

Agrarphilatelie 196 April 2024

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



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

Wir betreuen Mitglieder in Belgien, Deutschland,
Italien, Luxemburg, Niederlande, Österreich und
Schweiz



Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

wir sind in dem Schaltjahr 2024 angekommen. Das letzte Jahr verging wieder wie im Flug. Ich sehe dies an meinen zwei Kindern. Der „große“ wird schon Vorschulkind und die kleine startet in ihre Kindergartenjahre.

In 2023 haben wir unsere Jahreshauptversammlung in Ulm abgehalten. Das zugehörige Protokoll konnten Sie in der letzten Ausgabe der Agrarphilatelie lesen. Die Wahl des Ortes für die Versammlung ist für uns als Vorstand kein leichtes Unterfangen. In 2022 haben wir uns in meiner Heimat, der Pfalz, ohne philatelistischen Rahmen getroffen. Wenige Mitglieder folgten der Einladung. In 2023 starteten wir den Versuch in Ulm-mit Briefmarken-Messe. Leider durften wir auch hier nur wenige Mitglieder begrüßen. Wir bekamen einen Vorschlag zum Tagungsort, zu dem wir als Vorstand sagen, wir probieren es.

Unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am Samstag, den 21. September 2024 im Hotel Sieberzmühle in Hosenfeld, Nähe Fulda statt. Der Samstag soll komplett im Zeichen der Philatelie stehen. Am Vormittag möchten wir Tauschen und Stöbern. Bringen Sie bitte deshalb Material mit. Ich habe einige Zimmer vorreserviert. Die Kontaktdaten des Hotels lauten Tel. 06650/96060 oder Mail info@sieberzmuehle.de. Bitte nehmen Sie bei ihrer Buchung Bezug auf die ARGE. Wir freuen uns auf ein schönes Wochenende mit Ihnen im Herzen Deutschlands.

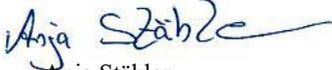
So wie die Natur im Frühjahr erwacht, so regt sich auch das philatelistische Leben. Die Zeit der Großtauschtage und Ausstellungen beginnt. Vielleicht haben Sie über Winter ihr Exponat überarbeitet oder ein neues erstellt. Egal ob Sie sich Wettbewerbsausstellungen oder Außer Wettbewerb beteiligen, ich freue mich über jedes Exponat, welches den Weg aus den eigenen vier Wänden vor Publikum findet. Ich wünsche Ihnen viel Erfolg und vor allem Spaß an der Sache (auch wenn einem dieser gerne mal von dem ein oder anderen Juror getrübt wird).

Die Landwirtschaft, ich liebe und lebe sie, ist ebenfalls auf das gespannt, was sie in diesem Jahr erwartet wird. Die Proteste im Winter sorgten zumindest dafür, dass wir Landwirte und Winzer mal wieder „gesehen“ werden. Ob wir an den notwendigen Stellen auch „gehört“ wurden wird sich noch herausstellen. Es passierte das, was wir unter anderem

auch bezwecken wollten, wir kamen mehr in den Dialog mit Verbrauchern. Viele tolle und offene Gespräche wurden geführt. Es war einfach mal an der Zeit!

In jedem Jahr, zum Zeitpunkt des Erscheinens der zweiten Ausgabe der Agrarphilatelie, laufen die Preisverhandlungen zwischen dem Lebensmitteleinzelhandel und den Vermarktern, wie Genossenschaften oder einzelnen Großbetrieben. Die Preisrunden sind immer sehr aufreibende Zeiten. Die Anforderungen in Bezug auf die Zulassung als Lieferant sind für uns Landwirte auch in diesem Jahr wieder gestiegen. Für meinen beruflichen Alltag als Qualitätsmanagerin etwas konfus. Wir müssen als Betrieb nach diversen Standards zertifiziert sein um die Lieferantenzulassung zu erhalten, bekommen aber nur schwer Zertifizierungstermine, da die Auditoren aufgrund der neuen Anforderungen oft in Schulung sind oder europaweit nur wenige Auditoren für gewisse Standards zur Verfügung stehen. Ein spannendes Jahr!

Ich wünsche Ihnen, dass sie die ersten und hoffentlich vielen Sonnenstrahlen des Frühlings genießen können und bleiben Sie gesund!


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://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.

Die Marken auf den Umschlagseiten lieferte Roger Thill: Allerlei Atzung

Inhaltsverzeichnis

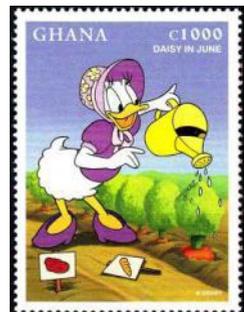
- Seite 4 Haintz Mayr war ein flaischacker und lebte im Zwölfbrüderhaus
- Seite 4 Page Three Stamp zeigt Daisy Duck und eine Kartoffel
- Seite 5 Kleine Kräuterkunde: Echter Wundklee und Huflattich
- Seite 6 Thea sinensis und Thea assamica (der Serie zehnter Teil)
- Seite 11 Masuku ist eine in Afrika beliebte Wildfrucht und bei uns unbekannt
- Seite 13 Landwirtschaft auf Briefmarken Mecklenburg-Vorpommerns (Teil 2)
- Seite 23 Der dritte Teil der wunderbaren Geschichte des Kaffees
- Seite 35 **NEU Weinbaugebiet Württemberg (Teil 1)**
- Seite 48 Natur pur: Kork für Kork
- Seite 49 Besuch der PHILA-Bibliothek Heinrich Köhler in Frankfurt am Main
- Seite 49 Heute gibt es bei Oltersdorfs: Reis mit Curry
- Seite 51 Der Schwarze Holunder ist eine Heilpflanze
- Seite 56 4 Seiten Listen mit unseren Themen folgen. Karge Auswahl

Mitarbeiter dieses Heftes:

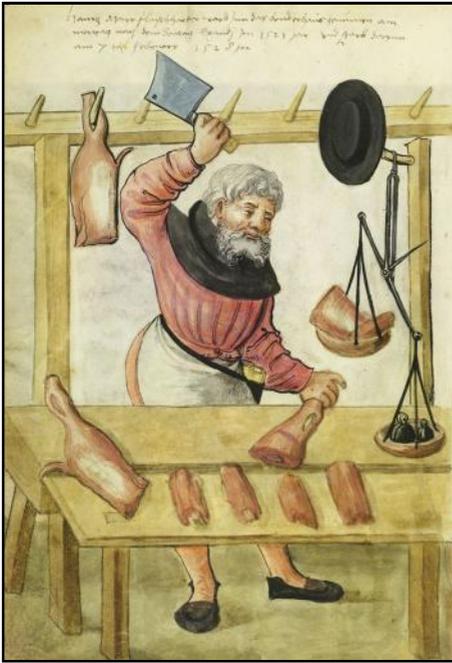
Clemens M. Brandstetter, Paul Faten-Nguyen, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Carlo Lonien, Axel Muttray, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf und Anja Stähler; als Gast: Walter Baldus

Redaktionsschluß:

Mitte März. Die Nummer 200 rückt näher. Und auch das 50.Jahr unserer Arge. Freuet Euch. Da sollten dann aber mehr Artikel darinnen sein. Es ist schließlich mein letztes Heft.



Haintz Mayr war ein fleischhacker



Mayr teilt mit einem großen Fleischerbeil eine Keule, vermutlich die eines Schweines. Neben ihm am Gestell hängt eine Waage. In einer Schale liegt eine Schweinshaxe, in der anderen Gewichte. Weitere zerlegte Fleischstücke werden auf dem Auslagetisch zum Verkauf angeboten; im Hintergrund am Gestell und auf der Ablage wird jeweils ein viertel Schwein präsentiert.

Haintz Mayr fleischhacker ward inn das bruderhaus genumen am montag nach dem Sontag Exaudi Im 1521 Jar und starb darynn am 7 tag february 1528 Jar

Quelle: „Hausbücher der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen“, auch „Zwölfbrüderbücher“ genannt

Page Three Stamp Der Philatist weiß man natürlich, daß die ehemalige Staatspost Deutschlands einmal im Jahr einen Umfrage startet, um Kenntnis von der beliebtesten Briefmarke zu erfahren. Natürlich sind in den Wettbewerb nur deutsche Briefmarken einbezogen. Von den Teilnehmern an diesem Wettbewerb erhielt die Werbemarke des Disney-



Konzerns mit den Figuren aus dem Micky-Maus-Universum den ersten Platz. Gezeigt werden Donald Duck und Daisy Duck, Micky Maus und Minnie Maus und Goofy und Pluto. Also ohne Cinderella oder Arielle und all die Hunderte von sonstigen Figuren von Disney. Den zweiten Platz erreichte die

Loriot-Marke und der dritte Platz wurde an die Ivenacker Eichen vergeben. An der Online-Umfrage vom 11. Januar bis 1. Februar nahmen 37.000 Teilnehmer teil. Bemerkenswert sind zwei Dinge: erstens beteiligten sich noch nie so viele Menschen an dieser alljährlich wiederholten Umfrage (natürlich immer mit anderen Marken!) und zweitens mußten wohl die Teilnehmer ihr Alter angeben: Rund die Hälfte von ihnen war zwischen 50 und 70 Jahre alt. Die sammeln Micky-Maus-Marken? Wer hätte das gedacht! Nicht Marken von Goethe oder Schiller, nein Micky und Donald und Goofy sind die Favoriten. Genau.



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde

Echter Wundklee und Huflattich

Echter oder Gemeiner Wundklee (*Anthyllis vulneraria*)

ist eine Hülsenfrucht, die zu den Pionieren einer Landschaft gehört, die den verletzten Boden bei der Heilung unterstützt und durch die Stickstoffbindung in seinen Wurzelknöcheln schnell bodenverbessernd wirkt. Die mehrjährige Pflanze wird nur 10–20 Zentimeter hoch, durch Samen vermehrt und blüht von Mai bis August. Als Hustenmittel steht sie hoch im Kurs. Für Erste-Hilfe-Maßnahmen zerquetscht man das Kraut und legt den Kräuterbrei auf Quetschungen, Schürf- oder Schnittwunden. Bei der Haarpflege wirkt ein Pflanzenabsud im letzten Spülwasser wie ein natürliches Haartonikum.



Auf Briefmarken findet man den Wundklee in den Niederlande auf der Michel-Nr. 3702 und in Spanien auf der Michel-Nr. 2118.

Huflattich (*Tussilago farfara*)

gehört zur Familie der Korbblütler und wird seit 2500 Jahren als Hustenmittel angewendet, denn „tussis“ bedeutet Husten und „agere“ austreiben. Die ausdauernde, etwa 20 Zentimeter hohe Pflanze hat filzig behaarte Blütenstängeln und gelbe Zungenblüten, die schon vor den Blättern erscheinen.



Der Huflattich kommt hauptsächlich auf Brachflächen und an steinigen Wegrändern vor, wobei feuchte, lehmige Standorte bevorzugt werden. Die Pflanze besitzt hustenstillende, auswurfördernde, adstringierende, erweichende und schmerzstillende Eigenschaften. Wegen des Gehaltes an Pyrrolizidinalkaloiden sind die Pflanzen in neuerer Zeit von den Märkten verschwunden und apothekenpflichtig geworden.



Auf Briefmarken kommt die Pflanze häufig vor, z.B. auf Madeira mit der Michel-Nr. 210, in Kirgistan mit der Michel-Nr. 781 und in Jugoslawien mit der Michel-Nr. 1331.



Thea sinensis · Thea assamica

sowie deren Hybride

Eine Ausstellungssammlung [10]

20 Der Tee in Rußland

Das Teetrinken hat in Rußland eine Tradition, die weit zurückreicht. Bereits während der Zarenzeit war Tee sehr beliebt – schließlich waren die Winter lang und kalt, und so war Tee hervorragend geeignet, den Körper zu wärmen. Allerdings war es sehr mühselig, an den köstlichen Tee heranzukommen. Dieser wurde anfangs aus China importiert – ein langer und beschwerlicher Weg. Mit Karawanen wurde der Tee über Sibirien in die großen Städte Rußlands gebracht und von dort im Land verteilt. Die Transportart gab dem Tee eine eigene Bezeichnung: Karawanen-Tee. Dies war ein kräftig-rauchiger Schwarztee. Später wurde der Karawanen-Tee mit indischen Schwarztee-Sorten vermischt. Sowohl der ursprüngliche Karawanen-Tee als auch die Mischung mit indischem Tee wurden sehr beliebt.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПОЧТ.-ПОСЫЛ. ПРЕДП. „УНИВЕРПОЧТ“
 Москва – 15, Митрофаньевская, 24/а.
 высылает почтой в кратчайший срок
 — ВСЕ ДЛЯ ХОЗЯЙСТВА —

САМОВАРЫ никелированные
 Госуд. фабр., высший сорт:
 БАНКОЙ ГЛАДКИЕ
 на 15 стакан. — 25 р. 55 к.
 * 25 * — 28 * 60 *
 * 30 * — 30 * *
 * 35 * — 33 * *
РЮМКОЙ ГРАНЕНЫЕ
 на 18 стакан. — 37 р. — к.
 * 22 * — 39 * *
 * 27 * — 41 * *

ПРИМУСЫ медные ползров. лучш. голзвод. — шт. 8 р. 40 к.
ГОРЕЛКИ бесшумные „Эксер“ — 2 р. 50 к.
ЧАСЫ ходки пол. бат. — 3 р. 40 к.
ЧАСЫ ходки с бат. — 13 р. 80 к.
НОЖИ столовые с вышками одностельн. в. с. — джж. 13 р.
ЧАЙНЫЕ СЕРВИЗЫ фарфоровые — 7 р. 60 к., 13 р. 50 к., 20 р.
ЧАЙНИКИ — от 85 к. до 2 р.

РАЗНАЯ ПОСУДА ствл.: тарелки, чайн. чашки и др. хол. пос.
КОФЕЙНИКИ никелированные — 6 р. 80 к., 7 р. 15 к., 7 р. 70 к.
АППАРАТ для выпечки сладостей, электроподогреватель
 „БОНОГ“ — 4 р. 60 к.
СПИРТОВНИ — 1 р. 35 к.

ПОЧТОВАЯ КАРТОЧКА
 CARTE POSTALE

Куда

Кому

Издание НКП в Т. Моск. Губанг № 28289
 Тир. 100.000 экз. Москва. 1929. ГОИНАС.

(Anmerkung von KH:
 Die Herstellung des
 Wässerchens war ein-
 facher als die Erlangung
 des Tees.)

Samovar
 auf Anzeigen-Postkarte
 (Sowjetunion 1929)



Samowar aus Shahrissabz in Usbekistan (19. Jahrhundert)

Vergoldeter Samowar

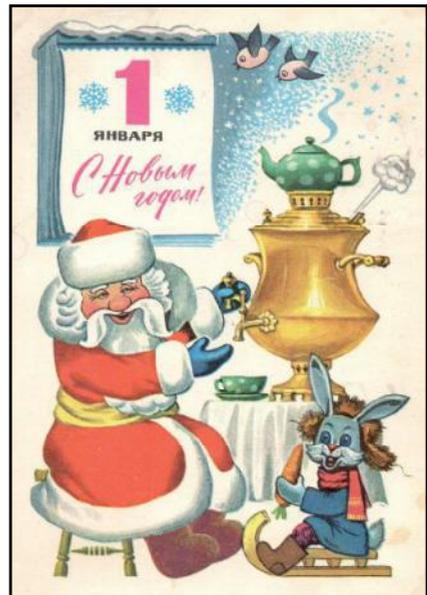


Ein Samowar ist die Zusammensetzung der russischen Wörter „samo“, selbst“ und „war“, kochen; ein Samowar ist also ein Selbstkocher. Ein solches Gerät wird erstmals in den 1730er-Jahren erwähnt. Ein Zentrum der russischen Samowarproduktion ist die Stadt Tula. Wenn man etwas Überflüssiges tut, trägt man in Rußland keine Eulen nach Athen, sondern fährt mit dem eigenen Samowar nach Tula.

Der Samowar ist ein in Rußland, der Türkei und im Iran übliches Heißwassergerät für die Teezubereitung. Beheizt wird ein traditioneller Samowar mit Holzkohle. Auf dem Abzugsschacht steht eine Metallkanne (Tschainik, Teekessel) mit kräftigem Tee-Extrakt (Sawarka). Jeder füllt sich etwas davon in seine Tasse und gibt heißes Wasser aus dem Samowar hinzu. Den trinkbaren Tee erhält man erst, indem man eine kleine Menge Teekonzentrat mit dem kochenden Wasser aus dem Samowar verdünnt, in etwa im Verhältnis von 1:3 bis 1:10.

Sowjetunion 1. Januar 1978:

Postkarte Inlandstarif. Väterchen Frost am Samowar.



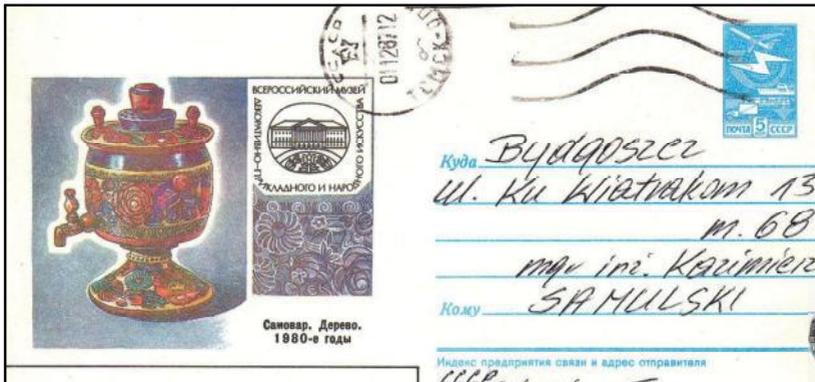
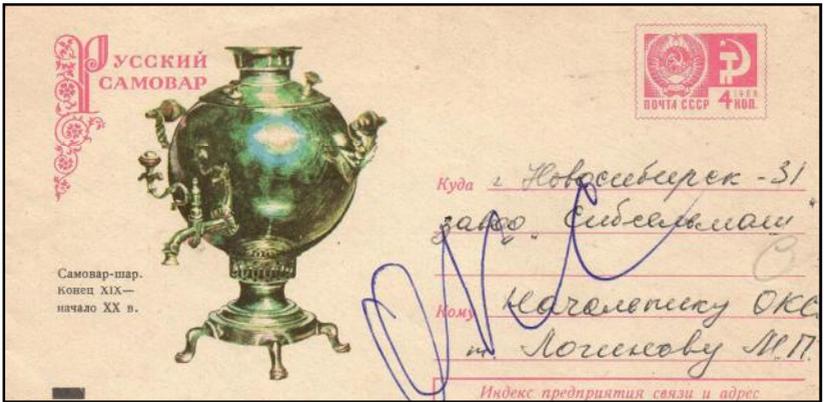
Traditionell wird der Tee in Rußland mit Hilfe eines Samowars zubereitet. Holzspäne oder eine brennbare Paste werden in das Heizrohr eingeführt; dann dieses Material und damit die Holzkohle angezündet. Das Wasser wird so zum Kochen gebracht. Die Holzkohle gibt dem Tee-Extrakt einen rauchigen Geschmack. Sobald das Wasser gekocht hat, wird der Schornstein entfernt und der Tee-Aufguß vorbereitet.



Бирненförmiger Samowar
(Ende des 18. Jahrhunderts)



Samowar-Fätschen
(Anfang des 19. Jahrhunderts)



Russischer Tee besteht aus einer aromareichen kräftigen Mischung aus ost- und südostasiatischen Teesorten. Früher bezeichnete man den aus China mit Karawanen herantransportierten Tee als „Russischen Tee“.



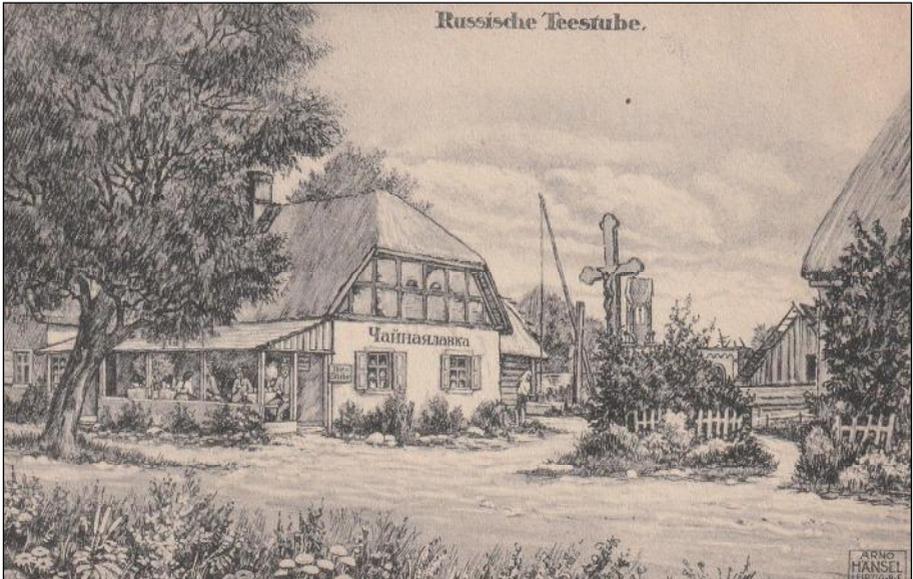
Tee-Anbau in Georgien

Reise-Samowar „Kabotschok“
(1830–1840)



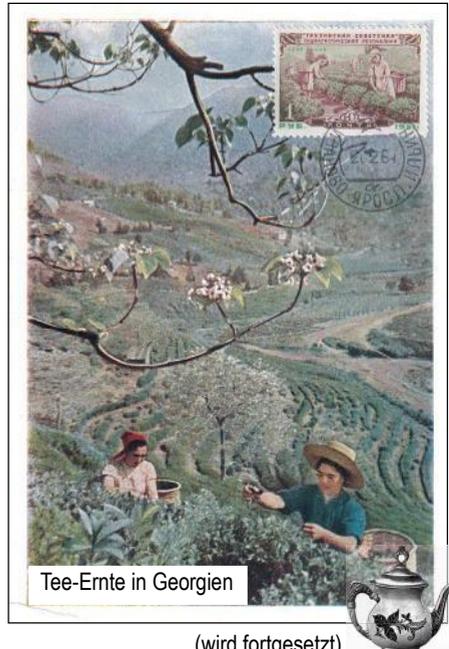
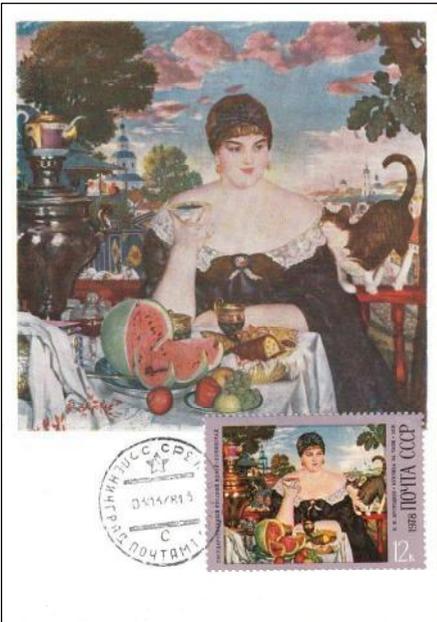
Eine sehr interessante Karte:
Werbung für russischen Tee in
französischer Sprache und ab-
gesandt in Österreich (jedenfalls
der Marke nach).

1842 gründet Konstantin Abramowitsch Popow in St.Petersburg im Alter von 28 Jahren eine Teehandlung. Er hatte vorher bei dem bekannten Teehändler Ponomarew diesen Beruf erlernt. Im Folgejahr verlegt er gemeinsam mit seinem Bruder Semjon den Firmensitz unter dem Namen „K. & S. Popow“ nach Moskau, wo er Hoflieferant wird. 1861 wurde auf dem Seeweg von Kanton nach Rußland Tee importiert. Die Gebrüder Popow durften fortan in China Plantagen pachten und Teefabriken in den Gebieten von Zunjang und Futschou errichten. Sie gründeten mit chinesischen Tee-Pflanzenmaterial auch eigene Teepflanzungen im Kaukasus (Georgien und Grusinien). Die Popows besaßen Teegeschäfte in 90 russischen Städten und gründeten unter dem in Popoff geänderten Namen Vertretungen im westlichen Ausland. „Popoff“ ist heute ein eingetragenes Warenzeichen. Im Internet kann man heute bei mehreren Händlern verschiedene Tees von der Marke „Popoff“ kaufen – zum Beispiel „Popoff St.Petersburger Teemischung“, „Popoff Russischer Karawanentee“ und „Popoff Grüner Tee de Luxe“.



„Russische Teestube“; abgebildet auf einer Feldpostkarte, gelaufen am 23. April 1917 nach München (Die Karte wurde von Römmler & Jonas in Dresden gedruckt und den Soldaten als „Feldversorgung“ mitgegeben)

Russische Kaufmannsrau



Tee-Ernte in Georgien

(wird fortgesetzt)

Ulrich Oltersdorf

Masuku: eine in Afrika beliebte Wildfrucht

Die Masuku (*Uapaca kirkiana*, weitere Namen: Sugar Plum, Mahobohobo, Mazhanje, Wild Loquat – wilde Wollmispel) ist ein Baum der Familie der *Phyllanthaceae*, der 5–12 Meter hoch wächst mit einer dichten runden Buschkrone und einem Stammdurchmesser von bis zu 25 Zentimetern. Sie wächst im südlichen tropischen Afrika und zählt zu den beliebtesten Wildfrüchten in dieser Region (Malawi, Mozambique, Sambia, Simbabwe); die runden Früchte haben einen Durchmesser von etwa 4 Zentimetern. Sie können roh gegessen werden, z.B. auch in Obstsalaten und Porridge bzw. Müsli. Man kann sie trocknen, und auch kochen, z.B. als Marmelade. Der Saft kann getrunken und zu alkoholischen Getränken vergoren werden: lokale Fruchtweine, Bier (Ukana); gebrannt zu Kachaso (Gin).

Die Früchte sind nährstoffreich, haben neben Flavonoiden viele weitere bioaktive Inhaltsstoffe. Es wird behauptet, sie helfen den Blutdruck zu kontrollieren, und ebenso Blutzucker und Blutfette (Cholesterin), und vermindern das Darmkrebsrisiko (durch den hohen Gehalt an Nahrungsfasern und Pektinen).

Das Holz dient als Feuerholz und zur Herstellung von Holzkohle und wird im Haus- und Möbelbau verwendet.

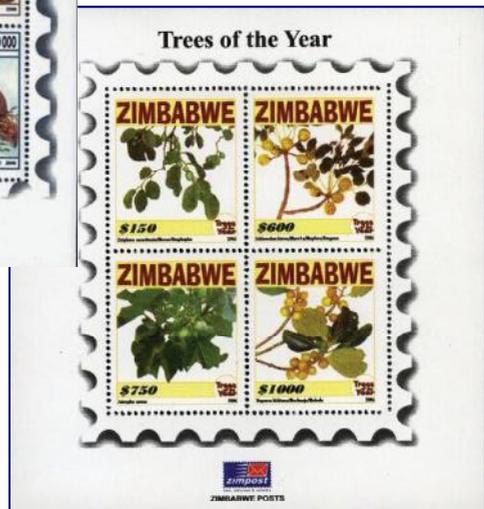
Masuku wird bisher kaum kultiviert und sie hat Potential für die Verbesserung der Ernährungssituation und könnte zur ländlichen und nachhaltigen Entwicklung (Erosionskontrolle) beitragen.



Auf Briefmarken gibt es sie in folgenden Ländern:

- Malawi (MiNr.613–616, 21.3.1993) Tropische Früchte, u.a. – *Uapaca kirkiana* (Abb.) (MiNr.920-931, Block 116; 6.7.2016) Wildobst, u.a. Masuku (*Uapaca kirkiana*) (Abb.)
- Mocambique (MiNr.1447–1451, Block 33; 9.10.1998) Wildobst, u.a. Masuku (*Uapaca kirkiana*) (Abb.)

- Sambia (MiNr.162–167, 22.3.1976) Welttag der Forstwirtschaft, u.a. *Uapaca kirkiana* (Abb.)
- Simbabwe (MiNr.832–837, Block 16; 17.1.2006) Einheimische Nahrungsmittel, u.a. Pilze, u.a. Mispelartige Dattelpflaume (*Diospyros mespiliformis*), Masuku (*Uapaca kirkiana*), Marulanuß (*Sclerocarya birrea*), Akamba (*Carissa edulis*), Natalorange (*Strychnos spinosa*), Keiapfel (*Dovyalis caffra*) (Abb.) (Block) (MiNr.856–859, Block 20; 1.12.2006) Bäume, u.a. Masuku (*Uapaca kirkiana*) (Abb.)





1945 und 1946 Landwirtschaft auf Briefmarken Mecklenburg-Vorpommerns

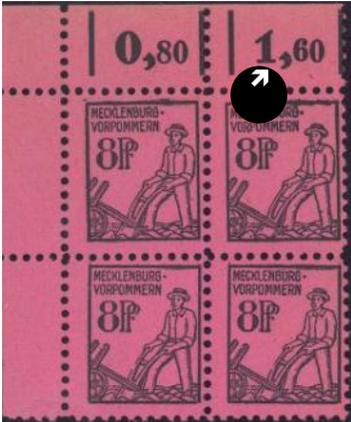


Eine Ausstellungssammlung von Paul Faten-Nguyen (Teil 2)

Freimarkenserie – Motiv „Pflügender Bauer“

Plattenfehler und Zähnungsabarten (Fortsetzung)

Nachfolgend werden 2 Viererblöcke jeweils aus einem A-Bogen gezeigt. In beiden Viererblöcken ist die Zahl 6 der Preisangabe 1,60 im Oberrand höhergestellt. Dabei handelt es sich um einen Plattenfehler, welcher nur im A-Bogen vorkommt.



←
Michel-
Nummer 12



Michel-
Nummer 11 y
→

Zusätzlich ist im Feld 2 des rechten Viererblocks der Plattenfehler *Oberrand gebrochen* zu erkennen. Dieser kommt bei der **Michel-Nummer 12** nicht vor.

Zähnungsabarten

Die Briefmarken wurden unter großem Zeitdruck hergestellt. Aufgrund zahlloser Flüchtlinge in Mecklenburg-Vorpommern war das Briefvolumen sehr hoch, Briefmarken hingegen waren Mangelware. Die Zähnungen wurden mit Handapparaten ausgeführt, wobei zahlreiche Unregelmäßigkeiten vorkommen, welche trotzdem verausgabt wurden.



Michel-Nummer 11 xa,
fehlende senkrechte Zähnung



←
Michel-Nummer 11 xa,
senkrechte Doppelzählung



→
Michel-Nummer
15 b,
verschobene
waagerechte Zählung

Oberränder



Michel-Nummer 12



Michel-Nummer 13 x

Oberränder: links Ecke Feld 1, rechts Oberrand Felder 3 bis 6



Dieser portogerechte Fernbrief (24 Pfennig) aus der 1. Tarifperiode, Gewichtsstufe 2 (21–250 Gramm) wurde mit 3 Briefmarken Michel-Nummer 11 xa freigemacht, 2mal Unter- und 1mal Oberrand. Beim Oberrand handelt es sich um das Feld 7 eines

A- Bogens. Die Marken wurden mit dem Stempel SCHWERIN (MECKL.) 1 / o entwertet, der Brief wurde in das Gebiet der damaligen Provinz Sachsen geschickt.

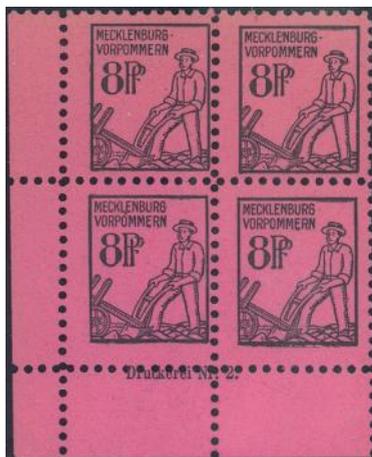
Druckereizeichen und Abstempelungen

Nachfolgend 3 Druckereizeichen – Druckerei Nr. 2 – jeweils unten links. Diese Bezeichnung steht für die Druckerei W. Sandmeyer aus Schwerin, sie wurde links unten in jedem Schalterbogen eingedruckt. Gezeigt werden die **Michel-Nummern 11 xb, 12 und 13 x**.



Michel-Nummer 11 xb

→
Michel-
Nummer
12

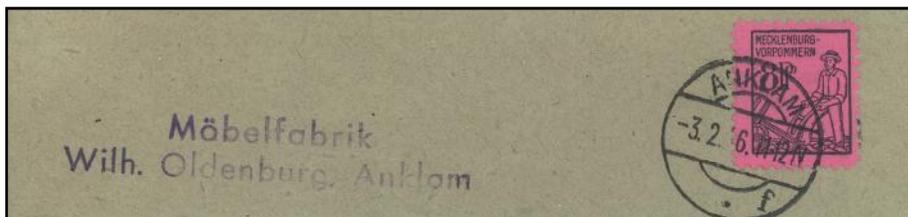


→
Michel-
Nummer
13 x



Abstempelungen

Untenstehender Beleg wurde als „Geschäftspapiere“ bis 100 Gramm während der 1. Portoperiode verschickt. Er ist portogerecht (8 Pfennige, **Michel-Nummer 12**) freigemacht. Entwertet wurde die Marke mit dem 2-Kreis-Steg-Stempel ANKLAM / f.





Michelnummer 13 x:

2-Kreis-Brücken-Stempel Schwerin / 2a
26.1.1946



Michel-Nummer 15 b:
2-Kreis-Brücken-Barren-Stempel aus Wismar



2 FALSCHSTEMPEL

Links **Michel-Nummer 15 a**

Stempel Middelhagen wurde in den 30er-Jahren gestohlen

Rechts **Michel-Nummer 11 y**

Stempel Plau Steghöhe 8 mm, richtig = 9 mm



Oben gezeigte Drucksache der 2. Gewichtsklasse (21–50 Gramm) aus der Tarifperiode 2 ist richtig frankiert mit einer Marke 8 Pfennige (**Michel-Nummer 13 x**). Entwertet wurde sie am 21.3.1946 in (3) Fürstenberg Meckl. I a. Geschickt wurde sie nach Berlin-Friedenau.

Wohltätigkeitsserie Bodenreform Motiv „Pflügender Bauer“

Im Laufe des Monats Dezember 1945 verausgabte die Reichspostdirektion (RPD) eine Wohltätigkeitsserie von 3 Marken, wobei die erste ebenfalls einen Pferdeflug zeigt, **Michel-Nummer 23**.

Bei dieser Marke wirkt das Pferd sehr imposant. Deutlich zu sehen sind das Brustblattgeschirr und die Zügel, mit deren Hilfe der Bauer das Pferd lenkt. Vom Pflug sind lediglich der Grindel, Teile der Pflugschar sowie der Sterzen zu erkennen.

Der Nennwert der Marke betrug 6 Pfennige, der Zuschlag betrug 14 Pfennige. Dieser Zuschlag war – laut dem Menge-Katalog 1947 – zu Gunsten der durch die Landaufteilung während der Bodenreform geschaffenen Neubauern.

Die Marke wurde in 2 Auflagen herausgegeben:

links Farbe a = grün, 8.12.1945

rechts Farbe b = dunkelgelbgrün,
31.12.1945.



Links oben: Plattenfehler VII: EC in MECKLENBURG oben stark beschädigt.

Rechts oben: Plattenfehler Feld 24: weißer Fleck am rechten Bein des Bauern.

Beide Marken sind in der Farbe a.

Auf der Folgeseite wird ein kompletter Schalterbogen (10x10 Marken) gezeigt. Der Druck dieser Marken, Farbe b, erfolgte in Schalterbogen, so daß keine A- und B-Bogen vorkommen.

Rechts (zwischen der 9. und 10. senkrechten Bogenreihe) fehlt eine senkrechte Zähnung. Links unten das Druckereizeichen: das Emblem der Druckerei Paul Niemann Ludwigslust (PNL) gefolgt von der Auftragsnummer 7535–7245.

Der Umstand, daß sich lediglich in der 5. und 7. waagerechten Markenreihe keine Plattenfehler befinden, ist dem Zeitdruck geschuldet, in welchem die Marken hergestellt wurden.



Der obige Bogen – Farbe b – zeigt u.a. folgende markante Plattenfehler:

Plattenfehler XI: fette *weißer Punkt* über Trennstrich in BAUERN-HAND

Plattenfehler IX: *Punkt* im L in JUNKERLAND

Plattenfehler Feld 21: *H* in Hand rechts ober verlängert

Plattenfehler XIII: fette Schrift JUNKERLAND IN BAUERN-HAND, *B* in BAUERN-HAND beschädigt

Plattenfehler Feld 58: *weißer Punkt* links unten am E in JUNKERLAND

Plattenfehler XIV: fette *weißer Querstrich* über A in BAUERN

Plattenfehler I: JUNK RE LAND statt JUNKERLAND.

Laut dem Spezialkatalog „Mecklenburg-Vorpommern“ von Ing. Ernst Becker aus dem Jahre 1959 wurde dieser Plattenfehler durch Retusche eingefügt und entstand bereits in der Klischee-Anstalt.

Rechts.

2 Plattenfehler in der Farbe b:

Plattenfehler XIX: L in JUNKERLAND wie I

Plattenfehler Feld 23: M in MEC links gebrochen und Blatt darunter stark beschädigt.



Die linke Marke zeigt den Plattenfehler XVII, *fetter weißer Punkt* statt Pluszeichen vor 14.

Die rechte Marke mit Plattenfehler III:

M in MECKLENBURG links gebrochen.

Beide Marken in Farbe a wurden in Schwerin während der ersten Portoperiode abgestempelt.



2 Falschstempel:

SCHWERIN (MECKL) 1, Kennbuchstabe h, der Stempel ist ungeklärt, d.h. sein Verbleib ist zumindest zeitweise nicht belegbar.

WISMA(R 1), den rechten Stempel hat es in dieser Form nie gegeben.

(Michel-Nummer 23 b)



Abschiedsserie – Motiv „Pflügender Bauer“ Druckfarben und Papiere

In den Monaten Januar/Februar 1946 wurde eine weitere Freimarkenserie – die sog. Abschiedsserie – herausgegeben, **Michel-Nummern 29–40**.

Die nachfolgend vorgestellte Marke – **Michel-Nummer 35** – zeigt einen mit 2 Pferden pflügenden Bauern. Die Anstrengung ist beiden Pferden anzusehen. Das Brustblattgeschirr, welches die Pferde mit dem Pflug verbindet, ist klar zu erkennen. Links sind die bereits bearbeiteten Pflugfurchen abgebildet, am Himmel zieht eine Wolke auf. Die Abbildung des Pflugs ist zuweilen verschmiert.



Ausgabetag 22.1.1946,
weißes x-Papier, siehe Gummiseite
links: **Michel-Nummer 35 xa:**
Druckfarbe lebhaftsienna
Mitte: **Michel-Nummer 35 xb:**
Druckfarbe mattsienna



Ausgabetag 25.2.1946,
grauges y-Papier, siehe Gummiseite
Michel-Nummer 35 y:
Druckfarbe lebhaftsienna



Links: Viererblock auf grauem y-Papier
rechts: Marke auf y-Papier mit dem
FALSCHSTEMPEL Plau



Oben: waagrechttes Paar auf weißem
x-Papier, Druckfarbe a, lebhaftsienna
links: gleiche Marke entwertet mit dem
2-Kreis-Brücken-Barren-Stempel
aus Wismar

Plattenfehler und Kennfelder der Michel-Nummer 35 xa



links:
im linken Oberrand Plattenfehler A-Bogen:
Fahne der 5 abgeschrägt.
Im Feld 6 liegt ein Plattenfehler VII vor:
Farbstriche unter Bildunterrand
Ausgabe: 22.1.1946

rechts: Plattenfehler VIII:
*Landesbezeichnung mit farbigen
Rissen durchzogen und verzerrt*



Viererblock: Marke rechts unten mit Plattenfehler III:
 O in VORPOMMERN klein ausgebrochen.
 Rechts oben: Plattenfehler V – B in MECKLENBURG
 unten rechts beschädigt. →

An der rechten Marke
 Haarriß durch P
 in VORPOMMERN
 d.h. 4. senkrechte Reihe.



← Die linke Marke zeigt eine Kerbe
 im linken Rahmen etwa 3 mm
 von oben und stammt somit aus der
 1. senkrechten Reihe.

Links unten und rechts oben sind Kennfelder festzustellen.

Einige der 10 senkrechten Markenreihen zeigen Merkmale,
 welche nur in dieser Bogenreihe vorkommen.



Plattenfehler und Kennfelder der Michel-Nummer 35 y



← Die linke untere Ecke eines B-Bogens:
 der Fuß der Aufrechnungszahl 9 ist verkürzt.
 Die untere rechte Marke, Feld 92, Plattenfehler II:
 EC in MECKLENBURG beschädigt.

Links das Kennfeld „Kerbe im linken Rahmen etwa
 3 mm von oben“ (1. senkrechte Bogenreihe).

Ausgabedatum: 25.2.1946



Links eine 6er-Einheit aus der rechten unteren Bogenecke. Rechts unten ist das Zeichen der Druckerei Paul Niemann Ludwigslust (PNL), daneben die Druckauftragsnummer. Im Feld 89 finden wir den Plattenfehler *Farbpunkt unter P* in POMMERN am Unterrand.



Die Marke (rechts) zeigt den Plattenfehler IV: *K* in MECKLENBURG beschädigt.

Bei dem senkrechten Paar handelt es sich um die Felder 83 und 93 eines B-Bogens.



Plattenfehler Feld 7:

kleines Pünktchen unter der unteren Randlinie unter N. →

Unser Autor hat noch einige Seiten vorbereitet, die in den nächsten Heften folgen. Da geht es weiter um Plattenfehler und Kennfelder (was zwei unterschiedliche Themen sind)

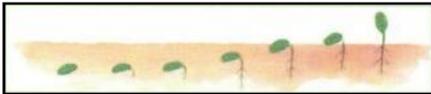


Carlo Lonien

Beschichte und Siegeszug des Kaffees

Eine Ausstellungssammlung (Teil 3)

Anbau, Zucht und Ernte



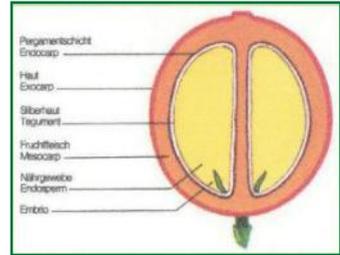
Die Kaffeepflanzen können durch drei unterschiedliche Methoden vermehrt werden: **Aufzucht aus Samen**, durch **Stecklinge** (vegetative Vermehrung) und durch **Propfen**.



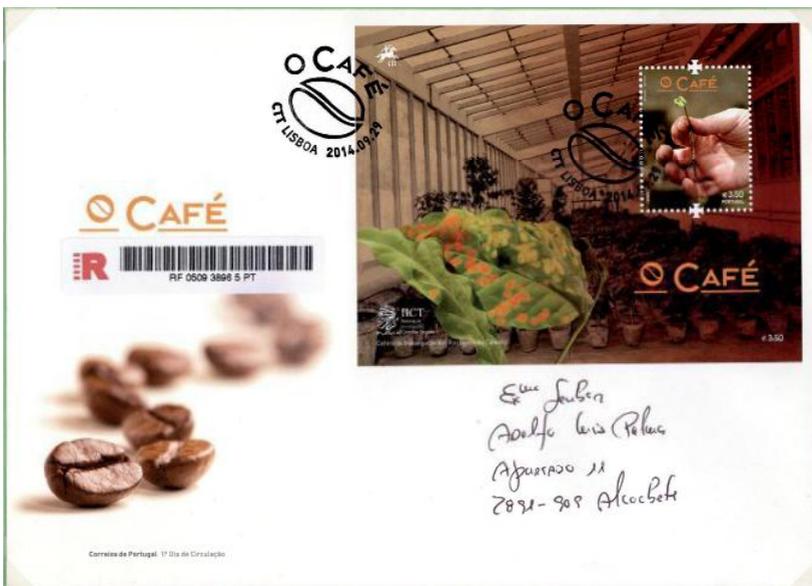


Am gebräuchlichsten ist jedoch die **Saatgütmethode**. Zum Einsatz kommen dabei sorgfältig ausgewählte und vorbereitete Kaffeebohnen, die sich noch in ihrer Pergamenthülle befinden. Die Keimfähigkeit ist bei allen Kaffeesorten recht kurz. Die beste und damit die kürzeste Keimzeit hat acht Wochen altes Saatgut.

Zum Keimen wird die Saat ohne Pergamenthülle in speziell hergerichtete Saatbeete eingedrückt. Hat sich fünf bis sechs Wochen später das erste Blattpaar entwickelt, werden nur die kräftigen Setzlinge in Einzelbehälter umgepflanzt. Diese Behälter kommen dann in die leicht schattigen Pflanzenschulbeete. Dort werden sie sorgfältig gepflegt, gedüngt und bewässert. Nach etwa acht Monaten kann die Anpflanzung auf der Kaffeeplantage beginnen, da sich die Pflanzen in diesem Zeitraum prächtig entwickelt haben.



Saatbeete



Finger halten ein zartes Kaffeeplänzchen; unten: kräftige Setzlinge in Einzelbehältern (Aussaat)



Die Blüten der Kaffeepflanze sind strahlend weiß, die prachtvoll anzuschauenden, sternförmig wachsenden Blüten verströmen einen intensiven, betörenden Duft – fast wie Parfüm. Leider ist das Naturschauspiel nur von kurzer Dauer, da sie in wenigen Tagen verblühen. Zudem öffnen sich die Blüten bevorzugt während der Nachtstunden. Nach der Befruchtung wächst aus dem Fruchtknoten der Blüte die Kaffeekirsche.



Kaffeezweig: am einjährigen Holz Blüten und am zweijährigen reife Früchte.



South American & African O.S.K. Line. Schiffsstempel (Santos Maru O.S.K. Line) mit einem Kaffeestrauch.



← Kolumbien 1947

Zweige des Kaffeestrauchs; Andruckprobe 90° nach links verdreht



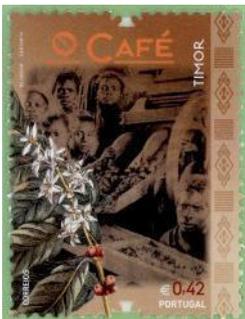
Kaffeezweig: am einjährigen Holz Blüten
und am zweijährigen reife Früchte →



Blaser-Kaffee in Bern (oben) und Katenkamp & Kampfrad in Bremen (unten) zeigen im Stempel Kaffeezweige



Die Zeitung „Correio Paulistano“ verweist mit einem Kaffeezweig im Stempel auf ihr 100-jähriges Bestehen.



Sternförmig wachsende Blüten; sie verströmen einen süßen, an Jasmin erinnernden Duft.



Ceskoslovensko 1933; AFST Francotyp C – Tagesstempel Ø 24 Millimeter

Botanisch gesehen ist der Kaffee eine Besonderheit. Denn die Pflanze kann zur gleichen Zeit das, was fast allen anderen Gewächsen nur langsam nacheinander gelingt: Sie blüht und trägt gleichzeitig Früchte. Man sieht oft an einem Zweig die weißen Blüten und die bunten Kaffeekirschen. Ab dem dritten Lebensjahr zeigt sich das Kaffeebäumchen in herrlicher Blüte und ein Jahr später trägt es zum ersten Mal erntereife Früchte.



Deutsche Bundespost (altes Posthorn) AFST Francotyp C

Diedrich Schlobohm gründete 1882 in Bremerhaven-Lehe, Rickmersstraße 20, eine Tabakfabrik und Kaffeerösterei. Als er 1936 starb, führte die Ehefrau Karoline die Firma ihres Mannes fort und übergab nach dem Krieg an den Sohn Dirk, der die Firma in „Tabakfabrik und Kaffeerösterei Dirk Schlobohm“ umbenannte. 1971 wurde die Firma im Handelsregister gelöscht.

 50 Aniversario COLOMBIA - COREA Relaciones Diplomáticas 



2012 Gemeinschaftsausgabe wegen 50-jährigen Bestehens diplomatischer Beziehungen Kolumbien–Korea



Erstens: Eine solche Werbung nebst Werbeslogan würde heute einen Shitstorm auslösen. Zweitens: Eine Vergrößerung der Person im Logo zeigt eher einen „typischen“ Mittelamerikaner denn einen aus Afrika stammenden Erntehelfer. Drittens: Die Person hat zwar vor sich einen Sack mit Kaffeekirschen, aber hinter ihm wachsen keine Kaffeepflanzen, sondern wohl eher Sonnenblumen.



Am Zweig eines Kaffeebaums können gleichzeitig reife und unreife Früchte sein.

Es gibt zwei Methoden, die Kaffeebohnen zu ernten: die sog. **Picking-Methode** und die **Stripping-Methode**.

Um nur die intensiv roten, vollreifen Früchte zu ernten, ist Handarbeit nötig. Nur so können nämlich die reifen Kaffeekirschen herausgepickt werden. Die noch nicht reifen Früchte bleiben am Kaffeestrauch hängen und bekommen die Zeit, die sie brauchen, um vollends auszureifen. Auf derartigen Plantagen gehen die Pflücker regelmäßig durch die Pflanzen und

bringen nur gleichmäßig vollreife Früchte zum Sammelplatz zur weiteren Verarbeitung.

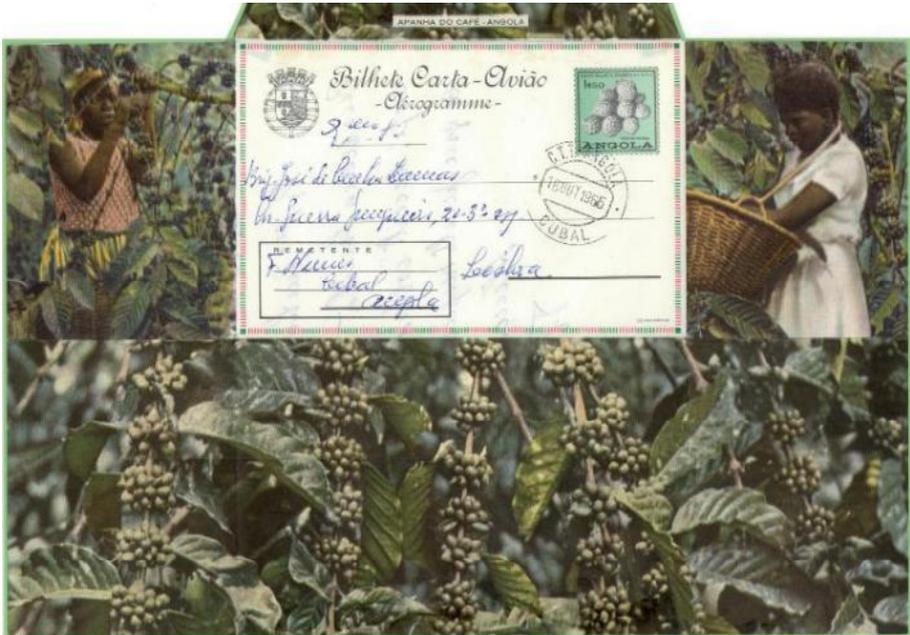


Die Kaffeeernte mit der **Picking-Methode** ist die arbeitsintensivste und damit teuerste Art der Ernte.



Aber nur sie garantiert absolut gleichmäßig gereifte und damit für die weitere Verarbeitung optimale Früchte.





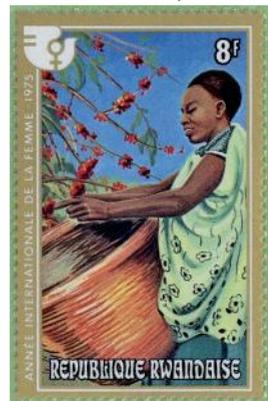
Aérogramme Angola 1965 mit Werbung für seine Landesprodukte, portogerecht gelaufen.

Die Sammlung zum Thema „Anbau und Zucht“ umfasst weitere zwei Blätter. Von diesen Seiten werden hier nur Auszüge abgedruckt.

Die andere Ernteform wird als *Stripping*-Methode bezeichnet: Diese Methode ist wesentlich weniger wählerisch. Die *Stripping*-Methode macht kurzen Prozeß mit allem, was am Zweig hängt. Die Kaffeebauern warten auf den Moment, in denen die meisten Früchte reif sind und streifen sie dann samt Blättern von den Zweigen ab. Die *Stripping*-Methode erntet unreife, vollreife und überreife Früchte gleichermaßen ab. Gestrippte Kaffeepartien sind zwar günstiger zu haben, aber auch von uneinheitlicher Qualität.

Nach den Belegen zu urteilen wird doch vermehrt die *Picking*-Methode angewendet, und es scheint eine Arbeit für Frauen zu sein.

Da die Kaffeekirschen nicht alle gleichzeitig reif werden erstreckt sich die Erntephase über mehrere Monate.



Trocknung der Kaffeekirschen

Zur natürlichen Trocknung braucht man viel Sonne, keinen Regen und eine Menge Platz. Diese Plätze sollten eben und fest sein, die Ernte wird auf solchen Flächen ausgebreitet. Da die Schicht nur wenige Zentimeter hoch sein darf, ist der Platzbedarf enorm.



Nachts und bei Regen werden die Kaffeekirschen zu großen Haufen zusammengeschoben und mit Planen abgedeckt. Komfortabler sind offene Hallen oder auch Rolldächer, die über die Trockenflächen geschoben werden können. Das Ausbreiten der Kaffeekirschen auf offenen Tischen erleichtert die Arbeit wesentlich. Die Trocknung dauert je nach Wetter zwei bis drei Wochen.



Man kann es hören, wenn die Ernte trocken genug ist. Die Samen, also die Kaffeebohnen, müssen beim Schütteln der getrockneten Frucht in der Hülse rappeln. Sie haben dann etwa noch 13 Prozent Restfeuchte.

Im nächsten Heft werden Sie die biologischen Feinde der Kaffeebohne kennenlernen, und wir sprechen über Plantagen.





Weinbaugebiet Württemberg

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk
mit Text von Klaus Henseler ergänzt

1

Das Weinanbaugebiet Württemberg

Die Wengerter in Württemberg erzeugen rund 11 Prozent des deutschen Weins. Berühmt ist der Württemberger Wein für seine Rotweinlagen. Die häufigsten Rebsorten sind der (rote) **Trollinger** und der (weiße) **Riesling**. Bekanntlich trinken die Württemberger ihren Wein nicht, sie „schlotzen“ ihn. Berühmt ist der Viertelmeister, das ist der Handwerksmeister mit kleinem

Weinanbau seit	2. Jahrhundert
Weinproduktion	rund 1 Million hl
Weinanbaufläche	über 11.000 ha
für Rotwein	etwa 70 Prozent
für Trollinger	etwa 20 Prozent
für Riesling	etwa 2/3 des Weißen

Betrieb und einem Gesellen, der zur Vesper in die nächste Wirtschaft geht, um dort ein Viertel zu schlotzen; vermutlich wird ihm als Stammgast noch ein echter Viertelliter Wein (= 0,25 Liter) kredenzt, während die Trinker, die nur gelegentlich vorbeikommen, nur noch ein Fünftel (= 0,2 Liter) eingeschenkt bekommen. Da alle Welt eine eigene Weinstraße hat, haben sich auch die Württemberger eine solche zugelegt: seit Oktober 2004, eingeweiht im Touristenzentrum Tripsdrill, gibt es die Württemberger Weinstraße als Nachfolgerin der Schwäbischen Weinstraße. Die Württembergische mit einer Gesamtstrecke von 511 Kilometern beginnt in Niederstetten-Oberstetten, geht über Weikersheim (bei Bad Mergentheim), Heilbronn, Ludwigsburg und Stuttgart bis nach Metzingen; als Exklave gehörten noch Kressbronn und das bayerische Lindau (Bodensee) dazu. Das Weinbaugebiet Württemberg erstreckt sich zwischen dem nördlichen Bereich Kocher-Jagst-Tauber, der an Franken anschließt und für seine spritzigen Weißweine bekannt ist, entlang dem Neckartal über Heilbronn und Stuttgart bis nach Tübingen. Das günstige Klima entlang des Neckars (der keltische Name bedeutet heftiger, böser Fluß), der bei Mannheim in den Rhein fließt, und die Muschelkalk- und Keuperböden sind besonders für Rotweinsorten geeignet. Im Stuttgarter Raum und in der Esslinger Gegend wachsen an den Steilhängen des Neckartals **Trollinger** (was anderes kommt nicht ins Glas), **Rieslingweine** und **Kerner**. Besonders zu loben ist auch der **Dornfelder**. Pilzkrankheiten (Mehltau in der Pfalz ab 1888) sowie die aus Amerika eingeschleppte Reblaus (seit 1863 im Rhône-Tal) machten dem Weinbau schwer zu schaffen. Ein besondere Weinanbaugebiet ist das Remstal. Es ist nicht sicher, ob die Römer den Weinbau hierher brachten, aber wer sonst? Im frühen Mittelalter wurde Weinbau in erheblichem Umfang betrieben und bis 1500 immer weiter ausgedehnt.

Stuttgart



Das waren noch Zeiten, als ein Glas noch kein Fünftel war, sondern einen Viertelliter Wein enthielt.

Der berühmteste Wein aus Stuttgart ist wohl der vom „Cannstatter Zuckerle“, ein Weinberg mitten in der Landeshauptstadt.

Ein Viertel ist im Süden des deutschen Sprachraums ein Viertelliter Wein. In Württemberg war das Viertel ein historisches Maß, das seit 1567 und auch nach Napoleon galt. Ein Viertel ist keinesfalls ein Viertelliter (= 0,25 Liter), sondern betrug nur 0,173 Liter. 4 Viertel waren also nur 0,69 Liter oder wie die alten Württemberger sagten: 1 Ecklein. Da der Wein bekanntlich aus sonnigen Gegenden stammt und nicht von der Nordseeküste, übertrug sich 1 Ecklein auf die übliche Weinflasche mit 0,7 Liter Inhalt. Bleiben wir noch ein wenig bei den Schwaben. Der Genuß eines Vierteles wurde als „Vierthelesschlotzen“ bezeichnet und deshalb heißen die Schwaben auch „Vierthelesschlotzer“.



Schduágörd, ursprünglich Stutengarten, ist die Landeshauptstadt Baden-Württembergs und mit rund 625.000 Einwohnern dessen bevölkerungsreichste Stadt. Sie ist in 23 Stadtbezirke gegliedert. Das Stadtbild wird durch viele Anhöhen, teilweise Weinberge, Täler wie den Stuttgarter Talkessel und das

Neckartal, Grünanlagen wie den Rosensteinpark, Schloßgarten, Killesbergpark sowie eine dichte urbane Bebauung mit hohem Anteil von Nachkriegsbauten, diversen Baudenkmälern, Kirchbauten und einigen Hochhäusern geprägt. Um das Jahr 90 n.Chr. entstand hier die älteste Siedlung in geschichtlicher Zeit auf heutigem Stuttgarter Stadtgebiet. Um ein Kastell herum sowie östlich des Neckars im Bereich der Altstadt von Bad Cannstatt entstand eine unbefestigte zivile Siedlung (*vicus*). In römischer Zeit passierte fast der gesamte Fernverkehr von Mainz und dem Rheinland nach Augsburg und Rätien das heutige Bad Cannstatt. Auch wurden in römischer Zeit die Mineralquellen von Bad Cannstatt offenbar bereits genutzt. Nach Budapest besitzt Stuttgart das größte Mineralwasser-Vorkommen Europas. Ob der Weinbau in Stuttgart von den Römern eingeführt wurde, ist nicht sicher.

Wenn man Stuttgart in Richtung Norden über die B27 verläßt, kommt man an Porsche vorbei, in Richtung Süden über die B10 sieht man den Mercedes-Stern, in Richtung Ost über die B14 kommt man an Weiblingen vorbei, wo die Firma Stihl ihre Hauptverwaltung hat, und im Westen liegt einige Kilometer entfernt die Uhrenstadt Pforzheim. Stuttgart liegt in einem Tal und an der tiefsten Stelle wird der vermaledeite Bahnhof „S21“ gebaut, auf dessen ehemaliges Gelände dann Wohnungen für mehrere Tausend Menschen gebaut werden dürfen. Wer kann, wird es vermeiden, dort zu wohnen, denn es gibt luftigere Orte. An den Hängen dieses Tals sind mehr oder weniger große Flächen für Rebstöcke zu sehen, wie auch Stuttgart insgesamt von Weinbergen umgeben ist.

Bei der „Intervitis/Interfructa 89“ auf dem Stuttgarter Killesberg nahm die Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft teil und gab aus diesem Anlaß eine Privatganzsache heraus.





Der Hinweis im Stempel soll wohl daran erinnern, daß es nicht nur in der baden-württembergischen Landeshauptstadt ein Weindorf gibt, sondern vor dem Hamburger Rathaus einmal jährlich die Hamburger badischen und württembergischen Wein verkosten dürfen.



Der **Schwarzriesling** ist die Urform der Burgunderfamilie und trotz der Namensähnlichkeit kein Verwandter des Rieslings. Später Austrieb und späte Blüte bringen gute Frosthärte und verringern die Verrieselungsgefahr. Die Trauben werden mittelspät reif. In Württemberg wird die Rebe bereits seit Jahrhunderten kultiviert. Der Schwarzriesling ist ein typisches Gewächs aus Württemberg.



Heilbronn und die Weinorte im Landkreis

Hier schrieb Theodor Heuss seine Doktorarbeit über den Weinbau und Weingärtnerstand in Heilbronn.

Heilbronn darf sich seit 2020 als Universitätsstadt bezeichnen, da die Dieter-Schwarz-Stiftung mit ihrem durch den Handelsriesen Lidl verdienten Geld eine Hochschule finanziert. Heilbronn ist wegen seiner ausgedehnten Rebflächen bekannt als Stadt des Weins. Sie wird auch Käthchenstadt genannt, nach der Titelperson in Heinrich von Kleists Schauspiel „Das Käthchen von Heilbronn oder die Feuerprobe“.

Der Weinbau hat in Heilbronn eine lange Tradition und ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor in der Stadt. 1146 wird der Weinbau erstmals erwähnt. Doch hier hatten bereits die Römer Reben gepreßt (sonst wären sie gar nicht hierher gegangen). Der Stadt flossen starke Einnahmen durch die von den örtlichen Wengertern (Winzern) erhobenen Steuern auf die Produktionserträge zu, zudem durch die Abgaben der für den Weinbau tätigen Handwerker und der mit Wein handelnden Kaufleute. 1556 gab es 170 Privatkeltern und Trotten (Spindelkelter). Wer es genauer wissen will, kann sich die Doktorarbeit von Theodor Heuss „Weinbau und Weingärtnerstand in Heilbronn am Neckar“ zu Gemüte führen.

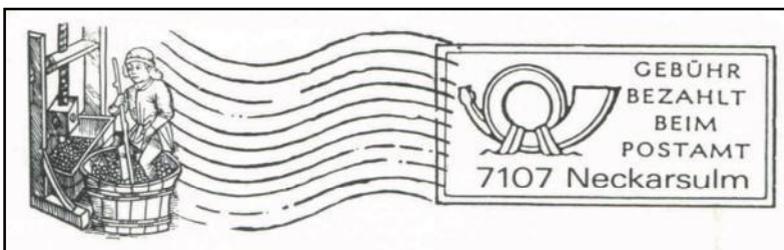
Der Neckar

Dieser Fluß gehört den Baden-Württembergern und den Badenser. Er entspringt bei Villingen-Schwenningen und fließt zwischen Schwarzwald und Schwäbischer Alb erst nach Nordosten und dann nordwestwärts durch Stuttgart und Heilbronn, durch den Odenwald westwärts bis Heidelberg und schließlich nach Mannheim. Dort mündet er als fünftgrößter Nebenfluß in den Rhein. Da hat er je nach Zählweise bis zu 380 Kilometer hinter sich. Seine größten Nebenflüsse sind Enz, Kocher und Jagst. Der Neckar ist als Bundeswasserstraße zum Großschiffahrtsweg ausgebaut; dabei sind die früheren Auenlandschaften verschwunden. Einige Abschnitte sind renaturiert.

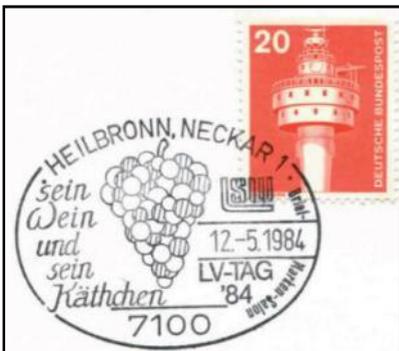
Neckarsulm

Neckarsulm stellt mit der Nachbarstadt Heilbronn ein durchgehend bebautes Gebiet dar. Seinen Namen hat Neckarsulm von der Lage nahe der Mündung der Sulm in den Neckar.

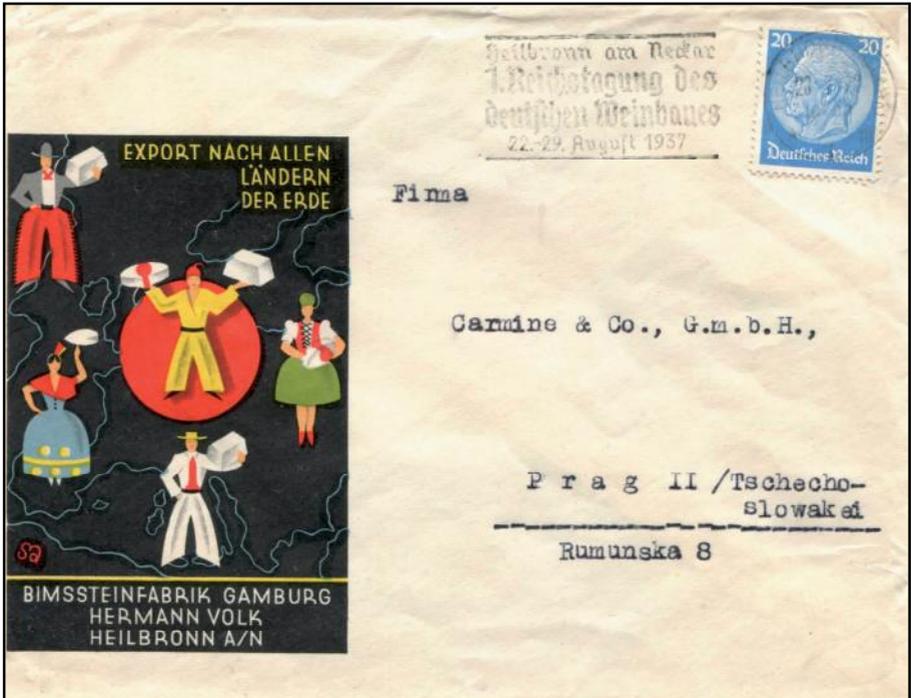
Eine erste Siedlung entstand schon Mitte des 6. Jahrtausends v.u.Z., in der Jungsteinzeit. Eine erste urkundliche Erwähnung Neckarsulms als *villa Sulmana* erfolgte 771 im Lorscher Codex. Die Ortschaft erhielt um 1300 das Stadtrecht. 1484 kam die Stadt an den Deutschen Ritterorden, der sie über 300 Jahre beherrschte. Die früher hauptsächlich vom Weinbau geprägte Stadt entwickelte sich ab dem späten 19. Jahrhundert zur Industriestadt. Noch Mitte der 1950er-Jahre bestand hier der größte Zweirad-Produzent der Welt, NSU. Heute gehört das Werk zu Audi und beschäftigt über 14.000 Mitarbeiter. Des Weiteren ist die Stadt bekannt für die Zentrale des größten europäischen Handelskonzerns, der sog. Schwarz-Gruppe (Lidl und Kaufland).



Eine Kelter (von lat. *calcatarium*, deutsch Fußtretung, nach der anfangs üblichen Arbeitsweise, die Weintrauben barfüßig zu zerstampfen) ist eine Presse zur Gewinnung von Säften. Die ersten mechanischen Kelter erzeugten den zum Pressen nötigen Druck mit Hilfe einer Spindel. Bei den ersten Modellen bestanden sowohl Rahmen wie auch Spindel aus Holz. Von der Kelter mit Spindel übernahm Gutenberg die Idee für seine Druckpresse.



Der **Chardonnay** ist die weltweit wichtigste weiße Rebsorte der Burgunderfamilie und gedeiht unter verschiedensten Klimabedingungen und ist deshalb in fast allen wichtigen Weinbauländern zu Hause. Ende der 1990er-Jahre hielt sie auch in Württemberg Einzug. Der Chardonnay gedeiht am besten auf tiefgründigen, kalkhaltigen und warmen Böden und stellt an den Standort ähnlich hohe Ansprüche wie der Riesling. Chardonnay wird überwiegend trocken ausgebaut. Neben dem Ausbau im Edelstahltank ist der Barrique-Ausbau verbreitet.



Stempel mit Hinweis auf die 1. Reichstagung des deutschen Weinbaues 22.–29. August 1937

Oedheim

Der heutige Ort Oedheim mit 6400 Einwohnern im Landkreis Heilbronn wurde aufgrund seiner Lage an einer Talflanke und der Endsilbe -heim vermutlich im Zuge der fränkischen Landnahme gegründet. Der Name bezeichnet den Ort als Sitz des Sippenführers Odo. Die älteste Siedlung ist der Weiler Willenbach, der bereits 803 urkundlich belegt ist. Willenbach (damals Willenheim) war vermutlich die zunächst bedeutendste Siedlung, könnte aber im 10. Jahrhundert zerstört worden sein, woraufhin das durch seine Talflankenlage besser geschützte Oedheim entstand oder ausgebaut wurde. In Urkunden ist erstmals um 1235 von Odeheim die Rede. Oedheim ist ein Weinbauort, dessen Lagen zur Großlage Kayberg im Bereich Württembergisch Unterland des Weinbaugebiets Württemberg gehören.





Gundelsheim

ist eine Stadt im Landkreis Heilbronn. Wegen ihrer jahrhundertelangen Zugehörigkeit zum Deutschen Orden nennt sie sich Deutschordensstadt. Durch Gundelsheim führt unterm Schloß vorbei die Burgenstraße, eine Ferienstraße von Deutschland nach Tschechien.

Die ältesten Spuren menschlicher Besiedlung aus der Gegend um Gundelsheim wurden auf dem unmittelbar nordwestlich des Orts liegenden Michaelsberg gefunden und datieren aus der Jungsteinzeit. Die Tallagen am Fuß des Bergs wurden in früher fränkisch-alemannischer Zeit (um 300 n.Chr.) besiedelt, wovon Funde künden. Erstmals wurde Gundelsheim als Gundolfsheim in einer auf 766 n.Chr. datierten Urkunde im Lorscher Codex erwähnt, in dem auch noch weitere Schenkungen des 8. Jahrhunderts im heutigen Gundelsheim genannt werden. Der Name deutet auf eine fränkische Besiedelung unter einem Stammesfürsten Gundolf hin.

Gundelsheim ist ein Weinbauort, dessen Lagen zur Großlage Staufenberg im Bereich Württembergisch Unterland des Weinbaugebiets Württemberg gehören. Der Ort ist überregional bekannt für die Steillage Himmelreich. Der durch meterhohe Mauern geschützte Felsvorsprung am Michelsberg ist die steilste noch bewirtschaftete Weinlage in Württemberg und wird teils vom Staatsweingut Weinsberg, teils von Privatwinzern bebaut.

Muskat-Trollinger ist eine eigenständige, wenig bekannte Rebsorte und wird hauptsächlich in Württemberg angebaut. Sie läßt sich bis 1836 zurückverfolgen und ist vermutlich aus dem Trollinger mutiert. Ursprünglich wurde der sehr aromatische Muskat-Trollinger als Tafeltraube angebaut. Heute ist der Muskat-Trollinger aufgrund seiner deutlichen Muskatnote eine besondere Spezialität.



Weinstadt Beilstein im Bottwartal

ist eine Kleinstadt mit 6200 Einwohnern am Fuß der Löwensteiner Berge. Die erste Burg entstand um 1070/1080. Um 1150 wird erstmals ein Dietherich von Bilstein genannt; ihr Besitz ging nach 1234 an die Markgrafen von Baden über. Um 1200 wurden Bergfried und Ringmauer errichtet. In einer Urkunde aus dem Jahr 1245 wird der Ort Beilstein erstmals erwähnt, der sich wohl im Hochmittelalter als Burgweiler unterhalb der Burg Hohenbeilstein entwickelte und damit jünger als die meisten anderen heute zur Stadt Beilstein zählenden Weiler ist. Zwischen 1250 und 1280 wird die Ortschaft zur Stadt erhoben und als solche 1304 erstmals bezeichnet.

Über die Region hinaus ist Beilstein bekannt durch seinen Wein. Vor allem **Riesling**, **Trollinger** und **Lemberger**

werden hier auf rund 200 Hektar Weinbaufläche angebaut. Im Zuge der Rebflurbereinigung von 1966 bis 1980 wurden über 120 Hektar Rebflächen neu geordnet. Die Lagen gehören zur Großlage Wunnenstein im Bereich Württembergisch Unterland. Bis in die jüngere Vergangenheit war der Weinbau die Haupterwerbsquelle der Bevölkerung.



Der Stempelttext lautet: „Weinstadt im Beilstein Württ. Bottwartal“ und zeigt die Burg Hohenbeilstein



Der **Riesling** ist die wohl feinste und komplexeste Weißweinsorte der Welt, er bringt in kühlen und gemäßigten Klimazonen die besten Ergebnisse. Die Rebe stammt wahrscheinlich von einer Wildrebe am Oberrhein ab und wurde bereits vor 1500 urkundlich erwähnt. Riesling wächst in allen deutschen Anbaugebieten und repräsentiert wie keine andere Rebsorte deutsche Weinkultur. Rieslingweine werden in allen Qualitätsstufen angeboten.

Der Lorsch Codex (*Codex Laureshamensis*) wird in dieser Sammlung von württembergischen Weinorten mehrmals erwähnt. Deshalb soll hier die Handschrift dargestellt werden. Der Codex ist ein ungefähr zwischen den Jahren 1170 und 1195 in der Benediktiner-Reichsabtei Lorsch an der Bergstraße in lateinischer Sprache angelegtes Manuskript. Es enthält eine Klostergeschichte und Abschriften von über 3800 Urkunden sowie einige Urbare. Der besondere Wert der enthaltenen Abschriften: sie stellen die einzige erhaltene Überlieferung der vollständig verloren gegangenen Originalurkunden dar, die sich einst im Archiv dieser bedeutenden Reichsabtei befunden hatten. Der Codex wurde im 12. Jahrhundert erstellt, um die Rechte und Besitztümer des Klosters Lorsch zu dokumentieren und damit der Abtei langfristig zu sichern. Er besteht aus 3836 urkundlichen Eintragungen eines Rechtsvorgangs (zum Beispiel Kauf, Schenkung) mit den dazugehörigen zitierten Urkunden (von Königen, Päpsten und anderen). Die ältesten Rechtsgeschäfte sind ab dem Jahr 764 beschrieben und registriert. Weiterhin enthält der Codex eine Äbtechronik. Diese dient vor allem als Quelle für die Baugeschichte und die Entwicklung des Kirchenschatzes. Da der Lorsch Codex die Ersterwähnung vieler Gemeinden enthält – über 1000 Orte werden in ihm genannt –, wird er von einigen heimatgeschichtlich Interessierten als Grundbuch bezeichnet.

Schwaigern

Schwaigern ist eine Stadt im baden-württembergischen Landkreis Heilbronn. Bodenfunde aus der Jungsteinzeit und der römischen Zeit weisen auf eine frühe Besiedlung der Schwaigerner Gegend hin. Erstmals erwähnt wurde Schwaigern 766 in einer Urkunde des Lorsch Codex. Der Ort zählte ursprünglich zum Gartachgau.

Im frühen 12. Jahrhundert werden die edelfreien Herren von Schwaigern als Ortsherren erwähnt, die im 13. Jahrhundert von den wohl daraus hervorgegangenen Herren von Neipperg abgelöst wurden, die über eine geschickte Hochzeitspolitik mit der Kraichgauer Ritterschaft, mit Württemberg, der Kurpfalz und Baden sowie mit dem Haus Habsburg zu großer Bedeutung aufstiegen.

Der Weinbau in Schwaigern wird erstmals 799 erwähnt. Die hauptsächlich angebauten Rebsorten sind **Trollinger**, **Riesling**, **Lemberger** und **Schwarzriesling**. In Schwaigern hat die Heuchelberg-Kellerei ihren Sitz, die viertgrößte Kellerei Baden-Württembergs. Neben mehreren anderen Selbstvermarktern ist vor allem auch das Weingut Graf von Neipperg zu nennen. Der Stadtteil Stetten bietet mit drei Weingütern und einer Weinküferei ein vielfältiges Weinangebot. Eine Rebveredlung legt dazu den Grundstein für die sortentypischen Gewächse. Die Lagen aller Stadtteile gehören zur Großlage Heuchelberg.



Kenner trinken nicht nur Wein ... „Heuchelberger“ muß es sein.



Weinstadt
in Württemberg

Brackenheim

Brackenheim zählt über 16.000 Einwohner und ist eine württembergische Weinbaugemeinde im Landkreis Heilbronn. Das Gebiet zwischen dem Strom- und dem Heuchelberg ist schon seit etwa 5000 bis 6000 Jahren besiedelt. Die ältesten menschlichen Siedlungsfunde auf dem Gebiet der heutigen Stadt Brackenheim datieren aus der Jungsteinzeit, aus der etwa 30 Siedlungsstellen im Stadtgebiet nachgewiesen sind. Zur Zeit der Römer lag Brackenheim im Hinterland des Neckar-Odenwald-Limes bzw. des Obergermanisch-Raetischen Limes. Der Stadtteil Meimsheim wurde 788 im Lorscher Codex erstmals erwähnt. Die älteste Erwähnung als *oppidum* (Stadt) datiert ist auf das Jahr 1279.

Brackenheim ist die größte Weinbaugemeinde Württembergs und liegt an der Württemberger Weinstraße. Seit 700 Jahren ist Weinbau in der Gegend nachgewiesen. Auf 798 Hektar Rebfläche werden zahlreiche Rebsorten wie **Lemberger, Trollinger, Spätburgunder, Riesling, Muskateller** und **Kerner** angebaut. Brackenheim ist nicht nur die größte Weinbaugemeinde Württembergs und nach Vogtsburg im Kaiserstuhl die zweitgrößte in Baden-Württemberg, sondern auch die größte Rotweingemeinde Deutschlands. Neben drei Weingärtnergenossenschaften mit über 1.200 Mitgliedern gibt es über 30 Selbstvermarkter, die sich um Ausbau und Vermarktung ihres Weins kümmern. Ein Wein- und Naturlehrpfad informiert ausführlich über Rebsorten und Weinbau in alter und neuer Zeit. Auch die Pflanzen- und Tierwelt im Weinberg wird vorgestellt.

Rotwein wird aus blauen Trauben hergestellt.

Anders als bei Weißwein oder Rosé werden beim Rotwein im Vergärungsprozeß die Trauben samt Schale verwendet. Beim Weißwein und Rosé ist es nur der Saft. Zurück zum Rotwein: Hier beläßt man den abgepreßten Saft bei den Schalen. Der bei der Vergärung entstehende Alkohol löst die Farbe aus den Schalen und der Saft nimmt sie an – das macht ihren späteren Wein rot. Das Verfahren nennt sich Maischegärung. Eine Alternative hierzu ist die thermische Behandlung – hierbei wird die Maische kurz erhitzt. Da Rebsorten verschieden dicke Schalen aufweisen und aus diesen die Farbe während des Vergärens in den späteren Wein übergeht, gibt es große Unterschiede in der Farbintensität. Aber nicht nur die Farbe wird beim Vergären gelöst, sondern auch die ebenfalls in den Schalen sitzenden, geschmacksprägenden Gerbstoffe.



Weingärtner-
genossenschaft
Brackenheim
Neipperg
Haberschlacht
Meimsheim eG



(Wird fortgesetzt)

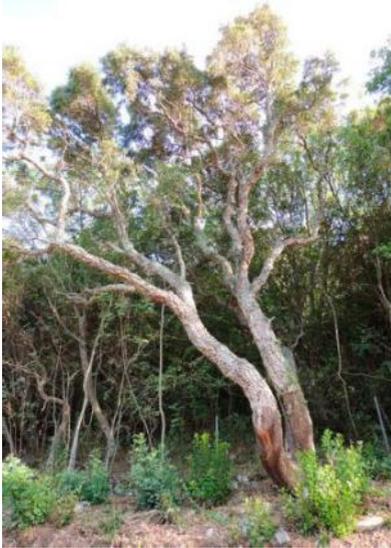
Clemens M. Brandstetter

Kork für Kork

Kork ist ein Naturprodukt, für das es zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten gibt – uns sind die Korken aus Champagner-, Sekt- oder Weinflaschen bestens bekannt. In Deutschland fallen jährlich etwa 200.000.000 Flaschenkorken (alle Flaschenverschlüsse 1,2 Milliarden) an. Das entspricht 32.000 Kubikmetern Korkschorf. Nur etwa 1 Zehntel des „Mülls“ wird recycelt (wiki). Das ist die eine Seite der Medaille – auf der anderen Seite wissen wir, dass die Korkbildung verkümmert, wenn der Kork nicht geerntet wird. Dann roden die Waldeigentümer und schaffen Freiflächen. Dort ist der Ertrag kurzfristig durch Viehhaltung größer als der langfristige Ertrag aus dem Korkeichenwald.

Vergammeln die Korkwälder im Mittelmeerraum, werden die Eigentümer diese Wälder auflassen und mit Pinie und standortfremdem Eukalyptus aufforsten – die Vielfalt der Begleit-Fauna und -Flora stirbt aus. Immer wieder wird das Argument ins Treffen geführt,

daß Plastikstopfen oder Alu-Drehverschlüsse weniger negative Einflüsse auf den Wein haben. Studien der Hochschule Geisenheim (Institut für Önologie) enttarnen Chlorverbindungen (PCP, TP, TCP), die in Holzschutzmitteln verwendet waren und sind die Verursacher der Kork- und Muffton-Problematik. Ein sardischer Winzer hat einen praktischen Versuch gemacht: 4 gleiche Flaschen, gleicher Wein, 4 verschiedene Verschlüsse – und siehe da: jeder der Weine schmeckte anders. Seit 2019 gibt es in England erste Häuser aus Kork!



So sieht eine wilde Korkeiche auf Sizilien aus

Quercus suber aus Portugal



Internat. Jahr des Waldes 2011; Algerien Korkeiche

Axel Muttray

Besuch der PHILA-Bibliothek Heinrich Köhler in Frankfurt

Für einen Motivsammler kommen unterschiedliche Belege wie z.B. Marken, Poststempel, Freistempel, amtliche und Privatanzsachen von verschiedenen Postanstalten in Betracht. Wer postgeschichtlich interessiert ist und eingehender recherchieren will, benötigt spezielle Nachschlagewerke. Der Frankfurter Verein für Briefmarkenkunde hat ein Verzeichnis seines umfangreichen Bestands von Zeitschriften und alten sowie aktuellen Katalogen und Handbüchern online gestellt. Die Suche geht schnell. Die Bibliothek ist im Wesentlichen eine Präsenzbibliothek, gelegentlich werden aber auch Werke ausgeliehen. Deshalb empfiehlt sich eine vorherige Anfrage im Fall einer längeren Anreise. Mit öffentlichen Verkehrsmitteln ist die Bibliothek gut erreichbar, vom Bahnhof Frankfurt-Rödelheim sind es nur wenige Gehminuten bis zur Bibliothek Langer Weg 16–18. Wir wurden sehr nett empfangen. Alle angefragten Werke lagen schon bereit. Auch erhielten wir wertvolle Tipps für weiterführende Literatur. Die Website des Vereins stellt alle nötigen Informationen unter <https://briefmarkenverein-frankfurt.clubdesk.com/bibliothek> bereit. Die Bibliothek ist telefonisch nur während der raren Öffnungszeiten zu erreichen. Der verantwortliche Bibliothekar, Herr Dr. Michael Hampel, ist telefonisch (privat!) zu erreichen unter 069 76 69 10. Verlinkt sind weitere philatelistische Bibliotheken.



nis seines umfangreichen Bestands von Zeitschriften und alten sowie aktuellen Katalogen und Handbüchern online gestellt. Die Suche geht schnell. Die Bibliothek ist im Wesentlichen eine Präsenzbibliothek, gelegentlich werden aber auch Werke ausgeliehen. Deshalb empfiehlt sich eine vorherige Anfrage im Fall einer längeren Anreise. Mit öffentlichen Verkehrsmitteln ist die Bibliothek gut erreichbar, vom Bahnhof Frankfurt-Rödelheim sind es nur wenige Gehminuten bis zur Bibliothek

Langer Weg 16–18. Wir wurden sehr nett empfangen. Alle angefragten Werke lagen schon bereit. Auch erhielten wir wertvolle Tipps für weiterführende Literatur. Die Website des Vereins stellt alle nötigen Informationen unter <https://briefmarkenverein-frankfurt.clubdesk.com/bibliothek> bereit. Die Bibliothek ist telefonisch nur während der raren Öffnungszeiten zu erreichen. Der verantwortliche Bibliothekar, Herr Dr. Michael Hampel, ist telefonisch (privat!) zu erreichen unter 069 76 69 10. Verlinkt sind weitere philatelistische Bibliotheken.

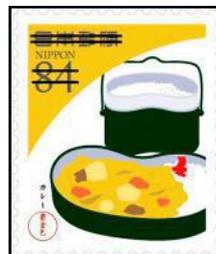


Die Welt ißt verschieden. Das Angebot ist reichhaltig. Da zu viel auf einmal ungesund ist, werden hier die Speisen der Welt einzeln präsentiert. Stets illustriert mit einem postalischem Beleg.

... heute gibt es bei Oltersdorfs: **Reis mit Curry**

Unter dem Begriff Curry wird meist eine asiatische Gewürzmischung auf Kurkuma-Basis verstanden. Jedoch im südostasiatischen Raum werden Curry auch verschiedene Ragout-Speisen genannt. Ragout ist eine Gerichtsgattung von würfeligen Fleisch-, Geflügel-, Wildbret- oder auch Gemüsestücken in einer oft sämigen Sauce. Bei den Curry-Ragouts ist die intensive Nutzung der Curry-Gewürze das Charakteristische.

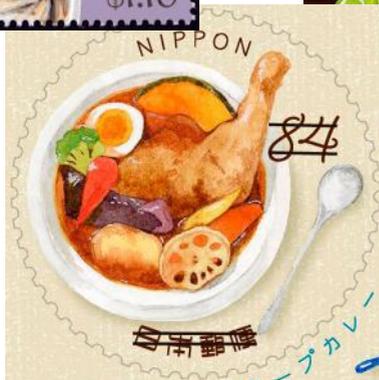
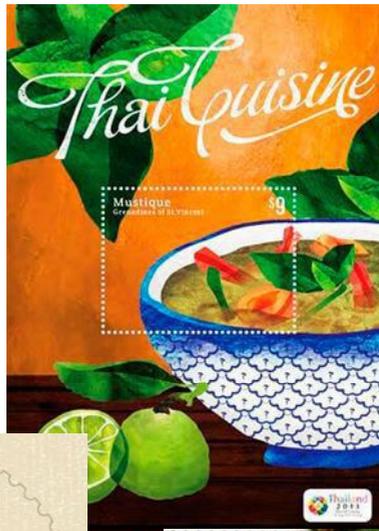
Currys haben keine festgelegten Zutaten, je nach Herkunftsregion und Koch können sie sich erheblich unterscheiden. Es gibt vege-



tarische Currys, Currys mit jeder Art von Fleisch, Currys mit Fisch oder Meeresfrüchten. Eine Mahlzeit, die aus Reis und einer Auswahl verschiedener Currygerichte besteht, wird als „Reis und Curry“ bezeichnet. Für eine solche Mahlzeit wird eine große Schüssel Reis in die Mitte des Tisches gestellt und eine Vielzahl von verschiedenen Curry-Ragouts in kleineren Schüsseln serviert. So gibt es kein „Rezept“ für Curry, sondern es besteht die Freiheit der Wahl.

Folgende Briefmarken illustrieren Curry-Speisen:

- Japan (19.6.2020) Farben – u.a. Curry (Abb.)
- Japan (11.11.2020) Japanische Köstlichkeiten (II): Sapporo, u.a. Suppencurry (Abb.)
- Singapur (15.7.2011) Fish Curry (Abb.)
- St. Vincent Grenadinen, Mustique (7.6.2013) Internationale Briefmarkenausstellung Thailand 2013, u.a. Schüssel mit Curry (Abb.)
- St.Vincent Grenadinen, Union Island (3.8.2015) Internationale Briefmarkenausstellung Singapore 2015: Speisen, u.a. mit Curry Laksa – Fish Head Curry)



Der Schwarze Holunder – die Heilpflanze des Jahres 2024

Der Schwarze Holunder (*Sambucus nigra*) ist ein Strauch oder kleiner Baum aus der Gattung Holunder (*Sambucus*), der im größten Teil Europas natürlich vorkommt. Für den Schwarzen Holunder gibt es im Deutschen u.a. die Trivialnamen Holunder (mittel- und oberdeutsch), Holder(busch) (südwestdeutsch-schweizerisch), Holler (bairisch-österreichisch) und Flieder (niederdeutsch). Seine Blüten und Früchte finden vielfach Verwendung als pflanzliches Heilmittel, Lebensmittel und Farbstoff.

Der Schwarze Holunder ist eine der häufigsten Straucharten in Mitteleuropa. Ebenfalls anzutreffen ist er im restlichen Europa, in Westsibirien, im nördlichen Indien, dem Kaukasus, Kleinasien und in Nordafrika. Von Vorteil dafür ist seine Robustheit und Anspruchslosigkeit. Holunder ist ausgesprochen frosthart und gedeiht gut im Halbschatten auf Unkrautfluren, Waldlichtungen oder an Wegrändern, schätzt jedoch insbesondere mittelschwere bis sandige, stickstoffreiche und frische, schwach saure Lehmböden. In den Alpen ist er bis in die mittlere Gebirgslage von etwa 1500 Metern anzutreffen. In Österreich kommt der Holunder in allen Bundesländern sehr häufig vor. Neben wilden Vorkommen findet er sich auch in Kultur. Ein Anbaugebiet für Holunder ist die Oststeiermark.

Der Schwarze Holunder ist ein sommergrüner bis 7 Meter hoher, reichverzweigter Strauch oder bis 10 Meter hoher, breit ausladender, kleiner Baum mit überhängenden Zweigen. Die jüngeren Zweige sind zunächst grün, später graubraun und besitzen ein weiches, weißes Mark. Er ist ein Flachwurzler mit weitreichendem Wurzelsystem. Der Schwarze Holunder kann etwa 100 Jahre alt werden. Die Laubblätter entwickeln sich sehr früh im Jahr, etwa im März bis April und lange vor den Blüten. Ab Mai bis in den Juli erscheinen an den Zweigen endständige, aus vielen und dichtstehenden Einzelblüten bestehende, flache Schirmrispen mit einem Durchmesser von 10 bis 15 Zentimeter. Ihr frischer, fruchtiger Duft ist unverwechselbar und typisch für den Holunder. Der Schwarze Holunder bildet Steinfrüchte, die häufig als





„Beeren“ oder „Fliederbeeren“ bezeichnet werden. Sie reifen von August bis September und färben sich während des Reifens von anfangs Grün über Rot zu einer glänzenden, fast schwarzen Farbe. Sie sind saftreich, kugelig und besitzen einen Durchmesser von 5–6 Millimeter. Die Früchte enthalten meist drei Samen.

In den Blättern, der Rinde und unreifen Beeren sind giftige cyanogene Glycoside, hauptsächlich Sambunigrin vorhanden, sowie Lektine, vor allem Nigrin b, die Verdauungsstörungen verursachen. Über die Giftigkeit beim Menschen gibt es unterschiedliche Angaben. Sie reichen von ungiftig bis „zu vermeiden“. Bei Kindern und sensiblen Personen kann der Verzehr zu Symptomen von Erbrechen und leichten Krämpfen bis hin zu starkem Durchfall oder Magenbeschwerden führen. Der Genuß roher Früchte sollte daher vermieden werden. Durch Erhitzen zerfallen die cyanogenen Glycoside und deren Gehalt in den Beeren wird stark verringert. Die Holunder-Pollen gehören zu den Erregern des Heuschnupfens. Gefährdet sind die Betroffenen jedoch nur, wenn sie sich in der Nähe von blühenden Holunderbüschen aufhalten.

Holunder wird als Lebensmittel verwendet und findet in der Pflanzenheilkunde sowie als Färbepflanze Verwendung.

Sowohl die Blütenstände als auch die Früchte lassen sich zu Lebensmitteln verarbeiten. Die Beeren sind nach dem Abkochen oder Vergären eßbar. Die Blüten werden als geschmacksgebende Komponente für Getränke verwendet. Besonders weit verbreitet sind Holunderlimonade bzw. -sirup und Holundersekt. Die Blüten werden in eine Zuckerlösung gelegt und nach einigen Tagen abfiltriert. In dieser Zeit hat die Zuckerlösung das Holunderblütenaroma angenommen. Holundersirup wird auch als Zusatz zu Sekt genutzt,





so war der Hugo 2012 ein Mode-Cocktail. Eine bekannte Zubereitungsform für die Blüten sind ausgebackene Holunderblüten, die im deutschen Sprachraum als Hollerküchel, Hollerpfannekuchen, Holunderküchle, Hollerkiachal (Bayern), Hollerschöberl oder (in Österreich) als Hollerstrauben bezeichnet werden. Zur Herstellung dieses saisonalen Schmalzgebäcks werden die Blüten (Schirmrispe) in einen dünnflüssigen Teig aus Mehl, Eiern, Bier oder Prosecco und weiteren Zutaten getaucht, in der Pfanne gebacken oder frittiert, die dickeren Teile der Rispenstengel mit einer Schere abgeschnitten oder als Greifmöglichkeit am Gebäckstück belassen. Vor dem Servieren werden die Kiachal häufig mit Puderzucker bestäubt.

Die Beeren müssen vor der Verarbeitung zu Gelee, Mus, Muttersaft oder Obstwein erhitzt werden. Aus den Beeren kann man mit Verdickungsmittel (Stärke), Gewürzen und Zucker eine Fruchtsuppe bereiten (in Norddeutschland als Fliederbeersuppe bezeichnet). Holunderbeeren werden zum Backen verwendet und kommen als Zutat in Roter Grütze vor. Ebenfalls in Norddeutschland ist die Verwendung des eingedickten Saftes aus den Früchten in Grog üblich (d.h. mit heißem Wasser und Rum gemischt). Die Beeren lassen sich problemlos einfrieren. Der Saft ist sehr aromatisch, aber säurearm und kaum süß. Daher wird er oft mit Apfel-, Birnen- oder anderen süßen Fruchtsäften gemischt. Aus Holunderbeeren kann Wein und Obstbrand hergestellt werden.



Vom Schwarzen Holunder werden Blüten und Früchte (seltener auch Blätter und Rinde) arzneilich genutzt werden. Die Holunderblüten besitzen eine schweißtreibende, die Bronchialsekretion vermehrende, schleimlösende, immunstimulierende, entzündungshemmende, harntreibende und antioxidative Wirkung. Ihr Hauptanwendungsgebiet ist der sehr warm getrunkene Schwitztee bei fieberhaften Erkältungskrankheiten. Weniger stark aufgebrüht und nur lauwarm getrunken wird der Holunderblüten-Tee auch als Vorbeugungsmittel gegen Erkältungskrankheiten und Grippe genutzt. Ein weiteres Anwendungsgebiet sind Katarrhe der Atemwege und trockener Reizhusten. Volksmedizinische Anwendungsgebiete sind zudem Hautunreinheiten, Rheuma und Gicht sowie die Nutzung als harntreibendes und blutreinigendes Mittel. Die Drogenbezeichnung für die getrockneten



und abgerebelten Holunderblüten ist *Sambuci flos* (früher *Flores sambuci*).



Die Holunderbeeren zeigen ähnliche Wirkungen wie die Blüten und haben zusätzlich eine leicht abführende Wirkung. Sie besitzen einen hohen Gehalt an Vitamin C, sowie viele weitere bioaktive Substanzen. Sie zählen zu den anthocyanreichsten Lebensmitteln. Die antioxidativ wirkenden Anthocyane schützen die Zellmembranen vor Veränderungen durch freie Radikale und verlangsamen so den Alterungsprozeß der Pflanzenzellen wie auch den der Zellen des menschlichen Konsumenten. Zusätzlich sollen sie einen entzündungshemmenden und dadurch schmerzlindernden und fiebersenkenden Effekt haben. Polyphenole, die aus den Früchten des Schwarzen Holunders gewonnen wurden, zeigten in einer Studie interessante zell- und gewebeschützende Effekte, die die durch den oxidativen Streß bei diabetischer Stoffwechsellage entstandenen Gefäßschäden reduzieren konnten. Die Drogenbezeichnung für die getrockneten Holunderbeeren ist *Sambuci fructus* (früher *Fructus sambuci*). Gängig ist die Nutzung von aus frischen Früchten hergestelltem Saft oder Mus.



Auch bei Magenbeschwerden wird Holundertee in der Hausmedizin erfolgreich angewendet.

Die Holunderblätter (*Sambuci folium*, früher: *Folia Sambuci*) werden in der Volksheilkunde bisweilen bei rheumatischen Erkrankungen angewendet.

Holunderöl wird durch Kaltpressung aus den Samen des Schwarzen Holunders gewonnen und findet neben der Nutzung in der Pharmazie und Medizin auch in der Kosmetik und in der Küche Anwendung.

Der Schwarze Holunder wurde vom Verein NHV Theophrastus zur **Heilpflanze des Jahres 2024** gekürt. In der Begründung heißt es, den Schwarzen Holunder nutzen „viele als Beerensaft oder Blütentee bei Erkältungskrankheiten“.

Die Früchte des Schwarzen Holunders enthalten mehrere Farbstoffe, die sich u.a. zum Färben von Lebensmitteln und Textilien eignen. Die Hauptfarbstoffe sind die zu den Anthocyanen gehörenden Cyanidin-Glycoside, sowie das Flavonol Quercetin und seine Glycoside, z.B. Rutin. Die Beeren wurden früher zum Färben von Haaren und Leder eingesetzt. Mit dem Saft färbte man auch Rotwein. Der burgunderrote Saft der Beeren des Schwarzen Holunders ist aus Textilien kaum auswaschbar. Nachdem sowohl die Konsumenten als auch die Lebensmittelindustrie inzwischen höhere Ansprüche an Färbemittel und Farbstoffe stellen, gewinnt dieser natürliche Farbstoff heute wieder an Wert. Er wird für Süßig-

keiten und Molkereiprodukte in der Lebensmittelindustrie sowie in der Textilindustrie verwendet.

Der Holunder wird seit prähistorischen Zeiten von Menschen genutzt. Damit einher gehen einige Mythen. Das Aushacken oder Verstümmeln eines Holunders brachte Unglück oder Tod, der Hollerstrauch im Hausgarten galt als Lebensbaum. Das Verdorren zeigte den Tod eines Familienmitglieds an. Er galt als Abwehrmittel gegen Schwarze Magie und Hexen, schützte vor Feuer und Blitzeinschlag. Man sollte unter ihm vor Schlangenbissen und Mückenstichen sicher sein. Auch beherbergte er wohlgesinnte Hausgeister, was den Strauch in vielen Hausgärten heimisch werden ließ und zu dem Spruch führte, daß man vor einem Hollerbusch den Hut ziehen müsse. Der unangenehme Geruch des Laubes soll daher kommen, daß sich Judas einer Legende nach an einem Holunderbaum erhängt hat. Im Phänologischen Kalender, der sich nach den Zeichen der Natur richtet, ist der Holunder eine Zeigerpflanze: Wenn die schwarzen Beeren reif werden, beginnt der Herbst. Im langjährigen Jahresmittel reift der Schwarze Holunder um den 1. September, dem Datum für den meteorologischen Herbstbeginn. In manchen Jahren waren die Holunderbeeren in vielen Gegenden Deutschlands bereits Mitte August schwarz gefärbt.

Auf Briefmarken gibt es Holunder in:

- Andorra französische Post, (Portomarken) (21.10.1985) Wilde Beeren, u.a. Schwarzer Holunder (*Sambucus nigra*) (Abb.)
- Andorra spanische Post (8.2.2021) Blätter einheimischer Bäume (V): Holunder (Abb.)
- Armenien (2.2.2011) Flora u.a. *Sambucus tigranii* (Abb.)
- Bahamas (23.2.1970) 60 Jahre Pfadfinderinnen - Heinzelmännchen, Gelber Holunder (Abb.)
- Bulgarien (22.1.1981) Heilpflanzen, u.a. Schwarzer Holunder (*Sambucus nigra*) (Abb.)
- Burundi (14.9.1977) Märchen und Fabeln. Holunderfee (Abb.)
- Deutschland (DDR) (10.1.1978) Arzneipflanzen, u.a. Blüten des Schwarzen Holunders (*Sambucus nigra*) (Abb.)
- Großbritannien Isle of Man (24.4.1997) Erzählungen von der Insel Man; Europa: Sagen und Legenden, u.a. Mutter Holunderbusch (Abb.)
- Großbritannien Jersey (2.9.1997) Bäume, u.a. Schwarzer Holunder (*Sambucus nigra*) (Abb.) (12.9.2017) Automatenmarke Schwarzer Holunder (*Sambucus nigra*) (Abb.)
- Haiti (20.12.1965) Nutzpflanzen, u.a. Kanadischer Holunder (*Sambucus canadensis*) (Abb.)
- Kosovo (4.4.2022) Flora: Heilpflanzen, u.a. Schwarzer Holunder (*Sambucus nigra*) (Abb.)
- Liechtenstein (15.4.1959) Einheimische Bäume und Sträucher, u.a. Rote Holunder (*Sambucus racemosa*) auf Alpila (Abb.)
- Schweden (10.3.2005) Europa: Gastronomie – Zitrone, Holunderbeeren, Sternanis und Holunderbeermarmelade (Abb.)
- Schweiz (29.11.1976) „Pro Juventute“: Heilpflanzen des Waldes, u.a. Schwarzer Holunder (Abb.)



Marken aus der Landwirtschaft Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabebetrag	Michel-Nr	Thema
Andorra franz.	9.6.2023	912	Andorranische Seen
Andorra franz.	15.6.2023	913–914	Wappen von Andorra
Andorra span.	21.7.2023	Block 26	Blatt und Fruchtstand der Platane
Aserbajdschan	14.4.2022	Block 272	Bäume repräsentieren Luft, Feuer, Wasser, Erde
Aserbajdschan	28.6.2022	Block 274	Schmetterlinge
Australien	2.8.2022	Block 816	Zikaden
Australien	23.8.2022	5507–5510	Naturlandschaften
Australien	13.9.2022	5524–5527	
		Block 818	Rosen
Azoren	14.8.2023	668–670	
		Block 77	Wolfspinne, Kohlweißling, Schnecke, Azoren-Star
Bosnien u Herzeg.	5.6.2023	853–854	Roter Natternkopf und Illyrische Lotwurz
Curaçao	23.10.2021	614–619	Gemälde, u.a. Hahn, Hibiskus, Vogel
Deutschland	2.11.2023	3798	Eichhörnchen im Winter
Ecuador	26.11.2019	4034–4043	Traditionelle Speisen
Estland	5.10.2023	1086	Rothirsch
Färöer	23.6.2023	Block 67–70	Kryptomarken – Jahreszeiten, u.a. Lamm, Wiesenklees, Herbst
Färöer	11.8.2023	Block 71	Steinmännchen
Frankreich	12.5.2023	8480–8491	Stoffmuster mit Blumen und Schmetterlingen
Frankreich	2.6.2023	8499–8510	Zitronen, Bananen, Kiwis, Erdbeeren, Kirschen, Äpfel u.a.m.
Gibraltar	30.6.2023	2086–2091	Einheim. Fauna, u.a. Rotkehlchen, Grasmücke
Gibraltar	30.6.2023	Block 157	Iberischer Rotfuchs
Grenad.-Canouan	5.7.2021	Block 90	Sonnenblume
Grenad.-Canouan	29.10.2021	570–874	
		Block 92	Bienen
Grenad.-Canouan	29.10.2021	582–585	Blumen
Grenad.-Canouan	8.11.2021	586–590	
		Block 94	Orchideen

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Griechenland	4.4.2023	3185–3186	Welttag d. streunenden Tiere: Katze u. Hund
Indonesien	27.5.2021	3603–3605	
		Block 372	Gunsung Sewu, Unesco Global Geopark
Isle of Man	12.4.2023	3006–3011	Wasserfälle
Italien	3.4.2023	4512	Plinius der Ältere
Italien	22.4.2023	4515	Gämse und Orchideen
Italien	4.5.2023	4518–4522	Bedeutende Firmen, u.a. Konserven, Wurst, Saft, Honig
Italien	24.5.2023	4528	Spitzenprodukte: Gläser mit Honig und biolog. Brotaufstrichen
Italien	29.7.2023	4553	70 Jahre italienische Kochakademie, Weizen, Mais, Tomaten
Japan	14.1.2022	11272–11288	u.a. Pfirsich, Trauben, Zitrone, Marmelade,
Japan	14.1.2022	11291–11300	Vögel
Japan	15.2.2022	11321–11330	Grußmarken: Blumen
Japan	3.3.2022	11351–11370	u.a. Pfeffer, Tee, Gebäck
Japan	6.4.2022	11375–11384	Japanische Gastfreundschaft: Blumen
Japan	13.4.2022	11385–11390	Blütenmuster, Eule, Taube, Kaninchen
Japan	25.5.2022	11399–11403	Aufforstungskampagne: Baumarten
Japan	1.6.2022	11404–11423	Grußmarken, u.a. Hortensie, Lavendel, Melone, Frosch
Kambodscha	28.12.2021	2715	Jahr des Ochsen
Kambodscha	28.12.2021	2728–2732	Salzernte + Block 362
Kambodscha	28.12.2021	2734–3738	
		Block 363–364	u.a. Reisfelder, Ochsenkarren, Bambus-Bahn
Kambodscha	28.12.2021	2741–2744	
		Block 365–366	Spinnen
Kambodscha	28.12.2021	2747–2751	Freimarken Blumen
Kanada	19.9.2022	3951	Vogelhäuschen an Bäumen
Kasachstan	24.11.2021	1253–1260	Katzenrassen
Kasachstan	26.11.2021	Block 140	Altyn-Emel-Nationalpark, u.a. Pferd
Kasachstan	29.11.2021	Block 141	Gefährdete Tierarten: u.a. Reh, Wildschwein
Kirgisien	10.12.2021	1052–1054	Kirgisische Trollblume
Kirgisien	31.5.2022	1066–1068	Pistazienbaum
Kroatien	16.3.2023	1607	Ostern: Hühnerküken und Eier
Kroatien	22.3.2023	1610–1612	Einheimische Fauna: Schmetterlinge
Kroatien	20.4.2023	1617	Klimaschutz: Fisch aus Plastikmüll
Kroatien	15.5.2023	1621	Familie pflanzt Baum

Land	Ausgabebetrag	Michel-Nr	Thema
Kroatische Post	22.5.2023	Block 53	Göttin Athene und Olivenbaum
Liechtenstein	5.6.2023	2089	Trad. Märkte: Viehmarkt in Steg
Liechtenstein	5.6.2023	2091–2094	Kulturlandschaft
Liechtenstein	4.9.2023	2101–2102	Hildegard von Bingen – Pflanzenwelt
Litauen	15.8.2023	1404–1405	Finger-Kuhschelle u. Breitblättriges Knabenkraut
Luxemburg	12.9.2023	2340	Nußmarkt in Vianden
Moldawien	22.4.2023	1240	Internationaler Tag der Erde: Erdkugel und Pflanzen
Montenegro	15.3.2023	495	Europäische Hornotter
Niederlande	3.7.2023	4213–4222	Echt holländisch, u.a. Tulpenvase, Teekanne, Tasse, Waffel
Norwegen	7.10.2023	2106–2107	Forschung: u.a. Fichtenholz als Quelle für Tierfutter
Oman	21.7.2022	998–1001	Dattelsorten
Österreich	1.9.2023	3740–3742	Trachten: Beiwerk und Auszier
Österreich	16.9.2023	3746	100 Jahre Bambi
Österreich	17.11.2023	3756	Schneekristalle
Österreich	1.7.2023	70	
		aus 70–73	Dispensermarken: Kaiserschmarrn
Paraguay	15.7.2019	5399–5401	Pferdesport
Paraguay	20.9.2019	5405–5407	Blumen im Schnee, u.a. Kamelie, Krokusse,
Paraguay	9.10.2019	Block 539	Traditionelle Speisen: u.a. Maisbrot, Maniok-Empanada, Brot
Portugal	10.7.2023	4893–4897	Gazpacho und Walnußtorte
Rumänien	3.4.2023	8170–8171	Ana Asian, Ärztin und Gerontologin
Rumänien	24.2.2023	8157–8159	Liebesblumen Pfingstrose, Magnolie, Narzisse, Tulpen
Rumänien	27.4.2023	8181–8184	Lilien
Rumänien	9.5.2023	8185–8186	Europa Frieden, u.a. Sonnenblume
Rumänien	19.5.2023	8188–8191	Block 948: Pfingstrosen
Rumänien	9.6.2023	8195	Weltumwelttag: Rehe, Wolf, Pfau und Bär im Wald
Rußland	14.7.2023	Block 376	Europäischer Biber
Schweden	27.4.2023	3479–3483	Pferdesport
Schweiz	7.9.2023	2872–2875	Baumfrüchte: Rotbuche, Mehlbeere, Waldkiefer, Bergulme
Serbien	4.4.2023	1163	Küken schlüpft aus Osterei

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Singapur	3.9.2021	2755–2764	Grußmarken, u.a. Pfeffer und Salz, Eier und Bratwurst
Slowakei	30.6.2023	995	Honigbienen
Slowakei	14.7.2023	996	Baum mit Wegmarkierung, 150 Jahre Wandertouren
Slowakei	2.10.2023	Block 62	Brieftaube und Brief
Slowenien	22.9.2023	1590–1592	
		Block 152	Siebenschläfer
Spanien	20.2.2023	Block 393	Kanarische Kartoffeln und Majorero Käse
Spanien	24.2.2023	5690	50 Jahre Lebensmittelgroßhandel Mercasevilla, Gemüse
Spanien	24.7.2023	Block 401	Bohneneintopf „Cocido montanés“, Kantabrien
St Vincent u. Gren.	7.6.2021	8171–8176	
		Block 891:	Blüten der Tropen, u.a. Hibiskus, Strelitzia, Bromelie
St.Helena	30.9.2017	1245–1248	Weihnachtsstern, Amaryllis, Schmucklilie, Lilie
St.Pierre et Miquel.	5.11.2022	1386	Kaffee und Weihnachtsgebäck
Thailand	7.2.2023	3952	Valentinstag: Rose
Tschechische Rep.	6.9.2023	Block 101	Nationalpark Podyji – Blumen, Insekten, Vögel
Tschechische Rep.	2.10.2023	Block 103	Taube mit Brief
Tschechische Rep.	18.10.2023	1235	Schmetterling: Kaisermantel
Ungarn	3.3.2023	6301–6302	Obst: Bereczki-Birnenquitte und Badascony-Kirsche
Ungarn	4.4.2023	6304–6307	Einheimische Hühnerrassen
Ungarn	7.7.2023	6327–6328	Schokoladenfabrik Szerencsi: Katzenzungen
UN Genf	21.5.2023	1202–1211	Internationaler Tag des Tees
UN Genf	3.3.2023	1194–1197	u.a. Pferd, Kondor
UN New York	20.6.2023	Block 75	Maßnahmen gegen Klimawandel
UN New York	3.3.2023	1876–1879	u.a. Dickhornschaf, Weißkopfschneeflocke, Kap-Aloe (<i>Aloe ferox</i>)
UN Wien	3.3.2023	1178–1181	u.a. Pardelluchs, Schneeglöckchen
USA	11.10.2022	5987–5996	Blumen im Schnee, u.a. Kamelie, Krokusse, Nieswurz
USA	19.1.2023	6004–6005	Grußmarken, u.a. Kätzchen und Welpen mit Herz
USA	22.1.2023	6008	Schnellpostmarke: Everglades Florida
USA	22.1.2023	6009	Eilpostmarke: Great Smoky Mountains
USA	5.4.2023	6024–6033	Tulpen

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 Lamsheim, 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 (Vi.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.196/April 2024

Auflage 80 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

Das nächste Heft (197) erscheint wie immer im Juli. Das wäre dann schon das dritte Heft in diesem Jahr, das Sie, verehrte Mitglieder, lesen können und das einige von Ihnen mit interessanten Artikeln gefüllt haben. Versprochen.

