

Duftendes Obst

Deutschlands
erste Duftbriefmarken



45 20 Für die Wohlfahrtspflege Deutschland
Apfel (*Malus domestica*) 2010



55 25 Für die Wohlfahrtspflege Deutschland
Erdbeere (*Fragaria ananassa*) 2010



55 25 Für die Wohlfahrtspflege Deutschland
Zitrone (*Citrus limon*) 2010



145 55 Für die Wohlfahrtspflege Deutschland
Heidelbeere (*Vaccinium myrtillus*) 2010

Apfel

Ob Boskoop, Cox'Orange, Granny Smith oder Golden Delicious – der Apfel gilt als beliebteste Obstsorte, ist er doch in gleich mehrfacher Hinsicht eine überaus vielseitige Frucht. Allein in Deutschland werden einige Dutzend Sorten angeboten, die eine geschmackliche Vielfalt von saftig-säuerlich bis mild-süß bieten. Ebenso mannigfaltig ist die Verwendung der gelben, roten oder grünen Früchte. Köstlich schmecken nicht nur Apfelmus, -kuchen oder -strudel, sondern auch Bratäpfel oder mit Äpfeln gefülltes Geflügel. Doch auch die flüssigen Erzeugnisse – Apfelsaft, Apfelwein oder der hochprozentige Calvados – erfreuen sich großer Beliebtheit. Und damit nicht genug: Äpfel sind sehr gesund und beugen vielen Krankheiten vor. Am besten isst man sie ungeschält, da die vielen Vitamine und Mineralien direkt unter der Schale sitzen.



Duftende Marken

Sonderpostwertzeichen-Serie „Für die Wohlfahrtspflege“ Obst

Ausgabetag: 2. Januar 2010
Entwurf der Marken und des Ersttagsstempels: Karen Scholz, Bad Essen



Motive: Apfel © Karen Scholz, Bad Essen
Erdbeere, Blatt mit Blüte © Obstsorten, Verlag J. Neumann
Erdbeere, Frucht und Querschnitt © Karen Scholz, Bad Essen
Zitrone © Karen Scholz, Bad Essen
Heidelbeere © Karen Scholz, Bad Essen

An den Marken reiben
und riechen!



Erdbeere

Die rot leuchtenden, verführerisch riechenden Erdbeerfrüchte gelten als Inbegriff des Sommers und gehören zu den beliebtesten Beerenarten. Großen wie kleinen Genießern dürfte dabei vollkommen egal sein, dass Erdbeeren strenggenommen weder „Beeren“ noch „Früchte“ sind – botanisch betrachtet bilden nämlich ausschließlich die winzigen gelbgoldenen „Nüsschen“ auf der Oberfläche der Erdbeere die Früchte, während das rote saftige Fruchtfleisch eigentlich der Blütenboden der Pflanze ist. Es gibt mittlerweile unzählige Erdbeerrzüchtungen, am aromatischsten sind die kleinen, festen Sorten. Frisch geerntet und pur serviert, nur mit etwas Puderzucker bestäubt oder als erfrischender Tortenbelag, schmecken die empfindlichen Früchte am besten. Außerdem sind sie so auch am gesündesten – frische Erdbeeren erhalten noch mehr Vitamin C als Zitronen!



Zitrone

„Kennst Du das Land, wo die Zitronen blühen ...“ – nicht erst seit Goethes schwärmerischen Zeilen verbinden viele mit der satt-gelben, intensiv duftenden Zitrusfrucht Sonne, Wärme und mediterranes Lebensgefühl. Die verführerisch aussehenden Südfrüchte bieten allerdings beim ersten Probieren eine Enttäuschung: Anders als ihre Verwandten Orange oder Mandarine schmecken Zitronen derart sauer, dass ihr Fruchtfleisch nicht wirklich genießbar ist. Doch gerade dieser hohen Fruchtsäure verdanken sie ihre Beliebtheit: Der Saft der Zitrone enthält nicht nur sehr viel Vitamin C, sondern bildet auch ein aromatisches Säuerungsmittel, das Speisen und Getränke verfeinert. Ob Tee oder Bowle, Marinaden oder Salatsaucen, Fisch oder Eintöpfe – ein Spritzer Zitronensaft verleiht vielen Gerichten den letzten Schliff.

Heidelbeere

Blaue Finger, blaue Zähne und eine blaurote Zunge – kaum eine andere Obstsorte hinterlässt nach ihrem Genuss so »verräterische« Spuren wie die Früchte des wild wachsenden Heidelbeerstrauchs. Die kleinen, eher unscheinbaren Beeren besitzen einen unvergleichlichen Geschmack, der für die zuweilen mühsame Ernte in lichten Wäldern und Heidelandschaften reichlich entschädigt. Weniger aromatisch, aber dafür größer, saftiger und nahezu ohne färbende Nebenwirkungen sind die gezüchteten Kulturheidelbeeren, die man ganz bequem in den Lebensmittelgeschäften kaufen kann. Ebenso wie ihre wild wachsenden Verwandten schmecken die vitaminreichen Früchte nicht nur frisch – am besten mit etwas Zucker, Milch oder Sahnequark vermischt. Wahre Köstlichkeiten sind auch Blaubeerpfannkuchen, Muffins mit Blaubeeren, Marmelade oder der süßlich-schwere Blaubeerwein.

