

Motivgruppe • ARGE

**Landwirtschaft
Weinbau
Forstwirtschaft e.V.**
JAN. 94



im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Aus dem Inhalt:

Seite

2	Auf ein Wort
3	Sojabohnen - "Kühe des Ostens"
8	Bienen - Inkerei - Honig
15	Estland - Ganzsache (Eier)
16	Freinsheim, Weinort des Jahres 1993
19	Wein aktuell
26	Falsche PLZ bei einem Handwerbestempel des Weinortes Mussbach
30	Neue französische Stempel
33	Postscheckbriefe mit Werbeeindruck
41	Telefonkarte zum Thema Pilze
42	Französisches MH von 1930
44	Anzeigenbrief
47	Ältere Absenderfreistempel
48	Einladung nach Frankreich
49	Suche
51	Vorratsliste

Werben Sie ein neues Mitglied!

A U F E I N W O R T

JHV Löhne '94: Die Einladung zur Jahreshauptversammlung liegt diesem Heft bei. Bitte merken Sie sich diesen wichtigen Termin vor!

Sindelfingen '94: vom 28.10. - 30.10.1994!
In diesem Jahr werden uns anlässlich der Sindelfinger Messe 100 Rahmen für einen Motivsalon zur Verfügung gestellt. Ich bitte alle Mitglieder, die Ihre Sammlung zeigen möchten das beigefügte Anmeldeformular ausgefüllt (verbindlich) an Herrn Horst Kaczmarczyk zu senden. So schnell wird es uns nicht mehr möglich sein, unsere Motivgruppe so umfassend einem breiten Publikum vorzustellen. Bitte machen Sie regen Gebrauch davon. Ausstellungsgebühren fallen **k e i n e** an!

Um die Ausstellung ohne Pannen durchführen zu können, ist der Vorstand auf die Hilfe der Mitglieder angewiesen. Anbei finden Sie ein Formular, auf dem Sie Zeit und Dauer Ihrer Hilfe (Auf- und Abbau, Betreuung des Info-Standes) verbindlich angeben können. Fragen zur Ausstellung beantwortet Ihnen gerne Herr Horst Kaczmarczyk.

Haben Sie Ihren Mitgliedsbeitrag für 1994 schon

bezahlt ??????

SOJABOHNEN - "KÜHE DES OSTENS"

von J. Gruber, Hanau-Großauheim

Die ursprünglich asiatische Kulturpflanze Soja (*Glycine max* (L.) Merr.) aus der Familie der Hülsenfrüchtl. ist eine vielversprechende Nahrungs- und Industriepflanze. Ihre Heimat ist nicht genau auszumachen, liegt aber in Ostasien. Das heutige Verbreitungsgebiet erstreckt sich über die meisten Kontinente.

Soja ist eine Kurztagspflanze, d.h. sie benötigt tagsüber viel Sonne und braucht eine lange Nacht, um ertragreich zu sein. Außerdem ist sie auf die Symbiose mit Rhizobien angewiesen. Lockere Böden, Temperaturen von 25°C und 500 - 750mm Niederschlag pro Jahr sind für sie optimal. In ihren Umweltansprüchen verhält sich die Sojabohne ähnlich wie Mais. Im Aussehen ähnelt Soja unserer Buschbohne, auch einjährig aber borstig behaart. Sie wird heute in vielen Sorten angebaut. Die kleinen blauen oder weißen Blüten sind traubig und nach der Selbstbestäubung wachsen daraus braungelbe behaarte Hülsen heran, die 3 - 5 Bohnen von kugelförmiger, nierenförmiger oder flacher Art enthalten. Die Größe der Samen kann beträchtlich schwanken, und die Farben gehen von weißgelb bis schwarzbraun. Sein besonderer Wert liegt darin, daß er bis 48 % Eiweiß, ca. 20 % Fett, ca. 24 % Kohlenhydrate, Lecithin, Vitamine und Mineralien enthält. Das Eiweiß hat eine hohe biologische Wertigkeit und kommt dem tierischen Eiweiß sehr nahe. Durch ihren hohen Fettgehalt hat sich Soja zur wichtigsten Ölliefernden Pflanze entwickelt. Seit dem die Ärzte das Lecithin als Rettung für das Herz propagieren, denn es senkt den Cholesterinspiegel, hat sich der Bekanntheitsgrad und der Verbrauch stark erweitert.



In Asien, wo bis heute die Handarbeit bei der Aussaat und Ernte noch vorherrscht, wird fast die gesamte Produktion im Land verzehrt. Die Ernte erfolgt in der Regel mit Sichel. Man schneidet die Pflanzen vor dem Aufbrechen der Schalen ab, trocknet und drischt sie aus. In Amerika sät man mit Drillmaschinen und erntet mit Mähreschern. Der größte Teil der dortigen Ernte wird exportiert, hauptsächlich nach Japan und Europa.

In einigen Ländern wird die Sojabohne auch als Trockenfutter- oder Silagepflanze kultiviert. In Deutschland baut man sie als Zwischenfrucht an, und auch als Viehfutter oder zur Düngung des Bodens.

Mit der Sojafrucht ist eine Universalbohne für die Wirtschaft erschlossen worden, denn es ist schwer zu sagen, was nicht alles aus ihr gemacht wird: Zunächst wird das Fett entzogen und als Speiseöl verwendet oder gehärtet als Backfett oder Margarine weiterverarbeitet.

Der an Eiweiß und Kohlenhydraten reiche Presskuchen wird in verschiedener Weise weiterverarbeitet und es werden daraus Seifen, Farben, Lacke usw. hergestellt. In Amerika machte sich Henry Ford zum Apostel der Sojabohne, weil seine Chemiker es verstanden haben, daraus eine plastische Masse zu machen, die bei der Autofabrikation weitgehend Verwendung findet. Auch in der Nylonfabrikation und bei Schaumlöschmitteln für Ölbrände findet Sojaeiweiß Verwendung.

Ferner wird eine ganze Menge von reinen Sojaerzeugnissen produziert:

In Ostasien wird daraus nicht nur Sojamehl als Grundlage für Suppen, Soßen, Brotzusatz und Backwaren hergestellt, sondern auch die sogen. Sojamilch bereitet, die als Ersatz für tierische Milch dient.

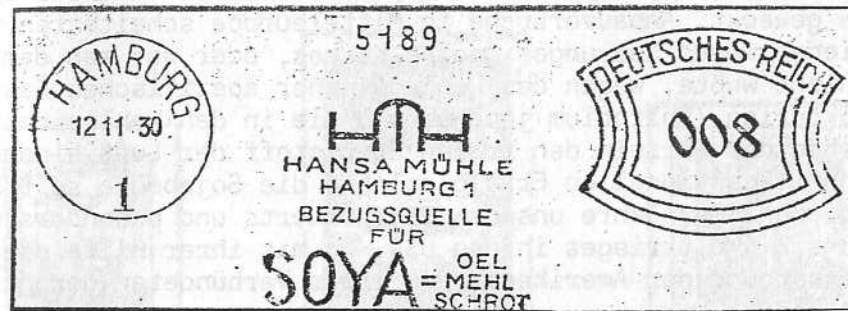
Die Japaner mischen das Sojamehl mit Gerste oder Reis und lassen es einige Jahre fermentieren (die Gärung kommt durch den Schlauchpilz *Aspergillus oryzae* zustande) und stellen eine Soße, Shogu genannt, her.

Es werden auch die Samen zerstoßen, mit Zucker und Kalisalzen vermischt und mit dem Schlauchpilz *Eurotium oryzae* fermentiert; das Produkt ist die Sojabutter oder Miso. Aus zerstoßenen und mit Chlormagnesium behandelten Samen, die man austropfen läßt, backt man kleine Kuchen, den sogen. Sojakäse oder Tofu, der wie frisches Gemüse schmeckt, aber sich schlecht konservieren läßt.

In den USA und Niederlanden wird aus Sojabohnen eine Art Fleisch bereitet. Das Produkt wird TVP = textured vegetable

protein - genannt und schmeckt tatsächlich fleisch- oder wurstähnlich.

Durch Beimischung von Sojamehl zu Mais, Kassawe u.a. kann die Backware vorteilhaft verbessert werden. Dies ist vor allem für die Entwicklungsländer, in denen die Menschen an Eiweißmangel leiden, wichtig.



Sojabohnen sind im unreifen Zustand ein beliebtes Gemüse. Von besonderem Diätwert sind die auch bei uns begehrten Sojabohnenkeimlinge. Sie enthalten viel Vitamine.

Geröstete Sojabohnen bilden eines der vielen Kaffeesurrogate. Alle Rückstände bei der Sojaverarbeitung sind hochwertige Futtermittel.

In der Volksheilkunde werden in Wein gekochte schwarze Sojabohnen als Aufbaumittel für geschwächte Personen (z.B. Wöchnerinnen) verwendet. Sie sollen auch gegen Erkältung, Fieber, Kopfschmerzen und Schlaflosigkeit helfen. Das Sojaöl heilt Furunkel.

Geschichtliches:

Soja zählt in Asien neben Gerste, Hirse, Reis und Weizen zu den 5 heiligen Pflanzen. Ihr werden magische Kräfte angedichtet, das vermutlich daher stammt, daß sie schnell keimt und den unwissenden Menschen der Frühzeit zu ehrfurchtsvollem Staunen hinreißen mußte. Sie ist das Symbol für Wachstum. Angeblich soll sie ein chinesischer Kaiser um 2.800 v.u.Z. anbauen lassen. Dies wird jedoch angezweifelt. Es gibt keine sicheren Belege, daß sie früher als 800 v.u.Z. in China angebaut wurde.

Dem abendländischen Kulturkreis war sie lange Zeit verborgen. Erst zu Ende des 16. Jahrh. drangen erste Berichte über diese Pflanze nach Europa. Über ihre große Bedeutung für die Ernährung der Völker des fernen Ostens informierte aber erst der deutsche Arzt Engelbert Kaempfer, der Ende des 17. Jahrh. in

