

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

Agrarphilatelie 192 · April 2023

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



Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,

zuerst einmal möchte ich mich herzlich für die Glückwünsche zur Geburt unserer Tochter Marleen bedanken.



Wir schreiben das Frühjahr 2023. Ich ho ffe, daß in diesem Jahr wieder vieles möglich sein wird und daß es bergauf geht. Aktuell sind wir in Klärung, ob es möglich ist, bei der Messe in Ulm mit einem Stand vertreten zu sein und im Rahmen der Messe die diesjährige Hauptversammlung abzuhalten. Es ist immer schwer, für diese einen "geeigneten" Ort zu finden mit dem Ziel der Teilnahme zahlreicher Mitglieder. Sie können sich dennoch bereits jetzt Gedanken machen, ob Sie bereit wären, den Stand für einige Stunden zu betreuen. Falls ja, wenden Sie sich bitte an mich oder Herrn Thill.

Für die Landwirte in der Pfalz, speziell die Gemüsebaubetriebe ohne Packbetrieb hat wieder die aktive Zeit begonnen. Für die Betriebe, welche auch packen, geht es in spätestens zwei Monaten wieder mit einem größeren Teil an deutschen landwirtschaftlichen Produkten weiter.

Gerade die polnischen Saisonarbeitskräfte kommen zur Zeit mit gemischten Gefühlen zur Arbeit nach Deutschland. Viele stammen aus der Grenzregion zur Ukraine. Sie berichten von erhöhter militärischer Präsenz in den Städten und größeren Orten. Für uns Landwirte auch ein schwieriges Unterfangen, da wir nicht wissen, ob die Arbeitskräfte plötzlich abreisen, wenn sich die Lage in Polen zuspitzt.

Seit letzten Herbst ist der Mindestlohn auf 12 Euro gestiegen, zur Zeit laufen die Preisverhandlungen zwischen den Genossenschaften und dem Lebensmitteleinzelhandel (LEH). Es werden immer höhere Zertifizierungsstandards, speziell im sozialen Bereich gefordert, die Preise für die Endkunden steigen, da der LEH unter anderem mit diesen hohen Standards wirbt. Wir hoffen darauf, daß ein Teil der Preissteigerung an uns Erzeuger weitergegeben wird. Auch in meiner Heimat dreht es sich. Vor wenigen Jahren wurde in vielen Betrieben viel investiert, jetzt stellen sich viele Betriebsleiter auf das Auslaufen oder eine große Änderung des Betriebes ein – eine sehr schlechte Spirale nach unten für die deutsche Landwirtschaft.

Nun aber zurück zu unserem gemeinsamen Hobby. Nutzen Sie, sofern es Ihnen vor allem gesundheitlich möglich ist, die Gelegenheit der wieder aufgenommenen Präsenzveranstaltungen wie Großtauschtagen und Ausstellungen. Es ist doch immer wieder schön, alte Freunde und Bekannte persönlich zu begrüßen und sich auszutauschen. Am letzten Wochenende im Mai findet in Bad Mondorf die Exphimo statt. Beim diesjährigen Thema Fahrzeuge ist bestimmt für jeden etwas dabei.

Genießen Sie die ersten Sonnenstrahlen der Frühjahrszeit und bleiben Sie gesund.

Anja Szábze

Anja Stähler

Internet-Präsenz der Motivgruppe und von Mitgliedern unserer ArGe

www.agrarphilatelie.de (die website unserer ArGe)
Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift "Agrarphilatelie"
als PDF-Datei.

ernaehrungsdenkwerkstatt.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen.html (von Ulrich Oltersdorf)

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

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

http://wirbellose.at und ArGe Medizinphilatelie@telemax.at (von Clemens M. Brandstetter)

Machen Sie es wie Marco Polo: Entdecken Sie die Nudel und neue Welten, indem Sie ins Internet gehen. Virtuelle Besuche der Seiten sind ohne Anmeldung möglich.

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

Obst ist ja so gesund – meint jedenfalls Horst Kaczmarczyk und gab uns Marken für die Titelseite

Wegweiser durch das Heft

auf Seite 4	Gorg menger war ein beck
auf Seite 4	Page Three Stamp: Kartoffelchips in Indien
auf Seite 5	Kleinen Kräuterkunde: Hauhechel und Kapuzinerkresse
auf Seite 6	Weinbaugebiet Ahr-Rheinpfalz (Teil 4)
auf Seite 12	Aus dem Leben einer Kartoffel (Teil 4)
auf Seite 17	Thea sinensis und Thea assamica (Teil 6)
auf Seite 24	Die Mobolapflaume schmeckt
auf Seite 25	Eine kurze Geschichte über ein Feldschlößchen
auf Seite 26	Cem Özdemir will mehr Schutz der Moore
auf Seite 26	Was sind Irrlichter?
auf Seite 29	Bildhafte Nationalparks in Österreich
auf Seite 30	Ein Ausflug zum Fischmehl
auf Seite 33	Wir sind noch beim Dünger
auf Seite 34	Überraschung bei Oltersdorfs: Bonne appétit avec un pot-au-feu
auf Seite 35	Auch die Jochberger Hummeln können nicht fliegen
auf Seite 37	Lebensmittel als Medizin (Teil 3: Spargel, Artischocken, Oliven, Tomaten)
auf Seite 52	Fünf kleine Akzidenzen
auf Seite 54	Tun Bäume mit Pilzen kommunizieren?
auf Seite 54	Liste Pilze (Reste aus Januar-Heft)
auf Seite 57	Marken, die die Welt erschüttern – eine neue Liste
auf Seite 58	Stiff upper lip: Unerschütterliche Einladung zum Tee
auf Seite 59	ein Stempelei und zwei weitere Stempel

Mitarbeiter dieses Heftes:

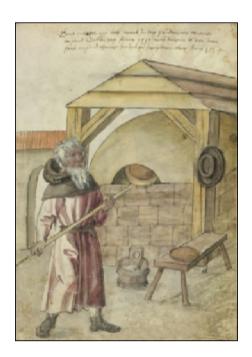
Seite 60

Adolf Bläumauer, Wolfgang Brandstetter, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Johannes Kohnen, Uwe Kraus, Carlo Lonien, Wolfgang Ratz, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf, Daniela Maria Vogt Weisenhorn und Heinz Wienold; als Gast: Walter Baldus

ist die letzte Seite, und Sie finden ein ergänztes Impressum

Redaktionsschluß:

In den Iden des März war's, als der Agraringenieur den Treckermotor anwarf, die Gülle aufs Feld verbrachte und auch der Herr Redaktör Landluft schnupperte, als er zur Druckerei fuhr.



Gorg menger war ein beck

Der Bäcker Menger steht vor seinem gemauerten Backofen, der von einer hölzernen Dackkonstruktion geschützt wird, und holt einen Laib Brot aus dem Ofen. Ein zweiter Laib liegt auf einer Bank bereit. Am Boden steht ein Schaff mit Pinsel und Lauge zum Einstreichen der Brote. Merke: Der Beck wohnt am Eck!

Gorg menger ein beck ward In das pruderhaus genomen an sand Gallen tag Anno 1510 was dorynn ob vier Jarn starb an sand thomas des heiligen Zwolfboten abent Anno 1514.

Quelle: "Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen", auch "Zwölfbrüderbücher" genannt

 $Page\ Three\ Stamp\ \ \ \ \ Nun\ k\"{o}nnen\ wir\ erstmals\ eine\ personalisierte\ Briefmarke\ aus\ Indien\ zeigen:$ "My stamp" wirbt 2020 für PepsiCo, konkret für Kartoffelchips. PepsiCo ging 1965 aus einem Zusammenschluß von Pepsi-Cola und Frito-Lay hervor. Ich habe ein wenig bei wikipedia und auf den websites der Unternehmen nach Knollen gebuddelt. Wie fast alle großen Firmen ist Pepsi ein Unternehmen, das aus dem Zusammenschluß mit anderen Fabrikanten entstand. Pepsi wurde 1902 von dem Apotheker Caleb D. Bardham in Purchase (New York) gegründet; der hatte vier Jahre vorher ein süßlich schmeckendes Getränk entwickelt (Coca-Cola wurde 1886 ebenfalls von einem Apotheker, John Stith Pemberton, entwickelt). Frito war ursprünglich ein Hersteller von Maischips, das 1932 in Texas gegründet wurde. Im selben Jahr gründete Warden Lay in Nashville (da wo die Country-music zu Hause ist) ein Unternehmen, das Kartoffelchips herstellte. 1939 entstand daraus die H. W. Lay & Company, die 1944 als erster Snack-Hersteller im Fernsehen für ihre Produkte warb. Ein Jahr später begann die Zusammenarbeit von Frito und Lay, was 1961 zur Fusion und zur Frito-Lay Co. führte. Größe schützt nicht vor weiteren Fusionen, und so kam es 1965 zur Vereinigung von PepsiCo und Frito-Lay. Die Snack-Sparte von Pepsi produziert u.a. "Lay's Kartoffelchips", die für den deutschen Markt in Portugal und in Polen hergestellt werden. Pepsi, immer etwas im Schatten von Coca-Cola stehend, schloß sich 2001 mit Quaker Oats (1901 gegründet) zusammen und schuf dadurch den weltweit fünftgrößten Lebensmittel- und Getränkehersteller. Zu ihren Marken gehört auch Punica und für die Kraftsportler Gatorade. Pepsi arbeitet u.a. auch mit der Unternehmensgruppe Theo Müller für die Herstellung von Joghurts zusammen. Coca-Cola macht einen weltweiten Umsatz von 43 Mrd. \$, PepsiCo erreicht mit 80 Mrd. \$ fast das doppelte – verkauft ja auch Kartoffelchips.



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde Hauhechel und Kapuzinerkresse

Hauhechel

(*Ononis spinosa*) gehört zur Familie der Schmetterlingsblütengewächse. Sie wird bis 50 Zentimeter hoch und bevorzugt Böschungen und Waldränder. Sie ist vor allem im Mittelmeerraum heimisch, wo sie zahlreiche Unterarten bildet. Schon die Schriftsteller der Antike erkannten die harntreibende Wirkung. Die Wurze1 der Hauhechel wird in erster Linie als blutreinigender Tee verwendet. Allerdings darf kein siedendes Wasser genommen werden, damit die ätherischen Öle nicht verlorengehen. Anbau ist aus klimatischen Gründen nicht möglich.



Auf Briefmarken findet man die Hauhechel in Rumänien 2016 unter MiNr. 7026 und in Gambia unter MiNr. 4248.

Kapuzinerkresse

(*Tropaeolum majus*) gehört zur gleichnamigen Familie. Sie wird in den Anden schon sehr lange als desinfizierendes und auswurfförderndes Mittel bei Atemwegserkrankungen verwendet. Nach Europa gelangte sie erst Ende des 17. Jahrhunderts durch holländische Seefahrer. Kapuzinermönche haben zu ihrer Verbreitung beigetragen, wobei die Wirkung

als Antibioticum realistischer ist als die gegen Viehseuchen und Hexerei. Als einjährige kletternde und rankende Pflanze kommt sie bei uns nur in Gärten vor; sie liebt einen sonnigen bis halbschattigen Standort und sollte nicht vor den "Eisheiligen" ausgesät werden. Die scharf schmeckenden, sehr vitaminreichen

Blüten, Blätter und Früchte lassen sich zum Verfeinern von Salaten, Soßen, Quark, Eierspeisen und Frischkäse verwenden.

Auf Briefmarken findet man die Kapuzinerkresse in der Schweiz 1959 unter der MiNr. 690, in Österreich 1964 unter MiNr. 1145, in Polen 1974 unter MiNr. 2336 und schließlich in Deutschland 2019 unter MiNr. 3469.







Der "Bad Dürkheimer Wurstmarkt", Deutschlands größtes Weinfest, findet jedes Jahr im September statt.

Bad Dürkheim (pfälzisch: Derk(e)m, Därkem oder Dergem) ist eine Kur- und Kreisstadt in der Metropolregion Rhein-Neckar am Rand des Pfälzerwalds. Wir haben schon mehrmals über den Dürkheimer Wurstmarkt, mit 600.000 Besuchern das größte Weinfest (1417 erstmals veranstaltet) allerorten. Ursprünglich war es ein Treffen von Wallfahrern, die auf den Michelsberg zogen. Um diese zu verpflegen, zogen die Winzer und Bauern mit Schubkarren auf den Kapellenberg und verpflegten die Wallfahrer. Dann kamen noch die Gaukler, die Wahrsager, die Händler von Allerlei und die Musikanten. Nach und nach verblaßte der ursprüngliche Zweck. Schon 1149 wurde eine Marktordnung erlassen und das Wallfahrertreffen wurde zu einem öffentlichen Kirchweihfest verändert. Richtig los ging es, als die Pilger und Wohltäter der Michaeliskapelle einen Ablaß von acht Kurienkardinälen erhalten konnten; unter ihnen war Francesco Todeschini Piccolomini, der spätere Papst Pius III., der sich vorher (oder nachher) die neue Kunst zu Schreiben in Mainz angesehen hatte und ganz erstaunt war, daß alle "Abschriften" gleichermaßen fehlerfrei waren. Im 16. Jahrhundert kamen bereits Händler aus der gesamten Pfalz. Angeboten wurden nicht nur Obst und Gemüse sowie Tiere wie Ochsen, Pferde oder Schweine, auch Woll- und Leinentuchhändler, und alle denkbaren Handwerker hielten ihre Waren feil.

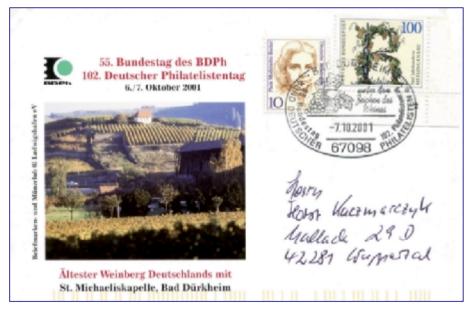
Und wenn man von der Worscht und dem Wein noch nicht trunken ist, kann man das "Därgemer Fass" besichtigten – das ist ein faßartiges Gebäude aus dem Jahr 1934, in das 1,7 Millionen Liter Wein passen würden, wenn's denn ein Weinfaß wäre. Um ein wirklich großes echtes Weinfaß zu sehen, muß man nach Heidelberg fahren.







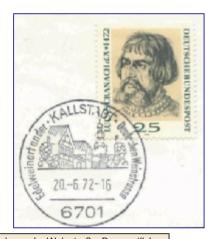




Kallstadt - Freinsheim - Grünstadt







Kallstadt liegt etwa 10 Kilometer nördlich von Bad Dürkheim an der Weinstraße. Der westliche Teil der Gemarkung sowie zwei Exklaven liegen unmittelbar am Haardtrand. Nicht über alle Nachfahren von ausgewanderten Einwohnern ist man hier froh. Man denke nur an den Friseur Friedrich, der nach Amerika auswanderte und nicht mehr zurückkonnte. Auch der Effinder des Tomaten-Ketchups (Henry John Heinz) kann seine Vorfahren in Kallstadt verorten. Wie überall in der Region: die Römer waren hier. Zahlreiche archäologische Funde belegen eine Besiedlung durch Kaufleute, ehemalige Legionäre und auch Weinbauern von etwa 79 v. Chr. bis mindestens 383 n.Chr. Der heutige Ort hat seinen Ursprung wohl in der Siedlung einer fränkischen Familie, die um 500 entstanden ist und deren Oberhaupt Chagilo zum Namengeber wurde. Der Ort wird im Jahre 824 erstmals als Cagelenstat urkundlich erwähnt.



Freinsheim (pfälzisch "Fränsem") im Landkreis Bad Dürkheim ist mit rund 5.000 Einwohnern eine der kleineren Städte in Rheinland-Pfalz. Ludwigshafen liegt 12 Kilometer südwestlich entfernt. Die Gemarkung von Freinsheim ist seit etwa 5000 Jahren von Menschen besiedelt. Vier römische Steinsarkophage des frühen 4.Jahrhunderts n.Chr. belegen eine nahegelegene Ansiedlung, etwa einen Gutshof oder wie wir Römer sagen eine "villa rustica". Ein richtiges Gemeinwesen existierte wahrscheinlich ab dem 6. Jahrhundert, jedenfalls gibt es einen merowingischen Friedhof. Erstmals urkundlich erwähnt wurde Freinsheim im Jahr 773.





Grünstadts Name kommt keineswegs von der Farbe her. Das Gebiet von Grünstadt ist uraltes Kulturgebiet. Im Stadtbereich haben bereits mittelsteinzeitliche Jäger aus der Zeit um 5000 v.Chr. ihre Spuren hinterlassen, ebenso Bauern der Jungsteinzeit um 2000 v.Chr. Aus vielen Epochen danach wurden weitere Belege gefunden. Wein wurde damals noch nicht angebaut. In der Römerzeit bis zum Jahr 450 n.Chr. bestanden drei Ansiedlungen, eine davon nahe dem heutigen Peterspark. Sie ist eine der Keimzellen Grünstadts und war auch in der merowingischen und fränkischen Periode besiedelt. Dort hatten die Römer ihre Begräbnisstätte und die christianisierten Franken übernahmen diese. Möglicherweise bestanden hier ein römisches kleines Kastell (Burgus) und eine Tempelanlage, die später zur Kirche wurde. Seit urdenklichen Zeiten spielt der Weinbau eine bedeutende Rolle in Grünstadt, und es sind neben einer Winzergenossenschaft eine Vielzahl von privaten Winzerbetrieben im Stadtgebiet ansässig. Nun, daß unser Immanuel Kant im fernen Königsberg Grünstädter Wein getrunken haben soll, mag eine der vielen Geschichten sein, die man sich abends am Lagerfeuer erzählte. Behauptet wurde das 1821 - da war Kant schon 17 Jahre tot und konnte sich nicht mehr wehren. Auch das im 19. Jahrhundert aufgrund der Fehlhypothese, Grünstadt sei auf die Farbe Grün zurückzuführen, eingeführte grüne Stadtwappen und die 1928 daraus abgeleiteten Stadtfarben "Grün-Weiß" entbehren der geschichtlichen Grundlage.

Und in Grünstadt leben die stärksten Männer der Welt. Da würde das stärtkste Mädchen der Welt ganz schön staunen.

Bockenheim an der Weinstraße und die Weindörfer der nördlichen Pfalz





Die beiden Ursprungsortschaften Großbockenheim und Kleinbockenheim waren jahrhundertelang wegen der geringen räumlichen Distanz und wegen ihrer Namen geschichtlich eng miteinander verbunden. Sie waren nach der um das Jahr 500 einsetzenden fränkischen Landnahme aus kleinen Ansiedlungen entstanden, die sich um fränkische Gutshöfe entwickelt hatten. Erstmals urkundlich erwähnt wurde ein pfälzisches Bockenheim 770 im "Lorscher Codex" unter der Bezeichnung Buckenheim. Im April 1525 bildete sich im Pfälzischen Bauernkrieg der Bockenheimer Haufen, ein Zusammenschluß von Bauern, die sich den Aufständischen anschlossen. Hier besaß jedenfalls bereits um 800 das elsässische Kloster Wei-Benburg eine Peterskirche mit Pfarrhof (wovon letzterer auf die Bedeutung des Ortes hinweist), einen Herrenhof mit großem Wirtschaftsgebäude und 14 Bauernhöfe.



Nun sind wir fast am Ende und kurz vor Rüdesheim – wir sind in Duchroth. Die Einwohnerzahl nimmt ab: noch 1905 waren es 1.106, heuer sind es nur noch 550. Gegen den Schwund hilft nichts, nicht einmal das älteste Rathaus von Rheinland-Pfalz. Im 16. Jahrhundert wurde das Rathaus errichtet, das heute eines der ältesten in Rheinland-Pfalz ist. Im 17. und 18. Jahrhundert führten die wirtschaftlich schweren Zeiten dazu, daß viele nach Rußland, Amerika oder nach Südosteuropa (ins Banat) auswanderten





bei der 71. man elle 19.8.78.-17

Rockenhausen ist eine Stadt im Donnersbergkreis und innerhalb diesem gemessen an der Einwohnerzahl (5.400) dessen drittgrößte Ortsgemeinde. Bemerkenswert ist, daß Paläontologen innerhalb der Stadtgemarkung gut erhaltene, bis zu drei Meter lange Fossilien von Süßwasserhaien aus der Rotliegend-Zeit, dem sogenannten Perm, fanden; die Bezeichnung ist von den rötlichen Steinen abgeleitet. Rockenhausen erhielt 1332 das Stadtrecht und unterstand den Raugrafen (lat. comites hirsuti, "Graf über unbebautes Land"). Ab 1457 war die Stadt Teil von Pfalz-Lautern. Im Dreißigjährigen Krieg wurde es wie die meisten Ortschaften der Region fast völlig zerstört: "Bet", Kinderl, bet' / Morgen kommt der Schwed' / Morgen kommt der Oxenstern / Wird die Kinder beten lehr 'n ...". Dann kamen 1792 die Franzosen; die sangen "Ah! Ça ira" und wie eine frühere Kanzlerin "Ah, wir schaffen das". Immerhin war Rockenhausen Hauptort (chef-lieu) des Kantons Rockenhausen, 1816 kam es zu Bayern. Irgendwann zogen die bayerischen Verwalter ab, die Preußen kamen. Und schließlich nach ein paar Umwegen - farbecht (siehe oben) - die Roten Teufel vom Betzenberg.

Weisenheim. Heimat des Weins, Heimat des Herzens. Was soll man da noch schreiben? Das ist eine Verwechslung! Hier geht es um Weisenheim am Sand: 4.300 Einwohner in einer milden Gegend – für Wein und Obst geeignet.

(Das war's mit der Tour durchs Ahrtal und die Rheinpfalz)

Roger Thill

Aus dem Leben einer Kartoffel

Aus einer Ausstellungssammlung (Teil 4)



Die Ernte erfolgt von Hand und maschinell

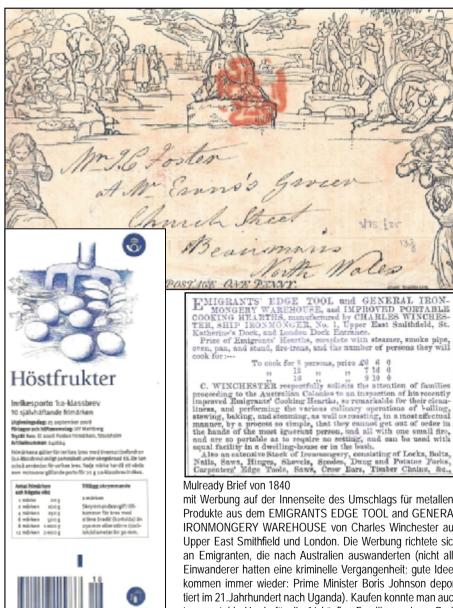
Gabeln werden unterschieden nach Grabegabel, Dung- oder Mistgabel, Heugabel, Mulchgabel, Rosengabel, Bollengabel, Krail, Karst, Ampfergabel, Maisgabel (mit 6 Zinken), Kartoffel- und Rübengabel (10 und mehr Zinken mit kugelförmigen Enden, um ein Verletzen der Knollen zu verhindern); Spaten für die unterschiedlichsten Arbeiten gibt es noch

mehr.





Im Gebiet zwischen dem Ladogaseee und der Newa lag das Land Pohjois-Inkeri, Nordingermanland. Es gehörte ursprünglich zur schwedischen Provinz Ingermanland und war von Peter dem Großen den Schweden geraubt worden. 1765/66 wurden hier von deutschen Einwanderern, die von Katharina II. angelockt worden waren, drei deutsche Kolonien gegründet: Neu-Saratowskaja, Srednerogatskaja und Ischorskaia (nach der Anzahl der in ihnen lebenden Familien wurden diese Siedlungen "Sechziger Kolonie", "Zweiundzwanziger Kolonie" und "Achtundzwanziger Kolonie" genannt); die insgesamt 110 Familien, zumeist aus dem Südwesten Deutschlands, sollten hier als Beispiel "für sauberes Wohnen und ordentliche Landwirtschaft" dienen. Diese Immigranten, später alle unabhängig von ihrem neuen Siedlungsort "Wolga-Deutsche" genannt, brachten selbstverständlich die Kartoffel mit. 1919 lösten sich die Einwohner in den Nachkriegswirren vom russischen Gouvernement Sankt Petersburg und machten sich selbständig. Schon im Frieden von Dorpat (Oktober 1920) wurde ihre Freiheit beendet. Das Land wurde Rußland zugeschlagen, blieb in der 1922 gegründeten Sowjetunion und nach deren Au flösung bei Rußland. Am 2. August 1920 gab die dortige Post die weltweit erste Briefmarke mit einem Karto ffelmotiv heraus; es zeigt die Kartoffelernte mit Gabel und Hand. Von den insgesamt 14 Briefmarken betre ffen fünf landwirtschaftliche Themen. Die Wertangabe erfolgte in Finnmark bzw. Penniä.



Deckseite von schwedischem Markenheftchen 2008

mit Werbung auf der Innenseite des Umschlags für metallene Produkte aus dem EMIGRANTS EDGE TOOL and GENERAL IRONMONGERY WAREHOUSE von Charles Winchester aus Upper East Smithfield und London. Die Werbung richtete sich an Emigranten, die nach Australien auswanderten (nicht alle Einwanderer hatten eine kriminelle Vergangenheit; gute Ideen kommen immer wieder: Prime Minister Boris Johnson deportiert im 21. Jahrhundert nach Uganda). Kaufen konnte man auch transportable Herde für die 16-köpfige Familie zu einem Preis von 9 £ 10 sh. Winchester verkaufte wohl alles, was der Emigrant an eisernem Gerät in der Kolonie benötigte, darunter "Dung and Potatoe Forks".

Die Lagerung der Kartoffel

Kartoffeln bewahrt man nach der Ernte oder nach dem Kauf am besten in einem Beutel aus Leinen oder Jute auf. Alternativ kann man auch Holzkisten oder einen Weidenkorb zur Lagerung heranziehen. Es muß auf jeden Fall Luft an die Knollen kommen und sie müssen trotzdem lichtgeschützt sein, da die Kartoffeln sonst anfangen zu keimen. Behälter aus Kunststoff sind für die Lagerung ungeeignet.



Der Absenderstempel (Prag 1922) weist darauf hin, daß die Menschen rechtzeitig Kartoffeln einlagern sollen.



(21. Mai 1987)

Archivfoto eines nicht angenommenen Konkurrenzentwurfs für "Wohlfahrtsmarken" ("Landwirtschaft") von 1958. Die Marken zeigen eine Sennerin mit Butterfaß, eine Winzerin mit Weinrebe und einen Bauer mit Heugabel mit 3 Zinken (Mistgabeln haben lt. wikipedia 4 bis 5 Zinken).





Bosnien-Herzegowina Mostar 2008 Kartoffeln heißen hier Krumpir. Der Block zeigt eine blaublühende *Solanum tuberosum*

> Osterreich 2019 Kartoffeln im Sack



Der Kartoffelhandel

Indien, Deutschland und Frankreich gehören zu den 10 produktivsten Karto ffelanbauflächenländern. Weltweit wurden 2018 etwa 370.000 Tonnen Karto ffeln geerntet und auf in- und ausländischen Märkten in den Handel gebracht.



Indische Ganzsache der Firma "Kalka Alu Dealers Company", Potato Suppliers & Commission Agents, aus Kandaghat im Distrikt Patiala, Provinz Punjab, Indien (undatiert)



Lochung S&S der Firma J.H. Schröder & Sohn aus Magdeburg, die mit Kartoffeln handelte

(1922).



Luxemburg 2012 Bäuerin mit Kartoffeln auf Markt



Singapur 2012 Marktstände

Sektorielle Fiskalmarke Frankreich zur funktionellen Besteuerung von Waren, in diesem Fall die Kartoffel.

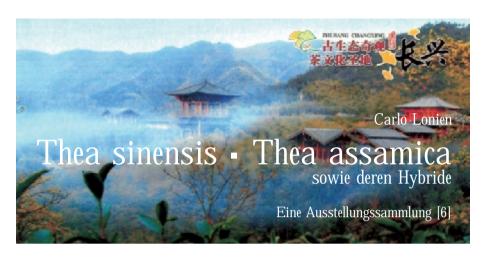


Nevis 1986 Marktstand mit Kartoffeln

QUALITÉ RÉGLEMENT

Die frühe Kartoffelzeichnung im Titel stammt von Gaspard Bauhin, der 1596 die Kartoffel im "Phytopinax", einem in Basel erschienenen Pflanzenbuch mit 2.700 Arten, beschreibt. Bauhin nennt die Kartoffel hier "Pappa Hispanorum Solanum tuberosum" und bei dieser Bezeichnung bleibt es.

Es folgt noch ein Teil aus dem Leben einer Kartoffel.



12 Steuereinnahmen durch den Tee-Verkauf

221 v.Chr. wurde eine Teesteuer das erste Mal in China erwähnt. Der Venezianer und Weltreisende Marco Polo erzählt 1298 von einem chinesischen Finanzminister, den man absetzte, weil er sich erdreistete, die Teesteuer zu erhöhen.



"Marco Polo Tee. Der Tee, der allen behagt."

Dieser Tee war eine Marke der Franz Kathreiners Nachfolger, München und Hamburg. Die Firma gab mindestens 25 Reklamemarken für ihren Marco Polo Tee aus.

The Royal Stock Exchange London



Eine Tradition endet nach 319 Jahren (1679–1988) Die erste Teeauktion fand 1679 für die East India Company statt. Das zuletzt verkaufte Los: 97 Pfund "Fine Ceylon Hellbodde Tea from Pussellawa Plantations Ltd. Sri Lanka".

Marco Polo (etwa 1254-1324)

Europäische Auktionsplätze sind London, Amsterdam und Antwerpen.

G. W. Caine, ein Siedler aus Europa, brachte 1903 den Tee aus Indien nach Kenia, nach Lumuru. 1930 begann der kommerzielle Anbau. Im Lauf der Zeit hat sich Kenia zum weltweit größten Exporteur von Schwarztee entwickelt. 75 Prozent des kenianischen Tees werden auf internationalen Auktionen in Mombasa verkauft, Kenias zweitgrößter Stadt und wichtigster Hafen des Landes.





Die "Africa Tea Brokers Ltd." war einer der Pioniere von Tee-Auktionen in Kenia. In Mombasa versteigert und in leicht palettierbare Papiersäcke verpackt, gelangte der ersteigerte Tee schnell und sicher mittels Container zum Zielort.

Die großen Tee-Importeure aus aller Welt entsenden ihre Makler nach Kolkata (Indien) und Colombo (Sri Lanka), wo heute die Teepreise ausgehandelt werden.



100 Jahre Tee-Auktionen in Colombo: 1883–1983

Gebäude zur Tee-Verarbeitung in Sri Lanka



In den meisten Tee-Ursprungsländern finden in regelmäßigen Abständen Tee-Auktionen statt, so für Nord-Indien in Kolkata, für Südindien in Kochi.

Der singhalesische Löwe ist auf jeder Teekiste aus Sri Lanka zu finden.

Die Teeplantagen von Munnar in Süd-Indien gehören zu den höchstgelegenen Tee-Anbaugebieten der Welt; der dort geerntete Tee ist von höchster Qualität und wird in Kochi (früher Cochin) in der Provinz Kerala, Indien, auf Auktionen verkauft.





13 So bleiben die Blätter grün

Die Golden Dew Tea Factory wurde im Jahr 1994 gegründet und hat sich eine Nische auf dem Markt geschaffen. Das Unternehmen befindet sich in Coonoor, Tamil Nadu (Indien) und ist der führende Hersteller und Exporteur von hochwertigen Produkten wie schwarzer Tee (Strong Tea), grüner Tee und weißer Tee.



"Drink Golden Dew the perfection of all Tea" – Trink Golden Dew die Vollendung aller Tees



Befüllen der Riech- und Trinktassen



Aufwärmen der Teekanne

Grüner Tee, ein unfermentierter Tee, früher allgemein verbreitet, heute noch in China, Japan und Taiwan die verbreitetste Sorte. Die geernteten Blätter werden für kurze Zeit hoher Temperatur ausgesetzt, wodurch die Enzyme zerstört werden, die natürliche grüne Blattfärbung aber erhalten bleibt.



Japan-Grüntee sowie ein altes Teegeschirr, das nur zu feierlichen Anlässen benutzt wird.

Grüntee ist herber als schwarzer Tee, er kann sein volles Aroma nur entfalten, wenn er mit weichem Wasser aufgegossen wird. Man verwendete in der Regel zwischen 60 und 85 °C heißes Wasser, das kurz aufgekocht und dann wieder auf die gewünschte Temperatur abkühlt wird.



14 Halb fermentiert: nicht grün, nicht schwarz

Oolong ist eine traditionelle chinesische Teesorte. Bezüglich der Länge der Oxydationszeit liegt sie zwischen grünem und schwarzem Tee, daher auch die synonyme Bezeichnung "halbfermentierter Tee". Für den Oolong-Tee müssen die Blätter zunächst nach dem Pflücken in der Sonne zu welken beginnen. Danach werden sie in einem Raum zum Ruhen gelagert; anschließend findet die Oxydation statt. Die Blätter werden immer leicht gerieben und geschüttelt, so daß der austretende Saft mit der Luft reagiert – jedoch nicht so lange wie bei schwarzem Tee. Die Oxydation wurde klassisch-handwerklich durch Erhitzen in Eisenpfannen gestoppt. Je nach Oxydationsdauer tendiert der einzelne Oolong geschmacklich mehr zum Grüntee als zum Schwarztee.



Hier wächst der "Oolong Red Tea"; die Bezeichnung "Oolong" bedeutet "Schwarzer Drache". Oolong-Tees werden vor allem in die USA und in den Nahen Osten exportiert.







Tieguanyin-Tee



Oriental-Beauty-Tee



Schwarzer Drache



Ehemals hieß die Ortschaft Byron. Die Dorfgemeinschaft beantragte ein Postamt, der Antrag wurde jedoch mit der Begründung abgelehnt, daß schon ein Ort gleichen Namens bestehe. Die Wahl für einen neuen Namen war schwierig. Zur Gemeinschaft gehörten aber auch deutsche Einwanderer, welche den Teekult praktizierten; so erhielt der Ort schließlich den neuen Namen "Tea". Der Name der Stadt wurde 1900 aufgezeichnet, aber erst 1906 angenommen.



15 Durch Fermentation werden die Blätter schwarz

Die Fermentation beginnt mit den frisch geernteten Tee-Blättern ...



Welken: Wenn das grüne Blatt die Fabrik erreicht, wird es zunächst noch einmal gewogen und die Menge registriert. Dann beginnt der Welkprozeß. Zu diesem Vorgang werden die Teeblätter zwischen 6 und 12 Stunden auf Draht- oder Kunststoffgittern ausgebreitet. Das Teeblatt verliert etwa 30 Prozent seiner Feuchtigkeit durch das Welken.

Exprocessing 15c

Welkprozeß: Teeblätter auf Lüftungsgittern







Vorführstempel: "Der Teeladen"

Beim Rollen werden die Teeblätter unter Druck zerguetscht; dabei werden die Zellwände aufgebrochen. Es tritt Zellsaft aus, der nun mit der Luft in Berührung kommt. Der Vorgang dauert etwa 30 Minuten, die Blätter verfärben sich von Grün nach Braun oder kupferfarbig.

Das erste ausgesiebte Blattgut geht sofort wieder zur Fermentation. Der Vorgang des Rollens und des Aussiebens wird unter Umständen mehrfach wiederholt.

Die Fermentation ist ein Oxydationsprozeß, bei dem die im grünen Blatt vorhandenen Gerbstoffe auf etwa 25 Prozent vermindert werden. Die Veränderungen, die jetzt in den Blättern statfinden, sind für Geschmack und Aroma des Schwarztees ausschlaggebend. Dieser Vorgang kann 2 bis 5 Stunden dauern, die Blätter nehmen nun eine kupferrote Farbe an.

Beim Trocknen werden die Blätter über Laufbänder bei einer Temperatur von etwa 90 °C durch Heißlufttrockner transportiert. Der Feuchtigkeitsgehalt des Blatts sinkt auf etwa 3 bis 4 Prozent. Dieser Vorgang dauert etwa 20 bis 25 Minuten. Aus dem vorher kupferroten Teeblatt ist schwarzer Tee geworden.





Fertiges Produkt: Schwarzer Tee



(Wird fortgesetzt)

Ulrich Oltersdorf

Mobolapflaume auf Briefmarken

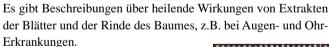
Die Mobolapflaume (*Parinari curatellifolia*) gehört zur Gattung *Parinari* der Familie der Goldpflaumengewächse (*Chrysobalanaceae*), die in Afrika weit verbreitet sind. Eine Reihe davon tragen eßbare Früchte. Das Holz wird als Bau- und Brennmaterial verwendet sowie zur Holzkohlegewinnung.

Der immergrüne tropische Baum wird zwischen 10–13 Meter hoch, manchmal sogar über 20 Meter. Er gilt als anspruchslos und robust. Die breite Baumkrone ist ein guter Schattenspender.

Seine Verbreitung reicht von den Savannen in Guinea über den Tschad und Kenia bis in den Süden von Afrika. Der Baum hat viele Namen: Tutu bei den Bamabara, Idofun bei den Yoruba, Mmola (N. Sotho); Mbulwa (Tsonga); Mobola (Tswana); Muvhula (Venda); im Englischen: Mobola-plum, Corktree, Hissing tree; in Afrikaans heißt der Baum: Grysappel, Bosappel.

Diese traditionelle afrikanische Nahrungspflanze wird bisher in ihrem Potential für eine nachhaltige Landschaftsnutzung und als Nahrungsquelle unterschätzt.

Die Frucht, die Mobolapflaume, ist schmackhaft. Sie kann erntefrisch gegessenn, und zu Fruchtbreien verarbeitet werden, die als Getränkebestandteil dienen, und zu alkoholischen Getränken vergoren werden. Aus den Kernen kann Speiseöl gewonnen werden.











Auf Briefmarken ist die Mobolapflaume erschienen in

- Angola (MiNr.878–881; 8.5.1992) Heilpflanzen, u.a.
 Parinari curatellifolia (Abb.)
- Sambia (MiNr.499–502; 26.7.1989) Früchte, u.a. Parinari curatellifolia (Abb.)
- Simbabwe (MiNr.460–465; 17.7.1991) Landesfrüchte, u.a. Mobolapflaume (Abb.)



Es gibt drei weitere *Parinari*-Gattungen auf Briefmarken. Das sind

- Ruanda (MiNr.1251–1258; 15.1.1984) Blühende
 Pflanzen, u.a. Parinari excelsa Guinea-Pflaume
 (Abb.)
- Senegal (MiNr.1235–1238; 16.10.1992) Feldfrüchte
 u.a. Parinari macrophylla Ingwerpflaume (Abb.)
- Wallis- und Futuna-Inseln (MiNr.861; 6.11.2003) Philatelistischer Herbstsalon, Paris: Obstfrucht "Hea" Parinari insularum (Abb.)

SENEGAL

RORE

200

Pammer du Cayor

Accuracy

Die Informationsquellen sind wie üblich in der Ernährungsdenkwerkstatt aufgeführt.

Uwe Kraus

Eine kurze Geschichte über ein Feldschlößchen

Ein schlichtes Streifband, das aus Luxemburg-Stadt in die Wolfenbütteler Straße in Braunschweig ging, erzählt Biergeschichte. Über den Inhalt deckt sich leider der Nebel des Alkohols, aber die Industriegeschichte gibt Auskunft über die wechselhafte Geschichte des Adressaten.

Am 28. Dezember 1871 gründeten die Brüder Christian Gustav und Carl Heinrich Bendt eine Brauerei auf dem Gelände des Gartenrestaurants "Zum Feldschlößchen" an der Wolfenbütteler Straße 33. Der Name wurde vom nahe gelegenen Schloss Richmond abgeleitet, das im Volksmund "Feldschlößchen" hieß. 1919 übernahm "Feldschlößchen" die Braunschweiger Löwenbrauerei und fusionierte ein Jahr später mit der Aktienbrauerei Streitberg. Bis 1945 wurde das Unternehmen zu einer Großbrauerei ausgebaut.

Ab 1990 gehörte "Feldschlößchen" zur Holsten-Gruppe in Hamburg, die 2004 von dem dänischen Konzern Carlsberg übernommen wurde, der aber die Braunschweiger Marke

beibehielt. Als die Brauerei 2009 an die Oettinger Brauerei GmbH verkauft wurde und die entstandene Brauerei Braunschweig die größte Braustätte Niedersachsens wurde, braut erst das Hofbrauhaus Wolters das "Feldschlößchen"-Pilsener im Rahmen eines Lohnbrauvertrags. Zum März 2014 verlor das Hofbrauhaus Wolters die Braurechte an Feldschlößchen. Seither ist das Einbecker Brauhaus Lohnbrauer für "Feldschlößchen".



Schutz der Moore Der Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir bezeichnete auf einer Tagung im Juli 2022 mit niedersächsischen Landwirten den Schutz der Moore in Deutschland als wichtig für die biologische Vielfalt. "Moorschutz ist ein Kernbereich des natürlichen Klimaschutzes", sagte der Minister bei der Fachtagung. In Niedersachsen befinden sich rund 38 Prozent der bundesweiten Moorflächen. Bei den Hochmooren sind es sogar 73 Prozent. Die Bundesregierung plant für die kommenden Jahre Milliarden-Investitionen in natürlichen Klimaschutz und in Moorprogramme. Durch schonende Bewirtschaftung könne ein erheblicher Beitrag geleistet werden, damit die Moore zu Kohlenstoffsenkern würden. Umgekehrt stoßen trockene Moore viele Treibhausgase aus und gefährden die Klimaziele. Wenn trockene Moore wieder vernäßt werden, dann werden wir auch wieder gruselige Geschichten über Irrlichter und Ähnliches hören. Zur Aufklärung soll der nachstehende Artikel beitragen. (kh)

Daniela M. Vogt Weisenhorn

Was sind Irrlichter?

Auf der Suche nach der Briefmarke des Monats bin ich über die Briefmarke von Jersey gestoßen. Sie ist Teil der Serie Mythen und Legenden in Jersey. Die 88-Pence-Briefmarke zeigt den Belenji, eine Art Irrlicht, das in den Sümpfen von Jersey herumspukt. Als Irrlicht (auch Irrwisch, Sumpflicht und *Ignis fatuus* genannt) wird eine grün-blaue Leuchterschei-

nung bezeichnet, die zumeist in Sümpfen, Mooren, Morasten oder in besonders dichten, dunklen Wäldern und auf Friedhöfen anzutreffen ist. Die Beschreibungen von Irrlichtern sind unterschiedlich. Während sie meist als kleine Flämmchen, die kurz aufflackern und



Jersey März 2022 The Belenji – ein großes Irrlicht

wieder erlöschen beschrieben werden, gibt es auch solche Irrlichter, wie den Belenji, die faust- oder gar kopfgroß sein können.

Diese Irrlichter haben die Menschen schon immer fasziniert und sie sind im Volksglauben fest verankert. In der europäischen Folklore werden diese Lichter für Totengeister, Feen oder eine Vielzahl anderer übernatürlicher Wesen gehalten. Sie versuchen, Reisende von ihrem Weg abzubringen und somit z.B. tiefer in das Moor zu führen (Postkarten nächste Seite). Irrlichtern auf Friedhöfen wird oft

zugeschrieben, daß es sich um die Geister ungetaufter oder totgeborener Kinder handelt, die zwischen Himmel und Hölle pendeln. Ähnliche folkloristische Erklärung gibt es für das Phänomen "Irrlicht" in der ganzen Welt – nur haben die Irrlichter dort andere Namen.

Das Irrlicht ist also ein transkulturelles Phänomen. Gibt es daher eine einfache global gültige wissenschaftliche Erklärung für ihr Auftauchen?

Die einfachste Erklärung würde die Existenz von bioluminiszierenden Tieren und Pflanzen liefern, die wir alle kennen: Glühwürmchen oder auch leuchtende Pilze. Zumindest wäre das eine Erklärung für bewegliche Irrlichter – die aber sehr, sehr selten beschrieben wurden. Wahrscheinlicher ist daher eine chemische Erklärung.

Organisches Material – also alles Leben – zerfällt nach dem Tod. Unter freiem Himmel findet eine aerobe (mit Sauerstoff) Zersetzung statt, und es entstehen Wasser, Kohlendioxid und Energie. Ist das organische Material jedoch von Sauerstoff abgeschnitten, wie unter Wasser oder in Sümpfen, wird es durch anaerobe Bakterien abgebaut,



Irrlichter sind Gestalten, die ...

also ohne Sauerstoff. Dabei entsteht das Faulgas, das Methan, Kohlendioxid, Stickstoff, Schwefelwasserstoff und Phosphane enthält.



... Menschen vom Weg abbringen können.

die Oberfläche schaffen – und schon haben wir ein Irrlicht. Auch wäre das sich selbst entzündende Faulgas eine Erklärung für ihr "Verschwinden", wenn man sich ihnen annähert. Durch die Luftbewegung wird das Gasgemisch zerstreut, und das Irrlicht erlöscht. Eine einfache profane chemische Erklärung für das Entstehen und Vorkommen von Irrlichtern.

Und auch wenn es jetzt scheinbar eine einfache wissenschaftliche Erklärung für die Irrlichter gibt – sie bleiben faszinierend. Nicht umsonst sind sie auch in der Literatur

Speziell Letztere spielen bei der Entstehung von Irrlichtern eine wichtige Rolle. Monophosphan (PH₃) ist gasförmig, Diphosphan (P₂H₄) ist bei Zimmertemperatur eine farblose und an Luft selbstentzündliche Flüssigkeit. Phosphane sind sehr reaktionsfähig.

Sehr reines Monophosphan PH₃ entzündet sich nicht von selbst, aber höhere Phosphane wie das Diphosphan sehr wohl. Da sich nun in Faulgasen ein Phosphan- und Diphosphan-Gemisch befindet, das sich bei Kontakt mit Luftsauerstoff spontan entzündet, sind nur geringe Mengen davon nötig, um das viel häufiger vorkommende Methan zu entzünden. Phosphor wurde auch für die ersten Streichhölzer verwendet. Diese Phosphorstreichhölzer hatten aber den großen Nachteil, daß sie sich selbst entzündeten. Solch eine Selbstentzündung passiert immer mal wieder in Mooren aber eben auch auf Friedhöfen, falls es die Faulgase an



Faulgase brennen mit blauer Flamme ...



... entzündet durch oxidierende Phosphorverbindungen, wie bei den ersten Streichhölzern.



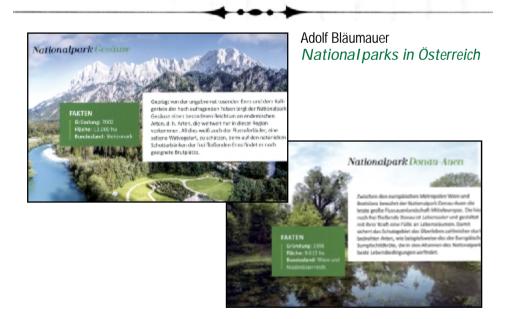


Glühwürmchen als Irrlichter

Postkarte: Walpurgisnacht mit tanzenden Irrlichtern

allgegenwärtig. In Goethes "Das Märchen" spielen zwei Irrlichter die Hauptrolle, aber auch in seinem "Faust" tanzen sie in der Walpurgisnacht (dargestellt auf der Postkarte). Und nachts über den Friedhof zu gehen, ist immer noch etwas Besonderes.

Schade, daß ich noch nie ein Irrlicht dort gesehen habe.



Klaus Henseler

Ein Ausflug zum Fischmehl

Bis zum Beginn der Hochseefischerei, etwa 1885, gab es in Deutschland keine größeren Mengen Fischabfälle, die irgendwie irgendwohin verbracht werden mußten; unerwünschter Beifang wurde bereits auf See entsorgt. Erste Verwertungsbetriebe entstanden in Pillau



(in Ostpreußen am Frischen Haff) und in Schlutup (einem Fischerdorf an der Trave bei Lübeck); hier wird auch erstmals der Begriff "Fischmehl" statt "Fischguano" verwendet. Der Fang konnte auf den Fischdampfern nur mittels Naturbzw. Kunsteis möglichst frisch gehalten werden. Natureis war beim Einsatz für Nahrungsmittel äußerst problematisch, denn Eis aus natürlichen Gewässern war zumeist ver-

unreinigt: der Staub der Straße, der Ruß von Feuerungen und organische Sto ffe aus Natur

und aus allen möglichen Betrieben, werden vom Eis der Gewässer aufgenommen.

Es war, besonders bei weiter entfernt liegenden Fanggründen, unvermeidbar, daß ein Teil des Fischfangs nicht mehr zum Verkauf zugelassen wurde. Nicht bei den Fischauktionen verkaufte Mengen und Abfälle bei der Fischverarbeitung wurden anfangs an die örtliche Landwirtschaft als "Fischguano" verschenkt, die diesen als Dünger

Sep 2 12

nutzten. Um die Fischabfälle (insbesondere Eingeweide und Köpfe) nicht mehr kostenlos



abzugeben, gründeten Bremerhavener und Cuxhavener Reeder erste Transiedereien und Fischmehlfabriken zur Verwertung der bis dahin verschenkten "Fischabfälle" im heutigen Bremerhaven: 1894 wurde in Surheide (heute Stadtteil Bremerhavens, an der Schiffdorfer Landstraße) die "Bringh'sche Fischguanofabrik" gegründet.

Erst die Einführung des Fischfilets, die bei einigen Fischsorten bis zu 60 Prozent Abfall bedeuten, machte einen weiteren wirtschaftlich erfolgreichen Ausbau der Fischmehlproduktion möglich. Die Fischabfälle der Cuxhavener Firmen wurden entweder in der örtlichen Landwirtschaft als Viehfutter bzw. Düngemittel eingesetzt oder nach Bremerhaven bzw. Wesermünde verbracht.

Bereits 1891 war ein erster Verband gegründet worden, dem u.a. Firmen aus der Bremerhavener bzw. Cuxhavener Region angehörten: Bremerhavener Fischmehlfabrik G.m.b.H. (Bremerhaven), Geestemünder Fischmehlfabrik Lüllich & Co. (Wesermünde), Kohlenberg & Putz Seefischerei A.-G. (Wesermünde), Erste Deutsche Stock- und Klippfischwerke G.m.b.H. (Wesermünde), Cuxhavener Klipp- und Stock fisch-Werke m.b.H. (Cuxhaven), Gustav Meyer (Wesermünde), J. H. Wilhelms G.m.b.H. (Wesermünde) und die Neue Fischmehlvertriebsgesellschaft Haselhorst m.b.H. (Cuxhaven).



1892 waren in Göttingen erste Mästungsversuche mit Schweinen durchgeführt worden, die mit Fischresten gefüttert wurden, wobei man feststellte, daß Fischmehl appetitanregend war. Später wurde Fischmehl auch in der Geflügelzucht eingesetzt. Der Betrieb von Fischmehlfabriken sorgte für Geruchsbelästi-

gungen und gab den Orten mit einer solchen Produktionsstätte ein besonderes Flair. Über die Eidelstädter Fischmehlfabrik heißt es: "Die Anfuhr dieser verdorbenen Ware in offenen Eisenbahnwagen, auch teilweise durch Fuhrwerke in offenen Fässern, sowie die Lagerung großer Mengen vor der Verarbeitung in der undichten Hütte, bildeten dann den ersten Auftritt zu der Gestankplage. Das Dörren erfolgte in rotierenden Trommeln, aus welchen die stinkenden Gase durch den niedrigen Schornstein ungehindert ins Freie gelangten." Der Autor Wolf von Niebelschütz (1913–1960) veröffentlicht im Januar 1933 in der "Kölner Zeitung" einen Artikel über seinen Besuch in Wesermünde:

"Wesermünde zu betreten heißt der Abscheulichkeit ins Antlitz zu sehen. … Man atmet ihn (den Fisch), über allen Häusern lastet er, in alle Häuser dringt der scharfe Dunst, die ewige Wolke von beizendem Fischgeruch. Man sieht ihn: Kadaver von gewaltigen Schellfischen, herabgefallen von irgendeinem Wagen, liegen auf den Straßen, zermanscht von Straßenbahnen und Autos, niemand kümmert sich darum, niemand rührt eine Hand, sie aufzuheben."

Nun haben wir ja einen Fortschritt in der Technik, was bedeutet, daß man – von seltenen Tagen abgesehen – vom Geruch der größten Fischmehlfabrik Europas, in Cuxhaven ge-

legen, verschont wird. Die vielen Fischmehlfabriken an anderen Orten sind erst miteinander zusammengeschlossen, dann nach und nach aufgekauft und





schließlich mit Ausnahme der "Cuxhavener Fischmehl- und Dampftran-Werke GmbH" (Cufida), einer Tochtergesellschaft der "Nordsee", stillgelegt worden. Es wurde gemunkelt, daß die "Cufida" die profitabelste Firma im Unilever-Reich gewesen sei. Früher (nicht alles war besser) wurde Fischmehl an Hühner verfüttert, was man auch daran erschmecken konnte, daß die ausschließliche Ernährung mit diesem Naturprodukt sich auf den Geschmack der Eier auswirkte. Heute wird Fischmehl vorwiegend in den sogenannten Aquakulturen verfüttert – Fisch in Fisch könnte man sagen.

Manche Ideen sind zu gut, als das man sie nicht verwirklichen sollte. Die "Johann Hinrich Wilhelms GmbH Fischmehl- und Tranfabriken" in Bremerhaven stellten in den 1930er-Jahren neben Fischmehl für die Schweinemast und Lebertran auch ein Trockenpulver – einen Hühnereiersatz aus Fisch her, der sich zu Margarine, Kuchenteig oder sogar Sahne



verrühren ließ, das sogenannte Wiking-Eiweiß. Die Fabrik lieferte ab 1936 das Eiweiß nicht nur an Konditoreien, sondern auch in Tablettenform während des Zweiten Weltkriegs an die Deutsche Wehrmacht. Im September 1937 verbot das Reichs- und Preußische Innenministerium mit einem Erlaß die "Irreführung des Verbrauchers". So sei die Bezeichnung "Neptun-Bratwurst" unzulässig. Unter dem Namen "Neptun-Fisch-Bratwurst" aber war das Produkt nicht verkaufbar. Das Wiking-Eiweiß war ein geschmack- und geruchloses Pulver, das in andere Produkte untergerührt wurde. In der Werbung war von Fisch keine Rede: "Wiking-Eiweiß E13 – der neue deutsche Rohsto ff für die Margarine-Industrie – verwendbar wie Eigelb."

Wir sind noch beim Dünger

Bis weit ins 19. Jahrhundert war unbekannt, wie man Pflanzen zum Wachsen bringt. Die Bauern wußten zwar, daß man dem Boden Dünger zusetzen mußte und daß eine solche Maßnahme erfolgreich war. Man experimentierte mit allerlei Stoffen – u.a. mit toten Fischen, Hornspänen oder Asche. Ein übliches Düngemittel waren menschliche und tieri-

sche Exkremente. Bevor Guano, etwa ab 1830, in der westlichen Welt genutzt wurde, düngten bereits Jahrhunderte vorher die Inkas ihre Böden damit. Guano, in Tüten verkauft, vernichtete den Handel mit menschlichen Exkrementen. In allen Ländern gab es Leute, die die Senkgruben in den Städten entleerten, Fäkaliensammler, die ihr Sammelergebnis den Bauern auf dem Land verkauften. Eine wirtschaftlich sinnvolle Angelegenheit, die man heute als win-win-win-Situation bezeichnen würde: Die Städter wurden regelmäßig den Inhalt ihrer "Toilette" los, Arbeiter erhielten für diese unangenehme Arbeit Lohn und zusätzlich den Verkaufserlös



der Jauche und die Bauern düngten ihre Felder. Genial. Dann kam die Vogelkacke. Die Bauern kauften dieses neumodische Zeug, obwohl sie dafür mehr Geld aufwenden mußten als für den vorher benutzten Dünger – aber der Ertrag des Bodens war auch höher.

1847, so der Schriftsteller Bill Bryson, brach der Markt mit menschlichen Exkrementen aus Londons Toiletten zusammen. Die Arbeiter leerten zwar immer noch die Senkgruben, kippten sie aber in den nächstgelegenen Fluß. Dummerweise wurde das Wasser der Themse auch als Nutzwasser, also beispielsweise zum Trinken, verwendet. 1849 brach in London wieder einmal die Cholera aus. Die wahrheitsgemäße Behauptung, das hinge mit dem Trinkwasser aus der Themse zusammen, wollte niemand hören. Eine große Hitzewelle im

Jahr 1858 und fehlender Regen führten dazu, daß der Abschaum in der Themse nicht weggespült wurde. In London staute sich in der Themse so viel Kacke an, daß die Parlamentarier sich wegen der Geruchsbelästigung weigerten, zu tagen. In die englische Geschichte ist dies als der "Große Gestank" eingegangen.



In Berlin entstanden Ende des 19. Jahrhunderts die Rieselfelder, die noch 1928 auf rund 10.000 Hektar zur Abwasserreinigung genutzt wurde. Wegen der Belastung durch Schwermetalle, man nahm es damals nicht so genau wie heute in Polen mit der Einleitung von salzhaltigem Wasser in die Oder, stellen die Rieselfelder ein erhebliches Altlastenproblem dar. Unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg wurden wegen der Zerstörung der Klärwerke Rieselfelder wieder neu angelegt, auf die dann später wegen der Mauer zur DDR in West-Berlin auch Wohnhäuser gebaut wurden. (kh)



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

... heute gibt es bei Oltersdorfs: Pot-au-feu

Der Pot-au-feu – der "Topf auf dem Feuer" – ist ein Eintopf aus der ländlichen Küche Nordfrankreichs. Seine lange Tradition spiegelt sich in seinem Namen wider, denn bevor es Küchenherde gab, wurde Speisen in einem Topf im Feuer – d.h. in einem Kamin – gegart. Die häusliche Feuerstelle im Haus diente nicht nur dem Kochen, sonder vor allem dem Heizen des Raums, und er war auch ein Ort der Geselligkeit. Die Speisen wurden langsam gegart und blieben auch recht lang erwärmt.



Wie viele Eintöpfe besteht auch Pot-au-feu aus den Grundzutaten Gemüse und Fleisch sowie Kräutern und Gewürzen. Es wird eine Gemüse-Kräuter-Brühe erstellt und darin werden Fleisch und Gemüse gegart.

Für Pot-au-feu gibt es unzählige Variationen. Klassische Zutaten sind Rindfleisch (Rinderbrust, -rippe

u.a.) und Gemüse – Möhren, Lauch, Sellerie, weiße Rübchen (Teltower Rübchen) und Zwiebeln. Als Kräuter werden meist Petersilie, Thymian und Lorbeer verwendet, dazu wird mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Folgendes Rezept ist nur ein Beispiel. Zuerst wird das Gemüse vorbereitet: Eine Lauchstange wird in etwa 5 Zentimeter lange Stücke geschnitten, ebenso drei Stangen Staudensellerie, vier weiße Speiserübchen werden geschält und gewürfelt, vier Karotten werden geschält und längs halbiert, ebenso zwei mittelgroße Zwiebeln werden geschält und halbiert.

Dann werden in einem Topf über großer Hitze die Zwiebeln mit der Schnittseite nach unten in den Topf gesetzt und angeröstet, bis sie stark gebräunt sind. Rinderknochen (300 Gramm), Pfefferkörner und Lorbeerblätter und frische Rosmarin- und Thymianzweige (je 4) dazugegeben, und mit Salz gewürzt. Anschließend wird mit kaltem Wasser abgelöscht und aufgefüllt, bis alles bedeckt ist, dann zum Kochen gebracht und entstehender Schaum regelmäßig abgeschöpft.



In der abgesiebten Brühe werden 1 Kilogramm Rindfleisch am Stück etwa 90 Minuten

über mittlerer Hitze geköchelt. Sodann wird das vorbereitete Gemüse dazugegeben, und alles wird weitere 30 Minuten geköchelt.

Ein langes Köcheln dient dazu, daß der Geschmack vom Fleisch in die Brühe gelangt.

Nach französischer Tradition wird das Pot-au-feu in zwei Gängen serviert: Zunächst wird die Brühe aufgetischt – praktisch als Vorsuppe. Im Folgenden wird das in Scheiben geschnittene Rindfleisch und das Gemüse auf dem Teller mit Brühe übergossen und mit Senf (oder Vinaigrette – franz. Essigsauce) und Cornichons (Gewürzgurken) und mit frischem Pfeffer bestreut serviert.

Es gibt ungezählte Pot-au-feu Variationen, aber bisher wurden erst zwei Briefmarken mit "pot-au-feu" entdeckt. In Frankreich (MiNr. 4485, 6.9.2008 – Aspekte der Regionen (XII) und in Såo Tomé und Principe (MiNr. 4180–4285, 30.7.2009; Kleinbogen)



Heinz Wienold

Es gibt viele Rinderrassen

Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen



Seltene Hausrindrasse: Jochberger Hummeln

Die Heimat der Jochberger Hummeln ist Tirol. Die Tiere sind gut an das alpine Gelände und Klima angepaßt.

Die Rinder sind sehr robust, gutmütig, genügsam, gute Futterverwerter, sind sehr fruchtbar (bis zu 15 Kälber je Kuh) und haben ein ruhiges Wesen. Sie eignen sich auch gut für die Mutterkuhhaltung.

Jochberger Hummeln sind vorwiegend kastanienbraun. Ihre Farbe schwankt aber zuweilen von Hellbraun über Dunkelbraun bis Schwarz. Charakteristisch ist ihr weißer Streifen vom Widerrist über den Rücken, die Oberschenkel, den Bauch bis zur Unterbrust.

Die Jochberger Hummeln sind (als Mutation) aus dem Pinzgauer Rind hervorgegangen und werden als reinrassiges Rind seit 1830/1834 (unterschiedliche Angaben in der Literatur) gezüchtet. Sie sind genetisch hornlos. Die Bullen erreichen eine Widerristhöhe

von 150 Zentimeter und ein Gewicht von 900 bis 1200 Kilogramm, die Kühe sind etwas kleiner, etwa 135 Zentimeter und 600 bis 750 Kilogramm schwer.



Die Jochberger Hummeln gehören zu den Zweinutzungsrindern: Milch und Fleisch. Die Qualität des Fleisches ist sehr gut und hat eine feine Marmorierung. Deswegen sind von viele Züchtern mehr auf die Fleischleistung orientiert. Anderseits gibt es aber auch Bestrebungen, die Milchleistung (gegenwärtig etwa 5.600 Liter) unter Beachtung des hohen Kaseingehaltes zu erhöhen.

Außer in Österreich sind die Jochberger Hummeln auch in der Schweiz und in Deutschland verbreitet. Sie wurden aber auch nach Kanada, Australien, Südafrika und Brasilien exportiert.

Die Rasse ist sehr selten und vom Aussterben bedroht. Lt. FAO wurden im Jahr2002 nur noch etwa 100 Tiere gezählt, 2007 startete die FAO ein Erhaltungsprogramm.

Mit einer Sondermarke zu 100 Cent und der Abbildung der Jochberger Hummeln begann die Österreichische Post am 14. Juli 2021 eine neue Serie "Seltene Nutztierrassen".

Literatur: DBZ/SE 1412021; Wikipedia

Auch für Umweltthemen ist die Agrarphilatelie die richtige Adresse.

Lebensmittel als Medizin

Teil 3



Kirschen rot, Spargel tot!

Der Mensch sammelt seit ewigen Zeiten wilden Spargel. In Europa gibt es neben der kultivierten Art Asparagus officinales einige wildwachsende Arten. Die bekannteste ist der Spitzblättrige Spargel Asparagus acutifolius, ein immergrüner, nur im Mittelmeerraum

vorkommender Halbstrauch. Besonders in Italien ist es im Frühjahr ein beliebter Zeitvertreib. Mittags oder abends werden die Phyto-Nährstoffe dann bei einem guten Glas Wein verspeist.

Gut zu wissen

Wilder Spargel, auch Waldspargel genannt, ist die würzigere Version von grünem Zuchtspargel. Der wild wachsende Spargel kommt vor allem im Mittelmeerraum vor, zum Beispiel in Kroatien, Süditalien oder Griechenland. Wilder Spargel ähnelt in seinem Aussehen dem grünen Zuchtspargel, schmeckt jedoch viel aromatischer und würziger. Der Geschmack ist intensiy und leicht bitter.

Das Schrobenhausener Land bei In-

golstadt bildet das Zentrum des Spargelanbaus in Bayern und ist eines der bekanntesten Spargelanbaugebiete in ganz Deutschland. "Schrobenhausener Spargel" ist eine geschützte europäische Marke. Die Stadt Schrobenhausen beherbergt das Europäische Spargel-



museum. Angebaut wird der weiße Spargel (Asparagus officinalis), der jedoch weniger Phyto-Nährstoffe als grüner Spargel enthält. In derselben Region, Hallertau, ist auch das bayerische Zentrum für den Hopfenanbau. Erst kommt die Bückarbeit, dann die Reckarbeit.

In Baden ist der Spargel eine Spezialität der Frühjahrsmonate. So mancher hat einen klingenden Namen wie "Schwetzinger Meisterschuß". Die Schwetzinger Marketiers haben es geschafft, den Spargel ihrer Region zu einem noblen Gericht hochzustilisieren. Spargel aus den Nachbarorten oder aus der angrenzenden Rheinland-Pfalz ist auch genießbar, aber kostengünstiger.



Sonderstempel zum Spargelfest

Gut zu wissen

Phyto-Nährstoffe werden manchmal als sekundäre Pflanzenstoffe bezeichnet. Es handelt sich um natürliche bioaktive Substanzen, die nur in pflanzlicher Nahrung vorkommen und in unserem Körper antioxidativ, immunstimulierend und gerinnungshemmend zur Tat schreiten. Mit diesen Eigenschaften wirken sie den wichtigsten aller heutigen Todesursachen wie Krebs, Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen entgegen.



Bundesrepublik Deutschland 2016

Im eigentlichen Sinne ist Grüner Spargel Bleichspargel. Die unterschiedliche Farbe resultiert aus dem Sonnenlicht, das der Weiße Spargel nicht bekommt. Wenn der Spargel nicht mit Erde bedeckt wird, dann bleibt er grün. Denn durch die einsetzende Photosynthese bildet sich der Farbstoff Chlorophyll, der ihm sein



Kuba 1969

leuchtendes Grün verleiht. Gleichzeitig bildet Grüner Spargel, auch Gemüsespargel genannt, auf diese Weise mehr gesunde Inhaltsstoffe. Die Sorte besitzt mehr Provitamin A, mehr Vitamin C, mehr Folsäure und dreimal so viel Vitamin B.

Leonhart Fuchs (1501–1566) war u.a. Mediziner und Botaniker. Er zählt zu den Vätern der Botanik. Sein illustriertes und 1543 in Basel gedrucktes "New Kreüterbuch" zeugt von humanistischer Gelehrsamkeit. Fuchs nennt den Spargel "Spargen" (Asparagi) und beschreibt die Wirkung wie folgt: "Die jungen dolden gesotten und geessen / erweychen den bauch / und treiben den harn. Die wurtzel in wasser gesotten unnd getruncken ist gut denen so nit leichtlich harnen künden / denen auch so die geelsucht haben / reyniget die nieren / unn ist dienstlich denen so mit dem hüfftwee beladen seind. In wein aber gesotten / bekompt sie wol denen so vo den gi fftigen thiern gebissen seind. So mans im mund / oder au ff den

zenen haltet / benimpts das zanwee. Der sam gesotten unn jngenomen / hat aller ding gleiche würckung. Die wurtzel und same / eröffnen die leber und niereu / darumb treiben sie auch den lenden stein. Bringen den frawen jahre blödigkeyt / und mehren den lust zu den weibern."







Seit 1861 wird in Beelitz, nördlich von Berlin, von dem Beelitzer Glasermeister und Ackerbürger Carl Friedrich Wilhelm Hermann erstmals Spargel angebaut. 1870 wurde sein Spargel erstmals auf Berliner Märkten verkauft. Ein Pionier war der von Hugenotten abstammende Gustave Jenique, der am Gendarmenmarkt mit seiner Frau



Claire einen Stand hatte. Für echte Berliner kommt nur Beelitzer Spargel auf den Tisch.

Für Spargel sind die sandigen Böden der Lüneburger Heide hervorragendes Anbaugebiet. Hier im Norden Niedersachsens heißt es, daß Spargel in allen Monaten mit "i" geerntet werden kann. Deshalb gibt es den ersten Spargel bereits im April eines jeden Jahres. Nahezu jedes Restaurant in der Lüneburger Heide bietet dann Spargelgerichte und natürlich macht die Kombination mit den berühmten Heidekartoffeln das Gericht zum Gaumenschmaus.



Aus den Großstädten Hamburg, Hannover oder Bremen werden Ausflüge zum Spargelessen in die Lüneburger Heide gemacht. Die Heidschnucken, wie die Schafe dort heißen, sind nicht nur auf den Wiesen, wo sie Heidekraut knabbern, sondern gebraten und gesotten auf den Tellern. Joachim Heinrich Campe meinte 1785 über die Lüneburger Heide bei seiner Durchreise, daß diese "eine der verödetesten, unfruchtbarsten und unangenehms-



ten in Deutschland" gewesen sei, was dem Urteil anderer Zeitgenossen entsprach.Noch vor 150 Jahren bestand die vorherrschende Vegetation in der Heide aus Bäumen.



Bundesrepublik Deutschland 1997

Zufällig mitgehörtes Gespräch Anfang Juni am Marktstand eines Spargel- und Erdbeerverkäufers: Sagt der Kunde: "Ich bin froh, wenn wir den Monat August erreicht haben." Fragt der Verkäufer: "Warum? Was ist im August?" Sagt der Kunde: "Im August muß ich keinen Spargel mehr essen."

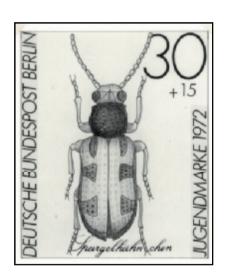


Unsere französischen Nachbarn lieben den Spargel so wie wir Deutschen. Die Ortschaft Hærdt im Elsaß nennt sich "Hauptstadt des Spargels" Ihr Stadtwappen zeigt auf einem Schild grünen Spargel. Die Gemeinde Klein-Nordende im Kreis Pinneberg, nördlich von Hamburg, zeigt ebenfalls Spargel im Wappen.





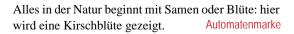
Klein-Nordende



Nicht angenommene Vorlage (Photo-Essay des Spargelhähnchens): ein Konkurrent des Spargel-Gourmets aus der Familie der Blattkäfer (Crioceris asparagi) am Spargel.



Und so sehen ihn die Madegassen (1993)





Sind die Kirschen rot, endet die Spargel-Saison. Es ist stets der Johannistag, 24. Juni, an dem die Buchdrucker den Erfinder der beweglichen Letter, Henne Gensfleisch zur Laden oder Johann Gutenberg, ehren. Mit dem Spargel verschwinden auch die deutschen Erdbeeren aus den Marktständen.

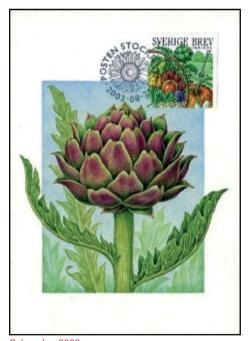
2F BELGIË-BELGI

Amseln sind der Kirschen Tod.

Belgien 1989

Artischocken: Schenk mir Dein Herz

Artischocken sind der Inbegriff der Antioxidantien-Bombe. Silymarin und Cynarin halten die Leber fit, Inulin fördert das Bakterien-Wachstum und der Ballaststoff-Anteil ist enorm. Sogar die Herzen aus dem Glas sind gesund. Die Artischocke (Cynara cardunculus subsp. scolymus L., Hegi) ist eine distelartige, kräftige Kulturpflanze aus der Familie der Korbblütler (Asteraceae). Die Sortengruppe der Artischocken wird wegen ihrer eßbaren knospigen Blütenstände angebaut und als Blütengemüse verzehrt.





Schweiz 2011

zeigt die Artischockenart Cynara scolymus



Frankreich 2012

zeigt mit der "Gros Camus de Bretagne" (*Cynara scolymus*) eine große Zierpflanze, die wie alle Artischockenarten zu Beginn ihrer Entwicklung große eßbare Blütenstände abbildet.





Perdere tempo, Zeit verlieren, sagt man in Sizilien, während man kleine Artischocken ißt und den Tratsch im Ort nachvollzieht.

Italien 2021 präsentiert Gemüse "Dalla Terra Italiana"



Israel 1980

zeigt die Syrische Artischocke *(Cynara syriaca)*Tabs sind Allongen der Marken Israels

Gut zu wissen

Inulin zählt zu den Fructanen und ist heutzutage oft Zutat in der Lebensmittelherstellung, beispielsweise in Joghurt als Fettersatz und um den Geschmack, die Textur und das Mundgefühl zu verbessern. *Inulin* gehört zu den präbiotischen Nahrungszusatzstoffen. Es dient weiterhin als Grundstoff zur Herstellung von Fructose.

Silymarin wird aus den Früchten der Mariendistel gewonnen. Der Wirkstoffkomplex macht bis zu 3 Prozent der getrockneten Droge aus. *Silymarin* wird in der Medizin vor allem bei toxischen und chronisch-entzündlichen Erkrankungen der Leber eingesetzt,

Cynarin ist ein Naturstoff, der in vielen Pflanzen vorkommt. Chemisch gesehen handelt es sich um eine *Caffeoylsäure* und einen Ester aus Chinasäure und zwei Kaffeesäuremolekülen. Cynarin ist ein Depsid und biologisch aktiver Bestandteil von Artischocken. Es wirkt unter anderem als Antioxidans und wird bei der Behandlung von Verdauungsstörungen eingesetzt.

(Wenn man im Internat nach diesen Ingredienzen sucht, kann man vom Hölzchen aufs Stöckchen kommen. kh)



Ligurien, eine Küstenregion in Nordwestitalien, grenzt im Westen an Frankreich, im Norden an die Region Piemont, im Osten an die Emilia-Romagna und die Toskana sowie im Süden an das Ligurische Meer, einen Teil des Mittelmeers. Hier ist es Brauch und Sitte, zu Artischocken Zitrone und Olivenöl zu reichen.

Italien 2016

Albenga, eine Ortschaft mit rund 24.000 Einwohnern in der Provinz Savona in Ligurien.



Disteln sind die wilden Verwandten der Artischocken und sind die Nationalblume Schottlands

Oliven und Olivenöl

Oliven und deren Öle gehören wohl zu den ältesten kultivierten Pflanzen der Menschheit. Neben dem Pressen mußten unsere Vorfahren Gefäße zum Aufbewahren herstellen und konnten so obendrein Kultur schaffen.

Olivenöl (Oleum olivarum) ist ein Pflanzenöl aus dem Fruchtfleisch und aus den Kernen von Oliven, das seit mindestens 8000 Jahren, ausgehend vom östlichen Mittelmeerraum, gewonnen wird. Die Farbtöne eines Olivenöls können von Grün-Bräunlich bis Hellgelb variieren, abhängig von den in den Oliven enthaltenen Substanzen und vom Reifezustand. Bei grünem Olivenöl herrscht das Chlorophyll vor, beim goldgelben Karotin. Die Farbe hat keinen Einfluß auf die Qualität eines Öls. Im ungefilterten Zustand kann das Öl auch trüb sein. Natives Olivenöl ist – anders als die meisten anderen Pflanzenöle, die durch Raffinierung hergestellt werden – ein reines Naturprodukt. Olivenöl setzt sich aus 77 Prozent einfach ungesättigten, 9 Prozent mehrfach ungesättigten und 14 Prozent gesättigten

Fettsäuren zusammen. Das Verhältnis mehrfach ungesättigter zu gesättigten Fettsäuren (P/S-Quotient) liegt beim Olivenöl deutlich unter dem empfohlenen Wert von 1,0.



Kaltgepreßtes Olivenöl galt bereits in der Antike als Heilmittel, etwa gegen allerlei Hauterkrankungen äußerlich, oder gegen

Entzündungen innerlich. Auch als Mittel

Gut zu wissen

Oleocanthal (Oleo – Öl, canth – Stich, al – Aldehyd) bezeichnet einen Wirkstoff, der erstmals in Olivenöl entdeckt wurde. Chemisch handelt es sich um einen aromatischen Ester mit zwei Aldehydgruppen. Im Labor wirkt es entzündungshemmend und antioxidativ. Untersuchungen zeigten, daß genau wie Ibuprofen oder beispielsweise Acetylsalicylsäure das Oleocanthal das Enzym Cyclooxygenase (COX) hemmt.

der Schönheitspflege rangierte es gleich neben Eselsmilch. Extra natives Olivenöl beinhaltet geringe Dosen eines natürlichen nicht-selektiven Cyclooxygenase-Hemmers namens *Oleocanthal*, der eine mit Ibuprofen vergleichbare entzündungshemmende Wirkung besitzt.

Jährlich werden über 3 Millionen Tonnen Olivenöl hergestellt. Die wichtigsten Produktionsländer sind Spanien, Italien, Griechenland, Tunesien, Marokko, Syrien und die Türkei. Die wichtigsten Verbrauchsländer sind Italien, Spanien, Griechenland, Libyen, Syrien und Portugal.

Olivenöl ist großen Schwindeleien ausgesetzt. Die ersten Mafiosi in Nordamerika verdienten ihr Geld mit Öl aus Sizilien.

Gedenkmarke aus Anlaß des 35.Jahrestags der Ermordung von Pio La Torre und Rosario Di Salvo durch die Mafia, den Sammelbegriff für italienische Verbrecherorganisationen. Neben der aus Sizilien stammenden Cosa Nostra gibt es als weitere Vereinigung die Camorra (Neapel und Kampanien) und die 'Ndrangheta in Kalabrien. Alle drei Organisationen operieren



Italien 2017 (Selbstklebende Marke)



inzwischen weltweit

und neben kriminellen Machenschaften auch in legalen Geschäften, finanziert aus den illegalen Tätigkeiten. Der deutsche Journalist Dagobert Lindlau meinte (Anfang der 1980er-Jahre), die zutreffende Bezeichnung für bestehende Verbrecherorganisationen aller Art (z.B. Triaden in Asien) sei "Mob".

Eine Oliera, ein Ölkännchen, ist ein traditionelles Werkzeug jedes Pizzaiolo, jedes Pizzabäckers, in Neapel; der Ausguß muß weit unten angebracht sein. Italien 1995



Das Olivenbaumsterben im Süden Italiens wird durch das Bakterium *Xylella fastidiosa* verursacht. Griechenland 2006



Griechisch-Zypern 2014



Griechenland 1976





Olivenöl kann in dunklem Glas, in Blechdosen oder in Amphoren aufbewahrt werden – geschützt vor Luft und Licht – aber nicht im Kühlschrank! Azeite ist eine "gepreßte Substanz aus Oliven", also Olivenöl, und eine Firmenbezeichnung.

Portugal 2008

Paradeiser aus dem Paradies

Die Tomate (Solanum lycopersicum), in Österreich sowie in Südtirol auch der Paradeiser bzw. die Paradeis genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae). Damit ist sie eng mit anderen Speisegewächsen wie der Kartoffel (Solanum tuberosum), der Paprika (Capsicum) und der Aubergine (Solanum melongena) verwandt, aber auch mit Pflanzen wie der Tollkriche, der Alraune, der Engelstrompete, der Petunie oder dem Tabak (Nicotiana). Lange wurde diese Pflanzenart als Liebesapfel, Paradiesapfel oder Goldapfel bezeichnet.

Erst im 19. Jahrhundert erhielt sie ihren heute gebräuchlichen Namen "Tomate". Dieser leitet sich von *xītomatl* ab, dem Wort für diese Frucht in der Aztekensprache Nahuatl. Umgangssprachlich wird vor allem die als Gemüse verwendete rote Frucht, die eine Beere ist, als Tomate bezeichnet. Ehemalige botanische Namen und Synonyme: *Lycopersicon esculentum, Solanum esculentum* oder *Lycopersicon lycopersicum*. Hauptbestandteil der

Tomate ist Wasser (etwa 95 Prozent); außerdem enthält sie Vitamin A, B₁, B₂ C, E, *Niacin*, sekundäre Pflanzenstoffe sowie Mineralstoffe, besonders Kalium und 10 Spurenelemente.

Neben den Vitaminen finden sich in der Tomate u.a. Biotin, Folsäure, Thiamin, Lignin, Lutein und Lycopin. Die Schale (Tomatenhaut) enthält neben Polysacchariden und Cutin unter anderem Kohlenwasserstoffe, Fettsäuren (Palmitin, Stearin, Öl-, Linol- Linolensäure) sowie Triterpene und Sterine; in der Tomatenhaut befinden sich besonders viele Wirkstoffe (Flavonoide).

Gut zu wissen

Lycopin gibt der Tomate die rote Farbe. Der Name ist von der lateinischen Bezeichnung der Tomate *Solanum lycopersicum* abgeleitet. Reife Tomaten haben einen Lycopinanteil von 4 bis 5,6 mg pro 100 g Frucht. Lycopin ist ein Carotinoid, das antioxidativ wirkt und so die Immunabwehr stärken und das Risiko bestimmter Krebserkrankungen senken soll. Der Brennwert der Tomate ist mit etwa 75 kJ pro 100 g relativ gering. Aus Tomaten wird in großen Mengen Tomatenmark hergestellt, ferner Tomatensaft und Tomatenketchup.

Obwohl die Tomate ein Lebensmittel ist, sind das Kraut, der Stielansatz und der grüne Teil der Frucht durch das darin enthaltene Tomatidin (entspricht dem Solanin der Kartoffel) schwach giftig, das heißt unbekömmlich. Der Verzehr des Krauts oder sehr unreifer Früchte kann Übelkeit und Erbrechen zur Folge haben. Es wird daher auch von einigen Quellen empfohlen, bei der Vorbereitung von Mahlzeiten grüne Teile und den Stielansatz zu entfernen.

Tomaten sind stets auf dem Speiseplan. Man beachte: Tomaten haben im Kühlschrank nichts verloren. Am besten schmecken reife Tomaten, doch am gesündesten sind sie in anderer Konsistenz. Überraschung!





Konzentriertes Tomatenmark ist unübertroffen – doch Vorsicht: Blechkonserven können innen mit **Bisphenol A** beschichtet sein!

Publibel – Ganzsache der Agence Publicité de Belge Postale Nr 195

Gut zu wissen

Bisphenol A (BPA) ist eine chemische Verbindung, wird synthetisch hergestellt und ist Bestandteil vieler Produkte des täglichen Gebrauchs wie Plastikflaschen, Plastikspielzeug und der Auskleidung von Konservendosen. Die WHO kategorisiert BPA als endokrinen Disruptor, also einen Stoff mit hormonähnlicher Wirkung, und sieht es als erwiesen an, daß BPA beim Menschen bereits in kleinsten Mengen zur Entstehung von Krankheiten wie Diabetes mellitus und Fettleibigkeit führen kann.

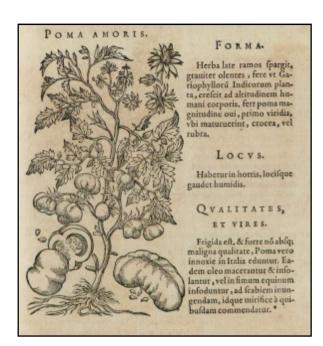


Je nach Kochtopf (Kupfer, Eisen, Stahl oder Aluminium) schmeckt Essen anders. Und kochen sollte man nur mit kaltgepreßten Speiseöl-Sorten.



S. Doria in Genf Denrées Alimentaires en Gros – Produits d'Italie) wirbt für Tomatensoße aus Italien: "Incomparable concentrée" (Unvergleichlich konzentriert).

Briefumschlag 1912



Der Liebesapfel "Poma amoris" im Kräuterbuch von Pietro Andrea Mattioli: "New Kreüterbuch: Mit den allerschönsten vnd artlichsten Figuren aller Gewechß, dergleichen vormals in keiner sprach nie an tag kommen", Prag 1563, gedruckt von Georg Melantrich von Aventin

Gut zu wissen

Es gibt auch Tomatensorten, die von Natur aus außen grün sind – z.B. Green Zebra (grün gestreift auf leicht gelblichem Grund) oder Zebrino (dunkelgrün auf schwarzbraunem bzw. dunkelrotem Grund). Das soll daran liegen, daß diese Tomaten von innen nach außen reif werden und nicht, wie es von den roten Tomaten bekannt ist, von außen nach innen. Diese schwarzbraunen bis grünen Tomaten, angeblich aus einer Tomatensorte der Galápagos-Inseln gezüchtet, sollen also nicht mehr Solanin enthalten als die roten Tomaten.



Italien 2021 Hier ist es noch der Goldapfel





Senegal 1976



Pellegrino Artusi (1820–1911) war ein italienischer Kaufmann, Amateur-Literaturkritiker und Feinschmecker; er gilt als Begründer der italienischen Nationalküche. Durch sein Kochbuch "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", das in Italien auch als das "Evangelium der italienischen Küche" bezeichnet wird, wurde er berühmt.



Italien 2020



Tomaten gibt es in vielen Farben und Formen.

Finnland 2015 Gartengemüse



Schweiz 2012 Blüte der Tomate



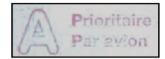
Quintessenz: die besten Tomaten kommen aus dem Glas oder Tetrapak.

Zahlungsabschnitt der Tetra Pak Ltd. Schweiz



Links: Rückseitige Gebühren-Frankatur PA Pully

Priorität sollten stets reife Tomaten haben!



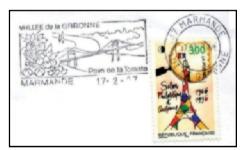
Gut zu wissen

Tetra Pak ist ein international tätiges Schweizer Unternehmen mit schwedischen Wurzeln, das Anlagen zur industriellen Lebensmittelverarbeitung und -verpackung sowie Verpackungen selbst herstellt und vertreibt. 1943 war es dem jungen Chemiker Erik Wallenberg, dem Ingenieur Harry Jarund und dem Verkaufsleiter Erik Torudd gelungen, eine völlig neue Verpackung für Milch zu entwickeln – eine Kartonverpackung in der Form eines Tetraeders. Tetra Pak ist in Deutschland ein Gattungsbegriff geworden. Das Unternehmen ist heute Teil der Tetra Laval Group und dessen größter Teilbereich. Der Hauptsitz der Tetra-Laval-Gruppe und des Unternehmens Tetra Pak International befindet sich in Pully bei Lausanne in der Schweiz.

Mostra Regionale del Pomodore Neben "Regionalausstellungen der Tomate" werden auch nationale Ausstellungen veranstaltet

Stempel mit Tomate aus Borgoricco (Italien)





Pays de la Tomate: hier ist das Land der Tomate Stempel aus Marmande, Vallée de la Garonne (Frankreich)

Im nächsten Heft: über Heidelbeeren und Rosinen



Nicht mehr als 400 Anschläge

Früher, als alles noch gaanzanders war,

da gab es beim Bäcker in meinem Geburtsort fünf Sorten Brötchen: die "Schrippe" für 5 Pfennig (Weizen, Wasser u.a.) gebacken, den "Knüppel" für 9 Pfennig (Weizen, Milch u.a.), den "Schusterjungen" aus Roggen (Zwiebeln u.a.), außerdem das Mohnbrötchen (Weizen mit Wasser und



mit Mohn bestreut) und dann noch ein süßes Brötchen, das mit Zuckerwasser bepinselt war und fürchterlich klebte (Franzbrötchen). Das war noch in jener Zeit, als eine Schrippe mindestens 50 Gramm wiegen mußte, der Bäcker nicht vor 7 Uhr morgens seine Backwaren verkaufen durfte und er seinen Arbeitstag um 3 Uhr in der Nacht begann – und Brötchen nicht beim Lebensmittelhändler zu kaufen waren. Dat war Balin! Warum erzähle ich das hier? Weil mir beim letzten Kauf von Brötchen/Semmeln/Wecken auffiel, daß ein solches jetzt unglaubliche 85 Cent kostet. Und: unter der knusprigen Ummantelung fand ich im "Teigling"

ein "Riesenloch" im Teig. Völlig klar: Da hat der Bäcker seine Frau durchgejagt und die Bäckersfrau (in Riga hießen sie "Storch") war wohl nicht gerade schlank. Kurt Tucholsky hat die Frage mit den Löchern im Käse (nicht) beantwortet. Und im Brötchen? Findet man im Internet (und hier): Das "Geheimnis" von großen "Poren" (Löchern) ist – so heißt es in der Fachsprache – eine lange kalte Führung mit wenig Hefe. So einfach ist es. Nachtrag: Anfang der 1990er-Jahre zeigte mir ein Produktionsleiter in einer Fabrik für Bäckereibedarf die ersten Teiglinge. So lange gibt es die schon! (kh)

So haben wir die Luftverschmutzung noch nicht gesehen

Die Erderhitzung übersteigt jetzt global 1,2 °C über dem vorindustriellen Level. Öhne die Luftverschmutzung mit ihrem Kühlungseffekt durch Aerosole lägen wir schon heute nahe am Pariser 1,5-Grad-Ziel. Der Weltklimarat (Intergovernmental Panel on Climate Change [IPCC]) geht davon aus,

daß ein zügiges Ende der Emissionen trotz aller Erklärungen praktisch ausgeschlossen ist. Um die Pariser Ziele zu erreichen, sollte deshalb – so der IPCC – die Möglichkeit erkundet werden, zumindest die Restbiomasse aus der land- und forstwirtschaftlichen Produktion zu verbrennen und das entstehende Kohlendioxid langfristig in CCS-Anlagen ("Carbon Capture and Storage") abzuscheiden und unterirdisch zu speichern. Jegliche Verbrennung von Pflanzen (und insbesondere in Holzheizkraftwerken) ist klimaschädlich. Das in den Pflanzen gebundene Kohlendioxid wird wieder freigesetzt; wenn



man das vermeiden will, sollte man Holzmöbel oder -häuser bauen oder Holzverkleidungen anbringen.(kh)

Kampf dem Hunger

Wie lange kämpfen die Menschen schon gegen den Hunger? Gegen Nahrungsmangel? Schlechte



und(oder unzureichende Ernährung ...? Die Lage hat sich weltweit dramatisch verschlimmert, seit Putin die Getreideausfuhr aus der Ukraine behindert. So ist der Kampf gegen den Hunger noch viel, viel schwieriger geworden. Vorhandene Ohnmachtsgefühle, die bei der Bekämpfung des Hungers schon immer aufkamen, werden durch die aktuelle Weltlage noch verstärkt. Trotz allem, dieser Kampf muß

weitergehen! Insofern sind solche Bekämpfungsappelle auf Briefmarken von bleibender Aktualität. (jk)

Der Flügelstier - ein Fabelwesen

wie es im Buche steht, so wie das Einhorn. Jedoch als Heiligenattribut durch eine uralte Tradition geheiligt: Begleiter des Evangelisten Lukas. Ein Stier mit mächtigen Flügeln. Wer sich in dieser christlichen Bildsprache auskennt, der weiß sich auf den Evangelisten Lukas verwiesen. Für immer mehr Menschen ist diese Sprache in unseren Tagen unverständlich, gewissermaßen zu einer Fremdsprache geworden. Das Briefmarkenmotiv lädt dazu ein, diese zu lernen. Hier noch eine Info zur Fake-Bekämpfung: Es handelt sich bei diesem Stier um keine ausgestorbene Art. (jk)



Weltspartag oder Weltwummstag?

Weltspartag. Eine alte Geschichte, die in einigen Ländern schon den Geist aufgegeben hat, wenn man es so ausdrücken will. Weltwummstag. Der steht noch komplett aus und der wäre absolut lebensnotwendig: Es geht um den Erhalt und den nachhaltigen Schutz unseres Lebensraumes Erde. Der WST war/ist

ja im Kern ein pädagogisches Konzept für die Bürger, mehr oder weniger die kleinen Leute. Deshalb auch Münzen für die Spardose. Sie sollen lernen, zu sparen. In einer Zeit der Doppelwummse und der Sondervermögen (der korrekte Name: Schulden), der Milliarden Übergewinne, ist die Spardose, die über der Welt schwebt, irgendwie aus der Zeit. Jedoch ist sie auch ein bleiben-



des Symbol für die unzähligen Menschen, die jeden "Cent" umdrehen müssen, die vielfach gar nichts übrig haben, um zu sparen. Machen wir uns nichts vor, "Weltspartag" bleibt gewiß eine Utopie, solange Transferzahlungen notwendig sind. Da bleiben die Spardosen leer, solange hungrige Mägen nicht ausreichend gefüllt werden können … Doch weiter gilt auch: Kleinvieh macht auch Mist, vor allem dann, wenn viele Kleinviehhalter sich zusammentun. Ein Hoffnungsschimmer, vielleicht? (jk)

Neuheiten

Marken mit Pilzmotiv

Zusammengestellt von Roger Thill



Pilzsammler aufgemerkt!

Eine sehr schöne, aber (fast gänzlich) unrichtige Geschichte ist, daß Pilze mit Bäume kommunizieren würden. Die US-Amerikaner, die ja bekanntlich alles untersuchen und erforschen, haben jetzt festgestellt, daß von insgesamt 73.300 Baumarten nur 2 (als Wort: zwei) mit Pilzen ein Netzwerk auf molekularbiologischer Grundlage beweisfest unterhalten. Die amerikanischen Holzexperten hätten auch nicht starke Beweise gefunden, wonach über Pilzgeflechte insbesondere junge Bäume versorgt werden würden. Es gäbe, so die Amerikaner, auch keine belastbaren Belege dafür, die Mykorrhiza-Geflechte würden als Informationskanal nach Insektenattacken genutzt. Fazit: Bäume telefonieren so wenig nach Hause oder mit Pilzen wie ET.

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Belgien	26.10.2020	5009	Clathus ruber – Roter Gitterling
Belgien	26.10.2020	5010	Clathrus archeri – Tintenfischpilz
Belgien	26.10.2020	5011	Geastrum quadrifidum – Kleiner Nest-Erdstern
Belgien	26.10.2020	5012	Calocera viscosa – Klebriger Hörnling
Belgien	15.3.2021	Block 259	Mikroorganismen, u.a. Maispilz –
			Gonatobotrys simplex
Belgien	26.10.2020	5008	Crucibulum crucibuliforme –
			Gemeiner Tiegelteuerling
Frankreich	23.6.2022	Block 555	200. Geburtstag von Louis Pasteur
Guinea-Bissau	10.12.2019	11001	Amanita muscaria – Fliegenpilz
Guinea-Bissau	10.12.2019	11002	Boletus pinophilus – Kiefern-Steinpilz
Guinea-Bissau	10.12.2019	11003	Amanita pantherina – Pantherpilz
Guinea-Bissau	10.12.2019	11004	Hortiboletus rubellus – Blutroter Filzröhrling
Guinea-Bissau	10.12.2019	11005	Amanita phalloides – Grüner Knollenblätterpilz
Guinea-Bissau	10.12.2019	11006	Cantharellus cibarius - Echter Pfifferling
Guinea-Bissau	10.12.2019	Block 1885	Agaricus augustus –
			braunschuppiger Riesenegerling
Guinea-Bissau	7.2.2020	11080	Boletus edulis – Steinpilz
Guinea-Bissau	7.2.2020	11081	Flammulina velutipes – Gemeiner Samtfußrübling
Guinea-Bissau	7.2.2020	11082	Amanita muscaria – Fliegenpilz
Guinea-Bissau	7.2.2020	11083	Xerocomus subtomentosus – Ziegenlippe
Guinea-Bissau	7.2.2020	Block 1895	Mycena inclinata – Buntstieliger Helmling
Kasachstan	23.10.2020	Block 131	Naturschutzgebiet Altai – Nebenmotiv Fliegenpilze

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Neukaledonien	11.4.2022	1819	<i>lleodictyon</i> sp. – Stinkhorn
Neukaledonien	11.4.2022	1820	Anthracophyllum archeri – Stamm d. Ständerpilze
Niederlande	15.08.2022	4128	Buchenschleimrübling – Mucidula mucida
Österreich	26.8.2022	3669	Amanita muscaria – Fliegenpilz
Rumänien	26.05.2022	8028	Paxillus involutus – Kahler Krempling
Rumänien	26.05.2022	8029	Amanita phalloides – Grüner Knollenblätterpilz
Rumänien	26.05.2022	8030	Gyromitra infula – Bischofsmütze
Rumänien	26.05.2022	8031	Amanita muscaria – Fliegenpilz
São Tomé und Principe	14.8.2019	8396	Boletus edulis – Steinpilz
São Tomé und Principe	14.8.2019	8397	Polyporus squamosus – Schuppiger Stielporling
São Tomé und Principe		8398	Ganoderma lucidum – Glänzender Lackporling
São Tomé und Principe	14.8.2019	8399	Lactarius deliciosus – Edel-Reizker
São Tomé und Principe	14.8.2019	Block 1530	Cantharellus cibarius – Echter Pfifferling
Sierra Leone	28.3.2019	10816	Amanita muscaria – Fliegenpilz
Sierra Leone	28.3.2019	10817	Amanita ibotengutake – Japan. Knollenblätterpilz
Sierra Leone	28.3.2019	10818	Psilocybe semilanceata – Spitzkegeliger Kahlkopf
Sierra Leone	28.3.2019	10819	Cantharellus cibarius – Echter Pfifferling
Sierra Leone	28.3.2019	Block 1677	Armillaria mellea – Honiggelber Hallimasch
Spanien	31.3.2022	Block 378	Gezeichneter Humor:
			Briefkasten mit Hut eines Fliegenpilzes
St. Pierre et Miquelon	12.1.2021	1347	Russula packii – Rosa Täubling
St. Pierre et Miquelon	14.5.2022	1376	Entoloma strictius – Rötling
Tschad	24.2.2020	3533	Stropharia aeruginosa – Grünspanträuschling
Tschad	24.2.2020	3534	Cortinarius violaceus – Dunkelvioletter Schleierling
Tschad	24.2.2020	3535	Clitocybe odora – Grüner Anis-Trichterling
Tschad	24.2.2020	3536	Cortinarius praestans – Schleiereule
Tschad	24.2.2020	Block 809	Mycena epipterygia – Dehnbarer Helmling
Türkei	17.5.2022	4704-4705	Verschiedenen Käsesorten
Ungarn	1.4.2022	6263	200. Geburtstag von Louis Pasteur
Weißrußland	6.5.2022	1444	aus 1445–1445 Europa
			Waldkobold mit Pilzen als Nebenmotiv
Weißrußland	1.6.2022	1455	Amanita muscaria – Fliegenpilz
Weißrußland	1.6.2022	1456	Amanita pantherina – Pantherpilz
Weißrußland	1.6.2022	1457	Amanita phalloides – Grüner Knollenblätterpilz
Weißrußland	1.6.2022	1458	Amanita virosa – Kegelhütiger Knollenblätterpilz
Zentralafrika	21.11.2019	9196–9199	Block 2036 Sir Alexander Fleming
Zentralafrika	21.12.2019	9313	Cantharellus cibarius - Echter Pfifferling
Zentralafrika	21.12.2019	9314	Amanita excelsa - Grauer Wulstling

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Zentralafrika	21.12.2019	9315	Tricholoma imbricatum – Feinschuppiger Ritterling
Zentralafrika	21.12.2019	9316	Amanita muscaria – Fliegenpilz
Zentralafrika	21.12.2019	Block 2056	Armillaria mellea – Honiggelber Hallimasch
Zentralafrika	21.3.2020	9464	Coprinus comatus – Schopftintling
Zentralafrika	21.3.2020	9465	Tricholomopsis rutilans – Rötlicher Holzritterling
Zentralafrika	21.3.2020	9466	Echinoderma asperum – Rauer Stachel–Schirmling
Zentralafrika	21.3.2020	9467	Russula aeruginea – Grasgrüner Täubling
Zentralafrika	21.3.2020	Block 2083	Flammulina velutipes – Gemeiner Samtfußrübling
Zentralafrika	24.7.2020	9822	Amanita phalloides – Grüner Knollenblätterpilz
Zentralafrika	24.7.2020	9823	${\it Leccinum aurantiacum - Espenrot kappe, Schmetterling}$
Zentralafrika	24.7.2020	9824	Gyromitra esculenta –
			Frühjahrs-Giftlorchel und Schmetterling
Zentralafrika	24.7.2020	9825	Grifola frondosa – Gemeiner Klapperschwamm
Zentralafrika	24.7.2020	Bl. 2151	Suillus luteus – Butterpilz
Zentralafrika	24.7.2020	9826-9833	9822–9825: 3 Seiten gezähnt, m. zusätzl. Illustration
Zentralafrika	30.11.2020	10119	Flammulina velutipes –
			Gemeiner Samtfußrübling und Fleming
Zentralafrika	30.11.2020	10120	Pleurotus eryngii –
			Brauner Kräuterseitling und Penicillin rubens
Zentralafrika	30.11.2020	10121	Lentinula edodes –
			Shiitake und Monument in Barcelona
Zentralafrika	30.11.2020	10122	Cantharellus cibarius - Echter Pfifferling; Penicillin
Zentralafrika	30.11.2020	Bl. 2182	Armillaria mellea –
			Honiggelber Hallimasch und A. Fleming
Zentralafrika	31.3.2021	10599	Sarcodon imbricatus – Habichtspilz
Zentralafrika	31.3.2021	10600	Hygrophoropsis aurantiaca – Falscher Pfifferling
Zentralafrika	31.3.2021	10601	Amanita pantherina – Pantherpilz
Zentralafrika	31.3.2021	10602	Gomphidius glutinosus – Großer Schmierling
Zentralafrika	31.3.2021	Bl. 2242	Cantharellus cibarius - Echter Pfifferling

Oh, möge niemand glauben, daß es einfach sei, die Agrarphilatelie mit Text zu füllen. Und dann soll sie auch noch interessant sein. Und planmäßig herauskommen. Und das bei so wenigen, aber fleißigen Autoren. Oh oh.



Marken aus der Landwirtschaft Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr.	Thema
Andorra franz. Post	30.9.2022	901	Trollblume
Andorra span. Post	25.3.2022	Block 23	Uhu
Andorra span. Post	8.8.2022	527	Haselnuß
Aruba	16.11.2021	1116–1119	Nutzgarten, u.a. Tomaten, Kürbisse, Melonen, Apfelsinen
Aruba	28.3.2022	1124-1127	Orchideen
Bahamas	20.12.2021	1635	aus 1632–1635: Stechpalmenzweig
China VR	3.12.2021	5363-5370	Geschützte Tierarten
China-Taiwan	5.11.2021	4492-4495	Dichtkunst, u.a. Brennholzsammler, Bauer
Deutschland	5.1.2023	3738	Blumeninsel Mainau
Deutschland	2.2.2023	3745-3747	Grimms Märchen: Hans im Glück
Deutschland	2.2.2023	3748	Haustiere: Katze
Dominikanische Rep.	31.7.2020	2816-2819	Haustiere: Katze, Pferd, Hühner, Hund
Frankreich	19.8.2022	8265-8273	Freimarken – Eulen
Frankreich	9.9.2022	8337	Junge mit Eidechse,
			Gemälde von F. Pétrovitch
Frankreich	16.9.2022	Block 570	Wasser-, Wind-, Solarenergie
			und Energie aus Biomasse
Frankreich	14.10.2022	8349	Schwarzstorch
Georgien	22.9.2021	Block 96	Kropfgazelle und Kaiseradler
Hongkong	26.5.2022	2553-2558	Imbißgerichte,
		Block 409	u.a. Eiertörtchen, Mehl, Suppe
Italien	21.6.2022	4417	100 Jahre Firma Galup: Panettone-Kuchen
Liechtenstein	7.6.2022	2055	Lokale Getränke: Trinkwasser im Glas
Liechtenstein	14.11.2022	2072	Jahr des Hasen
Montenegro	15.11.2022	477	Pfriemenginster
Montenegro	27.5.2022	479	Fluß-Mäander
Niederlande	13.6.2022	4113-4122	u.a. Wiesenknopf, Bartfledermaus,
			C-Falter, Oregano, Dachs
Niederlande	15.8.2022	4126–4135	u.a. Waldlaubsänger, Rothirsch, Marder, Wolf, Tüpfelfarn

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Österreich	2.11.2022	64	aus 62–65 Dispensermarken:
			Großer Ahornboden
Portugal	30.5.2022	134–136	ATM – Int. Jahr der Grundlagenforschung,
			Blumentopf, Erdball
Rumänien	6.5.2022	8014-8017	Rosen + Block 900
Rumänien	12.5.2022	8018-8021	Raufußkauz, Schleiereule, Uhu,
		Block 901	Sumpfohreule
Rumänien	20.5.2022	8022-8027	Banknoten Rumäniens
		Block 902	mit landwirtschaftlichen Motiven
Schweiz	8.8.2022	2824	Enzian, Matterhorn
Schweiz	10.11.2022	2832-2831	Weihnachten: Maus, Hirsche, Hase
Serbien	13.4.2022	1090-1093	Kuhschelle, Adonisröschen, Pfingstrose,
			Akelei
Spanien	10.6.2022	Block 381	Granatapfel
Spanien	17.6.2022	Block 382	Gastronomie: Paella
Spanien	21.6.2022	5638	Spanische Tanne
Spanien	11.7.2022	5643	Phönizische
			und italienische Weinamphore
Tschechische Rep.	7.9.2022	Block 95	Naturschutzgebiet Macha-Landschaft
Tschechische Rep.	7.9.2022	1174	Hochzeits-Grußmarke: Rosenspalier
Tschechische Rep.	12.10.2022	Block 97	Pferdezucht



Stiff upper lip: Einladung zum Tee

Boris Johnson, vormals Prime Minister of Her Majesty, hat in einer Rede im Parlament aus Anlaß des



Todes seiner Königin daran erinnert, daß Queen Elizabeth II. Umfragen zufolge derart tief im Bewußtsein der englischen Nation verankert sei, daß sie die Bevölkerung häufiger im Traum heimsuche als jede andere Person oder Figur. Schon in den 1970er Jahren hätte sich ein Buch mit den Träumen über die Queen und das Königshaus befaßt. In vielen dieser Träume käme eine Tasse Tee vor. Boris Johnson meinte dazu, daß dieses Sinnbild englischer Gewohnheit mit der

Ermahnung der Eltern an ihre Kinder zu tun habe, sich anständige Tischmanieren anzueignen; es könne ja sein, daß sie von der Queen zum Tee eingeladen werden. (kh)



Ausgewählt von Roger Thill

Der Hase ist das vierte Tier der chinesischen Tierkreiszeichen. Nach der Fengshui-Lehre kam er also



08.03.2023

27404

als viertes Tier zum Fest des Jadekaisers ans Flußufer. Das Jahr 2023 wird auch vom Element des Wassers geprägt sein – genau wie zuvor das Jahr der Tiger. Wasser fließt überallhin und spricht somit für eine hohe Anpassungsfähigkeit. Damit geht viel Veränderung einerseits, aber auch die Möglichkeit für jedes Individuum, sich anzupassen, einher. Es läßt sich vorausdeuten, daß es den Menschen im Jahr 2023 deswegen nicht besonders schwerfallen wird, sich auf neue Gegebenheiten einzulassen.

Das letzte Wasserhasenjahr war im Jahr 1963. Mal sehen, was der Hase uns bringen wird!

Als Glücksbringer erfreut sich der Siebenpunkt-Marienkäfer – mit wissenschaftlichem Namen Coccinella septempunctata – großer Beliebtheit. Die Zahl Sieben, in diesem Fall die Anzahl schwarzer Punkte auf den roten Flügeldecken des Käfers, galt schon seit jeher als Glückszahl und mystische Zahl, vereint sie doch in sich die irdische Vier (vier Elemente) und die göttliche Dreizahl. Marienkäfer sollen Kinder beschützen und Kranke heilen. Der Marienkäfer hat ebenfalls Glück: Vögel verschmähen das bitter schmeckende Tier und werden durch seine rote Warnfarbe abgeschreckt. Die Menschen stufen ihn als Nützling ein, da die Larven und die Käfer große Mengen an Blattläusen vertilgen. Für die Bauern im Mittelalter waren sie ein Geschenk der heiligen Maria; daher der Name.

Der Name Ostereistedts ist nicht mehr eindeutig zu klären, er könnte auf "Eichenstätte" zurückzuführen

sein, aber genau so auf einen Siedler namens Eike (Eckehard) als gemeinsame Wurzel von Oster Eystedte und Wester Eystede (letzteres heute Rhadereistedt). Ostereistedt liegt genau auf der Wasserscheide zwischen Elbe und Weser. Das Wasser im nördlichen Teil fließt über Gräben und Bäche in Hamme und Weser. Das Wasser im südlichen Teil fließt über Bade und Oste in die Elbe. Genau, wie sich unter anderem in Himmelpfort (Brandenburg) und in Himmelpforten (Niedersachsen) ein

Weihnachtspostamt befindet, gibt es in Ostereistedt eine Osterhasenzentrale. Kinder können "Hanni Hase, Am Waldrand 12, 27404 Ostereistedt" Briefe schicken. Quelle: Wikipedia

Impressum

"Agrarphilatelie", die Zeitschrift der "Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal" im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25/30 Euro für die ArGe bzw. 45/50 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Geschäftsführung bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck: gern, aber bitte nur mit Quellenangabe. Grundsätzlich sind für alle Artikel und Beiträge die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Die Verwendung der MICHEL-Nummerierung erfolgt mit freundlicher Genehmigung des Schwaneberger Verlages, Germering. Dieser behält sich sämtliche urheberrechtlichen, wettbewerbsrechtlichen und sonstigen Rechte der Vervielfältigung, Verbreitung und öffentlichen Zugänglichmachung ausdrücklich vor.

Vorstand und Redaktion sind zu erreichen:

1. Vorsitzende:

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

2. Vorsitzender:

Roger Thill, 5B rue de Maximins, L-8212 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72; E-Mail: philalux23 @ pt. lu

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. (0049) 0202-5 28 87 89, E-Mail: evhokaczy @t-online.de; Bankverbindung der ArGe: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF

Redaktion:

Klaus Henseler Laird of Glencairn (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: (0049) 04721-55 44 21; E-Mail: klaushenseler @aol. com; Schlußkorrektur: Walter Baldus

Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr.192/April 2023

Auflage 80 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

Das nächste Heft kommt, wenn das April-Wetter vergangen ist (hoffentlich!), die Sonne scheint, der Urlaub (Rentner haben keinen Urlaub!) und die herbstliche Garten- oder Balkonarbeit noch vor uns liegt: also im Juli. Bis dahin und auch danach: Alles Gute.

