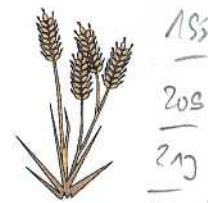


PC

Motivgruppe • ARGE

**Landwirtschaft
Weinbau
Forstwirtschaft e.V.**

**Nr. 107
Oktober 2002**



185
—
208
—
217



216
—
225
—
233



243
—
250



Im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Auf ein Wort . . .

Liebe Mitglieder,

Vielseitig sind die Varianten unserer Arbeitsgemeinschaft. Immer wieder zeigt sich der Zusammenhang verschiedener Thematikbereiche.

Während die Ländersammler immer mehr unter Kartonphilatelie, Editionen und der Neuheitenflut leiden, ist der Motivbereich davon weniger betroffen. Da kein Anlass zur Komplettheit der Motivsammlung besteht, ist der Materialaufwand Ermessenssache. Der Briefmarkenkatalog ist dann keine Fehlliste mehr, lediglich ein Hilfsmittel zur Materialsuche.

Briefmarkensammeln ist ein Hobby zwischen Bettler und König. Der Unterschied liegt nur darin, was der Einzelne ausgeben kann und was nicht. Die Freude am Hobby ist allen gemeinsam.

Während sich immer mehr Ländersammler überlegen, diese zu beenden, kann man diesen nur empfehlen, auf eine Motivsammlung umzusteigen. Man ist dann wieder frei für das, was in der weiten Welt verausgabt wird und das Spektrum wird weiter. Stempel und Ganzsachen werden neben den Briefmarken interessant und man ist bestrebt, sich Fachwissen anzueignen. Man beginnt eine Sammlung immer mit null und der Lauf der Zeit läßt die Sammlung wachsen. An seinem 40. Geburtstag sagte jemand, dass man glaube mit 20 Jahren besonders schlau zu sein, man sich mit 40 bewusst wird, wie man sich getäuscht hat. So ist auch nach 20 Jahren Sammeln eine Sammlung nicht mehr vergleichbar mit dem Anfangsstadium.

Bei Messen und Ausstellungen sind Händler und Festverwaltungen an exponierter und kostspieliger Stelle platziert. Der Besucherstrom verweilt dort, sucht nach fehlenden Belegen, trifft Bekannte. Schwer haben es da präsenste Arbeitsgemeinschaften im Hintergrund der Veranstaltung, da sie von den Besuchern oft gar nicht wahrgenommen werden. Eine wirkliche Bereicherung für den Motivsammler ist die Mitgliedschaft in unserer Arge. Veröffentlichungen von sachbezogenen Artikeln in unseren Mitteilungsheften, helfen thematische Probleme lösen. Mitglieder dienen mit der Veröffentlichung ihres Wissens der Allgemeinheit. In der Mitgliederliste lassen sich Sammler mit dem gleichen Fachgebiet finden und können gezielt kontaktiert werden. Ferner lassen sich bei der jährlich stattfindenden Auktion günstig Belege ersteigern.

Deshalb sind wir als Arge auch auf neue Mitglieder angewiesen und bitten die Sammler, aus dem Bekanntenkreis für unsere Arge zu werben. Unsere Arge hat den Schwerpunkt Natur, Essen und Trinken und ist daher den Menschen sehr nahe.

Empfehlenswert ist u.U. beim Besuch von Ausstellungen in den Ausstellungskatalog zu schauen und nach Sammlungen aus unserem Themenbereich zu suchen. Man erspart sich dadurch das Ablaufen von Rahmenreihen und kann gezielt Objekte betrachten. Von dem Gezeigten sollten man sich nicht erdrücken lassen, denn eine Ausstellungssammlung erfordert jahrelange Sucharbeit und Geduld. Dabei bleibt es dem

Sammler überlassen, wie viel er für seine Sammlung an Geld ausgeben möchte und welches Material er den Juroren zeigen möchte um bewertet zu werden. Ausstellungen kann man auch als Gast besuchen, nicht nur als Aussteller. Das Schöne am Sammeln ist, das niemandem vorgeschrieben werden kann mit welchem Ziel er sammeln soll. Wer eine Ausstellungssammlung anstrebt, findet innerhalb der Arge die notwendige Hilfestellung und Unterstützung.

Kurt Buck

Liebe Mitglieder,

Heft Nr. 107 wird meine letzte Tätigkeit als Redakteurin für die Arge sein.

Auf diesem Wege möchte ich mich ganz herzlich bei allen Autoren, die seit Jahren zum Gelingen unseres Mitheftes beigetragen haben, bedanken.
Bitte unterstützen Sie die neue Redaktion ebenso (oder noch mehr) wie mich.

Mit dem nächsten Heft 108, erscheint im Januar 2003, geht die Redaktion an Herrn Klaus Henseler über.

Gerlinde Weber

Redaktion:

Klaus Henseler

Postanschrift: Karl-Biese-Weg 6, 27476 Cuxhaven

Telefon: 04741 554421

Fax: 040 3603984594

eMail: Klaus.Henseler@aol.com

Technische Ausstattung: Fax-Empfang über AOL möglich. CD-Rom-Laufwerk, Diskettenlaufwerk, Scanner, HP-Photoimpression für Digital-Kameras, Bild- und Textverarbeitungsprogramm

Manuskripte: Eine Druckseite umfasst 39 Zeilen a etwa 75 Anschläge abzüglich Illustration und Überschriften und Zwischenüberschriften

Druckschrift: Text: Times Roman, 9,5 Punkt auf 12,5 Punkt

Überschriften: Futura BdCn Lt

Bildunterschrift: Futura BdCn Lt

Text:

Der Text kann geliefert werden als eMail (oder als angehängte Datei im txt-Format oder word oder auf weißem Papier geschrieben mit normaler Schreibmaschinenschrift, (in diesem Fall wird der Text eingescannt), Seitennummerierung ist in diesem Fall erforderlich

Grundsätzlich werden die Manuskripte nicht redaktionell bearbeitet

Grundsätzlich entscheidet der Autor, ob er die neue oder alte Rechtschreibung anwendet

Die Redaktion behält sich vor, Texte zu kürzen, wenn dies aus gestalterischen oder Platzgründen notwendig ist

Grundsätzlich sollte ein Artikel einschließlich Illustrationen nicht über fünf Druckseiten hinausgehen. Bei längeren Themen wird ggf. der Artikel in Fortsetzungen veröffentlicht

Illustrationen:

Grundsätzlich sollte jeder Artikel illustriert werden. Die Redaktion behält sich vor, aus gestalterischen Gründen zusätzlich Illustrationen zu verwenden bzw. in den Artikel einzubauen.

Bei Marken soll in jedem Fall das Land, das Ausgabejahr und die Michel-Nummer angegeben werden. Bei Belegen sollen alle wissenswerten Daten mitgeteilt werden (Land, Ort, Datum, evtl. Beschaffungsquelle)

Illustrationen können geliefert werden als TIF oder JPEG-Datei als eMail-Anhang oder auf Diskette oder CD-Rom, im Format 1:1, gescannt mit 300 dpi, einfarbig

oder

als gute konturenreiche Schwarzweiß-Kopie

oder

als Foto

nach Möglichkeit keine Original – wegen des Verlustrisikos – und nur in Absprache mit der Redaktion

Grundsätzlich nicht als Fax, da hier die Qualität der Abbildungen stark leidet

Themen:

In unserem Mitteilungsheft sollen sich alle von Mitgliedern gesammelten Themen wiederfinden

Rücksendung: Grundsätzlich werden die Manuskripte nicht zurückgeschickt. Ausgenommen von diesem Grundsatz sind natürlich Originale

sofern von Fotos, Fotokopien oder den Manuskripten eine eine Rücksendung gewünscht wird (und bitte auch bei Originalen) wird gebeten, einen adressierten Umschlag (frankiert oder unfrankiert) beizulegen

Autor: Der Autor sollte über sich einige Daten liefern. Name, Vorname, Anschrift, Telefon-, Fax-Nummer, eMail-Anschrift, Sammelgebiete

Termine: Manuskript-Einsendungen an die Redaktion jederzeit, die Veröffentlichung erfolgt grundsätzlich nach der Reihenfolge des Eingangs. Der Autor wird benachrichtigt, wenn der Artikel nicht veröffentlicht wird

Redaktionsschluss:	28. Februar	Versand im März
	30. Mai	im Juni
	30. August	im September
	20. November	im Dezember

Klaus Henseler

Suche

für meine Pflanzensammlung von Europa: Stempelbelege (Sonderstempel, Maschinenstempel, AFST) Ganzsachen, Ganzstücke mit Mehrfachfrankatur. Angebote an:

Gerhard Blisse
Askanische Str. 72
D- 06842 Dessau

Aus dem Inhalt ...

	Seite
Auf ein Wort	193
Das Rind beim Militär	198
Klee als Futterpflanze	200
Humor	202
Gedanken zur Exponatsgestaltung aus der Sicht eines Sammlers...	203
Eine neue Briefmarkenausgabe der Deutschen Post AG mit landw. ...	209
Kaschu-Äpfel und Nuss	213
Stempelneuheiten aus Frankreich	216
Rund um den Kaffee	218
Warnung vor Ephedra-Tee	220
Zum Ernten müssen Kartoffelschalen fest sein	221
Kartoffeln sind geruchsempfindlich	221
Ein Landwirtschaftliches Motiv nicht auf den ersten Blick zu finden	222
Wein aktuell	223
Vom Obstmotiv zur Spezialsammlung Wein Etiketten auf Wein...	224
Dem Fusspilz vorbeugen	226
Pilze nicht roh konsumieren	226
Die Blattbräune der Kirsche	227
Trüffelherbst in Istrien	227
Himbeeren und Zedernholz	229
Auf Trüffelsuche mit Rélisse	230
Museen und Pilzzüchtereien in Frankreich	231
Vergiftungen durch den Grünling	232
Die Altstoffverwertung im 3. Reich (II)	233
Gemeiner Wacholder	243
Baum des Jahres 2002, der Wacholder	245
Briefmarken und Poststücke als Spiegel turbulenter Jagdepochen	250
Impressum	256

**Jahreshauptversammlung
am Samstag, den 26.10.2002
um 14 Uhr Novotel, Sindelfingen**

Nicht vergessen !!!

Das Rind beim Militär
von Kurt Buck, Rottweil



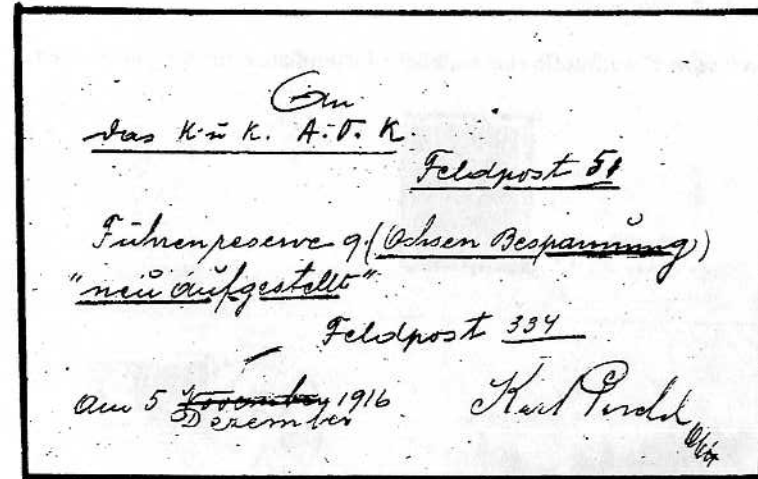
Verschiedene Beweggründe sind Anlass, die Rinder auch in die militärische Planung einzubeziehen. In Vietnam war gefahrloses Arbeiten in der Landwirtschaft während des Krieges nicht gewährleistet. So war es ratsam, Feldarbeiten bewaffnet auszuführen, um Mensch, Tier und Ernte sicherer zu machen.



Das österreichische Militär setzte im 1. Weltkrieg auch Ochsen als Zugtiere zum Transport von Kriegsgerät ein. Die K. u. K. Feldpost 334 war in Bukowina stationiert und unterstand der Train- und Material Transport-Abteilung als Reserve-Einheit und Transportstaffel. Die am 7.12.1916 gestempelte Feldpostkorrespondenzkarte hat 2 Abdrucke eines Setzkastenstempels „K. U. K. Fuhrerreserve“ und die handschriftliche Ergänzung „Ochsen-Bespannung“ auf der linken Seite.

Die Rückseite der Karte hat rein militärischen Charakter mit der Mitteilung „Fuhrerreserve 9 (Ochsenbespannung) neu aufgestellt“ Feldpost 334. Es ist anzunehmen, dass den Kriegsverhältnissen zum Opfer gefallene Ochsen nach Möglichkeit der Feldküche

zugeführt wurden.



Dem Schweizer Heer obliegt unter anderem auch die Aufgabe, im Kriegsfall für sich und die Zivilbevölkerung die Versorgung mit Nahrungsmitteln sicher zu stellen, wozu auch Milch und Fleisch gehören. Hierzu ist auch die Rinderhaltung notwendig. Aus den zahlreichen Schweizer Feldpostmarken wird dies auf der Feldpostmarke mit der Inschrift „Kommissariat 2 AK Verpflegt einfach und reichlich“ sichtbar, da auch ein Soldat mit Rind dargestellt ist, dazu noch eine Ähre.

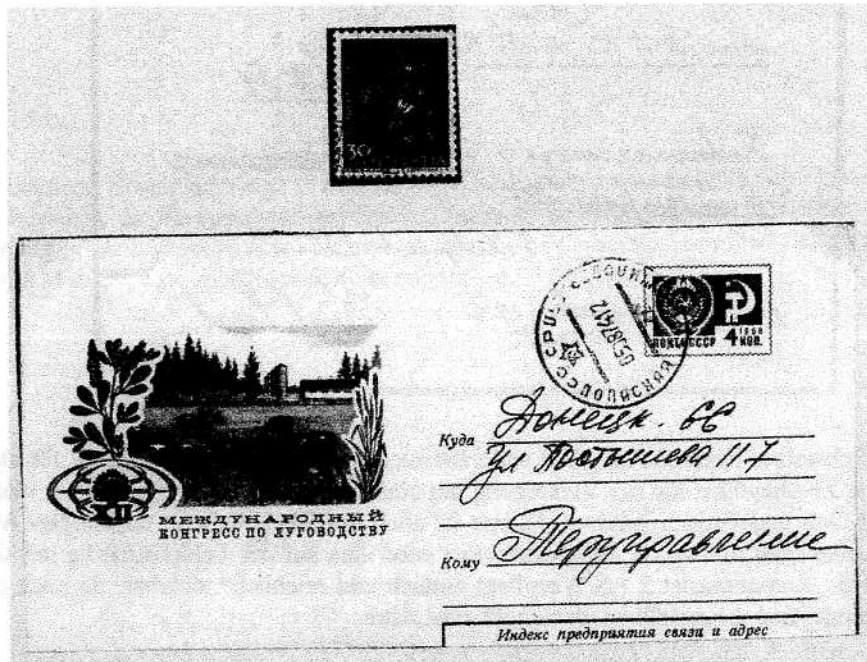


Druckphasen der Feldpostmarke 1939/40



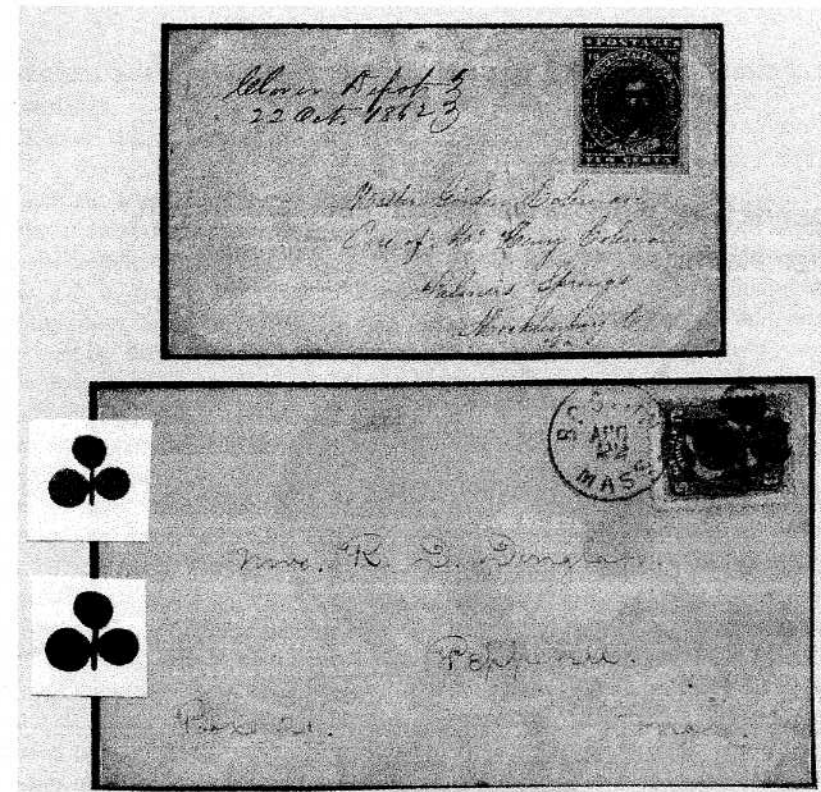
Klee als Futterpflanze von Kurt Buck, Rottweil

Klee ist durch seine Eiweißstoffe eine natürliche Futterpflanze auf der ganzen Welt.

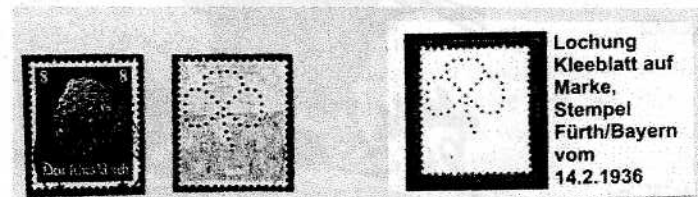


Auch der Mensch sieht in der Darstellung des „vierblättrigen Kleeblattes“ einen Glücksbringer. Neben der Darstellung von Klee auf Belegen und Stempeln neueren Datums, gibt es auch Klee auf Belegen vor 1900. Aus der Zeit des Bürgerkrieges der Konföderierten Staaten von Amerika ist der Brief vom 22. Oktober 1862. Die handschriftliche Ortsangabe „Clover De3pot 22. Okt. 1862“ und die handschriftliche Entwertung der Freimarke ist korrekt, weil die kleine Poststelle im Bundesstaat Virginia noch keinen eigenen Poststempel führte. In dem kleinen Ort wurde wohl „Klee gelagert“.

Als Killerstempel wurde in Boston Anfang 1860 bis ca. 1885 der berühmte Figurenstempel „Three-leaved Clover of Boston“ eingesetzt. Statt der üblichen schwarzen Kleckse schnitzten einige Poststellenhalter wahre Kunstwerke und setzten diese Korkstempel zur Entwertung von Marken ein. Durch die Materialbeschaffenheit hielten solche Stempel oft nur wenige Tage oder Wochen. In den USA wurden erst ca. 1885



Stempel mit Datum eingeführt. Das dreiblättrige Kleeblatt ist Symbol für Klee als Kraftfutter.



Lochung
Kleeblatt auf
Marke,
Stempel
Fürth/Bayern
vom
14.2.1936

Auch die bis vor einigen Jahren als wertlos betrachteten Marken mit Firmenlochung bieten thematische Aspekte. Neben Buchstaben gibt es auch figürliche Lochungen, wie beispielsweise das Kleeblatt auf Briefmarke mit Tagesstempel Fürth/Bayern 14.2.1936.

"Irgendetwas müssen wir falsch gemacht haben -
der Hahn jedenfalls sagt keinen Ton mehr!"

Bundes -
Funktionär

Verbands -
Funktionär

Vereins -
Funktionär

Sammler



Arbeiten Sie mit und sorgen dafür, daß die "Stadtmusikanten"
in unserer ArGe den ihnen gebührenden Platz einnehmen!

Gedanken zur Exponatsgestaltung aus der Sicht eines Sammlers und Ausstellers

von Gerhard Blisse, Dessau

Wer sich mit Themen aus Natur, Wissenschaft, Sport, Kultur oder Geschichte beschäftigt, findet unter den Briefmarken vielfältige Anlässe, die ein solches Motiv vorstellen. Viel philatelistisches Material schlummert bei den Sammlern in Schubkästen und Alben. Ob es nun Marken oder Markenheftchen, FDC oder Maximumkarten, Bedarfspost oder Souvenirumschläge sind, über alles ließe sich etwas berichten. Das Wissen ist bei dem Sammler vorhanden.

Sammeln heißt nicht nur Briefmarken der Reihe nach in ein Album zu stecken, sondern es heißt sich gründlich mit dem Thema zu beschäftigen. Seine Sammlung öffentlich zu zeigen und zusätzlich Anerkennung zu erhalten, ist dann der Lohn für die intensive Arbeit mit Briefmarken.

Viele Sammler haben sich schon einmal mit dem Gedanken beschäftigt, ein Ausstellungsexponat ihres Sammelgebietes zusammen zu stellen. Wer aber ausstellen will, muss Forschergeist, Fachkenntnisse und ein gutes Gespür für optische Präsentation besitzen.

Die Angst, in einer Ausstellung nicht richtig gewürdigt zu werden, lässt viele das Vorhaben aufgeben. Wer es aber dennoch versuchen möchte, dem empfehle ich mit einem kleinen Objekt zu beginnen. 24 oder 36 Blatt, die im Verein zu einer Jubiläumsfeier ausgestellt werden, können der erste Schritt sein. Eine Werbeschau, die der Verein organisiert oder im Nachbarschaftsverein durchgeführt wird, ist dafür bestens geeignet. So kann man die ersten Erfahrungen sammeln. Auch macht es einem Mut weiter zu machen.

Ein einmal gestaltetes Exponat sollte nicht etwas Endgültiges sein. Ein ständiges Um- und Ausbauen des Exponates schließt sich in der Folgezeit an. Zum gegebenen Zeitpunkt sollte sich der Sammler auch nicht scheuen in der „Offenen Klasse“ auszustellen.

Ein thematisches Exponat sollte nicht ausgestellt werden, um Auszeichnungen zu ergattern. Es ist sehr ungewöhnlich, in einem thematischen Exponat Gold zu bekommen. Postgeschichte oder Ländersammlungen haben da viel größere Chancen. Nicht zuletzt, weil sie höhere Werte im Exponat vorweisen können. Viel wichtiger ist es doch, sein Wissen auf diese Art und Weise anderen Menschen zu vermitteln. Bedauerlich ist nur, dass der Gang in eine Rangausstellung teuer zu bezahlen ist. Wird der Weg in eine Rangausstellung beschritten, so muss man sich im klaren sein, die Richtlinien für die Wettbewerbsausstellung anzuerkennen und sie zu berücksichtigen. Andererseits sollte man nicht vergessen auch seinen eigenen Stiel zu präsentieren. Viele Aussteller aber kennen die Richtlinien nicht.

Bei der Bewertung der Exponate wird von den Ausstellern vorausgesetzt, dass die Jury mit dem Thema vertraut ist. Dies ist aber nicht immer so. Oft sind nur ein paar Grundkenntnisse zum Thema vorhanden. Aus zeitlichen Gründen wird die Jury vom Exponat immer nur das Einführungsblatt und das Gliederungsblatt genau ansehen, alle weiteren

Blätter nur stichpunktartig. So ist es verständlich, dass sich bei einem Exponat in verschiedenen Ausstellungen in der Bewertung unterschiedliche Punktzahlen ergeben. Beispielsweise erreichte mein Objekt in den Bewertungen auf verschiedenen Ausstellungen eine Differenz von 20 Punkten.

Exponate der thematischen Philatelie sind eine Widerspiegelung der verschiedensten Gebiete. Sie zeigen gewisse wissenschaftliche Züge. In der thematischen Sammlung gibt es zwei Richtungen. Einmal ist es die illustrative, thematische Sammlung, die durch dokumentarisches Material ergänzt werden kann, ohne ihren Charakter zu verlieren. Der Text ist dabei die Grundlage, in der sehr viel Sachkenntnis nötig ist. Zum anderen gibt es die dokumentarische, thematische Sammlung. In ihr ist der chronologische Aufbau die Grundlage, der durch den Text mit allen wesentlichen Informationen erläutert wird, ohne den Beleg zu beschreiben.

Welche Möglichkeiten gibt es, um zu einem gut prämierten Exponat zu kommen:

1. Man besorgt sich das „Spezialreglement für die Bewertung thematischer Exponate für Briefmarken-Wettbewerbs-Ausstellungen“, das bei der Bundesstelle Ausstellungswesen des BDPH e.V. erhältlich ist. In ihm wird aufgeführt, was in einem Exponat berücksichtigt werden muss.
2. Auf Ausstellungen schaut man sich Exponate an und holt sich Anregungen, wie das eigene Exponat aufgebaut und gestaltet werden kann. Mit jedem Ausstellungsbesuch gibt es neue Anregungen. Der interessierte Betrachter notiert sich alles, was ihm an den Exponaten gefällt. Natürlich ist es auch ratsam alles, was einem nicht gefällt zu notieren. Sonst sind nach einer gewissen Zeit schnell die gesammelten Anregungen vergessen. Ausstellungen sind ja nicht alle Tage zu sehen. Hat man ausgestellt, so sollten Kritiken und Hinweise, die zum Exponat von Freunden und Sammlern gemacht werden, sehr sorgfältig prüfen und beherzigen. Wer die ersten Schritte getan hat und weiter machen möchte, kann auch Begleiter für sein Exponat suchen. Dafür ist ein erfahrener Aussteller mit gleicher thematischer Erfahrung am besten geeignet. Eine gute Diskussion über das Exponat ist immer hilfreich.
3. Wenn möglich ist ein Gespräch mit der Jury zu suchen. Doch Vorsicht! Ich habe die Erfahrung gemacht, dass die Meinungen der Juroren weit auseinander gehen. Während der eine Juror gute Hinweise gibt, wird von einem anderen Juror das Exponat dermaßen zerredet, dass man die Lust verlieren kann weiterhin auszustellen. Ein Dritter möchte philatelistische Worte in dem Exponat sehen, was bei einem thematischen Objekt nicht erforderlich ist und wenn, es dann auch nur sehr gering bewertet wird (Bewertungsreglement von 1989 nur 1 Punkt). Ich habe es in meinem Exponat berücksichtigt. Der Grund war, dass ich auch Nichtphilatelisten etwas Philatelistisches mitteilen wollte. Dabei habe ich aber darauf geachtet, dass das Hauptthema trotzdem im Vordergrund steht. Die philatelistischen Bemerkungen wurden sehr kurz gehalten und nur auf wenigen Seiten angewendet.

Bei der Beteiligung an Wettbewerbsausstellungen wird in den Anmeldeformularen nach „besonderen, hervorzuhebenden Belegen“ gefragt. Anfänger wissen oft nicht, was sie in dieser Spalte eintragen sollen. Alles, was einem wichtig erscheint, sollte eingetragen werden. Für die Jury ist es der erste Anhaltspunkt, was für Material verwendet wurde. An dieser Stelle wird nach den älteren philatelistischen Belegen, Stempeln, Stücken, die im Postdienst verwendet worden sind, Markenentwürfen, Probedrucken, Fehldrucken usw. gefragt.

Aus dem Bewertungsbogen ist zwar zu erfahren, wie viel Punkte insgesamt gegeben wurden. Die Punktzahl sagt einem aber gar nichts. Der Bewertungsbogen hat 5 Gliederungspunkte, die nochmals unterteilt sind. In diesen Unterpunkten wird keine Punktzahl angegeben und somit ist auch nicht klar, wo die Schwachstellen im Exponat liegen. Für mich war der Bewertungsbogen immer unverständlich und keine Hilfe. Wer weiß schon, was man in einem thematischen Exponat unter „philatelistische Kenntnisse“ anfangen soll. Heute bin ich durch das Studium der Bewertungsrichtlinien, ein bisschen schlauer.

Am Anfang steht der Gedanke. Ein Thema, was noch nicht gezeigt wurde oder so in dieser Art noch nicht dargestellt wurde. Dann wird ein Plan ausgearbeitet. Der Plan besteht aus einem Einführungsblatt mit dem Titel und der Gliederung. Die Bearbeitung sollte sich von Exponaten mit gleichem Thema unterscheiden. Dabei muss man wissen, was mit philatelistischen Mitteln gezeigt werden kann und was mit Worten gesagt werden muss. Ein Exponat sollte so spannend zu lesen sein, wie ein Kriminalbericht, nur dass statt der Fotos hier Briefmarken, Briefe, Ganzsachen, Poststempel und andere postalische Belege zum Thema verwendet werden. Schon der Titel muss sich von ähnlichen Exponaten abheben. Er kann schon etwas ungewöhnlich sein- eine Schlagzeile, die zum Weiterlesen anregt.

Im Einführungsblatt wird in wenigen Sätzen über alles wesentliche informiert, was die Sammlung aussagen soll. Welchen Zweck der Aussteller verfolgt. Dabei wird nur grob, mit maximal 10 Sätzen, ein Überblick über das gezeigte Material gegeben. Es ist mit dem Vorwort eines Buches zu vergleichen. Das Wesentliche wird erst auf den folgenden Exponatseiten erläutert. Bei der Gliederung werden die Überschriften der einzelnen Kapitel zusammengefasst. Die Gliederung sollte in logischer Folge alle Gesichtspunkte aufzeigen. Wie ein roter Faden soll sie durch das Exponat führen. Immer wieder sind Exponate zu sehen, die eine Gliederung aus 5-6 Punkten auf dem Einführungsblatt mit unterbringen. Dies ist nicht ausreichend. Ich gestehe, dass ich zum Anfang meiner Ausstellungszeit genau denselben Fehler gemacht habe. Die 2. Seite gehört der Gliederung. Sie soll umfassend sein, sich aber nicht zu sehr in Untergliederungen verlieren. Eine Gliederung soll z.B. 3.2.1 nicht überschreiten. Erscheint es dennoch als notwendig, so ist es besser auf dem Ausstellungsblatt einen Hinweis mit einer Aufteilung des Punktes anzubringen. Die Gliederungspunkte sollen auf jeder Seite, in der Kopfzeile des Exponates, mit angeführt sein. Die Kopfzeile ist einfallreich zu gestalten.

Die Aufmachung der Exponatseiten ist ein sehr wichtiger Punkt. Wenn in der Gesamt-

bewertung die Gestaltung auch nur mit 5 Punkten bewertet wird, so kann doch niemand bestreiten, dass ein optisch gut gestaltetes Exponat die Jury entgegenkommender gesinnt. Der erste Eindruck beeinflusst so die weitere Entscheidung der Jury positiv. Da aber nicht für die Jury ausgestellt werden soll, sondern für den interessierten Betrachter, so meine ich, dass es hauptsächlich dem Betrachter gefallen muss. Wenn er weitergeht, sollte er sagen können, dass ihm das Exponat vom Inhalt und der Gestaltung gefallen hat.

Wie kann ich nun eine optisch gute Gestaltung erreichen. Es ist jedem selbst überlassen, ob er für den Text einen Bleistift verwendet, die Schreibmaschine oder den Computer benutzt. (Ich habe vor Jahren schon ein Exponat mit Bleistift gesehen, das mit Gold bewertet wurde. Auf viele Besucher hat es abstoßend gewirkt und sie fanden es zu hoch bewertet.) Dieses Exponat war aber mit sehr viel Stempelbelegen bestückt. Vielleicht war es aber auch der Name des Herrn Dr.

Am einfachsten ist es, die Seiten mit einem Computer zu gestalten. Das erleichtert sehr die Arbeit. Soll später eine Seite einmal neu gestaltet werden, weil man einen besseren Beleg bekommen hat, der eingearbeitet werden kann, oder soll ein Teil des Textes schnell geändert werden, hat man nur die halbe Arbeit und braucht nicht alles neu zu gestalten und zu schreiben. Die Marken, Belege und der Text lassen sich bei der Gestaltung leicht auf dem Monitor hin und her schieben und so ist die beste Aufteilung zu erzielen.

Zu empfehlen ist ein Computer immer. Zu alt ist keiner dafür. Nach etwas Einarbeitung macht es sogar richtigen Spaß. Die Ausrede „Ich lerne das sowieso nicht mehr“ ist falsch. Es gibt so viele Rentner, die sich damit beschäftigen und es auch noch gelernt haben. Es ist ja nicht notwendig, alles am Computer können zu müssen. Außerdem ist es für die grauen Zellen von Vorteil, wenn sie im Alter immer wieder aufs Neue angeregt werden. Heute ist ein gebrauchter Computer, der für unsere Aufgabe reicht, schon für wenige Euro zu bekommen. Vielleicht ist in der Verwandtschaft jemand, der sich einen neuen Computer zulegen will und froh ist, den alten Rechner los zu werden.

Dass der Text ein wichtiger Teil in einem Exponat ist, wurde schon am Anfang gesagt. Der Text auf einer Seite soll maximal 4-5 Schreibmaschinenzeilen betragen. Ansonsten wird er zu langweilig und er ermüdet den Leser. Er muss kurz und knapp sein und doch alles aussagen. Wie so schön gesagt wird: „In der Kürze liegt die Würze“. Manchmal ersetzen 1 oder 2 Wörter einen ganzen Satz. Bei aller Sparsamkeit des Textes sollte man dennoch nicht in einen Telegrammstil verfallen. Briefmarken sagen vieles, Worte aber mehr. Die Wichtigkeit des Textes möchte ich nun erklären.

Sie sitzen vor dem Fernsehgerät und verfolgen die Nachrichten. Plötzlich fällt der Ton aus, nur noch Bilder sind zu sehen. Sie ärgern sich, dass Sie von den Nachrichten nichts mitbekommen, denn die Bilder sagen ihnen nicht viel. Doch dann ist der Ton wieder da und das Bild fällt aus. Sie bekommen trotz der Bildstörung alles mit, was es an Informationen gibt.

Trotz aller Mühe wird es nicht immer gelingen, den Text kurz zu halten. Man muss

den Text also optisch verkürzen. Weg von der eintönigen Satzzeile über einer ganzen Seitenbreite. Um das Lesen zu erleichtern wird bei Zeitschriften ein Spaltensatz verwendet. Diese Eigenschaft kann im Exponat auch verwendet werden, indem der Text als schmaler Blocksatz gestaltet wird. So erscheint der Text viel kürzer und lässt sich schneller lesen. Das Auge muss nicht so weite Sprünge hin und her machen. Dabei kann auf jeder Seite der Blocksatz in einer anderen Größe und Form verwendet werden, um mehr Abwechslung in der Gestaltung zu bekommen. Belege und Stempelausschnitte können mit einem kurzen thematischen oder philatelistischen Satz erläutert werden, der sich in einer kleineren Schriftgröße von dem Haupttext abhebt. Als Schrift muss eine einfache Schriftform, in einer gut lesbaren Größe verwendet werden. Eine zu kleine Schrift erschwert das Lesen. Eine zu große Schrift braucht zu viel Platz. Eine geschwungene Schrift ist schön anzusehen, erschwert aber das Lesen.

Wir gehen zwar auf eine Briefmarkenausstellung, dennoch sind nicht nur Briefmarken zu sehen. Die unterschiedlichsten philatelistischen Belege werden gezeigt. Damit sind die „philatelistischen Kenntnisse“ gemeint und genau darauf kommt es auch an. Philatelistische Kenntnisse sind also das Zeigen von: Briefmarken, Markenheftchen (deckeln), Automatenmarken, Ganzsachen, Aerogramme, Stempeln (Sonderstempel, Maschinenstempel, Absenderfreistempel), Einschreibezetteln, Auslieferungszetteln, Postanweisungen, Zahlkarten, Telegrammen usw.

In den Bewertungsrichtlinien heißt es: „Philatelistisches Material ist solches, das zum Zwecke der Postbeförderung und zu anderer postalischer Verwendung herausgegeben, zur Ausgabe vorgesehen oder in Vorbereitung der Ausgabe produziert wurde, das von staatlichen, lokalen oder privaten Postunternehmen oder von anderen rechtmäßig beauftragten oder bevollmächtigten Institutionen gebraucht oder als postalisch gültig behandelt wurde“.

In einem Exponat sollte das ganze Spektrum an philatelistischem Material verwendet werden. Immer sollte nach dem besten philatelistischen Material gesucht und dieses verwendet werden. Ein älterer Beleg ist einem Beleg mit neuerem Datum vorzuziehen. Ein Absenderfreistempel ist seltener zu finden als ein Sonderstempel. Man spricht von höherwertigem Material. Seltenes, also höherwertiges Material, muss nicht immer teuer sein. Die Verwendung der verschiedensten philatelistischen Materialien sollte ausgiebig eingesetzt werden.

Das am häufigsten verwendete Material ist die einzelne Briefmarke, seltener ist ein Markenpaar oder ein 4-er Block, ein Markenheftchen oder Kleinbogen. Noch seltener ist ein Probendruck oder eine außergewöhnliche Abart. Wird diese verwendet, so kann sie mit ein paar philatelistischen Worten erläutert werden. Bedarfspost mit einer Mehrfach-Frankatur auf einem Brief ist gern gesehen, aber sie wird schnell als Mache abgetan, wenn die eigene Anschrift darauf steht, was sich wieder negativ auf die Punkte auswirkt. Welcher Unsinn von einer Mache zu reden. Wichtig ist doch, dass der Brief oder die Karte postalisch gelaufen sind. Damit sind doch genau die Bedingungen, die in der Bewertung gefordert werden, erfüllt. Soll ich nun meine Post von Tauschpartnern, die mir eine Freude machen und die Briefe mit den entsprechenden

Motiven frankieren, an Verwandte schicken lassen, oder einen Aufkleber darüber kleben, nur damit eine andere Adresse auf dem Brief steht? Na ja, ich kann nur sagen: "Nicht ärgern, sondern wundern".

Erinnerungsbelege wie Maximumkarten und FDC sollten sparsam verwendet werden, auch wenn sie amtlich sind und dem Reglement entsprechen. Auch dieses Material wird schnell mit zur Mache gestellt. Die beliebten Souvenir-Umschläge, mit privatem Zudruck, sind nur bedingt philatelistische Belege. In einem solchen Fall wird nur die Marke oder der Stempel von der Jury philatelistisch anerkannt, der Zudruck nicht. Sie sollten aber dennoch verwendet werden. Der Zudruck muss mit der Marke oder dem Stempel eine thematische Einheit bilden. Der erläuterte Text muss den Stempel (oder die Marke) beschreiben. Gleichzeitig beschreibt er dann auch den Zudruck. Für den interessierten Betrachter kann der Zudruck von größerem Interesse sein und mehr begeistern als die Briefmarke und der Stempel.

Das gleiche gilt für Ganzsachen mit privatem Zudruck. Anders sieht es bei amtlichen Ganzsachen (auch Ganzsachen auf Privatbestellung) aus, die einen Zudruck aufweisen. Hier kann auch der Zudruck zum Thema eingesetzt sein.

Ein wichtiges und neben der Marke das häufigste Material ist der Stempel mit thematischem Motiv. Egal ob es ein Sonderstempel, Maschinenstempel, Rollenstempel oder Absenderfreistempel ist. Am häufigsten ist der Sonderstempel zu finden. All die Stempel müssen eine portogerechte Frankatur aufweisen, auch wenn es die niedrigste Portostufe ist. Gefälligkeitsstempel mit Unterfrankatur sind so wertlos, wie eine Marke mit fehlendem Zahn.

Stempel sind auch als Briefausschnitt zu zeigen. Der ganze Brief nimmt zu viel Platz in Anspruch. Man muss dazu den Brief aber nicht zerschneiden, sondern wendet hier eine Fenstertechnik an. Einen Nachteil hat die Fenstertechnik aber. Es geht der Reiz des Briefes, den Philatelisten lieben, verloren.

In das Ausstellungsblatt wird eine Öffnung in Form einer Linie, eines Winkels oder eines U eingeschnitten und dann von hinten der gewünschte Stempelausschnitt durch die Öffnung geschoben. So ist viel Platz zu sparen, ohne den Beleg zu zerstören. Ein Geschäftsbrief mit einem Format von 230 mm x 115 mm ist zu groß, um ihn auf einem DIN A4 Blatt unterzubringen. Auch hier eignet sich die Fenstertechnik. Nur der wichtige Teil des Briefes wird gezeigt. Der Rest liegt hinter dem Blatt und ragt links über den Blattrand. Beim Ausstellen wird dann das linke Blatt dicht an das nachfolgende Blatt gelegt und es verdeckt so den überschüssigen Teil des Briefes. FDC sind, wie schon gesagt, nicht gern gesehen. Sie lassen sich aber sehr gut für die Fenstertechnik einsetzen, wenn das aussagekräftige Element der Stempel ist.

Bei meinen Gedanken zu diesen Zeilen bin ich davon ausgegangen, dass genügend Belege vorhanden sind. Die Beschaffung der Belege ist aber nicht von einem Tag auf den anderen vollzogen. Es vergehen oft Jahre, bis man eine reiche Auswahl an Belegen hat. Wer aber nicht sucht, der findet auch nichts. Die Möglichkeiten beim Tausch, auf Messen und im Versandhandel sind zu nutzen. Nicht jeder Beleg ist gleich ein Spitzenbeleg. Liegt versehentlich ein Beleg doppelt vor, so ist der besser erhaltene Beleg zu

verwenden. Manchmal ist sogar festzustellen, dass die Stempel nicht identisch sind, sondern Unterschiede aufweisen, was sehr reizvoll sein kann.

Ich kann nur jedem Sammler anraten, ein Exponat aufzubauen und es auszustellen. Das Sammeln macht dann noch einmal soviel Freude. Erfolge und Anerkennung kommen dann mit der Zeit von ganz allein. Es ist auch noch kein Meister vom Himmel gefallen.

PS: Es wäre überlegenswert, ob die Arge das neue „Spezialreglement für Bewertung thematischer Exponate für Briefmarken-Wettbewerbs-Ausstellungen“, vom 1.7.2002 abdruckt.

Eine neue Briefmarkenausgabe der Deutschen Post AG mit einem landwirtschaftlichen Motiv

von Walter Sperlich, Berlin

„Wenn schon fast niemand mehr daran glaubte, dass auch landwirtschaftliche Motive für die Deutsche Bundespost für ihre Briefmarkenausgaben geeignet sind“, so leitete ich meinen Artikel „Die Darstellung der Zuckerrübenenernte im Wandel der Zeiten“ ein (s. Heft 104), „gelangte endlich 1992 wieder eine Marke zur Ausgabe, in deren Mittelpunkt eine für unser Leben wichtige Kulturpflanze stand“. Diese Marke erschien zum 125-jährigen Bestehen des Zuckerinstitutes Berlin. Nach nunmehr 10 Jahren gab die Deutsche Post AG am 2. Mai wieder eine Marke mit einem landwirtschaftlichen Motiv heraus. Sie ist dem 250. Geburtstag eines Mannes gewidmet, über den Johann Wolfgang Goethe einmal schrieb „Der Mann gehört zuerst Preußen an ...sodann aber auch der Welt, sein Ruf und sein Ruhm sind gründlich“. Dieser Mann ist Albrecht Daniel Thaer, der Begründer und Wegbereiter der modernen Agrarwissenschaft.

Am 14. Mai 1752 als Sohn eines kurfürstlichen Hofarztes in Celle geboren, studierte er von 1770 bis 1774 Medizin in Göttingen. Danach praktizierte er sehr erfolgreich als Arzt in seiner Vaterstadt. Da ihn diese Tätigkeit aber nur unzureichend befriedigte, wandte er sich anfangs gartenbaulichen, später landwirtschaftlichen Vorhaben zu. Dazu erwarb er sich ein kleines Gut, das er in einigen Jahren, gestützt auf das Studium der englischen landwirtschaftlichen Literatur und seine naturwissenschaftlichen Kenntnisse, bald zu einem landwirtschaftlichen Musterbetrieb entwickelte. Mit seinem ersten Werk „Einleitung zur Kenntnis der englischen Landwirtschaft“ wurde er bald zum bekanntesten landwirtschaftlichen Autor in Deutschland. Diesem Werk sollten noch mehr als 450 landwirtschaftliche Publikationen folgen, darunter sein Hauptwerk

„Grundsätze der rationalen Landwirtschaft“. 1802 gründete er in Celle ein landwirtschaftliches Forschungsinstitut, an dem er einen hochschulähnlichen Lehrkurs für das Fachgebiet anbot. Unter dem Einfluss politischer Ereignisse in seiner Heimat und auf Einladung seiner preußischen Freunde siedelte er 1804 in das Dorf Möglin in Preußen über, wo er ein 300 ha großes landwirtschaftliches Gut erwarb. 1806 eröffnete er am gleichen Ort ein zweites landwirtschaftliches Lehr- und Forschungsinstitut, dem 1819 der Titel „Königlich preußische Akademie Landbau“ verliehen wurde. Sein Augenmerk war auf die Erschließung von Möglichkeiten einer nachhaltigen Ertragssteigerung gerichtet. Dazu musste die Landwirtschaft als Gewerbe verstanden werden, mit dem Geld zu verdienen sei. Als einer der ersten gelang es ihm, vorhandene Forschungsergebnisse zu überprüfen, zu systematisieren, Möglichkeiten einer praktischen Anwendung zu zeigen und damit einer modernen Agrarwissenschaft den Weg zu zeigen. So erwarb er sich z.B. mit seinen Züchtungsmethoden und -ergebnissen hohe Anerkennung unter den preußischen Schafzüchtern und wurde 1823 auf dem ersten „Wollzuchtkonvent“ zu dessen Präsidenten gehuldigt. Nach langer schwerer Krankheit verstarb er am 26. Oktober 1826 in Möglin.

Mit seinem Namen ist das Entstehen der Grundlagen eines modernen Systems der Landwissenschaften in Deutschland verbunden. Seine Forschungen zur Fruchtwechsellwirtschaft waren der Ausgangspunkt für eine Theorie der Ackerbausysteme. Unter seinem Einfluss machten Bodenkunde, Dünger- und Pflanzenbaulehre, Tierzucht- und Tierernährungswissenschaft, sowie Landmaschinenkunde erste deutliche Schritte in Richtung eigenständiger Fachgebiete.

Mit der Ausgabe eines Sonderpostwertzeichens anlässlich seines 225. Geburtstages durch die Post der DDR wurde erstmalig in der deutschen Postgeschichte an die Leistungen Thaers erinnert. Die damalige Ausgabe symbolisierte neben seinem Portrait die wichtigsten Felder seiner Tätigkeit: mit der Weizenähre den Pflanzenbau, mit dem Schwingpflug seine umfangreichen Arbeiten auf landtechnischem Gebiet und mit dem Schaf sein Wirken für eine qualitativ hochwertige Wollproduktion.

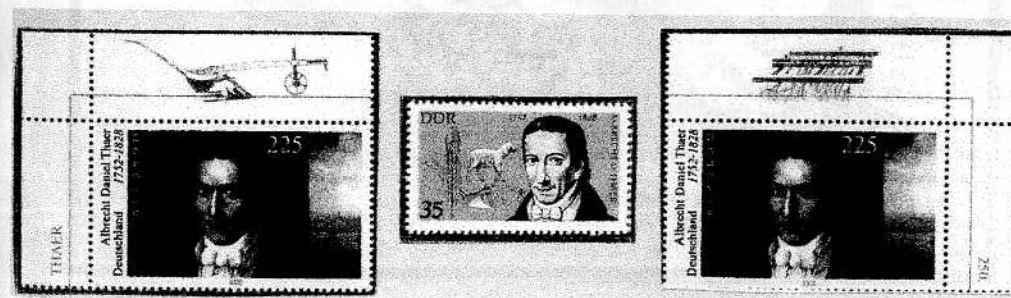
Es war deshalb ein unbedingtes Muss für die Deutsche Post AG, dass man seinen 250. Geburtstag mit einer Sonderausgabe würdigt. Zu verdanken ist dies vor allem dem Philatelisten und 1. Vorsitzenden des Heimatvereins Neuhardenberg, Dietmar Zimmermann, sowie dem Ministerium für Landwirtschaft, Umweltschutz und Raumordnung des Landes Brandenburg, die sich gemeinsam mit der Fördergesellschaft A.D. Thaer für die Herausgabe der Sondermarke einsetzten.

Anlässlich der Vorstellung des Thaer gewidmeten Sonderpostwertzeichens am 25. April 2002 in Neuhardenberg haben mich als Landwirt und Motivsammler auf dem Gebiet der Landwirtschaft die Ausführungen von Herrn Birthler, Minister für Landwirtschaft, Umweltschutz und Raumordnung des Landes Brandenburg, besonders angesprochen. Für ihn bedeutete die Ehrung Thaers mit einem Sonderpostwertzeichen

nicht nur die Würdigung der historischen Leistung des Geehrten sondern gleichzeitig auch eine Würdigung der mitunter verkannten Leistungen der Landwirtschaft für unsere Gesellschaft. „Was für Sie und mich eine Selbstverständlichkeit sein mag“, betonte er, „kennen viele unserer Mitbürger nur noch aus dritter Hand oder gar nicht mehr. Das führt dann immer wieder zur Missachtung oder aber zu realitätsfernen Erwartungshaltungen an die Landwirte.“ Er sah in der Herausgabe des Sonderpostwertzeichens auch ein Stück Dank und Anerkennung für die Landwirte und äußerte „die nachdrückliche Bitte, auch künftig auf Postwertzeichen immer wieder auf die Aspekte Landwirtschaft, Natur und Umwelt hinzuweisen.“

Das Motiv des vorgestellten Sonderpostwertzeichens zeigt den Ausschnitt aus einem Porträt-Gemälde von Albrecht Daniel Thaer im Alter von 51 Jahren, das Jacob de Lose im Jahr 1803 anfertigte. Der vom Grafiker Gerhard Lienemeyer gestaltete Entwurf der Marke wurde aus 52 eingereichten Vorschlägen ausgewählt. Als Motiv für den Sonderstempel wählte der Grafiker einen von Thaer nach englischem Vorbild entwickelten Cultivator. Den Bogenrand der 10 Sonderpostwertzeichen schmückten 4 Zeichnungen. Sie sind der Schrift Thaers „Beschreibungen der nutzbarsten neuen Ackergeräte“ Heft 1-3, erschienen 1803 bis 06 bei den Gebrüder Hahn in Hannover, entnommen. Ausgehend von den Erfahrungen der englischen Landwirtschaft beschreibt Thaer in diesem Werk sehr anschaulich und detailliert den Aufbau und die Arbeitsweise der damals wichtigsten Bodenbearbeitungsgeräte. Diese Beschreibung wird durch eine Vielzahl von Zeichnungen unterstützt, von denen einige auf dem Bogenrand abgebildet sind. Sie stellen dar:

- auf dem linken oberen Rand einen doppelten Streichbrettflug (heute würden wir ihn als Häufelpflug bezeichnen),
- auf dem rechten oberen Rand eine Maulwurfsegge (Äste zwischen den Holzbalken, mit denen der Boden geebnet wurde),
- auf dem linken unteren Rand einen Cultivator (mit einer Arbeitsbreite von 6 Fuß, 11 Scharen mit einem Tiefgang von 1 ½ bis 2 ½ Zoll und einem 2-rädrigen Pflug – Vorgestellt,
- auf dem rechten unteren Rand einen Schälplflug mit Stützrad





Kaschu-Apfel und -Nuss

von Johann Gruber, Hanau

In meiner Sammlung finden sich zahlreiche Briefmarken mit der Abbildung eines Fruchtstandes, dessen hohe Bedeutung als Handelsgut mit bisher gar nicht so bewusst war. Kürzlich las ich in einem „Führer durch die Tropen“, dass diese ungewöhnliche Frucht mit ihrem dicken Stiel hinter Banane und Ananas an 3. Stelle im Welthandel steht. Es handelt sich um das Fruchtgebilde des tropischen Acajou- oder Nierenbaumes (*Anacardium occidentale*) aus der Familie der Sumachgewächse. Die Frucht dieses Baumes ist unter Kaschu-Nuss (französisch: Acajou, Anacar; spanisch: Maranon; englisch: Cashew Nut oder Kernel) bekannt. Den deutschen Namen „Elefantenlaus“ hört man nur noch selten.

Der weit ausladende, bis 20m hohe, immergrüne Baum mit seinen eiförmigen Blättern stammt aus Brasilien. Dort, nahe der Küste von Rio Grande de Norte soll nach dem Guinness-Buch der Rekorde (1994) der größte Kaschubaum der Welt stehen. Dieser einzelne Baum nimmt die Fläche eines riesigen Häuserblocks ein, oder umgerechnet eine Fläche, auf der normalerweise 70 durchschnittlich große Kaschubäume stehen könnten.

Der Nierenbaum wurde schon frühzeitig durch die Portugiesen nach Afrika gebracht und ist heute über die ganzen Tropen verbreitet. Hauptanbaugebiete sind Indien (Malabar-Küste) und Brasilien.

Die Blüten des Baumes sind klein und bilden einen lebhaften Kontrast zu den großen Blättern. Die sich aus den Blüten entwickelnde Frucht ist das seltsamste Fruchtgebilde im Tropengürtel. Sie ist nieren- oder bohnenförmig und entspricht der Größe einer Pferdebohne. Da sie aus dem Ende eines gleichfalls reifenden dicken, fleischigen birnenförmigen Fruchtstiel hervor wächst, sieht es aus, als ob der Schöpfer die Nuss vergessen und sie später angeklebt hätte. Der verdickte Fruchtstiel ist der Kaschu-Apfel, eine Scheinfrucht, die im reifem Zustand eine rötliche Farbe hat und angenehm riecht. Süßsauer im Geschmack wird er roh verzehrt oder zu Kompott und Marmelade, auch als Konserve, verwendet. Die jährliche Ernte in Indien wird auf über 25 000t geschätzt. In Brasilien wird auch ein wohlschmeckender und beliebter Wein bereitet.

Die Kaschu-Nuss, die eigentliche Frucht, ist direkt nicht genießbar. Man muss erst den ölhaltigen Samen aus der harten Schale, die etwa 60 % ausmacht und das giftige, blasenziehende Cardol enthält, lösen und rösten; das sind dann die mandelartig schmeckenden „Elefantenläuse“.

Das Entschalen der Nüsse, das oft nach manuell durchgeführt wird, ist eine sehr mühsame Arbeit. Um die Hände vor Blasen bei dieser Arbeit zu schützen, werden sie von Zeit zu Zeit in Öl getaucht. In Indien herrschte diese Methode bis 1987 vor. Inzwischen erfolgt die Entschalung in den Erzeugerländern schon maschinell. Die Samen zählen zu den wohlschmeckendsten Mussfrüchten. Sie kommen bei uns in dem beliebten „Studentenfutter“ vor. Die Nüsse selbst enthalten ein hellgelbes Öl, das z.B.



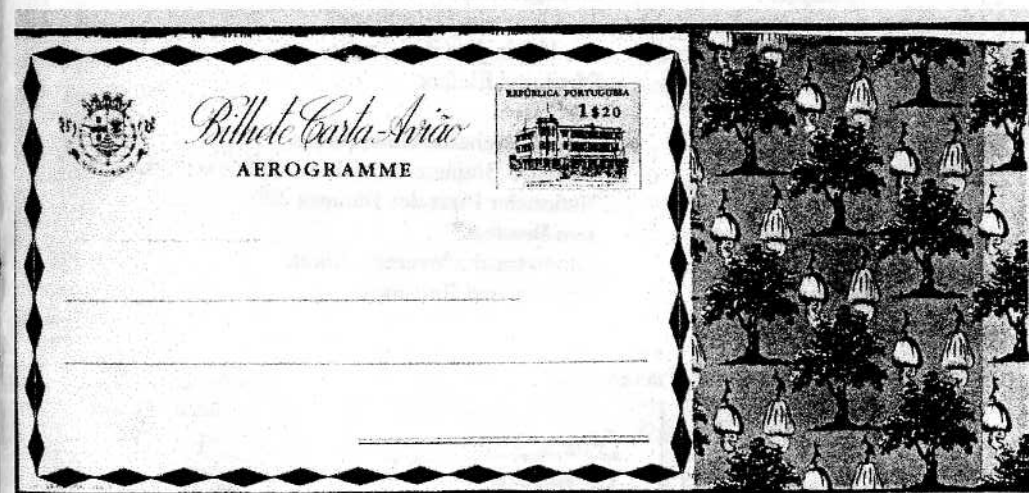
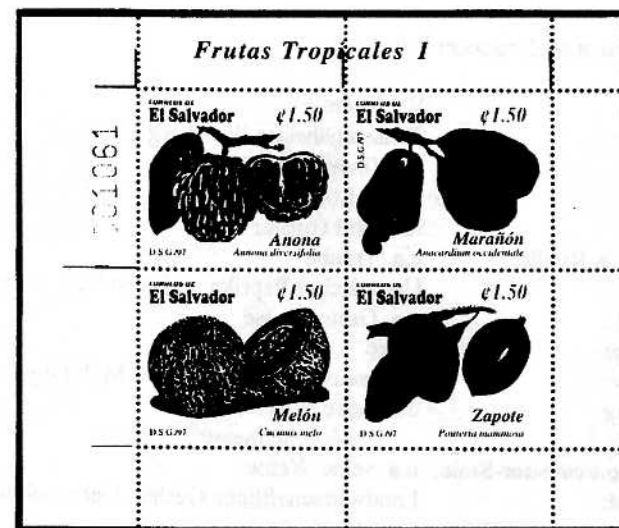
zur Herstellung harter Schokolade verwendet wird.

Das in der Schale enthaltene Öl, etwa zwischen 15 und 30 %, findet sowohl in der Volksmedizin als auch in der Industrie eine vielfältige Verwendung. Eine Tonne Nüsse ergeben ca. 200 kg Kerne und ca. 180 kg Öl, das Kaschuschalenöl oder CNSL (cashew nut shell liquid), Die Weltproduktion von CNSL wird auf jährlich 40 000 t geschätzt.

Aus den Stämmen älterer Bäume wird der „Acajou-Gummi“ gewonnen, der u.a. als Buchbinderleim dient. Aus dem grau- bis rotbraunen Holz werden Boote und Kisten gefertigt. In manchen Gebieten werden die jungen Blätter und Triebe als Gemüse verzehrt.

Kaschu-Äpfel und -nüsse auf Briefmarken:

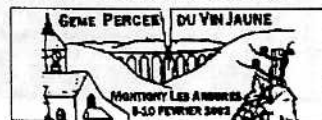
Anguilla	1997	Kap Verde	1992
Antigua	1983	Kenia	2001
Belize	2000	Mali	1980
Benin	1978	Mocambique	1981, 1994 GS
Brasilien	1981, 1987, 1997	Nevis	1998
Comoren	1971, 1991	Nicaragua	1986
Cuba	1963	Panama	1990
Dominica	1981	Samoa	1983, 2000
Elfenbeinküste		Senegal	1991
El Salvador	1997	Surinam	1983
Grenada Grenad.	1994	Togo	1986
Indien	1981	Vietnam-Nord	



Stempelneuheiten aus Frankreich

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. 39260 Arbois: | Vin jaune |
| 2. 81600 Gaillac: | Tausendjähriger Weinberg |
| 3. 89700 Epineuil: | St. Vincent und Weinrebe |
| 4. 59217 Carnières: | ...sein Löwenzahnfest |
| 5. 87350 Panazol: | Reh und Ginster |
| 6. 45140 St Jean de la Ruelle: | u.a. Traube |
| 7. 61200 Argentan: | Ungarischer Paprika und Apfel der Normandie |
| 8. 30100 Ales PPAL: | u.a. Gartenmesse |
| 9. 67000 Strasbourg: | Pferd |
| 10. 56270 Ploemeur: | Kongress der französischen Mykologen |
| 11. 30150 Roqemaure: | u.a. seine Weinberge |
| 12. 43220 Riotord: | Morchelmesse |
| 13. 03500 Asaint Pourcain-sur-Siole: | u.a. seine Weine |
| 14. 81120 Realmont: | Landwirtschaftliche Geräte, Gebrauchtwarenmesse |
| 15. 67310 Westhoffen: | Hauptstadt der Elsässer Kirsche |
| 16. 71100 Chalon-sur-Saone PPAL: | Mangrove von Kawéni |
| 17. 976 Kawéni: | 25. Knoblauchmesse |
| 18. 62400 Locon: | Bäume und Pilz (?) |
| 19. 28360 Dammarie: | u.a. Eselskopf |
| 20. 27260 Saint Paul: | u.a. sein Wald |
| 21. 63310 Randan: | Bienen |
| 22. 69700 Givors: | Ersttagsstempel der Kaffee |
| 23. Noumea RP: | 23. Limousin-Fleischtage |
| 24. 87400 Saint Léonhard de Noblat: | u.a. Kaninchen und Taube |
| 25. 92250 La Garenne Colombes: | Pferd und Elefant |
| 26. 95880 Enghien les Bains: | u.a. Pferd |
| 27. 95330 Domont: | Landwirtschaftsverein, Ähren |
| 28. 4550 Gien: | 20 Jahre Blumenschmuck von höchsten Niveau |
| 29. 68118 Hirtzbach: | Nationaler Preis des Baumes 2001 |
| 30. 25200 Grand Charmont: | sein Brotfest |
| 31. 28800 Bonneval: | Landwirtschaftsverein, Ähren |
| 32. 51700 Cuisles: | Trauben und Rebstock |

39260 - JURA (*)
du 15 11 2001 au 10 02 2002 ¹



ARBOIS

81600 - TARN
dès réception ²



GAILLAC



³

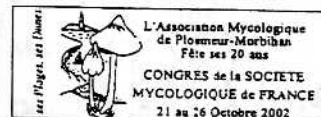
59217 - NORD
dès réception ⁴



CARNIERES
61200 - ORNE
du 03 12 2001 au 02 03 2002 ⁷



ARGENTAN
56270 - MORBIHAN
du 15 12 2001 au 26 10 2002 ¹⁰



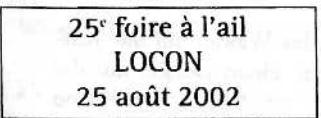
PLOEMEUR
03500 - ALLIER (*)
01 02 2002 ¹³



SAINT POURCAIN-SUR-SIOLE
67310 - BAS-RHIN
09 03 2002 ¹⁵



WESTHOFFEN
62400 - PAS-DE-CALAIS
du 25 05 au 25 08 2002 ¹⁸



LOCON

87350 - HAUTE-VIENNE
du 17 12 2001 au 16 03 2002 ⁵



PANAZOL
30100 - GARD (*)
dès réception jusqu'au 27 01 2002 ⁸



ALES PPAL
30150 - GARD
dès réception ¹¹



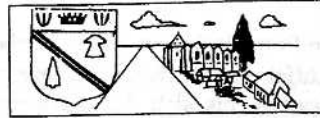
ROQUEMAURE
81120 - TARN (*)
du 01 01 au 31 03 2002 ¹⁴



REALMONT
71100 ET 71700 - SAÔNE-ET-LOIRE
du 15 04 au 14 07 2002 ¹⁶



CHALON-SUR-SAÔNE PPAL
28360 - EURE-ET-LOIR
dès réception ¹⁹



DAMMARIE



⁶



⁵



¹²



¹⁷



²⁰

63310 - PUY-DE-DOME (*)
29 03 2002

21



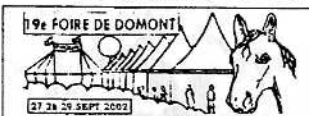
RANDAN

87400 - HAUTE-VIENNE 24
dès réception jusqu'au 01 09 2002



SAINT LÉONARD DE NOBLAT

95330 - VAL D'OISE 27
dès réception jusqu'au 29 09 2002



DOMONT

25200 - DOUBS (*)
du 02 04 au 18 05 2002

30

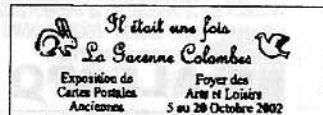


GRAND CHARMONT



32

92250 - HAUTS-DE-SEINE 25
dès réception jusqu'au 20 10 2002



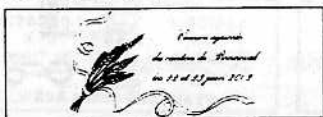
LA GARENNE COLOMBES

45500 - LOIRET 28
dès réception jusqu'au 18 08 2002



GIEN

28800 - EURE-ET-LOIR (*) 31
dès réception jusqu'au 23 06 2002



BONNEVAL



23



26



29



32

Rund um den Kaffee aus Tageblatt

Kannenaufguss

Das Kaffeemehl direkt in eine Porzellankanne geben, kochendes Wasser auf das Kaffeepulver gießen, mit dem Löffel das Getränk kurz umrühren, einen Deckel auf die Kanne setzen, ca. 5 Min. warten, bis sich das Kaffeemehl am Boden der Kanne abgesetzt hat und fertig ist das Kaffeetränk.

Handfilter

Den Handfilter auf eine angewärmte Kanne aus Glas oder Porzellan setzen (damit Porzellan die Temperatur länger hält, muss die Kanne vorgewärmt werden). Man kann den Filter auch direkt auf eine Thermokanne setzen. Das Kaffeepulver in den Filter füllen und mit kochendem Wasser übergießen. Wenn das Kaffeepulver mit Wasser bedeckt ist, ca. eine Minute warten, bevor man den Filter wieder mit Wasser auffüllt. Bevor man weiteres Wasser hinzugibt, sollte jeder Aufguss durchgelaufen sein. Dadurch erreicht man eine optimale Extraktion des Kaffees und somit ein volles Aroma.

Türkischer Aufguss

Das sehr fein gemahlene Kaffeepulver zusammen mit kaltem Wasser und etwas Zucker in einen kleinen Topf geben. Diese Mischung erhitzen bis es kocht, mehrmals umrühren, das Getränk noch einmal aufkochen und das fertige Getränk in die Tassen geben.

Mocca Topf

Den oberen und unteren Teil der Kanne auseinander schrauben. Kaltes Wasser in den unteren Teil der Kanne füllen und das Kaffeemehl in den dafür vorgesehenen Siebeinsatz. Die Kanne zuschrauben. Darauf achten, dass der Dichtungsring richtig auf dem Siebeinsatz sitzt und die Kanne fest geschlossen ist. Die Kanne auf die Herdplatte setzen. Nachdem der heiße Kaffee in den oberen Teil der Kanne geflossen ist, kann man das Getränk direkt aus der Kanne in die Tassen füllen. Auch hier gilt die Sorgfaltspflicht einer gründlichen Reinigung aller Teile der Kanne (inklusive des Dichtungsring) nach der Benutzung.

Die Wasserqualität

Generell hat auch die Wasserqualität einen Einfluss auf den Geschmack des Kaffees. Die strengen Anforderungen der Trinkwasserversorgung sorgen dafür, dass überall qualitativ hochwertiges Wasser eingesetzt werden kann. Beim Einsatz von Brühmaschinen sollte man immer kaltes Wasser in die Behälter füllen. Bei sehr hartem und kalkhaltigen Wasser empfiehlt es sich, die Kaffeemaschinen häufig zu entkalken.

Warmhalten des Kaffeetränks

Den Kaffee nie länger als 20 Minuten auf der Heiz- oder Herdplatte stehen lassen, sonst wird das Getränk überhitzt, verliert sein Aroma und wird bitter. Am besten füllt man das Getränk nach der Zubereitung direkt in eine saubere und vorgewärmte Thermokanne um. So bleibt das Getränk länger warm und aromatisch.

Warnung vor Ephedra – Tee

(aus Tageblatt-lux. Tageszeitung)

Gesundheitsexperten warnen eindringlich vor dem Konsum von Ephedra-Tee. Das Gebräu aus getrocknetem Herba Ephedra soll den Stoffwechsel anregen, die Atmungsorgane entspannen, ausgleichende Energie liefern und den Hunger reduzieren. Doch nach einem Bericht der „Ärztlichen Praxis“ kann es auch zu bedrohlichen körperlichen Symptomen kommen wie Krampfanfällen, Psychosen, Erhöhung der Herzfrequenz und Blutdruck, Herzrhythmusstörungen, starkes Schwitzen, Mundtrockenheit und Hyperaktivität.

Die amerikanische Arzneimittel- und lebensmittelbehörde (FDA) untersagte dem Fachblatt zufolge bereits vor fünf Jahren den Vertrieb von allen anderen Zubereitungen, die Herba ephedra enthalten. In Deutschland seien sie nach gültigem Recht dagegen weiter frei verkäuflich. Vor allem im Internet und in Szeneliteratur werde der Tee als Zaubertrank gepriesen, der bei Männern Muskeln wachsen und fett schwinden lasse und nicht zuletzt Heuschnupfen-Patienten von ihrer Allergie befreie.

Wer eine Tasse Ephedra-Tee trinkt, verspürt den Experten zufolge tatsächlich rasch die Wirkung: die Sinne schärfen sich, Aufmerksamkeit, körperliches Leistungsvermögen und Kommunikationsfähigkeit steigen, aber auch Halluzinationen und Redegang stellen sich ein. Um die Effekte des Tees zu intensivieren, versetzen einige Konsumenten ihn zusätzlich mit Zitronen. Denn in saurem Milieu könnten sich die sogenannten Ephedrine besser lösen.

Zugleich erhöht das Kraut die sexuelle Lust. Allerdings haben zumindest die Männer nichts von ihrer gesteigerten Libido: Denn Ephedra verengt dem Bericht zufolge auch die Blutgefäße und führt damit zu temporärer Impotenz. Bei Vergiftungserscheinungen nach dem Genuss von Ephedra-Tee, die auf eine Überproduktion von Adrenalin zurückzuführen seien, sollte der Patient in jedem Fall in ein Krankenhaus eingewiesen werden. Kurzfristig könnten sogenannte Alphablocker und ausreichend Kohle zur Giftbindung helfen.

**Der Mitgliedsbeitrag für das Jahr 2003 kann
ab sofort auf das Konto
der Arge
überwiesen werden !!!**

Zum Ernten müssen Kartoffeln schalenfest sein

von G. Huber aus „Gaart an Héem“ Luxemburg

Wie gut Kartoffeln sich lagern lassen, ist nicht nur von den Sorteneigenschaften und dem Gesundheitszustand der Knollen abhängig, sondern auch der richtige Reifezustand ist dabei von ausschlaggebender Bedeutung.

Wird zu früh geerntet, d.h. wenn das Kraut noch grün ist, haben die Knollen ihren Reifeprozess noch nicht beendet. Dies ist leicht an dem weichen und losen Zustand der Schale zu erkennen.

Erfolgt die Ernte bei losem Schalenzustand, reißt die Schale bei der weiteren Bearbeitung leicht ein. In die Schalenrisse können dann Krankheitserreger eindringen und das Knollenfleisch auf dem Lager zerstören.

Außerdem geben die Knollen durch die beschädigte Schale relativ viel Feuchtigkeit ab, was zu beachtlichen Gewichtsverlusten führt. Bei flächigem Abheben der Schale wird das bloßgelegte Knollenfleisch dunkel und somit die Knolle unansehnlich.

Um derartige Knollenschäden zu verhindern, ist mit der Ernte zu warten, bis das Kraut abgereift ist und die Kartoffelschalen auf ihre Festigkeit geprüft worden sind. Dazu werden an verschiedenen Stellen der Kartoffelfläche Knollen aus der Erde genommen und versucht, die Schale durch Daumendruck am Kronenende abzuschleifen. Reißt die Schale dabei mit einem knackenden Geräusch auf und läßt sich abschleifen, ist die Knolle noch nicht schalenfest.

Einen guten Überblick erhält man, wenn diese „Daumenprobe“ an 10 Knollen (Beetfläche 200 m²) durchgeführt wird. Hat die Prüfung ergeben, dass die Schale bei 9 Knollen fest ist, kann geerntet werden. Bei einem geringeren Anteil schalenfester Knollen sollte mit der Ernte noch einige Tage gewartet werden.

Die Schalenfestigkeit läßt sich verbessern, wenn die Knollen nach dem Roden noch einige Stunden auf dem Beet liegen bleiben und nachtrocknen.

Um die Haltbarkeit zu verbessern, sind Lagerkartoffeln nur bei trockenem Wetter zu ernten.

Kartoffeln sind geruchsempfindlich

von G. Huber aus „Gaart an Héem“ Luxemburg

Bei der Aufbewahrung von Speisekartoffeln, auch wenn es nur für eine kurze Zeit sein sollte, ist ihre „Nachbarschaft“ besonders unter die Lupe zu nehmen. Kartoffeln sind nämlich sehr empfindlich in Bezug auf die Annahme von Gerüchen.

Stark riechende Substanzen, wie Heizöl, Putzmittel, Düng- und Pflanzenschutzmittel, Leder usw., aber auch Pflanzenteile mit starkem Eigengeruch wie z.B. Äpfel, Zwiebeln, Porree, frisches Holz und überwinterte Balkonblumen, geben Duftstoffe ab, die in die Kartoffeln eindringen und ihren Geschmack stark beeinträchtigen. Viele Ge-

ruchsstoffe schlagen sich im Mauerwerk nieder, werden langsam an die Raumluft abgegeben und können dann in das dort lagernde Erntegut eindringen.

Muffiger Geruch ist typisch für ungelüftete Räume mit höherer Luftfeuchtigkeit oder feuchtem Mauerwerk. Organischen Stoffen wie Holz, Textilien, Papier u.a. werden von Pilzen befallen. Auch der muffige Geruch kann in die Kartoffeln eindringen und ihren guten Geschmack verderben.

Kranke Knollen sind unbedingt auszusortieren, damit die gesunden Kartoffeln nicht den von ihnen ausströmenden Faulgestank annehmen.

Nicht alle Geruchsstoffe, die in die Kartoffel eindringen, verflüchtigen sich beim Kochen.

Damit die Kartoffeln ihren guten Geschmack behalten, sollten sie allein oder nur zusammen mit geruchsneutralen Gegenständen in belüfteten Räumen gelagert werden.

Ein landwirtschaftliches Motiv, nicht auf den ersten Blick zu finden

Claude Demaret, Boulogne

Es war im 4600 Olten, am 28./29.4.2001 fürdie Tage der Aerophilatelie !

Eine ANTONOV AN-2 ist abgebildet.

Man muss wissen, dass es der größte einmotorige Doppeldecker der Welt ist. Die ursprünglich als Landwirtschaftsflugzeug gebaute Antonov An 2 mit luftgekühltem Neucylinder-Sternmotor und 100 PS.

Im Stempelbild ist die „Tante Anna“ des Antonov Vereins der Schweiz abgebildet.



Wein aktuell . . .

von Manfred Geib, Odernheim

Anlässlich der Rang- III- Ausstellung in Worms (WORMATIA 2002) am 11.05.2002 wurde ein Sonderstempel mit Abbildung einer Weintraube und der Liebfrauenkirche eingesetzt.

Vom 29.07 – 16.09.2002 setzte das BZ 68 (Mannheim) wieder das Stempelklicsee vom „Dürkheimer Wurstmarkt“ ein.

Sonderstempel:
67549 Worms 1

11.05.2002



Wiederzulassung ohne Datenänderung:
BZ 68

29.07. - 16.09.2002

Quelle: Philatelie aktuell

Schweiz aktuell . . .

von Manfred Geib, Odernheim / Hugo Schumacher, Lüchingen

Das „naturnahe“ Weindorf Varen erhielt zum 01.07.2002 eine neue Postleitzahl. Das Stempelbild blieb unverändert.



Quelle: Schweizer Post

Vom Obst-Motiv zur Spezialsammlung „Etiketten auf Weinflaschen“ von Hugo Schumacher, Lüchingen

Aus einer Wettbewerbs-Sammlung unter dem Titel „Obst in der Philatelie“ im Jahre 1976 entstand durch das Weitersammeln, eine Spezialsammlung, die durch den direkten Kontakt mit dem Rebbau, sich in diese Richtung entwickelte. Vorerst fand die Erweiterung durch eine Vielzahl auf den Rebbau hinweisenden Schweizer Briefmarken und Ortswerbestempel (sog. K-Stempel) statt. Durch Sammlerkontakte kamen auch Belege aus den umliegenden Ländern hinzu. Nach verschiedenen Wettbewerbs-Ausstellungen im Rang 3 und 2 mit Jury-Empfehlungen, resp.- Kritiken fand sich die Gelegenheit, bei der 1. SWISS STAMP OPEN in Winterthur 1996 die thematische Sammlung mit nichtphilatelistischen Objekten auszustatten. So presste ich das 1. Entwicklungsstadium der Rebe im Frühjahr, eine Traubenblüte im Juni und ein Traubenblatt im Herbst; zeigte dazu einige Flaschenetiketten, teile eines bedruckten Flaschenkorken und einen Bleikappenverschluß (plan ausgewalzt). Mit alten Ansichtskarten für die Gegend typischen Rebanlagen, alten Briefköpfen von Wein-Firmen und Rechnungen aus den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts wurde das Ausstellungs-Objekt ergänzt.

Für den philatelistischen Teil war das Verzeichnis von Dr. Gerd Aschenbeck „Der Wein auf Briefmarken“ eine zusätzliche große Hilfe. Die zum Thema gehörenden Marken aus aller Welt, die auf griechische und römische Götter, Schutzpatrone, Trinksitzen und Anlässe usw. hinweisen, sind länderweise aufgelistet und beschrieben. Im Laufe der Jahre häuften sich die den Rebbau betreffenden Marken und Belege, dass es einzuschränken und spezialisieren galt.

Durch die Anfrage zur Teilnahme an einer Propagandaveranstaltung zum „Balgacher Weinfest 2002“ ergab sich die Gelegenheit das Wettbewerbs-Objekt „Mit der Rebe und dem Wein – entlang dem Rhein“, eine Reise vom Bündnerland zum Bodensee, auf unsere St. Gallische Gegend zu kürzen. So ergab sich neu, mit Briefmarken, Postkarten und Werbedatumsstempel ein spezielles Objekt über Rebbau und Weinkultur im Rheintal.

Ausgliedert wurden alle Flaschenetiketten und mit Ansichtskarten, alten Rechnungen usw. zu einer neuen Sammlung zusammengestellt. Unter dem Gesichtspunkt, nur noch von Malern, Graphikern oder Zeichnern entworfene oder gestaltete Etiketten von meist selbst getrunkenem Wein- aufzunehmen, ergab sich aus dem Raume unseres Rheintales eine Sammlung von rund 160 Etiketten aus den vergangenen 100 Jahren.

Von über 25 verschiedenen Kunstschaffenden seinen hier namentlich erwähnt: Eugen Menzi, Hedwig Scherrer, Ferdinand Gehr, Mädi Zünd, Walter Jüsterich und August Rausch ...

Einige Künstler waren trotz Nachfrage bei Rebbauern, resp. Weinhändlern nicht mehr feststellbar.

Durch die Präsentation der Sammlerobjekte im Balgacher Gemeindehaus und der Poststelle konnten dank großer Publikumsfrequenz während dreier Wochen, Anregungen für die künstlerische Gestaltung von Flaschenetiketten, wie auch fürs Briefmarkensammeln geholt werden.

Den Rebbau kunstvoll dokumentiert aus „Der Rheintaler“

Ausstellung zum Thema „Kunst auf der Weinflasche – Weinbau auf der Briefmarke“. Während drei Wochen werden im Gemeindehaus und im Eingang zur Post zwei Sammlungen zu sehen sein, die den Rebbau im Rheintal dokumentieren. Die Ausstellung ist gedacht als weitere Etappe auf dem Weg zum großen Winzerfest, das vom 6. - 8. September stattfinden wird.

Die Exponate, die in Balgach zu sehen sind, sollen gemäß Ausstellungsmacher Hugo Schumacher die Vielfalt des hiesigen Weinbaus dokumentieren. In 15 Rahmen werden im Gemeindehaus ausdrucksstarke Weinetiketten gezeigt, die von Rheintaler Künstlern gestaltet wurden. Ebenfalls zu besichtigen sind alte Briefköpfe, Rechnungen oder Postkarten, die ein Licht auf den Rebbau in der Region vor 100 Jahren werfen.

Für den Kunden sind Weinetiketten eine Informationsquelle, sie sagen ihm, was er wissen muss; Jahrgang, Produzent und Ursprungsort. Für mich jedoch haben die Weinetiketten auch eine künstlerische Aussage, erklärte Organisator Hugo Schumacher, der seit langer Zeit Hobby-Weinbauer ist und gleichzeitig Briefmarken sammelt. Im Laufe der Zeit hat er sich auf Marken spezialisiert, so erzählt er, die den Weinbau in irgendeiner Form abbilden. Deshalb auch die Idee einer zweiteiligen Ausstellung: Während im Gemeindehaus die Weinetiketten zu sehen sind, können beim Posteingang in vier großen Rahmen Briefmarken bestaunt werden, die sich mit der Rebe und dem Wein befassen. Dort sind zudem fast alle Rheintaler Gemeinden- gleich einer Wanderung von Süd nach Nord- in Beziehung zum Rebbau gesetzt worden.



August Rausch ist einer der wenigen Künstler, der auf den Weinetiketten nur Menschen malt. Hier mit Ausstellungsmacher Hugo Schumacher. Foto: ari

Dem Fusspilz vorbeugen

Juckenden Füßen, schuppender Haut oder Pusteln und Bläschen schenken viele Menschen wenig Beachtung und wissen nicht, dass es sich um Fußpilz handelt, der einerseits sehr hartnäckig sein kann und sogar auf den Nagel übergehen kann. Die Übertragung von Mensch zu Mensch geschieht durch Sporen, die sich auf Handtüchern, Teppichen und Bodenbelägen wochenlang halten können. Deshalb empfehlen die Ärzte, in Schwimmbädern und Saunen stets Badelatschen zu tragen, um dem Übertragungsrisiko vorzubeugen. Im übrigen helfen die in Bädern angebrachten Desinfektions-Fußduschen wenig, denn die müsste man mindestens fünf Minuten lang benutzen, um eine ausreichende Wirkung zu erzielen. Besonders anfällig für Fußpilze sind die Menschen, die ihre Füße nicht gut abtrocknen, Schuhe aus Kunststoff tragen und selten die Strümpfe wechseln. Pilzsporen finden nämlich nur dort ideale Bedingungen, wo es feucht und warm ist, und haben somit bei aufgequollenen Füßen leichtes Spiel. Gute Fußhygiene ist deshalb ebenso wichtig wie die übrige Körperpflege und nicht nur im Sommer ein Schönheitsattribut.

Pilze nicht roh konsumieren

von H.-P. Neukom, Sekretär VAPKO-DS
aus SPZ 6/2001

Fast jedes Jahr zur Pilzsaison erscheinen im Blätterwald der Presse Pilzberichte, in denen zu lesen ist, dass Pilze – nicht nur der Zucht-Champignon- roh konsumiert werden können. Die Rohkost von Wildpilzen kann aber zu unangenehmen Folgen führen. Die Schweizerische Vereinigung amtlicher Pilzkontrolleure VAPKO möchte an dieser Stelle in Erinnerung rufen, dass Pilze im Allgemeinen schwer verdauliche Lebensmittel sind. Symptome wie Übelkeit, Erbrechen oder Durchfall können durch Speisepilze verursacht werden, die zum Beispiel in großen Mengen konsumiert oder als zu große Pilzstücke geschluckt werden. Ähnliche Symptome werden manchmal selbst schon durch kleinste Mengen roh gegessener Speisepilze verursacht. Dies gilt auch für den allseits beliebten Zucht-Champignon, der bei empfindlichen Personen immer wieder zu individuellen Unverträglichkeiten führt. Aber auch der Eierschwamm, der Hallimasch oder der Maronen-Röhrling könne, in rohem Zustand konsumiert, erhebliche Verdauungsbeschwerden hervor rufen. Roh gegessen werden dürfen daher nur der Rote Galert-Trichterling, der Eis-Pilz sowie die bei Pilzgourmets beliebten echten Trüffel. Weil Pilze schwer verdaulich sind, sollten sie in der Regel nicht als Hauptmahlzeit konsumiert werden, sondern als willkommene Geschmacksträger zu Speisen und Saucen dienen. Pilzliebhabern sei deshalb empfohlen, nicht mehr als 300 g Frischpilze pro Woche und Person zu verzehren. Entgegen anders lautenden älteren Ratschlägen dürfen Pilzgerichte wieder aufgewärmt

werden, aber nur bis zu zwei Tage nach ihrer Zubereitung- und nur, wenn sie in der Zwischenzeit im Kühlschrank aufbewahrt wurden.

Die Blattbräune der Kirsche

von Carlo Conter, aus „Gaart an Héem“, Luxemburg

Oft fallen einem an den Kirschbäumen eingerollte braune, vertrocknete Blätter auf. Diese vertrockneten Blätter bleiben dabei, auch bei heftigstem Wind, fest am Baum. Auch nach dem üblichen herbstlichen Laubfall, fallen sie nicht ab. Im Gegenteil, ein Großteil dieser braun verschrumpelter Blätter bleibt mit hakenförmig eingekrümmten Stielen an den Zweigen hängen. Im Frühjahr erscheinen dann die Blüten zwischen den dünnen Blättern des letzten Jahres. Erst im Laufe des nächsten Sommers zerkrümmeln diese Blattruinen nach und nach.

Der Verursacher dieses Phänomens ist der Krankheitspilz *Gnomonia erythrostoma* (syn. *Apiognomonium erythrostoma*). Die Krankheit ist an sich nicht neu, trifft man doch jedes Jahr immer wieder den einen oder anderen Zier- oder Wildkirschbaum mit solchen Befallssymptomen. Doch besonders charakteristisch für diese Krankheit ist der sprunghafte Wechsel in der Stärke des Befalls.

Fast aus dem nichts kann diese Krankheit plötzlich einige Jahre lang in bedrohlicher Stärke in Erscheinung treten und enormen Schaden anrichten, um dann, auch ohne Bekämpfungsmaßnahmen fast vollständig zu verschwinden. Die Ursache dieses Wechsels ist nicht sicher bekannt, doch dürfte sie in erster Linie in den, für den Pilz besonders geeigneten Witterungsbedingungen zu suchen sein.

So können wir, nach regnerischen, mäßig warmen Frühjahren und Sommern, gewöhnlich eine massive Befallsituation feststellen. Die Krankheit tritt sowohl bei der Süßkirsche als auch bei verschiedenen Wild- und Zierkirschen, ja sogar bei der Aprikose auf.

Die Bekämpfung dieser Krankheit ist nicht einfach. Mehrere Spritzungen mit Kupfer- und Schwefelmittel oder organischen Fungiziden nach der Blüte haben, nach unseren Beobachtungen, bis jetzt nicht den gewünschten Erfolg gebracht. Am sichersten erscheint noch eine Blütenspritzung mit Baycor. Bei kleineren Bäumen spräche auch ein Abpflücken der befallenen Blätter im Winter mit anschließendem Verbrennen für einen gewissen Erfolg.

Trüffelherbst in Istrien

In diesen Wochen steht das malerische Hinterland der größten Adria Halbinsel ganz im Zeichen einer kostbaren Knolle: Die weiße Trüffel aus dem Mirna-Tal prägt die Speisekarten der Gasthöfe und Restaurants und lockt Feinschmecker aus ganz Europa nach

Istrien.

So ein Zwergschwein hat's auch nicht leicht. Aber das ist der Preis der Karriere. Jack ist nämlich nicht irgendeine Sau, sondern Istriens einziges Trüffelschwein. Ein „Ehrenpinscher“ sozusagen, denn üblicherweise werden die weißen Trüffel der Adria-Halbinsel von Hunden erschnüffelt.

Wenn sich vormittags die Bodennebel über den Eichenwäldern des Mirnatales verziehen. Haben Trüffelsucher wie Giancarlo Zigante ihre kostbare Beute schon lange an die Köche der Region weitergegeben. Vom rustikalen Landgasthof, wo viele Speisen noch nach traditioneller Art am offenen Kamin mitten im Lokal zubereitet werden, bis zu den modernen Designrestaurants in den Küstenorten- die weiße Trüffel beherrscht in diesen Wochen alle Speisekarten.

Bei „Rino“ in Momjan wird sie über nudelartige Fuzi gehobelt, Nevio Sirotic verleiht damit in seiner romantischen „Toklarijaw“, einer ehemaligen Ölmühle, Fleischfilets eine besondere Note, und Marino Markesic lockt gleich mit mehrgängigen Trüffelmenüs ganze Heerscharen italienischer Feinschmecker ins Restaurant Marino nach Kremenje.

Alfas und Lancia prägen daher im Herbst die kurvigen Weinstrassen und mittelalterlichen Steindörfer im hügeligen Hinterland Istriens. Zu entdecken gibt es dabei neben kulinarischen Köstlichkeiten auch die neuen Weinqualitäten der ambitionierten regionalen Winzer und so manche kunsthistorische Kostbarkeit wie die Palladio-Kirche im pittoresken Burgenstädtchen Motovun oder die Galerien des Künstlerdorfes Groznanj. Wer sich auf die Spuren eines Trüffelsuchers begeben möchte, hat dazu an allen Oktober-Wochenenden in Livade Gelegenheit. Jeweils von Freitag bis Sonntag bietet dort auch Giancarlo Zigante, der laut Guinness- Buch der Rekorde, die größte weiße Trüffel der Welt gefunden hat, in seinem Spezialgeschäft und einem Gastrozelt vielfältigste duftende Spezialitäten.

Genießen kann man Trüffel in Istrien freilich noch viel länger, die Saison dauert weit bis in den Dezember hinein. Für Trüffelschwein Jack und seine Hundekollegen sind also noch einige Wochen harter Arbeit angesagt.

Informationen: Trüffelprospekt, Gastro-Guide und weitere Infos sind erhältlich beim Touristenverband der Region Istrien, D-80335 München, Bayerstraße 24, Te.: 0049-89-54370480, Fax: 215722, e-mail: istrien-info@-online.de.

Himbeeren & Zedernholz

von Sandra Therwer, aus Revue

Ohne sie gäbe es keine Fertiggerichte, keine Dosensuppen, keine Nussjoghurts und auch keine Fruchtbonbons. Gemeint sind die extra hinzugefügten Aromen. Ohne diese Aromastoffe würden uns die industriell hergestellten Lebensmittel alle nicht schmecken. Doch wer denkt, das nach Himbeeren schmeckt, stamme von Himbeeren, der irrt sich gewaltig.

Eine simple Überlegung macht uns klar, dass dies unrealistisch ist. Es wäre einfacher, gleich die Himbeeren zu verwenden, als ihr empfindliches Aroma zu extrahieren. Doch das wäre viel zu teuer. Wenn Sie schon einmal selbst Himbeerjoghurt zubereitet haben, wissen Sie, dass man eine ganze Menge Himbeeren benötigt, um einen Becher Naturjoghurt tatsächlich Himbeergeschmack zu verleihen. Bedeutend billiger sind Aromen, die synthetisch hergestellt werden.

Unterschieden wird in der Aromaherstellung grundsätzlich zwischen natürlichen, naturidentischen und künstlichen Aromen. Doch auch die natürlichen Aromen stammen nicht immer- wie ihr Name vermuten ließe- aus der entsprechenden Frucht. Sie werden meistens aus anderen billigeren natürlichen Rohstoffen gewonnen oder mit Hilfe von Schimmelpilzen und Bakterien synthetisiert. Ein natürliches Aroma, das nach Himbeeren schmeckt, wird z. B. aus Zedernholzöl gewonnen. Andere natürliche Aromastoffe, die nach Pfirsich, Nuss oder Apfel schmecken, werden mit Hilfe von Schimmeloilzen erzeugt.

Naturidentische Aromen werden synthetisch hergestellt. Es handelt sich dabei um im Labor nachgebaute Substanzen, die in der Natur vorkommen. Hierbei ist es jedoch nicht notwendig, dass diese Substanzen tatsächlich in dem Aroma vorkommen, das nachgeahmt wird. Künstliche Aromen sind chemisch hergestellt Aromen, die keinerlei Bezug zu der in der Natur vorkommenden Stoffen haben. Zu den neueren Eigenschaften zählen auch Raucharomen, die dem Metzger das Rächnern ersparen und Reaktionsaromen, die Geschmackseindrücke simulieren, die gewöhnlich beim Braten, Backen oder Grillen entstehen. Ohne sie wäre es nicht möglich, vegetarischen Produkten das Aroma von gebratenem Fleisch zu verleihen.

Guten Appetit !

Auf Trüffelsuche mit Réglisse

(ukp)

Keine hohen Ansprüche stellt die auf das Aufspüren von Trüffel dressierte einjährige Labradorhündin Réglisse. Als Lohn für jede gefundene Trüffel bekommt sie von ihrem Herrn, Jean Genevois, zur Belohnung ein kleines Stück Käse. Kurz nach der Geburt des Tieres hielt er ihm eine Trüffel vor die Nase. Die Brust der Hundemutter wurde mit einer Trüffel gebürstet. Réglisse gewöhnte sich somit schon in den ersten Lebenstagen an den Duft dieser köstlichen Pilzart.

Wie man diese Pilze entdeckt, lernte sie rasch. Jean Genevois vergrub in Tennisbälle gelegte Trüffel in den Waldboden und ließ seiner Hündin freien Lauf zum Schnüffeln. Die Trüffelsuche ist für sie ein Spiel. Ihr Kratzen mit den Vorderpfoten signalisierte ihrem Herrn, dass sie den Pilz ausfindig gemacht hat. Der braucht die Trüffel nur noch aufzuheben. Er muss jedoch sofort am Fundort sein, damit der Pilz nicht unerlaubt von Réglisse verzehrt wird. Auch sie weiß diesen lukullischen Genuss zu schätzen. In diesem Fall hält sie das schlechte Gewissen davon ab, von Jean Genevois ihren Lohn zu begehren. Zu seinem Glück unterliegt Réglisse relativ selten der Versuchung, sich an einer Trüffel zu laben. Sie hat im Übrigen das Talent, nur reife Pilze zu signalisieren. Trotz Wind und Regen spürte Réglisse innerhalb von zwei Stunden Trüffelpilze verschiedener Größen im Gesamtgewicht von immerhin rund 900 g auf. Fundort war ein Wald unweit von Chaumont in Ostfrankreich. In dieser Kleinstadt ist Jean Genevois als Koch tätig. Ab Mitte September bis Mitte Dezember begibt er sich beinahe täglich mit Réglisse in den Wald zur Trüffelsuche. Dieser Zeitraum ist von den zuständigen Behörden festgelegt worden. Auf der Speisekarte von Jean Genevois stehen daher viele mit Trüffel geschmackvoll ergänzte Gerichte. Die nicht benötigten Trüffel werden tiefgefroren und z.B. für das bevorstehende Weihnachts- und Neujahrfest aufgehoben.

Gemeinsam mit dem regionalen Tourismusamt organisiert Jean Genevois Wochenenden in Sachen Trüffel. Der Preis beträgt pro Person etwas 225 Euro. Die Gäste begleiten ihn in den Wald. Dann wird in der Küche das Anfertigen von einschlägigen kulinarischen Genüssen geübt. Ein äußerst verlockendes Galadiner gehört ebenfalls zum Programm. Es kann z.B. mit einer mit Trüffeln gefüllten heißen Auster- als Appetitanreger- beginnen. Ihr folgt eine heiße Semmel, die mit Leberpastete und Trüffeln gefüllt ist. Sie wird von einer mit Porto angefertigten Soße eingerahmt. Ein leicht angebratener Lachs mit einer mit Trüffeln ergänzten Schnittlauchcreme mundet ebenfalls köstlich. In den Wäldern von Chaumont und Umgebung gibt es Hirsche, Rehe und Wildschweine. Da derzeit Jagdsaison ist, kann ein Teil der Beute auf die Teller der Gäste von Jean Genevois gelangen. Als Beilage schmeckt recht gut ein Selleriesalat mit Trüffeln. Frischer Ziegenkäse mit Trüffeln füllen auf angenehme Weise den Magen. In ihm ist aber noch Platz für das Eis mit den Trüffeln.

Bevor diese Gaumenfreuden genossen werden, schließt Jean Genevois die Wissenslücken seiner Gäste in Sachen Trüffel aus diesem ostfranzösischen Landesteil. Die Herzöge von Burgund wussten schon gegen Ende des 14. Jahrhunderts diese feine und aromatische Pilzart zu schätzen. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden im Département haute Marne (dort befindet sich Chaumont) jährlich etwa 18 t Trüffel „geerntet“. Der erste Weltkrieg wurde dieser Pilzart beinahe zum Verhängnis. Die Trüffelsuche war- und ist auch heute noch- eine Männerangelegenheit. Der Krieg und der massenweise Soldatentod verringerten die Zahl der auf das Einsammeln der Trüffel erpichten Männer.

Seit mehreren Jahren bemühen sich Jean Genevois und seine Gesinnungsgefährten um die Wiederbelebung der Trüffeltradition. Mit Hilfe des Landwirtschaftsministeriums wurden einige „Trüffelplantagen“ angelegt. In ihnen befinden sich ungefähr 600 verschiedene Bäume, die sich erfahrungsgemäß günstig auf das Heranwachsen der Trüffel auswirken. Dennoch ist diese überaus begehrte Pilzart ziemlich selten. Das macht verständlich, warum ein Kilogramm durchaus 225 Euro kosten kann. Für das vorgenannte Galadiner genügen jedoch 50 g pro Person, versichert Jean Genevois.

Als traditionelle „Trüffelheimat“ ist nicht nur den Franzosen die südwestfranzösische Region Périgord ein Begriff. Dort sind die beliebten Pilze- auch als „schwarze Diamanten“ bekannt- aber heuer auffällig selten. Das erklärt ihren Preis von gut 750 Euro pro Kilo. Da in Frankreich die Nachfrage nach Trüffel- in der Bibel heißen sie „Liebesäpfel“- ständig zunimmt, wird der erforderliche Bedarf unter anderem in Spanien, Italien und Kroatien gedeckt. Der „König der Trüffel“ wächst in Italien. Der weiße Pilz trägt den Namen „Alba“. Für ihn sind die Preise entsprechend hoch.

Museen und Pilzzüchtereien in Frankreich

Nachfolgend eine Liste von Museen und Pilzzüchtereien in Frankreich. Einige davon wurden schon in früheren Ausgaben unseres Mit-Heftes ausgiebiger vorgestellt.

La champignonnière Poulain
F-10210 Cussangy
Tel.: 0033 325401871

La cave champignonnière Le Soleillal
F-24260 Champagne
Tel.: 0033 553070103

La cave champignonnière des Roches
F- 41400 Bourré
Tel.: 0033 254325620

La champignonnière du Saut-aux-Loup
F- 949730 Montsoreau
Tel.: 0033 241517030

L'Ecomusée de Margeride La Tour
F- 15320 Ruynes-en-Margeride
Tel.: 0033471234296

La Maison du châtaignier
Marrons et champignons
F- 24550 Villefrance-du-Périgord
Tel.: 0033 553299897

L'Ecomusée de la Truffe
F- 24420 Sorges-en-Périgord
Tel.: 0033 553059011

La Maison de la Truffe et du Tricastin
F-26310 Saint-Paul-les-Trois-Châteaux
Tel.: 0033 475966129

L'Arboretum des Barres
F- 45290 Nogent-sur-Vernisson
Tel.: 0033 238976221

Le Musée du Champignon
Saint-Hilaire-Saint-Florent
Tel.: 0033241503155

La Maison de la Chasse
et de l'environnement
F- 84390 Sault
Tel.: 0033 490641396

Eil Dordogne-Périgord
25 Rue Wilson
F- 24009 Périgueux Cedex
Tel.: 0033 553355005

Vergiftungen durch den Grünling

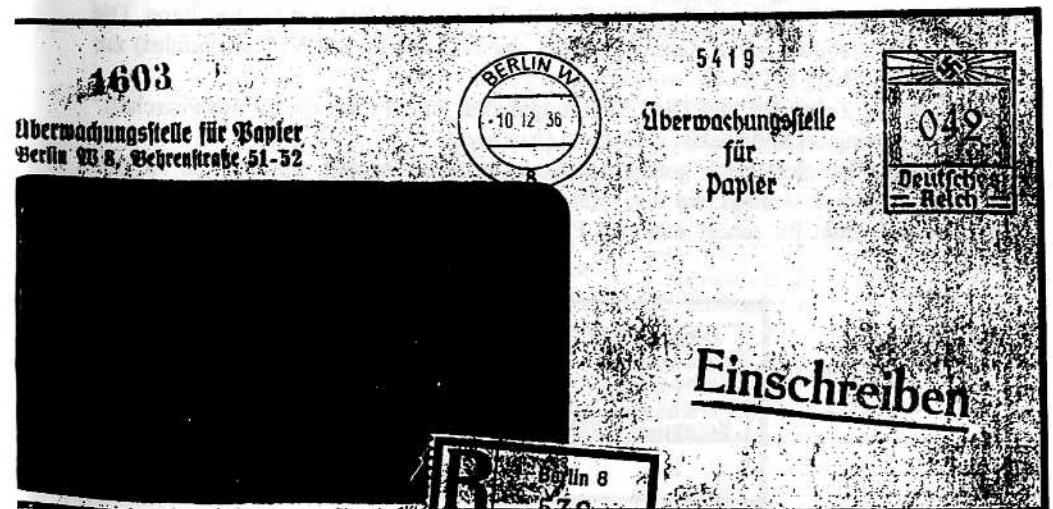
aus Internet – bleem@pilzwelt.de (wo jeder gratis reinschauen kann)

Hallo Pilzfreunde! Sicherlich haben einige von Euch schon gelesen, dass es in der Vergangenheit zu tödlichen Ausgängen bei einer Erkrankung gekommen ist, die durch den Verzehr des Grünlings hervorgerufen wurde. Der Grünling war bisher ein geschützter Speisepilz, doch nun sollte man Vorsicht walten lassen. Die Krankheit, die er hervorruft kann nennt sich Rhabdomyolyse. Als Rhabdomyolyse bezeichnet man eine schwerwiegende Schädigung der (Skelett- und Herz) Muskulatur durch Vergiftung (mit Alkohol, bestimmten Medikamenten, Betäubungsmittel) aber auch als Erbkrankheit, in Folge von Überwärmung und Mangel an Kalium oder Phosphor im Blut wird als Rhabdomyolyse bezeichnet. Diese Krankheit kann auch in Folge einer Nierenschädigung (Niereninsuffizienz) entstehen, wenn die Ausscheidung von Giftstoffen bei Medikamenten vermindert ist.

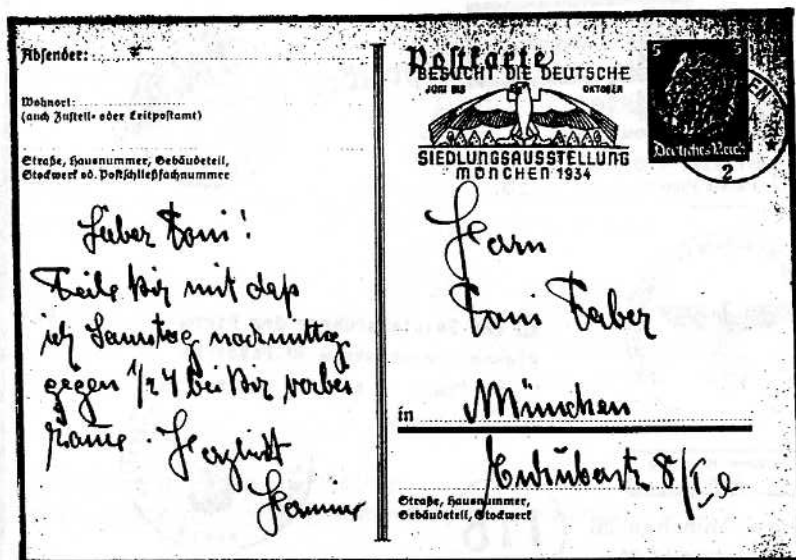
Die Rhabdomyolyse beginnt mit Muskelschwäche, Muskelschmerzen und Abschwächung der Reflexe und kann tödlich ausgehen. Sie wird durch Blutwäsche und bestimmte Medikamente behandelt. Nur scheint auch der Grünling zu den auslösenden Faktoren zu gehören und er sollte in Zukunft gemieden werden.

Den entsprechenden Originalbericht der Zeitschrift „The New England Journal of Medicine“ kann man sich auf der Homepage auf der Startseite downloaden.

Die Altstoffverwertung im 3. Reich (Teil II)



Bereits auf der „Deutschen Siedlungsstellung 1934“ in München wurde Kompostierung und Kleintierhaltung (Abgabe der Felle) als Beitrag zur Stärkung der „Deutschen Volkswirtschaft“ propagandiert.



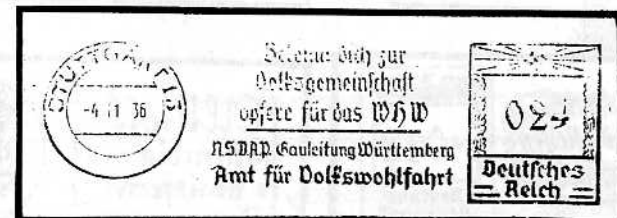
Auf der Jahresschau „Die Küche der Welt 1936“ in Berlin wurde der Deutschen Hausfrau vorgeführt wie man mit Ersatzstoffen für Fleisch und Fett gut kochen kann. Die Küchenabfälle sollten in die Sammelbehälter der NSV (nationale Volkswohlfahrt) zur Wiederverwendung bei der Schweinemast gegeben werden.

Zum gleichen Zeitpunkt hielt der „Beauftragte des Führers für die Kriegswirtschaft“ Hermann Göring im Sportpalast eine Rede (Auszug):

„Deutschland ist nicht reich genug Abfälle beiseite zu werfen, sondern die Abfälle müssen gesammelt werden und den großen Mästereien in den Städten zugeführt werden. Dann werdet ihr sehen, das sich Fleisch- und Fettversorgung verbessern wird“ 1936.

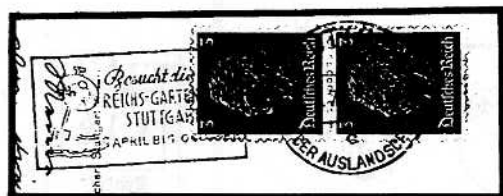


Im Vorfeld des Krieges wurde die Aktion „Kampf dem Verderb“ ins Leben gerufen. Eine Werbeaktion der NS-Volkswohlfahrt. Hier waren direkt Lebensmittel, Küchen- und Gartenabfälle angesprochen.



Besonders in den letzten Vorkriegsjahren wurde gezielt auf jeder Ausstellung, egal welcher Art diese war, eine Sonderabteilung über die Sparsamkeit eingerichtet. Auf der „Grünen Woche“ 1937 warb die Sonderschau für verstärkten Einsatz von Küchenabfällen zur Schweinemast. Die Reichsgartenbauausstellung 1939 zeigte auch in Sonderausstellungen wie man durch gezielten Anbau von Gemüse und Früchten und

die Kleintierhaltung einen Beitrag zur Stärkung der „Deutschen Volkswirtschaft“ leisten kann!



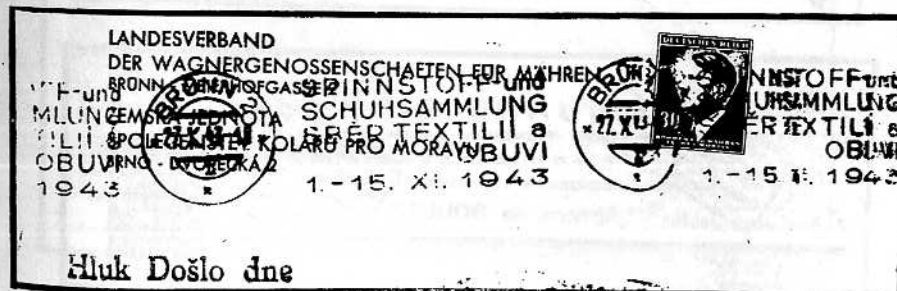
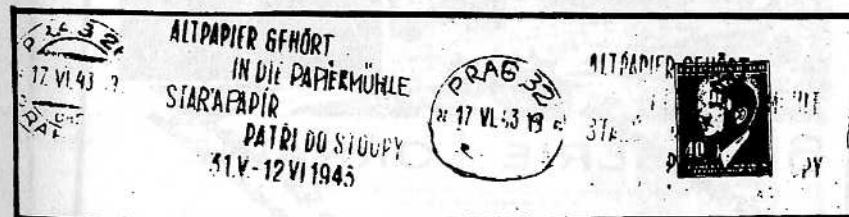
Aber nicht nur Lebensmittel standen auf dem Sparprogramm. Altstoffe, Fette, Reifen, Treibstoff und vieles andere mehr musste im zivilen Sektor gespart werden. Die Kriegsvorbereitungen gingen in die Endphase.



Noch mehr Bedeutung bekamen die Abfälle nach Kriegsbeginn. Kleider- Spinnstoff- und Wäschesammlungen sollten die Textilbasis verstärken. Wintersachen- und Büchersammlungen, anfangs eine gute Idee, wurde später als der Mangel an Ausrüstung immer größer für den Reißwolf verwendet.



In den „Eingegliederten“ und besetzten Gebieten des 2. Weltkrieges wurde das organisierte Altstoffsammeln ebenfalls eingeführt. Im „Protektorat Böhmen und Mähren“ warben zweisprachige Stempel für das Sammeln von alten Schuhen und Textilien und forderten auf, altes Papier in den Papiermühlen abzuliefern.



Im den besetzten Niederlanden wurde postalisch für die Wiederverwendung und Das Sammeln von Altstoffen geworben. Diese Stempel wurde auch nach Kriegsende noch verwendet.



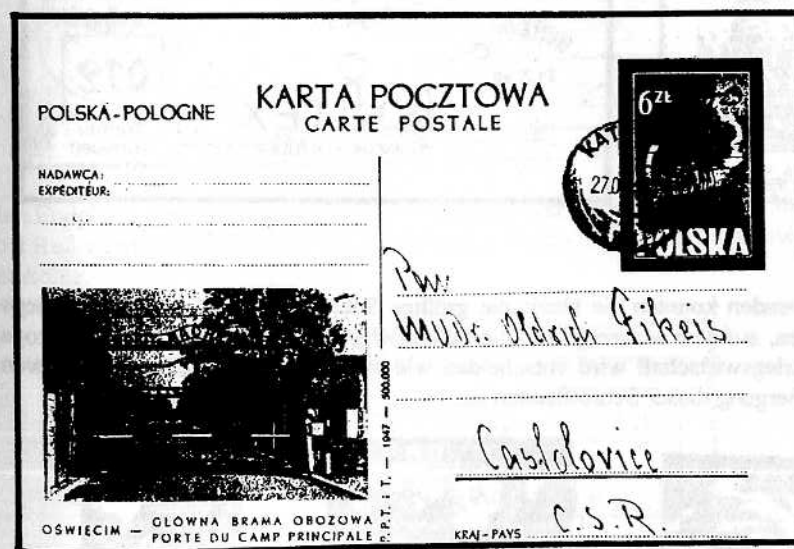
Elsass-Lothringen war in das Deutsche Reich eingegliedert. Amtssprache war deutsch. Die deutschen Verwaltung erlaubte die Weiterwendung Franz. Formulare, hier Briefumschläge, die aber mit einem deutlichen Mangelhinweis versehen sein mussten. Diese Stempel waren bei Dienststellen, sowie privat, Pflicht.



Eine Ausnahme gab es bei der Sparsamkeit, die Feldpostpäckchen. Sie sollten gut verpackt sein. Da 1944 nicht mehr all zu viele solcher Päckchen verschickt wurden, wird der Papierverlust nicht mehr den Untergang des Regimes beeinflusst haben!



Menschenverachtung – Altstoffe aus den KZ-Lagern. In Auschwitz (Oswiecim) wurden Tonnen von Kleidungsstücken, Haaren und Metallteilen der vergasten Häftlinge befehlsgemäßer „Altstoffverwertung“ erfasst und zur Weiterverarbeitung abtransportiert. Die Erfassung der „Resttextilien“ war in allen KZ-Lagern vorgeschrieben. „UNTEX“ war eine Spezialweberei die dem Sicherheitsministerium unterstand. Dort wurden die KZ-Alttextilien wieder zu neuer KZ-Kleidung gewebt!



Konzentrationslager Auschwitz

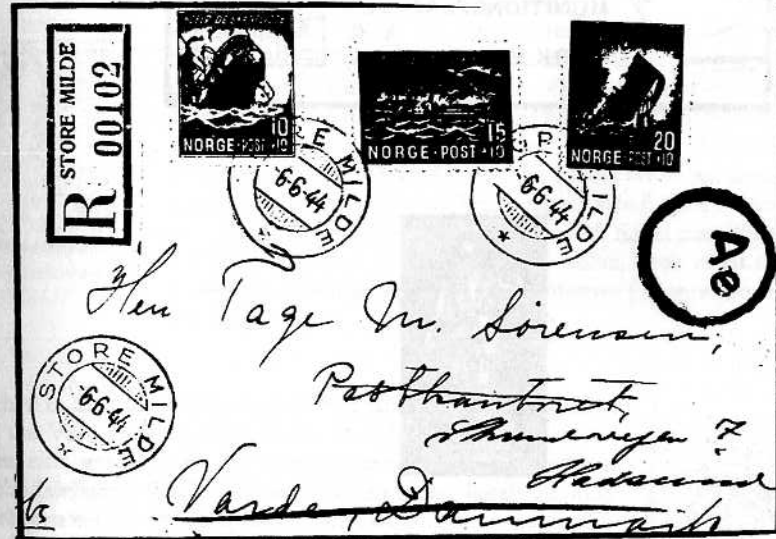
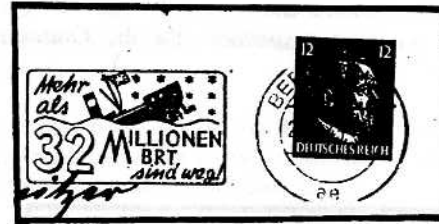
Folgende Anordnungen sind beim Schriftverkehr mit Häftlingen zu beachten.

1. Jeder Schutzhäftling darf im Monat zwei Briefe oder zwei Karten von seinen Angehörigen empfangen und an sie absenden. Briefe an die Häftlinge müssen lesbar mit Tinte, einseitig und in deutscher Sprache geschrieben sein. Gestaltet sind nur Briefbögen in normaler Größe. Briefumschläge ungefaltet. Einem Briefe dürfen nur 5 Briefmarken à 12 Pf. der Deutschen Reichspost beigelegt werden. Alles andere ist verboten und unterliegt der Beschlagnahme. Lichtbilder dürfen als Postkarten nicht verwendet werden.
 2. Geldsendungen sind nur durch Postanweisungen gestattet. Es ist darauf zu achten, daß bei Geld- oder Postsendungen die genaue Anschrift, bestehend aus Name, Geburtsdatum und Nr., angegeben ist. Bei fehlerhaften Anschriften geht die Post an den Absender zurück oder wird vernichtet.
 3. Zeitungen sind gestattet, dürfen aber nur durch die Poststelle des K.L. Auschwitz bestellt werden.
 4. Die Häftlinge dürfen Lebensmittelpakete empfangen, Flüssigkeiten und Medikamente sind jedoch nicht gestattet.
 5. Gesuche an die Lagerleitung zwecks Entlassung aus der Schutzhaft sind zwecklos.
 6. Sprecherlaubnis und Besuche von Häftlingen im Lager sind grundsätzlich nicht gestattet.
- Der Lagerkommandant.



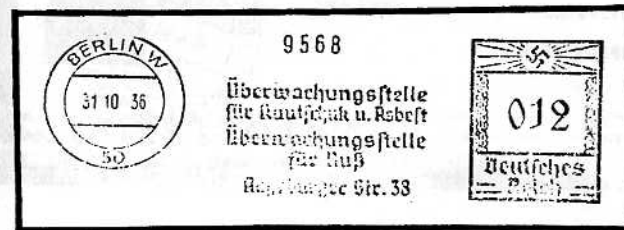
*Frau
Anastasia Richter*

*92
Schoppinstraße 4
Eldstraße 4
Kreis Kattowitz*



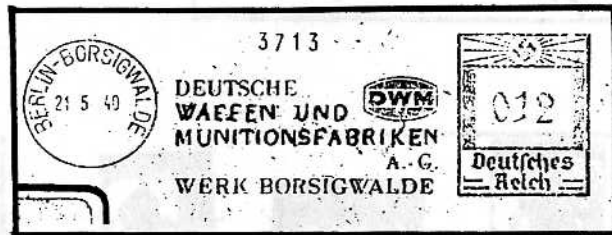
*Herr Tage Dr. Lorenzen,
Posthauptstadt
Königsberg
Varda, Danzig*

Nicht verwenden konnten die Nazis die größten Schrottsammlungen auf den Kriegsschauplätzen, auf dem Meeresgrund, die Schuttberge der zerstörten Häuser in Europa. Die Nachkriegswirtschaft wird entscheiden wie sinnvoll und bezahlbar die Verwendung, die Bergung dieser Schrotthalden ist.



In den Endphase des Krieges wurde die Verwertung von Altmaterial immer intensiver. Selbst Ruß wurde amtlich erfasst, verwendet auf Lokomotiven anstelle von Stein- oder Braunkohle.

Auch Nichtmetallstoffe aus Kupfer, Bronze und anderen kriegswichtigen Materialien, wie Glocken, Denkmalfiguren wurden „gespendet“ für die Granatringe und den Endsieg!



Gemeiner Wacholder *juniperus communis* L. Von Gerhard Blisse, Dessau

Im Mitteilungsblatt vom April 2002 ist ein Bericht über den Wacholder. Anlass dafür war, dass er zum Baum des Jahres gekürt wurde. Ich möchte die Möglichkeit nutzen, den geschützten Baum etwas näher vorzustellen.

Der Gemeine Wacholder, auch Heide-Wacholder genannt, ist ein Nadelgehölz aus der Familie der Zypressengewächse (*Cupressaceae*). Kennzeichnend für die Gattung sind die fleischigen Scheinbeeren. Er kann ein Alter von bis zu 1000 Jahre erreichen.



Der Wacholder hat ein riesiges Verbreitungsgebiet. Es reicht von Europa, weiten Teilen Asiens, bis nach Nordamerika, und von Südgrönland bis Nordafrika. Auf Grund seines weiten Verbreitungsgebietes kennt man mehrere Unterarten und Varietäten. In Mitteleuropa gibt es nur zwei Unterarten. Denkt man an den Wacholder, so verbindet man ihn mit der Lüneburger Heide, wo er mit dem Heidekraut eine charakteristische Pflanzengesellschaft bildet. Gerne wird er in Parks und Friedhöfen angepflanzt. Oft findet man ihn auch in Gärten, wo er aber gemieden werden sollte, denn er ist der Zwischenwirt für den gefährlichen Birnengitterrost (*Gymnosporangium sabinae*).

Schon in der frühen europäischen Menschheitsgeschichte spielte in der Volksmedizin, wie auch im Aberglauben und im Brauchtum, eine große Rolle. Bei den Sträuchern, welche die antiken Schriftsteller als Wacholder beschrieben haben, handelt es sich nicht um unsere Art, *Juniperus communis*, sondern um eine südeuropäische Wacholderart. Bei Ausgrabungen in den Schweizer Pfalbauten fand man nicht nur Wacholderbeeren in Töpfen, sondern auch angekohlte Zweigspitzen und Holzteile. Die Funde zeigen, dass der Wacholder schon damals als Heilpflanze bekannt war. In vielen Gegenden war er heilig und durfte nicht geschlagen werden. Im 16. und 17. Jahrhundert empfahlen die Kräuterbücher die Pflanze gegen Wassersucht, Geschlechtskrankheiten und Koliken. Auf seine harntreibende Wirkung wurde schon damals hingewiesen. Wo die Pest im Ort herrschte, räucherte man die Wohnräume, um so der Pest vorzubeugen. Man wollte so die vergiftete Luft vertreiben. Man glaubte auch, dass man durch das Räuchern sich vor wilden Tieren und Schlangen schützen könne. Die Zweige sollten außerdem Teufel und Krankheiten vertreiben.



