# Agrarphilatelie 201 November 2025

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

Impressum:

„Agrarphilatelie“, die Zeitschrift der „Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft · Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V. (L-W-F)“ im Bund Deutscher Philatelisten, erscheint halbjährlich im April und November. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 30 Euro) 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 Verlags, Germering. Dieser behält sich sämtliche urheberrechtlichen, wettbewerbsrechtlichen und sonstigen Rechte der Vervielfältigung, Verbreitung und öffentlichen Zugänglichmachung ausdrücklich vor.

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

**2. Vorsitzender:**
Clemens M. Brandstetter, Schesastraße 1, A-6706 Bürs, Tel.: (0043) 55 52-62 50 2;
E-Mail: cmb.duers@telemax.at

**Schatzmeister:**
Roger Thill, 5B rue de Maximins, L-8247 Mamer, Tel.: (00352) 31 38 72 , E-Mail: philalux23@pt.lu

**Schriftführer:**
Carlo Lonien, 2, rue Biermecht, L-3642 Kayl, Tel.: (00352) 56 02 28

**Redaktion:**
Johannes Häge, Rechbergstr. 11, D-72631 Aichtal, Tel.: (0049) 07127-5 95 40, E-Mail: arge-lwf@web.de

Internet-Präsenz der Motivgruppe: www.agrarphilatelie.de

Hier finden Sie alle Ausgaben unserer Mitgliederzeitschrift „Agrarphilatelie" als PDF-Datei.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt, welche auf der Homepage eingesehen werden kann.

„Agrarphilatelie“ Nr. 201/November 2025 Auflage: 70 Exemplare

Redaktionsschluss für Heft Nr. 202 ist der 20. Februar 2026

Mitglieder unserer ArGe im Internet:

www.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)

## Inhalt

Der Redaktuer stellt sich vor ..... 3
Auf ein Wort ..... 4
Was darf's sein? Bier oder Wein? ..... 5
Wie 1875 ein attraktives Sammelgebiet begann – Teil 1 ..... 12
Die Färberdistel ..... 15
Der Seidensänger ..... 17
Der Hirschkäfer ..... 17
Das Ei – und seine andere Seite! ..... 18
Chia, das Gold der Azteken ..... 19
Stephen Moulton Babcock (1843-1931) ..... 21
Das Mädchen mit den Rosen ..... 26
Das Zeitungsportal der Deutschen Digitalen Bibliothek: Fundgrube auch für Motivsammler 27
Protokoll der Jahreshauptversammung 2025 ..... 30
Bild von der Jahreshauptversammlung 2025 in Bad Mondorf/Luxemburg ..... 32
Vier Obstbäume, die in Namibia einheimisch sind ..... 32
Kurut eine traditionelle Speise aus Kirgistan ..... 37
Mulgikapsad ein Nationalgericht der Estnischen Küche ..... 39
Wunderwelt Insekten Steinhummel ..... 39
Neuheiten Marken aus der Landwirtschaft ..... 40
Der Duft der Quitte ..... 44
Suche/Biete ..... 44

**Der neue Redaktuer stellt sich vor.**

Ich, Johannes Häge, geb. 1958 in der Nähe von Ulm und aufgewachsen in einem landwirtschaftlichen Betrieb. Ausbildung zum Landwirt, von 1978 bis 1980 Besuch der Technikerschule in Landsberg am Lech. Seit August 1980 als Versuchstechniker an der UNI-Hohenheim in der Landessaatzuchtanstalt beschäftigt. Arbeitsgebiete Triticale und Futtergräser. Seit 2022 bin ich im Ruhestand.
Ab 1990 im Verein der Briefmarkenfreunde Nürtingen/Neckar e.V. im Ausschuß tätig. Bis 2004 zuständig für Material/Kataloge. 2001 wurde der Internet-Auftritt des Vereins von mir eingerichtet und bis heute betreut. Ab 2005 bin ich verantwortlich für unseren jährlichen Großtauschtag (eine der größten im süddeutschen Raum) und Erstellung der Broschüre „Großtauschtag". Außerdem zuständig für den philatelistischen Beitrag bei der Kunstausstellung der Stadt Nürtingen.
Sämtliche Belege, Sonderstempel und Marken „Individuell" werden von mir erstellt. Alle Belege etc. werden von mir mit dem Laserdrucker hergestellt. Seit April 2025 bin ich zusätzlich als 2. Vorsitzender für die Geschäftsstelle des Vereins verantwortlich.
Meine Sammelgebiete sind Dauerserie Bund Bogen- /Rollenmarken (die Serie SWK habe ich intensiv bearbeitet). Heute ist das Motiv Landwirtschaft, Forst und Lebensmittel weltweit mein Hauptthema. Ich bin auch Mitglied in der Arbeitsgemeinschaft „Forschung Deutsche Bundespost" e.V..
Weitere Sammelgebiete sind Bierdeckel, Samensammlung (Körner) und Heimwerken aus Holz.
**Liebe Mitglieder, ich bin auf Eure Artikel angewiesen. Nur mit Eurer Hilfe kann ich die „Agrarphilatelie" erfolgreich gestalten. Unter der E-Mail arge-lwf@web.de bin ich erreichbar.**

# Auf ein Wort …

Liebe Mitglieder,

es ist schon wieder Herbst und Sie halten nun die Ausgabe 201 unserer „Agrarphilatelie“ in den Händen. Wir haben schon über neun Monate des Jahres 2025 hinter uns. Wir haben in diesem Jahr schon gelacht und geweint, vielleicht durch das Reisen viel neues gesehen und erlebt und haben uns mal mehr, mal weniger mit unserem gemeinsamen Hobby beschäftigt.

Die Ausgabe 200 war die letzte Ausgabe, die Klaus Henseler als Redakteur auf den Weg gebracht hat. Er kann nun seinen „Ruhestand" als geschätzter Redakteur genießen. Die aktuelle Ausgabe ist der Auftakt von unserem Mitglied Johannes Häge als Redakteur. Wir als Vorstand hoffen natürlich sehr, dass der Großteil der Autoren auch in Zukunft Artikel liefern wird, so dass wir alle weiterhin viel Freude an den Ausgaben haben werden.

Bei „Vorstand" bin ich schon beim passenden Thema. Wie Sie alle wissen, haben wir bei der diesjährigen Jahreshauptversammlung Wahlen durchgeführt. Unser lieber Horst Kaczmarczyk ist aus dem Vorstand ausgeschieden. Roger Thill übernimmt das Amt von Horst und wechselt vom 2. Vorsitzenden in das Amt des Kassierers. Clemens M. Brandstetter rückt an die Stelle von Roger. Er wird sich Ihnen in der nächsten Ausgabe vorstellen. Carlo Lonien wird das Amt des Schriftführers übernehmen. Ich freue mich sehr auf die Zusammenarbeit!

Im Rahmen der Exphimo haben wir, wie angekündigt, bei einem gemeinsamen Essen den 50. Geburtstag unserer Arbeitsgemeinschaft gefeiert. Wir haben sehr gut gegessen, guten Wein genossen, viel gelacht, alte Kontakte gepflegt und neue Kontakte geknüpft. Ein schönes, gelungenes Wochenende in Luxemburg! Einen herzlichen Dank an den Veranstalter.

Wie ist das Jahr 2025 bis jetzt für uns Landwirte in Deutschland gelaufen? Die Getreideernte hatte sich teilweise durch die lang anhaltenden Niederschläge in die Länge gezogen bzw. verzögert. Die Erntemenge liegt über der Menge der beiden letzten Jahre, allerdings bei schlechteren Qualitäten. Schlechte Wetterbedingungen und massiver Schädlings- und Krankheitsdruck erzeugten bei den Kulturen starken Stress. Der Stress schlug sich in den Qualitäten nieder. Die Milch- und Fleischpreise lagen bis dato über den Preisen des Vorjahres, allerdings stehen diesen sehr hohe Betriebsmittelpreise entgegen. Das Preisniveau von Gemüse und Kartoffeln ist im Moment in Deutschland leider etwas rückläufig. In diesem Bereich „drückt" die Ware aus dem Ausland die Preise. Im Moment ist noch nicht absehbar, wie lange die deutsche Gemüsesaison in 2025 andauern wird. Wir Gemüsebauern in der Pfalz hoffen, dass das Wetter nicht sehr unbeständig wird und wir Anfang November die Blumenkohlernte abschließen können. Wie es im Bereich Weinbau aussieht, weiß ich nicht, vielleicht haben wir den ein oder anderen Winzer oder Weinexperten in der ARGE, der uns in der nächsten Ausgabe etwas darüber berichten kann.

Schreiben Sie Artikel und helfen Sie mit, dass die „Agrarphilatelie“ weiterhin ein begehrtes Medium bleibt. Ihre Artikel senden Sie bitte per Mail an arge-lwf@web.de. Sollten Sie keinen Mailaccount haben und Artikel veröffentlichen wollen, melden Sie sich bitte bei mir.

Ich wünsche Ihnen nun viel Freude beim Lesen und machen Sie sich Gedanken, ob Sie die ARGE in 2026 mit einem philatelistischen Exponat, sei es auch nur ein Rahmen, bekannter machen wollen.

Anja Stähler

# Was darf´s sein? Bier oder Wein?

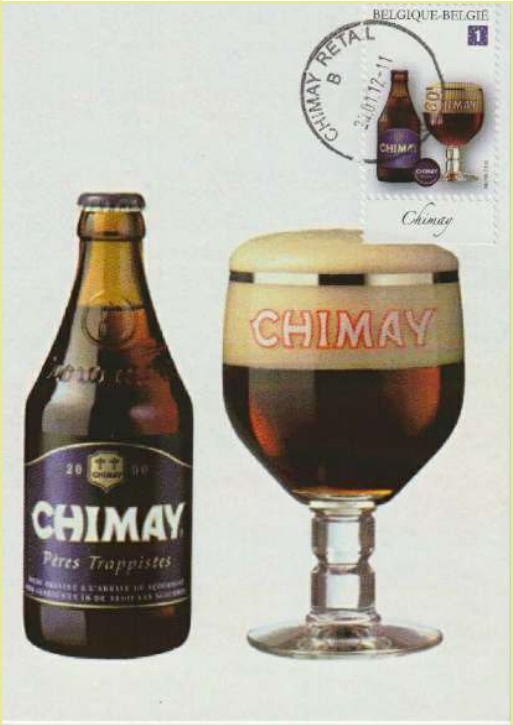
## Teil 1: Geschichtlicher Streifzug durch die Welt des Bieres

Das Bier, mehrere tausend Jahre alt, ist das meist konsumierte Getränk in der Welt. Sind es die Deutsche die Weltmeister im Biertrinken sind – der Bayer kommt ja im Durchschnitt locker auf 240 Liter im Jahr – sind es die Chinesen, die am wenigsten trinken – wenn es ein paar Liter sind, dann ist das schon hoch gerechnet – sind es die Amerikaner, die am meisten brauen – sie sind mit 250.000 Hektolitern wohl unangefochten auf dem obersten Treppchen bei der Siegerehrung – oder sind es die Iren, die weltweit nur an der 30.Position liegen bei der Produktion, jedoch an 5. Stelle (!) beim Verbrauch, die uns Tatsachen über das Bier liefern? Nein, wir kennen im Grunde nicht viel vom Bier. Deshalb möchten wir, in diesem ersten Teil, auf die Geschichte des Biers eingehen.

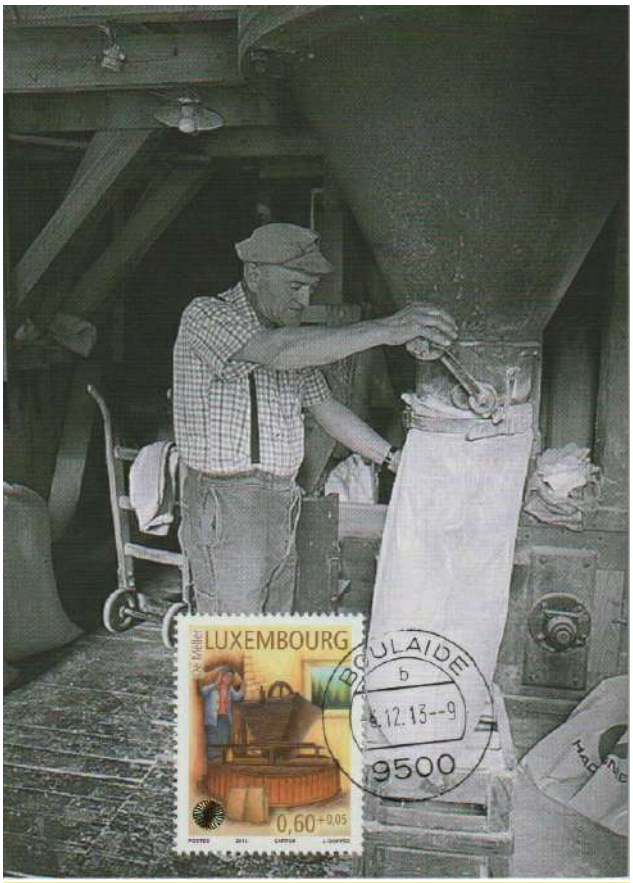
### Es war einmal das flüssige Brot

Bei den Sumerern, die damals das Zweistromland Mesopotamien – der heutige Irak – bevölkern, finden wir Spuren über das Brauen von Bier. In der Tat beschreiben die in Keilform geschriebenen Tafeln, die übrigens über 6.000 Jahre alt sind, ein Getränk, das dem Bier ähnelt. Historiker gehen aber davon aus, dass schon im Neolithikum – das ist der Fachausdruck für die Jungsteinzeit, eine Epoche die als Übergang von Jäger- und Sammlerkultur zu Hirten- und Bauernkultur definiert wird – also ungefähr um 9500 v. Chr. die Menschen ihre Saat in Wasser zum Gären bringen. Es gelingt ihnen, so ein nahrhaftes und durstlöschendes Getränk herzustellen. Es ist wahrscheinlich ein Zufallsprodukt. Wissenschaftler nehmen an, dass das Getreide in unterirdischen Speichern gelagert wird. Da diese Speicher aber selten wasserdicht sind, tritt Regenwasser ein und das eingeweichte Getreide beginnt zu keimen. Schriftliche Beweise fehlen allerdings, da die Menschen damals noch keine Schrift kennen.

*MK: CM466, Létzebuerger Bamkuch, Brout, Boxemänercher a Béier*
*Briefmarke: MiLu 1649, Luxemburgische Erzeugnisse, 28.9.2004*
*Stempel: ETSSt, 1000 Luxemburg, 28 IX 2004*




Überliefert ist es aber bei den Sumerern. Es gibt damals ungefähr 20 verschiedene Sorten, mit denen man Kranke heilt (!), Arbeiter bezahlt und, man höre und staune, in Tempeln den Göttern als Opfergabe darbringt. So sieht man es jedenfalls im British Museum in London auf einer 5.000 Jahre alten Steintafel auf der der Göttin Nin-Harra als Geschenk Bier dargeboten wird.
Später berichten die weltbekannten Gesetzestafeln des Hammurabi – ungefähr um 1750 v. Chr. – , dass die Bierbrauer, wenn ihr Produkt nicht für den Konsum geeignet ist, in ihrem eigenen Bier ertränkt werden. Im Gilgamesch-Epos, einem der ältesten Werke der Weltliteratur, das um 2000 v. Chr. entsteht, ist die Existenz des Bieres belegt. Dort steht: *„Iss nun das Brot, o Endiku, denn das gehört zum Leben, trink auch vom Bier, wie es des Landes Brauch“*. In Babylon gibt es 20 Sorten Bier, die bis nach Ägypten exportiert werden. Wir erfahren auch, dass der Bierbrauer einen hohen Sozialstatus in der damaligen Gesellschaft hat. Er ist vom Militärdienst entbunden! Er verpflichtet sich aber auch, der Armee das „Bierbrot“ zu liefern. Der Ausdruck „Bierbrot“ weist auf die Produktionsweise hin. Das Getreide wird zu




*MK: Méller*
*Briefmarke: MiLu1992, Alte Handwerksberufe IV, Müller*
*Stempel: ETTSt, 9500 Boulaide, 6.12.13*

Mehl gemahlen, dann zu einem Brotlaib geformt, um dann im Ofen gebacken zu werden. Dies ermöglicht die Aufbewahrung und den Transport. Im Lager der Armee angekommen, muss man nur noch das Brot brechen, ins Wasser legen und ein paar Tage gären lassen. Es wird wohl nicht so ausgesehen und nicht so geschmeckt haben wie heute.
Auch die Ägypter machen einen Kult um ein Getränk, das stark dem Bier ähnelt. Um 3300 v. Chr., also zur Zeit der ersten Dynastie, gehört das Bier zu den Zeremonien im Tempel der Götter Isis und Osiris. Die Ägypter benutzen den ungebackenen Brotteig zum Bierbrauen. Für die Geschmacksverbesserung geben sie Datteln hinzu. Im „Buch der Träume“ steht geschrieben, dass der Gedanke an Bier oder der Traum über Bier während des Schlafs ein günstiges Omen ist. Der Stellenwert des Biers wird als hoch eingeschätzt, da für Brauer eine eigene Hieroglyphe besteht.

## Das Bier der Frauen

Das Brauen des Biers ist übrigens ein Vorrecht der Frauen. Es wird zu Hause vorbereitet und gehört somit – wenigstens für die damalige Zeit – zur Arbeit der Hausfrau. Das bewirkt, dass der Frau etwas Mystisches anhaftet, da sie in ihrem Kessel in der Küche ein Getränk herstellen kann, das durstlöschend, aber auch berauschend ist. Diesen Mythos finden wir übrigens in der skandinavischen Walhalla: die gefallenen Helden erlangen Unsterblichkeit, nachdem sie das Bier trinken, das sich im Kessel der Walküren befindet. Mit der starken Verbreitung des Christentums schwindet die Rolle der Frau als Bierbrauer. Wir sehen das zum Beispiel am Leben der Katharina von Bora. Als sie den Reformator Martin Luther heiratet, muss sie den Beruf der Bierbrauerin aufgeben.

## Krieger und Mönche

Aus noch unerklärlichen Gründen sind es die Römer und Griechen, die beginnen, sich vom Bier abzuwenden und den Wein zu bevorzugen. In der Tat lassen sie das Bier den Besiegten, also vor allem den Völkern des Nordens. So bleiben die Germanen, Kelten und Skandinavier die letzte Bastion der Bierbrauer in Europa. Die ältesten Amphoren für Bier im nördlichen Europa – in der Region Kulmbach in Deutschland gefunden – stammen aus dem 8. Jahrhundert. Sie sind der älteste Nachweis für das Bierbrauen in Deutschland. Es bleibt das Getränk der Krieger, die in durchzechten Nächten die tollsten Kriegsgeschichten erzählen. Die Wikinger übrigens nehmen auf ihren Schiffen große Fässer mit und brauen Bier nach Gebrauch. Es ist den Kelten zu verdanken, dass die Malztechnik perfektioniert wird. Es handelt sich um die Getreidekeimung, bei der Stärke in Zucker verwandelt wird.

*MK: Biéres trappistes belges, Orval Die ersten Mönche kommen aus Italien im Jahre 1070 nach Orval; sie ziehen sich aber zurück und werden durch Mönche ersetzt; später lassen sich Zisterziensermönche hier nieder.*
*Briefmarke: Biéres belges, 6822 Orval*
Stempel: ETTSt, Villers-Devant-Orval, Florenville, 24.01.2012

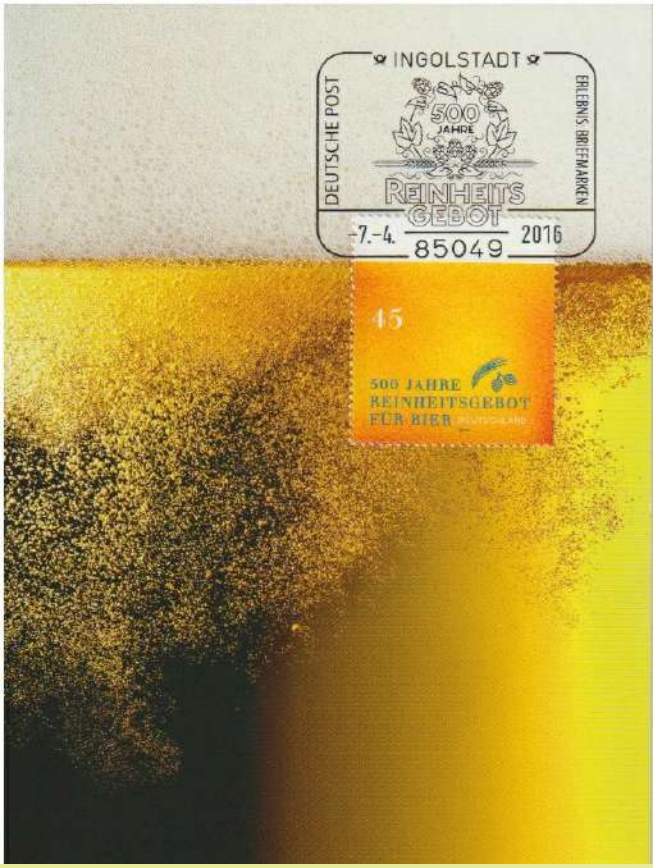
Mit der Verbreitung des Christentums wird allmählich dem Bier die heilige Bedeutung abgesprochen. Als durstlöschendes Getränk wird es allerdings nicht verschmäht. Mit der Verbreitung der klösterlichen Gemeinschaften ab dem 5.Jahrhundert in Europa erlebt das Bierbrauen innerhalb der Klostermauern nicht nur einen Aufschwung, sondern das Brauen an sich wird zur Perfektion getrieben. Die Benediktiner spielen hier eine wichtige Rolle. Am Anfang dient es den Brüdern nur zum eigenen Konsum. Interessant ist, zu wissen, dass im frühen Mittelalter die Mönche Bier gebraut haben, um über die langen Fastenwochen hinwegzukommen, ganz nach ihrem Moto: *„Was flüssig ist, bricht kein Fasten!"* Der Legende nach schicken die Mönche eine Bierprobe nach Rom. Das Getränk übersteht den langen Weg nicht unbeschadet und so sieht der Papst, nachdem er das Bier gekostet hat, in diesem Gebräu eher eine Buße als eine Freude, und so gibt er den Mönchen seinen Segen! Der Plan der Abtei St. Gallen in der Schweiz zum Beispiel zeigt, dass innerhalb der Klostermauern eine Mälzerei und drei Brauereien existieren. Drei verschiedene Sorten Bier werden gebraut: die beste Sorte, auf der Basis von Gerste, wird den Ehrengästen vorbehalten; die zweitbeste aus Hafer gebraut ist für den internen Konsum der Mönche gedacht und die dritte Sorte wird den Pilgern vorgesetzt.

*MK: Bières trappistes belges, Rochefort*
*Gegründet wird das Kloster im Jahre 1595. Die jährliche Produktion der insgesamt fünf Biersorten beträgt 18000 hl.*
*Briefmarke: Bières belges, Rochefort*
*Stempel: ETTSt, 5390 Rochefort, 24.01.2012*

Nach und nach entstehen Pilgerrouten. Die Pilger bevorzugen als Ruhestätte die Klöster. Da die Klöster jeden Pilger aufnehmen, bevorzugen die Mönche das Bier, denn es ist billiger als der Wein und kann in größeren Mengen hergestellt werden. Nun beginnen die Mönche mit der Verbesserung der Qualität ihres Bieres. Es wird uns allen klar, dass also auch das Bier zum Ruhm einer Abtei beiträgt. Das ständige Herumexperimentieren führt zu technischen Innovationen, die zum Übergang zum modernen Bier führen, so wie wir es heute kennen und genießen. Wir sprechen hier von der Einführung von Hopfen, so um 1000 n. Chr., der nach und nach alle anderen Gewürze und Kräuter verdrängt. So um 1500 wird zum ersten Mal in einem bayerischen Kloster nahe München die Untergärung durchgeführt.
Zur gleichen Zeit kommt es zu mehreren Regelwerken, die auf Konzilien verabschiedet werden, die den Konsum innerhalb der Klostermauern reduzieren. Sie scheinen auf wenig fruchtbaren Boden zu fallen, da sie regelmäßig erneuert werden müssen!

## Der Beruf des Braumeisters

Zwischen dem 11. und dem 13.Jahrhundert entstehen in den Großstädten die ersten Brauereien. Es wird noch privat gebraut, aber dies geschieht vor allem in den Dörfern. In den Städten, deren Bevölkerung ständig wächst, entsteht eine Klientel, die groß genug ist, dass Brauereiinhaber nicht um ihren Absatz fürchten müssen. Die älteste Brauerei in




*MK: Deutsche Post 03/2016*
*Briefmarke: MiNr3229, 500 Jahre Reinheitsgebot für Bier*
*Stempel: ETTSt, Ingolstagt. 7.4.2016*

Deutschland wir 1040 in Freising gegründet. Es handelt sich um die bayerische Brauerei Weihenstephan. Die Abtei Altmünster in Luxemburg kann mit ihrem Bier im Jahr 1083 aufwarten. In Frankreich entsteht im Jahre 1259 die Brauerei Arnoldus. 1267 gibt es dort sogar eine *„rue de la Biere“ („Straße des Bieres“).* In Belgien vergibt König Otto II. das Recht des Bierbrauens an die Stadt Lüttich im Jahre 974. Umgehend wird sich darüber beschwert, dass die Mönche weniger Kosten haben, da sie ja für die Arbeiter nicht zahlen müssen! Heute würden wir von *„unfairem Wettbewerb“* reden…

Die ersten Brauerzünfte entstehen im 11. Jahrhundert in Norwegen und in Großbritannien. Die Zünfte gewinnen nach und nach an Stärke. Es entstehen Regeln, um den Markt zu kontrollieren. In einigen Städten dürfen nur bestimmte Biere gebraut werden. Nun wird auch der Zugang zum Beruf geregelt. Der eigentliche Anlass ist aber, die Qualität des Bieres zu sichern. So entsteht in Bayern im 16. Jahrhundert, am 23. April 1516, das noch heute gültige „Reinheitsgebot“. Die deutschen Brauereien genießen deswegen einen Vorteil gegenüber den ausländischen Konkurrenten.

## Die technische Revolution

Bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts wird noch ausschließlich nach mittelalterlichen Methoden gebraut. Binnen weniger Jahrzehnte allerdings kommt es zum Umschwung. Während die meisten Brauerein noch mit Obergärung brauen, kommt es im tschechischen Pilsen zu einem goldenen und klaren Bier, das mit Untergärung (7° bis 12°) gebraut wird. Untergärige Hefe sinkt am Ende des Gärungsprozesses zu Boden, wohingegen obergärige Hefe, wegen ihrer größeren Zelloberfläche, nach oben steigt. Wie wir schon erwähnt haben, existiert die Untergärung schon. Sie benötigt aber große Massen an Kühlmittel. Die Erschließung der Verkehrswege und -mittel führt dazu, dass die Brauereien sich aus entfernten Regionen Schnee und Eis liefern lassen, einerseits zum Brauen und anderseits zur Konservierung des Bieres in den Kellern der jeweiligen Brauerei. Die Brauerei Spaten in München benutzt seit 1830 James Watts Dampfmaschine. Der Sohn des Inhabers Gabriel Sedlmayr lässt 1873 die erste Kühlanlage errichten. Die Entstehung der Eisenbahnlinien in ganz Europa ermöglicht es, das Bier schneller an die Verbraucher zu liefern.

*MK: Biéres trappistes belges, Achel*
*Briefmarke: Biéres belges, Achel*
*Stempel: ETTSt, Hamont-Achel, 24.01.2012*

Die Wissenschaft trägt auch einiges dazu bei, dass das Bier einen bleibenden Aufschwung erlebt. In Frankreich gelingt es Louis Pasteur, die alkoholische Gärung mit Hilfe von Hefe zu propagieren. So wird das Bier während seiner Herstellung geschützt vor infektiöser Kontamination. Die Pasteurisierung erhält das Bier während mehrere Monate. Nach und nach setzt sich das blonde Bier (Untergärung) bei den Leuten durch. Es ist erfrischend. Der Nachteil ist, dass sich die verschiedenen Biere weltweit ähneln. So kommt es, dass sich die kleinen Brauereien mit Spezialbiersorten nach und nach wieder in den Großstädten etablieren. Heute haben sich vor allem die Spezialbiersorten weltweit einen Namen gemacht und gehören zum Alltag der Bierkenner und genießer.

## Das Flaschenetikett

Wenn man Biersorten nicht kennt, muss man wenigstens das Flaschenetikett zu entziffern wissen. Dort findet man die Informationen über Herkunft und Brauart. In Europa findet man den Alkoholgehalt in Prozent ausgedrückt („%“, „vol.“). Dies ist jedoch nicht überall der Fall. In den Vereinigten Staaten wird der Alkoholgehalt im Verhältnis zum Gewicht ausgedrückt; in England findet

man die Bierdichte auf dem Etikett und in anderen Ländern wiederum wird der Alkoholgehalt in Grad Plato ausgedrückt. An einem Beispiel sieht das dann so aus. Nehmen wir ein Bier nach Pilsner Art gebraut: das wird zwischen 4,6 und 5,6 % Alkohol enthalten, was einem Volumen von 3,7 bis 4,3 % (in den USA) entspricht, eine Bierdichte von 1044 bis 1050 oder 11 bis 12 Grad Plato hat.
Wir finden aber noch andere interessante Informationen auf dem Etikett. Wir können nicht auf alle eingehen. Das würde den Rahmen des Artikels sprengen. Wir haben im untenstehenden Kästchen ein kleines Lexikon erstellt.

LEXIKON:

„Abbaye“: sehr starkes, obergäriges belgisches Bier
„Lie“: Hefeablagerung nach Flaschengärung
„Stout“: obergäriges englisches Bier;
Farbe: komplett schwarz
„Trappiste“: obergäriges belgisches Bier, hergestellt in Klosterbrauereien
„Weizenbier“: deutsches Bier, hergestellt aus Weizen und Gerste

*MK: Biéres trappistes belges, Westmalle*
*Briefmarke: Biéres belges, Westmalle*
*Stempel: ETTSt, 2390 Malle, 24.01.2012*

## Die Verkostung

Um Bier zu genießen, muss man so einige Regeln respektieren. Bier ist ein biologisches Produkt und reagiert auf Licht und Temperatur. Eine schlechte Lagerung kann sein ganzes Aroma zerstören. Es soll dunkel und kühl gelagert werden. Temperaturen unter 5° sind zu vermeiden. Dunkle Biere sollen zudem nach dem Transport einige Tage lagern. Fast alle Biere sollen jung getrunken werden. Außer ein paar englische Sorten des Typs „Stout“ oder „old ales“ werden bei Lagerung sogar besser. Die Temperatur ist sehr wichtig. Eine Faustregel: je dichter und alkoholhaltiger ein Bier, desto höher die Temperatur. Ein „Pils“ oder ein „Lager“ sollte zwischen 5° und 7°C haben; ein dunkles obergäriges Bier hingegen genießt man bei 10° oder sogar 12°C. Fast jede Brauerei macht ihre eigenen Gläser, in denen das Bier dann natürlich besser schmeckt! Egal, welche Form das Glas hat, wichtig ist die Pflege. Das Glas muss entfettet sein. Das heißt, dass nach dem Waschen mit einem Produkt, das Glas ordentlich unter laufendem Wasser vom Abwaschmittel befreit wird. Unter keinen Umständen mit einem Tuch trocknen. Bevor man Bier ins Glas schüttet, soll man es leicht befeuchten.

## Die Biere weltweit

In Europa und vor allem im Norden des Kontinents werden die Konsumenten die wohl größte Vielfalt und das vielleicht beste Know-how finden und zu schätzen wissen. Von der Pilsener Brauart bis zu jedem erdenklichen Spezialbier findet der Kenner und Liebhaber alles. Auch die großen weltbekannten Brauereien wie Heineken und Carlsberg sind in Europa zu Hause.
England ist nicht nur geographisch eine isolierte Insel. Seine Biersorten sind es sehr oft auch. Die Engländer sind der Obergärung treu geblieben und ihre berühmte *„ale“* sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich. Um sie jedoch schätzen zu wissen, muss man den Kanal über- oder unterqueren, um die nur in englischen Pubs gezapften und nicht in Flaschen im Supermarkt erhältlichen *„ale“* genießen zu können. So bleibt dem Genießer nichts anderes übrig, als von Pub zu Pub zu wandern, um die englische Biertradition in vollen Zügen zu erleben. 70 000 dieser Pubs gibt es übrigens auf der Insel. Sie öffnen allerdings morgens gegen 11 Uhr, um mittags zu schließen, abends wieder zu öffnen und schon um 23 Uhr wieder zu schließen. Es gehört Disziplin dazu, um in England die Welt der Biere zu entdecken.

´Klein von seiner Größe (!), 30 000 km², ist Belgien jedoch ein Paradies für Bierliebhaber. Alle auf der Welt angebotenen Biere gibt es dort, inklusive der belgischen Biere, die es sonst nirgends gibt, wie des *„Gueuse“* oder das *„rouge“*. Ein Sprichwort aus Antwerpen besagt, dass es in Belgien 365 verschiedene belgische Biere gibt, eines für jeden Tag! Ungefähr 120 Brauereien gibt es auch heute noch. Sie tragen zur bekannten großen Diversität bei.

40 % der Brauereien weltweit sind in Deutschland ansässig. Jede große Stadt, die etwas auf sich hält, hat ihre Brauerei. Sie gehört zum städtischen Bild so wie die Kirche oder die Sparkasse. Königin der Feste – und Gott weiß, ob die Deutschen, angeblich so diszipliniert, es lieben, sich zu amüsieren – ist das Bier der ständige Begleiter. Zwischen Hamburg und München gibt es einige Variation zwischen den Bierbrauern. Sie bleiben sich in ihrem regionalen Stil treu. Bierfeste gehören auch zur deutschen Tradition. Das bekannteste ist wohl das Oktoberfest in München, das jährlich Millionen von Menschen anzieht.

*<u>MK:</u> Bières trappistes belges, Westvleteren*
*<u>Briefmarke:</u> Bières belges, Westvleteren*
*<u>Stempel:</u> ETTSt, Westvleteren, Yleteren, 24.01.2012*

Frankreich hingegen ist eher für seine Weine bekannt. Deswegen wird das Bier dort stiefmütterlich behandelt. Heute findet man die wenigen Brauereien hauptsächlich im Elsass, in Lothringen, in den Vogesen und in Flandern. Noch zu Anfang des letzten Jahrhunderts gibt es noch über 3.000 Brauereien, verteilt über das ganze Territorium. Die industrielle Entwicklung gibt den meisten den Todesstoß. Es bleiben nur die nördlichen Brauereien – zum Beispiel Kronenbourg, Heineken – die es verstehen, die Produktivität zu erhalten, die dynamischer und einfallsreicher und kommerziell besser aufgestellt sind. So entstehen seit Ende des letzten Jahrhunderts viele saisonale Biere, die sich großer Beliebtheit erfreuen. Auch entstehen wieder die sogenannten Mikrobrauereien. Sie sind in England, Belgien und Deutschland nie verschwunden. In Frankreich hingegen gibt es sie seit einem Jahrhundert nicht mehr. Seit Ende der 1980er Jahre braut man in Lille (Nordfrankreich) wieder in einer kleinen Brauerei.

Weltmeister im Export sind aber die kleinen nördlichen Länder Europas. Sei es Heineken in den Niederlanden oder Carlsberg in Dänemark, diesen beiden Firmen ist es gelungen, ihr Bier in der ganzen Welt zu verkaufen. Unangefochtene Spitzenreiter sind diese beiden internationalen Firmen. Es ist eher erstaunlich, vergleicht man sie mit den deutschen und englischen Bieren. Qualität aus Deutschland ist bekannt; es ist den deutschen Brauereien jedoch nie gelungen, sich international auf dem Niveau der Holländer und Dänen zu zeigen. Sogar die Engländer können ihr weltweites Imperium nicht nutzen, um sich als Bierexportnation einen Namen zu machen. Auch die skandinavischen Länder hinken etwas hinterher.

*<u>MK:</u> MK 212, Gasthausschilder „Adler“, Bendern; Sigi Scherrer*
*<u>Briefmarke:</u> Schweizer Briefmarken Katalog n°1249, „Adler, Bendern“*
*<u>Stempel:</u> ETTSt, Gamprin-Bendern, 25.11.2002*

Man muss schon Mut haben in Finnland, Norwegen oder Schweden wenn man Bier brauen will, sind es doch dort regelmäßig die

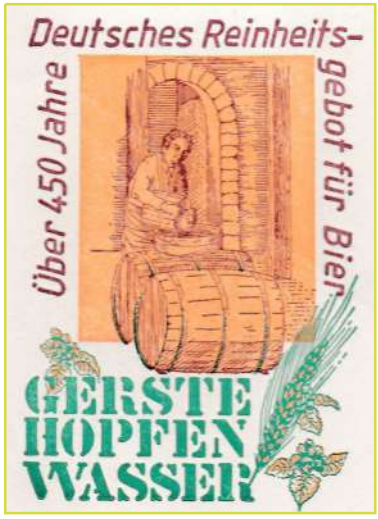
Regierungen, die das Bier an den Pranger stellen und es verantwortlich machen für Alkoholismus. Deshalb werden auch sehr hohe Steuern auf Alkohol erhoben. In Island sind Biere mit über 2,25% Alkohol ganz einfach verboten. 1950 wird in Schweden das starke (!) Bier – zwischen 3 und 4,5% – zum Verkauf nur noch in staatlichen Supermärkten erlaubt. Dies führte zur Schließung der meisten der 120 damals existierenden Brauereien.

Nach der Öffnung des Eisernen Vorhangs können die Brauereien aus Zentraleuropa neue Märkte erschließen. Das erste schriftliche Werk über Biere aus der Tschechischen Republik stammt aus dem Jahre 1585. Seit dem 15. Jahrhundert besteht eine Brauerei in Pilsen. Es herrscht also dort eine sehr lange Tradition des Bierbrauens. Ungarn, Russland und Polen gehören auch zu den bierbrauenden Ländern.

Man muss fast die technischen Errungenschaften des 19. Jahrhunderts abwarten, um zu sehen, dass das Brauen auch in den mediterranen Ländern bei hohen Außentemperaturen möglich ist. Der Prozess des Brauens beginnt mit dem Mälzen. Aus Getreide – am Anfang nur Gerste – wird Braumalz. Dann beginnt das Maischen. Das geschrotete Braumalz wird mit Wasser vermischt. Man spricht vom Fermentationsprozess. Daraufhin wird die Maische geläutert. Das Ganze wird zum Kochen gebracht und anschließend gefiltert. Es wird auf die optimale Temperatur abgekühlt und je nach Biersorte Hefe hinzugefügt. Da der Wein seit jeher einen großen Stellenwert hat, ist es schwer für das Bier, sich durchzusetzen. Da Karl auch König von Spanien ist, lässt er im 16. Jahrhundert deutsche Brauer nach Spanien kommen, um die ersten Brauereien zu gründen. In Portugal wird seit dem 19. Jahrhundert gebraut, aber das Volumen bleibt bis heute gering. In Italien wird noch weniger gebraut. Die Insel Malta beherbergt eine Brauerei; zum Brauen importiert sie Hopfen und Malz aus England.

*Jean-Louis Reuter (AIJP)*

*Literaturhinweis: www.bierendecker.com; www.de.wikipedia.org; www.lernhelfer.de; www.planet-wissen.de*



*Numisbrief: 500 Jahre Reinheitsgebot vom 07.04.2016*

# Wie 1875 ein attraktives Sammelgebiet begann – Teil 1

*von Roger Thill und Wolfgang Blöbaum*

„R“ steht für das französische Wort „recommandé“, was „eingeschrieben“ bedeutet. Früher konnten Absender, die sicherstellen wollten, dass ihre Postsendungen den Empfänger erreichen, gegen eine Zusatzgebühr spezielle Aufkleber bei der Post erhalten. Diese Aufkleber trugen eine Identifikationsnummer und eine Ortsangabe (manchmal auch den Anlass einer Veranstaltung) und ermöglichten die Registrierung der Sendung mit Adressat und R-Zettel-Nummer am Postschalter.

Die erstmalige Verwendung von Einschreibzetteln anstelle von Stempeln wurde 1870 in Elsaß-Lothringen, damals ein Teil des Deutschen Reiches, getestet. Dieser erfolgreiche Versuch geht auf Heinrich von Stephan zurück, den späteren Gründer des Weltpostvereins.

*R-Zettel von 1876*

1875 wurden im Deutschen Reich einschließlich Bayern und Württemberg Einschreibnummernzettel eingeführt, die zunächst nur die Aufschrift „Eingeschrieben“ und eine handschriftlich ergänzte Nummer trugen. 1877 kam die gedruckte Ortsbezeichnung hinzu, und 1883 wurde auf der rechten Seite ein großes „R“ ergänzt. Ab 1905 wurde auf Initiative des Weltpostvereins das „R“ einheitlich links gedruckt.

Da es keine zentrale Reichsdruckerei gab, die die Zettel einheitlich für das gesamte Deutsche Reich drucken konnte, schlossen sich Oberpostdirektionen zu Gruppen zusammen, die für ihren Bereich die R-Zettel drucken ließen. Dies führte zu einer Vielzahl unterschiedlicher Typen von R-Zetteln. Es wäre zu umfangreich, hier auf die R-Zettel der deutschen Kolonien, Auslandspostämter, Feldpostämter im Ersten Weltkrieg, Besatzungsgebiete in Belgien, Frankreich oder Polen während des Ersten Weltkriegs und der Abstimmungsgebiete sowie die Besonderheiten während des Zweiten Weltkriegs und der nachfolgenden Besatzungszeit einzugehen. Diese Periode bietet ein El Dorado für forschende Sammler.

*R-Zettel 1944*

Eine besondere Erwähnung verdient allerdings das Saargebiet. Die Farben der deutschen R-Zettel waren traditionell die Reichsfarben – Schwarz (Ortsbezeichnung/Ziffer), Weiß (Papier) und Rot (Rand und „R"). Ob dies zufällig oder absichtlich war, lässt sich heute nicht mehr feststellen. Der französischen Besatzungsmacht im Saargebiet missfiel diese Farbkombination, und so wurde das Rot durch Grün ersetzt. Dies führte zu den ersten und einzigen grünen R-Zetteln in Deutschland.

*R-Zettel 1964*

Im Jahr 1944 wurden für die R-Zettel wie für die Poststempel die Postgebietsleitzahlen 1 bis 24 verwendet und 1956 durch die sogenannten Amtskennzeichen (AKZ) abgelöst. Ab dem 1. April 1964 wurden auf den R-Zetteln neben der Ortsbezeichnung auch die zunächst ein- bis vierstelligen, später nur noch vierstelligen Postleitzahlen aufgedruckt. Durch die Beauftragung verschiedener Druckereien entstanden zahlreiche Varianten von Buchstaben und Zifferntypen – ein interessantes Gebiet für Spezialsammlungen.

Die heute gebräuchlichen fünfstelligen Postleitzahlen wurden bis zum 31. August 1997 auf den R-Zetteln vor der Ortsbezeichnung geführt. Danach wurden die R-Zettel durch selbstklebende Versionen mit Strichcode ersetzt. Bis heute sind die R-Zettel der Deutschen Post für Spezialsammler, Postgeschichtler oder traditionelle Philatelisten von Interesse.

Dass sie auch für thematische Sammler spannend sein können, zeigen einige Beispiele ausländischer Postämter. Auf der folgenden Seite und in den nächsten Rundbriefen werden wir einige dieser R-Zettel vorstellen. Ein besonderes Dankeschön an unseren Sfr. Roger Thill, der die Erläuterungen und Abbildungen der R-Zettel der Tschechischen Post zur Verfügung gestellt hat.

*Quelle: http://arge-r-v-zettel.de/classic-zettel/r-zettel-classic-1875-1997/*

*Vertrautes Layout eines modernen R-Zettels*

## Futterkrippe – Post Suchdol nad Lužnicí

120 Jahre nach der Geburt von JUC Jana Čabarta (1900-1964), Mitbegründer des Forschungsinstituts für Wald und Jagd, wurde dieser R-Zettel benutzt.
Autor von mehr als 50 wissenschaftlichen, 120 professionellen Werken und vielen populären Artikeln und mehreren Büchern. Taschenatlas von Säugetieren (1973), Taschenatlas von Vögeln (1975, 1989).
JUC. * 24. Dezember 1900 Hrdlořezy u Třeboně, † 14. Oktober 1964 Prag-Zbraslav.

Ausbildung: Er absolvierte das Höhere Forstinstitut in Písek (1920). Er studierte privat Jura, setzte sein Studium jedoch nach dem Krieg nicht fort.
Er diente auf dem Gut Dobříš und in den Wäldern der Stadt Beroun. Anschließend Leiter der Stadtwälder in Loket, von wo aus er als stellvertretender Generaldirektor in den Dienst der tschechoslowakischen Staatswälder wechselte. Er war an der Gründung des Forschungsinstituts für Forstwirtschaft und Jagd beteiligt, dessen Direktor er wurde. Er war Mitarbeiter in einigen Kommissionen der Tschechoslowakischen Akademie der Agrarwissenschaften, wo er die Waldprimärproduktion vertrat.
Zusammen mit V. Hendrych schrieb er Beiträge für die „Little Encyclopedia of Forestry“, die häufig in der Tagespresse veröffentlicht wurden. Als Vorsitzender der Redaktion war er u.a. für die Veröffentlichung des dreibändigen „Educational Forest Dictionary“ (1959) verantwortlich. Das Bild zeigt eine Futterkrippe

*Quellennachweis: https://www.vulhm.cz/files/uploads/2019/02/vyznamne_osobnosti-1.pdf*
*https://www.filatelie-mix.cz/R-nalepky-s-pritiskem-r-2020-a5_226.htm*

## Weltfroschtag 20. März 2025

Ein weiterer neuer R-Aufkleber auf Initiative der Fauna-Flora Expert Society ist am 21. März zum Weltfroschtag verausgabt worden. Ort der Veranstaltung: Žabčice u Brna.

Ab Montag, 23. März war der R-Aufkleber erhältlich. Die Auflage beträgt 480 Stück. Das Bild stammt vom Künstler Vlado Rimbala.

## **Sperlingskauz** *(Glaucidium passerinum)*

Der R-Aufkleber war am 10. Juli 2020 bei der Post in Česká Kubice erhältlich — Auflage 480 Exemplare.

Erinnerung an die Einrichtung des Nationalen Naturschutzgebiets Čerchovské hvozdy in Domažlice in der Nähe zur Bundesrepublik Deutschland.
Das Bild zeigt eine seltene Eule (Glaucidium passerinum), die in dieser Gegend lebt. Natürlich finden Sie hier auch andere Tiere – der Luchs kommt sporadisch hierher, manchmal sieht man sogar einen Wolf oder eine Wildkatze. Neben einer Reihe von Raubtieren, Kletterern und anderen Vögeln gibt es hier auch eine Population von Birkhuhn und Kranich sowie Schwarzstorchennester. Das Gebiet ist natürlich für Besucher gesperrt, außer auf den Wanderwegen.

Der Sperlingskauz ist die kleinste in Mitteleuropa heimische Eule. Auch weltweit gehört die Art zu den Zwergen unter den Eulenvögeln. Der Sperlingskauz ist ein Bewohner des paläarktischen Nadelwaldgürtels, in Mitteleuropa war sein Vorkommen lange Zeit auf montane Wälder und Wälder in Mittelgebirgslagen beschränkt. In letzter Zeit konnte die Art ihr Brutareal beträchtlich ausweiten und kommt in zunehmender Anzahl auch in niedriger gelegenen Gebieten vor. Sperlingskäuze ernähren sich von Kleinsäugern und Kleinvögeln. Es werden zwei Unterarten unterschieden. Die Nominatform *Glaucidium passerinum passerinum* besiedelt die nördliche Paläarktis beginnend in Skandinavien und den baltischen Ländern bis östlich des Ural. Daran schließt sich das Verbreitungsgebiet der Unterart *Glaucidium passerinum orientale* an, das über Zentral- und Ostsibirien bis zum Pazifik reicht. Die Vögel dieser Unterart sind etwas größer und stärker graubraun, doch kommen solche Färbungen auch recht häufig bei alpin-europäischen Individuen vor.

*Quellennachweis: Wikipedia* + https://www.filatelie-mix.cz/R-nalepky-s-pritiskem-r-2020-a5_226.htm

## **Landschnecken** (*Lozekia transsilvanica,*)

15. Oktober 2020 - Post Prag 1, Jindřišská R-Aufkleber zu Ehren von Vojena Ložeka.

Vojena Ložeka (26. Juli 1925 Prag – 15. August 2020 Prag) war ein tschechischer Naturforscher, Experte für quaternäre Natur (quaternär), Zoologe-Malakologe, langjähriger Naturschützer, Schriftsteller-Publizist und Pädagoge. Er war ein weltbekannter Wissenschaftler und Experte, über den sein Schüler Václav Cílek erklärte: „Vojena Ložeka ist nicht eine Person, sondern ein Team von Spezialisten." Für seinen Beitrag zur weltweiten Wissensentwicklung des Quartärs ist er Inhaber der Albrecht-Penck-Goldmedaille. 2005 erhielt er den Umweltministerpreis. Er studierte Geologie an der Fakultät für Naturwissenschaften der Karls-Universität in Prag. Er arbeitete am Zentralinstitut für Geologie und später in der Quartärabteilung des Instituts für Geologie des ASCR sowie am tschechischen Institut für Naturschutz. Er lebte in Prag-Stodůlky.

Auf dem R-Aufkleber, Zeichner Arnošt Hanák, befindet sich die Landschnecke Lozekia transsilvanica, eine Art kleiner luftatmender Landschnecken, einer terrestrischen pulmonalen Gastropodenmolluske aus der Familie der Hygromiidae, der haarigen Schnecken und ihrer Verbündeten. Diese Art ist auch als Hygromia transsylvanica bekannt.

*Quellennachweis: Wikipedia*

## Die Färberdistel (*Carthamus tinctorius*)

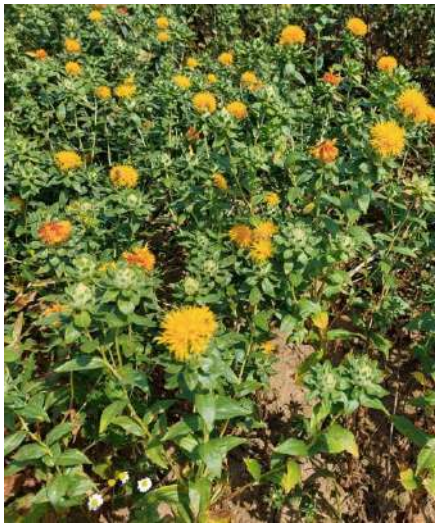
**Auch Saflor, Öldistel, Färbersaflor und Falscher Safran genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Korbblütler (Asteraceae). Sie ist heute weltweit verbreitet. Sie ist eine traditionsreiche Kulturpflanze, die ursprünglich als Färber- und Heilpflanze genutzt wurde und heute hauptsächlich zur Gewinnung von Speiseöl angebaut wird. Ihr Öl ähnelt in der Fettsäurezusammensetzung dem Sonnenblumenöl und enthält keine antinutritiven Inhaltsstoffe.**

Die Färberdistel stammt vermutlich aus Kleinasien und wurde in Ägypten bereits 3500 v. Chr. zur Färbung von Mumienleinwänden und anderen Geweben verwendet (Färberpflanze). Das Samenöl wurde bereits in der Antike für Salben und als Lampenöl benutzt. Sie ist seit Langem in den Gärten Nordafrikas, Persiens, Chinas und Japans in Kultur. Bereits mit den Römern kam sie über den Mittelmeerraum nach Mitteleuropa und wurde dort mindestens seit dem 13. Jahrhundert genutzt. Die Blüten dienten zum Färben von Speisen, die Früchte für medizinische Zwecke. Ab dem 17. Jahrhundert gab es systematischen Feldbau in warmen Gegenden (Elsass, Thüringen). Ab dem 18. Jahrhundert ging der Anbau durch Saflorimporte aus dem Osten und Ägypten zurück. Saflorrot wurde um 1900 durch synthetische Anilinfarben ersetzt.

Ein erneuter Aufschwung des Färberdistelanbaus gegen Ende des 20. Jahrhunderts ist vor allem ölreichen Sorten zu verdanken, die für die industrielle Nutzung angebaut werden. Weltweit wurden 1996–2001 auf 0,92 Mio. ha Färberdisteln angebaut, die wichtigsten Anbaugebiete liegen in Indien, Mexiko, den USA, Argentinien und Australien. Obwohl die Distel weltweit kultiviert wird, spielt sie in Deutschland bislang kaum eine Rolle. Aufgrund ihrer Trockenheitstoleranz, ihrer positiven Effekte auf die Biodiversität und ihres geringen Anspruchs an Boden und Nährstoffe bietet sie jedoch großes Potenzial – insbesondere für den ökologischen Landbau. An der Uni-Hohenheim in der Landessaatzucht wird sie seit geraumer Zeit züchterisch bearbeitet.

Die Färberdistel ist eine schnellwachsende, distelähnliche, einjährige krautige Pflanze. Aus einer Blattrosette mit kräftiger Pfahlwurzel bildet sich ein verzweigter Hauptspross, der Wuchshöhen von 60 bis 130 Zentimetern erreicht. Der Stängel ist einfach oder im oberen Teil mit wenigen starren Ästen versehen; er ist kahl, gerieft, weißlichgelb und glänzend. Die Blätter sind kahl, ziemlich weich und am Rand fein dornig gezähnt.

Die körbchenförmigen Blütenstände sitzen am Ende jeder Sprossachse und jedes Seitentriebs, haben einen Durchmesser von 3 bis 5 cm und enthalten 20 bis 150 fünfzipfelige, orangefarbene Röhrenblüten. Der Blütenkorb ist von den obersten Laubblättern umgeben. Die Scheibenblüten sind erst rotgelb, später lebhaft orangerot und ragen über die Hüllblätter hinaus. Die unterständigen, zweiblättrigen Fruchtknoten bilden eine Samenanlage. Die Färberdistel bildet Achänen als Früchte. Der Schalenanteil der Nussfrüchte beträgt 30 bis 60 %, der Ölgehalt zwischen 20 und 40 % der Trockenmasse.



Färberdiestel im Feldanbau

Sowohl Wildform als auch Kulturformen besitzen einen diploiden Satz von 2n = 24 Chromosomen.

Die Befruchtung erfolgt überwiegend durch Selbstbefruchtung, aber auch Insektenbestäubung kommt vor.

Die Färberdistel wird vor allem für das aus den Samen gewonnene Färberdistelöl angebaut, das sehr hohe Anteile an mehrfach ungesättigter Linolsäure (ca. 75 %) und an Vitamin E hat. Daneben wird das Öl für die Herstellung von Farben und Lacken verwendet, die Pressrückstände (Presskuchen) dienen als Tierfutter. Die Ölverarbeitung ist der von Sonnenblumenöl sehr ähnlich.

Aus den Blütenblättern können Farbstoffe gewonnen werden, und zwar das rot färbende Carthamin (ein Benzochinon) und der gelbe Blütenfarbstoff Carthamidin. Der wasserlösliche Farbstoff wird durch Auswaschen aus den Blütenblättern gelöst, dann getrocknet und das Saflorrot in alkalischer Lösung gewonnen. Seide, Wolle und Baumwolle lassen sich je nach Farbmenge rosa, kirschrot, braunrot oder braungelb färben, der gelbe Farbstoff ist allerdings nicht lichtecht.

Als Arzneipflanze gilt die Färberdistel in Asien, insbesondere China. Die Blütenblätter werden dort für Teeaufgüsse genutzt. Aufgrund des hohen Preises für Safran wird die Färberdistel auch als Ersatz für dieses Gewürz verwendet. Als Zierpflanze für den Garten sowie als Schnitt- oder Trockenblumen wurden auch dornenlose Sorten gezüchtet.

**Anbau**

Aussaat- und Erntezeit richten sich nach den sehr unterschiedlichen klimatischen Bedingungen der Anbauregionen, sowohl Sommer- als auch Winteranbau werden praktiziert. In Deutschland findet überwiegend Sommeranbau statt. Saflor wächst als trockenresistente Pflanze auf leicht sandigen Böden in sommerwarmen Klimaten. Die Aussaat erfolgt mit üblichen Drillmaschinen bis Mitte April in 2 - 3 cm Tiefe mit dem Ziel, 40 - 50 Pflanzen pro Quadratmeter zu etablieren. Eine Ukrautbekämpfung findet überwiegend mechanisch statt.

Zahlreiche pilzliche Erreger z.B. Saflorrost (*Puccinia carthami)*, P*hytophtora drechsleri, Sclerotinia sclerotiorum, Verticillium*-Arten, *Alternaria carthami, Cercospora carthami* können die Pflanze schädigen. Eine Bekämpfung mit Pflanzenschutzmitteln ist in den USA und Australien teilweise möglich, in Deutschland dagegen bei dieser Kultur nicht zulässig. Die Ernte der Samen mit dem Mähdrescher erstreckt sich von August bis September. Die rotfärbenden Blütenblätter werden von Hand gepflückt. Die Blüten und Blätter enthalten zusätzlich einen gelben Farbstoff.

*Versuchsfeld bei der Pflanzenzüchtung von Färberdistel in der Landessaatzuchtanstalt in Hohenheim*

*Quelle:*
*www.wikipedia.de*

*https://lsa.uni-hohenheim.de/*

*https://www.fnr.de/*

## Der Seidensänger

Der Seidensänger (*Cettia cetti*) ist ein kleiner insektenfressender Singvogel aus der Überfamilie der Grasmückenverwandten (Sylvioidea*)*. Nach neueren Vergleichen der DNA ist die Art über die Gattung und deren Namen Typus der Familie Cettiidae mit gegenwärtig 32 Arten.

Seidensänger sind 13–14 cm lange unscheinbare Singvögel. Nach äußeren Merkmalen können sie mit dem Schilfrohrsänger oder dem Rohrschwirl verwechselt werden, wirken aber durch den kurzen Hals kompakter als diese. Der Schnabel ist spitz, der Schwanz ist breit, die Flügel sind stark gerundet. Die Oberseite ist rotbraun bis bräunlich, die Unterseite schmutzig grauweiß mit bräunlichen Tönen im Bereich von Flanken und Bauch, der Augenstreif ist schmal und wirkt verwaschen, ist aber länger als bei Schilfrohrsänger und Rohrschwirl. Beide Geschlechter sind äußerlich gleich. Das ist bei Vögeln selten!

Seidensänger bewohnen dichtes Gebüsch in Gewässernähe mit Deckungspflanzen wie Schilf, Weide, Bambus, Papyrus, Weißdorn, Brombeere und Brennnessel. Sie ernähren sich vorwiegend von Insekten und deren Larven, Spinnen, kleinen Schnecken und anderen kleineren Weichtieren, fressen aber auch gelegentlich Pflanzensamen. Obwohl sie nur selten das dichte feuchte Pflanzengewirr an Wasserläufen, Kanälen oder Gräben verlassen, klettern sie doch zur Ernährung niedrig in Büschen und rennen am Boden.

Seidensänger sind Jahresvögel im Mittelmeerraum. Sie kommen in Marokko, Spanien, von Südfrankreich über Italien, Griechenland und Vorderasien bis nach Nord-Iran und Nord-Afghanistan vor und erreichen im Osten Kasachstan und Zentralasien. Im Kaukasus sind sie Brutvögel und ziehen im Winter westwärts.

*Quellennachweis: https://animalia.bio/de/cettis-warbler*

## Der Hirschkäfer

Der Hirschkäfer (*Lucanus cervus*, von lateinisch *lucanus* „Waldbewohner" und *cervus* „Hirsch") ist ein Käfer aus der Familie der Schröter (Lucanidae). Er gehört zu den größten und auffälligsten Käfern in Europa. Seinen Namen erhielt der Hirschkäfer aufgrund der bei den Männchen geweihartig vergrößerten Mandibeln (Oberkiefer).

Der Hirschkäfer wird auch als Schröter, Hornschröter, Feuerschröter, früher in Süddeutschland auch Donnergugi oder Donnergueg bezeichnet. Der Name *Donnergugi* geht auf den Beinamen Donar des Gottes Thor zurück. Andere deuten den Namen, ähnlich wie Feuerschröter, nach dem alten Volksglauben, Hirschkäfer würden glühende Kohlen tragen oder Blitze anziehen und wären so für Brände im Haus verantwortlich. Die Art war bereits im Römischen Reich bekannt: Die Larven wurden als Delikatesse gegessen, die männlichen „Geweihe" als Amulett getragen.

Der Hirschkäfer war das Insekt des Jahres 2012.

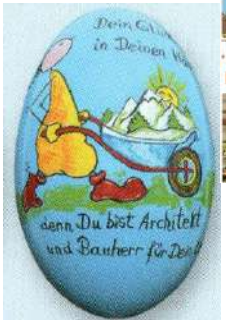
Die Käfer sind in Europa heimisch. Sie leben in warmen, lichten (Eichen-)Wäldern, an besonnten Waldrändern, in unterschiedlichen Offenlandbereichen wie z. B. Obstwiesen, sowie in Gärten, Parks und Alleen unserer Dörfer und Städte. Die Hauptflugzeit liegt in den letzten Jahren in Deutschland zwischen Mitte Mai und Ende Juni. Laut Nabu ist er bundesweit stark gefährdet.

*Quellennachweis: Wikipedia*

# Das Ei – und seine andere Seite!

Das Ei ist ein Naturprodukt, das als Lebensmittel wegen seines Nährwerts, vor allem wegen des Gehalts an hochwertigen Proteinen, seit Beginn der Menschheitsgeschichte ein wichtiges Nahrungsmittel darstellt. Das weltweit bei Weitem am meisten gebrauchte Vogelei ist das Hühnerei, das als gekochtes Ei oder Rührei und als Zutat verschiedener Speisen verwendet wird.

Im traditionellen Brauchtum werden gefärbte oder verzierte hartgekochte Eier oder ausgeblasene verzierte Eierschalen als Ostereier oder Osterschmuck zum Osterfest genutzt.



## Osterbrunnen Schechingen

Seit 23 Jahren schmücken Tausende Eier den Marktbrunnen von Schechingen, eine kleine Gemeinde im Ostalbkreis. Mehr als 13.000 sind es inzwischen, echte Eier von verschiedenen Tieren, von der Wachtel, Huhn, Ente, Gans und Strauss. Alle handbemalt und mit unterschiedlichen Motiven verziert. Viele ehrenamtliche Frauen und Kinder haben über Jahre die Eier bemalt. Jedes Jahr wird der Brunnen neu geschmückt und mit Motiven erweitert.

Viele Länder geben zum Osterfest Briefmarken mit verzierten/bemalten Ostereier heraus.

## Der Künstler Peter Gaymann

wurde in den 1980ern mit seinen Cartoons bekannt. Seine Aquarelle zaubern mit einem Dreiklang aus Farbe, Form und Humor dem Betrachter ein Lächeln ins Gesicht. Es sind Figuren – oftmals Hühner –, ie durch ihre Handlungen, Gedanken oder Gespräche eine Situation hinterfragen. Zur Kunstausstellung in Nürtingen unter dem Moto „Das Gelbe vom Ei“ gestaltete er ein Gemälde mit Stadtansicht unter dem Motto „Huhn schaut ins Schlüsselloch“, welches im Ei steckt. Der Verein der Briefmarkenfreunde Nürtingen/Neckar e.V. lies eine Briefmarke „Individuell“ anfertigen.

*Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Ei*
*https://www.schechingen.de/startseite*

*Joh. Häge*

# Chia, das Gold der Azteken

**Chia** (*Salvia hispanica L.*) ist eine Salbeiart, die zuerst im präkolumbischen Mesoamerika kultiviert wurde. Bei den Azteken wurde Chia neben Mais, Bohnen und Amarant als Grundnahrungsmittel angebaut und zusätzlich als Arzneipflanze sowie zur Ölgewinnung genutzt. Die hochwertige Nahrungspflanze geriet zwischenzeitlich in Europa fast in Vergessenheit.

Die Samen der Chia-Pflanze gewannen in den letzten Jahren in Europa sehr stark an Popularität und sind fast überall in den Supermarktregalen zu finden. Ursache ist das gestiegene Gesundheitsbewusstsein der Verbraucher und die damit verbundene Nachfrage nach sogenannten funktionellen Lebensmitteln und „Superfoods“, denen gesundheitsfördernde Eigenschaften zugeschrieben werden. Tatsächlich weisen Chia-Samen einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (Omega-3 und Omega-6) in einem ernährungsphysiologisch günstigen Verhältnis sowie einen außergewöhnlich hohen Gehalt an Ballaststoffen, Vitaminen B und K, Mineralstoffen und Antioxidantien auf.

## Beschreibung

Chia ist eine einjährige krautige Pflanze. Sie erreicht Wuchshöhen von bis zu 1,75 Meter. Der hellgrüne Stängel ist vierrippig, kantenabgerundet, spärlich verzweigt und haarig. Die kreuzgegenständigen, einfachen, unzerteilten Laubblätter sind eiförmig, vorwärts gesägt, ausgeprägt fiedernervig und spitz. Sie sind maigrün, mit blassgrüner, fein behaarter Unterseite und feinhaarigen Stielen. Die Blätter sind 4 - 8 Zentimeter lang und 3 - 5 Zentimeter breit. Aus den anfänglich hellgrünen, später dunkleren Knospen mit zweilippigen, dicht behaarten Kelchblättern, unten zweizackig, oben kielförmig, scharf gespitzt, erscheinen die zweigeschlechtlichen, zygomorphen, violettblauen oder weißen verwachsenkronblättrigen Blüten. Die bogenförmig ausladende, zweilappige Oberlippe ist feinhaarig, die Unterlippe ist dreilappig, mit einem größeren, meist zweiflügligen Mittellappen, dieser ist knapp doppelt so lang wie die Oberlippe. Typischerweise tragen die farbigen Blüten oberseits der großen Unterlippe einen weißlichen Fleck mit dunkelvioletten Punkten.

Nachdem die Blüten verwelkt sind, färben sich die reifen Fruchtkapseln hellbraun, zuerst am zentralen Blütenstand; dies ist bei der Ernte problematisch. Es werden vierteilige Klausenfrüchte gebildet. Wenn sie reif sind, teilen sie sich in sehr kleine (durchschnittlich etwa 2 Millimeter lang und 1,25 Millimeter breit), braune, graue, weiße oder schwarze Samen. Sie sind leicht. Die Tausendkornmasse beträgt nur ca. 1,3–2 Gramm bei 10 % Feuchtigkeitsgehalt. Die Chromosomenzahl ist 2n = 12.

## Regionaler Anbau von Chia verbessert Ökobilanz: Weniger $CO^2$-Ausstoß für Transport

Lange Zeit galt der Anbau bei uns aber als unmöglich, denn Chia ist eine sogenannte Kurztagspflanze. Das heißt, um blühen und Samen ausbilden zu können, dürfen die Tage eine bestimmte Länge nicht überschreiten. Das ist in Deutschland erst im Herbst der Fall. Die Pflanzen sind jedoch sehr kälteempfindlich und erfrieren im Herbst, bevor sie überhaupt Samen bilden können.

Chia in Deutschland anzubauen wäre eine gute Bereicherung für die Agrarlandschaft. Mit ihrem langen Blühzeitraum liefert sie über eine lange Zeit Nahrung für pollen- und nektarsuchende Insekten. Zudem sind blühende Chia-Bestände sehr schön anzuschauen und lockern die getreide- oder mais-lastigen Fruchtfolgen auch optisch gut auf.

## Passendes Genmaterial gefunden

„Um Chia in unserem kälteren Klima anbauen zu können, mussten wir nach Sorten suchen, die an unsere Tageslängengegebenheiten in den wärmeren Sommermonaten angepasst sind. Nur auf diese Weise kann sowohl der Anspruch von Chia an die Tageslänge als auch an die Temperatur erfüllt werden“, sagt Samantha Jo Grimes, Projektbearbeiterin und Doktorandin am Institut für Kulturpflanzenwissenschaften in Hohenheim.

Die systematische Suche führte letztlich auch zum Erfolg: „Es ist uns gelungen, aus einer Vielzahl an Samen verschiedener Herkünfte eine Sorte zu selektieren, die auch unter Langtagbedingungen, wie bei uns im Sommer, zur Blüte kommt. Für den regionalen Anbau der frostempfindlichen Chia-Pflanze unter deutschen Klimabedingungen heißt das, dass das Risiko entsprechender Ernteverluste durch Frost kaum noch existent ist.“

**Im März 2021 war es dann soweit:**
**Das Bundessortenamt hat eine Züchtung der Universität Hohenheim als erste Chia-Sorte (Juana) in Deutschland geschützt. Damit ist der Weg frei für den gewerbsmäßigen Anbau des Superfoods in hiesigen Breiten.**

*Sorte Juana im Feldanbau Bild JH.*

Um Chia längerfristig als Anbaualternative der deutschen Landwirtschaft zur Verfügung stellen zu können, muss eine Weiterentwicklung der sehr wenigen vorhandenen Sorten vorgenommen werden.

Inzwischen ist in Deutschland eine weitere Sorte zugelassen: Pablo

**Anbautipp:**

**Ertrag:** Der durchschnittliche Ertrag liegt bei ca. 1000 kg/ha gereinigter Körnerware. Höhere Erträge sind unter günstigen Bedingungen möglich.

**Standort:** Chia wächst überall dort, wo auch Mais oder Soja angebaut wird. Schwere (=kalte) Böden eignen sich nicht für den Anbau.

**Fruchtfolge:** Chia kann unabhängig von der Vorfrucht (Chia ausgenommen) angebaut werden. Nach Chia können Weizen oder Dinkel stehen.

**Pflanzenlänge:** Je nach Wachstumsbedingungen erreicht Pablo zwischen 1.0 – 1.4 m und Juana zwischen 1.2 – 1.8 m. Trotz dieser Pflanzenhöhen verfügen beide Sorten über eine gute Standfestigkeit.

**Saatzeit:** Zwischen dem 1. Mai und Anfang Juni. Auf jeden Fall nach der Gefahr letzter Frostnächte.

**Aussaat:** Saatablage: 0 bis 1 cm (Lichtkeimer), Saatstärke: 1,2 Mio. keimfähige Körner für 1 ha (ca. 2 kg).

**Reihenabstand:** variabel; abhängig von eventuell vorhandener mechanischer Hackvorrichtung; von Getreideabstand bis 50 cm Reihenabstand.

**Stickstoffdüngung:** Vegetationsbeginn (EC 00 - 09) 0 - 50 kg N/ha zur Aussaat, je nach Vorfrucht.

**Pflanzenschutz:** Bislang wurden keine Blattkrankheiten beobachtet. In der Jugendentwicklung in gefährdeten Lagen auf Befall mit Erdfloh achten.

**Unkrautregulierung:** Kalte Böden und kaltes Wetter bevorteilen die problematischen Unkräuter wie Weißer Gänsefuß, Melden, Amarant. Versuchsweise kann ein Rollstriegel bei ca. 2 cm Wuchshöhe vorsichtig eingesetzt werden. Mechanisches Hacken zwischen den Reihen je nach Unkrautdruck erforderlich. Reihenschutzbleche haben sich bewährt.

**Ernte:** Je nach Lage, Witterung und Erntetechnik ab Ende August bis Mitte Oktober. Vorsicht vor Ausfallverlusten. Samen reifen von oben nach unten ab.

**Erntetechnik:** Direktdrusch: Kann mit üblichen Mähdreschern, Schwaddrusch: Erlaubt eine frühe Ernte, Ende August/Anfang September, auch in Höhenlagen von 600 m.

*Leider habe ich keine Briefmarken mit Chia gefunden. Joh. Häge*


Quellen: https://lsa.uni-hohenheim.de/chia

https://agronomy.uni-hohenheim.de/startseite

https://biooekonomie.uni-hohenheim.de

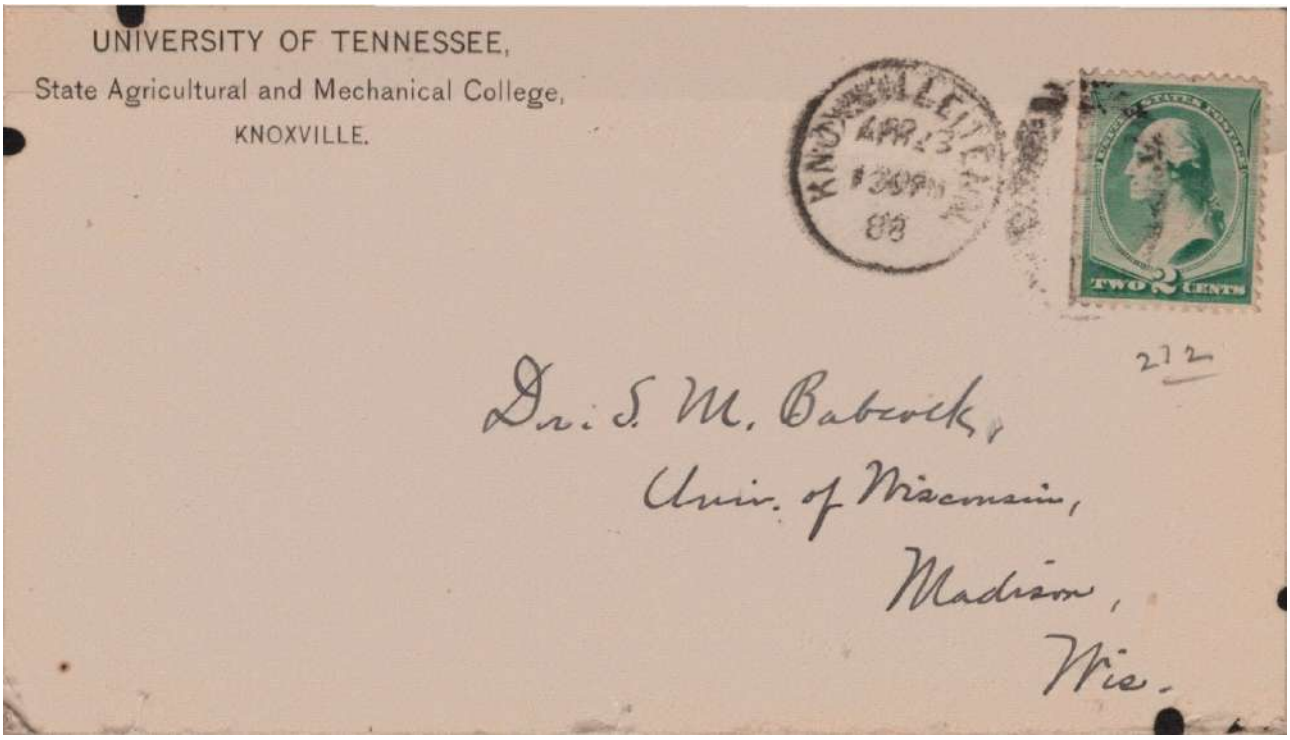
chia@suedwestsaat.de

https://www.topagrar.com/acker/news/superfood-uni-hohenheim-sucht-landwirte-fuer-neue-deutsche-chia-sorte-12565482.html

https://de.wikipedia.org/wiki/Mexikanische_Chia

# Stephen Moulton Babcock (1843-1931)

*Peter Schuler*

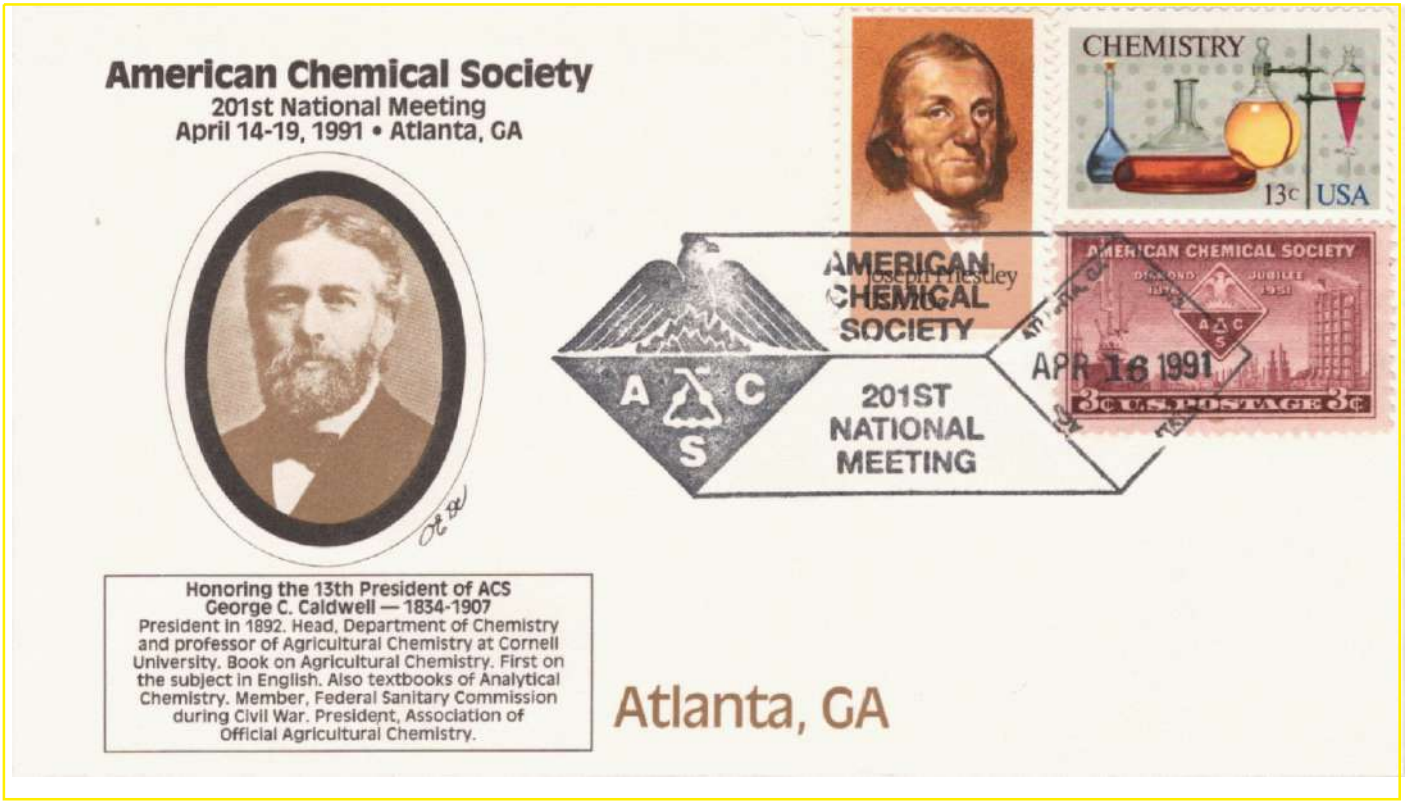



Der hier vorliegende Briefumschlag wurde am 23. April 1888 in Knoxville aufgegeben: Absender ist die Universität von Tennessee, genauer, das „State Agricultural and Mechanical College". Der Brief erreichte seinen Zielort Madison in Wisconsin 2 Tage später, wie ein Ankunftstempel auf der Rückseite zeigt, und damit wohl auch den Adressaten Stephen Moulton Babcock an der Universität von Wisconsin. Was der Inhalt des Schreibens war, wissen wir leider nicht.

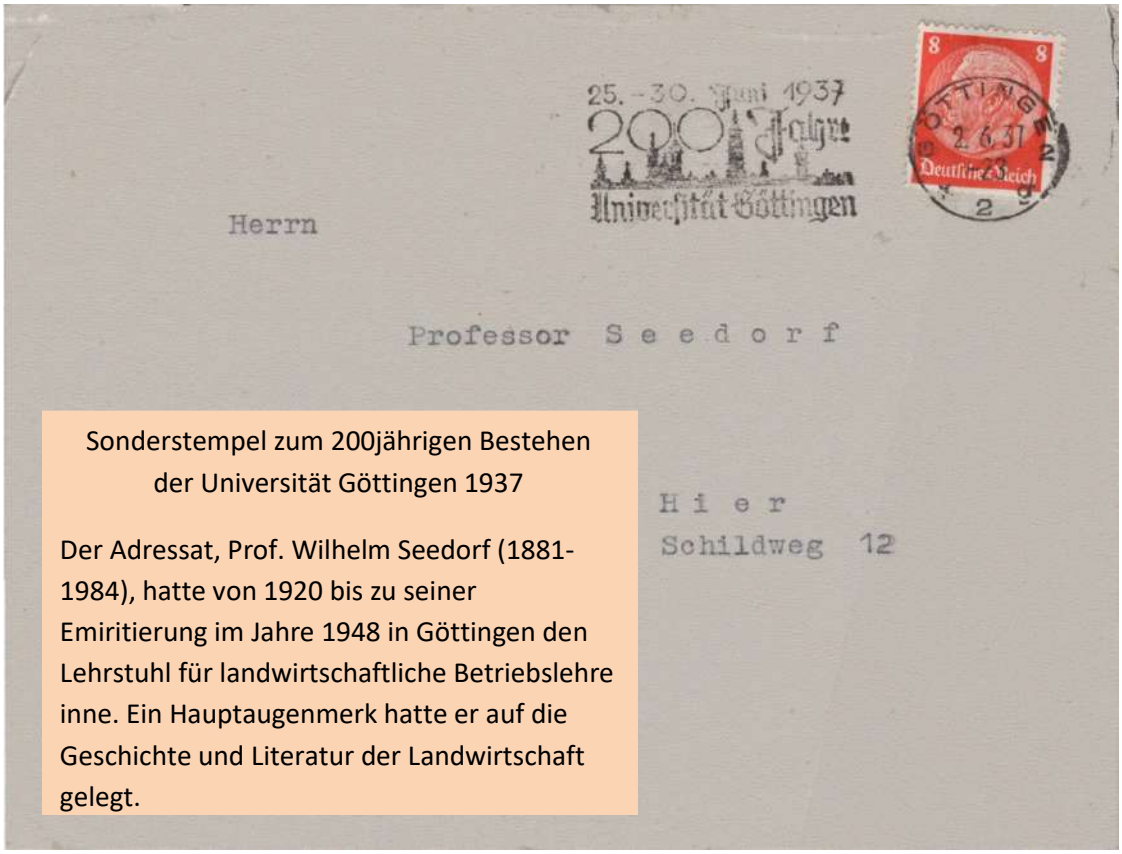
Stephen Moulton Babcock wurde am 22. Oktober 1843 in Bridgewater, New York, auf einer Farm geboren.

Seine erste akademische Ausbildung erhielt er auf dem Tufts College, Medford, Massachusetts, das er 1866 abschloss. Im darauf folgenden Jahr begab er sich an das Rensselaer Polytechnic Institute, Troy, New York, um sich im Ingenieurwesen zu spezialisieren. Der Tod seines Vaters zwang ihn jedoch, auf die Farm seiner Eltern zurückzukehren.

In den folgenden Jahren arbeitete er neben seiner Tätigkeit auf der Farm in einem Teilzeitjob in dem Chemischen Laboratorium von George C. Caldwell an der Cornell University wo er auch ab 1875 Chemiekurse gab.




Ab 1877 ging er nach Deutschland, um an der Universität von Göttingen Chemie zu studieren. Sein Doktorvater in Göttingen war Prof. Hans Hübner, seine Dissertation beschäftigte sich mit organischer Chemie; seine Promotion erhielt er 1879.




Sonderstempel zum 200jährigen Bestehen der Universität Göttingen 1937

Der Adressat, Prof. Wilhelm Seedorf (1881-1984), hatte von 1920 bis zu seiner Emiritierung im Jahre 1948 in Göttingen den Lehrstuhl für landwirtschaftliche Betriebslehre inne. Ein Hauptaugenmerk hatte er auf die Geschichte und Literatur der Landwirtschaft gelegt.

1881 nahm er seine Lehrtätigkeit an der Cornell University wieder auf, wurde aber schon 1882 als Chef-Chemiker an die „New York Agricultural Experiment Station“ in Geneva berufen. 1888 wechselte er in die äquivalente Position an der „Wisconsin Experiment Station“ und wurde Professor für Landwirtschaftliche Chemie an der Universität von Wisconsin; beide Positionen behielt er bis zu seinem Ruhestand im Jahre 1913.

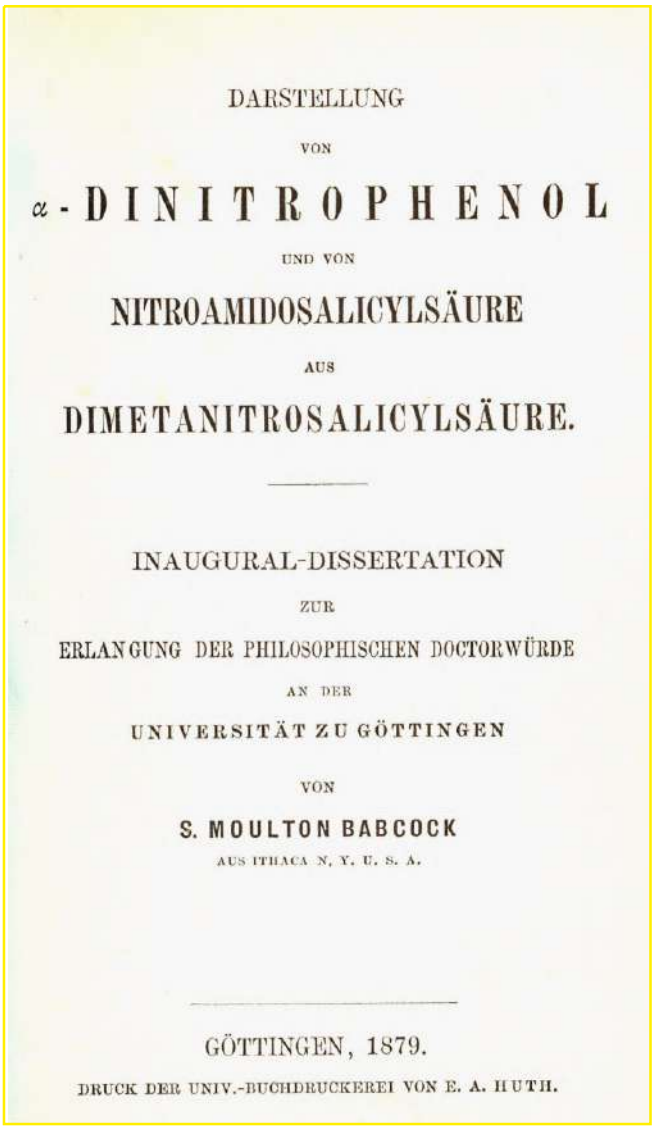
Über den Menschen Babcock mögen noch ein paar Zitate von H. L. Russell Auskunft geben, mit dem er in den 1890er Jahren zusammengearbeitet hat:

„Dr. Babcocks educational life was spent mainly in the laboratory and not on the public platform. He was not a fluent speaker and he always tried to avoid making speeches when it was possible to do so. Yet when he did talk he was always most interesting." (1; S. 2)

„The laboratory, not the library, was where Babcock sought the truth." (1; S. 3)

„In his Lake Street home he refused to install a telephone, claiming that it was too much bother to answer the contraption. He did, however, adopt the automobile. When he was past seventy-seven, although blind in one eye, he bought a Franklin car and often toured southern Wisconsin with Mrs. Babcock." (1; S. 17)

Er starb am 1. Juli 1931.



DARSTELLUNG

VON

α-DINITROPHENOL

UND VON

NITROAMIDOSALICYLSÄURE

AUS

DIMETANITROSALICYLSÄURE.

INAUGURAL-DISSERTATION

ZUR

ERLANGUNG DER PHILOSOPHISCHEN DOCTORWÜRDE

AN DER

UNIVERSITÄT ZU GÖTTINGEN

VON

S. MOULTON BABCOCK

AUS ITHACA N. Y. U. S. A.

GÖTTINGEN, 1879.

DRUCK DER UNIV.-BUCHDRUCKEREI VON E. A. HUTH.

*Australien, MiNr. 452 (ca. 215%)*
*Die Briefmarke zeigt rechts Hausrinder, auf der linken Hälfte ist ein Blick in ein Milchlabor zu sehen.*

Die Briefmarke aus Australien gibt einen Hinweis auf das Hauptgebiet von Babcocks Forschung, die hier nur sehr verkürzt dargestellt werden kann. Eine ausführliche Auflistung aller Erfindungen und Entdeckungen findet sich in der Literatur.

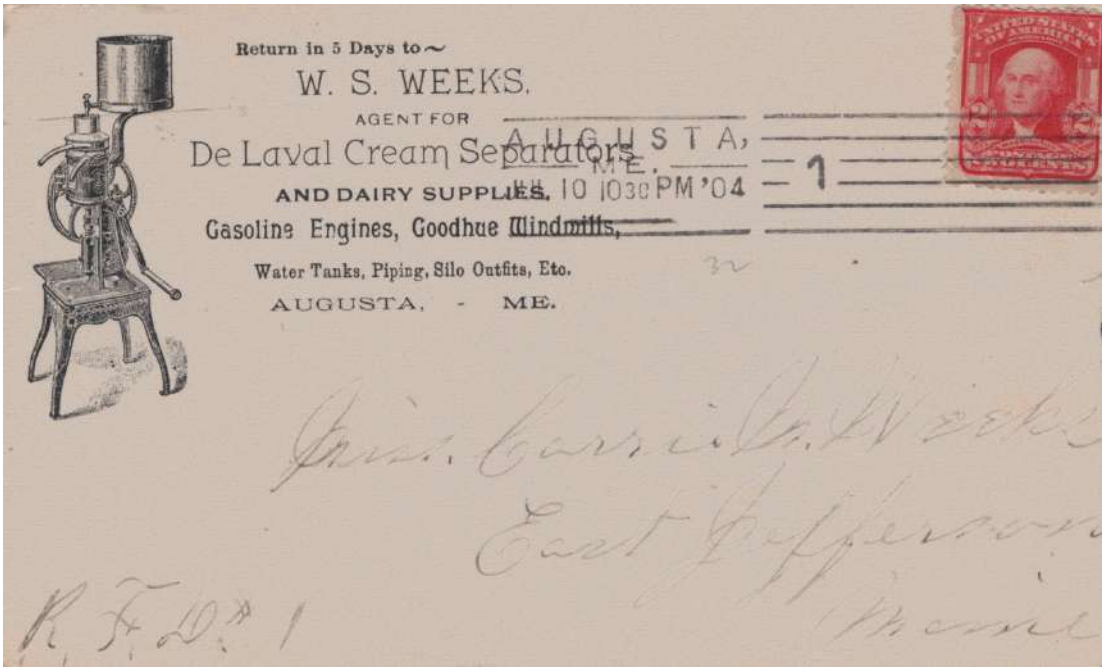
Am bekanntesten ist Babcock für den Babcock-Test geworden, der eine einfache und schnelle Bestimmung des Fettgehalts der Milch erlaubt. Dieser Test war wichtig, weil nur so eine ehrliche Bezahlung der Milch für Farmer und Verarbeiter möglich war, zumal in der Literatur darauf hingewiesen wird, dass die Farmer das Volumen der Milch durch Zufügen von Wasser zu vergrößern suchten. Aber auch vorheriges Abtrennen von Rahm konnte den Wert der Milch mindern.

1890 führte Babcock des Testverfahren zur Bestimmung von Butterfett in Milch ein.

Die Durchführung gliederte sich in 5 Schritte:

1 Mit einer Pipette wird ein bestimmtes Volumen an Milch in eine besondere Flasche mit einem recht dünnen und mit Maßeinteilung versehenen Flaschenhals gefüllt.
2 Es wird Schwefelsäure zugesetzt und umgeschwenkt. Dadurch werden die Proteine gelöst und die Emulsion trennt sich in wässrige Phase und Fett.
3 Die Mischung wird zentrifugiert und das Butterfett sammelt sich oben in dem engen Flaschenhals.

4 Um das Fett möglichst vollständig in den Flaschenhals zu bekommen, wird heißes Wasser zugesetzt und/oder die Flasche erwärmt.
5 Das Volumen des Fetts wird am Flaschenhals abgelesen.




Der Brief aus dem Jahr 1904 zeigt eine handbetriebene Maschine zur Abtrennung von Rahm aus Milch. Das Prinzip der Zentrifugation entspricht dem des Babcock-Tests.

*https://commons.wikimedia.org/wiki/File:BabcockTester1.jpg*

Obwohl der Butterfett-Test mit dem Namen von Babcock verknüpft ist, muss an dieser Stelle wenigstens kurz darauf hingewiesen werden, dass die ursprüngliche Idee dazu von Frederick Garland Short stammte, einem Agrikulturchemiker, der seit 1884 an der Station der Universität von Wisconsin arbeitete und sich mit der Milchproduktion in Abhängigkeit vom Futter der Kühe beschäftigte.
In seiner 1888 erschienenen Schrift "A New Method for Determining Fat in Milk" schlug er vor, das Fett von der Milch durch Zugabe einer Chemikalie zu trennen und anschließend zu zentrifugieren.

Es muss allerdings auch gesagt werden, dass Babcock nie ein Patent auf seinen Butterfett-Tester genommen hat.

**"Man Cannot Live by Bread Alone!"**

Einige Jahre, nachdem Babcock nach Wisconsin gekommen war, beschäftigte ihn die Frage, ob man ein Tier mithilfe einer einzigen Pflanzenart ernähren könne. Er überredete die Abteilung Tierhaltung, ihm ein paar Kühe zu "leihen", dann startete er sein Experiment und fütterte jede Kuh mit nach che-mischer Analyse genau ausbalancierten Mengen verschiedener Getreidearten.

Nach drei Monaten zeigten sich erste Unterschiede: die mit Mais gefütterte Kuh gedieh prächtig, während die mit Hafer gefütterte letztendlich starb.

Ähnliche Versuche hatte schon 1881 der russische Arzt und Chemiker Nikolai Lunin mit Mäusen unternommen, erst 1912 entdeckte Casimir Funk die Stoffe, die er dann als Vitamine bezeichnete.

**„Metabolic Water“**

In den Jahren 1906 bis 1912 beschäftigte sich Babcock mit einer Frage, deren Beantwortung von einigen Wissenschaftlern für die bedeutendste Erkenntnis Babcocks gehalten wird. Wir alle wissen, dass Wasser essentiell ist für Leben, wie wir es kennen. Er stellte sich die Frage, woher denn wohl solche Tiere wie Kleidermotten und andere in trockenen Umgebungen lebende Organismen ihr Wasser bekommen. Er erkannte, dass das Wasser im Organismus bei der Oxidation von Nahrungsstoffen entsteht.

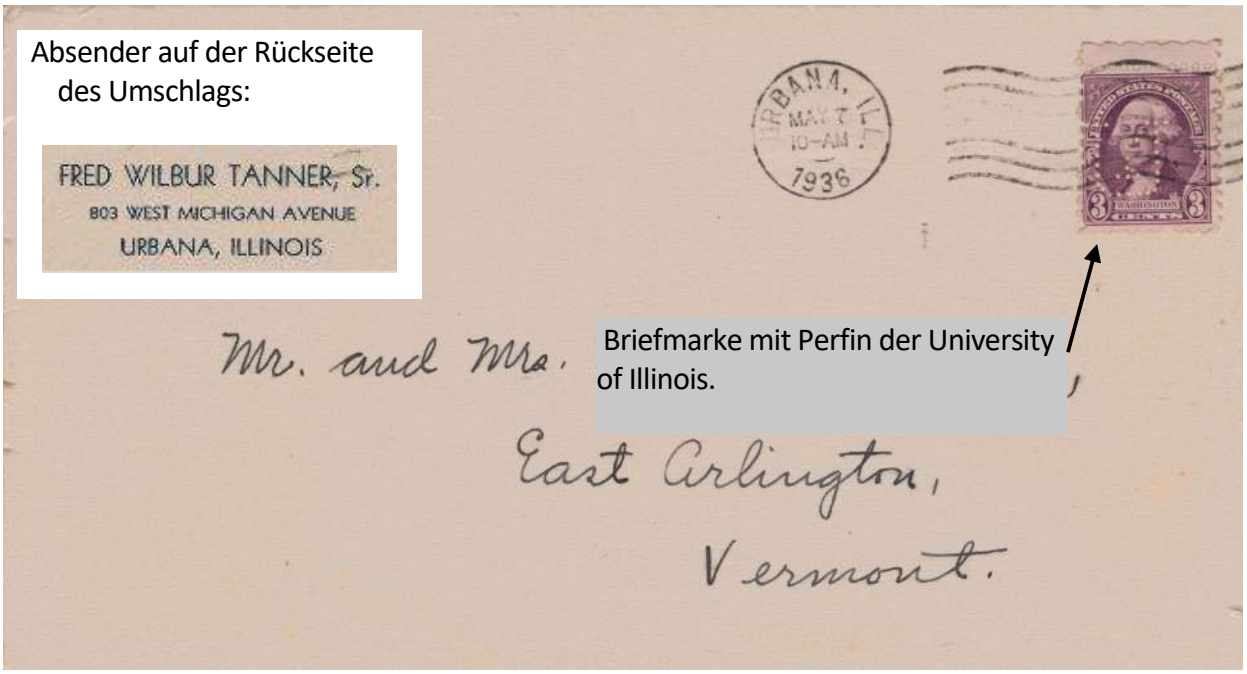
**Work in Physics**

In seinen späten Jahren wissenschaftlicher Arbeit hat sich Babcock mit grundlegenden Fragen der Physik beschäftigt, besonders mit dem Bau der Materie. Seine Hypothesen sollen sich radikal von den allgemeinen Vorstellungen des Verhältnisses von Materie zu Energie unterscheiden. Etwa 1896 untersuchte er auf einer von ihm konstruierten Waage die Schwankungen im Gewicht des Wassers im flüssigen und im festen Aggregatzustand. Seine Beobachtungen suchte er in seinen letzten Jahren schriftlich festzuhalten, sie wurden aber nie publiziert. Nach seinem Tod wurden seine Aufzeichnungen offenbar von renommierten Physikern gesichtet, die aber die von Babcock daraus abgeleite-ten Folgerungen als nicht hinreichend belegt ansahen.

**Stephen M. Babcock Award**

Seit 1948 wird auch ein Stephen M. Babcock-Preis verliehen, der mit 3000 USD und einer Medaille verknüpft ist. Verliehen wird er für bedeutende Beiträge in der Lebensmitteltechnologie.
1952 erhielt als fünfter Preisträger Fred Wilbur Tanner (1888 - 1957) diese Auszeichnung, der in die Gründung des „Institute of Food Technologists“ (IFT) involviert war und die wissenschaftliche Zeitschrift Food Research (heute: Journal of Food Science), desen Herausgeber er bis 1951 war, gründete.

Tanner war an der Universität von Illinois tätig und hatte dort den Lehrstuhl für Bakteriologie inne. Er forschte auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit, besonderes Interesse hatte er an der Pasteurisierung und dem Pökeln von Fleisch.




Der beiliegende vierseitige und handgeschriebene Brief vom 6. Mai 1936 beinhaltet fast nur Familiäres und Alltägliches. Einen Hinweis auf Tanners Profession gibt eigentlich nur der erste Absatz, in dem er schreibt, dass er gerade in Springfield gewesen sei, um die Anschuldigung einer Frau zu untersuchen, die behauptet habe, in ihrem Glas mit Gewürzgurken sei gemahlenes Glas gewesen. Er hat bei einer Unterredung mit der Frau offenbar den Eindruck gewonnen, dass es sich um eine versuchte Erpressung handelt und berichtet, dass er bereits einen Report nach Washington gesendet habe.

Quellen:


- Wisconsin Alumni Research Foundation (Ed.): Stephen Moulton Babcock, man of Science: a memorial to him in observance of the centenary of his birth, Madison, 1943
- https://wi101.wisc.edu/the-men-behind-the-butterfat-test/
- https://www.encyclopedia.com/people/science-and-technology/agriculture-biographies/stephen-moulton-babcock
- https://wi101.wisc.edu/how-does-a-babcock-tester-work/
- https://wisconsinlife.org/story/the-simple-device-that-transformed-the-dairy-industry/
- https://pbswisconsineducation.org/bio/stephen-babcock/


Ein Bericht von der Arbeitsgemeinschaft „Technik und Naturwissenschaften" .

---

## Das Mädchen mit den Rosen

Das Werk „La fille aux Roses“ von Jean Mich (13.9.1871 – 26.08.1932) ist eine etwa 1,70 Meter große Bronzeskulptur, die um 19710 entstand. Das Werk verkörpert den Jugendstil, der sich durch geschwungene Linien und blumige Sinnlichkeit auszeichnet. Das Werk wurde 1976 an das Centre Thermal et de Santé ausgeliehen, wo es seither im Rosengarten des Kurparks vorzufinden ist.

*Sonderstempel der DP zur Exphimo 2025* *Roger Thill*

---

# Das Zeitungsportal der Deutschen Digitalen Bibliothek: eine Fundgrube auch für Motivsammler

Axel Muttray

Der Reiz einer Motivsammlung besteht für mich nicht nur in schönen Abbildungen, sondern auch in der Möglichkeit, eigene thematische Schwerpunkte zu setzen und diese anhand von philatelistischen Belegen zu vertiefen. Dies gilt sowohl für das gewählte Motiv als auch für postgeschichtliche Aspekte. Bei älteren Sammlerstücken ist es manchmal trotz Fachliteratur, Wikipedia und Suchmaschinen nicht einfach, die relevanten Hintergrundinformationen zu finden. In solchen Fällen kann eine Recherche im Zeitungsportal weiterhelfen (Kleiner, Muttray). Im Jubiläumsheft der „Agrarphilatelie“ wurde ein Privatumschlag mit einem Preis-Rebus, aber ohne Angabe des Absenders vorgestellt. Dieser konnte nur mit Hilfe des Zeitungsportals ermittelt werden (Muttray). Die meisten meiner Sammlerfreunde kannten das Portal nicht. Deshalb soll es anhand beispielhafter Recherchen erläutert werden.

*Abb. 1: Postkarte der Firma Cantor*

Dafür wurde eine Postkarte der Firma E. & F. Cantor ausgewählt. Abgestempelt wurde sie am 27.7.1905 in Weisenau (Abb. 1). Der Ort wurde 1930 in Mainz eingemeindet. Die Marke weist die Firmenlochung „E.&F.C." auf. Im Katalog der ArGe-Lochungen ist als Betriebsbezeichnung „Sektkellerei" aufgeführt. Ich sammle nur Belege zum Thema Wein, nicht aber zum Sekt. Die Annahme, dass Cantor auch Wein vertrieben haben könnte, lag nahe. Um die Frage zu beantworten, wurde zunächst in Google recherchiert. Die Suche ergab einen – nur wenige Wochen später nicht mehr reproduzierbarem – Treffer: In einem früheren Beitrag in der „Agrarphilatelie“ schrieb Brückbauer von einer Sektkellerei, die ihren Ursprung in einer Weinhandlung hatte. Aber meine Frage, ob die Firma über die Anfangsjahre hinaus, also auch noch 1905, mit Wein handelte, war damit nicht beantwortet. Deshalb wurde im Zeitungsportal recherchiert. Die Website ist unter der Adresse https://www.deutsche-digitale-bibliothek.de/newspaper zu erreichen. Das Portal enthält 1931 Zeitungen mit mehr als vier Millionen Ausgaben (Stand Juli 2025). Abgedeckt ist der Zeitraum von 1671 bis 1994. Wenn man eine Frage zu Cookies beantwortet hat, kann die Recherche beginnen. Die Menuführung ist gut verständlich. Bei mehr als vier Millionen Zeitungsausgaben empfiehlt es sich, die Stichwörter präzise zu wählen, um möglichst relevante Treffer zu erhalten. Ohne eine Begrenzung des Zeitraums ergaben sich mit den Stichwörtern Cantor, Mainz und Weisenau 21 Treffer,

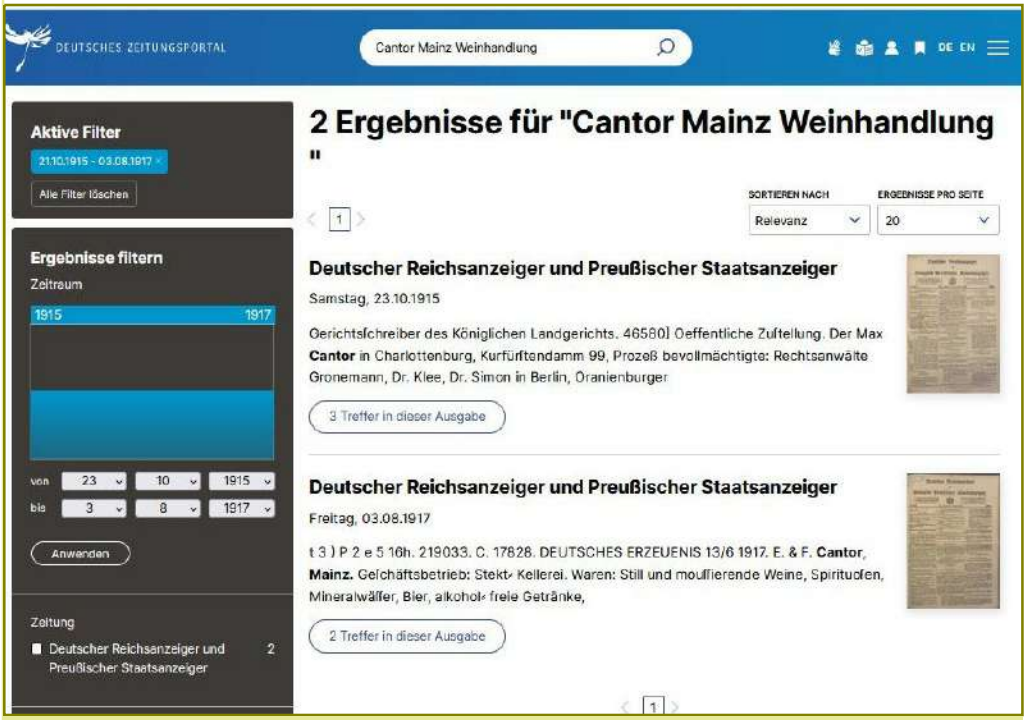



*Abb. 2: Screenshot mit Treffern der Recherche*

Mit denen sich aber meine Frage nicht eindeutig beantworten ließ. Eine zweite Suche mit den Stichwörtern Cantor, Mainz und Weinhandlung erbrachte ohne eine Begrenzung des Zeitraums 95 Treffer. Bei einer Zeitspanne von 1915 bis einschließlich 1917 wurden zwei Treffer angezeigt (Abb. 2). In der Vorschau der zweiten Zeitungsausgabe steht: „Waren: Still und moussierende Weine". Wenn man auf das darunter liegende Feld mit dem Text „2 Treffer in dieser Ausgabe" klickt, erhält man weitere Informationen in weißer Schrift auf schwarzem Grund. Ein erneuter Klick auf den interessierenden Text führt zu der dazu gehörenden Zeitungsausgabe. Nach einem Klick auf das Symbol zum Download werden verschiedene Optionen angeboten. In vorliegenden Fall entfällt die Wahl auf die jpg-Datei mit der relevanten Seite, weil sie erheblich kleiner ist als die pdf-Datei mit der gesamten Zeitungsausgabe. Ganz unten in der linken Spalte wird der Rechtsstatus (Information betr. Copyright) angezeigt (Abb. 3). Der Download der jpg-Datei ging schnell. Nun musste nur noch die Anzeige der Firma Cantor digital (Abb. 4). Der von der Deutschen Digitalen Bibliothek angegebene Rechtsstatus ermöglicht die öffentliche Wiedergabe der Anzeige.

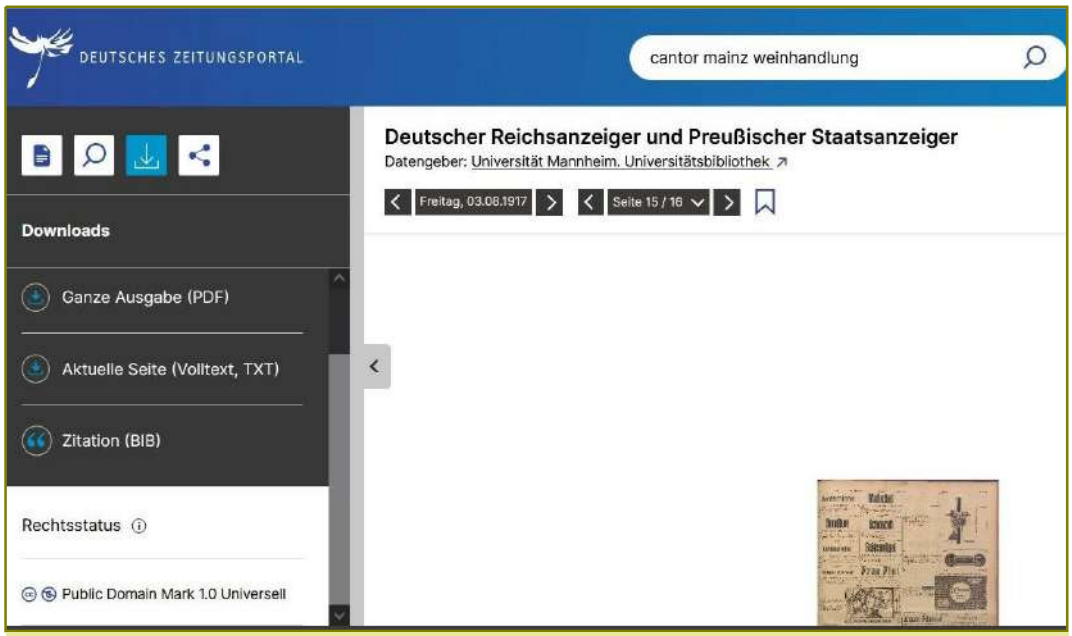



*Abb. 3: Screenshot mit Downloadoptionen und Rechtsstatus*

16b. 219033. C. 17828.

DEUTSCHES ERZEUGNIS

13 6 1917. E. & F. Cantor, Mainz.
25 7 1917.
Geschäftsbetrieb: Sekt-Kellerei.
Waren: Still und moussierende Weine, Spirituosen, Mineralwässer, Bier, alkoholfreie Getränke, Brunnen- und Badesalze.

Gegründet 1852
E. & F. Cantor
Sektkellerei
Mainz.
Feldmarke

*Abb. 4: Anzeige der Firma Cantor vom 3.8.1917*

Bei dem nächsten Beispiel ist der rechtliche Sachverhalt kompliziert. Ausgangspunkt der Recherche war die amtliche Ganzsache P64 mit einem Zudruck der Weinhandlung Hohoff auf der Vorderseite (Abb. 5). Bei der Recherche wurden sowohl Handelsregistereinträge als auch Werbeanzeigen in der Kölnischen Zeitung gefunden. Beim Download einer jpg-Datei mit einer für den Druck vorgesehenen Anzeige erschien die Meldung: „Rechtsstatus unbekannt." Beim Klick darauf war die Empfehlung zu lesen, den Datenlieferanten zu kontaktieren. Dieser erklärte auf Anfrage, dass er grundsätzlich keine Auskünfte zum Copyright gebe. Deshalb kann die Anzeige nicht in der „Agrarphilatelie“ veröffentlicht, sondern nur eine Inhaltsangabe gemacht werden. Die 1866 gegründete Firma Hohoff handelte nicht nur mit Wein, sondern betrieb auch Weinbau. Angeboten wurden „Ia"-Weißweine aus den Anbaugebieten Rheingau, Pfalz und Rheinhessen der Jahrgänge 1911 bis 1915. Der Fokus lag auf Weinen, die aus bekannten Rheingauer Weinorten stammten. Wer die Anzeige im Original sehen möchte, braucht nur die Stichwörter „Hohoff" und „6.10.1916" in die Suchmaske einzugeben und erhält dann als einzigen Treffer die Seite 4 der Kölnischen Zeitung des angegebenen Datums. Mit wenigen Mausklicks kann man eine jpg-Datei herunterladen, die neben anderen Anzeigen auch die gesuchte der Firma Hohoff enthält.

Bei meinen Recherchen stellte ich hin und wieder Probleme fest. Manchmal funktionierte die Texterkennung

nicht (Muttray). Dies kann dazu führen, dass ein relevantes Dokument nicht gefunden wird. Wenn man ein Gespür dafür entwickelt hat, welche Artikel oder Anzeigen in welchen Zeitungsausgaben zu finden sein könnten, kann man diese auf Verdacht herunterladen und durchsehen. Auf diese Weise fand ich zwei Anzeigen zum Preis-Rebus aus dem Jahr 1899, die für die Einordnung des Privatumschlags der Berliner Paketfahrt relevant sind (Muttray). Die beschriebene Vorgehensweise ist aber sehr zeitintensiv und bleibt somit für mich die Ausnahme. Bei zu geringer Serverkapazität war es mir wiederholt auch bei schnellem Internet unmöglich, ganze Zeitungsausgaben als pdf-Datei herunterzuladen. In solchen Fällen konnte der Download einer einzigen Seite als jpg-Datei etliche Minuten in Anspruch nehmen. Leider ist nur bei relativ wenigen pdf-Dateien eine digitale Stichwortsuche möglich. Alternativ kann man in einer unübersichtlichen Textdatei suchen.

*Abb. 5: Antwortkarte der Weingroßhandlung Hohoff*

Trotz gewisser Schwächen hat sich das Zeitungsportal bei meinen Recherchen zu philatelistischen Belegen als nützlich erwiesen. Als besonders informativ fand ich Presseberichte sowie Anzeigen mit Angeboten. Mit Auszügen aus Handelsregistern lassen sich Firmenchroniken ganz oder zumindest teilweise nachvollziehen. Dies trifft auch für die Firma Cantor zu. Bei meinen Recherchen sind mir auch Berichte, Anzeigen und Handelsregistereinträge zu verschiedensten Aspekten der Landwirtschaft aufgefallen, die nicht mit dem Thema Wein zusammenhängen. Kürzlich berichtete Kleiner über eine Bestellkarte der Löwen-Brauerei, die keine Briefmarke, aber einen Stempel der privaten Hamburger Stadtbriefbeförderung aufweist. Bei seiner Recherche entdeckte Kleiner im Zeitungsportal zwei Annoncen von Brauereien. In den dazu gehörenden Bestellscheinen steht, dass diese unfrankiert in den Briefkasten der Stadtbriefbeförderung eingeworfen werden könnten. Der Bestellschein der Löwen-Brauerei wird in Abb. 6 gezeigt. Der Kunde wurde aufgefordert, das ausgefüllte Formular unfrankiert nur „in den bekannten gelben Briefkasten der Stadtbriefbeförderung" einzuwerfen. Ausdrückliche Hinweise auf die eigenen Briefkästen waren auch bei anderen Privatpostanstalten üblich, um einem Einwurf in einen Briefkasten der Reichspost vorzubeugen. Die Anzeigen der Brauereien sprechen dafür, dass die oben erwähnte, unfrankierte Bestellkarte nicht versehentlich, sondern absichtlich abgestempelt wurde. Es ist zu vermuten, dass ein Beförderungsentgelt von der Löwen-Brauerei entrichtet wurde. Die Recherche von Kleiner ist ein weiterer Beleg dafür, dass das Zeitungsportal bei der philatelistischen Forschung hilfreich sein kann. Meine Schlussfolgerung lautet, dass es eine wahre Fundgrube darstellt.

Löwen-Brauerei Actien-Gesellschaft.
Uhlenhorst, Winterhuderweg.
Gefl. abtrennen.
Bestellschein
für die Löwen-Brauerei Act.-Ges., Uhlenhorst.
(Unfrankirt in die bekannten gelben Briefkasten der Stadtbriefbeförderung.)
Liefern Sie
für M. 3.— oder für M. 1.50
Prälatenbräu, Kaiser-Lagerbier, Pilsener Bier, ff. Doppel-Braunbier, Ia. Hausstandsbier,
Das nicht Gewünschte bitten wir durchzustreichen.
Prälaten-Bräu und Kaiserbier resp. Pilsener Bier combinirt für 3 M.
Name: Wohnung:
(Bitte recht deutlich zu schreiben.)
Für die Redaction verantwortlich: Dr. E. H. Preller in Hamburg. Druck und Verlag der Actien-Gesellschaft
*Abb. 6: Bestellschein der Löwen-Brauerei, Teil einer Annonce vom 7.5.1889*

*Literatur: Brückbauer, Hans (1996) Belege mit firmendurchlochten Briefmarken einer weinbaulichen Motivsammlung, „Agrarphilatelie" Heft 82, Seiten 27 - 28*
*- Kleiner, Volker (2025) Neues aus Hamburg: E. Belege mit Stempel 1. Privatpost Nr. 156, 43. Jahrgang, Seiten 26 - 30*
*- Muttray, Axel (2025) 200 Liter Wein zu gewinnen - eine rätselhafte Ganzsache. „Agrarphilatelie" Heft 200, Seiten 32 - 39*
*Bildnachweise: Abb. 1 und 5: Axel Muttray Abb. 2 und 3: Screenshots von einer Recherche im Zeitungsportal, Wiedergabe mit freundlicher Genehmigung der Deutschen Digitalen Bibliothek; Abb. 4: Deutscher Reichsanzeiger und Preußischer Staatsanzeiger, 3.8.1917, Seite 15. Copyright „Public Domain Mark 1.0 Universell";*
*Abb. 6: Hamburger Correspondent, 7.5.1889, Seite 6. Copyright „Public Domain Mark 1.0 Universell"*

# Protokoll der Jahreshauptversammlung 2025 der ARGE Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft im BDPh am 07. Juni 2025

**Ort:** Sportzentrum „Roll Delles", Avenue des Villes Jumelées in 5612 Bad Mondorf/Luxemburg

**Beginn:** 15:05

**Ende:** 16:04

**Anwesende:** siehe Anwesenheitsliste

TOP 1: Die Begrüßung erfolgte durch unsere 1. Vorsitzende Anja Stähler

TOP 2: Zum Protokollführer wurde Clemens M. Brandstetter einstimmig gewählt

TOP 3: Durch die 1. Vorsitzende wurde die Beschlussfähigkeit der Versammlung festgestellt

TOP 4: Nach dem Gedenken an die verstorbenen Mitglieder und vor allem an Eva, eins der „Gesichter" der ARGE, erwähnte Anja Stähler in ihrem Bericht, dass in diesem Jahr zu der JHV, zu welcher fristgerecht in Ausgabe 200 der Agrarphilatelie eingeladen wurde, keine Anträge eingegangen waren. Sie hat die Mitglieder um Anregungen in Bezug auf die HV in 2026 gebeten. Die Agrarphilatelie wird fortgeführt, nach dem Ausscheiden von Klaus Henseler wird das Mitglied Johannes Häge die Redaktion übernehmen. Auch für Horst Kaczmarczyk, unseren Kassierer, wurde ein Nachfolger gefunden. Sie dankte Horst und Klaus für Ihre Arbeit in den letzten Jahrzehnten, sowie den Autoren, welche in der Agrarphilatelie ihr vielseitiges Wissen mit den anderen Mitgliedern teilten. Sie dankte ebenso den aktiven Ausstellern, welche auch international ihre Exponate zeigen und unsere ARGE damit bekannt machen. Als Dankeschön für ihre Arbeit in Bezug auf die Agrarphilatelie erhalten Herr Henseler und Herr Baldus ein Präsent aus der Weinregion Pfalz.

TOP 5: Horst Kaczmarczyk konnte ausgesundheitlichen Gründen nicht an der Versammlung teilnehmen. Stellvertretend wurde der Kassenbericht von Roger Thill vorgetragen. Zum 31.12.2024 hatte die ARGE 55 Mitglieder. Die Finanzlage ist weiterhin gesund, obwohl zum Jubiläumsjahr 2025 keine Mitgliedsbeiträge eingezogen wurden. Die im voraus geleisteten Mitgliedsbeiträge werden für das Jahr 2026 angerechnet.

TOP 6: Die Kassenprüfer Carlo Lonien und Guy Reuter bestätigten die korrekte Arbeit des Kassieres, die Prüfung ergab keine Abweichung. Die Kasse wurde korrekt geführt, alle Belege waren zuzuordnen und korrekt gebucht.

TOP 7: Carlo Lonien beantragte die Entlastung des Vorstandes einschließlich Schatzmeister; die Entlastung erfolgte einstimmig unter Enthaltung des Vorstandes

TOP 8: Als Wahlleiter wurde Guy Reuter bestellt

Top 9: Die durchgeführten Wahlen ergaben folgendes Resultat:

1. Vorsitzende: Anja Stähler (unverändert)
2. Vorsitzender: Clemens M. Brandstetter

Kassierer: Roger Thill (Ehemals 2. Vorsitzender)

Schriftführer: Carlo Lonien

Die Wahl erfolgte jeweils einstimmig unter Enthaltung der jeweiligen Personen. Der Wahlleiter fragte die Bereitschaft zur Übernahme des jeweiligen Amtes ab. Die gewählten stimmten ihrer Wahl alle zu.

TOP 10: Die Abstimmung über den Jahresbeitrag erfolgte einstimmig, der Beitrag bleibt unverändert

TOP 11: - Roger Thill fragt bei der Messeleitung in Ulm einen Raum für die JHV 2026 an

- Die Agrarphilatelie wird nicht mehr viermal jährlich, sondern nur noch zweimal jährlich und in dem Format A4 erscheinen

- Der Versand kann für die deutschen Mitglieder kostengünstiger über die Freistempelmaschine der ARGE Medizin & Pharmazie erfolgen; die 18 nicht in Deutschland wohnhaften Mitglieder erhalten die Ausgaben weiterhin wie gewohnt frankiert

- Für die Zusendung der Artikel hat Herr Häge eine Mailadresse eingerichtet, sie lautet Arge-lwf@web.de

TOP 12: es wurde keine Aussprache seitens der Mitglieder gefordert

Die Versammlung wurde um 16:04 Uhr von der 1. Vorsitzenden geschlossen

Anja Stähler

Clemens Brandstetter

*Mitglieder bei der Jahreshauptversammlung 2025 in Bad Mondorf*

Der Flachsmarkt um Burg Linn ist einer der größten historischen Handwerkermärkte Deutschlands. Er findet jedes Jahr am Pfingstwochenende im Krefelder Stadtteil Linn rund um die Burg Linn und im historischen Ortskern Linns statt. Mehr als 300 Handwerker und Kunsthandwerker präsentieren sich selbst, ihren Beruf und ihre Arbeiten. Vor allem viele beinahe ausgestorbene Berufe werden gezeigt, darunter zum Beispiel Lehmbauer, Mollenbauer, Waffenschmiede, Scherenschleifer, Blaudrucker, Seifensieder, Perückenmacher, Zylindermacher, Korbflechter und viele andere.

---

## Vier Obstbäume, die in Namibia einheimisch sind

Ulrich Oltersdorf

Die Republik Namibia ist seit 21. März 1990 unabhängig. Es ist ein großes dünnbesiedeltes Land im Südwesten Afrikas: 3 Millionen Einwohner leben auf 824.000 km². Es gibt eine Reihe von verschiedenen Volksgruppen in dem Land mit durchschnittlich subtropische kontinentale Klima; es ist heiß und trocken mit großen Unterschieden in den einzelnen Landesteilen. Bedingt durch die natürliche Trockenheit werden vor allem Blätter, Getreide und Wurzeln sowie Fleisch von Wildtieren genutzt. Als Grundnahrungsmittel dient den meisten traditionellen Ethnien heute das Maismehl, das in Form von Pap „(Polenta)“ gereicht wird. Obst und Gemüse sind im Allgemeinen weniger zugänglich, doch es gibt regionale Ausnahmen.
Die namibische Postverwaltung hat am 16.08.2000 einen Briefmarkensatz zum Thema „Einheimische Obstbäume" herausgegeben. Er umfasst vier verschiedene Obstbaumarten

- Mispelartige Dattelpflaume (Diospyros mespiliformis)
- Eselsfeige (Ficus sycomorus)
- Vogelpflaume (Berchemia discolor)
- Marula (Sclerocarya birrea)

Die Briefmarken des Satzes sind hier abgebildet:

Die Obstbäume werden beschrieben und es sind jeweils weitere thematisch passende Briefmarken hinzugefügt.

**(1) Mispelartige Dattelpflaume** (*Diospyros mespiliformis*)
*Diospyros mespiliformis* ist eine Pflanzenart innerhalb der Familie der Ebenholzgewächse *(Ebenaceae)*. Es ist ein immergrüner Baum, der Wuchshöhen von 25 Metern oder mehr erreicht; selten wächst er als Strauch mit Wuchshöhen von bis zu 3 Metern. Er kommt in Savannengebieten im tropischen und südlichen Afrika vor, oft auf Termitenhügeln, in halbimmergrünen Trockenwäldern, in Galeriewäldern oder in Sandsteinformationen.

---

Er bildet eine ausgebreitete, runde Baumkrone. Die raue Borke ist dunkelbraun bis schwarz, längsrissig und in Platten abblätternd. Die Rinde junger Zweige ist wollig rosafarben behaart. Die wechselständigen und kurz gestielten Laubblätter sind einfach. Die Blattunterseite ist behaart. Die zur Reife gelbliche, glatte Beere ist bei einem Durchmesser von etwa 2,5 cm kugelig, oben zugespitzt und an der Basis noch von den zurückgekrümmten, stark gewellten Kelchblättern umgeben. Die Frucht enthält drei bis sechs rötlich-braune, bis 1 cm große Samen.

Das harte, pilz- und termitenresistente Holz ist unter dem Namen African Ebony (Afrikanisches Ebenholz) im Handel. Es wird aber auch als Feuerholz oder zur Holzkohleherstellung genutzt. Die im südlichen Afrika als „Jackal berry" bekannten Früchte werden gegessen oder zu alkoholischen Getränken verarbeitet.

Es gibt diesen Baum nur auf der Briefmarke aus Namibia (Abb).

(**2) Eselsfeige *(Ficus sycomorus)***

Die Maulbeerfeige *(Ficus sycomorus),* (weitere Namen Adamsfeige, Eselsfeige, Sykomore, Ägyptischer Feigenbaum, Wilder Feigenbaum, Pharaofeigen, Wemernod und Wemernot) ist ein im östlichen Mittelmeerraum und in Afrika weitverbreiteter Baum aus der Familie der Maulbeergewächse *(Moraceae)*. Der Maulbeerfeigenbaum ist im subtropischen Afrika südlich der Sahara verbreitet. Das Vorkommen reicht von Südafrika bis in den Sudan, Äthiopien, Eritrea und Jemen.

Die Maulbeerfeige ist ein halbimmergrüner Laubbaum mit einer großen ausladenden Krone und einem sehr dicken Stamm. Er erreicht Wuchshöhen von 15 bis über 45 Meter. Der Stammdurchmesser kann bis einiges über 2 Meter erreichen. Es werden manchmal auch kleinere Brettwurzeln oder Riffelungen gebildet. Die Borke ist relativ glatt und bräunlich bis gräulich sowie teilweise abblätternd. Die wechselständigen, relativ großen, kurz gestielten und ei- bis leicht herzförmigen, einfachen, rundspitzigen bis abgerundeten Laubblätter sind etwas rau und ganzrandig bis gekerbt oder gebuchtet.

Anders als bei anderen Feigenarten wachsen die Früchte büschelig an kurzen Zweigen am Stamm und an den Hauptästen. Die Maulbeerfeigen sind mit einem Durchmesser von 5 cm recht groß und im reifen Zustand gelblich-rot. Die Fruchtstände von *Ficus sycomorus* entwickeln sich unterschiedlich. An ihrer Entwicklung und Reifung sind verschiedene Wespenarten beteiligt, die die Ausbildung des Fruchtstandes stimulieren. Ohne die Aktivität der Feigenwespe *Ceratosolen arabicus* kann die Pflanze keine Samen ausbilden, sie kommt aber nur in Afrika vor.

Die Früchte können mehrmals im Jahr geerntet werden, schmecken jedoch nicht so gut wie Echte Feigen.

Die alten Ägypter pflanzten die Sykomore als Obst- und Schattenbaum an. Ihr Holz nutzten sie für Möbel, Schiffe, Särge und Statuen. Den Milchsaft und die Früchte verwendeten sie als Heilmittel. Seit dem Alten Reich um 2600 v. Chr. wurde die Sykomore nahe Memphis als Liebesgöttin Hathor verehrt. Tamarisken und Maulbeerfeigen waren vor dem Grab von König Mentuhotep II. in Deir el-Bahari gepflanzt. Die Sykomore wurde im Frühen Neuen Reich als Himmelsbaum verehrt und galt als eine Erscheinungsform der Göttin Nut, die den Toten Schatten, Wasser und Nahrung spendete. Särge wurden, außer aus Zedernholz, gerne aus der Maulbeerfeige angefertigt.

Im Alten Testament wird der Maulbeerfeigenbaum erwähnt (Shiqmah [Ps 78,47 EU]). Laut der Bibel wurde er in Palästina zuerst in der Schefela angebaut (1 Kön 10,27 EU). Bei Lukas im Neuen Testament klettert der kleinwüchsige Zöllner Zachäus auf einen Maulbeerfeigenbaum, um Jesus bei dessen Besuch Jerichos in der Menschenmenge besser sehen zu können (Lk 19,1-10 EU).

Archäologisch ist die Maulbeerfeige zuerst in eisenzeitlichen Schichten aus Askalon nachgewiesen. Das Holz der Maulbeerfeige ist in Mo'a, En Gedi (Gräber 5 und 6) und Masada nachgewiesen. Es wurde für Behälter, Stöpsel und Haarnadeln sowie für Särge verwendet.

Es gib einige Briefmarken mit Maulbeerfeigen (Bäume).

**Ägypten** (07.06.1967) Internationales Jahr des Tourismus. Marienbaum (Ficus sycomorus) in Heliopolis, Kairo-Mataria; im Oval: Hl. Maria mit Jesuskind (Abb.).

**Botswana** (30.11.1998) Weihnachten: Einheimische Feigenarten: *Ficus ingens - Ficus pygmaea* **–** *Ficus abutilifolia* **–** Eselsfeige *(Ficus sycomorus)* (Abb.).

**Kap Verde** (09.06.2001). Bäume: Anabaum *(Acacia albida)* **–** Eselsfeige *(Ficus sycomorus var. gnaphalocarpa)* (Abb.).

**Namibia** (16.08.2000) Einheimische Obstbäume: Mispelartige Dattelpflaume *(Diospyros mespiliformis)* **–** Eselsfeige *(Ficus sycomorus)* (Abb.) Vogelpflaume *(Berchemia discolor)* **–** Marula *(Sclerocarya birrea).*

**Sambia** (22.03.1976) Welttag der Forstwirtschaft: *Julbernardia paniculata* **–** *Ficus sycomorus* (Abb.) **–** *Baikiaea plurijuca* **–** *Colophospermum sp.* **–** *Uapaca kirkiana* **–** *Pterocarpus angolensis*.

**Somalia** (05.09.1978) Bäume: Schirmakazie *(Acacia tortilis)* **–** Eselsfeige *(Ficus sycomorus)* (Abb.) Katappenbaum *(Terminalia catappa)* **–** Affenbrotbaum *(Adansonia digitata).*

**Südafrika, Bophuthatswana (**24.01.1991) Eßbare Wildfrüchte: Rahmapfel *(Annona senegalensis)* **–** Stachelblattkokosnuß *(Strychnos pungens)* **–** Büschelfeigenbaum *(Ficus sycomorus)* (Abb.) **–** Keiapfel *(Dovyalis caffra)*

**Swaziland** (23.04.1996) Pflanzen und Früchte: Gewürznelkenbaum *(Syzygium aromaticum)* **–** Eselsfeige *(Ficus sycomorus)* (Abb.) **–** Bequaertiodendron magalismontanum **–** Mistel *(Viscum album)*

**(3) Vogelpflaume *(Berchemia discolor)***

Phyllogeiton discolor (*syn. Berchemia discolor)*, auch Vogelpflaume genannt (englisch bird plum or brown ivory), ist ein Baum, der in Süd- und Ostafrika (einschl. Madagaskar) heimisch ist und der bis zu 18 m hoch wachsen kann. Die Früchte erinnern an Datteln, das essbare süße Fruchtfleisch umgibt zwei flache Saatkerne. Sie werden manchmal auf lokalen Märken angeboten, und sie werden frisch, getrocknet und gemörsert verzehrt (z.B. als Zugabe zu Hirsebrei). Die Früchte finden auch Verwendung in der Volksmedizin, die Rinde wird als Mittel gegen Übelkeit und Durchfälle verwendet. Das Holz ist hart und wird zu Möbeln verarbeitet, und auch zur Herstellung von Holzkohle.

Auf Briefmarken gibt es Phyllogeiton discolor in folgenden südafrikanischen Ländern.

**Namibia** (16.08.2000) Einheimische Obstbäume: Mispelartige Dattelpflaume *(Diospyros mespiliformis)* **–** Eselsfeige *(Ficus sycomorus)* **–** Vogelpflaume *(Berchemia discolor)* (Abb.) **–** Marula *(Sclerocarya birrea).*

**Simbabwe** (24.10.2000) Einheimisches Wildobst: Masawu *(Ziziphus mauritania)* **–** Natalorange *(Strychnos spinosa)* **–** Vogelpflaume *(Berchemia discolor)* (Abb.) **–** Shakama-Pflaume *(Hexalobus monopetalus)* **–** Medlar *(Vangueria infausta)* **–** Senegalanone *(Annona senegalensis).*

**Südafrika, Venda** (21.06.1985) Früchte: *Mimusops zeyheri* **–** *Ziziphus mucronata* **–** *Citrullus lanatus - Berchemia discolor* (Abb.).

**(4) Marula *(Sclerocarya birrea)***

*Maxicard von Südafrika, Venda*

Der Marula-Baum *(Sclerocarya birrea)*, auch Elefantenbaum genannt, ist eine Pflanzenart innerhalb der Familie der Sumachgewächse *(Anacardiaceae).* Sie gedeiht hauptsächlich in den warmen, frostfreien Regionen Subäquatorial-Afrikas.
Der Baum kann bis zu 15 m hoch werden und einen Stammdurchmesser von 80 cm erreichen. Die unbehaarte rundliche Steinfrucht wird zur Reife gelb und etwa 3 - 3,5 cm lang. Sie enthält i.d.R. zwei Kammern, in denen sich der Samen befindet; bei beginnender Keimung bricht die Steinfrucht am Ende jeder Kammer auf.
Der weibliche Marula-Baum bringt bereits bei minimalen Regenfällen eine beachtliche Ernte mirabellengroßer goldgelber Früchte hervor, die wild geerntet und zu Amarula-Likör verarbeitet oder auch direkt als Obst verzehrt werden können. Dabei befindet sich unter einer abziehbaren, relativ dicken Haut eine dünne Schicht Fruchtfleisch, das direkt an dem großen Stein festsitzt. Das Fruchtfleisch hat einen säuerlichen, erfrischenden Geschmack (wobei das „Essen" eher einem Lutschen entspricht, da das dünne Fruchtfleisch sehr fest an dem Stein sitzt). Die Früchte sind schnell verderblich, da sie sehr schnell in Gärung übergehen. Ihnen wird aphrodisierende Wirkung nachgesagt. Der Stein der Marula-Frucht enthält einen essbaren Samen, der regional als Delikatesse gilt und dessen Marula-Öl für kosmetische Zwecke verwendet werden kann.
Für das Marula-Frucht-Fest Oshituthi shomagongo der Ovambo im Norden Namibias wird aus dem Saft der Früchte ein vergorenes Getränk vorbereitet.
Von Schwangeren des Venda-Volkes in Südafrika wird die gemahlene Rinde des Baumes gegessen, um dadurch das Geschlecht des werdenden Kindes zu beeinflussen. In der traditionellen Medizin werden Rinde, Wurzeln und Blätter des Marula-Baums verwendet **–** so wird beispielsweise ein Sud der Rinde gegen Durchfallerkrankungen eingesetzt, ein alkoholischer Auszug der Rinde als Prophylaxe gegen Malaria verwendet, ein Auszug aus den Blättern zur Behandlung von Verbrennungen und Abszessen verwendet.
Der Marula-Baum wird auch „Elefantenbaum" genannt, weil die duftenden und häufig schon gärenden Früchte des Baums gerne von Elefanten gefressen werden. Allerdings halten es Biologen für nahezu unmöglich, dass Elefanten, wie unter anderem im Filmklassiker „Die lustige Welt der Tiere" dargestellt, durch den Genuss der gärenden Marula-Früchte betrunken werden können. Da der Alkoholgehalt der Früchte nur bei etwa 3 Prozent liegt, müssten die Dickhäuter dazu Unmengen der Früchte zu sich nehmen. Die beobachteten Rauschzustände der Tiere rühren viel eher von giftigen, in der Baumrinde lebenden Käferpuppen her. Die Tiere verzehren neben den Früchten auch die Rinde und somit auch diese speziellen Käferpuppen. Einheimische verwenden diese Käferpuppen traditionellerweise zum Anfertigen giftiger Pfeilspitzen. Nach Ansicht von Forschern ist es wahrscheinlich, dass das Torkeln der Elefanten vornehmlich durch das in den Puppen enthaltene Gift verursacht wird.

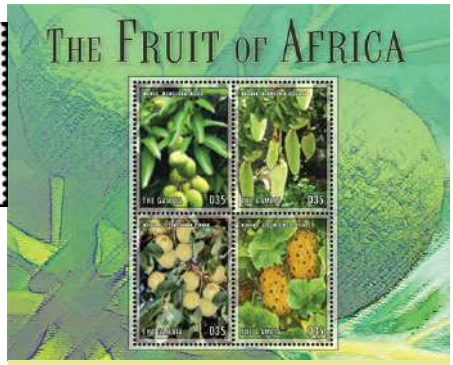
In folgenden Ländern gibt es Marula als Motiv:

**Botswana** (12.11.1979) Weihnachten: Blätter und Früchte: Ximenia caffra **–** Sclerocarya caffra *(Marula)* (Abb.) **–** Hexalobus monopetalus **–** Ficus soldanella (22.12.2014) Pflanzen als nationale Symbole: Marulanuss *(Sclerocarya birrea)* **–** Motshikiri-Gras *(Eragrostis pallens)* **–** Afrikanische Teufelskralle *(Harpagophytum procumbens)* (Abb.).

**Gambia** (07.08.2013) Früchte: Mango *(Mangifera indica)* **–** Affenbrotbaum *(Adansonia digitata)* - Marula-Nuss *(Sclerocarya birrea)* **–** Kiwano *(Cucumis metuliferus)* - Tamarinde *(Tamarindus indica)* (Block, siehe S. 38)

**Mocambique** (13.09.1982) Früchte: Vangueria infausta **–** Mimusops caffra **–** Sclerocarya caffra (Marula) (Abb.) - Strychnos spinosa **–** Salacia kraussi **–** Trichilia emetica

**Namibia** (16.08.2000) Einheimische Obstbäume: Mispelartige Dattelpflaume *(Diospyros mespiliformis)* – Eselsfeige *(Ficus sycomorus)* – Vogelpflaume *(Berchemia discolor)* – Marula *(Sclerocarya birrea)* (Abb.)



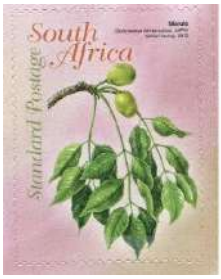

*Gambia Block M-Nr. 869*

(11.08.2016) Blockausgabe: Nützlichkeit des Waldes. Gegenstände aus Nutzholz: Hütte, Schnitzerei, Gefäße - Nutzen für Groß und Klein: Afrikanischer Elefant *(Loxodonta sp.)* - Waldprodukte: Zweig der Marula-Nuss *(Sclerocarya birrea)*, ätherisches Öl der Eichblattmyrrhe *(Commiphora wildii)*, Öl und Seife aus Marula-Nüssen (Satz)

**Simbabwe** (17.07.1991) Landesfrüchte: Schleimapfel – Marula – Mobolapflaume – Wasserbeere – Dwababeere – Mahobohobobeere (Abb.).

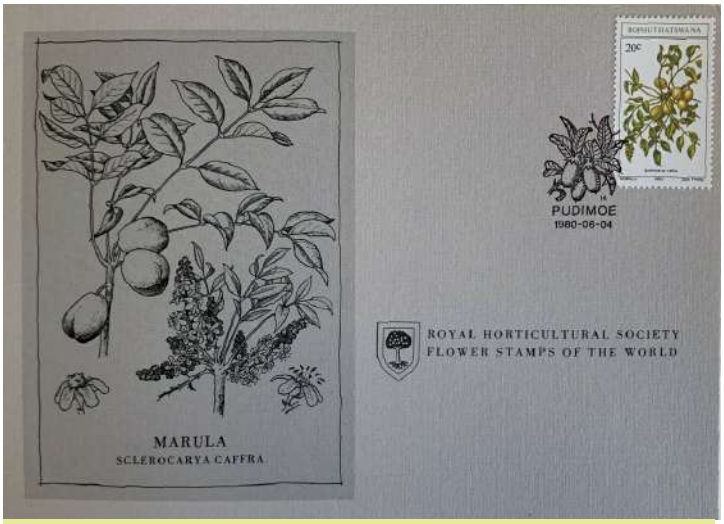
(12.01.2006) Einheimische Nahrungsmittel: Wiesenchampignon *(Agaricus campestris)* – Steinpilz *(Boletus edulis)* – Afrikanischer Rotrandpfifferling *(Cantharellus longisporus)* – *Cantharellus miniatescens* – Mais *(Zea mays)* – Mohrenhirse *(Sorghum bicolor)* – Fingerhirse *(Eleusine coracana)* – Riesenkürbis *(Cucurbita maxima)* – Wassermelone *(Citrullus lanatus)* – Kiwano *(Cucumis metuliferus)* – Mispelartige Dattelpflaume *(Diospyros mespiliformis)* – Masuku *(Uapaca kirkiana)* – Marulanuß *(Sclerocarya birrea)* (Abb.), Akamba *(Carissa edulis)* – Natalorange *(Strychnos spinosa)* – Keiapfel *(Dovyalis caffra)* – Okra *(Abelmoschus manihot)* – Paprika *(Capsicum annuum)* – Hibiscus articulatus – Rossela-Hanf *(Hibiscus sabdariffa)* – Triumfetta sp., Rubus rigidus – Raupen des Kaiserspinners *(Gonimbrasia belina)* – Süßkartoffel *(Ipomoea batatas)* – Maniok *(Manihot esculenta)* – Erdnuss *(Arachis hypogaea)* – Bambara-Erdnuss *(Vigna subterranea)* – Masawu *(Ziziphus mauritania)* – Marulanuß *(Sclerocarya birrea)* – Purgiernuß *(Jatropha curcas)* – Masuku *(Uapaca kirkiana).*

(01.12.2006) Bäume. Masawu *(Ziziphus mauritania)* - Marulanuß *(Sclerocarya birrea)* - Purgiernuß *(Jatropha curcas)* - Masuku *(Uapaca kirkiana)* (FDC).




**Südafrika** (18.05.2012) Zier- und Heilpflanzen: Freesie *(Freesia hybr.)* – Rotbusch *(Aspalathus linearis)* – Gerbera *(Gerbera hybr.)* – Gladiole *(Gladiolus hybr.)* – Taglilienartiger Milchstern *(Hypoxis hemerocallidea)* – Königsprotea *(Protea cynaroides)* – Honigbusch *(Cyclopia genistoides)* – Kapaloe *(Aloe ferox)* – Marulanuss *(Sclerocarya birrea)* (Abb.) Buccustrauch *(Agathosma crenulata)* (Kleinbogen).

**Südafrika, Bophuthatswana** (04.06.1980) Wildobst: Lerapa *(Landolphia capensis)* – Mmilo *(Vangueria infausta)* – Motlhatswa *(Bequaertiodendron magalismontanum)* – Marula *(Sclerocarya caffra)* (FDC S. 39).




FDC aus Südafrika, **Bophuthatswana** (04.06.1980).

**Swaziland** (12.01.1978) Baumblüten: Cussonia spicata – Sclerocarya birrea (Abb.) – Pterocarpus angolensis – Erythrina lysistemon

(23.01.2007) Freimarken: Bäume: Kohlbaum *(Cussonia spicata)* – Kapfeige *(Ficus sur)* – Dufthülsenakazie *(Acacia nilotica)* – Natal-Mahagoni *(Trichlia emetica)* – Marulanuß (Abb.) *(Sclerocarya birrea)* – Stammfrucht *(Englerophytum [Bequaertiodendrum] magalismontanum)* – Gelbfieberbaum *(Acacia xanthophloea)* – Breitlaubiger Korallenbaum *(Erythrina latissima)* – Wilder Teak *(Pterocarpus angolensis)* – Rosa-Elfenbein-Baum *(Berchemia zeyheri)* – Afrikanischer Korallenbaum *(Erythrina lysistemon)* – Mantelpflaume *(Pappea capensis)* – Leberwurstbaum *(Kigelia africana).*

**Zentralafrikanische Republik** (25.04.2012) Naturkunde: u.a. Kleine Breitnasenfledermaus *(Scotorepens greyii)* – Safubaum *(Dacryodes edulis)* – Rüppell-Breitnasenfledermaus *(Scoteanax rueppellii)* – Marulanuß *(Sclerocarya birrea)* (Abb.).

*(Anm. Die Informationsquellen (links) sind in der elektronischen Version des Beitrages in der www.agrarphilatelie.de publiziert)*

---

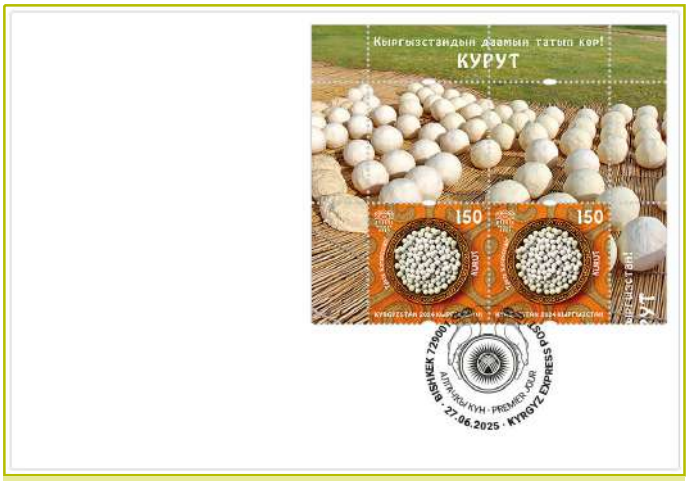
## Kurut, eine traditionelle Speise aus Kirgistan

Ulrich Oltersdorf

Die Kirgisische Republik (Kirgistan) ist ein Binnenstaat in Zentralasien. Ab 1219 gehörte sie zum Mongolenreich Dschingis Khans; Mitte des 19. Jahrhunderts wurde sie vom russischen Zarenreich erobert, und am 31. August 1991 wurde die ehemalige Sowjetrepublik unabhängig. In Kirgistan leben rund 7 Millionen Einwohner auf einer Fläche von 199.951 km², es sind meist muslimische Turkvölker. Neben Ackerbau spielen Pferdezucht und Falkenjagd eine wichtige Rolle in der Agrarkultur. Das Nationalgericht Kirgistans Beschbarmak wurde bereits in der „Agrarphilatelie“ beschrieben (Heft 167, S.49). Das Nationalgetränk ist vergorene Stutenmilch (Kumys). In Kirgistan gibt es zwei Agenturen, die offizielle Briefmarken herausgeben: Seit 04.02.1992 die Kyrgyz Post, und seit 18.11.2011 die Kyrgyz Express Post (https://de.wikipedia.org/wiki/Kyrgyz_Express_Post).

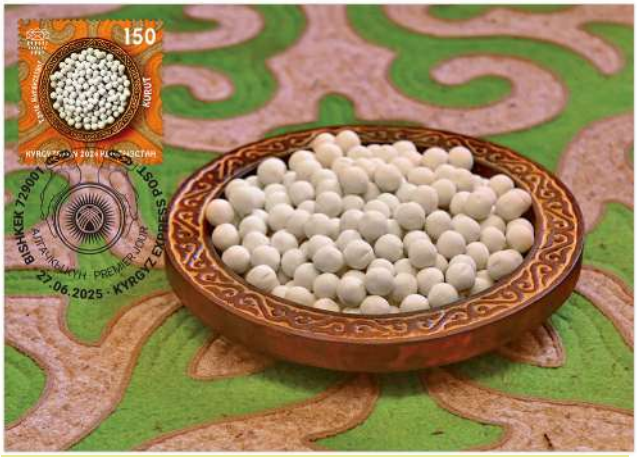
In Kirgistan ist am 27.06.2025 eine Briefmarke mit der traditionellen kirgisischen Speise Kurut erschienen (Block).

FDC mit Marke vom 27.06.2025




FDC mit Block vom 27.06.2025

Kurut ist eine getrocknete Joghurtmasse, die zu kleinen salzigen Kugeln verarbeitet wird. In den ländlichen Gegenden der arabischen und zentralasiatischen Ländern ist das Herstellen und Trocknen von Joghurt auch heute noch eine wichtige Konservierungsart für Milch. Doch moderner frischer Joghurt verdrängt zunehmend die traditionelle Methode.




Maximumkarte vom 27.06.2025

Die übergeordnete Bezeichnung von den Variationen der getrockneten Joghurtmasse ist Kaschk. Aus den Joghurtkugeln wird mit Wasser, eventuell unter Zugabe von Weizenschrot, ein weißer Brei aufbereitet und gewürzt. In der Mischung mit Weizen entsteht in der syrischen und libanesischen Küche die Suppe Kishk. In der persischen Küche wird Kaschk zu verschiedenen Gemüsen gereicht, so zum Beispiel mit gekochten oder gegrillten Auberginen als Kashk-e Bademjan. Auch ist es Bestandteil traditioneller iranischer Suppen (Äsch). In Kasachstan wird ein ähnliches Gericht Kurt genannt. Es wird aus salzigem, luftgetrocknetem Quark hergestellt. Dafür wird saure Milch, im Idealfall Pferdemilch, lange in einem großen gusseisernen Kessel aufgekocht. Die Flüssigkeit wird sodann abgegossen und die feste übrig gebliebene Masse wird gesalzen, zu kleinen Kugeln geformt und getrocknet. In der kasachischen Küche wird Kurt entweder als eine Art Snack verzehrt oder in einer heißen Bouillon aufgelöst und als Nebenspeise getrunken.

Kleinbogen

Kurut ist unter ähnlichen Namen (aserbaidschanisch und usbekisch qurut, tatarisch korit) in ganz Zentralasien und Osteuropa verbreitet. Der Name leitet sich von den Wörtern für trocknen in den jeweiligen Turksprachen ab (vgl. türkisch kurutmak). Die mongolische Version ist quaderförmig und heißt Aaruul.

*(Anm. Die Informationsquellen (links) sind in der elektronischen Version des Beitrages in der www.agrarphilatelie.de publiziert)*

## Mulgikapsad, ein Nationalgericht der Estnischen Küche.

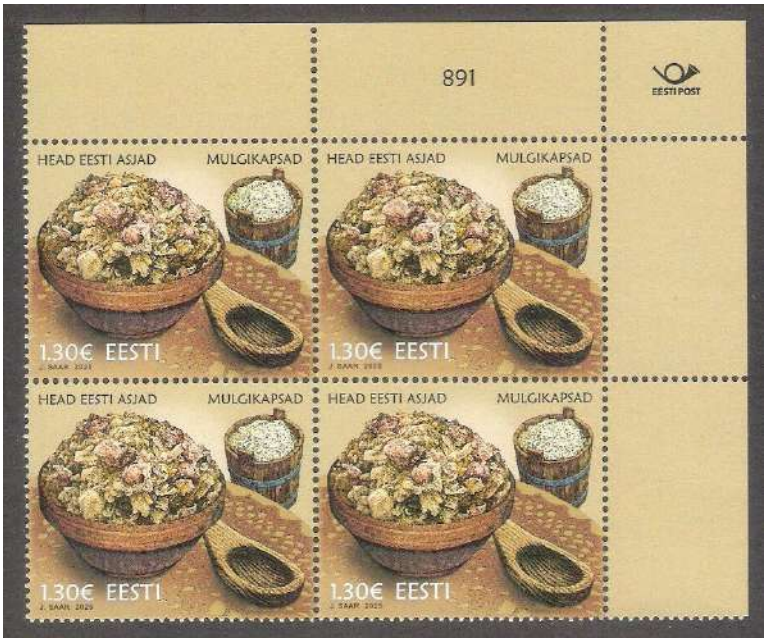
Ulrich Oltersdorf

In Estland wurde am 01.06.2025 eine Briefmarke mit dem Natonalgericht Mulgikapsad (Mulgi-Kohleintopf) herausgegeben. (Abb.).

Es steht auf der Liste des estnischen Kulturerbes.

Typisch für die Estnische Küche sind Speisen aus Gemüse und Getreideerzeugnissen, die zusammen zubereitet werden. Beim Mulgikapsad sind es Sauerkraut, Graupen und Schweinefleisch.

FDC vom 01.06.2025




Zur Vorbereitung schneidet man fettes Fleisch (Schweinebauch, Schweinekamm) in große Würfel sowie Zwiebeln in feine Streifen oder Würfel. Das Fleisch wird auf den Boden eines Topfes oder einer Pfanne verteilt, darauf das Sauerkraut geschichtet und anschließend mit Perlgraupen bedeckt. Die Masse wird abschließend mit Wasser oder Brühe bedeckt und im Backofen offen gegart. Zum Würzen werden typischerweise nur Zucker und Salz, keine Kräuter oder Gewürze verwendet. Parallel werden die Zwiebeln (ggf. mit Speck) gebraten. Zum Anrichten gibt man die Zwiebeln auf das Sauerkraut.

*(Anm. Die Informationsquellen [links] sind in der elektronischen Version des Beitrages in der www.agrarphilatelie.de publiziert).*

---

## „Wunderwelt Insekten“: Steinhummel

Steinhummeln erreichen eine Körperlänge von 12 bis 16 mm (Arbeiterin), 14 bis 16 Millimetern (Drohne) bzw. 20 bis 22 mm (Königin). Sie sind größtenteils schwarz, das Ende des Hinterleibs ist orangerot/braunrot. Die Königinnen haben an Tergit 6 eine kreisrunde haarlose Erhebung. Männliche Steinhummeln haben eine gelbe Binde auf der Brust. Ihre Nester legen sie öfters unter Steinhaufen oder Mauern an, worauf sich der Name bezieht. Sie können sich jedoch auch in Mäusenestern, im Stroh von Ställen oder in verlassenen Vogelnestern befinden. Ein durchschnittlicher Staat besteht aus etwa 100 bis 300 Arbeiterinnen. Steinhummeln bevorzugen den Nektar von verschiedenen Kleearten und Taubnesseln.

*Slowenien Mi.-Nr. 966*

*Quellennachweis: Wikipedia*

---

## Marken aus der Landwirtschaft, Neuheiten

Zusammengestellt von Roger Thill

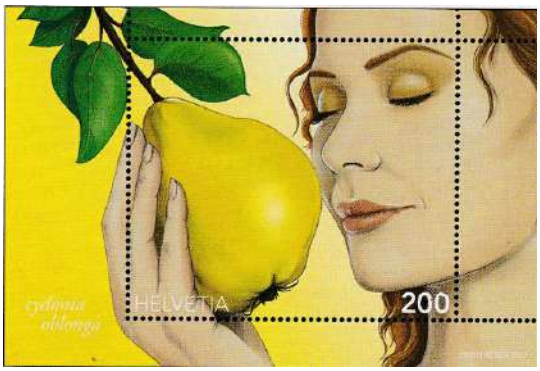
| Land | Ausgabetag | Michel-Nr. | Thema |
|---|---|---|---|
| Albanien | 12.04.2024 | 3734-3735 | Seidenspinner |
| Albanien | 06.05.2024 | 3741-3742 | Chinesische Jujube: Blüten und Früchte |
| Alderney | 23.04.2025 | 820-825 | Blonder Braunbrustigel |
| Algerien | 06.06.2021 | 1971 | Kreislaufwirtschaft, Erde in Herzform mit Recyclingpfeilen |
| Andorra - span. | 07.11.2024 | 939 | Weihnachtsgebäck: Tortell de Reis |
| Armenien | 27.12.2023 | 1367-1370 | Block 127 Landschaften |
| Armenien | 28.12.2023 | 1371-1374 | Block 128 Fauna und Flora: Eichhörnchen, Fuchs, Schwertlilie, Wildbirne |
| Aserbaidschan | 27.12.2023 | 1823-1828 | Block 324: Hunde |
| Aserbaidschan | 27.12.2023 | 1829-1834 | Block 325: Blumen: u.a. Schwertlilie, Hyazinthe, Krokus, Narzisse, Tulpe |
| Bermuda | 04.04.2024 | 1228-1233 | Früchte: u.a. Granatapfel, Wolfsmispel, Kaktusfeige, Indianerbanane |
| Birma - Myanmar | 01.02.2024 | 556-561 | Schmetterlinge |
| Birma - Myanmar | 09.09.2024 | 563 | Schmetterlinge |
| Bosnien und Herzegowina | 26.12.2024 | 886-890 | Säfte: Rosensirup, Zoza, Wacholderbeerensirup, Salep |
| Bosnien und Herzegowina | 31.03.2025 | 893 | Gelber Frauenschuh |
| Bosnien und Herzegowina | 31.03.2025 | Block 89 | Eulen: Waldkauz, Habichtskauz, Sperlingskauz, Steinkauz |
| BRD | 03.04.2025 | 3899 | Haustiere: Farbenzwergkaninchen |
| BRD | 03.04.2025 | 3903 | Briefumschlag mit orangefarbenem Milchstern |
| BRD | 07.08.2025 | 3918-3920 | Seeadler, Europäischer Biber, Wolf |
| Bulgarien | 13.09.2024 | 5696 | Block 573: Weiße und rote Rose, Rotes Kreuz |
| Bulgarien | 11.10.2024 | 5706 | Block 577: Schmutzgeier |
| China VR | 11.10.2023 | 5524-5529 | Medizinische Kräuter |
| China VR | 25.10.2023 | 5534 | 50. Jahrestag der ersten Hybrid-Reis-Züchtung |
| China VR | 01.11.2023 | 5535-5539 | u.a. Stärke-Synthese, Zucht mehrjähriger Reissorten |
| Costa Rica | 29.03.2019 | Block 102 | Erneuerbare Energien: Wind-, Solar- und |
| Costa Rica | 23.08.2019 | Block 106-107 | Nationalpark Chirripo: Schnecken |
| Costa Rica | 30.08.2019 | Block 108 | Traditionelle Speisen: Ceviche, Reis und Bohnen |
| Curaçao | 31.03.2022 | 640-645 | Ziegen |
| Estland | 11.04.2024 | 1100 | Stieleiche |
| Estland | 25.04.2024 | 1102 | Vogel des Jahres: Kuckuck |
| Estland | 25.09.2024 | 1111 | Roggenbrot |

| Land | Ausgabetag | Michel-Nr. | Thema |
|---|---|---|---|
| Estland | 08.10.2024 | 1112 | Europäischer Nerz |
| Estland | 11.11.2024 | 1116-1119 | Weihnachten: Weihnachtskranz, Brieftaube, Weihnachtsstern, |
| Estland | 10.03.2025 | 1128-1129 | Kormoran und Europäischer Aal |
| Finnland | 15.01.2025 | 2917-2921 | Wiesenblumen |
| Frankreich | 03.01.2025 | 8992-9003 | Die Sonne in der Kunst |
| Frankreich | 17.01.2025 | 9004 | "Die Ährenleserinnen" Gemälde von Jean-François Millet |
| Frankreich | 14.02.2025 | 9017-9028 | u.a. Haussperling, Gartengrasmücke, Elster, Amsel, Drossel, Buchfink |
| Franz. Polynesien | 30.01.2023 | 1506 | Chin. Neujahr: Hasen, Lotosblumen |
| Franz. Polynesien | 11.04.2023 | 1509 | Meeresalgenduft: Kriechsprossalge auf Teller |
| Gibraltar | 30.09.2024 | 2175-2180 | Einheimische Schmetterlinge |
| Gibraltar | 20.03.2025 | 2194-2199 | Katzenrassen |
| Grönland | 31.01.2025 | 1001-1002 | Einheimische Pflanzen |
| Grönland | 31.01.2025 | 1003 | Hundeschlitten |
| Großbritannien | 26.09.2024 | 5509-5518 | Spinnen |
| Großbritannien | 11.03.2025 | 5613-5622 | Rotfuchs, Amsel, Grasfrosch, Blaumeise, Dachs, Teichmolch, Igel, Schnecke |
| Isle of Man | 16.09.2024 | 3191-3196 | u.a. Tapisserie: Flora, Geschnitzte Zierkürbisse |
| Isle of Man | 30.09.2024 | 3197-3202 | Keltische Rabenvögel |
| Isle of Man | 25.10.2024 | 3209-3232 | Nordlichter |
| Italien | 08.11.2024 | 4714 | aus 4710-4714: Nazareno Strampelli, Agronom, Weizenfeld |
| Italien | 05.12.2024 | 4741 | Imker entnimmt Wabe, Honigbiene |
| Japan | 17.05.2023 | 11790-11799 | Naturlandschaften: u.a. Wolken. Sonnenblumen, Bäume |
| Japan | 24.05.2023 | 11800-11804 | Aufforstungskampagne: u.a. Kiefer, Eiche, Lorbeergewächse, Heckenrose |
| Japan | 07.06.2023 | 11808-11824 | Grußmarken Sommer u.a. Wolke, Rauchschwalben, Pflaumensaft |
| Japan | 09.08.2023 | 11895-11914 | Grußmarken Herbst: u.a. Eichhörnchen, Ahorn, Rehe, Bäume |
| Japan | 27.09.2023 | 11966-11994 | Grußmarken Blumenmuster |
| Jersey | 03.10.2024 | 2806-2811 | Block 256: Jerriais - Biene, Gans, Kröte, Pflügen |
| Jersey | 24.10.2024 | 2813-2818 | Block 257: Milchwirtschaft |
| Jersey | 11.11.2024 | 2820-2827 | Weihnachtsessen: u.a. Baumkuchen, Borschtsch, Kohlroulade, Truthahn |
| Kambodscha | 29.09.2023 | 2789-2793 | Marienkäfer + Block 378 |
| Kanada | 01.03.2024 | 4032-4033 | Block 317: Knollige Seidenpflanze, Pfefferminze + MH 0-732 |
| Kanada | 15.04.2024 | 4040-4041 | Block 318, MH 0-735: Frösche |
| Kanada | 06.05.2024 | 4045-4053 | Block 319: Landschaften |
| Kanada | 06.05.2024 | 4054-4059 | Freimarken: Landschaften |

| Land | Ausgabetag | Michel-Nr. | Thema |
|---|---|---|---|
| Kanada | 28.10.2024 | 4083-4084 | Junge Bäuerinnen und Bauern des Farmerettes bzw. Soldiers of de Soil |
| Kanada | 03.03.2025 | Block 323 | Pfingstrosen + 4105-06 (Rollen) + 4107-08 (Selbstklebend) |
| Kasachstan | 15.12.2021 | 1270-1275 | Block 144: Nahrungsmittelindustrie: u.a. Milch, Brot, Fleisch, Reis, Mehl |
| Kasachstan | 27.12.2021 | 1282-1283 | Block 149: Gefährdete Tierarten: Kropfgazelle und Bucharahirsch |
| Kasachstan | 23.05.2022 | 1286-1289 | Insekten |
| Kasachstan | 25.07.2025 | 1297-1302 | Block 151: Industrielle Landwirtschaft u.a. Sonnenblumen, Rüben, Mais |
| Kasachstan | 05.10.2022 | 1321-1322 | Block 158: Gefährdete Insektenarten |
| Kasachstan | 18.10.2022 | 1323-1324 | Block 159: Gefährdete Pflanzenarten |
| Kirgisien | 03.07.2023 | 1105-1107 | Gefährdete Tierarten: Hermelin, Dachs und Uhu |
| Kosovo | 12.08.2024 | 668-670 | Falumeiche, Buche, Eichen: Geschützte Einzelbäume |
| Kosovo | 12.08.2024 | 671-672 | Flaumeiche, Buche: Geschützte Einzelbäume |
| Kosovo | 14.10.2024 | 678-679 | Block 69: Bergwiese, Schuppen, Baum, Berghang mit Farnen und Blumen |
| Kroatische Post - Mostar | 01.11.2024 | 660-661 | Flora: Hesperis dinarica + Micromeria croatica |
| Kroatische Post - Mostar | 01.11.2024 | 662-665 | Fauna: Ohrenlerche, Wasseramsel, Gebirgsstelze, Wachtelkönig |
| Lettland | 24.05.2024 | 1221 | Lettischer Naturfonds: Mehlprimel |
| Lettland | 05.07.2024 | 1224-1225 | Vögel: Zwergenseeschwalbe, Sperber |
| Lettland | 09.08.2024 | 1227 | Nationalpark Kemeri |
| Litauen | 21.03.2025 | 1440 | Gefüllte Kartoffelklöße "Zeppeline" |
| Luxemburg | 06.05.2025 | 2399 | Gartenschau LUGA - Stilisierte Pflanzenzelle |
| Luxemburg | 06.05.2025 | 2406 | Johann Bettendorf, Guarana, Amazonas |
| Marokko | 31.12.2021 | 2075 | Internationales Jahr für Obst und Gemüse |
| Moldawien | 30.10.2024 | 1307-1310 | Das Rote Buch gefährdeter Tier- und Pflanzenarten: Gliederfüßer |
| Moldawien | 30.10.2024 | 1311 | Block 101: Wespenspinne |
| Mongolei | 13.01.2023 | 4251-4252 | Chin. Neujahr: Jahr des Kaninchens |
| Niederlande | 12.08.2024 | 4311-4320 | Natur erleben, Flora auf Bonaire |
| Niederlande | 12.08.2024 | 4321 | Typisch Niederlande, Lieblingstiere: Katze in Delfter Blau |
| Niederlande | 02.01.2025 | 4354-4363 | Vögel von Sint Eustatius |
| Niederlande | 17.02.2025 | 4364-4365 | Kaffee- und Teerituale: Wasserkocher und Kaffeemaschine |
| Österreich | 08.01.2025 | 84-85 | ATM: Großes Windröschen und Alpen-Frauenmantel |
| Österreich | 15.03.2025 | 3855 | Krickente |
| Österreich | 15.03.2025 | 3856 | Treuebonusmarke Wilde Malve |
| Polen | 29.07.2024 | 5556 | Lammfleisch aus Podhale |
| Portugal | 01.10.2024 | 5011-5013 | Block 511: Portugiesischer Reis |
| Rumänien | 03.07.2024 | 8363-8366 | Block 1005: Jagdtrophäen von Reh, Gämse, Wildschwein, Rothirsch |

| Land | Ausgabetag | Michel-Nr. | Thema |
|---|---|---|---|
| Rumänien | 07.08.2024 | 8381-8384 | Einheimische Segetalpflanzen u.a. Klatschmohn, Kornblume, Kornrade |
| Rumänien | 02.10.2024 | 8416-8419 | Block 1014: Chrysanthemen |
| Rumänien | 12.11.2024 | 8429-8432 | Block 1018: Frosch, Schnee-Eule u.a. |
| Rumänien | 12.12.2024 | 8442-8445 | Block 1023: Tierkreiszeichen: Löwe, Widder, Stier, Steinbock |
| Rumänien | 10.01.2025 | 8446-8451 | Freimarken Gesund leben: u.a. Tomate, Pflaume, Rettich, Birne, Apfel |
| Schweden | 07.11.2024 | 3583 | Polarfuchs |
| Schweiz | 05.09.2024 | 2953 | Block 129: Knoblauchpresse, Knoblauchzehen |
| Schweiz | 05.09.2024 | 2954-2957 | Symbolik der Tiere: u.a. Eichhörnchen, Marienkäfer, Libelle, Waldohreule |
| Serbien | 18.12.2024 | 909 | Prächtige Fetthenne |
| Serbien | 18.12.2024 | 979-980 | Weinrebe und Kultur-Birne |
| Serbien | 18.12.2024 | 1161-1162 | Echter Lavendel und Gemeine Wegwarte |
| Serbische Republik | 17.06.2024 | 946-947 | Block 54, Europa, Unterwasserfauna und -flora |
| Serbische Republik | 27.09.2024 | 957-958 | Naturschutz: Naturpark Orjen |
| Serbische Republik | 25.10.2024 | 960-966 | Freimarken Haustiere: Schaf, Schwein, Kuh, Ente, Katze, Hahn, Pferd |
| Slowenien | 27.09.2024 | 1639-1641 | Block 159: Fauna: Gämse |
| Spanien | 11.10.2024 | 5849 | Amerika Umwelt, Wasserfall 'Los Tilos', Biosphärenreservat La Palma |
| Spanien | 21.10.2024 | 5950 | Bunte Wollknäuel |
| Thailand | 07.02.2024 | 4006 | Block 436: Valentinstag: Rosenbrosche |
| Thailand | 20.02.2024 | 4007 | Block 437: Katze liegt auf Hund: Liebe-Dein-Haustier-Tag |
| Türkei | 15.05.2024 | 4764 | Teepflücker, Teeplantage, Tee im Glas |
| Türkei | 05.06.2024 | 4765 | Weltumwelttag: Kinder mit Tieren, Windrad und Photovoltaikanlage |
| Türkei | 07.06.2024 | 4766 | Islamisches Opferfest: Rind und Schaf als Opfertiere |
| Türkei | 12.07.2024 | 4769-4771 | Fasanenartige: Halsbandfrankolin, Kaukasusbirkhuhn, Kaspikönigshuhn |
| Türkei | 14.05.2024 | 451-453 | Dienstmarken: Rose, Rosenzweig, Disteln: Papierbasteltechnik |
| Türkei | 04.09.2024 | 459-462 | Dienstmarken: Wildblumen |
| Türkei | 06.11.2024 | 4784-4785 | Schmetterlinge |
| Türkisch Zypern | 30.09.2024 | 914-917 | Bekämpfung des Kiefern-Prozessionsspinners |
| Ukraine | 30.10.2024 | 2163-2169 | Block 204: Insekten: u.a. Tagpfauenauge, Nashornkäfer, Wasserläufer |
| USA | 16.08.2024 | 6236-6245 | Herbstlandschaften |
| Usbekistan | 08.09.2023 | 1595-1598 | Kürbisgewächse |
| Usbekistan | 08.09.2023 | 1599-1602 | Insekten: Gottesanbeterin, Gemüsewanze, Beerenwanze, Streifenwanze |

## Der Duft der Quitte




Seit mehreren Jahren werden Briefmarken mit Düften von Früchten produziert. Im Jahr 2017 erschien ein Sonderblock der Schweiz mit dem Duft der Quitte. Anlass dafür war eine Auszeichnung: Die schweizerische gemeinnützige Organisation „FRUCTUS“ hatte die Quitte als das Obst des Jahres erkoren. Bei der Quitte handelt es sich um ein Kernobstgewächs. Einige Quittensorten kann man roh essen, die meisten dienen jedoch zur kulinarischen Verarbeitung. Der Name der Quitte kommt vom lateinischen *malum cydonium*. Dies bedeutet „kydonischer Apfel“. Es gibt aber keinen Zusammenhang von Quitte und dem alten Ort Kydonia auf der Insel Kreta.

Die Auf den Schweizer Marken, welche im September 2017 erschienen sind, wurde die gelb erstrahlende Frucht mit einem Speziallack versehen, der den Quittenduft abgibt. Gestaltet wurde diese spezielle Briefmarke vom Pohlerner Illustrator Jwan Reber.

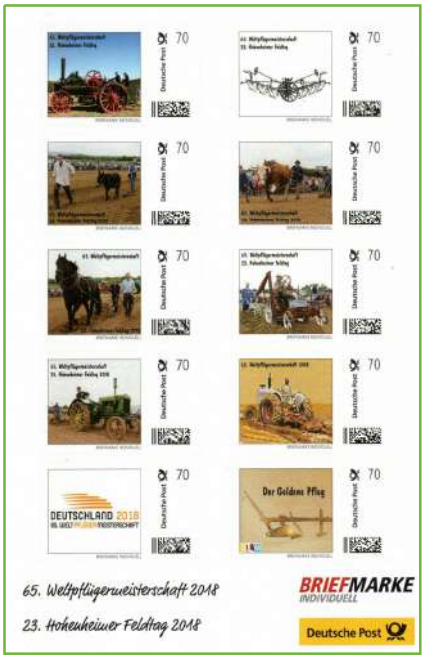
*Johannes Häge*

---

**Suche/Biete:**

Suche Briefmarken alle Welt von Landwirschaft, Wald und Lebensmittel nach Fehlliste. Joh. Häge, ARGE-LFW@web.de, Tel.: 07127-59540

Gebe ab: Marken „individuell“ 10er-Bogen und Belege mit SSt. von der Pflügerweltmeisterschaft 2018 in Einsiedel, Baden Württemberg. Joh. Häge




**Hier könnte Ihre Anzeige stehen!**

---

Ernährungsdenkwerkstadt