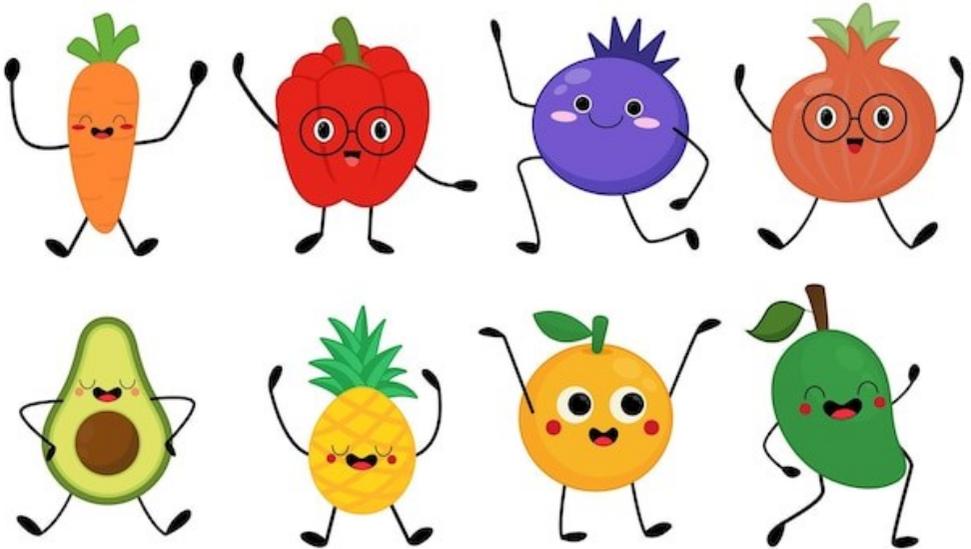


Leophils Welt

Die Zeitschrift für die Jungen
Briefmarkenfrenude Hessen

Ausgabe 1/2024 (Jahrgang 12)
www.briefmarkenjugend-hessen.de



Hauptthema: Obst



Inhalt

Vorwort	Seite 3
Obst	Seite 4
Obst von A - Z	Seite 12
Die Entwicklung des Apfels von der Blüte bis zur Ernte	Seite 23
Obstbaumschädlinge	Seite 24
Nicht jede Kirsche kann man essen oder schmeckt	Seite 27
Warum ist die Banane krumm	Seite 28
Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland	Seite 29
Die blühende Ananas	Seite 31
Obstsalat, Erdbeereis und andere Rezepte	Seite 32
Kiwis	Seite 37
Dauerserien Blumen	Seite 41
König Leophil	Seite 42
Leophil nimmt unter die Lupe	Seite 43
Neue Sondermarken aus Deutschland	Seite 45
50 Jahre Playmobil	Seite 47
Aus den Gruppen und dem Verband	Seite 50
Weihnachtsbaumbilder	Seite 61
Einladung zur Sonntagsfreizeit	Seite 63
Hier stimmt was nicht	Seite 64

Impressum

Herausgeber: „Junge Briefmarkenfren-
de Hessen e. V.“

Redaktion und Verantwortlich für den
Inhalt im Sinne des Pressegesetzes:

Markus Holzmann, Schreberstr. 24, 67551 Worms

Druck: Auflage 650

ONLINE GEDRUCKT VON

SAXOPRINT 

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

Hallo liebe Leser: innen,

nach Gemüse im letzten Heft kommt nun Obst. Freut Euch auf viele großartige Dinge, die ihr über Obst erfahren werdet und auch selbst dann in der Küche ausprobieren könnt.

Ganz doller habe ich mich über die Fotos von den Weihnachtssternen gefreut, auch wenn ich sonst ein bisschen traurig war, dass mich in den letzten drei Monaten keine neuen Postkarten erreicht haben.

Wisst Ihr, warum wir heute, an dem ich das Heft versende, den 29. Februar haben - nein, im Heft erkläre ich es Euch. Dazu kommen wieder viele kleine und große Berichte, bei denen ich Euch nun viel Spaß beim Lesen wünsche

Euer

Leophil

p.S. hier klebt für Euch natürlich wieder ein Tütchen mit großartigen bienen- und schmetterlingsfreundlichen Blumen. Ich freue mich über Eure Bilder davon.



Obst

Karin Gellert und Heike Holtappels



Was ist eigentlich Obst?

Obst von A - Z

Die Entwicklung von der Blüte bis zur Ernte.

Obstschädlinge

Nicht jede Kirsche kann man essen oder schmeckt.

Warum ist die Banane krumm?

Herr von Ribbeck auf Ribbeck

Die blühende Ananas

Redewendungen in Verbindung mit Obst

Obstsalat

Was ist eigentlich Obst?

Früchte und Beeren werden unter dem Oberbegriff „Obst“ zusammengefasst. Sie gehören seit uralter Zeit zu den wichtigsten Nahrungsmitteln von Mensch und Tier und werden seit mehr als 6000 Jahren kultiviert. Die weltweite Verbreitung der Pflanzen haben wir nicht zuletzt den Entdeckern, wie beispielsweise Christoph Kolumbus zu verdanken.



Obst kann roh gegessen werden, enthält viel Flüssigkeit und ist im Vergleich zum Gemüse meist süßer. Früchte sind saftig und haben fleischige Teile, wie beispielsweise der Pfirsich. Kleine Früchte, die meist sehr farbig sind und viel Saft enthalten, nennen wir Beeren. Die meisten Früchte und Beeren stammen von mehrjährigen Pflanzen.



Es ist gesund, Obst zu essen. Darin befinden sich viele Vitamine und andere Nährstoffe, die gut für unseren Körper sind. Obst enthält viel Wasser, sehr wenig Fett und Eiweiß. Eine Ausnahme davon ist zum Beispiel die Banane.

Früchte wachsen auf Obstbäumen, an Sträuchern oder Stauden und entstehen aus befruchteten Blüten.

Kommt das Obst von Bäumen in der freien Natur, spricht man von Wildobst. Fallobst ist Obst, das bereits vom Baum auf den Boden gefallen ist.



Wie unterscheidet man Obst?

Oft wird zwischen Kernobst, Steinobst, Beerenobst, Schalenobst und Südfrüchte unterschieden.

Hier einige Beispiele:

Zum Kernobst gehören Äpfel und Birnen. Das Kernobst gehört zur Familie der Rosengewächse und lässt sich durch ein besonderes Merkmal erkennen. Jede Frucht, die zum Kernobst gehört, besitzt ein Kerngehäuse im Innern, in diesem befinden sich die Kerne oder Samen der Frucht. Die Kernobst-Früchte gehören zu den beliebtesten Obstsorten überhaupt.



Kernobst ist durch Lagerung besonders lang haltbar und somit auch das

ganze Jahr auf dem Markt zu erhalten. Nutzen kann man die Früchte des Kernobstes besonders eingekocht in Gelees oder Konfitüren oder am besten direkt frisch gegessen.

Zum Steinobst zählen Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen und Kirschen. Als Steinobst werden Früchte bezeichnet, die im Gegensatz zum Kernobst nur einen einzigen, harten und größeren Kern haben. Der Kern ist gleichzeitig der Samen.



Zum Beerenobst gehören Johannis-, Heidel- und Stachelbeeren. Beerenobst besteht aus kleinen, meist rundlichen und weichen Früchten. Diese sind essbar und wachsen grundsätzlich an mehrjährigen Pflanzen.



Auch als Beeren bekannt sind die Erdbeeren, die zu den Sammelnussfrüchten, sowie die Himbeere und die Brombeere, die zu den Sammelsteinfrüchten, gehören. Auf Grund ihres Aussehens können sie aber trotzdem dem Beerenobst zugeordnet werden.

Zum Schalenobst gehören Nüsse, wie Haselnüsse und Walnüsse.



Unter Schalenobst versteht man eine Bezeichnung für essbare Kerne und Nüsse, die alle eine meist holzige, nicht essbare Außenschale besitzen. Es kann also nur das Innere, der Kern oder der Samen zu sich genommen werden. Nüsse, die zum Schalenobst gehören, haben einen hohen Fettgehalt, sind aber besonders für Diabetiker geeignet, da sie den Zuckerwert stabilisieren.



Zu den Südfrüchten zählen beispielsweise Orange und Zitrone, aber auch Ananas, Banane und Kiwi.



Südfrüchte/Zitrusfrüchte sind Obstsorten, die nicht bei uns heimisch sind, sondern vorwiegend in südlichen Ländern angebaut und nach Deutschland eingeführt werden. Die bekanntesten Südfrüchte sind wahrscheinlich die Orangen und die Mandarinen, die wir besonders zur Weihnachtszeit lieben, und natürlich die Zitrone und die Limette, die vor allem in Form von Limonaden gut bei uns ankommen. Aber auch die Grapefruit gehört zu dieser Familie. Allesamt reine Vitaminbomben.



Zitrusfrüchte sind aus unserer Küche nicht mehr wegzudenken. Oft-

mals werden sie zum Abschmecken von Gerichten oder zur Herstellung von leckeren Getränken verwendet. Zu den Zitrusfrüchten gehören circa 60 verschiedene Arten. Ihre Hochsaison haben diese Früchte vor allem im Herbst und Winter. Am besten wachsen die Zitrusfrüchte beispielsweise rund um das Mittelmeer.



Die exotischen Früchte werden üblicherweise in den Subtropen und den Tropen angebaut.

Der Unterschied zwischen den Süd- und den Exotenfrüchten liegt in der Menge der eingeführten Ware, so gehören häufiger und vertrautere Fruchtarten zu den Südfrüchten und die weniger häufigen Sorten gehören zu den Exotenfrüchten.

Obst macht gute Laune, regt unsere Verdauung an, schützt unser Immunsystem und kann auch bei Schlafproblemen helfen. Generell ist es zu empfehlen, Lebensmittel aus der

Region zu kaufen, denn dann sind noch am meisten Inhaltsstoffe wie Vitamine vorhanden.



Welches Obst erhalte ich wann aus der Region?

- Äpfel, Ernte: September bis Oktober
- verfügbar: ganzjährig
- Birnen, Ernte: August bis Oktober
- verfügbar: August bis Februar
- Aprikosen Juli bis September
- Brombeeren August bis September



Erdbeeren Juni bis August



Heidelbeeren Juni bis September

Himbeeren Juli bis August

Johannisbeeren Juli bis August

Pfirsiche Juli bis September

Kirschen Juni bis August

Mirabellen Juli bis September

Quitten Oktober bis Dezember

Trauben September bis Oktober



Lagerung

Wie bereits im letzten Heft erwähnt, reifen einige Obst- und Gemüsesorten nach der Ernte noch nach. Nicht nachreifende Früchte altern schneller. Daher sollten nachreifende und nichtnachreifende Sorten getrennt gelagert werden.

Zu den nachreifenden Sorten gehören beispielsweise der Apfel, die Birne, der Pfirsich. Achtung also, welche Früchte in der Obstschale liegen.



Zu den nicht-nachreifenden Sorten zählen Ananas, Orangen, Trauben.

Haltbarmachung und Konservierung von Obst

Manchmal hat man mehr Obst als man essen kann und wegwerfen wäre eine Verschwendung, vor allem weil es viele verschiedene Möglichkeiten gibt, das Obst länger haltbar zu machen.



Die einfachste und bekannteste Variante ist das Einfrieren, hierfür einfach das Obst, wenn nötig, in kleine Stücke schneiden, bei Beerenobst ist dies nicht notwendig. Das Obst in einen Gefrierbeutel

füllen und in das Tiefkühlfach geben.



Eine weitere Möglichkeit ist das Einmachen von Obst zu Konserven oder auch die Weiterverwendung als Marmelade.



Ebenfalls kann das Obst entsaftet werden und als Saft für einen längeren Zeitraum aufgehoben werden.



Verlasst euch auf eure Sinne! Schimmeliges oder faules Obst sollte nicht mehr verwendet werden.

Auch wenn die Früchte gärig schmecken, lieber nicht essen.

Verwendung in der Küche

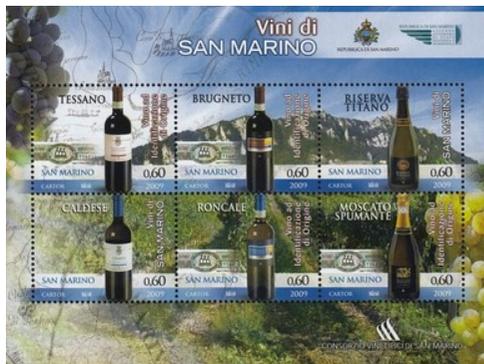


Obst eignet sich hervorragend als Snack zwischendurch oder auch zum Frühstück im Joghurt. Die Früchte lassen sich gut als Beilage im Müsli, als Kompott, im Obstsalat, aber auch in herzhaften

Gerichten verwenden. Sie werden roh oder gekocht verzehrt, getrocknet, kandiert, flambiert, in Alkohol eingelegt und zu Gelee, Marmelade, Essig, alkoholischen Getränken (Liköre, Schnäpse, Wein) sowie zu Fruchtsaft, Sirup und Limonade verarbeitet.



Einige Obstsorten, wie Äpfel, Birnen, Bananen und Ananas können sogar frittiert werden. Die Früchte und Beeren passen hervorragend zu Käse, Schinken, Fisch, Wild, Fleisch und Geflügel. Die Frucht, die in der Küche am häufigsten verwendet wird, ist die Zitrone.



Und hier noch ein paar Fakten zum Thema Obst:

- Kiwis enthalten noch mehr Vitamin C als Orangen.
- Aus Bananenfasern können Stoffe und sogar Papier hergestellt werden.
- Die erste Frucht, die auf dem Mond gegessen wurde, war ein Pfirsich.

Wahlweise findet das Obst auch Anwendung bei Kuchen, Grützen, als Saucen für Eis und Pudding. Alles sehr lecker.

Obst von A-Z

Ananas



Sie war ursprünglich in Amerika

heimisch und wird heute weltweit in den tropischen Gebieten als *Obstpflanze* angebaut. Die gelblichen, fleischigen Fruchtstände können frisch gegessen werden und schmecken süß. Eine ideale Frucht, da sie beim Abnehmen hilfreich ist. Ein großer Anteil Ananas wird zu Säften, Marmeladen und Konserven verarbeitet.

Apfel



Er ist das beliebteste Obst. Ungefähr 40 Kilo Äpfel von verschiedenen Sorten isst jeder Einwohner in Deutsch-

land im Jahr.

Ob roh gegessen oder im Kuchen mitgebacken



- man kann ihn so abwechslungsreich verwenden. Als verbotene Frucht



und als Frucht der Erkenntnis ist der Apfel das christliche Symbol für die Vertreibung aus dem Paradies.

Aprikose



In Österreich nennt man sie auch Marille. Diese süße, aromatische

Frucht stammt ursprünglich aus Nordchina. Sie benötigt ein warmes, trockenes Klima und wird daher im Mittelmeerraum, hauptsächlich in der Türkei angebaut.



Die flaumige Haut wird erst weich, wenn die Frucht reif ist.

Bananen



Ihr Anbaugebiet ist Süd- und Mittelamerika, da sie ein feuchtwarmes Klima und eine Temperatur von etwa 27 Grad benötigen. Sie

wachsen nicht wie Äpfel oder Birnen an einem Baum, sondern in großen Büscheln an einer Staude und sind eine der beliebtesten Obstsorten.



ten.

Nur einmal in ihrem Leben tragen sie Früchte, danach werden die Pflanzen umgehauen. Sie zählen zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Ähnlich wie Schokolade verbreiten sie auf Grund ihrer Inhaltsstoffe gute Laune.



Birne

Sie sehen ähnlich aus wie die Äpfel. Allerdings sind sie zum Stiel hin et-

was langgezogen und daher Namensgeber für unsere Glühbirnen, die wir

in die Lampen schrauben.

Birnen sind Früchte, die auf Bäumen

wachsen, und gelten als Kernobst, da sie genau wie beim Apfel in der Mitte kleine Kerne enthalten.



Brombeere



Im Sommer von Juni bis August kann man diese leckeren Beeren ernten. Sie wachsen

kultiviert im Garten oder auch wild an Waldrändern. Vor den Dornen muss man sich in Acht nehmen. Allerdings gibt es für den Garten auch Züchtungen ohne Dornen.

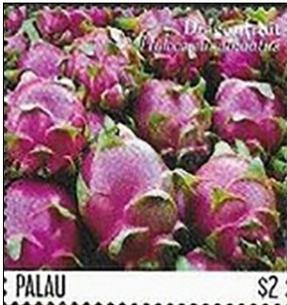
Clementine



Clementinen sind den Mandarinen sehr ähnlich. Sie sind allerdings etwas kleiner und sehr süß.

Da sie im Gegensatz zu Mandarinen kaum Kerne im Fruchtfleisch haben, sind sie auch beliebter.

Drachenfrucht

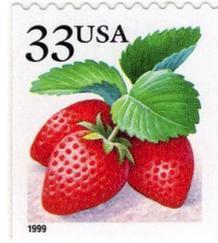


Ursprünglich stammt diese exotische Frucht aus Mittelamerika, sie wird aber auch in Südostasien

angebaut. Sie ist die Frucht einer Kakteenart.

Sie hat mit Widerhaken ausgerüstete Stacheln und einen erfrischenden, fruchtigen Geschmack. Diese Kakteenfrüchte schmecken am besten roh oder im Obstsalat. Die Drachenfrucht, auch Pitahaya genannt, wird aber auch vom Likör bis zu Dörrfrüchten vielseitig verwendet.

Erdbeere



Weltweit gibt es 1000 verschiedene Erdbeersorten, die sich in Größe, Geschmack oder Erntezeit

unterscheiden.

Eigentlich sind Erdbeeren keine Beeren, sondern „Sammelnussfrüchte“. Schaut man genau hin, dann erkennt man an der Oberfläche kleine Pünktchen, die man Nüsschen nennt. Das sind die eigentlichen Früchte.



Feige



Man zählt sie zum Steinobst. Die birnenförmigen, bis zu 8 cm großen Früchte reifen

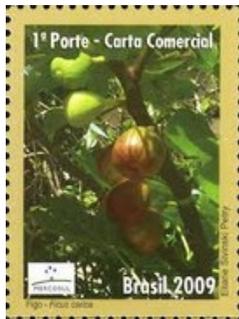
an kleinen, robusten Feigenbäumen. Je nach Sorte ist die Haut reifer Früchte grün, hellgelb, rotbraun oder violett.



Ursprünglich stammen Feigen aus dem Vorderen Orient. Der älteste Feigenbaum Lanka ist über 2000

Jahre alt. In Indien ist die Frucht sogar heilig.

Sie ist eine der gesündesten Früchte der Welt. Mit Buttermilch, Honig und Zimt lässt sich ein leckerer Shake herstellen.



Grapefruit



Sie ist die Frucht des Grapefruitbaumes und eine Kreuzung aus der Orange und der Pampelmuse. Das saftige gelbe oder rosarote Fruchtfleisch eignet sich für Obstsalate oder zum Auspressen.

Gojibeere



Man kennt sie auch unter dem Namen Glücksbeere. Ihre ursprüngliche Heimat sind China und die Mongolei.

Da sie so viele positive Eigenschaften für unsere Gesundheit hat, wird sie auch als „Superfood“ bezeichnet. Die kleinen roten Beeren schmecken gut in Müsli, Joghurt oder Salaten.

Heidelbeere

Man erkennt sofort, wer Heidelbeeren genascht hat. Die Zunge und Zähne können blau gefärbt sein, daher auch ihr Name Blaubeeren.



Man findet sie in unseren Wäldern oder auch Moorlandschaften.

Allerdings gibt es auch neuere Züchtungen, die sich in den heimischen Gärten wohlfühlen.



Himbeere



Diese leckere zarte Frucht wächst ähnlich wie die Brombeere an langen, meist stacheligen Ruten und stammt von der Waldhimbeere ab.



Sie ist fast in jedem Hausgarten zu finden und kann je nach Sorte im Sommer oder Herbst geerntet werden. Ein kleiner Tipp: Werden

die empfindlichen Beeren morgens gepflückt, schmecken sie süßer und bleiben etwas länger frisch.

Johannisbeere



Ihren Namen erhielten die Beeren, weil sie meist rund um den Johannistag am 24. Juni reif sind. Egal, ob sie schwarz, weiß, rot oder gelblich sind, sie sind süß, gesund und lecker.



Kaki



Die Kaki gehört zu den ältesten Kulturpflanzen und wird in China bereits seit über

2000 Jahren angebaut.

Diese Frucht, man nennt sie auch Götterfrucht und wächst auf Bäu-



men, die bis 20 Meter hoch werden können. Sie benötigt ein warmes Klima, obwohl sie auch Frost bis -15 Grad überstehen kann. Kakis schmecken süß und duften ein wenig nach Vanille. Ihre gelborangen bis orangefarbenen bis tomatenähnlichen Früchte sind sehr vitaminreich.

Kirschen



Im Sommer ist Kirschenzeit. Wer keinen eigenen Kirschbaum hat, der kann dann die reifen Früchte überall kaufen.



Es werden Süßkirschen zum Naschen oder Sauerkirschen, aus denen man die schönsten

Leckereien herstellen kann, angeboten.

Viele von uns haben die Kirschen als Kinder sicherlich als Ohrschmuck getragen oder sich im Kirschkernweitspucken probiert. Es gibt sogar richtige Meisterschaften.



Kiwi



Seit fast 100 Jahren wird die chinesische Stachelbeere in Neuseeland angebaut. Sie wurde dort

nach dem Nationalvogel, dem Kiwi, umbenannt. Diese hühnereigroße Frucht mit pelziger Schale hat sehr wertvolle Vitamine und Inhaltsstoffe.

Litschi



Bereits vor 3000 Jahren wurde die Litschi in China angebaut. Unter ihrer Schale befindet sich ein saftiges, wie Perlmutter schimmerndes Fruchtfleisch. Litschis wachsen auf Bäumen, die bis zu 15 Meter hoch werden können, und werden weltweit in Ländern mit subtropischem Klima angebaut.

Mango

Diese tropische Baumfrucht bereichert nicht nur unseren Obstkorb und versorgt uns mit wichtigen Vitaminen, sondern aus ihren Samen

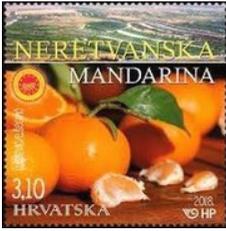


wird ein Pflanzenfett gewonnen, das für die Herstellung von Schokolade und Margarine verwendet wird.

Mandarine

Diese Frucht war im alten China nur für den Kaiser und die hohen Beamten bestimmt. Vermutlich hat sie dort ihren Namen bekommen, da die





Staatsdiener in China, die Mandarinen, leuchtend orangene Kleidung trugen.

lich in Südeuropa, aber auch Kalifornien, Südafrika und Chile angebaut.



Die Erntezeit erstreckt sich je nach Sorte vom Frühjahr

Nashibirne



Die Nashi-Früchte haben nicht die typische Form von Birnen, sondern sehen eher wie Äpfel aus. Ihr Fruchtfleisch ist

bis in den Herbst. Sie hat ein festes, saftiges Fruchtfleisch, das süß-säuerlich schmeckt und um den Stein herum einen leichten rötlichen Schimmer. Nektarinen sind köstliche Zwischenmahlzeiten, Man kann sie aber auch garen, trocknen, einkochen, zu Gelee verarbeiten, entsaften und Vieles mehr.

fest und sehr saftig.

Die Nashibirne wird auch als Apfelbirne oder chinesische Birne bezeichnet und stammt aus dem asiatischen Raum.



Orange

Sie wird auch Apfelsine genannt. Dieser Name wurde abgeleitet aus „Apfel aus China“, wo auch ihr Herkunftsland liegt und dort vor mehr als 4000 Jahren kultiviert wurde. Dort ist sie aus einer Kreuzung zwischen der Man-

Nektarine

Eigentlich ist die Nektarine ein Pfirsich mit glatter Haut und wird seit dem 17. Jhdt. in England kultiviert. Bei uns ist sie allerdings erst in den letzten Jahrzehnten bekannter geworden. Jetzt wird sie hauptsäch-



lichen der Mandarine und der Pampelmuse entstanden.

Die Orange ist vielseitig verwendbar. Aus ihr entsteht der meistgetrunkene Saft der Welt. Das kostbare Öl der Blüten wird für die Parfümherstellung ge-

wonnen, aus der Schale das Orangeat und Vieles mehr.

Pfirsich



Dieses Steinobst ist in vielen heimischen Gärten zu finden. Die Pfirsichbäume können eine Höhe bis zu 8 m erreichen und die Früchte haben

eine samtige Oberfläche.

Um den Pfirsich ranken sich zahlreiche Legenden. Nach einem Märchen soll er sogar Unsterblichkeit verleihen.



Pflaume



Die Bäume dieses Steinobstes können bis zu 6 Meter, manchmal noch höher, werden.

Karl dem Großen soll es zu verdanken sein, dass die Pflaumen in Mitteleuropa angebaut werden.

Je nach Pflaumensorte kommen die Früchte in den verschiedensten Farben von blauschwarz über rot bis

gelbgrün vor. Frische Pflaumen schmecken sehr gut. Sie passen zu



Pudding oder Eiscreme. Gekocht ergeben sie ein hervorragendes Mus. Die Verarbeitung reicht von Marmeladen,

Trockenpflaumen bis hin zu Schnaps und Wein.

Quitte



Diese heimische Obstsorte kennen wir als Apfel- oder Birnenquitte. Sie wird z.B. zu

Quittengelee weiterverarbeitet, da sie roh gegessen nicht

schmeckt. Allerdings gibt es auch türkische oder asiatische Sorten, die man frisch vom Baum essen kann.

Die Kerne der Quitte enthalten einen natürlichen Klebstoff, den man früher zur Herstellung von Haarspray nutzte.

Reneklaude



Sie gehört zur Familie der Pflaumen und wächst in Mittel- und Südeuropa sowie

Asien. Sie ist eine sehr zuckerhaltige, runde grüne oder gelbe Frucht und schmeckt roh oder als Kompott.

Stachelbeere



Wer einmal diese Beeren im Garten geerntet hat, der weiß,

warum sie Stachelbeeren heißen. Sie sind in fast jedem Schrebergarten zu finden, obwohl sie ursprünglich aus Asien stammen.

Das Fruchtfleisch der Stachelbeere enthält kleine



essbare Samen und schmeckt säuerlich. Frisch vom Strauch gepflückt schmecken sie am besten oder als Zutat im Obstsalat. Als Obstku-

chenbelag, Sirup oder Sorbets eignen sich die Beeren bestens. Aber auch als Sauce zu Fisch, Ente und Gans kann man sie servieren.

Sternfrucht



Sie ist auch unter dem Namen Karambole bekannt. Diese exotische Baumfrucht sieht in

Scheiben geschnitten wie ein Stern aus, ist sehr vitaminreich und zur Deko wie geschaffen.

Traube

Die Weinrebe mit ihren Trauben gehört zu den ältesten Kulturpflanzen. Weltweit sind ca. 16000 Rebsorten in den unterschiedlichsten Farben von ganz hell bis dunkelblau bekannt.



Manche enthalten bis zu vier Kernen, andere Sorten sind kernlos. Aus den Kernen der Beeren wird ein

Tafelöl gewonnen und die essbaren Blätter verwendet man hauptsächlich in Griechenland, der Türkei und

Iran, wo sie meist mit Reis oder Fleisch serviert werden.



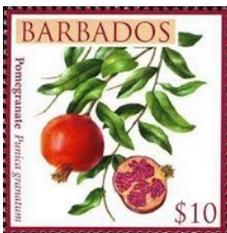
Sie werden zu Wein, Saft oder Rosinen weiterverarbeitet, sind aber auch roh gegessen besonders lecker und gesund.

Umari



Die Umari-Frucht wird im Amazonasgebiet angebaut und ist bei uns recht unbekannt. Man findet sie zur Erntezeit von Dezember bis Februar in Brasilien auf den kleineren Märkten und wird dort von den Einheimischen sehr vielseitig verwendet.

Venusfrucht (Granatapfel)



Ihre Heimat ist West- bis Mittelasien; sie wird allerdings schon seit der Antike im Mittelmeerraum angebaut.



Die Früchte wachsen auf Bäumen oder kultiviert an Sträuchern. Der Baum kann einige hundert Jahre alt werden.

Die Venusfrucht wird schon in der Bibel erwähnt und gilt als Fruchtbarkeitssymbol. So wird Maria in Darstellungen oft mit Granatapfel gezeigt. Auch im Islam hat die Venusfrucht bei den Gläubigen eine besondere Bedeutung.

Das Fruchtfleisch der kleinen essbaren Samen ist äußerst saftig und erfrischend. Viele von euch kennen sicherlich den roten "Grenadine-Saft", der sich zum Mixen von Cocktails eignet.

Walnuss

Auch die Walnuss wird zum Obst gezählt. Die Früchte wachsen auf Bäumen, die bis zu 25 Metern hoch werden können.



Ihre Heimat ist ursprünglich Nordindien. Die Walnuss wurde schon

früh vor allem wegen ihrer enthaltenen Öle geschätzt. Nicht nur als Nahrungsmittel, sondern auch für die damaligen Öllampen fand es Verwendung. Liköre, Weine und Farbstoffe für die Holzindustrie waren weitere Produkte der Walnuss. Walnussöl wird hauptsächlich für Salate verwendet.

Wir kennen das Innere der Walnuss als beliebte Zwischenmalzeit. Aber auch in Desserts, Kuchen, Gebäck, Eiscreme und vieles mehr schmeckt sie sehr lecker.

Zitrone

Sie gehört zu den Zitruspflanzen und ist aus einer Kreuzung zwischen

der Bitterorange und der Zitronatzitrone entstanden. Die Früchte reifen an immergrünen Bäumen



und sind sehr reich an Vitamin C.

Bei Erkältungskrankheiten ist die "Heiße Zitrone" das Hausmittel der ersten Wahl, denn sie enthält viel Vitamin C. Auch den Juckreiz durch Insektenstiche lindert die Zitrone.

Zwetschge



Diese Unterart der Pflaume wird fast weltweit als Obstbaum angebaut.

Wir kennen sie auch unter den Namen Quetsche, Zwetschke oder Zwätschge. Und wer liebt nicht einen frisch gebackenen Zwetschgenkuchen mit Streuseln und Schlag-Sahne?

Die Entwicklung des Apfels von der Blüte bis zur Ernte



Wenn es Frühling wird und die Temperaturen steigen, verwandeln sich die Obstgärten in wahre Blütenmeere.



Die weißen leicht rosa oder rot schimmernden Blüten öffnen sich und laden die Insekten ein, sich am Nektar zu bedienen.

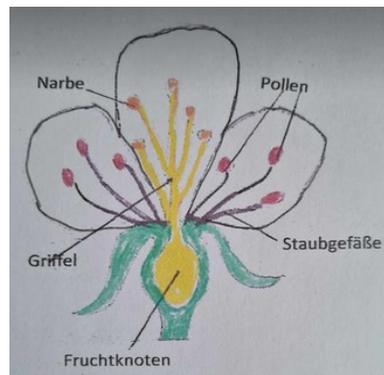
Und das ist wichtig! Nicht nur für die Insekten, sondern auch für die Befruchtung, damit wir im Herbst Äpfel ernten können.



Die Blüte besteht in ihrem Inneren aus den Staubblättern, die den Blütenstaub, die Pollen, bilden. Das sind die männlichen Fortpflanzungsorgane.

Der Wind und die Insekten verbreiten die Pollen, damit sie ihren Weg zu den weiblichen Fortpflanzungsorganen finden.

Die nennt man den Stempel. Dieser besteht aus dem Fruchtknoten, dem Griffel und der Narbe. Fällt eine Polle auf eine Narbe, erfolgt die Bestäubung.



Das ist dann der Beginn der Befruchtung im Fruchtknoten. Es bilden sich die Samen, die Apfelkerne.

Der Fruchtknoten verwandelt sich in das Fruchtfleisch, und um die Apfelkerne herum bildet sich das Kerngehäuse.



Jetzt braucht der Apfel nur noch viel Sonne, genügend Wasser und Zeit, um zu wachsen.



Es kann 4 - 6 Monate dauern, bis er reif ist, geerntet und gegessen werden kann.

Obstbaumschädlinge

Wo Obstbäume gedeihen, sind tückische Schädlinge nicht fern. Ihre Vermehrung hat in den letzten Jahren durch erhöhten Feinstaubgehalt in der Luft und Stress für die Bäume durch sehr trockene und sehr heiße Sommer zugenommen. Aber auch alte vergreiste Bäume, die jahrelang keinen Schnitt erhalten haben, oder noch sehr junge Bäume sind besonders anfällig.

Apfelwickler, Frostspanner, Apfelblütenstecher & Co. haben Obstgehölze im Visier, um die ersten Knospen und Blüten zu vernichten und die

Früchte als Brutplatz zu missbrauchen. Es gibt eine Vielzahl von ihnen. Um die lästigen Besucher loszuwerden, sollte man einige von ihnen kennen.



Nicht immer sind chemische Mittel dafür zwingend notwendig. Um diese Schädlinge aufzuhalten sind natürliche Feinde wie Blaumeisen oder Kohlmeisen die beste Möglichkeit.

Daher werden auch Nistkästen an Obstbäumen aufgehängt, damit sich die Tiere ansiedeln können und gleichzeitig Nahrung finden. Auch biologische Hilfsmittel sind zunächst vorzuziehen, um Vögel und andere Insekten zu schützen.



Der Apfelblütenstecher



Er gehört zu den Rüsselkäfern, ist schwarzbraun gefärbt und hat auf den Flügeln eine helle v-förmige Zeichnung. Seine Larven sind gelblich-weiß, leicht gekrümmt und beinlos.

Der Apfelblütenstecher überwintert als Käfer in der Baumrinde benachbarter Wälder oder im Erdboden.

Im Frühjahr fliegt er vorwiegend in die Apfelbäume, bohrt die jungen noch geschlossenen Knospen an, paart sich dort und legt in die noch

geschlossene Knospe ein Ei. Die nach wenigen Tagen geschlüpfte Larve ernährt sich von dem Inneren der Knospe, so daß diese sich nicht mehr öffnen kann. Nach Verwandlung in eine Puppe verläßt der junge Käfer dann die zerstörte Blüte und frißt sich an der Unterseite der Blätter bis in den Herbst durch.



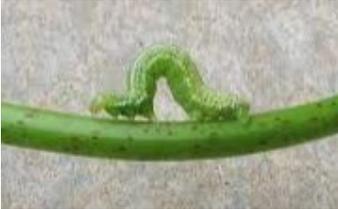
Bereits Mitte März sind kleine Löcher an den Knospen zu erkennen. Die Blüte verfärbt sich, trocknet und es sieht wie verbrannt aus. Die Blätter weisen ebenfalls Fressspuren auf. Dieser Befall kann unter Umständen zu vollständigem Ausfall der gesamten Jahresernte führen.

Der Frostspanner



Der Frostspanner ist ein Schmetterling, der im Frühjahr als Raupe an Kern- und Steinobst empfindliche Schäden hervorruft.

Wie sein Name schon sagt, gehört er zur Familie der Spanner, die durch das „Buckelmachen“ beim Fortbewegen der Raupe auffallen. Ihr habt sicherlich solche Kriechbewegungen schon beobachten können.



junge Raupe

Das Männchen ist unscheinbar braungrau. Das Weibchen kann nicht fliegen und ist nur grau gefärbt. Die Raupen sind anfangs dunkelgrün, später hellgrün mit gelblichen Längsstreifen. Die Eier der Frostspanner überwintern ebenfalls unter der Rinde. Mit den ersten Sonnenstrahlen fressen die geschlüpften Raupen Blätter, Blüten und Früchte.

Wenn die Raupe ausgewachsen ist, verlässt sie den Baum und zieht sich in die Erde zurück. Nach dem Verpuppen treten die fertigen Schmetterlinge im Herbst etwa Ende Oktober mit den ersten Nachtfrösten auf. Die Weibchen klettern nach der Paarung die Stämme des Baumes hinauf und legen in den äußersten Baumkronen bis zu 300 Eier ab. Die Blüten- und Blattknospen entfalten

sich nicht und sind teilweise von einem gesponnenem Netz umgeben. Es kann sogar zum Kahlfraß des gesamten Baumes kommen. Beim Kernobst ist das Fruchtfleisch betroffen, bei Steinobst besonders die Kirsche. Auch hier kann es zu erheblichen Ernteaussfällen kommen.

Der Apfelwickler



Auch der Apfelwickler ist ein Schmetterling. Die Raupen überwintern ebenfalls unter der Rinde des Baumes. Sie verpuppen sich etwa Ende April und schlüpfen wenig später als Falter. Das Weibchen legt nach der Paarung 30 - 60 Eier auf den Obstbaum, den Blättern oder der Frucht ab. Die geschlüpften Larven kriechen zu den Äpfeln und verbleiben dort ca. 4 Wochen, bevor sie gut genährt wieder unter die Rinde kriechen. Ein Teil von ihnen überwintert dort, ein anderer Teil schlüpft als Falter. Die Raupen sind weißlich, später hellrot bzw. rose mit dunklem Kopf. Sie bohren sich durch die Schale des Apfels, fressen sich von außen nach innen durch das Fruchtfleisch und das Kernge-

häuse und kommen an der gegenüberliegenden Seite wieder raus.



Wurmloch und Kerngehäuse werden von der Raupe mit braunem Kot gefüllt.

Nicht gerade appetitlich! An manchen Äpfeln tritt er schon durch das Eintrittsloch aus. Diese Äpfel fallen oft vorzeitig ab. Aber nicht nur

Äpfel sondern auch Birnen und Quitten werden von dem Apfelwickler besiedelt. Steinobst, wie Aprikosen, Pfirsichen, Kirschen und Pflaumen zählen ebenfalls zu ihrem Beuteschema.

Nicht jede Kirsche kann man essen oder schmeckt

Die Früchte der **Tollkirsche** sehen den Kirschen sehr ähnlich, obwohl sie zur Familie der Nachtschattengewächse gehören und nicht auf Bäumen wachsen. Sie sind giftig und können, wenn man zu viele gegessen hat, zum Tode führen.



In der richtigen Dosierung werden sie allerdings in der Medizin auch zu Heilzwecken verwendet.

Der **Kirschlorbeer** oder auch **Lorbeerkirsche** genannt ist nicht mit unserem



Gewürz Lorbeer verwandt.



Er ist ein Zierstrauch, der in unseren Parks oder Gärten wächst. Alle Teile der Pflanze sind giftig. 2013 wurde der Strauch zur Giftpflanze des Jahres erklärt, da schon 10 zerkaute Früchte für Kinder tödlich sein können.

Die **japanische Kirsche** findet man ebenfalls in unseren Gärten oder Parkanlagen. Manchmal sind die Bäume auch an Alleen gepflanzt, und zur Blütezeit können wir uns an der Pracht erfreuen.



Die Kornelkirsche gilt ebenfalls als Ziergehölz. Sie hat aber auch einen praktischen Nutzen. Im zeitigen Frühjahr ist sie eine Nahrungsquelle für die Insekten, während sie im Herbst und Winter die Vögel mit ihren Früchten versorgt. Außerdem festigt sie den Boden durch ihr intensives Wurzelsystem. Die säuerlich-herben Früchte selbst können zu Marmelade oder Likör verarbeitet werden.



Die Früchte sind zwar nicht giftig, aber kaum zu genießen, da sie sehr sauer und auch bitter sind. Dafür freuen sich hungrige Vögel im Winter über das zusätzliche Futter.

... weil keiner in den Urwald zog, und die Banane gerade bog!

Warum ist die Banane krumm?



Es gibt viele lustige Erklärungen und Antworten. Aber was ist richtig?

Die Bananen wachsen an einem großen Fruchtstand und hängen von der Bananenstaude in Büscheln nach unten herab. Wenn sie noch klein sind und unter den Blättern wachsen, sind sie noch gerade. Sobald aber die schützenden Blätter abfallen und das Sonnenlicht auf sie fällt, drehen sie sich in Richtung der Sonne und wachsen krumm nach oben.

... weil keiner in den Urwald zog, und die Banane gerade bog!



Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland von Theodor Fontane



Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland,
 Ein Birnbaum in seinem Garten stand,
 Und kam die goldene Herbsteszeit
 Und die Birnen leuchteten weit und breit,
 Da stopfte, wenn's Mittag vom Turme scholl,
 Der von Ribbeck sich beide Taschen voll,
 Und kam in Pantinen ein Junge daher,
 So rief er: »Junge, wiste 'ne Beer?«
 Und kam ein Mädchel, so rief er: »Lütt Dirn,
 Kumm man röwer, ick hebb 'ne Birn.«

So ging es viel Jahre, bis lobesam
Der von Ribbeck auf Ribbeck zu sterben kam.
Er fühlte sein Ende. 's war Herbsteszeit,
Wieder lachten die Birnen weit und breit;
Da sagte von Ribbeck: »Ich scheid' nun ab.
Legt mir eine Birne mit ins Grab.«
Und drei Tage drauf, aus dem Doppeldachhaus,
Trugen von Ribbeck sie hinaus,
Alle Bauern und Büdner mit Feiergesicht
Sangen »Jesus meine Zuversicht«,
Und die Kinder klagten, das Herze schwer:
»He is dod nu. Wer giwt uns nu 'ne Beer?«
So klagten die Kinder. Das war nicht recht -
Ach, sie kannten den alten Ribbeck schlecht;
Der neue freilich, der knausert und spart,
Hält Park und Birnbaum strenge verwahrt.
Aber der alte, vorahnend schon
Und voll Mißtraun gegen den eigenen Sohn,
Der wußte genau, was damals er tat,
Als um eine Birn' ins Grab er bat,
Und im dritten Jahr aus dem stillen Haus
Ein Birnbaumsprößling sproßt heraus.

Und die Jahre gingen wohl auf und ab,
Längst wölbt sich ein Birnbaum über dem Grab,
Und in der goldenen Herbsteszeit
Leuchtet's wieder weit und breit.
Und kommt ein Jung' übern Kirchhof her,
So flüstert's im Baume: »Wiste 'ne Beer?«
Und kommt ein Mäd'el, so flüstert's: »Lütt Dirn,
Kumm man röwer, ick gew' di 'ne Birn.«
So spendet Segen noch immer die Hand
Des von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland.

Die blühende Ananas

Ananas mit Schlagsahne - das ist eine Leckerei für Naschkatzen! Doch die feine Frucht ist nicht nur ein Genuss zum Schlemmen, sondern auch eine Pflanze, die Wurzeln bildet. Und aus diesen Wurzeln kann eine neue Pflanze wachsen, die viele Jahre lang Freude bereitet.

Wollt ihr mal einen Versuch starten?



Bei der Zubereitung einer Ananas wird etwas mehr als $\frac{1}{4}$ der Ananas mit dem Blattschopf abgeschnitten. In dieser Scheibe ist der Keim zur

neuen Pflanze verborgen. Mit einer Schere entfernt man nun die vertrockneten Blätter. Dann füllt man eine flache Schale je zur Hälfte mit Torf und Sand.



In dieses Sand-Torf-Gemisch - es muss gut feucht sein - setzt man die Ananasscheibe. Die Blattreste nach oben, klar. An einem warmen, hellen Ort, bei guter Pflege, d.h. immer genügend Feuchtigkeit, werden schon bald neue Blatttriebe sprießen. Dann hat deine Ananas Wurzeln gebildet! Nun muss sie behutsam in einen Blumentopf mit Blumenerde verpflanzt werden. Und weil es bald Frühling wird, könnte so eine schöne, große, grüne Pflanze in deinem Zimmer wachsen.



Vielleicht bekommt sie sogar Blüten. Die Ananas hat nämlich wunderschöne Blüten.



Mit viel Glück kannst du auf eine neue Ananasfrucht in ca 2 - 3 Jahren hoffen.

Eine andere Möglichkeit besteht darin, das Blattwerk von der frischen Frucht durch Drehen in entgegengesetzter Richtung zu trennen, so dass sich beides voneinander löst. Dann die unteren Blätter ca. 1-2 cm vorsichtig entfernen. Die Schnittfläche gut 1-2 Std. trocknen lassen, um den Steckling nun in ein Glas mit Wasser (nur wenig Wasser benutzen, die Blätter dürfen nicht mit im Wasser stehen) zu stellen.



Günstiger Ort ist an einem hellen Fenster auf der Heizung bei ca. 18 - 22 Grad! Aber Achtung, es darf auf keinen Fall Wasser im Glas fehlen. Jetzt heißt es warten, bis die Ananas wurzelt. Sind die Wurzeln nach

ca. 3 - 4 Wochen gut ausgebildet, ab in einen Blumentopf und sich an der Pflanze erfreuen.

Viel Spaß bei deinem Pflanzen-Versuch!!!

Wir machen einen leckeren Obstsalat

Für 4 Kinder brauche ich:

250 g Erdbeeren

4 Bananen

2 Äpfel

3 Kiwi

100 g Heidelbeeren

1 halbe Zitrone

$\frac{1}{4}$ l Orangensaft

Wie bereite ich den Obstsalat zu?

Ich stelle mir eine große Schüssel hin und bereite das Obst vor.

Die Erdbeeren wasche ich, entferne das Grün und schneide sie klein.

Die Bananen muss ich schälen und in Scheiben schneiden.

Die Äpfel in Viertel teilen, schälen und das Gehäuse entfernen. Dann schneide ich sie in kleine Würfel.

Die Kiwis werden ebenfalls von der Schale befreit und dann zerkleinert.

Die Heidelbeeren sollten lediglich vorsichtig gewaschen werden.

Das gesamte vorbereitete Obst gebe ich in die große Schüssel, presse die halbe Zitrone aus und beträufle alles mit dem Saft. Zum Schluss gieße ich noch den Orangensaft drüber und vermenge alles sehr vorsichtig.

Jetzt kann ich den Obstsalat mit meinen Freunden genießen.

Lecker !!!

Leophil hat noch einen kleinen Tipp:

Der Obstsalat schmeckt auch lecker zu Eis oder mit Vanillepudding.

Natürlich kannst du auch noch andere Obstsorten dazu nehmen oder austauschen.

Alexander hat, wie man im Bild nebenan sieht, das Rezept einmal ausprobiert.



Und hier gibt es noch mehr Rezepte mit Obst

Erdbeereis - leicht und lecker



Zutaten

200 g Erdbeeren (Tiefgefroren)

100 ml Milch, fettarme

Nach Wunsch Süßstoff, flüssiger

Tiefgekühlte Erdbeeren und Milch zusammen in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit einigen Tropfen flüssigem Süßstoff abschmecken. Entweder gleich essen oder noch einmal kurz in das Tiefkühlfach geben.

Tipp: Geht natürlich auch super mit anderen Früchten.

Smoothies selbst machen: Ran an den Mixer!

Auch wenn fertige Smoothies heute in jedem Supermarkt-Kühlregal zu finden sind, lohnt es sich, sie selbst zu machen:

- Du entscheidest, was reinkommt
- Smoothies sollten sofort getrunken werden, da es bei längerem Stehen zu Vitaminverlusten kommt.
- Die Zubereitung ist schnell und einfach, meist reicht ein herkömmlicher Mixer aus.



Einen Smoothie zu Hause selbst zu machen, ist ganz einfach: Die (gewaschenen bzw. geschälten) Zutaten kommen der Reihe nach in den Mixer und werden bis zur gewünschten Sämigkeit püriert. Je nach Vorliebe kann etwas Wasser zugegeben werden, wenn Du Deinen Smoothie lieber dünnflüssiger magst. Praktisch ist ein Standmixer, jedoch kann - in Kombination mit einem größeren Messbecher (damit es nicht so spritzt!) - auch ein Stabmixer verwendet werden.

Und hier gibt es die Rezepte für Leophils Lieblings-Smoothies:

Beerentraum



Zutaten für 3 Portionen:

1 reife Birne

100 Gramm (g) Himbeeren, frisch oder tiefgefroren

100 g Heidelbeeren, frisch oder tiefgefroren

100 g Brombeeren oder Erdbeeren, frisch oder tiefgefroren

200 Milliliter (ml) Milch

Birne waschen, schälen und in größere Stücke schneiden. Frische Beeren verlesen, vorsichtig waschen bzw. gefrorene Beeren etwa 20 Minuten antauen lassen. Alle Zutaten im Mixer fein pürieren.

Froschkönig mit Banane und Kiwi

Zutaten für 2 Portionen

1 kleine Banane

1 große reife Kiwi

200 ml frisch gepresster Orangensaft (aus 3 bis 4 Orangen)

Kiwi schälen und in Stücke schneiden. Banane schälen und in Stücke schneiden. Alle Zutaten im Mixer fein pürieren.

Lila-Laune-Smoothie mit Blaubeeren





Zutaten für 2 Smoothies
150 g Heidelbeeren, frisch oder tiefgefroren
1 mittelgroße Banane
2 Esslöffel Naturjoghurt
200-250 ml Milch

Alles in einen Mixer geben und pürieren. Dann in ein Glas füllen und trinken. Viel Spaß damit.



Sommer-Smoothie mit Melone



Zutaten für 2 Portionen:

100 ml Kirschsafft
ca. 150 g Honig- oder Zuckermelone (entsprechend etwa 100 g Fruchtfleisch)
1 reifer Pfirsich
150 g Erdbeeren
eventuell Zitronenmelisse zur Verzierung

Das Obst waschen, kleinschneiden und in einen Mixer geben. Beim Pürieren nach und nach den Kirschsafft hineingeben.



Jede Menge Kiwis Markus Holzmann, AIJP

Der Ausdruck „Kiwi“ hat viele verschiedene Bedeutungen, die fast alle mit Neuseeland zu tun haben. Meist meint man die Kiwi-Frucht. Es gibt aber auch die Kiwi-Vögel, die auch den Namen „Schnepfenstrauße“ tragen. Er ist das Nationalsymbol Neuseelands.



Die Neuseeländer sind so stolz auf ihren Nationalvogel, dass oft die Menschen selbst als „Kiwis“ bezeichnet werden. Sogar die Währung, die eigentlich Neuseeland-Dollar heißt, nennt man oft „Kiwi“.



Wie wachsen Kiwi-Früchte?

Kiwi-Pflanzen ranken sich in der Natur an Bäumen und Büschen hoch. In diesem Garten haben sie ein Gespann aus Drähten, um sich daran festzuhalten.



Kiwis sind Schlingpflanzen. Sie ranken sich also einer anderen Pflanze entlang in die Höhe. In der Natur wachsen Kiwis bis zu 18 Meter hoch. In den Plantagen bekommen sie zum Klettern eine Hilfe aus Holzstäben oder Draht. Dort hält man sie jedoch niedriger, damit man sie besser pflücken kann. Das Fruchtfleisch aller Arten und Sorten ist essbar und süß, es enthält viel Vitamin C und gilt deshalb als sehr gesund.



Die verschiedenen Arten und die gezüchteten Sorten unterscheiden sich zum Teil beträchtlich. Bei den großen Kiwis, die wir aus dem Supermarkt kennen, ist jede Pflanze ent-

weder männlich oder weiblich. Es braucht also immer beide, damit es Früchte gibt. Sie werden auf der Nordhalbkugel spätestens im November geerntet.

Dann müssen sie noch nachreifen, das heißt: Sie müssen so lange gelagert werden, bis sie weich genug sind, um

genießbar zu sein.

Bei anderen Züchtungen sind die Beeren kleiner, etwa zwei bis drei Zentimeter lang, so wie die Stachel-



beeren. Diese Pflanzen tragen Blüten mit beiden Geschlechtern, sodass auch eine einzelne Pflanze Früchte gibt. Die kann man schon im Herbst ernten und gleich in den Mund stecken, weil sie eine glatte Schale haben. Sie eignen sich deshalb auch für einen größeren Topf auf dem Balkon. Meist nennt man sie „Mini-Kiwi“.

Ursprünglich kamen die Kiwis aus China. Erst vor etwa hundert Jahren wurden sie nach Neuseeland gebracht. Die meisten Kiwis kommen heute aus China, dann folgen Italien, Neuseeland, der Iran und Chile.

Wie leben Kiwi-Vögel?



So sieht ein Kiwi-Vogel aus. Weil er nur in der Nacht unterwegs ist, bekommt man ihn nur selten zu sehen. Kiwi-Vögel können nicht fliegen. Man zählt sie deshalb zu den Laufvögeln. Sie leben ausschließlich in Neuseeland und auf einigen Inseln in der Nähe. Sie sind die kleinsten Laufvögel. Körper, Hals und Kopf messen etwa dreißig bis sechzig Zentimeter,

ohne den Schnabel gerechnet. Einen Schwanz haben sie nicht. Die Flügel messen nur knapp fünf Zentimeter.



Kiwi-Vögel leben im Wald. Ihren Unterschlupf verlassen sie erst nach dem Sonnenuntergang. Sie orientieren sich mit dem Geruch und dem Gehör. Das ist für Vögel äußerst selten. Sie leben im eigenen Revier, und ein Paar bleibt sich ein Leben lang treu. Gemeinsam bauen sie mehrere Höhlen zum Schlafen und für die Jungtiere. Kiwi-Vögel fressen fast alles, was sie finden. Am liebsten suchen sie in der

Erde nach Regenwürmern, Tausendfüßern und Larven von Insekten. Dazu dient ihnen der lange Schnabel. Auch Früchte, die auf dem Boden liegen, verschmähen die Kiwi-Vögel nicht.



Für die Fortpflanzung wählt das Männchen einen Bau aus, der beim Eingang schon zugewachsen ist, zur besseren Tarnung. Das Nest polstert es mit Moos und Gräsern aus. Ein Weibchen legt meist zwei Eier, die sind aber riesig: Sechs Eier wären so schwer wie ihre Mutter.

Die Brutzeit dauert zwei bis drei Monate, das ist sehr lange. Je nach Art brütet nur das Männchen oder beide abwechselnd. Wenn die Jungtiere schlüpfen, sehen sie schon fast aus wie ihre Eltern. Sie verlassen das Nest auch schon nach einer Woche. Viele werden aber von Katzen, Hunden oder Wiesel gefressen. Diese Tiere haben die Menschen in Neuseeland eingeschleppt. Mit zwei Jah-

ren können Kiwi-Vögel schon selbst Junge haben. Wenn alles klappt, werden sie über zwanzig Jahre alt.

Die Neuseeländer nutzen den Begriff Kiwi tatsächlich, um ihr Land und ihre Produkte zu vermarkten:



Kühlbox „Chilly bin“



Meeresfrüchte „Pipis“



Luftmatratze „Li-lo“



Schokoladenfisch



Ferienhaus



Barbecue-Grill



Hausschuhe „Ug boots“



ANZAC-Bisquits



Hot dog

Dauerserie Blumen - Narzisse

Karin Gellert



Mi.-Nr. 2506

Narzissen sind wunderschöne Blumen, die für ihre leuchtend gelben oder weißen Blüten bekannt sind. Sie gehören zur Familie der Amaryllisgewächse und sind im Frühling oft in Gärten und Parks zu bewundern.

Wir können im Herbst die Zwiebeln in den Boden stecken, um uns im Frühjahr an der Blütenpracht zu freuen. Sie symbolisieren den Frühling, Erneuerung und Schönheit.

Auch alle Osterglocken sind Narzissen, aber nicht alle Narzissen sind Osterglocken, da diese eine Unterart sind.

Am 2. Januar 2006 wurde eine 90-Cent-Briefmarke mit einer abgebildeten Narzisse herausgegeben.

Wir können sie nassklebend sowohl als Rollenmarke als auch im 10er-Bogen erwerben



oder auch selbstklebend im Markenheftchen.



Narzissen sind auch bekannt für ihre giftigen Eigenschaften, daher ist es wichtig, sie außerhalb der Reichweite von Haustieren und Kindern zu halten. Selbst ein Hautkontakt mit den

Pflanzensäften kann zu Hautreizungen führen.

Insgesamt sind Narzissen eine wunderbare Ergänzung für jeden Garten und bringen Freude und Farbe in die Umgebung. Zusammen mit Tulpen und Hyazinthen gehören sie in jeden Frühlingsstrauß.

Durch die vielen Züchtungen gehören sie auch im Frühjahr zu den wichtigsten Pflanzen des Blumenhandels.

Wildnarzissen kann man in Deutschland z.B. im Nationalpark Eifel im Perlenbachtal finden.



Quelle: Wikipedia, Internet

KÖNIG LEOPHIL

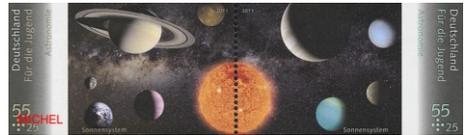
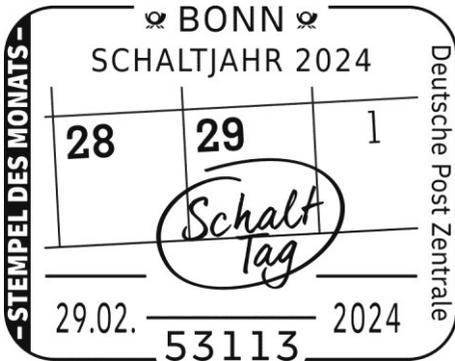


Leophil nimmt unter die :

Der 29. Februar

Hallo Leute!

Unser Heft wird mit einem komischen Stempel versendet. Dem 29. Februar. Bislang war ich der Meinung, der Februar hat nur 28 Tage, aber dann habe ich gesehen, dass es alle vier Jahre den 29.2. gibt, und warum, das nehme ich heute unter die Lupe...



Damit unser Kalender trotzdem „stimmt“, wird alle vier Jahre ein zusätzlicher Tag eingeschoben. Das ist der 29. Februar, den es sonst nicht gibt. Menschen, die an einem 29. Februar geboren sind, haben deshalb nur alle vier Jahre Geburtstag. In den anderen Jahren feiern aber die meisten ihren Geburtstag am 1. März.

Ein normales Jahr hat 365 Tage. Alle vier Jahre gibt es aber ein Schaltjahr mit 366 Tagen. Das liegt daran, dass die Erde nicht genau 365 Tage braucht, um einmal um die Sonne zu wandern, sondern ungefähr einen Vierteltag mehr. Alle vier Jahre kommt so ein ganzer Tag zusammen.

Das Geheimnis der Schaltjahre haben schon die alten Römer entdeckt. Ihr Kalender hatte ursprünglich nur 355 Tage, war also zehn Tage zu

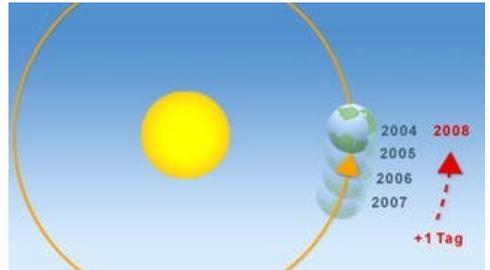
kurz. Das führte dazu, dass mit der Zeit die Jahreszeiten durcheinanderkamen. Deshalb führte Julius Cäsar im Jahr 45 vor Christus einen neuen Kalender ein. Seitdem hat das Jahr 365 Tage, und alle vier Jahre gibt es ein Schaltjahr mit 366 Tagen.



Wie geht die Rechnung ganz genau?

Für ihren Weg um die Sonne braucht die Erde 365 Tage, 5 Stunden, 48 Minuten und 45 Sekunden. Wenn man alle vier Jahre einen Schalttag einsetzt, hat man vier Mal 5 Stunden, 48 Minuten und 45 Sekunden einberechnet. Das sind genau 23 Stunden und 15 Minuten, also 45 Minuten zu wenig.

Das muss man wieder korrigieren. Deshalb gibt es ab und zu kein Schaltjahr. Dies geschieht alle 100 Jahre, nämlich in den Jahren 1800, 1900 2000, 2100 und so weiter. Dann gibt es also keinen zusätzlichen Schalttag.



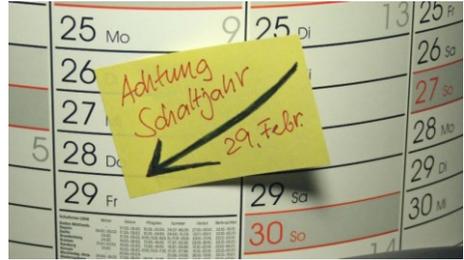
Doch auch das stimmt dann wieder nicht. Man korrigiert dann nämlich zu wenig. Deshalb ist alle vierhundert Jahre doch ein Schaltjahr. Dies betrifft die Jahre 1600, 2000, 2400 und so weiter. Deshalb war im Jahr 2000 ein Schaltjahr, obwohl die Jahreszahl genau ein Hunderter ist.

Man kann sich ja denken, dass auch das wiederum nicht genau stimmt. Auch das muss man wieder korrigieren. Aber bis dorthin dauert es dann schon sehr, sehr lange.

Da der 29. Februar so selten vorkommt, gibt es auch einige Besonderheiten. Kinder, die an dem Tag geboren sind, können nur alle vier Jahre ihren Geburtstag am richtigen

Datum feiern. Dann ist der Geburtstag auch etwas ganz Besonderes. Tatsächlich ist das in Deutschland aber sogar rechtlich geregelt. In einem Gesetz (Paragraf 187 Absatz 2 Satz 2 und 188 im Bürgerlichen Gesetzbuch) steht, dass ein Lebensjahr mit Ende des Tages vor dem Geburtstag vollendet ist. Für die sogenannten Schalttagkinder gehört der 28. Februar also noch zu ihrem vergangenen Lebensjahr und sie haben dann am 1. März Geburtstag - außer natürlich in einem Schaltjahr.

Viele Menschen wollen nicht am 29. Februar heiraten. Vielleicht auch, weil der Tag oft als Unglückstag bezeichnet wird. Früher waren die Menschen sehr abergläubisch und haben das gesamte Schaltjahr als schlechtes Jahr bezeichnet.



Neue (Sonder-) Briefmarken in Deutschland

Markus Holzmann, (AIJP)

Januar 2024



Oben links: Serie „Zeitreise Deutschland“ - Berlin

Oben rechts: Dauerserie „Welt der Briefe“ Briefgalaxie

Unten Links: „500 Jahre Evangelisches Gesangbuch“

Unten rechts: Serie „U-Bahn-Stationen“ - Westfriedhof München

Februar 2024



Oben links: 125. Geburtstag Erich Kästner

Oben rechts: Mittelalterlicher Sachsenspiegel

Unten: Serie „Für die Wohlfahrtspflege 2024“ Helferinnen und Helfer der Menschheit 2.0 (Pflege, Flüchtlingshilfe, Fluthilfe)

März 2024



Oben: Sonderpostwertzeichen-Serie „Sehenswürdigkeiten in Deutschland“ Der Brocken (links) und Landungsbrücken Hamburg (rechts)

Unten links: „Gebärdensprachen“

Unten rechts: „Spielfiguren“

50 Jahre Playmobil Markus Holzmann, AIJP

Die Geschichte der Playmobil-Figuren begann vor einem halben Jahrhundert. Seit nunmehr 50 Jahren begeistern Playmobil-Figuren im Format von 7,5 cm aus dem mittelfränkischen Zirndorf Kinder auf der ganzen Welt.



Viele Abenteuer wurden bereits mit den bunten Figuren erlebt und viele Geschichten erzählt. Auch viele Erwachsene erinnern sich gerne an die erste Playmobil-Figur zurück oder sind nach wie vor begeisterte Playmobil-Fans.

In den 1970er Jahren war Öl sehr teuer und dementsprechend auch teuer das große Spielzeug, das die Firma geobra herstellte, deswegen musste sich mit einer neuen, materialsparenden Lösung aus der Krise retten.

Der damalige Firmenchef Horst Brandstätter griff auf eine alte Idee zurück, an der der Leiter der

Entwicklung Hans Beck schon vor der Krise gearbeitet hatte: kleine Spielfiguren, für die wesentlich weniger des teuren Rohstoffs benötigt wurde.

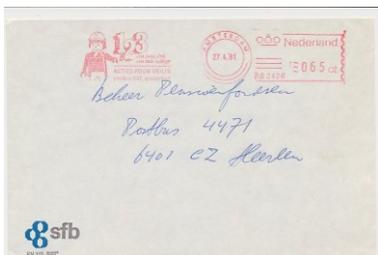


Die Anfänge von Playmobil: Das Patent und die Vorstellung auf der Nürnberger Spielwarenmesse 1974

Auf der Nürnberger Spielwarenmesse im Jahr 1974 stellte die Firma geobra Brandstätter das neu entwickelte Playmobil-Spielzeug erstmals vor. Zu dieser Zeit gab es die Playmobil Figuren nur in grün, blau, rot oder gelb und das Zubehör war begrenzt.

Es fing mit einer Gruppe von Bauarbeitern, Indianern und Rittern an, gefolgt von Cowboys aus dem Wilden Westen und über 20 weiteren verschiedenen Themenwelten mit umfangreichem Zubehör. Technische

Besonderheiten der ersten Playmobil-Generation: Unbewegliche Hände und gleichbleibende Gesichtsausdrücke. Aus technischen Gründen waren Arm und Greifhand aus einem Guss, weshalb die Hände der Figuren aus der ersten Generation nicht beweglich waren. Gesichtsausdruck und Frisuren blieben immer gleich.



Die Einführung der Playmobil-Frauenfigur

Im Jahr 1976 wurden erstmals weibliche Playmobil Figuren eingeführt, zwei Jahre nach der Einführung der männlichen Figuren. Die weiblichen Figuren waren durch ihren geschwungenen Oberkörper und ihre weibliche Frisur von den männlichen Figuren zu unterscheiden. Sie konnten mit entsprechendem Zubehör wie Taschen oder Hüten ausgestattet werden, um verschiedene Rollen und Szenarien zu spielen.

Die Einführung von weiblichen Playmobil Figuren erweiterte die Bandbreite an Spielmöglichkeiten für

Kinder, die nun auch den Alltag und das Leben zu Hause nachspielen konnten.

Die Familie wächst: Playmobil bekommt Nachwuchs

Im Jahr 1981 wurde die Playmobil-Familie um Jungen- und Mädchenfiguren erweitert. Diese waren 5,5 cm groß und ergänzten die bis dahin erhältlichen Figuren. Drei Jahre später, im Jahr 1984, folgten dann auch noch 3,5 cm kleine Babys, die das Sortiment abrundeten.

Technische Neuerungen: Drehbare Hände und hautfarbene Hände

Im Jahr 1982 gab es technologische Fortschritte, die es geobra Brandstätter ermöglichten, das Aussehen der Playmobil-Figuren zu verändern. Die neuen Mehrkomponentenformen erlaubten es, die Hände der Figuren drehbar zu gestalten und auch in hautfarben zu produzieren. Die Spielbarkeit der Figuren wurde durch diese Neuerungen erhöht.

Dicker Bauch und neue Frisuren

Die Playmobil Figuren haben sich im Laufe der Jahre immer wieder leicht verändert: So war der Piratenkapitän 1986 das erste Männchen

mit einem dicken Bauch, dem bald auch der Zugbegleiter der Playmobil Westernlok folgte. Auch bei den Frisuren gab es inzwischen mehr Vielfalt.

Ab 1987 wurde das Aussehen der Figuren durch Farbgebung, Bedruckung, Schuhe und Bekleidung kontinuierlich weiterentwickelt. Frauen trugen nicht mehr nur Röcke, sondern auch Hosen und es gab mehr Zubehör wie Schmuck oder Handtaschen.



Die Kreativität der Playmobil-Spieler

Wenn eine Figur den eigenen Vorstellungen nicht entspricht, können Playmobil-Spieler ihre Figuren durch

Zerlegen und Umgestalten individuell gestalten und eigene Charaktere erschaffen.

Die ersten Bikini- und Badehosen-Figuren von Playmobil

Im Jahr 2010 veröffentlichte Playmobil Figuren, die am Strand Urlaub machen. Dabei wurden erstmals Figuren in Bikinis und Badehosen vorgestellt. Während die Mutter am Sandstrand entspannt, ist der Sohn damit beschäftigt, eine Sandburg zu bauen und zu buddeln. Mit diesen Figuren ist ein schöner Urlaub am Meer garantiert.

Figuren selbst zusammenbauen

Das Besondere an den Playmobil Figure Series ist, dass man sie selbst zusammenbauen kann. Die Teile der einzelnen Figuren sind beliebig miteinander kombinierbar, um verschiedene Kombinationen zu schaffen.

So kann man beispielsweise den Kopf einer Figur aus einer Spielwelt mit dem Körper einer Figur aus einer anderen Spielwelt kombinieren, um eine einzigartige Figur zu erschaffen.

Aus den Gruppen und dem Verband:

Seit 50 Jahren in der Jugendarbeit aktiv



Auf den 1.1.1974 datiert der Aufnahmeantrag von Joseph Kratzer im Briefmarkensammlerverein Neu-Isenburg und damit auch der Tag, an dem seine Karriere als Jugendgruppenleiter bei den Jungen Briefmarkenfreunden Hessen e.V. begann - zumindest offiziell, denn schon 1973 wurde an der Gründung einer Jugendgruppe vor Ort gearbeitet.

Zu diesem Anlass erhielt Joseph Kratzer aus den Händen des Landesvorsitzenden Markus Holzmann die Verdienstmedaille des Verbandes in Gold, eine Auszeichnung, die statistisch gesehen nur alle rund 10 Jahre verliehen wird. Den passenden Rahmen bildete das diesjährige Herbstseminar für Jugendgruppenleiter:innen im Spessart im November. In seiner Laudatio würdigte Holzmann die jahrzehntelange Arbeit Kratzers,

der bis heute noch gemeinsam mit seiner Familie rege das Leben seiner Gruppe in Eckersdorf mit Ausflügen, Veranstaltungen und regelmäßigen Treffen gestaltet. Dazu ist er auch seit vielen Jahren ehrenamtlich als Autor für die Verbandszeitschrift „Leophils Welt“ tätig.

Joseph Kratzer selbst informierte die Anwesenden Gruppenleiter: innen über seinen „Einstieg“ in die Jugendphilatelie. Als junger Mann von seinem Arbeitgeber wurde er 1972 aus der Bayerischen Heimat nach Neu-Isenburg und Dietzenbach geschickt, um dort

als Führungskraft ein neues Lager aufzubauen. Und einer, den er einstellte, war der damalige Vorsitzende des dortigen Briefmarkensammlervereins, der ihn „in den Verein einstellte“ und die Funktion des Jugendgruppenleiters übertrug. Viele Gruppen hat er im Laufe seines Lebens aufgebaut und geleitet, immer verbunden mit beruflichen Ortswechseln und betreute in der Spitze vier Gruppen gleichzeitig. Eine Leistung, die von den Anwesenden mit langem Beifall gewürdigt wurde, und die, so Kratzer, immer noch richtig Spaß macht.



Ferienspiele in Aßlar

Von Sabine Hinke und Walter Scholz



Am 28. Oktober fanden in Aßlar am letzten Ferientag nochmal Ferienspiele statt. Ehrensache, dass diese von den „Jungen Briefmarkenfreunden Aßlar/Ehringshausen“ veranstaltet wurden. Es hatten sich offiziell 5 Jugendliche angemeldet. Gekommen sind jedoch 8 plus 4 aus unserer Jugendgruppe. Da war Organisationstalent gefragt. Schnell musste noch weiteres Bastelmaterial beschafft werden. Aber zum Glück war der Veranstaltungsort nicht weit von der

Wohnung und dort ist reichlich Material vorrätig.



Nachdem eine kleine Vorstellungsrunde gemacht wurde, wollten wir natürlich wissen, welche Kenntnisse über Briefmarken vorhanden waren. Die waren erwartungsgemäß nicht sehr viel. Aber das sollte sich ändern. Darauf folgte erst mal eine Bastelrunde. Wie bei so manchen Erwachsenen, wurde auch bei den Jugendlichen erst mal ein Tisch mit Mädchen und ein Tisch mit Jungs gebildet. Ordnung muss sein. Angefangen wurde diese mit einer Runde Briefmarkenablösen vom Papier.



Denn der Briefmarkensammler sucht ja nicht nur postfrische Marken, sondern sammelt auch die, die sich auf Briefen oder Postkarten oder auch Paketen befinden (also gestempelte). Hier werden besonders die ausländischen gesucht. Von je weiter her, umso besser. Während diese nun nach dem Ablösen zum Trocknen auf

die Seite gelegt wurden, kam ein weiterer Teil der Veranstaltung. Was auch hier wieder gut ankam, war das Bekleben von Stifte Bechern und kleinen Leinwänden mit alten Briefmarken, die sich die Jugendlichen aus einer großen Kiste aussuchen konnten. Hierfür werden selbstverständlich keine guten Briefmarken genommen, sondern solche, die zum Sammeln nicht mehr taugen. Das machte wieder großen Spaß. Die Fantasie bei der Gestaltung der einzelnen Jugendlichen war doch beachtlich. Als noch so manche Frage beantwortet wurde, nahte schon das Ende der Veranstaltung. Leider ging es viel zu schnell zu Ende. Aber fast alle wollen in die nächste Gruppenstunde kommen, da es doch gar nicht so uninteressant ist, sich mit den kleinen Kunstwerken zu beschäftigen.



Briefe an Nikolaus, Christkind und Weihnachtsmann

Michael und Yvonne Schäfer



Wir hatten wieder, während unserem Weihnachtsmarkt Briefe an die Weihnachtspostämter schreiben oder malen lassen. Wie im letzten Jahr haben wir wieder einen „warmen“ Platz im Stadtmuseum gehabt und dort für Kinder und auch manche Erwachsene diese Aktion angeboten. Die Briefe und Bilder wurden dann von uns gesammelt je nach Wunsch an den Nikolaus, das Christkind oder den Weihnachtsmann weitergeleitet.



Alle Teilnehmer haben von uns als kleine Belohnung einen Schokostiefel bekommen, den sie an den Weihnachtsbaum hängen können und erst dann aufessen sollen, wenn die Antwort per Post angekommen ist. Die Briefe wurden von uns mit einem Begleitschreiben und einem eigenen Weihnachtswunsch abgesendet.

Von den insgesamt 39 Briefen und Bildern waren 9 an den Nikolaus, 10 an das Christkind und 20 für den Weihnachtsmann bestimmt.

Wir selbst haben noch vor Weihnachten Antworten mit einer Weihnachtsbriefmarke und einem schönen Stempel bekommen.



Kuriose Briefmarken aus Japan

Alissa wollte sehr gerne mit uns allen noch das Spiel „Mensch ärgere Dich nicht“ spielen, sie war am Ende auch unsere Tagessiegerin.

Danach unterhielten wir uns über die Vorhaben im neuen Jahr 2024.

Vorhaben in 2024:

Zuallererst wurde alle Mitglieder aufgerufen an der Fackelwanderung am 28.01.2024 teilzunehmen. Für die Kinder sind die Fackeln kostenlos. Nach der Wanderung gibt es in der

Garage von der Familie Kratzer für die Kinder kostenfrei Kuchen, Lebkuchen, Kinderpunsch, Cola, Fanta, für die Erwachsenen Kaffee, Glühwein und Bier. Diese Veranstaltung machen wir zusammen mit dem Verein für Freizeit und Tourismus e.V., Eckersdorf.

Außerdem wurde angesprochen, das Vorhaben „Projekt Briefmarken-Unterricht“ für ca. 6 Monate in der „Dietrich-Bonhoeffer-Schule“ durchzuführen.

Gespräche mit der Schulleitung finden momentan statt.

Die erneute Teilnahme am Ferienprogramm der Gemeinde Eckersdorf und ggf. auch in Bayreuth ist fest vorgesehen. In Eckersdorf ist die Teilnahme bereits seit 25 Jahren Tradition. Außerdem nehmen wir im Oktober mit einem Informationsstand der Jugend am 2. Flohmarkt für Briefmarken und Münzen des „Bayreuther Briefmarken Senioren Vereines & des Münzvereines“ teil.

Abschließend wünschten wir allen Kindern mit Ihren Eltern, Großeltern, Freunden eine sehr schöne Advents- und Weihnachtszeit, dazu ein gutes, gesundes und erfolgreiches neues Jahr 2024.

Junge Briefmarkenfreunde Eckersdorf-Bayreuth

Fackelwanderung am 28.01.2024

Jugendleiter Lisa, Christina, Toni & Joseph Kratzer

Am 28.01.2024 war es um 17:00 Uhr so weit, dass wir uns beim Ausgangspunkt der Fackelwanderung am Wanderer-Parkplatz Hohe Straße/Einfahrt Dahlienstraße trafen.



Die Fackeln werden angezündet

Der Besucher-Ansturm war groß, wir konnten elf Kinder mit Ihren Eltern und Großeltern begrüßen. Die vorhandenen 37 Fackeln wurden restlos ausgegeben. Vorrangig erhielten die Kinder die Fackeln. Insgesamt nahmen elf Kinder, 41 Erwachsene und drei Wanderführer teil. Die Wanderung begann am Wanderer-Parkplatz um 17:15 Uhr und führte uns nach ca. 750 Metern zum Kreuzstein 1.



Wanderer-Bank mit Kreuzstein 1



Kreuzstein 1 bei Tageslicht



Ein Scheibenkreuzstein der sieben Trappen-Kreuzsteine



Verschiedene Kreuzsteine, bei der ehemaligen Harster Heerstraße bei Bühren, auch als Kreuz-Steinnest benannt.

Geschichte der Kreuzsteine:

Von einem einfachen Steinkreuz unterscheidet sich der Kreuzstein dadurch, dass der Stein nicht vollständig in Form eines Kreuzes behauen ist. Scheibenkreuzsteine sind in der oberen Hälfte als runde Scheibe geformt, an der ein Kreuz eingearbeitet ist. Radkreuzsteine sind ebenso aufrechtstehende Steinplatten in Scheibenform mit Durchbrüchen in Kreissektoren. Kreuzsteine wurden im Mittelalter vor allem zwischen dem 13. und 16. Jahrhundert als Rechtsdenkmale an Stellen errichtet, an denen verunglückte oder erschlagene Personen umgekommen sind, ohne dass sie vorher die Sterbesakramente empfangen konnten. Bei Gewaltverbrechen wurden sie oft vom Täter nach einem Sühnevertrag als Sühnekreuz aufgestellt. Steinmale wie Steinkreuze und Kreuzsteine wurden neben ihrer Verwendung als Sühne- steine auch als Grenzmarken im Mit-

telalter und in der frühen Neuzeit aus örtlichem Gestein (Basalt, Kalk- oder Sandstein) errichtet.

Geschichte zu Kreuzstein 1:

Es ist eine Sandsteinplatte mit einem einfachen Relief-Kreuz in den Maßen: 100Hx70Bx20D in cm. Nach der Überlieferung soll es ein Grabstein sein. Als 1686 nach der Aufhebung des Edicts von Nantes, das den Evangelischen Gläubigen völlige Glaubensfreiheit gewährt hatte, wurden ca. 200.000 gläubige Hugenotten aus Frankreich, denen man nicht die gleichen Rechte einräumte, vertrieben. Die vertriebenen Hugenotten kamen von Bamberg her, waren ausgehungert, krank und erschöpft und lagerten hier an der Hohen-Straße, wobei mehrere verstarben. Man begrub sie an Ort und Stelle und setzte diesen Kreuzstein zu Ihrem Gedenken. Die Überlebenden fanden danach eine neue Bleibe in der Markgrafschaft Bayreuth.

Eine Sage verbindet diesen Kreuzstein mit einem weiteren Kreuzstein in nördlicher Richtung gegenüber liegend am Waldrand. Demnach sollen sich von beiden Steinen aus zwei eifersüchtige Gendarmen, Jäger, oder auch Wilderer gegenseitig erschossen haben. Das ist die übliche Wandersage bei diesen zwei Kreuzsteinen. Beide Kreuzsteine sind sehr

verschieden und stammen aus verschiedenen Zeiten.

Wegestein Eckersdorf-Bamberg:

Nach weiteren 500 Metern erreichten wir einen sogenannten Wegestein, dieser zeigte an, dass die Wanderdauer von Eckersdorf bis zum 45 Kilometer entfernten Bamberg vor ca. 150 Jahren zehn Stunden dauerte. Damals galt als Regel, dass ein Jakobsweg-Wanderer 4,5 Kilometer in der Stunde und zehn Stunden am Tag schaffte. Es ist kaum vorstellbar, dass wir im Zeitalter der Mobilität so eine Strecke, in dieser Zeit, zu Fuß bewältigten.

Nach weiteren 750 m kamen wir zu der Kneipp-Anlage, verständlicherweise im Winter ohne Wasser.



Kneipp-Anlage Oberwaiz

Das Kneippen ist eine Anwendung, die der Pfarrer Sebastian Kneipp aus Bad Wörishofen weltbekannt gemacht hat. Er gilt heute als Gründer der Wellness-Bewegung. In ei-

nem mit kaltem Wasser gefüllten Becken konnte man bis zu den Knien eintauchen. Zusätzlich konnte man die Unterarme ins kalte Wasser absenken und sich somit erfrischen. Die Kneipper hielten sich beim Umherlaufen wegen der Rutschgefahr an einer Stange im Wasserbecken fest.



BRD 1953 mit Sebastian Kneipp



Kreuzstein 2 bei Tageslicht



Vor dem Kreuzstein 2 im dunklen Wald

Geschichte zu Kreuzstein 2:

Nach weiteren 1000 m erreichten wir den Kreuzstein 2. Es ist eine Sandsteinplatte mit einem vorderseitig stark ausgeprägten Malteserkreuz, an der Rückseite waren drei kleine Kreuze und das Seinmetz-Zeichen angebracht. Die Steinplatte hatte die Größe von 100Hx70Bx20D in cm. Dieser Kreuzstein wurde erstmalig im Lehenbuch von Markgraf Friedrich vom Fürstentum Bayreuth im Jahr 1435 erwähnt.

Nach ca. 700 m erreichten die Kinder und Erwachsenen den Parkplatz. Marika Bange bedankte sich bei unserem Wanderführer GEOPARK-Ranger Rainer Seifert und Wanderwegewart Wolfgang Hofmann. Außerdem bei Hilde Schobert und Volker für den selbstgebackenen, leckeren Kuchen. Rückweg zum Wanderer-Parkplatz Hohe Straße/Dahlienstraße



Der Organisator und Jugendleiter Joseph Kratzer bedankte sich ebenfalls bei allen Teilnehmern. Er lud alle Kinder und Erwachsenen zum gemütlichen Beisammensein in seiner Garage ein. Annähernd 55 Personen kamen an der Garage an. Alle teilnehmenden Kinder erhielten selbstgebackenen Kuchen, Lebkuchen, Kinderpunsch, Cola, Fanta und Wasser gratis. Dies galt auch für die Erwachsenen, die allerdings auch Glühwein und Bier bekommen konnten. Die Kuchen und Getränke wurden von Toni und Christina ausgegeben. Während des gemütlichen Zusammenseins verteilte der GL Joseph Kratzer unseren Briefmarken-Termin-Termin-Kalender an die Eltern.

Die Briefmarken-Jugendgruppe Eckersdorf-Bayreuth bedankt sich für die Zusammenarbeit beim Verein für Freizeit und Tourismus e.V., Eckersdorf. Quellen: Delcampe.net, Wikipedia.de

Weihnachtsbaum-Bilder für Leophil



Bei Familie Kratzer in Eckersdorf steht dieser schöne Baum



Und in der Gruppenstunde in Eckersdorf sieht man, dass man die Sterne auch als Körperschmuck nutzen kann



Zwar kein Weihnachtsbaum aber bei Othmar in Ingolstadt zieren die Sterne die Grünpflanze.



Bunt gebastelt kommen die Sterne von Familie Schäfer aus Neu-Isenburg daher.



... und hier den Weihnachtsbaum bei Markus und Leophil in Worms



In Dammbach auf dem Jugendgruppenleiterseminar wurden übrigens ganz tolle Briefmarkenkerzen hergestellt und klar- bei uns hat die an Weihnachten auch gebrannt:



Oben seht Ihr die Sterne von Leonie und unten von Alexander aus Cölbe....

Einladung zur Sonntagsfreizeit



Am Sonntag, dem 26. Mai um 10.00 Uhr wollen wir gemeinsam den Freizeitpark Lochmühle (61273 Wehrheim) besuchen.

Der Freizeitpark Lochmühle ist seit 50 Jahren eine außergewöhnliche und beliebte Attraktion im Rhein-Main-Gebiet. Das inzwischen auf 16 Hektar gewachsene Parkgelände zieht Besucher aus dem gesamten Bundesgebiet an und bietet sogar in Spitzenzeiten ausreichend Rückzugsmöglichkeiten. Als ehemalige Getreidemühle mit landwirtschaftlichem Betrieb grenzt sich die Lochmühle ganz bewusst von den größeren hochtechnisierten Parks ab. Statt auf einige wenige Großattraktionen mit häufig längeren Warteschlangen, setzt sie auf Vielfalt und Abwechslung in einer ländlichen Umgebung. Neben rund 120 Fahrgeschäften und Spiel-Geräten können die Kinder auf der Wiese herumtollen, einheimische Tiere im Streichelzoo sehen oder mit etwas Glück sogar Küken beim Schlüpfen beobachten.

Was kostet die Teilnahme?

Nichts – wir übernehmen die Kosten für den Eintritt und alles was im Park anfällt, auch das Essen und die Getränke.

Anmeldung bis zum 12. Mai bei
Deinem/Deiner Gruppenleiter:in



Hier stimmt was nicht! Michael Schäfer

Das Emirat Fudschaira, englischer Name Fujairah gehört zu den Arabischen Emiraten und hat anlässlich der Olympischen Sommerspiele 1972 in München einen ganzen Satz Briefmarken herausgebracht, unter anderem für die Sportart Rudern.

Wie sofort auffällt, stimmt die Anzahl der Ruderer nicht, einen Dreier gab es beim Rudern niemals. Entweder fehlt der vierte Mann beim Vierer oder der Steuermann beim „Zweier mit Steuermann“ mogelt und rudert zusätzlich mit.



Außerdem soll die australische Flagge signalisieren, dass Australien zu den Favoriten gehört. Bis dahin gab es lediglich eine einzige Silbermedaille für den australischen Achter bei den Sommerspielen in Mexiko 1968.

Einen ähnlichen Fehler ist dem Königreich Jemen bei einer Marke der Serie mit Wintersportarten zu den Olympischen Winterspielen in Grenoble 1986 unterlaufen. Auch hier stimmt die Anzahl der Sportler nicht.



Auf der Marke sieht man deutlich nur 3 Mann in dem Bob. Im Zweierbob ist kein Platz für einen dritten Mann, also muss es ein Viererbob sein und die Mannschaft hat dann wohl ihren Bremsler verloren.

Übrigens, was heute kaum einer noch weiß, bei den Olympischen Winterspielen 1924 und 1928 waren sogar noch 5 Fahrer in einem Bob erlaubt. Bis zum nächsten Heft Euer

Paule Zackig