



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

Agrarphilatelie 199 · Januar 2025

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

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



Zwei Artikel mit ChatGPT, Krause, eine längere
und eine ganz kurze Liste und Glühwürmchen

Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

nun sind wir in 2025, unserem Jubiläumsjahr angekommen. Ich wünsche Ihnen und Ihrer Familie viel Zufriedenheit, bessere Gesundheit, viele fröhliche Stunden und weiterhin viel Freude an unserem gemeinsamen Hobby.

In der letzten Ausgabe habe ich auf unser Jubiläum Bezug genommen. Wir werden anlässlich unseres 50-jährigen Bestehens für das Jahr 2025 keine Mitgliedsbeiträge erheben. Machen Sie sich bitte Gedanken über ihre Teilnahme an diesem Wochenende. Leider kenne ich viele Mitglieder noch nicht persönlich, dies ist in meinen Augen der perfekte Rahmen dafür.

Am Samstagabend werden wir unser Jubiläum bei einem gemeinsamen Essen feiern. Melden Sie sich bitte bis spätestens 15. April 2025 bei Roger Thill, wenn Sie an diesem Abend teilnehmen und mit wie vielen Personen. Roger kann Ihnen bei Bedarf auch eine kleine Übersicht über passende Hotels geben.

Zur Ausstellung: Anmeldeschluß für die Exponate ist der 15. Januar 2025 (Anmeldungen, welche bis Ende Januar eingehen werden, ebenfalls berücksichtigt). Für jedes Mitglied, welches sein Exponat zeigt, werden wir die Rahmengebühr für 5 Rahmen übernehmen. Ein Anmeldeformular liegt dieser Ausgabe der Agrarphilatelie bei.

In der kommenden Ausgabe werden wir Sie ebenfalls informieren wie der „Ablauf“ für die künftigen Ausgaben der Agrarphilatelie sein wird.

Für viele Landwirte hat das Jahr 2025 in Bezug auf die Betriebsplanung bereits im Herbst 2024 begonnen. Welche Kulturen werde ich anbauen? Wie strukturiere ich meinen Betrieb? Lohnen sich alle meine Betriebszweige noch? Im Gemüsebau haben die Jungpflanzenbetriebe bereits Anfang Dezember mit der Anzucht der Jungpflanzen begonnen, welche laut Planung Ende Februar gesetzt werden. Noch ist die Planung schwierig, ob das zeitlich paßt. Aufgrund der hohen Niederschlagsmengen im November sind in der Vorderpfalz viele Flächen zu naß, um gepflügt zu werden. Es wird wieder ein großer Spagat zwischen der Ruhe, die der Boden dringend braucht, und dem Druck des Handels, früh inländische Ware zu beziehen. Die Auswirkungen der Unwetter in Spanien auf den dortigen Anbau sind bis dato noch nicht abzuschätzen. Ende 2024 sind beim Handel neue Siegel, neue

Herkunftszeichen wie z.B. „Gutes aus deutscher Landwirtschaft“ eingeführt worden. Ein Zeichen, welches für Agrarprodukte steht, welche ihre gesamte Kette, von der Produktion bis hin zur Endverarbeitung, durchlaufen. Für Endverbraucher ein weiteres Durchkämpfen auf den Etiketten, für uns Landwirte ein weiterer bürokratischer Aufwand in Bezug auf Zeit, die es für die Zertifizierung aufzuwenden gilt. Jede Sparte hat ihren eigenen Kampf. Ich wünsche uns allen, speziell den „Praktikern“ in unserer ArGe in den Bereichen Landwirtschaft, Weinbau und Forstwirtschaft, bei den alltäglichen Vorkommnissen einen kühlen Kopf und gutes Durchhaltvermögen.

Bis dahin, zur Exphimo vom 7. bis 8. Juni 2025 in Bad Mondorf,


Ihre 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.

Die Marken auf den Umschlagseiten lieferte Roger Thill

In diesem Heft lesen Sie ...

Peter Kertzinger war ein Beck (Merke: ist immer am Eck)	4
In Weißrußland gibt es einen lebendigen Kartoffel-Heiligen, wirklich!	4
Heilkräuter: Der Gelbe Enzian und der Sanddorn	5
Der sechste Teil der wunderbaren Geschichte des Kaffees	6
Heute gibt es bei Oltersdorfs am Abend Hamburger – Schnelles Essen	16
Es leuchtet überall: Biolumineszenz	21
Weinbaugebiet Württemberg: wo der Wein auf jedem Hügel wächst	25
Eine Anmerkung zum Botanischen Garten in Berlin	38
Das segensreiche Leben des Berliner Gärtners Krause (Teil 3)	39
Der Meistertrunk in Rothenburg ob der Tauber	42
Protokoll der Jahreshauptversammlung 2024 der ArGe	44
Die Bestäubung der Kirschblüten: Lassen Sie sich von ChatGPT überraschen	45
Klaus Henseler gibt eine Anzeige auf	47
Von der Feuerstelle über die Mikrowelle zur molekularen Küche (Teil 1)	48
Marken aus der Landwirtschaft (allgemein)	55
Acht neue Pilzmarken	58
Kartoffeln in der Kunst: eine weitere Überraschung	59

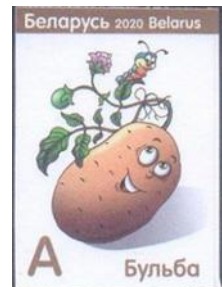
Mitarbeiter dieses Heftes:

Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Ingo Kowarik, Carlo Lonien, Alex Muttray, Wolfgang Ratz, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf; als Gast: Walter Baldus



Redaktionsschluß:

Zum Drucker konnte es erst am 12. Dezember gebracht werden. Es lag nicht genug Schnee.





Peter Kertzing war ein beck

Kertzing steht vor dem gemauerten Backofen und holt mit dem Brotschieber einen Laib Brot aus der Ofenöffnung. Ein zweiter Laib liegt schon auf dem Tisch.

Peter Kertzing Peckh ist den 1n Novembris A(nn)o 1596 in d(a)s Bruderhaus aufgenommen worden.

Im Septemb(ri)s A(nn)o 1598 hab Ich diß(en) Kertzing darumb, d(a) er seinem weib und Tochter brodt und geltt zugesessen und von vilfeltigen verbieten abgewich(en), und letzt redn gemiedn, auß d(er) stiftung abgeschafft.

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

Page Three Stamp

Ein neuer Heiliger: Kartoffel-Heiland: Weißrußland rühmt sich der im Land wachsenden Kartoffeln. Das drückt sich auch in der größeren Anzahl Briefmarken aus, die fast an die Anzahl eines anderen Diktators (Kim in Nord-Korea) heranreicht. Am 14.August feiern die gläubigen Weißrussen den Honig-Heiland und am 28.August den Apfel-Heiland. Nun ist ein weiterer Feiertag hinzugekommen: der Kartoffel-Heiland, dessen am 25.Juni gedacht werden soll. Bekanntlich ist der 24.Juni bisher als Johannis-Tag (zum Gedenken des Johannes Gutenberg und zum Ende des Spargel-Zwangs und des Erdbeer-Genusses) bekannt. In einem diktatorisch regierten Land neigt die Bevölkerung zum stillen Spott: Der erste Kartoffel-Heiland ist Lukaschenko. Der Grund: am 24.Juni 2023 gewährte der Diktator dem aus der Sowjetunion (Rußland), „flüchtigen“ Jewgeni Prigoschin eine neue Heimstatt. Ein Dach überm Kopf und Atzung wird sich der Milliardär, früher Koch, ja selbst kaufen können. Doch unglücklicherweise kam es beim Flucht und Flug nach Belarus zu dem am seit 30 Jahren regierenden Herrn Lukaschenko am 23.August 2023 zu einem nie und nimmer aufzuklärenden Unfall. (kh)



Wolfgang Ratz

Eine kleine Kräuterkunde

Gelber Enzian und Stiefmütterchen

Gelber Enzian (*Gentiana lutea*)

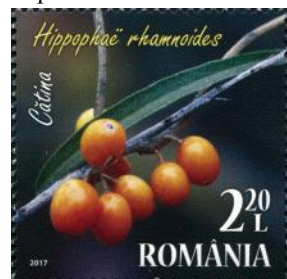
ist ein Enziangewächs und in Europa verbreitet. Im Altertum galt es als Mittel gegen den Biß giftiger Schlangen und Skorpione. Die Pflanze ist ausdauernd, bis 1 Meter hoch, hat hohle Stängel und ist typisch für kalkhaltige Bergwiesen in Mittel- und Südeuropa. Wildwachsende Enzianpflanzen sind geschützt. Für medizinische Zwecke wird der Gelbe Enzian kultiviert. Er wird häufig zur Herstellung von Magenbitter und Likören verwendet. Die Inhaltsstoffe der Pflanze helfen bei Blähungen, Völlegefühl, Magenbeschwerden und anderen Verdauungsstörungen. Manchmal wird er auch als fiebersenkendes oder beruhigendes Mittel eingesetzt.

Auf Briefmarken kommt die Heilpflanze häufig vor, u.a. in Polen unter der Michel-Nr. 1772 und in Albanien unter Michel-Nr. 1844.



Sanddorn (*Hippophae rhamnoides*)

ist ein mehrjähriges Ölweidengewächs und wird bis zu 2 Meter hoch. Die geschützte Pflanze ist an unserer Küste sehr häufig zu finden. Wegen der spitzen Dornen muß man beim Sammeln der leuchtend orangen Früchte sehr vorsichtig sein. Der Sanddorn ist zweihäusig, was man beim Ansiedeln im Garten berücksichtigen muß. Er braucht einen kalkreichen Kies- oder Sandboden. Wie die Farbe zu erkennen gibt, haben die Früchte einen hohen Karotingehalt, können roh, entsaftet oder als Marmelade genutzt werden. Sanddornsaft wirkt fiebersenkend, erhöht die Abwehrkräfte in Grippezeiten, lindert Hauterkrankungen und reduziert Zahnfleischbluten.



Sanddorn gibt es auf Briefmarken zum Beispiel in Rumänien unter Michel-Nr. 7276 und in der Ukraine unter Michel-Nr. 1367 (beide aus dem Jahr 2017).

Carlo Lonien

Beschichte und Siegeszug des Kaffees

Eine Ausstellungssammlung (Teil 6)

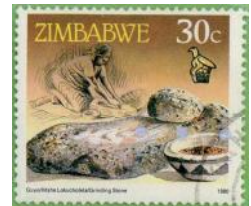
Zur Geschichte der Mühlen

Alte Kaffeemühlen und ihr Großvater: Die Geschichte der Mühlen beginnt lange bevor die Kultivierung von Kaffee und damit das Mahlen von Kaffee bekannt waren. Man kennt erste steinerne Handmühlen aus Mesopotamien, die auf etwa 3.700 Jahre v.Chr. eingeordnet werden.

Handmahlstein →

Alle IRUS-Mühlen wurden mit Kunstmahlsteinen ausgestattet. Diese Mühlen waren auch in den südlichen Ländern sehr beliebt wegen des Glaubens, der besagt, daß Kaffee und Getreide nur auf Steinen ge-

mahlen werden dürfen.

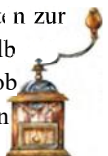


← Mahlstein



Zur Zeit der Römer erfreute sich das Zermahlen von Getreide, Hülsenfrüchten usw. mit Hilfe von Mörsern und Handmühlen mit angebauter Handkurbel einer stetigen Beliebtheit. Ende des 17. Jahrhunderts war der Kaffeegenuß endgültig salonfähig geworden, und zu Beginn des 18. Jahrhunderts wurde eine manuelle Kaffee-Mahlvorrichtung zum ersten Mal urkundlich erwähnt.

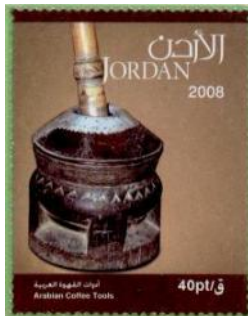
Alte Kaffeemühlen und ihre Technik. Da der Geschmack des Kaffees wesentlich mit dem Mahlgrad in Zusammenhang steht, besitzen schon sehr alte Kaffeemühlen Möglichkeit n zur Einstellung des Feinheitsgrades. Je nachdem, ob diese Einstellmöglichkeit oberhalb Trichters, also außerhalb des Mühlenkorpus zumeist an der Achse gegeben ist oder ob sie sich unterhalb der Achse im Innern der Kaffeemühle befindet, unterscheidet man zwischen oberstelligen und unterstelligen Kaffeemühlen.



Ohne Kaffeemühle kein Kaffeegenuß

Ganz bestimmt werden sich gerade die Kaffeegenießer immer wieder gerne an die „guten alten“ Zeiten erinnern, als Großmutter noch ihre Kaffeemühle aus dem Schrank holte, um sich hingebungsvoll mit dem Mahlen der Bohnen zu beschäftigen.

Als der Kaffee nach Europa kam, veränderte sich mit der Zeit auch seine Zubereitung. Die Kaffeebohnen mußten nun nicht mehr mühevoll mit dem Mörser zerstoßen werden, mit den handbetriebenen Kaffeemühlen gelang das Zerkleinern sehr viel gleichmäßiger. Die Urgroßmutter der Kaffeemühle besaß bereits eine Handkurbel und hatte ein Schubfach, in dem sich das Kaffeemehl sammelte.



Dieses wundervolle und einzigartige Aroma, das sich während

des Mahlens und insbesondere nach dem Öffnen der Schublade in den Räumlichkeiten breitmachte, ist einfach etwas Wunderbares. Daher ist es nicht weiter verwunderlich, daß sich auch heute noch viele Erwachsene wünschen, ebenfalls im Besitz einer Kaffeemühle zu sein – nur, um dieses faszinierende Aroma erneut „in die Nase“ zu bekommen. Fündig wird man sicher noch auf Flohmärkten oder Sammlerbörsen.



AFSt Francotyp C
mit Franck-Logo
im Stempel

Johann Heinrich Franck (1792–1867) gründete 1828 seine erste Zichorien-Fabrik in Vaihingen bei Stuttgart. 1879 wurde die erste Fabrik für Ersatzkaffee im Ausland gegründet: in Linz. Von hier aus wurden Fabriken im gesamten Habsburger Reich eingerichtet. Die in Pardubitz in Böhmen wurde 1896 gegründet.

Es scheint, als hätte der Kaffeegenuß die Kreativität der Menschen beflügelt: Kaum ein Gebrauchsgegenstand wurde in so vielen ästhetisch ansprechenden Varianten hergestellt, wie die Kaffeemühle. Eine Kaffeemühle sollte nicht nur praktisch sein, sie war auch ein Dekorationsobjekt in der Küche. Kunstfertig hergestellte Mühlengehäuse aus edlem Holz, aus Porzellan oder Keramik, aus Gußeisen, Metall oder Glas, aus Bakelit und Kunststoff – mit Bildmotiven oder in schlichten, funktionellen Ausführungen. Wer sich einmal näher mit alten Kaffeemühlen beschäftigt hat, kann schnell zum Sammler werden.



Tischkaffeemühle



Ein Pavillon auf der Allgemeinen Kunst- und Industrie-Ausstellung in Stockholm 1897 war als Kaffeemühle gestaltet. Die schwedische Firma Malt Coffee Factory ließ diesen Ausstellungs-Pavillon im Orientalischen Stil nach einem Entwurf des Architekten Dahlberg bauen. Der Innenraum des Gebäudes wurde im gleichen Stil eingerichtet; nach einem Patent von Kathreiner vom 8. März 1892 wurde hier für die Besucher Ersatzkaffee aus Gerste zubereitet.



Eine sächsische Hausfrau erfindet den Kaffeefilter

Ein Kaffeefilter ist ein Filter, der bei der Zubereitung von Kaffee verhindert, daß Kaffeemehl mit in das aufgebrühte Getränk gelangt. Es gibt sie als Dauerfilter aus Porzellan oder Metall. Kaffee, der mittels eines Kaffeefilters zubereitet wird, wird als Filterkaffee bezeichnet. Einwegfilter bestehen aus Filterpapier und werden in einen Filterhalter eingesetzt. Sie werden nach einmaligem Gebrauch weggeworfen. Die Poren, die das Netz aus Zellulosefasern bildet, sind kleiner als 10 µm. Sie können somit feiner gemahlenes Pulver filtrieren als Dauerfilter.



Amalie Auguste Melitta Bentz (1873–1950) war die Tochter eines Dresdener Buchhändlers. Als 35-jährige Hausfrau experimentierte sie 1908 an einer einfachen Methode, um den Kaffeesatz im fertigen Kaffee zu vermeiden. Sie nahm aus den Schulheften ihrer Söhne die Löschblätter, die sie in eine Konservendose legte, dessen Boden sie mit Nägeln durchlöchert hatte. Als diese einfache Technik in ihrem Freundeskreis auf allgemeine Begeisterung stieß, entschloß sie sich, ihre Idee mit dem Filter zu vermarkten. Das Kaiserliche Patentamt erteilte am 20. Juni 1908 Ge-

brauchsmusterschutz für ihren Rundfilter mit vorgefertigtem Filterpapier. Am 15. Dezember 1908 gründete sie mit einem Kapital von 73 Pfennig eine Firma und ließ sie in das Handelsregister eintragen.



Wie hält das Filterpapier zusammen?

Filterpapier verfügt über eine Naht, die durch das Zusammenpressen von zwei geprägten Seiten entsteht. Allein durch diese Prägung wird das Filterpapier zusammengehalten.

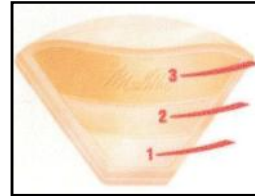


Kaffee-Automaten – Automaten-Kaffee



Gebr. Schwabenland aromatischer Kaffee durch neuen Filter mit chemisch reinem Papier.

Aromazonen



Die oberste Zone (3) verhindert das Entstehen eines bitteren Geschmacks und garantiert ein abgerundetes Aroma. Die mittlere Zone (2) unterstützt eine gleichmäßige Brühung und verfeinert so das Aroma des Kaffees. Die unterste Zone (1), die sogenannte Anbrühzone, sorgt für die erste Aromaentfaltung.

Der Perkulator:

Erfunden hat das Dampftropfprinzip um 1810 Benjamin Thompson Reichsgraf von Rumford (1753–1814) – Offizier und Erfinder eines Herds und der Kartoffelsuppe. Das Prinzip zum Zwecke der Kaffeezubereitung setzte erstmals der Pariser Blechschmied Laurens 1819 um.



Harvey Cory, Chicago, ließ seinen Glasstabfilter 1939 patentieren – ein *Vakuumkaffeebereiter*, bei dem der Kaffee nicht in Berührung mit Metall und Gummidichtungen kommt.

Erst nach dem Zweiten Weltkrieg kam es zu einer größeren Verbreitung von Kaffeemaschinen.

Im Jahre 1954 meldete die Firma E. Osswald Zürich in Deutschland

die Haushaltsmaschine zur Herstellung von Auszügen aus Kaffee an. Das Patent wurde später von der Firma Gottlob Widmann übernommen, die 1958 unter dem Namen *Wigomat* die erste Haushaltskaffeemaschine auf den deutschen Markt brachte. Diese bildete den Grundstein für die modernen Filterkaffeemaschinen. Einige frühe Exemplare wurden noch als „FK-1“ (Filterkaffeautomat) ausgeliefert. Dieser Typus verbreitete sich sehr rasch und verdrängte die vorher üblichen Perkulatoren und Vakuumbereiter; bei denen die optimale Brühtemperatur nie gegeben war. Daher wurde der Wigomat bei der Markteinführung neben der „Automatik“ auch mit der Qualität des Kaffees beworben: „Guter Kaffee, bester Kaffee, Kaffee aus dem Wigomat.“ Auch Melitta ließ etliche seiner Kaffeeautomaten bei der Firma Wigo bauen.



Löslicher Kaffee ist ein Instant- oder Expresskaffee

Löslicher Kaffee ist ein getrockneter Kaffee-Extrakt. Durch Aufgießen dieses Pulvers mit Wasser entsteht ein Kaffeegetränk.

Der Instant- oder lösliche Kaffee wurde von David Strang aus Invercargill in Neuseeland erfunden und patentiert. Oft wird die Erfindung fälschlicherweise Satori Kato zugeschrieben, einem japanischen Wissenschaftler, der 1901 in Chicago arbeitete. Den Grundstein für die industrielle Herstellung legte 1938 das Schweizer Unternehmen Nestlé mit seinem Produkt Nescafé.

Fabrik zur Herstellung von Pulverkaffee



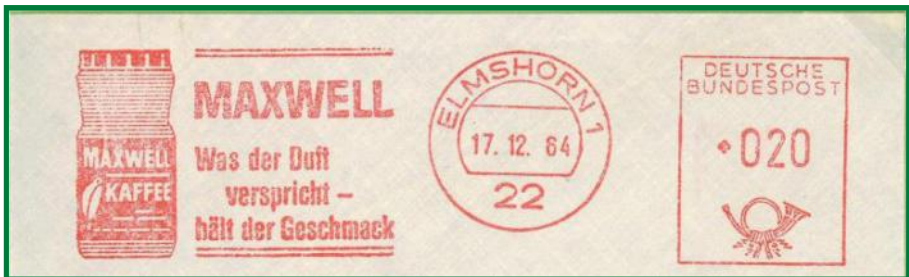
Zunächst werden die Kaffeebohnen gereinigt, gewogen und in Silos zwischengelagert. Abhängig von der Rezeptur werden einzelne Kaffeemischungen zusammengestellt. Nach dem Rösten wird der Kaffee gemahlen (Mahlgrad etwa 2 Millimeter), dann werden in einer Extraktionsanlage die löslichen Bestandteile des Kaffees extrahiert. Eine solche Anlage arbeitet mit Wassertemperaturen von bis zu 200 °C, wofür ein Druck bis zu 20 bar nötig ist, damit das Wasser nicht verdampft. Der so gewonnene Kaffee-Extrakt wird in einer Eindampfanlage konzentriert und danach getrocknet (Sprühtrocknung oder Gefriertrocknung).



Die Produkte der DEK umfassen lösliche Kaffees in all ihren Herstellungsformen und Zusammensetzungen.



Borden's aus USA Echter Bohnenkaffee-Extrakt 100% rein.



MAXWELL. Was der Duft verspricht – hält der Geschmack.

Löslicher Kaffee: Sprühtrocknung

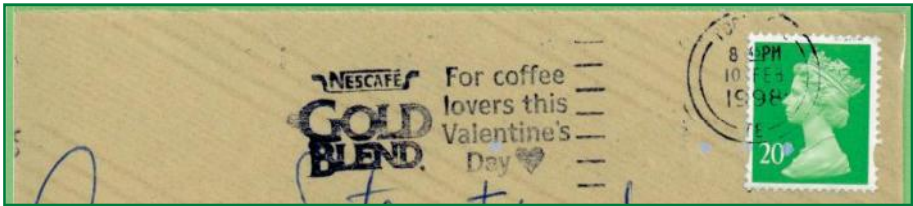
Bei der Sprühtrocknung wird Kaffee-Extrakt mit hohem Druck in Zerstäuberdüsen im oberen Teil eines sogenannten Sprühturms gepumpt. Dabei strömt von unten heiße Luft ein, durch die das restliche enthaltene Wasser verdampft. Der fertige Instant-Kaffee fällt in den unteren Teil des Sprühturms.

Löslicher Kaffee: Gefriertrocknung

Bei der Gefriertrocknung wird der Kaffee-Extrakt binnen weniger Minuten auf $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ heruntergekühlt und vermahlen. In einem Vakuumtrockner wird das zu Eis erstarrte Wasser dann vom festen in den gasförmigen Zustand umgewandelt. Der übrigbleibende feste Bestandteil ist der Instant-Kaffee.

Vergleich von Sprühtrocknung und Gefriertrocknung

Ausgehend vom gleichen Röstkaffee/Röstkaffee-Extrakt erhält man durch die technisch deutlich aufwändigere Gefriertrocknung einen höherwertigeren und wohlschmeckenderen löslichen Kaffee, denn bei der Gefriertrocknung ist die thermische Belastung des Extrakts deutlich geringer als bei der Sprühtrocknung.



↑ Auch am Valentins-Tag – ein Nescafé Gold Blend – für den oder die Kaffeeliebhaber.



Japanische Postkarte 1914
Wertzeichen Chrysanthenen,
blau 1½ Sen



Vorder- und Rückseite



↑ Die Firma *ibenco* ließ am 26. Mai 1966 ein Patent eintragen für ein Verfahren zur Standardisierung des Säuregrads von Pulverkaffee.

Guatemala 1984

Soll man bei der Ernte schon an das Endprodukt denken?

Entkoffeiniert und reizstoffarm

Viele Menschen kennen das Gefühl nach dem Genuß einer Tasse Kaffee: vermehrtes Schwitzen, starkes Herzpochen, ein flaes Gefühl in der Magengegend und leichte Übelkeit. Wer unter diesen Symptomen nach einer Tasse Kaffee leidet, hat mit hoher Wahrscheinlichkeit eine Überempfindlichkeit gegenüber Koffein entwickelt. Doch was, wenn man trotz dieser Überempfindlichkeit leidenschaftlich gern Kaffee trinkt und den Geschmack des schwarzen Heißgetränks mag? Müssen Betroffene auf den Konsum von Kaffee verzichten? Nein, müssen sie nicht, denn heutzutage gibt es bei speziellen Coffee-Shops, eine breite Auswahl an Kaffeesorten, die speziell für empfindliche Menschen geeignet sind.



Koffein-Molekül

Das erste kommerziell genutzte Verfahren zur Entkoffeinierung wurde 1903/05 von Ludwig Roselius entwickelt und patentiert. Beim Roselius-Verfahren werden die Bohnen mit Salzwasser vorgequollen. Als Lösungsmittel kommt das giftige Benzol in der Extraktion zum Einsatz, weshalb dieses Verfahren heute nicht mehr verwendet wird.

Auf diese Weise entkoffeinierter Kaffee wurde in den meisten Gebieten Europas als Kaffee HAG, in Frankreich als Café Sanka und später unter der Marke Sanka in den USA verkauft. Wegen des schädlichen Benzols werden für Kaffee HAG/Sanka andere Entkoffeinierungsverfahren eingesetzt.

Ludwig Gerhard Wilhelm Roselius (1874–1943) war ein Kaffeehändler und 1906 Gründer der Bremer Firma „Kaffee Handels-Aktien-Gesellschaft“ – Kaffee HAG. Als Mäzen förderte er Künstler wie Paula Modersohn-Becker und Bernhard Hoetger und baute die Böttcherstraße in Bremen als Kunstwerk auf.



Wie viel Koffein in welchem Kaffee?

- Eine 150-Milliliter-Tasse Bohnenkaffee, im Filteraufgußverfahren gebrüht, enthält etwa 80 Milligramm Koffein.
- Der Espresso, der auch als Kleiner Schwarzer und starker Kaffee bekannt ist, hat bei der üblichen Fassengröße von 50 Milliliter rund 50 bis 60 Milligramm Koffein.
- Eine Tasse mit 125 Milliliter löslichem Kaffee kann zwischen 60 und 100 Milligramm Koffein enthalten.
- Eine Tasse mit 125 Milliliter entkoffeiniertem Kaffee weist die zu vernachlässigende Restmenge von 1 bis 4 Milligramm Koffein auf.



Sanka, der erste koffeinfreie Kaffee Frankreichs – Der Freund deines Herzens – Trinke ihn und schlafe!

Und im nächsten folgt der Schluß



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: **Hamburger**

So ist das Leben – jeder muß mit der Zeit gehen. Wenn alle Welt Hamburger ißt, dann muß ich es auch probieren. Und eigentlich ist es ja im Prinzip eine vertraute Speise.

Aus einem einfachen belegten Brötchen – einem zwischen zwei Brotscheiben (Sandwich) gelegten Hackfleischbratling (Frikadelle) entwickelte sich eine global verbreitete Speisen-Kategorie, der Hamburger, jetzt auch einfach Burger genannt. Mit Beginn der Industrialisierung, wurden alle Aspekte unserer Lebens- und Arbeitszeit beschleunigt.



Auch die Zeit fürs Essen – von der Beschaffung bis hin zum Verzehr – wurde kürzer, es mußte schnell gehen. So entwickelten sich Imbiß-Buden (an den Straßen „street food“) und Schnell-Restaurants. Die Motorisierung des Verkehrs führte z.B. auch zu Drive-in-Restaurants. Es gab schnell Stullen oder belegte Brötchen („fast food“) ohne Tischkultur zum unterwegs essen (Food-to-go), auf die Hand (und so hatte man immer noch eine andere

Hand frei) (One-hand eating, Fingerfood). Die gastronomische Konzepte der Fast-food-Anbieter entwickeln sich nach den industriellen Vorbildern. Die Rezepturen wurden standardisiert (Taylorismus). So besteht ein „klassischer“ Hamburger aus einem speziellen Brötchen, dem Bun, das hauptsächlich mit einer gegrillten Scheibe aus Rinderhackfleisch

(dem Patty, einer Art Hacksteak) belegt wird und damit es besser „rutscht“ (und vielleicht auch besser schmeckt) gehören noch dicke (rote) Sauce (Ketchup) und ein (grünes) Salatblatt dazu. Die Arbeitsabläufe wurden systematisiert („Systemgastronomie“) (Fordismus); Überflüssiges wurde entfernt; es wurde alles mit Einweggeschirr angeboten. Diese Hamburger-Wirtschaft entstand im Wesentlichen in den USA zwischen den beiden Weltkriegen, und von dort aus eroberten amerikanische Fast-food-Ketten (nach dem Zweiten Weltkrieg) den Rest des Globus (McDonaldisierung) und der BigMac wird zu einem Leit-symbol für Weltbürger (McWorld). Gekonntes Marketing leistete einen wichtigen Beitrag für die Erfolgsgeschichte.

Ernährungs- und kulturkritische Stimmen geißelten diese „Hamburger“ und Fast-food-Angebote. Solche Kritik zeigte Wirkungen. Die Hamburger wurden vielfältiger. Die Beliebtheit nimmt nicht ab, die Bürger wollen Burger, sie erhielten zunehmend Einzug in die klassische und sogar die gehobene Gastronomie. Der Burger findet seinen Weg zurück in die Tischkultur. Auch gibt es immer vielschichtigere, größere Burger, die nicht mehr mit der Hand allein gegessen werden können.

Dem Variantenreichtum der „nach Art eines Hamburgers zubereiteten“ Burger sind kaum Grenzen gesetzt. Eine der verbreitetsten Varianten ist der Cheeseburger, ein Hamburger mit zusätzlichem Käse. Nicht mit Rindfleisch belegte Burger sind beispielsweise Chickenburger, Fischburger (wie beispielsweise der sogenannte Bremer), Pulled-Pork- bzw. Pulled-Beef-Burger oder vegetarische Varianten wie der Veggie-Burger, die meistens mit Gemüsebratlingen belegt werden. Seit August 2017 bieten verschiedene Schweizer Detailhändler zudem Insekten-Burger an.



Die Geschichte der Burger kann von vielen Seiten der Ernährungsgeschichte betrachtet werden: die Teige mit Belag (Pizza geklappt – Calzone), Teigtaschen, die Brotspeisen (die Stulle, das Sandwich), Bratwurstbrötchen (Hotdog) und in Nürnberg Bratwürstl „drei in an Weggla“ können als Ausgangspunkt dienen. Ebenso die Ernährungs-bezogenen Dienstleistungen für die Tätigkeiten außerhalb; die Brotbüchsen, die Imbißstände, die Straßenküchen. Die Angebote beziehen sich nicht nur auf die Arbeitswelt, sondern auch auf Jahrmärkte, Sportveranstaltungen (Stadionwurst) und Tourismus (Proviand) (Picknick).

Das erste „burgerähnliche“ Gericht entstammt der chinesischen Küche und wird Roujiamo (auch Rougamo) genannt. Es wurde während der Qin-Dynastie (etwa vor 2200 Jahren) in Shaanxi erfunden und ist noch heute ein beliebtes Street food.

Den ersten Hamburger servierte wahrscheinlich 1900 als „Steak sandwich“ der „Louis’ Lunch“ des dänischen Einwanderers Ludvig (in Amerika wurde er Louis) Lassen (1865

bis 1935) aus Ballum (gegenüber der Insel Rømø) in New Haven. Er bestand aus Rinderhackfleisch, das von zwei Toastbrotstücken bedeckt war. Die Imbißbude steht heute noch im Zentrum von New Haven. Dort wird immer noch der Hamburger in seiner ursprünglichen Art – mit Zwiebeln, Tomaten und Käse, jedoch ohne Senf oder Ketchup – serviert. Louis Lassen hat angeblich um 1900 einem eiligen Gast mit diesen Zutaten belegtes Sandwich serviert. Der Gast war begeistert, und der Hamburger war geboren, so die eine Geschichte. Nach anderen Quellen soll 1885 erstmals Charlie Negrin, der als „Hamburger Charlie“ bekannt gewesen sein soll, in Seymour (Wisconsin) Hamburger verkauft haben. Vielleicht hat aber auch Oscar Weber Bilby in seiner Geburtsstadt Tulsa (Oklahoma) 1891 erstmals Hamburger verkauft.

Im McDonald's-Grillrestaurant in Los Angeles wurde 1948 das Speedee-System ein-



geführt, dadurch wurde die Grundlage für den weltweiten Erfolg der Systemgastronomie mit dem Hamburger als ihrem Kernprodukt gelegt; der Hamburger wurde zu einem billigen, weltweit massenhaft konsumierten Imbiß.

Die genaue Entstehung des Wortes „Hamburger“ ist nicht überliefert. Sicher ist, daß die erste Silbe „Ham“ nichts mit dem englischsprachigen „Ham“ (Hinterschinken) zu tun hat. Vielmehr leitete es sich aus

dem Kurzwort für gebratenes Hackfleisch (Englisch: Hamburger steak) ab, das Hamburger Einwanderer im 19. Jahrhundert einführten.

Mehrere Hypothesen gehen davon aus, daß der Name tatsächlich auf die deutsche Stadt Hamburg zurückzuführen sei. Es gibt in Hamburg den traditionellen Imbiß „Rundstück warm“. Dieses besteht aus einem Weizenbrötchen („Rundstück“) mit einer Scheibe Braten darin sowie Bratensoße, die darüber gegeben wird. Eine andere Variante dieses „Hamburger Stücks“ besteht aus einem Weizenbrötchen mit einer Hackfleischfrikadelle aus Beefsteak und Eigelb. Das ist auch bekannt als „Hacksteak à la Meier“. Dieses Rezept, so die Hypothese, sei mit deutschen Einwanderern in die USA gekommen. Solche Frikadellen-Brötchen waren auf den Auswandererschiffen, die oft in Hamburg ablegten, eine

beliebte Speise. Auf der Weltausstellung 1904 in St. Louis wurden solche Hackfleischbrötchen als „Hamburg“ verkauft.

In einem US-amerikanischen Kochbuch von 1842 taucht der Begriff „Hamburger Steak“ für ein Steak aus Rinderhackfleisch auf. Das Hacksteak nannte man auch „Steak nach Hamburger Art“, benannt nach der norddeutschen Stadt. Deutsche Einwanderer in den USA ergänzten diese um das Brötchen und boten dieses auf Jahrmärkten an.

Eine weitere Theorie besagt, daß in den ersten Jahren der Besiedelung der USA (vor dem Aufbau der Rinderzucht) importiertes Rindfleisch (vornehmlich über den Hamburger Hafen, mit Stangeneis gekühlt) ein Luxusgut war; das Slangwort Hamburg bezeichnete allgemein Rindfleisch gehobener Qualität; diese sollte also hervorgehoben werden.

Anfangs wurden diese Speise auch Hamburger Sandwich bezeichnet, später dann nur auch Hamburger, und nun nur Burger. In der DDR hieß er Grilletta.



Zubereitung:

Die wichtigste Zutat des Hamburgers ist der Patty, das spezielle Hacksteak. Für die optimale Zubereitung ist es wichtig, frisches Rinderhackfleisch zu nutzen, denn idealerweise sollte der Burger auch medium (Kerntemperatur unter 60 bis 65 °C) gebraten werden. Experten raten dazu, relativ grob gewolfenes Hack zu nehmen, mit einem Fettanteil von 15–20 Prozent. Beim Formen des Patties sollte nur leichter Druck ausgeübt werden, das sorgt für eine lockere Konsistenz und ein zartes Ergebnis. Die Fleischmasse sollte vorher nicht durchmengt werden (beispielsweise um Gewürze unterzumischen). Das unterscheidet den Hamburger-Patty von der Frikadelle. Ein Hamburger kann sowohl auf einem Grill als auch in der Pfanne optimal gegart werden. Wie auch bei Steak gilt: Je durchgegart der Patty, desto fester und zäher wird er.

Die Zusammensetzung der Fleischscheibe eines Hamburgers oder Beefburgers nach deutscher Verkehrsauffassung ist in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches definiert. Sie darf demnach ausschließlich aus Hackfleisch aus grob entsehtem Rindfleisch hergestellt werden und gegebenenfalls Salz und Gewürze enthalten. Weitere Zutaten entsprechen daher nicht den Erwartungen des Verbrauchers und müßten beim Inverkehrbringen in der Kennzeichnung ausgewiesen werden.

Das Brötchen (Bun) ist in der Regel aus Briocheteig gebacken (wahlweise mit Sesam bestreut). Zu den weiteren üblichen Zutaten gehören Salatblätter, dünne Tomatenscheiben, Ketchup, Mayonnaise und Senf sowie Gewürzgurken und Zwiebeln. Dem Variantenreichtum der „nach Art eines Hamburgers zubereiteten“ Burger sind kaum Grenzen gesetzt. Und natürlich gehen die Burger auch in die Höhe: Double Burger, Triple Burger (Quarterback ist nicht die Steigerung beim Burger!) ...

Ein durchschnittlicher Hamburger wiegt 250 Gramm und liefert damit 730 kcal – aus 35 Gramm Fett (45 Prozent der Kalorien), 60 Gramm Kohlenhydrate (bei nur 2–3 Gramm Ballaststoffen) und 42 Gramm Eiweiß, einige Vitamine und Mineralstoffe (z.B. 3,5 Gramm Salz). Er ist zwar kalorien- und fettreich, doch gelegentliche Burgermahlzeiten sind „tolerable“. Die Probleme entstehen durch zu viel und einseitigen Konsum ähnlicher Fast foods. Eine intensive Burger-Ernährung begünstigt die ernährungsabhängigen Erkrankungen unserer Zeit – Übergewicht und damit verbundene nichtübertragbare Krankheiten (Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Krebs usw.) Nach einer Ampel-Kennzeichnungen (NutriScore) müßten die meisten Burger ein rotes Licht erhalten.

Der Erfolg der Burger führte zu einer massenhaften Verbreitung. Fast food ist gewinnbringend; so hatte allein McDonald's (Eigenwerbung: „Das Gasthaus mit dem Goldenen M“) 2023 einen globalen Umsatz von etwa 25,5 Milliarden US-Dollar. Pro Tag werden weltweit 6,48 Millionen Burger verkauft (75 Burger pro Sekunde).

Für das Fleisch der Patties müssen Rinder geschlachtet werden. Diese benötigen Kraftfutter – z.B. auf Sojabasis. Ein Tier liefert Fleisch für etwa 2.000 Burger. Es werden große Landflächen (Monokulturen) für die Tierhaltung benötigt, sowie für die Futtermittel (Hauptregionen in Südamerika, Brasilien u.a.). Der Hamburger „frißt“ den Regenwald, das beschrieb bereits 1994 Jeremy Rifkin in seinem Buch „Das Imperium der Rinder“.

Für jeden Burger wird Einweggeschirr benötigt, so ergeben sich als Summe riesige Müllberge.

Der Big-Mac-Index ist ein Indikator, der die Kaufkraft verschiedener Währungen anhand der Preise für einen Big Mac in verschiedenen Ländern vergleicht. Er wurde 1986 von der britischen Wochenzeitung „The Economist“ erfunden, um einen leicht verständlichen Vergleich auf Basis von Kaufkraftparitäten zu ermöglichen und Über- und Unterbewertungen einzelner Währungen zu zeigen. Seitdem wird er regelmäßig erhoben und auch in wissenschaftlichen Studien und Lehrbüchern zitiert.

Kanzlermenü wurde zum Wort des Jahres 2023 in Österreich gekürt – das bezieht sich auf die Aussage des österreichischen Bundeskanzlers Karl Nehammer, in Österreich ist die billigste warme Mahlzeit ein Hamburger bei MacDonald's, und die sich jeder leisten könne.

Der Rekord-Burger wurde natürlich in den USA produziert und ist ein 914-Kilogramm-Koloß.

(Anm.: Die verwendeten Informationsquellen sind in dem erweiterten Text in der Ernährungsdenkwerkstatt – also digital – aufgeführt.)

Briefmarken mit Hamburgern gibt es auch, doch sie sind recht selten – ich habe nur vier gefunden:

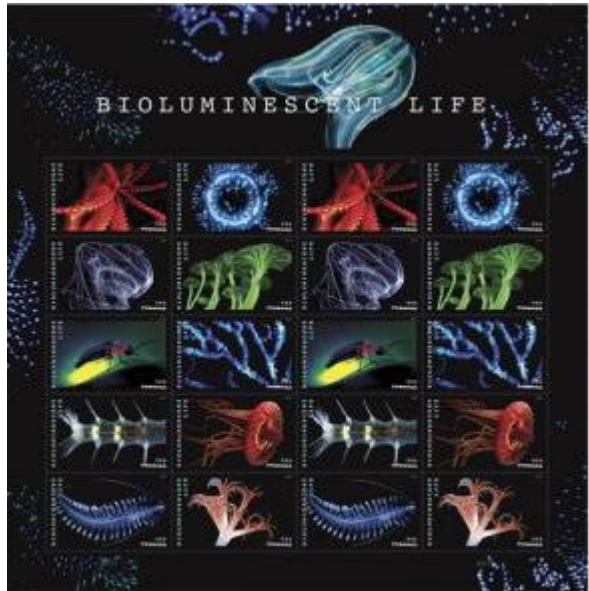
- Belgien (27.1.2018) Blockausgabe: Belgische Bierkultur, u.a. Burger mit Bier (Abb.)
- Japan (14.4.2017) Reise durch Japan (II), u.a. Hamburger (Abb.)
- San Marino (10.11.2020) Internationaler Tag gegen Lebensmittelverschwendung – symbolischer Burger (Abb.)
- Schweden (17.3.2016) Beliebte internationale Speisen (I) Amerikanisches Fast-food – Burger (Abb.)

Clemens M. Brandstetter

Es leuchtet allüberall: Biolumineszenz

Vor Kurzem bin ich über dieses Video <https://www.videoman.gr/de/106358> gestolpert. Es lohnt sich wirklich, es anzusehen. Es ist ein Zeitraffervideo aus einer Höhle (Waitomo Cave) in Neuseeland. Tief im Inneren der Erde blinkt es plötzlich blau – wie ein Sternenhimmel. An vielen feinen Fäden hängen glitzernde Tropfen und verzaubern die Besucher. Doch hinter der Illumination steckt ein uraltes biologisches Phänomen – die Biolumineszenz. Was genau die Wände der Waitomo Cave auf der neuseeländischen Nordinsel so zauberhaft erleuchtet, sind biolumineszierende Larven von Pilzmücken – sogenannte „Glowworms“ (*Bolitophila luminosa*). Sie bauen ihre Netze an der Decke der Höhle und lassen von dort bis zu 40 Zentimeter lange Fäden herab. An diesen rinnen klebrige Tropfen herunter. Dann sitzen die Larven an der Decke und leuchten. Die feuchten Fäden funkeln dabei so stark, daß kleine Insekten den Larven buchstäblich auf den Leim gehen.

Die Glowworms sind natürlich nicht die einzigen Tiere, die Licht erzeugen können, und Beobachtungen von leuchtenden Tieren, Pflanzen und Pilzen gehen schon sehr weit zurück, wahrscheinlich bis Aristoteles (384-322 v.u.Z.). Inzwischen kennt man auch die Chemie



Forever-Serie 2018 mit biolumineszierenden Tieren.
Vor allem im Meer kommen diese „Tiere“ vor.

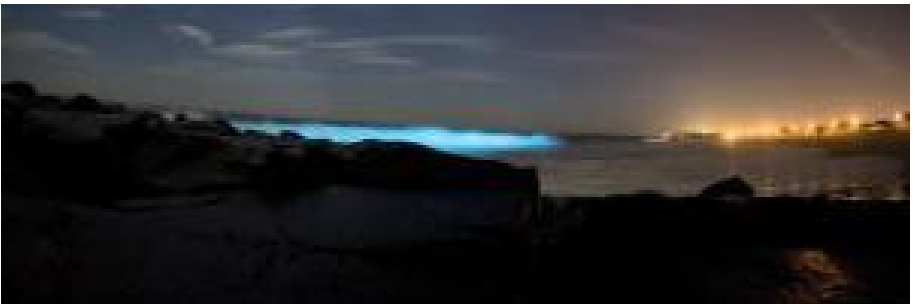
dahinter. Vereinfacht gesagt: Hinter dem Leuchten steckt eine biochemische Reaktion. In speziellen Leuchtorganen werden Chemikalien vermischt, die dann unter Abgabe von Licht miteinander reagieren. Das Prinzip ist dasselbe wie bei einem Knicklicht. Dort wird durch das Knicken eine dünne Trennwand zerstört, Chemikalien mischen sich und der Stab beginnt zu leuchten.

Sehr weit verbreitet ist die Biolumineszenz bei Meerestieren, von Bakterien über Plankton, bis hin zu Quallen und Tintenfischen. Was höchstwahrscheinlich z.B. mit SMS U-34, dem letzten deutschen U-Boot im Ersten Weltkrieg geschah, hängt mit biolumineszierenden Meereswesen zusammen.

Als das U-Boot in den letzten Tagen des Ersten Weltkriegs den Kampf im Mittelmeer einstellte und Kurs auf den Heimathafen Kiel nahm, mußte es durch die Straße von Gibraltar. Dort aber lagen die Engländer mit ihren Kanonenbooten. Kapitän Johannes Klasing ließ alle Lichter an Bord löschen, die lauten Dieselmotoren herunter- und die leisen Elektromotoren hochfahren. U-34 tauchte ab – und wurde nie wieder gesehen. Was berichtet wurde, ist, daß das Meer geglüht habe, als die Deutschen auf Tauchgang gingen, wie eine tauchende Fackel. Das Licht im Meer ließ die Engländer binnen einer halben Stunde zielgenau und verheerend zuschlagen. Man



Nicht die U-34: hier abgebildet die U-9 aus dem Ersten Weltkrieg.



Leider keine Briefmarke vom blauen Meer: Riesige Anzahl von biolumineszierenden Dinoflagellaten (Geißeltierchen), die dieses schöne blaue Licht in brechenden Wellen erzeugen.

nimmt heute an, daß die Deutschen damals durch selbstleuchtendes Plankton tauchten, die winzigen Organismen durch die Bugwelle angeregt wurden und heftig glühten, und somit das ideale Ziel für die Engländer abgaben. Heute ist ein glühendes, leuchtendes Meer für uns eher von romantischer Natur.

Aber diese romantischen Momente gibt es auch an Land, denn Biolumineszenz gibt es auch bei Insekten, Hundertfüßern und Krustaceen. Man denke nur an eine laue Sommernacht und die kleinen blinkenden Lichter überall – die Signale von Glühwürmchen (genießen Sie es, solange es dies noch gibt!). Mit etwas Glück findet man auch leuchtendes Myzel vom

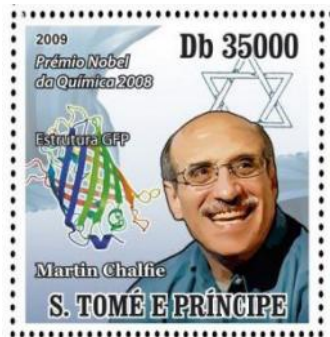


Die bei uns wohl bekannteste Biolumineszenz: das Glühen der Glühwürmchen

Hallimasch (*Armillaria mellea*) oder bei einer Reise nach Südeuropa den Leuchtenden Ölbaumpilz (*Omphalotus olearius*). Die Biolumineszenz hat viele Funktionen in der Natur.

In der Tiefsee oder wie oben beschrieben unter der Erde dienen leuchtende Tiere als „Fundstelle“ für Beutetiere. Andere Lebewesen nutzen Biolumineszenz zum Abschrecken von Feinden, zum Finden eines Partners und/oder zur Kommunikation.

Aber nicht nur in der Natur hat die Biolumineszenz einen großen Nutzen. Die Gene, welche für die Biolumineszenz verantwortlich sind, wurden inzwischen entschlüsselt und können gentechnisch in fast alle Organismen eingebaut werden. So kann man Stoffe und Zellen in Lebewesen markieren und den Weg eines Moleküls durch den Stoffwechsel verfolgen. Für die Entdeckung des leuchtenden Proteins GFP (Grün-Fluoreszierendes-Protein), welches besonders in der Gentechnik eingesetzt wird, bekamen drei Forscher im Jahr 2008 den Chemie-Nobelpreis. In der Biotechnologie haben leucht-



Einer der Chemie-Nobelpreisträger 2008, die für die „Entdeckung“ des GFP – links als Struktur des Proteins – ausgezeichnet wurden.

ende Bakterien eine Anwendung. Sie können zum Beispiel zur Überprüfung der Wasserqualität bei Abwasser verwendet werden. Die Leuchtintensität des Wassers gibt Auskunft darüber, wie viele Bakterien darin enthalten sind.



In der Tat wird das Beleuchtungsverfahren der Natur heute von Medizinern, Stadtplanern und Landwirten angewendet. In Paris hat sich das Start-up-Unternehmen Glowee daran gemacht, mit dem Gel von Millionen biolumineszierender Bakterien nachts einen Straßenzug zu beleuchten. Eine ähnliche Idee hatten bereits vor längerer Zeit britische Bergleute. Im 19. Jahrhundert steckten die Kumpels in den englischen Midlands eingefangene Glühwürmchen in eine leere Glasflasche, verschlossen sie, stachen winzige Löcher in den Verschluss und beleuchteten unter Tage so die Gänge durch die finsternen Stollen. Die britische Biotechfirma Lumora rüstete Pflanzensamen mit dem Katalysator-Enzym Luciferase aus, um das Innere eines Samens zu beleuchten und so dessen Zustand zu überwachen. Forscher der Universität von Tokio stellten 2016 eine Methode vor, bei der



modifizierte Glühwürmchen-Enzyme gefährliche Krebszellen aufspüren und ihren Fang per Licht anzeigen können.

Gentechnik ermöglicht inzwischen auch eher ungewöhnliche Spielereien. So wurde 2014 eine „leuchtende“ Tabakpflanze auf dem Markt als „Gimmick“ angeboten. Weiterführende Forschung soll dazu dienen, diese Pflanzen als Leuchten einsetzen zu können. Inzwischen hat man am MIT in Massachusetts auch ein Verfahren entwickelt, mit dem die Pflanzen, u.a. auch Brunnenkresse, heller leuchten. Sie leuchtet jedoch nur 3–4 Stunden. Bin mal gespannt, wann ich die ersten leuchtenden Bäume als Ersatz für Straßenlampen sehen werde, die KEINE Weihnachtsbäume sind.



Ein Bergmann mit seinem Licht

Ergänzung von kh: Alexander von Humboldt entwickelte zwischen 1792 und 1797 als (Ober-)Bergmeister in Franken eine „lichterhaltende Lampe“ zum Gebrauch in Gruben, die durch zusätzliche Luft- und Wasserzufuhr in kleinen Mengen verhindern sollte, daß das brennende Licht unter Tage erlosch.

Quellen: Wikipedia.org – www.simplyscience.ch – www.chemie.uni-jena.de – www.faz.net – www.videoman.gr

Weinbaugebiet Württemberg

Eine Ausstellungssammlung von Horst Kaczmarczyk
mit Text von Klaus Henseler ergänzt

4

Landkreis Esslingen

ist mit etwa 530.000 Einwohnern nach dem Rhein-Neckar-Kreis und dem Landkreis Ludwigsburg der drittgrößte Landkreis Baden-Württembergs und der siebtgrößte Deutschlands. Im Landkreis sind ungefähr 185 Orte. Der Landkreis Eßlingen wird vom Neckar, der von Südwesten kommend in das Kreisgebiet eintritt, in zwei Teile geteilt. Der westliche Teil umfaßt überwiegend die Filder-Hochebene (wo das Kraut wächst), der östliche Teil hat Anteil an den Ausläufern der Schwäbischen Alb. Der Landkreis Esslingen geht zurück auf das alte württembergische Oberamt Eßlingen, das 1803 nach Übergang der ehemals Freien Reichsstadt an Württemberg errichtet wurde.

Neuffen

ist eine kleine Stadt mit rund 6.200 Einwohnern, die mit Beuren und Kohlberg eine Verwaltungsgemeinschaft vereinbart hat. Die erste keltische Besiedlung begann um 100 v.Chr. Im 1. Jahrtausend nach der Zeitenwende eroberten Alemannen das Gebiet. Im Hochmittelalter gehörte die Gemarkung zum Herzogtum Schwaben. Um 1100 entstand die Burg Hohenneuffen. Der Ort, der sich im Tal bildete, unterstand wie die Burg den Herren von Nifen. Neuffen erhielt 1232 Stadtrechte. 1303 kaufte Württemberg den Ort.

Zunächst lag der Schwerpunkt auf der Landwirtschaft (Ackerbau, Weinbau, Obstbäume, Kleinvieh), danach Weberei, später Textilindustrie, heute dominiert die Metallindustrie. An den Hän-

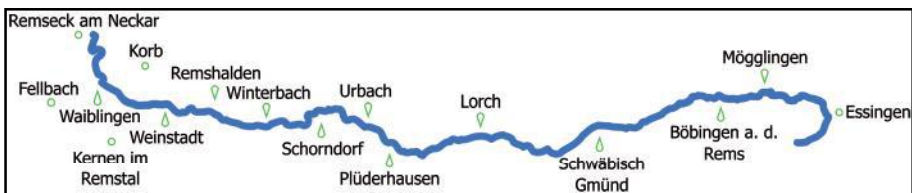
gen unterhalb der Ruine Hohenneuffen befindet sich eine der höchstgelegenen Weinlagen in Deutschland. Die Großlage Hohenneuffen, zu der neben den Lagen Neuffens auch die in sBeuren, Linsenhofen, Kohlberg, Kapiishäusern, Metzingen und Weilheim an der Teck gehören, zählt zum Bereich Remstal-Stuttgart. Neuffen ist Sitz der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck. Neuffen liegt an der Württemberger Weinstraße, die durch alle württembergische Weinregionen an vielen Sehenswürdigkeiten vorbeiführt.



Weil in der Geschichte der Weinorte immer wieder das **Stadtrecht** erwähnt wird, soll es hier kurz erläutert werden: Das Stadtrecht ist ursprünglich das kaiserliche oder landesherrliche Vorrecht (Stadtreagal), durch das ein Dorf oder eine vorstädtische Siedlung zur Stadt erhoben wurde. Das Stadtrecht ist kein einheitliches „Stadtgesetz“, sondern besteht aus mehreren Privilegien (Niederlagsrecht, Zölle) und Einzelrechten, von denen meist das Marktrecht das älteste ist. Als Minderstadt werden Orte mit eingeschränktem Stadtrecht bezeichnet. Das im mitteleuropäischen Raum übliche Stadtrecht geht vermutlich auf italienische Vorbilder zurück, die ihrerseits an den Traditionen der Selbstverwaltung der römischen Städte ausgerichtet waren.

Remstal und der Rems-Murr-Landkreis

Das Remstal ist das etwa 78 Kilometer lange Flußtal der Rems östlich von Stuttgart und führt durch den Ostalbkreis, den Rems-Murr-Kreis sowie den Landkreis Ludwigsburg. Es erstreckt sich vom Ursprung der Rems in Essingen bis zu ihrer Mündung in den Neckar bei Neckarrem. Es zeichnet sich durch die abwechslungsreiche Landschaft aus und ist bekannt für ausgezeichnete Weine. Durch die Nähe zur Landeshauptstadt ist das Remstal ein beliebtes Naherholungsgebiet mit einer Vielfalt an Freizeitmöglichkeiten, Wander- und Radwegen und kulturellen Sehenswürdigkeiten. Bis heute ist noch nicht sicher geklärt, ob die Römer den Weinbau nach Südwestdeutschland brachten. Erwiesen ist jedoch, daß im frühen Mittelalter Weinbau in erheblichem Umfang betrieben und bis 1500 immer weiter ausgedehnt wurde. Bis 1880 wurde an sämtlichen Hängen um Waiblingen Weinbau betrieben. Kriege, Pest, Pilzkrankheiten sowie die aus Amerika eingeschleppte Reblaus machten dem Weinbau in der folgenden Zeit schwer zu schaffen. Noch heute ist die abwechslungsreiche Landschaft stark vom Weinbau geprägt, jedoch weniger intensiv als in den damaligen Zeiten. National und international prämierte Weine begründen den Ruf des Remstals als Weinbaugebiet. Zu den angebauten Weinsorten gehören qualitativ hochwertige und neue Rebsorten wie **Acolon**, **Cabernet Mito** und **Cabernet Dorio**. Gleichzeitig werden alte Sorten wie **Riesling**, **Kerner**, **Spätburgunder**, **Lemberger** und **Trollinger** erhalten und gepflegt. Von den 780 Hektar Rebfläche im Remstal wird der überwiegende Teil von Nebenerwerbswinzern bearbeitet, die in der Regel in einer der beiden großen Genossenschaften Remstallkellerei oder den Fellbacher Weingärtnern organisiert sind.



Remshalden

Die Gemarkung Remshalden lag im Hochmittelalter als Bestandteil des Pagus Ramesdal (Remsgau) im nördlichen Randgebiet des Herzogtums Schwaben. Die Teilorte gehörten im Verlauf des Spätmittelalters zu den Kerngebieten AltWürttembergs und waren somit seit 1806 auch Bestandteile des neu gegründeten Königreichs und des 1918 entstandenen Freien Volksstaats Württemberg, der nach der November-Revolution entstand und Teil des Deutschen Reichs blieb.



Grunbach ist ein Ortsteil von Remshalden

Grunbach zählt rund 6.300 Einwohner. Der Ort „Conronbach“ wird 1142 erstmals erwähnt, als in einer Urkunde vom 22. April 1142 ein „Conradus de Conronbach“ genannt wird. Begütert waren hier das Stift Backnang (1245), die „von Urbach“ (bis 1425) und die Spitäler Schorndorf und Göppingen. Örtlicher Adel Württembergs übernahm 1293 den Schutz der Grunbacher Güter des Kloster Lorch gegen Überlassung des Vogtrechts. Bereits 1328 ist eine Kelter bezeugt, die Weinbautradition kann durch eine Vielzahl von Urkunden nachgewiesen werden. Sie läßt sich auch an den drei ehemaligen Keltern in der Grunbacher Schillerstraße ablesen.



Der **Cabernet Dorio** ist eine spätreifende Kreuzung aus **Dornfelder** und **Cabernet Sauvignon** erinnert in Aroma und Geschmack an den Cabernet. Die Weine sind lange lagerfähig und eignen sich ideal als Cuvée-Partner bzw. für den Barrique-Ausbau. Die in der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg neugezüchtete rote Rebsorte ist aufgrund ihrer hohen Ansprüche an Lage und Klima nur in sehr guten Rieslinglagen anzutreffen.



Fellbach

45.000 Einwohner wohnen in diesem Ort. Er ist nach der Kreisstadt Waiblingen die zweitbevölkerungsreichste Stadt des Landkreises und bildet zusammen mit Waiblingen ein Mittelzentrum für die umliegenden Gemeinden. 1121 wurde Fellbach erstmals urkundlich erwähnt als „Velbach“. 1357 tauchte der Name „Velebach“ und um 1800 „Fehlbach“ auf. Die Bedeutung des Namens könnte von der „Felbe“ (Weidenbaum) stammen. Über die Erbschaft mit Cannstatt kam der Ort an die Welfen, 1191 an die Staufer und wohl bereits 1199 an die Grafen von Grüningen, die 1291 von den Grafen von Württemberg abgelöst wurden.

Fellbach war vor der Industrialisierung vor allem eine Weinbaustadt. Der Weinbau auf dem Kappelberg wurde im Jahr 1245 erstmals urkundlich erwähnt. Heute werden 182 Hektar Rebfläche bewirtschaftet. Neben den Fellbacher Weingärtnern gibt es eine Reihe privater Weingüter, von denen die VDP-Weingüter Aldinger und Schaitmann hervorzuheben sind. Auf den Feldern rund um Fellbach, Schmiden und Oeffingen werden vorzugsweise Getreide und Mais angebaut. Das Schmidener Feld gilt als einer der fruchtbarsten Ackerböden Deutschlands.





Waiblingen

ist eine Mittelstadt mit rund 55.000 Einwohnern. Sie liegt etwa zehn Kilometer nordöstlich der Landeshauptstadt Stuttgart. Waiblingen ist die Kreisstadt und bevölkerungsreichste Stadt des Rems-Murr-Kreises (der Redakteur der „Agrarphilatelie“ hat dort einige Jahre gewohnt). In der Region sind Funde der Alt- und Mittelsteinzeit bekannt. Bei Waiblingen selbst lässt sich eine Besiedelung in verschiedenen vorgeschichtlichen Epochen nachweisen, beginnend mit der Kultur der Linearbandkeramik (um 5000 v.Chr.). In römischer Zeit befand sich bei Beistein eine Handwerkersiedlung, in der auch hochwertiges Tafelgeschirr (Terra Sigillata) hergestellt wurde. Beim Ortsteil Hegnach stand ein weiterer Ziegelbrennofen. In der alemannischen Zeit entwickelte sich das Gebiet um den heutigen Waiblinger Stadtkern zu einem politischen, wirtschaftlichen und kirchlichen Zentrum.

Nach der endgültigen Einverleibung des bisherigen Herzogtums Alemannien durch die Franken 746 wurde Waiblingen mehr und mehr zu einem Mittelpunkt der fränkischen Reichsgutverwaltung und kam in den Besitz der Karolinger. Es entstand eine Königspfalz; von Kaiser Karl III. stammt aus dem Jahr 885 eine Urkunde, in der erstmals Waiblingen (mit der Schreibung Uueibelingen) genannt wird. In Waiblingen soll der Staufer-Kaiser Friedrich I. Barbarossa geboren sein. Jedenfalls wurden die Staufer in Italien Ghibellinen (italienisch für Waiblinger) genannt. Um 1250 erfolgte die Verleihung des Stadtrechts.

Durch das Stadtgebiet Waiblingens führen mehrere Touristikrouten, u.a. die 511 Kilometer lange Württemberger Weinstraße. Auf der Korber Höher befanden sich noch in den 1960er-Jahren Weinberge – dann wurde eine große Neubausiedlung errichtet.



Korb

Korb ist eine Gemeinde mit rund 11.000 Einwohnern; der Ort liegt unmittelbar neben Waiblingen – nur durch die Ortsumgehung der B14 von der Kreisstadt getrennt. Die Umgebung des Orts wird durch die Landwirtschaft geprägt. Neben Streuobstwiesen und Obstanbau beherrscht der Weinbau die Landschaft, der in den Lagen Sommerhalde, Korber Kopf, Berg, Hörnle und Steingröble angebaut wird. Die erste bisher bekannte urkundliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 1270. In einer Esslinger Urkunde wird bezeugt, daß das Spital in Esslingen vom Konvent des Frauenklosters in Steinheim (Murr) Grundstücke in Korb erworben hat. Korb und seine Umgebung ist schon mehrere 10.000 Jahre vorher besiedelt worden.

Korb ist eine Weinbaugemeinde, deren Lagen zur Großlage Kopf im Bereich Remstal-Stuttgart gehören. Der Ort liegt an der Württemberger Weinstraße. Das Wappen Korbs zeigt eine Traube und einen Bienenkorb und ist insofern ein redendes Wappen.



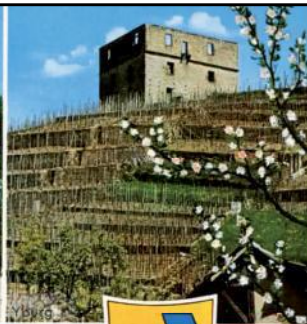
Stetten im Remstal

ist der südliche Teilort der Gemeinde Kernen im Remstal. Es befindet sich im Tal des Haldenbachs und ist umgeben von Weinbergen. Im Jahre 1241 wurde Stetten das erste Mal urkundlich genannt. Am 2. Februar verkauften die Grafen Ulrich und Eberhard von Württemberg einen Hof an das Kloster Heiligkreuztal. Als Zeuge wird ein Eberhardus dapifer de Stetin genannt, also Eberhard, Truchseß von Stetten. Truchsesse waren leibeigene Dienstmänner der Grafen von Württemberg. Bei wichtigen Entscheidungen waren stets die Truchsesse von Stetten als Hofbeamte der Württembergischen Grafen und Herzöge dabei. Das Dorf Stetten wurde im Lauf der Jahrhunderte immer wieder verkauft.

Stetten war lange Zeit durch Landwirtschaft und insbesondere durch Weinbau geprägt. Auch heute existieren noch einige Weinbaubetriebe im Ort. In Stetten gibt es hochwertige Weinlagen, wie beispielsweise das Stettener Brotwasser.



Schloß Yburg



Ev. Kirche



Stetten im Remstal

Erste Besiedelung um 800. 1241 erstmals urkundlich erwähnt, Yburg war um 1200 bis 1384 Wohnsitz der Dorfherrn Truchsesen von Stetten. 1384 wurde das neue Schloß im Ort erbaut und diente zeitweise den Herzoginnen von Württemberg als Witwensitz.

SEHENSWÜRDIGKEITEN: Ev. Dorfkirche vor 1482 erbaut, Yburg erbaut um 1200, Schloßkapelle. Bekannter Ausflugs- und Weinort mit hervorragenden Weißweinen, guten Gaststätten, Freibad.



Großheppach ist ein Stadtteil von Weinstadt

im Rems-Murr-Kreis. Im Stadtteil, gelegen im Remstal, wohnen rund 4.500 Einwohner. Groß- und Kleinheppach liegen am Heppach, einem kleinen Bach, der in die Rems mündet. Großheppach wurde 1236 als Hegnesbach erstmals erwähnt. Um 1350 wurden die Burg und das Dorf pfälzisches Lehen unter verschiedenen Besitzern. Seit 1456 waren Teile, ab 1506 das ganze Dorf in württembergischem Besitz. Großheppach war von jeher von Weinbau geprägt. Das Wapen zeigt in Gold oben einen blauen Wellenbalken, darunter einen Weinstock mit vier Trauben in natürlichen Farben. In Großheppach wird in den Lagen Wanne und Steingröble Wein angebaut.



Beutelsbach ist ein Stadtteil der Großen Kreisstadt Weinstadt

Der Stadtteil hat rund 8.700 Einwohner. Beutelsbach wurde um 1080 erstmals erwähnt und gehört zum ältesten Besitz des Hauses Württemberg. Es wurde 1080 durch Heirat von Konrad von Württemberg mit Luitgard von Beutelsbach erworben. Vermutlich in der Mitte des 13. Jahrhunderts wurde das weltliche Chorherrenstift begründet. Die Stiftskirche in Beutelsbach war danach Grablage des Hauses Württemberg, bis das Stift 1311 zerstört wurde und dann als Heilig-Kreuz-Stift nach Stuttgart umzog. In Beutelsbach hatte im Mai 1514 der Aufstand des „Armen Konrads“, ein Bündnis des „Gemeinen Mannes“, seinen Ursprung.

Beutelsbach ist Sitz der Remstalkellerei, des fünftgrößten Weinbaubetriebs in Deutschland mit einer Weinbaufläche von etwa 650 Hektar, die von etwa 1.500 Mitgliedern bewirtschaftet wird.



Strümpfelbach ist ebenfalls ein Stadtteil von Weinstadt

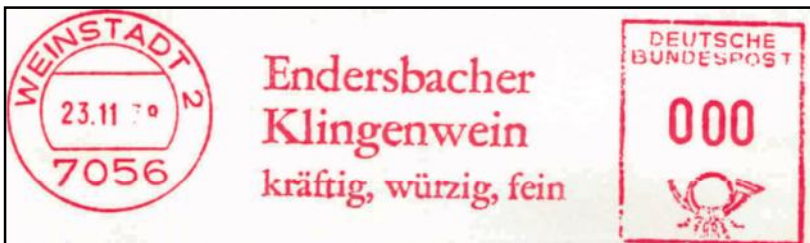
Der Ort ist geprägt vom Weinbau und liegt südlich der Kernstadt an der Landesstraße L1201 und am namengebenden Strümpfelbach. Es wurde 1265 als Striumphilbach erstmals erwähnt, als dem Kloster Salem durch zwei Schwestern aus Esslingen in Strümpfelbach 2,4 Hektar Weinberge geschenkt wurden. Die Ortsgründung (möglicherweise von Endersbach ausgehend) fand im 8./9. Jahrhundert in der Zeit des fortschreitenden Landesausbaus statt. Im 13. Jahrhundert kam Strümpfelbach wohl an Württemberg. Der Ort gehörte zum Amt bzw. Oberamt Schorndorf und kam 1762 bis 1765 und dann erneut ab 1807 zum Oberamt Waiblingen, aus dem 1938 der Landkreis Waiblingen hervorging. 1635 bis 1638 starb mehr als die Hälfte (rund 320 Menschen) der Einwohner an der Pest.

Das Wappen zeigt eine Weintraube, zwei gekreuzte Rebmesser und ein Hirschgeweih



Endersbach, noch ein Stadtteil der Großen Kreisstadt Weinstadt

Endersbach (8.000 Einwohner) liegt im Kernbereich von Weinstadt südlich der Rems. Endersbach wurde 1278 als Andrespach erstmals erwähnt und kam wohl mit Schorndorf an Württemberg. Anders als Beutelsbach gehörte Endersbach 1762–1765 und erneut ab 1807 zum Oberamt Waiblingen, aus dem 1938 der Landkreis Waiblingen hervorging. Endersbach erhielt 1861 einen Bahnhof an der neuen Remsbahn. Wie in den anderen Stadtteilen Weinstadts wird auch in Endersbach Weinbau betrieben.





„Gruß an Endersbach im Remstal!“

von Paul Hekeler

O Endersbach! Im Tale
der Rems so wundervoll!
Mit frohem Jubelschalle
mein Gruß dir gelten soll!

Wie friedlich liegst ergossen
du wie in Festtags Glanz,
gar fest hat dich umschlossen
der Rebenhügel Kranz.

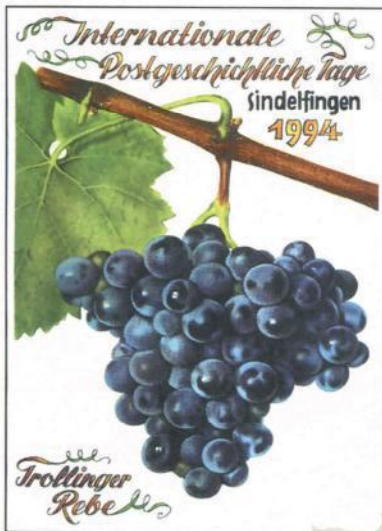
Hier hab' ich einst so gerne
die Jugend zugebracht
und zog ich in die Ferne,
stets hab' ich dein gedacht.

Du Völklein, treu und bieder;
Gott grüß Euch, groß und klein!
Klingt froh, ihr Heimatlieder
beim würz'gen Klingenwein!

Der **Weißer Elbling** ist eine Weißweinsorte und eine der ältesten Rebsorten Deutschlands; die Sorte ist wahrscheinlich im Rheintal entstanden. Als reichhaltiger Traubenträger war er früher beliebt bei denen, die den Zehnten in Wein entrichten mußten. Wegen der sprachlichen Ähnlichkeit der Synonyme Alben und Elben mit den lateinischen Wörtern *albus*, *albus* und *vitis alba* entstand die Vorstellung, daß die Römer den Elbling über Gallien an den Rhein gebracht hätten. Nach Marcel Aegerhard wurde der Elbling unter dem Namen Elsezer schon im 13. Jahrhundert in einem Hofrecht des Schweizer Klosters Engelberg erwähnt. Der Elbling ist eine spontane Kreuzung zweier Sorten mit heunischen und fränkischen Anteilen.

Sindelfingen ist eine sehr reiche Stadt südwestlich von Stuttgart

Sindelfingen ist eine Große Kreisstadt mit rund 64.000 Einwohnern. Sie ist die bevölkerungsreichste Stadt des Landkreises Böblingen und bildet zusammen mit der südlichen Nachbarstadt Böblingen ein Mittelzentrum für die umliegenden Gemeinden. Mehr als 30.000 Württemberger schaffen beim Daimler. In der frühen Neuzeit war das Weberhandwerk ansässig, daher gibt es auch heute noch viele Modefirmen. Im 4. Jahrtausend v. Chr. existierte eine jungsteinzeitliche Siedlung im Gewann Hinterweil. Im 1. bis 3. Jahrhundert existierte am Nordhang des Goldbergs ein römischer *Vicus*, daneben standen über die Gemarkung verteilt kleinere Gutshöfe. Bald nach dem Fall des Limes 260 n. Chr. siedelten sich hier die Alemannen an, die auf der heutigen Sindelfinger Kernemarkung die drei Dörfer Sindelfingen, Altingen und Bochtelfingen gründeten. Seit etwa 700 stand im Bereich eines älteren Herrenhofs von Vorfahren der späteren Grafen von Calw ein Vorgängerbau der heutigen Martinskirche mit Friedhof. In der fränkischen Zeit vom 8. bis zum 11. Jahrhundert war Sindelfingen der Mittelpunkt einer fränkischen Grafschaft, die den späteren Grafen von Calw, eine der bedeutendsten Adelsfamilien im heutigen Baden-Württemberg, unterstand. Nach den im 13. Jahrhundert verfaßten Sindelfinger Annalen gründete Graf Adalbert (II.) Atzinbart etwa 1050 in seinem Sindelfinger Stammsitz ein Benediktinerdoppelkloster für Mönche und Nonnen, das er bald darauf nach Hirsau in das von ihm wiederaufgebaute Aurelius-kloster verlegte, aus dem das weltberühmte Reformkloster Hirsau hervorging. Stattdessen gründete er um 1065 in Sindelfingen ein Chorherrenstift, das 1155 als „*praepositura in Sindelvinga*“ erstmals urkundlich erwähnt wurde.





Nur in Württemberg sind die Weinsorten **Trollinger** und **Lemberger** anzutreffen. In Sindelfingen fand bis 2021 die alljährlich größte süddeutsche Briefmarkenbörse statt. Die Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft war dort regelmäßig mit einem Stand vertreten. Viele Mitglieder haben in den Messehallen ihre Exponate gezeigt. Und außerdem fanden dort die Mitgliederversammlungen statt. Die Mitglieder, die in Sindelfingen übernachteten, trafen sich am Abend zum gemütlichen Beisammensein. *Tempi passati*. Nun ist die Briefmarkenbörse gezwungenermaßen aus Sindelfingen weggegangen worden und nach Ulm gezogen. Wollen doch mal sehen, ob sich hier eine neue Tradition entwickelt.

In Mullenbrunnen bildete sich ein interessanter Ort

Bereits zur Römerzeit war das nahe dem Limes gelegene Gebiet um Maulbronn besiedelt, was Funde von römischen Götterstatuen belegen. Im Jahr 1147 wurde im Bischofshof zu Mullenbrunnen, nach einer Schenkung des Bischofs von Speyer an den Zisterzienserorden, das Kloster Maulbronn gegründet. Diese Klosteranlage entwickelte sich schnell zu einem wirtschaftlichen, gesellschaftlichen und politischen Zentrum in der Region. Bereits um 1600 glich Maulbronn seiner herrschaftlichen Gebäude wegen eher einer Stadt als einem Dorf. In der Reformationszeit teilte das Kloster das Schicksal vieler anderer württembergischer Klöster, wurde säkularisiert und war von da an Sitz eines Vogtes. Die Gemeinde Maulbronn existiert seit dem Jahr 1838.

Sie entstand aus einer Ansiedlung, die sich um das Kloster gebildet hatte. Als Sitz des Oberamts Maulbronn gehörte sie zum Neckarkreis im seit 1806 bestehenden Königreich Württemberg.

Die beiden frühesten wirtschaftlichen Standbeine der Stadt waren der Weinanbau sowie die Natursteinindustrie, die sich bereits vor dem Ersten Weltkrieg in Maulbronn etabliert hat. Maulbronn, das an der Württemberger Weinstraße liegt, ist ein bedeutender Weinbauort mit den Lagen Reichshalde, Eilfingerberg und Klosterstück, die zur Großlage Stromberg im Bereich Württembergisch Unterland gehören.

Das ehemalige Zisterzienserkloster Maulbronn ist seit 1993 Weltkulturerbe der UNESCO. Es beherbergt seit über 450 Jahren eine Klosterschule, das evangelische Seminar Maulbronn. Hermann Hesse hat in seinen Büchern „Narziss und Goldmund“ und „Unterm Rad“ der Anlage ein literarisches Denkmal gesetzt. Teile der künstlich angelegten Fischgewässer und Weinberge sind erhalten. Die Weinlage Maulbronner Eilfingerberg wurde vor etwa 850 Jahren von Zisterziensermönchen bepflanzt. Zur Herkunft des Namens Eilfinger wird folgende Geschichte erzählt: „Im Kloster Maulbronn lebten die Mönche einst streng nach der harten Ordensregel der Zisterzienser. In den Fastenzeiten durften sie keinen Wein trinken. Deshalb tauchten sie nur ihre Finger in das köstliche Naß, um sie danach abzuschlecken. Manch einer der Klosterbrüder wünschte sich dabei, elf statt derer zehn Finger zu haben. Aus diesem frommen Wunsch, der bald zur festen Redewendung wurde, leitet sich der Name ‚Elf-Fingerberg‘ ab. Die Weine vom Eilfingerberg haben ein sehr eigenständiges Profil, das auf dem besonderen Kleinklima und dem in der Region selten zu findenden Bodentyp basiert.“



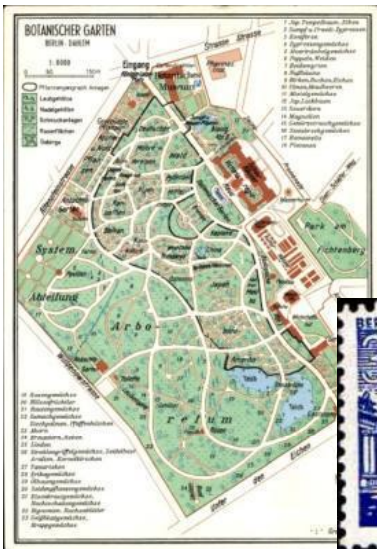
Das war's mit den Sammlungen von Horst Kaczmarczyk: 8 Exponate, die über mehr als ein Jahrzehnt zusammengetragen, ausgestellt und prämiert wurden.

Eine Anmerkung zum Botanischen Garten von Berlin

Die erste nennenswerte Pflanzensammlung zur Bereicherung des einheimischen Bestands erfolgte durch den Hofgärtner Desiderius Corbianus im Obst- und Küchengarten des Berliner Stadtschlusses im Jahr 1573 unter Kurfürst Johann Georg. Auch wenn es diesen Begriff damals noch nicht gab, so war dies der erste „Botanische Garten“ in Berlin. Aus diesem Garten entwickelte sich später der bis heute vorhandene Lustgarten. Im Jahr 1679 wurde an der Potsdamer Straße in Schöneberg – an der Stelle des heutigen Heinrich-von-Kleist-Parks – ein Hopfengarten angelegt, der nach Aufgabe der kurfürstlichen Brauereien als Küchen- und Obstgarten diente. Carl Ludwig Willdenow erreichte, dass der Garten 1809 der Friedrich-Wilhelms-Universität zu Berlin unterstellt wurde, die ihn zu einem weltweit anerkannten Botanischen Garten mit wissenschaftlichem Charakter entwickelte. Erste Anregungen zur Verlegung des Botanischen Gartens tauchten 1888 auf, weil man die Pflanzungen auszehnen und ein Arboretum anlegen wollte. Zudem hätten ohnehin an mehreren alten Gewächshäusern umfangreiche Sanierungsarbeiten angestanden. Hinzu kamen die ungünstigen Einflüsse des Umfelds, das zwischenzeitlich durch die Städte Berlin und Schöneberg dicht bebaut war; Luftverschmutzung und Grundwasserabsenkungen schaden den Pflanzen. Von Bedeutung waren auch die finanziellen Gesichtspunkte eines Umzugs an den Stadtrand.

1895 wurde ein Plan für die Ausführung der Neuanlage erstellt. Am 26. Juni 1897 stimmte der Preußische Landtag dem Projekt zu. Noch im gleichen Jahr begann die Vorbereitung des Geländes. Nach der Plangenehmigung durch den Kaiser am 30. August 1899 wurde mit der Errichtung der Einfriedung und der Bauten begonnen. Das Gelände bekam zwei gleichberechtigte Eingänge am Königin-Luise-Platz und an der Straße Unter den Eichen (damals noch: Berliner Straße). Diese sind durch einen 8 bis 10 Meter breiten Hauptweg verbunden. Nordöstlich von diesem Weg liegen die meisten Gebäude, inklusive der Pflanzenschauhäuser, südwestlich erstrecken sich die Freianlagen.

Die ersten Besucher betraten den Garten am 13. April 1903, als er für wenige Stunden geöffnet wurde. 1904 wurde das Freigelände fertiggestellt und steht seitdem für Besucher offen. (kh)



Ingo Kowarik

Zum Leben und Wirken des Berliner Gärtners Christian Ludwig Krause und zu seinem berühmten Garten in der Krautsgasse

Krause war ein Sammler von Allerley und besaß ein Naturalienkabinett

Krauses Etablissement in der Krautsgasse wies neben den Gärten noch eine weitere Attraktion auf: sein Naturalienkabinett, das sich nach Christoph Friedrich Nicolai (1733 bis 1811) in dessen „Beschreibung der königlichen Residenzstädte Berlin und Potsdam“ (Berlin 1779) auf vier Räume verteilte. Solche Naturalienkabinette waren im 18. Jahrhundert

„eine Sammlung von allerley Körpern aus den drey Reichen der Natur, welche gemeinhin wissenschaftlich geordnet und zum Behufe des Studiums der Naturgeschichte, bisweilen auch aus Prachtliebe oder zum Vergnügen der Dilettanten aufgestellt sind.“

Nicolai schreibt zu Krauses Sammlung:

„Sein zwar nicht methodisch geordnetes Kabinet enthält einen reichen Vorrath aus allen Reichen der Natur. Das vollständigste Fach ist das botanische. Ein unter seinem Namen gedrucktes Verzeichniß nennet die Menge der einheimischen und seltenen ausländischen Pflanzen, die man in seinen Gärten und Treibhäusern finden kann. Hinzu kommt sein Samenkabinett, womit er einen beträchtlichen auswärtigen Handel führet. Ferne ausgestopfte Thiere, besonders Fische und Vögel; Insekten, besonders Käfer, auch die kleinsten Arten von Fliegen, und ausgestopfte Raupen; die Sammlung von Schmetterlingen ist schon geordnet. Konchylien, auch Seeigel, Meersterne, Medusenhäupter, Korallen etc. und endlich ein großer Vorrath an Erzen, Drusen, Steinen und Versteinerungen, desgleichen eine schöne Sammlung aus- und innländischer Hölzer.“

Zusammengetragene Objekte auszustellen und dem Publikum zugänglich zu machen gehört zu den ureigenen Bedürfnissen von Sammlern. (Anmerkung von KH: Oh ja, wir Briefmarkensammler wissen das.) Krauses Naturalienkabinett war aber wohl mehr als der Ausdruck seiner Sammelleidenschaft und Repräsentationsfreude. Es mehrte sein Ansehen in gelehrten Kreisen wie bei potenziellen Kunden und unterstützte auch die Einwerbung neuer pflanzlicher Raritäten. Denn Stücke aus allen Reichen der Natur waren beliebte Tauschobjekte. So berichtete Krause Linné in einem Brief vom 18. Juni 1750, daß er vor zwei Jahren etliche Tausend Sorten Curiosa bereits angeschafft habe und bot Tauschobjekte für neue seltene Pflanzen an. In einem weiteren Brief berichtete er von „etlichen Centnern mineralien, petrifacta, 50 sorten alabaster, 40 sorten marmor,

über 1000 Stück Ostindische Conchilien in diversen Sorten“ und erklärte Interesse an weiteren Stücken.

Krauses Naturalienammlung fand auch wissenschaftliches Interesse

So würdigte der lutherische Theologe, Naturforscher und Historiker Friedrich Christian Lesser (1692–1754) in seinem Werk über Muscheln und Schnecken („Testaceo-theologia, oder, Gründlicher Beweis des Daseyns und der vollkommensten Eigenschaften eines göttlichen Wesens aus natürlicher und geistlicher Betrachtung der Schnecken und Muscheln zur gebührenden Verherrlichung des grossen Gottes und Beförderung des ihm schuldigen Dienstes ausgefertigt“, Leipzig 1754) Krause nicht nur wegen seiner großen Verdienste um die Aufzucht ausländischer Gewächse, sondern auch dafür, daß „er durch seinen weitläufigen Brief-Wechsel in sein Cabinet viele Gehäuse dieser Steinschaalichten Thierlein zusammengebracht“ habe.



Krauses Garten als Ort der Bildung, Forschung und des Austauschs Neben seiner ökonomischen Bedeutung war Krauses Garten auch ein Ort der Bildung und des Austauschs in Gelehrtenkreisen. Krause führte eine ausgiebige Korrespondenz mit namhaften Botanikern seiner Zeit und empfing viele Besucher. Wie sehr ihn dieser Austausch beschäftigt hatte, zeigt die Vorrede zu seinem Buch von 1773. Ihm habe die Muße zum Schreiben gefehlt,

„denn der tägliche Besuch von den Garten- und Botanik-Liebhabern, die weitläufige Correspondenz, und die Besorgung unserer Nahrungs-Gärtnerey, haben verhindert, daß dieses Buch hat nicht eher zum Druck geliefert werden können.“



Ein berühmter Besucher war Johann Georg Gmelin (1709–1755), der die Flora Sibiriens („Flora Sibirica sive Historia Plantarum Sibiriae“, Band 1 erschien 1747 in Sankt Petersburg) im Auftrag der Zarin Anna Iwanowna erforscht hatte und auch Krause mit den Samen von *Delphinium grandiflorum* versorgt hatte,

„nebst 340 Sorten anderer Saamen von unserem seel. großen Freund und Gönner, des Herrn Professor Gmelin, als derselbe von seiner neunjährigen Reise, und Untersuchung des ganzen Sibirischen Reiches, zurückkam und uns in der Zeit seines Hierseyns mit seinem werthen Besuche vielmal beehrt.“

Offensichtlich war Krauses Garten bei auswärtigen Botanikern so beliebt, daß sich der „Vater der Forstwirtschaft“ Johann Gottlieb Gleditsch (1714–1786) bei Carl von Linné darüber beschwerte, daß dessen Schüler Krauses Garten besuchten, sich aber nicht in dem von ihm geleiteten Königlichen Botanischen Garten an der Potsdamer Straße in Berlin

blicken ließen. Daß Gleditsch die Attraktivität von Krauses Garten nur auf die reizvolle Frau des „jungen Krause“ zurückführte, ihn zugleich als Angeber bei Linné anschwärzte und auch noch beteuerte, daß er selbst und kein anderer das bekannte Berliner Bestäubungsexperiment durchgeführt habe, sagt viel über die Frustration

KH: In diesem Garten unternahm Gleditsch 1749 seinen berühmten Versuch zur Sexualität der Pflanzen, der als „experimentum Berlinense“, als „Berliner Experiment“ in die Geschichte der Botanik einging. Seit dem 17. Jahrhundert nämlich hatten die Gelehrten darüber gestritten, wie sich die Pflanzen vermehren.

des Briefautors aus. Tatsächlich hatte Gleditsch immer mit finanziellen und administrativen Restriktionen zu kämpfen, nachdem er 1744 die Leitung eines zuvor ziemlich verwahrlosten botanischen Gartens übernommen hatte. Ludolf (1746) führte 2.093 Taxa für diesen Garten auf. Bedingt durch den Siebenjährigen Krieg waren es 1764 nach einem Verzeichnis von Gleditsch nur noch 557 Freilandarten und 420 Topfpflanzenarten. Roloff hatte 1746 dagegen deutlich mehr Taxa für Krauses Garten aufgeführt, nämlich 2.420. Allerdings sind solche Zahlen wegen der unterschiedlichen Berücksichtigung von Arten und Varietäten nur eingeschränkt vergleichbar.



Neben Gleditsch führten auch andere Botaniker im 18. Jahrhundert Experimente zur Aufklärung der Befruchtung von Pflanzen durch. Darunter war Joseph Gottlieb Kölreuter (1733–1806), der 1756–1761 an der Kaiserlichen Akademie der Wissenschaften in Sankt Petersburg mit ersten

Versuchen zur Kreuzung verschiedener Pflanzenarten hervorgetreten war. Auf seiner Rückreise nach Karlsruhe machte er 1761 in Berlin Station. Hier stellte ihm Krause seinen Garten für weitere Experimente zur Verfügung und verwies darauf in seinem Buch in den Kapiteln über Befruchtung und Gattungsbastarde. Kölreuter selbst berichtete von einem „glücklich gelungene[n] Versuch“ der Kreuzung verschiedener Tabakarten, den er zuerst am 11. August 1761 „im berühmten Krausischen Garten“ in Berlin durchgeführt und später in Leipzig wiederholt habe.

Krauses Garten war auch ein Ort der Bildung für Berliner Studenten. So erlernte Friedrich Heinrich Wilhelm Martini (1729–1778), der spätere Berliner Arzt und Begründer der Gesellschaft Naturforschender Freunde zu Berlin seine botanischen Kenntnisse bei Gleditsch und begleitete ihn auf botanischen Exkursionen. „Alles, was der Königliche Botanische, und der bekannte Krausische Garten Schätzbares hatten, beobachtete er [Martini] selbst“ und brachte ein Herbar mit 2.000 Belegen zusammen. Krause selbst bildete auch Gärtner aus, wie sein Gärtnerbrief für Johann Philipp Fischer vom 6. Oktober 1745 zeigt. An Linné vermittelte Krause den Gärtnergesellen Christian Friedrich Fischer, der 1750 einen Brief Krauses nach Uppsala brachte. Daß Krause Linné darin bat, den jungen Fischer mit Aufmunterung und gutem Rat zu unterstützen, da er fremd sei, zeugt von seiner Fürsorge. Krause wurde auch bei speziellen, pflanzenmorphologischen Fragestellungen zu

Rate gezogen. So konnte er für einen Mediziner den „schwarzen Kümmel“, der einen Vergiftungsfall mit Todesfolge ausgelöst hatte, als Samen des Weißen Stechapfels (*Datura stramonium*) identifizieren. Auch der als Blütenökologe bekannt gewordene Christian



Konrad Sprengel (1750–1816) aus Spandau befragte den geschickten Gärtner Krause nach einem Blütendetail.

Briefwechsel zwischen Gelehrten waren im 18. Jahrhundert ein wichtiger Bestandteil des Austausches und Diskurses und ein wesentliches Kommunikationsinstrument botanischer Forschung. Krause war in diesen Austausch eingebunden und kommunizierte mit führenden Botanikern seiner Zeit. So sind Korrespondenzen belegt mit: Carl von Linné (11 Briefe über einen Zeitraum von mehr als 20 Jahren), dem Schweizer Universalgelehrten und langjährigen

Göttinger Professor Albrecht von Haller (1708–1777), dem Sibirienforscher und Tübinger Professor Johann Georg Gmelin (1709–1755), dem Arzt und Botaniker Johann Philipp Nonne (1729–1772), dem Nürnberger Arzt und Botaniker Christoph Jacob Trew (1695 bis 1769), dem Nürnberger Apotheker und Naturforscher Johann Ambrosius Beurer (1716 bis 1754) und mit Lorenz Heister (1668–1758), der den „Hortus medicus“ in Helmstedt zu einem großen botanischen Garten ausgebaut hatte. Weiter bekannt sind Korrespondenzen mit dem preußischem Minister Graf von Podewils (1696–1760) sowie mit dem Forstpionier Friedrich August von Veltheim (1709–1775).

(Ein letzter Teil folgt im Heft 200)

Axel Muttray

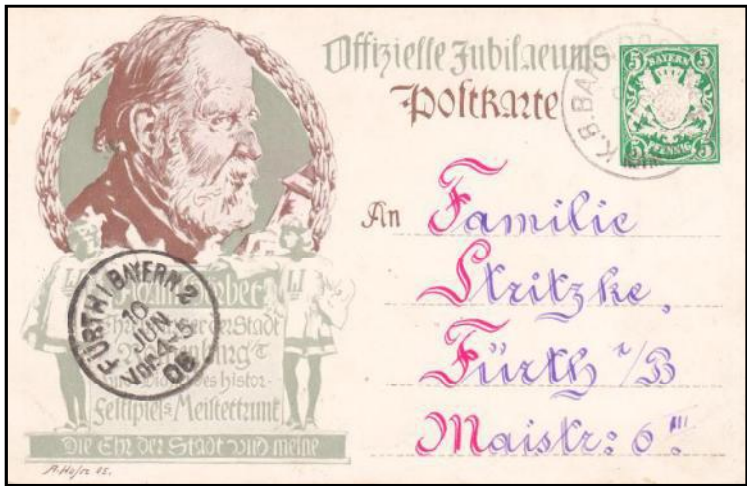
Der Meistertrunk

Seit 1881 wird das historische Festspiel „Der Meistertrunk“ in Rothenburg ob der Tauber aufgeführt. Es basiert auf einer Sage aus dem 18. Jahrhundert: Im Dreißigjährigen Krieg hatten die Truppen des katholischen Generalissimus Tilly im Jahr 1631 die protestantische Reichsstadt gestürmt. Die Rothenburger Ratsherren sollten hingerichtet und die Stadt gebrandschatzt werden. Um Tilly milde zu stimmen, boten ihm die Ratsherren als Willkommenstrunk Wein in einem prachtvollen Glashumpen an, der $3\frac{1}{4}$ Liter faßte. Tilly erwiderte, wenn jemand den vollen Humpen in einem Zug austrinken könne, würde er die Stadt verschonen. Der Altbürgermeister Georg Nusch schaffte es tatsächlich, das Gefäß in einem einzigen Zug zu leeren. Daraufhin hielt Tilly Wort und ließ Gnade walten.

Anläßlich der Aufführung des Meistertrunks im 25. Jahr erschien 1905 eine Privatpostkarte der Bayerischen Post (PP 15 C 89, Frech et al., Privatpostkartenkatalog Band II, erster Teil, Bayern vor Luitpold-Wertzeichen). Etwa drei Jahrzehnte später warb Rothenburg



mit dem Slogan „Die Stadt des Meistertrunks“ in einem Automatenfreistempel. Im Jahr 2016 wurde das Festspiel in das bundesweite Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes aufgenommen.



Protokoll der Jahreshauptversammlung 2024 der ArGe

Am Samstag, dem 21. September 2024 haben wir unsere diesjährige Jahreshauptversammlung im Seminarraum des Hotels Sieberzmühle in Hosenfeld abgehalten.

Die 1.Vorsitzende eröffnete um 15 Uhr die Versammlung und begrüßte die drei Mitglieder sowie den 2.Vorsitzenden.

Wie im Vorjahr wurde Anja Stähler zum Protokollführer gewählt.

Nach der Gedenkminute für unsere verstorbenen Mitglieder dankte die Vorsitzende unseren Ausstellern sowie den Mitgliedern, welche unsere ArGe mittels Onlinepräsenzen bekannt machen.

Sie verwies auf die Exphimo 2025 in Bad Mondorf, welche, passend zu unserem 50.Geburtstag unter dem Motto Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft stehen wird. In deren Rahmen werden wir unsere nächste Jahreshauptversammlung mit Wahlen durchführen. Der Vorstand würde sich freuen zu diesem Anlass zahlreiche Mitglieder begrüßen zu dürfen, so dass wir sowohl bei der Ausstellung, als auch abends beim gemeinsamen Essen zur Feier des 50-jährigen Bestehens unserer Arbeitsgemeinschaft schöne Stunden verbringen können.

Unser Geschäftsführer/Kassierer konnte in diesem Jahr nicht an der Versammlung teilnehmen. Roger Thill verlas vertretungsweise den Kassenbericht inklusive Mitgliederstand. Wie bereits in den Vorjahren haben nicht alle Mitglieder ihren Beitrag beglichen. Am Stichtag 31.12.2023 standen Beiträge von 22 Mitgliedern aus! In Bezug zur Mitgliederzahl bedeutet dies, dass 1/3 der Mitglieder ihren Jahresbeitrag bis zu dem genannten Datum nicht beglichen haben.

Auch in diesem Jahr gab es aufgrund persönlicher Umstände unseres Kassierers keine Kassenprüfung. Diese wird zeitnah für die beiden letzten Jahre nachgeholt werden.

Die Entlastung des Vorstands sowie des Geschäftsführers/Kassierers erfolgte dennoch einstimmig.

Nachfolgend verlas die 1.Vorsitzende die drei Anträge, welche fristgerecht vor der Versammlung beim Vorstand eingegangen waren.

Der erste Antrag bezog sich auf die Nachfolge von unserem Geschäftsführer und Kassierer Horst Kaczmarczyk: die 1.Vorsitzende teilte mit, dass die Nachfolge im Bereich Kassierer geregelt ist. Die Aufgaben des Geschäftsführers werden auf mehrere Personen verteilt.


Der zweite Antrag bezog sich auf die Nachfolge für unseren Redakteur Klaus Henseler. Auch hier durfte die 1.Vorsitzende mitteilen, dass diese geregelt ist.

Der dritte Antrag hatte sich auf die Auflösung der ArGe bezogen. Diese sollte erfolgen, sofern kein Nachfolger für die im ersten Antrag genannten Posten gefunden werden. Sofern die Nachfolge geklärt ist, soll auf der HV in 2025 nochmals über die Auflösung diskutiert werden.

Weiteres zum TOP Verschiedenes:

- Herr Oltersdorf wird die Ernährungsdenkwerkstatt weiterführen.
- Es soll eine eigenständige Homepage der ArGe entstehen. Vorschläge hierzu werden vom Vorstand gerne entgegengenommen.

Bevor die Versammlung um 16.50 Uhr von der 1. Vorsitzenden geschlossen wurde, dankte sie den Anwesenden für die konstruktive Diskussion.


Anja Stähler

Clemens M. Brandstetter

Bestäubung der Kirschblüte

Unlängst diskutierten meine Frau Daniela und ich darüber, wie man informative Artikel für Philatelie & Co. generieren könnte. Unsere Wahl fiel dann auf KI und da auf ChatGPT.com – das „Ding“ beantwortet Fragen, schreibt Texte, verbessert Formulierungen, übersetzt in andere Sprachen und kreiert Ideen; allerdings, deren habe ich genügend, nur die Umsetzung dazu ist zeitraubend. Deshalb: der folgende Artikel ist von KI und mir verfaßt ...

“Die Bestäubung der Kirschblüte – schreib eine kleine Abhandlung darüber, ChatGPT“

Die Bestäubung der Kirschblüte: Ein Wunder der Natur

Die Bestäubung der Kirschblüte ist ein faszinierender Prozeß, der für die Produktion von Kirschen unverzichtbar ist. Dieser natürliche Vorgang ist ein perfektes Zusammenspiel zwischen Pflanzen und Bestäubern, das die Fortpflanzung und das Überleben der Kirschbäume sichert. In dieser Abhandlung werden die wichtigsten Aspekte der Bestäubung der Kirschblüte beleuchtet, einschließlich der beteiligten Akteure, der Mechanismen und der ökologischen Bedeutung.

Die Kirschblüte und ihre Anatomie

Kirschbäume gehören zur Gattung *Prunus* und ihre Blüten sind für ihre Schönheit und ihren Duft bekannt. Jede Kirschblüte besteht aus mehreren Teilen:

- Blütenblätter: Diese locken Bestäuber durch ihre Farbe und ihren Duft an.
- Staubblätter: Die männlichen Teile der Blüte, die Pollen produzieren.
- Stempel: Der weibliche Teil der Blüte, bestehend aus Narbe, Griffel und Fruchtknoten.

Der Prozeß der Bestäubung

Bestäubung ist der Prozeß der Übertragung von Pollen von den Staubblättern (männlicher Teil) auf die Narbe (weiblicher Teil) einer Blüte. Bei Kirschblüten kann dies auf zwei Hauptarten geschehen: Fremdbestäubung und Selbstbestäubung.



1. Fremdbestäubung: Dies ist die häufigste Form der Bestäubung bei Kirschbäumen. Pollen von einer Blüte werden auf die Narbe einer anderen Blüte eines anderen Baumes übertragen. Dies fördert die genetische Vielfalt und gesündere Nachkommen.
2. Selbstbestäubung: Einige Kirscharten können sich selbst bestäuben, aber dies ist weniger üblich und führt oft zu weniger vitalen Früchten.

Bestäuber und ihre Rolle

Bestäuber sind entscheidend für die erfolgreiche Bestäubung der Kirschblüten. Die wichtigsten Bestäuber von Kirschbäumen sind Bienen, insbesondere Honigbienen und Wildbienen, aber auch Schmetterlinge, Motten und andere Insekten können eine Rolle spielen.

- Honigbienen: Diese sind die bekanntesten Bestäuber. Sie sammeln Nektar und Pollen, und während sie von Blüte zu Blüte fliegen, übertragen sie den Pollen.
- Wildbienen: Dazu gehören Hummeln und Solitärbiene, die ebenfalls effektiv bei der Bestäubung sind.
- Andere Insekten: Schmetterlinge und Motten tragen ebenfalls zur Bestäubung bei, wenn sie Nektar sammeln.

Mechanismen der Bestäubung

Bestäuber werden durch den Nektar und die leuchtenden Farben der Blütenblätter angezogen. Während sie den Nektar sammeln, bleiben Pollen an ihren Körpern haften. Wenn sie zur nächsten Blüte fliegen, wird ein Teil des Pollens auf die Narbe übertragen, was zur



Bestäubung führt. Dieser Prozeß kann durch Wind unterstützt werden, ist jedoch bei Kirschbäumen weniger relevant, da sie überwiegend auf Insektenbestäubung angewiesen sind.



Ökologische und ökonomische Bedeutung

Die Bestäubung der Kirschblüten hat sowohl ökologische als auch ökonomische Bedeutung:

- Ökologisch: Bestäuber tragen zur Biodiversität bei und sichern das Überleben vieler Pflanzenarten. Sie sind ein wichtiger Bestandteil des Ökosystems.
- Ökonomisch: Die Produktion von Kirschen ist wirtschaftlich bedeutsam. Ohne Bestäuber würde der Ertrag erheblich sinken, was zu Verlusten für Obstbauer führen würde.

Herausforderungen und Schutzmaßnahmen

Bestäuber stehen weltweit vor Herausforderungen wie Pestizidexposition, Habitatverlust und Klimawandel. Es ist wichtig, Schutzmaßnahmen zu ergreifen:

- Förderung von Blühpflanzen: Das Anpflanzen von Blütenpflanzen in und um Obstgärten kann Bestäuber unterstützen.
- Nachhaltige Landwirtschaft: Der Einsatz von umweltfreundlichen Praktiken und die Reduzierung von Pestiziden können Bestäuber schützen.

Fazit

Die Bestäubung der Kirschblüte ist ein essenzieller und komplexer Prozeß, der das Überleben und die Fruchtproduktion der Kirschbäume sichert. Das Verständnis dieses natürlichen Wunders und der Schutz der beteiligten Bestäuber sind entscheidend für die Aufrechterhaltung unserer Ökosysteme und die Sicherung der landwirtschaftlichen Erträge. Durch nachhaltige Praktiken und den Schutz von Bestäubern können wir die Zukunft der Kirschbäume und vieler anderer Pflanzenarten sichern.

Weil hier eine kleiner freier Platz ist:

Ich habe die Erweiterung meiner „Kartoffelbriefmarken“ vor etwa zwei Jahren eingestellt. Was mache ich nun damit? Die Enkel wissen nicht, was eine Briefmarke ist, schon gar nicht, welche kleinen Kunstschatze dort abgebildet sind. Blaue Tonne für Papierabfälle? Restmüll? Oder will jemand die etwa 1500 Marken und FDC für „kleines Geld“ kaufen? Richtig teure Sachen sind nicht dabei. Alles oder nichts. Klaus Henseler

Ulrich Oltersdorf

Von der Feuerstelle über Mikrowelle zur molekularen Küche

Eine kleine Geschichte vom Kochen –
illustriert mit Briefmarken (Teil 1)

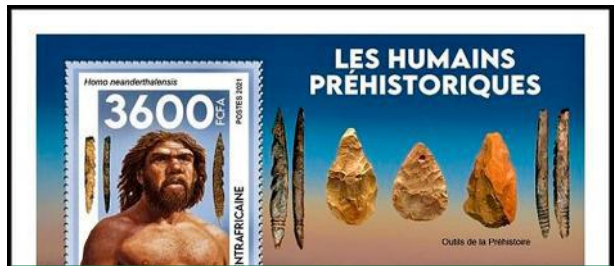


Ein wesentlicher Fortschritt in der Entwicklung der Menschheit war die kontrollierte Nutzung des Feuers. Die Zähmung von Wildfeuern (beispielsweise aus Blitzschlägen) und später die Kunstfertigkeit, Feuer zu entfachen (Funkenschlag mit Feuerstein, Reibungswärme), waren wichtige Schritte der Evolution des Menschen (P. Bertaux – „Mutation der Menschheit“). Davor konnten unsere Ur-Vorfahren die gesammelte und gejagte Nahrung nur roh essen. Die Bedeutung des Übergangs von Rohkost zum Gekochten beschreibt der französische Volkskundler und Kulturwissenschaftler Claude Lévi-Strauss: „Das Rohe und das Gekochte“.



Feuer durch Reibung: Grenada 1989; Jungferinsel 1989; **Feuerstein:** Jersey 2010; Zentralafrika 2021

Mit dem Feuer konnten die Produkte der Natur gegart werden, –damit wurde der Nahrungsspielraum deutlich erhöht, und die Zahl der Menschen auf der Erde nahm zu. Außerdem konnte



Nahrung durch Räuchern länger haltbar gemacht werden. Feuer bot zugleich Wärme, Licht und Schutz vor Raubtieren und Insekten und konnte gegebenenfalls bei der Treibjagd auf flüchtiges Wild eingesetzt werden. Die Verwendung von Feuer bei Treibjagden kann jedoch nur vermutet werden, archäologische Indizien dafür gibt es nicht.

Sehr frühe archäologische Belege der Feuernutzung durch *Australopithecinen* (vor 4 bis 1,5 Millionen Jahren) ebenso wie durch *Homo habilis* (vor 2,5 bis 2 Millionen Jahren) sind bis heute umstritten. Eine gesicherte Fundstelle mit verbrannten menschlichen Nahrungsresten liegt mit Geshar Benot Ya'aqov im Norden Israels vor, die mit *Homo erectus* in Verbindung steht und etwa 790.000 Jahre alt ist.



Tokelau 1976, Umu-Küche, Steine

Die ursprüngliche Garmethode ist das Grillen bzw. das Braten über dem offenen Feuer. Dazu ist nur die Beherrschung des Feuers nötig, es kann auch ohne Kochgeschirr praktiziert werden. Grillen ist heute eine der weltweit beliebtesten sozialen Freizeitbeschäftigungen. Beim Grillen werden einzelne Nahrungsmittel (meist Fleisch) gegart. Noch bevor keramische Gefäße „erfunden“ waren, entwickelten die Vorfahren das Grubenkochen bzw. den Erdofen. Dazu wurden Gruben gegraben, mit Tierhaut, Blättern u.a. ausgelegt und mit Wasser gefüllt wurden. Die Erhitzung erfolgte mit heißen Steinen aus Feuerstellen. Somit war es möglich, aus verschiedenen Zutaten (Fleisch, Gemüse, Gewürzen) Suppen zu kochen. Dies erweiterte den Speisenplan mit neuartigen Geschmackskombinationen. Suppen gelten als die ältesten Speisen. Diese uralte Kochtechnik wird regional noch heute praktiziert, z.B. in Neuguinea, Neuseeland und bei nordafrikanischen Beduinen, in den Anden in der Form der Watia (Huatia bzw. Wathiya, Kochgrube).

Die Nutzung des Feuers verringerte ferner die Belastung der Nahrung durch krankmachende Parasiten, Bakterien und Viren; andererseits führte es durch fortgesetzte Inhalation von Rauchgasen und Feinstaub zu erheblicher Gefahr für Atemwegserkrankungen.

Die nächste große Stufe in der Kulturgeschichte von Menschen begann vor mehr als 10.000 Jahren. Diese „Mutation der Menschheit“ war der Übergang der „Jäger und Sammler“ zu den „Ackerbauern und Viehzüchtern/Tierhaltern“. Menschen wurden sesshaft, es bildeten sich Dörfer und bald auch recht große Städte (Babylon). Menschen begannen die Natur zu kontrollieren; Pflanzen und Tiere wurden zum Wohl der Menschen nutzbar gemacht.

resten liegt mit Geshar Benot Ya'aqov im Norden Israels vor, die mit *Homo erectus* in Verbindung steht und etwa 790.000 Jahre alt ist.

Die ursprüngliche Garmethode ist das Grillen bzw. das Braten über dem offenen Feuer. Dazu ist nur die Beherrschung des Feuers nötig, es kann auch ohne

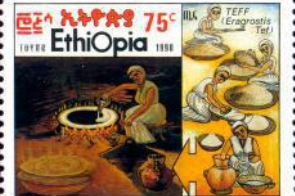
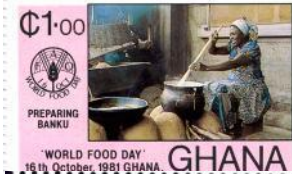


Papua Neuguinea -Umu-Küche 2013

Das Feuer spielte für die neolithische Revolution eine wichtige Rolle, es war die Basis wichtiger Kulturtechniken, etwa des Brennens von Keramik (Töpferei) und der Metallschmelze (seit der Kupfersteinzeit). So konnte das Garen der Lebensmittel in Gefäßen (Töpfen), die über der Feuerstelle hingen, durchgeführt werden.

Die einfachsten Organisationsformen für das Kochen waren Feuerstellen umgeben von Steinen, und auf diesen wurden die Kochgefäße platziert. Diese

Drei-Steine-Herde: Ghana 1981 / **Topf über Feuerstelle** (Pfadfinder-Marken): Barbados 1968; Guyana 1969; Niger 1967 (nicht abgebildet); Obervolta 1966 / **Topf auf Feuerstelle:** Äthiopien 1990; Kuba 2002; Laos 1997 / **Einfache verbesserte Herde im Freien:** Burkina Faso 1992; Kap Verde 1986; Kenia 1985; Mali 1989; Niger 1987 / **Solar-Kocher:** Namibia 2001 (*aber wer kocht schon gern in der Sonne*).



archaischen Kochstellen – die „Drei-Steine-Herde“ gibt es heute immer noch (z.B. Ghana 1981). Symbolisch dafür sind die Bilder (Briefmarken) von Pfadfindern (oder ähnlichen Jugendgruppen), sie zeigen Feuerstellen mit Vorrichtungen, an denen Kochgefäße hängen. Hier werden soziokulturelle Beziehungen der Ernährung deutlich. So wird erforscht, welchen Beitrag die Notwendigkeit, Feuerstellen zu bewachen und das Feuer zu bewahren sowie den Verzehr der Jagdbeute bis zum Abschluß des Garvorgangs aufzuschieben, zur Entwicklung der menschlichen Kommunikation geleistet hat.

Mit der Entwicklung der Sesshaftigkeit einher beginnen sich alle Strukturen der menschlichen Gesellschaft herauszubilden, die wir heute kennen. Die Feuerstellen gab es nicht nur im Freien, sondern sie wurden auch in die Behausungen (Hütten, Zelte) geholt. Sie waren Teil der Organisation der menschlichen Grundbedürfnisse – Wohnen, Schlafen, Schutz. So ist die Geschichte des Kochens (der Küche) ein Teil der Geschichte des Haushalts, der Architektur und der Gemeindeentwicklung (Dorf, Stadt). Die einzelnen Bereiche wurden zunehmend getrennt. Die Funktionen von Feuer – das Kochen, die Wärme – führten zu Belastungen (z.B. Rauch). Frühe Funde zu Küchen gibt es seit etwa 8000 v.Chr., z.B. in Jericho (heute in Israel). Die separaten Küchenräume im Haus gab es nur bei Wohlhabenden. So zeigen sich bereits in diesen frühen Zeiten die sozialen Unterschiede und Klassen – mit zunehmender Entwicklung werden die Menschen immer ungleicher.

Bis in die frühe Neuzeit gab es offene Hausfeuerstellen, bei denen die Rauchgase offen in den Raum geführt wurden, der Rauchabzug erfolgte durch Öffnungen im Dach. Später wurden freihängende „Rauchschlote“ aus Lehmstaken eingesetzt, um die Rauchgase kontrollierter in Richtung des Dachfirsts abzuführen. Die weitere Entwicklung führte zu offenen Kaminen, sie sind seit etwa 800 Jahren nachweisbar. Die offenen Kamine dienten zunächst als Kochstelle sowie zur Raumbeheizung.

Die Entwicklung beachtete Brandgefahren und effizientere Nutzung der Brennstoff-Energie. Die Feuerstelle wurde durch aufgemauerte Sockel höher und sie wurde ummantelt.



Feuerstelle im Haus:
Andorra 2001



Offenen Kamine: Bermuda Islands 2022;
Venezuela 1997



Verbesserter Rauchabzug (Rauchfang) rückte die Herdstellen an die Wand. Es wurden gemauerte Öfen mit verschiedenen Öffnungen erbaut, so konnte in mehreren Gefäßen gleichzeitig separat und unter konstanter Hitzezufuhr gekocht oder warmgehalten werden. Dies entstand und verbreitete sich in der frühen Neuzeit von Frankreich aus. Der Potager ist einer der Vorläufer der Kochherde.

Die dritte „Mutation der Menschheit“ – die kontrollierte Nutzung von Energie – führte ab der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts zur industriellen Entwicklung (Zeitalter der industriellen Revolution). Selbstverständlich beeinflusste sie das Wohnen, die Küche und das Kochen.

Seit dem Ende des 18. Jahrhunderts gibt es echte Kochherde mit vollständig geschlossenem Feuerraum und eisernen oder kupfernen Herdplatten mit Öffnungen über dem Feuer, in die Töpfe und Kessel eingesetzt wurden. Durch den Einbau von Rosten für die Feuerung und Klappen zum Verschließen der Feuerkammer entwickelten sie sich zu Sparherden, die das Brennmaterial, meist Kohle und Holz, wesentlich besser ausnutzten. Für verschiedene Topfgrößen konnten die Löcher der Herdplatte mit verschiedenen Ofenringen angepaßt werden. Sparherde verfügten meist auch über einen Backofen, einen Tank für Warmwasser – Wasserschiff genannt – und einen Wärmeschrank. Die Entwicklung des Sparherds geht maßgeblich auf den Physiker Benjamin Thompson zurück, der mehrere Modelle nach seinen Anleitungen bauen ließ. Diese Herde waren gemauert, ab Mitte des 19. Jahrhunderts kamen die ersten Herde aus Metall auf den Markt. Durch ihre hohen Kosten waren nur wohlhabende Leute in der Lage, sich derartige Herde zu leisten; in Deutschland setzten diese sich ab 1860 durch. Einfache Herde gehören seither zur Normalausstattung in Mietwohnungen.



Herde: Belgien Postkarte (nicht abgebildet); Deutschland 1976 Postkarte (nicht abgebildet); El Salvador 2006; Grönland 2023; Hongkong 2023; Niederlande 1962; Portugal 1979; Schweiz 1983 Postkarte (nicht abgebildet); Schweden 2017 Induktionsherd

Auf der Industrieausstellung in London wurde 1851 der erste transportable eiserne Herd gezeigt, der seit den 1860er-Jahren in Deutschland serienmäßig hergestellt wurde. Die Herdplatte hatte mehrere herausnehmbare Ringe, die Töpfe wurden in die Öffnung eingehängt. Im ländlichen Raum blieben diese Herde bis weit ins 20. Jahrhundert hinein in Gebrauch. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts kamen verschiedene Kombinationen aus Heizofen und Kochherd auf den Markt, teilweise mit seitlich eingebauten Backröhren, mit Aufsätzen zum Backen und Braten, mit einem Wärmekasten für das Eßgeschirr. Anfang des 19. Jahrhunderts gab es erste Versuche mit gasbefeuerter Herden, allerdings war eine sinnvolle Verwendung an die Verbreitung eines ausreichenden Gasnetzes in den Städten gekoppelt. Erst um 1900 verbreiteten sich Gasherde in Städten. Auf der Weltausstellung 1893 in Chicago wurde der erste Elektroherd vorgestellt, allerdings dauerte es bis 1930, bis dieser sich allgemein verbreiten konnte, was auch seinen Grund in der für derartige Herde notwendigen Infrastruktur hatte.

Weit verbreitet waren auch Kombinationsherde, die ein Kochen auf Feuer oder mit Gas bzw. Strom erlaubten. Da der mit Holz oder Kohle befeuerte Herd im Winter auch zur Beheizung der Küche diente, kochte man in der kalten Jahreszeit auf Feuer; im Sommer wurde elektrisch oder mit Gas gekocht, da eine Erwärmung der Küche dann nicht nötig und sogar unangenehm war. Die Küche war im 19. Jahrhundert in einfachen Wohnhäusern in Deutschland, der einzige beheizbare Raum; auch Schlafplätze, Platz für Kleinvieh usw. gab es in den Küchen: iese Kombinationsherde gab es bei uns bis in die 1960er-Jahre. Durch die zunehmende Verbreitung von Zentralheizungen verschwanden solche Geräte vom Markt.

Neuere Entwicklungen neben Gasherd und Elektroherd sind der Mikrowellenherd und der Induktionsherd. Neben Standgeräten, die Kochfeld oben und Backofen unten verbinden, gibt es heute vielfach getrennte Geräte zum Einbau in Arbeits-



Molekulare Küche: Spanien 2014



oben: Grillen: Schweden 2008; Anguilla 1999

rechte Marken: Gaskocher: Kap Verden 2012; Schweden 1984



platten und Küchenschränke, die eine größere Flexibilität bei der Kucheneinrichtung und eine bessere Ergonomie ermöglichen.

Aus einer früher geräumigen Wohnküche, die vielen Funktionen diente, wurde beginnend in den 1920er-Jahren die Küchenarbeit rationalisiert. Im Modell der Frankfurter Küche konzentrierte man sie auf die Hauptfunktion – der Nahrungsversorgung. Die Einbauküchen wurden kleiner, gegessen wurde außerhalb z.B. in einem Esszimmer. In der heutigen Zeit wird weniger gekocht, jedoch werden die Küchen wieder größer, mit vielen technischen Geräten ausgestattet und haben dabei auch repräsentative Funktionen. Selbst manche Erfindungen der molekularen Küche finden Einzug in private Haushalte.

Neben der Zubereitung in einer Küche im privaten Haushalt („Endküche“) gibt es weiterhin das Kochen außerhalb des Hauses, im Garten und auf Straßen („Exoküche“). Grillen ist ein Beispiel, ein anderes das Freizeitkochen unterwegs, z.B. beim Camping. Innen ist eher die Frau „chef de cuisine“ und nach außen zeigt sich der Mann am Grill.

Sichtbare Kochstellen gibt es auch durch Straßenküchen, Imbißbuden, Bratwurststände usw. Es gibt ebenso mobile Food Trucks. (KH: Wiener Würstelstände sind von der UNESCO zum immateriellen Weltkulturerbe ernannt, obwohl sie zumeist Döner verkaufen)

Straßenküchen:

Macau 1998; Mayotte 2004; Paraguay 2024)



Bedingt durch Katastrophen und Kriege gibt es Feldküchen.

Feldküchen: Frankreich 1971; Neuseeland 2006; Zypern 2013



In unserer Gesellschaft gibt es viele haushaltsnahe Dienstleister, die uns mit Essen versorgen. Das Essen muß immer noch zubereitet werden – aber nicht jeder muß mehr Kochen können oder die Küche kennen. Eine Binsenweisheit, alle Menschen müssen essen. Es gibt ein Leben ohne Küche und Kochen, doch es ist ein ärmeres Essen.

Anmerkung: In der elektronischen Fassung dieses Artikels in der www.agrarphilatelie.de sind die vielen genutzten Literaturquellen aufgeführt.



Marken aus der Landwirtschaft Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetermin	Michel-Nr	Thema
Aland	08.05.2024	554	Sepac: Schärengarten, Aquarell von A. Gustafson
Andorra span.	18.04.2024	555	Zeitgenössische Kunst: Kartoffeln mit Eindruck ,Affatus'
Äthiopien	21.06.2023	2026-2034	Freimarken, u.a. Wasserfall, Frösche
Belgien	07.06.2024	5278-5287	100. Todestag von E. Claus, Bilder u.a. Gärtner, Rüben, Flachs, Eisvögel
Belgien	07.06.2024	5289	Zeitgenössische Kunst, Brecht Evens, Thema Flora
Belgien	07.06.2024	5290-5299	Freimarken: Baumblätter
Belgien	24.08.2024	Block 293	Biolumineszenz, u.a. Pilz, Leuchtkäfer, Fluoritkristalle
Botswana	23.03.2023	1171-1174	Block 76: Vogelschutzgebiete
Deutschland	05.09.2024	3850	Umweltschutz: Trockengelegtes und intaktes Moor
El Salvador	17.12.2019	2753-2757	Vulkane
Fidschi	22.01.2023	528-1531	Chinesisches Neujahr: Hasen
Fr. Gebiete			
Antarktis	02.01.2023	1176	250. Todestag von Philibert Commerson, Botaniker
Fr. Gebiete			
Antarktis	02.01.2023	1177	Goldfußfliege
Frankreich	12.07.2024	8846	Heidewald „Forêt des Landes“, Seekiefer - Pinus pinaster
Frankreich	16.05.2024	8777	Baguette
Frankreich	17.05.2024	8778-8789	Blumenaquarelle von Raoul Dufy
Gibraltar	20.02.2024	2136-2141	Block 163: Greifvögel
Großbritannien	06.06.2024	5428-5447	Hunderassen
Guernsey	14.02.2024	1992-1997	Gesellschaft zur Verhütung von Tierquälerei, u.a. Kaninchen
Guernsey	14.05.2024	Block 119	Diana's Delight Klematis-Züchtung
Indonesien	16.10.2021	617-3622	Agrarprodukte, u.a. Kaffee, Tee, Cashew, Vanille, Nelken, Muskatnuß
Irland	16.05.2024	3520-2523	Block 123: einheimische Bienen
Isle of Man	12.04.2024	3125-3130	Bienen + 3131-3138 selbstklebend
Isle of Man	26.10.2023	72-77	Tiere im Winter: Rotkehlchen, Schafbock, Hase, Katze, u.a. - ATM

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Kanada	01.11.2022	Block 311	Rotkardinal, Blauhäher, Abendkernbeißer
Kanada	01.03.2023	Block 312	Asiatischer Hahnenfuß
Kanada	09.11.2023	4029	Ringelblume umringt von Mangobaumblättern und Diyas
Kroatien	21.03.2024	1656-1658	Einheimische Flora: Kamelien
Kroatien	15.04.2024	660-1662	Geschützte kroatische Ursprungsbezeichnungen, u.a. Pute, Weißkohl
Kroatien	22.04.2024	1663	Kampagne gegen den Klimawandel: Hand pflanzt Baum im Stadtzentrum
Kroatische Post	06.04.2024	652	Internat. Tag des Sports: Mann und Kind beim Angeln
Kroatische Post	11.04.2024	653	Rot-weiße Tulpe mit abstraktem Schatten
Kroatische Post	18.02.2024	648	Internat. Tag des Weines: Weinreben
Laos	16.06.2023	2367-2369	Block 277: Das Leben der Landwirte, Reis
Liechtenstein	02.09.2024	Block 55	Blockchain Technologie: Fuchs in Anzug und Kravatte, QR-Code
Liechtenstein	03.01.2024	2113-2116	Einheimische Wildtiere: Rotfuchs, Eichhörnchen, Marmelotier, Rothirsch
Liechtenstein	03.06.2024	2132-2135	Magerwiesen
Litauen	31.05.2024	1421	Maus, Kinderzeichnung
Malawi	01.06.2022	1090-1098	Schmetterlinge
Malaysia	19.08.2021	2596-2599	Durian-Frucht + Block 279
Mauritius	12.03.2022	1223	Mauritiusfalke
Mexiko	09.10.2021	4244	Weltposttag: Posttaube
Mexiko	22.11.2021	4258	50 Jahre Hochschule für Natur- und Geisteswissenschaften
Moldawien	26.04.2024	1295-1296	Ostern: Hefekuchen und Oster-Käsekuchen
Moldawien	15.04.2024	1287-1292	Wildblumen, u.a. Ackerwinde, Johanniskraut, Klee, Hufattich, Königskerze
Montenegro	29.05.2024	518	Naturschutz - Fluß Sutorina
Montenegro	17.06.2024	519	Tourismus - Stilisiertes Panorama und Weintrauben
Montenegro	18.03.2024	515	Waßermuß
Neuseeland	05.04.2023	3997-4000	Block 516: Vögel, Eidechse, Baum, Schmetterlinge, Schnecke
Neuseeland	07.06.2023	4011-4016	Landschaften aus Neuseeland
Niederlande	22.04.2024	4285-4292	Formensprache der Natur, u.a. Dahlie, Löwenzahn
Niederlande	13.05.2024	4294	Lieblingstiere, Haussperling
Nordmazedonien	09.05.2024	1071	Block 47: Europa, Weiße Seerose

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Österreich	01.03.2024	78-80	Dispensermarken, u.a. Zuckerbäckerei, Wilder Kaiser
Österreich	21.06.2024	Block 154	Schönes Österreich- Kaffee und Kuchen, Traumenmost-Getränk ‚Sturm‘
Polen	25.04.2024	5527	Gewöhnliches Alpen-Edelweiß
Polen	26.04.2024	5528-5529	Siebenpunkt Marienkäfer und Herbst Mosaikjungfer
Polen	20.05.2024	5535	Weltbienentag
Polen	22.05.2024	5536	Europäischer Baum des Jahres 2024; Rotbuche
Polen	27.05.2024	5537	Geschützte Pflanzen: Stranddistel
Polen	27.05.2024	Block 343	Schönheit Polens, u.a. Windmühle
Portugal	31.07.2024	4985-4987	Block 509: Kiefernwald, überzogen mit Lack und Kiefernstücken
Portugal	21.05.2024	146-148	ATM: 100 Jahre Weltorganisation für Tiergesundheit
Rußland	07.03.2024	3443-3446	100 Jahre Kaukasus-Naturreservat - Blumen
Rußland	27.04.2024	Block 391	Einheimische Fauna: Gerfalke, Holzbiene, Tümmler, Tundrawolf
Rußland	12.05.2024	Block 395	100 Jahre Kaukasus-Naturreservat - Wisent
Schweiz	24.08.2024	Block 104	Marmi das Murmeltier im Schlauchboot
Serbien	26.04.2024	1253	Ostern: Henne im Korb mit rohen Eiern, Hahn
Spanien	22.05.2024	Block 415	Caldero del Mar Menor aus Murcia, Eintopf mit Reis und Fisch
Spanien	26.03.2024	5786	Pferdekopf, IGAE-Emblem
Spanien	22.04.2024	5792	Gastronomie: Bohneneintopf „Fabada Asturiana“
Tristan da Cunha	6.10.2022	1422-1425	Irrgäste - Vögel
Tschech. Rep.	12.06.2024	Block 110	Landschaftsschutzgebiet: Silberreiher, Permuttfalter
Tschech. Rep.	10.04.2024	Block 107	Botanischer Garten: Farne
Ukraine	25.02.2022	Block 185	Naturschutzgebiet Medobory
Ungarn	25.03.2024	6360-6362	Einheimische Geflügelraßen
Ungarn	03.05.2024	6364	150 Geburtstag des Rennpferdes Kincsem
Ungarn	20.06.2024	Block 497	Jagdhunderaßen
USA	16.03.2024	6147-6150	Kolibris im Garten: Sonnenblume, Springkraut, Zinnie, Köcherblume
USA	22.03.2024	6151-6152	Grußmarken: Blumenstrauß
V.N. Genf	01.10.2024	1252	Int. Tag der älteren Generation, Mann mit Hut und Kohlkopf
Weißrußland	11.01.2024	1543-1546	Block 235: Kindermarken Junge Haustiere, u.a. Zicklein, Fohlen, Ferkel, Kalb

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Weißrußland	20.02.2024	1553-1554	Kalte Borschtsch-Suppe und Eintops Machanka mit Pfannkuchen
Weißrußland	15.05.2024	1564-1565	Wisent
Weißrußland	18.01.2024	1547-1550	Strohflechten
Weißrußland	12.03.2024	1556	Ostern: Hase neben Korb mit Ostereiern
Weißrußland	26.03.2024	1557-1560	Block 238: Rabenvögel: Nebelkrähe, Elster, Dohle, Saatkrähe
Weißrußland	30.11.2023	1535-1542	Block 234: Eulen



Marken aus Wald und Feld Neuheiten für Pilzsammler

Zusammengestellt von Roger Thill

Land	Ausgabetag	Michel-Nr	Thema
Belgien	24.08.2024	5300	aus Block 293: Dunkler Ölbaumtrichterling - <i>Omphalotus illudens</i>
Frankreich	30.05.2024	8810-8813	Pasteur Louis
Neuseeland	05.04.2023	3999	aus 3997-4000 Pilze als Nebenmotiv
Österreich	23.08.2024	3810	<i>Russulua cyanoxantha</i> - Frauen-Täubling
Saint Pierre & Miquelon	08.11.2023	1410	<i>Clavulinopsis fusiformis</i> - Wiesenkeule
USA	10.08.2023	6099	aus 6085-6104: Pilzlamellen
USA	10.08.2023	6101	aus 6085-6104: Schimmelpilzsporen

Oh, oh ... da kommt was auf uns zu

Den nebenstehenden Text über Shakespeare im Gespräch mit einem fiktiven Freund über die Kartoffel hat unser Mitglied Clemens Brandstetter mit Hilfe von ChatGP „veranlaßt“. Ich hatte eine leere Seite, aber nun ist alles gut.

„Kartoffeln und die Kunst des Lebens“

Es war ein kühler Nachmittag im Jahr 1607, als William Shakespeare den gepflegten Garten seines Freundes, Dr. John Banister, betrat. Der Mediziner und Botaniker, bekannt für seinen Hang zu exotischen Pflanzen, wartete bereits an einem Tisch, der mit seltsamen Knollen bestückt war.

„William, alter Freund! Sieh dir diese Wunderwerke an,“ rief Banister aus und hielt eine der Knollen in die Höhe.

Shakespeare betrachtete sie skeptisch. „Eine Erdkröte, John? Du sammelst wohl jetzt auch Ungeheuer für deinen Garten?“

Banister lachte. „Das, mein Lieber, ist keine Kröte. Es ist eine Kartoffel – eine Speise aus der Neuen Welt. Voller Nährstoffe und, wie manche behaupten, ein Aphrodisiakum!“

Shakespeare hob eine Augenbraue. „Ein Aphrodisiakum? Hältst du mich für einen Dramatiker, der seine Leidenschaft aus einer Wurzel ziehen muss?“

„Nein, nein!“ Banister grinste. „Aber ich dachte, ein Mann wie du, der das menschliche Wesen in all seinen Facetten kennt, könnte von dieser Pflanze inspiriert werden. Stell dir vor, wie sie die Zukunft Englands prägen wird!“

Shakespeare nahm eine Kartoffel in die Hand, drehte sie nachdenklich. „Nun, sie sieht weder edel aus noch riecht sie nach einem Heldenlied. Doch Schönheit liegt bekanntlich im Auge des Betrachters. Was macht sie so besonders?“

Banister begann zu erklären: „Sie wächst in der Erde und braucht nicht viel Pflege. Eine Nahrung für die Armen, die vielleicht einmal Hunger besiegen könnte.“

Der Dichter schmunzelte. „Ah, eine Retterin des Volkes. Ich sehe es schon vor mir: ‚Oh edle Knolle, die den Wirt stärkt, wenn Brot rar ist!‘ Und doch bleibt sie bescheiden, unscheinbar – ein wahrer Protagonist.“

„Siehst du, William? Die Kartoffel ist Poesie in pflanzlicher Form! Aber vielleicht auch Medizin.“ Banister klopfte auf den Tisch. „Ich plane, sie in meinem Garten zu pflanzen, um ihre Wirkung zu studieren. Was meinst du – könnte ich damit das Herz der Wissenschaft oder das der Küche erobern?“

Shakespeare lachte herzlich. „Vielleicht beides, John. Aber pass auf: Die Kartoffel mag unscheinbar sein, doch unterschätze nie, was in der Dunkelheit der Erde heranwächst. Es könnte uns alle überraschen.“

Die beiden Männer prosteten sich mit einem Becher Ale zu, während die Kartoffeln stumm auf dem Tisch lagen – bereit, ihre Reise von der Erde in die Geschichte Englands anzutreten.

(in Fujeira: „Ende gut, alles gut“)



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.199/Januar 2025

Auflage 80 Exemplare, auf FSC-zertifiziertem Papier

Das nächste Heft

kommt als Jubiläumsheft 200 im April 2025

