

# Leophils Welt

Die Zeitschrift für die Jungen  
Briefmarkenfreunde Hessen

Ausgabe 4/2023 (Jahrgang 11)  
[www.briefmarkenjugend-hessen.de](http://www.briefmarkenjugend-hessen.de)



## Hauptthema: Gemüse



## Inhalt

Vorwort	Seite 3
Jede Menge Gemüse	Seite 4
Kartoffeln	Seite 27
Leophils Kartoffelsuppe	Seite 33
Gemüse-Urwald	Seite 34
Vitamine im Gemüse	Seite 35
Gemüse-Rekorde	Seite 37
Dauerserien Blumen	Seite 40
König Leophil	Seite 41
Leophil nimmt unter die Lupe	Seite 42
Neue Sondermarken aus Deutschland	Seite 46
Aus den Gruppen und dem Verband	Seite 48
Post für Leophil	Seite 62
Hier stimmt was nicht	Seite 68

## **Impressum**

Herausgeber: „Junge Briefmarkenfreunde Hessen e. V.“

Redaktion und Verantwortlich für den Inhalt im Sinne des Pressegesetzes:

Markus Holzmann, Schreiberstr. 24, 67551 Worms

Druck: rainbowprint.de, Auflage 650

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung des Herausgebers oder der Redaktion wieder. Bei der Einsendung von Beiträgen gehen wir davon aus, dass die Einwilligung von Betroffenen (Bilder) vorliegt.

## Hallo liebe Leser: innen,

normalerweise sind wir Löwen reine Fleischfresser, aber wenn bei meinem Stück Fleisch auch noch ein leckeres Gemüse dabei ist, sage ich auch nicht nein. Warum schreibe ich das - na klar, in diesem Heft dreht sich alles um Gemüse. Erfahrt, was Gemüse ist, was für Gemüse giftig ist, welche Rekordgemüse es gibt und vieles mehr.

Wisst ihr, warum man an Silvester einen Glücksbringer verschenkt? Nein - in diesem Heft könnt ihr es erfahren und dabei auch viel über die verschiedenen Aktivitäten aus den Gruppen erfahren.

An dieser Stelle danke ich allen, die an meinen vier Heften mitgearbeitet haben. Ohne Euch alle, könnten diese nicht erscheinen. Euch liebe Leser: innen vielen Dank, dass ihr die Hefte auch lest. Allen wünsche ich, mit dem vierten und letzten Heft für dieses Jahr schöne Weihnachten und einen guten Start in das Jahr 2024.

Und nun viel Spaß beim Lesen wünscht Euch Euer

*Leophil*

p. S.: Neben all dem Gemüse, muss der Sonderstempel natürlich ins Heft!



# Gemüse

Karin Gellert und Heike Holtappels



1. Was ist eigentlich Gemüse?
2. Gemüse kann man in verschiedene Kategorien einteilen.
3. Welches Gemüse oder -teile sind giftig oder nicht gesund?
  4. Älteste Gemüsesorten
  5. Halloween und Kürbisse
  6. Von der Zuckerrübe zum Zucker
  7. Was ist ein Gemüsefresser?
8. Gemüsekrankheiten und Schädlinge
9. Haltbarmachen von Gemüse
10. Redewendungen in Verbindung mit Gemüse

# Was ist eigentlich Gemüse?

Gemüse ist eine vielfältige Gruppe von Pflanzen, die in der Regel für den menschlichen Verzehr angebaut wird. Es handelt sich um essbare Pflanzenteile wie Blätter, Wurzeln, Stängel, Blüten, Früchte oder Samen.



So leitet sich auch der Name „Gemüse“ von dem Wort „Mus“ für gekochten Brei ab. Aber Ausnahmen gibt es natürlich auch. Wie lecker schmeckt ein frischer Salatteller oder selbstgemachtes rohes Apfelmus.

Eine genaue Grenze zwischen Obst und Gemüse gibt es nicht.

Die Wuchsform ist eine zusätzliche Unterscheidungsmöglichkeit.

In der Regel sind Gemüsepflanzen einjährig, während z. B. Obstbäume viele Jahre alt werden können.

Mit der Bezeichnung „Wurzelgemüse“ oder „Blattgemüse“ erkennen wir, welcher Teil i.d.R. geerntet und verwendet werden kann.

Auch die Zubereitungsart hilft uns bei der Einteilung. Obst, wie beispielsweise Zwetschen oder Äpfel, schmecken auch roh lecker. Anders ist es bei dem Gemüse, das häufig erst gekocht wird.



# Gemüse kann man in verschiedene Kategorien einteilen.

Rüben, Radieschen und Sellerie. Auch die Kartoffel kann man in diese Gruppe einordnen.

## Blattgemüse

Hierzu gehören Pflanzen wie Spinat, Salat, Mangold und Kohl, bei denen die Blätter oder Blattstiele gegessen werden.



Mangold



Spinat

## Wurzel- oder Knollengemüse

Hier wachsen die sichtbaren Teile unter der Erde, wie z. B. Karotten,



Kartoffel



Sellerie



Radieschen

## Sprossen- oder Stängelgemüse

Hierbei sind die Triebspitzen der ausgewachsenen Pflanzen gemeint. Das beste Beispiel hierfür ist der beliebte Spargel.



Grüner Spargel

## Blütengemüse

Hier sind die Gemüse gemeint, deren Blütenknospen oder Blütenstände essbar sind.

Zu dieser Gruppe gehören Blumenkohl, Brokkoli oder Artischocken.



Blumenkohl



Brokkoli



Artischocke

Ebenso geeignet sind auch Zucchini-  
blüten, obwohl Zucchini eigentlich in  
die Gruppe der Fruchtgemüse einge-  
ordnet werden.



Zucchiniblüte

### Fruchtgemüse

Obwohl sie botanisch gesehen Früchte sind, werden Gemüsesorten wie Tomaten, Paprika, Gurken, Kürbisse und Zucchini oft als Gemüse betrachtet und in herzhaften Gerichten verwendet.



Tomate



Gurke



Paprika

## Hülsenfrüchte bzw. Samengemüse

Hierzu gehören Bohnen, Erbsen und Linsen, die proteinreich sind und oft als Gemüse in der Ernährung betrachtet werden.



Erbsen



Bohnen

Sogar die Esskastanie kann man im weiteren Sinn in diese Gruppe einordnen.



Esskastanie

Gemüse ist eine wichtige Quelle für Vitamine, Mineralien, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe, die zur Förderung der Gesundheit beitragen. Es gibt eine große Vielfalt an Gemüsesorten, die in verschiedenen Kulturen und Regionen auf der ganzen Welt angebaut und in der Küche verwendet werden.

Sie können roh, gekocht, gedünstet, gebraten, gegrillt oder auf verschiedene Arten zubereitet werden, um etwas Leckeres und Gesundes zu kochen.

# Welches Gemüse oder -teile ist giftig oder nicht gesund?

Es gibt tatsächlich einige Gemüsesorten, die in rohem oder ungeeignet zubereitetem Zustand giftig sein können.

Hier sind einige Beispiele:

## Rhabarberblätter

Während die Stängel vom Rhabarber in Kuchen und Desserts sicher verzehrt werden können, sind die Blätter hochgiftig, da sie Oxalsäure enthalten. Der Verzehr großer Mengen Rhabarberblätter kann zu ernsthaften gesundheitlichen Problemen führen.



Rhabarber

## Bittere Mandeln

Bittere Mandeln enthalten Amygdalin, das im Körper in Blausäure umgewandelt werden kann. Der Verzehr von rohen bitteren Mandeln kann giftig sein. In den meisten Ländern werden

jedoch bittere Mandeln nicht mehr in Lebensmitteln verwendet, während süße Mandeln essbar sind.



Mandelbaum von der Blüte bis zur Frucht

## Tomatenblätter und -stängel

Während reife Tomaten sicher zu essen sind, können die Blätter und Stängel in größeren Mengen Solanin enthalten, was giftig sein kann.



Tomatenanbau

Es wird jedoch selten berichtet, dass Menschen Tomatenblätter oder -stängel essen.

### Kartoffeln

Grüne Stellen auf Kartoffeln enthalten Solanin, das giftig ist. Der Verzehr von grünen Kartoffeln oder Kartoffelaugen kann zu Übelkeit, Erbrechen und anderen Symptomen führen.



Kartoffelanbau

Viele verwechseln auch die grünen, nicht essbaren Fruchtstände der Kartoffel mit den in der Erde wachsenden gesunden Kartoffelknollen.



Kartoffelpflanze

### Auberginenschalen

Auberginenschalen können geringe Mengen Solanin enthalten, sind aber in der Regel ungefährlich. Das Entfernen der Schale vor der Zubereitung ist eine Vorsichtsmaßnahme.



### Bockshornklee

Bockshornklee kann Blausäureglykoside enthalten, die in großen Mengen schädlich sein können. In der Regel wird Bockshornklee jedoch in kleinen Mengen als Gewürz oder Geschmacksverstärker verwendet.



Bockshornklee

Es ist wichtig, Gemüse und andere Lebensmittel ordnungsgemäß zuzubereiten und zu kochen, um potenziell schädliche Verbindungen abzubauen. In den meisten Fällen sind die giftigen Teile von Gemüsesorten gut bekannt, und vernünftige Zubereitungsmetho-

den stellen sicher, dass sie ohne Risiko verzehrt werden können. Bei Zweifeln über die Sicherheit eines bestimmten Gemüses ist es ratsam, weitere Informationen einzuholen oder das Gemüse in geeigneter Weise zu verarbeiten, bevor es verzehrt wird.

## Älteste Gemüsesorten

Es gibt viele Gemüsesorten, die seit Jahrhunderten oder sogar Jahrtausenden angebaut werden. Einige der ältesten bekannten Gemüsesorten sind:

### Kohl



Weißkohl

Kohl in seinen verschiedenen Formen, einschließlich Grünkohl, Rotkohl, Weißkohl und Brokkoli, wird seit mehr als 2.000 Jahren kultiviert.

### Rüben

Rote Beete und Zuckerrüben sind seit der Antike bekannt und wurden in verschiedenen Teilen der Welt angebaut.



Rote Bete

## Lauch



Lauch

Lauch ist ein altes Gemüse, das bereits von den alten Ägyptern und Römern geschätzt wurde.

## Karotten

Karotten sind seit mindestens 2.000 Jahren als Nahrungsmittel bekannt und wurden ursprünglich in Zentralasien kultiviert.



Karotten

## Oliven

Oliven sind Früchte des Olivenbaums und werden seit Tausenden von Jahren im Mittelmeerraum angebaut, nicht nur für ihr Öl, sondern auch als Speise.



Olivenzweig

## Auberginen

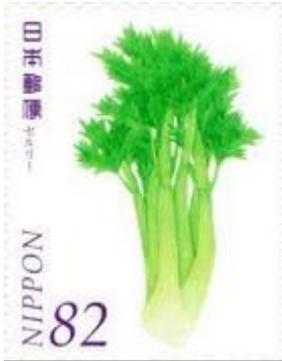
Seit mehr als 2.000 Jahren sind Auberginen in der indischen Küche bekannt und haben sich von dort aus in andere Teile der Welt ausgebreitet.



Aubergine

## Sellerie

Sellerie war bereits bei den alten Griechen und Römern als Nahrungsmittel bekannt.



Stangensellerie

Nahen Osten und in der Mittelmeerregion.



Kichererbsen

### Linsen

Wohl eine der ältesten bekannten Kulturpflanzen ist die Linse. Bei Ausgrabungen in prähistorischen Siedlungen konnte sie nachgewiesen werden.



Linse

### Zwiebeln

Zwiebeln sind seit Jahrtausenden ein wichtiger Bestandteil der menschlichen Ernährung und wurden in verschiedenen Kulturen verwendet. So hat man im alten Ägypten die Zwiebel als Opfergabe verwandt. Rest wurden im Grab von Tut-Anch-Amun gefunden.



Zwiebel

### Kichererbsen

Kichererbsen sind seit Tausenden von Jahren ein Grundnahrungsmittel im

Dieses sind nur einige Beispiele für alte Gemüsesorten, die aufgrund ihrer Vielseitigkeit, Nährstoffe und Anpassungsfähigkeit in vielen Kulturen weltweit geschätzt werden.

Im Laufe der Jahrhunderte haben sich zahlreiche Variationen und Sorten entwickelt, die in verschiedenen Regionen der Welt angebaut und genossen werden.

## Halloween und Kürbisse



### Wie entstand eigentlich Halloween?

Das Halloween stammt aus Europa, aus Irland. Es begann als heidnisches Samhain-Fest der Kelten schon vor vielen hundert Jahren.

Man glaubte, dass die Toten am Vorabend vor Allerheiligen, dem 1. November, auf die Welt kommen würden, um den Lebenden Streiche zu spielen.

Daher stammt auch der Name Halloween. Das ist die Kurzfassung von (All) Hallows Eve(ning).

Aber was hat das mit den Kürbissen zu tun?

Im 19. Jhd. brachten irländische Einwanderer den Brauch nach Amerika. Die ausgehöhlten Kürbisse mit der Kerze sollen an die Grablichter an Allerseelen erinnern.

Diese Kürbislaternen gelten daher als Symbol für Halloween.



wurde dieses Fest mit seinen Traditionen zur Freude der Kinder gefeiert. Anfang der 90er Jahre kam dieser Brauch nach Deutschland und wird seitdem immer häufiger gefeiert.

Und warum sagt man Süßes, sonst gibt es Saures und verkleidet sich so gruselig?

Die Kelten hatten sich abschreckend verkleidet, um die bösen Geister abzuwehren und sich zu schützen. Außerdem sollen sie den Toten kleine Gaben hingestellt haben, um sie zu besänftigen. Besonders in den USA



## Von der Zuckerrübe zum Zucker - So wird Zucker hergestellt

Man kann es kaum glauben, dass man aus einer Wurzel Zucker hervorzubereiten kann.



Aber der Zucker steckt schon in der Rübe drin. Er wird aus Wasser, CO<sub>2</sub> und Sonnenenergie gebildet und in ihr gespeichert.

Schon im Frühjahr wird die Zuckerrübe ausgesät und kann dann bis in die Winterzeit abgeerntet werden. Früher wurden sie noch mit der Hand geerntet. Heute erledigen das spezielle Maschinen, die nur von einer Person bedient werden müssen.



Der Voll- Rübenernter schneidet die Blätter auf dem Acker ab, hebt die Rüben aus dem Boden und entfernt den anhaftenden Dreck.

Die geernteten Rüben werden zu einer Zuckerfabrik gefahren und weiterverarbeitet.



In einer Waschstraße werden sie gesäubert und anschließend in kleine Stücke geschnitten.

Danach werden sie in einem großen Kochtopf, man nennt ihn Extraktionsturm, gekocht, um den zuckerhaltigen

Saft herauszulösen. Er wird dann anschließend gefiltert und gesäubert. Der helle wässrige Saft wird nun nochmals aufgeköcht, damit das Wasser verdampfen kann. Dabei wird er immer dunkler und dickflüssiger. Er wird so lange erhitzt, bis man die ersten Zuckerkrystalle erkennen kann.

Im vorletzten Schritt kommt die Masse in eine Art Schleuder. Dort wird der jetzt weiße Zucker aus dem Saft herausgeschleudert und ein brauner Sirup bleibt übrig, die Melasse.

Nachdem der fertige Zucker abgekühlt und abtrocknen ist, kann er verbraucht werden.



Die Melasse und der verbleibende strohige Rest nach dem ersten Kochen werden auch weiterverwendet zu Hefe oder Viehfutter.

**Wusstest du, ...  
dass 7 Rüben ein Kilo Zucker ergeben?**

# Was ist ein Gemüsfresser

Ein "Gemüsfresser" ist eine Bezeichnung für eine Person oder ein Lebewesen, das sich hauptsächlich oder ausschließlich von pflanzlichen Nahrungsmitteln ernährt.

In der Biologie bezieht sich dieser Begriff oft auf Tiere, die sich von Pflanzen ernähren und als Pflanzenfresser oder Herbivoren klassifiziert werden.

Pflanzenfresser nehmen in der Regel eine Vielzahl von Pflanzenteilen wie Blätter, Stängel, Wurzeln, Früchte oder Samen in ihre Ernährung auf. Pflanzenfresser gibt es in verschiedensten Formen und Größen, darunter Tiere wie Kühe, Rehe, Elefanten, Kaninchen oder Schmetterlingslarven.

Diese Tiere haben spezielle Anpassungen in ihren Verdauungssystemen und Zähnen entwickelt, um die pflanzliche Nahrung effektiv zu verdauen.



Schnecken sind fleißige Besucher der Gemüsebeete der Gärtner.



Kaninchen



Meerschweinchen

Viele Kinder haben ein Meerschweinchen als Freund und können es mit

Gurke, Karotten oder Salat verwöhnen. Die kleinen Nager danken es.

Menschen können auch als Gemüse(fr)esser bezeichnet werden, wenn sie sich hauptsächlich oder ausschließlich von pflanzlichen Lebensmitteln ernähren und tierische Produkte weitgehend oder vollständig aus ihrer Ernährung ausschließen.

Dieser Ernährungsstil wird oft als vegetarisch oder vegan bezeichnet, abhängig davon, ob Milchprodukte und

Eier in die Ernährung einbezogen werden. Menschen entscheiden sich aus verschiedenen Gründen für eine pflanzliche Ernährung, einschließlich ethischer, gesundheitlicher und Umweltgründe.

Insgesamt bezieht sich der Begriff "Gemüsefresser" darauf, welche Art von Nahrung ein Lebewesen in seiner Ernährung hauptsächlich konsumiert, sei es im Tierreich oder bei Menschen.

## Gemüsekrankheiten und Schädlinge

Wie schön ist doch ein Gemüsegarten. Es gibt aber viele große und kleine Tiere, die unser Gemüse zum Fressen gernhaben. So haben sich einige Schädlinge auf besondere Gemüsesorten spezialisiert.

Der Kohlweißling, ein hübscher weißer Schmetterling mit schwarzen Punkten freut sich über jeden Kohl oder Kohlrübchen.



Kohlweißling

Er legt an der Unterseite der Blätter seine Eier ab, und wenn die Raupen geschlüpft sind, fressen sie alles kahl.



Kohlweißling raupen

Ein weiterer Kohlliebhaber ist die Kohlflye. Ihre Maden fressen die Wurzel, so dass die Pflanze verkümmert.

In unseren Erbsenschoten wohnen oft die kleinen Raupen des Erbsenwicklers, die die Kerne auffressen.



Erbsenwickler

Die rot-schwarz gezeichnete Gemüseswanze saugt an den Pflanzen und nimmt ihnen dadurch viel Kraft, so dass diese eingehen können. Die 5 - 9 mm lange Wanze tritt oft in Massen auf.



Gemüseswanze

Habt ihr auch schon mal im Garten Möhren ernten wollen und bemerkt, dass sie zerfressen und mit Gängen durchzogen waren? Das war die Kinderstube der Maden der Karottenfliege.



von der Karottenfliegenlarven zerfressene Möhren

So hat der Lauch Besuch von der Lauchmotte und die Zwiebel von der Zwiebelfliege. Ihre Maden zerfressen das Gemüse, so dass es für uns nicht mehr essbar ist.

Auch gegen die Schnecken hat jeder Gärtner zu kämpfen. Besonders die Nacktschnecken erfreuen sich an einem warmen Regentag an den jungen Setzlingen oder frischen Salatblättern.



Nacktschnecke

Im Gegensatz dazu verursacht die geschützte Weinbergschnecke weniger Schaden, da sie auch andere Nacktschnecken und deren Gelege frisst.



## Weinbergschnecke

Ein großer Schädling beim Kartoffel-anbau ist der Kartoffelkäfer. Er kann binnen kurzer Zeit ganze Felder vernichten, da er in Massen auftritt und sich die Larven und auch der Käfer von den Kartoffelpflanzen ernähren.



Kartoffelkäfer

Es gibt eine Vielzahl von tierischen Schädlingen, die sich nur von bestimmtem Gemüse ernähren und auf dieses angewiesen sind.

Neben den tierischen Schädlingen gibt es auch viele Krankheiten, die meist durch Pilze verursacht werden. So kann man durch die Braun- oder Krautfäule seine gesamte Tomatenernte verlieren oder der Gurkenmosaikvirus bringt uns um eine gute Gurkenernte.

Die Kohlhernie, die durch einen Schleimpilz ausgelöst wird, schädigt

die Wurzeln so, dass die Pflanzen absterben.



von Braunfäule befallene Tomatenpflanze

Tierische Schädlinge kann man absammeln oder durch Fressfeinde be-

kämpfen. Nematoden, das sind Fadenwürmer, sind auf die Bekämpfung von Gemüseschädlingen spezialisiert und im Fachhandel zu kaufen.

Die von den Krankheiten befallenen Pflanzenteile sollte man sofort entfernen und vernichten.

Wenn der Befall zu groß ist, helfen nur noch zugelassenen Mitteln.

Man sollte nur immer darauf achten, dass die Umwelt und man auch selbst nicht zu Schaden kommt. Wir wollen das Gemüse noch essen!

## Haltbarmachen von Gemüse

Gemüse kann für eine längere Lagerung auch haltbar gemacht werden. Wer hat nicht im Supermarkt die vielen Konservendosen mit Erbsen, Möhren oder anderem Gemüse gesehen?



Schon 1810 wurde die Erfindung der Konservendose patentiert.





Aber nicht nur in Metall Dosen kann man einkochen, auch in Gläser. Auch die stehen in langen Reihen im Geschäft. Wer einen Garten hat und mehr erntet, als er essen kann, der ist froh, wenn er sein Gemüse selbst in Gläsern einkochen, einwecken kann.



1880 wurde dieses Verfahren erfunden und patentiert. 1895 kaufte Johann Weck das Patent des Einkochens mit Glasdeckel und Gummiring und bis heute kann man die Weckgläser kaufen.

Durch das Einkochen, egal ob in Dosen oder Gläser, werden durch die Hitze vorhandene Mikroorganismen abgetötet. Beim Abkühlen später bildet sich

dann ein Vakuum, das den Deckel festsaugt und luftdicht verschließt.



Der Vorteil des Einkochens ist auch, dass man nicht vom Strom abhängig ist.

Eine weitere Möglichkeit ist, Gemüse in Essig mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern einzulegen.

Es ist dann allerdings nur wenige Monate haltbar; man kann aber durch Einkochen die Haltbarkeit wieder verlängern. Das beste Beispiel hierfür sind saure Gurken.





Magst du gerne Sauerkraut? Hier wird das Kraut durch Fermentieren lagerfähig gemacht, d.h. es wird in Salzwasser eingelegt. Durch einen natürlichen Prozess entsteht dann die Säure, die wir lieben.

Durch Trocknen oder Dörren kann man leckere Gemüsechips herstellen, die man auch eine längere Zeit aufheben kann.



Krauttopf



Neben dem Einkochen wird das Einfrieren wohl am meisten angewandt. Einfach das vorbereitete Gemüse in einen geeigneten Beutel stecken und in die Kühltruhe legen. Das geht schnell, gerade dann, wenn viel geerntet wird. Allerdings ist nicht jedes Gemüse hierfür geeignet. Gurken werden beispielsweise matschig.



Diese Lagerung hat viele Vorteile, man muss nur daran denken, dass man vom Strom abhängig ist und ein großer

Schaden entsteht, wenn die Truhe mal ausfällt.



Durch die verschiedenen Arten der Haltbarmachung hat jeder, auch wenn kein frisches Gemüse vorhanden ist, die Möglichkeit, täglich leckeres und gesundes Gemüse zu essen.

## Redewendungen in Verbindung mit Gemüse

Eine Redewendung ist eine Redensart. Sie zaubert uns lustige Bilder in die Köpfe. Aber viele wissen gar nicht was dahinter steckt.

Hier ein paar Beispiele:

### Sauregurkenzeit

Dies ist ein Zeitraum im Sommer, besonders in den Urlaubswochen, in dem es der Tagespresse an wichtigen Ereignissen mangelt. Es gibt nicht viel zu berichten, das sogenannte Sommerloch.

### Dumm wie Bohnenstroh

Sehr arme Menschen konnten sich früher Getreidestroh als Schlafstätte nicht leisten und griffen deshalb

auf das günstigere und meist sowieso reichlich vorhandene, derbere Bohnenstroh zurück. Es entwickelte sich der Ausspruch „grob wie Bohnenstroh“, der sich im Laufe der Zeit zu „dumm wie Bohnenstroh“ wandelte und bedeutete, diese Person ist einfach nur dumm. Man sagt auch, die Person ist strohdumm!

### Tomaten vor den Augen haben

Diese Redewendung bedeutete ursprünglich übernachtigt/ verschlafen aussehen und bezog sich auf die geröteten Bindehäute und verquollenen Augen einer übernachtigten Person. Im Laufe der Zeit hat sich die Bedeutung gewandelt. Heute steht der Ausdruck für etwas übersehen/nicht erkennen.



## Eine Volksgeschichte "Die Riesenrübe"

Hierbei handelt es sich um einen alten Mann, dem im Garten aus einem Samenkorn eine so große Rübe wächst, dass er diese nicht allein aus der Erde ziehen konnte. Zum Glück hatte der Mann fleißige Helfer und mit vereinten Kräften konnte die Rübe schließlich herausgezogen werden.



Hintergrund der Geschichte: Mit vereinten Kräften können wir auch die

größten Hindernisse überwinden. Was wollen wir mehr.

## Junges Gemüse

Mit „junges Gemüse“ bezeichnet man eine Person niedrigen Alters, die häufig noch unerfahren ist oder etwas naiv agiert.

Bei jungem Gemüse handelt es sich (botanisch betrachtet) um nicht vollständig ausgewachsene Pflanzen mit oft wenig starkem Wurzelwerk. Man spricht auch abwertend von „Halbwüchsigen“ und meint damit Teenager im Alter zwischen 12 und 19 Jahren.

Vermutlich leitet sich daher auch das Adjektiv „jung“ im „junges Gemüse“ ab - so steht diese Bezeichnung für eine Person, die sich erst noch selbst finden muss, sozusagen „unreif“ ist (und wieder die Botanik...). Die konkrete Herkunft bleibt jedoch unklar.



# Jede Menge Kartoffeln... Markus Holzmann, AIJP



Kartoffeln, auch Erdäpfel oder Grundbirnen genannt, stammen aus dem südamerikanischen Gebiet der Anden. Es wird geschätzt, dass diese Nutzpflanze schon 13 000 Jahre alt ist.



Im Zuge der Entdeckung Amerikas gelangte die „großartige Knolle“ mit Seefahrern nach Europa. Hier hatte es die Kartoffel aber recht schwer, denn die Europäer konnten sich lange nicht mit diesem Gemüse anfreunden.

Heute zählt die Kartoffel zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln in

Europa. Sie hat sogar eine so große Bedeutung, dass das Jahr 2008 von der UNO zum Internationalen Jahr der Kartoffel erklärt wurde.



## Wusstest du schon, dass ...

- diese Nutzpflanze ursprünglich aus Amerika kommt und geschätzte 13 000 Jahre alt ist?
- die Kartoffel in Österreich auch Erdäpfel und Grundbirne genannt wird?

- die Kartoffelpflanze in Europa zuerst nur als Zierpflanze und nicht als Nahrungspflanze genutzt wurde?

## Geschichte

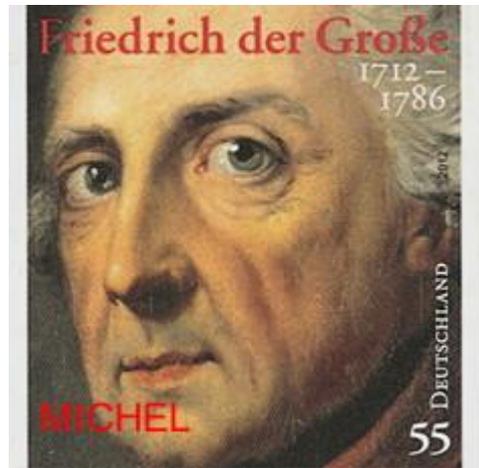
Schon lange bevor die Kartoffel nach Europa kam, kannten die Inkas viele verschiedene Kartoffelsorten, die sie kultivierten und anbauten. Die Knolle war für die Inkas so wichtig, dass sie sogar eine Kartoffelgöttin verehrten. Diese Göttin hieß Aro-Mamma. Die Kartoffeln wurden von den Inkas „Papas“ genannt. In Spanien, dem ersten europäischen Land, in dem die Kartoffel eingeführt wurde, heißt die Knolle noch heute so.

Als die Kartoffeln vor etwa 450 Jahren nach Europa kamen, wurde die Pflanze nicht als Nahrungsmittel geschätzt, sondern als Zierblume. Vor allem die Adligen pflanzten Kartoffeln in ihren Ziergärten. Die Blüten dienten auch als Haar- und Perückenschmuck bei besonderen Anlässen.



## Die List vom „Alten Fritz“

Erst etwa 200 Jahre später gelang der Kartoffel der Durchbruch als Nahrungsmittel. Verantwortlich dafür war Friedrich II. von Preußen, der auch der „Alte Fritz“ genannt wurde.



Über dem Land herrschte damals eine große Hungersnot. Doch die Menschen weigerten sich, Kartoffeln zu pflanzen. Sie hatten Angst vor der „Frucht des Bösen“, die im Boden wuchs.

Mit einer List brachte der "Alte Fritz" die Bauern dazu, Kartoffeln anzubauen. Er befahl seinen Soldaten Kartoffelfelder anzulegen und diese zu bewachen. Die Bauern dachten, dass die Pflanze wohl sehr wertvoll sein müsse, wenn die Felder von Soldaten bewacht wurden. Heimlich schlichen sie sich nachts auf die Felder,

stahlen die Pflanzen und pflanzten Kartoffeln auf ihren eigenen Feldern. Die Soldaten hatten den Befehl, den Diebstahl zuzulassen, denn das war genau das, was Friedrich II. wollte. Die Soldaten mussten den Bauern auch noch beibringen, wie sie die Kartoffel zubereiten sollten, denn roh schmeckte sie nicht besonders gut.

Zwar war der „Alte Fritz“ mit seiner List erfolgreich, doch ein Jahr später pflanzten die Bauern wieder ihre gewohnten Pflanzen - hauptsächlich Roggen - an. Daraufhin gab Friedrich II. 1756 den so genannten „Kartoffelbefehl“. Dieser besagte, dass alle Bauern, ob sie wollten oder nicht, Kartoffeln anbauen mussten. Damit konnte die Hungersnot schließlich besiegt werden. Und die Kartoffel wurde immer beliebter.



In Österreich sorgte vor allem Kaiserin Maria Theresia für die Verbreitung der Knolle. Sie verpflichtete

hauptsächlich Bauern aus dem Waldviertel die Pflanze anzubauen. Heute sind Kartoffeln vom Speiseplan gar nicht mehr wegzudenken.

### Verbreitung

Das heutige Verbreitungsgebiet der Kartoffeln ist recht groß. Sie werden weltweit angebaut. Ausgenommen sind nur tropische, arktische und subarktische Gebiete.

Kartoffeln sind recht genügsam. Sie wachsen auf schlechten Böden genauso wie auf guten, und das Wetter ist ihnen meist auch egal. Allerdings bevorzugen sie lockere, sandige Böden. Der Ertrag ist hier am höchsten.



### Aussehen

Kartoffeln gehören genauso wie Tomaten, Paprika und Aubergine zu den Nachtschattengewächsen. Überraschend ist allerdings, dass sie mit der Süßkartoffel, die ihr sehr ähnlichkeit, überhaupt nicht verwandt sind.



Kartoffeln sind aufrecht wachsende Pflanzen, die über 1 Meter hoch werden können. Die Blätter der Pflanze haben kurze Stiele und werden zwischen 10 und 30 Zentimeter lang und je nach Länge 5 bis 15 Zentimeter breit. Ihre Oberfläche ist behaart.



Die Blüten der Pflanze sind glockenförmig mit auffallenden, gelben Staubbeuteln. Die Farbe der Blütenblätter ist weißlich bis hin zu bläulich oder violett. Die Kartoffelpflanze blüht zwischen Juni und August.



Alle oberirdischen Teile der Pflanze, die Keimlinge der Knollen und auch grüne Kartoffeln sind übrigens sehr giftig!

### Vermehrung

Kartoffeln vermehren sich, wie viele andere Pflanzen auch, auf zwei verschiedene Arten. Die Blüten bilden nach der Befruchtung Samen. Diese



befinden sich in grünen, etwa kirschgroßen Beeren.

Außerdem bildet die Pflanze unter der Erde Wurzeln und Ausläufer. Am Ende dieser Ausläufer wachsen die Kartoffelknollen, die uns als Nahrungsmittel dienen. Werden die Kartoffeln nicht geerntet, so wachsen aus diesen jungen Kartoffelknollen neue Pflanzen. Der Ausläufer, an dessen Ende sich die Kartoffel bildet, stirbt ab, sobald die Kartoffel reif ist.

Ernte

Je nach Sorte werden die ersten Kartoffeln bereits ab April geerntet. Diese Kartoffeln sind Frühkartoffeln. Sie werden auch oft „Heurige“ genannt. Mittelkartoffel werden im Sommer und Spätkartoffel im Spätsommer geerntet. Die Spätkartoffel haben gute Lagereigenschaften. Sie werden den Winter über gelagert und das ganze Jahr über verkauft.

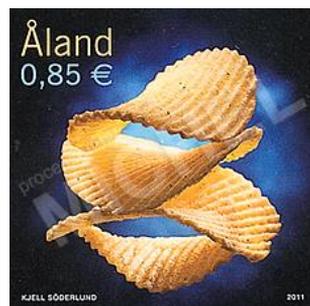


Geerntet werden die Kartoffeln bei uns maschinell. Ein spezieller Kartoffelernter trägt die zu Dämmen aufgeschüttete Erde ab und sibt diese.

Über bleiben die Knollen und das Kraut. Beides wird voneinander getrennt und wieder abgeworfen. Nun kommt eine andere Maschine zum Einsatz - nämlich der Kartoffelsammelroder. Dieser sammelt die Kartoffeln ein und verlädt sie gleich auf Wagen. Verwendung

Es gibt eine ganze Menge schmackhafter Gerichte, die aus Kartoffeln zubereitet werden können. Dazu gehören:

- Kartoffelpüree
- Pommes
- Kartoffelpuffer
- Chips
- Bratkartoffeln





Aber auch gekochte Kartoffel mit ein wenig Salz und Butter schmecken ganz hervorragend.

Kartoffeln werden nicht nur von uns Menschen gerne gegessen. Sie dienen auch als Tierfutter. Außerdem kann aus ihnen Stärke hergestellt werden. Stärke wird für andere Lebensmittel benötigt, ist aber auch der Grundstoff für Kleber.

Über den Kartoffelkäfer haben Heike und Karin schon in Ihrem Artikel ge-

schrieben. Aber was hat es mit dem Stempel auf sich?

In 250 Jahren Anbau hat die Kartoffel die Ernährungsgewohnheiten in der alten Welt verändert, ihr bedeutendster Schädling, der Kartoffelkäfer, hat 100 Jahre gebraucht, um in Europa große Schäden im Kartoffelanbau anzurichten. In Deutschland haben die Erfahrungen aus der Nachkriegszeit des Ersten Weltkriegs unter anderem dazu geführt, dass der Reichsnährstand den Kartoffelkäferabwehrdienst gründete. In organisierten Suchtrupps sammelten die Menschen, oft auch Schulkinder, die Käfer von den Blättern der Kartoffelpflanzen, ertränkten sie in einer Dose mit Petroleum oder Altöl, zündeten sie an oder warfen sie den Hühnern zum Fraß vor. Das Absammeln blieb lange Zeit die einzige Möglichkeit, den Käfer zu bekämpfen. Heute hat mal Spritzmittel gegen ihn.



## Rezept für Leophils Lieblings-Kartoffelsuppe:

- |  |   |
|--|---|
| 1 große Gemüsezwiebel  | In feine kleine Würfel schneiden und in Pflanzenöl glasig andünsten   |
| 3-5 Karotten (je nach Größe),<br>$\frac{1}{2}$ Sellerie-Knolle und $\frac{1}{2}$ Lauchstange | In kleine Würfel (0,5 mal 0,5 cm) schneiden, zu den glasigen Zwiebeln geben und kurz mit anrösten   |
| 1 Liter Gemüsebrühe  | dazugeben und alles aufkochen lassen  |
| 2 gehäufte Teelöffel Speck oder Rauchsatz  | In die kochende Brühe geben   |
| 1,5 Kilogramm mehligere Kartoffeln   | in ca. 1*1 cm große Stücke schneiden und in die kochende Brühe geben  |
|  | wenn die Kartoffeln und Karotten weich sind, knapp die Hälfte der Suppe pürieren und das Pürierte wieder zurück in den Topf geben           |
| 1 Becher Schlagsahne   | mit einrühren, heißwerden lassen, ggfs. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Wunsch ein paar Würstchen oder Brotcroutons dazu geben. |



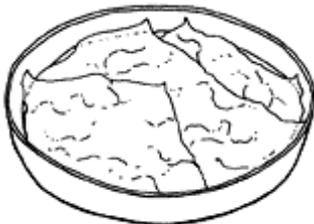
Guten Appetit!

## Gemüse-Urwald? Yvonne Schäfer

Wenn du das nächste Mal eine Gemüsesuppe kochst, dann soll-test du bei Möhren, Rettich oder vielleicht auch Sellerie die Enden mit den Blattansätzen nicht weg-werfen. Für den Gemüse-Urwald kannst du sie gut gebrauchen!

So wird's gemacht:

Enden von Möhren, Rettich oder anderen Wurzelgemüsen 1- 2 cm dick abschneiden. Die großen Blätter abbrechen.



LABBÉ

Einen tiefen Teller mit Küchenpapier auslegen. Wasser hineingießen, bis das Papier durch und durch nass ist.



LABBÉ

Gemüseenden daraufsetzen und den Teller an einen hellen Ort stellen. Schon nach einigen Tagen erkennst du die winzigen Triebe.



LABBÉ

Ungefähr 2 Wochen können die Triebe auf dem Teller überleben. Dann brauchen sie richtige Erde, einen Blumentopf, Sonne und gute Pflege. Wenn du Glück hast, kannst du die Möhre sogar ein zweites Mal essen.

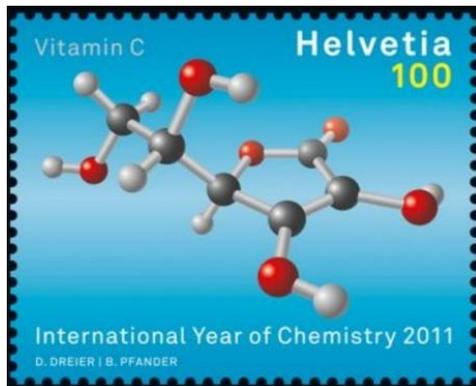
gefunden auf [www.labbe.de](http://www.labbe.de)

# Vitamine im Gemüse Michael Schäfer

Vitamine sind organische Verbindungen, die an vielen Reaktionen im Stoffwechsel beteiligt sind. Sie sind notwendig für die Energiegewinnung um Fett, Kohlehydrate und Eiweiß zu verarbeiten und beeinflussen auch unser Immunsystem. Außerdem sind sie beim Aufbau von Zellen, Knochen und Zähnen unverzichtbar.

Sie werden von Pflanzen Bakterien, Pilzen und vielen Tieren gebildet.

Von den dreizehn für den Menschen wichtigen Vitaminen müssen wir elf über die Nahrung zunehmen, weil wir nur zwei selbst herstellen können. Dazu gehört auch das Vitamin D, das unsere Haut mit Hilfe von Sonnenlicht herstellen kann.

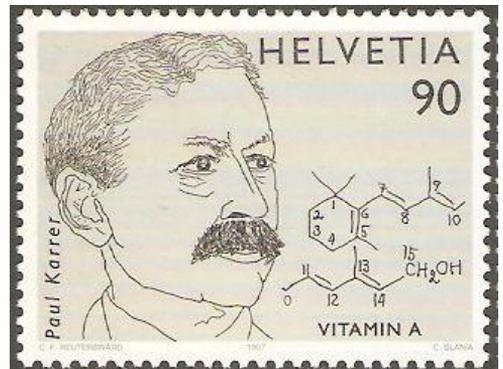


Die Vitamine werden mit Großbuchstaben (A, B, C, D, E, K) bezeichnet,

wobei die B-Vitamine eine ganze Gruppe sind und noch eine zusätzliche Zahl in der Bezeichnung haben. Manche werden auch mit ihrem Trivialnamen benannt. Zum Beispiel ist Vitamin C auch als Ascorbinsäure und Vitamin B9 als Folsäure bekannt.

Einige Vitamine muss der Mensch regelmäßig mit der Nahrung aufnehmen, in der Regel sind es die wasserlöslichen Vitamine C und die Vitamine der B-Gruppe, die bei Überschuss auch schnell wieder ausgeschieden werden.

Andere können wir speichern und nach Bedarf verwenden, das gilt in der Regel für die fettlöslichen Vitamine.



Die fettlöslichen Vitamine kann man sich gut merken, in dem man einfach nur an die Supermarktkette EDEKA

denkt. Um diese Vitamine besser aus der Nahrung aufzunehmen, sollte auch immer etwas Fett oder Öl bei der Zubereitung verwendet werden.

Beim Kochen gehen viele Vitamine verloren. Die meisten sind bei Hitze nicht lange stabil und können bei zu langer Kochzeit zerstört werden. Viele gehen auch verloren, weil sie sich in zu viel Wasser oder Fett lösen, das wir dann nicht mehr verwenden und wegkippen.

Zu viel oder zu wenig?

Beides ist nicht gesund. Zu den bekanntesten Vitaminmangelerscheinungen gehört Skorbut, der Mangel an Vitamin C, der früher überwiegend auf langen Seefahrten aufgetreten ist und zum Tode führen konnte.

Ihr kennt den Spruch: Karotten sind gut für die Augen oder habt ihr schon mal ein Kaninchen mit Brille gesehen? Stimmt insofern, dass in Karotten und natürlich auch in vielen anderen Gemüsesorten, Vitamin A, bzw. das Provitamin A, aus dem dann das Vitamin A gebildet werden kann, enthalten ist. Ohne Vitamin A kann sich das Auge nicht an die Dämmerung oder Dunkelheit anpassen und es entsteht Nachtblindheit.



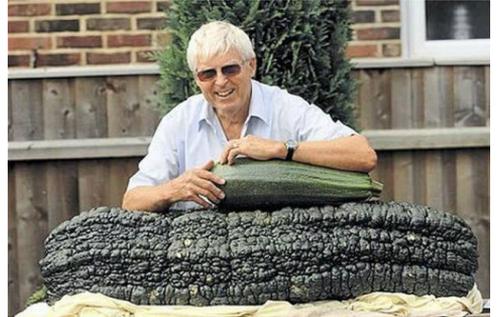
Ein Zuviel an Vitaminen tritt in der Regel meist nur bei den speicherbaren fettlöslichen Vitaminen auf und kann ebenso gefährlich sein, wie ein Vitaminmangel.

## Gemüse - Rekorde Michael Schäfer

Ein Hobbygärtner aus aller Welt versuchen mit dem größten oder schwersten Gemüse in das Guinnessbuch der Rekorde zu kommen. Dazu verwenden sie auch eigene spezielle Züchtungen, ei-igen Nährstoffmix, oft auch künstliche Beleuchtung und meist auch Gewächshäuser, teilweise auch mit Wind aus Ventilatoren und viele andere persönliche Tricks, die sie nicht verraten. Oft gibt es auch ganze Wettbewerbe, auf denen die größten Exemplare bewertet werden.

Bei den folgenden Beispielen, die ich im Internet gefunden habe, handelt es sich nicht immer um den aktuellen Rekord.

Der größte deutsche wog fast 800 kg, der Rekord liegt bei über 1200 kg.



Im Vergleich zu der normalen Zucchini, die schon groß ist, ist der Rekord mit 65 kg ziemlich hässlich und unappetitlich



Zu den bekanntesten Riesen zählt der Kürbis. Manchmal wird sogar ein Gabelstapler für den Transport benötigt.



Ein Salat aus dieser 3 kg-Tomate wird sicher für eine große Gartenparty reichen.



38 kg schwere Steckrübe



56 kg schwerer Blumenkohl



Lauch oder Porree Stange



Radieschen



Süßkartoffel



Eine einzelne Karottenpflanze mit vielen ineinander verschlungenen Wurzeln.



Die dümmsten Bauern haben die dicksten Kartoffeln.

Dieses Sprichwort trifft aber nicht auf die Züchter der bisher genannten Riesengewächse zu. Dort ist Geduld, Wissen und teilweise jahrelange Ausdauer gefragt.

Aber vielleicht passt es auf folgenden Gärtner:

8,15 kg schwere Zwiebel



Der Besitzer, der diese Kartoffel mit 7,9 kg in seinem Garten in Neuseeland ausgegraben hat, freute sich etwas zu früh.

45 kg schwerer Rettich

Zum Schluss noch ein kleines Sprichwort:

Der Intelligenzquotient eines Agrarökonomen verhält sich umgekehrt proportional zum Volumen seiner subterranean Feldfrüchte.

Für alle die es nicht gleich verstanden haben gibt es hier eine verständlichere Übersetzung:



Die bis dahin schwerste britische Kartoffel mit 4,98 kg musste ihren 1. Platz nicht hergeben. Eine DNA-Analyse hatte ergeben, dass es sich bei der Neuseeländischen Kartoffel in Wirklichkeit um ein Kürbisgewächs handelte.

# Dauerserie Blumen - Alpenveilchen

Karin Gellert



Mi.-Nr. 3365

Jeder von uns kennt das Zimmeralpenveilchen. Eigentlich hat dieses Alpenveilchen seine Heimat in Kleinasien. Es wurde aber von dort im 17. Jhd. nach Europa eingeführt.



Zimmeralpenveilchen

Die Alpenveilchen, man nennt sie auch Zyklopen, gehören weitläufig zur Familie der Primelgewächse. Man kennt ca. 22 Arten, die im Mittelmeerraum beheimatet sind.

Lediglich das Europäische Alpenveilchen ist in den Alpen, daher auch der Name, verbreitet.



Europäisches Alpenveilchen

Die Zyklopen bilden Knollen und können mehrere Jahre alt werden.

So können Zimmeralpenveilchen, wenn sie gut gepflegt werden und sich wohlfühlen bis zu acht Monate blühen und sogar bis zu 20 Jahren alt werden.

Jede Blüte hat einen eigenen Stiel und ihre Farbe reicht von rosa bis purpurrot oder ist weiß.

Es gibt neben der Zimmerpflanze auch winterharte Züchtungen, die für die Bepflanzung im Garten, in Kübeln oder auf dem Friedhof geeignet sind.

Sowohl die Blätter als auch die Knolle sind für Menschen und auch die Haustiere giftig.

Durch die enthaltenen Stoffe finden sie allerdings in der Medizin Verwendung und können so z. B. bei Schmerzen und Migräne helfen. Das Alpenveilchen war schon im alten Rom sehr gefragt. Es wurde als Schutz gegen Pech und Bedrohung genommen oder auch gerne jungen Ehepaaren geschenkt.

Auch in der Philatelie ist das Alpenveilchen als Motiv sehr beliebt.



Quelle: Wikipedia, Internet

So sind bisher schon viele Marken erschienen, so wie dieser hier aus Österreich:

## KÖNIG LEOPHILZ



# Leophil nimmt unter die : Glücksbringer und Glückssymbole

Hallo Leute!

Bals ist Weihnachten und dann kommt Silvester. Und dabei habe ich schon mal so ein kleines Schwein aus Marzipan oder einen Schornsteinfeger aus Schokolade bekommen. Aber warum?

Hufeisen, Schornsteinfeger und Fliegenpilze sollen Glück bringen. Aber warum eigentlich? Hier erfahrt ihr, was es mit den verschiedenen Glücksbringern auf sich hat.

Habt ihr einen Glücksbringer, den ihr manchmal bei euch tragt - zum Beispiel bei Klassenarbeiten oder um am ersten Tag an der neuen Schule weniger aufgeregt zu sein? Das kann zum Beispiel ein schöner Stein oder ein kleines Kuscheltier sein.

Glücksbringer, die Menschen mit sich tragen oder in ihrem Haus aufstellen, gibt es schon seit tausenden Jahren und überall auf der Welt. Denn Angst vor unbekanntem Situationen hat wahrscheinlich jeder Mensch irgendwann mal - dann hilft es vielen, wenn

sie etwas haben, von dem sie glauben, dass es sie schützt. Bestimmte Symbole werden innerhalb einer Kultur oder Religion von vielen Menschen als Glücksbringer verwendet - bei uns sind das zum Beispiel Hufeisen oder Marienkäfer.



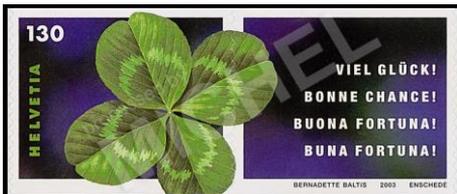
Der **Marienkäfer** gilt wohl als Glückssymbol, weil er vor allem für Bauern besonders nützlich ist. Denn: Er frisst Blattläuse und andere kleine Schädlinge. Früher hielten ihn die Bauern daher für ein Geschenk der Heiligen Maria - also der Mutter von Jesus - und benannten ihn deshalb nach ihr.

**Hufeisen** werden an den Hufen von Pferden befestigt, um sie vor Verletzungen zu schützen. Die Eisen werden angebracht, wenn sie ganz heiß sind: Denn dann sind sie weich und können sich verformen. Die ersten Schmiede, die die Hufeisen vor mehreren hundert Jahren anbrachten, stellten

fest, dass die Pferde trotz der Hitze keinen Schmerz spürten. Deshalb glaubten sie wohl, das Hufeisen besitze magische Kräfte.



Übrigens: Ein Hufeisen soll immer so aufgehängt werden, dass die offene Seite nach oben zeigt - nicht so wie hier auf der Briefmarke. Wenn man es andersherum aufhängt, fällt das Glück einfach wieder heraus!



Diese Pflanze mit vier Blättern, die ihr hier auf der Briefmarke seht, ist... kein Klee! Er wird zu Neujahr zwar oft als "Glücksklee" verkauft - es handelt sich hierbei aber um "Sauerklee". Auch wenn er das Wort "Klee" im Namen trägt, gehört er gar nicht zur Familie des Klee und wurde nur wegen seines ähnlichen Aussehens so be-

nannt. Erkennen könnt ihr ihn an der dunklen Färbung.

Echte vierblättrige Kleeblätter sind nämlich selten. Nur ungefähr eins von 5.000 Kleeblättern hat vier Blätter! Wenn man so eine Pflanze findet, ist das also schon etwas ganz Besonderes. Aus diesem Grund glauben einige Menschen, dass vierblättrige Kleeblätter dem Finder oder der Finderin Glück bringen. Wie ungewöhnlich ein vierblättriges Kleeblatt ist, merkt man schon an dem Namen. Auf Lateinisch heißt Klee nämlich „Trifolium“. Übersetzt bedeutet das: Dreiblättrig.



Der Pilz mit dem roten Schirm und den weißen Punkten sieht zwar schön aus, ist aber ziemlich giftig! Deswegen

sollte man ihn auf keinen Fall essen! Warum ist dann ausgerechnet der Fliegenpilz ein Glücksbringer?! Das kommt wohl daher, dass einige Menschen ihn früher so zubereitet haben, dass man durch den Verzehr in einen glückhaften Rausch versetzt wurde. Das war wahrscheinlich trotzdem gefährlich für die Gesundheit - der Glaube, dass der **Fliegenpilz** Glück bringt, hat sich aber gehalten.

Außerdem galten Schornstein und Kamin lange als ein etwas gruseliger Ort, von dem man zum Beispiel glaubte, dass dort Geister wohnen. Einige Menschen haben sich daher auch erzählt, dass der Schornsteinfeger solche Geister aus dem Schornstein vertreibe.



Durch den Schornstein ziehen Rauch und Abgase, die beim Heizen entstehen, nach draußen. Früher hatten viele Menschen noch große Kamine oder Heizöfen. Wenn da der Schornstein nicht regelmäßig gereinigt wurde, konnte sich Ruß im Schornstein sammeln, der sich leicht entzündet. Schornsteinfeger sorgten also dafür, dass die Menschen im Haus sicher heizen konnten und keine Angst vor Bränden oder Rauchvergiftungen haben mussten.

Früher waren **Schweine** ein Symbol für Reichtum - da sie fast alles fressen, fütterte man sie einfach mit Abfällen. Wenn sie groß und dick waren, konnte man das Schwein schlachten und essen oder für viel Geld verkaufen. Ein Schwein zu haben, war also ein richtiges Glück! Auch heute sagt man, wenn jemand Glück hat, die Person habe „Schwein gehabt“.

Damals schenkte man sich daher zu Silvester noch echte Ferkel! Heutzutage sind die Schweinchen eher aus Marzipan...

Das sind aber lange nicht die einzigen Glücksbringer! In vielen Religionen oder anderen Ländern gibt es noch ganz andere Symbole oder Gegenstände, die Glück bringen oder Unglück abwehren sollen.

### Glücksbringer weltweit

In einigen asiatischen Ländern - vor allem in Japan, China und Thailand, ist die **winkende Katze** ein Glücksbringer. Das ist eine aufrecht sitzende Katze, die mit einem Arm immerzu winkt. Ursprünglich kommt die Katze aus Japan. Hier heißt sie „Maneki-Neko“.



Es gibt viele unterschiedliche Erzählungen darüber, warum die Katze Glück bringen soll. In einer der bekanntesten Geschichten wird ein

Mönch von einer Katze in einen Tempel gewunken, als draußen ein heftiger Sturm tobt. In dem Moment, in dem er den Tempel betritt, schlägt ein Blitz genau an der Stelle ein, wo er eben noch gestanden hat. Die winkende Katze hat ihm also das Leben gerettet.



Der Mistkäfer galt vor allem im alten Ägypten als Symbol des Glücks. Der Glaube an seine glücksbringenden Kräfte entstand wohl dadurch, dass er sich sehr schnell vermehrte. Außerdem legen die Käfer ihre Eier in Kugeln aus dem Kot anderer Tiere. Aus diesen braunen, unscheinbar aussehenden Kugeln schlüpfen dann die Käferlarven. So wurde der Käfer zu einem Symbol für göttliche Schöpferkraft, Wiedergeburt und Leben nach dem Tod.

Bilder oder Schmuck in Form des Mistkäfers werden auch „Skarabäus“ genannt.

# Neue (Sonder-) Briefmarken in Deutschland

Markus Holzmann, (AIJP)

Oktober 2023



2023 | €



2023 | €



2023 | €

- Oben links: „50 Jahre Maximilian-Kolbe-Werk“
- Oben Rechts: „100 Jahre Rundfunk in Deutschland“
- Unten links: „100 Jahre Planetarium in Deutschland“
- Unten Mitte: „100. Geburtstag Bernhard Carl ‚Bert‘ Trautmann“
- Unten rechts: „100. Geburtstag Otfried Preußler“

Dezember 2023



- Links: „75 Jahre Allgemeine Erklärung der Menschenrechte“
- Mitte und rechts: Sonderpostwertzeichen-Serie „Helden der Kindheit“  
Kapt'n Blaubär und Pinocchio

## November 2023



**Oben links:** Serie „Super Helden“ Captain Marvel

**Oben Mitte:** „Eichhörnchen im Schnee“

**Oben rechts:** „100. Geburtstag Vicco von Bülow - Loriot“ - Portrait Loriot

**Unten links:** Serie „Historische Bauwerke in Deutschland“ Brandenburger Tor

**Unten Mitte:** „Weihnachten“ - Die Botschaft des Engels: Euch ist heute der Heiland geboren

**Unten rechts:** „100. Geburtstag Vicco von Bülow - Loriot“ - Mann im Sessel

### Das besondere an der Briefmarken „Brandenburger Tor“:

Das Motiv des Sonderpostwertzeichens „Brandenburger Tor“ wurde mithilfe einer auf die Erstellung von Bildern, Zeichnungen und Grafiken

spezialisierten Künstlichen Intelligenz (KI) entworfen. Dazu werden in den entsprechenden Programmen zunächst bestimmte Befehle sowie nähere Beschreibungen (Prompts) dessen eingegeben, was auf dem Bild zu sehen sein soll. Sodann fertigt die Software mehrere Versionen an, aus denen die Nutzerin oder der Nutzer beziehungsweise die Grafikerin oder der Grafiker auswählen und das Dargestellte weiterbearbeiten oder neue Varianten davon erzeugen lassen kann.

Loriot gibt's auch als Block....



# Aus den Gruppen und dem Verband:

**Junge Briefmarkenfreunde Bayreuth-Eckersdorf am  
23.08. mit "Ausschwärmen zu den Bienen"** Joseph Kratzer

Am Mittwoch, dem 23.08.2023 um 14:00 Uhr war der Treffpunkt zum Besuch der fleißigen Bienen mit Imkerin Alexandra Lippert in der Klima-werkstatt der Grundschule St. Georgen, Bayreuth am Oschenberg. Die Kinder Lea, Jamie, Sophia, Miriam, Matteo, Leon und die begleitenden Eltern verfolgten aufmerksam den Vortrag über **Bienen, Hummeln, Wespen, Hornissen und anderen Insekten.**



*Ein bunt bemalter Bienenstock steht auf einer Palette im Naturschutzgebiet Oschenberg bei Bindlach.*

In Bayreuth und Umgebung hatte die leidenschaftliche Imkerin Alexandra insgesamt 34 Bienenstöcke aufgebaut. In ca. 2 Stunden erzählte Sie uns alles Wissenswerte zum Thema Bienen, Hummeln, Wespen, Hornissen und weiteren Insekten. Es wurde der

Zeitraum von einem bestehenden Bienenvolk bis zu der Gründung eines neuen Volkes besprochen. Dazu wurde der Ablauf der Honigernte benannt. Ab Ende August musste wegen der längeren Regenperiode den Bienen bereits Sirup oder Zuckerteig zugefüttert werden. Die Bienen finden einfach zu wenig Nahrung in den Monokulturen der heutigen industriell genutzten Agrarwirtschaft.



*Imkerin Alexandra mit den Kindern Matteo und Miriam.*

**WARNUNG:** Als Vorsichtsmaßnahme durften keine Personen mitkommen, die eine Bienen- bzw. Insektengift-

Allergie haben. Zum eigenen Schutz erhielten alle Teilnehmer vor dem Rundgang einen fotogenen Schutzanzug zum Überziehen.



*Keine Angst, es war keine Biene auf der Hand von Leon, sondern ein kleiner Grashüpfer.*

Aus dieser Sonnenblumenfeld-Öde wurden die Bienen vertrieben, weil der Blütenstaub und der Nektar für die Landwirtschaft und den Blumenkäufern als störend empfunden wird.



Es handelt sich um nachträgliche Züchtungen, ähnliches gilt leider auch für den Raps, den Rosen und andere um gezüchtete Blumen und Nutzpflanzen. Das Verhältnis ist leider 80 zu 20 zu Ungunsten von Bienen, Hummeln, Schmetterlingen und andere Insekten.



*Entnahme eines Rahmens mit Waben, ein Bienenstock enthält bis zu zehn Rahmen. Im Stock finden bis zu 100.000 Bienen Platz.*



*Entnahme einer gut gefüllten Honigwabe durch Imkerin Alexandra.*



*Schwarmphase eines neuen Bienenvolkes, das sich an einem Dachbalken um die Königin zusammenfand.*



*Deutschland 2020 mit der Lieblings-Biene Maya, Willi und Grashüpfer Flip. Karell Gott mit Biene Maya und dem Drohn Willi (Drohn/e ist eine männliche Biene).*



*DDR 1988 Honigbiene Apis mellifica L.*

*Maya und Willi sind die bekanntesten Bienen der Welt. Der tschechische Sänger Karel Gott hat „Biene Maya“ mit seinem Lied weltbekannt gemacht.*



*Frankreich 1979 Honigbiene Apis mellifica L.*

Schmackhaftes und Nützliches:

Am Ende des Ausfluges zu den Bienen kauften einige Teilnehmer ein Glas mit leckerem Bienenhonig, außerdem konnte man Bienenwachs-kerzen im Shop erwerben.

Anmerkung:

Nachdem Ausfall des Ferienprogramms der Briefmarkenjugend Eckersdorf-Bayreuth am 19.08.2023, wurde kurzfristig ein Ersatzprogramm angeboten. Wer wollte konnte dann bei Alexandras Bienenwelt mitmachen.

Ein besonderes Dankeschön:

Wir bedanken uns sehr herzlich bei der Imkerin Alexandra Lippert, der Grundschule St. Georgen Bayreuth

und dem Verein für Freizeit und Tourismus Eckersdorf e. V., Eckersdorf, die uns diesen Besuch bei den Bienen ermöglicht haben. Beim Verein für Freizeit und Tourismus ist Joseph Kratzer der Wanderwege- und Kasenwart.

Quellen:

Bienenzucht-Profi.de

Wikipedia.de

Delcampe.net

## **Junge Briefmarkenfreunde Bayreuth-Eckersdorf am 15.10.2023 mit Informationsstand am 1. Bayreuther Münzen und Briefmarken Flohmarkt**

Jugendleitung Christina & Joseph Kratzer

Bereits am 14.10.2023 trafen sich einige Mitglieder vom Bayreuther Münzen- und Briefmarken Sammlerverein, sowie die Jugendleitung der Jungen Briefmarkenfreunde Bayreuth-Eckersdorf in der BTS-Sportgaststätte, 99 Gärten Nr. 19 in Bayreuth. Nach einer kurzen Besprechung wurden die Tische und einige Ausstellungsrahmen aufgebaut. Besondere Aufmerksamkeit galt einer Ausstellungssammlung mit prominenten Besuchern der Stadt Bayreuth

und der Richard Wagner Festspiele. Eine Bayreuther Ansichtskartensammlung gab es ebenfalls zu sehen. Anschließend wurde der Jugend- Informationsstand von Toni und Gruppenleiter Joseph aufgebaut. Dafür waren zwei Tische vorgesehen. Das Informationsmaterial, wie Leophil-Hefte, Terminkalender, lose Briefmarken und Belegwühlkisten für die Kinder und auch Erwachsenen waren auf den rechten Tisch ausgelegt. Auf den linken Tisch waren Briefmarken-

alben, Kataloge und sonstiges Zubehör zu sehen.



*Einladung zum 1. Bayreuther Briefmarken und Münzen Flohmarkt*



*Standbetreuung mit Christina + Sammler Hartmut & Werner*

Die Erwartungen an die Veranstaltung waren unterschiedlich groß. Vor Allem weil es in der langen Corona-Zeit keinerlei Veranstaltungen dieser Art gab. Am 15.10.2023 war es dann um 9:00 Uhr so weit, dass die Besucher eingelassen werden konnten. Am Jugend-

stand konnten wir einen Vater mit Tochter und Sohn begrüßen, sie konnten in den Wühl-kisten nach Herzenslust Briefmarken und Belege aussuchen und mit-nehmen. Das Mädchen sammelte Schmetterlinge, der Junge Welt-raum, Raketen, Sternzeichen.

Sie erhielten unseren Terminkalender und reichlich Briefmarken. Sie wollten ggf. bei unserem nächsten Jugend-treffen am 21.10.2023 vorbeischauen. Ungefähr 100 Besucher kamen zu der Veranstaltung. Die Besucher versprachen auch bei der nächsten Veranstaltung dabei zu sein. Ein besonderes Besuchermagnet am Jugendstand waren die „kuriosen Briefmarken“. Besonders die Ausgaben von Japan waren von Besuchern umlagert.

Um ca. 12:45 Uhr begann der Abbau der Tische und der Sammlungen. Um 14:00 Uhr war die Veranstaltung vorbei, es gab doch einige zufriedene Gesichter.

### Ein großes Dankeschön gilt an:

Günter Engelbrecht, dem Vorsitzenden des Bayreuther Briefmarken Seniorenvereines, der uns eine Teilnahme mit einem Informationsstand ermöglicht hat.

Quellen: Nordbayerischer Kurier.de  
Delcampe.net  
Ebay.de

## Spiel und Spaß beim Mit-Mach-Zirkus



Einfach mal das Leben eines Zirkusartisten ausprobieren, das konnten die Teilnehmer an der ersten Herbstfreizeit 2023 der Jungen Briefmarkenfreunde Hessen e.V. Mitte September. Die Mitglieder aus fünf Gruppen trafen sich, begleitet von Gruppenleiter: innen und Eltern in Neu-Isenburg, um dort das Gelände des Mit-Mach-Zirkus Wannabe zu erkunden.

Wannabe bedeutet in der Umgangssprache in Australien und Neuseeland so viel wie, möchtest Du für einen Moment ein Clown, ein Zauberer, ein Jongleur, ein staunender Zuschauer - oder einfach unbeschwert sein ...? Und das waren die Teilnehmer an diesem Samstag. Zunächst ging es zu den

Tieren des Zirkus, die sich dankbar über die mitgebrachten Karotten und Salate hermachten und sich dankbar streicheln ließen.

Zum Mittagsimbiss hatten Yvonne und Michael Schäfer von der ausrichtenden Gruppe Neu-Isenburg eimerweise Waffelteig vorbereitet, der vom Landesvorsitzenden Markus Holzmann im Akkord verbacken wurde.

Am Nachmittag konnte sich dann alle Teilnehmerinnen im großen Zirkuszelt und dem Gelände ausprobieren. Verflixst, das mit dem Einrad ist gar nicht so einfach, aber zwischen zwei Tischen kann man üben. Und wie ist das mit den Stelzen - plötzlich so groß.

Am beliebtesten bei allen aber waren die Trapeze in der Zeltkuppel zum Schaukeln und Turnen - und oh man, es war gar nicht so einfach, da hochzukommen....

Auch wenn die geplante Zirkusaufführung auf Grund der Erkrankung der Trainerin des Zirkus nicht stattfinden konnte, hatten alle ihren Spaß beim Schlüpfen in die Artistenrolle, bevor ein lustiger Tag mit einem gemeinsamen Grillen (elektrisch, denn wegen der Trockenheit gab es ein Feuerverbot) ausklingen konnte.



hallo

hier eine kleine Erinnerung und ein  
kleines Dankeschön für alle Helfer und  
Teilnehmer an unserem schönen Tag  
beim Kinderzirkus Wannabe.

Wir freuen uns schon darauf,  
wenn wir so einen Tag in den nächsten  
Jahren noch einmal durchführen werden.

Viele Grüße  
wünschen die  
Jungen Briefmarkenfreunde Neu-Isenburg

cewe



An  
Markus Holzmann  
Schreiberstraße 24  
67551 Worms



Vielen Dank an Michael und Yvonne Schäfer für die Organisation des Tages und  
die großartige Überraschung mit der Postkarte und der Briefmarke.

# Von Briefboten, über das „Fräulein vom Amt“ hin zu selbstgebauten Robotern



Einen großartigen Freizeittag im Museum für Kommunikation in Frankfurt erlebten die Mitglieder aus fünf Gruppen Anfang Oktober. Während die Gruppenleiter: innen und Eltern eine eigenen Führung über die Highlights des Museums bekamen, durften die Kinder und Jugendlichen eine eigene Entdeckertour durch die Geschichte der Kommunikation machen.

Los ging es im 13. und 14. Jahrhundert durch Boten, die die wichtigen Briefe des Adels und der Kirche zu Fuß transportierten. Danach folgten Post-

kurse mit Reitern zu Pferd oder Postkutschen. Besonders lustig war es, die Toilette einer originalen Postkutsche zu sehen.



Aus dem Jahr 1905 stammte der historische Postbus aus Bayern, in die Teilnehmer: innen Platz nehmen durften. Wild-West in Bayern stand da zu lesen und der Mitarbeiter, der die Entdeckertour betreute, erklärte, dass mit dem Bus die Post und Menschen transportiert wurden. In vielen abgelegenen Gegenden in Bayern im Gebirge hatten die Menschen Angst vor dem lauten und stinkenden Gefährt und griffen es an. Deswegen hatte der Fahrer auch eine Pistole bei sich. Anhand eines Modells eines Bahnpostwagens wurde erklärt, wie man früher per Zug Post befördern konnte und wie es heute per E-LKW geht.



Aber wie hat man früher telefoniert? Einfach mal so eine Nummer wählen, das ging nicht. Erst spät kam das sogenannte Selbstwählverfahren, bei denen man die Telefonnummer wählt, überall an. Früher gab es eine Telefonvermittlung. Dort meldete sich das Fräulein vom Amt, dass die gewünschte Verbindung herstellte. Anhand ei-

ner nachgebauten Station konnten alle Teilnehmer: innen selbst ausprobieren, wie man die Stecker stöpseln musste, um eine Verbindung herzustellen.



Nach der Führung ging es dann in die Experimentierwerkstatt. Dort konnte gedruckt und gemorst werden. Zudem wurde die Rohrpost des Museums ausprobiert. Höhepunkt, auch für die erwachsenen Begleiter, war aber die Möglichkeit, sich selbst aus alten Teilen einen Roboter zu bauen. Und dabei entstanden richtige Kunstwerke. Mit einem gemeinsamen Mittagessen endete ein toller Tag im Museum.



## Unsere Weihnachtssterne

In dieser Ausgabe von Leophils Welt findest Du Weihnachtssterne aus Holz zum Basteln. Du kannst diese so gestalten, wie Du magst. Und nun bin ich gespannt, wie Deine Sterne aussehen und wie diese am Weihnachtsbaum, im Fester oder auch woanders hängen. Alle, die mir ein Foto an [leophil@gmx.de](mailto:leophil@gmx.de) senden, bekommen ein (nachträgliches Weihnachtsgeschenk)



## Briefmarkengroßtauschtag in Ehringshausen



Am 15. Oktober veranstaltete der Briefmarkensammlerverein e. V. Ehringshausen seinen zweiten Großtauschtag in diesem Jahr. Daran beteiligte sich die Jugendgruppe des Vereins. Erfreulich war dieses Mal, das auch die „Neuen“ in der Gruppe dabei waren. Diese staunten genauso über das große Angebot an Briefmarken, Briefen und Ansichtskarten, wie die Aussteller über die große Beteiligung an Jugendlichen. Auch aus Frankfurt fand ein Jugendlicher den

Weg hierher (in Begleitung mit einem Erwachsenen selbstverständlich). Auch der Landesverbandsvorsitzende der Jugend, Markus Holzmann, besuchte die Veranstaltung. Auch für ihn war es eine Freude zu sehen, dass hier gute Jugendarbeit geleistet wird. Die Jugendleiterin, Sabine Hinke, führte die Gruppe durch den Saal und erklärte ihnen, worauf man achten muss, wenn man Marken oder Briefe raussucht bei den Anbietern. So konnten die Jugendlichen einen schönen Eindruck gewinnen, was die „Großen“

so sammeln und suchen, was angeboten wird und dass das auch Geld kostet, wenn man es haben will. Es ist halt nicht alles umsonst. Umso größer war die Freude, dass einige Aussteller ein Herz hatten und den „Nachwuchssammlern“ doch das eine oder andere Album voll mit Marken sogar schenkten. Da kann das weitere sammeln doch umso mehr Spaß machen. Und so manchen Tipp für das Sammeln konnten die Jugendlichen ganz sicher auch mit nach Hause nehmen. So hatte dieser Tag für Beide Seiten erfreuliches gebracht. Der Sammlernachwuchs hat frisches Material bekommen und die

Profis haben gesehen, es gibt doch noch Junge Sammler.



# Weltkindertag in Neu-Isenburg

Hallo, Leophil,

wir haben an unserem Weltkindertagsfest in Neu-Isenburg wieder einige deiner Hefte an interessierte Kinder verteilt. Vielleicht meldet sich sogar eine Grundschule, ein Lehrer, den wir kennen, findet sie ganz gut.

Natürlich haben wir auch wieder jede Menge Postkarten malen lassen und werden sie mit der passenden bildgleichen Marke individuell versenden.

Bei dem sehr schönen Wetter hat ein kleines Mädchen seine Jacke bei uns vergessen. Wir haben die kleine auch nicht mehr auf dem Fest gefunden, aber die Mama hatte auf der Postkarte nicht nur die Adresse sondern auch den eigenen Absender angegeben und so konnten wir auf dem Heimweg die Jacke vorbeibringen. Sie hatten den Verlust bis dahin noch gar nicht bemerkt.

Insgesamt kamen wieder 28 Postkarten zusammen.

Viele Grüße aus Neu-Isenburg

*Michael & Thenne*



Leophil

c/o Markus Holzmann

Schreiberstraße 24

67551 Worms

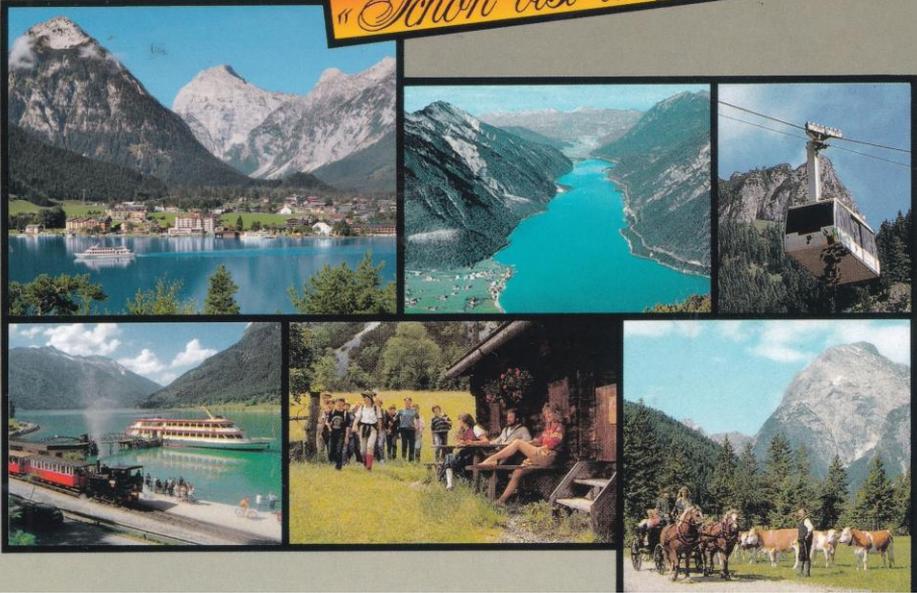


# Post für Leophil





*„Schön bist du, Achensee,“...*

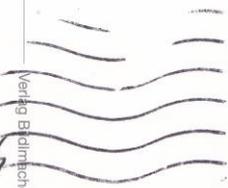


Urlaubsgrüße vom Achensee, Tirol

Lieber Leophil,  
 Wir senden Dir herzliche  
 Urlaubsgrüße von Mauvadin  
 am Achensee. Außerdem  
 sagen wir ein großes Danke  
 schön an das Vorstands-  
 team.  
 Wir sind hier im Wander-  
 und Radfahr-Urlaub. Die  
 Jungen Briefmarken-  
 Freunde Echevsdorf-BT  
 Joseph & Toni Kratzer



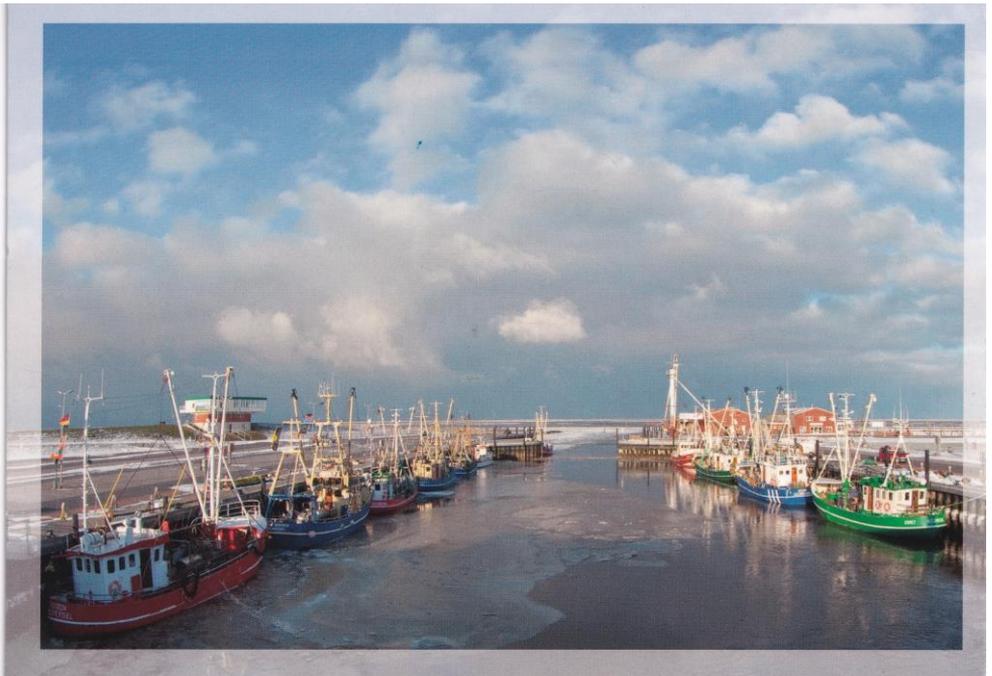
Verlag Balmrecher • Leitzstätt Michael • Telefon: 0676/7317788



An den

Leophil  
 z. Hd. Markus Holzmann  
 Schreiberstraße 24

67551 Worms



Die linke Hafenseite gehört zu Dornumersiel, die rechte Hafenseite gehört zu Westeraccumersiel

Von einem späten  
Sommerurlaub von  
Dornumersiel an  
der Nordseeküste  
Beste Grüße

Eveline u. Frank-Joel

Foto: Günther Lübbers • Verlag: Regio-Karten, Aurich • Tel. 04941-6986488 • NZZ-03



Redaktion

LEOPHIL

Schreiberstr. 24

67551 WORMS-  
Horchheim



Museum für  
Kommunikation  
Frankfurt



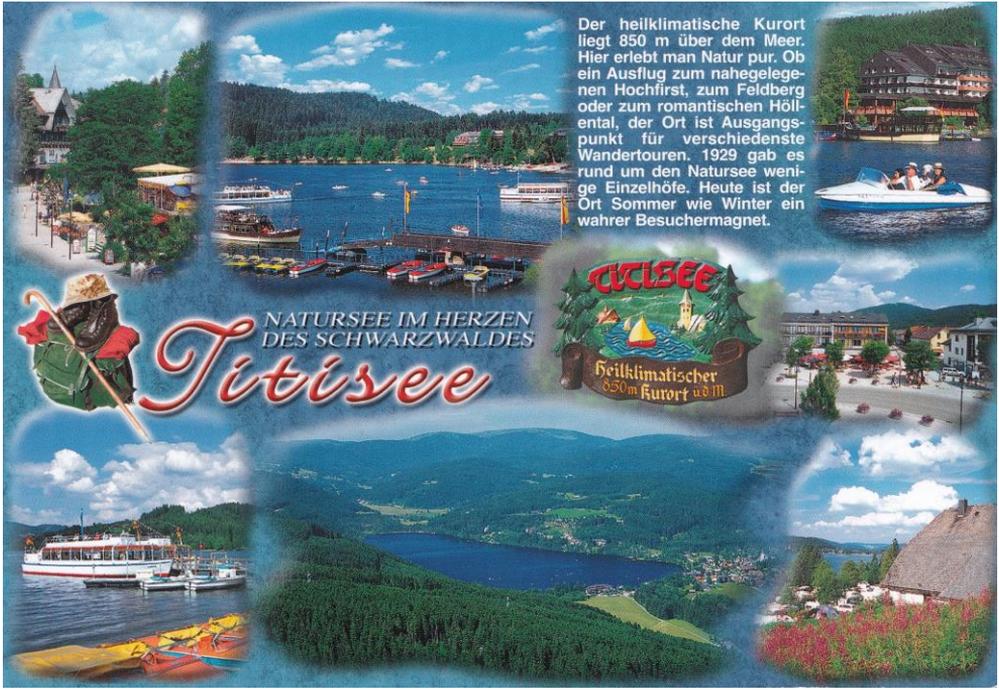
Viele Grüße  
von Franka



Leophil  
Schnebe Str. 24  
67571 Worms

Schaumainkai 53, 60596 Frankfurt am Main, [www.mfk-frankfurt.de](http://www.mfk-frankfurt.de)  
Ein Museum der Museumsstiftung Post und Telekommunikation

Telefonische TribuT (1989) von Jean-Luc Cornec  
© Museum für Kommunikation Frankfurt,  
Foto: Katharina Dubno



Der heilklimatische Kurort liegt 850 m über dem Meer. Hier erlebt man Natur pur. Ob ein Ausflug zum nahegelegenen Hochfirst, zum Feldberg oder zum romantischen Höllental, der Ort ist Ausgangspunkt für verschiedenste Wandertouren. 1929 gab es rund um den Naturee wenige Einzelhöfe. Heute ist der Ort Sommer wie Winter ein wahrer Besuchermagnet.

NATURSEE IM HERZEN  
DES SCHWARZWALDES  
*Titisee*



Schöne Grüße vom Titisee wünschen  
wir allen Jugendmitgliedern  
und dem gesamten  
Vorstand vom Landesring  
Hessen. Auch bei leichten  
Regen wollen wir im den  
Titisee wandern.  
Die Jugendleiter  
Christina & Joseph von den  
Jungen Briefmarkenfreunden  
Bayreuth-Edersdorf  
31.10.2023 Titisee

© Schöningh Verlag - An der Hülshorst 5 - 23568 Lübeck - 001-79822-0515



JG  
AG  
319  
515

An den Leophil  
z. Hd. Markus Holzmann  
Schreiberstraße 24  
67551 Worms  
Deutschland



Preisgruppencode

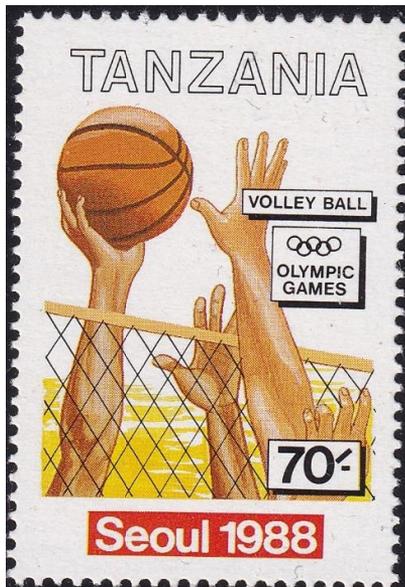
Deutschland ist schön - wir zeigen es!

## Hier stimmt was nicht! Michael Schäfer

In diesem Jahr hat die Herrenmannschaft aus Deutschland die Basketball-Weltmeisterschaft gewonnen, es war eine Sensation, vor allem, da vorher die USA besiegt wurde.

Spätestens jetzt weiß jeder hier, wie ein Basketball aussieht und dass das Ziel der gegnerische Korb ist, der in einer Höhe von 3,05 Meter hängt. Es käme auch niemand auf die Idee, den schwereren Basketball über ein Netz zu spielen anstelle des leichteren und kleineren Volleyballs.

Ganz anders scheint es in Tansania zu sein, glaubt man der dortigen Postverwaltung.



Auf der Marke für die Olympischen Spiele in Seoul 1988 wird mit einem Basketball Volleyball gespielt.

Ebenso scheint man, wie man auf der nächsten Marke von 1990 sieht, in Tansania Basketball mit einem Fußball zu spielen.



Eine weitere Briefmarke, auf der dann logischerweise Fußball mit einem Volleyball gespielt wird, habe ich bisher noch nicht gefunden.

Bis zum nächsten Heft Euer

*Paule Zackig*