

Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V. im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Elektronische Schriftenreihe der Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft

Roger Thill

Aus dem Leben einer Kartoffel

(eine Ausstellungssammlung)



Roger Thill

Aus dem Leben einer Kartoffel

Eine Ausstellungssammlung (Teil 1)



In den nächsten Heften wird der geneigte Leser der „Agrarphilatelie“ eine Ausstellungssammlung über die Kartoffel, bebildert mit Marken und allerlei Belegen, kennenlernen. Zuerst wird der Ursprung der Kartoffel, ihre Reise in die große Welt und ihre dortige Verbreitung kennenlernen. Dann folgen in einem zweiten Teil die Forschung an diesem wichtigen Nahrungsmittel und die Entwicklung neuer Sorten durch Zucht. Ein Blick über das Ackerfeld wird uns Knollen zeigen, die im Namen vielleicht auch tuberosum heißen, aber keine solanum tuberosum, so der lateinische Name, sind. Wenn über die Kartoffel gesprochen wird, muß man auch über den Lebensraum, dem Wachstum, die Feinde und über Giftstoffe der Kartoffel informieren. Das werden wir in einem weiteren Teil machen. Was auf dem Felde wächst, soll geerntet werden: von Hand oder maschinell; da immer mehr geerntet wird als sofort verbraucht wird, müssen Kartoffeln gelagert werden. Was auf der Welt geerntet oder hergestellt wird, wird auch gehandelt. Kartoffeln sind nahrhaft: Nicht nur der Mensch weiß das zu schätzen. Und schließlich ein abschließendes Kapitel. Nastrovje, denn Getreide ist für Wodka viel zu wertvoll. Sagen Sie nicht, Sie würden nicht wissen, was auf Sie zukommt.



Wer sich als Philatelist mit Kartoffeln beschäftigt, wird eine große Anzahl von Postkarten aus den frühen 1940er-Jahren finden, die zur seelisch-moralischen Ertüchtigung der US-amerikanischen Soldaten hergestellt wurden.

Die Knollen der Inkas



Forschungen besagen, daß die Kartoffel in Chile und Peru im Hochland um den Titicacasee bereits im 7. Jahrtausend vor unserer Zeitrechnung als Nahrungsmittel bekannt war. Es liegt die Vermutung nahe, daß die Knolle gemeinsam mit dem Getreidekorn das älteste Nahrungsmittel der Menschheit ist.



PRIMER DIA DE EMISION



Ersttagsbrief „Tag der Kartoffel“ vom 27. Dezember 1982 (Peru)

Peru 1994 Kunst der Inka:
Figur Kartoffeltopf



Peru 1996 zeigt ein Kartoffelfeld
50 Jahre FAO



10-Jähriges Jubiläum des „Centro Internacional de la papa“ (Peru 1972 und mit Überdruck 1983)

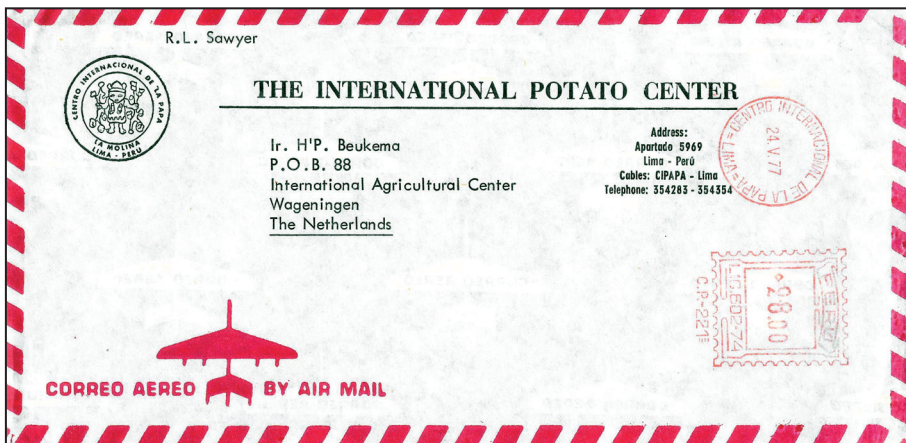


Im Monat Juni wurde die Kartoffel geerntet, im Juli die Ernte in die Lagerhäuser gebracht und im Dezember (man ist auf der südlichen Erdkugel) gepflanzt. Bilder aus der

„Nuevo cronica y buen gobierno“ von Poma de Ayala. Die „Cronica“ enthält neben historischen und ethnographischen Informationen einen vollständigen Kalender des bäuerlichen Jahres und Zeichnungen aus der Landwirtschaftsarbeit. (Peru 1972 und 1973)



Das Centro Internacional de la Papa (CIP) ist ein internationales Forschungszentrum mit Sitz in La Molina bei Lima. Mit dem Ziel der nachhaltigen Armutsminderung und der Ernährungssicherung in Entwicklungsländern werden u.a. Forschungsaktivitäten zu Kartoffeln unternommen.



Die Kartoffel reist in die weite Welt



Die Republik Guinea gibt aus Ankaß des „Jahrs der Kartoffel“ 2008 einen Block mit Columbus und Kartoffeln heraus.

Columbus hat ganz sicher die Kartoffel nicht kennengelernt; er hat ja nicht einmal den Wert des Tabaks erkannt.

Der Phantasie des Zeichners sind keine Grenzen gesetzt: Soooo trägt man keine Kartoffeln.

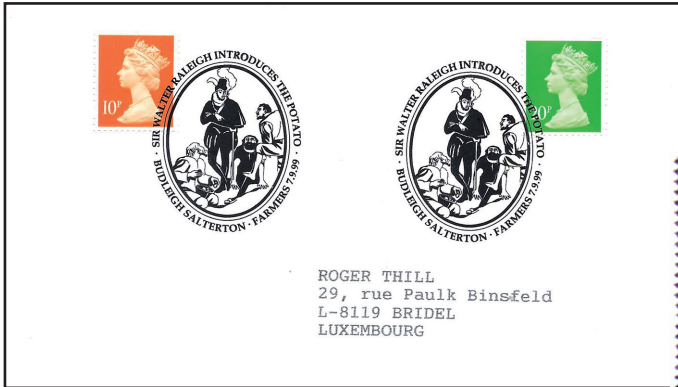
Kolumbien 1938



Der erste Deutsche, der die Kartoffel sah, Nikolaus Federmann (der Jüngere) (1501–1550) aus Ulm, der 1529 von den Welsern (Augsburg) zum Feldhauptmann bestellt wurde und in dieser Funktion einen Nachschubtransport von 123 Spaniern und 24 deutschen Bergknappen nach Venezuela begleitete. Federmann war ein übler Plünderer.



1530 zog er mit 114 Fußsoldaten und 16 Pferden in Richtung Landesinneren, wobei ihm diese eigenmächtig unternommene Expedition 70.000 Dukaten einbrachte. Bei seiner zweiten Expedition, die eine unglaubliche Leistung darstellte und von ihm in seinem Tagebuch sorgsam dokumentiert wurde, gelangte er bis auf die Hochebene in der Nähe von Bogotá, in das Reich der Chibcha, die sich selbst als Muisca bezeichneten. Hier sah er wohl erstmals die Kartoffel.



Großbritannien 1973
Sir Walter Raleigh

Eine der ersten Kartoffel-Lieferungen nach Europa soll von John Hawkins (1532–1595), einer der Hauptverantwortlichen des britischen Sklavenhandels, nach Irland gebracht worden sein; Hawkins lud diese Knollen in Santa Fé (am Paraná-Fluß in Argentinien) an Bord und brachte sie in Halifax an Land: Sicher ist nur, daß Hawkins als erster Raucher in die englische Geschichte eingehen kann. Glaubhafter ist, daß die Kartoffel von Raleigh nach Irland gebracht wurde.



Jersey 1992: Raleigh und Columbus

Denn Raleigh eroberte den wichtigsten spanischen Stützpunkt in der Karibik und erhielt im März 1586 Lösegeld und auch Proviant; es ist anzunehmen, daß sich darunter auch Kartoffeln befanden.

Klaus Henseler, ein Historiker, der sich mit der Geschichte der Kartoffel beschäftigte, meint, daß alles ganz anders gewesen sei: Die ersten Kartoffel haben spanische Seeleute über Teneriffa, dem ersten Stop nach

der Rückkehr aus der Neuen Welt, nach Europa gebracht.

Das Bild im Titel zeigt eine frühe Zeichnung einer Kartoffelpflanze. Sie wurde von Basilius Besler für den „Hortus Eystettensis“ gezeichnet. Besler nennt die Pflanze „Papas Peruanorum“; die von Besler gezeichnete Pflanze wuchs im botanischen Garten der Willibaldsburg im bayerischen Eichstätt. Der „Hortus Eystettensis“ enthält insgesamt 367 große Kupfertafeln und wurde 1613 in Augsburg gedruckt. Auftraggeber war der Eichstätter Fürstbischof Johann Conrad von Gemmingen, der für den Druck 7.000 Gulden Vorschuß leistete. An der Herstellung dieses Prachtwerkes arbeiteten neben den Druckern Basilius und Hieronymus Besler die Botaniker Ludwig Jungermann, Johann Leybold, Friedrich van Hulsen und Peter Isselburg. Die Zeichnung der Kartoffel ist im „Hortus“ mit naturwissenschaftlicher Akribie wiedergeben. Peter Paul Rubens kaufte 1615 ein Exemplar des „Hortus“ für fast 100 Gulden; es war das teuerste Buch seiner Bibliothek.

Die Überschriften sind in der Computerschrift „Potato Press“ „gesetzt“.

Roger Thill

Aus dem Leben einer Kartoffel

Aus einer Ausstellungssammlung (Teil 2)



Die Verbreitung der Kartoffel

Jonas Alströmer wurde in Alingsås in der südschwedischen Provinz Västra Götaland am 7. Januar 1685 geboren. Er war ein schwedischer Landwirtschafts- und Industriepionier sowie Mitbegründer der Königlich Schwedischen Akademie der Wissenschaften. Er förderte landwirtschaftliche Betriebe und überzeugte sie, Kartoffeln anzubauen. Er verstarb am 2. Juni 1761.

Alströmer begann seine Karriere als Angestellter einer Schiffahrtsgesellschaft in London. Zurück in Schweden eröffnete er 1724 in seinem Geburtsort eine Wollfabrik. Später gründete er in Göteborg eine Zuckerraffinerie und führte die Schwedische Ostindien-Kompanie als einer der ersten Direktoren. Seine größten Erfolge erzielte er mit der Förderung der Schafzucht in Schweden.



Heftchen für 20 Marken mit der Abbildung von Jonas Alströmer vom 2. Juni 1961 (Schweden)



Als bei der Hungersnot 1769 die „Academie Française“ in Paris einen Preis für die beste Abhandlung über diejenigen Gemüse aussetzte, welche das Brot ersetzen konnten, erwarb sich der französische Pharmazeut und Agronom Antoine Augustin Parmentier diesen Preis durch seine Schrift über den Kartoffelanbau, zu dessen Verbreitung in Frankreich er in der Folge wesentlich mit beitrug. Ihm wird nachgesagt, er habe ein Kartoffelfeld von Soldaten bewachen lassen, um die Knollen als besonders wertvoll darzustellen. In der Nacht ließ er die Wachen abziehen und die Bauern der Umgebung holten sich die Pflanzen, um sie selbst anzubauen. Diese Geschichte wird ganz ähnlich vom ersten Kartoffelanbau in Brandenburg erzählt; sie ist in beiden Fällen nicht verifizierbar, hört sich aber gut an.



Ersttagsbrief vom 27. Oktober 1956 (Frankreich) mit Antoine Augustin Parmentier. Das Bild zeigt Parmentier, der König Ludwig XVI. einen Strauß Kartoffelblüten überreicht. Als Dank des Königs durfte Parmentier die Königin Marie Antoinette küssen: „Männer wie Euch belohnt man nicht mit Geld.“



Denkmal von Parmentier in Montdidier (Postkarte Frankreich, undatiert)



„Blume“ und zur Verschönerung der Beete – 1664 gilt als das Jahr der ersten Anpflanzung einer Kartoffel in Preußen. Für 80 Taler wurden aus Holland Saatkartoffeln – wohl mehr der blauen Blüte wegen – angeschafft, vielleicht aßen ja die Küchenjungen die Knollen. Diese Saatkartoffeln sollen in dem von dem Holländer Michel Hanff gestalteten Lustgarten Berlins angepflanzt worden sein, zu jener Zeit noch Zier- und Küchengarten des Schlosses. Auf einem Stich des Malers Hermann Joseph Wilhelm Knackfuß (1848–1915) wird die kurfürstliche Familie gezeigt, im Lustgarten angepflanzte Kartoffeln betrachtend.

1746 erließ König Friedrich II. einen ersten Kartoffelbefehl, 1750 eine zweite Anordnung, über Kartoffelanbau und 1756 einen „Circular-Ordre“. Dabei bauten die Bauern am preußischen König vorbei schon längst Kartoffeln an.



Deutschland 1986
König Friedrich II.



Deutschland 1995
Friedrich Wilhelm,
der Große Kurfürst



Deutschland 1994
Luise Henriette
von Nassau-Oranien

Kurfürst Friedrich Wilhelm heiratete 1646 die Holländerin Luise Henriette von Oranien. Sie ließ im Amt Bötzow ein Schloß bauen, das 1652 den Namen Oranienburg erhielt und eine Landwirtschaft nach holländischem Vorbild wurde geschaffen. Selbstverständlich wurden im Schloßgarten Kartoffeln gepflanzt – als



Und dann sollte man nicht die Waldenser vergessen, die bei der Vertreibung aus der Provence die Knolle mitnahmen und sie in Süddeutschland verbreiteten und sogar bis

Rostock hoch die Kartoffel lobten. Und über ihre vegan lebenden „parfaits“ (die „Perfekten“) ihren „croyants“ (den „Gläubigen“) bei ihren Visiten den Anbau lehrten. So war das. (Italien 1968)

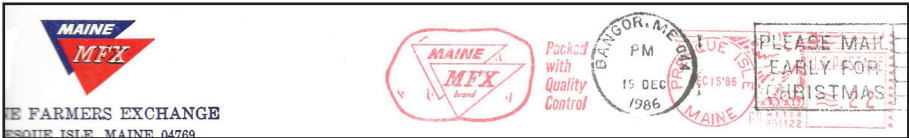
Neue Sorten durch Zucht

Mehr als 10 Kartoffelarten werden jedes Jahr im Bundesstaat Maine angebaut, darunter Sorten mit hohen Stärkewerten wie z.B. Green Mountain und Bintje. Weniger Stärke haben Yukon Gold oder Katahdin.

Green-Mountain-Kartoffeln sind reich an Stärke und werden fürs Backen, Braten und Maischen benutzt. Diese Kartoffeln werden in Maine seit den frühen 1900er-Jahren angebaut; sie hat den Bundesstaat Maine berühmt gemacht. Auch heute noch werden viele Kartoffeln angebaut und Forschung für neue Arten und Bekämpfung von Kartoffel-Krankheiten u.a. betrieben. Die Kartoffelsorte Green Mountain, die nach der Green-Bergkette in Vermont benannt ist, ist für ihren außergewöhnlichen Geschmack bekannt.



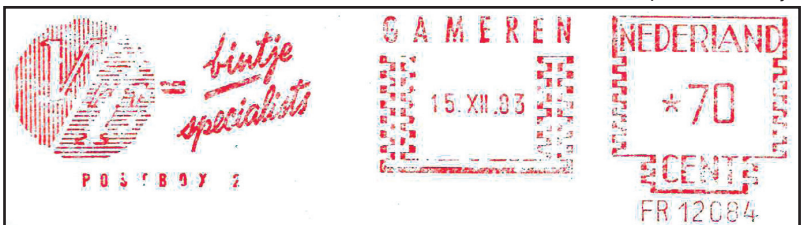
Fancy Cancellation von Houlton, Maine vom 25. November 1935 mit Stempel mit einer Kartoffel

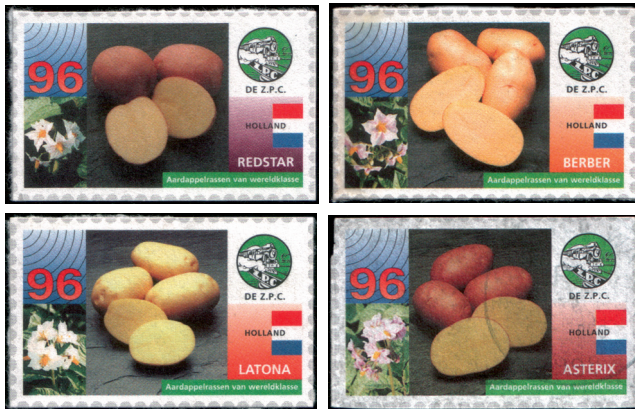


Absenderstempel mit Werbung für die „Maine Farmers Exchange“

Die Bintje ist eine mittelfrühe Kartoffelsorte. Sie entstand im Jahr 1905 aus einer vom niederländischen Botaniker Kornelis Lieuwes de Vries durchgeführten Kreuzung der Sorten Munstersen und Fransen. Die Bintje weist eine gute Krautentwicklung auf und hat eine gelbe Schalenfarbe. Durch die Knollengröße kann man mit der Bintje einen hohen Ertrag erreichen, wobei die Kartoffel meist für den frischen Verzehr, Pommes frites oder für die Herstellung von Chips verwendet wird. Sie ist zwischen dem Kochtyp C (mehlig kochend) und dem Kochtyp B (vorwiegend festkochend) einzuordnen. Die Bintje ähnelt sehr der Yukon-Gold-Kartoffel.

Absenderstempel mit der Bintje





Obere Reihe:
links: Redstar, rechts: Berber
untere Reihe:
links: Latona, rechts: Asterix
Die Niederlande haben eine lange Erfahrung in der Züchtung neuer Kartoffelsorten. Die nebenstehenden sog. personalisierten Briefmarken sind von „De ZPC“, einem Kartoffelzucht- und Vermarktungsunternehmen aus Met-slawier, ausgegeben worden. (Niederlande 2002)

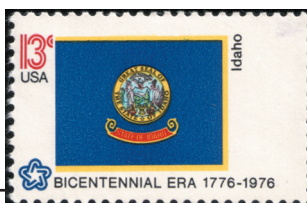
Die Züchtung einer Pflanze mit besonderen Eigenschaften ist ein mühseliges Unterfangen, das Jahre dauert und häufig von Fehlschlägen begleitet wird. Die ersten Kartoffeln, die nach Europa kamen, waren klein: auch deshalb konnte sich die Bezeichnung „tartufo“, aus dem die Kartoffel wurde, einbürgern. Klein wie Trüffeln wuchsen sie in der Erde, und auch farblich ähnelten sich Trüffel und die Kartoffel mit der Schale.

Irgendwann müssen Bauern gemerkt haben, daß es einzelne Kartoffeln gab, die größer waren als übliche Knollen. Da der Spruch „Die dümmsten Bauern haben die größten Kartoffeln“ nicht stimmt, pflanzte man versuchsweise diese größeren Kartoffeln. Und siehe da: Sie vermehrten sich, und geschmacklich gab es auch keinen Unterschied. Doch der Leser möge bedenken: um ein Feld nur mit größeren Kartoffeln oder mit Kartoffeln mit besonderen Eigenschaften bepflanzen zu können, benötigt man Jahre. Aber zuweilen geht es auch schnell.

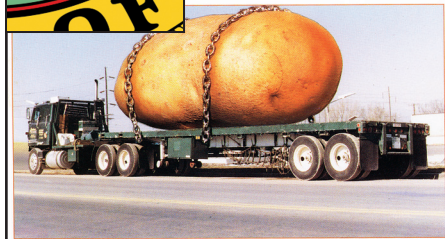
Unter den besonderen Kartoffeln ist die sog. Idaho-Kartoffel hervorzuheben. Das Große Staatssiegel Idahos (rechts) zeigt eine Kartoffel (USA 1976)



BIG potato county!



USA 1940



1872 fand der amerikanische Pflanzenzüchter Luther Burbank (1849–1926) in seinem Garten eine einzelne rote Kartoffelbeere, die von den Vögeln verschmäht wurde. Burbank fand weitere 22 Beeren, die von der Kartoffel-Sorte „Early Rose“ stammten. Er pflanzte diese 23 Beeren ein, die alle Knollen trugen: Es war die Geburtsstunde der großen Kartoffel, der sog. Idaho-Kartoffel.

Nicht unerwähnt bleiben soll der Chemiker und Botaniker George Washington Carver (1864–1943), der – im Süden der Vereinigten Staaten als Sklave geboren – einer der berühmtesten Botaniker der USA wurde. Carver forschte in einem Laboratorium in Georgia an mehr als hundert Pflanzen wie Erdnüssen, Süßkartoffeln, Mais und Kartoffeln, um ihre Verwendungsmöglichkeiten zu prüfen.



USA 1948
George W. Carver



Indien 1985
Das „Indian Agricultural Research Institute“ unter der Leitung von Prof. Dr. R. B. Singh feierte 1985 den 50. Jahrestag der indischen Kartoffel-Forschung.



Falsche Verwandte

Der Begriff „Trüffel“ wird im Deutschen uneinheitlich gebraucht. Volkstümlich werden unter „Trüffeln“ unterirdisch wachsende Pilzarten verstanden, auch solche, die mit den echten Trüffeln nicht näher verwandt sind, wie die Hirschtrüffeln. Auch das Wort Kartoffel ist von *tartufo* abgeleitet, dem italienischen Wort für Trüffel. Selbst einige Arten mit oberirdischen Fruchtkörpern werden gelegentlich als „Trüffel“ bezeichnet, etwa die Polnische „Trüffel“ (Kartoffelbovist – *Scleroderma*).



Absenderstempel mit Werbung für die 52. Nationale Trüffel-Messe 1982 in Alba



Kroatien 2015 zeigt die Bijeli tartuf *Tuber magnatum* und die Crni Tartuf *Tuber melanosporum*. Im kroatischen Namen erkennt man die Namensherkunft von der Trüffel.



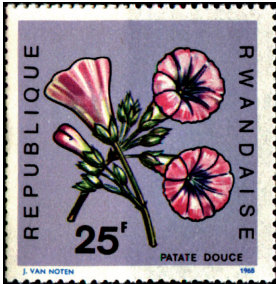
Grenada-Grenadinen 1988
Blüten der *Solanum macranthum*



Irland 1995
Blüte der *Solanum crispum*

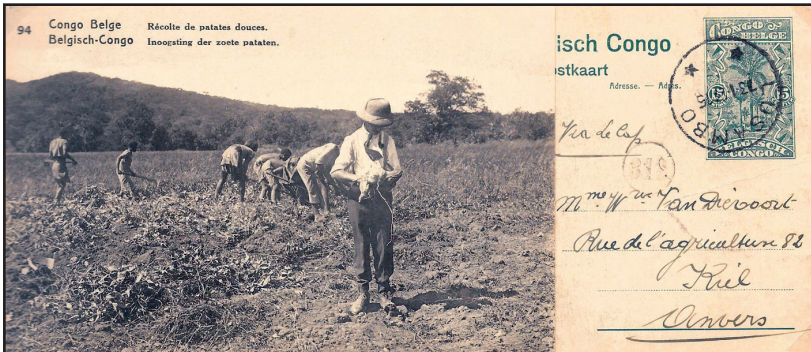


Brasilien 1998
Blüte der *Solanum lycocarpum*



Ruanda 1968 Blüten der *Ipomoea batata*

Die Süßkartoffel (*Ipomoea batata*, auch Batate, Weiße Kartoffel oder Knollenwinde genannt) ist eine Nutzpflanze, die zur Familie der Windengewächse (*Convolvulaceae*) in der Ordnung der Nachtschattigen (*Solanales*) gehört. Vor allem die unterirdischen Speicherwurzeln, teilweise die Laubblätter, werden als Nahrungsmittel genutzt. Mit der Kartoffel, die zur Familie der Nachtschattengewächse zählt, ist die Süßkartoffel nur entfernt verwandt.



Als der Kongo noch belgisch war: Ernte der Süßkartoffeln (Postkarte 1921)

Die Kartoffelzeichnung im Titel stammt von dem Schweizer Arzt und Botaniker Dominicus Chabraeus (1610–1667) aus seinem „Stirpium icones et sciagraphia cum scriptorum circa eas consensu et dissensu“; 1677 gedruckt in Genf von dem Buchhändler und Verleger Jacques Chouet (III.).

Das Leben der Kartoffel geht im nächsten Heft weiter.

Roger Thill

Aus dem Leben einer Kartoffel

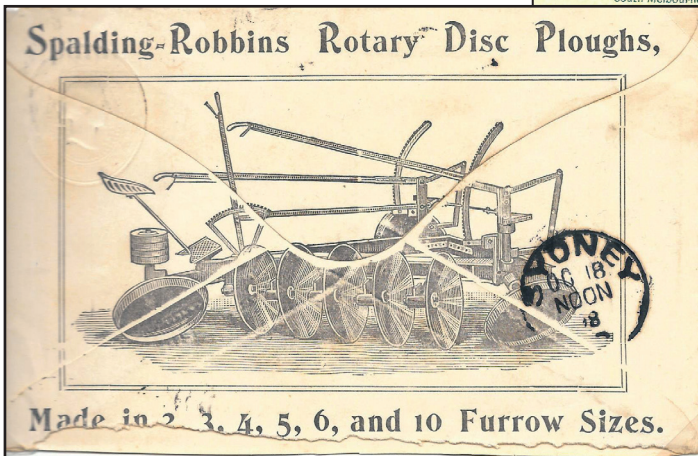
Aus einer Ausstellungssammlung (Teil 3)



Der Lebensraum der Kartoffel

Der Acker, auf dem Kartoffeln wachsen sollen, sollte locker und relativ trocken sein und in der Sonne liegen. Der Boden sollte eine gute Substanz haben, aber nicht frisch gedüngt sein. Der Boden sollte nicht von Wurzelwildkräutern durchdrungen sein; er sollte auch nicht sauer und nicht zu stark eisenhaltig sein. Es ist für die Fruchtfolge besser, Kartoffeln nicht immer wieder auf dieselbe Stelle zu pflanzen; zusätzlich sollte man auf die Vorkulturen achten. Im Herbst ist der Acker oder das Beet umzugraben bzw. zu pflügen, dabei kann auch Düngemittel zugebracht werden. Im Frühjahr muß der Boden gelockert werden. Wo es notwendig ist, sind Wasserfurchen anzulegen.

Seltene Ganssache von 1898, als Australien noch postalisch voneinander unabhängige Kolonien hatte. Da die Firma in Melbourne war, wurde sie mit Wertzeicheneindruck Victoria versehen. Abgebildet ist ein Pflug der damals neuesten Spitzentechnologie. Man konnte damit mehrere Furchen gleichzeitig ziehen und zwischen verschiedenen Furchenbreiten wählen.



If not delivered within 30 days return to
W. C. PEACOCK & BROTHER,
Sturt St., Princes' Bridge,
South Melbourne.





Jersey 1980
Kartoffelanbau



Sowjetunion 1931 Ganzsache 5 Kopeken. Der Text lautet: „Organisiere große Kolchosen für den Gemüse- und Kartoffelanbau, um gute Ernten zu erzielen.“



Summer Isles Scotland 1986
Aus Anlaß des 100-jährigen Jubiläums des Crofters Holdings (Scotland) Act, das Pächtern und kleinen Bauern Rechtssicherheit vor der Willkür der Großgrundbesitzer garantierte. Die Briefmarke zeigt das Legen von Kartoffeln. Die Summer Isles sind ein Archipel aus 29 Inseln vor den Northwest Highlands mit Posthoheit.



Norwegen 2009
Milchbauer, Fischerei, Kartoffelbauer (1809 mußte Dänemark Norwegen an Schweden abtreten)



Schweden Land og folk
Kartoffelsammler (undatiert)



Schweden 1973
Kartoffellegen (100 Jahre Nordiska Museet)

Endlose Felder: Wachstum der Kartoffel

Die Kartoffeln werden in die Furchen gelegt und dann von rechts und links angehäufelt. Je sandiger der Boden, desto weniger muß gehackt werden. Einerseits, weil dann bereits ausreichend Luft im Boden ist, andererseits verklebt er weniger schnell und verliert durch zu tiefe Bearbeitung auch mehr Wasser.



Ganzsache aus der VR China 2003

Zur internen Kontrolle hat die Firma „Francotyp“ in Berlin für jede ausgelieferte Absenderfreistempelmaschine, sei es, daß die Maschine an einen Kunden verkauft worden ist, einem Kommissionär zugeteilt oder einfach



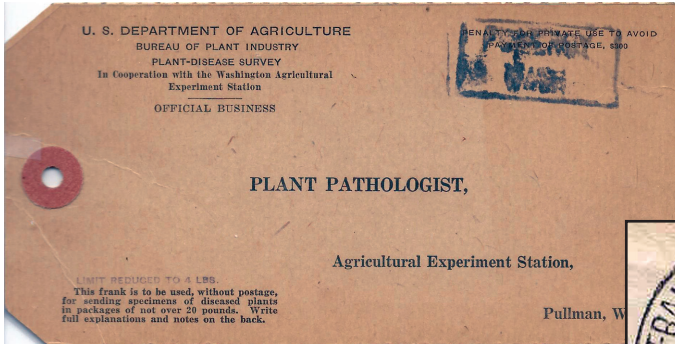
zu Demonstrationszwecken zu einer Ausstellung verwendet wurde, eine Karteikarte angelegt. Auf dieser Karteikarte sind die wesentlichen Merkmale der Maschine vermerkt sowie der erste Abschlag des Absenderfreistempels.

Francotyp: 6 13838	Post: Großlübars über Loburg (Bz. Magdeburg)
Firma: Pflanzkartoffel Jerichower Land G. m. b. H.	
Motor Nr.:	Volt PS
Uebersetzung: Motor: <input checked="" type="checkbox"/>	Masch.: Riemen
Delivert: 9. 10. 1935	
Stand des Summenzählers:	Sperrung auf Mk. 100.-
Stand des Kartenzählers:	angefangene Karte Nr.:
Plombenschlüssel (Post) gez. Nr.:	Permutationsnummer 9915
Reserveklischees oder geänderte Klischees:	1 neues Kl.
Spezialeinrichtungen:	
Merkmale:	

Die Abbildungen zeigen den Abschlag und die entsprechende Beschreibung des Absenderfreistempels der Firma „Pflanzkartoffel Jerichower Land“ aus dem kleinen Postamt Großlübars über Loburg. Die Magdeburger Börde ist als Kartoffelanbauggebiet sehr bekannt.

Die Käfer-Gefahr aus dem Tierreich

Die Heimat des Kartoffelkäfers lag ursprünglich in Zentralmexiko. Später stellte man große Ansammlungen im US-Bundesstaat Colorado fest. In der Annahme, daß jener daher der Herkunftsort des Käfers sei, gab man ihm seinen bis heute im englischsprachigen Raum gültigen Artnamen „Colorado potato beetle“, „Colorado-Kartoffelkäfer“. 1936 wurde er erstmals in Luxemburg festgestellt.



Der sehr seltene Rund-Stempel aus der DDR (31.8.1955) mit der Aufforderung „Achtet auf den Kartoffelkäfer“.



Paketkartenanhänger für die portofreie Einsendung von befallenen Pflanzen an den staatlichen „Plant Pathologist“ in Washington zwecks Bestimmung der Pflanzenkrankheit.



Bild-Postkarte Luxemburg vom 25. September 1931 mit Überdruck und Zusatzdruck zur Kartoffelkäferbekämpfung.

Kartoffelschorf und Colletotrichium-Welke sind Pilze, die eine Gefahr für die Kartoffel darstellen. Andere Krankheiten sind u.a. Ringfäule, Schleimkrankheit oder Stängel- und Knollenfäule.



Absenderfreistempel mit einer Warnung vor dem Kartoffelkäfer (Prag 1950): „Der Kartoffelkäfer kann große Schäden verursachen – bitte an die MNV melden.“ (MNV = Mistni narodni Vybor, lokale Stadtverwaltung)

Achtet auf Giftstoffe: Gift ist nicht Leben

Die oberirdischen Teile der Pflanze, Beeren und die Keimlinge der Knollen, sind stark giftig. Grüne Stellen an Kartoffeln weisen auf Solanin hin, ein Giftstoff, mit dem sich die Kartoffeln eigentlich vor Fressfeinden schützen. Es entsteht durch Lichteinfall, also etwa wenn Kartoffeln zu hell gelagert werden. Nicht nur die grünen Stellen sind giftig, sondern auch die „Augen“. Die Samen werden in tomatenähnlichen Beeren gebildet; nach allem, was wir aus der Geschichte der Kartoffel in Europa wissen, wußten die frühen Kartoffelanbauer, daß die Beeren giftig sind. Kartoffelanbau ist eine erklärungsbedürftige Angelegenheit. Beim Kochen werden die Giftstoffe nicht zerstört, sondern gehen in das Kochwasser über.

Dänemark Farøer 2010
Kartoffel



GSK Åland vom 1. August 2021 mit Ersttagsstempel (auf der Rückseite)

In den grünen Pflanzenteilen der Kartoffel konzentrieren sich Alkaloide, unter anderem Solanin, die eine natürliche Abwehrbarriere zum Beispiel gegen Bakterien und Insekten bilden.



Auf diesen beiden Briefmarken (Irak 2007 und Dänemark 1992) kann man die grünen Teile der Kartoffel erkennen. Auf der irakischen Briefmarke sieht man auch die auf anderen Briefmarken nie abgebildeten roten Kartoffelbeeren. Sehr schön.

Vorfrankierte Postkarte aus Japan, Tokachi,
mit Ersttagsabstempelung



十勝平野・ジャガイモ畑

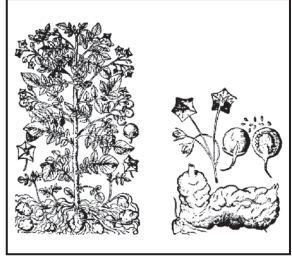
Die Kartoffelzeichnung im Titel stammt von dem Engländer John Gerard und ist 1696 in seinem „Hertball“, einem Bericht über die Pflanzen in seinem Garten enthalten. Gerard erwähnt hier die „*Papus orbiculatus*“; er ist der erste, der in England die Kartoffel kultivierte.

Das Leben ohne Kartoffeln ist möglich, aber ... warten Sie aufs nächste Heft.

Roger Thill

Aus dem Leben einer Kartoffel

Aus einer Ausstellungssammlung (Teil 4)

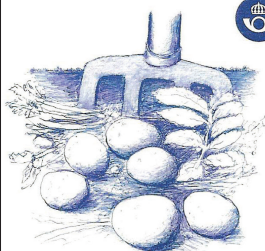


Die Ernte erfolgt von Hand und maschinell

Gabeln werden unterschieden nach Grabegabel, Dung- oder Mistgabel, Heugabel, Mulchegabel, Rosengabel, Bollengabel, Krail, Karst, Ampfergabel, Maisgabel (mit 6 Zinken), Kartoffel- und Rübengabel (10 und mehr Zinken mit kugelförmigen Enden, um ein Verletzen der Knollen zu verhindern); Spaten für die unterschiedlichsten Arbeiten gibt es noch mehr.



Im Gebiet zwischen dem Ladogasee und der Newa lag das Land Pohjois-Inkeri, Nord-ingermanland. Es gehörte ursprünglich zur schwedischen Provinz Ingermanland und war von Peter dem Großen den Schweden geraubt worden. 1765/66 wurden hier von deutschen Einwanderern, die von Katharina II. angelockt worden waren, drei deutsche Kolonien gegründet: Neu-Saratowskaja, Srednerogatskaja und Ischorskaia (nach der Anzahl der in ihnen lebenden Familien wurden diese Siedlungen „Sechziger Kolonie“, „Zweiundzwanziger Kolonie“ und „Achtundzwanziger Kolonie“ genannt); die insgesamt 110 Familien, zumeist aus dem Südwesten Deutschlands, sollten hier als Beispiel „für sauberes Wohnen und ordentliche Landwirtschaft“ dienen. Diese Immigranten, später alle unabhängig von ihrem neuen Siedlungsort „Wolga-Deutsche“ genannt, brachten selbstverständlich die Kartoffel mit. 1919 lösten sich die Einwohner in den Nachkriegswirren vom russischen Gouvernement Sankt Petersburg und machten sich selbständig. Schon im Frieden von Dorpat (Oktober 1920) wurde ihre Freiheit beendet. Das Land wurde Rußland zugeschlagen, blieb in der 1922 gegründeten Sowjetunion und nach deren Auflösung bei Rußland. Am 2. August 1920 gab die dortige Post die weltweit erste Briefmarke mit einem Kartoffelmotiv heraus; es zeigt die Kartoffelernte mit Gabel und Hand. Von den insgesamt 14 Briefmarken betreffen fünf landwirtschaftliche Themen. Die Wertangabe erfolgte in Finnmark bzw. Penniä.



Höstfrukter

Inrikesporto 1:a-klassbrev
10 självhäftande frimärken

Utgivningsdag: 25 september 2008

Förläggare och häftesansvarig: Ulf Wahlberg

Tryckt hos: © 2008 Posten Frimärken, Stockholm

Artikelnummer: 241624

Frimärkena gäller för inrikes brev med övermattbefordran (1:a-klassbrev) enligt portotabell under obegränsad tid. De kan också användas för utrikes brev. Varje märke har då ett värde som motsvarar gällande porto för 20 g 1:a-klassbrev inrikes.

Antal frimärken och högsta vikt	Tillägg skrymmande
1 märke 20 g	2 märken
2 märken 100 g	Skrymmandeavgift tillkommer för brev med större bredd (kortsida) än 250 mm eller större tjocklek/diameter än 30 mm.
4 märken 250 g	
6 märken 500 g	
8 märken 1 000 g	
12 märken 2 000 g	



18



Sorteras som pappersförpackning

Deckseite von schwedischem Markenheftchen 2008

EMIGRANTS' EDGE TOOL and GENERAL IRONMONGERY WAREHOUSE, and IMPROVED PORTABLE COOKING HEARTHES, manufactured by CHARLES WINCHESTER, SHIP IRONMONGER, No. 1, Upper East Smithfield, St. Katherine's Dock, and London Dock Entrance.

Price of Emigrants' Hearths, complete with steamer, smoke pipe, oven, pan, and stand, fire-irons, and the number of persons they will cook for:---

To cook for 8 persons, price	£6 6 0
" 12 "	" 7 16 0
" 16 "	" 9 10 0

C. WINCHESTER respectfully solicits the attention of families proceeding to the Australian Colonies to an inspection of his recently improved Emigrants' Cooking Hearths, so remarkable for their cleanliness, and performing the various culinary operations of boiling, stewing, baking, and steaming, as well as roasting, in a most effectual manner, by a process so simple, that they cannot get out of order in the hands of the most ignorant person, and all with one small fire, and are so portable as to require no setting, and can be used with equal facility in a dwelling-house or in the bush.

Also an extensive Stock of Ironmongery, consisting of Locks, Bolts, Nails, Saws, Hinges, Shovels, Spades, Dung and Potatoe Forks, Carpenters' Edge Tools, Saws, Crow Bars, Timber Chains, &c.,

Mulready Brief von 1840

mit Werbung auf der Innenseite des Umschlags für metallene Produkte aus dem EMIGRANTS EDGE TOOL and GENERAL IRONMONGERY WAREHOUSE von Charles Winchester aus Upper East Smithfield und London. Die Werbung richtete sich an Emigranten, die nach Australien auswanderten (nicht alle Einwanderer hatten eine kriminelle Vergangenheit; gute Ideen kommen immer wieder: Prime Minister Boris Johnson deportiert im 21. Jahrhundert nach Uganda). Kaufen konnte man auch transportable Herde für die 16-köpfige Familie zu einem Preis von 9 £ 10 sh. Winchester verkaufte wohl alles, was der Emigrant an eisernem Gerät in der Kolonie benötigte, darunter „Dung and Potatoe Forks“.

Die Lagerung der Kartoffel

Kartoffeln bewahrt man nach der Ernte oder nach dem Kauf am besten in einem Beutel aus Leinen oder Jute auf. Alternativ kann man auch Holzkisten oder einen Weidenkorb zur Lagerung heranziehen. Es muß auf jeden Fall Luft an die Knollen kommen und sie müssen trotzdem lichtgeschützt sein, da die Kartoffeln sonst anfangen zu keimen. Behälter aus Kunststoff sind für die Lagerung ungeeignet.



Der Absenderstempel (Prag 1922) weist darauf hin, daß die Menschen rechtzeitig Kartoffeln einlagern sollen.



Absenderfreistempel eines Kartoffel- und Zwiebelhändlers (21. Mai 1987)

Archivfoto eines nicht angenommenen Konkurrenzentwurfs für „Wohlfahrtsmarken“ („Landwirtschaft“) von 1958. Die Marken zeigen eine Sennerin mit Butterfaß, eine Winzerin mit Weinrebe und einen Bauer mit Heugabel mit 3 Zinken (Mistgabeln haben lt. wikipedia 4 bis 5 Zinken).





Bosnien-Herzegowina
Mostar 2008
Kartoffeln heißen hier Krumpir.
Der Block zeigt eine blau-
blühende *Solanum tuberosum*

Osterreich 2019
Kartoffeln im Sack



Der Kartoffelhandel

Indien, Deutschland und Frankreich gehören zu den 10 produktivsten Kartoffelanbauflächenländern. Weltweit wurden 2018 etwa 370.000 Tonnen Kartoffeln geerntet und auf in- und ausländischen Märkten in den Handel gebracht.

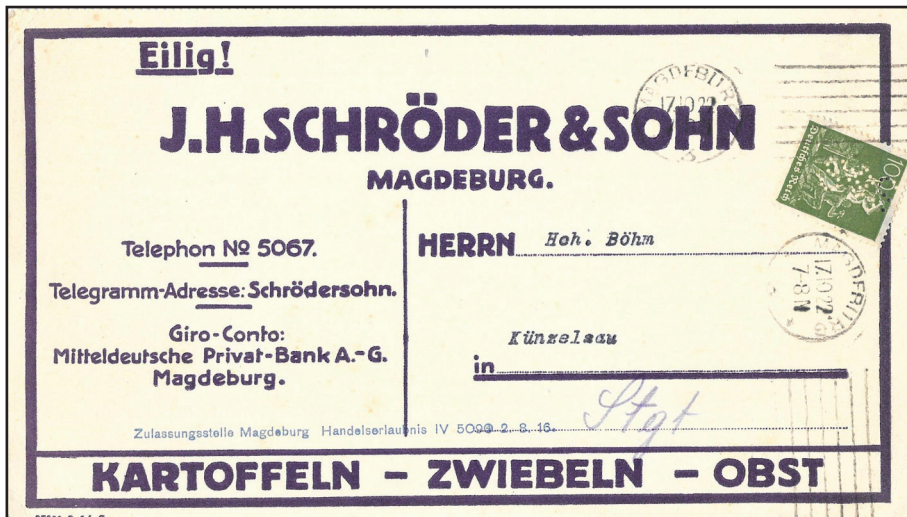
ॐ

If not delivered please return to:-

The Kalka Alu Dealers Company,
POTATOE SUPPLIERS & COMMISSION AGENTS,
दी कालका आलू डीलर्स कम्पनी कन्डाघाट
KANDAGHAT
(PATIALA STATE)



Indische Ganzsache der Firma „Kalka Alu Dealers Company“, Potato Suppliers & Commission Agents, aus Kandaghat im Distrikt Patiala, Provinz Punjab, Indien (undatiert)



Lochung S&S der Firma J.H. Schröder & Sohn aus Magdeburg, die mit Kartoffeln handelte (1922).



Luxemburg 2012
Bäuerin mit Kartoffeln auf Markt



Singapur 2012 Marktstände

Sektorielle Fiskalmarke
Frankreich
zur funktionellen
Besteuerung von Waren,
in diesem Fall
die Kartoffel.



Nevis 1986
Marktstand mit Kartoffeln

Die frühe Kartoffelzeichnung im Titel stammt von Gaspard Bauhin, der 1596 die Kartoffel im „Phytopinax“, einem in Basel erschienenen Pflanzenbuch mit 2.700 Arten, beschreibt. Bauhin nennt die Kartoffel hier „Pappa Hispanorum Solanum tuberosum“ und bei dieser Bezeichnung bleibt es.

Es folgt noch ein Teil aus dem Leben einer Kartoffel.

Roger Thill

Aus dem Leben einer Kartoffel

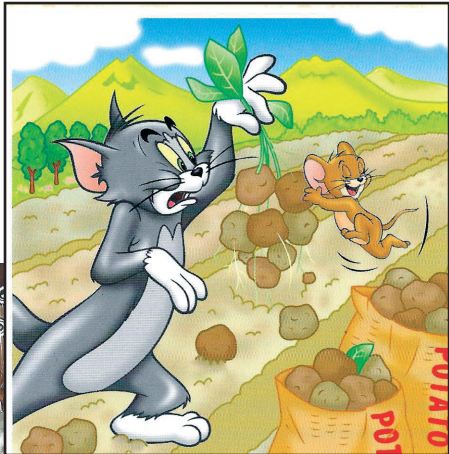
Aus einer Ausstellungssammlung (Teil 5)



Nahrung der Wildtiere

Zu den nagenden Schädlingen im Garten und auf dem Feld gehören die Feldmäuse (*Microtus arvalis*) und die Schermäuse (*Arviola*). Ob Mäuserich Jerry auch Kartoffeln frißt? Oder täte er nicht besser daran, sich in Sicherheit zu bringen! Insider wissen, Jerry frißt nur Käse.

Touristische Werbepostkarte mit Überdruck
„Specimen“ aus der Präfektur Hokkaido.
Ausgabe vom 24. März 1999.



GSK der Norwegischen Post als Dankeschön an ihre Kunden
Dezember 1999. Festmahl im Hause Maus!

Als Tierfutter doch viel zu schade

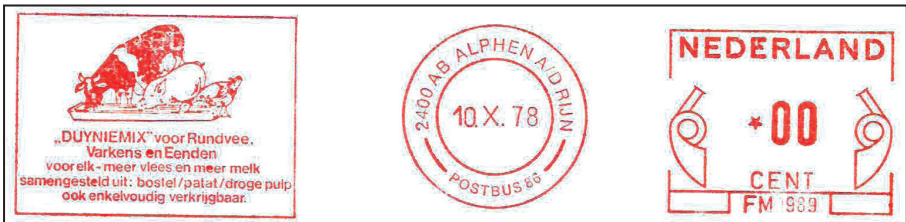
Zur Herstellung von Kartoffelflocken werden die rohen Kartoffeln gewaschen, dann gedämpft, gequetscht und auf Walzen getrocknet. Kartoffelflocken sind nicht zu verwechseln mit Kartoffelmehl, das aus getrockneten rohen Kartoffeln besteht. Kartoffelflocken enthalten vor allem Stärke, die durch das Dämpfen aufgeschlossen (verkleistert) ist. Sie sind protein- und fettarm, wobei das Protein sehr hochwertig ist. Die Herstellung von Kartoffelflocken ist ein aufwändiger Prozeß und erfolgt in erster Linie zur Verwertung überschüssiger Speisekartoffeln.



1932 fordert die Firma Johs. Schliemann in Rostock, die zuverlässig Speise-, Saat-, Futter-, Fabrik-Kartoffeln u.a. Landesprodukte kauft/verkauft: „Kauft Deutsche Kartoffeln!“



1944 sollte das Deutsche Vieh mit Kartoffelflocken gefüttert werden. Jedenfalls sagt das die „Kartoffelflocken-Zentrale e.G.m.b.H.“ in Berlin.



Duyniemix für mehr Fleisch und Milch bei Rindern, Schweinen und Enten. Duyniemix ist ein hochenergetisches Futtermittel – unter anderem bestehend aus Kartoffeln und trockenem Fruchtfleisch.

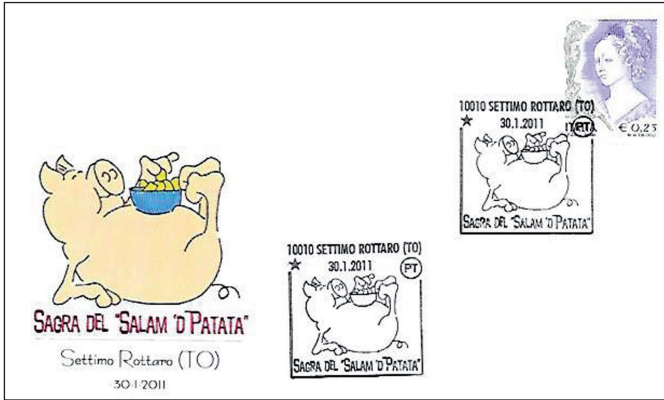


Portugal 2008
So schöne Kartoffeln
sind zu schade, um
sie ans Vieh
zu verfüttern.



Slowenien 1998
Ein Wolf frisst Klöße
und Würste.

„Vom Schwein wird nichts weggeworfen“ ist ein Zeichen für verantwortungsvollem Konsum.



Werbung für ein Kartoffel-
fest (2011) im italia-
nischen Settimo Rottaro
in der Region Canavese;
die lokale
Spezialität ist eine
Mischung von Schweine-
fleisch und Kartoffeln,
Salam 'd Patata genannt.
Das gepökelte Fleisch
ist Teil der Prodotti
Agroalimentari Tradizio-
nali del Piemonte.

Nahrung des Menschen: Kulinarik

Bis zur Einführung der Kartoffel in Europa war Getreide die Grundlage für das Essen. Problematisch war, daß sich in vielen Jahren am Roggen, Grundnahrungsmittel der Menschen, ein schmarotzender Schlauchpilz, der Mutterkornpilz, bildete, der u.a. zu Erkrankungen der Gliedmaßen führte. Dieser Mutterkornpilz wurde Teil der Nahrung. Die Kartoffel mit ihrer entfernbaren Schale schützte vor dem unbeabsichtigten Verzehrt von krankmachenden Pilzen.

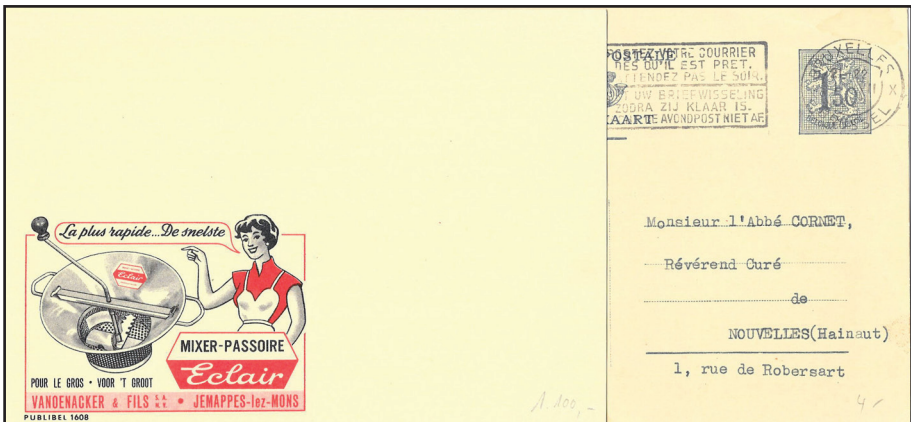


Diese Briefmarke (Großbritannien 1999) soll die Entwicklungen in der Landwirtschaft zeigen: Das Schälen von Kartoffeln ist ein Zeichen der Kultivierung von Nutzpflanzen aus Übersee.



Soldat beim Kartoffel-schälen auf Airgraph aus Italien, Armeepost-amt Nummer 464, mit Unterschrift des Zensors bei der Ankunft.

„Flotte Lotte“ (auch Passiermühle, Gemüsemühle, Passiergerät, Passe-vite oder Passetout, Passevite) ist ein handbetriebenes Küchengerät, das zum Passieren von Gemüse, Äpfeln, Saucen, Babynahrung oder anderen Lebensmitteln dient. Der Belgier Victor Simon (1888 bis 1972) erhielt am 14. Februar 1928 in Belgien für ein „Passoire d’action rapide pour legumes et autres comestibles“ (ein schnell wirkendes Sieb für Gemüse und andere Lebensmittel) das Patent Nummer 348610. In den 1930er-Jahren wurde ein anderes Passiergerät von Charlotte Giebel hergestellt. Der Volksmund machte daraus „Flotte Lotte“. Das Gerät besteht aus einem siebartigen, leicht abgeschragten Boden, über dem eine Kurbel mit rotorartigen Blättern angebracht wird. Per Drehbewegung preßt beziehungsweise passiert die „Flotte Lotte“ Lebensmittel durch den Siebboden. Früchte oder Gemüse werden fein wie Brei.

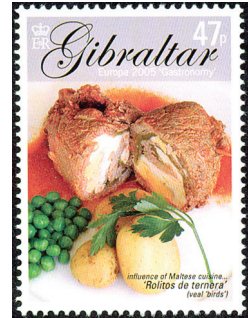




Bosnien-Herzegowina Mostar 2019
Bratkartoffeln



Australien 2012
Lunch in the Harbour



Gibraltar 2005
Gastronomie mit Kartoffeln



Großbritannien 2005
Changing tastes pommes
frites (Chips nur aus einer Tüte
aus Zeitungspapier!)



Australien 2007
Dem Kontorsionisten werden
die Pommes frites enteignet

Somalia 2003
Das Gemälde
(Öl auf Leinwand)
„De Aardappeleters“
malte Vincent van Gogh
im April 1885 in Nuenen



Deutsche Buntepost vom Cartoonisten Tetsche

Die Titelzeichnung zeigt das Aquarell einer Kartoffelpflanze, die der aus Arras stammende Botaniker Carolus Clusius (1526–1609) mit „Wien, den 26. Januar 1588“ (mit dem Vermerk „Taratoufli à Philippe de Sivry acceptum Viennae 26 Januari 1588, Papas Peruänum Petri Cievae“) datierte. Clusius war 1573–1587 Vorsteher aller Gärten Kaiser Maximilians II. bzw. ab 1576 von dessen Nachfolger Rudolf II. Marie de Brime, Princesse de Chimay, sagte über Clusius, er wäre „Le père de tous les beaux jardins de ce pays“ (Der Vater aller schönen Gärten in diesem Land). Clusius war der bedeutendste Botaniker der Renaissance.

Roger Thill

Aus dem Leben einer Kartoffel

Aus einer Ausstellungssammlung (Teil 6)



Wodka macht man aus Kartoffeln

Zu jeder guten Geschichte gehören Sex, Drugs and Rock 'n' Roll. Mit Sex und Musik sollen Sie aber nicht beim Lesen des letzten Kapitels dieser Kartoffelgeschichte belästigt werden, obwohl der Schweizer Mediziner und Naturwissenschaftler Theodor Zwinger in seinem Kräuterbuch schreibt, daß die Kartoffel die „ehelichen wercke“ befördert. Der Komponist Hanns Eisler (1898–1962): „Wir brauchen Kartoffeln, also – eine Kartoffel-Kantate.“ 1987 wurde eine solche (von Joachim Werzlau und Maria Dresdner) mit den Mitgliedern des Mecklenburgischen Staatstheaters aufgeführt. Fehlen nur noch die „Drugs“: Wodka macht man aus Kartoffeln. Der Kampf gegen den Alkoholgenuß begann um die Wende zum 20. Jahrhundert in Schweden. Die Volksbewegung gegen den Alkoholmißbrauch („nykterhetsrörelse“) und später das „motbok“ entstanden, weil ein beträchtlicher Teil der Ernte von Gerste und Kartoffeln in den unzähligen Hausbrennereien verschwand. Diese Nüchternheitsbewegung entstand, als die ersten Schweden aus Nordamerika zurück in ihr Heimatland kamen und ihre (neuen) religiösen Vorstellungen über Zucht und Sitte und Anstand und Arbeitsethos mitbrachten. In allen Ländern entstanden Vereine, die den Kampf gegen den Alkoholgenuß auf ihre Fahnen schrieben. In den USA wurde mit dem 18. Zusatzartikel zur Verfassung am 16. Januar 1919 die Herstellung, der Transport und der Verkauf von Alkohol verboten. Obwohl Alkohol nun verboten war, wurde wenig getan, um das Gesetz durchzusetzen. Illegale Produktion und Handel von Alkohol breiteten sich rasch aus, und die Regierung hatte nicht die Mittel und den Willen, jede Grenze, jeden Fluß oder See und jedes Speakeasy (Flüsterkneipe) in Amerika zu überwachen. Mit dem Verbot wuchsen die kriminellen Organisationen. Als



Saint-Pierre-et-Miquelon 2006
Alkoholschmuggel während der
Prohibition



USA 1998
Erinnerung an die
Prohibition



Litauen 2007
100. Jahrestag der Einführung der Prohibition

man diese Prohibition 1933 aufhob, wurden die nun „arbeitslosen“ überflüssigen Polizeikräfte in den Kampf gegen die Rauschgiftkriminalität, anfänglich nur gegen Marihuana, eingesetzt. Nebenbei: Die Folgen des Alkoholgenusses wurden nicht nur von Jack London autobiographisch in „König Alkohol“ beschrieben.



Polnischer Sonderstempel auf GSK von Poznan 1979:
Warnung vor zu hohem Wodka-Konsum – schadet der Gesundheit



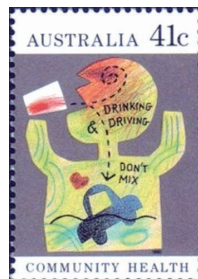
Rußland 2018
Eine große Behörde zur
Regulierung des Alkoholmarkts



Wallis et Futuna 2011



Bundesrepublik Deutschland 1982



Australien 1990



Finnland 1953
100 Jahre
Anti-Alkohol-
Bewegung



Dänemark 1990



Bundesrepublik Deutschland 1971

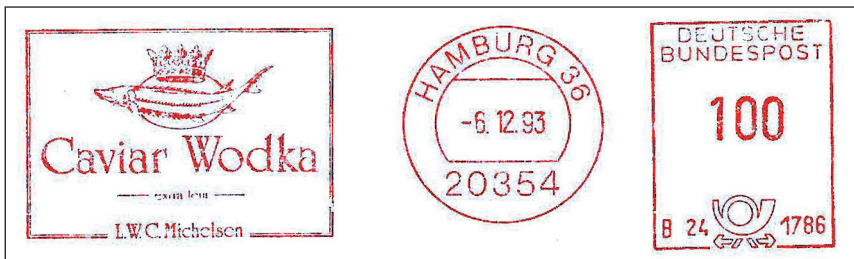
zukünftige Hefte

Als Kartoffelschnaps wird eine durch Brennen hergestellte alkoholhaltige Flüssigkeit (Branntwein) bezeichnet, die aus der Kartoffel gewonnen wird.

Der Kartoffelschnaps wurde, weil die Herstellung und das Ausgangsmaterial preiswert waren, lange als „Arme-Leute-Schnaps“ angesehen, wird aber heute mehr und mehr als eine Art exklusives alkoholisches Getränk auf den Getränkekarten anspruchsvollerer Restaurants angeboten.

Die polnische und ukrainische Version des Kartoffelschnapses nennt man Wodka. In Rußland, Skandinavien und in anderen Ländern werden, je nach Land und Brennerei unterschiedlich, Wodka und Aquavit aus Kartoffeln oder Getreide hergestellt.

Caviar Wodka ist extra fein destilliert, filtriert und in hellen Eschen-Holzfässern gelagert bis zur vollkommenen, milden Reife! Das Aroma ist markant, klar und ausdrucksvoll.



Während man wohl eher Rezepte wie das Hot & Sweet Chicken (Hähnchen auf asiatische Art) kennt, ist der **Hot n'Sweet Vodka**-Likör eher noch ein Geheimtipp. Er ist jedoch auf dem Wege, die Herzen von deutschen Genießern zu erobern. Nicht nur die Kombination von zwei so gegensätzlichen Eigenschaften bzw. Geschmacksrichtungen spricht für die Spirituose, sondern auch die Tatsache, daß der Flavoured Vodka nicht aus Osteuropa wie Rußland oder Polen stammt, sondern aus Dänemark. Der Sweet n'Hot Vodka ist eine dänische Spezialität mit weder zu hohem noch zu niedrigem Alkoholgehalt, die schon mit

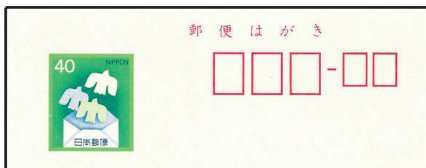


ihrer schicken Flasche auf sich aufmerksam macht. Der aromatisierte Wodka ruht in einer leuchtend blauen Flasche und wird als Premium Shot vermarktet. Auf welche Art von Trinkerlebnis darf man sich bei dem Wodka von Hot n'Sweet freuen, der bisher in nur einer Form zu haben ist?

Wodka Gorbatschow ist eine Wodka-Marke, die seit 1921 in Berlin hergestellt wird. Sie gehört seit 1987 zu „Henkell Freixenet“, seit November 2021 Mitglied der „Geschwister Oetker Beteiligungen KG“. Hergestellt wird der Gorbatschow-Wodka allerdings schon seit 1921 in Deutschland. 1917 floh der russische Fabrikant Lew Leontjewitsch Gorbatschow, der in St. Petersburg eine Wodka-Destillerie besaß, mit seiner Familie vor den Wirren der kommunistischen Revolution nach Berlin. Im Gepäck brachten sie ihr Original-Wodka-Rezept mit. Angeblich gründete seine Frau dort dann die Firma, nachdem sie am 28. April 1921 eine entsprechende Handelserlaubnis erhielt. Von da an begann der Siegeszug von Wodka Gorbatschow. Zuerst tranken ihn nur die Immigranten, aber bald kamen auch die Berliner auf den Geschmack. Wodka Gorbatschow wurde die führende Wodka-Marke in Berlin und im Laufe der Zeit in ganz Deutschland. Die Firma hatte ihren Sitz ursprünglich in der Berliner Prachtallee Unter den Linden, dann in der Bayreuther Straße 1, näher an ihren Hauptkunden, die in „Charlottengrad“ (so nannten Berliner ihren Bezirk Charlottenburg wegen der vielen dort wohnenden Russen) wohnten. Später wechselte die Firma mehrmals ihren Sitz und ihre Eigentümer; 1938 wurden die jüdischen Eigentümer enteignet und von dem Apotheker und SS-Obersturmführer Otto Ludwig Heinen übernommen; daran ist erkennbar, daß auch verhältnismäßig niedrige Nazi-Funktionäre sich an „arisiertem“ Eigentum bereichern konnten. Dummerweise neigte dieser wohl seinem eigenen Produkt zu sehr zu, so daß er wegen Volltrunkenheit zum SS-Schützen degradiert wurde. 1948 wurde er entnazifiziert (das ist so zu verstehen wie entlausen) und ließ seinen Gorbatschow-Wodka in Berlin-Friedenau herstellen. Die Produktion findet heute in der Berliner-Kindl-Schultheiss-Brauerei in der Indira-Gandhi-Straße in Alt-Hohenschönhausen statt. 2021 war Wodka Gorbatschow der meistverkaufte in Deutschland hergestellte Wodka (22,5 Millionen 1/1-Flaschen). Das Etikett und die Flaschenform wurden bereits 1923 als Warenzeichen eingetragen; es zeigt den russischen Adler, und die Glasflasche soll an die Zwiebeltürme russisch-orthodoxer Kirchen erinnern.



Sibirskaya ist ein weicher, delikater Wodka aus Sibirien, der mit 42 Vol.-% etwas stärker ist als die meisten anderen Wodkas auf dem Markt, aber genauso weich wie die besten von ihnen. Die Firma Simex GmbH & Co. KG, ansässig in Jülich, war Importeur des in Sibirien hergestellten Wodkas; die Firma ist seit ihrer Gründung im Jahre 1962 ein deutsches Familienunternehmen, welches auch heute noch zu 100 Prozent im Besitz der Gründerfamilie Savelsberg ist. Es bestehen keinerlei Verflechtungen mit russischen Unternehmen oder dem russischen Staat. Die Firma ist Inhaber u.a. der deutschen Marken „Krimskoye“ und „Moskovskaya“; die Wodka-Marke Sibirskaya wird nicht mehr von Simex vertrieben.

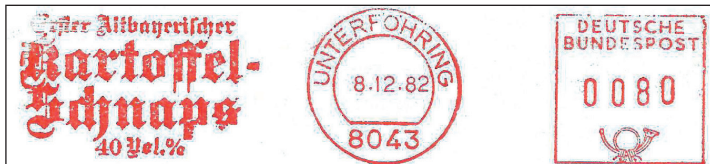


Der **Kiyosato Shochu** ist mit seinen 25 Vol.-%, ein sehr leichter Shochu, der aus Kartoffeln hergestellt wird. Er zeichnet sich aus durch seinen sehr sanften Geschmack, gepaart mit einer leichten Süße und Fruchtigkeit, die vom weißen Koji herrührt Grundlage dieses Shochus sind Kartoffeln aus der Stadt Kiyosato, im Osten von Hokkaido auf der Halbinsel Shiretoko gelegen. Die Region ist für den Anbau ihrer qualitativ hochwertigen Kartoffeln in ganz Japan bekannt. Die Winter sind in dieser Region nicht allzu streng, was sich positiv auf die Kartoffelernte auswirkt. Der **Kartoffel-Highu** aus Kiyosato hat sich auch landesweit einen Namen gemacht. Kiyosato ist eine kleine Stadt mit etwa 4.000 Einwohnern und liegt in einer ländlichen Gegend am Fuße des Berges Shari. Die



Stadt ist mit besonders klarem Wasser aus dem Shari-Fluß gesegnet, der als einer der reinsten Flüsse Japans gilt. Der Kartoffel-Highu wird mit dem besonders klarem Wasser des Shari destilliert. Für die Fermentierung wird Koji-Reis (Koji ist ein Edelschimmel [*Aspergillus oryzae*]) verwendet. Nach der Destillation werden die Kartoffeln sechs Monate lang in Stahltanks gelagert. Neben dem Geschmack dieses Shochus sticht das elegante Flaschendesign sofort ins Auge. Dieses wurde im Jahr 2015 mit dem Good Design Award ausgezeichnet.

Der **Altbayerische Kartoffelschnaps** wird durch fachmännische Destillation aus der Kartoffel gebrannt. Zur Veredelung werden nur erlesene Kartoffeln aus der Hochebene Münchens eingesetzt, wodurch ein milder, reintoniger Kartoffelschnaps mit 40 Vol.-% entsteht. Die Spezialität hat ein dezentes erdiges Aroma und einen milden Geschmack, welcher sich am besten kalt genießen läßt.



Die Titelzeichnung zeigt eine Knollenpflanze aus dem „Apparatus Plantarius primus“ von Peter Lauremberg, 1632 in Frankfurt am Main gedruckt. Lauremberg meint, daß die Knollen der Topinamburs (*Tuberibus Flos solis Canadensis*) denen der *Tubera Halicacabus Virginiani*, d.h. der Kartoffel (die er Grublingsbaum und Papas von Amerien nennt), ähnlich sähen, und er berichtet von der Kartoffel, die in einem botanischen Garten in Rostock wächst.

Und damit ist das Ende dieser Kartoffel-Geschichte erreicht.

Klaus Henseler

Ein Wort zum Fusel

Alle aus Weinreben, Runkelrüben, Korn oder Kartoffeln destillierten Branntweine enthalten Fuselöl, ein Gemisch von höheren Alkoholen, d.h. von dem gewöhnlichen analog Alkohol entgegengesetzten Flüssigkeiten (u.a. primärer Propylalkohol, Isobutylalkohol, Amylalkohol). Junger, ungereinigter Kartoffelschnaps enthält das meiste und das ungünstigste für die Gesundheit zusammengesetzte Fuselöl. Wenn Kartoffelschnaps länger liegt, verflüchtigen sich diese Fuselöle, aber dazu hatte man keine Zeit und keine Geduld.

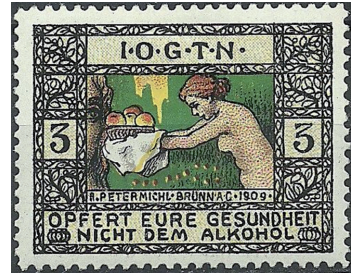


Der in Westfalen übliche Begriff Fusel für „Kornbranntwein“ hat jedoch keine Berechtigung, denn seit 1909 wird „Korn“ nach einem deutschen Reinheitsgebot hergestellt.

Der Begriff „Fusel“ entstand – wahrscheinlich in Hamburg – in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts und bezeichnete geringwertigen Branntwein.

Weizenbier enthält deutlich mehr sogenannte Fuselalkohole wie Methanol als „Export“ oder nach Pilsner Art gebrautes Bier. Daher dürfen sich Weizenbiertrinker nicht über Kopfschmerzen oder Schwindel und Übelkeit am nächsten Morgen beklagen.

In früheren Jahrhunderten war das gemeinsame Trinken von Alkohol ein „Garant und Symbol der Gemeinschaft, Freundschaft, Brüderschaft derer, die es verbindet“; jedes Trinkgelage endete (durch das nur in Nordeuropa verbreitete Zuprosten) noch im 16. Jahrhundert im Vollrausch. Die alten Griechen veranstalteten „Symposien“ – ein Trinkgelage der Männer nach festen Regeln, religiös eingeleitet und dem Dionysos geweiht, mit einem musikalisch-literarischen Unterhaltungsteil; das Glas wurde gemeinsam geleert auf Zuruf eines jeweils gewählten „Symposearchen“. Das christliche Abendmahl soll eine „kultisch überhöhte Trinksituation“ gewesen sein. In der Region um Osnabrück ist es noch heute in manchen Kreisen verbreitet, „Gabiko“ zu trinken, was nichts anderes bedeutet als „ganz billiger Korn“, in Berlin „Jabiko“ genannt – und so schmeckt dieser „Brand“ auch.



In vielen Ländern begann um die Wende zum 20. Jahrhundert der Kampf gegen den Alkoholgenuß. Auch Deutschland war von der Antialkoholikerbewegung betroffen. Da gab es den Deutschen Arbeiter-Abstinenzlerbund, den Deutschen Alkoholgegnerbund, das Blaue Kreuz (existiert noch), Die Abstinenten Turner, den Verein abstinenten Katholiken, Die abstinenten Schachspieler, den Württembergischen Verein enthaltsamer Verkehrsbeamter, die Großloge Deutschlands des Internationalen Guttemplerordens (ist immer noch präsent) und den Bund abstinenten Frauen. Gott beschütze uns vor dem „Verein rauchender Protestantinnen und Protestanten in Mecklenburg-Vorpommern“.

Ein provozierendes Wort noch zu den unterschiedlichen Regelungen für bestimmte Drogen. Es ist bisher nicht bekannt geworden, daß Tabakraucher wegen und als Folge des Genusses dieser Droge gewalttätig geworden sind. Auch Verkehrsunfälle wegen Rauchens am Steuer haben bisher nicht zum Entzug der Fahrerlaubnis geführt. Andererseits ist es allseits bekannt, daß Alkoholgenuß ab einer bestimmten Menge zu Gewaltausbrüchen führen kann und in jedem Fall die Fahrtüchtigkeit beeinträchtigt.

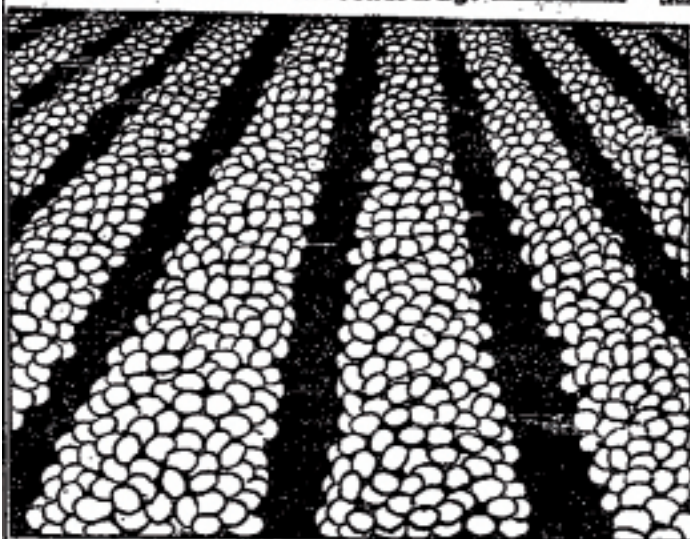
Dennoch befeißigen sich Politiker aller Richtungen im Kampf gegen Tabak. Dabei ist die Steuererhebung wegen der nur noch wenigen Hersteller von Tabakwaren einfacher und kostengünstiger möglich als bei der Vielzahl der Wein- und Bier- und sonstigen Produzenten von Alkoholika. Aber die Eigentümer von zum Beispiel Zigarettenfabriken sitzen im Ausland und sind keine Wähler, wohl aber die bayerischen Brauereibesitzer und die Winzer in Baden-Württemberg, Franken, Hessen, Rheinland-Pfalz und anderswo.

Irgendwie ist das verlogen.

Aufsehenerregende Kartoffelsorte I.

60 facher Riesenertrag!

Edelkartoffel T. Eugen „Diamant“.



Diamant ist die ausgezeichnetste feinstwürdeligste aller existierenden Kartoffeln, wenn man sie Anfang Juni, wenn die meisten andern Sorten noch grün in der Erde liegen, geerntet hat, pflanzt man mit Erfolg nochmal Diamant und erntet fast zweifach von demselben Saad im August. Diamant schmeckt Anfang Juli schon besser als die beste Spätkartoffel im Winter, ist wegen ihres sehr pikanten Geschmacks eine willkommene Speisekammer und wird deshalb auch Butterkartoffel genannt. Trotz der außergewöhnlichen Frühreifezeit liefert sie den reichlichen Ertrag der frühen Schwaben- oder Märzkartoffel im Juni 180 Zentner

und wenn man sie bis im Juli stehen läßt, 220 Zentner per Morgen $\frac{1}{4}$ Sellar. Diamant wird sich einen Siegeszug durch die ganze Welt sichern, was auch Hunderte der eingegangenen Anerkennungs schreiben bezeugen. Herr Gutbesitzer Leitz in Krab. Sch. schreibt am 20. Juni: Ich war der erste mit hiesigen Kartoffeln aus dem Markt, meine ganzen Verwandten wollen sich im Frühjahr auch Diamant schicken lassen. Herr Ernst Pfeiffer, Schwell (Oberhessen), schreibt am 6. August: Mit dem Diamantedelkartoffeln bin ich sehr zufrieden, trotz dem trocknen Wetter. Erwäge Sie hierdurch ergebenst auf anliegender Karte postwendend mitzutheilen, wie teuer sich der Zentner ausgedrückt stellt, ich möchte wieder bestellen, vorher aber den Preis wissen. Herr Wilhelm Pleß, Altheddernheim-Frankfurt a. M. schreibt: Mit dem im vergangenen Jahre von Ihnen bezogenen Kartoffeln „Diamant“ habe ich großartigen Erfolg gehabt, trotz der ersten Hitze waren bis 60 Stück mittelgroße und sehr große an einem Stock. Ich verende solange Vorrat reicht, nur bei frostfreiem Wetter, und können deshalb Bestellungen auch bei Kälte gemacht werden. Saatkartoffeln Theophil Ziegler's Diamant 10-Pfund-Portion für 3 Mk., 20 Pfund für 5 Mk. in plombierten Säcken mit bekannter Schutzmarke, und mache darauf aufmerksam, daß dieselben nicht durch meine Vertreter, sondern nur von mir direkt zu beziehen sind.

M 109

Theophil Ziegler, Erfurt 151.

Vor fast 50 Jahren gegründet.

1975 trafen sich ein paar Sammlerfreunde aus der Bundesrepublik, um eine Motivgruppe über landwirtschaftliche Themen zu gründen. Heute sind wir als Arbeitsgemeinschaft unter „Bund Deutscher Philatelisten“ ein eingetragener Verein.

„Agrarphilatelie“

Ein Mittelpunkt der Arbeit in der ArGe ist das vierteljährlich zu Quartalsbeginn erscheinende Mitteilungsheft „Agrarphilatelie“. Aus der Redaktion heraus entsteht damit wertvolle philatelistische Literatur, die sich in Handbüchern, Katalogen und Aufsätzen widerspiegelt. Nicht zu vergessen sind auch die regelmäßigen Mitgliedertreffen, die zumeist im Zusammenhang mit einer großen Briefmarkenmesse oder -ausstellung stattfinden. Durch solche Treffen sind vielfach auch über das Sammeln von Briefmarken hinausreichende Kontakte entstanden. Wer thematische Fragen hat, erhält daher schnell eine Antwort. Dazu dienen alle bisher erschienenen Hefte der „Agrarphilatelie“, die als PDF-Dateien auf unserer Webseite www.agraphilatelie.de nachzulesen sind. Hilfreich ist die jedes Vierteljahr aktualisierte Liste mit „Unseren Themen“. Das erleichtert einen Einstieg in ein neues Sammelgebiet.

Heutige Ausstellungsthemen.

Um heute eine Motivsammlung ausstellungsreif zu gestalten, kann man nicht eine Sammlung Wein, Landwirtschaft oder Forstwirtschaft generell aufbauen. So sind es heute spezielle Themen, die von unseren Mitgliedern gesammelt und ausgestellt werden. Eine kleine Auswahl von Ausstellungsthemen der letzten Jahre zeigt die Vielfalt der Interessen: „Auch du brauchst Rindviecher“, „Milch macht müde Männer munter“, „Von der Rebe zum Wein“, „Die Weinbauregion Württemberg“, „Giftpilze und Pilzleckereien“, „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“, „Es gibt nur eine Erde“, „Abfall und Schmutz“, „Geschichte der Kartoffel“, „Heilpflanzen“, „Hirsche – Könige des Waldes“, „Holz und Holzverarbeitung“, „Kork für Kork“ oder „Die geschichtliche Entwicklung des Pfluges“. Bei uns sind auch Mitglieder, die ihre Sammlungen nicht ausstellen wollen; auch diese sind uns willkommen.

Sie können Verbindung zu mehr als 80 Mitgliedern haben.

Gut 80 Sammlerfreunde haben sich unserer Motivgruppe angeschlossen. Die Mitglieder in acht Ländern und die nunmehr in mehr als 40 Jahren geknüpften Verbindungen garantieren ein interessantes Angebot philatelistischer Tätigkeit.

Der Mitgliedsbeitrag.

Mit dem Eintritt in die Motivgruppe und der Zahlung des ersten Mitgliedsbeitrags erhält jedes Mitglied eine Mitgliederliste, in der Adressen und Sammelgebiete der Mitglieder enthalten sind. Das hilft, Kontakte herstellen zu können.

Der Mitgliedsbeitrag beträgt jährlich:

Für BDPH- und FIP-Mitglieder	25,- / 30,- Euro
Für Mitglieder, die nicht dem BDPH oder der FIP angehören	45,- / 50,- Euro
Für Jugendliche	10,- Euro

Kontakt.

Anja Stähler, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344-969 75 15,
E-Mail: janssenan@web.de (1. Vorsitzende)

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352-31 38 72,
E-Mail: rogert@pt.lu (2. Vorsitzender)

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal,

Tel. + Fax: 0202-5 28 87 89, E-Mail: evhokaczy@t-online.de (Geschäftsführung)