

Motivgruppe • ARGE

**Landwirtschaft
Weinbau
Forstwirtschaft e.V.**

OKT. 1993



Mitteilungsblatt Nr. 71

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Aus dem Inhalt:

Seite:

194	Auf ein Wort... (Wichtig!!!!)
195	Kohl - wertvolles Nahrungsmittel
200	500 Jahre "Stumpfer Turm"
202	Entwertung von Massendrucksaachen durch "Dienstleister" am Beispiel weinbaubezogener Stempel
205	Wein aktuell
212	100 Jahre finnische Landwirtschaftliche Verwaltung
215	Postalische Belege erinnern an den ehemaligen Weinbau in Gemeinden
225	Pilze - Neuheiten
233	Vorratsliste

GEBOTSSCHLUSS FÜR DIE 7. AUKTION IST DER

24.11.1993!!!!

Auf ein Wort...

Wichtig!

SINDELINGEN 1993: Wie immer ist unsere Motivgruppe mit einem Info-Stand anlässlich der Sindelfinger Briefmarkenbörse vom 29.10. - 31.10.1993 vertreten. Ich würde mich freuen, auch in diesem Jahr wieder recht viele Mitglieder berüben zu können.

SINDELINGEN 1994: Im nächsten Jahr ist unsere Motivgruppe eingeladen, einen Salon mit Sammlungen unserer Mitglieder (150 Rahmen) auszurichten.

Bitte machen Sie sich Gedanken darüber, ob Sie in der Lage sind, beim Auf- und Abbau der Sammlungen, ein Referat über ein bestimmtes Thema abzuhalten oder am Indo-Stand zur Verfügung stehen oder Führungen durch die Ausstellung vornehmen können.

Dies ist eine einmalige und kostenlose Change für unsere Motivgruppe auf breiter Ebene zu werben. Alles steht und fällt aber, wenn die Mithilfe der Mitglieder nicht gegeben ist.

Vorschläge und Anregungen werden erwartet und gerne entgegen genommen.

MITTEILUNGSHEFT: Leider sehe ich mich gezwungen, die Redaktion unseres Mit-Heftes an ein anderes Mitglied der Motivgruppe abgeben zu müssen. Inzwischen ist unsere Motivgruppe auf ca. 200 Mitglieder angewachsen. Mit der Betreuung der Mitglieder, Werbung von Mitgliedern und der Auktion bin ich voll ausgelastet!!!

Mir widerstrebt es, halbe Sachen zu machen. Inzwischen ist es aber so, daß sich die Herausgabe des Heftes immer mehr vom Anfang des Monats zum Ende des Monats verschiebt, weil mir einfach die Zeit zur Erstellung fehlt.

Unter den jetzt gegebenen Umständen ist es mir nicht mehr möglich optimal für die Motivgruppe zu arbeiten.

Hier mein dringender Aufruf an Mitglieder, die gerne die Aufgabe des Redakteurs übernehmen möchten und können, sich zu melden!!!!

Ich hoffe, diese Arbeit spätestens mit dem Juli-Heft 1994 abgeben und auf der Jahreshauptversammlung (23.4.94 in Löhne) den neuen Redakteur bekannt geben zu können.

KOHL (Brassica oleracea L.) - WERTVOLLES NAHRUNGSMITTEL

von J.Gruber, Hanau

Kaum eine Gemüsepflanze hat durch ihre große genetische Variabilität und den Einfluß der Züchtung eine solche Formfülle erreicht wie der Kohl. Die Züchtung hat alle Teile bis auf die Wurzel erfaßt. Wer wollte beim Kohlrabi die gleiche Ursprungspflanze vermuten wie im Blumen- oder Rosenkohl? Kohl gehört zu der Familie der Kreuzblütler in der Ordnung der Mohnähnlichen. Er kommt als Wildpflanze in Süd- und Westeuropa vor. In Deutschland soll es natürliche Vorkommen auf Helgoland (Klippenkohl) und am Bodensee geben. Durch Auslesezüchtungen sind im Laufe von Jahrhunderten die verschiedenen Kohlsorten aus dem Wildkohl hervorgegangen. In Mitteleuropa war Kohl schon zur Jungsteinzeit ein verbreitetes Nahrungsmittel. Den Griechen war er zwar bekannt, wurde aber vorwiegend nur als Heilmittel verwandt. Bei den Römern hatte Kohl bereits eine größere Formenmannigfalt entwickelt und war sehr geschätzt. Cato (234-194 v. Chr.) hielt ihn als das beste Gemüse und Allheilmittel. Bereits im ersten nachchristlichen Jahrhundert nennt Columella schon 14 Sorten. Er gab Anweisungen über den Anbau und Zucht des Kohls. Zur Zeit Karl des Gr. sind zwei verschiedene Formen von Kohl bekannt und im 12. Jahrh. erwähnt die Hl. Hildegard von Bingen den Weiß- und den Rotkohl. Im Mittelalter war Kohl ein beliebtes Volksgericht. In Holland wird er seit dem 14. Jahrh. in großem Maßstab angebaut. 1551 beschrieb der Botaniker Bock den Blumenkohl anfangs des 17. Jahrh. nennt Tabernaemontanus erstmalig den Wirsing, der aber bereits im antiken Rom bekannt gewesen sein dürfte. Der Rosenkohl tritt in der Geschichte der Züchtung etwa ab 1885 in Brüssel auf, daher auch Brüsseler Kohl. Man hat den Kohl, Brassica oleracea L., wie folgt eingeteilt:

a) convar. acephala (DC.) Alef. = nicht kopfbildende Varietäten (Blatt- oder Stengelkohl)

darunter zählen der Markstammkohl, der Grün- oder Braunkohl, der Stauden- oder Futterkohl sowie Kohlrabi.

Kohlrabi (var. gongylodes L.) sind philatelistisch mehrfach nachweisbar: Ungarn M.-Nr. 1426, Österreich M.-Nr. 1444.

Die Heimat des Kohlrabi ist vermutlich Italien. Seine Kultur in Europa ist seit dem 16. Jahrh. nachgewiesen. Der Kohlrabianbau ist heute weltweit verbreitet, besonders viele Sorten gibt es in Westeuropa. Es gibt weiße und violette Sorten. Kohlrabi erfreut sich größter Beliebtheit. Die ge-

schälten, weißfleischigen Knollen können roh, aber auch gedünstet verzehrt werden. Ihr milder Geschmack kommt von dem hohen Zuckergehalt, der bis zu 7 % ausmachen kann.

b) convar. botrytis (L.) Alef.=traubenbildende Varietäten
(Blütenstandskohle)

darunter zählen Brokkoli oder Spargelkohl und der Blumenkohl.

Blumenkohl (var.botrytis) ist auf einigen Briefmarken auszumachen: UDSSR Mi.-Nr. 1741, Ungarn Mi.-Nr. 1426, Österreich Mi.-Nr. 1444, Algerien Mi.-Nr. 1002, Salvador 1583, Libyen 1677, Finnland, 898, Griechenland 1441.



Bei diesen Kohlarten werden die Infloreszenzachsen fleischig. Für die Entstehung von Brokkoli und Blumenkohl wird die Beteiligung der Wildart *Brassica cretica* aus dem östlichen Mittelmeergebiet vermutet. Der Brokkoli wird vor allem in wintermilden Gebieten angebaut, so im Mittelmeergebiet, in Frankreich, England und in den südlichen und westlichen Teilen der USA. Er enthält mehr Mineralsalze und Vitamine als andere Kohlarten.

Der Blumenkohl ist relativ jung und soll als dem Spargelkohl in Italien herausgezüchtet worden sein. Es sind viele Blumenkohlsorten im Anbau, bes. auf Zypern und in Süditalien. Blumenkohl wird häufig in West- und Mitteleuropa sowie in Nordamerika angebaut. Er ist ein wertvolles, vitaminreiches Edelgemüse. Seine Verarbeitung zu Feinfrosterzeugnissen oder Konserven macht ihn wirtschaftlich bedeutend.

c) convar. capitata (L.) Alef=kopfbildende Varietäten
(Kopfkohl)

darunter fallen Weiß- und Rotkohl, Wirsing oder Welschkraut und Rippenkohl.

Kopfkohl entsteht morphologisch dadurch, daß die Blätter in der Endknospe viel zu lange in der Knospenlage verbleiben und dabei immer weiter heranwachsen. Dadurch entsteht der "Kopf".

Kopfkohl (var.capitata) hat viele Bezeichnungen: Kohl, Kraut, Kobas, Chabis usw. Es gibt Weiß- und Rotkohl. Botanisch sind sie kaum zu unterscheiden. Die rote Farbe (Anthocyan) basiert auf einem einzigen Gen.

Die Kultur des Weißkohls ist in feld- und gartenmäßiger Form weltweit verbreitet, wobei Westeuropa und die mittleren und nördlichen Teile der ehem. UDSSR der Schwerpunkt sind. Der Anbau von Rotkohl bleibt auf das zentrale Europa beschränkt.

Weiß- und Rotkohl sind wirtschaftlich von großer Bedeutung und werden vielerorts feldmäßig angebaut. Beide Kohlarten werden roh als Krautsalat, gedünstet und gekocht zu verschiedenen Gerichten zubereitet oder zu Konserven verarbeitet. Viele Nationalgerichte haben Kohl als Grundlage, so in Rußland als Schtschi-Suppe, in Polen Picosch oder in vielen Ländern als Sauerkraut. Das Sauerkraut entsteht durch die Milchgärung von geschnittenem Weißkraut. Es hatte in früheren Zeiten den Seefahrern als Vitaminspender und als unentbehrlicher Nahrungsbestandteil gedient.

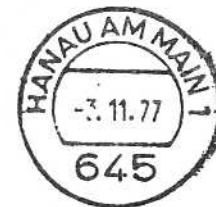
Weiß- und Rotkohl findet man als Haupt- und Nebenmotiv auf vielen Briefmarken: Algerien Mi.-Nr. 1002, Ruanda 1365, Bophuthatswana 209, Liechtenstein 904 + 905, Libyen 1676, Montserrat 170, Haiti 900 + 904, Honduras 1004, Trinidad & Tobago 435, Polen 1693 + 1695, Ungarn 1426, Österreich 1444, UDSSR 1741.



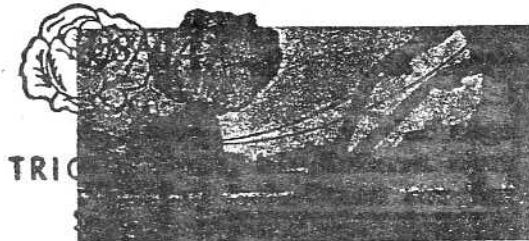
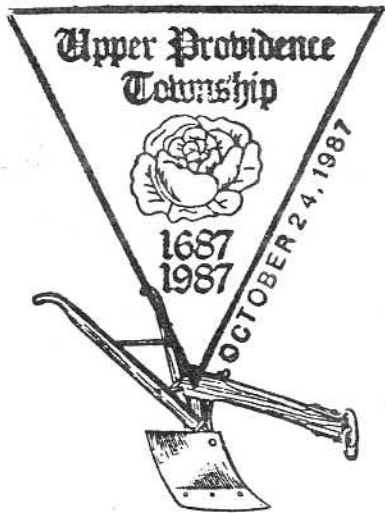
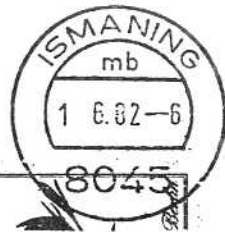
Curken u. Sauerkraut
von

Barthmann

schmeckt jedermann



Aus dem
weit-
bekanntem
Weißkraut-
Anbauggebiet
**ISMANINGER
Sauerkraut**



TRIC
Self-scouring steel plow, 1837
UPPER PROVIDENCE
PA
19063

Ähnlich dem Weißkraut sieht der Wirsing (*var. sabauda* L.) aus. Bei ihm wachsen die Blattrippen langsamer als die dazwischenliegenden Felder, daher erscheint das Blatt blasig. Seine Kultur ist im regenreichen westlichen Europa verbreitet. In Irland ist Wirsing die meistangebaute Kohllart. Wirsing ist ein wertvolles Kochgemüse, besonders für Herbst und Winter. Er wird oft für Suppen genommen und besitzt unter Kopfkohlen den höchsten Vitamin C- und Zuckergehalt. Er ist auf der Marke Finnlands Mi.-Nr. 898 und Algeriens Mi. Nr. 1002 zu finden.

d) *convar. oleracea* = gemüseartige Varietäten
(Strauchkohl)

hierunter fällt der Rosen- oder Sprossenkohl und der Stauden- oder Ewige Kohl. Der Rosenkohl (*var. gemmifera* CC.) kommt auf der Marke Finnlands Mi.-Nr. 898 vor. Strauchkohle haben mit der Wildform noch größte Ähnlichkeit. Sie verholzen am Stengel und sind mehrjährig. Der Rosenkohl weist von allen bekannten Sorten die höchste

Nährwertzahl (Fett, Eiweiß und Kohlenhydrate) auf. Sein Anbau ist in Westeuropa, bes. in England, konzentriert. Rosenkohl wird als gedünstetes Gemüse oder als Suppeneinlage verspeist. Die Röschen werden auch zu Konserven verwendet.

- e) *convar. chinensis* L. = Chinakohl
- f) *convar. pekinensis* (Lour.) Rupr. = Pekingkohl

Peking- und Chinakohl wurden im Mitheft April 1992 vorgestellt

- g) *convar. napus* L. = Steck- oder Kohlrübe, Wruke
Raps

Die knollentragende Form des Rapses ist die Kohlrübe oder Wruke (*var. napobrassica*). Sie werden in vielen europäischen Ländern angebaut, hauptsächlich in den nördlichen Regionen. In der ehemaligen UDSSR werden noch heute Wruken viel als Gemüse, Salat oder Suppen gegessen.

Ein philatelistischer Nachweis der Kohlrübe ist mir nicht bekannt.

Über raps (*var. napus*) siehe Mitheft Juni 1992.

- h) *convar. rapa* L. = Wasserrübe, Stoppelrübe, Mai- oder
Herbstrübe

Die Knollenform des Rübens (*Brassica rapa var. silvestris*) ist die Wasser- oder Stoppelrübe, auch Turnip genannt (*var. rapa*). Sie hat weiches, saftiges, rettichähnliches weißes Fleisch. Bei der Ernährung in früheren Zeiten hatte sie eine größere Bedeutung. Heute dient sie überwiegend als Zwischenfrucht oder Viehfutter. Die Wasserrübe ist auf der Marke Liechtensteins Mi.-Nr. 904 nachweisbar.

HABEN SIE IHREN MITGLIEDSBEITRAG SCHON BEZAHLT ???

