

PC

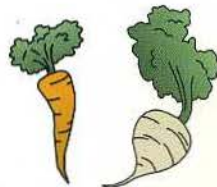
Motivgruppe • ARGE



**25 Jahre**



**Landwirtschaft  
Weinbau  
Forstwirtschaft e.V.**



**Nr. 101  
April 2001**



Im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

## Auf ein Wort

Wenn Sie diese Zeilen lesen, haben Sie unser zweites Jubiläumshft in der Hand. Viermal in 2001 wird das Mitteilungsheft mit farbigem Umschlag erscheinen. Dies ist möglich, weil wir Inserenten gefunden haben, die uns mit ihrer Anzeige finanziell unterstützt haben. Ich hoffe, auch Sie sind der Meinung, unserem Heft bekommt die neu gestaltete Umschlagseite gut. Über die Aussage eines Mitglieds habe ich mich sehr gefreut: „Das neue Heft sieht ausgesprochen gut aus ! Glückwunsch“. Vielleicht bekomme ich noch ein paar Meinungen von Ihnen ?

Wie Sie dem Heft 100 entnommen haben, haben Herr Bauer und auch ich zusätzliche Aufgaben in der Arbeitsgemeinschaft ( Vorratsliste / ABO-Pilzbriefmarken / Auktion) übernommen. Der Vorstand würde sich über Mitglieder, die uns aktiv bei anstehenden Arbeiten unterstützen freuen. Dazu später mehr.

Es ist bekannt, das im II. Quartal 2001 zwei große Ereignisse auf unserem Programm stehen. **EXPHIMO Bad Mondorf** und **NAPOSTA 2001 WUPPERTAL**. Zur EXPHIMO ist schon einiges geschrieben worden. Weiteres dazu in diesem Heft.

NAPOSTA: Wuppertal erwartet 30.000 Besucher, wir sind dabei, möglichst mit vielen Mitgliedern. In der historischen Stadthalle, Galerie im Großen Saal, werden wir an allen Tagen mit einem Info-Stand vertreten sein.

Wie bei der IBRA wird auch während der NAPOSTA ein „Philatelistische Drehscheibe“ eingerichtet. Am **25. Mai 2001** von 14 – 14.30 werden wir uns dort präsentieren, mit anschließender Aussprache/Fragen bis ca. 14.45. Herr Erwin Roos hat hier einen wesentlichen Anteil der Präsentation übernommen. Hier könnten wir noch Unterstützung gebrauchen und sei es nur durch Ihre Anwesenheit!

Schön wäre es, wenn wir eine Pressemappe ausgeben könnten. Wer könnte mir hierzu eine Pressemitteilung schreiben und zusenden ?

Am Samstag dem **26. Mai 2001** steht uns von 13 – 17 Uhr im Wilhelm-Dörpfeld-Gymnasium (direkt neben der Stadthalle) der Klassenraum 114 zur Verfügung. Gelegenheit zum Tausch, Gespräch und auch Gedankenaustausch.

Unsere 14. Vereinsauktion ist abgewickelt und es soll nicht die letzte gewesen sein. Aus den Ihnen bekannten Gründen muss und wird die 15. Auktion von mir durchgeführt werden. Mehr dazu im Mitteilungsheft 102.

In den Jahren 1999/2000 konnte wir 500,-DM an Porto sparen, durch den Ankauf frankaturgültiger Briefmarken zu einem Einkaufspreis von nur 75% des Nominalwertes. Vielleicht kann uns wieder ein Mitglied Frankaturwerte unter Nominale zu mehreren Hundert Mark vermitteln ? Auch Briefmarkenspenden nehmen wir gerne entgegen. Die Spender werden im Mitteilungsheft namentlich genannt.

Jahresbeitrag in EURO: Wie Sie aus dem Protokoll unserer Jahreshauptversammlung vom 28.10.2000 in Sindelfingen unter Tagesordnungspunkt 9 entnehmen konnten, wurde der Jahresbeitrag für 2002 auf 22,50 EURO und für Mitglieder, die auch BDPH-Mitglied über die ArGe sind, auf 35 EURO festgelegt. Der Jahresbeitrag für 2002 kann noch in DM entrichtet werden (DM 40 bzw. DM 60), muss aber dann bis spätestens 20. Dezember 2001 auf unserem Konto eingegangen sein.

Ihr Horst Kaczmarczyk



## Aus dem Inhalt

Der älteste Mähdröschler und der erste Mähdröschler auf einer Briefmarke	67
Die Schlacht von Saiga	69
Aerogramm Australien	69
Lauchgewächse – Nahrungsmittel-, Gewürz- und Heilpflanzen	71
Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten	77
Mate – mehr als nur ein Teegetränk	80
Porträt: GRIMME	82
Es werde Brot (1)	85
Weinheiliger St. Jakob	101
Wein aktuell	106
Austria aktuell	107
Schweiz aktuell	108
Wein aktuell	109
Austria aktuell	110
Stempelneuheiten	111
Mykotherapie	114
Informationen aus dem Internet	124
Vorratsliste	126

Werte Mitglieder!

Hiermit möchte ich Sie nochmals auf's Herzlichste zur EXPHIMO 2001 nach Bad Mondorf einladen. 53 verschiedene Sammlungen werden in 200 Rahmen a 15 Blatt ausgestellt werden, davon viele von unseren Mitgliedern. Mein Dank an Alle, die sich angemeldet haben und somit die Stärke unserer ArGe unter Beweis stellen.

Es haben sich auch bereits einige Sammler zum Besuch der Ausstellung angemeldet. Es würde mich freuen, wenn noch einige mehr den Weg nach Luxemburg finden würden. In der Anlage finden Sie das gesamte Programm der diesjährigen EXPHIMO sowie das genaue Rahmenprogramm.

Gerne stehe ich Ihnen für etwaige Fragen zur Verfügung.

Leider können wir Ihnen den Sonderstempel zur EXPHIMO noch nicht abbilden. Es wird aber ein Auszug aus der Briefmarke Mi.-Nr. 1250 (Luxemburg 24.09.1990). Der Maus-Ketty-Brunnen befindet sich am Eingang zum Kurpark und der Brunnen wird auch auf dem Sonderumschlag abgebildet werden.

Aus organisatorischen Gründen wird die Jahreshauptversammlung **nicht** anlässlich der EXPHIMO stattfinden, sondern wie gehabt in Sindelfingen!

Auf bald in Bad Mondorf zur EXPHIMO 2001!

Roger Thill

## Der älteste Mähdröschler und der erste Mähdröschler auf einer Briefmarke

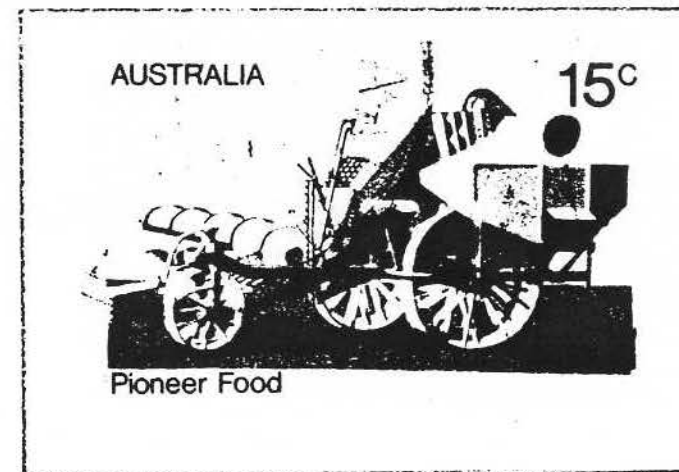
von Walter Sperlich, Berlin

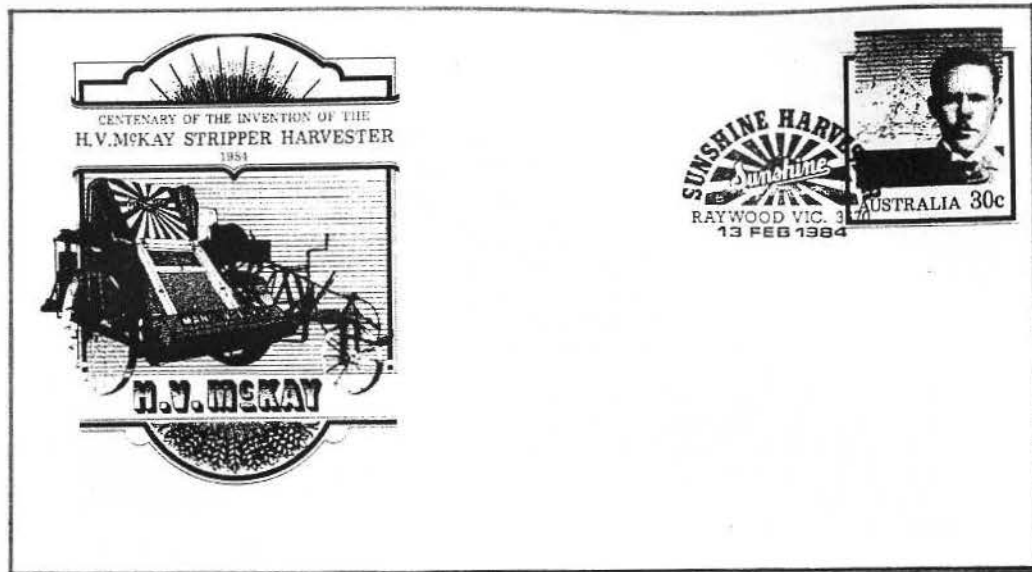
Bei der Gestaltung meines Exponates „fiat panis - es werde Brot“ bekam ich eine Marke mit der Abbildung einer Landmaschine. Sie stammt aus einem Satz der australischen Post, der den ersten Siedlern gewidmet war (Mi.-NR. 506, Abb. 1) Auch wenn einige Experten Zweifel daran äußerten, daß es sich um einen Mähdröschler handelt, so stand für mich fest, daß die Marke in den Abschnitt Getreideernte meines Exponates gehört. Allerdings suchte ich in der Literatur nach einem Hinweis auf den Produzenten der Maschine. In der wenigen deutschsprachigen Literatur über Mähdröschler fand ich jedoch keine Aussage. In einer privaten Bibliothek wurde ich jedoch fündig. Das englische Buch „Combines“ von Bill Huxley enthielt die Abbildung eines Prospektes des australischen Mähdröschlers. Es zeigt den „Sunshine Harvester“ aus dem Jahre 1901 (Abb. 2). Hergestellt wurde er von Hugh Victor McKay Manufaktur Ballarat. Diese Gesellschaft wurde 1930 von Massey-Harris übernommen und ging 1950 an Massey-Harris-Ferguson über. Damit war eigentlich alles über die genannte Briefmarke gesagt.

Bis...ja bis ich auf der IBRA eine Ganzsache der australischen Post erwerben konnte (Abb. 3). Sie wurde herausgegeben anlässlich des 100. Jahrestages der Erfindung des „Sunshine Harvesters“. Das Markenbild zeigt ein Porträt von H.V.McKay mit einem Auszug aus seiner Patentschrift im Hintergrund. Der Zudruck zeigt eine solche dreirädrige Combine, die im Februar 1884 erfolgreich erprobt wurde. Dieser Mähdröschler - besser gesagt Stripper - war nicht nur bei den australischen Farmern beliebt, sondern wurde auch weltweit genutzt.

Nach meiner Kenntnis handelt es sich damit um den ältesten, jemals auf einer Briefmarke abgebildeten Mähdröschler.

Die erste Briefmarke, die einen Mähdröschler im Markenbild zeigt, wurde m.E. von der kanadischen Post herausgegeben. Es handelt sich um Mi.-Nr. 153 aus dem Jahre 1930. Der kanadische Farmer konnte bereits eine Marke mit einem Mähdröschler im Bild auf einen Brief kleben, als sich in Deutschland Mähdröschler im wesentlichen noch in der Entwicklung und Erprobung befanden.





## Die Schlacht von Saiga

von Kurt Buck, Rottweil

In Thematik-Report 1/2000 stellte Kurt Buck die thematische Frage dazu und Herr Karl-Heinz Schomers lieferte die Lösung.

Es handelt sich um die Marke Mi.-Nr. 343 zum 400. Jahrestag der Schlacht von Saiga. Im Jahre 1581 schickte Philipp II. von Spanien ein Geschwader, um die Insel Terceira zu unterwerfen. Dort regierte der Portugiese Cipriao de Figueiredo in Vertretung des Thronpräsidenten Don A. Antonio. Der Spanier Don Pedro Valdez landete am 25.07.1581 mit 1000 Mann in der Bucht von Saiga nahe Porto Judeu. Die Portugiesen mit nur 50 Mann unterlegen, trieben wilde Stiere in das Heer der Spanier. Die Spanier wurden besiegt.

Ein weiterer Versuch Terceira zu erobern scheiterte 1582.

Im Juli 1853 kam Alvaro de Bazan erneut mit einem Geschwader und 8000 Mann Infanterie bei den Azoren an. Er landete die Truppen auf den Inseln und nahm nach dem Kampf für Philipp II. davon Besitz.

Quelle: Helmut Pemsel: Seeherrschaft, Band I

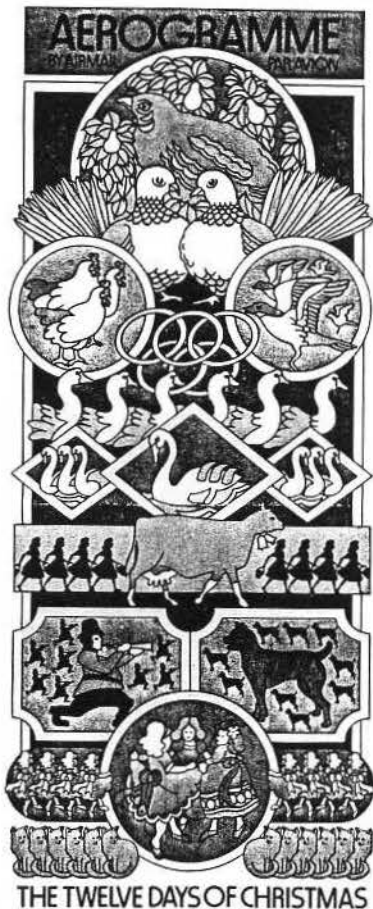


## Aerogramm Australien

von Kurt Buck, Rottweil

Die Illustration einer Weihnachtsganzsache, zu denen auch Tiere aus der Landwirtschaft zählen, war der Grund für die „Thematische Fragecke“ im Thematik-Report 1/2000. Erfreulicherweise lieferte Herr Johann Gruber aus Hanau die Erklärung zum Motiv, die zeigt, das Wissen des einen nutzt auch dem Sammler allgemein.

Es müsste doch möglich sein, auch innerhalb unserer ArGE eine solche Fragecke einzurichten. Sicherlich ist kein Mensch so allwissend, daß er thematische Beschreibungen nicht braucht.



MR. C. H. ELVIN.  
 5A OLD HOUSE CHARTERHOUSE.  
 CHARTERHOUSE LANE.  
 HULL HU2 8AF.  
 NORTH HUMBERSIDE.  
 COUNTRY OF DESTINATION ENGLAND.

FROM Mr. Parker.  
 PO Box 256.  
 Gove  
 Australia. POSTCODE 5797.

FOLD FLAPS BEFORE MOISTENING GUM. FOR MAXIMUM ADHESION.  
 PRESS DOWN FOR A FEW SECONDS. IF ANYTHING IS ENCLOSED OR ANY  
 TAPE OR STICKER ATTACHED, THIS FORM MUST BEAR THE APPROPRIATE

SECOND FOLD HERE

FIRST FOLD HERE

dene Fassungen, die sich nach Art der Geschenke und manchmal auch nach deren Anzahl unterscheiden.

Das australische Aerogramm ist wie folgt zu übersetzen:

zwölf Katzen	elf tanzende Frauen	zehn bellende Hunde
neun pfeifende Pfeifer	acht Melkmägde	sieben Schwäne
sechs Gänse	fünf goldene Ringe	vier fliegende Vögel
drei Hauhühner	zwei Turteltauben	ein Rebhuhn im Birnbaum

### LAUCHGEWÄCHSE - Nahrungs-, Gewürz- und Heilpflanzen

von Johann Gruber, Hanau-Großbauheim

Die Gattung Lauch (*Allium*) gehört zum großen Verwandtschaftskreis der Liliengewächse (*Liliaceae*), die sich durch einen kopfförmigen, doldigen Blütenstand auszeichnet. Viele Laucharten sind in den verschiedensten Ländern beliebte Wildgemüse; hierzu zählt aber auch eine Reihe bedeutender Kulturarten, die zum Teil zu den ältesten Kulturpflanzen zu rechnen sind.

#### Küchenzwiebel (*Allium cepa*)

Die wirtschaftlich bedeutendste und verbreitetste Kulturart der Gattung ist die Küchenzwiebel, auch Zippel, Zipolle, Bolle genannt, deren Zwiebeln auch bei uns in allen Haushalten verwendet werden. Bei diesen Zwiebeln handelt es sich um unterirdische, der Nährstoffakkumulation dienende Gebilde, deren einzelne Speicherorgane Blätter oder Teile von Blättern darstellen. Sie besitzen sogenannte Schalen, bei denen der röhrenförmige Blattgrund der Laubblätter verdickt ist.

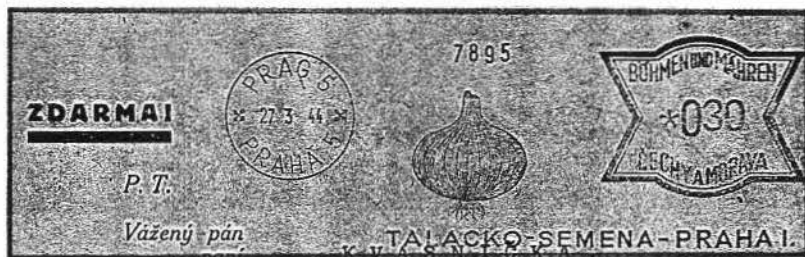
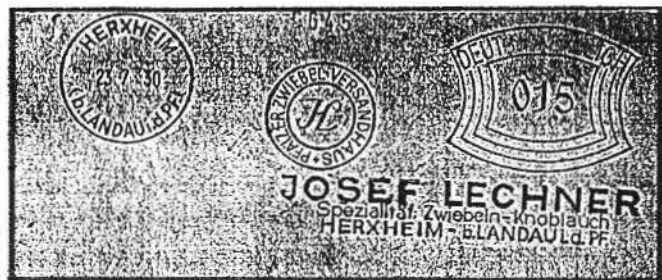


Die Thematik der Ganzsache Australiens, „The Twelfth Days of Christmas“ ist in einem alten englischen Volkslied begründet. Wann es entstanden ist, steht nicht fest. Es erschien 1780 erstmals in einem Kinderbuch.

Die Tier- und Personendarstellungen symbolisieren das alte Volkslied „Die zwölf Weihnachtstage“ in Form eines Abzählreimes, bei dem jeweils, ähnlich dem Lied der „Zehn kleinen Negerlein“, eine Verminderung um ein Objekt erfolgt. Menschen, Tiere und Gegenstände werden aneinander gereiht.

Dieses Lied, mit dem man zugleich Gedächtnis und Konzentration unter Beweis stellen kann, ist auch in Frankreich, Kanada, USA, England und den Weihnachts-Inseln verbreitet. Es gibt verschie-





Die Küchenzwiebel gibt es in einer großen Mannigfaltigkeit. Etwa 100 Sorten sollen im Anbau sein. Sie ist variabel hinsichtlich ihrer Größe, Form und Farbe der Zwiebelschale, der Beschaffenheit der Farbe des Zwiebelfleisches, ihres Schärfegrades und der Lagerfähigkeit. Die Speisewiebel wird in den meisten Ländern in Gärten oder feldmäßig angebaut. Der Anbau erfolgt durch Saat oder Steckzwiebel.

Anbau und Zwiebelverzehr sind heute in vielen Ländern der Erde verbreitet, besonders in den romanischen und orientalischen Ländern. Die Weltproduktion geht jährlich über 10 Millionen Tonnen. Länder mit großer Anbaufläche sind die USA, Japan und Ägypten. Die Hauptanbauggebiete in Europa liegen in Spanien, Italien, Zypern, Niederösterreich, Tschechien, Polen und Ungarn. In Deutschland wird die Zwiebel hauptsächlich am Niederrhein, in Franken, in der Pfalz sowie um Magdeburg, Leipzig und Spreewald angebaut. Seit 1953 findet in Weimar ein Zwiebelmarkt, heute ein großes Thüringer Volksfest, statt. Unser Mitglied Stefan Hilz hat darüber im Mit-Heft Nr. 96 eingehend berichtet.

Zwiebeln sind recht nahrhaft. Sie enthalten bis 10% Kohlenhydrate, meist Zucker, etwas Eiweiß und sind reich an Mineralien und Vitaminen. Besonders viel Vitamin C ist in den grünen Schloten enthalten. Die Zwiebel dient als Zutat und Gewürz zu anderen Speisen. Die mildereren, süßlichen Sorten aus Südeuropa sind als Gemüsegerichte essbar und kleinere Zwiebeln kann man in Essig einlegen. Die gute Lagerfähigkeit macht die Zwiebel zu einer in der vitaminarmen Jahreszeit beson-

ders wertvollen Pflanze. Neuerdings sind die industriell vorgefertigten Zwiebelprodukte im Ansteigen. Wie wir sehen, ist die Zwiebel in der Küche unentbehrlich. Sie wirkt jedoch nicht nur auf die Tränendrüse und die Geschmacksnerven, sondern lindert auch Verbrennungen und läßt Geschwüre und Geschwülste schneller reifen. Wissenschaftler der Universität München entdeckten Zwiebelinhaltsstoffe mit antiasthmatischer Wirkung im Zwiebelsaft. Die Heilwirkung der Zwiebel auf die Atemwege findet auch bei Überlieferten Hausmitteln Anwendung. In Polen war man früher der Meinung, daß eine Frau, die sich über einen Eimer mit gekochten Zwiebeln setzt, eine leichtere Geburt hat. Auch zur Empfängnisverhütung soll sie gedient haben. In der Volkskunde werden Zwiebeln als Wetterorakel erwähnt.

Als Heimat der Zwiebeln wird Vorder- und Mittelasien angenommen, von wo aus die Kultur sehr früh in den Mittelmeerraum gelangte. Etwa 3000 v. Chr. ist sie im Ägyptischen Reich verbreitet, wo sie ein ausgesprochenes Volksnahrungsmittel war. Zusammen mit Porree und Knoblauch trug sie wesentlich zur Ernährung der Bauarbeiter an den Pyramiden bei. Die Römer kannten bereits mehrere Zwiebelsorten. Ihnen ist die Ausbreitung nach Norden zu verdanken. In Mittel-Europa hat die Zwiebel aber erst im Mittelalter allgemeinen Anklang gefunden.

Zu den Küchenzwiebeln wird auch die Schalottenzwiebel oder Eschlauch (*Allium ascalonicum*) gerechnet. Die Bezeichnung Schalotte leitet sich von der Stadt Ascalon in Palästina ab. Kreuzfahrer sollen sie mitgebracht haben. Sie ist mit ihren zahlreichen kleinen Tochterzwiebeln eine schmackhafte Würze. Bei uns ist sie noch wenig bekannt. In Frankreich wird sie viel verwendet. Schalotten sind mild und feiner im Aroma als die Küchenzwiebel.

Als selbstständige Art wird die Winterzwiebel (*Allium fistulosum*) geführt. Ihr Hauptanbaugbiet ist Ostasien, besonders China. Es ist eine ausdauernde winterfeste Art. Durch die vielen Tochterzwiebeln entsteht ein horstiger Wuchs. Im Winter und im zeitigen Frühjahr kann man die schnittlauchähnlichen, doch wesentlich dickeren, hohlen, aromatischen Blätter als Frischgemüse oder mit Salat essen, ebenso wie die sich im Sommer bildenden Nebenzwiebeln.

#### Knoblauch (*Allium sativum*)

Knoblauch ist die zweitwichtigste Lauchart nach der Küchenzwiebel. Es handelt sich bei ihm um eine ausgesprochene Würz- und auch Heilpflanze.

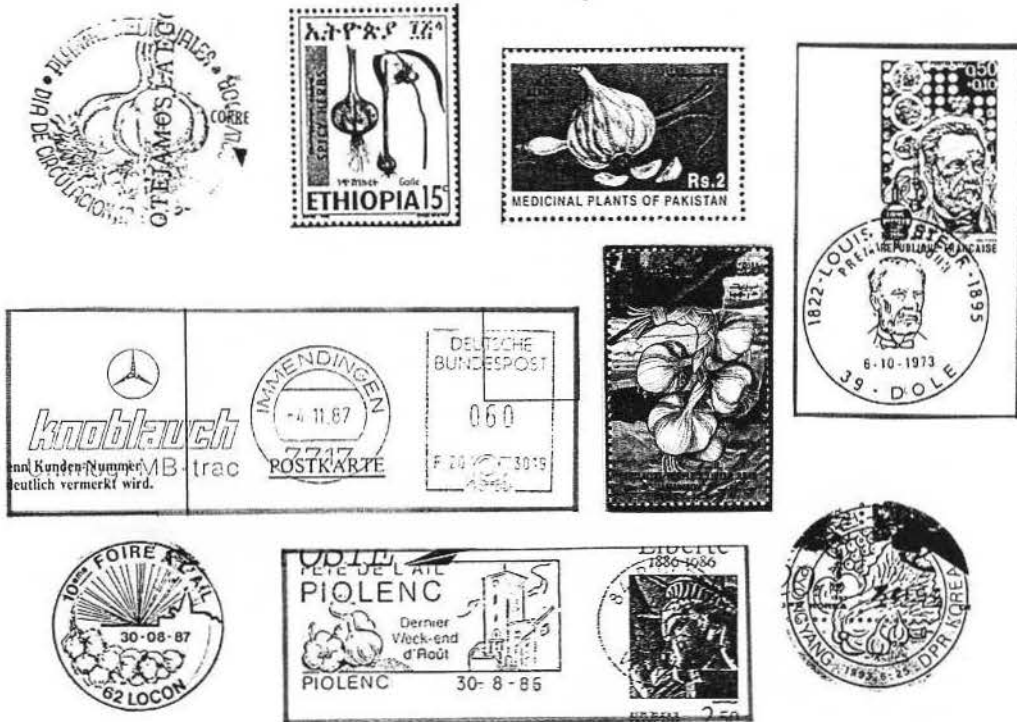
Die Knoblauchzwiebel ist von einer Hülle umgeben und setzt sich aus zahlreichen Tochterzwiebeln, den Zehen, zusammen. Die Knoblauchpflanze hat wie der Porree flache Blattspreiten. In den Blütenständen sind selten reguläre Blüten vorhanden, meist wird ihre Entfaltung in einem frühen Stadium abgebrochen und an ihrer Stelle bilden sich Brutzwiebeln.

Der Anbau von Knoblauch ist in vielen Ländern verbreitet. In Europa nehmen Spanien und Frankreich eine führende Rolle ein. Die französische Stadt Saint-Clar in der Gascogne bezeichnet sich als Knoblauchmetropole. Zwischen 50 und 120 Tonnen werden manchmal in wenigen Minuten verkauft. Aber auch andere französische Städte haben ihre Knoblauchmessen.

In Deutschland heißt eine Gemeinde bei Nauen, in der Nähe von Berlin, Knoblauch und weist auf den Anbau hin, während sich beim Knoblauchland bei Nürnberg die Gelehrten streiten, ob der Name vom Anbau oder von einem Familiennamen abstammt.

Knoblauch ist eine der am meisten verwendeten Würzpflanzen. Wegen des intensiven Geschmacks sind nur wenige Mengen zum Würzen der Speisen nötig. Was wäre die Balkan- und südeuropäische Küche ohne Knoblauch? Bei uns wird Knoblauch hauptsächlich bei Fleischgerichten und bei der Würstherstellung verwendet. Knoblauchzehen werden in einigen Ländern auch roh gegessen oder in Öl eingelegt als Zukost genommen. In Ostasien werden gerne die Blätter, die einen hohen Vitamin-Gehalt haben, zu Speisebeilagen verwendet. Die Speisewürze Knoblauch wird die Seligkeit vieler

Feinschmecker und der Schrecken ihrer Feinde auf dem Felde der gastronomischen Ehre genannt. Von längerem Verzehr wird abgeraten, will man nicht in Gefahr laufen, von seinen Freunden gemieden zu werden. Knoblauch schreckt angeblich sogar Vampire ab, so daß man ihn einstmals in kleinen Beuteln um den Hals trug oder von der ganzen Pflanze sich Kränze machte.



Wer in den Genuß der gesundheitlichen Vorteile des Knoblauchs kommen möchte, muß den Duft in Kauf nehmen. Verantwortlich für den Geruch ist das *Allicin*, das beim Schneiden oder Zerquetschen von Knoblauch aus der Substanz *Alliin* entsteht. Will man eine Knoblauchkur machen, sollte man sich eine geeignete Zeit oder Umgebung aussuchen. Sogar Mücken reissen vor dem strengen Geruch des Knoblauchs aus.

Bis zur heutigen Zeit hat sich Knoblauch seinen Platz in der Naturheilkunde erhalten. Die Arzneimittelforschung konnte jetzt handfeste Wirksamkeitsnachweise erbringen. Knoblauch entfaltet je nach Dosierung vorbeugende oder therapeutische Wirkungen bei der Arterioskleroseentstehung. Er hilft Infektionen im Magen-Darm-Trakt vorzubeugen und regt die Verdauungsdrüsen an.

Der französische Chemiker Louis Pasteur konnte erstmals im Jahr 1858 nachweisen, daß Knoblauch Bakterien abtötet. Bereits eine Verdünnung von 1:125000 hemmt Knoblauchsafte das Wachstum von Bakterien, Bazillen, Pilzen und Hefen.

Zur Zeit gibt es vielversprechende Erkenntnisse, daß Inhaltsstoffe von Knoblauch das Wachstum bestimmter Tumore bremsen. Zur wirksamen Krebsbekämpfung bedarf es allerdings noch einiger

Studien. Auch über die Blutdrucksenkung des Knoblauchs wird stark geforscht.

Da die Heilpflanze praktisch einen Segensreichen Einfluß auf alle wichtigen Organe ausübt, kann man sich die Breite ihrer Verwendung vorstellen. Der allgemein stabilisierende Effekt läßt Knoblauch immer angeraten sein. Ein „Pferdefuß“ ist leider die bereits angesprochene starke Geruchsausdünstung bei frischer Verwendung. Man hat daher Knoblauchpräparate auf den Markt gebracht, bei denen man versucht hat, diesen Nachteil zu umgehen. Übrigens: Böse Zungen behaupten, daß die Franzosen nur deshalb die besten Parfums herstellen, weil sie so viel Knoblauch in ihrer Küche und zur Gesundheit verwenden.

Der Knoblauch ist eine Jahrtausendpflanze, dessen Geschichte sich bis in die Anfänge menschlicher Hochkulturen zurückverfolgen läßt. Über die Urheimat des Knoblauchs ist wenig bekannt. Man vermutet sie in Zentralasien. Er hatte seinen Paltz in der Heilkunde des alten Indien ebenso wie bei den Sumerern in Mesopotamien, bei den Ägyptern, den Griechen, Römern oder bei den Germanen. Auf zahlreichen Keilschrifttäfelchen der Babylonier wird die Pflanze gepriesen. Vor 5000 Jahren wurden die Arbeiter am Bau der großen Cheops-Pyramide mit riesigen Mengen von Zwiebeln, Rettich und Knoblauch bei Kräften gehalten. Bildliche Darstellungen finden sich in den Grabkammern der Pyramiden. Daß auch die Juden in früher geschichtlicher Zeit Freunde des Knoblauchs waren, beweisen entsprechende Stellen im Alten Testament.

#### Lauch oder Porree (*Allium porrum*)

Der Lauch ist die einzige ausgesprochene Gemüseart der Gattung. Bei ihm unterbleibt die Zwiebelbildung vollständig. Die Blattbasen sind kaum verdickt. Die Stangen können bis 60 cm lang werden. Die Blattspreite des Porrees ist im Gegensatz zu anderen Laucharten flach, bandartig. Es gibt Sorten für den Sommer und Herbstverbrauch. Bei uns wird meist Winterlauch gezogen.

Porree wird in Europa, im Mittelmeergebiet und Nordamerika angebaut. Ein Hauptexportland ist Frankreich.

In Wales gilt die Lauchpflanze als Nationalemblem. Dort wird der 1. März zu Ehren des Hl. David, eines Bischofs aus dem 6. Jahrhundert, feierlich begangen. Nach der Legende half er den Walisern in der Schlacht. Er befahl nämlich seinen Männern Lauch am Hut zu tragen, damit sie sich deutlich von ihren angelsächsischen Feinden unterschieden.

Porree ist die mildeste Lauchart, besitzt einen hohen Kohlehydratgehalt (ca. 10%), enthält viel Mineralstoffe und ist reich an Vitamin C. Lauchstangen verarbeitet man zu verschiedenen Gemüsegerichten, zu Salaten und Suppen.

Auch dem Lauch kommt eine Heilwirkung zu. Porreesaft wird oft in Reformhäusern angeboten.

Sehr nahe mit dem Lauch verwandt ist Kurrat (*Allium kurrat*), der vermutlich auf dieselbe Ausgangsform zurückgeht. Er unterscheidet sich durch deutlichere Zwiebelbildung und schmalere Blätter vom Porree. Er wird hauptsächlich in den arabischen Ländern angebaut.

Der Lauch stammt aus Vorderasien, wo sich frühzeitig der Kulturporree entwickelt hat. Er zählt im Alten Ägyptischen Reich zu den wichtigsten Gemüsepflanzen. Die alten Ägypter hielten ihn heilig und sahen in ihm ein Symbol des Universums, wobei sie sich jede Lage der Blätter des Gemüses als eine Stufe des Himmels oder der Hölle vorstellten. Die Juden erwähnten bei ihrem Auszug aus Ägypten Lauch unter den Nahrungsmitteln, die sie vermißten und beklagten sich bei Moses: „Wir gedenken der Fische, die wir in Ägypten umsonst aßen, der Melonen und des Lauchs, der Zwiebeln und des Knoblauchs ...“ (4. Mose, 11:5). Ohne die letzteren drei gab es nämlich für sie keine Möglichkeit, ihre Speisen zu würzen. Bei den Römern war der Lauch ein Symbol der Tugend und Apollon geweiht. Kaiser Nero soll einmal im Monat Lauch gegessen haben, um eine klare wohltonende Stimme zu bekommen, was ihm den Beinamen Porrophagus, Lauchesser, einbrachte. Im Mittelalter ist der Lauch bereits in ganz Europa verbreitet.



### Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*)

Der Schnittlauch wird mit seinen röhriigen Oberblättern ausschließlich als Küchengewürz und Suppengrün verwendet. Er ist in vielen Ländern eine Hausgartenpflanze. Seit dem Mittelalter ist er in Kultur. Vorher hat man die Wildarten verwendet. Sie sind von Europa über Kleinasien bis Ostasien und Nordamerika verbreitet.

Auch beim Schnittlauch wird der würzige Geschmack durch die schwefelhaltigen *Alline* hervorgerufen, die sogar in der Milch vom Weidevieh nachweisbar sind.



### Bärenlauch (*Allium ursinum*)

Seit einigen Jahren hat sich der Bärlauch, den man im Volksmund unter der Bezeichnung Hexenzwiebel, Zigeunerlauch oder Waldknoblauch kennt, in den Vordergrund gedrängt, so daß es aussah, als ob er dem Knoblauch eine harte Konkurrenz sein könnte. Als Gewürz ist seine Verwendung nicht neu, denn man verwendet seine frischen Blätter zum Würzen von Frühlingsalaten, streute sie fein gehackt auf ein Butterbrot oder mischte sie unter Weichkäse als belebendes Frühlingsgrün. Ich habe dieses Jahr im Spessart eine Bärlauch-Rahmsuppe gegessen, die wirklich ein Genuß war. Der Vorteil beim Bärlauch ist, daß der Geruch nach dem Verzehr nicht so stark wie beim Knoblauch ist.

Es wird behauptet, daß der Bärlauch als Arznei in seiner Wirkung dem Knoblauch sehr ähnlich sei, ihn sogar möglicherweise übertreffe. Aber hier schon Genaueres zu sagen, ist nicht möglich, da die Untersuchungen noch laufen.

Der Bärlauch ist bei uns nicht selten. Er ist in Eurasien in Laubwäldern oft Bestandbildend vertreten. Die Blätter sind langgestielt, der Stengel ist dreikantig, die in flacher Dolde sitzenden Blüten sind schneeweiß und stark riechend. Die Blütenstände und die grundständigen Laubblätter verwandeln den Erdboden in einen grünweißen Teppich von ungeahnter Schönheit. Nur einen Monat lang kann man die Blätter zum Würzen verwenden. Nach der Blüte beginnen sie bald abzusterben und zu verfaulen.

Da an gleichen Stellen auch Maiglöckchen wachsen, dessen Laubblätter ähnlich aussehen, aber

giftig sind, ist beim Sammeln Vorsicht geboten. Eine Geruchsprobe ist zu empfehlen: Bärlauchblätter riechen stark nach Knoblauch, die Blätter des Maiglöckchens nicht.

In Deutschland gibt es viele Orte mit dem Wort „Lauch“, wie z.B. Lauchdorf (jetzt Baisweil), Laucherthal (jetzt Sigmaringendorf), Lauchhammer, Lauchheim, Lauchingen, Lauchröden, Lauchstädt (jetzt Bad Lauchstädt).

Wer kann weiterhelfen? Haben diese Orte etwas mit der Lauch- oder Porreepflanze oder dem Bärlauch zu tun?



### Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e. V. (aid)

von Stefan Hiltz, Hesseheim

Der aid wird am 5. Mai 1950 im Zuge des Marshallplanes gegründet, um die notleidende Nachkriegsbevölkerung über richtiges Ernährungsverhalten zu informieren und die landwirtschaftliche Produktion durch Informationen und Beratung zu steigern. Mit einem mobilen Filmdienst und Broschüren informiert der aid bundesweit Landwirte und Bevölkerung. 1977 übernimmt der aid durch eine Satzungsänderung die Aufgaben des Bundesausschusses für Volkswirtschaftliche Aufklärung (BAVA), Köln und des Kontakbüros für Verbraucheraufklärung, Bonn. Zum ursprünglichen Auftrag über Landwirtschaft aufzuklären, kommt die Information der Bevölkerung über eine gesunde Ernährung hinzu. Fortan gibt es im aid zwei Fachabteilungen: „Land- und Forstwirtschaft, Umwelt- und Naturschutz im Agrarbereich“ und „Verbraucher und Ernährung“. 1995 erhält der aid eine neue Satzung und Organisationsstruktur. Im Mai 2000 feierte der aid sein fünfzigjähriges Bestehen. Kennzeichnend für die neuere Zeit ist, dass in den letzten Jahren mehr und mehr die „Neuen Medien“ wie Multimediaprogramme und Internet hinzukamen, in deren Bereichen der aid nun verstärkt arbeitet.

Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten finanziert. Sein Auftrag, sachlich und von Interessen unabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Dort heißt es in § 2: Zweck des aid ist es, im Rahmen der Bundeszuständigkeiten auf den Gebieten der Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Erkenntnisse der Natur-, Wirtschafts- und Sozialwissenschaften zu sammeln, auszuwerten, didaktisch aufzubereiten und den betroffenen Bevölkerungs-, Fach- und Wirtschaftskreisen zugänglich zu machen um 1. die land- und forstwirtschaftliche Erzeugung sowie die Fischwirtschaft zu fördern, hierbei die Lebensverhältnisse im ländlichen Raum zu verbessern und das Funktionieren der Agrarmärkte zu unterstützen, 2. die Kenntnisse der Verbraucher/Verbraucherinnen im Ernährungsbereich und als Marktpartner zu verbessern, 3. das Wissen über Umweltschutz, Naturschutz und Landschaftspflege im Agrarbereich sowie über Küstenschutz und Tierschutz zu vertiefen“.



aid - diese drei Buchstaben stehen heute für wissenschaftlich abgesicherte Informationen, Fach- und Medienkompetenz sowie ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen „Verbraucher und Ernährung“ sowie „Landwirtschaft und Umwelt“. Der aid handelt nach dem Motto „Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen. Die täglich auf jeden einströmen, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren. Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen „Verbraucher und Ernährung“ und „Landwirtschaft und Umwelt“. Seine Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammelt der aid Fakten und Hintergrundinformationen, wertet sie aus und bereitet sie zielgruppengerecht auf. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengerecht und praxisorientiert. Die Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten.

Außer Printmedien wie Heften und Broschüren bietet der aid ein umfangreiches Angebot an elektrischen Medien wie Computerprogrammen, Computerspielen und Multi-Media-Projekten an. Die Zukunft wird geprägt von Begriffen wie Datenhighway, interaktives Fernsehen und Infotainment. Text- und Bildübermittlung weltweit sind gefragt. Das Internetangebot des aid ist dementsprechend umfangreich, vielgestaltig und informativ.

#### Die aid-Medien- und Dienstleistungen im Überblick:

Pressedienst, Materialien (z.B. Lernkarteien), Fachzeitschriften, Spiele, Messebeteiligungen, Hörspielkassetten, Seminare, Filme/Videos, Broschüren/Hefte, Computerlernprogramme und -spiele, Poster/Plakate, Multi-Media-Ausstellungen, Folien, Internet und Dias zu dem Themenspektrum Ernährung, Landwirtschaft, Lebensmittel, Pflanzen/Tiere, Hauswirtschaft, Umwelt und Natur, Verbraucherschutz, Gentechnik, Forst/Holz/Jagd, Ernährungsberatung, Bildung und Beratung.

#### Die Anschrift:

Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten aid e.V., Friedrich-Ebert-Str. 3, D-53177 Bonn, Telefon: 0228/8499-0, Fax: 0228/8499-177, E-Mail: aid@aid.de

Quelle: www.aid - Jahresbericht 98/99

Nachfolgend einige Absenderfreistempel des aid



## Mate - mehr als nur ein Teegetränk

von Johann Gruber, Hanau-Großauheim

Was der Kaffee für die Türken, der Tee für den Ostasiaten, den Engländer und den Friesen, das ist Mate, auch Yerba, Copnchonga, Chimarrao, Cas, für den Südamerikaner, Mate ist mehr als nur ein Teegetränk. Sein Genuß ist fast eine kultische Handlung. Er ist vielen Teilen Südamerikas ein Nationalgetränk. Millionen trinken diesen Tee bei jeder sich bietenden Gelegenheit. Der Mate-Tee wird in den Städten viel getrunken, aber eine noch wichtigere Rolle spielt er im Leben der Farmer und Viehhirten im Inneren des Landes. Der südamerikanische Gaucho verbringt einen großen Teil seiner Freizeit mit Mate-Trinken; viele Familien wenden täglich mehrere Stunden dafür auf. Wie beliebt er ist, zeigt daß in seinem Heimatland pro Kopf und Jahr etwa 8 kg verbraucht werden.



Für Mate-Tee eignen sich etwa 15 Arten von *Ilex* aus der Familie der Stechpalmengewächse, hauptsächlich aber *Ilex paraguariensis* A. St. Hil. Bei uns gibt es auch einen Vertreter dieser Familie, nämlich die Stechplume, *Ilex aquifolium*, aber außer als Dekoration für Weihnachtsgestecke keine besondere Bedeutung erlangt hat.

Der Matebaum *Ilex paraguariensis* wächst wild in den Wäldern Südbrasilien, Paraguays und Nordargentinien. Von den 6 bis 12 m hoch werdenden Bäumen, die in Kulturen aber strauchartig gehalten werden, werden mit Schlagmessern die Spitzen und Zweige mitsamt den Blättern abgeschlagen. Die Ernte findet von Dezember bis August statt. Die Äste werden gebündelt und zur Inaktivierung der pflanzeigenen Fermente mehrmals durch ein offenes, raucharmes Feuer gezogen. Diese Prozedur ist wichtig, sonst werden die Blätter schwarz. Danach werden die Bündel zum Trocknen aufgehängt, über einem Gang, durch den erwärmte Luft streicht oder über Holzgerüsten unter denen ein Feuer von Eugenia- oder Schinuszweigen unterhalten wird. Nach etwa 6 Stunden soll der Dörrvorgang beendet sein. Alsdann löst man die Blätter von den Zweigen und sortiert sie nach Größe und Farbe. Ist die Fermentinaktivierung gelungen, sind die Blätter hellgrün, ansonsten gelb bis braun. Die trockenen Blätter werden zerstoßen, grob gepulvert und sackweise in den Handel gebracht.

Die Zubereitung des Tees erfolgt in einem Gefäß, in dem man den Tee mit heißem, nicht mehr kochendem Wasser, übergießt. Traditionell war dieses Gefäß (*cuja*) immer ein ausgehöhlter Flaschenkürbis. Viele Reisende tragen ein Gefäß mit Mateblättern bei sich, um, wenn Wasser vorhanden ist, das Getränk selbst zubereiten zu können. Für den Teegetränk nimmt man sich Zeit. Die Zeremonie steht für Ruhe, Beschaulichkeit und Gastfreundschaft.

Das Getränk wird dann durch ein etwa 20 cm langes, am unteren Ende mit einem Sieb versehenes Röhrchen aus Aluminium, Silber oder Bambus, Bombilla oder Bomba genannt, aufgesaugt. Das Trinken des Mate-Tee entspricht einem Ritual, ähnlich dem Rauchen der Friedenspfeife. Denn wer an der Bombilla zieht ist Gast und Freund. Gefäß und Bombilla gehen von Hand zu Hand. Die Tat-



sache, daß alle aus dem gleichen Röhrchen trinken, soll Frieden, Freundschaft und Einigkeit versinnbildlichen. Aber auch hier ändern sich die Sitten: aus Hygienegründen tragen schon viele ihr eigenes Röhrchen bei sich.

Dem Kultgetränk Mate wird seit Jahrhunderten eine Vielzahl von Heilwirkungen zugeschrieben. Die Eingeborenen nutzen schon zu ältesten Zeiten Mate als Genußmittel. Sie kannten die Wirkung gegen das Hungergefühl und gegen körperliche und geistige Ermüdung. Er soll den Haarausfall stoppen, gegen Pickel und Fettleibigkeit wirken, das Leben verlängern und die Potenz stärken.

Mate-Tee enthält vor allem Coffein, Theobromin und Theophyllin. Coffein hat nicht nur anregende Wirkung auf das zentrale Nervensystem, es fördert auch den Abbau von Fetten und Zucker, so daß es den gesamten Organismus aktiviert. Ähnlich wirken Theobromin und die Saponine. Der Tee hilft Stoffwechselprodukte auszuschwemmen und regt die Darmtätigkeit an. Mate-Tee regt an, ohne aufzuregen. Er hat unter anderem eine sehr hohe Konzentration der Vitamine A und C, sowie große Anteile an Phosphor, Eisen, Calcium. Das mag wohl der Grund gewesen sein, daß die Gauchos nie an Skorbut, obwohl sie niemals kaum Obst und Gemüse und damit Vitamin C zu sich nahmen, litten.

Mate ist auch eng mit der Geschichte Südamerikas verknüpft. Als die Spanier 1536 das Land am Rio de la Plata besiedelten, lernten sie Mate von den Eingeborenen kennen. Nach der Gründung der Stadt Asuncion in Paraguay wurden zur Ernte von Mate Konzessionen erteilt. Diese gingen an die Jesuiten über, die 1610 in ihren Missionen auch Mate-Kulturen anlegten. Ende des 18. Jahrhunderts wurde Mate als „Jesuitentee“ oder „Paraguaytee“ auch in Nordamerika und Europa verbreitet. Der Handel damit erwies sich als so gewinnbringend, daß dies ein Punkt der Anklage darstellte, als die Jesuiten 1767 aus den spanischen Kolonien vertrieben wurden. Ende des 19. Jahrhunderts gründeten deutsche Siedler in Paraguay die Kolonie Nueva Germania und legten große Yerba-Mateplantagen an. Von dort soll der beste Matetee kommen; Hauptexporteur ist jedoch Brasilien. Doch ist der Export nach Europa noch ziemlich gering, da eher Kaffee und Schwarzer Tee bevorzugt werden. Die Bundesrepublik importiert jährlich etwa 300 Tonnen.

### Briefmarken Mit Mate-Motiven:

Argentinien	Mi.-Nr. 644	Mate-Teestrauch mit Cuja und Bombilla
Brasilien	Mi.-Nr. 2275	Gaucho zu Pferd, Cuja und Bombilla
Paraguay	Mi.-Nr. 381/85	Mate-Zweige
Paraguay	Mi.-Nr. 561	Mate-Zweig im Rahmen
Paraguay	Mi.-Nr. 4239	Cuja und Bombilla
Paraguay	Mi.-Nr. 4240/41	Mate-Plantage und Transport, 100 Jahre Kolonie „Nueva Germania“

## Porträt: GRIMME

von Stefan Hiltz, Heßheim

Das Unternehmen GRIMME mit seiner Zentrale im niedersächsischen Damme ist der weltweit führende Anbieter von Kartoffel-Technik. Die Kartoffelvollerntemaschine hat den Namen GRIMME zur seiner heutigen Größe gebracht und weltweit Voraussetzungen für ein innovatives Maschinen- und Technologieprogramm geschaffen. 1999 fertigten über 500 Mitarbeiter (Stammebelegschaft) am Standort Damme auf einer Fläche von über 150.000 qm mittels modernster Produktionsmethoden GRIMME-Maschinen auf höchstem Qualitätsniveau. Des Weiteren befinden sich in Damme die beiden Tochterunternehmen INTERNORM und RICON.

In einer Schmiede fing es an. Wie so manches traditionsreiche Unternehmen, so hat auch die Landmaschinenfabrik GRIMME ganz klein und zunächst gar nicht zielgerichtet angefangen: Als Schmiede im Jahre 1861 gegründet, brachte die damals traditionelle Verbindung von dörflichem Schmiedebetriebe an Landmaschinenreparatur und -handel einen neuen Kontakt zur Landwirtschaft. Insbesondere die angegliederte Hufschmiede hatte bis ins 20. Jahrhundert eine gewisse Bedeutung. Dass sich später eine Spezialisierung hin zu Geräten und Maschinen zur Kartoffelernte ergab, lag wohl im wesentlichen an der geographischen Lage inmitten der seinerzeit großen Kartoffelanbaugebiete zwischen Holland und Sachsen. Bezeichnend ist, dass der große Sprung von der dörflichen Schmiede und Reparaturwerkstatt hin zum Industriebetrieb mit dem Beginn der Mechanisierung in der Landwirtschaft zusammenfällt, und das mehr als 75 Jahre nach der Gründung des Unternehmens.

Der nun einsetzenden Entwicklung kamen die jahrzehntelange Verbundenheit mit der Landwirtschaft und die daraus abgeleiteten Erfahrungen in idealer Weise zugute. Der 2. Weltkrieg brachte dann eine kriegsbedingte Betriebsunterbrechung, konnte aber glücklicherweise den Pioniergeist des 1994 verstorbenen Franz GRIMME sen. nicht zunichte machen. Seinem Tatendrang und seinem Fleiß schließlich ist es zu verdanken, dass das Unternehmen heute zum bedeutendsten und größten Hersteller für Maschinen zum Kartoffel- und Gemüsebau geworden ist und unangefochten seine internationale Marktstellung behaupten und ausbauen kann.

Aus kleinsten Anfängen wurde ein bedeutendes Unternehmen. Heute ist GRIMME mit über 500 Mitarbeitern der weltgrößte Hersteller für Kartoffelanbautechnik mit dem umfangreichsten Maschinenangebot. Gut ausgebildete und hochmotivierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen entwickeln, bauen und vertreiben innovative Produkte.

In einem modernen Konstruktionsbüro werden von einer starken Mannschaft permanent technische Neu- und Weiterentwicklungen erarbeitet. Es ist selbstverständlich, dass die Konstrukteure und Techniker mit den modernsten CAD- und 3D-Anlagen entwickeln und zeichnen. In der unmittelbar an das Konstruktionsbüro angrenzenden Entwicklungshalle fertigen hochqualifizierte Mechaniker, Techniker und Ingenieure die Prototypen, die zukünftig als Serienmaschinen den Markt erobern werden. In großzügigen und hellen Fertigungshallen werden Materialien wie Bleche, Rohre und Grau-, Temper- und Sparguß sowie Gummi und Kunststoffe zugeschnitten, verformt, bearbeitet und zu Maschinenkomponenten montiert bzw. verschweißt. Die Mitarbeiter führen diese unterschiedlichsten Prozesse mit CNC-gesteuerten Maschinen oder Halbautomaten durch.

Vielfach in der Lehrwerkstatt des Unternehmens ausgebildete Fachkräfte arbeiten an leistungsstarken spanabhebenden Werkzeugen wie Bohr- und Fräswerken sowie Drehbänken, schneiden Bleche mit Laser-Automaten zu und verformen diese mit hubstarken Pressen. Mit Schweißautomaten und Schweißrobotern werden die Werkstücke zu Maschinenteilen für die jeweiligen Erntemaschinen zusammengeschweißt. Die mannigfaltigsten Maschinenteile und diverse Baugruppen, die nach ter-

min gerechter Planung durch die Materialwirtschaft in den entsprechenden Produktionsteams erstellt worden sind, werden, bevor sie in die Farbgebung gelangen, in einer neuartigen Sandstrahlanlage von Zunder und Rost befreit. Teile, die mit Fett behaftet sind, werden in speziellen Bädern gereinigt. In großen Tauchbecken bzw. Spritzkabinen werden umweltverträgliche und wasserlösliche Grund- und Decklacke aufgetragen und in speziellen Trockkabinen eingebrannt.

Auf drei Montagestraßen in der ca. 13.000 qm großen Montagehalle werden die unterschiedlichsten Teile und Baugruppen auftragsbezogen, d.h. dem Wunsche des Kunden entsprechend, zu der von ihm geordneten Maschine zusammengestellt. Bereits während der Vormontage in den einzelnen Abteilungen wurden die Teile und Baugruppen von der Qualitätskontrolle auf den hohen Standard, den das Unternehmen seit vielen Jahren auferlegt hat, geprüft. Am Ende der Montagebahnen werden die nun fertigen Maschinen von extra ausgebildeten Prüffachleuten auf alle für die Funktion und Ausführung wichtigen Kriterien überprüft und mit einem unterzeichneten Prüfprotokoll für den Versand freigegeben.

Über eine moderne Datenverarbeitung werden die Vertriebsaktivitäten koordiniert. Für die Problemstellung in den weltweiten Kartoffelanbaugebieten bietet GRIMME maßgeschneiderte Lösungen für Feld und Halle. Dem Wunsche des Kunden entsprechend werden die fertigen Maschinen mit neuartigen Logistiksystemen weltweit zum Versand gebracht.

Die Landmaschinenfabrik GRIMME baut und vertreibt ein komplettes Maschinen- und Anlageprogramm, das jedem Kartoffelerzeuger die Möglichkeit gibt, sein Erntegut auf die leistungsfähigste, schonendste und wirtschaftlichste Weise zu legen, pflegen, ernten, einzulagern und zu klimatisieren.

Kartoffelvollerntemaschinen, die auch für die Gemüseernte eingesetzt werden können, werden in drei einreihigen Baureihen in einer vielfachen Typenvielfalt diversen Sonderausrüstungen angeboten. Zweireihige Erntemaschinen werden in vier verschiedenen Baureihen angeboten, um so sicherzustellen, dass weltweit die Ansprüche der Landwirte erfüllt werden. Außer den bereits genannten Erntemaschinen werden zusätzlich je nach Baureihe zwei- und vierreihige selbstfahrende Maschinen angeboten.

Daneben werden Hochleistungsentsteiner zum Entsteinen der Kartoffelfelder gefertigt. Für den Kartoffeldammaufbau werden spezielle Dammfräsen gebaut. Außerdem diverse Kartoffelkrautschläger im Fertigungsprogramm des Unternehmens. Seit 1999 baut die Firma GRIMME Kartoffellagemaschinen und konnte dadurch ihre Angebotspalette im Bereich der Legetechnik entscheidend erweitern. Zur Abrundung des für den Kartoffelanbau notwendigen Materials bietet die Firma GRIMME ab dem Jahr 2000 eine komplette Produktpalette von Lagertechnik (Schüttelbunker, Verlängerungsbänder, Lagerhausfüller) an. Diese Produkte werden von GRIMME weltweit angeboten. Dem zu folge ist GRIMME auch in Übersee wie USA, Kanada, Argentinien, Mexico, Chile, Brasilien, Australien, Neuseeland, Japan, Israel, Ägypten, Saudi-Arabien, Marokko, Tunesien, Südafrika, Nord-Korea und China zuhause. Seit der Öffnung der Grenzen im Osten hat sich GRIMME auch verstärkt dem osteuropäischen und asiatischen Markt zugewandt. Bis hinter dem Ural tief in Sibirien arbeiten GRIMME-Maschinen. Service-Monteurs mit weltweiter Erfahrung trainieren das Bedienungspersonal in den entlegensten Winkeln der Erde. Ein großräumiges Ersatzteillager mit einem schlagkräftigen Team sorgt dafür, dass - wenn Störungen auftreten- diese umgehend beseitigt werden.

Das Unternehmen ist seit Jahren nicht nur für die Stadt Damme, sondern auch für die angrenzenden Gemeinden und Ortschaften ein wichtiger Arbeitgeber. Obwohl das Unternehmen stark von saisonalen Gegebenheiten wie Kartoffelpreise, Ernteerträge usw. abhängig ist, bietet es der Stammebelegschaft sichere und interessante Arbeitsplätze. Für kaufmännische und technische Berufe stellt

Das Unternehmen jungen Menschen jährlich viele Ausbildungsplätze bereit.

Des Weiteren ist GRIMME Gründungsmitglied und wichtiger Förderer der Privaten Fachhochschule in Vechta. Die Ausbildungsstätte ermöglicht es jungen Menschen, neben der Ausbildung zum Industriekaufmann gleichzeitig ein Studium zum Betriebswirt oder zum Technischen Betriebswirt zu absolvieren. Tatkräftige, gut ausgebildete Mitarbeiter, eine weitsichtige Geschäftsleitung sowie marktgerechte Produkte geben dem Unternehmen auch zukünftig gute Chancen.

Anschrift: GRIMME Landmaschinenfabrik GmbH & Co. KG, Hunteburger Str. 32, D-49401 Damme, Tel.: +49 (0) 5491-666-0, Fax: +49 (0) 5491-666-297, www.grimme.de

Quelle: www.grimme.de, Firmeninfo

Nachfolgend ein Absenderfreistempel der Firma GRIMME



---

### Ausstellungserfolge unserer Mitglieder

Auf der Rang III - Ausstellung in Schwieberdingen 2000 erhielt Herr Ludwig Grau für sein Exponat

**Was Sie schon immer über Pilze wissen wollten**

eine Goldmedaille.

Herzlichen Glückwunsch

---

**Bitte vergessen Sie nicht Ihren Mitgliedsbeitrag**

**für das Jahr 2001 zu bezahlen !**

### Es werde Brot

von Walter Sperlich.

So lautet die Devise der FAO, der Food and Agriculture Organisation (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation, der Vereinten Nationen. Gegründet am 16. Oktober 1945 in Quebec (Kanada) von den Siegerstaaten des Zweiten Weltkrieges, hat sie das Ziel, weltweit zu einem höheren Lebensstandard zur besseren Ernährung und zur Überwindung des Hungers beizutragen; sie will die Erzeugung und Verteilung von Agrarprodukten verbessern, günstige Lebensverhältnisse für die ländliche Bevölkerung schaffen und die wirtschaftliche Entwicklung fördern.

Damit bildet die FAO als größte Spezialorganisation der Vereinten Nationen ein agrarpolitisches Weltforum und gleichzeitig eine Art Weltagrarbehörde. So werden von ihr weltweit statistische, ökonomische und wissenschaftliche Informationen und Erfahrungen zur Entwicklung der Land- Forst-, Fischerei- und Ernährungswirtschaft gesammelt, ausgewertet und verbreitet. Gemeinsam mit den Mitgliedsstaaten und anderen Organisationen erarbeitet sie Grundlagen und Konzeptionen für die globale, regionale und nationale Agrarentwicklung sowie für nationale und internationale Agrar- und Ernährungsstrategien. Sie leistet technische Hilfe zur Verwirklichung von agrar- und ernährungspolitischen Maßnahmen sowie von Entwicklungsprogrammen und -projekten mit Mitteln des regulären Haushalts der FAO bzw. anderer Spezialorganisationen der Vereinten Nationen wie des Entwicklungsprogramms (UNDP) und des Welternährungsprogramms (WFP) sowie der Weltbank und der Geberländer. Sie wirkt aktiv mit bei den Nahrungshilfemaßnahmen des WFP.

Gegenwärtig gehören der FAO 174 Staaten und die Europäische Gemeinschaft als Mitglieder an.

Im Jahre 1854 widmete die Postverwaltung der Vereinten Nationen (UNPA), New York, der FAO eine Briefmarke und einen Ersttagsbrief (FDC), Abb. 1. Die Marke zeigt noch nicht das Emblem der FAO, die Ähre mit den sechs Grannen, den Buchstaben FAO und der Devise der FAO „FIAT PANIS“. Später wurde dieses Emblem auf Hunderten von Postwertzeichen sowohl im Großformat als auch als kleiner Zudruck auf Sonderpostwertzeichen, mitunter auch mit der Aufschrift „Welternährungstag“ anstelle von „FIAT PANIS“ abgebildet.

Sitz der FAO ist Rom. Auf der italienischen Marke von 1955 ist der Amtssitz der FAO, links im Bild die Statue von Ceres, der römischen Göttin der Fruchtbarkeit, und im Hintergrund die Oberstadt von Quebec, dem Gründungsort der FAO, zu sehen (Abb. 2). Daneben gibt es fünf Regionalbüros für Afrika, Asien/Pazifik, Nahost, Europa und Lateinamerika/Karibik.

Das höchste Organ der FAO ist die Konferenz. Deren Tagungen alle zwei Jahre am Sitz der Organisation stattfinden. Regionale Fragen werden während der Regionalkonferenzen der FAO behandelt, die man in den Jahren zwischen den Konferenzen in den Mitgliedsländern organisiert. Die Postverwaltungen einiger Staaten, in denen solche Konferenzen stattfinden, gaben aus diesem Anlass Sondermarken heraus. So wurde 1968 die 6. Europäische Regionalkonferenz in Malta durchgeführt. Eine der anlässlich der Konferenz herausgegebenen Marken ist hier veröffentlicht (Abb. 3). Die ungarische Post widmete der 7. Europäischen Regionalkonferenz von 1970 ebenfalls eine Marke (Abb. 4). Anlässlich der 16. Europäischen Regionalkonferenz, die 1988 in Krakau stattfand, gab die polnische Post eine Marke heraus (Abb. 5).





Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5



Abb. 6

Seit 1981 wird der 16. Oktober, der Gründungstag der FAO, als Welternährungstag begangen. Aus diesem Anlass wurden allein am 1. Welternährungstag in 60 Staaten insgesamt 125 Briefmarken herausgegeben, die den Gedanken dieses Tages auf vielfältige Weise widerspiegeln und fast alle das Emblem der FAO tragen. Ein leerer und ein gefüllter Teller auf der österreichischen Marke aus dem Jahre 1981 bringen das Anliegen dieses Tages am besten zum Ausdruck (Abb. 6).

Außer der FAO befasst sich eine Reihe weiterer Organisationen der Vereinten Nationen mit Fragen der Landwirtschaft und der Welternährung. Ihnen sind auch Ausgaben der UNPA gewidmet. Das Welternährungsprogramm – WFP (Abb. 7) gehört ebenso dazu wie der Welternährungsrat – WFC (Abb. 8), der Internationale Fonds für landwirtschaftliche Entwicklung – IFAD (Abb. 9) und das Entwicklungsprogramm der Vereinten Nationen – UNDP (Abb. 10). Mit dieser Broschüre soll die Devise der FOA „FIAT PANIS – Es werde Brot“ im wahrsten Sinne des Wortes mit philatelistischen Mitteln oder, anders ausgedrückt, mit postalischen Erzeugnissen aus vielen Ländern der Welt gestaltet werden. Zugleich ist das Anliegen, die Arbeit der Bauern in aller Welt zu würdigen sowie die Vielfalt, Schwere, aber auch die Schönheit und lebenswichtige Bedeutung der Arbeit des Bauern darzustellen. Gleichzeitig hat die Broschüre einen agrarhistorischen Aspekt, zeigt sie doch, wie sich Arbeitsmethoden und technische Mittel zur landwirtschaftlichen Produktion im historischen Prozess verändert haben.

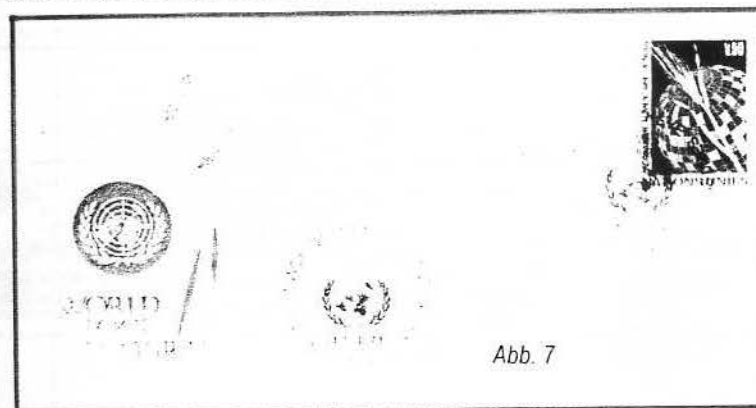


Abb. 7

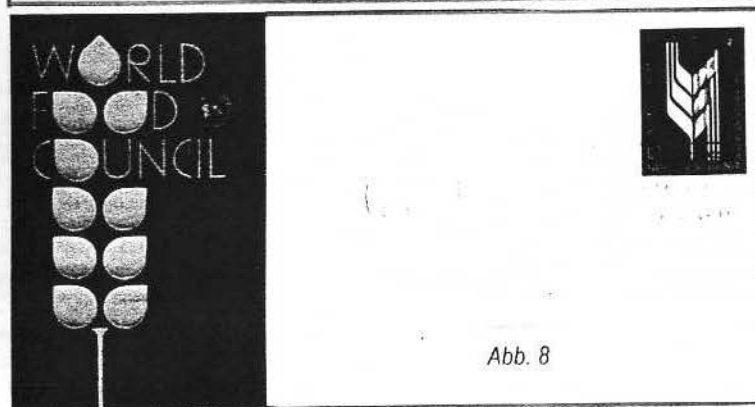


Abb. 8



Abb. 9

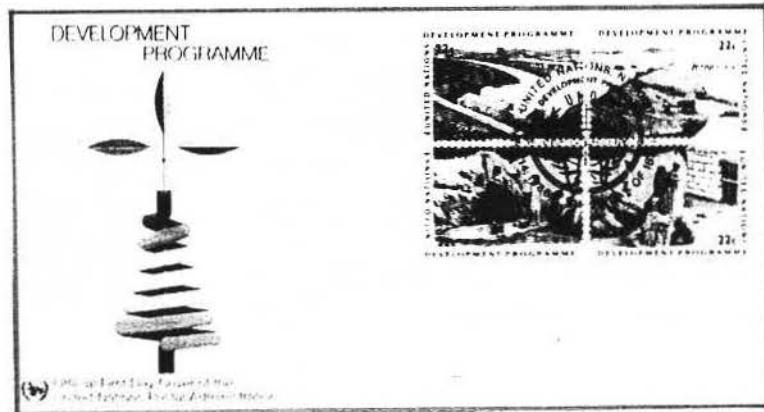


Abb. 10

### Die Bearbeitung des Bodens

Seit der Mensch Pflanzen zu seiner Ernährung anbaut, ist er bestrebt, den Boden in einen zur Einbettung und Keimung des Samens geeigneten Zustand zu bringen und zu erhalten, um beste Bedingungen für den Wasser- und Nährstoffhaushalt der Pflanzen zu schaffen. Dazu muss der Boden immer wieder mechanisch gelockert, wenn erforderlich gewendet, gemischt, eingeebnet, geglättet oder gekrümmt werden, damit größere Hohlräume, die beim Wenden des Bodens entstehen, zerstört werden.

### Der Pflug – das wichtigste Gerät zum Wenden des Bodens

Dem Pflügen des Bodens widmeten und widmen die Postverwaltungen vieler Länder große Aufmerksamkeit in ihrer Ausgabebetätigkeit von Postwertzeichen. Mit diesen werden auf vielfältige Weise Aussagen zur historischen Entwicklung der Pflüge, zu den Arten der Pflüge sowie zur Entwicklung der für das Pflügen erforderlichen Zugkraft getroffen.

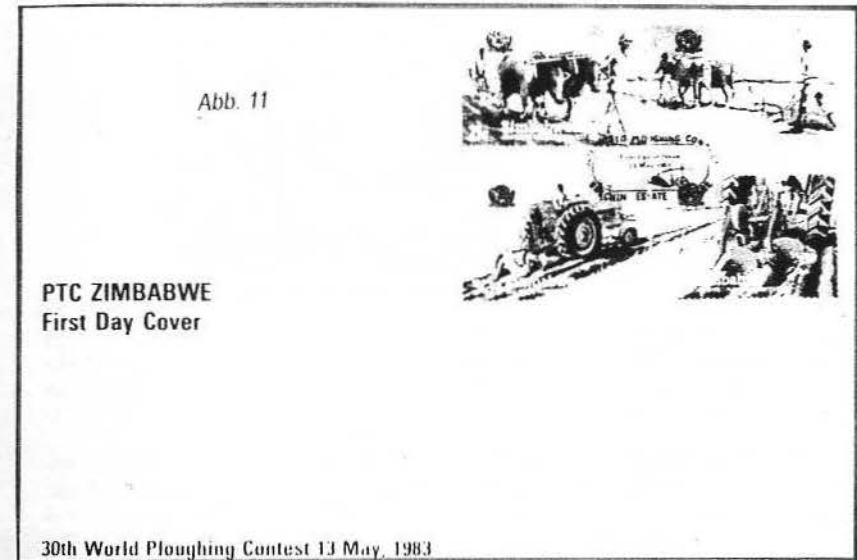


Abb. 11

PTC ZIMBABWE  
First Day Cover

30th World Ploughing Contest 13 May, 1983



Abb. 12



Abb. 13



Abb. 14



Abb. 15



Abb. 16



Abb. 17





Abb. 18



Abb. 19

Ein typisches Beispiel dafür ist der anlässlich des 30. Welt-Pflüger-Wettbewerbs 1983 von der Post Simbawes herausgegebene FDC (Abb. 11). Die Marken zeigen das Pflügen mit Gespann und mit dem Traktor. Seit 1953 werden alljährlich solche Wettbewerbe in verschiedenen Ländern durchgeführt. Dabei geht es vor allem um Qualität und Schnelligkeit beim Pflügen.

Die Entwicklung des Pfluges begann, als die Menschen bewusst Samen in den Boden brachten und ihn dafür aufreißen mussten. Dazu diente ihnen Anfangs ein meist angespitzter Stock, aus dem bald ein oft aus einer Astgabel angefertigter Haken wurde, den man durch den Boden zog. Der 1980 in Äthiopien herausgegebene Satz von Briefmarken enthält die Abbildung eines Grabstocks (Abb. 12) und eines Hakens (Abb. 13). Aus dem Haken ging in jahrhundertlanger Entwicklung der Hakenpflug hervor. Solche Pflüge waren aus Holz gefertigt und schoben den aufgerissenen Boden nur zur Seite. Die Arten der Hakenpflüge, die man in einigen Ländern noch heute findet, sind sehr vielfältig und von den konkreten örtlichen und historischen Bedingungen abhängig.

Das wird auch aus den Abbildungen 14 bis 20 ersichtlich. So zeigt die spanische Marke von 1967 (Abb. 14) einen römischen Bauern beim Pflügen. Auf einer äthiopischen Marke von 1981 (Abb. 15) werden Feldarbeiten mit Hacke und Hakenpflug demonstriert. Die algerische Marke von 1988 ist dem Jahrestag des IFAD gewidmet und zeigt das Pflügen mit einem Hakenpflug (Abb. 16) während die Marken aus Spanisch Marokko von 1944 (Abb. 17) und aus Kuba von 1889 (Abb. 18) abgebildet. Auch die Marke aus Botswana von 1988 zeigt traditionelles Pflügen (Abb. 19). Der I. Weltlandwirtschaftsausstellung 1959 widmete die indische Post einen FDC, dessen Marke einen Hakenpflug im Einsatz zeigt (Abb. 20).

Im Laufe der Entwicklung wurden in vielen Ländern die Spitzen der Hakenpflüge mit Eisen verstärkt. Solche Pflüge sind auf den Abbildungen 21 bis 23 zu sehen. Die Marken mit dem Hakenpflug (Abb. 21) wurde 1943 von den Nationalsozialisten für die Indische Legion vorbereitet. Die äthiopische Marke aus dem schon erwähnten Satz von 1980 zeigt nicht nur den mit einer eisernen Spitze verstärkten Pflug, sondern auch das entsprechende Geschirr für das Gespann (Abb. 22). Eine weitere Briefmarke (Abb. 23) stammt aus einem Satz portugiesischer Editionen von 1978, der die Entwicklung der Arbeitsmittel wiedergibt.

Bei den im Mittelalter verwendeten Pflügen (Abb. 24-26) ist bereits zu erkennen, wie aus dem Haken der Pflugbaum entstand, an dem der hölzerne Pflugkörper befestigt wurde. Er schob den aufgerissenen Boden nach der Seite. Auf der schwedischen Marke von 1983 (Abb. 24) ist ein Stich aus dem Jahre 1483 wiedergegeben. Die Marke der DDR von 1975 (Abb. 25) gehört zu einem Satz von Briefmarken, der dem 450. Jahrestag des Deutschen Bauernkrieges gewidmet war. Ein mittelalterlicher Pflug ist auch auf dem Randstück der Ausgabe der Bundesrepublik Deutschland von 1997 anlässlich des 100. Stadtjubiläums von Straubing zu finden (Abb. 26). Auf den Markenbildern dieser drei Ausgaben ist zu erkennen, dass bei diesen Pflügen der Pflugbaum bereits auf einem zweirädrigen Karren lagert.



Abb. 20



Abb. 21



Abb. 22



Abb. 23



Abb. 24



Abb. 27



Abb. 25

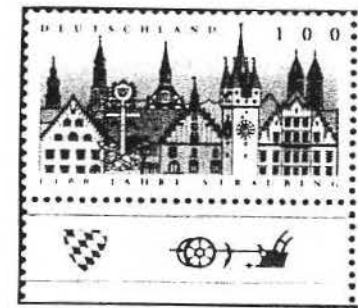
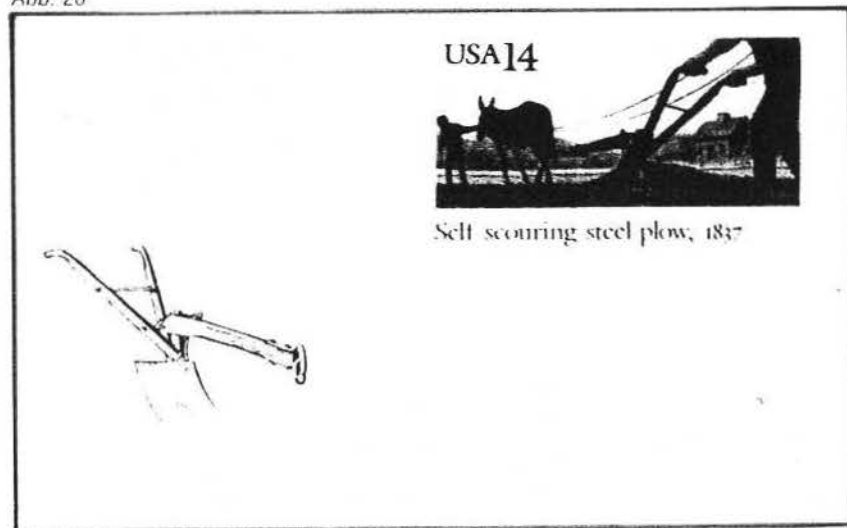


Abb. 26

Abb. 28



Im Laufe der Entwicklung wurde der Pflugkörper mit einem aus Holz gefertigten, mehr und mehr gewölbten Streichblech versehen, um den Boden wenden zu können. Ein typisches Beispiel dafür zeigt die kanadische Marke von 1983 (Abb. 27).

Mitte des 19. Jahrhunderts kamen die ersten aus Eisen gefertigten Pflüge zur Anwendung. Anfänglich wurde der aus Eisen gefertigte Pflugkörper mit Streichblech und Schar an einem hölzernen Pflugbaum befestigt wie das aus dem Zudruck der Ganzsache aus den USA von 1837 (Abb. 28) zu sehen ist. Auf dem Markenbild erkennt man einen solchen Pflug bei der Arbeit. Später wurde auch der Pflugbaum oder Grindel aus Eisen hergestellt. Das Schar hat die Aufgabe, einen Bodenstreifen abzuschneiden, der dann durch das Streichblech gewendet wird. Entscheidend für die Wirkungsweise des Pfluges ist die Schärfe des Schares. Das Schärfen eines Pflugschares ist im Hintergrund des Markenbildes der rumänischen Ausgabe von 1946 zu sehen (Abb. 29).

Im wesentlichen lassen sich die **Arten der Pflüge** nach ihren Arbeitswerkzeugen in Schar- und Scheibenpflüge und nach ihrer Arbeitsweise in Beet- und Kehrplüge unterteilen. Des weiteren unterteilt man die Pflugarten nach den erforderlichen Zugmitteln in Gespann- und Schlepperpflüge. Während auf der Marke der Provinz Sachsen von 1945 (Abb. 30) das Pflügen mit einem gespanngezogenen Scharpflug demonstriert wird, zeigt die indonesische Ausgabe von 1963 das Pflügen mit einem vom Schlepper gezogenen Scheibenpflug (Abb. 31).

Die wichtigsten Bestandteile der Scharpflüge wurden bereits bei der Abhandlung über die historische Entwicklung des Pfluges genannt. Der Grindel oder Rahmen des Pfluges trägt den Pflugkörper und die Zug- und Stellvorrichtung, bei Gespannpflügen nimmt er auch die Sterzen auf. Der Pflugkörper verbindet die Arbeitswerkzeuge; andererseits wirken auf ihn die Widerstände, denen die Arbeitswerkzeuge im Boden ausgesetzt sind. Daraus ergeben sich hohe Ansprüche an die Festigkeit des Pflugkörpers.

Bei Scheibenpflügen treten an die Stelle des Pflugkörpers gewölbte rotierende Scheiben, die während der Arbeit des Pfluges in den Boden eindringen, einen Streifen abschneiden, anheben und wenden.

Die Wirkungsweise von Schar- und Scheibenpflügen wird in den folgenden zwei Abbildungen demonstriert. So zeigt der Stempel auf dem FDC der UNPA Wien aus dem Jahre 1984 die



Abb. 30



Abb. 31

Abb. 29

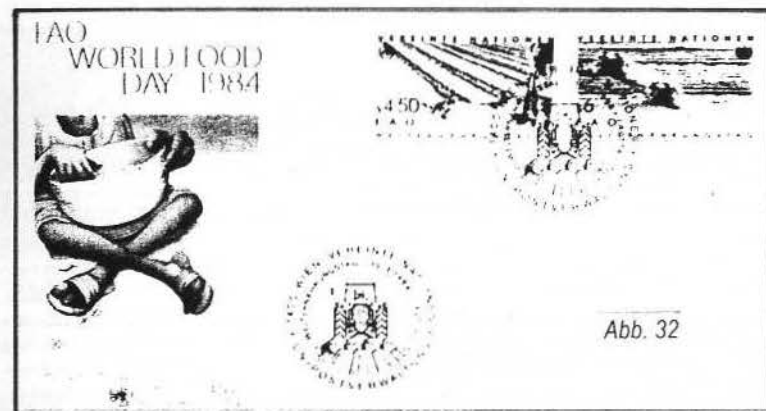
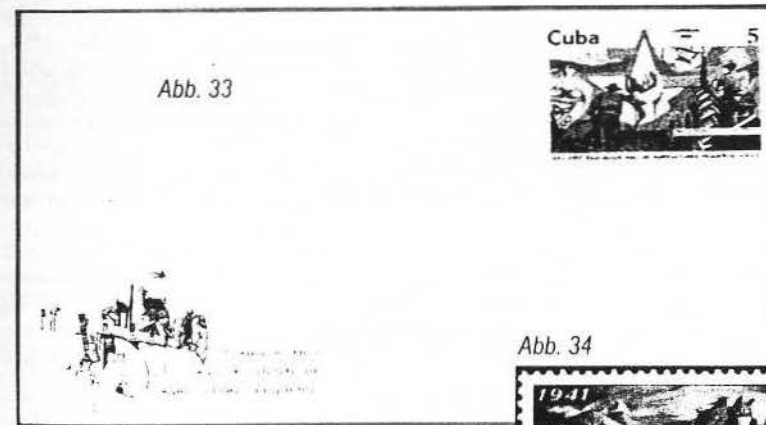


Abb. 33



Arbeit eines vierscharigen Scharpfluges (Abb. 32), während der Zudruck auf dem kubanischen FDC von 1986 die Wirkungsweise eines Scheibenpfluges verdeutlicht (Abb. 33).

Beetpflüge wenden den Boden nur nach einer Seite, meist nach rechts. Beim Pflügen mit ihnen wird das Feldstück in Beete unterteilt, die nun zusammen- oder auseinandergepflügt werden, da man nicht in derselben Furche hin und zurück pflügen kann. Beim „Zusammenpflügen“ beginnt man das Pflügen in der Mitte, beim „Auseinanderpflügen“ an den Außenseiten des Beetes. Das Pflügen eines Beetes von den Außenseiten her (auseinander pflügen) ist auf der Marke der schweizerischen Post von 1941 dargestellt (Abb. 34).

Beetpflüge für den Gespannzug werden unterschieden in Schwingpflüge, Stelzpflüge, Karrenpflüge und Rahmenpflüge.

Beim Schwingflug hat der Grindel keine Auflage. Der Pflug muss während des Pflügens von einer Arbeitskraft geführt werden; eine Arbeit, die hohen Kraftaufwand und viel Geschick erfordert. Ein Schwingpflug ist auf der Marke der Post der DDR aus dem Jahre 1977 abgebildet. Diese Marke ist Albrecht Thaeer, dem Begründer einer systematischen Landwirtschaftswissenschaft gewidmet (Abb. 36).

Mit Schwingpflügen pflügende Bauern wurden lange Zeit von den Postverwaltungen bei der Motivauswahl bevorzugt. Eine Auswahl solcher Briefmarken wird mit den Abbildungen 37 bis 46 wiedergegeben, wobei hier nur im wesentlichen vermerkt werden soll, von welchen Staaten und wann die Ausgabe erfolgte. Die Marke mit den Bauern an den Pflugsterzen (Abb. 37) gehört zur Abschiedsserie der bayrischen Post aus dem Jahre 1920. Dieselben Motive dieser Serie wurden nach Übernahme der Posthoheit durch das Deutsche Reich mit dem entsprechenden Aufdruck versehen (Abb. 38). Der argentinische Bauer hat offensichtlich sein Tagewerk vollendet und blickt in die untergehende Sonne (Abb. 39). Die Marke wurde in verschiedenen Wertstufen und Größen in den dreißiger Jahren ausgegeben.

Einen Eindruck davon, wie schwer die Arbeit beim Pflügen mit einem Schwingpflug ist, vermittelt die Ausgabe der Republik Paraguay von 1939 (Abb. 40) ebenso wie der jordanischen Post von 1973 (Abb. 41). War für die Post des Zarenreiches Bulgarien 1940 noch das Ochsengepann vor dem Schwingpflug typisch (Abb. 42), zeigt die norwegische Marke von 1944 einen Bauern mit Pferd vor dem Schwingpflug (Abb. 43). Die schwedische Marke von 1948 (Abb. 44) sowie der italienischen Post von 1950 (Abb. 45) widerspiegeln die Haltung des pflügenden Bauern beim Dirigieren des Pfluges. Die Marke aus Kenia (Abb. 46) gehört zu einem Satz der anlässlich des Welternährungstages 1981 herausgegeben wurde. Auf ihr ist sowohl das Pflügen mit einem Gespann von vier Zugtieren zu sehen, die von einem Gespannführer geführt werden, wie auch mit dem Traktor im Hintergrund die technische Entwicklung angedeutet.

In Kriegszeiten mussten Frauen und Invaliden die schwere Arbeit des Pflügens übernehmen, wie das z.B. auf der französischen Marken von 1940 (Abb. 47) und der bulgarischen aus dem Jahr 1917 (Abb. 48) zum Ausdruck kommt.

Stelzpflüge verfügen über ein Stützrad, das den Grindel trägt. Die Arbeit des Pflügers wird dadurch erleichtert. Typische Markenbilder für das Pflügen mit Stelzpflügen sind auf den Editionen aus Mali von 1961 (Abb. 49) und aus Luxemburg 1951 (Abb. 50) wiedergegeben.

Beim Karrenpflug ruht der Grindel auf einem zweirädrigen Karren und ist meist durch Ketten gegen seitliches Drehen gesichert. Der Pflugführer muss nur den ruhigen Lauf des Pfluges überwachen.

Auf den Marken der Ciskei von 1990 (Abb. 51) und Jersey von 1975 (Abb. 52) sind Karrenpflüge mit einem hölzernen Grindel zu sehen, wie sie im 19. Jahrhundert typisch waren. Mitunter war das rechte Rad des Karrens, das in der Pflugfurche lief, größer ausgebildet als das auf dem ungepflügten Boden laufende linke Rad (vgl. Abb. 51). Die Marke aus Großbritannien von 1978 (Abb. 53) zeigt einen Karrenpflug mit einem eisernen Grindel.



Abb. 36



Abb. 37



Abb. 38



Abb. 39



Abb. 40



Abb. 41



Abb. 42



Abb. 43



Abb. 44



Abb. 45



Abb. 46



Abb. 47



Abb. 48



Abb. 49





Abb. 50



Abb. 51



Abb. 52

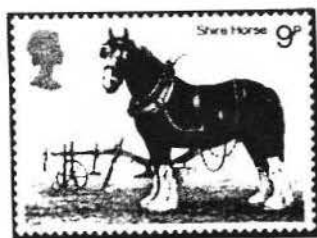


Abb. 53



Abb. 54



Abb. 55



Abb. 56

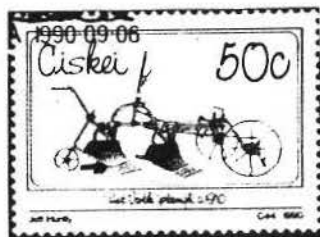


Abb. 57



Abb. 58



Abb. 59

Das Pflügen mit einem Karrenpflug ist auf den Abbildungen 54 – 56 zu sehen. Diese Marken wurden herausgegeben von der bulgarischen Post im Jahre 1940 (Abb. 54), von der Post Kroatiens 1945 (Abb. 55) bzw. der Post Israels 1976 (Abb. 56).

Rahmenpflüge sind meist mit mehreren Pflugkörpern ausgerüstet. Dabei werden die Pflugkörper direkt am Rahmen befestigt. Solche Pflüge sind sicherer und leichter zu führen und ermöglichen eine größere Flächenleistung. Leichtere Rahmenpflüge werden zum Schalen (Umbrechen) der Getreidestoppeln verwendet. Der Aufbau eines Rahmenpflugs für den Gespannzug (Baujahr 1910) ist auf der Marke aus Ciskei von 1990 (Abb. 57) zu erkennen. Das Pflügen mit einem solchen Rahmenpflug zeigt die chinesische Marke aus dem Jahre 1975 (Abb. 58). Mehrscharige Schleppenpflüge sind meist als Rahmenpflüge ausgebildet. In Abhängigkeit von Schlepperstärke und Bodenverhältnissen können sie mehrere Pflugkörper tragen. Arbeitsbreiten von mehr als 2 m, die bei einer Durchfahrt gepflügt werden können, sind heute keine Seltenheit mehr. Einen typischen Rahmenpflug für den Schlepperzug zeigt die Marke aus Jordanien (Abb. 59). Sie gehört zu einem Satz mit landwirtschaftlichen Motiven, der 1973 herausgegeben wurde.

Kehrpflüge (auch als Wendepflüge bezeichnet) sind mit nach rechts und links wendenden Pflugkörpern ausgerüstet, die abwechselnd eingesetzt werden können. Mit ihnen kann an einem Rand des Feldstücks mit dem Pflügen begonnen und Furche an Furche gelegt werden, bis der gegenüberliegende Rand erreicht ist. Sie sind den Beetpflügen überall dort überlegen, wo nicht auf einem Feldstück mehrere Pflüge hintereinander eingesetzt werden. Die Arten der Kehrpflüge sind vielfältiger als die der Beetpflüge. Die Unterdrehpflüge, bei denen beide Pflugkörper zu einem verschmolzen sind, werden auch als Schwing-, Stelz- oder Karrenpflüge gebaut. Sie haben jedoch entsprechend der Bauart nur einen geringen Tiefgang. Am meisten verwendet man Dreh- und Wechselpflüge. Kipp-Pflüge waren zu Beginn des Jahrhunderts in Großbetrieben verbreitet und kamen vor allem mit Lokomobilen zum Einsatz.

Die Marke mit einem dreischarigen Anbaudrehpflug an einem Schlepper gehört zu einem Satz, den die Post von Swaziland 1988 dem Welternährungsfond widmete (Abb. 61). Sie ist die einzige dem Autor bisher bekannte Briefmarke, die einen Kehrpflug zeigt.

Scheibenpflüge eignen sich besonders zur Bearbeitung von harten, schweren oder steinigten Böden mit flacher Ackerkrume, auf denen Scharpflüge großem Verschleiß ausgesetzt sind. Auch bei Scheibenpflügen sind Beet- und Kehrpflüge bekannt. Das wird mit den folgenden zwei Marken demonstriert. Sie zeigen einen 3-Scheiben-Kehrpflug (Abb. 62) bzw. einen Ein-Scheiben-Kehrpflug (Abb. 63). Beide Marken gehören zu einer Serie aus Ciskei, die 1990 zum Thema „Der Pflug“ herausgegeben wurde. Die dort abgebildeten Pflüge wurden um die Jahrhundertwende gefertigt.

Heute sind in den entwickelten Ländern Schlepperpflüge vorherrschend. Sie sind robuster gebaut als Gespannpflüge, müssen sie doch bei größerer Arbeitsbreite und höherer Arbeitsgeschwindigkeit einen bedeutend höheren Bodenwiderstand überwinden. Überwiegend sind sie als Rahmenpflüge gebaut. Kehrpflüge für Schlepper sind meist angebaute Dreh- oder Wechselpflüge (vgl. Abb. 61).

Nach ihrer Art der Verbindung mit dem Schlepper unterscheidet man Anhäng-, Aufsattel- und Anbaupflüge. Einen Kettenschlepper mit einem Anhängpflug zeigt die rumänische Marke von 1953 (Abb. 64). Die Marke mit dem Aufsattelpflug auf einem Radschlepper gehört zu dem 1977 von der Post der DDR herausgegebenen Satz „Moderne Technik in der Landwirtschaft“ (Abb. 65). Zur 15. Weltmeisterschaft im Pflügen 1968 erschien in Rhodesien ein spezieller Satz, zu dem auch die Marke gehört, die einen Anbaupflug an einem Radschlepper im Einsatz zeigt (Abb. 66).



Abb. 61

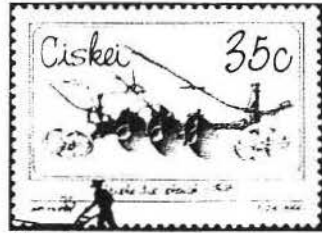


Abb. 62



Abb. 63

Abb. 67



Abb. 69



Abb. 70



Abb. 64



Abb. 65



Abb. 66

Abb. 73



Abb. 72

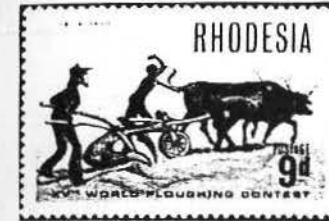


Abb. 71

Mit der historischen Entwicklung der Pflüge war auch die Entwicklung der Zugkraft zum Pflügen verbunden. Die primitiven Hakenpflüge wurden anfangs von Menschenhand durch den Boden gezogen. Aber auch im Mittelalter und besonders in Kriegszeiten mussten sich noch Menschen vor den Pflug spannen. Besonders wird davon noch aus der Zeit des 30jährigen Krieges berichtet. Der oben genannte Satz der Post Rhodesiens von 1968 enthält auch eine Marke, die den Einsatz des Menschen als ursprüngliche Zugkraft vor einem Pflug zeigt (Abb. 67).

Doch bald entdecken unsere Vorfahren das Tier als geeignetes Zugmittel für den Pflug. Und so wurden und werden noch heute Pferde, Rinder – vor allem Ochsen, Kühe, Zebus und Yaks – aber auch Esel und Maultiere, mitunter sogar Kamele vor den Pflug gespannt. Auf den bewässerten Reisfeldern ist der Einsatz von Wasserbüffeln verbreitet. Die folgenden Briefmarken zeigen Tiere verschiedener Arten vor dem Pflug. Die treuesten Gehilfen des Menschen beim Pflügen sind die Pferde, wie auch auf der Marke von Aland von 1988 (Abb. 69) zum Ausdruck kommt. Die 1971 herausgegebene schwedische Marke mit den Kühen vor dem Pflug vermittelt ein Bild, wie es vor gar nicht langer Zeit in Kleinbetrieben noch vorherrschend war (Abb. 70). Die Marke mit den Stieren vor dem Pflug gehört ebenfalls zu dem schon mehrmals genannten Satz aus Rhodesien von 1968 (Abb. 71). Ein mit Mauleseln bespannter Hakenpflug wurde von der Post aus Türkisch Zypern 1988 zum Markenbild gewählt (Abb. 72). In einem Reisfeld pflügende Wasserbüffel sind auf der 1976 herausgegebenen Marke aus Bangladesh

zu sehen (Abb. 73). Yaks vor dem Pflug zeigt China auf einer Marke von 1952 (Abb. 74). Mit der schemenhaften Abbildung des Kamels vor dem Pflug wollte die Post von Dschibuti 1988 offensichtlich die vielfältigen Möglichkeiten der Zugkraft zum Pflügen unterstreichen (Abb. 75).

Mit der Entwicklung der Dampfmaschine war eine leistungsfähige Antriebskraft auch für Pflüge gefunden worden. So war um die Jahrhundertwende der Einsatz von Lokomobilen in Großbetrieben verbreitet. Sie waren meist mit Seiltrommeln ausgerüstet, wurden an den Feldrändern aufgestellt und zogen mehrscharige Kipp-Pflüge über das Feld. Man konnte aber auch mehrere Beetpflüge von einer Lokomobile über das Feld ziehen lassen, wie das auf der Marke des genannten Satzes aus Rhodesien zum Ausdruck kommt (Abb. 76). Eine Pflug-Lokomobile der Firma Borsig, die für das Pflügen mit Kipp-Pflügen geeignet ist, zeigt die 1983 in Sambia herausgegebene Marke (Abb. 77). Zum selben sambischen Satz gehört die Marke mit der John-Forster-Lokomobile (Abb. 78).

Heute ist der Schlepper oder Traktor das wichtigste Antriebsmittel für Pflüge. Mit zunehmender Leistung der Schlepper wurden größere Arbeitsbreiten der Pflüge möglich.

Schlepper bei Pflugarbeiten sind auch beliebtes Motiv für Briefmarkenausgaben. Die 1946 in Mecklenburg-Vorpommern herausgegebene Marke mit dem Fordson-Schlepper (Abb. 79) gehört zur sogenannten Abschiedsserie der Oberpostdirektion Schwerin. Einen Radschlepper mit Anhängerpflug zeigt auch die Marke der sowjetischen Post aus dem Jahre 1933 (Abb. 80). Diese Marke gehört zu einem Satz, der zum Ethnografischen Kongress herausgegeben wurde, und ist den ukrainischen Volk gewidmet. Zu einem Satz von Briefmarken der schwedischen Post von 1979 mit landwirtschaftlichen Motiven gehört die Marke mit dem pflügenden Traktor (Abb. 81). Interessant ist die Marke des Fürstentums Liechtenstein aus dem Jahre 1943 (Abb. 82), die zu einem Satz gehört, der anlässlich der Fertigstellung des Binnenkanals erschien. Auf ihr ist ein mit Holzgas betriebener Schlepper zu erkennen. Motive mit Radschleppern bei Pflugarbeiten enthalten auch die 1950 herausgegebene Marke aus Island (Abb. 83) und die sehr anschauliche bulgarische Marke von 1947 (Abb. 84), die dem Wiederaufbau gewidmet wurde.



Abb. 74



Abb. 75

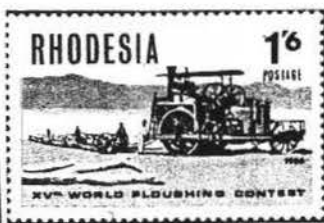


Abb. 76



Abb. 77



Abb. 78



Abb. 79



Abb. 80



Abb. 81



Abb. 82



Abb. 83



Abb. 84

Fortsetzung folgt!

## Weinheiliger St. Jakob von Günther Liepert, Arnstein

Zu den für den Weinbau und die Landwirtschaft gleichermaßen wichtigen Lostagen im Sommermonat gehört Jacobi. Heute soll dieser gewürdigt werden. Jakobus der Ältere, war ein Bruder des Evangelisten Johannes und wie dieser und ihr Vater Zebedäus von Beruf Fischer. Nach der Überlieferung gehörte er zu den ersten von Christus berufenen Jüngern und zu den Lieblingsaposteln des Herrn. Auch die Mutter von Jakobus, Maria Salome, folgte Christus.



Bildpostkarte aus Frankreich, Paris: St. Jakobs-Turm

Schon bald nach der Himmelfahrt des Herrn verkündete Jakobus das Christentum in Judäa und in Samaria. In Jerusalem soll er einen Zauberer namens Hermogenes widerlegt und bekehrt und dadurch den Unwillen des Hohenpriesters Abiathar erregt haben, der ihn zum jüdischen König Herodes Agrippa führte. Dieser ließ, vermutlich im Jahre 44, Jakobus enthaupten. Damit gilt Jakobus als erster Märtyrer unter den Aposteln.



Frankreich Mi.-Nr. 1453, Kirche in Chartres



Ungarn Mi.-Nr. 3422, Christussarg mit Hl. Jakob



Im Laufe der Jahrhunderte entstanden verschiedene Legenden um das Leben und Wirken dieses Heiligen, die entweder davon ausgehen, dass er auch Spanien zu christianisieren versuchte hat oder dass später sein Leichnam nach Spanien verbracht worden ist. Erst in der ersten Hälfte des neunten Jahrhunderts wurde das Grab von Jakobus im spanischen Fischerdorf Santiago de Compostela entdeckt, und von der Zeit an verbreitete sich seine Verehrung sehr schnell über weite Teile Europas.



Sonderstempel aus Arnstadt von 1977, Einweihung des Glockenspiels im Jakobsturm

Die Jakobusverehrung wurde so stark, dass sein Grab zu einer der wichtigsten Wallfahrtsstätten des Mittelalters wurde. Wer die weite Reise nach Jerusalem nicht auf sich nehmen konnte oder die Pilgerfahrt nach Rom als zu einfach ablehnte, entschied sich für die schwierigere Pilgerreise nach Santiago de Compostela. Die vier überlieferten Hauptpilgerstraßen durch Frankreich waren gesäumt von Abteien und Basiliken, von Reliquien vieler Heiliger, aber auch von Hospitälern und Herbergen für die zumeist armen Pilger sowie Friedhöfen. Denn oft genug wurden -wie sogar heute noch- Pilger unterwegs von Räubern und Mördern überfallen. Die Ritterorden, unter denen der Santiagoorden der erste war, schützten die Pilgerwege. Als Zeichen der vollbrachten Wallfahrt bekamen die Pilger die „Jakobsmuscheln“.

Sein Wetterpatronat verdankt der Heilige Jakobus wohl der Tatsache, dass sein Festtag in die Zeit der beginnenden Ernte fällt. So galt der Jakobstag vielerorts unter der Bezeichnung „Jakobi im Schnitt“ als Termin für den Erntebeginn, zumindest aber als Los- und Glückstag für die Ernte.

Da man zur Getreideernte gutes Wetter benötigte, erwarteten die Bauern an Jakobi Sonnenschein. Obwohl die Winzer dieser Jahreszeit noch weit vom Ernten ihrer Früchte entfernt sind, hielten sie Regen am Jakobstag ebenfalls für schädlich; denn eine alte Winzerregel sagt:

Wenn es an Jakobi regnet,  
ist der Wein nicht sehr gesegnet.

Andererseits waren die alten Winzer doch schon mit ihren Gedanken insoweit bei der Ernte, als sie am Jakobstag von den Trauben eine Mindestreife erwarteten, die eine Reife bis zum Herbst wahrscheinlich machte. Und diese Wahrscheinlichkeit sah man dann, wenn die jungen Trauben so weit entwickelt waren, dass sie aufgrund der Größe der Beeren (Erbsengröße) und ihres Gewichts nach unten hingen. Davon geben drei Winzersprüche Zeugnis:

Jakobi, bammele obi

Wenn de Traube Jackelsdag hänken  
da kamer Mertesdag (St. Martin 11. November)  
de Gläser schwenken.

Nach Jakob und Anne (26. Juli)  
solltet d'Traube hange



Spanien Mi.-Nr. 3115  
Heiliges Jahr - St. Jakob



Togo Mi.-Nr. 1231  
Heiliger Jakob

Standen die Zeichen aufgrund rechtzeitig erreichter Erbsengröße der Beeren gut für die kommende Traubenernte, so hatte der heilige Jakobus dennoch seine Pflicht als Wetterheiliger noch nicht ganz erfüllt. Es durfte nämlich an seinem Festtag nicht nur nicht regnen, sondern es durfte auch nicht zu trocken sein, d.h. Jakobus hatte Extreme jeder Art zu verhindern. Bei großer Trockenheit am 25. Juli rechneten die Winzer mit einem strengen Winter, der in früheren Jahrhunderten, als die Reben weniger frostresistent waren, noch verheerende Folgen haben konnte als heute. Weiße Wölkchen (Schäfchenwolken) am Himmel des gleichen Tages bedeuteten nach alter Winzerregel viel Schnee im Dezember und Januar des kommenden Winters.



Bildpostkarte von 1968 aus Rothenburg mit dem Hauptaltar der St. Jakobuskirche

So spielte der Jakobstag früher im Winzerleben eine besondere Rolle. Und viele Kirchenpatronate erinnern noch heute an diesen volkstümlichen Wetterheiligen. Zu den älteren Zeugnissen der Jakobsverehrung auf dem Lande gehört sicher das diesem Heiligen geweihte Kirchlein in Höningen, einem Ortsteil von Alt-Leiningen in der Pfalz.



Bildpostkarte aus Österreich mit einem Bild von St. Jakob im Walde

Besonders stark war die Verehrung Jakobs des Älteren auch in Südtirol. Unter den zahlreichen ihm geweihten Kirchen ist St. Jakob in Kastelaz, nördlich von Tramin inmitten von Weinbergen gelegen, eine von denen, die am frühesten urkundlich erwähnt wurden (1214).



Polen Mi.-Nr. 876  
Jakobs-Kirche in Allenstein



Frankreich Mi.-Nr. 1630  
Bild: St. Jakob auf dem Scheiterhaufen

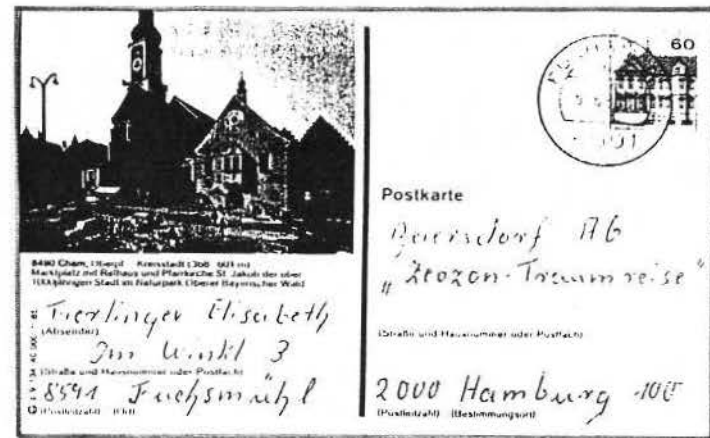
Um so mehr muß es überraschen, dass der Wetterpatron hierzulande nur in einem einzigen Lagennamen weiterlebt: im „St. Jakobsberg“, der in der Nähe von Bingen gelegenen rheinhessischen Gemeinde Ockenheim. Die Weinberge dieser anlässlich der Neufestsetzung der Herkunftsbezeichnungen aufgrund des neuen Weingesetzes von 1971 sogar vergrößerten Lage liegen unmittelbar beim Kloster Jakobsberg. Im sächsischen Radebeul ist die alte Lage „Jakobsstein“ noch erhalten. Es ist erfreulich, dass auch in den Randgebieten des Weinbaus Lagen mit Heiligennamen fortbestehen.

Andermorts sind Lagen mit der Bezeichnung „Jakobsberg“ der Bereinigung des Weinlagenkatasters nach 1971 zum Opfer gefallen. Beispiele hierfür bieten die Gemeinden Desloch im Südwesten des Anbaugesbietes Nahe sowie der Mittelmosel-Gemeinde Zeltingen-Rachtig.



Landpoststempel aus „Jacobsthal“ bei Riesa in Sachsen

Eine gewisse Reverenz erwiesen unsere Vorfahren dem heiligen Jakobus noch dadurch, dass sie in einigen Gegenden Deutschlands die Rebsorte „Blauer Frühburgunder“ „Jacobstraube“ oder „Jacobbitraube“ nannten. Möglicherweise honorierten sie damit die langjährigen Verdienste dieses Wetterheiligen, speziell bei einer frühreifenden Traube. Andererseits könnte auch gerade die frühe Reife dieser Mutation aus dem Spätburgunder zu den genannten Synonymen geführt haben, wenn gleich es sicher sein dürfte, dass nie an einem 25. Juli die Trauben ausgereift waren.



Bildpostkarte von 1985 aus Cham mit der Pfarrkirche St. Jakob

Quelle: Dieter Graff, Weinheilige und Rebenpatrone, Saarbrücken 1988

## Wein aktuell . . .

von Manfred Geib, Odernheim

Die immer weiter fortschreitende Rationalisierung bei der Deutschen Post AG beschert den Sammlern alle möglichen, auch nichtphilatelistische, Produkte. Die herkömmliche Werbung mit Handwerbestempeln in den einzelnen Postfilialen neigt sich langsam ihrem Ende zu. Die Tagespost durchläuft ja fast nur noch die einzelnen Briefzentren.

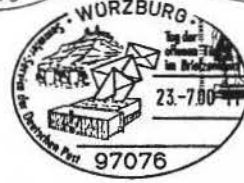
Im Gegensatz dazu werden zu den unterschiedlichsten Anlässen Sonderstempel als Rund-, Oval- und Wappenstempel angefertigt.

Weintrauben in den Stempeln aus Stuttgart zum Tag der offenen Tür im BZ „70“; zum Schul- und Heimatfest in Rosswein und dem Treffen der ArGe „Tag der Briefmarke“ in Nordheim am Main. Stilisierte Weingärten unter der Marienburg in Würzburg.

Seit vielen Jahren gleichbleibende Klischees in den Maschinenstempeln zu den Festen in Mainz und Würzburg.

### Neuzulassungen:

- |     |                  |                |
|-----|------------------|----------------|
| 1.) | 97334 Nordheim   | 20.05.2000     |
| 2.) | 70640 Stuttgart  | 25.06.2000     |
| 3.) | 04741 Rosswein 1 | 07.07.2000     |
| 4.) | 67269 Grünstadt  | 21.-24.07.2000 |
| 5.) | 97076 Würzburg   | 23.07.2000     |



### Wiederkehrende Zulassung mit Datenänderung:

- |     |                  |                     |
|-----|------------------|---------------------|
| 6.) | BZ 97 (Würzburg) | 26.06. - 23.07.2000 |
| 7.) | BZ 55 (Mainz)    | 07.08. - 02.09.2000 |



Quelle: Mitteilungsblätter der Deutschen Post AG

## Austria aktuell . . .

von Manfred Geib, Odernheim / Josef Muhsil, Wien / Alois Meisl, Langenlois

1.) Erstmals am 05. Juni - 01. September 2000 gab es in Stockerau, der größten Stadt im Weinviertel, einen Maschinenstempel mit der Legende das Rathauses und dem Schriftzug „Größte Stadt im Weinviertel“. Ab dem 4. Dezember 2000 ( bis auf Weiteres ) erfolgt die 2. Einsatzzeit.

2.) Der Sonderstempel zur Fachmesse **oenotec** (Weinbau, Kellertechnik, Fruchtsafterzeugung) gibt leider keinen Hinweis zum Weinbau (15. - 18.06.2000)

3.) Langenlois meldet gleich 2 Sonderstempel. Am 22.06.2000 feierte Österreichs größte Weinstadt 75-jähriges Stadtjubiläum. Weinranken und Trauben als Umrandung des Stadtwappens, in dessen unterem Teil sich 5 Weinstöcke befinden.

Zwei Tage später wurde aus Anlaß eines Internationalen Post-Fußballturniers ein runder Sonderstempel mit etwa der gleichen bildlichen Darstellung eingesetzt.

4.) Gamlitz in der Steiermark setzte am 12.05.2000 einen Sonderstempel zur „Gartenreise durch das steirische Weinland“ ein. Als b.D. liegt der Holzschnitt von Prof. Weihs „Ich bin der Weinstock Ihr seid die Reben“ zugrunde.

5.) Auf mehr Sicherheit im Straßenverkehr weist der Sonderstempel des BSV Ebreichsdorf hin. Im linken Teil sind über der Legende „kein Alkohol am Steuer“ Getränkeflaschen vor einem Grab abgebildet.

6.) Die Französische Post setzte während der WIPA ( 30. Mai - 04. Juni 2000 ) ihren allseits bekannten Nebenstempel ein.



Quelle: Post und Telekom Austria

## Schweiz aktuell . . .

von Manfred Geib, Odernheim / Hugo Schumacher, Lüchingen

Um 3 Weinbaustempel aus dem Waadtland dreht sich der Bericht aus dem III. Quartal 2000. Hier im Waadtländer Weissweingebiet Lavaux dominiert die Sorte „Chasselas“.

- 1.) Am 21.06.2000 kam die Marke „Gastronomie“ an den Schalter der Schweizer Post. Hier nun als Nachtrag der Werbestempel von St. Saphorin vom Ersttag der Marke.
- 2.) Aus der gleichen Weinbauregion der Ersttag vom Stempel der Weinbaugemeinde Grandvaux.
- 3.) Die Nachbargemeinde Riex meldet mit Datum vom 31.05.2000 den letzten Einsatztag des doch schon stark abgenutzten Handwebestempels.



Quelle: Die LUPE (Magazin der Schweizer Post), Schweizer Weinaltas, Pharos-Verlag, Basel

## Wein aktuell . . .

von Manfred Geib, Odernheim

Der alljährliche Erlebnistag „Deutsche Weinstraße“ wurde auch in diesem Jahr mit einem Sonderstempel in Schweigen-Rechtenbach dokumentiert. Im Stempelbild das „Deutsche Weintor“.

Zum Abschluß des „Gutenberg-Jahres“ veranstaltete die Motivgruppe Papier & Druck in Eltville am Rhein eine Werbeausstellung unter dem Titel „Gutenberg in der Philatelie“. Am Eröffnungstag (3. November) wurde ein Sonderstempel abgeschlagen.

Im September + Oktober der wiederkehrende Stempelsatz im BZ 55 „Mainz - Weinmetropole am Rhein“.

Der bekannte Erinnerungsstempel der Französischen Post (Ceres) war auch in diesem Jahr wieder bei der Messe in Sindelfingen zu bekommen.

Nachzutragen ist noch ein Sonderstempel vom 18. September 1999. Er zeigt aus Anlaß des 12. Würzburger Stadtfestes die alte Mainbrücke mit St. Kilian.

### Neuzulassungen:

- |                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| 1.) 76889 Schweigen-Rechtenbach | 27.08.2000 |
| 2.) 65343 Eltville am Rhein I   | 03.11.2000 |

### Wiederkehrende Zulassung mit Datenänderung:

- |   |                     |
|---|---------------------|
| 3.) BZ 97 (Würzburg) „Winzerfest“, ohne Abbildung | 22.09. - 03.10.2000 |
|---|---------------------|

## Wiederkehrende Zulassungen ohne Datenänderung:

- |                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| 4.) BZ 55 (Mainz) | Sept. + Oktober 2000 |
|-------------------|----------------------|

## Französischer Erinnerungsstempel

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| 5.) Sindelfingen | 27. - 29.10.2000 |
|------------------|------------------|

## Nachtrag

- |                      |            |
|----------------------|------------|
| 6.) 97070 Würzburg I | 18.09.1999 |
|----------------------|------------|



Quelle: Mitteilungsblätter der Deutschen Post AG

## Austria aktuell . . .

von Manfred Geib, Odernheim / Josef Muhsil, Wien / Alois Meisl, Langenlois

Das alljährliche Kulturfest „Kunst & Wein“ in Haugsdorf wurde auch 2000 mit einem Sonderstempel gewürdigt.

Das Gemeindewappen von Rechnitz und 2 Weintrauben im Sonderstempel zur „Eröffnung des Gemeindeamtes Rechnitz“.

Einen Tag später gab es in Haugsdorf einen weiteren Sonderstempel. Die Gemeinde Albersdorf im Pulkautal feierte 900 Jahre „Albersdorf“. Auch hier im Stempelbild das Gemeindewappen.

Im Museumsdorf Niedersulz im Weinviertel wurde am 23. September eine Werbeschau „Weinherbst“ durchgeführt. Weinglas und Weintraube im Sonderstempel.

Ebenfalls eine Briefmarkenwerbeschau fand anlässlich des „Währinger Herbstfestes“ am 29. September in Wien-Währing statt. Das Währinger Bezirkswappen im runden Sonderstempel.

Von der Form her „tanzt“ der Stempel aus Innsbruck zur „Innsbrucker Herbstmesse“ vom 23.09. - 01.10. Etwas aus der Reihe. Als bildliche Darstellung wählte man 4 Weintrauben.

- |                    |                  |
|--------------------|------------------|
| 1.) 2054 Haugsdorf | 19. - 20.08.2000 |
|--------------------|------------------|



- |                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| 2.) 7471 Rechnitz               | 09.09.2000          |
| 3.) 2054 Haugsdorf (Albersdorf) | 10.09.2000          |
| 4.) 2224 Obersulz (Niedersulz)  | 23.09.2000          |
| 5.) 1150 Wien (Währing)         | 29.09.2000          |
| 6.) 6010 Innsbruck              | 23.09. - 01.10.2000 |



Quelle: Post und Telekom Austria

In letzter Zeit wurde einige Tauschgesuche von Nichtmitgliedern an den Vorstand herangetragen. Während der Jahreshauptversammlung wurde zugestimmt, diese Adressen zu veröffentlichen, mit dem Hinweis, dass es sich um Nichtmitglieder handelt und der ArGe-Vorstand keine näheren Angaben zur Person machen kann.

**Suche:** für meine Tochter, die eine Motivsammlung Rosen erstellt hat, weiteres Material zu den Pflanzen und deren Verbreitung / Verwertung, sowie den erzeugten Produkten, für einen weiteren Ausbau der Sammlung. Ebenso sucht sie Material, in dem die Rose oder mit ihr im Zusammenhang stehende Produkte als Symbol oder Werbeträger vorkommen, wie auch von Produkten, die zum Schutz der Rose erzeugt werden .....

Wolfgang Schmidt (Vorsitzender des Briefmarken- Münzsammlervereins Schneverdingen e.V.), Billungstrasse 21, D-29640 Schneverdingen, Tel. 05193-2745

**Zu verkaufen:** Vom Schwaneberger Verlag wurde unserer ArGe ein Michelsoft für Eisenbahnfreunde geschenkt. Vom Ceres Kataloghersteller aus Frankreich wurde uns ein Ceres Frankreich Spezialkatalog 2000 und 2001 gestiftet. Die ArGe möchte diese Produkte, da nicht unbedingt ArGe-spezialisiert abtreten für je 25,- DM zuzüglich Portokosten. Anfragen an den 1. Vorsitzenden, Roger Thill, 8 A rue Baerendall, L-8212 Mamer

**Suche:** Pilze \*\* in kompletten Sätzen, Briefmarken, Blöcke, Kleinbögen. Sende meine Fehlliste läuft Michel-Katalog  
Janusz Slonecki, 41.902 Bytom, ul. Olejniczaka 10 A, Polen

## Stempelneuheiten

zusammengestellt von Roger Thill, Mamer

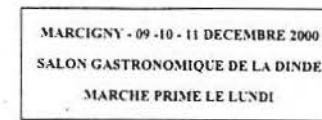
- |     |                                |  |
|-----|--------------------------------|--|
| 1.  | 19190 Ussel:                   | Tierzuchttag                                 |
| 2.  | 71100 Marcigny:                | Gastronomische Truthennenmesse               |
| 3.  | 79260 Sainte Nonaye:           | Mauleselmesse                                |
| 4.  | 86000 Poitiers Couronneries:   | Fuchs und Gänse                              |
| 5.  | 68700 Cernay:                  | Störche                                      |
| 6.  | 18160 Liegnières:              | 15. Esel- und Maultiermesse                  |
| 7.  | 87400 Saint Leonard-de-Nobalt: | Tierwettbewerb, 16. Limousinfleischtage      |
| 8.  | 58194 Nevers R.P.:             | Charolais Weltkongress in Frankreich         |
| 9.  | 19300 Egleton:                 | Pferde                                       |
| 10. | 54700 Pont-à-Mousson:          | Jean Baptiste Voironot - Priester der Bienen |
| 11. | 25500 Morteau C.L.C.:          | 10. Wurstfest                                |
| 12. | 56380 Guer:                    | Fest des Pferdes                             |
| 13. | 30390 Aramon:                  | ...sein natürlicher Lebensraum               |
| 14. | 92160 Antony PPAL:             | 14. Käse- und Weinmesse                      |
| 15. | 92160 Antony PPAL:             | Käse- und Weinmesse                          |
| 16. | 21200 Beaune:                  | Rebenblätter                                 |
| 17. | 70700 Gy:                      | Weinerntefest                                |
| 18. | 64440 Laruns:                  | u.a. Käsemesse                               |
| 19. | 51130 Vertus:                  | Internationale Sekt kapselmesse              |
| 20. | 30600 Vauvert:                 | Traube                                       |
| 21. | 39000 Dole:                    | u.a. Pasteur                                 |
| 22. | 38300 Bourgoin Jallieu PPAL:   | 12. Weinmesse                                |
| 23. | 25120 Maiche:                  | 8. Wein- und regionale Produkt-Messe         |
| 24. | 86160 Magné:                   | Eröffnung des Blumenparks                    |
| 25. | 42370 Renaison:                | u.a. sein Weinberg                           |
| 26. | 67520 Marlenheim:              | Weinreben - Trauben                          |
| 27. | 78490 Le Temblay-sur-Mauldre:  | Zitterpappelblatt                            |
| 28. | 33320 Le Taillan Médoc:        | Partnerschaft, u.a. Traube                   |
| 29. | 63119 Chateaugay:              | Traube                                       |
| 30. | 49000 Angers:                  | Nationale Briefmarkenausstellung, u.a. Wein  |
| 31. | 93220 Gagny:                   | 9. Traubenerntefest                          |
| 32. | 92110 Clichy:                  | Weingott                                     |
| 33. | 68120 Pfstatt:                 | Kirsche, Birne, Traube, Zwetschge            |
| 34. | 87230 Dournazac:               | Tag der Kastanie                             |
| 35. | 88410 Martinville:             | Ein Jahrhundert Landwirtschaftsmaschinen     |

19190 - CORREZE (\*)  
du 14 08 au 14 10 2000



USSEL

71110 - SAÔNE-ET-LOIRE  
du 12 09 au 11 12 2000



MARCIGNY



07/07

86000 - VIENNE (\*) 4.  
du 01 09 au 06 11 2000



POITIERS COURONNERIES

87400 - HAUTE-VIENNE (\*) 7.  
du 19 06 au 24 08 2000



SAINT LEONARD-DE-NOBLAT

54700 - MEURTHE-ET-MOSELLE 12.  
du 10 05 au 02 09 2000

1844-1900 Jean Baptiste VOIRNOT  
Le curé des abeilles  
MOIVRONS - VILLERS sous PRENY

PONT-A-MOUSSON (\*)

30390 - GARD 13.  
10 11 2000



ARAMON

21200 - COTE-D'OR 16.  
22 09 2000



BEAUNE

51130 - MARNE 19.  
04 09 2000



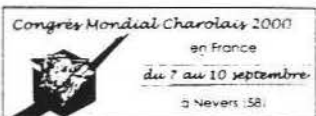
VERTUS

68700 - HAUT-RHIN 5.  
18 11 2000



CERNAY

58194 - NIEVRE 8.  
du 31 07 au 11 09 2000



NEVERS R.P.

25500 - DOUBS 11.  
du 05 06 au 19 08 2000

10ème FETE DE LA SAUCISSE  
18-19-20 AOUT 2000  
MORTEAU

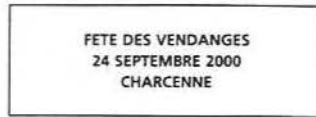
MORTEAU C.L.C.

92160 - HAUTS-DE-SEINE 14.  
du 01 07 au 10 09 2000



ANTONY PPAL

70700 - HAUTE-SAONE (\*) 17.  
dès réception jusqu'au 24 09 2000



GY

30600 - GARD 20.  
01 09 2000



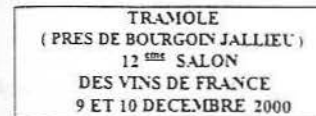
VAUVERT



du 21 au 23 07



38300 - ISERE 22.  
du 09 09 au 09 12 2000



BOURGOIN JALLIEU P.PAL

42370 - LOIRE 25.  
dès réception



RENAISON

25120 - DOUBS (\*) 23.  
du 11 08 au 10 11 2000

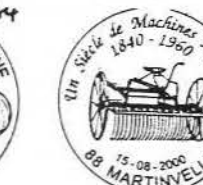
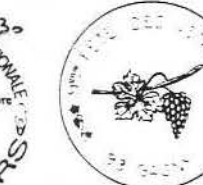


MAICHE

67520 - BAS-RHIN 26.  
18 09 2000



MARLENHEIM



DYRSKUE I LYNGDAL  
Bestillingsadresse:  
Posten Norge BA  
Postkontoret  
4580 LYNGDAL



8.-10.9.2000

Bestillingsadresse:  
Posten Norge BA  
Postkontoret  
3840 SELJORD  
Motiv: Oksehode



1.-3.9.2000

Gebe: zum Thema Wein, Weinbau, Forstwirtschaft, Landwirtschaft: Briefmarken \*\* + O, FDC, Postkarten, Umschläge, Sonderstempel von Polen und anderen Ostländern. Suche: Luxemburg. Jerzy Jagodzyski, Al Niepodleglosci 245/8, 02-009 Warszawa, Polen



## Mykotherapie

von Eva Mandler, Oberkochen

Die Anfänge der Mykotherapie belegen die alten Erfahrungswerte der fernöstlichen Pilzheilkunde, die bis heute durch den Nachweis der entsprechenden Inhaltsstoffe ihre wissenschaftliche Bestätigung gefunden haben. Die vielfältigen Informationen zur praktischen Heilbehandlung mit Pilzen bilden die Grundlage zu dem Begriff Mykotherapie, der Heilkunde mit Pilzen. Alte asiatische Erkenntnisse, sowie wissenschaftliche Mitteilungen aus China, Japan, USA, Kanada und den europäischen Ländern ergaben die Basis der thematischen Bearbeitung.

### Altes und neues Wissen

Zu frühesten Zeiten waren Pilze für die menschliche Ernährung von großer Bedeutung. Mit fortschreitender Kenntnis um die Pilze befaßten sich dann auch die Heiler und Ärzte mit deren Heilwirkung.

In den Siedlungen der Jungsteinzeit, z.B. bei den Pfahlbausiedlungen an den Uferzonen des Züricher Sees (Abb. 1), wurden Porlingsarten gefunden. Der Zunderschwamm, wie der Name bereits besagt, diente zum Feuer anzumachen. Inwieweit dieser Pilz als Wundschwamm zur Blutstillung verwendet wurde, ist vorerst noch ungeklärt.

Der griechische Arzt Hippokrates aus Kos (um 460-327 v.Chr.) entwickelte die Medizin zu einer aus Empirie und Geistesarbeit bestehenden Wissenschaft. Das Ergebnis seiner Arbeit ist im „Corpus Hippocratum“, das zu den ältesten europäischen Schriften zählt, festgehalten. Auf den medizinischen Heilwert der Pilze wird hingewiesen.

Theophrast von Eresos (um 371-287 v. Chr.), griechischer Philosoph und Botaniker an der Peripatetischen Schule, widmete sich besonders der Pflanzenbeschreibung und berichtet darüber in seiner Schrift „Historia Plantarum“. Von Bedeutung ist, daß er die Pilze bereits dem Pflanzenreich zuordnete. Philatelistisch wird Theophrast auf einer Ganzsache dokumentiert.

Die „Große Arzneimittellehre“ die sämtliche im Altertum gebräuchlichen Heilpflanzen mit ihren Anwendungsformen umfaßt, schrieb Pedanius Dioskurides aus Anazarbos (lebte im 1. Jahrh. n. Chr.). Er teilte die Pilze in giftige und ungiftige ein und berichtete ausführlich über Boviste und Trüffel. Dioskurides (Abb. 2) empfahl den Lärchenschwamm gegen verschiedenste Erkrankungen wie z.B. Schwindsucht, Gelbsucht, Probleme beim Harnlassen, Gelenkschmerzen und Menstruationsbeschwerden. Auf seine Arbeiten beziehen sich fast sämtliche während des Mittelalters erschienenen Kräuterbücher.

Einer der bedeutendsten Ärzte des Altertums, Claudius Galen (131-200 n. Chr., Abb. 3), war für etwa 1500 Jahre in der christlichen Welt als ärztliche Autorität bestimmend. Die Drogen beschrieb er nach ihrer Anwendung und Wirkung, pharmazeutische Zubereitungen, in ihrer natürlichen Zusammensetzung, gelten noch heute als „Galenische Mittel“. Von den Pilzen berichtet er, daß der Lärchenschwamm eine stark abführende Wirkung besitzt.

Hildegard von Bingen (1098-1179), Äbtissin der Benediktinerinnen in dem von ihr gegründeten Kloster bei dem Ruppertsberg bei Bingen, galt als gottbegnadete Seherin. Sie schrieb eine Art volkstümliche Heilmittellehre, die „Physika“. In dieser Pflanzenkunde berichtet sie auch vom Speisewert der Pilze. Bei der Hirschtüffel weist sie auf die Wirkung als Aphrodisiakum hin.

Der deutsche Kirchenlehrer und Naturforscher Albertus Magnus (1200-1280, Abb. 4) schrieb in seinem Werk „De vegetabilis libri septem“ ebenfalls über Pilze. Er unterscheidet die Pilze sehr deutlich von anderen Pflanzen. Den Fliegenpilz erwähnt er als sehr giftig. Von den Trüffeln als Speisepilz beschreibt er sogar die Zubereitungsart.

Der Karthäuser Mönch und spätere Arzt Otto Brunfels (1449-1534) schrieb das erste bebilderte Pflanzenbuch „Historia plantarum“. Die deutsche Ausgabe „Contrafeyt Kräuterbuch“ erschien 1532. Hier wird z.B. ein Pilz mit dem Namen Holberrährling genannt, welcher bei entzündeten Augen als Umschlag, sowie zum Gurgeln bei Halsschmerzen hilfreich sei. In Anerkennung seiner vielen Botanischen Arbeiten erhielten ihm zu Ehren auch Pflanzen seinen Namen, wie z.B. die „Brunfelsia nitida“, die als Motiv vorliegt.

Pfahlbauten  
an den  
Ufern des  
Zürich-Sees.



Paracelsus, eigentlich Philippus Theophrastus Bombastus von Hohenheim (1493-1541), Arzt und Philosoph (Abb. 5), kritisierte die mittelalterliche Heilkunde scharf. Er bezog seine Heilmittel generell aus der Natur, wobei die Pflanzen in seiner Lehre einen besonderen Platz einnehmen. Um Blutungen zu stillen und damit den Heilprozess zu beschleunigen, nutzte er das Sporenpulver des Stäublingpilzes als Einstreumittel für alle Wunden.

Der Leibarzt des Kaisers Ferdinand I., Pietro Andrea Matthioli (1500-1577), der Autor des Kommentars zu den Schriften Dioskurides, berichtet in seinen Kräuterbuch im Kapitel „Von allerey Schwämmen“ über die Pilze. Von Matthioli stammt auch der Ausspruch „Der große Meister des Universums hat jede Spezies mit unterschiedlichen Eigenschaften ausgestattet, damit die tiefen Wunden, die die Sünden in unser Fleisch geschlagen haben, wieder heilen können“. In Anerkennung seiner wissenschaftlichen Verdienste erhielten Pflanzen seinen Namen. Hier sei auf das Heilglöckchen „Cortusa mathiola“ hingewiesen, das als Motiv vorliegt.

Der Autor des 1564 erschienenen „Kreuterbuch“ ist der Stadtmedicus Adam Lonitzer (1528-1580). Neben vielen Heilpflanzen wird hier das Mutterkorn (Speciale cornutum) als Droge „Fungus secalis“ für die medizinische Anwendung, wie z.B. zur Blutstillung und zur Förderung der Wehen, sowie gegen Gebärmutterblutungen beschrieben. Ihm zu Ehren erhielten mehrere Pflanzen, u.a. das Geißblatt *Lonicera carpifolia*, seinen Namen. Diese indirekte Ehrung ist ebenfalls als Motiv dokumentiert.

Li Shi-Chen (1518-1590, Abb. 6), ein chinesischer Naturkundler, schrieb das fundamentale, 25 Bände umfassende Werk „Pent-tso kang nu“, welches drei Jahre nach seinem Tode erschien. Es ist das Ergebnis seiner 30-jährigen Reisen und Forschungen. Beschrieben sind 1.892 verschiedene Arzneimittel. Unter den 300 verschiedenen Pilzen finden wir z.B. das Judasohr (Abb. 7), welches ausführlich abgehandelt wird. Alle in diesem Werk aufgeführten Drogen bergen den Schlüssel zum Verständnis der chinesischen Pharmalogie.

Der italienische Arzt, Anatom und Physiologe Marcello Malpighi (1628-1694, Abb. 8), untersuchte Pilze mit dem Mikroskop und erkannte, daß Schimmel aus Pilzen besteht. In seinem Buch „Anatomie plantarum“ schreibt er 1675 über die Samen der Pilze.

Die Bedeutung der Pilze als Heilmittel demonstriert ein japanischer Samurai aus der Edo-Zeit (um 1710-1769), der einen Arzneibehälter mit Pilzmotiv bei sich hatte (Abb. 9).

Der sächsische Arzt Samuel Hahnemann (1755-1843, Abb. 10) entdeckte das Heilen nach dem Ähnlichkeitsprinzip, die Homöopathie. Die Ausgangsstoffe, die zur Herstellung homöopathischer Arzneimittel verwendet werden, kommen unmittelbar in der Natur vor. Zahlreiche Pilze werden zur

SIERRA LEONE



भारत INDIA



Anfertigung der sogenannten Urtinktur verwendet.

Im Jahr 1865 erkannte der französische Chemiker und Bakteriologe Louis Pasteur (1822-1895, Abb. 11) die lebenden Hefezellen. Seine Erkenntnisse über die Rolle dieser niederen Pilze eröffnete der angewandten Pilzkunde, nicht zuletzt in Bezug auf die Heilkunde, unendliche Möglichkeiten. Sie wurden zu sichtbaren Helfern der Menschen. Gemeint sind die niederen, unverwüsthlichen Schlauchpilze, die in der Natur überall vorkommen, aber auch gezüchtet werden. Die Heilwirkung der an Vitaminen der B-Gruppe reichen Hefepilze wurden bereits frühzeitig erkannt. Seit Jahrhunderten verwendet die Volksmedizin diese Hefe bei Furunkulose. Heute wird sie bei manchen Mangelerscheinungen und Hauterkrankungen mit Erfolg verordnet.

Der schottische Bakteriologe Alexander Fleming (1881-1955, Abb. 12) stellte 1928 bei einer seiner Bakterienkulturen fest, dass einige Bakterien vom Schimmel befallen waren und dass die Schimmelzone von einem Todesstreifen umgeben war, in dem keine Bakterien mehr lebten. Er ging dieser Feststellung nach und entdeckte, dass bei dieser Schimmelkolonie eine wachstumshemmende (antibiotische) Substanz vorhanden sein musste. Nach Isolierung der Schimmelkolonie nannte er die antibiotische Substanz „Penicillin“. Anlässlich des 50. Jahrestages der Entdeckung des Penicillins ist auf einem Markenmotiv die berühmt gewordene Kulturschale, in welcher sich der Pilz ganz oben befindet, gezeigt (Abb. 13). Es ist deutlich zu sehen, dass in unmittelbarer Nähe des Pilzes keine Bakterien wachsen.

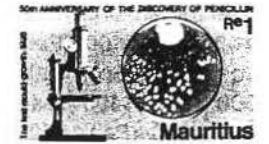
Diese Entdeckung gehört zu den erfolgreichsten Ereignissen in der Medizin in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Fleming wurde dafür 1944 in den Adelsstand erhoben. Zusammen mit dem australischen Pathologen Sir Howard Florey (1898-1968) sowie dem russisch-englischen Biochemiker Sir Ernst Boris (1906-1979) erhielt er für die Erarbeitung der medizinischen Wirkung und Verwendbarkeit des Penicillins 1945 den Nobelpreis für Medizin.

#### Seltsame Namen

Aus alten Arzneibüchern sind uns Namen für Pilze überliefert, die teilweise in recht deutlicher Form auf ihre Heilwirkung hinweisen. Heute ist jeder Pilz durch seine wissenschaftliche Bezeichnung in das System der natürlichen Verwandtschaft der Pflanzen eingeordnet.

„Augenschwamm“=Auricularia auricula judae (Judasohr) besagt, dass dieser Pilz mit Erfolg zur Linderung bei überreizten und entzündeten Augen hilft. Das „Ogeschwämmle“ weist auf die gleiche Anwendung hin. Der „Gichtschwamm“=Phallus impudicus (Stinkmorchel, Abb. 14), erhielt diesen Namen, da Puder und Salbe aus der Stinkmorchel als besonders hilfreich bei Gicht und rheumatischen Erkrankungen gelten.

„Heil am Arsch“=Armillaria mellea (Honiggelber Hallimasch, Abb. 15) verdeutlicht die Indikation sehr klar. Die Literatur gibt an, dass der Name Hallimasch aus dem Österreichischen stamme und aus der volkstümlich-drastischen Bezeichnung, die auf die purgierende Wirkung hinweist, entstanden sei. „Wundschwamm“ oder „Blutschwamm“=Fomes formentarius (Zunderschwamm) erhielt bereits im frühen Altertum diesen Namen, da er beim Stillen von blutenden Wunden hilft. Als blutstillenden Verbandstoff nutzte man die ausgekochte und weichgekochte Innenseite des Fruchtkörpers. „Narrenschwamm“=Amanita muscaria (Fliegenpilz, Abb. 16) wurde wegen halluzinogenen Eigenschaften vorwiegend bei rituellen Handlungen eingesetzt. Dieses Vorgehen ist uns speziell



von sibirischen Völkern überliefert, die ebenfalls aus dem Fliegenpilz ein Präparat gegen Nervenschmerzen kannten.

„Mutterkorn“= Secale cornutum (Sklerotium des Mutterkornpilzes) ist seit der Antike zur Geburtshilfe verwendet worden. Hebammen benutzten die Mutterkornsklerotien als Wehenmittel. Die Einnahme eines daraus hergestellten Trankes verursachte starke Uteruskontraktionen, wodurch die Geburt eingeleitet wird und sich daher der Name „Mutterkorn“ ableitet.

#### Heilanzeigen

Die heilenden Kräfte der Pilze waren den Menschen in Ostasien vor Jahrtausenden und bei uns vor allem ab dem Mittelalter bekannt. Dies bestätigen vor allem die alten Arzneibücher, wo die Namen der Pilze und deren Indikationen angeführt sind.

Neben den heute therapeutisch genutzten Pilzen wie z.B. Penicillin, Mutterkorn, usw. werden vor allem, durch die zunehmende Resistenz von Krankheitserregern, neue Wirkstoffe auch bei Pilzen gesucht. Neue Erkenntnisse werden bei dieser Thematik deutlich.

Einige Pilze, die als Heilmittel Bedeutung hatten, noch haben oder bekommen, sollen hier, nach gesundheitlichen Störungen oder zu behandelnden Körperteilen bzw. Organen, vorgestellt werden.

Die Vielzahl der postalischen Belege, speziell medizinisch interessanter Pilze, kann hier natürlich

nicht komplett gezeigt werden. Die weiteren als Motiv existenten Pilze werden deshalb nach wissenschaftlichen Namensbezeichnungen durch ein Sternchen gekennzeichnet.

#### Wundbehandlung

Die hier genannten Anwendungsbeispiele gelten für oberflächliche äußerliche Wunden, wie z.B. bei Schnitten oder Abschürfungen.

In der frühen Volksmedizin wurde zur Behandlung von Wunden der *Langermannia gigantea* Riesenbovist, Abb. 17), als „Fungus bovista“ bekannt, wegen seines blutstillenden Effektes verwendet. Das Sporenpulver half ebenfalls bei schwer heilenden Wunden.

Mit großem Erfolg wurde früher von den Ärzten der *Lycoperdon perlatum*\* (Flaschenbovist) zum Blutstillen genutzt. Er wurde dazu in Scheiben geschnitten, auf die Wunde gelegt oder als Sporenstaub aufgestreut. Bei Nasenbluten wurde der Sporenstaub in die Nase eingesogen.

#### Augenbeschwerden

Verschmutzte Luft, ungenügende oder schlechte Beleuchtung können Ursachen von Augen- oder Augenlidentzündungen sowie Sehstörungen sein. Die Entzündung kann sich auf alle Teile des Auges erstrecken.

In China wurde früher zur Linderung von Augenentzündungen sowie zur allgemeinen Stärkung der Sehkraft *Armillaria mellea*\* (Honiggelber Hallimasch) eingesetzt. Nach alten Arzneibüchern wurde *Auricularia auricula-judae*\* (Judasohr) bei entzündeten Augen verwendet. Zu diesem Zweck wurde der Pilz in Wasser eingeweicht und auf das Auge gelegt. Dieses Vorgehen war auch bei blutunterlaufenen Augen erfolgreich.

#### Hauterkrankungen

Ekzeme, Furunkel, Akne und sonstige Entzündungen zählen zu dieser Krankheitsgruppe. Die Hautkrankheiten sind sehr verbreitet, jedoch meist mit gutem Heilerfolg zu behandeln.

In Mexico wird gegen Ekzeme, Fußpilz sowie eitrige Ausschläge der *Trametes versicolor* (Schmetterlingsporling, Abb. 18) eingesetzt. In Asien wird *Lentinus edodes*\* (Shii-Take) und der *Coprinus atramentarius* (Falten-Tintling, Abb. 19) als besonders entzündungshemmend genutzt.

#### Rheumatische Erkrankungen

Rheumatismus, eine Bezeichnung, die schon vor 2000 Jahren von den alten Griechen verwendet wurde, ist heute ein Sammelbegriff für viele Erkrankungen, die mit Schmerzen in Weichteilen, Gelenken, Muskeln, Wirbeln und Nerven verbunden sind, oft bei gleichzeitiger erheblicher Einschränkung der Beweglichkeit. Gicht, hauptsächlich eine Störung des Harnstoffwechsels, ruft ebenfalls die bereits genannten Krankheitssymptome hervor. In China und später auch in unseren alten Arzneibüchern wird zur Behandlung von rheumatischen Schmerzen *Auricularia auricula-judae* (Judasohr) empfohlen. Die damalige Droge „Fungus sambucinus“, sie wurde aus diesem Pilz gewonnen, sollte vor allem bei Schmerzen in den Beinen hilfreich sein.

Gegen Gelenkschmerzen hat der *Pleurotus ostreatus* (Austernseitling, Abb. 20) in der chinesischen Volksmedizin einen festen Platz. Sehr früh wurde der *Phallus impudicus* (Stinkmorchel) zur Heilung der Gicht verwendet. Bei Erkrankungen der großen Gelenke sollte der *Suillus luteus*\* (Butterpilz) helfen.

Zur allgemeinen Entspannung von Muskeln und Gelenken wurde eine Behandlung mit *Boletus edulis* (Steinpilz, Abb. 21) empfohlen. Gegen Rheuma und Gicht wurde einer der ältesten Heilpilze, der *Lariciformis officinalis* (Lärchenschwamm, Abb. 22), auch Apotheker- oder Purgierschwamm genannt, eingesetzt. Entsprechend den alten Arzneibüchern waren Behandlungen gegen Rheuma und Gicht mit Drogen dieser Pilze erfolgreich.

#### Magen- und Darmbeschwerden

Eine schmerzhaft Magenerkrankung ist die Gastritis, die ein Magengeschwür anzeigen kann. Im engeren Sinne ist die Gastritis eine Entzündung der Magenschleimhaut. Zu den Darmstörungen zählen u.a. Verstopfung, Durchfall, Blähungen, Krämpfe und Darmparasiten.

In China wird der *Tremella fuciformis* (Silberohr, Abb. 23) gegen Magenschleimhautentzündung mit Erfolg genutzt. Bei Parasitenbefall im Magen- und Darmbereich hat sich *Polyporus mylittae* als sehr hilfreich erwiesen. Bei Gastritis, Magen- und Zwölffingerdarmgeschwüren wird Preßsaft des



POLYPORUS VERSICOLOR  
Hongo saprofito



CORRIS URUGUAY



*Hericium erinaceus* (Igel-Stachelbart, Abb. 24) mit Erfolg von der traditionellen Medizin verwendet. Heilsam bei Magen- und Darmtraktbeschwerden gilt generell *Tricholoma mongolicum* (Pap-peltrichterling, Abb. 25). Zur Regulierung der Magen- und Darmtätigkeit, vor allem im Frühstadium bei chronischem Durchfall, wird der leicht stopfend wirkende *Laetiporus sulphureus*\* (Gemeiner Schwefelporling) empfohlen.

#### Leber- und Gallebeschwerden

Die Leber produziert zahlreiche lebensnotwendige Substanzen und entfernt verschiedene Giftstoffe aus dem Blut, sie bildet die Gallenflüssigkeit, die nach Speicherung in der Gallenblase dem Darm hilft, Fett zu verdauen. Leber- und Gallebeschwerden werden deshalb oft zuerst im Verdauungstrakt wahrgenommen. Dabei kann es sich z.B. um Völlegefühl, Blähungen, Verdauungsstörungen, Fett-unverträglichkeit und verminderte Gallebildung handeln.

In der Heilkunde der Antike galt der *Laricifomes officinalis* (Lärchenschwamm) als Abführmittel. Nach heutigen Erkenntnissen wurde als medizinisch wirksame Substanz das Agaricin isoliert, wodurch eine abführende Wirkung entsteht. Mit der Drogenbezeichnung „Fungus laricis“ war dieser Pilz einer der häufigsten Heilpilze der Vergangenheit.

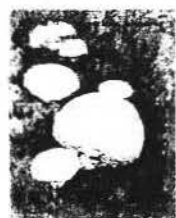
Bei Verdauungsstörungen werden in Asien als hilfreich *Ganoderma lucidum* (Glänzender Lackporling, Abb. 26) *Ganoderma applanatum*\* (Flacher Lackporling), und weitere Arten wie *Ganoderma sinensis*\* und *Ganoderma japonicum* verwendet. Für Verdauungsstörungen haben sich ebenfalls *Morchella esculenta* (Speisemorchel, Abb. 27) und *Morchella conica*\* (Spitzmorchel) bewährt. Zur Förderung der Verdauung sind die Pilze *Agaricus bisporus* (Kulturchampignon, Abb. 28) *Agaricus campestris*\* (Wiesenchampignon), *Amanita inaurata*\* (Riesentreifling) und der *Coprinus atramentarius* (Faltentintling) hilfreich.

Gegen Leber- und Galleleiden wird allgemein *Boletus satanas* (Satansröhrling, Abb. 29), der als medizinisch wirksame Stoffe die Agaricinsäure, Phosphorsäure, Harze sowie Fettsäuren enthält, homöopathisch eingesetzt. Bei Parasiten im Magen- und Darmbereich hilft vielfach der Preßsaft von *Hericium erinaceus* (Igel-Stachelbart).

#### Frauenleiden

Alle, zur Gruppe der Gynäkologie zählenden Krankheiten werden hier zusammengefaßt, wozu u.a. Regelblutungen und Wechseljahrsbeschwerden zählen.





Der Mutterkornpilz (*Claviceps purpurea*), im Besonderen der von Roggenähren ist für die Gynäkologie von großer Bedeutung. Die Wirkung dieses Pilzes wurde schon frühzeitig bei Geburten genutzt. Den Chinesen war diese Anwendung bereits vor 3000 Jahren bekannt. In Europa diente das Präparat in der Volksmedizin etwa ab dem 16. Jahrhundert. Als Droge wird das Mutterkorn mit Wirkung auf den Uterus und als Wehenhilfe erstmals in dem Kräuterbuch von Adam Lonitzer angeführt.

Das Mutterkorn des Roggen enthält viele Alkaloide, die teilweise sehr giftig sind. Heute wird die Droge ausschließlich aus industriell isolierten Alkaloiden, in Form von Fertigpräparaten, verwendet.

Mit dem Maisanbau breitete sich auch ein Pilz aus, der eine auffällige Beulenkrankheit am Mais verursachte. *Ustilago maydis* (Maisbrand, Abb. 30) gilt als echter Schmarotzer-Pilz am Mais. Die Azteken nannten diese Gebilde „Cuitlache“, was soviel wie „Krähendreck“ heißt. Sie benutzten die Pilzsporen u.a. als Abtreibungsmittel. Der spanische Chronist Carcillo de la Vega (1539-1616) berichtet in seinen Nachrichten über die Heilwirkung des Maisbrandpilzes, daß dieser in vorsichtiger Dosierung der Geburtserleichterung diene und die Blutungen nach der Geburt stillen helfe. Diese ungewöhnliche, aber wirkungsvolle Anwendung des Maisbrandpilzes wurde zwischen 1882 und 1884 als Heilmethode in die USP aufgenommen. Zur allgemeinen Behandlung gynäkologischer Erkrankungen wird auch der *Schizophyllum commune* (Spaltblättling, Abb. 31) genannt.

#### Nieren- und Harnbeschwerden

Ungenügende Nierenfunktionen können im Körper vergiftend wirken und zu Nierenentzündung oder Nierensteinen führen. Das Nachlassen der Nierentätigkeit zieht Störungen im Blut nach sich, da der Harnstoffgehalt steigt. In China ist seit frühester Zeit der *Polyporus umbellatus* \* (Eichhase) wegen seiner harntreibenden Wirkung bei Nieren- und Blasenleiden in der Volksmedizin bekannt. Mit gleichem Erfolg wird *Lactarius piperatus* \* (Pfeffermilchling) verwendet.

#### Epidemische Infektionen

Als Infektionskrankheiten bezeichnet man die durch lebende Krankheitserreger oder Gifte hervorgerufenen Erkrankungen. Dazu zählen z.B. Ruhr, Pest, Tuberkulose und Typhus.

Der *Laricifomes officinalis* (Lärchenschwamm) spielte früher in der Heilkunde eine wichtige Rolle



und wurde in den Apotheken unter dem Namen „*Garucus albus*“ oder „*Boletus laricis*“ gehandelt. Von den Apotheken wurden ganze Lärchenschwamm-Ernten aufgekauft, woher wohl auch der Name „Apothekerschwamm“ stammt.

Zu dieser Zeit kam der Pilz vor allem aus dem nördlichen Rußland. Der Inhaltsstoff, dem die Wirksamkeit gegen übermäßige Schweißabsonderung zugesprochen wird, heißt Agaricin. Die Fiebertinktur „Fevertinctur“, die ebenfalls Lärchenschwamm enthielt, half mit großem Erfolg gegen nächtliche Schweißausbrüche, wie z.B. bei Tuberkulose.

#### Erkrankungen der Atemwege

Unkomplizierte Erkrankungen im Bereich der oberen Atemwege gelten als Erkältungskrankheiten. Sie sind ansteckend und werden oft durch Viren hervorgerufen. Bakterielle Infektionen, akute oder chronische Entzündungen der Atemwege und der Schleimhäute der Bronchien sowie Asthma, sind ebenfalls diesem Krankheitsbild zuzuordnen.

Als ein geschätztes Heilmittel gegen Erkältungskrankheiten wird in China der *Lentinus edodes* (Shii-Take) eingesetzt, der sogar als Schutz gegen den Grippevirus, Typ A, angesehen wird. Bei starken Verschleimungen wird *Coprinus atramentarius* (Faltentintling) empfohlen.

Der *Ganoderma lucidum* (Glänzender Lackporling) gilt bei chronischer Bronchitis sowie Asthma als bewährtes Heilmittel.

In China und Mexiko wird der *Trametes versicolor* (Schmetterlingstramete) zur Behandlung chronischer Lungenkrankheiten verwendet.

#### Bakterielle Infektionen

Antibiotika sind chemisch definierte Stoffwechselprodukte von Organismen, die in geringen Konzentrationen Krankheitserreger in ihrer Vermehrung hemmen oder abbauen. Ihr Hauptanwendungsgebiet liegt in der Therapie bakterieller Infektionen.

Mit der Entdeckung des Penicillins durch Alexander Fleming begann in der Arzneimittellehre eine neue Ära. Bei diesem Antibiotikum handelt es sich um antiinfektiöse Wirkstoffe, die von Schimmelpilzen stammen.

Die medizinische Wirkung des segensreichen *Penicillium notatum* (Schimmelpilz, Abb. 32) wurde eigentlich schon von einem französischen Kräuterkundigen, dem Vater des bekannten Maurice Mességué, vorweg genommen. Er empfahl Roquefort-Käse für Wundheilungen, um Infektionen vorzubeugen. Dieser grüne Käseschimmel ist der Pilz einer Penicillinart.

Für die industrielle Penicillingewinnung heute werden vorwiegend Mutanten verwendet, die künstlich aus den Wildstämmen erzeugt werden. Die verschiedenen Penicilline bilden stark verzweigte Mycelien. Ihre perlschnurförmig angeordneten Konidien sitzen auf auf einem verzweigten Träger und erinnern so an einen Pinsel oder Besen.

Der französische Arzt und Bakteriologe Ernest Duchesné (1874-1912, Abb. 33) entdeckte das *Penicillium glaucum*. Diese Art läßt sich als Arzneimittel nur spritzen, da der Pilz von den Magensäften zerstört würde. 1939 wurde dieses Antibiotika in die Heilkunde eingeführt.

#### Stoffwechselerkrankungen

Hier werden die Beschwerden zusammengefaßt, bei denen der Umsatz des einen oder anderen Nahrungsmittels im Körper gestört ist. Bei Zuckerkrankheit ist z.B. der Zuckerumsatz, bei Gicht der Stoffwechsel der Harnsäure und bei erhöhtem Cholesterin der Fettstoffwechsel des menschlichen Organismus gestört.





Eine günstige Beeinflussung des Blutzuckerspiegels soll von den Inhaltsstoffen folgender Pilze erreicht werden: *Calocybe gambosa* \* (Maipilz), *Clitocybe nebularis* \* (Nebelgrauer Trichterling), *Lepista saeva* \* (Lilastiel Rötlerling) und dem *Coprinus comatus* (Schopftintling, Abb. 34). Für die Senkung von erhöhtem Cholesterin im Blut haben sich mehrere Pilze bewährt. Hier sei besonders auf den *Auricularia auricula-judae*, Synonym *Hirneola auricula-judae* (Judasohr) hingewiesen, von dem umfangreiche Untersuchungsergebnisse vorliegen. Des weiteren wird dem *Lentinus edodes* (Shii-Take) besondere Wirkung zugeschrieben. Bei Verzehr von Shiitake-Pilzpulver (Mykofarina), welches als ein Nahrungsergänzungsmittel zur täglichen Unterstützung einer gesunden Ernährung zählen sollte, ist festgestellt worden, daß bei regelmäßiger Anwendung der Cholesterinspiegel im Blut und in der Galle deutlich gesenkt werden kann.

#### Krebstherapie

Krebs ist die Sammelbezeichnung für bösartige Geschwülste der verschiedenen Körperregionen. Infolge ihres fortschreitenden Wachstums durchsetzen Krebszellen lebenswichtige Organe und zerstören oder schädigen deren Funktion. Die Krebserkrankungen werden nach den Organen benannt, an denen sie entstehen.

Die älteste Methode zur Behandlung von Krebserkrankungen besteht in der operativen Entfernung der Geschwülste und ihrer Metastasen. Danach schließt sich meist eine Nachbehandlung in Form einer Chemotherapie an. Eine weitere, naturheilkundliche Behandlung legt besonderes Gewicht auf Maßnahmen, welche den Abwehrleistungen des Organismus behilflich sind. Viele nationale und internationale wissenschaftliche Arbeiten lassen erkennen, daß ebenfalls aus Pilzen isolierte Inhaltsstoffe Eingang in diese Therapien finden. Einige Beispiele demonstrieren, wie Pilzwirkstoffe vermehrt helfend genutzt werden.

Bei Speiseröhren- und Magenkrebs wurde bei einigen Patienten durch die Einnahme von Tabletten aus dem Preßsaft des Fruchtkörpers von *Hericium erinaceus* (Igelstachelbart) eine positive Wirkung beobachtet.

Die Begleiterscheinungen einer Chemotherapie, wie z.B. Appetitmangel, lassen sich durch die Inhaltsstoffe des *Inonotus obliquus* \* (Schiefer-Schillerporling) wirksam beeinflussen. Aus Polen und Russland wurden derartige Ergebnisse bei der Nachbehandlung des Darm-, Magen-, Lungen- sowie Hautkrebs erzielt.

In China wird Krebskranken zur Appetitanregung und um Gewichtszunahme zu erreichen der *Polyporus umbellatus* \* (Eichhase) verordnet. Medizinisch aktive Substanzen, welche tumorwachstumshemmende aber auch immunstabilisierende Wirkung besitzen, enthält der *Grifola frondosa* \* (Klapperschwamm).

In den asiatischen Ländern nimmt in der Krebstherapie der *Ganoderma lucidum* (Glänzender Lackporling) eine besondere Stellung ein. In China heißt er „ling-zhi“=Pilz der Unsterblichkeit und in Japan wird er „Reishi“=10.000 Jahre alter Pilz, genannt. Dieser Pilz besitzt die bioaktivsten Polysaccharide aller medizinisch genutzten Pflanzen und wird deshalb seit sehr langer Zeit bei Krebs angewendet. In diesem Zusammenhang sollten ebenfalls die Arten *G. sinensis* \* und *G. japonicum* genannt werden. Für die Nachbehandlung operativer Eingriffe bei Lungen- und Leberkrebs hat sich *Ganoderma lipsienis* \* Synonym *G. applanatum* (Flacher Lackporling) bewährt.

Wachstumshemmende Wirkung bei bösartigen Tumoren konnte bei dem *Flamula velotipes* \* (Samtfußrübling) und dem *Piptoporus betulinus* \* (Birkenporling) festgestellt werden. Zur Bekämpfung von Tumorerkrankungen und zur Stabilisierung des Immunsystems konnten von *Suillus grevillei* (Goldgelber Lärchenporling, ) *Armillaria mellea* (Hallimasch, Abb. 35) und dem *Omphalotus illudens* (Leuchtender Ölbaumpilz, Abb. 36) Wirkstoffe isoliert werden, welche zur Lebensverlängerung von Patienten mit Tumoren des Magen- und Darmtraktes beigetragen hatten.

#### Erkrankungen des Nervensystems

In unseren hektischen Zeit gibt es viele Menschen, die über Nervosität klagen. Nervosität beruht auf leichter Erregbarkeit oder auf einer reizbaren Schwäche der Nerven. Die Schwäche kann angeboren oder sich im Laufe des Lebens erworben sein. Oft beruhen die Unruhezustände nicht auf organischen Krankheiten, sondern auf ungesunden Lebensumständen.

Allgemeine Unruhezustände werden in der japanischen sowie der orientalischen Volksmedizin mit *Ganoderma lucidum* (Glänzender Lackporling) behandelt. Der *Amanita phalloides* (Grüner Knollenblätterpilz, Abb. 37) wird bei Störungen des Nervensystems in homöopathischen Dosen, als alkoholischer Auszug von frisch geernteten oder getrockneten Fruchtkörpern verwendet.

#### Allergien

Allergische Erkrankungen beruhen auf einer Überempfindlichkeit gegenüber Substanzen unserer Umwelt, wie Polen, Tierhaaren, Nahrungsmitteln usw. Der Allergiker bildet gegen diese Substanzen Abwehrstoffe, die bei erneutem Kontakt die Allergie auslösen. Bei Heuschnupfen wird mit Erfolg der *Tricholoma gambosa*, auch *Tricholoma georgii* bzw. *Lycophyllum georgii*, wie auf dem Markenmotiv bezeichnet, angewendet. Heuschnupfen ist die Überempfindlichkeit gegen Blütenstaub von Gräsern und Blüten während des Blühens der Wiesen, sowie bei der Heuernte. Die antiallergische Wirkung dieses Pilzes wird auf den Inhaltsstoff Ergosterolperoxid zurückgeführt. Um eine allgemeine Stärkung der Immunfunktion zu erreichen, wird der *Lentinus edodes* (Shii-Take) empfohlen, bei dem sich vor allem die Inhaltsstoffe Kalium und Zink positiv auswirken. Mit dem *Ganoderma lucidum* (Glänzender Lackporling) kann ein geschwächtes Immunsystem stimuliert werden.

#### Frühjahrskur

Um den Organismus nach dem Winter zu regenerieren und das Immunsystem zu stärken, wird die Frühjahrskur empfohlen.

Die chinesische Volksheilkunde empfiehlt zur Stärkung der allgemeinen Konstitution den *Trametes versicolor* (Schmetterlingsporling), der als besonders immunstärkend betrachtet wird. Zur Kräftigung der Vitalität sowie zur Förderung des Blutkreislaufes werden der *Auricularia politricha* (Lungenseitling), *Auricularia auricula-judae* (Judasohr) empfohlen.

In Japan und China dient zur Regenerierung des Organismus und zur allgemeinen Stabilisierung, vorwiegend bei älteren Menschen, *Lentinus edodes* (Shii-Take).

#### Anmerkung

Die Pilze haben, bis auf wenige Ausnahmen, in unseren Regionen kaum Eingang in die Arzneimittel gefunden. Nach den heutigen Erkenntnissen erklärt sich dies aus deren speziellen Standorten, sowie der damit verbundenen Zugänglichkeit zu den Pilzfruchtkörpern. Bei der heute forcierten systematischen Suche nach neuen Wirkstoffen für die Medizin, könnten auch die Pilze mit ihren wirkungsvollen Inhaltsstoffen die Ausgangsbasis für neue, hochwirksame Medikamente bilden.

Diese Gedanken möchten hier für die philatelistische Themenbearbeitung, wie z.B. „Pilze helfen heilen“, „Medizin aus der Natur“ usw. als Denkanstoß angesehen werden.

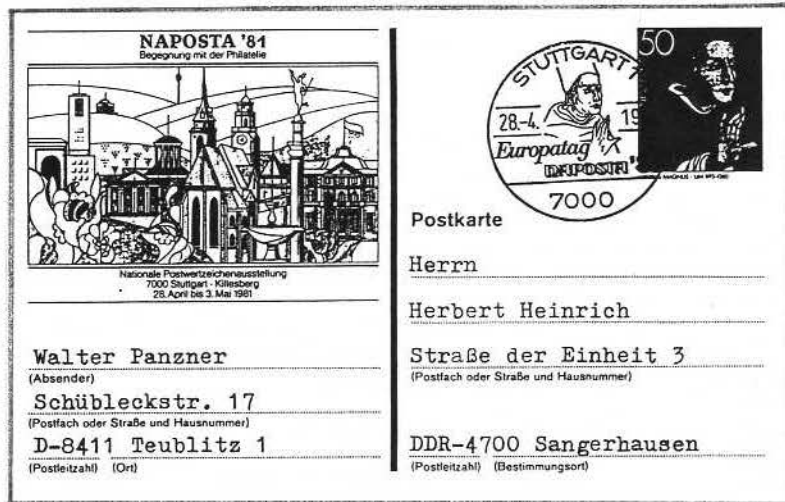
## Informationen aus dem Internet

Von Ludwig Grau, Wolfach

„Schau doch mal im Internet“, sagte mein Sohn zu mir, als ich Informationen für meine thematische Sammlung „Was Sie schon immer über Pilze wissen wollten ...“ suchte. Und tatsächlich wurden wir dort relativ rasch fündig. Heutzutage nimmt das „Netz“ als Informationsquelle stetig an Bedeutung zu und ist sowohl aus der Wirtschaft und Beruf als auch aus dem Privatleben kaum mehr wegzudenken.

So ist es wohl nicht verwunderlich, dass auch Philatelisten das Internet häufiger in Anspruch nehmen, um Auskünfte über ihr Hobby zu erlangen.

So interessierten mich zum Beispiel die Beiträge von Albertus Magnus zur Mykologie und wie der Schimmelturm in Lauingen zu seinem Namen kam. Schon mein erster Surf-Versuch war erfolgreich.



Albert als Lehrer

Albertus Magnus hatte hochbedeutende Schüler wie Thomas von Aquin oder Ulrich von Straßburg, für die er sich auch später –bis am die Grenzen seiner Gesundheit oder auch bis zum Verdacht der Häresie hin– einsetzte.

Seine universale Gelehrsamkeit konnte den damaligen Wissensstand (auch in den Naturwissenschaften) „fächerübergreifend“ abdecken, weshalb er auch den Beinamen eines „doctor universalis“ trug.

Seine Pädagogik zeigt ausgesprochen moderne Züge, die –wenn man will– schon den großen Pädagogen Pestalozzi voraussehen lassen. So sagt er einmal in seinem großen Werk „De Caelo et Mundo“ (Vom Himmel und seiner Welt) einmal:

ANIMA HUMANA PER SE DESIDERAT SCIRE  
(Die menschliche Seele sucht von sich aus nach Wissen)

In seinem Werk „De vegetabilibus“ beschreibt Albertus Magnus den Fliegenpilz wie folgt:

## Albertus Magnus Botanik

Der sogenannte ‚tuber muscarum‘ ist giftig; wird er (zerschnitten) in Milch gelegt und fallen dann Fliegen in die Milch, schwellen sie an und gehen ein. Der ‚tuber‘ ist im oberen Teil breit und ziemlich rot und hat dort Bläschen wie auf der Haut eines Leprakranken; die Bläschen enthalten keine Flüssigkeit, sondern einen luftartigen Stoff.



## Wer stellt seine Sammlung zur Verfügung ?


Am 9. August diesen Jahres erscheint die Sondermarke „Naturdenkmäler in Deutschland“, die als Motiv die Dorflinde zu Himmelberg zeigen wird. Die Sondermarke wird am Ausgabetag im Kirchhainer Bürgerhaus der Öffentlichkeit übergeben. Zu dieser Veranstaltung, die durch die gleichzeitigen Feiern zum 650 jährigen Stadtjubiläum besondere Beachtung finden wird, wollen der Verein für Briefmarkenkunde Marburg/Lahn 1892 e.V. mit einer Briefmarkenausstellung (kein Wettbewerb) beitragen.

Der Verein fragt an, ob einige Mitglieder ihre Sammlung zum Thema Naturschutz zur Verfügung stellen können.


Interessenten melden sich bei: Wilfried Maar, Gutenbergstr. 9, D-35037 Marburg, Tel. 06421/26717.

Vorratsliste April 2001


01	AFST Hannover 1931, auf dekorativem Brief, kleiner Einriss, Krebs	DM	6,-
02	AFST Bremen 1938, Ausschnitt, Zigarren		3,-
03	AFST Bünde 1929, Briefvorderseite, kleiner Einriss, Zigarren		6,-
04	AFST Düsseldorf, Briefvorderseite, kleiner Einriss, Tabak		6,-
05	AFST Minden 1934, Briefvorderseite, Zigarren		6,-
X06	AFST Mark ... 1938, Briefausschnitt, Schokolade		6,-
X07	AFST Bad Oeynhausen 1929, dekorative Briefvorderseite, Würstchen		6,-
08	AFST Bremen 1970, Brief, Guldenhaus		4,-
09	AFST Offenbach 1933, dekorative Briefvorderseite, Zigaretten		6,-
10	AFST Orsoy 1930, Ausschnitt, Tabak		6,-
11	AFST Hamm 1937, Briefvorderseite,		6,-
X12	AFST Neuss 1931, Brief, Milchfutter		6,-
X13	AFST Mandern 1934, dekorative Briefvorderseite		6,-
X14	AFST Hamm 1933, Briefvorderseite, Natriumweißmehl		6,-
X15	AFST Köln-Nippes 1931, dekorative Firmenkarte, Marmelade		7,-
16	AFST Erfurt 1930, dekorative Briefvorderseite, Samenzucht		6,-
X17	AFST Karlsruhe 1937, Briefteil (wirkt vollständig) Suppen		6,-
X18	AFST Karlsruhe 1930, Briefvorderseite, kleiner Einriss, Konditoreirohmassen		6,-
19	AFST Hagen 1935, Briefteil (wirkt vollständig) Zwieback		6,-
X20	AFST Kleve 1937, Brief, Tafelöl		6,-
21	AFST Kiel 1934, Briefvorderseite, Abb. Schweine, Lebertran		9,-
22	AFST Braunschweig 1932, Briefvorderseite, Konserven		6,-




0167




02



Heinrich Brauckmüller  
„Die feine Bremer Zigarre“





01




0479

Böninger Rauchtabake




04

Arnold Böninge Duisburg




03


Zigarrenfabriken  
Steinmeister & Wellensiek  
m. b. H.  
Bünde i. W.  
gegr. 1843  
1494


Fritz Leonhardi A.G.  
Zigarrenfabriken  
Minden Westf.  
Patschließfach 61.



06



RIQUET  
SCHOKOLADE



RIQUET & CO  
AKTIENGESELLSCHAFT

0905



07

6435



09

BORG  
macht gute  
Zigaretten!



Verenigte  
Tabak- u. Zigarettenfabr.



11

Bestfällige Herdbuchgesellschaft




13

1906 - 1931




Lebensmittel,  
herrlich anzusehen und  
gut davon zu essen.



15

Bereite  
eine  
Marmelade  
u. Gelees  
mit  
Opekta




16

Erfordia  
Qualitäts-  
Sämereien  
von  
F.C. Heinemann Erfurt  
Samenzucht u. Grossgärtnerei seit 1848




17

guten  
Suppen



19

Hagen-  
Haspe

früher  
beliebter  
Deutscher Zwieback.






08




Ketels & Hagemann  
Cigarren u. Tabakfabrik  
gegründet 1892  
Orsoy N. Rh.

8614

Das  
bevorzugte  
Milchfutter

SAHNA  
HEINRICH BRAND  
5790




«Aleuronat»  
Nähreissmehl  
für Zuckerkrankte.  
Aleuronat-  
Backwaren

R. Hundhauser  
Stärkefabrik  
G. m. b. H.



16

Erfordia  
Qualitäts-  
Sämereien  
von  
F.C. Heinemann Erfurt  
Samenzucht u. Grossgärtnerei seit 1848




17

guten  
Suppen




19

Clivia-Getwerke  
G. m. b. H.  
Kleve.

1192



Clivia-  
Tafelöl





7511

Lebertran-Emulsion



Is god för de Swien

Sommer &amp; Co.

Kiel-Gaarden  
Alte Lübecker Chaussee 63

22

2601

Lampe  
KonservenC. TH. LAMPE  
G.m.B.H.  
BRAUNSCHWEIG

### Stempel-Neuheiten-Abo

Ab Beginn diesen Jahres habe ich von Frau Weber den Stempelbeschaffungsdienst übernommen. Zur Zeit gibt es nur wenige Abonnenten der Motivgebiete Pilze und Wein und es können nur die neuen Sonder- und Werbestempel Italiens bezogen werden. Wenn größeres Interesse bestehen sollte, will ich versuchen den Neuheitendienst auch auf andere Länder auszudehnen. Vielleicht kennen Mitglieder Bezugsadressen oder es gibt ausländische Mitglieder, die Stempelbelege beschaffen können. Bitte informieren Sie mich, falls Sie helfen können. Alles hängt aber auch davon ab, ob weitere Abonnenten dazukommen. Nur dann kann der Unkostenanteil möglichst gering gehalten werden. Voraussichtlich werde ich keine Überbestände aufbauen, nur um sie in der Vorratsliste aufzunehmen.

Ludwig Bauer

### Vorratsliste

Wie oben erwähnt will ich nicht regelmäßig Neuheiten, die auch im Abo bezogen werden können in die Vorratsliste nehmen. Auch den bisherigen Schwerpunkt Pilze und Wein will ich etwas verlagern auf die anderen Bereiche unserer Motivgruppe, weil einige Mitglieder derzeit keine Möglichkeit haben, für ihr Motiv bei den Rundsendungen teilzunehmen. Ich werde diesmal ältere Belege anbieten (Einzelstücke), die bei mir zur Rundsendung eingeliefert wurden, aber nicht in Umlauf gehen können, weil keine ausreichende Zahl Interessenten für diese Motive vorhanden sind. Um die Kosten in einem vernünftigen Verhältnis zum Wert der Lieferung zu halten, sollen auch keine Billigbelege angeboten werden. Ich will darauf achten, dass nur sammelwürdige Stücke in die Vorratsliste kommen. Mängel werde ich aufführen und die Art der Belege beschreiben, damit auch Interessenten, die ausstellen wollen, möglichst umfassend über die Qualität der Stücke informiert werden. Auf die Beschreibung des abgebildeten Stempelinhalts werde ich weitgehend verzichten.

Bitte informieren Sie mich, wenn Sie andere Vorstellungen haben und sparen Sie nicht mit konstruktiver Kritik. Auch ich muss erst herausfinden, was die Interessenten der Vorratsliste wollen, damit nur das angeboten wird, was gewünscht wird. Gehen genügend Bestellungen ein, ist die Sache der Mühe wert.

Ludwig Bauer

### Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/ArGe im BDPH „Landwirtschaft - Weinbau - Forstwirtschaft e.V.“ erscheint ¼ jährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden.

Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet.

Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

#### Anschriften des Vorstandes

1. Vorsitzender: Roger Thill, 8A rue du Baerendall, L-8212 Mamer  
Tel.: 00352 - 313872

2. Vorsitzender: Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil  
Tel.: 0741 - 21783

Kassierer: Horst Kaczmarczyk, Mallack 29D, D-42281 Wuppertal  
Tel+Fax: 0202 - 5288789  
Bankverbindung: Postbank Essen  
Konto-Nr. 246011437 BLZ 36010043

Redaktion: Gerlinde Weber, P.K. 13, TR-35680 Foca-Izmir / Türkei  
Tel+Fax: 0090- 232- 8123755

Rundsendedienst: Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim  
Tel.: 06326 - 7789

Literaturstelle: Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim  
Tel.: 06755 - 1389

#### Anschriften der Autoren:

Kurt Buck, Nagelschmiede

Johann Gruber, Postfach 90 11 54, D-63420 Hanau

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D- 55571 Odernheim

Stefan Hiltz, Birkenweg 43, D-67258 Hessheim

Günther Liepert, Postfach 8, D- 97448 Arnstein

Eva Mandler, Blumenstr. 34, D- 73447 Oberkochen

Walter Sperlich, Gubitzstr. 24, D- 10409 Berlin

Mitteilungsheft Nr. 101 / April 2001 / Auflage 200 Exemplare

Preis im Einzelbezug: DM 7,- zzgl. Porto

Redaktionsschluss für Heft Nr. 102 ist der 1.6.2001



PC

Motivgruppe • ARGE



**25 Jahre**

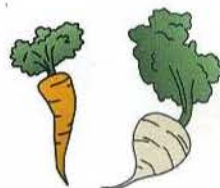


**Landwirtschaft**

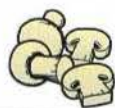


**Weinbau**

**Forstwirtschaft e.V.**



**Nr. 102  
Juli 2001**



Im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

## Auktion 2001

Die letzte Auktion in **DM** ist abgewickelt und unsere nächste Auktion wird in der neuen Währung „Euro“ durchgeführt.

Dadurch müssen auch die Steigerungsbeträge neu angepasst werden. Die Mindeststeigerungsbeträge lauten:

	bis 10,-- Euro	-,25 Cent
von 10,-- Euro	bis 25,-- Euro	-,50 Cent
von 25,-- Euro	bis 50,-- Euro	1,-- Euro
von 50,-- Euro	bis 250,-- Euro	2,50 Euro

Das Mindestlimit für Einlieferer und Bieter beträgt 1,-- Euro. Gebote werden interessenswahrend nach den Steigerungssätzen gewissenhaft ausgeführt.

Das Aufgeld für Bieter beträgt 5 % vom Rechnungsbetrag, dass wie die 10 % Abzug vom Erlös der Einlieferer der Arbeitsgemeinschaft zukommt.

Die Versendung der Lose erfolgt auf Rechnung des Käufers. Da wir die Auktion in möglichst kurzer Zeit abrechnen wollen, bitten wir um schnellen Ausgleich des Rechnungsbetrages.

Hiermit rufe ich alle Mitglieder auf, sich als Einlieferer und Bieter an unserer **15. Vereinsauktion 2001** zu beteiligen.

Einlieferungen zur 15. Fernauktion der Arbeitsgemeinschaft können ab August 2001 an meine Anschrift erfolgen.

Horst Kaczmarczyk  
Mallack 29 D  
D- 42281 Wuppertal

Dies sollte aber bis zum 1. Oktober abgeschlossen sein. Die letzte Gelegenheit Lose einzuliefern ist Sindelfingen. Hier werden wir wieder mit einem Info-Stand (Helfer werden immer gesucht) vertreten sein und unsere Jahreshauptversammlung abhalten.

Ihr

Horst Kaczmarczyk

---

### Die Literaturstelle meldet sich zu Wort:

Hefte der Arbeitsgemeinschaft „Zoologie“, „Umweltschutz“, „Entomologie“, „Windmühlen“ (in englischer Sprache) können bei der Literaturstelle gegen eine Spende ausgeliehen werden.

Weiterhin sind noch viele Mitteilungshefte von Nr. 1 an erhältlich.

Die Hefte kosten für Mitglieder pro Exemplar DM 3,-- bzw. 1,50 Euro.

Bei nicht mehr vorhandenen Heften können bestimmte Artikel auch als Kopie bei mir angefordert werden.

## AUS DEM INHALT

Auktion 2001	Seite 129
Mitglieder stellen sich vor	131
VDL – aktiv für den Berufsstand	134
Laib – Brot – Marter	136
Saflor	139
Ylang – Ylang	140
Maul- und Klauenseuche	142
Felszeichnungen	143
Jahr des Ochsen	144
Pablo Picasso	145
Es werde Brot Teil II	146
Luxemburgische Landschaften	161
Die DLG – und wie sie für den Wein wirbt	162
Die Weinheiligen St. Johannes	163
Wein aktuell	169
Offenburg, die Stadt des Weines	171
Lauinger Riesenschimmel	174
Nochmals Araukarien	175
Der Gipfel von Rio	177
Zwitscher hin und zwitscher her	186
Aufbauplan Heilpflanzen	188
Vorratsliste	190
Impressum	192

### Mitglieder stellen sich vor:

R. Meysick, Parzellenstr. 10, 06712 Zeitz

Neu in der ArGe LWF, aber nicht neu in der Philatelie. Seit 50 Jahren bin ich philatelistisch tätig. Seit 1972 stelle ich aus, habe alle Höhen und Tiefen eines Sammlers durchlebt. Als Juror habe ich mich in 25 Jahren „hochgedient“. Meine Sammelgebiete haben oft gewechselt, überwiegend Thematik und Postgeschichte.

Über 20 Jahre habe ich eine der erfolgreichsten Jugendgruppen der ehemaligen DDR geführt, 1971 gründete ich die ArGe „Mensch und Umwelt“ in der DDR, dessen Leiter ich bis zur Wiedervereinigung war.

Umweltthemen in verschiedenen Formen sind seither meine Hauptstrecke. Speziell die Verwertung von sekundärrohstoffen/Altstoffen in den verschiedenen Zeitabschnitten des 20. Jahrhunderts. Weitere Nebenthemen sind Rauchen, Drogen und Alkohol, internationale Organisationen die sich mit dem Problem Umwelt beschäftigen, politische Themen Zur europäischen Zusammenarbeit, sowie diverse Heimatsammlungen.

Leider gibt es keinen philatelistischen Familiennachwuchs und ich muss nun mit 72 Jahren an die „Abrüstung“ denken.

Gerne würde ich interessierten Sammlerfreunden mit Rat und Material beim Aufbau von Umweltthemen helfen.

Durch Beiträge in der Mitteilung der ArGe möchte ich das Thema „Umwelt“ philatelistisch etwas aufwerten, Hinweise zur Sammlungsgestaltung für Exponate und auch für „Kammerleinsammler“ geben, die Freude an diesem Thema haben und nicht ausstellen möchten.

Nach der Auflösung der ArGe „Umweltphilatelie“ deren 2. Vorsitzender ich war, glaube ich das es machbar ist in dieser neuen ArGe dem Thema Umwelt etwas mehr Gehör zu verschaffen.

Ich hoffe, auf ein produktives Miteinander, auf neue Ideen, andere Ansichten, Streit – und Fachgespräche, freundliche Mitglieder und viel Freude mit den Themen dieser ArGe.

### Der Aussteller und die Gliederung

Einige unserer Mitglieder haben schon oft den Wunsch geäußert in unserem Mitheft einmal eine Gliederung zum Thema Umwelt zur Diskussion zu stellen. Gliederung ist ein Reizthema. Auf Ausstellungen hört ich folgende Meinungen zur Gliederung: „In Zukunft brauche ich nur die Gliederung auszustellen, das Folgende interessiert eh keinen Juroren“ – „Die Gliederung hat soviel Unterpunkte, am Schluss weiß ich nicht mehr, um was es eigentlich geht!“.

Kommen wir wieder zum Eigentlichen. Hier eine von mir erarbeitete Gliederung zum Thema „Umweltschutz – ein Problem der ganzen Welt“.



- 1.1 Vorerst war es noch kein Problem
- 1.2 Das erste Erkennen von Umweltschäden
- 1.3 Konservativer Natur- und Heimatschutz
- 1.4 Die Technisierung, der Wohlstand und die Umwelt

## **2. Wir alle brauchen unsere Umwelt**

- 2.1 Hunger, Not Elend – sind es Umweltprobleme ?
- 2.2 Profitgier, Ausplünderung der Rohstoffquellen
- 2.3 Wie gehen wir mit der Natur heute um !

## **3. Ohne Wasser keine Leben**

- 3.1 Die Wasserverschmutzung
- 3.2 Die Wasserverschwendung
- 3.3 Was tun wir zur Erhaltung der Ressource Wasser ?

## **4. Der Boden, unsere Ernährer**

- 4.1 Was gibt uns der Boden ?
- 4.2 Wie gehen wir mit dem Boden um !
- 4.3 Der Boden, die Müllkippe der Zivilisation

## **5. Luft zum Leben**

- 5.1 Wer sind die Luftverschmutzer ?
- 5.2 Gedanken über saubere Luft
- 5.3 Nervensäge – Lärm

## **6. Der Lebensraum Wald**

- 6.1 Die Funktion des Waldes
- 6.2 Ursachen des Waldsterbens
- 6.3 Der Wald muss erhalten werden

## **7. Die Umweltaufgaben der Zukunft**

- 7.1 Die Kommune und die Industrie in der Pflicht
- 7.2 Die Aktivitäten der internationalen Organisationen

Das Exponat soll nicht „Nebenkriegsschauplätze“ aufzeigen, sondern die Ursachen warum es diese oder jene Pflanzen, Tiere nicht mehr gibt. Bisher haben sich nur wenige Sammlerfreunde mit einem eigentlichen Umweltexponat beschäftigt. Die Themen „Geschützte Vögel“ oder geschützte Tiere habe ich schon oft gesehen, selten wurden aber die Ursachen dazu angesprochen.

Mein erstes Objekt zu diesem Thema habe ich 1972 ausgestellt. Damals waren Marken und Stempel noch überschaubar bzw. nicht bekannt. Seither habe ich cirka 1 Dutzend Gliederungen gehabt. Die Ursachen waren verschieden. Das Material wurde vielfältiger, das Thema wurde inhaltlich breiter. Heute ist eine Spezialisierung vermutlich der einzige Ausweg.

Aber mich lässt der Gedanke nicht los, ein Exponat zu gestalten was die eigentlichen Grundprobleme des Umweltgeschehens darstellt. Ausgang sollte oder müssten die vier Grundsäulen des Themas sein: Wasser, Luft, Boden, Wald.

Jede Säule müsste die Entwicklung der letzten Jahrhunderte anreißen und die Ursachen allgemeinverständlich darstellen. Die Gefahr hier in die Breite abzurutschen ist sehr groß. Es ist einfach, darzustellen, dass es in einem Gebiet keine Rebhühner mehr gibt und keine Kornblumen mehr blühen. Dazu gibt es genügend Marken und Stempel. Aber die Ursache, die Ent-

wicklung der Industrie, deren erforderliches Umfeld, kurz der Eingriff in die örtliche Natur wird sehr selten damit verbunden oder eingearbeitet. Hier wird es für den Gestalter schon etwas schwieriger. Belege über die Entwicklungsphase von einigen Jahrzehnten zu suchen, die Veränderung des Umfeldes, der Natur zu belegen und dann noch zu entscheiden was wichtig und nicht wichtig ist, hier liegt die Gestaltungskunst.

Diese Art gibt auch die Möglichkeit älteres Material einzubauen. Ich teile nicht die Meinung vieler Juroren, die sagen, „ohne altes Material kann man kein Gold bekommen“. Bestimmte Thematiken die erst in der Neuzeit entstanden, haben eben keine Stempel aus der Zeit Christi Geburt, auch wenn die sogenannten Nebenwege an den Haaren herbeigezogene „Kombinationen“ und Verbindungen bemüht werden.

In der angebotenen Gliederung möchte ich in den ersten beiden Punkten den „Urzustand“ und die aufziehende Gefahr darstellen. In den kommenden Säulen stelle ich den Istzustand voran, dann den Verursacher und die notwendigen Maßnahmen um den Zustand wieder in Ordnung zu bringen. Die ständige Verschlechterung geht aus den beiden ersten Punkten hervor. Man könnte auch 3 selbstständige Exponate daraus machen, Punkt 1 – 2, Punkt 3 – 6 und Punkt 7. Das Material für alle Themen ist reichlich vorhanden.

Also stürzen wir uns in die Diskussion. Schreiben Sie der Redaktion oder mir ihre Meinung, Ihre Ideen, schimpfen Sie nach Herzenslust, ich vertrage es bestimmt !

Vielleicht sollte ich noch sagen, das dieses Objekt in einer etwas älteren Form von der UNO-Wien eingeladen wurde und dort im Rang II mit Vermeil bedacht wurde.

---

**Biete:** Ganzsachen, (Postkarte, Bildpostkarte, Umschläge), Sonderstempel, Sonderumschläge, Maxi-Karten, FDC, Serien und Kleinbögen aus Rumänien zu den Motiven: Gartenblumen und wildwachsene Blumen, Pflanzen der Landwirtschaft, Pilze, Orchideen, Kakteen, Bäume, landwirtschaftliche Maschinen (Traktoren, Pflüge, Sämaschinen), u.a.  
Munteanu Liviu Stefan, Str. Codrii Neamtului 9, Bl. 3, Sc.B, Ap.47, 74658 Bucuresti – 72 / Rumänien

---

**Biete:** aus Auflösung UNO-Sammlung, Belege Ganzsachen, Werbestempel, Absenderfreistempel, Stempel, Luftpostganzsachen, fast alles Bedarf, sowie Neuheiten Australien gestempelt, UNO-Wien, etwas UNO-Genf, australische Nationalpark-Ganzsachen, zum Verkauf an.  
Ferne Belege zum den Themen Wald, Rauchen, Drogen, Alkohol, Wasser Naturschutz u.a.m.  
Anfragen (Rückporto !) an: R. Meysick, Parzellenstr. 10, D-06712 Zeitz

---

### **Mitglieder stellen sich vor:**

Dr. Bozidar Kozelj, Volkmerjeva 27, SI-2250 Ptuj, Slowenien

Ich bin Dr. Ing. 72 Jahre alt, war Professor für Eisenhüttenwesen bei der Universität in Sarajevo, Bosnien. Seit 1992 im Ruhestand und lebe jetzt in Slowenien in Ptuj, einer alten WeinStadt zwischen bekannten slowenischen Weingebieten Haloze und Slovenske Gorice.

Dies war auch Grund für meine Entscheidung eine Briefmarkensammlung über Weinbau aufzubauen und mich der Motivgruppe anzuschließen, besonders, da ich hier keinen Partner für dieses Motiv habe.

Außer dieser habe ich auch Sammlungen von Slowenien, Jugoslawien (bis 1992), Motivsammlungen über Natur-, Umweltschutz und Nationalparks. Ich sammle auch ATM von europäischen Staaten.

Korrespondenz ist möglich in deutsch, englisch, serbo-kroatisch und slowenisch.



## DER VDL – AKTIV FÜR DEN BERUFSSTAND

Von Stefan Hiltz, Hessheim

Der VDL ist der Berufsverband derjenigen, die ein Hochschulstudium der Studiengänge Agrarwissenschaft, Ernährungs- und Haushaltswissenschaften/Ökotoxikologie, Landespflege, des Umweltschutzes oder verwandter Disziplinen abgeschlossen haben, sich noch im Studium befinden oder auf Grund einer vergleichbaren Tätigkeit an der Arbeit des Verbandes interessiert sind. Der Verband trägt den Namen VDL- Bundesverband Berufsverband Agrar, Ernährung, Umwelt e. V. und hat seinen Sitz in Bonn.

Der VDL hat die Aufgabe, Wissenschaft, Forschung und Lehre in den genannten Disziplinen zu fördern und in der Öffentlichkeit zu vertreten. Er betreibt berufsständische Aufklärungsarbeit um das klassische Berufsfeld in der Agrar- und Ernährungswirtschaft zu sichern und neue Tätigkeitsbereiche für die akademischen „grünen“ Berufe zu erschließen.

Die berufsständische Arbeit im VDL vollzieht sich auf Bundes- und Landesebene in Fachgruppen, in denen Fachleute relevante Fragestellungen aus den Bereichen Agrar-, Ernährung und Umwelt bearbeiten. Schwerpunkte liegen bei der fachlichen Arbeit im Agrar-Umwelt-Bereich sowie auf den Themen Hochschule, Ausbildung und Berufsfeld.

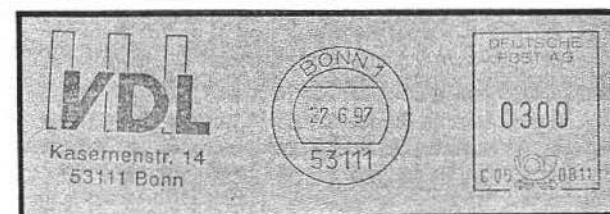
Im Bundesverband sind 15 Landesverbände (Baden-Württemberg, Bayern, Berlin-Brandenburg, Hamburg, Hannover, Hessen, Mecklenburg-Vorpommern, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein, Thüringen, Weser-Ems), der Verband der Agrarjournalisten (VD AJ), der Bundesverband der Diplom-Ingenieure Gartenbau und Landpflege (BDGL) und die Deutsche Phytomedizinische Gesellschaft (DPG) mit insgesamt ca. 9 000 Mitgliedern zusammengeschlossen. Über die Mitgliedschaft im Deutschen Beamtenbund, in der Union Leitender Angestellter und im europäischen Diplomlandwirteverband CEDIA wahrt der VDL die gesellschaftspolitischen und berufsständischen Interessen seiner Mitglieder.

Allen VDL-Mitgliedern steht eine vielfältige Beratung zur Verfügung. In schriftlicher Form oder im persönlichen Beratungsgespräch werden Auskunft gegeben zu Ausbildung und Bewerbung, zur Karriereplanung und in Gehalts- und Versorgungsfragen. Für spezielle juristische Probleme, sei es z.B. bei der Vertragsgestaltung oder beim Kündigungsschutz, steht den Mitgliedern eine Verbandsjuristin zur Verfügung.

In sehr speziellen Fragen zum Berufsfeld oder zu fachlichen Zusammenhängen helfen VDL-Mentoren weiter. Für fast 40 verschiedene Berufsfelder stehen Experten aus dem VDL zur Verfügung, um insbesondere dem Nachwuchs Gelegenheit zu geben, sich schon frühzeitig über die Erfordernisse des Arbeitsmarktes und den Berufsalltag in verschiedenen Berufsfeldern aus erster Hand zu informieren. Die Mentorenliste ist ein äußerst wichtiges Instrument, um schon vor dem Eintritt ins Berufsleben eine berufsorientierte Studienplanung vornehmen zu können und dadurch fit zu sein für den Berufseinstieg. Eine bessere Hilfe gibt es kaum, um schon im laufenden Studium von „Praktiker“-Seite kompetente Informationen für eine Berufsfeldorientierte Studienplanung zu bekommen. Dies wird um so wichtiger, je mehr Wahlfächer im Studium angeboten werden und ein berufsspezifisches Qualifikationsprofil erforderlich machen. Frühe Profilentwicklung unter Berücksichtigung der eigenen Stärken lautet die Devise. Der VDL ermuntert dazu, schon sehr viel früher Strategien für den Berufseinstieg anzudenken und hilft, die Weichen frühzeitig und vor allen Dingen richtig zu stellen.

Serviceleistungen, die geldwerte Vorteile einer VDL-Mitgliedschaft bedeuten, bleiben nicht nur auf Sonderkonditionen für Mitglieder bei Seminaren, Exkursionen und Stellenhinweisdienst beschränkt. Geld sparen können Mitglieder beim Erwerb von Publikationen aus der VDL-Schriftenreihe, wobei beim Broschürenkauf bis zu 35 % Nachlass gewährt werden. In der VDL-Schriftenreihe werden aktuelle fachliche Fragestellungen aufgegriffen und praktische Tipps und Informationen rund um Studium und Beruf gegeben.

Der VDL unterhält einen Stellenhinweisdienst, der alle 14 Tage neu, einen Überblick über Stellenangebote aus Agrar- und Ernährungswirtschaft, Umwelt- und Naturschutz, Gartenbau und Landespflege, Hochschule und Forschung sowie über den internationalen Stellenmarkt liefert. Ergänzt wird dieses Angebot durch aktuelle Sonderausgaben, zum Beispiel zum Thema Traineeausbildung. Zudem stehen französische und belgische Stellenanzeigen zur Verfügung. Allein 1998 wurden im VDL-Stellenhinweisdienst über 1 700 Stellen ausgewiesen, ein ideales Forum also, um einen umfassenden Überblick über den Arbeitsmarkt und seine Anforderungsprofile zu bekommen. Ein Auge hat der VDL immer auch auf den europäischen Arbeitsmarkt, um laufende und sich abzeichnende Entwicklungen im Blick zu haben. Der deutsche Diplom-Agraringenieur wird zunehmend in Wettstreit um Arbeitsplätze z.B. mit dem französischen, englischen und italienischen Beraufkollegen treten müssen und muss dabei konkurrenzfähig sein. Insbesondere durch die Mitarbeit im europäischen Diplomlandwirteverband besteht ein ausgeprägter Informationsaustausch mit anderen EU-Staaten. Durch den Austausch der Stellenanzeigen mit den anderen in der CEDIA assoziierten europäischen Mitgliedsorganisationen steht VDL-Mitgliedern eine umfassende Information über den europäischen Stellenmarkt zur Verfügung.





Quelle: [www.vdl.de](http://www.vdl.de)

## DIE LAIB-BROT-MARTER

Klaus Gottschall



Die Stadt Raabs an der Thaya (Bezirk Waidhofen an der Thaya, Niederösterreich) feiert in diesem Jahr das Fest „900 Jahre Burg Raabs an der Thaya“. Dies ist sicher ein bemerkenswerter Anlass, zumal bereits 1982 das Fest „900 Jahre Pfarre Raabs/Thaya“ begangen wurde. Beide Ereignisse weisen auf die lange Siedlungsgeschichte im oberen Waldviertel hin, aber sie bewiesen auch, dass über immerhin 900 Jahre dieses Gebiet mittels Rechtsdokumenten historisch zumindest in Etappen erfassbar ist. Somit gilt auch für diese Gebiete, dass sie administrativ-juristisch den Gepflogenheiten der Katholischen Kirche, aber auch den Gesetzen der jeweiligen Landesobrigkeit innerhalb des Verbandes des „Heiligen Römischen Reiches“ unterworfen waren. Ein Jubiläum von 900 Jahren soll aber auch denkwürdig sein und entsprechend gefeiert werden. So mag der Österreichischen Post gedankt sein, dass sie die Stadt Raabs zu diesem Zeitpunkt mit einer Dauermarke in der Reihe „Sagen und Legenden aus Österreich“ würdigt.

Das auserwählte Motiv zählt aus folgenden Gründen durchaus zu den „Rechtsdokumenten“, da einmal eine Jahreszahl zugeschrieben wird, die aber durch Witterungseinflüsse heute nicht mehr erkennbar ist, und andererseits die Ausdeutung der Inschrift dieses Flurdenkmal als Rechtsobjekt als genanntes „Sühnekreuz“, erkennbar macht. Wir müssen auf andere dokumentarische Quellen zurückgreifen, um ein wenig Licht in die aus einer fernen, lange vergangenen Zeit stammende „Laib-Brot-Marter“ (=Marterl) bringen zu können. Dennoch wird manches im Dunkel der Historie bleiben – exakte Belege für das Geschehen wird man wohl nicht mehr finden, außer vielleicht in einem Herrschafts- oder Pfarrarchiv.

Wiewohl also im Allgemeinen derartige Flurdenkmäler durchaus aus einem realen Anlass entstanden sind -dies können wir auch bei der Raabser „Laib-Brot-Marter“ annehmen- und die dazugehörigen ätiologischen Erzählungen somit eigentlich nicht zu den Märchen und Sagen direkt zuzurechnen sind, so hat sich die Volkskunde durchaus damit zu befassen und wir kön-

nen getrost dieses Flurdenkmal in die Reihe der „Sagen und Legenden aus Österreich“ einbringen.

Zunächst aber noch die Erklärung des Begriffes „Marterl“: Marterl (Materl) sind jene Flurdenkmäler, die eine Darstellung der „Passio Christi“ oder wenigstens eine Darstellung der „Arma Christi“ (die Materwerkzeuge wie Kreuznägeln, Lanze usw.) zeigen, aber auch solche Objekte, die mit zum Teil naiven Bildern und Sinnsprüchen eines tragischen Vorfalles zur Erinnerung bringen, somit alle bildstockartigen Typen samt Varianten, einschließlich der Kapellen und Breitpfeiler. Das Wesentliche aber der nicht auf Christus bezogenen Flurdenkmäler ist immer ein tragischer Vorfall, der Anlass zur Errichtung des Denkmals gewesen ist. In unserem konkreten Fall hat sich der vom Gericht verpflichtete „Täter“ als Erbauer und damit als Mörder für alle Zeiten deklarieren müssen.

Mehrfach wird von Bildstöcken und ähnlichen Flurdenkmälern berichtet, dass unter ihnen Tote ruhen –wie dies ja auch im Falle der Laib-Brot-Marter gesagt wird. So abwegig sind diese „Sagen“ nicht, wie folgende Beispiele zeigen:

Hula (Franz Hula: Die Totenleuchten und Bildstöcke Österreichs.-Wien:Poeh, 1948) z.B. berichtet von zwei Fällen, in denen sich die diesbezügliche Legende als Wahrheit erwiesen hat: „Als der Bildstock ‚Zu den Eingemauerten, in Hainburg versetzt wurde, fand man tatsächlich die Skelette zweier Menschen. Wahrscheinlich handelt es sich um die Leichen von an der Pest Gestorbenen. Auch im Bildstock zu Pyhra (NÖ) wurden gelegentlich einer Restaurierung Kopf und Gebeine einer jungen Frauensperson entdeckt“.

### Mit einem Brotlaib erschlagen

In alten Zeiten sind immer wieder große Scharen von Räubern und Soldaten auch aus dem angrenzenden Böhmen und Mähren ins Waldviertel eingefallen und zogen plündernd und mordend durch das Land. Die Felder wurden verwüstet und ganze Dörfer in Brand gesetzt und zerstört. Große Armut war die Folge für die Bevölkerung und Hungersnöte setzten den ohnedies schon genug gestraften Landbewohnern heftig zu. In einer solchen Zeit wollte ein von großem Hunger geplagter Handwerksbursche zu einem der reichen Bauern in Oberndorf um einen Bissen Brot betteln gehen. Er machte sich auf den Weg und kam alsbald zu dem Bauernhof, wo er die Eingangstür offen fand. Voller Angst und mit heftigem Herzklopfen betrat er die gute Stube, in welcher aber niemand zu sehen war. Als er sich ein wenig umblickte, bemerkte der Bursche zu seiner großen Freude einen Laib Brot mitten auf dem Tisch liegen. Eingedenk seines großen Hungers ergriff er hastig das Brot und eilte, so rasch ihn seine Füße tragen konnten aus dem Haus. Der reiche Bauer aber hatte ihn heimlich beobachtet und stellte ihm ergrimmt nach. In seiner Furcht gefasst zu werden, warf der Bursche das Brot schließlich weg, um noch schneller laufen zu können. Der Bauer jedoch nahm das Brot auf und schleuderte es in seinem Zorn dem flüchtenden Handwerksburschen so heftig an den Kopf, dass dieser zu Tode getroffen zu Boden stürzte.

Die Angelegenheit kam vor Gericht, das schließlich der Bauer, der ein sehr angesehener Mann war, dazu verurteilte, eine Marter an jener Stelle zu errichten, an welcher der Handwerksbursche zu Tode gekommen war. Das Marterl sollte außerdem mit einer Inschrift versehen werden, durch die an das grausame Geschehen fortan erinnert werde. Den Vorbeikommenden sollte dies nicht nur zur Warnung sein, sondern sie auch zum Gebet für Opfer, aber auch für den Täter ermuntern. Noch heute steht dieses Marterl am Weg von Oberndorf nach Oberpfaffendorf und im Volksmund heißt es, der Handwerksbursche liege hier begraben. Eine andere Version dieser Erzählung lautet:

### Die Brotlaibermarter zu Raabs

Am Wege gegen Oberpfaffendorf steht eine sehr alte Steinsäule, die als „Schwarze Marter“ bekannt ist. Sie heißt aber auch „G'spitzte Marter“, wegen ihres spitz zulaufenden Helmes.

Die Sage erzählt Folgendes:

Als vor etlichen hundert Jahren eine Hungersnot in der ganzen Gegend herrschte, lebte in Raabs ein hartherziger Bäcker; der hatte noch Brot zu verkaufen. Da kam ein tothungriger Handwerksbursche an dem Laden mit dem frei liegenden „Bacht“ vorbei und eignete sich einen Laib Brot an. Aber der Bäcker hatte die Entwendung bemerkt, eilte dem Burschen nach und erschlug ihn.

Als Sühne musste der Bäcker die Marter errichten lassen, auf der oben an einer Seite heute noch ein eingegrabener Kreis an den Brotlaib erinnert. Eine Inschrift auf der anderen Seite der Säule soll angeblich über die Tat berichten.

(Diese nur mehr schwer lesbare Inschrift bezieht sich aber auf eine Persönlichkeit (Nikolaus Darx, s.u.) und führt auch eine Jahreszahl an: 1301 oder 1501.)

Versuchen wir nun, auf Grund verschiedener Literaturhinweise, ein wenig mehr von dem „Laib-Brot-Marterl“ in Erfahrung zu bringen.

Zunächst die nüchterne Beschreibung: An der Straße von Oberndorf nach Oberpfaffendorf, 400m nordwestlich der Pfarrkirche, auf einer Anhöhe am Ortsende, steht dieser bemerkenswerte gotische Tabernakelpeiler mit der Jahreszahl 1301, die allerdings nicht mehr erkennbar ist (!). Im Volksmund wird dieses Flurdenkmal „Spitze“, „Schwarze“ oder eben „Laib-Brot-Marterl“ genannt.

Wenn es in der neueren Literatur heißt, dass die Jahreszahl nicht mehr lesbar ist (auch ein Lokalausweis wird hier keine weiteren Erkenntnisse bringen!), so wundert man sich eigentlich, dass es in einer Beschreibung („Sommerfrische Raabs an der Thaya und Umgebung“, Raabs: Im Verlage des Verschönerungs-Vereins von Raabs und Oberndorf-Raabs, 1901, auf den Seiten 120 und 121) heißt: „Die wegen ihres hohen Alters denkwürdige Feldsäule steht hinter dem Pfarrhofe, am Wege nach Pfaffendorf und wird vom Volke ihrer Gestalt und altersgrauen Farbe wegen spitze oder schwarze Marter genannt.“

Das Granitgestein aus welchem sie gearbeitet wurde, zeigt an der Oberfläche eine derart fortgeschrittene Verwitterung, dass mit dem bloßen Finger leicht Gesteinsteilchen abgerieben werden können; infolge dessen ist auch die Inschrift auf der östlichen Tafel des Kreuzhäuschens schwer entzifferbar; darnach wurde die Marter, welche früher ein kleines steinernes Kreuz beherbergt haben soll, im Jahre 1301 von einem gewissen Nikolaus Darx aufgestellt. Die gegenüberliegende, restliche Tafel enthält die Figur eines Laibes, weshalb auch die Leute von einer Laibbrotmarter sprechen, die zur Erinnerung an eine große Hungersnot aufgestellt worden sein soll.

Anmerkung: Einer anderen Überlieferung nach soll selbe Marter zum Andenken an die Tötung eines Handwerksburschen, der in einem Bäckerladen einen Laib Brot entwendet hatte, durch den ihm nacheilenden Bäcker, aufgestellt worden sein.“

1901 war man sich über die Jahreszahl der Errichtung des Marterls also im Klaren; bei Hula (1948) liest sich das aber doch ein wenig anders: „Die sogenannte „Schwarze Marter“ bei Raabs soll einst eine Inschrift mit der Jahreszahl 1301 getragen haben (Geschichte der Stadt Raabs 1901), von der heute nichts mehr festzustellen ist. Es bleibt daher auch die Jahreszahl problematisch. Die Marter weist zwar einerseits noch einen runden Fensterabschluss und den bei den volkstümlichen Malen ganz ungewöhnlichen polygonalen Helm auf, andererseits aber schon den schlanken gotischen Schaft, wie es für das 15. und 16. Jahrhundert charakteristisch ist. In vielen Fällen wurden Steinsäulen, wenn sie verfielen, durch neue ersetzt ..., und es ist nicht unwahrscheinlich, dass zuweilen gewisse Stileigentümlichkeiten des alten Males auf das neue übertragen wurde, wodurch solche Stildivergenzen ihre Erklärung finden würden. Den restlichen Merkmalen nach gehört die Schwarze Marter einer engeren, um das 1400 in der Umgebung von Raabs an der Thaya auftretenden Gruppe an, die vor allem die dem Tabernakel aufsitzenden Wimperge mit spitzem Kleeblattbogen gekennzeichnet ist. Einer dieser Pfeiler, der Lichtstock in Thaya (nicht ident mit der Laib-Brot-Marter)..., trägt die Jahreszahl

1408“. Schließlich weist Hula darauf hin: „Wir müssen bei dieser Gelegenheit auf einen Brauch aufmerksam machen, der leicht zu irrtümlichen Annahmen für den Entstehungsgrund und die Entstehungszeit der ... Male führen kann. Statt neue Säulen aufzurichten, pflegte man früher gerne ein Ereignis auf die Weise festzuhalten, dass man eine darauf bezughabende Inschrift oder Jahreszahl auf ein bereits früher aus irgend einem anderen Anlasse errichtetes Mal anbrachte. Vielfach war ja der ursprüngliche Errichtungsgrund nicht mehr bekannt und die Säule daher zur neuen Verwendung umso willkommener.“

Alles in allem wird die „Schwarze Marter“ als wohl einer der ältesten (in Katzeldorf, NÖ, trägt ein Bildstock die Jahreszahl 1296, diese kann aber auch später aufgetragen worden sein!) Bildstöcke angesehen. Kriegerische Handlungen und zerrstörerische Raubzüge hat es im oberen Waldviertel immer wieder gegeben; so wäre sicherlich verwunderlich, wenn auch die Bildstöcke und andere Flurdenkmäler des öfteren solchen Untaten zum Opfer gefallen wären. Ihre Wiederinstandsetzung wurde wohl vielfach von den betroffenen Zeitgenossen durchgeführt – eine Tatsache, die uns nach 400, 500, 600 oder mehr Jahren offensichtlich in ihrer zeitmäßigen Zuordnung Probleme bereitet.

Die exakte historische Datierung (in unserem Falle 1301, 1401, 1501) mag zwar für die Geschichtswissenschaften oder Kunstgeschichte von hervorragender Bedeutung sein, die Volkskunde aber schaut in erster Linie auf die Funktion des zu betrachtenden Objektes bzw. der zu erforschenden Handlungsweisen. Damit erlangt das bedeutsame Sühnekreuz, Die „Laib-Brot-Marter“ in der Stadt Raabs an der Thaya, eine besondere Bedeutung, die gerade zu Ostern im Heiligen Jahr 2000 weltumspannende Geltung haben soll als ewige Botschaft Christi: Gedenkt und betet für die durch Gewalt von anderen ums Leben gekommenen Menschen, betet aber auch für die, die durch Sühne ihrer Untat ihren ewigen Frieden finden sollen, und bedenkt, was blinder Hass anrichten kann. Gerade das erst kürzlich vergangene 20. Jahrhundert mit zwei Weltkriegen und den fürchterlichen Kriegshandlungen am Balkan beweist wie notwendig es ist, sich der christlichen Tugenden zu besinnen – Tugenden, die für alle Menschen gleich welchen Glaubens – gelten sollten !

## SAFLOR – EINE ÖLPFLANZE AUF DEM VORMARSCH

Von Johann Gruber, Hanau

Trotz der Bemühungen um die Sauberhaltung unserer Landschaft werfen einige Zeitgenossen immer noch ihren Abfall in die Natur. Bei einer solchen „wilden“ Müllkippe fand ich vor einiger Zeit neben Mohn und Hirse auch einige distelähnliche Gewächse mit auffallend gelb-oranger Blüte. Vermutlich hatte jemand sein Vogelfutter mit entsorgt.

Aus meiner Briefmarkensammlung kannte ich diese Pflanze nicht und habe sie deshalb bestimmt: Saflor, die Färberdistel (*Carthamus tinctorius*). Bei der diesjährigen Briefmarkenbörse in Koblenz stieß ich auf einen Beleg aus Japan mit dieser Pflanze und möchte daher darüber berichten.

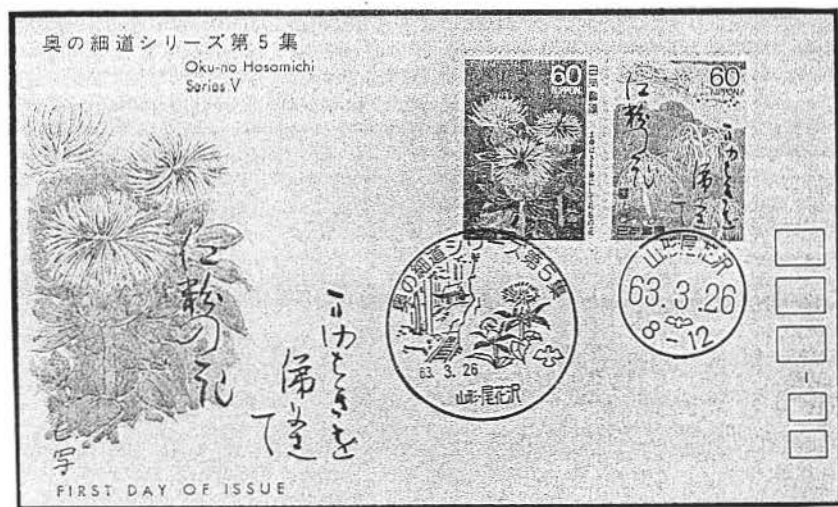
Der Saflor ist eine alte Farb- und Ölpflanze, die bereits vor 1600 Jahren v. Chr. in Ägypten nachgewiesen ist. Der aus dem gelb-orangen Blüten gewonnene Farbstoff Carthamin wurde und wird z.B. in Indien immer noch als Wollfarbe verwendet.

Anderswo werden Saflorblüten noch als Lebensmittelfarbe und für kosmetische Zwecke genommen. Höhepunkt des Anbaus für Färberzwecke war bei uns im 17. und Anfang des 18. Jahrhunderts. Damals wurde in Thüringen und im Elsaß soviel Saflor angebaut, dass beträchtliche Mengen nach England ausgeführt werden konnten.

Während andere Kulturpflanzen in Mitteleuropa in ihrer Bedeutung zunahm, ist der Saflor sehr im Rückgang begriffen, so dass er heute nur noch selten anzutreffen ist. Dagegen hat seine Anbaufläche in Kalifornien, im nördlichen Afrika und in Indien, das an 1. Stelle steht, sehr zugenommen, allerdings weniger als Färbepflanze, sondern in erster Linie als Ölpflanze. Die weißen Samen, die einen Ölgehalt von ca. 23% haben, sind von wirtschaftlicher Bedeutung und liefern das in vielen Haushalten verwendete „Distelöl“.

Die erste Nennung von Saflor in Mitteleuropa stammt von Albertus Magnus (13. Jahrh.), der in *Crocus hortensis* nennt. Abbildung und Beschreibung findet sich dann in dem Kräuterbuch von Leonhart Fuchs (1543) in Tübingen. Er nennt die Pflanze „Wilden garten Saffran“, auch *Carthamus* und *Crocum hortensem*. Er beschreibt, dass die Früchte zerstoßen als Medizin dienen.

Ein Ersttagsstempel anlässlich des 500. Geburtstages von Leonhart Fuchs zeigt die nahe Verwandte und dem Saflor blütenähnliche Mariendistel (*Silybum marianum*), deren Früchte ein erprobtes Gallen- und Lebermittel ist und auch bei der Herstellung von Kräuterlikör verwendet wird.



## YLANG – YLANG

Von Johann Gruber, Hanau

Am 25. November brachte die französische Überseeprovinz Mayotte eine Briefmarke mit der Abbildung einer „alambic“, einer heimischen Destillationsanlage für Öl aus den Blüten des Ylang-Ylang-Baumes heraus.

Ja, Sie haben richtig gelesen: Ylang-Ylang. Was verbirgt sich hinter dem exotischen Namen?

*Cananga odorata*, wie der Ylang-Ylang botanisch genannt wird, ist ein immergrüner Baum der Tropen aus der Familie *Annonaceae*. Er kommt im Malayischen Archipel, auf den Philippinen, N-Australien und auf den Pazifik-Inseln vor. Er ist heute ein Wirtschaftsfaktor gewor-

den und wird in manchen Gegenden kultiviert. Sein Hauptanbaugebiet liegt zwischen Afrika und Madagaskar, auf den Komoren. Besonders die Insel Mayotte hat sich dadurch einen Namen gemacht; sie wird nämlich die Parfüm-Insel genannt.

Ylang-Ylang ist wild ein Baum, der bis zu 27m hoch werden kann und als Nutzholz verwendet wird. Für die Ölherstellung werden die sonderbaren Blüten, die von den Blättern kaum zu unterscheiden sind, genutzt. Nur wenn die Blüten voll entwickelt sind, nehmen sie eine gelbliche Farbe an und ihr außergewöhnlicher Duft verrät sie schon von weitem.

In Kultur wird der Baum zur besseren Gewinnung der Blüten arbeitsgerecht geformt, in dem man, wenn die Blüten schulterhoch sind, die Äste am Stamm hinunter biegt. Der Baum blüht etwa ab dem 3. Jahr das ganze Jahr über. In der Hauptblütezeit, die auf Mayotte von Mai – Dezember ist, werden dem Baum etwa wöchentlich 1-2 kg seiner Blätter entnommen. Ein etwa 10-jähriger Baum soll jährlich 10 kg Blüte hervorbringen.

Die Ernte wird hauptsächlich von Frauen und Kindern vor Sonnenaufgang durchgeführt, denn die Sonnenhitze lässt das Öl verdunsten. In großen Körben von etwa 20 kg Inhalt werden die Blüten zur Destillationsanlage gebracht. Dort wird in harter Arbeit die Essenz gewonnen. Unter dem Destillationsapparat brennt ständig ein Feuer. In dem Kessel sieden 200 kg vollentwickelte Blüten in 70 Liter Wasser. Die richtige Abkühlung des Kondensationsrohres ist ganz wichtig für die Qualität. Aus dieser Menge kann man, je nach Anbaugebiet, bis zu 1 Liter hochkonzentrierte Essenz gewinnen, das Ylang-Ylang. Durch weiteres Sieden werden Essenzen von geringer Konzentration gewonnen, das sogen. Catanga-Öl.

Das ätherische Öl wird überwiegend nach Europa exportiert, wo es für Mischungen luxuriöser Parfüme verwendet wird.

In einigen Gebieten Malayas tragen Frauen Ylang-Ylang-Blüten als Schmuck.



Ylang-Ylang auf Briefmarken

Madagaskar	1959	Rio-Muni	1967
Samoa (West)	1969	Komoren	1969 + 1971
Franz. Polynesien	1984	Mikronesien	1989
Indonesien	1991+1993	Thailand	1995
Wallis-u.Futuna	1996	Mayotte	1997
		„ Destillieranlage	2000



## DER AKTUELLE BELEG – MAUL- UND KLAUENSEUCHE

von Stefan Hilz, Hessheim

Eine Bekannte, deren Kinder Brieffreunde in Irland haben, ließ mir einen Briefumschlag zu kommen. Bei näherer Betrachtung wurde die Aktualität des Stempels sehr schnell deutlich. Seit Wochen ist der Ausbruch der Maul- und Klauenseuche ein Thema, das die Medien beherrscht und Politiker, Landwirte und Verbraucher in Atem hält.

Der Brief trägt einen Absenderfreistempel mit folgendem Inhalt:  
DEPT. OF AGRICULTURE, FOOT AND MOUTH ADVICE, .. CALL  
1890-607-608, [WWW.IREGOV.JE/DAFF](http://WWW.IREGOV.JE/DAFF).

Über die angegebene Webadresse gelangt man auf die Webseiten der Abteilung für Landwirtschaft, Ernährung und ländliche Entwicklung der irischen Regierung. Speziell zur Maul- und Klauenseuche gibt es einige Seiten, die Informationen und Ratschläge zu der Seuche enthalten. So gibt es Hinweise für die allgemeine Öffentlichkeit, die Farmer, die Arbeitnehmer, die Transportunternehmen, zur Desinfektion, zu Kontrollmaßnahmen, zum Export von Fleisch und Milch, aber auch Informationen für Reisende, Antworten zu häufig gestellten Fragen und Hotlinenummern sowie zum letzten Stand der Seuche.

Die Maul- und Klauenseuche (MKS) ist im Welthandel die gefährlichste Seuche für Klauentiere. Da wichtige Märkte für Klauentiere sowie die von ihnen stammenden Erzeugnisse frei von MKS sind, wird jeder Ausbruch in der Europäischen Gemeinschaft zu zeitweiligen Sperrregelungen für das betroffene Gebiet zum Schutz des gemeinsamen Binnenmarktes führen. Die Vergangenheit hat gezeigt, dass Drittländer zum Schutz ihrer Klauentierbestände oft noch weitgehendere Sperrmaßnahmen ergreifen.

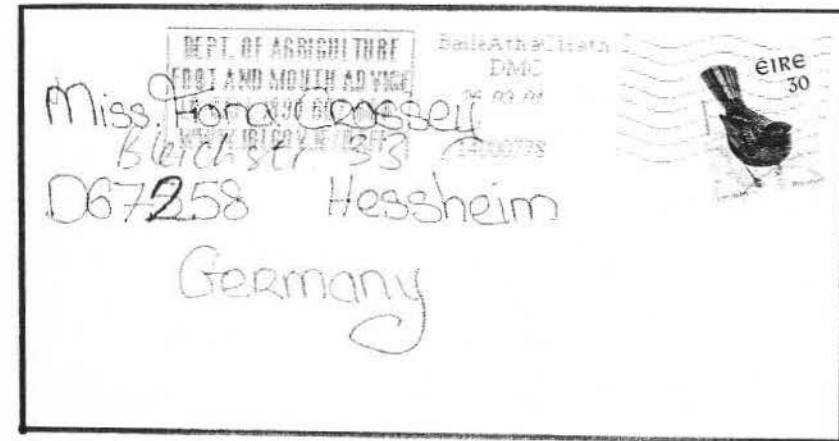
Der große Schaden, den diese Seuche verursacht, resultiert also nur zum geringen Teil aus der Erkrankung der Tiere, sondern vor allem aus den strikten Handelssperren, Sperrmaßnahmen um den Seuchenherd und langwirkenden Problemen im Absatz von lebenden Tieren und von ihnen stammenden Erzeugnissen.

Die MKS ist in der Regel eine schnell fortschreitende (akut verlaufende), fieberhafte und sehr leicht übertragbare Viruserkrankung der Wiederkäuer und Schweine. Für den Menschen stellt sie keine Gefahr da.

Sie ist gekennzeichnet durch einen raschen Verlauf im Bestand und die schnelle Verbreitung über größere Gebiete. Die Erkrankungsrate ist meistens sehr hoch (fast 100%), da die Sterblichkeitsrate jedoch gering (2 bis 5%).

Empfänglich für die MKS sind Hauswiederkäuer (Rind, Schaf und Ziege), Wildwiederkäuer (zum Beispiel Rotwild, Rehwild, Ziege) sowie Haus- und Wildschweine.

Das MKS-Virus wird auf direktem Wege übertragen, meistens durch Kontakt von Tier zu Tier, im Stall, auf dem Transport oder auf Viehmärkten. Eine Übertragung ist jedoch auch auf indirektem Weg über Zwischenträger –beispielsweise über Fahrzeuge, Personen, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Küchenabfälle usw.- möglich. Die MKS ist eine klassische Zwischenträgerseuche. Vor dem Hintergrund der langen Haltbarkeit des Erregers in der Außenwelt und der hohen Ansteckungsfähigkeit kommt auch dem Menschen als Überträger eine große Bedeutung zu.



Quelle: „Maul- und Klauenseuche Erkennen - Vorbeugen-Bekämpfen“, aid - Broschüre 1321/2001

## FELSZEICHNUNG „ACKERBAU“ IN TANUM

von Stefan Hilz, Hessheim

Mit der Ausgabe am 31. Januar 2001 hat die schwedische Post eine Briefmarkenserie gestartet, die schwedische Stätten der Weltkulturerbes zeigt. Von den 640 Stätten, die die UNESCO-Liste beinhaltet, befinden sich 11 in Schweden.

Für die jetzige Ausgabe wurden die Felszeichnungen in Tanum, die Eisenhütte in Engelsburg, Gammelstadts Kirchenstadt in Lulea, der Marinehafen Karlskrona und das Schlosstheater von Drottningholm als Briefmarkenmotive abgebildet.

Eine der beiden Marken, die Felszeichnungen in Tanum wiedergeben, ist dem Thema Ackerbau gewidmet. Die Felszeichnung zeigt einen Menschen, der einen von zwei Tieren gezogenen Hakenpflug führt. Zudem ist noch ein weiteres Tier abgebildet.



Die prähistorischen Felsbilder findet man in der Provinz Boshuslän an der schwedischen Westküste. Die Felszeichnungen in Tanum bestehen aus über 450 Zeichnungen mit Tausenden von Bildern und Figuren. Zehn Felsbildplätze sind zugunsten der Touristen eingemalt und ausgeschildert. Die Bilder sind Gravuren, die in der skandinavischen Bronzezeit (ca. 1800 bis 500 v. Chr.) in Granit eingehauen wurden. Sie liegen im Freien und sind in diesen 10 Fällen rot eingemalt, um sie besser sichtbar zu machen. Die meisten Felsbilder aber liegen versteckt in Wäldern, auf den Feldern oder direkt neben einem Bauernhof. Um diese Felsen zu finden, empfiehlt es sich Tanums Hällristningmuseum Underlös zu besuchen.

Die Marke mit dem Motiv Ackerbau (Mi.-Nr. 2215) ist im Einfarbigen-Stahldruck in Blau auf gefärbtes, graues Papier gedruckt und als innerschwedische Brief frankierung herausgegeben.

Sie gilt für Sendungen gemeinnütziger Organisationen.

Quelle: Pressemeldung der Sweden Post, Michel-Rundschau 04/2001

## DAS JAHR DES OCHSEN WIRD EINES UNTER VIELEN SEIN

Von Kurt Buck, Rottweil



Für diejenigen, die an die chinesische Mythologie glauben wird das Lunarjahr 1973 sehr wahrscheinlich eines unter vielen sein. Denn es ist das Jahr des „Ochsen“, und dieses Tier ist das Symbol für den Frühling und die Landwirtschaft. Zu alten Zeiten besaß der Kornanbau eine sehr große Bedeutung, und der Ochse war der König des Reisbauern. Deswegen aßen die Chinesen nicht das Fleisch des Ochsen. Ein Festessen aus dem Tier zu machen, das den Menschen Reis gab, wäre als ein Akt gegen die Natur betrachtet worden. Bis in die heutige Zeit essen viele Chinesen auf der ganzen Welt, insbesondere diejenigen, die buddhistischen Glaubens sind, kein Rindfleisch.

Obwohl so ein starkes Vorurteil besteht, wird in der „Materia Medica“ der Chinesen der Rindfleischbrühe, aufgrund der starken und muskelvollen Beschaffenheit des Ochsen, sehr große, stärkende Kräfte zugeschrieben.

Im alten China war dieses Tier mit einer großen Feierlichkeit, bekannt als das „Frühlingstreffen“ oder das „Schlagen des Frühlingsochsen“, verbunden. Es bestand aus einem feierlichen Pflügen, das von keinem Geringeren als dem Kaiser selbst vorgenommen wurde. Seine Kaiserliche Hoheit hielt einen hoch verzierten Pflug (der speziell zu diesem Zweck da war) und grub damit drei Furchen. In der Zwischenzeit trugen fünf Prinzen und neun höhere Minister

Eine Ochsenachbildung aus Lehm an den Ort des Kaisers. Sie wurden von Hunderten von kleinen Nachbildungen begleitet. Nachdem das Feld gepflügt worden war, war die Erde aufgebrochen und die Erdklumpen und die kleinen Nachbildungen wurden von der Menge fortgetragen, um die Erde auf ihren eigenen Feldern zu zerstreuen, in der Hoffnung, damit eine reiche Ernte sicherzustellen.

Diese Zeremonie wird, obwohl nicht mehr von Regierungsmitgliedern ausgeführt, immer noch in kleinen ländlichen Gebieten angehalten, wo die Menschen glauben, dass ihr Versäumnis eine magere Ernte bringen wird.

Allgemein wird sie zu der Zeit des „Li Ch'un“ abgehalten, die ungefähr um den 5. Februar herum liegt, wenn die Bauern Ferien haben.

Bei militärischen Angelegenheiten wurde der Ochse als Himmelsopfer geschlachtet. Seine Hufe wurden zur Wahrsagung benutzt; wenn seine Hufe zerstreut waren, war es ein schlechtes Omen, wenn seine Hufe Seite an Seite bleiben, war es ein gutes Omen.

Eine große Nachbildung aus Bronze eines Wasserbüffels bewacht das Ufer des Sees vom Sommerpalast in Peking. Man glaubte, dass das heilige und kräftige Tier die bösen Geister verdrängen würde, die Unruhe in die Seen, Flüsse und Meere bringen.

Quelle: Übersetzung des Artikels „Yaer of the ox will be one of plenty“, erschienen in der „South China Morning Post“ am 18.01.73.

## PABLO PICASSO

Von Kurt Buck, Rottweil



Die polnische Briefmarke zeigt Pablo Picasso und ein Zierfeld „The Weeping Woman“ im Format 25 x 16. Die Federzeichnung vom 6.7.1937 trägt den deutschen Titel „Die weinende Frau“.

Der polnische Stempel mit einer Stierkampfdarstellung ist allerdings nur ein schematisiertes Emblem, das keinerlei Rückschlüsse auf ein zugrundeliegendes Original von Picasso zulässt. Picasso schuf vor allem vor 1950 Stierkampfmotive.

## ES WERDE BROT (TEIL II)

von Walter Sperlich

Kettenschlepper mit Pflügen findet man auf Ausgaben der indischen Post von 1955 (Abb. 85) und der Post der Sowjetunion aus dem Jahre 1954 (Abb. 86). Interessant ist die Darstellung auf der Rückseite eines Geschäftsbriefes von 1925. Sie zeigt das präzise Konterfrei eines der ersten in Deutschland gebauten Raupenschlepper mit einem Pflug (Abb. 87). Dieser Geschäftsbrief wurde eigentlich in den Artikel aufgenommen, weil seine Vorderseite als Zudruck einen Mähbinder zeigt (vgl. Abb. 287).

Mitunter werden auf einer Briefmarke verschiedene Entwicklungsstufen des Pflügens dargestellt. So zeigt die rumänische Marke von 1945 einen Radtraktor mit angehängtem Pflug. Im Hintergrund des Markenbildes ist das Pflügen mit einem Ochsespann zu erkennen (Abb. 88). Interessant ist auch die chinesische Marke aus dem Jahr 1952. Ihr Markenbild enthält sowohl die Bodenbearbeitung mit der Hacke als auch das Pflügen mit Gespann und Traktor (Abb. 89).

Fachliche Fehler sind bei der grafischen Gestaltung von Briefmarken nicht auszuschließen. So laufen auf der belgischen Marke von 1965 die „Furchenräder“ des Schleppers und des Pfluges bereits auf dem vorher gepflügten Boden, wodurch dieser nochmals gewendet wird (Abb. 90).

Das Pflügen des Bodens war oft ein beliebtes Motiv für bedeutende Kunstwerke. Die Postverwaltungen mehrerer Länder benutzten solche Werke als Vorlage für ihre Postwertzeichen. So widmete 1991 die Post aus Ghana einen Briefmarkensatz dem Schaffen von Vincent van Gogh. Zu diesem Satz gehört die Wiedergabe seines Bildes „Pflug und Egge“ (Abb. 91). Eine Briefmarke aus Togo von 1970 zeigt das Gemälde „Auf dem Acker“ des russischen Malers M. K. Klodt. Dieses Gemälde befindet sich in den Sammlungen des staatlichen Russischen Museums Petersburg (Abb. 92). Die Marke aus Ruanda mit dem mittelalterlich gekleideten pflügenden Bauern gibt ein Detail des Gemäldes „Der Sturz des Ikarus“ von Peter Breughel der Ältere wieder (Abb. 93); das Gemälde befindet sich im Musée des Beaux Arts in Brüssel. Auch die Darstellung der Statue mit der zukunftsweisenden Aussage, aus Schwertern Pflugschare zu schmieden, gehört zu den auf Postwertzeichen abgebildeten Kunstwerken. Diese Statue, ein Geschenk der Sowjetunion an die Vereinten Nationen, ist ein Werk des sowjetischen Bildhauers J.W. Wutschetitsch. Sie wurde auf einer sowjetischen Briefmarke aus dem Jahr 1960 abgebildet, ebenso als Zudruck auf einem FDC der UNPA, New York (Abb. 94 +95).



Abb. 87.

Abb. 85



Abb. 86



Abb. 89



Abb. 88

Abb. 90



Abb. 91



Abb. 92

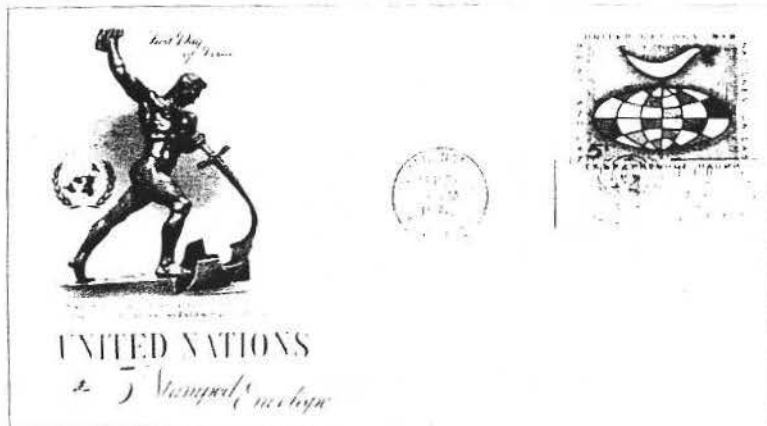


Abb. 93



Abb. 94





### Weitere Geräte zur Bearbeitung des Bodens

Außer dem Pflug dem wichtigsten Gerät zum Wenden des Bodens, verfügt der Landwirt über eine Vielzahl weiterer Geräte, mit denen der Acker für die Saat vorbereitet wird. Sie unterscheiden sich nach den Anforderungen, welche die jeweilige Bodenart an das Gerät stellt, und nach ihrer Arbeitsweise, mit der die beste Bodenstruktur entsprechend dem jeweiligen Bodenzustand erreicht werden soll. Auch die Art der Zugkraft stellt Anforderungen an die Geräte. Geräte für die motorische Zugkraft müssen zwangsläufig stabiler gebaut werden als die für den Gespannzug. Mit ihnen sind größere Arbeitsbreiten sowie Kombinationen verschiedener Geräte zum Erreichen eines günstigen Saatbeetes in weniger Arbeitsgängen möglich.

Zur Auflockerung des Bodens verwendet man vorwiegend Grubber oder Scheibeneggen.

Der **Grubber** reißt mit seinen Zinken den Boden auf, lockert und krümelt ihn. Gleichzeitig vermischt er die Bodenschichten. Nach ihren Arbeitswerkzeugen werden Grubber mit starren, federnden und halbstarren Zinken unterschieden. Auch der Grubber ist in seiner Wirkungsweise auf die Ursprungsform der Bodenbearbeitungsgeräte, den Haken, zurückzuführen. Meist werden Grubber mit Eggen, vorwiegend Krümel-Eggen, kombiniert. Diese Kombination wird vor allem zur Vorbereitung des Saatbeetes nach dem Pflügen eingesetzt. Ein Grubber bei der Arbeit ist auf der Marke aus Pakistan von 1978 zu sehen (Abb. 96). Die folgende Marke (Abb. 97) gehört zu einem Satz Ganzsachen, mit dem die rumänische Post 1985 das Programm des heimischen Traktorenbaus vorstellte. Markenbild und Zudruck zeigen einen schleppergezogenen Grubber, kombiniert mit einer Egge.

Der Aufbau der **Scheibenegge** ähnelt dem des Scheibenpfluges. Bezüglich Einsatz und Funktion ähnelt sie jedoch dem Grubber. Mit der Scheibenegge wird der gepflügte Boden gelockert, werden Schollen und Kluten zerstört. Sie dient auch zum Stürzen von Stoppeln, dem Unterarbeiten von Wurzelresten, Stalldung und Kompost. Auch zum Lüften von Grasnarben wird sie benutzt. Mit Stellhebeln können Arbeitstiefe und Stellung der Scheiben verändert werden. Eine typische Scheibenegge für den Gespannzug ist auf der Marke der Ciskei dargestellt (Abb. 98). Sie gehört zu einem Satz Briefmarken aus dem Jahre 1992, mit denen historische landwirtschaftliche Geräte vorgestellt werden. Demgegenüber demonstriert die Marke der ungarischen Post von 1950 den mechanischen Einsatz einer Scheibenegge (Abb. 99).

Die **Egge** ist wie der Pflug eines der ältesten Ackerbaugeräte, das ursprünglich aus Holz, später mehr und mehr aus Eisen gefertigt wurde. Sie wird zum Krümeln, Mischen und Einheben von Düngemitteln und zur Bekämpfung von Unkräutern im Pflanzenbestand eingesetzt. Die Formen der Egge sind vielgestaltig, sowohl in Bezug auf die Anforderung ihrer Zinken, der Belastung der Felder und der Bauweise der Egge. Die Marke mit dem Bild der Bäuerin beim Eggen (Abb. 100) wurde 1955 von der sowjetischen Post dem Künstler A.G. Wenzianow ge-

widmet; sein Gemälde „Auf dem Feld,Frühling“, befindet sich in der Tretjakow-Galerie in Moskau.

Abb. 97

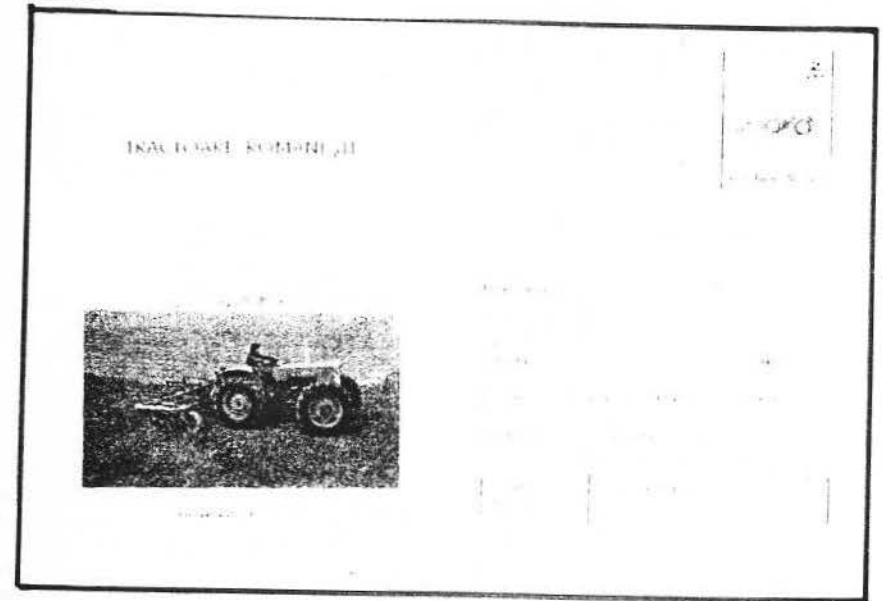


Abb. 96



Abb. 98



Abb. 99



Abb. 100

Die **Schleppe** wird zum Krümeln und Einebnen des Bodens nach einer Pflugfurche verwendet. Sie wird hauptsächlich im Frühjahr eingesetzt, um auf dem im Herbst gepflügten Boden die Furchen zu glätten, die Wasserverdunstung einzuschränken und Unkrautsamen zum Auflaufen zu bringen. Als Schleppwerkzeuge werden Balken, Stahlschienen oder Wagenreifen benutzt. Für die Wirkungsweise dieses Geräts ist entscheidend, in welchem Winkel die arbeitende Kante der Schleppe die Bodenkämme trifft. Bei industriell hergestellten Schleppen kann der Winkel verstellt werden. Eine solche verstellbare Schleppe (Baujahr 1914) ist auf einer Marke der Ciskei zu finden, die ebenfalls zu dem bereits genannten Satz historischer landwirtschaftlicher Geräte gehört (Abb. 101).

Die **Glattwalze** dient zum Glätten und Befestigen einer lockeren Bodenoberfläche. Mit ihr können auch Klumpen und Erdschollen zerkleinert werden. Hochgefrorene Saaten oder Wiesen werden gewalzt, um den Pflanzen wieder Bodenschluss zu geben. Die belgische Marke von 1965 zeigt eine gespannte Walze bei der Arbeit (Abb. 102).

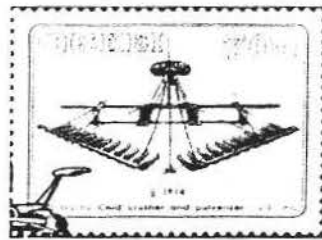


Abb. 101



Abb. 102

## DAS GETREIDE

Die Wildformen des heutigen Getreides wurden schon vor Jahrtausenden gesammelt, gepflegt und kultiviert. Bereits vor 6 000 bis 7 000 Jahren hatte man im mittleren Osten und in Lateinamerika damit begonnen, wertvolle Gräser zu züchten.

Das Getreidekorn liefert fast alles, was der menschliche Körper braucht: Kohlehydrate in Form von Stärke, Eiweiß, Vitamine und nahezu alle wichtigen Mineralstoffe. Dafür enthält es wenig Fett. Deshalb bildet der Anbau von Getreide die Grundlage der menschlichen Ernährung. Als Grundnahrungsmittel verwendet man es zur Herstellung von Brot, Brei oder Fladen, aber auch von Graupen, Haferflocken und Gries. Getreide dient auch als Futtermittel in der tierischen Produktion, vor allem für Schweine und Geflügel. Und schließlich liefert es den Rohstoff für Brauereien und Brennereien sowie für viele Erzeugnisse, die zu täglichen Leben gehören.

Die drei wichtigsten Getreidearten Weizen, Reis und Mais decken gegenwärtig etwa 60 % der Energieaufnahme der Weltbevölkerung. Etwa 51 % des weltweit genutzten Ackerlandes werden mit Getreide bestellt. Das durchschnittliche Erntergebnis beträgt jährlich 1 850 bis 1 900 Millionen Tonnen. Ausdruck dieser weltumspannenden Bedeutung des Getreides ist der FDC der Post des Malteser Ordens von 1971 (Abb. 103).

Dem Anbau und der Verwertung des Getreides sowie dem Austausch von Erfahrungen und neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen zur Steigerung der Produktion und der Qualität von Getreide und Getreideerzeugnissen sind die internationalen Getreide- und Brotkongresse gewidmet. Anlässlich des 5. Welt-Getreide- und -Brotkongresses der 1970 in der DDR stattfand, wurde ein Zusammendruck von Sondermarken herausgegeben (Abb. 104). Getreideäh-

Abb. 103



Abb. 104

ren und Backwaren (Abb. 105) wählte die französische Post als Motiv für ihre Sondermarke zum Welt-Getreide- und -Brotkongress der 1992 in Frankreich stattfand.

Große Bedeutung hat die Getreidezüchtung. Sie hat das Ziel, neue und verbesserte Sorten mit hoher Ertragsleistung, Ertragssicherheit und Qualität zu schaffen. Diese sollen resistent sein gegen Krankheiten und Schädlinge, außerdem geeignet für die Nutzung hoher Düngergaben und von Zusatzwässerung sowie hohe Mahl- und Backqualität haben. Die Züchtung einer neuen Getreidesorte kann zwischen 8 und 20 Jahre dauern. Während die Züchtung meist in wissenschaftlichen Instituten erfolgt, werden neue Sorten durch eine Vielzahl zugelassener Betriebe für die praktische Anwendung vermehrt und bereitgestellt.

Der Getreidezüchtung sind nur wenige Briefmarken gewidmet. Offensichtlich unterschätzen die Postverwaltungen deren Bedeutung für die Sicherung einer ausreichenden Ernährung, oder sie finden das Wirken der Getreidezüchter wenig attraktiv für die Gestaltung von Markenbildern. Umso höher ist deshalb die Ausgabe der kanadischen Post zu werten, auf der das Zulassungsprotokoll der Weizensorte „Marquis-Weizen“ aus dem Jahre 1909 abgebildet ist. Es enthält die wesentlichsten Qualitätskriterien dieser Sorte (Abb. 106). Interessant ist auch der Ersttagsbrief zum 100-jährigen Bestehen der schwedischen Saatgutkontrolle (Abb. 107). Die linke Marke dieses Briefes zeigt die Saatgutanalyse auf Beimengung, die rechte vergleicht die Lebenskraft gesunder mit lebensunfähigen Pflanzen. Im Stempelbild sind Ähren der in unseren Breiten häufigsten Getreidearten abgebildet: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (von l. nach r.). 1966 hat die Post der Vereinten Nationen die Arbeit der Entwicklungshelfer gewürdigt. Sie haben eine große Bedeutung für die Züchtung geeigneter bodenständiger Sorten, um Voraussetzungen zur Erhöhung der Erträge in den Entwicklungsländern und damit der Sicherung einer immer besser werdenden Eigenversorgung mit Nahrungsgütern zu schaffen. Die Anlage von Versuchspartellen im Rahmen der Entwicklungsarbeit wird auf einer Marke der UNPA Wien wiedergegeben (Abb. 108).

**Weizen** (*Triticum*) ist die wichtigste Getreideart und Brotfrucht der Erde. Er zählt zu den ältesten Kulturpflanzen und wird aufgrund seiner Formenvielfalt sowohl in den gemäßigten Breiten als auch in den Subtropen und Tropen angebaut. Jährlich werden weltweit 550 bis 580 Millionen Tonnen Weizen geerntet. Die große Bedeutung des Weizens beruht vor allem auf seine hohen Ertragsfähigkeit und seiner vielseitigen Verwendbarkeit. Dank seines hohen Gehalts an Kleber verfügt er über eine hohe Backfähigkeit, die von keiner anderen Getreideart

Abb. 107

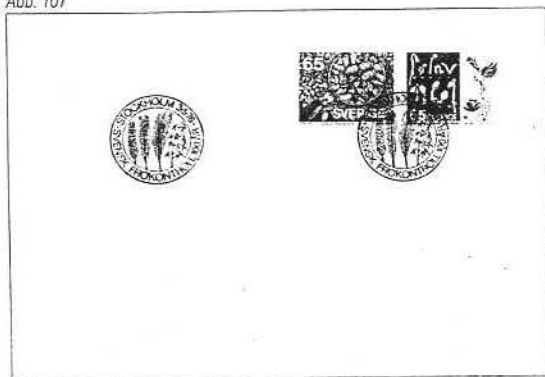


Abb. 105



Abb. 106



Abb. 108

erreicht wird. Durch Züchterische Arbeit war es in den letzten Jahrzehnten möglich, die Weizenträge bedeutend zu erhöhen. Die indische Postverwaltung widmete dieser Tatsache –der Weizenrevolution– eine Sondermarke und einen FDC (Abb. 109). Die Säulen auf der Marke symbolisieren die Steigerung der Weizenerten im Ergebnis der „Revolution“. Der Zudruck auf dem Brief zeigt die Aussaat mit einer einfachen Drillmaschine.

Weizenähren sind auf den Briefmarken vieler Länder zu finden. Besonders gelungen dürfte die Darstellung dieser Ähren vor einem unendlich scheinenden Weizenfeld auf der Ausgabe von Malawi sein, die zu einem Satz von Marken mit Getreidemotiven gehört, der anlässlich des Welternährungstages 1981 herausgegeben wurde (Abb. 110). Ähnliche Motive befinden sich auf der Marke aus Argentinien von 1954 (Abb. 111) und auf der polnischen Ausgabe anlässlich der Welternährungskonferenz von 1992 (Abb. 112). Doch auch die Ausgaben der Postverwaltungen San Marino aus dem Jahre 1958 (Abb. 113), von Bulgarien aus dem Jahre 1965 (Abb. 114), der Sowjetunion von 1964 (Abb. 115) und von Australien (Abb. 116) zeigen realistische Darstellungen von Weizenähren. Die norwegische Marke mit den zwei Ähren ist dem 100-jährigen Bestehen der landwirtschaftlichen Hochschule im Jahre 1959 gewidmet (Abb. 117). Weizenähren sind auch das vordergründige Motiv auf eine Marke der DDR zum Welttag der Meteorologie im Jahre 1968 (Abb. 118). Die bulgarische Post benutzte Weizenähren auch zur Umrahmung ihres Staatseblems. Ein Beispiel dafür liefert die Marke von 1936 (Abb. 119).

Die in Brasilien stattfindenden Weizenfeste sind Anlass zur Herausgabe von Postwertzeichen. Sowohl die Marke als auch Stempel und Zudruck auf dem FDC von 1964 sind Beweise dafür (Abb. 120). Felder mit Getreide sind auch ein beliebtes Motiv für die Maler. Der Post der Tschechischen Republik ist es zu verdanken, dass ein bekanntes Gemälde von Vincent van Gogh auf einer Briefmarke abgebildet wurde. Das „Grüne Weizenfeld mit Zypresse“ ist heute in der Nationalgalerie in Prag zu finden (Abb. 121).



Abb. 109

Abb. 110



Abb. 111



Abb. 112



Abb. 113



Abb. 114



Abb. 115

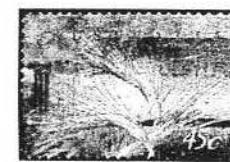


Abb. 116



Abb. 117

Abb. 118



Abb. 119

Abb. 120

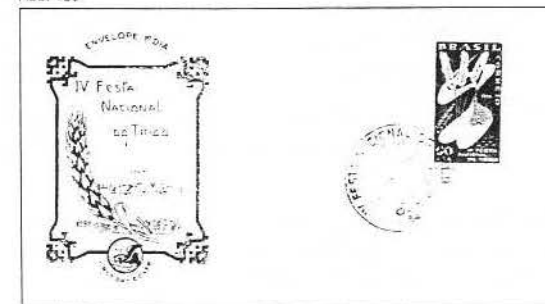






Abb. 121

Reis (*Oryza sativa*) liefert etwa 23 % der Nahrungsmittelkalorien der Menschheit. Sein Anbau erfolgt vor allem in Asien, wo 92 % des Weltaufkommens von etwa 550 Millionen Tonnen erzeugt werden. Das widerspiegelt sich auch im Verbrauch je Kopf der Bevölkerung. Während der Durchschnittseuropäer nur 3 % seines Getreidebedarfs mit Reis deckt und jährlich 2kg Reis verbraucht, sind es in Japan 90 kg pro Kopf und Jahr.

Reis ist eine der ältesten Kulturpflanzen unserer Erde und aufgrund der Vielzahl seiner Sorten das formenreichste Getreide. Seine hohen Wärmeansprüche beschränken den Anbau vor allem auf die tropische und subtropische Region. Im Anbau überwiegt Wasserreis, der etwa 90 % der Weltproduktion liefert. Im Gegensatz zum weniger ertragreichen Bergreis erfordert sein Anbau bewässerte Flächen, auf denen bei Überstauung das Wasser 20 cm bis 30 cm hoch steht. Daraus ergeben sich auch spezielle Methoden für den Pflanzenbau und hohe Anforderungen an Mensch, Tier und Maschine bei Bestellung, Pflege und Ernte. Im folgenden wird mit Hilfe von Postwertzeichen deshalb etwas ausführlicher auf den Reisanbau eingegangen. Reispflanzen sind auf den Briefmarken der Anbauländer dominierend. Die Marke aus Malawi gehört zu dem Satz von Briefmarken mit Getreidemotiven, der bereits erwähnt wurde (Abb. 122). Auch die Ausgaben aus Nicaragua von 1986 (Abb. 123) und Indonesien von 1963 (Abb. 124) zeigen Reispflanzen vor Reisfeldern. Eine Reispflanze in der Hand eines Bauern wählte die Post von Swaziland 1988 als Motiv der Ausgabe, die dem Welternährungsprogramm gewidmet ist (Abb. 125). Die Postverwaltung von Mosambik gab 1981 einen Briefmarkensatz über einheimische Nutzpflanzen heraus, zu dem auch eine Reispflanze gehört (Abb. 126). Darstellungen von Reispflanzen und Ähren finden sich ebenso auf Ausgaben der Postverwaltungen von Malaysia aus dem Jahr 1986 (Abb. 127), von Surinam aus 1961 (Abb. 128) und der Vereinten Arabischen Republik von 1963 (Abb. 129). Auch die polnische Post widmete in ihrem Satz anlässlich der Gründung des Welternährungsprogramms im Jahre 1963 eine Marke dem Reisanbau. Sie zeigt neben einer Reispflanze auch die Möglichkeit der mechanisierten Reisernte (Abb. 130). Das Internationale Reisjahr 1966 der FAO würdigte die Post von Mexiko mit einer speziellen Ausgabe (Abb. 131).

Das Pflügen der Reisfelder ist auf den nassen Böden schwer für Mensch und Tier. Das wird von den Ausgaben aus Niederländisch-Indien von 1937 (Abb. 132) und Surinam von 1953 (Abb. 133) deutlich zum Ausdruck gebracht. Auch Marke und Stempel auf dem FDC der taiwanischen Post von 1958 sind dem Pflügen eines Reisfeldes gewidmet (Abb. 134). Wie die chinesische Ausgabe aus dem Jahr 1975 zeigt, kommt das mechanisierte Pflügen, hier mit einem Kleintraktor, auf den Parzellen mehr und mehr zum Durchbruch (Abb. 135). Das Pflanzen der Reispflanzen von Hand ins bewässerte Land ist auch heute noch vielfach üblich. Deutlich wird das zum Beispiel auf der Marke aus Kenia dargestellt, die zu einem Satz von Briefmarken gehört, der anlässlich des Welternährungstages 1981 herausgegeben wurde (Abb. 136). Auch die von der UNPA New York dem Welternährungstag 1984 gewidmete Marke zeigt das Pflanzen von Hand (Abb. 137). Die von der indonesischen Post 1984 herausgegebene Marke zeigt im Vordergrund einen Bauern mit einer Hacke, die vielfach beim Bewässern der Reisfelder zum Tragen kommt, und eine Bäuerin mit Reispflanzen. Im Hintergrund sind Bauern mit der Ernte beschäftigt (Abb. 138).

Mehr und mehr kommen aber auch spezielle Maschinen zum Pflanzen von Reis zum Einsatz.

Mehr und mehr kommen aber auch spezielle Maschinen zum Pflanzen von Reis zum Einsatz.

Mehr und mehr kommen aber auch spezielle Maschinen zum Pflanzen von Reis zum Einsatz.

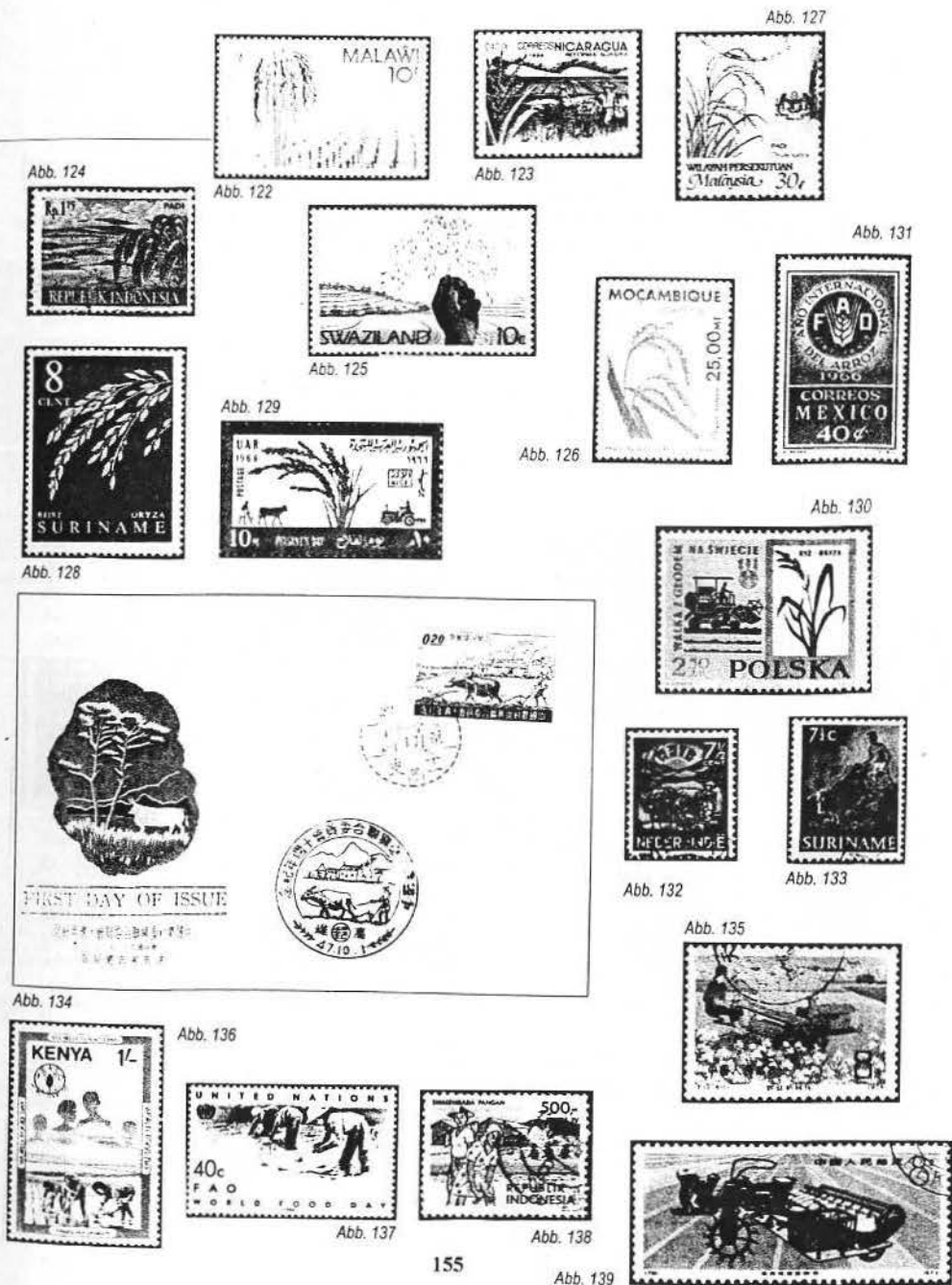


Abb. 124



Abb. 128

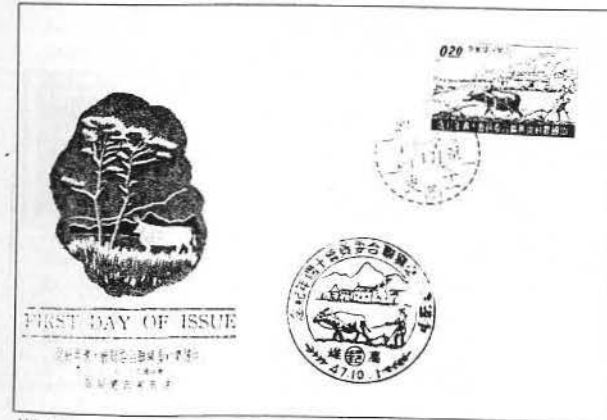


Abb. 134



Abb. 136



Abb. 137



Abb. 138



Abb. 127



Abb. 122



Abb. 123



Abb. 125

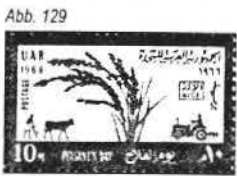


Abb. 129



Abb. 126



Abb. 131



Abb. 130



Abb. 132



Abb. 133



Abb. 135



Abb. 139

Eine solche Maschine wird auf der chinesischen Marke aus dem Jahr 1973 dargestellt (Abb. 139); die folgende Marke (Abb. 140) zeigt eine derartige Maschine im Einsatz beim Reis-pflanzen. Interessant ist das Markenbild der chinesischen Marke von 1975. Während auf der oberen Terrasse Kleintraktoren den Boden für das Pflanzen vorbereiten, erfolgt auf der unteren bereits die Bestellung mit Pflanzenmaschinen (Abb. 141)

Zur Ernte von Reis wird oft noch die Sichel verwandt. Sowohl die Marken der Post der Philippinen (Abb. 142) als auch der thailändischen Post (Abb. 143) zeigen Bäuerinnen mit der Sichel bei der Reisernte. Beide Marken gehören zu Ausgaben, die anlässlich der Gründung des Welternährungsprogramms 1963 erschienen. Anschauliche Bilder der Reisernte von Hand vermitteln auch die Ausgaben aus Indien (Abb. 144), aus Ceylon von 1958 (Abb. 145) und Südkorea von 1949 (Abb. 146). Die irakische Marke mit den erntenden Bauern erschien zum Welternährungstag 1981 (Abb. 147). Interessant ist auch die Ausgabe der Republik China von 1912 (Abb. 148).

Mehr und mehr wird die Reisernte jedoch mechanisiert. Eine spezielle Maschine bei der Reisernte ist auf der Marken aus Nordkorea von 1981 zu sehen (Abb. 149). Auf größeren Flächen werden sogar Mährescher für die Reisernte genutzt. Sie sind auch für den Einsatz auf bewässerten Flächen ausgerüstet. Wie die Marke aus Britisch-Guyana zeigt, wurden in den Kolonien bereits 1954 Mährescher zur Reisernte eingesetzt (Abb. 150). Auf der chinesischen Marke von 1979 ist ein Spezialmährescher abgebildet, der offensichtlich an einen Traktor montiert wurde und eine Vorrichtung zum Absacken des Kornes hat (Abb. 151).



**Mais** (*Zea mays*) ist vor Jahrtausenden auf dem amerikanischen Kontinent entstanden und wurde dort kultiviert. Er nimmt heute den dritten Platz unter den Getreidearten ein. Hauptsächlich wird Mais in Amerika und Asien, aber auch in Südeuropa zur Körnergewinnung angebaut. Jährlich erntet man weltweit etwa 500 bis 520 Millionen Tonnen. In Gebieten, in denen aufgrund der klimatischen Bedingungen die Körner nicht voll ausreifen, nutzt man den Mais als Futterpflanze (Grün- oder Silomais).

Der Maiskolben ist vor allem in den Mais anbauenden Ländern ein beliebtes Motiv für die Gestaltung von Postwertzeichen. Wie bereits in den vorhergehenden Abschnitten über die Getreidearten erwähnt, bringen vor allem die Marken aus Malawi (Abb. 152), Nicaragua (Abb. 153) und Swaziland (Abb. 154) die Maispflanzen bzw. Maiskolben sehr wirkungsvoll zum Ausdruck. Alle drei Motive gehören zu den bereits genannten Briefmarkensätzen dieser Länder. Wirkungsvoll werden Maiskolben auf den Marken aus San Marino (Abb. 155), aus Bulgarien (Abb. 156), aus der Sowjetunion (Abb. 157) und aus Mosambik (Abb. 158) wiedergegeben. Auch diese Marken sind Bestandteil von ganzen Sätzen über Nutzpflanzen der Länder. Die Marke aus Kenia (Abb. 159) gehört zu einem Satz, der anlässlich des Welternährungstages 1981 herausgegeben wurde. Dem 10. Jahrestag des Bestehens landwirtschaftlicher Kollektivbetriebe widmete die rumänische Post eine Marke, auf der eine Maishybride abgebildet ist (Abb. 160). Ein Maiskolben und eine Weizenähre zieren die Marke der Vereinigten Arabischen Republik von 1963 (Abb. 161). Sie wurde anlässlich der Gründung des Welternährungsprogramms herausgegeben. Die Marken aus Südafrika von 1961 (Abb. 162) und Brasilien von 1980 (Abb. 163) gehören zu den Dauerserien dieser Länder. Im Markenbild einer Ausgabe der Tschechoslowakei aus dem Jahre 1961 ist nicht nur ein Maiskolben wiedergegeben, sondern wird auch der Zusammenhang zwischen Maisanbau und Fütterung der Rinder zum Ausdruck gebracht (Abb. 164). Ein Mädchen mit einem Maiskolben wählte die Post des Fürstentums Liechtenstein 1951 als Motiv für eine Ausgabe mit landwirtschaftlicher Thematik (Abb. 165).

Aber auch die ganze Maispflanze wird auf Briefmarken dargestellt. Die Post aus Kolumbien nahm eine Marke mit einer Maispflanze in ihre Ausgabe anlässlich des 500. Jahrestages der Entdeckung Amerikas auf (Abb. 166). Die Marke mit dem Traktor in einem Maisfeld gehört zu einem Satz von Briefmarken der Post von Tansania, die zum Welternährungstag 1981 herausgegeben wurde (Abb. 167). Einen Markensatz zu wirtschaftlichen Erfolgen Bulgariens aus dem Jahr 1967 ist die folgende Marke (Abb. 168) entnommen.

Die spezifischen Anbauanforderungen von Mais machen ebenso wie von Reis im Verhältnis zum üblichen Getreideanbau spezielle Anbau-, Ernte- und Trocknungsverfahren erforderlich. In Gebirgslagen, wie den Anden, wird der Mais oft auf Terrassen angebaut; ein Verfahren, das noch viel Handarbeit erfordert. So können die relativ großen Saatkörner nur schwer in Breitsaat von Hand ausgebracht werden. Sie werden z.T. noch von Hand ausgelegt, wie das auf der Marke aus Peru von 1969 (Abb. 169) zu sehen ist, oder mit speziellen Maislegemaschinen in den Boden gebracht. Ein älteres Modell einer Maislegemaschine ist auf einer Marke abgebildet, die zur 10. Landwirtschaftsausstellung der DDR im Jahre 1962 herausgegeben wurde (Abb. 170).

Oft werden bei der Ernte die Kolben von Körnermais auf kleinen Flächen mitunter noch manuell ausgebrochen. Typische Bilder der Maisernte von Hand sind auf den Marken der Post des Fürstentums Liechtensteins von 1941 (Abb. 171) und Tanganika aus dem Jahre 1961 zu finden (Abb. 172). Auf größeren Flächen sind heute Mährescher meist mit einem speziellen Maisgebiss im Einsatz. Diese mechanisierte Maisernte ist wirkungsvoll auf der 1988 herausgegebenen Ganzsache aus den USA dargestellt (Abb. 173). Maiskolben nach der Ernte mit Mähreschern sind auf der äthiopischen Marke von 1981 (Abb. 174) abgebildet. Während bei der mechanisierten Ernte die Lieschblätter bereits von den Kolben getrennt werden, müssen sie nach der Ernte von Hand meist noch manuell entfernt werden, wie das eine italienische

Marke von 1950 (Abb. 175) zeigt.



Abb. 152



Abb. 153



Abb. 154



Abb. 155



Abb. 156



Abb. 157



Abb. 158



Abb. 159



Abb. 160



Abb. 161



Abb. 162



Abb. 163



Abb. 164



Abb. 165



Abb. 166



Abb. 167



Abb. 168



Abb. 169



Abb. 170



Abb. 171



Abb. 172



Abb. 173



Abb. 174



Abb. 175

Mitunter ist ein Nachtrocknen der Maiskolben erforderlich. Eine landestypische Art der Trocknung wird auf der Marke aus Botswana von 1971 dargestellt (Abb. 176). Zur Ernte von Grünmais und Silomais werden meist Feld- oder Mähhäcksler verwendet. Einen Mähhäcksler bei der Ernte zeigt die Marke der DDR, die zur 6. Landwirtschaftsausstellung 1958 herausgegeben wurde (Abb. 177). Auf der sowjetischen Marke von 1954 ist nicht nur die mechanisierte Ernte von Silomais zu erkennen, sondern auch das Einlagern von gehäckseltem Mais in Hochsilos (Abb. 178). Während die FAO-Statistik Weizen und Reis zu den Brotgetreiden zählt, werden alle anderen Getreidearten als Grobgetreide bezeichnet.



Abb. 176



Abb. 177



Abb. 178

Dazu gehört auch die Gerste (*Hordeum vulgare*). Sie nimmt mit einer durchschnittlichen Jahreserzeugung von 140 bis 150 Millionen Tonnen die vierte Stelle in der Weltgetreideproduktion ein. Ihre Hauptanbauggebiete liegen in Europa, Asien und Amerika. Verwendung findet die Gerste vor allem zu Brauzwecken und als Futtermittel. Bereits im alten Babylon (3000 v. Chr.) wurde Gerste zum Bierbrauen verwendet. Wen verwundert es deshalb, dass Gerste auf Briefmarken nur in Zusammenhang mit Bier abgebildet wird. Auch wenn die Belgier nicht die Spitze des europäischen Bierkonsums bestimmen, so sind es doch vor allem Marken der belgischen Post, die man der Gerste und dem „Gerstensaft“ gewidmet hat. Gerstenähren, Hopfen und das gefüllte Bierglas auf einer Marke von 1966 sollen das Jahr des Bieres symbolisieren (Abb. 179). Hingegen werben der Mähdrescher im Gerstenfeld, der Sudkessel und auch hier das gefüllte Bierglas auf einer Marke aus dem Jahr 1984 für den Export von Erzeugnissen der Agrarindustrie (Abb. 180). Wenn es um die „Fundamente“ des Bieres geht, darf selbstverständlich die Tschechoslowakei nicht fehlen. Auf einer 1962 herausgegebenen Marke sind deshalb unter den Früchten des Landes auch Gerste und Hopfen dargestellt (Abb. 181).





Abb. 179



Abb. 180



Abb. 181

Von den auf anderen Kontinenten angebaute Getreidearten findet man die **Hirse** in ihrer Vielfalt der Arten auf den Postwertzeichen vor allem auf denen der Anbauländer. Aber auch die polnische Post hat dem Hirseanbau (ebenso wie dem Reisanbau) eine Briefmarke gewidmet. Auf ihr ist die Rispenhirse (*Panicum miliaceum*) abgebildet. Diese Marke gehört zu einem Satz polnischer Marken der am Gründungstag des Welternährungsprogramms 1963 herausgegeben wurde (Abb. 182). Der farbiger Landarbeiter auf dieser Marke soll offensichtlich die Schwere der Landarbeit in den vielen damals noch kolonialen Ländern zu Ausdruck bringen. Eine Pflanze der Fingerhirse (*Digitaria*) vor einem Hirsefeld wählte die Post von Malawi als Motiv für eine Marke zum Welternährungstag 1981 (Abb. 183). Die Ausgaben der Post von Botswana gehören zu einem Briefmarkensatz aus dem Jahre 1971 zu bedeutenden einheimischen Kulturen. Die folgende Marke (Abb. 184) zeigt die Mohrenhirse (*Andropogon sorghum*); interessant auf dieser Marke ist auch die Darstellung der dreschenden Frauen. Kolbenhirse (*Setaria italica*) bestimmt das Bild der nächsten Marke (Abb. 185).



Abb. 182

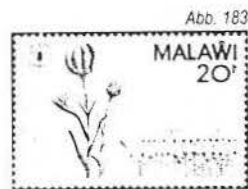


Abb. 183



Abb. 184

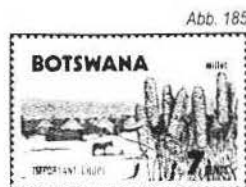


Abb. 185

Fortsetzung folgt!

**Haben Sie Ihren Mitgliedsbeitrag für das Jahr 2001 schon bezahlt !!!**

## LUXEMBURGISCHE LANDSCHAFTEN: WORMELDANGE

Von Stefan Hiltz, Hessheim

In ihrer Tourismusreihe verausgabte die luxemburgische Post am 20. März 2001 zwei Marken, von denen eine zu 18 LUF die Weinlage „Wormer Köppchen“ mit einer Kapelle auf dem Hügel und eine Fruchtmühle im Vordergrund zeigt. Die Marke ist im Rasterdruck hergestellt.

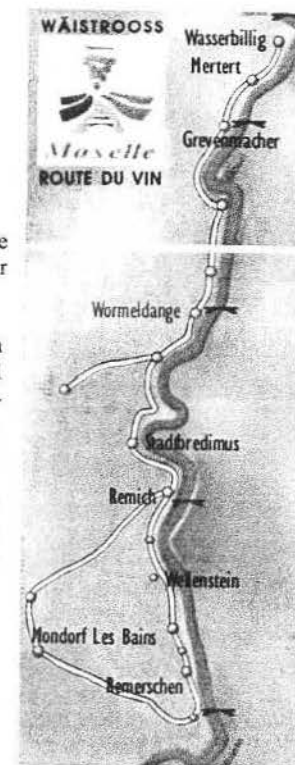


Die Gemeinde Wormeldange (2 250 Einwohner) umfasst die Weinbau treibenden Gemeinden Ahn, Ehnen, Machtum und Wormeldingen und liegt an der Mosel, die die Grenze zwischen dem Großherzogtum Luxemburg und Deutschland darstellt. Wormeldange ist nicht nur die Gemeinde in der größten Weinanbaufläche der Region; sie ist der Hauptort des Riesling.

Die Weinbergslage „Wormer Köppchen“ gehört zu den bekanntesten in Luxemburg. Am stärksten angebaut wird der Riesling. Der Hügel des Köppchens wird beherrscht von einer Kapelle, die St. Donat gewidmet ist. Dieser Heilige soll gegen Blitz, Hagel und Missernten im Weinbau schützen. Jedes Jahr ist die Kapelle Ziel einer Pilgerfahrt.

Die alte Obstmühle im Vordergrund steht im Zentrum der Gemeinde Ahn und wurde bis 1920 auch von Winzern genutzt, die dort ihre Früchte verarbeiteten, um daraus Apfelwein, aber auch weißen Alkohol zu gewinnen, der von Kennern gesucht wurde.

Quelle: [www.philatelly.lux](http://www.philatelly.lux)



## DIE DLG – UND WIE SIE FÜR DEN WEIN WIRBT

Von Stefan Hiltz, Hessheim

Am 11. Dezember 1885 wurde in Berlin die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) von Max Eyth gegründet. Damit rief er einen der englischen Royal Agricultural Society ähnlichen Verein ins Leben. Anfangs hatte die DLG vornehmlich das Ziel, jährlich Wanderausstellungen für alle Zweige der Landwirtschaft zu veranstalten. Bereits 1887 fand in Frankfurt am Main die erste deutsche Wanderausstellung statt, die zu einem vollen Erfolg wurde. Die Ausstellung gibt es heute noch als internationale Leistungsschau.

Doch schon kurz nach ihrer Gründung packte die DLG auch andere Aufgaben an, die aber damals meist auf der Ausstellung ihre Premiere hatten. Dazu zählen die Gebrauchsgeräteprüfungen für Maschinen und Geräte.

Auch konsumreife landwirtschaftliche Erzeugnisse konnten bereits in den 90er Jahren des vorigen Jahrhunderts zur neutralen Qualitätsprüfung von deutschen Herstellern eingesandt werden, unter anderem auch Wein. So ist die DLG heute, nach über 100 Jahren, wohl das älteste Testinstitut der Welt –allerdings mit einer zeitlichen Unterbrechung, denn die DLG wurde 1934 aufgelöst und erst 1947 wieder gegründet.

Auf den Wanderausstellungen bildete die Weinausstellung in der „Kosthalle für Traubenweine“ jedes Mal einen besonderen Anziehungspunkt. Während der Ausstellung fand dort eine „Fachmännische Weinprobe mit Prämierung“ unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Geprüft wurden Weine, die für ihr Anbauggebiet typisch und die Eigenbau waren oder aus einer Genossenschaft stammten. Die Preisrichter vergaben an Preisen die kleine bronzene und die große bronzene Preismünze sowie kleine silberne und für außergewöhnlichen Wein die große silberne Preismünze. Alle Besucher konnten danach in der Kosthalle der Ausstellung die ausgezeichneten Weine probieren und an den Prämierungsergebnissen Maß nehmen.

Aus der „fachmännischen Weinprobe“ ist nach dem zweiten Weltkrieg ein zweischichtiges Auszeichnungsprogramm mit Prüfung, Testierung und Zeichenverleihung geworden.

Das ganzjährig verliehene Deutsche Weinsiegel, das es in Rot seit 1950, in Gelb (für trockene Weine) und in grün (für halbtrockene Weine) seit 1970 bzw. 1978 gibt, siegelt Qualitäten des oberen Mittelfeldes. Das Weinsiegel der DLG ist ein RAL-Gütezeichen und setzt heute den Erfolg bei der Amtlichen Qualitätsweinprüfung voraus.

Die DLG-Bundesweinprämierung besteht seit 1951. Ein Wein kann nur dort angemeldet werden, wenn er vorher bei der Amtlichen Qualitätsweinprüfung und außerdem bei einer Regionalprämierung Erfolg hatte. Besteht ein Wein auch diesen DLG-Test, so bekommt er entweder den Goldenen, Silbernen oder Bronzenen DLG-Preis. Nur ein bis zwei Prozent der deutschen Ernte gelangen zu diesem Wettbewerb.

Die DLG- Raritäten- Trophy ist das nationale Ereignis, sich bei langlebigen Altweinen die besondere Reife und dabei früh erworbene Auszeichnungen bestätigen zu lassen. Aus Anlass des hundertjährigen Prämierungsgeschehens bei der DLG fand 1900 die erste Nachprämierung statt. Sie wird unregelmäßig wiederholt.

Die jährliche Sekt b.A.-Bundesprämierung zeichnet den Wein in schäumender Form aus. Wie bei hochwertigen Weinen werden deutlicher Gebiets- und Rebensortentyp vorausgesetzt. Diese Prüfung wird seit 1982 durchgeführt.

Die Teilnahme an diesem Prüf- und Auszeichnungsprogramm der DLG ist für Erzeuger, Genossenschaften und Privatkellereien freiwillig.

Quelle: diverse Informationen der DLG



## WEINHEILIGE ST. JOHANNES

von Günther Liepert, Arnstein

In einem früheren Artikel war es nicht leicht den Hl. Bonifatius richtig zuzuordnen. Beim Hl. Johannes ist dies philatelistisch noch schwieriger, gibt es doch drei Heilige mit diesem Namen: Johannes der Täufer, Lostag am 24. Juni, Johannes der Evangelist, Fest am 27. Dezember und Johannes Nepomuk, Lostag 16. Mai. Der Einfachheit halber werden alle drei Heiligen in einem Artikel gewürdigt.

**Johannes der Täufer**, geboren wahrscheinlich in Ain Karim, einer Gebirgsstadt in Juda, als Sohn des schon betagten jüdischen Priesters Zacharias und seiner Frau Elisabeth und damit verwandt mit Christus, dessen Mutter Elisabeths Base war, gilt als Vorläufer Christi. Um das Jahr 28/29 folgte er im Alter von etwa 30 Jahren einem Ruf Gottes und trat als Prophet unter die Menschen. Er predigte in der Wüste, am Jordan und bei Jerusalem. Johannes rief zur Buße auf, taufte viele Menschen –auch Jesus Christus- und wies stets auf den hin, der nach ihm kommen werde.

Johannes predigte, bis er von Herodes Antipas in den Kerker geworfen und schließlich auf Betreiben seiner unrechtmäßigen Gemahlin Herodias und ihrer Tochter Salome enthauptet wurde.

Von seinem Wirken und Sterben geben die Attribute Zeugnis: Johannes der Täufer wird meistens in Fellkleidung mit Kreuzstab oder Lamm dargestellt, zuweilen auch mit Taufschale, mit seinem Haupt auf einer Schüssel, mit blutender Wunde und Kelch usw.



Werbestempel aus Breslau mit Einladung zum Johannisfest vom 19. Juni bis 3. Juli 1927

Da Johannes der Täufer zu den „Ur“- Heiligen gehört, sind auch seine Patronate sehr zahlreich: Er wird u.a. als Schutzheiliger der Bauern, Böttcher, Gastwirte und Winzer verehrt. Johannes gilt ferner als Schutzpatron der Weinstöcke und als Wetterherr, wobei er insbesondere

Hagel verhindern soll. Möglicherweise ist der Heilige seinen vielfältigen Verpflichtungen nicht immer und überall richtig nachgekommen; denn mancherorts –beispielsweise im Badi-schen- wurde der Johannestag als Unglückstag gefürchtet.

Die Funktion des Johannes als Wetterherr wird mit folgender „Empfehlung“ belegt:

Vor Johanni bitt' um Regen,  
nachher kommt er ungelegen.



Paraguay Mi.-Nr. 1858  
Hl. Johannes tauft Jesus



Berlin Mi.-Nr. 308  
Christus und Johannes

Das besondere Patronat der Weinstöcke dürfte Johannes der Täufer sicher dem Zeitpunkt seines Festtages zu verdanken haben, in der die Reben blühen sollten. Dass dabei nur geringe Verzögerungen in Kauf genommen werden können, wenn die Voraussetzungen für einen guten Herbst günstig bleiben sollen, geht aus der Winzerregel hervor:

Johanniblut (= Blüte) tut immer gut,  
Petriblut tut auch noch gut,  
aber Margarethenblut tut selten gut.

Verschiedene Bräuche ehren das Andenken an den Heiligen Johannes des Täufers: Noch in den 60er Jahren des 19. Jahrhunderts bekränzten in Heilbronn und auch in Rotenburg am Neckar die Weingärtner am 24. Juni die Bildsäule des Heiligen und trugen sie mit zum Johannissegen vor die Häuser. Aus Überlingen ist überliefert, dass dort noch um die Jahrhundertwende die Hauseigentümer einer Straße eine sogenannte Nachbarschaft bildeten mit dem Zweck, Eintracht zu halten und etwaige im Laufe des Jahres entstandene Zwiſtigkeit beim Nachbarschaftstrunk, einem Versöhnungsmahl am Sonntagabend nach Johanni zu schlichten.



Bildpostkarte Nr. 138 von 1985, Donaueschingen mit Johanniskirche

**Joahannes der Evangelist** war der jüngere Bruder von Jakobus dem Älteren und Sohn von Zedäus und Salome. Wie sein Vater und sein Bruder hatte er das Fischerhandwerk erlernt. Johannes war zunächst Schüler von Johannes dem Täufer, lernte über ihn Christus kennen und folgte nun diesem nach. Zusammen mit Petrus und Jakobus gehörte er zu den drei besonderen Vertrauten des Herrn. Er war der Lieblingsjünger und wurde zum treuesten Apostel, da er als einziger –neben der Gottesmutter- Christus bis unters Kreuz gefolgt ist.

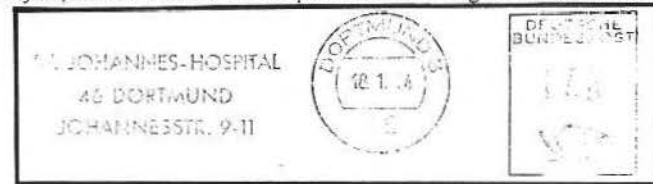


Schweiz Mi.-Nr. 741  
St. Johannes



Belgien Mi.-Nr. 1818  
Hl. Johannes

Nach vielen Martyrien und Verfolgungen starb Johannes als einziger Apostel eines natürlichen Todes, hochbetagt in Ephesus um das Jahr 100, nämlich in den ersten Jahren der Regierung Trajans, der seit Oktober 97 Adoptivsohn und Mitregent von Kaiser Nerva war.



Absenderfreistempel aus Dortmund  
Vom St. Johannes-Hospital

Aufgrund der langen und traditionsreichen Verehrung Johannes kann es nicht überraschen, dass er im Laufe der Jahrhunderte viele Patronate bekommen hat. In den Heiligenbeschreibungen gilt er u.a. als Patron der Schriftsteller, Schreiber, Buchdrucker, Buchbinder und Buchhändler, der Bildhauer, Maler, Korbmacher und Glaser, aber auch der Winzer und Weingärtner. Ferner wurde Johannes der Evangelist bei Epilepsien, Vergiftungen und Fußleiden angerufen, sowie als Schutz gegen Hagel und für Fruchtbarkeit der Felder.



Werbestempel aus Fürth im Odenwald  
Einladung zum Johannismarkt 1950



Seine Attribute sind der Adler als Evangelistensymbol oder der Ölkessel als Hinweis auf seine Folterungen. Das Weinpatronat wird mit einem Becher oder Kelch belegt, aus dem sich eine Schlange windet.



Italien Mi.-Nr. 1417  
Hl. Johannes  
Gemälde von Caravaggio



Tschechoslowakei Mi.-Nr. 2160  
Hl. Johannes  
Gemälde von Svabinsky

Der Brauch, Johanniswein zu segnen, ist vielerorts –wieder verstärkt- anzutreffen. In einer ganzen Reihe von Weinbauorten bringen die Winzer am 27. Dezember einige Flaschen Wein in die Kirche und lassen sie weihen. Von dem so gesegneten Wein trinken sie dann zu Hause im Kreise der Familie. Mit einem teil des Johannisweins wird der neue Wein im Keller gesegnet, indem in jedes Fass davon geschüttet wird. Der Rest wird aufgehoben für den Fall, dass jemand in der Familie krank wird oder stirbt.



Bildpostkarte P 232 aus Lüneburg mit der Johanniskirche

Wetterregeln über den Heiligen Johannes den Evangelisten sind dem Autor nicht bekannt.



Absenderfreistempel der Evangelischen Gemeinde St. Johann  
aus Saarbrücken von 1993

Der letzte der drei berühmten Namensvetter –Johannes Nepomuk- wurde zwischen 1340 und 1350 als Sohn eines Richters in Pomuk (Böhmen) geboren; sein Geburtsname war Johann Wölfflin. Obwohl er sehr früh seine Eltern verlor, studierte er Jura und Theologie, nahm den an seine Herkunft erinnernden Namen Johannes (von) Nepomuk an und machte, wie man es heute zu bezeichnen pflegt, Karriere. Ende des 14. Jahrhunderts brachte er es dann bis zum Generalvikar der Erzdiözese Prag und Domherr von St. Veit in Prag.



Bildpostkarte P 139 aus Bad Driburg von 1991  
mit einem Fenster der St. Johannes-Nepomuk-Kirche

Zu den zahlreichen Patronaten, die Johannes Nepomuk anvertraut wurden, gehören u.a. die der Priester und Beichtväter, des Beichtgeheimnisses, der Flößer und Schiffer, der Müller, Musikanten, Soldaten und Weinbauern sowie der Brücken.

Bei den meisten Figuren ist Johannes von Nepomuk als Chorberr dargestellt mit Baret, Talar, Rochett, Almutia oder Mozetta sowie einem Kreuzifix in der Hand, gelegentlich auch mit Märtyrerpalme.



Österreich Mi.-Nr. 1337, Hl. Johannes  
Gedenken an die Kriegsofoper

Als Wasserpatron galt der Heilige als Beschützer vor allen Gefahren, die das Wasser bringen kann, und zugleich als Beschaffer segensreichen Wassers. Man bat deshalb Johannes Nepomuk u.a. um rechtzeitigen Regen für die Weinberge. Überliefert sind zu diesem Zweck auch Bittprozessionen mit der Figur des Heiligen, die man gelegentlich sogar ins Wasser warf, wenn die Gebete nicht erhört wurden. Dazu zwei alte Wettersprüche:

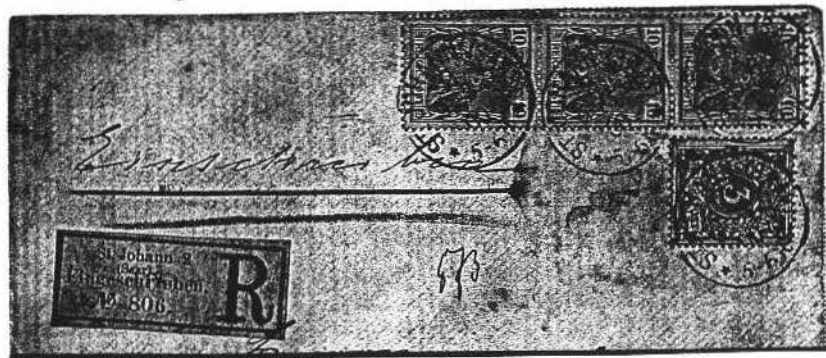
Sankt Nepomuk hell und rein,  
sehnet Scheuer und Fässer ein.

Lacht zu Sankt Nepomuk die Sonne,  
gerät der Wein zur Wonne,  
bringt er Regenschwaden,  
so nimmt der Wein noch Schaden.



Absenderfreistempel des Apostolatswerkes des Johannesbundes  
aus Leutesdorf am Rhein von 1958

Garanten für die Erinnerung an die drei Weinheiligen sind heute noch viele Weinbergslagen. Allerdings dürfte es im Einzelfall schwierig sein festzustellen, ob Johannes der Täufer oder Johannes der Evangelist oder Johannes von Nepomuk Pate gestanden hat.



E-Brief aus St. Johann (Saar) 1900, einem Ort, dem der Hl. Johannes seinen Namen gab

## WEIN AKTUELL ...

Von Manfred Geib, Odenheim

Zum Jahreswechsel ließ man in Bonn und Berlin die Sektkorken knallen. Jeweils 2 Sektgläser finden sich in den ovalen Sonderstempeln.

Vom 16.10. – 28.10.2000 warb ein Maschinenstempel für die Internationale Messe HOGATEC in Düsseldorf. In den gleichen Messehallen fand vom 4. – 6.03.2001 die Fachmesse PRO WEIN statt. Auch hierzu setzte man einen Maschinenstempel ein.

Was sich schon seit Jahren andeutete, nun wurde es von der Deutschen Post schriftlich bestätigt. Am 31.12.2000 wurde das Produkt „Bildpostkarte“ endgültig eingestellt. Wieder ein schönes Sammelgebiet weniger.

### Neuzulassungen:

- |     |              |            |
|-----|--------------|------------|
| 1.) | 53111 Bonn   | 01.01.2001 |
| 2.) | 12103 Berlin | 01.01.2001 |



### Wiederkehrende Zulassung mit Datenänderung:

- |     |                    |                     |
|-----|--------------------|---------------------|
| 3.) | BZ 40 (Düsseldorf) | 16.10. – 28.10.2000 |
| 4.) | BZ 40 (Düsseldorf) | 10.02. – 03.03.2001 |



### 5.) Hinweis Bildpostkarten

#### ◆ Bildpostkarten

(DPAG, Zentrale, Z114-4, 53250 Bonn)

Hiermit wird nochmals darüber informiert, dass die Vermarktung des Produktes „Bildpostkarte“ zum 31.12.2000 endgültig eingestellt wurde. Das Interesse der Kunden an dieser Karte ist in den letzten Jahren aufgrund der elektronischen Medien fast vollständig erloschen.

Quelle: Mitteilungsblätter der Deutschen Post AG

## AUSTRIA AKTUELL . . .

von Manfred Geib, Odernheim / Josef Muhsil, Wien / Alois Meisel, Langenlois

Mit viel Prominenz feierte man 2000 die Weintaufe in Österreichs größter Weinstadt Langenlois. Taufpate war der Präsident des VÖPH, Erich Bober.

Vom 24. – 27.02.2001 fand in der Messe Wien die VINOPA statt. Der Sonderstempel ist identisch mit dem vom letzten Jahr.

Als Nachtrag ist der französische Erinnerungstempel zur WIPA 2000 mit „Ceres“ als Stempelmotiv zu vermelden.



Quelle: Post & Telekom Austria

## WEIN AKTUELL . . .

von Manfred Geib, Odernheim

Im II. Quartal 2001 gab es nur den Sonderstempel zur Internationalen Fachmesse „Weine und Spirituosen“ vom 04. – 06.03 in den Messehallen in Düsseldorf.

### Neuzulassung:

1.) 40474 Düsseldorf 21

04. – 06.03.2001



Quelle: Mitteilungsblätter der Deutschen Post AG

## OFFENBURG – DIE STADT DES WEINES

Mittelbadische Presse 25.6.96

Offenburgs Beziehungen zum Wein sind so vielschichtig und von großer Tradition. Die Stadt liegt im Herzen des Ortenauer Reblandes, umgeben von schmucken Winzerdörfern, direkt an der Badischen Weinstraße. Drei Stadtteile, Fessenbach, Rammerweier und Zell-Weierbach, sind selbst typische Weinorte. Im Osten der Stadt Weinberge, soweit das Auge reicht.

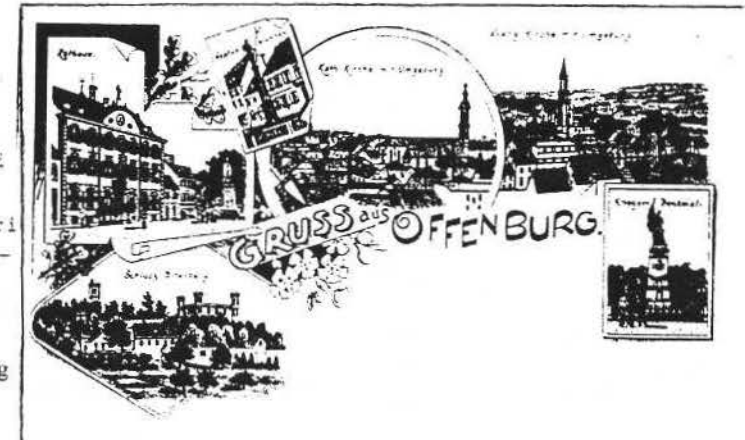
Wer weiß es schon, dass Offenburg eine der größten Weinbaugemeinden Baden-Württembergs ist? Auf 230 ha der Offenburger Gemarkung stehen Reben. Sechs renommierte Weinbaubetriebe belegen Tag für Tag die Verbundenheit der Stadt mit dem Wein. Die Winzergenossenschaften Fessenbach, Rammerweier und Zell-Weierbach sowie das Weingut von und zu Frankenstein, die Ortenauer Weinkellerei der Edeka und das städtische St. Andreas Weingut, das bei der Bundesweinprämierung 1996 mit neun Großen Preisen eine hervorragende Auszeichnung erfuhr. Die Winzergenossenschaft Rammerweier erlangte bei der gleichen Prämierung 1994 sogar den Bundespreis.

Keine Frage – zur Auszeichnung mit dem Attribut „Stadt des Weines“ haben entscheidend auch die Offenburger Weinmärkte und Weinfeste beigetragen. Der Offenburger Weinmarkt, der sich seit 1995 Badische Weinmesse nennt, kann auf eine Tradition von über 120 Jahren zurückblicken. In dieser Zeit hat er seine Position als Badens größter Weinmarkt eindrucks-



Weintorkel von 1972  
im städtischen Rebgut  
St. Andreas Hospital-Fond

Schloß Ortenberg







Archiv und Museum der Stadt Offenburg würdigen die beiden Jubiläen mit einer Ausstellung Mittelalterlicher Urkunden aus den Anfängen des Hospitals werden in der St.- Andreas- Kirche zu sehen sein. Historische Fotografien und Archivalien aus dem umfangreichen St.- Andreas- Bestand des Stadtarchiv verfolgen die Wirtschaftsgeschichte von Hospital und Weingut St. Andreas.

Um 1300 gründeten Offenburger Bürger das St.- Andreas- Hospital als Stiftung für die Armen und Kranken. Seinen Unterhalt bestritt das Hospital vom 14. bis 16. Jahrhundert vor allem aus Schenkungen von Grundstücken, Gebäuden, Pächterträgen, Geld und Naturalien. Zahlreiche Stiftungen ließen das Hospital im Mittelalter zu einem umfangreichen Güterkomplex anwachsen, der sich über die ganze Ortenau erstreckte und nicht nur für die Reichsstadt Offenburg sondern auch für das Umland zu einem Zentrum der verschiedensten Sozialleistungen wurde.

Die Stiftung an den „Heiligen Andreas“, die bis 1943 Bestand haben sollte, stand der Stadt bis in das vorige Jahrhundert immer mit „Notgroschen“ zur Verfügung: als Finanzier und Sanierer der kommunalen Sozial- und Krankenversorgung, als Investor im Sozial-, Gesundheits- und Schulbereich und schließlich als kommunaler Wirtschaftsförderer.

Um 1500 kamen drei Rebhöfe in Käfersberg in den Besitz des Hospitals. Aus ihnen ging das späteren Weingut St. Andreas hervor. Diese wurde zu einem bedeutenden städtischen Wirtschaftsbetrieb. Erst 1950 wurde das Weinbauversuchsgut Schloss Ortenberg vom Landkreis gegründet, das dann 1997 mit dem Weingut St. Andreas zum Weingut Schloss Ortenberg fusionierte. Das 50-jährige Jubiläum des Versuchsgutes verblasst vor den beiden großen Jubiläen, gab sich Landratsamt-Dezernent Manfred Lörch gestern bescheiden.

## DER „LAINGER RIESENSCHIMMEL“

Aus dem Internet

Die Sage erzählt: Es war um die Zeit des Albertus Magnus, als im unteren Brunnenal ein aussergewöhnliches Fohlen zur Welt kam. Aus dem Füllen wurde ein gewaltiges Ross. Fünfzehn Schuh soll es lang gewesen sein. Und merkwürdig: Niemand durfte sich ihm nähern, nur von einem kleinen verkrüppelten Knecht ließ es sich pflegen und reiten.

Einmal wurde der Lauinger Bürgermeister plötzlich schwer krank. In der ganzen Stadt war aber kein Arzt. In der Not dachte man an den heilkundigen Pater Severin in Donauwörth. Wie aber sollte man ihn herbringen? Da bot der Knecht seine Hilfe an. Sofort schwang er sich auf das riesige Tier und sprengte durch die Straßen, dass die Funken stoben. Da versperrte ein mit Heu beladener Wagen das Stadttor gegen Dillingen. Schnell besonnen riss das Knechtlein das Pferd zur Seite, feuerte es an und mit gewaltigem Sprung setzten Ross und Reiter über die Stadtmauer und den Graben hinweg. In wildem Galopp ritt der Knecht nach Donauwörth, nahm den Klosterbruder hinter sich aufs Pferd und sprengte zurück. Die Hilfe kam eben noch zur rechten Zeit, der Bürgermeister wurde gerettet. Zum dauernden Gedenken ließen die Lauinger das Bild des Wundertieres an den Hofturm malen.

Kreisheimatpfleger i.R. H.J. Seitz deutet die Sage als Erinnerung an den achtfüßigen Schimmel Sleipnir, auf dem Wodan, der oberste Gott der Germanen, ritt. Wenn zur Winterszeit, vor allem in den zwölf Rauhnächten, der Sturm durch die Nacht tobte, dann sprengte nach dem



Glauben der Alten Wodan an der Spitze der Toten im wildem Gejag durch die Lüfte. Als nach der Völkerwanderung Missionare ins Germanenland kamen und das Christentum brachten, wurden die heidnischen Gottheiten zu Kobolden und Hexen. In unserem Falle verwandete sich Wodan in den kleinen missgestalteten Knecht und aus dem Pferd Sleipnir wurde der Riesenschimmel.

## Nochmals: ARAUKARIEN

von Johann Gruber, Hanau

Unser Mitglied, Herr Dr. Damian Läge, Zürich, hat mir auf meinen Artikel im letzten Mitteilungsheft einen sehr interessanten Brief geschrieben, den ich nicht vorenthalten möchte. Er wies mich dankenswerterweise auf einige Stempel aus Neuseeland hin, die sich in der Maori-Sprache auf die Kauri-Fichte beziehen:

WAI-TE-KAURI	= "Bach der Kauri-Fichte"	A-Stempel 1900	(Abb. 1)
WAI-PAPA-KAURI	= „sumpfige Ebene mit Kauri-Bäumen“	kl. J-Stempel 1923	(Abb. 2)
		gr. J-Stempel 1949	(Abb. 3)
KAURILANDS	= Gebiete der Kauri-Fichten	J-Stempel 1975	(Abb. 4)

Außerdem: GUMTOWN = Diese Ortschaft ist eine Baumfällersiedlung, wo

das wertvolle Harz (Gum) der Kauri-Fichten gesammelt und nach Europa exportiert wurde



Alle vier Poststellen sind inzwischen längst geschlossen, weil diese kleinen Orte (z.T. nur Farmen) kaum Postaufkommen hatten. Als letztes schloss Kaurilands im Februar 1988.

Er schreibt ferner, was viele Sammler interessieren dürfte:

„Neuseeland ist deswegen eine reichhaltige Fundgrube, weil es sehr viele Ortsnamen in Maori-Sprache gibt. Auch wenn damals ein europäischer Farmer einen Antrag auf Errichtung einer Poststelle stellte, wurde er angehalten, möglichst einen Flurnamen aus der Maori-Sprache anzugeben – auch wenn an dieser Stelle nie Maoris gesiedelt hatten. Aus diesem Grund kommen sehr viele Namen aus dem Bereich der Natur und Jagd vor.“

Vor 100 Jahren hatte Neuseeland das weltweit dichteste Netz von Postämtern pro Einwohner; praktisch jeder entlegen wohnende Farmer konnte seine eigene Poststelle beantragen. Das Postaufkommen war damit entsprechend gering, und viele Stempel sind daher absolute Raritäten ...

Die Schwierigkeit – aber natürlich auch der Reiz – bei den Ortsstempeln besteht darin, dass in Neuseeland die Philatelisten bis in die jüngste Zeit fast ausschließlich reine Markensammler waren und deswegen alles vom Brief abgelöst haben. Deswegen sind die Stempel von den kleinen Hilfspoststellen, die kaum Postaufkommen hatten, heute sehr selten und in vielen Fällen nur mehr zufällig als Vollstempel auf abgelösten Marken erhalten.“

Vergessen Sie Ihre Einlieferung für die Auktion 2001 nicht !!!

## DER GIPFEL VON RIO ODER DER SCHUTZ DES REGENWALDES (TEIL 1)

von Siegbert Maywald, Passau

1985 wurde zum „Jahr des Waldes“ der FAO erklärt. Es war damals u.a. von dem „besorgniserregenden Tempo, mit dem die Erschöpfung in den Tropen fortschreitet“ die Rede. Im Jahr 1991 haben die Staats- und Regierungschefs der Europäischen Gemeinschaft in Dublin (Irland) und des Wirtschaftsgipfels in Houston (USA) beschlossen, sich für den schnellen Abschluss einer weltweiten Waldkonvention einzusetzen. Die Konvention, für die sich nicht zuletzt die Bundesrepublik sehr engagiert hat, sollte möglichst zusammen mit den geplanten Konventionen zum Klima- und Artenschutz bei der Konferenz der Vereinten Nationen „Umwelt und Entwicklung“ (UNCED) unterschrittsreif vorliegen.

Es kam ein wenig anders. Die Konferenz der Vereinten Nationen, an der Vertreter von 172 Staaten teilnahmen, fand vom 3. – 14.6.1992 in Rio de Janeiro statt. Auf diesem Gipfel von Rio wurde eine Konvention zur Artenvielfalt beschlossen und bis zum Konferenzende von 150 Staaten, auch der Bundesrepublik, unterzeichnet.

Bekanntestes Produkt des Gipfels von Rio ist die **AGENDA 21**, die „Strategien zum Schutz der Umwelt und für eine umweltgerechte Lebensweise auf unserem Planeten im 21. Jahrhundert enthält“. So stehen in der AGENDA 21 detaillierte Vorschläge zur Erhaltung und Bewirtschaftung unserer natürlichen Ressourcen, für den Schutz ..... der biologischen Vielfalt und der Wälder.

Der Schutz des Regenwaldes war zentraler Punkt dieses Gipfels. Mit Regenwald ist jetzt und im Folgenden stets der **tropische immergrüne Feuchtwald** gemeint.

Jedoch: Eine Konvention zum Schutze der Wälder scheiterte am Widerstand der Entwicklungsländer. Verabschiedet wurde eine Deklaration zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der Wälder, maßgeblich, aber nicht rechtsverbindlich. Immerhin, es wird von „**einem weltweiten Konsens über Wälder**“ gesprochen.

„Die Konferenz der Vereinten Nationen über Umwelt und Entwicklung (UNCED) von 1992 richtet einen Ad hoc Intergovernmental Panel on Forests (IPF/ zwischenstaatlicher Forstausschuss) ein und beauftragte ihn, Empfehlungen zu Fragen der Wälder auf nationaler und internationaler Ebene zu erarbeiten. Dem IPF sind bereits wichtige Empfehlungen zur praktischen Umsetzung der UNCED – Resolution in bezug auf die Wälder zu verdanken.“

Im Zuge der Bemühungen um die Einführung einer umweltbewussten Waldbewirtschaftung in den Tropen, ergab sich auch die Frage nach alternativen Methoden der Waldnutzung.

Eine mögliche Art der Nutzung bezieht sich auf den Reichtum an medizinischen Wirkstoffen, die nach Meinung einiger Wissenschaftler in den tropischen Wäldern vorhanden sind.

Diesbezügliche Untersuchungen werden, sicherlich ein Schwerpunkt in der Arbeit der Weltgesundheitsorganisation sein, die 1998 ihr fünfjähriges Bestehen feiert.“

Vom 23. – 27.6.1997 fand in New York eine Sondertagung der Generalversammlung der UNO, der sog. Umweltgipfel + 5, statt. Die Tagung diente der Überprüfung und Beurteilung der Umsetzung der AGENDA 21.

Vor 150 Jahren waren 12 % der festen Oberfläche der Erde mit tropischem Regenwald bedeckt, im Augenblick sind es noch 6 %. Zur Zeit verschwinden jährlich 20 – 30 Millionen der verbliebenen 700 Millionen Hektar.

Verteilung des tropischen Regenwaldes:

Lateinamerika	57 %
Südostasien	25 %
Afrika	18 %



Aus dem Bericht des wissenschaftlichen Beirates der Bundesregierung Globale Umweltveränderungen (WBGU) vom September 2000 geht hervor, dass die Vernichtung der tropischen Regenwälder doppelt so schnell vorangeht, als man noch kürzlich nach Auswertung von Satellitenfotos glaubte. Allein in Amazonien verschwinden jährlich 10 000 bis 15 000 Quadratkilometer Regenwald, das ist eine Fläche von der Größe Schleswig-Holsteins. Der Beirat kommt zu dem Schluss, „**dass angesichts des dramatischen Verlustes biologischer Vielfalt dringend Handlungsbedarf für die internationale Politik besteht**“. Manche Fachleute halten es für möglich, dass es bis zum Jahre 2010 in Asien und in Ost- und Westafrika nur noch geringe Regenwaldbestände geben wird, in Mittelamerika keine mehr, in Südamerika nennenswerte Baumbestände nur noch im Westen Brasiliens und im Hochland von Guayana. Die Tropenwälder der Elfenbeinküste, Nigerias, Indiens und Thailands sind so gut wie zerstört.

Anlässlich der Gipfelkonferenz hat Brasilien von Oktober 1991 bis Juni 1992 achtzehn Marken und einen Block herausgegeben (Abb. 1 – 14):

Mi.-Nr. 2435 – 2437 : Kolibris

Mi.-Nr. 2438 – 2440 (=Block 68) bildgleich mit den Marken (ohne Abb.)

Mi.-Nr. 2472 – 2475 : 170. Jahrestag der Langdorff-Expedition

Mi.-Nr. 2476 – 2478 : Beginn der Konferenz; auch wenn direkter Bezug zum Thema „Schutz des Regenwaldes“ fehlt, gehört diese Ausgabe des Gastgeberlandes hierher. (Ohne besonderen Bezug zum Thema sind die Comicfiguren auf dem Viererstreifen Mi.-Nr. 2479, 2480, 2481 und 2482).

Mi.-Nr. 2483 – 2486 : Bromelien sind Ananasgewächse, die als Epiphyten oder Aufsitzerpflanzen im amerikanischen Regenwald vorkommen. (Im neuen Michel 2001 steht als Vorname der Botanikerin Mee immer noch Margaret statt Margaret).

Auch für andere Länder war der Gipfel von Rio Anlass für die Herausgabe von Marken und Blocks. Aufgeführt werden nur die, welche sich mit ihren Darstellungen auf den Regenwald, seine Tiere und Pflanzen beziehen.

Antigua & Barbuda	Mi.-Nr. 1707	Regenwald 1709 Tiger
Grenada/Grenadinen	Mi.-Nr. 1644	Großer Ameisenbär
	Mi.-Nr. 1645	Hellroter Ara
Sao Tome&Principe	Mi.-Nr. 1336	Urwald
	Mi.-Nr. 1339	Tiger
	Mi.-Nr. 1340	Afrikanischer Elefant
Grenada	Mi.-Nr. 2512	Goldgelbes Löwenäffchen
	Mi.-Nr. 2513	Berggorilla (2514=Block 325: Temperate Rain- Forrest ist der gemäßigte Regenwald)
Malediven	Mi.-Nr. 1857	Javanashorn
	Mi.-Nr. 1859	Hellroter Ara (Block 273) Abb. 28
Sierra Leone	Mi.-Nr. 1952	Kapok-Baum (südamerikanischer Baum)
	Mi.-Nr. 1953	Elefant
Ghana	Mi.-Nr. 1782	Leopard (Abb. 15 – 27)
St. Vincent	Mi.-Nr. 2303	Spinnenaffe (Block 259) Abb. 29

Die Ausgabe der UNO vom 19.6.1988 ist dem Jubiläum „50 Jahre WHO“ gewidmet, dargestellt sind Tiere und Landschaftsszenen des tropischen Regenwaldes:

Genf	Mi.-Nr. 346, 347, Block 10, Orang - Utan	Abb. 30
Wien	Mi.-Nr. 264, 265, Block 9, Ozelot	Abb. 31
New York	Mi.-Nr. 783, 784, Block 15, Jaguar	Abb. 32

Auch zu Rio + 5 gab es UNO-Marken:

Wien	Mi.-Nr. 226-229, Flüsse und Wälder	Abb. 33
	Mi.-Nr. 230 = Block 8, Flüsse und Wälder	Abb. 34

Weitere Marken zum Schutz des Regenwaldes:

UNO New York	Mi.-Nr. 547/48, ZD rettet den Wald	Abb. 35
Surinam	Mi.-Nr. 1703 A, 1794 A, 1703 C, 1704 C (Bl.76)	Abb. 36 – 38
	30 Jahre Stiftung zur Erhaltung der Natur Surinams (STINASU); 1 Jahr Schutzgebiet „Regenwald von Zentralsurinam“	
Neukaledonien	Mi.-Nr. 584, Naturschutz (Lagune /Mangrove)	Abb. 39
Bundesrepublik	Mi.-Nr. 1615, rettet den tropischen Regenwald (Mit den Zuschlagserlösen aus dem Verkauf der Marke werden Projekte in Asien und Afrika gefördert: Briefmarkenrevue, Nr. 7/98)	Abb. 40
	Mi.-Nr. 1867, schützt die tropischen Lebensräume (Zuschlagserlös für ein Nationalparkprojekt auf Kuba)	Abb. 41
Costa Rica	Mi.-Nr. 1422/23, Schutz des Regenwaldes	Abb. 42/43
Malaysia	Mi.-Nr. 492/94, Commonwealth-Konferenz zum Schutz des Regenwaldes	
Mexiko	Mi.-Nr. 2240, Nationale Campagne für den Erhalt Des Lacandonen-Dschungels	
Samoa	Mi.-Nr. 659, Erhaltung der Bäume und Wälder	
Kuba	Mi.-Nr. 3554, Bewahrung des Regenwaldes	
Mexiko	Mi.-Nr. 2240, Erhaltung des Regenwaldes	
Thailand	Mi.-Nr. 1694/97, 2. Internationaler Workshop über Nashornvögel	

Quellen:	Michelkataloge
	Erklärung der FAO zum „Jahr des Waldes“ 1985 vom 14. 12.1984
	Allgemeine Forstzeitschrift Nr. 13 vom 24.06.1991
	Erklärung von Rio vom 13.6.1992
	Das Philatelistische Journal für Sammler der UNPA 3/97 und 4/98
	Süddeutsche Zeitung vom 14.09.2000
	ÖKO-Atlas, Joni Seager, H.W.Dietz Nachfolger GmbH Bonn 1995
	Deutsche Briefmarkenrevue Nr. 7 vom 1.7.1998
	Der Spiegel Nr. 48/1996

Teil 2 wird sich näher mit dem **Regenwald**, seinem Nutzen und seiner Gefährdung beschäftigen.

Abb. 1 - 14

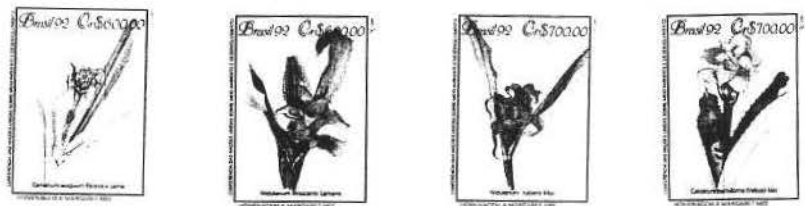


Abb. 15 - 27



Abb. 28



Abb. 29



Abb. 32

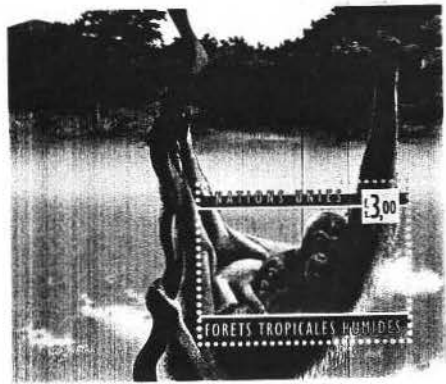


Abb. 30



Abb. 31



Abb. 33





Abb. 34

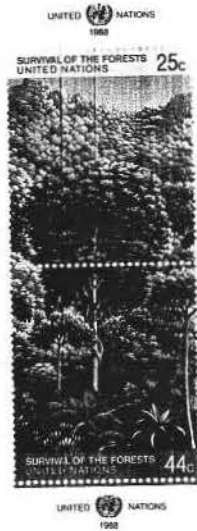


Abb. 35

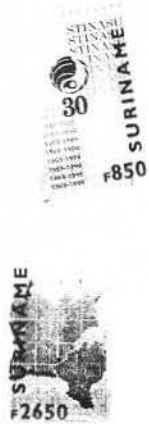


Abb. 36 - 38



Abb. 39 - 54

## ZWITSCHER HIN UND ZWITSCHER HER

Von Kurt Buch, Rottweil

Es waren einmal ein alter Mann und eine alte Frau, die waren sehr arm und hatten schließlich Weder Holz noch Späne.

Die Alte schickt den Alten aus:

„Fahr in den Wald und schlag uns Holz!“

Der Alte machte sich fertig. Er kommt in den Wald, sucht sich einen Baum aus, und klippklapp schlägt die Axt in den Stamm.

Da springt aus dem Baum ein Vöglein heraus und ruft: **Zwitscher hin und zwitscher her**, sag mir, was ist dein Begeh ?“

„Meine Frau braucht Holz und Späne“.

„Geh nur heim, hast Holz und Späne genug“.

Der Alte war 's zufrieden und ließ ab von dem Baum. Er kommt nach Hause –sein ganzer Hof liegt voll Holz und Späne.

Er erzählt der Alten von dem Vöglein, da sagt sie zu ihm: „Unser Haus ist gar so schlecht, geh wieder in den Wald, Alter, vielleicht, dass das Vöglein uns das Haus etwas richtet“.

Der Alte gehorchte. Er kommt in den Wald und findet den Baum wieder. Er nimmt die Axt und fängt an zu schlagen.

Wieder springt das kleine Vöglein heraus: „**Zwitscher hin und zwitscher her**, sag mir, was ist dein Begeh ?“

„Ach, Vöglein, mein Haus ist gar so schlecht, könntest du es nicht etwas richten“ ?

„Geh heim, du hast ein neues Haus und Überfluss in allem, was du brauchst“. Der Alte kommt heim und traut seinen Augen nicht: Im Hof steht ein neues Haus. Es gleicht einer übervollen Schale, Brot soviel du magst, Kühe, Pferde und Schafe aber sind gar nicht zu zählen !

Eine Weile lebten sie so dahin, das Wohlleben aber machte die Alte übermütig, und sie spricht zum Alten: „Von allem haben wir genug, aber dennoch sind wir bloß Bauern, kein Mensch hat Achtung vor uns. Geh mal hin Alter und bitte das Vöglein, vielleicht macht es dich zum Beamten, dann bin ich Beamtenfrau“.

Der Alte griff zur Axt. Er kommt in den Wald, findet den Baum und fängt zu schlagen an. Wieder hüpf das Vöglein heraus: „**Zwitscher hin und zwitscher her**, sag mir, was ist dein Begeh ?“

„Ach liebes Vöglein, kannst du mich nicht zum Beamten machen, damit meine Alte Beamtenfrau wird“ ?

„Geh heim, du sollst Beamter sein und deine Alte Beamtenfrau“.

Er kommt zurück. Schon auf der Fahrt durchs Dorf nehmen alle die Mützen, alle fürchten sie ihn. Der Hof ist voller Gesinde und die Alte aufgeputzt wie eine Herrin.

Wieder leben sie eine Weile in Ruhe, da wollte die Frau noch höher hinaus. „Was ist da schon Großes dran, ein Beamter zu sein ! Fällt es dem Zaren gerade einmal ein, lässt er dich und mich einsperren „Geh mal zum Vöglein, Alter, und bitt recht schön, ob es dich nicht zum Zaren und mich zur Zarin machen könnte“.

Was sollte der Alte tun ? Er holte wieder die Axt, fährt in den Wald und macht sich daran, den bewussten Baum zu schlagen.

Das kleine Vöglein kommt herausgesprungen: „**Zwitscher hin und zwitscher her**“, sag mir dein Begeh ?“

„Die Sache ist die, meine liebes, teures Vöglein, würdest du mich nicht zum Zaren und meine Alte zur Zarin machen ?“.

„Geh heim, du sollst Zar und Deine Alte Zarin sein“.

Er fährt nach Hause. Da kommen ihm schon Boten entgegengeritten: „Der Zar ist gestorben, du bist zu seinem Nachfolger gewählt!“

Nur kurze Zeit war es dem Alten vergönnt, zu regieren es schien seiner Alten zu gering, Zarin zu sein. „Was ist schon ein Zar ! Wenn es Gott gefällt, schickt er den Tod zu dir, und sie scharren dich ein in die kühle Erde. Geh mal zum Vöglein, Alter, und bitte, es möchte und zu Göttern machen !“.

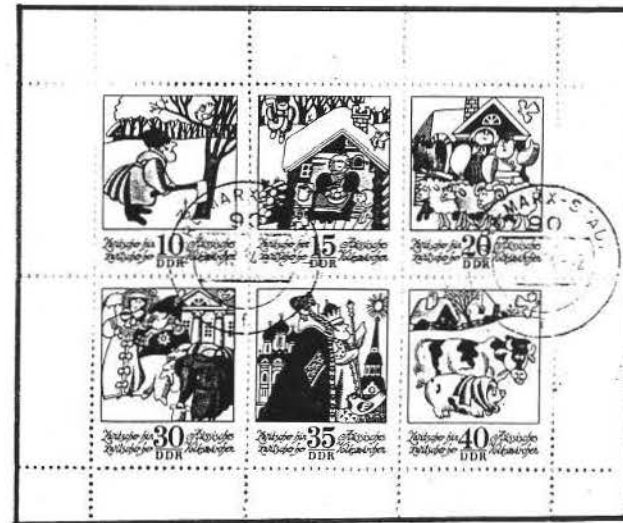
Der Alte greift zur Axt, geht zum Baum und macht sich daran, ihn umzuhauen.

Das kleine Vöglein kommt herausgesprungen: „**Zwitscher hin und zwitscher her**, sag mir was ist dein Begeh ?“

„Hab die Güte, Vöglein, mach einen Gott aus mir“.

„Gut geh heim, sollst ein Ochse sein, deine Alte aber ein Schwein“.

Der Alte wurde auf der Stelle zum Ochsen. Er kommt heim und sieht –seine Alte ist ein Schwein geworden.



DDR, Kleinbogen Mi.-Nr. 1995 – 2000 mit Szenen aus dem russischen Märchen „Zwitscher hin und zwitscher her“

10 Pfg	Der Alte schlägt Holz
15 Pfg	Der Alte kommt nach Hause
20 Pfg	Das neue Haus mit Vieh
30 Pfg	Leute huldigen dem Beamten und der Beamtenfrau
35 Pfg	Alte und Alter als Zar
40 Pfg	Anstatt Gott, Alter als Ochse und Alte als Schwein

Quelle: Märchen und Marken, Transpress VEB Verlag, Berlin 1975

## AUFBAUPLAN HEILPFLANZEN-ARTEN

Von Erich Markworth, Celle

Die nachstehend alphabetisch aufgeführten Pflanzen-Arten, von A - Z, können mit Briefmarken belegt werden.

x) = In Deutschland naturgesetzlich vollkommen geschützte und wildlebende Heilpflanzen, die in der Natur nicht gesammelt werden dürfen. Das Sammelverbot gilt auch für Früchte, Samen und evtl. Ausläufer der Pflanzen. Maiglöckchen und Schlüsselblumen sind teilweise geschützt, d.h. Wurzelteile dürfen nicht entnommen werden.

A: Acker-Gauchheil	K: Kamille	S: Schafgarbe
Adonisröschen x	Klatschmohn	Scharbockskraut
Akelei	Knöterich	Schlafmohn
Arnika	Kolben-Bärlapp	Schlüsselblume x
	Königskröze	Schwarzdorn
B: Baldrian	Kornelkirsche	Schwertlilie
Bärentraube x	Kreuzdorn	Seidelbast
Berberitze	Küchenschelle	Seifenkraut
Bilsenkraut	Kümmel	Silberdistel x
Birke		Sonnentau x
Brombeere	L: Lavendel	Stechapfel
	Linde	Stiefmütterchen
	Löwenzahn	
D: Diptam	Lungenkraut	T: Tabak
Dost		Tausendgüldenkraut x
		Thymian
E: Eisenhut x	M: Maiglöckchen x	Tollkirsche
Eibisch x	Majoran	
Eiche	Malve	V: Veilchen
Engelswurz	Märzenbecher	
Enzian x	Mistel	W: Wacholder x
	Moosbeere	Walderdbeere
F: Fichte		Walnuss
Fingerhut	O: Oleander	Wegwarte
Flachs	Olivenbaum	Weidenröschen
	Osterluzei	Weißdorn
G: Ginseng		Weißwurz
Gänsefingerkraut	P: Pfefferminze	Wurmfarn
	Pfingstrose	
	Preiselbeere	Y: Ysopkraut
H: Heckenrose		
Heidelbeere	R: Rainfran	
Herbstzeitlose	Ringelblume	
Himbeere	Rittersporn	
Holunder	Rosmarin	
Hopfen	Roskastanie	
Huflattich		
J: Johannisbeere	S: Salbei	
Johanniskraut	Sanddorn x	

Folgende europäische Länder sind in der Aufstellung vertreten (in Klammern jeweils die Anzahl der Briefmarken):

Bundesrepublik	7	San Marino	7
Berlin	7	Schweden	10
DDR	16	Schweiz	19
		Spanien	1
Finnland	2	Türkei	3
Frankreich	2	Albanien	18
Griechenland	4	Bulgarien	37
Großbritannien	2	Moldawien	2
Jugoslawien	47	Polen	31
Liechtenstein	2	Rumänien	36
Norwegen	1	UdSSR	20
Österreich	5	Tschechoslowakei	12
		Ungarn	12

In der hier vorliegenden Aufstellung sind somit für 89 Heilpflanzen-Arten insgesamt 303 Briefmarken aus 22 europäischen Ländern vorhanden.

Literaturnachweis: Grünflächenamt der Stadt Celle: Verzeichnis der im Heilpflanzen-Garten in Celle vorhandenen Pflanzen-Arten, alphabetisch geordnet nach wissenschaftlichen Namen, dahinter jeweils die deutschen Namen

Dr. Rainer Schunk: Heilkraft aus Heilpflanzen, 41. Auflage, Verlag Abtswind 1996

Helmut Löffler: Naturkunde von A - Z, Abschnitt IV. Heilkräuter von A - Z, Graz 1983

Vaclav Vetvicka, übersetzt von Jürgen Ostmeier: Pflanzen in Wald und Flur, 2. Auflage, Prag 1984

Meyers Kleines Lexikon in 3 Bänden, Leipzig 1931

Es wäre schön, wenn die Aufstellung den einen oder anderen Sammler zu Aufbau einer Sammlung anregen würde.

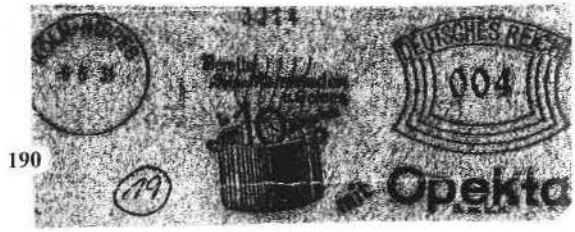
**Es werden wieder dringend Artikel für das Oktoberheft benötigt !!!**



VORRATSLISTE JULI 2000

03	AFST Bremen 1933, ...die Pfeife im Mund, Briefvorderseite	DM 6,-
10	AFST Bünde 1927, Dörffler Würstchen, Briefvorderseite	6,-
11	AFST Halberstadt 1931, Heine's Würstchen, Briefvorderseite	6,-
14	AFST Elmshorn 1939, Fleischwarenfabrik, Briefabschnitt	3,-
19	AFST Köln-Nippes 1931, Marmeladen / Opekta, Briefvorderseite	7,-
21	AFST Wiesbaden 1939, Einmach-Cellophan, Brief	7,-
29	AFST München 1940, Pflanzenzucht, Eilbrief, Briefteil	7,-
30	AFST Herford 1935, Herdbuchgesellschaft, Briefvorderseite	6,-
31	AFST Erfurt 1945, Qualitätssamen, Briefvorderseite	6,-
32	AFST Erfurt 1936, Samenzucht, Briefvorderseite	6,-
33	AFST Schwegt 1939, Saatgut: Weizen ..., Brief	7,-
34	AFST Hainichen 1938, landwirtschaftliche Samereien, Brief	7,-
35	AFST Miltenberg 1936, Forstsaamen/Forstpflanzen, Abschnitt	6,-
36	AFST Ketzin 1932, Gartenkultur, Briefvorderseite	6,-
37	AFST Quedlinburg 1936, Pflanzen, Knollen ..., Briefvorderseite	6,-
38	AFST München 1938, Futtermittel..., Brief	7,-
39	HST Berlin 1937, Landwirtschaftlicher Weltkongress, Drucksache	10,-
40	HST Hagen 1948, Rammierschau, auf Blanko-Ganzsache	7,-
41	HST Stuttgart 1960, Cannstadter Volksfest, auf Ganzsache	5,-
42	HST Leipzig 1948, Geflügelausstellung, auf Blank-Ganzsache	9,-
43	HST München 1959, Zentrale Landwirtschaftsschau, auf Blanko-GS	5,-
44	HWST Schleusing 1939, Kulturbau Ingenieurschule, Blanco-St.	5,-
45	HWST Miesbach 1933, Gesundes Berg..., St-Vorlage, Blanko-St.	4,-
46	HWST auf Stempelvorlage mit zusätzlichem Blankostempel	8,-

Bestellungen an: Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deideheim



## IMPRESSUM

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/ArGe im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint ¼ jährlich im Januar / April / Juli / Okt. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden.

Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet.

Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### **Anschriften des Vorstandes:**

1. Vorsitzender: Roger Thill, 8A rue du Baerendall, L-8212 Mamer  
Tel.: 00352 – 313872

2. Vorsitzender: Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil  
Tel.: 0741 – 21783

Kassierer: Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal  
Tel + Fax: 0202 – 5288789  
Bankverbindung: Postbank Essen  
Konto – Nr. 246011437 BLZ: 36010043

Redaktion: Gerlinde Weber, P.K. 13, TR-35680 Foca-Izmir  
Tel + Fax: 0090-232-8123755

Rundsendedienst: Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim  
Tel.: 06326 – 7789

Literaturstelle: Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim  
Tel.: 06755 – 1389

### **Anschriften der Autoren:**

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, 78628, Rottweil

Johann Gruber, Postfach 90 11 54, 63420 Hanau

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, 55571 Odernheim

Stefan Hiltz, Birkenweg 43, 67258 Hessheim

Günther Liepert, Postfach 8, 97448 Arnstein

Siegbert Maywald, Bischof-Landersorfer-Str. 58, 94034 Passau

Walter Sperlich, Gubitzstr. 24, 10409 Berlin

Mitteilungsheft Nr. 102 / Juli 2001 / Auflage 200 Exemplare

Preis im Einzelbezug: DM 7,- zzgl. Porto

**Redaktionsschluss für Heft Nr. 103 ist der 1.9.2001**

Motivgruppe • ARGE



**25 Jahre**



**Landwirtschaft**

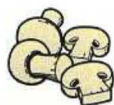
**Weinbau**

**Forstwirtschaft e.V.**



**Nr. 103**

**Oktober 2001**



Im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

### **Auf ein Wort . . .**

Das Jahr 2001 neigt sich dem Ende zu. Wir konnten unser 25 jähriges Jubiläum begehen und werden so wie es heute aussieht, ohne Mitgliederverluste ins Jahr 2002 gehen. Ausschlüsse wegen Beitragsrückstand, Austritte und leider auch Todesfälle konnten durch neue Mitglieder ausgeglichen werden. Die NAPOSTA und EXPHIMO waren für unsere Arbeitsgemeinschaft in punkto neue Mitglieder sehr erfolgreich.

Ich weiß, wie schwer es ist, die Mitgliederstärke zu halten oder neue Mitglieder für unser schönes Hobby zu gewinnen. Der BDPH und die Ortsvereine müssen noch viel tun, um die Mitgliederrückgänge aufzuhalten. Vielleicht war die NAPOSTA in Wuppertal nicht nur für uns, was neue Mitglieder betrifft, ein kleiner Schritt um Vereins- und Mitgliederverluste aufzuhalten. Die Wuppertaler Vereine und die auf der NAPOSTA präsenten Arbeitsgemeinschaften haben ihren Beitrag dazu geleistet.

Wie neue Mitglieder geworben werden können, das Vereinsleben attraktiver gestaltet oder die ArGe-Hefte interessanter, lebendiger und vielseitiger sein können, dafür gibt es genügend gute (oder auch nicht gute) Ratschläge. Wir vom Vorstand und die Redaktion rufen immer wieder unsere Mitglieder auf, sich aktiv im Rahmen ihrer Möglichkeiten bei der Gestaltung unserer Mitteilungshefte zu beteiligen. Unser Schaufenster sind die Mitteilungshefte und diese sollten durch Vielfalt und Qualität der Berichte / Aufsätze, wie bis heute meistens der Fall ist, glänzen.

In den Nachrichten des Verbandes der Philatelisten NRW wird auf das Ausstellungswesen eingegangen. Hier fand ich z.B. folgende Sätze:

„Das Ausstellungswesen ist nach wie vor das Schaufenster der Philatelie“. Im nächsten Abschnitt wird aber beklagt, dass wir uns den Besuchern selbstherrlich präsentieren. Wir muten dem Besucher z.B. zu, sich 10 Rahmen Bautenserie anzusehen. Ich kann hier nur zustimmen, mit dieser Art Sammlungen haben die meisten Besucher Schwierigkeiten ! Hier können wir als Arbeitsgemeinschaft mit der Vielfalt unserer Themen und Sachgebiete die Besucher für das Sammeln von Briefmarken begeistern. Unsere Sammlungen sind vielfältig, abwechslungsreich und wie ich meine nie langweilig.

Mit ist bekannt, dass ein paar unserer Mitglieder ihre vorhandenen Sammlungen noch nicht, oder nicht mehr, aus welchen Gründen auch immer, ausstellen wollen. Jeder sollte selbst entscheiden, wie er sammelt und seine Sammlung aufzieht. Ich selbst zeige eine Sammlung, in Ausschnitten, nur in der offenen Klasse (NAPOSTA/EXPHIMO), allerdings beteilige ich mich auch mit meinem Exponat Weinbau in der Wettbewerbsklasse.

Auch ich habe mich gefragt, warum stellst du in der Wettbewerbsklasse aus und ärgerst dich über die Juroren ! Dein Wissensstand betreffend die „philatelistischen Kenntnisse“ muss laut der Bewertungsbogen dieser Herren nicht ausreichend sein, also bleibe weg. Aber ich mache weiter, habe mir allerdings vorgenommen, nicht mehr zum Jurygespräch zu gehen. Die Freude an unserem Hobby sollten wir uns durch nichts nehmen lassen. Weitermachen bei der Verbesserung meiner Sammlung und natürlich auch in der Arbeitsgemeinschaft, auch wenn ich (siehe Philatelie Nr. 287) nie 100 Punkte erreichen kann.

Den Juroren möchte ich aber etwas zu bedenken geben. Nicht jeder Sammler hat den Ehrgeiz, sich mit seinem Exponat für internationale Ausstellungen zu qualifizieren. Nehmen sie diesen Sammlern nicht die Freude, sich auf nationalen Wettbewerbsausstellungen zu beteiligen, zumal dieses Hobby mit Kosten verbunden ist.

VOM 26. – 28. Oktober 2001 sind wir wieder mit einem Info-Stand auf der Internationalen Briefmarkenbörse 2001 in Sindelfingen, wo wir auch unsere Jahreshauptversammlung abhalten werden, vertreten.

Die Einladung zur JHV, die am Samstag den 27. Oktober stattfindet, finden Sie in diesem Heft. Wie alle Jahre wieder, der Vorstand freut sich über jede helfende Hand am Info-Stand.



Für den Jahresbeitrag 2002 liegt der Zahlschein bei. Der Jahresbeitrag kann noch in DM beglichen werden, muss aber bis spätestens 20. Dezember 2001 auf unserem Konto eingegangen sein. Spätere Beitragszahlungen müssen unbedingt in **EURO** (siehe Heft 101) erfolgen. Sie haben aber auch die Möglichkeit den Beitrag in Sindelfingen zu entrichten.

#### **Vorschau . . .**

Uns liegt eine Einladung zur „Wormatia 2002“ vor. An dieser Wettbewerbsausstellung Rang 3 werden wir uns in geeigneter Form präsentieren. Hier werden Mitglieder gesucht, die helfen und ihre Sammlungen ausstellen. Auch ein Treffen unserer Mitglieder ist möglich. Die Ausstellung findet von Christi Himmelfahrt den 9. Mai 2002 – Sonntag den 12. Mai 2002 statt.

Vom 23. – 25. August 2002 findet die HEIDE-POSTA statt. Auch hier können wir uns mit Info-Stand oder mit Sammlungen beteiligen.

Auf unserer Jahreshauptversammlung und in unseren Mitteilungsheften werden wir auf beide Veranstaltungen näher eingehen.

gez. Horst Kaczmarczyk

#### **Rundsendedienst**

##### **Aktuelles**

Die letzten 3 Rundsendungen (2 x Pilze, 1 x Wein) waren sehr erfolgreich. Dies lag auch an den moderaten Preisansätzen. Es konnten, bezogen auf den Gesamtwert der Belege, bei den „Pilzen“ über 55% und beim „Wein“ 45% verkauft werden. Wenn es so weitergeht, können alle Beteiligten zufrieden sein.

##### **Aufruf**

Für die nächste Pilz-RS ist zwar noch genügend Material da (§. Teil der Sammlung von Frau Weber) und Frau Weber hat auch einen weiteren Teil ihrer Bestände angekündigt, aber wo bleiben die Einlieferungen der anderen Mitglieder? Besonders zum Motiv „Wein“ brauche ich „neues“ Material, wobei Briefmarken (postfrisch) bei den Teilnehmern begehrt sind. Da in den letzten Jahren Darstellung im Wertrahmen und im Tagesstempelbild der AFST mehrmals geändert wurde und jetzt auch die Stempelfarbe umgestellt wird, finden auch neueste Belege bei vernünftigem Preis dankbare Abnehmer. Bei der Flut der „neuen“ Stempelbilder kann niemand komplett sein. Ludwig Bauer

#### **Aus dem Inhalt**

	Seite
Auf ein Wort	193
EXPHIMO / NAPOSTA	196
Einladung JHV	204
Es werde Brot	207
Weinheiliger Karl der Große	234
Der „Klapotetz“	239
Sonderpostkarten-Set „Tourismus in der Schweiz“	243
Esche, Baum des Jahres	245
Vorratsliste	250

Bitte lesen Sie „Auf ein Wort“ aufmerksam, damit bei der **Bezahlung keine Verzögerungen durch fehlerhafte Überweisungen vorkommen !!!!**

**Es werden Artikel zum Thema Forstwirtschaft und Pilze benötigt !!!!**

**Die Einladung zur diesjährigen Jahreshauptversammlung finden Sie in diesem Heft !!!**

## Vom Pils zum Pilz

25 Jahre Arge Landwirtschaft auf der Naposta

25 Jahre sind keine allzu lange Zeit, nicht für ein Menschenleben und schon gar nicht für einen Verein. Für eine Arbeitsgemeinschaft im Bund deutscher Philatelisten (BdPh) ist es allerdings ein beachtliches Alter, zumal, wenn die Jahre mit vielen Aktivitäten gefüllt wurden und nicht nur so dahinplätscherten.

Ein Vierteljahrhundert besteht die Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft, Weinbau und Forstwirtschaft nunmehr, und man darf sicher sagen, dass hier nichts dahinplätscherte. Das lässt sich nicht zuletzt am Mitteilungsblatt ablesen, das über all die Jahre hinweg das Bindeglied war, dass die Gruppe zusammenhielt. Das ist etwa deshalb bemerkenswert, weil die Sammelinteressen doch sehr weit auseinanderdriften. Der Eine sammelt nur Weinbau am Rhein, der Zweite hat sich der Weinherstellung verschrieben, ein Dritter interessiert sich für das Bier und seine für die Produktion notwendigen landwirtschaftlichen Produkte wie Gerste und Hopfen. Wieder einer sammelt alles zum Thema Mais, der nächste trägt alles rund ums Schwein zusammen. Der nächste liebt das Rind, sein Nachbar die Milch und wieder einer deren Produkte, etwa Käse und Joghurt. Eine weitere Gruppe hat den Wald entdeckt, seine Schönheit, seine Bewirtschaftung. Und dann gibt es noch diejenigen, die sich den Pilzen widmen. Trotz dieser Vielfalt - oder vielleicht gerade deswegen - hat sich die Arge (derzeit 158 Mitglieder) stets gut gehalten, wie die letzten Ausgaben des Mitteilungsblattes im Jubiläumsstil deutlich gezeigt haben. Und es war schon 2000 klar, dass das Jubiläum im Jahresverlauf 2001 begangen werden muss.

### Auf der philatelistischen Drehscheibe

Erster Anlass dazu war die Nationale Postwertzeichenausstellung Naposta in der historischen Stadthalle von Wuppertal vom 24. bis 27. Mai. Die Überschrift dieses Artikels war zwar nicht der Titel der Naposta, aber diese doch genau der richtige Rahmen, um die Arge einmal einer breiten Öffentlichkeit vorzustellen. Das besorgten auf der philatelistischen Drehscheibe am Freitag, 25. Mai, Horst Kaczmarczyk und Erwin Roos. Kaczmarczyk präsentierte die ganze Vielfalt "Vom Pils zum Pilz". Was hat das mit der Landwirtschaft zu tun? Nun, zum Pils werden - siehe oben - landwirtschaftliche Produkte gebraucht, und die Pilze sind ein wichtiger Teil im Ökosystem Wald, gehören also zur Forstwirtschaft. Außerdem ist auch das Pils ohne Pilz nicht denkbar, denn die Hefe ist ein Pilz. Da ging manchem Zuhörer ein Licht auf, der Beifall bewies es.

Dann flocht Kaczmarczyk den Wein ein, dessen Geschichte, Anbauflächen, Arten und - nicht zu vergessen - Genuss auch den Arge-Mitgliedern Genuss bereitet. Ihm gehört übrigens auch die philatelistische Leidenschaft unseres Kassiers.

Nicht nur das Sammeln von Briefmarken, Stempeln und Belegen, so erläuterte der Wuppertaler, der in der Arge die Kasse führt, auch das Forschen zählt zu den Aufgaben der Arge. Davon zeugen vor allem das Mitteilungsheft sowie andere Schriften wie der Weinkatalog von Dr. Gerd Aschenbeck (Belgien).

Nach dieser breiten Vorstellung der Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft, Weinbau und Forstwirtschaft ging Erwin Roos mit den zahlreichen Zuschauern "in medias res" und stellte seine Ausstellungssammlung - auf Folie gezogen - vor. Schon der Titel lässt aufhorchen: Borstenvieh und Schweinespeck. Locker und lustig ließ Roos Leben und Bestimmung des Hausschweins vorüberziehen, bis es als Schinken auf dem Teller liegt. Viel Beifall gab es für die beiden Präsentatoren.

### Ein buntes Programm in der Wuppertaler Stadthalle

Das war aber nicht alles, was die Arge auf der Naposta zu bieten hatte. Es wurde ein Stand betreut, an dem auch die beiden Vorsitzenden Roger Thill und Kurt Buck regelmäßig vertreten waren. Eine Informationstafel war aufgestellt und man registrierte recht reges Interesse, sogar einen Eintritt in die Arge und zwei ehemalige Mitglieder, die ihren Wiedereintritt ankündigten. Kommentar Kaczmarczyk: "Besser als auf der Ibra". Es ging auf der Empore, auf der die Stände der Arbeitsgemeinschaften untergebracht waren, zwar recht eng zu, aber das störte kaum. Es war sogar noch genug Platz für einige Exponat-Seiten (siehe untenstehendes Bild). Wie immer war dieser Stand Anlaufstelle für die Mitglieder, erste Erfahrungen wurden ausgetauscht.

Am Samstag Nachmittag gab es ein Treffen der Arge-Mitglieder. Rund zehn waren gekommen. Sogar der Veranstaltungsleiter der Naposta schaute einmal kurz vorbei. Horst Kaczmarczyk erläuterte die weiteren Vorhaben des Jahres. Am Pfingstwochenende steht die offizielle Feier des 25. Geburtstages der Arge an (siehe weiteren Bericht in diesem Mitteilungsblatt) und bei der Briefmarkenbörse in Sindelfingen Ende Oktober ist wieder das traditionelle Jahrestreffen (siehe Einladung in diesem Heft).

Weiter, so sagte der Kassier, liegen drei Einladungen vor, einmal zur WORMATIA 2002 in Worms, außerdem vom Briefmarkenverein Norden (Rang III in 2003) und schließlich die Bitte zur Mitgestaltung einer Ausstellung rund ums Thema Naturschutz im August 2001 - leider ziemlich kurzfristig. Nochmals Kommentar Kaczmarczyk: "Aktivitäten genug, langweilig wird's nicht und Spaß macht's auch noch".

Na hoffentlich bleibt das so, denn an dieser Stelle muss erwähnt werden, dass unser Kassier nicht nur das tat, was in diesem Artikel dargestellt ist. Vielmehr half er auch noch bei der allgemeinen Organisation der Naposta mit, Auf- und Abbau der Sammlungen eingeschlossen. Nebenbei die Auktion gestalten, ein bisschen ums Mitteilungsblatt kümmern, Briefverkehr und ein klein wenig Ärger - das hält jung. Aber der Dank der Arge sollte ihm gewiss sein; übrigens auch seiner Frau, die immer den Stand bewacht, wenn die Herren tagen. Hoppla, beinahe hätte ich es vergessen: Ausgestellt hat er auch noch, unser Kassier.

*Hans-Dieter Wolf*



Der Infostand unserer Arbeitsgemeinschaft auf der Naposta in Wuppertal mit Eva und Horst Kaczmarczyk (sitzend) sowie zweitem Vorsitzenden Kurt Buck.

*Foto Hans-Dieter Wolf*

## Familientreffen in Luxemburg

Exphimo 20001 unter dem Thema Landwirtschaft, Weinbau und Forstwirtschaft

Der Höhepunkt im Jubiläumsjahr der Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft, Weinbau und Forstwirtschaft war sicherlich die Exphimo 2001 in Mondorf (Luxemburg), die passend zum Jubiläum dem Thema der Arge gewidmet war. Erfreulicherweise ist es den Organisatoren auch gelungen, die angestrebten 25 Sammlungen zum 25-Jährigen seitens der Mitglieder zusammen zu bekommen. Der Autor, erstmals in Mondorf zu Gast, genoss die familiäre Atmosphäre und war nicht der einzige, der sich Wiederholungen wünschte.

Aber der Reihe nach. Zuerst wurde die Ausstellung eröffnet, und zwar am Samstag, 2. Juni, von Bürgermeisterin Maggy Nagel, die das Trikolorebändchen durchschnitt. Sie begrüßte es, dass es der Organisator, die Philcolux, jedes Jahr verstehe, Philatelie in Mondorf "in großen Lettern zu schreiben". Das diesjährige Thema nannte sie eine ausgezeichnete Kulturmanifestation.

Der Präsident der Philcolux, Roger Thill, im "Nebenberuf" Vorsitzender der Arge Landwirtschaft, stellte mit Genugtuung fest, wie mit einer großen Vielfalt von Briefmarken, Stempeln, Ganzsachen und anderen Belegen den Landwirten, Winzern und Arbeitern in der Forstwirtschaft gezeigt werden kann, wie ihre Arbeit in den historischen Abläufen durch die Postverwaltung vieler Länder gewürdigt worden ist. Der Präsident des luxemburgischen Philatelisten-Verbandes FSPL, Jos Wolff, nannte die Exphimo einen Erfolg des Plädoyers für die konstruktive Philatelie, wie sie seit 42 Jahren von der Philcolux betrieben wird.

Im Namen der Kurverwaltung von Mondorf hob Patrick Le Meur den kulturellen Inhalt der Exphimo hervor und sprach sich klar für eine Beibehaltung dieser Tradition mit internationalem Charakter aus. Zum Dank kredenzte die Kurverwaltung den Ehrenwein. Für die Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft, Weinbau und Forstwirtschaft dankte Kassier Horst Kaczmarczyk für die hervorragende Organisation und die freundschaftlichen Kontakte, die bei einer solchen Gelegenheit zwischen Philatelisten aus vielen Ländern entstehen. "Die kennen keine Grenzen und werden jedes Jahr neu geknüpft", stellte der Redner fest.

Insgesamt waren 54 Exponate aus zehn Ländern zu sehen, 20 davon außer Wettbewerb. Die übrigen unterzog die Jury mit Gerhard Binder, Damian Läge (beide Deutschland), Willy Serres, Marcel Spang und Jos Wolff (alle Luxemburg) einer gründlichen Prüfung. Im Jurybericht, den Damian Läge beim Palmares am Sonntag, 3. Juni, vorstellte, heißt es, dass die Jury mit Genugtuung feststellt, dass es dem Veranstalter Philcolux wieder einmal gelungen ist, eine Auswahl hervorragender

Exponate zur Schau zu stellen. Ein besonderer Dank ging an die Verwaltung des Thermalbades, die Gemeindeverwaltung und den Verkehrsverein von Bad Mondorf, an das Luxemburger Post- und Fernmeldeunternehmen, den Organisator Philcolux, die FSPL und deren Motivkommission sowie den Spendern der Ehrenpreise für ihre Unterstützung.



Dr. Damian Läge beim Jurybericht.

#### Die Ergebnisse der Jury-Bewertungen:

Dann kam der große Moment, Damian Läge gab die Ergebnisse der Jury bekannt; die Auszeichnungen unserer Mitglieder:

Klasse A, Ein-Rahmen-Wettbewerb: Gold gab es für das Exponat "Vom Heil- und Genussmittel zur Gefahr für den Menschen" (Carlo Lonien, L-Kayl). In der Klasse "Landwirtschaft - Weinbau - Forstwirtschaft" gab es Bronze für "Zauberwelt der Pilze" (Antje Schödl, D-Egg a. d. Günz). Silberbronze erhielten "Tee" (Norbert Engler, D-Gronau); "Der Wald im Dienst des Menschen" (Gösta Gustafson, SE-Eksjö); "Die Giftpilze und ihre Verwendung" (Elyl Minten, NL-Venray). Gross-Silber bekamen "Unser

Haustier Ziege, als Meckerer und Stinker gemieden, doch als Kuh der armen Leute geachtet" (Erwin Roos, D-Echzell); "Weinbau am Rhein und seinen Nebenflüssen" (Horst Kaczmarczyk, D-Wuppertal).

Mit Vermail wurden bedacht: "Auch Du brauchst Rindviecher" (Kurt Buck, D-Rottweil); "... ist Borstenvieh und Schweinespeck" (Erwin Roos, D-Echzell); "Pilze der Rhön" (Hans-Dieter Wolf, D-Bad Neustadt). Mit Gross-Vermail können sich schmücken: "Wein, Zauber einer alten Tradition" (Maurizio Rocci, D-Kirchheim); "Die geheimnisvolle Welt der Mykologie" (Roger Thill, L-Mamer); "La Vigne et le Vin" (Roger Muller/Provins, CH-Sion); "Pilze aus aller Welt" (Gerhard Mohr, D-Schifferstadt). Zu guter Letzt dekorierte die Jury vier Exponate (alle aus unserer Arge!) mit Gold: "Wein - Geschichte, Kultur und Wirtschaft" (Alfred Kunz, A-Bruck/Leitha); "500 Jahre Tabak-Kultur" (Carlo Lonien (L-Kayl)); "Der europäische Weißstorch und sein Lebensraum" (Friedrich Wehmeier, D-Leopoldhöhe); "Im alten Dorfladen - Die Versorgung der Bevölkerung im ländlichen Raum vom 18. Jahrhundert bis in die 50er Jahre" (Friedrich Wehmeier, D-Leopoldhöhe). Das war dann auch das beste Exponat der Exphimo 2001.

Am Samstag Nachmittag war das Treffen der Arbeitsgemeinschaft. Bei sehr gutem Besuch (siehe Gruppenfoto) wurde fleißig diskutiert, auch getauscht und Erfahrungen ausgetauscht. Manche sahen sich erstmals von Angesicht zu Angesicht, da spielten auch Sprachprobleme keine Rolle. Roger Thill hüpfte vom Deutschen ins Französische und zurück - und zurück - alles kein Problem, wenn die Atmosphäre stimmt.

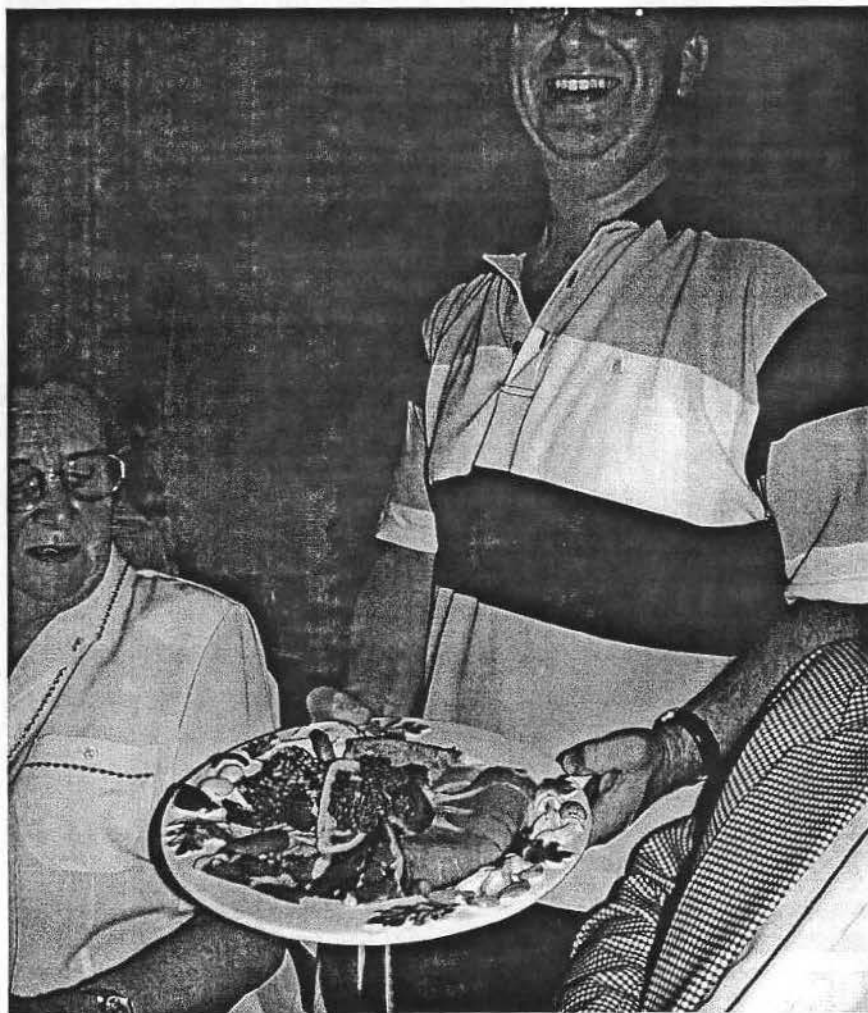


Gruppenfoto vom Arge-Treffen in Luxemburg

Ein schöner Höhepunkt war der Samstagabend, denn in Thills Mühle (unser Vorsitzender beteuert: Weder verwandt, noch verschwägert) war es urgemütlich. Der



Koch hatte eine leckere Suppe bereitet und tafelte danach Luxemburger Spezialitäten auf, da blieben keine Wünsche offen. Auch das bereits erwähnte Palmaresessen am Sonntag beeindruckte mit einem erlesenen Buffett. Man schmeckte übrigens auch, dass es auf französischem Grund und Boden stattfand, während das Überschreiten der Grenze niemandem auffiel - Europa lebt eben.



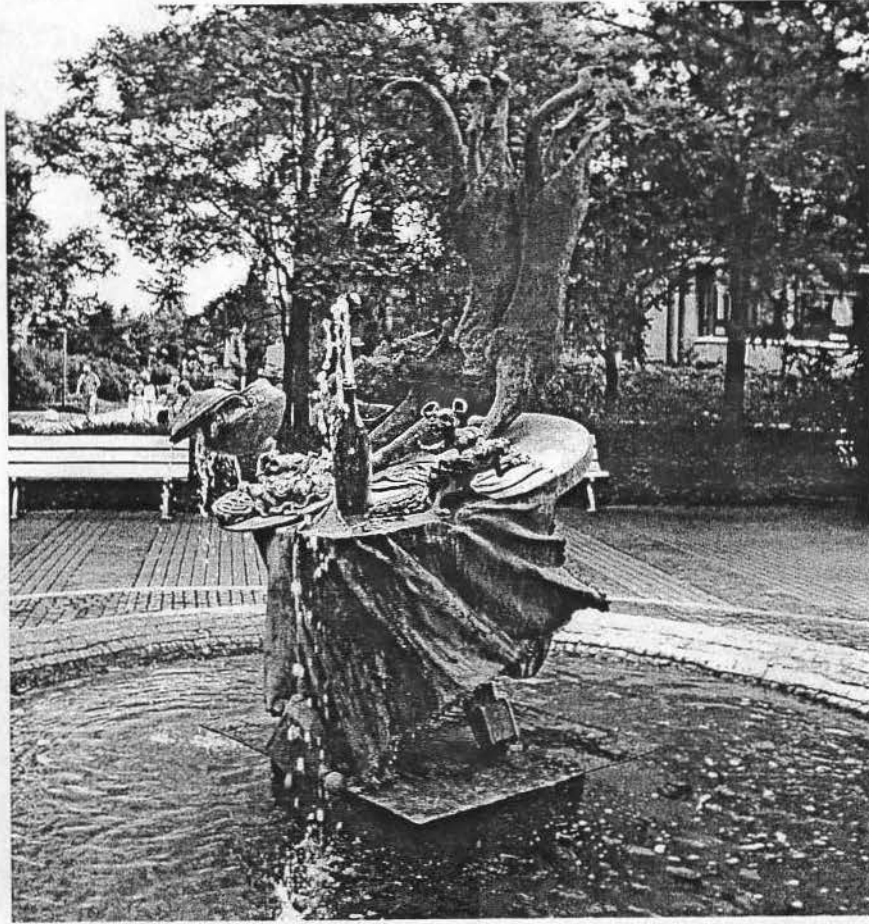
Ein Mitbringsel als Dankeschön



In der Auberge Thillsmillen: Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.



Roger Thill und Horst Kaczmarczyk



Der Maus-Ketty-Brunnen in Mondorf

Am Sonntagabend dann erneut ein Höhepunkt, denn Roger Thill zeigte Luxemburg bei Nacht. Leider war es etwas kühl, aber dennoch beeindruckend. Ein Dankeschön an den sachkundigen und humorvollen Führer. Am Montag stand noch eine Weinprobe auf dem Programm, bevor am Abend mit Siegerehrung und Preisverteilung die Exphimo zu Ende ging.

*Text und Fotos: Hans-Dieter Wolf*

## Es werde Brot (Teil III)

### Bestellung, Düngung und Pflege des Getreides

#### Die Aussaat

Das richtige Einbringen des Saatguts in den Boden ist Voraussetzung für eine gute Ernte. Deshalb kommt es bei der Aussaat darauf an, dass gleichviel Saatgut auf die gleiche Fläche und in die richtige Tiefe gelangt, um gleichmäßiges Keimen und Auflaufen der Saat sowie den notwendigen Boden- und Luftraum für die einzelne Pflanze zu schaffen. Über Jahrtausende hinweg erfolgte die Aussaat von Hand. Diese sogenannte Breitsaat stellt hohe Anforderungen an Fingerspitzengefühl und Augenmaß des Säers.

Viele Postverwaltungen verwenden das Motiv des Sämanns oder der Säerin in ihren Emissionen als Symbol künftigen Lebens. So diente das Bild der Säerin in verschiedenen Farben und Wertstufen der französischen Post von 1903 bis 1937 als Motiv für eine Freimarke (Abb. 186). Auch in der Abschiedsserie des Freistaates Bayern von 1920 ist das Motiv des säenden Bauern enthalten (Abb. 187). Ein säender Bauer vor einem Regenbogen schmückt eine polnische Marke aus dem Jahre 1921 (Abb. 188). Eindrucksvoll gestaltet ist die französische Marke von 1940 (Abb. 189). Mit der Abbildung eines säenden Bauern und der Aufschrift „Junkerland in Bauernhand“ wirbt die Post von Mecklenburg-Vorpommern 1945 für die Bodenreform (Abb. 190). Auch die Marke der rumänischen Post von 1946 ist der Agrarreform gewidmet (Abb. 191). Ebenso wie die rumänische Ausgabe wählt auch die chinesische Post eine Bäuerin bei der Aussaat zum Motiv für ihre Briefmarke aus dem Jahr 1947 (Abb. 192). Im selben Jahr gedachte die finnische Post des 150-jährigen Bestehens der finnischen Landwirtschaftsgesellschaft und wählte einen Sämann als Motiv für ihre Ausgabe (Abb. 193). Auch für die Post der USA war ein Sämann das geeignete Motiv der Ausgabe, anlässlich des Jubiläums des Staates Nebraska im Jahre 1954 (Abb. 194). Und um bei den Jubiläen zu bleiben, ein Sämann zierte auch die norwegische Marke zum 100-jährigen Bestehen der landwirtschaftlichen Hochschule anno 1959 (Abb. 195), ebenso wie die Marke der dänischen Post von 1969, mit der 200 Jahre königlich-dänischen Landhaushaltsgesellschaft gewürdigt werden (Abb. 196). Eine Säerin bildet den Mittelpunkt einer äthiopischen Marke von 1985, die anlässlich des 10. Jahrestages der Revolution erschien. Im Hintergrund des Markenbildes ist ein Gespann mit einem Hakenpflug zu sehen (Abb. 197). Ein ähnliches Motiv liegt der Ausgabe der Post Afghanistans von 1984 zugrunde (Abb. 198).

Die folgenden Briefmarken machen mit dem Motiv des Sämanns die Probleme der Post im gespaltenen Deutschland deutlich. Die Marke ohne Aufdruck (Abb. 199) gehört zu einem Satz der Gemeinschaftsausgaben der Alliierten für die amerikanische, britische und sowjetische Zone aus dem Jahre 1947. In diesem Satz waren drei Motive mit jeweils vier Wertstufen der landwirtschaftlichen Thematik gewidmet. Mit Einführung der Währungsreform war die „normale“





Abb. 186



Abb. 187



Abb. 188



Abb. 189



Abb. 190



Abb. 191



Abb. 192



Abb. 193



Abb. 194



Abb. 197



Abb. 198



Abb. 199 bis 204



Abb. 195



Abb. 196



Verwendung dieser Marken in allen Zonen nicht mehr möglich. Sie wurden in den jeweiligen Zonen mit spezifischen Aufdrucken versehen. Die in der sowjetischen Zone gültigen Marken erhielten den Aufdruck „Sowjetische Besatzungszone“ (Abb. 200), die in der amerikanischen und britischen Zone gültigen den bandförmigen Aufdruck „Posthörnchen“ in zwei Varianten (Abb. 201 + 202), und die Marken für die westlichen Sektoren Berlins erhielten in der 1. Auflage die Aufschrift „Berlin“ in schwarzer Farbe (Abb. 203), in der 2. Auflage in roter Farbe (Abb. 204)

Aber auch die Darstellung des Sämanns auf Gemälden berühmter Meister wird als Motiv für Briefmarken verwendet. Das Gemälde „Der Sämann“ von Breughel (Abb. 205) diente als Vorlage für eine Ausgabe der belgischen Post anlässlich der Gründung des Welternährungsprogramms im Jahre 1963. Eine Marke mit einem Gemälde desselben Namens, jedoch von Vincent van Gogh (Abb. 206), gehört zu einem Briefmarkensatz der Post von Ghana aus dem Jahre 1991, der dem Schaffen des niederländischen Malers gewidmet ist. Das Original seines Werkes befindet sich im Rijksmuseum Krüger in den Niederlanden.

Eine hohe Genauigkeit der Saatgutablage im Boden wurde erst mit der Erfindung der Drillmaschine erreicht. Mit ihr kann das Saatgut im gleichen Abstand innerhalb einer Reihe und zwischen den Reihen sowie in der erforderlichen Tiefe in den Boden gebracht werden. Die ersten Drillmaschinen verfügten nur über eine eng begrenzte Arbeitsbreite. Sie wurden von Gespannen gezogen. Die Seitenansicht einer solchen Drillmaschine ist auf der dänischen Marke von 1960 abgebildet, die zu einem Satz Briefmarken mit landwirtschaftlichen Motiven gehört (Abb. 207). Bei der Aussaat mit einer von Pferden gezogenen Drillmaschine musste der Bauer sowohl das Pferd führen als auch die Drillmaschine lenken. Auf der Marke der schwedischen Post von 1973 (Abb. 208) ist das gut zu erkennen. Sie zeigt darüber hinaus die charakteristischen Merkmale der Drillmaschine: den Saatkasten und die Drillrohre, die in den Drillscharen enden.

Mit der Verstärkung der Zugkraft durch den Einsatz von Schleppern wurde es möglich, Arbeitsbreite und Arbeitsgeschwindigkeit der Maschinen zu vergrößern bzw. mehrere Maschinen hinter einen Schlepper zu koppeln. Der Zudruck auf der Karte von der österreichischen Landwirtschaftsmesse zeigt eine einfache Drillmaschine für den Schlepperzug, wie sie in kleinen landwirtschaftlichen Betrieben eingesetzt wurde (Abb. 209). Auf der Marke der jordanischen Post von 1973 sind deutlich die Drillschare zu erkennen (Abb. 210). Sie ziehen Rinnen in das vorbereitete Saatbett, in die das Saatgut abgelegt und wieder mit Erde bedeckt wird. Auch auf der Marke aus Burundi (Abb. 211), die dem 5-jährigen Bestehen der Afrikanischen Entwicklungsbank 1969 gewidmet ist, kann man eine solche Drillmaschine erkennen. Die auf der chinesischen Marke dargestellte Drillmaschine folgt unmittelbar einem Schlepper, der das Saatbett vorbereitet hat (Abb. 212). Der Einsatz mehrerer gekoppelter Drillmaschinen bestimmt das Markenbild von Ausgaben der tschechoslowakischen Post (Abb. 213) aus dem Jahre 1953 und der Post der Sowjetunion von 1950 (Abb. 214).

Abb. 209

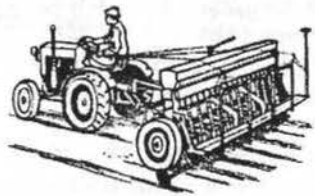


Abb. 205



Abb. 206



Abb. 208

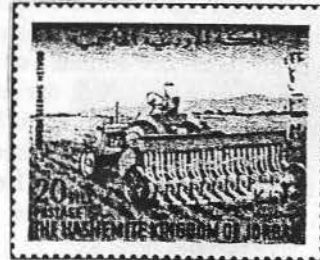


Abb. 210

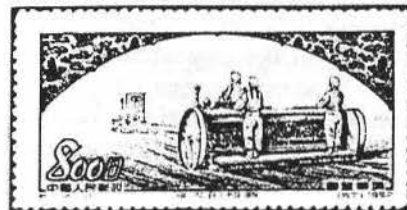


Abb. 212



Abb. 213

208



Abb. 207

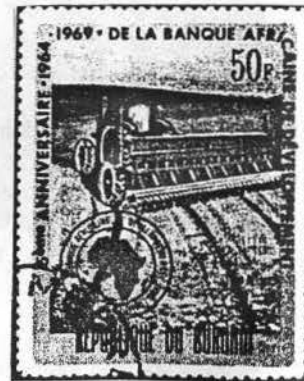


Abb. 211

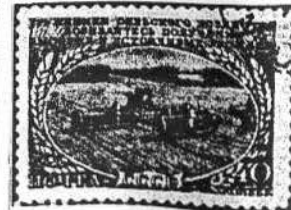


Abb. 214

### Die Düngung

Mit der Düngung sollen den Pflanzen die für Wachstum und Reife erforderlichen Nährstoffe zugeführt werden, um ihren Ertrag zu steigern. Gleichzeitig soll die Bodenfruchtbarkeit erhalten und möglichst erhöht werden. Dabei geht es nicht nur um den Ausgleich der Nährstoffverluste des Bodens, sondern auch um die gezielte Berücksichtigung des Nährstoffbedarfs der Kulturpflanzen. Nach ihrem chemischen Aufbau unterscheidet man organische und mineralische Düngemittel, z.B. Stalldung, Jauche, Gülle, Kompost und Gründüngung, werden meist im landwirtschaftlichen Betrieb selbst erzeugt. Mineralische Düngemittel werden industriell hergestellt. Sie unterscheiden sich nach den in ihnen enthaltenen Nährstoffen. Sowohl organische als auch mineralische Düngemittel können in fester oder flüssiger Form ausgebracht werden.

Postwertzeichen mit Motiven zur Düngung wie auch zum Pflanzenschutz sind nur selten zu finden. Die Marke der Post der DDR aus dem Jahre 1973 (Abb. 215) ist dem hundertsten Todestag von Justus von Liebig, dem Schöpfer der Agrikulturchemie, gewidmet. Er erkannte die Bedeutung von Stickstoff, Phosphor und Kali für den Anbau der Kulturpflanzen.

Die Marke aus Israel von 1976 zeigt die herkömmliche Art des Ausbringens organischer Düngemittel, in diesem Fall von Stalldung (Abb. 216). Während auf der Marke aus Jordanien aus dem Jahre 1973 das Streuen von mineralischem Dünger von Hand dargestellt ist (Abb. 217), zeigt die Marke der Post der DDR das maschinelle Düngerstreuen, hier mit einem auf einem LKW aufgebauten Schleuderrad-Düngerstreuer (Abb. 218). Die letztgenannte Ausgabe gehört zu einem Satz Briefmarken, mit dem 1977 auch für den Export von Landtechnik erworben wurde.



Abb. 215



Abb. 216



Abb. 217



Abb. 218



### Der Pflanzenschutz

Als Pflanzenschutz bezeichnet man alle mechanischen, chemischen und ökologischen Maßnahmen, die der Abwendung und Bekämpfung eines Befalls der Kultur- und Nutzpflanzen durch Krankheiten, Schädlinge und Unkräuter dienen. Die Internationalen Pflanzenschutzkongresse sind Stätten des Austausches wissenschaftlicher Erkenntnisse und praktischer Erfahrungen. Die Marke der sowjetischen Post ist dem 8. Internationalen Pflanzenschutzkongress gewidmet, der 1975 in Moskau stattfand (Abb. 219).

Die mechanische Bekämpfung von Unkraut war viele Jahrhunderte die einzige Methode zum Schutz der Pflanzen. Dabei war die Hacke das am weitesten verbreitete Arbeitswerkzeug. Bei dieser Methode wird der Boden um die Pflanze herum gelockert, gleichzeitig werden günstige Bedingungen für den Luftaustausch geschaffen. Mit der Entwicklung der Landtechnik wurde die Handhacke mehr und mehr durch Hackgeräte abgelöst, die anfangs für den Gespannzug, später auch für den Schleppereinsatz geeignet waren. Bei letzterem können sie entweder gezogen oder an den Schlepper montiert werden. Unkraubekämpfung in einem Maisfeld mit Hilfe der Handhacke ist das Motiv der Marke aus Transkei von 1966 (Abb. 220). Demgegenüber zeigt die sowjetische Marke aus dem Jahre 1961 den Einsatz eines Schleppers mit angebautem Hackgerät, ebenfalls in einem Maisfeld (Abb. 221).

Mit der Entwicklung der chemischen Industrie kommen zunehmend chemische Mittel für den Pflanzenschutz zum Einsatz. Sie werden sowohl in flüssiger als auch in staubförmigem Zustand bereitgestellt. Das Ausbringen erfolgt durch spezielle Spritz- oder Sprühmaschinen am Boden, aber auch aus der Luft. Doch Handgeräte sind ebenfalls im Gebrauch, erkennbar auf der chinesischen Marke von 1975 (Abb. 222). Eine auf einen Schlepper aufgebaute Pflanzenschutzmaschine ist auf der Marke aus Jordanien von 1975 (Abb. 223) zu sehen.

Das Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln aus der Luft, hier mit einem Hubschrauber, charakterisiert die rumänische Post mit ihrer Marke aus dem Jahr 1982 (Abb. 224). Mit der Marke zum Tag der Vereinten Nationen 1972 will die Post von Katar sowohl das Ausbringen staubförmiger Pflanzenschutzmittel aus der Luft und flüssiger Mittel mit einem Sprühgerät am Traktor als auch die Bedeutung des Pflanzenschutzes für die landwirtschaftliche Produktion symbolisch darstellen (Abb. 225).

Abb. 219



Abb. 220



Abb. 221



Abb. 222



Abb. 223



Abb. 224

Abb. 225



### Die Bewässerung

Mit der Bewässerung wird den Pflanzen zusätzlich Wasser zugeführt, um ihr Wachstum zu fördern und in Trockenperioden den Wasserhaushalt auszugleichen. Schon im Altertum war das System der Staubewässerung und Berieselung bekannt. Dabei wird das Wasser aus offenen Kanälen entweder mit der Hand geschöpft oder durch ein System von Schiebern bzw. durch Pumpen wie auch durch Ausnutzung des Systems der kommunizierenden Röhren direkt zu den angebaute Kulturen geleitet.

Die Marke aus Afghanistan demonstriert, wie das Wasser aus einem Kanal auf das Feld geschöpft wird (Abb. 226). Auf der tunesischen Marke, anlässlich des 50-jährigen Bestehens der FAO herausgegeben wurde, ist das Ableiten des Wassers aus einem Kanal mittels Schläuchen dargestellt (Abb. 227). Dasselbe System wird auch im Markenbild der Ausgabe der Post Sambias wiedergegeben (Abb. 228). Die folgende chinesische Marke von 1975 (Abb. 229) hingegen zeigt den Einsatz einer Pumpe zur Bewässerung eines Reisfelds.

Ein weiteres System des Ausbringens von Wasser ist die Beregnung. Dabei unterscheidet man halbstationäre, stationäre und mobile Beregnungsanlagen. Die Wirkungsweise einer stationären Beregnungsanlage ist auf der Marke von Nord-

korea von 1972 (Abb. 230) zu erkennen, dabei wird durch das Öffnen eines Schiebers Wasser in die unterirdisch verlegten Rohre geleitet. Bei einer halbstationären Anlage werden die Rohre auf der Bodenoberfläche verlegt und mit Regnern bestückt, wie das auf der Marke aus Sambia von 1975 zu sehen ist (Abb. 231). Die Marke aus der Sowjetunion von 1964 zeigt den Einsatz einer mobilen Beregnungsanlage (Abb. 232) und die Bedeutung der Bewässerung für den Anbau von Mais und Baumwolle. Der neben dem Kanal fahrende Traktor pumpt das Wasser aus diesem und verteilt es mit Hilfe eines Rohrsystems über die zu beregnenden Flächen. Die Bedeutung der Beregnung für die Nahrungsproduktion soll mit der Marke aus Kenia demonstriert werden, die zum Welternährungstag 1981 herausgegeben wurde und verschiedene Beregnungssysteme zeigt (Abb. 233).

Die Kongresse der Internationalen Kommission für Bewässerung und Drainage (CID) sind Orte des Austausches neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse und Erfahrungen. Das Symbol der ICID auf der Marke und dem Stempel auf dem FDC wählte die Post Japans für ihre Ausgabe zum 5. Kongress der Organisation im Jahre 1963 (Abb. 234). Es ist auch auf der sowjetischen Marke zu finden, die anlässlich des 9. Kongresses 1975 erschien (Abb. 235).

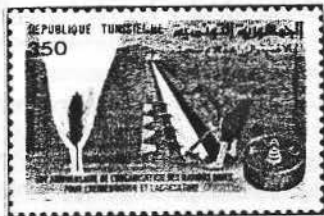


Abb. 227



Abb. 228

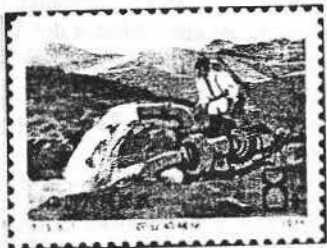


Abb. 229



212



Abb. 231



Abb. 232



Abb. 233



Abb. 235



Abb. 234

### Die Ernte des Getreides

Sobald das Getreide die nötige Reife hat, muss es geerntet werden. Zum Ernten gehören das Mähen der Halme und die daran anschließenden Arbeiten: das Zusammenraffen der Halme zu Garben, das Binden und Aufstellen der Garben zum Trocknen, das Einfahren der getrockneten Garben zur vorläufigen Lagerung oder zum direkten Drusch, das Ausdreschen der Körner aus den Ähren sowie die Lagerung der Körner und die Bergung des Stroh. All diesen Arbeitsgänge haben die Postverwaltungen vieler Länder eine Fülle von Briefmarken gewidmet.

### Die Mahd mit Handgeräten

Zu den Handgeräten für die Mahd gehören Sichel und Sense. Die Sichel ist das älteste Mähwerkzeug, das sich in jahrtausendelanger Entwicklung kaum verändert hat. Verändert haben sich lediglich die Werkstoffe, aus denen sie gefertigt wurde: vom Stein über Bronze zum Eisen. Deshalb wird auch die Göttin der Fruchtbarkeit, Ceres, oft mit der Sichel in der Hand dargestellt, wie das auf der Marke Portugals aus dem Jahr 1912 zu sehen ist (Abb. 236). Den jahrhundertelangen Gebrauch der Sichel als Mähgerät soll die Marke aus dem Libanon (Abb. 237) demonstrieren. Ihre Ausgabe erfolgte am Tag des Beginns des Welternährungsprogramms 1963. Aber nicht nur zum Mähen der Halme dient die Sichel. Noch heute wird sie vor allem zum Abraffen des mit der Sense oder dem Grassmäher gemähten Getreides benutzt. Dabei werden mit Unterstützung der Sichel die gemähten Halme aufgenommen, zu Garben zusammengefasst und für das Binden abgelegt. Das Abraffen der gemähten Halme zu Garben ist anschaulich auf den Marken aus Mosambik von 1978 (Abb. 238), Spanisch Marokko von 1944 (Abb. 239) und Afghanistan von 1984 (Abb. 240) dargestellt. Die Marken der ukrainischen Post aus dem Jahre 1993 zeigt das Ablegen der zu einer Garbe zusammengerafften Halme mit Hilfe der Sichel (Abb. 241).

Die Mahd mit der Sense führt gegenüber der Mahd mit der Sichel zu einer Erleichterung der körperlichen Arbeit. Dennoch erfordert auch sie viel Kraft und Geschick. Mit der Sense müssen die Halme sauber abgeschnitten und in einem Schwad abgelegt werden. Oftmals hat die Sense ein Raffgerüst, welches die gemähten Halme an das noch stehende Getreide lehnt und damit die Arbeiten zum Abraffen und Binden der Garben erleichtert. Die Mahd mit der Sense mit Raffgerüst ist Bestandteil des Markenbildes der Ausgabe von 1945 der Post von Mecklenburg-Vorpommern (Abb. 242), die der Bodenreform gewidmet ist, sowie der Post von Surinam (Abb. 243), die 1963 zu Beginn des Welternährungsprogramms erschien.

Schnitter bei der Arbeit oder mit geschulterter Sense werden gern und oft als Motiv für Postwertzeichen verwendet. Die Marke aus Mecklenburg-Vorpommern gehört zur Abschiedsserie der Oberpostdirektion Schwerin von 1947 (Abb. 244). Im selben Jahr gab die polnische Post eine Schnittermarke heraus (Abb. 245). Einen Bauern bei der Mahd zeigen auch die Ausgaben des Fürstentums

Liechtenstein von 1951 (Abb. 246), der Republik Österreich von 1961 (Abb. 247) und der Ukraine von 1993 (Abb. 248). Im Jahre 1959 widmete die sowjetische Post einen Briefmarkensatz berühmten russischen Schriftstellern. Die Marke mit dem Porträt von A. W. Kolzow würdigt sein Poem „Der Schnitter“ (Abb. 249). Der FDC der dänischen Post mit dem Schnittermotiv auf der Marke wurde anlässlich des 100. Jahrestages der Gründung der Königlich Dänischen Veterinär- und Landwirtschaftshochschule herausgegeben (Abb. 250). Einen Bauern mit geschulterter Sense nach getaner Mahd wählte die Post des Fürstentums Liechtenstein 1953 als Motiv für ihre Ausgabe (Abb. 251). Dasselbe Motiv schmückt eine Marke Irlands, mit der 1931 der Zweihundertjahrfeier der „Royal Dublin Society“ gedacht wurde (Abb. 252).

Aber auch Gemälde berühmter Maler mit den Schnittermotiv werden auf Briefmarken wiedergegeben. So widmete die rumänische Post eine Blockausgabe dem Gemälde „August-Ernte“ von Pieter Breughel dem Älteren. Das Gemälde befindet sich im Metropolitan Museum of Art in New York (Abb. 253). Das 1971 auf der sowjetischen Marke abgebildete Gemälde „Schnitter“ von G.G. Mjasojedow gehört zum Bestandteil des Staatlichen Russischen Museums in Petersburg (Abb. 254). „Schnitter mit Sichel“ nannte Vincent van Gogh sein Gemälde, das im Amsterdamer Stedelijk Museum ausgestellt ist und dem die Post von Ghana 1991 eine Briefmarkenausgabe gewidmet hat (Abb. 255).

Ein guter Schnitt ist nur mit einer scharfen Sense möglich. Sie muss deshalb stets geschärft werden. Dazu dient einmal das Dengeln vor dem Mähen, zum anderen muss die Sense während des Mähens öfter nachgeschärft werden. Beim Dengeln wird mit einem Hammer die Sensenschneide des auf einem kleinen Amboß liegenden Sensenblatts ausgezogen. Eine gut gedengelte Sense soll für mindestens fünf bis sechs Stunden scharf bleiben. Als Motiv für zwei Ausgaben wählte die Post des Fürstentums Liechtenstein Bauern beim Dengeln ihrer Sensen. Dabei sind, wie diese Briefmarken von 1941 (Abb. 256) und 1951 (Abb. 257) verdeutlichen, unterschiedliche Verfahren und Handhabungen möglich. Das auf einer sowjetischen Marke aus dem Jahre 1987 abgebildete Gemälde „Im Jakutischen Land des Pjotr Aleksejew“ zeigt im Mittelpunkt wohl den erfahrensten Schnitter, der die Sensen seiner Kollegen dengelt (Abb. 258).

Das Nachschärfen während der Mahd kann mit einem Wetzstein (Wetzen) oder einem Sensenstreich, eine Art Feile (Streichen) erfolgen. Beim Wetzen oder Streichen kann man die Sense auf verschiedene Weise halten. Die übliche Art beim Wetzen der Sense wird auf der Marke des Deutschen Reiches von 1934 gezeigt (Abb. 259), während die folgende Marke des Deutschen Reiches von 1943 (Abb. 260) das Streichen der Sense demonstriert. Auch die finnische Marke von 1946 aus einem Satz Wohltätigkeitsmarken zugunsten des Roten Kreuzes zeigt das Streichen der Sense, jedoch wird diese dabei anders gehalten (Abb. 261). Verschiedene weitere Arten des Haltens der Sense beim Wetzen oder Streichen sind auch auf den Ausgabe der Post des Deutschen Reiches von 1923 (Abb. 262), der Sowjetunion von 1935 (Abb. 263), der Schweiz von 1990 (Abb.





Abb. 236



Abb. 237



Abb. 238



Abb. 239

Abb. 240



Abb. 241



Abb. 242



Abb. 243



Abb. 244



Abb. 245



Abb. 246



Abb. 247



Abb. 248



Abb. 249



Abb. 251



Abb. 252

264) und der USA von 1967 (Abb. 265) zu finden.

Die mit Sichel oder Sense gemähten Halme müssen zu Bündeln (Garben) zusammengerafft, gebunden und in Hocken, Mandeln oder Puppen (die Bezeichnung ist örtlich verschieden) zum Trocknen aufgestellt werden. Dass zum Zusammenraffen oftmals die Sichel verwendet wird, wurde schon erwähnt. Sehr eindrucksvoll wurden all diese Arbeitsgänge auf einer Ausgabe der französischen Post von 1940 dargestellt (Abb. 266). Im Vordergrund mäht ein Bauer mit einer Sense mit Raffgerüst, während die Bäuerin eine Garbe bindet. Im Hintergrund sind bereits aufgestellt Hocken zu erkennen. Wie die folgenden Briefmarken zeigen, sind das Zusammenraffen und Binden der Garben meist Aufgaben für Frauen. Das kommt auf der Marke der Post aus Bulgarien von 1927 (Abb. 267) ebenso zum Ausdruck wie der aus Jordanien von 1971 (Abb. 268). Das Motiv der Bäuerin, die eine Garbe bindet, wurde von der französischen Post mehrere Jahre lang und in verschiedenen Wertstufen auf Freimarken verwendet (Abb. 269).

Einen Mann beim Garbenbinden wählte Vincen van Gogh als Motiv für sein Gemälde „Der Garbenbinder“. Es diente der Post von Ghana im Jahre 1991 als Vorlage für eine Marke des Satzes zu Ehren des Künstlers (Abb. 270). Das Original des Gemäldes befindet sich im Rijksmuseum Amsterdam.

Mitunter wird auch auf einer Marke das Mähen, Abraffen und Binden der Garben dargestellt. Die Post des Deutschen reiches wählte das Motiv für ihre Ausgaben während der Inflation (Abb. 271). Die Ausgabe der ungarischen Post mit der sogenannten Schnitterzeichnung wurde in mehreren Wertstufen und Farben gedruckt; sie erhielt in den Jahren des Ersten Weltkrieges, der Republik, der Räterepublik und erneut des Königreiches die verschiedensten Aufdrucke (Abb. 272). Während des Vietnamkrieges wurden alle Handarbeiten bei der Getreideernte von Frauen erledigt, wie die Marke von 1958 zeigt (Abb. 273).

Getreidegarben und vor allem Bäuerinnen mit Garben in den Händen sind ebenfalls typische Motive für die Gestaltung von Briefmarken. Rumänien wählte 1962 eine mit einem Band in den Landesfarben gebundene Getreidegarbe als Motiv für eine Marke (Abb. 274). Eine Getreidegarbe vor einem norddeutschen Bauernhaus bestimmt eine Marke, die zur Abschiedsausgabe der Oberpostdirektion Schwerin gehört (Abb. 275). Frauen mit Getreidegarben sind auf Ausgaben der bulgarischen Post von 1921 (Abb. 276), der Post der Sowjetunion von 1948 (Abb. 277), sowie der tschechoslowakischen Post von 1954 (Abb. 278) zu finden.

Das Motiv der Bäuerin mit der Garbe ist auch auf einer Marke der bereits im Abschnitt „Die Aussaat“ erwähnten Gemeinschaftsausgabe der Alliierten aus dem Jahre 1947 enthalten (Abb. 279). Zusätzlich zu den genannten Veränderungen während der Währungsreform wurde in Berlin (West) eine Marke mit veränderter Wertangabe und grünem Aufdruck herausgegeben (Abb. 280).



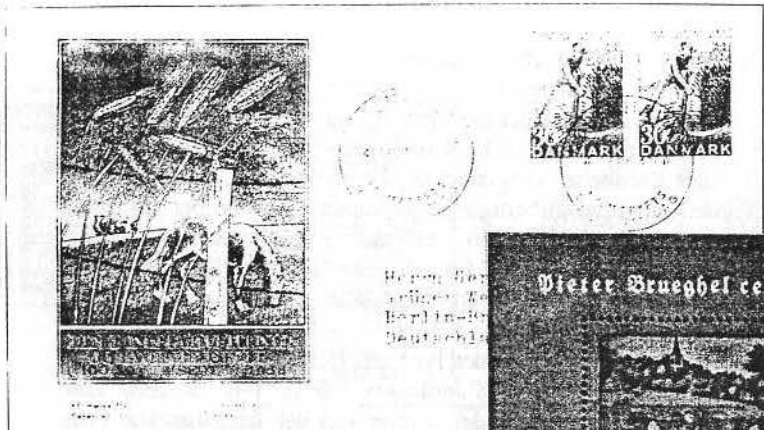


Abb. 250

Abb. 253



Abb. 254



Abb. 257



Abb. 258



218

Abb. 255



Abb. 256



Abb. 259



Abb. 260



Abb. 261



Abb. 263



Abb. 264

Abb. 265



Abb. 262



Abb. 266



Abb. 267

Abb. 268



Abb. 269

Abb. 270



Abb. 271

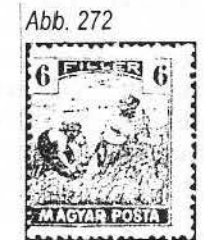


Abb. 272



Abb. 273



Abb. 274

219

Abb. 275



Abb. 276



Abb. 277



Abb. 278



Abb. 279



Abb. 280

### Die Getreidemahd mit Maschinen

Erste Einsätze zur Mahd des Getreides mit Maschinen soll es bereits im 3. Jahrhundert u. Z. mit der „Gallischen Mähmaschine“ gegeben haben. Der Postverwaltung Belgiens ist es zu verdanken, dass ein Bild dieser Maschine auf einer Briefmarke zu sehen ist (Abb. 281). Die Marke gehört zur sogenannten Kulturserie aus dem Jahre 1970. Als Vorlage dazu diente ein Grabstein aus der Römerzeit, der im Museum Virton aufbewahrt wird.

Aber erst im vergangenen Jahrhundert wurden vor allem in den USA brauchbare Erntemaschinen entwickelt. Eine Briefmarke von 1898 (Abb. 282) zeigt den Einsatz solcher Maschinen im Westen der USA. Doch auch der Ableger wurde in den USA entwickelt. Mit ihm hat man das Getreide gemäht und in Bündeln seitlich abgelegt, die dann von Hand gebunden und zu Hocken aufgestellt wurden. Ein Ableger diente der sowjetischen Post 1922 als Motiv für eine Ausgabe (Abb. 283).

In Europa wurde vorwiegend der vom Schweden Palmcrantz erfundene Grasmäher auch zur Getreideernte benutzt. Dazu hat man ihn mit einfachen Zusatzgeräten ausgerüstet, die das Aufnehmen der gemähten Halme von hand erleichtern. Das einfachste Zusatzgerät, das Anhaublech, lehnte die gemähten Halme sauber an das noch stehende Getreide, von wo sie abgerafft werden konnten. Mit der Handablage, einem weiteren Zusatzgerät, konnten die gemäh-

ten Halme auf einem schräg gestellten Lattenrost gesammelt werden, bis ihre Menge für eine Garbe ausreichte. Sie wurden dann durch das Senken des Rostes auf die Stoppeln abgelegt. Dazu war meist eine zweite Person zur Bedienung des Zusatzgerätes erforderlich. Im Rahmen eines Satzes von Briefmarken, mit denen 1972 der Pioniere der Technik gedacht wurde, widmete die schwedische Post eine Marke dem Erfinder des Grasmähers (Abb. 284). Im Hintergrund des Markenbildes erkennt man die Arbeitsweise der Handablage. Auch die Marke der Post des Fürstentums Liechtenstein von 1943 zeigt einen zur Getreideernte eingesetzten Grasmäher mit Handablage (Abb. 285). Im Hintergrund des Markenbildes sind Bäuerinnen beim Zusammenbinden der Garben zu sehen.

Doch erst mit der Erfindung des Mähbinders im Jahre 1872 wurde es möglich, die gemähten Halme zu Garben zusammenzufassen, maschinell zu binden und seitlich abzulegen. Nun konnte kontinuierlich, nicht durch Pausen für das Abrufen und Binden der Garben unterbrochen, gemäht werden. Ein Mähbinder besteht im wesentlichen aus dem Schneidwerk, der Haspel, dem Tisch, den Fördertüchern, dem Knüpfer und Auswerfer. Die von der polnischen Post 1969 herausgegebene Marke zeigt die Vorderansicht eines Mähbinders (Abb. 286). Schneidwerk und Haspel sind gut zu erkennen. Der Zudruck auf einem Geschäftsbrief von 1925 zeigt den Aufbau eines Mähbinders noch deutlicher (Abb. 287). Auch die dänische Post wählte einen Mähbinder als Motiv für eine Marke von 1960 (Abb. 288). Sie zeigt die Rückansicht der Maschine, auf der Haspel, Tisch und Knüpfer sowie das Antriebsrad zu erkennen sind.

Die vom Schneidwerk in gleicher Höhe abgemähten Halme werden von der Haspel kontinuierlich auf den Tisch gelegt. Fördertücher führen sie dann dem Knüpfer zu, der sie zu Garben sammelt, bindet und zur Seite auf die Stoppeln auswirft. Ursprünglich wurden Mähbinder für den Gespannzug gebaut. Der Antrieb der Maschinenteile erfolgte dabei durch das Haupttrad des Binders. Einen solchen Binder zeigt die Marke aus Neuseeland von 1935 (Abb. 289).

Bei der Verwendung des Schleppers als Zugkraft werden die Maschinenteile des Binders meist von der Zapfwelle des Schleppers angetrieben. Auf der niederländischen Marke von 1950 dient ein Raupenschlepper als Zugkraft für den Mähbinder (Abb. 290). Einen Lanz-Bulldog- hier ein Nachbau der polnischen Ursuswerke- mit einem Binder bei der Getreideernte (Abb. 291) wählte die Post Polens als Motiv für eine Marke aus dem Satz „10 Jahre freies Polen“.

Auch die mit dem Mähbinder geernteten Garben müssen zum Trocknen in Hocken aufgestellt werden. Die Anzahl der Garben in einer Hocke ist regional unterschiedlich, oft werden acht Garben verwendet. Hocken auf einem abgeernteten Feld bestimmen das Markenbild einer Ausgabe aus Liechtenstein von 1961 (Abb. 292) sowie einer Marke aus der Dauerserie der österreichischen Post von 1925 (Abb. 293). Die in den Hocken getrockneten Garben werden zum Einlagern in Scheunen gefahren und in der weniger arbeitsaufwendigen Zeit gedroschen. Sie können aber auch zum sofortigen Drusch auf den Druschplatz kommen. Eine Getreidefuhr ist auf einer Ausgabe der Deutschen Besatzung für



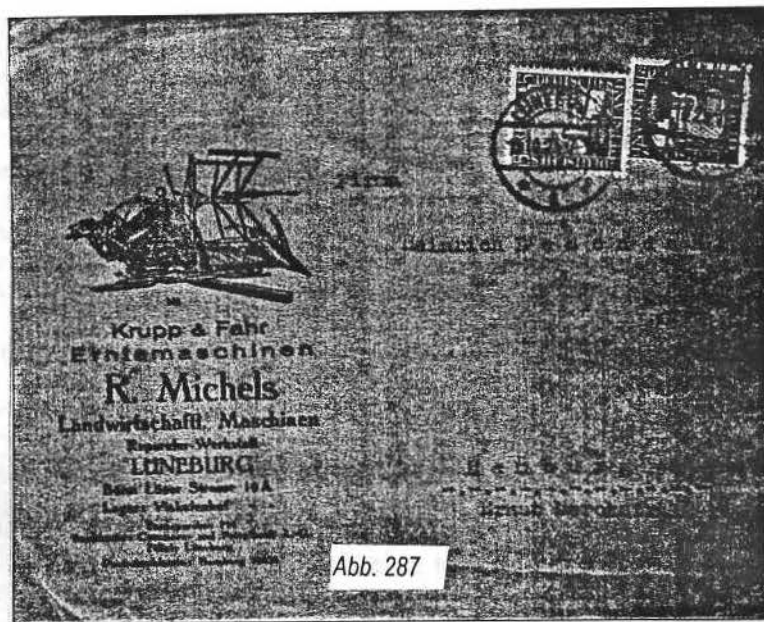


Abb. 287



Abb. 281



Abb. 282



Abb. 283

Abb. 286



Abb. 284



Abb. 285

Abb. 288



Abb. 289



Abb. 290



Böhmen und Mähren von 1941 zu finden (Abb. 294). Die rumänische Post verwendet das Motiv des Einfahrens der Ernte auf einer der Agrarreform 1945 gewidmeten Marke (Abb. 295) ebenfalls. Eine sehr anschauliche Darstellung mehrerer Arbeitsgänge der Getreideernte findet sich im Markenbild einer französischen Ausgabe von 1940 (Abb. 296). Während am linken Bildrand die Mahd noch in vollem Gange ist, werden im Vordergrund bereits die abgetrockneten Garben aufgeladen.

Die auf den Feldern liegendegebliebenen Halme oder abgebrochenen Ähren waren früher eine zusätzliche Ernährungsquelle der Ährenleserinnen. Ährenleserinnen dienten einigen Malern im vergangenen Jahrhundert als Motiv. Bei der Wiedergabe ihrer Gemälde auf Briefmarken können aber auch Postverwaltungen irren. So wird das Gemälde „Ährenleserinnen“ von J.F.Milet aus dem Pariser Musée National du Louvre (Abb. 297), während es die Marke aus Liberia (Abb.298) spiegelverkehrt darstellt.

Um die Getreidekörner aus den Fruchtständen (Ähren, Rispen oder Kolben) zu lösen, muss das Getreide gedroschen werden. Das Dreschen mit Handgeräten ist dabei das einfachste Verfahren, das jedoch einen hohen Kraftaufwand und vor allem viel Geschicklichkeit erfordert, wenn mehrere Drescher im übereinstimmendem Takt arbeiten müssen. Im europäischen Ländern wird dazu meist der Dreschflegel benutzt. Am linken Bildrand der Marke aus der DDR, die aus einem anlässlich des 450. Jahrestages des Deutschen Bauernkrieges herausgegebenen Satz stammt, ist ein Bauer mit einem Dreschflegel zu erkennen (Abb. 299). Mit Nägeln bestückt, wurde er von Bauern als Waffe verwendet. Mit einem Dreschflegel arbeitet auch der Drescher auf dem gleichnamigen Gemälde von Vincent van Gogh. Die Marke mit dieser Abbildung gehört zu dem bereits mehrmals genannten Satz der Post von Ghana (Abb. 300). In einigen Ländern erfolgt das Dreschen von Hand auch mit sogenannten Patschen. Ein Beispiel dafür ist die 1978 herausgegebene Marke der Post von Transkei, auf der Frauen beim Dreschen von Sorghum gezeigt werden (Abb. 301).

In einigen Ländern werden Zugtiere über das ausgebreitete Getreide getrieben, um die Körner aus den Fruchtständen zu lösen. Die bulgarische Marke von 1940 zeigt diese Prozedur mit Pferden (Abb. 302). Auf der Marke der Post aus Afghanistan von 1984 werden Ochsen über das ausgebreitete Getreide getrieben (Abb. 303). Vielfach benutzt man zum Dreschen aber auch Dreschschlitten, die über das ausgebreitete Getreide gezogen werden, wie das auf der Marke aus Türkisch-Zypern von 1989 zu sehen ist (Abb. 304). Die Post der Türkei wählte als Motiv für ihre Ausgabe von 1971 (Abb. 305) einen Dreschplatz.

Um die Jahrhundertwende begann die breite Nutzung von Dreschmaschinen. Sie lösen mit ihren Schlagleisten oder Stiften die Körner aus den Ähren, reinigen sie mit Hilfe von Sieben und Luftströmen von Beimengungen und füllen sie in Säcke. Das Stroh wird ausgeschüttelt, damit keine Körner in ihm haften bleiben, und ausgeworfen. Meist wird es von Strohpressen, die mit der Dreschmaschine verbunden sind, zu Ballen gepresst. Die Marke (Abb. 306) zeigt einen Dresch-



Abb. 291



Abb. 292



Abb. 293



Abb. 294



Abb. 295



Abb. 298



Abb. 296



Abb. 297



Abb. 299



Abb. 300  
224



Abb. 301



Abb. 304



Abb. 302



Abb. 305



Abb. 303



Abb. 307



Abb. 308

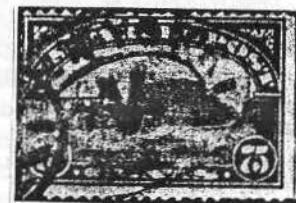


Abb. 306



Abb. 309

platz um die Jahrhundertwende; Herausgeber war war 1912 die Post der USA. In Kleinbetrieben waren die Dreschmaschinen meist in Scheunen eingebaut und wurden über Göpel von Zugtieren, später von Elektromotoren angetrieben. Im Jahre 1907 arbeiteten in Deutschland eine knappe Million über Göpel angetriebene Dreschmaschinen. Großbetriebe benutzten vor allem mobile Dreschmaschinen. Sie wurden auf dem Dreschplatz aufgestellt und anfangs von Lokomobilen, später von Schleppern angetrieben. Im Jahre 1907 wurden etwa eine halbe Million deutscher Dreschmaschinen von Lokomobilen angetrieben. Einen typischen Dreschplatz mit einer Lokomobile als Antrieb für die Dreschmaschine wählte die österreichische Post als Motiv für eine Ausgabe der Wiener Messe 1947 (Abb. 307).

Meist waren die Lokomobilen in Besitz einzelner Unternehmer, die mit ihnen von Hof zu Hof führen, um in Lohnarbeit das Dreschen für die Bauern zu übernehmen. Die Marke der Post der Insel Man von 1995 zeigt offensichtlich einen solchen Unternehmer bei der Einweisung seiner Gehilfen (Abb. 308). Später erfolgte der Antrieb der Dreschmaschinen meist durch Schlepper. Die der tschuwasschischen Völkerschaft im Jahre 1933 gewidmete Marke der sowjetischen Post zeigt einen Radschlepper im Einsatz auf einem Dreschplatz (Abb. 309). Deutlich ist die Tätigkeit der Bauern auf der Dreschmaschine zu erkennen.



### Die kombinierte Getreideernte

Bei allen bisher beschriebenen Ernteverfahren sind mehrere Arbeitsgänge erforderlich, um das Getreide zu mähen, zu trocknen und die Körner aus den Fruchtständen zu lösen. Um 1860 kombinierte deshalb der Amerikaner Matteson ein Mähwerk mit einer fahrbaren Dreschvorrichtung und einer entsprechenden Fördereinrichtung. Der auf diese Weise entstandene Vorläufer des Mähdreschers (Combine) hatte eine Arbeitsbreite von 12 m, der Antrieb der Maschinenteile erfolgte über das Hauptrad. Etwa 30 Maultiere mussten dieses Ungetüm ziehen. Aber erst um die Jahrhundertwende wurde in den USA damit begonnen, brauchbare Mähdrescher in größerer Stückzahl zu produzieren. 1910 waren in den USA etwa 1000 Mähdrescher im Einsatz, 1950 eine Million.

Im Jahre 1972 widmete die australische Post eine Briefmarkenserie dem Leben der ersten Einwanderer. Diese Serie enthielt auch eine Marke mit dem Bild eines alten Mähdreschers (Abb. 310). Dabei handelte es sich um den sogenannten Sunshine Harvester, der von Hugh Victor McKay Manufacturer Ballarat hergestellt wurde. Anlässlich des 100. Jahrestages der Erfindung dieses Mähdreschers gab die australische Post 1984 eine Ganzsache (Abb. 311) heraus, die im Markenbild ein Porträt des Erfinders vor seiner Patentschrift und als Zudruck einen Sunshine Harvester abbildet. Dieser Mähdrescher war nicht nur bei den australischen Farmern beliebt, sondern wurde auch weltweit genutzt.

Während in Europa die Entwicklung und Produktion von Mähdreschern erst in den zwanziger Jahren dieses Jahrhunderts begann, vor allem in England und in der damaligen Sowjetunion, konnte bereits 1930 der kanadische Postbenutzer seinen Brief mit einer Marke frankieren, auf der ein Mähdrescher abgebildet war (Abb. 312). Eine weitere Marke mit der Ansicht eines Mähdreschers gab die kanadische Post 1945 heraus (Abb. 313).

In der Sowjetunion wurde 1931 ein Werk für die Produktion von Mähdreschern gebaut, das bald die Serienproduktion aufnahm (Abb. 314). Ab 1932 findet man dann auch Mähdrescher auf sowjetischen Briefmarken (Abb. 315). Die vorrangige Entwicklung von Mähdreschern in den USA, Kanada und in der Sowjetunion geschah vor allem aufgrund der großen Getreideanbauflächen in diesen Ländern, auf denen Maschinen mit Arbeitsbreite von mehreren Metern eingesetzt werden konnten. Mähdrescher schmückten eine von Ausgaben der Post der UdSSR bereits vor dem zweiten Weltkrieg sowie auch in Kriegs- und Nachkriegsjahren. Als Beispiele sollen hier die Ausgabe zur landwirtschaftlichen Ausstellung 1939 (Abb. 316) und eine Ausgabe von 1941 (Abb. 317) angeführt werden. Wie die ersten Markenbilder zeigen, produzierte man in den Jahren vor dem zweiten Weltkrieg und unmittelbar danach vorrangig Mähdrescher für den Schlepperzug. Dabei erfolgte der Antrieb der Mäh- und Dreschwerkzeuge mitunter durch einen auf den Mähdrescher montierten zusätzlichen Motor. Die Dreschwerkzeuge im Mähdrescher waren meist parallel zur Fahrtrichtung angeordnet, ohne den Fluss des Strohes im Mähdrescher zu unterbrechen.

Anhängemähdrescher im Einsatz wurden in dieser Zeit gern als Motiv für die

Abb. 311

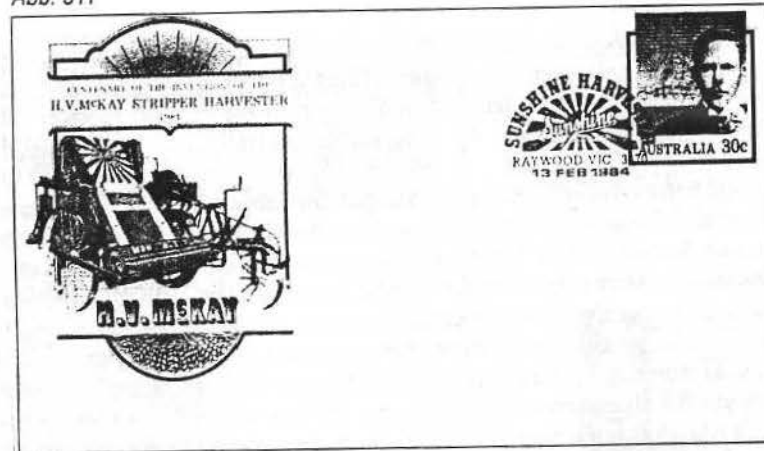


Abb. 310

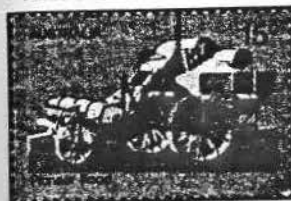


Abb. 312



Abb. 313



Abb. 314



Abb. 315



Abb. 316



Abb. 317



Abb. 318

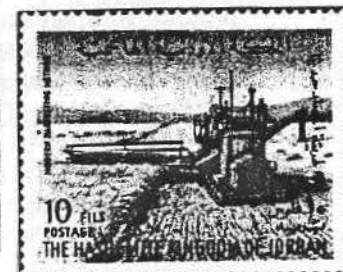


Abb. 319

Ausgabe von Postwertzeichen genutzt. Beispiele dafür sind die bulgarische Marke von 1959 anlässlich des 15. Jahrestages der Befreiung (Abb. 318), die 1973 herausgegebene Marke der Post von Jordanien (Abb. 319), die der Mongolei von 1961 (Abb. 320) und die Ausgabe der australischen Post von 1953 (Abb. 321).

Einige Mähdreschertypen führten Strohsammelwagen mit sich, in denen eine bestimmte Menge loses Stroh gesammelt und auf dem Feld in Haufen abgesetzt werden konnte. Solche Strohsammelwagen sind deutlich hinter den Mähdreschern auf der Marke der Post der UdSSR aus dem Jahr 1956 zu erkennen (Abb. 322). Die ausgedroschenen Getreidekörner wurden im Dreschwerk vorgereinigt und im Bunker auf dem Mähdrescher gesammelt, der während der Fahrt auf nebenher fahrende Lastkraftwagen oder Schlepperhänger entleert werden konnte, wie auf der Briefmarke der UdSSR von 1957 zu erkennen ist (Abb. 323). Aber auch Maschinen mit quer zur Fahrtrichtung liegendem Dreschwerk und Vorrichtungen zum Absacken der Körner während der Fahrt waren im Einsatz. Die folgende, anlässlich des 20. Jahrestages der Befreiung herausgegebene Marke der Post Rumäniens (Abb. 324) zeigt einen solchen Mähdrescher.

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden die Anhängemähdrescher mehr und mehr durch selbstfahrende Mähdrescher ersetzt. Die erste Abbildung eines selbstfahrenden Mähdreschers auf einer Briefmarke datiert aus dem Jahre 1947 und stammt aus der UdSSR (Abb. 325).

In den vergangenen mehr als 50 Jahren entstand eine große Typenvielfalt an selbstfahrenden Mähdreschern. Ihr grundlegender Aufbau wurde dabei im wesentlichen erhalten. Man unterscheidet vor allem folgende äußerlich sichtbare Baugruppen: das Schneidwerk, das Dreschwerk, den Antrieb, den Fahrerstand und den Körnerbunker. Eine Seitenansicht mit dem Schneidwerk. Dem Antrieb, dem Dreschwerk und dem Körnerbunker zeigt die polnische Ausgabe von 1966 (Abb. 326). Auf der ungarischen Marke von 1955 (Abb. 327) ist die Vorderansicht eines älteren Typs zu sehen. Am Körnerbunker befindet sich eine abklappbare Rutsche, über welche die Körner auf das Transportfahrzeug entladen werden können. Die Vorderansicht eines weiterentwickelten Typs auf einer Marke der Post der DDR von 1969 zeigt ein wesentlich breiteres Schneidwerk, die Trennung von Motor und Fahrerstand sowie eine Schnecke zum Abbunkern der gedroschenen Körner (Abb. 328). Ein für den Transport vorbereiteter Mähdrescher wird auf der polnischen Marke von 1971 gezeigt (Abb. 329). Das Schneidwerk des Mähdreschers ist entfernt und wird zum Transport an den Mähdrescher angehängt, die Körnerschnecke ist seitlich abgeklappt. Die Arbeitsweise der Haspel erkennt man sehr gut auf der Ganzsache der polnischen Post (Abb. 330). Als Zudruck wurde ein Mähdrescher des Typs „Bison“ aus polnischer Produktion abgebildet.

Moderne Mähdrescher haben eine wesentlich höhere Druschleistung in der Zeiteinheit, größere Arbeitsbreiten, eine klimatisierte Fahrerkabine mit einem hohen Bedienkomfort. Mittels Lenkhilfen und automatischen Systemen können sie sich

Abb. 320



Abb. 321



Abb. 322



Abb. 323

Abb. 324



Abb. 325

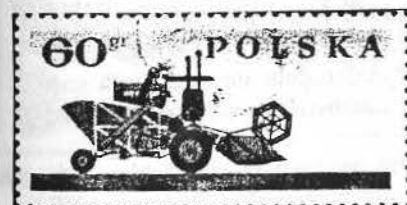


Abb. 326



Abb. 327



Abb. 328



229

Abb. 329

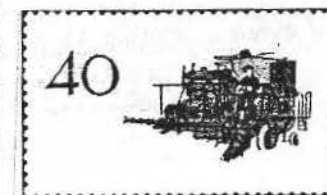


Abb. 331



den Bodenbedingungen anpassen und somit eine gleichmäßige Schnitthöhe auf der ganzen Arbeitsbreite erreichen. Elektronische Systeme ermöglichen das exakte Ermitteln der Druschergebnisse.

Die Darstellung selbstfahrender Mähdrescher bei der Arbeit auf dem Feld ist bei vielen Postverwaltungen beliebt. Hier kann nur eine kleine Auswahl von „Mähdreschermarken“ wiedergegeben werden. Anlässlich der 10. Landwirtschaftsausstellung der DDR 1962 wurde die Marke mit dem selbstfahrenden Mähdrescher herausgegeben (Abb. 331). Markenbilder mit Mähdreschern offensichtlich noch aus sowjetischer Produktion wählten auch die Postverwaltungen Ungarns im Jahre 1950 (Abb. 332) und der Tschechoslowakei 1956 (Abb. 333) für ihre Ausgaben. Die Marke mit dem Mähdrescher im Getreidefeld stammt aus einem Satz mit landwirtschaftlichen Motiven der schwedischen Post von 1979 (Abb. 334). Einem ähnlichen Satz ist die Ausgabe der Post von Mali aus dem Jahre 1961 entnommen (Abb. 335). Mähdrescher im Getreidefeld haben auch die Post aus Rhodesien (Abb. 336) und aus Russland (Abb. 337) zu Editionen veranlasst. Einen modernen Mähdrescher aus eigener Produktion wählte 1978 die Post Rumäniens zum Motiv (Abb. 338).

Aber auch das Abbunkern der Körner auf nebenher fahrenden Transportfahrzeugen, das Sammeln des Stroh in angehängte Sammelwagen und sogar das vielleicht ungewöhnliche Sammeln der Spreu in angehängte Spezialwagen war den Postverwaltungen die Wiedergabe auf Briefmarken wert. Sehr anschaulich wird das Abbunkern auf den Marken der UdSSR von 1961 (Abb. 339) und Bulgariens von 1969 (Abb. 340) dargestellt. Strohsammelwagen sind u.a. auf den Ausgaben der Tschechoslowakei von 1953 (Abb. 341), Chinas von 1955 (Abb. 342) und wiederum der UdSSR von 1957 (Abb. 343) zu finden. Die Post der DDR widmete einen Satz Briefmarken dem 10. Jahrestag der Bodenreform. Auf einer dieser Marken ist ein Mähdrescher zu sehen, an den man einen Spezialwagen zum Sammeln der Streu angehängt hat (Abb. 344).

Das Markenbild der sowjetischen Marke von 1961 (Abb. 345) zeigt die Zwei-Phasen-Ernte von Getreide mit Mähdreschern. Dabei wurde das Getreide in der ersten Phase gemäht und zum Trocknen auf den Stoppeln abgelegt. Nach dem Abtrocknen wird es in der zweiten Phase von Mähdreschern aufgenommen und gedroschen.

Auch bei der Abbildung von Mähdreschern auf Briefmarken sind Fehler möglich. So ist der Mähdrescher auf der Marke der bulgarischen Post von 1959 (Abb. 346) spiegelverkehrt wiedergegeben.

Mitunter wird die Abbildung von Mähdreschern mit der Darstellung volkswirtschaftlicher Aufgaben verbunden. Entsprechend der auf der Marke der Post der Sowjetunion von 1970 (Abb. 347) dargelegten Direktive sollen in der Landwirtschaft der UdSSR von 1971 bis 1975 nicht weniger als 541 000 neue Mähdrescher zum Einsatz kommen. Auf dem Markenbild ist der damals neueste Typ „Niwa“ abgebildet.

Abb. 330

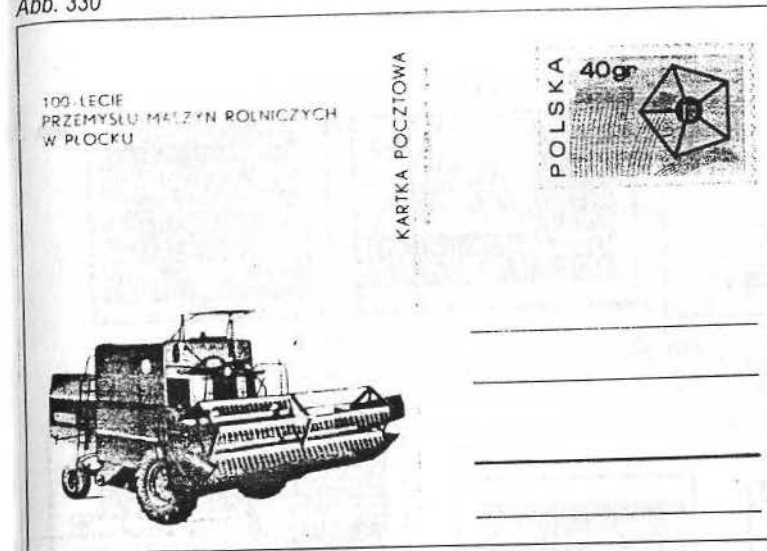


Abb. 332



Abb. 334



Abb. 335

Abb. 333



Abb. 336



Abb. 337



Abb. 338

Abb. 339

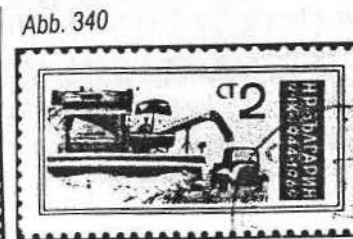


Abb. 340

231



Abb. 341



Abb. 342



Abb. 343



Abb. 344



Abb. 345



Abb. 346



Abb. 347

### Die Stroh- und Körnerbergung

Während beim Einsatz von Dreschmaschinen oder -geräten die Garben und damit die trockenen Halme –das Stroh- vom Feld gefahren werden, werfen moderne Mähdrescher meist das Stroh auf die Stoppel zurück, wie es eindrucksvoll auf der Marke der irischen Post von 1992 dargestellt wird (Abb. 348). Danach wird das Stroh mit Räum- und Sammelpressen zu Ballen gebunden und in einem Arbeitsgang auf nebenher fahrende Fahrzeuge geladen. Die folgende Briefmarke (Abb. 349) zeigt eine solche Presse auf einer Marke aus der DDR von 1977 beim Einsatz.

Das geerntete Korn muss von Spelzen, Unkrautsamen, kurzen Strohteilen und anderen Beimengungen gereinigt werden. Dafür nutzt man die Kraft des Windes und die verschiedenen Siebe, meist gekoppelt in speziellen Reinigungsanlagen. In Dreschmaschinen und Mähdreschern sind die erforderlichen Reinigungsaggregate eingebaut. Ein traditionelles Verfahren der Getreidereinigung mit Hilfe des Windes ist auf der äthiopischen Marke von 1972 (Abb. 350) zu sehen. Einen Anschaulichen Überblick über das Reinigen des Kornes mit Hilfe von Reinigungsmaschinen, das Absacken und Wiegen des gereinigten Kornes, vermittelt das Gemälde „Brot“ der russischen Malerin T.N.Jablonskaja. Die Marke mit diesem Gemälde gehört zu einem Briefmarkensatz über die Staatliche Tretjakow-Galerie Moskau, der 1967 herausgegeben wurde (Abb. 351). Eine ganz an-

dere Form der Reinigung von Getreide vermittelt das Gemälde „Der Getreideschwinger“ von J.F.Milet, das von der französischen Post 1971 zum Motiv für eine Marke ausgewählt wurde (Abb. 352). Das Original des Gemäldes befindet sich im Musée National du Louvre in Paris.

Das gereinigte Getreide wird auf Böden, in Speichern oder Siloanlagen zwischengelagert, bevor man es vermarktet oder verarbeitet. Es muss vor Verlusten, die übrigens jährlich weltweit einige Millionen Tonnen betragen, geschützt werden. Ein Getreidespeicher aus vergangenen Jahren prägt das Markenbild einer Ausgabe der Post der USA von 1966 (Abb. 353), während auf der Marke aus Bophuthatswana aus demselben Jahr einer moderner Getreidesilo zu erkennen ist (Abb. 354). Anlässlich des Welternährungstages 1981 rief die Post von Tansania mit einer Marke (Abb. 355) zum Schutz des Getreides vor Schädlingen auf.

(Fortsetzung folgt !)



Abb. 348



Abb. 349



Abb. 350



Abb. 351



Abb. 355



Abb. 352



Abb. 353



Abb. 354



Weinheiliger Karl der Große  
von Günther Liepert, Arnstein

Karl der Große ist zwar kein „richtiger“ Heiliger, doch wird er als solcher in großen Teilen Mitteleuropas verehrt.



Werbestempel aus Aachen von 1942 zum Geburtstag  
Vor 1200 Jahren

Karl, geboren am 2. April 742 als Sohn Pippins des Kleinen, regierte nach dessen Tod zunächst zusammen mit seinem Bruder Karlmann und wurde 771 allein König der Franken. In zahlreichen Kriegszügen wurden mehrere Nachbarvölker (z.B. Sachsen, Langobarden) unterworfen und christianisiert. Andere Nachbarn (z.B. Bayern) wurden auf weniger kriegerische Weise mit dem fränkischen Reich vereinigt. Aufgrund dieser Expansion ließ sich Karl am Weihnachtstag des Jahres 800 von Papst Leo III. zum Kaiser krönen, wodurch das Weströmische Reich erneuert wurde.



FDC Frankreichs zur Europa-Ausgabe 1958  
Karl der Große gilt als erster Kaiser Europas

Kaiser Karl schaffte Ordnung in seinem Reich durch mancherlei Gesetze (Kapitularen) und Verfassungen, förderte Handel und Gwerbe, errichtete Schulen und Klöster, legte Paläste an (z.B. Aachen und Ingelheim) und sicherte die Grenzen durch Markgrafschaften, in denen er Grafen und Pfalzgrafen als Verwaltungsbeamte einsetzte. Karl der Große starb 814 und wurde in seiner Pfalzkapelle, dem Aachener Münster beigesetzt.



Belgien Mi.-Nr. 770  
Karl der Große

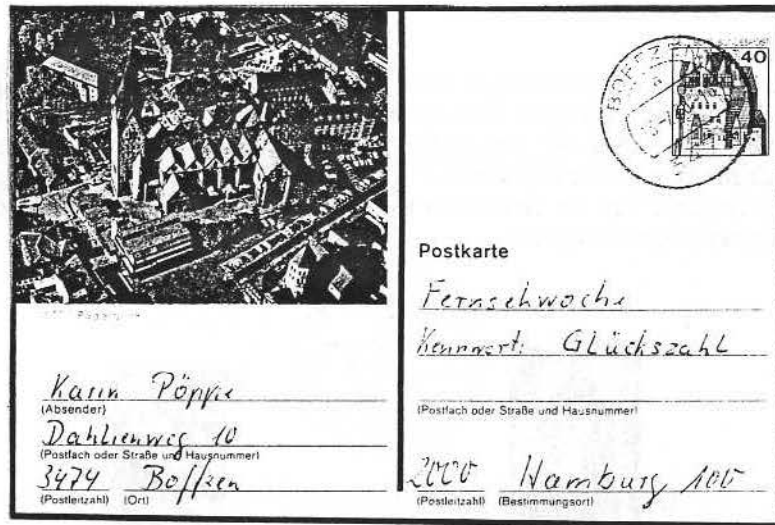


Andorra Mi.-Nr. 305  
Karl der Große

Auf Veranlassung von Kaiser Friedrich Barbarossa erfolgte im Jahre 1165 eine erste heiligsprechung Karl des Großen und 1176 wurde Kaiser Karl durch einen Gegenpapst noch einmal heilig gesprochen. Allerdings sind beide Heiligsprechungen von Rom offiziell nicht anerkannt. Eine Verehrung als Heiliger ist lediglich für Aachen und Osnabrück „gestattet“. Möglicherweise gilt die Ausnahmeregelung auch für die Stadt Frankfurt a.M., wo seit dem 14. Jahrhundert bis heute am Samstag nach Karls Todestag (28. Januar) ein „Karlsamt“ gefeiert mit speziellen Laudes zu seinen Ehren wird.

Dargestellt wird Karl zumeist als Kaiser mit Krone, Reichsapfel und Schwert, gelegentlich auch mit Kirchenmodell. Ein schönes Beispiel hierfür bietet der silbervergoldete Karlsschrein (Anfang 13. Jahrhundert) im Chor des Aachener Münsters.

Wenn Karl der Große gelegentlich den Weinheiligen zugerechnet wird, so ist dem sicher zuzustimmen. Immerhin erlebte unter seiner Regierung der rheinisch-fränkische Weinbau seine erste Blüte. Schon damals reichte der Weinbau am Rhein bis nach Bonn und er hatte bereits in Franken und Schwaben Fuß gefasst. Und im Rheingau ließ der Kaiser Reben pflanzen, weil er von seiner Pfalz zu Ingelheim aus die frühe Schneeschmelze an den gegenüber liegenden Hängen sah. Des weiteren hat Karl die Veredlung der Rebsorten angeregt und den Weinwucher unterbunden, indem er 806 verbot, Wein (auch Getreide) aufzukaufen mit dem Ziel, dies später teuer zu verkaufen.



Bildpostkarte Paderborn 1977, erste Reichsversammlung auf Sächsischem Boden 977 unter Karl dem Großen



AFST Übach-Palenberg 1998  
„Carolus-Magnus-Centrum für Umwelttechnologie



Italien Mi.-Nr. 1798  
Krönung Karl des Großen

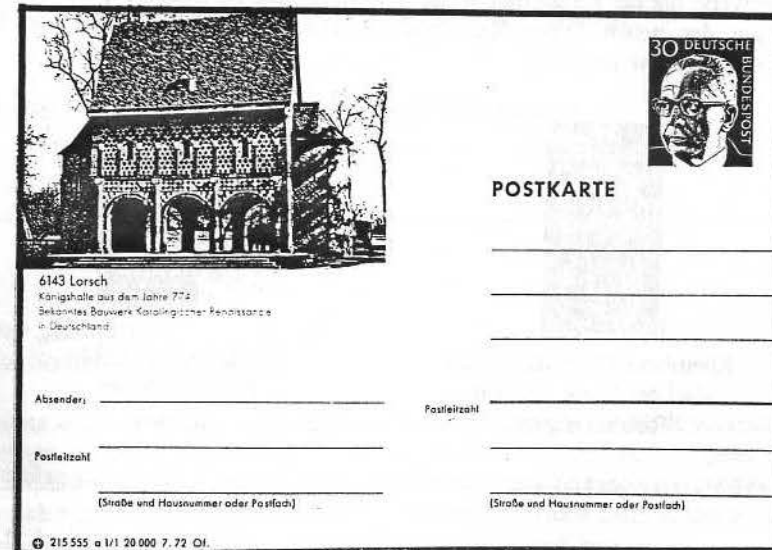


Frankreich Mi.-Nr. 1562  
Karl der Große und sein Knappe



MST Aachen 1965 zur 10. Ausstellung des Europarates

Andererseits bestätigte Kaiser Karl eine Rechtspflicht, die im Frankenreich bereits 585 durch die 2. Synode von Macon begründet wurde und die über Jahrhunderte alle Winzer belastet hat: die Entrichtung des Weinzehnten. Der Weinzehnt, ein dringlicher Anspruch, sicherte dem Gutsherrn, was auch ein Kloster sein konnte, einen angemessenen Anteil am Ertrag, den sein Boden erbrachte.



Bildpostkarte Lorsch 1972  
Die in Karolingischer Renaissance erbaute Königshalle von 774

Außerdem gilt Karl der Große als Erfinder der „Straußwirtschaften“, d.h. Wirtschaften, in denen der junge Wein aus eigenem Anbau ausgeschenkt werden darf. Zu seiner Zeit gab es lediglich in größeren Städten Gasthäuser, in denen Wein ausgeschenkt wurde. Deshalb verfügte Karl, dass auch auf den Kaiserpfalzen und königlichen Domänen sowie in den Klosterbergen Wein an Reisende zum Verzehr verkauft werden durfte.



MST aus Itzehoe 1975, IBRIA 1975

Heute erinnert eine Lagenbezeichnung an das Weinpatronat Karls des Großen: Die gesamte Rebfläche von Reppendorf, einem Ortsteil von Kitzingen (Franken) bekam 1071 die Lagenbezeichnung „Kaiser Karl“, weil nachweislich Karl der Große zwischen 776 und 800 mehrfach durch diesen Ort gekommen ist. Möglicherweise hat der Kaiser und Weinpatron auch Pate gestanden bei der Namensgebung der neuen Lage „Karlskopf“ in Bachem, einem Ortteil von Bad Neuenahr-Ahrweiler (Ahr).



Rheinland-Pfalz Mi.-Nr. 29  
Karl der Große mit den  
Reichsinsignien



BRD Mi.-Nr. 1284  
Büste Karls des  
Großen

Der Geburtstag des Heiligen Hubertus wird übrigens am 3. November gefeiert.

Wetterregeln zu Karl dem Großen sind dem Autor nicht bekannt. Sicherlich deshalb, weil Karl der Große mehr als Politiker denn als Heiliger gesehen wird.



SST Osnabrück 1962, hier wird Karl der Große als Gründer des Bistums Osnabrück im Jahre 783 gewürdigt.

Quelle: Dieter Graff, Weinheilige und Rebenpatrone, Saarbrücken 1988

### X Der „Klapotetz“ Von Stefan Hiltz, Hessheim

Früher wurde es fast ausschließlich Windradl oder auch Windmühle genannt. Im letzten Jahrzehnt hat sich immer mehr der Name „Klapotetz“, abgeleitet aus dem slowenischen Wort „klopotec“ verbreitet. Forscher haben festgestellt, dass es sich beim Klapotetz um ein original slowenisches Gerät handelt, das auch von den Nachbarn Österreich und Ungarn übernommen wurde.

Über das Alter des Klapotetz ist nichts Genaues bekannt. Die ersten schriftlichen Zeugnisse reichen in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts, die ältesten Abbildungen in die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts. Prof. Leopold Kretzenbacher

führte in seinen Buch „Windradl und Klapotetz“ 1797 eine erste handschriftliche Notiz an. Aus dem Jahre 1832 gibt es Darstellungen des Schlosses Wisell bei Cilli mit einem Klapotetz. Auch Erzherzog Johann hatte bei seinem Weingut in Pickern 1836 schon einen Klapotetz.

Der Klapotetz wird im nordöstlichen Teil Sloweniens, vor allem in Haloze, Slovenske gorice und Prlekija benutzt. Gerade nach der Anzahl der Holzflügel im Windrad kann man feststellen, in welchem Teil Sloweniens der betreffende Klapotetz aufgestellt ist. Ein Klapotetz in Haloze hat drei, in Prlekija bzw. Slovenske gorice zwei Flügel.

Im steirischen Weinland ist das Wahrzeichen ebenfalls nicht zu übersehen. Der Klapotetz ist mit dem Weinland genauso verbunden wie die Hügelketten, die Bergkuppen, die Pappeln, die Gehöfte der Winzer und die Vielfalt der landwirtschaftlichen Kulturformen.

Über den Termin des Aufstellens des Klapotetz gibt es verschiedene Ansichten. Der eigentliche Tag ist der des Heiligen Jakobi am 25. Juli. Der Abbau oder das Stilllegen erfolgt zu Allerheiligen 1. November oder zu Martini. Ursprünglich war es die Aufgabe des Klapotetz mit der beginnenden Reife der Weintrauben die Vögel aus den Weingärten zu vertreiben. Am Anfang ist dies auch bewirkt worden, doch bald merkten die Vögel, dass ihnen von dem Geklapper keine Gefahr droht. Aus dieser Vogelscheuche ist nun eine Fremdenverkehrsattraktion geworden.

Die einzelnen Teile des Klapotetz werden aus verschiedenen Holzarten hergestellt: die Flügel aus Fichtenholz, die Klöppeln oder Klappern aus Buchenholz, der Block aus Esche oder Kastanie. Das Schlagbrett muss unbedingt aus Kirschbaumholz sein, denn es erzeugt, wenn darauf geschlagen wird, schrille Töne.

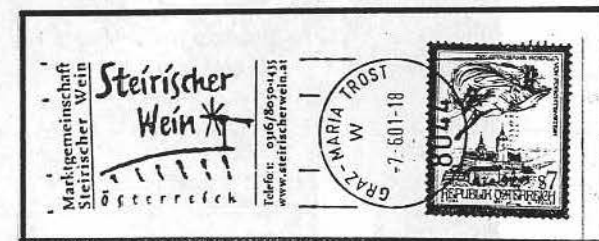
Der größte Klapotetz der Welt steht am Demmerkogel und ist dem Hl. Jakobi geweiht. In 200 Arbeitsstunden wurde er von Manfred Perl aus Brünngraben erbaut. Der Klapotetz wiegt insgesamt 6 Tonnen, hat eine Gesamthöhe von 16 Metern, wobei die sechs durchgehenden Federn (zwölf Flügel) einen Kreis von dreizehn Metern Durchmesser bestreichen. Diese Federn aus kernfreiem Fichtenholz sind 51 Millimeter dick und 38 Zentimeter breit. Jede der durchgehenden Federn wiegt 210 Kilo. Das sogenannte Grindel, das ist die Drehachse auf der die beweglichen Klöppel sitzen, ist aus Akazienholz, vier Meter lang, mit einem Durchmesser von 34 Zentimetern. Es ist achtkantig.

Die Klöppel oder Klacheln, jene schlagenden Holzklötze, die auf dem Klangbrett dann die besonderen Töne erzeugen, sind auch aus Akazie und wiegen pro Stück 34 Kilo. Das Joch, jenes Gestell, worin das Schlagwerk läuft, ist hier aus

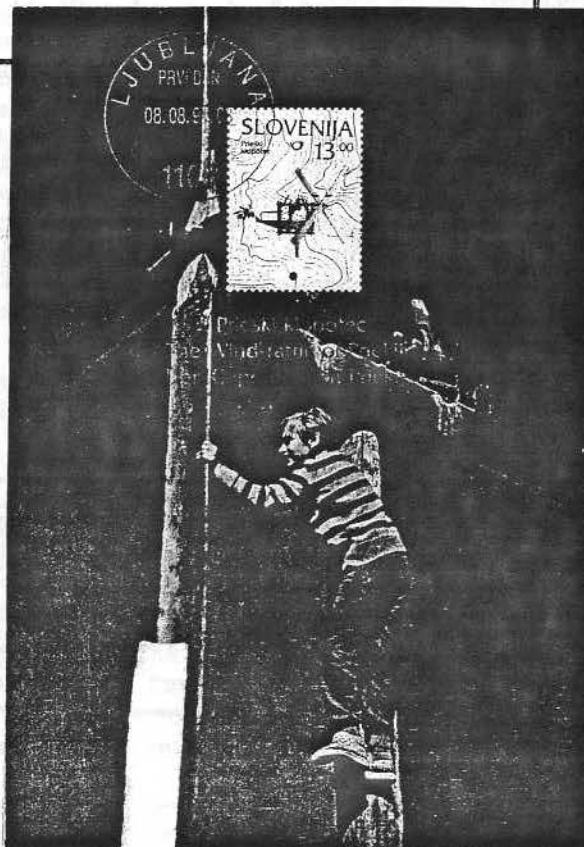
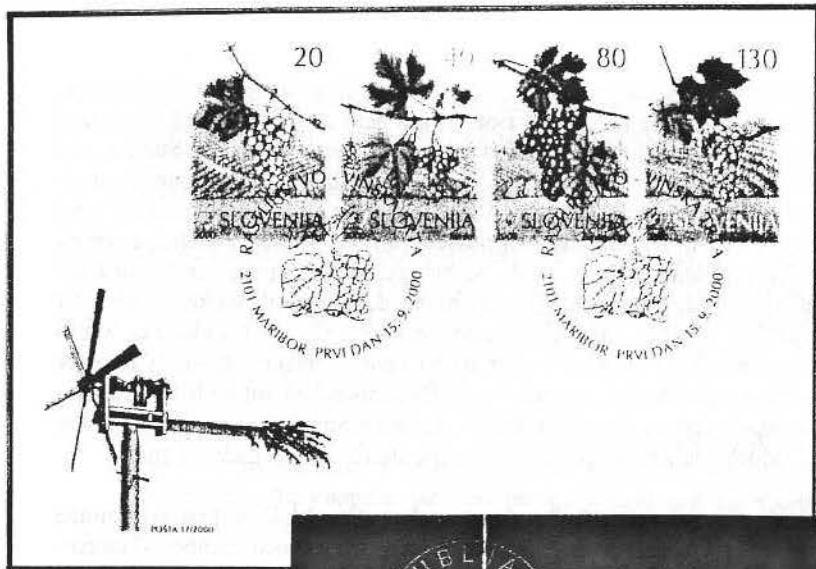
Eiche, bei kleineren Anlagen auch aus Eschenholz. Das Klang oder Schlagbrett, auf dem die Klöppel ihre Musik machen, ist aus dem Holz der Vogelkirsche und bringt hier über 300 Kilogramm auf die Waage. Der Steher oder Stamm, auf dem das riesige Windrad ruht, ist ein 85 Zentimeter dicker Eichenstamm mit einem Gewicht von ca. drei Tonnen. Als Zugang für den „Maschinisten“ sind Steigeisen versetzt in den Stamm eingelassen, um das Windrad auch sperren zu können. Dieser Gigant musste auch baubehördlich genehmigt und statistisch berechnet werden, da gewaltige Windkräfte auf das Bauwerk wirken. So besitzt das Fundament, in dem der Eichensteher verankert ist, 21 Kubikmeter Stahlbeton, was einem Fundament von mehr als 50 Tonnen entspricht. Als Windruder und Gewichtsausgleich sind normalerweise Birkenbuschen am hinteren Ende jedes Windrades befestigt. Aus Gründen der besseren Stabilität wurden bei diesem Klapotetz jedoch Eichenzweige verwendet, die steifer und langlebiger sind.

Es gibt auch eine Klapotetzstraße, die zwischen der südsteirischen Weinstraße und der Sausaler Weinstraße liegt. Sie führt von Arnfels nach Eichberg-Trautenburg weiter zum Karnerberg, über die Fötschacher Höhenstraße und den Langeggerberg beinahe bis zum Grenzübergang Langegg.

Am 08. August 1997 verausgabte die Slowenische Post eine Briefmarke, die den Klapotetz von Prlekija zeigt. Einen Klapotetz findet man auch auf dem Ersttagsbrief mit den am 15. September 2000 erschienenen Marken Sloweniens mit einheimischen Rebsorten. Auch der Maschinenwerbestempel des Postamtes Graz-Maria Trost, der für die Marktgemeinschaft Steirischer Wein wirbt, zeigt einen Klapotetz. Neben diesen Abbildungen aus der neueren Zeit dürfte es sicherlich noch weitere in Stempelbildern geben.







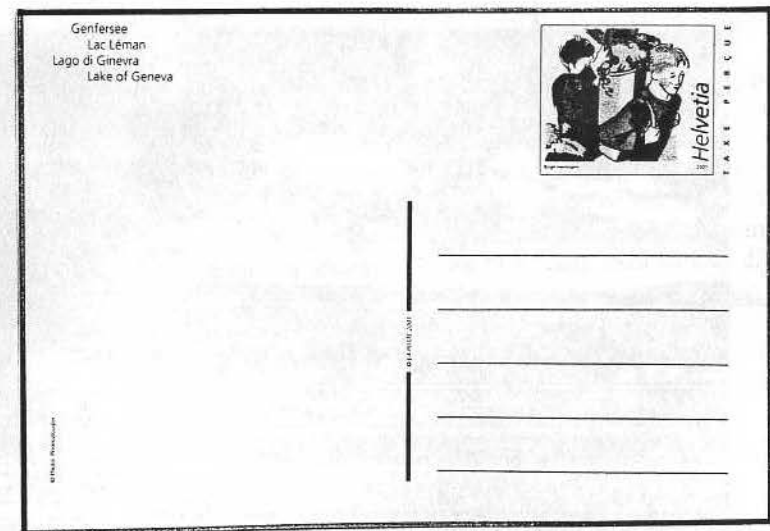
X Sonderpostkarten-Set „Tourismus in der Schweiz“  
 Von Stefan Hiltz, Hessheim

Die Schweizerische Post hat im Rahmen ihrer Reihe „Tourismus in der Schweiz“ am 09. Mai 2001 ein Sonderpostkarten-Set verausgabt. Das Set besteht aus zwei Sonderpostkarten und kostet 3,00 sFr.

Die Bildpostkarten zeigen auf der Vorderseite den Genfersee und den Bodensee bei Konstanz. Auf beiden Abbildungen sind im Vordergrund Weinberge zu sehen. Die Inschrift Bodensee bzw. Genfersee ist in Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch. Darunter findet sich jeweils das Motiv des Wertmarkeneindrucks.

Auf der Rückseite ist jeweils eine Marke ohne Wertangabe eingedruckt, zu der senkrecht die Angabe TAXE PERCUE (Porto bezahlt) aufgedruckt ist. Der Markeneindruck der Genfersee-Karte zeigt zwei junge Menschen bei der Weinlese, wobei der eine seine geschnittenen Trauben in die Logel leert. Der Markeneindruck der Bodensee-Karte zeigt zwei junge Radtouristen.

Der Bezug des Sonderpostkarten-Sets geht über die Schweizerische Post, Briefmarken und Philatelie, Ostermundigenstraße 91, CH-3030 Bern oder [www.post.ch/philatieshop](http://www.post.ch/philatieshop).





Genfersee  
Lac Léman  
Lago di Ginevra  
Lake of Geneva



Bodensee  
Lac de Constance  
Lago di Costanza  
Lake of Constance



Bodensee  
Lac de Constance  
Lago di Costanza  
Lake of Constance



## Baum des Jahres 2001, die Esche

Von Koni Häne, Oberwil-Lieli

Die Gründe des Kuratoriums „Baum des Jahres“, für 2001 die Esche (*Fraxinus excelsior*) auszuwählen, liegen vor allem in der natürlichen Verbreitung dieser Baumart. Die Esche fühlt sich besonders heimisch in Auenwäldern und in feuchten Bachtälern. Sie prägt wertvolle, aber leider häufig bedrohte Lebensräume. Auch aus forstwirtschaftlicher Sicht hat die Esche eine große Bedeutung. Dank ihrer Anpassungsfähigkeit in Laubmischwäldern, ihrer großen Wuchsleistung und der guten Holzqualität ist sie sehr geschätzt.

### Vorkommen und Aussehen

Die Gattung *Fraxinus* umfasst weltweit etwa 65 Baum- und Straucharten und gehört zur Familie der Ölbaumgewächse. In Europa gedeihen lediglich zwei Eschenarten: die eher seltenen Blumen- oder Mannaesche (*Fraxinus ornus*) kommt nur im südlichen Europa vor und erreicht eine Baumhöhe von 18 bis 35m. Die gemeine Esche (*Fraxinus excelsior*) wächst zu einem noch stattlicheren Baum von über 40m Höhe. Ihr Verbreitungsgebiet umfasst Westeuropa bis zum Ural sowie bis Südkandinavien. Bei günstiger Voraussetzung kann die tiefwurzelnde Esche auf den vor ihr bevorzugten gut durchlüfteten, tiefgründigen und basenreichen Böden ein Alter von etwa 300 Jahre erreichen. Keine Seltenheit sind bis 20m lange, astfreie Stammteile, bevor die eher lichte Krone mit den steil aufragenden Ästen beginnt.

Die „Schweizer-Rekord-Esche“ hat gemäß Landesforstinventar (LFI) folgende Maximalwerte: 80 cm Brusthöhendurchmesser (BHD), 45 m Höhe und 7,9 m<sup>3</sup> Schaftholzvolumen.

An den grauen bis grünlichen Zweigen befinden sich gegenständige, unpaarig gefiederte bis etwa 20 cm lange Blätter mit 9 – 15 feinscharf gezähnten Teilblättern. Im Gegensatz zu anderen Laubbaumarten treiben die Eschenblätter erst im späten Frühling aus. Dafür sprießen die purpurroten, fast kugeligen Blütentrauben aus den pechschwarzen, kugelförmigen Seitenknospen bereits einige Wochen vor dem Laubaussbruch. Im Herbst wirft die Esche als einzige einheimische Baumart ihre Blätter im grünen Zustand ab. Im Gegensatz dazu bleiben die reifen, braunen Früchte in Form zweisamiger Nüsse mit einseitigen Flügeln über den ganzen Winter hindurch an den Ästchen.

Die Rinde der Esche ist bis etwa zum vierzigsten Lebensjahr glatt und von hellgrünlich-grauer Farbe. Mit zunehmendem Alter wird sie dunkel bis schwarzgrau und reißt borkig in länglich-rhombische Felder auf.

Bezogen auf die Stammzahl ist dieses wertvolle Laubholz gemäss LFI in der Schweiz mit 3,7 % vertreten.

### Bedeutung, Holz und deren Verwendung

Die Esche ist seit Jahrtausenden geschätzt. Bereits während der Jungsteinzeit

diente ihr Laub als Viehfutter. Zur Laubgewinnung wurden jährlich einige Zweige gleich nach dem Austrieb abgehauen (sogenanntes „Schneiteln“), getrocknet und dann als Laubheu für die Winterzeit eingelagert. Noch heute sind in abgelegenen Tälern Eschen zu sehen, die der Bevölkerung bis vor wenigen Jahrzehnten als Futterbäume für ihr Vieh dienten.

Das sehr zähe und biegsame Eschenholz zählt zu den festen und tragfähigsten Hölzern. Mit rund siebzig Jahren setzt die Verkernung des Holzes ein, dessen Farbe normalerweise gelbbraunlich ist. Das je nach Wuchsstandort mehr oder weniger oft anzutreffende braune bis dunkelbraune Kernholz entspricht nicht dem heutigen Modetrend nach hellem Holz.

Wegen seiner vielen wertvollen Eigenschaften ist Eschenholz sehr begehrt. Es weist gute Festigkeitswerte auf. Es schwindet wenig und lässt sich manuell und maschinell gut bearbeiten. Für den Innenbau ist Eschenholz mit hellem Kern gefragt und findet dort häufig Verwendung als Parkett oder Fußbodendiele, als Treppenstufen und Geländer sowie für Möbel in Küche, Wohn- und Schlafräumen. Der Vorteil der Elastizität des Eschenholzes findet in verschiedenen Sportgeräten, wie z.B. Ski, Schlitten, Barrenholz, Ruder, Speere und Bögen Verwendung. Obwohl Eschenholz von seiner früheren Verwendung bei Drechslern und Wagnern viel an Bedeutung verloren hat, ist es nach wie vor zur Herstellung von Werkzeugstielen begehrt. In der zur Zeit größten Spielwarenfabrik der Schweiz im aargauischen Fischbach-Göslikon werden jährlich rund 15 000 m<sup>3</sup> Eschenstammholz verarbeitet.

#### Waldbauliche- und ökologische Bedeutung

Die sich reichlich verjüngende Esche ist als wichtige Mischbaumart aufgrund ihrer hohen Wuchsleistung sowie ihrer guten Holzqualität von großer Bedeutung für die Forstwirtschaft.

Die ökologische Bedeutung der Esche ist vielfältig. Zum einen bietet sie zahlreichen Insekten und Vögeln einen wichtigen Lebensraum. Wildtiere ernähren sich von Zweigen und Knospen der Jungpflanzen, dies allerdings nicht immer zur Freude der Forstleute!

Zum anderen zersetzen sich die im Herbst auf den Boden fallenden Eschenblätter „zügig“. Die wertvolle Streu wirkt bodenverbessernd, humusbildend und sorgt für ein reiches Bodenleben.

Zudem eignet sich die Esche als Stabilisator von rutschgefährdeten Hängen, speziell aber von Bach- und Flussufern. Ihr weitreichendes und dichtes Wurzelwerk befestigt Uferböschungen und verhindert dadurch Unterspülungen und Abschwemmungen.

#### Der Name

Der Name der Esche ist auf das Germanische zurück zu führen und hieß im Althochdeutschen „aska“, was Speer oder Bogen bedeutet. Eine weitere Ableitung

von Esche stammt vom Keltischen „eska“, was gleichbedeutend ist wie Wasser. In unseren vielfältigen Mundarten tönt der Baumname allerdings immer wieder ähnlich: Esche, Eesche, Eschschä, Ösche, Ösch, Äschä, Eisch. Namen wie „Bogenbaum“, „Geißbaum“, „Wundbaum“ weisen auf die Verwendung dieses Baumes hin. Auch Ortsnamen erinnern an diesen stattlichen Laubbaum: Eschenz, Eschen-Nendeln, Eschental sowie Eschenbach (einem mit Eschen bestandenen Bach). Die im französischsprachig gelegenen Ortschaften wie Fresnes, Fresne, Fresnoy, Le Fresse, Le Freche etc. leiten ihre Herkunft vom lateinischen „fraxinus“ ab (Esche französisch=frene).

Auch teils berühmter Geschlechter verdanken ihren Familiennamen diese Baumart; Esch, Escher, Eschenbach (Freiherr von), Eschenmoser, Eschmann, Aschmann.

#### Mythologie und Brauchtum

Im Vergleich mit beispielsweise der Eiche oder der Linde führt die Esche eher ein Schattendasein bei Dichtern, Komponisten und in der Mythologie. In der germanischen Mythologie ist die Weltesche (Yggdrasil) die Mitte des Universums. Mit ihrer Krone schafft sie die Verbindung zum Himmel, mit ihrem Stamm zur Erde und mit ihren Wurzeln zur Unterwelt.

Unsere Vorfahren waren von vielen unterschiedlichen, nützlichen Eigenschaften der Esche überzeugt. So soll sie Unheil abwehrende Kräfte in sich haben. Ihr Saft schützt vor dem Biss der Schlange. Dass Schlangen großer Respekt vor der Esche nachgesagt wurde, belegt folgender alter Spruch:

Ich bin von den Alten gelart,  
der Eschenbaum hab diese Art,  
dass keine Schlange unter ihm bleib,  
der Schatten auch hinweg sie treib,  
ja die Schlange eher ins Feuer hinläuft,  
eh sie durch seinen Schatten schleift.

Eschenholz in Kleider eingenäht lasse blutende Wunden versiegen (dieser Glaube dürfte seinen Ursprung im hohen Gerbstoffgehalt der Rinde haben).

Fischer sprachen dem Holz einen speziellen Zauber nach. Sie waren davon überzeugt, dass aus Eschenholz gefertigte Ruder und Bootsrippen vor dem Ertrinken bewahren.

Eschen sollen auch Unwetter abhalten –und nicht nur meteorologische!

Bei den Römern galt diese Baumart als Symbol einer glücklichen Ehe und bei den Schotten bewahrte ein über das Bett gehängter Eschenzweig vor einem Ehegewitter.

Noch heute bei Wetterpropheten bekannt ist die alte Bauernregel:

Grünt die Eiche vor der Esche

Hält der Sommer große Wäsche.  
Grünt die Esche vor der Eiche,  
bringt der Sommer große Bleiche.



Anlässlich des 200 Jubiläums von Fraisses wurde ein Ortswerbeflaggenstempel herausgegeben. Der abgebildete Eschenzweig deutet auf die Herkunft des Ortsnamens fraxinus=Esche hin. In Frankreich existieren etwa 60 Ortschaften, welche ihren Namen von dieser Baumart abgeleitet sehen.

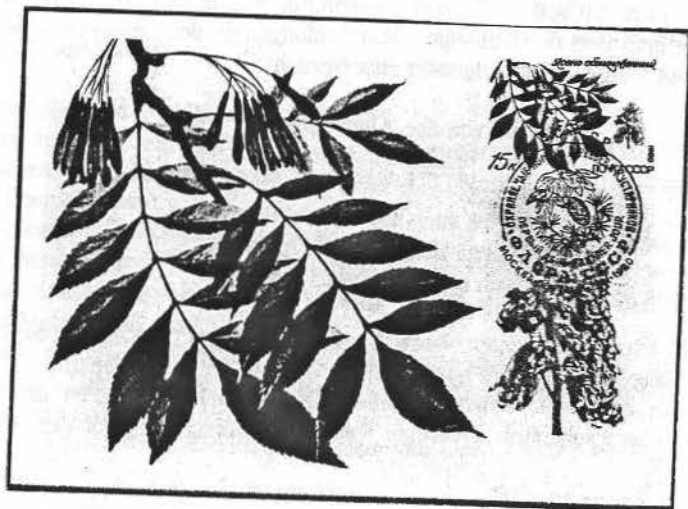


Abb.: Russische Motivkarte mit Darstellung der Esche. Die für die Esche charakteristischen, feinscharf gezähnten Blätter mit den oberhalb am Zweig in einer Vielzahl herunterhängender 3-5 cm langen Früchte.



Von „Eschen“ zu „Esche“ und Zurück !



Eschen im Fürstentum Liechtenstein, R-Brief



## Stempel-Neuheiten-ABO

Inzwischen können auch die Stempelneuheiten von Deutschland (Pilze und Wein), Österreich (Wein – zu „Pilze“ erscheint dort kaum etwas) und Frankreich (Pilze) besorgt werden. Ich würde mich freuen, wenn noch weitere „Beschafter“ hinzukämen, insbesondere von Frankreich (Wein), der Schweiz und Spanien, aber natürlich auch von anderen Ländern, wenn die Beschaffungskosten in vertretbarem Rahmen bleiben.

Ludwig Bauer

## Vorratsliste Oktober 2001

Die Vorratsliste in neuer Form hat ein sehr positives Echo. Ich werde vorerst weiter ältere Belege anbieten, die überwiegend von einem RS-Einlieferer stammen und recht preisgünstig sind. Dies ist aber nur möglich, solange mir das entsprechende Material zur Verfügung steht. Vielleicht haben auch andere Mitglieder derartige Stempelbelege, die aber kopierfähig, sauber erhalten und dazu noch preisgünstig sein sollen, damit sich der erhebliche Arbeitsaufwand lohnt. Billigbelege können über die Vorratsliste nicht angeboten werden.

Da das Motiv Tabakwaren wieder Erwarten nicht abgesetzt wird, nehme ich es vorerst in die Vorratsliste nicht mehr auf.

Ludwig Bauer

Nr.	Bezeichnung	DM
47-55	Afrst.-Abschnitte – tw. mehrfach vorhanden, Lieferung deshalb mit abweichenden Daten im Tagesst. möglich	je 5
58-60	Afrst.-Abschnitte – Bemerkung wie oben	je 6
59	Afrst. auf Fensterbrief	7
60	Afrst. auf Firmenwerbekarte mit passendem Motiv (Grossgärtnerei, Baumschulen....)	9
61	Afrst. auf Fensterbrief	6
62	Afrst. auf dekorativer Briefvorders.	7
63	Afrst. auf Briefabschnitt	6
64	Afrst. auf Briefabschnitt	6
65	Afrst. auf dekorat. Fensterbriefvorders.	6
66	Afrst. auf Abschnitt	4
67	Afrst. auf dekorat. Briefvorders. (gering fleckig)	6
68	Afrst. auf gelochter Firmenkarte	6
69	Afrst. auf Fensterbrief (verkürzt)	6
70	Afrst. auf Brief	6
71	Afrst. auf Fensterfirmenbriefvorders.	6
72	Afrst. auf Fensterfirmenbriefvorders.	6





## Neue Italienische Stempel

Zusammengestellt von Ludwig Bauer, Deidesheim

Da ich des Italienischen nicht mächtig bin, entschuldige ich mich jetzt schon für die bestimmt enthaltenen „Übersetzungsfehler“. Ich war auf die Angaben von Herrn Dr. Gabrielli angewiesen, bei dem ich mich auch auf diesem Wege bedanke. Von allen Stempelbelegen sind noch 1-2 Exemplare vorrätig, die bei den nächsten Rundsendungen in Umlauf gehen. Wer generell an derartigen Belegen interessiert ist, sollte sie beim Stempelneuheitendienst, den ich organisiere, abonnieren.

- |    |                               |  |
|----|-------------------------------|--|
| 1  | 40026 Imola                   | Internationale Ausstellung für Sangiovesewein  |
| 2  | 15100 Alessandria Ferrovia    | Fest von San Baudolino - Trüffel, Weinglas.... |
| 3  | 15100 Alessandria Centro      | Wie oben                                       |
| 4  | CPO Asti                      | 50 Jahre GANCIAWein                            |
| 5  | 28021 Borgomanero (NO)        | 52. Traubenfest                                |
| 6  | 26900 Lodi Centro (LO)        | DOC-Wein- und Schaumweinausstellung            |
| 7  | 12040 Zezza d Alba (CN)       | 20. Trüffelmesse                               |
| 8  | 15067 Novi Ligure (AL)        | Wein- und Gastronomieausstellung               |
| 9  | 06089 Torgiano (PG)           | Weinstadt - Gefäß für neuen Wein               |
| 10 | 06012 Citta' di Castello (PG) | 21. Weißtrüffelausstellung                     |
| 11 | 66054 Vasto                   | 4. Mykologische Ausstellung                    |
| 12 | 70010 Locorotondo (BA)        | 18. Zusammenkunft zum neuen Wein               |
| 13 | 85055 Picerno (PZ)            | 8. mykologische Tage                           |
| 14 | 83043 Bagnoli Irpino (AV)     | 23. Kastanien- und Trüffelausstellung          |
| 15 | 86088 San Pietro Avellana     | 6. Weißtrüffelmesse                            |
| 16 | 06089 Torgiano (PG)           | 20. Weinprobe Ital. Weine                      |
| 17 | 61041 Acqualagna (PS)         | 35. Trüffelmesse - Eröffnung                   |
| 18 | 61041 Acqualagna (PS)         | 35. Trüffelmesse - Abschluß                    |
| 19 | 29100 Piacenza Centro         | Ausstellung Weinrebe - Wein                    |
| 20 | 25055 Pisogne (BS)            | 50. Pilz- und Kastanienfest                    |
| 21 | 09170 Oristano Centro         | 25 Jahre mykolog. Verein von Oristano          |
| 22 | 85055 Picerno (PZ)            | 8. mykologische Tage                           |
| 23 | 56027 San Miniato (PI)        | 30 Weißtrüffelmesse                            |
| 24 | 06046 Norcia PG)              | 38. Trüffelmesse                               |
| 25 | 82033 Cusano Mutri (BN)       | Pilzfest 2000                                  |
| 26 | Verona 11                     | 35. Weinmesse VINITALY                         |
| 27 | 06046 Norcia (PG)             | 38. Trüffelmesse                               |
| 28 | 15060 Castelletto d'Orba (AL) | Weinausstellung in Alto Monferrato             |
| 29 | 70010 Locorotondo (BA)        | 18. Zusammenkunft zum neuen Wein               |
| 30 | 86100 Campobasso Centro       | Kongress „Trüffelanbau bringt Ertrag“          |
| 31 | 06046 Norcia (PG)             | 38. Trüffelmesse                               |
| 32 | 13886 Viverone (BI)           | 1. Kiwi- und Weinfest                          |



1



2



3



4



5



6



22



23



24



25



7



8



9



10



26



27



28



29



11



12



13



30



31



32



14



15



16



17



18



19



20



21

Bestellungen aus der Vorratsliste (Seite 250 - 55)  
Bitte an:

Ludwig Bauer  
Im Linsenbusch 25  
D-67146 Deidesheim  
Deutschland



## IMPRESSUM

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/ArGe im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint ¼ jährlich im Januar / April / Juli / Okt.  
Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe abgegolten.  
Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden.

Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet.

Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### **Anschriften des Vorstandes:**

1. Vorsitzender: Roger Thill, 8A rue du Baerendall, L-8212 Mamer  
Tel.: 00352 – 313872

2. Vorsitzender: Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil  
Tel.: 0741 – 21783

Kassierer: Horst Kaczmarczyk, Mailack 29 D, D-42281 Wuppertal  
Tel + Fax: 0202 – 5288789  
Bankverbindung: Postbank Essen  
Konto – Nr. 246011437      BLZ: 36010043

Redaktion: Gerlinde Weber, P.K. 13, TR-35680 Foca-Izmir  
Tel + Fax: 0090-232-8123755

Rundsendedienst: Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim  
Tel.: 06326 – 7789

Literaturstelle: Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim  
Tel.: 06755 – 1389

### **Anschriften der Autoren:**

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, 55571 Odernheim

Koni Häne, Jurastr. 19, CH-8966 Lieli

Stefan Hiltz, Birkenweg 43, D-67258 Heßheim

Günther Liepert, Postfach 8, 97448 Arnstein

Walter Sperlich, Gubitzstr. 24, 10409 Berlin

Mitteilungsheft Nr. 103 / Okt. 2001 / Auflage 200 Exemplare

Preis im Einzelbezug: DM 7,- zzgl. Porto

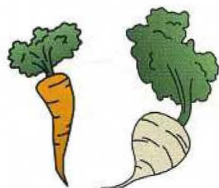
**Redaktionsschluss für Heft Nr. 104 ist der 1.12.2001**

Motivgruppe • ARGE

**25 Jahre**

**Landwirtschaft  
Weinbau  
Forstwirtschaft e.V.**

**Nr. 104  
Januar 2002**



Im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

## Auf ein Wort . . .

Werte Mitglieder,

das Jahr 2001 war ein bewegtes Jahr, viele Verpflichtungen standen ins Haus: Wuppertal, Bad Mondorf, Bad Dürkheim, Sindelfingen, 25jähriges Jubiläum sowie viele kleinere Arbeiten waren zu erledigen. Ich möchte, so wie bereits anlässlich der Jahreshauptversammlung getan, von dieser Stelle all jenen danken, die uns geholfen haben dies Alles zu meistern. Es ist nicht immer einfach und selbstverständlich diesen „Aufträgen“ nachzukommen, da die Zahl der „Aktiven“ recht begrenzt ist.

Neue Herausforderungen warten auf uns, diese bedürfen dringend einer Lösung.

Werben Sie Mitglieder, um unsere Position als ARGE zu stärken. Wir suchen „Schreiberlinge“, Menschen, die bereit sind Ihr Wissen weiterzuvermitteln (und jeder von uns hat ein Teil wissen). Der Vorstand ist für jede Hilfe dankbar. Der Rundsendedienst läuft gut und Herr Bauer freut sich auf die Einlieferungen sowie Anfragen und eine schnelle Weiterleitung innerhalb des Rundsende-dienstes. Für die Auktion wären wir froh, falls der Eine oder Andere sich zur Mitarbeit bereit erklären könnte. Machen Sie auch Gebrauch von der vorbildlich von Herrn Geib geleiteten Literatursammlung. Ältere Hefte sind noch vorrätig.

Die größte Herausforderung ist jedoch unser Mitteilungsheft. Wie Sie sicher alle mittlerweile wissen, wird Frau Weber im Oktober 2002 ihre Tätigkeit als Redakteurin einstellen. Frau Weber hat in dieser Hinsicht eine gewaltige Arbeit geleistet. Verschiedene Vorschläge wurden in Sindelfingen gemacht. Es ist eine sehr schwierige Aufgabe alle 3 Monate ein 64-seitiges Heft zusammenzustellen. Überlegen Sie sich, ob nicht Sie die Frau oder der Mann sind, der sich dieser Herausforderung annehmen könnte. Ihre Vorschläge sind immer willkommen.

Wie Sie sehen, es ist nicht immer einfach, doch schauen wir auch positiv in die Zukunft.

Der Vorstand würde sich freuen, einige von Ihnen anlässlich der WORMATIA 2002 (nähere Informationen an anderer Stelle) begrüßen zu dürfen bzw. zur traditionellen Jahreshauptversammlung in Sindelfingen. Bitte beachten Sie auch Anzeigen verschiedener Vereine in unserem Mitteilungsheft. Beteiligen Sie sich mit Ihrer Sammlung, machen Sie auf diese Art und Weise Werbung für unsere ARGE und die Philatelie.

Unser Mitglied, Herr Klaus Henseler, bat mich, nochmals die Mitglieder bitten ihre e-mail Adresse bekannt zu geben. Teilen Sie mir diese bitte mit – meine ist [rogert@pt.lu](mailto:rogert@pt.lu) – dass wird diese im nächsten Heft veröffentlichen können. Er machte sogar den anregenden Vorschlag, bei ausreichend großer Beteiligung einen Neuheiten-Info-Dienst einzurichten (via Internet) wo er sich bereit erklärt, den Kartoffelteil zu übernehmen. Wer fühlt sich angesprochen, wer möchte mitmachen? Die Adresse von Herrn Henseler: [Klaus.Henseler@aol.com](mailto:Klaus.Henseler@aol.com). Machen wir Gebrauch von diesem Medium, doch soll in Zukunft das Mitteilungsheft das Bindeglied zwischen all unseren Mitgliedern bleiben.

Ich möchte Ihnen zum Schluss im Namen des Vorstandes danke sagen für Ihr Vertrauen und auch Lob, das Sie uns manchmal aussprechen. Dies ist Balsam für die Seele. Wir werden uns jedenfalls bemühen im Neuen Jahr unser Bestes zu geben. Nachträglich wünschen wir Ihnen und Ihrer Familie ein gutes Neues Jahr 2002 und dass Sie alle Ihrer Sammlerleidenschaft im gewünschten Maße nachkommen können.

Roger Thill



## Auf ein Wort . . .

Ein arbeitsreiches Jahr haben wir hinter uns gebracht. Unsere Jubiläums-Hefte Nr. 100 – 103 sind gut von den Mitgliedern angenommen worden. Die Qualität stimmte und dies soll uns Ansporn sein auch im 26. Jahr der Arbeitsgemeinschaft, dies zu halten.

Bedanken möchte wir uns bei allen, die dazu beigetragen haben, verbunden mit der Bitte weiter zu machen, und der Aufforderung an alle Mitglieder uns dabei zu unterstützen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein frohes, erfolgreiches und gesundes Neues Jahr 2002. Mögen alle Ihre Wünsche in Erfüllung gehen.

Nach unserem 25 jährigen Jubiläum fangen wir das Jahr mit einem kleinen Jubiläum an. Unsere Vereinsauktion findet zum 15. mal statt.

Fest terminiert ist die WORMATIA 2002 und Sindelfingen. Zu beiden Terminen wird noch noch näher in unseren Mitteilungsheften eingegangen.

Nach 2000 haben sich auch wieder unsere Mitgliederzahlen in 2001 erfreulich verändert. Nachfolgend die Veränderungen:

### Neue Mitglieder:

Nr. 008	Dr. Bozidar Kozelj, Volkmerjeva 27, SJ-2250 Ptuj	Weinbau
Nr. 044	Adolf Bläumauer, Sandgasse 4, A-3340 Waidhofen/Ybbs	Umwelt
Nr. 038	Ulrich Edler, Forsthaus Waldhaus, 02829 Markersdorf	Forstw.
Nr. 049	Rudolf Maysick, Parzellenstr. 10, 06712 Zeitz	Umwelt
Nr. 051	Anja Janssen, Am Weiher 3, 67360 Lingenfeld	Landwirts.
Nr. 062	Heinz Wienold, Lauenhainer Hauptstr. 39, 08452 Crimitschau	Rinder u.a.
Nr. 068	Franz Dannecker, Romanstr. 14, 80639 München	Pilze
Nr. 078	Else Zarske, Ostendstr. 6, 63322 Rödermark	Weinbau/Kartoffel
Nr. 085	Rob Ter Meer, Berriehoek 89, NL-7546 JR Rnschede	Weinbau
Nr. 092	Dr. Piter Schmidt, Utrechtseweg 102 A, NL-DT Renkum	Forstw.
Nr. 098	Peter Dubbelmann, Friedhofstr. 1, 53225 Bonn	Landw./Weinbau
Nr. 100	Siegfried Kosodowski, Stollenweg 18, 30453 Hannover	Pilze/Heilpflanzen
Nr. 104	Dr. Leopold Kühnberg, Schwöditzer Weg 39 a, 06712 Hollsteitz	Landw.
Nr. 105	Manfred Gawlik, Elberfelderstr. 15, 58285 Gevelsberg	Pilze
Nr. 134	Klaus Sellgrad, Bodelschwinghstr. 1 A, 66287 Quierschied	Weinbau
Nr. 137	Jan van Kuijk, Ruiters 7, NL- JG 1602 Enlchuizen	Ackerbau
Nr. 138	Nicolae Raducanu, Str. Artarului 19, RS-1100 Crainona	?
Nr. 139	Jacques Szyuka, 17 Bis Rue Charles-Richard, F-69003 Lyon	Garten
Nr. 140	Gerhard Blisse, Askanische Str. 72, 06842 Dessau	Flora

**Verstorben:** 078 Heinz Rosenkranz  
083 Walter Dietermann  
090 Erich Markworth  
200 Dr. Walter Weber

**Austritte:** 015 Horst Althöfer  
058 H.J.Langrock  
169 Arnold Kleine  
172 Wim Bosmann  
186 Siegfried Apelt

**Ausschluss:** 006 Vasile Bozean  
131 Postmuseum Schweden

Die erforderlichen Ergänzungen / Änderungen der Ihnen vorliegende Mitgliederdatei werden wir wie angekündigt im Januar 2003 zum Versand bringen.

Der Vorstand  
i.a. Horst Kaczmarczyk

## Reaktionen zur Exphimo 2001

Zuschrift von unserem Mitglied, Herrn Walter Sperlich

Sehr geehrter Herr Thill,

ich glaube, es wird Zeit, dass ich mich noch einmal für die gelungene Exphimo 2001 und das Treffen anlässlich des „25. Geburtstags“ der ARGE Landwirtschaft, Weinbau, Forstwirtschaft recht herzlichbedanke. ...Mit Ihrer Hilfe konnte ich eine große Zahl von Mitgliedern der ARGE persönlich kennen lernen. Einige von ihnen haben mit bereits Material für mein Exponat zur Verfügung gestellt. Vor allem von Erwin Roos bekam ich Kopien ... Sie sehen es hat sich gelohnt, die Reise nach Luxemburg zu machen...

Leider habe ich es versäumt, mir die Namen der anwesenden Mitglieder aufzuschreiben. Ich hoffe ja immer noch, dass ich vielleicht auch mal ein Exemplar des Gruppenbildes der ARGE erhalte (Anm. ich auch!). Falls Sie veranlassen könnten, dass mit ein Abzug des Bildes übersandt wird, würde ich mich freuen, wenn auf der Rückseite oder einem gesonderten Blatt verzeichnet wäre, welcher Name zu welcher Person gehört ...

Zuschrift von unserem Mitglied, Herrn Claude Dafflon

Ich lege die Kurzmitteilung des Herrn Dürkop bei, der den von mir gestifteten Ehrenpreis erhalten hat. Dieses Dankschreiben hat mich sehr erfreut. Eine solche Mitteilung sollte auch in unserem Mitteilungsheft festgehalten werden.

Sehr geehrter Herr Dafflon,

ich hatte bei der Exphimo in Bad Mondorf meine Sammlung „Der Kohlenbergbau -seine Geschichte und Entwicklung“ ausgestellt. Als Ehrenpreis wurde mir Ihre Zinnkanne zugeteilt. Daher möchte ich mich bei Ihnen für das tolle Präsent bedanken. Ich habe mich sehr gefreut. Nochmals herzlichen Dank.

Mit den besten Sammlergrüßen  
Gez. Karl Dürkop

Solche Mitteilungen sind erfreulich und sollen auch Andere ermuntern zur aktiven Mitarbeit der ARGE.

## Nicht alle Wege führen nach Rom oder Korea

Kurt Buck, Rottweil

Ich schlief und träumte ... auch ein blinder Hahn findet mal ein „Korn“ und als ich erwachte, war ich in der Wirklichkeit angekommen. Mein Gedanke, wo ist Luxemburg. Es fiel mit ein, dass dort eine Briefmarkenausstellung, die Exphimo 2001 war, aber glücklicherweise war ich ja in Deutschland, wo der Amtsschimmel oder Vorstandsschimmel seine Späßchen treibt. Nur ein böser Mensch würde dies als überzogen bezeichnen.

Als bald erhielt ich einen Brief, in dem mir der Kommissär des BDPh.e.V. eine Nachricht übersand-te, die auszugsweise folgenden Inhalt hatte:

Sehr geehrter Herr,  
haben Sie nochmals ganz herzlichen Dank für Ihre Anmeldung zur PHILAKOREA 2002.

Leider muss ich Ihnen mitteilen, dass der Vorstand des BDPh die Bewertung Ihres Exponates auf der Exphimo 2001 in Luxemburg als Qualifikation für F.I.P.-Weltausstellungen deutscher Bewerber nicht anerkennen kann, da kein deutscher Juror dem Preisrichtergremium angehört hat. Von einem Härtefall könne auch nicht ausgegangen werden, da es in der letzten Zeit ausreichend nationale bzw. Rang 1 Ausstellungen gegeben hat, für die der BDPh geworben hat.

So schwer es mir fällt, ich muss Ihnen daher Ihre Bewerbungsunterlagen wieder zurückreichen.

Natürlich würde ich mich freuen, wenn ich bei einem nächsten Einsatz als Kommissar Ihr Exponat nach einer sicherlich problemlosen Bewertung auf einer vom BDPh anerkannten Qualifikationsveranstaltung betreuen dürfte.

Sicherlich waren die Herren Preisrichter Binder und Läge für die Republik der Süd-Molukken bei der Exphimo und sicher ist es ein Druckfehler, wenn diese 2 Herren irrtümlich für Deutschland eingetragen waren – man kann sich immer wieder irren. Ein Blick ins deutsche Preisrichterverzeichnis weist seltsamerweise darauf hin, dass es für Deutschland 2 Preisrichter gleichen Namens gibt, was für Zufälle das Leben mit sich bringt. Helau, das muss mit einem Glas Wein begossen werden.

Dabei fällt mir ein, dass ja unsere Arbeitsgemeinschaft nicht Mitglied im VphA e.V. ist, zur Naposta 2001 in Wuppertal ja mein Exponat für Rang 1 abgelehnt wurde.

Den Herren vom Vorstand des BDPh e.V. aber zur Erleichterung, dass die ganze Sache für mich kein Härtefall ist, vielmehr die Gelegenheit, Europa zu nutzen.

**Haben Sie Ihren Mitgliedsbeitrag für 2002 schon entrichtet ?**

## Aus dem Inhalt . . .

	Seite
Auf ein Wort	1
Reaktionen zur Exphimo 2001	3
Nicht alle Wege führen nach Rom oder Korea	4
Mitglieder stellen sich vor	6
Es werde Brot	7
Tauschgesuche	15
Gedanken zum Aufbauplan Heilpflanzen	16
Andorra und sein Staatswappen, darunter das Rind	17
Die Darstellung der Zuckerrübe im Wandel der Zeiten	18
Die Schweisfurth-Stiftung	25
Der Bezirksverband Pfalz und die Landwirtschaft	27
Stempel aus Frankreich	30
Die Kartoffel auf der Briefmarke	35
Wein aktuell	38
Weinheiliger St. Kilian	42
Trüffel – Hochsaison	47
Zitronensaft gegen Fusspilz	48
Der Gipfel von Rio oder der Schutz des Regenwaldes	50
Vorratsliste	59
Impressum	64

## Mitglieder stellen sich vor:

Gerhard Blisse  
Askanische Straße 72  
08542 Dessau

Hiermit möchte ich mich einmal kurz vorstellen und meine Stellung zur Philatelie beschreiben. Mit 61 Jahren habe ich keine Arbeit und kann mich ganz der Familie und meinem Hobby widmen. Leider ist es wie bei vielen Sammlern auch, es fehlt der Nachwuchs, der sich für Briefmarken interessiert.

Seit 1970 sammle ich die Gebiete Deutschland, Pflanzenmarken von Europa und Stempel meiner Heimatstadt Dessau. Von Anfang an bin ich in unserem Verein organisiert. (Sie finden unseren Verein im Internet unter: [Urania-me.de/wbd](http://Urania-me.de/wbd)). Ich habe in dieser Zeit schon viele Höhen und Tiefen erlebt. Die schlimmste Zeit war nach der Wende, als viele Sammler aus dem Verein ausgetreten sind, da der Austausch nicht mehr über den Verein abgewickelt werden musste. Viele Sammler blieben auch den Tauschtagen fern. Heute kann man sagen, dass das alles überwunden ist. Unser Verein ist wieder weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Die Arbeit im Verein ist für mich eine wichtige Sache.

Da ich sehr naturverbunden bin, ist es nicht verwunderlich, dass ich mich der modernen Philatelie verschrieben habe und Pflanzen von Europa sammle. Natürlich gehört das Sammeln von Stempelbelegen, Ganzsachen usw. dazu. Mit macht es sehr viel Freude, alle Pflanzenmarken zu bestimmen und zu katalogisieren. Eine Arbeit, die noch sehr viel Zeit beansprucht.

Mit klassischer Philatelie habe ich nichts am Hut. Für Geschichte bin ich nicht zu begeistern. Wenn ich Ausstellungsobjekte sehe, auf einer Seite zwei graue Belege und einen Text, kann ich daran nichts besonderes finden, auch wenn es sich um teure Belege handelt.

Auch ich habe ein Ausstellungsobjekt gestaltet, dessen Thema der Kampf ums Überleben der Pflanze ist. Es besteht aus 60 Blatt und soll auf 72 Blatt ausgebaut werden. Im vergangenen Jahr habe ich es in dieser Form zum ersten mal auf einer Rang 3 Ausstellung gezeigt und Gold erhalten. Meine Philosophie zum Ausstellen ist: gestalte ein Objekt um dem Betrachter etwas zu vermitteln und streb nicht nach Medaillen, „die Juroren haben sowieso keine Ahnung“.

Ich würde sehr gerne mit andere Sammlerfreunden in Verbindung kommen, die auf meiner Wellenlänge liegen. Auch bin ich gerne bereit, Erfahrungen, die ich beim Gestalten meiner Sammlung gemacht habe, weiter zu geben.

---

**Bitte beteiligen Sie sich rege an unserer Vereinsauktion**

## Es werde Brot (Teil IV)

### Vom Getreidekorn zum Brot

Zur Gewinnung von Mehl aus dem Getreidekorn muss der Mehlkörper von der Schale getrennt werden. Dazu wurden und werden weltweit die verschiedensten Techniken angewandt. Eine traditionelle Arbeit zur Mehlgewinnung mit Hilfe eines Steines ist auf der Marke aus Sambia dargestellt (Abb. 356). Heute nutzt man die verschiedensten Arten von Mühlen. Dort wird das Getreide zuerst mit mechanischen Verfahren von artfremden Bestandteilen wie Sand, kleinen Steinen, Strohresten sowie Unkrautsamen und Mutterkorn getrennt. In mehreren Zerkleinerungsstufen erfolgt dann die Trennung des Mehlkörpers von der Schale.

Nach der Art des Antriebs der herkömmlichen Mühlen unterscheidet man Zug-, Schiffs-, Wasser- und Windmühlen, von denen vor allem die Wassermühlen und die Windmühlen von den Postverwaltungen für ihre Ausgaben bevorzugt werden. Der ungarischen Post ist es jedoch zu verdanken, dass auch die anderen herkömmlichen Mühlen auf Briefmarken abgebildet wurden. Dabei zeigen die Darstellungen auf den Briefmarken eines 1989 herausgegebenen Satzes nicht nur das Gesamt-bild der jeweiligen Mühle, sondern im Hintergrund eine schematische Darstellung ihrer Funktion. So zeigt eine Briefmarke (Abb. 357) eine Zugmühle, deren Räderwerk durch am Göpel umlaufende Zugtiere in Bewegung gesetzt wird, während die folgende Marke (Abb. 358) eine im Fluss verankerte Schiffsmühle darstellt. Sie wird durch die Strömung des fließenden Wassers angetrieben. Wassermühlen, bei denen angestautes Wasser über Wasserräder geleitet wird, sind weltweit bekannt. Eine typische Wassermühle prägt das Markenbild einer Ausgabe des genannten ungarischen Satzes (Abb. 359). Eine einfache Wassermühle ist auf der 1984 herausgegebenen Marke der Post von Afghanistan abgebildet (Abb. 360).

Die bekannteste und wohl auch am weitesten verbreitete Art der Mühlen sind die Windmühlen. Dabei muss jedoch unterschieden werden zwischen Windmühlen zur Getreideverarbeitung und den sogenannten Schöpfmühlen, die vorwiegend in den Niederlanden zur Entwässerung der Felder zum Einsatz gelangen. Nach ihrer Bauart unterscheidet man bei den Windmühlen Turmmühlen, Bockwindmühlen und Galeriewindmühlen. Auch hier soll zuerst auf die Marke der ungarischen Post aufmerksam gemacht werden. Sie zeigt eine Turmmühle und läßt im Hintergrund einen Blick in das Innere einer Windmühle zu (Abb. 361). Die Ausgabe der französischen Post von 1936 (Abb. 362) soll als Beispiel für die vielseitige Abbildung von Turmmühlen auf Briefmarken wiedergegeben werden. Typisches äußeres Merkmal der Bockwindmühlen ist der sogenannte Bock, auf dem die Windmühle steht. Auch hier soll nur eine Auswahl solcher Mühlen auf Postwertzeichen gezeigt werden. Es handelt sich um Ausgaben der Post von Aland aus dem Jahre 1985 (Abb. 363) und der belgischen Post von 1970 (Abb. 364). Ein sehr beliebtes Motiv der Postverwaltungen sind auch Galeriewindmühlen, offensichtlich benannt nach der um die Mühle herum angebrachten Galerie. Die Abbildungen solcher Mühlen finden sich auf den Postwertzeichen einer Vielzahl von Ländern wieder. Ein Beispiel dafür ist die Ausgabe der Bundesrepublik Deutschland von 1997 (Abb. 365). Der Briefumschlag des Philatelistenverbandes im Kulturbund der DDR, Berlin-Prenzlauer Berg (Abb. 366), hat ebenfalls eine Galeriewindmühle als Motiv für Briefmarke und Sonderstempel. Der nach einem alten Gemälde gestaltete Zudruck „Mühlenberg vor dem Prenzlauer Tor im Jahre 1822“ zeigt verschiedene Typen von Windmühlen.

Moderne Mühlen mit elektrischem Antrieb wurden auf Postwertzeichen bisher nicht abgebildet.





Abb. 356



Abb. 357



Abb. 358



Abb. 359



Abb. 360



Abb. 361

Abb. 362



Abb. 363

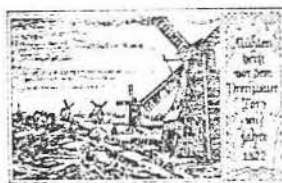


Abb. 364

Abb. 366

### 5. Kreisleistungsvergleich

Philatelistenverband  
im Kulturbund der DDR  
Berlin - Prenzlauer Berg



12. Dezember 1982



Abb. 365



Die Tätigkeit des Bäckers verwandelt das Mehl zu **Brot und anderen Backwaren**. Während die unmittelbare Arbeit des Bäckers bei der Produktion „unseres täglichen Brotes“ von den Postverwaltungen mit der Herausgabe von Postwertzeichen kaum gewürdigt wird, ist sein Erzeugnis öfter auf Briefmarken zu finden. Im Mittelpunkt der Abhandlung soll deshalb die Maximumkarte der Post der Schweiz stehen. Sie dem 100jährigen Bestehen des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeisterverbands gewidmet (Abb. 367). Die historische Entwicklung im Bäckerhandwerk kommt auf einer Marke der Deutschen Bundespost von 1986 zum Ausdruck (Abb. 368). Das Backen von Hausbrot wählte die Post Schwedens 1973 als Motiv für eine Ausgabe des Briefmarkensatzes „100 Jahre Nordisches Museum“ (Abb. 369). Für Kinder ist die Heimbäckerei vor allem vor Feiertagen immer ein besonderes Erlebnis, wie das auch die finnische Marke von 1980 verdeutlicht (Abb. 370).

Brot unsere Hauptnahrungsmittel und gewissermaßen eine Quelle des Lebens, wird gern als Motiv für Postwertzeichen verwendet. So wählte die Post Polens ein Brot zum Mittelpunkt des Markenbilds einer Ausgabe zur Internationalen Ernährungskonferenz 1992 (Abb. 371). Mit einem Laib Brot würdigte dieselbe Postverwaltung den 100. Jahrestag der polnischen Volksbewegung (Abb. 372). Gelungen sind auch die Wiedergabe eines Brotes auf der Marke Großbritanniens zum Industriejahr 1986 (Abb. 373) und die von Backwaren auf einer Marke zum Ernährungs- und Landwirtschaftsjahr 1989 (Abb. 374). Die Marke der Tschechoslowakei aus dem Satz „Landwirtschaftliche Erzeugnisse“ von 1961 zeigt anschaulich den Zusammenhang zwischen Weizenähren und den Erzeugnissen aus Weizenmehl (Abb. 375). In einem Satz der Post des Fürstentums Liechtenstein zur landwirtschaftlichen Thematik von 1951 findet sich u. a. die Marke mit dem Bild eines Jungen, der sich eine Scheibe Brot abschneidet (Abb. 376). Eindrucksvoll ist auch der anlässlich des Welternährungstages 1981 herausgegebene FDC aus Mosambik (Abb. 377) mit dem großen Abzeichen der FAO und dem aufgeschnittenen Brot im Markenbild.

Wie bereits in anderen Abschnitten verdeutlicht, sind Kunstwerke ein beliebtes Motiv für die Gestaltung von Postwertzeichen. Das betrifft auch die Wiedergabe von Gemälden, die das Brot zum Motiv haben. So nannte Bruno Caruso sein Gemälde schlicht und einfach „Brot“. Es wurde von der Postverwaltung von San Marino anlässlich des Welternährungstages 1981 auf einer Marke wiedergegeben (Abb. 378). Einen Ausschnitt aus dem Gemälde „Familiensammlung“ von Louis Le Nain mit dem Titel „Mann mit Brot“ wählte die Post von Frankreich 1980 als Motiv (Abb. 379). Das Gemälde befindet sich im Musée National du Louvre in Paris. Nach dem Gemälde „Vesper“ des Malers Tone Krleža gestaltete die Post Jugoslawiens 1975 eine Briefmarke (Abb. 380). Zum Satz belgischer Marken, der anlässlich des Beginns des Welternährungsprogramms 1963 herausgegeben wurde, gehört auch eine nach dem Gemälde „Das Brot“ von Anto-Cardé gestalteten Marke (Abb. 381). „Brot und Salz“ - ein altes russisches Brauchtum zur Begrüßung von Gästen - wählte der Künstler M.M. Solokin als Motiv für seine Lackmalerei. Der FDC der Post der UdSSR von 1977 gibt diese Malerei sowohl auf der Marke als auch im Zudruck wieder (Abb. 382).

Zum Abschluss soll noch dargelegt werden, wie sich die Postverwaltungen den Problemen der Welternährung stellen. Eine bedeutende Rolle bei der Bekämpfung des Hungers, der noch immer in zahlreichen Ländern der Erde herrscht, spielt das **Welternährungsprogramm - WFP (World Food Program)**, eine von den Vereinten Nationen und der FAO geschaffene und getragene Einrichtung mit dem Ziel, Hilfe zu leisten zur wirtschaftlichen und sozialen Entwicklung in den Entwicklungsländern, vor allem aber zur Überwindung des Hungers und der Unterernährung in der Welt. Die Leistungen dieser Einrichtung sollen am Beispiel ihrer Tätigkeitsbilanz für das Jahr 1998 kurz gewürdigt werden. Im genannten Jahr unterstützte das WFP mit Nahrungsmittel- und humanitärer Hilfe 75 Millionen Hilfeempfänger in 80 Ländern. Darunter waren 16,3 Millionen Opfer kriegerischer Auseinandersetzungen und 40,1 Millionen Menschen als Opfer von Naturkatastrophen. 18,4 Millionen Menschen empfingen die Hilfe im Rahmen von Entwicklungsprogrammen. Die Gesamthilfe des WFP umfasste 2,8 Millionen Tonnen Nahrungsmittel von 1,7 Milliarden US-\$.  
8

Abb. 367



Abb. 368



Abb. 369

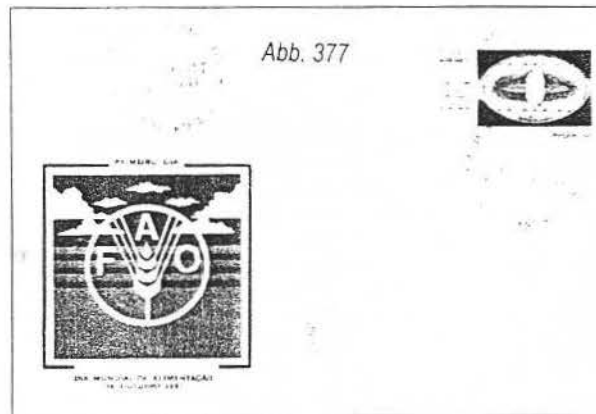


Abb. 377



Abb. 379



Abb. 370



Abb. 371



Abb. 372



Abb. 378



Abb. 380



Abb. 373



Abb. 374



Abb. 375

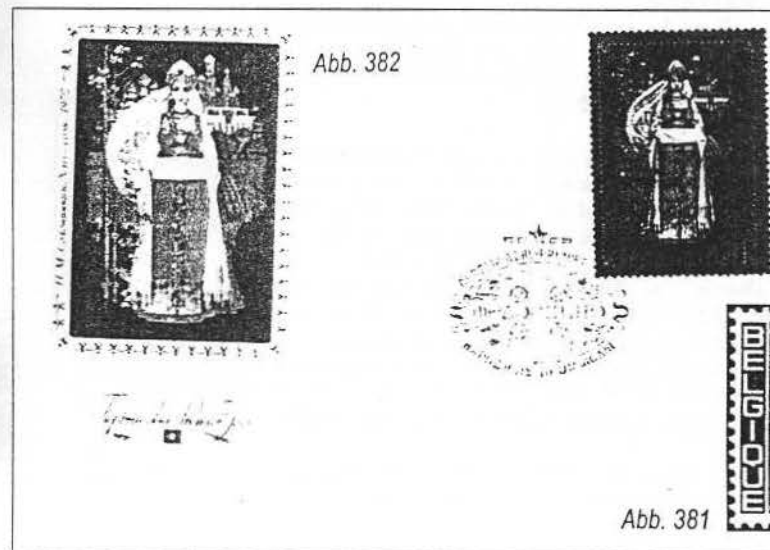


Abb. 382



Abb. 381



Gegründet wurde das Welternährungsprogramm im November/Dezember 1961. Seine Aktivitäten begannen 1963 mit der Kampagne „FREEDOM FROM HUNGER“ – „Kampf gegen den Hunger“. Dieser Kampagne und dem Symbol -meist drei Ähren- widmeten die Postverwaltungen von mehr als 130 Ländern allein im Jahr 1963 ihre Emissionen.

Die folgenden Abbildungen zeigen 1963, zu Beginn der Kampagne, erschienene Postwertzeichen und FDC. Der FDC (Abb. 383) wurde zu diesem Anlass von der Postverwaltung der Vereinten Nationen herausgegeben; er trägt den Stempel vom 22.3.1963. Die folgenden FDC aus Indien (Abb. 384) und Norwegen (Abb. 385) haben das Datum 21.3.1963. Die Post von Liechtenstein gab ihre Marke wenige Wochen später heraus, wie auf dem Stempel auf dem FDC (Abb. 386) zu erkennen. Aus der Vielzahl von Marken, die zum selben Datum ausgegeben wurden, ragen aufgrund ihrer gelungenen Gestaltung einige besonders hervor. So schmückten Bilder von Demeter, der griechischen Göttin der Fruchtbarkeit, die Ausgaben von Griechenland (Abb. 388). Die italienische Post verwendete offensichtlich Reliefs aus der Römerzeit als Motive für ihre Marken (Abb. 389). Eine Zeile aus dem Vaterunser lieferte der Post Spaniens die Vorlage für ihre Ausgabe (Abb. 390). Von den vier Marken der Post des Vatikanstaats geben zwei das Gemälde von Murillo „Die wunderbare Brotvermehrung“ wieder (Abb. 391). Auf der Marke der Post von Monaco (Abb. 392) ist eine Taube zu erkennen, die ihren Jungen eine Ähre bringt. Das Nest der Taube befindet sich auf einem verdorrten Baum.

Interessant ist auch die Ausgabe der Post der Tschechoslowakei, auf der eine weiße Hand abgebildet ist, die einen Traktor in eine schwarze Hand legt (Abb. 393). Damit soll zum Ausdruck gebracht werden, dass die Hilfe zur Steigerung der eigenen Nahrungsmittelproduktion in den Empfängerländern einschließt. Das ist offenbar auch Anliegen der Marke der polnischen Post (Abb. 394). Als Beispiel für die Wiedergabe der symbolischen drei Ähren auf den Marken von 1963 sollen hier nur die Ausgaben Frankreichs (Abb. 395), der Schweiz (Abb. 396) und von Pakistan (Abb. 397) wiedergegeben werden. Die britische Krone verwendet überall in ihren Kolonien motivgleiche Ausgaben, wie die Marken der Insel Malta (Abb. 398) und von Tristan da Cunha (Abb. 399) belegen.

Auf eigene Emissionen zum angegebenen Datum wurde bereits in den vorhergegangenen Abschnitten hingewiesen. Auch in den Folgejahren gedachten die Postverwaltungen einiger Länder der Jahrestage der Gründung des WFP mit der Ausgabe von Sondermarken. Sie brachten seine Tätigkeit mit eindrucksvollen Bildern zum Ausdruck. Eine gelungene Darstellung der humanitären Arbeit des WFP und seiner ständig steigenden Leistungen vermittelt der FDC, den den UNPA Wien zum 30. Jahrestag seiner Gründung herausgab (Abb. 400).

Trotz aller Bemühungen der Staaten und der internationalen Organisationen ist es bisher nicht gelungen, alle Bewohner unseres Erdballs ausreichend mit Nahrungsmitteln zu versorgen. Noch immer sind etwa 800 Millionen Menschen gravierend unterernährt. Mit Blick auf die Ernährungssicherheit im 21. Jahrhundert hat sich die internationale Gemeinschaft 1996 auf dem Welternährungsgipfel in Rom dazu verpflichtet, die Zahl der Unterernährten in der Welt bis zum Jahr 2015 gegenüber dem Niveau von 1996 zu halbieren; eine Mindestzahl, das bei steigender Weltbevölkerung große Anstrengungen erfordert. Dabei muss der steigende Bedarf an Nahrungsmitteln durch die umweltfreundliche Nutzung der begrenzten natürlichen Ressourcen gedeckt werden. Bekämpfung der Unterernährung heißt zugleich, soziale Verhältnisse zu schaffen, die es den Menschen ermöglicht, ausreichend Lebensmittel zu erwerben, die noch vorhandene ungerechte Landverteilung zu überwinden und die Lebensbedingungen der Landbevölkerung zu verbessern.

Der Kampf gegen den Hunger ist noch nicht siegreich beendet, die Kampagne „Freedom from Hunger“ ist noch lange nicht abgeschlossen. Dabei kann und soll jeder aktiv mitwirken.

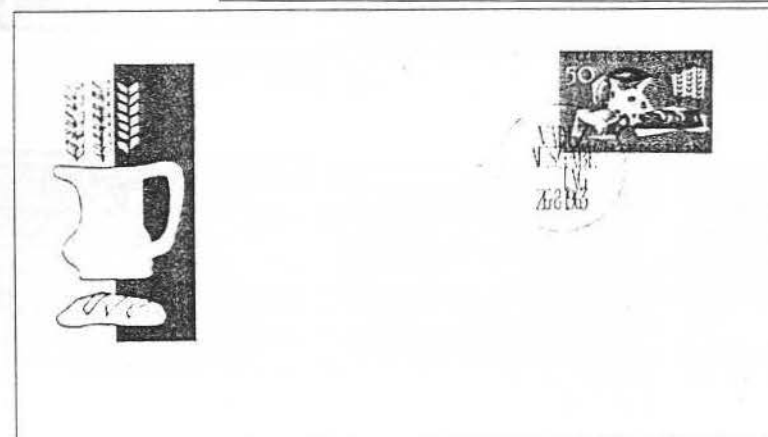
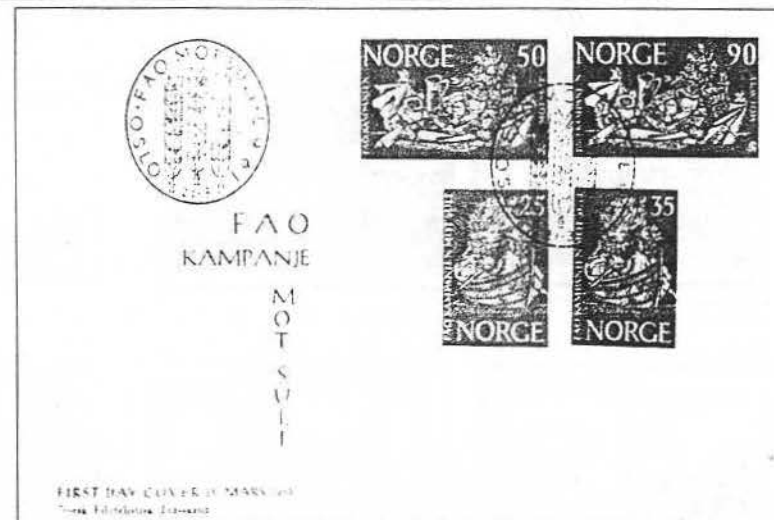
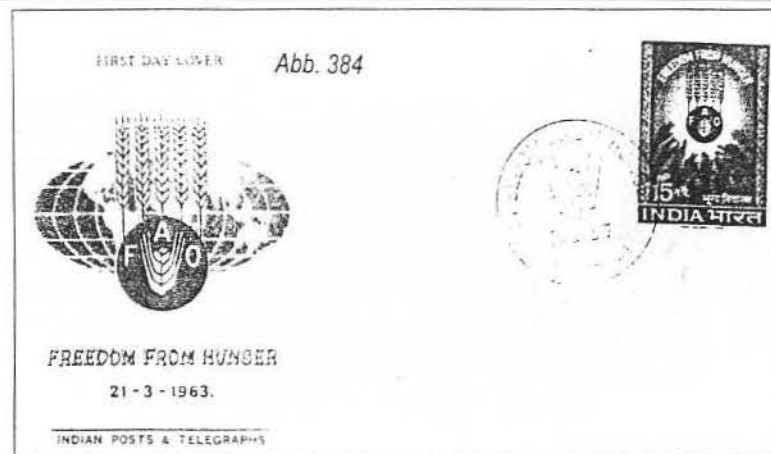






Abb. 387



Abb. 388



Abb. 390



Abb. 391



Abb. 392



Abb. 393



Abb. 394



Abb. 395



Abb. 396

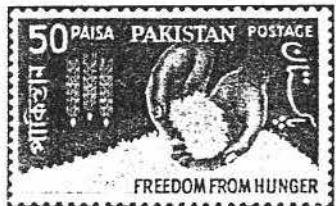


Abb. 397

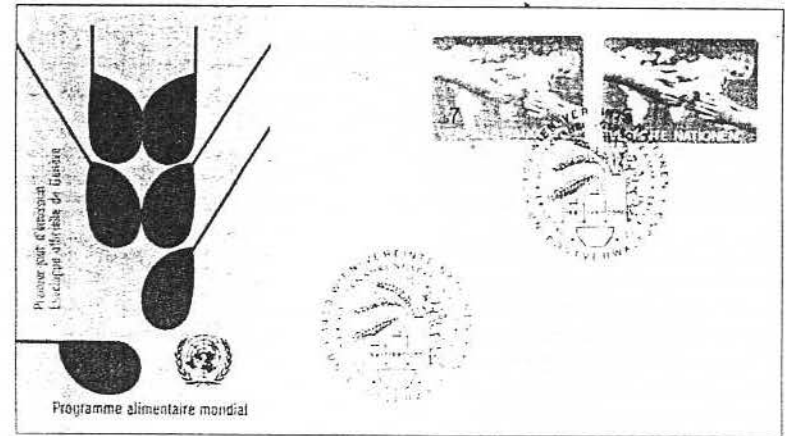


Abb. 398



Abb. 399

Abb. 400



Ende

### Tauschgesuche von Nichtmitgliedern

Herr Jaak Otto, P.O.Box 121, EE-5002 Tartu, Estland möchte Material von SU und Estland Tauschen. Der Arge wurden Kopien mit Kakteenmaterial zugesandt. Anfragen an Roger Thill oder direkt an Herrn Jaak Otto.

Herr Karl Hartl, Pressbaumer Strasse 5, A-3443 Sieghartskirchen, Tel.: 02274 60 56 möchte Material von verschiedenen Ländern und Themen abgeben. Er sucht auch Bildmotivpostkarten von Österreich bis 1980, Automatenmarken und Ansichtskarten aus dem Bundesland Niederösterreich.

Da es sich nicht um Mitglieder handelt, können wir Ihnen, wie bereits angekündigt, keine Informationen, die Personen betreffend geben.

**WERBEN Sie Mitglieder für unsere ARGE !**

## Gedanken zum Artikel Heilpflanzen-Arten aus Heft 102, Seite 188

von Gerhard Blisse, Dessau

In dem Artikel werden eine Hand voll Pflanzen aufgelistet, die mit Briefmarken belegt werden können. Das ist aber noch lange kein Aufbauplan. Unter einem Aufbauplan verstehe ich so etwas wie eine Gliederung. Aber davon war nichts zu finden. Ich frage mich nun, ob Sfr. Markworth sel-ber ein Objekt Heilpflanzen besitzt oder beabsichtigt ein Objekt zu erstellen. Will er nur zeigen, dass es genügend Marken gibt? Schwieriger wird es bei der Beschaffung von Sonderstempeln und anderen Belegen. Aber genau das ist wichtig bei der Erstellung eines Objektes. Ausreichend Belege gibt es. Ich gehe davon aus, dass 20 % der Belege mit Pflanzen auch zum Thema passen.

Wer Heilpflanzen sagt, muss auch Giftpflanzen sagen. Beides ist nicht voneinander zu trennen. An Giftpflanzen gibt es sehr viel mehr Marken, als Sfr. Markworth aufgeführt hat. Man sagt, 20% der Gartenpflanzen sind giftig. Bei den Pflanzen auf Briefmarken sieht das ganz anders aus. Viele Pflanzen sind als Heilpflanzen erschienen, die man nicht als Gartenpflanze bezeichnen kann. Die % Zahl liegt daher weit höher. Vergessen sollte man auch nicht die Pflanzenfamilie der Kakteen, Orchideen und Pilze.

Als langjähriger Sammler von Pflanzenmarken habe ich alle Ausgaben erfasst. Ständig ändert sich die Zahl der Marken, so dass nur eine ungefähre Zahl angegeben werden kann. Auf den 3750 Pflanzenmarken von Europa sind ca. 1500 verschiedene Pflanzen dargestellt. Durch Hochrechnung der von mir schon erfassten Pflanzen komme ich dann auf etwa 550 Giftpflanzen. Davon gibt es etwa 480 Heilpflanzen.

Was ist Gift? Der berühmte Arzt und Naturforscher Paracelsus hat einmal gesagt: „Alle Dinge sind ein Gift, und nichts ist ohne Gift, nur die Dosis bewirkt, dass ein Ding kein Gift ist“. Nicht alle Giftpflanzen sind für den Menschen gefährlich. Einige Giftpflanzen sind auch Nahrungsmittel oder Gewürzpflanzen. Denken wir an die Tomate und Kartoffel oder die Zwiebel. Oft ist die Giftwirkung so gering, dass nur bestimmte Menschen eine Reaktion zeigen. Einige Pflanzen werden in der pharmazeutischen Industrie nach wissenschaftlichen Gesichtspunkten verwendet. Manche Pflanzen finden nur in der Volksmedizin, andere in Homöopathie Anwendung.

Wer das Thema gestalten will, der sollte einen Titel verwenden, der etwas origineller ist: z.B. „Heilpflanzen, vergessene Medizin“ oder „Heilpflanzen gestern und heute“, „Gift oder Heilpflanzen“, „Gewürze, Arznei und Gift“.

---

Haben Sie Ihren Mitgliedsbeitrag für 2002 schon entrichtet?

Andorra und sein Staatswappen, darunter das Rind  
von Kurt Buck, Rottweil

Gebirgsstaat in den östlichen Pyrenäen, 453 qkm mit 56000 Einwohnern.

Die heutige Stellung Andorras geht auf einen Vorgang aus dem Jahre 1278 zurück, in dem sich der Graf von Foix und der Bischof von Seo de Urgel (Spanien) die Herrschaft über das Fürstentum teilten. Seit dieser Zeit steht das neutrale Land unter dem gemeinsamen Schutz Frankreichs und dem Bischof von Urgel. Rechtsnachfolger des Grafen ist das französische Staatsoberhaupt. 1981 erhielt Andorra erstmals in seiner Geschichte eine Verfassung. Das Land ist ein Ko-Fürstentum mit republikanischer Autonomie und ist neben dem Vatikanstaat einzig verbliebener Kirchenstaat der Welt. Seine amtliche Bezeichnung (katalanisch) Principat d'Andorra.

Mit dem Vertrag im Jahre 1278 erfolgte gleichzeitig ein päpstlicher Schiedsspruch zur Teilung der Herrschaftsrechte zwischen den beiden Vertragsparteien. Aus diesem Grund wurde der Wappenschild unter der Krone des Grafen von Foix geviert. Das erste Feld verweist mit Mitra und Krummstab (oder Bischofsstab) auf den Bischof von Seo d'Urgel. Die drei roten Pfähle in dem gelben zweiten Feld stehen für den Grafen von Foix, die beiden roten Rinder nach rechts blickend im vierten Feld für Béarn (1290 an die Grafen von Foix). Die Rechte der Grafen von Foix gingen auf die Könige von Navarra und mit Heinrich IV. (1589-1610) auf Frankreich über. Die vier roten Pfähle im gelben dritten Feld sollen aus der katalanischen Herrschaft des Grafen von Foix stammen und die katalanische Bevölkerung Andorras repräsentieren. Unter dem Wappenschild findet man ein Band mit der Aufschrift „VIRTUS UNITA FORTIOR“ (Vereinte Kraft ist stärker).

Der kleine Pyrenäenstaat führte 1806 erstmals eine Nationalflagge ein. Sie war senkrecht gelb und rot geteilt. Die heute gültige Nationalflagge Andorras wurde 1866 eingeführt. Dabei wurde den Farben der Grafen Foix -rot und gelb ein blauer Streifen hinzugefügt, so dass die spanischen und französischen Herrschaftsrechte durch je zwei Farbstreifen deutlich gemacht werden. Blau und rot für Frankreich sowie gelb und rot für Spanien.



Staatswappen zwischen 1949  
bis Ende der sechziger Jahre



Staatswappen ab Ende der  
sechziger Jahre

## Die Darstellung der Zuckerrübenenernte im Wandel der Zeiten

von Walter Sperlich, Berlin

Während schon fast niemand mehr daran glaubte, dass auch landwirtschaftliche Motive für die Deutsche Bundespost für ihre Briefmarkenausgaben geeignet sind, gelangte endlich 1992 wieder einmal eine Marke zur Ausgabe, in deren Mittelpunkt eine für unser Leben wichtige Kulturpflanze stand (Abb. 1). Sie war dem 1867 gegründeten Zuckerinstitut Berlin gewidmet und enthielt neben der bewussten Abbildung der Zuckerrübe die Bildnisse dreier Männer, durch deren Wirken eine Zuckerproduktion in unseren gemäßigten Breiten erst möglich wurde. War bis zum Ende des 18. Jahrhunderts nur der in den tropischen und subtropischen Ländern aus dem Zuckerrohr gewonnene Zucker bekannt, entdeckte Andreas Sigismund Marggraf als ersten den Zuckergehalt der Runkelrübe und schließlich gelang es 1802 seinem Schüler Franz Karl Achard, erstmalig Zucker in technischem Maßstab aus weißen Runkelrüben zu gewinnen. Und dann war es auch nicht mehr weit bis zur Gründung des Zuckerinstituts in Berlin unter der Leitung seines ersten Direktors Karl Scheibler.



Abb. 1

Mit dieser Marke wurde des 125-jährigen Bestehens der Zuckerindustrie gedacht

Die Zuckerrübe wird heute auf ca. 7 Mio. ha, davon allein auf 4,8 Mio. ha in Europa angebaut. Mehr als 35 % des Zuckerbedarfs der Weltbevölkerung werden durch Rübenzucker gedeckt. Aber nach wie vor wird diese Tatsache von den Postverwaltungen der Rüben anbauenden Länder nicht genügend gewürdigt. So sind aus den betreffenden ca. 60 Ländern nur 17 Staaten bekannt, die Briefmarken mit Motiven zur Zuckerrübenproduktion herausgegeben haben. Aus Europa sind das 13 Staaten, von denen 2 nicht mehr existieren (das Saarland und die DDR), aus Asien 3 und aus Afrika nur ein Land.

Im folgenden soll an Hand von postalischen Erzeugnissen auf das Motto des diesjährigen Feldtages „Die Zuckerrübenenernte im Wandel der Zeiten“ eingegangen werden.

Die Zuckerrübe (*beta vulgaris*) ist bekanntlich eine Wurzelpflanze. Ihr Wurzelkörper steckt fast vollständig in der Erde. Sie wird deshalb vor allem auf tiefgründigen, eine gute Krümelstruktur und ein hohes Nährstoff- und Wasserspeichervermögen besitzenden Böden angebaut. Eine ausreichende Düngung und Wasserversorgung sowie gezielte mechanische und chemische Pflegemaßnahmen („Der Zucker muss in die Rüben gehackt werden“ sagt ein altes Sprichwort, siehe Abb. 2 und 2a) sind notwendige Voraussetzungen für hohen Zuckergehalt und Rübenertträge. Die Abbildungen 3 – 9 zeigen eine ganze Palette verschiedener Darstellungen der Zuckerrübe auf Briefmarken.

Bei der Zuckerrübenenernte muss die Rübe aus dem Boden gerodet, der Rübenkopf mit dem Blatt vom Rübenkörper getrennt, Körper und Blatt gesammelt, aufgeladen und abtransportiert werden. Dafür haben sich im Wandel der Zeit die unterschiedlichsten Technologien und technischen Verfahren herausgebildet. Im wesentlichen ging es dabei um die Frage, soll die Rübe mit dem Blatt gerodet und danach Rübenkörper und Blatt getrennt werden oder soll das Blatt zuerst von der im Boden stehenden Rübe getrennt und dann erst der Rübenkörper gerodet werden.

Anfänglich wurde zuerst die Rübe gerodet und dann das Blatt vom Körper getrennt. Dafür gab es verschiedene Verfahren. So wurde der Boden um die Rübe mit dem Spaten oder Rübengabel ge-



Abb. 2

Hackmaschinen in einem Zuckerrübenfeld auf Sowjetischen Ganzsachen von 1930





Abb. 2a

Hackmaschinen in einem Zuckerrübenfeld auf sowjetischer Ganzsache von 1962



Abb. 3 Eine Zuckerrübe vor einer Zuckerfabrik auf einer Marke aus Marokko anlässlich der Kampagne „Kampf gegen den Hunger“



Abb. 4 Eine Zuckerrübe vor einem Zuckerrübenfeld und einer Zuckerfabrik auf einer rumänischen Marke von 1959



Abb. 5 Die Briefmarke der bulgarischen Post mit einer Zuckerrübe stammt von 1945



Abb. 6 Monogerme Zuckerrüben auf einer sowjetischen Briefmarke von 1964



Abb. 7 Die eindrucksvoll gestaltete tschechoslowakische Marke zeigt die Zuckerrübe und aus ihr gewonnene Erzeugnisse



Abb. 8 Eine Zuckerrübe, ein Kochapparat und ein Zuckersack auf einer irakischen Marke von 1958



Abb. 9 Zuckerrüben, Maschinen einer Zuckerfabrik und Zuckerwürfel zeigt eine syrische Marke anlässlich einer Messe 1957

lockert und dann die Rübe am Blatt gefasst und mit der Hand aus dem Boden gezogen. Der Rüben-gabel ähnlich gestaltete Pflugkörper aus 2 gabelförmig gespreizten Rundstäben ermöglichten es, die Rüben aus zu pflügen und seitlich abzulegen. Damit war bereits ein kontinuierliches Arbeiten möglich. Eine Bäuerin mit einer nach dieser Methode geernteten Rübe ist auf einer sowjetischen Marke abgebildet (Abb. 10), die anlässlich der Landwirtschaftsausstellung 1939 ausgegeben wurde.



Abb. 10 Eine Bäuerin mit Zuckerrüben, Sowjetunion 1939

Die gerodeten Rübenkörper mussten nun vom Blatt getrennt werden. Dazu wurden meist Sichel oder spezielle Messer benutzt. Diese Arbeit, die viel Kraft erforderte, wurde meist von Frauen ausgeführt. Das kommt auch auf den dazu vorliegenden Briefmarken zum Ausdruck. So zeigt die Ausgabe der Post des Saarlandes von 1947 (Abb. 11) eine Frau beim Köpfen der Rüben, während eine zweite Frau einen bereits mit Rübenkörpern gefüllten Korb trägt. Ein ähnliches Motiv bestimmt auch das Markenbild einer polnischen Ausgabe von 1986 (Abb. 12). Auf ihm ist das Gemälde „Rübenenernte“ von L. Wyczolowski wiedergegeben, das eine Familie bei der Ernte zeigt. Sehr anschaulich gestaltet ist die Marke der sowjetischen Post von 1948 (Abb. 13), die zur vorfristigen Erfüllung des 1. Nachkriegsfünfjahrplan aufruft. Während eine Gruppe von Bäuerinnen die gerodeten Rüben aufnimmt und mit einem Messer den Rübenkopf von der Rübe trennt, sind bereits ihre männlichen Kollegen damit beschäftigt, die geköpften Rüben zu verladen. Am rechten Markenrand wird mit Zuckerhüten und Zuckerpackungen des Endprodukt ihrer Arbeit gezeigt.

Abb. 11 Das Saarland gab 1945 fünf gleichartig gestaltete Briefmarken in unterschiedlichen Farben und Wertstufen heraus.



Abb. 12 Ein Gemälde zur Zuckerrübenenernte auf einer polnischen Marke von 1987



Abb. 13 Die sehr gut gestaltete sowjetische Marke aus dem Jahr 1948

Mit fortschreitender Entwicklung kamen auch Maschinen auf den Markt, mit denen die Rüben gerodet und dann geköpft wurden. Mit diesen Maschinen wurden die Rüben im Boden durch spezielle Schare gelockert. Greifer erfassten das Blatt, zogen die Rüben aus dem Boden und führten sie dann den Messern zu, von denen der Rübenkopf vom Rübenkörper getrennt wurde. Rüben und Blatt wurden dann getrennt abgelegt. Auf einer sowjetischen Ganzsachen-Postkarte aus dem Jahr 1931 findet man wohl die erste postalische Abbildung der mechanisierten Zuckerrübenenernte (Abb. 14). Anm.d. Red.: Abb. Leider nicht vorhanden.

Verbreiteter ist jedoch die zweite Erntemethode: Das Köpfen der Rüben vor dem Roden, auch als Pommritzer Verfahren bekannt. Dabei wurden anfangs die Köpfe von der Hand mit der sogenannten Köpfschippe oder maschinell mit Köpfschlitten oder Sammelköpfer vom Rübenkörper getrennt. Die Köpfschippe war ein Handarbeitsgerät, bei dem an einem langen Stiel ein Messer und ein Metallbügel befestigt waren. Mit einem kräftigen Stoß wurde mit dem Messer der Rübenkopf abgeschritten und mit Hilfe des Metallbügels zur Seite geworfen. Die Köpfschlitten oder Sammelköpfer wurden von einem Gespann oder Traktor durch die Rübenreihen gezogen und dabei durch spezielle

Messer die Köpfe von den Rüben getrennt.

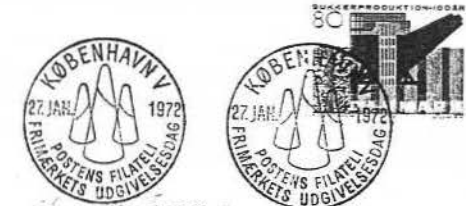
Das Roden der geköpften Rüben erfolgte von Hand mit der Rübenrodegabel, eine kurzstielige lyra-förmige und mit einem Tritt versehene Eisengabel, die in den Boden getreten die Rübe lockerte und aus dem Boden drückte. Maschinell wurden die geköpften Rüben mit Rübenpflügen, speziellen Rübenrodegeräten oder auch Kartoffelrodern aus dem Boden gepflügt. Dabei wurden die Pflukörper oder auch Rodeschare durch Rübenrodekörper ersetzt. Die gabelförmig angeordneten Rundstäbe dieser Körper waren leicht geneigt und hoben die Rüben aus dem Boden. Ein Stabrost anstelle des Streichbleches legte die Rüben seitlich ab. Für den Einsatz von Taktoren als Zugkraft wurden mehrreihige Geräte verwandt.

Nach dem 2. Weltkrieg wurden auch für die Zuckerrübenenernte Vollerntemaschinen entwickelt. Sie köpfen und roden die Rüben in einem Arbeitsgang und legen Blatt und Rüben getrennt auf dem Boden ab. Eine solche Maschine war die auf einer Ausgabe der DDR zur Landwirtschaftsausstellung 1958 abgebildete 6-reihige Rübenvollerntemaschine E 710 (Abb. 15). Während einer Durchfahrt der Maschine wurden 3 Reihen Zuckerrüben geköpft und gleichzeitig die bei der vorherigen Durchfahrt geköpften 3 Reihen Rüben gerodet. Dabei konnten die Köpfe- und Rodeaggregate getrennt gesteuert werden, um die Arbeitsorgane den zu bearbeitenden Reihen anzupassen. Dazu waren 2 Arbeitskräfte erforderlich. Der Einsatz der E 710 erforderte die Abstimmung der Drillmaschine auf die Vollerntemaschine.

Das Kraut und die Rüben wurden auf getrennten Schwaden abgelegt und mussten anschließend aufgeladen und abgefahren werden. Dazu kamen spezielle Aufladegeräte für Rüben und Blatt zum Einsatz. Ein Rübenaufnehmer ist auf der Ausgabe der dänischen Post „100 Jahre Zuckerrübenproduktion in Dänemark“ von 1972 abgebildet (Abb. 16 + 17). Der Zudruck auf dem ersten FDC zeigt die Abfuhr der Rüben mit Feldbahnloren auf den ehemaligen großen Gütern. Die Feldbahngleise führten meist vom Feldrand bis zur Zuckerfabrik. Eine solche Abfuhr der Rüben ist auch aus den Zuckerrübenanbaugeschieden der Magdeburger Börde bekannt. Der Zudruck auf dem 2. FDC aus gleichem Anlass macht die Anfuhr der Rüben an die Zuckerfabrik mit dem Traktor und Hänger deutlich.



Abb. 15 Die Rübenvollerntemaschine E 710 auf einer Marke der DDR zur 6. Landwirtschaftsausstellung 1958



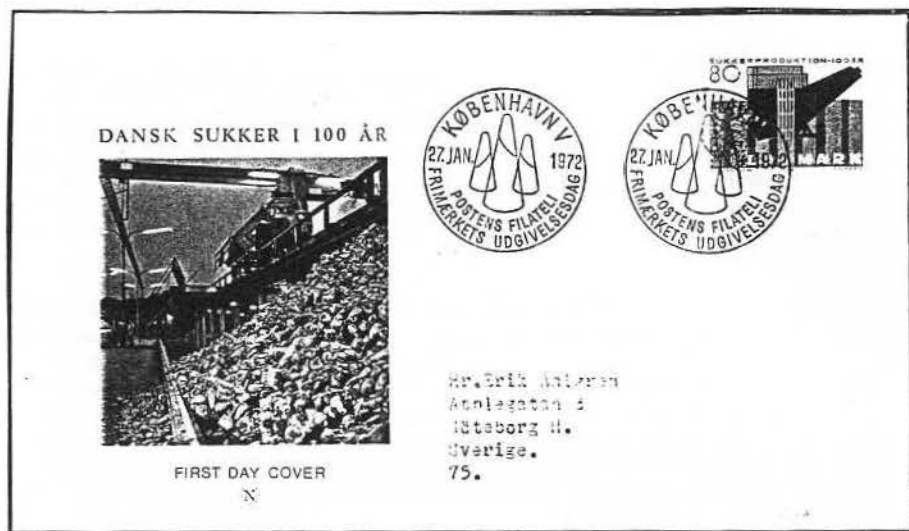


Abb. 16 + 17

Zwei FDC der dänischen Post anlässlich 100 Jahre Zuckerproduktion in Dänemark. Im Markenbild ein Rübenlader, im Zudruck des 1. FDC eine Feldbahn zur Zuckerfabrik, des 2. FDC die Rübenannahme in der Zuckerfabrik

Der Einsatz dieser Art von Vollerntemaschine und das getrennte Aufladen und Abfahren von Rüben und Blatt erwies sich aber bald als zu arbeits- und kostenaufwendig. Auch wurde durch das mehrmalige Befahren beim Roden und Aufladen der Boden zu sehr verdichtet. Deshalb wurden die Arbeitsgänge „Köpfen“ und „Roden“ wieder getrennt und gleichzeitig mit dem Beladen nebenher fahrender Fahrzeuge verbunden. Dazu kamen selbstfahrende Maschinen für die Köpf- bzw. Rode-Aggregate zum Einsatz. In der DDR bestand dieses Zweimaschinensystem aus dem in der CSSR gefertigten Köpflader 6-ORCS und dem gemeinsam von der Sowjetunion, der DDR und Bulgarien produzierten Rodelader KS-6. Ein KS-6 ist auf einer DDR-Ausgabe zur Leipziger Herbstmesse 1974 abgebildet (Abb. 18). Mit diesem Rodelader konnten 1,5 – 2,5 ha/h geerntet werden. Sein Einsatz erfolgte unmittelbar nach dem Köpflader, um Rodeverluste und eine Minderung der Rübenqualität einzuschränken.

Modernste selbstfahrende 6-Reihen Rübenerntemaschinen verbinden wieder die getrennten Arbeitsgänge Köpfen und Roden und beladen auch die Transportfahrzeuge mit Blatt und Rüben. Wie viele andere Maschinen und Verfahren in der Zuckerrübenernte fanden auch sie bisher keine Verwendung als Motiv für ein Postwertzeichen.



Abb. 18 Der Rübenerntemaschine KS-6 auf einer Marke der DDR zur Leipziger Herbstmesse 1974

### Briefmarken mit Motiven zur Zuckerproduktion

Land	Inhalt/Anlass	Jahr	Mi.-Nr.
Afrika			
Marokko	Zuckerrübe, Zuckerfabrik	1963	518
	Zuckerrübenfeld, Förderbänder	1978	890
Asien			
Irak	Zuckerrübe, 2 bildgleiche Marken	1970	643+645
	Zuckerfabrik Mosul	1970	644
	Zuckerrüben, Zuckerfabrik	1958	217
Nord-Korea	Zuckerrüben, Zuckerfabrik	1957	729
Syrien	Zuckergewinnung	1957	729
	Zuckerrüben, Zuckerfabrik	1970	1126
Europa			
Albanien	Zuckerrüben, Zuckerfabrik	1953	528
Belgien	Rüben in einem Wappen	1947	801
Bulgarien	Zuckerrübe	1965	1525
BRD	125 Zuckerinstitut Berlin	1992	1599
Dänemark	Rübenaufnehmer	1972	519
DDR	Rübenvollerntemaschine E 710	1958	630
	Zuckerrübe, Wetterkarte	1968	1345
	Rübenrodelader KS-6	1974	1974
Polen	Gemälde „Rübenernte“	1987	3082
Rumänien	Zuckerrübe	1955	1547
	Zuckerrübe	1959	1776
Saarland	Frauen bei der Zuckerrübenernte	1947	216/20
Schweiz	Rüben in einem Wappen	1926	220
Sowjetunion	Bäuerin mit Zuckerrüben	1939	707
	Zuckerrübenernte von Hand	1948	1229+1235
	Zuckerrüben	1964	2927
CSSR	stilisierte Darstellung der Rübe	1966	3288
	Zuckerrübe, Zuckerwürfel-sack	1961	1286
	Zuckerrübe, landw. Erzeugnisse	1962	1369
Türkei	Zuckerfabrik	1960	1786

### Die Schweisfurth-Stiftung

von Stefan Hilz, Hessheim

Der Absenderfreistempel ist unscheinbar. Er trägt lediglich den Schriftzug „Schweisfurth-Stiftung“. Um so interessanter ist die Geschichte, die sich dahinter verbirgt.





Die Schweisfurth-Stiftung verdankt ihre Existenz dem radikalen Neuanfang, den ihr Gründer Karl Ludwig Schweisfurth 1984 gewagt hat, als er das unter seiner Führung groß gewordene Familienunternehmen Herta verkaufte, um Neues zu wagen und sich zu ganzheitlich-ökologischen Konzepten hinwendete.

Nach Metzgerlehre und Betriebswirtschaftsstudium wurde Karl Ludwig Schweisfurth 1964 alleiniger Geschäftsführer des Herta-Fleischwaren-Unternehmens, dem er zu außergewöhnlichem wirtschaftlichen Erfolg verhilft. Von 1966 bis 1979 war er Präsident des Bundesverbands der deutschen Fleischwarenindustrie. 1984 verkaufte er sein milliardenschweres Unternehmen und gründete eine Stiftung, die sich unter anderem für einen neuen Umgang mit der Erde einsetzt und ökologische Landwirtschaft fördert. In der Öffentlichkeit ist kaum bekannt, wie vielfältig die Projekte sind, die von der Stiftung ins Leben gerufen und unterstützt werden.

Die 1985 gegründete Stiftung fördert laut Satzung Wege zu einem ganzheitlichen und erfüllten Leben und einen achtsamen und liebevollen Umgang mit Natur, Tier und Mensch. Besonders in den Bereichen Lebensmittelerzeugung, Ernährung und Gesundheit möchte die Stiftung Signale setzen für einen verantwortungsvolleren Umgang mit Ressourcen und setzt sich beispielsweise in einem Sonderprojekt seit 1998 für einen weltweiten Schutz der Böden ein.

Die Kluft zwischen Wissenschaft, Wirtschaft und Kultur soll durch kreatives Gestalten der Lebenswelt überbrückt werden: Frühe Stiftungsprojekte wie „Kunst geht in die Fabrik“ und „Kunst geht in die Natur“ waren ein Beispiel dafür, aber auch die Gründung eines ganzheitlich ökologischen Dorfes am Kronsberg bei Hannover (einem Rahmenprojekt der Weltausstellung EXPO 2000). Weiterhin fördert die Stiftung neue Ansätze in der Wirtschaft – zum Beispiel durch die Verleihung des Forschungspreises zur Ökologischen Ökonomie – und Wissenschaft. Letzteres reicht von alternativen Denkansätzen im Bereich Science bis hin zur Finanzpolitik. Darüber hinaus fördert die Stiftung intensiv die Bildungsarbeit und hat hierzu mehrere Initiativen ins Leben gerufen, unter anderem das Seminarhaus Sonnenhausen und die Bildungseinrichtung am Kronsberg. Ein Schwerpunkt im Bereich Umwelterziehung bildet seit einigen Jahren die multimediale Kommunikation ökologisch relevanter Themen, ablesbar an der Fernsehstaffel FutureLab 7 des Bayerischen Rundfunks, der Produktion von Videos und CD-ROMs sowie der starken Präsenz im Netz. Ein weiteres Forschungsfeld liegt im Bereich „Neue Arbeit“, in dem die Stiftung die Initiativen [www.newwork.net](http://www.newwork.net) und [www.hertenerbuergerstiftung.de](http://www.hertenerbuergerstiftung.de) mit ins Leben gerufen hat. Grundsätzlich ist die Stiftung an Arbeiten im Grenzbereich von Wissenschaft, Forschung und Bildung sowie an Pionierleistungen im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung interessiert. Deshalb finanziert die Schweisfurth-Stiftung unter anderem vier Stiftungsprofessuren an deutschen Hochschulen.

Das Pendant zur Schweisfurth-Stiftung in München sind die Herrmannsdorfer Landwerkstätten, die 30 Kilometer südöstlich von München liegen. Karl Ludwig Schweisfurth gründete sie 1986. Oberstes Gebot dieser Einrichtung ist die artgerechte Tierhaltung und die Herstellung von Lebensmitteln

nach ökologischen Prinzipien. Auch altes Handwerkswissen wird hier vermittelt. Überlieferungen zum größten Nutzen für Mensch, Tier und Pflanze.

Ein Schlachthof ist in die Landwerkstätten integriert. Die aus Bauern der umliegenden Höfen können ihre Tiere bis hierhin begleiten. Lange Transporte sind verpönt. Die Auszubildenden lernen, dass auch das Töten der Tiere eine Handlung sein kann, bei der weder der Mensch noch Vieh ihre Würde verlieren müssen. Lebensmittel sind „Mittel zum Leben“, der Wert, den sie bedeuten, kann nur erhalten bleiben, wenn alle Stufen der Erzeugung und Verarbeitung einem ökologischen Prinzip gehorchen. Karl Ludwig Schweisfurth, der seit 1997 der Ethikkommission des Deutschen Bauernverbandes angehört, vertritt die Meinung, dass die Lebensqualität artgerecht gehaltener Tiere später die Qualität der Produkte bestimmt, die aus dem Fleisch hergestellt werden.

Die Landwerkstätten öffnen Besuchern die Tür zu Seminaren und Führungen. Überall auf dem 100-jährigen, denkmalgeschützten Hof sind Kunstobjekte zu sehen. Hier wird eine weitere Idee des Herrmannsdorfer Modells deutlich: Nützlich kann auch schön sein. Der Respekt vor den Tieren als Lebewesen, die dem Menschen „Mittel zum Leben“ spenden, beweist die Einstellung zum Da-sein und das Bewusstsein des eigenen Wertes. Indem die Schweisfurth-Stiftung die Komplexität der Einbindung des Menschen in soziale, kulturelle und biologische Netzwerke herausstellt, schlägt sie eine Brücke zwischen der praktischen Arbeit in Herrmannsdorf und der wissenschaftlichen Forschung.

1999 erhält Karl Ludwig Schweisfurth für sein beispielhaftes Engagement für ökologische Innovationen den Umweltpreis B.A.U.M. und den europäischen Kulturpreis des Hugo von Tschudi Award der Wiener Neustadt für die künstlerische Gestaltung der Arbeitswelt in Fabriken (Projekt „Kunst geht in die Fabrik“) sowie die künstlerische Gestaltung von umfassenden Lebensräumen am Beispiel Herrmannsdorf (Projekt „Kunst geht in die Natur“).

Anschrift:

Schweisfurth-Stiftung, Südliches Schlossrondell 1, 80 638 München

Telefon: 089 / 171826, Telefax: 089 / 171816

E-Mail: [info@schweisfurth.de](mailto:info@schweisfurth.de) [www.schweisfurth.de](http://www.schweisfurth.de)

Quelle: [www.schweisfurth.de](http://www.schweisfurth.de); [www.Herrmannsdorfer.de](http://www.Herrmannsdorfer.de)

## Der Bezirksverband Pfalz und die Landwirtschaftliche

von Stefan Hilz, Hessheim

Der Bezirksverband unterhält die Lehr- und Versuchsanstalt für Viehhaltung (LVAV) Neumühle, führt die Landwirtschaftliche Untersuchungs- und Forschungsanstalt (LUFA) als Eigenbetrieb und unterstützt die pfälzischen Tabakpflanzer durch einen Tabakbausachverständigen.

Der Bezirksverband Pfalz ist eigentlich ein spätes Kind der Französischen Revolution. Seit Mitte der 90er Jahre des 18. Jahrhunderts gehörte die linksrheinische Pfalz als Verwaltungsbezirk Donnersberg (Département du Mont Tonnerre) zu Frankreich. Die Umsetzung revolutionärer Errungenschaften wie Selbstverwaltung, Mitbestimmung und Mitgestaltung des politischen Lebens gewonnen mit dem Conseil Général, einem beratenden Gremium, das im Mai 1800 von Napoleon in der Pfalz eingeführt wurde und als Vorläufermodell des Bezirksverbandes Pfalz gelten kann.

Nach dem Wiener Kongress kam die Pfalz 1816 zu Bayern. Die Bayern wollten offensichtlich die Pfälzer nicht ihrer regionalen, demokratischen Besonderheit berauben, und so konnte sich das fortschrittliche französische Erbe als „Landrath“ weiter entfalten. Die bayrische Regierung berief 20 Persönlichkeiten aus der Pfalz in den Landrath, dem heutigen Bezirkstag Pfalz, die auf ihrer ersten Sitzung im Dezember 1816 zunächst zaghafte Reformen einleiteten.

In der Weimarer Republik wurde 1919 schließlich das Recht auf Selbstverwaltung der Gemeinden gesetzlich verankert und der Landrath in „Kreistag“ umbenannt. Während des Nationalsozialismus verlor der Kreistag drastisch an Bedeutung. Die neue Bezeichnung „Bezirkstag“ ab 1938 änderte nichts an der Tatsache, dass das Recht auf Selbstverwaltung und Wahl des eigenen Parlaments für die Pfälzer völlig abgeschafft war.

Der erste Bezirkstag nach dem Zweiten Weltkrieg trat am 16. Januar 1950 zusammen. Eine Novellierung der Bezirksordnung im Jahre 1979 hat den Bezirksverband verbindlich auf das Gebiet des ehemaligen Regierungsbezirk Pfalz festgeschrieben.

Die Aufgaben des Bezirksverbands Pfalz sind vielfältig; im Mittelpunkt seines Wirkens steht jedoch immer der Mensch. Als Partner für die rund 1,4 Mio Einwohner der Pfalz hilft, fördert und berät er im sozialen, kulturellen und wirtschaftlichen Bereich. Er kümmert sich um Belange, die unterhalb der Landesebene und oberhalb der Ebene der 16 Landkreise und kreisfreien Städte der Pfalz angesiedelt sind.

Um diese Aufgaben wahrnehmen zu können, unterhält er die verschiedensten Einrichtungen. Darüber hinaus unterstützt er viele öffentlich und private Initiativen im Bereich der pfälzischen Geschichte und Volkskunde, Kunst und Kultur, des Fremdenverkehrs und Umweltschutzes. Der Bezirksverband Pfalz kooperiert mit vielen Vereinigungen und Verbänden. Seine Partner sind beispielsweise: Bauern- und Winzerverband, Electricité de Strasbourg, Handwerkskammer der Pfalz, Industrie- und Handelskammer für die Pfalz, Landesverband Rheinland-pfälzischer Tabakpflanzer, Naturpark Nordvogesen, Pfalzwein-Werbung, Planungsgemeinschaften Rhein- Westpfalz und Raumordnungsverband Rhein-Neckar.

Seit ihrer Gründung im Jahre 1951 steht die **Lehr- und Versuchsanstalt für Viehhaltung (LVAV) Neumühle** im Dienst der Landwirtschaft. Sie ist die einzige Einrichtung dieser Art in Rheinland-Pfalz und dem Saarland. Die Aufgabenbereiche sind die Aus- und Fortbildung in der landwirtschaftlichen Tierhaltung sowie die Durchführung praxisrelevanter Versuche auf den Gebieten Tierhaltung und Tierernährung.



Die Anstalt ist gleichzeitig Sitz der im EU-Raum einzigartigen Bundesfachschnule Vieh und Fleisch. Schüler aus dem Vieh- und Fleischhandel haben nach einschlägiger Ausbildung die Möglichkeit, neben den Schulabschlussprüfungen auch die IHK-Prüfung zum Groß- und Außenhandelskaufmann und zum Handelsfachwirt abzulegen.

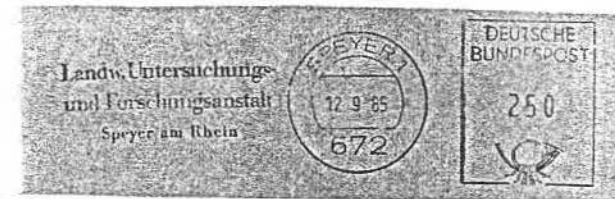
Für die Erfüllung dieser Aufgaben steht ein nach neuesten Erkenntnissen bewirtschafteter Betrieb mit modernen Lehrwerkstätten zur Verfügung. Die Bewirtschaftung der rund 120 Hektar umfassenden Acker- und Grünlandflächen erfolgt auf der Grundlage des integrierten Pflanzenbaus.

Während der mehrtägigen Kurse sind die Teilnehmer im Internat in Einzelzimmern untergebracht und werden über die hauseigene Küche verpflegt. Zu den Kursangeboten zählen die Überbetriebliche Ausbildung, Viehhaltungslehrgänge, Vorbereitung auf die Meisterausbildung, Landwirtschaftliche Praktika für Studenten von Hoch- und Fachhochschulen, Vorbereitungslehrgänge für Schäfergehilfen/Anwärter, Sachkundenachweis für Tiertransport und Schlachtung, Klauenpflegelehrgänge, Tageslehrgänge für Schafhalter, Pferdehalter u.a., Seminartage für Schulklassen, Aus- und Übersiedler u.a. Projektwochen für Schulklassen. Auch werden Kurse auf Anfrage gestaltet.

Die LVAV beteiligt sich an dem bundesweiten Projekt „Landwirtschaft zum Anfassen“ und bietet Besichtigungen für alle interessierten Gruppen und bei Bedarf auch Seminartage und Projektwochen für Schulklassen. Die Räumlichkeiten werden auch für Tagungen zur Verfügung gestellt. In regelmäßigem Turnus wird ein „Tag der offenen Tür“ veranstaltet. Außerdem werden die Tiere auf Ausstellungen und Tierschauen präsentiert.

Die **Landwirtschaftliche Untersuchungs- und Forschungsanstalt (LUFA)** in Speyer wurde 1875 gegründet und ist heute zuständig für die Bundesländer Rheinland-Pfalz und Saarland.

Sie untersucht im Auftrag von Behörden, Industrie und Privatpersonen alle landwirtschaftlichen Betriebsmittel wie Böden, Pflanzen, Düngemittel, Pflanzenschutzmittel, Futtermittel, Saatgut, Sekundärstoffe, (Komposte, Klärschlämme ect.) und Wässer aller Art. Sie analysiert auf alle relevanten anorganischen und organischen Inhalts- und Schadstoffe in den oben genannten Betriebsmitteln. Weiterhin analysiert sie auf alle bedeutenden mikrobiologischen Parameter wie Pilze, Bakterien, Salmonellen und deren Stoffwechsellgifte (Mykotoxine ect.).



Die LUFA ist an der Überwachung der Kernkraftwerke in und an den Grenzen von Rheinland-Pfalz und dem Saarland durch Radioaktivitätsmessungen beteiligt. Sie betreibt umfangreiche pflanzenbauliche Feldversuche auf dem Versuchsfeld Rinckenberghof bei Speyer auch im Auftrag von Dritten. Sie bildet junge Leute zum Chemielaboranten aus und berät Landwirte hinsichtlich einer nachhaltigen und ökologischen Pflanzen- und Tierproduktion.

Der **Tabakbausachverständige für die Pfalz** ist beim Landesverband der Rheinland-pfälzischen Tabakpflanzler angesiedelt. Gut ein Drittel der deutschen Tabakernte wird in der Pfalz erzeugt. Auf einer Anbaufläche von über 1.000 Hektar werden jährlich von 350 landwirtschaftlichen Betrieben rund 2800 Tonnen Tabak im Wert von 20 bis 25 Millionen Mark produziert.



Der Tabakbausachverständige für die Pfalz steht den Erzeugern in der Region bei Fragen der Qualitätsförderung, der Finanzierung, des Anbaus, der Trocknung, der Aufbereitung und Vermarktung des Produkts mit Rat und Tat zur Seite.

Die Pfalz ist für die Qualität ihrer Zigarrentabake berühmt. Zur Erinnerung an diese Tradition wurde die Exklusiv-Marke „Pfalz-Zigarre“ neu aufgelegt. Die handgerollte Pfälzer Zigarre ist im Fachhandel erhältlich.

Quelle: [www.bv-pfalz.de](http://www.bv-pfalz.de)

### Stempel aus Frankreich

- |    |                             |                                    |
|----|-----------------------------|------------------------------------|
| 1  | 62700 Bruay-la Buisnière    | Internationale Floralien + Dahlien |
| 2  | 56300 Pontivy BP            | Internationaler Pferdewettbewerb   |
| 3  | 21230 Arnay-le-Duc          | Postbeförderung per Pferderennen   |
| 4  | 44250 Saint-Brevin-les-Pins | u.a. Pinien                        |
| 5  | 44115 Basse-Goulaine        | Pforte der „Nantes-Weinberge“      |
| 6  | 51200 Epernay               | Traube und Rebblatt                |
| 7  | 92160 Antony PPAL           | 15. Käse- und Weinmesse            |
| 8  | 68000 Colmar                | Bäuerin und Gänse                  |
| 9  | 32000 Auch                  | 20 Jahre Mykologische Gesellschaft |
| 10 | 83170 Brignoles             | Messe von Brignoles – Weintraube   |
| 11 | 30100 Ales PPAL             | u.a. Gärten                        |
| 12 | 55120 Rarecourt             | Brotofenfest                       |
| 13 | 19230 Arnac-Pompador        | Nationaler Eselstag / Pferderennen |
| 14 | 83670 Tavernes              | Tag des Olivenöls                  |
| 15 | 83170 Brognoles             | 72. Weinmesse                      |

- |    |  |                                     |
|----|--|-------------------------------------|
| 16 | 62407 Béthume PPAL                       | 24. Knoblauchmesse                  |
| 17 | 83190 Ollioules                          | Fest des Olivenbaums                |
| 18 | 19160 Neuvic d'Ussel                     | Hahn und Fisch                      |
| 19 | 84350 Courthézon                         | u.a. seine Weinberge                |
| 20 | 25320 Montferrand-le-Chateau             | Bäume                               |
| 21 | 19320 Arnac-Pompador                     | Nationaler Eselstag / Pferderennen  |
| 22 | 16290 Hiersac                            | Weingebiet Cognac                   |
| 23 | 36260 Reuilly                            | Rebblätter und Trauben              |
| 24 | 43220 Riotord                            | Morchelmesse                        |
| 25 | 39570 Gevingey                           | Traubenlese, Aufstechen gelb. Weins |
| 26 | 87350 Panazol                            | Eichenblatt und Hirschkäfer         |
| 27 | 89700 Tonnerre: St Vincent du Tonnerrois | Weinszenen                          |
| 28 | 75001 Paris                              | Internationale Landwirtschaftsmesse |

Am 19.06.2000 erschien ein Block mit interessanten Nebenmotiven (Pflanzen und Tiere)

<p>62700 - PAS-DE-CALAIS des réception jusqu'au 08.09.2001</p> <p>BRUAY-LA-BUISSIÈRE 1</p>	<p>56300 - MORBIHAN du 02.10 au 10.11.2001</p> <p>PONTIVY BP 2</p>	
<p>44250 - LOIRE-ATLANTIQUE des réception</p> <p>SAINT-BREVIN-LES-PINS SAINT-BREVIN-L'OCEAN 4</p>	<p>44115 - LOIRE-ATLANTIQUE 26.06.2001</p> <p>BASSE-GOULAINÉ 5</p>	
<p>92160 - HAUTS-DE-SEINE du 01.07 au 16.09.2001</p> <p>ANTONY PPAL 7</p>	<p>68000 - HAUT-RHIN des réception jusqu'au 31.12.2001</p> <p>COLMAR 8</p>	
<p>32000 - GARD des réception</p> <p>BRIGNOLES 10</p>	<p>30100 - GARD de début novembre 2000 au 01.02.2001</p> <p>ALES PPAL 11</p>	



62407 - PAS-DE-CALAIS (\*)  
du 05 06 au 13 07 2001



ARNAC-POMPADOUR 13

83570 - VAR  
dès réception



TAVERNES 14



du 21 au 29/04 15

62407 - PAS-DE-CALAIS (\*)  
du 28 05 au 26 08 2001



BETHUNE P.PAL 16

83190 - VAR  
du 01 07 au 07 10 2001



OLLIOULES 17



18

15 03 2001



COURTHEZON 19

dès réception



MONTFERRAND-LE-CHÂTEAU 20



16200 - CHARENTE (\*)  
dès réception



HIERSAC 22

39260 - INDRE (\*)  
01 12 2000



REUILLY 23



24

19570 - LURA  
du 01 12 2000 au 03 02 2001



GEVINGEY 25

87350 - HAUTE-ENNE  
du 18 12 2000 au 17 03 2001



PANAZOL 26

39700 - YONNE  
du 20 11 2000 au 22 01 2001

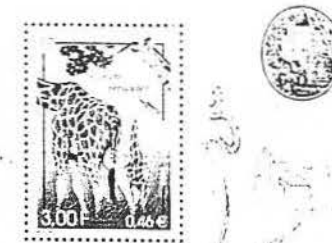


TONNERRE 27



28

REGARDS SUR LA NATURE



Stempel aus Frankreich

- 1 74570 Thorens Glières
- 2 25120 Maiche
- 3 87380 Magnac-Bourg
- 4 44000 Le Dresny
- 5 19190 Beynat
- 6 18110 Cher
- 7 22250 Plumaugat
- 8 61130 Belleme
- 9 86000 Poitiers Couronneries
- 10 23100 La Courtine
- 11 63630 Saint Germain-L'Herm
- 12 77250 Veneux-les-Sablons
- 13 22690 Pleudihen sur Rance
- 14 67600 Sélestat
- 15 71110 Marcigny
- 16 44260 Boué
- 17 80500 Somme
- 18 74026 La Balme-de-Sillingy
- 19 67600 Sélestat

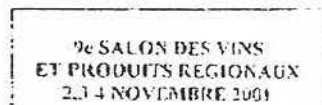
- Wildschwein
- 9. Wein- und regionaler Produkte- Markt
- Apfel
- Fest der „Nantes-Kuh“
- Prämierte Kastanienmesse
- Apfel
- Dreschfest
- Internationale Mykologische Tage
- Gänse und Fuchs
- Lebensmittel im Korb
- Wälder, Fischerei, Pilzfest
- Käse- und Weinmarkt
- Getreide- und altes Handwerksfest
- Obst und Korb
- Gastronomischer Truthennensalon
- Sumpffest in Rohars
- Parmentier
- Rindskopf
- Obst und Gemüse im Korb

- 20 47420 Houilles
- 21 19200 Usseil
- 22 62200 Boulogne sur Mer
- 23 16150 Chabanais
- 24 28000 Chartres
- 25 51220 Hermonville
- 26 21000 Dijon
- 27 16000 Cognac

Wildschwein  
 Zuchttag, Rind-Schaff-Pferd  
 Pasteur  
 Apfel und Birne  
 Märkte: Pferde, Traktor u.a.m.  
 ein Kind, ein Baum  
 Weinfest  
 Traube



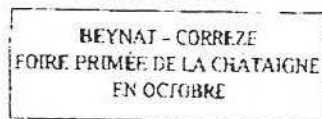
25120 - DOUBES (\*)  
 du 04 08 au 03 11 2001



MAICHE 2.



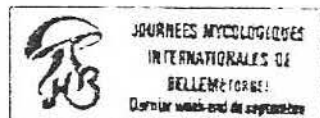
19193 - CORREZE (\*)  
 du 23 07 au 20 10 2001



BEYNAT 5.



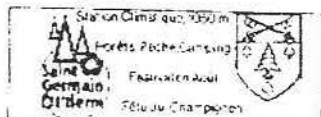
61 30 - ORNE (\*)  
 du 02 07 au 30 09 2001



BELLEME 8.



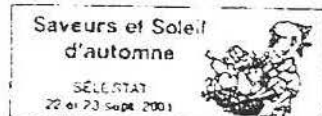
63630 - PUY-DE-DOME  
 dès réception



SAINT GERMAIN-L'HERM 21.



67000 - BAS RHIN (\*)  
 du 10 07 au 22 09 2001



SELESTAT 14.

87180 - HAUTE VIENNE  
 dès réception



MAGNAC-BOURG 3.

18110 - CHER (\*)  
 28 06 2001



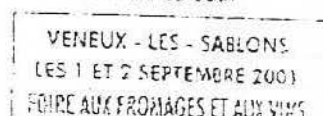
SAINT MARTIN-D'AUXIGNY 6.

80000 - VIENNE  
 du 03 09 au 02 11 2001



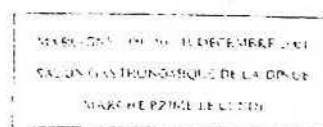
POITIERS COURONNEMENTS 7.

7250 - SEINE-ET-MARNE (\*)  
 du 07 06 au 02 09 2001



VENEUX-LES-SABLONS 12.

21100 - SAONE-ET-LOIRE  
 du 11 09 au 10 12 2001



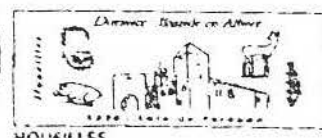
MARCIGNY 15.



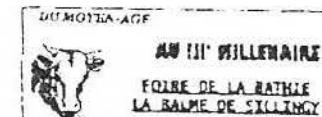
80500 - SOMME  
 09 09 2001



MONTDIDIER  
 47420 - LOT-ET-GARONNE  
 18 10 2001



74000 - HAUTE SAOIE  
 du 01 10 au 02 12 2001



LA BALME-DE-SILLINGY 18.  
 19200 - CORREZE (\*)  
 du 13 08 au 13 10 2001



### Die Kartoffel auf der Briefmarke

In einem kleinen Cuxhavener Verlag ist von unserem Sammlerfreund ein schmales Bändchen erschienen, das sich mit der Geschichte und Verbreitung der Kartoffel beschäftigt:

Klaus Henseler  
 „Die Kartoffel auf Briefmarke“  
 Entdeckung eines alltäglichen Nahrungsmittels  
 Verlag Aug. Rauschplat  
 Cuxhaven 2001  
 Format 21 x 21 cm  
 Preis: DM 17,- plus 3,- Porto  
 ISBN 3-935510-01-X

Bestellungen auch über: [kartoffelbuch@aol.com](mailto:kartoffelbuch@aol.com)

In fast 70 Kapiteln schreibt der Autor über Begebenheiten, die mit der Kartoffel zusammenhängen. Es ist eine umfassende Darstellung der Geschichte unserer Knolle, wobei einige Randgebiete gleich-

falls gestreift werden.

Illustriert sind diese Kapitel jeweils mit Briefmarken, die -so heißt es auf der Umschlagseite- noch nie in einer solchen Zusammenstellung gezeigt wurden. Es ist lobend hervorzuheben, dass zu diesem Thema auch Briefmarken herangezogen wurden, die erst beim zweiten Hinschauen zum Thema „Kartoffel“ passen. So werden in den Kapiteln, „Kartoffel-Allerlei“ eine Briefmarke vom „Kartoffelzackenbarsch“, die als Heckenpflanze bekannte „Kartoffelrose“, aber auch der Mars-Meteorit „ALH84001“ gezeigt, der als „Weltraumkartoffel“ bezeichnet wird.

Briefmarkensammeln erweckt ja zuweilen den Eindruck einer Beschäftigung für ältere Leute (zumeist Männer) um die 60, die sich anstelle körperlicher Betätigung körperlicher Betätigung an ihren Schreibtisch zurückziehen und dort in Sammelalben Briefmarken sortieren und dabei nicht gestört werden dürfen. Der Autor hat deshalb in einer sehr kurzweiligen Art ein Kapitel über das Briefmarkensammeln als solches geschrieben, das dem klassischen Bild des Briefmarkensammlers widerspricht. Da legt der Autor dar, dass Briefmarkensammeln nicht unbedingt ein teures Hobby ist, Spaß macht, Ausdauer erfordert und zugleich den Horizont erweitert. Wer weiß schon, dass zwischen dem Ladogasee und der Newa das Land „Pohjois – Inkere“ lag, das nur etwa ein Jahr existierte, aber die älteste Briefmarke mit einem Kartoffelmotiv herausgab. Nach der Lektüre weiß man auch, wer die Kartoffel nach Europa brachte. Die inzwischen in manchen Supermärkten angebotene „Süßkartoffel“ ist mitnichten eine Kartoffel, sondern gehört zu den Windengewächsen, von denen es rund 1600 Arten in 51 Gattungen gibt.

Interessant sind die Einblicke, die sich mit den Anfängen der Kartoffelgeschichte befassen. Unser alltägliches Nahrungsmittel kommt aus Amerika, aus dem Hochland in den peruanischen Anden. Die Heimat der Knolle liegt in der Nähe des Titicacaasee. Christoph Columbus, der Entdecker Amerikas, brachte schon bei seiner ersten Reise 1492 Pflanzen aus der Karibik nach Europa; die Kartoffel wurde jedoch erst etwa 1535 in der Nähe von Bogota von dem Spanier Quesada entdeckt. Der erste Deutsche, der die Kartoffel sah, war vermutlich Nikolaus Federmann aus Ulm.

Nicht vergessen ist der Kartoffelkäfer, der auf weltweit immerhin fünf Briefmarken abgebildet wird, wobei das afrikanische Land Benin eine eigentümliche Mutation der Kartoffelkäferlarve zeigt.

Auch über den Namen der Knolle wird in dem Buch berichtet: Es wurde sie in Europa „papa“ genannt -nach der indianischen Bezeichnung. In Spanien bekam sie den Namen „turma de tierra“, Erdapfel, oder wurde nach der Trüffel italienisch „taratouphili“ benannt. Das Entstehen der deutschen Bezeichnung „Kartoffel“ wird vom Autor in einem lesenswerten Kapitel über den Franzosen Oliver de Serres geschildert.

Nicht kurz kommt die Kartoffel in der Kunst; es werden Gemälde auf Briefmarken abgedruckt, auf denen die Kartoffel bzw. dazu passende Motive gezeigt werden.

Zum Abschluss sei darauf verwiesen, dass auf zwei Umschlagseiten Blüten der Kartoffel gezeigt werden. Noch nie wurde die Schönheit dieses alltäglichen Nahrungsmittels so brilliant wiedergegeben.

Ein empfehlenswertes Buch, das mit der alten Rechtschreibung zudem graphisch äußerst ansprechend aufgemacht ist und insofern auch eine Besonderheit darstellt.

Das Buch macht Appetit auf eine deftige Kartoffelmahlzeit.

In diesem Buch findet der Leser eine umfassende Darstellung der Geschichte der Kartoffel.

Ganz nebenbei werden einige Legenden über die Einführung und Verbreitung der Knolle in Europa berichtet.

Die Geschichten werden illustriert mit Briefmarken, die noch nie in einer solchen Zusammenstellung gezeigt wurden.

Ein Buch, das Appetit macht auf eine deftig-kräftige Kartoffelmahlzeit.

ISBN 3-935519-01-X



Bitte hier abtrennen

Hiermit bestelle ich \_\_\_\_\_ Exemplare des Buches

Klaus Henseler:

»Die Kartoffel auf der Briefmarke«

ISBN 3-935519-01-X

zum Preis von DM 17,- (8,50 Euro) pro Exemplar zuzüglich Porto

Datum und Ort

Unterschrift

Mit 76 Seiten und  
rund 200 Abbildungen

Format 21 cm x 21 cm

Verlag Aug. Rauschenplat  
Deichstraße 21  
27476 Cuxhaven  
Telefax 04721-37301

eMail: Kartoffelbuch@aol.com



## Wein aktuell ...

von Manfred Geib, Odernheim

III. Quartal 2001

Am 26. und 27. Mai 2001 feierte der Creuznacher Briefmarkensammler-Verein seinen 50. Geburtstag. Im Sonderstempel Weintraube und Rose.

Der Hessentag 2001 wurde im Mai in Dietzenbach veranstaltet. Der Sonderstempel zeigt das Stadtwappen mit 2 Trauben.

Indirekt zum Motiv „Weinbau“ zählen die Stempel zu „St. Kilian“. Die „Kilianskirche“ in Heilbronn; abgebildet zum „Tag der offenen Tür“ im Briefmarkenzentrum Heilbronn.

Das „Stadtweinhaus“ in Münster (erbaut 1615) diente zur Lagerung der städtischen Weinvorräte. Zum 65jährigen Vereinsjubiläum des Briefmarkensammler-Vereins Münster kommt es im Sonderstempel zu Ehren.

### Neuzulassungen:

- |                            |            |
|----------------------------|------------|
| 1. 63128 Dietzenbach       | 18.05.2001 |
| 2. 55543 Bad Kreuznach „1“ | 27.05.2001 |
| 3. 74099 Heilbronn         | 08.07.2001 |
| 4. 48143 Münster „11“      | 07.08.2001 |



Quelle: Mitteilungsblätter Deutsche Post AG

## Austria aktuell ...

von Manfred Geib, Odernheim / Josef Muhsil, Wien / Alois Meisl, Langenlois

Ergänzend zum II. Quartal ist aus Graz folgendes zu vermelden: Beim Postamt Graz- Maria Trost wird zur Werbung für den steirischen Wein vom 2.2. - 2-11.2001 auch noch ein Handroll-Werbestempel eingesetzt.

Die Gemeinde Regau feierte in diesem Jahr 1200. Geburtstag. Das Ortswappen im Sonderstempel zeigt eine Weintraube mit 2 Blättern.

Durch die Schließung am 30.04.2001 wurde beim Postamt in 3561 Zöbing am Kamp auch automatisch der Werbestempel mit diesem Datum aus dem Betrieb genommen.

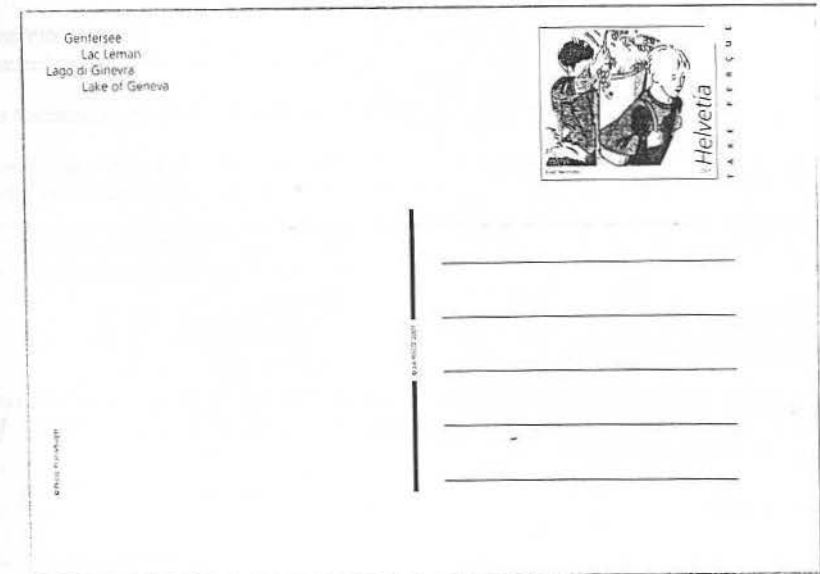


Quelle: Post & Telekom Austria

## Schweiz aktuell

Manfred Geib, Odernheim / Hugo Schumacher, Lüchingen

Eine neue Ganzsache „Genfersee“ gibt es von der Schweizer Post zu vermelden. Die Vorderseite zielt der Wertstempel „Weinlese“. Auf der Rückseite ist der Genfersee mit Rebgräten im Vordergrund zu sehen.



Vorderseite der schweizer Ganzsache



Genfersee  
Lac Léman  
Lago di Ginevra  
Lake of Geneva



Der Kanton Genf ist in drei Weinbauregionen unterteilt. Die zwischen Rhone und Arve gelegene Region „Arve et Rhone“ umfasst ungefähr 230 ha Rebland. Zu dieser Region gehört der Weinort Confignon. Der Sonderstempel wird vom 23.06.2001 – 31.12.2001 eingesetzt. Ab 2002 wird der Text „150 ans“ entfernt und der Stempel als Werbedatumstempel weiter verwendet.



Quelle: Schweizer Post

### Wein aktuell . . .

von Manfred Geib, Odernheim

Zum Bundes- und Philatelistentag 2001 am 6./7. 10. 2001 in Bad Dürkheim wurde eine Ganzsache mit dem ältesten Weinberg Deutschlands aufgelegt. Passend dazu der Sonderstempel „Philatelie unter dem Zeichen des Weines“.

### Neuzulassung:

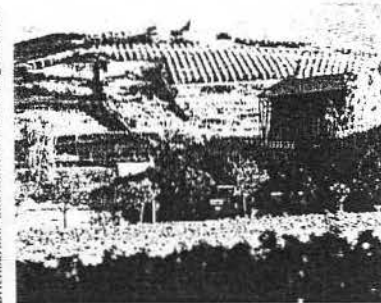
1. 67098 Bad Dürkheim

06. + 07.10.2001



55. Bundestag des BDPH  
102. Deutscher Philatelistentag  
6./7. Oktober 2001

Briefmarken- und Münzclub 05 Ludwigschafen eV



Ältester Weinberg Deutschlands mit  
St. Michaeliskapelle, Bad Dürkheim



Frau  
Gisela Eck  
Sonnenweg 25

30 171 Hannover

Quelle: Mitteilungsblätter der Deutschen Post AG

### Austria aktuell . . .

Manfred Geib, Odernheim / Josef Muhsil, Wien / Alois Meisl, Langenlois

Als Nachtrag zuerst die Meldungen zum II. Quartal (Juli 2001).

Vom Monat März 2001 sind 2 Sonderstempel zu vermelden. Die Marktgemeinschaft „Steirischer Wein“ präsentierte in der Grazer Kongresshalle den 2000er Jahrgang.

In Stockerau, der größten Stadt des Weinviertels, fand am 25. März ein Händler- und Sammlertreffen statt. Im Stempelbild eine Weintraube.



Nun zum IV. Quartal 2001.

In Eberau (Südburgenland) gab es anlässlich des Landwirtschaftsfestes einen Sonderstempel mit nach oben wachsender Weintraube.



Quelle: Post und Telekom Austria

### Schweiz aktuell . . .

von Manfred Geib, Odernheim / Hugo Schumacher, Lüchingen

IV. Quartal

Die 2. Ganzsache mit Weinmotiv zeigt auf der Bildseite Weingärten am Bodensee. Als Wertzeichen wurden zwei Radfahrer gewählt.



Quelle: Schweizer Post („Die Lupe“)

### Weinheiliger St. Kilian

von Günther Liepert, Arnstein

Ein Weinheiliger, der in einigen Weingegenden noch vor dem Urpatron des Weinbaus, dem heiligen Urban regiert, ist der heilige Kilian.

Kilian (Chilianus) war ein irischschottischer Mönch, der wie viele andere Mönche vor und nach ihm auf das Festland kam, um den christlichen Glauben zu verkünden. Da es über sein Leben, Wirken und Sterben keine verbürgten Überlieferungen gibt, kann man sich nur auf die um 840 entstandene Passio beziehen, die jedoch in den Details wenig glaubwürdig erscheint.

Absender  
 S (Vorwahl) (Rufnummer)  
 F Wilfig  
 Postfach 25  
 (Straße und Hausnummer oder Postfach)  
 8700 Würzburg  
 (Postleitzahl) (Ort)



Bildpostkarte aus Würzburg aus dem Jahre 1989 mit dem Hl. St. Kilian auf der Alten Mainbrücke in Würzburg

Nach der Lebensgeschichte soll Kilian zusammen mit seinen Schülern und Gefährten, dem Priester Kolonat und dem Diakon Totnan, um 680 an den Main gekommen sein, wo er einen entsprechenden Auftrag und die Bischofsweihe bekommen habe. Obwohl diese Reise nicht zu belegen ist, wird Kilian in den Würzburger Bischofslisten geführt.



Deutschland Mi.-Nr. 1424  
 Hl. Kilian mit Totnan und Kolonat



Irland Mi.-Nr. 683  
 bildgleich wie Deutschland

In Würzburg traf Kilian auf den vom Frankenkönig Dagobert eingesetzten thüringischen Herzog Gozbert, mit dem er sich gut zu verstehen schien. Weniger gut verstand sich der Kämpfer für den christlichen Glauben mit Geilana, der Witwe von Gozberts Bruder, die der Herzog, wie bei manchen Völkern üblich, zwecks Umgehung lästiger Erbaueinsauseinandersetzungen geheiratet hatte. Da diese Ehe nicht den christlichen Heiratsgeboten entsprach, verlangte Kilian deren Auflösung. Darauf hin nutzte Geilana, die um jeden Preis Herzogin bleiben wollte, die Anwesenheit ihres Mannes, um Kilian und seine Gefährten beim nächtlichen Gebet überfallen und ermorden zu lassen. Dated wird diese frevelhafte Tat in das Jahr 689.



DR Mi.-Nr. 453 St. Kilian auf der Mainbrücke in Würzburg



Deutschland Mi.-Nr. 1424 Kriegshilfe mit Hl. Georg





7100 Heilbronn a. N. Im Schnitzb. bad. Verkehrswege, eine der größten Weinbaugemeinden der Bundesrepublik  
Landschaftlich reizvolle Umgebung - Kilianskirche -

h 13/255 20 000 1 30  
 (Absender)  
 (Postfach oder Straße und Hausnummer)  
 (Postleitzahl) (Ort)



Postkarte

(Postfach oder Straße und Hausnummer)  
 (Postleitzahl) (Bestimmungsort)

Bildpostkarte aus Heilbronn von 1980 mit der Kilianskirche von Heilbronn

Aufgrund seiner, wenn auch kurzen Missionstätigkeit und seines Martyriums wurde Kilian schnell zum „Apostel der Franken“. Bereits am 8. Juli 752 wurden Kilians Gebeine, die Geilana nach der Legende unter dem Pferdestall verscharrten ließ, durch Bischof Burkhard von Würzburg erhoben und in der Kirche auf den Marienberg gebracht. Von dort aus wurden sie 788 durch Bischof Berowulf in Anwesenheit Karls des Großen in den Salvator-Dom überführt, der an der Stelle der heutigen Neumünsterkirche stand.



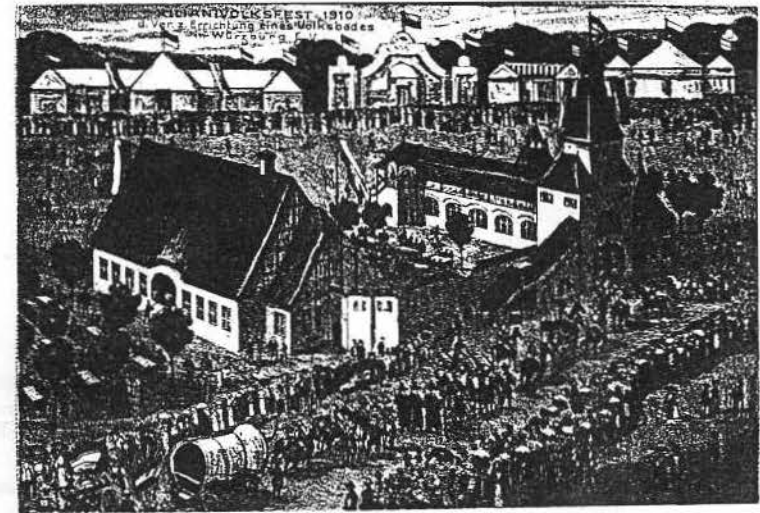
Poststellen II-Stempel aus Kilianstädtermühle bei Hanau von 1936

Heute befinden sich die Reliquien des Frankenapostels sowohl im ihm geweihten Dom zu Würzburg -hier werden vor allem die Häupter der drei Märtyrer Kilian, Kolonat und Totan aufbewahrt- als auch in der Neumünsterkirche. Und noch immer singen Pilger am Kilianstag am Grab „ihres“ Heimatpatrons: „Dich loben, dir danken deine Kinder in Franken, St. Kilian“.

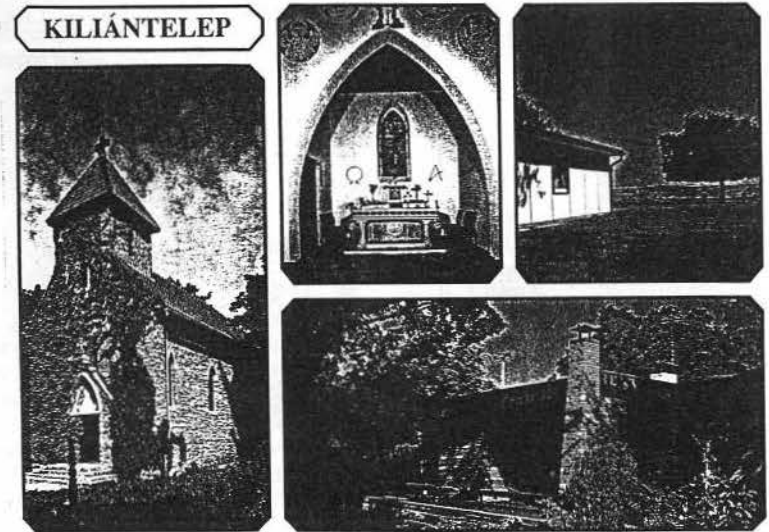
Fast zwangsläufig wurde Kilian der Schutzpatron von Stadt und Diözese Würzburg. Demzufolge kam es überall dort zur Kiliansverehrung, wo die Würzburger Macht und Einfluss hatten. Auf diese Weise lassen sich manche weitab von Würzburg gelegenen Kilianspatronate erklären, wie beispielsweise das der Bergkirche in Nierstein, der rheinhessischen Weinbaugemeinde am Rhein: Diese ehemalige Marienkirche wurde vom karolingischen Hausmeister Karlemann (gest. 754) dem Bistum Würzburg geschenkt und danach dem „Hausheiligen“ geweiht.

Häufig wird das weitgehend auf Franken bzw. auf den früheren Herrschaftsbereich des Bistums Würzburg beschränkte Weinpatronat des Bischofs St. Kilian damit erklärt, dass er den Weinbau in Franken eingeführt habe. Sicher ist, dass sich zur Zeit Kilians der mit den Römern gekommene Weinbau noch nicht bis an den Main ausgedehnt hatte; denn der Heilige soll nach der Überlieferung den

Zur christlichen Messfeier benötigten Wein in Schläuchen mitgebracht haben. Ungewiss ist indessen, ob Kilian auch die Rebe mitgebracht hat; denn mit Sicherheit nachgewiesen sind Weinberge im mainfränkischen Raum erst im 8. Jahrhundert.



Privatganzsache aus Würzburg von 1910 zum Kiliani-Volksfest



Ganzsache aus Ungarn aus Kiliantelep, einem Ort, der nach dem Hl. Kilian benannt wurde.

Trotz der starken Verehrung Kilians in Franken, gibt es nur im fränkischen Bereich Steigerwald (Großlangheim bei Kitzingen) eine Lage „Kiliansberg“, in dem u.a. die alte Einzellage „Kilianstal“ aufgegangen ist.

Zwei alte Wetterregeln sagen:

Sei so gut, Sankt Kilian,  
nehm dich unser Wengert an!  
Gib's kein Most, geht ohne Zweifel  
dein Schutzherrn-Renommee zum Teufel.

Bald hebt sich auch das Herbst an,  
die Kelter harrt des Weines:  
Der Winzer Schutzherr Kilian  
beschert uns etwas Feines.

Quelle: Dieter Graff, Weinheilige und Rebenpatrone, Saarbrücken 1988

### Wenn der Zimt mit dem Schimmel kämpft

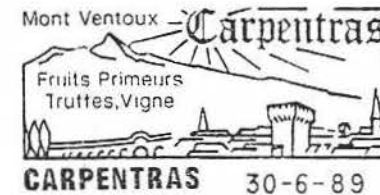
Wenn Sie Brot gegen Schimmelpilze schützen wollen, brauchen Sie nur eine Zimtstange im Mörser zu zerstoßen, ein bisschen gemahlene Zimt oder gemahlene Gewürznelken in die Brotbox zu streuen. Diese Gewürze enthalten wie Bohnenkraut, Oregano, Piment, Senfkörner und Thymian Wirkstoffe, die der lästige Minipilz gar nicht verträgt.



„Und dann gibt es ja hier ausgezeichnete  
Möglichkeiten für Pilz-Zucht...!“

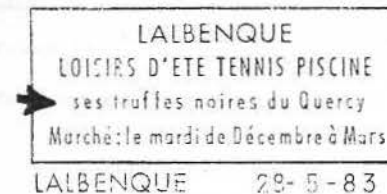
### Trüffel-Hochsaison in Frankreich aus Luxemburger Wort

Für die Meisterköche wie Alain Ducasse ist sie der absolute Star in der feinen Küche: die Trüffel. Der „schwarze Diamant“ kommt im Teigmantel auf den Teller, im Rührei oder auch als Ragout in Rotwein. Äußerst gewissenhaft halten nicht allein südfranzösische Zeitungen in diesen Januartagen fest, wie viel Körbe mit dem edlen Schlauchpilz zu welchem Preis auf den traditionellen Trüffel-Märkten in Lalbenque, Carpentras oder Valreas bereits den Besitzer gewechselt haben.



Der Kult um die Trüffel treibt somit seinem alljährlichen Höhepunkt zu. Das intensive Erd-Aroma des innen fein marmorierten königlichen Pilzes setzt sich am dritten Sonntag im Januar in der „Messe de la Truffe“ des provenzalischen Städtchens Richerenches spielend gegen den Weih-rauch-Duft durch. Diese Messe der Trüffelsammler endet folgerichtig in einer ganz speziellen Kollekte. Statt Scheinen und Münzen landen kostbare Trüffeln im Klingelbeutel.

Was am 21. Januar nach der Messe dann feierlich vor der kleinen Vaucluse-Kirche von der „Trüffelbruderschaft“ aus dem Beutel geholt und vor TV-Kameras versteigert wird, brachte der Kirchengemeinde im vergangenen Jahr 16.000 Franc für 4,5 Kilogramm Trüffel ein. Diesmal könnten es angesichts gestiegener Preise noch mehr sein. Wöchentliche Meldungen vom Trüffel-Markt in Lalbenque zeigen hart kalkulierte Preise von bis zu 4.500 Franc pro Kilo.



Was „schwarzer Diamant“ oder „schwarzes Gold“ letztlich meint, erfährt der Kunde spätestens, wenn er in der Gourmet-Ecke seines Supermarktes nach frischen Trüffeln Ausschau hält. Für 7.500 Franc hochgerechnet pro Kilogramm ist er der „Rabasso Negro“, wie er auf Provenzalisch heißt, zu haben.

Klimawechsel und der nach Rodungen ungebremste Mistral-Wind im französischen Südosten entziehen der sensiblen Trüffel vielerorts lebenswichtige Feuchtigkeit. Der eigenwillige Pilz, der sich bislang noch nicht zähmen (also züchten) ließ, zieht also nicht nur wegen des umwerfenden Aromas die Feinschmecker an. Auch seine Unberechenbarkeit macht ihn aus. Zu den Märkten und Messen gesellen sich Feste rund um die Trüffel wie in La Tour d'Aigues und ein Salon in Carpentras.

Tarifs France et Colonies : Lettres et paquets clos, 0.25 jusqu'à 50 gr., 0.40 de 50 à 50 gr., 0.50 de 50 à 100 gr. Ensuite 0.15 par 100 gr. Max. 1.500 gr. Cartes postales 0.30.

**ASSURANCES  
CONTRE LES  
ACCIDENTS  
ET LE  
VOL**

**LA PARTICIPATION**

92  
Rue Richelieu  
PARIS  
Fondée en 1899  
Contrats les plus libéraux  
Réserves : 56.000.000

**VENTE DIRECTE de LA FABRIQUE  
PRODUITS de GASCOGNE SÉLECTIONNÉS**  
M<sup>me</sup> PELLISSON-BAUDOIN CONDOMINIÈRES

1 Pâte foie gras truffée 280<sup>fr</sup> ou 2 de 120<sup>fr</sup>  
1 Galanline truffée 280<sup>fr</sup>  
1 Pâté pour porc 280<sup>fr</sup>  
1 Cassoulet 500<sup>fr</sup>  
1 Boîte de confitures 500<sup>fr</sup>

FRANCO DOMICILE contre Mandat 26<sup>fr</sup>  
Chèques postaux BORDEAUX n° 6.994 ou contre remitt  
Prix courant sur demande

**CARNET de 20 TIMBRES-POSTE de 0<sup>fr</sup> 50 - 10<sup>fr</sup>**

28, Rue Bergère, PARIS (9<sup>e</sup>) S. 406.

les bons foies gras  
les truffes  
Perigord

**ACHETEZ LES  
DIRECTEMENT  
AU PRODUCTEUR**

Nous OFFRONS POUR  
100 Frs.  
(Franco domicile)  
Notre colis du Vrai Gouvernet, contenant :

1 Boîte pâté foie gras bien truffé pour 12 personnes  
1 Boîte pour 6 personnes  
2 Boîtes pour 4 personnes  
2 Boîtes pour 2 personnes

A la demande, une des boîtes 2 personnes peut être remplacée par 1 Boîte de truffes pour truffier volailles

Règlement par mandat-chèque ou chèque postal BORDEAUX 536-93

**PERIGORD-SPECIALITÉS  
PERIGUEUX DOROGNE**

Valeur réelle 40<sup>fr</sup>, supérieure à ce prix exceptionnel

Franz. Markenheftchen zum Motiv Trüffel

CONTRE LA CHUTE CHEVEUX  
**PETROLE HAHN**

POSTES 50<sup>fr</sup>  
POSTES 50<sup>fr</sup>  
POSTES 50<sup>fr</sup>  
POSTES 50<sup>fr</sup>

Médine  
AB. DE VEAGE  
Médine  
SECONDE MARQUE

FRANCONSTANZ  
27 6 53

BYR  
**TYROSOLVIN**  
das Lokalantibiotikum

DEUTSCHE BUNDESPOST  
006

STUTTGART-HEDELINGEN  
10.11.65  
7

In der Natur  
**Miyokollug**

das Antimykotikum mit breitem Wirkungsspektrum

SALUTAS - APOTHEKER MANFRED HAUG  
STUTTGART - HEDELINGEN

DEUTSCHE BUNDESPOST  
020

AFST mit Werbung für Antibiotikum (gegen Fußpilz)

Es gibt auch eine Reihe von sinnvollen „natürlichen“ Maßnahmen:

massieren Sie mindestens 2 Mal täglich australisches Teebaumöl, Propolis-Tinktur aus dem Bienenstock oder Aloe vera – Saft pur oder verdünnt auf die betroffenen Hautstellen ein. Alle 3 Naturprodukte bekämpfen Pilze.

Nehmen Sie jeden Tag ein Fußbad, dem Sie 30 Tropfen Teebaumöl beifügen

Streichen Sie über einen langen Zeitraum jeglichen Zucker aus Ihrem Leben. Je süßer Sie sich ernähren, desto wohler fühlen sich die Pilze im Körper.

Streichen Sie jedesmal, wenn Sie die Füße gewaschen haben, die vom Pilz befallenen Stellen mit frisch gepresstem Zitronensaft ein und lassen Sie die Füße an der Luft trocknen.

Trinken Sie über einen längeren Zeitraum jeden Tag ¼ l Brottrunk (Reformhaus). Die Brotsäure-Bakterien greifen die Pilze an.

Wechseln Sie täglich die Strümpfe. Tragen Sie keine Kunststoff-Socken und waschen Sie zumindest einmal täglich die Füße und trocknen Sie sorgfältig ab.

Wenn Sie der Juckreiz besonders quält: Verrühren Sie etwas Backpulver mit lauwarmem Wasser, reiben Sie den Brei auf die betroffenen Stellen ein. Lassen Sie ihn 3 Minuten einwirken. Dann wieder abspülen. Gut abtrocknen.

### Zitronensaft gegen Fußpilz

aus Revue-Gesundheitsrezepte für Hand und Fuß, von Prof. Hademar Bankhofer

Fast jeder Zweite in Mitteleuropa leidet an einem Fußpilz. Bei Männern ist das verstärkt der Fall. Wenn die Haut des Fußes zu wenig belüftet wird, dann steigt das Risiko. Dabei nistet sich der Pilz fast immer zwischen den Zehen ein. Die Erkrankung wird überwiegend durch Fadenpilze hervorgerufen. Sie lösen aber nur dann eine Pilzkrankung aus, wenn der Betreffende geschwächte Abwehrkräfte hat, sich zu süß ernährt, oder mangelnde Fußhygiene betreibt und eine gestörte Durchblutung im Fußbereich hat. Fußpilz entsteht aber auch sehr leicht bei Diabetes, starker seelischer Belastung und der Einnahme von Antibiotika. Die Behandlung ist langwierig: In den meisten Fällen muss der Arzt Medikamente verschreiben.



## Der Gipfel von Rio oder der Schutz des Regenwaldes (II)

von Siegbert Maywald, Passau

Zu Beginn befasst sich Teil 2 nochmals mit Teil 1:

Der erste fettgedruckte Satz nach der Überschrift klingt etwas missverständlich und heißt vervollständigt: **...“besorgniserregenden Tempo, mit dem die Erschöpfung der Forstrecourcen in den Tropen fortschreitet“...**

Außerdem gibt es Nachträge zu Teil 1 (Konferenz von Rio):

Nicaragua Mi.-Nr. 3167 – 3182 Tiere des Regenwaldes  
Grenada/Grenad. Mi.-Nr. 1646, Block 260 Jaguar

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 1:

- 3167 Kolibri
- 3168 Harpyie
- 3169 Orchidee
- 3170 Tukan
- 3171 Quetzal
- 3172 Quardabarranca
- 3173 Brüllaffe
- 3174 Faultier
- 3175 Mono ardilla
- 3176 Grünflügelara
- 3177 Boa
- 3178 Baumfrosch
- 3179 Jaguar
- 3180 Ameisenbär
- 3181 Ozelot
- 3182 Koati



50



Abb. 2

Der erste Teil hat sich mit den politischen Aktivitäten befasst. Aktivitäten, die wohl oft nur Aktionismus sind: „Es tagt und tagt und wird nicht heller“.

Der zweite Teil befasst sich mit Fauna und Flora des Urwaldes. Die Artenvielfalt des Regenwaldes philatelistisch darzustellen, ist nicht einfach und stößt natürlich an seine Grenzen, obwohl oder weil das Material vielfältig ist. Der Dschungel hat schon immer Phantasie und Abenteuerlust angeregt. Wer erinnert sich nicht gern an das Dschungelbuch (Abb. 3)



Abb. 3

Der **tropische immergrüne Feuchtwald**, so die korrekte Bezeichnung, ist eine Waldformation, die sich überwiegend zwischen den Wendekreisen (10. Grad nördlicher bzw. südlicher Breite) erstreckt. Die größte Ausdehnung hat der Regenwald in Südamerika (Amazonas-Orinoko-Becken), es folgen Südostasien (Sri Lanka, westliches Indien, Thailand, Indonesien, Neuguinea, Malaysia) und Afrika (Kongobecken, Golf von Guinea, Ostmadagaskar). In Meeresnähe aber geht der Regenwald auch über den Wendekreis des Steinbocks (Ost-Australien, Brasilien) und den Wendekreis des Krebses (Mexico, Burma, China) hinaus. Diese geografische Auffächerung soll auch das Auffinden einschlägiger Marken erleichtern.

Charakteristisch für den Regenwald ist nicht nur die geografische Lage, es sind auch die hohen und ständig fallenden Niederschläge: 2000 – 3000 mm (stellenweise bis 4000 mm) jährlich. Die Temperaturen liegen im jährlichen Durchschnitt zwischen 22 und 28 Grad C. Wichtig sind die gleichmäßigen Bedingungen über das ganze Jahr. Die hohen Niederschläge bei den genannten Temperaturen erzeugen die feuchte Schwüle, die für den Dschungel charakteristisch ist. Regenwälder sind dicht geschlossene Wälder mit einer großen Anzahl von Baumarten, die in mehreren Schichten auftreten, dazu kommen Lianen und Epiphyten. Regenwälder bauen sich (mehr oder weniger) stockwerkartig auf:

- Überständer (bis 60m; die Kronenschicht überragend)
- Kronenschicht
- Niedrigere Bäume
- Strauchschicht
- Krautschicht und Sämling / Waldboden

51

Die meisten Bäume leben in Symbiose mit Wurzelpilzen (Mykorrhiza). Allerdings ist der Unterwuchs im **primären** Regenwald eher spärlich und nur dort vorhanden, wo Licht weit genug nach unten fällt. Naturgemäß sind überhaupt Licht und Feuchtigkeit in den einzelnen Stockwerken sehr unterschiedlich verteilt.

**Die Einteilung nach der Höhenlage:**

Immergrüner Tieflandsregenwald	
Submontaner Regenwald	500 – 1000 m ü. NN
Montaner oder Gebirgsregenwald	1000 – 2500 m ü. NN
Subalpine Nebelwälder	2500 – 4000 m ü. NN

Im Gegensatz zu den Tieflandregenwäldern sind Bergregenwälder (Nebelwälder), Wolkenwälder, auch Weinende Wälder genannt) weniger baumartenreich, hier sind Baumfarne häufiger. Die Grenze zwischen beiden Arten liegt bei 800 bis 1000m Seehöhe. Die Übergänge sind aber fließend. Der Wechsel der Vegetation mit zunehmender Höhenlage ist nicht so stark ausgeprägt wie in den gemäßigten Zonen.

Der Prototyp des tropischen Regenwaldes ist der **immergrüne Tieflandsregenwald** (bis 500m). 90 % dieses Tieflandsregenwaldes sind Festland- oder „Terra firme“- Regenwald, hier gibt es keine Überschwemmungen. An den Weißwasserflüssen (z.B. Amazonas) breitet sich Auen-Regenwald aus, an den Schwarzwasserflüssen (z.B. Rio Negro) Moor-Regenwald.



Abb. 4 Kyogle/Australien, Sonderstempel „Tor zum Regenwald“ 14.3.1990

Abb. 5 (Anm. d. Redaktion: leider nicht vorhanden)

Die folgenden Abbildungen zeigen Regenwaldlandschaften aus den verschiedenen Regionen.

Afrika:	Abb. 6-8 Togo	Mi.-Nr. 2188-2190	
Südamerika:	Abb. 9 Kolumbien	Mi.-Nr. 1959/60	Regenwald der Anden
	Abb. 10 Venezuela	Mi.-Nr. 3270/79	Amazonasvertrag
Südostasien:	Abb. 11 Malaysia	Mi.-Nr. 461	Tropenwald im Hochland
	Abb. 12 Malaysia	Mi.-Nr. 462	Mangrovenwald
	Abb. 13 Malaysia	Mi.-Nr. 463	Regenwald im Tiefland



Abb. 6-9

La Guayana Amazónica tiene una superficie de 7.165.281 Km<sup>2</sup>, representa el 1,40% de la superficie total del planeta.

El río Amazonas tiene una longitud de 6.672 km, y dreña la cuenca más extensa de la Tierra.

La Guayana Amazónica es una de las zonas de mayor biodiversidad del planeta.

La Guayana Amazónica posee en flora y fauna la mitad de la biota mundial.

La Guayana Amazónica posee numerosas especies de plantas y animales aún desconocidas para la Guayana.

La Guayana Amazónica es el bosque tropical húmedo más extenso del planeta.

Valer de la biota Bs 2.000

Resolución 028 del 28 de Mayo de 1993 Depósito legal: C1-123985

Gráficas Anatómico

Abb. 10:  
3270 + 3271  
Abzweigung des  
Casiquiare vom  
Orinoco  
3272 Pfirsichpalme .....  
3276 Schopfhokko  
3277 Waldhund

Australische Region

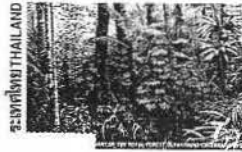
Abb. 14 Thailand  
Abb. 15 Thailand  
Abb. 16 Thailand  
Abb. 17 Thailand  
Abb. 18 Tonga

Mi.-Nr. 1723 A  
Mi.-Nr. 1724 A  
Mi.-Nr. 1725 A  
Mi.-Nr. 1726 A  
Mi.-Nr. 732

Tropischer Regenwald  
Immergrüner Bergwald  
Sumpfwald  
Mangrovenwald  
Regenwald/Insel Éua



Abb. 11 - 18



Regionale Unterschiede sind auf den Marken so deutlich nicht sichtbar, doch entsteht eine gewisse Vorstellung von diesen Landschaften

Von den Landschaften zu den Bäumen:

Einen typischen Urwaldbaum mit seinen Brettwurzeln zeigt die Abb. 19, Zentralafrikanische Republik, Mi.-Nr. 387.

Lieferanten für bekannte Tropenhölzer sind Gabun, Abb. 20 (Okoume), Mi.-Nr. 293 und Malawi Abb. 21 (Kaya = afrikanisches Mahagoni), Mi.-Nr. 323.

Vom Baum der Abb. 22, Belize Mi.-Nr. 612, stammt das echte Mahagoni.

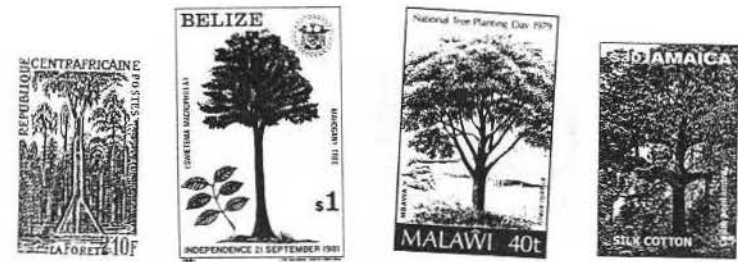
Der Morabaum, Abb. 23, Guyana Mi.-Nr. 601, gehört zu den eindrucksvollsten Bäumen der Regenwälder des nördlichen Südamerika.

Der Sapodillenbaum oder Breiapfel, Abb. 24, British Honduras Mi.-Nr. 247, war schon vor der Entdeckung Amerikas als Obstgehölz kultiviert.

Kapok- oder Baumwollbaum, Abb. 25, Jamaika Mi.-Nr. ..., ursprünglich nur im tropischen Amerika, heute in den gesamten Tropen. Kapokbäume werden bis zu 50m hoch.

Die asiatischen Regenwälder werden von den gewaltigen Bäumen aus der Familie der Dipterocarpaceen (Flügelfruchtgewächse) beherrscht. Z.B. Shorea robusta oder Sali, neben Teak die wichtigste Baumart Indiens, Abb. 26 Mi.Nr. 1124, mit ausgeprägten Brettwurzeln. Der bekannteste aller tropischen Bäume, nämlich Teak, ist kein Baum der immergrünen, sondern der regenfeuchten Wälder (Monsunwälder).

Abb. 19 - 26



Artenvielfalt zeichnet den Regenwald aus, das gilt auch für die Bäume. Hier entsteht aber ein Dilemma: Nicht alles, was unter tropischen Bäumen läuft, wächst auch im immergrünen Regenwald. Hier heißt es also, genau zu sichten und zu unterscheiden, um nicht auf dem sprichwörtlichen Holzweg zu landen.

Manch altbekannte Nutzpflanze kommt aus den Regenwäldern: Kaffee, Kakao, Schwarzer Pfeffer, Naturkautschuk und Palmöl. Malaienstaaten/Bundesterritorien Mi.-Nr. 15, 17/20. Sowie Bananen und Mango, Anquilla Mi.-Nr. 978 + 98, Abb. 27 - 33.

Abb. 27 - 33







Als Beispiel für die zahlreichen Orchideenarten, Abb. 34- 38, Ecuador Mi.-Nr. 2365/69.  
Einzigste Nutzpflanze unter den Orchideen ist die Vanille



*Nepenthes sanguinea*  
MALAYSIA 30¢



*Nepenthes macfarlanei*  
MALAYSIA 30¢



*Nepenthes rajah*  
MALAYSIA 50¢



*Nepenthes lowii*  
MALAYSIA 50¢

Abb. 39 - 42

Insektenfressend sind die Kannenpflanzen (Epiphyten oder lianenartige Gewächse)  
auf Malaysia Mi.-Nr. 593-96

Eine Besonderheit ist die als Parasit am Boden lebende Sumatra-Riesenblume (*Rafflesia arnoldi*) mit  
einem Blütendurchmesser von einem Meter (Abb. 43). An lichten Stellen auch im Dschungel zu  
finden: der Bambus (Abb. 44 + 45). Zu sehen auf den Marken Indonesiens Mi.-Nr. 1287, 1557/58.



Abb. 43



Abb. 44 + 45



Abb. 46 + 47



SINGAPORE 15c



TUVALU 40

Durch klangvolle Namen (Geweihfarn, Vogelneftarn) zeichnen sich manche tropischen  
Farne aus. Singapore Mi.-Nr. 615 und Tuvalu Mi.-Nr. 459



TRINIDAD AND TOBAGO



40c

Abb. 48 + 49

Epiphyt Tuvalu Mi.-Nr. 458 und Blattliane am Boden Trinidad & Tobago Mi.-Nr. 621

In den Bergsregenwald gehören die Baumfarne (stammbildende Farne mit typischen Blattwurz-  
stämmen) Uruguay Mi.-Nr. 2119 (Abb. 50). Die sind auch in den Gebirgsregionen zu finden, Tri-  
nidad & Tobago Mi.-Nr. 623 (Abb. 51)



Abb. 50

TRINIDAD AND TOBAGO



Abb. 51

Einblick in die Lebensgemeinschaft des immergrünen Regenwaldes geben uns einige Blocks und  
Zusammendrucke. Zu sehen bei Abb. 1 + 52. Desweiteren:

- |             |                                      |
|-------------|--------------------------------------|
| Dominica    | Mi.-Nr. 1097 - 1116                  |
| Ghana       | Mi.-Nr. 1427 - 1446 (Abb. 52)        |
|             | Block 295, Block 296                 |
| Guyana      | Mi.-Nr. 3427 - 3446 (2 ZD-Bögen)     |
| Mikronesien | Mi.-Nr. 234 - 251                    |
| Nicaragua   | Mi.-Nr. 3873 - 3896, Block 273 + 274 |

Nachfolgend eine Auswahl Bücher, in denen man etwas über den Regenwald findet:

- Michelkataloge
- Der unersetzbare Dschungel, Prof. Dr. J. Reichholf, BLV Verlagsges. mbH, München 1990
- Der Dschungel, Edward S. Ayensu, Christian - Verlag, Originalausgabe London 1980
- Geheimnisvolle Regenwälder, Verlag Das Beste Stuttgart, Zürich, Wien 1995
- Der tropische Regenwald, J.H. Reichholf dtv 1990
- Der tropische Regenwald, Springer - Verlag
- Tropische Regenwälder, Verlagsgruppe Fink-Kümmerli+Frey, Ostfildern 1995
- Der Regenwald, Ein-was-ist-was-Buch, Tessloff-Verlag Nürnberg 1991
- Das Regenwaldbuch, Carsten Niemitz, Verlag Paul Parey, Berlin + Hamburg 1991
- Regenwald (Frag mich was), Margot Mellmiß, Löwe-Verlag, Bindlach 1996
- Reiseführer durch das Pflanzenreich der Tropen, W. Grandjot, Schroeder Verlag Leichlingen
- Waldbau in den Tropen, Dr. Hans Lamprecht, Verlag Paul Parey, Hamburg + Berlin 1986
- Regenwald, Uwe Georg, GEO im Verlag Gruner + Jahr, Hamburg 1985
- Zum Beispiel Regenwald, Dieter Gawora, Lamuv - Verlag, Göttingen 1999
- Wälder, Les Line, Ann+Myron Stutton, Schuler-Verlagsges., Herrsching 1982

Waldbau (Band 1), Dr. Alfred Dengler, Verlag Paul Parey, Hamburg + Berlin 1980  
 Das Kosmos Wald- und Forstlexikon, Erlebeck/Haseder/Stringlwagner, Kosmos-Verlag Stuttgart  
 Die Wälder der Welt, verschied. Autoren, Hallwag Verlag AG Bern + Stuttgart 1981  
 Pflanzenreich Urania, Verlag Leipzig Jena Berlin 1995: Vegetationen, Blütenpflanzen 1+2, Moose  
 Fauna, Grammont – Verlag, Weinheim 1977/78, Band 3 Afrika, 7 Südasiens, 8 Amerika, 9 Austral.  
 Der Tropische Regenwald, GEO Nr. 10 – 3, Letzte Chance für den Regenwaldbuch  
 Lexikon der Biologie, Herder – Verlag Freiburg-Basel-Wien 1984

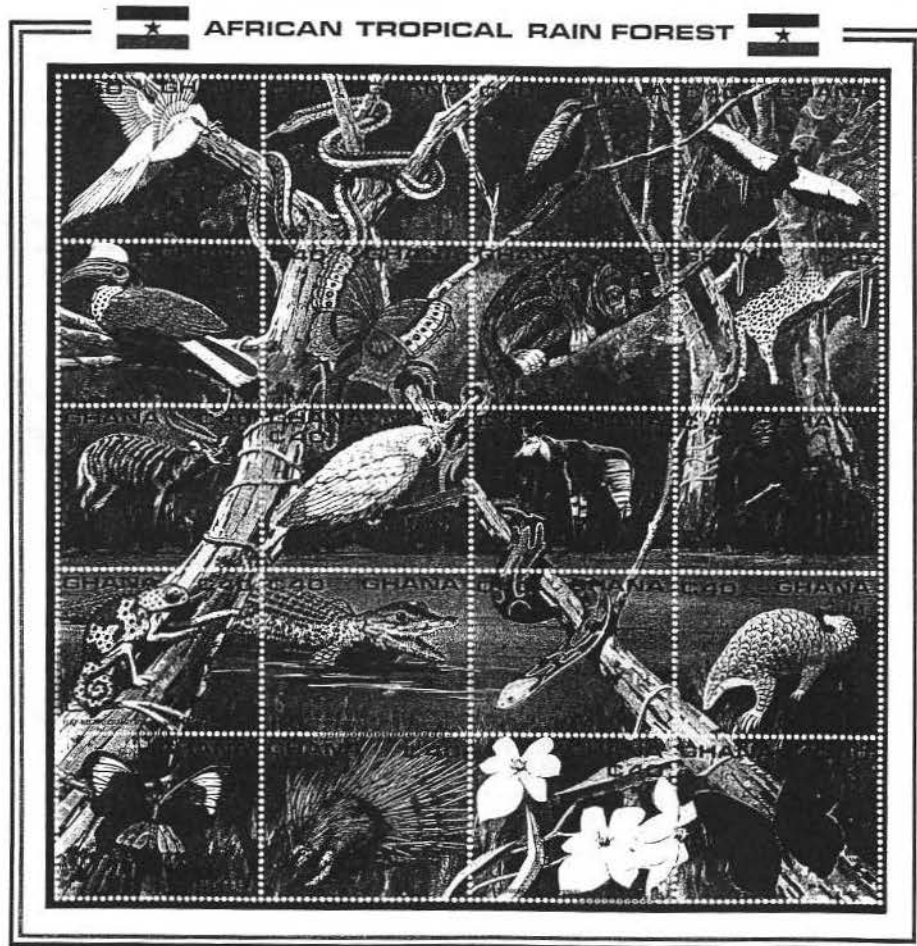


Abb. 52

## Vorratsliste Januar 2002

### Neue Italienische Stempel

Zusammengestellt von Ludwig Bauer, Deidesheim

Da dies bei der letzten Veröffentlichung nicht immer beachtet wurde, weise ich nochmals daraufhin, daß die Neuheiten aus Kostengründen nicht einzeln bezogen werden können. Überzählige Exemplare gehen in die Rundsendung. Wer lückenlos alle diese Neuerscheinungen von seinem Motiv möchte, kann sie bei dem von mir organisierten Stempelneuheitendienst abonnieren.

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| 1 Arcola                 | Stadt des Weines                                     |
| 2 Asti dante             | Nationale Messe der Selections-Weine                 |
| 3 Asti dante             | Kirchweihfest  |
| 4 Bagnara Calabra        | 1. Fest der Zibibbotrauben                           |
| 5 Bagnoli irpino         | 24. Kastanien- und Trüffelmesse                      |
| 6 Barbarano Vicentino    | 27. Wein- und Traubenfest                            |
| 7 Borgomanero            | 53. Traubenfest                                      |
| 8 Budoia                 | 34. Fest der Pilze und ihrer Umwelt                  |
| 9 Campi                  | 30. Kirmes der Spanferkel                            |
| 10 Camporotondo          | 1. Fest der 'Blauen Berge' (u.a. Pilze)              |
| 11 Capriano del Colle    | 26. Wein- und Traubenfest                            |
| 12 Casole d'Elsa         | 14. Chiantiweinfest                                  |
| 13 Cenaia                | 8. Wein- und Blumenschau                             |
| 14 Cerreto d'Esi         | Traubenfest 2001                                     |
| 15 Cervignano del Friuli | 1. Veranstaltung um d. Cervignanowein                |
| 16 Chiavenna             | 42. Kirmes – „Man kauft guten Wein...“               |
| 17 Ceva                  | 40. Pilzmesse  |
| 18 Conegliano            | 125 Jahre Weinbauschule                              |
| 19 Cormons               | Friedenswein – Forschung Weißwein und Gesundheit     |
| 20 Cutigliano            | 4. Ausstellung von Pilzen der Region                 |
| 21 Foresto Sparso        | 26. Wein- und Blumenfest                             |
| 22 Gussago               | 34. Weinfest   |
| 23 Imola centro          | Internat. Sangiovese-Wein-Messe                      |
| 24 Roccamandolfi         | 14. Hirtentag  |
| 25 Jerzu                 | 22. Cannonau-Weinfest                                |
| 26 Lanuvio               | 19. Trauben- und Weinfest                            |
| 27 Lavezzola             | 19. Fest der Spanferkel und Tortellini (Weinflasche) |
| 28 Lessona               | 25 Jahre D.O.C.-Wein                                 |

- 29 Loro Piceno  
 30 Macomer  
 31 Mancasale  
 32 Marino  
 33 Marsala  
 34 Merate  
 35 Milano centro  
 36 Milano C:M:P: Roserio  
 37 Missaglia  
 38 Montefiascone  
 39 Montefiascone  
 40 Montefiascone  
 41 Montefiascone  
 42 Moltepulciano  
 43 Montespertoli  
 44 Morbegno  
 45 Nanto  
 46 Nanto  
 47 Pontassieve  
 48 Poppi  
 49 Portovenere  
 50 Potenza  
 51 Riposto  
 52 Riolo terme  
 53 Roccamandolfi  
 54 Rufina  
 55 Sammichele di Bari  
 56 San Colombo al Lambro  
 57 San Marino  
 58 Sondrio centro  
 59 Thiene  
 60 Udine  
 61 Vallelunga Pratameno  
 62 Vignola  
 63 Villa di Tirano  
 64 Villa d'Ogna

30. Glühweinfest (im August!)  
 Fest des Schutzpatrons St. Pantaleon (Weinglas)  
 100 Jahre Winzergenossenschaft Reggio  
 77. Traubenfest  
 3. Int. Tagung "Wein und Gesundheit"  
 Tag ohne Tabak  
 Institut Spallanzani (Pilzforscher)  
 Wie oben  
 25 Jahre Lomaniga-Verein (Weinfl./-glas)  
 43. Weinmesse  
 Wie oben  
 Wie oben  
 Wie oben  
 Historisches Lokalfest  
 44. Chiantifest – 26. Briefmarken-Ausstellung Rebe-Wein  
 Oktober in Morbegno  
 32. Messe "Berichihügel"-D.O.C.-Weine  
 18. Kundgebung "Oliven und Trüffel der Berichihügel"  
 32. Weinmesse  
 Verkaufsmesse der Toscanaweine  
 St. Venerio-Feier – Weinbottichinsel  
 Ortsfest (Weinflasche)  
 Die Rebe und der Wein in der Philatelie  
 50. Provinz-Traubenfest  
 14. Hirtentag  
 Stadt des Weines  
 35. Kirmes mit Leckerbissen der Region und gutem Wein  
 44. Traubenfest  
 12. Mycologische Messe  
 Ein Jahrzehnt mykologische Vereinigung  
 27. Mykologische Messe – 4. Briefmarkenschau  
 Die DOC-Weine der Region Friuli  
 14. Traubenfest  
 Stadtfest (Weinflaschen)  
 13. Apfel- und Traubenfest  
 25. Pilz- und Natur-Ausstellung







### Rundsendedienst

Oktober/November gingen wieder 3 Rundsendungen (2x Pilze, 1x Wein) in Umlauf. Weiteres Material für je eine RS liegt mir vor. Ich warte bis Ende Januar mit der Zusammenstellung, damit Einlieferungen noch berücksichtigt werden können, weil dann erst wieder im Spätherbst neue RS zusammengestellt werden. Ich habe die dringende Bitte an Teilnehmer, mir **Adressenänderungen** zu melden, damit keine unnötigen Kosten entstehen, wenn Wertpakete an den Absender zurückgehen.

## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/ARGE im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint ¼ jährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag abgebolten.

Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden.

Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet.

Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### **Anschriften des Vorstandes:**

1. Vorsitzender: Roger Thill, 8A rue du Baerendall, L-81212 Mamer  
Tel.: 00352 – 313872

2. Vorsitzender: Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil  
Tel.: 0741 – 21783

Kassierer: Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal  
Tel. + Fax: 0202 – 5288789

Bankverbindung: Postbank Essen  
Konto – Nr. 246011437 BLZ 36010043

Redaktion: Gerlinde Weber, P.K. 13, TR-35680 Foca – Izmir  
Tel. + Fax: 0090 – 232 – 8123755

Rundsendedienst: Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D- 67146 Deidesheim  
Tel.: 06326 – 7789

Literaturstelle: Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D- 55571 Odernheim  
Tel.: 06755 – 1389

### **Anschriften der Autoren:**

Gerhard Blisse, Askanische Str. 72, D- 06842 Dessau

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D- 78628 Rottweil

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D- 55571 Odernheim

Stefan Hiltz, Birkenweg 43, D- 67258 Hessheim

Günther Liepert, Postfach 8, D- 97448 Arnstein

Siegbert Maywald, Bischof-Landersdorfer-Str. 58, D- 94034 Passau

Walter Sperlich, Gubitzstr. 24, D- 10409 Berlin

Mitteilungsheft Nr. 104 / Januar 2002 / Auflage 200 Exemplare  
Preis im Einzelbezug: € 3,50 zzgl. Porto

**Redaktionsschluss für Heft Nr. 105 ist der 1.3.2002**

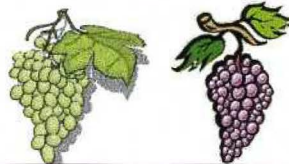
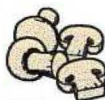
Motivgruppe • ARGE



**Landwirtschaft  
Weinbau  
Forstwirtschaft e.V.**



**Nr. 105  
April 2002**



Im Bund Deutscher Philatelisten e.V.



## Auf ein Wort . . .

Das philatelistische Jahr ist wieder voll im Gange. Ich hoffe, Sie haben rege an unserer Auktion teilgenommen. Es würde mich freuen, wenn der eine oder andere ein gutes „Schnäppchen“ machen konnte. Die Auktion ist doch die Gelegenheit, thematisches Material zu finden, dass bei einem Händler nicht so einfach zu finden ist. Denken Sie einmal darüber nach, ob Sie nicht bei der nächsten Auktion als Einlieferer bzw. Bieter teilnehmen möchten.

Das Mitteilungsheft wird in einer neuen Druckerei gedruckt. Wie gefällt es Ihnen ? Gibt es konstruktive Beanstandungen ? Bitte lassen Sie uns dies wissen, nur dann können wir das Heft verbessern. Auch suchen wir Helfer bei der Erstellung des Heftes, denn wie Sie sicherlich bereits wissen, beabsichtigt Frau Weber dieses Amt noch in diesem Jahr aufzugeben.

Es hat mich gefreut, auch Beiträge von einigen „anderen“ Mitgliedern zu lesen. Es hat einige neue Schreiber gegeben, meist neue Mitglieder. Wo stecken noch unerkannte Talente, die ihr philatelistisches aber auch thematisches Wissen mitteilen möchten zum Wohle von uns Allen und der Philatelie ?

Wer hat den Mut und stellt sich und sein Sammelgebiet im Mitteilungsheft vor? Einige interessante Porträts konnten wir ja bereits lesen. Ist immer wieder erfreulich, den „Werdegang“ eines Sammlers zu lesen.

Teilen Sie uns bitte mit, wann und wo Sie ausgestellt haben und mit welchem Resultat. Gerne veröffentlichen wir dies in unserem Heft, als Ansporn für andere Mitglieder, Gleiches zu tun. Auch außer Wettbewerb und ohne Jurorenstress.

Es ist auch unsere aller Anliegen, dass die Mitgliederzahl nicht schrumpft. Leider müssen wir feststellen, dass bedingt durch Austritte und Sterbefälle die Mitgliederzahl fällt. Daher unser Aufruf an Alle: Bitte werben Sie neue Mitglieder, damit wir auch in Zukunft noch eine starke und lebendige Arge bleiben.

Zum Schluss möchte ich Sie alle auf folgende Daten aufmerksam machen. Auf der Wormatia, vom 9. - 12. Mai 2002 werden wir mit einem Stand vertreten sein und natürlich auch vom 24. 10. - 27. 10. 2002 in Sindelfingen. Über eine rege Teilnahme würde sich der Vorstand freuen. Bitte unterstützen Sie uns und besuchen Sie den Stand der Arge.

Mit besten Sammlergrüßen  
Ihr  
Roger Thill

## Aus dem Inhalt

	Seite
Auf ein Wort	65
Red Heaven	67
Unterkrainer Wachsapfel	68
Die Andreas Hermes Akademie	69
Die Amerikaner sind auf's Schwein gekommen	72
Die Kompostwirtschaft und der Kleingarten	74
Tee ist nach Wasser das am meisten verwendete Getränk	77
Stallgeruch schützt Kinder vor Heuschnupfen	82
Bauerngärten	84
Eine Kartoffelgeschichte	87
Der italienische Wein	89
Die Hexe vom Daseinstein	91
Der Pilz des Jahres 2002 ist ein Giftpilz	93
Probiotische Bakterien und Vitalstoffe stärken das Immunsystem	94
Protokoll	95
Gentest für gefälschte Trüffel	98
„Gout“-Geheimnis des Camembert gelüftet	99
Wenn Medikamente bei Pilzinfektionen versagen	100
Ganzsachen-Karte Norwegen	101
Pilzzucht – eine echte Herausforderung	102
Telefonkarten mit Pilzmotiv	107
2002 – Internationales Jahr der Berge	108
Die Wälder der Mangrove	111
Wacholder ist der Baum des Jahres 2002	122
Bäume an Straßenlaternen verlieren ihr Laub später	123
Bäume	124
Vorratsliste	125
Impressum	127

Es werden wieder dringend Artikel zu allen Themen benötigt !!!

## Red Heaven – eine Pfirsichart

von Stefan Hiltz, Hessheim

In Fortsetzung ihrer Reihe „Obstsorten in Slowenien“ hat die slowenische Post am 21. Juli 2001 drei Marken mit dem Nennwert 50 SIT verausgabt, die eine Pfirsichblüte, eine Grüne Pfirsichblattlaus und die Pfirsichsorte Red Heaven zeigen.



Der Pfirsich hat mittelgroße bis große rote oder rosafarbene Blüten. Pfirsiche sind selbstfruchtbar. Die Bienen bestäuben die meisten Pfirsichblüten.

Die Grüne Pfirsichblattlaus (*Myzus persicae*) ist ungefähr 2 mm groß, olivgrün oder gelblich. Sie überwintert in Form von glänzend schwarzen Eiern, die vom Weibchen auf die Knospen gelegt werden. Ende Februar oder Anfang März schlüpfen die Larven, die an den wachsenden Jungtrieben große Schäden anrichten. Ende Mai entstehen geflügelte Formen, die den Wirt wechseln. Ab Mitte September beginnt der Rückflug der Blattläuse auf den Pfirsichbaum und es werden wieder Eier gelegt.

Red Heaven ist die in Slowenien mit Abstand am meisten verbreitete Pfirsichsorte. Sie gehört zu den winterharten Sorten, denen der Frost kaum etwas anhaben kann und auch der Frühlingsfrost verursacht kaum Schäden. Die Frucht ist mittelgroß, gelbrot und leicht behaart. Das Fruchtfleisch ist sehr saftig, süß – säuerlich, gelb und aromatisch. Red Heaven gehört zu den gut steinlösenden Sorten, bringt hohe Erträge und reift Mitte Juli.

Quelle: Posta Slovenije

## Unterkrainger Wachsapfel

von Stefan Hiltz, Hessheim

Am 20. April hat die slowenische Post in ihrer Reihe „Obstsorten in Slowenien“ drei Marken mit dem Nennwert 10 SIT verausgabt, die einen Apfelblütenstecher, eine Apfelblüte und den Unterkrainger Wachsapfel zeigen.



Der Apfelbaum hat große rosa oder weiße Blüten mit zartem, romantischem Duft. Die meisten Apfelbäume werden von Bienen bestäubt, die den Blütenstaub von Blüte zu Blüte bringen und dadurch die Bestäubung ermöglichen, was die Voraussetzung für eine erfolgreiche Befruchtung und reichliche Ernte ist.

Der Apfelblütenstecher ist ein schädlicher bräunlicher Rüsselkäfer, 4 – 5mm groß. Er kann den Apfelertrag stark mindern, vor allem, wenn er dichte Apfelbaumanlagen befällt, die nahe an einem Wald stehen. Das Weibchen legt bereits im März oder der ersten Hälfte des April Eier in die Knospen der Apfel- und Birnenblüten. Die weißlich-gelben Larven die aus den Eiern schlüpfen, fressen das Innere der Knospen. Die Knospen werden braun und gehen ein. Die Larven verpuppen sich gegen Ende Mai und bereits eine Woche später entwickeln sich Käfer, die keinen Schaden mehr verursachen, denn sie ernähren sich von Blättern, und das in sehr winzigen Mengen. Sie überwintern in nahe gelegenen Wäldern.

Der Wachsapfel aus Dolenjsko (Unterkrainger Wachsapfel) entstand wahrscheinlich im Gebiet von Dolenjsko als zufälliger Sämling oder Mutant. Verbreitet ist die Apfelsorte vor allem am rechten Ufer der Save, neben dem Fluss Mirna. Sie ist auch unter dem Namen „Wachsapfel aus Sevnica“ und „Unterkrainger“ bekannt. Sie gehört zu den wohlschmeckendsten slowenischen Apfelsorten. Ihr

Fruchtfleisch ist saftig, süß-säuerlich und aromatisch; ihr Aroma erinnert an Orangen. Sie wird um den 20. September pflückreif und kann bald nach der Ernte bereits gegessen werden. Die mittelgroßen, nicht ganz runden Früchte sind bei der Ernte noch grün-gelb; erst danach wird die Schale wachsig gelb. Der Apfelbaum hat eine große dichte, breite Baumkrone und hängende, gabelförmige Äste. Er ist frühtragend und die Ernte ist regelmäßig und reich.

Quelle: Posta Slovenije

## Die Andreas Hermes Akademie

von Stefan Hiltz, Hessheim

Die Andreas Hermes Akademie (AHA) ist die zentrale Bildungseinrichtung der deutschen Landwirtschaft mit Sitz in Bonn. Am 01. Januar 2001 nahm sie ihre Arbeit auf. Sie bietet von der Weiterbildung bis zu wissenschaftlichen Tagungen eine breite Palette von Veranstaltungen an, welche die Teilnehmer/innen in ihrer beruflichen und persönlichen Entwicklung unterstützen. Das Angebot der Akademie orientiert sich im Wesentlichen an den Bedürfnissen der deutschen Landwirtinnen und Landwirte. Der intensive Austausch und die Zusammenarbeit mit anderen Bildungseinrichtungen, auch im Ausland, ist ebenfalls fest im Programm verankert.

Das Bildungsangebot richtet sich an Mitglieder der Trägergruppen und an alle Menschen des ländlichen Raumes in ihren jeweiligen Lebensumständen, um sie als Landwirtinnen und Landwirte oder als ehren- und/oder hauptamtliche Funktionsträger/innen zu stärken und zu unterstützen, so dass sie auf die Herausforderungen vor Ort nach besser reagieren können.

Für die Durchführung der Seminare und Tagungen engagiert die Akademie freiberufliche bewährte Trainer/innen, Bildungsreferenten/innen, Dozenten/innen und Wissenschaftler/innen. Die Vorteile dieses Konzeptes sind: die Bündelung der Bildungsangebote an regionale Besonderheiten, eine schlanke Organisation der zentralen Akademie, ein flexibles Seminarangebot sowie der flexible Einsatz der Trainer/innen und eine effiziente Qualitätskontrolle.

Träger der Akademie ist der gemeinnützige Verein „Bildungswerk der Deutschen Landwirtschaft e.V.“. Der Trägerverein entstand aus der Verschmelzung der Deutschen Landjugendakademie e.V. mit dem Verein Landbildung e.V. am 17. November 2000. Mitglieder des Vereins sind der Deutsche Bauernverband mit seinen Landesverbänden sowie weitere 14 Organisationen der Land- und Agrarwirtschaft.

Die Andreas Hermes Akademie betreibt Tagungshäuser in Bonn-Röttgen und in Bad Fredeburg / Hochsauerland. Beide Häuser verfügen über modern eingerichtete Seminar- und Tagungsräumlichkeiten und bieten Unterkunft und Verpflegung für die Gäste.

Ein zentrales Projekt in 2002 ist die Weiterbildungsoffensive, die von einer breiten Kooperation wichtiger Institutionen im ländlichen Raum getragen wird. Initiiert vom Deutschen Bauernverband unterstützen zahlreiche Institutionen das Projekt aktiv. In der Umsetzung der Weiterbildungsoffensive wirken viele Partner mit. Vor Ort wird jede Gruppe von einem Coach betreut. Für die Durchführung der Seminarreihe steht ein speziell ausgewähltes Trainerteam bereit. Eine begleitende Öffentlichkeitsarbeit informiert über Projekt und Ziele. Zum Kennen Lernen werden in der Region Unter-

nehmerabende durchgeführt.

Beginnend im November 2001 konnte die Seminarreihe Bauern- und Unternehmerschulung (BUS) als unternehmerische Basisqualifikation flächendeckend in Deutschland gebucht werden. Als spezielle Abwandlung gibt es für alle, die speziell an einer Umstellung zum ökologischen Landbau interessiert sind, eine Variante Bio - BUS. Begleitend zur Basisqualifikation für Unternehmer finden Seminarreihen für die Qualifikation Ehrenamtlicher statt. Finanziert wird das Projekt aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds (ESF), der Landwirtschaftlichen Rentenbank, Eigenmitteln der Träger und Teilnehmergebühren. Die Durchführung liegt bei der Andreas Hermes Akademie.

Die Bildungsakademie der deutschen Landwirtschaft hat mit Andreas Hermes, geboren am 16.07.1878 in Köln, gestorben am 04.01.1964 in Krälingen/Eifel, einen prominenten Namensgeber, der nicht nur die Entwicklung von Landwirtschaft und Gesellschaft, sondern auch die Schulung und Weiterbildung der Bauern, zu seiner Lebensaufgabe machte.

Mit Andreas Hermes leiht eine vielseitige und engagierte Persönlichkeit der Akademie ihren Namen. Vom Reichsminister bis zum wichtigsten Ehrenamt des landwirtschaftlichen Berufsstandes bekleidete er zahlreiche verantwortungsvolle Positionen. Mit seinen Ideen gab er Impulse für wichtige Weichenstellungen in der Gesellschaft und der Agrarwirtschaft.

Mit dem Namen Andreas Hermes ist auch der Widerstand gegen den Nationalsozialismus verbunden. Zweimal wurde Andreas Hermes während der Nazi-Diktatur verhaftet, nur knapp entging er der Hinrichtung. Für seine Überzeugungen nahm er während seines beruflichen Werdeganges wiederholt Rückschläge in Kauf. Ein Beispiel hierfür war seine Weigerung, nach dem Kriegsende der Bodenreform in der sowjetischen Zone zuzustimmen. Die damaligen Machthaber enthoben ihn daraufhin kurzerhand seiner politischen Ämter.

Anfang der 30er Jahre gründete Andreas Hermes als geschäftsführender Präsident der deutschen Bauernverbände den Verein Deutsche Bauernschulung. Auf diesen Impuls hin entstanden zahlreiche weitere Bauernschulen. 1948 rief Hermes die Deutsche Bauernhochschule in Fredeburg ins Leben, aus der 1960 die Deutsche Landjugend-Akademie hervorging.

Quelle: [www.andreas-hermes-akademie.de](http://www.andreas-hermes-akademie.de); diverse Presseartikel





**Die Amerikaner sind auf's Schwein gekommen (Ergänzung)**  
 von Albin Albinus, Wuppertal



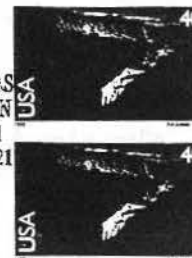
May 9 - 12, 1996  
 Cochon de Lait  
 Capital of the World Station  
 Mansura, LA 71350



ALBIN ALBINUS  
 MASTWEG 179  
 42349 WUPPERTAL  
 GERMANY



GREAT ARKANSAS  
 PIG OUT STATION  
 AUGUST 4, 2001  
 MORRILTON, AR 721



ALBIN ALBINUS  
 MASTWEG 179  
 42349 WUPPERTAL



ALBIN ALBINUS  
 MASTWEG 179  
 42349 WUPPERTAL



COUNTY FAIR STATION  
 DOVER, OHIO 44622  
 SEPT. 21st, 1997



## Die Kompostwirtschaft und der Kleingarten

von Dipl. Ing. H. Ziegenbalg, Riesa-Weida

Unter Kompost (lat. Compositus = zusammengesetzt) versteht man ein „aus organischen, überwiegend pflanzlichen Abfallstoffen durch gezielt beeinflusste stoffliche Umsetzungsvorgänge entstandenes Material, das zur Bodenverbesserung oder als gärtnerische Erde verwendet wird“ (1).

Durch mehrmaliges Umsetzen wird der angehäuften Kompost im allgemeinen innerhalb eines Jahres anwendungsfähig. Industriemäßig hergestellte Komposte aus Abfällen der Land- und Forstwirtschaft, Industrie und Siedlungsabfällen gewinnen heute zunehmend an Bedeutung.

Heute fallen in der Bundesrepublik im Durchschnitt ca. 140 kg Bio-Abfälle ( d. h. Kompostierbare Abfälle aus Küche und Garten) pro Einwohner und Jahr an, das sind ca. 30 Gewichtsprozent des Abfallaufkommens aus den Haushalten. Da läßt sich gut ausrechnen, welches gewaltige Potential in diesem Aufkommen steckt. Nachdem in früheren DDR-Jahren, auf Grund der Mangelwirtschaft ein Großteil dieser organischen Reststoffe einer gezielten Aufbereitung zugeführt wurde, wird dieser heute in unserem Landesteil häufig als lästiger, wertloser Abfall angesehen und der Abfallentsorgung zugeführt. Nur die Kleingartenverbände und Vereine erkennen scheinbar den Wert einer gezielten Kompostverwertung in den Gartenanlagen.

Die Kompostierung im Garten leistet einen wesentlichen Beitrag zur Verwertung pflanzlicher Abfälle, da hierbei erhebliche Mengen an organischen Reststoffen ohne großen finanziellen und technischen Aufwand verarbeitet und auf kleinstem Raum in den Stoffkreislauf zurückgeführt werden können. Die Eigenkompostierung läßt in mancher Hinsicht viel Spielraum zu, ohne dass z. B. die Kompostqualität wesentliche Einbußen erleidet oder die Umwelt beeinträchtigt wird. Natürlich muss der fertige Kompost in fachlich und ökologisch sinnvollen Mengen auf der Gartenfläche verteilt werden, um Nährstoffanreicherungen im Boden und Nährstoffauswaschungen aus dem Boden zu vermeiden.

Die grundsätzlichen Vorteile der Kompostierung bzw. der Kompostanwendung sind von alters her bekannt und vor allem bei den Kleingärtnern sehr geschätzt. Pflanze und Boden werden mit Humus und Nährstoffen versorgt, die Bodenfruchtbarkeit wird gesteigert und die Ertragssicherheit insgesamt erhöht.

Küchen- und Gartenabfälle können zwar in Bio-Tonnen gesammelt, abgefahren und auf zentralen Anlagen kompostiert werden, aber da hat nicht jeder Landkreis geeignete Mittel und Wege dazu, auch in vielen Fällen nicht den Willen.

Gegenüber der zentralen Kompostierung bietet jedoch die Eigenkompostierung im

Garten wesentliche Vorteile, die auch von den einzelnen Stadtwirtschaften unterstützt werden könnte:

- kurze Wege von den Beeten, bzw. Küche, zum Kompostplatz und wieder zurück auf die Beete
- geringer finanzieller und technischer Aufwand
- günstige und unmittelbare Einflussnahme auf die Kompostqualität durch die Kleingärtner selbst
- sinnvolle Verwertung des gesamten anfallenden Kompostes im Garten
- weitgehend geschlossener Stoffkreislauf auf kleinstem Raum
- Entlastung des Abfallaufkommens im kommunalen Bereich

Bei konsequenter Trennung und Kompostierung der organischen Stoffe könnte das Abfallaufkommen aus den Haushalten um rund ein Drittel reduziert werden. Die wertvollen Eigenschaften des Kompostes ermöglichen einen weitgehenden Ersatz für Torf und damit Einsparung dieses Rohstoffes. Außerdem stellt die fachgerechte Eigenkompostierung im Garten die kostengünstigste und umweltfreundlichste Art der Verwertung von Bioabfall dar.



Kompost?

Quelle: 1) Meiers neues Lexikon, 1973

### Suche:

1 Satz Maxi-Karten Pilze, Schweden 1978, Mi.-Nr. 1038 / 43

Angebote an: Sergio Berti  
Largo Asiago, 26  
P.O. Box 14  
I-31033 Castelfranco  
Italien



# Verein Schleswiger Briefmarkensammler e.V.

PHILATELISTEN  
VERBAND NORD  
DEUTSCHLAND  
EV IM BDPH

Karl Rathjen Fasanenweg 23 24837 Schleswig

Vorsitzender: Karl Rathjen  
Fasanenweg 23  
24837 Schleswig  
Tel. 0 46 21 / 2 41 92

Herrn  
Roger Thill  
8a, Rue du Baerendall

eMail Karl.Rathjen@t-online.de

L - 8212 Mamer  
Luxemburg

Bankverbindung: Sparkasse  
Schleswig-Flensburg  
(BLZ 216 501 10) 28 28

24837 Schleswig, 15.10.01

Teilnahme an Wettbewerbs-Ausstellung

Sehr geehrter Herr Thill, lieber Sammlerfreund,



Der Verein Schleswiger Briefmarkensammler e. V. veranstaltet aus Anlaß seines 25jährigen Vereinsjubiläums vom 5. bis 6. Oktober 2002 eine Rang-3-Ausstellung nach den Ausstellungsbedingungen des BDPH. Es ist unsere 6. Wettbewerbs-Ausstellung in unserer noch relativ jungen Vereinsgeschichte neben zahlreichen Werbeschauen, „Tag der Briefmarke“ usw.  
Alle Veranstaltungen haben immer einen Hintergrund gehabt in der Geschichte der Stadt Schleswig oder in den hier tätigen Organisationen.

Im kommenden Jahr wollen wir eine Wettbewerbs-Ausstellung durchführen in Verbindung mit der Arbeitsgemeinschaft volkskundlicher Sammlungen im Kreis Schleswig-Flensburg, also den örtlichen „Dorf-Museen“, in denen das Leben früherer Zeit auf dem Lande wachgehalten wird.

Wir würden uns freuen, wenn aus den Reihen Ihrer ARGE Exponate angemeldet würden, die sich mit der Landwirtschaft, der Forstwirtschaft, überhaupt mit dem Leben auf dem Lande beschäftigen.

Das Logo unserer Veranstaltung verbindet in eindeutiger Weise eine bäuerliche Kanne mit einer Briefmarke.

Anmeldeformulare sind erhältlich bei unserem Ausstellungsleiter  
Johannes Petersen, Feldstr. 20, 24837 Schleswig, Tel. 04621/26131  
oder aus dem Internet unter [www.briefmarkenverein-sl.de](http://www.briefmarkenverein-sl.de)

Die Rahmengebühren betragen 8 Euro.

Die Ausstellung wird durchgeführt in den Räumen des Kreishauses Schleswig, wobei wir uns vorstellen, daß Ausstellungsrahmen und Präsentationen der Museen bunt miteinander vermischt werden, um so eine Attraktivität für das Briefmarkensammeln zu verbinden mit einer Darstellung der dörflichen Museen.

Zu weiteren Informationen bin ich gern bereit.  
Ich wäre Ihnen dankbar, wenn Sie in Ihrem Rundschreiben auf unsere Veranstaltung hinweisen könnten.

Mit freundlichem Sammlergruß

(Karl Rathjen)  
Veranstaltungsleiter

## Tee ist nach Wasser das am meisten verwendete Getränk unserer Erde

### Teepflanzen:

#### Thea sinensis

Ein Strauch, der bis zu 4 Meter groß werden kann. Die Pflanze gedeiht besonders in gemäßigten Zonen, sie verträgt auch Frost

#### Thea Assamica

Wenn die Pflanze nicht zurückgeschnitten wird, wächst sie zu einem Baum von bis zu 20 Metern Höhe. Die Pflanze ist ein reines Tropengewächs und benötigt daher sehr viel Wärme.



#### Assam-Hybride

Es handelt sich hierbei um eine Kreuzung der beiden vorher genannten Pflanzen. Diese Kreuzung ist heute Grundlage für fast alle Teekulturen der Welt.

### Anbaugebiete:

#### Ceylon (Sri Lanka)

Ceylon ist mit ca 200.000 Tonnen jährlich der drittgrößte Tee-Erzeuger der Welt. Ceylon Tees haben einen frischherben Geschmack und eine gold-rote Tassenfarbe



#### China

Mit einer Jahresproduktion von ca. 525.000 Tonnen gilt China weltweit als die Nummer Zwei der Tee-Erzeuger-Länder. China gilt als Wiege des Tees.

#### Indien:

Indien ist das grösste Teeanbauland der Welt. Hier werden ca. 650.000 Tonnen Tee pro Jahr produziert. Zu den bekanntesten Anbaugebieten zählt Assam. Assam-Tees sind besonders schwer, kräftig und würzig im Aroma, dunkel in der Farbe mit einem angenehmen Nachgeschmack. Assam-Tee ist so kräftig, dass er auch mit sehr hartem Wasser zurechtkommt. Im Norden Indiens liegt das Anbauggebiet Darjeeling an den Südhängen des Himalaya. Die Teeplantagen liegen in Höhen um 2000 Meter über dem Meeresspiegel. Tees aus Darjeeling sind zart und duftig mit goldgelbem Aufguss.



## Herstellen von schwarzem Tee



### Arbeitsschritte in der Teemanufaktur:

**Welken:** Zu diesem Vorgang werden die Teeblätter zwischen 6 und 12 Stunden auf Draht- bzw. Kunststoffgittern ausgebreitet. Das Teeblatt verliert ca 30% seiner Feuchtigkeit durch das Welken. Beim Welken laufen im Blatt biochemische Prozesse ab. In den Blättern werden Teeproteine zu Aminosäuren abgebaut und diese durch Transaminierung zu Ketosäuren umgewandelt, die beim späteren Fermentieren einen Teil der Aromastoffe ergeben.

Spitzenqualitäten werden mit der Frühlingspflückung (First Flush) geerntet. Die zweite Pflückperiode (Second Flush) ist im Juni/Juli.

**Rollen:** Beim Rollen werden die Teeblätter unter Druck zerquetscht. Dabei werden die Zellwände aufgebrochen. Es tritt Zellsaft aus, der nun mit Sauerstoff in Berührung kommt. Der Vorgang dauert ca. 30 Minuten, die Blätter verfärben sich von Grün nach braun oder kupferfarben.

**Aussieben:** Das erst hier ausgesiebte Blattgut geht sofort weiter zur Fermentation. Der Vorgang des Rollens und des anschliessenden Aussiebens wird unter Umständen mehrfach wiederholt.

**Fermentieren:** Die Fermentation ist ein Oxidationsprozess, bei dem die im grünen Blatt vorhandenen Gerbstoffe auf ca. 25% reduziert werden. Die Veränderungen, die jetzt in den Blättern stattfinden, sind für Geschmack und Aroma des Schwarztees ausschlaggebend. Der Vorgang dauert ca. 2-5 Stunden, die Blätter nehmen nun eine kupferrote Farbe an.

**Trocknen:** Beim Trocknen werden die Blätter über Laufbänder bei einer Temperatur von ca 90° Celsius durch Heisslufttrockner transportiert. Der Feuchtigkeitsgehalt des Blattes sinkt auf etwa 3-4%. Der Vorgang dauert ungefähr 20-25 Minuten. Aus dem vorher kupferroten Teeblatt ist nun *schwarzer* Tee geworden.



**Sortieren:** Das Blattgut durchläuft nach dem Trocknen Schüttelsiebe, wodurch sich je nach Grösse des Blattes die entsprechenden Blattgrade ergeben.

## Grüner Tee



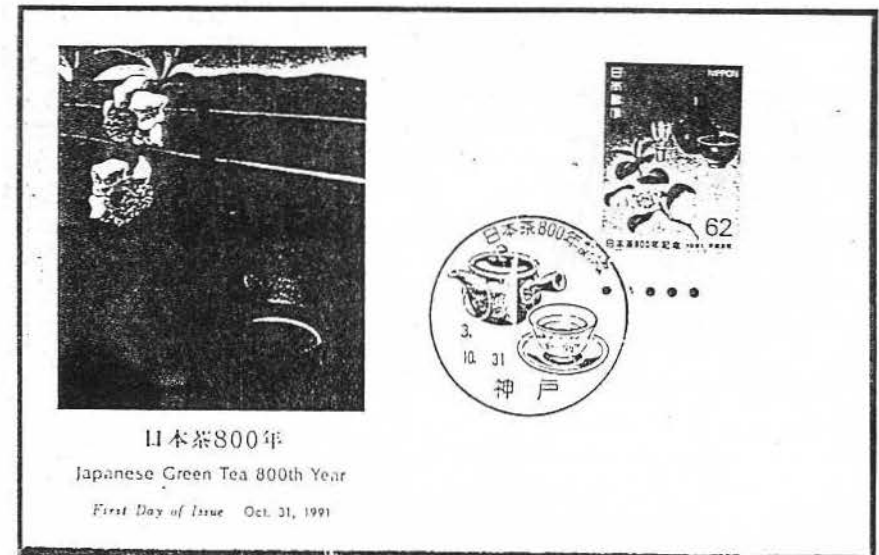
### Was ist grüner Tee?

Grüner Tee stammt von derselben Pflanze wie schwarzer Tee, jedoch werden die Blätter im Laufe der Verarbeitung (vor dem Rollen) heissem Dampf ausgesetzt. Dadurch kommt es zur Zerstörung der Tee-Enzyme und Tee-Fermente - und so bleiben die Blätter grün.



### Mineralien und Vitamine im grünen Tee:

- \* viel Vitamin C - macht widerstandsfähig gegen Erkältungskrankheiten
- \* viel Kalzium - Magenreinigungsfunktion, gegen Uebersäuerung
- \* weitere Mineralien und Spurenelemente, die in normaler Nahrung kaum enthalten sind: Phosphorsäure, Eisen, Natrium, Magnesium, Kupfer, Zink, Nickel, Karotin, die Vitamine A, B, B1, B12 und Spuren von Molybdänsäure, Fluor, Saponine, Tannin und Koffein.





## Richtige Zubereitung



\* Teekanne mit kochendem Wasser vorwärmen \* pro Liter 1 bis 2 Eßlöffel Tee in Kanne geben, mit siedendem Wasser übergießen \* maximal zwei Minuten ziehen lassen \* experimentieren, ob man mehr oder weniger Tee nimmt, den Tee selbst nicht oder nur gering süßen \* den zweiten oder dritten Aufguß probieren, diesen aber ca. 5 Minuten ziehen lassen.



**Drucksache**

**NORDEN**  
31.1.59

**Onno Behrends**  
Tee anbieten!  
Das ist Kundendienst!

**003**  
Deutsche Reichspost

*Fa*

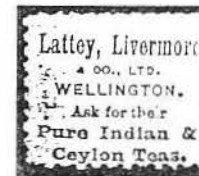
*Georg Sauskojus*

*Aelwenhorst 16*

*Bremer Straße 202*

**Onno Behrends**  
Tee-Import und -Großvertrieb  
NORDEN-Ostfriesland

## Medizinische Wirkungen



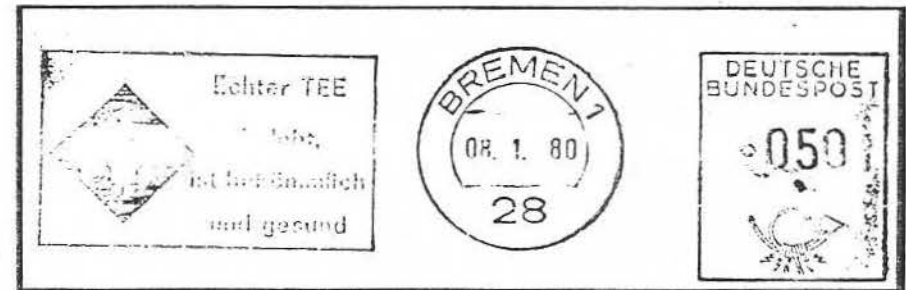
\* verlangsamt den Alterungsprozess - das Tannin im grünen Tee ist 20 Mal wirksamer als Vitamin E, das durch die Verminderung von Superoxyd den Alterungsprozess herabsetzt.

\* wirkt als Antikrebserzeuger - Katechin, im grünen Tee enthalten, hemmt die Bildung von Substanzen,

die eine Mutation von Körperzellen erzeugen und Krebs herbeiführen können. Grüntee hat eine stillende Wirkung auf Magenkrebs.

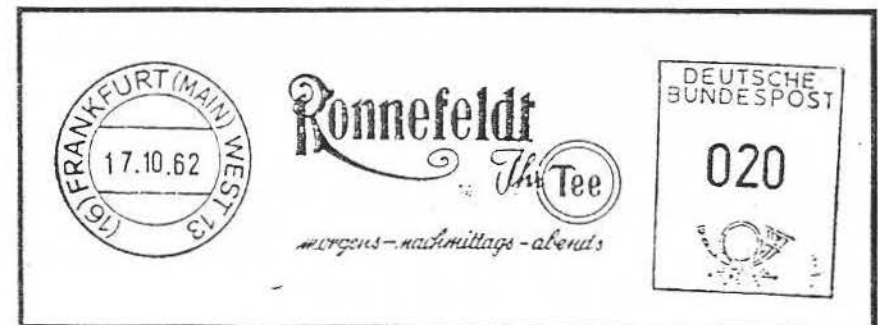
\* hohe Anteile an Zink, das in der Schwangerschaft benötigt wird, sind im grünen Tee enthalten.

\* der Fluorgehalt im grünen Tee ist so hoch, dass selbst ein Ausspülen des Mundes mit Grüntee nach den Mahlzeiten eine wirksame Methode ist, Karies zu verhindern



\* Grüntee enthält ein Enzym, das den Auslösemechanismus von hohem Blutdruck im Körper beeinflusst. Grüntee wirkt auch bei der Umwandlung von Cholesterin mit und beugt Arteriosklerose vor.

\* das Tannin im Grüntee geht eine chemische Verbindung mit Strontium 90 ein und verhindert die Aufnahme in den Körper um bis zu 30%. Das Strontium wird dabei statt sich im Körper anzureichern auf normalem Wege mit dem Tannin ausgeschieden.



## Stallgeruch schützt Kinder vor Heuschnupfen und Asthma !

Tageblatt (luxemburgische Tageszeitung)

Der bayrische Umweltminister Werner Schnappauf brachte das Ergebnis einer Studie auf den Punkt, nach der Bauernkinder deutlich weniger unter Asthma und Heuschnupfen leiden als Kinder aus der Stadt.

Der Grund ist jedoch nicht die saubere Landluft, sondern gerade die höhere Belastung mit Bakterien und Keimen, denen die Kinder von Landwirten ausgesetzt sind, wie die Leiterin der Studie, Erika von Mutius mitteilte.

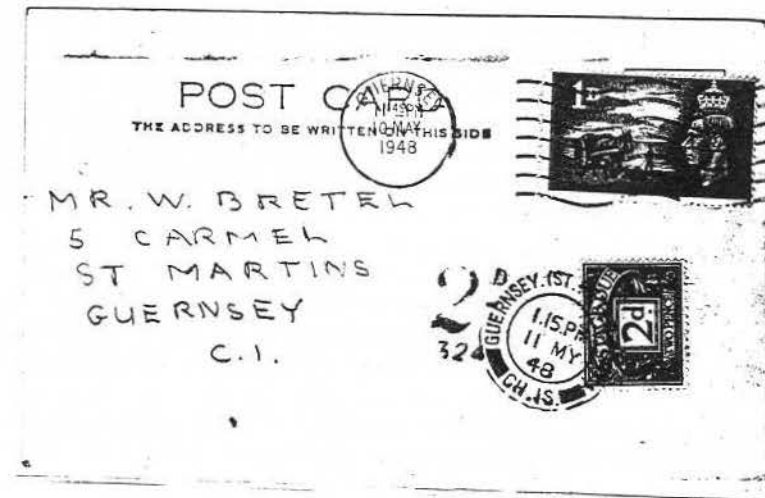
Denn diese Keime stimulieren in den ersten fünf Lebensjahren das sich ausbildende Immunsystem der Kinder. „Kinder müssen Infekte durchmachen“, erklärte Dietrich Reinhardt von der Kinderklinik der Universität München. Der Bauernhof könnte dabei als eine Art „Trainingslager“ dienen. Die Keime liefert laut Mutius vor allem der Mist. Weniger als eines von 2000 Kindern, die von ihren Müttern regelmäßig in den Stall mitgenommen wurden, bekommt der Studie zufolge eine der beiden häufigsten Allergierkrankungen Asthma und Heuschnupfen. Bei Kindern, die ohne Kontakt zum Bauernhof aufgewachsen sind, sind es dagegen 12 bis 16.

Mehr als 1200 Schulkinder zwischen sechs bis zwölf Jahren in der Umgebung von Kaufbeuren im Allgäu wurden bei der rund zweijährigen Studie untersucht. Kinder und Eltern sowohl von Bauernhöfen als auch aus der Stadt mussten laut Mutius Fragebögen ausfüllen. In Stichproben sei Blut zum Allergietest abgenommen worden. Schließlich seien in den Wohnungen Staubproben zur Bestimmung der sogenannten Endotoxine genommen worden, die Hinweise auf Bakterielle Belastung geben sollten.

Als bedeutendste Faktoren erwiesen sich den Angaben zufolge Dauer und Häufigkeit des Aufenthalts im Stall. Von Kindern, die bereits im ersten Lebensjahr oft im Stall gewesen seien, hätten nur 6% Bronchialasthma entwickelt – im Vergleich zu 12% der Kinder ohne Stallkontakt. Die Heuschnupfenrate betrage sogar nur 4% gegenüber 16%. „Je intensiver der Stallaufenthalt war, desto ausgeprägter war der schützende Effekt“, resümierte Mutius, die an der Kinderklinik der Universität München arbeitet. Dennis Nowak von der Poliklinik für Arbeits- und Umweltmedizin der Universität München wies darauf hin, dass es sich nur um einen vorbeugenden Effekt in den ersten Lebensjahren handele. Für diejenigen, die bereits an Allergien leiden, nützt ein Aufenthalt auf dem Bauernhof demnach nicht unbedingt etwas.

Doch gerade Familien mit Kleinkindern empfahl der bayrische Umweltminister Urlaub auf dem Bauernhof. „Stallduft ist gesund und härtet ab“, unterstrich der Politiker. Dagegen führe eine „übertriebene Hygiene eher zur Anfälligkeit“. So hätten bereits frühere Studien ergeben, dass in reichen Ländern allergische Erkrankungen viel verbreiteter seien als in armen Ländern mit geringem Hygienestand.

Laut dem Kinderarzt Reinhardt nahmen Allergien in den vergangenen Jahren deutlich zu. Doch während die Wissenschaft noch vor rund 20 Jahren davon ausgegangen ist, dass eine erhöhte Bakterienkonzentration sich negativ auf die Widerstandskraft von Kindern auswirkt, bewiese diese Studie nun das Gegenteil.



## Bauerngarten

von H. Ziegenbalg, Riesa-Weida

Duftende Kräuter, taufrisches Gemüse und ein Überschwang an altbekannten Blumen, so die landläufige Vorstellung von einem Bauerngarten. Ein kunterbuntes Miteinander von Zier- und Nutzpflanzen allein macht diese Schönheit vom Lande aber nicht aus.

Die ersten Bauerngärten entstanden, als unsere Vorfahren vor etwa 4000 Jahren sesshaft wurden und ihr eigenes Stückchen Land durch einen Zaun von den gemeinsam genutzten Feldern abgrenzten. Dort bauten die Germanen Erbsen, Linsen, Rüben und Feldsalat für den eigenen Tisch an. Für schmückendes Unwichtiges wie Blumen gab es damals weder Platz noch Zeit. Das änderte sich, als die Römer kamen. Sie brachten nicht nur ihr gewohntes Gemüse und Wurzelkräuter mit, sondern auch etwas für die Gesundheit und für's Auge. Überlieferte Schriften erwähnen Rosen. Lilien sowie gelbe, weiße und rote Viole.

Mit der Krise und dem Untergang des Weströmischen Reiches ging die Blumenpracht allerdings wieder dahin. Erst als Mönche über die Alpen ins Land kamen, um das Christentum zu verbreiten, wendete sich das Blatt wieder. Da sie selbst für ihre Nahrung sorgen mussten, waren Gärten geradezu eine Notwendigkeit. Innerhalb der schützenden Klostermauern wuchsen nicht nur Obst, Gemüse und Kräuter, sondern auch heilkräftige Pflanzen. Es fehlten in den Beeten weder Rosen und Lilien noch Ringelblumen, Veilchen und Schwertlilien oder Pfingstrosen. Die blühende Pracht und geordnete Anlage des Klostersgärtens dürfte manche Bäuerin, die bei den kundigen Mönchen um Arzneimittel bat, zutiefst beeindruckt haben.

Die ursprüngliche Grundform des Bauerngartens ähnelt denn auch verblüffend dem klösterlichen Vorbild. Zwei Hauptwege, die sich kreuzen, gliedern ein quadratisches oder rechteckiges Stück Land in vier große Beete. Akkurat geschnittener Buchs säumt ihre Ränder und verhindert, dass heftiger Regen die Erde wegschült. Jedes der großen Beete ist wiederum durch schmale Trittpfade in viele kleine Felder aufgeteilt, auf denen die Pflanzenarten getrennt voneinander wachsen. Sie lassen sich von den Pfaden aus bequem erreichen und bearbeiten, ohne dass man auf den Beeten selbst herumzu trampeln braucht.

Diese fast streng anmutende Aufteilung ist bis heute als Grundelement weitgehend erkennbar geblieben, obwohl der Bauerngarten von vielen späteren Richtungen der Gartenkunst- wie z. B. Burggärten, Herrschafts- und Schlossgärten- beeinflusst wurde. Die Aufteilung bringt Klarheit, Übersicht und praktische Ordnung in ein scheinbares Durcheinander von „Kraut und Rüben“. Geblieben ist auch die Verwendung natürlicher Baumaterialien wie Kies, Sand oder Steine für die Wege, Hecken oder Holz für die äußere Begrenzung. Rankende Rosen, Clematis oder duftendem Jelängerjelieber (Geißblatt) geben Bögen aus Holz oder Schmiedeeisen Halt und Stütze. Beton und

Plastik haben im Bauerngarten nichts zu suchen. Auch der Maschendrahtzaun nicht.

Die Blumen des Bauerngartens müssen vor allem widerstandsfähig und pflegeleicht sein. Zimperliche, krankheitsanfällige, überzüchtete Pflanzen, die ständig gepöppelt werden wollen, scheiden von Anfang an aus. Sie müssen sich daneben gut mit den Nachbarn vertragen und sich harmonisch in die Pflanzengemeinschaft einfügen. Sind diese Voraussetzungen erfüllt, haben neben den historischen Bauernblumen durchaus auch jüngere Arten einen Platz im Bauerngarten verdient.

### Bauerngärten kommen in Mode

Auch wenn sie sich im Laufe der Jahrtausende den häufig wechselnden Modeströmungen angepasst haben, widerspiegeln Bauerngärten bereits vorgeschichtliche Gartenkulturen. Kohlrüben, Karotten, Bohnen, Erbsen oder Linsen wurden von unseren Urahnen einst von anderen Feldfrüchten abgesondert, in der Nähe ihrer Wohnstätten angelegt und vor dem frei herumlaufenden Vieh durch einen stabilen Flechtzaun gesichert.

Üblich war auch der Anbau von Schlehen, Weißdorn, wilden Äpfeln und Birnen sowie von Nüssen, die auf Vorrat gesammelt wurden. Gartenkressen, Rettich und Lauch boten eine wertvolle Bereicherung der Mahlzeiten. Kräuter, wie Pfefferminze, Dill und Kamille wurden getrocknet, für Tee und gelegentlich als Medizin verwendet. Die Gundelrebe half bei Entzündungen bei Schwertwunden, Lilientinkturen gegen Schmerzen aller Art, und Schafgarbe verwendete man vorwiegend zum Blutstillen.

Fasern gewannen die Vorfahren aus weißem Gänsefuß, Kornblumen und Sumpf-Labkraut, blaue Textilfarbe aus dem Waid und gelbe Farbe aus der Reseda. Auch „nutzlose“ Pflanzen gab es schon in den Urzeitgärten: purpurne Veilchen und weiße Lilien, wie es in überlieferten Liedtexten heißt. Kaiser Karl der Große (742 – 814) forderte in seiner Landgüterverordnung von 795, dass an allen Königshöfen Kräutergärten anzulegen sind. Böten sie doch Nahrung, Arznei und Fasern für Kleidung, hieß es im Kommentar.

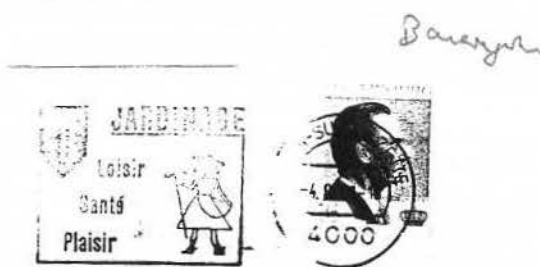
Schaut man sich heute in mittelalterlichen Klöstern und Burgen um, findet man, trotz aller Beengtheit, die hinter den hohen Mauern herrscht, überall ein Plätzchen für eine grüne Oase. Von heute etwa 300 bekannten Gartenpflanzen, ließ Karl der Große bereits ein Drittel in seinem „Capitulare de Villis“ aufführen.

Die klassische Form eines Bauerngartens bildet, wie schon beschrieben, ein gerades Wegkreuz, dessen vier symmetrische Viertel von niedrigen Hecken, oft Buchsbaum, umgeben waren. In der Mitte wurde ein Rondell angelegt, in dem ein Brunnen stand. Später pflanzte man an seine Stelle auch Blumen. Diese Gestaltungsform blieb über eintausend Jahre erhalten und ist auch heute noch zu finden. Bei den meisten Bauern-

gärten haben es jedoch die Wasserleitung und der Gartenschlauch geschafft, dass die Beete zur Beregnung quer zu den Gartenwegen angelegt werden.

In die vier Viertel des klassischen Bauerngarten kamen Gemüse und Kräuter, die robust, winterhart und leicht zu vermehren waren. Dazu gehörten Mohn, Mangold, Zwiebel, Sellerie, Rot- und Weißkohl, später auch Kartoffeln. In der Renaissance und Barockzeit bestimmten vorwiegend Zierpflanzen die Pflanzencarens. Aus Amerika und aus dem Orient fanden viele neue Pflanzen den Weg in deutsche Gärten. Aber es verging eine relativ lange Zeit, bis sie volle Anerkennung fanden. Die Kartoffel benötigte fast 300 Jahre um heimisch zu werden. Tomaten schafften es erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Tulpen, Narzissen, Nelken, Dahlien und Flieder hatten es da leichter.

In vielen Bauerngärten entdeckt man heute Gewächshäuser und Frühbeete. Mit grossem Erfolg werden darin Zucchini, Paprika und Auberginen- also ausgesprochene Südkulturen- angebaut. Egal was auch immer, die Hauptsache ist, das Gärtchen bringt seinem Besitzer frische Vitamine und erholsame Stunden. Ebenso wäre eine gewisse Toleranz gegenüber Unkraut und Schädlingen empfehlenswert, durch Verzicht auf chemische Pflanzenschutz- und Düngemittel. Da hilft sich die Natur nämlich selbst. Ist der Garten giftfrei, stellen sich bald Insekten und Vögel ein, die unter den Gartenschädlingen ganz entschieden aufräumen.



## Eine Kartoffelgeschichte oder wie die Kartoffel nach Sachsen kam

von H. Ziegenbalg, Riesa-Weida

Heute weiß vermutlich jeder Mensch, dass die Kartoffel mit der kolonialen Eroberung Amerikas zu uns kam. Der Weg der Kartoffel in die deutschen Kochtöpfe war damit aber noch lange nicht vorgezeichnet. Das Volk musste auf die Ankunft der Kartoffel in ihrem Suppentopf noch wenigstens zwei Jahrhunderte warten.

Bei der Anlage von Gärten mit einheimischen und vor allem fremden Zier- und Nutzpflanzen sowie Bäumen, Blumen und Kräutern, Obstgewächsen (einschließlich dem, was wir heute unter Gemüse verstehen) und Wurzelwerk, wollten Fürsten, reiche Bürger und Gelehrte „zum Lob und Preis dem allmächtigen Gotte“ (Surentius Scholtz, Breslau 1585) sowie sich selbst und den Besuchern zur „Freud und Ergötzlichkeit“ kunstvoll zur Anschauung bringen, wie „herrlich und zierlich“ der Schöpfer „dies Gewächs bekleydet und ordiniert“ hat (Josef Furtenbach, Ulm 1641). In der Auswahl der Pflanzen und in der Gartenarchitektur richteten sie ihren Blick vor allem nach Italien, das auf Grund seiner außerordentlichen Handelsbeziehungen zum Orient und seines mediterranen Klimas mit Bizarren und köstlichen Naturgewächsen jeglicher Couleur aufwarten konnte. Ferner man diese in universellen Kunstwerken gleichenden Gärten mit variationsreich geometrisch gegliederten Beeten und Terrassen, Laubgängen, Pavillions, Brunnen, Wasserkünsten, Grotten, antiken Skulpturen und mechanischen Theatern nahezu rauschhaft zelebrierte. Hiervon gibt vor allem der Garten der Villa d'Este in Tivoli ein herausragendes Beispiel. Über den Klerus und dynastische Verbindungen (z.B. Haus Medici) bestanden Brücken von Italien nach Spanien und zur neuen Welt. So mischte sich in den prächtigen italienischen Gärten schließlich auch der Duft orientalischer Blumen und Gewürze mit dem Duft der wohl aus Spanien hereingebrachten Kartoffel.

Nachweislich gelangte die Kartoffelpflanze über den Umweg Italien gegen Ende des 16. Jahrhunderts als botanische Rarität an einige deutsche Fürstenhöfe, die sie wiederum an befreundete Höfe, darunter den Kurfürstlich-sächsischen Hof in Dresden weitergaben.





Der Botanikprofessor aus Leiden (Niederlande) Charles de Secluse, genannt Clusius, berichtet 1601, dass er die Kartoffelpflanze 1588 in Hessen kennen gelernt und so gleich gezeichnet habe und dass sie in Italien schon als Nutzpflanze angebaut wurde.

Kurfürstin Anna (1532 – 1585) unterhielt ihr eigenes Lustgärtlein hinter ihrem Wohn-gemach auf dem Schloss zu Dresden. Sie widmete sich passioniert der medizinischen Heilkunst sowie der Kochkunst, wovon nicht zuletzt entsprechende selbstverfasste Schriften zeugen. Die Aufnahme später beliebter Zutaten der Kartoffelsuppe in Sachs-en- Muskat, Majoran, Basilikum und Ingwer- verdanken wir heute Kurfürstin Anna. Kurfürst Christian I., wandte sich damals gezielt an seinen Verwandten Landgraf Wilhelm IV. von Hessen, ihm Pflanzen für die Zurichtung seines Gartens zu überlas-sen, wobei er ihm als Gegengabe unterschiedliche Bergstufen überließ. Unter den vom Gärtner aus Hessen überbrachten Pflanzen befand sich auch die Kartoffel. Diese wur-de vom Landgraf wie folgt beschrieben: „ Wir überschicken ... ein Gewächs, so wir vor wenig Jahren aus Italien bekommen, unndt Taratouphli genannt wirdt, dasselbe wechst in der Erdenn, unndt hatt schöne Blumen gutten Geruchs, unndt undenn ahn der Wurzelnn hatt es viele Tubera henken, diesselbige, wenn gekocht werdenn, seindt so gahr anmutig zueßen ...!“.

Der in diesem Brief gebrauchte Begriff Taratouphli, später in Tartuffeln eingedeutscht, beruhte auf der lediglich äußerlich wahrgenommenen Verwandtschaft mit den delika-ten italienischen Trüffelpilzen. Zur Abgrenzung von den schwarzen Trüffeln, „welche bloße Erdschwämme sein“ (Zedler 1744), bezeichneten die Italiener später als Tartuffo bianco (vergl. Grimms Wörterbuch 1873). Aus der Tartoffel ist in Deutsch-land schließlich die Kartoffel geworden. In einigen Gebieten wurde die Kartoffel auch Erdapfel und ähnlich genannt, der so in einigen Gebieten noch heute so gebraucht wird.

Der eigentliche Siegeszug der Kartoffel nahte jedoch von ganz anderer Seite. Der als „Soldatenkönig“ in die Geschichte eingegangene Friedrich II. von Preußen machte sich die Weisheit „mit hungrigen Mägen sei kein Krieg zu gewinnen“, zu eigen und zwang mit dem sogenannten Kartoffelbefehl von 1756 die Bauern in seinen Landen zum Anbau von Kartoffeln. Dazu wurden sogar die Saatkartoffeln kostenlos verteilt. Gesiegt hatte damals nicht nur der Preuße, sondern auch die Kartoffel, deren rasche Verbreitung nun nicht mehr aufzuhalten war.



## Der italienische Wein

von Maurizio Rocci, Kirchheim

Italien gilt bei einigen noch als das Land, aus dem hauptsächlich einfache Weine kom-men. Dabei hat das Land schon immer -allerdings nur in geringen Mengen- edle Tropfen hervorgebracht, die sich mit den großen Weinen der Welt messen konnten.

Zwischen 1816 und 1966, dem Jahr, als die neuen DOC- und DOCG-Gesetze in Kraft traten, vollzogen sich in den Weinbergen und Kellern Italiens große Veränderungen. Trockene haltbare Rotweine kamen um die Mitte des 19. Jh.'s auf, nachdem Louis Quadrat französische Techniken nach Barolo brachte, die sodann von Bettino Ricasoli auf den Chianti abgestimmt wurden. Um Asti entstand eine Schaumweinindustrie, als Carlo Gancia das Champagnerverfahren einführte. Die Toskana, Piemont, Venetien und andere wichtige Weinbaugebiete richteten sich auf den internationalen Geschmack und die neu erwachsenden Märkte im In- und Ausland ein.

Gerade aber als der italienische Wein Prestige zu gewinnen begann, machten Mehltau und Reblaus die neuen Qualitätskonzepte zunichte. Zahllose alte Rebsorten starben an den beiden Plagen; wie groß ihr Wert wirklich war, wird man nie wissen. Fremde, vor allem französische Rebsorten ersetzten sie in vielen Teilen des Landes, und was an traditionellen Sorten von Wert übrig blieb, musste wegen der großen Nachfrage nach Verschnittwein den gleichgültigeren aber ertragreicheren weichen. Vor allem im Süden wurden neue Anbauflächen dafür angelegt. Nach dem 2. Weltkrieg überflügelte Italien Frankreich und wurde mit über 77 Mio. Hl im Jahr gegenüber 71 Mio. Hl in Frank-reich das größte Weinerzeugerland der Welt, aber auch zum größten Lieferant von Massenwein. Diese Billigprodukte in ausgefallenen Flaschen brachten zwar hohe Ge-winne, doch sie hängten dem italienischen Wein ein billiges Image an.

Der italienische Weinexport ist in den letzten 30 Jahren stetig gestiegen. Der Anstieg ist vor allem auf die Umstellung auf Monokulturen und die Intensivierung der Anbau-methoden zurückzuführen. Gezielte Klonenselektion der Reben, zunehmende Düng-ung im Weinberg und die Entwicklung neuer Erziehungsformen haben die Erträge in die Höhe schnellen lassen. Der chemische Pflanzenschutz hat zugleich das Risiko von Ertragsausfällen gemindert. Hinzu kommt, dass auch die Methoden der Weinbereitung technisch verbessert wurden. Vor allem die Mostausbeute bei der Kelterung in größer geworden. All das hat die Qualität des Weines nicht verbessert. Im Gegenteil. Von der Jahresmenge werden durchschnittlich knapp 30% destilliert, also weit mehr in anderen Ländern. Damit bewegt sich der italienische Weinüberschuss in einer Größenordnung, die der gesamten Weinproduktion Spaniens entspricht.

Früher waren lediglich Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Barolo, Barbaresco und Vino Nobile di Montepulciano verbreitet: große noble und schwere Rotweine. Piemont und Toskana waren als DOC-Gebiete ein Begriff, vielleicht noch Venetien

und Umbrien. Diese Weine gelangten jedoch zu einer begrenzten Liebhaberschaft, die nicht von einer neuen, modernen Tendenz Ende der 70er Jahre erfasst wurden: der Weg zu leichten, frischen, fruchtigen und duftigen Rot- und Weißweinen. Also zu einer Art, die jene Regionen kaum bieten konnten.

Die große Chance für weitere DOC-Zonen wurde geboten. Und genutzt vor allem von Regionen, die bisher in einem Dornröschenschlaf versunken waren und sich in aller Stille auf die große Revolution in Italien vorbereitet hatten. Das Friaul gehört da an erster Stelle dazu, Südtirol ebenfalls. Der Behauptung, dass Italien keine großen trockenen Weißweine von Format hervorbringt, verlor mit den modernen Weinen aus dem Friaul seine Gültigkeit. Frisch, fruchtig, jugendlich und mit ausgeprägtem Charakter - so könnte man die klassischen Weißweine aus dem Friaul am einfachsten beschreiben.

Heute heißt es, der italienische Wein sei besser denn je. Die jüngsten Fortschritte haben jedenfalls dem Weinland, dessen Potential bis ins letzte ausgebeutet worden ist, wieder neuen Respekt eingetragen.

Quelle: Hugh Johnson, Der große Weinatlas  
Jens Prieve, Italiens große Weine  
Jörg Scheidegger, Gesamtwerk italienischer Wein (Band 1 + 3)

### Suche:

Für Motivsammlung „Rübenzucker“: Freistempel der Zuckerfabriken Frankenthal und Worms, sowie folgende 2 Marken: Irak Mi.-Nr. 217 und Nord-Korea Mi.-Nr. 197 \* oder O.

Zuschriften an: Erwin Roos  
Lindenstrasse 13  
D-61209 Echzell

Tel.: 06008 / 395

### Anmerkungen zur „Hex vom Dasenstein“

von Kurt Buck, Rottweil

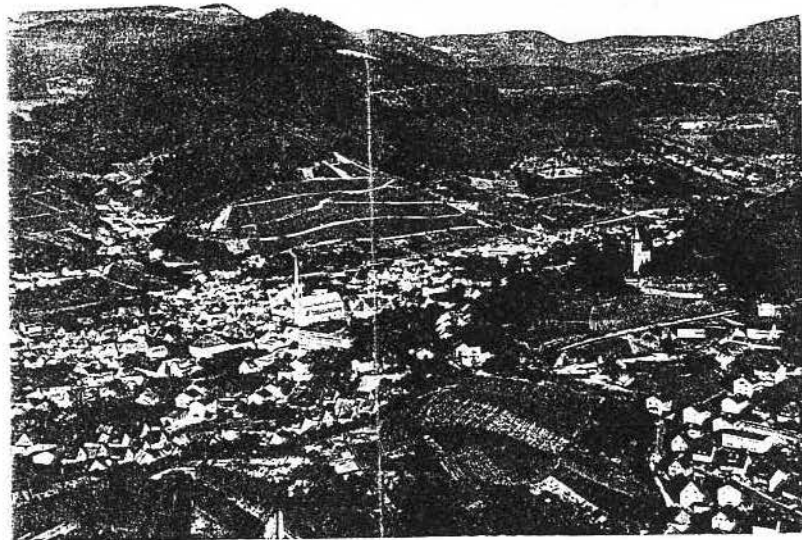
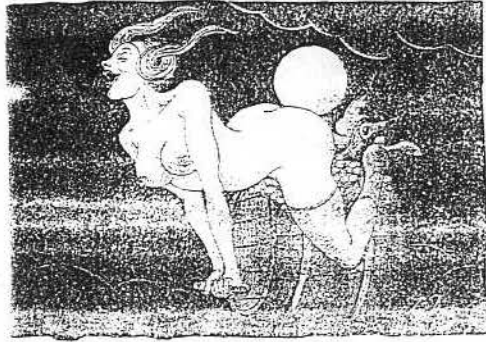


Kappelrodeck im Schwarzwald ist als Wein- und Ferienort bekannt. Der Burgunderwein „Hex vom Dasenstein“ hat dort eine Sage als Namenspaten.

Auf Rodeck litt vor langer Zeit  
ein Burgfräulein viel Herzeleid'.  
Es liebte einen Bauernknab'  
drum jagdt' der Ritter es hinab.  
Die Arme haust im Dasenstein  
und pflanzte ringsumher sich Wein.  
Doch als sie hässlich war und alt  
man eine Hexe sie gar schalt.  
Drum übte sie manch tollen Streich  
beim Dasenstein im Rebbereich.  
Und hauste in dem Felsenloch  
nach vielen Jahren noch.  
Der Wein von dort nach ihr genannt  
ist heut bekannt im ganzen Land.  
Das ist die „Hex vom Dasenstein“  
ein köstlicher Burgunderwein.  
„Er hat 'ne Hexe“, sagt man wohl,  
trinkt einer mehr noch als er soll.  
So herrscht die „Hex vom Dasenstein“  
auch heute noch im Kappler Wein.

Volksmund

Der Künstler Toni Ungerer schuf für die Winzergenossenschaft Kappelrodeck auch Etiketten, auf denen die „Hex vom Dasenstein“ in phantasievoller Art dargestellt ist.



## Der Pilz des Jahres 2002 ist ein Giftpilz

von Roger Thill, Marmer

(dpa). - Einer der gefährlichsten Giftpilze, der Orangefuchsig-Raukopf (*Cortinarius orellanus*), ist der deutsche Pilz des Jahres 2002. Jeder Pilzsammler sollte diesen Pilz kennen, um unliebsame Überraschungen zu vermeiden, erklärte die Deutsche Gesellschaft für Mykologie zur Begründung. Die unauffällige Art mit dem lateinischen Namen *Cortinarius orellanus* gehöre zu den gefährlichsten Giftpilzen Europas. Der in trockenen Laubwäldern wachsende, orangebraune Pilz aus der Gattung der Schleierlinge rangiert auf der Skala der lebensbedrohenden Arten gleich mit den gefürchteten Knollenblätterpilzen. Er wurde von unvorsichtigen Pilzsammlern schon mit dem Hallimasch oder sogar dem Pfifferling verwechselt. Erst in den 50er Jahren erkannten polnische Wissenschaftler, dass das Gift, das Orellanin, die Nieren schädigt und für viele Todesfälle verantwortlich ist. Tückischerweise treten Symptome erst nach 3 – 14 Tagen auf. Gleichzeitig warnte die Gesellschaft vor dem Verzehr des beliebten Speise- und Marktpilz Grünling (*Tricholoma equestre*). Er hat nach einer französischen Studie in zwölf Fällen zu einer gefährlichen Muskelschwäche geführt, die in drei Fällen tödlich endete. (New England Journal of Medicine, Bd. 345, S. 798 – 802 vom 13.08. 2001). Nach Ansicht der Gesellschaft müssen dazu noch weitere Studien vorgenommen werden, die Pilzmaterial aus Deutschland einbeziehen. Zumindest vorläufig sollten aber auch hier gesammelte Grünlinge nicht mehr gegessen werden.



## Probiotische Bakterien und Vitalstoffe stärken den Darm und das Immunsystem

aus Revue (luxemburgische Wochenzeitschrift)

Wenn wir Nahrung zu uns nehmen, so tun wir das nicht nur, um den Hunger zu stillen und unseren Gaumen zu erfreuen. Die Nahrung muss im Magen und im Darm zerlegt und so aufgeschlossen werden, dass unser Organismus sich daraus alle lebenswichtigen Stoffe holt, die er braucht, um gesund und fit zu bleiben. Die optimale Auswertung der Nahrung ist aber nur dann möglich, wenn die Darmflora -die Welt der positiven und guten Bakterien- in Ordnung ist.

Wenn nämlich im Darm die krankheitserregenden, negativen Bakterien die Oberhand gewinnen, dann ist unsere Darmflora gestört. Das bedeutet: Unser Immunsystem ist geschwächt. Magen und Darm können aus der Nahrung die für uns wichtigen Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und andere Substanzen nicht aufnehmen oder selbst produzieren.

Damit es erst gar nicht soweit kommt, sollte man mehrere wichtige Massnahmen beachten:

- wir müssen uns gesund und ausgewogen ernähren
- wir sollten Stress aus dem Weg gehen und regelmäßig körperliche Bewegung haben
- wir sollten dem Körper helfen, das gute Darmmilieu zu unterstützen, indem wir gezielt positive Bakterien zuführen. Das sind probiotische Milchsäure-Bakterien-Kulturen. Dazu gehören der Lactobacillus acidophilus, das Bifidobacterium bifidum und das Bifidobacterium langum.
- Wir sollten aber auch dafür sorgen, dass unser Organismus mit lebensnotwendigen Vitaminen und 14 Mineralstoffen und Spurenelementen versorgt wird. Das sind die Vitamine B1, B2, B6, B12, Folsäure, Niazin, Biotin, Pantothen säure, Vitamin C, A und die Vorstufe Betakarotin, die Vitamine D, E und K. Das sind die Mineralstoffe Kalzium, Magnesium, Kalium, Natrium Phosphor und Chlorid sowie die Spurenelemente Kupfer, Mangan, Zink, Chrom, Molybdän, Silicium, Jod und Selen.

Einseitige, eine nicht ausgewogene Ernährung und Nahrungsmittel, die auf nährstoffarmen Böden produziert wurden und durch zu langen Transport und falsche Lagerung viele wichtige Substanzen nicht mehr enthalten, haben zur Folge, dass wir zu wenig lebenswichtige Stoffe aufnehmen und eine gestörte Darmflora mit zu wenig positiven Bakterien besitzen. Das ist auch die Erklärung dafür, dass so viele Menschen Verdauungsprobleme haben und mitunter sehr krankheitsanfällig sind.

Wer nun in vergangener Zeit die Absicht hatte, die mangelhafte Ernährung aufzuwerten, der konnte sich auf der einen Seite aus speziellen Joghurts mit positiven Darmbakterien versorgen und musste für sich persönlich ein umfangreiches Vitamin- und Mineralprogramm zusammenstellen. Nun haben Ernährungswissenschaftler mit der Bion3-Substitution eine Lösung gefunden.

## Niederschrift

über die Jahreshauptversammlung der  
Motivgruppe ARGE Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft e.V.  
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.  
am 27.10.2001 im Hotel Novotel in Sindelfingen

### Tagesordnungspunkt 1: Begrüßung und Eröffnung

Um 14.15 Uhr eröffnet der Vorsitzende Roger Thill die Jahreshauptversammlung und begrüßt die anwesenden Mitglieder. Er stellt fest, dass frist- und formgerecht eingeladen wurde.

### Tagesordnungspunkt 2: Wahl des Protokollführers

Zum Protokollführer wird Hans-Dieter Wolf gewählt.

### Tagesordnungspunkt 3: Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder

Es wird weiter festgestellt, dass 15 stimmberechtigte Mitglieder anwesend sind.

### Tagesordnungspunkt 4: Bericht des Vorstandes

Vorsitzender Roger Thill gibt einen Überblick über die Aktivitäten im Berichtszeitraum.

Er berichtet von einem guten Auktionsverlauf. Das Jubiläumshft zum 25 jährigen Bestehen der ARGE ist gut angekommen; ein besonderer Dank hierfür gilt Herrn Kaczmarczyk, der das Jubiläumshft einschließlich der Chronik erstellt hat.

Die ARGE beteiligte sich an der NAPOSTA in Wuppertal, bei der das Mitglied Erwin Roos durch einen Vortrag zu den Aktivitäten beigetragen hat. Bei der EXPHIMO in Bad Mondorf wurde das Ziel 25 Sammlungen von ARGE-Mitgliedern auszustellen erreicht. Die Veranstaltung konnte einen regen Besuch verzeichnen; ein Wermutstropfen war lediglich die strenge Bewertung durch die Juroren. Weiterhin beteiligte sich die ARGE am Deutschen Philatelistentag in Bad Dürkheim, wobei der Stand der ARGE auf wenig Resonanz stieß.

Bei der Erstellung des letzten Mitteilungsheftes gab es Probleme durch den Konkurs der bisherigen Druckerei sowohl des Ausfalls der Technik bei Frau Weber.

Insgesamt war es für die ARGE ein ereignisreiches Jahr, in dem es an Arbeit nicht gemangelt hat. Für 2002 stehen Beteiligungen an der WORMATIA im Mai in Worms sowie im Oktober in Sindelfingen auf der Tagesordnung. Mit einem Dank an die Vorstandsmitglieder und sonstigen Mitarbeiter sowie die Autoren des Mitteilungsheftes und einem Glückwunsch an erfolgreiche Aussteller schließt Roger Thill seinen Jahresbericht.

### Tagesordnungspunkt 5: Bericht des Kassierers

Horst Kaczmarczyk berichtet über die Einnahmen- und Ausgabenstruktur und weist auf die geordneten finanziellen Verhältnisse der ARGE hin.



### Tagesordnungspunkt 6: Bericht der Kassenprüfer

Die Kassenprüfung wurde durch die Mitglieder Paul Faten und Klaus Wobser am 27. Oktober 2001 in Anwesenheit des Kassierers Horst Kaczmarczyk durchgeführt.

Die Kassenprüfer berichten, dass das vorgelegte Journalbuch sowie die Belege, davon insbesondere die Reisekostenabrechnungen und größere Ausgaben geprüft wurden. Die Eintragungen wurden korrekt durchgeführt; die Belege waren vollständig vorhanden. Einnahmen und Ausgaben waren nachzuvollziehen.

### Tagesordnungspunkt 7: Entlastung des Vorstandes einschließlich Kassierer

Auf Antrag von Frau Addicks wird der Vorstand einstimmig entlastet.

### Tagesordnungspunkt 8: Verschiedenes

Zur Auktion führt Horst Kaczmarczyk aus, dass dies eine umfangreiche Aufgabe sei. Daher stelle sich die Frage, ob die Auktion nur noch alle zwei Jahre durchgeführt oder mit Helfern der Jahresrhythmus beibehalten werden könne. 2002 wird Kaczmarczyk die Auktion organisieren, für 2003 müssten noch Wege gesucht werden.

Es wird beschlossen Frau Weber einen Zuschuss von 150 DM zur Anschaffung eines Druckers zu gewähren. Erste Überlegungen für ein Redaktionsteam werden diskutiert.

Die ARGE hat derzeit 162 Mitglieder (8 mehr als im Vorjahr). Es wird einstimmig beschlossen zwei Mitglieder wegen Nichtzahlung des Beitrages auszuschließen. Zwei weitere Mahnungen laufen noch.

Sindelfingen, den 28. Oktober 2001

Klaus-Dieter Wolf  
Schriftführer

Roger Thill  
1. Vorsitzender



BRT Hulpverleners  
St 39  
Eugène Jozef  
Bunsel 5

Paul Jenbergers  
Laboratorium  
für  
Kefir- und Joghurtfermente  
in  
Bern



empfehl. zur täglichen Einnahme  
Kefirpastillen, ohne Zucker  
Kefirpastillen mit 0,1 Fer. lact.  
Kefirpastillen mit 0,0000 Pro O<sub>2</sub>  
Joghurttabletten: concentr. Joghurt  
Joghurt-Maya: zur Herstellung von  
Joghurt. Proben und Eit. frei  
Joghurtol: für 100 Por-  
tionen Joghurt

Herrn Dr. med.  
Wid. Frank  
Balk, Arg.  
Friedl.  
Freidenbergstr.

Man nimmt in Form einer einzigen Nahrungsergänzung die probiotischen helfenden Darmbakterien, 13 Vitamine und 14 Mineralstoffe gemeinsam auf. Eine Tablette am Tag genügt: Die probiotischen Bakterien aktivieren die körpereigenen Bakterien, machen sie stark gegen Krankheitserreger im Darm. Und die Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente beheben den Mangel an Vitalstoffen, der durch die gescheächte Darmflora allmählich entstanden ist.

Ein rundum gesunder Mensch wird das nicht brauchen. Die neue Therapie ist aber ideal für ältere Menschen, Menschen, mit einem schwachen Immunsystem, für Schwangere, stillende Mütter, für Raucher, Stressgeplagte sowie für all jene, die viel Sport treiben. Die Kombination von probiotischen Bakterien mit Vitaminen und Mineralstoffen kann Verstopfung und Pilzkrankungen vorbeugen, hebt das allgemeine Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit.

### Gentest für „gefälschte Trüffeln“

aus Luxemburger Wort (Luxemburgische Tageszeitung)

Italienische Forscher haben einen Gentest entwickelt, um „gefälschten Trüffeln“ auf die Spur zu kommen. Es handelt sich um eine spezielle Sonde, die herausfindet, ob das Knollengewächs die genetische Struktur der wertvollen weißen Trüffel aus dem Piemont aufweist. Die Wissenschaftler des Zentrum für Pilzkunde in Turin wollen damit verhindern, dass Trüffelfreunde für minderwertige Importprodukte horrenden Preise zahlen müssen.

Das staatliche italienische Fernsehen berichtete, vor allem aus China, Osteuropa und Afrika seien in letzter Zeit „falsche Trüffeln“ auf den Markt gekommen. „Bisher war es leicht möglich, dass ein Kunde für den Preis einer echten Trüffel aus Alba eine minderwertige ausländische Knolle kaufte“, meinte eine Forscherin. Die weiße Trüffel aus dem Piemont wird derzeit zu umgerechnet 230 Euro pro 100g gehandelt. Schuld an den Spitzenpreisen sei die Trockenheit des vergangenen Sommers. Eines der beliebtesten Gerichte der Region sind Tagliatelle mit Trüffeln.



### „Gout“ – Geheimnis des Camembert gelüftet

aus Luxemburger Wort

(dpa). - Zähflüssige Camemberts schmecken besser. Diese Gourmetweisheit haben französische Forscher jetzt wissenschaftlich untermauert. Sophie Nicklaus und Kollegen vom französischen Agrarforschungsinstitut in Dijon nahmen Camemberts in verschiedenen Reifestadien systematisch auseinander, berichtet das britische Wissenschaftsmagazin „New Scientist“ (Nr. 2300, S. 22)

Demnach sollen Enzyme aus der Schimmelschicht nicht nur für die Entstehung der delikaten Bitterstoffe sorgen. Die Eiweißverbindungen zerlegen bei diesem Prozess auch Proteine und Fett, wodurch der Käse seine zähflüssige Konsistenz bekommt. Die intakte Protein-Struktur sorgt für die Festigkeit von unreifem Camembert. Die meisten Aromastoffe des Käses sind wasserlösliche Moleküle, fanden die Franzosen, deren Originalarbeit im Fachblatt „Journal of Agricultural Food Chemistry“ (Bd. 49, S. 2930) erschienen ist.

Trotz detaillierter Analyse gelang es den Käse-Forschern nicht, einen Camembert mit zufrieden stellendem Aroma aus den einzelnen Komponenten wieder zusammen zu setzen. Der Test-Käse schmeckte salziger und weniger bitter als erwartet. „Die Struktur des Produkts hat einen Einfluss auf den Geschmack“, erläuterte Nicklaus. Selbst gerieben schmeckt normaler Camembert bereits salziger.



## Wenn Medikamente bei Pilzinfektionen versagen

aus Tageblatt (Luxemburger Tageszeitung)

Wissenschaftler der Universität Würzburg haben eine mögliche Ursache für das nicht seltene Versagen von Medikamenten bei Pilzinfektionen entdeckt. Gerade abwehrschwächte Menschen wie HIV- oder Krebspatienten sind bei einer Pilzinfektion auf eine wirksame Behandlung angewiesen, um lebensgefährliche Komplikationen zu vermeiden. Immer wieder kommt es jedoch vor, dass die wenigen zur Verfügung stehenden Arzneimittel nicht mehr gegen Pilze wirken.

„Häufig werden Pilze dadurch resistent, dass sie das Medikament einfach wieder aus der Zelle hinaus pumpen“, berichten die Forscher. Haben die Pilze den Medikamentenkontakt überstanden, werden sie gegen weitere Behandlungen mit der Substanz unempfindlich. Die Wissenschaftler fanden nun heraus, dass bei den krankheitserregenden, resistent gewordenen Pilzen wie beispielsweise *Candida albicans*, ein bestimmtes Gen aktiv ist, das den Pumpenmechanismus steuert.

Wie die Aktivierung des Gens genau abläuft, ist zwar noch unbekannt, doch hoffen die Forscher, in Zukunft das Gen ausschalten und das Herauspumpen von Medikamenten aus der Pilzzelle verhindern zu können.



ANTIBIOTIKA



FORSCHUNG · PRODUKTION



## Ganzsachenkarte Norwegen, Porto bezahlt, mit Pilzmotiv

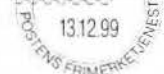


Postmark: 1998, Norwegen  
 Illustration: Jürgen Kasper  
 Künstler: Hans-Jürgen Degen, Fritz Eger, Dr. G. A. G. A.

*God jul  
og godt nyttår!*

*Merry Christmas  
and a happy New Year!*

*Frohe Weihnachten  
und ein gutes Neues Jahr!*



Roger Thill  
29, Rue Paul Binsfeld  
L-8119 Bridel  
9000 Luxembourg

## Pilzzucht – eine echte Herausforderung

H.-P. Neukom, c/o Kantonales Labor, SZP/BSM 2001

Die Aufzucht von Speisepilzen ist von alters her eine interessante Herausforderung. Gewisse Speisepilze, wie z. B. der Zuchtchampignon, der Shiitake oder der Austernseitling lassen sich industriell als auch für den Hobbyanbauer relativ einfach kultivieren. Für kommerzielle Zwecke werden weltweit Jahr für Jahr große Mengen (einige Mio Tonnen) Zuchtpilze produziert und verspeist.

Der Pilzanbau ist jedoch im Wandel begriffen. Die Zucht von Speisepilzen beschränkt sich heute nicht mehr nur auf Spezialbetriebe. Vielfach werden Pilze im Nebenerwerb oder als beliebte Freizeitbeschäftigung kultiviert.

Das ganze Jahr erhältlich

Für leidenschaftliche Schwämmeler gibt es wohl kaum Schöneres, als mit einem Körbchen voll selbst gesuchter, köstlicher Pilze heimzukehren, um sie anschließend auch gleich zu genießen. Wer auch während der sogenannten pilzarmen Zeit nicht auf die edlen Bodenschätze des Waldes verzichten möchte, findet auf unseren Märkten das ganze Jahr verschiedene Zuchtpilzarten für die Küche. Übrigens unterliegen Zuchtpilze -im Gegensatz zu den wild gewachsenen Speisepilzen- keiner amtlichen Kontrolle.

Zwei der bekanntesten sind der weiße und braune Kulturchampignon. Auch wenn weltweit neue Pilzarten gezüchtet werden, spielen sie weiterhin die wichtigste Rolle unter den Zuchtpilzen. Von großer Bedeutung für den Handel und Küche sind auch der Shiitake und der Austernpilz. Auf diese drei interessanten Kulturpilze soll im Folgenden näher eingegangen werden.

Der Kulturchampignon

Der Zuchtchampignon (*Agaricus bisporus*) auch Zweisporiger Champignon genannt, besitzt folgende botanische Merkmale: Der Hut ist bis zu 10cm breit, konvex, dickfleischig, blaßbraun gefärbt mit einer weißlichen Randzone. Der Hutrand ist lange eingerollt. Die Lamellen sind schon im jungen Zustand fleischrosa und werden später braunschwarz. Der Stiel ist weiß, glatt, gleichmäßig dick und 3 bis 6 cm lang. Am Stiel befindet sich ein wattiger, schmaler Ring. Das Fleisch ist weiß, läuft aber im Schnitt schwach rosa an. Natürliche Standorte sind insbesondere gedüngte Böden, Gärten, Äcker oder Müllplätze.

Spontane Mutation

Vom Zweisporigen Champignon stammen auch die meisten der verschiedenen kultivierten Formen ab. Für die Zucht wurde jahrhundertlang die braune Form verwendet. Die weiße Art entstand als Folge einer spontanen Mutation erst Ende der 20er Jahre. Danach wurden die weißen Champignons weltweit immer bevorzugt, weil sie den Eindruck von Reinheit und vollendeter Qualität vermitteln. Auch heute noch macht der Anteil des braunen Champignons nur etwa 10% der weltweiten Produktion aus.

Zuchtchampignons in der Küche

Kulturchampignons lassen sich auf verschiedene Arten kultivieren. So finden wir im Handel neben frischen auch getrocknete, in Salzlake, Essig oder Öl eingelegte Champignons. In der Küche eignen sich Champignons praktisch für jedes Pilzgericht oder jede Beilage. Sie schmecken sowohl gebraten, gedünstet, gegrillt, in Aufläufen und Gratins, in Suppen, Gemüse- und Fleischgerichten als auch Saucen.



Shiitake – Delikatesse seit 2000 Jahren

In Japan und China kennt man den Shiitake schon seit etwa 2000 Jahren. Aus Dokumenten geht hervor, dass dem japanischen Kaiser Chuia im Jahre 199 n. Chr. Shiitake als Geschenk von den Bewohnern von Kyushu überbracht wurden.

Der hohe Lebensstandard in den westlichen Ländern hat dazu geführt, dass die Nachfrage nach exklusiven Nahrungsmitteln in den vergangenen Jahrzehnten stark zugenommen hat. Unter anderem wurde dadurch auch der kommerzielle Anbau des Shiitake vermehrt gefördert. Geschätzt werden sein vorzüglicher, leicht knoblauchartiger Geschmack, seine gute Haltbarkeit und nicht zuletzt seine bemerkenswerte gesundheitsfördernde Wirkung. So wurde von japanischen Wissenschaftlern eine Senkung des Cholesterinspiegels, sowohl beim Menschen als auch beim Tier, nachgewiesen. Weiter beobachtete man, dass der Pilz die Widerstandsfähigkeit gegenüber Grippe-Virusinfektionen erhöht, sowie das Wachsen von Tumorzellen hemmen kann. Schon zur Zeit der Ming-Dynastie ist der Shiitake vom berühmten Arzt Wu Shui als Lebenselixier gepriesen worden. Er enthält neben den Hauptnährstoffen auch zahlreiche ernährungsphysiologisch wichtige Vitamine und Mineralstoffe.

Merkmale des Shiitake (*Lentinus edodes*)

Der Hut ist 2 bis 15 (-25)cm breit, hell- bis dunkelbraun und oft mit weiß- bis bräunlichen Schüppchen besetzt oder von tiefen Rissen (Trockenheit und Wind) durchfurcht. Der Hutrand ist anfangs eingerollt, meist heller braun und mit weißen Velumresten behangen. Die Lamellen sind weiß oder gelblich, dicht gedrängt, wellig gezahnt und auf Druck bräunend. Der Stiel ist weiß bis cremefarben und mit Velumresten überzogen. Das Fleisch ist weiß, fest, im Stiel sogar hart und zäh. Sein natürliches Vorkommen beschränkt sich ausschließlich auf den asiatischen Raum. Er wächst dort als obligater Saprobiont auf abgestorbenem Laubholz, -bevorzugt auf Eiche, Kastanie, Hainbuche und verschiedenen Shiibaum-Arten.



### Shiitake in der Küche

Im Handel befinden sich sowohl frische als auch getrocknete Pilze. Frische Shiitake lassen sich, kühl und locker aufbewahrt, bis zu fünf Tage halten. Sie eignen sich besonders zum Braten, Dünsten, in Gemüsegerichten, in Saucen oder gebraten im Salat. Die Stiele der älteren Exemplare können eine faserige, zähe Konsistenz aufweisen, sie müssen dann vor der Verwendung vollständig vom Hut abgetrennt werden. Stiele können zu Pilzpulver verwertet werden. Getrocknete Shiitake sind wie alle anderen getrockneten Pilzarten zuzubereiten.



### Austernpilz

Unter dem Namen Austernpilz werden verschiedene verwandte Seitlingsarten wie der Taubenblaue Seitling, der Cremeweiße, der Rillstielige, der Kräuterseitling usw. bezeichnet, die man in den letzten Jahren durch Züchtung (Kreuzung und Selektion) herangezogen hat. Früher nannte man den Austernpilz Austernseitling, und so wird er meisten auch in der mykologischen Fachliteratur bezeichnet. Aber der Name Austernpilz ist praktisch und vorteilhafter: Der Konsument weiß sofort, dass es sich um einen Speisepilz handelt.

Merkmale des Austernseitlings (*Pleurotus ostreatus*)

Die Fruchtkörper des Austernseitlings entspringen einem knolligen Gesamtstiel. Der Stiel ist kurz, meistens lateral (seitenständig) angeordnet, gerippt oder gerillt. Sein Hut kann bis zu 25 cm Größe erreichen und weist eine von grau bis schwarz oder violettbraun gehende Farbe auf. Die Lamellen sind weiß bis creme und gedrängt herablaufend. Das Fleisch ist weiß, weich, riecht und schmeckt angenehm. Der Austernseitling wächst in unseren Regionen wild, vorzugsweise im Herbst und Frühling in Laub- und Mischwäldern sowie Gartenanlagen an lebenden oder toten Bäumen von Buchen, Pappeln, Erlen, Weiden und Rosskastanien.

Austernpilze in der Küche

Im Handel befinden sich insbesondere frische Austernpilze. Dass er auch als Kalbfleischpilz bezeichnet wird, deutet auf die angenehme Konsistenz der Fruchtkörper hin. Analog zum Shiitake werden die etwas zähen Stiele abgeschnitten. Austernpilze schmecken am besten gebraten, gedünstet sowie zusammen mit Gemüse, Reis oder Kartoffeln. Die Garzeit beträgt 10 bis 15 Minuten.

Pokljano

Postna številka in pošta



OSTRIGAR (*Pleurotus ostreatus*)  
EUROPSKO LETO VARSTVA NARAVE  
Filatelistična razstava

RECYCLED PAPER - RECYCLED PAPER - RECYCLED PAPER - RECYCLED PAPER - RECYCLED PAPER

Dopisnica  
Carte postale  
Poštnina plačana  
v notranjem prometu



Postna številka Pošta



PLEUROTUS OSTREATUS

CARTE  
POSTALĂ



Destinatar

-----  
-----  
-----

## Shiitake, Zuchtchampignon, Austernpilz – Geschichte ihrer Kultivierung

### Shiitake

Der kommerzielle Anbau des Shiitake in China zur Zeit der Sung-Dynastie (960-1127 n. Chr.). Chinesische Bauern führten den Shiitake-Anbau dann im 16. Jahrhundert auch in Japan ein, wo er in den folgenden Jahrhunderten ständig weiter entwickelt wurde. Erst in den letzten Jahrzehnten hat der Shiitake-Anbau auch in Europa vermehrt Fuß gefasst. Heute existieren weltweit über 200 000 Anbaubetriebe.

Bei ersten Zuchtversuchen schlug man Kerben in Baumstämme, in die man die Pilzfruchtkörper steckte, um den Shiitake-Sporen Einlass zu verschaffen. Zum Infektionsschutz wurden die beimpften Kerben abgedichtet. Dann wartete man, bis das Pilzgeflecht (Mycel) die Stämme besiedelte und schließlich Fruchtkörper hervorbrachte. Anfang dieses Jahrhunderts verwendete man als Impfstoff Sägemehl, das durch eine Reinkultur von Shiitake vollständig durchzogen war. Später zog man das Pilzmycel an kleinen Eichenholzstücken heran und setzte diese in vorgebohrte Löcher in den Holzstamm, um ihn auf diese Weise zu infizieren. Je nach Holzart und klimatische Bedingungen dauert das Durchwachsen des Mycels etwa 12 bis 18 Monate. Erst danach können Fruchtkörper erscheinen. Diese einfache Technologie wendet man im Wesentlichen auch heute noch an. Seit einigen Jahren befinden sich im Handel allerdings auch sogenannte Substratblöcke (Gemisch aus Sägemehl, Hobelspänen, Hackholz oder Strohhacksel, Getreide und Einweißzusätzen), die früheres Erscheinen der Fruchtkörper ermöglichen.

### Zuchtchampignon

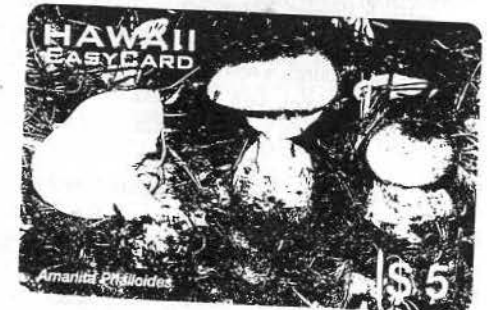
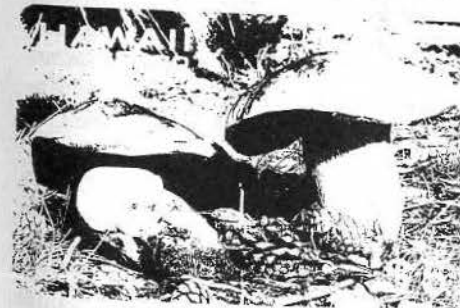
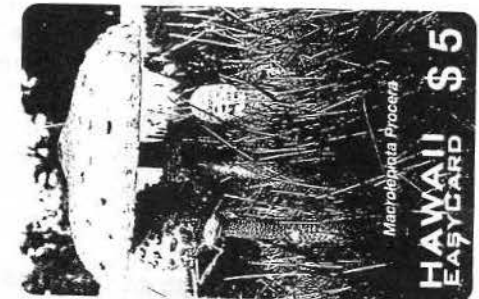
Alles begann mit Melonen: Mitte des 17. Jahrhunderts stellten Gärtner in der Nähe von Paris fest, dass in ihren mit Mist gedüngten Melonenbeeten immer wieder auch Champignons auftraten. Nachdem man die Beete abgeerntet und der Mist sich zufällig mit der Erde vermischt hatte, gediehen die Champignons noch besser. Bereits 1650 erschien in „Le Jardinier Francais“ der erste schriftliche Bericht über die Champignonkultur. Bemerkenswert ist, dass der Champignonanbau sehr schnell auch in England Nachahmer fand. 1780 entdeckte man, dass Champignons auch ohne Licht wachsen. Erst 1810 begannen die Franzosen, Stollen und Kasematten um Paris zu erstellen und diese für die Champignonszucht zu nutzen. Bald danach wurden viele der unterirdischen Höhlen (Katakomben) von Paris für die Kultivierung des Pilzes verwendet. Es wurden Stapel von Pferdedung kompostiert und das Material anschließend auf dem Boden der Höhlen zu Spitzbeeten geformt. Mit Sporen und Fruchtkörperstücken des wild wachsenden Champignons wurde das Substrat geimpft. Die auf diese Weise gezüchteten Pilze erlangten unter dem Namen <Champignon de Paris> große Bekanntheit. Ihre Kultivierung hat sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt und in fast alle Länder der Welt verbreitet.

### Austernpilze

Die Geschichte der Kultivierung des Austernpilzes ist jünger als die des Champignon und des Shiitake. Erste Kultur-Versuche mit Austernpilzen führte der französische

Züchter Matruchot 1897 durch. Bereits 1917 bot man auf der Basis vorbehandelten, sterilisierten Strohs Austernpilzbrut an und verwendete als Nährsubstrat Laubholz. Ende der 20er Jahre wurden Alternativsubstrate zum Naturholz erprobt. Wissenschaftler aus den USA, aus Ungarn und Deutschland haben dann gezeigt, dass der Austernpilz auch auf der Grundlage von verschiedenen Stroharten gezüchtet werden kann. Die eigentlichen Väter der intensiven Austernpilzkulturen waren aber die Gebrüder Toth, Vessey und Heltay aus Ungarn. Anfang der 60er Jahre. Erwähnenswert ist, dass aus diesen Entwicklungen das sogenannte HTTV-Verfahren (Austernpilz-Substratherstellung) hervorging, das in vielen Ländern patentiert wurde. Hobbyzüchter allerdings, die einfach und kostengünstig produzieren wollen, bauen den Austernpilz aber weiterhin auf Holzstämmen an.

## Telefonkarten mit Pilzmotiv



## 2002 – Internationales Jahr der Berge

von Stefan Hiltz, Heßheim

Auf Initiative Kirgisiens wurde das Jahr 2002 von den Vereinten Nationen zum Internationalen Jahr der Berge erklärt. Der 1992 vom Umweltgipfel in Rio de Janeiro angestoßene Prozess der nachhaltigen Entwicklung soll damit weitergeführt und verstärkt werden. Eines der wichtigsten Resultate dieses Kongresses war die Agenda 21, bestehend aus über 40 Kapiteln, die von 181 Mitgliedsstaaten der Vereinten Nationen unterschrieben wurde.

Die Agenda 21 enthält Lösungsansätze und-strategien für eine nachhaltige Entwicklung im 21. Jahrhundert. Durch das Internationale Jahr der Berge 2002 soll Kapitel 13 „Bewirtschaftung empfindlicher Ökosysteme: nachhaltige Bewirtschaftung von Berggebieten“ besondere Beachtung geschenkt werden. Auf internationaler, nationaler, regionaler und lokaler Ebene sollen Aktivitäten stattfinden, um die nachhaltige Entwicklung der Berggebiete zu fördern.

Das Jahr 2002 ist gleichzeitig das Jahr „Rio plus 10“ -zehn Jahre nach deren Verabschiedung soll über die Umsetzung der Agenda 21 Bilanz gezogen werden- sowie das Internationale Jahr des Ökotourismus. Durch diese Schwerpunkte sind interessante Synergien möglich. In das Internationale Jahr der Berge 2002 sind alle Regionen eingebunden, die mehr als ca. 500 Meter über dem Meeresspiegel liegen.

Hauptziel des Internationalen Jahres der Berge ist es, Bewusstseinsbildung und Wissensvermittlung über sensible Ökosysteme zu verstärken und die nachhaltige Entwicklung der Berggebiete zu fördern. Auch in Zukunft muss die Lebensqualität der dort lebenden Menschen gesichert und deren kulturelles Erbe erhalten bleiben.

Berggebiete erbringen für die Gesellschaft unverzichtbare Leistungen. Da diese jedoch vielfach keinen Marktwert haben, werden für deren nachhaltige Nutzung Maßnahmen und Strategien benötigt, welche den regionalen und lokalen Verhältnissen sorgfältig angepasst sind. Deshalb ist es wichtig, dass sich anlässlich des Internationalen Jahres der Berge weltweit Fachleute und Multiplikatoren treffen, um im intensiven Erfahrungsaustausch Lösungen für die besonderen Probleme dieser Regionen zu finden.

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) wurde beauftragt, gemeinsam mit Regierungen, Nichtregierungsorganisationen und anderen Bereichen der Vereinten Nationen geeignete Aktivitäten zum Internationalen Jahr der Berge vorzubereiten und durchzuführen. Die FAO hat ein Internationales Konzept erarbeitet, das als Leitfaden zur Information, Vorbereitung und Umsetzung des Internationalen Jahres der Berge 2002 dienen soll.

In Deutschland fiel der Startschuss zum Jahr der Berge am 15. Februar 2002. Das

Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL) bereitete die Aktivitäten der Bundesregierung zum Internationalen Jahr der Berge vor. Das BMVEL arbeitete dabei mit anderen Bundesressorts, Vertretern von Landesministerien, Wissenschaftlern sowie zahlreichen interessierten Verbänden zusammen.

Es gibt ein deutsche Internetangebot zum Internationalen Jahr der Berge, das Aktuelles zum Thema, genauso aber auch Hintergrundinformationen liefern soll. Unter der Rubrik Veranstaltungen können Veranstaltungen rund um das Jahr der Berge gemeldet werden. Dadurch entsteht im Laufe der Zeit ein umfassender Überblick über die in Deutschland stattfindenden Tagungen, Workshops, Ausstellungen, Exkursionen etc., die sich mit Bergregionen beschäftigen.

Zahlreiche Veranstaltungen von Verbänden, Hochschulen, Forschungsanstalten etc., die im weiteren Verlauf des Jahres 2002 stattfinden sollen, sind in Planung. Die Veranstaltungen zum Internationalen Jahr der Berge wollen insbesondere die Bewohner und Bewirtschafter von Bergregionen, die zahlreichen Mitglieder von Gebirgs- und Wandervereinen oder Umweltverbänden sowie alle Menschen ansprechen, die in den Bergen Erholung suchen. Sie alle und nicht zuletzt die an politischen Entscheidungen Beteiligten sind aufgerufen, sich für die nachhaltige Entwicklung in den Berggebieten einzusetzen.

Eine wichtige Voraussetzung für den Erfolg des Internationalen Jahres der Berge ist aus Sicht der Bundesregierung, dass die anstehende Ratifizierung der ersten auch Protokolle zur Alpenkonvention (darunter auch die Protokolle „Berglandwirtschaft“ und „Bergwald“) im Jahr 2002 von allen Vertragsparteien abgeschlossen wird. Das deutsche Ratifizierungsgesetz wird derzeit vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit vorbereitet.

Getragen wird das Internationale Jahr der Berge in Deutschland von zahlreichen staatlichen und nichtstaatlichen Organisationen. Aus dem Bereich der Landwirtschaft wird die Kampagne unterstützt von der Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft, der Arbeitsgemeinschaft Höhenlandwirtschaft, der Bayrischen Arbeitsgemeinschaft für Bergbauernfragen, dem Bundesverband der gemeinnützigen Landgesellschaften, dem Deutschen Bauernverband, dem Deutschen Grünlandverband, der Forschungsgesellschaft für Agrarpolitik und Agrarsoziologie, dem Forum Pro Schwarzwaldbauern sowie der IG Benachteiligte Gebiete.

Das Internationale Jahr der Berge hinterlässt auch philatelistische Spuren. Zum Beispiel veräußerte das Bundesministerium der Finanzen am 10. Januar 2002 im Rahmen der Briefmarkenserie „Für den Umweltschutz“ eine anlassbezogene Sonderbriefmarke zu 56 Cent, die mit einem Zuschlag von 26 Cent versehen ist. Mit dem Erlös aus dem Verkauf der Sonderbriefmarke, die von dem Nürnberger Grafiker Günter Gamroth gestaltet wurde, werden Umweltprojekte im In- und Ausland gefördert. Das Markenbild

zeigt eine Berglandschaft.



Auch die Post in Liechtenstein verausgabte am 4. März 2002 eine Sondermarke zu 70 Rp, die eine Alpenlandschaft darstellt und das Logo zum Internationalen Jahr der Berge aufweist. Zu dem Thema Alpenschutz und Berge erscheint die Marke in Verbindung mit einer weiteren Marke zu 1.20 sfr, die das 50-jährige Bestehen der Internationalen Alpenschutzkommission mit Sitz in Schaan würdigt.



Letztendlich weist auch der Absenderfreistempel des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft in Berlin auf das Internationale Jahr der Berge hin. Mit Sicherheit werden im laufenden Jahr noch weitere Markenausgaben und anlassbezogene Stempel erscheinen.



Quelle: [www.berge2002.de](http://www.berge2002.de); [www.post.de](http://www.post.de)

## Die Wälder der Mangrove

von Siegbert Maywald, Passau

Im Mitteilungsblatt Nr. 21 (April 1981) unserer Motivgruppe gab es einen Artikel über die Mangrovenwälder. In der Zwischenzeit sind zu diesem Thema zahlreiche Neuheiten erschienen, so dass eine neuerliche Behandlung des Themas durchaus Sinn macht.

Mangroven sind eine typische Gehölzformation, die im Bereich flacher Küsten oder Flussmündungen vorkommt, aber auch noch 100 km und mehr flussaufwärts. An ungeschützten Brandungsküsten gibt es keine Mangrove.

Durch den Gezeitenhub wird dieser immergrüne Laubwald periodisch mit Meerwasser (Salzwasser) überschwemmt.

Es sind „Wälder, deren Bäume im Wasser wachsen“ (Theophrast).

Mangroven sind sowohl Waldgesellschaften als auch Baumarten. Mangroven-indian.-port.-engl.; grove im englischen für Wäldchen, Gehölz.

Mangroven vertragen keinen Frost, sonst spielt das Klima eine geringe Rolle, so dass ihr Vorkommen nicht nur auf das tropische Gebiet beschränkt ist, sondern darüber hinaus bis an die Grenze der warm-gemäßigten Zone reicht (z.B. Südjapan, Kalifornien), sofern warme Meeresströmungen vorhanden sind. Am artenreichsten ist der Mangrovenwald jedoch im Bereich des Regenwaldklimas.

Geschätzt werden 15 Millionen Hektar Mangrove auf der Erde, davon

7 Mio h = 45% im asiatisch – pazifischen Raum

5 Mio h = 35% in Amerika

3 Mio h = 20% in Afrika

Die östliche Mangrove (an den Küsten des Indischen und westindischen Pazifischen Ozeans) ist wesentlich artenreicher als die westliche Mangrove (an den Küsten des Atlantiks und des östlichen Pazifiks). Beide haben keine gemeinsamen Arten, weisen aber Übereinstimmungen in den Gattungen auf.

Einblick in die Landschaft der Mangrovenwälder geben die Abb. 1 – 9:

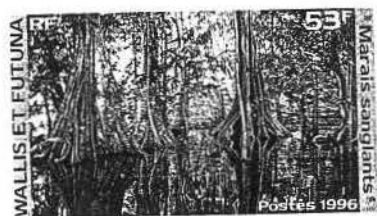
Wallis & Futuna	Mi.-Nr. 698
Mauritius	Mi.-Nr. 678
Malaysia	Mi.-Nr. 462
Surinam	Mi.-Nr. 1347 + 1348 (ein sehr blasser Anblick)
Sri Lanka	Mi.-Nr. 768
Thailand	Mi.-Nr. 1726 A
Neukaledonien	Mi.-Nr. 545, 1206

(zu 1206: es ist das Herz von Voh auf Grand-Terre, der Hauptinsel Neukaledoniens; ein von der Natur gestaltetes Herz aus Mangroven; auf der Marke nicht besonders gut



sichtbar, erscheint als Valentins-Marke 2002 in Frankreich; siehe „Briefmarkenspiegel“ Nr. 2/2002).

Peru Mi.-Nr. 1454  
Kaiman-Inseln Mi.-Nr. 872 (ohne Abb.)



MALAYSIA 50c



AMERICA

SURINAME 60c



Die Baumarten des Mangrovenwaldes sind salzliebende Gehölze, deren Blattmaophologie und – physiologie dem Salzgehalt angepasst sind. Die Blätter sind lederartig und können die Transpiration zweckvoll beschränken. Mangroven sind lichtbedürftig. Deutlich erkennbar sind einzelne Zonen vom Meer zum Land ausgebildet, deren dort vorkommende Baumarten der jeweiligen Überschwemmungshöhe angepasst sind. Die typischen Stelzwurzeln sind Atemwurzeln.

- Sonnerratia = mit flachem Wurzelwerk und gegen Salzwasser besonders widerstandsfähig
- Rizophora = verästeltes Stelzenwerk, das bereits am Stamm ansetzt
- Bruguiera = der vom Meer entfernteste Teil mit nur zwei Überschwemmungen im Monat; gegen Meerwasser bereits empfindlich

Weitere Baumarten sind Ceriops, Xylocarpus, Lumnitzera, Aegiceras, Avicennia, Languncularia, Conocarpus und im Gebiet des Indischen Ozeans die Nipa-Palme, eine besonders schnellwüchsige Mangrove.

Vom Gebüsch (2 – 5 m) bis zu Bäumen von 20 m sind alle Höhen vertreten.

Die Abbildungen 10 – 21 zeigen die bekanntesten Bäume der Mangrove:

- Samoa Mi.-Nr. 872/75 (Bruguiera:Früchte, Jungpflanzen,Wurzeln,Baum)
- Kaiman-I. Mi.-Nr. 461/62 (Rizophora)
- Mauritius Mi.-Nr. 716 (Rizophora)
- Ä.Seychelle Mi.-Nr. 134 (Rizophora)
- Sri Lanka Mi.-Nr. 769 (Bruguiera)
- Weihn.-I. Mi.-Nr. 337 (Bruguiera)
- Tuvalu Mi.-Nr. 555 (Rizophora)

Mangrovenwälder sind ein natürlicher Schutz gegen Überschwemmungskatastrophen. Aber auch Mangrovenwälder sind bedroht, und zwar durch landwirtschaftliche Nutzung, Abholzung, Fisch- und Krabbenzucht, Wasserentnahme, Jagd.

Länder, in denen der größte Teil der Mangrovenwälder schon zerstört ist:

- Thailand 87%
- Indien 85%
- Singapur,Pakistan 78%
- Bangladesh 73%



Cayman Islands



Cayman Islands



Mauritius



ZIL ELWANNYEN SESEL



Sri Lanka



Sri Lanka



Christmas Island



Tuvalu

Mangroven sind ein Typ der Feuchtgebiete und genießen seit 1971 im Rahmen der „Ramsar-Konventionen“ über Feuchtgebiete von internationaler Bedeutung einen gewissen Schutz. Doch viele Staaten haben ihre Feuchtgebiete weder ausgewiesen, noch zum Schutz angemeldet, so dass nur weniger als zwei Prozent aller Feuchtgebiete der Erde durch Konventionen geschützt sind.

Neukaledonien Mi.-Nr. 584 (Abb. 22, Schutz der Natur)



Mangrovenwälder werden im 30 jährigen Umtrieb genutzt (z.B. in Süd- und Südostasien) und liefern Bau- und Brennholz. Das Holz ist besonders widerstandsfähig gegen die Schiffsbohrmuschel *Teredo*. Mangroven liefern außerdem Rohstoffe für Tannin- und Papierfabriken; einige Mangrovenbäume sind Bienenpflanzen (Honig und Wachs); Samenkapseln, Blattspitzen, Wurzelspitzen werden als Gemüse verwendet; aus Samen werden Salben gegen Geschwülste gewonnen.

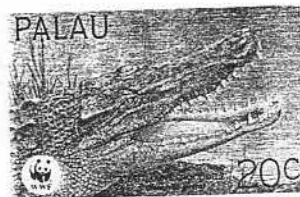
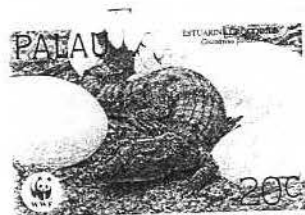
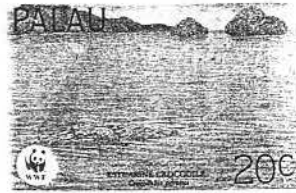
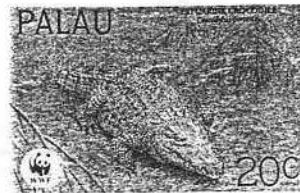
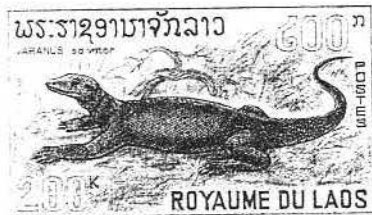
Vielfältig ist das Markenangebot bei der Tierwelt (Abb. 23-33 und 34-43):

Laos	Mi.-Nr. 221	Bindenwaran
Palau	Mi.-Nr. 690/93	Leisten- oder Salzwasserkrokodil, ZD (Das Leistenkrokodil ist das Hauptraubtier des Mangrovenwaldes)
Vanuatu	Mi.-Nr. 782/85	Gabelschwanzseekuh (mit dem klangvollen wissenschaftlichen Namen <i>Dugong dugong</i> )
Indonesien	Mi.-Nr. 1189 A	Komodowaran (Warane fressen Krokodileier)
Salomon-I.	Mi.-Nr. 655/58	Mangroven-Eisvogel, ZD
St. Vincent	Mi.-Nr. 1227	Krabbenbussard
Surinam	Mi.-Nr. 1671	Mangrovenreiher
St. Vincent	Mi.-Nr. 4570	Weißer Sichler in Mangrove
Brunei	Mi.-Nr. 430/33	Nasennaffen (Nasennaffen fischen nicht, sie sind Pflanzenfresser, Vorkommen: Borneo)
Indien	Mi.-Nr. 1760	Tiger
Swasiland	Mi.-Nr. 366	Leopard
St. Thomas	Mi.-Nr. 1146	Schmetterlinge der indo-australischen Mangrovenwälder (Die Markendarstellungen sind abbildgetreue Ausschnitte der wunderschönen Bilder aus der „Welt- enzyklopädie der Schmetterlinge. Das erleichtert die Zuordn.)

Sri Lanka  
Kuba  
Fidschi-I.

Mi.-Nr. 542  
Mi.-Nr. 3749  
Mi.-Nr. 614

Fischkatze  
Mangrovenauster  
Mangrovenschnapper



ID ID ID Format International Security Printers Ltd.





Weitere Bewohner der Mangrove (ohne Abbildung):

- Haubenlangur (Thailand 1034),
- Afrikanischer Schlangenhalsvogel (Senegal 380 u.a.)
- Fadenhopf (Papua Neuguinea 71 u.a.)
- Schwarznackempirol (Singapur 638 A u.a.)
- Blauwürger (Madagaskar 499)
- Kormoran (Laos 1223)
- Angolapitta (Gabun 754)

Die Mangrove als Lebensgemeinschaft zeigen die Abbildungen 44 – 50 und 51 – 54:  
Kaiman-I. Mi.-Nr. 456/60, 463/64 Fauna und Flora im Mangrovensumpf, Schwamm, Fisch, Muschel, Leguan, Dreifarbenreihler, Fledermaus, Nachtreihler

Indonesien Mi.-Nr. 1469/71 Komodowaran, Malaiischer Knochenzüng-

Tonga

ler, Java-Haubenadler  
Mi.-Nr. 1595 A/99 A, Bl. 40 Winkerkrabbe, Augenbrauente, Meeräsche, Kaiserschnapper/Mangrovengholz, Riffreihler/Blüten, Mangrovenkrabbe

Indonesien  
Singapur

ohne Mi.-Nr. Indonesien 2000  
Mi.-Nr. 1011/14 Indischer Fischotter, Schützenfisch, Grünkopfließt, Winkerkrabbe (Vierblock)



Cayman Islands



Cayman Islands



Cayman Islands



Cayman Islands



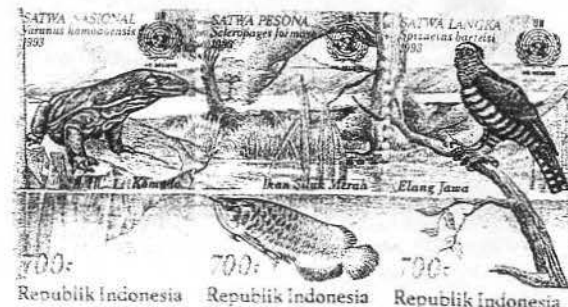
Cayman Islands



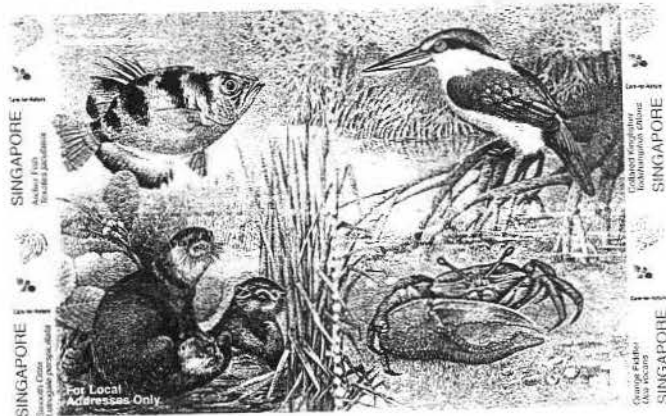
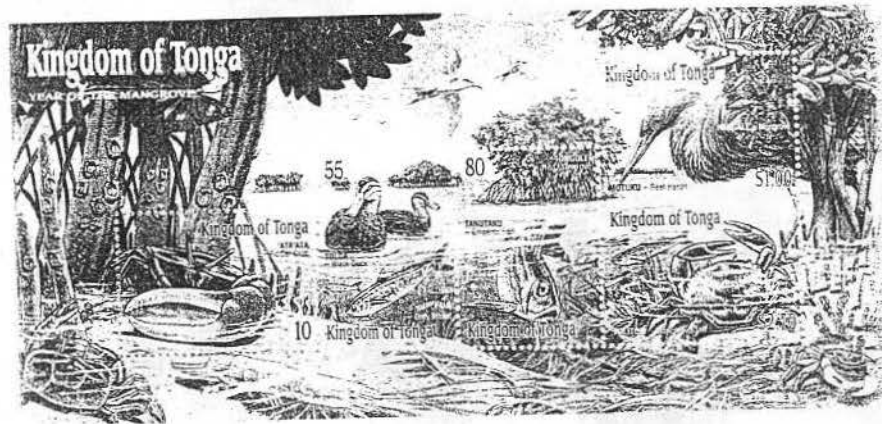
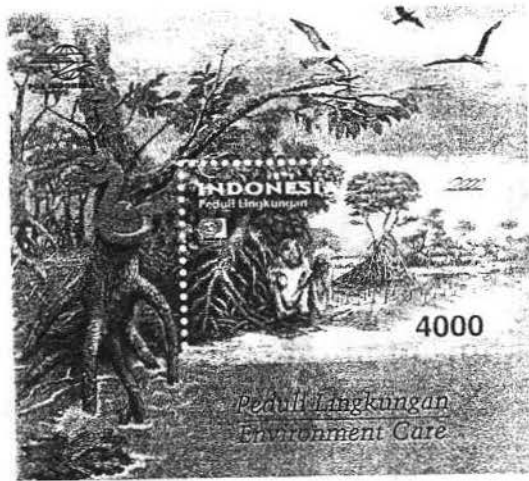
Cayman Islands



Cayman Islands







PALAU'S STILT MANGROVE:  
An Environmental Portrait



**Palau - Inseln**  
**Mi.-Nr. 318 - 337:**  
(von links oben nach rechts unten)

- Zügelseeschwalbe
- Weißling
- Schnäpper
- Grünkopfliebt
- Flughund
- Krokodil
- Südsee-Nachtreiher
- Mangrove (Rizophora)
- Farn (Asplenium)
- Hibiskus
- Fleckenfalter
- Wasserschlange
- Muschel - Schrecke
- Uferschnecke + Mangrovenauste
- Qualle
- Gestreifte Meeränsche
- Muscheln, Seeanemonen, Algen
- Kardinalfisch
- Schnapper

Palau-I. Mi.-Nr. 318/37 (ZD, Abb. 55)  
Belize Aerogramm (ohne Mi.-Nr. und Abb.)

Quellen: Die bisher in den „Regenwald“-Artikel genannte Literatur  
Öko-Atlas, Dietz-Verlag 1995  
Brockhaus 1992  
Grizmek's Buch der Ökologie, Kindler-Verlag 1973  
Lexikon des Waldes  
Weltencyklopädie der Schmetterlinge, Südwest-Verlag 1984  
Pflanzenreich der Tropen  
Natur 7/91

## Wacholder ist der Baum des Jahres 2002

(dpa). - Mit dem immergrünen Wacholder ist ein alter Bekannter von Gin- und Wildfreunden, der deutsche Baum des Jahres 2002 geworden. Das weltweit am stärksten vorkommende Nadelgehölz, das 2000 Jahre alt werden kann, sei in Deutschland selten geworden, begründete das Kuratorium Baum des Jahres, seine Wahl. Wacholder (*Juniperus communis*) ist auch als Gewürz bekannt. Die schwarz-blauen Beerenzapfen verfeinern Wildspeisen und Sauerkraut oder lassen sich zu Gin oder Genever verarbeiten.

Wacholder - auch Zypresse des Nordens genannt- sei ein Verwandlungskünstler, sagte Kuratorium-Vorsitzender Silvius Wodarz in Berlin. Mal präsentiere er sich als Strauch, mal als bis zu 15m hoher Baum. Er vertrage tiefe Minusgrade und komme mit wenig Feuchtigkeit aus. Das Gewächs mit den sternförmig angeordneten Nadeln sei auf der gesamten Nordhalbkugel zu Hause. In Europa könne nur die Eibe noch älter werden. Das aromatisch duftende Holz sei weitgehend resistent gegen Insekten.

Wacholder stellt nur geringe Ansprüche an den Boden und hält auch verschmutzte Luft aus. „Der Wacholder ist erstaunlich widerstandsfähig -auch gegen Ozon“, sagte Wodarz. Deshalb sei er für die grüne Lunge in Städten besonders geeignet und sollte öfter angepflanzt werden. Der Sonne liebende Wacholder komme auch auf Heideflächen gut zur Geltung, sagte der Kuratoriumschef. Um den Baum in der Landschaft zu erhalten, müssten entsprechende Areale durch Schafe offen gehalten werden, ansonsten werde der Wacholder verdrängt. Im Mittelalter galt der Wacholder als wichtige Heilpflanze.

Die Auszeichnung „Baum des Jahres“ wurde erstmals 1989 vom Umweltschutzverein Wahlstedt in Schleswig-Holstein verliehen. Um eine möglichst breite Basis zu finden, gründeten mehrere Organisationen 1991 in Berlin das Kuratorium „Baum des Jahres“. Ziel ist es, jährlich auf eine Baumart aufmerksam zu machen und zur intensiven Beschäftigung mit ihr anzuregen, etwa durch Pflanzaktionen, Patenschaften, Wettbewerbe oder Schulunterricht.

**Haben Sie Ihren Mitgliedsbeitrag für 2002  
schon bezahlt ???**

## Bäume an Straßenlaternen verlieren ihr Laub später

(dpa). - Wie zeitig die Bäume im Herbst ihre Blätter abwerfen, hängt stark von der Tageslänge und Lichtverhältnissen ab. Wie Experten der Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe in Münster berichteten, behalten zum Beispiel in der Nähe von Straßenlaternen stehende Bäume ihr Laub länger. Weitere wichtige Einflussfaktoren für den Blattfall seien Feuchtigkeit und Kälte. Auch Trockenheit könne den Prozess beschleunigen, unter Umständen sogar um Wochen.

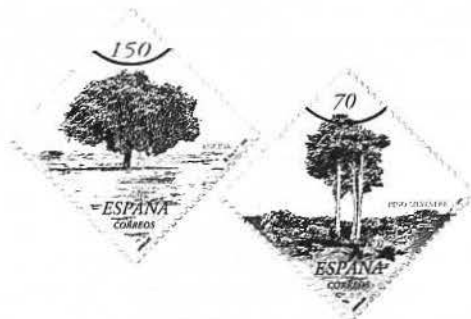
Dass Bäume überhaupt die Blätter verlieren, hat nach Angaben der Fachleute ökonomische Gründe: „Ein Blatt abzuwerfen und im nächsten Jahr ein neues zu bilden ist für die Natur offenbar einfacher, als es so auszustatten, dass es mehrere Jahre beständige Arbeit leisten kann“. In jedem Fall bedürfe es eines „aktiven und recht komplizierten Vorganges“, damit sich die Blätter lösen könnten.

Zunächst wird am Blattstiel eine spezielle Zellschicht ausgebildet, die weniger fest ist als das übrige Gewebe. „Die Zellen dieser Trennschicht werden mit Hilfe zweier Enzyme aufgelöst“, erläuterte der Kammer-Sprecher. „Sobald das Blatt gefallen ist, wandeln sich die äußeren Zellen in ein dickes, verholztes Gewebe, unter dem meist eine Korkschicht entsteht“. Lange Zeit hätten Forscher das Pflanzenhormon Abscissinsäure in Verdacht gehabt, den Blattverlust zu bewirken. Nach neueren Forschungen scheine jedoch das ebenfalls als Pflanzenhormon wirksame Gas Äthylen dafür verantwortlich zu sein.

Keine wissenschaftlichen Zweifel gibt es inzwischen mehr an den Ursachen der herbstlichen Farbenpracht. Die anfängliche Gelbfärbung entsteht, wenn der grüne Farbstoff Chlorophyll abgebaut wird und die farblosen Umwandlungsprodukte aus dem Blatt verschwinden. Zurück bleiben gelbliche bis orange Farbstoffe, die fettlöslichen Carotinoide, die den Namen ihrem Vorkommen in der Karotte verdanken.



**Es werden wieder dringend Artikel benötigt !!!**



Unter dem Titel Bäume kommt eine neue Briefmarkenserie in Umlauf, deren Anliegen darin besteht, die typischen Baumarten der Iberischen Halbinsel besser bekannt zu machen. Die Marken dieser ersten Ausgabe des Jahres 2000 sind der Steineiche und der wilden Kiefer gewidmet.

Die wilde Kiefer (*Pinus sylvestris*) ist ein Nadelbaum, der nie seine Nadeln abwirft. Er erreicht bis zu 40 m Höhe, hat eine konische Krone und seine Rinde ist von rötlicher Farbe. Diese Baumart wächst in den meisten Naturgebieten Europas und ihr Bestand in Spanien wird auf ca. 615 Mio Exemplare in Wäldern auf Höhen zwischen 1000 und 2000 m geschätzt. Das höchste Vorkommen ist in der Sierra Nevada zu finden. Die wilde Kiefer ist perfekt an das Kontinentalklima angepasst und hält ohne Schwierigkeiten Temperaturunterschiede von 50° C, starke Stürme, Schnee und Eis aus. Sie kann durchaus 400 bis 500 Jahre erreichen und ihr Holz ist als eins der besten Kiefernholzer Spaniens geschätzt, insbesondere die Arten von Valsain und Soria.

Die Steineiche (*Quercus ilex L.*) ist ein Mitglied der Familie der Fragazien, welche so typisch für den Mittelmeerraum sind. Aus der letzten Zählung des spanischen Baumbestandes geht hervor, dass dort ca. 682 Mio Steineichen ein Gebiet von 3 Mio Hektar krönen. Mit ihrem dicken Stamm und der großen Krone erreicht die Steineiche bis zu 25 m Höhe. Sie ist ausgezeichnet gegen hohen Feuchtigkeitsverlust durch Verdunstung ausgerüstet und kann so lange Dürreperioden überstehen. Ihre Blätter sind schwarzgrün auf der Oberseite und mehr oder weniger weißlich auf der Unterseite. Ihre Frucht, die je nach Spezies süße oder bittere Eichel, wird vor Allem als Viehfutter benutzt. Die Steineiche ist einer der langlebigsten Bäume und kann bis zu 800 Jahre alt werden.

Auf diesen Briefmarken sind Abbildungen dieser beiden Baumarten zu sehen.

## Vorratsliste April 2002

Diesmal wurden in die Vorratsliste Stempelbelege der 80er Jahre aufgenommen, mit Motiven aus dem Bereich Landwirtschaft, für die keine Rundsendungen vorgesehen sind. Die Belege mit überwiegend sauberen Stempelabschlägen sind meist mehrfach vorhanden. Eine Einzelbeschreibung erübrigt sich, da aus den Stempelabbildungen alle Daten hervorgehen (zu den 2-3 unscharfen Abbildungen sind keine Belege mit klareren Stempelabschlägen da).

Ludwig Bauer

Nr.	Bezeichnung	EURO
1-16	SCHWEIZ – frankierte Karten mit Stempelabschlägen und meist zus. Blankostempeln bei Handstempeln – nicht gelaufen - je	0,70
17-18	POLEN – Ganzsachen mit einem Stempelabschlag - je	1,00
19-30	DDR – Briefe (gelaufen) teilweise mit einem zusätzlichen Blankostempelabschlag – je	1,50

## Rundsendedienst

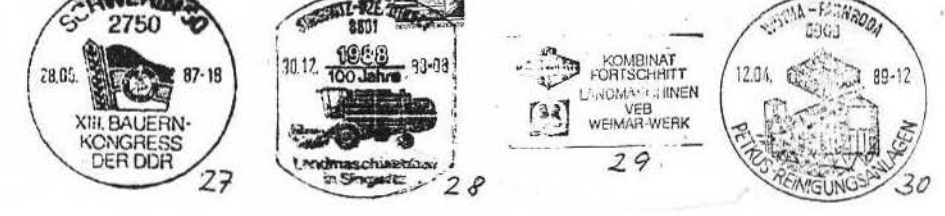
Seit November 2001 sind eine Wein-RS mit ca. 50% Entnahme und 2 Pilz-RS mit ca. 30% bzw. 65% Entnahmen abgeschlossen. Inzwischen sind jeweils eine weitere RS in Umlauf. Im Spätherbst 2002 werden dann weitere RS gestartet, wenn bis dahin genügend Material zusammenkommt. Einiges wurde schon eingeliefert, aber für weitere qualitätvolle und preisgünstige Belege und Marken bin ich dankbar. Ich weise erneut darauf hin, dass derzeit nur für die Motive Wein, Pilze und evtl. Bienen RS möglich sind, weil sich bis jetzt für andere Motive nicht ausreichend viele Interessenten gemeldet haben. Es werden immer wieder Stempelbelege zu anderen Motiven zugeschickt. Damit machen sich die Einlieferer viel unnötige Arbeit und Kosten. Nur besondere Belege zu anderen Motiven (z.B. Absenderfreistempel vor ca 1950) kann ich in die Vorratsliste aufnehmen.

Schön wäre es, wenn auch die ausländischen Sammlerfreunde, von denen einige sehr an einer Teilnahme interessiert sind, die RS bekommen könnten, aber dies scheitert derzeit noch an den zu hohen Portokosten. Vielleicht bringt das immer stärker werdende Zusammenwachsen der EURO-Länder und die anstehende Postreform eine Besserung der Situation.

## Stempel-Neuheiten-ABO

Der Stempel-Neuheiten-Dienst hat sich recht gut entwickelt. Neue Teilnehmer kamen dazu, und ich bin froh, dass Mitglieder bereit sind, die Stempelneuheiten anderer Länder zu besorgen. Derzeit kann ich neben den Stempeln Italiens mit San Marino aller gewünschten Motive auch die Stempelneuheiten von Deutschland, Österreich und Slovenien, sowie die Pilzstempel von Frankreich besorgen. Für Spanien und die Schweiz suche ich noch Beschaffer.





**Impressum**

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau-Forstwirtschaft e.V.“ erscheint ¼ jährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

**Anschriften des Vorstandes:**

- 1. Vorsitzender: Roger Thill, rue du Baerendall, L-8212 Mamer  
Tel.: 00352 – 313872
- 2. Vorsitzender: Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil  
Tel.: 0741 – 21783
- Kassierer: Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal  
Tel + Fax : 0202-5288789  
Bankverbindung: Postbank Essen  
Konto-Nr. 246011437 BLZ: 36010043
- Redaktion: Gerlinde Weber, P.K.13, TR-35680 Foca – Izmir  
Tel + Fax : 0090-232-8123755
- Rundsendedienst: Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim  
Tel.: 06326-7789
- Literaturstelle: Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim  
Tel.: 06755-1389

**Anschriften der Autoren:**

- Albin Albinus, Mastweg 179, D-42349 Wuppertal
- Kurt Buck, Nagelschmieder 15, D-78628 Rottweil
- Stefan Hiltz, Birkenweg 43, D-67258 Hessheim
- Siegbert Maywald, Bischof-Landersdorfer-Str. 58, D-94034 Passau
- H. Ziegenbalg, Villerupterstr. 13, D-01587 Riesa-Weida

Mitteilungsheft Nr. 105 / April 2002 / Auflage 200 Exemplare  
Preis im Einzelbezug: € 3,50 zzgl. Porto  
Redaktionsschluss für Heft 106 ist der 1.6.2002



# Wormatia 2002

Briefmarkenausstellung  
im Rang III

9. - 12. Mai 2002 in Worms

## Info 1



Briefmarkensammlerverein  
Worms e.V.

## Programm der Wormatia 2002:

### Donnerstag, 09.05.2002:

Tagsüber - Aufbau der Sammlungen  
Abends - Philastammtisch

### Freitag, 10.05.2002:

10.00 Uhr - Eröffnung der Ausstellung  
durch den Schirmherrn  
nachmittags - Stadtbummel, Ausflug in

die Pfalz  
abends - Philatreff am Rheinufer

### Samstag, 11.05.2002:

Vormittags - Rundgang Jüdisches  
Worms  
Abends - Festabend der Wormatia 02

### Sonntag, 12.05.2002:

Vormittags - Gottesdienstmöglichkeit,  
Jury-Gespräch  
Nachmittags - Preisverleihung und  
Abbau

Während der Ausstellung Sonderfahrt  
des Nibelungenbähnchens

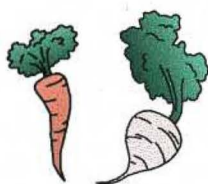
- Programmänderungen vorbehalten -



Motivgruppe • ARGE

**Landwirtschaft  
Weinbau  
Forstwirtschaft e.V.**

**Nr. 106  
Juli 2002**



Im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

## Auf ein Wort . . .

Liebe Mitglieder,  
die zweite Hälfte des Jahres ist wieder angebrochen. Sie halten unser Mitteilungsheft Nr. 106 in den Händen, das dritte Heft des Jahres, dem noch eins folgen wird und dann sind es nur noch ein paar Tage bis zum Jahresende 2002!

Unsere 15. Vereins-Auktion wurde zum Ende des ersten Quartals abgeschlossen. Zwölf Einlieferer haben eine breite Palette von Belegen zu unseren Sammelgebieten angeboten. 43 Mitglieder beteiligten sich an der Auktion, 41 Bieter konnten Belege zu ihren Sammelgebieten ersteigern.

Gegenüber dem Vorjahr war diese Auktion, aus meiner Sicht, nicht so erfolgreich.

Weniger Bieter und auch Anzahl und Wert der Bietersumme konnte die Vorjahresauktion nicht annähernd erreichen. Lag dies an der Präsentation der Belege, an den Preisen oder ist vielleicht eine gewisse Sättigung bei unseren Mitgliedern erreicht?

In einem Thematik-Auktion-Katalog einer bekannten Firma aus Berlin fand ich dies:  
Berlin-Privat-Anzeigen-Brief = 10 Pfg. rosa mit Falt-Reklamen Mycotharation /Schwammtod... (u.a. Reklamen dabei Wein usw.) ungebraucht. Sehr seltener Beleg = Ausruf 300 Euro = + 15 % Aufgeld !!!  
Ist dies nicht unser Los Nr. 4000 aus der 15. Vereins-Auktion?

Vielleicht bekomme ich zur Auktion von Ihnen ein paar Kommentare und Anregungen.

Im Januar werden wir wieder, dann unsere 16. Vereins-Auktion, durchführen. Damit erfüllen wir wieder unser Angebot an die Mitglieder.

Ich bitte unsere Mitglieder, die sich als Einlieferer beteiligen wollen, mir ab August, an meine Anschrift, Material für die Auktion zuzusenden.

Horst Kaczmarczyk  
Mallack 29 D  
42281 Wuppertal

Die Einlieferung sollte bis Sindelfingen abgeschlossen sein. Dort besteht die letzte Möglichkeit noch Material persönlich bei mir am Stand einzuliefern.  
Gesucht werden neben den in der letzten Auktion angebotenen Material auch Belege zum Thema Umweltschutz.

## Sindelfingen:

Auch in diesem Jahr werden wir im Rahmen der Intern.-Briefmarkenbörse 2002 mit einem Info-Stand beteiligt sein.

Die anstehende Jahreshauptversammlung findet ebenfalls in Sindelfingen statt ! Die Einladung finden Sie in diesem Heft. Diesmal schon so früh, um Ihnen Gelegenheit zu geben, diesen Termin rechtzeitig einplanen zu können. Der Vorstand würde sich freuen, in Sindelfingen recht viele Mitglieder begrüßen zu können. Ist dies doch auch Anerkennung für geleistete Arbeit der Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft.

Der Vorstand dankt allen Mitgliedern, die aktiv in der Arge mitarbeiten. Es können ruhig noch mehr werden !

Kommen Sie gut durch den Sommer und vielleicht auf ein Wiedersehen in Sindelfingen

Ihr

Horst Kaczmarczyk

---

## Sammlungsauflösung:

Aus der Auflösung meiner Sammlung biete ich folgendes an:

100 Belege zum Thema Messen, Ausstellungen, meist WST und Freistempel	40,- €
50 Belege zum Thema Bergbau, Braubkohle, AFST und Stempel	15,- €
50 Belege zum Thema Umwelt, Wald, Wasser, Luft, Altstoffe, Energie u.a.	25,- €
30 Belege Tierstempel, Zoostempel, Denkmalschutz	20,-€

zu allen Themen auch Briefmarken XX und O auf Anfrage

Exponat „Rauchen, Drogen, Alkohol“, 48 Blatt, offene Klasse, gutes Material, mehrfach ausgezeichnet 250,-€

Gute alte Umweltbelege auf Anfrage

R. Meysick, Parzellenstr. 10, 06712 Zeitz, Tel.: 03441-213540

## Nachlese zur EXPHIMO 2001, Bad Mondorf

Kurt Buck

Im Rundbrief Nr. 104 brachte ich meine Gedanken zu Rom und Korea. Doch denken soll man nicht, dies machen andere, die dazu prädestiniert sind. Das von mir veröffentlichte Schreiben des deutschen Kommissärs für die „PHILKOREA 2002“, mit der Aussage des „Hochwohl-Löblichen Vorstand des BDPH e.V.“ kommentiert Herr Müller als eine Entscheidung, an der nichts zu beanstanden sei.

Es ist in der Politik oft üblich, dass eine Frage mit etwas ganz anderem beantwortet wird, mit der Hoffnung, der Frager könne von der Frage bis zur Antwort nicht denken. Oder aber eine Aussage von heute ist morgen Schnee von gestern. Keine Erklärung ist auch eine.

Am 3.1. 2002 schrieb Herr Günter Korn als Bundesgeschäftsführer an die PHILCOLUX in Luxemburg, dass der BDPH e.V. Bewertungen der „EXPHIMO 2001“ nicht anerkennt.

Auch ich bekam von Herrn Günter Korn mit Datum 1.2.2002 ein Schreiben. Darin wird mir mitgeteilt, „Problem ist nur, dass Ihre Ausführungen völlig unsachlich an den Tatsachen vorbeigehen“.

Von Herrn Hütweler, Vorsitzender des Verbandes Philatelistischer Arbeitsgemeinschaften kam bald darauf, am 6.2.2002 datiert, ein Brief. Darin wird mir angeraten „Es ist immer zu empfehlen, wenn sich einer auf eine unbekannte Reise macht, sich vorher wenigstens die richtige Fahrroute zu erfragen“.

Nach diesen 2 Schreiben war sicherlich der „Schwarze Peter“ bei mir. Nur im Hinterkopf ein Kurzgedanke, weshalb wurde der Kommissär, Herr Müller nicht mit der korrekten Information bedacht, denn dann wäre das ganze Theater hinfällig gewesen. Wohl auch ein Bauernopfer. Zumal ja ein Rundbrief auch eine gewisse Zeit der Vorbereitung braucht. In meiner Unwissenheit dämmerte es mir langsam, dass die Sprichwortzitiierung in Rundbrief Nr. 104 natürlich nichts zu tun hat mit lebenden Personen oder Sachen und Übereinstimmungen rein zufällig sind. Leider bin ich kein Hellseher wie manche andere.

Nachdem alles so schön niedergebügelt wurde, brauche ich auch keine Antwort mehr, da sie ja auf höherer Ebene erfolgte.

Vielleicht kommt auch einmal eine Zeit, dass Europa nicht nur eine gemeinsame Währung hat, sondern eine gemeinsame Philatelie. Bei der PRAGA 1968 war auf Transparenten der allgegenwärtige Spruch „Philatelie – Welt des Friedens, Welt der Freude, Welt des Kennenlernens“ Zeichen eines Prager Frühlings. Wichtig sind nicht die funktionären Dinge, sondern das gemeinsame Hobby über alle Landesgrenzen hinweg und die Freude nicht nur am Sammeln, sondern mehr noch das Essen und Trinken und Leben anderer Regionen. Da braucht die Funktion der Funktionäre nicht zu funktionieren, da Briefmarkenzacken ungenießbar sind.



## Aus dem Inhalt

Auf ein Wort	129
Nachlese zur EXPHIMO 2001	131
Mitglieder stellen sich vor	133
Lagerfäule an Kartoffeln	137
Neues von den Aland-Inseln	138
Die Maus Ketty	140
500. Geburtstag von Leonhart Fuchs	148
Das Island-Pferd und seine Gangarten	151
Die Weiße und die Schwarze Maulbeere	153
Albrecht Daniel Thaer	156
Wein aktuell	166
Weinheiliger St. Laurentius	173
Worms, Wein und Werbung	179
Liebfrauenkirche und Liebfrauenmilch	181
Forstpolitik oder 250 Jahre Bayrische Staatsforstverwaltung	183
Die Altstoffverwertung im 3. Reich (Teil 1)	188
Neue italienische Stempel	190

### Die Literaturstelle meldet:

Die Auflistung der Beiträge zu den folgenden Themen der Arge „Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft“ von Heft Nr. 1 – 104 ist in der Zwischenzeit vorgenommen worden. Von den folgenden Themenbereichen sind Artikel erschienen:

Umweltschutz  
Tabak  
Bier  
Pilze  
Hühnervieh  
Bienen  
Sucht-Drogen  
Weinbau  
Forstwirtschaft  
Landwirtschaft

Die Listen können bei der Literaturstelle angefordert werden. Von den Heften 1-49 sind einige nicht mehr vorrätig. Ab Heft Nr. 50 sind noch größere Bestände vorhanden. Gewünschte Artikel aus vergriffenen Heften können als Kopie geliefert werden.

Der Preis für 1 Heft beträgt 1,50 €. Eine Kopie 0,10 €.

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D- 55571 Odernheim

## Mitglieder stellen sich vor . . .

Dr. Hans-Peter Blume  
Schlieffenallee 28  
24105 Kiel

Hiermit möchte ich mich als Neumitglied der ARGEN Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft Bergbau & Geowissenschaften kurz vorstellen und meine Interessen in der Philatelie beschreiben. Ich bin ausgebildeter Landwirt und emeritierter Hochschullehrer der Bodenkunde.

Seit 1943 sammle ich Briefmarken und zwar systematisch Nachkriegsdeutschland ab 1949. Als Motivsammlung führe ich die ererbte Sammlung Ornithologie meines Stiefvaters fort (ich bin auch Mitglied der Motivgruppe Ornithologie).

Ich habe damit begonnen, eine Motivsammlung Bodenkunde-Bodennutzung-Bodenschutz aufzubauen und erhoffe mir dabei Anregungen von Ihnen (die ich bereits reichlich durch die Lektüre Ihrer Mitteilungen genossen habe). Ich strebe vorerst keine Präsentation in Philatelistenkreisen an, da mir dazu jede Erfahrung fehlt. Ich werde aber Sammlungsteile als Poster auf Tagungen der Deutschen Bodenkundlichen Gesellschaft demonstrieren, um für unser Hobby zu werben, und zwar im Rahmen des Arbeitskreises Boden in der Schule & Weiterbildung. Ich bin Mitautor und -herausgeber von Lehr- und Handbüchern der Bodenkunde und habe gerade mit dem Werk 50 Jahre Deutsche Bodenkundliche Gesellschaft einen Abriss der Geschichte der deutschen Bodenkunde abgeschlossen. Ich bin gerne bereit, fachlichen Rat zu den von mir genannten Themenfeldern zu geben.

Das Motiv Bodenkunde-Bodennutzung-Bodenschutz möchte ich in groben Zügen vorerst wie folgt angehen:

Im Teil **Bodenkunde** sollen als Teile von Landschaften im Mittelpunkt der Sammlung stehen. In Ermangelung von Böden auf Briefmarken wurden Umschläge mit Böden mit dem PC produziert (Abb. 1A und 5) und sollen als Ganzsachen (Abb. 1) in der Sammlung mit (mit Bodenkarten entnehmbaren) Landschaften kombiniert werden, in denen sie vorrangig vorkommen, Podsole zum Beispiel in Dünen- (Abb. 2) und Sandsteinlandschaften (Abb. 3), Böden aus Bauschutt (Abb. 5) in kriegszerstörten Städten (Abb. 6, 7). Außerdem sollen sie mit typischen Wildpflanzen kombiniert werden, Podsole z. B. mit der Blaubeere (Abb. 4), wobei die Zuordnung nach den Zeigerwerten (Temperatur-, Feuchte, Säure- und Salzzahl) mitteleuropäischer Gefäßpflanzen nach Ellenberg erfolgen soll. Weiterhin sollen typische Eigenschaften von Böden zusammengestellt werden: Das Ausgangsgestein soll dabei in anthropogene (z.B. Abb. 6) und natürliche Fest- (Abb. 3) und Lockergesteine unterschiedlicher Zusammensetzung gegliedert werden; bei den Bodenmineralien soll zwischen gesteinsbürtigen unterschiedlicher Verwitterbarkeit (z.B. Quarz > Augit > Olivin) und (auch) bodenbürtigen (Löslichkeit z.B. Halit > Calcit > Goethit) unterschieden werden. Bei den Bodenbewohnern

soll nach ihrer Wirkung auf den Boden differenziert werden: z.B. Termiten als Streuzerkleinerer, Bakterien als Verweser, Hamster als Lockerer und Mischer und Pinguine (Abb. 9) als Bodenbildner. Bei den Untersuchungsmethoden soll zwischen bodenspezifischen Werkzeugen (z.B. Spaten) und auch für Bodenbestandteile geeigneten Instrumenten (z.B. Mikroskop) unterschieden werden. Bei den Persönlichkeiten der Bodenkunde wird zwischen Bodenkundlern wie Murgoci (Abb. 8b) und auch Bodenkundlern wie Thaer (Abb. 10) differenziert. Lehr- und Forschungseinrichtungen der Bodenkunde sollen durch Ganzsachen (Abb. 1) und Stempel dokumentiert werden. Gleiches gilt für die Kommunikation zwischen Bodenkundlern und Tagungen (Abb. 8).

Im Teil **Bodennutzung** sollen wichtige Nutzungsarten wie Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Garten- und Weinbau ebenso dokumentiert werden wie die verschiedenen Kulturarten (z.B. Getreide, Hackfrüchte, Weide). Einen breiten Raum sollen dabei den Boden verändernde Maßnahmen einnehmen wie die Bodenbearbeitung mit dem nur oberflächlich lockernden Hackenpflug (Abb. 11) oder dem tiefgründig wendenden Pflug (Abb. 12), die Düngung oder der Pflanzenschutz. Kulturtechnische Maßnahmen wie Entwässerung oder Bewässerung (Abb. 13) sollen ebenfalls dokumentiert werden.

Im Teil **Bodenschutz** soll zunächst der direkte Bodenschutz als Ziel der UNO und angeschlossener Staaten (Abb. 1c) ebenso dokumentiert werden wie der mittelbare über Landschafts- (Abb. 1 d) und Umweltschutz. Folgen soll dann die Darstellung spezieller Belastungen wie die Bodenvergiftung (z.B. durch „sauren Regen“), die Bodenversalzung, die Bodenverdichtung oder die Bodenerosion (Abb. 3) nebst ihren Vermeidungsstrategien, letztere z.B. durch die Anlage von Terrassen (Abb. 4)

Sehr dankbar bin ich für Anregungen, Kritik, Tausch- und Kaufangebote.



## Lagerfäule an Kartoffeln

aus Gaart an Heem Luxemburg

Autor: G. Stoss vom Pflanzenschutzdienst der ASTA

Schon wenige Wochen nach der Ernte begannen die Knollen auf dem Lager zu faulen, schneller als man sie aussortieren konnte. Bei einzelnen Sorten fördern eine maschinelle Auslese sogar den Fortgang der Fäulnis.

Wodurch also diese Lagerfäule?

Viele Lagerfäulen finden ihren Ursprung schon auf dem Feld und bei der Einlagerung. Die Felder waren die meiste Zeit während der Vegetationsperiode überdurchschnittlich mit Wasser gesättigt. Durch den Einfluss der Sommerwärme öffnen sich die Atmungsorgane (Lentizellen) der Knollen und machen so das Tor groß auf für das Eindringen von Bakterien und Pilzsporen, welche normalerweise nur durch eine Verletzung in die Kartoffel gelangen.

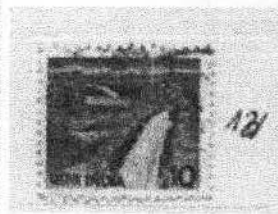
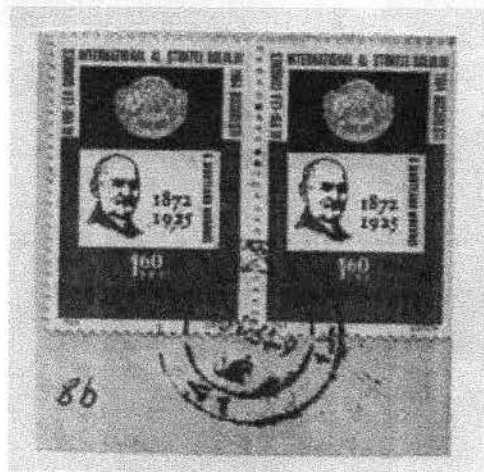
Durch die extremen Witterungsbedingungen konnten verschiedene Kartoffeln ihren Reifungsprozess nicht abschließen. Das heißt, bei der Ernte waren viele Knollen nicht schalenfest, wurden beim Einkellern beschädigt und die Krankheiten konnten sich entwickeln. Hinzu kommt noch, dass durch die nasse Witterung verschiedene Krankheiten wie Schwarzbeinigkeit (*Erwinia carotovora atroseptica*) stärker auftraten und verschiedene Knollen schon im Feld faulen ließen. Dieses verfaulte Fruchtfleisch hing oft den geernteten Knollen noch an und konnte bei der geringsten Verletzung auch die gesunden Knollen infizieren.

So konnte man in verschiedenen Lagern eine Unzahl von Lagerfäulen feststellen, wie Schwarzbeinigkeit, Fusarium-Trockenfäule, Phoma-Trockenfäule, Alternaria Dürrefleckenkrankheit, Kraut- und Knollenfäule usw.. Manchmal öffnete eine dieser Krankheiten das Eingangstor und ein Großteil der anderen folgten, was eine totale Zerstörung der Knolle zur Folge hatte. So mancher Bauer hat eine schöne Überraschung beim Betreten seiner Lagerhallen erlebt, falls er nicht schon durch den Gestank vorgewarnt war. Die bakteriell verursachte Schwarzbeinigkeit oder bakterielle Welke verströmt einen Gestank ähnlich von faulendem Fisch. In einzelnen Fällen kann noch eine Auslese durchgeführt werden, in anderen muss die Ernte total vernichtet werden.

Vorbeugen gegen diese Lagerfäulen kann man ein bisschen dadurch, dass man die Knollen sehr sanft erntet, bei lockerem, feuchtem Boden, nicht in der Hitze, und nicht verletzt. Die Knollen sollten vor dem Einlagern gut belüftet werden und nur ganz trockene Knollen sollten eingekellert werden. Es versteht sich, dass viele dieser Bedingungen bei der maschinellen Rodung, wie sie vom Bauer durchgeführt wird, nicht erfüllbar sind. Der erfahrene Kleingärtner macht dies eher und hat auch eine kleinere Menge zu betreuen, so dass das Problem der Lagerfäule eher den Bauern trifft als den Kleingärtner.



VIII<sup>ème</sup> CONGRES INTERNATIONAL DE LA SCIENCE DU SOL  
COMITE ROUMAIN D'ORGANISATION  
Bd. Mărășei No. 61 Bucarest 33 - Boite postale 109 Bucarest 1 - ROUMANIE







### Neues von den Aland-Inseln

Eine neue Serie von Marken zum Thema Tiere auf dem Bauernhof wurde gestartet. Die erste, von Steffan Ullström gestaltete, zeigt ein Schaf.

Die Schafzucht, wie viele andere Berufe, ist in Gefahr, bedingt durch die Dumping – Preise der EG. Diese Praxis macht die Schafzüchter sehr von Beihilfen abhängig. Im Augenblick zählt man etwa 100 Schafzüchter auf den Inseln, aber diese Zahl nimmt ständig ab. Man rechnet mit etwa 2200 Tieren.

Aland hat seine eigene Rasse, da sie fast immer isoliert auf den Inseln lebten. Die Schafe der „Aland-Rasse“ werden auch „Aland-Schafe“ oder „Archipel-Schafe“ genannt. Die Schafe können Hörner besitzen, die Schafböcke haben schön gewundene Hörner. Die Schafe sind nicht alle weiß, es gibt auch schwarze und graue – all dies sind typische Merkmal der „Aland-Rasse“.

Das Fleisch ist von sehr guter Qualität, nicht zu vergleichen mit der Importware. Die aländischen Schafe ernähren sich nur von Gras und Pflanzen, Heu und Körnern, jedoch nicht von tierischen Futterzusätzen. Sie leben draußen von Mitte April bis November-

und angesichts ihres „Wollmantels“ könnten sie sogar den ganzen Winter draußen bleiben.

Die Schafe sind richtige Umweltwächter, denn sie tragen aktiv zum Ausgrasen bei. Zitiert werden wir nur die alte Schlossanlage von Bomarsund. Auf dem Gelände befinden sich Schafe, die Mähmaschinen überflüssig machen. Die Schafe tragen damit zum Umweltschutz bei.

Ausgabebetrag: 25.08.2000  
 Format: 40,00 x 30,14 mm  
 Druckerei: Helio Courvoisier im 5-Farben-Photodruck  
 Information: Broschüre der Aland



Am 3. September 2001 erschien die 2. von Steffan Ullström gezeichnete Marke der Tierserie auf den Aland-Inseln. Es ist dies die Charolais-Kuh, welche als eine der ausgezeichnetesten Kühe weltweit gilt. Es ist die am meisten auf den Aland-Inseln verbreitete Kuh. Etwa 130 Kühe gruppiert in 10 Herten gibt es auf Aland. Die sind von Mai bis Oktober an der frischen Luft.

Die Charolais-Kuh ist weiß oder grau. Eingeführt aus Frankreich, galt sie als Arbeits-, Milch- und Fleisch-Kuh. Eine Kreuzung mit einer anderen Rasse hat wesentlich zur Fleischverbesserung beigetragen. Die Charolais-Rasse ist gewaltig und wächst schnell. Der Ochse kann bis 1500 Kilo wiegen, die Kuh bis 750 Kilo. Wie die meisten Fleischrassen, produziert die Kuh nur soviel Milch, wie sie benötigt um die Kälber zu ernähren.

Es wird dies auch die letzte Marke der Aland-Inseln sein mit „mk“-Symbol. Die nächsten Marken können jedoch noch bis zum 30. 06. 2002 benutzt werden.



## EXPHIMO 2001 – „Maus Ketty“

von Roger Thill, Mamer

Zur Ausstellung EXPHIMO gab es einen Sonderumschlag sowie eine Maximumkarte mit thematischem Stempel. Man bat mich um Information, der ich hiermit Folge leisten möchte.

Zum Autor des „Maus Ketty“ Gedichtes:

Auguste Liesch, als klaräugiger Beobachter, mit einer ganzen Epoche verbunden, wurde geboren am 28. August 1874 in Mondorf; Friedensrichter in Grevenmacher ab 1904 und Richter am Bezirksgericht in Luxemburg ab 1907, hatte er zu befinden über kleine und große menschliche Schwächen. In zwei Regierungen Reuter (1918 bis 1921) mit den Abteilungen Justiz und öffentliche Arbeit beauftragt, erlebte er nationale Geschichte und Krisen; Direktor des Zollamtes bis 1939, konnte er weiter um sich blicken, in einfache und offizielle Kreise eines Staatsrates, ab 1937, bis zu seinem Tode, am 13. März 1949.

Das veröffentlichte Werk umfasst nur wenige Titel: ‚D'Maus Ketty, Edit. Gust Soupert; ‚Im Schatten des Eichenhofes‘, Roman, Edit. Worré-Mertens, 1940; ‚Allerhand‘, Edit. P.Linden, 1947; ‚Allerhand an d'Maus Ketti‘, Edit. Du Centre 1959.

Diese kurzen Notizen genügen jedoch nicht: Auguste Liesch bedeutete in unserem Leben mehr. Seine menschliche Wärme, die allen galt, seine kritische Ironie, die sich mit uns befasste; seine humane Lebenseinstellung, die sogar den Spott tolerant handhabte; seine Gedichte schließlich, die ihn zum authentischen Sänger unserer Unarten und Qualitäten werden ließen – Eigenschaften und Auffassungen und Interpretationen des Erlebten und Beobachteten machen Auguste Liesch zu einem Unnachahmlichen.

Ihm bleibt ein erster Platz, wenn nicht sogar der erste Platz, unter jenen, die versuchten, zu schildern, in den Spiegel unseres Lebens zu sehen, Luxemburgisches in luxemburgischen Worten zu sagen.

Soweit die Kurzbiographie geschrieben von Nic Weber.

### D'Maus Ketty

#### 1. Kapitel

Die ‚Maus Ketty‘ sitzt vor ihrer Wohnungstür in Bümmeringen (Anm. Ort in der Nähe von Mondorf) auf dem Feld; sie denkt ‚Wie schön ist das Leben doch, wie gut ist es auf der Welt‘.

Alle Äcker, 1 Runde dauert 2 Stunden  
sind meine, und eines ist gewiss  
ich lebe einfach und gesund  
von Weizen und Haselnüssen.

Und fühle ich mich nicht wohl,  
habe ich zu viel gegessen,  
dann gehe ich im Sonntagsanzug  
nach Mondorf ins Bad.

Plötzlich horcht sie auf und sagt:  
‚Ich höre etwas krabbeln.  
Und was sehe ich auf der Weide  
dort oben wo sich etwas bewegt ?

Ist dies erlaubt, diese Dieberei !  
Eine fremde Maus kommt hierher zu Mäusen !  
Aber so gleicht ruft sie ‚Heielei (Schau da)  
‚Meine Kusine Mim aus Clausen (Anm. Vorort der Stadt Luxemburg)

Und Ketti läuft so schnell wie der Wind,  
sie umarmen sich:  
‚Und wo kommst du her mein Kind ?  
War es dir nicht zu heiß ?

Komm, wir nehmen diesen kleinen Pfad,  
dann gehen wir in die Wohnung.  
Mein Haus, das weißt du ja,  
liegt dort unten am Bach.

#### 2. Kapitel

Hier sitzen sie nun alle beide  
bei Ketti im Wohnzimmer.  
Ketti lacht, weil sie glücklich ist,  
aber d'Mim, sie macht eine böse Mine.

Sie redet nicht und antwortet kaum,  
ihre Augen sehen sehr verängstigt aus,  
sie fürchtet, sie könne sich im engen Raum schmutzig machen.

Sie trägt ein Kleid von Sidonie (Anm. Vorname)  
und von Fräulein Lang  
einen Hut mit einem Dekor

von fünfhundert Franken.

Und Ketti schaut sich dieses ‚Vogelnest‘ an,  
sie schaut sich den seltenen Vogel an,  
aber als sie hört, was er kostet,  
da fällt sie vom Stuhl.

‚Ja‘ sagt sie, ‚der in Mode sein möchte heutzutage,  
muss teuer bezahlen,  
10 Franken zahlte ich in Remich (Anm. Ortschaft an der lux. Mosel)  
für ein Paar einfache Hausschuhe‘.

Mit dem Gerede verfliegt die Zeit.  
‚Komm, lass uns essen gehen‘  
sagt t‘Maus Ketti, und trägt heran,  
was die Platten nur so tragen können.

Die Suppe war wohl von gestern,  
nicht doch, man war ja schließlich nicht vorbereitet;  
und dann von einem ‚Hähnchen‘  
ein Bein und auch einen Flügel.

Als zweites Gericht einen Käfer,  
in Fliegenfett gebraten,  
er lag auf dem Teller, dick und fettig,  
besonders gut hergerichtet.

Zum Nachttisch Hagedorntorte  
und eingelegte Schlehen.  
Der Mim mundet es nicht sehr  
und Ketti glaubt, sie müsste ihr besonders zureden.

Mim sagt ‚O nein mein Kind, lass  
mich dir ehrlich eingestehn,  
mein Magen verträgt nun mal nicht all dieses gewöhnliche Zeug.

Ich frag mich nur, wie du das  
das ganze Jahr über ertragen kannst.  
Komm doch einmal zu mir zur Stadt,  
dann kannst du so richtig genießen.

Ketti verspricht einen Gegenbesuch,  
aber nicht vor Sankt Martinstag

sie hätte nicht genügend Zeit  
bevor die Nüsse eingekellert wären.

Mim erzählt ihr noch so Manches,  
von Sahne und Kuchen und Buttercremetorte;  
dem braven, unerfahrenen Kind  
läuft das Wasser im Mund zusammen.

3. Kapitel  
Ein halbes Jahr später,  
d‘Mim wollte spazieren gehen,  
da findet sie auf dem Bürgersteig  
ihre Kusine Ketti.

Sie lacht und läuft auf Ketti los:  
„Was bin ich glücklich“.  
Für sich denkt sie „Verflixt noch mal“  
die Städter, die sind halt so.

Erst laufen sie durch den Garten  
und drehen eine kleine Runde,  
dann schleichen sie sich durch die Hintertür  
sich heimlich ins Haus hinein.

Dort warten sie unter dem Schrank,  
bis die Leute schlafen gehen,  
dann kommen sie hervor gelaufen  
und schauen sich um:

„Jetzt sind wir die Herren, Ketti komm!“  
ruft d‘Mim, „bleib nicht stehen!“  
Sie ist auf's Sofa geklettert  
um ein Rad zu drehen.

Ketti erging es so, wie es so oft  
den armen Leuten ergeht:  
Vor Verwunderung bekommt sie keine Luft mehr,  
als das Glück vor ihr steht.

Sie spürt, wie die Augen überquellen:  
So ein Aufwand, solch eine Pracht!  
Und die Sachen, die auf dem Tisch stehen,  
gebraten und gekocht!

Es gab Rinderbraten, Schinken und Hähnchen,  
schön knusprig und zart !  
D'Mim zieht sich bereits eine Aprikose  
von einer Torte herunter.

Sie sagt zum Ketti: „Komm hierher,  
du weißt, ich kann keinem zureden“.  
„Ich mache langsam“, sagt Ketti ganz scheu,  
und knabbert an einigen Grieben.

Aber nach und nach kommt der Appetit.  
Sie isst für sechs,  
und zwischendurch trinkt sie Schinkenbrühe,  
die Kusine dreht fast durch.

Sie kaut und redet mit vollem Mund,  
es scheint, es war wahr,  
dass sie letztens einen Witwer  
ohne Kinder heiraten konnte.

Ein Mann, der richtige Sachen besitzt,  
nicht jung -aber gut erhalten-  
und trotzdem konnte der brave Mett (Anm. Matthias)  
ihr jetzt nicht mehr gefallen.

„Ein Bauer“ sagt sie „nur nicht“  
Ich werde in die Stadt ziehen;  
und bleibe ich auch mein Leben lang unvermählt,  
das Essen würde mir dies Wert sein.

D'Mim lacht: „Das ist eine neue unbekannte Musik,  
anders als das allgemeine Gehabe.  
„Nur einmal blüht im Jahr der Mai“  
singt Ketti aus vollem Halse.

#### 4. Kapitel

Zur gleichen zeit spazieren durch den Garten  
ein Kater und eine Katze.

Er kam jeden Abend aus dem Grund (Anm. Vorort der Stadt Luxemburg)  
nach Klausen zu seiner Liebsten

Sie hörten den Krach,  
und machten böse Augen,

sie kriechen, eine gefolgt von der anderen,  
zur Kellerluke ins Haus hinein.

Die Kellertreppe hoch,  
durch's Schlupfloch in der Tür,  
geht's im Galopp,  
der Kater immer in erster Position.

Sie bleiben beim Kleiderständer stehen,  
zur Munni sagt der Tun:  
„Jetzt heißt es auf Zehenspitzen gehen  
und den Atem anhalten“.

Unsere Mäuschen werden  
immer lustiger und ausgelassen,  
sie haben alle beide keine Ahnung  
von dem. Was ihnen droht.

Plötzlich kommt etwas geflogen,  
durch das Zimmer, schwarz und grau.  
D'Mim schreit erschreckt: „Es ist der Tun !  
Komm Ketti, folge mir !“

Nichts hätte ihnen helfen können,  
hätte die Munni nicht mit einem Fuße,  
als sie auf den Tisch nach Ketti sprang  
die Suppenschüssel zu Boden gerissen.

Es gab einen Schlag, es hat gekracht !  
Der Tun denkt: dies wird schlimm werden !  
Er macht sich aus dem Staub,  
seine Freundin folgt ihm auf dem Fuße.

Als alles wieder ruhig wird,  
– keiner war im Haus erwacht-  
hält Mim nach Ketti Ausschau,  
sie lag dort, sie hatte einen Schwächeanfall.

Als sie die Besinnung wieder hat,  
da phantasiert das arme Kind;  
sie sagt zur Mim: „ Mein lieber Freund  
Mätti, gib mir deine Hand.“

D'Mim streichelt sie  
bis sie wieder zur Besinnung kommt:  
„Du musst dir keine Sorgen machen,  
es ist uns ja nichts passiert.“

Dies ist halt so in der Stadt,  
hier muss man die Augen aufmachen;  
Anfangs habe ich mich auch aufgeregt,  
aber daran gewöhnt man sich.

Komm, lass uns unser Essen beenden!“  
Aber Ketti sagt:“ Es genügt !  
Wo ist mein Regenschirm ?  
Mein Hut und mein Schal ?

Ich gehe wieder nach Hause, dies hier ist mein Tod,  
dies hier ist ja kein Leben;  
muss man denn wirklich für jedes Stück Brot  
in tausend Ängsten schweben ?

Zufriedenheit, das schönste Kleid !  
Dies ist mehr als Kuchen und Buttercremetorte;  
es wird Morgen, jetzt ist es Zeit.  
Tschüss, spare dich gesund“.

Und Ketti wurde zur Frau Mätti.  
Sie haben sich ein Haus gebaut,  
und falls sie nicht gestorben sind,  
dann leben sie noch heute.

Soweit das Gedicht von der ‚Maus Ketti‘. Man kann Vergleiche ziehen zu ähnlichen Gedichten in anderen Ländern. Hier möchte ich kurz ‚Die Stadtmaus und die Feldmaus‘ von Charles Dickens erwähnen.

Die Stadtmaus und die Feldmaus hatten sich kennen gelernt, und eine Tages lud die Feldmaus ihren Freund aus der Stadt zu sich ein. Die Stadtmaus kam, und man setzte sich zum Essen, das aus Gerstenkörnern und Wurzeln bestand, wobei die Wurzeln einen starken Erdgeruch hatten. Diese Kost war nicht nach dem Geschmack des Gastes, und er konnte nicht umhin, seinen armen Freund zu bedauern: „Mein armer Freund“, sagte er, „du lebst hier nicht besser als die Ameisen ! Du solltest einmal sehen, wie ich lebe ! Meine Speisekammer ist ein wahres Füllhorn; du musst ein paar Tage zu mir kommen, und ich verspreche dir, du wirst leben wie die Made im Speck.“ Als die Stadtmaus in die Stadt zurückkehrte, nahm sie die Feldmaus mit und zeigte ihr stolz

die Speisekammer voll von Mehl, Feigen, Honig und Datteln. Die Feldmaus hatte solche Dinge noch nie gesehen und setzte sich, um den Luxus zu genießen, den ihr Freund ihr bot. Doch bevor sie richtig mit dem Mahl begonnen hatte, öffnete sich die Tür und jemand trat ein. Die beiden Mäuse fuhren hoch und versteckten sich in einem engen und höchst unbequemen Loch. Als wieder ruhig war, wagten sie sich wieder heraus, doch schon öffnete sich die Tür von neuem und sie mussten sich wieder verstecken. Das war zu viel für die Feldmaus. „Adieu“, sagte sie, „ich gehe. Du lebst inmitten von Luxus, das habe ich gesehen, doch umgeben von Gefahren. Ich dagegen kann zu Hause mein einfaches Mahl aus Gerstenkörnern und Wurzeln in Ruhe genießen.“







## 500. Geburtstag Leonhart Fuchs

Bundesministerium der Finanzen

Leonhart Fuchs wurde 1501 in Wemding im Nördlinger Ries als Sohn des Bürgermeisters geboren. Der genaue Tag ist nicht bekannt. Sehr früh, im Alter von fünf Jahren verlor er seinen Vater, der Mutter wird es nicht leicht gefallen sein, den aufgeweckten Jungen 1511 auf die Lateinschule in Heilbronn zu schicken. Auf Empfehlung des Lateinlehrers, dem seine außergewöhnliche Begabung aufgefallen war, ging er schon im darauf folgenden Jahr in die Marienschule nach Erfurt. Deren Schüler wurden durch intensives Latein- und Griechischstudium zur Aufnahme in die dortige Universität -damals eine der renommiertesten in Deutschland- vorbereitet. Im Wintersemester 1516/17 beendete Fuchs seine Ausbildung als Baccalaureus artium, ein Titel der ihn zum Lehrerberuf berechnete. Nach Wemding zurückgekehrt, eröffnete er mit 17 Jahren eine gelehrte Schule, entschloss sich dann aber 1519 zur Fortsetzung des Studiums an der Universität Ingolstadt. Nach der Magisterprüfung (1521) und der 1524 erfolgten Promotion zum Medicinæ Doctor praktizierte Fuchs zwei Jahre lang in München. Hier heiratete er die Ratsherrentochter Anna Friedberger, ein wie es heißt, „woherzogenes Mädchen aus guter Familie“. Insgesamt zehn Kinder (vier Söhne und

sechs Töchter) sollen aus dieser Ehe hervorgehen, von denen zwei noch vor der Taufe starben.

1526 erreichte ihn das Angebot, als Professor der Medizin nach Ingolstadt zurückzukehren. Obwohl diese Universität als eine der Hochburgen des Katholizismus galt und sich Fuchs schon frühzeitig zur Reformation und zu den Ideen Martin Luthers hingezogen fühlte, folgte er dem ehrenvollen Ruf. Trotz großer Lehrerfolge und einer florierenden Privatpraxis litt er jedoch sehr unter der geistigen und geistlichen Enge der Hochschule, die die religiöse Einstellung ihrer Professoren bespitzelte und maßregelte. Daher übernahm er zwei Jahre später die Stelle des Leibarztes am Hofe des protestantischen Markgrafen Georg von Brandenburg in Ansbach und entfaltete hier, neben seinen beruflichen Verpflichtungen, eine reiche literarische Tätigkeit. Unter den insgesamt neun medizinischen Publikationen jener Zeit machten ihn vor allem die 1530 erschienenen Errata recentiorum medicorum („Irrtümer der neuen Ärzte“) fast über Nacht in der gesamten akademischen Welt bekannt und berühmt, aber auch zum Ziel heftiger Kritik.

Trotz des schriftstellerischen Erfolgs und der großen Wertschätzung von seiten des Fürsten fühlte sich Fuchs jedoch immer stärker zur akademischen Lehre berufen. Diese feste Überzeugung konnte er in Ansbach nicht verwirklichen zumal sich die vom Markgraf geplante Gründung einer neuen Universität immer weiter hinausschob. Im Frühjahr 1533 folgte er daher zum zweiten Mal einem Ruf nach Ingolstadt. Entgegen seiner Hoffnung hatte sich dort allerdings nicht viel geändert, die Anfeindungen begannen erneut. Als ihm sogar das Abhalten von Vorlesungen verboten wurde, resignierte Fuchs und kehrte auf Einladung Markgraf Georgs im August des gleichen Jahres in seine alte Ansbacher Stellung zurück. Voller Dank, dass dieser ihn ex Ingolstadiensum faucibus („aus dem Rachen der Ingolstädter Sophisten“) gerettet habe, widmete er ihm 1535 die zweite Bearbeitung seines „Leitfadens der Medizin“ (Compendiaria in artem medendi introductia) eines der beliebtesten Lehrbücher der Zeit.

Mit jugendlichem Elan und ungewöhnlichem Fleiß, energisch und selbstbewusst, aber auch gegen große Widerstände und Anfeindungen, stürzte sich der 34-jährige Professor in die reformatorische Arbeit. Schon im Oktober wurde er Dekan der Medizinischen Fakultät und war zwischen 1536 und 1565 insgesamt siebenmal Rektor der Universität. Maßgeblichen Anteil hatte Fuchs am Entwurf der Fakultäts-Statuten des Jahres 1538. Seine damals geradezu „revolutionären“ Ideen -wie die Abschaffung der Astrologie und der arabischen Arztlehre oder die Aufforderung häufiger anatomische Untersuchungen vorzunehmen- modernisierten das Arztstudium, wiesen der Forschung und Lehre neue Wege.

Trotz der angedeuteten beruflichen Turbulenzen bewältigte Leonhart Fuchs ein heute unvorstellbares Arbeitspensum! Neben den Verpflichtungen als Rektor, der Beteiligung am reformatorischen, theologischen und politischen Geschehen, seinen Vorle-

sungen in Anatomie, praktischer Medizin und Arzneikunde sowie nicht zuletzt seiner ärztlichen Praxis, war Fuchs auch literarisch ungemein tätig. Unter anderem verfasste er mit seinem Kollegen und lebenslangen Fraund Joachim Cameralus eine 5-bändige Galen-Ausgabe (1538), eigene Lehrbücher über die Erkrankungen des Auges (1538), über Heilbehandlungen (1539) oder die menschliche Anatomie (1551) folgten. Laufend überarbeitete und erweiterte er seinen „Leitfaden der Medizin“, der großen Anklang fand. Hinzu kamen zahlreiche Kompendien, Übersetzungen und Streitschriften, so dass ihm seine nicht wenigen Gegner und Neider Vielschreiberei oder sogar geistigen Diebstahl vorwarfen. Mit den Arzneipflanzenbüchern „Historia stirpium“ (1542) und das deutschsprachige „New Kreüterbuch“ (1543), die heute noch zu den bedeutendsten Werken botanischer Literatur gehören, ging der Arzt Leonhart Fuchs als einer der „deutschen Väter der Pflanzenkunde“ in die Geschichte ein ! Die bekannte und beliebte Zierpflanzengattung Fuchsia wurde 1703 von dem Franziskanerpater und Botaniker Charles Plumier nach Leonhart Fuchs benannt.

Ob mit oder ohne Heilwirkung -alle Pflanzen waren offenbar für Fuchs interessant. Selbst herbe Rückschläge konnten seine Beharrlichkeit nicht ins Wanken bringen, denn mehrfach resigniert, blieb er doch unentwegt tätig und ließ auf eigene Kosten Zeichnungen, Holzstöcke und Probedrucke von den neu aufgenommenen Pflanzen anfertigen ! Einige entstanden in den letzten Lebensjahren des Gelehrten, die vom Tode seiner Frau Anna im Februar 1563 überschattet waren. Im darauf folgenden Jahr heiratete er Afra Gräeter, die Witwe eines Pfarrers aus Schwäbisch Hall, doch seine Kräfte ließen allmählich nach. Weitere verzweifelte Versuche von verschiedenen Fürsten und Reichsstädten Gelder für den Druck seines „Lebenswerkes“ zu erhalten, scheiterten. Keine seiner Hoffnungen erfüllte sich ! Tief enttäuscht, von Krankheiten gezeichnet und von zunehmender Sehschwäche geplagt, starb Leonhart Fuchs am 10. Mai 1566 in Tübingen. Beerdigt wurde er an der Seite seiner ersten Frau auf dem einstigen Friedhof bei der Ammet, dessen Gelände man 1835/36 in den alten Botanischen Garten eingliederte. Ein Arboretum wurde darauf angelegt, und noch immer stehen dort einige der alte Bäume. Unter ihnen ruhen beide an ungewisser Stelle.

Text: Dr. Klaus Dobat, Botanischer Garten der Universität Tübingen

Ausschnitt von Fuchs Zeichnung des von ihm entdeckten „Indischen Pfeffer“ (Paprika-Art) und Faksimile des Titels vom „New Kreüterbuch“.



## Das Islandpferd und seine Gangarten

von Stefan Hiltz, Heßheim

Das Islandpferd ist eine der ursprünglichsten Pferderassen. Seit dem 9. Jahrhundert, als die ersten Siedler Island in Besitz nahmen, hat dieses Pferd die Menschen von Island begleitet. Ohne das Islandpferd wäre die Besiedelung dieser rauen Insel nicht möglich gewesen. Nur auf dem Rücken der trittsicheren, ausdauernden und genügsamen Pferde war es den ersten Isländern möglich, die reißenden Flüsse, die steinigten Hochebenen und die Gletscher zu überqueren. Bis weit in dieses Jahrhundert hinein war das Pferd in Island das einzige Fortbewegungsmittel. Auch wenn die Isländer heute nicht mehr auf die Pferde angewiesen sind um zu überleben, haben sie sich ihre Liebe zu diesen einmaligen Tieren erhalten. In diesen Tagen leben mehr Pferde auf Island als je zu vor (ca. 80 000) -und dies nicht nur, weil Islandpferde auch außerhalb Islands immer beliebter werden, den der Export ist mit ca. 5000 – 6000 Tieren pro Jahr noch recht bescheiden.

Es sind in Island immer noch die zwei Grundtypen, die anfangs der Besiedelung der Insel mitgebracht worden sind, zu finden:

- a) das etwas feinere, elegantere keltische Pony, dessen Schlag vor allem im Norden zu finden sind, und
- b) die etwas stämmigeren normannischen Ponys, die im Süden anzutreffen sind.

Neben den speziellen Gängen zeichnet das Islandpferd ein sehr liebenswürdiges Temperament aus. Im Umgang sind die meisten so ruhig, dass man ohne Bedenken auch Kinder in ihre Nähe lassen kann, ohne dauernd auf der Hut sein zu müssen, dass die Pferde ihnen Schaden zufügen.

Die Farbe ist das erste, was einem bei einem Pferd ins Auge sticht. Wer die Farbenvielfalt liebt, der ist beim Islandpferd richtig. Es gibt kaum eine beim Pferd anzutreffende Farbvariante, die beim Isländer nicht vorhanden ist. Neben den bestens bekannten Grundfarben wie Schimmel, Rappen, Fuchse und Braune sind häufig Falben und alle Arten von Schecken anzutreffen. Die Grundfarben sind in sehr vielen Spielarten vorhanden. Bei der Zucht von Islandpferden gibt es keine Einschränkungen, was die Farbe angeht. Alle Farben sind erlaubt, sofern sie nicht die Qualität der Pferde beeinträchtigen.

Neben den bestens bekannten drei Gangarten des Pferdes, Schritt, Trab und Galopp, verfügt das Islandpferd je nach Veranlagung über ein bis zwei weitere Gänge, den Tölt und den Pass. Somit werden folgende Isländer unterschieden:

- Dreigänger: Schritt, Trab, Galopp
- Viergänger: Schritt, Trab, Galopp, Tölt
- Fünfgänger: Schritt, Trab, Galopp, Tölt und Rennpass

Es gibt durchaus Isländer, die nicht traben, dafür aber tölten. Es ist wohl besser nicht zu versuchen die Pferde in eines der oben genannten Schemata zu pressen, sondern sich die Gangverteilung jedes einzelnen Pferdes anzuschauen, da nicht jeder Viergänger gleich zu reiten ist.

Der Tölt ist wohl die Gangart, die das Islandpferd besonders beliebt macht. Das Bild vom Islandpferd ist unmittelbar verknüpft mit der Vorstellung vom flott vorwärts töltenden Pferd mit wehender Mähne. Tölt kann vom Arbeitstempo (fast Schrittempo) bis zum Renntempo (Galopp tempo) geritten werden. Nicht jeder Tölter beherrscht aber den ganzen Geschwindigkeitsbereich. Meistens fällt es einem Pferd bei einem bestimmten Tempo am leichtesten den Takt korrekt zu halten. Durch Training kann der Tempobereich nach unten und nach oben ausgeweitet werden.

Der Tölt ist ein reiner Viertakt mit acht Phasen wie der Schritt. Der Unterschied zum Schritt liegt im Tempo. Tölt ist eine laufende Gangart und keine schreitende. Dadurch wird die Dreibeinstütze des des Schrittes im Tölt zur Einbeinstütze.

Da keine Schwebephase vorhanden ist, ist der Tölt sehr bequem zu sitzen. Es gibt keine groben Erschütterungen für den Reiter, da immer mindestens ein Bein am Boden ist. Beim reinen Viertakttölt ist lediglich eine leichte Rotationsbewegung im Sattel zu spüren. Dies macht den Tölt auch für reiter mit Rückenproblemen angenehm.

Je nach Veranlagung und Trainingszustand des Pferdes sind Verschiebungen des Taktes in Richtung Trab (Trab tölt) oder in Richtung Pass (Passtölt) möglich. Dies zu korrigieren ist nicht immer ganz einfach und erfordert viel Geschick und Erfahrung, da die Ursachen für die Taktverschiebungen nicht immer gleich sind und daher auch nicht mit einem „Patentrezept“ korrigiert werden können.

Der Pass ist beim Islandpferd nur im Renntempo gefragt. Er muss eine eindeutige Schwebephase aufweisen, d.h. eine Phase, in der kein Bein den Boden berührt. Beim Rennpass handelt es sich um einen Viertakt mit acht Phasen, wobei das Pferd nahe an den Zweitakt kommt. Acht Phasen entstehen dadurch, dass die Hinterbeine beim Rennpass ganz kurz vor den Vorderbeinen aufsetzen. Die Beine der lateralen Zweibeinstütze werden also nicht genau gleichzeitig aufgesetzt.

In der Schrittfolge sind sich der Rennpass und der Tölt sehr ähnlich. Es verschiebt sich nur der Takt im Rennpass mehr zum Zweitakt hin, die diagonale Zweibeinstütze fällt weg und wird durch die Schwebephase ersetzt.

Am 17.05.2001 verausgabte die isländische Post fünf Marken, die Isländer mit unterschiedlichen Farben in den verschiedenen Gangarten zeigen.

Quelle: [www.ipvch.ch](http://www.ipvch.ch) (Islandpferde-Vereinigung Schweiz)



Rotbrauner im Schritt



Rappe im schnellen Schritt (Tölt)



Schecke im Trab



Gelbfuß im Passgang



Apfelschimmel im Galopp

## Die weiße und die schwarze Maulbeere

von Johann Gruber, Hanau

In unserer Gemarkung stehen mehrere Bäume verstreut, die im Juli entweder weiße oder schwarze, brombeerähnlich Früchte tragen. Es sind Maulbeerbäume, die noch aus dem 1. Weltkrieg stammen, als es hier eine Seidenfabrik gab. Die Blätter waren die Futterpflanzen für die Seidenraupen. Die Früchte fanden kaum Beachtung. Ich war viele Jahre einer der Wenigen, die die Früchte holten, roh verzehrten oder zu Gelee verarbeiteten. Nur die Vögel waren meine einzige Konkurrenz. Jetzt haben die ausländischen Mitbürger die Bäume entdeckt und sind ganz scharf hinter diesen Früchten her. So ändern sich die Zeiten. Deswegen möchte ich einmal über Maulbeeren berichten und diese philatelistisch belegen.

Der Maulbeerbaum, *Morus*, ist ein Verwandter des Feigenbaumes. Am bekanntesten sind *Morus alba* mit gelblich-weißen Früchten, daher auch Weißer Maulbeerbaum, sowie *Morus nigra* mit schwarz-roten Früchten als Schwarzer Maulbeerbaum. Die Beeren ähneln Brombeeren, doch sind sie keine Sammel- sondern echte Steinfrüchte; d.h. die Maulbeeren sind Nussfruchtstände, deren fleischige Teile aus den Blütenblättern hervorgehen.

Der Weiße Maulbeerbaum kann bis zu 30 m hoch werden. Die Blätter sind dünn und



oberseitig glatt und wurden von altersher als beste Futterpflanze für die Seidenraupen verwendet. *Morus alba* stammt aus China. Die Früchte sind sehr süß, weich und saftig, der Geschmack aber etwas fade. Wenn die Früchte reif sind, fallen sie rasch ab, was den Vorteil hat dass man sie bei der Ernte auf Planen herunter schütteln kann. In südlichen Ländern treibt man die Schweine zur Mast unter die Bäume.

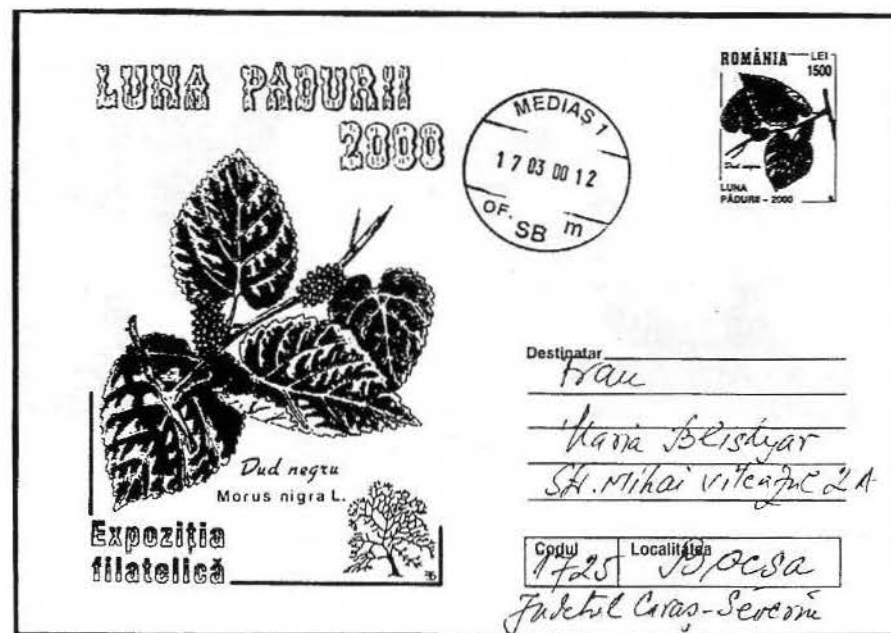
Der Schwarze Maulbeerbaum stammt aus Westasien und kam schon im Altertum nach Europa. Inzwischen wurden aus *Morus nigra* zahlreiche Obstsorten gezüchtet. Das Blattwerk ist sehr variabel und der gleiche Baum kann verschieden geformte Blätter haben. Die Blätter sind rauer und für die Seidenraupen nicht so wertvoll. Die schwarz-roten Früchte, die Maulbeeren, werden zu Saft, Sirup, Wein, Likör und Gelees verwendet. Als noch sehr viel Griechen im Westen der Türkei lebten, brannte man das Nationalgetränk der Türken, den Raki, teilweise auch aus Maulbeeren. Offiziell ist *Siripus mori*, ein Sirup aus Maulbeeren gewonnen, ein Sirup zur Geschmacksverbesserung von Medizin. In der Türkei verwenden die „Kräuterweiblein“ diesen Sirup auch gegen Halsschmerzen und Herpes. Der dunkelrote Saft wird außerdem als Speisefarbe gewonnen. Schon die Griechen und Römer färbten ihren Wein damit. Die Früchte enthalten bemerkenswerte Mengen an Vitamin B 2. Die bei uns gelegentlich im Handel befindlichen Maulbeeren stammen aus Italien, Spanien und Ägypten.

Briefmarken mit *Morus alba*:

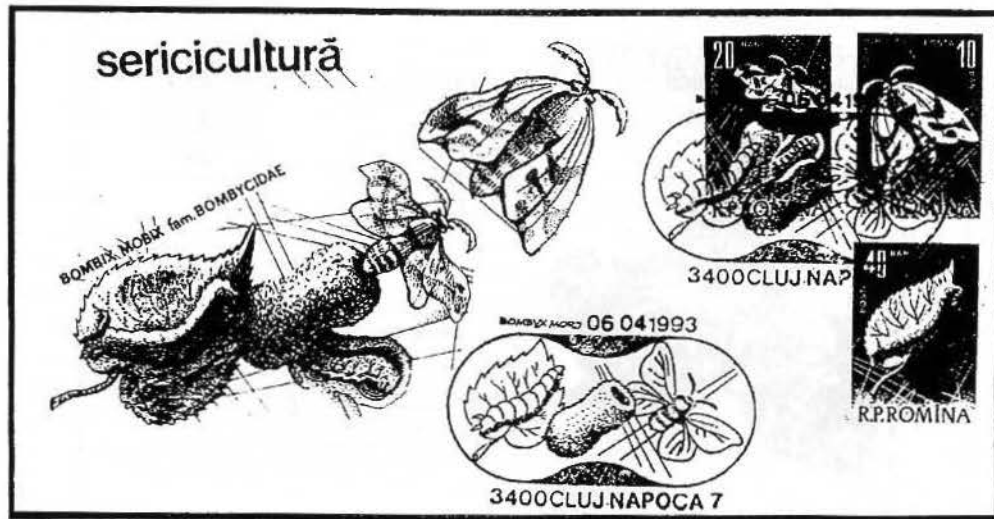
Rumänien	1963	Mi.-Nr. 2216
Afghanistan	1963	Mi.-Nr. 741/2
Vietnam-Nord	1974	Mi.-Nr. 773

*Morus nigra*

Albanien	1984	Mi.-Nr. 2229
Bermuda	1994	Mi.-Nr. 660
Libyen	1995	
Syrien	1975	Mi.-Nr. 1303



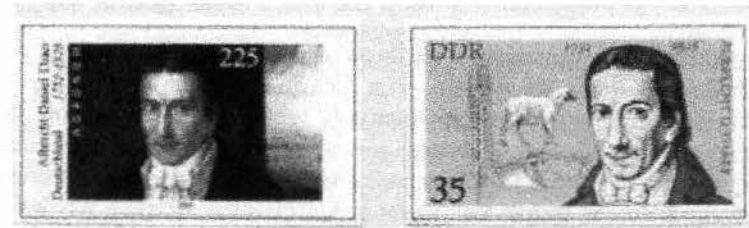




## Albrecht Daniel Thaer

von Stefan Hiltz, Heßheim

Der Landwirt und Arzt Albrecht Daniel Thaer, den die Deutsche Post anlässlich seines 250. Geburtstages mit einer Sondermarke ehrte, zählt zu den bedeutendsten Begründern der modernen Landbauwissenschaften in Deutschland. Mit seinem Hauptwerk „Grundsätze der rationellen Landwirtschaft“ entwickelte er das in seinen Grundzügen noch heute gültige System der Landbauwissenschaften und realisierte die Einheit zwischen den aufstrebenden Naturwissenschaften und der bis dahin fast ausschließlich empirisch betriebenen Landwirtschaftslehre. Die von ihm gegründeten landwirtschaftlichen Institute in Celle und besonders die „Königlich preussische Akademie des Landbaues“ in Möglin bildeten mit ihrer Wissenschaftsorganisation und ihrem Lehrprogramm das Vorbild für das Entstehen zahlreicher agrarischer Hochschuleinrichtungen im In- und Ausland. Sein Name und Werk wurden und werden daher vielfach mit dem Aufstieg der Landbauwissenschaften und Landwirtschaft in Deutschland seit dem 19. Jahrhundert identifiziert.



Die Marke erschien am 2. Mai 2002. Der Markenentwurf stammt von Gerhard Liene-meyer (Offenbach). Die Marke zu 225 Cent zeigt Albrecht Daniel Thaer nach einem Porträtgemälde von Johann Jacob de Lose von 1803.

Die DDR würdigte Thaer mit einer Marke in der Reihe „Bedeutende Persönlichkeiten“ bereits am 8. Februar 1977

Der Ersttagsstempel zeigt den Extirpator, ein Thaersches Ackergerät, das als Vorläufer des Grubbers angesehen wird.



Albrecht Daniel Thaer wurde am 14. Mai 1752 zu Celle geboren; gestorben ist er am 26. Oktober 1828 in Möglin. Sein Vater, ein Hofmedikus, stammte aus Liebenwerda in Sachsen; seine Mutter war die Tochter des Landrentmeisters Saffe zu Celle. Seine ersten Studien machte er auf dem Gymnasium seiner Vaterstadt. Ab 1770 studierte er in Göttingen Medizin und promovierte am 16. Mai 1774. Seine Dissertation erschien unter dem Titel: „De actione systematis nervosi in febris“.

1778 wurde er Amtsarzt in Celle. Er trat als kurfürstlicher Hofmedikus und später königlicher Leibarzt an die Stelle seines Vaters. Er lernte Philippine von Willich, eine Tochter des Vizepräsidenten am Oberappellationsgericht zu Celle, Georg Wilhelm von Wittlich, kennen und nachdem er das Glück gehabt hatte, sie von einer schweren Krankheit wiederherzustellen, erfolgte 1785 die Verlobung und im folgenden Jahre die Vermählung des jungen Paares. Thaer war damals Stadtphysikus und Hofmedikus und genoss ein großes ärztliches Ansehen.

Sein ärztliches Wirken genügte ihm aber nicht. Er hatte in seiner Dissertation die Heilkunst als das Herrlichste, Angenehmste innerhalb aller menschlichen Bestrebungen und Nützlichste gepriesen; je mehr er jedoch fort schritt, desto zweifelhafter erschien ihm der Anspruch auf das Lob, das er gespendet hatte, und desto mehr beschlich ihn die Vorstellung, dass eine andere, segensreichere Kunst da sein müsse, herrlicher, heil-

ender als die Heilkunst.

Als diese schönste und segensreichste Heilkunst erschien ihm der Ackerbau und er beschloss sich ihrem Dienste zu widmen. Von kleinen Anfängen ging er aus. In Celle hatte er sich ein geräumiges Haus mit einem sehr großen Hofraum gekauft, den er zu einem kleinen Garten benutzte. Er wandte sich alsbald mit Vorliebe der Blumenzucht zu und zeigte ein besonderes Geschick und eine glückliche Hand im Variieren von Nelken und Aurikeln. Es sprach sich hierin schon dieselbe Neigung für das „Prinzip der Kreuzung“ aus, das er später, innerhalb der Tierwelt, so glänzend durchführte.



Der kleine Raum hinter dem Hause genügte ihm bald nicht mehr. Er kaufte einen größeren, vor dem Tore gelegenen Garten mit einem daran anstoßenden Kamp von meist dürrer Flugsandboden, aber mit schönen Gruppen alter Eichen und Buchen besetzt. Garten und Kamp umfassten sechzehn Morgen. Akazien, Lärchenbäume und Pappeln wurden gepflanzt; Weißdorn- und Buchenhecken zogen sich als lebendiger Zaun um die Anlage, Rasenflächen wurden geschaffen und Obstbauplantagen angelegt. Dazwischen befanden sich Fruchtsträucher aller Art. Der Gartenbau trat an die erste Stelle der Pflege von Nelken und Aurikeln.

In der Folge kaufte er in kurzer Zeit noch so viele Ländereien hinzu, dass alles zusammen eine zwar bescheidene, aber anständige Wirtschaft ausmachen konnte. Diese Wirtschaft lag nur eine Viertelstunde vor dem Tore, zog sich an der Aller entlang und umfasste ungefähr 110 Morgen unterm Pfluge und 18 Morgen natürlicher Wiesen. Da er kein Wirtschaftsgebäude vorfand, entwarf er einen Plan zu einem Gehöft und ließ Wohnhaus und Wirtschaftsgebäude danach ausführen. Der Boden bestand aus Lehm und Sand; drei Arbeitspferde und vierzehn Kühe wurden angeschafft und zwei Knechte und zwei Mägde in Dienst genommen.

So war Thear, nachdem er die Stadien des Blumisten und Gärtners durchgemacht hatte, zum Landwirt geworden. Er blieb noch Arzt, aber sein Herz, sein Sinnen und Trachten gehörte der „Wirtschaft“ draußen, und die Sommermonate pflegte er, samt seiner Familie, auf dem „Gute“ zu wohnen. Sein Leben war ein sehr angestregtes; die Frühstunden von vier bis sieben und der Spätabend gehörten seinen landwirtschaftlichen Studien, der Tag seinem ärztlichen Beruf.

Thear begann, die Anfänge einer rationellen Landwirtschaft in seinem Kopfe allmählich auszuarbeiten, und fing mit der Aufstellung gewisser Probleme an. Das erste Problem, dessen Lösung er anstrebte, war folgendes: die größte Masse zur tierischen Nahrung geeigneter Pflanzen auf einer bestimmten Fläche Landes zu gewinnen. Das zweite, nicht minder wichtige Problem bestand darin: die verschiedenen Fruchtkräfte jedes Bodens für die verschiedenen, dieser Fruchtkräfte bedürftigen Fruchtarten soviel als möglich und in einer Regeneration der Absorbierten günstigen Wechselfolge zu benutzen, also die Brache entbehrlich zu machen. Die Lösung des ersten Problems fand er im Anbau der Futtergewächse, ganz besonders der Kartoffel, die Lösung des zweiten Problems in der „Lehre von der Fruchtfolge“.

Für die Kartoffel trat er überall in die Schranken und widerlegte alte Vorurteile. Seine Lehre von der Fruchtfolge stieß anfangs auf vielen Widerspruch, und da er seine eigenen Felder danach bestellte, prophezeite man ihm, dass seine Äcker nach vier Jahren völlig ausgezogen sein würden. Thear ließ sich das nicht anfechten. Schon Friedrich der Große hatte sich seinerzeit für ein rationelles, aber konstantes Tragen der Felder ausgesprochen und den Widerspruch mit den Worten zurück gewiesen: „Seh Er doch nur sein Gartenbeet an, wie das alljährlich trägt“. Thear war gewillt, die treffende Bemerkung des Königs sich selber gesagt sein zu lassen. Er überzeugte sich alsbald, dass der Acker nicht dadurch ausgezogen wird, dass man ihn alljährlich tragen läßt, sondern dadurch, dass man ihn nicht das tragen läßt, was er zur Wiederherstellung seiner Kräfte bedarf. Es führte dies später zu dem Axiom, dass den Acker, wie den Menschen, nichts so sehr entnerven und aussauge als ein Nichtstun, das Nichttragen. Aber auf das richtige, das ihm passende Tragen komme es an.

Das System des Fruchtwechsels trat nunmehr siegreich ins Leben. Thear überzeugte sich alsbald, dass es mit dem bloßen Saat- und Fruchtwechsel an und für sich nicht getan sei, dass vielmehr eine genaue Kenntnis des Bodens vorausgehen müsse, um die für eine bestimmte Örtlichkeit jedes Mal vorteilhafteste Produktion von vornherein feststellen zu können. Er verlangte von jedem Boden etwas, aber er verlangte nicht alles von allem.

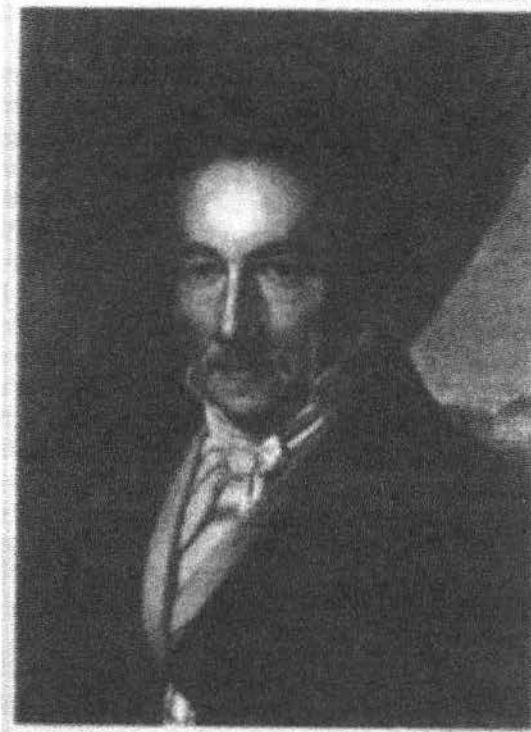
In einzelnen Kreisen, wenn auch nicht gerade in nächster Nähe von Celle, begann die kleine Thearsche Wirtschaft Aufmerksamkeit zu erregen. Besucher kamen, Briefe wurden ausgetauscht, Anregungen gegeben und empfangen. Es ist aber trotz alledem mindestens zweifelhaft, ob Thear jemals aus seinem engsten Kreise herausgetreten und epochemachend für die Landwirtschaft geworden wäre, wenn sich nicht zu seiner praktischen Tätigkeit eine emsige Beschäftigung mit den Büchern und, als letzte Frucht praktischer Erfahrung und wissenschaftlichen Studien, ein literarisches Auftreten gesellt hätte.

Die deutsche landwirtschaftliche Literatur, die er in all ihren Erscheinungen kannte, hatte ihn im einzelnen angeregt und belehrt, im ganzen aber unbefriedigt gelassen.

Dasselbe galt von den englischen landwirtschaftlichen Schriften, soweit er dieselben aus Übersetzungen kennen gelernt hatte. Er schloss sich dem Spott derer an, die damals von einer „Anglomanie“ zu sprechen begannen, und war -etwa gegen Anfang der Achtziger Jahre- der festen Überzeugung, dass auch aus England nichts zu holen sei und dass die deutsche Landwirtschaft sich selber helfen müsse. Genau um diese Zeit war es, als ihm einige landwirtschaftliche Schriften im englischen Original zugeführt wurden. Er stellte fest, dass darin die genauesten Beobachtungen, die sorgfältigsten Versuche, die lichtvollsten Verhandlungen und Forschungen zu finden waren. Es war genau das, was ihm als Ziel einer rationellen Landwirtschaft vorgeschwebt hatte. Alles, wonach sein Streben ging -die Engländer hatten es bereits. Seitdem studierte Thear die englische Landwirtschaft mit solcher Aufmerksamkeit, dass die Engländer selbst ihm zugestanden: er kenne ihr Land, wie wenn er es jahrelang durchreist habe. Sein Werk „Einleitung zur Kenntnis der englischen Landwirtschaft“ ist allerdings teilweise eine Kompilation, aber es ist keine Übersetzung. Thears Arbeit ist aus der gründlichen Kenntnis und Benutzung von mehr als hundert englischen Werken hervorgegangen. Die englische landwirtschaftliche Literatur lieferte ihm das Material und eine Fülle von Details.

Die Frucht dieser ernsten und anhaltenden Studien war sein berühmtes Werk, dessen erster Teil 1798 unter dem Titel erschien: „Einleitung zur Kenntnis der englischen Landwirtschaft und ihrer neueren praktischen und theoretischen Fortschritte, in Rücksicht auf Vervollkommnung deutscher Landwirtschaft für denkende Landwirte und Kameralisten“. Der zweite Band folgte 1800 und 1801, der dritte Band 1804. In derselben Zeit, von 1799 bis 1804, erschienen die „Annalen der niedersächsischen Landwirtschaft“. Das Aufsehen, das diese Bücher und Schriften machten, war ein ganz außerordentliches. Man begreift diesen Erfolg nur, wenn man im Auge behält, dass sich ganz Deutschland eben damals nach einem besseren Ackerbausystem sehnte. „Wie ein leitendes Gestirn erschienen diese Werke am Horizont, freudig begrüßt von der landwirtschaftlichen Welt“. Nicht nur in Schriften, sondern auch in den Salons der Residenzen und in den Wein- und Bierstuben der Marktstädte wurde mit Enthusiasmus dafür, mit Wut dagegen gestritten, oft von beiden Seiten gleich unverständlich.

Seine eigenen Erfolge, die von Jahr zu Jahr wuchsen, unterstützten sein Ansehen, so dass ihm ein großer hannöverscher Grundbesitzer schrieb:> Wenn ich diesen Abend einen Brief von Ihnen erhalte, dass ich meine Gebäude anstecken soll, so stehen sie vor Nacht schon in Flammen.< Alles verlangte seinen Rat, erbat seine oberste Leitung, so dass dem Mann, dessen eigenes Gutsareal sich auf kaum 130 Morgen belief, 100000 Morgen des verschiedensten Bodens derart zur Verfügung standen, dass er, in Ansehen der Bewirtschaftung, damit schalten und walten konnte wie mit seinem Eigentum. Sein Buch aber gewährte ihm vor allem die Befriedigung „das Nachdenken besserer Köpfe über Landwirtschaft geweckt und zu energischer Tätigkeit angespornt zu haben“.



*Albrecht Daniel Thaer*

Im Jahre 1802 traten auch die Anfänge seiner „landwirtschaftlichen Akademie“ ins Leben. In diesem Jahre kamen mehrere Männer, darunter der später durch sein Buch „Der isolierte Staat“ berühmt gewordene Heinrich von Thünen nach Celle, um an Ort und Stelle die Methode und die Erfolge der Thaerschen Bestellungsart kennen zu lernen. Thaer entschloss sich ihnen Vorlesungen über Landwirtschaft zu halten und einigen Unterricht in der Naturkunde, Chemie und Botanik hinzuzufügen. Der Fleiß und Eifer, womit man ihm entgegen kam, übertrafen seine Erwartung. Aus den zwanglosen Vorlesungen wurden ein „Institut“, das im kleinen bereits all die Züge der erst mehrere Jahre später ins Leben tretenden Mögliner Akademie besaß.

1804 führte ihn sein Weg nach Preußen. Die nächste Veranlassung zu dieser Übersiedlung entsprang aus der politischen Lage. Der Wiederausbruch des Krieges zwischen Frankreich und England hatte zur Besetzung Hannovers durch die Franzosen geführt. Die Not des Landes schmerzte ihn tief, trotzdem er persönlich unter der französischen Okkupation nicht zu leiden hatte. General Mortiers Anordnungen behandelten ihn als Verfasser der „Englischen Landwirtschaft“ mit besonderem Respekt. Nichtsdestowe-



niger konnte ihn sein persönliches Gesichertsein über die allgemeine Lage nicht trösten.

Im Februar 1804 erhielt Thaer einen Brief des preußischen Staatskanzlers Karl August von Hardenberg, in dem es hieß: „Für mich würde nichts erwünschter sein als die Möglichkeit, mich recht oft Ihres angenehmen und lehrreichen Umgangs erfreuen zu können, aber noch weit größer würde meine Zufriedenheit sein, wenn ich Sie dem preußischen Staate erwerben könnte... Eröffnen Sie mir freimütig Ihre Wünsche und die Bedingungen, die Sie verlangen würden.“ Thaer reiste gleich nach Eingang dieses Briefes nach Berlin, „um das Eisen zu schmieden, solange es noch heiß sei“, und bereits am 19. März erhielt er folgendes königliche Schreiben: „Mein Herr Leibmedikus! Ich habe mit Vergnügen vernommen, dass Sie entschlossen sind, sich in Meinen Staaten niederzulassen und Ihr landwirtschaftliches Lehrinstitut hierher zu verlegen, wenn Sie für die mit dieser Veränderung verbundenen Schäden und Kosten entschädigt und in den Stand gesetzt wurden, Ihre gemeinnützlichen Arbeiten für die Verbesserung der Landwirtschaft, welche künftig vorzüglich die Landkultur in den preußischen Staaten bezwecken werden, fortzusetzen. Da Ich mir nun von Ihrem rühmlichen bekannten Eifer, Fleiße und Kenntnissen den größten Nutzen für die Landeskultur verspreche, so habe ich Ihnen sehr gerne die gemachten Bedingungen, wie Sie aus der abschriftlich anliegenden erlassenen Ordre ersehen werden, bewilligt und wünsche, dass Sie recht bald imstande sein mögen, Ihre Niederlassung in Meinen Staaten auszuführen, Bis dahin verbleibe Ich Ihr gnädiger Friedrich Wilhelm.“

Die beigelegte Ordre enthielt, außer der Aufnahme in die Akademie der Wissenschaften und dem Charakter als Geheimer Kriegsrat, folgende Zugeständnisse: 1. drei- bis vierhundert Morgen Acker des Amtes Wollrup in Erbpacht; 2. die Erlaubnis, diese Erbpacht zu veräußern und ein Rittergut dafür zu kaufen; 3. Schutz und Begünstigung des landwirtschaftlichen Instituts. Thaer nahm an, wurde 1804 preußischer Geheimrat sowie zum Mitglied der Preußischen Akademie der Wissenschaften gewählt und beauftragt, eine landwirtschaftliche Lehranstalt aufzubauen. Noch im selben Jahr siedelte er nach Möglin am Rande des Oderbruchs über, wo er die verlangte „Königliche akademische Lehranstalt des Landbaus“ ins Leben rief und ihr Direktor wurde. Er verkaufte den ihm in Erbpacht gegebenen Teil des später durch Koppe so berühmt gewordenen Amtes Wollrup, erstand dafür das Rittergut Möglin nebst Vorwerk und Königshof, schloss im Herbst 1804 sein bis dahin in Celle fortgeführtes Lehrinstitut, „dem der Ruhm verbleiben wird, die erste landwirtschaftliche Lehranstalt in Deutschland gewesen zu sein“.

Thaer hatte in Celle zunächst eine Experimentalwirtschaft, dann -nachdem seine Versuche fast durchgängig von Erfolg gekrönt waren- eine Modellwirtschaft geführt; in Möglin wurde die Modellwirtschaft zu einer Musterwirtschaft. Hierin liegt der alleinige Unterschied zwischen der Celler und der Mögliner Wirtschaftsführung. Die Modellwirtschaft in Celle legte denen, die sie kennen gelernt hatten, die Mühewaltung, oft

auch geradezu die Schwierigkeit des Transponierens aus kleinen in große Verhältnisse auf; die Mögliner Wirtschaft hingegen war für die Mehrzahl der Fälle ohne weiteres ein Muster.

Möglin war Muster, Celle war Modell, aber den räumlichen Unterschied beiseite gelassen, liefen im übrigen, um es zu wiederholen, beide Wirtschaften in ihren Prinzipien und Qualitäten auf dasselbe hinaus. Die Mögliner Wirtschaft unterschied sich jedoch in bestimmten Dingen. Es war dies die Erfüllung einer veredelten Schafzucht mit der Herstellung einer ausgezeichneten Wolle, der besten, die bis dahin in Deutschland produziert worden war. Die Kunst, die Thaer zwanzig oder dreißig Jahre früher geübt hatte, als er sich in seinem Celler Garten um die Gewinnung immer neuer und immer schönerer Nelken- und Aurikelarten bemüht hatte -diese Kunst der Kreuzung kam ihm jetzt trefflich zustatten. Was ihm innerhalb der vegetabilischen Welt überraschend glücklich war, glückte ihm innerhalb der animalischen doppelt und dreifach. Er schien wie auserwählt für diesen wichtigen Zweig landwirtschaftlicher Tätigkeit: physiologisches Wissen, angeborene feine Instinkte und eine glückliche Hand- alles vereinigte sich bei ihm, um zu den überraschendsten Resultaten zu führen.



Graf: Gerhard Lenneberg, Offenbach

Nicht gleich in den ersten Jahren seines Mögliner Aufenthalts vielmehr erst 1811 bis 1813, nachdem Koppe als Gehilfe und Wirtschaftsführer bei ihm eingetreten war, hatte Thaer eine Schäferei -wozu er Merinoschafe aus Sachsen erhielt- einzurichten begonnen. Es ging auch nicht von Anfang an alles vortrefflich, aber schon 1815 und 1816 wurde seine Wolle auf dem Berliner Wollmarkt für die bester erklärt. Thaer erzielte dies durch sein Kreuzungsprinzip und die geschickte scharfsinnige Handhabung desselben. Es glückte ihm mit seiner Wollproduktion wie dem berühmten englischen Viehzüchter Backwell mit seiner Fleischproduktion, der Schafe herstellte, die vor Beileibtheit auf ihren kurzen Beinen kaum gehen konnten, so dass er sich veranlasst sah, allmählich wieder Schafe mit längeren Beinen zu machen.

Es konnte nicht ausbleiben, dass das Thaersche Züchtungsverfahren, das geniale Operieren mit der Natur, auch Gegner fand. Thaer erfuhr Angriffe, aber sie waren vereinzelt, und speziell auf dem Gebiet der Schafzucht ward er mehr und mehr eine europäi-



sche Autorität. Bei Errichtung der beiden auf Rechnung des Staates 1816 gegründeten Stammschäfereien zu Frankenfelde in der Mark und zu Panten in Schlesien wurde Thaer zum Generalintendanten derselben ernannt, und 1823, als auf seine Veranlassung in Leipzig der erste „Wollzüchterkonvent“ zusammentraf, huldigte man ihm nicht nur als dem Präsidenten, sondern speziell auch als Meister der Versammlung.

Der Weg zu diesen Erfolgen war ein weiter und mühevoller. Unter den denkbar ungünstigsten Verhältnissen waren ihm die ersten Jahre seiner Mögliner Wirtschaftsführung vergangen. Zu den Sorgen und Fehlschlägen, die, namentlich nach dem unglücklichen Kriege von 1806, alle damaligen Grundbesitzer trafen, gesellten sich für ihn noch ganz besondere Schwierigkeiten: sein relatives Fremdsein in der neuen Heimat und- das „Institut“.

Die Herstellung einer landwirtschaftlichen Lehranstalt war bei Thaers Übersiedlung nach Möglin in Erwägung gezogen, aber von Seiten der preußischen Regierung mehr als ein Anspruch, den Thaer erheben könne, wie als Pflicht, die er zu erfüllen habe, angesehen worden. Thaer ging indes sofort an die Errichtung eines „Instituts“, ähnlich dem, das er in Celle geleitet hatte. Schon im Jahre 1805 traf er Vorbereitungen zum Bau eines Institutshauses. Da es jedoch an den erforderlichen Mitteln fehlte, entwarf er den Plan, den Bau auf Aktiven zu unternehmen. Von allen Seiten kamen Zuschriften; schon im Juli 1806 konnte er bekannt machen, dass die Unterzeichnung nunmehr geschlossen sei. Ziemlich um dieselbe Zeit berichtete Thaer dem König, „dass die Eröffnung des Mögliner Instituts in der Mitte Oktober erfolgen werde“.

Dass das im Jahre 1806 im märkischen Dorf Möglin in der Nähe des Oderbruchs eröffnete Landwirtschaftliche Lehrinstitut -ab 1819 „Königliche Preußische Akademische Lehranstalt des Landbaus“- als direkter Vorgänger der akademischen Landwirtschaftsausbildung in Berlin angesehen werden kann, ist in erster Linie Albrecht Daniel Thaer zu verdanken, der an der 1810 gegründeten Berliner Universität von 1810 bis 1819 als außerordentlicher Professor landwirtschaftliche Vorlesungen hielt. Er gewann und publizierte während seiner Lehr- und Forschungstätigkeit in Möglin und Berlin wissenschaftliche Erkenntnisse, die die Geschichte der gerade entstehenden Landwirtschaftswissenschaften maßgeblich mitbestimmten. Thaer veröffentlichte sie in etwa 450 Büchern und Schriften. Das in Möglin durchgeführte Lehrprogramm mit den Grundlagenfächern Chemie, Physik, Geologie, Geographie, Botanik, Zoologie und Mathematik, der „Gewerbslehre“ (der heutigen Agrarökonomie entsprechend), der „Agronomie“ (heute Bodenkunde, Düngerlehre, Acker- und Pflanzenanbau) und der Tierzucht einschließlich Tierernährung und Tierhaltung sowie zahlreichen Nebenfächern entsprach in seinen Grundlagen durchaus heutigen Vorstellungen.

1809 erhielt Thaer den Titel Königlicher Staatsrat und wirkte zugleich als Vortragender Rat im Innenministerium Hand in Hand mit den preußischen Reformern auch an

der Ausarbeitung der neuen Agrargesetzgebung mit, so 1811 am „Edikt zur Beförderung der Landeskultur“. 1812 erschien sein epochemachendes Hauptwerk „Grundsätze der rationellen Landwirtschaft“.



In Berlin-Friedrichshain gibt es eine Thaerstraße

Seit 1799 wirkte Thaer auch als Herausgeber landwirtschaftlicher „Annalen“: 1799 bis 1804 die „der Niedersächsischen Landwirtschaft“, 1805 bis 1810 die „des Ackerbaus“, 1811 bis 1812 die „der Fortschritte der Landwirtschaft in Theorie und Praxis“, 1817 bis 1824 die „Möglinische Annalen der Landwirtschaft“, die von der Akademie bis 1833 herausgegeben wurden.

Viele praktische Verbesserungen im Agrarbereich gingen auf Thaer zurück. Darüber hinaus setzte sich Thaer aber auch für grundlegende Agrarreformen ein. Er hatte erkannt, dass die durch Erbfolge oft kleinteiligen und zerrissenen landwirtschaftlichen Flächen nicht effektiv zu bewirtschaften waren. Ihm war auch klar, dass das Agrarsystem mit seinen abgabepflichtigen Kleinbauern auf Dauer nicht in der Lage war, die Versorgungsprobleme des Staates zu lösen. Doch die Gesetze zur Bauernbefreiung, die im Rahmen der Preußischen Reformen in Kraft traten, entließen zwar die Landbewohner aus der Gutsuntertänigkeit, tasteten aber die Eigentumsverhältnisse nicht an. So wurden aus gutsherrlichen Bauern freie, aber besitzlose Landarbeiter.

Die Fördergesellschaft Albrecht Daniel Thaer für Berlin und Brandenburg in Möglin, D-15345 Reichenow-Möglin, Hauptstraße 19/20, Telefon: 033456 – 35164, hält die Erinnerung an den großen Agrarwissenschaftler wach. Zweck der Gesellschaft ist die agrarwissenschaftliche Erforschung des Raumes Niedersachsen. Insbesondere sollen dazu dienen:

- die Sammlung und Sicherstellung der von Albrecht Daniel Thaer hinterlassenen Veröffentlichungen und solcher Schriften, die mit seinem Werk zusammenhängen;
- die Pflege der Bibliothek der ehemaligen Königlichen Landwirtschaftsgesellschaft im Archiv der Stadt Celle;



- Auszeichnung von Personen, die sich um die Förderung der Landwirtschaft hervorragende Verdienste erworben haben, durch Berufung zu Mitgliedern sowie durch Verleihung von Medaillen;
- Förderung von wissenschaftlichen Arbeiten, die von der Gesellschaft als wertvolle Beiträge für ihre Aufgaben angesehen werden;
- Einrichtung eines Archivs und Herausgabe von Schriften, in denen die Entwicklung der Gesellschaft und der niedersächsischen Landwirtschaft in ihren wesentlichen Zügen festgehalten wird; die Schriften und Forschungsergebnisse sowie die Nutzung der Bibliothek sollen allen interessierten Kreisen zur Verfügung stehen.

In Möglin erinnert heute eine Gedenkstätte an einen bedeutenden Mann der deutschen Geschichte, dessen Lebenszweck es war „...die Landwirtschaft zur angenehmen, nützlichen und würdigen Beschäftigung des denkenden Mannes zu machen.“ Weitere Denkmäler wurden Thaer zu Ehren 1850 in Leipzig, 1860 in Berlin, 1873 in Celle und 1905 in der böhmischen Stadt Kadan (Kaaden) gesetzt.

Quelle: [www.albrecht-thaer-gesellschaft.de](http://www.albrecht-thaer-gesellschaft.de);  
[www.hu-berlin.de](http://www.hu-berlin.de);  
 Infoblatt Fördergesellschaft Albrecht Daniel Thaer  
 Ersttagsblatt der Deutschen Post

Ein herzlicher Dank geht an Herrn Werner Schwarz (Teschendorf) für die Bereitstellung von Abbildungen

## Wein aktuell . . .

von Manfred Geib, Odernheim

Erstmals in der langjährigen Berichterstattung zu „Wein aktuell“ gibt es von Deutschland nichts zu vermelden. Der im März angekündigte Maschinenstempel „Pro Wein“ wurde nicht eingesetzt.

BZ 40 DÜSSELDORF	Internationale Fachmesse Weine und Spirituosen (ProWein)
14. – 24.3.2002	
Fachmesse Weine und Spirituosen	24.–26.3.2002 TTI Messe Düsseldorf
Maschinenstempel	
ProWein / Internationale / Fachmesse / Weine und Spirituosen / 24. – 26.3.2002 / Messe Düsseldorf	
Messelogo	

Quelle: „Philatelie aktuell“ der Deutschen Post AG

## Austria aktuell . . .

von Manfred Geib, Odernheim / Josef Muhsil, Wien / Alois Meisel, Langenloisheim

Ganz im Zeichen des Weines stand der Philatelistische Salon „VINO PHILA 2001“ vom 16. - 18. November 2001 in der Gartenbaufachschule Langenlois. Die Stadt am Eingang zur Wachau ist bekannt als Österreichs größte Weinstadt. Seit mehr als 20 Jahren wird der „Philatelisten-Wein“ kreiert. Weinpatre des Jahres 2001 ist der Chefredakteur der Verbandszeitschrift „Die Briefmarke“, Prof. Richard Zimmerl. Sein Portrait befindet sich auch im Sonderstempel.

Der 2. Sonderstempel dieser Veranstaltung zeigt die Stadtansicht mit einer „Gottesanbeterin“ im Vordergrund.



Die Kellergasse in Hadres; altbekanntes Motiv, im Sonderstempel zum Weihnachtsmarkt am 8./9. Dezember 2001.



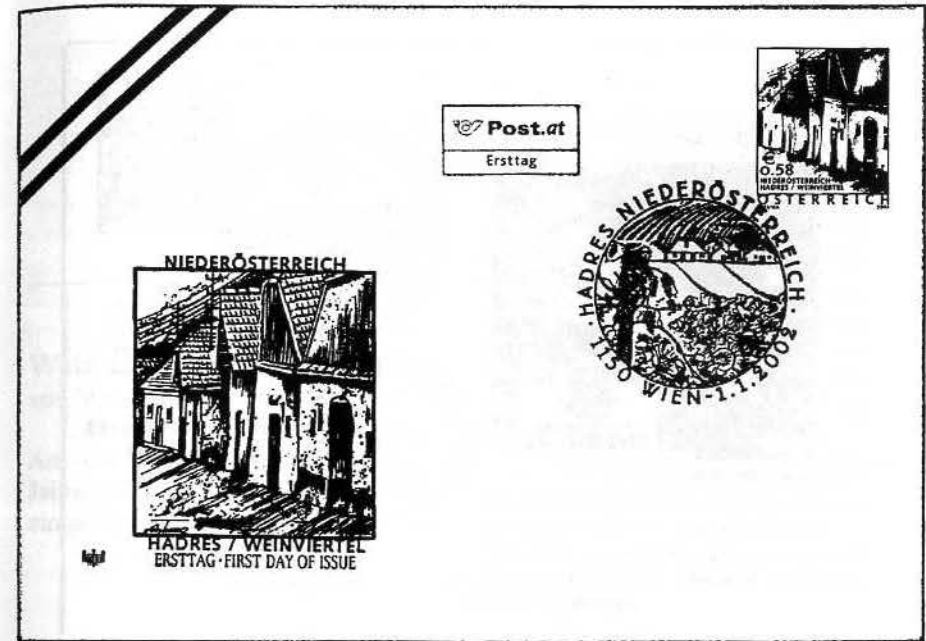
Um den Hadres dreht sich auch alles in den folgenden Meldungen. Im Rahmen der Dauermarken-Serie „Ferienland Österreich“ kam die Kellergasse zu Markenehren. Eine der ersten Marken in reiner Euro-Währung (0,58 Euro).

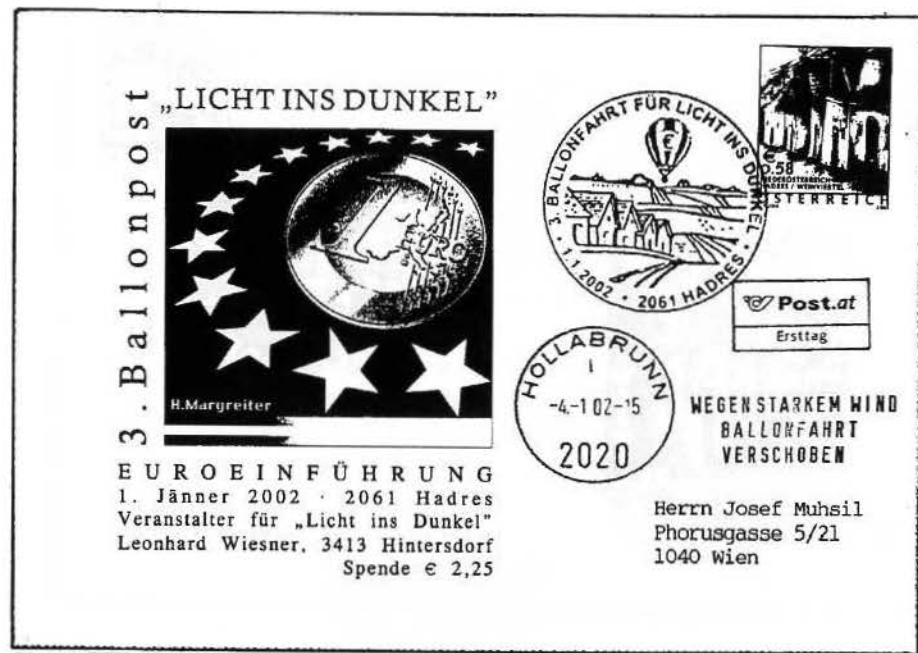


In Verbindung dazu gab es in Wien einen Ersttagsstempel zum passenden FDC.



Die 3. Ballonfahrt für „Licht ins Dunkel“ am 1.1.2002 wurde wegen starkem Wind verschoben. Die Belege aber ausgeliefert.

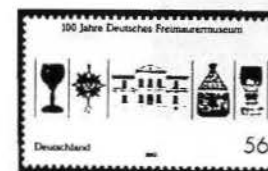




### Wein aktuell ...

von Manfred Geib

Am 4.4.2002 verausgabte die Deutsche Post AG ein Sonderpostwertzeichen „100 Jahre Deutsches Freimaurermuseum“. Neben dem Museumsgebäude in Bayreuth sind einige Ausstellungsexponate abgebildet. Darunter befindet sich auch ein Trinkglas.



Quelle: „Philatelie aktuell“ der Deutschen Post AG

### Schweiz aktuell ...

von Manfred Geib, Odernheim / Hugo Schumacher, Lüchingen

Der Rebanbau im Kanton Genf ist unterteilt in 3 Weinbauregionen. Zwischen Arve und Rhone, auf dem linken Ufer der Rhone, liegt die Region „Arve et Rhone“. Einer der Hauptweinorte ist Confignon. Der 4.3.2002 ist der Ersttag des neuen Werbedatumstempels aus diesem Weinort.

Eine der 5 Weinbauregionen im Kanton Waadt ist die Region „Lavaux“. Sie umfasst 23 Weinbauregionen am Ufer des Genfer Sees. Für zwei Werbedatumstempel aus den Weinorten Rivaz und St. Saphorin war der 31.10.2001 der letzte Einsatztag.

Quelle: Schweizer Post

### Schweiz aktuell ...

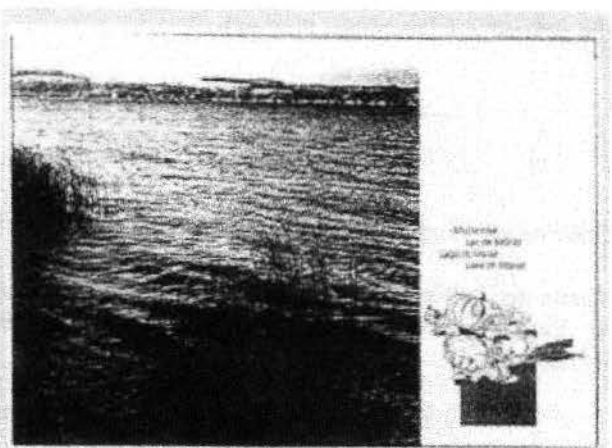
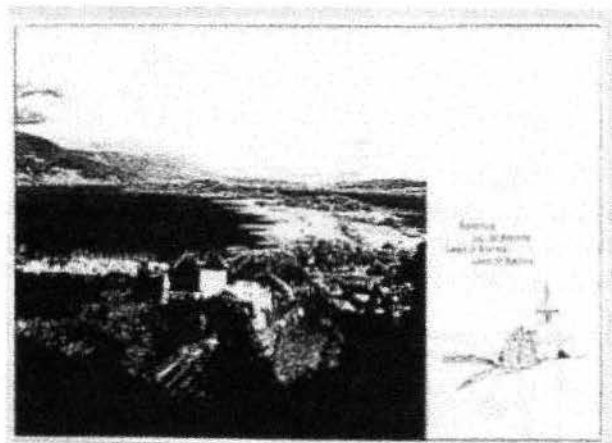
von Manfred Geib, Odernheim / Hugo Schumacher, Lüchingen

Innerhalb weniger Monate der 3. Werbedatumstempel aus dem Kanton Waadt (Region Lavaux), welcher der Vergangenheit angehört. Am 28.2.2002 wurde das Postbüro 1098 Epresses aufgehoben.





Am 12.3.2002 erschienen zum „Tourismus in der Schweiz“ wieder 3 Bildpostkarten. Sie zeigen den Bielersee, den Murtensee und den Neuenburgersee. Im Bild vom Bielersee sind Weingärten abgebildet. Auch am anderen Ufer des Murtensees erkennt man Weingärten.



Quelle: Schweizer Post (Die Lupe)

## Weinheiliger St. Laurentius

von Günther Liepert, Arnstein

Laurentius ist in Deutschland meist als Lorenz bekannt.

Laurentius, ein gebürtiger Spanier, war Erzdiakon unter Papst Sixtus II. (275 – 258). Bevor dieser hingerichtet wurde, gab er seinem Lieblingsdiakon, dem ohnehin die Verwaltung der Besitztümer der Kirche oblagen, den Auftrag, den Kirchenschatz an Arme und Leidende zu verteilen. Auf das Kirchenvermögen erhob jedoch Kaiser Valerian Anspruch, der von 253 bis 260 regierte und im Jahre 257 mit einer scharfen Verfolgung der Christen begann, die er bis dahin geduldet hatte.



Ganzsache von 1855 aus Lorenzdorf,  
einem nach dem Heiligen benannter Ort in Schlesien

Da nun Laurentius den Kirchenschatz trotz mehrfacher Geißelung nicht herausgab, sondern auftragsgemäß an Arme und Kranke verteilte und diese als die wahren Schätze der Kirche bezeichnete, musste er, zusammen mit vier anderen Geistlichen, auf Befehl des Kaisers den Martertod sterben. Nach der bereits aus dem 4. Jahrhundert stammenden Passio soll Laurentius mit Bleiklötzen geschlagen, zwischen glühende Platten gelegt und schließlich auf einem Rost, unter dem Feuer brannte, langsam zu Tode gemartert worden sein. Als Todestag gilt der 10. August 258.

Wie die Legende weiter berichtet, wurden die Gebeine des Laurentius von seinem inzwischen zum christlichen Glauben bekehrten Kerkermeister Hippolytus begraben. Im Jahre 330 wurde unter Kaiser Konstantin an der gleichen Stelle die Kirche S.Lorenzo fuori le mura (= vor den Mauern) errichtet, die heute zu den sieben Hauptkirchen Roms gehört. In der Krypta dieser Kirche ruhen die Gebeine des heiligen Laurentius zusammen mit denen des heiligen Stephanus in einem antiken Sarkophag. Beide Hei-

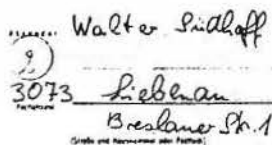


Liechtenstein Mi.-Nr. 486  
Hl. Laurentius, Kirchenpatron  
von Schaan



Vatikan Mi.-Nr. 307  
Hl. Laurentius

lige gelten als die Stadtpatrone Roms. Eine zweite Laurentiuskirche innerhalb der Stadt Rom entstand wenig später unter Papst Damasus, also zwischen 366 und 384.



W. D. R.  
Sportschule  
"Tor des Monats"  
5 kals 100

Werbestempel aus Liebenau 1973  
St. Laurentius mit Rost und Kirchturm



Italien Mi.-Nr. 655  
Basilika in Rom mit  
dem Hl. Laurentius



Luxemburg Mi.-Nr. 1081  
Laurentius-Kirche  
in Diekirch

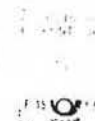
Bereits für das 4. Jahrhundert sind Festfeiern zu Ehren des Laurentius in seiner Grabkirche bezeugt. In der Folgezeit kamen immer mehr Pilger zum Grab des Märtyrers und die Verehrung dieses Blutzugegen für den christlichen Glauben verbreitete sich schnell, auch nach Mitteleuropa. Zu seinen besonderen Verehrern gehörten u.a. die fränkischen Könige, unter deren Einfluss viele Patronate entstanden. Gelegentlich wird daraus sogar der Umkehrschluss gewagt, überall dort ehemaligen fränkischen Königsbesitz zu vermuten, wo alte Laurentiuspatronate nachgewiesen sind.



De  
Belatsche

Werbestempel aus Lokeren in Belgien 1971

Ihren Höhepunkt erreicht die Verehrung des frühchristlichen Märtyrers im deutschsprachigen Raum nach der Schlacht auf dem Lechfeld am Laurentiustag des Jahres 955, in der Kaiser Otto I. ein vernichtender Sieg über die Ungarn gelang, wodurch die Gefahr weiterer Einfälle aus dem Osten gebannt wurde. In den ersten Jahren nach diesem Sieg entstanden zahlreiche Laurentiuskirchen in Stadt und Land. Das im Jahre 968 als Missionszentrum gegründete Bistum Magdeburg wurde in Ergänzung zum Patronat des heiligen Mauritius auch zum Schutz dieses Heiligen anvertraut.



Absenderfreistempel der Kath. Kirchengemeinde  
St. Laurentius in Plattenberg

Das Feuermartyrium des heiligen Laurentius ließ ihn zum Beschützer vor Brandwunden, Feuer, Fieber und Rückenschmerzen, aber auch vor den Qualen des Fegefeuers werden, sowie zum Patron aller mit Feuer beschäftigten Berufe (Feuerwehrlente, Kohlenbrenner, Köche, Kuchenbäcker, Plätterinnen usw.). Er wurde ferner als Patron der Armen verehrt, weil er die Kirchenbücher in Verwahrung hatte, der Bibliothekare.



Es spricht viel dafür, dass der heilige Laurentius seinen Pflichten als Traubenpatron weitgehend nachgekommen ist. Wie sonst hätte man ihn statt den üblichen Attributen -Rost, Kelch oder Schlüssel mit Kirchengesäß, Rauchfass, Geldbeutel, Brote- mit einer Traube in der Hand dargestellt.



Italien Mi.-Nr. 1893  
Lorenz-Kirche in Padula



Österreich Mi.-Nr. 1915  
Lorenz-Stift in Witten

Und noch eine besondere Ehre wurde dem Rebenpatron Laurentius zuteil: Eine der vielenbekannten Mutationen aus dem Blauen Spätburgunder wurde Saint Laurent (Sankt Lorenztraube) genannt, wahrscheinlich, weil sie früher reif wird als der Spätburgunder -in guten Jahren bereits um den 10. August.



Belgische Ganzsache aus Lorentzweiler von 1975

Besonders beliebt war der Traubenpatron offensichtlich bei den Winzern an Mosel, Saar und Ruwer. Dafür geben nicht nur viele Kirchenpatronate bis in unsere Tage Zeugnis, sondern auch einige Weinbergsnamen. So gibt es beispielsweise die Lage „Laurentiusberg“ gleich dreimal: in Bremm an der Untermosel, in Waldrach an der Ruwer und Saarbürg an der Saar, wo außerdem die Kirche dem heiligen Laurentius geweiht ist. Eine Lage gleichen Namens in Trittenheim ist der Flurbereinigung des deutschen Weingesetzes zum Opfer gefallen, obwohl dort inmitten der Weinberge eine Laurentiuskapelle steht mit einer Barockfigur des Heiligen.



Dänemark Mi.-Nr. 283  
Lorenz-Kirche in Österflars



Dänemark Mi.-Nr. 840  
Lorenz-Kirche in Lund

Daneben gibt es noch eine ganze Reihe weiterer Lagen mit dem Namen des Heiligen, so in Leiwien, Köwerich, Oberdollendorf, Wallhausen, Altenbarnberg, Gau-Algesheim usw.



Schweden Mi.-Nr. 319 und 320, Lorenz-Dom in Lund

Quelle: Dieter Graff, Weinheilige und Rebenpatrone, Saarbrücken 1988

## Worms, Wein und Werbung

von Kurt Buck, Rottweil

Anlässlich der Rang-3 Briefmarkenausstellung „WORMATIA 2002“ Worms vom 9.-12. Mai 2002 war an einen Sonderstempel gedacht mit der Inschrift „Heimat der Liebfrauenmilch“.

Die Stempelschrift wurde von der Deutschen Post AG abgelehnt, weil es sich um Werbung handle.

Die Inschrift musste abgeändert werden auf „inmitten historischer Weinberge“.



Abgebildet ist die Wormser Leibfrauenkirche, der Prospekt des Verkehrsbüros spricht von der Liebfrauenkirche im Rebenkranz. Von den Reben, die um die Liebfrauenkirche wachsen, hat die Liebfrauenkirche ihren Namen erhalten. Aktuell heißt der Wein „Liebfrauenstift-Kirchenstück“.

Das Fest der Feste in Worms ist das alljährliche, am letzten Wochenende im August, sich über 9 Tage erstreckende „Backfischfest“. Fröhlichsein, Wein und Unterhaltung bis zu einem Backfischfestumzug laden zum Mitmachen ein.



Liebfrauenmilch im Gelegenheitsstempel von 1949



Liebfrauenmilch, Post meint: Werbung

Beschriftung geändert, inmitten historischer Weinberge: keine Werbung



## Liebfrauenkirche und Liebfrauenmilch aus Ausstellungskatalog WORMATIA 2002

Das Motiv des Sonderstempels zur WORMATIA 2002 zeigt die Liebfrauenkirche (siehe Abb. Seite 179)

Bei der katholischen Liebfrauenkirche handelt es sich um einen spätgotischen Bau, der 1465 fertiggestellt wurde. Unter der Beteiligung der Wormser Zünfte wurde diese bedeutende Wallfahrtskirche auf den Resten einer älteren Kirche gebaut. Sehenswert ist diese Kirche, die inmitten eines Weinberges steht wegen ihres Gnadenbildes aus dem 14. Jahrhundert, dem spätgotischen Sakramentshäuschen und dem Westportal mit Marien-Tympanum. Zudem sind Reste eines angrenzenden Kapuzinerklosters erhalten.

Von der Liebfrauenkirche hat der Wein „Liebfrauenmilch“, der im Schatten der Kirche wächst, seinen Namen. Er ist das Motiv der Ganssache zur Ausstellung.

Archäologische Funde belegen, dass schon zu Zeiten der Römer in Worms und seiner Umgebung Wein angebaut wurde. Die ersten schriftlichen Hinweise über den Weinanbau in Worms findet man schon in dem über 800 Jahre alten Nibelungenlied, so wussten also bereits die Burgunder den „guoten win, den besten, den man kunde winden umben rin“ zu schätzen.

Da bei den Reichstagen sehr oft der Wormser Wein getrunken wurde, war es fast selbstverständlich, dass im Mittelalter der Wein über die Stadtgrenze hinaus bekannt wurde. Besonders dadurch, dass Handelsleute und Pilger in der Kirche vor den Madonnenstatuen beteten und im Stift sich mit ihrem Wein, der rund um die Kirche angebaut wurde, stärkten.

Er war so wohltuend, dass ein Reisender freudig ausrief, der Wein „schmeckt so süß, wie die Milch unserer lieben Frau“. (Aufzeichnung aus dem Jahre 1687 des Engländer Maxilian Mission aus seinem Buch über die Reise nach Worms).

So entstand der Name, des wohl berühmtesten Deutschen Weines, der Liebfrauenmilch.

Noch heute wird der Wein, der ein weißer Qualitätwein aus den Regionen Nahe, Pfalz, Rheingau oder Rheinhessen stammen und lieblich aus Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau oder Kerner erzeugt sein muss, unter diesem Namen vertrieben.

Den Original-Wein aus dem Kirchenstück gibt es noch heute zu kaufen.

## Forstpolitik oder 250 Jahre Bayrische Staatsforstverwaltung

von Siebert Maywald, Passau

Der wunderschöne Begriff Forstpolitik umfasst alle „staatlichen Maßnahmen zur Erhaltung, Mehrung und nachhaltigen Nutzung des Waldes unter Berücksichtigung der Wechselwirkungen zwischen Forstwirtschaft, Gesellschaft und Staat“. Die Maßnahmen also, die das Verhältnis Wald und Gesellschaft gestalten.

Jedoch ist Vorsicht geboten, schon 1825 klagte Altmeister Cotta: „Wir leben in einem papiernen Zeitalter und schreiben mehr als handeln.“

Die Gliederung des Themas:

- 1 Forstliche Ordnung
- 2 Forstverwaltung und Forstpersonal
- 3 250 Jahre Bayrische Staatsforstverwaltung
- 4 Internationale forstliche Zusammenarbeit  
(Die Quellenangaben stehen am Ende von Teil 4)

### 1. Forstliche Ordnung

#### 1.1 Forst- und Waldordnungen, forstliche Gesetzgebung.

Bereits im dritten vorchristlichen Jahrtausend gab es in den Wäldern des Libanon eine staatliche Forstaufsicht und ganz gleich, ob Phönizier, Ägypter oder Perser über den Libanon herrschten, wurde sie beibehalten.

Platon brachte im 5. vorchristlichen Jahrhundert ein Gesetz ein, dass die Wälder Attikas unter staatlichen Schutz stellte, andere griechische Städte folgten und die Römer übernahmen es. Marcus Tullius Cicero (Abb. 1, Italien Mi.-Nr. 996) hat den Gedanken der staatlichen Waldprotektion eindeutig formuliert: „Es ist sittliche Pflicht der Obrigkeit, mit Fleiß alles zu tun, womit die Vermehrung der Hölzer gefördert werden kann, und alles zu hindern, was sie hemmt“.

Eine gemeinwirtschaftliche Regelung der Waldnutzung durch lokale und regionale Waldordnungen gibt es seit fränkischer Zeit.

Zwischen dem 13. und 15. Jahrhundert entstanden Märkerschaften. Sie dienten der Bewirtschaftung dörflicher Walfgebiete und lösten sich im 19. Jahrhundert auf, der Wald wurde Gemeindewald. Zu den Märkerschaften, welche die Zeit überdauerten, gehört die von Feldkirchen (Abb. 2: SST Neuwied 1994, 500 Jahre Märkerschaft Feldkirchen).

Von 1500 bis 1800 werden territoriale Forstordnungen zur Kontrolle des gesamten Waldes und der gesamten Forst- und Holzwirtschaft erlassen. Die Forsthoheit ist von der königlichen Zentralgewalt auf die Landesherren übergegangen.

Die erste umfassende Waldordnung in Deutschland ist die des Klosters Ebersberg bei München aus der ersten Hälfte des 13. Jahrhunderts in lateinischer Sprache (Abb. 3: Ortswerbbestempel von Ebersberg („Ebersberger Forst“). 1424 wird eine Waldordnung für den Hagenauer Forst erlassen (Abb. 4: Ortswerbbestempel von Hagenau/Elsass

1943 (Reichsforst).

Manche dieser Forstordnungen haben ein zähes Leben: Die bayrische Forstordnung von 1568 galt bis 1852. Sie war gleichzeitig Dienststanweisung für das Forstpersonal. Die frühen Forstordnungen ab 1500 sind oft Teile der Bergordnung. Für die Existenz von Erzbergwerken und Salinen war geregelte Waldnutzung lebenswichtig. Es ging vor allem um den Holzschlag. Symbolisch für ungeordnete Holzschlägerei soll Abb. 5 (Niederlande Mi.-Nr. 1328) sein. Aufforstungen sind kaum vorgesehen, obwohl dank Peter Stromeir die Walddaat seit 1368 nicht nur im Nürnberger Reichswald weit verbreitet war (Abb. 6: SST anlässlich der Tagung des Deutschen Forstvereins 1968 in Nürnberg).

Allerdings fehlt bis ins 19. Jahrhundert oft geeignetes Personal, um all die schönen Verordnungen zu überwachen und in die Praxis umzusetzen.

Ab 1800 sind Forstverfassungen großräumlicher und auch liberaler mit geringem Einfluss des Staates auf den Privatwald. Entscheidend ist jetzt der Einfluss der neuen Forstwissenschaft, welche die Forstwirtschaft gestaltet (Abb. 7: SST von Tharandt 1986 „125 Jahre forstliche Lehre“, Abb. 8: Frankreich Mi.-Nr. 628 Colbert; am Abschluss seiner Reorganisation des Forstwesens steht 1669 die „grande ordonnance“, Abb. 9: Gedruckte hannoversche Verordnung von 1783 wegen Anstellung von Holzknechten und Holzgeschworenen; links unten die Briefvorderseite (Abb. 10: Schweiz Mi.-Nr. 1069 „100 Jahre Eidgenössische Forstgesetzgebung).

#### 1.2 Forsteinrichtung

(Nach dem Oxford – System der Dezimal – Klassifikation für Forstwesen gehört die Forsteinrichtung nicht zum Oberbegriff „Forstpolitik“, sondern bildet einen eigenen Gliederungspunkt, doch es ergab sich gerade so schön unter der Überschrift „Forstliche Ordnung“.)

Anfänge der Forsteinrichtung finden wir bereits im Mittelalter (Taxation). Die klassische Forsteinrichtung beginnt 1795 mit Georg Ludwig Hartig (1764-1837 und seinem Buch „Anweisung zur Forsttaxation oder zur Bestimmung des Holzertrages der Wälder“, ihm folgten Cotta und Hundeshagen. (G.L. Hartig war der Gründer eines Forstinstitutes in Berlin, das später als „Preußische Forstakademie“ nach Eberswalde verlegt wurde).

Abb. 11: SST Zillbach 1983 zu Cottas 225. Geburtstag.

Forsteinrichtung ist Bestandserfassung (Inventur) und Planung (Wirtschafts- und Betriebsziele werden für 10 – 20 Jahre festgelegt) für Staats- und Körperschaftswaldungen, aber auch für große Privatwaldungen.

Von gesunder Selbstüberschätzung zeugt der Satz: „Der Forsteinrichter ist im Forst ein Richter“.

Mit den Abb. 12 – 14 wird versucht, das Wesen der Forsteinrichtungen darzustellen:

Norfolk-Inland	Mi.-Nr. 436	Leutnant King bei der Erkundung der Insel
Weihn.-Insel	Mi.-Nr. 124	Vermessung
Indonesien	Mi.-Nr. 1133	Kluppung

Abb. 15 – 17 Absenderfreistempel:  
 Hessische Forsteinrichtung Gießen  
 Niedersächsisches Forstplanungsamt Wolfenbüttel  
 Landesanstalt für Ökologie, Landschaftsentwicklung und Forstplanung des Landes  
 Nordrhein-Westfalen in Recklinghausen.



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 5



Abb. 7



Abb. 8

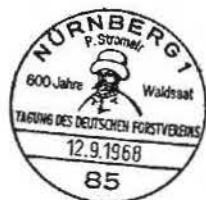


Abb. 6

Wir ic.

Wir haben verschiedentlich bemerkt, daß, in Ansehung der Bestellung der Holz-Knechte oder Holz-Geschwornen, auf verschiedene Weise verfahren werde. Gleichwie nun die Ordnung erfordert, daß darunter durchgehends ein gleiches Principium beobachtet, und nirgends von der Regel abgewichen werde: So verordnen Wir hiemit, daß, wenn in Herrschaftl. privativen, oder in Interessenten Forsten, Holz-Knechte oder Aufseher, oder Holz-Geschworne, oder wie dergleichen Unter-Forst-Bediente Namen haben mögen, anzusehen sind, jeden Ortes Beamte mit dem Ober-Förster über die Auswahl eines solchen Subjecti Rücksprache halten, und dasselbe, wenn sie sich darüber vereinbart haben, mittelst gemeinschaftlich abzustattenden Berichtes, bey Uns in Vorschlag bringen, widrigenfalls aber jeder separatim darüber an Uns berichten sollen, welchemächst Wir Uns denn vorbehalten, über sothanen anhero gelangten Vorschlag mit dem zeitigen Ober-Forstmeister, den Umständen nach, zu communiciren, und darauf die Ernennung eines solchen Unter-Forst-Bedienten zu verfügen. In Absicht der Holz-Geschwornen und deren Bestellung über Gemeine- oder Bauer- und Meyer-Holzungen lassen Wir es aber lediglich bey dem jeden Ortes eingeführten Herkommen bewenden. Wir ic.

Hannover den 13<sup>ten</sup> Januar 1783.

Königl. Großbritannische, zur Churfürstl. Braunsch. Lüneb. Cammer verordnete Cammer-Präsident, Geheimte-Räthe, Geheimte Cammer-auch

ic.

v. Wencffstern.

*Prin. Ruck*  
*Ollexberg*



1876-1976  
Eidgenössische Forstgesetzgebung  
Législation forestière fédérale  
Legislazione forestale federale



Abb. 10

Absender

(Postfach oder Straße und Hausnummer)

(Postleitzahl) (Ort)



Postkarte

(Postfach oder Straße und Hausnummer)

(Postleitzahl) (Bestimmungsart)



Abb. 11



Abb. 12-14

HESSISCHE  
FORSTEINRICHTUNGSANSTALT  
Moltkestr. 10 · Postfach 2544



Unser Wald  
Lebensraum  
Rohstoffquelle  
Niederrheinisches Forstplanungsamt



Abb. 15-17



## Die Altstoffverwertung im 3. Reich

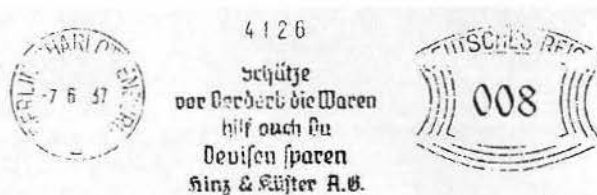
von Rudolf Meysick, Zeitz

In meinem Exponat über Altstoffe/Sekundärrohstoffe ist dies ein Gliederungspunkt. Bei der Überarbeitung dieses Teiles, der Suche nach Ursachen, Querverbindungen, Praktiken und Organisationsformen über die Verwendung von Altstoffen in dieser Zeit, fand ich erstaunliche Zusammenhänge der Verwertung. Die Altstoffreserven waren fester Bestandteil der Wirtschaftsplanung zur Vorbereitung eines Krieges.

„Grundlage der Wehrhaftmachung des Reiches ist die größte Sparsamkeit mit Rohstoffen, die Nutzung aller eigenen Reserven, Einsparung von Devisen zu gunsten kriegswichtiger Einfuhren“ sagte Graf v. Schwerin 1935 auf einer Geheimkonferenz mit Industriellen des 3. Reiches. Damit waren die Weichen zur organisierten Altstoffverwertung gestellt.



Mit der Verkündung des „Vierjahresplanes“ auf dem Nürnberger Parteitag 1937 wurde klar festgestellt was Altstoff, der Abfall für eine Funktion hat. Die Einschränkung ziviler Bedarfsgüter zu gunsten von Rüstungsbedarf.



1936 wurde das Reichsministerium für Rüstung und Kriegsproduktion gegründet. Diesem Ministerium unterstanden Reichsstellen und Fachgruppen deren Aufgabe die Erfassung aller verwendbaren Altstoffe war.

Das Misstrauen war sehr tief, selbst die Post des Ministeriums in die besetzten Gebiete der in „befreundeten Ländern“ unterlag der Zensur.

Die Fachgruppe „Alt- und Abfallstoffe“ war die Ansprechstelle der Rüstungsindustrie.



An die  
Rüstungsinspektion IV  
b. Reichsmin. f. Bewaffn.  
Rüstungsamt  
Berlin W 35  
Mauerstr. 83-84

Die Reichsstelle für Baumwolle odnete Alttextilien wieder in den Kreislauf ein. Die von dieser Reichsstelle organisierte Ausstellung „Textil und Bekleidung“ zeigte in einer Sonderausstellung die Wichtigkeit des Sammelns von Alttextilien und deren Verwendung.



## Neue Italienische Stempel

Zusammengestellt von Ludwig Bauer, Deidesheim

Weil immer noch Einzelbestellungen eingehen, auch diesmal wieder der Hinweis, daß die Neuheiten aus Kostengründen nicht einzeln bezogen werden können. Überzählige Exemplare gehen in die Rundsendung. Wer lückenlos alle diese Neuerscheinungen von seinem Motiv möchte, kann sie bei dem von mir organisierten Stempelneuheitendienst abonnieren.

- |                         |  |
|-------------------------|--|
| 1 ARZANA                | Der goldene Steinpilz 2001   |
| 2 BELFORTE D. CHIANTI   | Fest auf dem Wasser (?)  |
| 3 BOLSENA               | Fronleichnamfeier  |
| 4 CALIZZANO             | Fest 'Pilze auf dem Platz'   |
| 5 COMPIOBBI             | 2. Veranstaltung Gesundheit und Geschmack des Herbstes                                   |
| 6 FABRO                 | 14. Nationaler Markt der Trüffel und landwirtschaftlichen Qualitätslebensmittel          |
| 7 GUBBIO                | 20. Nationaler Markt der weißen Trüffel und Landesprodukte                               |
| 8 ISOLA LIRI            | 4. Veranstaltung 'APILAZIO' - Typische Erzeugnisse von Imkerei und Weinbau               |
| 9 MASSAFRA              | Weihnachtsfest (mit Tieren)  |
| 10 MOLA DI BARI         | Philatel. Wettbewerbsausstellung - Weihnachtskrippen von Meister E. Chianterra 1913-1984 |
| 11 MONTECARLO           | Stadt des Weines   |
| 12 NOVI LIGURE          | Wein- und Gastronomieausstellung   |
| 13 ORTELLE              | Jahrmarkt von S. Vito - Schweinefest   |
| 14 OSTIGLIA             | EXPO Junger Wein 2001  |
| 15 RIONERO IN VULTURE   | Museumseröffnung   |
| 16 ROSCHIA              | 8. National-Ausstellung von Frabosana-Schafen  |
| 17 ROCCA D'EVANDRO      | Kulturveranstaltung  |
| 18 ROMA CENTRO          | Weihnachten auf der VIA GIULIA   |
| 19 S. ANGELO IN VADO    | 37. Nationale Trüffel-Messe  |
| 20 SANTA MARIA DEGLI A. | Erinnerung an die Geschichte vom Heiligen Antonius                                       |
| 21 SAN MINIATO          | 14. Briefmarken- und Münzenbörse   |
| 22 SAN SEBASTIANO CUR.  | 31. Weißtrüffelverkaufsmesse   |
| 23 VINCI                | 18. Regionale Trüffelmesse   |
|                         | Messe typischer Produkte - Geschmack und Farbe der Welt Leonardos                        |





LANDWIRTSCHAFT

WEINBAU

FORSTWIRTSCHAFT E.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Vorstand der

Motivgruppe · A R G E

EINLADUNG ZUR JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG 2002

Juli 2002

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am **Samstag den 26.10.2002 um 14.00 Uhr** wiederum in Sindelfingen statt.

Wir haben den Tagungsraum **Avignon** im **NOVOTEL** ein paar Meter von der Messehalle entfernt.

Tagungsordnungspunkte:

1. Begrüssung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der Stimmberechtigten Mitglieder
4. Bericht des Vorstandes
5. Bericht des Kassierers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Entlastung des Vorstandes einschl. Kassierer
8. Beschluss Aufwandsentschädigung Vorstand in Euro
9. Verschiedenes

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

In diesem Jahr steht uns der Tagungsraum für die Zeit von 13.00 - 16.00 Uhr zu Verfügung, die wir für Gespräche und Tausch nutzen können.

Der Vorstand bittet um zahlreiches Erscheinen.

Mit freundlichen Grüßen  
gez.

(Roger Thill)

(Kurt Buck)

(Horst Kaczmarczyk)

## **Impressum**

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau-Forstwirtschaft e.V.“ erscheint ¼ jährlich im Januar / April / Juli / Oktober.

Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe abgegolten.

Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden

Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet.

Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### **Anschriften des Vorstandes:**

1. Vorsitzender: Roger Thill, rue du Baerendall, L-8212 Mamer  
Tel.: 00352 – 313872
2. Vorsitzender: Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil  
Tel.: 0741 – 21783
- Kassierer: Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal  
Tel + Fax : 0202-5288789  
Bankverbindung: Postbank Essen  
Konto-Nr. 246011437 BLZ: 36010043
- Redaktion: Gerlinde Weber, P.K.13, TR-35680 Foca – Izmir  
Tel + Fax : 0090-232-8123755
- Rundsendedienst: Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim  
Tel.: 06326-7789
- Literaturstelle: Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim  
Tel.: 06755-1389

### **Anschriften der Autoren**

Kurt Buck, Nagelschmieder 15, D-78628 Rottweil  
Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D- 55571 Odernheim  
Johann Gruber, Postfach 90 11 54, D-63420 Hanau  
Stefan Hiltz, Birkenweg 43, D-67258 Hessheim  
Günther Liepert, Günthergasse 13, D-97448 Arnstein  
Siegbert Maywald, Bischof-Landersdorfer-Str. 58, D-94034 Passau  
Rudolf Meysick, Parzellenstr. 10, D-06712 Zeitz

Mitteilungsheft Nr. 105 / April 2002 / Auflage 200 Exemplare

Preis im Einzelbezug: € 3,50 zzgl. Porto

**Redaktionsschluss für Heft 107 ist der 1.9.2002**



Motivgruppe • ARGE



**Landwirtschaft  
Weinbau  
Forstwirtschaft e.V.**

**Nr. 107  
Oktober 2002**



Im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

## Auf ein Wort . . .

Liebe Mitglieder,

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

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

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

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

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

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

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

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

Kurt Buck

---

Liebe Mitglieder,

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

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

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

Gerlinde Weber

**Redaktion:**

Klaus Henseler

Postanschrift: Karl-Biese-Weg 6, 27476 Cuxhaven

Telefon: 04741 554421

Fax: 040 3603984594

eMail: Klaus [Henseler@aol.com](mailto:Henseler@aol.com)

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

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

Druckschrift: Text: Times Roman, 9,5 Punkt auf 12,5 Punkt  
Überschriften: Futura BdCn Lt  
Bildunterschrift: Futura BdCn Lt

**Text:**

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

Grundsätzlich werden die Manuskripte nicht redaktionell bearbeitet

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

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

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

**Illustrationen:**

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

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

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

oder  
als gute konturenreiche Schwarzweiß-Kopie  
oder  
als Foto

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

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

**Themen:**

In unserem Mitteilungsheft sollen sich alle von Mitgliedern gesammelten Themen wiederfinden

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

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

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

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

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

Klaus Henseler

## Suche

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

Gerhard Blisse  
Askanische Str. 72  
D- 06842 Dessau

## Aus dem Inhalt ...

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

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

**Nicht vergessen !!!**



**Das Rind beim Militär**  
von Kurt Buck, Rottweil

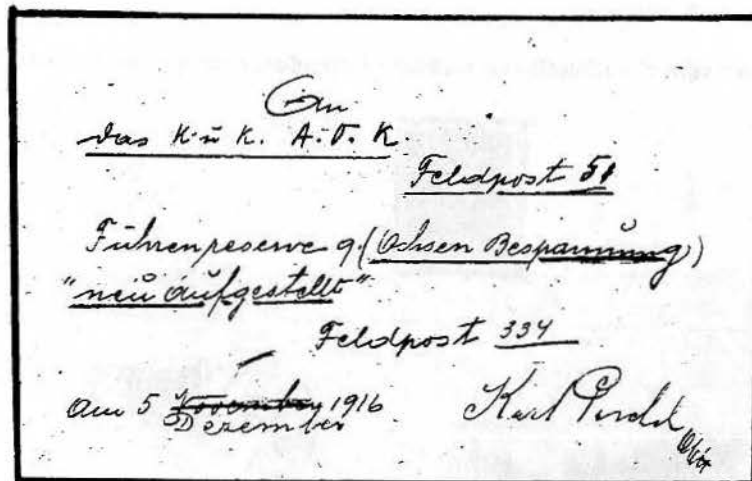


Verschiedene Beweggründe sind Anlass, die Rinder auch in die militärische Planung einzubeziehen. In Vietnam war gefahrloses Arbeiten in der Landwirtschaft während des Krieges nicht gewährleistet. So war es ratsam, Feldarbeiten bewaffnet auszuführen, um Mensch, Tier und Ernte sicherer zu machen.



Das österreichische Militär setzte im 1. Weltkrieg auch Ochsen als Zugtiere zum Transport von Kriegsgerät ein. Die K. u. K. Feldpost 334 war in Bukowina stationiert und unterstand der Train- und Material Transport-Abteilung als Reserve-Einheit und Transportstaffel. Die am 7.12.1916 gestempelte Feldpostkorrespondenzkarte hat 2 Abdrucke eines Setzkastenstempels „K. U. K. Fuhrenreserve“ und die handschriftliche Ergänzung „Ochsen-Bespannung“ auf der linken Seite. Die Rückseite der Karte hat rein militärischen Charakter mit der Mitteilung „Fuhrenreserve 9 (Ochsenbespannung) neu aufgestellt“ Feldpost 334. Es ist anzunehmen, dass den Kriegsverhältnissen zum Opfer gefallene Ochsen nach Möglichkeit der Feldküche

zugeführt wurden.



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



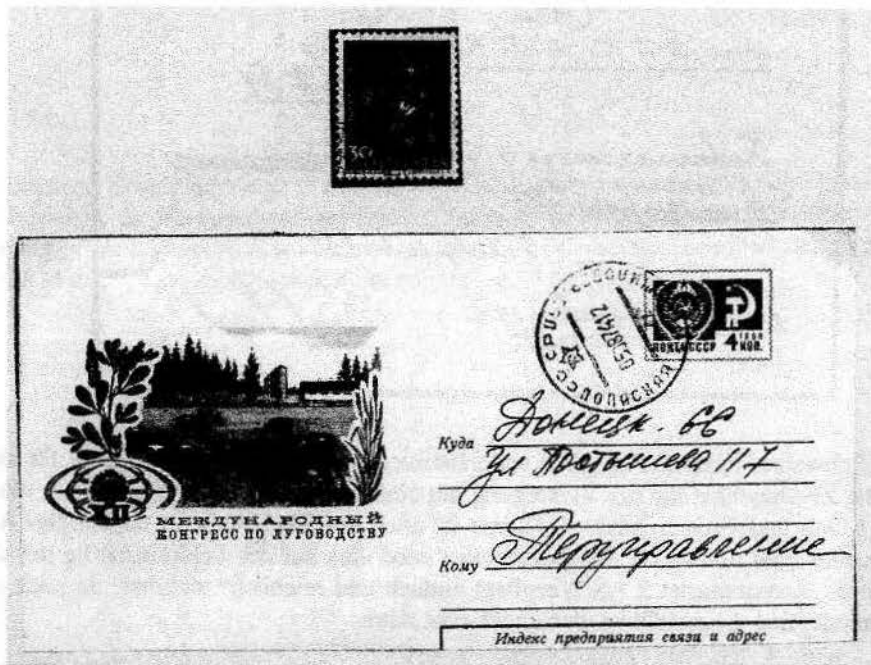
Druckphasen der Feldpostmarke 1939/40



## Klee als Futterpflanze

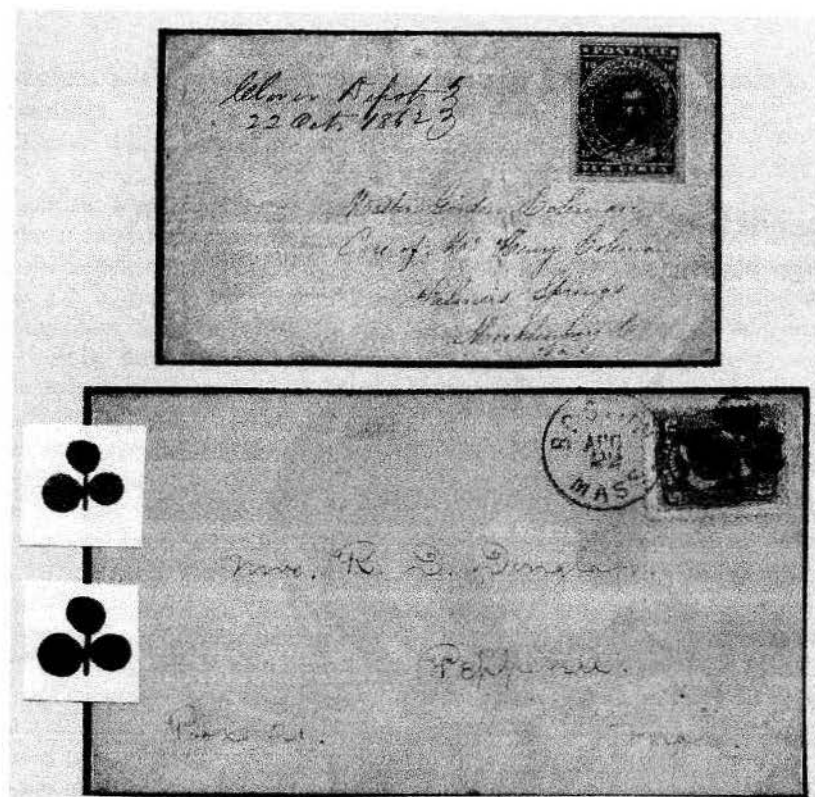
von Kurt Buck, Rottweil

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

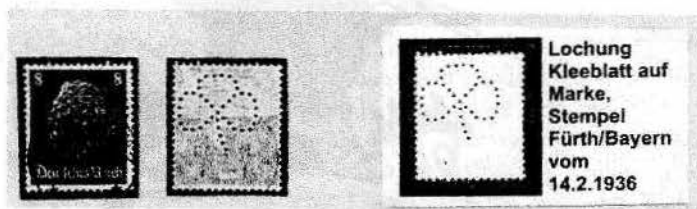


Auch der Mensch sieht in der Darstellung des „vierblättrigen Kleeblattes“ einen Glücksbringer. Neben der Darstellung von Klee auf Belegen und Stempeln neueren Datums, gibt es auch Klee auf Belegen vor 1900. Aus der Zeit des Bürgerkrieges der Konföderierten Staaten von Amerika ist der Brief vom 22. Oktober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

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



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



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

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

Bundes -  
Funktionär

Verbands -  
Funktionär

Vereins -  
Funktionär

Sammler



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

## Gedanken zur Exponatsgestaltung aus der Sicht eines Sammlers und Ausstellers

von Gerhard Blisse, Dessau

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

---

## **Eine neue Briefmarkenausgabe der Deutschen Post AG mit einem landwirtschaftlichen Motiv**

von Walter Sperlich, Berlin

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





## Kaschu-Apfel und -Nuss

von Johann Gruber, Hanau

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

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

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

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

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

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

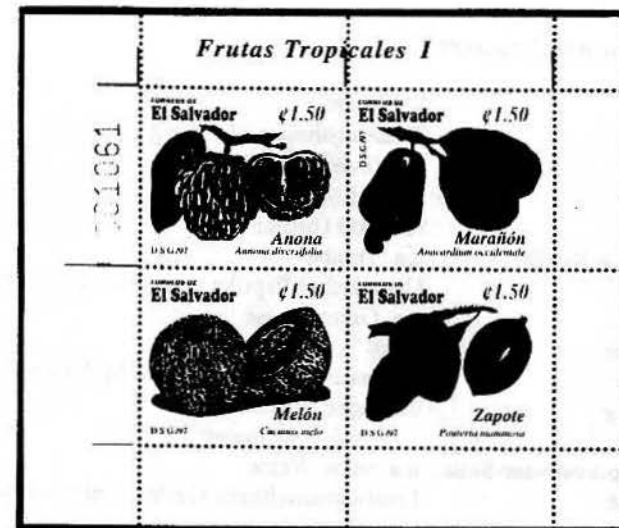


zur Herstellung harter Schokolade verwendet wird. Das in der Schale enthaltene Öl, etwa zwischen 15 und 30 %, findet sowohl in der Volksmedizin als auch in der Industrie eine vielfältige Verwendung. Eine Tonne Nüsse ergeben ca. 200 kg Kerne und ca. 180 kg Öl, das Kaschuschalenöl oder CNSL (cashew nut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

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

### Kaschu-Äpfel und -nüsse auf Briefmarken:

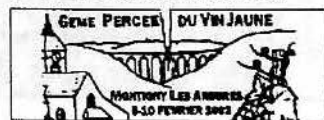
Anguilla	1997	Kap Verde	1992
Antigua	1983	Kenia	2001
Belize	2000	Mali	1980
Benin	1978	Mocambique	1981, 1994 GS
Brasilien	1981, 1987, 1997	Nevis	1998
Comoren	1971, 1991	Nicaragua	1986
Cuba	1963	Panama	1990
Dominica	1981	Samoa	1983, 2000
Elfenbeinküste		Senegal	1991
El Salvador	1997	Surinam	1983
Grenada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



## Stempelneuheiten aus Frankreich

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

39260 - JURA (\*)  
du 15 11 2001 au 10 02 2002 <sup>1</sup>



ARBOIS

81600 - TARN  
dès réception <sup>2</sup>



GAILLAC



<sup>3</sup>

59217 - NORD  
dès réception



CARNIERES

61200 - ORNE  
du 03 12 2001 au 02 03 2002 <sup>7</sup>



ARGENTAN

56270 - MORBIHAN  
du 15 12 2001 au 26 10 2002 <sup>10</sup>



PLOEMEUR

03500 - ALLIER (\*)  
01 02 2002 <sup>13</sup>



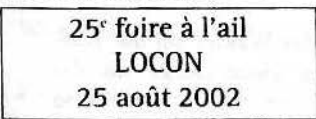
SAINT POURCAIN-SUR-SIOLE

67310 - BAS-RHIN  
09 03 2002 <sup>15</sup>



WESTHOFFEN

62400 - PAS-DE-CALAIS  
du 25 05 au 25 08 2002 <sup>18</sup>



LOCON

87350 - HAUTE-VIENNE  
du 17 12 2001 au 16 03 2002 <sup>5</sup>



PANAZOL

30100 - GARD (\*)  
dès réception jusqu'au 27 01 2002 <sup>8</sup>



ALES PPAL

30150 - GARD  
dès réception <sup>11</sup>



ROQUEMAURE

81120 - TARN (\*)  
du 01 01 au 31 03 2002 <sup>14</sup>



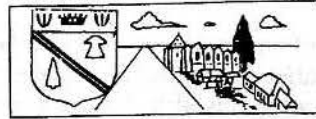
REALMONT

71100 ET 71700 - SAÔNE-ET-LOIRE  
du 15 04 au 14 07 2002 <sup>16</sup>



CHALON-SUR-SAÔNE PPAL

28360 - EURE-ET-LOIR  
dès réception <sup>19</sup>



DAMMARIE



<sup>6</sup>



<sup>5</sup>



<sup>12</sup>



<sup>17</sup>



<sup>20</sup>

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

21



RANDAN

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



SAINT LÉONARD DE NOBLAT

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



DOMONT

25200 - DOUBS (\*) 30  
du 02 04 au 18 05 2002

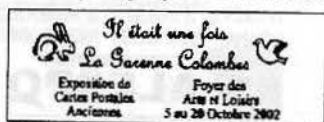


GRAND CHARMONT



08/06

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



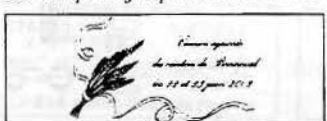
LA GARENNE COLOMBES

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



GIEN

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



BONNEVAL



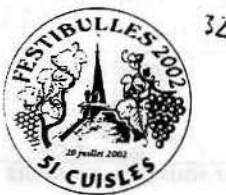
23



26



29



32

## Handfilter

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

## Türkischer Aufguss

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

## Mocca Topf

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

## Die Wasserqualität

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

## Warmhalten des Kaffeegetränks

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

## Rund um den Kaffee aus Tageblatt

### Kannenaufguss

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

## Warnung vor Ephedra – Tee

(aus Tageblatt-lux. Tageszeitung)

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

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

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

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

---

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

## Zum Ernten müssen Kartoffeln schalenfest sein

von G. Huber aus „Gaart an Héem“ Luxemburg

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

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

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

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

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

Einen guten Überblick erhält man, wenn diese „Daumenprobe“ an 10 Knollen (Beetfläche 200 m<sup>2</sup>) durchgeführt wird. Hat die Prüfung ergeben, dass die Schale bei 9 Knollen fest ist, kann gerodet werden. Bei einem geringeren Anteil schalenfester Knollen sollte mit der Ernte noch einige Tage gewartet werden.

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

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

---

## Kartoffeln sind geruchsempfindlich

von G. Huber aus „Gaart an Héem“ Luxemburg

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

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



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

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

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

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

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

### Ein landwirtschaftliches Motiv, nicht auf den ersten Blick zu finden

Claude Demaret, Boulogne

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

Eine ANTONOV AN-2 ist abgebildet.

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

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



### Wein aktuell . . .

von Manfred Geib, Odernheim

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

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

Sonderstempel:  
67549 Worms I

11.05.2002



Wiederzulassung ohne Datenänderung:  
BZ 68

29.07. - 16.09.2002

Quelle: Philatelie aktuell

### Schweiz aktuell . . .

von Manfred Geib, Odernheim / Hugo Schumacher, Lütchingen

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



Quelle: Schweizer Post

## Vom Obst-Motiv zur Spezialsammlung „Etiketten auf Weinflaschen“

von Hugo Schumacher, Lüchingen

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

Für den philatelistischen Teil war das Verzeichnis von Dr. Gerd Aschenbeck „Der Wein auf Briefmarken“ eine zusätzliche große Hilfe. Die zum Thema gehörenden Marken aus aller Welt, die auf griechische und römische Götter, Schutzpatrone, Trinksitten und Anlässe usw. hinweisen, sind länderweise aufgelistet und beschrieben.

Im Laufer der Jahre häuften sich die den Rebbau betreffenden Marken und Belege, dass es einzuschränken und spezialisieren galt.

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

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

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

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

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

## Den Rebbau kunstvoll dokumentiert

aus „Der Rheintaler“

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

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

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



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

## Dem Fusspilz vorbeugen

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

## Pilze nicht roh konsumieren

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

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

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

## Die Blattbräune der Kirsche

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

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

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

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

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

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

## Trüffelherbst in Istrien

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

Istrien.

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

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

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

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

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

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

## Himbeeren & Zedernholz

von Sandra Therwer, aus Revue

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

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

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

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

Guten Appetit !



## Auf Trüffelsuche mit Régliſſe

(ukp)

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

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

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

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

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

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

## Museen und Pilzzüchtereien in Frankreich

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Vergiftungen durch den Grünling

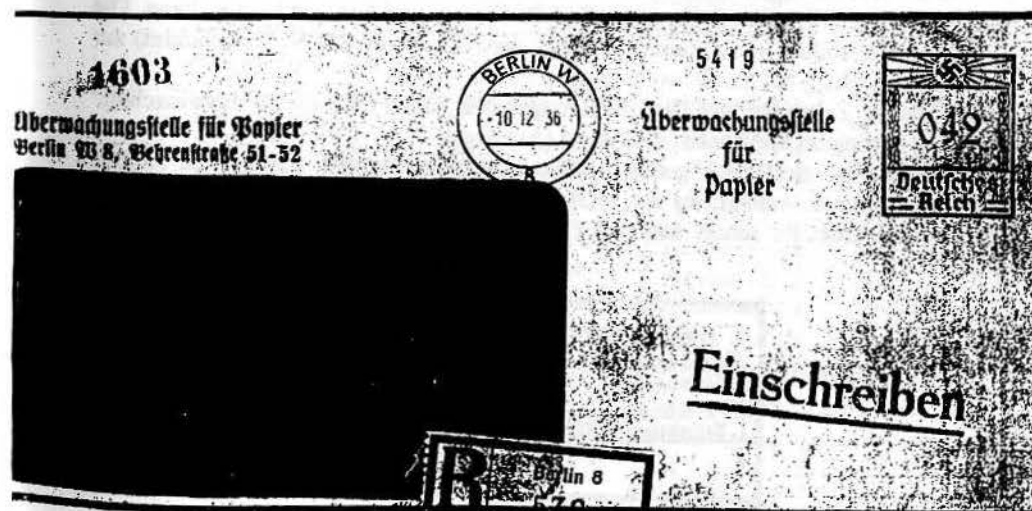
aus Internet - [bleem@pilzwelt.de](mailto:bleem@pilzwelt.de) (wo jeder gratis reinschauen kann)

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

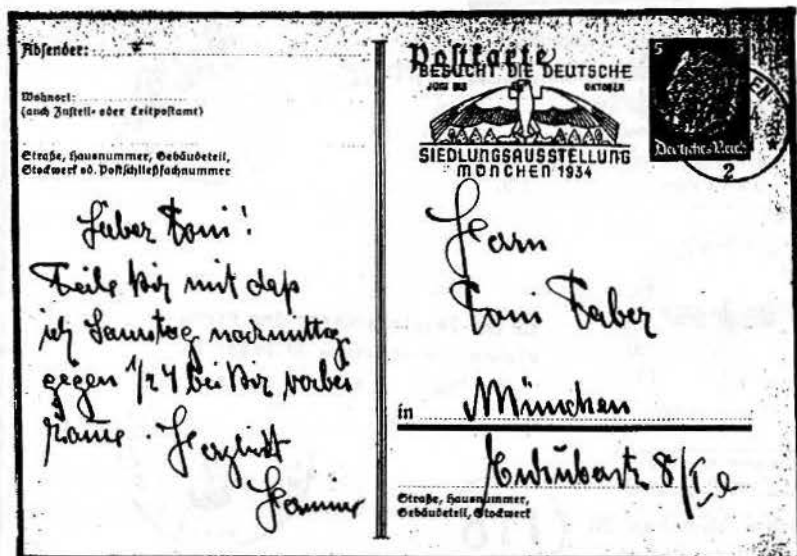
Die Rhabdomyolyse beginnt mit Muskelschwäche, Muskelschmerzen und Abschwächung der Reflexe und kann tödlich ausgehen. Sie wird durch Blutwäsche und bestimmte Medikamente behandelt. Nur scheint auch der Grünling zu den auslösenden Faktoren zu gehören und er sollte in Zukunft gemieden werden.

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

### Die Altstoffverwertung im 3. Reich (Teil II)



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



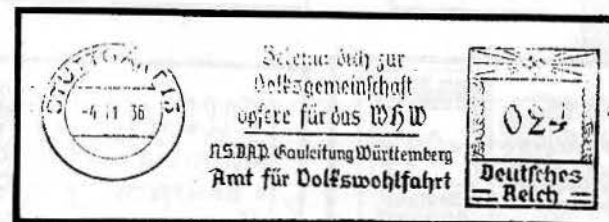
Auf der Jahresschau „Die Küche der Welt 1936“ in Berlin wurde der Deutschen Hausfrau vorgeführt wie man mit Ersatzstoffen für Fleisch und Fett gut kochen kann. Die Küchenabfälle sollten in die Sammelbehälter der NSV (nationale Volkswohlfahrt) zur Wiederverwendung bei der Schweinemast gegeben werden.

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

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



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



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

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



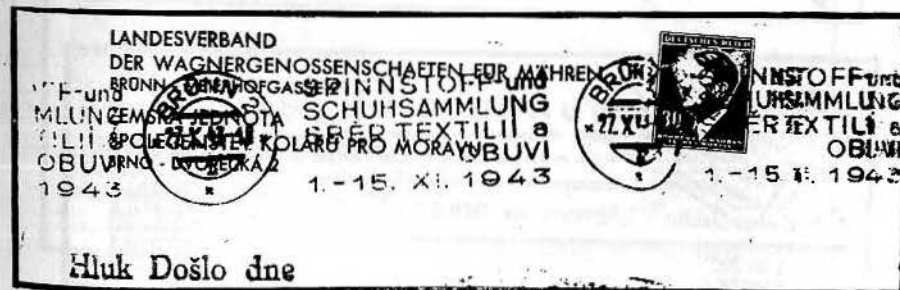
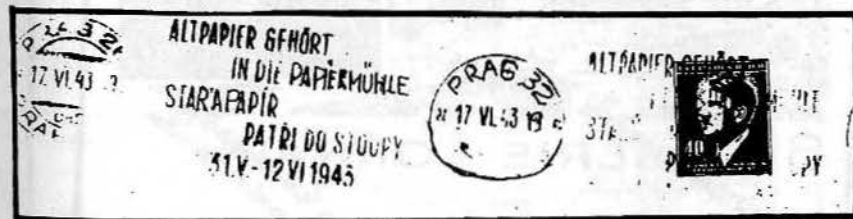
Aber nicht nur Lebensmittel standen auf dem Sparprogramm. Altstoffe, Fette, Reifen, Treibstoff und vieles andere mehr musste im zivilen Sektor gespart werden. Die Kriegsvorbereitungen gingen in die Endphase.



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



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





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



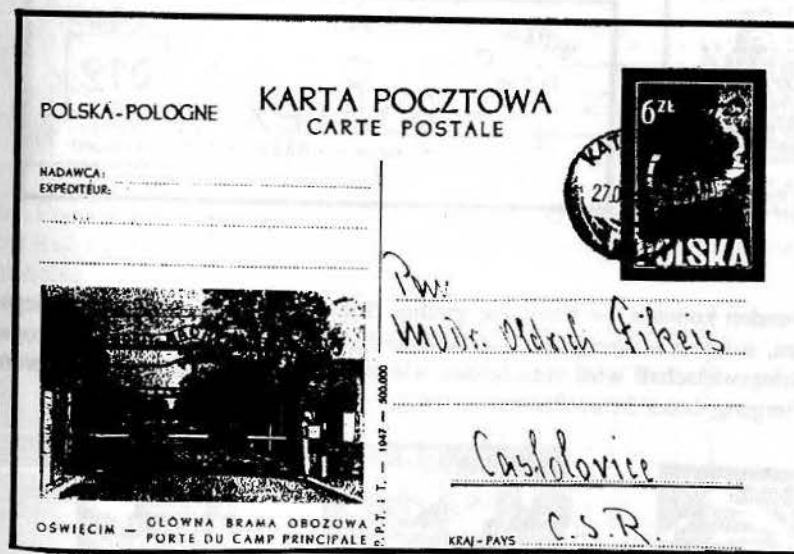
Elsass-Lothringen war in das Deutsche Reich eingegliedert. Amtssprache war deutsch. Die deutschen Verwaltung erlaubte die Weiterwendung Franz. Formulare, hier Briefumschläge, die aber mit einem deutlichen Mangelhinweis versehen sein mussten. Diese Stempel waren bei Dienststellen, sowie privat, Pflicht.



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



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



**Konzentrationslager Auschwitz**

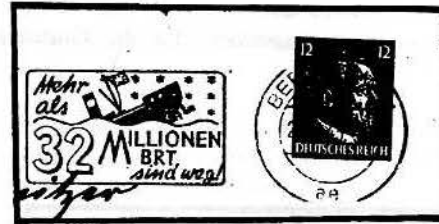
Folgende Anordnungen sind beim Schriftverkehr mit Häftlingen zu beachten.

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

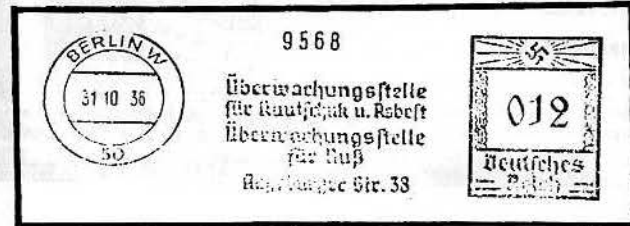


*Frau  
Kustasie Richter*

*94 Schoppinstraße  
Eldstraße 4  
Krus Kattowitz*

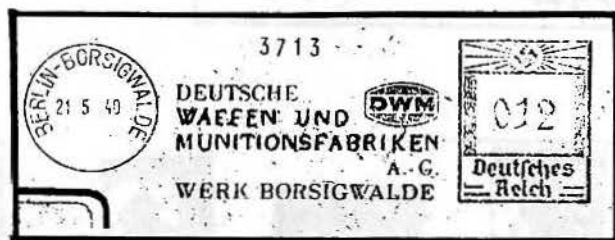


Nicht verwenden konnten die Nazis die größten Schrottsammlungen auf den Kriegsschauplätzen, auf dem Meeresgrund, die Schuttberge der zerstörten Häuser in Europa. Die Nachkriegswirtschaft wird entscheiden wie sinnvoll und bezahlbar die Verwendung, die Bergung dieser Schrotthalden ist.



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

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



### Gemeiner Wacholder *juniperus communis L.*

Von Gerhard Blisse, Dessau

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

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



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

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







Der Standort von Wacholder sind Heiden, Zwergstrauchheiden Magerwiesen, lichte Wälder, oder auch steinige und felsige Hänge. Dürre, als auch Kälte, verträgt er gut. In den nördlichen Alpen findet man ihn bis in 1900 m aufsteigend. Die niedrige Art *Juniperus communis* ssp. (Zwerg-Wacholder oder Berg-Wacholder genannt), die nur 30 bis 60 cm hoch wird, findet man noch in 3500 m Höhe. An den Boden stellt der Wacholder keine großen Ansprüche. Mit Vorliebe wächst er auf trockenen bis wechselfeuchten, stickstoffarmen, steinigen Lehm- Ton- oder Sandböden. Er wächst auf kalkhaltigen als auch auf saurem Boden in sonniger Lage. Ist aber auch schattenverträglich.

Die weiblichen Blüten stehen aufrecht. Es sind sehr kleine, unscheinbare, knospenartige Zapfen. Sie sind hellgrün und bestehen aus mehreren, 3-gliedrigen, länglichen, spitzen Schuppenblättern. Die Samenanlage steht zwischen den oberen drei Schuppenblättern. Nach der Bestäubung wachsen diese zu einer kugelförmigen, fleischigen Scheinbeere heran. Oft werden sie auch als Beerenzapfen bezeichnet. Im 1. Jahr sind die erbsengroßen Scheinbeeren kugelig bis eiförmig, grün saftlos und unangenehm im Geschmack. Im 2. und 3. Jahr reifen sie im September-Oktober zu dunkelbraunen bis bläulichen, danach blauschwarz bereiften, 6-9 mm großen Zapfen heran. Sie enthalten 3 hellbraune, längliche Samen. Die Früchte werden von der Wacholderdrossel, dem Birkhuhn und den Tauben gefressen. Die Samen brauchen zum Keimen 1 bis 2 Jahre.



Fast alle Teile des Wacholders enthalten heilkräftige Stoffe. Meistens sind es die verschiedenen ätherischen Öle, von denen die Heilwirkung ausgeht. Aber auch Bitterstoffe und Gerbsäure sind daran beteiligt. Zahlreiche Arzneimittel, für die verschiedensten Krankheiten, werden daraus erstellt. Wacholderbeeren üben so unter anderem eine heilende Wirkung auf Magen- und Darmbeschwerden aus. Selbst bei Rheuma wird das Wacholder-Öl eingesetzt. Die Beeren haben eine harntreibende Wirkung. Bei der Einnahme von Wacholderbeeren ist aber Vorsicht geboten, da es bei zu hoher Dosis und langer Anwendung zu Nierenschäden kommen kann. Die Beeren verwendet man als appetitanregendes Mittel zum Würzen von Fleischgerichten und Sauerkohl, dass die Speisen bekömmlicher macht. Selbst bei Fischgerichten lässt es sich verwenden. Pro Person reichen 3 Beeren. Auch für Spirituosen, wie Gin, Steinhäger und Genever werden die Beeren verwendet. Sie geben den Getränken den typischen Geschmack. Das Holz verwendet man zum Räuchern von Schinken und Wurst. Gerne wird es auch zum Drechseln und Schnitzen verwendet.

Anmerkung: Die niedrige Art ssp. *alpina*, wächst zum Teil auf felsigen Böden, zum Teil auf Moorböden. In Gebirgslagen ist der Wuchs rasenbildend. Der Zwergwacholder

kurze, dichte Triebe. Die weichen Nadeln, mit einer Länge von 10 bis 15 mm, sind kahnförmig gebogen. Sie stechen nicht und liegen den Zweigen mehr oder weniger an. Im Winter sind sie bronzefarben.

## Der Baum des Jahres 2002, der Wacholder

von Koni Häne, Förster, 8966 Oberwil-Lieli

Alljährlich im Herbst trifft sich das 1989 gegründete Kuratorium „Baum des Jahres“ und bestimmt eine Baumart, welche im kommenden Jahr besondere Aufmerksamkeit geschenkt wird. Für 2002 wurde der gemeine Wacholder (*Juniperus communis*) auserkoren. Zum zweiten Mal wurde nach der Eibe 1994 ein Nadelgehölz gewählt. Damit soll eine Baumart, welche auf der nördlichen Erdhalbkugel wohl verbreitet, aber bei uns eher selten geworden ist, für einige Zeit im Mittelpunkt stehen.

Vorkommen, Aussehen und Erkennungsmerkmale

Die Gattung der Wacholder gehört zur Familie der Zypressengewächse und umfasst weltweit rund 60 Arten. In der Schweiz kommen der Gemeine Wacholder (*Juniperus communis*), der Zwergwacholder (*Juniperus alpina*) und der Sevisstrauch oder Sadebaum (*Juniperus sabina*) vor. Der Zwergwacholder wächst bei uns mehrheitlich im Gebirge als von Grund auf verzweigter Strauch in Gesellschaft von Legföhren und Alpenrosen und wird selten höher als 50 cm. Er bevorzugt nährstoffarme, trockene Böden in sonniger Lage. Der Sevi wächst meistens als niederliegender, dicht buschiger Strauch an Südhängen im Wallis sowie in Föhntälern. Ausnahmsweise kann der Sevi baumförmig wachsen und 10 m Höhe erreichen. Im deutschen Ostseeraum wie auch im Baltikum erreichen Wacholder in Baumform Höhen von 10 bis 15 m. Sie können 800 bis 1000 Jahre, in Ausnahmefällen bis 2000 Jahre alt werden. Der Stattlichste Wacholder in der Schweiz in Planchettes (NE) soll rund 1000 Jahre alt sein und hat einen BHD von 43 cm.

Die stechenden, graugrünen Nadeln des Wacholder sind 1 bis 2 cm lang. Sie weisen auf der oberen Seite einen weißen Streifen mit schmalen grünem Rand auf und bilden zu dritt im Quirl stehend einen Stern.

Bald nach der Jugendzeit löst sich die glatte, graubraune Rinde in eine längsrisige, streifig-faserige Borke auf. Das harzfreie Holz ist zähe, weich, elastisch, feinfaserig und dauerhaft.

Die (je nach Höhenlage) Ende April bis Anfang Juni sich unauffällig entfaltenden, geschlechtlich getrennten Blüten stehen an kurzen Seitensprossen in der Blattachse der mittleren Nadelquirle eines Zweiges. Nach erfolgter Bestäubung und Befruchtung vereinigen sich die obersten drei Schuppenblätter. Sie wachsen zu einem kugelförmigen Beerenzapfen heran, der die Samen bald völlig einschließt. Aus botanischer Sicht handelt es sich jedoch nicht um eigentliche Beeren, denn bei Nadelgehölzen gibt es keine Früchte, sondern Zapfen! Im Herbst des zweiten oder sogar erst im dritten Jahr reifen die Zapfen. Sie werden mit der Zeit fleischig und schwarzblau, dazu bekommen sie ei-



nen wachsähnlichen Überzug.



Gemeiner Wacholder  
(*Juniperus communis*)



Der langsam wachsende Wacholder (im Volksmund unter «Reckholder» bekannt) ist bei uns vor allem in den Voralpen und Alpen anzutreffen. Dort lebt er in Höhenlagen bis 2500 m ü. M. als Strauch in Gesellschaft mit Legföhren und Alpenrosen.



Im Mittel- und Flachland können Wacholder, je nach Art, zu 10 bis 20 m hohen Bäumen heranwachsen. Beliebt sind seine Beeren, aus denen (unter anderem) sich Schnaps herstellen lässt; wie wär's mit einem Steinhäger oder einem Gin!

Als der wohl am meist beschriebene Heilstrauch (baum) kann der Wacholder bezeichnet werden; denn alle seine Pflanzenteile weisen mehrere heilende Wirkungen auf. Kräuterpfarrer Johann Künzle fasst dies in einem Satz zusammen: «Er (der Wacholder) hat eine Kraft zu wärmen, zu reinigen und wird daher in fast allen Kräutermischungen verwendet...»!

Ein Ausstellungsblatt aus Häne's großer Sammlung zum Thema Wald



Verschiedene Länder gaben zu Ehren des Wacholders Briefmarken heraus

#### Ökologische Bedeutung

Aus forstlicher Sicht hat der Wacholder keine Bedeutung. Aus landwirtschaftlicher Sicht verursachen einige Wacholderarten (der Gemeine Wacholder zählt nicht dazu) mit der Verbreitung des Gitterrostes (*Gymnosporangium sabiniae*) seit einigen Jahren immer wieder Probleme. Der Sevibaum oder Sevistrauch sowie einige (nicht im Wald

wachsende) Zierwacholder sind im Frühjahr als Zwischenwirt Träger dieses Rostpilzes. Wechselt dieser von Landwirten und Obstanlagenbesitzern gefürchtete Pilz auf die Birnbäume, ist mit wesentlichen Wachstums- und Ertragseinbußen zu rechnen. Extremer Pilzbefall kann zum Tod der Frucht bäume führen. Mit dem Entfernen der befallenen Wacholderpflanzen kann die Infektionskette unterbrochen und somit die gefürchtete Krankheit am wirksamsten bekämpft werden.

Für verschiedene Landschaftsbilder und für den Naturschutz ist der Wacholder von großer Bedeutung. Viele Lebewesen finden in und um diesen charakteristischen Baum oder Strauch ihren idealen Lebensraum. Eine Untersuchung ergab, dass 18 verschiedene Säugetiere, über 40 Vogel- sowie Insektenarten seine Umgebung bevorzugen. Namentlich sind dies Wacholderprachtkäfer, Wacholderminiermotte und Wacholderborkenkäfer sowie die Wacholderdrossel. Letztere trägt zur Verbreitung dieser immergrünen Pflanze bei.

#### Verwendung

Funde in Ausgrabungen von Pfahlbauten belegen, dass der Wacholder seit geraumer Zeit als vielseitige Pflanze geschätzt wird. Wo er als Baum wächst, läßt sich das wegen seiner Struktur geschätzte Holz verschiedenartig verwenden. Das von rotbräunlich bis gelblich gefärbte, mit engen Jahrringen versehene Holz wird vor allem von Drechslern und Schreibern geschätzt. Aus dem sehr wenig schwindenden Holz lassen sich nicht nur Spazierstöcke, Pfeifenrohre, Rebstecken oder sogar kunstgewerbliche Gegenstände herstellen, sondern auch auserlesene Luxusmöbel.

Die Zweige des Wacholders wurden bereits bei den alten Ägyptern für Rauchopfer benutzt. Für die gute alte Bauernküche war das „Wacholderchries“ zum Räuchern der Würste und Schinken unentbehrlich.

Am häufigsten und zugleich am verschiedenartigsten war und ist die Verwendung der erbsengroßen Beeren. Mit ihrem eigenartigen Aroma bereichern sie als Küchengewürz nicht nur Wild- und Fischgerichte sowie Sauerkraut, sondern auch als leckere Süßigkeit einen mit einem großzügigen „Schlirgg“ bestrichenen, frischen Butterzopf! Und falls Mann oder Frau mal zu viel an Kulinarischem konsumiert hat, hilft einer der je nach Gegend verschieden benannten Wacholderschnäpse Steinhäger (Deutschland), Genever (Holland), Gin (England) oder Borowitschka (Slawische Staaten).

Einer der wohl ältesten Nachweise zum Gebrauch von Wacholderbeeren geht auf die alten Ägypter zurück, welche zum Einbalsamieren ihrer Leichen als Füllmaterial, nebst Sägespänen von Koniferen und Pfeffer, auch Wacholderbeeren verwendeten.

In der Heilkunde fanden und finden praktisch alle Bestandteile des Wacholders eine umfangreiche Verwendung für viele verschiedenartige Körperleiden und Beschwerden. So verspricht sich Mann/Frau Linderung bei Rheuma, Gicht, Arthrose, Magen- und Darmstörungen, Hautkrankheiten, Bronchitis und Asthma, Kopfschmerzen, unreinem Blut und vielem mehr. Allerdings gilt zu beachten, dass bei der Anwendung von Wacholderprodukten die Nierentätigkeit angeregt wird sowie auf die Haut allenfalls ein mehr oder weniger starker Reiz ausgeübt werden kann. Deshalb empfiehlt sich ei-

ne Rücksprache mit dem Arzt. Schwangere sollten Wacholderprodukte generell meiden.

#### Name

Wacholder wird abgeleitet vom althochdeutschen „wehalter“ „Wech“ bedeutet wach, frisch; „tar“ läßt sich übersetzen mit frischmachendes, immergrünes Gehölz. Also ein „Lebendigmacher“, was sich in der Mythologie mehrfach widerspiegelt. Die alten Römer schätzten den Wacholder und nannten ihn Juniperus, zurückzuführen auf dessen von der Göttermutter Juno bevorzugten Beeren.

Noch heute gebräuchliche Namen für den Wacholder sind Reholder, Massholder, Räucherstrauch, Machandel, Knirk, Kranewitt und viele mehr (angeblich sollen es über 150 sein).

#### Mythologie und Brauchtum

In vielen Sagen und Märchen spielt der Wacholder eine magische Rolle. Bereits die alten Römer maßten ihm eine wichtige Bedeutung zu. Bei den alten Germanen galt er als heiliger Baum des Lebens. Geradezu widersprüchlich scheinen die vom Mittelalter bis ins 19. Jahrhundert anhaltenden Vorstellungen des Wacholders einerseits als Todesbaum, andererseits als Lebensbaum. Mit dem Todesbaum, der, wie beispielsweise die Eibe, noch heute bevorzugt auf Friedhöfen angepflanzt wird, war die Vorstellung verbunden, dass sich die Seelen der Verstorbenen im Baum verstecken und durch bestimmte Umstände wieder zum Leben zurückkehren. Zudem galten angezündete Wacholder als Abwehr gegen Hexentum, Pest und Teufel.

Ganz anderes der Wacholder als Lebensbaum, welcher als immergrüne Pflanze als Symbol der Fruchtbarkeit, Gesundheit und ewigen Lebens gilt. Unzählig sind die tief im Volksglauben verankerten, dem Wacholder zugeschriebenen guten Eigenschaften.

Dazu einige Beispiele:

- Eichenlaub und Kranewitt, dös mag der Teufel nit.
- Reholder, gib dich gefangen; dass dem XY seine Warzen vergangen.
- Der Bayrisch-Österreichische Brauch, bei einer Wanderung einen Wacholderzweig auf den Hut zu stecken, soll Müdigkeit sowie den „Wolf“ (Wundlaufen) verhindern.

Auch musikalisch ist der Wacholder anzutreffen; so beispielsweise in der Oper „Hänsel und Gretel“ von Engelbert Humperdinck (1854 – 1921) bei der Entzauberung Hänsels: „Hokus Pokus Holderbusch“. Im weiteren hieß eine Kultgruppe der deutschen Volksszene „Wacholder“ (1978 – 2001).

...und wieder verschieden ist der Sang  
des schlanken Wacholders.  
Und der vielen Bäume Geäst und Gezweig,  
unzähligen Instrumenten gleich,  
von Millionen Fingern berührt und geschlagen,

Singen und klingen nach ihrer Art ...

Auszug aus einem Gedicht von Gabriele d'Annunzio (1863 – 1938)

Quellen:

- Walter Kienli: Die Gehölze der schweizerischen Flora; 1948
- Schutzgemeinschaft Deutscher Wald; Faltblatt 2002
- Peter Kurz et al: Hecken; 2001
- Klaus Radestock: Wacholderschnaps (Waldbote 109)
- div. Naturheilkundebücher Kneipp / Künzle

## Erfolg an Briefmarkenausstellungen

Wie schon einige Male, erzielte Koni Häne wieder einen Erfolg. An der Multilateralen Briefmarkenausstellung LIBRA '02 in Vaduz (8.-11. August) wurde seine Sammlung „Wald und Forstwirtschaft“ mit Gold sowie einem Ehrenpreis ausgezeichnet.

Herr Heiner Gut bekam für sein Exponat „Die Jagd im Wandel der Zeit auf der HAFNIA 2001 in Kopenhagen eine Vermeil-Medaille.

Für sein Exponat „Jagd einst und heute“ erzielte er auf Rang III in Neustadt eine Goldmedaille.

## Briefmarken und Poststücke als Spiegel turbulenter Jagdepochen aus Jagd & Natur 1/2002, Heiner Gut

Internationale Jagd- und Pelzausstellungen waren beliebte Gelegenheiten, Wild und Weidwerk darzustellen und bildnerische Zeitzeugnisse abzulegen. Unser philatelistischer Streifzug entlang der Höhepunkte des internationalen Jagdlebens beweist dies auch für die Krisenzeit der dreißiger und den Aufbruch der fünfziger Jahre.

Auf der Internationalen Pelz- und Jagd- und Pelzausstellung Leipzig 1930 wurden zum ersten Mal die Jagdtrophäen nach bestimmten feststehenden Formeln vermessen. Allein das zahlenmäßige Ergebnis wurde für die Bewertung der Trophäen herangezogen. Von

den in der Sonderausstellung der Schweiz untergebrachten Lehrsammlung interessierten sich die Besucher am meisten für die Abwürfe und das Gehörn eines Bockes, den Forstmeister Nowotnie im alten Schloss zu Eggenberg bei Graz von 1896 bis 1909 hielt. Gesetzt wurde der Bock 1896. Sein edelstes, bestens verrecktes Gehörn trug er 1901, ab 1902 setzte der Bock zurück. Das Gehörn zeigte von da an Muschelrosen. Zur gewohnten Äsung erhielt der Bock Holfeldsches Leckpulver. Ferner zeigte die Schweiz eine gut präparierte Steinbockgruppe sowie den (damals) letzten Steinbock, der um die Mitte des 18. Jahrhunderts in der freien Wildbahn der Schweiz geschossen worden war. Gerade diese Erinnerung zeigt den Wandel der Jagdzeiten: Seither ist es durch die von Jägern maßgebend geförderte Wiedereinbürgerung des Steinbocks gelungen, diese noble Wildart dauerhaft für die Alpenwelt zu bewahren. Gute Stoffpräparate von verschiedenen Tieren vervollständigen die Sammlung, zu der auch der Schweizerische Niederlaufhundclub und der Schweizer Laufhundclub mit guten Bildern und Schrimafeln wirkungsvoll beigesteuert hatten.

Das Nachbarland Fürstentum Liechtenstein war durch eine interessante Sammlung der Fürstlich Liechtensteinischen Forstverwaltung Vaduz vertreten. Es erhielt bei der Landesprämierung zum Beispiel für Hirschgeweihe einen 2. und einen 3. Preis. Das Fürstliche Forstamt trug für Gamskrucken einen 1., 2. und 3. Preis davon.

Jäger lernen die Welt kennen

Rumänien: Allein schon der Name übte auf den noch nicht so reisegewohnten westlichen Jäger einen eigenartigen Zauber aus. Nur wenigen war damals die Jagd in einem solch fremden Land vergönnt. Das Zustandekommen dieser herrlichen Ausstellung war Hofrat Prof. Dr. Redici zu verdanken, der den schönen Titel „Landesgeneraljagdinspektor“ trug.

Die Werbung begann bereits 1929. Der Werbeslogan der Ausstellung lautete etwas umständlich für die an heutige Werbesprache gewohnten Leser: „In diesem Sommer die IPA besuchen. Es lohnt sich bestimmt !! Eine Fülle von meist ungekannten und interessanten Dingen zu sehen !“



Das Arpke-Motiv wurde auf Vignetten und Briefmarkenverschluss abgewandelt





Fahnenstempel ohne Fuchskopf



Bandstempel mit Fuchskopf



Rohrpoststempel mit Minutenangabe (Pfeil; eine philatelistische Seltenheit und Kostbarkeit). Rechts SST mit Kennbuchstaben a.

Die Leipziger Postämter brachten viele unterschiedliche Stempel in Umlauf. Die Maschinenwerbestempel lassen sich untergliedern durch den Werbeeinsatz -IPA- ohne und mit Fuchskopf und jeweils darunter nach Fahnen- bzw. Bandstempel und verschiedenen Angaben in den Ortsstempeln. Ohne Fuchskopf gab es nicht weniger als 16 Stempel, mit Fuchskopf deren zehn. Weiter wurden zwecks Werbung während der Ausstellung ausgegeben: zwei farbige Vignetten, zwei Postkarten und vier bisher be-

kannte Fotopostkarten; sie alle gehören zu den Kostbarkeiten einer Sammelrichtung, die viele reizvolle kultur- und mentalitätsgeschichtliche Bezüge aufdeckt: der Erinnerung.

Internationale Jagd Ausstellung Berlin 1937

Der große jagdliche Anlass fand in Berlin-Charlottenburg vom 3. bis 21. November 1937 statt. Veranstaltet wurde sie von dem im auftrumpfenden Nazireich gleichgeschalteten „Reichsbund Deutsche Jägerschaft“. Es war die bislang bedeutendste Jagd ausstellung. An den damit verbundenen Arbeitstagungen war der C.I.C. (Conseil International de la Chasse) erstmals maßgeblich beteiligt. Der Kongress des C.I.C. stand unter der Leitung von Prinz Löwenstein.

Geburt der Nadler-Formel

Insbesondere bei der Vorbereitung dieser Ausstellung wurden die Bewertungsformeln der Trophäen mehrfach abgeändert. Die ersten Vorschläge für die Rothirschgeweihe stammten vom Grafen von Meran. Der Direktor des Zoologischen Gartens in Budapest, Nadler, entwickelte hieraus die so genannte Nadler-Formel, die international in ganz Europa angewandt wurde und aus der sich, insbesondere zur Verwendung bei dieser Ausstellung in Berlin, die so genannte Prager Rotwildformel und später die deutsche Rotwildformel entwickelten.

Eine sehr große Trophäenschau wurde gezeigt von Elch, Rotwild, Damwild, Rehwild, Gamswild, Muffelwild, Schwarzwild, Raubwild. Beachtenswert aus dieser Zeit waren die Trophäen aus Afrika und Asien. Weiter sah man mehrere Lehr- und Hageschauen, Sonderausstellungen auf dem Gebiet der Kunst und Jagdfotos. Großer Aufwand wurde auch auf dem Gebiet der Jagdhunde, Falknerei und Schaubenzen sowie des Schießens aufgewendet.

Philatelie: Von der Post gab es fünf Sonderstempel mit Rothirsch-Trophäe und den Kennbuchstaben a, b, c, d und e. Der Stempel „c“ war für Rohrpostsendungen bestimmt, ein damals verbreitetes städtisches Eiltransportmittel; die Stempel waren mit Angabe von Stundenzahl und Minuten nach dem Tagesdatum versehen. Erinnerung: Herausgegeben wurden je eine Vignette und Künstlerpostkarte sowie zahlreiche Fotopostkarten.



Herrn Erich Peikert





Das Nazireich hatte auch den Kunststil umgekrempelt. Statt der formal straffen Arpke-Grafik plusterte sich nun der völkische Schwulst auf ...



... und das stolze Hirschgeweih schien etwas rundes zu umfassen, das wie die Erdkugel anmutete.

#### Internationale Ausstellung Jagd und Sportfischerei Düsseldorf 1954

Fünfundzwanzig Jahre Internationale Jagd- und Sportfischereiausstellung. Vom 16. Okt. bis 1. Nov. 1954 zeigte Düsseldorf diese Ausstellung. Zwei Weltkriege hatten seit der ersten Ausstellung den Erdball erschüttert und in den alten Kulturländern Menschen, Tiere und wertvolle Kulturgüter dezimiert. Die fast schier unerschöpflichen Jagdgründe der Welt erwiesen sich als verarmt und gefährdet. Die Ausstellungsgestalter setzten sich daher zum Ziel, die durchaus moderne Forderung populär zu machen, wonach in unseren Tagen dem Heger der Vorrang gebührt. Dies scheint voll gelungen zu sein. Wie man lesen konnte, besuchten am Sonntag, 24. Okt. 1954, über 100 000 Menschen das Großpanorama „Deutsches Wild in Wald und Feld“.

Aufgeteilt war die Ausstellung in deutsche Hege- und Lehrschau, Kulturgeschichte und Kunst, und eine Sonderschau „Der Jäger als Beschützer der frei lebenden Tierwelt“. Die Trophäenschau durfte nicht fehlen, aber sie fand nicht mehr so pompös statt wie 17 Jahre zuvor im Berlin der Nazis. Hervorzuheben wäre „Die Straße der Nationen“, ein Trophäen-Panorama vom Polarkreis bis in die Tropen.

Eine sehr instruktive Gamslehrschau wies darauf hin, dass die Schweiz auch über einen recht guten Bestand an diesem Wild verfügt. Eine Tafel über die verschiedenen Wildkrankheiten klärte uns über die jagdwissenschaftliche Arbeit in der Schweiz auf, während eine weitere topografische Tafel Aufschluss gab über die beiden bei uns üblichen Jagdsysteme (Revierjagd und Patenjagd). Weiter zeigte man sicher mit Stolz die stärkste Gams, eine Geiss mit 134,40 Punkten, sowie den drittbesten Rehbock aller Zeiten, soweit damals bekannt.

Philatelie: Zu diesem Anlass führte das Postamt Düsseldorf zahlreiche Sonder- und Maschinenstempel, mit Rothirsch-Trophäe und dazwischen übereinander liegenden Fischen. Erinnerung: Herausgegeben wurden zwei Vignetten und diverse Reklame- und Fotopostkarten.



Mit diesen Vignetten ließ man diskret die Formsprache der Moderne anklingen



Bandstempel mit Zweikreis zur Düsseldorfer Ausstellung 1954



Sonderstempel



Absenderfreistempel der Stadtverwaltung

## **Impressum**

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPPh „Landwirtschaft – Weinbau-Forstwirtschaft e.V.“ erscheint ¼ jährlich im Januar / April / Juli / Oktober.

Die Bezugs-Gebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe abgegolten.

Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden

Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet.

Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### **Anschriften des Vorstandes:**

1. Vorsitzender: Roger Thill, rue du Baerendall, L-8212 Mamer  
Tel.: 00352 – 313872

2. Vorsitzender: Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil  
Tel.: 0741 – 21783

Kassierer: Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal  
Tel + Fax : 0202-5288789  
Bankverbindung: Postbank Essen  
Konto-Nr. 246011437 BLZ: 36010043

Redaktion: Klaus Henseler, Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven  
Tel.: 04741 554421

Rundsendedienst: Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim  
Tel.: 06326-7789

Literaturstelle: Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim  
Tel.: 06755-1389

### **Anschriften der Autoren**

Gerhard Blisse, Askanische Str. 72, D- 06842 Dessau

Kurt Buck, Nagelschmieder 15, D-78628 Rottweil

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D- 55571 Odernheim

Johann Gruber, Postfach 90 11 54, D-63420 Hanau

Heiner Gut, Stationsstr. 10, PF 721, CH-9623 Wetzikon 3

Stefan Hiltz, Birkenweg 43, D-67258 Hessheim

Siegbert Maywald, Bischof-Landersdorfer-Str. 58, D-94034 Passau

Rudolf Meysick, Parzellenstr. 10, D-06712 Zeitz

Walter Sperlich, Gubitzerstr. 24, D-10409 Berlin

Mitteilungsheft Nr. 107 / Oktober 2002 / Auflage 200 Exemplare

Preis im Einzelbezug: € 3,50 zzgl. Porto

**Redaktionsschluss für Heft 108 ist der 20. November 2002**

## Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,

wir stehen am Anfang des Jahres 2003. Freunde und Bekannte haben uns die besten Wünsche für dieses Jahr übermittelt und so lassen Sie mich Ihnen auch im Namen des Vorstandes alles Gute, Glück und das Wichtigste, wie ich meine, Gesundheit wünschen.

Mit dem Heft Nr.107 hat Frau Weber die Redaktion für unsere Mitteilungshefte beendet. Für die geleistete Arbeit in unserer ArGe möchte auch ich mich bedanken. Ich möchte auch noch daran erinnern das Frau Weber neben der Redaktion, den Vorsitz der ArGe, die Vereinsauktion und vieles mehr über mehrere Jahre übernommen hatte.

Von Heft 108 an, das Sie in Händen halten, hat Herr Henseler die Redaktion übernommen. Bitte unterstützen Sie Herrn Henseler indem Sie recht viele interessante Beiträge an ihn senden. Nicht jeder hat die Gabe sich hinzusetzen und etwas zu schreiben. Aber haben Sie dies schon mal versucht? Nur Mut, ein Versuch lohnt sich.

Unsere Mitteilungshefte haben, wie mir von mehreren Seiten bestätigt wurde, an Qualität zugenommen. Aussehen und Inhalt sind ansprechend. Dies liegt auch an der neuen Druckerei und ich bin überzeugt dies wird zukünftig auch so bleiben, ja noch besser werden. Von der Ausgabe Nr.108 Januar 2003 werden die Seiten unseres Heftes auf 60 reduziert. Somit haben wir keine Probleme mehr mit dem Versand (Büchersendung 100 gr.) an unsere Mitglieder im Ausland.

Ein kleiner Rückblick auf 2002:

Wir waren präsent auf der WORMATIA 2002, in Garmisch-Patenkirchen und auf der Intern. Briefmarkenbörse Sindelfingen. Dort haben wir auch wieder unsere Jahreshauptversammlung abgehalten.

Leider war die Resonanz bei diesen Veranstaltungen gegenüber denen von 2001 nicht so positiv. Ausnahme der gute Besuch bei der JHV. Hoffen wir das 2003 wieder ein gutes (neue Mitglieder) Jahr wird. Wir alle können dazu beitragen. Werben Sie neue Mitglieder, dann kommt wieder neuer Schwung in die Arbeitsgemeinschaft. Der Rückgang der Mitgliederzahlen 2002 entstanden durch Abmeldungen, Todesfälle aber auch Ausschlüsse wegen nicht bezahlten Beitrag konnten durch Neuanmeldungen nicht aufgefangen werden.

Mit dem Januarheft erhalten Sie die Ergänzungen / Änderungen zu der Ihnen vorliegenden Mitgliederdatei, die Sie nach dem numerischen Verzeichnis auf Vollständigkeit überprüfen können. Unstimmigkeiten in Ihrer Datei oder in den Ergänzungen / Ergänzungen teilen Sie mir bitte mit. Sollten Sie Änderungen in Ihren Daten wünschen, bitte ich ebenfalls mir dies mitzuteilen.

Wie schon mehrfach angekündigt findet auch dieses Jahr und das zum 16. Mal, unsere Vereins-Fernauktion mit ca.1600 Losen statt. Bei den Preisen sollten die meisten Lose ihren Käufer finden. Ich hoffe auf rege Beteiligung damit sich der (mein) Aufwand für die Arbeitsgemeinschaft rechnet. Ich möchte daran erinnern das die 5% Aufgeld und die 10% von den verkauften Losen der Bieter ohne jeglichen Abzug der ArGe zufließen.

Ich wünsche Ihnen und auch mir Zeit für unser schönes Hobby, auf das wir noch lange daran Freude haben.

Ihr  
Horst Kaczmarczyk

Info-Stand der Arge in Sindelfingen 2002



## Inhaltsverzeichnis

Auf ein Wort	1
Die Dahlie, auch „Kartoffelblom“ genannt	4
Philakorea 2002	5
Fritz Joß und der Bundschuh	7
Der Markgröninger Schäferlauf	11
Ausstellung in Garmisch-Partenkirchen (Teilnehmer der ArGe)	13
„Naturschutzjahr“ in Weißrußland	13
Die „Kartoffel“ in der Baden-Philatelie	14
Alexander von Humboldt	15
Derkemer Worschtmarkt 2002	17
Leitfaden Bewertungsmerkmale bei Ausstellungen	19
Richtlinien für die Bewertung thematischer Exponate	24
Deutsche Meisterschaft der Thematischen Philatelie	41
Der italienische Wein	43
Neue Stempel aus Kanada	44
Weinbau in Israel	45
Zum Rundsendedienst der ArGe	46
Die Inseraten-Kartenbriefe B.L.P.	47
Heraldik: Ochse, Stier, Kuh	49
Über den Kartoffelkäfer	55
Neue Stempel aus Italien, San Marino und Slowenien	57
Impressum	60

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Stefan Hilz, Carsten Alsleben, Klaus Henseler, Claude Demaret, Ludwig Bauer, Horst Kaczmarczyk, Manfred Geib, Kurt Buck, Maurizio Rocci, Damian Lage, A. Bläumauer



## Die Dahlie, auch „Kartoffelblom“ genannt

Die Dahlie gehört zu den Korbblütlern und ist eine Staudengattung, die wohl durch Alexander von Humboldt um die die Wende des 18./19. Jahrhunderts nach Europa kam. Sie besitzt fleischige (kartoffelähnliche) Knollen. Die Blütenköpfe sind groß, lang gestielt und meist nickend. Form und Farbe der Blüten sind sehr verschieden.

Die Heimat der Dahlie ist Mexiko und Zentralamerika (18 Sorten). Seit 1830 ist die Dahlie eine in Deutschland sehr beliebte Zimmerpflanze, bereits in den 1930 Jahren waren mehr als 14.000 Sorten bekannt, die auf zwei Arten bzw. Hybriden zurückgehen. Bereits vor ihrer Entdeckung war die Dahlie in Amerika kultiviert. Dahlien sind sehr frostempfindlich und deshalb in Mitteleuropa nicht winterhart; die Wurzeln müssen im Herbst ausgegraben und frostfrei überwintert werden. Die Blume wurde nach dem schwedischen Botaniker Andreas Dahl (1751–1789) benannt, der als »Demonstrator« der Botanik in Åbo lehrte.



Die Dahlie wurde im Unterwesterwald Kartoffelblom, aber auch Grumbeerblum, genannt, im Dillkreis war sie als Karduffelblimme bekannt, in Soest und Euren bei Trier als Grumbirblume (so auch die Pfingstrose). In Dehlingen hieß die Blume Grumbir(n)blum und im Temeser Banat (Rumänien) Krumpierplum.



Korea Nord 1976 Michel-Nr. 1479–1482  
DDR 1979 Michel-Nr. 2435–2440

## PHILAKOREA 2002



Ein Rückblick

Nachdem im Mitteilungsblatt der ARGE im Rahmen der deutschen Qualifikation von der PHILAKOREA 2002 die Rede war, möchte ich ein wenig über die Ausstellung berichten.

Auch beim österreichischen Philatelistenverband ist eine Nominierung für eine Auslandsausstellung nicht ganz einfach. Als ich im Frühjahr 2001 meine Anmeldung für Seoul abgab, rechnete ich eigentlich nicht mit der Annahme meiner Sammlung. Leichtsinnigerweise tönte ich in Verein und bei meinen Bekannten lautstark, dass bei Annahme meines Objektes nicht nur dieses, sondern auch ich nach Korea fahren werde. Sozusagen als Christkind rief mich zu Weihnachten 2001 der österr. Kommissar an und teilte mir die Annahme mit.

Das Jännerloch in den Reisebüros nutzend zog ich Erkundigungen ein. Preisgünstige Gruppenreisen nach Südkorea sind Mangelware und wenn, dann witterungsbedingt keinesfalls im August. Also bleibt nur eine individuelle Reise. Auskunft über Land und Leute sind nur bruchstückweise zu erhalten, praktische Reiseerfahrung hat zumindest in unserem Bekanntenkreis fast niemand.

Zur Einsendung der Sammlung werden die Transporttaschen, das Bulletin Nr.2, genaue Stadt- und U-Bahnpläne sowie je Rahmen ein A4-Bogen mit 20 verschiedenen Werbeaufklebern zugesandt.

Die Ausstellung findet im COEX (Korean Exhibition Center) statt. Ein mehrere Stockwerke hoher riesiger Gebäudekomplex, im Untergeschoss ist eine Einkaufspassage mit 400 Geschäften untergebracht. Die PHILAKOREA ist nur eine von mehreren gleichzeitig abgehaltenen Ausstellungen. Auch in den Ausstellungshallen selbst ein großzügiges Platzangebot. Der erste Weg führt natürlich zur Thematik und zum eigenen Exponat, weil, es könnte ja doch .... Jeder Aussteller kennt diese kleinen Ängste, aber es ist alles bestens.

124 + 1 (Dr. Läge im Ehrenhof) thematische Objekte. Und nun das grosse Betrachten. Aus dem europäischen Raum viele Objekte bekannter Sammler:

Jobsky - Dürer,  
Rocci - Wein,  
Horak - Auto,  
Delaey - Eisenbahn usw.

Aber so schön diese Sammlungen auch sind, mich zieht es mehr zu den völlig unbekanntem Objekten und hier wieder zu jenen, bei denen ich vom Thema her zumindest eine leise Ahnung habe. Ca 15 Stück davon würden in die ARGE L-W-F passen. Genüßlich betrachte ich sie nicht nach der philatelistischen Wertigkeit (das bleibt einem berufeneren Personenkreis vorbehalten), sondern ich suche neue Themen, originelle Pläne und schaue die meisten Blätter wirklich nicht nach der Jury-Klassifizierung, sondern nach der Schönheit und Aussagekraft an.

Und es gibt wirklich viel Neues zu sehen und nur wenige Enttäuschungen. Einige Objekte, die mich besonders angesprochen haben (bewusst auf die Bewertungspunkte verzichtend): Luis F. Diaz (Costa Rica) und Ting Zhao (China): Tabak  
Shih Cheng Hsiao (China-Taipei) und Gim Jae Song (Korea): Dentistry  
Ngo Thi Hoang Anh (Vietnam): Reis  
Antoine Orani (Frankreich): Wasser.

Recht sehenswert auch 3 Objekte koreanischer Sammler zum Thema „Weihnachten“, nebeneinander aufgebaut. Alle drei könnten auch bei uns, ohne als Exoten aufzufallen, ausgestellt werden. Vermutlich ist's das Thema, zu über 80% europäische Belege. Natürlich auch jede Menge Postamt Christkindl sowie deutsche und österreichische Sonderstempel. (Wie mir von der ARGE Christkindl versichert wurde haben sie keine koreanischen Mitglieder.)

Für die philatelistischen Grüsse an meine Freunde verwende ich natürlich die offiziellen Schmuckkuverts. Angenehme Überraschung bei der koreanischen Post als es zum Bezahlen kommt - die Umschläge sind gratis, sie tragen auch nicht den Aufdruck eines Sponsors. Der Eintritt in die Ausstellung ist ebenfalls frei, weder Souvenirblocks noch Kleinbögen werden einem aufgezwungen. Die zur PHILAKOREA ausgegebenen Briefmarken und Blöcke werden zur Nominale (Inlandspost) abgegeben. Von der Koreanischen Post wird natürlich die ganze Palette an philatelistischen Feinheiten angeboten. Jeden Tag nicht nur ein anderer Sonderstempel und ein anderer Absenderfreistempel (noch in rot), auch ein eigener OT und veranstaltungsbezogenen ATM werden verwendet. Die Damen an den Sonderpostschaltern erfüllen im Rahmen der Möglichkeit auch ausgefallene philateli-

stische Wünsche der Briefmarkenfreunde und das alles mit asiatischer Ruhe und einem nie versagendem Lächeln.

Bei den verschiedenen ausländische Postverwaltungen sieht man hauptsächlich Besucher mit dem Ausstellungspass von Stand zu Stand eilen. Die Händlerstände sind, zumindest wochentags, nicht sehr belagert, obwohl der Besuch recht gut ist.

Zusammenfassend: Sowohl die PHILAKOREA 2002 als auch das Land Korea waren diese Reise wert.

Stefan Hilz

## Fritz Joß und der Bundschuh

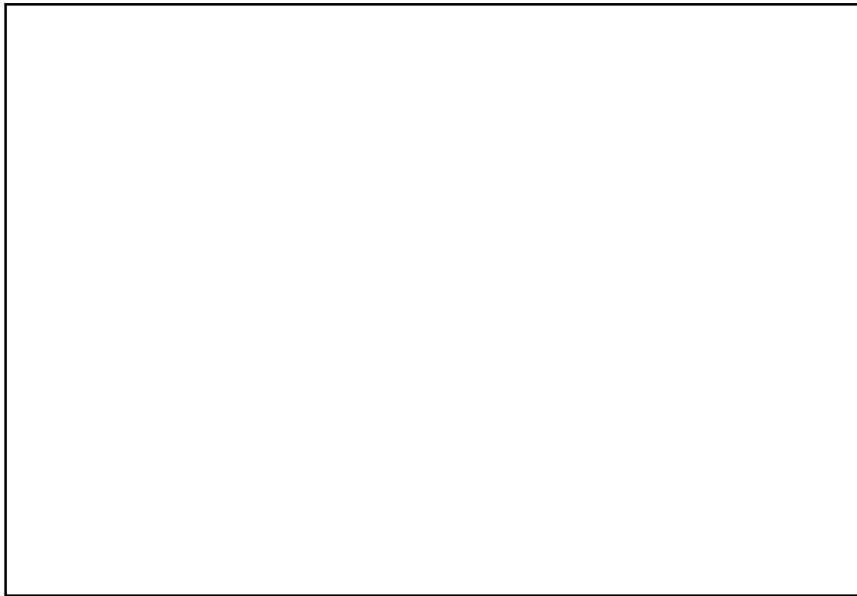
Fritz Joß, geboren um 1470 als Sohn eines leibeigenen Bauernhepaares in Untergrombach, war einer der Hauptinitiatoren der Bauernaufstände (Bundschuh) im Bistum Speyer, Breisgau und am Oberrhein. Da heute nur noch wenige fundierte Berichte und Informationen zu seiner Person erhalten sind, stützt sich dessen Charakterisierung in der Hauptsache auf Wilhelm Eichners Roman „Wir können von den Pfaffen net genesen“ und die wenigen noch vorhandenen Dokumente.

Anlässlich des Informationstages der Briefmarken-Sammlergilde Bruchsal und Umgebung e.V. gab es einen Sonderstempel, der Fritz Joß mit Fahne und einen Bundschuh zeigt, und im Text auf „500 Jahre Bundschuh unter Fritz Joß“ hinweist. Erhältlich waren zudem eine Pluskarte und eine Plusbrief.

Im April 1502 waren in vielen Dörfern und Städten am nördlichen Oberrhein, darunter Bruchsal, Speyer und Pforzheim, Verschwörer eingeweiht und warteten auf das Zeichen zum Losschlagen. Bauern und Bürger waren bereit, gemeinsame Sache zu machen - gegen zunehmenden Steuerdruck, gegen eine schleichende Entrechtung, gegen eine mehr und mehr als ungerecht empfundene Gesellschaftsordnung. Unter dem Zeichen des Bundschuhs hatten sie sich zusammengefunden, und für den Bundschuh waren sie bereit, sich außerhalb der geltenden herrschaftlichen Gesetze zu stellen. Ihr An-

fürher war ein junger Bauer aus Untergrombach, Joß Fritz. Sein Name sollte in den beiden kommenden Jahrzehnten, bis zum Vorabend des großen Bauernkrieges von 1524/25, gleichsam zum Synonym für den Willen des „gemeinen Mannes“ am Oberrhein werden, auch unter Anwendung von Waffen und militärischer Gewalt für die Erhaltung und Stärkung seiner alten, traditionellen Rechte zu streiten.

Der Untergrombacher Bundschuhführer war der wohl beharrlichste und zähste Vorkämpfer für die Sache der „Freyheit“, eine der zentralen Gestalten im Kampf der Bauern mit dem Ziel, „der Gerechtigkeit Beistand zu tun“, wie es in einem zeitgenössischen Dokument des Jahres 1502 heißt. Er muss eine charismatische Persönlichkeit gewesen sein, bescheinigten ihm doch selbst die Behörden in ihren Fahndungsschreiben eine außerordentliche Überredungsgabe und Führungskraft. Nach der Unterdrückung des Aufstandes von 1502 gelang ihm die Flucht, und noch zwei weitere Male – 1513 und 1517 – sollte Joß Fritz eine Bundschuhverschwörung ins Leben rufen, ehe er zu Beginn des großen Bauernkrieges aus den Annalen der Geschichte ins Ungewisse verschwindet. Dieser visionäre Mann und seine Bewegung haben ihren Niederschlag in den Chroniken der deutschen Geschichte gefunden - lassen sie sich doch auf eine Stufe stellen mit dem Geschehen der Revolutionsjahre 1848/49.



Joß muss ein Mann von stattlicher Erscheinung und sehni-gem Körperbau ge-wesen sein. Ein be-sonderes Merkmal des Bauernführers war ein schwarzes

Muttermal am linken Unterarm. Er trug die typische Bekleidung französischer Lands-knechte der damaligen Zeit, welche aus einer zerhauenen Hose, einem ziegelfarbenen Rock und einem Barett bestand.

Als jüngster Sohn einer leibeigenen Bauernfamilie wuchs er in einem von Unterdrückung geprägten Umfeld auf und entwickelte schon früh eine Abneigung, gegen das herr-

DDR 1975	Mi-Nr. 2013 Bauern bei der Fronarbeit
	Mi-Nr. 2014 Bauern bei der Abgabe des Zehnten
	Mi-Nr. 2015 Thomas Müntzer
	Mi-Nr. 2016 Revolutionäre Bauern
	Mi-Nr. 2017 Revolutionäre Bauern mit Sturmflagge
	Mi-Nr. 2018 Bauer vor Gericht

schende Regime von Kirche und Adel. Sein strategisches Denkvermögen, seine Führungsqualitäten sowie das Lesen und Schreiben erlernte er als ranghoher Landsknecht in französischen Kleinkriegen. Diese Fähigkeiten waren Voraussetzung für die Planung der Aufstände und die Rekrutierung seiner Anhänger.

Um 1510 heiratete er in Nenzingen bei Stockach Eis Schmitt, Tochter des Bauern Hans Schnürt, welcher vermutlich ebenfalls Bundschuhanhänger war. Seine Beziehung zu Eis litt stark unter der angestrebten Verwirklichung seiner Vorstellungen. Seine Zielsetzung war geprägt durch die „Reformatio Sigismundi“ (eine weitverbreitete Reformationsschrift, angeblich von Kaiser Sigismund, wahrer Verfasser unbekannt), aus der er konkrete Vorstellungen für eine politische und soziale Neuordnung des Reiches entwickelte. Eine seiner großen Forderungen war „Nichts denn die Gerechtigkeit Gottes!“ und somit die zwischeninstanzlose Alleinherrschaft von Kaiser und Papst über das Reich.

Auch das Scheitern der ersten Aufstände konnte ihn nicht von seinem Ziel abbringen. Er stellte „die Sache“ über eigene Interessen und ignorierte aufkommende Selbstzweifel, was auf ein hohes Maß an Selbstsicherheit und Zielstrebigkeit schließen lässt. Ein Breisgauer Amtmann beurteilte ihn nach dem Aufstand von Lehen mit den Worten: „Führer und Verführer des Volkes durch und durch, mit süßer Rede angetan, wohl wissend, wo den armen Mann der Schuh drückt“. Er verstand es, die Bauern mit Wortgewandtheit und tief sinnig überzeugenden Argumenten für seine Sache zu gewinnen. Die allgemeine Anerkennung als Führungsperson beruhte auf dieser Fähigkeit. Joß soll zuletzt im Winter 1524/25 am Hochrhein gesehen worden sein. Dort verliert sich seine Spur.

## Wissenswertes zu Bundschuh

Im europäischen Mittelalter war dies die Fußbekleidung der Bauern. Gemalt auf Fahnen, galt er als Zeichen des Grolls gegenüber den Machthabern, später als Zeichen aufständischer Bauern.

Erstmals trat der Bundschuh in Basel (1443) in Aktion, später in Hegau (1460). 1493 gab es größere Aufstände im Elsaß. Unter Bauernführer Joß Fritz (ca. 1470-1525) gab es Aufstands- Verschwörungen im Bistum Speyer (1502), im Breisgau (1513) und am Oberrhein (1517). Alle Aufstände wurden vorzeitig entdeckt und zerschlagen.

„Göttliche Gerechtigkeit“ für die Bauern, Ende der Leibeigenschaft, Beseitigung regionaler und lokaler Herrschaftsverhältnisse durch Unterordnung nur unter Kaiser und Papst waren die Ziele. Die Bauern wehren sich gegen steigende Abgaben und Dienstleistungen (Frondienst), gegen Willkür und Missbräuche im Rechtswesen, gegen Einschränkungen bäuerlicher Autonomie des Gemeinbesitzes und seiner Nutzung.

Die Bundschuhaufstände steigern sich schließlich in den Bauernkrieg. Mit Ende des Bauernkrieges 1525, der von den Fürsten gewonnen wurde, endet auch die Zeit des Bundschuhs. Das Fähnlein des Bundschuhs wurde in Metz oder Heilbronn bemalt. Auf der Vorderseite war die Papstkrone, darunter das Papstwappen des Papstes Julius II. dargestellt. Des Weiteren war auch die Kaiserkrone, das Wappen mit dem kaiserlichen Doppeladler, Christus am Kreuz mit Maria Magdalena und dem Jünger Johannes abgebildet. Ein kniender Bauer mit dem Spruch „Herr, stand diner göttlichen Gerechtigkeit bi“ füllte den unteren Teil des Fähnleins aus. Die blaue Rückseite war mit einem weißen Kreuz und dem Bundschuh mit goldenen Ringen und einem Riemen versehen.

Quelle: [www.bundschuh-web.de](http://www.bundschuh-web.de)

Stefan Hilz

## Der Markgröninger Schäferlauf

Markgröningen liegt im Landkreis Ludwigsburg, 20 km nordwestlich der Landeshauptstadt Stuttgart. Ein Höhepunkt im kulturellen Leben der Stadt mit dem historischen Kern ist der jährlich stattfindende Schäferlauf. Dieses traditionelle Fest zieht Jahr für Jahr Tausende von Besuchern aus nah und fern in seinen Bann.

Der Schäferlauf hat in Markgröningen eine lange Tradition. Ein erster Hinweis auf das Fest findet sich in einer Spitalrechnung des Jahres 1445. Viele Sagen ranken sich um dessen Ursprung. Allesamt berichten sie von der Gestalt des „treuen Schäfers Bartel“, zu dessen Ehren ein württembergischer Graf das Fest gestiftet haben soll.



Die Schäferzunft, deren Lade in Markgröningen stand, wurde 1723 in vier Teile geteilt und Nebenladen in Heidenheim, Urach und Wildberg errichtet. Früher herrschte beim Zunfttreffen am Bartholomäustag (24. August) Anwesenheitspflicht, es wurde Gericht gehalten, Streitigkeiten wurden geschlichtet und Lehrlinge losgesprochen. Der heutige Festablauf geht auf die Schäferordnung von 1651 zurück. Nach der Auflösung der Zünfte 1828 übernahm die Stadt die Regie des Schäferlaufs.

Beim Leistungshüten können die Zuschauer Einblick in den Schäferberuf und in die Aufgaben der Schafhaltung im Bereich des Landschaftsschutzes erhalten. Der Parcours dieses Wettkampfs besteht aus den zehn wichtigsten Problemsituationen im Berufsalltag des Schäfers. Im Mittelpunkt steht der Lauf von Schäfern und Töchtern von Schäfern barfuss über das 300 Schritt lange Stoppelfeld. Die Sieger werden zu Schäferkönig und Schäferkönigin gekrönt und erhalten als Preis je einen Hammel. Mit dem Schäfertanz wird dem Königspaar gehuldigt.

Der Schäferlauf war Anlass für zahlreiche Sonderstempel. Der diesjährige Sonderstempel zeigt einen Schäfer in seiner Tracht.



Quelle: [www.markgroeningen.de](http://www.markgroeningen.de)

## Ausstellung in Garmisch-Partenkirchen

Erfreulich war die Teilnahme von Mitgliedern unserer Arbeitsgemeinschaft bei der Ausstellung in Garmisch-Partenkirchen:

**Hartmut Scholz:** „Die Geschichte des Bieres“: Gold und Ehrenpreis 8 Bierkrug

**Josef Pemler:** „Die geheime Welt der Mykologie“: Vermeil

**Hermann Grüner:** Offene Klasse mit drei Exponaten (1. Süßes, 2. Fisch als Lebensmittel und 3. Regional-Gerichte/Spezialitäten)

Carsten Alsleben

## „Naturschutzjahr“

### Machwerke zum Schaden der Sammler

Aus den Staaten der GUS ist eine große Anzahl von Phantasieausgaben bekannt. Leider ist auch Belarus von diesen Machenschaften nicht verschont geblieben. Seit etwa 1996 werden markenähnliche Gebilde angeboten, die angeblich anlässlich des „Europäischen Naturschutzjahres“ in Weißrußland erschienen sein sollen.

Hierbei handelt es sich um einen Kleinbogen mit 12 Werten, die auf 6 verschiedenen Motiven weißrussische Tiere (Dachs, Schwarzstorch, Wisent etc.) abbilden. Alle „Marken“ tragen (mit Sicherheit widerrechtlich) das WWF-Symbol. Die Bogen gibt es in mindestens vier Varianten, die sich nur durch die Farbe der äußeren Umrandungslinie der einzelnen „Marken“ unterscheiden (blau, gelb, grau, rot) sowie als ungezähnte Version. Zusätzlich existieren noch sechs Blocks, wobei die Blockmarken mit den bereits beschriebenen Motiven identisch sind.

Offensichtlich wurden die Machwerke speziell für den westlichen Sammlermarkt hergestellt. Angebote sind von weißrussischen und litauischen Händlern, aber auch von Privatpersonen im Internet bekannt. Die geforderten Preise für eine Garnitur bewegen sich meist zwischen 25,- bis weit über 100,- (!!!) US-\$. Die Anbieter dieser Papierschnipsel bezeichnen ihre Ware entweder frech als Briefmarken (worauf Unwissende hereinfallen) oder aber als Wohltätigkeitsausgabe („Charity issue“) zugunsten des weißrussischen Naturschutzes. Wie nicht anders zu erwarten, verlautet aus belarussischen Sammlerkreisen, daß nie auch nur ein Rubel aus dem Verkaufserlös gespendet wurde.

Vor einem Ankauf kann daher nur gewarnt werden!

Quelle: „Belarus-Report“, Mitteilungen der Arbeitsgemeinschaft Weißrußland, Heft 1, 2002

Klaus Henseler

## Die „Kartoffel“

In der Baden-Philatelie wird ein Brief als „Kartoffel“ bezeichnet, den ich hier vorstellen will. Im Katalog für die 37. Auktion (20. April 1996) von Gert Müller wurde dieser Brief wie folgt beschrieben:



„R:1.KARLSRUHE  
rot, sehr klarer Abschlag dieses, vermutlich von Hand geschnittenen, einzigen badischen Rayon-Stempels in Kreisform auf einem austaxierten Kabinetbrief mit vollem Inhalt vom 18. April 1809 nach Widdern. Der seltenste vorphilatelistische Stempel von Baden, bisher nur 5 Briefe bekannt.“

Der Brief wurde mit DM 3000 angeboten

und für DM 4400 zuzüglich rund 25 Prozent Aufgeld und Mehrwertsteuer ersteigert. Seit der Versteigerung 1996 sind keine weitere Briefe angeboten worden.

Eberhard Helmbold aus Binningen in der Schweiz schrieb dem Autor ergänzend:  
„In der Baden-Philatelie ist „Die Kartoffel“\*) die Sehnsucht aller Sammler, nicht nur wegen der Seltenheit (2,5mal rarer als jede Mauritius!), sondern auch ihres Spitznamens wegen. ... wohl die teuerste Kartoffel weltweit. \*) Wegen der groben Form und auch wegen der Gestalt liebevoll-verächtlich „Kartoffel“(-Druckprodukt) geheißten.“

Maurizio Rocci

## Alexander von Humboldt

Alexander von Humboldt, Naturforscher und Humanist, Bruder von Wilhelm Humboldt, dem späteren Staatsmann, Sprachforscher und Gründer der heutigen Humboldt-Universität, wurde 1769 in Berlin geboren. Nach dem Abitur beginnen seine Studienjahre (1787-1792): Finanz- und Altertumswissenschaften, technologische Studien, Medizin, Physik, Mathematik und Handels- und Bergakademie.

Der Naturforscher und Humanist Alexander von Humboldt ist eine der bedeutendsten Persönlichkeiten der Vergangenheit. Er unternahm mehrere Forschungsreisen, um die Wechselbeziehungen zwischen Lebewesen und Umwelt zu erkennen.

Von 1792 bis 1797 leistete er seine Dienste bei der deutsch-preußischen Bergwerks- und Hütten-gesellschaft. Seine Reise nach Lateinamerika 1793-1804 trug ihm den Namen eines »zweiten, wissenschaftlichen Entdeckers Amerikas« ein. Dort beschäftigte er sich mit Forschungen auf den Gebieten der Geologie, Mineralogie, Chemo-Physiologie und Botanik. Stets trat er gegen jede Form der Ausbeutung auf. Noch heute wird sein Andenken in lateinamerikanischen Staaten, die um ihre nationale und soziale Freiheit kämpfen, wachgehalten.





1797 freundschaftliche Begegnungen mit Schiller und Goethe. 1799–1804 Südamerika-Reise mit Aime Bonpland: Sie gilt als die modernste Reise der Zeit. Während dieser Reise bestimmt er Längen- und Breitengrade von Ortschaften, zeichnet Karten, entwirft Profile, führt die Pflanzengeographie ein und beschreibt 60.000 Pflanzen davon 6.300 unbekannt und entdeckt das Flußsystem des Orinoko.



1805 wird er königlicher Kammerherr. Alexander von Humboldt wollte seine wissenschaftlichen Erfahrungen dem ganzen Volk verständlich machen. Viele junge Wissenschaftler wurden von ihm gefördert. Von 1808 bis 1827 verlegt er seinen Hauptsitz nach Paris. 1827 wechselt er nach Berlin, wo er kostenlos populärwissenschaftliche Vorträge (1827–1828) hält. Seine Bestrebungen zur Verbreitung wissenschaftlicher Kenntnisse, getreu seinem Motto: »Mit Wissen kommt das Denken und mit dem Denken der Ernst und die Kraft in die Menge«, wirken als Vorbild bis in die Gegenwart.

1829 russisch-sibirische Reise: 15.000 km, Festlegung der Natur des Kaspischen Meeres, Versuche über den chemischen Zustand des Wassers und über verschiedene Fischarten. 1857 kann er in Deutschland durchsetzen, daß das Gesetz »jeder Sklave, der Preußen betritt, ist frei« erlassen wird.

Viele Zweige von Naturwissenschaften sehen in Alexander von Humboldt ihren Begründer, so unter anderem die physische Geographie, die Klimatologie und die Hochgebirgsforschung. Seine pflanzengeographischen Forschungen, die Einführung der Isothermen und seine Beiträge zur Erforschung des Erdmagnetismus sind von bleibender Bedeutung, seine zahlreichen Arbeiten auf dem Gebiet der Geowissenschaften gingen in die Wissenschaftsgeschichte ein. 1859 ist er in Berlin gestorben.

**Quellen:** Projekt Gutenberg, Bibliotheca Augustana, H. Dörfelt & H. Heklau: Die Geschichte der Mykologie

DDR 1959, Michel-Nr. 685, Bundesrepublik Deutschland Berlin 1969, Michel-Nr. 171, DDR 1969 Michel-Nr. 1442, DDR 1979, Michel-Nr. 2435–2440 (Alexander v. Humboldt brachte als erster Forscher die Dahlie nach Europa)

#### Werke von Alexander von Humboldt

- Ansichten der Natur (2 Bände, 1808)
- Versuch über den politischen Zustand des Königreichs Neu-Spanien (1809)
- Voyage aux régions équinoxiales du Nouveau Continent (30 Bände, 1811-1826)
- Zeichnung der ersten Isothermenkarte (1817)
- Copley-Medaille für die Steigerung der naturwissenschaftlichen Erkenntnisse (1837)
- Orden von König Friedrich Wilhelm IV (1842)
- Kosmos (5 Bände, 1845-1862), Zusammenfassung des naturwissenschaftlichen Wissens seiner Zeit
- Teilnahme am Trauerzug für die Märzgefallenen (1848)

Stefan Hilz

## Derkemer Worschtmarkt 2002

Weit mehr als nur Wein und Gesang wird im pfälzischen Bad Dürkheim geboten. Alljährlich zwischen dem zweiten und dritten Wochenende im September steht Bad Dürkheim im Zeichen des legendären „Dürkheimer Wurstmarktes“. Für neun Tage und Nächte wurde die beschauliche Stadt zum Mittelpunkt der Pfalz – ab dem 6. September schon zum 586. Mal. Erstmals mit dabei war auch die Philatelie der Deutschen Post.

Seit 1417 erfreut das größte Weinfest der Welt am Fuße des Michelsbergs jedes Jahr erneut die vielen Besucherinnen und Besucher. Der ursprüngliche Waren-, Kram-, Pferde- und Viehmarkt ist über die Jahrhunderte zu einer pfälzischen Institution geworden. Für Spaß und Unterhaltung sorgten Buden, Marktstände und Fahrgeschäfte der Superlative. Auf rund 45.000





qm bot das Wurstmarktgelände zirka 290 zugelassene Geschäfte mit Angeboten und Attraktionen - unter anderem dem größten Weinfass der Welt mit 1,7 Millionen Litern Fassungsvermögen. Zudem gab es ein attraktives Rahmenprogramm mit vielen Bands und Kapellen.



Kern des Jahrmarktes war und bleibt aber immer der Wein. In kleinen Zelten mit Holztischen und -bänken – „Schubkärchler“ genannt – konnten annähernd 200 Weine des Anbaugebietes um Bad Dürkheim im traditionellen „Dubbeglas“ genossen werden.

Mit einem Besucherrekord ging der 586. Wurstmarkt in Bad Dürkheim zu Ende. Rund 655.000 Menschen besuchten in den 9 Tagen und Nächten die Kurstadt, das sind 15.000 mehr als 1999, dem bisherigen Rekordjahr.

Auch bei der Anzahl der getrunkenen Schoppen wurde ein neuer Rekord verzeichnet. 590.000 Schoppen, also 28.000 mehr als 1999, wurden hier gezählt. Mit 90.100 Fahr- gästen erlebte auch die Rhein-Haardt-Bahn einen bisher nicht gekannten Zuspuch.

Vom 6. bis 10. und 13. bis 16. September war die Deutsche Post mit einer großen Aktions- bühne und Informationsständen vor Ort. Unter dem Motto „Bei uns können Sie was erleben“ präsentierte das „Erlebnis: Briefmarken“-Team die philatelistischen Angebote der Deutschen Post: von Sonderbriefmarken über Philatelie-Zubehör wie Einsteckalben und Pinzetten bis hin zu Bucheditionen und Modellautos. Zudem gab es Gewinnspiele, die mit attraktiven Preisen lockten. Am Foto-Porträt-System der Deutschen Post konn- ten sich Besucher ein individuelles Andenken herstellen und ihr digitales Porträt wahl- weise auf einer Postkarte, einem Briefumschlag, einer Tasse oder einem T-Shirt auf- drucken lassen.

Am Stand des „Erlebnis: Briefmarken“-Teams wurden zwei attraktive Sonderstempel zum Dürkheimer Wurstmarkt geführt. Außerdem hielt das Team eine Maxi-Postkarte mit Festmotiv bereit. Ein Teil des Erlöses dieser Maxi-Karte ging an wohltätige Organisa- tionen.

**Quelle:** „Die Rheinpfalz“; [www.deutschepost.de](http://www.deutschepost.de)

Bundesstelle Ausstellungswesen des BDP e.V.

## Leitfaden Bewertungsmerkmale

### Einleitung

Wettbewerbsausstellungen sind Leistungsschauen der Philatelie. Dieser Leitfaden soll Aussteller und Juroren darüber informieren, nach welchen Kriterien die Exponate aufzu- bauen und zu bewerten sind. Die nachfolgenden Reglemente sind eng an das FIP- Reglement angelehnt, um so den Ausstellern den Weg von lokalen zu nationalen und schließlich zu internationalen Ausstellungen zu ebnen.

Schon beim Aufbau eines Exponates muß der Aussteller sich entscheiden, in welcher Wettbewerbsklasse er ausstellen möchte, da sich danach der Aufbau seines Exponates richten muß.

Die Ausstellungsordnung (AO) des BDP, mit der man vertraut sein sollte, unterscheidet folgende Wettbewerbsklassen ( 4.2.2 ) :

1. LA Ländersammlungen (Traditionelle Philatelie)
2. PO Postgeschichtliche Sammlungen
3. GA Ganzsachensammlungen
4. LU Luftpostsammlungen
5. AS Astrophilatelie
6. TH Thematische Sammlungen
7. MA Maximaphilie
8. FI Fiskalphilatelie
9. LI Literatur

Der Leitfaden führt zuerst in die *allgemeinen* Richtlinien und Reglemente ein, die für alle Wettbewerbsklassen gelten.

Die *Spezialreglemente* erläutern die spezifischen Gesichtspunkte der jeweiligen Spezial- klassen und geben zusammen mit den allgemeinen Richtlinien den Rahmen für den Aufbau der Exponate und die Hilfen für die Bewertung durch die Juroren.

Folgende Punkte sollte jeder Aussteller unbedingt beachten



1. Es muß zwischen Sammlung und Exponat unterschieden werden.  
Ein Exponat muß ein sinnvoller Auszug der wesentlichen philatelistischen Teile der Sammlung sein.
2. Eine kurze Einleitung kann oft wesentlich zum Verständnis des Exponates beitragen. Hier können die Zielsetzung des Exponates, zeitliche oder andere Begrenzungen des Exponates, Besonderheiten eines Gebietes, die nicht allgemein bekannt sind, etc. in kurzer präziser Form erläutert werden.
3. Der Titel des Exponates muß in voller Übereinstimmung mit dem gezeigtem Material stehen. Alle wesentlichen Aspekte des vorgestellten Gebietes/Themas müssen in einem ausgewogenem Verhältnis gezeigt werden. Eine dem Exponat vorangestellte Gliederung (nachfolgend kurz Plan genannt) soll diese Aspekte aufzeigen.

Nachdem die FIP die Punktverteilung bei postgeschichtlichen Exponaten und bei Ganzsachensexponaten geändert hat und wir diese sinnvollen Änderungen in unser Reglement übernommen haben, gilt jetzt ein einheitliches Bewertungssystem für die Exponate aller Wettbewerbsklassen mit Ausnahme der Thematik und der Literatur.

Hierdurch wird nicht nur die Verwendung einheitlicher Jury-Arbeitsbögen für die genannten Klassen ermöglicht und die Arbeit der Jury erleichtert, sondern auch der Quervergleich zwischen den einzelnen Wettbewerbsklassen.

Folgende Punkte sind für die Bewertung jedes Exponates von Wichtigkeit:

1. Jedes Exponat muß unbedingt den speziellen Richtlinien der jeweiligen Wettbewerbsklasse folgen.
2. Die Entwicklung und Ausarbeitung des selbstgewählten Gebietes/Themas aller Spezialklassen ist von ausschlaggebender Bedeutung. Die optimale Darstellung des Gebietes/Themas ist gefordert. Das verwendete philatelistische Material dient dazu, dieses Ziel zu erreichen.
3. Fehler in der Bearbeitung (Plan, inhaltliche Entwicklung) sollten nur in Ausnahmefällen zu Umgruppierungen führen und eigentlich nur von den Spezialklassen zur traditionellen Klasse möglich sein. Derartige Fehler lassen Hoch- und Höchstbewertungen nicht zu.

Die Punktvergabe für die philatelistische Bedeutung eines Exponates muß nach zwei Gesichtspunkten erfolgen. Es muß der Stellenwert des Exponates im Vergleich zu anderen Exponaten des gleichen Gebietes beurteilt werden, dann aber auch die Bedeutung des ausgestellten Materials im Vergleich zu anderen Sammelgebieten (Stellenwert im Weltmaßstab).

## Allgemeines Reglement für die Bewertung von Exponaten auf Wettbewerbsausstellungen

### Art. 1 Wettbewerbsausstellungen

- 1.1 Die nachfolgenden allgemeinen Richtlinien gelten für alle Wettbewerbsklassen.
- 1.2 Die allgemeinen Bewertungsrichtlinien wurden aufgestellt, um den Juroren bei der Bewertung und den Ausstellern beim Aufbau der philatelistischen Exponate behilflich zu sein.
- 1.3 Sämtliche Spezialreglemente für die Bewertung der einzelnen Wettbewerbsklassen basieren auf diesen allgemeinen Richtlinien.

### Art.2 Wettbewerbsexponate

- 2.1 Die Begrenzung der Rahmenfläche für die einzelnen Exponate auf den Ausstellungen erlaubt es dem Aussteller in der Regel nicht sein gesamtes Exponat zu zeigen. Er muß folglich geeignetes Material auswählen, das die wesentlichen Aspekte des Sammelgebietes aufzeigt und den inneren Zusammenhang noch deutlich erkennen läßt.
- 2.2 Die Bewertung des Exponates erfolgt auf Grund des gezeigten Materials.
- 2.3 Die Prinzipien des Exponataufbaus der einzelnen Wettbewerbsklassen sind in den Spezialreglements erläutert.

## Art. 3 Prinzipien des Exponataufbaus

- 3.1 Ein Exponat darf nur geeignetes philatelistisches Material enthalten.
- 3.2 Geeignetes philatelistisches Material ist das, was für die Beförderung von Briefpost, Fahrpost, oder anderer postalischer Nachrichtenübermittlungen verausgabt wurde, zur Ausgabe geplant oder verwendet oder als gültig betrachtet wurde zur Zahlung der Beförderungsgebühr der Staatspost, Ortspost oder Privatpost oder anderer dazu berechtigter Organe. Ebenso alles, was Nachrichtenbeförderung oder andere postalische Dienste in irgendeiner Weise dokumentiert, sowie Zahlungsbelege anderer amtlicher Gebühren einschließlich der Fiskalgebühren.
- 3.3 Jedes Exponat muß nach den Richtlinien des Spezialreglements für die jeweilige Klasse aufgebaut sein. In einer kurzgefaßten Einleitung sollte die Zielsetzung des Exponates erläutert werden. Bei weniger bekannten Gebieten kann hier auf Besonderheiten hingewiesen werden.
- Der nachfolgende Plan muß alle wesentlichen Aspekte des gewählten Sammelgebietes umfassen. Titel, Plan und inhaltliche Entwicklung müssen übereinstimmen.
- 3.4 Das gezeigte Material muß zum gewählten Thema passen. Die Auswahl, die Darstellung und die Erläuterungen müssen die Kenntnisse und das persönliche Studium des Ausstellers erkennen lassen. Es sollte eine Dokumentation der besten und bedeutsamsten Stücken in bestmöglicher Qualität sein.
- 3.5 Die Gestaltung (Aufmachung) des Exponates sollte ansprechend, geschmackvoll und ausgewogen sein. Texte sollten nicht das gezeigte Material beherrschen. Sie sollten so kurz wie möglich sein, nicht das ohnehin sichtbare beschreiben, sondern alle notwendigen Hintergrundinformationen liefern. Die Gestaltung des Exponates muß übersichtlich sein, der rote Faden, durch den Plan vorgegeben, muß deutlich nachvollziehbar sein.

## Art. 4 Kriterien für die Bewertung

- 4.1 Die einberufene Jury hat die Bewertung nach den gültigen Bewertungsrichtlinien durchzuführen.

## 4.2 Die Bewertungskriterien sind:

- Bearbeitung
  - Bedeutung
  - Philatelistische Kenntnisse, persönliches Studium und eigene Forschung
  - Beschaffenheit und Seltenheit des ausgestellten Materials
  - Gestaltung (Aufmachung)
- 4.3 Bei der Bearbeitung wird die Angemessenheit des Gliederungsplanes beurteilt, ob er alle wesentlichen Aspekte des Gebietes enthält und ob alle wesentlichen Aspekte des Planes auch im Exponat dargestellt sind. Auch wird die korrekte Zugehörigkeit des Materials zum gewählten Titel beurteilt.
- 4.4 Bei der Bedeutung wird der Stellenwert des Exponates für das gezeigte Sammelgebiet beurteilt. Daneben aber auch die Bedeutung die das ausgestellte Material in der Philatelie hat.
- 4.5 Bei Kenntnissen und Forschung wird die bestmögliche Auswahl von für das Exponat bedeutsamen Material verbunden mit optimalen Kommentierung bewertet. Forschung spiegelt sich wieder in der Darstellung neuer Erkenntnisse über das jeweilige Gebiet.
- 4.6 Bei Beschaffenheit und Seltenheit wird der Erhaltungszustand des gezeigten Materials im Vergleich zu der üblichen Durchschnittserhaltung des jeweiligen Gebietes bewertet. Der Schwierigkeitsgrad bei der Materialbeschaffung drückt sich in der Seltenheit aus.
- 4.7 Bei der Gestaltung wird die Klarheit des Exponataufbaus und die optische, ästhetische Wirkung des Exponates bewertet.

## Art. 5 Die Jurierung von Exponaten

- 5.1 Für die einzelnen Bewertungskriterien vergibt die Jury Punkte. Die Bewertung erfolgt durch Juroren, die im Jurorenverzeichnis des BDPH und seiner Verbände geführt werden. (11.4 AO). Sie werden von der Bundesstelle Ausstellungswesen bzw. der Landesverbandsstelle Ausstellungswesen so ausgewählt, daß eine sachgerechte Bewertung möglich ist. Die Jury kann zur Beratung Experten oder Spezialisten heranziehen.

5.2 Mit Ausnahme von Thematischen Exponaten und von Literaturexponaten wird nach dem gleichen Schema mit folgenden Höchstpunktzahlen bewertet:

Bearbeitung und Bedeutung bis	30 Punkte
Kenntnisse und Forschung bis	35 Punkte
Beschaffenheit und Seltenheit bis	30 Punkte
Gestaltung (Aufmachung) bis	5 Punkte
Summa:	100 Punkte

5.3 Die Punktverteilungen für Thematische Exponate und Literaturexponate finden sich bei den jeweiligen Spezialreglementen.

5.4 Eindeutig nachgewiesene Fälschungen oder Verfälschungen in Exponaten lassen Höchstbewertungen nicht zu, sie können zu Punktabzügen führen. Der Aussteller muß über die Gründe informiert werden.

## Art. 6 Gültigkeit

Die nachfolgenden Reglemente und Richtlinien gelten für Ausstellungen im Bereich des BDPH ab 1.1.1997.

## Richtlinien für die Bewertung thematischer Exponate bei Wettbewerbsausstellungen

### Artikel 1 Wettbewerbsausstellungen

Der Zweck dieser Richtlinien besteht darin, Sammlern einen Leitfaden zum Aufbau eines Exponates zu geben und Preisrichtern dabei zu helfen, diese Exponate in Übereinstimmung mit den Prinzipien des Allgemeinen Bewertungsreglements (GREV) und denen des Bewertungsreglements für Thematische Philatelie (SREV) zu bewerten.

### Artikel 2 Wettbewerbsexponate

Die ausgestellten Blätter sollen entweder das ausgewählte Thema als Ganzes zeigen oder bestimmte Ausschnitte der Sammlung vertieft darstellen, ohne dabei allerdings den inneren Zusammenhang und die Beziehung zum Gesamthema zu verlieren. Zeigt der Aussteller nur Teile seiner Sammlung, so kann es erforderlich sein, den Plan am Anfang des Exponates entsprechend dem Ausgestellten anzupassen.

### Artikel 3 Grundprinzipien des Exponatsaufbaus

#### 3.1 Geeignetes philatelistisches Material

Geeignetes postalisch-philatelistisches Material besteht aus Stücken, die zum Zweck der Übersendung schriftlicher Nachrichten herausgegeben oder verwendet wurden, zur Ausgabe vorgesehen waren oder in Vorbereitung der Ausgabe hergestellt wurden. Stücke sind geeignet, wenn sie von einer staatlichen, lokalen oder privaten Post oder von einer anderen entsprechend dazu autorisierten Behörde zur Frankatur verwendet oder als frankaturgültig anerkannt wurden.

Geeignetes postalisch-philatelistisches Material ist durch die folgenden Merkmale bestimmt: nach der

Art des Materials:

- Stücke zur Freimachung von Postsendungen (Briefmarken, Markenheftchen, Ganzsachen, Maschinen-Freistempel, Automatenmarken usw.) und ihre Modifikationen (so z.B. Auf- und Überdrucke oder Perfins). Modifizierte Marken sollten jedoch nicht gezeigt werden, wenn dadurch von der ursprünglichen Aussage der Marke abgelenkt wird (z.B. wenn ein Aufdruck das Motiv verdeckt). Allerdings kann die Modifikation selbst in jedem Fall thematisch verwendet werden.
- Postalische Stempel (normale Orts- und Datumsstempel, Stempel mit zusätzlichen Texten oder Abbildungen oder andere besondere Stempelarten)
- Briefmarken, Stempel, handschriftliche Vermerke, Eindrücke oder Zettel, die auf Gebührenprivilegien hinweisen (z.B. für Behörden oder Militär)

- andere Stücke, die im Postdienst verwendet worden sind (z.B. Einschreibzettel, Auslieferungsscheine oder Antwortscheine) sowie Hinweise auf bestimmte Beförderungswege, Postzensur, Desinfektion, Katastrophenpost, Postübergabe zwischen Postdiensten, Forwarding-Agenturen, Postautomation usw.. Wo möglich und sinnvoll, sollten solche Stücke und Hinweise auf den dazugehörigen vollständigen Dokumenten gezeigt werden.
- Stücke, die (im Sinne des GREV) „zur Ausgabe vorgesehen oder in Vorbereitung einer Ausgabe hergestellt wurden“. Dazu zählen u.a. Entwürfe und Probedrucke.
- Abarten und Fehldrucke
- Fiskalmarken. Sie sind zugelassen, sofern sie postalisch verwendet wurden oder für Frankaturzwecke von Poststücken gültig waren. Steuermarken für rein fiskalische Zwecke sind in Ausnahmefällen zulässig, nämlich wenn sie den einzigen Weg darstellen, ein bedeutsames thematisches Detail zu dokumentieren.

nach der zeitlichen Einordnung:

- postalisches Material von der Vormarkenzeit über die klassische Periode bis in die Gegenwart.

nach Postdiensten:

- zusätzlich zur normalen Postbeförderung sind spezifische Beförderungsarten wie Dienst- und Feldpost (inkl. Airgraphs und V-mails), Schiffspost, Bahnpost und Luftpost aller Art, Kriegsgefangenenpost und Post aus Konzentrationslagern, Pakete und Päckchen sowie Frachtdienste geeignet.
- postalischer Geld- und Zahlungsverkehr
- Privatpost, sofern sie entweder von den offiziellen Behörden genehmigt oder toleriert ist oder bei vollständigem Fehlen einer offiziellen Post arbeitet.

Als weitere geeignete Formen der postalischen Kommunikation (GREV 3.2) sind Postdienste wie Rohrpost, Telegramme, elektronisch zwischen Postämtern übersandte Nachrichten usw. anzusehen.

Nicht geeignetes Material

Folgende Stücke zählen nicht zum geeigneten Material:

- Phantasieausgaben nicht existenter Postgebiete, Ausgaben von Exilregierungen oder von Organisationen ohne anerkannten Postdienst,
- private Zusatzstempel, die vom Absender oder von anderer nichtpostalischer Seite vor der Einlieferung bei der Post angebracht wurden,
- Ansichtskarten, sofern es sich dabei nicht um von der Post hergestellte Ganzsachen handelt,
- private Zudrucke auf Ganzsachen,
- nicht postalische Dienststempel, wenn sie nicht zu einem Postprivileg führen
- Verzierungen und Zeichnungen auf Umschlägen und Karten,
- private Vignetten und Werbezettel, gleich weichen Zwecks.

Grenzfälle (sog. „Borderline Material“)

Die Vielfalt der verschiedenen Postdienste und ihrer Regularien in den verschiedenen Ländern der Welt – genauso wie auch die Veränderungen über die Zeit hinweg – macht es unmöglich, eine vollständige Liste aller geeigneten und ungeeigneten Stücke zusammenzustellen. Es gibt immer wieder Belege, die nur bis zu einem gewissen Grad den Definitionen des geeigneten oder nicht geeigneten Materials folgen. Solche Grenzfälle sollten in der Regel nur dann im Exponat gezeigt werden, wenn kein anderes philatelistisches Material vorhanden ist, um ein bestimmtes thematisches Detail zu belegen. Sofern derartiges „Borderline Material“ in das Exponat eingebaut wird, soll es auf jeden Fall von einem Texthinweis begleitet sein, der den philatelistischen „Anteil“ dieses Beleges erläutert.

Stücke, die zu der spezifischen philatelistischen Kultur eines Themas, Landes oder einer Region gehören, können toleriert werden, sofern ihr philatelistischer Status erläutert und die Zahl der gezeigten Stücke dem Detaillierungsgrad der Ausarbeitung angemessen ist.



## Thematische Information

Die thematische Information kann unmittelbar dem Ausgabeanlaß, dem Verwendungszweck oder dem Motiv eines Stückes entstammen. Oder sie kann indirekt einer tieferen Analyse entspringen, die die Verwendung von Stücken ermöglicht, die auf den ersten Blick keine unmittelbare Verbindung zum gewählten Thema zu haben scheinen.

Die thematische Information kann also abgeleitet werden

- aus dem Ausgabeanlaß (auch solchen Ausgabeanlässen, die in Veränderungen der politischen Situation begründet liegen oder die einen bestimmten Zeitgeist dokumentieren)
- aus dem Haupt- oder Nebenmotiv einer Abbildung und darüber hinaus
  - aus dem Text, aus der Kunstrichtung einer Darstellung und aus ähnlichen Detailspekten,
  - aus dem Material, auf dem eine Briefmarke oder Ganzsache gedruckt ist (z.B. Seidenfäden, Banknotenpapier oder Landkarten),
  - aus dem Wasserzeichen und aus Lochungen (sog. „Perfins“),
  - aus Text oder Illustration auf Bogenrändern, Zwischenstegen, Anhängseln, Markenheftchendeckeln, Markenheftchenblättern usw.,
  - aus Postdiensten, die eine thematische Bedeutung haben (z.B. Bahnpost, Telegraphie, Zeitungsmarken, Dienstganzsachen der Post, Taubenpost).

Die oben beschriebene thematische Information muß

- durch die Post veranlaßt sein,
- oder durch die Post eingeführt oder hinzugefügt sein (z.B. Werbeanhänger, Bogenandinschriften, Abbildungen auf Ganzsachen),
- oder von der Post genehmigt sein (z.B. Ganzsachen auf Privatbestellung).

Zudrucke, die von privater Seite nach dem Kauf eines Stückes bei der Post angebracht wurden, erfüllen diese Anforderungen nicht.

Ortsstempel können wegen der etymologischen Bedeutung eines Ortsnamens verwendet werden oder wegen des Grundes, aus dem der betreffende Ort existiert. Andernfalls muß ein Ortsstempel zusätzlich zur Orts- und Zeitangabe eine andere angemessene thematische Information besitzen (z.B. einen Texthinweis oder eine Abbildung), um in

ein Exponat aufgenommen werden zu können. Ein Ortsstempel dokumentiert, selbst wenn er aus der Vormarkenzeite stammt, z.B. nicht den Geburtsort einer Person. Selbst wenn Ort und Datum eines Stempels mit dem eines Ereignisses übereinstimmen, so ist dieser Stempel nur dann zur Dokumentation geeignet, wenn andere Elemente ebenfalls auf dieses Ereignis hinweisen oder wenn eine bestimmte thematische Bedeutung vom postgeschichtlichen Standpunkt aus besteht. Im letzteren Fall soll ein Stempel nur dann verwendet werden, wenn er einen wichtigen Aspekt des Gesamtthemas dokumentiert.

Absender- und Adressangaben stellen keine bedeutsamen thematischen Informationen dar, ausgenommen sie zeigen aufgrund des besonderen Status von Absender oder Adressat (Militär, Regierung, Dienstpost etc.) ein bestimmtes Postprivileg an (wie z.B. Gebührenfreiheit oder Gebührenermäßigung). Ein Hinweis auf dem betreffenden Beleg zur Gebührenfreiheit, Gebührenermäßigung oder zum speziellen Laufweg ist als Nachweis für die Verwendung von Absender- oder Adressangaben ausreichend. In einigen speziellen Fällen können Absender- oder Adressangaben (auch ohne daß sie ein Postprivileg anzeigen) als zusätzliche thematische Information hilfreich sein, aber nur wenn sie in Verbindung zu anderen thematisch verwertbaren postalischen Elementen eines Beleges herangezogen werden.

Informationen, die sich auf Vignetten, Zusatzstempel oder Schmuckzudrucke privaten Ursprungs stützen (welche nicht explizit postalisch autorisiert sind), können nicht für die thematische Bearbeitung herangezogen werden. In Ausnahmefällen, in denen kein anderes philatelistisches Material existiert, kann ihre Verwendung auf postalisch beförderten Dokumenten trotzdem erwogen werden, sofern sie eine bestimmte Postroute oder eine wichtige thematische Beziehung dokumentieren.

## 3.2. Thematische Bearbeitung

In der thematischen Philatelie besteht das im GREV geforderte Grundkonzept in einem Plan.

Plan und Ausarbeitung stellen zwei Aspekte eines ineinander verwobenen Prozesses dar, der auf persönlichem Studium und persönlicher Forschung des Sammlers aufbaut, und zwar sowohl hinsichtlich des philatelistischen Materials als auch hinsichtlich des Themas. Tiefgründige Kenntnisse des Themas lassen neue Aspekte und Details erkennen und ermöglichen dem Sammler, nach weiterem philatelistischen Material zu suchen, um diese Aspekte zu belegen. Ein besserer Überblick über das philatelistische Material erlaubt es dem Sammler, auf neue Stücke zu stoßen, deren Einordnung oft nur

durch zusätzliche thematische Forschung gelingt, was wiederum einen stärker ausgearbeiteten Plan erforderlich machen kann.

### 3.2.1 Titel und Plan

Titel und Plan stellen eine Einheit dar und geben gemeinsam ein Bild von der speziellen Eigenheit des ausgewählten Themas. Deshalb haben unterschiedliche Titel verschiedene Pläne zur Folge.

Wenn sich ein Aussteller entscheidet, einen eigenständigen Ausschnitt aus seiner Sammlung zu zeigen, dann müssen Titel und Plan mit diesem Ausschnitt übereinstimmen.

Der Titel stellt eine Art Synthese des Gezeigten dar. Deswegen muß der Titel zum Inhalt der Blätter passen. Die gezeigten philatelistischen Stücke sollen in ihrer Reihenfolge alle Aspekte der Geschichte erzählen, die mit dem Titel versprochen wird. Übertrieben blumige oder reißerische Titel können irreführend sein, wenn sie von dem Konzept wegführen, das auf den Sammlungsblättern ausgearbeitet wird.

Der Plan vermittelt einen klaren und gut nachvollziehbaren Überblick über alle wichtigen Aspekte des Themas. Der Plan kann frei gewählt werden, um ein Thema oder eine Idee darzustellen, oder er kann sich aus dem Thema selbst logisch ableiten. Der Aufbau eines Plans kann einer zeitlichen Logik folgen (historisch oder als Darstellung einer Entwicklung) oder er kann sich an sachlichen Kriterien orientieren (wissenschaftlich, systematisch, organisatorisch, wirtschaftlich etc.). Auch andere Gliederungskriterien sind denkbar. So können z.B. Themen, die sich mit Organisationen und Institutionen (wie Rotes Kreuz, Völkerbund, Europarat etc.) oder mit wiederkehrenden Ereignissen beschäftigen (Tag der Briefmarke, Olympische Spiele etc.), hinsichtlich der Organisationsstruktur bzw. der Art der Organisation oder hinsichtlich einzelner Ereignisse in einer chronologischen oder geographischen Reihenfolge dargestellt werden.

Themen, die innerhalb eines organisationsbezogenen oder chronologischen Rahmens entwickelt werden, sollen historische Hintergründe deutlich machen, genauso wie Ziele, Aufgaben, Ergebnisse und Auswirkungen der Aktivitäten solcher Organisationen oder Ereignisse. Der Plan besteht ausschließlich aus thematischen Kapiteln und Unterkapiteln. Restkategorien („Sonstiges“ etc.) sind nicht angebracht. Untergliederungen nach Ausgabedaten, Ausgabeländern, philatelistischen Kategorien („Absender-Freistempel“, „Ganzsachen“) oder Ausgabeanlässen („Jahrestage“) sind ebenfalls zu ver-

meiden. Das philatelistische Material ist vielmehr hinsichtlich seiner thematischen Information zu nutzen. (Dasselbe gilt auch für spezielle philatelistische Studien, vgl. 3.3).

Der Plan sollte einer logischen Ordnung folgen, die es dem Betrachter erlaubt, das gesamte Exponat ohne störende Unterbrechungen zwischen den einzelnen Kapiteln zu verstehen. Idealerweise hat der Beginn eines neuen Kapitels eine logische Brücke zum vorausgehenden. Das hilft, eine interessante Geschichte zu erzählen anstatt nur eine unverbundene Liste von Teilaspekten anzuführen.

Ein wirkungsvoller Plan umfaßt den weitestmöglichen Umfang, der sich aus dem Titel des Exponates ableiten läßt. Im Hinblick auf dieses Grundprinzip sollte ein Plan nicht zeitlich oder geographisch eingegrenzt werden, wenn dies nicht durch den Titel vorgegeben ist oder aus dem gewählten Thema folgt.

Die einzelnen Kapitel sollen einen ausgewogenen Umfang haben. Der Umfang jedes Kapitels sollte sich dabei stärker an der thematischen Wichtigkeit orientieren, die dieser Aspekt für das Gesamtthema hat, und weniger an der Verfügbarkeit philatelistischen Materials.

Die Präsentation eines innovativen Plans ist eine notwendige Voraussetzung für eine innovative Ausarbeitung

### Das Gliederungsblatt

Das Gliederungsblatt enthält alle wichtigen Untergliederungen des Plans. Fein- und Feinstgliederungen eines Aspektes werden im Normalfall nur auf den betreffenden Blättern aufgeführt. Der Plan kann nicht durch einen Textblock oder eine Einleitung ersetzt werden.

Ein angemessenes Gliederungsblatt stellt sicher, daß die Betrachter und die Juroren nicht den Plan mühevoll rekonstruieren müssen, indem sie sich Blatt für Blatt durch das ganze Exponat durcharbeiten. Treten derartige Schwierigkeiten auf, so wirkt sich das nicht nur negativ auf das Verständnis des Exponates aus, sondern auch auf die Bewertung.

Ein numerisches oder alphanumerisches Gliederungssystem kann verwendet werden, um das Exponat leichter verständlich zu machen. Es sollte aber auf die Hauptkapitel beschränkt bleiben. Die Erfahrung hat gezeigt, daß zwei bis drei Ebenen ausreichend sind.

Zusätzlich zum Gliederungsblatt kann ein Titelblatt auf das Thema aufmerksam machen.

Die offiziellen FIP-Sprachen, in denen Titel, Plan und darüber hinaus gehende Einführungen geschrieben sein müssen, sind Deutsch, Englisch, Französisch, Russisch und Spanisch.

### 3.2.2. Ausarbeitung

Die umfassende Beschäftigung sowohl mit dem Thema als auch mit dem philatelistischen Material ist Voraussetzung für eine optimale Ausarbeitung. Sie ermöglicht die kenntnisreiche Auswahl jedes gezeigten Beleges und seine korrekte Platzierung und Beschreibung im Exponat. Eine korrekte Platzierung und eine angemessene thematische Beschreibung des Belegs sind notwendig, um seinen Bezug zum Thema zu verstehen.

Eine gute Ausarbeitung wird nachgewiesen durch

- die Auswahl der geeignetsten Belege für jedes thematische Detail,
- die ausgewogene Verwendung von Stücken hinsichtlich der Bedeutung des dargestellten thematischen Aspektes (Die Anzahl verfügbarer Stücke sollte nicht die Basis für den Umfang des zu einem thematischen Detail gezeigten Materials sein, sondern die Bedeutung dieses Aspektes im Rahmen des Gesamtthemas),
- die angemessene thematische Anordnung der auf einem Blatt gezeigten Stücke im Hinblick auf die Abfolge der erzählten „Story“. Eine thematisch korrekte Reihenfolge ist im Zweifelsfall wichtiger als eine optimale Anordnung nach rein ästhetischen Gesichtspunkten.

Eine einfache Klassifikation der philatelistischen Stücke hinsichtlich ihres Motives ist notwendig, aber sie allein ist nicht ausreichend, um einen qualitativ hohen Grad an Ausarbeitung zu erreichen.

Der Thematische Text

Der thematische Text hat drei Funktionen. Er

- ... begleitet die logische Abfolge der Ausarbeitung, indem er die Verbindung zwischen den gezeigten Stücken herstellt. Gute verbindende Texte zeichnen sich durch hohe Prägnanz und fehlende überflüssige Informationen aus. Das erfordert eine flüssige Textfolge, die den roten Faden der Ausarbeitung aufzeigt.
- ... erläutert die thematische Eignung eines Stückes, falls das notwendig ist (vgl. 3.3).
- ... gibt angemessene Informationen über die thematischen Details gezeigter Briefmarken und Belege.

Jede thematische Erläuterung muß engstens mit dem gezeigten Material verbunden sein, und jede Textpassage muß durch thematisch angemessene philatelistische Stücke belegt werden. Alles andere weicht die thematische Bearbeitung auf.

Auch wenn FIP-Sprachen nicht obligatorisch für die thematischen und philatelistischen Texte sind, wird Ausstellern trotzdem dringend geraten, eine dieser Sprachen zu wählen, wenn sie das Exponat regelmässig im internationalen Rahmen zu zeigen beabsichtigen (vgl. GREV 3.3). Das hilft den Betrachtern, die geleistete Arbeit nachzuvollziehen und zu würdigen.

### 3.2.3 Innovation

Von einem Exponat nimmt man an, daß es die persönliche Arbeit des Ausstellers zeigt und somit auch das Ergebnis von eigenständigem, innovativem Schaffen ist. Ein solches Resultat kann nicht mit einfachem Kopieren existierender Exponate erzielt werden, sondern es erfordert individuelles Studium, persönliche Forschung und eigene Ideen. Aussteller können selbstverständlich aus allen zum Thema verfügbaren Quellen Nutzen ziehen (aus thematischer wie philatelistischer Literatur und auch aus anderen Sammlungen), um ihre eigene Forschung voranzubringen.

### 3.3 Genauere Einordnung des philatelistischen Materials

Eine kurze thematische Beschreibung ist notwendig, sobald die Beziehung zwischen einem gezeigten Stück und dem Thema nicht augenfällig ist. Stücke ohne nachgewiesene Beziehung zum Thema sollten nicht gezeigt werden.

Bei der Auswahl geeigneten Materials für das Exponat sollte folgenden Stücken Vorrang eingeräumt werden:

- Stücke aus dem Kernbereich der Philatelie (Briefmarken, Ganzsachen, Poststempel) sind gegenüber Stücken mit geringerer postalischer Bedeutung vorzuziehen, auch wenn deren Ausgabe oder Verwendung eine vorschriftsmässige postalische Genehmigung erhalten hat.
- Ausgaben, deren thematische Information einen unmittelbaren Bezug zum Ausgabeland besitzen, sollen Vorrang genießen. Demgegenüber nach Möglichkeit zu vermeiden sind Spekulationsausgaben, die sich ausschließlich Modetrends der Thematischen Philatelie zu Nutze machen wollen, vor allem dann, wenn diese Ausgaben nicht den ethischen Richtlinien der UPU folgen.
- Normale Ausgaben sind ungezähnten Parallelausgaben (sowohl Marken als auch Souvenir-Blöcken) vorzuziehen.
- Im Postverkehr gestempelte Stücke haben Vorrang vor gefälligkeitsgestempelten.
- Bedarfsgelaufene Belege mit Stempeln, die die Behandlung durch die Post dokumentieren, werten höher als reine Souvenir-Belege und ähnliche Stücke, die von vornherein für den Bedarf der Sammler hergestellt wurden, z.B. Schmuck-FDCs (auch wenn durch die Post verausgabt) und Maximumkarten.
- Bedarfsgelaufene portogerechte Belege mit thematischen Stempeln haben einen höheren Stellenwert als Gefälligkeitsabschläge auf Briefmarken mit niedriger Nominale oder (noch schlimmer) Blankoabschläge. Blankoabschläge in diesem Sinne sind natürlich keine Stempel auf portofreien Belegen sowie Durchgangs- oder Ankunftsstempel.
- Postdokumente mit individuellen, unterschiedlichen Adressen genießen ein höheres Ansehen als Umschläge und Karten an Abonnementsadressen und Stempelbeschaffer.
- Korrekt frankierte Belege werden philatelistisch motivierten Überfrankierungen (z.B. Satzbriefen) vorgezogen.
- Absender-Freistempel sollten mit korrekten Poststufen gezeigt werden, während 000-Gefälligkeitsabschläge nach Möglichkeit zu vermeiden sind

(letzteres gilt natürlich nicht, wenn es sich dabei um als solche erkennbare Musterabschläge handelt).

Ausnahmen von diesen Vorgaben sind möglich, sollten im Exponat aber gut begründet werden.

Sowohl die Seltenheit als auch ungewöhnliche Merkmale von Probedrucken, Abarten oder ähnlichem Material können die philatelistische Qualität eines Exponates heben. Belanglose Druckzufälligkeiten spielen allerdings keine besondere Rolle, sondern stören sogar eher die thematische Ausarbeitung. Wenn bei einer Abart oder bei einem Probedruck die Verbindung zum Thema nicht mehr eindeutig zu sehen ist, sollte zusätzlich eine normale Marke als Vergleich gezeigt werden.

Normale Briefmarken und Belege sind in einem Exponat geeignet, sofern sie wichtige thematische Details besser belegen als anderes verfügbares Material.

Die Anzahl der gezeigten Maximumkarten sollte niedrig sein und sich auf aussagekräftige Stücke beschränken. In erster Linie sollten sie dazu dienen, die thematische Information auf der betreffenden Marke zu unterstreichen. Zusätzlich zu den in der Maximaphilie geforderten Merkmalen (Übereinstimmungen in Bild, Zeit und Ort) sollten Maximumkarten in einem thematischen Exponat möglichst auch einen themenbezogenen Stempel tragen.

Die Verwendung von Fiskalmarken, die nicht für postalische Zwecke verwendet wurden, sollte auf ein paar wenige, bedeutsame Stücke begrenzt werden. Ihr Einsatz ist hauptsächlich zur Verbesserung der Ausarbeitung gerechtfertigt, nämlich wenn diese Steuermarken wichtige Aspekte des Themas beleuchten, die mit postalisch-philatelistischem Material nicht zu belegen sind. Die Verwendung solcher Stücke ist im Text angemessen zu begründen.

## Philatelistische Studien

Briefmarken und postalische Belege weisen häufig verschiedene Varianten auf. Falls es sich dabei um Material handelt, das sowohl thematisch als auch philatelistisch von hoher Bedeutung ist, kann eine prägnante und ausgewogene philatelistische Studie angebracht sein, um dieses wichtige Material angemessen zu zeigen.

Eine philatelistische Studie folgt in ihrem Aufbau den Kriterien für Traditionelle Philatelie



(z.B. Herstellungsprozeß einer Briefmarke oder einer Ganzsache, Abarten), Postgeschichte (z.B. Verwendungsarten, Postrouuten, Postbehandlung oder Stempel) oder den anderen Teilgebieten postalischer Philatelie. Eine philatelistische Studie kann die vorhandenen Literaturquellen ausschöpfen und darauf eigene Forschung aufbauen. Um die Ausgewogenheit des Gesamtexponates sicherzustellen, ist das Ziel einer philatelistischen Studie nicht die Vollständigkeit. Vielmehr geht es um die Zusammenstellung der philatelistisch bedeutsamsten Stücke. Das Ausmaß an Studien soll in einem angemessenen Verhältnis zum Spezialisierungsgrad des Exponates stehen.

Wann immer philatelistische Studien einbezogen werden, müssen sie in die thematische Ausarbeitung einbezogen werden und dürfen deren Fluß nicht stören. Der thematische Text muß daher auf den Blättern einer Studie parallel zum philatelistischen Text weitergeführt werden, so daß keine Unterbrechung der Ausarbeitung geschieht.

#### Philatelistischer Text

Eine philatelistische Erläuterung kann - über die Kommentierung einer philatelistischen Studie oder die Rechtfertigung des ausnahmsweisen Gebrauchs von Fiskalmarken hinaus - dann verwendet werden, wenn ein bestimmtes philatelistisches Merkmal eines Stückes nicht einfach zu erkennen ist. Allzu umfassende Beschreibungen (vor allem im Stil von Auktionskatalogen) sind aber nicht angemessen.

### 3.4 Aufmachung

Für die Aufmachung gelten die Empfehlungen des GREV (Art. 3.5): Sie sollte klar, geschmackvoll und ausgewogen sein. Durch die Gestaltung der Blätter sollte die Information, die das gezeigte Material enthält, deutlich zum Ausdruck kommen.

## Artikel 4: Kriterien für die Bewertung

### 4.1. Thematische Bearbeitung

#### 4.1.1 Titel und Plan

Der Titel definiert das Gesamtkonzept, welches im Plan untergliedert wird. Unvereinbar-

keiten zwischen Titel und Plan deuten daher entweder auf eine mangelhafte Untergliederung hin oder sind ein Zeichen für eine unangemessene Zusammenfassung der Exponatstruktur durch den gewählten Titel.

Ein Gliederungsblatt, das einen Überblick über den gezeigten Bereich vermittelt, muß am Beginn des Exponates gezeigt werden. Geschieht das nicht, werden automatisch 3 Punkte abgezogen.

Das SREV fordert eine korrekte, logische und ausgewogene Strukturierung der Kapitel und Unterkapitel. Darunter ist folgendes zu verstehen:

- **Korrektheit:** Der Plan soll zutreffend, objektiv nachvollziehbar und in klarer Sprache geschrieben sein.
- **Logik:** Die Abfolge der Hauptkapitel und ihrer Untergliederungen muß einer vernünftigen Ordnung folgen, ohne überflüssige oder falsch eingeordnete Kapitel.
- **Ausgewogenheit:** Hinsichtlich der thematischen Bedeutung und dem verfügbaren philatelistischen Material soll jedem einzelnen Kapitel ein angemessener Anteil der gezeigten Seiten zuerkannt werden.

#### 4.1.2 Ausarbeitung

Die korrekte Auswahl und Anordnung der philatelistischen Stücke (bis hinunter zur Anordnung der einzelnen Stücke auf jedem Blatt) wird durch eine nachvollziehbare, korrekte und flüssige Ausarbeitung demonstriert. Falsch platzierte Stücke führen zu einer unklaren und schwer verständlichen Ausarbeitung.

Ausgewogenheit wird dadurch gezeigt, daß den verschiedenen thematischen Details in Tiefe und Umfang ein angemessener Stellenwert im Rahmen des Gesamtthemas eingeräumt ist. Das gilt auch für Philatelistische Studien.

### 4.2. Kenntnisse und Forschung

Das allgemeine Bewertungsreglement (GREV) benennt das Kriterium der „Philatelistischen Kenntnisse“, die als Resultat zweier Komponenten zu sehen sind:

- Ein begriffliches Fachwissen. In allen anderen Wettbewerbsklassen sind solche Kenntnisse postalischer und philatelistischer Natur: Ausgabearten, Verwendungen, Druckprozesse, Poststufen, Postrouden, Postdienste und so weiter gehören dazu. In der thematischen Philatelie ist dieses begriffliche Fachwissen thematischer Natur. Deswegen gründen sich die „Thematischen Kenntnisse“ auf einem persönlichen Studium, auf einem breiten Wissen und auf eigenen Nachforschungen zu den Inhalten des gewählten Sammelgebietes.
- Ein philatelistisches Wissen. Es ist bezogen auf das Material, das zur Darstellung des Sammlungskonzepts herangezogen wird. (Solche philatelistischen Kenntnisse sind allen Wettbewerbsklassen gemeinsam.)

#### 4.2.1 Thematische Kenntnisse

Thematische Kenntnisse beziehen sich auf das Gesamtwissen über das Thema, so wie es durch die Auswahl der philatelistischen Stücke, durch ihre Beziehung untereinander und durch die Angemessenheit des Begleittextes zum Ausdruck kommt. Die korrekte thematische Verwendung des Materials zeigt sich darin, wie angemessen die speziellen thematischen Details belegt werden.

Thematische Kenntnisse werden auch durch die Verwendung solchen Materials demonstriert, dessen thematische Eignung nicht auf den ersten Blick klar ist, sondern erst durch den Aussteller entdeckt werden mußte.

Thematische Kenntnisse setzen voraus, daß das Exponat weder thematische Fehler enthält noch Vorwände, unter denen solches philatelistische Material eingebaut wird, das keine unmittelbare Beziehung zu diesem Aspekt des Themas hat. Die unnötige Verwendung von Stücken, die im Grenzbereich der Philatelie liegen (sog. „Borderline Material“), spricht für mangelhafte Thematische Kenntnisse.

Das Niveau der eigenen thematischen Forschung muß hinsichtlich des bisher verfügbaren Kenntnisstandes bewertet werden. Es ist zunächst abzuschätzen, inwieweit das Exponat die Erkenntnisse aus der vorliegenden thematischen und philatelistischen Literatur, aus Katalogen und aus Forschungsdokumentationen umgesetzt hat. Darauf aufbauend kann dann die persönliche Forschung im Exponat zum Ausdruck kommen.

#### 4.2.2 Philatelistische Kenntnisse

Die volle Übereinstimmung mit den Regeln der postalischen Philatelie ist z.B. dann verletzt, wenn Stücke gezeigt werden, die aufgrund ihres Zustands nicht ausstellungswürdig sind (zerstörte Marken, Ganzsachenausschnitte, nicht regelgerechte Maximumkarten usw.).

Vorhandensein und ausgewogene Verwendung möglichst aller Arten philatelistischen Materials ist erwünscht. Es sollte alle Epochen der Philatelie abdecken und aus möglichst vielen verschiedenen Ausgabeländern stammen (soweit das gewählte Thema dies zuläßt).

Die Eignung der postalischen Dokumente zieht deren philatelistische Angemessenheit in Erwägung, einschließlich der Anzahl von „Borderline“-Stücken und der Rechtfertigung ihrer Verwendung, wenn sie gezeigt werden. Die Auswahl von Stücken mit wirklicher philatelistischer Bedeutung ist gegenüber dem Zeigen extravaganter Stücke höher zu bewerten.

Persönliche philatelistische Forschung kann durch das Ausstellen von Material nachgewiesen werden, das entweder im Rahmen dieses Themas wenig oder noch gar nicht erforscht worden ist oder das aus einem ungewöhnlichen Sammelgebiet stammt.

Persönliche philatelistische Forschung kann genauso durch Philatelistische Studien gezeigt werden. Sie müssen dann allerdings eine vertiefte, gut aufgearbeitete Analyse des gezeigten Materials darstellen und dürfen keine Ausrede für eine bloße Anhäufung guten philatelistischen Materials sein.

#### 4.3 Erhaltung und Seltenheit

Die Bewertung der Erhaltung folgt den üblichen Kriterien der Philatelie. Für modernes Material ist eine tadellose Erhaltung Grundvoraussetzung. Markenheftchen sollten nur gezeigt werden, wenn sie vollständig sind. Stempel müssen deutlich lesbar abgebildet sein. Wenn sie eine thematisch relevante Marke entwerfen, dann muß das Markenbild klar sichtbar bleiben.

Seltenheit wird anhand objektiver Kriterien bewertet, nämlich nach der Anzahl der bekannten Stücke und nach der Schwierigkeit der Beschaffung. Abarten, Probedrucke oder Essays heben das philatelistische Niveau des Exponates nur, wenn sie seltener sind als die Ausgabe selbst. Dasselbe gilt auch für Blöcke, Streifen etc.

Es ist selbstverständlich, daß Stücke, die keine ausreichende Beziehung zum Thema haben, nicht in die Bewertung der Seltenheit miteinfließen – mögen sie auch noch so rar sein.

#### 4.4 Aufmachung

Die Bemühungen des Ausstellers zeigen sich in der Anordnung der ausgestellten Stücke und des Textes auf den Ausstellungsblättern. Aufmachung wird bewertet nach:

- Klarheit im Gesamtbild der Blätter
- Sauberkeit des Textes
- der ästhetischen Ausgewogenheit des Gesamtexponates

#### Artikel 5 Bewertung der Exponate

Thematik-Preisrichter haben einen Bewertungsbogen auszufüllen, damit durch die zu bewertenden Kriterien eine konsistente Bewertung über alle Exponate hin sichergestellt wird.

Gefälschte oder reparierte Stücke führen zu einer Abwertung des Exponates durch die Jury, wenn diese Fälschungen und Reparaturen nicht klar als solche gekennzeichnet sind. Die Jury entscheidet dies auf der Grundlage des Berichts eines Expertenteams, das bei jeder Ausstellung eingesetzt wird.

Neudrucke sind als solche zu kennzeichnen. Schwache oder ausgebleichene Stempelabschläge sollten nicht auf dem Original nachgezeichnet werden. Es ist besser, stattdessen eine Kopie oder Zeichnung des Stempels neben dem Original zu zeigen.

Sammlern wird empfohlen, alle zweifelhaften Stücke prüfen zu lassen, bevor sie ins Exponat aufgenommen werden. Die Zertifikate sollten im Original auf der Rückseite des jeweiligen Ausstellungsblattes angebracht werden. Bei internationalen Ausstellungen sind Fotokopien von Prüfzeugnissen durch den nationalen Verband beglaubigen zu lassen, wenn der Landeskommissar nicht die Originalzertifikate bei Bedarf vorlegen kann. Unabhängig davon, wie ein Zertifikat vorgelegt wird, sollte jedes geprüfte Stück auf dem Ausstellungsblatt als solches markiert sein, indem der es beschreibende Text mit einem (e) für „expertised“ endet.

Damian Läge (VPhA)

Fest der Thematik in Osnabrück:

## Deutsche Meisterschaft der Thematischen Philatelie

Die besten 64 Thematik-Exponate Deutschlands messen sich bei einer einzigen Ausstellung miteinander! Das ist die grandiose Grundidee einer Deutschen Meisterschaft der Thematischen Philatelie (DMTH), die der VPhA zusammen mit dem Ortsverein BSV Niedersachsen erstmalig vom 26.– 28. September 2003 in Osnabrück durchführen wird.

Das Prinzip ist einfach: Acht Themenbereiche werden ausgeschrieben, und für jeden Themenbereich qualifizieren sich die acht Exponate mit den höchsten Vorbewertungen. In diesen Klassen vergibt eine Fachjury jeweils einmal Gold, Silber und Bronze. Die acht Goldmedaillengewinner treten dann in einem großen Finale noch einmal an: Beim Festabend werden diese Exponate vorgestellt, und in offener Abstimmung ermittelt die Jury den Gesamtmeister.

Folgende acht Wettbewerbsgruppen werden ausgeschrieben:

- Kunst, Kultur und Kulturen
- Geschichte und Organisationen
- Transport und Verkehr
- Sport
- Technik und Naturwissenschaft (incl. Geowissenschaften und Medizin)
- Botanik, Forst und Ökologie
- Wildtiere
- Landwirtschaft und Haustiere

Bei der Anmeldung kann jeder Sammler selbst entscheiden, in welche der Wettbewerbsgruppen sein Exponat am besten paßt. In seiner Bewerbung gibt der Aussteller seine drei höchsten Vorbewertungen an (von denen allerdings nur maximal eine aus Rang 3 sein darf). Der Philatelistische Ausschuß nominiert dann in jeder Wettbewerbsgruppe diejenigen acht Exponate, die in der Summe der drei Ausstellungen die höchsten Punktzahlen aufweisen.

Zusätzlich zu diesem Hauptwettbewerb gibt es noch drei weitere Möglichkeiten, Deutscher Meister der Thematischen Philatelie zu werden: Neben einem Wettbewerb der Offenen Klasse finden zwei Wettbewerbe mit 1-Rahmen-Exponaten statt: 1-Rahmen-Einsteiger (Bedingung: man darf bislang noch kein Exponat bei einer Wettbewerbsausstellung gezeigt haben) und 1-Rahmen-Professional (hier kann jeder versuchen, mit 12 Blättern ein begrenztes Thema möglichst attraktiv darzustellen).

Damit werden insgesamt zwischen 150 und 200 thematische Exponate für die verschiedenen Wettbewerbe in Osnabrück erwartet. Und auch darüber hinaus wird einiges geboten: Parallel zur Ausstellung in der Stadthalle findet eine große Händlerbörse statt, und im Rahmenprogramm gibt es Führungen und Vorträge, die vom Thematik-Einsteiger bis zum erfahrenen Aussteller alle Ebenen und Interessen ansprechen. Eine ideales Ambiente also auch für Treffen der Motivgruppen, die nicht nur als Schlachtenbummler für die Exponate aus ihrem Kreis dabei sein werden, sondern z.T. auch ihre Versammlungen in Osnabrück abhalten.

Den Ausschreibungstext und die Anmeldeunterlagen (Anmeldeschluß ist der 30. April 2003) gibt es bei der Geschäftsstelle des VPhA (Herr Reiner Hofmann, Kurfürstenstraße 12A, 12105 Berlin, e-mail: R.HofmannBerlin@t-online.de).

Sind Sie bei der ersten DMTH der Geschichte mit von der Partie?

### ***Rülpsende Kühe***

Rülpsende Kühe geben im Jahr rund 49 kg Methangas von sich, das die Ozonschicht zerstört. Australischen Bauern droht jetzt eine Magen- und Darmgassteuer. Rund 24 Millionen Kühe leben nämlich auf dem Kontinent, der dem antarktischen Ozonloch so nah ist wie kein anderes Land.

### ***Bauernregeln***

Kommt Februarregen schräg von vorn,  
kriegt die Kuh ein nasses Horn

Maurizio Rocci

## Der italienische Wein

Italien gilt bei einigen noch als das Land, aus dem hauptsächlich einfache Weine kommen. Dabei hat das Land schon immer - allerdings nur in geringen Mengen - edle Tropfen hervorgebracht, die sich mit den großen Weinen der Welt messen konnten.

Zwischen 1816 und 1966, dem Jahr, als die neuen DOC- und DOCG-Gesetze in Kraft traten, vollzogen sich in den Weinbergen und Kellern Italiens große Veränderungen. Trockene haltbare Rotweine kamen um die Mitte des 19. Jh.s auf, nachdem Louis Oudart französische Techniken nach Barolo brachte, die sodann von Bettino Ricasoli auf den Chianti abgestimmt wurden. Um Asti entstand eine Schaumweinindustrie, als Carlo Gancia das Champagnerverfahren einführte. Die Toskana, Piemont, Venetien und andere wichtige Anbauggebiete richteten sich auf den internationalen Geschmack und die neu erwachsenden Märkte im In- und Ausland ein.

Gerade aber als der italienische Wein Prestige zu gewinnen begann, machten Mehltau und Reblaus die neuen Qualitätskonzepte zunichte. Zahllose alte Rebsorten starben an den beiden Plagen; wie groß ihr Wert wirklich war, wird man nie wissen. Fremde, vor allem französische Rebsorten ersetzten sie in vielen Teilen des Landes, und was an traditionellen Sorten von Wert übrig blieb, mußte wegen der großen Nachfrage nach Verschnittwein den gleichgültigeren, aber ertragreicheren weichen. Vor allem im Süden wurden neue Anbauflächen dafür angelegt. Nach dem 2. Weltkrieg überflügelte Italien Frankreich und wurde mit über 77 Mio. hl im Jahr gegenüber 71 Mio. hl in Frankreich das größte Weinerzeugerland der Welt, aber auch zum größten Lieferant von Massenwein. Diese Billigprodukte in ausgefallenen Flaschen brachten zwar hohe Gewinne, doch sie hängten dem italienischen Wein ein billiges Image an.

Der italienische Weinexport ist in den letzten 30 Jahren stetig gestiegen. Der Anstieg ist vor allem auf die Umstellung auf Monokulturen und die Intensivierung der Anbaumethoden zurückzuführen. Gezielte Klonenselektion der Reben, zunehmende Düngung im Weinberg und die Entwicklung neuer Erziehungsformen haben die Erträge in die Höhe schnellen lassen. Der chemische Pflanzenschutz hat zugleich das Risiko von Ertragsausfällen gemindert. Hinzu kommt, daß auch die Methoden der Weinbereitung technisch verbessert wurden. Vor allem die Mostausbeute bei der Kelterung ist größer geworden. All das hat die Qualität des Weins nicht verbessert. Im Gegenteil. Von der



Jahresmenge werden durchschnittlich knapp 30 % destilliert, also weit mehr als in anderen Ländern. Damit bewegt sich der italienische Weinüberschuß in einer Größenordnung, die der gesamten Weinproduktion Spaniens entspricht.

Früher waren lediglich Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Barolo, Barbaresco und Vino Nobile di Montepulciano verbreitet: große, noble und schwere Rotweine. Piemont und Toskana waren als DOC-Gebiete ein Begriff, vielleicht noch Venetien und Umbrien. Diese Weine gelangten jedoch zu einer begrenzten Liebhaberschaft, die nicht von einer neuen, modernen Tendenz Ende der 70er Jahre erfasst wurden: der Weg zu leichten, frischen, fruchtigen und duftigen Rot- und Weißweinen. Also zu einer Art, die jene Regionen kaum bieten konnten.

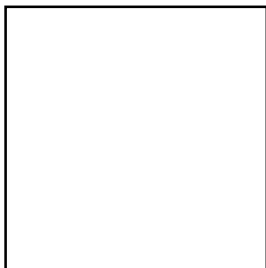
Die große Chance für weitere DOC-Zonen wurde geboten. Und genutzt vor allem von Regionen, die bisher in einen Dornröschenschlaf versunken waren und sich in aller Stille auf die große Revolution in Italien vorbereitet hatten. Das Friaul gehört da an erster Stelle dazu, Südtirol ebenfalls. Der Behauptung, dass Italien keine großen trockenen Weißweine von Format hervorbringt, verlor mit den modernen Weinen aus dem Friaul seine Gültigkeit. Frisch, fruchtig, jugendlich und mit ausgeprägtem Charakter - so könnte man die klassischen Weißweine aus dem Friaul am einfachsten beschreiben.

Heute heißt es, der italienische Wein sei besser denn je. Die jüngsten Fortschritte haben jedenfalls dem Weinland, dessen Potential bis ins letzte ausgebeutet worden ist, wieder neuen Respekt eingetragen.

**Quellennachweis:**

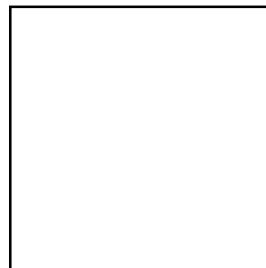
- Hugh Johnson, Der große Weinatlas
- Jens Prieve, Italiens große Weine
- Jürg Scheidegger, Gesamtwerk italienischer Wein (Band 1 und 3)

Stempel aus Kanada (mit IAS erhältlich)



Saanichton Post Office  
7835 East Saanich Road  
Saanichton BC V8M 1A0

Straffordville Post Office  
4 Plank Road  
Straffordville ON N0J 1Y0



Stefan Hilz

## Weinbau in Israel

Am 27. August 2002 hat die israelische Post unter dem Thema „Feste 20002 – Wein in Israel“ drei Sondermarken verausgabt. Die Marken im Wert von 1,20 NIS, 1,90 NIS und 2,30 NIS zeigen eine Rebschere und eine weiße Traube, einen Korkenzieher und einen Korken für eine Weinflasche sowie ein gefülltes Weißweinglas und eine etikettierte Weinflasche.

Das biblische Kanaan (im Alten Testament das gesamte Palästina, heute das Ost- und West-Jordanland) zählt zu den ältesten Weinbaugebieten der Geschichte. Aus der Zeit um 1800 v. Chr. existieren Aufzeichnungen über den Weinhandel zwischen Palästina und Ägypten. Die Weingärten zwischen Mittelmeer und Totem Meer erbrachten große Mengen an Wein, der in dieser Zeit eine ungeheuer wichtige Rolle spielte und unverzichtbarer Bestandteil des religiösen und kulturellen Lebens war. In der Bibel gibt es darüber unzählige Beispiele. Nach der arabischen Eroberung um 650 n. Chr. wurden aus religiösen Motiven auf Grund des moslemischen Weinverbotes die meisten Rebflächen gerodet. Erst die Kreuzritter pflanzten im 11. Jahrhundert bei Bethlehem wieder Rebstöcke an, danach kam der Weinbau über 700 Jahre zum Erliegen. Im Jahre 1848 wurde in Jerusalem von Rabbi Shore die erste Weinkellerei gegründet. 1882 wurde durch Baron Edmond de Rothschild (Besitzer des Château Lafite-Rothschild) der Weinbau wiederbelebt (er erhielt dafür den Ehrentitel Hanadiv = Wohltäter). Vorerst wurde aber nur koscherer Wein produziert.

Im Jahre 1906 übergab Rothschild den Weinbauern die Keller von Rishon-Le-Zion bei Tel Aviv (das heutige größte Weingut Carmel) und Zikhron-Yaacov bei Haifa, beides noch heute Weinbau-Zentren. Es wurden folgende Weinbau-Regionen festgelegt: Zikhron-Yaacov (die größ-



te mit knapp 50% der Rebfläche an den Hängen des Carmel-Berges mit dem Gebiet Shomron), Sydoon-Gezer (im Zentrum mit Samson), Galiläa (im Norden mit Hochland und Golan-Höhen), Jerusalem und Negev. Das Klima ist durch einen langen, trockenen Sommer (ohne Regen) und einen kurzen, regenreichen Winter geprägt. Trotz dieser extremen Verhältnisse werden ausgezeichnete Weine produziert, denn die meisten Weingärten haben modernste Anlagen für künstliche Bewässerung. Besonders im Süden begünstigt der große Temperatur-Unterschied zwischen Tag und Nacht den hohen Säuregrad der Trauben und die Trockenheit verhindert vor allem Pilzkrankheiten.

Die Weinerzeugung steht auch heute noch unter religiöser Aufsicht eines Rabbiners, um die koscheren Vorgaben zu gewährleisten. Die israelischen Wein-Namen sind oft hebräischen Ursprungs. Traditionell wurden früher körperreiche, süße Rotweine, Muskatweine und weiße, Tokajer-ähnliche Süßweine produziert. Trocken oder halbtrocken ausgebaut Weine machen nun aber bereits rund 70% aus. Aus Chardonnay werden Schaumweine nach der Champagner-Methode produziert. Die vorherrschenden weißen Rebsorten sind Chardonnay und Sauvignon Blanc sowie Muscat d'Alexandrie und Sémillon. Aus Emerald Riesling wird der beliebteste israelische Wein gekeltert. Bei den roten Sorten dominiert Cabernet Sauvignon und Merlot sowie die Neuzüchtung Argaman. Bemerkenswerte Weine werden von folgenden (teilweise durch kalifornische Experten unterstützten) Kellereien produziert: Barkan, Baron, Binyamina, Carmel (mit 2.000 Hektar größter Betrieb), Dalton, Efrat, Golan Heights und Segal. In den letzten Jahren entstand ein neuer Wirtschaftszweig, die so genannten Boutique-Kellereien.

Nach Angaben des Internationalen Weinamtes hat Israel 1999 eine Rebfläche von rund 6.000 Hektar, von der 90.000 hl Wein erzeugt werden. Hinzu kommen die Erzeugung von rd. 569.000 dt Tafeltrauben und 5.000 dt Rosinen.

**Quellennachweis:**

www.weinplus.de  
Deutsches Weinbau-Jahrbuch 2002

Israel 2002 Michel-Nr. nicht bekannt

## Rundsendedienst

Rundsendungen vom Motiv Wein sind wieder unterwegs. Vom Motiv Pilze trifft dies bis zur Auslieferung dieses Heftes hoffentlich auch zu, bei Abfassung dieser Zeilen war dafür leider noch nicht genug Material eingeliefert worden. Wenn noch Einlieferungen für die Motive Wein und Pilze in den nächsten Tagen kommen, können sie noch berücksichtigt werden für weitere Rundsendungen vor der Sommerpause.

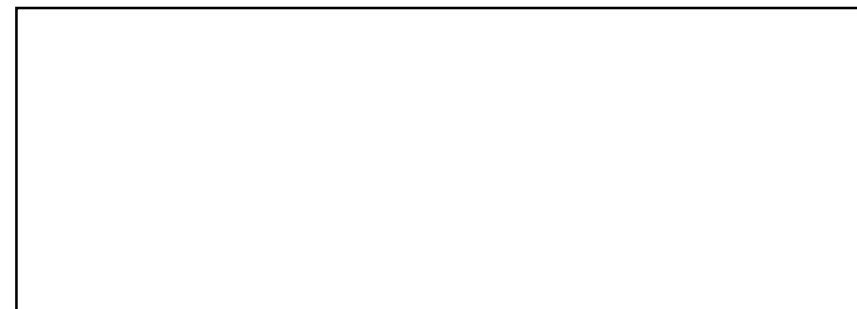
Maurizio Rocci

## Die Inseraten-Kartenbriefe B.L.P.

Das Königliche Dekret Nr. 1678 vom 29.10.1920, welches im Amtsblatt Nr. 289 vom 08.12.1920 erschien, ermächtigte die *Federazione dei Comitati di Assistenza ai militari ciechi, storpi e mutilati* (Verband der Hilfskomitees für blinde, verkrüppelte und verwehrte Soldaten) zum Aufdruck der Postwertzeichen mit der Abkürzung B.L.P. (Busta-Lettera-Postale) für die Frankatur der in den Sonderumschlägen des Verbandes enthaltenen Korrespondenz.

Einige Monate vor der Erscheinung des Königlichen Dekretes hatte der Verband eine Dienststelle, genannt *Ufficio Emissione Buste-Lettera Postali* (Dienststelle für die Ausgabe von Buste-Lettera Postali), mit dem Ziel gegründet, Verhandlungen mit den an Werbung auf den Umschlägen interessierten Firmen in die Wege zu leiten, Vorbereitung und Fertigstellung der Umschläge zu beauftragen und Vorsorge für den Aufdruck der Postwertzeichen nach Ermächtigung zu tragen.

Mit dem Druck der Umschläge wurden fünf Druckereien in Rom betraut, die von 1921 bis 1923 110 verschiedene Typen (!) von Buste-Lettera Postali bereiteten. Der Aufdruck



aller Werte der Auflage wurde von der Druckerei Consorti in Rom, Via Mario de' Fiori 16, ab Januar 1921 in Steindruckverfahren vorgenommen. Im September 1922 erscheinen die ersten Werte mit neuer Zeichnung (wegen Übergröße der 20 cent. orange, Michel-Nr. 129); im März 1923 wurden die ersten Marken mit einem in Buchdruckverfahren erstellten Aufdruck an den Schalter gebracht. Diese mit B.L.P. überdruckten Marken dürften nur auf den Inseraten-Kartenbriefen verwendet werden.

Obwohl die mit zahlreichen Inseraten bedruckten Kartenbriefe Gültigkeit bis zum 1.12.1929 besaßen und an das Publikum mit 5 cent. Nachlaß auf den Nennwert der Marken abgegeben wurden, wurden sämtliche Bestände im April 1923 zwecks Sanierung der Defizite des Verbandes an einen florentinischen Händler, den Grafen Mario Baciocchi del Turco, verkauft. Die letzten Inseraten-Kartenbriefe wurden Ende Oktober 1923 ausgegeben und bis Dezember 1923 verbraucht.

Gehören die Inseraten-Kartenbriefe zu den Ganzsachen? Oder sind sie nur ein zu einem herabgesetzten Preis dem Publikum von einem privaten Verband zur Verfügung gestelltes Korrespondenzmittel? Darüber wird immer noch gestritten. Die einen meinen, daß sie keine Ganzsachen sind, weil sie aus zwei verschiedenen Teilen bestehen: die überdruckte Marke und der Umschlag. Die anderen kontern, und dazu gehören auch die damaligen Sammler, daß sie zu den Ganzsachen gehören, weil die mit B.L.P. überdruckten Marken ein unzertrennbares Ganzes mit den Inseraten-Kartenbriefen bilden. Es gab keine Möglichkeit eine mit B.L.P. überdruckte Marke ohne einen Umschlag zu kaufen oder einen Umschlag ohne B.L.P.-Marke zu erhalten.

**Die Zukunftsaussichten  
sind eher düster!**

Mit freundlicher Erlaubnis des  
„Verband Schweizerischer  
Briefmarkenverbände“

Kurt Buck

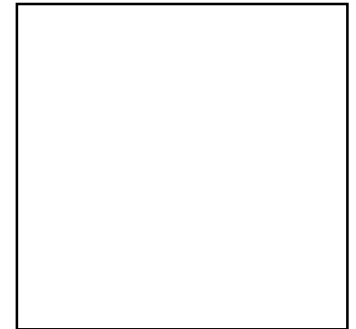
## Heraldik: »Ochse, Stier, Kuh«

Das Rind in seinen verschiedenen Formen ist als Symbol von Kraft, Stärke, Nahrungsgrundlage geschichtlicher Bestandteil vieler Wappen. Im kommunalen Wappen zeigt sich oft auch die Zugehörigkeit zu einem Land, dessen Symbolik mit kommunalen Bestandteilen ein Wappen ergießt.

### Stadtwappen in Deutschland

#### 48638 Coesfeld

Das älteste Coesfelder Stadtsiegel läßt sich bis 1246 nachweisen. Neben diesem Hauptsiegel gebrauchte die Stadt ein sogenanntes Sekretsiegel, das seit 1292 nachweisbar ist. Seit 1497 lassen sich lückenlos Beispiele des Coesfelder Ochsenkopfwappens nachweisen. Das Wappen der Stadt Coesfeld stellt auf goldenem Feld einen roten Ochsenkopf dar mit goldenem Halfter, goldenem Stirnband und silber-schwarzen Augen.



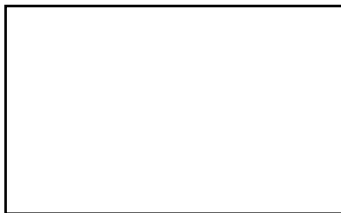
#### 12202 Gadebusch

In Gold rechts ein hersehender schwarzer Stierkopf mit goldener Krone, silbernen Hörnern, auf gerissenem Maul, ausgeschlagener roter Zunge, silbernen Zähnen und abgerissenem Halsfell, das bogenförmig ausgeschnitten ist und sieben Spitzen zeigt »daneben ein lindenartiger, grüner Baum.



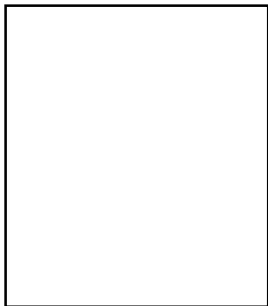
#### 18271 Güstrow

In Gold ein stehender, nach links gewendeter, hersehender schwarzer Stier mit zwischen die Hinter-



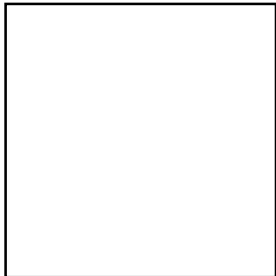
füße genommenem Schweif vor einem nach rechts gelehnten grünen Baum, oben mit fünfzackigen Blättern, unten mit einem fünf zackigen und einem dreizackigen Blatt.

### 39624 Kalbe (Milde)



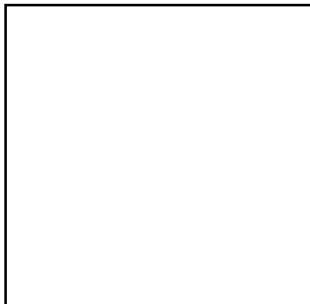
Das halbe Kalb ist eine fälschliche Ableitung vom Namen der Stadt  
 – bis 1952 Galbe an der Milde  
 – ab 1952 Kalbe (Milde)  
 – Calbe wurde um 1700 als »Kalb« gedeutet und so im Wappen eingefügt.  
 – Calbe leitet sich von »Calomve«, »Calvo«, »Calva« = kahle Stelle im Sumpf ab.

### 19386 Lübz



Das Wappen zeigt in Gold einen hersehenden schwarzen Stierkopf mit silbernen Hörnern, auf gerissenem Maul, ausgeschlagener roter Zunge und abgerissenem Halsfell, dessen Enden bogenförmig ausgeschnitten sind und somit 7 Spitzen zeigt sowie einer goldenen Krone, von der 5 abwechselnd mit Blattornamenten und Perlen besteckte Zinken sind. Der Stierkopf wird beseitet von 2 roten sechsstrahligen Sternen.

### 19282 Ludwigslust

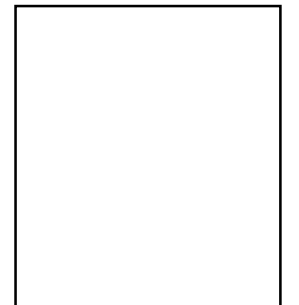


Die landesherrlich Verleihung des Ludwigsluster Stadtwappens erfolgte am 16. Juni 1876. Darin wird das Wappen beschrieben: »Als Wappen verleihen wir der Stadt Ludwigslust einen gespaltenen Schild, rechts einen an die Teilungslinie angeschlossenen halben Stierkopf mit Halsfell, ausgeschlagener roter Zunge und goldener Lilienkrone in goldenem Felde, links im blauen Felde neben einem an die Teilungs-

linie angeschlossenen blühenden Rosenstock, eine aufgerichtete goldene Adlerklaue, gemehrt durch ein über die Klaue schwebendes silbernes Johanniterkreuz«. Der Stierkopf ist in Mecklenburg häufig verwendetes Symbol und zeigt die Zugehörigkeit zum Land Mecklenburg/Vorpommern.

### 17131 Malchin

Der Stierkopf ist das Wappen des Stadtgründers Nikolaus von Werle. Der »werlesche« Stierkopf mit der für ihn seit 128? typischen ausgeschlagenen roten Zunge ist in unterschiedlichsten Darstellungen in sechs Städtewappen zu finden. Das Wappen von Malchin: In Gold zwischen zwei schwebenden roten Türmen mit je vierfach gezinnter, beiderseits abgestützter Platte und sieben (1 : 2: 2: 2) betaglichteten Fenstern, ein hersehender, goldgekrönter schwarzer Stierkopf mit geschlossenem Maul, ausgeschlagener roter Zunge und silbernen Hörnern, überhöht von einem Tatzenkreuz. Pestgelegt: am 10. April 1858 von Friedrich Franz II, Großherzog von Mecklenburg Neu gezeichnet: 1994.



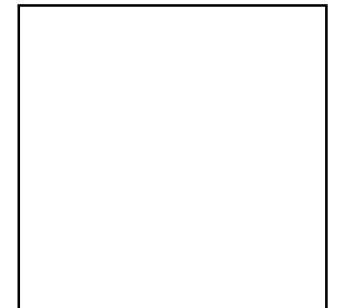
### 17154 Neukalen

Das Wappen zeigt als Sinnbild für die Stadt auf silbernem Grund ein rotes Stadttor, bestehend aus zwei gezinnten Seitentürmen und einer runden Wölbung, auf welcher ein breiter Turm mit Zinnen und spitzem Dach ruht. Unter dieser Wölbung steht als Zeichen der Landesangehörigkeit das vollständige Wappen (Schild und Helm) der Rostocker Fürsten, der Gründer der Stadt auf dem goldenen Schild der gekrönte schwarze Rostocker Stierkopf, darüber der Kübelhelm der Rostocker Fürsten mit einer Rosette aus Pfauenfedern.



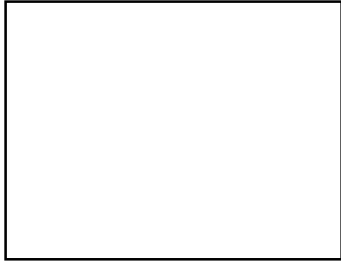
### 17221 Neustrelitz

In gespaltenem Schild vorn in rot ein aus einer silbernen Wolke am Spalt wachsender silberner Arm mit Ärmel, an dessen Saum eine fliegende Schleife, in der





Hand ein goldener diamantenbesetzter Ring, daneben ein in Gold gestalteter hersehender Stierkopf mit aufgerissenem Maul, silbernen Zähnen, ausgeschlagener roter Zunge, abgerissenem Halsfell, dessen Rundung bogenförmig ausgeschnitten ist und sieben Spitzen zeigt und mit silbernen Hörnern, auf der Stirn eine goldene Fürstenkrone, von der fünf mit Blatt Ornamenten und Perlen besteckte Zinken silber sind.



#### 27704 Osterholz-Scharmbeck

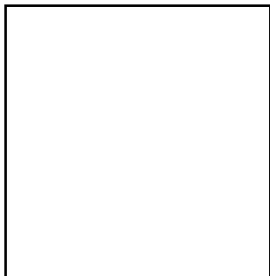
Mit Erlaß des Preußischen Staatsministeriums vom 12. Februar 1930 ist das Stadtwappen der Stadt Osterholz-Scharmbeck eingeführt worden. Als Sinnbild des Wappens ist ein angeflockter Stier dargestellt, der für die ehemals sehr wichtigen Viehmärkte der Stadt steht. Über dem angeflockten Stier bilden drei Weberschiffchen ein gleichseitiges Dreieck, dies symbolisiert das Tuchmacherhandwerk und den Fleiß. Die Mauerkrone schließt den

oberen Teil des Wappens ab. Für diese Mauerkrone gibt es zwei Bedeutungen. Einmal die frühere Bedeutung der Stadt als befestigter Sitz des Erzbistums Bremens und zum anderen die Einigung der ehemals eigenständigen Flecken Scharmbeck und Osterholz.

Die Grundfarbe des Wappens ist blau, dies wurde dem Wappen der Adelsfamilie von Sandbeck entnommen. Der untere Teil des Wappens ist mit grüner Farbe ausgefüllt durch die sich ein silbernes Band zieht. Das silberne Band stellt den Scharmbecker Bach dar. Als Schildhalter dienen zwei heraldische Niedersachsenrosse, die den innigen Zusammenhalt der vereinigten Orte mit der Geschichte Hannovers versinnbildlichen sollen.

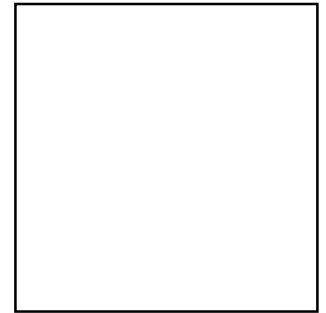
#### 19365 Parchim

Das Wappen der Stadt zeigt in einem roten Schild einen hersehenden schwarzen Stierkopf mit schwarzen Hörnern, um die je drei goldene Binden geschlungen sind und eine goldene Krone, die fünf »abwechselnd mit Lilien und Perlen bestückte Zinken zeigt: Zwischen den Hörnern, aus dem Stierkopf aufwachsend die vierendigen Stangen eines goldenen Hirschgeweihs. Der Stierkopf ist beseitigt in Höhe des Kronenreifs von zwei sechsstrahligen goldenen Sternen, darunter von zwei mit den Blättern schräg nach außen gekehrten grünen Kleestengeln.



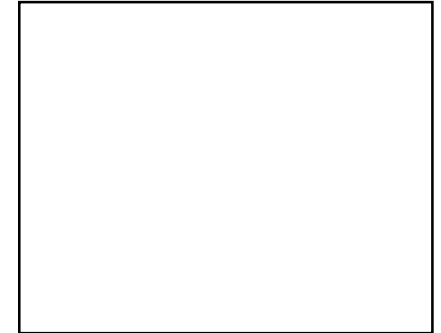
#### 12395 Plau am See

Das Plauer Wappen führt, den Richenberger Stierkopf. 1229 fiel Plau bei der Landteilung an die Herrschaft Parchim-Richenberg. Es ist wahrscheinlich, daß das Wappen aus dieser Zeit stammt. Das Stierbild ist germanischen Ursprungs, versinnbildlicht Kraft und Stärke und deutet mit der Krone auf königliche Abstammung hin. Das Wappen zeigt in Gold ein rotes, auf einem Sockel stehendes Stadttor mit 5 Zinnen, an jeder Seite desselben eine bogenförmige Ausladung mit je 2 Zinnen, in der Toröffnung ein hersehender schwarzer Stierkopf mit schwarzen Hörnern, geschlossenem Maul und einer goldenen Krone.



#### 07907 Schleiz

Durch die Talaue vor den Toren der Stadt schlängelt sich zwischen Grochwitz, Schleiz und Möschlitz ein Flößchen der Saale zu, dessen Wasser seit 1920 zur Energiegewinnung genutzt wird. Das Gewässer hat von den Slawen den Namen »Wisenta« bekommen, was spätere deutsche Siedler zum Anlaß nahmen, das Wisent in ihr Schleizer Stadtwappen aufzunehmen. Die etymologische Deutung führte dazu, das der Wisent als Wappentier der Stadt Schleiz ausgewählt wurde. Erstmals taucht der wilde Bulle im 13. Jahrhundert im Stadtzeichen auf, seine heutige Form: Auf goldenem Hintergrund im grünen Gras stehender Wisent.

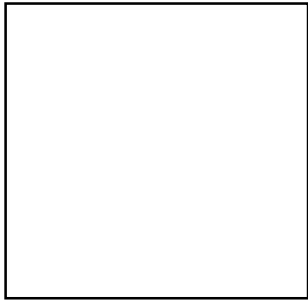


#### 19053 Schwerin: Erste Lichtbild-Wanderausstellung Mecklenburg

Bei dieser Ausstellung handelt es sich um eine Fotoausstellung vom Mecklenburgischen Fotografen, um die besten Fotos des Landes zu ermitteln. Die Ausstellung fand vom 14. 11.-12.12. 1948 in Schwerin statt und wurde anschließend in anderen Mecklenburgischen Städten gezeigt. Bei der sehr freien Darstellung des Stempels handelt es sich um

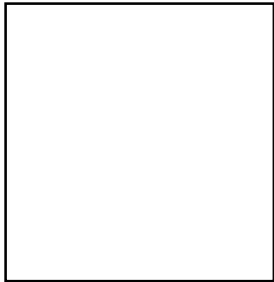


das Mecklenburgische Wappentier, dem Auerochsen (*Bos primigenius*) und einem angedeuteten Linsenverschluß einer Kamera.



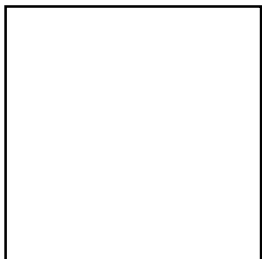
### 17153 Stavenhagen

Bei dem Wappentier handelt es sich um den wehrhaften Stammvater unserer Hausrinder-Rassen, den Ur, auch als Auerochse geläufig. In Stavenhagen auf goldenem Wappenschild mit silbernen oder weißen Hörnern und roter Zunge, auch Unterlippe, Nüstern und Augenwinkel sind rotgefärbt. Die goldene Fürstenkrone zeigt 5 mit Lilien oder Blatt Ornamenten und Perlen abwechselnde besteckte Zinken, ist mit sichtbar 3 roten, rechteckigen und 2 blauen ovalen Edelsteinen verziert. Das Stadtwappen wechselte im Laufe der Zeit öfter seine Gestaltung.



### 19401 Sternberg

Die Stadt wurde durch den Fürsten Pribislav I. von Parchim-Richenberg wahrscheinlich 1240 bis 1250 gegründet. Seither wurde die Anordnung des Stadtwappens zur heutigen Form abgeändert. Die zweigeteilte Darstellung des Wappens umfaßt auf der einen Hälfte den Stierkopf. Auf der anderen Hälfte des Wappens den achtstrahligen Stern als Symbol für Sternberg.

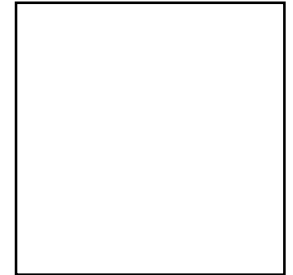


### 18195 Tessin

Im Jahre 1321 hat Tessin Stadtrechte erhalten, das Wappen wurde 1323 von einem mecklenburgischen Fürsten gestiftet. Das heutige Wappen zeigt einen goldenen, gekrönten schwarzen Stierkopf auf goldenem Grund, einen blauen Pfahl, der den Schild teilt, und eine halbe silberne Lilie auf rotem Grund. Die Bedeutung des blauen Pfahles ist heute unbekannt, es gibt aber die Vermutung, das es sich um den gerade verlaufenden Fluß Recknitz handelt.

### 17192 Waren (Müritz)

Das Wappen der Stadt wurde 1344 erstmals erwähnt. In Gold die Front einer gezinnten, roten Rundmauer mit offenem Tor und zwei großen spitzbedachten Zinntürmen auf grünem Anger, bespült von blauen Wellen. Zwischen den Türmen auf der Mauer die vordere Hälfte eines herschauenden, nach rechts schreitenden schwarzen Stiers mit silbernen Hörnern und goldener Krone; über dem Haupt des Stiers ein schwebender blauer Topfhelm mit zwei, an gekreuzten grünen Stangen befestigten Pfauenfederrosetten in natürlichen Farben.



Klaus Henseler

## Über den Kartoffelkäfer

Der Colorado-Käfer (*Leptinotarsa decemlineata say*) – bei uns als Kartoffelkäfer bezeichnet – ist etwa ein Zentimeter groß mit je fünf schwarzen Längsstreifen auf dem gelben Untergrund der Deckflügel. Die Weibchen legen auf der Blattunterseite der Kartoffelstaude in einem Sommer bis zu fünfzehnhundert Eier (in zwei bis fünf Generationen). Die gelblich-rötlichen Larven sind die sehr gefräßigen eigentlichen Schädlinge und vernichten innerhalb kürzester Zeit das Blattwerk ganzer Kartoffelfelder.



1823 wurde der Colorado-Käfer erstmals in den Rocky Mountain entdeckt; der Käfer lebte von wildwachsenden Nachtschattengewächsen und wechselte auf die Kartoffelfelder der ersten Siedler.



1853 wurden in Nebraska die ersten großen Schäden festgestellt. Bereits zwei Jahre später überflog der Käfer den Missouri und erreichte ein weiteres Jahr später Kansas; die nächsten

So laufen Kartoffelkäfer



Stationen waren Iowa, Minnesota und Missouri. 1866 gelangt der Käfer mit Kartoffellieferungen über den Missouri und nach Wisconsin und Kentucky. In den nächsten fünf Jahren erreichte er Indiana, kommt über den Michigan-See nach Michigan und Ohio. 1871 mußten die Käfer in Kanada, in New York und Pennsylvania von den Kartoffel-

stauden abgepflückt werden. Drei Jahre später, 1874, waren zwischen vierzigtausend und fünfzigtausend Quadratmeilen an der Atlantikküste befallen. In diesem Jahr kommt

der Käfer auch nach Europa, und 1877 befällt der Colorado-Käfer erstmals in Deutschland, in Mülheim am Rhein, die Knollen. Man nimmt an, daß die Larven oder Eier in Erdbrocken von aus Amerika eingeführten Kartoffel saßen, die sich hier zum vollen Käfer ausbildeten. Seitdem gehört der Kartoffelkäfer zum Schädlingsbestand in Europa.

Benin 2000 Michel-Nr. 1247  
 Österreich 1967 Michel-Nr. 1243  
 Rumänien 1956 Michel-Nr. 1587  
 Sharja 1981 Michel-Nr. 1304-1304  
 Tansania 1998 August 1998  
 Türkei 1982 Michel-Nr. 2614

Ludwig Bauer, Deidesheim

## Neue Stempel aus Italien, San Marino und Slowenien

Die Abonnenten haben diese Stempel inzwischen erhalten. Überzählige Exemplare sind in den Rundsendungen unterwegs.

- |                   |   |
|-------------------|---|
| 1 METLIKA (Slow.) | 20. Weinfrühling  |
| 2 ZALEC (Slow.)   | 50 Jahre Institut für Hopfenanbau und Bierbrauerei        |
|                   | ZALEC-ohne Abbild. w. o. - Masch.-Stempel nicht abbildbar |
| 3 MARIBOR (Slow.) | Weinlese des 400jährigen Weinberges                       |
| 4 AGEROLA         | 1. Milchviehmesse   |
| 5 AGLIANO TERME   | Kunst a. d. Flasche - Weinetik.-Wettbew.                  |
| 6 CALDARO-KALTERN | 150 Jahre Postamt (deutscher Text!!)                      |
| 7 BOLZANO-BOZEN   | Bozener Weinkost (deutscher Text!!)                       |

- 8 CASTELLETTO D'ORBA Weinausstellung der Region
- 9 ISERTA Offene Weinkeller 2002
- 10 MONTESPERTOLI 45. Chianti-Messe – Philatelistische Ausstellung Rebe-Wein
- 11 NORCIA, 23.2. 39. Trüffel-Messe
- 12 NORCIA, 24.2. 39. Trüffel-Messe
- 13 PADOVA Einweihung d. restaurierten Scrovegni-Kapelle (Weinkrüge)
- 14 PONTASSIEVE 23. Weinmesse Toscanello d'oro
- 15 ROMA Offizielle Eröffnung der Weinstrasse der Schlösser Roms
- 16 S. QUIRICO D'ORCIA 15. Internationales Chianti-Fest
- 17 SANTADI Weintag 2002 - Offene Weinkeller
- 18 SASSOMARCONI Philatel. Ausstellung Wein und Traube
- 19 TRENTO 15. Schau der Müller-Turgau-Weine
- 20 VERONA 27. Intern. Geherwettbewerb im Hügelland des Soave-Weins
- 21 VERONA 36. Messe VINITALI
- 22 VILLAD'OGNA 26. Ausstellung der Pilze und der Natur
- 23 SAN MARINO Filanxanum 2002 (Rind)

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
----------	----------	----------

<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	
<b>18</b>		<b>19</b>		<b>20</b>
	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	



## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: • 3,50 zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Roger Thill, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352-313872

2. Vorsitzender:

Kurt Bück, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741-21783

Kassierer:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax : 0202-5288789 Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. 246011437, BLZ: 36010043

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721-55 44 21, eMail: KlausHenseler@aol.com

Rundsendedienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326-7789

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755-1389

Mitteilungsheft Nr. 108 / Januar 2003 / Auflage 200 Exemplare. Redaktionsschluss für Heft 109 ist der 1. Februar 2002

## Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,

einer Postverwaltung alle verausgabten Briefmarken abzukaufen, war ein alter Brauch, eine gute Einnahmequelle. Wie waren Staaten des kommunistischen Machtbereiches verpönt ob ihrer devisorientierten Ausgabe politik. Wenn nun freie Staaten dasselbe tun, liegt der Unterschied beim Begriff „Geld“. Wenn Finanzminister die Möglichkeit haben, Briefmarken in das laufende Emissionsprogramm „einzuschieben“, Augenklappe zu, Neuheitenflut olé: Sichtbar wird dieses an der rapiden Zunahme der Briefmarkenkataloge, die sich ständig in weitere Bände ausdehnen.



Was früher in vielen Jahren an Neuheiten erschien, kommt bei vielen Ländern innerhalb eines Jahres. Vielleicht zur Freude der Sammler, wer glaubt's. Ein Schreiner mit konkurrenzlosen Preise merkt erst, das mit seiner Kalkulation etwas nicht stimmt, wenn sein Wald abgeholzt ist. Wenn Labels die Briefmarke immer mehr ersetzen, sollte ja die Reduzierung von Neuerscheinungen die Folge sein. Aus der Neuheitenflut resultiert die Zunahme an Alben, die sich explosionsartig ausweiten und immer neue Schränke füllen.

Das Sammeln von FDC und ETB begann hoffnungsvoll, erstickte aber im Sumpf der Masse. Wann ist es mit den Briefmarken soweit? Es ist nicht nur das Altersproblem, das Sammler kostet. Man stelle sich vor, es würde die ganze Auflage einer Briefmarke zum frankieren verwendet und so weiter – bald würden Neuausgaben verschwinden, es wäre wieder die Notwendigkeit Maß der Dinge. Wenn bei einer Versandstelle ein Händler die Neuheitenbeschaffung kündigt und seine Kunden anschreibt, dort selbst zu bestellen, gibt das bei einem Händlerabo von 1000 Stück die stolze Zahl von 1000 neuen Versandstellenkunden. Eine Milchmädchenrechnung, denn was der Händler leistet, zerteilt die Versandstelle in 1000 Einzelaufträge. Ein tolles Ergebnis. Auf diese Weise ist man immer expansiv. Dafür gibt es ja auch so notwendige Dinge wie eine Briefmarke mit einem Karton oder gar einem Buch beschwert, dann die Autos zum Transport seiner Briefmarken und zuletzt noch den Bierkrug, wenn alles zu bunt ist.

Eine Alternative zum Katalognummern abhaken ist unsere Thematisammlung, man braucht nur, was die gesammelte Thematik als Thema hat. Eine neue Dimension an geistiger Freiheit ist das Resultat. Man braucht nicht mehr alles, man sucht sich das

gefallende aus und der Rest bleibt Rest irgendwo in einer Neuheiteransammlung oder sonstwo. Die Zukunft der Sammler ist nicht abhängig vom erhobenen Zeigefinger irgendwelcher Besserwisser, die einen belehren wollen, sondern von der Freude an der Sache. Beachten Sie in den Briefmarkenzeitschriften die Neuheiten aus aller Welt, beachten Sie die Stempelmeldungen und nutzen Sie die vielfältigen Möglichkeiten in unserer Arge und beim Handel, kaufen oder tauschen sie nur, was Sie brauchen. Lassen Sie sich von Ihrem Sinn für das Schöne leiten. Verlangen Sie bei Angeboten, die nur beschrieben sind, das Original oder wenigstens eine Fotokopie, bevor sie kaufen, es wird immer wieder versucht, Schund für gutes Geld los zu werden.

Kurt Buck

## Ausstellung „Nordbria“

Unsere „Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft–Weinbau–Forstwirtschaft e.V.“ beteiligt sich mit einem Informationsstand an der Rang-3-Briefmarkenausstellung in Norden, die vom 2. Mai bis 4. Mai 2003 im „Telematrikzentrum Norden“, Rheinstraße 13, stattfindet.

Am Samstag, dem 3. Mai 2003, nachmittags (ab 14.00 Uhr), findet ein Treffen unserer Arge und allen interessierten Sammlerfreunden in einem separaten Raum innerhalb der Ausstellung statt. Alle Mitglieder, besonders aus dem Norden und den Niederlanden, sind herzlich zum Ausstellungsbesuch eingeladen.

Ein umfangreiches Rahmenprogramm ist vorhanden, und insbesondere für Partner/Partnerin kommt keine Langeweile auf.

Wegen Informationen über evtl. Übernachtungen in Norden wenden Sie sich bitte an:

Kurbetriebe GmbH Norddeich, Postfach 1164, 26501 Norden-Norddeich  
Telefon: Tourist-Info Norddeich 04931-98 62 00 oder  
Tourist-Info Norden 04931- 98 62 01

## Inhaltsverzeichnis

Auf ein Wort	61
Ausstellung In Norden „Nordbria“	62
Albrecht von Haller	64
Deutsche Weinkönigin Petra Gärtner	66
Champignons mögen alle	68
Pilze lieben nasse Füße	69
„Weinfreundliches“ Liechtenstein	71
Zwischen Grusel und Genuß (Pilze)	72
Ausgaben 2002 mit unseren Motiven	74
Kaffee gegen Schnecken im Gemüsebeet	82
Nützliche Bienen beim Kaffeeanbau	83
Ein paar Daten zum Kaffee	84
Albrecht Dürer: „Drei Bauern im Gespräch“	85
Ausstellungserfolge	87
Die Batate	88
Kartoffelbus	90
Europa und der Stier	90
Teebeutel statt Zeremonie	93
Der Heilige St. Leonhard	95
Milch gegen Mehltau	97
Stempel aus Deutschland und Frankreich	98
Vincent van Gogh (150. Geburtsjahr)	100
Forstpolitik oder 250 Jahre Bayerische Forstverwaltung	101
Hildegard von Bingen	112
Ein „Ritt“ durch die Geschichte	116
Isländische „Rindviecher“	119
Impressum	120

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Stefan Hiltz, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Manfred Geib, Kurt Buck, Maurizio Rocci, Roger Thill, Carlo Lonien, Horst Kammandel, Siegbert Maywald, Prof. Dr. Hans-Peter Blume, Dr. Hanfried Haring

## Albrecht von Haller (1708 – 1777)

Albrecht von Haller, Arzt, Naturforscher und Schriftsteller, wurde 1708 in Bern geboren. Nach Gymnasium und Arztlehre begann er 1723 sein Studium der Medizin in Tübingen. 1725 wechselt er zu dem bedeutendsten Mediziner der Zeit, Hermann Boerhaave, nach Leyden. Dort promovierte er 1727 mit einer Dissertation über den Speichelgang. Anschließend vervollständigte er seine medizinischen Kenntnisse auf einer Reise nach London und Paris.

Sein schlechter Gesundheitszustand zwang ihn, 1728 in die Schweiz zurückzukehren. In Basel widmete er sich botanischen und mathematischen Studien. Hier begann auch seine »poetische Krankheit«: 1729 schrieb er – in Anschluß an eine botanische Studienreise durch die Schweiz - sein großes Gedicht »Die Alpen«. Diese Reise war auch Grundlage für seine »Enumeratio methodica«, einer umfassenden Bestandsaufnahme der Schweizer Flora.

1729 läßt er sich als praktischer Arzt in Bern nieder und heiratet 1731 Marianne Wyß.



Neben der erfolgreichen Publikation seiner Gedichte macht er sich auch einen Namen auf wissenschaftlichem Gebiet. 1736 erhält er die Professur für Anatomie, Chirurgie und Botanik an der Universität Göttingen. Der Tod seiner Frau im gleichen Jahr trifft ihn tief und bewirkt eine Hinwendung zur Religion. Er widmet sich nun ganz der Wissenschaft und wird zu einem der bedeutendsten Gelehrten seiner Zeit. Wichtig sind vor allem seine physiologischen Erkenntnisse, daß Sensibilität und Reizbarkeit an lebende Gewebestrukturen gebunden sind.



Das steigende Ansehen führte auch zu wissenschaftlichen Auseinandersetzungen, wie die mit dem französischen Arzt und Philosophen La Mettrie, der ihn in mehreren seiner Schriften attackierte. 1753 gab Haller seine glanzvolle Tätigkeit in Göttingen auf, zugunsten einer subalter-

Schweiz 1934 Michel-Nr. 284  
Schweiz 1958 Michel-Nr. 663

nen Verwalterstelle in seiner geliebten Heimatstadt Bern. Die Hoffnungen auf ein höheres Amt sollten sich jedoch nicht erfüllen. Seine letzten Jahre sind geprägt durch Enttäuschungen und Krankheit, die er nur durch Opium lindern konnte. 1777 ist er in Bern gestorben.

**Das Werk:** Tagebuch der Reise nach London, Paris, Straßburg und Basel (1727/28)  
Versuch Schweizerischer Gedichte (1732 und öfter)  
Hermanni Boerhave Praelectiones academicae (1739–1744)  
Enumeratio methodica stirpium Helveticae indigenarum (1742)  
Icones Anatomicae (1743–1754)  
Prima lineae physiologiae (1747)  
De partibus corporis humani sensilibus et irritabilibus (1753)  
Opuscula pathologica (1755)  
**Disputationes chirurgicae selectae (1756)**  
Elementa physiologiae corporis humani (1757–1766)  
Usong. Eine Morgenländische Geschichte, in vier Büchern (Roman, 1771)  
Briefe über die wichtigsten Wahrheiten der Offenbarung (1772)  
Alfred, König der Angel-Sachsen (Roman, 1773)  
Fabius und Cato, ein Stück der Römischen Geschichte (Roman, 1774)  
Bibliotheca botanica (1771/72)  
Bibliotheca chirurgica (1774/75)  
Bibliotheca anatomica (1774-77)  
Briefe über einige Einwürfe noch lebender Freygeister wider die Offenbarung  
(1775–1777)  
Bibliotheca medicinae practicae (1776-77)  
Abhandlung über die Wirkung des Opiums, beobachtet an sich selbst  
(ca. 1776/1777)  
Tagebuch seiner Beobachtungen über Schriftsteller und über sich selbst  
(posthum 1787)  
Fragmente Religiöser Empfindungen (posthum 1787)  
Ueber die praktischen Folgen des Unglaubens (posthum 1787)

**Quellen:** Projekt Gutenberg  
Bibliotheca Augustana  
H. Dörfelt & H. Heklau – Die Geschichte der Mykologie



Stefan Hilz

## Petra Gärtner

# Deutsche Weinkönigin 2001/2002

Am 11. Oktober 2002 endete die Amtszeit der 53. Deutsche Weinkönigin Petra Gärtner. Zu ihrer Nachfolgerin wurde Judith Honrath aus Langenlonsheim (Anbaugebiet Nahe) gewählt.

Dem Ereignis entsprechend würdigten der Weinbauverband und insbesondere die Stadt Zwingenberg „ihre Königin“. Mit ihrem Absenderfreistempel trägt die Stadt Zwingenberg die frohe Kunde Wohnort einer Deutschen Weinkönigin zu sein in alle Welt.

Mit Petra Gärtner aus Zwingenberg trug erstmals eine Kandidatin vom Anbaugebiet Hessische Bergstraße die deutsche Weinkrone. 365 Tage war sie weltweit im Auftrag der deutschen Winzer unterwegs und verbesserte den Bekanntheitsgrad deutscher Weiß- und Rotweine international.



Zur neuen Deutschen Weinkönigin 2001/2002 wurde Petra Gärtner im Saalbau zu Neustadt an der Weinstraße am 12. Oktober 2002 gekürt. Voraus ging ein spannender Wahlabend, bei dem erst im zweiten Wahlgang die neue Deutsche Weinkönigin feststand. Dabei überzeugte sie am traditionellen Krönungsort Neustadt an der Weinstraße das Publikum mit ihrer sympathischen und frischen Ausstrahlung. Dem eindrucksvollen Auftritt ging eine fachliche Befragung durch eine 65-köpfige Jury am Nachmittag voraus. Schon dort glänzte die Restaurantfachfrau und Hobby-Mountainbikefahrerin mit hoher fachlicher Kompetenz, die sie im elterlichen Weingut, der betriebseigenen Weinschänke und im Bensheimer Hotel Europa erworben hatte. Erfahrungen für das Amt hatte die neue „First Lady des

deutschen Weines“ auch bereits gesammelt: Petra Gärtner war von Juli 2000 bis September 2001 Weinkönigin des Anbaugebiets Hessische Bergstraße.

Einblick die Arbeit einer Deutschen Weinkönigin gibt der Auszug aus der Website des Deutschen Weininstitutes:

Wie viele Termine haben Sie als Deutsche Weinkönigin wahrgenommen?

Es waren wohl insgesamt etwa 220 Ereignisse in aller Welt, bei denen ich als Weinkönigin repräsentiert habe.

Welche Person hat Sie am meisten beeindruckt?

Ich habe so viele Menschen getroffen, Prominente aus Politik und Showbusiness, aber am meisten haben mich die deutschen Winzer beeindruckt. Es ist einfach enorm, was sie auf die Beine stellen, welche Ideen sie in die Tat umsetzen. Für mich ganz persönlich war es einfach wunderbar, wie viel Zeit Sie sich für mich genommen haben.

Welche Veranstaltung hat Sie am meisten beeindruckt?

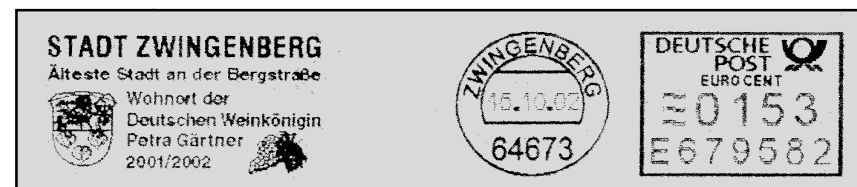
Jede Veranstaltung hat ihre gewisse Einzigartigkeit, natürlich waren Termine wie die Olympischen Spiele in Salt Lake City oder die Fußballweltmeisterschaft Glanzpunkte in meinem Jahr als Weinkönigin. Ich habe jedes Ereignis anders erlebt und je unvoreingenommener ich mich auf eine Veranstaltung eingelassen haben, je größer war das Erlebnis letzten Endes.

Wohin ging Ihre weiteste Reise im Auftrag der deutschen Weinwirtschaft?

Japan und Korea waren wohl die beiden entferntesten Ziele, die ich im Auftrag der deutschen Winzer angesteuert habe. Aber die weiten Reisen haben sich gelohnt. Besonders erfolgreich habe ich die Kontakte zu deutschen Unternehmen in Asien erlebt, die durch unsere Veranstaltungen erstmals einen Eindruck davon bekommen haben, welche ein Geschmackserlebnis die deutschen Weine bieten können und das es sich lohnt, sich bei ausländischen Geschäftsfreunden damit zu profilieren.

Quelle: [www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)

Absenderfreistempel der Stadt Zwingenberg



# Champignons mögen alle

Speisepilze sind eine geschätzte Delikatesse in aller Welt. Immer wieder neue Sorten in verschiedenen Formen, Farben und Geschmacksrichtungen warten auf die Gourmets. Einer der beliebtesten Speisepilze bleibt aber nach wie vor der Champignon, zumal er auch rund ums Jahr erhältlich ist.

Mitte des 17. Jahrhunderts entdeckt man in Frankreich einen Pilz, den man selbst heranziehen konnte – eine echte Sensation zur damaligen Zeit. Man nannte diesen Pilz schlicht und einfach „Champignon de Paris“.

Und sein Name hat sich seither allgemein eingebürgert, auch bei uns, obwohl der schmackhafte Pilz auch einen deutschen Namen hat: Egerling. Aber erst seit Beginn des 20. Jahrhunderts begann man sich ernsthaft mit der Champignonzucht zu befassen. Nach und nach entstanden viele Produktionsbetriebe in eigens dafür aufgebauten abgedunkelten und klimatisierten Hallen.

Wie in freier Natur stellt der Champignon auch in den Anbaugeländen spezielle Ansprüche an seine Lebensgrundlage. Der Nährboden aus organischem Substrat muß besonders aufbereitet werden, danach wird er mit „Pilzbrut“ geimpft, und bei einer Temperatur von 24 Grad entwickelt sich dann das Pilzmycel. Nach zwei Wochen kommt auf die Kulturbete eine Schicht Deckerde, auf der sich die Champignons wenig später entwickeln.

Dann das folgende Absenken der Temperatur auf 16 Grad erzeugt einen Kälteschock, der nach 14 Tagen das Wachstum der Pilze auslöst. Bereits eine Woche später kann die Ernte beginnen. Eine Ernteperiode dauert ca. 40 Tage. In dieser Zeit können alle zwei Tage Pilze gepflückt werden, und das geschieht sehr sorgfältig per Hand, da die Pilze äußerst druckempfindlich sind. Anschließend beginnt ein neuer Anbauzyklus.

Der Champignon ist zu einem wahren Tausendsassa in der modernen Gemüseküche geworden. Kaum ein anderes Lebensmittel läßt sich so vielseitig einsetzen wie der kleine Champignon. Die Rassen oder Sorten des Kulturchampignons unterscheiden sich im Wesentlichen durch ihre Hutfarbe. Dies reicht von weiß über cremefarben, gelblich, gelbbraun – auch als „blond“ bezeichnet – bis zu einem dunkeln Braun.

Ob in rohem Zustand oder geschmort, überbacken, frittiert, gebraten, gedünstet oder gegrillt – der Champignon läßt fast alles mit sich machen. Geübte Fachkräfte säubern die Pilze bereits beim Pflücken, so daß bei der Zubereitung lediglich ein paar Sandreste

mit dem Pinsel entfernt werden müssen. Beträufeln Sie die Pilze nach dem Putzen mit etwas Zitronensaft, damit sie schön hell bleiben und sich nicht verfärben.

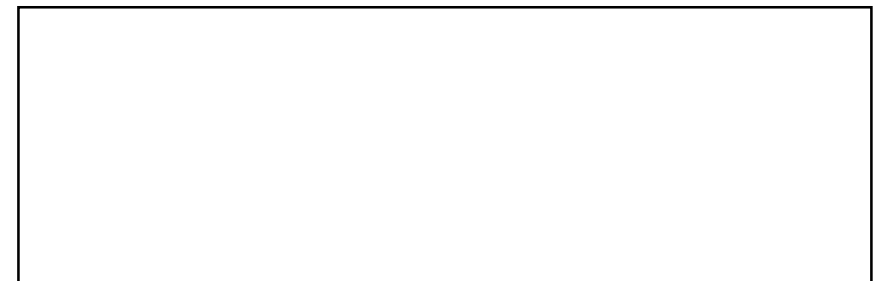
Probieren Sie rohe Champignonscheiben im Salat, gefüllte Champignonköpfe, zarte Champignons in Kombination mit würzigem grünen Spargel als Füllung von knusprigen Blätterteigpasteten oder Champignons in fruchtiger Begleitung von Weintrauben und Äpfeln – es läuft Ihnen das Wasser im Munde zusammen.

Quelle: „Gaart an Héem – Luxemburg“

## Pilze lieben feuchte Füße in engen Schuhen

Die sommerliche Hitze weckt bei den meisten Menschen das Bedürfnis nach Erfrischung und Abkühlung. Doch Feuchträume wie Schwimmbäder, Saunen und öffentliche Duschen sind auch ein Mekka für Pilze. Hautpilzkrankungen breiten sich hier schneller aus als anderswo. Der Weg vom Schwimmbadfußboden zu Füßen und Nägeln ist schließlich kurz. Feuchte Füße in engen Schuhen bieten Pilzen überdies eine geeignete Umgebung zur rasanten Ausbreitung.

Pilze gibt es überall. Bei einer intakten Haut verursachen sie keinerlei Leiden. Pilzkrankungen sind entsprechend auf zu viel Feuchtigkeit und dadurch bedingte Schädigungen der Haut zurückzuführen. Fadenpilze und Hefepilze gehören zu den häufigsten Vertretern. Meist nimmt die Infektion zwischen den Zehen – also in einer feucht-warmen



Umgebung- ihren Anfang. Brennende oder juckende Hautrötungen sind die ersten Symptome. Im weiteren Krankheitsverlauf fängt die Haut an zu nassen, pellet sich ab, oder es entstehen kleine rissige Wunden. Spätestens dann sollte ein Arzt konsultiert werden.

Eine häufige Folge von Fußpilzinfektionen sind Nagelpilze. Die meist sehr hartnäckigen und langwierigen Infektionen beginnen mit einer gelbbraunlichen Färbung des Nagelrandes, die sich im Laufe der Zeit vergrößert. In manchen Fällen muß die kranke Nagelsubstanz sogar entfernt werden. Die medizinische Behandlung von Pilzinfektionen erfolgt mit Hilfe von speziellen Antipilzmitteln, so genannten Antimykotika. Da Pilze bis tief in die Haut hineinwachsen, ist es wichtig, eine Pilzbehandlung auch nach dem Abklingen der Symptome konsequent weiter zu führen. Ansonsten kann es immer wieder zu neuen Ausbrüchen kommen.

Gewisse Vorbeugungsmaßnahmen sind daher ratsam. Die Füße sollten stets sauber gehalten und vor zu viel Feuchtigkeit geschützt werden. Lockere und leichte Fußbekleidung aus Naturfasern sorgt zudem dafür, daß die Füße trocken bleiben. Tägliches Wechseln der Socken versteht sich von selbst. Darüber hinaus sollten die Füße und Zehenzwischenräume nach einem Schwimmbad- oder Saunabesuch gewaschen und gut abgetrocknet werden. Bei einer Benutzung von Fußduschen- wie sie in Badeanstalten üblich sind- ist Vorsicht geboten, da der falsche Umgang mit Desinfektionsmittel zu Hautschädigungen führen und die Empfänglichkeit für Pilzkrankungen erhöhen kann. Liegt bereits eine Infektion vor, sollten Handtücher und Strümpfe mindestens bei 60 Grad gewaschen werden, um einer erneuten Ansteckung vorzubeugen.

Quelle: „Tageblatt“ (Luxemburger Tageszeitung)



Stefan Hilz

## „Weinfreundliches“ Liechtenstein

Den Weinfreund wird es freuen – im Ausgabeprogramm 2003 des Fürstentums Liechtenstein werden im Laufe des Jahres zwölf Briefmarken erscheinen, die ein Winzerjahr dokumentieren.

Folgende Ausgaben sind vorgesehen:

### Ausgabetermin 3. März 2003:

► Winzerarbeit im Frühjahr:		
Februar:	Schneiden	0,70 sFr
März:	Aufbinden	1,80 sFr
April:	Hacken	2,20 sFr

### Ausgabetermin 2. Juni 2003:

► Winzerarbeit im Sommer:		
Mai:	Einschlaufen	1,20 sFr
Juni:	Laubarbeit	1,80 sFr
Juli:	Höhentriebe entfernen	3,50 sFr

### Ausgabetermin 1. September 2003:

► Winzerarbeit im Herbst:		
August:	Auslichten	0,70 sFr
September:	Lesebeginn	0,90 sFr
Oktober:	Keltern	1,10 sFr

### Ausgabetermin 24. November 2003:

► Winzerarbeit im Winter:		
November:	Erste Verkostung	0,70 sFr
Dezember:	Eisweinlese	0,90 sFr
Januar:	Abfüllen	1,20 sFr

Quelle:  
DBZ 25/2002, S. 67

Geraldine Friedrich

## Zwischen Grusel und Genuß

Walter Pätzold leitet Deutschlands einzige Pilz Akademie. Er will damit nicht nur das Überleben der Teilnehmer sichern, sondern auch den Fortbestand der begehrten Delikatessen wahren.

Pilzgerichte darf man nicht aufwärmen, giftige Pilze schmecken nicht, an giftige Pilze gehen keine Schnecken. Solche Ammenmärchen gehören für Walter Pätzold (54) zum täglichen Brot. Denn Pätzold ist Pilzexperte und Betreiber der einzigen Pilz Akademie Deutschlands, der „Schwarzwälder Pilzlehre“ in Hornberg. Pätzold: „Es ist schon erstaunlich, welche teilweise lebensgefährlichen Ansichten in den Köpfen der Leute existieren.“

### Schwarzwälder Pilzlehre

Werderstrasse 17 D-78132 Hornberg  
Tel. 07833/63 00 – Fax: 07833/8370  
www.pilzzentrum.de

Die Institution feiert 2002 schon ihr 40. Jubiläum. Pätzold leitet die Pilzlehre seit 22 Jahren. Die Akademie residiert in der ehemaligen Gewerbeschule. In einem Klassenzimmer, in dem Modelle von 120 verschiedenen Pilzarten zu sehen sind, lernen die Teilnehmer

die Welt der Pilze kennen und vertiefen ihr bereits erworbenes Wissen in einem Fortgeschrittenenseminar. Die häufigsten Fragen lauten natürlich: Welche Pilze sind essbar? Wann und wo soll ich Pilze sammeln? Wie bereite ich Pilze am besten zu?

All dies beantwortet Pätzold gern und meist mit einer Prise trockenem Humor. Seine Leidenschaft gehört jedoch der Ökologie und der Wissenschaft, Pilze, lateinisch *fungi*, sind wie Fauna und Flora ein eigenes Lebensreich, unterschieden sich von diesen aber gerade bei der Fortpflanzung. Pätzold: „Sie blühen nicht, sie kopulieren nicht und doch gibt es im Geheimen weibliche und männliches Erbgut.“

Pätzold betrachtet Pilze nicht als Lebewesen, die vornehmlich dem Genuß der Menschen dienen. Sie sind in der Natur notwendige Helfer bei der Zersetzung von organischem Material. Doch schließen sich Ökologie und Genuß nicht aus: „Ich muß nicht jeden vergammelten Pilz mitnehmen, den ich im Wald sehe. Denn die bieten nichts für den Gaumen, sind aber besonders wichtig für die Fortpflanzung ihrer Art“, sagt Pätzold.

Wer Pilze sammelt, soll sie auch genießen.

Die Zubereitungsart ist wichtig, nicht nur für den Geschmack, sondern auch für die Verträglichkeit. Denn roh sind selbst die leckersten Arten giftig. Ausnahme: Champignons und Steinpilze. Pätzolds Gourmet-Tipp: „Junge, selbst gesammelte Steinpilze vierteln, einfrieren und in gefrorenem Zustand in heißem Öl braun braten. Außen sind die Steinpilze dann knusprig und innen bißfest, fast noch roh. Hmmm.“

Das Thema Pilzvergiftungen steht bei jedem Pilzseminar auf der Tagesordnung. Jeder lernt, in welchen Pilzfamilien es überhaupt giftige Arten gibt. Pätzold legt daher Wert darauf, den Teilnehmern systematisches Wissen zu vermitteln: „Es ist ja auch schon hilfreich zu erkennen, daß ein Exemplar zu einer Pilzfamilie oder -Gattung gehört, in der keine giftigen Arten existieren.“ Übrigens: Die Erkenntnisse über die Giftigkeit von Pilzen resultieren einzig und allein aus praktischen Erfahrungen von Pilzessern.

Daher bleibt ein gewisser Schauereffekt nicht aus. So berichtet Pätzold aus seiner Zeit als Dialyse-Techniker von einem Mann, der sich mit grünen Knollenblätterpilzen vergiftete – und überlebte. Pätzold: „Er erzählte mir, daß Knollenblätterpilze ganz vorzüglich schmecken nussig-würzig mit einem leichten Honiggeschmack.“ Dennoch sollte niemand ihren Genuß anstreben. Die tödliche Dosis liegt schon bei einem Exemplar. Das Gift des Knollenblätterpilzes zersetzt die Leber, Überlebende solcher Vergiftungen sind während der Therapie häufig Dialyse-Patienten und dann, so Pätzold, „Frührentner mit einer schlechten Altersprognose“.

Harmloser fiel dagegen ein Irrtum aus, bei dem sich ein Pilzsammler über einen Rekordfund freute: eine 4,5 Kilogramm schwere Krause Glucke. Ein äußerst schmackhafter Pilz, der optisch an einen Schwamm erinnert. Allerdings erkannte Pätzold schon auf dem schwarz-weißen Zeitungsfoto, daß es sich in Wirklichkeit um eine Breitblättrige Glucke

„Tut mit Leid, aber bei Pilzgerichten wird in unserem Hause stets vorher kassiert.“

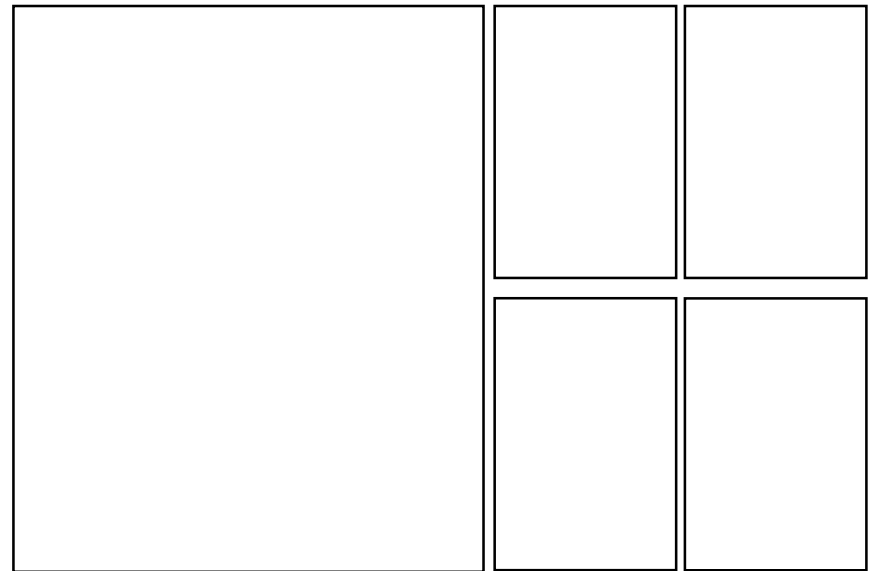
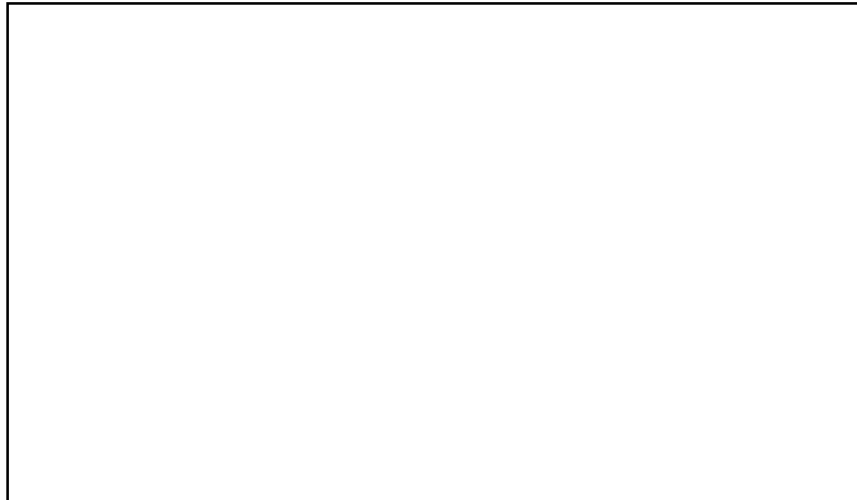


handelte. Die ist zwar auch eßbar, aber der Geschmack beschreibt der Pilzexperte als „eher seifig“. Pätzold: “Sollen die Leute ruhig ihre Rekordfunde aufessen. Die selbst erlegten Kaninchen schmecken ja bekanntlich am besten – auch wenn es gar keine sind.“  
Quelle: „Mobil“ 10/2002

## 2002 mit unseren Motiven

### Indonesien

Am 1. August 2002 brachte Indonesien vier neue Marken mit Früchten und einen dazugehörigen FDC heraus. Besonders interessant ist die vierte Marke von diesem Satz: Sie bildet eine *Durio ziberthinus* ab: Es wird behauptet, daß die Frucht des Durianbaumes (Zibetbaum, *Durio*) eine mittelfristige Vorausplanung von sozialen Kontakten erfordert, da sie sehr wohlschmeckend, aber auch äußerst übelriechend ist. In Malaysia darf sie angeblich wegen ihres intensiven Geruchs nicht in Taxis mitgenommen werden (eMail: 100kfil@jakarta.wsantara.net.di.



## Rumänien

Die rumänische Post gab am 5. November 2002 vier Marken und einen FDC zum Thema „Früchte“ heraus. Abgebildet sind Aprikosen (*Armeniaca vulgaris*), Kirschen (*Cerasus vulgaris*), Quitten (*Cydonia oblonga*) und Maulbeerbaumfrüchte (*Morus nigra*) (siehe Seite zuvor) [www.posta-romana.ro](http://www.posta-romana.ro)

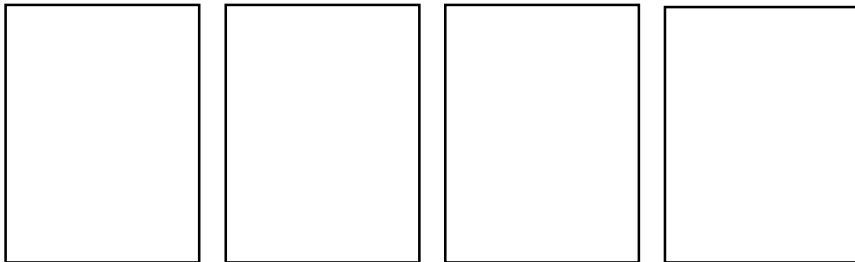
## Brasilien

Eine exotische und attraktive Pflanze Brasiliens, Castanha-de-macaco (*Couroupita guianensis*), gab Brasilien als selbstklebende Briefmarke am 20. Mai 2002 heraus. Der Baum hat sehr viele und schöne Blüten in rot, rosa und gelb. eMail: [centralvendas@correios.com.br](mailto:centralvendas@correios.com.br)



## Singapur

Vier Bäume aus dem „Fort Canning Park“ (*Delonix regia* und *Samanea saman*) und dem Botanischen Garten von Singapur (*Ceiba pentandra* und *Fagraea fragrans*) werden auf Marken gezeigt, die Singapur am 25. September 2002 herausgab; außerdem gibt es einen FDC ([www.singpost.com](http://www.singpost.com)).



## Åland

begann im Jahr 2002 eine dreijährige Serie von Ganzsachen mit Bäumen. Am 3. Mai 2002 erschien die erste Ganzsache mit dem Motiv der Bergulmen (*Ulmus glabra*).

## Liechtenstein

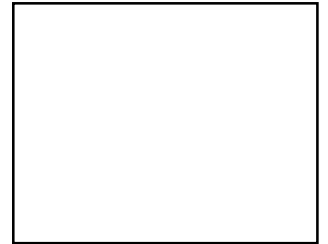
Drei Marken mit „Wirtshausschildern“ und ein FDC sind von Liechtenstein Ende des Jahres 2002 herausgegeben worden. Die drei Schilder weisen auf die Gasthäuser „Adler“ in Vaduz, den „Engel“ in Balzers und den „Adler“ in Bendern hin.

Die ersten Herbergen waren Pilgerstationen, die von Ordensleuten zur Verfügung gestellt wurden. Vor allem im 18. Jahrhundert erschienen besonders häufig Engel auf den Wirtshausschildern, denn zum einen wollte man sich in dieser gewalttätigen Zeit unter den Schutz von Engeln stellen, zum anderen kommt die Bezeichnung „Engel“ bekanntlich von den „Boten“. Auch starke Tiere (Bären, Löwen oder Adler), die den großen Gefahren trotzen können, wurden besonders häufig verwendet – und: Wer will schon in einem Gasthaus „Zum Floh“ übernachten?)

Ein weiterer kleiner Ausflug in die Geschichte der Ladenschilder: Illustrierte Ladenschilder, zum Erkennen durch Analphabeten, verschwanden nach und nach mit der Einführung der allgemeinen Schulpflicht im 18. Jahrhundert. Heutzutage sieht man sie nur noch in wenigen Orten (sehenswert: Brügge in Belgien). Die Becken vor dem Friseur-Laden waren die letzten klassischen Aushängeschilder; gibt's heute nicht mehr. Weil die Leute nicht lesen und nicht schreiben konnten, entwickelten sich die Barbieri zu den „Rhetoren des Proletariats“; waren die Frisöre im frühen 18. Jahrhundert in England noch hoch angesehen (niemand war dem Hals der Herrscher so nahe mit dem Messer), zählte ihre Arbeit Ende des selben Jahrhunderts bereits zu den »niedrigeren Beschäftigungen«, wie der englische Historiker Edmund Burke 1790 schrieb.

## Kanada

Kanada erinnert mit einer Marke an das 75jährige Jubiläum der öffentlichen Pensionsversicherung. Vier Bäume im Jahreszeiten-Wechsel erinnern an die „Veränderlichkeit“ des Lebens (siehe folgende Seite) – gute Idee.



Aus Anlaß der „Amphilex 2002“ in Amsterdam gab die kanadische Post einen Satz mit vier Tulpen-Motiven heraus – als wenn das florale Kennzeichen der Niederlande die Tulpe ist – dabei gibt es wesentlich mehr Kartoffelfelder als Tulpenbeete. Aber schön ist die Blüte, die ihren Namen vom Turban im osmanischen Reich ableitet.

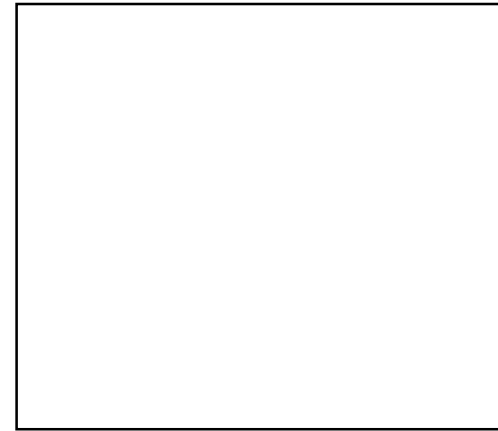


Der flämische Edelmann Ghislain de Busbecq brachte die Tulpe (von tülbent = Turban) vom Hof Suleimans des Prächtigen in Istanbul nach Augsburg. Konrad Gesner, der eine Sammlung der in Deutschland wachsenden Pflanzen in seinem Werk »De hortis Germaniae« zusammenstellte, fuhr sofort hin und ließ einen Holzschnitt von dieser Tulpe anfertigen. Der berühmte Botaniker Carolus Clusius schilderte 1576 während seiner Wiener Zeit die verschiedenen Spielarten der Turbanblume.

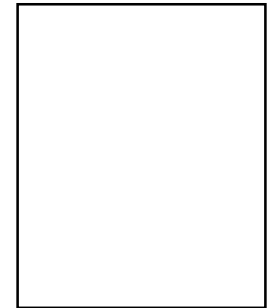
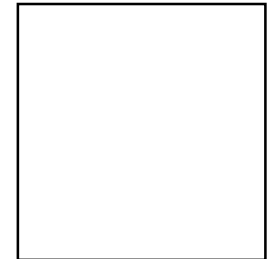
Es galt in jener Zeit als Zeichen schlechten Geschmacks, wenn in Flandern ein Mann von einigem Wohlstand nicht eine Kollektion von Tulpenzwiebeln aufweisen konnte. Eine Tulpenzwiebel der raren Sorte »Viceroy« kostete auf dem Höhepunkt der wilden Tulpen-Spekulation zweitausendfünfhundert Gulden (sechshundert Liter Bier kosteten nur zweiunddreißig Gulden, sechs Tonnen Weizen 448 Gulden).

## Italien

Am 22. Oktober 2002 gab die italienische Post eine Marke über die staatlichen Forstverwaltung heraus. Auf dem Ersttagsstempel wiederholt sich das Motiv.



„Schau nur, Mathilde, wenn man den albernen Auffang-sack wegläßt, saugt der Laubteufel nochmal so gut!!“

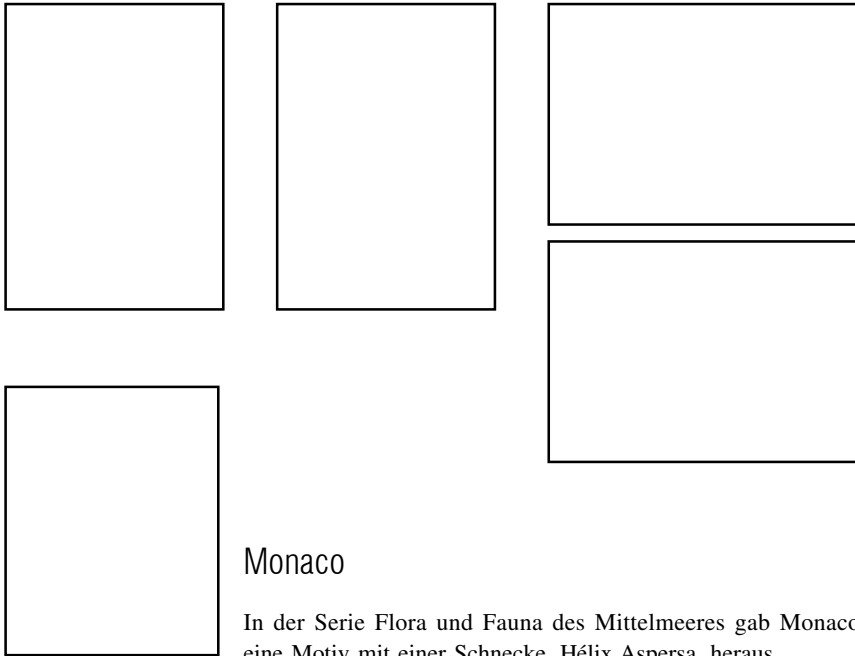


## Australien-Thailand



## Luxemburg

Luxemburg gab vom 10. Dezember 2002 bis 31. Januar 2003 einen Satz von vier Marken (Fortsetzung der „Timbres de bienfaisance 2002“) mit einheimischen Tieren heraus: Fuchs, Igel, Fasan und Hirsch.



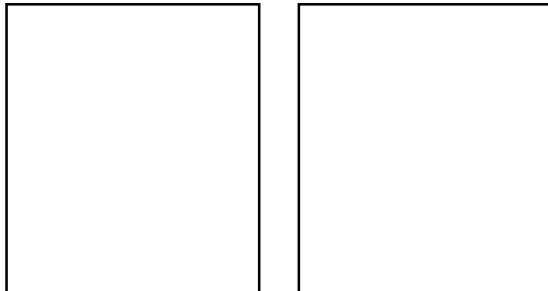
## Monaco

In der Serie Flora und Fauna des Mittelmeeres gab Monaco eine Motiv mit einer Schnecke, Hélix Aspersa, heraus.

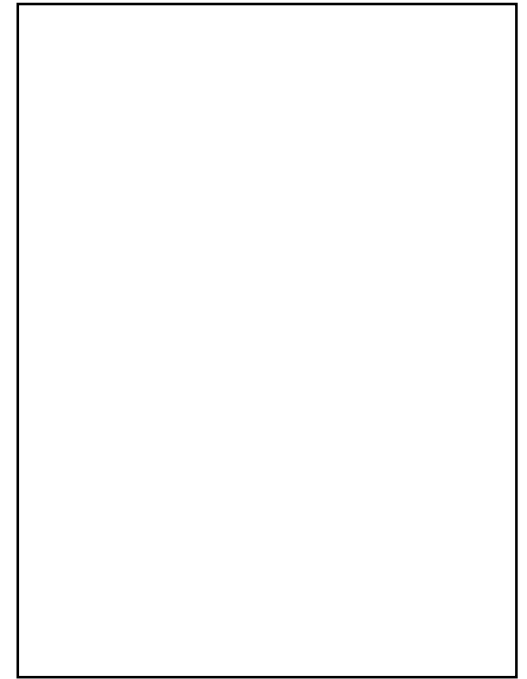
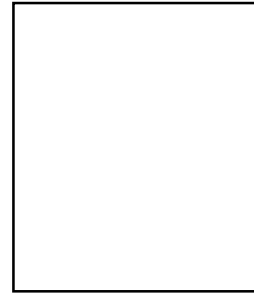
## Åland

Bereits im Januar 2003 erschien eine Serie von drei Marken mit Pilzen: Pfifferling, Steinpilz und Riesenschirmling.

Dazu die passenden Maximumkarten.



## Åland - Maximumkarte



## Hongkong

Die einmalige Kunst der Bonsai zeigen vier Marken aus Hongkong, die jeweils eine andere Baumart und eine andere Gestaltung der Pflanze zeigen.





## Kaffee gegen Schnecken im Gemüsebeet

Gewöhnlicher Kaffee vertreibt Schnecken aus Haus und Garten. Auf Erde oder Blätter aufgesprüht, reichen schon geringe Konzentrationen einer Kaffeelösung, um die schleimigen Eindringlinge zu töten, beziehungsweise sie vom Fressen abzuhalten. Dies berichten amerikanische Forscher im britischen Fachblatt „Nature“ (Bd. 417, S.915). Da Kaffee als Naturstoff der Umwelt nicht schade, stelle er eine gute Alternative zu bekömmlichen, oftmals giftigen Schädlingsbekämpfungsmitteln dar, so die Wissenschaftler. Im Versuch hatten Forscher Kohlblätter kurz in koffeinhaltige Lösungen getaucht. Bereits bei einer 0,01-prozentigen Lösung hatten die untersuchten

Nachtschnecken deutlich weniger Appetit auf die behandelten als auch auf die Kontroll-Blätter. Nach Auskunft von „Nature“ enthält normaler Kaffeepulver rund 0,05 Prozent Koffein, gebrühter sogar etwas mehr.

Die verheerende Wirkung von Kaffee auf Schnecken entdeckten Robert Hollingsworth und seine Mitarbeiter vom „Agricultural Research Service“ in Hilo (Hawaii/USA), als sie ein Mittel gegen eine auf Hawaii eingeschleppte Froschart suchten. Die Frösche haben sich dort zu einer Plage entwickelt, da sie Parasiten übertragen und so Pflanzen vernichten.

Nachdem die Versuchs-Pflanzen

frei von Schnecken blieben, untersuchten sie die Wirkung gezielter. Dabei fanden sie heraus, daß Kaffee teilweise effektiver ist als herkömmliche Schneckenbekämpfungsmittel. Auf welche Weise das Koffein die Schnecken vernichtet, ist nicht klar. Es wirke vermutlich ähnlich wie ein Nervengift, berichten die Wissenschaftler. Sie hatten beobachtet, daß sich die Schnecken vor ihrem Tod unkoordiniert krümmten. Bei einer kleinen Dolchschncken-Art testeten die Forscher sogar den Herzschlag. Tiere, die auf Papier mit 0,1-prozentiger Koffein-Lösung gesetzt und zusätzlich damit besprüht wurden, hatten im Test nach einer Stunde eine deutlich verminderte Herzfrequenz. Viele waren nach vier Tagen gestorben. Bei Lösungen von 0,5 und von 2 Prozent starben alle Tiere.

Carlo Lonien

## Nützliche Bienen beim Kaffeeanbau

Kaffeesträucher produzieren mehr und auch schwerere Früchte, wenn umher-schwirrende Bienen die Befruchtung der Pflanzen unterstützen. Obwohl die Kaffeesträucher sich für gewöhnlich selbst befruchten können, steigert die Mithilfe der Insekten die Erträge um bis zu 50 Prozent, berichtet der Wissenschaftler David Roubik im britischen Fachblatt „Nature“ (Bd. 417 S.708). Für eine erfolgreiche Agrarwirtschaft müßten folglich auch die Lebensräume der Bienen bewahrt werden, erklärt der Forscher vom Smithsonian Tropical Research Institute in Panama.

Roubik hatte beobachtet, daß sich sowohl einheimische Insekten als auch die eingeführte Afrikanische Honigbiene auf den Blüten der Kaffeesträucher (*Coffea arabica*) niederließen. Die größte Steigerung des Ertrages ver-

zeichnete Roubik, wenn ausschließlich Honigbienen die Blüten aufsuchten. Ebenso hatte er beobachtet, daß in den Ländern Lateinamerikas die Einführung der Afrikanischen Honigbiene mit einer Zunahme der Kaffee-Erträge zusammenfiel.

Andersherum zeigten Daten aus Langzeituntersuchungen, daß die Zerstörung der Lebensräume von Insekten zu einem Rückgang der Erträge führt. Denn obwohl sich die Anbauflächen der Kaffeeplantagen in den vergangenen 40 Jahre verdoppelt bis verfünffacht haben, sind als Folge der intensiven Landwirtschaft die Erträge in einigen Gegenden im selben Zeitraum um 20 bis 50 Prozent gesunken.

Brasilien 1974, Michel-Nr. 1458  
 Mali 1987, Michel-Nr. 1099  
 Togo 1984, Michel-Nr. 1664  
 El Salvador 1956, Michel-Nr. 768  
 USA, Jahr und Michel-Nr. unbekannt

**Quelle der beiden Kaffeeartikel:**  
 „Luxemburger Wort“

Klaus Henseler

## Ein paar Daten zum Kaffee

Um 900 wird Kaffee, wenn auch nicht unter dieser Bezeichnung, erstmals erwähnt – von dem arabischen Arzt Rhases

- 1441 führt Scheich Mohamed Dhabhani das Getränk in Aden ein
- 1582 wird das Wort „Kaffee“ erstmals gedruckt erwähnt (in der Reisebeschreibung des Augsburger Stadtarztes Leonhard Rauwolf, der über die Türkei bis nach Bagdad reiste)
- 1645 eröffnet das erste Kaffeehaus auf christlich-europäischem Boden, am Markusplatz in Venedig
- 1647 behauptet Adam Olearius in einem Reisebericht aus Moskau, daß Kaffee impotent mache
- 1671 eröffnet in Hamburg das erste deutsche Kaffeehaus und zwei Jahre später auch eins in Bremen

Hartmut Sohn

## Zum Kupferstich von Albrecht Dürer „Drei Bauern im Gespräch“, um 1497.

Im Buch „Dürer – Das druckgraphische Werk“, Band 1 Kupferstiche, Eisenradierungen und Kaltnadelblätter, bearbeitet von Rainer Schoch, Matthias Mende und Anna Scherbaum, Prestel-Verlag, findet sich auf Seite 58 einen Hinweis zum Inhalt des Bildes.

Die drei Männer, die vor einem niedrigen gewölbten Horizont im Gespräch zusammenstehen, tragen geschnürte, zum Teil zerrissene Beinkleider und gegürtete Kittel, wie sie in den unterbürgerlichen Schichten, vor allem bei Bauern, gebräuchlich waren. Nach Physiognomie, Körpersprache und Attributen sind sie deutlich unterschieden. Aufmerksamkeit beansprucht zunächst die Rückenfigur links, die wegen ihrer Kopfbedeckung auch als Handwerker angesprochen wurde. Gestützt auf ein Schwert mit zerschlissener Scheide, das nicht nur die senkrechte Mittelachse, sondern gewissermaßen auch die Bedeutungsachse der Gruppe bildet, wendet sich der hagere Alte mit beschwichtigender Gebärde an sein Gegenüber, einen Marktbauern mit spitzen Filzhut und Eierkorb, der sich mit herausfordernder Miene und energischen Griff an den Gürtel großspurig in Pose gesetzt hat.

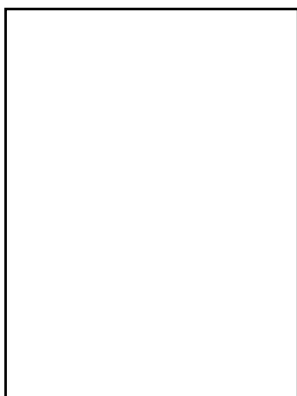


Klaus Henseler

### Eine Ergänzung

Man sehe sich den Inhalt des Korbes genau an. Das sind keine Eier, keine Äpfel, keine Birnen, keine Pflaumen oder Rüben. Alles zu „unrund“, zu ungleichmäßig, zu groß oder zu klein – das können nur *Bataren* sein. Nicht zulässig diese





Schlußfolgerung? Zur Erinnerung: Dürer war 1490 bis 1494 nach Colmar, Straßburg und Basel gewandert, 1495 in Italien, 1505–1506 ein weiteres Mal; da ist er von der Kaufmannsstadt Venedig nach dem mit Spanien in enger Verbindung stehenden Bologna gegangen, um dort die „heimlichen Perspektiven“ zu erlernen.

Und ist es nicht bemerkenswert, daß im Raum Erlangen und Nürnberg die Bezeichnung „Patake“, abgeleitet von „Batate“ – vor der heutigen Verwendung des Ausdrucks Erdapfel – benutzt wurde: Spricht das für eine frühe Kenntnis einer Knolle aus der Neuen Welt im Nürnberger Raum? Im deutschen Sprachgebiet kommt eine Ableitung von Batate sonst nur in den an Niederlande bzw. Belgien angrenzenden Gebieten (einschließlich westfriesischer Gebiete) vor.



Die „Neue Welt“ war *das* „Jahrhundert“-Ereignis, die Schätze aus »Indien« wurden durch ganz Europa gebracht – da hat ein wißbegieriger, auf Wanderschaft sich befindender Künstler wie Dürer doch davon erfahren, das sieht man sich doch an – gerade als Künstler, der lernen will –, da versucht man doch Impulse für die eigene Arbeit zu erhalten! Die Marktbauern sind

zwar in Nürnberg gezeichnet worden, aber kann es sich nicht um eine Adaption, um eine Anpassung an den fränkischen Geschmack handeln?! Ein Mann wie Dürer, der sich als erster an das Aktzeichen wagt, der als erster einen „Hasen“, ein niederes Tier zeichnet, soll von der *batate* nichts gehört haben? Er könnte doch auch eine „niedere“ Pflanze, eine Wurzel, gezeichnet haben?

Das »Albrecht-Dürer-Haus« in Nürnberg teilte auf Anfrage wegen des Inhalts des Korbes am 21. August 1996 mit:

„Bei den Objekten im Korb der Bauern handelt es sich um Eier. In keinem Fall können es Kartoffeln sein, da diese erst sehr viel später (im 17. Jahrhundert) in Europa eingeführt wurden.“

DDR 1971 Michel-Nr. 1673  
Bulgarien 1979 Michel-Nr. 2785  
Mauretanien 1979 Michel-Nr. 628

„Im 17. Jahrhundert“. Diese Antwort ist so nicht richtig! Auf die deshalb erfolgte zweite Anfrage teilte das Museum mit, ein Dürer-Experte sei zu dem Schluß

gekommen, daß es sich um Eier im Korb handelt. Von der an der Pegnitz ansässigen „Forschungsstelle Huhn und Ei“ war noch keine Stellungnahme zu erhalten; in den letzten fünfhundert Jahren haben sich die Hühnereier ganz schön verändert!

Ganz sicher ist: Kartoffeln sind nicht im Korb.

## Ausstellungen

Unser Vorsitzender, Herr Roger Thill, hat an mehreren Ausstellungen teilgenommen:

- „Tag der Maximaphilie“ in Luxemburg-Wiltz: Nationale 65 Punkte Silber
  - „Perl 2002“ in Perl (Rang 3) 65 Punkte Vermeil
- Beide Male war die Sammlung „Giftnudeln und Pilzleckereien“, eine Maximumkartensammlung, ausgestellt.
- Die Sammlung „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“ hat in Dieren (Niederlande) bei der nationalen Ausstellung „Eurothema“ vom 23.–24. November 2002 83 Punkte (GV) mit Ehrenpreis erhalten.

Herzlichen Glückwunsch zu diesen Erfolgen

In eigener Sache

## Einen ganz herzlichen Dank

Ich möchte mich an dieser Stelle ganz herzlich bedanken für die Mitarbeit an der letzten und an dieser Ausgabe unserer Zeitschrift. Die Mitglieder unserer Arbeitsgemeinschaft haben sehr pünktlich ihre Artikel geliefert und haben schon weitere angekündigt. Einige Autoren haben geduldig meine Nachfragen beantwortet und mir zusätzliches Material geschickt. Auch dafür einen besonderen Dank.

Ich gestehe, ich hatte Befürchtungen vor der Übernahme der Redaktionsarbeit. Ich gestehe, ich hätte nicht gedacht, daß unsere Mitgliederzeitschrift wirklich von den Mitgliedern gemacht wird. Ich hoffe, daß es so weitergeht. Ich verspreche, daß ich mich bemühen werde, Ihre Verbesserungsvorschläge umzusetzen und Ihre Artikel in unserer Zeitschrift so schnell wie möglich zu veröffentlichen.

Klaus Henseler

# Die Batate

Die batate (*Ipomeea batatas*) oder Süßkartoffel gehört zur Gattungsart der Prunkwinde aus der Familie der Windengewächse und hat süßes, mehliges, stärkehaltiges Fleisch – die Knollen schmecken wie manche Kürbisse. Es gibt zwei Hauptarten, eine mit gelbem Fleisch und trockener Konsistenz, eine andere mit süßem weißem Fleisch und einer eher wässerigen Beschaffenheit. Die Schalen der Batate variieren in der Farbe und können weiß, rot oder violett sein. Die über den Boden kriechenden Stengel tragen gelappte Blätter; an den Blattknoten werden Wurzelknollen ausgebildet, von denen einige bis zu ein Kilogramm schwer werden können. Süßkartoffeln mit Opossum waren die Lieblingsspeise von Elvis Presley.



Columbus und seine Nachfolger fanden die Süßkartoffel als eine eigene Art auf den westindischen Inseln vor und brachten sie sehr früh an den spanischen Hof und damit auf die spanischen Felder. Da die Süßkartoffel ein warmes Klima benötigt, gelang es damals nicht, sie im Norden Europas zu kultivieren.



Die Batate wurde jedoch schon im 17. Jahrhundert häufiger nach England exportiert; Shakespeare spricht zwar mehrmals in seinen Stücken von „potatoes“, also an sich von Kartoffeln, da er diese aber noch nicht kennen konnte, kann er nur (auch aus dem Textzusammenhang heraus) die batate gemeint sein.

Die batate war wie der Topinambur (für den es noch keine Briefmarke gibt – oder doch?) eine so genannte „Vorläuferpflanze“ der Kartoffel: Erst kam die batate nach Spanien, dann der Topinambur und dann die Kartoffel als Feldfrucht. Über den Topinambur mehr im nächsten Heft.



In einigermaßen gut geführten größeren Lebensmittelgeschäften findet man die batate inzwischen in der Gemüsecke. Auch in Feinschmecker-Restaurants werden verschiedentlich Bataten als „Kartoffelbrei“ angeboten.

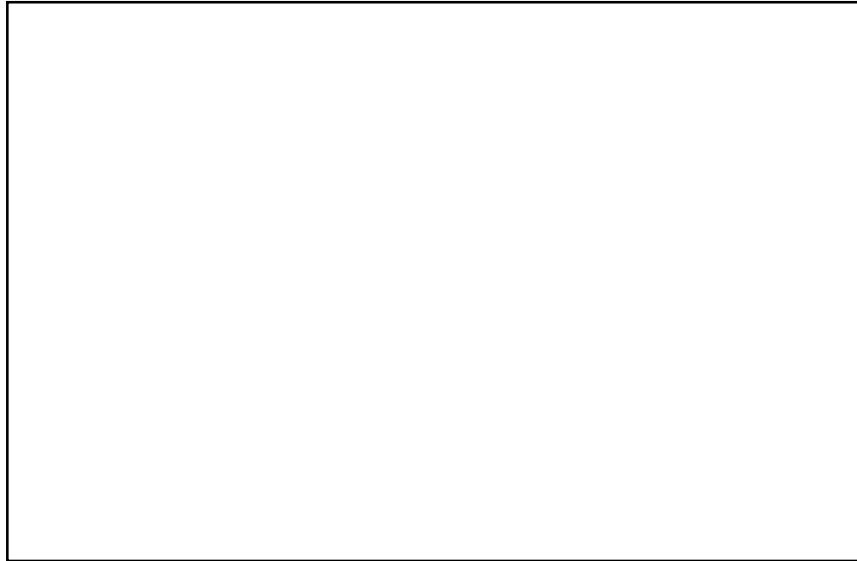


Franz. Polynesien 1985 Michel-Nr. 437; Papua & Neu Guinea 1971, Michel-Nr. 207–210, Montserrat 1995 Michel-Nr. 173X, Macau 1991, Michel-Nr. 681, Madagaskar 1993 Michel-Nr. 1629, Malediven 1987 Michel-Nr. 1261, Japan Riu Kiu 1948 Michel-Nr. 405, Madagaskar 1903 Michel-Nr. 60–64, Surinam 1990 Michel-Nr. 1338. Es gibt noch weitere Marken mit abgebildeten Süßkartoffeln. Das Bild oben rechts ist einem Werbeblatt für Süßkartoffeln in den USA entnommen.



# Kartoffel-Bus

Nachwachsende Rohstoffe wie Kartoffeln, Zuckerrüben oder Grasschnitt wollen Forscher aus Göttingen beim Fahr- und Flugzeugbau verwerten. Wie die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) in Osnabrück mitteilte, entwickelte ein Team unter der Leitung der Ingenieursgemeinschaft für Landwirtschaft und Umwelt (IGLU/Göttingen) derzeit ein Modellverfahren zur Herstellung eines Omnibus-Karosseriebauteils. Die DBU fördere das Projekt mit 477.000 Euro. (dpa/rt)



Kurt Buch

# Europa und der Stier

Europa ist in der griechischen Sage eine phönizische Königstochter. Als Europa mit ihren Freundinnen am Strand spielte, näherte sich Zeus der höchste aller Götter in Gestalt eines weißen Stiers. Die Mädchen bestaunten das schöne Tier und schlangen Blumenkränze um seine Hörner. Als sich der Stier vor Europa auf die Knie niederließ, sie



Absenderfreistempel Stadt Offenbach mit Medaillendar

zum Aufsitzen einladend, wagte sie es. Der Stier erhob sich langsam und schritt zum Strande. Plötzlich setzte er sich in eiligen Lauf und ehe sich Europa versah, schwamm er mit ihr durch die Meeresfluten. Nach einer Nacht und einem Tag erreichten sie die Insel Kreta. Nachdem der Stier an Land stieg, verwandelte er sich in einen herrlichen, göttergleichen Mann. Europa wurde seine Frau. Der Erdteil, in den der Götterbote Europa trug, erhielt von nun an ihren Namen „Europa“.

Vor dieser Entführung, so wird es in einem Gedicht von Moschos (2. Jh. v. Chr.) festgehalten, sandte die zyprische Göttin Aphrodite einen Traum zur Prinzessin Europa. In diesem Traum sah Europa zwei Frauen, die darum stritten, welche von beiden Zeus mit sich nehmen würde. Die eine hieß Asien, die andere hatte keinen Namen. So trug der Kontinent, der keinen Namen hatte, den Sieg davon und wurde somit Europa genannt. Die Postverwaltung von Zypern verausgabte am 22. Oktober 2002 aus Anlaß der Briefmarkenausstellung „Cyprus-Europhilex '02“ eine Postwertzeichenserie, welche die Bedeutung Zyperns im Mythos Europa zeigt.

20 Cent

Zypriotischer  
skarabäusförmiger Steinsiegel  
(490–470 v.Chr.) Europa auf  
dem Stier,  
Ashmolean Museum, Oxford

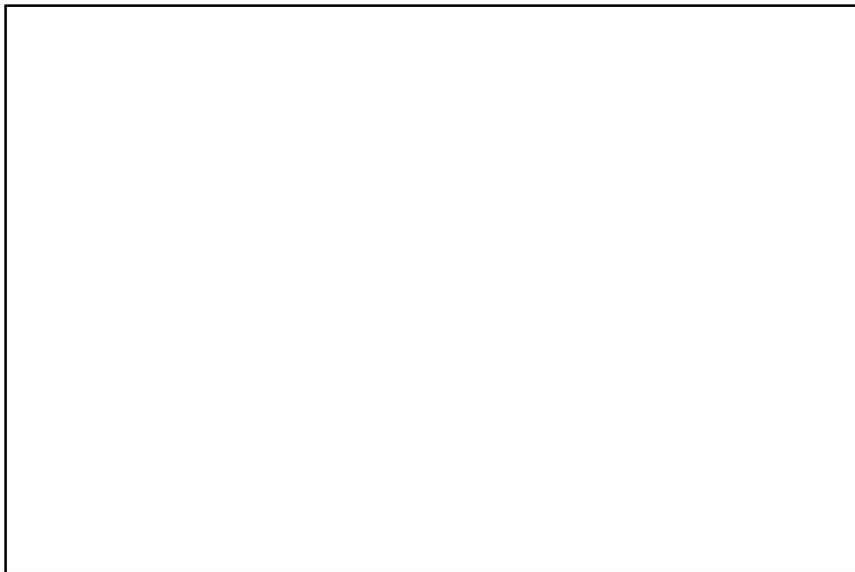
20 Cent

Silbermünze von Timocharis,  
König von Marion. Ende des 5.,  
Anfang des 4. Jh. v.Chr.,  
Europa auf dem Stier, Cyprus  
Museum und British Museum

20 Cent

Silbermünze des Stassioikos,  
König von Marion,  
Europa auf dem Stier,  
449 v.Chr.,  
Zyprisches Münz-Museum

30 Cent Zyprische Öllampe aus Ton, 2.Jh.n.Chr. Europa auf dem Stier, Cyprus-Museum	30 Cent Zyprische Statuette aus Ton mit der ältesten Darstellung der Europa auf dem Stier, 7.-6. Jh.v.Chr., Zyprisches Museum, Lefkosia	30 Cent Zyprische Öllampe aus Ton, 1.Jh.v.Chr., Europa auf dem Stier, Zyprisches Museum, Lefkosia
--	--	---

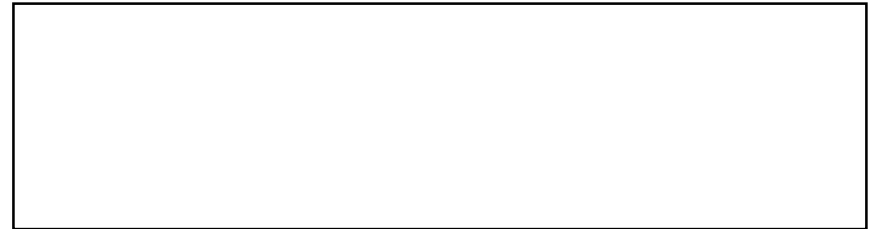


Karte aus dem 15.Jahrhundert mit der Statue der Aphrodite (1.Jh.n.Chr.)  
Ebenso mit der Darstellung der Entführung der Europa  
von dem venezianischen Maler Francesco di Giorgio (15.Jh.n. Chr.)

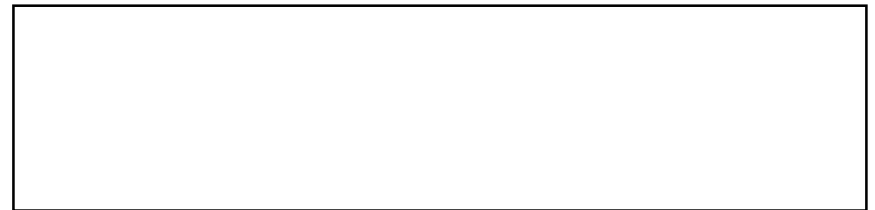
Carlo Lonien

## Teebeutel statt Zeremonie

Die Zeiten, als die Teenation England ihr Nationalgetränk liebevoll in der vorgewärmten Kanne und mit silbernem Teesieb zubereitete, sind endgültig vorbei. Der Zeit sparende Teebeutel hat die losen Blätter aus dem Teezeremoniell so gut wie verdrängt. Nach Angaben des Statistik-Amtes deckt der britische Verbraucher inzwischen 93 Prozent des Teebedarfs per Beutel ab. Nur noch eine kleine Minderheit hält an der traditionellen Herstellung einer „cup of tea“ fest: 6,6 Millionen Tassen Tee werden jährlich noch mit



losem Tee zubereitet. Den ersten Schub bekam der Teebeutel Mitte der 60er Jahre. Damals kam der erste perforierte Teebeutel auf den Markt. Wegen seiner praktischen Handhabung wollte viele Kunden nicht mehr auf ihn verzichten. Anstatt der herkömmlichen zwei Teekannen - eine zum Aufgießen der Teeblätter, die andere mit dem durchgesiebten Tee - konnte man nun einfach den Teebeutel in die Kanne oder Teetasse hängen und nach dem Aufgießen wieder herausziehen.



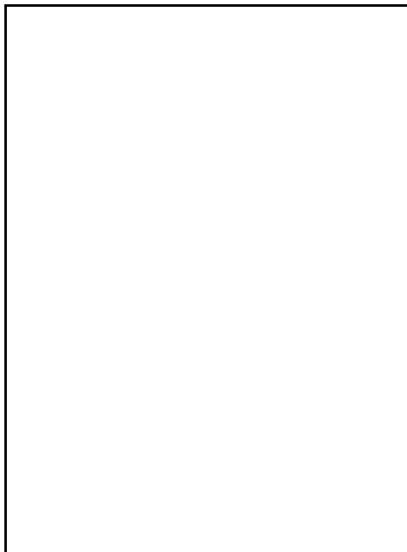
„Je weniger Zeit die Leute haben, desto eher greifen sie zum Teebeutel. Das geht nun mal viel schneller“, sagt William Gorman, Leiter des englischen Tea-Council, der in England die Werbetrommel für den Tee rührt. Auf der Insel trinken nach einer Studie der



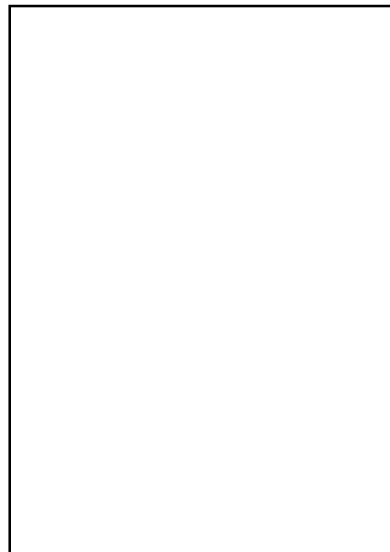
Zeitarbeitsfirma Pertemps noch sechs von zehn Arbeitnehmern regelmäßig Tee. Arbeiter bringen es auf bis zu acht Tassen pro Tag. Ihr Wochenkonsum entspricht insgesamt dem Inhalt von 200.000 Badewannen.

Noch immer steht der Teebeutel im Ruf, minderwertige Ware zu sein. Zu Unrecht, wie Gorman versichert: „Es stimmt zwar, daß viele verschiedene Sorten Tee in einem Teebeutel sind, aber das macht den Tee nicht unbedingt schlecht. Der Tee, den es in den Supermärkten zu kaufen gibt, besteht aus bis zu 35 verschiedenen Teesorten, die immer in der gleichen Weise gemischt werden, um die Qualität zu erhalten.“

Die Legende besagt, daß die Idee des Teebeutels auf einen bloßen Irrtum zurückgeht.



Werbeplakat für Tee



Japanische Teezeremonie

Als der amerikanische Teehändler Thomas Sullivan 1904 einige Warenproben in Seidenbeuteln an seine Kunden auslieferte, gossen diese, anstatt den Tee auszulösen, irrtümlich das kochende Wasser auf die Beutel. Und siehe da, so schmeckte es auch. Schon vorher war mit Teebeuteln experimentiert worden. Teefälscher sahen darin eine gute Möglichkeit, bereits verwendete Teeblätter noch einmal zu verkaufen. Der Brite John Horniman füllte 1826 Papiertüten mit Tee und verschloß die offenen Enden mit Klebe. Dies führt allerdings dazu, daß der Tee entweder wegen des Papiers pappig oder eben nach Klebstoff schmeckte. Erst die Idee, die offenen Enden mit einer Klammer zu verschließen, löste das Problem des unerwünschten Beigeschmacks. Kein wahrer Genuß waren auch die preiswerten „Teebomben“, die es in England während des Ersten Weltkrieges zu kaufen gab: Diese Kugeln färbten zwar das Wasser braun, aber das Aroma der Teeblätter konnte sich nicht entfalten.

Für eine gute Tasse Tee aus dem Teebeutel braucht man laut Gorman frisches Wasser – nicht mehr als einmal aufgekocht, damit der Sauerstoff erhalten bleibt. Dann den Teebeutel drei bis fünf Minuten ziehen lassen. Ob die Milch vorher oder nachher in den Tee geschüttet werden soll, ist in England immer noch Gegenstand von Diskussionen.

Aus „Luxemburger Wort“

Kurt Buck

## Der heilige St. Leonhard

St. Leonhard zählt zu den am meisten verehrten Heiligen in Bayern und Österreich. Er wurde um 500 als Sohn einer adligen Familie geboren, die am Hof des fränkischen Königsgeschlechtes der „Merowinger“ lebte. Er war Neffe des Prankenkönigs Chlodwig, er das Volk der Pranken zum katholischen Glauben führte.

Unterricht erhielt Leonhard durch den Erzbischof von Reims. Von Mitleid erfüllt, besuchte er täglich die Gefangenen und erreichte bei König Chlodwig ihre Freilassung. Nach seiner Priesterweihe wirkte Leonhard als Missionar mit solchem Eifer, daß der König ihn zum Bischof machen wollte. Doch Leonhard nahm die Berufung nicht an und zog sich in die Waldeinsamkeit bei Limoges zurück. Dort heilte er herankommende Krüppel. Gefährten scharten sich um ihn, so daß die Klausel bald zum Kloster wurde.

König Theudebert und seine Gemahlin zogen zur Jagd in diesen Wald. Leonhard hörte die Königin klagend rufen, weil sich ein Kind ankündigte. Auf Bitten des Königs betete Leonhard am Lager der Königin und sie schenkte dem ersehnten Knaben das Leben.

Sonderstempel vom 2. November 2062 mit Abbildung St. Leonhard als Schutzpatron von Biene, Huhn, Rind, Kornähren anlässlich des Leonhardirittes

Nun wollte der König den Fürbitter mit Gold und Silber beschenken, doch Leonhard bat nur um soviel Waldgelände, wie er mit einem Esel in der Nacht umreiten konnte. Auf diesem Waldstück gründete Leonhard das Kloster Noblac bei Limoges, als dessen Abt er am 6. November 560 gestorben ist. St. Leonhard ist bekannt als Patron der Gefangenen, für glückliche Entbindungen, der Kreuzfahrer, später zum Viehpatron und schließlich zum Pferdepatron.

Die Wurzeln aller Wallfahrtsritte liegen in einer Zeit, in der Wallfahren und Heiligenverehrung allgemeiner Ausdruck echter Religiosität war. Die Geschichte des Leonhardiheiligtums der Wallfahrtskirche von Heiligenleithen bei Pettenbach im oberösterreichischen Almtal läßt sich weit zurückverfolgen. Mit einer Urkunde,

am 25. März 1431 in Wien ausgestellt, erteilte Herzog Albrecht V. von Österreich (regierte 1404–1439) die Bewilligung, im Pfarrgebiet von Pettenbach eine Kapelle zu Ehren des heiligen Leonhards zu bauen.

1931 feierte Pettenbach das 500 jährige Jubiläum der Leonhardikirche. Dabei fand zum ersten mal ein Leonhardiritt statt. Bereits früher soll es Leonhardiritte gegeben haben. Pater Amand Baumgarten erwähnt einen Brauch aus dem 19. Jahrhundert „Am Leonharditag habe man ehemed Roß und Rind in der Heiligeithen zur Kirche hineinsehen lassen“.

Der Brauch des Leonhardirittes fand 1938–1946 ein Ende durch die neuen Machthaber aus Deutschland, die aus Österreich die „Ostmark“ machten und christliche Bräuche verhinderten. Der Leonhardiritt ist eine Bittprozession zu Pferd zum heiligen Leonhard, um Gesundheit für Roß und Vieh zu erbitten. In unmittelbarer Nähe zur Wallfahrtskirche ist das „Leonhardibründl“, dessen Wasser heilende Wirkung bei Augenleiden nachgesagt wird. Es ist üblich, davon eine Flasche Wasser mit nach Hause zu nehmen und dem Vieh zu verabreichen und damit den Segen der Heiligeithen in die Stallungen zu tragen oder es als menschliches Trinkwasser zu verwenden.

## Milch gegen Mehltau

Australische Forscher haben mit der Milch ein umweltschonendes Mittel gegen Echten Mehltau (Rebenmehltau) entdeckt. Sie glauben, daß Milch genauso wirksam ist wie chemische Pflanzenschutzmittel. Die beste Wirkung wird erzielt, wenn Milch mit neun Teilen Wasser verdünnt auf die Weinstöcke aufgesprüht wird. Die Qualität der Trauben scheint nicht darunter zu leiden. Der schädliche Pilz, dem man bislang vor allem mit in Wassergelöstem Schwefel zu Leibe rückte, ist besonders unter Winzern gefürchtet. Einige australische Weinbauern haben daher kleinere Anbauflächen für weitere Tests zur Verfügung gestellt. Besonders für Bio-Landwirte könnte das umweltfreundlichere Mittel in Zukunft interessant sein.

Quelle: „Revue“ (Luxemburg)



Nichtmitglied bietet im Verkauf oder im Tausch Absenderfreistempel und Werbestempel zum Thema Landwirtschaft, Tierzucht (auch Schnecken), Wein und einige zum Thema Bienen. Suche Material zum Thema Pferde.  
*Tramzal Guy, 7 rue du Rempart F-37000 Tours.*

Falls es sprachliche Probleme geben sollte, so hilft Ihnen der 1. Vorsitzende.

## Stempel aus Deutschland



91522 Ansbach:  
Kreuzzeiche

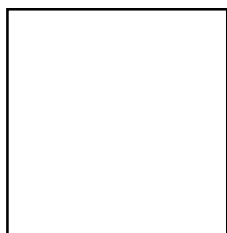


99423 Weimar:  
Zwiebelmarkt

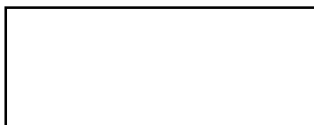
## Stempel aus Frankreich

19190 Beynat: 10. Kastanien-  
und Maronenmarkt

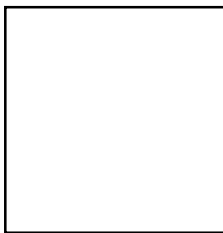
83210 Solliès Toucas: Olivenöl



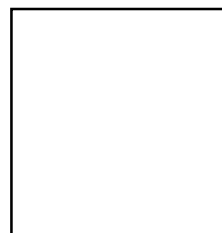
22690 Pleudihen sur  
Rance: Getreide und altes  
Handwerk



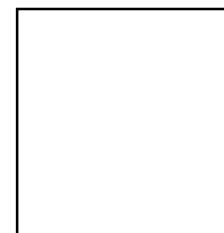
92160 Antony PPAL:  
16. Käse- und Weinmesse



36230 Neuvy St Sépulcre:  
Biologische Messe



71500 Louhans: Hahn

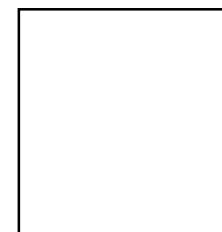


19190 Beynat: 10. Kastanien-  
und Maronenmarkt

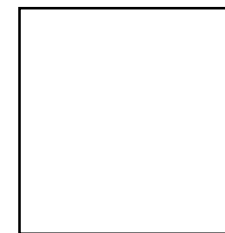
Alès

83190 Ollioules: 12. Olivenfest

39000 Dôle: Pasteur u.a.

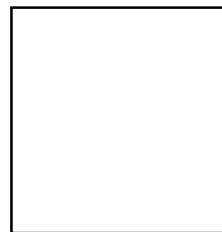


Lons-le Saunier CT:  
mit Weintraube



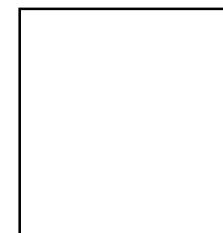
28300 Mainvilliers:  
Winzer und Weinberg

71110 Marcigny:  
Gastronomischer Truthahnsalon



28000 Chartres: Schäfer

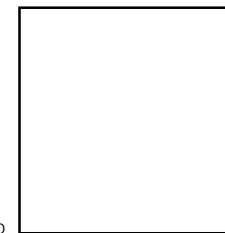
27800 Brionne: Wappen



44000 Nantes:  
Pflanzenausstellung

92230 Gennevilliers PPAL:  
17. Weinmesse

80160 Conty: Gespann-Wettbewerb



68240 Kayserberg:  
Weinstraße

# Vincent van Gogh (1853–1890)

Die Niederlande und wahrscheinlich auch noch einige andere Länder bringen 2003 aus Anlaß des 150. Geburtsjahres eine Serie von Briefmarken mit Bildern Vincent van Goghs heraus (kh).



Siegbert Maywald

## Forstpolitik oder 250 Jahre Bayerische Staatsforstverwaltung

Forstpersonal und Forstverwaltung in Deutschland (Teil I)

Erhaltung und geordnete Nutzung des Waldes setzen Organisation und Verwaltung voraus. Erste Spuren solcher Forstverwaltungen gibt es bereits in der Karolingerzeit und schon damals gab es die Dreiteilung Forstmeister – Förster – Forstknecht.

Bereits 822 wird in einer Urkunde Ludwig des Frommen für den königlichen Vogesenforst, der damals neben den Vogesen Hunsrück, Saarland und Pfälzer Wald umfaßte, ein „magister forestariorum“ genannt. Der Begriff wird 1324 in der Heiligenberger Landordnung der Grafschaft Fürstenberg erstmals eingedeutscht: Forstmeister. Zur selben Zeit erscheinen in Urkunden selbständige Forstgerichte.

Verwaltung bedeutet Bürokratie, Bürokratie bedeutet Verordnungen, Anweisungen, Anweisungen zur Verordnung, Anweisungen zur Anweisung, Ausführung zur Anweisung, usw. usf. Aber dieser Papierkram aus früherer Zeit hat auch sein Gutes. Wir können uns ein Bild von eben dieser Zeit machen.

Fangen wir mit ein paar Briefen aus vorphilatelistischer Zeit an (siehe folgende Seiten – Abbildungen 1 bis 5).

Schon im 9. Jahrhundert war mit der Stellung der Forstorgane das Recht der Befreiung von der Heerfolge und von Hand- und Spanndiensten, ebenso die Befreiung von allgemeinen Steuerabgaben und von der allgemeinen Gerichtsbarkeit verbunden.

Das Forstmeisteramt war seit dem 12. Jahrhundert mit den Einkünften daraus als Lehen Adligen vorbehalten (Oberforstmeister von Wangenheim, von Monroy / Abb. 1 und 5) und das blieb so bis ins 19. Jahrhundert. Dazu ein Wort von einem forstlichen Klassiker, nämlich Friedrich Wilhelm Pfeil (1783–1859), der viele Jahre Direktor der Preußischen Forstakademie war: „Die wichtigsten Stellen des Forstdienstes wurden als Vorrechte des Landadels angesehen; ein Nachweis forstlicher Kenntnisse brauchte nicht geführt werden.“

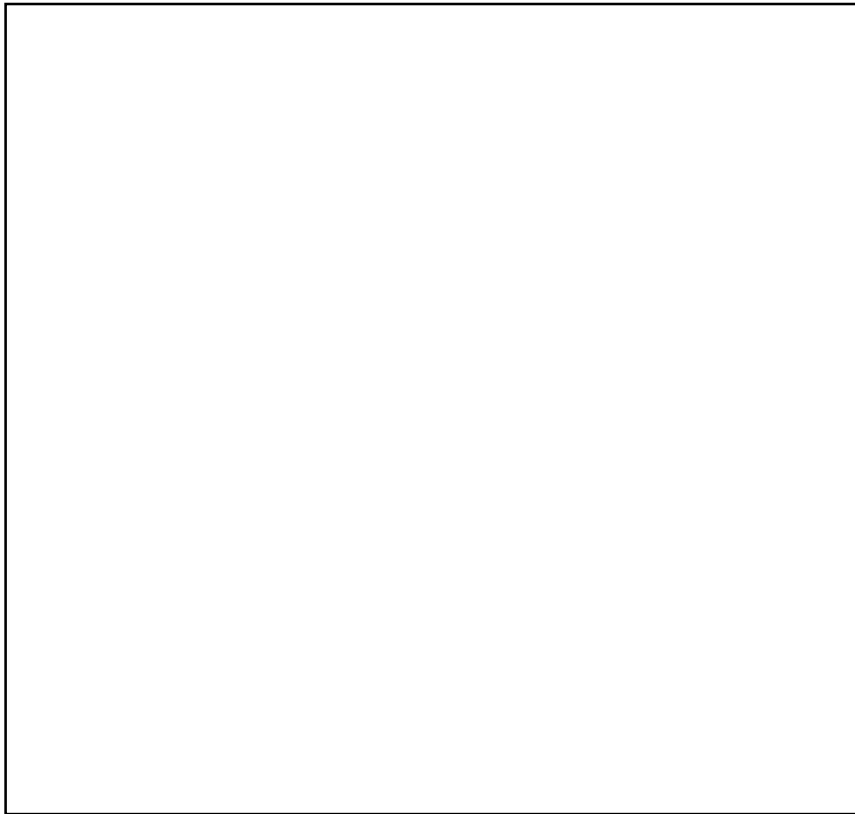


Abb. 1: 1659 Vom Förster zu Stadensen Dem Hoch Edelgeborenen, gestrengen .....Georg von Wangenheim, Fürstl. Oberforst- und Jägermeister

Die Stromer (vgl. Sonderstempel bei Teil 1, Abb. 6) übten vom 12.–14. Jahrhundert das Amt des „Erb-, Obrist-, Forst- und Jägermeisters“ im Nürnberger Reichswald als erbliches Lehen mit sechs Förstern aus.

Unter den Forstmeistern amtierte der Förster. Die Förster werden gegen Ende des Mittelalters häufig als „reitende“ oder „reisige Förster“ (gebietweise auch „Gegenreiter“, „Überreiter“ oder „Heidereiter“ genannt) von den unteren Forstorganen (Forstknechte, der „gehende“ Förster) unterschieden.

Forstbereitungen waren eine Art der Inspektion und die Vorläufer der Forsteinrichtung.

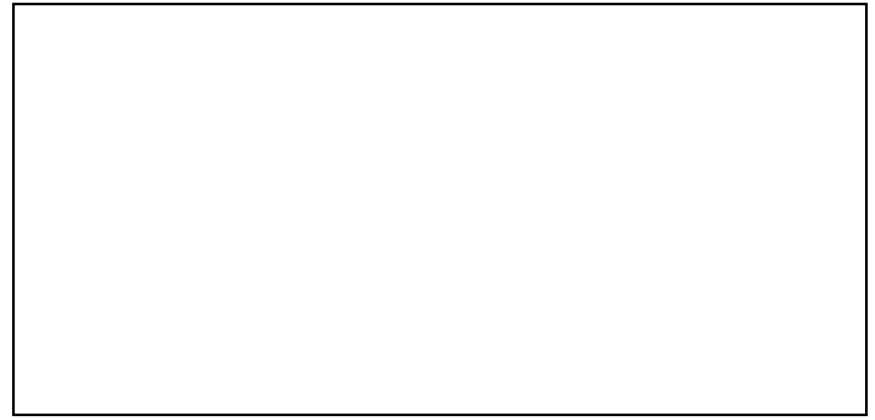


Abb. 2 (oben) und 3 (nächste Seite) : 1737 Von der kgl. Kammer Hannover an den Landrath und Drosten, auch Amtsschreiber zu Ottersberg: Beteiligung der Amts-Vögte (Ampts Holz Voigte) am Strafgeldaufkommen („für das Herrschafts-interesse durch ihre Denunciationes“)

Schon wegen der fehlenden Wege war das Pferd wichtigstes Fortbewegungsmittel. Gehende Förster, das war eher Waldschutz durch Forstknechte.

Nicht immer ist der „reitende Förster“ der gehobener als der „gehende“. Die Försterin reitend, der Förster gehend (Abb. 4 und 5)? Nicht das ist das Erstaunliche, sondern eine Frau in der damaligen Zeit (1804!) in einer Männerdomäne? Das ist eher unwahrscheinlich und so müssen wir richtig lesen: Witwe eines reitenden Försters. Die Försterin in der Praxis des Waldes erscheint viel später, etwa in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts.

Holzdeputat und Anteile an den Strafgeldern sind in der damaligen Zeit Teil der Bezüge (Abb. 3, 4 und 5).

Naturalien machten z.B. zu Beginn des 16. Jahrhunderts die Hälfte oder gar zwei Drittel der Bezüge aus, Geld dagegen nur etwa ein Fünftel.

Die guten alten Zeiten, wir wissen es, sie waren nicht immer so gut, aber so schlecht können sie auch nicht gewesen sein, wenn eine vorgesetzte Behörde ihr Schreiben an eine untergeordnete Behörde so beginnt: „Unsere freundlichen Dienste und Willfahung zuvor; Edlerenster auch Ehr- und Achtbare, sonders günstiger und gute Freunde!“ und so endet: „Wir sind euch zu freundlichen Diensten und Willfahung geneigt.“ (Abb. 4).

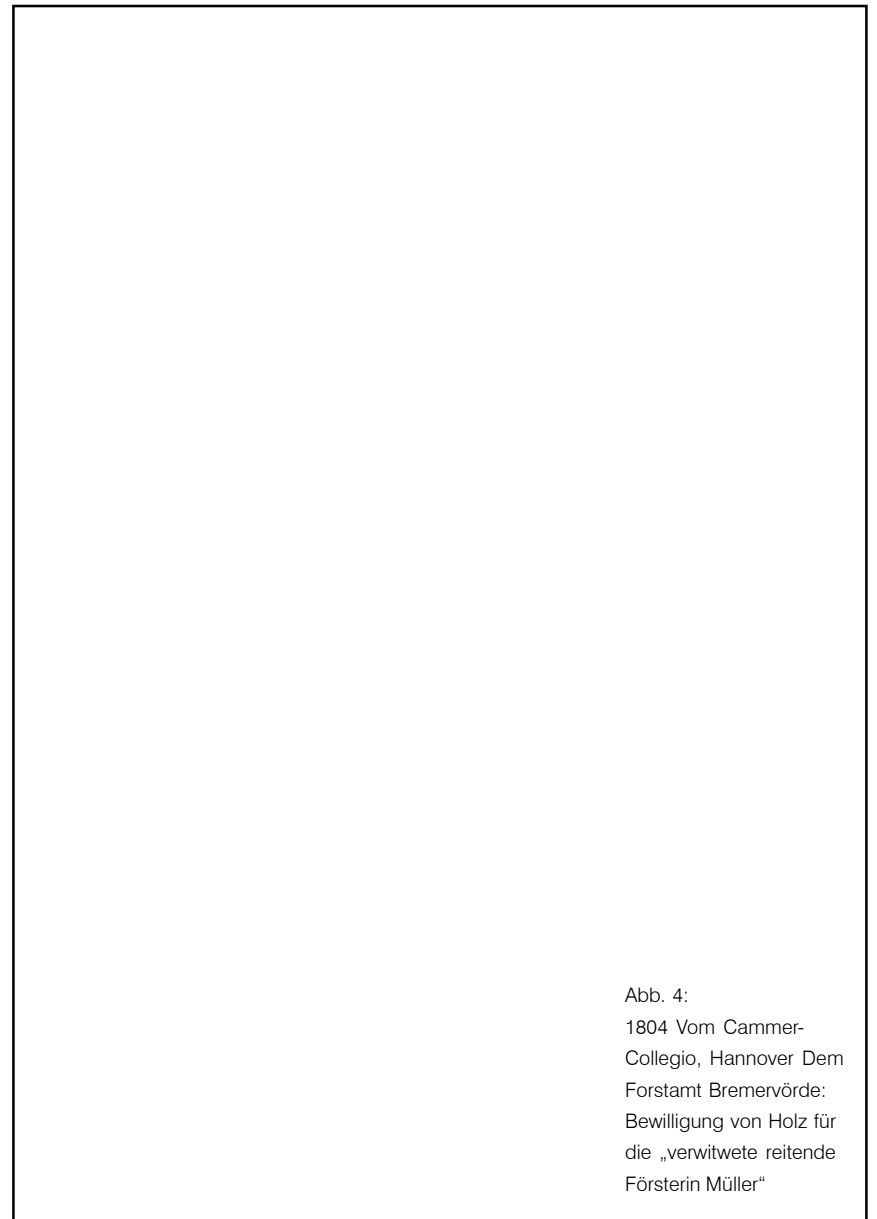
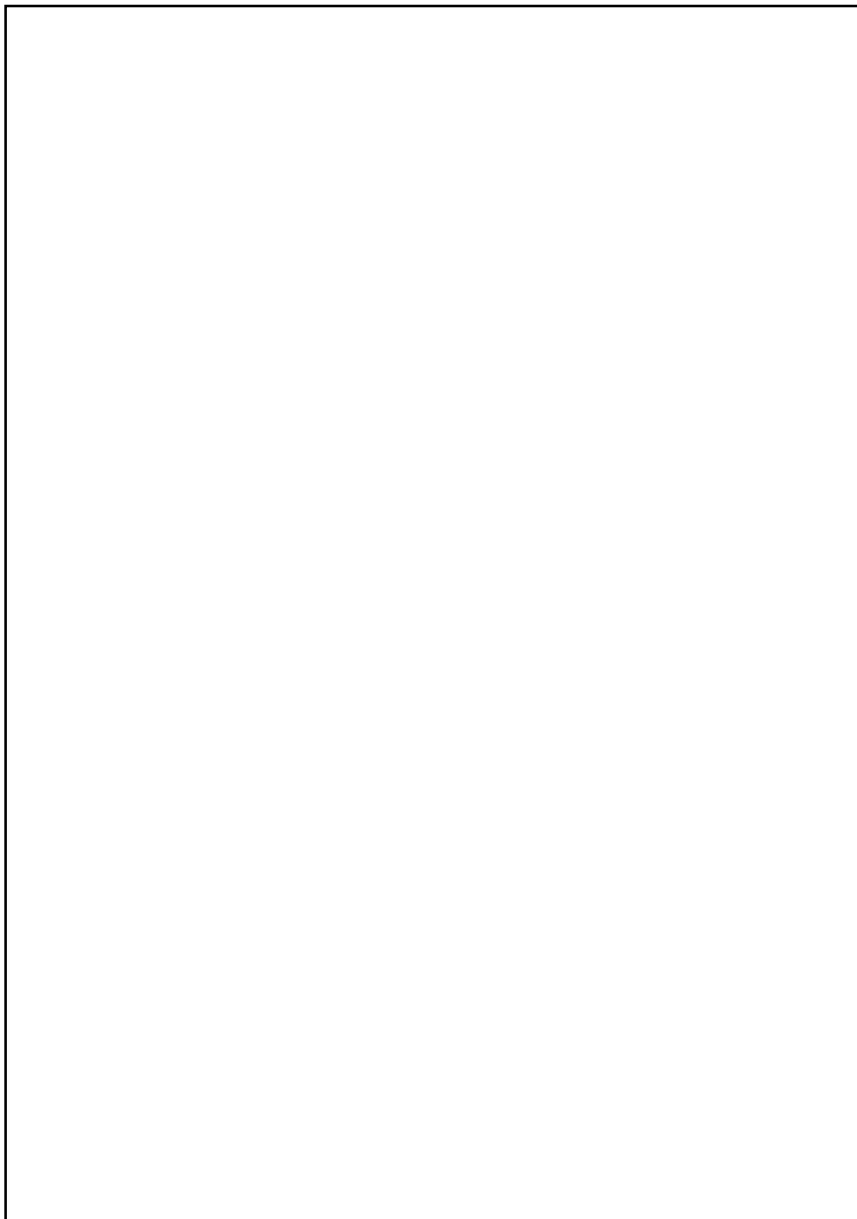


Abb. 4:  
1804 Vom Cammer-  
Collegio, Hannover Dem  
Forstamt Bremervörde:  
Bewilligung von Holz für  
die „verwitwete reitende  
Försterin Müller“



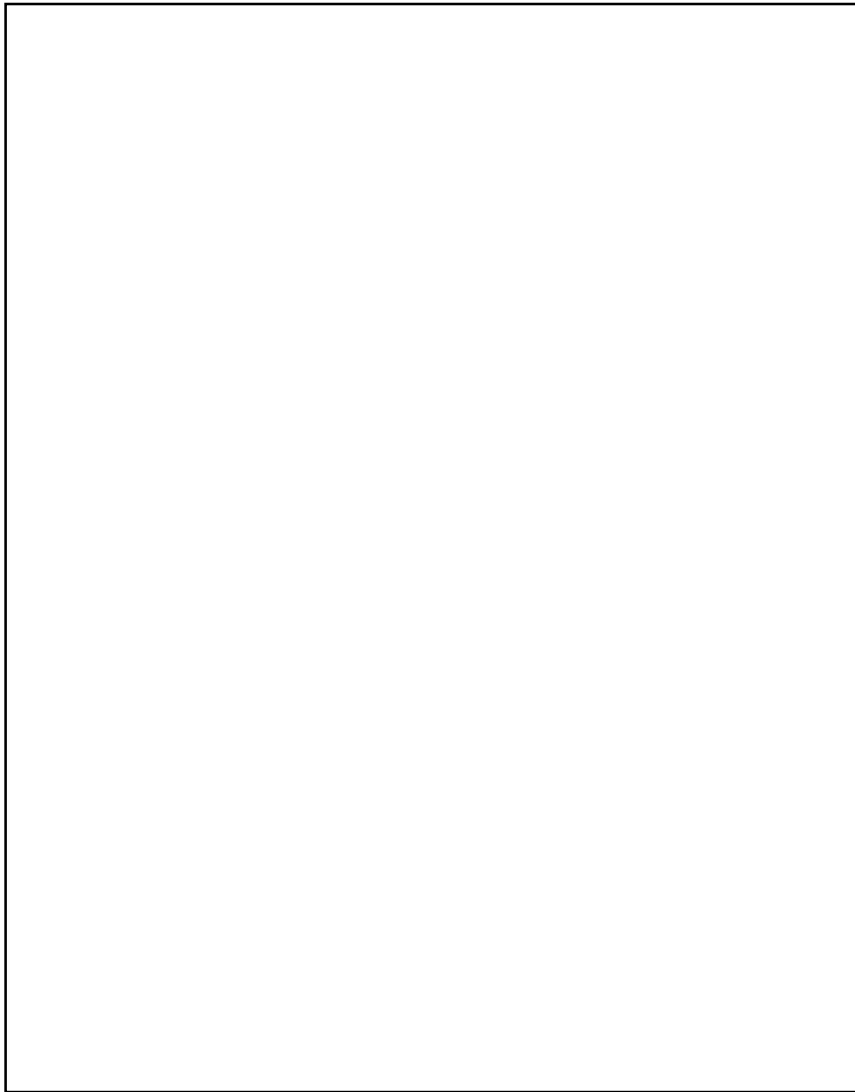
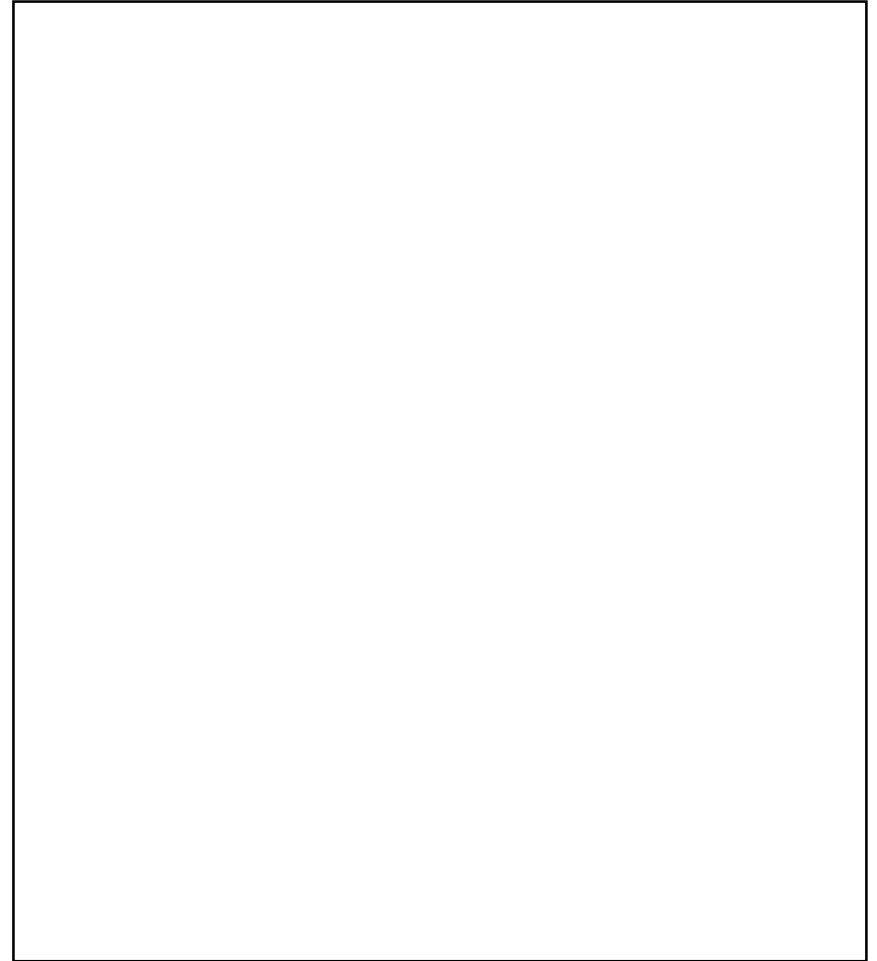


Abb. 5: 1815 Von der königl. Hannoverschen Kammer An das Amt Bodenteich und den Forstjunker von Lenthe, in Copia für den königl. Oberforstmeister von Monroy, Celle wegen des Holzes für den „tit. gehenden Förster Kruse“

Abb. 6: Brief der General-Direction der Forste und Gewässer Cassel von 1811, auf der Briefvorderseite Franchise-Stempel französisch und „Forets“ an zweiter Stelle



Forstverwaltungen waren lange Zeit auf der Suche nach der richtigen Organisationsform. Es wurde viel experimentiert, es gab viel Unsicherheit und die Organisationsformen wechselten oft. Unterschiedliche Waldbesitzstrukturen, verschiedene Aufgabenschwerpunkte, politische Veränderungen, eine sich wandelnde Forstwirtschaft brachten unterschiedliche Entwicklungen hervor.

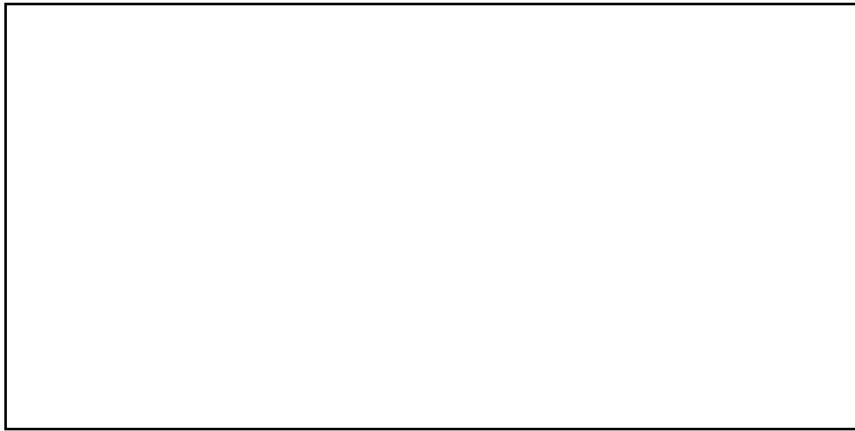


Abb. 7: Brief An Herzoglich Lüneburgsche Cammer, Direction der Forsten und Jagden in Braunschweig 1839

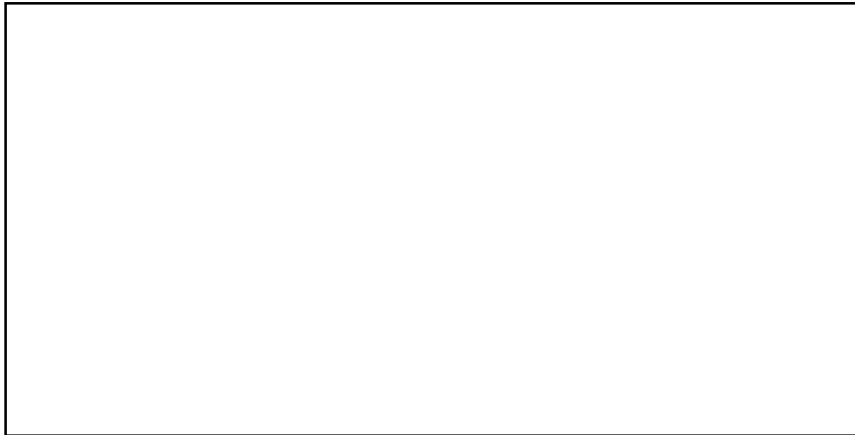


Abb. 8 Briefen Eine Königlich Hochlöblich Regierung, Abtheilung für die Verwaltung der Domänen und Forsten zu Arnberg, ca. 1840

An der Spitze landesherrlicher Forstverwaltungen standen ab Ende des 16. Jahrhunderts bis weit in die erste Hälfte des 18. Jahrhunderts meist hohe Jagdbeamte: Forst- und Jägermeister als Leiter der Forstämter. Auch beim Fürstlichen Oberforst- und Jägermeister Georg von Wangenheim ist 1654 das Waldamt noch mit der Jagd verbunden (Abb. 1).



Abb. 9: 1904 Fürstl. Reuß. Angelegenheit

Abb. 10: 1910 Herzogliche Angelegenheit



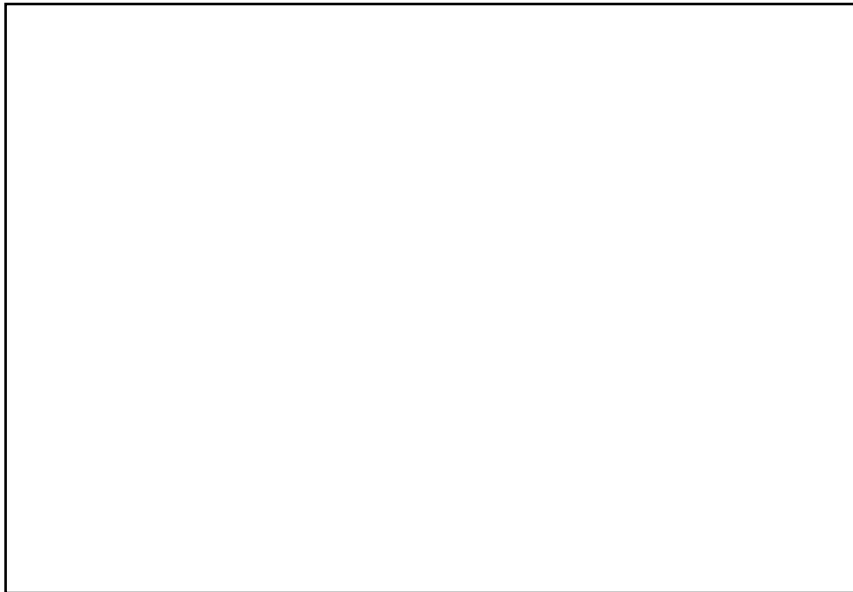


Abb. 11: 1915 Großherzogliche Forstrevierverwaltung

Die fachgerechte Forstverwaltung , also die Trennung von der (höfischen) Jagd, entstand am Ende des 18. Jahrhunderts.

Hier muß man das Wort „höfisch“ besonders betonen, denn die Trennung von Forst und Jagd, wovon in der Literatur immer wieder die Rede ist, gab es in Deutschland nie, der Förster war weiterhin Jäger (und Heger) und das ist auch gut so, der Lebensraum Wald ist ein Ganzes, nicht Wild vor Wald oder Wald vor Wild, sondern Wald und Wild.

Forstverwaltungen unterstanden entweder der Verwaltungsspitze (Hofkammer / Kanzler, Hofrat) oder gehörten zur Domänenverwaltung (Rentkammern) oder der Kameralverwaltung

Forstverwaltungen unterstanden später dem Finanzministerium, in neuerer Zeit sind sie meist beim Landwirtschaftsministerium angesiedelt.

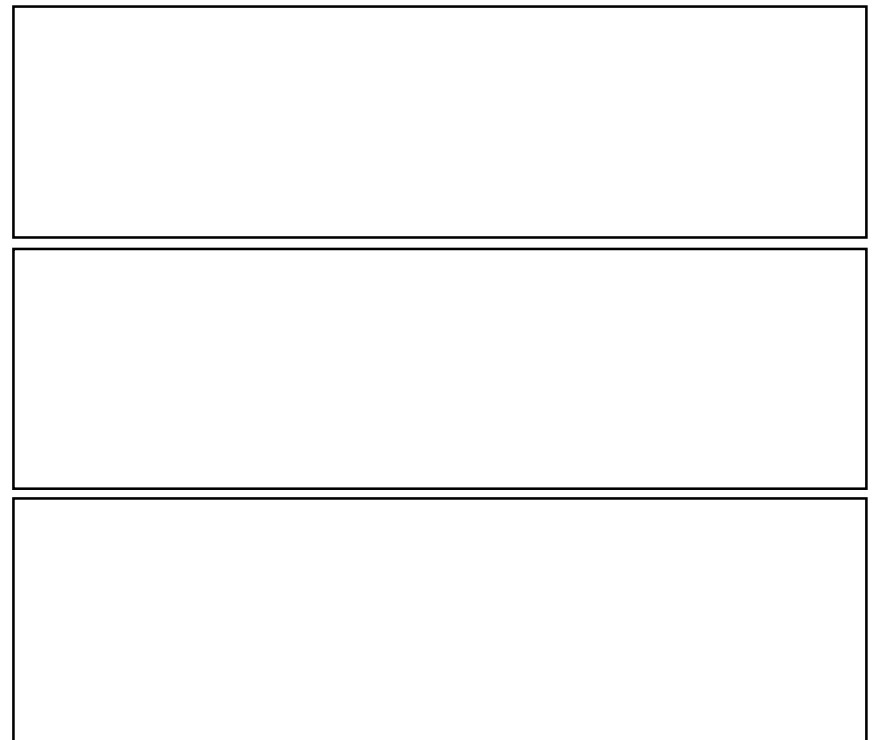
In Bergbaugebieten waren die Forstverwaltungen den Salinen- oder Bergämtern unterstellt. Was man aber zu keiner Zeit wollte, war eine zu starke und zu selbständige

Forstverwaltung. Briefe, die Hinweise auf Verwaltungs- und Besitzstrukturen geben, zeigen die Abb. 9–11.

Als Staatswald oder Staatsforst ist dieser Wald der Landesherren erhalten geblieben. Schenkungen, Verleihungen und Pfändungen hatten zur Auflösung der Reichswaldungen geführt. Weltliche und geistliche Fürsten, sowie der niedere Adel und die Klöster profitierten davon. Auch nach der Reichsgründung von 1871 gab es keinen Waldbesitz des Reiches.

Reichsforst (z.B. Hagenau) oder Reichswald (z.B. Nürnberg) waren nur noch Landschaftsbezeichnungen. In Deutschland war und ist Forstwirtschaft Ländersache. Staatliche Forstverwaltungen waren oder sind reine Betriebsverwaltungen (z.B. früher: Preußen; heute: Niedersachsen, Schleswig-Holstein) oder Betriebs- und Hoheitsverwaltungen (z.B. Bayern).

Abb. 12: Absenderfreistempel der Länderministerien



# Hildegard von Bingen

Ihre Bedeutung für Bodenkunde und Landwirtschaft

Hildegard von Bingen wurde 1098 als Tochter adeliger Eltern in Bermersheim bei Alzey geboren. Mit 8 Jahren wurde sie dem Nonnenkloster auf dem Disibodenberg a. d. Nahe zur Erziehung anvertraut, nahm später den Schleier, wurde Äbtissin dieses Klosters, leitete dann Klöster auf dem Rupertsberg bei Bingen und in Eibingen bei Rüdesheim, und starb am 17. September 1179. Hildegard zählt zu den bedeutendsten Frauen des europäischen Mittelalters. Sie predigte öffentlich, hat botanische Studien betrieben, Heilmethoden entwickelt und musikalische Werke geschaffen. Sie hat umfangreiche Werke der Theologie und der Mystik, der Medizin und der Naturwissenschaften geschrieben. Die deutsche Bundespost hat Hildegard mit der Ausgabe von Sondermarken und –stempeln 1979 anlässlich ihres 800. Todestages (Michel Nr. 1018) und 1998 anlässlich ihres 900. Geburtstages (Michel Nr. 1981) geehrt.

In ihren natur- und heilkundlichen Schriften *Subtilitates diversarum naturarum creaturarum* hat sie sich (wohl als erste in Deutschland) auch in der *Physica* zu Böden und deren Nutzung geäußert. In ihrer Lehre über die 4 Elemente, aus denen alles Stoffliche besteht, die Erde mit ihren Lebewesen ebenso wie der Weltraum, fußt sie auf den griechischen Philosophen:

*Die Elemente der Welt hat Gott geschaffen, sie sind im Menschen und der Mensch wirkt mit ihnen. Es sind nämlich das Feuer, die Luft, das Wasser und die Erde, und diese vier Elemente sind in sich so verknüpft und miteinander verbunden, daß keines vom anderen getrennt werden kann, und sie halten sich gegenseitig so sehr fest, daß sie Firmament genannt werden. Das Feuer ..., das am Firmament und in der Reihe der Elemente die höchste Stelle einnimmt, hat fünf Kräfte: Hitze, Kälte, Feuchtigkeit, Luft und Bewegung. Das Feuer brennt, aber die Kälte widersetzt sich ihm, damit seine Hitze das Maß nicht sprengt. Die Luft ist der Hauch, der im Tau den Keimen die Feuchtigkeit eingießt, so daß alles grün wird, und der mit seinem Wehen die Blüten hervorlockt und durch seine Wärme alles zu voller Reife kräftigt; ... die den Boden, die vernunftlosen und die mit Vernunft begabten Lebewesen ihrer Natur entsprechend belebt und bewegt, ohne dabei selbst in ihrer Substanz abzunehmen. Wenn aber jene Lebewesen sterben, dann kehrt die Luft in ihren früheren Zustand zurück ... . Das*

*Wasser entspringt dem lebendigen Quell, und von diesem kommen auch die fließenden Gewässer, die jeglichen Schmutz abwaschen. Denn das Wasser erhält mit seiner Feuchtigkeit das Leben in jeder Kreatur, in der Bewegung ist, und es ist auch für alle Geschöpfe, in denen Bewegung ist, Verursacher aller Grünkraft. ... Das Wasser ist Bindemittel für den Boden,; es zwingt ihn zusammen und bändigt ihn, so daß er nicht davon rieselt. Der Boden ist von Natur aus kalt und birgt in sich vielfache Kräfte. Im Sommer ist er in der Tiefe kalt, an der Oberfläche wegen der Sonnenglut heiß, weil die Sonne zu dieser Zeit mit der Kraft ihrer Strahlen Wärme erzeugt. Dagegen ist der Boden im Winter im Inneren warm ... und an der Oberfläche kalt, weil die Sonne in dieser Zeit ihre Kraft der Erdoberfläche entzieht, und so zeigt der Boden in der Wärme seine Grünkraft, in der Kälte seine Dürre. Denn im Winter ist die Sonne an der Bodenoberfläche unfruchtbar und gibt ihre Wärme unter den Boden, damit der Boden in die Lage kommt, verschiedene Gräser aufzubewahren; und so bringt der Boden denn durch Wärme und Kälte alle Keime hervor. ... Der Boden faßt das Wasser, speichert es und stellt ihm die richtigen Wege zur Verfügung. Auf der Oberfläche faßt er es, damit es seinen richtigen Lauf nehme, und er faßt es in seiner Tiefe, damit es nicht ungehörlich nach oben steigt. In seiner Tiefe nämlich hält er das Wasser im Dunkeln, an seiner Oberfläche bildet er sein Behältnis.*

Die weiteren Ausführungen über die Eigenschaften bestimmter Böden und deren landwirtschaftliche Nutzbarkeit beziehen sich dann aber auf das, was HILDEGARD in der Umgebung ihrer Klöster beobachten konnte, weil zunächst Flüsse (u.a. Rhein, Nahe und Mosel) geschildert werden und weil die erläuterten Boden- und Klimateigenschaften in der Antike z.T. mit anderen Attributen belegt wurden:

*Ein Boden ist weiß, d.h. fahl, schwarz, rot und grünlich (Terra alba, id est pallida, et nigra, rufa et subviridis est). Der Boden, der weiß, d.h. fahl und sandig ist, ist ziemlich trocken und weist grobe Feuchte und große Regentropfen auf (d.h. Wasser, das in groben Poren rasch versickert). Und auf Grund dieser groben Feuchtigkeit trägt er Wein und Obstbäume und etwas Getreide. Denn der Boden, der feine Feuchtigkeit – wie kleine Tropfen (d.h. Wasser in feinen Poren) – enthält, trägt auf Grund*



dieser feinen Feuchte Getreide, dafür aber nur wenig Wein und wenig Obstbäume. Der schwarze Boden weist in rechter Mischung kalte Feuchtigkeit auf, nicht zu viel und nicht zu wenig, sondern in richtigem Maß. Er erzeugt auf Grund dieser Feuchtigkeit nicht alle Fruchtarten, aber die Frucht, die er trägt, bringt er in vollem Umfang hervor. Freilich wird er wegen seiner Feuchtigkeit bisweilen von Unwettern geschüttelt und büßt seine Frucht ein. Der rote Boden hat die richtige Mischung von Feuchte und Trockenheit und bringt deshalb sehr viele Früchte hervor,

die jedoch ihrer Menge wegen nicht so ganz ausreifen können. Weil dieser Boden die richtige Mischung aufweist, leidet er kaum je unter Unwettern. Der Boden aber, der weder weiß noch schwarz oder rot, sondern fast grün, mithin steinfarben ist, ist kalt und dürr und bringt daher weder Wein noch Getreide noch sonst irgendwelche Früchte in fruchtbarer Weise hervor, fehlt ihm doch in seiner Dürre die rechte Mischung. Und wenn er irgendwelche Früchte trägt, mißraten diese ganz rasch (dE, p. 47, XII. 1.). Der Boden, der Galmei (calaminum) genannt wird, ist weder in rechter Mischung warm noch ... kalt, sondern lau. Er bringt keine Früchte hervor, die bis zur Reife gelangen. Der Boden, der Kreide (crida) genannt wird, ... trägt nicht viel Frucht, weil er kalt und dürr ist.

Hildegard geht auch auf die Verwendung von Bodenmaterial als Heilerde oder Mittel gegen Fäulnis ein: Sie empfiehlt, grünliche Erde ... unter den Kopf und die Füße eines altersschwachen Kranken legen, ... damit sie von dessen Wärme völlig durchzogen werde. Am dritten Tag nehme man dann diese Erde weg und werfe sie in ein schnell fließendes Gewässer, damit kein Mensch ... davon Schaden nehme, ist sie doch mit der Krankheit jenes Menschen infiziert. Wer an Trübung der Augen ... leidet, soll die Augen äußerlich mit Galmei in kräftigem Wein bestreichen, denn der Galmei hat in sich gemäßigte Wärme und entfernt, temperiert mit der Wärme des Weins, die schlechten Säfte, die die Augen schädigen. Weil (die Kreide) kalt und dürr ist, hält sie von den Fellen die Fäulnis fern, ... wenn man diese mit einer Kreideschicht überzieht. Für Heilzwecke ist sie ungeeignet.

Will man die von Hildegard beschriebenen Böden den heutigen Standorten ihres Umfeldes zuordnen, ist zu berücksichtigen, daß sie Oberböden (ca. 0–20 cm) beschrieben haben wird, und daß die Rheinaue noch nicht durch Deiche geschützt war. Als weiße Böden hat sie wohl die Pararendzinen und Braun-

erden der sandig/kiesigen Rheinterrassen mit Dünen bezeichnet, die zwischen Bingen und Mainz stark verbreitet sind und heute dem Obst- und Spargelanbau dienen. Bei ihren schwarzen Böden handelt es sich wohl nicht um die Löß-Schwarzerden des Mainzer Beckens, denn die sind braun, sondern eher um Auengleye (und Tschernitzen), die in der Rhein- und der Naheau verbreitet vorkommen und teilweise als Wiese, teilweise als Acker genutzt werden. Rot(braun) gefärbt sind die Oberböden von Rankern, Braunerden und Parabraunerden aus (teilweise lößhaltigen) Fließböden devonischer Schiefer, Quarzite und Sandsteine des Hunsrück, Taunus und Nordpfälzer Berglandes. Bei Hildegard grünlichen steinfarbenen Böden wäre an höher gelegene, erodierte Syroseme und Ranker graugrüner Hunsrück-Schiefer zu denken. Mit dem Kreideboden sind vielleicht stark erodierte Weinbergböden steiler Südhänge des Rheintals aus tonigen, bei Trockenheit zur Verhärtung neigenden, Kalkmergeln gemeint (Kalksteine stehen in der näheren Umgebung nicht an). Unklar bleibt, was mit der terra calaminum gemeint ist, da Hinweise auf ein Auftreten von Galmeipflanzen fehlen.

Hildegard hat auch 59 Gehölzarten und über 200 weitere Kultur- und Wildpflanzenarten beschrieben. Dabei schildert sie nahezu ausschließlich deren Wirkung als Heilmittel, gibt keine Hinweise auf Verbreitung und Standortansprüche. Sie belegt die einzelnen Pflanzenarten entsprechend der Elementenlehre von Aristoteles allerdings mit Attributen wie kalt, warm und/oder trocken, feucht (z.B. der iwenboim = Eibe ist mehr kalt als warm und auch trocken; er charakterisiert die Freude), die sich nicht nur auf den Menschen beziehen, sondern hinter denen sich (wie bereits bei dem griechischen Mediziner und Naturkundler Hippokrates) auch Hinweise auf Standortansprüche verbergen könnten. So werden häufig Pflanzenarten mit den Attributen sehr warm, warm und/oder trocken belegt, die hohe Licht- und/oder Wärmeansprüche, hingegen geringe Wasseransprüche haben wie z.B. Heckenrose, Buchsbaum, Arnika und Reiherschnabel, während solche mit geringeren Licht- und/oder Wärmeansprüchen, hingegen hohen Wasser- und/oder Nährstoffansprüchen wie Eibe, Lungenkraut und Springkraut als kalt und/oder feucht bezeichnet werden.

Bundesrepublik Deutschland 1979,  
Michel-Nr. 1018 und Bundesrepublik  
Deutschland 1998, Michel-Nr. 1981

#### Literatur:

Kastinger Riley, H. (1998): Hildegard von Bingen. Rowohlt, Hamburg 1997. Riethe, P.: Hildegard von Bingen – Das Buch von den Steinen (1998); Von den Elementen – Von den Metallen (2000); Das Buch von den Bäumen (2001). Originale und kommentierte Übersetzungen. O. Müller, Salzburg - Wagner, R. (1987): Hildegard von Bingen – eine seltene Heilige. Geologie – Mitteilungsblatt der Motivgruppe Mineralogie – Palaeontologie – Spelaeologie Nr. 48, S. 28

## Ein „Ritt“ durch die Geschichte

In 60 Mio. Jahren entstanden aus dem fuchsgroßen Eohippus, dem sogen. Urpferdchen, die Wildformen des Pferdes. Für die weitere Entwicklung zum heutigen Haustier benötigte es „nur“ noch ca. 5.000 Jahre.

Seit mehr als 5.000 Jahren ist das Pferd Haustier – und so eng wie kein anderes Tier mit der Geschichte des Menschen verbunden. Zunächst diente es als Jagdtier und Fleischlieferant, dann als Transporttier und später der Landwirtschaft als Arbeitstier vor dem Wagen und dem Pflug.



Abb. 1

Seit dem Altertum war die wichtigste Rolle des Pferdes die des Kriegsbegleiters (Abb.1). Als Streitroß vor dem Wagen diente es erstmalig nachweisbar zu Beginn des zweiten Jahrtausends v.Ch. Die erste reiterliche Nutzung datiert nach heutigem

Wissensstand ca. 2800 v.Chr. Das erste Wagenrennen (Abb. 2) fand 680, der erste reiterliche Wettbewerb auf Olympischen Spielen 648 v. Chr. statt.



Abb. 2

Ohne das Pferd wären viele Entwicklungen nicht möglich gewesen. Weder hätte Dschingis Khan sein Reichenreich erobern oder regieren können, noch wären die Kreuzritter zu Fuß ins Heilige Land gekommen. Diese wichtigste Rolle des Pferdes wurde

erst mit Ende des Zweiten Weltkrieges abgeschlossen.

### Anpassung der Rassen.

Zunächst entstanden Pferderassen ohne Einwirkung des Menschen – lediglich durch die Einflüsse der Umwelt. Natürliche Grenzen sorgten für die Bildung der Rassen, beispielsweise des Shetland-Ponys (Abb. 3). Die Insel Shetland war so stark vom Festland abgeschnitten, daß eine Beeinflussung der Pferde auf der Insel durch Tiere vom Fest-

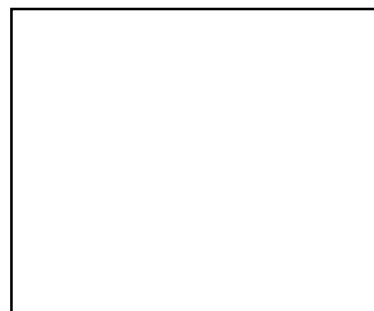


Abb.3

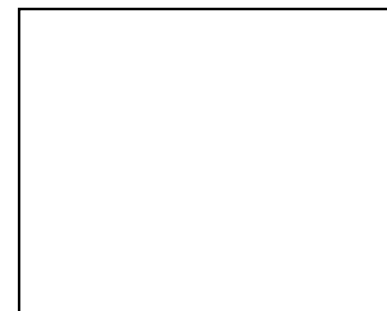


Abb. 4

land nicht möglich war. Dadurch bildete sich eine Pferderasse, die mit den Gegebenheiten auf der Insel am besten fertig wurde. Andere Rassen entwickelten sich auf Grund der Notwendigkeit, sich an ein spezifisches Klima anzupassen, wie der Araber (Abb. 4) an das Wüstenklima.

Die gezielte Zucht, die zur Bildung von spezifischen Rassen nach ihrem Verwendungszweck führt, ist wesentlich jünger. Die Menschen mußten zunächst bestimmte Zusammenhänge begreifen, um überhaupt züchten zu können. Am Anfang wurden Rassen generell durch die Auswahl bestimmter Typen gebildet. Das brachte zunächst gute Erfolge. Erst viel später führte diese Denkweise in eine Sackgasse. Sie berücksichtigte nicht, daß die Selektion nach Leistungsmerkmalen – wenn diese denn erfaßbar sind – der Auswahl nach Typ überlegen ist.

### Gezielte Zucht.

Als großer Pionier der Haustierzucht wird der Engländer Robert Bakewell (1725–1795) angesehen. Er wählte seine Zuchttiere nach dem Typ aus, betrieb Inzucht über mehrere Generationen und merzte alle unerwünschten Tiere aus. Diese Sicherung von Genen durch Inzucht ist die Grundlage für die Entstehung vieler Rassen bei allen Haustierarten gewesen. Mit Bakewell begann die Rassenbildung in der Haustierzucht, die bis in das 19. Jahrhundert anhielt. Voraussetzung dafür war die Gründung einer Organisation, die für die Identifikation der Tiere und die Dokumentation des Typs und der Leistung sorgte. Die Züchter des englischen Vollblutpferdes begannen bereits 1791 mit den Aufzeichnungen, 1808 erschien der erste Band des „General Studbook“. Es dauerte jedoch noch einige Zeit, bis sich Ende des 19. Jahrhunderts die ersten Zuchtvereine bildeten. Sie sind die Vorläufer der heutigen Zuchtverbände.

### Einfluß des Adels

Einige Zeit vorher hatte in der Pferdezucht jedoch eine andere Entwicklung stattgefunden. Die Könige und Fürsten, die im 18. Jahrhundert Pferde für ihre Armeen brauchten, hatten Gestüte gegründet, mit denen sie die Landespferdezuchten nach ihren Notwendigkeiten beeinflussen konnten. In diesen Gestüten züchteten sie Hengste (Hauptgestüte), die sie den Bauern später günstig zur Verfügung stellten (Landgestüte).

Mit zunehmender Bedeutung des Pferdes für die Kriegsführung wurde dieses System durch die Gestütsverwaltungen perfektioniert - nicht nur in Deutschland, sondern auch in anderen Ländern, wie Frankreich und Polen. Die Gestüte haben heute noch einen Teil der Aufgaben zu erfüllen, derenthalben sie vor ca. 250 Jahren gegründet wurden: der Landespferdezucht überdurchschnittliche Vätertiere zu erschwinglichen Preisen zur Verfügung zu stellen. Nur wenige Länder gingen erfolgreich den Weg über die Privathengsthalter, so zum Beispiel Großbritannien oder in Deutschland die Oldenburger Züchter.

### Nutzung entscheidet

Es entstanden Rassen, organisiert durch die Zuchtvereine und beeinflusst durch die Gestüte. Maßstab für die Entstehung war jedoch die Nutzungsrichtung:

- Kaltblutrassen: Zug schwerer Lasten, Fleischproduktion (Abb. 5)
- Warmblutrassen: Landwirtschaft, Armee, Repräsentation an Fürstenhöfen (Abb. 6)
- Rennpferde: Galopp- und Trabrennen (Abb.7)
- Ponys wurden in Deutschland bis zu Beginn der 60-er Jahre kaum gezielt gezüchtet.

Eine große Rassenvielfalt ergab sich durch externe Einflüsse, wie Boden und Klima. Aber auch die Armee differenzierte zwischen dem leichten „Husarenpferd“ (Trakehner) und dem schwereren Artilleriestangenpferd (Holsteiner, Hannoveraner). Diese Rassenvielfalt ist dann nicht mehr gefragt, wenn es nur noch eine Nutzungsrichtung gibt, nämlich den Reitsport. Aus ökonomischen Gründen muß sich eine Landespferdezucht nach dem Markt ausrichten. Das hat dazu geführt, daß in Deutschland nicht mehr zwischen Reitpferdezuchtgebieten zu unterscheiden ist. Der Brand ist heute weniger Zeichen für eine bestimmte

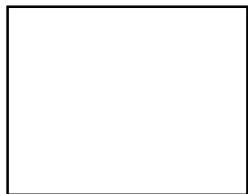


Abb. 5



Abb. 6

Zuchtrichtung als Zeichen für den Geburtsort. Das ist unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten richtig und verständlich. Andererseits führt diese Situation zur Einengung von Genfrequenzen und zum Verschwinden von Rassen bis hin zur Entstehung eines europäischen Einheitspferdes. Aus diesem Grunde ist es zu begrüßen, daß es dem gemeinsamen Bestreben von Staat, Verbänden und individualistischen Züchtern gelungen ist, die Rassenvielfalt so weit wie möglich zu erhalten.

### Quelle:

Landwirtschaftlichen Wochenblatt Westfalen-Lippe vom 8.März 2001



Abb. 7

Polen 1972, Michel-Nr. 2224  
Griechenland 1960, Michel-Nr. 744  
Bulgarien 1991, Michel-Nr. 3906-307  
Schweden 1971, Michel-Nr. 710  
Vereinte Nationen, Michel-Nr. 52A  
Rumänien 1974, Michel-Nr. 3184

## Isländische „Rindviecher“

Die isländischen Rinder teilen das Los der isländischen Nation seit der Besiedlung vor mehr als ein Jahrtausend (874). Es wird angenommen, daß das isländische Vieh seit 1100 Jahren gezüchtet wird und sich dabei von anderen nordischen Rinderrassen trennte; seit dieser Zeit gibt es kein Kreuzungen zwischen der isländische Rasse und anderen Rinderrassen. Isländisches Vieh ist eine Mehrzweck-Rasse, die heute nur ungefähr 75.000 Stück zählt. Die Kuh hat einen wesentlichen Anteil an der Verbesserung der Lebensumstände der Isländer gespielt.

Der Hintergrund auf den beiden Briefmarken wird mit Zeichnungen illustriert und zeigt als Schema „Audhumla“, die erste aller Kühe der nordischen Mythologie zufolge. Der niedrigere Wert (45) zeigt einen Bullen in seiner natürlichen Heimat, der höhere Wert (85) zeigt eine rot-gesprenkelte Kuh. (Iceland Post).



Ausgegeben 13. März 2003

## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: • 3,50 zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72, eMail: rogert@pt.lu

2. Vorsitzender:

Kurt Bück, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

Kassierer:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax : 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. 246011437, BLZ: 36010043

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

Rundsendedienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

Mitteilungsheft Nr. 109 / April 2003 / Auflage 200 Exemplare. Redaktionsschluß für Heft 110 ist der 1. Juni 2002



## Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,

die erste Hälfte des Jahres 2003 ist vorbei, wir haben Halbzeit, im Fußball bedeutet dies Pause bis zur zweiten Hälfte. Wir können uns keine Pause (oder Auszeit) nehmen.

Für den Vorstand geht es ohne Pause weiter und dies heißt Jahreshauptversammlung vorbereiten, für Sindelfingen planen und wieder unsere Vereinsauktion, die 17. auf den Weg bringen.

Ja Sie lesen richtig, die 17. Vereinsauktion steht an. Die 16. vor ein paar Wochen abgeschlossen und über diese soll zunächst berichtet werden.

1605 Lose wurden von 11 Mitgliedern eingeliefert. Die Präsentation der Lose wurde diesmal als Heft gewählt. Sicherlich hätten ein paar Lose mehr abgebildet sein können, aber dann müßten die Einlieferer gute Abbildungen zur Verfügung stellen.

Bei 90 Prozent der Lose stimmten die Preise, ja diese Angebote waren Preiswert und auf keiner anderen Auktion zu diesen Preisen angeboten. Dieser Meinung waren auch die 47 Bieter, die 854 Gebote auf 560 Lose abgaben. 45 Bieter konnten bedient werden.

Auch wenn dies mehr Arbeit bedeutet, hätte ich mich über ein paar Bieter mehr gefreut. Mehr zur 17. Auktion Seite 125.

## Internationale Briefmarkenbörse

Sindelfingen vom 24.10. - 26.10.2003: Seit 1988 sind wir jährlich in Sindelfingen mit einem Info-Stand. Auch in diesem Jahr und dazu brauchen wir Helfer, den die Helfer am Stand (Jahr für Jahr die gleichen) benötigen auch mal eine Auszeit. Mitglieder die bereit sind für ein paar Stunden den Stand zu besetzen, bitte ich sich bei mir zu melden.

## Jahreshauptversammlung

Gemäß Satzung Punkt 9 (Abs. 1–5) laden wir zur Jahreshauptversammlung nach Sindelfingen ein. Die Jahreshauptversammlung findet am Samstag, dem 25. Oktober 2003 statt. Auf dieser JHV muß laut Satzung der Vorstand, siehe sep. Einladung, neu gewählt werden. Wir bitten um zahlreiches Erscheinen. Die Einladung finden Sie auf Seite 124.

Lassen Sie mich noch ein paar kurze Anmerkungen zu den gestiegenen Kosten machen. Büromaterial, Porto und Druckkosten sind gestiegen. Ich versuche, so weit dies geht, Kosten zu sparen. Aber wenn Einnahmen und Ausgaben nicht mehr deckungsgleich sind, müssen wir uns über den Jahresbeitrag (z.Zt. 22,50 Euro) unterhalten. Es würde schon helfen den Beitrag zunächst auf 25 Euro anzuheben.



Horst Kaczmarczyk

## Was wollen wir in unserer Zeitschrift wiederfinden?

Liebe Sammlerfreunde,

es würde mir sehr helfen und unsere Mitgliederzeitschrift sicherlich verbessern, wenn der Vorstand und ich wissen würden, was in unserer Zeitschrift veröffentlicht werden sollte. Was wollen Sie als Mitglieder der ArGe und als Leser haben? Ich würde mich freuen, wenn ich von Ihnen eine Antwort bekäme.

Klaus Henseler, eMail: [Klaushenseler@aol.com](mailto:Klaushenseler@aol.com) oder 04721-55 44 21 oder  
Karl-Biese-Weg 6, 27476 Cuxhaven

## Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Jahreshauptversammlung	123
Aufruf zur 17. Vereinsauktion 2003/2004	124
Der Weinberg will den Herrn täglich sehen	124
Ausstellungserfolge	124
Sir Alexander Fleming	125
„Dat Swin“	129
Die Kornrade	131
Der spanische Wein „Rias Baixas“	134
Forschungsgemeinschaft Post- und Absenderfreistempel	135
Angebot: Pilzkatalog	135
Der Topinambur	136
Die Weinheilige Maria Magdalena	139
Wein (Stempel)	144
Bald keine Bananen mehr	145
Tierproduktionsforschung Dummersdorf	146
Veterinärmediziner auf Briefmarken	148
Angebot: Thematik Ärztinnen und Ärzte	160
Mit Gentechnik gegen „falsche“ Trüffel	161
Hutt River Province in Australien	162
Und es gibt ihn doch: Den Jungbrunnen	163
Sonderstempel Galerina Antarctica	165
Pilzgifte bedrohen Millionen Menschen	166
Das Köpfen lebender Hühner verboten	167
100 Jahre Marché-Concours	168
Neue Stempel aus Italien, San Marino und Kroatien	170
Stempel der kanadischen Post	175
Stempel aus Frankreich	176
Stempel aus Argentinien	177
Alten Rebsorten auf der Spur	178
Angebot: Rumänische Motive	179
Impressum	180

Mitarbeiter dieses Heftes:

Maurizio Rocci, Walter Sperlich, Ludwig Bauer, Gerhard Blisse, Günter Liepert, Klaus Henseler, Alfred Geib, Roger Thill, Kurt Buck, Dr. H. P. Hoheisel, Horst Kaczmarczyk, Dario Varisco, Stefan Hiltz

# Einladung zur Jahreshauptversammlung

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung, mit Vorstandswahlen

findet am **Samstag, dem 25. Oktober 2003 um 14.00 Uhr** in Sindelfingen statt.

Im **NOVOTEL**, neben der Messehalle der Internationalen Briefmarkenbörse ist unser Tagungsraum. Bitte beachten Sie den Aushang in der Hotelhalle.

Die Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
4. Jahresbericht des Vorstandes
5. Bericht des Kassierers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Entlastung des Vorstandes einschl. Kassierer
8. Bestellung des Wahlleiters
9. Vorstandswahlen
10. Festlegung der Höhe des Beitrages
11. Verschiedenes

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen. Der Tagungsraum steht uns von 13.00 bis 17.00 Uhr zu Verfügung, die verbleibende Zeit können wir für Tausch und Gespräche nutzen. Der Vorstand bittet um zahlreiches Erscheinen.

Mit freundlichen Grüßen

Roger Thill

Kurt Buck

Horst Kaczmarczyk

Horst Kaczmarczyk

## Aufruf zur 17. Vereinsauktion 2003/2004

Für die 17. Vereinsauktion können ab sofort Marken und Belege eingeliefert werden.

Ich bitte die Einlieferer, mir die Lose mit Beschreibung, möglichst einzelverpackt (Hülle oder Tüte) zuzusenden. Für Lose, die im Katalog bildlich dargestellt werden sollen benötige ich brauchbare Kopien. Bitte liefern Sie mir Lose für alle Sammelgebiete unserer Arbeitsgemeinschaft ein. Gute und preiswerte Belege zum Thema Umweltschutz waren in der letzten Auktion gefragt.

Der letzte Einlieferungstermin sollte der 26. Oktober 2003 sein, also am Info-Stand in Sindelfingen.

## Der Weinberg will den Herrn täglich sehen

In Heft 109 (April 2003, Seite 71) haben wir über das „Jahr des Winzers“ im Fürstentum Liechtenstein berichtet. Hier sind die Marken zur „Winzerarbeit im Frühjahr“:



Zur internationalen Ausstellung „Filaflo 2003“ in Wetteren (Belgien) vom 26. bis 27. April 2003 haben zwei Mitglieder Preise erhalten:

Carlo Lonien: „Geschichte und Siegeszug des Kaffees“: 83 Punkte Vermeil

Roger Thill: „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“: 83 Punkte Vermeil

## Sir Alexander Fleming (1881–1955)

Sir Alexander wurde bei Lochfield nahe Darvel im Ayrshire-Rind, Schottland am 6. August 1881 geboren. Er besuchte die Schule in Loudon, in Darvel und die Akademie in Kilmarnock, bevor er nach London ging, wo er das Polytechnikum besuchte. Bevor er die medizinische Schule St. Mary's besuchte, verbrachte er vier Jahre in einem Schiffsmakler-Büro.

Nach dem Medizinstudium an der St. Mary's Hospital Medical School in Paddington wurde Fleming 1908 Baccalaureus der Naturwissenschaften an der Universität in London und begann in St. Mary's in der Forschungsabteilung unter Sir Almroth Wright, ein Pionier in der Impfungstherapie und wurde Lektor in St. Marys bis 1914. In seinen jüngeren Tagen war er ein gewieftes Mitglied der territorialen Armee und diente von 1909 bis 1914 als Gefreiter im London Scottish Regiment. Während des 1. Weltkrieges diente er als Kapitän im medizinischen Korps der Armee.

1918 kam er zu St. Mary's zurück und wurde 1921 Assistent der Inokulationsabteilung am Royal College of Surgeons. Von 1928 bis 1948 arbeitete er als Professor für Bakteriologie an der Londoner Universität. 1943 wurde er Mitglied der königlichen Gesellschaft und 1944 geadelt.



Früh in seiner medizinischen Laufbahn interessierte sich Fleming für die natürliche bakterielle Tätigkeit des Blutes und für die Antisepsis. Er konnte seine Studien während seiner militärischen Dienstzeit fortsetzen und nach der Entlassung aus dem Kriegsdienst fing er an, mit antibakteriellen Substanzen zu arbeiten und mit Tieren (Mäuse, Ratten, usw) zu experimentieren.



1921 entdeckte er eine bakteriologisch wichtige Substanz, die er »Lysozyme« nannte. Diesmal plante er Empfindlichkeitstitrations-Methoden und -Proben in menschlichem Blut und anderen Körperflüssigkeiten, die er nachher für die Titration des Penicillins be-

nutzte. 1928 beim Arbeiten an Grippevirus beobachtete er auf einer mit Staphylokokken bewachsenen Petrischale, daß im Umkreis einer Pilzkolonie (*Penicillium notatum*) das Bakterienwachstum gehemmt war. Er schlußfolgerte richtig, daß der Pilz eine für Bakterien schädliche Substanz abgeben muß.

30 Jahre vorher hatte F.A. Duchesne dieselbe Beobachtung gemacht, die jedoch von der Fachwelt unbeachtet blieb. 1929 wurde der filtrierte »Schimmelsaft« erstmals mit Erfolg bei einer Stirnhöhlenentzündung therapeutisch angewendet. Er nannte den Wirkstoff »Penicillin«. 1941 gelang den Chemikern R. Chain und H. Florey die Isolation und Stabilisierung des Penicillins.

Sir Alexander schrieb zahlreiche Papiere über Bakteriologie, Immunforschung und Chemotherapie, einschließlich der ursprünglichen Beschreibungen des Lysozims und des Penicillins. Sie sind in den medizinischen und wissenschaftlichen Journalen veröffentlicht worden.

Fleming, 1909 Mitglied der königlichen Hochschule der Chirurgen (England) und 1944 Mitglied der königlichen Hochschule der Ärzte in London, hat viele Preise gewonnen: Professor Hunterian (1919), Arris und Sturm Lecturer (1929), Ehrengoldmedaille (1946) der königlichen Hochschule der Chirurgie, Stipendium Williams Julius Mickle von der Londoner Universität (1942), Stipendium Charles Mickle von der Toronto-Universität





(1944), Medaille Johns Scott von der Philadelphia-Stadtgilde (1944), Preis Cameron von der Edinburgh-Universität (1945); Medaille Moxon der königliche Medizinhochschule (1945), Scherblock Lektor von der Harvard University (1945), Albertgoldmedaille der königliche Gesellschaft der Künste (1946), Goldmedaille der königliche Gesellschaft der Medizin (1947), Verdienstmedaille der USA. (1947) und das großartige Kreuz von Alphonse X Wise von Spanien (1948).



Er wurde Präsident der Gesellschaft für allgemeine Mikrobiologie, war Mitglied der Akademie Pontifical der Wissenschaft und Ehrenmitglied fast aller medizinischen und wissenschaftlichen Gesellschaften der Welt. Er war 1951-1954 Rektor der Edinburgh-Universität, Ehrenbürger vieler Städte und Ehrenhaupt Doy-gei-tau des Stammes Kiowa. Ihm wurden auch Dokortiteln honoris causa und Akademiediplome von fast dreißig europäischen und amerikanischen Universitäten verliehen.



1915 heiratete Fleming Sarah Marion McElroy von Killala, Irland, die 1949 starb. Ihr Sohn ist ein allgemeiner praktischer Arzt. 1953 heiratete Fleming wieder; seine Frau



wurde Dr. Amalia Koutsouri-Voureka, eine griechischen Kollegin in St. Mary's.

Dr. Fleming starb am 11. März 1955 und wurde in der Kathedrale St. Paul's begraben.

**Quellen:**

Sapere (sapere@deagostini.it),  
Nobelvorträge,  
H. Dörfelt – Mykologie-Pilzkunde

Mauritius 1978, Michel-Nr. Block 7 bzw. 459–462  
Kongo 1975, Michel-Nr. 502  
Großbritannien 1967, Michel-Nr. 471  
San Marino 1983, Michel-Nr. 1271  
Djibuti 1980, Michel-Nr. 283  
Farøer 1983, Michel-Nr. 85

Walter Sperlich

„Dat Swin“

Diese Zusammenstellung wurde in einem Mecklenburger Agrarmuseum unter dem Titel „Dat Swin“ ausgestellt. Die Lebensgeschichte eines Schweins – humorvoll dargestellt aus der Sicht eines Ferkels.



*Ich bin Ferkel Jolantchen von der Briefmarke und will Euch etwas über uns Schweine erzählen*



*So soll unser Ur-, Ur- Ur-großvater ausgesehen haben, hat man mir erzählt. Aber solche Typen sind noch heute in den Wäldern zu finden.*



*So sehen Vati und Mutti und Tante Amalia aus China heute aus. Die Zweibeiner haben uns schöner und für sie ergiebiger gezüchtet.*



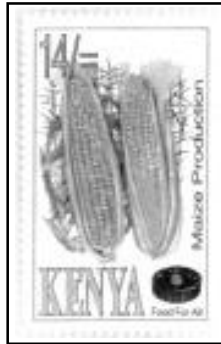
*Am niedrigsten sind doch wir Kleinen. Und doch gibt es da Leute, die uns Ferkel schmutzig finden. Was sollen wir davon halten?*





Am liebsten schmeckte es uns von Müttern. Da sind wir gerne dran.

Aber bald müssen wir uns allein ernähren. Naja, das Futter wurde ja immer besser, seit der Alte Fritz die Kartoffeln anbauen lies. Aber auch Gerste, Mais und andere Körner und Gemische schmecken uns.



Das sind unsere großen Geschwister. Man sagt, daß wir nicht älter als ein Jahr werden sollen. Aber Mutti und Vati sind doch viel älter. Hoffen wir, daß uns der Bauer auch als zukünftige Muttis und Vatis auswählt.

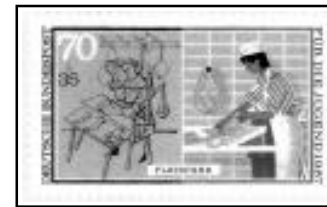


In Wirklichkeit leben wir aber getrennt. Der Auslauf könnte mir auch gefallen.



Das Bild ist ja schön. Es zeigt uns Haustiere in trauriger Gemeinschaft.

Österreich 1959, Michel-Nr. 1064; Ungarn 1157 und 1979, Michel-Nr. 3013; Rumänien 1962, Michel-Nr. 2120 und 2123; Finnland 1998, Michel-Nr. 1427, 1428 und 1429; VR China 1967 (ohne); Bulgarien 1955, Michel-Nr. 937; Bulgarien 1967, Michel-Nr. 1729; Großbritannien 1989, Michel-Nr. 1195; DDR 1987, Michel-Nr. 1317; Malta 1994, Michel-Nr. 930; Liechtenstein 1986, Michel-Nr. 906; Kenia 1995, Michel-Nr. 631



Ja eigentlich füttern uns die Zweibeiner nur, damit sie uns später essen können. Pfui, Teufel! Im Traum sehen wir schon mal den Mann mit der weißen Schürze. Wenn wir ihn wirklich sehen, sehen wir nichts mehr.



Und so sollen wir dann aussehen! Nein, danke! Aber: Ihr Zweibeiner könnt ja nie genug kriegen.

Gerhard Blisse

## Die Kornrade, ein Ackerunkraut

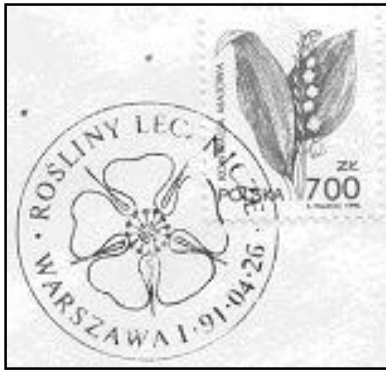
Nach dem Washingtoner Artenschutzübereinkommen von 1975 steht die Kornrade mit auf der Liste der Geschützten Pflanzen. 2003 ist sie die Blume des Jahres. Das gab die Stiftung Naturschutz Hamburg und Stiftung zum Schutz gefährdeter Pflanzen bekannt.

Mit dem Klatschmohn und der Kornblume gehörte die Kornrade zu den Ackerwildkräutern, die der Blumenfreund gerne sieht. Vom Landwirt dagegen wurde sie schon immer nicht gerne gesehen.

Früher war es ein weiteres verbreitetes Getreidetunkraut. Während der Samen vom Mohn jahrelang im Boden liegen kann, ist die Kornrade darauf angewiesen alljährlich mit dem Getreide neu ausgesät zu werden, da die Keimkraft des Samens sehr kurz ist.

Vor Jahrzehnten fand man die Kornrade regelmäßig in den Getreidefeldern. Der giftige Samen gelangte immer wieder erneut mit dem Sattgut in den Boden. Die Samen liefen nach der Saat schnell und vollstän-





dig auf. Mit der Ernte des Getreides gelangten die trockenen Stängel mit der Samenkapsel in die Scheune. Erst beim Dreschen öffneten sich die Kapseln und der Kornradesamen vermischte sich mit dem Getreide. Die technisch verbesserte Saatgutreinigung und der Einsatz von Herbiziden hat dann dazu beigetragen, daß die Kornrade in Mitteleuropa aus den Getreidefeldern fast völlig verschwunden ist. Heute ist die Kornrade, wie auch die Kornblume, eine selten gewordene Feldblume. Mancherorts ist sie schon ausgestorben.

Es ist bekannt, daß man bereits im Altertum sich bemühte Verunreinigungen im Getreide zu entfernen. Jahrtausend hindurch erfolgte die Reinigung des Saatgutes in einfacher Form durch das „Worfeln“ (Durch werfen vor dem Wind). Im freiem, bei mäßigem Wind, warf man das Getreide mit der Schaufel senkrecht in die Höhe. Die schweren Getreidekörner fielen fast senkrecht wieder zu Boden, während die leichten Körner der Kornrade und andere leichte Verunreinigungen vom Wind in einige Meter Entfernung niederfielen. Mit dieser Methode war es natürlich nicht möglich eine vollkommene Trennung zu erzielen.

Ein verunreinigtes Getreide liefert ein Mehl mit schlechter Backeigenschaft. In den 50er Jahren fand man noch häufig Brot mit Wasserstreifen, was durch die Verunreinigungen mit Kornradesamen verursacht wurde. Eine Verunreinigung des Mehls mit Kornrade ist heute nicht mehr zu befürchten.



Die Kornrade ist wild nicht bekannt, sondern nur in Begleitung mit Getreide. Schon in den Pfahlbauten der jüngsten Steinzeit fand man verkohlte Samen. Mit dem Getreideanbau war die Kornrade im Laufe der Jahrhunderte in allen Teilen der Erde verschleppt worden. Die eigentliche Heimat ist wahrscheinlich das östliche Mittelmeer.

Agrostemma githago, die Kornrade, aus der Familie der Nelkengewächse, ist eine winterannuelle oder einjährige Pflanze. Am häufigsten finden wir sie im Getreide. Trotz der kurzen Entwicklungszeit erreicht die Kornrade in Getreidefelder eine Höhe von 100 cm. Im freien Stand ver-

zweigen sie sich schon am Boden und wird nur 30-50 cm hoch. Wie bei den meisten Nelkengewächsen sind die gegenständig angeordnete Blätter lineal, spitz und wie der Stängel grau-filzig behaart. Von Juni bis August erblühen die rotvioletten, dunkel geaderten Blüten mit heller Mitte. Sie werden 2,5–4,5 cm breit. Der grüne Kelch ist 10-rippig und seine 3-5 cm langen, schmalen Zipfel, überragen weit die Blütenblätter. Sie werden durch Tagfalter und Bienen bestäubt. Bei ausbleibender Fremdbestäubung biegen sich die Staubbeutel zur Narbe, wodurch eine Selbstbestäubung erfolgen kann. Eine Pflanze kann 200-300, 3 mm große, schwarze Samen erzeugen.



Die ganze Pflanze ist giftig, insbesondere ihre schwarzen Samen. Kommen die Samen im Getreide vor, kann es Gesundheitsschäden bei Menschen hervorrufen. In schweren Fällen wirkt es sogar tödlich. In ältere Literatur wird berichtet das 3-5 g Kornradesamen schwere Vergiftungen hervorrufen. Heute glaubt man das die tödliche Dosis wesentlich höher liegen muß. Eine genaue Angabe über die tatsächliche Menge konnte nicht ermittelt werden, da heute keine Vergiftungserscheinungen bekannt sind. Von den Tieren können Pferde, Schweine, Rinder und Kaninchen durch das Gift Saponine erkranken. Geflügel dagegen ist widerstandsfähiger. Symptome sind Freßunlust, Entzündung der Verdauungsorgane, Koliken, Erbrechen, Durchfall, absinkende Körpertemperatur. In schweren Fällen tritt Atemlähmung auf, die zum Tode führt.

Polen 1967, Michel-Nr. 1786  
 Polen Stempel, FDC vom 26. April 1991  
 Bulgarien 1973, Michel-Nr. 2238  
 Bundesrepublik Deutschland 1980, Michel-Nr. 1061

### Das hätte nicht passieren dürfen ....

Wir haben in der letzten Ausgabe unserer Zeitschrift eine unzureichende Wiedergabe unserer Abbildungen gefunden, die besonders mich als ehemaligen Angehörigen des graphischen Gewerbes sehr frustriert hat. Ich habe deshalb mit unserer sehr zuverlässigen Druckerei ein anderes Druckverfahren vereinbart, das sicherstellt, daß die Abbildungen klarer erkennbar sind. Ich bitte um Entschuldigung.

Klaus Henseler

## Der spanische Wein „Rias Baixas“

Eine neue Serie soll die spanischen Weine mit Herkunftsbezeichnung bekannt machen. Die erste Briefmarke dieser Serie ist den galizischen Weinen aus Rias Baixas gewidmet.

Zu dieser Herkunftsbezeichnung Rias Baixas gehören drei Landstriche von Pontevedra: Erstens El Salnés, eine Ebene zwischen den Rias (fjordähnliche Trichtermündung) „Arosa“ und „Pontevedra“, deren wichtigstes Weinzentrum die Stadt Cambados ist. Die einheimische Traubensorte ist hier die „Albarino“. Zum Zweiten „El Condado“, ein bergiges Gebiet am Ufer des Flusses Tea befindet sich im Landkreis von Salvatierra. Hier sind die Traubensorten „Treixadura“ und „Albarino“ vorrangig. Und im Gebiet von „El Rosal“ schließlich gibt es viele Flußterrassen, die bereits im Einzugsgebiet der Minomündung, zwischen den Gemeindegebieten von Tui und La Guardi liegen. Hier wird die Traube „Loureira“ angebaut, die mit der „Albarino“ verwandt ist. Für die Rotweine werden in drei Gebieten die roten Traubensorten „Aaino“, „Brancello“ und „Espadeiro“ verwendet.

Die Traube Albarino nimmt den größten Teil der Anbaufläche ein. Sie zeichnet sich durch ihren geringen Ertrag aus und aus diesem Grunde sind die Weine, die zu 100% aus dieser Traube hergestellt werden, hellgelb und leuchtend, mit blumigen und fruchtigen Aromen, fein und elegant, sowie frisch und mild im Gaumen, ein sehr geschätztes Produkt.

Der Albarino-Wein, dessen Qualität und Vorzüge von Schriftstellern und Poeten wie Alvaro Cunqueiro und Ramon Cabanillas aufgezählt und gerühmt wurden, feierte seine erste Fiesta del Vino (Weinfest) im Jahre 1952 in Cambados, erhielt allerdings erst 1980 die Bezeichnung „Albarino“, Ursprung der heutigen Herkunftsbezeichnung „Rias Baixas“.



Immer am ersten Sonntag im August schmücken sich die Strasse und Plätze von Cambados, um die „Fiesta del Vino Albarino“ zu feiern, die dieses Jahr zum 50. Mal stattfindet. Im historisch-künstlerischen Stadtkern von Cambados, Knotenpunkt des Tales und der Region Salnés, im Umfeld der San Benito-Kirche und des Fefinans-Palastes und Platzes, werden an diesem volkstümlichen Albarino-Fest die „Cabaleiros y donas“ (Herren und Damen) proklamiert, die Produkte der neuen Ernte probiert und Preise für die besten Weine verteilt.

## FG Post- und Absenderfreistempel e.V.

Die FG (Forschungsgemeinschaft) gibt eine Schriftenreihe heraus, auf die wir an dieser Stelle aufmerksam machen wollen. Besonders zwei der Veröffentlichungen sind auch für Sammler in unserer ArGe interessant:

Heft 004: „Brauerei-Freistempel Schweiz“ von Tarian Popescu (4 Euro)

Heft 014: „Die deutschen Brauereifreistempel zur Zeit der 4-stelligen Postleitzahl“ von Angelika Stender (11 Euro).

Darüberhinaus gibt es einige Veröffentlichungen in der Schriftenreihe, die für den Aufbau einer Sammlung sehr hilfreich sein können.

Bestellungen: Alexander Ehrt, Am Eichenhof 11, 81929 München, Konto Nr.223474-805 Postbank München, BLZ 700 100 80. [www.fg-freistempel.de](http://www.fg-freistempel.de)

## Pilzkatalog

Herr Dario Varisco, Nichtmitglied der ARGE, bietet einen Pilzkatalog an:

Der Katalog ist farbig und besteht aus 262 Seiten (ist bis 2001 aktualisiert) und hat folgende Charakteristiken: Es werden nur die Briefmarken aus mykologischer forschender Sicht berücksichtigt (bis 2001 wurden ca. 2300 verschiedene Typen von Pilzen behandelt) und es ist der einzige Katalog der den Wert für jede Serie wiedergibt, kleinen-großen Blätter, Markenheftchen, de luxe usw. und der jährlich aktualisiert wird. Er besteht aus 3 Teilen. Im ersten Teil finden sich die Basic-Serien (125 Seiten). Im zweiten Teil sind Mini-maxi Papierblätter für Briefmarken, Markenheftchen, de luxe, folder (85 Seiten). Im dritte Teil befinden sich in chronologischer Reihenfolge nach Jahren alle Briefmarken des ersten und zweiten Teils (64 Seiten), mit den Korrekturen der mykologischen Beschreibung. Der Preis des Kataloges ist 49 •uro. Jedes Jahr erscheint eine Aktualisierung. Der dritte Teil ist kostenlos. Jedes einzelne Blatt kostet 0,75 •uro. Die Portokosten werden separat berechnet 8,37 •uro.

Dario Varisco e-mail: [dario\\_varisco@libero.it](mailto:dario_varisco@libero.it)

## Der Topinambur

Die Blüten des Topinamburs (*helianthus tuberosus*) stehen auf einem Stengel, mehr als einen Meter hoch, pyramidenförmig zusammen. Die Wurzel sind zaserig, mit bis zu fünfzig Knollen verschiedener Größe. Die Knollen sind mehr lang als rund, rötlich braun von außen mit weißem Fruchtfleisch. Der Geschmack ist süßlich. Der Topinambur enthält das stärke-ähnliche Inulin. Heute hat die Topinambur als Kartoffelersatz für Zuckerkranken sowie als Futterpflanze für Wildvieh eine gewisse Bedeutung. Die ersten Pflanzungen Anfang des 17. Jahrhunderts galten dem Ersatz von Rohrzucker, der aus Asien bzw. Mittelamerika importiert werden mußte.

Die früher weit verbreiteten Topinamburs findet man am Ende des 20. Jahrhunderts nur noch vereinzelt auf Wildäusungsflächen; der regelmäßige Anbau für Nahrungszwecke ist in Deutschland eingestellt.

Vielfach wird von „wurzeln“ berichtet und damit sind Topinambur, Süßkartoffel oder die andinische Kartoffel gleichermaßen gemeint. Der Topinambur war als Zuckerersatz (Fruktose) zur Konfektfüllung und zur Alkoholgewinnung anfänglich ein eher „hochpreisiges“ Produkt. Zwischen 1615 und 1620 beginnt der Anbau des Topinambur in Flandern, England und Frankreich. Geschlossene Anbaugelände sind um Den Haag und in den französischen Departements Charente, Limousin und Poitou zu finden; in der Mitte des 17. Jahrhunderts erreichte der Topinambur die oberrheinische Tiefebene. Kartoffel wie Topinambur kamen etwa gleichzeitig in die Zier- und Lustgärten des Adels und den botanisch-medizinischen Gärten von Ärzten, Apothekern und Gelehrten.

Der schnellen Verbreitung der Topinambur in Westeuropa folgte ein rasches soziales Absinken, bis es um 1700 fast ausschließlich als Viehfutter verwendet wurde. Aber für die Einführung der Kartoffel in Europa hat die Topinambur als „Platzhalter“ der Knolle eine wichtige Rolle gespielt.

Ein anderer Name für den Topinambur ist Erd-Artischocke oder Erd-Mandel; aber die Topinambur hat noch etliche andere Namen. Die „girasole“, einer dieser anderen Namen des Topinamburs, seit 1607 aus Brasilien eingeführt, war im Vergleich mit der Kartoffel weniger anfällig für Krankheiten, winterhart und erbrachte einen höheren Ertrag – selbst die oberen Teile der Pflanze (Blätter und Stengel) konnten gefahrlos von Mensch und Tier verzehrt werden (bei der Kartoffel sind die roten Beeren höchst giftig!). Die

Gebrauchsmöglichkeiten sind für beide Wurzelpflanzen fast gleich – von der Puderherstellung für die fürstlichen Zöpfe (Kartoffelpuder haftete nicht besonders gut in den Frisuren) bis zur Produktion von Fusel. Die beim Transport der Kartoffel unvermeidliche Beschädigung der Knolle fällt beim Topinambur nicht so gravierend aus. Der Topinambur – und das war ein besonderer Vorteil im holzarmen Südfrankreich – konnte roh gegessen werden.

Der Topinambur ist ein Verwandter der Sonnenblume (deshalb auch Sonnenrose genannt) und wurde anfänglich häufiger angebaut als die Kartoffel und trug wie diese die Bezeichnung Erdapfel, Erdartischocke, knollige Sonnenblume, Pferdekartoffel, Saukartoffel, Erdtuffeln, Tartuffeln, Grundbirn oder Erdbirn. Der Topinambur wurde auch „La Truffé du Canada“ genannt, weil man glaubte, er sei aus Canada nach Europa eingeführt worden.

Der Topinambur wurde in England als Jerusalemer Artischocke bezeichnet, in Holland »Aardpeeren« genannt, in Italien auf »Battatas« getauft. Auf Madeira heißt der Topinambur heute »brasilianische Batate«, aber auch »batate ingleses«. Irgendjemand mit undeutlicher Aussprache erzählte den Engländern, daß diese Pflanze zu den Sonnen-



blumen, zu den »girasole«, gehört. Von girasole zu Jerusalem war es nicht mehr weit und so bürgerte sich der Name „Jerusalamer Artischocke“ ein.

Georg Andreas Böckler nennt den Topinambur in seiner „Haus- und Feldschule“ (1699) „gemeinen Erd-Apfel“, was von Gottfried August Hoffmann im „Klugheit Hauß zuhalten“ (1737) beibehalten wird. Theodor Jakob, im selben Lexikon, unterscheidet zwischen gelben und roten Knollen.

Der süßliche, fade Geschmack des Topinamburs wurde von den deutschen Bauern im 17. Jahrhundert abgelehnt – anders als in Frankreich. Auch die übermäßige Fruchtbarkeit ließ die Bauern zurückschrecken (ein einmal mit Topinambur bewachsenes Feld war nur schwer wieder davon zu befreien – wie es auch mit Brombeeren zumeist der Fall ist), und das hätte die übliche Drei-Felder-Wirtschaft erheblich beeinträchtigt.

Im Frühjahr 1613 verschleppt Claude Delany Seigneur de Razilly von der Insel Maranhom (im Delta des Grajahu/Brasilien) Eingeborene vom Stamm der Tupi Guarani; diese Guarani waren unter frühen Entdeckern und Forschern auch als »Topinambá« oder „Topinambous“ bekannt (die sich an Brasiliens Küste auch mit den Brasilholzhandelnden Europäer befaßten, in dem sie sie – verglichen mit Löwen – angeblich aufaßen). In Paris wurden sie getauft und mußten zum Ärger des Klerus den französischen Hof mit Schautänzen unterhalten; während die angeblichen Kannibalen tanzten, pflegte der Hofstaat zu speisen und fand es sehr lustig – so wird erzählt –, zu bemerken, daß sie jetzt die „tupinambur“ verspeisen würden. Die drei letzten Überlebenden dieser Tortur wurden vom König „angemessen“ verheiratet. Satiriker wie Malherbe bezeichneten daraufhin Absurditäten des Hofes und andere seltsame Angelegenheiten als „topinambous“. In dieser Zeit wurde der »Helianthus tuberosum« von Champlain und Lescarbot aus Kanada nach Frankreich exportiert, eine bizarre Frucht, etwas fremd für die Franzosen, also „topinambous“.

**Zum Briefumschlag auf der vorhergehenden Seite:**

Es gibt bedauerlicherweise – soweit dem Autor bekannt – keine Briefmarke, auf der der Topinambur abgebildet. Da diese Pflanze aber eine wichtige Funktion in der Geschichte der Kartoffel besitzt, mußte sich der Autor auf einer niederländischen Briefmarke einen Topinambur eindrucken (zulässigerweise), bedruckte einen Briefumschlag mit der Pflanze, adressierte diesen Brief an sich und ließ sich dann diesen Brief, von einem niederländischen Sammlerfreund ordnungsgemäß frankiert und in den Niederlanden in den Briefkasten geworfen, zuschicken.

Günther Liepert

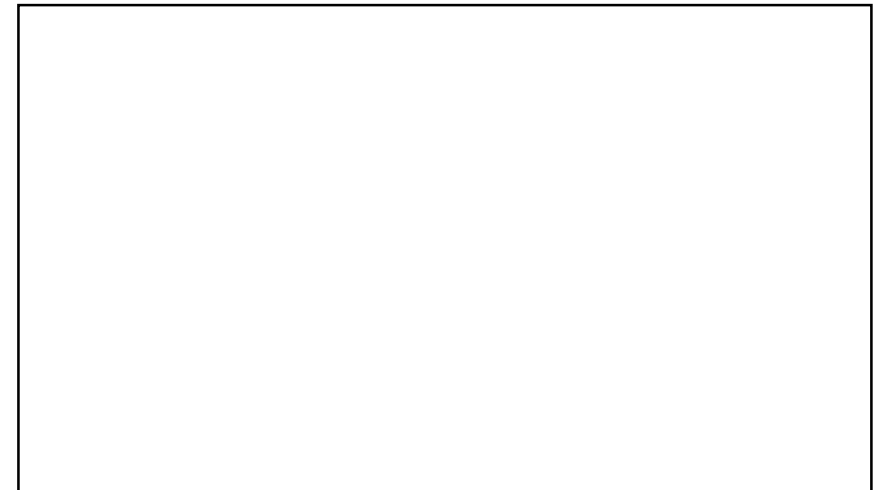
## Weinheilige Maria Magdalena

Das Fest Maria Magdalenas, eine der wenigen Frauen in unserer Serie, wird am 22. Juli gefeiert.

Maria Magdalena – der zweite Name erinnert daran, daß sie Besitzerin einer Burg Magdala am Westufer des Sees Genezareth war – ist vom Evangelisten Lukas als erste jener Frauen überliefert, die Jesus Christus begleiteten und ihm dienten. Die selbstlose Treue dieser wichtigsten Begleiterin Christi soll dadurch ausgelöst worden sein, daß Christus sie von „sieben bösen Geistern“ geheilt hat (vgl. Lukas 8, 2–3).

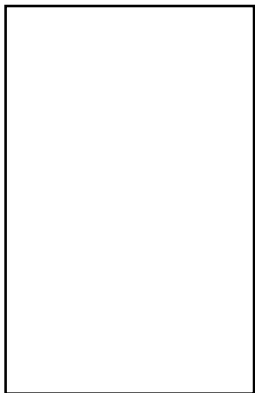
Weitere authentische Angaben über das Leben von Maria Magdalena fehlen. So weiß man auch nichts über ihre genaue Abstammung, über ihr Alter oder über ihren Familienstand usw.

Überliefert ist lediglich, daß Maria Magdalena, nachdem sie zunächst ein recht lockeres Leben geführt haben soll, als Heilige „der ersten Stunde“ auch bei Christi Kreuzigung



Ersttagsstempel von 1967 aus Troyes in Frankreich für die Kirche St. Madeleine in Troyes



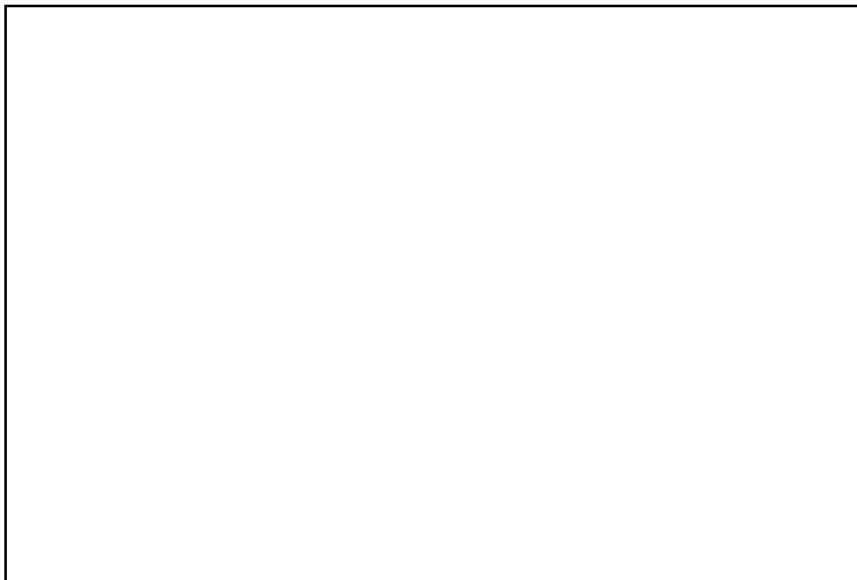


Magdalenenkirche  
in Warschau

und Tod zugegen war, desgleichen bei der Kreuzabnahme und bei der Beisetzung (vgl. Markus 15, Matthäus 27, Johannes 19).

Am Ostermorgen vernahm sie, zusammen mit anderen Frauen, die Botschaft von der Auferstehung und sie bekam den Auftrag, den Aposteln und Jüngern von der Auferstehung des Herrn zu berichten (vgl. Matthäus 28, Markus 16, Johannes 20, Lukas 24).

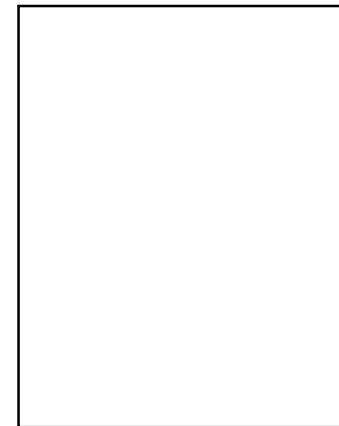
Vom Leben der Maria Magdalena nach der Auferstehung Christi künden nur noch Legenden. Die meisten lassen diese Heilige nach Frankreich gelangen, wenngleich in verschiedene Regionen. Dadurch gab es im Laufe der Jahrhunderte auch unterschiedliche Meinungen über die mutmaßlichen Reliquien von Maria Magdalena, die insbesondere von zwei Basiliken für sich in Anspruch genommen werden: von der romanischen Basilika Sainte Madelaine in Vézelay (Departement Yonne, nordwestlich von Dijon),



einer der wichtigsten Wallfahrtskirchen des Mittelalters und von der gotischen Basilika in Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (östlich Aix-ex-Provence).

In der Region dieser zuletzt genannten Stadt soll die Heilige 30 Jahre lang in einer Höhle als büßende Einsiedlerin gelebt haben. Ihre Begleiter, Lazarus und Maximin, sollen Bischöfe von Marseille und Aix-en-Provence gewesen sein.

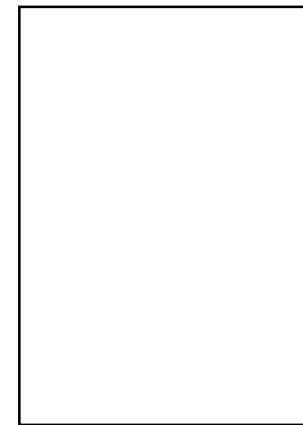
Maria Magdalena gehört nicht nur zu den in der zeitlichen Abfolge ersten heiligen Frauen, sie ist auch den wenigen Frauengestalten der Christenheit zuzurechnen, die die Künstler aller Jahrhunderte beschäftigt haben. So gibt es Gemälde, auf denen diese Heilige – teilweise im Rahmen von Kreuzigungsgruppen, bei der Kreuzabnahme oder bei der Beweinung des Leichnams Christi oder auch in Szenen des Ostermorgens – zu sehen ist, u.a. von Tizian, Rubens, Battoni, Grünewald, Fra Angelico, Tinteretto, Giotto und Correggio.



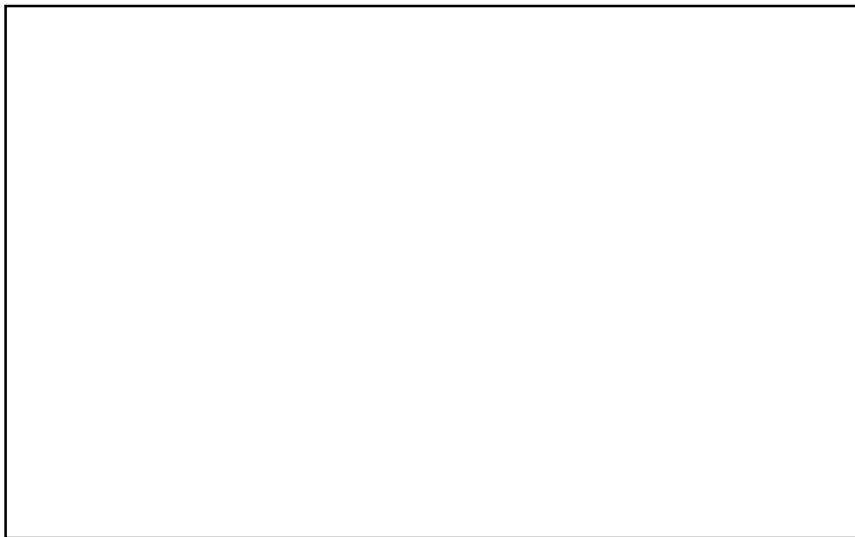
Maria Magdalena  
auf einem Gemälde von El Greco

Meistens ist Maria Magdalena als vornehme Dame dargestellt oder als Büßerin in einer Höhe mit Totenkopf und Geißel. Die gelegentliche Abbildung dieser Heiligen mit langen Haaren und Bußtränen ist darauf zurück zu führen, daß spätere Überlieferungen Maria Magdalena und die reumütige Sünderin zu einer Person verwoben, was von Gregor dem Großen, der von 590 bis 604 Papst war, bestätigt wurde. Das häufigste Attribut, ein Salbgefäß, dokumentiert, daß Maria Magdalena nach dem Evangelium den Leichnam Christi vor der Grablegung gesalbt hat.

Erstaunlich ist, daß diese Heilige als Patronin der Weingärtner und vor allem auch der Weinhändler gilt. Bei der Begründung des Weinpatronats von Maria Magdalena wird sowohl auf die in der tiefen Liebe zur Jesus Christus liegende Symbolik verwiesen als auch auf ihren Festtag im Juli, in dem Monat, in dem die Trauben „kochen“ sollen. Die



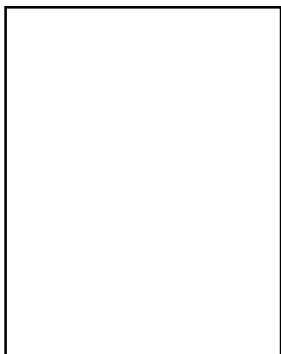
Maria Magdalena und das Kind



Tagesstempel aus Santa Maddalena in Italien von 1822

gelegentliche Bezeichnung dieser Weinheiligen als „Traubenmadonna“ scheint jedoch unangemessen zu sein; denn dieser Ehrentitel gebührt allein Maria, der Mutter von Jesus Christus.

Im Rahmen ihrer Weinbergswacht soll Maria Magdalena für Hitze sorgen, damit sich die Trauben gut entwickeln. Dennoch nimmt man ihr offensichtlich einen Regenguß nicht weiter übel und hat dafür sogar eine Entschuldigung, wie folgende Bauernsprüche bezeugen:



Maria Magdalena mit Maria und Anna

*Magdalenen fehlt es nicht an Tränen.*

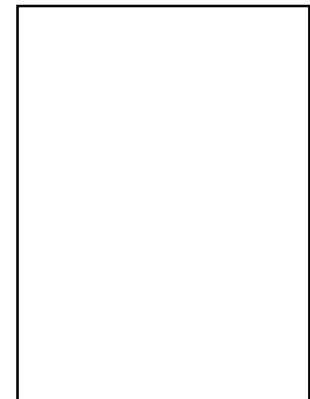
*Magdalena weint um ihren Herren,  
drum fällt an ihrem Tag der Regen gern.*

Im Übrigen wird an das Weinpatronat der heiligen Maria Magdalena in einigen Wein- und Lagebezeichnungen erinnert. Am Berühmtesten dürfte der „Sankt Magdalener“ (Santa Maddalena) sein, der an sonnigen Steil-

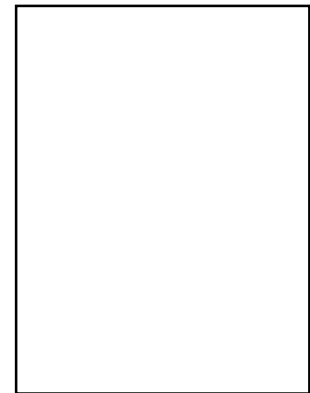
hängen nördlich von Bozen (Südtirol) wächst. Dieser zu den Spitzenweinen Italiens gehörende Wein – auch „Lacrimae St. Magdalena“ genannt – wird aus den für jede Region typischen Rebsorten Groß-, Klein- und Graubernatsch (zusammen mindestens 90 %) und Lagreiner gewonnen, wobei als Anbauform die Pergola vorgeschrieben ist und darf als eine der wenigen Ausnahmen außerhalb Frankens in der Bocksbeutelflasche verkauft werden.

Hier zu Lande tragen noch zwei Lagen den Namen dieser Weinheiligen: In der südpfälzischen Weinbaugemeinde Klingenmünster wurde die nach dem neuen deutschen Weingesetz notwendige Reduzierung der Zahl der Einzellagen so durchgeführt, daß von ehemals mehr als 30 Einzellagen nur eine übrig blieb: „Maria Magdalena“.

In Rüdesheim im Rheingau wurde eine neue Einzellage „Magdalenenkreuz“ geschaffen, wobei für die Namensgebung wohl ein Bildstock verantwortlich war - mit einer Kreuzigungsgruppe, die neben den üblichen Assistenzfiguren Maria und Johannes auch Maria Magdalena zeigt. Andererseits ist in Mittelheim, einem Ortsteil von Oestrich-Winkel, die ehemalige Lage „Magdalenacker“ dem Rotstift der Lagenamenbereiniger zum Opfer gefallen.



Maria Magdalena auf einem Gemälde von Tizian



Maria Magdalena auf einem Gemälde von Tizian

**Literatur:**

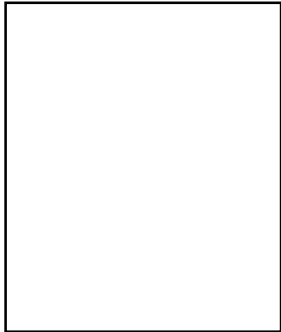
Dieter Graff:  
Weinheilige und Rebenpatrone,  
Saarbrücken 1988

Belgien 1976, Michel-Nr. 1873  
Ungarn 1968, Michel-Nr. 2412  
Polen 1984, Michel-Nr. 2957  
Ungarn 1972, Michel-Nr. 2807  
Tanzania 1990, Michel-Nr. 714  
Sowjetunion 1971, Michel-Nr. 3899

Manfred Geib

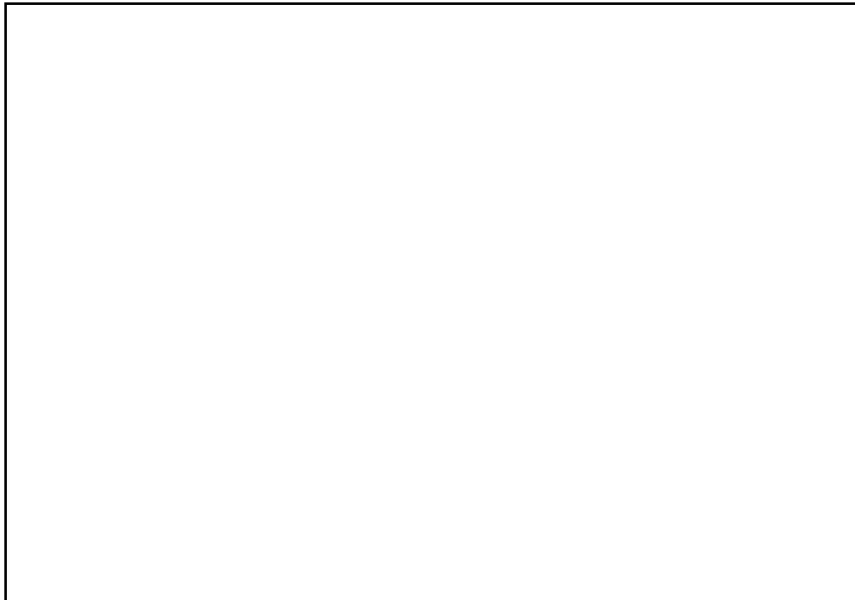
## Wein

Im ersten Quartal 2003 sind in Österreich und in Deutschland keine Neuheiten zum Thema Wein ausgegeben worden.

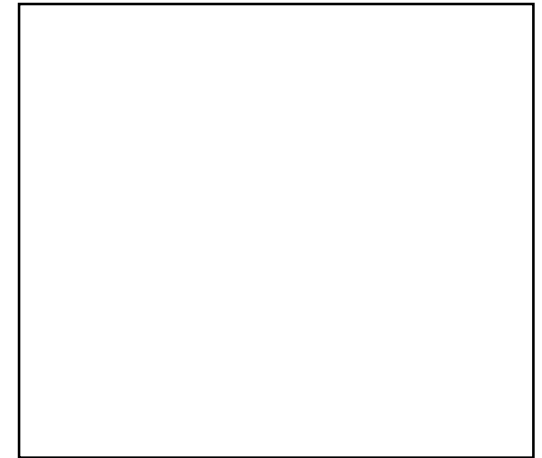


Österreich gab 2002 eine Sondermarke mit einem Weinpokal (Deckelpokal) der Innsbrucker Hofglashütte heraus.

Die Weintaufe vom 15. November 2002 in Langenlois wurde vom BSV Langenlois mit einem Sonderumschlag und einem Sonderstempel philatelistisch belegt.



In Stockerau fand am 1. Dezember 2002 ein Händler- und Sammlertreff statt. Im Sonderstempel der Postverwaltung der UN, welche dort auch vertreten war, ein Weinglas und Traube mit Blatt.



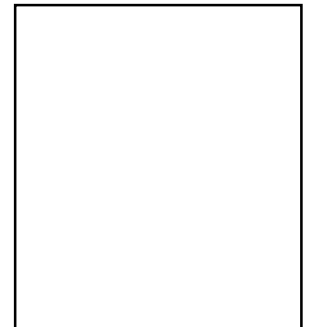
## Bald keine Bananen mehr

Wegen ihrer genetischen Gleichförmigkeit ist die handelsübliche Banane vom Aussterben bedroht. Davor warnt der belgische Pflanzenforscher Emile Frison, der ein internationales Netzwerk von Bananen-Spezialisten leitet, im Wissenschaftsmagazin „New Scientist“.

Die in südlichen Ländern produzierte Export-Banane wird demnach weltweit von zwei verheerenden Pilzkrankungen heimgesucht, die schon heute nur noch mit massivem Einst von Pflanzenschutzmitteln eingedämmt werden können.

Frison erinnert daran, daß sich die Eß-Banane seit Jahrhunderten ausschließlich ungeschlechtlich vermehrt – also gleichsam fortwährend geklont wird. „Diese Gleichförmigkeit macht sie für Krankheiten anfällig wie keine andere Pflanze auf der Erde“, betont der Forscher. Pilzkrankungen könnten deshalb in kürzester Zeit ganze Plantagen vernichten.

Die Sigatoka-Krankheit wurde 1963 erstmals auf den Fidschi-Inseln beobachtet. Auch der Panama-Pilz ist seit





Jahrzehnten bekannte und raffte in einer ersten Epidemie die einst am weitesten verbreitete Bananen-Art „Michel“ dahin. Felder, die vom Panama-Pilz befallen sind, bleiben über lange Jahre unbrauchbar für den Bananen-Anbau.

Das Internationale Netzwerk für die Verbesserung der Banane (INIBAP) im südfranzösischen Montpellier will möglichst rasch den genetischen Code der Plantagen-Bananen entschlüsseln.

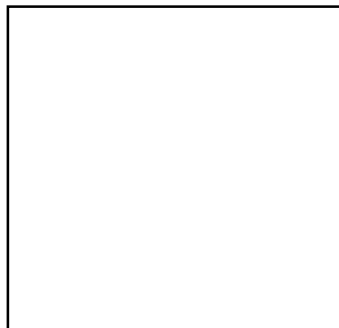
Möglicherweise können die Früchte, die in den Handel kommen, mit Genen ihrer Vorfahren aus Südostasien gekreuzt werden, um die Anfälligkeit für Erkrankungen zu mindern. Sollten die Anbaugelände der heute vorherrschenden Cavendish-Art von einem großen Bananensterben heimgesucht werden, könnte das in afrikanischen Ländern zu einer Hungersnot führen. Darüber hinaus hängen hunderttausende Arbeiter von den Plantagen ab, auf denen die jährlich 95 Millionen Tonnen für den Export produziert werden. Aus diversen Tageszeitungen (rt)

Zentralafrika 1994, Michel-Nr. 1574  
Mayotte 2003

Kurt Buck

## Tierproduktionsforschung Dummerstorf

Am Standort Dummerstorf nahe Rostock entstand 1939 das Kaiser-Wilhelm-Institut für Tierzuchtforschung, das 1952 von der Akademie der Landwirtschaftswissenschaften übernommen wurde; das Oskar-Kellner-Institut in Rostock folgte 1953. Beide Einrichtungen wurden 1970 zum Forschungszentrum für Tierproduktion vereint. Am 20. Januar 1995 kam die Umbenennung in „FBN Dummerstorf“ = Forschungsinstitut für die Biologie landwirtschaftlicher Nutztiere. Das FBN ist eine Stiftung des öffentlichen Rechts und wird zu gleichen Teilen vom Bund und Mecklenburg-Vorpommern finanziert. Der Zweck der Stiftung ist die Forschung auf dem Gebiet der Biologie landwirtschaftlicher Nutztiere. Den hohen wis-



senschaftlichen Ansprüchen an die ökologisch und ökonomisch nachhaltige Nutztierartgerechte Zucht und Haltung kann nur mit interdisziplinärer Forschung entsprochen werden. Das FBN hat es sich zum Ziel gesetzt Erkenntnisse zu erarbeiten, die Innovationschübe für die Landwirtschaft ermöglichen. Wissenschaftler aus den Fachgebieten Agrarwissenschaft, Biologie, Tiermedizin, Chemie, Physik und Mathematik erforschen gemeinsam die Grundlagen von Genetik, Fortpflanzung, Erfahrung, Verhalten, Wachstum und Entwicklung landwirtschaftlicher Nutztiere. Die Forschung im FBN zielt auf die Erarbeitung wissenschaftlicher Grundlagen für die Erzeugung qualitativ hochwertiger Tierprodukte in Verbindung mit verbesserter Nutzung bzw. Einsparung von Ressourcen unter leistungsorientierten Zucht- und Haltungsbedingungen. Die sechs Forschungsbereiche des FBN sind:

- Genetik und Biometrie
- Molekularbiologie
- Fortpflanzungsbiologie
- Physiologische Grundlagen der Tierhaltung
- Muskelbiologie und Wachstum
- Ernährungsphysiologie „Oskar Kellner“

Für die experimentelle Bearbeitung der Forschungsprojekte stehen dem Institut bis zu 450 Großvieheinheiten in verschiedenen Tierhaltungsbereichen zur Verfügung. Im Jahre 1989 wurde des 50jährigen Bestehens dieser Organisation gedacht mit der bildlichen Darstellung Rind und Schwein.

Brennt Junisonne auf das Land,  
kriegt der Ochse Sonnenbrand

Der Juli warmer Sonnenschein,  
macht die Rinder fett und fein.

## Veterinärmediziner auf Briefmarken

Es gibt weltweit über lausend Ärztinnen und Ärzte auf Briefmarken. Darunter sind gerade einmal 33 Tierärzte. Unter den Nobelpreisträgern konnte ich keinen Veterinärmediziner finden, jedenfalls keinen, der den Preis für dieses Fachgebiet erhalten hat. Woran kann das liegen? Ist dieses Fachgebiet der Medizin zu klein, zu unbedeutend? Das wohl aber sicher nicht!

Je mehr das Tier für den Menschen vom anfänglichen Jagdobjekt zum Haus- oder Zucht tier und auch für Kriegszwecke interessant wurde, war der Mensch auch um Pflege und Gesunderhaltung der Tiere bemüht. Krankheiten und Verletzungen bei Tieren wurden behandelt.

Erste schriftlich überlieferte Hinweise auf die Existenz einer Veterinärmedizin ergeben sich aus dem Codex Hamurabi (1792–1750 v.Chr.) in Mesopotamien. Der Codex regelt unter anderem die Tierchirurgie bei Eingriffen an Rindern, Eseln und Pferden. Damit wird die enge Verbindung von Landwirtschaft, Tierhaltung und Tierkunde deutlich.

Das Pferd wird, je weiter und intensiver es militärisch in den Mittelpunkt rückt, auch für die Veterinärmedizin zum „Zugpferd“, im alten Griechenland und im römischen Reich unterschied man genau zwischen dem „Hippiatros“, der für die Pferde zuständig war, und dem „Medicus veterinarius“ für alle anderen Tierkrankheiten. Der griechische Arzt Asclepios, dem auch Studien an Tierkörpern zur Erforschung anatomischer Verhältnisse beim Menschen bekannt waren, erhob die Kunst der Tierheiler zu einer heilenden Kunde, zur Veterinärmedizin.

Mit dem Verfall des Römischen Reiches und dem aufkommenden Mittelalter versank diese Wissenschaft mehr und mehr sie wurde zu einer Aufgabe von Laien, „Marschällen“ und auch den Schmieden wurde die Tier- und Pferdepflege übertragen.

Erst ab dem 16. Jahrhundert setzte eine Erneuerung der Veterinärmedizin ein. Claude Bourgelat (1712–1779) gründete 1762 die ersteuropäische Veterinärhochschule in Lyon, der 1766 eine zweite Hochschule für dieses Fachgebiet in Alfort bei Paris folgte.

Dann ging es Schlag auf Schlag weiter 1771 Göttingen, 1776 Hannover, 1760 Dresden, 1703 Freiburg, 1784 Karlsruhe, 1790 Berlin und München. Die Belegung des angebote-

nen Studienganges war anfangs gering. Die Studenten kamen meist aus handwerklichen Berufen, überwiegend waren es Schmiede. Die Studenten waren internatsmäßig untergebracht und wurden in einem einjährigen Studium in Anatomie und praktischer Heilkunde an Tieren unterwiesen.

Erst 1878 wurde ein einheitlicher Lehrplan für Deutschland aufgestellt: Dauer des Studiums: 7 Semester, nach dem 3. Semester Physicum, nach dem 7. Semester Abschluß des Studiums mit Staatsexamen und der Möglichkeit zu promovieren. Hierzu muß aber angemerkt werden, daß schon 1811 in Marburg und 1832 in Gießen eine Promotion erfolgte.

1896 wurde in Alfort (Frankreich) als erste Tierärztin die Russin Maria Kapcéwitsch mit dem Staatsexamen aus dem Studium entlassen, in Berlin 1915 die Finnin Agnes Sjöberg und 1926 als erste Deutsche Wilma von Düring, ebenfalls in Berlin.

Heute sind Veterinärmediziner aus ihren verantwortlichen Bereichen im öffentlichen Dienst nicht mehr wegzudenken, und auch als niedergelassene Ärzte in der allgemeinen tierärztlichen Praxis. Hier gibt es auch schon eine Unterteilung in Spezialgebiete.

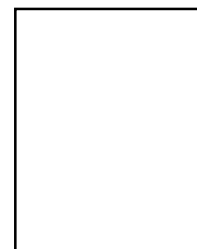
Nach dieser medizinhistorischen Einteilung möchte ich diejenigen Tierärzte vorstellen, die von ihren Ländern – übrigens nicht immer wegen ihrer medizinischen Leistung – mit einer Briefmarkenausgabe geehrt wurden.

### Abilgaard, Peter Christian (1740–1801)

Am 22.12.1740 in Kopenhagen geboren, wurde er 1756 Apothekerlehrling, 1760 Student und 1761 Baccalaureus. 1763 wurde er von seiner Regierung nach Frankreich geschickt, um in Lyon Medizin und Veterinärheilkunde zu studieren. 1766 nach Kopenhagen zurückgekehrt, beendete er 1766 sein Medizinstudium mit der Promotion zum Dr. med.

1773 wurde ihm die Vorstandsstelle einer Veterinärschule übertragen, unter der Auflage diese zunächst selbst zu finanzieren, 1776 übernahm sie der Staat. A. erhielt den Titel eines Professors.

1774 wurde er Vizepräsident der landwirtschaftlichen Gesellschaft, 1776 des Collegiums medicum und fungierte als Stadtphysikus von Kopenhagen. Er veröffentlichte zahlreiche Arbeiten über



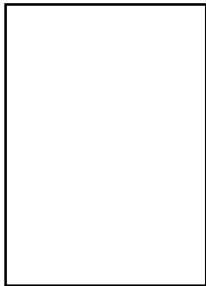


Tierarztheilkunde, medizinische Arbeiten, chirurgische Arbeiten in den Schriften der Gesellschaft für Naturhistorie. A. starb am 21. Januar 1601.



### Acosta, Frederico Lleras (1877–1938)

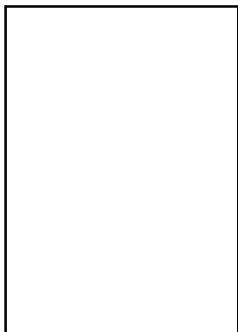
A. studierte in Bogota Medizin und Veterinärmedizin und wurde von der dortigen Fakultät graduiert. Er praktizierte dann als Tierarzt und gründete 1902 ein Forschungslaboratorium. Er befaßte sich mit der Bakteriologie, arbeitete über Tuberkulose, Tabes und Lepra. 1907 begann er mit der Herstellung eines Milzbrand-Impfstoffes. A. gilt als Vater der Bakteriologie in Kolumbien.



### Baumann, Nicolai Ernestovich (1873–1905)

B. wurde 1873 in einer kleinen Stadt in der westlichen Uralregion geboren. 1891 begann er sein tierärztliches Studium am Staatlichen Veterinärmedizinischen Institut der Universität von Kazan. Hier erwarb er auch 1895 seinen Doktorgrad. Von 1895–1896 wirkte er als Staatlicher Veterinärarzt in Burasi im Saratow-Distrikt. 1896 schloß er sich der revolutionären Bewegung an und trat der russischen sozialdemokratischen Arbeiterpartei bei. In Erfüllung eines politischen

Auftrags wurde er 1905 von einem Polizeigagenten in Moskau getötet.



### Bertullo, Victor H. (1919–1979)

B. wurde 1919 geboren. Die Auskünfte der Veterinärärztlichen Fakultät der Universität Montevideo setzen aber leider erst 1948 ein. Nach einem postgraduiertem Studium in den USA kehrte B. nach Montevideo zurück und begann eine erste Lehrtätigkeit über das Fischereiwesen, ebenso Forschungen in diesem Bereich. Dies führte zur Bildung einer interdisziplinären Forschungsgruppe an der Universität in Montevideo. 1953 wurde B. Berater bei der Welt-Ernährungsorganisation (FAO) der UNO in Rom. 1958 erfolgte seine

Ernennung zum Professor und Direktor der Abteilung für Fischereiwesen und Meeresbiologie.

### Bourgelat, Claude (1712–1779)

B. wurde 1712 in Lyon geboren. Sein Hauptinteresse galt, dem Studium der Anatomie der Pferde und Haustiere. Zu diesem Zweck studierte er auch Medizin, wobei die Studienzeit und der Ort nicht genau bestimmt, werden kann.



1762 errichtete er die Veterinärschule in Lyon und wurde somit der Gründer der Tiermedizin in Frankreich. B. starb als Gründer der Tierarzneischulen am 3. Januar 1779. Auf der Briefmarke steht sein Denkmal im Torbogen.

Auf der gleichen Briefmarke von Frankreich ist abgebildet:

### Ramon, Gaston (1886–1963)

Der französische Bakteriologe Ramon, der sich ab 1922 mit Toxinen und Antitoxinen forschungsmäßig beschäftigte, wird auf der Briefmarke geehrt. Gewürdigt, wurde hiermit insbesondere sein Eintreten für eine Schutzimpfung gegen Tetanus und Diphtherie. R. führte, die Bezeichnung Anatoxine in die Bakteriologie ein.

Er studierte Veterinärmedizin und wurde in Alfort, 1910 promoviert. Danach wurde er Assistent von Roux am Pasteur Institut.

### Bouley, Henri-Marie (1814–1885)

Er war ursprünglich an einer Veterinärschule in Alfort tätig, wurde aber dann 1849 Professor der chirurgischen Pathologie, später 1866 Generalinspekteur der Tierarzneischulen und erforschte viele übertragbare Seuchen, wie Rotz, Rinderpest, die Lungenseuche und Tollwut.



Auf dieser Marke Frankreichs sind noch zwei weitere Veterinärmediziner abgebildet, nämlich Chauveau und Nocard.

### Chauveau, Jean Baptiste August (1827–1917)

Nach einem tiermedizinischen Studium belegte er später in Paris und Lyon Humanmedizin; wurde 1875 Direktor der Veterinärschule in Lyon, gleichzeitig auch Professor der Medizin. Er war Generalinspekteur der französischen Veterinärschulen und für vergleichende Anatomie als Professor am Naturhistorischen Museum tätig.

### Nocard, Edmont Isidor Etienne (1850–1903)

Als Schüler von Pasteur befaßte er sich vor allem mit der Tuberkulose der Säugetiere, nachdem er vorher ein Studium an der Tierarztakademie in Alfort absolviert hatte. Er wurde dort später Direktor der Tierarzneischule.

### Camo, Edhem (1909–1996)

C. wurde am 30. Dezember 1909 in Trebinje geboren. Nach dem Abitur begann er 1938 an der Schule für Veterinärmedizin in Zagreb sein tierärztliches Studium. 1948 wurde dort promoviert.

Von 1941 an hatte er als Bezirkstierarzt gearbeitet und war stellvertretender Landwirtschaftsminister und Präsident des Rates für Erziehung, Wissenschaft und Kultur von Bosnien und Herzegowina. 1950 wurde er Professor für das Fach Zoohygiene an der Schule für Veterinärmedizin in Sarajevo. Viermal wurde er nach seiner ersten Wahl zum Dekan wieder gewählt und war auch von 1956–1960 Rektor der Universität. Er starb am 24. November 1996 in Sarajewo.

### Garbo Servita, Esteban Juan Pedro (1926–1957)

In Remedios in der Provinz Las Villas in Cuba geboren, erwarb er dort an der Hochschule den B.A.-grad und studierte Medizin an der Universität von Havanna. Das Studium

mußte er wegen Erkrankung des Vaters unterbrechen. 1949 nahm er das Veterinärstudium auf und schloß es 1953 ab. Schon als Student betätigte er sich politisch und wurde 1955 Gründer des Revolutionsdirektoriums. Als Teilnehmer eines Anschlages am 20. April 1957 auf den Präsidentenpalast wurde er durch die Briefmarke geehrt.

### Coleboum, Harry (1889–1947)

C. wurde am 12.4.1889 in Birmingham, England, geboren. Er ging später nach Kanada und besuchte 1910 das Veterinary College in Toronto. Er erwarb das Diplom eines Tierarztes und den Bachelor-Grad an der Universität Toronto. 1913 wurde er Reserveoffizier des Kanadischen Armee-Veterinärkorps. Zum Captain befördert kam er mit einer Einheit der kanadischen Armee nach Europa. 1919 setzte er das Veterinärstudium am Royal College fort und schloß es als Member of the Royal College ab. 1920 kehrte er nach Kanada zurück, schied 1921 als Major aus der Armee aus und betrieb eine Praxis in Winnipeg bis zu seinem Tode am 24. September 1947.

Bekannt wurde C. durch seinen Bären, den er als junger Leutnant erwarb und nach dem Standort seiner Einheit in Winnipeg „Winni“ nannte. Während des Einsatzes seiner Einheit im Ersten Weltkrieg in Frankreich übergab er „Winni“ dem Zoo in London. Nach Ende des Krieges überließ er den Bären dem Zoo, zumal sich dort der Sohn des Schriftstellers A. A. Milne in den Bären vernarrt hatte. Milne schrieb 1926 über diese Freundschaft das Buch: „Winnie the pooh“.

### Dam, Henrik Carl Peter (1895–1976)

D. wurde am 21.2.1895 in Kopenhagen geboren. Nach einem Studium für Chemie am Polytechnischen Institut in Kopenhagen wechselte D. zu einem Studium der Veterinärmedizin an der Royal School of Agriculture. Von 1923 bis 1941, unter-

brochen von Studienaufenthalten an der Universität Graz bei Pregl, 1932–1933 an der Universität Freiburg und 1935 in der Schweiz war er an der Universität in Kopenhagen tätig.

In seinen Forschungsstudien entdeckte er die Wirksamkeit des Vitamins K. Im zweiten Weltkrieg lebte D. in den USA und arbeitete an der Universität of Rochester in New York. 1946 kehrte er nach Dänemark zurück und wurde Professor für Biochemie am Polytechnischen Institut in Kopenhagen. Am 17. April 1976 starb er in Kopenhagen. 1943 hatte er den Nobel-Preis für Medizin erhalten.

### Dimow, Dimitar (1909–1966)

D. studierte Veterinärmedizin und wurde 1953 zum Professor ernannt. Seine Hauptbedeutung erlangte er jedoch als Roman und Bühnenschriftsteller. In seinen Themen der Romane „Verdammte Seelen“ und unter anderem „Tabak“ entwirft er ein breites Bild der Klassenkämpfe und der gesellschaftlichen Entwicklungen in Bulgarien in der Zeit von 1933–1945.



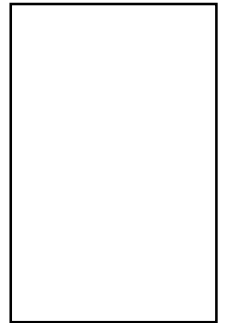
### Doherty, Peter (geb. 1940)

Am 15.10.1940 wurde D. in Brisbane in Australien geboren. Er studierte Veterinärmedizin an der Universität of Queensland und erreichte dort schon 1962 den Bachelor-Abschluß. Nach Arbeiten am Brisbane Animal Research Institut ging er 1967 nach Schottland. Dort arbeitete er an der Abteilung für Experimentelle Pathologie des Moredun-Institutes und wurde 1970 an der Universität Edinburgh promoviert. 1972 kehrte er nach Australien zurück. Hier arbeitete er zusammen mit dem Schweizer Immunologen Rolf Zinkernagel, mit dem er 1996 den Nobel-Preis für Medizin und Physiologie erhielt. Im gleichen Jahr wurde er Professor am Wistar Institut in Philadelphia in USA. Zwischen 1992 und 1988 leitete er die Abteilung für experimentelle Pathologie in Canberra, kehrte aber 1988 in die USA zurück. Er übernahm die Führung des St. Jude Children Research Hospitals in Memphis/Tennessee 1988. Seit 1992 bekleidet er zusätzlich die Lehrstühle für Pathologie und Pädiatrie an der Universität Tennessee.



### Ersoy, Mehmet Akif (1873–1936)

Er wurde 1873 in Tschnanakkale an den Dardanellen geboren. E. studierte am Veterinär-Institut in Istanbul und graduierte 1893. Er wurde nach vorübergehender Tätigkeit im Landwirtschafts-Departement Generalinspekteur der Veterinärmedizin für die gesamte Türkei. Nach der „Jungtürken-Revolution“ 1913 trat er von seinen Ämtern zurück und studierte Literatur an der Universität Istanbul, wo er gleichzeitig Vorlesungen über Agrikultur hielt. Im griechisch-türkischem Krieg 1921 stellte er sich Kemal Atatürk zur Verfügung und wurde später Deputierter der ersten türkischen Nationalversammlung. E. starb am 27. Dezember 1936 an einem Krebsleiden in Ataqbul.



### Guerin, Camille (1872–1961)

In Portiers in Frankreich am 22.12.1872 geboren, studierte er Tiermedizin und schloß das Studium 1896 mit der Promotion ab.

Er wurde Assistent von Albert Leon Calmette am Pasteur-Institut in Lille. In dreizehnjähriger gemeinsamer Arbeit entwickelten die beiden einen stark virulenzgeminderten Lebend-Impfstoff gegen Tuberkulose, der als bacillus Calmette-Guerin (BCG) bezeichnet und ab 1921 beim Menschen angewandt wurde. 1951 wurde er zum Präsidenten der Französischen Akademie für Medizin gewählt. Am 8. Juni 1961 starb er in Paris.



### Hernquist, Peter (1726–1808)

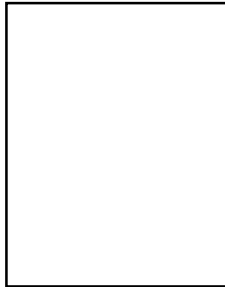
H. wurde am 8.5.1726 geboren. Er studierte in Uppsala und erhielt 1756 von der Universität Greiswald die Magisterwürde. Von 1763–1766 studierte er an der Veterinärschule in Lyon und dann bis 1769 Medizin und Veterinärmedizin in Paris. Durch seine Bekanntschaft mit Linné war er schon immer an botanischen Studien interessiert und erhielt von Ludwig XV. den Auftrag die Pflanzen des botani-



schen Gartens von Trianon nach dem Linnéschem System zu ordnen. Nach Schweden zurückgekehrt, gründete er aus eigener Initiative und auf eigene Kosten ein Veterinärinstitut. Er starb am 18. Dezember 1808.

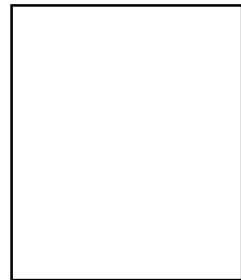
### Hicken, Cristobal Maria (1875–1933)

H. wurde am 19.1.1875 in Buenos Aires geboren. Er studierte in seiner Heimatstadt Naturwissenschaften, Agronomie, Botanik und Veterinärmedizin. Er wandte sich nach Abschluß seiner Studien ganz der Botanik zu und verfaßte aus diesem Gebiet über 70 wissenschaftliche Arbeiten. Hicken starb am 11. März 1933 in Mar del Plata.



### Hutyra, Ferenc (1860–1934)

promovierte in Veterinär-Medizin und wurde 1901 Professor für Epidemiologie der Veterinär-Medizin. Er veröffentlichte mehrere wissenschaftliche Arbeiten und erhielt für seine Forschungen den Ehrendoktor für Medizin der Universitäten Wien und Berlin neben vielen anderen Ehrungen. H. starb am 20. Dezember 1934 in Budapest.



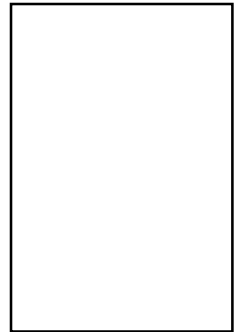
### Javara, Sir Dauda Kairaba

J., als Sohn eines Händlers in Gambia geboren, studierte Veterinärmedizin und erwarb die Promotion an der Universität Glasgow. 1960 trat er in die aktive Politik ein, nachdem er vorher leitender Veterinäroffizier in Gambia war. 1965 wurde er Staatspräsident der ehemaligen britischen Kolonie. (Anm. der Red.: J. wurde gestürzt von dem 29 Jahre alten, gerade von der Militärausbildung in den USA zurückgekehrten Yahya Jammeh.)



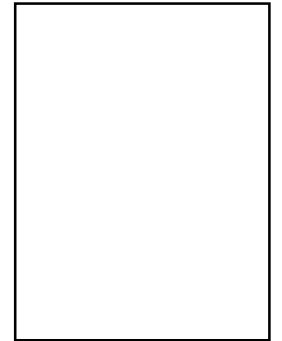
### Kirby, Earl Ian Ayerton

Am 21.12.1921 wurde er geboren. Von 1942 bis 1945 studierte er Landwirtschaft am Imperial College of Tropical Agriculture und schloß sein Studium mit Diplom ab. Als Landwirtschafts- und Fischereiberater des Forschungsministeriums sowie als Vulkanbeobachter von St. Vincent studierte er dann von 1945 bis 1948 am Ontario Veterinary College Tiermedizin und wurde 1952 zum Dr. med. vet. promoviert. 1958 erwarb er in Edinburgh ein Diplom für tropische Veterinärmedizin, 1966 ein UN-Stipendium in Fleischhygiene in Dänemark. Bis 1979 wirkte er in verschiedenen Gesellschaften als Leitender Veterinär und erhielt zahlreiche Auszeichnungen.



### Kouri Esmeja, Pedro (1900–1964).

Er wurde am 21.8.1900 in Port-au-Prince, Haiti geboren. 1919 begann er ein Medizinstudium in Havanna. Nach Abschluß seines Studiums 1925 wurde er an verschiedenen Krankenhäusern in Havanna als Assistenzarzt tätig. Bald entwickelte sich sein Interesse für die Parasitologie, sowohl im medizinischen als auch veterinärärztlichem Bereich. Im Oktober 1925 wurde er Chef an der Universität Havanna für Parasitologie und Tropische Krankheiten. K. wurde in vielen wissenschaftlichen Vereinigungen in international in seinem Fachgebiet tätig und erhielt viele internationale Auszeichnungen. Er starb am 16. Oktober 1964 in Havanna.



### Marek, Josef (1886–1952)

Er wurde am 18.3.68 in Ungarn geboren. Er besuchte die Veterinärhochschule in Budapest. 1898 promovierte er zum Dr. phil. an der Universität Bonn. Bis 1900 war er Assistent wieder an der Veterinärhochschule in Budapest und ab 1901 ordentlicher



Professor für spezielle Pathologie und Therapie. Er beschäftigte sich mit der Nervenpathologie der Tiere, Grundlagen der Atmung und Verdauung und Knochenkrankungen.

### Pesina, Ignatz (1766–1808)

Am 1.4.1766 wurde P. in Kosteletz/Böhmen geboren. Er studierte Medizin in Prag und Wien, graduierte und wurde 1795 promoviert. 1786 Assistent von Prof. Prochaska für Anatomie und Physiologie, erlangte er 1798 die Professur am k.u.k.-Tierarzney-Institut und wurde dessen Direktor. Ihm ist wissenschaftlich die Einführung und Begründung der Schafpocken-Impfung zu verdanken. Seine weiteren wissenschaftlichen Arbeiten galten der Behandlung der Rinderpest. P. starb am 24. 2. 1808.

### Rubino, Miguel C. (1886–1945)

Am 12.12.1886 wurde R. als Sohn italienischer Einwanderer in dem kleinen Ort Durazno in Uruguay geboren. 1906 begann er das Studium für Veterinärmedizin und schloß es 1909 an der Veterinärschule in Montevideo ab. Zurückgekehrt in seine Heimatprovinz ließ er sich als Tierarzt nieder.

1911 wurde er Chefinspekteur für Milch- und Fleischprodukte. 1920 gründete er eine Versuchsstation zur Erforschung und Behandlung durch Zecken übertragender Erkrankungen. 1926 wurde die Station auf die Erforschung von Lepra- und Syphiliserkrankungen erweitert, sowie später auch auf Viruskrankheiten ausgedehnt. Rubino stand in Kontakt mit dem Pasteur-Institut in Paris und dem Kaiser-Wilhelm-Institut in Berlin. Im Alter von 59 Jahren starb er am 7. Mai 1947.

### Scheunert, Carl Arthur (1879–1957)

Er wurde am 7.6.1879 in Dresden geboren. Er studierte Veterinärmedizin und wurde Professor und Direktor des Institutes für Ernährungsforschung und der Anstalt für Vitaminforschung in Potsdam-

Rehbrücke. Scheunert war Mitglied der Deutschen Akademie der Wissenschaften. Am 11. Januar 1957 starb er in Berlin.

### de Silva, Wilmot Arthur (1869–1942)

De S. in Gandara in Ceylon geboren, studierte Veterinärmedizin und promovierte mit 22 Jahren, in Bombay. Er übte aber keine ärztliche Praxis aus, sondern betätigte sich nach seiner Rückkehr nach Ceylon in der Textilindustrie und Landwirtschaft. Er wurde Vorsitzender der Parama Buddhist Society Limited, Generalmanager der buddhistischen Schulen und Präsident der 1912 gegründeten Abstinenzlerbewegung.

### Theiler, Arnold (1867–1936)

Sir Arnold Theiler, in der Schweiz geboren, kam 1891 nach Süd-Afrika. Als Tierarzt ließ er sich in Transvaal nieder. Seine Forschungen über die Rinderpest-Epidemie führten zu seiner Anstellung als Staatstierarzt. Sein kleines Laboratorium bei Daspoort, am Randgebiet von Pretoria, war der Vorläufer des weltberühmten Veterinärforschungsinstitutes bei Onderstepoort. Th. wurde dessen erster Direktor. Für seine Forschung über Ursachen und Kontrollen bei Tiererkrankungen fand er internationale Anerkennung. Der Blutparasit, der das Ostküstenfieber verursacht, wurde nach ihm Theileria parva genannt. 1914 wurde er zum Sir ernannt. Insgesamt erhielt er von verschiedenen Universitäten die Ehrendoktorwürden.

### Zimmermann, Agoston (1875–1963)

Z. wurde am 3.12.1875 in Mör geboren. 1895 beendete er sein tierärztliches Studium in Budapest. Ein Jahr später wurde er Assistent und 1903 Professor an der Tierärztlichen Akademie, 1910 zum Professor für Anatomie er-



nannt, wurde er im gleichen Jahr mit dem Lehrstuhl für Tierheilkunde betraut und deren Rektor er 1933 und von 1939–1940 war. Nach seiner Pensionierung im Jahre 1946 wurde er Präsident der Naturwissenschaftlichen Gesellschaft.

Dies ist die Liste der Veterinärmediziner bis zum 30.6.2002, wobei ich nicht weiß, ob sie vollständig ist. Der Beruf „Tierarzt“ ist ja auf den wenigsten Marken vermerkt.

Übrigens: Der einmal hier genannte Camille Guerin wurde viermal durch Briefmarkenausgaben geehrt, Er erhielt außer von Afar und Issa 1972 auch eine Ehrung durch Ausgaben von Mali 1981, Südafrika-Transkei 1991 und Monaco 1996.

Sollten Sie an dem veterinärmedizinischen-historischen philatelistischen Ausflug Freude haben, treten Sie gerne mit mir in Verbindung: Dr. H. P. Hoheisel, Karlsbader Straße 56, 63150 Heusenstamm

DDR 1979, Michel-Nr. 2408	Argentinien 1969, Michel-Nr. 1028
Bosnien-Herzegowina 1998, Michel-Nr. 131	Kolumbien 1977, Michel-Nr. 1347
Dänemark 1973, Michel-Nr. 542	Uruguay 1996, Michel-Nr. 2185
Frankreich 1967, Michel-Nr. 1584	Uruguay 1996, Michel-Nr. 2186
Frankreich 1951, Michel-Nr. 915	Kuba 2000
Schweden 1975, Michel-Nr. 904	Kuba 1963, Michel-Nr. 839
Tschechoslowakei 1966, Michel-Nr. 1599	(rechts oben im Markenbild)
Türkei 1956, Michel-Nr. 1509–1511	St. Vincent & Grenadinen 2000
Bulgarien 1979, Michel-Nr. 2796	Gambia 1972, Michel-Nr. 267–269
Ungarn 1987, Michel-Nr. 3900	Mali 1981, Michel-Nr. 891
Ungarn 1962, Michel-Nr. 1866	Südafrika 1991, Michel-Nr. 825
Ungarn 1975, Michel-Nr. 3057	Malediven 1995, Michel-Nr. 2532
Sowjetunion 1973, Michel-Nr. 4105	Sri Lanka 1984, Michel-Nr. 664
Kanada 1996, Michel-Nr. 1596	Australien 2002

## Angebot: Thematik Ärztinnen und Ärzte

Biete viele Doubletten aus genanntem Themengebiet gegen Rückporto und Angabe, was Sie suchen, zu 25 Prozent Michel.

Dr. H. P. Hoheisel, Karlsbader Straße 56, 63150 Heusenstamm

## Mit Gentechnik gegen „falsche“ Trüffel

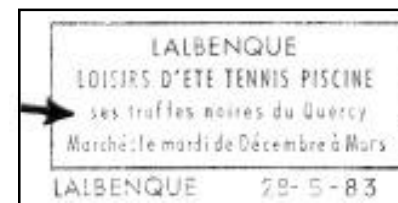
(AFP). Speziell abgerichtete Schweine oder Hunde – mit solchen altergebrachten Hilfsmitteln werden die edlen und sündhaft teuren Périgord-Trüffel in den Wäldern des französischen Südwestens aufgespürt. Feine Nasen reichen inzwischen aber nicht mehr aus. Aus China drängt ein Schlauchpilz auf den Markt, der dem bis zu 15 Zentimeter großen Périgord-Trüffel zum Verwechseln ähnlich ist. Um die ungeliebte Billig-Konkurrenz in Schach zu halten, setzt Frankreich nun auf genetische Tests.

Spätestens beim Schlendern über den amtlichen Trüffel-Markt in Lalbenque wird jedem klar, daß mit den Pilzen viel Geld zu verdienen ist. 125 Pilz-Körbe mit insgesamt nur hundert Kilogramm der „schwarzen Diamanten“ wurden etwa verkauft. Die Preise bei den Händlern liegen zwischen 200 und 350 Euro je Kilo, Endverbraucher legen gar bis zu 700 Euro für den edelsten der Edelpilze in: den Périgord-Trüffel, dessen schwarzbraune, warzige Früchte ihm seinen wissenschaftlichen Namen *Tuber melanosporum* eingetragen haben.

Aber aus dem Osten droht ein Billig-Schlauchpilz, den Ruf des Périgord-Trüffels dauerhaft zu schädigen. Aus China wurden letztes Jahr Trüffel für rund 20 Euro das Kilo importiert. 2001 belief sich die Einfuhrmenge auf satte 29,8 Tonnen. Daran ist an sich noch nichts Anstößiges – doch der deutlich billigere China-Pilz *Tuber indicum* wird nicht selten als echter Périgord-Trüffel verkauft. Unter dem Etikettenschwindel, der auch die mit Pilzen verfeinerten Lebensmittel trifft, leiden nicht nur die ehrlichen Trüffel-finder und Züchter aus dem Périgord, sondern letztlich auch die Käufer. Denn der pikante Geruch der knollenförmigen Pilze aus China löst sich beim Kochen weitgehend in Luft auf.

Anders als der echte Périgord-Trüffel, bei dem selbst ein Hauch zum Würzen von Speisen reicht, taugt der Fernost-Import deswegen kaum für Genießer. Manchmal findet man ein Exemplar des China-Trüffels, das sehr angenehm duftet, aber es ist wie bei den andern Arten, dem Burgunder-Trüffel (*Tuber uncinatum*) oder dem Sommertrüffel (*Tuber aestivum*): Er muß frisch gegessen werden.

Um die ungleichen Pilz-Verwandten unterscheiden zu können, entwickelten die Labors des Argrar Forschungsinstitutes INRA im zentralfranzösischen Clermont-Ferrand nun



ihren Gentest, der nach und nach an den Märkten Einzug halten soll. Den Anstoß dazu gab die Abteilung für Verbraucherschutz und Betrugsbekämpfung beim Pariser Finanzministerium. Das Ergebnis ist auch für das Ökosystem von Bedeutung. Denn der preiswerte China-Trüffel ist nicht nur als Wirtschaftsgut auf dem Vormarsch – er wächst auch deutlich rascher als jener aus dem Périgord. „Eine echte ökologische Bedrohung“ sagt Forscher Michel Castroviejo vom Wissenschaftszentrum CNRS.

## Hutt River Province in Australien

kh. Mitten in Westaustralien hat sich ein Landwirt sein eigenes Königreich mit 10.000 Schafen, 30 Angestellten und 50 Aborigines geschaffen; er läßt Banknoten drucken und Münzen prägen, stellt Pässe aus (250 Austral Dollar) und verwendet eigene Briefmarken. Der Kleinstaat ist so groß wie Hongkong und nennt sich Hutt River Province, sechs Autostunden nördlich von Perth. Endlose Weidefläche wechseln mit Feldern voller Wildblumen und Weizenähren.

Cinderella-Marken? Ja und nein. Denn durch eine Entscheidung des westaustralischen Gerichtshofes muß die australische Post die Briefe mit den selbstgebastelten Briefmarken in alle Welt weiterleiten. Der König heißt Prince Leonhard Casley, 77 Jahre alt, und ist im Internet zu finden unter [www.wps.com.au/hutriver/hut.htm](http://www.wps.com.au/hutriver/hut.htm). Casley hatte sich die im British Common Law festgeschriebene Regelung zunutze gemacht, wonach jeder-



mann ein „self-preservation government“ bilden darf, wenn wirtschaftlicher Schaden und der Verlust von Land droht. Auf der Grundlage dieses Rechts machte sich Casley von der australischen Zentralregierung in Canberra am anderen Ende des Kontinents unabhängig. Uns interessiert seine Lordschaft nur in dem Maße, in dem er Briefmarken herausgibt. Es gibt eine Serie zum Thema Weihnachten, zu Ostern und zum 15jährigen Bestehen, mit Landwirtschaftsmotiven.

Norbert Engler

## Und es gibt ihn doch – den Jungbrunnen

Das könnte man vom Teepilz namens „Kombucha“ wirklich behaupten. Tatsache ist, daß es die Kombucha schon seit ca. 2000 Jahren gibt. Die Chinesen benutzten sie als Heilmittel gegen allerlei Beschwerden. Auch in Europa ist die Kombucha nicht unbekannt, jedoch geriet sie durch die beiden Weltkriege in Vergessenheit, wahrscheinlich aus Mangel an Tee.

Was kann die Kombucha?

Kombucha ist ein sonderliches Gebräu aus Bakterien, Hefen, Zucker und Tee. Sie ist ein Energietränk, Schönheitselixier und Entschlackungshilfe in einem. Also: Gesundheit pur. Wissenschaftliche Tests auf der ganzen Welt haben über Jahrzehnte unabhängiger Forschung ergeben, das Kombucha den Körper entgiftet. Der Stoffwechsel wird geregelt, das Immunsystem gestärkt, gegen Krebs wird vorgesorgt. In Japan wurden Strahlungspatienten damit behandelt. Die Patienten haben eine höhere Lebenserwartung durch die Einnahme von Kombucha. Auch äußerlich angewendet hilft die Kombucha bei Hautkrankheiten wie z.B. Akne, Fußpilz, Schweißfüße oder bei Sonnenbrand.

Seit ca. einem Jahr trinke ich die Kombucha selber und werde nicht mehr darauf verzichten. Sie gibt mir Kraft für Körper und Geist. Meine Blutwerte haben sich deutlich verbessert, auch habe ich seit Beginn der Einnahme nicht einmal eine Erkältung gehabt. Innerhalb dieses Zeitraumes habe ich mir mehrfach Literatur besorgt um zu erfahren, welche Inhaltsstoffe es sind, die die Kombucha so wertvoll macht. Es sind:

Organische Säuren: Glukuronsäure, Milchsäure, Essigsäure, Kohlensäure,

Glukonsäure, Apfelsäure, Weinsäure, Zitronensäure u.a. Polysaccharide, Hefen

Enzyme: Invertase, Amylase, Katalase, Saccharase, Labenzym, Proteasen u.a.

Vitamine: B1, B2, B3, B6, B12, Folsäure, C, D, E, K

Mineralien: Eisen, Kalium, Kalzium, Kupfer, Magnesium, Mangan, Natrium, Zink, Koffein, Alkohol

Die gesundheitlich wichtigste Säure ist die *Glukuronsäure*. Sie wird in der Leber gebildet und zur Entgiftung benötigt. Die Säure geht mit schädlichen Substanzen eine chemische Verbindung ein und beschleunigt deren Abbau durch den Darm oder Urin. Die

Glukuronsäure baut Umwelt- und Nahrungsgifte, Nikotin, Alkohol, Medikamente und andere Fremdstoffe ab. Hefezellen aktivieren die Darmflora, Polysaccharide unterstützen das Immunsystem.

## Zubereitung

Pro Liter kochendes Wasser ca. 80° mit 2–3 Teelöffel schwarzer Tee aufgießen und 15 Minuten ziehen lassen. Dann 70–100 g Zucker hinzufügen, umrühren und erkalten lassen min. 30°. Kombucha-Teepilz hinzufügen und ca. 7–8 Tage in einem großen Gefäß mit einem luftdurchlässigem Tuch abgedeckt, stehen lassen, bis die Gärung abgeschlossen ist. Es schmeckt nach frischem Apfelmost. Pro Tag reicht 1 cl nach oben keine Grenzen. Bei Neuansatz der Kombucha sollen ca. 10% fertige Kombucha zur besseren Vergärung zugefügt werden.

Die Kombucha ist ein Lebewesen und muß atmen, deshalb mit einem Luft durchlässigem Tuch abdecken und mit einem Gummi verschließen. Nach Beendigung der Gärung in eine Flasche umfüllen und verschließen. „Zum Wohl“. Wenn der Kombucha-Pilz länger gärt, bildet sich der Kombucha-Essig. Dieser kann wie gewöhnlicher Essig in der Küche verwendet werden aber auch zur äußerlichen Anwendung.

Zum Abschluß noch einige Hinweise.

Im Internet findet man zahlreiche Bezugsquellen – auch ich möchte meine Dienste für den Interessierten an dieser Stelle anbieten.

Meine e-mail-Adresse: [norbertengler86@aol.com](mailto:norbertengler86@aol.com) Meine Anschrift ist aus der Mitgliederliste zu entnehmen.

Eine Anmerkung der Redaktion in diesem Zusammenhang:

Wir übernehmen in unserer Zeitschrift keine Verantwortung über die Genießbarkeit und Wirkung von Pilzen oder Heil- und Lebensmitteln aller Art. Fragen Sie, bitte, vorher Ihren Arzt oder Apotheker und nicht den Redakteur!

Florida wurde entdeckt, weil irgendjemand den Spaniern erzählt hatte, dort gäbe es einen Jungbrunnen, der ewiges Leben verheißt. Und so zog 1513 Ponce de Léon mit anderen Eroberern los; der Großteil seiner Leute starb am Sumpffieber oder wurde aufgegessen.

## Sonderstempel Galerina Antarctica

Leider konnte ich weder über Internet noch in meiner Literatur genaue Informationen zum »Galerina Antarctica Pilz« finden. Vielleicht kann eines unserer Mitglieder der ARGE behilflich sein. Zum Stempel konnte ich jedoch mehr Informationen finden.

Der abgebildete Stempel stammt von der Base »San Martin« 9411 Antartida Argentina 68° 08' South Latitude 67° 06' West Latitude.

Offizielle Eröffnung 21.03.1951, Postbüro noch im Betrieb; geographische Einordnung: Barry Islet, Dobenheim Group, Marguerite Bay; 1. Postvorsteher: Coronel Hernan Pujato Der Stempel war in den Jahren 1996–1997 und 1998 in Gebrauch.

Außerdem wurde der Stempel in folgenden Stützpunkten benutzt:

Base Brown:	64° 51' S	62° 53' W	Jahre: 1997
Base Esperanza:	63° 24' S	37° 00' W	Jahre: 1995–1996–1997
Base Camara:	62° 36' S	59° 54' W	Jahre: 1996–1997
Base Petrel:	63° 28' S	58° 54' W	Jahre: 1995–1996
Base Primavera:	64° 09' S	60° 58' W	Jahre: 1997
Base Belgrano II:	77° 52' 27" S	34° 37' 37" W	Jahre: 1996–1997
Base Jubany:	62° 14' 18" S	58° 40' W	Jahre: 1996–1997–2000–2001
Base Ballve:	62° 12' S	58° 54' W	Jahre: 1995–1996–1997
Base Orcadas:	60° 44' S	44° 44' W	Jahre: 1995–1996–1997
Base Melchios:	64° 20' S	62° 59' W	Jahre: 1996–1997
Base Decepcion:	62° 59' S	60° 43' W	Jahre: 1996–1997

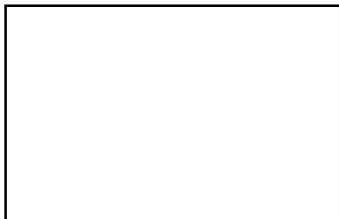
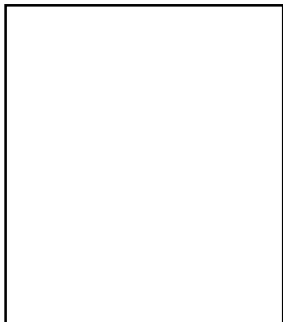
Andere Basen hatten diesen Stempel nicht in Gebrauch. Mich wundert es nur, daß dieser Stempel bis dato noch nicht aufgeführt wurde.

Wer hat weitere Informationen?

## Pilzgifte bedrohen Millionen Menschen

Pilzgifte in Nahrungsmitteln bedrohen die Gesundheit von Millionen Menschen in Afrika. Ein internationales Forscherteam, das Kinder in Togo und Benin untersuchte, fand im Blut erhöhte Konzentrationen von Pilzgiften, vor allem von Aflatoxinen. Diese entwickeln sich bei unsachgemäßer Lagerung von Lebensmitteln in feucht-heißem Klima. Die Stoffe schwächen nicht nur das Immunsystem vor allem bei Kindern und Jugendlichen, sondern verursachen auch lebensgefährliche Erkrankungen wie Leberkrebs.

Eine internationale Forschergruppe untersuchte in Benin und Togo 500 Kinder im Alter zwischen neun Monaten und fünf Jahren. Fast alle Kinder zeigten ein vermindertes Körper-Wachstum und eine Schwächung des Immunsystems. Die Konzentration von Aflatoxin im Blut der Kinder hing dabei entscheidend vom Verzehr fester Nahrungsmittel ab: Während die Werte bei Neugeborenen und Kleinkindern, die ausschließlich Muttermilch bekamen, relativ niedrig waren, verschlechterte sich die Situation mit dem Beginn der Aufnahme fester Nahrung deutlich. Ein Großteil dieser Kinder wies ähnliche Symptome auf wie chronisch unterernährte Kinder.



Die Ergebnisse sind besonders alarmierend angesichts der Tatsache, daß eine gesunde Ernährung in der Kindheit wichtig für die Gesundheit im Erwachsenenalter ist. Aflatoxine sind ein Stoffwechselprodukt von Schimmelpilzen, die sich auf Nahrungsmitteln vermehren. Das Schimmelpilz-Wachstum wird durch feucht-heißes Klima und schlechte Lagerungsbedingungen gefördert. Vor allem über die Grundnahrungsmittel Mais und Erdnüsse kommen die Gifte in das Blut der Bevölkerung.

Spanien 1989, Michel-Nr. 2909  
Österreich 1981, Michel-Nr. 1686  
Zentralafrika 1994, Michel-Nr. 1577

## Das Köpfen lebender Hähne verboten

Spanische Tierschützer haben im Kampf gegen einen der grausigsten Karnevalsbräuche des Landes einen Teilerfolg erzielt: Erstmals seit mehr als 200 Jahren darf beim traditionellen „Hahnenfest“ in dem Dorf Albalá nahe Cáceres lebenden Tieren nicht mehr der Kopf abgerissen werden. Statt dessen sollen künftig tote Hähne zum Einsatz kommen. Die 800 Einwohner hätten sich der Anordnung von Bürgermeister Jesus Pascual gefügt, um nicht ein völliges Verbot des Spektakels zu riskieren, berichtete die Presse am Dienstag.

Bislang war es zu Karneval in dem Ort üblich, an einer Schnur über der Straße Dutzende von lebenden Hähnen an den Füßen aufzuhängen, damit Reiter ihnen von ihren Pferden aus mit der Hand den Kopf abreißen konnten. Manche setzten dazu Knüppel ein, die ganz Mutigen bissen den Vögeln den Kopf mit den Zähnen ab.

Nach einer weltweiten Kampagne der Tierschutzorganisation ANPBA war der Brauch in den vergangenen Wochen stark in die Kritik geraten. Der Druck war so groß, daß der Chef der Regionalregierung von Extremadura, Juan Carlos Rodriguez Ibarra, noch für März dieses Jahres ein Gesetz ankündigte, um das Spektakel zu verbieten. „Nun ist es unser Ziel, daß das Fest ganz abgeschafft wird, denn auch der Einsatz toter Hähne ist barbarisch“, sagte ein ANPBA-Sprecher. In Valdelacasa del Tajo nahe Salamanca, der als zweiter Ort für die „Corridos de gallos“ (Hahnenrennen) bekannt ist, sei das Fest dank der Kampagne inzwischen abgesagt worden.

Das Töten von Hähnen als Opferritual war in Spanien jahrhundertlang weit verbreitet. Spanische Soldaten sollen diesen Brauch auch in das Gebiet des heutigen deutschen Ruhrgebiets gebracht haben, wo er so ähnlich noch heute praktiziert wird. Beim traditionellen „Gänsereiten“ wurden am Rosenmontag von kostümierten Reitern aufgehängten toten Gänsen die Köpfe abgerissen. Auch dort gab es Proteste wütender Tierschützer.



# 100 Jahre Marché-Concours

Vom 8.–10. August 2003 findet die 100. Durchführung des Marché-Concours national de chevaux statt. In den letzten 100 Jahren entwickelte sich der Marche-Concours in Saignelégier (Kanton Jura) von der einfachen landwirtschaftlichen Ausstellung zu einem außergewöhnlichen Anlaß rund um das Pferd. Der Marché-Concours hat in der Region des „Haut-Plateau“ einen wichtigen wirtschaftlichen Stellenwert erlangt, denn es ist eine lokale und überregionale Zusammenarbeit zwischen Behörden und Partnern aus Wirtschaft und Kultur entstanden.

Der Marché-Concours, ein volkstümliches Fest, das Traditionen und stetige Neuerungen verbindet, zieht jährlich mehrere zehntausend Besucherinnen und Besucher aus der ganzen Schweiz an. Trotzdem hat er seinen ländlichen Charakter bewahren können. Traditionellerweise findet der Marché-Concours Anfang August statt. Die große „Hallcantine“, die Festhalle, die 1904 fertiggestellt wurde, ist seit jeher das Zentrum des Anlasses.

## Gestern und heute

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts waren Ausstellungen sehr beliebt und leisteten einen wichtigen Beitrag zur wirtschaftlichen und industriellen Entwicklung. Auf Initiative der landwirtschaftlichen Gesellschaft der Freiberge (Société d'agriculture des Franches-Montagnes) wurde im August 1897 die erste landwirtschaftliche Ausstellung eröffnet. Bereits 1913 galt der Marché-Concours als „interkantonal“ und ab 1917 als schweizerischer Anlaß. Ein wichtiger Meilenstein ist das Jahr 1927, als der Bundesrat beschloß, die Freiburger Pferde in die Artillerie-Truppen einzugliedern. Dieser Entscheid war eine weitere wichtige Anerkennung für die Schweizer Pferderasse.



Wie die wortgetreue Übersetzung Markt-Wettbewerb bereits aussagt, dient die große Präsentation von Freiburger Pferden der Förderung deren Verkaufs. Durch den hohen Stellenwert der Freiburger in Landwirtschaft, Transport und Armee hat sich der Marché-Concours – trotz der starken Motorisierung nach dem Zweiten Weltkrieg – zu einem zentralen Begegnungsort für interessierte Kreise von Behörden, Käufern, Züchtern und Pferdeliebhabern entwickelt. Vor einigen Jahren haben die Ver-

antwortlichen zusätzlich die „Woche des Pferdes“ eingeführt. So werden in der Woche vor dem Marché-Concours viele Vorführungen und Präsentationen organisiert.

## Le Marche et le Concours

Der Marché-Concours ist der größte nationale Pferdemarkt. 1897 wurden rund 200 Pferde präsentiert. Die Zahl steigerte sich alljährlich und übertraf nicht selten 300 bis 400 Pferde. 1938 wurde die Rekordzahl von beinahe 600 eingeschriebenen Tieren erreicht. Diese Präsentationen dienen insbesondere dazu, die Rasse beziehungsweise ihre Entwicklung auf höchstem Niveau zu halten. Neben dem eigentlichen Pferdemarkt, Umzügen, verschiedenen Pferderennen und der Quadrille (berittene Formation) findet man auch zahlreiche Marktstände, wo allerlei Waren „rund um das Pferd“ feilgeboten werden.

## Die Rennen, die Quadrille und der Umzug

Seit Beginn des Marché-Concours waren Pferderennen ein wichtiger Bestandteil des Anlasses – Fahrprüfungen, militärische Wettbewerbe, Hindernisrennen, später auch Springprüfungen. Die Trabrennen haben noch heute einen hohen Stellenwert im schweizerischen Pferdesport. Besonders spannend sind die „Courses campagnardes“, wo junge Reiterinnen und Reiter in traditionellen Kostümen ohne Sattel um die Wette galoppieren. Ein weiterer Höhepunkt ist das römische Wagenrennen.

1968 führte Jean Struchen, ehemaliger Chef-Bereiter der eidgenössischen Militärpferdeanstalt in Bern (heute Nationales Pferdezentrum), die Quadrille des Marché-Concours ein. Diese Vorführung ist ebenfalls fester Bestandteil des Festes und soll die Gefügigkeit, Beweglichkeit und Wendigkeit des Freiburger Pferdes zeigen.

Der Umzug durch das Städtchen Saignelégier fand zum ersten Mal an der Ausstellung von 1899 statt. Ab 1939 wurde er fest in den Ablauf der Festivitäten eingeplant. An der Parade beteiligen sich verschiedene Gesellschaften, Musikgruppierungen, Pferdegruppen und andere Teilnehmer.

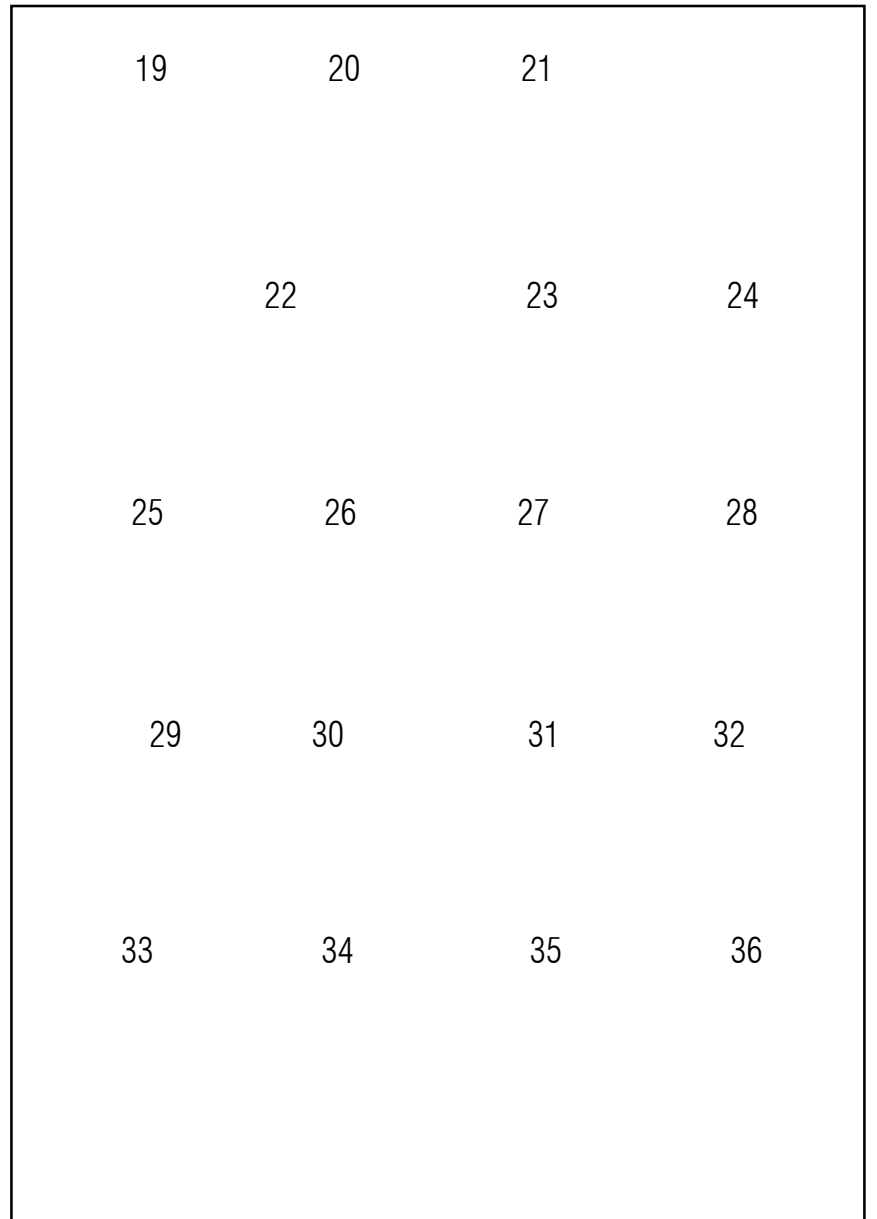
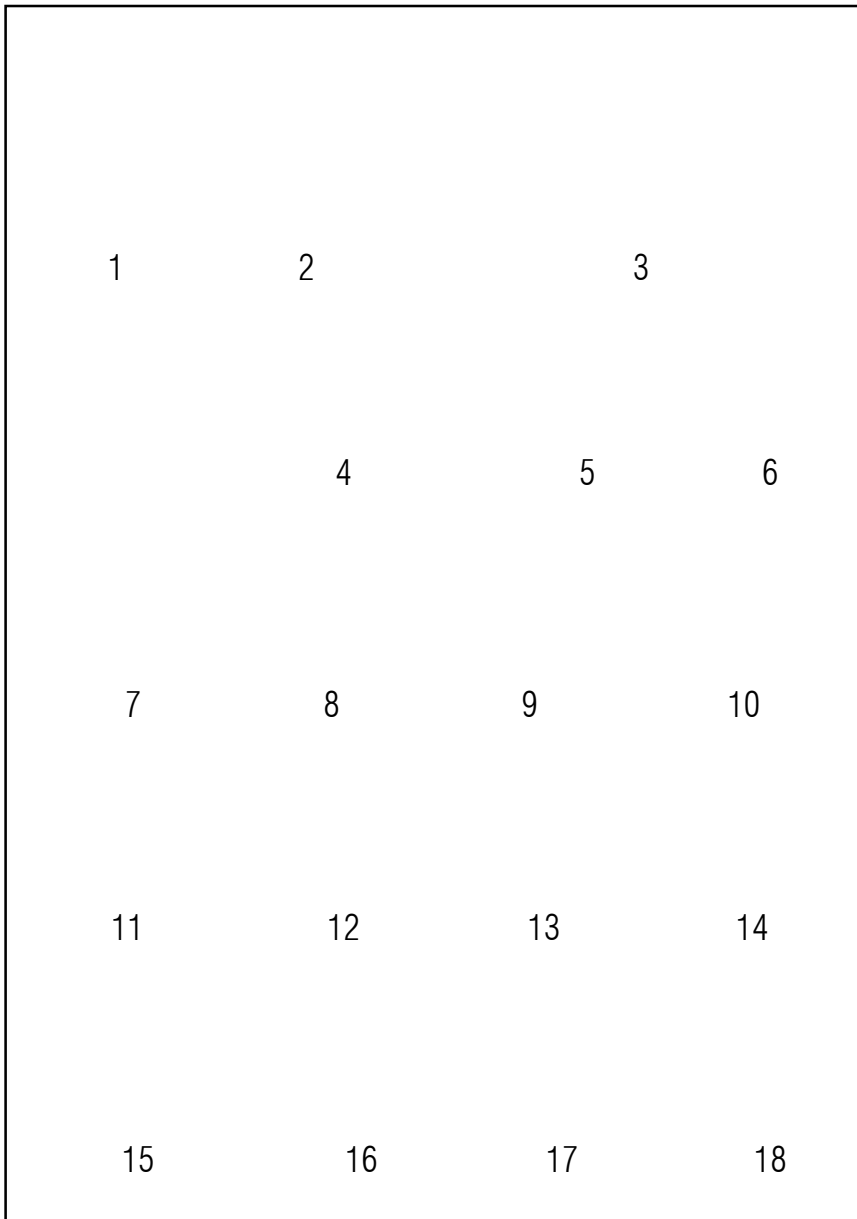
rechte Seite: Schweiz 2003 (100 Jahre Marché-Concours Saignelégier)  
oben: Motiv des Ersttagsumschlages

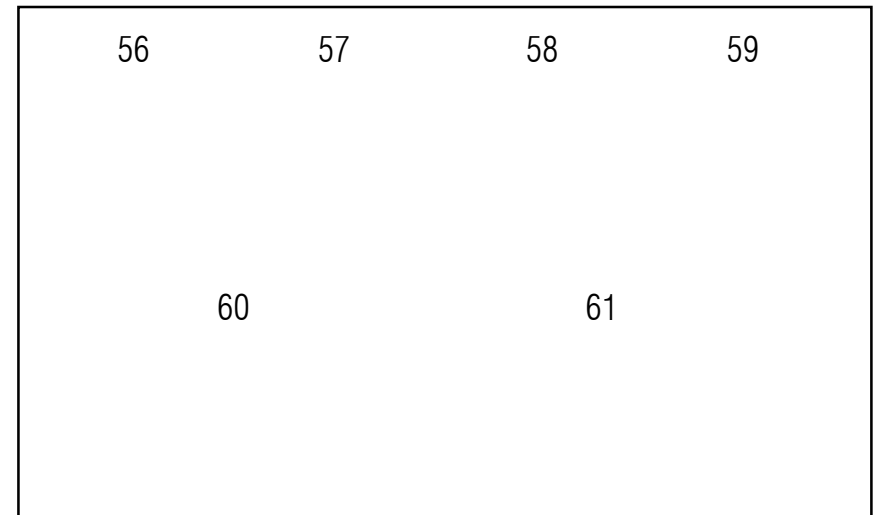
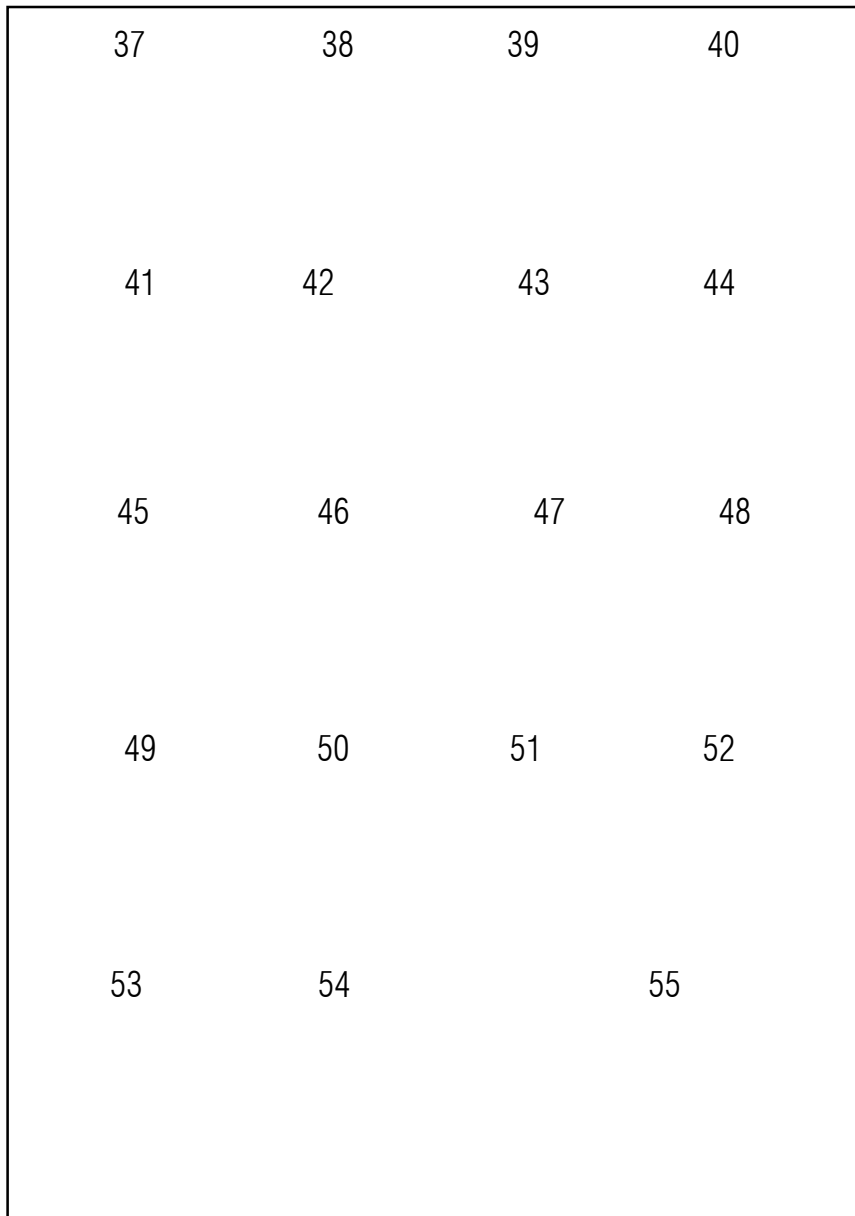


# Neue Stempel aus Italien, San Marino und Kroatien

1	Alba	72. Nationale Weißtrüffelmesse
2	Aosta Ribitel	Kuhfest
3	Arezzo	Probe der Weine und typischen Produkte der Toscana
4	Asti	Nationale Messe der Selektionsweine
5	Asti Dante	Nationale Messe der Selektionsweine
6	Asti Dante	Nationale Messe der Selektionsweine (29. Kirchweihfest)
7	Avio	Trauben und Gegend
8	Bagnoli Irpino	Kastanien- und Trüffelmesse
9	Bergamasco	4. Trüffelmesse
10	Boscoreale	9. Veranstaltung – 2000 Jahre Geschichte des Weines
11	Budoia	35. Fest der Pilze und ihres Umfeldes – Eröffnung
12	Budoia	35. Fest der Pilze und ihres Umfeldes – Abschluß
13	Caluso	69. Traubenfest (Stadt des Weines)
14	Camporeale	Veranstaltung des neuen Weines
15	Cassina de Pec.	9. Herbstfest
16	Castellinaldo	Ausstellung: Geschichte und Kultur des Weines
17	Castelvetto Piac	17. Philatelistische Ausstellung Rebe-Wein
18	Cerreto d'Esi	Weinfest
19	Cirié	20. Fest: Pilze auf dem Platz
20	Colmurano	Fest der Blauen Berge
21	Cormons	Friedenswein - Ausstellung des Weines der Region Friaul
22	Cuneo	Patronsfest des heiligen Giuliano (Schaf)
23	Gambellara	75. Trauben- und Recio-Weinfest
24	Gattinara	20. Überregionales Weinfest
25	Giaveno	Pilzfest
26	Gubbio	21. Nationaler Markt der weißen Trüffel und Landesprodukte
27	Isola Liri	5. Verkaufsmesse typischer Produkte der Imkerei und für den Weinliebhaber

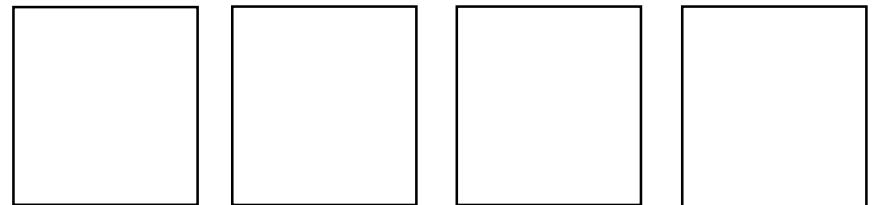
28	Jerzu	23. Weinfest
29	Latisana	St. Martinsfest – Wein und Geschmack
30	Loro Picento	31. Glühweinfest
31	Mancasale	Tagung der Philatelisten und Numismatiker
32	Mazzarone	3. Ausstellung der Tafeltrauben
33	Mezzana in V.D.S.	Pilzmesse (Giacomo Bresadola (Mykologe))
34	Milis	15. Schau der neuen Weine Sardiniens
35	Montagnana	Ausstellung des Domschatzes
36	Mori	Herbstfest (Pilze, Weinflasche)
37	Nizza Monfer.	Weinland-Cup 2002 – Solidarit.-Fußballsp.
38	Piglio	29. Traubenfest
39	Portovenere	St. Venerio-Feier – Weinbottichinsel
40	Riposto	Mykologische Ausstellung, 10. Jahrestag der Mykol. Gruppe Jonico-Etneo
41	Rocca S. Giovanni	Tag der Europäischen Verbrüderung
42	Rufina	Stadt des Weines – 27. Handwerkermesse Bacchus
43	Salerno	Eucharistischer Kongreß
44	Sammichele di B.	36. Kirmes mit Leckerbissen der Region und gutem Wein
45	San Martino in C.	25. Wein- und Kastanienfest
46	San Sebastiano C.	19. Regionale Trüffelmesse
47	Sant' Angelo le F.	7. Fest „Offene Weinkeller“
48	Sestino	Weltgedenktag des Gebirges
49	Sestino	9. Nationalausstellung der Viehzucht
50	Spoletto	Briefmarkenausstellung 15. Seminar der Mykologischen Gruppe
51	Tarvisio Citta	17. Philatelistische Ausstellung
52	Thiene	28. Mykolog. Messe – 5. Briefmarkenschau
53	Torino Centro C.	Gut essen ... ist gut für die Umwelt
54	Ucria	7. Pilzfest /0 10 Jahre Museum von Ucria
55	Udine	Die DOC-Weine der Region Friaul Wein–Speise–Ereignis–Aussicht
56	Udine Centro	Die DOC-Weine der Region Friaul Wein–Speise–Ereignis–Aussicht
57	Udino Centro	30 Jahre der Union für die Weine der Region Friaul
58	Veiano	Die traditionelle Suppe (mit Wein)
59	Villa di Tirano	14. Apfel- und Traubenfest
60	San Marino	13. Mykologische Messe
61	Livada (Kroatien)	Trüffelzentrum



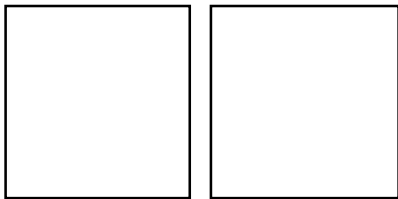


## Stempel der Kanada-Post

Wie bestelle ich die Stempel der Kanada-Post? In einem frankierten Umschlag die zu stempelnden Belege (frankiert mit 48 C) an den „Maître de Post“ (Postvorsteher) senden und die genaue Adresse des Postbüros angeben welcher unter dem Stempel angegeben ist. Bitte ebenfalls einen frankierten Umschlag beilegen zwecks Rücksendung der eigenen Belege. Stempel kann man auch unter [www.postescanada.ca/personal/collecting/default-f.asp](http://www.postescanada.ca/personal/collecting/default-f.asp) abrufen.

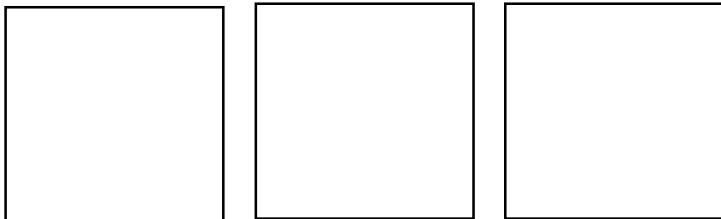


1. St. George Brant Post Office, 33 High Street, St. George Brant ON N0E 1N0
2. Jarvis Post Office, 2040 Main Street North, Jarvis ON N0A 1J0
3. Cochrane Post Office, 185 First Street E., Unit 1, Cichrane AB T4C 1A0
4. Guysborough Post Office, 120 Main Street, Guyborough NS B0H 1N0

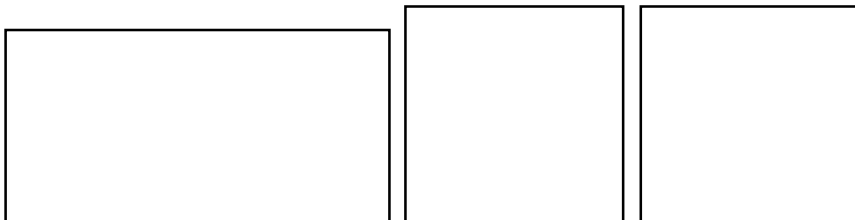


5. Charham Post Office, 120 Wellington Street West, Chatham ON N7M 4V0
6. Beeton Post Office, 60 Main Street West, Beeton ON L0G 1A0

## Stempel aus Frankreich

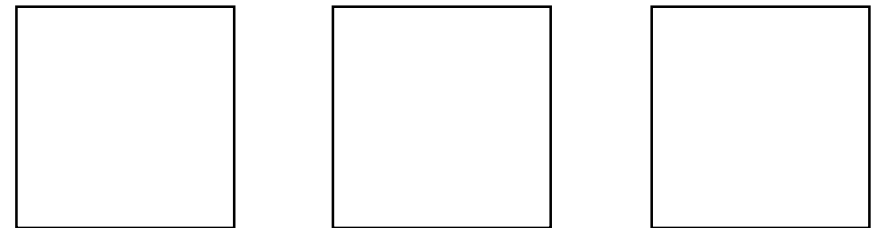


1. 19160 Neuvic d'Ussel: Nationaler Hahnwettbewerb
2. 75001 Paris: Internationale Landwirtschaftsmesse
3. 93120 La Courneuve: Pferdetage

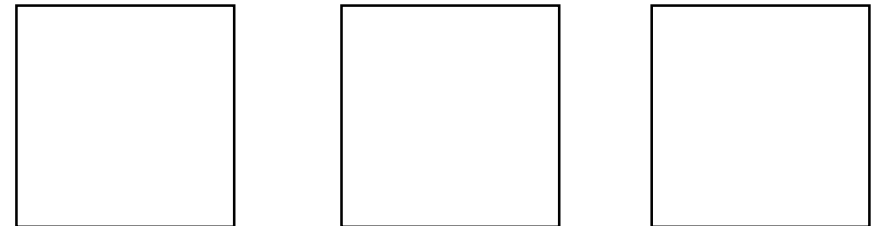


4. Absenderfreistempel der Firma Guillot: Trüffel „Schwarzer Diamant der Küche“
5. Ortswerbestempel: Trüffel, Gänseleber, Eingemachtes. Thiviers ist Touristenzentrum
6. Absenderfreistempel für Roquefort
7. Werbestempel der Firma „La Truffe“ in Coursac

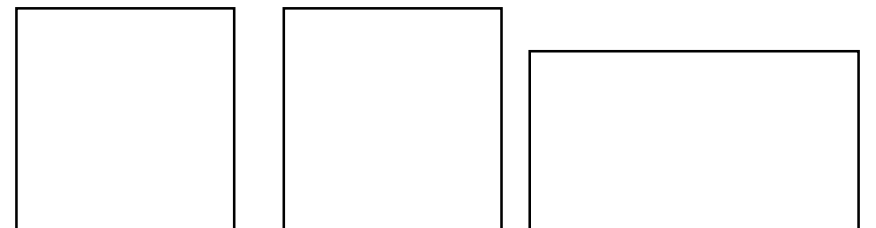
## Stempel aus Argentinien



1. XXVII Fiesta Provincial del Maiz. Gigena (Provinz Córdoba), 15.5. bis 15.6.2000
2. Fiesta Provincial del Maiz, Alcira, Gigena (Córdoba), 16.6.2001
3. Expo Chacra 2001. Uranga (Santa Fe), 15. bis 18.3. 2001



4. Muestra Juvenil Filatélica por el Día del Animal, La Plata (Buenos Aires), 29.4. bis 6.5.2000
5. 113° Exposición Internacional de Ganadería, Agricultura e Industria. Buenos Aires, 27.7. bis 11.8.1999
6. 10° aniversario de la creación de la Reserva Natural Otamendi. Campana (Buenos Aires), 10.10.2000



7. 50° aniversario de la Asociación Rural de salliqueló (Provinz Buenos Aires). September 1999
8. Lanzamiento oficial de la emisión sobre vitivinicultura. Buenos Aires. 29.2.2000
9. Exposición Internacional de Filatelia Espana 2000. Buenos Aires. 6. bis 14.10.2000

Stefan Hilz

## Alten Rebsorten auf der Spur

Wissenschaftler wurden bei Heidelberg fündig

In Deutschland ist das Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof in Siebeldingen bei Landau/Pfalz neben der Züchtung neuer Sorten auch für die Erhaltung alter Rebsorten verantwortlich. Für die Entwicklung widerstandsfähiger, robuster Rebsorten, mit denen Weine von hoher Qualität hergestellt werden sollen, greift der Rebenzüchter auf die vorhandene Sortenvielfalt zurück. Allerdings haben zahlreiche Ereignisse und Maßnahmen in der Vergangenheit zu einem empfindlichen Rückgang der Sortenvielfalt beigetragen. So sind durch die Einschleppung von Reblaus und Mehltaukrankheiten aus Nordamerika sowie durch Klonselktion und Flurbereinigung viele alte Rebsorten aus dem Anbau verschwunden.

Weinberge, die älter als achtzig Jahre sind, sind deshalb sehr selten. Ein glücklicher Zufall führte im Jahre 2000 zur Entdeckung von drei 80 bis etwa 200 Jahre alten Weinbergen zwischen Dossenheim und Handschuhsheim nahe Heidelberg; in diesem Jahr kam eine weitere Anlage zwischen Leimen und Rohrbach hinzu. Der älteste und mit 850 Rebstöcken größte Weinberg befindet sich auf bester Südwest-Hanglage, prädestiniert für die Erzeugung von höchster Qualität. Dort dominiert mit 75% der Riesling neben 21 weiteren Rebsorten. In unmittelbarer Nähe liegt eine einhundert Rebstöcke umfassende Weinbergspartzele, in der fast ausschließlich Tafeltraubensorten zu finden sind. Hier dominiert mit 40% der sehr selten gewordene *Blaue Elbling*, der früher zum Frischverzehr auf dem Heidelberger Markt angeboten wurde. Mittlerweile gerodet ist der sortenreichste der vier Weinberge in mittlerer Weinbaulage, der zur Selbstversorgung mit Eßtrauben und Wein diente. Von den darin gepflanzten 500 Rebstöcken konnten aber zuvor 35 Rebsorten unterschieden werden.

Der jüngste Weinbergfund ist etwa achtzig Jahre alt und mit 233 alten Reben bestockt; er enthält vor allem ertragreiche und ertragssichere Sorten, die einen Wein von mittlerer Qualität liefern. Neben der für diese Region bisher noch nicht nachgewiesenen ungarischen Rebsorte *Honigler* und dem ehemals um Heidelberg weit verbreiteten *Roter Veltliner*, konnte vermutlich die nahezu ausgestorbene, sehr alte Rebsorte *Heunisch* wiederentdeckt werden. Dieser Fund, wenn er mit Hilfe des „genetischen Fingerabdrucks“ bestätigt wird, wäre sensationell, da diese Sorte – übrigens ein Elternteil des berühmten *Chardonnay* – eine der ältesten Rebsorten Europas ist. In den vier Weinber-

gen wurden etwa fünfzig verschiedene Rebsorten gefunden, also etwa soviel wie insgesamt in den deutschen Anbaugebieten zu finden sind.

Sicherlich ließe sich entlang der Badischen und Hessischen Bergstraße noch manche Rebsortenrarität finden. Eile ist geboten, da auch die letzten noch vorhandenen alten Rebberge durch den unvermeidlichen Generationswechsel akut von Auflassung und Rodung bedroht sind.

Eine ausgedehnte Suche nach den letzten noch vorhandenen alten Anlagen wird von Frau Dr. Erika Dettweiler und Herrn Andreas Jung durchgeführt, die gerne Hinweise auf alte Weinberge und ihre Sorten entgegennehmen (Tel.: 06345-410).

### Biete an:

Ganzsachen, Sonderstempel, Umschläge von Philatelieausstellungen, FDC, Maximumkarten, Briefmarken, Fehldrucke und Abarten zu den Motiven: Pilze, Heilpflanzen, Kulturlilien und wild wachsende Blumen, Bäume, Obst, Kulturpflanzen (Weizen, Mais, Sonnenblume) Landwirtschaftsmaschinen, Tierzucht; Poststempel mit Namen von Blumen, Bäumen usw.

Munteanu Liviu Stefan  
Str. Codrii Neamtului 9  
Bl. 3, Sc. B, Ap. 47  
74658 Bucursti-72 (Rumänien)



## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: • 3,50 zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72, eMail: rogert@pt.lu

2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

Kassierer:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax : 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. 246011437, BLZ: 36010043

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

Rundsendedienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

Mitteilungsheft Nr. 110 / September 2003 / Auflage 200 Exemplare.

Redaktionsschluß für Heft 111 ist voraussichtlich Anfang November 2003

## Auf ein Wort ...

Werte Mitglieder,

Wenn Sie diese Zeilen lesen, sind die sommerlichen Temperaturen sicherlich passé und wir benötigen wieder die Heizung, das heißt, wir halten uns wieder mehr im Innern der Wohnungen auf als draußen und haben wieder mehr Zeit für unser Hobby, die Philatelie.

Unser Heft wird immer besser, wir versuchen eine gute Mischung aller ARGE-Themen einzuarbeiten, und dies dank Ihrer Beiträge. Es freut mich, auch die Texte einiger „neuer“ Schreiber zu lesen, doch könnten wir die gewünschte Vielfalt der Themen bereichern, indem jedes Mitglied einen Beleg nebst Beschreibung zu seinem Gebiet an die Redaktion leiten würde zwecks Veröffentlichung – dies ergäbe um die 150 Seiten – ein Sonderheft! Also, ran an die Federn und dann Kurzbeitrag an Herrn Henseler senden.



Denken Sie, bitte, auch an unsere diesjährige **Jahreshauptversammlung**, die am Samstag, dem 25. Oktober um 14.00 Uhr im Raum Avignon stattfinden wird. Der Saal ist von 13.00–16.00 Uhr für uns reserviert. Die eigentliche Jahreshauptversammlung beginnt um 14.00 Uhr. Hoffentlich kann der Vorstand Sie zahlreich begrüßen. Wir wären ebenfalls dankbar für helfende Hände am Stand der ARGE während den vier Tagen. Nutzen Sie die Möglichkeit, sich mit den andern Mitgliedern zu treffen, Wissen, Material und Gedanken auszutauschen, Sie werden sehen, es lohnt sich.

In Sindelfingen ist auch Annahmeschluß für das **Auktionsmaterial**. Bitte liefern Sie ein, auf daß die Vielfalt in der Auktion angeboten werden kann!


Im Zuge der teilweisen Vereinheitlichung der Bankgebühren und Überweisungen innerhalb Europas, bittet der Kassierer mich, und dies gilt insbesondere für die ausländischen Mitglieder, Folgendes zur Kenntnis zu nehmen. Die Kontonummer der Postbank ist ab sofort:

IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37

BIC (Swift) PBNKDEFF.

Um uns allen, Ihnen und der ARGE, Unkosten zu ersparen, bitten wir Sie in Zukunft ausschließlich diese Angaben ihrer Bank mitzuteilen.

Auf bald in Sindelfingen

Ihr  
  
Roger Thill

### Ausstellungserfolge

unseres Mitgliedes Adolf Bläumauer, Waidhoff/Ybbs:

ÖVEBRIA Graz (Mai 2003)

„Abfall und Schmutz“

Gold Rang II

SALAMANCA (Juni 2003 in Spittal/Drau)

„Wenn das Wasser reden könnte ...“

Gold Rang III und Ehrenpreis

### Ausstellungserfolge: ROBRIA '03

Der Philatelisten-Verein Rosenheim e.V. führte am 24.-25. Mai 2003 eine Briefmarken-Wettbewerbsausstellung im Rang 3 durch.

Von unserer ArGe LWF beteiligten sich Herr Josef Pemmler und Maurizio Rocci.

Herr Pemmler erhielt für sein Exponat »Die geheime Welt der Mykologie« eine Vermeil-Medaille. Als bestes Exponat der Ausstellung wurde Exponat von Maurizio Rocci »Die vielfältige Welt der Pilze« gekürt: Es erhielt eine Gold-Medaille.

## Inhaltsverzeichnis

Ausstellungserfolge	182
Wir basteln uns die Briefmarken selbst	184
Zeitdokumente mit Zackelrand	185
Sondermarke Andreas Hermes	189
Die „giftige“ Kartoffel	190
Ilya Ilyich Metchikov	191
Giacomo Bresadola	193
Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof	194
Forstpolitik oder 250 Jahre Bayerische Staatsforstverwaltung	198
Buchbesprechung: „Kaiserkron und Päonien ...“	214
Die Heilkunde von Hildegard von Bingen	215
Weinheiliger St. Markus	221
Buchbesprechung: Philomnibus	226
Wein- und Erholungsort Durbach	228
Neue Stempel aus Italien	230
Wein aktuell	232
Austria aktuell	232
Schweiz aktuell	236
Stempel vom Bauernverband	236
Rundsendedienst	237
Gesucht: Marken aus Nordkorea und Argentinien	237
Briefmarken-Neuheiten aus Schweden, Kroatien, Kanada, Republik Zypern	238
Impressum	240

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Stefan Hiltz, Roger Thill, Klaus Henseler, Siegbert Maywald, Ludwig Bauer, Kurt Buck, Maurizio Rocci, Manfred Geib, Hugo Schumacher (CH), Alois Meisl (A), Josef Muhsil (A), Günther Liepert, Peter Splett

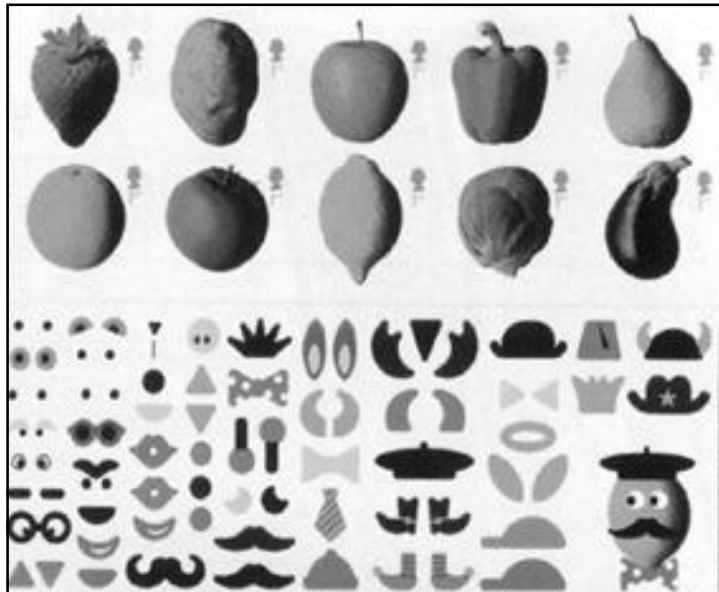
Kurt Buck

## Wir basteln uns die Briefmarken selbst

Großbritannien verausgabte am 25. März 2003 zehn Briefmarken mit der Darstellung von Obst und Gemüse, selbstklebend auf Folienblatt. Auf dem unteren Teil des Folienblattes sind 76 selbstklebende Etiketten, mit denen die Marken zusätzlich beklebt werden können. Diese Idee ist neu und bringt frischen Wind in den Neuheitenmarkt. So ist nun die Phantasie der Postbenutzer gefragt, mittels der Etiketten den Briefmarkenmotiven allerlei lustige Gestalt zu verleihen. Das Bild der Königin soll aber nicht beklebt werden. Schon durch die kleine Form der Darstellung der Königin ist es nicht möglich, das ihr Scherzbolde einen Schnurrbart verpassen.

Mit diesen Bastelbriefmarken sind dem Motivsammler unzählige Möglichkeiten gegeben, seine Sammlung mit allerlei Variationen zu bereichern. Ein Beispiel ist die Gestaltung der Zitrone.

Erdbeere	Kartoffel	Apfel	Paprika	Birne
Orange	Tomate	Zitrone	Rosenkohl	Aubergine



Walter Sperlich

## Zeitdokumente mit Zackelrand

Was Briefmarken über Traktoren erzählen

Landwirte sind doch unverbesserliche Menschen: Jedes Problem sehen sie aus landwirtschaftlicher Sicht, jede Frage beantworten sie vor landwirtschaftlichem Hintergrund, und jede Arbeit tun sie – doch wohl hoffentlich – mit typisch landwirtschaftlichem Sachverstand. Ja, selbst beim Hobby kommt der passionierte Landwirt nicht von seiner Berufung los.

Alles begann in der Sowjetunion. Nein? Nein, natürlich nicht, wenn es um Landwirtschaft im Allgemeinen und Agrartechnik im Besonderen geht! Aber die erste Traktorenbriefmarke der Welt, die kam in der Tat aus dem ehemaligen Riesenreich zwischen Brest und Vladivostok. Sie erschien aus Anlaß der Allunionsausstellung für Landwirtschaft, Industrie und Gewerbe des Jahres 1923 in Moskau. Mit ihr wurde die Tradition begründet, die Fortschritte der sich entwickelnden Traktorenindustrie auf Postwertzeichen abzubilden. Weltweit umfaßt die Gruppe der Traktorenbriefmarken heute immerhin ca. 700 verschiedene Ausgaben, wobei interessanterweise ein sehr beachtlicher Teil dieser Marken sowjetische Traktoren abbildet. Im Motiv der weltersten Traktorenmarke war allerdings noch kein sowjetischer Traktor zu sehen – die gab es vor 80 Jahren gerade mal in Form von Prototypen. Statt dessen ist ein damals in die UdSSR importierter amerikanischer Kleintraktor der Firma Case-Wallis zu erkennen (Abb. 1).



Abb. 1

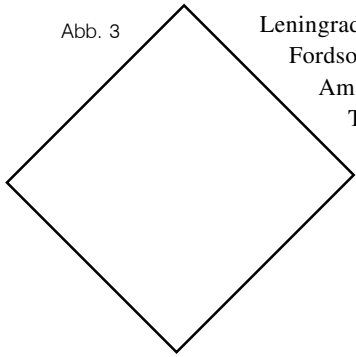
### Vom Import zur Eigenproduktion

Seit dem Erscheinen der ersten Traktorenbriefmarke hat sich viel verändert. Zunächst baute der junge Sowjetstaat eine eigene Landmaschinenindustrie auf, um die Abhängigkeit vom Import ausländischer Traktoren nach und nach zu überwinden. In den Putilow-Werken in St. Petersburg (später



Abb. 2

Abb. 3



Leningrad) bereitete man nach dem Muster amerikanischer Fordson-Schlepper die Produktion von Radtraktoren vor.

Am 1. Mai 1924 war es soweit: Der erste sowjetische Traktor mit der Bezeichnung „Fordson-Putilowez“ (FP) verließ das Werk. Klar, daß dem F(jodor)

P(etrowitsch), wie ihn die Arbeiter bezeichneten, gebührende Aufmerksamkeit der sowjetischen Post gewidmet wurde. Davon zeugen die zahlreichen Abbildungen auf Briefmarken (Abb. 2), Postkarten und Briefumschlägen aus diesen Jahren. Aber die Produktion der Kirow-Werke, wie der Petersburger Betrieb bald hieß, reichte nicht aus, um den gewaltigen Bedarf der sowjetischen Landwirtschaft zu decken. Deshalb entstanden Anfang der 30er Jahre die riesigen Traktorenwerke in Stalingrad (später Wolgograd), Charkow und Tscheljabinsk. Auch bei den ersten Traktorentypen dieser Werke standen noch amerikanische Fabrikate Pate. Auf der Basis des Modells 15/30 der International Harvester Company (IHC) wurde in Stalingrad und Charkow ein als STS oder ChTS 15/30 bezeichneter Traktor gefertigt. In den beiden Werken wurden bis zur Einstellung der Produktion im Jahre 1937 insgesamt ca. 397.000 Schlepper des Typs 15/30 erzeugt. Auch er bekam diverse postalische Denkmä-

Abb. 6



Abb. 4



Abb. 5

ler, zum Beispiel in der Volksrepublik Tuwa (Abb. 3). Diese Volksrepublik wurde 1921 in Mittelasien gegründet und gab bis zu ihrer Eingliederung in die Sowjetunion im Jahre 1944 eigene Briefmarken heraus. Nach dem 2. Weltkrieg tauchte der 15/30er Traktor im

Markenbild von Ausgaben der rumänischen und bulgarischen Post wieder auf. So zeigt der Satz „Volkswirtschaft“ der bulgarischen Post aus dem Jahre 1951 eine Marke mit dem ersten Traktor aus bulgarischer Produktion -eindeutig ein 15/30er (Abb. 4).

Auch in der Sowjetunion setzte man die Ausgabe von Traktorenmarken nach 1945 fort. So findet sich zum Beispiel der in den Kirow-Werken auf der Basis des McCormick-Deering Farmall F 12 gebaute Traktor „Universal-2“ (U-2) auf zahlreichen Postwertzeichen wieder. Die hier gezeigte Marke aus dem Jahre 1954 gehört zu einem Satz, mit dem moderne Verfahren in der Landwirtschaft propagiert wurden (Abb. 5).

### Minsker Schlepper – worldwide

Das philatelistisch vielleicht interessanteste der insgesamt 17 Traktorenwerke der Sowjetunion ist die 1946 gegründete Minsker Traktorenfabrik (MTS). Motive von Traktoren aus diesem auf die Produktion von Radschleppern spezialisierten Betrieb zieren Briefmarken aus einer Vielzahl von Ländern. Die unter der Marke „Belarus“ vermarkteten Minsker Traktoren erfreuten sich stets großer Beliebtheit, nicht nur in der Sowjetunion, sondern auch im nahen und/fernen Ausland.

Die Geschichte beginnt 1953 mit dem „Stapellauf“ des Urvaters der Belarus-Traktoren, des MTS-2 (Abb. 6). Später kamen der MTS-5 und der allradgetriebene MTS-7 dazu. Während der MTS-5 lediglich auf einer Marke der sowjetischen Post im Markenbild erschien (Abb. 7), sind mindestens sechs Ausgaben aus Nordkorea und eine aus Birma mit einem MTS-5 im Markenbild bekannt.

Abb. 7



Abb. 8



Abb. 9

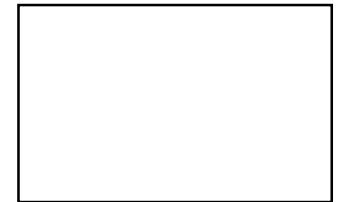


Abb. 10

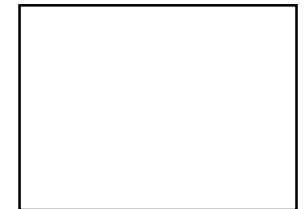


Abb. 11

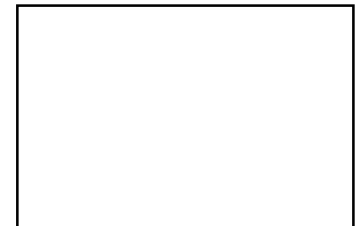
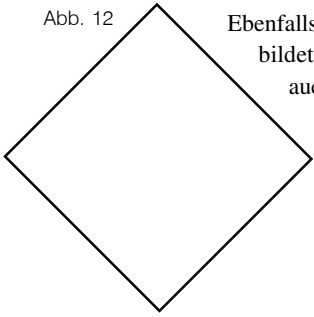


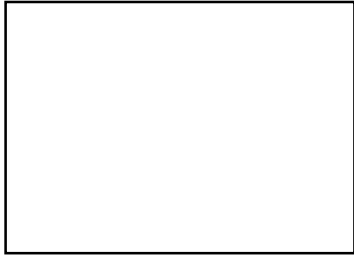


Abb. 12



Ebenfalls kaum auf Briefmarken innerhalb der Sowjetunion abgebildet wurden die seit 1962 gebauten Typen MTS-50/52 wie auch die ab 1974 gebauten MTS-80. Dafür gab es auf den für die Sowjetunion typischen illustrierten Briefumschlägen gar nicht so selten sehr realistische Darstellungen der im Inland überaus verbreiteten und buchstäblich in alle Welt verkauften Minsker Radtraktoren. Die Empfängerländer der sowjetischen Traktorenexporte hingegen würdigten die MTS-50/52 auch auf Briefmarkenausgaben: Bekannt sind Marken aus Afghanistan (Abb. 8), Nigeria (Abb. 9), Bulgarien (Abb. 10) und der Volksrepublik China. Eine aus Nordkorea bekannte Marke von 1981 zeigt einen Belarus MTS-50 bei der Reisernte (Abb. 11). Ein MTS-80 schmückt auch eine Marke aus dem Satz „Traktoren“ der mongolischen Post von 1982 (Abb. 12). Minsker Traktoren wählte auch die Post Madagaskars für eine Marke zum 60. Jahrestag der Sowjetunion im Jahre 1982 (Abb. 13). Aktuelle Marken der Post der

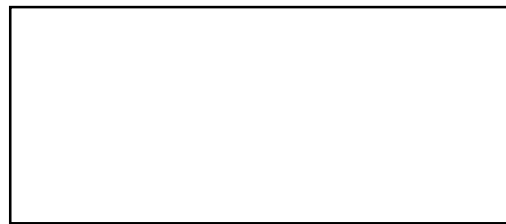
Abb. 13



Republik Weißrußland zeigen moderne Traktoren, wie sie heute in Minsk produziert werden. Darunter ist der neue und in osteuropäischen Staaten mittlerweile sehr gefragte 130 PS-Traktor Belarus-1221 (Abb. 14).

## Schweres Gerät aus Petersburg

Während man in Minsk und anderswo also relativ leichte Universaltraktoren baute, spezialisierte sich das Petersburger Kirow-Werk seit Ende der fünfziger Jahre auf den Bau von schweren Ackerschleppern. Der erste Kirowez-700 (kurz K-700) rollte 1962 vom Fließband. Dieser 220 PS-Knicklenker eignete sich für schwere Feldarbeiten in den flächenstarken Kolchosen und Sowchosen des Landes wie auch als Grundmaschine für zahlreiche Aufbauvarianten (Bagger,



Kran, Muldenkipper u.a.). Gerade angesichts dieser Einsatzvielfalt sollte man denken, daß er ein dankbares Motiv für die sowjetischen Briefmarkendrucker hergegeben hätte

– doch weit gefehlt! Auch diesen Typ einschließlich seiner ab 1975 laufenden Nachfolgeserie K-701 verschmähte die Post der UdSSR. Lediglich die Post der Tschechoslowakei zeigt K-700-Traktoren anlässlich des 30. Jahrestages der Befreiung vom Faschismus (Abb. 15), und der 275 PS starke K-701 (die Bezeichnung K-7100 auf der Marke ist fehlerhaft!) findet sich auf einer attraktiven Marke aus der Mongolei (Abb. 16). Nicht vollständig wäre die sowjetische Traktorenpalette ohne die weithin bekannten T-ISO/ T-150K (K für die Rad-Version) aus Charkow in der Ukraine. Der

Abb. 16

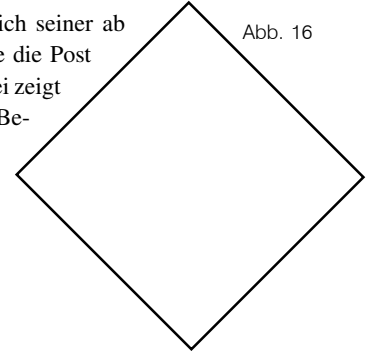


Abb. 17

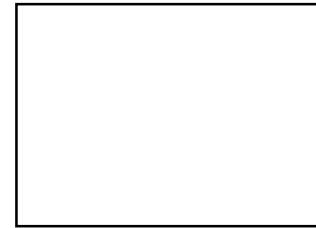
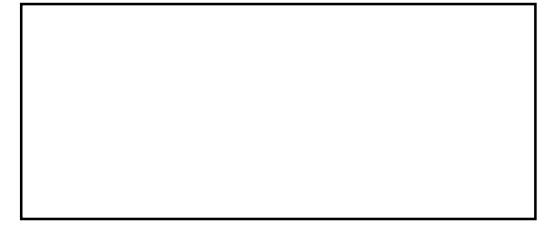


Abb. 14



zu Beginn der 70er Jahre entstandene 150 PS - Traktor war für den Einsatz bei mittelschweren Arbeiten in der Landwirtschaft konzipiert. Und, im Gegensatz zu seinen „Brüdern“ aus Leningrad und Minsk, war er der sowjetischen Post würdig genug für ein Denkmal auf der Briefmarke: Zumindest eine Marke aus dem Jahre 1970 mit dem T-150 ist bekannt. In den 70er und 80er Jahren war der Schlepper auch zahlreich in Ostdeutschland im Einsatz, was u.a. eine Marke der Post der DDR von 1977 zeigt (Abb. 17). Einige letzte Exemplare dieser unverwüstlichen Charkower Zugmaschinen leisten noch heute auf ostdeutschen Landwirtschaftsbetrieben treue Dienste. Sind sie verschrottet, bleiben Erinnerungen zurück – und ihre philatelistischen Denkmäler. Briefmarken zeigen eben nicht nur bunte Bildchen ... – sie dokumentieren unsere Geschichte!

## Sondermarke A.Hermes

Am 10. Juli 2003 wurde in der Serie „Aufrechte Demokraten“ eine Sondermarke zu Ehren von Andreas Hermes verausgabt. Im nächsten Heft (112) wird eine Biographie von Stefan Hilz veröffentlicht.



## Die „giftige“ Kartoffel

Die Kartoffel ist eines der merkwürdigsten Gewächse, das vom Menschen domestiziert wurde. Sie gehört zu den „Giftpflanzen“, denn nur wenige Milligramm des in ihren oberirdischen Teilen enthaltenen Alkaloid genügen bereits, einen Menschen zu töten; dennoch munden uns ihre unterirdischen Organe, und die verdickten Stengel werden für medizinische Zwecke eingesetzt.

Wenn man denn heutzutage auf einem Kartoffelfeld „kosten“ war und „versehentlich“ (Mundraub aus den Gärten ist seit Karl dem Großen strafbar!) die roten Beeren gegessen oder von den Blüten gekostet haben sollte: Erbrechen auslösen, Arzt oder Krankenhaus aufsuchen, damit eine Magenspülung vorgenommen werden kann. Ganz schnell



und als erste Maßnahme (vor dem Arztbesuch!) hilft Kartoffelsaft, der krampflösend wirkt und die Magensäureproduktion hemmt. Wie merkt man, daß man die Kartoffelbeeren mit Preiselbeeren verwechselt hat? Das Solanin (und in geringer Menge Cholin und Acetylcholin) führt zu einer Reizung der Verdauungswege und löst die roten Blutkörperchen auf. Die Symptome: Einige Stunden nach dem Essen der Beeren bekommen Sie ein brennendes, kratzendes Gefühl im Hals, Kopfschmerzen treten auf, Benommenheit, Erbrechen und heftiger Durch-

fall, Schwitzen und Krämpfe, unregelmäßige Atmung, Sinken der Körpertemperatur. Alles in allem: Sie merken es, daß Sie was falsch gemacht haben. Prognose: im Prinzip günstig, aber es sind auch schon tödliche Vergiftungen vorgekommen. Das Gift ist auch in den Keimen und Augen auskeimender Kartoffeln – Vorsicht ist angeraten.

Das giftige Solanin befindet sich in der höchsten Konzentration in den unreifen Samen, die Kartoffelknolle weist heute im allgemeinen nur einen geringen Anteil von Solanin auf, der zudem beim Kochen zerstört wird.



## Ilya Ilyich Metchnikov (1845 – 1916)

Ilya Ilyich Metchnikov wurde 1845 in der Kleinstadt Ivanovka, nahe Charkov, geboren, wo er auch seine Jugend verbrachte. Nach dem Studium in der Hohen Medizinschule in St. Petersburg, arbeitete er dort als Professor für vergleichende Anatomie. Die Hohe Medizinschule in St. Petersburg – die staatliche Universität für Medizin – wurde 1932 in Metchnikov Staatliche Medizin-Akademie umgenannt.



1882 verließ Metchnikov Rußland aus politischen Gründen. Nach einem kurzen Aufenthalt in Messina, dann in Wien, kam er 1886 nach Odessa, wo er bis 1887 im bakteriologischen Institut arbeitete. 1888 fing Metchnikov im neuetablierten Pasteur-Institut in Paris an. Hier untersuchte er zunächst die Cholera, die Syphilis und die Tuberkulose, später dann den Prozeß der Alterung des menschlichen Körpers. 1895 wurde er zum Director des Pasteur-Instituts berufen.

Metchnikov konnte einige Entdeckungen auf dem Gebiet der modernen Immunologie machen, erklärte die Phagozytose und formulierte eine Theorie über die Widerstandskraft des Menschen, nach der, wenn Bakterien den Organismus angreifen, sich die mono- und polinuklearen Leukozyten in schützenden Phagozyten verwandeln. Sein Lebenswerk bestand in der Ermittlung der Rolle der Phagozytose in der Reaktion von Entzündung und Immunologie. Er war ein Protagonist des Zellulärmechanismus in Entzündung und Immunität.

Zum nebenstehenden Artikel über die „giftige“ Kartoffel

Australien 1990, Michel-Nr. 1195  
Kanada 2000, Michel-Nr. 1863

In dieser Form – als pommes frites – ist die Kartoffel sicherlich nicht gesund.

Erst Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts konnten die Geheimnisse des Joghurts wissenschaftlich studiert werden, besonders dank der Studien des russischen Biologen Metchnikov über die bakterielle Darmflora. Er kam zu dem Schluß, daß die Vögel länger als die Säugetiere leben, weil diese letzte das Kolon haben. Gerade in diesem Teil des Darmes entwickeln sich schädliche Bakterien, die



mit den Jahren schwere Krankheiten, die das menschliche Leben drastisch verkürzen, hervorrufen.

Metchnikov meinte, daß der Darm frei von schädlichen Bakterien durch die ständige und regelmäßige Verzehrung von Joghurt oder anderen Typen von Sauermilch gehalten werden kann. Leider kannte er nicht die Existenz von Vitaminen und die Wichtigkeit von Mineralsalzen und anderen grundlegenden Bestandteilen einer richtigen Ernährung. Mit seinem Team isolierte Metchnikov den für die Fermentation verantwortlichen Bazillus von einem Joghurtmuster, welches aus der Produktion einer bulgarischen Bevölkerung kam, die wegen Langlebigkeit berühmt war. Seitdem wird dieser Bazillus bulgarisch, das heißt *Lactobacillus bulgaricus*, genannt.

Sein Buch mit dem Titel »Vorlesungen über die vergleichende Pathologie der Entzündung« basierte auf die Vorlesungen, die er 1891 in Pasteur-Institut hielt. 1908 teilte Metchnikov den Nobelpreis in Physiologie und Medizin mit dem deutschen Paul Ehrlich, einer der Hauptbefürworter der Körpersaft-Theorie der Entzündung und Immunität, »in Anerkennung ihrer Arbeit über die Immunität«.

Die Verleihung dieses Nobelpreises zeigte die Anerkennung von zwei verschiedenen Forschungsrichtungen, die damals als einander ausschließend von den Hauptermittlern eines jeden Prozesses galten.

Schweden 1968, Michel-Nr. 626  
 Sowjetunion 1963, Michel-Nr. 2820  
 Frankreich 1966, Michel-Nr. 1554

**Das Werk**

Vorlesungen über die vergleichende Pathologie der Entzündung (1892)  
 Immunität in der infektiösen Krankheiten (1901)  
 Die Natur des Menschen (1903)

**Quellen**

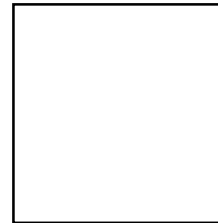
SALUD: Miscelánea – Historia de la Medicina  
 International Academy of Pathology, Volume 42 No. 3  
 IAP: International News No. 2  
 Yahoo! Encyclopédie – Ilija Ilitch Metchnikov  
 Yogurt Forever: Le Origini dello Yogurt

## Giacomo Bresadola (1847–1929)

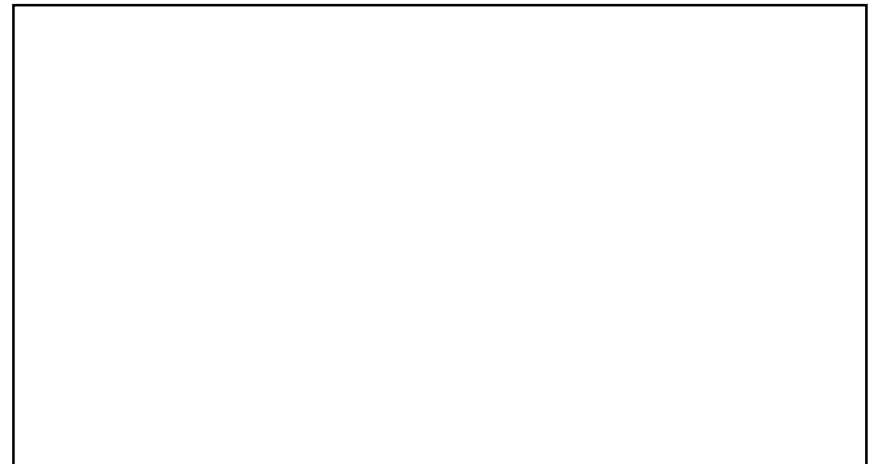
Giacomo Bresadola wurde in Ortisé, Val del Sole, 1847 geboren. Ab 1859 besuchte Bresadola die technische Schule in Rovereto, welche die Schüler auf ein späteres Ingenieurstudium vorbereitete. Nach vier Jahren verließ er vorzeitig diese Schule, um in das bischöfliche Priesterseminar in Trient einzutreten. Danach wirkte er in verschiedenen Gemeinden Norditaliens als Pfarrer. Von 1887 bis 1910 war er Administrator des Domkapitels in Trient. Die Universität von Padua ernannte ihn 1927 zum Ehrendoktor.

Zuerst interessierte sich Bresadola für Flechten und Moose, später dann für Pilze. Sein berühmtestes Werk ist die »Iconographia mycologica« in 25 Bänden, jeder Band mit 50 von ihm gezeichneten Farbtafeln sowie 50 Makro- und Mikrobeschreibungen in lateinischer Sprache. Hinzu kommt ein Band mit den Inhaltsverzeichnissen. Die Iconographia

mycologica zeichnet sich durch Detailtreue in den Farbtafeln und Beschreibungen aus. Es ist ein Standardwerk der Systematik fruchtkörperbildender Pilze. Dieses Werk wurde später erweitert durch zwei neue Bände; andere sind noch in Vorbereitung, um es durch die Teile zu vervollständigen, die der Autor noch nicht in seine erste Herausgabe miteinbezogen hatte.



Giacomo Bresadola ist 1929 in Trient gestorben.

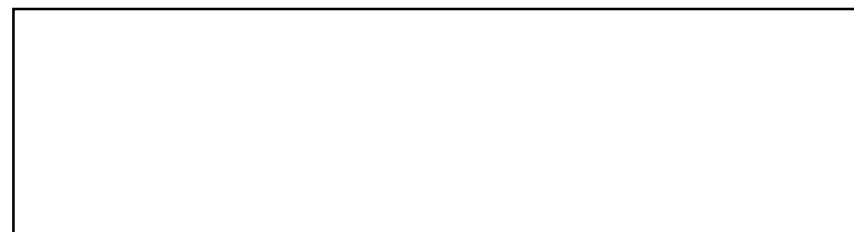


## Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof

Das südpfälzische Siebeldingen liefert eigentlich nur den postalischen Bezug zum Institut für Rebenzüchtung (IRZ). Eine weit größere Rolle für Selbstverständnis und wissenschaftliche Entwicklung des IRZ spielt der „Geilweilerhof“ am Rande von Siebeldingen. Das Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof ist aus zwei unabhängigen Einrichtungen hervorgegangen, die 1926 an zwei weit voneinander entfernt liegenden Orten gegründet worden sind:

- Gründung der „Außenstelle Rebenzüchtung“ der Bayerischen Landesanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Würzburg auf dem Geilweilerhof durch Landwirtschaftsrat Peter Morio
- Gründung des „Kaiser-Wilhelm-Instituts für Züchtungsforschung“ in Müncheberg durch Erwin Baur, und einer „Abteilung für Rebenzüchtung“ unter Leitung von Dr. Bernhard Husfeld.

Nachdem Dr. h.c. August Ludowici, der letzte private Besitzer des Geilweilerhofes, dem Pfälzischen Weinbauverband im Jahre 1924 unentgeltlich Rebland überließ, begann bereits kurze Zeit danach Morio mit seinen Züchtungsarbeiten am Geilweilerhof und pflanzte im Jahre 1926 die ersten Sämlinge aus. Die Bedeutung, die er bereits damals der Resistenzzüchtung beimaß, geht aus der Tatsache hervor, daß von den im Jahre 1928 gepflanzten etwa 8.000 Sämlingen etwa 2/3 auf sog. interspezifische Kreuzungen zurückgingen. Die Gründung der Reichsrebenzüchtung im Jahre 1937 und die damit verbundene Koordinierung der Aktivitäten der deutschen Rebenzüchtung führten jedoch dazu, dass Morio die Entwicklung pilzresistenter Sorten einstellen mußte. Fortan beschäftigte er sich ausschließlich mit der Verbesserung der europäischen Kulturreben durch intraspezifische *Vitis vinifera*-Kreuzungen. Bis zu seiner Pensionierung im Jahre 1952 hat Morio seine Zuchtarbeiten am Geilweilerhof fortgesetzt. Die Rebsorten Bacchus, Morio-Muskat, Optima und Domina gingen aus seiner Züchtung hervor.



Die durch die Einschleppung der Reblaus und der Mehltaukrankheiten verheerenden Folgen für den europäischen Weinbau veranlaßten eine intensive Suche nach Lösungsmöglichkeiten. Bereits 1913 hatte Erwin Baur, der erste Direktor des Kaiser-Wilhelm-Instituts für Züchtungsforschung in Müncheberg/Mark Brandenburg, den Gedanken geäußert, daß es bei konsequenter Anwendung genetischer Gesetzmäßigkeiten möglich sein müsse, die Resistenz amerikanischer Wildreben mit der Qualität der europäischen Kulturrebe zu kombinieren. Konsequenterweise leitete er an seinem Institut die Resistenzzüchtung ein und betraute mit dieser Aufgabe seinen Assistenten Husfeld.

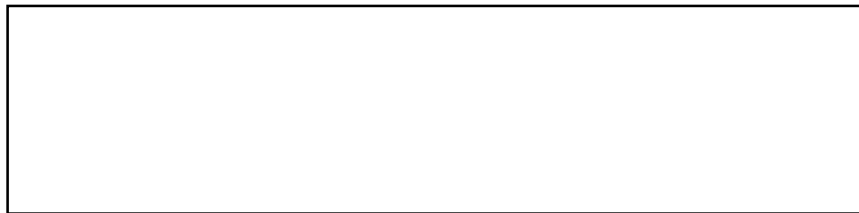
Mit großem Engagement initiierte Husfeld ein umfangreiches Zuchtprogramm mit dem Ziel, die „Idealrebe“ zu entwickeln. 1942 wurde die bisherige Abteilung Rebenzüchtung aus dem KWI für Züchtungsforschung ausgegliedert und als selbständiges KWI für Rebenzüchtungsforschung unter der Leitung von Husfeld fortgeführt. Aus seinen Zuchtarbeiten gingen die in der Geschichte der Rebenzüchtung bedeutungsvollen Sorten Siegfriedrebe und Aris hervor. Nach Kriegsende musste die Resistenzzüchtung in Müncheberg weitgehend eingestellt werden und Husfeld gelang es, sein Zuchtmaterial von Müncheberg zum Geilweilerhof zu verlagern. Die von ihm gegründete „Forschungsgesellschaft für Rebenzüchtung m.b.H.“ pachtete den Geilweilerhof und gründete das „Forschungsinstitut für Rebenzüchtung“.

Nach Zwischenphasen, in denen zunächst das Land und später der Bund das Institut finanzierten, erfolgte 1966 die Übernahme des Forschungsinstitutes in den Geschäftsbereich des Bundesministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Damit war die „Bundesforschungsanstalt für Rebenzüchtung Geilweilerhof“ gegründet. Nach wie vor stand die Resistenzzüchtung im Vordergrund; die von Morio eingeleitete *V. vinifera*-Züchtung wurde jedoch fortgeführt.

1970 übernahm Prof. Dr. Gerhard Alleweldt, Lehrstuhlinhaber für Weinbau der Universität Hohenheim, in Personalunion die Leitung der Bundesforschungsanstalt. Die Züchtung wurde nunmehr verstärkt auf die Resistenz gegenüber den Mehltaukrankheiten und abiotischen Schäden ausgerichtet und die Züchtung auf Reblausresistenz (*Wur-*

zel) zurückgestellt. Gegen Ende der 70er Jahre erfolgte zugunsten der Resistenzzüchtung die vollständige Einstellung der *Vitis vinifera*-Züchtung.

Eine 1989 eingeleitete „Aufgabenplanerische Überprüfung des Forschungsbereichs“ führte 1991 zu einer Zusammenlegung der bisherigen Bundesforschungsanstalt für Rebenzüchtung Geilweilerhof mit der Bundesforschungsanstalt für gartenbauliche Pflanzenzüchtung in Ahrensburg, Schleswig-Holstein. Die damit neu gegründete Bun-



desanstalt für Züchtungsforschung im Wein- und Gartenbau hatte jedoch nur für kurze Zeit Bestand. Im Zuge der Wiedervereinigung Deutschlands wurde die Gelegenheit genutzt, die Aktivitäten des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Bereich Züchtungsforschung in einer Anstalt zusammenzufassen.

Dies führte zur Errichtung einer „Bundesanstalt für Züchtungsforschung an Kulturpflanzen“ mit dem Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof und 12 weiteren Instituten an den Standorten Quedlinburg (Zentrale) und Aschersleben in Sachsen-Anhalt, Groß-Lüsewitz in Mecklenburg-Vorpommern, Dresden-Pillnitz in Sachsen, Ahrensburg in Schleswig-Holstein und Grünbach in Bayern. Neben der Institutsleitung am Geilweilerhof übernahm Prof. Alleweldt bis zu seinem Ausscheiden 1995 auch die Leitung der neugegründeten Anstalt. Seit 1995 steht das Institut unter der Leitung von Prof. Dr. habil. Reinhard Töpfer.

Die Bundesanstalt für Züchtungsforschung an Kulturpflanzen (BAZ) arbeitet als wissenschaftliche Einrichtung des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL) im Ressortbereich „Qualitätsgerechte und umweltverträgliche Agrarproduktion“. Der Hauptsitz der Anstalt liegt in Quedlinburg (Sachsen-Anhalt). Ihre Einrichtungen sind auf 8 Standorte in der Bundesrepublik Deutschland verteilt, darunter Siebeldingen.

Heute hat das Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof im Rahmen der wissenschaftlichen und organisatorischen Konzeption der Bundesanstalt für Züchtungsforschung an Kulturpflanzen die Aufgabe, dem BMVEL Entscheidungshilfen für den Weinbau

und die Verbraucherpolitik zu geben, Reben mit hoher Resistenz gegenüber Schaderregern und abiotischen Streßfaktoren sowie herausragender Weinqualität zu züchten und die Züchtungsforschung an Reben weiterzuentwickeln. Vor dem Hintergrund stärkeren Verbraucherschutzes, der Forderung, die Nachhaltigkeit in Landwirtschaft und Weinbau zu erhöhen sowie der Notwendigkeit einer umweltverträglichen Produktion kommt den seit Jahrzehnten konsequent verfolgten Zielen der Resistenzzüchtung eine höhere Bedeutung zu denn je. Die jahrzehntelangen Bemühungen der deutschen Rebenzüchter führten zu pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, die sowohl im konventionellen als auch im ökologischen Weinbau und beim Verbraucher auf große Akzeptanz treffen. Nach wie vor konzentrieren sich daher die Aufgaben neben der Beratung des BMVEL auf die Arbeitsfelder

- Entwicklung krankheitsresistenter Keltertraubensorten unter Beachtung der Sortenvielfalt des deutschen Weinbaus mit dem Ziel einer nachhaltigen und umweltverträglichen Weinbergbewirtschaftung: pilzwiderstandsfähige Rebsorten tragen durch verminderten Pflanzenschutz Aufwand erheblich zum Aufbau von Nützlingspopulationen bei und damit zu einer Verbesserung des ökologischen Systems der Weinberge
- Erarbeitung von Selektionsmethoden zur Steigerung der Züchtungseffizienz bei der Erfassung wertbestimmender Eigenschaften
- Resistenzforschung gegenüber biotischen und abiotischen Streßfaktoren (z.B. Schaderreger bzw. Klimastreß)
- Sicherung und Verbesserung der Qualität von Most und Wein durch Erfassung und Bewertung von Aroma- und Geschmacksstoffen
- Erarbeitung der genetischen Grundlagen züchterisch wertvoller Eigenschaften
- Sicherheitsforschung im Kontext der Verbesserung traditioneller Rebsorten
- Sammlung, Erhaltung und Evaluierung der genetischen Ressourcen der Rebe
- Dokumentation der Weinbauforschung: Erfassung und Auswertung der wissenschaftlichen Literatur der Weinbauforschung im Rahmen der Agrardokumentation und -information
- Pflege der Datenbanken: die Reben-Genbanken *Vitis* - International Variety Catalogue und die Europäische VITIS-Datenbank sowie die Literatur-Datenbank VITIS-VEA.

Das Zusammenwirken von Rebenzüchtung, Resistenzforschung und Qualitätsforschung einschließlich der Nutzung von Bio- und Gentechnologie dient dem Institut zur Erarbeitung von Entscheidungshilfen für Bundesregierung, Verbraucher und Erzeuger hinsichtlich eines umweltschonenden Weinbaus und der Sicherung der Most- und Weinqualität.

Quelle: [www.bafz.de/siebeldingen](http://www.bafz.de/siebeldingen); Infoblatt des Instituts



Siegbert Maywald

# Forstpolitik oder 250 Jahre Bayerische Staatsforstverwaltung

## Forstpersonal und Forstverwaltung in Deutschland Teil 2

Der Teil 2 beginnt mit einem kleinen Ausflug in die Postgeschichte:

Die Wolfsangel war ein Wolfangerät, an Bäumen aufgehängt mit Fleisch als Köder, das den anspringenden Wolf aufschlitzte. Sie war aber auch im 18. und 19. Jahrhundert das Franchise-Zeichen (Zeichen für Portofreiheit) der hannoverschen Jagd- und Forstverwaltung. Abb. 1 (siehe nebenstehende Seite) zeigt zwei Briefe von 1762 + 1868 mit der „Wolfsangel“ links unten.

Für staatliche Institutionen gab es zwischen 1870 und 1919 eine „Portoablösung“. Die Post schloß mit der betreffenden staatlichen Einrichtung „Aversalverträge“ zur pauschalen Portoabrechnung für alle anfallenden Postsendungen ab. Die Aversalverträge

waren (i.d.R.) von 1–34 nummeriert; z.B. ab 1. 1. 1903 für Preußen: „Frei durch Ablösung Nr. 21“. Alle Sendungen mußten mit dem Vermerk „Frei lt. Avers(um)“, „Frei lt. Ablösung“ oder „Fr. d. A/“ und mit dem Dienstsiegel versehen werden. Abb. 2 (folgende Seite) Frei lt. Avers No. 21: Kg. Pr. Oberförsterei (Eberswalde /1905) + Kg. Pr. Forstkasse Wiesbaden (1918) (Abb. 3 – siehe nebenstehende Seite).

„In Ermangelung eines Dienstsiegels Preuß. staatl. Förster Brunnenbach“ (Oberförsterei Oderhaus); nur der Oberförster (bis 1934 akademischer Beamter), nicht der Förster war

Abb. 1

Abb. 3

Abb. 3: 1931 Verwendung von Dienstmarken und Zusatzstempel

„siegelführend“. Reichsforstamt 1934 (siehe Abb. 6): „Frei durch Ablösung Reich“ war ab 1923 die Kennzeichnung deutscher Reichsbehörden, die Portofreiheit hatten.

Nebensterpel sind postamtliche Stempel, die nicht der Markenentwertung dienten und die z.B. bei Postablagen, ab 1881 Posthilfsstellen genannt, verwendet wurden. (Abb. 4 und Abb. 5).

Abb. 2

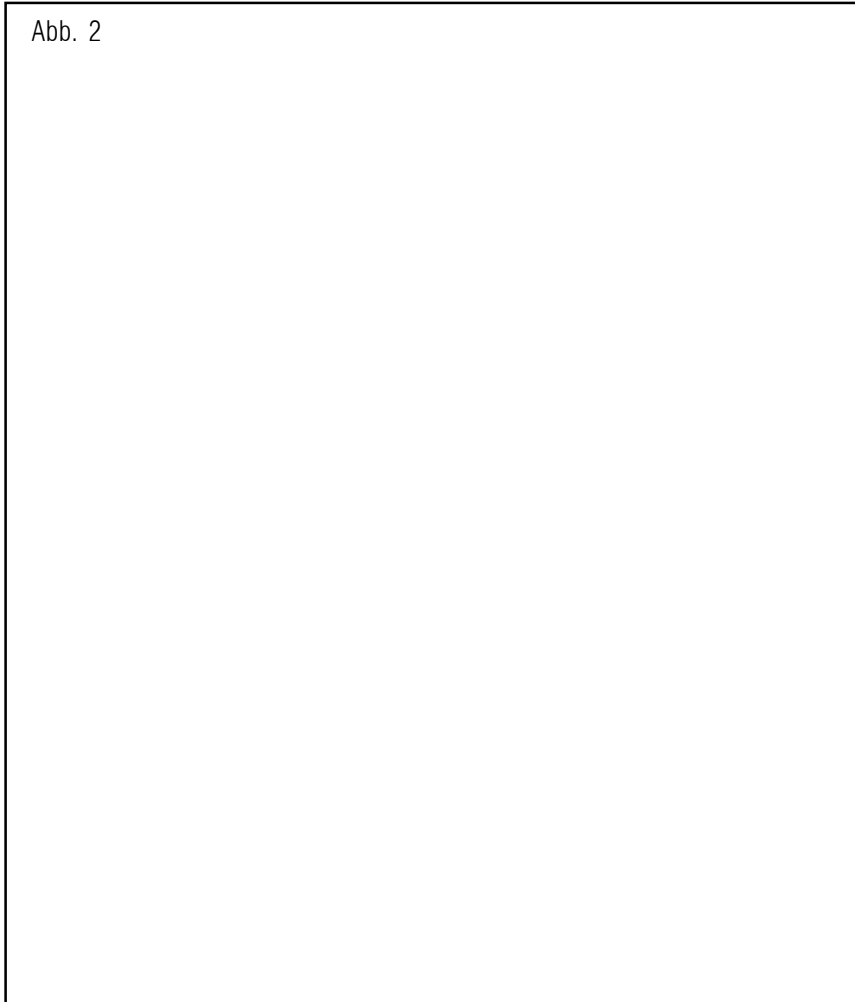


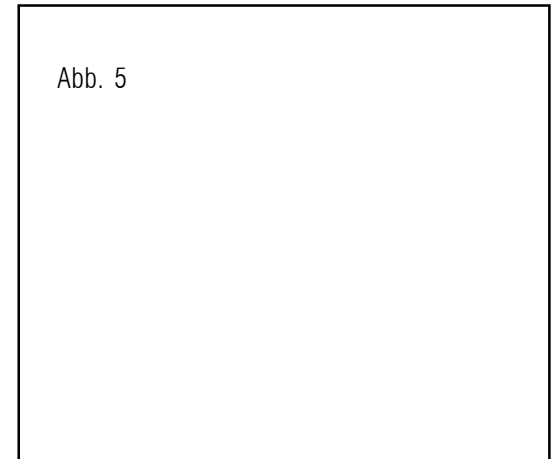
Abb. 4



Abb. 4: Klein – Philippsreut  
Bayerische Postablage (1865)  
mit einem Reh nebst Liefer-  
schein (!)

Abb. 5: Lüben Oberförsterei  
Posthilfsstelle (1939)

Abb. 5



Das ist ein nostalgischer Ab-  
stecher in die schlesische  
Kindheit. Städtische Ober-  
försterei und Ausflugslokal  
mußten leider kurz vor Kriegs-  
ende der Erweiterung des na-

hegelegenen Flugplatzes weichen. Zurück zum eigentlichen  
Thema. Der erste Teil endete mit der Feststellung und den  
dazugehörigen Belegen, daß in Deutschland der Wald Län-  
dersache ist. Trotzdem gab es auch Zeiten mit einer zentra-  
len Verwaltung der Wälder in Deutschland: Das Reichs-  
forstamt (Abb. 6) hatte zwischen 1934 und 1945 den Rang  
eines selbständigen Ministeriums und war federführend für  
das ganze Reich. Zunächst zuständig für die Forst- und

Abb.6

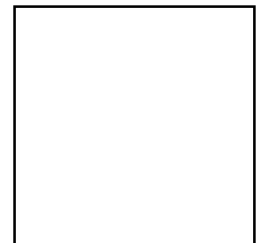




Abb. 7

Jagdverwaltung und ab 1935 auch für Holzwirtschaft und Wildbrethandel. Das Reichsforstamt war gegenüber den Landesforstverwaltungen (Abb. 7) weisungsbefugt. Eine

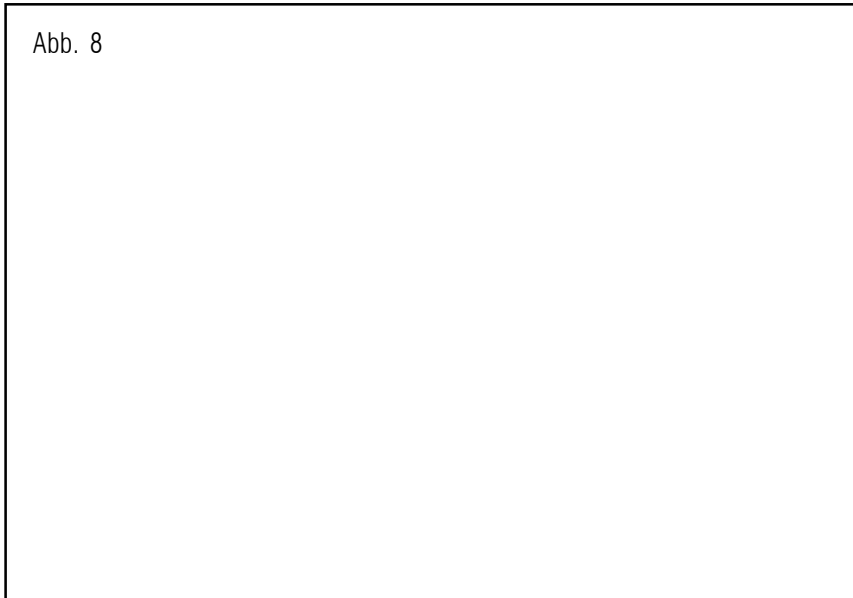


Abb. 8

zentrale Verwaltung der Wälder gab es auch in der sowjetischen Besatzungszone und zu Zeiten der DDR (Abb. 8/1948, siehe nebenstehende Seite unten).

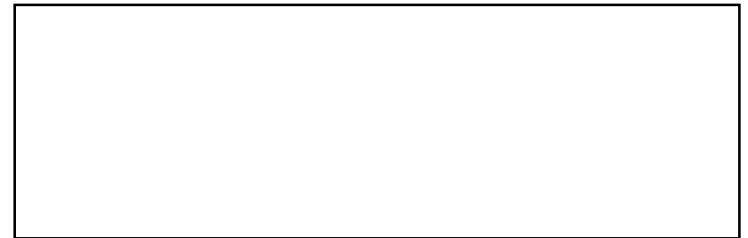
Ach, und da ist auch noch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten: Abb. 9 zeigt den Absenderfreistempel.

Abb. 9



Ihm unterstehen z.B. die Außenhandelsstelle des Ministeriums und das Bundesamt für Ernährung und Forstwirtschaft, beide in Frankfurt am Main (Abb. 10), sowie die Bundesforschungsanstalt für Forst- und Holzwirtschaft in Hamburg. Auch das Bundeswaldgesetz stammt aus diesem Hause.

Abb. 10



Ein Bundesforstwirtschaftsminister (1953–1959), der spätere Bundespräsident Heinrich Lübke ist u. a. auf Mi.-Nr. 429 + 430 zu sehen (ohne Abb.). Das Bundesministerium für Ernährung usw. verwaltet aber nicht die Bundesforsten (i.d.R. Truppenübungsplätze). Die Bundesforsten sind bei den Oberfinanzdirektionen Hannover, Berlin, und Nürnberg angesiedelt und unterstehen damit dem Bundesfinanzministerium. (Abb. 11, siehe nächste Seite).

Dem Bundesministerium Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, wie es seit Anfang 2001 heißt, ist überraschend der Begriff „FORSTEN“ abhanden gekommen. Die Begründung des Ministeriums: „.....es war leider nicht möglich, alle für das Ministerium wichtigen Aufgabenfelder..... in die Ministeriumsbezeichnung aufzunehmen.“



Abb. 11: Absenderfreistempel des Bundesforstamtes Tennenlohe in Erlangen.

Abb. 12: Absenderfreistempel nunmehr in blauer Stempelfarbe



Der Aufbau der Forstverwaltungen in den Bundesländern: Ministerium Mittelstelle (Oberforstdirektionen, Forstdirektionen) siehe Abbildungen 13 unten, Forstämter und Sonderbehörden (Abb. 14, nächste Seite oben) Forstreviere / Forstdienststellen



Abb. 13



Abb. 13

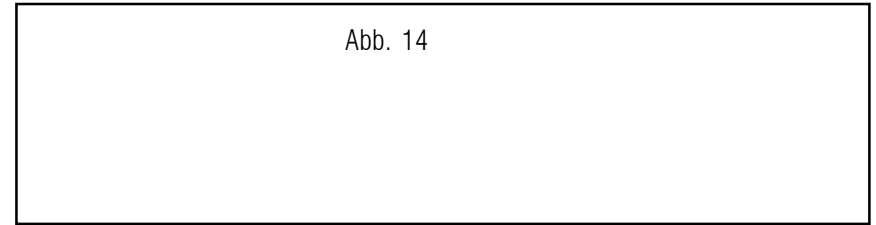


Abb. 14

Forstreviere schicken ihre Post, wenn überhaupt, als normale Briefe usw. Die Größe der Forstämter (6000–15000 ha) und Reviere (800–3000 ha) ist je nach Bundesland verschieden. Ein Forstamt hat 8 - 10 Reviere. Anders war die Verwaltungsstruktur in der gewesenen DDR: Ministerium: Absenderfreistempel von 1958,1986 (Abb. 15, unten und nächste Seite), Rat des Bezirkes Abt. Forstwirtschaft Staatliche Forstwirtschaftsbetriebe (Abb. 16, nächste Seite), Forstbezirke (keine Belege), Stempelfarbe des Ministeriums war blau, die der Staatlichen Forstwirtschaftsbetriebe staatstragendes Rot.

Staatliche Forstwirtschaftsbetriebe gab es seit 1952 mit jeweils 15–25 000 ha und rund 700 Beschäftigten je Betrieb. Sie hatten den Status Volkseigener Betriebe (VEB). Eine

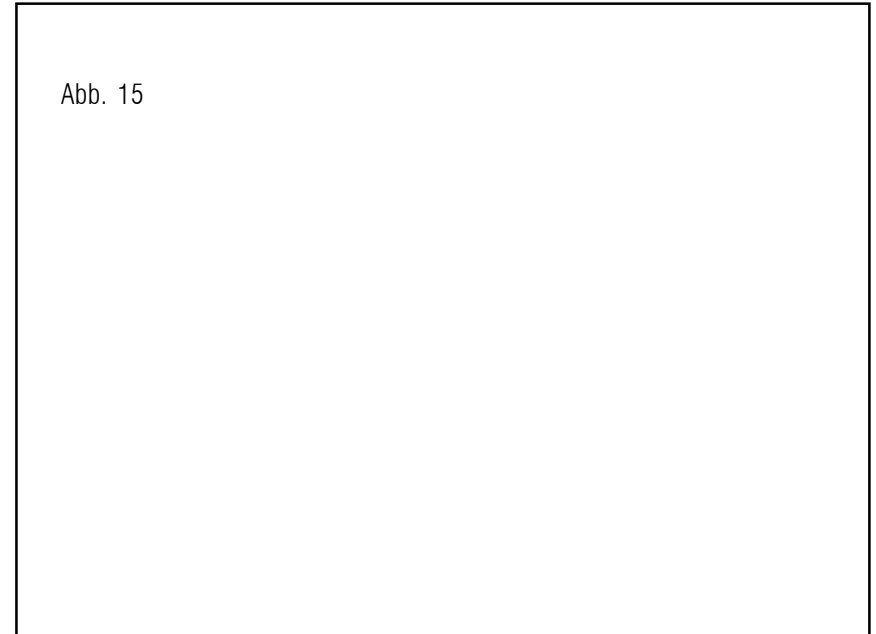


Abb. 15

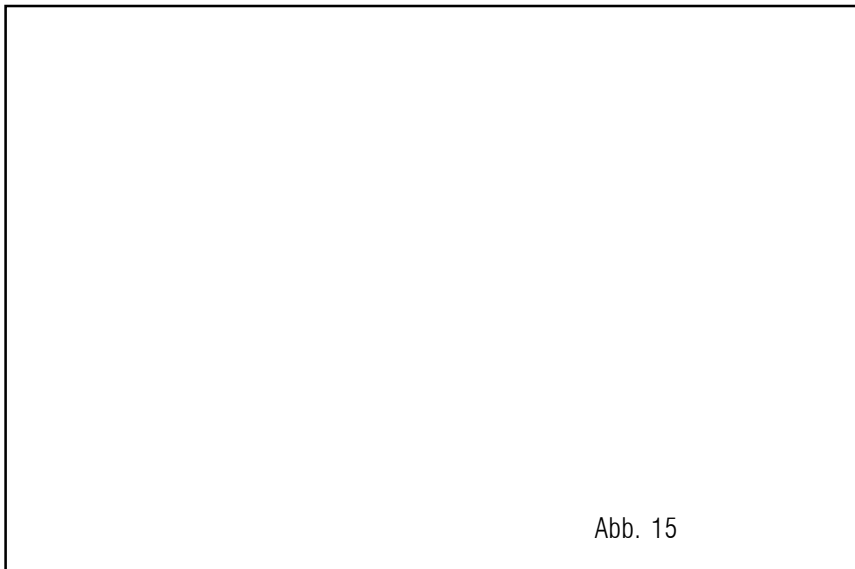


Abb. 15

Anmerkung zu dem Brief des Rates des Bezirkes Karl-Marx-Stadt: Ab 1. 3. 1972 Kennzeichnung von ZKD - Sendungen (ZKD = Zentraler Kurierdienst) mit dem Stempel „Nur für den Dienstgebrauch“; T = Transport (ohne Vertraulichkeitsgrad).

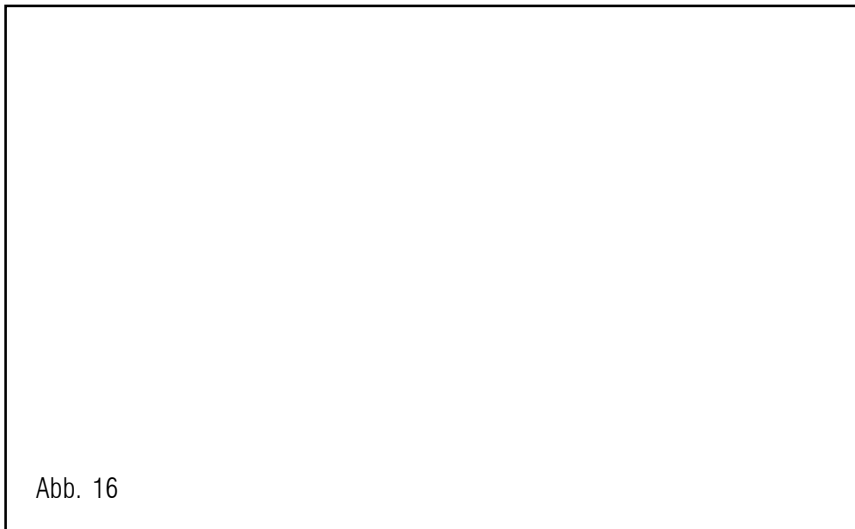


Abb. 16

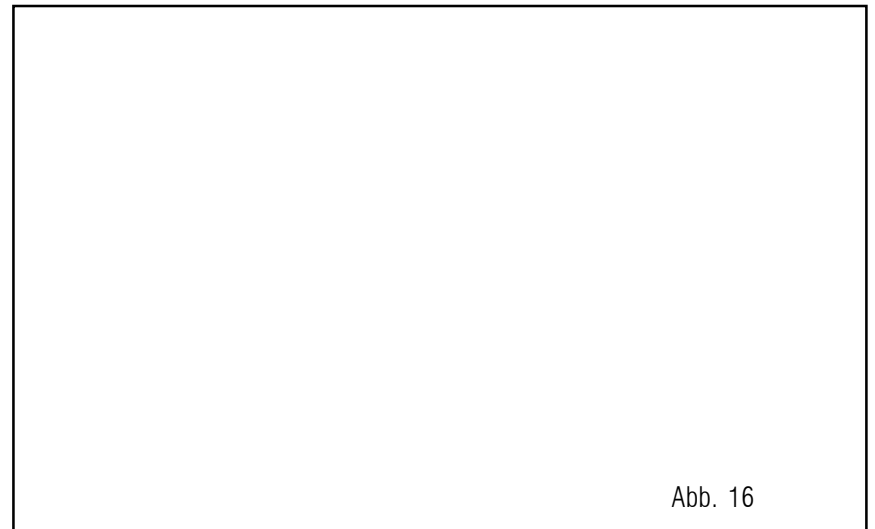


Abb. 16

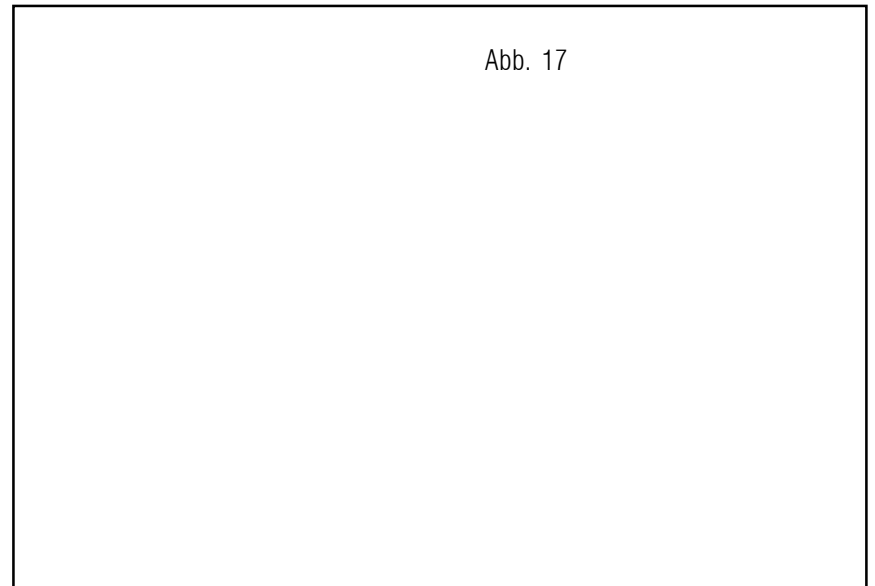


Abb. 17



Abb. 17

Auch in Gebieten, die vom Krieg überzogen oder besetzt waren, gab es erstaunlicherweise Forstverwaltung und Bürokratie wie im tiefsten Frieden (Abb. 17 und 18). Bisher wurden Verwaltung und deren Strukturen nur am Staatswald gezeigt. 1942 erscheint der Begriff „Staatsforsten“ als werbeträchtiger Qualitätsbegriff auf dem Stempel von Wermisdorf (Abb. 19, übernächste Seite). Aber nicht jeder Wald ist ein „Staatswald“. Die Waldbesitzverhältnisse in Deutschland:

34% Staatswald (einschl. Bundesforsten)  
20% Körperschaftswald  
46% Privatwald

Die Begriffe werden in den Waldgesetzen des Bundes und der Länder näher definiert, erklären sich aber von selbst. Der Begriff „Privatwald“ aber soll nach dem Gesetz zitiert werden: „... Wald, der weder Staatswald noch Körperschaftswald ist.“ Wer hätte das gedacht! Aus den ursprünglich herrenlosen Wäldern entstehen in der fränkischen Zeit Königsforste und Gemeindewälder (Allmendewälder, Markwälder). Im Hochmittelalter kommt der Herrschaftswald dazu. Die „Herrschaften“ sind weltliche und geistliche Herren. Sie haben ihren Besitz, es wurde schon im 1. Teil gesagt, u. a. durch Schenkungen, Verleihungen und Pfändungen der Reichs- und Königsforste erworben.

Abb. 18

Auch Stadtwälder entstehen im Mittelalter. Große kommunale Waldbesitzer sind z. B. Frankfurt am Main (Abb. 21), Freiburg im Breisgau, Lohr am Main. Den größten kommunalen Waldbesitz Deutschlands hat die Stadt Augsburg mit 7000 Hektar. Erst am Ende des Mittelalters kommt der bäuerliche Kleinprivatwald als Eigentumsform dazu.

Ausgehend von den Ideen der Französischen Revolution fand bereits im 19. Jahrhundert der Verkauf von Staatswald zahlreiche Fürsprecher. Auf der Suche nach der Wirtschaftlichkeit des Waldes wurde in neuester Zeit (etwa ab den 1990er Jahren) der Gedanke der Veräußerung der staatlichen Wälder oder Umwandlung in andere Organisationsformen (Aktiengesellschaften o.a.) neu belebt. Das ist sicher nicht zum Wohl der Wälder. Wer den Wert des Waldes nur nach finanziellen Gesichtspunkten bemißt, befindet sich ganz gewaltig auf dem sprichwörtlichen Holzweg.

Abb. 19

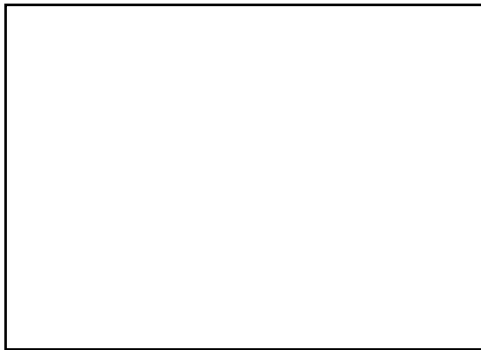
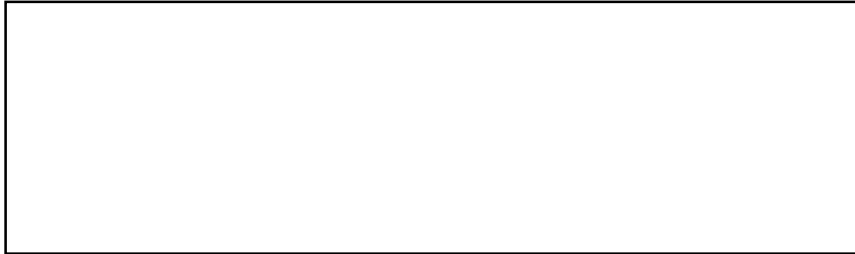
Großer Waldbesitz hat meist einen gleichen oder ähnlichen Verwaltungsaufbau wie staatlicher Waldbesitz. Im Gegensatz zu Großprivatwald-Forstämtern haben aber staatliche Forstämter hoheitliche Aufgaben (Abb. 20).

Abb. 20

Je nach Größe haben Kommunalwälder eine eigene Verwaltung oder werden durch den Staat verwaltet. Entsprechend den Zeitläufen wurde mit den Waldbesitzarten, die nicht Staatswald sind, unterschiedlich umgegangen. Zu manchen Zeiten stand der Privatwald unter Aufsicht und Kontrolle des Staates, in liberaleren Zeiten wie heute gibt es Beratung und Hilfestellung und das überwiegend kostenfrei (Abb. 22).

Der Kreis schließt sich. Vom Forstpersonal soll nochmals die Rede sein. Mancher Beruf ist ausgestorben und mit ihm die Berufsbezeichnung. Bei den Forstverwaltungen sind bis jetzt nur Berufsbezeichnungen ausgestorben. Durch eine neuzeitliche Titelflut, die kaum in eine Zeit gehört, die von Titeln nichts mehr hält, sind ab den siebziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts jahrhundertealte Bezeichnungen verschwunden. Aus

Abbildungen 21: Gräfl. Forstamt (Castell), Fürstl. Stolbergsches Forstamt und Königliche Kloster-Oberförsterei (Brief von 1896)



Abbildungen 22:  
Absenderfreistempel Arbeitsgemein-  
schaft Deutsche Waldbesitzer-  
verbände,  
Hessischer Waldbesitzerverband,  
Sonderstempel Hessischer Wald-  
bauerntag

den Forstmeistern und Oberforstmeistern wurden Forstoberräte und Forstdirektoren, aus dem guten alten „Oberförster“ wurde der Forstoberinspektor. Jedoch: Inspektoren gehören zur Inspektion (Abb. 23, nächste Seite) und Direktoren zur Direktion.

Die akademischen Beamten hießen Oberförster (Abb. 24: Brief von 1800, übernächste Seite) bis aus der Oberförsterei das Forstamt wurde, ab da nannte man sie Forstmeister. Aus dem Revierförsterbezirk wurde der Oberförsterbezirk. Der Oberförster ist verschwunden und mit ihm nicht nur eine Berufsbezeichnung, sondern ein fester, mit dem deut-

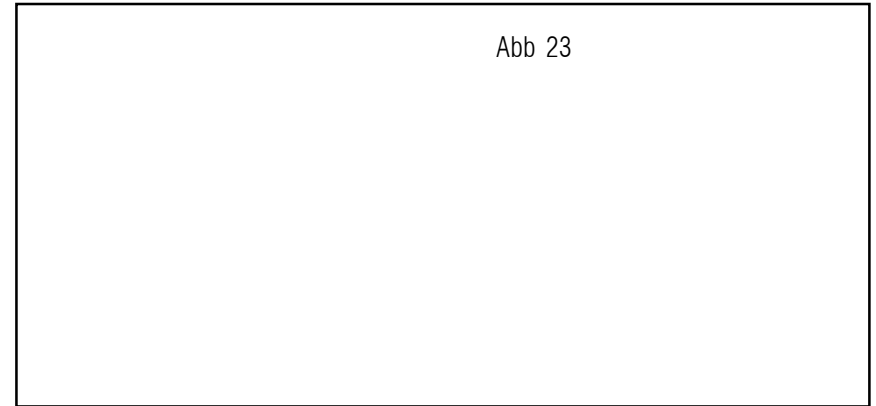


Abb 23

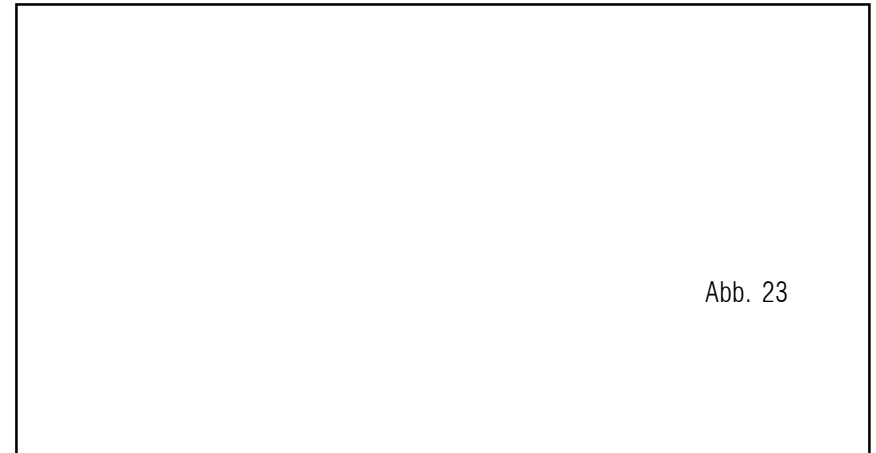


Abb. 23

Abbildungen 23: Briefe von 1848 und 1833)

schen Wald eng verbundener Begriff. Erst die Forstamtfrau brachte wieder etwas Sonnenschein in die Wälder.

Aus dem 16. Jahrhundert stammt das Amt des Forst- oder Holzschreibers, nicht weil der Amtsinhaber nicht schreiben konnte, was auch vorkam, sondern das Amt wurde aus Mißtrauen heraus doppelt besetzt (Gegenschreiber). Dank ihrer Stellung und Kenntnisse entwickelten sich im Preußen des 18. Jahrhunderts aus diesen Holzschreibern die Forsträte!

Es täuscht ein wenig, wenn man meint, Verwaltung + Personal gibt es nur in Verbindung mit „Forst“ und nie mit „Wald“. Es gab z.B. die Bezeichnungen „Waldgraf oder „Waldmeister“ (= frühere Bezeichnung für Oberforstmeister). Allerdings haben wir uns daran gewöhnt, mit dem Begriff WALD Gefühle und Stimmungen auszudrücken (Waldkapelle), während FORST eher der Verwaltung, dem öffentlich-rechtlichen Bereich zugeordnet wird.

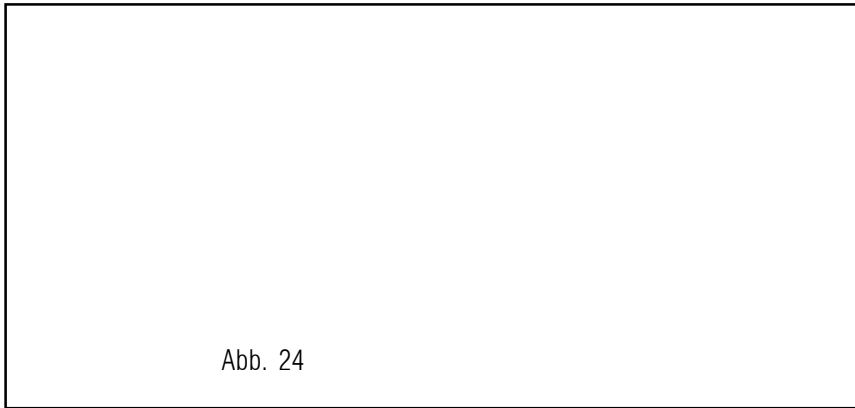


Abb. 24

## Buchbesprechung

kh In dem Buch von Heinz-Dieter Krausch „Kaiserkron und Päonien rot ...“ (Dölling und Galitz Verlag) wird erstmals umfassend die Geschichte unserer Gartenblumen dargestellt. In 250 Einzelkapiteln werden mehr als 500 Ziergartenblumen beschrieben. Spannend ist, daß Krausch die Geschichte jeder einzelner Pflanzen verfolgt. Man hat ja schon immer gewußt, daß die Dahlie aus Amerika gekommen sind, die Tulpe ihren Namen vom türkischen Turban ableitet und der Flieder auch kein heimisches Gewächs ist. Krausch beschreibt die Geschichte jeder einzelnen Pflanze sehr detailliert; zu etlichen Pflanzen werden auch die frühesten Abbildungen aus den diversen Kräuterbüchern wiedergegeben.

Das Buch kann man hintereinander lesen (auch wenn man die vielen Namen als Nicht-Botaniker wahrscheinlich wieder vergißt) und anschließend als Nachschlagwerk benutzen. Abschreckend ist der hohe Preis von 48 Euro, was ja nach alter Rechnung fast 100 Mark für 532 Seiten ist.

Gerhard Hochheimer

## Die Heilkunde von Hildegard von Bingen

Der nachstehende Beitrag ist gedacht als Fortsetzung des Beitrages aus Heft 109, der als Schwerpunkt die Bedeutung der Schriften Hildegards von Bingen für Bodenkunde und Landwirtschaft hatte.

Es ist schon erstaunlich, was diese außergewöhnliche Frau aus dem für uns schon so weit entfernten Mittelalter geleistet hat. Obwohl sie ein körperlich schwacher und kränklicher Mensch war, brachte sie über Jahrzehnte die Energie auf, nicht nur zwei Klöster mit aller Hingabe zu führen, sondern auch ihren göttlichen Auftrag nachzukommen. Dieser Auftrag bestand darin, die Inhalte ihrer Visionen aufzuschreiben und weiterzugeben.

Als ihre Hauptwerke sind drei große Visionsschriften und zwei natur-heilkundliche Schriften anzuführen: \_

Liber Scivias – Wisse die Wege

Darstellung der Verflechtung der Schöpfung mit ihrem Schöpfer, der Einbindung des Menschen in die kosmischen Zusammenhänge und der verantwortlichen Mitwirkung des Menschen an der Heilsgeschichte.

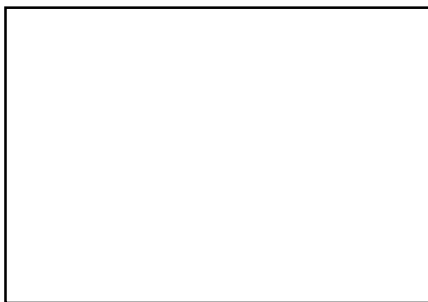
Liber Vitae Meritorum – Buch der Lebensverdienste

Moralische Kampfschrift vor dem Hintergrund der ewigen Auseinandersetzung zwischen Gut und Böse. Hildegard läßt 35 Tugenden und 35 Laster der Menschen gegeneinander antreten; der Mensch muß sich entscheiden.

Liber Divinorum Operum – Buch der Gotteswerke

Große „kosmische Theologie“, die die Zusammenhänge und gegenseitigen Abhängigkeiten von Kosmos, Gott und Mensch aufzeigt – die Beziehungen zwischen Makrokosmos und Mikrokosmos. Diese letzte große Schrift der theologi-





sehen Visionstrilogie ist Abrundung, Vertiefung und Zusammenfassung des Gesamtwerkes.

Physica – Heilkraft der Natur

In über 500 Einzelbeschreibungen werden Angaben über die medizinische Wirkung und die Anwendung von Kräutern, Bäumen, Tieren, Edelsteinen und Metallen bei körperlichen und seelischen Leiden des Menschen gemacht.

Causa et curae - Heilwissen

Informationen über Ursachen, Anzeichen und Behandlungsmöglichkeiten einer Vielzahl von Krankheiten. Ein besonderer Schwerpunkt ist die Ernährung und die Verdauung im Hinblick auf das Entstehen von Krankheiten.

Die Originale der beiden letztgenannten Schriften sind nicht mehr erhalten; die frühesten Abschriften stammen aus dem 13. Jahrhundert. Das bedeutet, daß die Bearbeiter ihre Spuren in Form von Veränderungen und Ergänzungen hinterlassen haben. Es ist anzunehmen, daß auch die naturheilkundlichen Schriften Hildegards göttlicher Offenbarung entspringen.

Was ist nun der Unterschied zwischen der „mittelalterlichen“ Heilkunde der Hildegard von Singen und der modernen Gesundheitslehre? Wir wissen heute (fast) alles über Aufbau, Funktion und Auswirkungen von Vitaminen, Fettsäuren, Kohlehydraten, ... Die Stoffwechselfvorgänge und andere in menschlichen Körper ablaufenden Prozesse und Wechselwirkungen sind weitgehend erforscht. Krankheitsauslösende Stoffe können in kleinsten Konzentrationen nachgewiesen werden und bilden oft die Grundlage für groß aufgemachte Medienberichte. Der Verbraucher wird in zunehmendem Maße verunsichert:

- Darf man überhaupt noch Fleisch essen?
- Soll man statt Butter nur noch Margarine nehmen?
- Muß man den Alkohol total meiden?
- Ist Rohkost pur und Ganzkörnerbrot der Weisheit letzter Schluß?

Der Verbraucher wird auch in zunehmendem Maße kränker. Man denke nur an das verstärkte Auftreten von Allergien, an die Häufung von Herzinfarkten, an die vielen Menschen, die unter Ängsten und Depressionen leiden usw. Wo liegen die Ursachen? Sind es die vielen Farbstoffe, Konservierungsmittel und anderen Fremdstoffe in der

Nahrung unserer Zeit? Ist es die Hektik, der Streß, die unendliche Ablenkung in unserer leistungsorientierten und erlebnishungrigen Gesellschaft?

Im Mittelpunkt der Betrachtungen Hildegards steht der Zusammenhang zwischen Körper, Seele und Geist. Sie hebt hervor, wie sehr die Sünde (Sund = trennende Meerestiefe) an der Gesundheit beteiligt ist. Die im Liber Vitae Meritorum vorkommenden 35 Tugenden können deshalb auch als seelische Heilkräfte aufgefaßt werden.


„Der Mensch ist von Natur aus gesund, Krankheit ist eine Ausnahme.“

Normalerweise erhält der Körper von alleine seine Gesundheit; Voraussetzung dazu ist die innere Harmonie, die Einheit von Leib und Seele. Die Regulierung von Körpertemperatur, Blutdruck und Atemfrequenz, die Regeneration der Nerven, die Regulierung des Hormonhaushaltes, die Heilung von Wunden, ja selbst die Tumorabwehr geschieht sozusagen vollautomatisch – solange der Mensch nicht durch sein Fehlverhalten in den natürlichen Regelkreis eingreift.

Nach Prof. Heinrich Schipperges, Medizinhistoriker, Herausgeber der Werke Hildegards, ist Gesundheit „der tätige Vollzug einer allem Leben einwohnenden Kraft“.







Demnach ist es die erste Aufgabe des Arztes, den Menschen immer wieder auf seine Selbstverantwortung, auf sein Gesundheitsbewußtsein und auf die Mitte seiner Lebensführung auszurichten – in diesem Sinne war Hildegard eine große Ärztin.

In der einzigartigen ganzheitlichen

Betrachtungsweise Hildegards ist die gesamte Lebensführung des Menschen vertreten. Besondere Berücksichtigung finden die Existenzbereiche, die den Menschen nicht von Natur aus mitgegeben sind wie z. B. Essen und Trinken, Schlafen und Wachen, Ruhe und Bewegung. Nur wer mit gesundem Menschenverstand und dem rechten Augenmaß in diese „res non naturales“ herangeht, kann damit rechnen, daß Leib und Seele auf Lauer gesund bleiben.

Als besonders geeignet zur Erlangung und Sicherung der „viriditas“ – der Lebenskraft oder Grünkraft – hält Hildegard den Dinkel, die Edelkastanie und den Fenchel.

Einer der Leitbegriffe in der Hildegard-Medizin ist die Subtilität, worunter man die Tugenden oder den Charakter und das daraus resultierende Wirkprinzip“ der Nahrungsmittel und Heilmittel versteht. Eine nach heutigen Maßstäben nicht meßbare Größe entscheidet zusammen mit der Art und Weise, wie die Nahrungsmittel vom Menschen aufgenommen werden, über dessen Gesundheit.

Die Art, wie Hildegard beispielsweise zwischen den einzelnen Obstsorten, ja zwischen den verschiedenen Zuständen einer Obstart unterscheidet, soll am Apfel aufgezeigt werden:

„Die Frucht dieses Baumes ist zart und leicht verdaulich und schadet roh keinem Gesunden .... Kränklichen aber schaden rohe Apfel etwas ... Gekocht und gebraten sind sie gut für Starke und Sieche. Wenn die Äpfel alt und runzelig geworden sind, also im Winter, können Gesunde und Kranke sie gut roh essen.“

Der Wein nimmt bei Hildegard eine ganz besondere Stellung ein:

„Denn der Wein heilt und erfreut den Menschen mit seiner gesunden Wärme und seiner großen Kraft.“

Sie weist allerdings auch darauf hin, daß sehr guter, starker Wein mit Wasser vermischt

werden soll oder durch Eintauchen von Brot abzumildern ist. Abgelöschter Wein hat die Eigenschaft, die bei Ärger, Zorn, Trauer oder Streß in den Kreislauf abgegebene „Schwartzgalle“ zu neutralisieren.

„Wenn aber ein Mensch zum Zorn oder zur Traurigkeit gereizt wird, soll er sogleich V/ein am Feuer erhitzen und mit kaltem Wasser mischen, und er wird sich leichter fühlen ...“

Auch Bier wird – in Maßen – empfohlen, vor allem für Kranke als kräftigendes Getränk, aber auch für Gesunde als Energiespender.

Auf Milch sollen dagegen gesunde Erwachsene möglichst verzichten. Nur Kinder und Schwache sollen etwas Milch zu sich nehmen.

Der rote Faden in den Werken Hildegards ist die Erlangung des Seelenheils. Die Seele als das Unvergängliche im Menschen ist ausschlaggebend für seine Gedanken – die Urheber der Güte, der Weisheit, der Torheit und ähnlicher Dinge. Damit hat die Seele auch Einfluß auf die im Körper ablaufenden Prozesse und auf die Störung dieser Prozesse.

Ein wirksames Heilmittel in Hildegards Heilkunde ist die Reue als Auslöser zur inneren Umkehr. Sie spricht dabei von maßvoller Reue und warnt davor, seine Verfehlungen durch maßlos auferlegte Mühsal und Enthaltbarkeit der Seele zu sühnen. Das sei genau so schädlich, wie wenn ein plötzlicher Sturzregen die Früchte der Erde zerstören und den fruchtbaren Mutterboden wegspülen würde. Es macht also keinen großen Unterschied, ob die innere Ordnung durch maßloses Wohlleben oder aber durch maßlose Askese zerstört wird. Das rechte Maß, das Streben zur Mitte (nicht das Mittelmaß!) ist eine Grundvoraussetzung für körperliche und seelische Gesundheit.

Auch die Barmherzigkeit wird als ein besonders gutes Heilmittel voller Wirksamkeit angepriesen. Die Mitmenschlichkeit, das Bedachtsein auf die Gesundheit seines Nächsten wirkt sich durch die seelische Wärme auch auf die eigene Gesundheit aus.

Ein weiteres Hilfsmittel zur positiven Beeinflussung des inneren Lebens ist die Musik. Hildegard selbst hat über 70 Lieder und das geistliche Singspiel „Ordo Virtutum“ – Spiel der Kräfte – geschaffen. Jedes Lied soll den Menschen an seinen heilen Ursprung und an die Heimat, die noch vor ihm liegt, erinnern.

Heilsame Kräfte im Gedanken, im Wort, in der hilfsbereiten Zuwendung zum notleidenden Menschen und in der Musik stehen an erster Stelle in der Heil- und Heilskunde Hildegards. Dann erst kommen die von ihr beschriebenen stofflichen Heilmittel.

Vielleicht wird der eine oder andere Leser durch die hier aufgezeigten Einblicke ange-regt, sich näher mit dem Leben und Wirken der hl. Hildegard zu beschäftigen, den Einfluß einiger der empfohlenen Nahrungsmittel (z.B. Dinkelprodukte) auf das körperliche Wohlbefinden zu erfahren oder auch die erwähnten seelischen Heilmittel anzuwen-den.

Zu empfehlen ist ein Besuch der Benediktinerinnenabtei St. Hildegard, in Rudesheim-Eibingen. Sehenswert und erlebenswert ist die im romanischen Stil erbaute Abteikirche mit zwei gewaltigen 35 m hohen Türmen und einer einzigartigen Innenausmalung. Den Besucher empfängt eine feierliche, „besinnliche Atmosphäre, die wesentlich von dem monumentalen Christusgemälde in der Apsis über dem Altar bestimmt ist.

Im Klosterladen wird eine reichhaltige Hildegard-Literatur sowie Kunstgegenstände, Karten und Kalender angeboten, außerdem über 60 verschiedene Dinkelprodukte und die Erzeugnisse des Klosterweingutes.

Literatur:  
Schriften der hl. Hildegard  
Heinrich Schipperges: „Heil und Heilkunst, Hildegards Entwurf einer ganzheitlichen Lebens-  
ordnung“  
Hildegard Strickerschmidt: „Heilung an Leib und Seele“  
Reinhard Schiller: „Hildegard-Ernährungslehre“

## Eine schöne Marke

Aus Anlaß der „Seventh Conference of European Ministers of Education“ wird die Republik Zypern am 25. September 2003 eine Sondermarke herausgeben.

So muß es sein: Mit dem Motiv einer (graphisch gut dargestell-  
ten) Eule erkennt „jeder“ sofort, daß hier auf ein Kultur-Thema  
angespielt werden soll.

Günther Liepert

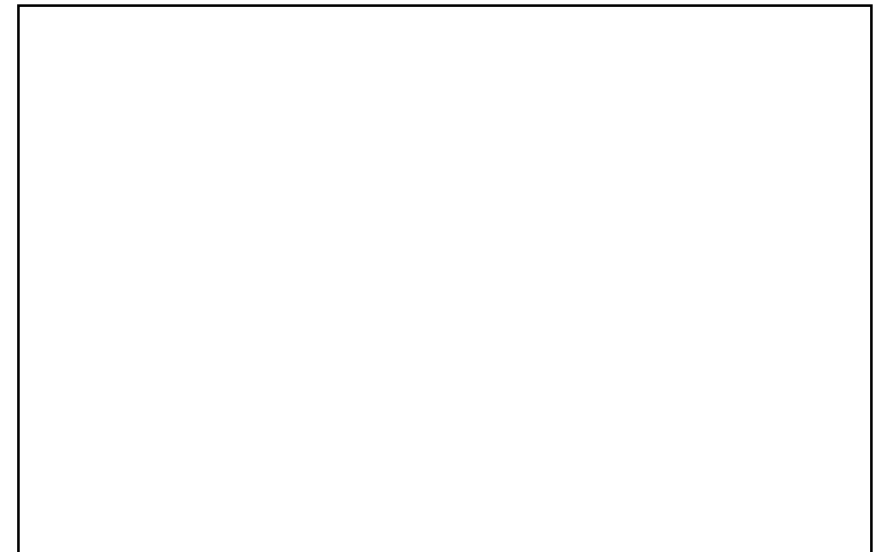
## Weinheiliger St. Markus

Zum Heiligen Markus habe ich deshalb eine ganz besondere Beziehung, da dieser der Namenspatron für meinen Ältesten ist.

Der Heilige Markus, der eigentlich Johannes hieß, war von Geburt Jude aus dem Stamme Levi und Priester. Er war verwandt mit Barnabas und wurde vermutlich erst nach Christi Tod von Petrus bekehrt.

Markus zog etwa ab dem Jahr 44 mit Paulus auf dessen erster Missionsreise nach Antiochia. Später reiste er mit Barnabas nach Zypern, kehrte zwischendurch jedoch immer wieder zur Urgemeinde nach Jerusalem zurück.

Vermutlich ab 61 hielt sich Markus mit Unterbrechungen in Rom auf, wo er auf Bitten der dortigen Gemeinde sein Evangelium schrieb, gewissermaßen als Nachschrift der Lehrvorträge des Apostels Petrus, dem er auch als Dolmetscher diente und der ihn seinen Sohn nennt.



Markuslinde in Bad Driburg: Bildpostkarte der Bundesrepublik Deutschland von 1983

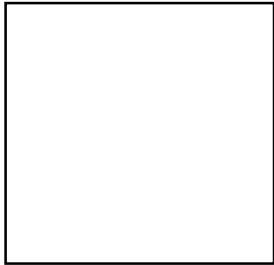


links: Markusplatz in Venedig  
Vatikan 50 L aus Block Michel-  
Nr. 3

rechts. Riemenschneiderfigur  
Deutsche Bundespost Berlin  
Michel-Nr. 305

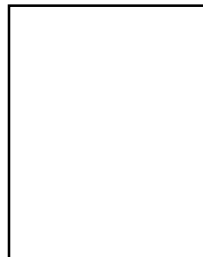
Das Markus-Evangelium gilt als das zweite Evangelium, obwohl es zeitlich als erstes entstanden ist. Nicht von ungefähr steht in diesem Evangelium – übrigens dem Kürzesten – die Person des Apostels Petrus stark im Vordergrund.

Danach soll Markus von Petrus nach Aquileja und um das Jahr 65 nach Alexandria gesandt worden sein. Ob Markus allerdings die Kirche von Alexandrien gegründet hat und dort als erster Bischof gewesen ist, gilt zumindest als unsicher.



Werbestempel aus Bischberg  
(1990) zum 250-jährigen Bestehen der Markuskirche

Luxemburg Michel-Nr. 977  
Zypern Michel-Nr. 623



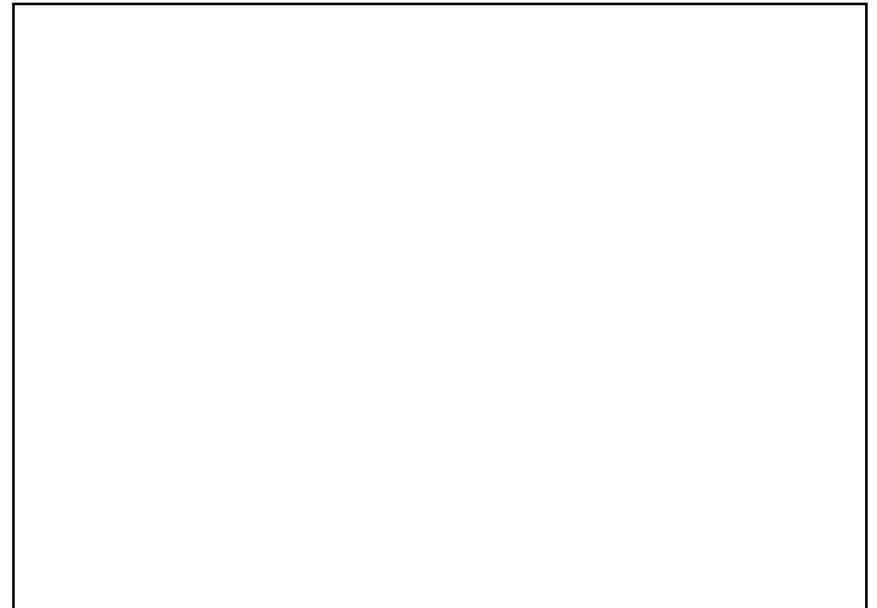
Die dominierende Persönlichkeit ist zweifellos der Evangelist, dessen Reliquien etwa 750 Jahre nach seinem Tod nach Seeräuberart von Alexandria nach Venedig gebracht wurden (828 oder 829). Die Gebeine des Heiligen fanden eine neue Ruhestätte in einer zu seinen Ehren erbauten Kirche, später in dem im 11. Jahrhundert erbauten Dom San Marco. Markus avancierte zum Schutzpatron der Stadt und seine Verehrung breitete sich rasch nach Norden aus. Beschleunigt wurde dieser Prozeß durch zahlreiche Legenden, die von Wundern künden, die Pilger am Markusgrab erlebten, sowie durch das Verbringen einer Reliquie des Heiligen nach Reichenau (um 830).



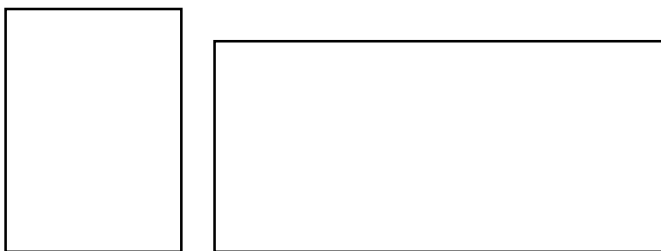
St. Markus-Krankenhaus Absenderfreistempel aus Bonn (1984)

Zu den berühmtesten Markus-Darstellungen – der Evangelist hat meistens Buch oder Buchrolle und Schreibzeug als Attribute und den Löwen als persönliches Evangelisten-symbol. – der Markus-Bruderschaft in Venedig geschaffen wurden (1562). Albrecht Dürer stellte Markus in seinen „Vier Aposteln“ neben den Apostelfürsten Petrus.

Der heilige Markus ist u.a. Patron der Maurer und Bauarbeiter, der Korbmacher, Notare und Schreiber. Möglicherweise war er auf Grund seiner Beliebtheit auch Namensgeber für das Marzipan (Marci Panis).



Markustum in Gardone in der Region Brescia Bildpostkarte aus Italien (1937)



Aus der Kirche St. Oswald in Zug: Schweiz Michel-Nr. 739  
Markus und die Kathedrale von Kairo: Vereinigte Arabische Republik Michel-Nr. 335

Im bäuerlichen Leben galt der Markustag – ebenso wie der zwei Tage früher liegende Georgstag – über Jahrhunderte als Lostag für das weitere Wetter. Es fanden deshalb am 25. April in vielen Gegenden Deutschlands Bittprozessionen statt, die die Gläubigen über Wiesen und Felder, aber auch durch Weinberge führten. Dabei wurde der Heilige für gutes Wetter und für eine gute Ernte angerufen.

175 Jahre Pfarre St. Markus in Maubach – Privatganzsache von 1980



War das Wetter am Markustag gut, konnte man gleichermaßen mit gutem Wetter auch zur Erntezeit und mit einer guten Ernte rechnen.

Zwei alte Wetterregeln sollen diesen Volksglauben belegen:

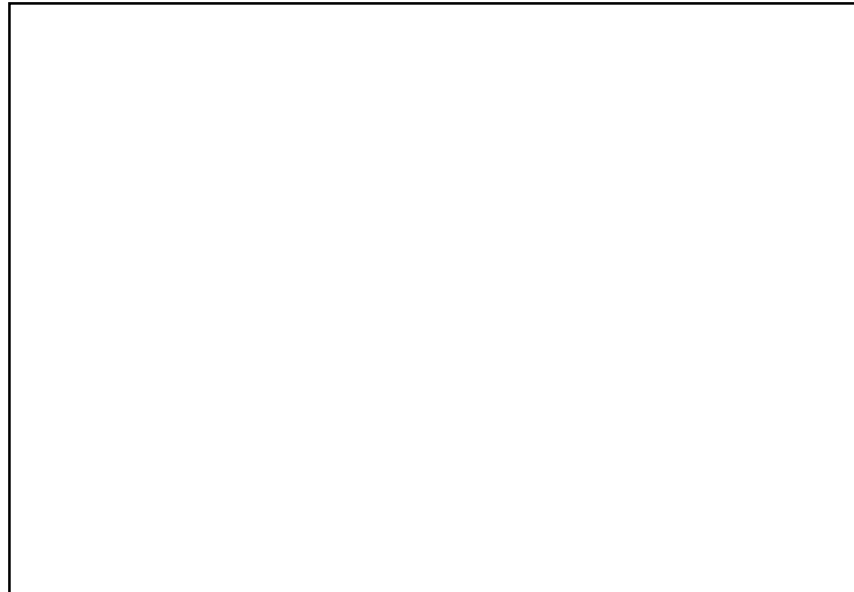
Wie Sankt Markus das Wetter hält,  
so ist's zur Ernte auch bestellt.

Gibt's an Sankt Markus Sonnenschein,  
so bekommt man guten Wein.

Es spricht allerdings einiges dafür, daß selbst Wetterpatrone gelegentlich einen schlechten Tag haben und dann ihren Verpflichtungen nicht so ganz nachkommen. Dies gilt auch für Markus und Georg. Deshalb warnten die Bauern und Winzer früherer Jahrhunderte vor zuviel Optimismus mit dem Spruch.

Sankt Georg und Sankt Marks,  
die drohen oft noch Arg's.

Markusturm in Rothenburg ob der Tauber – Bildpostkarte von 1937



Sind Unwetter im April schon schlimm genug, können Maifröste bis in unsere Tage in Feld und Flur – und damit auch in den Weinbergen – noch größeren Schaden anrichten. Die jungen Rebentriebe werden beschädigt oder vernichtet, was zu beachtlichen Ernte-einbußen und im Extremfall sogar zum Ausfall der ganzen Ernte eines Jahres führen kann.

Literatur: Dieter Graff: Weinheilige und Rebenpatrone, Saarbrücken 1988

## Buchbesprechung

Klaus Dauderstädt: PHILOMNIUS - das Briefmarken-Motiv-Lexikon, Band 1 NATUR: DIN A 5, 879 Seiten, broschiert, zahlreiche farbige Abbildungen; Philomnibus Verlag GbR, 53333 Meckenheim, Postfach 1182; ISBN 3-00-010627-8

Motivsammler haben's gut – sollte man meinen. Sie brauchen sich nicht um vollständige Länderausgaben, Wasserzeichen, Zähnungsarten, Farbnuancen, Abarten und dergleichen mehr zu kümmern; ihnen steht philatelistisch die ganze Weh offen. Gewiß, doch die Welt ist ebenso weit wie unübersichtlich. Sollen sie sich mit Zufallstreffern in allen erreichbaren Auswahlalben zufrieden geben oder zur Aufstellung einer Fehlliste eifrig sämtliche Kataloge durchstöbern, sich genügsam auf bestimmte Länder beschränken, sich mehrere Fachzeitschriften halten und auf Neuerscheinungen konzentrieren...? Wie auch immer, gerade die Sammler naturbezogener Motive werden ihre Alben nicht wahllos füllen, sondern auf eine gewisse Systematik Wert legen und die Marken mit den Tieren, Pflanzen oder anderen Themen ihres Interessengebietes überlegt zusammentragen und gezielt ergänzen wollen.

Hier erweist sich Band 1 „Natur“ des umfassenden, mit wissenschaftlicher Akribie erstellten „Briefmarken-Motiv-Lexikons“ von Klaus Dauderstädt als ein überaus wertvolles Hilfsmittel. Darin sind sämtliche Marken aller Länder, die in der MICHEL-RUNDSCHAU bis zum Heft Nr. 7/2002 (die Marken der sog. Agenturstaaen in Übersee bis zum Heft Nr. 9/2001) beschrieben sind, berücksichtigt

Der Autor hat das zunächst höchst unübersichtlich erscheinende Gebiet Natur sinnvoll nach den Einheiten Wasser, Landschaft, Pflanzen, Tiere, zoologische Sonderbereiche, Naturschutz, Mensch, Entdeckungen sowie Katastrophen und Schutz gegliedert. Ein ausgeklügeltes Ordnungssystem, in dem man sich nach kurzer Eingewöhnung rasch

zurechtfindet, erleichtert die Suche nach gewünschten Markenmotiven samt den Hinweisen auf die ausgebenden Länder, oder aber läßt erkennen, daß das gesuchte Motiv bislang noch nicht auf Marke erschienen ist. Bei Fauna und Flora ist der Autor angesichts der schwierigen Materie nach der üblichen wissenschaftlichen Taxonomie vorgegangen; im Stichwortverzeichnis sind demnach für diesen Bereich, von gängigen deutschen Oberbegriffen abgesehen, lateinische Bezeichnungen aufgeführt, wobei die Gliederung bis zu den Arten herab reicht. Zur Identifizierung der Marken werden hier anstelle der üblichen MICHEL-Katalognummern die Klischeezeichen, also die Buchstaben, benutzt; das ist zunächst ungewohnt, vermeidet jedoch bei den immer wieder vorkommenden Marken mit gleichem Bild die sonst raumgreifende und lästige Auflistung vieler Nummern.

Sofern in Einzelfällen eine Marke nicht aufgelistet sein sollte, so liegt das nicht an der Unaufmerksamkeit des Autors, sondern an der unzulänglichen Beschreibung der Marke oder ihres Motivs im Katalog. Immerhin hat er Marken mit irrtümlich unkorrekter lateinischer Bezeichnung dennoch richtig identifiziert und im Lexikon an der zugehörigen Stelle verzeichnet. Sachdienliche Anregungen sind dem Autor willkommen.

Insgesamt bietet das umfangreiche, aufwendig gestaltete und mit zahlreichen farbigen Abbildungen versehene Lexikon durch seine unglaubliche Fülle an Daten dem Motivsammler neben den Hinweisen auf Fundstellen und Zusammenhänge auch manche systematische Anregungen, vielleicht auch neue thematische Anreize und kann darüber hinaus sogar als ein nützliches Nachschlagewerk dienen.

Peter Splett



## Wein- und Erholungsort Durbach

Eingebettet in Rebhänge und insgesamt 42 Seitentäler erstreckt sich Durbach entlang dem gleichnamigen Bach. Sein Plätschern begleitet auf 14 Kilometern vom Ortsteil Gebirg mit der höchsten Erhebung Mooskopf (870 m) bis hin zum malerischen Ortsteil Ebersweier (200 m), der seit 1973 zu Durbach gehört. Durbach bietet ideale Voraussetzungen, um sich zu erholen und zu entspannen. Im anerkannten Erholungsort mit knapp 4000 Einwohnern spielen Weinbau, Tourismus und Rehabilitation die Hauptrolle. Übertagt wird Durbach von Schloß Staufenberg, einer ehemaligen Ritterburg aus dem 11. Jahrhundert. Wer sich für Weinbau und Brauchtum interessiert, sollte sich einen Besuch im Durbacher Wein- und Heimatmuseum nicht entgehen lassen. Im Vollmersbachtal lädt ein Skulpturenpark mit über 70 von internationalen Künstlern geschaffenen Exponaten zum Spaziergang ein. Jedes Jahr zum ersten Juni-Wochenende findet das Durbacher Weinfest statt.

Das Wein- und Heimatmuseum ist ein Kleinod inmitten der dörflichen Idylle. Das Fachwerkhaus, ein ehemaliger Rebenhof aus dem 18. Jahrhundert, liegt in der Ortsmitte. Es erschließt Einblicke in das dörfliche Leben von einst, gibt Aufschluß über Broterwerb der Bewohner des Tals von damals bis heute. Anhand von traditionellen Geräten, Trachten und Gebrauchsgegenständen werden Leben und Arbeit der Bauern, Winzer und Dorfbewohner in der Vergangenheit dargestellt. Zum Haupthaus gehören außerdem eine Küferwerkstatt, das Brenn- und Backhaus, eine Scheune sowie ein Bienenhaus.

In Durbach, an der Badischen Weinstraße gelegen, wird seit dem 14. Jahrhundert Wein angebaut. Es ist vor allem die geografische Lage, die die Weinwirtschaft begünstigt. Das Durbachtal zwischen Vogesen und dem Schwarzwald verläuft von Ost nach West, hat damit eine hervorragende Südlage und ist geschützt vor Nord- und Ostwinden. Auffällig ist der extrem hohe Anteil an sonnenverwöhnten Steillagen. Hinzu kommen die felsigen Granitverwitterungsböden, die die Feuchtigkeit gut aufnehmen, die Wärme speichern und weitergeben an die Vegetation. Die klimatischen Bedingungen werden ergänzt durch die optimalen Niederschlagsmengen. Damit sind alle Voraussetzungen geschaffen, um samtige Spätburgunder-Rotweine, die Spezialitäten wie Clevner (Traminer), den spritzig-frischen Klingelberger (Riesling) oder den traditionsreichen Ruländer/Grauburgunder gedeihen zu lassen.

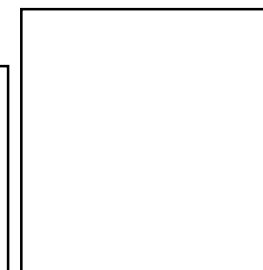
Die Rebfläche beträgt rund 460 ha, die von rund 100 landwirtschaftlichen Vollerwerbs-

betrieben bewirtschaftet werden. Neben der Durbacher Winzergenossenschaft gibt es 10 traditionsreiche Weingüter, die Weinbau, Flaschenabfüllung und Vermarktung in eigener Regie ausführen. Stolz sind die Durbacher auf ihre Weine. Durbacher Winzer erhielten seit 1968 bei den Bundes- und Gebietsweinprämierungen über 300 Große Preise und Große Preise extra sowie über 150 Silbermedaillen. Damit ist Durbach eine der höchstprämiierten Weinbaugemeinden Deutschlands. 1999 hat die schwedische Weinbruderschaft Munsänkarna - mit 12.000 Mitgliedern die wohl größte Weinbruderschaft der Welt - Durbach zum Weinort des Jahres gewählt. Neben Wein ist der Obstanbau zweites Standbein der Landwirte. 230 Kleinbrennereien liefern ein vielfältiges Sortiment an Edelbränden, wie das berühmte Schwarzwälder Kirschwasser oder den Williams.

### 75 Jahre Durbacher Winzergenossenschaft

2003 feiert die Durbacher Winzergenossenschaft eG ihr 75-jähriges Bestehen. Weitsichtige und mutige Männer gründeten aus der Not heraus am 10. September 1928 die Winzergenossenschaft Durbach. Den entscheidenden Anstoß dazu gab der damalige Bürgermeister und langjährige Vorstands- und Aufsichtsratsvorsitzende Franz-Xaver Wörner. Schon damals galt es, nur beste Trauben des besseren Weines wegen für die Genossenschaft zu erzeugen. Weitere wichtige Impulse gingen von dem langjährigen, von 1936-1969 im Amt befindlichen, aus Durbach stammenden Geschäftsführer und Weinfachmann Valentin Geiler, sowie seinem Sohn und Geschäftsführernachfolger Adalbert Geiler (1969 - 1882 ) aus. Unter der Führung von Geschäftsführer Manfred Weber (1983-1984) sowie seinem Nachfolger und jetzigen Direktor Konrad Geppert (1985-heute) wurde der Genossenschaftsbetrieb laufend erweitert und modernisiert.

Heute bewirtschaften 320 Winzerfamilien, darunter 90 Vollerwerbsbetriebe, insgesamt 335 ha Rebfläche. Die Lagerkapazität beträgt zur Zeit 7,5 Millionen Liter, davon 5,5 Millionen Liter in Holzfässern und Edelstahl tanks sowie 2 Millionen Liter im Flaschenlager.



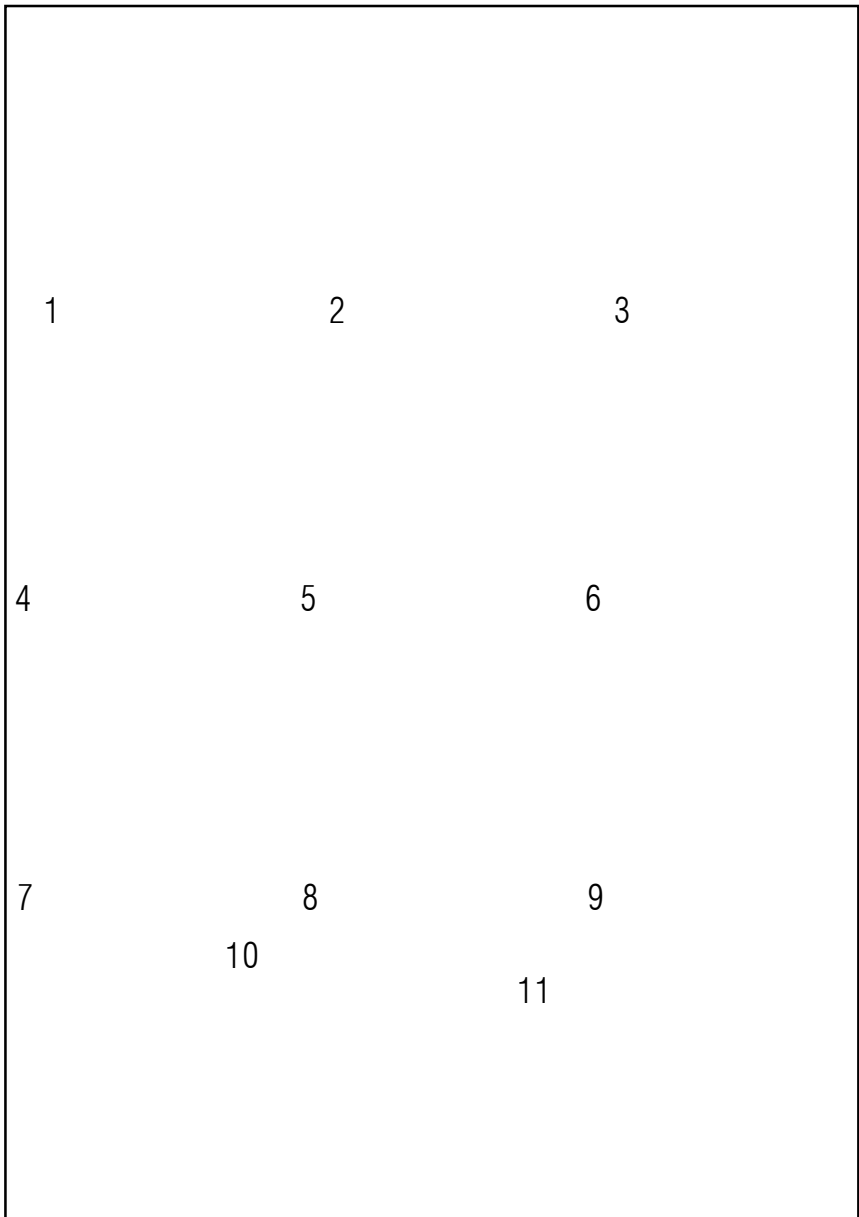
Zum Rebsortensortiment gehören Spätburgunder mit 140 ha, Klingelberger (Riesling) mit 27 ha, Grauer Burgunder mit 21 ha, Clevner (Traminer) und Gewürztraminer mit 20 ha, Müller-Thurgau mit 15 ha, Chardonnay mit 3 ha, Scheurebe mit 1 ha sowie die neue Rotweinsorte Cabernet Dorsa. Die Reben wachsen in den Einzellagen Ölberg, Plauelrain, Steinberg und Kochberg.

Quellen:  
[www.durbacher.de](http://www.durbacher.de)  
 Betriebsprospekt der Durbacher Winzergenossenschaft

## Neue Stempel aus Italien

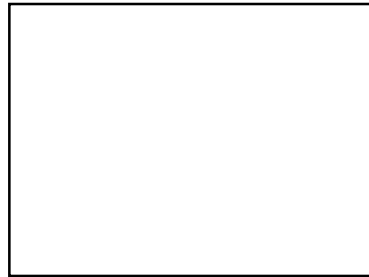
- |                      |  |
|----------------------|--|
| 1 Lecce Centro       | Salon der Apulienweine   |
| 2 Norcia (22.2.03)   | 40. Verkaufsmesse – Schwarze Trüffel, edle und typische Produkte               |
| 3 Rieta Garibaldi    | Kultur- und Gewürzkräuter – 1. Verkaufsmesse typischer Produkte von Rieti      |
| 4 Calosso (19.10.02) | Rapuli-Weinfest  |
| 5 Calosso (19.10.02) | Rapuli-Weinfest  |
| 6 Cavatore           | 8. Fest des neuen Weins  |
| 7 Massafra           | Weihnachtsmarkt im Stadtzentrum (Abb.: Ochse, Esel, Schafe)                    |
| 8 Norcia (22.2.03)   | 40. Verkaufsmesse – Schwarze Trüffel, edle und typische Produkte               |
| 9 Norcia (22.2.03)   | 40. Verkaufsmesse – Schwarze Trüffel, edle und typische Produkte               |
| 10 Feltre            | Krippeausstellung (Abb.: Ochse)  |
| 11 San Miniato       | 32. Verkaufsmesse der Weißtrüffel – 15. Briefmarken- und Münzbörse             |
| 12 Sasso Marconi     | Sonder-Absenderfreistempel der Pilzgesellschaft von Sasso Marconi, Trüffelfest |

12



## Wein aktuell

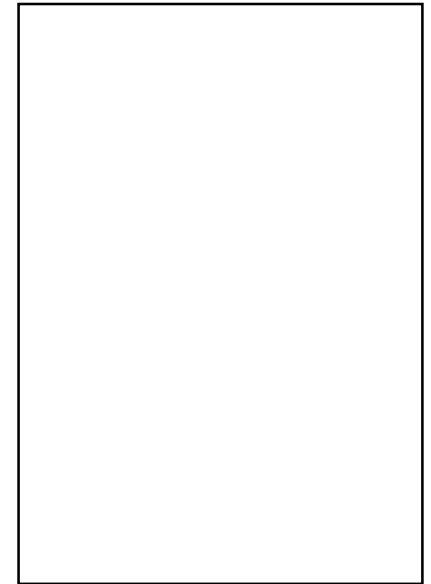
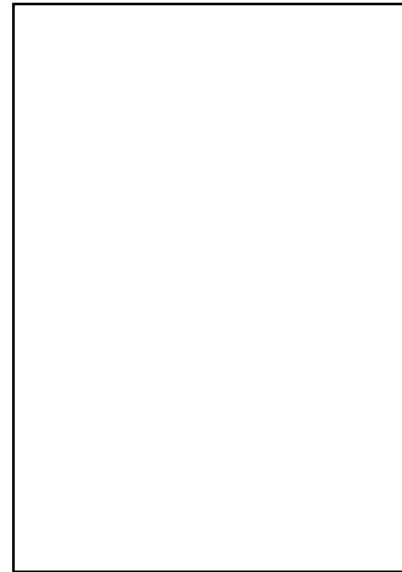
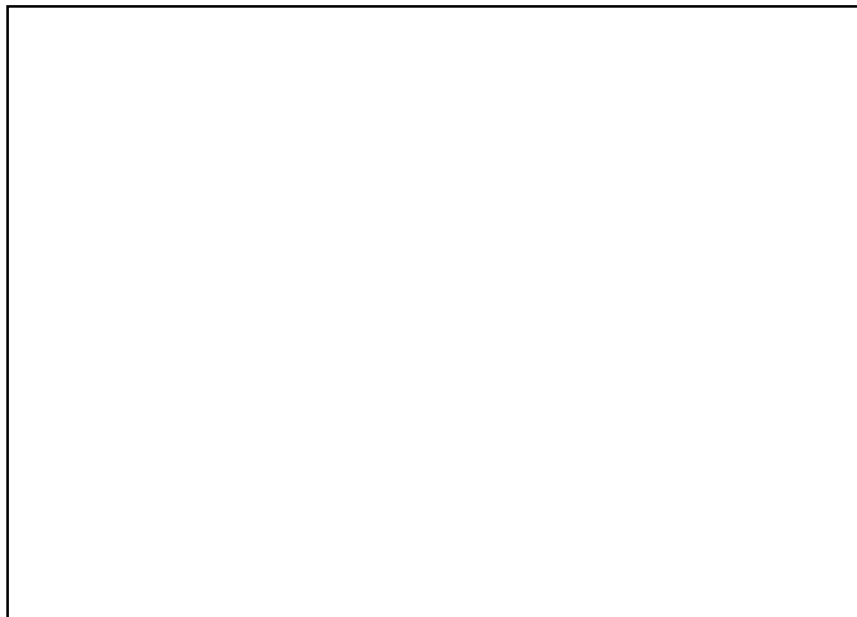
Anlässlich des „Rheinland-Pfalz-Tageras“ in Koblenz (13.–15. 6. 2003) wurde auch ein Sonderstempel eingesetzt. Die Wappenkrone vom Landeswappen stellt vergoldete Weinblätter dar. (Manfred Geib)

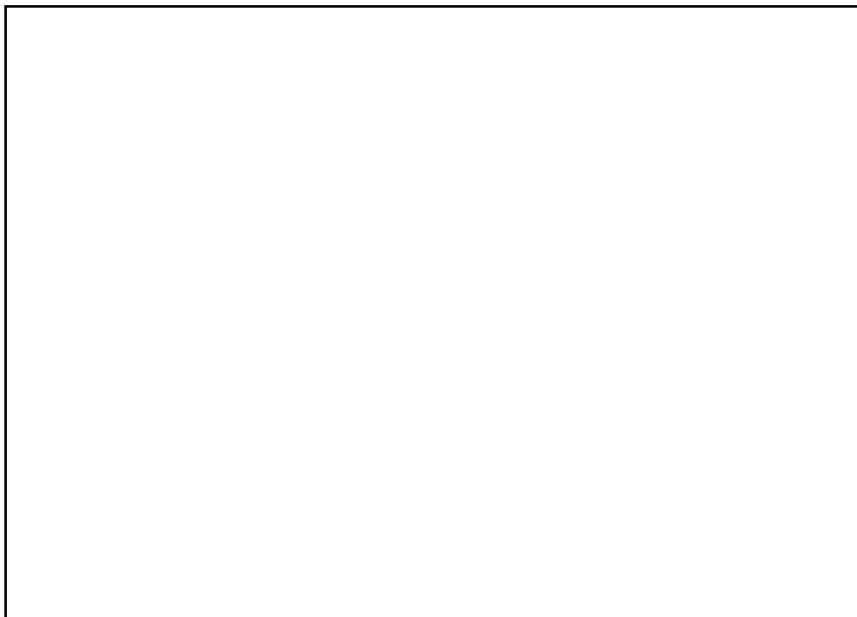
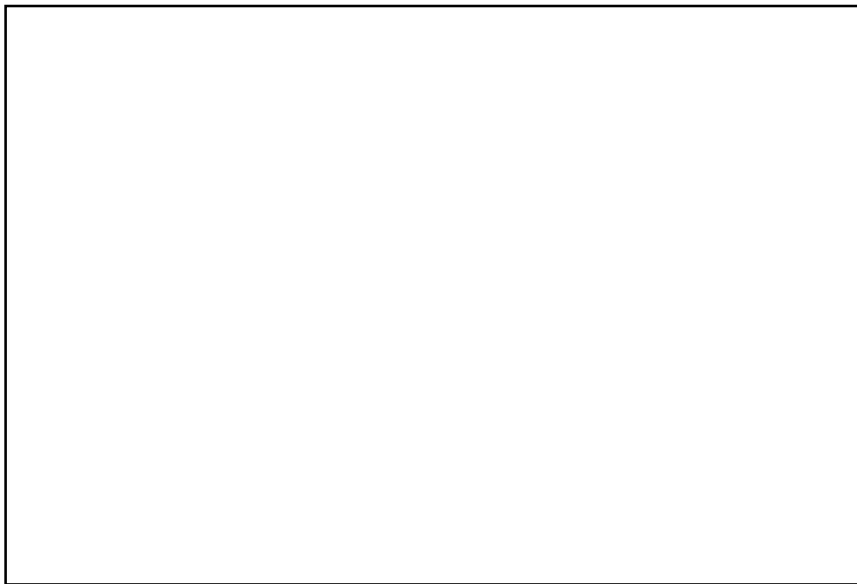


## Austria aktuell

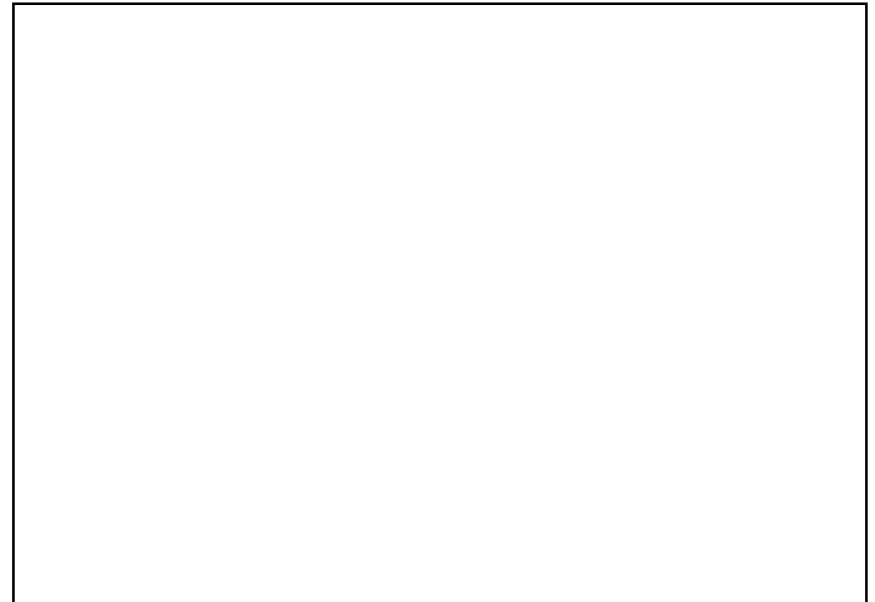
Unten: Aus Österreich ist eine Marke und Maxikarte (Juli 2003) zum Thema „Design“ mit Abbildung von Gläsern zu vermehren (Manfred Geib, Alois Meisl, Josef Muhsil).

Nebenstehende Seite: links oben: Maximumkarte mit Sonderstempel Gross Petersdorf; rechts oben: Maximumkarte Sonderstempel Wien, unten: FDC mit Sonderstempel Wien





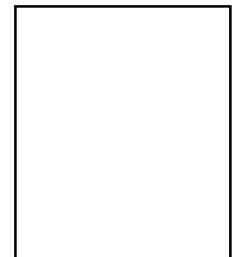
Nebenstehende Seite oben: FDC Sonderstempel Wien, unten: FDC Sonderstempel Wien



FDC Sonderstempel Gross Petersdorf (ovaler Est.)

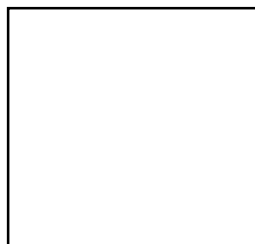
Aufgrund der Portoerhöhung am 1. Juni 2003 gibt es zwei neue Freimarken mit dem Motiv „Wein“. 1,25 Euro kostet die Marke mit Abbildung des „Presshauses am Eisenberg“ (Burgenland). Die schon bekannte „Hadres“-Marke gibt es nun auch als Ergänzungswert zu 0,17 Euro.

Ersttagsstempel werden in Wien und Gross Petersdorf im Burgenland eingesetzt. Die zentrale Stempelstelle in Wien verwendet einen rechteckigen Ersttagsstempel. In Gross Petersdorf wird fälschlicherweise noch der alte (ovale) Zusatzstempel verwendet.



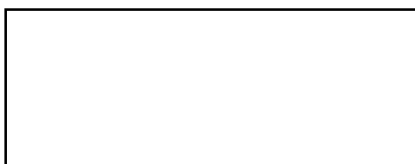
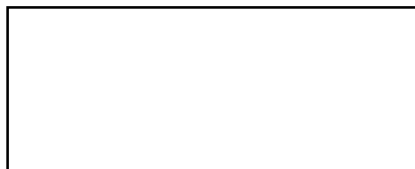
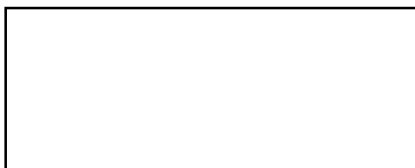
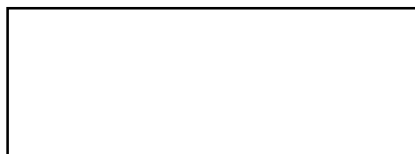
## Schweiz aktuell

Im März 2003 hat die Gemeinde St.-George eine neue PLZ (1188) erhalten. Das Stempelbild mit dem Wirtshausschild hat sich nicht geändert. (Manfred Geib, Hugo Schumacher)



Stefan Hilz

## Stempel vom Bauernverband



Darf ich nochmals an unsere 17. Vereinsauktion erinnern. Bieter haben noch Gelegenheit, mir ihre Belege (Dubletten) zuzusenden. Siehe Mitteilungsheft Nr. 110 (Juli 2003, Seite 125).  
Horst Kaczmarczyk, Mallack 29, D 42281 Wuppertal

Ludwig Bauer

## Rundsendedienst

Die vier letzten Rundsendungen vom Winter 2002 bis Frühjahr 2003 sind inzwischen abgewickelt. Der Erfolg war sehr unterschiedlich. Bei den zwei Rundsendungen zum Motiv Pilze lag die Entnahmekquote nur bei 14 bzw. 15 Prozent, beim Motiv Wein hingegen bei 40 und 45 Prozent.

Die sehr geringe Entnahme beim Pilzmotiv liegt einerseits daran, daß die zwei Teilnehmer mit den weitaus höchsten Entnahmen gestorben sind und daß immer wieder die gleiche Art von Belegen eingeliefert wird. Eine Fortsetzung der Rundsendungen bei diesem Motiv lohnt sich schon wegen der hohen Portokosten für die Teilnehmer nur, wenn qualitativ höherwertige und abwechslungsreichere Einlieferungen kommen oder wenn sich neue Teilnehmer anmelden. An den Preisen der Auswahlen liegt es wohl nicht, da diese in letzter Zeit stark reduziert worden sind.

Beim Weinmotiv sieht man, daß bei vernünftigen Preisansätzen und Belegen aller philatelistischer Bereiche auch bei nahe unverändertem Teilnehmerkreis der Erfolg nicht zu wünschen übrig läßt. Dennoch wäre es auch hier schön, wenn neue Teilnehmer hinzukämen und langjährige Sammlerfreunde sich auch von ihren besseren Doubletten trennen könnten.

## Gesucht!



Die Marken (+ FDC) werden gesucht von Klaus Henseler.

**Nordkorea** hat 2001 diese in der Motiv-Kombination doch bemerkenswerte Marke verausgabt, auf der nicht nur ein Schnellzug, sondern auch Kartoffeln abgebildet sind. Da will man gleich zwei Motivsammlergruppen die dringend benötigten Devisen abnehmen. Zum Heizen auf der Lok wären in diesem Hungerland (und nicht nur dort) die Knollen doch zu schade.

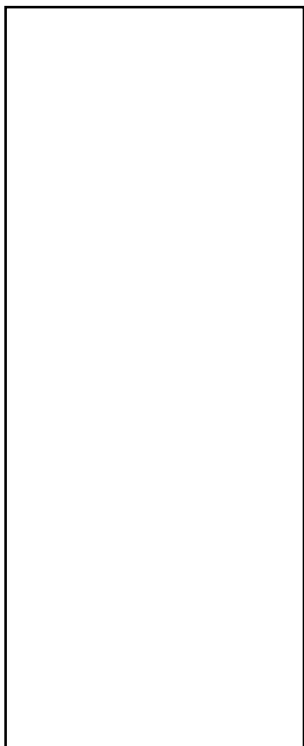
**Argentinien** verausgabte am 7. Juni 2003 vier Marken (und FDC) zum Thema „typische argentinische Gerichte“. Da ist für jeden Landwirt und jeden Kartoffel-Liebhaber 'was dabei.



# Briefmarken-Neuheiten

## Schweden

Kultur- und Naturerbe der Menschheit, 4 Werte aus Markenheftchen „Agrarlandschaft von Süd-Öland“, ausgegeben am 30. März 2003.



Im Jahr 2000 kam Süd-Öland mit 1/3 oder 56 000 Hektar Land in die Liste des Weltkulturerbes der UNESCO, wo Schweden mit 12 von insgesamt 730 Stätten vertreten ist. Die Insel Öland in der Ostsee zwischen Schweden und Lettland ist 137 km lang und zwischen 4 und 26 km breit.

Drei der vier Marken haben landwirtschaftliche Darstellungen aus einer in sich geschlossenen Landschaft – Alvaret genannt. Alvaret ist ein altschwedisches Wort für unfruchtbare, magere Erde. Stora Alvaret ist eine Landschaft mit einem verwitterten Kalksteingrund, der teilweise nur mit einer dünnen Erdschicht bedeckt ist.

Etwa vierhundert Windmühlen nutzen die Kraft der Ostsee-Winde. Die Bewohner wohnen in Reihendörfern – sogenannten Fluchtburgen. In Küstennähe liegen Wattgebiete, in denen seit Jahrtausenden Vieh weidet und Heu geerntet wird. Rinder und Schafe sind wichtige Haustiere auf der Insel, wie die Kuh auf der Dorfstraße zeigt, Schafe weiden auf einer Wiese, im Hintergrund ist der höchste Leuchtturm Schwedens, der Södra Udde zu erkennen. Kurt Buck

## Kroatien

kh Kroatien gab drei Marken zur Fauna Kroatiens heraus: Eichhörnchen (2,30 K), Ziesel (2,80 Kn) und Biber (3,50 Kn) heraus. Die Marken kamen in Bogen zu 20 Stück am 5. Juni 2003 an den Schalter; außerdem gibt es einen FDC, kombinierte Markenheftchen und drei Maximumkarten. Der Ersttags-Stempel bildet das Eichhörnchen ab.



Conrad Gesner im „Tierbuch“ über das Eichhörnchen (1639):

„Nach Alberti Magni Aussage wohnen dieselben in hohen Bäumen / haben gemeinlich gegen Mittag einen / und gegen Mitternacht den andern Außgang

/ die sie entweder zustopfen oder offen lassen / nachdem die Luft wähet: Dann diß Thier will vom Wind unbekümmert seyn. In allen Landen ist es ein gemeines Thier / doch soll es die meisten und schönsten nach Mitternacht geben.“

## Kanada

Die nebenstehende Briefmarke zeigt Susanna Moodie und die Botanikerin Catharine Parr Trail. Parr Trail (1802–1899) schrieb 1836 das auch heute noch bemerkenswerte Buch „The Backwoods of Canada“, ein faktenreicher und wissenschaftlicher Bericht über ihre ersten drei Jahre in Ontario. Ihr Schreibstil mit realistischen Details prägte die kanadische Literatur.



## Republik Zypern

wird am 25. September 2003 vier Marken mit dem Motiv „Fledermäuse“ herausgeben. Außerdem erscheinen insgesamt sechs Marken mit Raubvögeln (Eule, Kaiseradler und Eleonora-Falke)



## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### Anschriften des Vorstandes:

#### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72, eMail: rogert@pt.lu

#### 2. Vorsitzender:

Kurt Bück, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

#### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax : 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. 246011437, BLZ: 36010043

#### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

#### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

#### Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

Mitteilungsheft Nr. 111 / Oktober 2003 / Auflage 200 Exemplare.

Heft 112 wird im Januar 2004 mit vielen interessanten Artikeln erscheinen.

Auf ein Wort ...



Werte Sammlerfreunde,

von dieser Stelle aus möchte ich Ihnen und Euren Familien nachträglich alles Gute für das Neue Jahr wünschen.

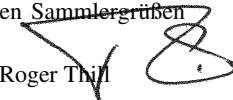
Im Namen des Vorstandes möchte ich mich auch bei Ihnen für Ihr Vertrauen bedanken, das die Anwesenden anlässlich der Jahreshauptversammlung bekundet haben. Wir werden versuchen unser Bestes zu geben.

Eines ist jedoch gewiß – der Vorstand hat leichtere Hand, falls viele Mitglieder bei den Aktivitäten helfen, darum nehmen auch Sie Teil am Vereinsleben: Rundsendedienst, Auktion, Beiträge einliefern, uns an den Ständen besuchen und helfen, doch sollten wir ruhig auch einmal Ausstellungen besuchen, ohne daß die ARGE anwesend ist, Präsenz zeigen, die Veranstalter werden sich sicherlich freuen, und Sie können vielleicht neue Ideen erhalten beim Betrachten der Sammlungen, in der Diskussion mit andern Sammlern oder Händlern....

Ausstellungen werden organisiert, um besucht zu werden. Auch die ARGE wird gefordert und es gibt Anfragen von z.B. der Südwest 2004 vom 21.–13 Mai in Nürtingen, von der 15. Internationalen Briefmarkenmesse in Essen vom 3.–5. Mai 2004, von der Suhla 2005 .... Der Vorstand und die ARGE können nicht überall anwesend sein, jedoch sicherlich das eine oder andere Mitglied und sich dann auch bitte als Solches zu erkennen geben.

Ausstellungen – anlässlich der Jahreshauptversammlung wurde der Antrag gestellt, unser 30-jähriges Vereinsjubiläum wiederum in Luxemburg zu feiern – dieses Mal mit 30 Sammlungen. Es bleibt noch etwas Zeit und daher denke ich, daß wir Dies schaffen dürften – die Veranstalter haben uns jedenfalls das Jahr 2006 bereits bestätigt und vorreserviert.

Also los, wollen wir das Neue Jahr mit voller Kraft angehen; die anderen Vorstandsmitglieder und ich hoffen, daß es ein gutes Jahr für unsere ARGE geben wird. Packen wir es an.

Mit freundlichen Sammlergrüßen  
Euer  
Roger Thill 

## Was wird dieses Jahr für uns (ARGE) und unsere Mitglieder?

Ich wünsche Ihnen und mir ein gutes, gesundes und erfolgreiches Jahr 2004. Möge Alles (oder fast Alles) in Erfüllung gehen, was wir uns gewünscht haben. Ich wünsche mir recht viele Begegnungen, wo auch immer, mit Ihnen.

Mit dem Januarheft erhalten Sie – wenn gewünscht – den Katalog zur 17. Vereinsauktion. Wenn Sie die Limits vergleichen, werden Sie merken, diese liegen weit unter den üblichen Auktionspreisen. Machen Sie reichlich Gebrauch von diesen Angeboten.

Ihr



Horst Kaczmarczyk

### Angebot: Pilzbücher

- 4 Bände „Enzyklopädie der Pilze“ von Bruno Cetto
- 6 Bände „Handbuch für Pilzfreunde“ von Michael, Hennig und Kreisel
- „Das große Pilzbuch“ von Julius Peter
- BI-Lexikon „Mykologie“ Pilzkunde von Heinrich Dörfelt
- „Holzbewohnende Pilze“ von Dr. G. Schlechte

Preis Verhandlungssache  
R. Buchstab, Heidestraße 42, 71292 Friolzheim, Telefon 07044-90 93 09

### Suche Bedarfspost mit dem abgebildeten SST Wolf (Mosel):

- a) (22b) Wolf (Mosel) „Trinkt Wolfer Rotkäppchen“ 1955–1962
  - b) aptiert „Trinkt Wolfer Rotkäppchen“ 1962–1963
- außerdem Bedarfspost mit Tagesstempel von 1901 bis 1969.

Angebote bitte an: Horst Kaczmarczyk  
Mallack 29 D  
42281 Wuppertal  
Telefon/Fax 0202-5 28 87 89

## Inhaltsverzeichnis

Jean-Henri Fabre	4
Die Landwirtschaftsausstellung Leipzig	7
Nutzpflanzen auf Briefmarken (Schweden)	12
Die Rebsorte Regent	13
Eine kleine Geschichte der Tomate	14
Sondermarke für Andreas Hermes	16
Kartoffel und Bevölkerungswachstum	21
Die Spur des Wolfes	24
Buchbesprechung über Pflanzensammler	30
Ausstellung: Thematika 2004 in Essen	31
Biologische Invasionen: Neophyten und Neozoen (Buchbesprechung)	31
2002 Internationales Jahr der Berge	32
Gutsverwaltung Niedernhausen-Schlossböckelheim	32
Landesverbandsausstellung „Südwest 2004“ in Nürtingen	39
Ein Mykologe auf einer Briefmarke (Ferdinand von Mueller)	40
Güstrow, Musik, Stier	42
Gedanken zum „VPHA“	43
Katalog Schäferlauf Markgröningen	44
Kompendium für Mykophilatelisten	45
Ausstellungserfolge in Osnabrück	47
Schülerzeichnungen (Liechtensteiner Marken)	48
Jardin du Luxembourg	49
Winter im Winter	50
Ochsenhausen	51
Ausstellung in Suhla 2005	53
Neue Marken	54
Wein aktuell / Austria aktuelle	59

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Stefan Hiltz, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Manfred Geib, Kurt Buck, Maurizio Rocci, Roger Thill, Andrea Walter, Michael Hahne, Josef Pемler, Siegfried Holstein, Heiner Gut, Walter Sperlich

## Jean-Henri Fabre (1823–1915)

Jean-Henri Casimir Fabre wurde am 21. Dezember 1823 in Saint-Léons (Département de l'Aveyron) in eine Bauernfamilie geboren. Seine Jugend verbrachte er in Malaval, einem kleinen Dorf, wo seine Großeltern wohnten. Im Kleinkindalter ist er schon von der Pracht der Flügeldecken eines Falters oder der Flügel eines Grashupfers verückt. Die Erinnerung seiner Kindheit wird ewig in seinem Gedächtnis bleiben. Mit sieben Jahren kehr nach Saint Léons zurück, wo er die Grundschule besucht.

Seit seiner Jugend machte Jean-Henri schwierige Erfahrungen mit der Armut. Seine Schulzeit war daher nicht einfach. Im Alter von 10 Jahren wurde ihm ein Stipendium für das Collège Royal de Rodez zugesprochen, in der Stadt, wo seine Eltern sich niedergelassen hatten und ein Café betrieben. Nach einem kurzen Aufenthalt in Aurillac zog die Familie nach Toulouse, wo der Knabe kostenlos an das Séminaire de l'Esquille zugelassen wurde. Nur kurze Zeit später mußte Jean-Henri erneut die Schule wechseln, weil seine Eltern nach Montpellier umzogen und dort eine neue Imbißbude eröffneten.

Die finanziellen Sorgen der Familie Fabre waren aber so groß, daß Jean-Henri seine Ausbildung mit vierzehn Jahren aufgeben und mit verschiedenen Arbeiten seine Familie unterstützen mußte. Nach einem kurzen Aufenthalt in Nîmes zogen die Fabres im Jahre 1840 schließlich nach Avignon.

Dank seiner außerordentlichen Lernfähigkeit und Intelligenz, kam Jean-Henri bei einer glänzend bestandenen Eintrittsprüfung in die École Normale erneut in den Genuß eines Stipendiums. Zwei Jahre später (1842) wurde er Primarlehrer im Collège de Carpentras. In dieser Stadt hat Fabre seine erste Frau Marie-Césarine Villard kennengelernt, die ihm sieben Kinder schenkte.

Trotz seiner vielfältigen Arbeiten in Beruf und in der Familie eignete sich Fabre umfangreiches Wis-

sen autodidaktisch mit großem Fleiß an. So bestand er sein Baccalauréat und ein Lizenciat in Mathematik und Physik.

Nach seiner Zeit in Carpentras, wo er sieben Jahre zugebracht und gearbeitet hatte, wurde er Mathematiklehrer im Collège Imperial in Ajaccio in Korsika. Diese Stelle hatte er von 1849 bis 1853 inne. Hier an diesem schönen Platz wurde er von zwei Naturwissenschaftlern auf biologische Fragen aufmerksam. Der Botaniker Esprit Réquien aus Avignon hatte ihm alle seine Kenntnisse beigebracht. Später, mit dem berühmten Zoologen Moquin Tendon, entdeckte er sein Interesse für die Tiere. Die Neigung von Jean-Henri Fabre zum Entomologe entsprang aus der Einwirkung, die dieser Zoologe über ihn hatte.

Zurück von Korsika wurde er als Physik- und Chemielehrer am Collège Imperial von Avignon angestellt. Seine Freizeit nutzte Fabre, um eine dritte Fachrichtung zu studieren: Naturkunde. 1855 verteidigte er in Paris seine Doktorarbeit in Naturkunde. Fabre war zu dieser Zeit 32 Jahre alt. Er wohnte in einem kleinen, sehr bescheidenen Haus in der rue des Teinturiers im Stadtteil St. Dominique. Dort widmete er sich dem Studium des Krapps (*Rubia tinctoria*), um seine Produktion zu verbessern. Elbeuf war eine Stadt, wo die Hosen der französischen Armee hergestellt wurden. Die Lieferfirmen des Stoffes benutzten den pulverisierten Krapp, um die Hosen krapprot zu färben. 1860 ließ Jean-Henri Fabre drei Patente eintragen.

1868 wurde ihm eine Ehrung von der Légion d'Honneur durch den Erziehungsminister Victor Duruy zuteil. Duruy baute eine Abendschule auf und Fabre wurde beauftragt, in Avignon die Naturwissenschaften zu übernehmen. Zu seinem Unglück erlaubte er sich in seinen lebendigen und naturnahen Stunden vor einer weiblichen Hörschaft die Befruchtung bei Pflanzen zu präsentieren. Eine so starke Kritik kam unter prüden Eltern und Kirchenvertretern auf, daß Fabre seine Lehrtätigkeit 1870 aufgab und – mit seiner grossen Familie – ohne Mittel dastand. Sein Freund John-Stuart Mill lieh ihm auf sein Bitten 3000 Gold-Francs.

Fabre ließ sich nach diesem Vorfall in Orange nieder, wo er neun Jahre verbrachte. Während dieser Zeit publizierte er zahlreiche Schulbücher und auch wissenschaftliche Bücher für die nichtgelehrte Bevölkerung. Er behandelte unter anderem Algebra, Trigonometrie, Arithmetik, Chemie, Himmelskunde, Hauswirtschaftslehre, Geologie, Geometrie, Hygiene, Wirtschaft, Mechanik, Physik. Seine etwa 30 Bücher brachten ihm etwas Geld ein und Fabre konnte Stuart Mill in zwei Jahren den Vorschuß zurückzahlen. In Orange hat Henri Fabre auch seinen ersten Band zur Insektenkunde geschrieben und veröffentlicht, seine berühmten »Souvenirs Entomologiques«.



Mit dem durch die Autorenrechte verdienten Geld konnte sich Fabre 1879 in Sérignan-du-Comtat ein Grundstück erwerben, das er l'Harmas nannte, in Anlehnung an den provenzalischen Ausdruck *Ermès*, was Ödland bedeutet. Dort, endlich in einem eigenen Haus, setzte er seine Arbeit an den pädagogischen und didaktischen Büchern fort (insgesamt verfaßte er etwa hundert Bücher!), die ihm seinen Lebensunterhalt garantierten. Dort auch setzte er seine Studien über das Insektenleben fort.

In Sérignan vertiefte sich Fabre vor allem in die Studien über das Verhalten von Insekten. Insgesamt verfaßte er noch neun weitere Bände der berühmten *Souvenirs Entomologiques*, welche in viele Sprachen übersetzt und auf der ganzen Welt bekannt sind. Seine Frau starb 1885 mit 64 Jahren. Seine Kinder waren in dieser Zeit verheiratet und haben das Elternhaus verlassen. Im Jahre 1887 heiratete Fabre erneut, Marie-Joséphine Daudel, eine viel jüngere Frau, mit der er drei Kinder aufzog.

Ab 1890 begann Fabre Verse zu schreiben. Seine provenzalischen Gedichte wurden unter dem Namen „Oubreto provençalo“ publiziert. 1908 suchte ihn Frederic Mistral auf und ernannte Jean-Henri Fabre zum »Majoral du Félibrige« (Ehrentitel der von dem provenzalischen Dichter Frédéric Mistral und einer kleinen Gruppe provenzalischer Schriftsteller gegründeten literarischen Schule). Jean-Henri Fabre wurde liebevoll genannt »le Félibre du Tavan« (der Dichter der Maikäfer).

Der Homer oder Vergil der Insekten, wie man ihn öfter bezeichnete, starb am 11. Oktober 1915 im Alter von 92 Jahren. Auf seinem Grab, ein einfaches Familiengrab auf dem alten Friedhof in Sérignan, finden wir zwei Inschriften: eine von Seneca: »Quos periisse putamus praemissi sunt« (die man glaubt verloren zu haben, wurden vorzeitig weggeschickt), die andere von Fabre selbst: »Miniure finis sedlimen vitae excelsioris« (der Tod ist nicht ein Ende, es ist die Schwelle zu einem höheren Leben).

Walter Sperlich

## Die Landwirtschaftsausstellung Leipzig

Im Heft 9 des „Goldenen Pfluges“ las Ich einen sehr interessanten Bericht über die Einweihung des Deutschen Landwirtschaftsmuseums in Markkleeberg am 17. Juli 1998. Fast auf den Tag genau 3 Jahre danach wurde in der Traktorenhalle dieses Museums anlässlich des 10. Oldtimertreffens meine philatelistische Ausstellung „Eisenrosse, klein aber zackig“ eröffnet. Damals ahnte ich noch nicht, daß wenige Wochen später der Trägerverein des Museums Insolvenz anmelden mußte. Leider sind dadurch die wertvollen agrarhistorischen Sammlungen des Museums nicht mehr der Öffentlichkeit zugänglich. Diese Sammlungen begannen mit der Tätigkeit der Landwirtschaftsausstellung der DDR in Leipzig-Markkleeberg offiziell im Jahre 1952. Es ist mir deshalb ein Bedürfnis, die Geschichte dieser Ausstellung aus philatelistischer Sicht zu betrachten.

Bereits 1950 und 1951 gab es Landwirtschaftsausstellungen der DDR. Sie fanden jedoch noch nicht in Markkleeberg, sondern auf dem Gelände der Leipziger Messe statt.



### Quellen

- Sapere (sapere@deagostini.it)
- Ohio Mycological Bulletin
- H. Dörfelt/H. Heklau: Die Geschichte der Mykologie

### Das Werk

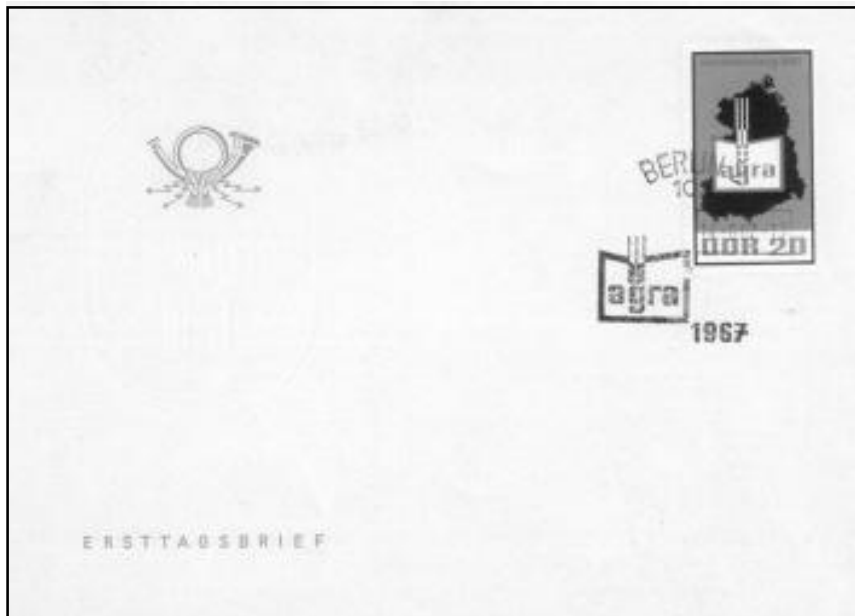
*Souvenirs Entomologiques* (1877–1884)  
unzählige pädagogisch-didaktische Schriften

Frankreich 1956, Michel-Nr. 1083  
Monaco 1973, Michel-Nr. 1079

In Heft 113 kommt in der Reihe  
bedeutsamer Mykologen ein  
weiterer Artikel von M. Rocci  
über Narcisse T. Patouillard.

Ab 1952 wurden die Landwirtschafts- und Gartenbauausstellungen der DDR, wie die damalige offizielle Bezeichnung lautete, in Leipzig-Markkleeberg durchgeführt, (siehe den Werbestempel auf dem Geschäftsbrief Abb. 1). Damit begann die Erschließung des mehr als 120 ha großen Areals sowie des anschließenden Parkgeländes nicht nur zu einem Ausstellungs- sondern auch zu einem Erholungsgelände für die Leipziger Bevölkerung. Ab 1953 fanden die Landwirtschaftsausstellungen, wie sie später genannt wurden, jährlich, ab 1975 nur noch im 2jährigen Turnus statt.

Erstmals zur 6. Landwirtschaftsausstellung 1958 gab die Post der DDR einen Satz Briefmarken und einen offiziellen Ersttagsbrief dazu heraus (Abb. 2). Die Briefmarken machen das Anliegen der Ausstellung – Stätte der Vermittlung von Kenntnissen über neue Maschinen und Arbeitsmethoden und neue Züchtungserfolge zu sein – deutlich. Den Zudruck des Briefes schmückt die damals in Betrieb genommene Parkgaststätte, in der nicht nur während der Ausstellung die Besucher versorgt wurden, sondern die ganzjährig für die Leipziger Bevölkerung als Ausflugsziel diente und deren Terrasse vielfältige Möglichkeiten für künstlerische Darbietungen gewährte. Im Stempel des Ersttagsbriefes ist ein Maiskolben zu erkennen. Dem Anbau von Mais wurde damals in der Agrarpropaganda besondere Bedeutung zugemessen. Auch im Ersttagsstempel der



7. Landwirtschaftsausstellung 1959 (Abb. 3) wurde mit der Innenmechanisierung und dem Einsatz des Geräteträgers RS 09 als Stallarbeitsmaschine auf einen Schwerpunkt der damaligen Agrarpolitik hingewiesen.

Mit der Bildung der „Internationalen Gartenbauausstellung (IGA)“ 1961 ging die Darstellung des Gartenbaues mit allen seinen Zweigen nach Erfurt über. Beide Ausstellungen waren dem Ministerium für Land- und Forstwirtschaft, später als Ministerium für Land-, Forst- und Nahrungsgüterwirtschaft bezeichnet, direkt zugeordnet. Während die Landwirtschaftsausstellung anfangs als reine Lehr- und Leistungsschau angelegt war, entwickelte sie sich in den 60er und 70er Jahren zu einer Stätte des Erfahrungsaustausches und der Vermittlung neuer Erkenntnisse der Agrarwissenschaft und der Praxis. Gleichzeitig erfolgte auf ihr eine gewisse Abrechnung des erreichten Standes der landwirtschaftlichen Produktion und der Vermittlung der künftigen Ziele. Dem dienten die mehr als 90 Hallen, die Vielzahl verschiedener Ställe und Stallmuster, ein großer Tierschauring, ein Maschinenvorführung, auf dem die neue Technik vorgestellt wurde, während ihre Einsatzmöglichkeiten auf den Feldern eines nahe gelegenen Volkseigenen Gutes demonstriert wurde, die Vielzahl der auf dem Ausstellungsgelände vorhandenen Versuchsflächen, auf denen neue Züchtungen vorgestellt wurden, und andere Einrich-



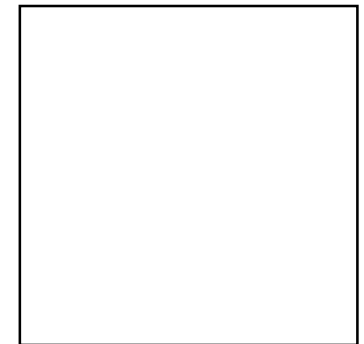
tungen. In den thematisch geordneten Hallen kamen Praktiker und Wissenschaftler zu Wort, stellten die besten Genossenschaften und Güter ihre Betriebe vor und legten ihre Erfahrungen dar. Mehr und mehr wurde die Ausstellung zu einer Bildungsstätte, auf der Seminare zu einer Vielzahl von Themen durchgeführt wurden.

Anlässlich der 10. Landwirtschaftsausstellung 1962 gab die Post wieder eine Briefmarkenserie heraus (Abb. 4). Wieder bestimmten Motive von neuen Maschinen und Einrichtungen das Markenbild, sei es die Einzelkornsämaschine, der Weide-Fischgrätenmelkstand oder der selbstfahrende Mährescher E - 175. Diesmal war der Zudruck des Briefes sehr einfach, eine rote Fahne mit einer Ähre. Dieses Symbol fand sich auch im Ersttagsstempel der 10. Landwirtschaftsausstellung, sowie in den Ersttagsstempeln und Werbestempeln der folgenden Ausstellungen wieder (Abb. 5, 6 und 7). Der Ersttagsstempel der 10. LWA enthält auch den Zusatz „international“. Bereits in den 50er Jahren hatten die Sowjetunion und andere osteuropäische Staaten an den Ausstellungen teilgenommen. Nach und nach hatten diese Staaten eigene Pavillons errichtet und nach ihren nationalen Eigenheiten gestaltet.

1966 erhielt die Landwirtschaftsausstellung die Kurzbezeichnung „agra“. Anfänglich



wurde jetzt ein aufgeschlagenes Buch mit einer Ähre und der Inschrift agra zum Symbol der Ausstellung. Die Sondermarke von 1967 zeigt dieses Symbol vor einer Landkarte der DDR. Auen im Ersttagsstempel war es enthalten (Abb. 8). Später wurde die in einem Kreis angeordnete Ähre das neue Symbol.



Da in der DDR die Probleme auf den Dörfern eng mit den landwirtschaftlichen Betrieben verbunden waren - von Fragen der Kinderbetreuung und der Gemeinschaftsküchen bis hin zum Ausbau der Infrastruktur und der Tätigkeit kultureller Einrichtungen hatten die Betriebe materiellen und beratenden Einfluß wurde schließlich auf der agra auch der dörflichen Entwicklung großer Spielraum eingeräumt.

Mehr und mehr standen die Aus- und Weiterbildung, die Übermittlung vielfältiger praktischer Fragen und der neuesten Erkenntnisse der Wissenschaft im Mittelpunkt der Tätigkeit der agra. Dazu organisierten die Betriebe für ihre Mitarbeiter Studienreisen mit oftmals konkreten Studienaufträgen zur Ausstellung. Die Neuerer- und Erfinderbewegung bekam mit der Einrichtung eines ständigen Neuererzentrums auf der agra eine Heimstatt. Vielfach wurde die Ausstellung als „Universität im Grünen“ bezeichnet. Diplome und andere Auszeichnungen wurden nicht nur für die besten Aussteller, sondern auch für die erfolgreiche Umsetzung des auf der agra Gelernten im eigenen Betrieb verliehen. So schmückte der Zudruck auf dem Ersttagsbrief zur agra 1979 ein symbolisches Diplom der agra, während die Sondermarke und auch der entsprechende Stempel das neue Symbol der Ausstellung zeigten (Abb. 9).

Als Motiv des Sonderstempels der 7. Landwirtschaftsausstellung fand ein IFA-Maulwurf Verwendung (1959)

Mit der fortschreitenden Intensivierung und der Spezialisierung der Betriebe standen immer mehr gesellschaftliche Probleme und agrarökonomische und betriebswirtschaftliche Fragen im Mittelpunkt des Erfahrungsaustausches, wurde die agra zu einem großen Konsultationspunkt. Vor allem für die Anwendung des Computers in der Landwirtschaft sowie die Systemsteuerung der Produktionsprozesse bot die agra vielfältige Studienmöglichkeiten. Die Anforderungen an eine Ausstellung nach modernen Gesichtspunkten machten Ende der 70er / Anfang der 80er Jahre eine Erweiterung und Modernisierung der Ausstellungsfläche erforderlich. Dem wurde mit dem Bau zweier

großer Messehallen entsprochen. Sie bilden heute den Sitz der agra-Messepark Betriebsgesellschaft mbH.

Bereits 1969 wurde im Rahmen der agra die erste agrarhistorische Ausstellung gestaltet. Sie wurde zum Ausgangspunkt der 1980 gebildeten „Ständigen agrarpolitischen Ausstellung“ als selbständige Abteilung der Landwirtschaftsausstellung, die mehrere Monate im Jahr für Besucher geöffnet war. In einer großen Sammelaktion für agrar- und forsthistorische Objekte wurde ein vielfältiges Material zusammengetragen. So entstand die Traktorenhalle mit bis zu 50 alten Traktoren, wurde ein riesiger Fundus alter landwirtschaftlicher Geräte und Maschinen, sowie eine umfangreiche Modellsammlung dieser Geräte und Maschinen, mit denen ganze Produktionsketten dargestellt werden konnten, angelegt, wurden die Werkzeuge und Geräte der auf dem Lande tätigen Gewerbe, wie das der Stellmacher, der Schmiede, der Bäcker und Fleischer und vieles mehr zusammengetragen.

Auf diesem Fundus konnte das Deutsche Landwirtschaftsmuseum aufbauen. Ich wünsche mir, daß dieser Fundus auch während des Insolvenzverfahrens geschlossen erhalten bleibt und gesichert wird, damit auch noch zukünftige Generationen erfahren, mit welchen Arbeitsmitteln und -methoden das tägliche Brot ihrer Vorfahren in harter Arbeit der Bauern erzeugt wurde.

## Nutzpflanzen auf Briefmarken

Schweden hat am 21. August 2003 unter der Bezeichnung „Erntezeit“ vier Marken (und FDC, ETB) zu diesem Thema ausgegeben. Wer Nutzpflanzen sammelt findet auf diesen Marken wohl eine ziemlich umfangreiche Zusammenstellung.

Ich habe das Markenheftchen bei dem schwedischen Briefmarken-Händler Holmgren

[holmgren.stamps@swipnet.se](mailto:holmgren.stamps@swipnet.se)

bestellt und bin prompt beliefert worden. (kh)



Stefan Hilz

## Die Rebsorte Regent

Regent, eine Züchtung des Institutes für Rebenzüchtung Geilweilerhof, ist die erste pilzwiderstandsfähige Rotweineuzüchtung, die für die Qualitätsweinproduktion in Deutschland zugelassen wurde. Ihr Anbau ermöglicht einen weitgehenden Verzicht auf Pilzbekämpfungsmaßnahmen und eröffnet neue Perspektiven im Hinblick auf einen umweltgerechten und naturnahen Weinbau.

Die Rotweinsorte Regent geht auf eine Kreuzung zwischen Diana und Chambourcin im Jahr 1967 zurück. Mit dieser Sorte gelang es dem Züchter G. Alleweldt, den Durchbruch in der Akzeptanz der Resistenzzüchtung zu erzielen und zahlreiche Skeptiker zu überzeugen. Wie bei allen Rotweinsorten ist auch bei Regent gesundes und reifes Lesegut eine wichtige Voraussetzung für die Gewinnung harmonischer und reintoniger Weine mit optimaler Qualität.



Die Kurzformel „Qualität beginnt im Weinberg“ gilt auch für Regent uneingeschränkt. Die gute Resistenz gegenüber den wichtigsten weinbaulichen Pilzkrankheiten, dem Echten und dem Falschen Mehltau, ermöglicht eine deutliche Reduzierung des Pflanzenschutzaufwandes um etwa 80 bis 100 %. Nur bei länger andauernden Witterungsperioden, die die Pilzentwicklung sehr fördern, sind unter Umständen Pflanzenschutzmaßnahmen erforderlich.

Die Rebsorte Regent liefert farbintensive Rotweine mit viel Körper und ausgeprägter Tanninstruktur. Vor allem diese Eigenschaften sind ausschlaggebend dafür, daß die Weine in ihrem Geschmacksbild vielfach an südländische Rotweine erinnern.

Der Lebenslauf von Regent in Stichworten:

- 1967 Kreuzung: DIANA (B) x CHAMBOURCIN (N)  
Anmerkung: (B) = blanc, (N) = noir
- 1969 Auspflanzung ins Sämlingsquartier
- 1972 Selektion des Einzelstocks
- 1973 Übernahme in die Vorprüfung
- 1981 Übernahme in die Zwischenprüfung
- 1985 Erstellung der ersten Versuchsanlage
- 1989 Anmeldung zum Sortenschutz und zur Eintragung in die Sortenliste
- 1994 Erteilung des Sortenschutzes
- 1995 Eintragung in die Sortenliste
- 1996- 2001 Zulassung zur Qualitätsweinproduktion; Erteilung des europäischen Sortenschutzes, Klassifizierung für die deutschen Anbaugebiete

Heute beträgt die Anbaufläche von Regent in Deutschland ca. 850 ha mit steigender Tendenz. Das Institut für Rebenzüchtung unterstützt „seine“ Rebsorte Regent mit dem Regent-Forum, das 2002 erstmals ausgetragen wurde und wieder für 2004 vorgesehen ist. Durch das Regent-Forum soll das Engagement der Weinbaupraxis, neue Sorten auszutesten, gewürdigt und der Bekanntheitsgrad pilzwiderstandsfähiger Neuzüchtungen durch Erzeugung und Vermarktung qualitativ herausragender Weine gefördert werden.

Quelle: [www.bafz.de/siebeldingen](http://www.bafz.de/siebeldingen)

Andrea Walter und Michael Hahne

## Eine kleine Geschichte der Tomate

Die Tomate wurde weder in Felszeichnungen verewigt, noch so gut konserviert das sie ein paar Tausend Jahre später als archäologische Sensation ausgegraben werden konnte. Die ersten frühgeschichtlichen Funde stammen aus dem 5. Jahrhundert v.Chr. Ihr genauer Herkunftsort läßt sich nicht zweifelsfrei bestimmen. Als Ursprungszentren gelten Bolivien, Ecuador und Peru, dort wachsen auch heute noch viele Wildarten. Zur Kulturpflanze wurde sie dann im Raume Ecuador, Peru und Mexiko. Von dort, das heißt von den Azteken, hat sie auch ihren Namen. Nachdem durch gezieltes Auslesen der Früchte, aus der kleinen Wildpflanze eine größere herangezüchtet wurde, erhielt sie den Namen „tomatle“. Abgeleitet vom Wort „tomana“, das anschwellen bedeutet. Die Urtomate war

gelb. Rot wurde die Tomate sehr wahrscheinlich durch einen Zufall. Es ist möglich, daß der Boden einen Mangel hatte, zum Beispiel zu wenig Phosphor, und sich deshalb die Früchte röteten. Durch selektive Züchtung wurde sie dann immer röter.



Einmal mehr war es Christoph Columbus, der uns Europäern eine neue Pflanze mitbrachte.

Das war 1498 von seiner zweiten Amerikareise. In Spanien, seiner Heimat wurde sie schon bald als Salat genossen. Das übrige Europa begegnete der Tomate sehr mißtrauisch. Sie galt als giftig! Und das während 300 Jahren. Dennoch wurde sie als botanische Rarität, und dank ihres hohen Zierwertes in vielen Hofgärten angepflanzt.

Im 18. Jahrhundert schließlich erlebte die Tomate ihr „Coming-out“. Zuerst waren es die Italiener, die die Tomate als Nutzpflanze im größeren Umfang anbauten. Bald darauf folgten die Franzosen. In die Schweiz und nach Deutschland kam der „Liebesapfel“ erst 1890.

Als giftig galt die Tomate vielleicht nicht zuletzt ihres Aussehen wegen. Eine Frucht mit so praller runder Form und leuchtend roter Farbe vermag in unserem Unterbewußtsein einiges auszulösen. Vor allem, wenn man sie nicht kennt, und automatisch mit Mozzarella, Pizza oder Spaghetti assoziiert. Bei roter Farbe denkt unser Unterbewußtsein an Gefahr und Gift. Aber auch an Lebenskraft und Liebe. Entsprechend wurde dem sinnlichen Aussehen der Tomate eine aphrodisierende Wirkung zugeschrieben. Gelbe Sorten sollten sogar zu Liebestollheit führen. So kam sie auch zum Namen Liebesapfel oder Paradiesapfel. In Frankreich hört man auch heute noch das pomme d'amour und in Österreich Paraderiser.

Spanien 1989 Michel-Nr. 2909-2914

Ein Sammler des Gebietes Rußland/UdSSR sucht neben Marken auch Belege/Ganzsachen aus der Zeit bis 1960 mit den Schwerpunkten Agitation- und Werbezudrucke, Gulag- und Deportiertenpost. In Sonderheit zum Thema „Deutsche in Rußland/Sowjetunion“ hilft oft schon ein einzelner Beleg weiter.

Joachim Viertel, Hufelandstraße 14, 98527 Suhl, Telefon: 03681-720444, eMail: Jochen.Viertel@compuservepro.de



Stefan Hiltz

## Sondermarke „Andreas Hermes“

Am 10.07.2003 wurde in der Serie „Aufrechte Demokraten“ eine Sondermarke zu Ehren von Andreas Hermes verausgabt.

Andreas Hermes begann seine berufliche Tätigkeit nach Studium und Promotion (1905) in der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft. 1911 wurde er Direktor der Technischen Abteilung des Internationalen Agrarinstituts in Rom. Nach dem Ersten Weltkrieg leitete er ab 1920 das Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 1922 /23 auch das Reichsfinanzministerium. Von 1924 bis 1928 gehörte Hermes für die Zentrumspartei dem Preußischen Landtag und von 1928 bis 1933 dem Reichstag an. Als Gegner des Nationalsozialismus wurde er bereits 1933 verhaftet. 1934 wurde Andreas Hermes zu vier Monaten Gefängnis verurteilt und nach dem 20. Juli 1944 wegen seiner Zugehörigkeit zu Widerstandskreisen zum Tode. Durch glückliche Umstände konnte er überleben. Andreas Hermes gehörte 1945 in Berlin zu den Gründern der CDU. Er war Präsident des Deutschen Bauernverbands, des Deutschen Raiffeisenverbands und des Verbands der Europäischen Landwirtschaft.

Die Marke mit einem Wert von 0,55 • wurde von Carsten Wolff, Frankfurt am Main, entworfen. Sie zeigt das Porträt von Andreas Hermes sowie Hermes vor dem Volksgerichtshof. Der Druck erfolgte im Fünffarben-Rastertiefdruck (SF) durch die Bundesdruckerei GmbH, Berlin auf gestrichenem weißem fluoreszierendem Postwertzeichenpapier DP 2.

Einen Überblick über das Wirken von Andreas Hermes gibt der folgende chronologische Abriß:

16. Juli 1878

Andreas Hermes wird in Köln als Sohn des Packmeisters Andreas Hermes und dessen Frau Theresia (geb. Schmitz) geboren. Der elterliche Haushalt ist bäuerlich geprägt.

1896–1901

Er studiert in Bonn, Jena und Berlin Landwirtschaft und Philosophie. Während dieser Jahre unternimmt er ausgedehnte Reisen durch Europa und nach Südamerika. Sein Interesse gilt der Veredlung von europäischen Zuchttieren mit südamerikanischen Rassen.

1901

In Cloppenburg wird Hermes Landwirtschaftslehrer.

1902-1904

Hermes ist Berater eines Tierzüchters in Bonn.

1905

Er promoviert an der Universität Jena. Seine Dissertation beschäftigt sich mit einer Optimierung der Fruchtfolge und wird unter dem Titel „Teilbau in Frankreich“ veröffentlicht.

1905-1911

Nach der Promotion geht Hermes als wissenschaftlicher Mitarbeiter in die Tierzucht- abteilung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft nach Berlin.

1911-1914

Hermes ist Direktor des Internationalen Landwirtschaftsinstituts in Rom.

1914

Nach Beginn des Ersten Weltkriegs kehrt Hermes nach Deutschland zurück und ist in der deutschen Kriegsernährungswirtschaft als Fachberater tätig. Er organisiert den Ölfruchtanbau im Bodenseegebiet, um den universellen Einsatzbereich dieser Pflanzen zu demonstrieren.

1919

Der parteilose Hermes wird Ministerialdirektor im Reichswirtschaftsministerium.

1920

Hermes tritt der Zentrumspartei bei.

Hermes heiratet Anna Schaller. Sie bekommen drei Söhne und eine Tochter.

30. März: Er wird Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft im ersten Kabinett von Hermann Müller. Hermes leitet das Ministerium zwei Jahre, es wird nach seinen Vorschlägen neu strukturiert. Unter ihm wird die Struktur der Kriegswirtschaft abgebaut.

1920-1945

Er wird Mitglied verschiedener Organisationen wie des Reichswirtschaftsrats, des Wirtschaftsbeirats, des Reichsverbands der deutschen landwirtschaftlichen Raiffeisengenossenschaften sowie Präsident der Vereinigung der deutschen Bauernvereine.

1922/23

Er ist Reichsfinanzminister in den Kabinetten von Joseph Wirth und Wilhelm Cuno.

1924

Hermes wird Mitglied des Preußischen Landtags.

20. Mai 1928

Er wird bei der Reichstagswahl für die Zentrumspartei in den Reichstag gewählt.

1929-1933

Während der Weltwirtschaftskrise wird unter Führung von Hermes und Spitzenvertretern dreier deutscher Landwirtschaftsvereinigungen die so genannte Grüne Front gegründet. Als ihr Präsident will Hermes eine handlungsfähige Dachorganisation aller bäuerlichen Organisationen schaffen.

1930

Hermes veröffentlicht das von ihm verfaßte „Christliche Bauernprogramm“, das die christlichen Grundsätze der Bauernvereine betont.

1933

März: Noch vor dem Ermächtigungsgesetz legt Hermes aus Protest gegen die Machtübernahme der Nationalsozialisten seine öffentlichen Mandate nieder.

1934

Frühjahr: Hermes spricht sich in Reden gegen das NS-Regime aus. Mehrmals wird ihm die Verhaftung angedroht. Sommer: Wegen seiner weltanschaulichen und politischen Gegnerschaft zum NS-Regime wird er verurteilt und inhaftiert.

1935

Aufgrund einer allgemeinen Amnestie wird Hermes entlassen, ohne in einem von ihm angestrebten Berufungsverfahren seine Unschuld im rechtsstaatlichen Sinne beweisen zu können.

1936

Hermes geht ohne seine Familie ins Exil nach Kolumbien und ist dort als Wirtschaftsberater der Regierung tätig.

1939

August: Er kehrt nach Deutschland zurück, um seine Familie ins Exil nachzuholen.

Durch den Beginn des Zweiten Weltkriegs wird er an der Ausreise gehindert.

1941-1944

Hermes engagiert sich im Widerstand gegen das NS-Regime und hat Kontakte zum Kreis um Carl Friedrich Goerdeler und zum Kreisauer Kreis. Hermes beteiligt sich an Vorbereitungen für ein Attentat auf Adolf Hitler.

22. Juli 1944

Er wird wegen Beteiligung am Attentat vom 20. Juli verhaftet und ohne Prozeß im Gefängnis Berlin-Moabit festgehalten.

1945

11. Januar: Wegen Teilnahme an der Verschwörung gegen Hitler wird Hermes zum Tode verurteilt. Seine Frau erreicht, daß die Vollstreckung des Urteils mehrmals aufgeschoben wird.

April: Die Befreiung Berlins durch sowjetische Truppen bewahrt Hermes vor der Hinrichtung.

7. Mai: Er wird vom sowjetischen Stadtkommandanten Nikolai Bersarin zum Leiter des zentralen Ernährungsamts der Stadt Berlin und Beauftragten für das Ernährungswesen ernannt.

19. Mai: Hermes wird einer von vier Stellvertretern des Berliner Oberbürgermeisters Arthur Werner (1877-1967). Er ist der einzige bürgerliche Politiker des Magistrats von Groß-Berlin.

16. Juni: Zusammen mit Freunden plant Hermes die Gründung einer neuen christlichen Volkspartei, die im Gegensatz zur früheren Zentrumspartei nicht rein katholisch ausgerichtet sein soll. Er schlägt den Namen „Demokratische Union“ vor.

26. Juni: Nach der Kommunistischen Partei Deutschlands (KPD) und der Sozialdemokratischen Partei Deutschlands (SPD) wird die Christlich-Demokratische Union in Berlin und in der Sowjetischen Besatzungszone (SBZ) gegründet. Neben Hermes gehören Jakob Kaiser (1888-1961), Ferdinand Sauerbruch, Ferdinand Friedensburg (1886-1972) und Walther Schreiber (1884-1958) zu den Gründern.

Juli: Hermes eröffnet die „Reichsgeschäftsstelle“ der CDU. Damit verbindet die Berliner CDU den Anspruch, eine Partei für ganz Deutschland zu sein. Als führender Exponent

eines christlichen Sozialismus tritt Hermes für die Vergesellschaftung der Bodenschätze, jedoch für die Beibehaltung des Privateigentums und für die Förderung des Bauerntums und des Mittelstands ein.

Herbst: Hermes übt Kritik an der entschädigungslosen Enteignung im Rahmen der Bodenreform in der SBZ.

19. Dezember: Seine Kritik führt zum durch die sowjetischen Behörden erzwungenen Ausschluß aus dem Parteivorstand der Ost-CDU. Hermes übersiedelt nach Bonn und wird Mitglied der West-CDU.

1946

Februar: Im sauerländischen Neheim-Hüsten beschließt die West-CDU ein neues, gemeinsames Programm. Konrad Adenauers Richtlinien einer liberalen Wirtschaftsordnung setzen sich durch, die sozialistisch geprägten Vorstellungen von Hermes bleiben im Wesentlichen unberücksichtigt.

1947

Hermes strengt ein weiteres Treffen der Parteispitze an. In Ahlen wird das revidierte „Ahleener Programm“ verabschiedet. Hermes ist für die stärkere sozialpolitische Ausrichtung verantwortlich. Hermes wird Präsident des Deutschen Bauernverbandes.

1948/49

Ein Jahr nach der Verabschiedung des Programms setzt sich Adenauers Wirtschaftsauffassung durch, die in den „Düsseldorfer Leitsätzen“ festgeschrieben wird.

1949

Hermes ruft den „Godesberger Kreis“ ins Leben, der für die Wiedervereinigung Deutschlands und eine Verbesserung der Beziehungen zu Osteuropa eintritt. Diese Vorschläge sind in der CDU heftig umstritten.

1949/50

Durch seine Initiative entstehen zentrale Kreditinstitute wie der Agrarkredit und die Raiffeisenversicherung wieder.

1950

Er tritt an die Spitze der „Gesellschaft für die Wiedervereinigung Deutschlands“. Von der Landwirtschaftlichen Fakultät der Universität Bonn wird ihm die Ehrendoktorwürde verliehen.

1954

Hermes gibt sein Amt als Präsident des Deutschen Bauernverbandes ab.

1954-1958

Hermes ist Präsident des Verbands der europäischen Landwirtschaft.

1958

Aus Altersgründen muß er alle Ämter niederlegen.

4. Januar 1964

Andreas Hermes stirbt in Krälingen in der Eifel.

Die verausgabte Marke haben wir bereits in Heft 111 abgebildet

Quellen:

[www.dhm.de/lemo/html/biografien/HermesAndreas/](http://www.dhm.de/lemo/html/biografien/HermesAndreas/);  
[www.bundesfinanzministerium.de](http://www.bundesfinanzministerium.de)

Klaus Henseler

## Kartoffel und Bevölkerungswachstum

Es wird verschiedentlich angezweifelt, daß die Kartoffel einen Einfluß auf das Bevölkerungswachstum in einem bestimmten Gebiet gehabt habe. Wenn man aber die Fakten betrachtet, so ist sehr schnell festzustellen, daß die Einführung der Kartoffel, verbunden mit der Beendigung oder Einschränkung der Drei-Felder-Wirtschaft in der Mitte des 18. Jahrhunderts erhebliche Auswirkungen auf die Geburtenrate hatte.

Dazu muß man noch einmal auf die Funktionsweise der Drei-Felder-Wirtschaft verweisen: Im ersten Jahr: Brache, im zweiten Jahr: Winterfeld, im dritten Jahr: Sommerfeld und dann wieder Brache.

Ausgehend von der Brache nahm der Wildkräuterbestand einjähriger Pflanzen auf der Brache rasch zu und erreichte im 3. Jahr eine so große Bestandsdichte und Artenvielfalt, daß der Anbau wieder unterbrochen werden mußte. Der Viehtrieb auf der Brache hatte deshalb auch die Funktion, diese





zwischenzeitlich gewachsenen Wildkräuter zu dezimieren. Einige dieser Wildkräuter überstanden jedoch diese schlichte Art der Vernichtung und wuchsen auch während der Bepflanzung im Sommer- oder Winterfeld weiter.

Insbesondere im Sommerfeld wuchsen neben Getreide (vorwiegend Roggen und Gerste) auch Getreidewildkräuter (Trespe, Lolch, Mutterkorn und Kornblume), die das Mehl dunkel färbten und den Geschmack verschlechterten.

Die damalige Mühlentechnik verarbeitete Getreide und Getreidewildkräuter zu einem nicht mehr trennbaren Gemenge, das insbesondere beim Brei, dem Standardessen der ärmeren Bevölkerungsgruppen, ununterscheidbar wurde. Bei besonders großer Belastung des Getreides mit Wildkräutern traten Vergiftungserscheinungen ein, so daß man von „Schwindelhafer“ oder „Taumelgetreide“ sprach.

Uns interessiert in diesem Zusammenhang nur die Auswirkung auf das Bevölkerungswachstum. Christoph von Gundlach weist in einer sehr kenntnisreichen Analyse nach, daß die Geburtenhäufigkeit deutlich zurückging, wenn auf stark mit Wildkräutern vermischtes Getreide zurückgegriffen werden mußte. Das war immer dann der Fall, wenn es eine Getreidemißernte gab.

Die Geburtenhäufigkeit hängt ab drei Faktoren – von behördlichen Heiratsregulationen, von der Abortrate und von umweltbedingter Kontrazeptiva.

Behördliche Heiratsvorschriften gab es immer dann, wenn das Nahrungsangebot gering war und die Obrigkeit der Auffassung war, auf diesem Weg die Kindergeburten zu verringern (das Heiratsalter in Deutschland wurde erst auf 18 Jahre für Frauen und 21 Jahre für Männer herabgesetzt, als das Nahrungsangebot ausreichend war). Ein „natürlicher“ Abort vollzieht sich in den ersten Schwangerschaftswochen – vielfach unbemerkt – und verlängert das Intervall auf den nächsten Eisprung; ein Abort wirkt also als temporäre Schwangerschaftsverhütung.



Normalerweise beträgt das Geschlechterverhältnis 148 männliche zu 100 weibliche Föten (von Gundlach); bekannt ist heute, daß einem Abort vorwiegend männliche Föten zum Opfer fallen. Erhöht sich also die Relation weiblicher zu männlicher zugunsten

der weiblichen, dann ist davon auszugehen, daß ein Anstieg der Aborte erfolgte. Immer dann, wenn auf minderwertiges Getreide zurückgegriffen werden mußte, nahm die Anzahl geborener Töchter deutlich zu.



Wenn auf minderwertiges Getreide zurückgegriffen werden mußte, dann wurde die Breinahrung zugleich ergänzt durch den erhöhten Verzehr von Platterbsen und Wicken, deren toxische Wirkung (wahrscheinlich nur den „Kräuterhexen“ bekannt) zu den Vergiftungen durch Getreidewildkräuter hinzukam. Eine der Folgen war zum Beispiel Osteolathyrismus. Entscheidend war jedoch, daß eine unbeabsichtigte antifertile Begleitwirkung auftrat (wie sie während des Zweiten Weltkriegs in den Niederlanden durch den Verzehr von Tulpenzwiebeln nachzuweisen ist).

Welche Auswirkungen auf das Bevölkerungswachstum hatte nun die Kartoffel? Die Hungersnöte gingen bekanntlich nach der Einführung der Kartoffel zurück (abgesehen von der Katastrophe in Irland in der Mitte des 19. Jahrhunderts). Die Kartoffel verdrängte das Getreide und damit auch die Getreidewildkräuter. Das „pharmakologische“ Fenster zum Getreidefeld schloß sich. Der Anbau der Kartoffel verminderte zugleich die Notwendigkeit zum Verzehr von Platterbsen, Wicken und anderen Lathyrismus auslösenden Krankheiten und mehr oder weniger sonstigen starken toxischen Nahrungsmitteln.

Die Kartoffel blieb als eine Art lebendiger Konserve bis zu ihrem Verbrauch ein beimgenfreies und durch die Schale geschlossenes Lebensmittel. Selbst Pellkartoffeln waren prinzipiell nicht verunreinigt, da sie vor dem Verzehr gewaschen wurden. Interessant ist auch, daß sich als Nebenfolge des Kartoffelverbrauchs der Verbrauch an sonstigem Gemüse und der Gewürzbedarf verringerte und das relativ billigere Salz an die Stelle exotischer Gewürze trat.

Der Kartoffelanbau, eine letzte Auswirkung auf das Bevölkerungswachstum, erlaubte es auch, die bis dahin üblichen rigiden Heiratsbeschränkungen aufzuheben oder zumindest zu mildern.

Auch die nachteiligen Folgen des vermehrten Kartoffelverzehrs sollen hier nicht verschwiegen werden. Die Kinderanzahl nahm zu und zugleich die Anzahl überlebender Kinder, da sich die Ernährung der schwangeren Mutter verbesserte und Anzahl der Totgeburten oder der ernährungsbedingten Todesfälle in den ersten drei Lebensjahren abnahm. Da die Kinderanzahl je Familie dramatisch zunahm, führte dies zu Emigrations-

wellen und größeren Binnenwanderungen, denn vor der großflächigen und systematischen Düngung der Ackerflächen entstand eine neue quantitative Grenze der Nahrungsmittelproduktion: Das Wachstum der Bevölkerung überschritt den aktuellen Produktivitätszuwachs und führte aus diesem Grund zu Hungerjahren.

#### Literatur:

Christoph von Gundlach: „Nahrungsmittelversorgung und Geburtenregulation, aufgezeigt am Beispiel der Kartoffel“ in: Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie, 1989, Heft 1  
Klaus Henseler: „Zum Einfluß der Kartoffel auf das preußische Bildungswesen“ (eine ältere Fassung ist im Internet unter [www.potato.notrix.de](http://www.potato.notrix.de) zu finden und wird gerade aktualisiert)

Tristan da Cunha 1954, Michel-Nr. 21 Kartoffelfelder

Angola 2000 Michel-Nr. 1553–1569 trägt die Bezeichnung „Einführung der Kartoffel in Europa“

USA 1937 Michel-Nr. 407 zeigt den Mt. Kinley in Alaska mit einem Kartoffelfeld

Japan 2000 Michel-Nr. 2764 bildet eine Kinderzeichnung mit Kartoffeln ab

Heiner Gut

## Die Spur des Wolfes

Viele Briefmarken gibt es, die den Wolf zum Thema haben. In der dem Motivsammler eigenen Zusammenschau der Dinge erschließt sich anhand der philatelistischen Belege eine eigentliche Kultur- und Jagdgeschichte des bis heute verkannten und verfehmten Raubtiers.

Zum „Tier des Jahres 2003“ hat die Schutzgemeinschaft Deutsches Wild den Wolf gewählt. Damit bestätigt die Organisation zur Erhaltung der frei lebenden Tierwelt ihren schon früher gefaßten Beschluß, sich auch für die Tierarten einzusetzen, die auf natürlichem Weg wieder nach Deutschland zurückkehren. Zu diesen Arten zählen der Luchs, der im Osten Deutschlands in einzelnen Exemplaren auftauchende Elch und eben der Wolf. Wildbiologen halten es für möglich, daß in absehbarer Zukunft auch der Bär von Österreich nach Deutschland und in die Schweiz einwandern könnte. Die drei großen Raubtierarten waren im 19. Jahrhundert in Mitteleuropa fast ausgerottet worden. Der Wolf ist nach EU-Recht unter Schutz gestellt.

## Sympathiekundgebung für Wölfe

In der Jahreszusammenstellung 1996 der PTT Schweiz wurde eine Vignette ohne Wertindruck beigelegt, aber mit der Landesbezeichnung Helvetia. Der Entwurf zu dieser Marke entstammt einem 1995 durchgeführten Publikums-Wettbewerb, er wurde aber als Briefmarke nicht verwirklicht. Der Titel dieses Entwurfes und also der Vignette lautet „Sympathiekundgebung für Wölfe“ (Abb. 1).

Seit 1922 in der Türkei die erste und vielleicht ausdrucksvollste Briefmarke mit Abbildung eines Wolfes erschien (Abb.2) gab es bis heute eine Menge Marken zum Thema Wolf. Mit einer Vielzahl von Belegen, die sich zum Thema des Wolfes zusammentragen lassen, soll auch gezeigt werden, wie man eine kleine Spezialsammlung gestalten kann.

## Der Name Wolf/Wulf in Ortsstempel

Viele Ortsnamen leiten sich von Wolfsvorkommen ab, und wo sie gehäuft auftreten, dürfte im Mittelalter und davor auch das Vorkommen der Wölfe am stärksten gewesen sein. Als Beispiel hier der Stempel von Wolfenbüttel (Stadtteil von Bremen) und Wolfenschiessen in der Innerschweiz. Der Name Wölfen Schießen besteht aus zwei Elementen. Das erste Glied Wölfen - kann sowohl reine Tierbezeichnung Wolf als auch Personennamen sein (Wolfo, Wolfhar usw.) Schiessen geht auf das Wort „scio“ oder altenglisch „sceat“ zurück. Der Ortsname Wolfenschiessen ist im Jahre 1160 in einem Urbar des Klosters Muri zum ersten Mal schriftlich erwähnt. Auch das Ortswappen zeigt im blauen Feld einen silbernen, steigenden Wolf, der von einem goldenen Pfeil durchbohrt ist (Abb. 6 und 7).



Abb. 1  
und 2





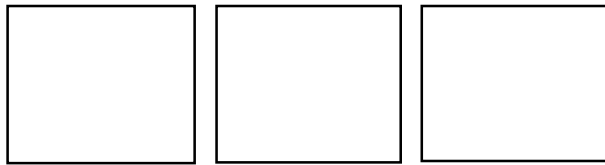
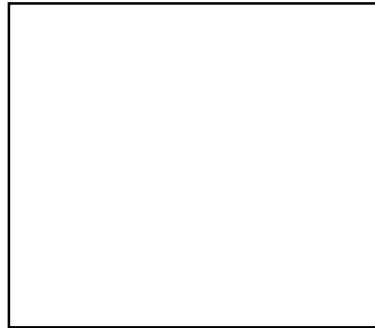


Abb: 1-7



Vergleicht man nur einmal die „Wolfs“- mit den „Bären“-Orten, so stellt man fest, daß der Wolf in Europa ungleich häufiger vorkam als das zweite Großraubtier, der Bär, der sich zudem nicht wie Isegrim ausschließlich von Fleisch ernährt, sondern vor allem von pflanzlichen Produkten. Der Wolf war also bereits im frühen Mittelalter der einzige ernsthafte Nahrungskonkurrent des Menschen und zugleich eine Gefahr für ihn: denn die Bauern jener Zeit lebten in großer Armut und hatten wenig Vieh, das zudem von den Wölfen bedroht und gerissen wurde. Da sie keine Waffen besaßen, konnten sie sich der Wölfe nicht erwehren, und so nahm die Zahl der Wölfe sprunghaft zu.

Abb. 8



In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstanden die Volksmärchen der Gebrüder Grimm. Kein Wunder also, daß der Wolf in ihnen eine negative Figur darstellte, und das, obwohl vor vielen tausend Jahren aus ihm der treueste Freund des Menschen hervorgegangen war, der Hund. Den Hund verwöhnen wir, den Wolf hat der Mensch nur gehaßt und gefürchtet, obwohl beide eng verwandt und einander ähnlich sind. Gut läßt sich die Stellung des Wolfes im Märchen dokumentieren, zumal auf Briefmarken. Vom Rotkäppchen bis zum braven Jäger, der dem Wolf den Bauch aufschneidet und daraus die Großmutter befreit (Abb. 3-5).

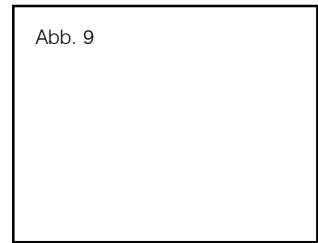


Abb. 9

## Wolfsangel als Franchise-Zeichen

Die wohl grausamste Art, den Wolf zu bekämpfen, stellte ein Fanggerät dar, das sich in zahlreichen Stempeln findet, als solches aber kaum noch erkannt wird – der Wolfsangel. Er besteht aus einem an einer Kette aufgehängten, widerhaken-ähnlichen Metallkörper, an dem ein Köder befestigt ist, also ein Stück Fleisch oder Huhn. Dieser Köder wird an einem Ast oder Galgen aufgehängt. Wenn der Wolf dann nach dem Köder springt und schnappt, bohren sich die Widerhaken in seinen Fang. Er bleibt am Haken hängen und verendet qualvoll. Obwohl der Wolfsangel schon früh als tierquälerisch angesehen wurde, blieb er bis ins ausgehende 19. Jahrhundert in Gebrauch, was wohl nur durch das miserable Ansehen des Wolfes zu erklären ist, wodurch gerechtfertigt schien, ihn mit allen, auch den grausamsten Mittel zu bekämpfen.

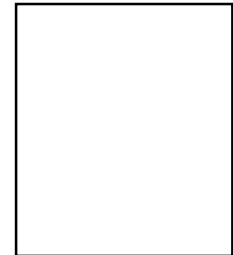


Abb. 10

Die ältesten Belege für die Wolfsangel lassen sich in der Vorphilatelie finden: die Dienstpost der hannoverschen Jagd- und Forstverwaltung trug ihn als Franchise-Zeichen, also als Portovermerk. Allerdings da – wie auch später – bereits in veränderter Form; denn wo sich bei allen Abbildungen ein Mittel-

Abb. 11



Abb. 12



Abb. 13

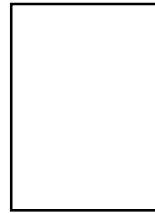


Abb. 14

strich befindet, war ursprünglich ein Loch angebracht, an dem die Angel aufgehängt wurde (Abb. 8). Um die «reine» Wolfsangel handelt es sich auch bei dem 1976 in Dinklage verwendeten Sonderstempel zu einer Tagung der Löns-Freunde (Abb. 9). Hier stellt sie den Bezug zum Buch „Der Werwolf“ des Heidedichters Hermann Löns dar.

Wie aber kommt nun der Wolfsangel in die verschiedenen Sonder- und Absender-Freistempel? Natürlich über die jeweiligen Wappen, deren Bestandteil er ist. Aber wie gerät er in die Wappen? Gab es denn so viele Fangeinrichtungen für Wölfe? Nein! Der Wolfsangel in diesen Wappen leitet sich nicht von den Fanggeräten für Wölfe ab,

Abb. 15: „Vernichtet die Wölfe“



sondern von einer so genannten „Hausmarke“. Darunter sind Zeichen zu verstehen, die sich einfach, meist gerader und bequem einzuritzender Linien bedienen wie Kreuz, Pfeil oder eben der Wolfsangel.

Mit einer solchen Marke bezeichnete der Hausherr früher sein Haus, sein Gerät und – durch Brandzeichen – auch seine Tiere. (Abb. 10 und 11).

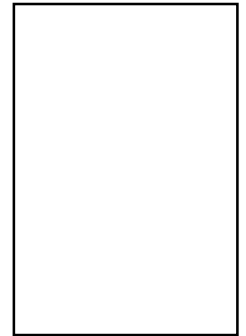


Abb. 16

## Einst vogelfrei, heute geschützt

Wie aber steht es im Jahre 2003 mit dem Wolf? Die Zeiten, da er in Rußland den Schlitten nachjagte wie auf dem 1968 auf einer polnischen Marke abgebildete Gemälde „Überfall der Wölfe“ von A. Wieruz (Abb. 12 ) sind wohl vorüber. Abbildung 13 zeigt ziehenden Wolf auf einer Marke der russischen Lokalpost, Distrikt Shadrinks. Der Bestand in Polen hat steigende Tendenz. Von dort kommen immer häufiger Wanderwölfe nach Mitteleuropa. Im Übrigen ist der Wolf in der Schweiz geschützt, er darf nicht mehr als reißendes Untier vernichtet werden. Er ist nicht mehr „vogelfrei“, weder bei uns noch in den meisten ändern mittel- und westeuropäischen Staaten. Für die Sowjetunion, deren Menschen beständig unter Nahrungsmangel litten, stellten die Wölfe vor allem in der Zeit nach dem Ersten Weltkrieg ein Problem dar. Eine 1949 erschienene Marke (Abb. 14), zeigt zwei Jäger mit erlegten Wölfen.

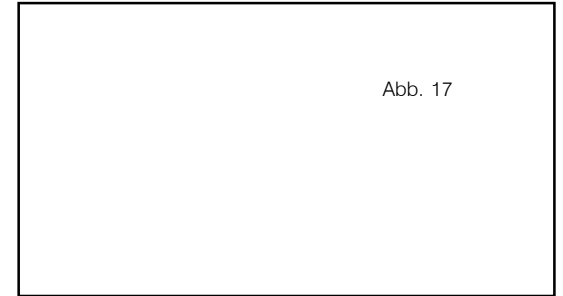


Abb. 17

Wer genau hinschaut, erblickt im Hintergrund eine Leine mit daran befestigten Lappen. Dies ist eine der zwei einzigen philatelistischen Belege für die Lappenjagd, die zum Beispiel auch in Deutschland des 16.–18. Jahrhunderts große und für die ländliche Bevölkerung bedrückende Rolle spielte. Übrigens stammt hierher die Redensart „durch die Lappen gehen“, die sich aufs Wild bezog, das aus dem eingelappten Treiben ausbrach und sich so rettete.

## Noch 1960: „Vernichtet die Wölfe!“

1960 erschien auch ein Bild-Ganz-sachenumschlag mit der wenig tierschutzkonformen Aufforderung „Vernichtet die Wölfe!“ (Abb. 15). Nicht unerwähnt bleiben soll auch eine Marke aus der Mongolei (Abb. 16). Sie zeigt im Rahmen der Serie „Jagd in der Mongolei“ einen Wolf, der sich in einem Tellereisen gefangen hat. Um den Einsatz von Fangeisen, die nicht sofort töten, wie um die Fallenjagd überhaupt gibt es zur Zeit heiße Auseinandersetzungen zwischen Tierschützern auf der einen und Jägern und Regierungen auf der ändern Seite. In der Mongolei hatte man damit offenbar keine Probleme –zumindest soweit es den Wolf betrifft Auch in Kanada wird er nach wie vor bejagt, allerdings im Rahmen einer strengen Lizenzierung durch das dortige Jagdsystem. Zur Dokumentation dieser Jagd auf den Wolf mögen am Schluß dieser kleinen Kultur- und Jagdgeschichte des Wolfs die beiden Jagdgebührenmarken der Provinz Alberta (Abb. 17) dienen, aus dem Jahr 1989 nur für den Wolf, aus dem Jahr 1990 für ihn und Coyoten. Diese werden nur in geringer Zahl an ausländische Jäger vergeben.

Der Artikel ist zuerst in der Zeitschrift „Jagd und Natur“ (Das Schweizer Jagdmagazin), Heft 6/2003, veröffentlicht worden.

## Zwei Buchbesprechungen über Pflanzen-Sammler

Kej Hielscher und Renate Hücking haben ein Buch zusammengestellt über „Pflanzenjäger“, die in fernen Welten auf die Suche nach Blumen und Bäumen waren. Europäische Gärten wurden durch diese Männer und Frauen zu blühenden Paradiesen; exotische Pflanzen kamen in die Wintergärten, Pomeranzenhäuser und Orangerien. Ein Buch, das zeigt, wie Forscher und Abenteurer durch Asien, Australien und natürlich Nord- und Südamerika streiften und manchmal fast zu Tode kamen, weil ihre Geldgier größer war als die Vorsicht. Preis etwa 20 Euro, ISBN 3-492-04424-7, Verlag Piper 2003.

Im Christian Verlag ist zum selben Thema bereits 1999 ein weiteres Buch herausgekommen: „Pflanzensammler und -entdecker“ von Toby Musgrave, Chris Gardner und Will Musgrave. Das Leben und die Reisen von zehn Pflanzensammlern (und ihren Finanziers), vom 18. Jahrhundert bis ins 20. Jahrhundert. Preis: ebenfalls etwa 20 Euro, ISBN 3-88472-377-4, mit etlichen Abbildungen.

Zusammenfassend: Das waren schon „Verrückte“, die damals in wilde Gebiete eindringen, nur weil ein Londoner Bürger neue Orchideen oder Koniferen in seinen Garten pflanzen wollte. Und es war für die gewerbsmäßigen Gärtnereibetriebe mit ihrem angeschlossenen Blumenversand ein lohnendes Geschäft. Zurück blieben manchmal kahle Landstriche. Aber das ist wohl der Preis der Zivilisierung – oder? (kh)

## Ausstellung: Thematika 04 in Essen

Die 15. Internationale Briefmarken-Messe Essen ([www.briefmarkenmesse-essen.de](http://www.briefmarkenmesse-essen.de)) vom 3. bis 5. Juni 2004 wartet mit einer Premiere auf: Zeitgleich findet die internationale thematische Briefmarken-Ausstellung THEMATIKA 04 in der Essener Messe statt. Essen soll in Zukunft zum Treffpunkt der thematischen Sammler werden, die dort ihre Erfahrungen und unterschiedlichen Auffassungen über die Weiterentwicklung der thematischen Philatelie austauschen und diskutieren können. Folgerichtig gibt es deshalb neben der Wettbewerbsausstellung mit internationaler Beteiligung einen thematischen Workshop für Einsteiger und Fortgeschrittene, der von FIP-Juroren mit Sachkenntnis begleitet wird.

Die THEMATIKA, die vom Verband der Philatelisten in Nordrhein-Westfalen e.V. veranstaltet wird, bietet den Motivsammlern eine völlig neue Wettbewerbsform in den sechs Thematik-Kategorien „Kunst, Kultur, Geschichte“, „Tägliches Leben“, „Transport und Verkehr“, „Sport und Freizeit“, „Naturwissenschaften“ sowie „Fauna und Flora“. In jeder Kategorie werden einmal Gold, Silber und Bronze sowie die Plätze 4 bis 6 vergeben. Den besten Exponaten der Ausstellung winken zudem Geldpreise bis 500 Euro. Jeder Aussteller ist zu einer Come-together-Party eingeladen, auf der die Gewinner ausgezeichnet werden. Teilnehmen können alle Aussteller, deren Exponate bereits auf Rang 1 in ihrem Land mit einer Vermeil-Medaille (75 Punkte) ausgezeichnet wurden. Anmeldeschluß ist der 28. Februar 2004.

Informationen über die THEMATIKA 04 und den Workshop erhalten Sie bei Günther Wrobel, Fulerumer Str. 92, 45149 Essen (bitte 1,44 • Rückporto beilegen).

## Biologische Invasionen: Neophyten und Neozoen in Mitteleuropa

Als biologische Invasionen bezeichnet man den Prozeß der Ausbreitung von Lebewesen außerhalb ihrer natürlichen Herkunftsgebiete. Sie gelten weltweit als wesentlicher Gefährdungsfaktor der Biodiversität. Ingo Kowarik, Professor an der TU Berlin, hat im Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart wohl ein Standardwerk zum Problem solcher Invasionen veröffentlicht. Kowarik erklärt die verständlich die Begriffe und stellt am Beispiel vieler Pflanzen und Tiere die die Wege „Einwanderung“ dar. Da werden nicht nur Kartoffelkäfer und Reblaus geschildert, sondern auch der Götterbaum und die Herkulesstaude vorgestellt.

# 2002 – Internationales Jahr der Berge

Auf Initiative Kirgisiens wurde das Jahr 2002 von den Vereinten Nationen zum Internationalen Jahr der Berge erklärt. Der 1992 vom Umweltgipfel in Rio de Janeiro angestoßene Prozeß der nachhaltigen Entwicklung sollte damit weitergeführt und verstärkt werden. Eines der wichtigsten Resultate dieses Kongresses war die Agenda 21, bestehend aus über 40 Kapiteln, die von 181 Mitgliedstaaten der Vereinten Nationen unterschrieben wurde.

In das Internationale Jahr der Berge 2002 waren alle Regionen eingebunden, die mehr als ca. 500 Meter über dem Meeresspiegel liegen. Hauptziel des Internationalen Jahres der Berge war es, Bewußtseinsbildung und Wissensvermittlung über sensible Ökosysteme zu verstärken und die nachhaltige Entwicklung der Berggebiete zu fördern. Auch in Zukunft muß die Lebensqualität der dort lebenden Menschen gesichert und deren kulturelles Erbe erhalten bleiben.

Das Internationale Jahr der Berge hinterließ auch philatelistische Spuren. Zahlreiche Länder verausgabten Briefmarken zu diesem Anlaß. Nachfolgend eine Aufstellung der bekannten Ausgaben mit Angaben der Michel-Nummer, Ausgabedatum und Abbildung.



Andorra spanische Post,  
MiNr. 289,  
05.05.2002,  
Abb.: Emblem



Armenien  
MiNr. 468  
26.09.2002  
Abb.: Kapudzugh (3904 ? m),  
höchste Erhebung  
der Zangezur-Kette



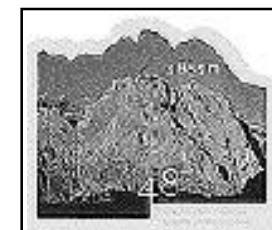
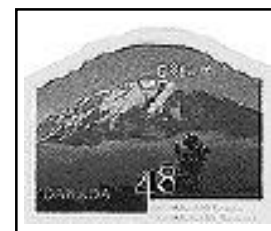
Deutschland  
MiNr. 2231  
10.01.2002  
Abb.: Schneebedeckte Berge



Island, MiNr. 1004, 07.03.2002  
Abb.: Snæfell (1833 m)



Italien  
MiNr. 2826  
01.02.2002  
Abb.: Monviso (3841 m)



Kanada (Dominion)  
MiNr. 2074 - 2081  
01.10.2002  
Abb.: Mount Logan, Kanada  
(5959 m); Elbrus, Rußland  
(5633 m); Puncak Jaya,  
Indonesien (4884 m); Mount  
Everest, Nepal/China (8850  
m); Kilimandscharo, Tansania  
(5894 m); Vinsonmassiv,  
Antarktis (4897 m);  
Aconcagua, Argentinien  
(6962 m); Mount McKinley,  
USA (6194 m)



Kasachstan  
MiNr. 340 – 341  
29.08.2001  
Abb.: Charyn-Schlucht;  
Khan Tengri (7010 ? m)





Kirgisien, MiNr. 219 - 221, 22.12.2002, Abb.: Chan-Tengri (7010 ? m); Pik Pobeda (7439 ? m); Pik Lenin (7134 ? m)



Kirgisien, MiNr. 235 - 240 (238 - 240 unterscheiden sich von MiNr 235 - 237 durch den größeren Bildmaßstab und die bis zum Markenrand gehende Zeichnung), 07.07.2001, Abb.: Pferde bei der Querung eines Flusses; Bergweide, Vieh, Jurte; Gebirgslandschaft



Kroatische Republik Herceg-Bosna  
MiNr. 86  
11.03.2002  
Freimarke  
Abb.: Vrangebirge



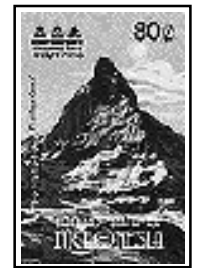
Laos  
MiNr. 1813-1814  
30.03.2002  
Abb.: Pha Tang;  
Phou Phamane



Liechtenstein  
MiNr. 1289 - 1290  
04.03.2002  
Abb.: Gebirgslandschaft; stilisierte Berge

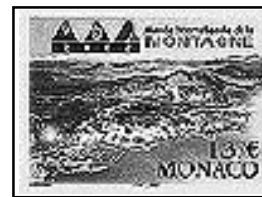


Mexiko  
MiNr. 2995  
24.07.2002  
Abb.: Pico de Orizaba (5700 m)



Mikronesien  
MiNr. 1312 - 1316  
Block 108  
30.03.2002

Abb.: Matterhorn, Schweiz (4478 m); Maroonbells, USA; Wetterhorn, Schweiz;  
Mt. Tsaranora, Afrika; Cerro Fitzroy, Argentinien (3441 m)



Monaco  
MiNr. 2608  
21.06.2002

Abb.: Luftansicht Monacos mit angrenzender  
Gebirgslandschaft



Nepal  
MiNr. 758  
09.10.2002  
Abb.: Reisterrassen

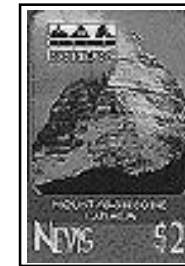
Neukaledonien  
MiNr. 1281  
07.11.2002



Abb.: Zentrale Gebirgskette

Nevis  
MiNr. 1791 - 1797  
Block 213  
26.08.2002

Abb.: Mt. Assiniboine, Kanada; Mt.  
Atilan, Mittelamerika; Mt. Adams,  
USA; Matterhorn, Schweiz;  
Dhaulagiri, Nepal; Chamlang,  
Nepal; Kvænangen, Norwegen



St. Christopher St. Kitts  
MiNr. 672 - 676, Block 43  
17.06.2002  
Abb.: Sakura-Jima, Japan; Mt. Assiniboine,  
Kanada; Mt. Asgard, Kanada; Bugabo Spire,  
Kanada; Mt. Owen, USA





Rumänien  
MiNr. 5664 - 5665  
14.06.2002  
Abb.: Bergdorf; Berglandschaft



San Marino  
MiNr. 2027 - 2029  
03.06.2002  
Abb.: Monte Titano (756 m)



Tuvalu  
MiNr. 1073 - 1077  
Block 96  
02.10.2002

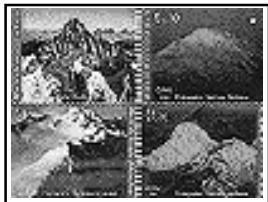
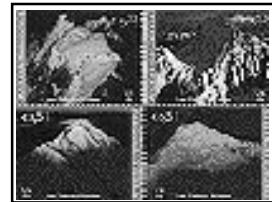


Abb.: Mt. Fitzroy, Chile; Mt. Foraker, USA; Mt. Fuji, Japan; Mt. Makalu, Nepal/China; K2, Kaschmir (Indien/Pakistan)

Vereinte Nationen Genf  
MiNr. 440 - 443  
24.05.2002  
Abb: Weißhorn (4505 m), Schweiz; Mount Fuji (3776 m), Japan; Vinson-Massiv (4897 m), Antarktis; Kamet (7756 m), Indien



Vereinte Nationen New York  
MiNr. 896 - 899  
24.05.2002  
Abb.: Khan Tengri, Kirgisien (7010 m); Kilimandscharo, Tansania (5895 m); Mount Foraker, USA (5304 m); Paine Grande, Chile (3050 m)



Vereinte Nationen Wien  
MiNr. 363 - 366  
24.05.2002  
Abb.: Mount Cook (3754 m), Neuseeland; Mount Robson (3954 m), Kanada; Rakaposhi (7788 m), Pakistan; Mount Everest (Sagarmatha 8850 m), Nepal;

Quelle: www.michel.de

Stefan Hilz

## Porträt: Gutsverwaltung

### Niedernhausen-Schlossböckelheim

In den Jahren 1901/1902 erwarb der preußische Staat die ersten Flächen der heutigen Gutsverwaltung. Er gründete die Preußische Weinbaudomäne Niedernhausen wie andere Weinbaudomänen auch als Musterbetrieb. Die einzelnen Domänen sollten einerseits als Musterbetriebe vorbildlich wirken sowie den Weinbau durch die Erprobung neuer Kulturmaßnahmen der Rebe vorwärts bringen, aber auch als werbende Betriebe die Staatskasse füllen. Als älteste ist die Badische Weinbaudomäne Meersburg zu nennen.

Die Domäne Niedernhausen-Schlossböckelheim wurde in den Jahren 1902 bis 1914 aus vorher mit Eichenniederwald bestandem Gelände geschaffen. In den genannten Jahren wurden rund 388 000 Kubikmeter Erde bewegt und 14 000 Kubikmeter Mauerwerk errichtet. 1925 umfaßte die Domäne 25 Hektar Rebfläche und beschäftigte zwei ständig Angestellte und einen Beamten sowie zusätzlich im Sommer 20 Weinbergarbeiter und 10 Weinbergarbeiterinnen.

Die erste Lese erfolgte im Jahr 1907 - es wurden 1330 Liter mit 83° Oechsle geerntet. Im Laufe der Jahre entwickelte sich ein Mustergut, das als Vorbild für den Weinbau an der





Nahe wurde. Die Weine wurden alljährlich gelegentlich der Versteigerung des Vereins der Naturweinversteigerer an der Nahe versteigert.

Im Jahre 1998 erwarb die Familie Erich Maurer die Staatliche Weinbaudomäne vom Land Rheinland-Pfalz. Die heutige Gutsverwaltung Niederhausen-Schlossböckelheim umfaßt 35 ha Rebfläche. Es sind ausschließlich Hang- und Steillagen auf Gesteinsverwitterungsböden.

Zu den weltweit bekannten Lagen gehören nach wie vor Niederhäuser Hermannsberg (im Alleinbesitz des Gutes), Niederhäuser Steinberg, Niederhäuser Hermannshöhle, Niederhäuser Kertz, Schlossböckelheimer Kupfergrube, Schlossböckelheimer Felsenberg, Traisener Bastei sowie Altenbamberger Rotenberg. Ziel war und ist es bis heute, Weinbau beispielgebend zu betreiben und Weine auszubauen, die höchsten Qualitätsmaßstäben gerecht werden.

Die bekannteste Spitzenlage ist die Einzellage „Schlossböckelheimer Kupfergrube“, die auf einer ehemaligen Kupferschürfung entstanden ist. Sie ist nach Süden ausgerichtet und eine der bekanntesten Lagen an der Nahe mit internationaler Bedeutung. Weinkenner auf der ganzen Welt messen ihr einen hohen Stellenwert bei. Auf den mineralstoffreichen Vulkanverwitterungsböden gedeihen besonders feinrassige, gehaltvolle und mineralbetonte Spitzenweine von reifer, voller Art. Von den insgesamt 14 ha befinden sich 11 ha in Besitz der Gutsverwaltung. Auf dieser Lage wird ausschließlich Riesling angebaut.

Ungefähr 86 % der Rebflächen sind mit Riesling bepflanzt. Er hat auf den Südhangsteillagen mit Gesteinsverwitterungsböden - hauptsächlich Lehm und Phorphyrböden -

einen vorzüglichen Platz gefunden. Naturgemäßer Anbau- und Pflegemethoden, sowie die Begrenzung des Ertrages auf eine Flasche Wein je Rebstock, die mit der Hand gelesen werden, sichern die beste Qualität. Bezeichnend für die Rieslingweine ist der feine, elegante Ton, der sich deutlich von anderen Rieslingen unterscheidet. Weißer Burgunder, Spätburgunder, Grauburgunder und Müller-Thurgau runden den bewußt klein gehaltenen Sortenspiegel ab.

Durch neue Investitionen wurde eine Basis geschaffen, dem Weingut einen hohen Stellenwert zu verschaffen. Mit einem Gespür für Stil und Gemütlichkeit haben die neuen Besitzer außerdem die Gebäude saniert und restauriert. Das ehemalige Kelterhaus wurde zu einem großen Saal beziehungsweise Vinothek umgebaut, in dem heute Weinproben, Tagungen und Feste stattfinden. Ein neues Kelterhaus wurde gebaut, daß mit modernster Kellertechnik ausgestattet wurde und somit eine schonende und sorgfältige Traubenverarbeitung garantiert. Der traditionelle Holzfaßkeller wurde mit Edelstahltanks ergänzt. Weiterhin wurde das ehemalige Direktorenhaus stilvoll restauriert und es stehen sechs geschmackvoll eingerichtete Nichtraucher-Zimmer zur Verfügung. Vom Gästehaus genießt man einen herrlichen Blick auf die Nahe, die umliegenden Weinberge und den Ort Oberhausen.

Die Gutsverwaltung Niederhausen-Schlossböckelheim ist Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP).

Quelle: Weinbau-Lexikon, Verlagsbuchhandlung Paul Parey, Berlin, 1930; [www.riesling-domaene.de](http://www.riesling-domaene.de)

### Landesverbandsausstellung „Südwest 2004“ Nürtingen

Vom 21.–23. Mai 2004 ist in der Stadthalle Nürtingen die Rang 2 Ausstellung „Südwest 2004“.

Nürtingen am Neckar ist heute Mittel-Zentrum in der Region Stuttgart mit nahezu 40.000 Einwohnern. Unsere Arge ist während der drei Tage mit einem Informationsstand und zwei Werberahmen präsent. Es wäre schön, wenn sich Argemitglieder dort sehen lassen.

Außer der Briefmarkenausstellung ist auch Interessantes außerhalb der Philatelie geboten: Sonderschauen „aus den Anfänge des Automobils“ und „Umwelt und Energie“. Außerdem wird ein großes Händlerangebot erwartet und verschiedene Sonderstempel.

## Ein Mykologe auf einer Briefmarke – und keiner hat's gemerkt?

Die jahrzehntelangen vergeblichen Bemühungen engagierter Pilz- und Pilzbriefmarkensammler, die Deutsche Bundespost und ihre Nachfolgerin Post AG zur Ausgabe einer Briefmarkenserie zu bewegen, sind hinreichend bekannt. Bis zum heutigen Tag sind die beiden Sätze „Europäische Giftpilze“ und „Europäische Speisepilze“ der ehemaligen DDR-Post die einzigen deutschen Pilzbriefmarken geblieben. Im Herbst 1996 (Michel-Nr. 1889) wurde per Briefmarke eines Mannes gedacht, der in seinem Forscherleben einen nicht unbeträchtlichen Beitrag zur Pilzkunde geleistet hat.

Die Rede ist von Freiherr Sir Ferdinand von Mueller, einem deutschstämmigen Botaniker, der als der „größte australische Naturwissenschaftler des 19. Jahrhunderts“ gilt. Die hundertste Wiederkehr seines Todestages veranlaßten die deutsche und die australische Post zur Ausgabe ihrer ersten Gemeinschaftsausgabe: Parallel, zur deutschen 1,00 DM Briefmarke erschien in Australien ein motivgleiches Postwertzeichen im Wert von 1,20 australischen Dollar.

Ferdinand Jakob Müller kam am 30. Juni 1825 in Rostock als Sohn des Zollbeamten Friedrich Müller und seiner Frau Louise, geb. Mertens, zur Welt. Die Tuberkulose hatte 1835 seinen Vater hinweggerafft. Ferdinand Müller war 15, als seine Mutter derselben Seuche erlag, und drei Jahre später starb auch seine ältere Schwester an TBC; Ferdinand hat 1846 eine Apothekerlehre erfolgreich abgeschlossen. Im Winter 1846/47 war Ferdinands eigener Gesundheitszustand derart geschwächt, daß man sich nur noch von einer Klimaveränderung Hilfe versprach. Ein Freund empfahl die Übersiedlung nach Australien.

Im Jahre 1847 übersiedelte er mit seinen zwei überlebenden Schwestern – via Südamerika – nach Australien. Dort machte Ferdinand Mueller, wie er schrieb, rasch Karriere. Er widmete sich der Erforschung der noch unbekannteren Pflanzenwelt des fünften Kontinents. Daß allein das Verzeichnis seiner publizierten Schriften (Churchill et al. 1978) über 100 Seiten umfaßt, läßt das Ausmaß seiner Tätigkeit erahnen.

1853 übernahm er die Stelle des „Regierungsbotanikers“ in der Kolonie Victoria. 1857 wurde er der 1. Direktor des Botanischen Gartens in Melbourne, die er bis 1873 innehatte. In diesem Jahr verlieh ihm die Universität Rostock den Ehrendokortitel der Medizin.

Hunderte von Pflanzen tragen am Ende ihrer wissenschaftlichen Bezeichnung F. Muell. oder F. v. M(uell) – letzteres nach seiner Erhebung Muellers in den erblichen Adelsstand durch den König von Württemberg 1867.

Ferdinand von Mueller, der zeitlebens Junggeselle blieb, starb am 10. Oktober 1896 in Melbourne an den Folgen eines Schlaganfalls. Bei Muir (1979:124) sowie vor allem May & Wood (1997) sind folgende Taxa von Mueller beschrieben:

– *Agaricus aculatus* Kalchbr. S Muell. in Kalchbr. 1882 (nach May & Wood (1997:115) = *Mycena acutata* (Kalchbr.S F.Muell.) Sacc. 1891.

– *Agaricus candescens* F. Muell. ex Berk. 1872

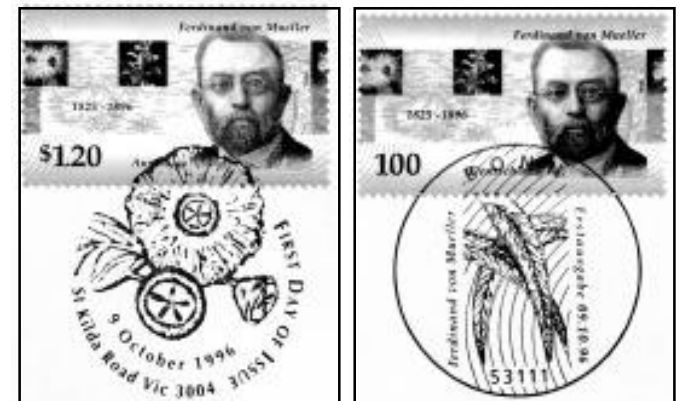
(nach May & Wood (1997:231) = *Pleuratus candescens* (F. Muell. ex Berl.) Sax. 1887.

Ältere Namen wie *Pholiota muellerie* (Fr.) Orton erinnern an andere Müllers.

Abschließend sei auf einen peinlichen Fehler hingewiesen, der den Textautoren der Deutschen Post AG unterlief. Auf der Rückseite des Gedenkblatts lautet die Bildunterschrift:

„Die Dandenongs, ein Nationalpark mit großartigen Ebereschenwäldern, mit Farnen bewachsenen Schluchten und einheimischen Blumen“.

Die Vorstellung, in Australien könne es „Ebereschenwälder“ geben, ist absurd, da die Gattung *Sorbus* auf der Südhalbkugel kaum vorkommt – und schon gar nicht bestandsbildend in natürlichen Waldgesellschaften Australiens.



Kurt Buck

## Güstrow, Musik, Stier

Im Jahr 2003 wurde die Stadt Güstrow 775 Jahre alt. Aus der Vielzahl kultureller Veranstaltungen fand am 12. Juli im Renaissancegarten des Güstrower Schlosses unter freiem Himmel eine Aufführung der 9. Sinfonie von Ludwig van Beethoven statt durch die Tschechischen Symphoniker aus Prag. Dieses Ereignis ist in einem Sonderstempel gewürdigt. Der Stier ist das Wappentier von Güstrow; der Lauf der Geschichte änderte die Darstellung immer wieder. Der Künstler Manfred Scheithauer aus Mühlengäes setzte sich mit dem Wappen auseinander und schuf unter dem Namen „Mutationen des Stieres“ das Logo für das Stadt Jubiläum. In dieser stilisierten Darstellung ist keine Parallele zu historischen Wappendarstellungen zu sehen.



Kurt Buck

## Gedanken zum „VPhA“

(Verband Philatelistischer Arbeitsgemeinschaften)

Als Mitglied „Thematischer Philatelisten Südwest“ bin ich wie die Arge selbst auch Mitglied im VPHA.

1993 entstand aus der „DMG“ (Deutsche Motivsammler-Gilde) der VPHA, dem auch nichtthematische Argen angehören. Der VPHA wurde am 1. Januar 1994 als 16. Mitgliedsverband in den BDPh. aufgenommen. Gingen bisher die Landesverbandsbeiträge an die jeweiligen Landesverbände, gehen von allen Argen im VPHA die LV-Beiträge an den VPHA. Für die LV war diese Umverteilung von unten nach oben finanziell nicht erfreulich.

Mit der DBZ (Deutsche Zeitung für Briefmarkenkunde) kam eine Vereinbarung zustande, das der VPHA eine Rubrik „Spektrum“ erhält, wo sich einzelne Arbeitsgemeinschaften den über 50.000 Lesern mit ihrem Fachgebiet vorstellen können. Im Thematik-Report 9/1996 steht unter anderem „...auch die noch abseits stehenden Arbeitsgemeinschaften sollten den Werbeeffect für ihre Arge nicht unterschätzen“. Ist dies der Wink mit dem Zaunpfahl? Nur Artikel über den „VPHA“ werden in der DBZ veröffentlicht und Argen, die nicht Mitglied im VPHA sind, haben keine Chance auf eine Veröffentlichung. Ob dies nicht ein Mißbrauch der vermeintlichen Macht des VPHA ist? Ist das Pressefreiheit? Inzwischen ist auch das Konkurrenzblatt „Briefmarkenspiegel“ mit einem Beisitzer aus Reihen des VPHA als ständigem Mitarbeiter bestückt. Gilt dort nun das gleiche?

So entsteht der Verdacht, daß es gute und böse Argen gibt. Eine böse Arge ist somit auch unsere Arge „LWF“, die nicht Mitglied im VPHA wird. Die vermeintlich so stabile Front des VPHA beginnt anscheinend zu bröckeln, da auch gute Argen nicht mehr so zufrieden sind, wie manche Herren es erwarten. Nachdem die VPHA-Zeitschrift „Thematik-Report“ ab Heft 17/2000 eingestellt wurde, sollte ab 2001 als besondere Leistung des VPHA ein jährliches Jahrbuch erscheinen, das Jahrbuch 2001 war das letzte Lebenszeichen vom VPHA. Heute, an der Grenze zum Jahr 2004, wartet man immer noch auf die Jahrbücher 2002 und 2003.

Es ist ja heute üblich, wenn viele eine Niederlage als Sieg verkaufen, alles hat zwei Seiten. Das Briefmarkensammeln ist an sich ein schönes Hobby, das auch in bösen Argen Freunde hat, nur das man diesen den Zugang zu verschiedenen Publikationen

verbaut. Sinkende Mitgliederzahlen kommen in unserem Verband nicht nur durch Todesfälle, auch das einfache Beenden des Sammelns ist weitverbreitet. Manche glauben, der Hobbybereich sei ein Arbeitskampf mit Ellenbogen und Mobbing und sehen in ihrer Verblendung nicht, das diese Methoden keinen Bestand haben.

Bei den Thematikern Südwest war die Rede von philatelistischen Winterschlaf des VPHA. Aber auch „der VPHA ist im Bund keine solch feste Größe, wie wir es erwartet haben. ... man muß sich überlegen, ob die Mitgliedschaft im VPHA mehr oder weniger Wirksamkeit in der Öffentlichkeit bringt als im LV Hessen“. Bei der JHV der Arge Französische Zone wurde der Austritt aus dem VPHA einstimmig beschlossen. Vielleicht ist Unzufriedenheit der Grund für diese Kommentare und Reaktionen. Oder ist es ein Erfolg des VPHA?

Nach dem Sprichwort „Hochmut kommt vor dem Fall“ sieht die Arge LWF keine Veranlassung, sich den Strukturen des VPHA unterzuordnen.

## Katalog Schäferlauf Markgröningen

Bei einem Preisrichterseminar in Schwieberdingen wurde den Teilnehmern am 14. Juni ein Katalog mit allen bisherigen Sonderstempeln zum Markgröninger Schäferlauf verteilt. Das 52seitige Heft hat die thematische Beschreibung und Verwendungsdaten aller bisherigen Sonderstempel und Sonderumschläge und ist für Sammler von Schafen sehr interessant. Der Titel des Heftes ist „Historischer Schäferlauf Markgröningen“. Die Markgröninger Sammler schickten an Kurt Buck die nachstehende Beschreibung des Kataloges:

Im Jahre 1445 wurde der Markgröninger Schäferlauf erstmals urkundlich erwähnt und ist damit eines der ältesten Heimatfeste in Deutschland. Bereits im Jahre 1937 erschien erstmals ein besonderer Stempel zum Markgröninger Schäferlauf. Im 52seitigen Katalog sind sämtliche Stempel und Drucksachen sowie Münzen abgebildet. Die aufgeführten Preise sind in Euro. Erhältlich ist der Katalog inklusive Porto für Euro 2,50 bei Philatelistischer Club, Porschestra. 9, 71706 Markgröningen. Auch gültige Briefmarken werden als Zahlung angenommen.

# Kompendium für Mykophilatelisten

## Teil 1. Das Reich der Pilze

Das Kompendium ist für systematische Sammler ein Arbeitsmittel und für Philatelisten, die ein Ausstellungsobjekt vorbereiten, eine Möglichkeit des schnellen Zugangs zu emittierten Pilzmotiven auf Briefmarken und Blöcken. Es wurden über 3000 Briefmarken mit Pilzen ausschließlich im Hauptmotiv bearbeitet, d.h. sie sind in das natürliche System der Pilze sowohl in Anlehnung an Veröffentlichungen im deutschsprachigen Schrifttum als auch nach der Systematik von HAWKSWORTH eingeordnet. Der Bearbeitungsstand entspricht Dezember 2002.

Spezielle Schlüssel sowie die Angabe von MICHEL-Nummern dienen einem schnellen Auffinden von gesuchten Motivmarken. Der Gattungsschlüssel enthält 230 Gattungen und der Artenschlüssel 806 Arten auf bisher erschienenen Briefmarken bzw. Blöcken. Die Nomenklatur entspricht dem neuesten Stand und wird durch ein Synonymverzeichnis einschließlich nicht mehr gültiger Pilznamen ergänzt, wenn diese als Bezeichnung auf der Briefmarke vorhanden sind. Den Arten ist, wenn möglich mindestens ein deutscher Pilzname zugeordnet.

In einem umfangreichen Bildteil sind 470 Motivmarken im Maßstab 1:1 z.T. auch in Blöcken, Zusammendrucken oder in Kleinbögen nach Ländern geordnet farbig abgebildet und durch ein Abbildungsverzeichnis ergänzt.

Neben dem vorliegenden Teil 1 sind weitere Teile konzipiert und in Arbeit. Sie werden in etwa jährlichen Abständen erscheinen. Ziel ist die Herausgabe eines Handbuchs für

Mykophilatelisten im Jahre 2008 anlässlich „50 Jahre Pilze auf Briefmarken“.

Das Kompendium ist im Format DIN A 4 im Eigenverlag erschienen, enthält 220 Seiten (davon 44 Seiten Bildteil) und ist in feiner Klebebindung oder robuster Ringbindung erhältlich.

Der Preis beträgt 33,- Euro für die Klebebindung und 35,- Euro für die Ringbindung. Die Versandkosten betragen in Deutschland im Luftpolsterumschlag 2,- Euro.

Bestellungen sind zu richten über e-mail: Holstein-med@GMX.de oder postalisch an: Dr. med. Siegfried Holstein, Furtweg 11a, 01936 Königsbrück.







Ganzsache  
mit Zudruck „Kuhlöpte Froschcotte“ vom 30. Mai 1984 als Illustration lokalen Charakters (K.B.)

Wenn Dezemberwinde wehen,  
will auch die Kuh im Warmen stehen.

Man sehe und staune,  
die Kuh hat gute Laune

## Ausstellung Osnabrück

„Deutsche Meisterschaften der thematischen Philatelie 26.–28. September 2003

Bei der Ausstellung waren die nachstehenden Exponate unserer Mitglieder vertreten:

**Transport und Verkehr:** Friedrich Wehmeier: „Im Zeichen des Posthorns“, Bronze

**Sport und Freizeit:** Friedrich Wehmeier: „Im alten Dorfladen“, Bronze

**Botanik, Forst und Ökologie:** Friedrich Wehmeier: „Das Getreidekorn – Grundlage der menschlichen Ernährung“, Bronze

**Wildtiere:** Friedrich Wehmeier: „Der europäische Weißstorch und sein Lebensraum“, Bronze

**Landwirtschaft und Haustiere:** Friedrich Wehmeier  
„Das Pferd, vom Beutetier zum Weggefährten des Menschen“, Gold

Erwin Roos: „... ist Borstenvieh und Schweinespeck“, Bronze

Erwin Roos: „Milch mach müde Männer munter“, Platz 4

Kurt Buck: „Auch Du brauchst Rindviecher“, Platz 5

Hartmut Scholz: „Die Geschichte des Bieres“, Platz 6.

In der **Jury** wirkten mit: Dr. Joachim Hess, Dr. Damian Läge

In der **Gesamtwertung** kam Platz 3 an Friedrich Wehmeier für das Exponat „Das Pferd, vom Beutetier zum Weggefährten des Menschen“.

Platz 5 ging in der **Gesamtwertung** gleichfalls an Friedrich Wehmeier mit dem Exponat „Das Getreidekorn – Grundlage der menschlichen Ernährung“.

Getroffen wurde auf der Ausstellung: Friedrich Wehmeier, Erwin Roos und Alfred Kunz.

# Schülerzeichnungen

Anlässlich der Liechtensteiner Briefmarken-Ausstellung Liba.02 waren die Primarschüler des Fürstentums Liechtenstein zu einem Zeichenwettbewerb für die Gestaltung von Briefmarken eingeladen. Den Schülerinnen und Schülern war die anspruchsvolle Aufgabe gestellt, eine Briefmarke zum Thema Landwirtschaft zu entwerfen. Der Zeichenwettbewerb wurde auf der Basis des neu geschaffenen Lehrmittels «Schule und Landwirtschaft» in den Schulunterricht einbezogen.

Um der Kreativität der Schulkinder möglichst freien Lauf zu lassen, wurden außerdem Format und dem Wortlaut der Beschriftung keinerlei Wettbewerbsvorgaben gemacht. Der Zeichenwettbewerb erfolgte in der Absicht, den Schülerinnen und Schülern die Bedeutung der Briefmarke wieder verstärkt bewußt zu werden schließlich drei Zeichnungen für die Herstellung von Briefmarken ausgewählt. Diese werden nun als erste Kinderzeichnungen auf Liechtensteiner Briefmarken überhaupt erscheinen.

Als Hauptpreis für die drei Gewinner gab es eine Reise nach Wien und die Beobachtung des Drucks und der Perforierung der von ihnen gestalteten Marken in der Österreichischen Staatsdruckerei. Alle übrigen Schülerinnen und Schüler, die eine Zeichnung eingereicht hatten, erhielten ebenfalls einen schönen Preis.

Die Marken zeigen eine Kuh als Symbol der Milchwirtschaft (70 Rp.) sowie einen Apfelbaum und eine Biene (je 1.80 Fr.) als Sinnbilder des Obstbaus und der Imkerei. Sie wirken spontan und dank ihrer formalen Unbekümmertheit besonders reizvoll.

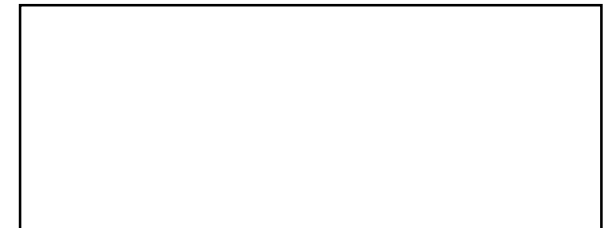


Fabienne Gambrelle - Poste de France

# Jardin de Luxembourg in Paris

„Wenn es in den Bäumen Papageien gäbe, würden sie Lateinisch sprechen“, behauptete der Schriftsteller Jules Valles über den Luxemburg-Garten in Paris. In der Tat, denn der Park hinter dem Gebäude des französischen Senats zieht seit langem die Studenten der Pariser Sorbonne-Universität und ihre gelehrten Professoren an. Der krönende Abschluß des Gartens, das Palais du Luxembourg, wurde auf Wunsch der aus Florenz stammenden Königin Maria von Medicis im 17. Jahrhundert nach dem Modell des Palazzo Pitti errichtet. Unter seinen Fenstern erstreckt sich ein Garten nach französischem Modell, der sich durch seine Symmetrie und seine Blumenbeete auszeichnet. Während der warmen Jahreszeit präsentiert sich der Garten dank der sachkundigen Auswahl der Blumenarten durchgehend im schönsten Blumenkleid. Abgeschlossen wird der Garten – ein Modell des Klassizismus – durch die „Königinnen“-Terrasse, auf der die Standbilder der Königinnen in einer Reihe stehen. Ein Wald aus gegeneinander versetzten Bäumen dient als Übergang zwischen dem französischen Garten und dem englischen Garten mit seinen geschwungenen Wegen. Auf diesen zum Träumen einladenden Pfaden denkt der Spaziergänger vielleicht an Rousseau, Diderot, Alfred de Musset, Victor Hugo, Charles Baudelaire oder Blaise Cendrars, die gerne im Luxembourg wandelten, oder an Hemingway, der, wenn er Hunger, aber kein Geld hatte, dort eine Taube für sein Abendessen stibitzte!

Der jüngere Park der Buttes-Chaumont im Haussmann-Stil verstärkt die Illusion eines Hügels in Paris. Von 1864 bis 1867 wurde der ehemalige „Mont Chauve“, dessen Name durch Kontraktion zu „Chaumont“ wurde und dessen Boden sich nicht für eine landwirtschaftliche Nutzung eignete, mit Muttererde aufgeschüttet und dann mit Bäumen und Rasenflächen bepflanzt und mit einem See, einer Grotte, einem Wasserfall, mehreren Hütten und einer Hängebrücke ausgestattet. Auf dem Gipfel der Insel im See thront eine Rotunde mit acht Säulen, die von dem Architekten Gabriel Davioud (1823–1881) nach dem Sibyllentempel der römischen Tivoli-Gärten entworfen wurde. Von diesem romantischen Aussichtspunkt, der durch einen Steg mit dem 5 km langen Wegenetz verbunden ist, bietet sich den Spaziergängern ein spektakuläres Panorama von Paris.



# Winzer im Winter

Mit dem Anbruch des Winters neigt sich auch das Winzerjahr dem Ende entgegen. Es endet aber nicht mit dem Jahreswechsel, sondern erst, wenn der junge Wein etwa ab Januar in die Flaschen abgefüllt wird.

Die letzten drei Marken zum «Jahr des Winzers» zeigen für November (70 Rp.) die Arbeit im Keller, wo den Fässern erste Proben des neuen Weins entnommen und der Reifungsprozess überwacht und beurteilt wird. Im Dezember folgt mancherorts die Eisweinlese (Marke zu 90 Rp). Die in Folge von Wasserverlust konzentrierten Extrakte und Duftstoffe der gefrorenen Beeren bilden die Grundlage des edelsüßen Eisweins. Die geringe Ausbeute macht ihn rar und teuer. Ab Januar schließlich darf der Winzer sein Jahreswerk mit der Abfüllung der Weinflaschen krönen (Marke zu 1.20 Fr.) und hoffentlich Lob für einen gelungenen Jahrgang einheimsen. Kennernasen und -gaumen kosten, was das Weinjahr und ihr Winzerkollege hervorgebracht haben.

Jede Flasche erhält ihre Etikette. Sie nennt die Traubensorte, die Lage des Weinbergs, den Winzer, die Art der Kelterung und andere Details. Neben nüchternen Etiketten mit den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben tragen andere oft fantasievolle Weinbezeichnungen. In Liechtenstein finden wir etwa die Vaduzer „Bocker“ oder „Schinderböhel“, einen „Hergottsacker aus Bendern“, den Eschner „Feuergold“, einen Gampriner „Saugässler“, den Schaaner „Bartledura“, den Triesner „St. Wolfgang“, den Schellenberger „Henferenacker“ den „Gutenberger“ aus Balzers, den „Herawingert“ aus Mauren oder den Ruggeller „Schmetta-Wii“.

Weniger vielfältig hingegen sind die in Liechtenstein angebauten Rebensorten. An erster Stelle stehen Pinot noir und RieslingXSilvaner. Seltener sind Zweigelt, Blaufränkisch, Regent, Leon Millot, Marechal Foch, Pinot gris, Pinot blanc, Sauvignon blanc, Chardonnay, Gewürztraminer, Saphira, Seyval blanc, Bianca und andere.

Die Motiv-Serie „Das Jahr des Winzers“ wird mit dieser Ausgabe abgeschlossen.  
(Information der Postwertzeichenstelle Liechtenstein); siehe auch Seite 54

## Kurt Buck Ochsenhausen

Über die Gründung Ochsenhausens gibt es eine hübsche Sage, die der Brunnen auf dem Marktplatz erzählt und der die Stadt auch ihren Namen und ihr Wappentier verdankt. Danach soll hier in der Gegend vor Zeiten ein Frauenkloster mit dem Namen Hohenhusen gestanden haben. Bei den Einfällen der Ungarn im 10. Jahrhundert seien die Nonnen nach Salzburg geflüchtet und hätten zuvor ihre Kostbarkeiten auf einer Anhöhe im freien Feld vergraben. Nach vielen Jahren sei dann beim Pflügen ein Ochse auf die verborgene Truhe getreten und man fand zur großen Überraschung die kostbaren Re-

Brunnen am Marktplatz von Ochsenhausen



Wanderstempel Ochsenhausen, 27. Januar 1888. Der Brief „Portopflichtige Dienstsache“ ist mit dem Dienstsiegel „Gemeinderath Ochsenhausen“ vorschriftsmäßig bedruckt, die bildliche Darstellung ist eine Weihnachtskrippe mit Ochsen. Wanderstempel wurden verwendet, wenn ein Poststempel zur Reparatur eingesandt werden mußte; in dieser Zeit gab es von der Postverwaltung den Wanderstempel.

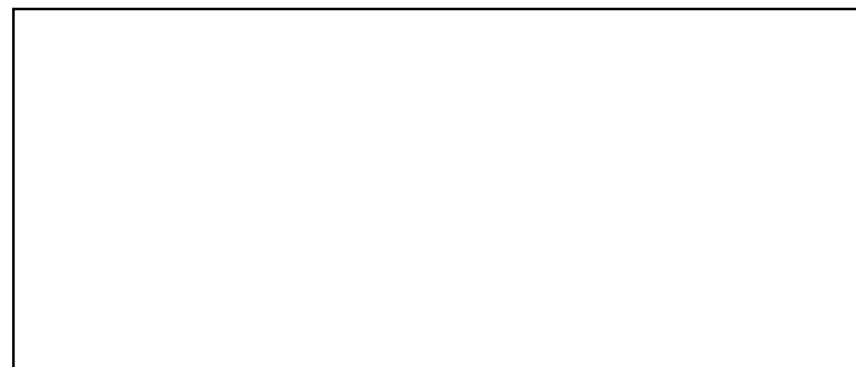


R-Brief Mischfrankatur Alliierte/Französische Zone

liquien und Kirchenschätze. Dies wurde als Wink des Himmels gedeutet, an dieser Stelle ein Kloster zu errichten. Heute ist das Kloster kulturelles Zentrum für die ganze Region. Im Konventgebäude ist die Landesakademie für die musizierende Jugend Baden-Württembergs untergebracht. Eine Schmalspurbahn mit Namen „Öchsle“ verkehrt zwischen Ochsenhausen und Warthausen bei Biberach, und ein Radweg führt in unmittelbarer Nähe der Schmalspurbahnstrecke den gleichen Weg.

Ochsenhausen in Württemberg ist ein Ort im Oberamt Biberach/Riß. Abgebildet ist ein Zweizeilerstempel

Nächste Seite oben: Ein Steigbügelstempel Ochsenhausen auf Postschein, am 22. Dezember 1859 ausgestellt



### Wer kann helfen?

Suche Informationen über die Einmannsäge „Ameise“ aus der DDR.

Ein aktueller Artikel in der Fachschrift „Forst und Technik“ 7/2003 konnte auch keine neuen Erkenntnisse bringen. Er teilt lediglich mit, daß mit der Wiedervereinigung alle Informationen über dieses Forstgerät verschwunden sind. Gibt es evtl. sogar einen Sonderstempel der „Ameise“?

Informationen bitte an  
Jörg Beck, Theodor-Storm-Straße 2, 29643 Neuenkirchen

### Suhla 2005

Die Suhler Briefmarkensammlervereine organisieren die SUHLA 2005, eine Briefmarkenausstellung im Rang 3 mit Jugend- sowie Offener Klasse vom 19.–20. März 2005 im Congress-Centrum Suhl. Wie die bisherigen Suhler Briefmarkenausstellungen soll auch die Suhla 2005 den Ruf von Qualität mit Erlebniswelt verbinden.

Die Ausstellungsbedingungen, Hotelinformationen und Rahmenprogramm, können Sie gerne bei Herrn Joachim Viertel, Hufelandstrasse 14 D-98527 Suhl anfragen, Telefon/Fax: 03681 720444 e-mail JochenViertel@compuservepro.de Es ist eine Broschüre erschienen, die sie anfordern können (1,44 Euro Porto auf DIN A5 Umschlag).

# Neue Marken



Im Rahmen ihrer Marken über den Wein hat Liechtenstein weitere vier Marken verausgabt.



Neuseeland 2003: Insgesamt fünf Marken zum Thema Schafzucht.

Der Entdecker Captain James Cook brachte bereits 1773 die ersten Schafe (Merino) nach Neuseeland, was die menschenfressenden Maoris sehr verwundert haben wird, denn es war doch viel einfacher, den Nachbarn zu fangen und zu essen. Schafzucht ist nämlich ziemlich arbeitsintensiv.

Argentinien, 8. März 2003:  
Mais und Kohl, statt Kraut und Rüben  
(im Kampf gegen den Hunger)

# Neue Marken

Leben wie Gott in Frankreich

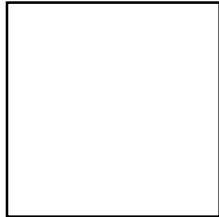
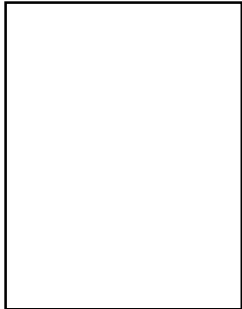
Am 26. Mai 2003 wurden die hier abgebildeten Marken verausgabt.

Azoren 2003



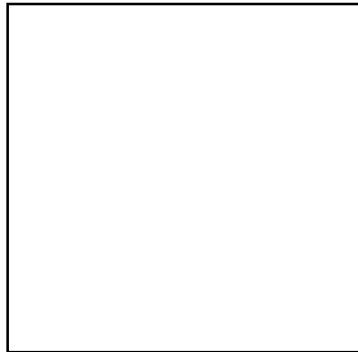


## Neue Marken



Island, 22. Mai 2003

Frankreich, 8. Mai 2003

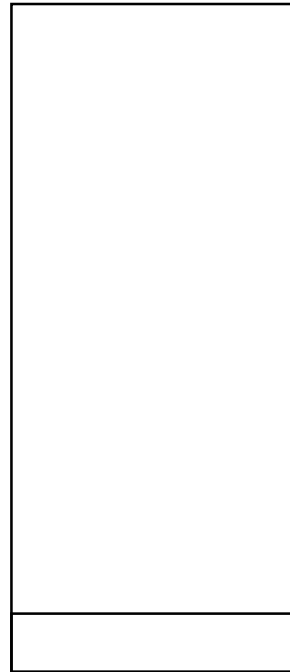


Thailand, 10. Juni 2003



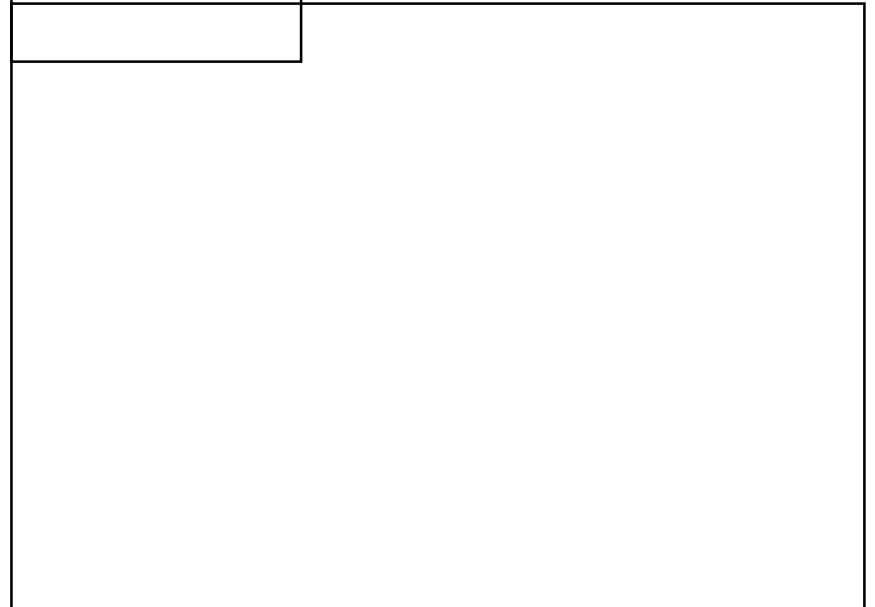
Kroatien 2003: Sonderbriefmarke im Block: Panorama der Weingärten Promostens (auf der Liste Welterbe der UNESCO) (Michel-Nr. 662 bzw. Block 23)

## Neue Marken



Luxemburg (23. September 2003): „75 Jahre „Garten zu Hause““

Europäische Briefmarkenausstellung Brno (Brünn) 2005. Eine Sonderpostkarte mit einem Zudruck einer Balkenweinpresse aus dem Jahr 1751 aus der Weinbauausstellung des Schlosses Mikulov.



## Neue Marken



Nordkorea, ein Land hinter dem letzten Eisernen Vorhang, der in Asien Bambus-Vorhang genannt wird. Inzwischen mehr Briefmarken ausgegeben als das Land Einwohner hat, die seit Jahren von einem diktatorischen Regime unterdrückt sind. Ein Land, das sich 1997 eine eigene Jahreszählung zugelegt hat, die mit dem Geburtstag des Vaters des jetzigen Diktators beginnt zu zählen. Der Geburtstag dieses Kim Il-sung, 15. April 1912, wurde zugleich als „Tag der Sonne“ festgelegt und ist in Nord-Korea der höchste Feiertag, obwohl es auch der Tag des Untergangs der „Titanic“ ist.

Am 1. Mai Juche 92 (2003) hat die Post dieses Landes, wahrscheinlich nach ausdrücklicher Genehmigung des „Großen Führers“ Kim Song-II, (früherer Beruf: Playboy) drei Marken und einen Block ausgegeben, die traditionelle koreanische Gerichte abbilden. Das Volk verhungert.

Das IV. Quartal 2003 bringt zwei Sonderstempel; indirekt zum „Wein“.

Beide Städte, sowohl Schwalbach am Taunus wie auch Freudenstadt im Schwarzwald, sind keine Weinbaugemeinden.

Beim Sonderstempel von Schwalbach befindet sich im Wappen der Partnerstadt Avrille (Frankreich) unten rechts eine Weintraube. Gleiches gilt für Freudenstadt. Das linke Wappen der französischen Partnerstadt zeigt zwei Weintrauben.

Nach einer Unterbrechung war die französische Post wieder auf der Internationalen Briefmarkenmesse in Sindelfingen mit einem Stand vertreten. Der altbekannte Nebenstempel mit „Ceres“, der Göttin der Fruchtbarkeit der Pflanzenwelt, wurde eingesetzt.



„Weinvisionen“ in der „Unterwelt von Österreichs größter Weinstadt Langenlois. Die z.T. unterirdische Kellerwelt vermittelt dem Besucher die Welt des edlen Rebensaftes.

## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### Anschriften des Vorstandes:

#### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72, eMail: rogert@pt.lu

#### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

#### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax : 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

#### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

#### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

#### Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

Mitteilungsheft Nr. 112 / Januar 2004 / Auflage 200 Exemplare.

Mitteilungsheft Nr. 113 wird mit vielen interessanten Artikeln im April 2004 erscheinen.

Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Mitteilungsheft 113 · April 2004

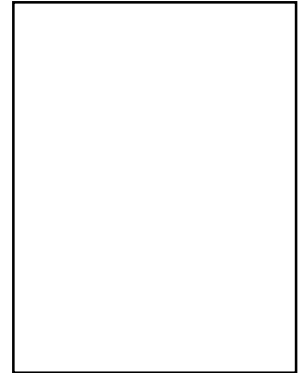


## Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,

ein paar aufregende und stressige Wochen, wie alle Jahre zum Jahresanfang, liegen hinter mir.

Der Jahresabschluß für 2003 mußte erstellt, eingehende Jahresbeiträge verbucht werden. Unsere Finanzen haben sich durch Spenden aus dem Vorstand gegenüber dem Vorjahr auf gleichem Stand gehalten. Erinnern möchte ich noch diejenigen die ihren Jahresbeitrag für 2004 nicht entrichtet haben, dies bitte baldmöglichst nachzuholen.



Im Herbst 2003 wurde unsere ArGe gebeten einen Beitrag über die Ursprünge des Weinbaus in Europa für die Zeitschrift der Deutschen Post „postfrisch“ zu erstellen. Das Material für die November/Dezember-Ausgabe habe ich geliefert. Die Redaktion der „postfrisch“ verfaßte aus dem Material zwei Seiten, mit der Kontaktadresse unseres 1. Vorsitzenden, Herrn Roger Thill. Dieser Artikel hat eine gute Resonanz für uns gebracht. Über 30 Zuschriften/Anfragen gingen bei Herrn Roger Thill ein. Nur wenige der Anfragen mußte ich beantworten.

Wir konnten durch den Artikel in der „postfrisch“ bis heute drei neue Mitglieder begrüßen; dies sind:

Harti Löffler di Casagiove, Italien  
Josef Hell, Rheingastr. 140, 63375 Oestrich-Winkel  
Johannes Kohnen, Neuwiesenstr. 22, 67063 Ludwigshafen

Herzlich willkommen in unserer ArGe.

Für unsere diesjährige Auktion haben dreizehn Bieter ihr Material eingeliefert. 52 Mitglieder haben 835 Gebote auf 553 Lose abgegeben.

Auf mehrere Lose wurden drei bis zehn Gebote abgegeben. Somit haben einige der Bieter nicht die gewünschten Belege erhalten. Die nächste Auktion kommt bestimmt, und ich hoffe, Sie haben dann mehr Erfolg.



Auf zwei Veranstaltungen möchte ich noch aufmerksam machen:

Vom 21.-23. Mai 2004 findet die Südwest 2004 in Nürtingen statt. Wir sind dort durch Herrn Kurt Buck mit einem Info-Stand vertreten und ebenfalls vom 3.-5.6.2004 auf der Internationalen Briefmarken-Messe in Essen.

Wir hoffen zu beiden Terminen mit regen Besuch. Weiterhin ein gutes und erfolgreiches Jahr.

Ihr



Horst Kaczmarczyk

#### Zur Titelseite:

Wir stellen Ihnen mit diesem Heft erstmals einen neuen Umschlag für unsere Mitteilungen vor. Gedruckt wird der Umschlag jeweils für das aktuelle Heft, so daß wir jederzeit Marken austauschen können. Tragen Sie doch, bitte, mit dazu bei, Ihre „Lieblingsmarke“ oder Ihre „besondere“ Marke auf unserem Mitteilungsheft wiederzufinden.

Für den Umschlag dieses Heftes sind Marken und Stempel abgedruckt von: Adolf Bläumauer, Gerhard Blisse, Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Leopold Kühnberg, Roger Thill. Herzlichen Dank.

#### Manfred Geib: Information der Literaturstelle

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arge. Von manchen Heften sind noch bis zu 100 (!) vorhanden. Sollten Ihnen noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro plus Porto erwerben. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, werden als Fotokopien erstellt.

Bitte, nehmen Sie dieses Angebot der Arge in Anspruch.

## Inhaltsverzeichnis

Mitglieder stellen sich vor: Dr. Leopold Kühnberg	64
Narcisse Théophile Patouillard	68
Themaba 04	69
Ein Wein namens Uhudler	70
Garnica Bienen	71
Wie fett darf Käse sein?	72
Acherontia atropos Males	74
Weinheiliger St. Martin	76
Redaktionshinweis: Mitglieder stellen sich vor	83
Gärtner Pötschke	84
Über Bienen	88
Bodenkunde und Philatelie	88
Interessante Links im Internet	98
Ein besonderer beleg zum Motiv Wein	99
Prêt-à-Porter	100
Goethe und der Wein	101
Internationale Briefmarkenmesse Essen Juni 2004	104
Veränderungen bei unseren Mitgliedern	104
Literatur-Hinweis: Gezüchtete Trüffel	105
Neue Stempel aus Frankreich	105
Neue Stempel aus Italien und Slowenien	108
Austria aktuell	115
Satzung der Arbeitsgemeinschaft LWF	116

#### Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Ferenczy, Roger Thill, Stefan Hilz, Mario Rocci, Kurt Buck, Günther Liepert, Gerhard Blisse, Hans-Peter Blume, Ludwig Bauer, Gerhard Hochheimer, Leonhard Kühnberg, Manfred Geib, Alois Meisl, Josef Muhsil, Klaus Henseler.

#### Redaktionsschluß dieses Heftes:

16. Februar 2004. Später eingegangene Artikel werden im nächsten Heft veröffentlicht.

## Mitglieder stellen sich vor

Dr. agr. Leopold Kühnberg

Schwöditzer Weg 39a

06712 Hollsteitz

Hollsteitz ist ein kleiner Ort mit 230 Einwohnern. Er liegt an der B 180 zwischen Zeitz und Naumburg in der Südspitze von Sachsen-Anhalt. Hier wuchs ich auf unserem elterlichen Bauernhof auf und besuchte ich auch die Grundschule.

Bauernhof und die ländliche Umgebung prägten in mir und meinem Bruder schon recht früh die Liebe zur Natur, wenngleich uns unsere zuweilen resolute Mutter immer wieder auf den Boden der Tatsachen zurückholte und uns beibrachte, was es so alles auf dem Hof zu tun gab. Unsere Schmetterlingssammlung aus den 50er Jahren existiert noch heute. Was war das für eine Freude, als es uns im improvisierten Terrarium gelungen war, einen Schwalbenschwanz aus einer Raupe zu „züchten“, die wir im Garten auf dem Möhrenkraut entdeckt hatten.

Frühzeitig fanden wir aber auch zu den Briefmarken. Bekannte unseres Onkels, der viele Jahre in Leipzig als Oberlehrer tätig war und nach seiner Pensionierung wieder in Hollsteitz wohnte, hatten in Leipzig eine Buchhandlung. Eines Tages tauchte deren Sohn bei uns auf und brachte einen Schuhkarton voller Briefmarken mit. Unter seiner jugendlichen Anleitung haben wir tagelang sortiert und die Motive bestaunt. Noch heute habe ich zu den Marken aus jener Zeit eine besondere Beziehung; sie sind mir eben seit Jahrzehnten bekannt und „vertraut“.

Auch unsere Mutter fand das Briefmarkenhobby nicht schlecht. So hatte sie uns wenigstens immer im „Visier“. Sie versprach uns sogar, jedes Jahr nach Abschluß der Ernte, einmal mit uns in die Stadt (Zeitz) zu fahren, Eis essen zu gehen und einige Briefmarken zu kaufen. Auf diese kam ich z.B. aus heutiger Sicht „billig“ an die Chinesenmarken (Mi DDR 286-88).

Nach der Oberschulzeit studierte ich (und später auch mein Bruder) an der Universität in Halle Landwirtschaft. Allerdings führte mich nach Abschluß des Studiums mein weiterer Berufsweg zunächst nicht zu den Pflanzen und Tieren, sondern in den Bereich der Landtechnik.

Am Landmaschinen-Institut der Uni Halle arbeitete ich im Rahmen meiner Dissertation im Zusammenwirken mit dem damaligen VEB Landmaschinenbau Bernburg an der technischen Verbesserung der Einzelkornsaat bei Zuckerrüben. Wir entwickelten und patentierten ein damals neues System der Kornablage, erstellten im Institut den Prototyp einer entsprechenden Maschine und testeten diesen mehrere Jahre auf den Feldern in der Umgebung von Halle (Bild 1).

Schließlich entstand daraus die Einzelkornsämaschine A 697, die mehr als 20 Jahre auf den Feldern der DDR und auch der meisten „sozialistischen Bruderländer“ lief und auch viele Jahre auf der AGRA in Markkleeberg ausgestellt wurde (Bild 2).



Bild 1: Einsatz des Prototyps der A 697 im Jahr 1967 in Morl/Halle (Traktorist ist Leopold Kühnberg).

Nach Abschluß der Dissertation zog es mich dann aber doch in die landwirtschaftliche Praxis.

Ich wurde Vorsitzender einer (recht großen) Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaft (2.500 ha), die damals noch sowohl Pflanzen- wie auch Tierproduktion betrieb. Insidern sei gesagt, daß es sich um eine LPG mit „langem Namen“ handelte. Dieses Synonym stand für die offizielle Bezeichnung „LPG mit gegenwärtig noch niedrigem Produktionsniveau“. Da wurde über 8 Dörfer hinweg in 72 Kleinställen gewirtschaftet; das alles mit einem einzigen PKW und zwei Telefonanschlüssen. Trotzdem haben wir uns gefreut, wenn es gelungen war, wieder einen neuen Stall nach § 5 der Landbauordnung („klauen und bauen!“) zu errichten und die Produktion schrittweise zu konzentrieren.

Nach meiner „LPG-Zeit“ verschlug es mich für 5 Jahre zum damaligen Rat des Kreises, wo ich half, die landwirtschaftlichen Investitionen im Landkreis zu planen. Schließlich gab ich auch noch für 2 Jahre eine Gastrolle als Direktor der örtlichen „Bank für Land- und Nahrungsgüterwirtschaft“, bis auch ich (im Rahmen der Umwandlung zu einer Raiffeisenbank) dort „abgewickelt“ wurde.

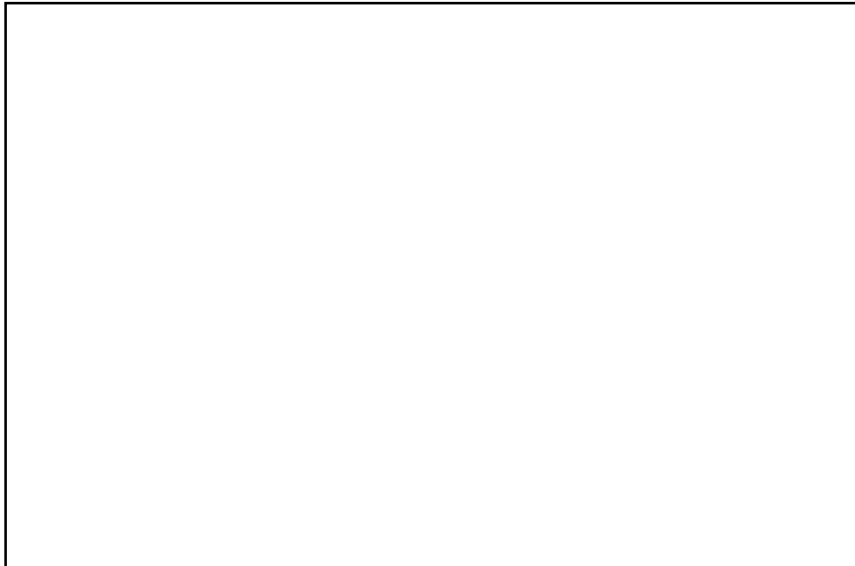


Bild 2: Die Einzelkornsämaschine A 697 auf der AGRA (1972)

Nach kurzer Arbeitslosigkeit wandte ich mich einem neuen Aufgabenfeld zu, bei dem ich sehr viele meiner früheren beruflichen Erfahrungen nutzen konnte. Nach allerhand Lehrgängen und Prüfungen wurde ich als öffentlich bestellter Sachverständiger für die Bewertung von Grundstücken in der Landwirtschaft vereidigt. Diese Tätigkeit war außerordentlich abwechslungsreich und hat mir viel Freude bereitet. Ende 2003 habe ich nun auch damit abgeschlossen und bin in den „Altersruhestand“ getreten.

Interessant ist aus heutiger Sicht, daß mich in allen Phasen des Berufslebens immer die Briefmarken begleitet haben. So sammle ich z.B. seit meinem polnischen Studentenpraktikum POLEN \*\*/o. Auf meinem Boden stehen einige Kisten mit hunderten von Bedarfsbelegen nahezu aller Betriebe der Land- und Nahrungsgüterwirtschaft unserer Region aus DDR-Zeiten. Schöne Belege habe ich auch immer von meinen AGRA-Besuchen mit nach Hause gebracht. Dazu werde ich vielleicht demnächst an dieser Stelle etwas schreiben, nachdem Herr Sperlich in Heft Nr. 112 zu diesem Thema bereits einen sehr schönen Beitrag veröffentlicht hat.

Eine „philatelistische Heimstatt“ habe ich seit kurzem in der AG Philatelie des Heimatvereines der benachbarten Kleinstadt Osterfeld gefunden. Mit Unterstützung dieser Briefmarkenfreunde taste ich mich nun auch an die Ausstellungsarbeit heran, ohne hier jemals mit philatelistischem Perfektionismus glänzen zu wollen.

Im vorigen Jahr habe ich mein erstes Exponat zum Thema „Philatelistische Betrachtung zur Entwicklung und Haltung des Hausrindes“ vorgestellt und in diesem Jahr „soll“ ich anlässlich der in Zeitz stattfindenden Landesgartenschau mein neues Exponat „Vom Getreide zum Brot“ zeigen. Da gibt's noch allerhand zu tun; vielleicht finde ich ja nun als Rentner eher die Zeit dazu als im stressigen Arbeitsleben.

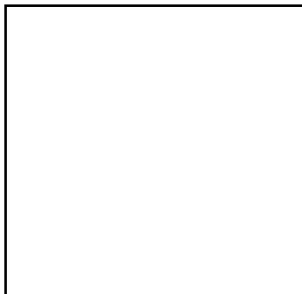
Zu dieser polnischen Marke (Mi-Nr. Polen 878) habe ich mehrfach begründete Beziehungen. Ich hatte mich als Student wiederholt in Polen aufgehalten und auch auf einem Staatsgut gearbeitet. Dort liefen 1961 noch zwei alte Bulldogs. In den neuen Bundesländern hat der Lanz-Bulldog noch viele Jahre nach dem Krieg „große Leistungen“ vollbracht, da es ja kaum neue Traktoren gab. Noch selbständig wirtschaftende Bauern haben die alten Bulldogs immer wieder repariert und „an die Front“ geschickt. Besonders hat mich damals gefreut, das die Polen den Lanz-Bulldog auf einer Briefmarke ehrten; auf einer deutschen Marke werden Sie ihn vergeblich suchen. Warum eigentlich?



Maurizio Rocci

## Narcisse Théophile Patouillard (1854 – 1926)

Der französische Pharmazeut und Mykologe Narcisse Théophile Patouillard studierte 1877 an der École de Pharmacie in Paris. Nach dem Studium arbeitete er als Apotheker in Orten (1881), Poligny (1881-1884), Fontenay-sous-Bois (1884–1885), Paris (1885–1898) und Neuilly (1898–1922).



In seiner Freizeit arbeitete er als Präparator (1893–1900) und

### Das Werk

Tabulae analyticae Fungorum (Analytische Tafeln der Pilze) (1883-1889)

Les Hyménomycètes d'Europe. Anatomie générale et classification des champignons supérieurs (Die europäischen Hymenomyzeten. Allgemeine Anatomie und Klassifikation der höheren Pilze) (1887)

Essai taxonomique sur les familles et les genres des Hyménomycètes (Taxonomisches Essay über die Familien und Gattungen der Hymenomyzeten) (1900)

Fragments mycologiques: Notes sur quelque champignons de la Martinique (Mykologische Fragmente: Noten über manche Pilze der Martinique) (1899), erschienen im Journal de Botanique (Botanisches Journal)

Zum nebenstehenden Artikel über Narcisse Théophile Patouillard

Sirobasidium, nouveau genre d'Hyménomycètes hétérobasidiés (Sirobasidium, eine neue Gattung von heterobasidiosporigen Hymenomyzeten) (1923 in Zusammenarbeit mit Nils Gustaf Lagerheim), erschienen im Journal de Botanique (Botanisches Journal)

### Quellen

Jens H. Petersen & Morten Christensen, Abteilung der systematischen Botanik, Biologisches Institut, Universität von Aarhus, Dänemark

H. Dörfelt – Mykologie-Pilzkunde

H. Dörfelt & H. Heklau – Die Geschichte der Mykologie

## THEMABA 04

Die „Thematische Philatelisten Südwest e.V.“ führen im Rahmen der Internationalen Briefmarkenbörse, in Sindelfingen, unter der Bezeichnung „THEMABA 04“, vom 29. bis 31. Oktober 2004, einen Ein-Rahmen-Wettbewerb durch.

Dieser Wettbewerb wird unter BDPH-Bedingungen veranstaltet. Das Novum dieser Ausstellung ist, der Aussteller zahlt *keine* Rahmengebühr. Es kann in allen Wettbewerbsgruppen, jedoch nur philatelistisches Material und je Exponat nur ein Rahmen, ausgestellt werden. Ein Aussteller kann sich aber mit mehreren Sammlungen dem Wettbewerb stellen.

Außer durch die Fachjury, werden die Sammlungen unabhängig davon durch die Besucher bewertet.

Die Ausstellungsunterlagen können bei Karl Lukas, Goethestr. 21, D - 75428 Illingen, Deutschland angefordert werden. Die ausgefüllten und verbindlichen Exponatanmeldungen sind bis zum 31. Mai 2004 (Eingangsdatum) an die gleiche Anschrift zu senden.

## Ein Wein namens Uhudler

Während unserer Weinreise des Sommers 2003 durch die Steiermark und das Burgenland entdeckte ich etwas Außergewöhnliches - den Uhudler.

Verrufen, verpönt und sogar verboten - das war der Uhudler in den vergangenen Jahrzehnten. „Rabiatperle“ und „Heckenklescher“ (Steiermark) wurde der Uhudler wenig charmant genannt und zum Ungetränk erklärt. Halluzinationen und Zornexzesse sagte man den Uhudler-Trinkern nach. Nach einem Verkaufsverbot wurde er erst 1992 von Brüssel anerkannt und als legal eingestuft. Dabei ist der Uhudler ein Überbleibsel einer Rettungsaktion des europäischen Weinbestandes. Von 1860 bis 1920 wütete die aus Amerika eingeschleppte Reblaus und vernichtete die Existenz von zwei Generationen Weinbauern. Hilfe kam ebenfalls aus den USA, wo die Rebstöcke gegen Rebläuse nicht nur resistent waren, sondern sogar in Symbiose lebten.

### Was ist Uhudler wirklich und woher stammt sein Name?

Auf die aus den USA eingeführten Rebstöcke „pfropfte“ man die heimischen Sorten auf und entledigte sich somit des Problems mit der Reblaus.

Nur wenige Winzer ließen die Reben aus Übersee in ihrer ursprünglichen Form gedeihen und bezeichneten sie als „Direktträger“. Das war die Geburtsstunde des Uhudlers. Eine eigene Uhudler-Rebe gibt es nicht. Unter Uhudler wird allgemein eine ganze Reihe von Sorten verstanden, die weiße sowie rote Trauben hervorbringen. Diese tragen klingende Namen wie „Isabella“, „Noah“, „Elvira“, „Othello“ und „Ripotella (Ripadella)“. Darunter befinden sich kulturgeschichtliche Raritäten und kulinarische Glückstreffer. Typisch für den Uhudler ist sein intensiver Geschmack nach Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren. Ein guter Grund, sich mit diesen Understatement-Reben näher zu beschäftigen. Woher sein Name kommt, weiß niemand so genau. Plausibel klingt die Version mit dem „Uhu-Blick“, den man angeblich nach übermäßigem Genuß bekommt. Derzeit erlebt der Uhudler im südlichen Teil des Burgenlandes eine Renaissance. In Eltendorf gibt es sogar einen eigenen Uhudler-Pfad und eine spezielle Vinothek. Der Weg ist per pedes oder per Rad zu meistern und führt direkt von Eltendorf über 2,5 km ins historische Kellerviertel und auf den Hochkogel. Danach läßt es sich in der Uhudler-Vinothek entspannen. 16 verschiedene Sorten stehen zur Auswahl.

Mein Tipp: Hier sollten Sie sich selbst ein Bild von der „Uhu-Blick“-Namenstheorie machen! Übrigens, eine Briefmarke oder einen Stempel mit einer der oben angeführten Rebsorten konnte ich leider nicht entdecken bzw. „uhudlern“.

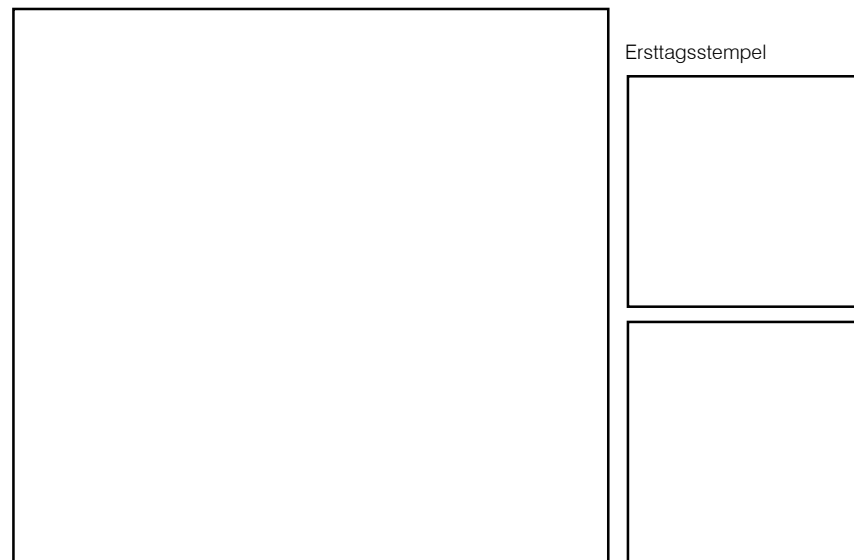
## Garnica-Bienen

Carnica-Bienen wurden bereits im 19. Jahrhundert ins Ausland exportiert, sie breiteten sich bald auf allen Kontinenten der Welt aus und hat in so Gebieten andere Bienenrassen verdrängt.

Die typischen Eigenschaften der Carnica-Biene sind große Sanftmut, Sammeleifer, eine gewisse Resistenz gegen die vielen Brutkrankheiten, Frühjahrsentwicklung und Schwarmverhalten. Äußerlich ist die Carnica eine mittelgroße, schlanke Biene mit dunklem Chitinpanzer und auffällig breiten, grauen Pilzbinden.

Im Bienenvolk leben neben vielen Arbeitsbienen, von einige Tausenden bis zu 80.000 in großen Bienenvölkern, noch eine Königin und in der Vermehrungszeit auch Drohnen, zwischen 500 und ein paar Tausend. Die Bienenkönigin ist das einzige fruchtbare Weibchen eines Bienenvolkes. Junge Königin wird nur einmal im Leben während des sogenannten Hochzeitsfluges von den Drohnen begattet. Täglich legt sie bis zu 2000 Eier, am fruchtbarsten ist sie in den ersten zwei Jahren ihres Lebens. Sie lebt bis zu 5 Jahren oder auch länger.

Bienen aus Slowenien. Die Krainer Biene (*Apis mellifera*) oder auch die Carnica-Biene ist auf einer Blockausgabe vom 23. Mai 2001 dargestellt.



Ersttagsstempel

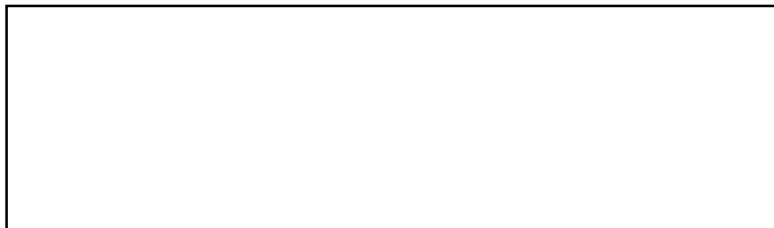


# Wie fett darf der Käse sein?

Gehören Sie zu den Menschen, die Käse links liegen lassen, wenn 45,50 oder gar 60 Prozent Fett i.Tr. auf der Verpackung steht? Wer Fett sparen will, achtet zu Recht auf den Fettgehalt von Lebensmitteln. Doch so schlimm, wie es auf den ersten Blick aussieht, ist es beim Käse oft nicht. Denn der tatsächliche Fettgehalt liegt deutlich unter der angegebenen Menge.

Wenn auf einem Käse „50% Fett i.Tr.“ steht, so bedeutet das, daß der Fettgehalt 50 Prozent in der Trockenmasse beträgt. Sie müssen also erst den Wassergehalt abziehen. Und der macht je nach Käsesorte sehr viel aus. So besteht zum Beispiel Camembert etwa zur Hälfte aus Wasser. Ziehen sie dieses ab, bleiben von 100 Gramm Camembert nur 50 Gramm Trockenmasse übrig. Bezogen auf diese macht der Fettgehalt von „50% Fett i.Tr.“ gerade einmal 25 Gramm Fett aus. Der Camembert besteht also nicht, wie ursprünglich vermutet, zur Hälfte aus Fett, sondern nur zu einem Viertel.

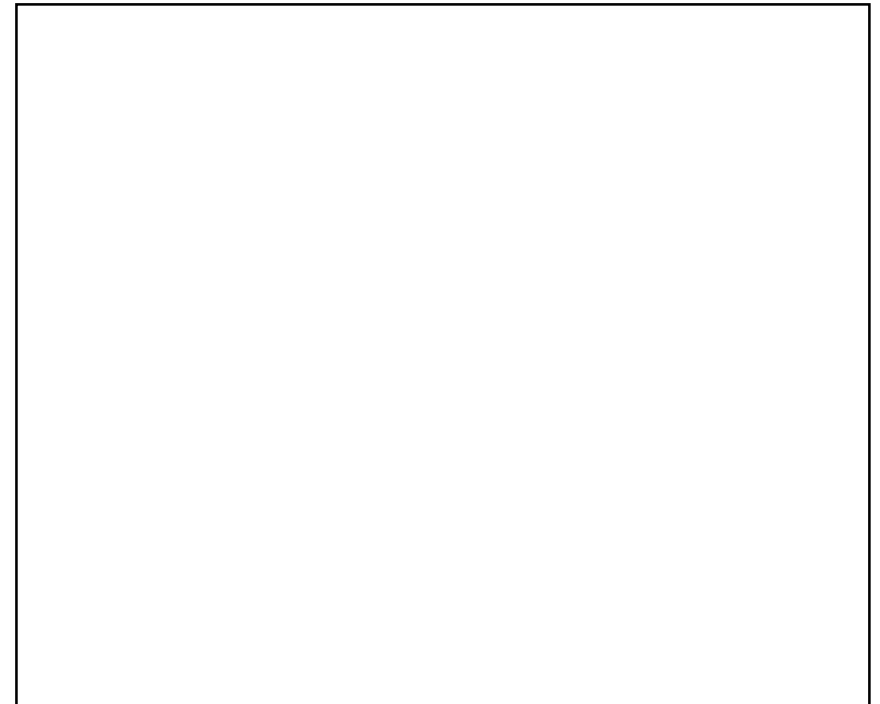
In einem trockeneren Käse, wie zum Beispiel Gouda, kann der absolute Fettgehalt höher sein als im Camembert, obwohl nur „45% i.Tr.“ drauf steht, weil weniger Wasser enthalten ist.

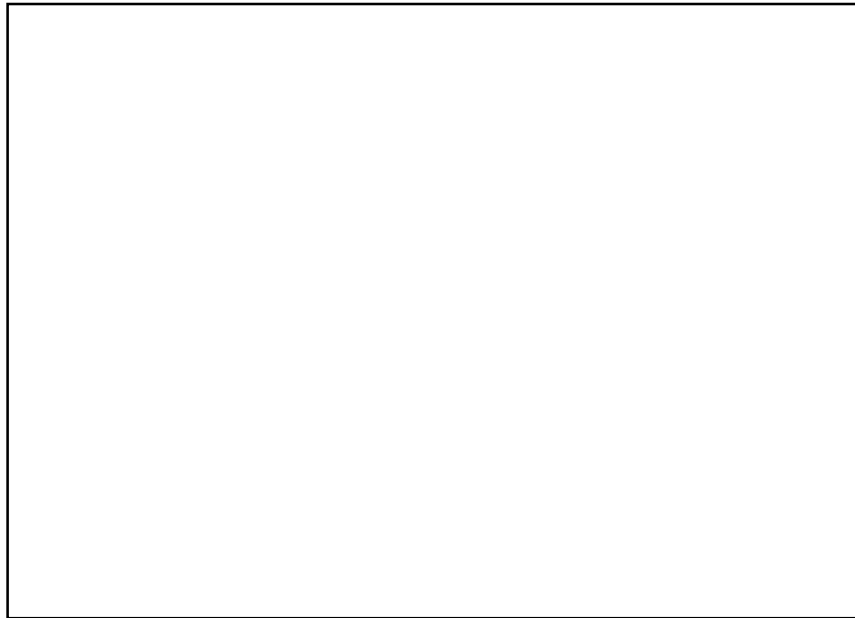


Verständlicher wäre es, wenn auf den Verpackungen der absolute Fettgehalt angegeben wäre. Das geht jedoch nicht, weil während der Reifung und Lagerung ständig Wasser verdunstet und der Käse dadurch an Gewicht verliert. Der absolute Fettgehalt ändert sich also mit der Zeit, die Angabe auf der Verpackung müßte dementsprechend immer wieder erneuert werden. Die Trockenmasse-Fett, Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe ohne Wasser- verändert sich dagegen nicht.

Denken sie also beim Einkauf von Käse daran, daß sich der angegebene Fettgehalt auf die Trockenmasse bezieht. Je feuchter der Käse ist, um so geringer ist sein absoluter Fettgehalt. Figurbewußte und alle, die bei ihrer Ernährung auf den Fettgehalt achten, müssen nicht vollständig auf Käse mit höheren Fettangaben verzichten.

Aus Revue (lux. Wochenzeitschrift)





Klaus Henseler

## *Acherontia atropos* Males

Man bekommt den imposanten Totenkopfschwärmer nur selten zu Gesicht, da er – im Unterschied zu den meisten andern Schwärmern auch die typischen Schwärmerblumen kaum besucht. Dagegen ist bekannt, daß er Honig aus Bienenstöcken saugt!

Da die Raupen vor allem am Kraut der Kartoffel fressen, wurden früher bei der manuellen Kartoffelernte die Raupen oft gefunden. Für die Raupe charakteristisch ist das gelbe Horn, vor allem da die restliche Färbung der Raupe sehr variabel ist (es gibt auch bräunliche Varianten). Noch häufiger als die Raupe fand man früher bei der manuellen Kartoffelernte die großen (mehr als daumengroß!) Puppen. Aus diesen Puppen schlüpfen meist noch im gleichen Jahr die Falter, welche aber angesichts des fortgeschrittenen Jahres nicht mehr zur Fortpflanzung gelangen und eingehen. Das Vorkommen dieses Wanderfalter bei uns beruht also einzig auf der jährlichen Einwanderung im Frühsommer aus südlichen Ländern!

Der Falter war früher gut an die extensive Agrarwirtschaft angepaßt, hat aber mit den modernen Anbaumethoden sicherlich Probleme. Die eingewanderten Falter kann man – sehr selten – im Sommer antreffen, die Falter, die sich bei uns entwickelt haben, von Ende August bis Anfang November.

Die Raupe ist unverwechselbar, vor allem wegen des gelben Horns. Auch der Falter ist durch die deutliche Totenkopfzeichnung eigentlich nicht zu verwechseln.

Die Familie der Schwärmer spielt eine besondere Rolle unter den Nachtfaltern. Es sind meist sehr große Falter mit dickem Körper, die oft kolibriartig im Schwirrfly vor Blüten stehend beobachtet werden (trifft jedoch auf den Totenkopfschwärmer kaum zu). Wenn man geeignete Pflanzen (Geißblatt, Nachtkerzen, Seifenkraut, Phlox) im Garten hat, bekommt man sie am ehesten zu Gesicht. Häufiger als die Falter findet man die großen Raupen, die meist am Körperende eine Art Stachel (ungefährlich!) haben. Ursprüngliche Verbreitung: Madagaskar, südliches Afrika und Europa; einige wenige Arten sind auch in Asien zu finden.



Namensherkunft: Atropos, die Unwandelbare, ist eine von drei Parzen, und zwar diejenige, welche den von den beiden anderen (Clotho und Lachesis) gesponnenen Faden unerbittlich abschneidet, sobald das Schicksal es befiehlt, Atropos ist die Todbringende, sie wird in der griechischen Kunst gewöhnlich als eine alte Frau (Mütterchen) mit einer Schere abgebildet.

Im Internet ist natürlich auch eine sehr informative „Schmetterlingsseite“ zu finden

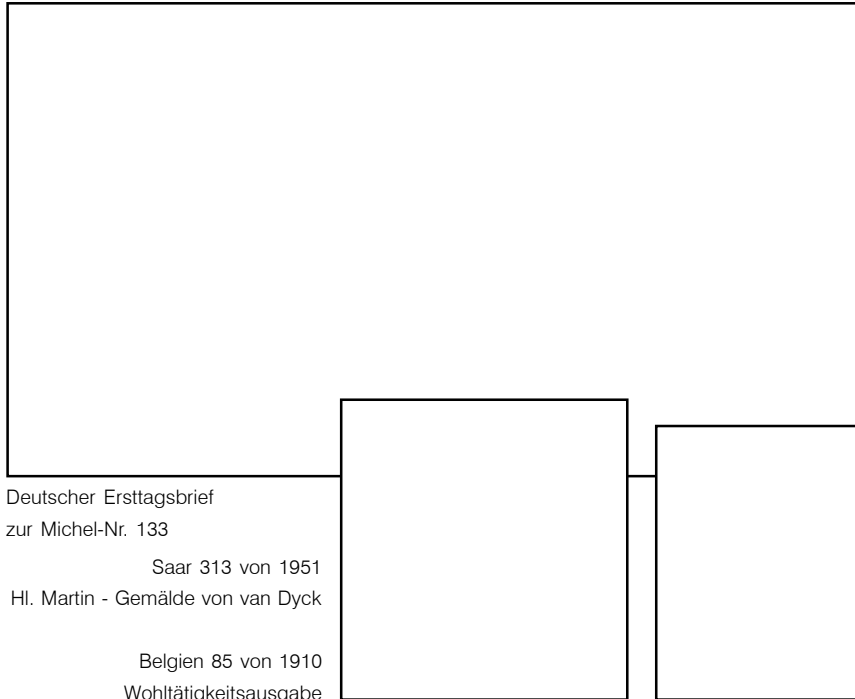
Bulgarien 1975: Michel-Nr. 2436-2441



# Weinheiliger St. Martin

Zu den wichtigsten Weinheiligen, die zugleich die Funktion eines Wetterpatrons im Herbst auszuüben hatten, gehört Martin von Tours. Sein Festtag ist am 11. November.

Martin(us), als Sohn eines römischen Tribunen 316 oder 317 in Sabaria (heute Steinamanger, Pannonien/Ungarn geboren, war schon als 10jähriger Katechumene, mußte aber mit 15 Jahren auf Wunsch seines Vaters Soldat in einer römischen Reiterabteilung werden. Er durfte bald in der Garde von Kaiser Konstantinus dienen. Nur wenige Jahre später quittierte Martin den Militärdienst in Gallien und ließ sich von Bischof Hilarius von Poitiers taufen. Nach der Legende war für diesen Sinneswandel die Begegnung des jungen Reitersoldaten mit dem nur wenig bekleideten frierenden Bettler vor den Toren von Amiens, mit dem er seinen Mantel teilte, ausschlaggebend.



Deutscher Ersttagsbrief  
zur Michel-Nr. 133

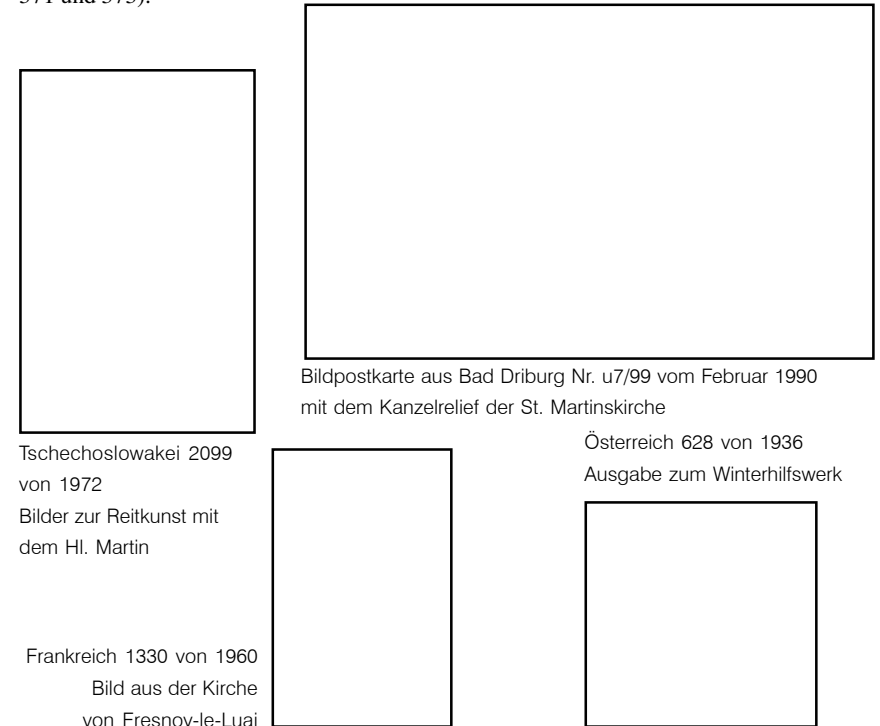
Saar 313 von 1951  
Hl. Martin - Gemälde von van Dyck

Belgien 85 von 1910  
Wohltätigkeitsausgabe

Martin ging zunächst nach Pannonien zurück, bekehrte seine Mutter und bekämpfte die dort stark vertretenen Arianer, bis er ausgewiesen wurde. Nach manchen Wundern und Abenteuern, von denen die Legenden künden, zog sich der Eiferer für das Christentum auf die Insel Gallianaria bei Genua zurück, wo er ein schlichtes Einsiedlerleben führte, bis er 360 dem Ruf von Bischof Hilarius nach Poitiers folgte.

Jetzt begann die große Zeit des Wundertäters und Seelsorgers Martin, der sich unermüdlich für die Bekehrung der zumeist noch ungläubigen Bevölkerung einsetzte.

Im Jahre 361 gründete er in Ligugé (Poitou) das erste Kloster auf gallischem Boden. Von da aus verbreitete sich die Kunde von seinem unerschütterlichen Glauben und seiner unendlichen Barmherzigkeit. Die christliche Gemeinde von Tours trug ihm die Bischofswürde an. Nach einer weiteren Legende soll sich Martin in einem Gänsestall versteckt haben, weil er in seiner Demut das hohe Amt nicht annehmen wollte, doch die Gänse – wie konnte es anders sein – verrieten ihn und er wurde Bischof von Tours (zwischen 371 und 373).



Bildpostkarte aus Bad Driburg Nr. u7/99 vom Februar 1990  
mit dem Kanzelrelief der St. Martinskirche

Tschechoslowakei 2099  
von 1972  
Bilder zur Reitkunst mit  
dem Hl. Martin

Frankreich 1330 von 1960  
Bild aus der Kirche  
von Fresnoy-le-Luait

Österreich 628 von 1936  
Ausgabe zum Winterhilfswerk

Die schon bald einsetzende starke Verehrung dieses Heiligen erfaßte das ganze Frankenland und weite Teile Deutschlands. Allein in Frankreich wurden bis zum Ausgang des Mittelalters 3.667 Kirchen Martin geweiht und vielfach zu Nationalheiligümern erklärt. Auch hierzulande gibt es Hunderte von Martinskirchen und -kapellen, die durchweg als Indiz für eine frühe fränkische Besiedlung gesehen werden. In den Weinbaugemeinden der Pfalz beispielsweise galt die größte Verehrung dem heiligen Martin, was sich nicht zuletzt darin dokumentiert, daß hier etwa jede zehnte Pfarrkirche und ein ganzes Dorf seinen Namen tragen.



Sonderstempel aus Mainz zum 1600. Todestag von St. Martin auf Ganzsache

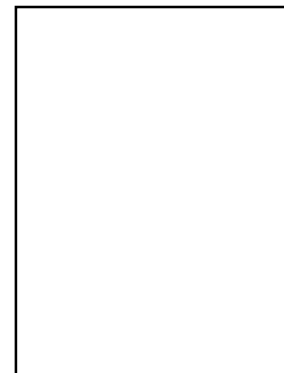
Nach dem fränkischen Heiligen ist auch Martesdorf im Ruwertal benannt, dessen Ursprünge zwar auf die Römer zurück gehen, das jedoch größere Bedeutung als fränkische Siedlung erlangte. Bei dieser Vergangenheit kann es nicht überraschen, daß die Pfarrkirche dieser Weinbaugemeinde ebenfalls dem heiligen Martin geweiht ist.



Absenderfreistempel von 1976 des Bürgermeisteramtes Edingen am Neckar mit dem Ortswappen, das den Hl. Martin zeigt

Kaum zu zählen dürften die Martinsdarstellungen sein, wobei der Heilige am Häufigsten als Reitersoldat zu Pferd zu sehen ist, wie er seinen Mantel mit dem Bettler teilt. Ferner ist Martin sowohl in der Buch- und Glasmalerei als auch auf Gemälden oder Skulpturen als Bischof mit Stab, Buch und Kirchenmodell zu finden, oft von Armen umgeben. Weitere bekannte Attribute sind die legendäre Gans und ein Weinpokal; denn nach einer anderen Legende soll der heilige Martin auch einmal Wasser zu Wein verwandelt haben. Außerdem weiß die Legende zu berichten, daß Martin bei einem

Monaco Nr. 899 von 1968  
Ausgabe für das Rote Kreuz

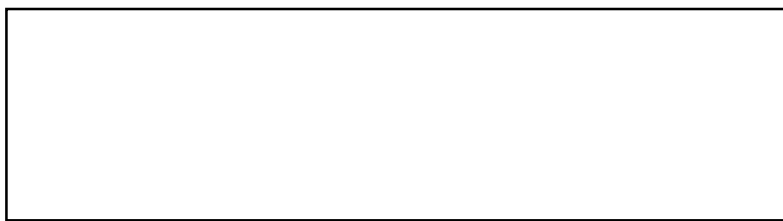


Absenderfreistempel von 2003 vom Krankenhaus St. Martin aus Duderstadt mit einer Darstellung des Hl. Martin



Mahl des weströmischen Kaisers Maximus den ihm vom Gastgeber gereichten Pokal mit Wein nicht dem Kaiser zurück gegeben habe, sondern zuerst dem ihn begleitenden Priester.

Und noch ein außergewöhnliches bleibendes Denkmal hat sich dieser große Heilige geschaffen, wenn auch indirekt: die Bezeichnung „Kapelle“. Unter den Merowingerkönigen, die Martin zu ihrem Schutzpatron erwählt hatten, gehörte die Mantelhälfte des Heiligen zu den Reichsreliquien, die stets mitgeführt wurden. Selbst Karl der Große benutzte sie noch als Feldzeichen. Der Aufbewahrungsort der Mantelreliquie, d.h. die jeweilige Palastkirche, wurde in Ableitung vom lateinischen „cappa“ (= Mantel) „cap(p)ella“, also kleiner Mantel genannt. Bereits im 7. Jahrhundert ging dann diese Bezeichnung zunächst auf jede kleinere kirchliche Räumlichkeit zur Aufbewahrung von Reliquien über, später sogar auf jede kleine Kirche ohne eigene Geistlichkeit bzw. auf Teile einer Hauptkirche, beispielsweise im Chor als Kapellenkranz, zwischen den Strebepfeilern der Nebenschiffe usw. Parallel dazu hat sich die Bezeichnung „Kaplan“ entwickelt aus „capellanus“, dem Hilfsgeistlichen bei Hofe, unter dessen Aufsicht der Mantel des heiligen Martin, andere Reliquien, Kleinodien und Urkunden des Reiches aufbewahrt wurden.



Absenderfreistempel aus Nottuln vom Martinmarkt 1956

Martin von Tours, übrigens der erste Heilige, den die römische Kirche kanonisiert hat, war nicht nur der starke Schutzherr des fränkischen Hofes, sondern wurde auch Patron anderer Länder, z.B. Burgenland, Österreich), mehrerer Diözesen (z.B. Eisenstadt, Mainz, Rottenburg), des Kantons Schwyz und vieler Städte und Gemeinden. Des weiteren wurde er - in Anlehnung an die Legende - als Patron der Reiter und Soldaten, der Harnisch-, Tuch-, Kappen- und Handschuhmacher, der Bettler und Geächteten verehrt sowie als Beschützer aller Bedrängten.

Weitere Berufsgruppen und Gewerbetreibende wählten Martin zu ihrem Schutzheiligen, darunter die Bauern, Hirten und Gastwirte. So konnte es nicht ausbleiben, daß der reitende Heilige zu einem Lieblingspatron des Landvolks wurde. Martin galt ferner in verschiedenen Gegenden als Beschützer der Haustiere, wie es beispielsweise im „Wiener Hundeseigen“ aus dem 10. Jahrhundert dokumentiert ist.

Schließlich wurde der heilige Martin vielerorts als Schutzherr des Weines sowie der Winzer und Zecher verehrt. Als Beweis hierfür kann auf den früher weit verbreiteten Brauch der „Martinsminne“ bzw. des „Martinitrinkens“ oder „Martinilobens“ verwiesen werden. Dabei wurde am Martinstag erstmals vom neuen Wein getrunken zu des Heiligen Ehr und Lob sowie als Erstlingsopfer zu Gunsten der zukünftigen Frucht. Hiervon zeugt ein interessanter Trinkspruch: „Heb an Martini, trink Wein per circulum anni.“

In Württemberg verteilten selbst Mönche am 11. November „Martinswein“. Und im Jahre 1752 wurde zu Ehren des Weinpatrons Martin zum ersten Mal das Heidelberger Faß mit Wein gefüllt. Daß am Martinstag der Heurige bereits getrunken werden konnte, belegen zwei alte Wetterregeln:

Kehrt St. Martin ein, ist jeder Most schon Wein.  
Auf Martini schlachtet man feiste Schwein und wird der Most zu Wein.



Absenderfreistempel vom Martinshof aus Rothenburg in Sachsen von 1989

In manchen Weinbaugenden wurde das Martinitrinken mit einem Festschmaus kombiniert, wenn nicht gar zu fröhlichen Gelagen ausgebaut, weshalb Martin in früheren Jahrhunderten auch als Patron der Säufer, Fresser und Schlemmer gesehen wurde. Dabei kam schon sehr früh die heute noch beliebte „Martinsgans“ auf den Tisch - erstmals 1171 in den Niederlanden bezeugt -, was die fränkischen Winzer vom Untermain zu beten veranlaßte:

Die Gäns sollst du uns mehren  
und den kühlen Wein,  
gesotten und gebraten  
sie müssen beide sein!  
Denn wer nicht tüchtig trinken kann,  
der ist kein rechter Martelsmann.

Von der Bitte, die nächste Traubenernte gut ausfallen zu lassen, war es kein weiter Weg, den beliebten Heiligen auch ganz allgemein als Wetterherrn zu bemühen, wobei Regen nicht unerwünscht war. Aus der großen Fülle der überlieferten Wetterregeln seien nur zwei herausgegriffen, die speziell für den Winzer bedeutsam waren:

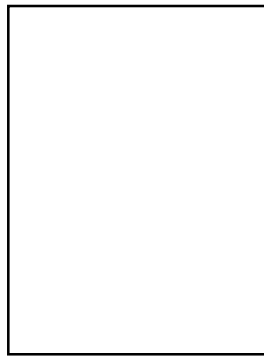


Bildpostkarte w5/71  
von 1992  
aus Marktoberdorf  
mit der  
Stadtpfarrkirche St. Martin

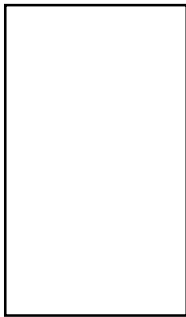




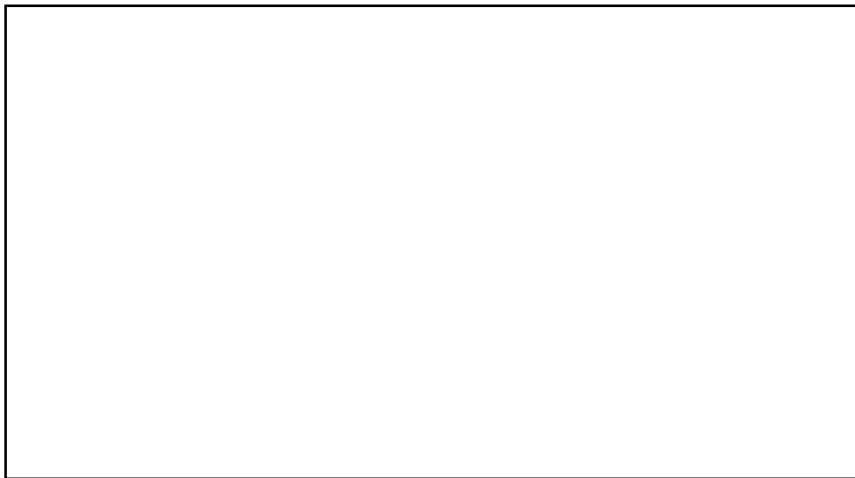
Tagesstempel von  
Martinshöhe bei  
Landstuhl von 1983  
auf Ganzsache



Ruanda 218 von 1967  
Ausgabe für die Caritas mit einem  
Gemälde von van Dyck



Rheinland-Pfalz 30  
von 1948 Hl. Martin



Tagesstempel von Martinsburg in Virginia / USA von 1983 auf Ganzsache

Wie am Mertestag die Kännel rauschen,  
so rauschen im Jahr darauf die Keltern.

Soviel Tropfen um St. Martin an der Heck,  
soviel Trauben nächstes Jahr an de Stöck.

Einige Weinbergslagen zu Ehren des Heiligen Martin sollen noch genannt werden:

St. Martiner Klosterberg in Irsch und Tarforst,  
St. Martin in Klüsserath,  
Martinsborn in Frankel bei Cochem,  
St. Martinsberg in Oberwesel,  
Martinlay in Leutesdorf bei Koblenz,  
St. Martin in Bad Kreuznach und Guldental,  
Martinsberg in Alzay,  
St. Martinskreuz in Mertesheim,  
Martinshöhe in Gönnheim bei Bad Dürkheim

Im Übrigen sollen 416 Gemeinden den Namen „St. Martin“ tragen. Vermutlich hat kein anderer Heiliger – allenfalls mit Ausnahme der Gottesmutter – so vielen Gemeinden seinen Namen gegeben.

Literatur:  
Dieter Graff, Weinheilige und Rebenpatrone,  
Saarbrücken 1988

## Mitglieder stellen sich vor

Auf Seite 64 haben wir mit einer neuen Rubrik begonnen (an der sich hoffentlich viele unserer Mitglieder beteiligen werden): „Mitglieder stellen sich vor“. Wir fangen an mit unserem Sammlerfreund Dr. Leopold Kühnberg. Ich stelle mir vor, daß wir zukünftig in jedem Heft ein Mitglied vorstellen. Es wird keine besonderen Regeln für diese neue Rubrik geben, aber benötigt wird ein Paßbild und die „Lieblingsmarke“, die auch auf dem Umschlag abgedruckt wird. Der Umfang der Vorstellung soll einschließlich Abbildungen zwischen zwei und drei Druckseiten sein.

k.h.

Gerhard Blisse

## Gärtner Pötschke

**Gärtner Pötschke**

Seit der Wende bin ich Kunde bei dem Fachversand für Gartenfreunde. Es wird ein sehr reichhaltiges Angebot an Samen und Pflanzen geboten. So findet man hier auch seltene Pflanzen für Liebhaber.

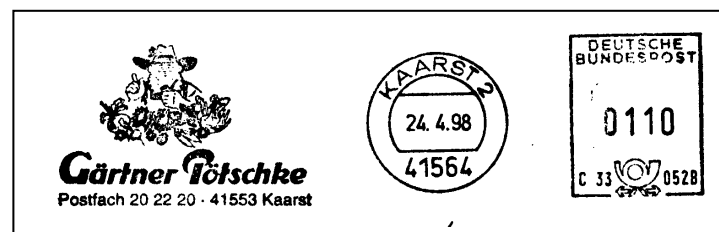
Auf Briefmarkentauschtage suche ich immer Belege für meine Sammlung. So fiel mir eines Tages ein AFS von 1939 der Firma Pötschke in die Hände. Wer ist Gärtner Pötschke? Ein Anruf bei der Firma brachte Aufklärung.



Ich möchte mich an dieser Stelle bei der Frau Peters für den Brief mit der Chronik der Firma Pötschke bedanken

Den „Gärtner Pötschke“ gab es wirklich. Aber nicht ganz so, wie Sie ihn sicher von Kalendern und Briefumschlägen kennen. Harry Pötschke, hat die Firma gegründet. Er entstammte einer uralten „Kräuterfamilie“, die nachweislich bereits seit dem Jahr 1544 in dieser Branche tätig war. Nach alten Urkunden wurde seinem Urahnen, dem königlichen Krautmeister Christian Pötsch, von Karl V. das Recht verliehen, ein Wappen zu führen, was in dem an den ehemaligen Familiennamen „Pötsch“ angehängten „ke“ zum Ausdruck kommt.

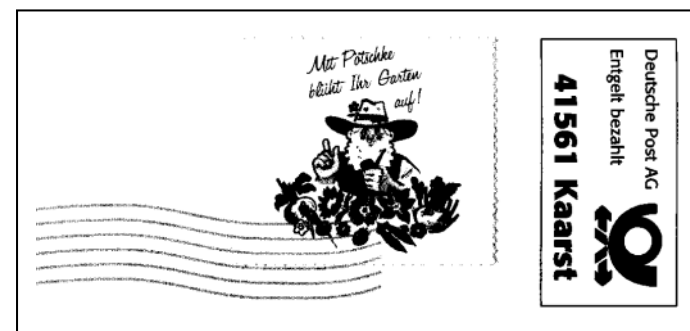
Harry Pötschke hatte sich dem Beruf des Gärtners verschrieben. Nach Beendigung seiner Lehr- und Wanderjahre und einer Zeit als Obergärtner machte er sich 28jährig im Jahre 1912 selbstständig. Er baute im thüringischen Mörsdorf eine Saatgutproduktion auf und das von ihm erfundene Sammelbesteller-System fand später viele Nachahmer. Von Anfang an legte er besonderen Wert auf Qualität und Kundendienst. Diese bis

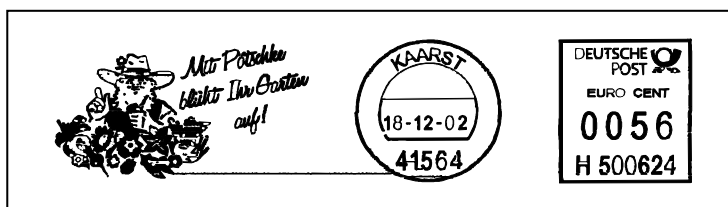


heute wichtigen Geschäftsprinzipien wurden von einer ideenreichen Werbung begleitet. Schon damals entstand die auch heute als Symbolfigur für Gärtner Pötschke geltende, warenrechtlich geschützte, Zeichnung des „alten Gärtners“ mit blumengeschmücktem Strohhut, Rauschebart und Pfeife.

Neben seinen gärtnerischen Fähigkeiten hatte Harry Pötschke auch eine literarische Ader. Diese Begabung und der ihm eigene Humor halfen ihm stets, sich von vergleichbaren Anbietern zu differenzieren. Die von ihm verfaßten Gartenbücher fanden Hunderttausende von begeisterten Abnehmern, die sich dann auch bei der Beschaffung ihrer Saatgutes gern an den von ihnen geschätzten Fachmann erinnerten. Allein das heute noch in nahezu unveränderter Form verkaufte „Gärtner Pötschkes Großes Gartenbuch“ ist mit einer Auflage von über einer Million Exemplaren weltweit das meistverkaufte deutschsprachige Gartenbuch. Seine Vorläufer erreichten insgesamt Auflagen von über 4 Millionen.

1933 trat dann sein Sohn Werner Pötschke in den Betrieb mit ein und beteiligte sich in den Folgejahren maßgeblich am Ausbau des Unternehmens, das 1934 nach Arnstadt bei Erfurt umsiedelte. Noch in den letzten Kriegstagen wurde das Firmengelände in





Arnstadt ausgebombt. Viele Kunden verloren in den Kriegswirren den Kontakt zu ihre Sammelbesteller, das einstmals blühende Unternehmen stand vor dem Nichts.

1949, kurz vor der Schließung der Grenze zwischen Ost- und Westdeutschland siedelte Pötschke nach Büttgen-Vorstum. Hier konnte ein Neuanfang erfolgen. Schon bald stellte sich heraus, daß sich immer mehr Kunden direkt an den Gärtner Pötschke wandten. Werner Pötschke führte die direkt eingeschickten Aufträge nach dem Grundsatz „Vertrauen gegen Vertrauen, Ehrlichkeit gegen Ehrlichkeit“ aus. Er lieferte, und das war damals absolut neu, auf Rechnung, ohne Nachnahme und legte damit er den Grundstein für den „Direktversand“.

Anfang der 50er Jahre konnte man beginnen, sich mit der Neu- und Weiterzüchtung von Stauden und anderen Pflanzen zu beschäftigen. Unter anderem beteiligte sich Gärtner Pötschke an der Wiederherstellung des Wildbestandes an Edelweiß in den deutschen Alpen. 1954 waren weitere Investitionen notwendig. Ein neues, größeres Firmengelände bis heute unser Standort wurde in Kaarst-Büttgen erworben.

Werner Pötschke wirkte wesentlich an den Neuauflagen von „Gärtner Pötschkes Großes Gartenbuch“ sowie an dem ab 1958 neue herausgebrachten und später ganz von ihm geprägten Tages-Abreißkalender mit. Dieser tägliche Gartenratgeber wird heute Jahr für Jahr von seiner Tochter Cornelia, der jetzigen Firmeninhaberin, neu geschrieben und mit vielen interessanten, humorvollen Zeichnungen, Reimen und Sprüchen gewürzt über 250.000 Mal unter dem geschützten Namen „Der Grüne Wink“ verkauft.

Im September 1959 wurde Harry Pötschke das Bundesverdienstkreuz am Band verliehen, am 30.06.1960 zog er sich im Alter von 77 Jahren aus der aktiven Geschäftstätigkeit weitgehend zurück.

In den 60er Jahren machte Gärtner Pötschke sich insbesondere durch die vielen Neuzüchtungen einen Namen, die auf Gartenschauen mit einem Segen von Medaillen, Diplomen und Ehrenurkunden belohnt wurden. In unseren aktuellen Katalogen bieten wir

z.B. die Edelrose „Opa Pötschke“ und die Erdbeeren „Gertrude Pötschke“ und „Cornelia Pötschke“ an.

Von 1970 bis 1978 erteilte Werner Pötschke täglich (!) einem Millionenpublikum über Radio Luxemburg Ratschläge über Zimmer- und Gartenpflanzen und beantwortete Hörerfragen. Auch Deutschlandfunk und Fernsehen, Zeitungen und Zeitschriften griffen gern immer wieder auf den Rat des Fachmanns zurück.

1982 traten Cornelia Pötschke-Kirchhartz und ihr Ehemann, Herr Dr. Peter Kirchhartz, in die Geschäftsführung ein. Umfangreiche Modernisierungsmaßnahmen wie die Einführung einer eigenen Versandhaus-EDV, die Anschaffung eines Kommissionierungs-Roboters für die Sämereien-Abfüllerei, Verbesserungen der Logistik haben dazu geführt, daß der Betrieb heute auf dem modernsten Stand der Technik ist und zu den Großen der Branche gehört. 1994 wurde das Sortiment erweitert um Wohn- und Gartenaccessoires. Dieser Bereich ist inzwischen so groß geworden, daß er seit kurzem unter Pötschke Ambiente geführt wird. Dieses leistungsfähige, gesunde Familienunternehmen freut sich auf die Herausforderungen, die uns die Zukunft bringt.

**Einladung**  
zur Teilnahme mit Sammlungen an der  
**BRIEFMARKENSCHAU**  
**„Flora und Fauna in der Philatelie“**  
**vom 21. Mai bis 17. Juni 2004 in Zeitz**  
die im Rahmen der  
**1. Landesgartenschau Sachsen-Anhalt**  
stattfindet.

Alle Sammlerinnen und Sammler, die passende Objekte zum Thema der Ausstellung haben, sind herzlich zur Beteiligung eingeladen.  
Meldungen werden erbeten an:

Verein für Briefmarkenkunde Zeitz von 1880 e.V.  
Hans-Ullrich Scheffler  
Prager Straße 6  
06712 Zeitz  
Tel./Fax: 03441 / 215578

Kurt Buck

## Über Bienen

Arbeitsbienen sind weibliche unfruchtbare Bienen. Sie erledigen alle Arbeiten, die im Bienenvolk anfallen, unter anderem bringen sie Wasser, Hektar, und Blütenpollen in den Bienenstock. Im Sommer leben sie ungefähr 5 Wochen, wenn sie jedoch im Herbst geschlüpft sind (Winterbienen überwintern bis zu sechs Monate).

Drohnen sind männliche Bienen, die sich aus unbefruchteten Eiern entwickeln. Ihre Lebensaufgabe ist das Begatten der Bienenkönigin. Auf die übertragen sie nur die Erbanlage ihrer Mutter, Großmutter und des Großvaters. Drohnen haben keinen Vater und leben zwei Monate. Der Schwarm gilt als die natürliche Art der Erneuerung des Bienenvolkes. Mit dem ersten Schwärm verläßt die alte Königin den Bienenstock, mit den nächsten die junge Königin, die zuerst von den Drohnen begattet werden muß, damit ein neues Volk entstehen kann.

Hans-Peter Blume

## Bodenkunde und Philatelie

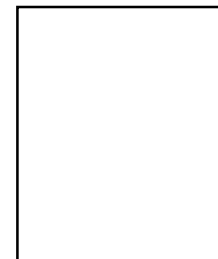
Boden ist das mit Wasser, Luft und Lebewesen durchsetzte, unter dem Einfluß der Umweltfaktoren an der Erdoberfläche entstandene und eine eigene morphologische Organisation aufweisende Umwandlungsprodukt mineralischer und organischer Substanzen. Er dient höheren Pflanzen als Standort und bildet die Lebensgrundlage für Mensch und Tier.

Bodenkunde ist eine Naturkörperdisziplin, die sich mit Eigenschaften, Genese, Ökologie, Verbreitungsmuster, Nutzbarkeit, Belastung und Schutz von Böden in Forschung und Lehre beschäftigt.

Die folgenden Ausführungen beziehen sich auf eine in Teilen ausgestellte Briefmarkensammlung.

Beispiel für 1.14 Watten-Salzmarschen-Strandböden:  
c) Strandböden: Meerkohl

Beispiel für 1.14 Watten-Salzmarschen-Strandböden:  
c) Strandböden: Stranddistel



Im Teil Bodenlandschaften werden Briefmarken oder andere Belege mit Bodenprofilen mit denen solcher Landschaften kombiniert, in denen sie dominieren. In Fällen, in denen keine Belege mit Bodenprofilen vorliegen, werden Briefumschläge mit entsprechenden Bodenprofilen mit dem PC erzeugt (und mit o gekennzeichnet). Es wird die *deutsche* und eine internationale Bodensystematik (meist WRB) benutzt. Die Bodenprofile werden auch mit Wildpflanzenarten kombiniert, die auf ihnen wachsen. Deren Zuordnung erfolgt nach Zeigerwerten (*Temperatur-, Feuchte-, Säure-, Stickstoff- und Salzzahl*) von Ellenberg (1979).

Im Teil Bodeneigenschaften werden die *Ausgangsgesteine* nach der zu erwartenden Körnung, die *primären Bodenminerale* nach deren Verwitterbarkeit und die *sekundären* nach deren Bildungsbedingungen gegliedert. Die *Bodenbewohner* werden nach ihrer Bedeutung für die Bodenentwicklung in *Bildner, Lockerer, Mischer, Zerkleinerer, Verweser und Humifizierer* gegliedert.

Im Teil Untersuchung der Böden werden wichtige Methoden sowie wichtige Anwender vorgestellt. Im Teil Bearbeiten der Böden werden praktische Methoden der *Lockerung, Mischung, Düngung, Entwässerung, Bewässerung und Entseuchung* vorgestellt.

Im Teil Nutzung der Böden werden verschiedene Formen *landwirtschaftlicher, forstlicher, obst- und weinbaulicher Nutzung* verschiedener Klimate vorgestellt.

Der Teil Bodenbelastung und -schutz befaßt sich mit den Grundsätzen des *Bodenschutzes*, den Belastungen durch *Erosion, Verdichtung, Vergiftung und Versalzung*, sowie deren Vermeidung.

Als Persönlichkeiten der Bodenkunde werden Wegbereiter sowie wichtige Agrikulturchemiker und Bodenkundler vorgestellt, die zur *Entwicklung* der Bodenkunde wesentlich beigetragen haben.

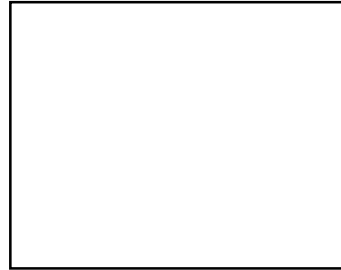
Der Teil Lehre – Forschung – Kommunikation enthält Hochschulen und andere Institutionen bodenkundlicher Lehre und Forschung, außerdem Dokumentationen wichtiger *Tagungen*, wichtige *Förderer* bodenkundlicher Forschung und *Verlage* bodenkundlicher Schriften.



Beispiel für 1.6. Braunerden und Terrae fuscae: mesotroph: Arnika



Beispiel für 1.6 Braunerden und Terrae fuscae: Terra fusca aus Kalkstein



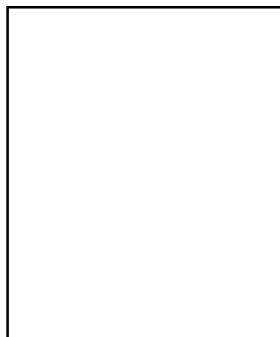
Beispiel für 2.6. Bodenbewohner: Schnecke



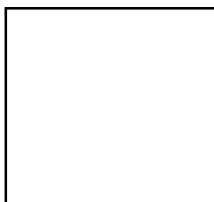
Beispiel für 1.6 Braunerden und Terrae fuscae: mesotroph: Gemeine Fichte (*Picea abies*)



Beispiel für 1.6 Braunerden und Terrae fuscae: eutroph: Hasel



Beispiel für 2.6. Bodenbewohner: Streuzersetzer und Mischer: Termiten



Beispiel für 2.6. Bodenbewohner: Streuzerkleinerer: Ameise

Beispiel für 2.6. Bodenbewohner: Lockerer Krabbe

## Gliederung einer bodenkundlichen Sammlung

- |  |   |
|--|---|
| 1 Bodenlandschaften                                | 3.2 Klimamessungen                            |
| 1.1 Rendzinen aus Kalkstein                        | 3.3 Chemische Untersuchungen                  |
| 1.2 Ranker (& Rohböden)<br>kalkfreier Festgesteine | 3.4 Physikalische Untersuchungen              |
| 1.3 Lockersyroseme und Regosole                    | 3.5 Mineralogische Untersuchungen             |
| 1.4 Schwarzerden                                   | 3.6 Gefäß- und Feldversuche                   |
| 1.5 Pelosole                                       | 4 Bearbeiten der Böden                        |
| 1.6 Braunerden und Terrae fuscae                   | 4.1 Reißen Hacken Graben                      |
| 1.7 Lessives                                       | 4.2 Pflügen                                   |
| 1.8 Podsole  | 4.3 Eggen Grubbern Walzen                     |
| 1.9 Stauwasserböden                                | 4.4 Kalken und Düngen                         |
| 1.10 Reduktosole                                   | 4.5 Entwässern                                |
| 1.11 Auenböden und Auengleye                       | 4.6 Bewässern                                 |
| 1.12 Gleye   | 4.7 Entseuchen                                |
| 1.13 Marschen                                      | 5 Nutzung der Böden                           |
| 1.14 Watten Salzmarschen Strandböden               | 5.1 Getreidebau                               |
| 1.15 Moore   | 5.2 Hackfruchtbau                             |
| 1.16 Anthropogene Böden                            | 5.3 Reisbau                                   |
| 1.17 Lockerbraunerden                              | 5.4 Garten- und Landschaftsbau                |
| 1.18 Wüsten- und Salzböden                         | 5.5 Obstbau                                   |
| 1.19 Permafrostböden                               | 5.6 Weinbau                                   |
| 1.20 Vertisole                                     | 5.7 Waldbau                                   |
| 1.21 Roterden                                      | 5.8 Tropische Sonderkulturen                  |
| 1.22 Acrisole und Nitisole                         |   |
| 2 Bodeneigenschaften                               | 6 Bodenbelastung und Bodenschatz              |
| 2.1 Feste Ausgangsgesteine                         | 6.1 Grundsätze des Bodenschutzes              |
| 2.2 Lockere Ausgangsgesteine                       | 6.2 Schutz durch Natur- und Landschaftsschutz |
| 2.3 Primäre Minerale                               | 6.3 Bodenerosion Vermeidungsstrategien        |
| 2.4 (auch) sekundäre Minerale                      | 6.4 Bodenverdichtung                          |
| 2.5 Humusformen                                    | 6.5 Bodenvergiftung Vermeidung und Sanierung  |
| 2.6 Bodenbewohner                                  | 6.6 Bodenversalzung                           |
| 2.7 Gefügeformen                                   |   |
| 3 Untersuchung der Böden                           |   |
| 3.1 Bodenkartierung                                |   |

- 7 Persönlichkeiten der Bodenkunde
- 7.1 Wegbereiter der Bodenkunde
- 7.2 Agrikulturchemiker und Bodenkundler
- 7.3 Deutsche Bodenkundler
- 8 Lehre Forschung Kommunikation
- 8.1 Hochschulinstitute mit Bodenkunde-Professuren
- 8.2 Akademien und Forschungsanstalten
- 8.3 Geologisch/Bodenkundliche Landesämter
- 8.4 Landwirtschaftliche Untersuchungs- und Forschungsanstalten
- 8.5 Förderer bodenkundlicher Forschung
- 8.6 Verlage bodenkundlicher Schriften
- 8.7 Bodenkundliche Gesellschaften
- 8.8 Internationale Tagungen

Literatur

Blume, H.-P.; Felix-Henningsen, P.; Fischer, W. R.; Frede, H.-G.; Hörn R.; Stahr K. (1996 ff): „Handbuch der Bodenkunde“; ecomed, Landsberg

Bridges E. M.; Batjes N. H.; Nachtergaele F. O.; ed (1998): “World reference base for soil resources atlas”. Acco, Leuven

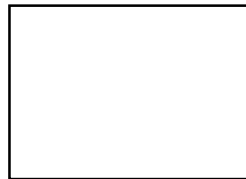
Ellnberg H. (1979): „Zeigerwerte der Gefäßpflanzen Mitteleuropas“. E. Gooze, Göttingen

Schultz, J. (2000): „Handbuch der Ökozonen“, E Ulmer, Stuttgart

Sumner, M. E. ed (2000): “Handbook of Soil Science”. CRC press, Boca Raton

Bund Deutscher Philatelisten: Philatelie; Mitteilungsbl. der ARGE Bergbau & Geowissenschaften, Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft

Beispiel für 3 Untersuchung:  
Bodenuntersuchung mit Bagger

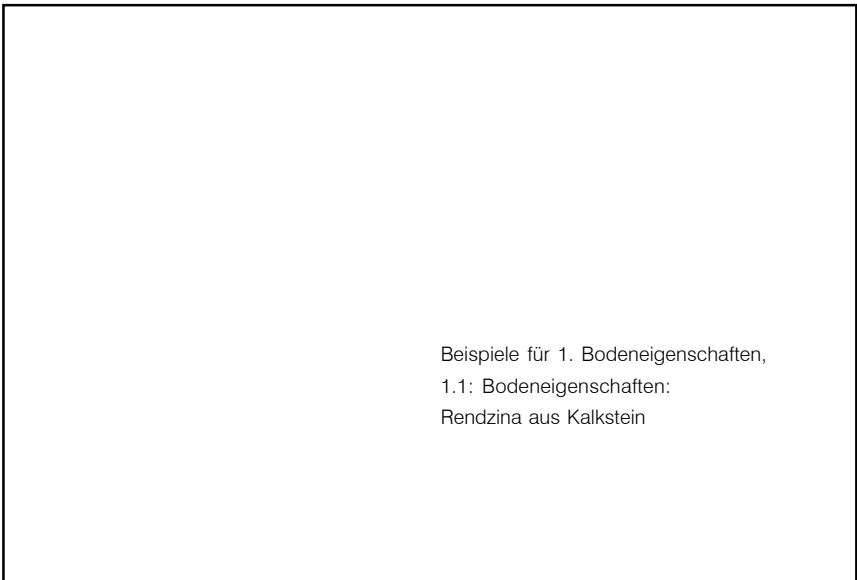


Beispiel für 3 Untersuchung:  
Bodenuntersuchung  
mit Schaufel

Beispiel für 3 Untersuchung:  
Bodenkarte. Grundlage topogra-  
phische Karte oder Satellitenbild

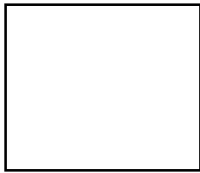


Beispiele für 1. Bodeneigenschaften,  
1.1: Bodeneigenschaften:  
Rendzina aus Kalkstein



Beispiele für 1. Bodeneigenschaften,  
1.1: Bodeneigenschaften:  
Rendzina aus Kalkstein





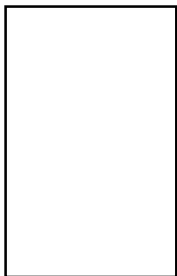
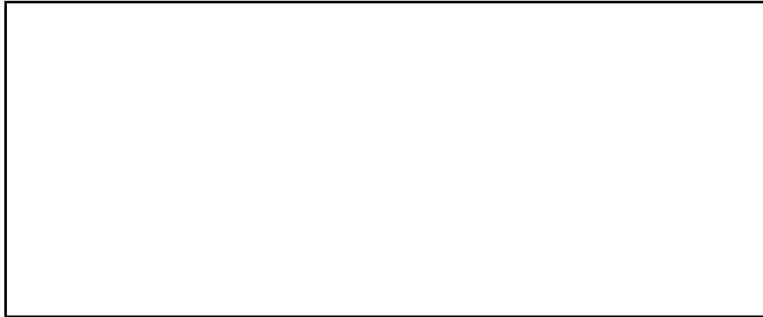
Beispiel für 4 Bearbeiten von Böden (4.2. Pflügen, Pflugarten):  
Schwingpflug mit Holzhaken



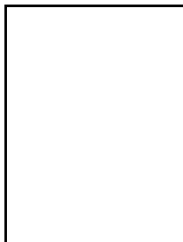
Beispiel für 4 Bearbeiten von Böden (4.2. Pflügen, Pflugarten):  
Pflug mit Holzhaken



Beispiel für 4 Bearbeiten von Böden (4.2. Pflügen, Pflugarten):  
Karrenpflug mit Schar und zwei Rädern



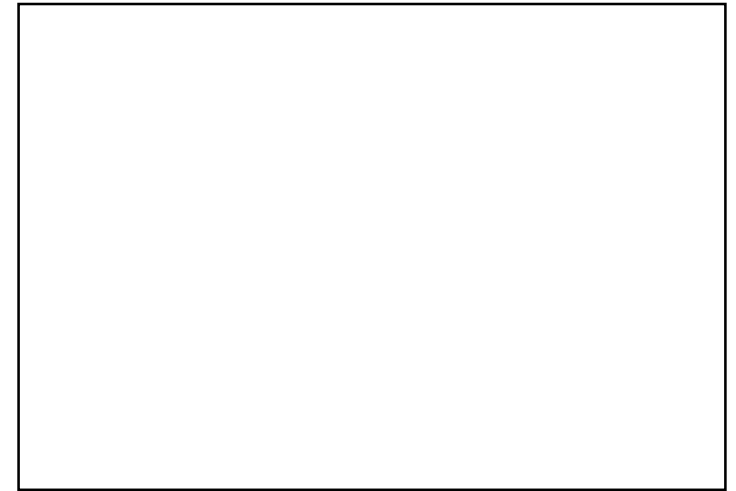
Beispiel für 4 Bearbeiten von Böden (4.4. Kalken und Düngen):  
Thomasphosphat (Links: Sidney Thomas, 1858–1889)



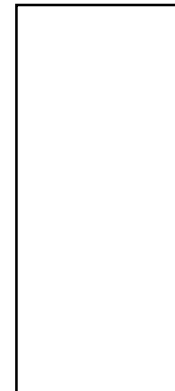
Beispiel für 6 Bodenbelastung und Bodenschutz (6.3 Bodenerosion): Terrassierung



Beispiel für 6 Bodenbelastung und Bodenschutz (6.2. Schutz durch Natur- und Landschaftsschutz): Bodenschutz als Teil des Umweltschutzes



Beispiel für 6 Bodenbelastung und Bodenschutz (6.2. Schutz durch Natur- und Landschaftsschutz): Nationalpark Hainich



Beispiel für 6 Bodenbelastung und Bodenschutz (6.3 Bodenerosion):  
Wasserosion

Beispiel für 6 Bodenbelastung und Bodenschutz: (6.3 Bodenerosion):  
Terrassierung



Beispiel für 7 Persönlichkeiten der Bodenkunde (7.1 Wegbereiter der Bodenkunde):  
Demokrit, griech. Philosoph, Begründer der Atomistik

Beispiel für 7 Persönlichkeiten der Bodenkunde (7.1 Wegbereiter der Bodenkunde):  
Aristoteles, griech. Philosoph, Erde – kaltes und trockenes Element

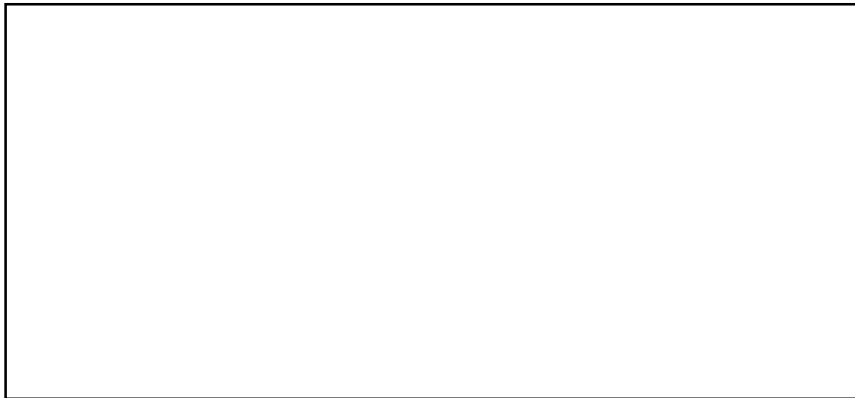




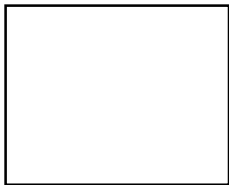
Beispiel für 7 Persönlichkeiten der Bodenkunde (7.1 Wegbereiter der Bodenkunde): Avicenna (Ibn Sina), arabischer Gelehrter, Überlieferer antiken Wissens



Beispiel für 7 Persönlichkeiten der Bodenkunde (7.2 Agrikulturchemiker und Bodenkundler): Justus von Liebig, Präzisierung und internationale Verbreitung der Mineralstofftheorie



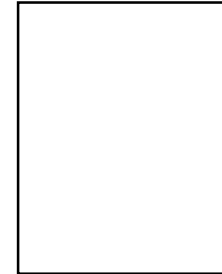
Beispiel für 7 Persönlichkeiten der Bodenkunde (7.2 Agrikulturchemiker und Bodenkundler Russische Gesellschaft für Bodenkunde, 150. Geburtstag von Docukaev, Petersburg



Beispiele für 7 Persönlichkeiten der Bodenkunde (7.1 Wegbereiter der Bodenkunde): Johann Wolfgang von Goethe beschrieb die Verwitterung von Feldspat zu Ton und den italienischen Roterden; Charles Darwin forschte über die Bedeutung des Regenwurms im Boden; Rudolf Virchow stellte die Auswirkungen der Abwasserberieselung auf den Boden fest



Beispiel für 7 Persönlichkeiten der Bodenkunde (7.1 Wegbereiter der Bodenkunde): Albrecht Thaer bewertete und klassifizierte verschiedene Bodenarten



Beispiele für 8 Lehre-Forschung-Kommunikation:

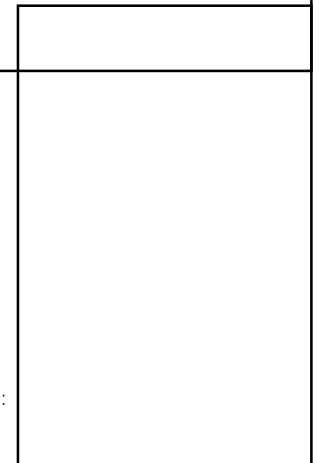
8.1: Universitäten mit Bodenkunde-Professuren: Halle, Wien, TU Berlin, Zagreb



8.8: Internationale Tagungen:  
8. Kongreß USA

8.6: Verlage bodenkundl. Schriften:  
Wiley-VCH

8.7: Bodenkundliche Gesellschaften:  
Soil Science Society of America



## Interessante Links im Internet

Über 500 häufig vorkommende heimische Insekten stellt die private Internetseite [www.insektenbox.de](http://www.insektenbox.de) vor. Neben Fotos und Informationen zur Lebensweise der einzelnen Arten gibt es unter anderem Wissenswertes zur Ansiedlung von nützlichen Insekten. Die „Insektenbox“ ist eine private Website, die vor allem interessierten Laien helfen soll, Insekten in unserer Umgebung zu erkennen und etwas über ihre Lebensweise zu erfahren. Dargestellt ist auch beispielsweise die Hain-Schwebfliege, die zum „Insekt des Jahres 2004“ gekürt wurde. Ein umfangreiches Register erleichtert die Suche nach bestimmten Insekten.

Unter [www.giftpflanzen.ch](http://www.giftpflanzen.ch) kann man herausfinden, welche Pflanzen für Tiere gefährlich sind. Zusammengestellt hat dies das Institut für Veterinärpharmakologie und -toxologie in Zürich. Auf der Website findet man umfangreiche Datenbanken mit Beschreibungen der Pflanzen sowie der Vergiftungserscheinungen bei Tieren.

Hinter [www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de) verbirgt sich die Website des Deutschen Weininstitutes in Mainz. Die Deutsche Weinwerbung fördert seit über 50 Jahren den Absatz und die Qualität der heimischen Weine, doch auch heute noch wissen viele Menschen nur zum Teil, was das Deutsche Weininstitut (DWI) und der Deutsche Weinfonds (DWF) leisten. Auf der Website findet man Informationen über die Anbauggebiete, Rebsorten, Wein und Genuß, Wein und Küche, Weinköniginnen, aber auch zahlreiche Statistiken zum Wein.

Die Gesellschaft für Geschichte des Weines will durch die Erforschung der Geschichte des Weines das allgemeine historische Bewußtsein vertiefen. Unter [www.geschichte-des-weines.de](http://www.geschichte-des-weines.de) findet man Informationen zur Gesellschaft selbst. Äußerst aufschlußreich ist die Biographie „Persönlichkeiten der Weinkultur deutscher Sprache und Herkunft“. Prof. Dr. Paul Claus und ca. 80 Mitarbeiter haben rund 500 Kurz-Biographien von verstorbenen Persönlichkeiten erstellt, die sich um Weinbau, die Weinwirtschaft und die Weinkultur in besonderer Weise verdient gemacht haben.

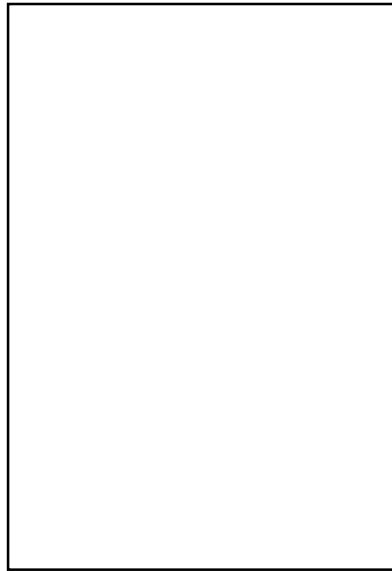
Man sehe und staune,  
die Kuh hat gute Laune

## Ein besonderer Beleg zum Motiv Wein

Zum Motiv Wein findet man in der gesamten Bandbreite des philatelistischen Materials Stücke, die in eine Ausstellungssammlung eingebaut werden können. Es gibt aber Einzelaspekte, die nicht einfach mit Belegen darzustellen sind. Hier können manchmal die bis Ende des 1. WK zahlreich erschienenen Privatanzsachen von Bayern, insbesondere die Privatpostkarten (PP), weiterhelfen. Wenn der gesuchte Aspekt nicht nur als Nebenmotiv, sondern als Hauptmotiv erscheint, wie auf der gezeigten Ganzsache der Pfälzer Winzer (Gemälde des Pfälzer Heimatmalers Gustav Ernst), die der Frech-Katalog unter PP 38 E16-01a erfaßt, ist die Aussagekraft so dominierend, daß man Gefahr läuft, sie in ein Exponat einzubauen, in das sie nicht paßt. Sie zeigt einen Pfälzer Winzer, nicht bei der Arbeit im Weinberg, sondern am Feierabend mit dem typischen Pfälzer „Dubbeglas“ und dem Weinkrug aus Steinzeug. Bei solchen Stücken ist es immer wieder eine Herausforderung, den Sammlungsaufbau sinnvoll anzupassen. Die Karte stammt aus einer fast 400 Motiven umfassenden Serie, die der Pfälzerwald-Verein



(PWV) ursprünglich als Ansichtskarten aufgelegt hatte und von denen etliche Motive mit einem Wertstempel bedruckt wurden. Viele davon, so auch die hier behandelte PP, sind äußerst selten, und um so größer ist die Sammlerfreude, wenn die Jagd nach einem lange gesuchten Stück erfolgreich war.



## Prêt-à-Porter

Ein Prêt-à-Porter (Fertig zum Absenden) ist ein Dokument, welches man bei der Post abgeben kann, die es dann an den Adressaten weiterleitet. Im Prinzip ist eine Wertstufe eingedruckt. Der „PAP“ ist somit eine Ganzsache. Anlässlich des Verkaufs kann der PAP illustriert sein oder nicht. Im Brief ist eine Marke eingedruckt, manchmal auch eine bereits von der Post früher verausgabte Briefmarke. Es gibt offizielle von der Post illustrierte „PAP“ und auf private Initiative hin illustrierte Ganzsachen (Entiers repiqués).

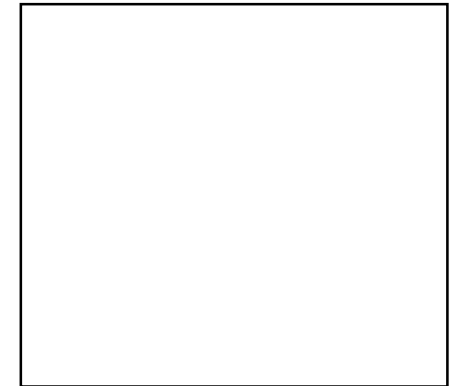


Gerhard Hochheimer

## Goethe und der Wein

Der Wein stand am Anfang des Lebens von Goethe und begleitete ihn bis ins hohe Alter; er war sozusagen lebensnotwendig für ihn.

Als der winzige Johann Wolfgang bei seiner Geburt alle Lebenszeichen vermissen ließ, befeuchtete die Hebamme seine Herzgrube mit Wein und massierte sie so lange, bis er zu schreien anfang. Die Hebamme holte ihn also mit Wein ins Leben! Auch bei seinen Vorfahren spielte der edle Reben-saft eine herausragende Rolle. Goethes Großvater, Friedrich Georg Göthe, erwirtschaftete sein Vermögen als Weinhändler. Goethes Großmutter erwarb als Weinhändler-Witwe und Erbin eines großen Weinbestandes das Haus am Frankfurter Hirschgraben vor allem wegen des besonders tiefen, weinfreundlichen Kellers.



Sein Vater, der Kaiserliche Rat Johann Caspar Goethe, bewirtschaftete vor dem Friedberger Tor in Frankfurt einen gutgepflegten Weinberg, der der Familie jährlich mehrere Fässer Wein erbrachte.

J. W. von Goethe selbst war ein vorzüglicher Weinkenner und ein noch besserer Weinkonsument; er machte sich nicht viel aus wenig Wein! Lange Zeit bevorzugte er Rot-



weil, später schwärmte er vom „Eilfer“, einem Rheinwein des Jahrgangs 1811.

In seinen Briefen pries Goethe den Wein als Steigerung des Lebensgefühls und seine „produktiv machenden Kräfte“. Er warnte aber auch vor Übermaß.

Das Universalgenie Goethe beschäftigte sich mit Fragen des Weinbaues und entwarf eine Abhandlung „Über den Weinbau. Von Wiesbaden aus, wo er 1814 und 1815 jeweils mehrere Monate zur Kur weilte, besuchte Goethe mehrere Orte im Rheingau (Winkel, Rüdesheim, Geisenheim, Eltville ...) und in

Rheinhessen (Bingen, Frei-Weinheim, Niederingelheim, Oberingelheim). In dem Aufsatz „Im Rheingau Herbsttage“ beschreibt er ausführlich diese Ausflüge. Besonders beeindruckt war er vom Schloß Johannisberg, dessen Lage, Aussicht und Wein er besonders schätzte.

Zu verschiedenen Anlässen dichtete Goethe eine Reihe von Trink- und Weinliedern, z. B. die „Geselligen Lieder“ Bundeslied, Tischlied: „Ergo bibamus ...“

Wahrscheinlich war der regelmäßige Wein-Genuß Goethes zusammen mit den Kaltbädern in seiner Jugendzeit und den Warmbädern im gesetzten Alter (Karlsbad, Marienbad, Wiesbaden ...) verantwortlich für sein doch recht hohes Alter. Mit Sicherheit hat die deutsche Literatur dem guten Weine eine ganze Reihe von goethischen Produkten zu verdanken!

Soll denn doch getrunken sein,  
Trinke nur vom besten Wein!

Rotwein ist für alte Knaben  
eine von den besten Gaben.  
(Nicht von Goethe!)

Trunken müssen wir alle sein!  
Jugend ist Trunkenheit ohne Wein;  
Trinkt sich das Alter wieder zur Jugend,  
So ist es wundervolle Tugend.  
Für Sorgen sorgt das liebe Leben,  
Und Sorgenbrecher sind die Reben

## Internationale Briefmarkenmesse in Essen im Juni 2004

Die Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft–Weinbau–Forstwirtschaft e.V. wird mit einem Info-Stand an der 15. Internationalen Briefmarken-Messe in Essen vom 3. bis 5. Juni 2004 teilnehmen. Ideeller Träger der Messe ist der Verband der Philatelisten in Nordrhein-Westfalen e.V.

## Veränderungen bei unseren Mitgliedern

### Neue Mitglieder:

- Nr. 15 Ladislav Paule - Prazka 10, SK-96001 Zvolen  
53 Dr. Karl-Heinz Böll - Neuenahr Str. 44, 53474 Bad Neuenahr  
60 Günter Znamenany - Im Blumengarten 62, 55218 Ingelheim  
68 Peter Riedl - Natorpgasse 61, A-1220 Wien  
97 Karl-Heinz Schulz - Frankstr. 23 F, 08340 Beierfeld  
116 Dr. Siegfried Holstein - Furtweg 11a, 01936 Königsbrück

### Verstorben

- Nr. 159 Siegfried Maubach

### Ausgetreten:

- Nr. 6 Gerd Heidemann, 36 Dr. Helmut Dürr, 37 Peter Drüppel, 59 Kurt Giesen,  
66 Louis Collinet, 74 Heike Peters, 119 Elly Minten, 123 Dr. H. Hoffmann

### Ausschluß:

- Nr. 138 N. Raducanu

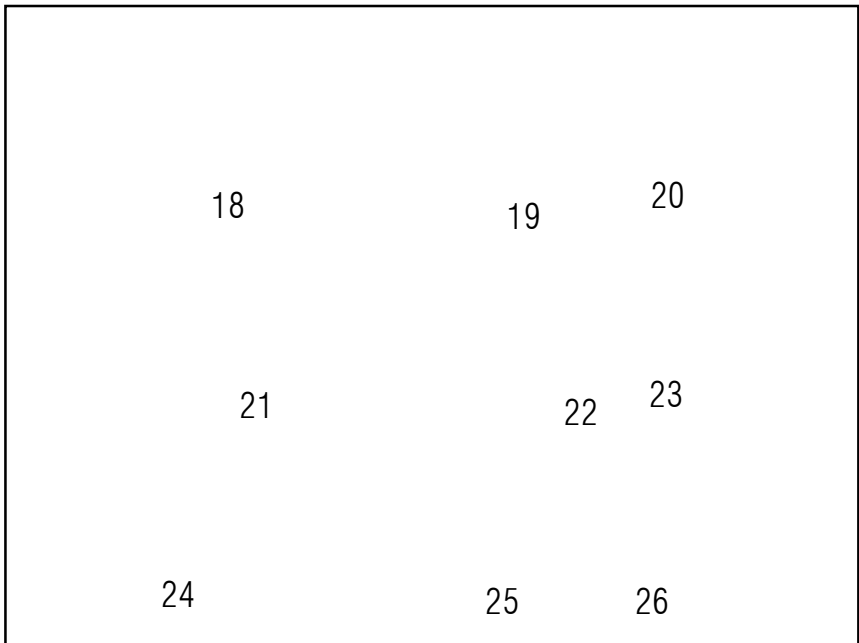
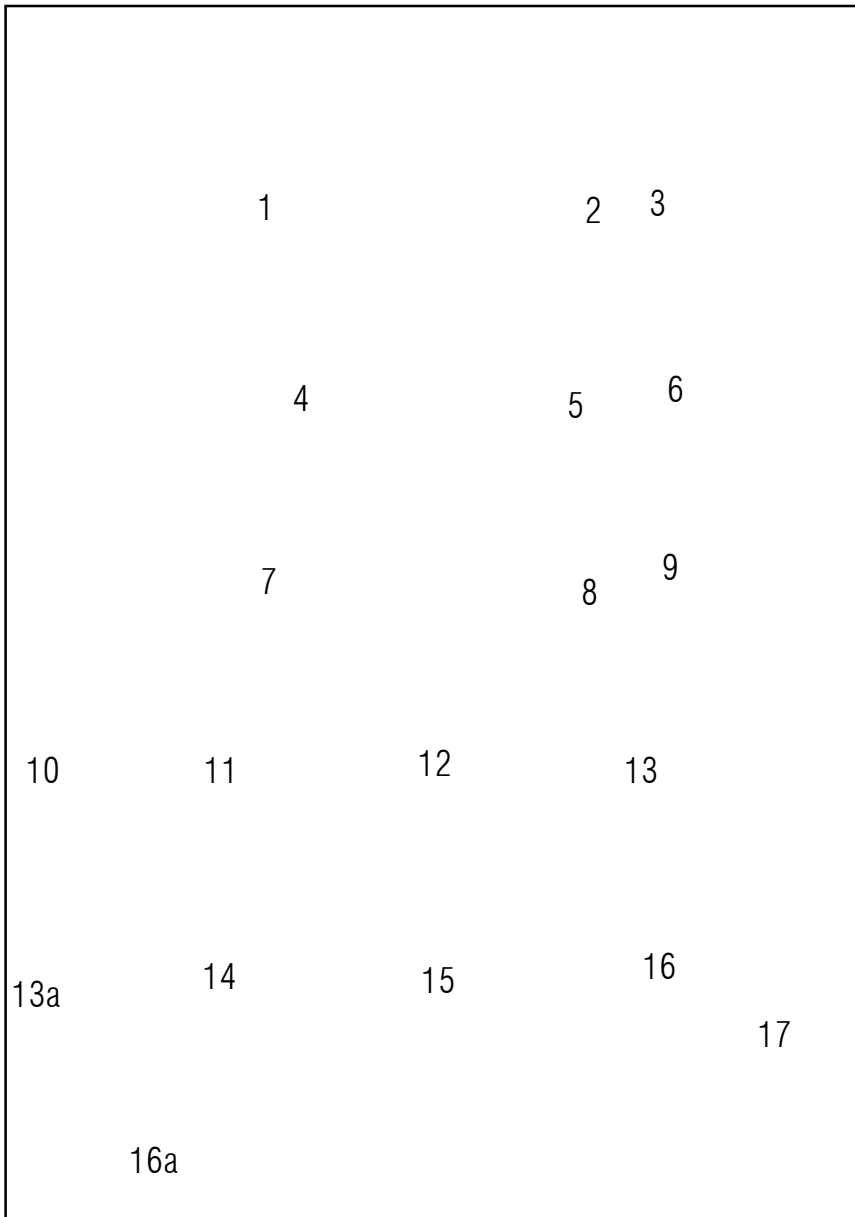
Änderungen/Ergänzungen zur Mitgliederdatei erhalten Sie wie üblich im zwei Jahresrhythmus zum Jahresbeginn 2005.

Ein interessanter Artikel in „Bild der Wissenschaft“, Heft 3/2004, Seiten 22-23: Wer sich für Trüffeln interessiert (auf Marken, Stempeln oder auf dem Teller) sollte diesen Artikel lesen. Berichtet wird über Alexander Urban vom Botanischen Institut der Universität Wien, dem es gelingt, die Wurzeln junger Bäumchen erfolgreich mit Pilzsporen zu infizieren. Und daraus entwickeln sich Trüffeln.

## Neue Stempel aus Frankreich

01. 92160 Antony: Käse- und Weinmesse
02. 70190 Rioz: Kartoffelfest
03. 25400 Audincourt: 10. Fest Land in der Stadt
04. 87400 St Léonard-de-Noblat: Limousin-Rindfleisch und Probeessen
05. 83190 Ollioules: 13. Olivenfest
06. 57000 Metz: Rindvieh, Heißluftballons über der Stadt
07. 85000 La Roche-sur-Yon CDIS: Das Festival der Reiterkünste, Pferdescharenreiten
08. 68021 Colmar Champs de Mars: Gemüse, Herbstliche Wohlgeschmäcke und Sonne
09. 68000 Wintzenheim: Kellereifest
10. 14610 Thaon: Ernte- und Handwerk wie früher
11. 81600 Gaillac: Illustration Traube und Hahn
12. 09130 Carlo-Bayle: Illustration Erdbeere
13. 74500 Evian-les-Bains: Europ. Goldmedaille der blumengeschmückten Städte
- 13a. Nouméa Princiaple: Ersttagsstempel mit Hahn
14. 59114 Eecke: Euopäisches Eichenfest
15. 43220 Riotord: Morchelmarkt – Auf der Suche nach Pilzen
16. 68280 Logelheim: 7. Kürbisfest
- 16a. Lons-Le-Saunier CT: 8. „Vin Jaune“ Faßzapfen
17. 05300 Laragne-Monteglin: ... inmitten von Obstgärten
18. 13800 Istres: Schäfer- und Traditionsfest
19. 19200 Ussel: Züchertage
20. 44260 Bouée: Moorfest
21. 73710 Pralognan-La-Vanoise: Im Herzen des Vanoise-Nationalparks
22. 30920 Laudun l'ardoise: Geschichts- und Zunkunftregion
23. 85000 La Roche-sur-Yon CDIS: Das Festival der Reiterkünste, Pferdescharenreiten
24. 19190 Beynal: Prämierte Kastanienmessen im Oktober
25. 25120 Maiche: 11. Wein- und regionale Produktmesse
26. 31560 Nailloux: 1. Windtage





Zusammengestellt von  
Roger Thill

## Neue Stempel aus Italien und Slowenien

Da ich nur zu den abonnierten Motiven Pilze, Wein, Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen und Tabak die neuen Stempel erhalte, kann ich nicht zu allen Bereichen der Motivgruppe die Neuerscheinungen veröffentlichen. Teilweise erhalte ich die Belege mit großer Verzögerung, wie z.B. den Stempel unter der Nr. 54 von Ravenna, der von der Italienischen Post erst nach 20 Monaten zugeht. Die Abonnenten haben diese Stempel bereits erhalten. Überzählige Exemplare, auch von den in den letzten beiden Jahren veröffentlichten, sind zum Teil noch vorrätig und können bei mir bestellt werden.

1 AGLIANOTERME	Etiketten-Wettbewerb – Tage d. Barberaweins
2 ALBINEA	33. Lambrusco-Weinfest
3 ARCO	Keller und Brennereien – offene Weinkeller 2003
4 ASTI DANTE	Nationale Messe der Selektionsweine
5 AULETTA	Essen beim Bauer – gastronomische Fahrt ins historische Zentrum (Weinflasche)
6 BACOLI	Kundgebung der Weingastronomie
7 BAGNOLI IRPINO	Verkaufsmesse der schwarzen Trüffel
8 BARDONECCHIA	1. Philatel. Motivausstellung – 4. Pilz-Messe „die Pilze im olympischen Gebirge“
9 BELLOSGUARDO	33. Traubenfest
10 BENEVENTO	St. Josefsmesse (Rind)
11 BERCHIDDA	Wein und Jugend – Weinmuseum – Sammlung edler Weine Sardinien
12 BORGOSIESA	Stadtsymbol (Schaf) – Denkmaleinweihung der Spinnerin
13 BUDOIA	36. Pilzfest – Trüffelausstellung der Region
14 CALLIANO	Keller und Brennereien – offene Weinkeller 2003
15 CALUSO	70. Traubenfest – Wein-Kultur-Natur
16 CARPI	100 Jahre Keller-Gesellschaft von C. – Einweihung des neuen Sitzes
17 CASSINA DE'PEC.	12. Herbstfest
18 CASTELLETTO D'ORBA	Schau der D.O.C und D.O.C.G-Weine von Monferrato
19 CASTELLINALDO	Kulturveranstaltung – Ausstellung: Frauen Wein Kunst und Kommunikation
20 CASTENASO	48. Traubenfest

21 CAVRIANA  
22 CECINA

23 CHIURO

24 COLLIANO  
25 CORMONS  
26 CUSANO MUTRI

27 CULTIGLIANO  
28 ENNACENTRO  
29 FOIANO DELLA CH.

30 GONZAGA  
31 GUARDIA SANFRAM  
32 GUBBIO

33 ISERA  
34 ISOLA LIRI

35 LUGAGNANO VAL D'ARDA

36 MARINO  
37 MARSICOVETERE  
38 MARTIGNANO

39 MEZZOCORONA  
40 MONTAIGNE  
41 MONTEFORTE D'AL  
42 MONTEPERTOLI

43 MONZA CENTRO

44 MONZAMBANO  
45 MOTTA DI COSTIGL

46 MULAZZO  
47 NEVIGLIE  
48 PICERNO

49 PIETRASANTA

6. „Goldene Ziege“

36. Briefmarken- und Münzsammler-Treffen  
CECINAFIL 2003 – DER WEIN

20. Ausgabe „Die goldene Traube“ – Ausstellung der Weingastronomie

7. Trüffelverkaufsmesse

Friedenswein – Wein – Kunst – Musik

25. Pilzfest

5. Mykologische Ausstellung

53. Landwirtschafts-Regionalmesse

100 Jahre Tabakanbau-Agentur

1000jährige Messe von Gonzaga (Rind)

VINALIA – Weinfest 2003

22. nat. Verkaufsmesse der weißen Trüffel und Landesprodukte

Keller und Brennereien – offene Weinkeller 2003

Geschmack & Natur – 5. Verkaufsmesse typ.

Produkte der Imkerei und für den Weinliebhaber

Geologisches Naturreservat von Piacenza –

Fossilien und Wein von Piacenza

50. Todestag von L. Ciprelli – 79. Traubenfest

8. Gastronom. Fest der Trüffel von Lucano

Die Kunst beim Trentiner Wein – Offene Keller

Keller und Brennereien – offene Weinkeller 2003

12. Trüffel- und Kastanien-Verkaufsmesse

28. Intern. Lauf auf die Hügel des Soave-Weines

46. Chiantimesse – 28. Briefmarkenausstellung Rebe – Wein

74. Großer Preis von Italien der Formel 1 (Champagnerflaschen)

30. Traubenfest

Frühlingsfest – Gemüsegarten – Garten – Wein & Vorratskammer 2003

21. Wein-Prämierung „bancarel“

5. Veranstaltung des Asti-Moscato-Weinfestes

Die Würste von P. – Verwertung der typischen Produkte der Region L. (Weinglas)

Italienische Sommeliers-Vereinigung (AIS) – 10. Prämierung

50 PISOGNE	Pilz- und Kastanienfest
51 PORTOGRUARO	Traubenfest
52 PORTOVENERE	Feier des hl. Venerio der Weinbottich-Insel
53 PRATO MARTINI	Der Duft des Weines – 4. Auflage MAGGIO 2003
54 RAVENNA	50. Traubenfest der Provinz
55 RUFINA	Stadt des Weines – 28. Handwerksmesse Bacchus
56 SANT'ALFIO	9. Ätnawein (Weinfest) – Woche der Weingastro- nomie – Kastanienbaum der hundert Pferde
57 SANT'ANGELO IN V.	30. Nationale Trüffelmesse
58 SANTA VENERINA	Stadt des Weines – Verkaufsmesse ENOETNA
59 SARCHE	1. Intern. Schau der Süßweine „Dulcenda“
60 SARCHE	Keller und Brennereien – offene Weinkeller 2003
61 SARCHE	Keller und Brennereien – offene Weinkeller 2003
62 S. GIUSTINO VALD.	Die grüne Weinernte des Borro
63 SERRALUNGAD'ALBA	8. Verkostung im Weinberg – Weingastronomische Veranstaltung
64 SESTU	Festspiel des Touristikbüros – 1. regionales Tref- fen der Weingastronomie der Dorffeste
65 SIMBARIO	1. Pilzfest der Provinz
66 SOAVE	Alpenjägertreffen (Traube)
67 STRADELLA	Bibel-Versammlung in Stradella – Brot und Wein in der Heiligen Schrift
68 TAVIGLIANO	4. Veranstaltung TRANSUMANDO – Die Strasse der Alpen (Rind)
69 THIENE	6. Briefmarkenschau – 29. Mykol. Messe
70 TORGIANO	Vinarelli (malen mit dem Wein)
71 TORRINOSUCC.	550. Jahrestag des „Corpus Domini“-Wunders
72 TRENTO CENTRO	Keller und Brennereien – offene Weinkeller 2003
73 UDINE CENTRO	Genieße die Zeit – Die DOC-Weine der Region Friaul
74 UDINE	– Weine – Speisen – Ereignisse – Aussichten Die DOC-Weine der Region Friaul –
75 VALDOBBIADENE	Weine – Speisen – Ereignisse – Aussichten
76 VALENTANO	40. Nationale Schaumwein-Messe „Eine gerade Furche machen“ – Maria Himmelfahrt (Fest) (Rinder)
77 VALLELUNGAPRAT.	16. Traubenfest
78 VERONA	37. VINITALY (Weinmesse)
79 VETRALLA	10. Fest Blumen im Fenster und Abendessen im

80 VIGNOLA

81 VILLAD'OGNA

Weinkeller

Herbst in Vignola (Auflistung von  
Veranstaltungen) 4–5.10. – Trauben–Most–Essig  
27. Ausstellung Pilze und Natur

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25

82 BREZICE - Slowenien

83 MARIBOR - Slowenien

84 Maribor - Slowenien

40. Weltkongreß der F.I.C.B. (Intern. Föderation  
der Orden und Bruderschaften der Weinritter

Lese der 400 Jahre alten Rebe

Tiere der Landwirtschaft (FDC)

26	27	28	29	30
31	32	33	34	35
36	37	38	39	40
41	42	43	44	
45	46	47	48	49

50	51	52	53	
54	55	56	57	
58	59	60	61	62
63	64	65	66	67
68	69	70	71	72

73	74	75	76
77	78	79	80
81	82	83	84



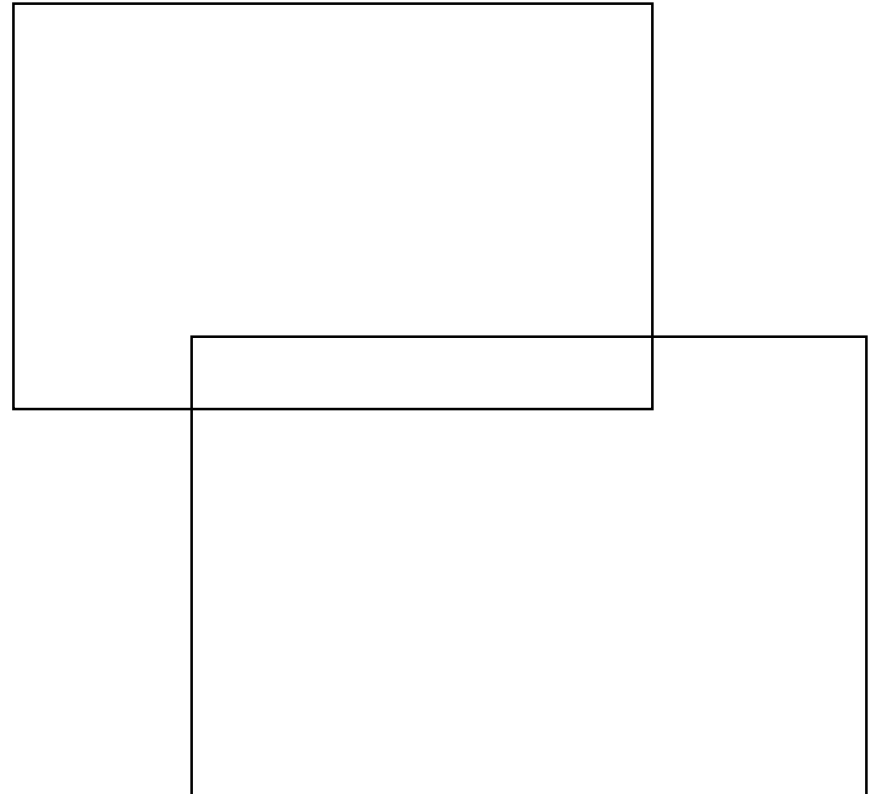
Manfred Geib (Oderndorf), Alois Meisl (Langenlois),  
Josef Muhsil (Wien)

Im I. Quartal 2004 ist nur über zwei Stempelmeldungen zu berichten.

Die traditionelle Weintaufe in Langenlois fand am 15. November 2003 statt.

Das 12. Händler- und Sammlertreffen in Stockerau, der größten Weinstadt des Weinviertels, bewog die Postverwaltung der UN Wien zum Einsatz eines Sonderstempels.

Quelle: Telekom Austria



# Satzung der Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft – Motivgruppe „Landwirtschaft–Weinbau–Forstwirtschaft“

## 1. Sitz und Geschäftsjahr

1. Die Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft–Weinbau–Forstwirtschaft“ hat ihren Sitz in Wuppertal.
2. Das Geschäftsjahr ist das Kalenderjahr.

## 2. Zweck und Aufgaben

1. Die Arbeitsgemeinschaft „L–W–F“ bezweckt, der Philatelie zu dienen, insbesondere durch
  - a) den freiwilligen Zusammenschluß von Philatelisten der Sammelgebiete Landwirtschaft, Weinbau, Forstwirtschaft, Jagd, Pilze.
  - b) die Vertretung der Interessen aller Mitglieder, darunter auch die Beschaffung von Neuheiten und die Förderung des Rundsendeverkehrs,
  - c) die Pflege, Förderung und Unterstützung der wissenschaftlichen Philatelie,
  - d) die Förderung der Jugend-Philatelie,
  - e) die Förderung des Fachschrifttums,
  - f) die Bekämpfung aller Mißstände auf dem Gebiet der Philatelie,
  - g) die Durchführung von Tagungen, Ausstellungen und anderer philatelistischen Veranstaltungen,
  - h) die Pflege philatelistischer Beziehungen zum Bund Deutscher Philatelisten e. V., zu den Landesverbänden des BDPH sowie sonstigen philatelistischen Vereinigungen im In- und Ausland.
2. Die Arbeitsgemeinschaft „L–W–F“ verfolgt keine wirtschaftlichen Zwecke. Sie ist überparteilich und nicht konfessionell gebunden.

## 3. Mitgliedschaft

1. Die Arbeitsgemeinschaft „L–W–F“ hat ordentliche Mitglieder und Ehrenmitglieder.
2. Ordentliches Mitglied der Arbeitsgemeinschaft „L–W–F“ kann jeder Philatelist, der dem BDPH e.V. oder einem der FIP angeschlossenen Landesverband angehört, werden. Philatelisten, die nur den Erwerbzzweck verfolgen oder den Grundsätzen dieser Satzung widersprechen, können nicht Mitglieder werden. Über die Aufnahme entscheidet der Vorstand.
3. Wird die Aufnahme eines Philatelisten durch den Vorstand abgelehnt, so kann der Philatelist innerhalb eines Monats nach Zustellung des ablehnenden Be-

scheides schriftlich Berufung einlegen. Über die Berufung entscheidet die nächste Mitgliederversammlung.

4. Ehrenmitglieder werden auf Antrag des Vorstandes von der Mitgliederversammlung ernannt; sie haben kein Stimmrecht.

## 4. Rechte und Pflichten der Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft

1. Die Mitglieder haben Stimmrecht bei den Mitgliederversammlungen.
2. Die Mitglieder zahlen einen Jahresbeitrag. In der Mitgliederversammlung wird die Höhe und Fälligkeit festgelegt. Ehrenmitglieder der Arbeitsgemeinschaft zahlen keinen Beitrag. Alle Mitglieder haben die Pflicht, sich tatkräftig für die Ziele der Arbeitsgemeinschaft und des Bundes Deutscher Philatelisten e. V. einzusetzen.

## 5. Erlöschen der Mitgliedschaft

1. Die Mitgliedschaft erlischt durch Auflösung der Arbeitsgemeinschaft, durch Austritt oder Ausschluß. Die Austrittserklärung kann nur zum Ende eines Geschäftsjahres erfolgen; sie muß dem Vorstand drei Monate vorher schriftlich per Einschreiben zugegangen sein.
2. Der Ausschluß eines Mitgliedes erfolgt durch den Vorstand, wenn dieses gegen die Belange der Arbeitsgemeinschaft verstößt, insbesondere, wenn es seine Beitragspflicht nicht erfüllt. Gegen den Ausschluß kann das ausgeschlossene Mitglied innerhalb eines Monats nach Zustellung des Beschlusses Einspruch beim Vorstand erheben. Die nächste Mitgliederversammlung entscheidet dann endgültig.
3. Die Mitgliedschaft des Ehrenmitgliedes erlischt durch Austritt oder Tod.
4. Mit der Beendigung der Mitgliedschaft erlischt jeder Anspruch an die Arbeitsgemeinschaft.

## 6. Organe der Arbeitsgemeinschaft

Organe der Arbeitsgemeinschaft sind

- a) der Vorstand der Arbeitsgemeinschaft
- b) die Mitgliederversammlung

## 7. Vorstand der Arbeitsgemeinschaft

1. Der Vorstand besteht aus
  - a) dem Vorsitzenden
  - b) dem Stellvertreter
  - c) dem Kassierer
  - d) dem Schriftführer



2. Die Mitglieder des Vorstandes werden von der Mitgliederversammlung auf drei Jahre gewählt. Sie führen die Geschäfte bis zur Neuwahl fort. Wiederwahl ist möglich.
3. Scheidet ein Vorstandsmitglied aus, so ergänzt der Vorstand bis zur nächsten Mitgliederversammlung durch Zuwahl. Die Amtsdauer des Zugewählten endet mit der Amtsdauer des gesamten Vorstandes.
4. Der Vorstand und sein Stellvertreter sind Vorstand im Sinne des § 26 BGB; jeweils zwei von ihnen sind vertretungsberechtigt.
5. Der Vorstand führt die Geschäfte der Arbeitsgemeinschaft. Bei Fragen von grundsätzlicher Bedeutung oder von besonderer Wichtigkeit soll er die Mitgliederversammlung zu Rate ziehen. Der Vorstand ist beschlußfähig, wenn in einer Sitzung mehr als die Hälfte der Vorstandsmitglieder anwesend sind.

#### 8. Rechnungsprüfer

1. Die Mitgliederversammlung wählt zwei Rechnungsprüfer und eine Ersatzperson, die dem Vorstand nicht angehören dürfen. Sie haben die Prüfung des Jahresabschlusses der Bücher und Belege sowie der Kasse für die nächste Mitgliederversammlung vorzunehmen und dieser über das Ergebnis ihrer Feststellungen zu berichten.
2. Sie werden für ein Jahr gewählt; Wiederwahl ist zulässig, jedoch nur für zwei aufeinanderfolgende Jahre.

#### 9. Mitgliederversammlung

1. Eine ordentliche Mitgliederversammlung findet alljährlich statt. Außerordentliche Mitgliederversammlungen können vom Vorstand jederzeit aus wichtigem Anlaß einberufen werden. Die Einberufung einer solchen Mitgliederversammlung muß erfolgen, wenn ein Viertel der Mitglieder dies schriftlich beim Vorstand unter Angabe der Verhandlungspunkte beantragt.
2. Die Mitgliederversammlung wird vom Vorstand unter Angabe der Tagesordnung mindestens einen Monat vorher durch Rundschreiben an die Mitglieder einberufen. Anträge sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung beim Vorstand schriftlich einzureichen.
3. Stimmberechtigt ist jedes Mitglied der Arbeitsgemeinschaft.
4. Beschlußfähig ist jede ordnungsgemäß einberufene Mitgliederversammlung. Beschlüsse werden, soweit die Satzung nichts anderes vorschreibt, mit Stimmenmehrheit gefaßt. Bei Stimmengleichheit entscheidet bei Wahlen das Los, bei sonstigen Abstimmungen gilt der Antrag als abgelehnt. Bei Satzungsände-

rungen entscheidet die Mitgliederversammlung mit Dreiviertelmehrheit der abgegebenen Stimmen.

5. Sollte aus irgendwelchen Gründen eine Mitgliederversammlung nicht stattfinden oder nicht beschlußfähig sein, so bleiben die auf der letzten Mitgliederversammlung ordnungsgemäß gefaßten Beschlüsse (Besetzung der Ämter, Beitrag usw.) bis auf weiteres gültig.

#### 10. Aufgaben der Mitgliederversammlung, Niederschrift

1. Die Tagesordnung der ordentlichen Mitgliederversammlung hat folgende Punkte zu enthalten:
  - a) Begrüßung und Eröffnung, Wahl des Protokollführers
  - b) Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
  - c) Jahresbericht des Vorstandes
  - d) Berichte der Kassenprüfer und des Kassierers
  - e) Entlastung des Kassierers
  - f) Entlastung des Vorstandes
  - g) im Bedarfsfall: Ehrungen
  - h) im Bedarfsfall: Wahl des Vorstandes
  - i) Festlegung der Höhe und Fälligkeit des Beitrages
  - j) Beschlußfassung über Anträge
  - k) Verschiedenes
2. Über die Mitgliederversammlung ist eine Niederschrift anzufertigen, die vom Vorsitzenden und dem jeweiligen Protokollführer zu unterzeichnen ist.

#### 11. Die Auflösung der Arbeitsgemeinschaft

1. Die Auflösung der Arbeitsgemeinschaft kann nur von einer zu diesem Zweck besonders einberufenen Mitgliederversammlung mit Dreiviertelmehrheit der abgegebenen Stimmen beschlossen werden.
2. Im Falle der Auflösung der Arbeitsgemeinschaft muß das Vermögen zur Förderung der Philatelie verwandt werden. Über die Verwendung des Vermögens der Arbeitsgemeinschaft entscheidet die Mitgliederversammlung mit einfacher Mehrheit. Ist die Verwendung des Vermögens für Zwecke der Philatelie nicht möglich, so darf dieses nur zu gemeinnützigen oder mildtätigen Zwecken verwendet werden.

Die Satzung kann per eMail bezogen werden von Klaus Henseler: [Klaushenseler@aol.com](mailto:Klaushenseler@aol.com)

## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 1,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax : 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

### Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

### Druck:

Cuxhavener Copy-Center, Störtebecker Passage, 27472 Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 113 / April 2004 / Auflage 200 Exemplare.

Mitteilungsheft Nr. 114 wird mit neuen Themen im Juli 2004 erscheinen.

Cuxhavener  
**COPY-CENTER & WERBETECHNIK**

# DIE WERBEPROFIS

- ✓ Hefterstellung
- ✓ Foto & Farbkopien
- ✓ Großflächenkopien
- ✓ Prospekterstellung
- ✓ Digitalprint, ...
- ✓ Reklameschilder
- ✓ Fahrzeugwerbung
- ✓ Aufkleberdruck
- ✓ Firmenschilder
- ✓ Bauschilder, ...

**DER WEG LOHNT SICH !!!**

27472 Cuxhaven

04721 **71 48 11**

Störtebeker Passage  
 Große Hardewiek 16



BESUCHEN SIE UNSEREN  
 ONLINE SHOP UNTER:

**www.COPY-CENTER24.DE**

ALLES AUS EINE HAND! VON DER FOTOKOPIE BIS ZUR KOMPLEXEN AUSSENWERBUNG

Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
 Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Mitteilungsheft 114 · Juli 2004



## Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,

ein freundliches „Hallo“ aus Wuppertal.

Sechs Monate des Jahres liegen hinter uns. Für mich, aber auch für meine Vorstandskollegen, sechs Monate gefüllt mit Arbeit für die Arbeitsgemeinschaft.

Besonders erwähnen möchte ich die Mitarbeiter unseres Mitgliederheftes. Einige unserer Mitglieder lobten Inhalt und Gestaltung unseres Mitgliedsheftes. Aber ohne die Beiträge unserer Mitglieder ging und geht nichts; es könnten noch ein paar Artikel mehr sein. Alle eingereichten Artikel werden veröffentlicht. Je vielfältiger die Themenbreite ist, desto interessanter das Heft. Und vielleicht gibt ja der eine oder andere Artikel auch die Anregung zu einem neuen Sammelgebiet.

Auf mehreren Ausstellungen bzw. Briefmarkenmessen waren wir mit einem Info-Stand vertreten. In diesem Jahr sind wir, wie schon seit Jahren, vom 29. Oktober–31. Oktober mit einem Info-Stand in Sindelfingen (bemerkenswert ist der kostenlose Eintritt!). Am Samstag den 30. Oktober 2004 findet dort auch wieder unsere Jahreshauptversammlung statt. Zeitpunkt, Versammlungsraum und Einladung werden Sie im Oktoberheft finden. Bitte, merken Sie sich diesen Termin vor; wenn möglich kommen Sie zur unserer Jahreshauptversammlung und schauen Sie am Info-Stand vorbei.

Auktion 2005:

Erst vor ein paar Wochen konnte ich unsere 17. Vereinsauktion abschließen. Für die 18. Auktion, die wieder am Anfang des Jahres 2005 stattfindet, bitte ich um Einlieferung Ihrer Lose! Dies kann ab sofort sein, sollte aber bis spätestens in Sindelfingen geschehen. Da die Vorarbeiten zum Auktionskatalog zeitaufwendig sind, bitte ich Sie möglichst früh Ihre Lose einzuliefern. Dreizehn Einlieferer waren es im letzten Jahr, es könnten noch ein paar mehr sein. Eine breite Palette, auch mit hochwertigen Belegen, würde unserer Auktion gut tun.

Alles muß raus: Unter diesem Motto werden Belege und Lots angeboten, deren Erlös der ArGe-Kasse zukommt. Diese Lose sind Spenden– zumeist aus meinem Bestand, der leider rapide abnimmt. Um den Bestand aufzufüllen bitte ich um Spenden aus Ihren Dubletten.

Bedauerlicherweise haben fünfzehn Mitglieder ihren Beitrag zur Jahresmitte noch nicht entrichtet. Ich appelliere an diese Mitglieder, den Beitrag in den nächsten Tagen zu überweisen.

Ihr  
  
Horst Kaczmarczyk

### Nachruf

Am 5. März 2004 verstarb unser langjähriges Mitglied

Herr **Erwin Roos**, Echzell

Herr Roos war über 25 Jahre Mitglied unserer Arbeitsgemeinschaft, gehörte fast schon zu den Gründungsmitgliedern. Mehrere Jahre bekleidete er das Ehrenamt des 2. Vorsitzenden. Als Landwirtschaftsmeister war es selbstverständlich das seine Sammelgebiete aus der Landwirtschaft kamen. Seine Wettbewerbssammlungen hatten folgende Titel: „Ist Borstenvieh und Schweinespeck“, „Milch macht müde Männer munter“, „Nahrung und Sonnenschein bringt uns der Garten ein“ und noch viele mehr, die mehrfach, bis zu Rang I ausgezeichnet wurden. Erwin Roos war immer freundlich, hilfsbereit, und wenn er gebraucht wurde war er zu Stelle.

Wir werden ihn vermissen.

Der Vorstand der Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft-Weinbau-Forsten

## Inhaltsverzeichnis

Lucien Quélet	124
Genzentren wichtiger Kulturpflanzen	128
Buchbesprechung: Geschichte der Kartoffel	129
Gefährdete und geschützte Rinder	130
Das Berliner Zuckermuseum	132
Ausstellungserfolge in München	134
Narcisse Théophile Patouillaard (Korrektur/Ergänzung)	135
Suche: Kartoffelkäfer-Stempel	135
Bienenzüchternkongreß Apimondia 2003	136
Das Altsteirer Huhn	137
Weinheiliger St. Matthias	138
Rundsendedienst	141
Bodenkunde: Dazu ein paar Gedanken	142
LV-Ausstellung unserer ArGe in Nürtingen	144
Philatelie – Schmunzeln erlaubt?	146
Kommissar Zufall half mit	149
Historische Landmaschinen	152
Kompendium für Mykophilatelisten (Teil 2)	154
Ein Abecedarium für Pilze (Teil 1)	155
Geschichte der Pfälzischen Bauern- und Winzerschaft	162
Spanischer Wein Penedés	175
Das Krškopolje-Schwein, das Cika-Rind und das Seeländer Schaf	176
Neue Marken. Création originales de la Poste Française	178
Neue Stempel: Wein Austria	179

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Mario Rocci, Klaus Henseler, Kurt Buck, Günther Liepert, Manfred Geib, Josef Muhsil, Alois Meisl, Siegfried Holstein, Gerhard Blisse, Adolf Bläumauer, Stefan Hilz, Horst Kaczmarczyk, Roger Thill

### Redaktionsschluß dieses Heftes:

4. Juni 2004. Weitere eingegangene Artikel werden in den nächsten Heft veröffentlicht.

## Lucien Quélet (1832–1899)

Am 14. Juli 1832 wird in einer Bauernfamilie von Montécheroux einer der hervorragendsten französischen Mykologen geboren, der der Pilzwissenschaft ihre Grundlagen geben wird: Lucien Quélet. Sehr junge Waise, Lucien Quélet wird unter den Einfluß seiner drei Onkel heranwachsen. Der erste Onkel, Charles Perdrizet, protestantischer Pastor in Roches Les Blamont bringt ihm die Malerei, die Zeichnung und Latein bei, Fächer, die ihm später eine wertvolle Hilfe für seine Leidenschaft zur Mykologie sein werden. Er beginnt seine ersten Sammlungen (Pflanzen und Schmetterlinge) mit Eifer und die wenigen Bücher, die er in der Bibliothek seines Onkels findet, führen ihn zur Studie der Naturwissenschaften, für die er sich so leidenschaftlich interessiert.

Diese Veranlagung wächst unter den Einfluß seines zweiten Onkels, Jean Frédéric Perdrizet, ebenfalls Pasteur in Vandoncourt. Er wandert mit ihm durch Wald und Wiesen und führt ihn zu einer Botanisierung der Flora. Sein dritter Onkel, Louis Perdrizet, Müller in Etupes, vervollständigt die Ausbildung von Lucien dank seiner »mycophilen« Erfahrung; was sie ihn nicht daran hindert, 1865 den Riesenrötling (*Entoloma lividum*) vorsichtig zu kosten, um den Grad seiner Giftigkeit festzustellen.

Erstaunt über seine lebhaftige Intelligenz beschließen seine Onkel, ihm klassischen Studien am Kollegium von Montbéliard zu ermöglichen. Dort macht er sein literarisches Abitur. Im protestantischen Seminar von Straßburg verbringt er einige Zeit, aber seine religiöse Berufung kann sich nicht durchsetzen. Er schafft sein wissenschaftliches Abitur und setzt seine Studien in Medizin und Botanik an der Fakultät fort. In August 1854, als eine Cholera-Epidemie in den Vogesen ausgebrochen ist, bietet er sich an, die Patienten zu pflegen.

1856 promoviert er mit seiner Doktorarbeit »Essay über die Syphilis der Leber« und erhält den Titel von Doktor der Medizin im Alter von 24 Jahren. Er läßt sich an Hérimoncourt als Arzt nieder, heiratet und bleibt dort bis zu seinem Tode am 25. August 1899.

Er teilt sein Leben zwischen seinem Beruf und seiner Neigung zu den Naturwissenschaften; er interessiert sich sehr für die Studie der Phanerogamen und der Kryptogamen. Er sammelt Pflanzen, Blumen und Moose und veröffentlicht 1872 den »*Catalogue des Mousses, Sphaignes et Hépatiques des environs de Montbéliard*« (Katalog der

Moose, Schwämme und Leberblümchen der Umgebungen von Montbéliard) in den Memoiren der Montbéliarder Auftriebs-Gesellschaft.

Zur unheilvollen Zeit des Krieges von 1870 bietet er sich als Arzt der Krankenwagen von Valentigney und Hérimoncourt an und erhält ein Bronzekreuz durch die Gesellschaft zur Hilfe der Verwundeten der Boden- und See-Einheiten. Er lernt Deutsch und Englisch und verbessert sich in der Studie der lateinischen Sprache.

Nach und nach fühlt er sich zur Studie der Pilze hingezogen, er widmet all seine Freizeit bis zu dem Punkt, daß er seine Kundschaft etwas vernachlässigt. Nach etwa zwanzig Jahren am Kopfende seiner Patienten gibt er die Medizin auf, jedoch mit Ausnahme von der Pflege an befreundete Familien. Er lebt bescheiden und widmet sich seinen mykologischen Studien, die in Werke und Veröffentlichungen in wissenschaftlichen Zeitschriften münden.

Präziser und methodischer Forscher, eifriger Arbeiter, wird er bald ein großer Mykologer, den man mit Interesse befragt; er beschreibt neue Pilzarten und zögert nie, seine Schlußfolgerungen zu ändern, um sie zu verbessern. Hinzuzufügen ist ein unfehlbarer Blick, ein enormes und unerbittliches Gedächtnis, der Sinn für das Wesentliche und für die Vereinfachung, ein entwickelter kritischer Geist, und Sie werden begreifen, warum er ein großer Wissenschaftler geworden ist.

Auch wenn Boudier, Bourdot, Bresadola, Cooke, Forquignon, Patouillard und andere seine Hauptkorrespondenten waren, ist unumstritten, daß der Schwede Elias Fries (mit dem er in latein korrespondierte) sein Meister war. Er zeigte sich unerbittlich gegenüber den Mykologen, die glaubten neue Arten zu entdecken und zu benennen, die Fries oder er selbst bereits erforscht hatten. Im übrigen interessiert ihm kaum das, was andere Mykologen anders gemacht haben; seine schroffe Art, mit seinen Kollegen umzugehen und seine überhebliche Meinung seines wissenschaftlichen Wertes haben ihn einige Male verleitet, andere Mykologen ungerecht zu behandeln und sich unkorrekt zu benehmen. Dieser Mann von schlankem und hagerem Aussehen und eigensinniger, unermüdlicher und widerstandsfähiger Wanderer ist auch der erste gewesen, der für seine Bestimmungen und seine Klassifizierung, die organolettischen Charakteristiken benutzte. Dies könnte vielleicht einer der Hauptgründe seiner Herrschaft sein: Er hat im Dienst seiner Leidenschaft alle Sinne verwendet, mit denen er ausgestattet wurde, und hat denen eine ganz besondere Bedeutung beigegeben.

Seine Beschreibungen waren kurz aber gut illustriert durch seine prächtige Aquarelle, die seines Erachtens an irgendeinem Herbarium vorzuziehen waren. Er griff nur sehr



wenig zum Mikroskop, das in dieser Wissenschaft noch wenig benutzt wurde. Er beobachtete, analysierte, beschrieb und zeichnete, um das Erforschte als Beweismaterial aufzubewahren. Er kontrollierte seine Bestimmungen, berichtete sie, und experimentierte sie am eigenen Leib. Er pflegte zu sagen: »In der Einsamkeit habe ich manche gefährlichen Versuche gemacht.«

Sein erstes Werk in 3 Teilen ist illustriert und wird in den Memoiren der Montbéliard Auftriebs-Gesellschaft unter dem Titel »*Les champignons du Jura und des Vosges*« (Die Pilze des Jura und der Vogesen) veröffentlicht. Diese Arbeit, gewidmet dem schwedischen Mykologen Elias Fries, mit dem er später wissenschaftliche Ansichtsdifferenzen haben wird, wird zweiundzwanzig Ergänzungen zwischen 1875 und 1902 (die letzte nach seinem Tod) umfassen. Das Werk ist mit sehr schönen Stichen illustriert, die mit großer

Sorgfalt erstellt wurden. Das ganze wurde noch einmal in Zusammenarbeit mit Frédéric Bataille (1850-1946), ein anderer ausgezeichneter Mykologe, überarbeitet und ist als die Monographien der Hauptarten erschienen. Er zeichnete mit Ungezwungenheit und mit einem unumstrittenen Talent; an der Rückkehr jedes Spaziergangs mit seinen Kindern oder Enkelkindern zeichnete er aus dem Gedächtnis auf dem erst gefundenen Papierstück.

Quélet hat nicht viele mikroskopischen Zeichnungen gemacht, obwohl er ein Mikroskop besaß, weil die Vergrößerung des Mikroskops nicht ausreichte, die Ausschmückung der Membrane der Sporen zu zeigen. Nach und nach behaupten sich seine Autorität und seine Reife. Er äußert seine eigenen Ideen und gibt die Klassifizierung auf, die Fries gewählt hatte. Sein zweites in latein verfaßtes Werk »*Enchiridion Fungorum*« (Handbuch der Pilze mit der Vorstellung der ersten Reformen der Klassifizierung) wurde 1885 veröffentlicht.

Geprägt durch die protestantische Prinzipienstrenge seiner kindlichen Erziehung, Lucien Quélet veröffentlicht 1888 sein Meisterwerk: »*La flore mycologique de la France et des pays limitrophes*« (Die mykologische Flora Frankreichs und der angrenzenden Länder), eine sehr beträchtliche Synthesearbeit, welche die gültigen Daten dieser Zeit umstürzt und als Grundlage für die heutige Wissenschaft der höheren Pilze dient. Es ist ein Vorläufer, der die Klassifizierung der Pilze des 19. Jahrhunderts garantiert, und auch der Initiator einer genauen und fruchtbaren Methode.

Diese geschätzten Werke machen ihm zum Meister der europäischen Mykologie. Quélet

ist einer der Gelehrten, die sich für die ganze Natur interessierten: In seiner Jugend begeistern ihn die Geologie und die Archäologie, und im Alter befaßt er sich mit Ornithologie (er ist auf den Gedanken gekommen, die Vogelstimmen mit Hilfe der musikalischen Noten zu reproduzieren), mit Malakologie (Studie der Mollusken) und besonders mit der Studie der Koloepier.

Diese Summe von Kenntnissen hat dem Hérimoncourter Lucien Quélet ein weltweites wissenschaftliches Renommee beschert, das leider auf die Naturalistenkreise begrenzt ist. Sogar in seiner Heimat bleibt Quélet etwas vergessen, auch wenn mehr als eine Straße seinen Namen trägt. Er war einer der Initiatoren und Gründer der »*Société Mycologique de France*« (französischen mykologischen Gesellschaft), dessen Ziel war, die Forschungsarbeiten zu konzentrieren und die Fortschritte der Mykologie wachzuhalten; Er wurde der erste Präsident, später dann der Ehrenvorsitzender. Die am 5. Oktober 1884 in Epinal (Vogesen) mit Hilfe der vogesischen Mykologen gegründete »*Société Mycologique*« (Mykologische Gesellschaft) wurde am 25. Mai 1885 in Belfort von Quélet in »*Société Mycologique de France*« umbenannt. Die ersten drei Bulletins sind unter den Titel *Société Mycologique* erschienen.

#### Das Werk

Essai sur la syphilis du foie (1856)  
Catalogue des Mousses, Sphaignes et Hépatiques des environs de Montbéliard (1872)  
Les Champignons du Jura et des Vosges (1872)  
Enchiridion fungorum in Europa Media et praesertim in Gallia vigentium (1886)  
Flore mycologique de la France et des pays limitrophes (1888)  
Flore monographique des Amanites et des Lepiotes (1902 in Zusammenarbeit mit Frédéric Bataille)

#### Quellen

E.M. Boudier, 1899 – Notice sur le Dr. L. Quélet, *Bulletin Société Mycologique de France* XV.  
G. Thiry, 1913 – Un souvenir de Quélet, *Bulletin Société Mycologique de France* XXIX.  
E.J. Gilbert, 1949 – Une oeuvre – un esprit: Lucien Quélet, *Bulletin Société Mycol. de France* 65.  
E.J. Gilbert, 1984 – L'activité mycologique chez les médecins, *Bull. Société Mycol. de France* 100.  
J.J. Grossetete, 1986 – Les Mycologues Franc-comtois, une tradition – Doktorarbeit Nr. 25-86-044 vorgestellt und öffentlich diskutiert am 16. Oktober 1986 – Medizinische und Pharmazeutische Fakultät von Besançon.

# Die Genzentren wichtiger Kulturpflanzen

Die Genzentren der wichtigsten Kulturpflanzen sind:

- *Gebirgiger Teil von China, Nepal und angrenzenden Gebieten:*  
Gerste, Soja, Phaseolus, zahlreiche Cruciferen (u.a. Brassica chinensis; Rettich), Teestrauch, Gurken, Prunus-, Pyrus-, Malus-Arten.
- *Vorder- und Hinterindien, Südostchina, Siam:*  
verschiedene Tropenpflanzen, Reis, Zuckerrohr, Hibiskus, Jute, Baumwolle, verschiedene Leguminosen, Sesam.
- *Mittelasien (Tienschan bis Hindukusch, Nordwesthimalaya, Punjab):*  
Triticum-Arten, kleinsamige Formen der Erbse, Erbse (Pisum sativum), Linsen, Vicia faba, Lathyrus sativus, Cicer (Kichererbse), Linum (Lein), Raphanus sativus (Radieschen), Spinat, Küchenzwiebel, Knoblauch, Rüben.
- *Vorderasien, Transkaukasien bis Zentralanatolien und Palästina:*  
Einkorn, Hartweizen, Saatweizen, zweizeilige Gerste, hexaploider Kulturhafer, Luzerne, zahlreiche Obstsorten
- *Randgebiete des Mittelmeeres:*  
Emmer, Hartweizen, Spelzweizen, Avena-Arten, großkörnige Typen von *Hordeum vulgare* (Gerste) gemeinsam mit Linsen angebaut (was, beides zusammen geerntet, gedroschen und zusammen vermahlen, ein nahrhaftes Brot ergab), Erbse, Bohnen, Kichererbse, Lupine (Lupinus luteus), Trifolium-Arten (Klee), Spargel, Rote Rübe, Linum usitilatum (großsamige Sorten), Raps, Kohlrübe, gelber Senf, Ölbaum, eine Anzahl von Gemüsearten (Petersilie, Rhabarber, Porree, Endivie, Zichorie, Schwarzwurzel, Pastinak, Sellerie).
- *Abessinien (Äthiopien), Eritrea:*  
tetraploider Weizen, bespelzte Gerste, Hafer, verschiedene Hirsearten, Flaschenkürbis, Kaffee, Dattelpalme.
- *Südmexiko, Mittelamerika:*  
Mais, verschiedene Bohnenarten (Phaseolus vulgaris, Phaseolus multiflorus), Batate, Baumwolle, verschiedene Kürbisarten, Sisal, Tomate, Paprika, Bauerntabak (Nicotiana rustica), Kakaobaum.

- *Südamerika* (Anden, Peru, Ekuador, Bolivien):  
Mais, Kartoffel, Tomate, Kürbis, Tabak, Baumwolle, Erdnuß, Ananas.

Die zehn größten Pflanzen-Genbanken der Welt (nach »Life Count« – ein empfehlungswertes Buch) nach Anzahl der Samen und anderer Erbgut-Proben, die sie aufbewahren:

1. Peking,
2. Fort Collins (USA),
3. Braunschweig/Gatersleben,
4. St. Petersburg,
5. Tsukuba (Japan),
6. Suwón (Süd-Korea),
7. Saskatoon (Kanada),
8. Brasilia,
9. Bari (Italien) und
10. Addis Abeba.

Zusammenstellung: Henseler

## Neuerscheinung:

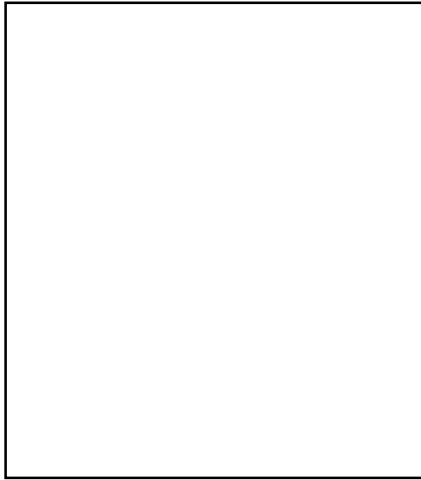
Im Verlag Aug. Rauschenplat, Cuxhaven, ist jetzt erschienen:

Klaus Henseler: „Zur Geschichte und dem sozialen Einfluß der Kartoffel“, Umfang: über 1100 Seiten im Format 17 x 24 cm, und es wiegt mehr als zwei Kilogramm. Das Buch wird „on demand“, d.h. auf Bestellung gedruckt und hat deshalb einen Namens-Eindruck im Impressum. Preis 78 Euro zuzüglich Porto. Fester Einband. Bestellungen direkt beim Autor.

Für alle an der Geschichte der Kartoffel interessierten ist dieses Buch die erste umfassende Monographie der Knolle seit im Jahr 1949 „The History and Social Influence of the Potato“ von Radcliffe Salaman erschien.

Das Buch von Henseler umfaßt fast die gesamte Geschichte der Kartoffel, von den frühen Anfängen mit der Entdeckung in Amerika, über die großen Förderer der Knolle wie Parmentier und Thaer, die Einführung in einzelnen Ländern und am Beispiel Preußen einige Auswirkungen des Kartoffelanbaus. In einem dritten Abschnitt („Dritte Furche“) werden besondere Aspekte der Kartoffel behandelt (u.a. Gentechnik, Kartoffelkäfer und andere Schädlinge der Kartoffel, Kartoffel und Kunst, Kartoffel und Medizin). In der „Vierten Furche“ gibt es eine detaillierte Zeittafel über die Einführung der Kartoffel. Eine Liste von mehr als 1200 Namen/Bezeichnungen der Kartoffel ist in der „Fünften Furche“ zu finden. Wer sich vor dem Kauf erst einmal informieren will, kann im Internet unter „www.kartoffel-geschichte.de“ den wesentlichen Inhalt des Buches kennenlernen.

## Gefährdete und geschützte Rinder



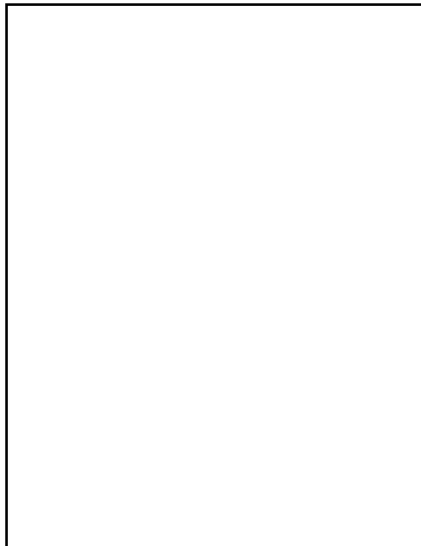
Bei den UN-Verwaltungen in Wien, Genf und New York sind Viererblocks mit gefährdeten Tieren ausgegeben worden, darunter jeweils eine Marke mit Rindern.

### Bos Mutus

Der Wildyak ist ein großes, wolliges Rind mit einem massigen, bis zu 3,25 m langen Körper und einem kleinen Buckel an den Schultern. Er lebt in den unbewaldeten Hochebenen und Bergweiden Nordtibets. Sein Fell bietet Schutz gegen Kälte und Schneestürme, denen er regungslos verharrend, den grob behaarten Schwanz

gegen den Wind gerichtet, widersteht. Die heißen Monate verbringen die Tiere in großer Höhe. Im Winter suchen sie in niedriger gelegenen Gebieten Nahrung und Wasser.

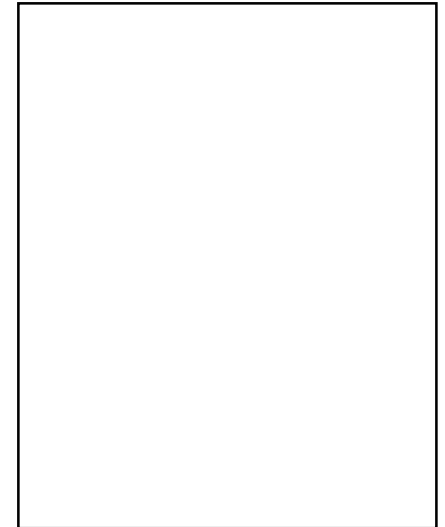
Bestandsschätzungen liegen nicht vor, es muß jedoch davon ausgegangen werden, daß nur noch einige Hundert Tiere existieren, da die Jagd auf den Wildyak unvermindert weitergeht. Die Tibeter verwenden seinen Schwanz als riesige Fliegenkappe. Diese Wildrinderart ist im Anhang I des Washingtoner Artenschutzübereinkommens (CITES) aufgeführt.



### Bos Gaurus

Der Gaur ist wahrscheinlich das größte und eindruckvollste der heute lebenden Wildrinder. An seinen Schultern trägt er einen auffälligen Muskelwulst, der zur Rückenmitte hin abfällt und in einer plötzlichen Vertiefung endet. Zwischen den sichelförmigen, nach hinten gebogenen Hörnern des Bullen findet sich ein für diese Rinderart typischer pelziger Kamm.

Der Gaur kommt heute noch in Indien, Nepal, Myanmar, Thailand, China (nur in Yunnan), Laos, Kambodscha, Vietnam und auf der malaiischen Halbinsel vor. Heute gibt es vermutlich nur noch einige Tausend Tiere in freier Wildbahn. Ihre Bestände sind durch die Zivilisation, den ständigen Rückgang von ungestörten Lebensraum sowie durch Krankheiten, die durch Hausrinder übertragen werden, bedroht. Der Gaur wird nur selten bejagt oder gewildert. Er ist im Anhang I des Artenschutzabkommens verzeichnet.



### Bubalus Arnee

Wasserbüffel sind große, bis zu 1000 kg schwere Rinder mit einer Schulterhöhe von bis zu 180 cm. Die mächtigen sichelförmigen Hörner sind fast flach, dreieckig bis rund und nach hinten gebogen. Die gespreizten Hufe erleichtern die Fortbewegung. Sie leben in Herden von 10 bis 20 Tieren, angeführt von einem alten schwarzen Bullen.

Sehr alte männliche Tiere sind Einzelgänger und werden wegen ihres aggressiven Verhaltens gefürchtet. Wasserbüffel halten sich in wasserreichen Gebieten auf und liegen oft den ganzen Tag im Wasser. Nachts grasen sie.

Das Verbreitungsgebiet des Wasserbüffels erstreckte sich einst von China bis Nordafrika. Heute gibt es nur noch einige kleine Herden in Indien, Nepal, Sri Lanka, Borneo und Mindanao. Der Wasserbüffel wurde 1975 auf Antrag Nepals in Anhang III des Artenschutzabkommens aufgenommen, um die wenigen noch vorhandenen Exemplare zu schützen.

# Das Berliner Zucker-Museum

ist das älteste Spezialmuseum seiner Art in der Welt. Am 8. Mai 1904 wurde es zusammen mit dem Institut für Zuckerindustrie im neu errichteten Gebäude in der Amrumer Straße eröffnet.

Das Museum kam nach 1945 in den Besitz des Landes Berlin und wurde 1978 von der Technischen Universität Berlin übernommen, die weiterhin durch zwei Einrichtungen im Gebäude vertreten ist. Am 1. Juli 1988 wurde das Zucker-Museum ein Landesmuseum und konnte am 22. September 1989 seine Wiedereröffnung nach einjährigem Umbau mit einer Neupräsentation feiern. Seit dem 1. November 1995 gehört es zum Deutschen Technikmuseum Berlin.

In Berlin entdeckte 1747 Andreas Sigismund Marggraf, der berühmteste Chemiker seiner Zeit im deutschsprachigen Raum, den Zucker in der Runkelrübe. König Friedrich II., der wegen der Kartoffel etliche Anbau-Befehle gab, interessierte sich nicht für die Zuckerfabrikation; Friedrich mochte nur die »Teltower Rübchen«, nicht den Rübenzucker.

Marggraf beschrieb ganz genau seine Untersuchungen am weißen Mangold (Runkelrübe), der Zuckerwurzel und der roten Rübe. Seine wissenschaftliche Erkenntnis, daß der Rübenzucker dem Rohrzucker vollkommen wesensgleich sei, war für seine Zeit von höchster Wichtigkeit. Den Zucker extrahierte er aus den Rüben mittels Alkohol, ein Verfahren, das wegen seiner Kostspieligkeit für die industrielle Verwertung nicht in Betracht kam. Marggraf war der erste, der das Mikroskop bei chemischen Untersuchungen benutzte, und für seine Versuche entwickelte er eine eigene Methode zur Isolierung des Zuckers, die noch 100 Jahre später angewendet wurde.

Sein Schüler und Amtsnachfolger Franz Carl Achard führte sein Werk fort und stellte 1798 im heutigen Berlin-Kaulsdorf den ersten Rübenzucker her. Mit finanzieller Unterstützung des preußischen König Friedrich Wilhelms III. wurde daraufhin 1801 in Cunern/Schlesien die erste Rübenzuckerfabrik der Welt errichtet und im März 1802 dort der erste Rübenzucker produziert. Im Jahre 1806 erließ Napoleon I. im Kaiserlichen Heerlager zu Berlin das als „Kontinental Sperre“ bekannte Edikt, das die Anfänge der Rübenzucker-gewinnung begünstigte, indem es Europa vom Kolonialzucker abschnitt.

Unter Carl Scheibler wurde im heutigen Zuckermuseum 1867 ein Forschungs- und Ausbildungslaboratorium eingerichtet, das sich bald zum Zentrallaboratorium der deut-

schen Zuckerindustrie entwickelte und seit 1904 unter dem Namen „Institut für Zuckerindustrie“ weltweite Anerkennung fand. Es war zugleich das älteste Institut der Lebensmittelindustrie überhaupt.

Der von Herzfeld im Jahre 1901 initiierte „I. Damenkursus zur Ausbildung von Zucker-Chemikerinnen“ war eine Pionierleistung besonderer Art, nämlich der Anfang eines planmäßigen Angebots zum Frauenstudium in Berlin

Schwerpunkte der Sammlung im Berliner Zuckermuseum: Zuckerarten, Dokumente zur Kulturgeschichte des Zuckers, Zuckergefäße und -geräte, Technische Geräte zur Herstellung von Zucker und seiner analytischen Untersuchung, Historische Verkaufs- und Verpackungsformen des Zuckers, Wirkung des Zuckers im menschlichen Körper.

Aufgrund seiner Thematik ist das Zucker-Museum auch zu einem beliebten außerschulischen Lernort geworden. Ein großer Teil unserer Besucher sind Schulklassen, die als Unterrichtsergänzung mit ihren Lehrern in die Schausammlung kommen. Für Unterrichtszwecke steht eine spezielle Bibliothek zur Verfügung, aus der Schüler und Lehrer Bücher zum Thema Zucker ausleihen können.



Verkehrsverbindungen: U-Bahn Station Amrumer Straße (Linie 9) oder Seestraße (Linie 6) Tram 23 und 50; Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag von 9.00–16.30 Uhr, Sonntag von 11.00– 18.00 Uhr.

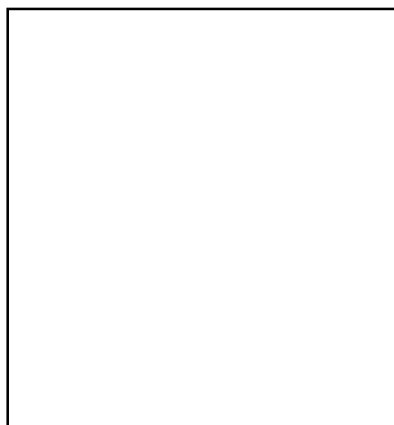


Die abgebildeten Marken von der PIN AG Berlin wurden Mitte Februar 2004 ausgegeben.

PIN ist ein privater Postdienstleister in Berlin, der das ganze Land Brandenburg beliefert und auch ein Tochterunternehmen in Leipzig unterhält.

Thema der Marken: 100 Jahre Zuckermuseum, Abgebildet: 1 Wert Gebäude des Museums, 1 Wert Zuckerrübe, Konfektion: 1 Kleinbogen (3 x Rübe und 6 x Museum), Auf dem Bogenrand ist auch Zuckerrohr abgebildet, Auflage: 3000 Kleinbogen, Nominale der Marken: 0,48 Euro (normales Briefporto bei PIN).

Besonderheit: Erster Kleinbogen von PIN, erstmals keine selbstklebenden, sondern naßklebende Marken. Abgabe laut PIN-Filiale nur als kompletter Kleinbogen. Zielt also offensichtlich auf Philatelisten. (Internet-Information/C.A./K.H.)



### Ausstellungserfolge

München Rang III vom 4. März bis 6. März 2004:

Maurizio Rocci:  
Gold und Ehrenpreis

Josef Pemmler:  
Vermeil und Ehrenpreis

Herzlichen Glückwunsch.

Da ist doch im letzten Heft der Artikel von unserem Sammlerfreund Maurizio Rocci unvollständig abgedruckt worden. Nachstehend deshalb der vollständige Abdruck. Ich bitte um Entschuldigung.

Maurizio Rocci

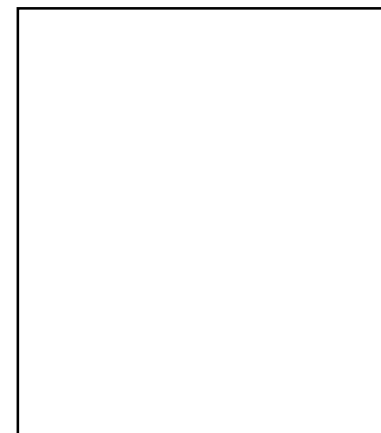
## Narcisse Théophile Patouillard (1854–1926)

Der französische Pharmazeut und Mykologe Narcisse Théophile Patouillard studierte 1877 an der École de Pharmacie in Paris. Nach dem Studium arbeitete er als Apotheker in Orten (1881), Poligny (1881-1884), Fontenay-sous-Bois (1884-1885), Paris (1885-1898) und Neuilly (1898-1922). In seiner Freizeit arbeitete er als Präparator (1893-1900) und Assistent (ab 1901) am Muséum National d'Histoire Naturelle in Paris. Patouillard studierte hauptsächlich die Systematik der »hymenomyces« d.h. Basidienpilze mit einem herausgestellten Hymenium.

Bei seinen mykologischen Studien legte Patouillard besonderen Wert auf mikroskopische Details der pilzlichen Fruchtkörper, so in seinem Werk »Les Hyménomycètes d'Europe« (1887), das sich mit der Anatomie und Klassifikation höherer Pilze beschäftigt. In weiteren Publikationen stehen u.a. die Pilze außereuropäischer Gebiete im Mittelpunkt. Patouillard ist einer der Pioniere – zusammen mit Karsten, Quélet und Samuel Frederik Gray – in Definieren (und Benutzen!) kleinerer, nützlicherer Gattungen.

### Suche: Kartoffelkäfer-Stempel

Ein Sammlerfreund schickte mir diese Kopie eines Stempels mit einem Kartoffelkäfer. Der Stempel ist verwendet worden in Frankfurt an der Oder und besitzt den in der DDR damaligen üblichen Text: „Achtet auf den Kartoffelkäfer“. Das sind die angenehmen Überraschungen, wenn man ein Motiv sammelt – und plötzlich feststellt, daß es noch etwas gibt, was man noch nie gesehen hat, von dem man noch nie hörte. Nun, jetzt muß man sich als Sammler den Stempel nur noch beschaffen. Das ist einfach. Oder? Aber wo? Bei wem?

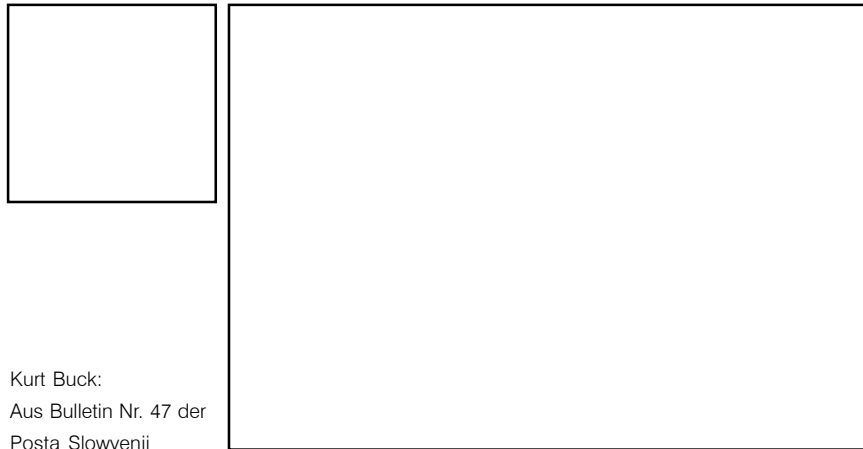


# Bienenzüchterkongreß Apimondia 2003

Die Bienenzucht hat in Slowenien eine reiche Tradition, denn bereits im 18. Jahrhundert gab es slowenische Bienenzüchter, die weltweit bekannt waren. Der wichtigste war Anton Jansa, der erste k.k. Bienenzuchtlehrer. Die wahrscheinlich erste staatliche Imkerschule der Welt wurde in Wien von Kaiserin Maria Theresia gegründet. Jansa hielt Vorträge und imkerliche Vorführungen im Augarten in Wien und reiste auch in die Umgebung Wiens, um Bienenzüchtern auf dem Land sein Wissen zu übermitteln und sie mit Ratschlägen zu unterstützen.

Bienenstockmalerei ist ein wichtiger Teil des slowenischen Kulturerbes. Durch den Verkauf von Bienenvölkern verbreiteten sich bemalte Bienenstockstirnbretter europaweit.

In Slowenien lebt die Krainer Biene, eine autochthone Bienensorte. Der Apimondia-Kongreß ist eine internationale bienenzüchterische Veranstaltung, die jedes zweite Jahr abgehalten wird. Im Jahr 1999 wurde die Organisation der Apimondia 2003 Slowenien anvertraut. Der Kongreß fand vom 24.–29. August in Ljubljana statt. Im Rahmen des Kongresses fanden viele Vorlesungen, Symposien und Workshops statt. Apimondia besteht auch aus der internationalen Ausstellung ApiExpo. Die Ausstellung vereint die Hersteller von imkerlichen Ausrüstungen, Geräten, Produkten usw. Für die Teilnehmer wurden am letzten Tag verschiedene Ausflüge organisiert, damit sie Bienenzucht auch „live“ erleben konnten.



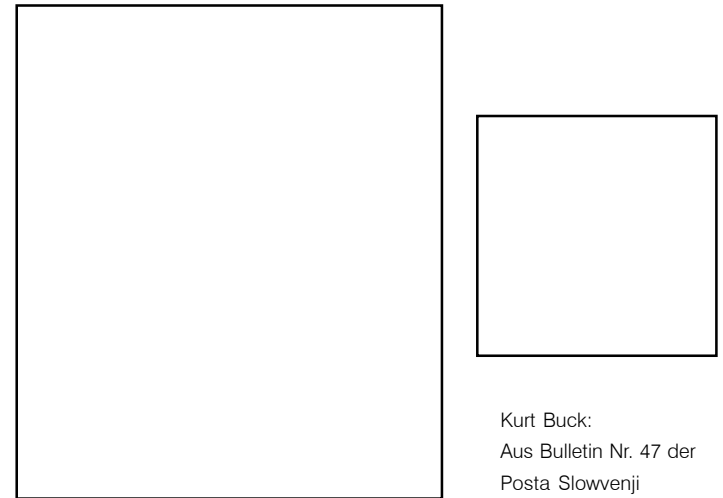
Kurt Buck:  
Aus Bulletin Nr. 47 der  
Posta Slowenji

# Das Altsteirer Huhn

Die Altsteirer ist die einzige autochthone Hühnerrasse in Slowenien und wurde hauptsächlich in der Südsteiermark (Österreich) und in Štajersko (slowenischer Teil von Steiermark), im Gebiet zwischen der Mura und der Sava gezüchtet. Schriftlich erwähnt wurde sie bereits im 14. Jahrhundert; sie wurde geschätzt, bereits lange bevor fremde Hühnerrassen in dieses Gebiet eingeführt wurden. Besonders Kapaune zeichneten sich durch ausgezeichnete Fleischqualität aus. Im 17. und 18. Jahrhundert wurde in der Steiermark ein reger Handel mit Kapaunen betrieben. In der Vergangenheit war die Altsteirer bereits mehrere Male am Rande des Überlebens. Früher gab es vier Farbschläge dieser Hühnerrasse: braun, weiß, gesprenkelt und rebhuhnfarbig. Heute leben in Slowenien nur noch wildbraune Altsteirer.

Die Altsteirer ist ein ausgesprochenes Landhuhn. Sie ist sehr fleißig, frühreif, beweglich und kräftig, wetterhart und gegen Krankheiten sehr widerstandsfähig. Diese Rasse weist im Gegensatz zu anderen Hühnern den charakteristischen Federschopf auf, der bei der Henne größer ist als bei dem Hahn.

Die Wirtschaftlichkeit der Altsteirer ist im Vergleich zu modernen Hühnerrassen ziemlich bescheiden. Diese alte Rasse wird heute vor allem als Nationalerbe angesehen, das man erhalten muß, sie ist im gewissen Sinne ein Naturdenkmal.



Kurt Buck:  
Aus Bulletin Nr. 47 der  
Posta Slowenji



Günther Liepert

## Weinheiliger St. Matthias

Matthias (Matheis), gewissermaßen ein Heiliger „der ersten Stunde“ war drei Jahre lang – von der Taufe im Jordan bis zur Himmelfahrt Christi – Jünger und treuer Begleiter des Herrn quer durch Judäa, Samaria und Galiläa. Dann wurde er durch Los als Ersatz für den Verräter Judas Ischariot bestimmt. Seine Berufung zum Apostel war übrigens die erste Amtshandlung des Apostelfürsten Petrus als Papst.



Werbestempel aus Trier von 1970 mit dem Heiligen Matthias

Über das weitere Leben des Apostels ist nicht viel bekannt. Er scheint aber schon sehr bald nach Christi Himmelfahrt Rom verlassen zu haben und soll zunächst in Judäa, später in Äthiopien das Evangelium verkündet haben. Wegen seiner Heilungen, Bekehrungen und christlichen Predigten soll er beim Hohen Rat verklagt und zum Tode verurteilt worden sein. Zur Vollstreckung dieses Urteils sei Matthias um 63 halbtot gesteinigt und dann – nach römischem Brauch – mit dem Beil enthauptet worden sein. Nach anderen Legenden soll der Apostel eines natürlichen Todes gestorben oder gekreuzigt und in Rom in S. Maria Maggiore bestattet worden sein.

Das Haupt von Matthias verblieb dort, als Bischof Agritius, der vorher Patriarch zu Konstantinopel war, zu Beginn des 4. Jahrhunderts auf Veranlassung von Kaiserin Helena (um 257–um 336) die Gebeine des Heiligen nach Trier holte und in der Eucharius-

Basilika beisetzen ließ. So kann sich noch heute Trier rühmen, in seinen Mauern das einzige Apostelgrab nördlich der Alpen zu haben, zu dem über lange Jahrhunderte Wallfahrten bezeugt sind. Seit der Heiligsprechung des Apostels im Jahre 1127 – im Jahre 1050 waren die Gebeine schon einmal erhoben worden – heißt seine Grabkirche Matthias-Basilika.



Werbestempel aus Trier von 1948 zum 800jährigen Bestehen der Matthiaskirche

Natürlich hat die Überführung der Matthias-Reliquien nach Trier hierzulande eine starke Verehrung dieses Heiligen ausgelöst, die bis in unsere Tage lebendig geblieben ist, besonders im Trierer Raum. Matthias wurde u.a. Patron der Städte Trier, Goslar, Hildesheim und Hannover sowie des Bistums Trier. Auch viele Berufsgruppen erwählten den Apostel zu ihrem Schutzheiligen, darunter die Zimmerleute, Bauhandwerker und Tischler, die Metzger und Fleischhauer (Beil!), Schmiede und Schneider.

Das Weinpatronat des heiligen Matthias, das zumindest an der Mosel und am Mittelrhein von einiger Bedeutung gewesen sein muß, beruht auf einer Legende. Danach soll der Apostel einen giftigen Trank, von dem andere erblindeten, unbeschadet zu sich genommen haben. In diesem Zusammenhang soll er sogar, so berichtet die Legende weiter, Blinde sehend gemacht haben.



Absenderfreistempel aus Nürnberg: Matthias zur Ehren wurde eine Straße benannt

Matthias wird selten einzeln dargestellt. In der Gemeinschaft der Apostel sind ihm meistens Buch oder Buchrolle, Beil, Lanze oder Schwert als Attribute beigegeben. Gelegentlich liegen zu seinen Füßen Steine und als weiteres Attribut findet man auch ein Kreuz.

Im Volksglauben galt der Matthiastag wie einige andere Februarfeste auch als Winterende und zugleich als Lostag; denn vor Einführung des Gregorianischen Kalenders lagen diese Feste und damit ihr „Einfluß“ auf das Wetter später im Jahr. Bauernsprüche und Wetterregeln geben davon ebenso Zeugnis wie verschiedene Orakelbräuche in der Matthiasnacht. Einer der bekanntesten Wettersprüche schrieb dem Matthiastag eine wetterwendende Bedeutung zu – so oder so:

Sankt Matthais bricht's Eis.  
Find't er keins, macht er eins.

Für die anhaltende Verehrung des Apostels Matthias in Weinbau treibenden deutschen Regionen sprechen u.a. zahlreiche Matthias-Bruderschaften, wengleich diese heute mehr geselligen Charakter haben und weniger den ursprünglichen wohlthätigen

und religiösen Zwecken dienen. Ferner haben sich mancherorts Matheis-Kerwen zu Weinfesten fort entwickelt, wie beispielsweise in Schriesheim (Bereich Badische Bergstraße / Kraichgau).



Absenderfreistempel der Gemeinde Schriesheim zum Schriesheimer Mathaismarkt

Schließlich wird auch in drei Weinlagen das Gedächtnis dieses Heiligen wachgehalten: In Bernkastel (Bereich Mittelmosel) gibt es die Steillage „Matheisbildchen“ – früher: Matheysbildchen. Für die Weinberge in Matthias, einem südlichen Stadtteil von Trier, wurde nach Einführung des neuen deutschen Weingesetzes die Lage „St. Mattheiser“ geschaffen. Und die Winzer vom Mittelrhein setzten dem Apostel bei der Lagenbereinigung nach 1971 ein bleibendes Denkmal, in dem sie Weinberge von Medenscheid und Neurath, zwei Ortsteilen von Bacharach, zur neuen Lage „Mathias Weingarten“ zusammen faßten.

Literatur:  
Dieter Graff, Weinheilige und Rebenpatrone, Saarbrücken 1988

## Rundsendedienst

Leider wurde nur wenig Material für die Rundsendungen zum Spätjahr 2003 eingeliefert, so daß ich nur zum Motiv „Pilze“ eine RS in Umlauf geben konnte, bei der die angesetzten Preise sehr niedrig waren. Die Teilnehmer sind dadurch wohl doch auf ihre Kosten gekommen, auch wenn die Entnahmekquote nur bei 26 % lag.

Auf jeden Fall wird es zum Spätjahr 2004 hin wieder eine RS zum Motiv „Wein“ geben. Ich bitte nochmals alle Sammlerfreunde und natürlich -freundinnen ihre Doubletten der Motive „Wein“ und „Pilze“ durchzusehen und Belege für die RS einzuliefern. Besonders bessere Stücke zu moderaten Preisen sind das Salz in der Suppe, denn nur mit Massenware kann man niemanden begeistern. Aber auch schöne „einfache“ Belege finden ihre Abnehmer.  
Ludwig Bauer

## Bodenkunde: Dazu ein paar Gedanken

„Bodenkunde und Philatelie“, unter diesem Titel stellt Sammlerfreund Dr. Blume sein Ausstellungsobjekt vor, daß er gestalten möchte. (Schade, daß nicht schon fertige Blätter gezeigt werden.) Eigentlich nichts Ungewöhnliches, wenn ein Sammler Ausstellen möchte. Sammeln macht Spaß, Ausstellen verdirbt den Spaß. Viele Sammler sind enttäuscht nach der Ausstellung über das Abschneiden bei einer Wettbewerbsausstellung. Nun soweit soll es nicht kommen.

Warum eigentlich nicht Hilfe in der ArGe suchen. Ich würde es begrüßen, wenn noch öfters Ausstellungsobjekte vorgestellt werden und ArGe-Mitglieder ihre Meinung dazu geben. Nein, eine Meinung ist nicht richtig: Hilfestellung sollte es sein. Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen. Es könnte ein Austausch thematischen Wissen sein oder Erfahrungen, die man in Ausstellungen gemacht hat.

Ich rufe alle Mitglieder auf, ihre Objekte zu zeigen und ihre Ansichten über das Vorhaben von Sammlerfreund Blume zu schreiben.

Natürlich ist jede Meinung eine persönliche Ansicht und der Aussteller muß selber entscheiden, ob die entsprechenden Hinweise für ihm verwertbar sind oder nicht. Jeder Hinweis ist gut gemeint und wird aus einem anderen Gesichtspunkt gesehen, den der Aussteller oft selber noch gar nicht berücksichtigt hat.

Also liebe Sammlerfreunde, helft dem Sammlerfreund Blume und schreibt recht viel. Ich möchte heute den Anfang machen und ein paar Zeilen als Aussteller schreiben. „Bodenkunde und Philatelie“ Warum muß gleich der Titel so wissenschaftlich angegangen werden? Warum muß die Philatelie erwähnt werden? Wenn ich das lese, habe ich dabei Bauchschmerzen. So richtig kann ich mich mit dem Titel nicht anfreunden. Hier würde ich doch versuchen, einen anderen Titel zu suchen. „Bodenkunde in der heutigen Zeit“; Philatelie würde ich ganz streichen. Man könnte zu „Bodenkunde“ auch einen Untertitel hinzufügen.

Einen leicht verständlichen Titel, z. B. „Eine Hand voll Erde“ würde ich vorziehen. Das erzeugt bei dem Betrachter doch gleich eigene Fiktion, wie Lehm- Humus- Sandböden oder Landwirtschaft. Damit kann er dann doch gleich etwas anfangen und ist eher geneigt, das Objekt weiter zu betrachten. Erst beim Studium der Einführung wird er über

die Bodenkunde informiert. Bodenkunde ist eine naturwissenschaftliche Disziplin, die die Entstehung, Eigenschaften und Nutzung untersucht.

Auch im Plan sollten wissenschaftliche Bezeichnungen vermieden werden. Aber genau dies ist in dem Plan geschehen. Wer weiß schon, was Rendzinen, Pelosole oder Podsole sind. Leider fehlt mir zum Thema das Wissen, um mehr dazu zu sagen.

Der Plan ist der schwierigste, aber auch der wichtigste Teil. In ihm sollten alle wichtigen Punkte aufgeführt sein. Dies ist meines Erachtens nach geschehen.

Im Punkt 4. „Bearbeitung der Böden“ und im Punkt 5 „Nutzung der Böden“ sehe ich eine Falle. Beide Punkte könnten weit umfangreicher bearbeitet werden, so daß ich die Befürchtung habe, die Jury könnte sagen: „ungenügend ausgearbeitet“ „diesen Teil als eigenständiges Objekt herausnehmen und ausbauen“. Hier sollte man in der Einleitung auf diese Punkte speziell darauf hinweisen, daß es sich um die Bodenkunde handelt und man diese Punkte nicht ganz heraus lassen kann. Auch vermisste ich bei einigen Punkten eine erneute Unterteilung. So sehe ich nur fortlaufende Gliederungspunkte.

Hier kann man dann ein vertieftes Wissen und Verzweigungen zeigen. Unter „1. Bodeneigenschaften“ läßt sich Punkt 2.4 „(auch sekundäre Mineralien)“ durchaus als 2.3.2 untergliedern. Man könnte doch auch einige andere Punkte zusammenfassen und die nochmals unterteilen. So haben doch z.B. Stauwasserböden und Moore eines gemeinsamen. Die Nässe. Auch bei Watten, Salzmarschen, Strandböden und Salzböden sehe ich Gemeinsames. Der Salzgehalt des Bodens und damit eine schlechte Aufnahme von Wasser. Doch hier möchte ich mich nicht so festlegen, das muß ich dem Aussteller überlassen. Na ja, auf jedem Fall sind es, mit Titelblatt, 72 Blätter.

Bodenkunde ist meines Erachtens kein leichtes Thema, denn sicher fehlen oft entsprechende Belege oder sind schwer oder gar nicht zu bekommen. Dennoch würde ich abraten, am PC einen eigenen Beleg zu erstellen, denn Zeichnungen, Fotos und Zeitungsartikel haben keine Berechtigung in Ausstellungsobjekte, es sei denn, man will nur in Werbeausstellungen oder in der Offene Klasse ausstellen. Offensichtlich hat sich der Sammlerfreund Dr. Blume von dem Artikel „Der Topinambur“ (Heft Nr. 110) inspirieren lassen. Für mich aber keine nachahmenswerte Idee.

Fehlen die entsprechenden Belege, um eine Seite zu füllen, dann sollte man versuchen, zwei Punkte zusammen zu fassen und auf einem Blatt nochmals eine Untergliederung bringen. Es ist immer noch besser „nur“ 60 Blatt auszustellen und erst später, wenn die entsprechenden Belege gefunden wurden, neue Blätter einzufügen.

Gut finde ich, daß auf einem Blatt mit den verschiedenen Böden, auch Zeigerpflanzen verwendet werden. Weisen die verschiedenen Pflanzen doch auf besondere Bodeneigenschaften hin und nebenbei auf das vertiefte Wissen des Ausstellers. Können hier nicht auch die Bodenbewohner, mit ihren Lebensräumen in den verschiedenen Böden, mit eingearbeitet werden? In der Gliederung stehen sie unter Bodeneigenschaften 2.5 für sich alleine.

Nun hoffe ich, daß ich den Sammlerfreund Dr. Blume mit meinen Bemerkungen das Ausstellen nicht verdorben habe. An den übrigen Sammlerfreunden kann ich nur appellieren, auch zu meinen Bericht Stellung zu nehmen, denn auch ich lasse mich gerne noch von anderen Sammlerfreunden Hinweise geben. Im Übrigen bin ich gerne bereit, auch mein Objekt einmal zur Diskussion zu stellen.

Horst Kaczmarczyk

## Bericht über die Teilnahme unserer ArGe an der LV-Ausstellung in Nürtingen

Freitag, 21. Mai 2004

Gespräch mit Herr Schlunegger, Herausgeber des Schweizer Motivhandbuches und Motivautor in der Schweizer Briefmarkenzeitung.

Wir können für unsere ArGe in der Schweizer Briefmarkenzeitung einen Artikel über unsere ArGe auf 2 DIN A 4 Seiten veröffentlichen. Das Thema ist freigestellt. Da ich Mitglied im Schweizer Verband bin, könnte vielleicht alle paar Jahre dort etwas kommen.

Bei der Ausstellung konnte ich die ArGe-Mitglieder Gisela Jauch und Berndt Elke begrüßen. Es erfolgten Unterhaltungen über Destillation von Schnaps. Likör und Wein. Eine Besucherin bemerkte, so etwas (ArGe-Werbung) habe sie schon in Sindelfingen mitgenommen. Die Unterhaltung erbrachte, daß ihr Sohn aber noch nicht sammeln würde.

Sonnabend, 22. Mai 2004

Das ehemalige Mitglied Richard Buchstab weilte öfters am Infostand und sagte, das er auf sein Inserat im Rundbrief 112 keine Anfrage bekommen habe. Ich riet ihm, es mit seiner Literatur als Einlieferung bei der nächsten Auktion zu versuchen und das Material in Sindelfingen einzuliefern. Herr Buchstab hat seine Pillesammlung verkauft an einen Händler. Mit seiner großen Fachkenntnis über Pilze ein Verlust für die ArGe.

ArGe-Werbung/Mitgliedsantrag abgegeben: Ein Interessent für Forstwirtschaft und zwei Interessenten für Landwirtschaft allgemein. Mehrmals wurde das gute Erscheinungsbild der Rundbriefe gelobt.

Sonntag, 23. Mai 2004

Einen Rundbrief 112 verkauft Euro 3.50; ArGe-Werbung/Mitgliedsantrag an vier Interessenten abgegeben. Einige Besucher wußten gar nicht von unserer Motivgruppe.

Fazit der 3 Tage: Die meisten Besucher der Ausstellung waren Aussteller und Angehörige.

Von unserer ArGe stellten aus:

Gisela Jauch TH „Pilze-Lebensraum-Nutzung-Erforschung“ – Silber  
Kurt Buck TH „Auch Du brauchst Rindviecher“ – Vermeil  
Siegfried Kosidowski: Sonderschau: „Erneuerbare Energien im Aufwind“

Der Veranstaltungsbesuch war mäßig. Unsere ArGe hatte einen guten Platz vor der Ausstellung im großen Saal.

Leider konnte kein neues Mitglied gewonnen werden. Zahlreiche Besucher sahen sich die zwei Werberahmen an.

Vielleicht sollte versucht werden, den Bekanntheitsgrad unserer ArGe bei LV-Ausstellungen zu steigern. In Nürtingen war die ArGe Ungarn mit zwei Werberahmen vertreten, aber ohne Infostand und Personal, eine kostengünstige Sache. Im großen ganzen glaube ich, daß sich unsere ArGe in Nürtingen gut präsentierte.

Frau Jauch war häufiger am Infostand und am Sonntag ab und zu auch Vertreterin, damit ich auch etwas auf der Ausstellung ansehen konnte.

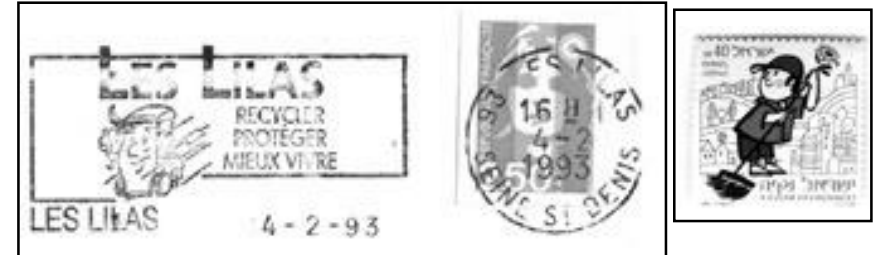
# Philatelie – Schmunzeln erlaubt?

Beim Lesen eines sehr trockenen Berichtes über altherwürdige, lies klassische Philatelie kam mir irgendwie der Gedanke, ob denn unser Hobby wirklich so todernst betrieben werden muß. Ob nicht vielleicht doch irgendwo in einer Nische etwas Humor Platz findet. Das hat nichts mit Oberflächlichkeit oder Ungenauigkeit zu tun, speziell der Motivsammler findet im weit gestreuten Angebot sicher manchmal etwas Lustiges.

Ein kurzes Nachdenken – und siehe da, mir fielen sofort einige Belege ein, die auf Grund ihrer humorvollen Darstellung im Gedächtnis haften geblieben sind (und das soll ja schließlich bezweckt werden!).

Spaßeshalber wurde mir einmal in froher Sammlerrunde vorgehalten: „Der Mist sei des Umweltschützers liebstes Kind.“ Nun, er gehört sicher zum großen Themenkreis der Umwelt. Zugegeben, Sammler von Blumen- oder Vogelmotiven finden sicher ein Mehrfaches an „schöneren“ Ansichten bei ihrer Belegsuche. Andererseits fragt man sich, ob es wirklich notwendig ist, daß wir unseren Abfall mit markigen Sprüchen, Kampfpapolen und Verboten dokumentieren oder ob das nicht auch auf eine andere, lustig lockere Weise machbar ist?

Ein paar kleine Kostproben. Wer von uns hat sich noch nicht über Hundekot auf dem Gehsteig geärgert (besonders wenn man/frau hineingetreten ist!). Die Pariser Stadt-





verwaltung gibt auf französisch charmante Art Ratschläge für Hundebesitzer in der Stadt. Der dänischen Post ist diese Art der Verschmutzung und ihre Beseitigung sogar eine Briefmarke einschl. Markenheftchen wert.

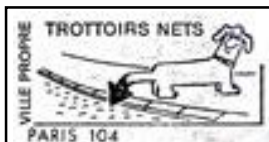
Dem Straßenkehrer in Israel wünschen wir viel Erfolg bei seiner Arbeit und hoffen, daß sein liebevolles Aussehen ihm lange erhalten bleibt. Könnten wir ihm oder seinen bei uns tätigen Arbeitskollegen nicht ein wenig helfen indem wir vermehrt die Abfallbehälter benützen? Der lustig anzusehende Mistkübel bittet um unsere Abfälle - tun wir ihm doch den Gefallen! Sein Französischer Kollege saust in Les Lilas um Abfälle, während der Putztrupp aus Paris mit dem Besen auf die Jagd geht.

Sondermüll. Eine ernste und sehr gefährliche Sache, mit der bestimmt nicht zu spaßen ist. Auch sie läßt sich humorvoll darstellen. Der kleine Max Milieu aus den Niederlanden ist ein Beweis dafür. Einen Müllschlucker der besonderen Art kreiert man in San Marino – doch leider, leider, so einfach geht's nicht. Ähnlich schwierig das so vielen bekannte, ach so leidige Problem mit dem Rauchen aufzuhören. Trotz freundlichem Logo und gutem Vorsatz nicht so leicht.

2003 war das internationale Jahr des Wassers. Eine Flut von Marken und Stempeln weltweit, einer der nettesten aus Italien. Bereits Jahrzehnte früher genießt der kleine Mann die Wohltat einer Dusche in Essen. Aber auch eine Banane weiß die Lebenswichtigkeit einer geregelten Wasserzufuhr zu schätzen.

Eine Geschichte für sich ist das Erlebnis des kleinen Matrosen, die Bildserie spricht hier für sich. Zum Schluß noch eine Firmenwerbung. Der Absenderfreistempel aus Chatta-

nooga hat seinen Ursprung nicht von einer Luftgütekampagne, sondern er stammt schlicht und einfach von einer Lederfirma!



Gerhard Blisse

## Kommissar Zufall half mit

Als eifriger Motiv-Sammler bin ich immer bemüht, alle Pflanzen-Marken aus Europa zu bekommen. Doch es gibt nicht nur Marken, sondern auch Ganzsachen, Ganzstücke, Sonderstempel usw., die man sammeln sollte. Das Ganze erst ergibt eine richtige Sammlung. So nutze ich jede Gelegenheit, um mein Bestand zu erweitern. Manchmal kommt es auch vor, daß man versehentlich Belege doppelt hat.

Bei einem Tauschtag fand ich einen Sonderstempel von 1938 mit einer Lilie im Stempel. Es handelte sich dabei um einen Gefälligkeitsstempel mit einer Drucksachen-Frankatur. Der Preis war auch akzeptabel. Die Überraschung kam aber zu Hause, als ich beim einsortieren feststellen mußte, daß der Stempel schon einmal als Rollenstempel vorhanden war, an den ich nicht mehr gedacht hatte. Der Brief hatte keine Marke, sondern nur ein Rollenstempel. Noch eine Gefälligkeitsstempel aus der Zeit.

Was macht man, wenn nach längerer Zeit einen wieder ein Stempel mit dem gleichen Motiv in die Hände fällt. Der Brief hatte aber eine korrekte Frankatur. Man kann nicht nein sagen und erwirbt den Stempel.

Alle Dinge sind nicht Drei, sondern Vier. Zur selben Zeit geschah es, daß ich ein Angebot von einem Händler bekam, indem eine Karte mit diesem Lilienstempel wieder war. Es handelte sich diesmal um einen Maschinenstempel. Ich hatte nun 4 Stempel mit dem gleichen Motiv. Welcher war nun der schönste um ihn in einem Ausstellungsobjekt zu verwenden. Beim genaueren Hinsehen stellte ich erst einmal die Unterschiede der einzelnen Stempel fest. Die beiden Sonderstempel hatten ja unterschiedliche Texte. Auch der Rollenstempel und der Maschinenstempel waren unterschiedlich hoch. Warum hatte aber der Rollenstempel keine Marke und dann als Behördenbrief? Erst jetzt bemerkte ich, daß es ein Brief war, der durch den Vermerk „Frei durch Ablösung Reich“ vom Porto befreit war.

Ich hatte also etwas besonderes in der Hand, was man zusammen zeigen sollte. So entschloß ich mich, die vier Belege in mein Pflanzenobjekt auf einer Seite zu zeigen. Wie sollte ich das aber bei meinem Thema machen? Ich mußte also eine Möglichkeit finden beides unter einen Hut zu bekommen. Ich beschrieb die Stempel mit einem kurzen Vermerk über die verschiedenen Portostufen.

Das ich dabei den richtigen Weg gefunden habe, zeigte die Bewertung und das Gespräch mit den Juroren auf der Ausstellung in Zörbig.

Abbildung zu diesem Artikel: Nächste beiden Seiten





# Historische Landmaschinen

Am 5. April 2004 hat die neuseeländische Post einen Markensatz mit fünf Werten herausgegeben, die historische Landmaschinen zeigen. Die Briefmarken und der Ersttagsbrief werden bis 4. April 2005 im Verkauf sein.

Mit der Markenausgabe feiert die neuseeländische Post ein Jahrhundert seit der Ankunft des ersten Traktors in Neuseeland – ein Ereignis, das den Beginn der Veränderung des ländlichen Raumes markiert.

Die Briefmarken zeigen im Einzelnen:

## 45 c Kinnard Haines Tractor

Der erste Traktor, der in Neuseeland importiert wurde, war ein 12 PS starker „Kinnard Haines Flour City“, der immerhin auf eine Geschwindigkeit von 5 Meilen pro Stunde schaffte. Sein Ankunft 1904 wurde mit einer Vorführung durch die Firma Booth Macdonald & Co aus Christchurch gefeiert.

## 90 c Fordson F Tractor

Der „Fordson“ war der erste in großen Stückzahlen produzierte Traktor und auch der erste, der zu einem annehmbaren Preis für die Bauern zu kaufen war. Von dem Fließband-



Giganten Henry Ford produziert beeinflusste er nachhaltig den Wechsel vom Pferde zum Traktor.

Henry Ford hatte 1883 etwas anderes im Sinn als Autos. Als 20-jähriger, der gerade erst den elterlichen Betrieb verlassen hatte, überlegte er, wie man die Feldarbeit besser von Maschinen erledigen lassen könnte. Nachdem er Anfang des 20. Jahrhunderts das Fließbandauto gemeistert hatte, widmete Ford seine Aufmerksamkeit mit der Gründung von Henry Ford and Son im Jahre 1917 erneut den Traktoren. Schon Ende desselben Jahres liefen die ersten Fordson-Traktoren vom Band und eine Bestellung über 7.000 Stück kam aus Großbritannien, um die Nahrungsproduktion in den Kriegszeiten zu steigern. In den 1920ern war auf 75 Prozent der US-amerikanischen Farmen ein Fordson-Traktor im Einsatz. Henry Ford war jetzt zum zweiten Mal in seinem Leben branchenbeherrschend, und er beließ es nicht dabei. Mitte des 20. Jahrhunderts gab es noch mehr Neuheiten auf dem Traktorensektor, wie z.B. die hydraulische Dreipunktdeichsel und den berühmten 9N-Ford-Traktor für nur 595 US-Dollar. 1966 waren die Ford-Traktoren bei den Verkaufszahlen die Nummer Zwei weltweit, und als danach in Nordamerika immer mehr Land bewirtschaftet wurde, reagierte Ford mit noch mehr Modellen und größeren Traktoren.

## \$ 1,35 Burrell Traction Engine

Mit dem Ende des ersten 19. Jahrhunderts kam die Zeit der Dampfmaschinen. Dazu zählte auch die Burrell Traction Engine.

\$ 1,50 Threshing Mill

Dreschmaschinen wurden in Neuseeland über 100 Jahre lang bis Mitte der vierziger Jahre des 20. Jahrhunderts eingesetzt.

\$ 2,00 Duncan's Seed Drill

P & D Duncan haben eine lange Tradition in der Entwicklung von Sämaschinen. Ge- gründet 1866, produziert die Firma noch heute. Die Sämaschine, eingeführt 1884, wird heute noch nach den gleichen Grundsätzen hergestellt.

Quelle: [www.nzstamps.co.nz](http://www.nzstamps.co.nz); [www.cnh.com](http://www.cnh.com)

Siegfried Holstein

## Kompendium für Mykophilatelisten.

### Teil 2. Pilze überall.

Nachdem der Teil 1 des Kompendiums eine überaus starke positive Resonanz auslöste und mir in vielen Briefen von interessierten Mykophilatelisten die Erwartung geäußert wurde, weitere Bände zu erhalten, lege ich nun den Teil 2 vor. Wie schon im Titel angedeutet, liegt der Schwerpunkt auf Pilze im Nebenmotiv, also überall. Durch eine Chronologie aller Emissionen von Pilzmotiven auf den unterschiedlichsten postalischen Objekten ist ein für Thematische Sammler umfassendes Nachschlagewerk entstanden. Der Bearbeitungsstand entspricht Dezember 2003.

Ich habe der Ordnung halber versucht, die Ausgaben von Nebenmotiven nach einem speziellen Schlüssel zu gliedern. Dadurch wird dieses Sammelgebiet übersichtlicher.

Eine Ausgabenstatistik bezieht sich ausschließlich auf Pilzdarstellungen im Hauptmotiv. Sie zeigt graphisch dargestellt, welche Länder oder Postverwaltungen in welchen Jahren wie viel Marken oder Blöcke mit unterschiedlichen Pilzmotiven emittiert haben.

Ein Pilzesammelsurium stellt eine Zusammenfassung der mir bisher bekannten Begriffe dar, die das Wort Pilz enthalten. Die Zusammenstellung von über 700 verschiedenen Begriffen ist nicht ganz erst gemeint und soll anregen sich mit dem einen oder anderen

näher zu beschäftigen. Die Übersicht kann als Wissenstest, aber auch zur Themenfindung für Ausstellungsobjekte dienen.

Im umfangreichen Bildteil wird die Abbildung von Briefmarken und Blöcken aus dem Teil 1 fortgesetzt, alphabetisch nach Ländern geordnet, anschließend an Gabun, von Gambia bis Komoren. 509 Motivmarken werden farbig überwiegend im Maßstab 1 : 1 abgebildet und durch ein Abbildungsverzeichnis ergänzt.

Neben den vorliegenden Teilen 1 und 2 des Kompendiums sind weitere Teile konzipiert und in Arbeit. Sie werden in etwa jährlichen Abständen erscheinen.

Das Kompendium Teil 2 ist im Format DIN A 4 im Eigenverlag erschienen, enthält 155 Seiten (davon 43 S. Bildteil) und ist ausschließlich in robuster Ringbindung erhältlich. Der Preis beträgt 35,- EUR. Die Versandkosten betragen in Deutschland im Luftpolsterumschlag 2,- EUR.

Bestellungen sind zu richten über e-mail: [Holstein-med@GMX.de](mailto:Holstein-med@GMX.de) oder postalisch an: Dr. med. Siegfried Holstein, Furtweg 11a, 01936 Königsbrück

Siegfried Holstein

## Ein Abecedarium der Pilze (Teil 1)

Abwasserpilz	Scheidenbakterium - Sphaerotilus natans
Abwasserpilzartige	Ordnung: Leptomitales
Adlerfarnfleckenpilz	lat. Rhopoglyphus filicinus
Ahornbaumwarzenpilz	lat. Dendrothele disciformis
Ahorn-Kohlenkrustenpilz	lat. Eutypa acharii
Algenpilze	Phycomycetes (nicht mehr gebräuchlich)
Allerwaldpilze	in und außerhalb von Wäldern vorkommende Pilze
Alpenrisspilz	lat. Inocybe taxocystis
Ambrosiapilze	dienen als Nahrung für Splintkäfer (Scolytus)
Amethystpilz	ugs. für Violetter Lacktrichterling
Amyleggenpilz	gen. Irpicodon
Amyloidschichtpilz	gen. Amylostereum
Anhängselrisspilz	lat. Inocybe appendiculata
Anispilz	veraltet für Anis-Trichterling

Antipilzmittel	Mittel zur Bekämpfung von Pilzinfektionen
Aspenpilz	ugs. für Birkenpilz
Atompilz	pilzförmige Staubwolke nach einer Atomexplosion
Austernpilz	ugs. für Austern-Seitling
Bauchpilze	Innensporer; Überordnung: Gasteromycetanae
Baumpilze	vorwiegend an Bäumen wachsende Pilze
Baumwarzenpilz	gen. Dendrothele
Becherpilz	veraltet für Becherlinge
Becherschichtpilz	gen. Cyphellostereum
Berberitzenkugelpilz	lat. Cucurbitaria berberidis
Bienenkorbpilz	Kugelkopf (Simblum sphaerocephalum)
Birkenpilz	lat. Leccinum scabrum
Birnenrißpilz	lat. Inocybe fraudans
Bittermandelrißpilz	lat. Inocybe hirtella
Bitterpilz	ugs. für Gallen-Röhrling
Blätterpilz	Pilz mit lamelligem Hymenophor
Bläuepilz	z.B. des Kiefernholzes (Ceratocystis piceae)
Blaupilz	ugs. für Netzstieler Hexen-Röhrling
Blumenkohlpilz	ugs. für Krause Glucke
Blumenpilz	veraltet für Eichhase
Blumenpilze	Familie: Clathraceae
Blutpilz	ugs. für Netzstieler Hexen-Röhrling
Bockpilz	veraltet als Morchel-Bockpilz für Sparassis ramosa
Brandpilze	Ordnung: Ustomycetes
Brandstellenkugelpilz	lat. Strattonia carbonaria
Bratpilze	Speisepilze, die sich besonders zum Braten eignen
Braunfäulepilze	rufen im Holz die Braun- oder Destruktionsfäule hervor
Braunsporrindenpilz	gen. Coniophora
Brotkorbpilze	schwedische Bezeichnung für Nestpilze
Brotpilz	Cortinarius mucosus
Brustwurzkugelpilz	lat. Leptosphaeria doliolum
Buchenkugelpilz	gen. Melogramma
Buckelchenschichtpilz	gen. Lopharia
Bulbillenpilz	gen. Bulbillomyces
Butterpilz	lat. Suillus luteus
Dachpilz	gen. Pluteus
Dekorationspilz	für Dekorationszwecke hergestellt
Donnerpilz	ugs. für Netzstieler Hexen-Röhrling



Doppelpilz	Wachstumsanomalie, zwei Fruchtkörper übereinander verwachsen
Dörrpilz	in einem Dörrgerät haltbar gemachte Pilze
Dotterpilz	ugs. für Pfifferling
Drüsenpilz	gen. Myxarium
Duftschichtpilz	gen. Cystostereum
Dünenrißpilz	lat. Inocybe dunensis
Edelpilze	als gute Speisepilze bekannte Ständerpilze
Egerlingsschirmpilz	gen. Leucoagaricus
Eggenpilz	gen. Irpex
Eichelpilz	ugs. für Stinkmorchel
Eichenrindenschlauchpilz	lat. Colpoma quercicum
Eichenschichtpilz	Stereum gausapatum
Einzelpilz	steht nicht in Büscheln
Eipilze	Ordnung: Oomycetes
Eispilz	lat. Pseudohydnum gelatinosum
Erdwarzenpilz	gen. Thelephora
Erlenrißpilz	lat. Inocybe alnea
Erstickungspilz	z.B. der Gräser (Epichloe typhina)
Fadenstachelpilz	gen. Mycoacia
Fälblingsrißpilz	lat. Inocybe rufoalba
Farbrindenpilz	gen. Terrana
Faulbaumpustelpilz	lat. Nectria punicea
Felsenrindenpilz	gen. Scopuloides
Feuerpilz	ugs. für Netzstieler Hexen-Röhrling
Fichtenrißpilz	lat. Inocybe piceae
Fichtenschichtpilz	gen. Columnocystis
Filzrindenpilz	gen. Byssocortitium
Fingerpilz	gen. Lysurus
Flagellatenpilzartige	Ordnung: Chytridiales
Flagellatenpilze	Chytridiomycota
Flaumrindenpilz	gen. Hypochnella
Flechtenpilz	veraltet für Flechten
Fliegenfleckpilze	Schizothyriaceen
Fliegenpilz	lat. Amanita muscaria
Fliegenpilzgifte	Ibutensäure, Muszimidol, Muscazon: führen zum Fliegenpilz-Syndrom
Fliegenpilzgruppe	dient bildenden Künstlern häufig als Motivvorlage
Fliegenpilzhut	der jedermann bekannte rote Hut mit weißen Tupfen



Flockenrindenpilz  
 Föhrenpilze  
 Frischpilze  
 Frostpilz  
 Frühlingspilze  
 Fußpilz  
 Fußpilzkrankter  
 Gallenpilz  
 Gallertpilze  
 Galzinpilz  
 Gauklerpilz  
 Gebirgsrißpilz  
 Geißpilz  
 Gelbsporrindenpilz  
 Geranienrißpilz  
 Getreiderostpilz  
 Gewöllhornpilz  
 Giftpilz  
 Giftschirmpilz  
 Gitterpilz  
 Glaspilze  
 Glückspilz  
 Goldmistpilz  
 Goldpilz  
 Golfkugelpilz  
 Graskernpilz  
 Graspilz  
 Großpilze  
 Grünspanpilz  
 Haargallertpilz  
 Habichtspilz  
 Hartpilz  
 Harzrindenpilz  
 Haselpustelpilz  
 Hasenpilz  
 Häubchenpilz  
 Haubenpilz  
 Hauptpilzmotiv

gen. Hyphodermopsis  
 an Föhren (Kiefern) gebundene Pilze  
 unbehandelte, frisch geerntete Pilze  
 ugs. für Frost-Schneckling  
 Pilze, die vorwiegend im Frühling erscheinen  
 hautpathogener Mikropilz im Fußbereich  
 Patient mit humanpathogenen Pilzen an den Füßen  
 ugs. für Gallen-Röhrling  
 Tremellaceae  
 gen. Galzinia  
 ugs. für Schönfuß-Röhrling  
 lat. *Inocybe oreina*  
 ugs. für Birkenpilz  
 gen. *Jaapia*  
 lat. *Inocybe geranioidora*  
 Puccinia-Arten, befallen  
 unterschiedliche Getreidearten  
 lat. *Onygena corvina*  
 beim Menschen Vergiftungen hervorrufender Pilz  
*Macrolepiota venenata*  
 veraltet für Gitterling  
 Saftlinge  
 ugs. für jemanden, dem Glück „widerfährt“  
 lat. *Bolbitius vitellinus*  
 ugs. für Gold-Röhrling  
 gen. *Cyttaria*  
 lat. *Epichloe typhina*  
 ugs. für Maronen- und Butter-Röhrling  
 mit bloßem Auge, ohne Hilfsmittel erkennbare Pilze  
 veraltet für Grünspan-Träuschling  
 gen. *Guepiniopsis*  
 lat. *Sarcodon imbricatus*  
 ugs. für Riesen-Ritterling  
 gen. *Resinicium*  
 lat. *Nectria coryli*  
 ugs. für Zimt-Röhrling  
 gen. *Heyderia*  
 gen. *Mitrula*  
 z.B. auf Briefmarken, Vignetten u. a.



Hautpilze  
 Hautrindenpilz  
 Hefepilze  
 Heidepilze  
 Heizpilz  
 Helmpilz  
 Herbstpilze  
 Herrenpilz  
 Hexenpilz  
 Hirsepilz  
 Höckerrindenpilz  
 Holzkohlenpilz  
 Holzpilze  
 Honigpilz  
 Hornpilz  
 Hufpilz  
 Hutkantenrindenpilz  
 Hutpilz  
 Hydrasidienpilz  
 Importpilz  
 Jaunpilz  
 Jochpilze  
 Johannesbeerkugelpilz  
 Judaspilz  
 Judenpilz  
 Käfigpilz  
 Kammpilz  
 Kappenpilz  
 Kapuzinerpilz  
 Kefirpilz  
 Kelchpilz  
 Kernpilze  
 Keulengallertpilz  
 Keulenpilz  
 Kiefernsteinpilz  
 Kirschbaumgallertpilz  
 Kleinpilze  
 Knoblauchpilz

humanpathogene Mikropilze  
 gen. *Piloderma*  
 Ordnung: Endomycetales  
 an Birken und Heide gebundene Pilze  
 Heizgerät für Laborkolben  
 veraltet für Helmling  
 vorwiegend im Herbst erscheinende Pilze  
 ugs. für Steinpilz  
 ugs. für Hexen-Röhrling  
 ugs. für Sand-Röhrling  
 gen. *Dacryobolus*  
 gen. *Daldinia*  
 Lignin, den Holzstoff zersetzende Pilze  
 ugs. für Hallimasch  
 gen. *Onygena*  
 ugs. für Maipilz  
 gen. *Lauriala*  
 Pilz mit differenziertem Hut  
 gen. *Uthatabasidium*  
 Handelspilz aus dem Ausland  
 ugs. für Satans-Röhrling  
 Zygomycota  
 lat. *Diaporthe pustulata*  
 ugs. für Schönfuß-Röhrling  
 ugs. für Satans-Röhrling u. Hexen-Röhrling  
 gen. *Ileodictyon*  
 gen. *Phlebia*  
 ugs. für Grüngelbes Gallertkappchen  
 ugs. für Birkenpilz  
 besteht im Wesentlichen aus Hefepilzen und Bakterien in  
 Symbiose  
 gen. *Urnula*  
 Pyrenomyceten, Ausdruck für Pilze mit Perithezien  
 gen. *Tremellodendropsis*  
 gen. *Clavulina*  
 lat. *Boletus pinophilus*  
 lat. *Craterocolla cerasi*  
 mit bloßem Auge gerade noch erkennbare Pilze  
 ugs. für Mousseron, veraltet für Knoblauchschwindling



Knollenblätterpilz  
 Knorpelschichtpilz  
 Kohlenbeerenpilz  
 Kohlenkugelpilz  
 Königsfliegenpilz  
 Köpfchenschimmelpilze  
 Korallenpilz  
 Körnchenpilz  
 Kotkugelpilz  
 Kraterpilz  
 Krautweidenrißpilz  
 Kreiselpilz  
 Kreiselpilzberater

Blätterpilz, dessen Stielfuß knollig verdickt ist  
 gen. Chondrostereum  
 gen. Nemanja  
 gen. Lasiosphaeria  
 lat. Amanita regalis  
 Ordnung: Mucorales  
 gen. Clavaria  
 gen. Cristinia  
 gen. Podospora  
 gen. Craterocolla  
 lat. Inocybe substellata  
 gen. Cotyilia  
 führte eine Pilzberatungsstelle und leitete in der DDR  
 Ortspilzberater an



Krustenhöckerpilz  
 Krustenkugelpilz  
 Krustenpilz  
 Krustenpustelpilz  
 Krustenschichtpilz  
 Kugelpilzchen  
 Kugelpustelpilz  
 Kuhhornpilz  
 Kuhpilz  
 Lamprozystidenpilz  
 Langporenpilz  
 Lärchenpilze  
 Laternenpilz  
 Laubbaumstachelpilz  
 Leberpilz  
 Lederpilz  
 Lederrindenpilz  
 Leuchtpilze

gen. Eutypa  
 gen. Hypocrea  
 gen. Crustomyces  
 gen. Protocrea  
 gen. Laxitextum  
 gen. Leptospora  
 gen. Creopus  
 lat. Onygena equina  
 lat. Suillus bovinus  
 gen. Litschauerella  
 gen. Cerrena  
 an Lärchen gebundene Pilze  
 Colonnaria (Laternea) columnata in Brasiliens Tropen



gen. Climacodon  
 lat. Fistulina hepatica  
 ugs. für Kuhpilz  
 gen. Scytinostroma  
 Licht aussendende Pilzarten  
 (z.B. Ölbaumpilz)  
 alte Bezeichnung für Röhrlinge  
 Helvellales  
 gen. Tubulicrinis  
 ugs. für Bruch-Reizker  
 lat. Calocybe gambosa  
 ugs. für Ziegelroter Rißpilz



Manschettenpilz  
 Marienpilz  
 Marktpilz  
 Maronenpilz  
 Maulbeerbaumpustelpilz  
 Maulbeerkugelpilz  
 Mehlpilz  
 Mehлтаupilzarten  
 Mehлтаupilze  
 Membranrindenpilz  
 Mikropilz  
 Milchpilz  
 Mischpilzgericht  
 Mistpilz  
 Moorbirkenpilz  
 Mosaikschichtpilz  
 Multiterigmenpilz  
 Muschelpilz  
 Muschelpilzchen  
 Mutterkornpilz  
 Mützenpilz  
 Mykorrhizapilze  
 Nabelpilz  
 Nadelhaubenpilz  
 Nadelholzpustelpilz  
 Nadelstreuikäsepilzchen  
 Nagelpilztherapie  
 Nährpilze

ugs. für Fliegenpilz  
 ugs. für Maronen-Röhrling  
 Speisepilzart mit dem Verkaufsprädiat: Marktpilz  
 ugs. für Maronen-Röhrling  
 lat. Gibberella moricola  
 lat. Bertia moriformis  
 ugs. für Mehl-Räsling  
 zeigen als Erscheinungsbild den typischen „Mehлтаu“  
 Ordnung: Erysiphales  
 gen. Hypochnicium  
 nur mikroskopisch differenzierbare Pilarten  
 veraltet für Milchling  
 Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche  
 gen. Bolbitius  
 lat. Leccinum holopus  
 gen. Xylobolus  
 gen. Paulocorticium  
 ugs. für Austern-Seitling  
 gen. Mytilidion  
 gen. Claviceps  
 ugs. für Milchweißes Samthäubchen (Conocybe lactea)  
 Mykorrhiza-abhängig wachsende Pilze  
 veraltet für Nabeling  
 lat. Heyderia abietis  
 lat. Nectria fuckeliana  
 lat. Marasmius bulliardii  
 medikamentöse Therapie bei Nagelpilzinfektion  
 werden von tropischen Insekten in Pilzkammern „ge-  
 züchtet“  
 z.B. auf Briefmarken, Vignetten u. a.  
 Nidulariaceae  
 Klasse: Labyrinthulomycetes  
 Basidiomyceten ohne Lamellen

Abgebildete Pilzmotive:  
 Isle of Man Michel # 653: Austernpilze, Fiji # 997: Bauchpilze, Korea Süd # 1752: Baumpilze, Samoa # 561: Blumenpilze, Samoa # 563: Leuchtpilze, Antarktis-Brit. Gebiete: #155: Flechtenpilz, Jemen # Bl. 6: Grünspanpilz, Antigua-Barbuda # Bl. 201: Keulenpilze, DDR # 2551: Aspenpilze

wird fortgesetzt



# Von der Pfälzischen Bauern- und Winzerschaft zum Bauern- und Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd

Neben den schon länger bestehenden landwirtschaftlichen Genossenschaften sind es die wirtschaftlichen Organisationen, die das Wesen und den Kern der bäuerlichen Organisationen ausmachen.

Schon sehr früh gab es den „Landwirtschaftlichen Verein für die Pfalz“, der sich all-



Abbildung 1: Brief des Bürgermeisters der Gemeinde Albersweiler an die Kreisbauernschaft in Landau vom 19. Januar 1932

gemein mehr mit der Technik in der Landwirtschaft und den Produktionsfragen befaßte. Ein Jahresbericht von 1869 gibt Auskunft über Aufbau und Leistungen des Vereines. So bestand der Verein aus 13 Bezirkskomitees und 32 Kantonen mit insgesamt 3495 Mitgliedern. Vorträge, Gutachten, Festveranstaltungen, Preisverleihungen, Ortsbesichtigungen und das Versuchswesen gehörten ebenso zu den Aufgaben wie die Veröffentlichung eines Vereinsblattes unter dem Titel „Landwirtschaftliche Blätter“.

Ende des vorigen Jahrhunderts fand der im Februar 1893 in Norddeutschland gegründete „Bund der Landwirte“ auch in der Pfalz zahlreiche Anhänger. Als Ableger der Heimschen christlichen Bauernvereine spielte vor dem ersten Weltkrieg der „Pfälzer Bauernverein“ eine gewisse Rolle. Nach dem ersten Weltkrieg entstand die „Freie Bauernschaft“ als christliche Gewerkschaft zur Wahrung der Interessen der Landwirtschaft. Diese Bewegung geriet bald wieder auf den absteigenden Ast, weil die wieder auflebende Konkurrenz in Gestalt der früheren Organisationen, die zum Teil unter anderen Namen wie zum Beispiel der „Pfälzer Bauernbund“ als Fortsetzung des früheren Bundes der Landwirte wieder auftauchten.

Gegen Ende der Zwanziger Jahre war die Lage im bäuerlichen Organisationswesen verfahrenener denn je. Pfälzer Bauernbund und Freie Bauernschaft der Pfalz sahen sich deshalb veranlaßt, im Jahre 1929 in Einigungsverhandlungen einzutreten mit dem Erfolg, daß die „Pfälzer Bauernschaft“ gegründet wurde. Der aufkommende Nationalsozialismus machte mit dem Reichsnährstand dann dem freien Organisationswesen ein Ende.

Die Geschichte der Pfälzischen Bauern- und Winzerschaft beginnt in der unmittelbar anschließenden Phase nach Ende des Zweiten Weltkrieges. Die Landwirtschaft stand



Abbildung 2: Absenderfreistempel der Kreisbauernschaft Saarpfalz des Reichsnährstandes in Kaiserslautern vom 28. Juni 1936

damals vor ausgelaugten Böden, reparaturbedürftigen Gebäuden und Maschinen. Über Jahre war der Nachschub an den notwendigsten Betriebsmitteln wie Handelsdünger und Saatgut unzureichend gewesen; die Viehbestände waren dezimiert und qualitativ heruntergekommen. Die kläglichen Reste waren dem Zugriff der Besatzungsmächte ausgesetzt.

In dieser Phase kam es zur Gründung der Pfälzischen Bauern- und Winzerschaft am 24. Juni 1947 auf dem Limburgerhof. Der Weg zur Gründung einer Einheitsorganisation war zwischen dem Kriegsende und dem Gründungszeitpunkt von allerlei Schwierigkeiten geprägt.

Nachdem sich die Militärbehörden in den Stadt- und Landkreisen etabliert hatten und die deutschen Verwaltungsstellen ihre Tätigkeit aufnehmen durften, begannen die Ernährungsämter ihre Arbeit. Dieser Arbeit bestand einerseits darin, den Wünschen der Besatzungsmächte zu entsprechen, und das bedeutete unter anderem, die Entnahme von Zugtieren, Zuchtieren, Saatgut usw. Andererseits jedoch mußten die Behörden um die Ernährung der Bevölkerung besorgt sein. Sie erließen Ablieferungsbescheide, welche die Bauern nur schwer oder oft gar nicht erfüllen konnten. Als man schließlich mit Requisitions- und Ablieferungsbescheiden nicht mehr weiter kam, gab es Razzien und Kontrollen auf den Bauernhöfen, die manchen Bauern an den Rand der Verzweiflung brachten. Militärregierung und die neuen Herren der deutschen Verwaltung mußten bald einsehen, daß man mit Gewalt und Willkür keine Nahrungsgüter erzeugen konnte.

Die Militärregierung ordnete deshalb Anfang 1946 die Bildung von landwirtschaftlichen Kreisausschüssen an. Unter den Bauern fanden sich einige, die den Mut und den Willen hatten, der Willkür entgegen und für das Recht einzutreten. Namen wie Euler (Morschheim), Neber (Sippersfeld), Steitz (Ransweiler), Steinhauer (Lauterecken), Schneider (Martinshöhe), Bold (Horbach), Blättner (Steinweiler), Hauter und Stübinger (Dreihof), Wenzel (Bellheim), Schäfer (Limburgerhof), Köhler (Kallstadt), Rüb (Bettenhausen), Magin (Eppstein), Fröhlich (Leiningerhof), Wehrheim (Birkweiler), Janson (Rüssingen), Wiggers (Landau) und andere stehen für diese Zeit. Sie versuchten einerseits eine berufsständische Ordnung zu schaffen und andererseits unerfüllbare Forderungen der Militärregierung und der Ernährungsämter abzuwehren.

Im Jahre 1946 erlaubte die französische Militärregierung die Gründung von Gewerkschaften. Damit wurde der Druck gegen die Landwirtschaft stärker. Neben den Militärregierungen standen nun die Funktionäre der hungernden Arbeiterschaft, die von den Bauern Unmögliches forderten. Die Zeit war reif für einen berufsständischen Zu-

sammenschluß. Monate lang rangen die vorgenannten Männer mit den Vertretern der Militärregierung die Genehmigung zur Gründung einer freien demokratischen Berufsorganisation der Bauern und Winzer zu erhalten. Nach mühevollen Verhandlungen wurde 1946 die Bildung einer provisorischen Landwirtschaftskammer genehmigt. Ende 1946 erhielten die landwirtschaftlichen Kreisausschüsse die Genehmigung, Ortsvertrauensleute zu berufen. Alle diese Einrichtungen hatten nach Ansicht der Militärregierungen nur einem Ziele zu dienen: Der Förderung der landwirtschaftlichen Erzeugung und der Mitwirkung bei der Verteilung von Betriebsmitteln.

Die landwirtschaftlichen Kreisausschüsse und die Ortsvertrauensleute waren die Keimzellen, aus denen sich die Berufsorganisation entwickelte. Die Vorsitzenden der landwirtschaftlichen Kreisausschüsse nutzen ihre Chancen und gründeten unter dem Deckmantel der Ortsausschüsse die ersten Ortsvereine. Die provisorische Landwirtschaftskammer unter ihrem Präsidenten Euler unterstützte diese Bestrebungen.

Emil Wiggers, Gründer und Geschäftsführer der Pfälzischen Bauern-Vereinigung von 1925 bis 1932, erhielt Anfang 1947 die Genehmigung zur Gründung einer Bauerngewerkschaft. Er scharte am 22. Februar 1947 im Gasthaus „Zum Engel“ in Landau rund 120 südpfälzische Bauern und Winzer, die vor 1933 den christlichen Bauernvereinen und dem Bund der Landwirtschaft angehörten, zu einer Gründungsversammlung um sich. Dort war man über eine Neugründung einig; aus dem Gedanken, daß es eine neutrale und überparteiliche Kampforganisation werden müsse, wurde die Verwendung der Worte „Bauernschaft“ und „Winzerschaft“ gefordert. In der Nordpfalz versuchten Jakob Neber, Karl Steitz, Ludwig Steinhauer, Wilhelm Fröhlich und Jakob Demmerle (Börrstadt) die Bauern zu einem größeren Zusammenschluß zu bewegen. Es gab Richtungskämpfe zwischen Süd- und Nordpfalz, die ihrem Ursprung in den Organisationskämpfen von vor 1933 hatten. Die einen wollten den Geist einer „Freien Bauernschaft“ in einer neuen Organisation wieder aufleben lassen, andere sahen im ehemaligen „Bund der Landwirte“ die Grundlage für eine wirksame neue Berufsvertretung. Wieder andere wollten den „Christlichen Bauernverein“, der in Bayern eine gute Tradition hatte, auf der Grundlage beider Konfessionen bilden.

Es galt, die drei Gruppen zu vereinigen. Dieser schwierigen Aufgabe unterzog sich der Präsident der provisorischen Landwirtschaftskammer Pfalz Fritz Euler. Er lud für den 24. Juli 1947 aus allen Kreisen die Vorsitzenden der landwirtschaftlichen Kreisausschüsse und die markantesten Vertreter der alten Organisationen in das Feierabendhaus der BASF auf dem Limburgerhof ein. Diese Männer standen vor 1933 schon einmal an verantwortlicher Stelle und hatten im bäuerlichen Organisationswesen ihre Erfahrungen. Es gab kontroverse Meinungen, aber alle hatten zwei neue Erkenntnisse mitgebracht.

Eine besagte, daß die französische Militärregierung nur eine Berufsorganisation genehmigen wird. Die andere war, daß es nur noch eine bäuerliche Berufsorganisation geben kann. Unter diesen Grundsätzen gelang die Einigung zur Gründung der Einheitsorganisation „Pfälzische Bauern- und Winzerschaft“. Das Protokoll über diese entscheidende Sitzung, die um 16.00 Uhr begann und um 18.30 Uhr beendet war, weist in der Anwesenheitsliste 25 Teilnehmer aus. Damit war der Grundstein für den übergeordneten Zusammenschluß aller Bauern und Winzer der Pfalz gelegt.

Schon nach wenigen Wochen begannen, mit starker Unterstützung der landwirtschaftlichen Kreisausschüsse, die Kreisverbände sich zu konstituieren. In mühevoller Arbeit erfolgte der organisatorische Aufbau. Nachdem in allen Kreisverbänden die Kreisvorstände gewählt waren, wurde der Vorstand des Verbandes aus den Kreisvorsitzenden gebildet. Sie wählten ein Verbandspräsidium. Präsident wurde der Landwirt und Bürgermeister Jakob Neber, Vizepräsident der Winzer und Bürgermeister Dr. Johannes Wolf (Maikammer). Zum Hauptgeschäftsführer wurde der Steuerberater Emil Wiggers gewählt. Zum Sitz des Verbandes mit der Hauptgeschäftsstelle wurde Kaiserslautern mit der räumlichen Unterbringung in der Fischerstraße 11 bestimmt.

Ab 1. Januar 1948 wurden die ersten 5 Kreisgeschäftsführer, die jeweils mehrere Kreisverbände zu betreuen hatten, tätig. Im Laufe des Jahres 1948 wurde der Verband vollaktionsfähig. Bereits im Februar 1948 war es soweit, daß Neber und Wiggers bei einer Kundgebung mit über 2000 Teilnehmern in der Fruchthalle in Kaiserslautern ein umfangreiches Aktionsprogramm verkünden konnten.

Im Juli 1948 bildete der Verband mit dem Bauernverband Rheinhessen in Kindenheim eine Arbeitsgemeinschaft, um die Interessen des Berufsstandes gegenüber der Militärregierung und der Landesregierung in Koblenz wirksamer vertreten zu können. Im Laufe des Jahres 1948 dehnte sich die Tätigkeit des Verbandes auf die Bereiche Agrar- und Wirtschaftspolitik, Preis- und Steuerpolitik, Betreuung und Beratung der Mitglieder im umfassenden Sinne aus. Auch die Rechtsberatung wurde in das Aufgabengebiet aufgenommen.

Am 10. Februar 1949 fand in der Fruchthalle in Kaiserslautern der erste Pfälzische Bauerntag statt. Es erschienen über 2000 Bauern und Winzer. Fragen der Zwangswirtschaft, der Ablieferungsaufgaben, des Schwarzmarktes, der mangelhaften Versorgung mit Betriebsmitteln sowie der Preispolitik standen im Vordergrund. Im Frühjahr 1949 vereinbarten die Landwirtschaftskammer Pfalz und die Pfälzische Bauern- und Winzerschaft, daß die Kreisgeschäftsstellen des Verbandes gleichzeitig Unterbau der Landwirtschaftskammer auf Kreisebene sind und dort Auftragsangelegenheiten wahrnehmen. Die er-

sten Wahlen zur ordentlichen Vollversammlung der Landwirtschaftskammer Pfalz fanden auf der Grundlage des Landwirtschaftskammergesetzes im Herbst 1949 statt. Die Pfälzische Bauern- und Winzerschaft und die Pfälzische Jungbauernschaft brachten ihre eigenen Kandidaten ausnahmslos durch, so daß der Einfluß der freien Berufsorganisation in der öffentlich-rechtlichen Körperschaft der Landwirtschaftskammer gesichert und eine enge Zusammenarbeit gewährleistet war. In der konstituierenden Vollversammlung wurden der Vorsitzende des Kreisverbandes Pirmasens August Bold (Horbach) zum Kammerpräsidenten und der Vorsitzende des Kreisverbandes Ludwigshafen Albert Schäfer (Limburgerhof zum Kammervizepräsidenten gewählt.

Am 10. April 1949 wurde auf dem Lenneberg bei Mainz-Gonsenheim die „Arbeitsgemeinschaft der Bauernverbände Rheinland-Pfalz“ gebildet. Der organisatorische Aufbau der Pfälzischen Bauern- und Winzerschaft nahm einige Jahre in Anspruch und war erst 1950 abgeschlossen. Zunächst galt es, in allen Dörfern Ortsvereine zu bilden. Ende 1950 zählte der Verband nahezu 24.000 Mitglieder, die in 616 Ortsvereinen und 13 Kreisverbänden zusammengeschlossen waren. Im Jahre 1950 fand die erste ordentliche Generalversammlung des Verbandes statt, in der die Organe, nach der inzwischen genehmigten Verbandssatzung, festgelegt und die Mitglieder gewählt wurden. Präsident Jakob Neber und Vizepräsident Dr. Johannes Wolf wurden auf drei Jahre wiedergewählt. Wilhelm Fröhlich wurde zum 2. Vizepräsidenten gewählt. In dieser Phase gelang es, die letzten Reste der Zwangswirtschaft zu beseitigen und den Einfluß auf die Gestaltung der Agrar-, Steuer- und Preispolitik im Bund und Land erheblich zu verstärken.

Noch waren die Nahrungsmittel knapp. Die Wohnungsnot und der Nachholbedarf an Betriebsmitteln aller Art waren groß. Die Bauern konnten nicht verstehen, daß die Bundesregierung für die gewerbliche Wirtschaft und das Dienstleistungsgewerbe die freie Marktwirtschaft einführt, während die Landwirtschaft ihre Erzeugnisse weiterhin zu staatlich gebundenen Preisen, die weit unter den Weltmarktpreisen lagen, abgeben mußte. Auf der Röhndorfer Tagung 1951 forderte der Deutsche Bauernverband grundsätzliche Maßnahmen gegen die zunehmende Unterbewertung der Landwirtschaft. Bundeskanzler Adenauer versprach entsprechende Maßnahmen der Bundesregierung zur Gleichstellung der Landwirtschaft mit den übrigen Berufsgruppen. Nach zweimonatigem vergeblichem Warten beschloß das Präsidium des Deutschen Bauernverbandes in Landau eine große Protestkundgebung abzuhalten. Der Pfälzischen Bauern- und Winzerschaft oblag es, für diese Veranstaltung die organisatorischen Vorbereitungen zu treffen. 4000 Bauern und Winzer aus der ganzen Pfalz und nahezu 1000 Bauern aus dem übrigen Bundesgebiet folgten dem Ruf ihres Verbandes. Die Präsidenten Neber und Rehwinkel forderten Dr. Hermes auf, einen harten Kurs zu steuern und die Bundesregierung auf den Ernst der Lage hinzuweisen.

Zu Beginn des Jahre 1953 legte Präsident Neber wegen Arbeitsüberlastung und seiner angegriffenen Gesundheit den Vorsitz des Verbandes nieder. Zu seinem Nachfolger wurde einstimmig Vizepräsident Wilhelm Fröhlich gewählt

Im gleichen Jahr wurde in Landau mit der Pfälzer Bauern- und Winzerwoche in Verbindung mit einer Ausstellung Brot und Wein wirksame Öffentlichkeitsarbeit gemacht. Die Jahre 1954 und 1955 standen ganz im Zeichen harter agrarpolitischer Auseinandersetzungen. Es ging um den Paritätsanspruch der Landwirtschaft und dessen Anerkennung durch die Bundesregierung und den Bundestag. Am 5. September 1955 wurde schließlich das Landwirtschaftsgesetz in Kraft gesetzt. Die weiterhin kritische Lage der Landwirtschaft veranlaßte die Mitgliederversammlung des Deutschen Bauernverbandes am 8. November 1955 eine Urabstimmung zur Vorbereitung eines totalen Käuferstreiks durchzuführen. Die Pfälzische Bauern- und Winzerschaft traf sofort alle Vorbereitungen und führte die Urabstimmung im Dezember bei den Mitgliedern durch. Über 97 % aller Mitglieder gaben der Verbandsführung die Vollmacht, notwendige Kampfmaßnahmen einzuleiten. Für den 20. Januar 1956 rief die Verbandsführung zu einer großen Protestversammlung auf. Es erschienen über 8000 Bauern und Winzer zu dieser größten Bauernkundgebung, die jemals in der Pfalz stattgefunden hat. Die Veranstaltung verfehlte ihr Ziel nicht. Bereits im Februar 1956 verabschiedete der Deutsche Bundestag den ersten Grünen Plan, der Förderungsmittel von rund 600 Mio DM und Einkommensverbesserungen von etwa 500 Mio DM vorsah.

Als ein bedeutendes Ereignis in der Geschichte der Pfälzischen Bauern- und Winzerschaft ist der Bau des „Hauses der Landwirtschaft“ in Kaiserslautern zu nennen. Ge-



Abbildung 3: Handwerkbestempel zur Landwirtschaftlichen Woche 1959 in Pirmasens mit Abbildung des Wappens der Pfälzischen Bauern- und Winzerschaft vom 05. Juli 1959

meinsam mit den zentralen Raiffeisenorganisationen wurde das Verwaltungsgebäude in der Riesenstraße errichtet. Mit Bezug des Hauses am 1. März 1957 befanden sich somit alle Abteilungen, mit Ausnahme der Steuerabteilung, am Sitz der Hauptgeschäftsstelle. Gleichzeitig war es erforderlich die organisatorische Betreuung der Mitglieder in der Vorderpfalz durch die Einstellung von zwei weiteren Geschäftsführern zu verstärken.

1957 beging der Verband sein 10jähriges Bestehen, verbunden mit einer großen Landwirtschaftsschau. In der Festversammlung, die von über 2000 Mitgliedern besucht war, begrüßte der damalige Präsident Fröhlich den Gesetzentwurf zur Einführung der landwirtschaftlichen Altershilfe als ersten Schritt zur sozialen Sicherung der Menschen in der Landwirtschaft. Im gleichen Jahr trat eine Änderung in der Verbandsführung ein. Vizepräsident Dr. Johannes Wolf legte sein Amt aus gesundheitlichen Gründen nieder. Sein Nachfolger wurde Dr. Albert Bürklin (Wachenheim).

1959 stand ganz im Zeichen zweier Großveranstaltungen. In Pirmasens veranstaltete die Pfälzische Bauern- und Winzerschaft gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer Pfalz die zweite Landesausstellung. Höhepunkt war allerdings die Durchführung des Deutschen Bauerntages in der Zeit vom 16.–19. September 1959 in Landau. Glanzlichter dieses Bauerntages waren die Kundgebung in der Festhalle zu Landau mit einem Hauptreferat von Bauernpräsident Rehwinkel und der Deutsche Landjugendtag, der im Sportstadion durchgeführt wurde. Ein weiterer Höhepunkt war der 44. Weinbaukongreß, der in Bad Dürkheim stattfand.

Bei der satzungsgemäßen Neuwahl des Präsidiums des Deutschen Bauernverbandes



Abbildung 4: Maschinenwerbbestempel zur Landwirtschaftlichen Woche 1959 in Pirmasens mit Abbildung des Wappens der Pfälzischen Bauern- und Winzerschaft vom 9. Juli 1959



Abbildung 5: Sonderstempel vom Deutschen Bauerntag in Landau vom 17. September 1959



Abbildung 6: Werbestempel zum 44. Deutschen Weinbaukongress in Bad Dürkheim vom 20. August 1960

wurde 1962 Präsident Fröhlich einstimmig zum Vizepräsidenten gewählt. Die Wahl war für den Präsidenten selbst und den Verband eine hohe Auszeichnung und ein Vertrauensbeweis. Im gleichen Jahr kam es zum Wechsel in der Hauptgeschäftsführung. Hauptgeschäftsführer Emil Wiggers trat am 30. September 1962 nach 15jähriger Tätigkeit in den Ruhestand. Zu seinem Nachfolger wählte der Vorstand den bisherigen Referenten für Agrar- und Wirtschaftspolitik, Karl Zapp.

Am 23. Mai 1965 verstarb Präsident Ökonomierat Wilhelm Fröhlich an den Folgen einer schweren Krankheit. Die Verbandsführung wurde in dieser Zeit von Vizepräsident Dr.

Albert Bürklin wahrgenommen. Am 22. August 1965 wählte der Vorstand den Vorsitzenden des Kreisverbandes Kirchheimbolanden, Edgar Janson (Rüssingen), einstimmig zum neuen Präsidenten der Pfälzischen Bauern- und Winzerschaft. Zum 1. Vizepräsidenten wurde Dr. Albert Bürklin

wiedergewählt; 2. Vizepräsident wurde der Vorsitzende des Kreisverbandes Landau, Ludwig Fleischer (Impflingen). Mit diesem Führungswechsel in der Verbandsspitze trat eine neue Generation in die Verantwortung, die für eine dynamische Agrarpolitik eintrat.

Im November 1969 wurde Präsident Janson zum Vizepräsidenten des Deutschen Bauernverbandes gewählt. Das Jahr 1969 brachte auch innerhalb des Verbandes eine Reihe bedeutungsvoller Veränderungen. Das Gesetz über die Verwaltungsreform

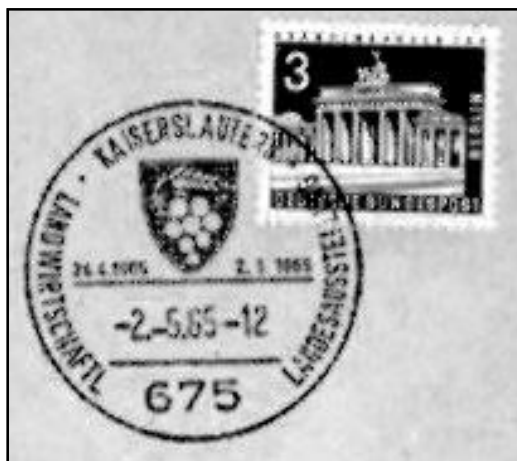


Abbildung 7: Handwerbestempel zur Landwirtschaftlichen Landesausstellung 1965 in Kaiserslautern mit Wappen der Pfälzischen Bauern- und Winzerschaft vom 2. Mai 1965

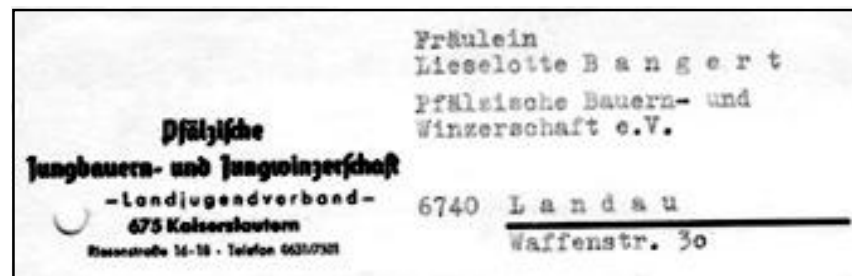


Abbildung 8: Absenderfreistempel vom der Hauptgeschäftsstelle der Pfälzischen Bauern- und Winzerschaft in Kaiserslautern mit der Postleitzahl 675 vom 1. September 1967

führte zu einer Neueinteilung der Landkreise. Aus den ehemals 13 Landkreisen wurden 8 neu gebildet. Das bedeutete, daß auch die Pfälzische Bauern- und Winzerschaft ihre Kreisverbände und Kreisgeschäftsstellen neu ordnen mußte. In der Folge wurden die neu gebildeten 8 Kreisverbände von 6 Kreisgeschäftsführern und 5 Kreisgeschäftsstellen bearbeitet. Im gleichen Jahr trat das neue Landwirtschaftskammergesetz in Kraft, das die Bildung einer Landwirtschaftskammer in Rheinland-Pfalz beinhaltet. Durch dieses Gesetz ergab sich für die Bauernverbände eine Vielzahl organisatorischer Fragen, die aber in beiderseitigem Einverständnis gelöst werden konnten. Die Kreisgeschäftsstellen der Bauernverbände sind aufgrund vertraglicher Vereinbarungen gleichzeitig Kreisstellen der Landwirtschaftskammern.

Ende des Jahres 1970 spitzte sich die agrarpolitische Lage zu. Der Kostendruck in den Betrieben verstärkte sich in Folge der enormen Preissteigerung sowohl bei Betriebsmitteln als auch bei Investitionsgütern. Die EWG-Kommission lehnte die vom Deutschen Bauernverband geforderten Preiserhöhungen ab. Diese Situation löste bundesweite Demonstrationen in der deutschen Bauernschaft aus. Am 18. Januar 1971 beteiligte



Abbildung 9: Absenderfreistempel des Verbandsorgans Pfälzer Bauer vom 23. Mai 1985

sich die Pfälzische Bauern- und Winzerschaft an einer großen Protestkundgebung in der Landeshauptstadt Mainz mit über 2000 Mitgliedern aus allen Kreisverbänden. Nach dem sich keine Erfolge abzeichneten, sahen sich das Präsidium und die Mitgliederversammlung des Deutschen Bauernverbandes veranlaßt, die deutschen Bauern zu einer zentralen Protestkundgebung für den 27. Mai 1971 in die Bundeshauptstadt Bonn zu rufen. Aus der Pfalz nahmen 1200 Bauern und Winzer teil.

Im August 1971 standen die Wahlen der Verbandsführung an. Der bisherige Vizepräsident Ökonomierat Dr. Bürklin sah von einer Wiederwahl ab. An seiner Stelle wurde Hermann Kuntz (Mannweiler) zum Vizepräsidenten gewählt.

Als weiteres wichtiges Ereignis auf organisatorischem Gebiet ist die Einführung der gesetzlichen Krankenversicherung für Landwirte zu sehen. Das Gesetz trat am 1. Oktober 1972 in Kraft und brachte der Pfälzischen Bauern- und Winzerschaft die Verpflichtung bei den Kreisgeschäftsstellen Verwaltungsstellen der Sozialversicherungsträger einzurichten. Für den Verband bedeutete dies eine Erweiterung des Dienstleistungsangebotes mit verstärkter personeller Ausstattung.

Ein weiteres herausragendes Ereignis in der Verbandsgeschichte ist im organisatorischen Bereich die Gründung der landwirtschaftlichen Buchstelle zum 1. Juli 1973. Sie wurde als verbandseigene wirtschaftliche Einrichtung geschaffen. Mit ihrer Schaffung wurde den Verbandsmitgliedern eine Dienstleistung angeboten, welche durch die Steuergesetzgebung aber auch durch betriebswirtschaftliche Zwänge notwendig wurde. 1976 begann Hauptgeschäftsführer Karl Zapp mit dem organisatorischen Aufbau der Verbandsbuchstelle, wobei innerhalb von vier Jahren 82 weitere Arbeitsplätze beim Verband geschaffen wurden.

Die 80er Jahre waren von einer Vielzahl von Demonstrationen und Aktionen geprägt, in

denen die Pfälzische Bauern- und Winzerschaft immer wieder ihre Mitglieder mobilisieren mußte. So beteiligten sich zahlreiche Bauern 1980 an der Großkundgebung in Essen wegen der unzureichenden Anhebung der Marktordnungspreise. An der großen Protestkundgebung des Deutschen Bauernverbandes in Bonn im März 1981 war der Verband mit über 500 Mitgliedern beteiligt.

Mit der Verlegung der Kaiserslauterer Büroräume Riesenstraße in die Fischerstraße 1982 gestaltete sich die Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer noch enger. Nach über 35jährigem beispielhaftem Wirken schied Hauptgeschäftsführer Karl Zapp zum 31. Dezember 1984 aus dem Berufsleben aus. Der Vorstand berief den bisherigen Stellvertreter Franz Schatt zum neuen Hauptgeschäftsführer. Die neue hauptamtliche Führung stand 1985 vor großen Aufgaben. Mit der Ausrichtung des Pfälzischen Bauerntages in Kaiserslautern und des Deutschen Bauerntages in Ludwigshafen gab es klare Arbeitsschwerpunkte.

Nach dem Ausscheiden von Hermann Kuntz übernahm Norbert Schindler 1986 das Amt des Vizepräsidenten. Mit ihren Agrarpreisvorschlägen, die eine Fortsetzung der restriktiven Preispolitik bedeuteten, rief die EG-Kommission 1987 den Widerstand der Landwirtschaft hervor. Mit zahlreichen Aktionen auf regionaler Ebene sowie Großdemonstrationen in Bonn und Brüssel wehrten sich die Landwirte gegen die ruinöse Preispolitik.

Im August 1987 zieht die Pfälzische Bauern- und Winzerschaft um. Mit dem Erwerb des Verwaltungsgebäudes der Pfalzmilch in der Röchlingstraße in Kaiserslautern findet der Verband geeignete Räumlichkeiten für die Haupt- und Kreisgeschäftsstelle sowie Buchstelle. Im gleichen Jahr wird aus dem Gedanken verstärkt Serviceleistungen anzubieten die Steuerberatungsgesellschaft TWS (Treuhand-Wirtschafts- und SteuerberatungsgmbH) entwickelt. Aus der Verunsicherung um die tatsächliche Bodenbelastung ent-

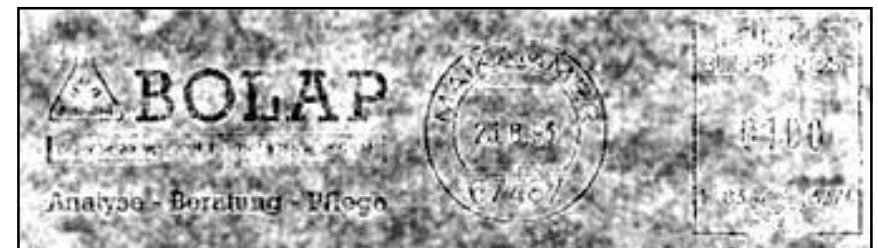


Abbildung 10: Absenderfreistempel des Tochterunternehmens BOLAP in Maikammer vom 23. August 1993





Abbildung 11: Absenderfreistempel des Tochterunternehmens MSU in Landau vom 23. September 1992

steht beim Verband der Gedanke für die Notwendigkeit der Gründung einer Bodenberatungs- und Landschaftspflege GmbH (BOLAP), der zur Gründung im Februar 1988 führt.

Zum Führungswechsel in der Pfälzischen Bauern- und Winzerschaft kommt es am 22. August 1989. Nach 24jähriger Tätigkeit als Präsident steht Edgar Janson bei der satzungsgemäß anstehenden Neuwahl nicht mehr zur Verfügung. Zu seinem Nachfolger wählt der Vorstand Norbert Schindler. Als Vizepräsidenten stehen ihm Alois Bauer und Walter Schaefer zur Seite. Noch im gleichen Jahr beschließt der Vorstand die Gründung der Management Service und Unternehmungsberatung GmbH.

Mit zahlreichen Bussen fahren pfälzische Landwirte und Winzer 1990 nach Straßburg, um gegen die Agrarpreisvorschläge der EG-Kommission und die laufenden GATT-Verhandlungen zu demonstrieren. Mit weiteren Aktionen auf regionaler Ebene geben die Landwirte und Winzer ihren Positionen Nachdruck. Innerverbandspolitisch war das Jahr 1990 geprägt durch die Vorbereitungen der Fusion zwischen der Pfälzischen Bauern- und Winzerschaft und dem Bauernverband Rheinhessen. In ihrer Delegiertentagung am 10. September 1990 verabschiedet die Pfälzische Bauern- und Winzerschaft eine neue Satzung, die unter anderem regelt, daß der Verband ab sofort Bauern- und Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd heißt. Ein entscheidender Schritt zur Fusion und damit zur Bildung eines starken mit entsprechendem politischem Gewicht ausgestatteten Bauern- und Winzerverbandes, der seine Hauptgeschäftsstelle in der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt Mainz hat, ist getan.

Bedauerlicherweise konnten vier weitere Belege zu diesem Artikel aus technischen Gründen abgedruckt werden. Tut mit leid. Wird nachgeholt.

## Spanischer Wein Penedés

Diese Marke ist dem katalanischen Weinanbaugebiet Penedés gewidmet.

Zu den zahlreichen Ursprungsbezeichnungen Kataloniens, zweifellos die Comunidad Autónoma mit der höchsten Anzahl registrierter Ursprungsbezeichnungen, zählt Penedés. Die Region liegt zwischen den Provinzen Barcelona und Tarragona und umfaßt mehr als 26.000 Hektar Anbaugebiet. Das Gebiet läßt sich in drei Zonen einteilen, die sich durch Höhe, Klima und Relief unterscheiden: *Alto Penedés*, mit 38 Ortschaften und der Hauptstadt Villafranca del Penedés, *Penedés Central* und *Bajo Penedés*, mit insgesamt 16 Ortschaften und der Hauptstadt El Vendrell. Diese regionale Verschiedenheit erlaubt die Eingewöhnung verschiedener Traubenarten und die Herstellung eines breiten Spektrums an Weinen von hoher Qualität.

Im Bajo Penedés, im warmen und milden Klima der Mittelmeerküste, werden Rotwein Rebstöcke angebaut, wie zum Beispiel Garnacha, Carineña, Monastrell und Tempranillo, auf katalanisch *ull de liebre* genannt. Bei den weißen Sorten handelt es sich um Xarello und Macabeo. Im Penedés Central, wo die Temperaturen ein wenig kühler sind, gibt es die gleichen weißen Sorten wie im Bajo. Bei den roten handelt es sich hier um Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot.

Im Alto Penedés, mit Höhen bis zu 800 Metern über dem Meeresspiegel, wachsen die aromatische Parellada, die traditionelle weiße Traube der Region, Riesling, Muscat, Gewürztraminer und Sauvignon Blanc. Für Rotweine wird die Pinot noir angebaut. Die Weißweine, die einen ausgezeich-

neten Ruf genießen, haben eine blasse Färbung, und sind sanft und frisch im Geschmack. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 9° und 13°. Die Rotweine sind leicht und mild, mit einem Alkoholgehalt zwischen 9° und 14°. Der Alkoholgehalt der Roseweine und der jungen Weine liegt bei 10° bis 13°, die Schaumweine liegen zwischen 10,8° und 12,8°.

## Das Krškopolje-Schwein

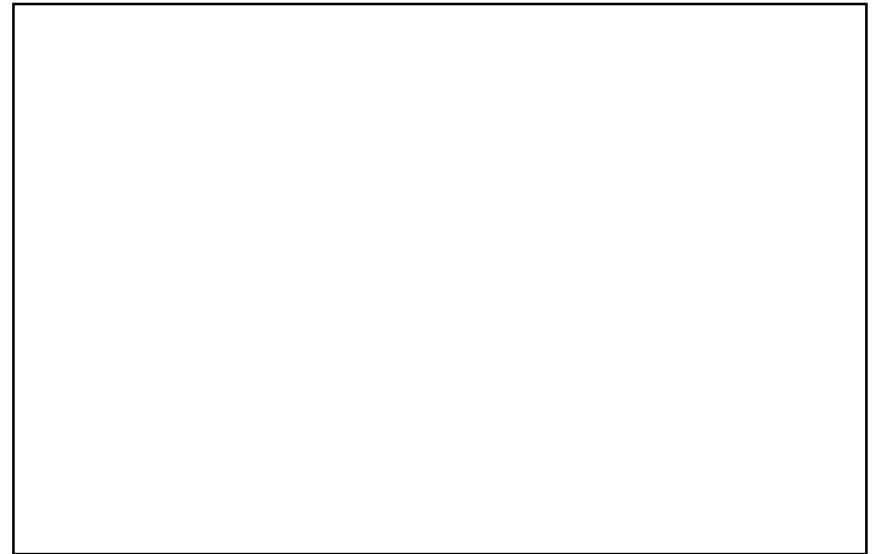
Das Krškopolje Schwein ist die einzige autochthone slowenische Schweinerasse, es ist eine extensive Rasse, die sich durch außerordentliche Widerstandsfähigkeit und Genügsamkeit auszeichnet und die ihren Namen nach ihrem ursprünglichen Verbreitungsgebiet erhalten hat, nämlich nach dem Krško polje. Nach dem zweiten Weltkrieg gab es noch bis ungefähr 1972 Veröffentlichungen über diese Rasse, danach sank das Interesse für diese Tiere. Die Bestände wurden immer kleiner und heute gehört das Tier zu den gefährdeten Haustierrassen und wurde ins Programm „Slowenische Genbank“ aufgenommen.

Das Krškopolje Schwein hat eine mittelmäßige Fortpflanzungsfähigkeit und zeichnet sich durch gute Eblust und Frohwuchs aus. Vor allem ist es jedoch für seine hervorragende Fleischqualität bekannt. Das Fleisch schmeckt nicht nur frisch sehr gut, auch Fleischwaren, vor allem Räucherschinken (Prsut) und Krainer (Wurst) werden hoch geschätzt. Verbreitungsgebiet des Krikopolje Schweins stimmt mit dem Gebiet überein, in dem Cvièek, der autochthone, leichte, säuerlich schmeckende Rotwein angebaut wird.

## Das Cika-Rind

Dieses Tier entstammt dem autochthonen einfarbigen hellrötlichen Rind, das nach seinem ursprünglichen Verbreitungsgebiet um Bohinj auch als Bohinjer Rind bekannt war. Kühe dieser Rasse hatten eine relativ hohe Milchleistung.

Zur gleichen Zeit war in angrenzenden österreichischen Ländern das viel bekanntere Pinzgauer Rind verbreitet, das sich durch gute Milchleistung und Fleischqualität auszeichnete. Die damaligen Behörden förderten die Einfuhr von Pinzgauer Bullen noch



Slowenien und durch Einkreuzung entstand das Cika-Rind, ein wesentlich kleinerer Rinderschlag, dem Aussehen nach den Pinzgauern ähnlich, im Hinblick auf geographische Gebiete, in denen Oka-Rinder gezüchtet wurden, entwickelten sich zwei Schläge: der Tolminer und der Bohinjer Schlag.

Im Jahr 1950 gab es in Slowenien noch ungefähr 80.000 Oka-Rinder. Aufgrund damaliger wirtschaftlicher Verhältnisse wurden Oka-Rinder jedoch durch andere Rinderrassen ersetzt und die Rasse ging fast verloren. Mit viel Freude wurde in den letzten Jahren ein stetiger Anstieg der Anzahl der Oka-Rinder verzeichnet, und zwar in den Verbreitungsgebieten um Kamnik, Bohinj und Talmin. Trotzdem gehört das Oka-Rind nach internationalen Normativen immer noch zu den gefährdeten Haustierrassen.

## Das Seeländer Schaf

Jezersko, an der Grenze zwischen Kärnten und Krain, hieß früher Seeland und war das hauptsächliche Verbreitungsgebiet der autochthonen slowenischen Schafrasse, die unter dem Namen Seeländer Rasse bekannt war. Diese Schafe zeichneten sich durch ihr Gewicht, ihre feine Wolle, besondere Stärke und hervorragende Fleischqualität aus.

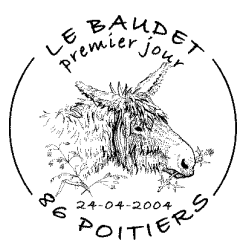
Durch diese Vorzüge breitete sich das Seeländer Schaf bald in Kärnten aus, wo es heute unter dem Namen Brillenschaf bekannt wurde.

Das Seeländer Schaf ist ein kräftiges, mittelgroßes, weißes Schaf mit stark geramstern, unbewoltem Kopf und mittellangen hängenden Ohren. Es gibt auch schwarze und mittelbraune Schafe. Viele Seeländer Schafe haben schwarze Flecken (Brillen) um die Augen und schwarze Ohrspitzen, auch ihre Beine können im unteren Teil schwarze Flecken haben. Das Schaf hat einen langen, geraden Rücken und kräftige gebaute, lange Beine, es ist steigfähig und für die Haltung in Gebirgslagen sehr gut geeignet. Seeländer Schafe zeichnen sich durch sehr gute Fruchtbarkeit mit zwei Geburten (darunter auch häufig Zwillings- und Drillingsgeburten) im Jahr aus. Seeländer Schafe unterscheiden sich von den meisten anderen Schafrassen durch ihr asaisonales Verhalten aus.

Seeländer Schafe gehören zu gefährdeten Haustierrassen. Deshalb wird die Erhaltung dieser Schafe gezielt gefördert. Heute ist die Zucht in einem Schafzuchtverein organisiert, und die Rasse heißt Jezerska-Solèavska-Rasse, nach den Verbreitungsgebieten (Jezerska und Salèava).



Manfred Geib (Oderndorf), Josef Muhsil (Wien),  
Alois Meisl (Langenlois)



### Création originales de La Poste Française

Da sind sie,  
die wichtigsten Tiere  
(außer den Hohen)  
Frankreichs:  
Ausgegeben  
am 24. April 2004



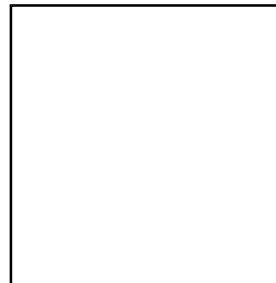
Aus dem zweiten Quartal 2004 gibt es nur von Österreich drei Neuheiten zu vermelden. Sie betreffen die Ausstellung ÖVEBRIA 2004 in Klosterneuburg.

Die Sondermarke aus der Serie „Volksbrauch und volkskundliche Kostbarkeiten“ zeigt das 300 Jahre alte Riesenfaß und den Volksbrauch „Fasslrutschen“.

Der Sonderstempel vom BSV „Donau“ ist ebenfalls diesem Riesenfaß gewidmet.

Die Postverwaltung der Vereinten Nationen hat als b.D. das „Fasslrutschen“ gewählt.

Herr Josef Muhsil, Wien,  
ist über  
<http://members.aon.at/m.phila>  
auch im Internet vertreten.  
Interessierte Sammler  
können dort viel über Wein  
und Philatelie nachlesen.



Quelle: Telekom Austria

## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/ArGe im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 1,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax : 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

### Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

### Druck:

Cuxhavener Copy-Center, Störtebecker Passage, 27472 Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 114 / Juli 2004 / Auflage 200 Exemplare.

Mitteilungsheft Nr. 115 wird mit neuen Themen im Oktober 2004 erscheinen.



Cuxhavener  
**COPY-CENTER & WERBETECHNIK**  
**DIE WERBEPROFIS**

- ✓ Hefterstellung
- ✓ Foto & Farbkopien
- ✓ Großflächenkopien
- ✓ Prospekterstellung
- ✓ Digitalprint, ...
- ✓ Reklameschilder
- ✓ Fahrzeugwerbung
- ✓ Aufkleberdruck
- ✓ Firmenschilder
- ✓ Bauschilder, ...

**DER WEG LOHNT SICH !!!** 27472 Cuxhaven  
 04721 **71 48 11** Störtebeker Passage  
 Große Hardewiek 16 

BESUCHEN SIE UNSEREN  
 ONLINE SHOP UNTER: **www.COPY-CENTER24.DE**

ALLES AUS EINE HAND! VON DER FOTOKOPIE BIS ZUR KOMPLEXEN AUSSENWERBUNG

Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
 Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Mitteilungsheft 115 · Oktober 2004



Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,

nur noch drei Monate bis zum Jahreswechsel 2004/05.

Leider mußte ich auch dieses Jahr ein paar Mitglieder mahnen, ihren Jahresbeitrag zu entrichten. Dies bedeutet für mich mehr Arbeit und für die ArGe unnötige Kosten. Trotzdem haben (Stand September) noch nicht alle Mitglieder den Beitrag bezahlt.

Diesem Heft liegt die Zahlungsanweisung für den Jahresbeitrag 2005 bei. Ich bitte Sie den Betrag, wie ich es vom größten Teil unserer Mitglieder gewohnt bin, möglichst in diesem Quartal zu überweisen. Den Beitrag können Sie auch bar entrichten. Das kann mittels Brief aber auch an unserem Stand in Sindelfingen sein. Jeder der dort Anwesenden ist grundsätzlich berechtigt, den Beitrag entgegenzunehmen.

Unsere Jahreshauptversammlung findet, wie im Heft 114 angekündigt, am 30. Oktober 2004 bereits um 13.00 Uhr im Novotel neben der Messehalle in Sindelfingen statt. Die Einladung finden Sie auf der nächsten Seite.

#### 18. Vereinsauktion 2005

Für diese Auktion kann noch Material eingeliefert werden. Bitte, senden Sie mir die Belege einzeln verpackt und aufgelistet mit entsprechender Beschreibung zu. Von besonderen Belegen, die bildlich in den Katalog kommen sollen, legen Sie bitte gute Kopien bei. Die letzte Möglichkeit, Material einzuliefern, haben Sie am Info-Stand in Sindelfingen. Sie würden mir aber die Arbeit erleichtern wenn Sie mir Ihr Auktionsmaterial noch vor Sindelfingen zusenden.

Für den Rest des Jahres wünsche ich Ihnen alles Gute, noch viele sonnige Tage und vielleicht sehen wir uns in Sindelfingen.

Ihr



Horst Kaczmarczyk



August/September 2004

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

**Samstag, dem 30. Oktober 2004 um 13.00 Uhr**

in Sindelfingen statt.

Unser Tagungsraum ist wieder im **NOVOTEL** neben der Messehalle der Intern. Briefmarkenbörse. Bitte beachten Sie den Aushang in der Hotelhalle.

Die Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der Stimmberechtigten Mitglieder
4. Jahresbericht des Vorstandes
5. Bericht des Kassierers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Entlastung des Vorstandes einschl. Kassierer
8. Verschiedenes

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Der Tagungsraum steht uns von 13.00–17.00 Uhr zu Verfügung, die verbleibende Zeit nach der JHV können wir für Tausch und Gespräche nutzen.

Der Vorstand bittet um zahlreiches Erscheinen.



Roger Thill



Kurt Buck



Horst Kaczmarczyk

## Inhaltsverzeichnis

Über den Olivenbaum	184
Der Parizar	185
Franc Pirc	186
Kartoffelstempel 1944 in Warschau	187
Marken aus Nord-Irak / Irak-Kurdistan	191
Ein Abecedarium für Pilze (Teil 2)	192
Die Weingärten von Primošten	209
„Sammeln macht Spaß“	212
Nachtrag zum Zuckermuseum	214
Piemont, Land und Leute	216
Berichtigung „Prêt-à-porter“	216
Landwirtschaft in der globalen Ökonomie (Buchbesprechung)	216
Weinheiliger Sankt Mauritius	217
Traktorenwerk der Forstwirtschaft in Onega	222
Freistempler: Im Schrank gefunden	227
Olivenöl in Israel	229
Das Zierkamm fürs Pferde-Kumt	230
Der Müller und seine Frau	231
Die Sense	232
Stempelmotiv „Steine-Mott“	233
Bienenstockmalerei	233
Spanische Bäume	235
Spanischer Wein mit Ursprungsbezeichnung	237
Ausstellungserfolge (Maurizio Rocci und Leopold Kühnberg)	238
Neue Marken: Zypern	238
Neue Stempel: Wein aktuell	239
Rebe und Wein - 5000 Jahre Weinkultur (Ankündigung)	239

Mitarbeiter dieses Heftes:

Kurt Buck, Siegfried Holstein, Stefan Hiltz, Manfred Geib, Alois Meisl, Klaus Henseler, Maurizio Rocchi, Günther Liepert, Walter Sperlich, Johannes Kohnen und Gerhard Hochheimer

Redaktionsschluß dieses Heftes:

Mitte August 2004. Es geht weiter mit dem neuen Heft im Januar 2005.

# Über den Olivenbaum (*Olea europaea* L.)

Der Olivenbaum ist eine der ältesten und wichtigsten Kulturpflanzen der Mittelmeerregion, die schon vor Jahrtausenden angepflanzt wurde. Der Olivenbaum gilt als heiliger Baum, als Symbol des Friedens, des Sieges, der Wissenschaft und der Kraft. Er hat sich in Slowenien in der Zeit der Venezianischen Republik stark verbreitet: Die größte Rolle spielte die Ölbaumkultur in den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts. Nach großem Frost im Jahr 1929 ging der Olivenanbau stark zurück. Gezielter Anbau erfolgte wieder nach 1980. Wenn man von Olivenanbau in Slowenien spricht, denkt man vor allem an den slowenischen Teil von Istrien. Olivenöle, hergestellt in Slowenien, haben ein typisches Aroma, vor allem aber ein viel günstigeres Verhältnis verschiedener Fettsäuren zueinander als Olivenöle, die in den südlicheren Gebieten hergestellt werden. Heilende Eigenschaften des Olivenöls hat bereits Hippokrates gekannt. Schon damals wußte man, daß tägliche Einnahme von Olivenöl den Körper stärkt und Beschwerden vertreibt.

Im Blütenstand eines Olivenbaumes sind 10 bis 25 weiße Einzelblütchen, jedes besteht aus einem Stempel und zwei Staubblättern. Olivenbäume blühen von der zweiten Maihälfte bis Mitte Juni. Die meisten Sorten sind selbststeril, deswegen müssen in den Olivenplantagen auch Befruchtersorten angepflanzt werden. Die Sorte, die in Slowenien am besten gedeiht (*Istrska belica*), ist weniger empfindlich gegen niedrige Temperaturen und zeichnet sich durch gute Ertragsfähigkeit und Ölhaltigkeit aus. Früchte, die ziemlich groß sind, werden ziemlich spät reif, zwischen Mitte November und Mitte Dezember. Beim Ernten sind Oliven noch hell grün, dann verfärben sie sich; zuerst dunkel rötlich, dann werden sie fast schwarz. Die Sorte ist ertragreich und vor allem für rein Ölgewinnung angebaut. Die Frucht ist sehr ölhaltig. Das Öl schmeckt frisch, bitter und würzig und eignet sich bestens zum Mischen mit leichteren Olivenölen.



Die Olivenfliege (*Bactrocera oleae* Gmel.) ist der bekannteste und wichtigste Schädling, der den Ausfall einer ganzen Ernte verursachen kann. Sie ist ungefähr 5 mm lang, hat große grüne Augen, einen gelbbraunen Körper und einen typischen dreieckigen Fleck auf dem hinteren Teil des Brustabschnittes. Sie legt ihre Eier in die noch grünen Oliven, wo sie sich zu Larven entwickeln, die sich vom Fleisch der Olive ernähren. Die betroffenen Oliven sind an einem kleinen Ausschlupfloch erkennbar. Die befallenen Früchte werden damit anfälliger für Pilzkrankungen.

Kurt Buck: Posta Slovenije

## Der Parizar

Der Parizar ist ein Holzfuhrwerk für den Transport von schweren Lasten. Der Parizar, der auf der Briefmarke dargestellt ist, befindet sich seit Generationen im Besitz der Familie Zgaga aus Petrovo Brdo. Der Wagen wurde 1874 gebaut, später öfters umgebaut und restauriert, zuletzt 1992.

Der Wagen ist aus dem Alpen-Goldregen gebaut, einem sehr festem und elastischem Holz, nur die Deichseln und der Langbaum sind aus Eschenholz. Er ist eines der letzten, wenn nicht sogar das letzte richtige Fuhrwerk in Slowenien. Ein Parizar hat Starrachsen, einen Achsstand von 4 m und eine Hinterbremse. Er ist mit einer freischwebend an Metallstangen unter dem Wagenboden aufgehängten Fuhrbenne ausgerüstet. Darin werden die für die Arbeit und die Fuhre speziell benötigten Werkzeuge, Geräte und Verpflegung transportiert. Der Parizar wurde vor allem für den Transport von Weinfässern benutzt. Wegen seiner Größe und seines Gewichts wurde er von vier Norikern, mittelschweren Kaltblutpferden, gezogen. Der Wagen fuhr zwischen Ljubljana und Triest über Petrovo Brdo, wo bis zum Ersten Weltkrieg der Besitzer des Wagens auch eine Fuhrmannsgaststätte unterhielt, wo Pferde gewechselt wurden. Ende des 19. Jahrhunderts wurden mit dem Wagen auch Eisenbahnschienen und -schwelle für den Bau der Eisenbahnlinie transportiert.

Auf dem Wagen ist noch das Originalkennzeichen befestigt. Da der Wagen zu schwer und zu groß für landwirtschaftliche Arbeiten war und es Fahren nicht mehr gab, wurde er auseinandergenommen und aufbewahrt. Heute wird er, neu restauriert, nur bei verschiedenen Veranstaltungen präsentiert.

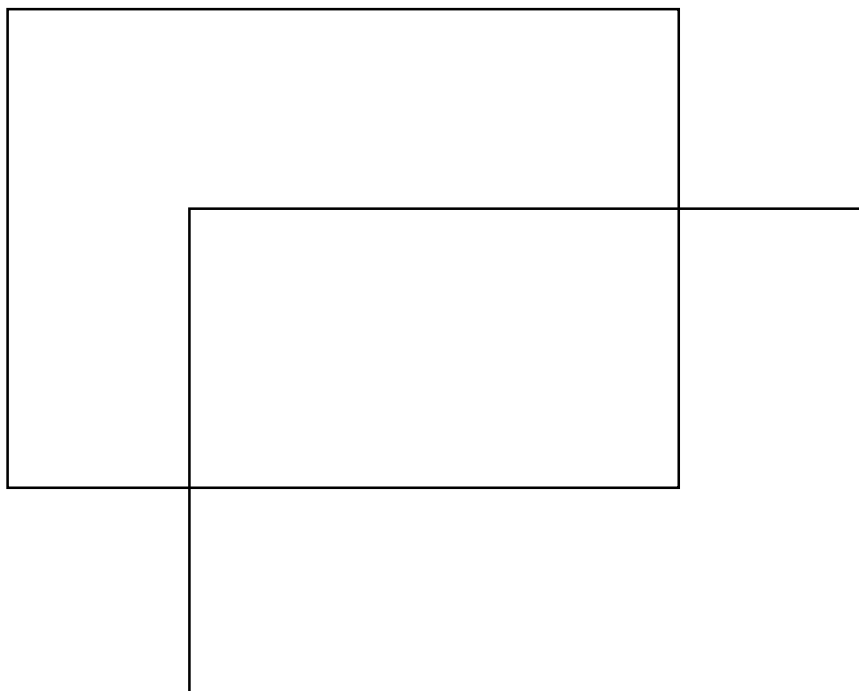


Kurt Buck: Posta Slovenije

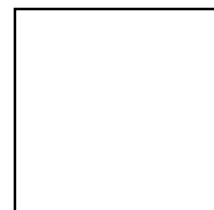
## Vater des Obstanbaus in Slowenien

# Franc Pirc

Franc Pirc, auch Pierz, Obstbauer und Missionar, wurde am 20. November 1785 in Godiè geboren. Er trat ins Priesterseminar in Ljubljana ein, wurde zum Priester geweiht und wirkte als Kaplan und Vikar in Fuzine und Kranjska Gora und als Pfarrer in Pece und Podbrezje. Zwischen 1835 und 1873 war er als Missionar unter den Indianern in Nordamerika tätig. Zuerst war er in den Missionsstationen am Michigan See und am Oberen See tätig, später reiste er nach Minnesota, wo er zehn Indianer-Missionen aufbaute. Er war als Förderer des Ackerbaus, Obstbaus und der Viehzucht tätig. In Indianersprache verfaßte er einige Religionsbücher und schrieb auch über die Kultur und Lebensweise der Ottawa und Ojibwa (auch Chippewa). Nach ihm wurde Pierz Town benannt. Nach seiner Rückkehr lebte er bis zu seinem Tod im Jahr 1880 in Ljubljana.



Schon bevor Pirc nach Amerika ging, widmete er sich der Förderung des Obstbaus. Im Jahr 1820 errichtete er in Pece eine Baumschule, wo er in 10 Jahren 120.000 Jungpflanzen verschiedener Obstsorten zog und sie preiswert an Bauern verkaufte oder sogar verschenkte. In seinem Garten sammelte und züchtete er 700 Obstsorten. Er war der erste große Baumschulist und Pomologe. Er schrieb auch Bücher mit Ratschlägen für den Obstanbau. Die Bildpostkarte erschien anlässlich der Enthüllung seines Denkmals in Podbrezje.



Kurt Buck: Aus Bulletin  
47 Posta Slovenije

Klaus Henseler

## Kartoffelstempel 1944 in Warschau

Die Post der polnischen Pfadfinder spielte eine Schlüsselrolle für die Aufrechterhaltung der Kontakte unter den Warschauern und der Kommunikation unter den verschiedenen Gruppen der Aufständischen während des Warschauer Aufstandes 1944.

Bis zum 30. Juli hatten mit Ausnahme der Polizei, der Wehrmacht und der SS alle Deutschen die Stadt verlassen. Am 31. Juli befahl der Oberbefehlshaber der polnischen Heimatarmee den Aufstand für 17.00 Uhr des folgenden Nachmittags.

Der Plan der polnischen Armee war es, die Brücken zu erobern, um deutsche Einheiten zu hindern, zum Ostufer zurückzuweichen; zugleich sollte damit die Rote Armee unterstützt werden, die schon an den östlichen Grenzen Warschaus stand. Politisch war beabsichtigt, die Hauptstadt Polens zu erobern und unverzüglich eine polnische Verwaltung schon vor der Ankunft der Roten Armee zu installieren. Es gelang der polnischen Heimatarmee nicht, die Brücken zu erobern, aber weite Teile Warschaus wurden befreit und eine polnische Verwaltung eingerichtet.

Die Aufständischen waren jedoch nicht in der Lage, ganz Warschau zu besetzen, da die deutschen Armee-, Polizei- und SS-Kräfte zu stark waren. Die von den Polen besetzten Gebiete lagen auch nicht zusammenhängend. Die Kommunikation zwischen den befreiten Gebieten wurde durch 10- bis 15jährige Pfadfinder aufrechterhalten. Die Führung der polnischen Pfadfinder-Bewegung hatte schon vorher kleinere und größere Sabotageakte durchgeführt und trotz der deutschen Besetzung ein ausgezeichnetes Organisations-

netz aufgebaut. Ein besonderes Ziel der Pfadfinder war, die Kommunikation zwischen durch die Kriegswirren getrennte Familien aufrechtzuerhalten. Der Postdienst wurde durch einen Befehl der Polnischen Heimatarmee, veröffentlicht in den „Allgemeinen Befehlen“ Nr. 25, initiiert und den Pfadfindern übertragen, da die erwachsenen Männer (und Frauen) in der Armee kämpften.

Der neue Postdienst wurde am 2. August von Kazimierz Grenda im Gebiet Śródmieście-Południe (Zentral- und Süd-Warschau) organisiert. Schon am 4. August entschied sich die Leitung der Pfadfinder, einen Postdienst für die gesamten befreiten Teile Warschaws aufzubauen. Eine »Hauptpost« wurde in der Świetokrzyska Straße 28 eingerichtet. Außerdem gab es acht andere Postämter in den verschiedenen Gebieten: Nr. 2 war in Szpitalna Straße, Nr. 3 am Napoleon Platz, Nr. 4 in Okulnik Straße, Nr. 5 in der Czerniakowska Straße, Nr. 6 in der Krasicki Straße (für das Mokotów Gebiet im südlichen Warschau), Nr. 7 in der Wilcza Straße und Nr. 8 in der Żelazna Straße. Insgesamt wurden vierzig Briefkästen in der Stadt aufgestellt.

Durch die Leitung der Heimatarmee war festgelegt worden, daß »Briefe« nicht über 25 Worte umfassen dürften. Verboten waren Mitteilungen über militärische oder andere



strategische Informationen. Die Postbeförderung war kostenfrei, doch wurden Spenden aller Art als Gebühr (Bücher, Nahrungsmittel, Bekleidung) entgegengenommen. Täglich wurden zwischen 3.000 und 6.000 Briefe ausgeliefert – am 13. August waren es sogar um 10.000 Postsendungen. Insgesamt wurden bis Anfang Oktober 1944 116.317 Poststücke zugestellt.



In den ersten Wochen der Postbeförderung wurden die Briefe unfrankiert bzw. ungestempelt befördert. Am 6. August wurden die Briefe erstmals gestempelt. Der Stempel hatte die Form eines Kreises, in dem das Wort »Pfadfinder« (Poczta Harcerska) und die Pfadfinder-Linie abgebildet waren. Für die Stempel wurden verschiedene Materialien verwendet. Einige dieser Stempel mit Logo und Text wurden mit Taschenmessern aus Kartoffeln geschnitzt. Diese Stempel waren natürlich nicht sehr dauerhaft; deshalb sind die Stempel auch unterschiedlich – zum Beispiel mit breiteren oder schmaleren Lilien. Weitere Stempel wurden aus Linoleum, Gummi und anderen weichen Materialien (zum Beispiel Zinn) hergestellt.

Anfang September wurde die Pfadfinder-Post einschließlich der Mitarbeiter in die Heimatarmee integriert und als Armee-Postdienst (Poczta Polowa Warszawa) bezeichnet. Am 2. September 1944 wurden auch die ersten Briefmarken ausgeliefert, gedruckt in fünf Farben, womit die fünf Gebiete des befreiten Warschaws symbolisiert werden sollten.

Der deutsche Kommandant in Warschau, der SS-Obergruppenführer und General der Polizei Erich von dem Bach-Zelewski (der auch Reichstagsabgeordneter war), setzte zur Bekämpfung der Aufständischen vielfach litauische oder ukrainische Soldaten ein. Da deren Verluste erheblich waren (die Aufständischen hatten sich zeitweise in die Kanalisation und in die Keller versteckt und waren anfänglich verhältnismäßig gut bewaffnet), neigten diese Freiwilligen dazu, nicht in die umkämpften Gebiete zu gehen, sondern bei ihrer Rückkehr irgendwelche erfundene Berichte abzugeben. Da Bach nicht mehr zwischen Tatsachen und Behauptungen unterscheiden konnte, ordnete er an, daß als Beweis für einen tatsächlichen Einsatz hinter den Kampflinien Briefmarken der polnischen aufständischen Post mit einem aktuellen Datum bei der Rückkehr vorzulegen seien. Diese Anordnung führte zu einem weiteren Rückgang der Freiwilligen.

Der »Armee-Postdienst« arbeitet bis zur Kapitulation der Aufständischen am 3. Oktober 1944. Er funktionierte so gut, daß die »Briefzusteller«, die Pfadfinder, selbst in den von den deutschen besetzten Gebieten tätig werden konnten. Die meisten Briefe erreichten ihren Empfänger am ersten Brief, nur Post in die Außenbezirke dauerte zwei oder drei Tage. 85 Prozent der im Postdienst eingesetzten Pfadfinder wurden entweder

von der deutschen Wehrmacht erschossen oder kamen bei den Bomber-Angriffen durch die deutsche Luftwaffe um.

Von den beförderten Briefen der von den Pfadfindern betriebenen Post bzw. von dem nachfolgenden Postdienst der Armee haben nur wenige Exemplare überlebt. Ein Großteil davon kommt aus einem 1956 gefundenen Postsack aus der Zeit des Aufstandes, der unter den Trümmern der Hauptpost in der Warecka-Straße lag. Die Finder verkauften den Inhalt an den Briefmarken-Händler und -sammler K. de Julien, der selbst während des Aufstandes seinen Sohn verloren hatte. De Julien erstellte eine Liste der auf den Briefen angegebenen Absender und Empfänger und veröffentlichte diese Liste in einer Warschauer Zeitung. Mit Ausnahme mehrerer Dutzend Briefe wurden die meisten Fundstücke abgeholt. Die restlichen Briefe wurden von Zbigniew Bokiewicz (heute London) aufgekauft, der damit eine Sammlung aufbaute.

Unter den interessantesten Poststücken ist ein Brief mit einem Poststempel einer Kartoffel. Für die Briefmarken gab es neben den farbigen Briefmarken auch Entwürfe mit einem Motiv, auf dem ein Aufständischer einen deutschen Panzer zerstört; andere Entwürfe, von Artur Horowicz gezeichnet, verweisen auf die Exil-Regierung in London und



einem Unterstützungsfond für die Aufständischen. Von den Briefmarken sollen Fälschungen, insbesondere mit den Zeichnungen von Horowicz, im Umlauf sein. Ein Entwurf von Horowicz für eine Briefmarke der Exil-Regierung zeigt einen polnischen Soldaten, der von seiner Familie begrüßt wird, und dessen Erlös für den Warschauer Aufbau gedacht war. Die Marken wurden nie ausgegeben, die Regierung vernichtete die bereits gedruckten Marken.

Hin und wieder werden Briefe mit dem seltenen Kartoffelstempel auf dem deutschen Markt angeboten. So wurde ein solcher Brief in der 24. Versteigerung vom 4. bis 6. September 2003 in Berlin vom Auktionshaus Heinrich Köhler für 6200 Euro angeboten.

## Marken aus Nord-Irak - Kurdistan-Irak

Im Irak hat sich im Norden ein Gebiet verselbständigt, daß vorwiegend von Kurden bewohnt und regiert wird und das sich Irak Kurdistan nennt. Es ist – nach allem, was ich gelesen habe – gemessen an anderen Staaten dieser Region, sogar ein demokratischer Staat. Kurdistan gibt auch Briefmarken heraus. „Michel“ führt interessanterweise diese Briefmarken zwar auf seiner elektronischen website „www.michel.de“, nennt die Briefmarken (bisher) nicht jedoch in der „Rundschau“. Aus unseren Sammelgebieten finden sich auch ein paar Briefmarken. Die Beschaffung ist fast unmöglich, da der europäische Händler diese Marken zur Zeit als „non available“ aufführt und der irakische Großhändler nur liefert bei einer Abnahme von mind.

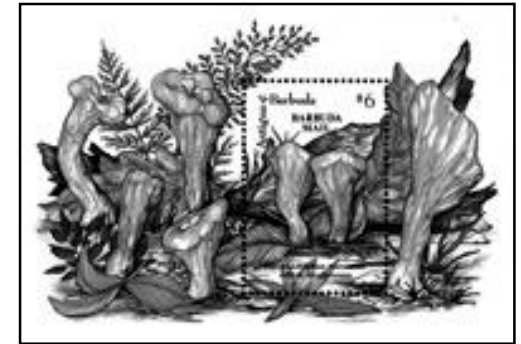
100 Sets (was für ein Huhn, das Kartoffeln pickt, einfach zu viel ist).



# Ein Abecedarium für Pilze (Teil 2)

Ohrappenpilz	gen. Auricularia
Ohrlöffelpilz	lat. Auriscalpium vulgare
Pansenpilze	lat. Neocalimastix frontalis u.a., sind Beispiele für Anaerobiose
Pantherpilz	lat. Amanita pantherina
Parasolpilz	ugs. für Riesenschirmling
Pelargonienrißpilz	lat. Inocybe pelargonium
Perlpilz	lat. Amanita rubescens
Pflaumenpilz	ugs. für Mehl-Räsling
Pfriempilzchen	gen. Mucronella
Pilzabfall	entsteht beim Pilzputzen
Pilzabnormität	Fehlentwicklung beim Pilzwachstum
Pilzallergene	können eine Pilzallergie auslösen
Pilzallergie	wird durch Pilzeiweiß oder Pilzsporen ausgelöst
Pilzanbau	Kultivierung von Pilzen
Pilzankauf	durch Händler zur Weiterverwendung
Pilzankäufer	Händler, die Pilze zum Verkauf ankaufen
Pilzanlage	Vorstufe des Pilzfruchtkörpers
Pilzantigen	Pilzeiweiß oder Pilzsporen als Auslöser einer Pilzallergie
Pilzart	Spezies
Pilzartumbenennung	auf Grund neuerer Erkenntnisse Zuordnung zu einer anderen Spezies
Pilzassoziation	Flechtsymbiose als Pilz-Algen-Assoziationen
PilzAtlas	Nachschlagewerk mit guten Pilzabbildungen
Pilzatriopin	alte Bezeichnung für Muscaridin aus Panther- und Fliegenpilz
Pilzaufkauf	durch Händler zur Weiterverwendung
Pilzaufkäufer	Händler, die Pilze zum Verkauf ankaufen
Pilzaufklärung	dient der Verbreitung von Pilzkenntnissen
Pilzaufkommen	Gesamtheit eingesammelter Pilze im Jahr
Pilzauflauf	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzaufsammlung	Sammeln von Pilzen zur Pilzbestimmung
Pilzaugen	sagt man einem erfolgreichen Pilzsammler zu
Pilzausbeute	Gesamtheit eingesammelter Pilze

Antigua-Barbuda Bl. 201 (1452):  
Keulenpilze

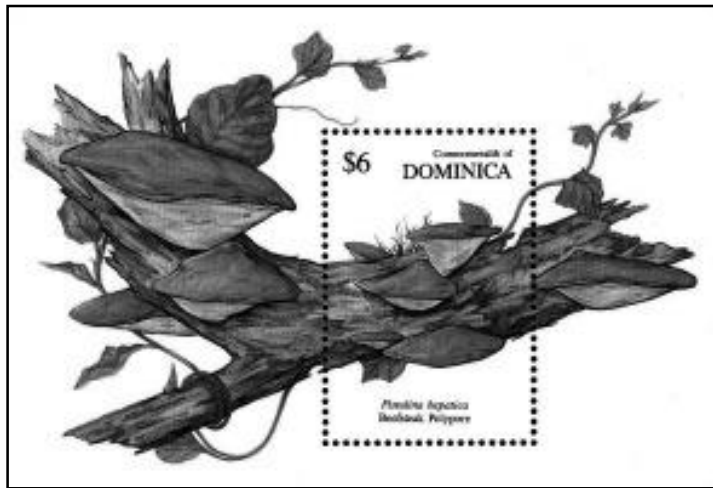


Albanien 2434: Gitterpilze



Pilzausflug	Pilzexcursion mit Erholungswert im Vordergrund
Pilzausstellung	dient der Verbreitung von Pilzkenntnissen
Pilzautor	Erstbeschreiber einer Pilzart
Pilzball	Aspergillom in der Lunge bei fortgeschrittener Aspergillose
Pilzbéchamelkartoffeln	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzbefall	Infektion durch pathogene bzw. Schmarotzerpilze
Pilzbegegnungen	Erlebnisse mit Pilzen
Pilzbeimpfung	zur Kultivierung von Pilzen auf Stroh, Holz usw.
Pilzbekämpfung	Maßnahmen zur Pilzvernichtung
Pilzbelag	sichtbarer Rasen von Schimmelpilzen
Pilzberater	dient der Verbreitung von Pilzkenntnissen
Pilzberatung	dient der Verbreitung von Pilzkenntnissen
Pilzberatungsdienste	dienen der Verbreitung von Pilzkenntnissen
Pilzberatungsstelle	dient der Verbreitung von Pilzkenntnissen
Pilzbeschreibung	Aufführen aller wichtigen Erkennungsmerkmale einer Pilzart
Pilzbesiedelung	Vorkommen von Mikropilzen auf einem Substrat oder auf Schleimhäuten
Pilzbezeichnung	Namensgebung einer Pilzart
Pilzbibliothek	enthält gesammelte Literatur zum Thema Pilze
Pilzblätterwald	Artikel über Pilze in Zeitungen und Zeitschriften
Pilzblumen	Familie Clathraceae
Pilzbriefe	dienen der Verbreitung von Pilzkenntnissen
Pilzbriefmarke	Briefmarken mit Pilzen im Haupt- oder Nebenmotiv





Dominica  
Bl. 182:  
Leberpilze

Pilzbrut	wird zum Eigenanbau von Speisepilzen im Handel angeboten
Pilzbrutset	enthält sowohl die Brut als auch das zu beimpfende Substrat
Pilzbuch	dient der Verbreitung von Pilzkenntnissen
Pilzbüschel	im Büschel gewachsene Pilze
Pilzbutter	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzchemie	Analyse der chemischen Zusammensetzung der Pilzsubstanz
Pilzchemismus	Gesamtheit der sich im Pilzorganismus abspielenden chemischen Prozesse
Pilzcreme	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzdach	pilzähnliche Dachform z.B. für Kioske
Pilzdarstellung	in verschiedenen Erscheinungsformen und -farben ist am Anschaulichsten
Pilzdauerwaren	durch Konservierungsverfahren haltbar gemachte Pilze
Pilzdecke	technischer Begriff für Beton-Geschoßdecke mit Pilzstempeln
Pilzdörrgut	Pilzarten, die sich besonders für die Dörre eignen
Pilzdrusen	parasitische Pilzformationen, die u.a. bei Aspergillose auftreten
Pilzei	Entwicklungsstufe der Knollenblätterpilze

Pilzeintopf	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzeiweiß	wertvoller Baustein des Pilzes aus ernährungswissenschaftlicher Sicht
Pilzentwicklung	in Abhängigkeit von der Art und den äußeren Bedingungen verschieden
Pilzerkrankung	Erkrankung, die durch pathogene Mikropilze hervorgerufen wird
Pilzerlebnisse	resultieren aus „Begegnungen“ mit Pilzen, aus der „dritten Jagd“
Pilzernte	in Pilzanbaubetrieben täglich durchzuführende Pilzgewinnung
Pilzerntehelfer	unterstützende Arbeitskräfte zur Champignonenernte in Anbaubetrieben
Pilzesammeln	beliebte Beschäftigung in freier Natur mit hohem Erholungswert
Pilzessenz	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzesser	Konsument von Speisepilzen
Pilzexkursion	geführte Pilzwanderung mit wissenschaftlicher Auswertung
Pilzfachmann	geschulter Hobbymykologe mit fundierten Pilzkenntnissen
Pilzfäden	Hyphen, ausgebildet als Sproßzelle, Fang-, Luft- oder Laufhyphye
Pilzfadengeflechte	Mycelien
Pilzfan	sammelt alles was mit Pilzen zu tun hat, ist z.B. auch Mykophilatelist
Pilzfarben	zur Artenbestimmung nur beschränkt verwendbar, z.B. bei Täublingen
Pilzfarbstoffe	können zum Einfärben von naturbelassener Textilien benutzt werden
Pilzfelsen	Felssäule, deren Sockel erheblich schmaler als der Oberteil ist
Pilzfleisch	lat. Trama; Pilze als „Fleisch des Waldes“
Pilzfliegen	Tummelfliegen, die Eier an Pilzen ablegen und damit Pilzmaden verursachen
Pilzflora	Gesamtheit der in einem bestimmten Gebiet vorkommenden Pilzarten
Pilzfloristik	Erfassung der in einem bestimmten Gebiet vorkommenden Pilzarten

Pilzfondue Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche  
 Pilzformen sind durch die Gestalt des Pilzfruchtkörpers erstaunlich mannigfaltig  
 Pilzforscher Wissenschaftler, die sich um die Mykologie verdient gemacht haben  
 Pilzforschung Wissenschaftszweig, der sich mit mykologischen Problemen beschäftigt  
 Pilzfraßspuren lassen auf entsprechende Pilzfresser Rückschlüsse zu  
 Pilzfresser Tiere, die sich teilweise oder ausschließlich von Pilzen ernähren  
 Pilzfreund Naturfreund, der sich an Pilzen in der Natur erfreut  
 Pilzfruchtkörper gibt es in einer kaum überschaubaren Formenfülle  
 Pilzfruchtkörperbildung Entwicklungsphase des Pilzwachstums  
 Pilzfrühling ugs. für hohes Pilzaufkommen im Frühjahr  
 Pilzführer allgemeinverständliches Buch über die häufigsten Pilzarten  
 Pilzfund Ziel aller Pilzsammler und auch der Hobbymykologen  
 Pilzgallen Wucherungen durch Schmarotzerpilze  
 Pilzgärten werden von Blattschneiderameisen angelegt  
 Pilzgefahr Möglichkeit von Pilzinfektionen  
 Pilzgeflecht Gesamtheit der Hyphen eines fädigen Thallus - (Mycel)  
 Pilzgemische dürfen nicht in den Handel gebracht werden  
 Pilzgenetik beschäftigt sich mit der Vererbung von Eigenschaften bei Pilzen  
 Pilzgenuß Folge v. Verzehr geschmacklich vorzüglicher Speisepilze  
 Pilzgeographie geographische Verbreitung der Pilze (Chorologie)  
 Pilzgericht Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche  
 Pilzgeruch bei einigen Pilze ein zusätzliches Merkmal zur Artenbestimmung  
 Pilzgeschmack ist bei vielen Pilzen artenspezifisch und damit ein Bestimmungsmerkmal  
 Pilzgesellschaften als eigenständige Lebensgemeinschaften - (Mykozönosen)  
 Pilzgestalten anderer Begriff für Pilzfruchtkörperformen  
 Pilzgewebe Gesamtheit der Pilzzellen, die den Pilzfruchtkörper bilden  
 Pilzgewicht schwindet bei der Zubereitung auf Grund hohen Wassergehaltes erheblich  
 Pilzgewürz aus Pilzpulver hergestellte Würzmischung  
 Pilzgifte für den Menschen giftige Inhaltsstoffe bestimmter Pilze

Pilzgreifer Begriff aus der Technik: Mitnehmer in Pilzform  
 Pilzgrieff Vermarktungsprodukt aus Trockenpilzen  
 Pilzgrind sich oberflächlich bildendes Entzündungsprodukt bei einer Hautpilzinfektion  
 Pilzgruppe nahe beieinander stehende Pilze der gleichen Art  
 Pilzgulasch Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche  
 Pilzgut zum Verzehr vorbereitete Pilze  
 Pilzhackbraten Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche  
 Pilzhaltbarkeit ist ohne Konservierung nur sehr gering  
 Pilzhandel kommerzieller Vertrieb von Pilzen nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten  
 Pilzhaut gen. Athelopsis  
 Pilzheer massenhaft aus dem Boden schießende Pilze  
 Pilzherbar wissenschaftliche Sammlung von Pilzen zur Artenkonservierung  
 Pilzherbarium wissenschaftliche Sammlung von Pilzen zur Artenkonservierung  
 Pilzherbst in der Regel die ertragreichste Pilzzeit des Jahres  
 Pilzholz findet je nach Zersetzungsgrad noch vielfältige Verwendung  
 Pilzhut kann sehr unterschiedlich geformt sein und ist ein Bestimmungsmerkmal  
 Pilzhuthaut zum Teil abziehbar und damit wichtiges Bestimmungsmerkmal  
 Pilzhyphen Pilzfäden, Basisstruktur der Pilzgeflechte  
 Pilzindigestion Verdauungsstörung durch den Verzehr von Pilzen  
 Pilzinfektion durch Pilzbefall ausgelöste Erkrankung  
 Pilzintoxikation Pilzvergiftung  
 Pilzjäger Bezeichnung für Pilzsammler, abgeleitet von „Die dritte Jagd“  
 Pilzjokel scherzhafte Bezeichnung eines Pilzfreundes  
 Pilzjournal Zeitschrift, die der Verbreitung von Pilzkenntnissen dient  
 Pilzkäfer über 1000 Arten, davon die meisten als Kurzflügler (Staphyliniden)  
 Pilzkalender Darstellung des Auftretens der Pilzarten über den Jahresverlauf  
 Pilzkammer wird von Insekten zur Zucht von Nährpilzen angelegt  
 Pilzkartierung exakte Aufzeichnung von vorkommenden Pilzarten in einem definiertem Areal

Pilzkartoffelsuppe	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzkataster	Ergebnis einer durchgeführten Pilzkartierung
Pilzkeime	Hyphenzellen, die sich aus den Sporen entwickeln
Pilzkenner	Hobbymykologe
Pilzkenntnisse	Gesamtheit des Wissens über Pilze
Pilzkinder	Pilzfruchtkörper niedriger Entwicklungsstufe
Pilzklops	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzknödel	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzknopf	Knopf in Pilzform
Pilzkochbuch	spezieller Ratgeber für die Pilzküche
Pilzkolonie	Erscheinungsform von Mikropilzen unter Laborbedingungen
Pilzkompodium	umfassendes mykologisches Werk
Pilzkonserven	in Dosen oder Gläsern konservierte Pilze
Pilzkonservierung	Verfahren zur Haltbarmachung von Pilzen
Pilzkonsum	Verbrauch an Pilzen
Pilzkonsumenten	Gesamtheit der Verbraucher von Pilzen
Pilzkontrolle	staatlich organisierte Kontrolle von Pilzmärkten
Pilzköpfe	Bezeichnung für die Beateles
Pilzkorallen	gen. Fungia, einzeln lebend, mit dem Untergrund nicht festverwachsen
Pilzkorb	flacher Korb, in dem sich Pilze luftig liegend transportieren lassen
Pilzkorken	aus dem Material von getrockneten Porlingen angefertigt
Pilzkörper	befindet sich im Oberschlundganglion von Gliederfüßlern
Pilzkosmos	die „Welt der Pilze“
Pilzkostüm	Karnevalskostüm zur Verkleidung zum Pilz
Pilzkrankheit	durch Pilzbefall ausgelöste Erkrankung von Pflanzen und Tieren
Pilzkroketten	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzkruste	pathologische Hautauflagerungen bei Pilzinfektionen
Pilzküche	Zubereitungsstätte für Pilzgerichte
Pilzkuchen	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzkultivierung	industrieller Anbau von Speisepilzen
Pilzkultur	isolierte Pilzart, die in entsprechenden Gefäßen am Leben gehalten wird

Pilzkunde	dient der Verbreitung von Pilzkenntnissen
Pilzkurs	dient der Verbreitung von Pilzkenntnissen
Pilzlagerung	ist nur kurzzeitig in luftdurchlässigen Behältnissen gut gekühlt möglich
Pilzlatein	Übertreibung von Funderfolgen
Pilzlebewesen	tierfangende Pilzchen (z.B. Nematotonus)
Pilzlehrwanderung	dient der Verbreitung von Pilzkenntnissen
Pilzler	pilzinteressierter Mensch
Pilzlicht	von bestimmten Pilzarten, besonders in den Tropen erzeugtes Licht
Pilzliebhaber	Pilze sind sein ein und alles
Pilzlikör	als alkoholischer Auszug aus Pilzen hergestellter Likör
Pilzling	ugs. für Steinpilz
Pilzlingsblüh	bestimmte Pilze, die die Nähe von Steinpilzen anzeigen
Pilzlingsverräter	bestimmte Pilze, die die Nähe von Steinpilzen anzeigen
Pilzliste	Artenliste der aufgesammelten Pilze nach einer Pilz-exkursion
Pilzliteratur	dient der Verbreitung von Pilzkenntnissen
Pilzmaden	werden durch unterschiedliche Insekten verursacht
Pilzmahl	Zubereitungsprodukt für die Pilzküche
Pilzmahlzeit	Zubereitungsprodukt für die Pilzküche
Pilzmandala	Meditationshilfe mit Pilzornamentik
Pilzmantel	Wurzeln ummantelnde Pilzhyphen eine Mykorrhiza
Pilzmärchen	„Rothäubchens Hochzeitsball“ von Meyerspeer-Basler
Pilzmark	Zubereitungsprodukt für die Pilzküche
Pilzmärkte	in der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts landesweit üblich
Pilzmarktpreise	früher für den örtlichen Markt-Handel geltende Preise
Pilzmasse	zur Verarbeitung vorbereitete Pilze
Pilzmehl	Zubereitungsprodukt für die Pilzküche
Pilzmembrane	gen. Athelidium
Pilzmerkblatt	dient der Verbreitung von Pilzkenntnissen
Pilzmesser	spezielles Messer zum Pilzesammeln
Pilzmikroskop	besitzt eine spezifische Ausstattung zur Pilzbestimmung
Pilzmikroskopie	spezielle Richtung in der Beschäftigung mit Pilzen
Pilzmikroskopiker	Fachmann für Pilzmikroskopie
Pilzmimet	Pilzform in der Blüte der Pilzmückenblume als Lockmittel zur Bestäubung
Pilzmischung	hat Einfluß auf den Geschmack eines Pilzgerichtes

Pilzmißbildung	durch Wachstumsstörungen entstandene Abnormität des Pilzes	Pilzpudding	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzmißbrauch	Benutzung von Psilocybinpilzen zur Erzeugung von Rauschzuständen	Pilzpulver	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzmodelle	Nachbildung von Pilzen aus verschiedenen Materialien	Pilzquartett	Kartenspiel mit Pilzmotiven
Pilzmodellschau	Ausstellung von Pilzmodellen	Pilzragout	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzmonographie	wissenschaftliche Abhandlung über eine Spezies	Pilzrahmsuppe	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzmosaik	unregelmäßiges, aus Lipiden u. Cholesterin bestehendes Geflecht	Pilzrasen	von Mikropilzen besiedelte Fläche
Pilzmotiv	begehrtes Sammelmotiv bei Philatelisten	Pilzratgeber	populäre Pilzliteratur
Pilzmücken	ca. 3000 Arten weltweit, legen ihre Eier an Pilzen ab, Ursache für Maden	Pilzrausch	hervorgerufen durch „Zauberpilze“
Pilzmückenblume	lockt durch die Form und den Geruch des Blütenstandes Pilzmücken an	Pilzreisender	Einsammler von Rauschpilzen
Pilzmumien	Früchte nach Befall mit Monilia	Pilzreste	Untersuchungsmaterial bei Auftreten einer Pilzvergiftung
Pilzmuseum	dient der Verbreitung von Pilzkenntnissen	Pilzrezept	Zubereitungsanleitung für die Pilzküche
Pilzmutter	veraltet für Pilzmyzel	Pilzring	Hexenring
Pilzmycel	Pilzgeflecht aus unzähligen Hyphen bestehend	Pilzringfäule	durch Verticillium albo-atrum vorwiegend an Kartoffeln auftretend
Pilznährboden	dient der Anzucht von Mikropilzen	Pilzrituale	schon von den Azteken bekannte Schamanensitzungen mit „Psilos“
Pilzname	triviale Bezeichnung einer Pilzart	Pilzroulade	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilznomenklatur	wissenschaftliche Einteilung der Pilze in ein natürliches System	Pilzrundschau	dient der Verbreitung von Pilzkenntnissen
Pilznotgeld	wurde am 01.04.1921 von der Stadtgemeinde Auma herausgegeben	Pilzsachkunde	Prüfungsfach für Pilzsachverständige
Pilznudeln	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche	Pilzsachverständiger	durch die DGfM bestätigter Fachmann für Pilzaufklärung
Pilzökologie	Stellung der Pilze im Ökosystem	Pilzsaigon	beginnt, wenn reichlich Speisepilze wachsen
Pilzomelett	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche	Pilzsalat	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzpaste	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche	Pilzsammelstelle	Abgabestelle für Pilze zur Verwertung
Pilzpfanne	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche	Pilzsammelverbot	zum Beispiel nach radioaktiver Verstrahlung
Pilzpfannkuchen	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche	Pilzsammler	Sammler von Pilzen für Speisewecke
Pilzpflanze	veraltete Bezeichnung für Pilz	Pilzsammlungen	museale oder wissenschaftliche Sammlungen zur Artenkonservierung
Pilzphysiologie	Gesamtheit der Lebensprozesse im Pilzorganismus	Pilzschaukasten	dient der Verbreitung von Pilzkenntnissen
Pilzpickles	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche	Pilzschlüssel	Hilfsmittel für die Bestimmung von Pilzarten
Pilzpirogge	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche	Pilzschmaus	genüßliche Pilzmahlzeit
Pilzpizza	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche	Pilzschneigel	lat. Malacolimax tenellus, Binnenschnecke, ernährt sich u.a. von Pilzen
Pilzpostkarte	Postkarte mit Pilzmotiv	Pilzschnitzel	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzproduktion	Anbau von Zuchtpilzen für Speisewecke	Pilzschule	dient der Verbreitung von Pilzkenntnissen
Pilzproduktionsstollen	künstlich angelegte Gänge zum Zwecke der Pilzerzeugung	Pilzschutz	wird in Abhängigkeit von bedrohten Arten organisiert
		Pilzschwemme	übermäßiges Aufkommen von bestimmten Pilzen
		Pilzserologie	Gesamtheit immunologischer Methoden zur Abklärung von Pilzinfektionen



Gambia Bl.  
240: Nestpilze

Pilzsommer	ein Sommer mit schon so vielen Pilzen wie im Herbst
Pilzsonderstempel	Stempel mit Pilzmotiv oder Bezug zur Mykologie
Pilzsortierung	wichtige Arbeit nach einer Pilzexkursion zur Auswertung
Pilzsoße	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzsoziologie	Vergesellschaftung der Pilze untereinander u. mit anderen Organismen
Pilzspiel	Brettspiel: „Wir sammeln Pilze“
Pilzspießchen	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzsporenallergie	durch Pilzsporen ausgelöste Allergie
Pilzsporenkeimung	Hyphenbildung aus Pilzsporen
Pilzstamm	isolierte Pilzart für Forschung oder Produktion in Reinkultur gehalten
Pilzstatistik	statistische Erfassung unterschiedlichster Pilzdaten
Pilzsteine	aus Steinen gefertigte Pilzfruchtkörper, z.B. Kultsteine der Azteken
Pilzstrudel	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzstücke	Teile des Pilzes zu Untersuchungszwecken
Pilzsuche	Pilze suchen substantiviert
Pilzsucher	Sammler von Pilzen für Speisezwecke
Pilzsülze	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzsuppe	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilzsymbionten	Ambrosiapilze der Ambrosiakäfer, z.B. <i>Ascoidea asiatica</i>
Pilzsymbiosen	bestehen u.a. mit Blattschneiderameisen

Pilzsystem	systematische Einteilung der Pilzarten
Pilzsystematik	von Linné begründet
Pilztanz	Reigen der Pilzringe (Hexenringe)
Pilztaster	technischer Begriff für Taster in Pilzform
Pilztee	wird aus Kombucha hergestellt
Pilztest	serologischer Nachweis zur einer Pilzinfektion
Pilztierchen	Myxamöben u. Myxoflagellaten als Entwicklungsstufe der Myxomycota
Pilztoast	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilztopf	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilztorte	Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche
Pilztoxin	Pilzgift
Pilztransport	sollte in luftigen, flachen und festen Behältnissen durchgeführt werden
Pilztransportbehältnis	für den Transport von Frischpilzen geeignete Stiege
Pilztrockenmaterial	getrocknete Pilze, in gut verschlossenen Behältnissen aufbewahrt
Pilzuhr	Titel eines Kinderbuchs über Pilze der Jahreszeiten
Pilzvelada	nächtlich abgehaltene Pilzrituale z.B. der Schamanin Maria Sabina
Pilzverbrauch	wird wesentlich reguliert über Angebot und Nachfrage
Pilzverehrer	Naturschützer, die jegliches Sammeln von Pilzen ablehnen
Pilzverein	dient der Verbreitung von Pilzkenntnissen
Pilzvergiftung	Ereignis nach Verzehr von giftigen oder verdorbenen Pilzen
Pilzvergiftungsfall	Ausdruck für die statistische Erfassung von Vergiftungen durch Pilze
Pilzverkauf	ist kontrolliert auf Märkten möglich
Pilzverkaufsordnung	regelt das kommerzielle In-Verkehr-bringen von Pilzen
Pilzvermarktung	Pilze auf den Markt bringen
Pilzverrücktheit	Geisteszustand durch der Verzehr von Rauschpilzen
Pilzverwertung	umfaßt alle Möglichkeiten einer sinnvollen Verwendung von Pilzen
Pilzverzehrer	Pilzesser
Pilzviren	Viren, die sich in Pilzen als Wirtsorganismus vermehren
Pilzvortrag	dient der Verbreitung von Pilzkenntnissen
Pilzwachstum	in Abhängigkeit von der Art und den äußeren Bedingungen verschieden

Pilzwald	Wald mit üppigem Pilzwachstum
Pilzwanderung	dient der Verbreitung von Pilzkenntnissen
Pilzwetter	ugs. Wetterlage, bei der Pilze besonders üppig aus dem Boden schießen
Pilzwinter	milder Winter, der zwischenzeitlich Pilzwachstum möglich macht
Pilzwurzel	Mykorrhiza, bildet sich an den Wurzeln höherer Pflanzen (Symbiose)
Pilzzeichnung	bildnerische Dokumentation wichtiger Pilzmerkmale zur Bestimmung
Pilzzeit	bezieht sich auf die Jahreszeiten Sommer und Herbst
Pilzelle	organischer Baustein des Pilzes
Pilzellstoff	veraltet für Baugerüst der Pilzzellen
Pilzzerstörung	durch Lignin, Lignocellulose und Cellulose abbauende Pilze
Pilzzubereitung	Begriff aus der Pilzküche
Pilzzucht	von den Speisepilzen wird vorrangig <i>Agaricus bisporus</i> kultiviert
Pilzzüchterlunge	pathologische Veränderungen in der Lunge durch Pilzsporenallergie
Pilzzüchtung	Kultivierung von Speisepilzen
Pilzzungensalamander	Salamandergattung mit pilzförmiger Zungenausbildung
Pilzzerge	untere Entwicklungsstufe der Ständerpilze
Polsterpilz	gen. <i>Ptychogaster</i>
Porenschichtpilz	<i>Nectria</i> -Arten
Prachtrindenpilz	gen. <i>Cortitium</i>
Psilocybinpilz	Rauschpilze mit Psilocybingehalt
Pustelpilzchen	lat. <i>Nectria coccinea</i>
Pustelpilze	<i>Nectria</i> -Arten
Pygmaeenrißpilz	lat. <i>Inocybe strigiceps</i>
Raupenpilze	ugs. für Kernkeulen
Rauschpilz	auch Zauberpilz genannt, enthält Psilocybin
Recheschirmpilz	ugs. für Riesenschirmling
Regenpilze	bei Regen oder Schlechtwetter gewachsene Pilze
Rehpilz	lat. <i>Sarcodon imbricatus</i>
Rehpilz	veraltet für Habichtspilz
Reibeisenpilz	gen. <i>Cerocortitium</i>
Reifpilz	gen. <i>Rozites</i>



Komoren 763; Becherpilze

Reisstrohpilze	Speisepilze aus Südostasien
Rhizomorphenpilz	Hallimasch mit <i>Leuchthymyces</i>
Riesenschirmpilz	gen. <i>Macrolepiota</i>
Rindenkugelpilz	gen. <i>Biscogniauxia</i>
Rindenpilz	gen. <i>Hyphoderma</i>
Ringpilz	ugs. für Butterpilz
Rißpilz	gen. <i>Inocybe</i>
Ritterpilz	veraltet für Ritterling
Röhrenpilz	Hutpilze mit röhrigem Hymenophor
Rosarindenpilz	gen. <i>Erythricium</i>
Roßpilz	ugs. für Gallen-Röhrling
Rostpilze	Ordnung: Uredinales
Rostpilzart	z.B. Getreideschwarzrost, hat große wirtschaftliche Bedeutung
Rußtaupilzartige	Ordnung: Capnodiales
Rußtaupilze	Familie: Capnodiaceae
Rutenpilze	Ordnung: Phallales
Safranschirmpilz	lat. <i>Macrolepiota rachodes</i>
Sandpilz	ugs. für Sand-Röhrling
Satanspilz	ugs. für Satans-Röhrling
Saumpilz	gen. <i>Lacrymaria</i>
Saupilz	ugs. für Netzstieliger Hexen-Röhrling
Saupilz	ugs. für Tannenreizker
Schälpilz	ugs. für Perlpilz u. Butter-Röhrling
Schaumpilz	<i>Mucilago crustacea</i>
Scheibenpilz	gen. <i>Cytidia</i>
Scheibenpustelpilz	lat. <i>Hypocrea rufa</i>
Scheidenpilz	veraltet für Scheidenstreifling
Scheinflechtenpilz	gen. <i>Hypocreopsis</i>
Schichtpilz	gen. <i>Stereum</i>
Schiffchensporrindenpilz	gen. <i>Luellia</i>
Schildborstenpilz	gen. <i>Parascutellinia</i>
Schildlauspilz	gen. <i>Septobasidium</i>
Schimmelpilzasthma	wird durch Schimmelpilzsporen ausgelöst
Schimmelpilze	im Erscheinungsbild ähnliche Pilze, taxonomisch nicht einheitlich
Schimmelpilzgifte	lösen Mykotoxikosen aus
Schlauchpilze	Klasse: Ascomycetes
Schlauchrindenpilz	gen. <i>Ascocortitium</i>

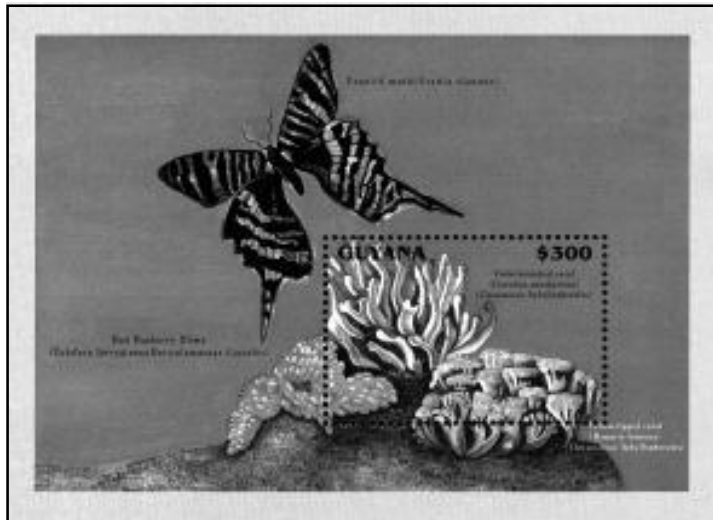


Schlauchzitterpilz gen. Ascotremella  
 Schleimpilzartige Unterklasse: Myxomycetidae  
 Schleimpilze Klasse: Myxomycetes  
 Schmalzpilz ugs. für Maronen-Röhrling  
 Schmarotzerpilze parasitär lebende Pilze  
 Schneckenpilz veraltet für Schneckling  
 Schneepilz ugs. für Schwarzfaseriger Ritterling  
 Schönwetterpilze bei Schönwetter gewachsene Pilze  
 Schulmeisterpilz ugs. für Reifpilz  
 Schuppenpilz veraltet für Schüppling  
 Schüsselpilz veraltete Bezeichnung für Becherling  
 Schusterpilz ugs. für Flockenstieliger Hexen-Röhrling  
 Schwindpilz veraltet für Schwindling  
 Semmelpilz ugs. für Semmelstoppelpilz  
 Semmelstoppelpilz lat. Hydnum repandum  
 Silberwurzrißpilz lat. Inocybe maculipes  
 Sofapilz andere Bezeichnung für Polsterpilz, einem weißem Schleimpilz  
 Sommerpilze Pilze, die vorwiegend im Sommer erscheinen  
 Sommersteinpilz lat. Boletus reticulatus  
 Spaltpilze veraltete Bezeichnung für Kleinpilze  
 Spargelpilz ugs. für Schopf-Tintling  
 Spatelpilze Spathularia  
 Speisepilz für den menschlichen Verzehr geeignete Pilzart  
 Speisepilzanbau weltweite Kultivierung von Pilzen für Speisezwecke  
 Sprödblätterpilze Familie: Russulaceae  
 Spießpilzartige Formordnung: Blastomycetales  
 Spießpilze Klasse: Endomycetes  
 Spießpilzmycelzellen vermehren sich durch Verschmelzung hörnchenartiger Fortsätze  
 Stachelpilz veraltet für Semmel-Stoppelpilz  
 Stachelrindenpilz gen. Gloiodon  
 Stachelsporrindenpilz gen. Trechispora  
 Ständerpilze Klasse: Basidiomycetes  
 Steinpilzfülle Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche  
 Steinpilzgericht Zubereitungsprodukt aus der Pilzküche  
 Sternsetenpilz gen. Asterostroma  
 Stielbasidienrindenpilz gen. Hyphodermella  
 Stielrindenpilz gen. Cotylidia

Stockpilz veraltet für Stockschwämmchen  
 Stoffpilz aus textilem Material gefertigter Dekorationspilz  
 Stopfpilz Hilfsmittel für Stopfarbeiten  
 Stoppelpilz gen. Hydnum  
 Strahlenpilze veraltete Bezeichnung für Kleinpilze  
 Sturmdachpilz ugs. für Rehbrauner Dachpilz  
 Sumpfhaubenpilz lat. Mitrula paludosa  
 Suppenpilz ugs. für Nelken-Schwindling  
 Tannenpilz ugs. für Maronen-Röhrling u. Schönfuß-Röhrling  
 Teepilz Symbioseorganismus von Hefepilzen und Bakterien  
 Tentakelpilz gen. Aseroe  
 Teufelspilz ugs. für Hexen-Röhrling  
 Thujarindenpilz gen. Thujacortitium  
 Tintenfischpilz lat. Anthurus archeri  
 Tintenpilz veraltet für Tintling  
 Töpfchenpilze veraltet für Becherlinge  
 Trockenpilze durch Trocknen haltbar gemachte Pilze  
 Ulmenblattkugelpilz lat. Platychora ulmi  
 Unglückspilz Bezeichnung für jemanden, der nur Pech hat  
 Urpilzartige nicht mehr gebräuchliche Familie der Urpilze  
 Urpilze Archimycetes (nicht mehr gebräuchlich)  
 Vaginalpilze humanpathogene Mikropilze im Vaginalbereich  
 Verkehrspilz Verkehrsleiteinrichtung  
 Vielsporrindenpilz gen. Sistotrema  
 Vogelbeerkohlenpilz lat. Dothiora pyrenophora  
 Wacholderschlauchpilz lat. Colpoma juniperi  
 Wachskrustenpilz gen. Tulasnella  
 Wachsrindenpilz gen. Ceraceomyces  
 Warzenpilz gen. Thelephora  
 Wasserpilz gehört zur Ausstattung eines Erlebnisbades  
 Wasserpilze es sind etwa 200 Arten aus der Gruppe der Fungi imperfecti bekannt  
 Weißfäulepilze rufen im Holz die Weiß- oder Korrosionsfäule hervor  
 Weißtannenrißpilz lat. Inocybe queletii  
 Wenzelpilz ugs. für Hallimasch  
 Wildpilze in der freien Natur gesammelte Speisepilze  
 Winterpilz ugs. für Samtfuß-Rübling  
 Wirtelpilzwelekrankheit Pilzringfäule der Kartoffel, verursacht durch Verticillium albo-atrum

Wollpilz	ugs. Birken-Reizker
Wollrindenpilz	gen. Amphinema
Zähnenrindenpilz	gen. Hyphodontia
Zähpilz	veraltet für Knäueling
Zauberpilz	Pilze mit Rausch erzeugenden Inhaltsstoffen
Zigeunerpilz	ugs. für Reifpilz
Zimtpilz	veraltet für Zimt-Hautkopf
Zitronenpilz	ugs. für Sand-Röhrling
Zitterpilze	Tremellaceae
Zuchtpilz	züchterisch kultivierte Speisepilze
Zunderpilz	veraltet für Zunderschwamm
Zwergdachpilz	lat. <i>Pluteus nanus</i>
Zwergrißpilz	lat. <i>Inocybe petiginosa</i>
Zystidenkammpilz	gen. <i>Phlebiopsis</i>
Zystidenrindenpilz	gen. <i>Peniophora</i>

Weitere drei Pilzmotiv-Marken von Siegfried Holstein hatten wir bereits auf dem Umschlag von Heft 114 abgedruckt. Ich gestehe, ich habe die von unserem Sammlerfreund zur Verfügung gestellten Marken meiner Frau gezeigt; die meinte, daß diese Marken interessanter aussehen würden als meine Kartoffelmarken. Da war ich aber *not amused*. K.H.



Guyana  
Bl. 503:  
Korallenpilze

Stefan Hiltz

## Die Weingärten von Primošten

Mit der Ausgabe einer Briefmarke und eines Blockes am 19. September 2003 stellt die kroatische Post den Antrag auf Aufnahme der Weingärten von Primošten in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes auch in den philatelistischen Blickpunkt. Die Marke in einer Auflage von 80 000 Stück zeigt die von Steinwällen umsäumten Weinberge.

Im Text der kroatischen Post zum Ausgabeanlaß wird darauf hingewiesen, daß es sich bei den Weingärten von Primošten um eine seltene kulturelle, wirtschaftliche und ästhetische Einheit handelt. Die Steinmauern wurden vor Jahrhunderten angelegt, um die Erosion durch Wasser und Wind zu vermeiden. Mit ihrer Entscheidung am 23. Mai 2002 unterstützten die politischen Gremien den Aufnahmeantrag. Zu dieser Entscheidung beigetragen hat auch das gute Ergebnis der Teilnahme an der internationalen Ausstellung „Japan, Flora 2000“. Kroatien beteiligte sich in der Kategorie „Nationale Gärten“ mit der Präsentation „Die Steingärten von Velebit und die Weingärten von Primošten“.



Mit China war Kroatien das einzige ausländische Land, das den höchsten Preis, den „Excellent Price“, gewann.

Die an steinigen Hängen liegenden Weingärten von Primošten sind über die Grenzen Kroatiens hinaus berühmt. Offiziell als ein Denkmal menschlichen Schaffens gewürdigt, ist ihr Bild im Foyer des UN-Gebäudes in New York zu sehen.

## Der kroatische Weinbau

Entlang der dalmatinischen Adriaküste wurde bereits im 6. Jahrhundert v. Chr. Wein angebaut. Die Griechen gründeten hier zu dieser Zeit einige Kolonien im antiken Dalmatia, das später zur Römerzeit eine Wein-Hochblüte erlebte. Kaiser Probus (232-282) förderte den Weinbau im 3. Jahrhundert n. Chr. und die im 7. Jahrhundert hier ansiedelnden Slawen pflegten ihn weiter. Um 1.000 n. Chr. eroberte Venedig das Gebiet und behielt die Herrschaft über 300 Jahre. Im Jahre 1232 wurde von den Zisterziensern in Kutjevo ein Weinkeller begründet, der heute noch besteht. Das Klima steht unter kontinentalem und mediterranen Einfluß. Die Rebfläche beträgt rund 60.000 Hektar und gliedert sich in zwei deutlich voneinander getrennte Weinanbau-Gebiete. Das ist das nördliche Kontinental-Kroatien mit Slawonien und Krajina (zwischen Slowenien und Serbien-Montenegro) und das Kroatische Küstenland mit Istrien und Dalmatien. Im Jahre 2000 wurden rund 2,1 Millionen Hektoliter Wein produziert.

Kontinental-Kroatien mit dem Donau-Gebiet besteht aus den sieben Weinbau-Bereichen Zagorje-Medjmurje, Plesivica, Pokuplje (Kupa-Gebiet), Prigorje-Bilogora, Slavonija (Slawonien) und Podunavlje (Donaugebiet). Hier werden vorwiegend Weißweine aus Beli Burgundac (Weißburgunder), Grasevina (Welschriesling), Semijon (Sémillon), Sovinjon (Sauvignon Blanc) und Traminac (Traminer) produziert.

Das zweite Weinbau-Gebiet Kroatisches Küstenland ist vor allem durch Dalmatien bekannt, wo sich die Rebflächen von Rijeka bis Dubrovnik erstrecken. Es ist in die Weinbau-Bereiche Istrien, Sjeverna Dalmacija (Nord-Dalmatien), Srednja/Juzna Dalmacija (Mittel- und Süd-Dalmatien mit vielen Inseln wie zum Beispiel Hvar, Korcula, Lastovo und Vis) und Dalmatinska Zagora (Dalmatinisches Hinterland) gegliedert. Hier wachsen vor allem ausgezeichnete und kraftvolle Rotweine aus autochthonen Rebsorten wie zum Beispiel Plavac Mali, Babic, Plavina und Refosk (Refosco).

Internationale Sorten sind Beli Burgundac (Weißburgunder), Blauburgunder, Cabernet Sauvignon, Grauburgunder, Malvazija (Malvasier), Merlot, Riesling, Rumeni Muskat (Gelber Muskateller) und Zweigelt.



Die bekanntesten kroatischen Weine (die oft nach der Rebsorte benannt werden) sind Bogdanusa (weiß), Dingac (rot), Grk (weiß), Faros (rot), Marastina (weiß), Peljesac (rot), Posip (weiß), Postup (rot), Prosek (rot und weiß), Teran (rot) und Vugava (weiß).

## UNESCO-Weltkulturerbe

Kroatien verzeichnet derzeit sechs Stätten, die als Weltkulturerbe anerkannt sind: Es sind dies die Altstadt von Dubrovnik, die Altstadt und der Palast Kaiser Diokletians in Split, der Nationalpark Plitvicer Seen, die Euphrasius-Basilika und der historische Stadtkern von Porec, die Historische Stadt Trogir und die Kathedrale des Heiligen Jakob in Sibenik. Nun kommt der Antrag auf Aufnahme der Weingärten von Primošten hinzu.

Die UNESCO hat bestimmte Kriterien für die Aufnahme in die Welterbeliste festgelegt: Jeder Mitgliedstaat kann Vorschläge für Welterbestätten, die sich innerhalb seiner Grenzen befinden, in Form einer Vorschlagsliste einreichen. Eine Stätte gilt als von außergewöhnlichem, universellem Wert im Sinne der Konvention, wenn das Komitee feststellt, daß sie mindestens einem der unten genannten Kriterien entspricht und dem Anspruch der Echtheit bzw. Unversehrtheit genügt. Der Staat, auf dessen Gebiet sich die Welterbestätte befindet, muß den Schutz dieser Stätte sowie ihre Zugänglichkeit für die Öffentlichkeit garantieren. Die Kriterien für Naturgüter – wie im Falle der Weingärten von Primošten - sind:

## Das Objekt

- (a) stellt ein außergewöhnliches Beispiel bedeutender Abschnitte der Erdgeschichte dar, eingeschlossen biologische Evolutionen, bedeutende im Gang befindliche geologische Prozesse in der Entwicklung von Landformen oder bedeutende geomorphologische oder physiogeographische Formen,
- (b) liefert ein außergewöhnliches Beispiel von im Gang befindlichen ökologischen und biologischen Prozessen in der Evolution und Entwicklung von terrestrischen, Frischwasser-, Küsten- und marinen Ökosystemen sowie Pflanzen- und Tiergemeinschaften,

- (c) stellt eine überragende Naturerscheinung oder ein Gebiet von außergewöhnlicher natürlicher Schönheit und ästhetischer Bedeutung dar,
- (d) enthält die bedeutendsten und typischsten natürlichen Lebensräume für in-situ Schutz von biologischer Diversität, einschließlich solcher bedrohter Arten, die aus wissenschaftlichen Gründen von außergewöhnlichem universellem Wert sind.

## Primošten

Primošten ist eines der bekanntesten Touristenziele in Dalmatien mit einem organisierten Fremdenverkehr seit den Sechziger Jahren und zugleich einer der malerischsten Küstenorte an der Adria. Charakteristisch ist die Lage auf dem Hügel einer kleinen Landzunge mit vielen schmalen Gassen im alten Stadtkern. Im 16. Jahrhundert wurde eine Brücke gebaut, die das Inselchen mit dem Festland verband. Die Bewohner leben überwiegend vom Tourismus, aber auch vom Fischfang sowie vom Wein- und Olivenanbau.

Der für die Region typische Wein Babic, charakteristisch ist seine dunkle rubinrote Farbe, wird aus den Trauben der Rebsorte selben Namens erzeugt, die aus den Lagen Bucavac, Kremik, Strana, Trovrh, Jasenovik der Weinberge von Primošten stammen.

Quellen: [www.traumhaftes-kroatien.de](http://www.traumhaftes-kroatien.de); [www.kroatien-reiseportal.de](http://www.kroatien-reiseportal.de); [www.kroatische-weine.de](http://www.kroatische-weine.de); [www.getraenkeschau.de](http://www.getraenkeschau.de); [www.unesco.de](http://www.unesco.de)

Klaus Henseler

## „Sammeln macht Spaß“

G. Blisse schreibt (zu Recht): „Sammeln macht Spaß, Ausstellen verdirbt den Spaß“. Ja, in der Tat, so ist es. Ich habe als Neuling in der Philatelie sicherlich nicht viel Erfahrung in der Bewertung einzelner Exponate. Aber: Ich gebe zu, etliche der Exponate, die ich auf Ausstellungen gesehen habe, finde ich nur unter dem Gesichtspunkt „Sammeln macht Spaß“ überhaupt ausstellungswürdig, obwohl sie von den Jurys dann hochbewertet werden. Ich habe das Gefühl, daß unter den „berufenen“ Philatelisten überhaupt nicht

mehr an einen neutralen Besucher oder an andere Sammler (als Anregung) gedacht wird – es geht nur noch um die Jury-Bewertung. Der Spaß ist dann nur noch die Urkunde an der Wand. Ich habe nichts gegen Ausstellungen und gegen Bewertungen.

Aber muß das denn alles an die Zeiten Rowland Hills erinnern? Kreativität? Wird nicht verlangt. Wissenschaftliche Gestaltung und Vollständigkeit? Können die Juroren doch gar nicht immer beurteilen. Eine „anständige“ Gestaltung? Lieber nicht, da die „alten Herren“ das Geheimnis des PC nicht beherrschen und am liebsten alles noch handschriftlich und in Sütterlin sehen wollen. Wie dumm!

Da ist es kein Wunder, wenn's die Philatelie am Nachwuchs mangelt (Merke: etwa 50 Prozent der Kinder und Jugendlichen sammeln Irgendetwas! – aber keine Briefmarken)

Mir hat ein „alter“ Sammler gesagt, er werde nie ausstellen, weil er sich dem Diktat der Juroren nicht beugen will. Er will Spaß haben mit seiner Sammelei und zeigt seine wirklich sehenswerte Sammlung (nicht nur postalische Belege) nur einigen handverlesenen Freunden.

Ich will auch noch einmal ein für mich abschreckendes Beispiel einer „schlechten“ Ausstellungsphilosophie nennen: Ein mir bekannter Philatelist sammelt fast nur für Ausstellungen. Sobald er ein bestimmtes Niveau/eine bestimmte Menge von Preisen erlangt hat, verkauft er seine Sammlung. Das ist in meinen Augen nicht Sammeln, sondern ..., ja ich weiß nicht, was!? Derselbe Sammler bemüht sich auch nicht um „Vollständigkeit“, sondern schränkt sein gerade aktuelles Sammelgebiet stark ein und macht einen entsprechenden Plan (schön aufgebauscht), so daß es für ihn relativ einfach ist, eine „Vollständigkeit“ zu suggerieren. Ich weiß, daß dieser Sammler (natürlich und wirklich nicht aus unserer Arge) auch als Juror tätig ist oder war.

Ich gestehe, bei einem Sammelgebiet „Kartoffel“ kann man nicht 'mal ein Abo bei einem Briefmarkenversand abschließen, um sich jede Neu-Ausgabe automatisch zusenden lassen. Deshalb fällt es mir leicht zu sagen: Das automatische Zusenden von Neuheiten soll Spaß machen? Kann ich mir nicht vorstellen. Mir fehlen einige Marken und Belege damit gebe ich mich nicht zufrieden – meine „Sucht“ nach Vollständigkeit will und wird befriedigt werden.

Provozierend sage ich: Lassen Sie uns doch einmal kritisch hinterfragen, ob die bisherige Ausstellungspolitik und die bisherigen Ausstellungsrichtlinien wirklich noch der heutigen Zeit und den heutigen Möglichkeiten angemessen sind und zukunftsfähig ist. Teilweise sind die Richtlinien so – vorsichtig ausgedrückt – merkwürdig, daß es

schon einer gewissen Leidenschaft bedarf, überhaupt seine Sammlung zu zeigen. Beispielsweise: Die offiziellen Regeln zur Ausstellung von Maximum-Karten.

Ein PS, das Bezug nimmt auf den Artikel unseres Sammlerfreundes Blisse. Inzwischen ist auch der Topinambur auf einer Marke, so daß man nicht mehr zu selbstgestalteten Belegen greifen muß. Wenn man die Geschichte der Kartoffel aufarbeiten und in eine Ausstellung bringen wollte, dann könnte man den Topinambur philatelistisch glatt vergessen. Wahrscheinlich wissen 98 Prozent der Juroren sowieso nichts von der Bedeutung dieser Fruchtpflanze für den Anbau der Kartoffel.



Mein Topinambur ist übrigens auf eine echte Marke der Niederlande eingedruckt worden. Ich hatte mir aus den Niederlanden solche „Blanco“-Briefmarken schicken lassen, dann direkt via PC den Eindruck gestaltet und auf PC-Drucker ausgedruckt. Dann zurück in die Niederlande zu einem Sammlerfreund, das restliche Porto hinzufügen lassen und von dort mit der normalen Post schicken lassen. Was ist daran falsch? war doch eine echte Briefmarke mit einem echten Stempel!

Mir ist mit meiner selbstgestalteten Briefmarke vom Topinambur von Philatelisten gesagt worden, „nicht ausstellungsfähig ... aber grandios gemacht!“. Solch Lob kann ich mir zwar nicht an die Wand hängen, aber ist doch auch 'was wert.

Walter Sperlich

## Nachtrag zum Zuckermuseum

Das Zuckermuseum (siehe Heft 114) verfügt über eine umfangreiche Briefmarkensammlung zum Thema Zucker, von der ich mich überzeugen konnte. Auf seiner Grundlage gab es vor einigen Jahren die Broschüre „Zuckermotive auf Briefmarken“ heraus, in der 238 Briefmarken abgebildet sind. Eine Rückfrage ergab, daß noch Exemplare dieser Broschüre im Museum erworben werden können. Hier die Adresse: „Zucker-Museum“, Amrumer Straße 32, 13353 Berlin, Telefon: 030 31 42 75 74. Die Broschüre kostet 2,50 Euro. Da das Museum keine Möglichkeit hat, sie an evtl. Besteller ins Ausland zu versenden, bin ich gern bereit zu helfen. Ich wohne nicht weit vom Museum entfernt.

Buchbesprechung

## Brot für die Welt (Hrsg.), Hunger Report 2003/2004

Landwirtschaft in der globalen Ökonomie

Dreizehnter jährlicher Bericht zur Lage des Hungers in der Welt

Verlag: Brandes & Apsel, Frankfurt am Main 2003. ISBN 3-86099-778-5. 16,50

Daß in Afrika viele Menschen hungern ist hinlänglich bekannt. Weniger bekannt dürfte sein, daß der Hunger auch für viele Nordamerikaner – im kapitalistischen Land par excellence – ein Alltagsproblem geworden ist, zumal für die ländliche Bevölkerung im Süden und Westen der Vereinigten Staaten. Der vorliegende Hunger Report klärt auf: Ernährungsunsicherheit der US-amerikanischen Haushalte im Jahr 2001 10,7% ernährungsunsicher (33 Mio. Menschen). Und noch genauer: ernährungsunsicher, ohne Hunger 7,4%; ernährungsunsicher, mit Hunger 3,3%. Dies ist nur ein Beispiel für die vielen „Hungerstatistiken“, die die Neuerscheinung bietet. Hinter den ungeheuer großen Zahlen verbergen sich die Schicksale von konkreten Menschen. Sie kommen exemplarisch (auch in den Abbildungen des Buches) zur Sprache: Venterina Odur auf ihrer Farm in Alela, Uganda. Marty Primus aus Minnesota bewirtschaftet seine 80 ha Land im Rahmen einer Bio-Landbau-Kooperative, um sich auf dem globalisierten Weltmarkt behaupten zu können.

Zur Bekämpfung des Hungers in der Welt spielt eine funktionierende Landwirtschaft eine zentrale Rolle. Hier hapert es sehr. Die Berichte des Hunger Reports machen es deutlich. Behandelt werden die US-amerikanische Agrarpolitik, die Afrikanische Landwirtschaft, die Hungerkrisenherde 2003 und die Landwirtschaft in der globalen Ökonomie. Die Analysen sind ergänzt mit Tabellen: Globaler Hunger, Lebens- und Sterbeindikatoren, Nahrung, Ernährung und Bildung, Hunger, Unterernährung und Armut, Indikatoren für Wirtschaft und Entwicklung, Ökonomische Globalisierung, Hunger- und Armutstrends in den USA, Hunger und Armutsstatistik der USA, Ernährungs- und Hilfsprogramme der USA.

Zur Bekämpfung des Hungers in der Welt spielt auch eine „funktionierende“ Nahrungsmittelindustrie eine zentrale Rolle. Hier hapert es vielleicht noch mehr als in der Landwirtschaft selbst. Auch dies machen die Berichte des Hunger Reports deutlich: „Die Kernelemente des globalen Nahrungsmittelsystems sind in den Händen einer kleinen Gruppe von mächtigen Konzernen, die niemandem Rechenschaft schuldig sind und deren vordringliches Anliegen die Gewinnmaximierung ist.“

Das vordringliche Anliegen einer demokratischen Gesellschaft sollte es sein, zu erkennen, daß die Güter der Erde allen Menschen gehören und so zu handeln, daß dieses Anliegen gegen Partikularinteressen politisch durchgesetzt wird. Der Hunger Report gibt dazu eine Reihe von Anstößen.

Johannes Kohnen

Maurizio Rocci

## Piemont: Land und Weine

Piemont ist ein stolzes Land, geprägt von stolzen Menschen. Das ist Fiat, Lancia, Pinin Farina, Vignale, Bertone, Ghia, Olivetti, FC Juventus, AC Torino, Ferrero, Cinzano, Martini & Rossi, Carpano, Trüffel, und eine große Anzahl feiner Weine. Die meisten sind rot, und von mehr als guter Qualität. Die ersten berühmten Weine entstanden vor 2000 Jahren und wurden bereits von den Römern genossen. Man kennt sie heute als Carema und Ghemme. Danach kam vor 200 Jahren der Gattinara dazu. Heute sind es eben Barolo, Barbaresco und Barbera.

Doch damit ist man im Piemont noch lange nicht am Ende. Da wären noch Spanna, Grignolino, Boca, Dolcetto, Freisa, Brachetto, Moscato, Arneis, Cortese, Favorita, Gavi und noch viele mehr. Alles Einheimische, wie man im Piemont zu sagen pflegt. Eine stattliche Zahl »ausländische« werden noch dazugerechnet: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot und Pinot Noir. Ein Füllhorn erlesener und grandioser Weine, ein Schlaraffenland der Genüsse. Abgerundet durch Trüffel, Spargel, Pilze, Bergkäse, Nüsse und eine äußerst vielfältige und hochwertige Küche.

Ein stolzes Land, geprägt von stolzen Menschen. Wie Giacomo Oddero, Angelo Gaja, Bruno Giacosa, Aldo Vajra, Matteo Ascheri, Mauro Mascarello, Maria Borio, Raffaella Bologna, Giacomo Borgogno e Pio Cesare. Sie alle geben ihren Weinen ein persönliches Gesicht. Egal, ob ihr Barolo nun traditionell und gerbstoffreich oder nun modern und geschliffen ist. Sie haben dazu beigetragen, daß das Piemont international ein sehr hohes Ansehen genießt. Wenn man die vier größten italienischen Rotweine aus einheimischen Rebsorten aufzählt, sind Barolo und Barbaresco dabei. 1984 erhielten sie die neu geschaffene DOCG, jene kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung.

Mit diesem Artikel beginnt eine Serie von Maurizio Rocci über den Piemont

## Berichtigung

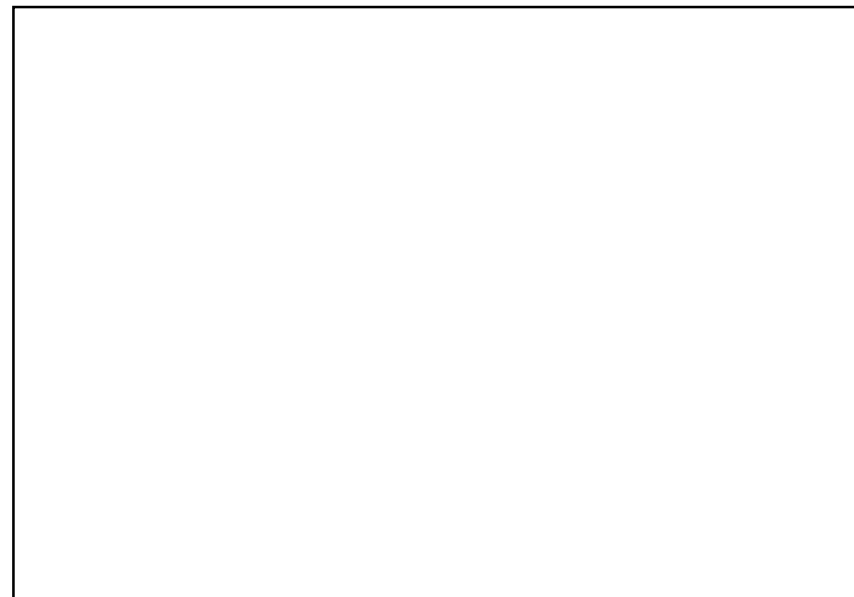
Ja, es ist ein (kleiner) Unterschied zwischen „Prêt-à-porter“ und „Prêt-à-poster“: Das erstere heißt „fertig zum Anziehen“ und das letztere meint „bereit zum Absenden“. Ein Briefmarkensammler interessiert sich im übrigen nur dann für „Prêt-à-porter“, wenn er/sie darin zum Postamt geht, um einen Brief in den Zustand „Prêt-à-poster“ zu bringen.

Günther Liepert

## Weinheiliger Sankt Mauritius

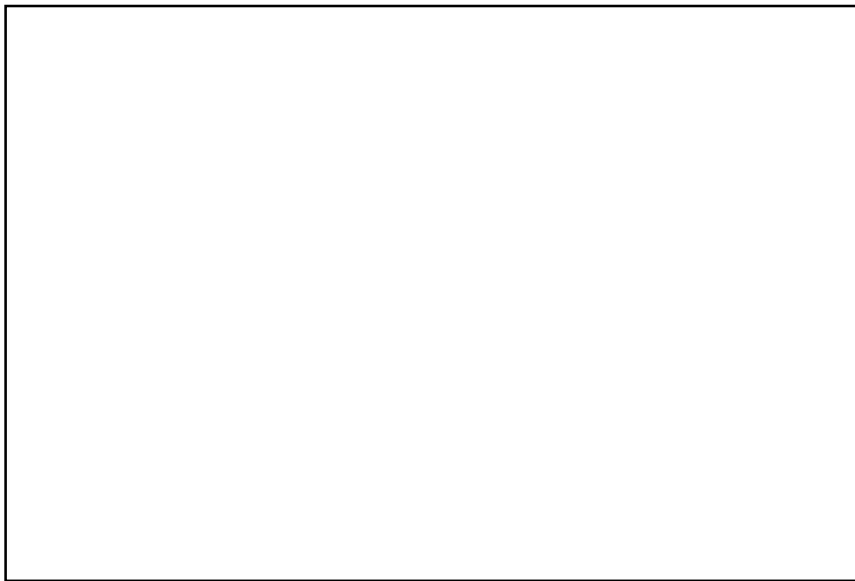
Mauritius (Moritz, Maurice), gebürtiger Nordafrikaner, war Anführer der sogenannten Thebäischen Legion, die nur aus Christen aus dem oberen Ägypten (Thebäis) bestand. Sie zählten der Legenda nach 6.666 Offiziere und Soldaten und wurden Ende des 3. Jahrhunderts zwecks Unterdrückung einer Revolte nach Gallien geschickt. Da sich dort die christlichen Offiziere und Soldaten weigerten, den alten Göttern zu opfern, ließ Maximian, Diokletians Mitkaiser im Westen, die ganze Legion oder wesentliche Teile davon nach und nach niedermetzeln. Im Zuge dieses mehrmaligen Dezimierens wurde auch Mauritius um 300 in Agaunum/Rhone (Wallis) enthauptet.

An der Stelle des Mauritius-Martyriums begründete Sigismund von Burgund zur bleibenden Erinnerung an den Heiligen im 6. Jahrhundert das Augustinerkloster St. Mau-

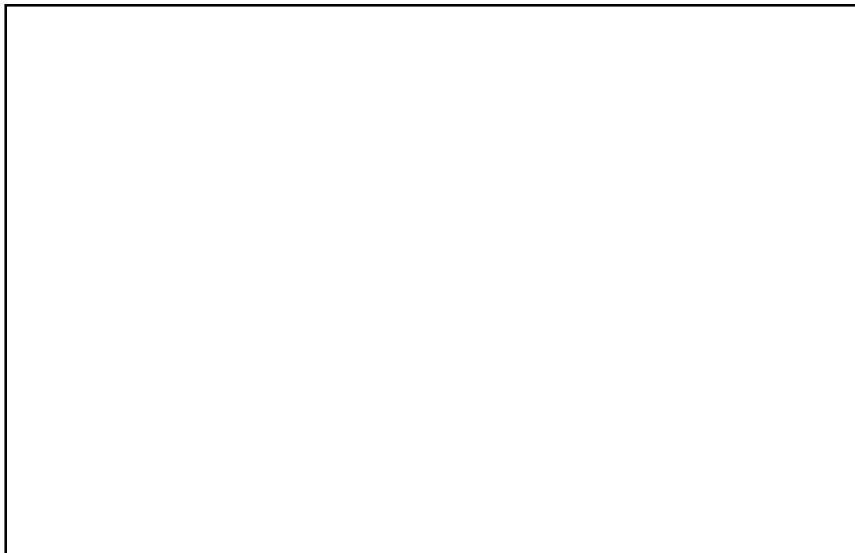


Tagesstempel vom 31. Dezember 1899 aus dem nach dem heiligen Mauritius (Moritz) benannten Ort Moritzberg bei Hildesheim

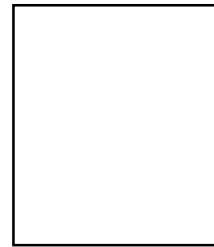




Privatganzsache und Sonderstempel aus Magdeburg von 1987, der an die Klostergründung St. Moritz durch König Otto erinnert



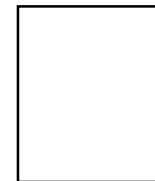
Bildpostkarte von 1982 aus Ingolstadt, Blick auf die Kirche St. Moritz



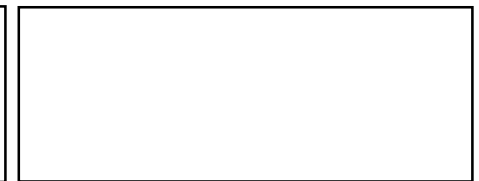
Spanien Nr. 99  
von 1961 Heiliger Mauritius



Republik Yemen von 1968, Nr. 819, Wappen von St. Moritz (CH)



Mauritius von 1854 MiNr. 10  
(zwar blau, aber leider nicht  
die berühmte Mauritius)



DDR Mi-Nr. 2903 von 1984  
Magdeburg mit dem St.-Moritz-Dom

rice d'Agaune. Außerdem entstand eine Basilika, die zu einer bekannten Wallfahrtsstätte wurde. Mauritius wurde Schutzheiliger von Burgund und des Langobardenreiches.

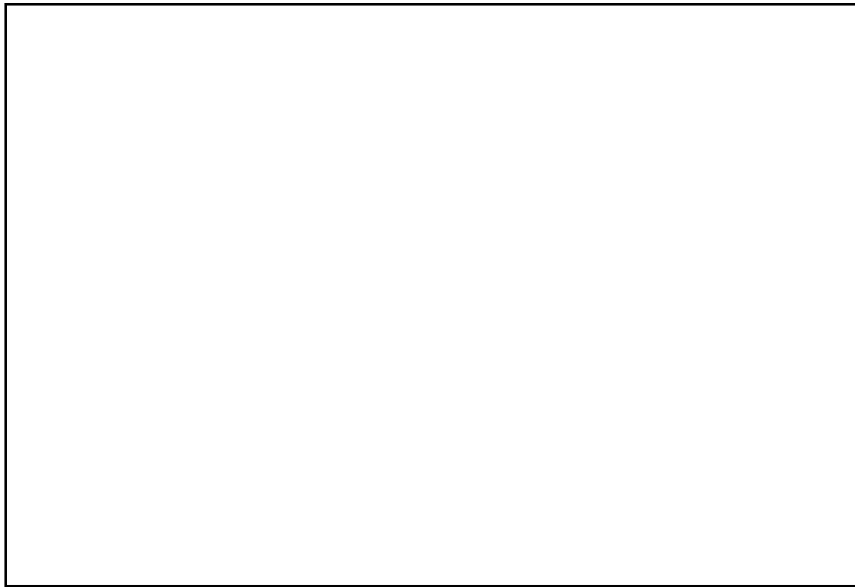
Der heilige Mauritius ist stets als Soldat oder Ritter dargestellt im Kettenhemd oder Zeit entsprechender Rüstung, mit Fahne oder bewimpelter Lanze, mit Schwert und Schild. Manchmal wird er zusammen mit anderen Offizieren gezeigt, die ebenfalls als Märtyrer verehrt werden. Außerdem sieht man ihn inmitten seiner zum Tode verurteilten Legion.

Ab dem 15. Jahrhundert erscheint dieser Märtyrer, seiner Herkunft entsprechend, auch als Mohr, wobei anzumerken ist, daß sich das Wort „Mohr“ aus dem lateinischen Namen für Mauritius, Maurus = Bewohner Mauretaniens, dunkelhäutiger Nordafrikaner, entwickelt hat.

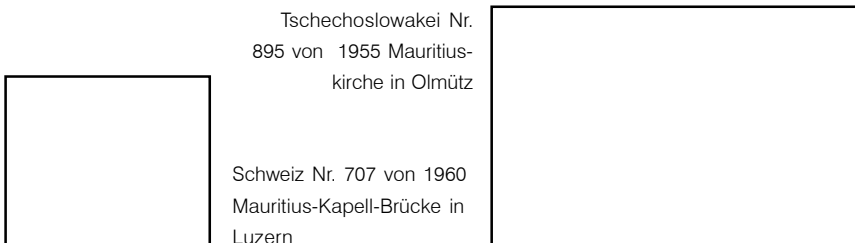
Zentrum der Mauritius-Verehrung in Deutschland wurde Magdeburg, wohin Otto der Große 937 Reliquien des Heiligen bringen ließ. Zugleich wurde ein nach ihm benanntes Kloster gegründet, außerdem wurde Mauritius Patron des Domes und des Erzbistums Magdeburg sowie Schutzheiliger der Ostkolonisation. Weitere Patronate wurden ihm

u.a. in Coburg, Lauenburg, Savoyen und Mantua übertragen, aber auch in den pfälzischen Weinbaugemeinden Wolmersheim (bei Landau) und Morschheim (Donnersbergkreis).

Die Verehrung des heiligen Mauritius war stets eng mit der des heiligen Theodor von Octodurum verknüpft, der etwa ein Jahrhundert nach dem Martyrium der Thebäischen Legion Bischof von Sitten war und nach Auffinden von deren Gebeine die erwähnte Basilika von St. Maurice gebaut haben soll. Möglicherweise ist erst auf Grund dieser gemeinsamen Verehrung ein Teil des Weinpatronats des Theodor auf Mauritius über-



Bildpostkarte aus Coburg von 1979 mit Blick auf die Hauptkirche St. Moritz



Tschechoslowakei Nr.  
895 von 1955 Mauritius-  
kirche in Olmütz

Schweiz Nr. 707 von 1960  
Mauritius-Kapell-Brücke in  
Luzern



Absenderfreistempel aus Münster von 1941; Klichee des Amtsbürgermeisters von St. Mauritz

gegangen. In einigen Gegenden wurde auch Mauritius als Beschützer der Weinstöcke angerufen.

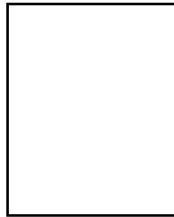
Vielleicht hatte aber allein die starke Aufwertung dieses Heiligen durch die deutschen Kaiser zu vielen Patronaten und darunter auch zum Patronat der Weinstöcke geführt. Es läßt sich heute wohl nicht mehr klären. Begnügen wir uns deshalb mit dem Tatbestand und reihen wir Mauritius in die Schar der Weinheiligen und Rebenpatrone ein.

Der Geburtstag des Hl. Mauritius oder Moritz wird am 22. September gefeiert.

Zwar handelt es sich hier nicht um originäre Wetterregeln zum Weinbau, jedoch hat auch der heilige Mauritius einige Wettersprüche, von denen hier drei aufgezählt werden sollen:

*Stellt sich am Herbstanfang viel Nebel ein,  
wird viel Schnee im Winter die Folge sein.  
In vielem Herbstnebel seh  
ein Zeichen von vielem Winterschnee.*

*War es an Moritz hell und klar,  
dann stürmst im Winter, das ist wahr.  
Doch Gewitter um Mauritius,  
die bringen Schäden und Verdruß.  
Hab an Moritz immer acht,  
er hat oft ein Wetter, daß es kracht.*



DDR Nr. 491  
von 1955:  
Dom St. Moritz  
in Magdeburg



Frankreich Nr. 2477 von 1985: Mauritius-Kirche in Vienne

Literatur:  
Dieter Graff, Weinheilige und Rebenpatrone,  
Saarbrücken 1988

Walter Sperlich

## Traktorenwerk der Forstwirtschaft in Onega

Im Jahr 1774 wurde am Ufer des Onega-Sees im heutigen Karelrien im Nordosten Rußlands ein staatliches metallurgisches Werk gegründet, das fast eineinhalb Jahrhunderte zu einem der wichtigsten Lieferanten von Geschützen und Granaten vor allem für Festungs- und Schiffsartillerie wurde. Nach dem 1. Weltkrieg orientierte es sich auf die Friedensproduktion und wurde in Onegaer Metallurgie- und Maschinenbauwerk umbenannt.



Abb. 1

Ab 1935 wurde das Werk in das System der Forstwirtschaft eingliedert und ab 1956 zu einem Traktorenwerk umfunktioniert, das auf die Produktion von Traktoren für die Forstwirtschaft spezialisiert wurde. In das Onegaer Traktorenwerk (OTS), wie das Werk nun hieß, wurde die Produktion des Traktors TDT-40 verlagert.

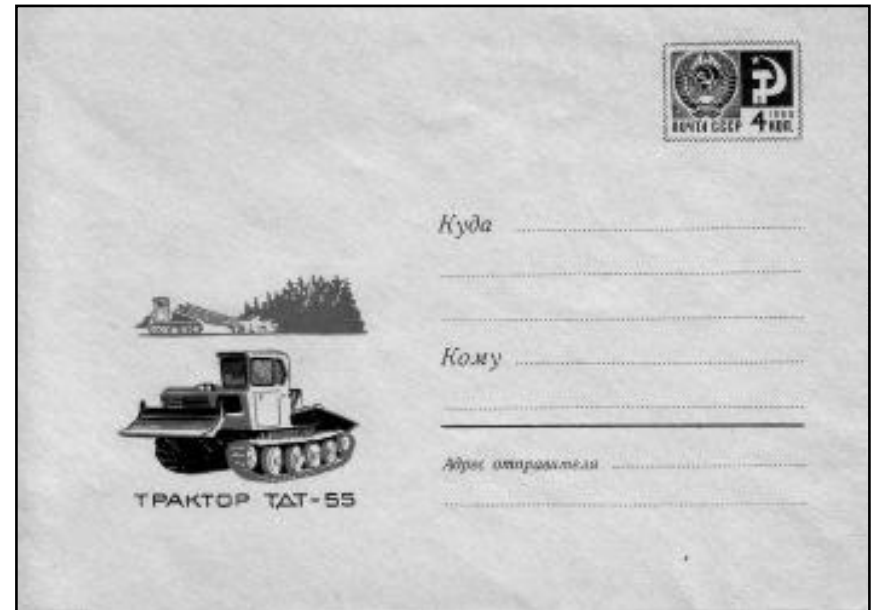


Abb. 3

Sein Vorläufer wurde als KT-12 nach dem 2. Weltkrieg im Kirowwerk in Leningrad auf der Grundlage des deutschen Raupenschleppers Ost (RSO) entwickelt. Beim RSO handelte es sich um einen unter Leitung von Prof. Ferdinand Porsche entwickelten Geländelastkraftwagen auf einem Raupenfahrwerk, der ab Ende 1942 von der Steyr Daimler Puch AG produziert wurde. Später wurden noch 3 weitere Werke in die Fertigung einbezogen und bis Kriegsende insgesamt 27 663 RSO hergestellt.

Ab 1948 wurde der TDT-40 im Minsker Traktorenwerk, gebaut bis seine Fertigung nach dem Onegaer Traktorenwerk verlagert wurde. Einen TDT-40 wählte die rumänische Post 1960 als Motiv für einen der 21 Werte der Freimarkenserie „Alltagsleben“ (Abb. 1). Ein TD-40 beim Holztransport schmückt den Zudruck einer Ganzsache der sowjetischen Post aus dem Jahr 1975.

Ab 1961 trat an Stelle des TDT-40 der TDT-40 M ein modernisiertes Modell mit einer auf 40 PS erhöhten Motorleistung. Doch bereits im Jahre 1965 wurde er durch einen neuen Traktorentyp abgelöst. Der TDT-55 zeichnete sich nicht nur durch eine wiederum höhere



Abb. 4

Abb. 5



Abb. 6

Motorleistung und eine komfortablere Kabine aus, sondern auch durch eine Reihe von Modifikationen mit den verschiedensten Anbauvorrichtungen. Der Zudruck auf der Ganzsache der sowjetischen Post von 1968 zeigt diesen Traktor wie auch seine Arbeitsweise beim Holztransport (Abb. 3). Ab 1972 wurde dessen modernisiertes Modell, der TDT-55 A produziert.

Im Jahr 1974 feierte das Traktorenwerk sein 200jähriges Bestehen. Aus diesem Anlaß

Abb. 7



gab die sowjetische Post eine Ganzsache mit der Abbildung eines TDT-55 heraus. Der Sonderstempel auf dem Umschlag trägt die Aufschrift „200 Jahre Onegaer Traktorenwerk“ und zeigt einen Elch, der offensichtlich das Wappentier Kareliens symbolisiert (Abb. 4).

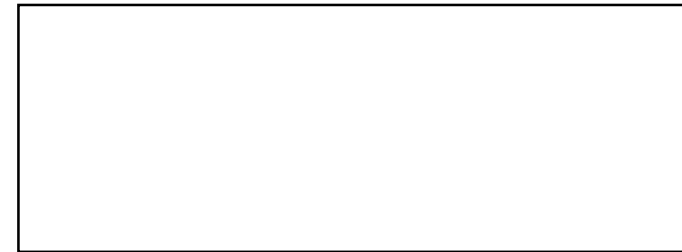
Auf dem Zudruck einer Ganzsache von 1979 ist ein solcher Traktor beim Aufladen von Baumstämmen abgebildet. Dabei handelt es sich offensichtlich um die Version TB-1 des TDT-55 A mit dem Greifer zum Aufladen der Stämme und der aufgebauten Klemmbank für deren Befestigung auf dem Traktor (Abb. 5).

Welche Bedeutung die Traktoren dieses Werkes für das „Rücken“ des Holzes hatten, wird auch auf den 2 zufällig gefundenen Geldscheinen mit Motiven des TDT-40 deutlich. Es handelt sich um Emissionen aus Laos und Nordvietnam. Auf beiden Geldscheinen ist das motorisierte „Rücken“ dem herkömmlichen Holztransport gegenübergestellt. Während es auf dem Geldschein aus Nordvietnam Elefanten sind, die das Holz bewegen, werden auf dem aus Laos Büffel dazu benutzt



Abb. 1

## Freistempler: Im Schrank gefunden



Das  
Niedersachsen-  
Roß  
in zwei  
verschiedenen  
Varianten

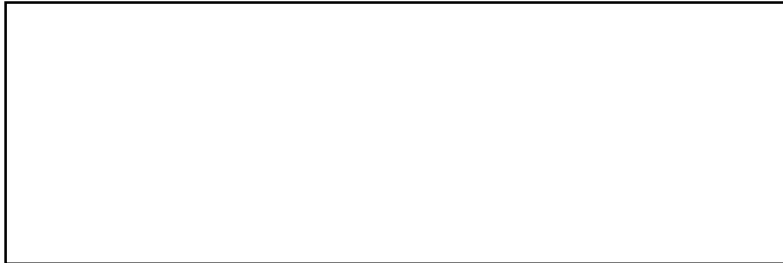


Dem uralten germanisch-heidnischen Brauch der Pferdeköpfe am Dachfirst wird in diesen Freistemplern gehuldigt

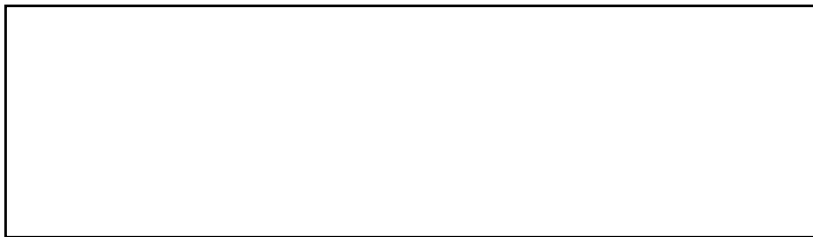




Pflügende Bauer bei der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft



Helft uns die Rehe schützen



Die Zuckerunion und die Wirtschaftsvereinigung Zucker



Im Schrank unseres Mitglieds Gerhard Hochheimer gefunden

## Olivenöl in Israel

Die Olive ist eine der biblischen sieben Arten, die Erez Israel segnen: „Ein Land von Weizen und Gerste, Weinreben, Feigen und Granatäpfeln und ein Land der Olivenbäume und Honig.“ (Deuteronomium 8, 8).

Der Brauch des Olivenbaumes geht 7.000 Jahre zurück zur Jungsteinzeit. Überreste von jahrhundertealten Olivenpressen, die Mehrheit davon führt zurück auf die Eisenzeit (9. bis 8. Jahrhundert v. Chr.) und bis zur modernen Zeit, wurden in Israel gefunden.

Der Olivenbaum wurde charakteristisch für die Landschaft von Erez Israel – ein wichtiges Symbol der tiefen Verwurzelung und der Darstellung der Hoffnung. Das Olivenblatt wird in der Bibel erwähnt: „in ihrem (die Taube) Schnabel war ein abgepflücktes Olivenblatt. Dann wußte Noah, daß die Gewässer sich vermindert hatten auf der Erde“ (Genesis 8, 11). Der Olivenzweig wurde zum Symbol von Frieden für alle Nationen und ist heute Teil des israelischen Staatswappens.

Heute gibt es die meisten Olivenplantagen in Samarina und in Galiläa. Wir wissen von den Überresten der Olivenpressen, daß in früheren Zeiten Oliven fast überall auf dem Land wuchsen.

Früher war das Olivenöl ein wichtiger Bestandteil in der menschlichen Nutzung; es wurde gebraucht um Lampen anzuzünden und die Menorah im Tempel, es wurde gebraucht um Könige und Priester einzüölen. Olivenöl spielte eine wichtige Rolle in der Zubereitung von Kosmetika und Medizin, Olivenbaumstämme- und zweige wurden gebraucht um Werkzeuge und Gegenstände zu produzieren, und da waren viele andere Verwendungen.

Oliven reifen zu Beginn des Winters. Am Ende der Saison verwandeln sie sich von grün zu schwarz. Heute gibt es unterschiedliche Sorten, abhängig davon, ob sie für Öl oder zum Verzehr bestimmt sind.

Die Vorbereitung von Oliven zum Verzehr ist gewöhnlich getan, wenn der bittere Geschmack durch spülen und einweichen im Wasser herausgenommen wurde.

Die erste Stufe der herkömmlichen Produktion von Olivenöl war, die Oliven in einer Mühle zu zerdrücken. Sie wurden auf einer waagerechten Steinschale verteilt und ein vertikaler Schleifstein, der durch ein Tier in Gang gesetzt wurde, rollte über die Oliven, um sie zu zerdrücken. Die zweite Stufe war, die zerdrückten Oliven zu pressen. Sie



wurden in geflochtene Körbe gelegt, die auf eine Presse geladen wurden, die mit einem langen Balken und Steingewichten oder einer großen hölzernen Schraube arbeitete. Die dritte Stufe war die Trennung des Öls von dem wäßrigen Bodensatz aus der ausgepreßten Flüssigkeit.

Moderne Technologie schützt die Grundstufen der Produktion, jedoch wird der ganze Vorgang durch eine große Maschine durchgeführt ohne irgendein menschliches Eingreifen.

Der Verzehr von Olivenöl nimmt heute wegen seines Geschmacks und dem öffentlichen Bewußtsein der Ernährung und medizinischen Werte zu.



Mi-Nr. 1749–1747  
vom 9. September 2003

Beschreibung der Briefmarken:

Die Tabs der Briefmarken zeigen Abbildungen vom Auflesen der Oliven vom Boden, Zerdrücken der Oliven und Lagern des Olivenöls in Gefäßen und Fässern. Die NIS 1,90 Briefmarke zeigt eine Mahlmühle und ein Lagergefäß, das im Erez Israel Museum, Tel Aviv, fotografiert wurde.

Israel Poste Authority (Kurt Buck)

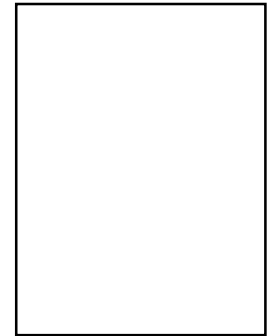
## Der Zierkamm fürs Pferde-Kumt

Mit dem Aufkommen des Funkbetriebes kamen auch Einspannvorrichtungen und ihre Verzierungen auf. Pferde wurden zusammen mit ihren reich verzierten Einspannvorrichtungen immer wichtiger, die Fuhrleute konnten auf dies Weise ihren Status und ihre wirtschaftliche Stellung dokumentieren. Ein wichtiges Zierelement war ein Messingkamm, der auf einer verzierten Lederunterlage am Kumt hing. Oberhalb der Kammzähne war der Griff des Kammes immer figural gestaltet und mit einem Ring abgeschlossen, der zusammen mit einem dekorativen Riemen den Kamm auf die Lederunterlage befestigte.

Figurale Darstellungen waren sehr verschieden, jedoch immer auf die Beziehung zwischen Mensch und Pferd bezogen. So wurde zum Beispiel ein Fuhrmann dargestellt, der sein Pferd füttert, trinkt, zähmt, beruhigt usw.

Zierkämme waren aus gelbem oder weißem Messing gegossen. Sie waren aus der Gießereien in Wien und anderen österreichischen Städten bezogen, es wird aber auch angenommen, daß sie auch in zahlreichen slowenischen Gießereien hergestellt wurden; das Relief-Verfahren das Gießens stellte auch keine technologischen Hindernisse dar. Von den zahlreichen Zierkämmen sind bis heute nur wenige erhalten geblieben.

Poste slovenije (Kurt Buck)



Mi-Nr. 445  
Der Zierkamm für das  
Pferde-Kumt

## Der Müller und seine Frau

Schon frühzeitig hat der Mensch die Biene zu seinem Haust/er gemacht und gelernt, mit ihm umzugehen und es auszunutzen. Bereits im Altertum haben Ägypter, Griechen und Römer eifrig die Bienenzucht betrieben und die Produkte der Bienenzucht – Honig und Wachs – hoch geschätzt.

Die Bienenzucht hat auch in der Geschichte Sloweniens tiefe Wurzeln. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts gab es im slowenischen Alpenraum die höchste Anzahl bemalter Bienenstockstirnbretter überhaupt. Diese schmucken Bienenhäuser waren einzigartige Galerien und Schulklassen im Freien zugleich. Die älteren bemalten Bienenstockstirnbretter zeigen überwiegend religiöse Motive, später, zwischen 1820 und 1880, kamen noch profane Motive dazu: geschichtliche Ereignisse. Kriegsszenen. Tiergestalten, Motive aus dem täglichen Leben der Bauern, Szenen von Festen, verschiedene Berufe und ähnliches. Viele Szenen verspotteten Frauen, ihre Schwächen und Eitelkeit.

Das Bienenstockstirnbrett, das auf der neuen Briefmarke dargestellt ist, stammt aus dem Jahr 1869 und ist im



Regionalmuseum Koroški pokrajinski muzej in Slovenj Gradec ausgestellt. Es gehört in die große Sammlung von Matev• Carf, genauso wie das Bienenstockstirnbrett, das wir voriges Jahr auf der Briefmarke präsentiert haben. Das Motiv zeigt einen Müller mit seiner Frau. Müller galten früher als schlaue, nicht ganz ehrliche Menschen. Wir sehen den Müller, der einen Mann in die Mühle einlädt, während gleichzeitig seine Frau Possen

hinter seinem Rücken reißt und sich über menschliche Dummheit lustig macht.

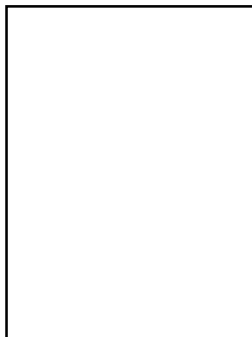
Poste slovenije (Kurt Buck)

## Die Sense

Den Sensenbaum auf der Freimarke Mi 445 hat kurz nach Ende des Zweiten Weltkrieges der Bauer Janez Rocik aus Ter über Ljubna ob Savinji gefertigt. Heute wird dieser Sensenbaum zusammen mit den Sensenblatt als Familienerbe im Weiler Ljubna ob Savinji aufbewahrt.

Das besondere an diesem Sensenbaum ist seine Form, Roænik hat den unteren Griff des Sensenbaums als eine Hand für die Hand gestaltet und auf dem Handgelenk auch eine Uhr ausgeschnitzt, die halb zehn zeigt; der Überlieferung nach ein Hinweis für den Mäher, wenn er Brotzeit machen soll. Dieses außergewöhnliche Beispiel des Sensenbaumes vereint Ästhetik und Funktionalität oder anders ausgedrückt, dieses landwirtschaftliche Gerät wurde für den praktischen Gebrauch künstlerisch gestaltet. Die Sprache dieses Produktes ist in diesem Fall eindeutig, eine Hand für die Hand und nichts mehr, nichts wird vermißt, nichts ist dazuzufügen. Alles ist brauchbar und dazu noch geschmackvoll gestaltet. Das Produkt enthält auch eine humane Botschaft, weist auf das Verhältnis zwischen der Arbeit und der Ruhepause hin. Ein eigenartiges Beispiel künstlerischer und handwerklicher Kreativität mit integrierter Funktionalität – die ganze Gestaltung geht auf die Funktionalität zurück und umgekehrt. Die Hand präsentiert die Logik und das Werkzeug zugleich.

Poste slovenije (Kurt Buck)



Mi-Nr. 445

## Stempelmotiv „Steine-Mott“

Bis Mitte des 20. Jahrhunderts war Worms Zentrum der Deutschen Lederindustrie. Die Arbeit in den Lederfabriken war körperlich hart mit hoher Geruchsbelästigung. 1994 wurde in Worms ein Denkmal aufgestellt, Als Vorlage diente der Lederarbeiter „Karl Stein“, von den Wormsern nur „Steine-Mott“ genannt, der auf dem Bild gerade mit einer Eisenzange eines der schweren Felle aus einer Wassergrube zieht.

Der Name „Mott“ rührt von seinem Täter her, der in einer Mühle arbeitete, Mehlsäcke schleppte und dabei weiß wie eine Motte wurde. Bereits 1924 errichtete die Firma Dörr & Reinhard das Denkmal zu Ehren ihrer Mitarbeiter, das 1945 schwer beschädigt wurde und verschwand. Selten, das einem Arbeiter ein Denkmal gewidmet ist.

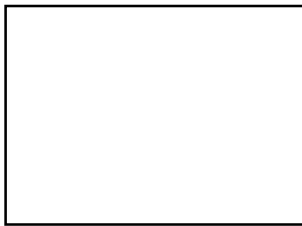
(Kurt Buck)

## Bienenstockmalerei

Imkereibau in Slowenien im 18. Jahrhundert große Fortschritte gemacht. Geimkert wurde damals in länglichen Bienenstöcken einheitlicher Dimensionen. In diesen Bienenstöcken, die aus Brettern gezimmert wurden, hauste eine der heute weltbekannten Bienenrassen, die Krainer Biene. Aus geschichteten Bienenstöcken entstanden Bienenhäuser.

Gehobelte Stirnbretter eigneten sich perfekt als Malflächen für Künstler aus dem Volk, die besonders zwischen Mitte des 18. und Anfang des 20. Jahrhunderts zahlreiche Kunstwerke schafften. Bienenstockmalerei stellt in slowenischer Volkskultur der Alpenwelt von Gorenjsko und Koroška eine spezielle Kunstform dar.

Motivmäßig ist diese Art der Volksmalerei sehr vielfältig. Anfangs überwogen religiöse Motive: verschiedene Heilige und Motive aus dem Alten und Neuen Testament. Zwischen 1820 und 1880, in der sogenannten goldenen Ära der Bienenstockmalerei, gab es immer mehr profane Motive: satirische Szenen, Tiere, Märchenmotive und exotische Motive, Szenen aus dem Landleben, Jägermotive, geschichtliche und andere Ereignisse.



Michel -Nr. 431

Die Bienenstockmalerei auf der Briefmarke zeigt Bienenzüchter beim Einfangen eines wilden Bienenschwarms. Das Bienenstockstirnbrett schmückte das Bienenhaus auf dem Bauernhof Ledinek in Zagrad bei Prevalje. Heute ist es im Regionalmuseum Koroški pokrajinski muzej in Slovenj Gradec ausgestellt. Es ist ein Teil der großen Carf-Sammlung, genannt nach Matev• Carf, der im vorigen Jahrhundert mehr als 300 Bienenstockstirnbretter zusammentrug.

Poste slovenije (Kurt Buck)

### Unsere Mitglieder-Zeitschrift kostet Geld! Der Service der ArGe kostet Geld!

Der Jahres-Beitrag für Mitglieder der „Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft-Weinbau-Forsten e.V.“ beträgt 25 Euro. Das sind umgerechnet nur 2,08 Euro im Monat! Der Jahres-Beitrag für die Doppel-Mitgliedschaft in der Arbeitsgemeinschaft und im „Bund Deutscher Philatelisten e.V.“ beträgt 40 Euro. Unser (ehrenamtlicher) Geschäftsführer würde sich *sehr* freuen, wenn wir den Beitrag entweder per Bankeinzug entrichten oder am jeweiligen Jahresanfang überweisen würden.

### „Alte“, aber immer noch interessante Hefte der Arbeitsgemeinschaft

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der ArGe. Sollten Ihnen noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro plus Porto erwerben – solange der Vorrat reicht. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, können als Fotokopien erstellt werden.

Bestellungen bei Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim

### Inhaltsverzeichnis der Mitteilungshefte

Für die Hefte der Jahre 2003 und 2004 liegt jetzt ein Inhalts- und Schlagwortverzeichnis vor. Dieses Verzeichnis kann von Interessierten bei Klaus Henseler angefordert werden. Aber: Es kann bis auf weiteres nur via eMail verschickt werden, weil jede andere Verteilung einen zu großen Aufwand mit sich bringt.

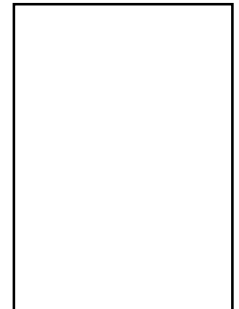
## Spanische Bäume

In der Serie „Bäume“ erscheinen zwei neue Motive, ein Magnolienblattficus und eine Eiche.

Der Magnolienblattficus, *Ficus macrophylla*. Desfontaines ex Person, ist ein Baum mit dichter und voluminöser Krone. Der kräftige, unregelmäßig gerippte Stamm, hat starke, dicke Ausläufer am Ende, die durch die Verschmelzung des Stammes mit den von den Ästen hängenden Wurzeln entstehen. Das Laubwerk gleicht den Magnolien, denen der Baum seinen Namen verdankt. Sein natürliches Vorkommen liegt in den feuchten subtropischen Wäldern der australischen Ostküste. Der Baum wurde als exotische Art zur Veränderung des Umfelds nach Europa und Afrika gebracht.

Der abgebildete Ficus ist ein Exemplar von mehr als 22 Metern Höhe und 21 Metern Umfang am Stammende. Er ist bekannt unter dem Namen Ficus de les Corts, da er in einem der bedeutendsten Gärten Valencias, dem Jardin de las Cortes Valencianas steht.

Die Eiche, *Quercus robur*, ist ein großer Baum, bekannt für die Stärke seines Holzes und seine für den Menschen ungenießbare Frucht, die Eichel. Die Eiche bildet dichte Wälder, wie zum Beispiel die zentraleuropäischen Eichenwälder, die sich durch den gesamten Norden Spaniens bis nach Galizien ziehen. Dort werden sie carbelleiras genannt (von carballo oder carvallo, Eiche), was sie von anderen Eichenwäldern unterscheidet. Der baskische Name lautet araitz und bezeichnet den Wappenbaum des Baskenlandes. Der Baum verbreitet sich leicht und wurde oft als Zierbaum auf Dorfplätzen verwendet. Daher ist es in Galizien üblich, hundertjährige Eichen an öffentlichen Plätzen zu sehen.



Michel-Nr. 3883  
Magnolienbaum

Auf der Briefmarke ist das Naturdenkmal von Carbayón de Valentin, gelegen in der asturischen Ortschaft Valentin (Tineo) und nahe der Kapelle von San Pedro, abgebildet. Der Baum ist 17 Meter hoch, sein Stamm hat einen Umfang von 9,8 Metern und der Durchmesser der Krone beträgt mehr als 52 Meter. Diese Eiche oder carbayu wird in Schriftstücken, die noch aus der Zeit vor der Entdeckung Amerikas stammen, erwähnt und ist wahrscheinlich die älteste Asturiens.

Mi-Nr. 3884  
Eiche

Neuheiten-Information der spanischen Post  
(Kurt Buck)

## Weine mit Ursprungsbezeichnung

In der Reihe Weine mit Ursprungsbezeichnung werden drei neue Briefmarken veröffentlicht, diesmal handelt es sich um Montilla-Moriles, Valdepenas und Bierzo.

Die Ursprungsbezeichnung Montilla-Moriles, eine Traube aus einem der wichtigsten Weinanbaugebieten Spaniens, stammt aus den Gemeinden Montilla, Moriles, Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Córdoba, Dona Mencia, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Castro del Rio, Nueva Carteya und Puente Genil. Zu seinen Weinen, die ohne Zusatz von Alkohol um die 15° erreichen, wie zum Beispiel Blancos juvenes, Fino, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, Pedro Ximénez und Moscatel, zählen auch andere Varianten mit speziellen Eigenschaften, die 13° erreichen, wie Pale Dry, Pale Cream, Cream und Medium.

Die Ursprungsbezeichnung Valdepenas, gelegen in der Provinz Ciudad Real zwischen den Gegenden Campo de Montiel und Campo de Calatrava, beinhaltet die Gemeinden Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Alcubillas, Moral de Calatrava, Torrenueva, San Carlos del Valle und Teile des Gebiets Granátula, Montiel, Torre de Juan Abad und Alhambra. Die Traubenproduktion wird hauptsächlich für die Gewinnung von tintos elaborados Cencibel, Garnacha und Cabernet Sauvignon, mit einem Alkoholgehalt zwischen 12° und 13,5°, verwendet. Die Weißweine entstehen aus den Varianten Aren und Macabeo und haben einen Alkoholgehalt zwischen 11° und 12,5°, die Roséweine zwischen 11° und 13°.

Die Ursprungsbezeichnung Bierzo beinhaltet das Anbaugebiet der Gemeinden Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubilos del Sil, Fresnedo, Molinaseca, Noceda, Ponferrada, Priaranza, Puente Domingo Flórez, Sancedo, Vega de Espinareda, Villadecanes, Toral de los Vados und Villafranca del Bierzo. Aus der Haupttraube des Gebiets, Mencia, werden exzellente Rot- und Roséweine gewonnen.

Die Traube Garnacha Tintorera ergibt Weine mit einer intensiven Farbe und einem hohen Alkoholgehalt. Aus der weißen Godello-Traube gewinnt man gelblich strohfarbene Weine, mit viel Körper. Die Traube Dona Bianca dient unter anderem zur Ergänzung anderer Weine. Aus der Palomino-Traube entstehen strohfarbene Weine mit hohem Alkoholgehalt. Die Malvasía-Traube dient als Ergänzung für andere Varianten.

Michel-Nr. 3877–3879 (verkleinert)  
Neuheiten-Information der spanischen Post (Kurt Buck)

## Zwei neue Kartoffelkäfer

In Heft 108, Seiten 55–158, wurde der Kartoffelkäfer auf sechs Marken vorgestellt. Zwischenzeitlich sind zwei weitere Marken verausgabt worden.

Schottland Bernera Island 2002  
und Burkina Faso 2002



Eine Liste mit Käfern und anderen Kartoffel-Schädlingen auf Briefmarken kann bei K. Henseler via eMail angefordert werden.

Neue  
Marken



Gedenkmarienserie  
„Säugetiere Zyperns“

Ausgabe am 9. September 2004

## Ausstellungs-Erfolge

Auf der Briefmarkenausstellung „Flora und Fauna“ des „Vereins für Briefmarkenkunde Zeitz von 1880 e.V.“ im Museum Schloß Moritzburg Zeitz (3. bis 27. Juni 2004) war unser Mitglied Dr. Leopold Kühnberg mit seinem Exponat „Vom Getreide zum Brot“ erfolgreich vertreten.

Maurizio Rocci stellte bei der Weltausstellung „España 2004“ in Valencia sein Exponat „Wein. Zauber einer alten Tradition“ aus; ihm wurde dafür die Vermeil-Medaille zuerkannt.

Wein  
aktuell

Manfred Geib (Odernheim)

Immer bescheidener wird das Angebot an Stempeln zum Motiv Weinbau“. Vom 2. August bis 13. September 2004 setzt das Bz 68 Mannheim wieder den Maschinenstempel zum „Dürkheimer Wurstmarkt“ ein.

## Ankündigung

Vor Jahren hat unser Mitglied Helmut Sturm das Thema

Rebe und Wein - 5000 Jahre Weinkultur

bearbeitet und niedergeschrieben.

Es sollte eine thematisch bearbeitete Motivsammlung werden. Als Herr Sturm dieses Vorhaben nicht mehr reralisierte, entschloß sich Horst Kaczmarczyk diese Niederschrift zu übernehmen, zu überarbeiten (Marken und Belege). Daraus sind fast 350 Seiten (DIN A 4) geworden.

Seit den Anfängen dieser Überarbeitung und der Reinschrift, für die Ergänzung und Beschaffung von über 100 Marken und Belege, ist eine geraume Zeit vergangen. Ob dieses Werk je gedruckt wird, hängt von den finanziellen Mitteln und von einigen anderen Faktoren ab.

Wir werden in den nächsten Heften Auszüge aus einzelnen Kapiteln veröffentlichen.

## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### Anschriften des Vorstandes:

#### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

#### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

#### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax : 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

#### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

#### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

#### Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

#### Druck:

Cuxhavener Copy-Center, Störtebecker Passage, 27472 Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 115 / Oktober 2004 / Auflage 200 Exemplare.

Mitteilungsheft Nr. 116 wird mit neuen Themen im Januar 2005 erscheinen.



Cuxhavener  
**COPY-CENTER & WERBETECHNIK**  
**DIE WERBEPROFIS**

- ✓ Hefterstellung
- ✓ Foto & Farbkopien
- ✓ Großflächenkopien
- ✓ Prospekterstellung
- ✓ Digitalprint, ...
- ✓ Reklameschilder
- ✓ Fahrzeugwerbung
- ✓ Aufkleberdruck
- ✓ Firmenschilder
- ✓ Bauschilder, ...

**DER WEG LOHNT SICH !!!** 27472 Cuxhaven

☎ 04721 **71 48 11** Störtebeker Passage  
 Große Hardewiek 16 

BESUCHEN SIE UNSEREN  
 ONLINE SHOP UNTER: **www.COPY-CENTER24.DE**

ALLES AUS EINE HAND! VON DER FOTOKOPIE BIS ZUR KOMPLEXEN AUSSENWERBUNG

Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
 Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Mitteilungsheft 116 · Januar 2005



## Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,

mit unserem Heft 116 läuten wir das Jahr 2005 ein. Ihnen und Ihren Angehörigen wünsche ich, auch im Namen des Vorstandes, ein gesundes und erfolgreiches Jahr. Möge uns das Jahr 2005 das bringen, was wir uns wünschen und erhoffen.

Gehen wir das neue Jahr mit voller Kraft an.

Rückblicken auf 2004 möchte ich unsere Jahreshauptversammlung in Sindelfingen (Protokoll ist in diesem Heft) ansprechen. Für den Vorstand und mich war es sehr erfreulich, daß 22 Mitglieder an der JHV teilnahmen. Wir sehen das als Bestätigung unserer Arbeit.

Bei dieser Versammlung wurde beschlossen, daß unsere Jahreshauptversammlung 2005 am 13. November in Bad Neuenahr-Ahrweiler stattfindet und das einstimmig!

Wir werden mit dem Verein „Der Briefmarken- und Münzensammler“ des Kreises Ahrweiler eine Ausstellung der offenen Klasse/Briefmarkenschau durchführen. Für diese Veranstaltung wird ein Sonderstempel aufgelegt.

Ich bitte Sie, sich diesen Termin in Ihrer Jahresplanung vorzumerken und hoffe, daß viele Mitglieder mit einer Weinsammlung ins schöne Ahrtal kommen. Auf dieser Ausstellung können Sie alle Sammlungen über Weinbau zeigen, frei nach dem Motto „Wie es mir gefällt“. Mehr über die Veranstaltung im nächsten Heft.

Was liegt sonst noch im Jahr 2005 an. In Graz werden wir wieder präsent sein. Herr Buck und Herr Rocci haben sich bereit erklärt, uns dort mit einem Info-Stand zu vertreten. Zwischen Graz und Sindelfingen findet die NAPOSTA vom 2. Juni–5. Juni 2005 in



Hannover statt. Wenn es uns auch nicht möglich ist, dort offiziell teilzunehmen, so werden sicherlich viele unserer Mitglieder diese Veranstaltung besuchen. Am letzten Wochenende im Oktober 2005 werden wir in Sindelfingen unseren Info-Stand aufbauen.

Im ersten Quartal 2005 erhalten Sie die Änderungen und Ergänzungen unserer Mitgliederdatei. Sollten Sie Lücken in Ihrem Exemplar haben, teilen Sie mir dies mit, und ich werde mich bemühen, Ihnen schnellstens die fehlenden Blätter zuzusenden.

Viel Mut und Tatkraft für 2005, in diesem Sinne verbleibe ich

Ihr



Horst Kaczmarczyk

**VEREIN DER BRIEFMARKEN- UND MÜNZENSAMMLER  
DES KREISES AHRWEILER e. V.**

Mitglied des Philatelistenverbandes Mittelrhein e. V.  
im Bund Deutscher Philatelisten e. V.  
- Gegründet 1959 -

in Zusammenarbeit mit Tourismus und Service GmbH AhrRheinEifel,  
Bad Neuenahr  
und

**ArGe „Landwirtschaft, Weinbau Forstwirtschaft e.V.“**

**WEIN 2005**

Werbeschau mit Wettbewerbsausstellung

in der „OFFENEN KLASSE“  
für Briefmarken, Münzen und Ansichtskarten  
mit Großtauschtag

am Sonntag, dem 13. November 2005, 9.00–16.00 Uhr  
im Peter-Joerres-Gymnasium, Uhlandstraße 30  
in 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler (Stadtteil Bad Neuenahr)

## Inhaltsverzeichnis

Bericht über die Jahreshauptversammlung der ArGe	4
Die Ausgabe von Marken mit Pilz-Motiv	7
Piemont: Landwirtschaft, Gastronomie, Industrie	12
Briefmarken erzählen: Pferde als treue Helfer des Landwirts	13
Nochmals: Zuckermuseum Berlin	27
Kommentierung eines Sammlers zu „Sammeln macht Spaß“	28
Kommentierung eines Sammlers zu „Exponatsgestaltung“	30
Niedergang des europäischen Weins	33
Über das Zeitungsmachen	34
Schon wieder ein Kartoffelkäfer	35
Schweizer Käse	36
Schweizer Tierschutz „Das Schwein“	38
Obstsorten in Slowenien	39
Schweizer Holz	41
Geschützte Bäume	43
Dom + Wein = Domwein	44
International Potato Philatelic Network	47
5000 Jahre Weinkultur (Einleitung zu Rebe und Wein)	48
Die Ausbreitung der Weinkultur (1. Teil)	49
Wein aktuell	59
Ausstellungserfolg (Maurizio Rocci)	59

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Maurizio Rocci, Klaus Henseler, Kurt Buck, Walter Sperlich, Wolf Heß, Horst Kaczmarczyk, Stefan Hilz, Siegfried Holstein, Helmut Sturm, Manfred Geib

### Redaktionsschluß dieses Heftes:

30. November 2004. Im nächsten Heft (April 2005) geht's mit weiteren Artikeln voran.

Stefan Hilz

# Jahreshauptversammlung

der Motivgruppe ARGE Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft e.V. im Bund Deutscher Philatelisten e.V. am 30.10.2004 im Hotel Novotel in Sindelfingen

## Tagesordnungspunkt 1: Begrüßung und Eröffnung

Um 13.20 Uhr eröffnet der Vorsitzende Roger Thill die Jahreshauptversammlung und begrüßt die anwesenden Mitglieder. Er stellt fest, daß frist- und formgerecht eingeladen wurde.

Die Niederschrift der Mitgliederversammlung 2003 wird genehmigt.

## Tagesordnungspunkt 2: Wahl des Protokollführers

Zum Protokollführer wird Stefan Hilz gewählt.

## Tagesordnungspunkt 3: Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder

Es wird weiter festgestellt, daß 22 stimmberechtigte Mitglieder anwesend sind.

## Tagesordnungspunkt 4: Jahresbericht des Vorstandes

Vorsitzender Roger Thill gibt einen Überblick über die Aktivitäten im Berichtszeitraum.

Die ARGE-Auktion hat ein positives wirtschaftliches Ergebnis gebracht, erfordert aber einen hohen Arbeitsaufwand.

Die Veröffentlichung eines Artikels zum Motivthema Wein in der „postfrisch“ hat zu 24 Anfragen bezüglich der ARGE geführt, aber lediglich zu 2 Neu-

mitgliedern geführt. Eine Mitteilung in der Schweizerischen Briefmarkenzeitschrift hat keine Anfragen gebracht.

Die ARGE war mit einem Stand auf der SÜDWEST 2004 vertreten. Die Standbetreuung oblag Kurt Buck. Die Beteiligung bei der Messe in Essen erforderte einen hohen Aufwand. Es ist zu prüfen, ob vor diesem Hintergrund weitere Aktivitäten sinnvoll sind. In 2005 wird die ARGE in Sindelfingen mit einem Stand vertreten sein. 2006 wird in Bad Mondorf (Luxemburg) das 30jährige Bestehen der ARGE gefeiert.

Ein herzlicher Dank ergeht an Klaus Henseler, der das Mitteilungsheft gestaltet. Nach Meinung der anwesenden Mitglieder hat das Mitteilungsheft inzwischen einen hohen Qualitätsstandard erreicht. Klaus Henseler bittet die Mitglieder um Unterstützung durch Beiträge. Auch Anregungen sind willkommen. Ein ebenso herzlicher Dank ergeht an die Autoren, den Rundsendeleiter, den Leiter der Literaturstelle und die Geschäftsführung der ARGE.

Das Kompendium für Mykophilatelisten, erstellt durch Dr. Siegfried Holstein, wird vorgestellt. Der Autor erläutert, dass insgesamt 6 Bände vorgesehen sind.

## Tagesordnungspunkt 5: Bericht des Kassierers

Horst Kaczmarczyk berichtet über die Einnahmen- und Ausgabenstruktur und weist auf die geordneten finanziellen Verhältnisse der ARGE hin.

## Tagesordnungspunkt 6: Bericht der Kassenprüfer

Die Kassenprüfung wurde durch die Mitglieder Dr. Siegfried Holstein und Stefan Hilz am 30. Oktober 2004 in Anwesenheit des Kassierers Horst Kaczmarczyk durchgeführt.

Die Kassenprüfer berichten, daß das vorgelegte Journalbuch sowie die Belege, davon insbesondere die Reisekostenabrechnungen und größere Ausgaben geprüft wurden. Die Eintragungen wurden korrekt durchgeführt; die Belege waren vollständig vorhanden. Einnahmen und Ausgaben waren nachvollziehbar.

## Tagesordnungspunkt 7: Entlastung des Vorstandes einschließlich Kassierer

Auf Antrag von Stefan Hilz wird der Vorstand einschließlich Kassierer einstimmig entlastet.

## Tagesordnungspunkt 8: Verschiedenes

Für 2005 gibt es verschiedene Beteiligungswünsche an Ausstellungen, Messen etc., so zur SULA 2005, zur NAPOSTA 2005 und zur Fachmesse Graz.

Horst Kaczmarczyk informiert über eine Beteiligung der ARGE an einer Aktion Wein und Philatelie in Bad Neuenahr-Ahrweiler im November 2005. Die Mitgliederversammlung stimmt dem Vorschlag zu, bei diesem Anlaß die Mitgliederversammlung am 13.11.2005 durchzuführen.

Roger Thill informiert über die Verleihung der Bronze-Nadel des BDPH für Verdienste um Forschung und Literatur an Horst Kaczmarczyk für die ARGE.

Walter Sperlich informiert über den Bezug der Broschüre „Zuckermotive auf Briefmarken“. Er erklärt sich bereit, die Broschüre für interessierte Mitglieder direkt beim Zuckermuseum zu besorgen.

Auf Anfrage teilt Horst Kaczmarczyk mit, daß im kommenden Jahr ein Nachtrag zur Mitgliederliste versandt wird.

Zum Stichtag 31. Dezember 2003 hatte die ARGE 147 Mitglieder. Es wird einstimmig beschlossen 3 Mitglieder wegen Nichtzahlung des Beitrages auszuschließen.

Mit einem Dank für die rege Teilnahme schließt Roger Thill die Mitgliederversammlung um 14.30 Uhr.

Sindelfingen, den 30. Oktober 2004

Stefan Hilz  
Protokollführer

Roger Thill  
1. Vorsitzender

Siegfried Holstein

## Die Ausgabe von Marken mit Pilz-Motiv



Jahr	Ausgaben	Motive	Länder/Postverwaltungen
1958	2	15	Rumänien, Tschechoslowakei
1959	1	8	Polen
1960	0	0	
1961	2	8	Bulgarien
1962	0	0	
1963	0	0	
1964	3	13	Mongolei, Sowjetunion
1965	0	0	
1966	0	0	
1967	2	11	San Marino, Zentralafrikanische Republik

Jahr	Ausgaben	Motive	Länder/Postverwaltungen
1968	1	3	Korea - Nord
1969	0	0	
1970	1	6	Kongo (Brazzaville)
1971	0	0	
1972	0	0	
1973	1	6	Bhutan
1974	3	16	Deutsche Dem. Republik, Finnland, China (Taiwan)
1975	1	1	Kamerun
1976	0	0	
1977	1	8	Guinea
1978	4	18	Mongolei, Finnland, Schweden, Dänemark
1979	2	12	Frankreich, Kongo (Dem. Rep.) - Zaire
1980	4	23	Finnland, Polen, Ruanda, Deutsche Dem. Republik
1981	3	12	Australien, China (Volksrepublik), Liechtenstein
1982	2	5	Senegal, Botswana
1983	9	37	Kuwait, Lesotho, Ascension, Jugoslawien, Norfolkinseln, Sankt Helena, Algerien, Andorra (span. Post), Vietnam (Sozialist. Rep.)
1984	13	62	Fidschi, Salomonen, Vanuatu, Tristan da Cunha, Weihnachtsinsel, Obervolta, Andorra (span. Post), Swasiland, Brasilien, Ungarn, Sao Tomé und Príncipe, Zentralafrikanische Rep., Sambia
1985	19	120	Mali, Paraguay, Seychellen, Malawi, Nicaragua, Burkina Faso, Guinea, Korea - Nord, Kambodscha (Kamputschea), Laos, Samoa, Guinea-Bissau, Tschad, Afghanistan, Libyen, Niger, Burkina Faso, Komoren, Kongo (Brazzaville)
1986	13	76	Paraguay, Andorra (span. Post), Mosambik, Sankt Vincent (Grenadinen), Grenada, Rumänien, Antigua und Barbuda, Sao Tomé und Príncipe, Belize, Korea - Nord, Thailand, Malediven, Ungarn

Jahr	Ausgaben	Motive	Länder/Postverwaltungen
1987	15	54	Antarktis (Franz. Gebiete), Korea - Nord, Bulgarien, Sankt Pierre u. Miquelon, Südafrika (Ciskei), Dschibuti, Norwegen, Dominica, Sankt Kitts, Andorra (span. Post), Falklandinseln, Frankreich, Nevis, Sao Tomé und Príncipe, Vietnam (Soz.Rep.)
1988	14	52	Großbritannien, Guyana, Sankt Pierre u. Miquelon, Kuba, Sierra Leone, Norwegen, Guinea-Bissau, Monaco, Tuvalu, Philippinen, Uruguay, Sao Tomé und Príncipe, Mexiko, Südafrika (Ciskei)
1989	22	139	Kambodscha (Kamputschea), Guyana, Kuba, Sankt Pierre u. Miquelon, Korea - Nord, Norwegen, Antarktis (Britische Gebiete), Komoren, Palau, Sankt Lucia, Tuvalu, Bhutan, Grenada, Grenada (Grenadinen), Kanada, Uganda, Kenia, Lesotho, Tschechoslowakei, Antigua und Barbuda, Ghana, Algerien
1990	15	78	Sankt Pierre u. Miquelon, Togo, Albanien, Trinidad und Tobago, Andorra (span. Post), Vietnam (Sozialist. Rep.), Burkina Faso, Nicaragua, Gabun, Guyana, Kongo (Brazzaville), Sao Tomé und Príncipe, Ghana, Madagaskar, Sierra Leone
1991	21	136	Mauretanien, Niger, Vietnam (Sozialist. Rep.), Korea - Nord, Bulgarien, Jemen - Republik, Luxemburg, Dominika, Grenada, Grenada (Grenadinen), Kongo (Brazzaville), Mongolei, Montserrat, Turks- und Caicos-Inseln, Uganda, Madagaskar, Sao Tomé und Príncipe, Andorra (span. Post), Belgien, Guyana, Nevis
1992	13	98	Jungfernseln, Komoren, Argentinien, Simbabwe, Antigua und Barbuda, Malediven, Sankt Vincent, Sankt Vincent (Grenadinen), Burundi,



Jahr	Ausgaben	Motive	Länder/Postverwaltungen
noch 1992			Kambodscha, San Marino, Sao Tomé und Príncipe, Äquatorialguinea
1993	14	88	Korea - Nord, Andorra (span. Post), Spanien, Sao Tomé und Príncipe, Sierra Leone, Guyana, Tansania, Ungarn, Ghana, Korea - Süd, Somalia, Thailand, Madagaskar, Angola
1994	20	102	Großbritannien (Jersey), Somalia, Spanien, Makedonien, Dominica, Grenada, Grenada (Grenadinen), Komoren, Korea - Süd, Guyana, Thailand, Rumänien, Andorra (span. Post), Gambia, Mali, Swasiland, Turks- und Caicos-Inseln, Schweiz, Türkei, Nepal
1995	19	147	Malaysia, Moldawien, Spanien, Kambodscha, Korea- Nord, Korea - Süd, Sankt Pierre u. Miquelon, Honduras, Zentralafrikanische Republik, Papua-Neuguinea, Mali, Aserbaidshan, Cote d'Ivoire, Großbritannien (Man), Malediven, Guinea, Sao Tomé und Príncipe, Togo, Türkei
1996	21	170	Kongo (Dem. Rep.) - Zaire, Burkina Faso, Mali, Moldawien, Sankt Pierre u. Miquelon, Andorra (span. Post), Antigua und Barbuda, Tschad, Guyana, Sierra Leone, Slowenien, Uganda, Afghanistan, Korea - Süd, Schweden, Vietnam, Benin, Großbritannien (Man), Nigeria, Guinea, Tansania
1997	23	186	Äquatorialguinea, Dänemark (Färöer), Niederländische Antillen, Uruguay, Zentralafrikanische Republik, Gambia, Türkisch-Zypern, Guyana, Ghana, Korea - Süd, Antigua und Barbuda, Liechtenstein, Nevis, Grenada, Grenada (Grenadinen), Litauen, Slowakische Republik, Tonga, Kambodscha, Tschad, Benin, Makedonien, Togo



Jahr	Ausgaben	Motive	Länder/Postverwaltungen
1998	26	239	Nicaragua, Komoren, Großbritannien, Neukaledonien, Sankt Vincent, Dominica, Mali, Afghanistan, Benin, Angola, Kroatien, Cote d'Ivoire, Lesotho, Paraguay, Tschad, Bosnien-Herzegowina, Korea - Süd, Liberia, Madagaskar, Niger, Sambia, Sao Tomé und Príncipe, Guinea, Weißrussland, Tansania
1999	27	271	Kongo (Brazzaville), Mosambik, Gabun, Komoren, Afghanistan, Togo, Zypern, Indonesien, Guyana, Island, Jugoslawien, Zentralafrikanische Republik, Bulgarien, Costa Rica, Namibia, Korea - Nord, Senegal, Weißrussland, Angola, Finnland (Alandinseln), Kambodscha, Mali, Guinea, Tansania, Bhutan, Madagaskar, Ukraine
2000	18	174	Grenada (Grenadinen), Guyana, Malediven, Island, Kambodscha, Gambia, Ghana, Grenada, Mikronesien, Tschechische Republik, Liberia, Togo, Turks und Caicos-Inseln, Mali, Sierra Leone, Mauretanien, Georgien, Liechtenstein
2001	21	229	Kongo (Brazzaville), Nevis, Tansania, Äquatorialguinea, Kambodscha, Antigua & Barbuda, Sankt Kitts, Sankt Vincent, Vietnam, Zentralafrikanische Republik, Dominica, Lesotho, Chile, Thailand, Afghanistan, Dominikanische Republik, Mongolei, Weihnachtsinsel, Uganda, El Salvador, Guinea
2002	18	91	Island, Israel, Korea - Nord, Neuseeland, Tadschikistan, Niger, Kuba, Grenada (Grenadinen), Sambia, Grenada, Jugoslawien (Serbien), Bhutan, Uganda, Guinea, Mikronesien, Somalia, Zentralafrikanische Republik, Liberia
2003	10	52	Kongo (Dem. Republik), Russland, Andorra (franz. Post), Großbritannien (Gibraltar), Rumänien, Mali, Montserrat, Benin, Korea-Nord, Tansania



Maurizio Rocci

## Piemont Landwirtschaft, Gastronomie, Industrie

Die großen Weine des Piemont, und da an vorderster Stelle der Langhe, haben den Ruhm dieses Weinlandes entscheidend geprägt. Alba wurde zu einem wichtigen Zentrum der Weinwirtschaft, der Wein ein bedeutender Exportartikel. Neben dem Wein wird auch viel Schafzucht betrieben, vor allem auf den höheren Hängen bis auf 900 m hinauf. Aus der Milch werden zwei Käse hergestellt: »Robiola« ist ein würzig-sahniger Weichkäse, »Tôma« ein strenger halbharter mit rötlicher Rinde. Weiter unten, in den tiefer gelegenen Landstrichen, wird Futtergetreide angebaut. Dort herrscht die Rinderzucht und die Walnussproduktion, zwei Erwerbszweige die sich neben dem Weinbau gehalten haben. Gemüse- und Obstbau finden nur in den Ebenen Bedeutung, wo die Böden fruchtbarer sind.

Unterhalb der 500-Meterzone beginnt auch das Reich der weißen Trüffel. Auf die Suche nach diesem knollenartigen, einer Kartoffel ähnlichem Pilz, konzentriert sich eine große Liebhaberschaft. Diese Trüffel ist sehr gut, hat einen durchdringenden Duft und ein strenges Aroma. Den Feinschmeckern von New York bis Tokio aber verschafft sie derartige Wonnen, daß sie viel Geld dafür ausgeben. Eine Trüffel ist fast mit Gold aufzuwiegen, sie wird nur selten gefunden und immer rarer.

Seit 1928 findet in Alba ein Trüffelmarkt statt, wo die Bauern und Sammler ihre Stücke feilbieten. Oft werden mehr als 150'000 Besucher gezählt, jeder in der Hoffnung auf einen guten Kauf. Für 100 g muß man für kleine Stücke bis 4 cm Durchmesser zwischen 150 und 600 • auf den Tisch blättern. Wer denkt, selber eine Trüffel suchen zu können, liegt falsch. Denn die Plätze, wo irgendwann einmal eine gesehen wurde, halten die »Trifolai« (Trüffelsucher in Alba-Dialekt) streng geheim. Sie kennen die idealen Plätze, wo unter einer Erdschicht von 10 bis 40 cm die kostbare Pilze wachsen.

Nur, eben diese Plätze werden immer seltener. Die Veränderung des Landschaftsbildes läßt immer mehr Hecken, Wälle und Bäume verschwinden, wo sich der Pilz festhalten kann. Straßen, Häuser und Wege haben keine Wurzeln, woran eine Trüffel leben könnte!

Gesucht wurde früher mit Hausschweinen, heute ausschließlich mit abgerichteten Hunden. Am besten nachts, wenn es schön ruhig ist und die Feuchtigkeit der Luft den Duft der Pilze besser weiterträgt und dem Hund verrät. Erlernt wird diese Schnüffelarbeit an besonderen Hundeschulen, wie es sie in der Langhe in einigen Dörfern gibt.

Alba entwickelte sich erst nach dem Zweiten Weltkrieg zu einer Industriestadt. Eine ausgebaute Schokoladen- und Textilindustrie wurde errichtet, eine weitere Stütze sind die großen Verlagshäuser und Druckereien. Bedeutende Weinbetriebe wie Cinzano und Fontanafredda folgen erst weiter hinten, der Wein hat eniger Bedeutung. Sonst ist Alba immer noch eine landwirtschaftliche Region und regionale Handelsmetropole am Tanaro.

Asti war früher reicher und bedeutender, steht aber heute etwas im Schatten von Alba. Wichtigster Wein ist der Moscato, der in vielen Formen (süßer Still- oder Schaumwein, trockener Schaumwein) vorkommt. Nur als Zentrum des Monferrats besitzt Asti heute noch Glanz, obwohl sich die Großen der Astiherstellung nicht dort niedergelassen haben.

Noch stärker landwirtschaftlich sind die Zonen von Carema, Lessona, Bramaterra und Gattinara im Norden. Dort findet man eine der bizarrsten Weinlandschaften ganz Norditaliens: Carema am Eingang zum Aosta-Tal. Seit zweitausend Jahren treiben die Bauern schon Terrassen in die felsigen Berghängen der Alpen.

Walter Sperlich

Briefmarken erzählen:

## Pferde als treue Helfer des Landwirts

Pferde auf Briefmarken sind ein beliebtes Motiv für den Sammler. Dabei ist das Sammelgebiet sehr vielseitig.

So werden Marken mit Pferderassen im Bild genauso gesammelt, wie die von Rennpferden, Reitpferden, von Pferden als Zugtiere, aber auch von Pferden in der Verwendung des Militärwesens und bei der Jagd. Ein besonderes Gebiet hat sich der Autor gewählt: Pferde als treue Helfer des Bauern.

1

3

2

9

4

10

11

5

Es ist Bestandteil seiner Sammlung und einer auf ihrer Grundlage gestalteten Broschüre, die sich mit der Devise der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, der FAO (Food and agricultural Organisation) „Fiat Panis – Es werde Brot“ beschäftigt. In dieser Broschüre werden die Arbeiten des Bauern, des Müllers sowie des Bäckers bei der „Brotwerdung“ mit postalischen Erzeugnissen dargestellt und zum Problem der Welternährung Stellung genommen.

Was wäre aber die Arbeit des Bauern ohne seine Zugtiere, lange Zeit seine einzige Energiequelle? Nun werden als Zugtiere in den einzelnen Ländern und Regionen aber unterschiedliche Tierarten verwendet. Bedingt durch klimatische Faktoren, aber auch

die Anforderungen der angebauten Kulturen waren und sind es noch heute in den Ländern Asiens, Afrikas und z. T. auch Südamerikas die Rinder, namentlich Ochsen und Büffel, die vor allem bei den Pflugarbeiten verwendet werden. So kommt es auch, daß die Postverwaltungen dieser Länder überwiegend Rinder bei landwirtschaftlichen Arbeiten zum Motiv ihrer Ausgaben wählten.

In der Mehrzahl der europäischen Staaten, aber auch in Australien, Neuseeland, Nordamerika und auch in einigen südamerikanischen Ländern fanden dagegen Pferde bei landwirtschaftlichen Arbeiten ihren Platz im Markenbild der Briefmarken und damit auch ihre Würdigung als Helfer des Bauern. So sind weltweit etwa 50 Ausgaben der unterschiedlichen Postverwaltungen mit Pferdewerten im landwirtschaftlichen Produktionsprozeß bekannt. Im folgenden sollen diese Ausgaben dargestellt und erläutert werden. Doch zuvor noch eine Bemerkung. Der Leser möge mir verzeihen, wenn ich mich nicht der Mühe unterzogen habe, die Rassen der auf den Briefmarken abgebildeten Pferde zu bestimmen. Dafür gibt es zumindest zwei Gründe. Einmal muß zugegeben werden, daß der Autor dafür nicht über ausreichende Kenntnisse verfügt, zum anderen waren diese sicher auch nicht bei den Gestaltern der Briefmarken vorhanden.

Gemälde sind meist Zeitzeugen der Lebensbedingungen der sie schaffenden Künstler. Gemälde auf Briefmarken – übrigens auch ein interessantes und vielseitiges Sammelgebiet

8

6

13

14

16

7

12



16

– sollen diese Zeitzeugen den Menschen näher bringen. Das trifft auch für die auf den Marken abgebildeten Gemälde mit landwirtschaftlichen Motiven zu. Sie zeigen uns, mit welchen Arbeitsmethoden und Geräten die Menschen in vergangenen Jahrhunderten ihr tägliches Brot erzeugen mußten. So zeigt ein Ausschnitt des im 16. Jahrhundert entstandenen Gemäldes „Der Sturz des Ikarus“ des niederländischen Malers Pieter Breughel der Ältere einen pflügenden Bauern. Die Postverwaltung von Ruanda wählte diesen Ausschnitt als Motiv für eine ihrer Ausgaben (Abb. 1). Die Art des Pfluges und der Anspannung aus damaliger Zeit sind deutlich auf der Marke zu erkennen. Das

18

17

20

19

21

Gemälde befindet sich im Musée des Beaux Arts in Brüssel. Zwei Gemälde russischer Maler aus dem 20. Jahrhundert mit Pferden bei landwirtschaftlichen Arbeiten wurden ebenfalls zu Motiven für die Ausgabe von Briefmarken. Die Post von Togo wählte einen Ausschnitt aus dem Gemälde „Der Acker“ des Malers M. K. Klodt für ihre Ausgabe (Abb. 2). Auch auf dieser Briefmarke sind Pferd und Pflug gut zu erkennen. Das Gemälde ist im Besitz des Russischen Museums in St. Petersburg.

Dem 175. Geburtstag des Malers A. G. Wenizianow widmete die sowjetische Post eine Sondermarke. Auf ihr ist sein 1824 entstandenes Gemälde „Frühling – Auf dem Acker“ abgebildet, das zum Bestand der berühmten Tretjakow – Galerie in Moskau gehört (Abb. 3). Die zwei von der Bäuerin geführten Pferde ziehen eine Egge übers Feld. Im Hintergrund ist noch ein solches Gespann zu erkennen. Am Feldrand sitzt das Kind der Bäuerin. Ein typisches Gemälde aus der Zeit der Leibeigenschaft in Rußland. Übrigens beide Maler - Klodt und Wenizianow – gehörten der Bewegung der Wandermaler an, die ihre Motive im Volk suchten. Eine ganz andere Art der Darstellung des Pferdes in der Kunst zeigt das 1924 entstandene Werk „Der Pflüger“ von I. I. Golikow (Abb. 4). Es gehört zur Miniaturenmalerei der Schule aus Palech, die bekannt ist durch ihre Lackmalereien auf Holz.

Die älteste Abbildung von Pferden bei landwirtschaftlichen Arbeiten auf Briefmarken stammt aus den USA. Sie gehört zu einem Satz von Briefmarken aus dem Jahr 1898 und trägt den Titel „Farming in the West“ (Abb. 5). Im Vordergrund ist ein Vierspänner vor

22

23

24

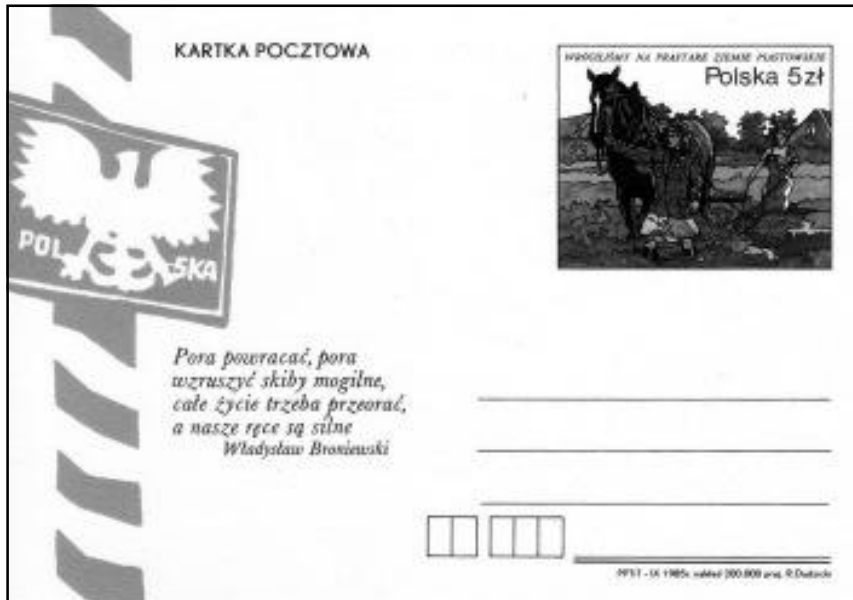
25

26

einem Pflug zu erkennen. Dabei handelt es sich um einen Sitzpflug, eine in Deutschland kaum bekannte Art des Pfluges. Im Hintergrund ist eine Vielzahl solcher Gespanne zu erkennen,

die gemeinsam ein großes Feld pflügen. Mit dieser Ausgabe begannen landwirtschaftliche Motive, darunter Pferde im Einsatz in der Landwirtschaft, für die Postverwaltungen der Länder interessant zu werden. Zu den Ländern, die im ersten Weltkrieg und in den zwanziger Jahren Pferde vor dem Pflug als Motiv für ihre der Landwirtschaft gewidmeten Ausgaben wählten, gehörten Frankreich, Dänemark, das Deutsche Reich und Nordingerland. Die französische Marke mit der Frau am Pflug hinter 2 Kaltblütern ( Abb. 6) gehörte zu einem Satz Briefmarken, der zur Unterstützung von Kriegswaisen herausgegeben und mit einem entsprechenden Aufschlag verkauft wurde. Auf der dänischen Luftpost – Ausgabe aus dem Jahr 1925 ist ein Gespann beim Pflügen zu erkennen,

28



29

30

31

dessen Pferde wohl vor dem Geräusch des Flugzeuges scheuten (Abb. 7). Die Marke des Deutschen Reiches wurde erstmals im Jahre 1921 im Rahmen eines Freimarkensatzes ausgegeben. Das Gespann mit dem Pflüger ist stark stilisiert (Abb. 8). 1923 wurde sie mit dem Aufdruck „Rhein – Ruhr – Hilfe“ und mit dem Zuschlagswert 1000 M versehen. Der Erlös aus diesem Zuschlag sollte offensichtlich zur Unterstützung der Bevölkerung in den besetzten Gebieten an Rhein und Ruhr verwendet werden. Ein pflügender Bauer gehört auch zum Markenbild der insgesamt 14 Ausgaben der Post von Nordingerland (Abb. 9). Ein Gebiet mit diesem Namen zwischen dem Ladogasee und der Narwa in Rußland strebte nach dem ersten Weltkrieg seine Unabhängigkeit an, wurde jedoch im Friedensvertrag 1920 der Sowjetunion zugeteilt.

Wie schon aus den bisherigen Betrachtungen sichtbar wurde, erfolgte die Ausgabe von Briefmarken mit Pferden bei landwirtschaftlichen Arbeiten zu den unterschiedlichsten Anlässen. Eine Reihe von Ausgaben erfolgte unmittelbar nach dem 2. Weltkrieg. Sie sollten wohl demonstrieren und mahnen, daß die Bestellung des Bodens wichtige Voraussetzung ist, den Hunger der vom Krieg betroffenen Bevölkerung zu überwinden. Und das in einer Zeit, als nur wenige Traktoren bereitstanden und auch der Treibstoff knapp war. Deshalb gehörte dem Pferd als Zugkraft vor dem Pflug die besondere Auf-

33

32

35

merksamkeit der Markengestalter. So sind Marken, die aus diesem Anlaß ausgegeben wurden, aus Kanada, Norwegen, Finnland und den Ländern der sowjetischen Besatzungszone bekannt.

Die Marke aus Kanada gehört zu einem Satz Sondermarken, der 1946 der Friedensproduktion gewidmet wurde (Abb. 10). Sie zeigt einen typischen kanadischen Bauernhof mit einem Gespann im Vordergrund. Die Marke aus Norwegen von 1944 ist der Landeshilfe gewidmet und mit einem entsprechenden Zuschlag versehen (Abb. 11).

Aus Anlaß des Friedensschlusses mit Rußland gab die finnische Post 1947 eine Sondermarke heraus. Sie zeigt den finnischen Helden Ilmarinen beim Pflügen eines Schlangenfeldes (Abb. 12). Die Ausgabe der Provinz Sachsen von 1945 ist der Bodenreform in den Ländern der sowjetischen Besatzungszone gewidmet. Ein Bauer auf nunmehr eigener Scholle pflügt vor der aufgehenden Sonne seinen Acker (Abb. 13). Diese Ausgabe erfolgte in zwei Wertstufen und auch auf unterschiedlichem Papier, davon auch eine Ausgabe auf Zigarettenpapier. Auch für die Ausgabe im gleichen Jahr aus Mecklenburg-Vorpommern war die Bodenreform der Anlaß. Das wird aus der Aufschrift „Junkerland in Bauernhand“ deutlich (Abb. 14). Die Marken dieses Satzes waren mit einem Zuschlag versehen. 1946 stellte Mecklenburg-Vorpommern die Ausgabe eigener Briefmarken ein. In der sogenannten Abschiedsreihe befand sich wiederum eine Marke mit dem Pferdewort (Abb. 15).

Aber auch Jubiläen sind willkommener Anlaß für die Ausgabe von Marken mit Pferdeworten. Die

Post von Aland, einer Inselgruppe in der Ostsee mit der Postautonomie von Finnland, widmete dem 100jährigen Bestehen der landwirtschaftlichen Ausbildung eine Sondermarke (Abb. 16).

Interessant ist, daß im Markenbild nicht nur die Ausbildung an traditionellen Geräten, wie das Pflügen mit Gespann, zum Ausdruck gebracht

wird, sondern auch auf die Ausbildung an modernen Maschinen, wie den Traktor mit aufgesatteltem Pflug hingewiesen wird. Ein weiteres Ausbildungsgebiet ist im Zudruck des FDC abgebildet. Der Ersttagsstempel hat mit Hufeisen und den Ähren eine originelle Form.

Auch die Marken aus Großbritannien, der DDR, Belgiens und Schwedens wurden anlässlich von Jubiläen ausgegeben. Die britische Marke gehört zu einem Satz von Briefmarken mit Pferdeworten, mit dem das 100jährige Bestehen der Shire Horse Society gewürdigt wird. Wenn auch auf der Marke nicht unmittelbar der Einsatz des Pferdes beim Pflügen abgebildet ist, so stellt doch der Pflug im Hintergrund den entsprechenden Zusammenhang her (Abb. 17). Im Rahmen der britischen Ausgaben anlässlich des Millenniums befand sich auch ein Satz Marken, welcher der Geschichte der britischen Farmer gewidmet war. Mit der Marke mit dem Pferd vor dem Pflug sollte die Mechanisierung zum Ausdruck gebracht werden (Abb. 18). Ähnlich wie die Marke aus Aland bringt auch die aus der DDR traditionelle und moderne Arbeitsverfahren zum Ausdruck (Abb. 19). Sie gelangte anlässlich des 35jährigen Bestehens der Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften zur Ausgabe.

Die Ausgabe der belgischen Post von 1965 mit dem Gespann vor einer Glattwalze ist dem 75jährigen Bestehen des Bauernverbandes gewidmet (Abb. 20). Nicht zu verstehen ist, warum der Gespannführer auf dem bereits gewalzten Acker laufen muß. Übrigens ist auch dem Grafiker bei der 2. Marke dieser Ausgabe ein ähnlicher Fehler unterlaufen. Die Briefmarke mit dem Einspanner vor der Drillmaschine (Abb. 21) gehört zu einer schwe-

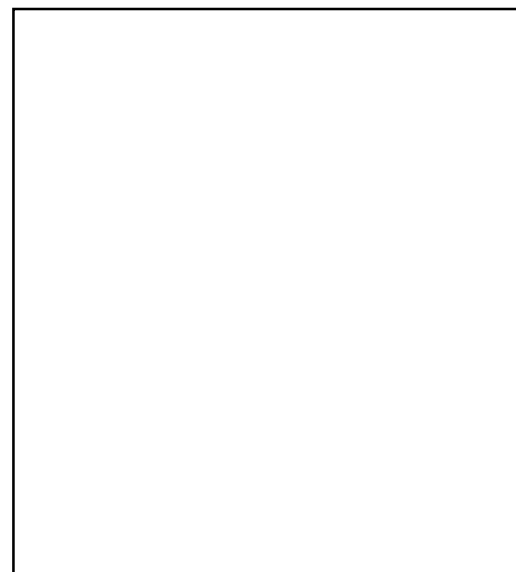


45 dischen Ausgabe von 1973 anlässlich des 100jährigen Bestehens des Nordischen Museums. Wie das Markenbild zeigt, muß der Bauer sowohl das Pferd führen, als auch die Drillmaschine lenken.

Zu den finnischen Sondermarken mit Zuschlägen für das Rote Kreuz gehört auch ein Satz mit Pferdewerten aus dem Jahr 1994 (Abb. 22). Interessant ist bei der Anspannung der Arbeitspferde der Bügel über dem Kummel. Er ist auch auf der bereits erwähnten finnischen Marke (Abb. 13) zu finden.

Pflüger mit Pferden vor dem Pflug sind auf 2 Ausgaben aus Israel zu finden. Dem Jüdischen Nationalfonds widmete die israelische Post 1951 eine Sondermarke (Abb. 23). Im Rahmen ihres Satzes „Pioniere“ gelangte 1976 eine weitere Marke mit diesem Motiv zur Ausgabe (Abb. 24). Zum gleichen Satz gehört auch die Marke mit dem Pferde-

46



gespann vor dem Dungwagen (Abb. 25). Das Markenbild zeigt die Schwere dieser aufwendigen Arbeit für Mensch und Tier. Zu dem Thema „Europäische Einigung“ gab die Post von Luxemburg 1951 einen Briefmarkensatz heraus. Eine der Marken dieses Satzes zeigte auch einen Bauern beim Pflügen (Abb. 26). Die Marke war mit der Aufschrift versehen „Wirtschaftlicher und sozialer Fortschritt durch ein geeintes Europa“.

Gut gelungen ist das Motiv der Ausgabe der Schweiz von 1941 (Abb. 27). Es zeigt das Pflügen eines Beetes von der Außenseite her, den sogenannten Auseinanderschlag. Zu erkennen sind auch die Scheuklappen an den Augen des Pferdes. Während das Pferd auf der Marke der Schweizer Post mit den Zügeln geführt in der Furche schreitet, wird es auf der Marke der polnischen Ganzsache durch eine Person geführt (Abb. 28). Ein Einspanner vor dem Pflug ist auch auf einer Marke abgebildet, die von den deutschen Besitzern im 2. Weltkrieg für den Einsatz in Rußland vorbereitet wurde (Abb. 29). Pferdegespanne vor dem Pflug sind auch im Hintergrund der Marken aus Frankreich (Abb. 30) und der Türkei (Abb. 31) zu erkennen. Ein Pferd vor dem Häufelpflug ist auf der Marke aus Malta zu erkennen (Abb. 32). Sie zeigt die traditionellen Arbeiten beim Kartoffellegen, während im Hintergrund die modern Technik zu sehen ist.

Wie bereits einleitend erwähnt und mit der Abbildung 1 dokumentiert, wurde auch von

den Postverwaltungen außerhalb Europas Abbildungen mit Pferden vor dem Pflug oder vor Erntemaschinen zum Motiv ihrer Ausgaben gewählt. Die Marke aus Peru ist dem Internationalen Flüchtlingsjahr gewidmet (Abb. 33). Die abgebildeten Pferde sind sehr realistisch dargestellt. Auch die Ausgabe aus Ecuador zeigt ein Gespann im Einsatz (Abb. 34). Eine Ausgabe der Australischen Post anlässlich einer landwirtschaftlichen Ausstellung vereint gleich 3 landwirtschaftliche Motive im Markenbild. Das obere Motiv soll das traditionelle Pflügen demonstrieren, während das untere den Einsatz moderner Technik bei der Bodenbearbeitung zeigt (Abb. 35).

Wohl die gelungenste Wiedergabe des Gespannpflügens im Motiv einer Briefmarke ist auf der Ausgabe aus Neuseeland zu finden (Abb. 36). Sie gehört zu einem Satz, der dem Kulturerbe gewidmet ist. Das Motiv versinnbildlicht am besten das alte Sprichwort „Das schönste Wappen in der Welt, das ist der Pflug im Ackerfeld“. Auf einer weiteren neuseeländischen Briefmarke aus dem Jahr 1935 ist ein Dreigespann vor einem Mähbinder abgebildet (Abb. 37). Mit dieser Marke sollte offensichtlich der damalige technische Fortschritt bei der Getreideernte demonstriert werden. Das gleiche Motiv befindet sich auch auf einer Ausgabe der kanadischen Post von 1928 (Abb. 38). Sie gehört zu einem Satz Landschaftsbilder aus Kanada.

Pferdegespanne vor Erntemaschinen sind auch auf den Ausgabe aus Liechtenstein, Schweden, der Sowjetunion und aus Tuwa zu erkennen. Die Marke der sowjetischen Post von 1929 mit dem Gespann vor einem Ableger (Abb. 39) gehört zu einem Satz von Wohltätigkeitsmarken zugunsten obdachloser Kinder. Auffällig ist, daß das Sattelpferd des Gespanns vor der Maschine geritten wird. Ein ähnliches Motiv auf einer Briefmarke ist dem Autor nicht bekannt.

Vier Ausgaben aus verschiedenen Ländern zeigen Gespanne vor Grasmähern. Dem Erfinder des Grasmähers, dem Schweden Helge Palmcrantz widmete die schwedische Post 1972 eine Marke ihrer Ausgabe für die Pioniere der Technik (Abb. 40). Das Gespann im Hintergrund des Markenbildes zieht einen Grasmäher mit der Handablage für das gemähte Getreide. Auch auf der Marke der Post des Fürstentums Liechtenstein von

1943 ist ein Gespann vor einem Grasmäher bei der Getreideernte zu erkennen (Abb. 41). Sie soll im Rahmen eines Satzes zur Fertigstellung des Binnenkanals die erste Ernte auf dem gewonnenen Land dokumentieren. Die Marke aus der Sowjetunion (Abb. 42) von 1933 gehört zu einem umfangreichen Satz von Briefmarken, der anlässlich des Ethnographischen Kongresses erschien und dessen einzelne Marken jeweils einer Völkerschaft des Landes gewidmet waren. Gut zu erkennen und realistisch abgebildet sind die Pferde vor dem Grasmäher aus Weißrußland.

Interessant ist nicht nur wegen ihrer dreieckigen Form, sondern auch ihres Ausgebildetes die Marke mit dem Gespann gezogenen Grasmäher (Abb. 43). Sie stammt aus Tanna Tuwa, einer 1921 in Asien gegründeten autonomen Republik, die bis zu ihrer Eingliederung 1944 in die Sowjetunion eigene Briefmarken herausgab. Ein Pferdegespann vor dem Erntewagen ist auf der Marke aus Zypern von 1955 zu erkennen (Abb. 44). Sie gehört zu einem Satz mit Darstellungen aus Geschichte und Gegenwart. Da damals die Insel Zypern noch zum britischen Weltreich gehörte, mußte auch das Portrait der Herrscherin, Königin Elisabeth, im Markenbild erscheinen.

Die Verwendung von Pferden beim Dreschen ist im Markenbild einer bulgarischen Ausgabe zu ersehen (Abb. 45). Pferde am Göpel werden dabei über das ausgebreitete Getreide getrieben, um die Körner aus den Ähren zu lösen. Eine andere Art der Verwendung der Pferde beim Drusch zeigt die Rumänische Ganzsache, deren Markenbild gespiegelt auch auf der Postkarte wiedergegeben wird (Abb. 46). Während Ochsen gespanne die Getreidegarben zum Dreschplatz bringen, wird das Pferdegespann offensichtlich zum Herantransport von Wasser benutzt, das zum Betrieb der Lokomobile gebraucht wird, aber gleichzeitig auch als Löschwasserreserve dient.

Marken mit Pferdewerten schmücken auch die Ausgaben der Postverwaltungen der Vereinten Nationen (UNPA) anlässlich des 40. Gründungstages der UN am 26. Juni 1985. Sie zeigen einen Ausschnitt aus dem Gemälde von Andrew Wyeth „Alvaro bei der Heuernte“ (Abb. 47). Auf den folgenden Marken geht es zwar nicht um die Heuernte, sondern um die Seegrasgewinnung. Anlässlich des 3. Jahrestages der Befreiung der

### Liste der Michel-Nummern der Abbildungen im Pferdeartikel

Nr.		Nr.			
d. Abb.Land	Michel-Nr.	d. Abb. Land	Michel.-Nr		
1	Ruanda	360	29	Besetzte Gebiete	ohne
2	Togo	771	30	Frankreich	497
3	Sowjetunion	1782	31	Türkei	1182
4	Sowjetunion	4521	32	Malta	642
5	USA	118	33	Peru	592
6	Frankreich	131	34	Ecuador	297
7	Dänemark	145	35	Australien	1026
8	Deutsches Reich	260	36	Neuseeland	703
9	Nordingerland	10	37	Neuseeland	197
10	Kanada	235	38	Kanada	136
11	Norwegen	300	39	Sowjetunion	362
12	Finnland	338	40	Schweden	960
13	Sachsen	85	41	Liechtenstein	221
14	Mecklenburg-Vp	23	42	Sowjetunion	442
15	Mecklenburg-Vp	35	43	Tanna Tuwa	99
16	Aland	27	44	Zypern	172
17	Großbritannien	769	45	Bulgarien	412
18	Großbritannien	1824	46	Rumänien	GS
19	DDR	3090	47	UNO Wien	Block
20	Belgien	1398	48	Großbritannien	235
21	Schweden	819	49	Großbritannien	236
22	Finnland	1245	50	Jersey	857
23	Israel	60	51	Jersey	856
24	Israel	690	52	Jersey	855
25	Israel	687	53	Liechtenstein	
26	Luxemburg	478	54	Liechtenstein	
27	Schweiz	386	55	Liechtenstein	
28	Polen	GS			

Kanalinseln gab die britische Post zwei Marken heraus, auf denen Szenen aus der Seegrasgewinnung abgebildet sind. Im Markenbild einer dieser Marken ist ein Einspänner vor einem zweirädigen Karren zu erkennen, vor dem Seegras gesammelt wird (Abb. 48), während die 2. Marke das Beladen eines solchen Karrens zeigt, vor dem zwei

Einspänner hintereinander gespannt sind (Abb. 49). Dem gleichen Thema widmete die Post von Jersey, einer Kanalinsel, mehr als 50 Jahre später erneut eine Marke aus einem Satz selbstklebender Marken. Erneut wurde das Beladen eines Karrens mit Seegras als Motiv gewählt. Jetzt sind Pferd und Anspannung besser zu erkennen (Abb. 50). Zur gleichen Ausgabe gehören auch die Marken mit dem Einspänner vor dem Wagen mit Fässern für den Kartoffeltransport (Abb. 51) sowie mit dem Pferd am Göpel an einer Mühle für das Kelttern von Äpfeln zu Apfelwein (Abb. 52).

Abschließend sollen noch 3 Marken einer Ausgabe aus dem Fürstentum Liechtenstein erwähnt werden, in deren Markenbild zwar keine Pferde abgebildet wurden, aber ohne die Tätigkeit der abgebildeten Berufe, Pferde auch nicht als Zugtiere eingesetzt werden können. Es handelt sich um das Handwerk des Sattlers (Abb. 53), des Schmiedes (Abb. 54) und des Stellmachers (Abb. 55). Alle diese Marken zeigen sowohl das Resultat der Arbeit des jeweiligen Handwerkers als auch die bei seiner Arbeit verwendeten Werkzeuge. Sie sind sehr realistisch gestaltet, so daß man den Eindruck erhalten könnte, das Kummert hängt im eigenen Pferdestall, die Waage schmückt die Wand eines Gebäudes auf dem Hof und das Rad steht vor einer Schmiede.

## Nochmals: Zuckermuseum in Berlin

Die Ukraine will Deutschland erneut im Zweiten Weltkrieg verschleppte Kulturgüter zurückgeben. Zurückgegeben werden Bestände der Rosariumsbibliothek Sangershausen (Sachsen-Anhalt), die Bibliothek des Zuckermuseums Berlin sowie weitere fast dreihundert Objekte.

Eine deutsch-ukrainische Expertengruppe bereitet die Rückgabe vor. Die Vereinbarung über die Rückgabe ist im September 2004 bei einer Sitzung der deutsch-ukrainischen Kommission in Jalta getroffen worden.



Deutschland 1992

Deutschland wird seinerseits rund dreihundert Fotografien des Zentralen Kino-, Foto- und Phonoarchivs der Ukraine, die im letzten Jahr im Bundesarchiv in Koblenz aufgefunden wurden, zurückgeben. Mit der Rückgabe der Exponate soll auch die gute Zusammenarbeit der beiden Länder auf dem Gebiet der Kulturrückführung dokumentiert.

Dr. Wolf Heß

## Kommentierung eines Sammlers, Ausstellers und Jurors

zu den Ausführungen von K. Henseler „Sammeln macht Spaß“ (Heft 115 Seite 212)

Zunächst möchte ich meinem Bedauern Ausdruck verleihen, daß meine Erwiderung (erneut anliegend) zu den Ausführungen von Herrn G. Blisse (Heft 107, Oktober 2002) bislang nicht veröffentlicht wurde, obwohl schon seit Monaten dem Redakteur vorliegend. Die Frage sei daher erlaubt: „Soll etwa in unserer Motivgruppe bewußt einseitige Stimmung gegen das Ausstellen gemacht werden?“

Sie „outen“ sich einerseits als „Neuling in der Philatelie“, andererseits geben Sie sich erfahren und verfangen sich in widersprüchlichen bzw. kaum verständlichen Aussagen (in Abschnitt 1), die ich so nicht zu kommentieren vermag.

Selbstverständlich muß nicht jeder Beleg an die Zeiten Rowland Hills erinnern, philatelistische Vielfalt ist an erster Stelle gefragt. Trotzdem sollten dennoch zumindest ab und zu auch philatelistische Kenntnisse aufblitzen, dann dokumentiert durch möglicherweise auch älteres, unterschiedliches oder selteneres Material. Kreativität wird absolut verlangt! Diese vermag aufgezeigt zu werden durch anregende, individuelle Texte, innovative Annäherungen an das Thema oder über themenbezogene Belege, die so diesem Thema zuvor noch nicht zugeordnet wurden. Über die Vorbereitung der Jurors zu unterschiedlichsten Themen habe ich im Vor-Artikel bereits Stellung bezogen. Dem ist nichts weiter hinzuzufügen.

Auf eine „anständige Gestaltung“ wird großer Wert gelegt. Auch sind die „alten Herren“ (die Damen vergessen Sie gänzlich) durchaus in der Lage mit dem Computer umzugehen. Ich selbst kann mich nicht mehr an ein Exponat erinnern, das handschriftlich erstellt wurde (geschweige denn in Sütterlin), außer bei Exponaten der Jugend (und ich bin bereits seit fast 20 Jahren als Juror dabei). Was beabsichtigen Sie mit diesen Übertreibungen und Platitüden eigentlich?

Wer sich so voreingenommen äußert, der vermag es vielleicht die Jugend vor den Kopf zu stoßen und zu vertreiben. Und bitte übersehen Sie nicht, daß alle Institutionen Probleme mit dem Nachwuchs haben, da das Freizeitangebot heute weitaus breiter angelegt ist.

Ich sehe es als viel größeres Problem an, daß nur wenige bereit sind sich mit Jugend-

arbeit zu befassen oder gar Freizeit für Jugendliche zu opfern. Auch sehen leider zahlreiche sogenannte „gestandene Philatelisten“ Jugendliche selbst heute noch als willkommene Opfer an, die man einmal soeben „über den Tisch ziehen kann“ anstatt sie zu beraten oder sie durch die Weitergabe kostenloser Belege/Marken zu unterstützen, um sie zu motivieren. Wie wäre es denn z.B. mit einer Jugendgruppe innerhalb unserer Motivgruppe?

Wie man sammelt und ob man ausstellen möchte bleibt jedem Einzelnen überlassen. Möchte ein Sammler allerdings in einer Rang-Ausstellung sein Exponat zeigen, dann hat er sich einem Reglement zu „unterwerfen“, da er an einem Wettbewerb teilnimmt. Ein „Diktat der Jurors“ (klingt sehr nach Willkür!) ist dort nicht existent sondern es gibt Regeln, die einen Wettbewerb überhaupt erst möglich machen. Wie sollte ansonsten eine Vergleichbarkeit der Exponate gegeben sein? Ob die bisherige „Ausstellungspolitik“ (die im Übrigen von der FIP gemacht wird, deren Mitglied der BDPh ist) und deren Richtlinien der heutigen Zeit angemessen sind, kann man stets diskutieren. Es gilt dabei allerdings zu bedenken, daß diese Regeln sich über eine Vielzahl von Jahren als bewährt herausgestellt haben. Möchte ich nicht im Wettbewerb starten, ist es jedwedem freigestellt, seine Schätze in der „Offenen Klasse“ zu zeigen.

Also – immer schön fair bleiben und den Ball flach halten – denn es sollte gerade in einem Hobby gelten dürfen – „jedes Tierchen sucht nach seinem Pläsierchen“ – und das ist selbst in der Philatelie gut so.

Ich finde es immer und überall unerfreulich und mißlich, wenn die Redaktion einer Zeitung auf einen Leserbrief oder eine Stellungnahme zu einem Artikel mit einem Kommentar (das letzte Wort haben könnend) antwortet. Darum werde ich den vorstehenden Artikel von Herrn Dr. Heß hier nicht kommentieren. Doch: Zum ersten Absatz bitte ich meine kurze B

*Sehr geehrter Herr Henseler,*  
spontan möchte ich Ihnen auf Ihren Artikel in dem Mitteilungsheft ... Nr. 115 meinen Glückwunsch aussprechen. Sie schreiben mir aus dem Herzen. ... Sie glauben gar nicht, und hier komme ich auf Ihren Bericht zurück, wie schwer es ist, eine Sammlung „Orgel“ zu machen. Es heißt: „es muß eine Geschichte her, das muß etwas Neues sein“ und, und (s. Ihr Artikel). Deshalb nochmals vielen Dank für Ihren Artikel.

*Viele Grüße Winfried Böcker*

Dr. Wolf Heß

## Ergänzende Kommentierungen eines Sammlers, Ausstellers und Jurors

zu G. Blisse: „Gedanken zur Exponatgestaltung aus der Sicht eines Sammlers und Ausstellers“ (Heft 107, Oktober 2003, Seite 203)

Es ist nicht nur die Angst auf einer Ausstellung nicht entsprechend gewürdigt zu werden. Der Aufbau eines Exponates bedeutet auch viel Gespür für eine optisch ansprechende Präsentation gepaart mit der Bereitschaft zu forschen und vielen Fachkenntnissen. Dies heißt auch, daß punktgerichtete Bearbeitung gefordert ist, und diese Arbeit hört bei einem thematischen Exponat kaum einmal auf, denn immer wieder einmal ergeben sich neue Aspekte zum gewählten Thema, die dann eine Umgestaltung einzelner Passagen erforderlich werden lassen. Letzteres birgt aber auch den Reiz unserer gemeinsamen Ausstellungsklasse.

Man mag mich zwar von anderer Seite schelten mögen, doch behaupte ich keck, und habe selbst über viele Jahre ebenfalls die Erfahrung gemacht, daß es weit einfacher ist ein kompetentes Exponat für andere Ausstellungsklassen zu formen, denn für die Thematik. Kann ich in Ersteren das erforderliche Geld aufbringen, um des notwendigen philatelistischen Materials habhaft zu werden, vermag ich in recht kurzer Zeit (ca. 3 Monate) ein konkurrenzfähiges Wettbewerbs-Exponat aufzubauen; für ein thematisches Exponat dagegen brauche ich manchmal Jahre oder gar ein Jahrzehnt, bis ich es soweit gebracht habe.

Hier sollte aber nicht unbedingt den thematischen Sammler der Frust befallen. Es gibt inzwischen Möglichkeiten auch „kleinere Objekte“ auszustellen. Namentlich sind hier die „Offene Klasse“ und der „1-Rahmen-Wettbewerb“ zu nennen.

Verlieren Sie doch einfach einmal Ihre Schwellenangst, auszustellen und beginnen zunächst mit dem Aufbau eines Exponates in nur einem Rahmen (12 DIN A 4-Blätter) über ein von Ihnen gewähltes Thema. Es wird Ihnen weitergeholfen werden, Sie können Erfahrungen sammeln und vielleicht werden Sie dann dazu ermutigt, Ihr Exponat weiter auszubauen.

Im Gegensatz zu Herrn G. Blisse vertrete ich die Auffassung, daß man durchaus sein thematisches Exponat zeigen kann, um damit auch im Wettbewerb erfolgreich zu sein.

Klar, in anderen Ausstellungsklassen läßt sich manchmal einfacher das so begehrte „Gold“ erreichen. Doch bedeutet „Gold“ zu bekommen wirklich alles? Ist thematisches Sammeln nicht ebenfalls die Vermittlung von Freude an einem Thema, die Weitergabe von speziellen Kenntnissen aus einem selbst gewählten Themenkreis, um z. B. Mitinteressenten neue Anregungen zu geben, wie Herr Blisse richtig ausführt?

Auszustellen kostet Geld, denn z. B. angemietete Hallen und der Einsatz von Juroren sind zu bezahlen. Über Eintrittsgelder, die für ein werbewirksames sich Darstellen der Philatelie nicht gerade förderlich sein dürften, sind diese Summen ohnehin nicht zu erbringen. Ergo, auch wir Aussteller sollten unser Scherflein zum Gelingen einer Ausstellung beitragen. Aber ist das wirklich der Hinderungsgrund?

Man kann nicht generell voraussetzen, daß ein Juror so vertraut mit jedem Thema ist, wie der Aussteller selbst. Der Aussteller besitzt die umfangreicheren thematischen Kenntnisse, nur, er muß diese dann auch möglichst korrekt nachweisen.

In der Regel bereitet sich der Preisrichter zuhause gewissenhaft vor, erstellt häufig u. a. selbst einen eigenen Plan zum zu beurteilenden Thema. Sollte dieser Plan sich primär als kompetenter herausstellen als der des Ausstellers, wird Letzterer ein Problem bekommen.

Auch hat sich der Juror an die Richtlinien für Wettbewerbsausstellungen zu halten. Leider haben zahlreiche Aussteller diese nicht verinnerlicht, bzw. teilweise überhaupt nicht gelesen vor dem Aufbau ihres Exponates. Dabei ist es so einfach, sich die Richtlinien über die Geschäftsstelle des BDPH in Bonn im Vorfeld zu besorgen.

Ich kann es allerdings nicht bestätigen, daß aus zeitlichen Gründen von der Jury lediglich das Einführungs- und Gliederungsblatt genau angesehen werden und danach nur stichpunktartig das Gesamtexponat angesehen wird. Den Plan und die Einleitung zum Thema erhält der Juror etwa vier Wochen vor jeder Ausstellung. Im Normalfall reist der Juror bereits mit der festgelegten Punktzahl für den Plan an, um so möglichst viel Zeit für die Besichtigung des gesamten Exponates erübrigen zu können. Er wirft höchstens noch einen Blick auf den Plan, ob möglicherweise zwischenzeitlich noch Änderungen vorgenommen worden sind.

Daß Differenzen in den erreichten Punktzahlen auftreten können liegt auf der Hand. Auch Preisrichter sind nur Menschen mit unterschiedlichen Annäherungen zu einem Thema oder dessen Bearbeitung. Allerdings darf die Differenz niemals 20 Punkte betragen! Dann stimmt wirklich etwas nicht! Zugegebener Maßen kann man in Jurygesprächen unterschiedliche Erfahrungen machen. Wir Menschen vertreten nun ein-

mal unterschiedliche Auffassungen. Bleibt der Juror bei einer von Sachkenntnis geprägten Ausführung, und sind Aussteller und Juror bereit sich gegenseitig zuzuhören und berechtigte Kritik anzunehmen, dürften Beratungen der Jury nur selten „anecken“. Frust ist dann vorprogrammiert, wenn es nicht gelingt einvernehmlich miteinander zu sprechen.

Was die Bewertungsbögen angeht, es wäre wünschenswert, wenn hier Juroren dann und wann handschriftliche Hilfen notieren würden, die auf Schwächen und Stärken des jeweiligen Exponats abzielen. Viel könnte damit aus meiner Sicht erreicht werden! Allerdings ist es sehr empfehlenswert sich der „Tortur“ eine Beratungsgesprächs zu unterziehen, selbst wenn der Aussteller sich nicht allzu viel davon verspricht.

Der beschreibende Text hat stets Vorrang vor philatelistischen Erklärungen, doch sollte der Aussteller ab und zu, insbesondere bei besonderen Stücken, seine philatelistischen Kenntnisse aufblitzen lassen, die dann allerdings auch korrekt sein müssen.

Die Zeiten der „Motiv-Sammler“ und der „Dokumentarier“ sind seit nunmehr 13 Jahren vorbei – es gibt nur noch „die thematische Sammlung“! Der Text soll angemessen sein, nicht zu ausführlich, und sich nur auf das kurze Beschreiben der Details beschränken, die der jeweilige Beleg oberhalb des Textes hergibt.

Die Kopfzeile, auch „Heading“ genannt, ist einfallsreich zu gestalten. Diese sollte den Betrachter durch das Exponat führen, jeweils den Themenausschnitt beleuchtend, der auf der jeweiligen Seite zur Darstellung gebracht wird (Unterpunkte, ohne Zergliederung). Dabei sollten die Punkte des Plans und deren Unterteilungen stets mit aufgeführt werden, damit sich der Betrachter nicht im Exponat „verliert“.

Das zu verwendende Material sollte generell philatelistischer Natur sein und nach Möglichkeit ausgewogen, über das Gesamt-Exponat verteilt, zahlreiche philatelistische Elemente aus unterschiedlichen Ländern/Kontinenten zeigen —> Darstellung philatelistischer Kenntnisse.

Ein Exponat, daß lediglich „viele gute Stempelbelege“ enthält, wirkt eher langweilig und wird unter Bearbeitung und philatelistischen Kenntnissen entsprechende Punktabzüge erfahren.

Das Zeigen eines 4er Blocks oder eines Kleinbogens sollte nach Möglichkeit unterbleiben, da platzraubend. Die einzelne Marke zeigt bereits das gewünschte Detail. Nur dann, wenn ich etwas Besonderes zeigen möchte, daß ich ansonsten nicht belegen

kann, sollte man diese Art von Beleg einsetzen. Ähnlich ist die Mehrfachfrankatur zu sehen. Ist diese nicht mit einem themenbezogenen Stempel oder sonstigen Besonderheiten (wie z. B. Sonder-R-Zettel) zusätzlich versehen, ist die einfache Briefmarke generell vorzuziehen – Ausnahmen mögen diese Regel bestätigen.

Was Belege mit eigener Anschrift angeht – wenn ab und zu ein solcher Beleg in einem Exponat auftaucht, wird niemand daran wirklich Anstoß nehmen. Ich habe aber leider ebenso Exponate gesehen, die mit dieser Art von Belegen gespickt waren, und dann ist dies eher als weniger vorteilhaft zu beurteilen. Dies trifft ebenso zu für Souvenir-Umschläge mit privatem Zudruck, für Maximum-Karten, FDC oder Ganzsachen mit rein privatem Zudruck. Ein älterer Beleg oder Stempel ist nicht immer unbedingt einem Beleg mit jüngerem Datum vorzuziehen. Letztendlich hängt die Auswahl des Belegs jeweils davon ab, welcher dieser Stempel am besten geeignet ist, um die vom Aussteller gewünschte Detailaussage am besten zur Darstellung zu bringen. Auch sind Sonderstempel nicht immer „am häufigsten“ zu finden. Gerade bei den Sonderstempeln existieren zahlreiche Raritäten nach denen man manchmal jahrelang suchen muß.

Insbesondere kann ich mich aber Herrn Blisse hinsichtlich seiner Aussage nur anschließen, daß Sammeln noch einmal soviel Freude bereitet, wenn man ein richtiges Exponat aufbaut und es der Öffentlichkeit zeigt. Und wahrlich: „Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen“, das sollten wir alle nie außer Acht lassen!

## Niedergang des europäischen Weins

Wein, so wusste Friedrich Nietzsche, ist eines der Dinge, die es zum Leben braucht. Für den großen Historiker Jacques Le Goff gehört der Rebsaft sogar zu den Fundamenten der europäischen Kultur. Doch die goldenen Zeiten sind vorbei: Allen voran in Frankreich, aber auch anderswo in Europa, steckt die Weinbranche in einer tiefen Krise, die viele Existenzen bedroht. Winzer und Politiker suchen nach Auswegen. (M.R.)

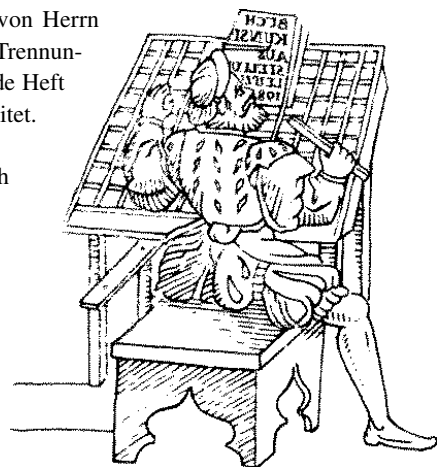




## Über das „Zeitungsmachen“

Ich möchte Ihnen einmal kurz die „Produktion“ unseres ArGe-Heftes schildern

1. Ich bekomme per eMail oder mit der Gelben Post einen Artikel.  
Dieser Artikel wird sofort heruntergeladen und in das Textprogramm „word“ übertragen. Ein Artikel, der auf Papier kommt, wird von mir bei der erstbesten Gelegenheit gescannt und druckreif weiterbearbeitet. Bilder werden auf TIF/JPEG-Format angepasst.
2. Artikel incl. Abbildungen werden binnen weniger Tage in das jeweils nächste Heft übertragen. Das Heft selbst wird im Programm „Pagemaker“ erstellt (und als Digitaldruck gedruckt).
3. Ich mache eine erste Rechtschreib-Prüfung des eingesandten Textes; es gibt prinzipiell keine „Korrektur“ hinsichtlich der Grammatik und Stil – aus mehreren Gründen.
4. Hat der Autor mehrere längere und nicht termingebundene Artikel gleichzeitig eingesandt (worüber ich mich immer sehr freue) oder würde der Artikel das ganze Heft dominieren, so verteile ich den/die Artikel über die nächsten Hefte (Beispiele: die Artikel-Serie über Pharmazeuten von Herrn Maurizio Rocci oder das Pilz-Abecedarium von Herrn Dr. Siegfried Holstein). Solche Artikel-Trennungen werden sofort in das jeweils folgende Heft bzw. in die übernächsten Hefte verarbeitet.
5. In manchen (seltenen) Fällen nehme ich Rücksprache mit dem Autor.
6. Der Artikel im jeweiligen Heft-Layout wird so lange innerhalb eines Heftes hin- und hergeschoben, daß er graphisch einigermaßen paßt (manchmal muß ich eine Abbildung weglassen – manchmal füge ich eine zusätzliche Abbildung aus meinem Fundus hinzu).



7. Kurz vor Druckerteilung mache ich eine zweite und dritte Rechtschreib-Prüfung (aber wie Sie leider feststellen müssen, immer noch nicht – für mich jedenfalls – zufriedenstellend). Manchmal kann ich meine Frau überzeugen, auch noch mal „rüberzulesen“ (und sie findet immer noch einen von mir übersehenen Fehler). Bei dieser Gelegenheit werden auch die schlimmsten sich durch die Computer-Programme selbst ergebenden (<–) Wort-Trennungen berichtigt. Grundsätzlich gilt für mich die alt-hergebrachte Rechtschreibung von Konrad Duden – mit den späteren vernünftigen Änderungen. (Dieses Neu-Schreib der Kultusminister-Konferenz vermeide ich in meiner Korrespondenz, im Heft der ArGe und in meinen Büchern).

Die Abbildung zeigt einen Setzer aus dem 17. Jahrhundert. Bemerkenswert ist die sitzende Haltung, die auch damit zusammenhängenden kann, daß die Setzer und Drucker gern dem Gagel-Bier zusprachen und dann nicht mehr stehen konnten. Benjamin Franklin, gelernter Drucker, bezeichnete seine Berufskollegen als „great guzzler on beer“, weil sie schon morgens Bier tranken und dazu Käse verzehrten. rechts: Niederlande 1966



## Schon wieder ein Kartoffelkäfer ...



Luxemburg 1966

Eisenbahn-Fans nennen die auf der nebenstehend abgebildeten Briefmarke abgebildete Lokomotive „Kartoffelkäfer“. Der „Kartoffelkäfer“ wurde in Luxemburg, Norwegen, Belgien, Schweden und Ungarn eingesetzt. Ursprünglich fuhr diese klassische Diesel-Lokomotive der amerikanischen Firma General Electric auf der Strecke zwischen Chicago und Minneapolis. Die Clyde Engineering in Granville/New South Wales entwickelte Ende der 1930er Jahre daraus eine Zweirichtungslokomotive für die australische Staatsbahn. Die „Nydqvist och Holm Aktiebolag“ (NOHAB) war seit 1949 Lizenznehmer für Europa der General Electric und ließ die Lokomotive auch bei Henschel in Kassel bauen. Insgesamt wurden über 320 Lokomotiven hergestellt. Einige Exemplare fahren heute noch bei privaten Eisenbahnunternehmen. Und der Name – woher? Die Lokomotive in Luxemburg war gelb-schwarz gestrichen.

# Schweizer Käse

Schweiz und Käse: Zwei Dinge, die zusammengehören wie Wasser und Brot. Dies scheint zwar heute etwas in Vergessenheit geraten zu sein, wurde doch in den letzten Jahren immer weniger von unseren traditionellen Hartkäsen wie Emmentaler und Sbrinz produziert. Dafür werden um so mehr ausländische Milcherzeugnisse importiert.

Die Käse-Briefmarken geben Anlaß, etwas in der Geschichte des Käses zu stöbern, Fragen zu beantworten und endlich zu erfahren, warum der Emmentaler Löcher hat.

## Die Natur macht aus Milch Käse

Den Käse erfunden haben die Schweizer natürlich keinesfalls. Dieses Privileg gehört eher den Ägyptern, die schon vor zirka 4000 Jahren Haustiere wie Ziegen und Schafe hielten und sich von deren Milch ernährten. Und da Milch an der Wärme ohne Kühlung sehr schnell sauer und dick wird, hat eigentlich die Natur die Milch zum Käse gemacht. Je trockener die dicke Milch (Käse) dann wurde, um so länger haltbar war sie. Mit der Zeit fand man natürliche Mittel wie Distel-Blütenfäden oder Lab (ein Enzym aus den Kälbermagen), die man der Milch beigab, um sie schneller zum Gerinnen zu bringen. So entwickelte sich aus dem «natürlichen Konservieren der Milch» ein Handwerk: das Käsen. Die Natur half wiederum mit, die verschiedenen Käsetypen entstehen zu lassen: Aus Frischkäsen mit hohem Wassergehalt entwickelten sich willkürlich verschimmelte Weichkäse, aus denen mit der Zeit - dank der Zucht des Weißschimmels - der Camembert produziert wurde. Man lernte, die Käse zu waschen und zu pflegen, damit sie nicht austrockneten; so entstanden die so genannten Rotschmierkäse wie Münster und andere Sorten. Vergessene und ungepflegte Frischkäse vergammelten und wurden blau verschimmelt angetroffen; damit waren die Blaukäse wie Roquefort oder Gorgonzola erfunden. Aus dem Käse-



Die Marke (Sfr 1,-) mit der Käsekelle zeigt eine typische Darstellung des Handwerks eines Käasers, nämlich die Kontrolle des Käsebruchs mit der Kelle während dem Schneiden der Gallerte. Sobald das Käsekorn die richtige Größe erreicht hat, beendet der Käser das Schneiden. Je nach Käsesorte wird das Bruch-Molke-Gemisch danach erwärmt und längere Zeit gerührt, bis es in Formen gefüllt und zum Käse gepreßt werden kann. Es ist also die Anfangsphase der Käseherstellung, welche in kleinen wie auch in Großbetrieben nach demselben Prinzip und überall erfolgt.

handwerk entwickelte sich damit der wichtige Beruf des Käsepflegers oder – auf Französisch – Maitre fromager affineur. Vor allem die Franzosen sind bekannt dafür, das Metier des Affinierens von Weich- und Blaukäse aus dem Effeff zu beherrschen.

## „Chästeilet“ – Lohn des Sommers

Den Schweizern, oder früher den Helvetiern und später auch den Valser Sippen, standen für die Produktion von Weichkäse schlicht die Berge im Wege. Bei uns war man sich Gewohnt, die Tiere während der Sommermonate unter Aufsicht von Sennen auf unseren saftigen Alpweiden zu „sömmern“. Die Wege dorthin waren für Tier und Mensch lange und beschwerlich, so daß sämtliche Essensvorräte, Käsegeschirr usw. im Frühling mitgenommen wurden, um während des Sommers auf der Alp zu leben und zu arbeiten. Im Herbst, vor dem ersten Schnee, packten die Sennen dann wieder alles ein und feierten die große «Alpabfahrt» mit den Tieren und dem gefertigten Käse. Die Käselaike wurden am traditionellen „Chästeilet“ unter den Viehbauern verteilt, je nachdem wie viele Kühe, Schafe oder Ziegen sie auf die Alp mitgegeben hatten. Auf der Alp mußten also Käse hergestellt werden, die sehr lange haltbar und von einer Beschaffenheit waren, die auch einen beschwerlichen Transport überstehen würden. So entstanden unsere wundervollen Alpkäse und Hartkäse wie Sbrinz, der heute als Urkäse Europas gilt, Emmentaler und Greyerzer, die, wenn sie richtig gelagert wurden, auch heute noch zu den besten Käsesorten der Welt gehören.

## Löcher dank „Unfall“ entstanden?

Weil für die Käse Rohmilch verwendet wurde (Pasteurisieren war noch nicht bekannt), war es immer oberstes Gebot, sauber zu arbeiten. Andernfalls war die Produktion schnell mal mißlungen und ungenießbar. Manchmal aber hatte – übertrieben gesagt – „mehr Dräck“ auch seine positiven Seiten: Vielleicht war im Emmental bei einer Käseproduktion die Milch nicht ganz klinisch sauber, so daß sich einige Säurebakterien vermehren konnten; das Gas, das sie produzierten, gab dann im Käse die berühmten Löcher. Und

Die Marke für Sfr. 1,30 (Käseplatte) zeigt folgende Käsesorten

1. Hinter dem Trauben: Freiburger Vacherin
2. Hinter dem Vacherin: den Emmentaler
3. Hinter dem Emmentaler und „stehend“: der Greyerzer
4. ganz rechts hinter der Feigenfrucht: Schweizer Hartkäse (Sbrinz)
5. Im Vordergrund hinter den Baumüssen: ein Waadtländer Tomme



heute, wo die Hygienevorschriften noch viel strenger sind, muß man die Bakterienkulturen bei der Käseproduktion dazugeben, damit die Löcher entstehen können. Unsere bekannten Hartkäse bestehen aber auch heute noch aus Rohmilch, was sie von den Kopien aus dem Ausland unterscheidet, die vielfach aus pasteurisierter Milch in Großfabriken gefertigt werden. Es sollte auch das Ziel der Schweizer Käsefabrikation sein, weiterhin mit Rohmilch zu arbeiten. Ein Rohmilchkäse hat wesentlich mehr Nährstoffe und weniger Cholesterin als ein pasteurisierter Käse. Auch der Geschmack der Rohmilchprodukte ist würziger und nuancenreicher. Pasteurisierter Käse wird zudem gerne bitter.

Quelle: Thematikbeantwortung PTT Schweiz,  
Kundenzeitung der Schweizer PTT,  
„Die Lupe“ 3/2004

Kurt Buck

## Schweizer Tierschutz „Das Schwein“

Am 7. September 2004 erschienen drei Schweizer Tierschutzmarken mit Katze, Igel und Schwein. Der Wert zu 1,30 Sfr. ist dem Schwein gewidmet. Hierzu schreibt „Die Lupe“ über das Schwein:

Kein Bauernhoftier wird derart unterschätzt wie das Schwein. Daß die rosafarbenen Borstenviecher in der Schweiz die Hälfte des Fleischbedarfs liefern, satte 25 kg je Kopf und Jahr, dankt man ihnen oftmals schlecht. Weil der gesetzliche Schutz mangelhaft ist, müssen viele ihr Dasein in engen Buchten auf kahlen Betonböden fristen. Männliche Ferkel werden ausnahmslos ohne Narkose kastriert. Allerdings bahnt sich hier eine Trendwende an. Weil natürlich gehaltene Schweine gesünder sind und ihr Fleisch beim Metzger bevorzugt wird, bauen immer mehr Landwirte Ställe, die dem Wesen des Schweins besser entsprechen. Denn in jedem noch so hochgezüchteten Hausschwein stecken im Grunde die Triebe und Bedürfnisse einer Wildsau. Schweine sind hochsoziale Tiere mit einem vorbildlichen Familienleben und einer fürsorglicher Kinderpflege. Sie sind blitzsicher, verspielt, wühlen angeregt im Erdreich nach Eßbarem und betten sich genießerisch im weichem Stroh zu Nachtruhe.



Weil ihnen Schweißdrüsen fehlen, kühlen sie sich im Sommer am liebsten in einem Schlammbad. Mit ihrer feinen Nase sind sie manchem Polizeihund beim Aufspüren von illegalen Trogen überlegen und finden problemlos die tief im Erdreich verborgenen, wertvollen Trüffelpilze. Der Schweizer Tierschutz kämpft dafür, dass auch Schweine zu ihrem Recht auf artgerechte Haltung und schonenden Umgang kommen; mit Beratung und Information für fortschrittliche Schweinehalter, mit seinem Kontrolldienst für artgerechte Tierhaltung und mit einem neuen Tierschutzgesetz.

## Obstsorten in Slowenien

### Birnenblüte

Aus der Knospe entwickeln sich einige Blüten und Blätter. Einzelne Blüten bilden einen Blütenstand; als erste im Blütenstand öffnet sich die zweite Blüte über der Basis; bei den Apfelblüten ist es gerade umgekehrt, da öffnet sich zuerst die oberste Blüte (Königsblüte) im Blütenstand. Die Anzahl der Blüten beträgt im Durchschnitt zwischen sechs und acht Blüten, bei einzelnen Birnensorten sogar bis zu vierzehn. Kelch und Krone sind fünfzählig. Die Kelchblätter sind grün und zugespitzt, die Kronblätter sind weiß (nur selten rosa) und kleiner als bei Apfelblüten. In der Birnenblüte sind 15 bis 20 Staubblätter. Die Staubbeutel sind bei der Birne gelb, orange oder rot. Der Stempel hat einen Fruchtknoten mit fünf Fruchtblättern. Jedes Fruchtblatt hat nur zwei Samenanlagen, deshalb kann die Frucht der Birne höchstens zehn Kerne haben. Der Nektar der Birnen enthält 2 bis 17 Prozent Zucker und hat einen unangenehmen, ekligem Duft, deswegen fliegen die Bienen nur ungern die Birnenblüten an.

Die Birnenbäume blühen vor den Apfelbäumen. Hinsichtlich der Blütezeiten einzelner Birnensorten können wir solche Birnensorten auswählen, die sich untereinander bestäuben, denn Birnen sind autosteril. Für eine erfolgreiche Befruchtung muß eine Birnensorte mit dem Blütenstaub einer anderen Birnensorte bestäubt werden.

### Birnblattsauger

Die Birnblattsauger gehören zu den gefährlichsten Schädlingen, die Birnen befallen. Schlechte Erträge und mangelnde Blütenknospenbildung sind die Folgen. Der Schaden wird durch Larven (Nymphen) verursacht, die in Kolonien junge Triebe und Blätter

befallen. Die Tiere saugen ihre Nahrung aus Blättern und anderen Pflanzenteilen und produzieren dabei riesige Mengen an Honigtau. Blätter, Früchte und Zweige werden dadurch mit einer klebrigen Schicht überzogen, auf der sich dann Rußpilze ansiedeln. Die geschädigten Blätter, Blüten und junge Früchte vertrocknen und fallen schließlich ab. Stark befallene Anlagen sehen schon von fern wie mit Ruß bedeckt aus. Ausgewachsene Sauger haben durchsichtige Flügel und einen kurzen, dreieckigen Kopf. Ihr Hinterleib ist dunkelbraun und spitz zulaufend. Sie ähneln den Zikaden. Birnblattsauger haben sehr wirksame natürliche Feinde.

## Williams Christbirne

Die Williams Christbirne ist eine englische Birnensorte, die um 1770 vom Lehrer Stoir aus Aldermaston entdeckt wurde. Von Stair erwarb sie der Baumschulbesitzer Richard Williams, der sie unter seinem Namen ab 1814 verbreitete. Ihr Wuchs ist mittelstark und reich verzweigt. Die meisten Birnensorten sind auf Quittenunterlage veredelt. Da sich jedoch die Williams Christbirne mit der Quitte sehr schlecht verträgt, müssen zur Be-



Postkarte mit Ersttagsstempel: Williams-Christbirne in der Flasche (noch gefüllt!)

stäubung unbedingt Befruchtersorten verwendet werden. Der Baum erblüht mittelspät und neigt zur Parthenokarpie (Fruchtbildung ohne vorherige Befruchtung). Sein Ertrag ist früh, hoch und regelmäßig.

Die Frucht ist mittelgroß (160 g bis 260 g) mit einem kurzen bis mittellangen Stiel. Die Schale ist dünn und glatt, zu Beginn der Reifezeit hellgrün, später gelb, sonnenseits mit rötlichem Hauch. Ihre Reifezeit ist von Ende August bis Anfang September. Ihr Fruchtfleisch ist von exzellentem Geschmack, weiß, sehr saftig, schmelzend, süß, leicht nach Muskat schmeckend, seidig.

Briefmarkenserie „Obstsorten in Slowenien“,  
Ausgabe 2004, Aus: „Bilten 52“ Posta Slovenije

## Schweizer Holz

Die Schweiz ist immer stärker urban geprägt. So gilt der Wald in unserem Land heutzutage vielen in erster Linie als Erholungs- und Naturraum, in den der Mensch möglichst wenig eingreifen soll. Dabei profitiert das natürliche Ökosystem des Waldes gerade durch kluge forstliche Bewirtschaftung.

Nur wenige wissen durch eigene Anschauung der Wirkung von Naturgewalten, daß der Wald im Gebirge aktive Pflege verlangt, um Haus, Tier und Mensch vor Lawinen und Steinschlag zu bewahren, oder daß Alpweiden immer wieder dem Wald abgerungen werden müssen. Und ebenso ist nur wenigen bewußt, wie wichtig der Wald als Holzlieferant ist: Er sichert nämlich als Produzent des einzigen erneuerbaren Rohstoffs der Schweiz eine Vielzahl an Arbeitsplätzen im ländlichen Raum. Die Nutzung und damit auch die Pflege unserer Wälder geht stetig zurück. Der stehende Vorrat pro Hektare hat allein zwischen 1985 und 1995 um etwa zwölf Prozent zugenommen. Mit den heute erreichten rund 360 Kubikmetern pro Hektare steht der Wald in der Schweiz punkto Holzvorrat europaweit einsam an der Spitze.

Die Folge: Unsere Wälder werden immer dichter und immer älter. Dichter bedeutet, daß weniger Licht die Waldbestände durchdringt. Dieses Licht benötigen viele Pflanzen, aber auch Tiere wie etwa bestimmte Schmetterlinge im Waldesinnern. Wenn es ausbleibt, nimmt auch die Artenvielfalt ab. Älter bedeutet auch weniger stabil – die damit verbundenen Risiken geben gerade im Schutzwald zu denken. Kurz: Es wäre vielerorts

dringend nötig, den Wald intensiver zu bewirtschaften, also mehr Holz zu ernten. Denn von der heute sinnvoll und wirtschaftlich nutzbaren Holzmenge (7,5 Mio. Kubikmeter pro Jahr) werden nur rund zwei Drittel (4 bis 4,5 Mio. Kubikmeter) genutzt.

## Nachhaltigkeit mit Garantie

Der Schweizer Wald hat in Bezug auf nachhaltige Entwicklung international sehr gute Noten erhalten. An sich kein Wunder: Denn die Waldpflege und der sorgfältige, schonende Umgang mit den Ressourcen werden von den Schweizer Förstern hochgehalten. So ist denn auch ein großer Teil des Waldes inzwischen nach Nachhaltigkeitskriterien zertifiziert, und das Holz daraus trägt eines der bekannten Labels FSC oder Q-swiss quality.

Kommt das zertifizierte Holz aus dem Schweizer Wald, darf der Konsument davon überzeugt sein, dass er ein echt umweltschonendes Produkt vor sich hat. Denn neben dem

Beitrag an die Waldpflege, den die forstliche Bewirtschaftung leistet, weist Holz auch als Material unschlagbare Qualitäten auf. Zum Beispiel im Umgang mit Kohlendioxid, einem Verursacher des Treibhauseffekts: Jeder Baum speichert es durch sein Wachstum. Wird Holz in langlebige Produkte wie Häuser verwandelt, so wird Kohlendioxid dem natürlichen Kreislauf über Jahrzehnte, ja vielleicht Jahrhunderte entzogen. In den Holzgebäuden der Schweiz sind heute rund 85 Mio. Tonnen Kohlendioxid gespeichert. Mit jedem zusätzlichen Ge-

bäude, das in Holz erstellt wird, nimmt dieses Depot zu. Zudem benötigt die Verarbeitung von Holz viel weniger Energie als die Bereitstellung anderer Baustoffe, zumal die Natur schon die Produktion übernimmt: Es steckt bedeutend weniger «graue Energie» im Holz. Das heißt, dass beim Bauen mit Holz indirekt eine ganze Menge Kohlendioxid substituiert werden kann. Die Faustregel lautet: Mit jeder Tonne Holz, die verbaut wird, wird eine Tonne Kohlendioxid substituiert.

## Holz nutzen heißt Verantwortung tragen

Die moderne Architektur hat Holz mit all seinen Qualitäten wiederentdeckt und aus der Schwere der Traditionen gelöst. Viele Beispiele zeigen, dass das Holz nicht nur Einfamilienhäusern gut ansteht, sondern auch als Baumaterial für große Bauwerke verwendbar ist. Insbesondere eignet es sich hervorragend für Wohnsiedlungen, Bürogebäude, Schulhäuser oder Hallen, aber auch etwa für Brücken. So eröffnen sich viele neue Möglich-

keiten, um die Nutzung und Pflege unseres Waldes zu fördern. Ein jeder kann etwas dazu beitragen – indem er Holz braucht. Zum Beispiel können die Gemeinden als Waldbesitzer für ihre Bauten ihr eigenes Holz verwenden. Doch auch jeder Einzelne ist angesprochen: Wer Holz für sein Einfamilienhaus wählt, Parkett darin verlegen läßt und beim Möbelkauf Holz verlangt, kann seinen eigenen Beitrag zu einem gesunden Wald leisten.

Aus: Kundenzeitung Schweizer PTT „Die Lupe“ 3/2004

## Geschützte Bäume

Am 8. September 2004 sind in Tschechien zwei Briefmarken mit dem Motiv „geschützte Bäume“ herausgegeben worden. Dazu gibt es zwei Ersttagsbriefe: a) Linde in Tatobity im Semily-Gebiet, b) Eiche in Stochov im Kladno-Gebiet.

Zum einen handelt es sich um die „Singende Linde“ in Telecí bei Policka im Svitava-Gebiet. Dieser Baum ist 25 m hoch und der Umfang ihres Stammes beträgt über 11 m. Einer Sage zufolge versteckte sich darin ein alter Bauer, der hier insgeheim Psalme und Gebetsformel abschrieb und dabei zu singen pflegte.

Die •i•ka-Eiche in Podhradí bei Lichnik im Chrudim-Gebiet ist mehrere hundert Jahre alt. Nach der letzten Messung (1993) ist sie über 18 m hoch; ihr Stammumfang mißt mehr als 9 m. Im Stamm befindet sich eine Höhle. Die Eiche soll nach einem berühmten Feldherrn, nämlich •i•ka, benannt sein, der bei einer Schlacht der Hussiten um die Burg Lichnice angeblich heldenhaft kämpfte (doch er war gar nie nimmer dabei).



Der neue Kochlehrling soll Kartoffeln schälen.

Er mault: „So ein großes und berühmtes Hotel kann sich nicht einmal eine Kartoffelschälmaschine leisten!“

„Doch“, meint der Chefkoch grinsend, „du bist das neueste Modell.“



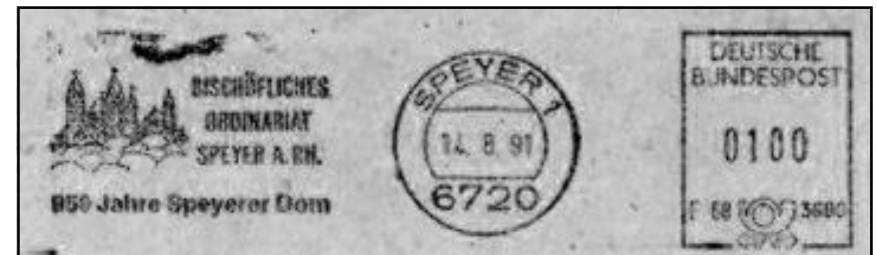
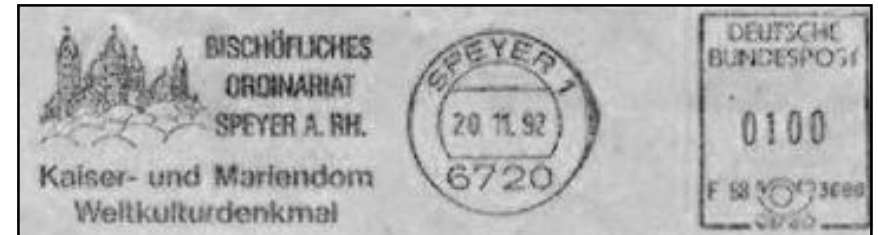
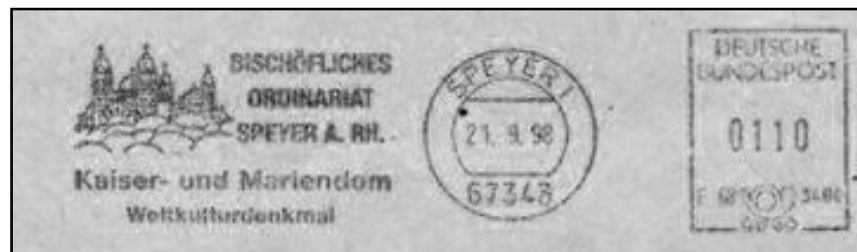
# Dom + Wein = Domwein

Zu den bedeutendsten und markantesten Bauwerken in der Pfalz gehört zweifelsohne der Kaiserdom zu Speyer. Die größte romanische Kathedrale kann auf eine fast tausend-jährige Tradition als historisches und baugeschichtliches Denkmal, Bischofskirche, Marienwallfahrtsstätte und Ort des Gebetes zurückblicken.

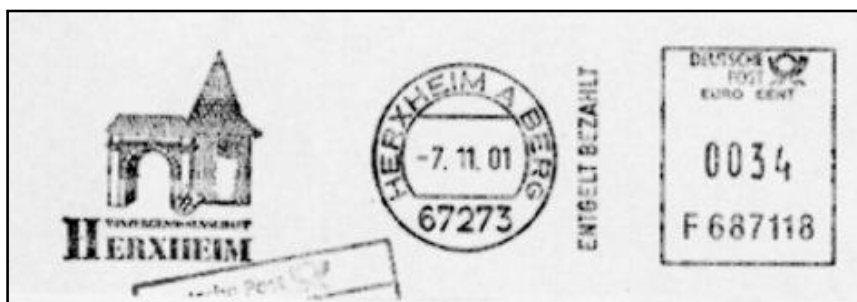
Vom Salierkaiser Konrad II. um 1030 gegründet und 1061 geweiht, fand unter Heinrich IV. ab 1080 ein grundlegender Umbau statt, der dem Dom weitgehend seine heutige Form gab. 1689 wurde der Dom schwer beschädigt. Durch das Engagement der bayerischen Könige konnte der Wiederaufbau mit dem Neubau des Westwerkes abgeschlossen werden. Die Krypta unter dem Chor und Querhaus des Domes ist die Grablege von acht Königen und Kaisern.

Der Speyerer Dom wurde im Jahre 1981 von der UNESCO in die Liste des Kultur- und Naturerbes der Welt aufgenommen. Die Speyerer Kathedrale muss für etwa 26 Millionen Euro grundlegend restauriert werden.

Die ideelle und finanzielle Unterstützung der Restaurierung sowie den Erhalt der Kunstwerke des Kaiserdomes hat sich der „Dombauverein Speyer e.V.“ als Ziele gesetzt. Zudem will er den Speyerer Dom in seiner geistigen, religiösen und geschichtlichen Dimension zum Anliegen möglichst vieler Menschen und Intentionen machen, damit sie bereit sind, an der Sicherung seines Bestandes mitzuwirken. Der Dombauverein wurde im März 1995 in der Nachfolge des im Jahre 1853 gegründeten „Vereins zur Wiederherstellung der Vorderseite des Domes“ neu gegründet. Seine Aufgaben sieht der Dombauverein in der Information über Art, Umfang, Dauer und Kosten der Sanie-





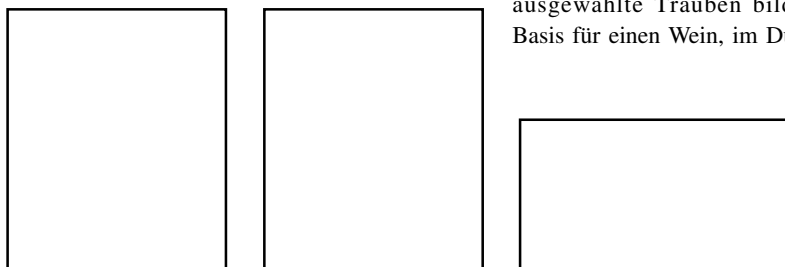


rungsmaßnahmen, in der Durchführung von Werbe- und Informationsveranstaltungen in Form von Dombesichtigungen, Bildungsfahrten, Präsentationen, Konzerten, Ausstellungen und Vorträgen sowie dem Verkauf von „Dom-Bausteinen“, die in Verbindung mit dem Dom stehen. Die Zahl der Vereinsmitglieder hat sich bei mittlerweile rund 2 700 eingependelt.

Mit all diesen Aktivitäten hat der Dombauverein im Jahr 2003 einen Überschuß von rund 218 000 Euro erwirtschaftet. Die Einnahmen setzen sich Spenden, Mitgliedsbeiträgen, dem Verkauf von Büchern, „Domuhren“ und „Dombausteinen“ zusammen. Eine weitere Einnahmequelle ist auch der Verkauf des Domweines.

Seit mehreren Jahren gibt es in Zusammenarbeit mit einem pfälzischen Erzeugerbetrieb einen Domwein, von dem ein Euro pro verkaufter Flasche dem Dombauverein zufließt. Insgesamt hat der Dombauverein über die Domweine 20.000 Mark sowie 10.000 Euro in den letzten Jahren Erlöst.

Den Domwein 2004 stellt – wie im vergangenen Jahr – die Winzergenossenschaft Herxheim am Berg. Es ist ein 2003er Riesling Spätlese trocken, der aus der Lage Herxheimer Himmelreich stammt. Besonders ausgewählte Trauben bilden die Basis für einen Wein, im Duft Aro-



men von Äpfeln und Pfirsich zeigt und durch ein vollendetes Zusammenspiel von Frucht und Aromen besticht. Das Etikett auf der Flasche, das die Domtürme zeigt, stammt von der pfälzischen Künstlerin Anne-Marie Sprenger aus Herxheim.

Die Winzergenossenschaft Herxheim am Berg ist ein Erzeugerbetrieb mit rund aktiven Mitgliedern, die eine Rebfläche von knapp 160 Hektar rechts und links der Deutschen Weinstraße bewirtschaften. Der Domwein ist erhältlich für 6,90 €/0,75 l und kann bei der Winzergenossenschaft Herxheim am Berg, 67273 Herxheim am Berg, Tel. 06353.989100, Fax 06353.989131, www.wg-herxheim.de, email: wg-herxheim@t-online.de bestellt werden.

## International Potato Philatelic Network

Die „Vollständigkeit“ ist nicht unbedingt das Ziel eines Motivsammlers; es ist wohl heutzutage auch nicht mehr möglich. Aber: Zu wissen, was es gibt an thematischen Marken und Belegen, das ist doch noch immer erstrebenswert! Und wenn man es sich leisten kann, neue Marken und Belege sich zu beschaffen, dann ist das Sammlerglück (fast) vollkommen.

Um einen kleinen Beitrag zum Sammlerglück zu geben, hat sich völlig unstrukturiert und zufällig vor etwa zwei Jahren das „International Potato Philatelic Network“ gebildet, wobei dies mehr eine scherzhaft gemeinte Bezeichnung für die Mitglieder ist.

Die Mitglieder des „IPPN“ (Sie sehen, eine Abkürzung gibt es auch!) sind (mit einer Ausnahme) Kartoffelzüchter und -forscher, die „zufälligerweise“ auch Briefmarken sammeln. Sie kommen aus den Niederlanden, aus den USA (Alaska und Washington), aus Frankreich, aus Deutschland und aus Kanada (New Brunswick), die sich via eMail über Neuauflagen unterrichten und bei der Beschaffung helfen. Im Moment wird eine CD-Rom erstellt mit den Abbildungen sämtlicher bei den Mitgliedern vorhandenen Marken und Belegen.



Tja, und dann geht die Sucherei los. kh

Links: Hielke de Jong, Kanada  
rechts: Jan van Loon, Niederlande

## 5000 Jahre Weinkultur

Wein ist das Kind der Erde und der Sonne.  
Wein ist Frucht und Blut und Leben,  
Wein ist Feuer, Kraft, ist Liebe, Geist und Seele  
Omar Khaijam

Wir werden, wie angekündigt, in den nächsten Heften die Ausarbeitung von Helmut Sturm (Wittlich) nach der Überarbeitung durch Horst Kaczmarczyk über „5000 Jahre Weinkultur“ berichten.

In diesem Heft beginnen wir mit dem ersten Abschnitt: „Die Ausbreitung der Weinkultur“. Die weiteren Abschnitte dieser umfangreichen Zusammenstellung werden sein: Altertum, Mittelalter, Neuzeit, Weinberg-Landschaften, Die Königin der Früchte, Von der Beere bis zum Wein, Winzerfest, Weinkönigin, Weinmesse, Weinwoche, Weinbau-Kongreß, Wertschätzung des Rebensaftes, Alkohol-Mißbrauch, Die Bedeutung des Weines in der Religion, Die Rebe und ihre Gaben in Dichtung, Musik und bildende Kunst, Weintraube und Reblaub, Schädlinge im Rebberg und schließlich die Schutzheiligen des Weinstocks und der Winzer.

### Literatur:

Geschichte des Weins und der Trinkgelage	R. Schulze 1867
Rebstock und Wein	Dr. Ferdinand Cohn
Rebe, ich grüße dich	Willem von Vloten
Ins sonnige Weinland	Dr. Klaus Blesius
Am Rhein	H. Kerp
Die Mosel	August Trinius
Der Weinbau im römischen Altertum	Dr. W. Richter
Das Buch vom Schweizer Wein	Dr. A. Schellenberg
Vinum	A. Seybold
Durch die Zeiten strömt der Wein	K. Christoffel
Les Clos de Bourgogne	Pierre-Leon Gauthier
Les Vins de France	Paul de Cassagnac
Le Gotha des Vins de Franc	Maurice des Ombiaux

Für die Marken wurden folgende Kataloge zugrundegelegt: Zumstein Europa, Michel Europa – Übersee, Yvert Europa – Übersee

## Die Ausbreitung der Weinkultur (1. Teil)

Das Ursprungsgebiet der Rebe und der Weinbereitung verliert sich in der Ungewißheit weit zurückliegender Zeiten. Die älteste der Traditionen ist die der Genesis, die zeigt, wie Noah den Weinstock auf den Hängen des Berges Ararat in Armenien anpflanzte, an der Stelle, wo die Arche nach der Sintflut anhielt. Er war der erste Winzer der Erde. Seine Reben begoß er mit dem Blut von Löwen, um den Geist des Weines zu stärken, und mit dem Blut von Lämmer, damit er seine wilde Natur verliere. (1. Mos. 8, 4)

Die ältesten, durch genaue Zeitrechnung besonders wertvollen Zeugnisse für die Kultur des Weines führen bis in die frühesten Zeiten der Pharaonen, nach Ägypten. Sie liegen mehr als fünf Jahrtausende zurück. Lebensvolle, farbenfrische Bilder über Weinbau, Kelterung und Weingenuß schmückten in langen Reihen die Wände der Grabkammern der Pyramiden und geben Einblick in das mannigfache Leben des Volkes am Nil, das den Göttertrank sehr wohl zu würdigen wußte.



**Kleopatra**  
Ägypten 1914

Alexander der Große, König von Mazedonien, hatte 332 v. Chr. Ägypten erobert. Als ebenbürtiger Sohn seines Vaters Philipp liebte er leidenschaftlich den Wein. Während seiner Feldzüge suchte er den Rebbau in allen seinen Provinzen zu fördern.

Kleopatra, 60–63 v. Chr., die durch Klugheit und Schönheit beeindruckende ägyptische Königin, trieb, wie Horaz aussagt, mit dem Rebensaft die größte Verschwendung. Der Wein spielte eine Hauptrolle in dem üppigen Leben, das die reizende Herrscherin zusammen mit ihrem Geliebten Antonius führte.

Als die Innenausstattung des Tempels zu Dendera im Gang war, wurde Kleopatra ein Sohn geschenkt. Dieses Begebnis nahm die Königin zum Anlaß, um anzuordnen, daß



**Die Pyramiden**  
Ägypten 1921,  
1884, 1888 und  
1914

Die mit Wein und Weinbau verflochtene ägyptische Kultur zeigt in Grabkammern der Pyramiden lebensvolle Bilder über Weinlese, Kelterung und Weingenuß



Emblem des Stammes Josef  
Israel 1956



Brot und Wein  
Griechenland 1853



Kundschafter von Kanaan  
Israel 1954



Kundschafter von Kanaan  
Bulgarien 1953



Kundschafter von Kanaan  
Bulgarien 1953



Alexander der Große  
Griechenland 1937

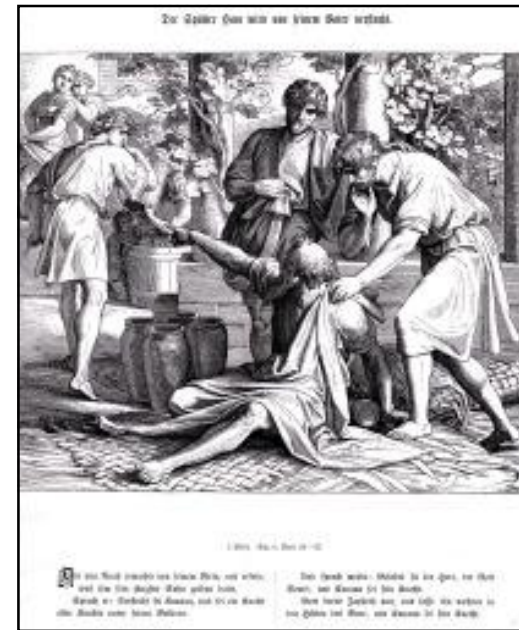
Der Berg Ararat ist nach der Genesis der Ort, wo Noah nach der Sintflut die ersten Reben anpflanzte.



Berg Ararat  
in Armenien  
Armenien 1923



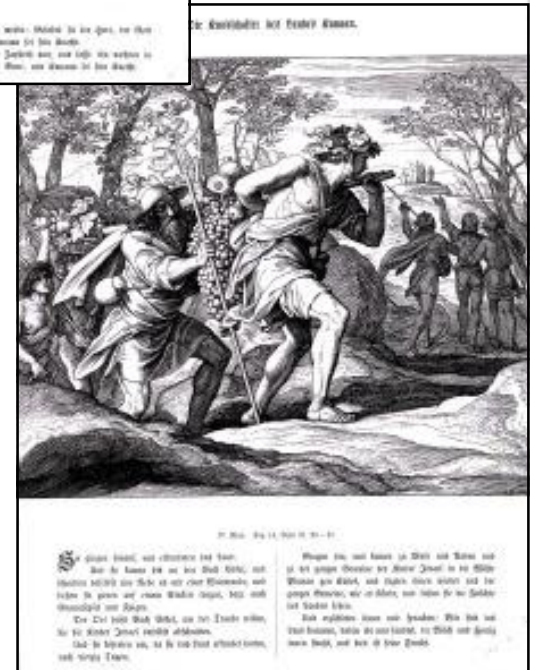
Alexander der Große  
Griechenland 1954/1958



Das älteste schriftliche Denkmal der Juden, die Bibel, ist reich an Bildern über die Rebe und die Arbeiten im Weinberg

unter den Götterdarstellungen in Reliefs, die den Tempel zieren sollten, ihr eigenes Porträt in Gestalt der Göttin Isis wiedergegeben werde. Dieses Bildnis der Isis-Kleopatra befindet sich heute im Louvre in Paris.

Josef, der Sohn Erzvater Jakobs, der in Ägypten im Gefängnis lag, deutete den Traum des mitgeführten pharaonischen Mundschinken über Weinstock, Trauben und königlichen Becher. (1. Mos. 40, 9–13)







**Talos Wächter Kretas und der Heilige Georg**  
Griechenland 2000 (Kreta Nr. 7)

Phönizische Galeeren  
Tunesien 1906



Die früheste Übernahme des Rebstocks und seine Verbreitung nach dem Westen verdanken wir dem semitischen Volksstamm, Seine ältesten Denkmäler, die biblischen Schriften, kennen die Weinkultur bereits als allgemein verbreiteten landwirtschaftlichen Betrieb.

Bei keiner irgendwie reichlichen Bewirtung durfte der Wein fehlen, galt er doch, wie das Brot, als eine der Grundkräfte der Lebenserhaltung.

Melchisedek, der Priester-König von Salem, kredenzte Abraham Brot und Wein, um den ermüdeten Helden zu stärken (1. Mos. 14, 18)

Die berechtigten Hoffnungen auf das verheißene ge-

Phönizische Galeeren brachten Wein als Tauschmittel nach Kreta und den Inseln des ägischen Meeres.

In den Heldensagen der Odyssee und der Ilias preist Homer das Göttergetränk, das Dionysios den Menschen schenkte



Homer  
Griechenland 1954



Dionysios – Bacchus  
Griechenland 1953

lobte Land konnten die israelitischen Kundschafter mit einer riesigen Weintraubendolde belegen, die zwei Männer auf einer Stange zwischen sich trugen (4. Mos. 13, 24):

„Und sie kamen bis an den Bach Eskol und schnitten daselbst eine Rebe ab mit einer Weintraube und ließen sie zwei auf einem Stecken tragen.“

Das seefahrende Schwestervolk der Juden, die Phönizier führten Wein aus der Heimat als vielbegehrtes Tauschmittel in ihre Niederlassungen längs der Küste des Mittelmeeres. Sie brachten die Weinkultur nach dem Norden von Afrika und den benachbarten Inseln des ägäischen Meeres, Zypern, Kreta, Naxos, Chios, Lesbos, Rhodos, sowie nach den kleinen Eilanden, welche die Brücke von Asien nach Hellas hinüberspannen.

Galeeren dienten ihnen zur Aufrechterhaltung der Seeverbindungen mit ihren Handelskolonien.

Woher die alten Griechen die edle Rebe bekommen haben, läßt sich nicht sicher sagen. Die einen Gelehrten meinen, sie hätten sie aus Ägypten oder Mesopotamien, die anderen verfechten die Ansicht, daß auf Kreta und weiteren griechischen Inseln der Weinstock von jeher heimisch war. Die Bewohner von Hellas selbst glaubten die Kunst der Weinbereitung einem Gott als Geschenk zu verdanken. Auf alle Fälle ist der Wein mit dem griechischen Schrifttum von Anbeginn aufs engste verwoben und Gegenstand verschiedener Mythen.

In der Heldensage der Odyssee erzählt Homer, der Stammvater der hellenischen Dichter, von der Irrfahrt des Odyssee und wie dieser den einäugigen Menschenfresser Polyphem betrunken machte:

„Jetzo trat ich näher und sagte dem Kyklopen,  
Einen hölzernen Becher voll schwarzen Weines in Händen:  
„Nimm, Kyklop, trink eines;  
Auf Menschenfleisch ist Wein gut.““

Odyssee 9, 105–111, 345–361

Brot und Wein sind nach Homer zwei Notwendigkeiten des Lebens. Die Kraft und die Widerstandsfähigkeit des Menschen liegen im Brot und Wein.

Im 14. Gesang genießt Odysseus die Gastfreundschaft des Schweinehirten Eumaios:  
 „Aber folge mir, Greis, in meine Hütte, damit du, Wenn du deine Seele mit Brot und Wein gelabt hast, Sagest, von wannen du kommst.“

In der Ilias 18 lesen wir, daß der Götterschmied Hephaestos für Achilles einen wunderbaren Schild schmiedete, auf dem unter anderem auch der Weinstock gebührend zu Recht kam:

„Drauf auch ein Rebengefilde vom schwebenden Weine belastet.“

Seine religiöse Weihe fand der Wein im Dionysos-Bacchus-Dienst. Die unsterblichen Werke eines Aristophanes, Aeschylus, Euripides und Sophokles wurden zur Feier athenischer Winzerfeste geschrieben und im Theater des Dionysos am Fuß der Akropolis aufgeführt.

Von Griechenland wanderte die Weinkultur weiter gegen Abend, zunächst nach der Mittelmeer-Insel Sizilien und dem Süden von Italien, wo sich die Küste mit Reben bedeckte und wo man Bacchus in zahlreichen Heiligtümern huldigte. Erst nach den punischen Kriegen, in der Ära des hochstehenden Heerführer Cäsar, strahlte der Rebbau über ganz Italien aus und wurde als die einträglichste Bodennutzung erachtet. Er galt als Zierde und Krone des Landbaus und sein Produkt als Erquickungs- und Erheiterungsgetränk von unschätzbare Einzigkeit.

Cäsar selbst war sehr freigebig mit Wein. Bei einem seiner Triumphzüge speiste er das römische Volk in 22000 Zimmern. Für jedes Zimmer ließ er aus seinen Kellereien die



kostbaren Gewächse Chier und Falerner holen. Als er zum dritten Mal Konsul war teilte er an die Menge in unerhörtem Luxus Falerner, Chier, Lesbier und Mamerthiner aus.

Nach der Schlacht bei Bibracte um 58 v.Chr. besetzten die Römer allmählich das eroberte gallische Land und verteilten an Soldatenveteranen Landlose. Der römische Legionär und der Siedler wollten aber den aus ihrer ursprünglichen Heimat gewohnten Wein als Nahrungsmittel zu Brot und Fleisch nur ungern missen. Sie pflanzten deshalb an sonnigen, vom Nordwind geschützten Hängen Kulturreben an, die griechisch-römische Händler mit dem Wein an den Rhein brachten. Damit begann der Weinbau in der Kolonie. Mit Sehnsucht gedachten auch die römischen Kohorten im Norden an die vollen Weinkrüge Kampaniens und versuchten, wo immer es möglich war, den Weinstock an ihrem Standort anzusiedeln. So kam er als Gefährte der siegreichen Legion auch in die für den Rebbau günstig gelegenen Täler Helvetiens, wo sich die Hügel von Octodurum (Martina) und Sedunum (Sitten) mit dem Weinstock überzogen. Die selber Legionäre, aufgebracht über die in großen Umfang veranlaßten Fronarbeiten bei Anlegung neuer Weingärten in Ungarn, erschlugen den tatkräftigen Schützer und Förderer des Rebbaus, den sympathischen Kaiser Probus, 276–282, in dessen eigener Rebenpflanzung.



Der Heilige Bonifatius  
 Vatikan 1955

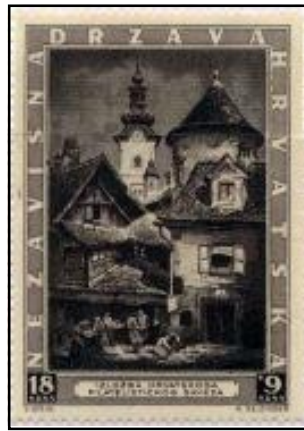
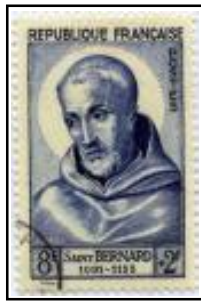
**Die christlichen Missionare und Apostel, so auch der Heilige Bonifatius, ließen dem Rebbau immer ihren ganz besonderen Schutz angedeihen**





Sankt Bernhard, Gründer des Zisterzienser-Ordens

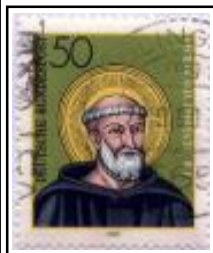
Kroatien 1945, Vatikan 1953, Frankreich 1953



rechts: Zisterzienser-Kloster

Trotz der kurzen Regierungszeit haben die menschenfreundlichen Verdienste diesem Märtyrer der Weinkultur bei der Nachwelt ein dankbares Andenken gesichert.

Kaiser Augustus, der Gründer der Kolonie Augusta Trevirorum, der reichsten und mächtigsten Stadt diesseits der Alpen, vermittelte dem sonnigen Stromtal der Mosel die auf alter Tradition begründete Rebkultur seiner Heimat. Dank der Tüchtigkeit der römischen Lehrmeister blühten Weinbau und Weinhandel schon gegen Ende des ersten Jahrhunderts und bildeten damals wie heute den Haupterwerb der Einwohner.



Der Heilige Bernhard, Gründer des Benediktiner-Ordens

Italien 1929  
Saarland 1953  
Deutschland 1980  
Österreich 1980



Karl der Große



Rheinland-Pfalz 1947 und 1948, Frankreich 1966

Karl der Große, der kaiserliche Schirmherr der Weinberge

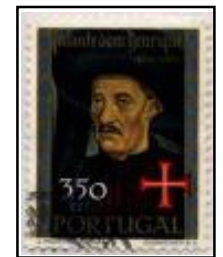
Als die Fluten der Völkerwanderung sich über Europa ergossen, wurden die großartigen Schöpfungen griechisch-römischer Kultur vom Vandalismus roher Horden mit Vernichtung bedroht. Aber schon hatten die Barbaren den Keim einer neuen Zivilisation in sich aufgenommen, der wenn auch nur langsam und erst nach Jahrhunderten, zur vollen Blüte sich entfaltet: das Christentum. Da dieses den Wein zu seinen geheiligten Mysterien zählte, ließen seine Missionare und Apostel dem Weinbau ihren besonderen Schutz angedeihen und breiteten ihn über neue Gebiete aus.

Im achten Jahrhundert schickte der Heilige Bonifatius sogar ein Fäßlein Rebensaft von Mainz aus an einen geistlichen Freund in England.



Heinrich der Seefahrer mit Wappen und Wahlspruch

Portugal 1935 und 1980







**Zar Peter I.**

Rußland 1913

**Weinlese in Georgien**

Rußland 1933

**Zar Peter der Große beteiligte sich persönlich an der Anlage neuer Rebberge**

Nachdem der Weinstock das linke Rheinufer in den ersten Jahrhunderten nach Chr. erreicht hatte, überschritt er nun unter der Herrschaft der Frankenkönige den Rhein. Karl der Große, ein einflußreicher Gönner und Förderer, erteilte in seinen Kapitularen weise Vorschriften über die Behandlung der Rebberge und des Weins. Von seinen Besitzungen im Burgund ließ er Reben nach Rudesheim am Rhein verbringen. Um den Weinbau anzutreiben, empfahl er den Winzern die Errichtung von „Straußwirtschaften“ – durch Anhängen von Kränzen kenntlich gemacht – damit sie ihr Wachstum an den Mann bringen konnten.

Gegen Ende des elften Jahrhunderts bepflanzten die in hohem Masse an der Ausbreitung der Rebkultur beteiligten Benediktiner-Mönche den Johannisberg im Rheingau und kelterten ein Gewächs vornehmsten Ranges. Unter der Heiligen Hedwig wurden 1203 sogar die Trebnitzer-Hügel in Schlesien durch weinbaukundige Zisterzienser-Mönche mit Weinstöcken besetzt, getreu ihrer Devise: „Qui bon vin boit Dieu voit.“

Ein neues Gebiet erwarb sich die Rebe sodann auf den Kanarischen Inseln und dem Zaubereiland Madeira, wohin der Portugiese Heinrich der Seefahrer im Jahre 1421 Malvasiersprosse aus Griechenland mitgeführt hatte.

In Rußland verordnete Zar Peter die Einführung des Rebbaus in elf Gouvernements und beteiligte sich mit Energie persönlich an der Anlage neuer Weinberge. Seinen Bemühungen ist es zu verdanken, daß das südliche Rußland, insbesondere Georgien und die Halbinsel Krim heute bedeutende Quantitäten

Hl. Benedikt von M. J. Schmidt, 1772 Wein erzeugen.

**Wird fortgesetzt**



Manfred Geib

Zwei Sonderstempel mit Bezug zum Thema „Wein“ bringt das IV. Quartal 2004. Die Arbeitsgemeinschaft „Frankreich“ feierte 2004 ihr 50jähriges Bestehen. Zu diesem Anlaß fand in Mainz am 9. September 2004 ein „Frankreich-Salon“ statt. Der Sonderstempel zeigt „Ceres“ mit Traube im Haar.

75 Jahre Stadtrechte von Weil am Rhein. Das Stadtwappen ziert eine Weintraube (18. September 2004).

Die Französische Postverwaltung setzte während der Internationalen Briefmarkenbörse in Sindelfingen vom 29. bis 31. Oktober 2004 wieder den altbekannten Nebenstempel „Ceres“ ein.

Quelle: Philatelie aktuell

Die Sondermarke aus der Schweiz mit dem Thema „Käse“ zu 1,30 CHF zeigt u.a. Weintrauben (siehe Seite 36).

## Ausstellungs-Erfolg

Auf der internationalen Briefmarkenausstellung „Brubria '04“ in Bruck an der Leitha (10.–12. September 2004) war unser Mitglied Maurizio Rocci mit seinem Objekt „Die vielfältige Welt der Pilze“, eine Ausstellung in Rang III, wieder einmal erfolgreich: Ihm wurde von der Jury „Gold“ zuerkannt.

## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### Anschriften des Vorstandes:

#### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

#### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

#### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

#### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

#### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

#### Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

#### Druck:

Cuxhavener Copy-Center, Störtebecker Passage, 27472 Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 116 / Januar 2005 / Auflage 200 Exemplare.

Mitteilungsheft Nr. 117 kann von Ihnen im März oder April 2005 erwartet werden.

Cuxhavener  
**COPY-CENTER & WERBETECHNIK**

# DIE WERBEPROFIS

- ✓ Heferstellung
- ✓ Foto & Farbkopien
- ✓ Großflächenkopien
- ✓ Prospekterstellung
- ✓ Digitalprint, ...
- ✓ Reklameschilder
- ✓ Fahrzeugwerbung
- ✓ Aufkleberdruck
- ✓ Firmenschilder
- ✓ Bauschilder, ...

**DER WEG LOHNT SICH !!!**

04721 **71 48 11**

**27472 Cuxhaven**

Störtebeker Passage  
Große Hardewiek 16



BESUCHEN SIE UNSEREN  
ONLINE SHOP UNTER:

**www.COPY-CENTER24.DE**

ALLES AUS EINE HAND! VON DER FOTOKOPIE BIS ZUR KOMPLEXEN AUSSENWERBUNG

Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Mitteilungsheft 117 · April 2005



Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,

Winter ade, der Frühling ist da! Für mich die schönste Jahreszeit. Die kalten und dunklen Tage sind vorbei. Die Natur erwacht, Tage werden länger und der Mensch schaut freudig nach vorn.

Kassenabschluß und Auktion sind erledigt. Leider haben ein paar Mitglieder ihren Jahresbeitrag noch nicht entrichtet. Bitte, erledigen Sie dies in den nächsten Tagen.

An unserer 18. Vereinsauktion haben sich nur 34 Mitglieder beteiligt. Immerhin wurden 968 Gebote auf die 1.779 angebotenen Lose abgegeben. 659 Lose wurden an die Bieter versandt. Vielleicht lag es am Angebot, daß nur 34 Bieter an der Auktion teilnahmen. An den Limits kann dies nicht gelegen haben, denn die Preise waren – nach meiner Meinung – Tiefpreise. Bitte, teilen Sie mir Ihre Meinung dazu mit, Sie helfen mir (uns) damit!

Die deutsche Post hat groß eine Preissenkung für Briefe bis 50 g von 5 Cent angekündigt. Gleichzeitig hat sie aber die Portokosten für Büchersendungen drastisch erhöht. Für Inlandssendungen um 10,4 % und für die Büchersendungen bis 100 g ins Ausland um satte 25 %! Das ist nicht gut für unsere ArGe-Kasse.

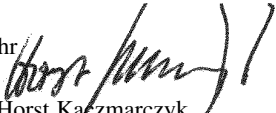
Wie im Heft 116 angekündigt, werden wir unsere Jahreshauptversammlung 2005 in Bad Neuenahr-Ahrweiler abhalten und uns an der Werbeschau mit Wettbewerbsausstellung in der „OFFENEN KLASSE“ beteiligen. Anmeldeformulare für die WEIN 2005 am Sonntag, 13. November 2005, können bei mir oder bei Herrn Udo Niemzig, Raiffeisenstr. 6, 53343 Wachtberg, angefordert werden.

Bitte beteiligen Sie sich recht zahlreich an JHV und Ausstellung. Am Vorabend der Ausstellung, am Samstag dem 12. November 2005, findet ein Treffen der angereisten Mitglieder mit Partnern im Hotel-Restaurant „Zum Stern“ statt. Zu diesem Treffen kommen auch Mitglieder des Ortsvereins. Bei gutem Essen und köstlichem Ahrwein wollen wir mit anregenden Gesprächen diesen Abend verbringen.

Im gutbürgerlichen Hotel „Zum Stern“ können wir auch übernachten. Zimmer-

bestellungen mit Vermerk ArGe L-W-F bitte an folgende Anschrift: Hummels Hotel-Restaurant „Zum Stern“, Johannisstr. 15, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler, Tel. 02641-946550 / Fax 02641-946556. Das Hotel liegt im Stadtteil Heimesheim, der Zimmerpreis beträgt incl. reichhaltigem Frühstück im Einzelzimmer 40 • und im Doppelzimmer 65 •.

Einen guten Start in das Frühjahr 2005 und weiterhin viel Freude an unserem gemeinsamen Hobby verbleibe ich

Ihr  
  
Horst Kaczmarczyk

Am 23.2. schrieb Horst Kaczmarczyk außerdem an die Redaktion:

*Ich bin das Schneeschafden Card!*

## Ausstellungserfolg – ich war dabei!

Unsere ArGe hat rund 150 Mitglieder. Davon sammelt eine unbekannte Anzahl Mitglieder ausschließlich zum persönlichen Vergnügen bzw. zum Spaß an einem Thema oder einer Epoche. Viele von uns stellen bei den diversen Ausstellungen ihre Sammlungen auch aus.

Ich habe im Inhaltsverzeichnis der letzten drei Jahre einmal nachgezählt: Wir haben über nur neun Ausstellungen berichtet, an denen sich elf unserer Mitglieder beteiligten. Mit Sicherheit waren es aber wesentlich mehr, die ihre hervorragenden Exponate auf Veranstaltungen sowohl lokal, als auch international präsentierten.

Ich würde mich freuen, und es wäre auch eine enorme Werbung für unsere ArGe, wenn *alle* Mitglieder, die irgendwo ausgestellt haben, uns diese Information zukommen ließen. Eine Postkarte oder ein eMail genügt und wir könnten in unserem Mitteilungsheft die Aktivitäten aller Mitglieder widerspiegeln.

Helfen Sie uns und der Philatelie, ALLEN mitzuteilen, daß Briefmarkensammeln auch Spaß macht und daß man durch Ausstellungen viele neue Aspekte dazu gewinnen kann, auch wenn es manchmal zu Diskussionen mit der Jury kommt.

## Inhaltsverzeichnis

Auf ein Wort	61
Ausstellungserfolg – Ich war dabei	62
Die Küche in Piemont	64
Schwarzerde	65
Nach dem Rausch der Kater	66
Ausstellungsbeteiligungen	67
Kundenfreundlich? Vergessen Sie's	68
Forschungsanstalt für Waldökologie und Forstwirtschaft	70
Aphorismen für Briefmarkensammler	73
Rebe und Wein	74
Und schon wieder die Kartoffel	84
Liste von Kartoffelschädlingen	85
Die Reblaus	86
Spaniens Jugend trinkt Bier	91
Aktuelles Lexikon: Korken	92
Württembergische Weinstraße	92
Weinheiliger St. Michael	93
Stadtwappen Beja in Portugal	100
Spanien: Weine mit Herkunftsbezeichnung	101
Geschützte Bäume	102
Amerika UPAEP Umweltschutz	103
Stadtwappen Rødovre in Dänemark	104
Bulle – Bär – Börse	105
Über ein Lanz-Bulldog-Motiv	106
Ein herzliches Dankeschön an Alois Meisl	112
Stempel aus Italien, San Marino und Slowenien	102
Wein aktuell / Wein Austria	118

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Mario Rocci, Klaus Henseler, Kurt Buck, Ulrike Sauer (SZ), Ludwig Bauer, Horst Kaczmarczyk, Stefan Hiltz, Johannes Kohnen, Helmut Sturm, Alfred Brehm, Peter Burghardt (SZ), Roger Thill, Alfred Kunz, Manfred Geib, Josef Muhsil

### Redaktionsschluß dieses Heftes:

25. Februar 2005. Im Heft 118 werden die später eingegangene Artikel veröffentlicht.

Maurizio Rocci

## Die Küche im Piemont

Befragt man einen Piemonteser nach der Küche, fällt meistens die gleiche Antwort: »Man genießt sie zuerst mit der Nase«. Die einfache und doch kunstvolle Küche – Einfachheit ist heute ein großer Luxus! – glänzt durch Verfeinerungen. Dank dünnen Trüffelscheiben wird selbst ein Spiegelei zur Delikatesse, hausgemachte Tagliatelle zum Erlebnis und ein mit Trüffel gefüllter Fasan unvergeßlich. Und überhaupt, ein komplettes Trüffelmenu zur Erntezeit ist ein nur schwer überbietbarer Genuß, zu einem entsprechenden Preis natürlich. Auch die Verwendung von Knoblauch, vielen Garten- und Wildkräutern mit kräftigen Rotweinsaucen tragen zum Genuß bei.

Gekocht wird geschmack- und gehaltvoll: Sauce aus Butter, viel Öl, Sardellen und Kräuter begleiten die Gemüse der Antipasti. Nudeln werden mit Unmengen von Eidottern zubereitet, die Agnolotti zudem gefüllt mit verschiedenen Bratenresten oder Spinat mit Fonduta (einer cremigen Masse aus geschmolzenem Fontinakäse, Milch, Butter und Eigelb). Fleisch wird nie kurz gebraten, immer langsam mit vielen Kräutern und Rotwein geschmort. Dadurch entstehen auch gleichzeitig herrliche Saucen mit viel Geschmack.

Ein piemontesisches Essen braucht Zeit. Zum Aperitif – eiskaltem Spumante oder Arneis – werden die »Stuzzichini« serviert, heiße fritierte Salbeiblätter. Oder Zucchini Blüten, warme »Crostini« (kleine geröstete Brotscheiben) mit Trüffeln oder »Carne cruda« (rohe dünne Rindfleischscheiben, die man sonst Carpaccio nennt). Der Stolz jeder Köchin und jedes Kochs sind die Antipasti: drei bis vier verschiedene müssen es schon sein, bei großen Anlässen auch bis zehn! Sie sind vielfältig und oft von erstaunlicher Kreativität: rohes Gemüse mit einer heißen Butter-Öl-Knoblauch-Sardellen-Nüsse-Sauce (Bagna caôda), Pasteten, Terrinen oder Käsesorten. Ein herrlicher Auflauf auf der Basis von Milch, Sahne, Eigelb, Eischnee mit etwas Pilzen und Kräutern wird »Tartra« genannt.

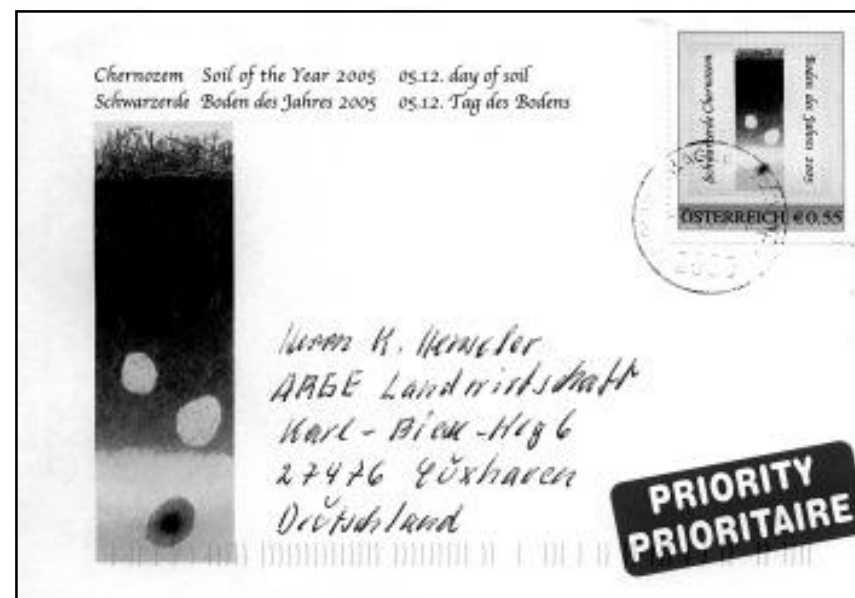
Weit verbreitet sind auch die verschiedensten Risotti, am köstlichsten natürlich mit Trüffeln zubereitet. Oder ein »Brasato al Barolo«, in diesem großen Wein geschmorter Rindsbraten. »Bollito misto« sind nacheinander gekochte Stücke von Rind, Schweins- und Kalbsfüße, Würste, Geflügel und Gemüse. Das echte piemontesische »Fritto misto« besteht aus Fleischstücken, Innereien, Früchten und Gemüse. »Finanziera« ist noch traditioneller aus geschmorten Stücken von Kalb und Geflügel, darunter auch oft die Hähnchenkämme und in Essig eingelegtes Gemüse.

Berühmt sind auch die »Dolci« (Süßspeisen), die hier weiter verbreitet sind als sonstwo in Italien. Es sind entweder Kreationen aus der alten Turiner Hofküche oder nach bäuerlichen Rezepten zubereitete Genüsse. Die Küche in Piemont ist heute noch von großen Traditionen geführt, größtenteils mit Zutaten aus dem eigenen Land bereitet.

## Schwarzerde

Die Deutsche Bodenkundliche Gesellschaft (DBG) und der Bundesverband Boden (BVB) haben die Schwarzerde auf Vorschlag von I. Merbach, M. Körschens und J. Rinklebe, Halle, zum Boden des Jahres 2005 bestimmt. Schwarzerden sind tiefgründig humose, sehr fruchtbare Böden aus Mergeln. Sie wurden durch mischende Bodentiere wie Regenwürmer, Hamster und Ziesel in trockenen Lößböden geprägt und blieben in Mitteleuropa unter ackerbaulicher Nutzung seit der Jungsteinzeit erhalten. Die Darstellung einer Schwarzerde entstammt dem „Bestimmungsbuch und Systematik der Böden Europas“ von W. L. Kubiena, F. Enke, Stuttgart 1953.

(eingesandt von Dr. Hans-Peter Blume)





## Nach dem Rausch der Kater

### Absatzflaute in Italien

Katerstimmung im antiken Oinotria, wie die Griechen das Weinland Italien nannten: Die erfolgsverwöhnten Winzer sitzen vor spärlich gefüllten Auftragsbüchern. Unverkaufte Weinkartons stapeln sich in den Kellern. „Unser Wein ist krank“, klagt Gianni Zonin aus Venetien, Herr über 1800 Hektar Rebfläche, und fordert von der Regierung in Rom die Halbierung der Mehrwertsteuer von derzeit 20 Prozent. „Das ist keine Krise des Weins, sondern der Preise“, hält Giacinto Giacomini, Chef der Trentiner Produzentengenossenschaft Cavit, dagegen. Einig sind sich alle: Das Glas ist plötzlich halb leer.

Ein empfindlicher Exporteinbruch – minus 16,6 Prozent – beendete im vergangenen Jahr einen kollektiven Rausch. Ein Jahrzehnt lang waren die Preise für italienische Spitzen-

weine in den Himmel geschossen. Den kometenhaften Aufstieg vieler Winzer aus Piemont, Toskana oder Venetien zu internationalen Stars begleiteten Millioneninvestitionen in Marketing und Imagepflege. Neue Weinlagen wurden geschaffen, die Bodenpreise explodierten. Mancher Wein mauserte sich gar zur Kapitalanlage. „Viele Konkurrenten haben sich über uns lustig gemacht, weil wir die Preise während des großen Booms nicht hochgesetzt haben“, sagt Giacomini.

Nun trifft die Konsum- und Absatzkrise die Hersteller nobler Etiketten am härtesten. Die Auktionspreise für toskanische Edeltropfen gingen 2003 um bis zu 20 Prozent nach unten. Während der Export von Tischweinen zu Jahresbeginn leicht anzog, stürzte der Traditionsweine in den ersten beiden Monaten um weitere 17 Prozent ab.

Die Winzerzunft betreibt seit Monaten Krisenanalyse. Meist werden neben dem überzogenen Preisniveau vieler „Italiener“ die internationale Konsumflaute, die Konkurrenz neuer Weinanbauländer wie Chile und



Australien und der starke Euro angeführt. Ein Handicap ist aber auch der traditionelle Zwergwuchs der italienischen Kellereien. Vielen fehlt es heute nicht an Klasse, sondern an kritischer Masse. „Für unsere kleinen Betriebe werden Zusammenschlüsse und Fusionen so zum Muß“, meint Winzer Zonin.

Mit freundlicher Genehmigung der „Süddeutschen Zeitung“  
Marken von Maurizio Rocci



## Ausstellungs-Beteiligungen

Unser Vorsitzender, Herr Roger Thill, beteiligte sich im Jahr 2004 an den nachstehenden Ausstellungen:

14. März 2004: 50 Jahre Gartenbauverein Wormeldingen (Luxemburg) – außer Wettbewerb: „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“ (thematisch), „Giftnudeln und Pilzleckereien“ (Maximumkarten) und „Mykologie in der Philatelie“ (thematisch).

17.–18. April 2004: Landeskongreß des luxemburgischen Briefmarkenverbandes in Wormeldingen – außer Wettbewerb: „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“ (thematisch) und „Giftnudeln und Pilzleckereien“ (Maximumkarten).

31. Juli–1. August 2004: Löhne 2004 – außer Wettbewerb: „Giftnudeln und Pilzleckereien“.

4.–5. Dezember 2004: 25 Jahre Briefmarkenverein Sandweiler – außer Wettbewerb: „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“.

Sicherlich haben sich noch mehr Mitglieder an Ausstellungen beteiligt?! Wir warten auf die Informationen.

# Kundenfreundlich? Vergessen Sie's!

Nachstehend dokumentieren wir den elektronischen Briefwechsel mit einem Briefmarken-Versandhändler aus G.

## 1. Mail am 16.07.2004

Sehr geehrte Damen und Herren,  
hiermit bestelle ich die Marken, die ich auf der  
angehängten Liste aufgeführt habe.  
Mit freundlichen Grüßen  
Klaus Henseler

## 1. Antwort am 19.07.2004

Sehr geehrter Herr Henseler,  
zum Schutz gegen Viren öffnen wir grundsätzlich  
keinen Anhang bitte kopieren Sie Ihre Bestellung  
direkt in die eMail  
mfg G.H

## 2. Mail am 19.07.2004

Sehr geehrte Damen und Herren,  
dafür habe ich Verständnis. Nachstehend also meine  
Liste:  
*(folgt Liste mit 8 Marken, aus Internet-Liste der Firma  
online mühselig herausgesucht)*  
Mfg  
Klaus Henseler

## 2. Antwort am 20.07.2004

Sehr geehrter Herr Henseler,  
bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung immer den  
Code, die Erhaltung und den Preis an - somit sind  
Irrtümer ausgeschlossen. Wir bitten Sie, Ihre  
Bestellung auf den Mindestbestellwert von 30,00  
Euro zu erhöhen.  
Freundliche Grüße  
Anita H.

## 3. Mail am 20.07.2004

Sehr geehrte Frau H.,  
anbei meine erweiterte Liste; ich hoffe, daß Sie die von  
mir zusätzlich bestellten Marken in Ihrem Lager haben  
und daß ich damit auf einen Bestellwert von mehr als 30  
Euro komme.  
*(folgt Liste mit 14 Marken)*  
Geht die Bestellung jetzt in Ordnung?  
mfg  
Klaus Henseler

## 3. Antwort am 21.07.2004

Sehr geehrter Herr Henseler,  
es sind nur Marken lieferbar, die in unseren Listen  
angeführt sind. Bitte geben sie bei Ihrer Bestellung auch  
immer den Code an. Leider sind die von Ihnen ergänzten  
Marken nicht lagernd, da es zum Teil auch Einzelmarken  
aus Sätzen sind.  
Mit freundlichen Grüßen  
Anita H.

## 4. Mail am 21.07.2004

Sehr geehrte Frau H.,  
vergessen Sie, bitte, die Bestellung: Ich kann ja nicht Sachen  
bestellen, die ich nicht benötige, nur damit ich auf einen  
bestimmten Bestellwert komme.  
Ich habe die Bestellung aus dem Internet herausgesucht und  
dazu eine halbe Stunde benötigt - bei fehlender Flatrate.  
Also: Vergessen Sie's.  
mfg  
Klaus Henseler

Irgendwie werde ich mich nie daran gewöhnen, daß manche Briefmarken-Händler ganz anders sind als der Lebensmittelhändler am Ende meiner Straße. Der ist daran interessiert, seinen Kunden zufriedenzustellen und seine Ware loszuwerden – doch einige Briefmarken-Händler mögen sich nicht von ihren Schätzen trennen und behandeln ihren Kunden nur als Störfaktor. Solche Erfahrungen tragen sicherlich nicht dazu bei, unserem Hobby eine größere Basis zu geben und Nachwuchs zu finden.

Damit es nicht nur die Information über den Händler H. in G. gibt: Es gibt durchaus einige Händler, die einen (so ist mein Eindruck) ausgezeichneten Kundendienst bieten. Sie sind auch nicht (wesentlich) teurer als der „Händler an der Ecke“.

Schreiben Sie doch, bitte, der Redaktion Ihre Erfahrung mit Händlern. Wir werden dann (vielleicht) eine Zusammenstellung „guter“ und „weniger guter“ Händler bringen. Wie hieß es doch einmal sinngemäß: „Wir sind die Sammler“ (von denen die Händler leben).

Ein Post scriptum: Irgendwann im November 2004 kamen die Kataloge des Händlers H. aus G. Also habe ich meine Marken herausgesucht, brav den Code dazu geschrieben und die Bestellung abgesandt. Und – mit einer Ausnahme – wurde meine Wunschliste erfüllt. Das erfüllte das Sammlerherz mit großer Freude.

# Forschungsanstalt für Waldökologie und Forstwirtschaft Rheinland-Pfalz

Es gibt sie noch – die mit einem schönen Bild versehenen aussagekräftigen Absenderfreistempel. Um einen solchen handelt es sich bei dem Absenderfreistempel der Forschungsanstalt für Waldökologie und Forstwirtschaft Rheinland-Pfalz, der das Barockschloß der Freiherrn von Hacke zeigt.

Allgemeine Aufgaben der 1984 von der rheinland-pfälzischen Landesregierung gegründeten Forstlichen Versuchsanstalt, die seit 01.01.2002 unter der neuen Bezeichnung Forschungsanstalt für Waldökologie und Forstwirtschaft läuft, sind die Erweiterung der Erkenntnisse zur bestmöglichen Sicherung und nachhaltigen Erfüllung der Waldfunktionen, zur Sicherung der Umwelt (Schutz des Bodens, des Wassers, des Klimas, der Tiere und Pflanzen), zum wirtschaftlichen Nutzen (Holzproduktion, Arbeitsplätze, Einkommen für Waldbesitzer) und zur Verbesserung der Lebensqualität (Naturerlebnis, Freizeit und Sport). Letztendlich kommt die Arbeit der Forschungsanstalt – auch durch vielfältige Beratungstätigkeit – allen Waldbesitzern zugute.

Durch intensive Kooperation auf nationaler Ebene (z.B. im Rahmen des Deutschen Verbandes Forstlicher Forschungsanstalten (DVFF) , aber auch im internationalen Bereich (z.B. Internationaler Verband Forstlicher Forschungsanstalten, IUFRO) werden



Abbildung 1: Absenderfreistempel der Forschungsanstalt für Waldökologie und Forstwirtschaft Rheinland-Pfalz in Trippstadt

komplexe Fragestellungen arbeitsteilig bearbeitet und Doppelarbeit vermieden. Die Dienst- und Fachaufsicht führt das Ministerium für Umwelt und Forsten, organisatorisch ist die Forschungsanstalt der Struktur- und Genehmigungsdirektion Süd (SGD Süd) in Neustadt an der Weinstraße, die im Rahmen der Reform und Neuorganisation der rheinland-pfälzischen Landesverwaltung am 01. Januar 2000 geschaffen wurde, zugeordnet.



Die Abteilung 5 „Zentralstelle der Forstverwaltung“ bei der Struktur- und Genehmigungsdirektion Süd ist landesweit zuständig. In unmittelbarem Bezug zum Wald erfolgt dessen Bewirtschaftung durch die Landesforstverwaltung Rheinland-Pfalz so, daß die Walderzeugnisse und Waldleistungen nachhaltig, naturnah und wirtschaftlich bereitgestellt werden. Alle Leistungen des Waldes sollen unter weitestgehender Einpassung in dessen natürliche Dynamik unaufwendig erzeugt werden können. Diese Waldbewirtschaftung wird von Konzeptionen des Waldschutzes flankiert, die geeignet sind, Schadenswirkungen auf den Wald abzuwenden oder zu dämpfen. Die „Forstliche Versuchsanstalt Rheinland-Pfalz“ in Trippstadt ist Betriebsforschungseinrichtung dieser Abteilung.

Die strategische Koordination des Holzverkaufes zur Sicherung des Einkommens der Waldbesitzer wird hier vorgenommen um eine kontinuierliche Kundenversorgung und termingerechte Lieferung zu gewährleisten. Der Holzmarktservice mit verschiedenen Vertriebsstellen ist hier fachkundig tätig. Naturschutz, Waldpädagogik, Jagd und Wild-



Abbildung 2: Absenderfreistempel der Struktur- und Genehmigungsdirektion Süd (SGD Süd) in Neustadt



Abbildung 3 und 4: Handwerkbestempel von Tripstadt

ökologie werden in ganzheitlichem Ansatz koordiniert. Neben der Beratung und Betreuung sowie der Unterstützung der körperlichen und privaten Waldbesitzer durch effiziente Förderung der Forstwirtschaft sind forstrechtliche und jagdrechtliche Aufgaben hier angesiedelt.

Die Forschungsanstalt liegt im anerkannten Erholungsort Tripstadt rund. 400 m über NN.

mitten im Pfälzerwald, ca. 12 km südlich von Kaiserslautern. Der Luftkurort Tripstadt, im Herzen des Biosphärenreservates „Naturpark Pfälzerwald“ bietet inmitten einer unberührten Natur eine Vielzahl sehenswerter Ziele: Eines davon ist das Barockschloß der Freiherrn von Hacke, in dem sich heute die Forschungsanstalt für Waldökologie und Forstwirtschaft befindet.

Die Waldwirtschaft und die Eisenindustrie, die von Obristjägermeister Ludwig Anton Freiherr von Hacke 1727 im Karlstal gegründet wurde, hatten eine große Bedeutung für die Fortentwicklung der Gemeinde Tripstadt. Es gab Arbeit in den Hüttenwerken; gleichzeitig konnten rund 50 Familienväter aus Tripstadt ihr Brot als Köhler verdienen, da Unmengen Holzkohle für die Verhüttung benötigt wurden. Als 1752 Franz Carl Freiherr von Hacke das Erbe seines Vaters übernommen hatte, wirkte dieser weiter und ließ bedeutende Bauwerke errichten, so 1752/54 die katholische Kirche und 1764/67 das Schloß.

Das Schloß wurde 1764 nach den Plänen des Baumeisters Sigmund Jacob Haecker begonnen und 1767 vollendet. Der Schloßbau ist einflügelig und zweigeschossig angelegt. Das straßenseitig gelegene Giebelfeld über dem Mittelbau ist ausgefüllt mit kunstvoll gehauenen Reliefs. Sie stellen das Hacke'sche und Sturmfeder'sche Allianzwappen dar. Die Verkleidung des ganzen Baues besteht aus exakt und glatt behauenen roten Sandsteinquadern, vermutlich aus Steinbrüchen der näheren Umgebung Tripstadts. Das zum Schloß unmittelbar gehörige Gelände, der Schloßpark, ist von einer Mauer umgeben. Ursprünglich war dieser Park streng geometrisch im Versailler Stil angelegt und hatte eine viel größere Ausdehnung als heute.

Quelle: [www.sgdsued.rlp.de](http://www.sgdsued.rlp.de); [www.pfaelzerwald-touristik.de/trippstadt/](http://www.pfaelzerwald-touristik.de/trippstadt/)

Johannes Kohnen

## Aphorismen für Briefmarkensammler

zum Schmunzeln und verschärften Nachdenken

1. Die kleinen Fenster zur Welt lassen sich nicht mehr schließen. Ein verstaubtes Hobby entpuppt sich als Frischluftzufuhr.
2. Die Sammlungen wachsen von Tag zu Tag. Von den Entwürfen ganz zu schweigen.
3. Die Sammler werden immer älter. Die Renten geringer. Die Sammlungen opulenter.
4. Für wenig Geld Reisen um die ganze Welt. In der Luft, zu Wasser und zu Lande...
5. Die Lupe wird in der Hand des Sammlers zum Fernglas. Alle Welt.
6. Ganzsachen, keine halben.
7. Pinzettenklappern, für den Sammler Musik im Ohr. Da gibt es wieder Zuwachs.
8. Streit um die Ausstellungen. Einstellungssache.
9. Die erste Briefmarke, die zweite, die zehnte... die tausendste...  
Wo soll das hinführen?
10. Gestempelt oder ungestempelt? Das ist hier die Frage.
11. Trockenbücher und trockene Weine. Zwei Genüsse.
12. Der Bezug der Zunge zur Briefmarke und zum Wein. Ein weites Feld. Ein Zungenbrecher.
13. Bisweilen sieht der Sammler vor lauter Bäumen den Wald nicht mehr. Da bedarf es einer umsichtigen Forstwirtschaft.
14. Kraut und Rüben in Reih und Glied. Auf dem Feld der Philatelie.



# Rebe und Wein 1. Fortsetzung (Ausbreitung der Weinkultur)

Anmerkung der Autoren/der Redaktion:  
Die Zahlenangaben über Anbauflächen, Sorten oder Produktionsmengen ändern sich jährlich. Aus diesem Grund sind diese Daten nicht immer aktualisiert worden.

Auch die Geschichte der Kap-Provinz ist aufs engste mit der Weinkultur verbunden. Schon im Jahre 1652 hatte Jan van Riebeeck, Kommandant der ersten holländischen Siedler, das für den Weinbau äußerst günstige Klima der Kolonie erkannt und in Drakensteinwallei Reben gepflanzt.



Argentinien 1936



Paraguay 1986

Brasilien 1954

## Wirtschaft – einst und jetzt USA 1930



Chile 1973



Chile 1992

## Die europäische Rebkultur faßte auch Boden in der Neuen Welt



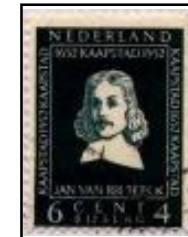
## Allegorie

Kap der Guten Hoffnung  
1871–1891



Niederlande und  
Südafrika 1952

**Kommandant Jan van Riebeeck war  
Gründer der Kap-Provinz und führte im  
17. Jahrhundert den Weinbau ein.**

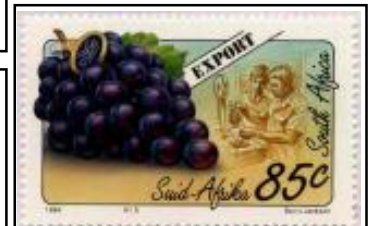


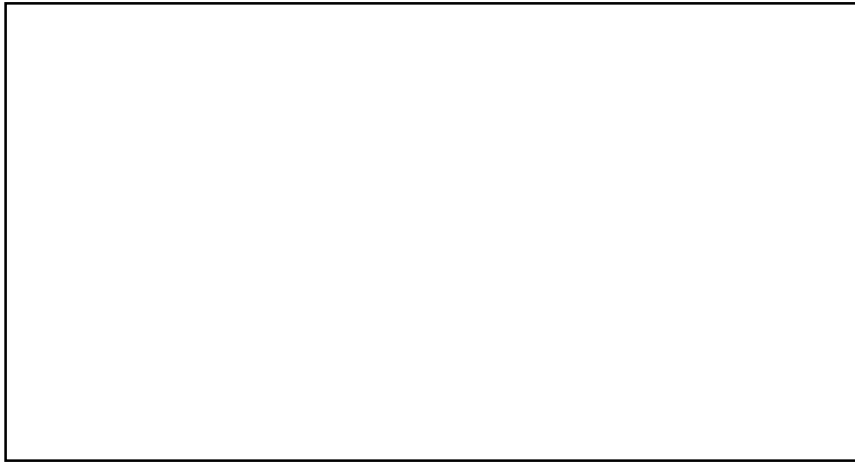
## In Drakensteinwallei brachten franz. Hugenotten die Weinkultur zu hoher Blüte

Südafrika (Union / Republik) 1936, 1939, 1961, 1987, 1995



## Drakensteinwallei: Hugenottisches Weingut





**Die europäische Rebkultur faßte auch Fuß in der Neuen Welt**



**Republik Südafrika**



**Schädlingsbekämpfung in Rumänien (1955)**



**100jhrige Wiederkehr der erstmaligen Ausfuhr von Salpeter aus Chile (1930)**

1688 eintreffende, durch die Aufhebung des Ediktes von Nantes vertriebene französische Hugenotten, hatten den Rebbau durch Fleiß und Ausdauer weiter gefördert und zu hoher Blüte gebracht, so daß die Weinfarmer- und Händler am Kap bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts als reiche Leute galten.

Als Amerika von Europa aus eine neue Bevölkerung erhielt, wurde die europäische Rebkultur auch nach Argentinien, Peru, Chile und Brasilien sowie nach Mexiko und Kalifornien gebracht.

Die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts aus der Neuen Welt eingeschleppten Krankheitserreger, denen die Winzer völlig machtlos gegenüberstanden, fügten dem Weinbau ganz Europas katastrophale Verluste bei. Von der Westküste Frankreichs breiteten sich rasch die Phylloxera und die Peronospera aus. Der Weinertrag Frankreichs sank damals vorübergehend auf den vierten Teil. Allenthalben ging der Rebbau besorgniserregend zurück.



Erst die Einführung wirksamer Bekämpfungsmittel bannte schließlich die Gefahr einer völligen Vernichtung der Weinkultur.

Die Rebe, diese wertvolle Pflanze, hat im Laufe der jahrtausendealte Menschheitsgeschichte viele schwierige Zeiten mitgemacht und durchgekämpft. Möge sie dem Menschen weiterhin Ansporn bleiben, sie mit Sorgfalt und Liebe zu bauen und dem geheimnisvoll sich entwickelnden köstlichen Labsal der Natur die beste Entfaltungsmöglichkeit zu bieten!

## Der Wein im Altertum

Die heidnischen Römer stellten sich ihren Weingott Bacchus als Zwittergestalt zwischen Mensch und Tier vor, der zur Zeit der Weinlese mit gewaltigem Gefolge durch die Weinberge und Weindörfer torkelt, wo er seine Gelage hält und die Menschen zu taumelnder Begeisterung hinreißt. Den Siegeszug begleiten Bacchanten und Bacchantinnen unter jubelnden Evoé-Rufen (altgriechischer Jubelruf). Sie tragen den mit Efeu und Weinlaub umwundenen Tyrsus-Stab. Satyrn und Faune, übermütige Waldgeister sind in ihrer Mitte.

Das edle Volk der Griechen verehrte Dionysos, einen in ewiger Jugend und Schönheit blühenden Gott, der in allbeglückendem Triumph die Erde durchzieht, um die mühselig ackernden Menschen den Weinbau zu lehren und sie durch seinen Zaubertrunk zu Göttergenossen zu machen.

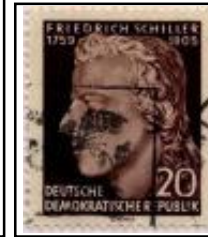
Mit dem lebensfreudigen, liebenswürdigen Charakter des hellenischen Volkes harmonierte der Weingenuß, der Fröhlichkeit, Anregung und Geselligkeit verbreitete.



links: **Seereise des Dionysius**,  
rechts: **Dionysius**

**Dionysius-Bacchus, der Weingott der alten Griechen und Römer, auf seinem Siegeszug**

Griechenland 1955 und 1966



**„Die Götter Griechenlands“  
und ihr Sänger  
Friedrich Schiller**  
DDR 1955



**Musizierender Faun**  
Griechenland 1959



**Postkarte  
Bacchus-Dionysius**

In anschaulichen Bildern läßt uns Friedrich Schiller in seinen Göttern Griechenlands am Einzug des Dionysos teilnehmen:

„Das Evoé munterer Tyrsusschwinger  
Und der Panther prächtiges Gespann  
Meldeten den großen Freudebringer  
Faun und Satyr taumeln ihm voran;  
Um ihn springen rasende Mänaden,  
Ihre Tänze loben seinen Wein, und  
den Wirtes braune Wangen laden  
Lustig zu dem Becher ein.“



Als Behälter für den Transport von Wein dienten im Altertum Schläuche, Amphoren und Fässer. Die Schläuche aus Ziegenfell wurden für Landstrassen-Transporte verwendet und über den

**Amphoren dienen im Altertum als Weinbehälter**  
Griechenland 1896 und 1950/1951





**Aeneas sichtet Italien** Italien 1930, Deutschland 1976, Schweiz 1973  
**Edle Gewächse wurden in kostbaren Trinkschalen kredenzt**

Packsattel der Maulesel oder auf den Boden der vierrädrigen Karren gelegt. Die Amphoren, einfache oder buntbemalte bauchige Gefäße länglicher Form, wurden hauptsächlich auf dem Wasserwege mit Galeeren oder Korvetten befördert. Das Faß im holzreichen Gallien erfunden, diente zur Weinversorgung der römischen Heere in den Provinzen.

Edle Gewächse wurden in kostbaren Trinkschalen kredenzt. Auf einer italienischen Briefmarke sehen wir Aeneas, den einzigen Überlebenden aus Troja, der nach langer Irrfahrt Italien sichtet und seine neue Heimat mit hoherhobener Weinschale grüßt.

Ein Motiv der Gedenk-Ausgabe von Uruguay zum dreißigsten Todestag des Staatsmannes José Enrique Rodo zeigt ein Relief mit vier Griechen aus der Antike, die einem fünften huldigen, zwei davon mit Trinkschalen.

Der griechische Philosoph Aristoteles, ein überzeugter Anhänger des göttlichen Nektars, brachte in seinem Vaterland, auf der fruchtbaren Insel Lesbos, die Weinkultur zu solcher Blüte, daß der „Lesbier“ noch nach Jahrhunderten verwöhnte Weinkenner und Feinschmecker bezauberte.

Den genießerischen Verehrer des Rebensaftes Horaz kennzeichnen die Verse:

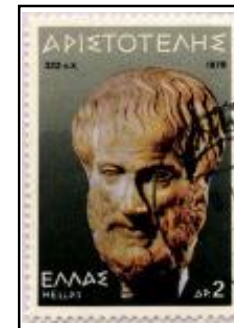
„Alles vermag der begeisternde Wein.  
 Ein Geheimnis enthüllt er,  
 Treibt ins Treffen den Feigen,  
 Verwirklicht jegliche Hoffnung,  
 Nimmt dem bekümmerten Herzen  
 Die Angst ab, macht uns empfindsam.  
 Wen hat nicht ein Pokal, Kraft  
 Spendend zum Reden begeistert,



**Feta und Wein**  
 Griechenland 1953

**Unsterbliche griechische und römische Dichter setzten dem göttlichen Nektar in ihren Werken ein bleibendes Denkmal**

**Homer**  
 Griechenland  
 1955



**Aristoteles**  
 Griechenland 1975



**Horaz**  
 Italien 1936

Wen nicht ledig der Sorgen gemacht  
 Bei drückender Armut ?“  
 „Wie oft Wolken der Süd vom finstern Himmel  
 Hinwegräumt und nicht ständige Regen erzeugt.  
 Also stille du selbst, mein Plancus, weislichen Sinnes  
 Sorgen und Gram und des Lebens Beschwerden  
 Dir durch mildernden Wein!“

Den kampanischen Gewächsen und dem goldgelben „Massiker“ verdanken wir liebliche Oden:

„Wohin ziehst du mich.  
 Fülle meines Herzens,  
 Gott des Rausches“

**Kaiser Augustus** (Italien 1937 und 1938)

**Einflußreiche römische Diktatoren und Philosophen als Freunde des Weinbaus und seiner reichen Gabe**





### Julius Caesar

Italien 1929/1930 und 1944/1945

Die glückliche Errettung vor einem stürzenden Baum feiert der Dichter alljährlich durch einen festlichen Trunk:

„So soll mir heute  
Auch der Kork vom Krug, dem verpichten, springen,  
Der in Rauch nun schon seit dem Jahr des Tullus  
Satt sich getrunken.“

Die Sorgen um den Weinbau läßt Horaz die Bitte an Varus aussprechen, doch ja kein anderes Gewächs an den Hängen des Tibur zu pflanzen, bevor er die heilige Rebe gehegt habe:

„Varus, baue mir nicht ander Gewächs,  
hörst du, auf Tiburs Hang,  
Eh nicht unter dem Schutz alten Gemäuers  
heilige Reben glühn.“ Oden 1,18

In den Gesängen des Homer versteht sich das Dasein des Weinstocks ganz von selbst. Die uralte heilige Verbindung Brot und Wein gehören zu jedem Mahle; sie geben nach der Ilias dem Menschen Kraft:

„Brot zu genießen und Wein, das gibt Leben und Stärke.“ Ilias 19, 161

Zur Erquickung der vor Troja kämpfenden Krieger wird reichlich Tranksame herbeigeschafft: „Voll sind die Gezelte des Weines,

den der Danaer Schiffe  
Täglich aus Thrakia her auf  
weitem Meere bringen.“ Ilias 9, 71

In der Odyssee werden dem Führer der Truppe, die Ismaros plünderte, durch den alten Priester Maron zwölf Krüge des edlen ismarischen Weines angeboten

„süß und unverfälscht, ein Göttergeschenk, in dem der Saft von Nektar und  
Ambrosia strömt.“ Odyssee 9, 205

Alle homerischen Helden beglückt der Durst, vor allem aber den jugendlichen Greis

Nestor, dessen vierhenkliger Pokal, wenn er gefüllt, nur mit Mühe von den Gewaltigen gehoben werden kann.

Aber nicht nur Männer, auch das weibliche Geschlecht huldigt dem „herzerfreuenden Wein“: Odysseus reicht seiner Mutter Arete beim Abschied einen Becher. Der Königstochter Nausikaas wird ein Schlauch Wein zum Waschplatz am Meeresstrand mitgegeben:

„Aber die Mutter legt ihr allerlei süßes Gebackenes  
und Gemüs' in ein Körbchen und gab' ihr des edelsten  
Weines in geißledernem Schlauch.“

Odyssee 6, 76

Julius Cäsar, der größte Feldherr und Staatsmann Roms, lagerte in ausgedehnten Kellereien die edelsten Gewächse seiner Zeit, mit denen er anlässlich der Triumphzüge das römische Volk großzügig bewirtete.

Valerius Catullus, ein bedeutender römischer Dichter, leidenschaftlich und lebenslustig, nahm als Gastfreund Cäsars begeistert an dessen verschwenderischen Trinkgelagen teil.

Der Adoptivsohn Cäsars, Kaiser Augustus, war ein warmer Befürworter des Rebbaus. Sein Lieblingstrunk, so erzählt der Biograph Sueton, war der im „Vallis tellina“ wachsende rhätische Wein, der Veltliner.

Der berühmte Redner Cicero kritisiert das den italischen Provinzen vom römischen Senat auferlegte Weinbauverbot:

„Wir aber, die gerechtesten Menschen, lassen die Menschen jenseits der  
Alpen Ölbaum und Rebe nicht pflanzen, damit unsere Ölgärten, unsere Weinberge höher im Werte seien. Womit wir denn, wie man von uns sagt, klug,  
aber nicht gerecht handeln.“ **(Fortsetzung folgt)**

### Bacchus

Manche Leute leiten das Wort »Akademie« von »Akadèmos« her, dem Beinamen Bacchus mit der Bedeutung »Befreier«. Uns wird diese Erklärung erfreuen, denn in der Tat befreit uns der Wein von den täglichen Sorgen um die ordnungsgemäße Unterbringung unserer philatelistischen Schätze.



### Cicero

Italien 1957

### Valerius Catullus

Italien 1949





# Und schon wieder die Kartoffel ...

diesmal mit einem Kartoffelkäfer aus Mozambique (1999)



Nun, die Kartoffel wird natürlich nicht nur vom berühmt-berüchtigten Kartoffelkäfer geschädigt. Die nebenstehende Liste der Schädlinge muß natürlich ergänzt werden zum Beispiel um die Feldmaus; wenn man die „Kartoffel“ als Motiv sammelt (was – glauben Sie mir – richtig spannend ist und besonderen Spaß macht), dann würde dazu auch gehören, daß man (zumindest) eine (deutsche) Katze aufführt, einen auf dem deutschen Acker lebenden Vogel und den niedlichen Marienkäfer, der die Larven des Kartoffelkäfers zum Fressen gern hat. Und die Forscher, die Mittel und Wege ersinnen, die Kartoffelfeinde zu bekämpfen.

Große Preisfrage 2005:

Was hat die Leuchtqualle „*Pelagia noctiluca*“ (z.B. Vereinigte Arabische Emirate 1999) mit der Kartoffel zu tun?

Erster, zweiter und dritter Preis: Ein Exemplar von Klaus Henseler: „Die Kartoffel auf der Briefmarke“ – und wie immer ohne Rechtsweg wird entschieden nach der richtigen Antwort und dem Eingang bei mir: Klaus Henseler (Adresse und eMail im Impressum).

## Eine unvollständige Liste der Kartoffelschädlinge

Land	Jahr	Mi-Nr.	Kurzbeschreibung
Albanien	1963	773-778	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling
Benin	2000	1247	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
Bulgarien	1975	2436-2441	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling
Burkina Faso	2002	1849	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
China VR	1963	726-735	<i>Loxura atymnus</i> , Schmetterling
Djibuti	1979	254	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
Bernera Island	2002	ohne	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
Staffa Island	1982	ohne	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling
Guinea	2001	3442-3449	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling
Kongo Kinsh.	2001	1640-1664	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling
Mali	1997	1744-1752	<i>Acreae acerata</i> , Schmetterling
Mikronesien	2002	1366-1372	<i>Loxura atymnus</i> , Schmetterling
Mozambique	1999	unbekannt	Kartoffelkäfer (siehe vorhergehende Seite)
Österreich	1967	1243	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
Palau	2000	1846-1863	<i>Loxura atymnus</i> , Schmetterling
Polen	1961	1277-1288	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling
Rumänien	1956	1587	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
Schardscha	1972	1300-1304	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
Slowenien	2001	360-262	<i>Myzus persicae</i> , Grüne Pflirsichblattlaus
Somalia	1999	Block 61	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
St. Helena	1983	375-378	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling
Tansania	1998	2927	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
Türkei	1982	2614	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
Ungarn	1959	1633 A-1639 A	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling
Zentr.afrik.Rep	1976	415-416	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling
Zypern griech.	1997	899-902	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling

Links: Der Totenkopf-Schmetterling von St. Helena (1983); rechts aus Mali (1997) der Schädling *Acreae acerata*



## Die Reblaus

Die Reblaus, Wurzellaus der Rebe (*Phylloxera vastatrix*) hat in neuerer Zeit durch die ungeheuren Verwüstungen in den französischen Weinbergen allgemein die größten Kümmernisse erregt und gleichzeitig das Ansehen der vorigen, sehr nahe verwandten Art gehoben, weil man durch diese letztere der noch nicht hinreichend aufgeklärten Entwicklungsgeschichte des Rebenfeindes auf die Spur zu kommen hoffte, was in jüngster Zeit wirklich gelungen ist.

Schon länger in Nordamerika bekannt (1853), erhielt dieses Ungeziefer vom Staats-Entomologen Asa Fitch den Namen *Pemphigus vitifolii*. Weil die Richtigkeit, es für eine Blattlaus zu erklären, angezweifelt wurde, gründete Schimer auf diese Art die neue Gattung *Dactylophaera*, welcher Name die kolbigen Haare an den Füßen andeuten soll, die sich indessen auch bei anderen Schildläusen finden. Nachdem 1863 dasselbe Thierchen in englischen Treibhäusern aufgefunden worden war und dem Altvater in der Kerfkunde, Westwood, als neu galt, so belegte er es mit dem dritten Namen, *Peritymbia vitisana*, dem 1868 Planchon den vierten, *Phylloxera vastatrix*, folgen ließ. Letzterer Name ist bereits so volkstümlich geworden, daß hier schwerlich das von den Kerfkennern aufgestellte Gesetz, dem ältesten Namen das Vorrecht einräumen zu wollen, zur Geltung kommen wird.

Als *Phylloxera* trat das Ungeziefer namentlich in der Gegend von Avignon auf, schritt besonders in den Flußthälern auf- oder abwärts (durchschnittlich zwanzig bis fünfundzwanzig Kilometer in Jahresfrist) und hat sich in einem Zeitraum von acht Jahren so weit verbreitet, daß so ziemlich der dritte Theil (gegen siebenhundertfünfzigtausend Hektar) des gesammten Rebgebietes in Frankreich von demselben heimgesucht und zum Theil bereits zerstört worden ist. Als die Reblaus urplötzlich 1869 weit entfernt von ihrem bisherigen Verbreitungsgebiete bei Genf aufgetreten war, suchte man dieser überraschenden Erscheinung nachzukommen, und begünstigt von dem Umstande, daß sie sich auch in den Versuchsgärten von Annaberg bei Bonn und Klosterneuburg bei Wien gezeigt hatte, stellte man ihre Einschleppung nach Europa durch amerikanische Reben fest. Diesen Ermittlungen folgten sodann bestätigend die bereits erwähnten, von Lichtenstein herausgefundenen über die Namengebung.

Ungeflügelte, noch nicht vollwüchsige Rebläuse von bräunlichgelber Färbung überwintern zwischen Spalten und Rissen meist fingerdicker, aber auch dünnerer Rebwurzeln.

Nach ihrem Erwachen, welches von der Bodenwärme abhängt, vertauschen sie ihre runzelige, dunklere Haut mit einer zarteren, reiner gelben, setzen sich saugend an den Zaserwurzeln fest und erreichen bald ihre volle Größe von 0,75 Millimeter und wenig mehr.

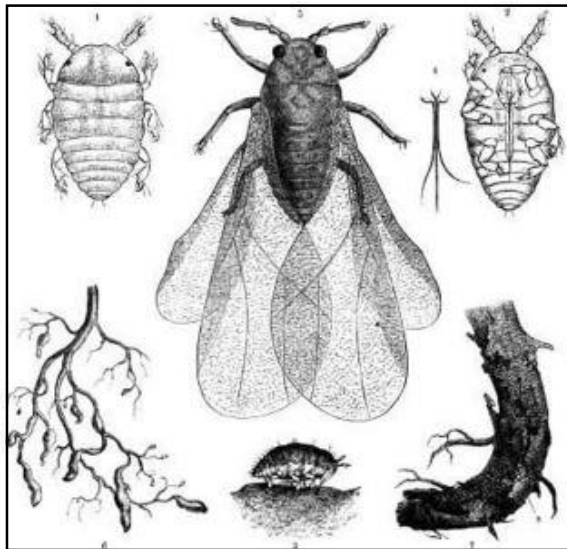
Aus unserem Bilde (Fig. 1 bis 3) erhellt die Aehnlichkeit mit der Tannenlaus, und es sei nur noch zu seiner Erläuterung hinzugefügt, daß die zusammengesetzten Augen deutlich und die Fühler dreigliedrig sind, aus zwei kurzen, dicken Grundgliedern und einem quergefurchten, bedeutend längeren dritten Gliede bestehen, welches am Ende mit einer löffelförmigen Aushöhlung versehen ist. Als bald enthüllen sich alle diese Läuse als Weibchen, denn unter verschiedenen Windungen ihrer Hinterleibsspitze legt die einzelne dreißig bis vierzig, anfangs schwefelgelbe, später etwas nachdunkelnde Eier, denen in etwa acht Tagen, während der warmen Jahreszeit auch schon früher, gelbe Junge entschlüpfen. Diese zeigen sich anfangs unruhig, haben sie aber an derselben oder einer unmittelbar benachbarten Wurzel ein ihnen zusagendes Plätzchen aufgefunden, so saugen sie sich fest, wachsen unter mehrmaligen (drei) Häutungen schnell heran und legen durchschnittlich nach zwanzig Tagen wieder Eier, gleich ihrer Mutter, ohne Zuthun eines Männchens. In dieser Weise geht die Vermehrung durch fünf bis acht Bruten hintereinander während des Sommers fort, so daß man annimmt, ein überwintertes Weibchen könne unter Voraussetzung der Entwicklung sämmtlicher Eier Stammutter von einigen Milliarden Nachkommen im Laufe eines Sommers werden.

Zwischen den letzten Bruten treten vereinzelt Läuse mit etwas verändertem Aussehen auf. Die Rückenhälfte ihrer Glieder ist mit regelmäßig geordneten Warzen versehen, die nur schwach angedeutet bei den bisherigen erscheinen; der Kopf ist kleiner, das Endglied der Fühler länger; dem Brustkasten entspringen Flügelstümpfe. Die vier Flügel, welche nach der letzten Häutung platt dem Körper aufliegen und ihn weit überragen, haben verhältnismäßig kräftige Adern, die vorderen zwei von der Randader ausgehende Schrägäste, deren hinterster einfach gegabelt ist, die Hinterflügel eine einfache Randader ohne Aeste (Fig. 5). Die geflügelten Läuse, gleichfalls Weibchen, entwickeln sich langsamer als die ungeflügelten und haben im Larvenstande eine größere Beweglichkeit; denn sie verlassen kurz vor ihrer letzten Häutung die Wurzeln und kriechen am Rebstocke in die Höhe, um über der Erde ihre Vollendung zu erhalten.

Anfangs hatte man sie übersehen. In diesem Jahre (1876) ist ihnen aber von M.P. Boiteau eine besondere Abhandlung gewidmet worden, welcher wir die folgenden Mittheilungen über den weiteren Entwicklungsgang dieses höchst merkwürdigen Kerfes entnehmen. Die geflügelte Reblaus, welche durch Windströmungen weiter entfernt von ihrem Geburtsorte verschlagen werden kann, als sie freiwillig fliegen würde,

legt durchschnittlich vier Eier an die verschiedensten oberirdischen Theile der Rebstöcke, namentlich auch in die Gabeln der Blattrippen, und verendet. Diese Eier unterscheiden sich in Form und sonstiger Beschaffenheit von den an den Wurzeln vorkommenden Eiern und sind von zweierlei Größe. Die 0,23 und 0,15 Millimeter in ihren beiden Haupterstreckungen messenden liefern nach kurzer Frist ungeflügelte, der Befruchtung bedürftige Weibchen, die kleineren, 0,28 und 0,12 Millimeter messenden die selteneren, ungeflügelten Männchen. Letztere sind von Boiteau nicht beobachtet und nur mit der Bemerkung abgefertigt worden, daß Balbiani von einem Männchen hintereinander habe zwei Weibchen befruchten sehen.

Das lebhaftere, wie suchend umherkriechende Weibchen ist 0,38 Millimeter lang, deren 0,15 breit, etwas gestreckter als die Wurzelbewohner, von hellgelber Farbe und durch Verkümmern des Schnabels ausgezeichnet. Sein Hinterleib enthält ein einziges, denselben nicht nur ausfüllendes, sondern auch in den Mittelleib vorreichendes Ei, das



Reblaus (*Phylloxera vastatrix*): 1 Wurzellaus von der Rückenseite 2 von der Bauchseite 3 von der Seite und saugend, 4 Schnabel 5 geflügelte Laus. Alles stark vergrößert. 6 Stück einer Rebwurzel, an welcher die Laus sitzt und durch ihr Saugen die Anschwellungen erzeugt hat 7 älterer Wurzelstock 8 überwinternden Läusen.

sogenannte Winterei. Dasselbe wird im hintersten Theile derjenigen Gänge abgelegt, welche an dem Holze durch die Loslösung der alten von der jungen Rinde entstehen, und setzt daher ein gewisses Alter der Reben voraus. An älterem als zehn- bis zwölfjährigem Holze konnte Boiteau keine Wintereier auffinden. Neben befruchteten werden auch unbefruchtete Eier abgesetzt, die glasig gelb bleiben und nach einigen Tagen zusammenschrumpfen, während erstere sich bald olivengrün färben und etwas dunklere Fleckchen zeigen. Sie sind walzig, an den Enden gerundet, halten 0,21 bis 0,27 Millimeter in der größten, 0,10 bis 0,13

Millimeter in der kleinsten Erstreckung und sind jenen Gallerien am Boden, an der Decke oder an den Seitenwänden angeheftet. Im nächsten Frühjahr liefert jedes Ei eine Laus derselben Beschaffenheit, wie wir sie gleich anfangs an den Wurzeln kennen gelernt haben. Balbiani hatte mehrere Geschlechtsthiere an den Wurzeln gefunden und infolge dieser Wahrnehmung auch eine unterirdische geschlechtliche Fortpflanzung angenommen, Boiteau's Beobachtungen machen es wahrscheinlicher, daß nur die rauhe Witterung diese Thierchen von den oberirdischen Rebentheilen nach den mit Erde bedeckten vertrieben hatten. So hätte sich denn bereits bestätigt, was nach Analogie mit der vorigen Art gemuthmaßt worden war.

Einer Erscheinung sei schließlich noch gedacht, welche einer genügenden Erklärung zur Zeit noch entgegensieht. Bald nach der Entdeckung der Reblaus fand man an den angesteckten Oertlichkeiten - auffälligerweise aber doch nur an sehr vereinzelt Stellen in Frankreich, häufiger dagegen in Amerika - die Blattunterseite befallener Stöcke mit zahlreichen, charakteristischen »Gallen« besetzt. Dieselben haben große Aehnlichkeit mit Mißbildungen verschiedener anderen Pflanzen, welche von den noch wenig untersuchten Gallmilben (*Phytoptus*) herrühren: sie öffnen sich an der Oberseite des Blattes, während sie sich nach unten in Form einer flachen Blase erweitern, und sind außen und innen mit einer Menge zottiger Fortsätze dicht besetzt. Der Innenraum umschließt eine flügellose Reblaus, bisweilen auch eine zweite und dritte, und daneben eine Brut von Eiern oder Jungen, ganz so, wie sie in früherer Jahreszeit an den Wurzeln gefunden worden.

Daß man es hier mit keinem anderen Thiere als mit der *Phylloxera vastatrix* zu thun habe, ist von verschiedenen Seiten nachgewiesen worden, von keiner jedoch schon, welche Bewandnis es mit diesem Vorkommen habe. Wie die rauhe Jahreszeit die Geschlechtsthiere nach innen treibt, so walten möglicherweise noch ungekannte örtliche Verhältnisse ob, welche zum Verlassen der Wurzeln und zum Ansiedeln auf den Blättern treiben.

Die Zerstörungen, welche die Rebläuse an den gründlich befallenen Weinstöcken hervorbringen, werden meist erst im zweiten Jahre äußerlich sichtbar, indem die Blätter früher gelb werden als die gesunden, sich an den Rändern einrollen und abfallen.

Dieselben Stöcke bleiben im nächsten Frühjahr gegen ihre gesunde Umgebung zurück, machen kürzere Triebe, setzen weniger Trauben an, deren schlecht reife Beeren einen wässrigen Geschmack haben. Untersucht man ihre Wurzeln, so liefern unregelmäßige, immer jedoch längliche, wurstartige Anschwellungen (Fig. 6) an den Enden der Fasern und feineren Verzweigungen oder auch dergleichen Auftreibungen im Verlaufe der feineren Wurzeln den sicheren Nachweis von der Gegenwart der Rebläuse.



Diese Mißbildungen entstehen durch das Saugen, am meisten im Vorsommer, wenn nach dem Winterschlaf die Nachfrage nach Nahrungsstoff am lebhaftesten geworden. Gelbe Flecke an solchen Stellen weisen sich sogar dem unbewaffneten Auge als die Rebläuse selbst aus, wenn dieselben in gedrängten Haufen beisammen sitzen. Im Laufe der Zeit faulen die für die Pflanze so wichtigen Saugwurzeln sammt den Anschwellungen ab, die stärkeren Wurzeln fangen gleichfalls an, in Fäulnis überzugehen, die Rinde hängt in Fetzen um sie, und die Reblaus ist dann gewöhnlich schon nach allen Seiten hin in die Nachbarschaft ausgewandert, um gesunde Wurzeln aufzusuchen. Daher breitet sich die Krankheit für gewöhnlich von einem Herde kreisförmig immer weiter aus. In dem Vermögen vieler amerikanischen Sorten, außerordentlich reiches Wurzelwerk rasch zu treiben, liegt die größere Widerstandsfähigkeit dieser im Vergleich zu inländischen Reben gegen die Reblauskrankheit.

Nicht durch das äußere, ganz vortreffliche Ansehen der betreffenden Reben, sondern durch sorgfältige Untersuchungen seitens der vom Reichskanzleramt bestellten Persönlichkeiten, welche Deutschland vor den traurigen Erfahrungen der französischen Weinbergsbesitzer möglichst schützen sollen, ist jüngst (1876) in einigen bedeutenden Handelsgärtnereien Erfurts und Klein-Flottbecks sowie an wenigen amerikanischen Rebsorten in der Stuttgarter Umgebung das Vorkommen der Reblaus festgestellt worden. Obschon an einzelnen dieser Oertlichkeiten der Feind seit mindestens zehn Jahren vorhanden ist, so hat er doch noch keine Herrschaft über seine Futterpflanze erlangt. Aus welchem Grunde, läßt sich zur Zeit noch nicht angeben, und darum ist diese Erfahrung auch nicht dazu angethan, uns sicher zu machen, sondern unseren deutschen Weinbauern die allergrößte Vorsicht auf das dringendste anzurathen!

Nach der bisher ermittelten Lebensweise ist eine Verschleppung jenes bösen Feindes erstens durch die geflügelte Form, zweitens durch die ungeflügelten Läuse an den Wurzeln, mittels Schnittlingen und Stecklingen, und drittens durch die Wintereier leicht möglich, und Deutschland durch seine Kulturverhältnisse der Reben sicherlich nicht minder den Gefahren einer Verheerung seitens der Wurzellaus ausgesetzt wie Frankreich, möchte ihm vielleicht die weniger warme Lage dabei auch einigermaßen zu statten kommen. Alle bisher versuchten Mittel, diesem unterirdischen Feinde beizukommen, haben sich auf die Dauer wirkungslos erwiesen, und die von der französischen Regierung ausgesetzte Prämie von dreißigtausend Franken auf ein Universalmittel konnte noch nicht ausgezahlt werden. Vernichtung der befallenen Rebstöcke und Desinfektion des Bodens, oder wenigstens Bebauen desselben mit anderen Gewächsen auf eine Reihe von Jahren, bieten die einzige Möglichkeit, sich an dieser Stelle der Reblaus zu entledigen.

Der vorstehende Text ist „Brehms Tierleben“ entnommen.

Peter Burghardt

## Generation Flasche: Spaniens Jugend trinkt Bier

Wein ist in Spanien ein Grundnahrungsmittel. Das ahnt jeder, der dort je ein zünftiges Mittagessen erlebt hat. In der Regel steht eine Flasche Tinto auf dem Tisch, in heißen Wochen auch ergänzt durch Zitronenlimonade – beides zusammen ergibt einen süßen Mix: Tinto de Verano, Sommerrotwein.

Seit Juni 2003 gibt es dafür sogar Paragraphen: Sie sind zusammengefaßt im „Gesetz des Weines“, das die damals regierende konservative Volkspartei PP mit ihrer absoluten Mehrheit durch das Parlament brachte, nachdem jahrelang darüber gestritten worden war. Die Verordnung erklärt den Wein zum Bestandteil der mediterranen Ernährung, der besonderer Schutz zuteil werden soll.

Das Bekenntnis kam gut an, vieles andere der Verordnung reichte Winzervereinigungen, autonomen Regionen und der seinerzeitigen Opposition nicht. Sie protestierten gegen zu enge Regeln für Anbaugelände, Qualitätskontrolle, Alkoholgehalt und Mischungen. Die Sozialisten wollen nun manches ändern, wie so vieles seit dem Machtwechsel im März. Beispielsweise sollen die Steuern auf den Wein weiter gesenkt und Werbemöglichkeiten erleichtert werden.

### Im Ausland gefragt

Für Winzer und Politiker geht es dabei um eine Abwehrschlacht nach innen und um eine Offensive nach außen. Denn in der Fremde kommt der Saft aus Spaniens Trauben immer besser an. Der Export ist im vergangenen Jahr auf die Rekordhöhe von fast 13 Millionen Hektoliter gestiegen, was außer an schlechten Ernten in Frankreich und Italien auch an niedrigen Preisen für Massenware lag. Nach dem Qualitätsschub in den neunziger Jahren steht Spanien nicht mehr nur für Rioja, Jerez und Cava, von der ewigen Sangria ganz abgesehen, sondern auch für zuvor eher unbekannte Gebiete wie Ribera del Duero, Priorat, La Mancha, Valdepenas, Rueda, Penedes. Längst wird nach modernen Methoden angebaut, die Rebfläche übertrifft eine Million Hektar. Auch bei der PR-Arbeit sind die Exporteure nun fortschrittlicher.

Daheim dagegen geht das Interesse zurück. Nicht daß die Spanier auf einmal weniger Alkohol trinken – vor allem bei jüngeren Leuten ist das Gegenteil der Fall. Doch Wein

steht gegenüber Bier und Spirituosen zusehends weniger in der Gunst der „Generation Flasche“, wie ein Soziologe in seinem Buch das Phänomen nennt, das ebenfalls bereits den Gesetzgeber auf den Plan gerufen hat. Im Rahmen des „trockenen Gesetzes“ ist jetzt außerhalb von Lokalen der Konsum von Alkoholika gantzätig und der Verkauf nach 22 Uhr verboten: Weinfreunde halten das für teilweise übertrieben – Wein, so finden sie, solle von den Regelungen gefälligst ausgeschlossen werden.

Mit freundlicher Genehmigung der „Süddeutschen Zeitung“

## Aktuelles Lexikon: Korken

Die Vorfreude auf Duft und Delikatesse eines edlen Tropfens endet oft jäh: Korkengeschmack entquillt dem Glase. Der kann mit penetranter Wucht daherkommen, zunächst aber auch so zart sein, daß er sich ungeübteren Zungen erst bei intensiverem Probieren entlarvt. Solcher Wein ist ungenießbar. Zum Glück sind peinliche Auseinandersetzungen um die Rückgabe solcher Flaschen an Wirt oder Händler heute vergessen, denn die Fälle häufen sich. Lange war die Ursache ungeklärt. Unsachgemäße Lagerung der Flasche, etwa stehend oder bei falscher Temperatur, haben entgegen früheren Annahmen mit dem Korkengeschmack nichts zu tun. Heute macht man Bakterien für eine Art interner Gärung im Korken verantwortlich, die sich mit dumpfem Geruch und Geschmack äußert. Mit Dampfhochdruck-Behandlungen suchen die Produzenten dem beizukommen, nicht immer mit Erfolg. Der zunehmende Befall hat auch mit Überforderung der Korkeichen zu tun. Die Bäume werden auf unnatürlich schnelle Reife ihrer Rinde getrimmt, aus der die Korken gewonnen werden. Denn der Weltbedarf nimmt rasant zu: Selbst zum schnellen Verbrauch bestimmte Alltagsweine werden vom Publikum oft nur mit Korken akzeptiert, obwohl Schraubverschluß, Kronenkorken oder Silikonstöpsel angebracht wären. Ein makelloser langer Korken kann dem Winzer mit bis zu einem Euro zu Buche schlagen.

(M.R.)

## Württembergischer Weinstraße

Nach zweijähriger Vorbereitungszeit wurde im Oktober 2004 die „Württembergischer Weinstraße“ vorgestellt. Auf 511 Kilometern verläuft die Touristenroute zwischen Welkersheim (Main-Tauber-Kreis) und Metzingen (Kreis Reutlingen) und umfaßt das größte deutsche Rotweingebiet. Im Westen ist die Weinstraße Kraichgau-Stromberg integriert. Ein neues Sammelgebiet?

Günther Liepert

## Weinheiliger St. Michael

Michael, der erste der sieben Erzengel und damit einer der höchsten Himmelsfürsten, der schon vor Beginn der Schöpfung den Drachen (Luzifer) besiegt hat und der dazu ausersehen ist, beim Jüngsten Gericht die Toten aus den Gräbern zu erwecken und die Seligen im Paradies zu empfangen, gehört zweifellos zu den ältesten und beliebtesten Heiligen des Christentums, vor allem im deutschsprachigen Raum. Schon die Franken verehrten ihn als Schutzpatron der Christen im Kampf gegen die Heiden sowie als Überbringer der Opfergaben zum Throne Gottes. Die bekehrten Germanen wählten Michael ebenfalls zu ihrem Schutzpatron und seit dem Mainzer Konzil im Jahre 813, bei das Michael-Fest als ältestes Engelfest der Christenheit eingeführt wurde, gilt der Erzengel offiziell als Schutzpatron der Deutschen (Deutscher Michel).

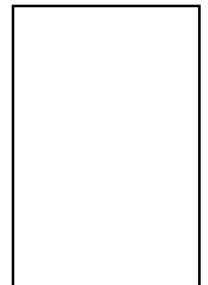


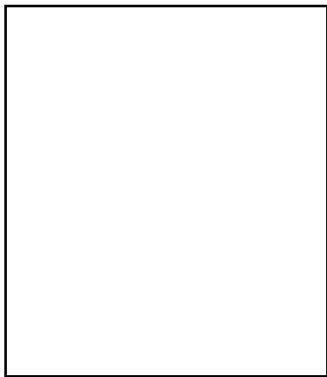
Bildpostkarte (1978), St. Michaelskirche in Hildesheim

Schon bald fand dieses besondere Schutzpatronat seinen Niederschlag im deutschen Königsbanner, als dessen Schaft übrigens im 10. Jahrhundert die „Heilige Lanze“ (Mauritius Lanze) benutzt wurde: einem schwarzen Samttuch mit der in Gold aufgestickten Gestalt des wehrhaften Erzengels Michael.

Auf diese Weise wurden schwarz und Gold die Farben des späte-

Frankreich Nr. 1544 (1966), Kirche St. Michel





Tschechoslowakei Hl. Michael in der Nr. 1979 (1970), Michaelsikone

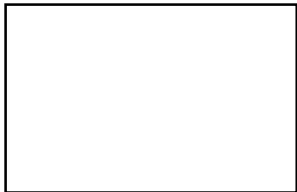
ren Reiches und der Kaiser. Auch heute gehören Schwarz und Gold – neben Rot – zu den Farben der deutschen Nation.

Später wurde Michael dann in einem Kampfgesang als Schutzherr des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation angerufen und der Ritterschlag der Knappen geschah im Namen Gottes, St. Michaels und St. Georgs. Bei einer derart starken Einbindung zum Ritterstand kann es nicht überraschen, daß der

heilige Michael meistens als Ritter (mit großen Flügeln) dargestellt wurde, mit Helm, Schwert, Lanze und Schild, oft den Drachen durchbohrend oder diesen in den Abgrund stürzend.



Absenderfreistempel aus München (1987), St. Michaelsbund – wie es von der Art viele in Deutschland gibt



Frankreich Nr. 240 (1930), Monte St. Michel in der Bretagne

Die erste Michaelskirche war Anfang des 4. Jahrhunderts von Kaiser Konstantin bei Konstantinopel erbaut worden. Von dort aus hatte sich die Verehrung des Erzengels rasch verbreitet, zunächst im Mittelmeerraum. Besonders Auftrieb erhielt der Michaelskult durch Erscheinungen

Michaels auf dem Monte Gargano (Monte S. Angelo) im Jahre 492 und auf der Engelsburg in Rom im Jahre 590. Und schon bald danach hatte die Verehrung des Drachenbezwingers auch nördlich der Alpen große Bedeutung erlangt.



Schweiz Nr. 865 (1967), Michaelskirche in Engelberg

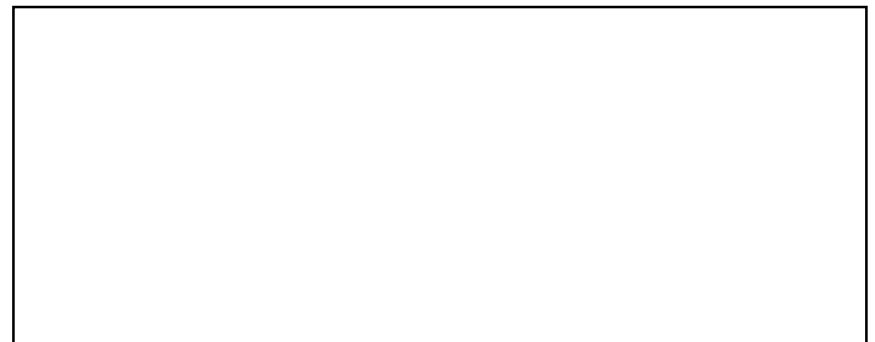
In deutschen Landen belegen noch heute viele Kirchen- und Gemeindepätrone die weit verbreitete Verehrung des heiligen Michael. Seine Verehrung muß außerdem auch hier sehr früh eingesetzt haben, denn Michaelskirchen und -kapellen – letztere vielfach an Seen oder auf Bergen – gehören zu den ältesten deutschen Kirchen. Das hängt sicher damit zusammen, daß diesem Heiligen geweihte Bergkirchen, sogenannte Michaelsberge, bisweilen heidnische Wotanskultstätten verdrängten. Auf den gleichen Ursprung dürfte das Patronat des Erzengels von Kapellen in Obergeschossen von Türmen zurück zu führen sein. Sollten dadurch doch böse Geister fern gehalten werden.

Manche Michaelskapellen waren oder sind noch Wallfahrtsorte, wodurch eine erste Beziehung der Bauern und Winzer zu diesem Heiligen bezeugt ist. In der Pfalz beispielsweise werden heute wieder Wallfahrten zu einer Michaelskapelle durchgeführt: Westlich von Deidesheim liegt auf halber Höhe eines gegen die Rheinebene vorspringenden Bergkegels

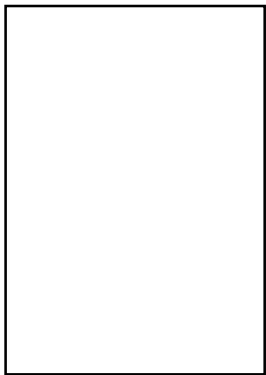


Maschinenwerbestempel aus Führt 1958 Michaeliskirchweih – dem Patron zu Ehren Anfang Oktober

eine solche Kapelle, die erstmals um 1470 vermutlich in der Nähe eines Wotanheiligtums errichtet und 1952 neu aufgebaut wurde. Seit 1954 wallfahren die Deidesheimer nach langer Unterbrechung am Sonntag nach Maria Heimsuchung (2. Juli) wieder zu ihrer Kapelle.



Bildpostkarte aus Bamberg (1989). Das Bild zeigt die Benediktinerabtei von St. Michael nebst dem wunderschönen Rosengarten am Dom



Bulgarien Nr. 1889 (1969),  
Michaelsikone

In direktem Zusammenhang mit den ländlichen Wallfahrten ist sicher Michaels Funktion als Wetterherr und Erntebringer zu sehen. Viele Bräuche sind überliefert, mit denen die Bauern dem heiligen Michael für eine gute Ernte dankten. So trug zum Beispiel in der Schweiz bei der Getreideernte die letzte Garbe seinen Namen, möglicher Weise in Anlehnung an entsprechende Bräuche zu Ehren des Germanengottes Wotan.



Österreich Nr. 1449  
(1974), Holzplastik von  
Schwanthaler

Im Rahmen seines Wetterpatronates bat man den Erzengel vor allem um Schutz vor Blitz und Ungewitter. Andererseits kamen Michaeliwind und -donner sehr gelegen, verhiessen sie doch eine gute Ernte, wie ein alter Bauernspruch belegt:

Donnert der Michel,  
viel Arbeit die Sichel.

Wenn dazu noch die Sonne schien, konnten Bauern und Winzer zufrieden sein, denn:

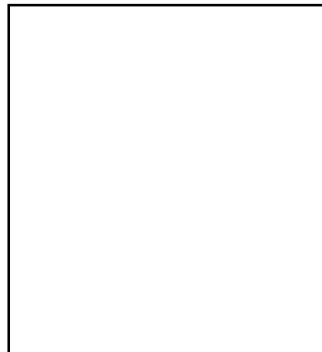
Kommt St. Michel und zeigt sich warm,  
wird kein Bauer und Winzer arm.

oder

Kommt Michel heiter und schön,  
so wird es noch vier Wochen gehn

Weitere positive Zeichen am Michaelstag, dem 29. September, verhiessen:

Wenn an Michael die Schlehen blauen  
muß man nach den Trauben schauen.



Sonderstempel aus Gütersloh 1959,  
Ende Oktober wurde  
dort die Michaeliswoche gefeiert

Insgesamt habe ich mir 22 Wetterregeln zum heiligen Michael notiert.

Festzuhalten ist, daß früher die Michaelsminne zu den weitest verbreiteten Bräuchen in den deutschen Weinlanden gehörte. Das Minnetrinken, das auf eine heidnische Art des Ahnenkults zurück geht, wurde später auf verschiedene Heilige übertragen. So ließ

man im Mittelalter beispielsweise am Tag des heiligen Michael den ersten neuen Wein in der Kirche segnen und reichte ihn dann im Familien- oder Freundeskreis als Minnetrunke zu Ehren dieses Heiligen. Da die Kirche solchen Bräuchen bis auf wenige Ausnahmen später ihre Zustimmung versagte, ist der Brauch der Michaelsminne inzwischen ausgestorben.



Landpoststempel II aus Michaelsbuch über Plattling 1960  
In Deutschland und Österreich gibt es sehr viele Orte,  
die nach dem Heiligen benannt wurden



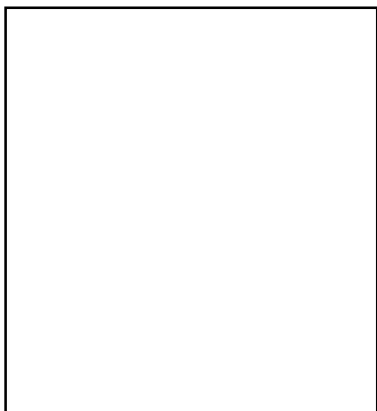
Absenderfreistempel aus Grafenwöhr 1983, St. Michaeliswerk

Deutschlands Winzer scheinen verständlicher Weise ein besonders gutes Verhältnis zum Erzengel Michael zu haben: In nicht weniger als sechs Anbaugebieten tragen heute Weinberglagen seinen Namen.

Im nördlichen Baden (Bereich Badische Bergstraße/Kraichgau) wurde die Einzellege von Untergrombach, einem Ortsteil von Bruchsal, im neuen Lagenverzeichnis „Michaelsberg“ genannt. In Riegel, am nordöstlichen Rand des Kaiserstuhls, wo der Weinbau seit dem 12. Jahrhundert urkundlich nachgewiesen ist, heißt die einzige Lage „St. Michaelsberg“. Daß es dort auch eine Michaelskapelle mit Madonna von 1465 gibt, sei der Vollständigkeit halber erwähnt.

In Württemberg (Bereich Württembergisch Unterland) erstreckt sich eine Einzellege „Michaelsberg“ über die Gemarkungen der Weinbaugemeinden Cleeborn, Güglingen, Eibensbach und Frauenzimmern.

In der Pfalz gibt es zweimal die Lage „Michelsberg“: einmal in Ungstein, heute ein

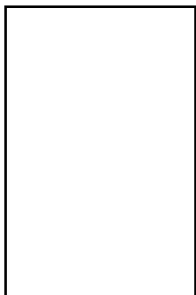


Werbestempel aus Rhodt in der Pfalz 1987. Im Wappen der Gemeinde ist St. Michael im Kampf mit dem Drachen zu betrachten

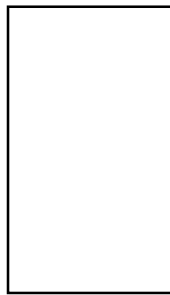
Ortsteil von Bad Dürkheim, zum anderen in Weyher (Südpfalz). In Bad Dürkheim indessen wurde die gleichnamige Lage, die schon 1155 als „monte sancti michaelis“ als eine der ältesten Lagenbezeichnungen der Region erwähnt wurde, aus dem Lagenverzeichnis gestrichen.

Die in Rheinhessen überlieferte Lagenbezeichnung „Michelsberg“ wurde erhalten. Sie ist anzutreffen in Mettenheim (Bereich Nierstein), zwischen Alsheim und Osthofen gelegen, wo 1496 ein St.-Michaels-Patrozinium nachgewiesen ist.

Im Anbaugebiet Nahe gibt es im südlich von Wallhausen gelegenen Braunweiler eine Einzellage „Michaeliskapelle“, die somit dem gleichen Heiligen gewidmet ist wie die katholische



Liechtenstein Nr. 910 (1986), Weihnachtsmarke mit dem Hl. Michael

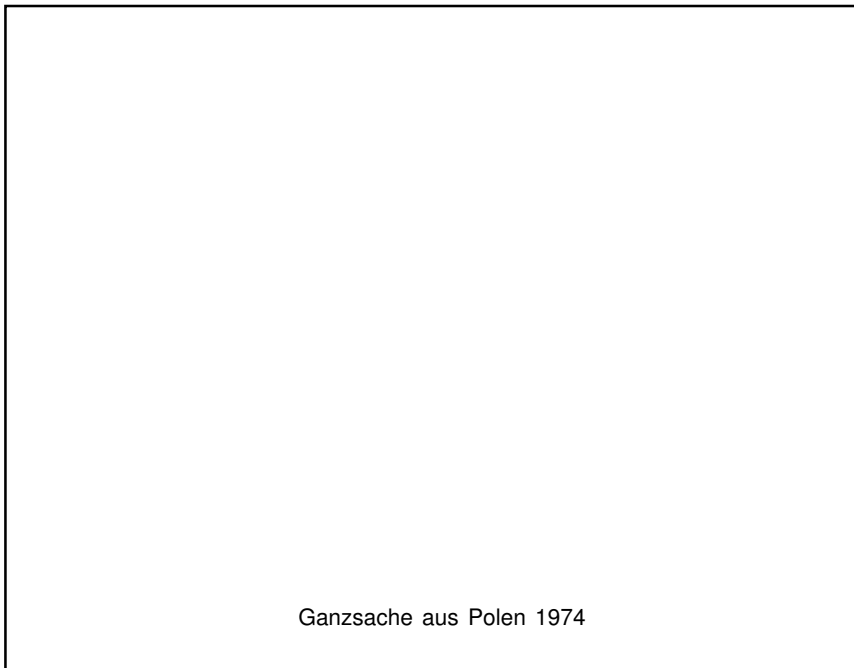


Italien Nr. 917 (1954), St. Michael als Patron der Polizei – Figur von Reni

Pfarrkirche der Weinbaugemeinde. Hingegen zeugt die zur Rheingau-Gemeinde Erbach gehörende Einzellage „Michelmark“ nicht von der Verehrung des Erzengels. Sie ist vielmehr von michil (althochdeutsch) oder michel (mittelhochdeutsch) = groß, großes Grundstück, abgeleitet.

Von Thüngersheim zeigen alle Etiketten der Winzergenossenschaftsweine von Thüngersheim, wo der heilige Michael Ortspatron ist, den Erzengel mit Schwert und Seelenwaage und zu seinen Füßen den besiegten Drachen.

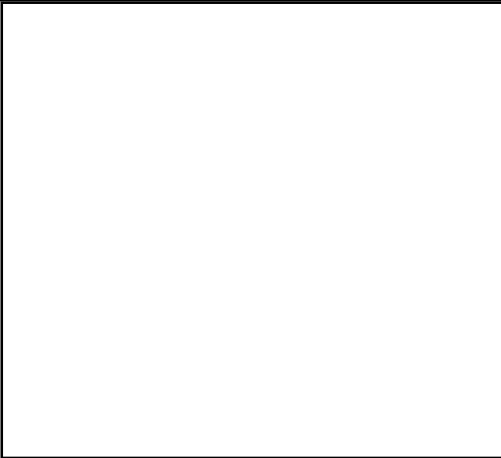
Auch zwei Großlagen der Mittelmosel tragen heute den Namen des Schutzpatrons der



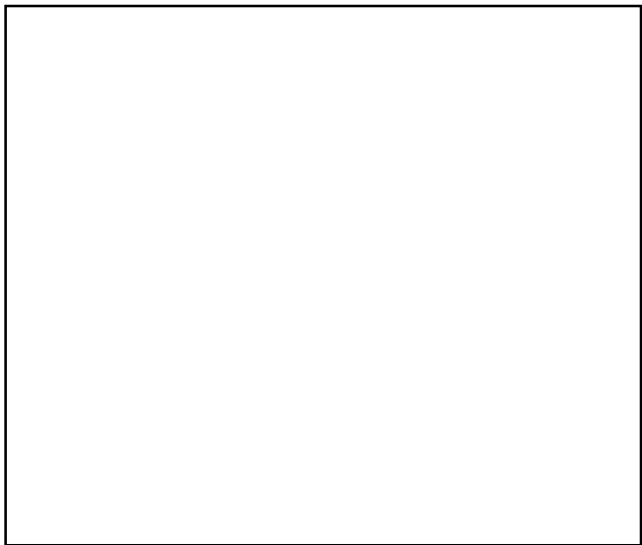
Ganzsache aus Polen 1974

Deutschen in alle Welt: Der „Michelsberg“, benannt nach einer im 13. Jahrhundert bei Piesport erwähnten St. Michaels-Kirche. Die Großlage „St. Michael“ erstreckt sich über die Gemeinden Leiwien, Köwerich, Klüsserath, Bekond, Thörnisch, Ensch, Detzem, Schleich, Pölich, Mehring-Lörsch und Longen und umfaßt eine Gesamtfläche von etwa 2.200 ha.

So werden auch in Zukunft viele Weine der Mittelmosel das Gedächtnis des Weinheiligen Mi-



Sonderstempel aus Wien 1985. Hier wird im Bezirk Rudolfshiem die Verbindung mit Wein und St. Michael deutlich



chael wachhalten. Und viele Moselwinzer werden ihm besonders verbunden sein, nicht nur die Bernkasteler, die ihre Pfarrkirche auch dem Erzengel widmeten.

Sonderstempel aus Wien 1982. Auch im Bezirk Döbeln besteht ein hohes Maß an Verbindung zwischen St. Michael und Wein

Literatur:  
Dieter Graff, Weinheilige und Rebenpatrone, Saarbrücken 1988

Kurt Buck

## Stadtwappen von Beja in Portugal

Am 27. September 1996 erschien die Briefmarke mit den Wappen, in dem auch ein Stierkopf enthalten ist. Eine fünftürmige Mauerkrone über einem Schild und einem Schriftband „Beja“ prägen das Wappen. Das Schild trägt im oberen Zentrum die portugiesischen quinas, davon seitlich zwei schwarze Adler, den Kopf eines prächtigen Stiers im Zentrum sowie unten ein rotes Schloß mit silbernen Türen und goldenen Fenstern.



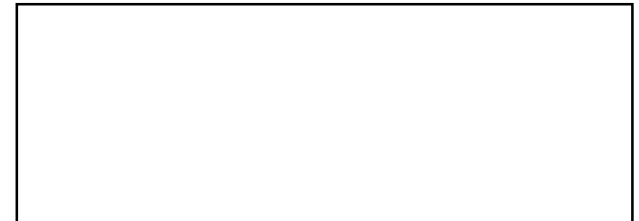
Kurt Buck

## Spanien: Weine mit Herkunftsbezeichnung

Die Herkunftsbezeichnung Ribeiro umfaßt die Produktionsgebiete der Gemeinden Ribadavia, Arnoia, Cortegada, Carballeda de Avia, Castrelo de Miño, Cenlle, Beade, Leiro und Punxin sowie vereinzelt Ortschaften der Gemeinden Toén, Ourense, Boborás, Carballiño und San Amaro. Alle diese Orte liegen im Osten der Provinz Ourense. Diese Rebengebiete erstrecken sich über die Täler und Hänge der Flüsse Miño, Avia, Arnoia und Barbantiño und umfassen nach den Angaben im Register des Rats für die Herkunftsbezeichnung ca. 2.700 Hektar in Höhenlagen zwischen 75 und 400 Metern. Sowohl die weißen als auch die roten Weine aus Ribeiro sind jung, mild und leicht und bestechen mit einem mäßigen Säure- und mittleren Alkoholgehalt sowie angenehmen Kombinationen aus Frucht- und Blumenaromen. Der Weißwein wird auf der Grundlage endemischer Varietäten wie Treixadura und Torrontés gekeltert, doch kommen auch weiße Reben der Sorten Godello, Albarino und Loureira zum Einsatz. Für den Ribeiro-Rotwein zeichnen dagegen Sousón, Caiño, Brancellao, Mencía und Ferrón verantwortlich. Zur Abrundung werden noch weitere andere weiße Reben wie Palomino, Albilla und Macabeo sowie die roten Varietäten Tempranillo und Garnacha benutzt.

Die Herkunftsbezeichnung Málaga ist mit ihrem schon 1933 gegründeten Rat eine der ältesten des Landes. Damit vereint hat sich erst kürzlich durch die im Jahr 2001 stattgefundenen Gründung des entsprechenden Rates die Herkunftsbezeichnung Sierras de Málaga. Die beiden Herkunftsbezeichnungen vereint nennen sich jetzt Málaga und Sierras de Málaga und fassen die Reben aus fünf Gebieten der Provinz Málaga zusammen:

Axarquía, die Málaga-Berge, das Nordgebiet, die Westküste und das Berggebiet. Dieses Produktionsgebiet erstreckt sich über 55 Gemeinden und hat eine Ausdeh-





nung von ca. 1.030 Hektar. Die Vielseitigkeit der Rebsorten aus Málaga und Sierras de Málaga bietet eine Farbpalette, die von gelb bis fast schwarz reicht. Diese Nuancen entspringen den Vorzugssorten Pedro Ximénez, Moscatel de Alejandría, Málaga und Morisco sowie anderen zugelassenen Reben wie Lairén, Doradilla und Rome. Je nach Verarbeitung entstehen daraus likörartige, natur süße und ruhige Weine. In Abhängigkeit ihrer Reifezeit werden folgende Bezeichnungen gehandelt: Málaga Joven, Málaga Pálido, Málaga, Málaga Noble, Málaga Anejo und Málaga Trasañejo. Damit wird die gesamte Bandbreite von Weinen ohne jegliche Reifung bis zu mehr als fünf Jahren Alterung abgedeckt. Gestaffelt nach Zuckergehalt können sie süß, halbsüß, trocken oder halbtrocken sein.

Aus Information vom 1. September 2004 der Spanischen Post

Kurt Buck

## Spanien: Geschützte Bäume 2004

Mit der Ausgabe dieser Briefmarke beginnt eine neue Serie, mit dem Ziel, die denkmalgeschützten Bäume Spaniens bekannt zu machen. Diese besonderen Bäume haben von den zuständigen Behörden, wegen ihrer Einzigartigkeit, die Bezeichnung „Monumental“ erhalten. Die Marke zeigt die Steineiche mit dem Namen *La Terrona*, die sich auf dem Gebiet der Gemeinde Zarza de Mantánchez, in der Provinz Caceres befindet.

Die Steineiche *La Terrona* befindet sich in den nördlichen Ausläufern der Sierra von Montánchez, in der Gegend die als Cordel de La Cumbre bezeichnet wird. Der Baum steht auf tiefem, leichten und säuerlichen Boden, entstanden durch die Verwitterung des ursprünglichen Granitgesteins.



Die Umgebung besteht aus zahlreichen Parzellen, die dem Getreideanbau oder der Viehwirtschaft dienen. So entsteht eine wunderschöne Landschaft durchzogen von Bruchsteinmauern, zwischen denen der alte Weg nach La Cumbre verläuft.

Die Steineiche oder *Quercus Ilex L., La Terrona*, wurde von der Regionalregierung Extremaduras unter Denkmalschutz gestellt, weil sie eine der größten und ältesten ihrer Art auf der iberischen Halbinsel ist. Man schätzt, daß sie zwischen 800 und 1000 Jahre alt ist. Es ist ein majestätisches Exemplar mit einer Höhe von 16,40 Meter, einem einzigen dicken, kurzen und hohlem Stamm, der sich auf einer Höhe von 2,17 Meter in drei großen Ästen verzweigt. Der Baum hat eine niedrige, breite und unregelmäßige Krone. Der Umfang des Stammes variiert zwischen 1,30 und 7,75 Meter. Der Umfang am Fuß des Baumes beträgt 9,42 Meter. Die Krone hat einen Durchmesser von 27 Metern und wirft einen Schatten von 572 Quadratmetern.

Seine Form verdankt die Steineiche *La Terrona* den verschiedenen Beschneidungen, denen der Baum im Laufe der Zeit unterworfen wurde.

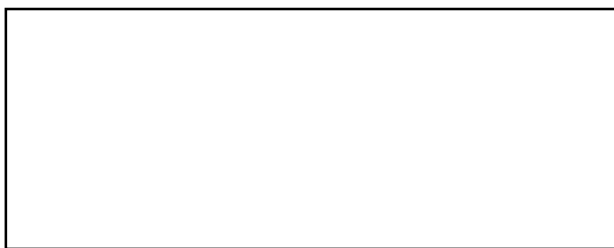
Ausgabe vom 6. Februar 2004 aus „Filatelia Correos Espana“

Kurt Buck

## Amerika UPAEP Umweltschutz

Für die Serie AMERIKA UPAEP 2004 haben die Mitglieder dieser Postgemeinschaft aus Ländern Amerikas sowie Spanien und Portugal als Thema für ihre gemeinsamen Briefmarkenausgaben den Schutz der Umwelt gewählt. Mit diesen Marken soll zum Bewußtsein in unseren Gesellschaften beigetragen werden, daß unsere Umwelt in Gefahr ist. Die Gründe dafür liegen zweifellos in den Handlungen der Menschen, die mit ihrem Einfluß dabei sind, das Gleichgewicht der verschiedenen Naturaspekte zu stören. Dabei ist unter anderen der Klimawechsel zu nennen, der Verlust der Artenvielfalt, die Verringerung der Ozonschicht, die Wasser- und Landverschmutzung etc. Die steigende Konzentration der vom Menschen erzeugten Gase in der Atmosphäre führt zu einer Erwärmung unseres Planeten und zu schwerwiegenden Klimaänderungen durch den damit verbundenen Treibhauseffekt, was sich wiederum in schwerwiegenden Konsequenzen für die Gesundheit





sowohl der Menschheit als auch der Natur niederschlägt. Um das Wohlergehen unserer und der zukünftigen Generationen zu bewahren, müssen wir unsere Umwelt erhalten. Die Gesellschaft

wird sich dessen immer mehr bewußt und fordert geeignete Schutzmaßnahmen.

Unter der Vielzahl der mit dem Ziel des Umweltschutzes im Bereich der Europäischen Union entstandenen Initiativen möchten wir hier das Sechste Umweltschutz-Aktionsprogramm mit einer Laufzeit von 2001 bis 2010 hervorheben, das folgende Prioritäten setzt: Bekämpfung des Klimawechsels und der Erwärmung unseres Planeten. Schutz der Habitats und der natürlichen Fauna sowie Inangriffnahme der Umweltschutzfragen unter Berücksichtigung der Gesundheit, der Lebensqualität, des Erhalts der natürlichen Ressourcen sowie der Abfallentsorgung. In diesem Sinne wurden in der Gesetzgebung unseres Landes unter anderem Normen zur Begrenzung der Gasemissionen aufgestellt sowie eine Kommission zur Koordination der unterschiedlichen politischen Maßnahmen im Zusammenhang mit dem Klimawechsel eingesetzt.

Das Bild auf dieser Briefmarke soll uns mit seiner starken Symbolik eine Hoffungsbotschaft vermitteln. Es zeigt ein Werk des Künstlers J. Carrero, dessen Kreationen auf Grund der hohen Kommunikationskraft seiner Ikonographie schon Vorlage für viele Briefmarkenausgaben waren.

Aus Información 2004, 14. Oktober 2004, Filatelia Correos España

Kurt Buck

## Stadtwappen „Rødovre“ in Dänemark

Das Wappen wurde 1938 bewilligt. Der rote Ochse wurde dem Wappen der Familie Oxe entnommen, welche ihren Wohnsitz in der Stadt hatte. Die Brücke und die blaue Basis symbolisieren die vielen Flüsse und Seen im Stadtbereich.

(Siehe Abbildung nächste Seite)



Kurt Buck

## Bulle – Bär – Börse

Die Sondermarke Luxemburg vom 28. September 2004 zum 75jährigen Bestehen der Börse Luxemburg am 6. Mai 2004 zeigt zwei Bären als Symbol der internationalen Wertpapierbörsen.



Bär

Der Bär ist die an der New Yorker oder Londoner Börse übliche Bezeichnung für einen mit fallenden Kursen rechnenden pessimistisch gestimmten Anleger. Der entsprechende Markt wird „bear parket“ genannt. Warum der Bär für fallende Kurse steht? Er schlägt mit seiner Pranke von oben nach unten.

Bulle

Der Bulle ist die an der Börse übliche Bezeichnung für einen mit steigenden Kursen rechnenden, optimistisch gestimmten Anleger. Der entsprechende Markt wird „bull market“ genannt. Sinnbild Bulle: Er stößt mit seinen Hörnern immer von unten nach oben. Der Post Luxemburg und Herrn Roger Thill Dank für die Hilfe bei der Motivbestimmung.

Walter Sperlich

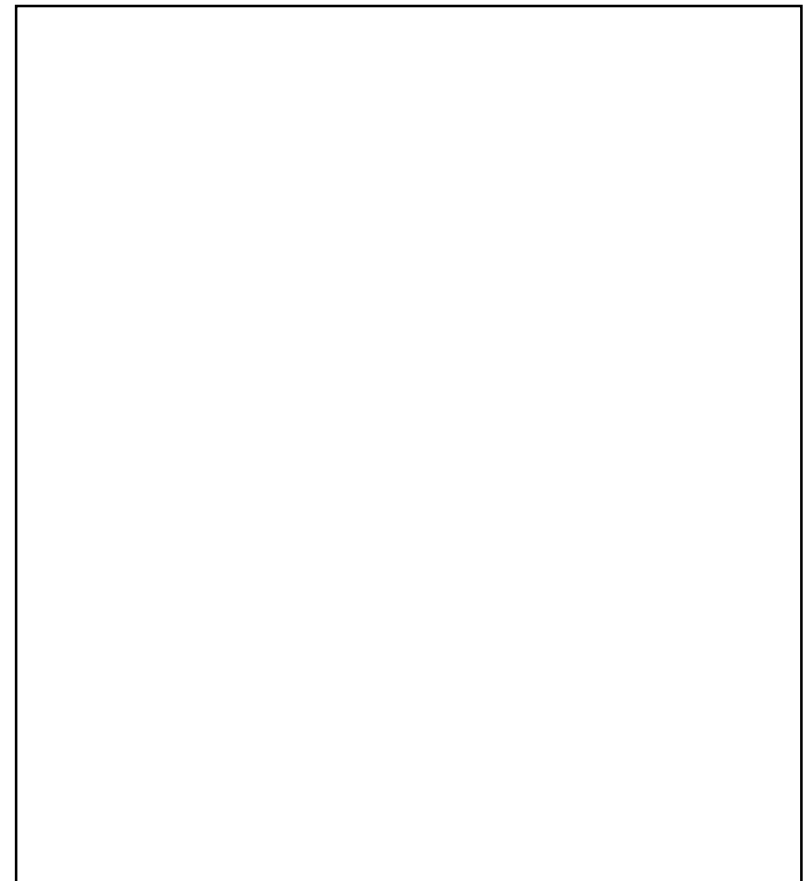
## Über ein Lanz-Bulldog-Motiv, das keine Briefmarke wurde

In seinem letzten Informationsheft „AGRIPHIL“ berichtet Eef Smitshuysen über eine Briefmarke mit einem Lanz-Bulldog im Markenbild.

Diese Marke gehört zu dem Entwurf eines Briefmarkensatzes der Deutschen Post mit dem Titel „Zweijahrplan“.

Dieser Satz wurde jedoch nicht gedruckt und ausgegeben. Das Bedauern meines Freundes darüber teile ich, wäre doch mit dieser Marke endlich einmal die Bedeutung der Erzeugnisse der Firma Lanz für die deutsche Landwirtschaft gewürdigt worden, welche die Bulldogs jahrzehntelang hatten. Und auch heute sind diese Traktoren nicht nur bestimmend auf Oldtimerschauen, sondern auch in vielen Gegenden unseres Landes ist Bulldog das Synonym für Traktor, wenn Bauern von ihrem gegenwärtigen Schlepper reden.

Im Heft „Die Briefmarkenentwürfe seit 1945 - ein Wegweiser durch die Entwurfsausstellung der Deutschen Post auf der DEBRIA Leipzig 1950“ erfuhr ich mehr über diese Marke und den Anlaß ihrer Gestaltung. Im Vorwort zu diesem Heft weist das Ministerium für Post und Fernmeldewesen der DDR darauf hin, daß auf der DEBRIA im Original sämtliche Entwürfe zu Postwertzeichen gezeigt werden, die seit 1945 erschienen sind. Ein Teil dieser Entwürfe ist in dem genannten Heft wiedergegeben. Zu drei Themen wurden die Besucher gebeten, den nach ihrer Ansicht besten Entwurf zu benennen und ihr Urteil auf bereitliegenden Zetteln zu vermerken und in den vorgesehenen „Briefkasten“ zu werfen. In einer Zeit, in der die Entwürfe für die Postwertzeichen der Deutschen Post AG beinahe wie ein Staatsgeheimnis betrachtet werden (man braucht nur die Diskussion in den einschlägigen Zeitschriften darüber zu verfolgen), ver-



setzt mich das Heft nur in Erstaunen. Und noch die Meinung der Besucher über die Entwürfe zu erfragen, ist wohl Ausdruck wahrer Demokratie.

Aber nun genug der Vorrede. Kommen wir auf den Entwurf mit dem Lanz-Bulldog im Markenbild zurück. Er gehört zu einem der sieben Sätze zum Thema „Zweijahrplan“, der unter die 3 Themen fällt, zu denen die Besucher ihre Meinung äußern konnten.

Insgesamt wurden sieben Sätze zu diesem Titel gezeigt. In jedem dieser Sätze waren ein bis zwei landwirtschaftliche Motive enthalten. Die wichtigsten dieser Motive sollen hier gezeigt und gegebenenfalls kommentiert werden.

Der hier abgebildete Satz enthält auch die Marke mit dem „Bulldog“ vor einem Mähbinder bei der Getreideernte.

Die ersten 16 Marken dieses Satzes bringen am besten die volkswirtschaftlichen Bereiche des Landes zum Ausdruck und enthalten entsprechende Aufschriften. Die Bulldog-Marke spricht nicht von der Landwirtschaft, sondern bringt mit der Aufschrift „Brot“ deren wichtigstes Ziel zum Ausdruck.

Die Marken mit den Nominalen in DM sollen die Ziele des Planes ausdrücken, wobei im 2-DM-Wert mit der Aufschrift „Für das Volk“ die wichtigsten Gruppen der Gesellschaft – Familie, Arbeiter, Bauern und Intelligenz – charakterisiert werden.

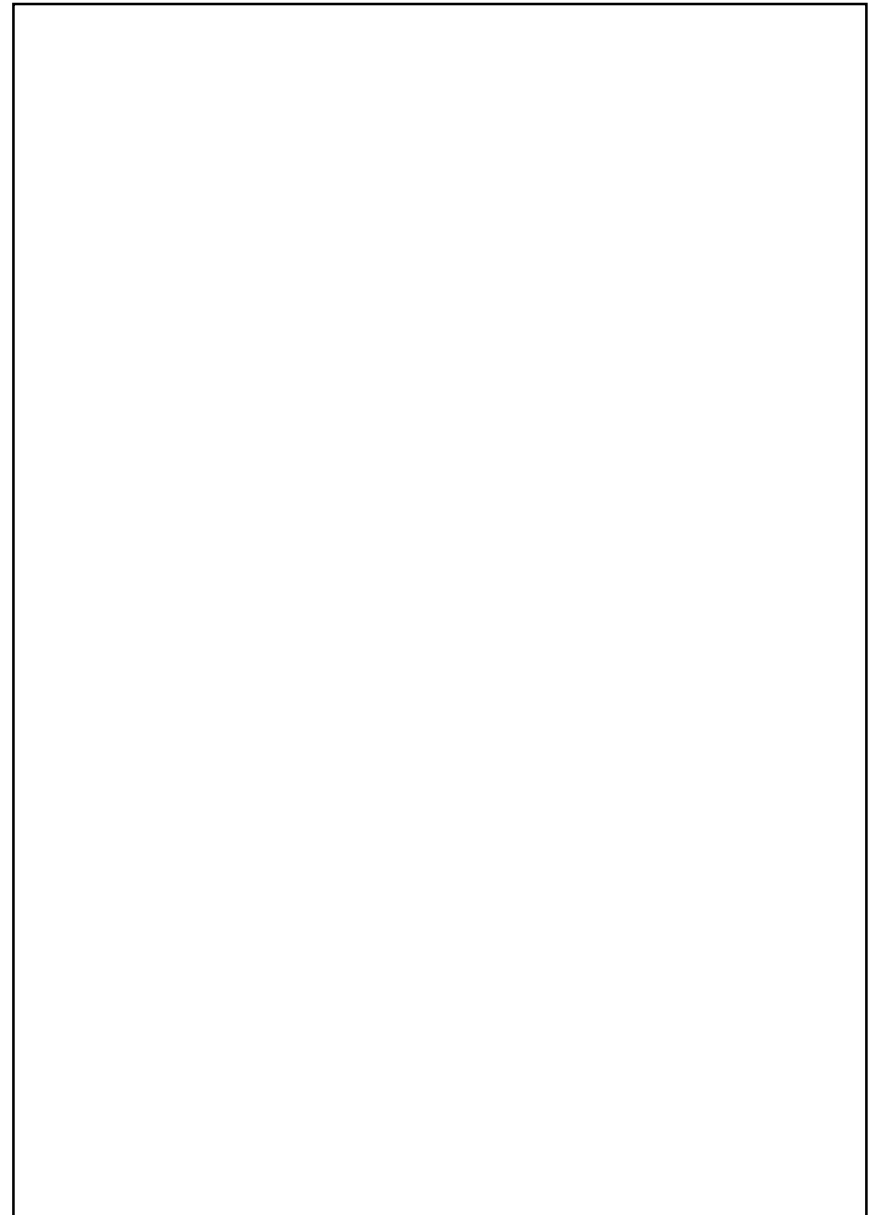
Einen ebenfalls gut dargestellten Traktor enthält der Entwurf eines weiteren Satzes zum Thema „Zweijahrplan“.

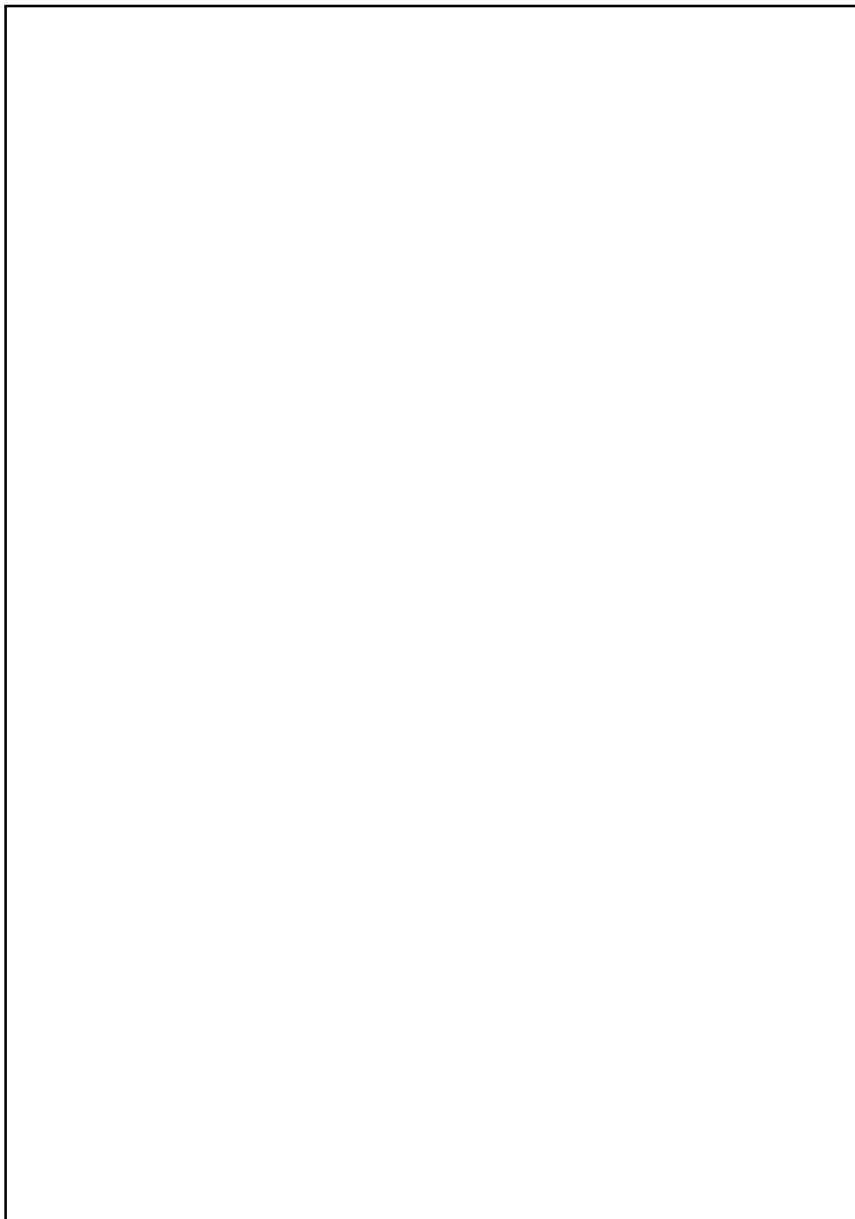
Es handelt sich offensichtlich um einen Traktor vom Typ „Universal – 2 (U-2)“, der auf der Grundlage des amerikanischen Schleppers „IHC Farmall F 12“ in der Sowjetunion gebaut und in die DDR geliefert wurde. Das Getreide auf dem im Hintergrund abgebildeten Feld ist zum Trocknen in Hocken aufgestellt

In drei weiteren Sätzen zum Thema „Zweijahrplan“ wird auf die landwirtschaftliche Produktion mit jeweils einer Marke eingegangen.

Die Entwürfe der Marken für den Satz mit der großen Zwei und der Aufschrift „Jahrplan“ enthalten jeweils im Zentrum symbolische Darstellungen für einzelne Wirtschaftszweige. Hier sind es das Dorf, der Pflüger und die Ähre für die Landwirtschaft.

In einem weiteren Satz sollen Menschen mit ihrer Arbeit die Wirtschaftszweige darstellen. Der Schnitter ist – neben dem Pflüger – das wichtigste Symbol für den Bauern der damaligen Zeit.





Mit den Motiven der Marken eines Entwurfes soll gezeigt werden, wie sich die Wirtschaft in der Zeit des Zweijahrplanes entwickeln soll. Die wachsende Größe der aufgestellten Getreidegarben soll das für die Landwirtschaft symbolisieren.

Und schließlich wurde noch ein weiterer Entwurf in zwei Varianten vorgestellt. Beide Varianten gehen im wesentlichen von den gleichen Motiven aus. Die Mehrzahl der Marken der zweiten Variante wurde jedoch wesentlich ansprechender gestaltet.

Das soll am Beispiel der beiden landwirtschaftlichen Motive gezeigt werden.

Während die Ähren und das Gespann mit dem Ableger im Markenbild der ersten Variante offensichtlich realistischer gezeichnet sind, vermittelt die gleiche Darstellung in der zweiten Variante einen anschaulicheren Eindruck. Sie wurde auch auf der 3-DM-Ausgabe verwendet, diesmal mit der Staatsbezeichnung DDR.

Auch die zweite Marke mit dem landwirtschaftlichen Motiv wurde durch nur wenige Veränderungen für den Betrachter sehenswerter.

Jedoch kamen alle diese Entwürfe nach einer Entscheidung der Sowjetischen Militäradministration (SMA) leider nicht zur Ausführung. Offensichtlich wurde dabei auch davon ausgegangen, daß eine Dauerserie mit einem dieser Sätze sehr bald an Aktualität verliert.

### Eine kleine Korrektur zur Weingeschichte

Herr Maurizio Rocci hat's gemerkt: Im Heft 116 Seite 50 wird die griechische Briefmarke aus dem Jahr 1853 mit „Brot und Wein“ unterschrieben; richtig ist aber, daß es sich um Feta und nicht um das erst im 20. Jahrhundert erfundene Toastbrot handelt (obwohl es so aussieht).

## Ein herzliches Dankeschön

Herr Alois Meisl ist aus Alters- und Krankheitsgründen nicht mehr Mitglied in der ArGe „Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft“. Auch auf diesem Wege möchte ich mich für die über viele Jahre andauernde gute Zusammenarbeit ganz herzlich bei ihm bedanken.

*Manfred Geib*

Ludwig Bauer

## Stempel: Italien, San Marino, Slowenien

1 AGLIANO TERME	Barberaweintage – Weinetikettenwettbewerb
2 ALCAMO	Auto und D.O.C. (Wein) – Autoschau und Ausschank von Alcamo-D.O.C.
3 AREZZO	Traubenlese in Borro (leider alle Stempelabschläge mangelhaft)
4 ASIGLIANO VENETO	14. Fest des roten Radiccio (Weinflasche/-glas)
5 AVEZZANO	Schafe
6 BARATILI S. PIETRO	20. Messe von „Vernaccia“ und Regionalausstellung
7 BARBARESCO	B.- Wein- und Musikdorf – 5. Veranstaltung
8 BENEVENTO C.	Sankt Josephs-Messe (Rind)
9 CASTEL DEL MONTE FDC	Schafe
10 CALOSSO	Weingastronomische Fahrt – Rapuli-Weinfest
11 COLOSSO	Wie oben
12 CAMPOREALE	Veranstaltung „Tag des Neuen“
13 CASTELLETTO D'OR.	Schau der D.O.C. und D.O.C.G.-Weine von A.M
14 CERRETO D'ESI	Traubenfest
15 CODROIPO	Sankt Simons-Messe (Rinder)
16 CUNEO	Schaffleisch-Verkaufs-Ausstellung
17 DIANO MARINA	10. Ausstellung der Weine Liguriens
18 FIRENZE	IV. Veranstaltung Der Duft des Weines
19 FOGGIA CENTRO	FDC – Schafe
20 FOIANO DELLA CH.	ETI – Tabakhandelsagentur
21 GORIANO SICOLI	Patronatsfest der Heiligen Gemma (Schaf)

22 ISERA
23 L'AQUILA CENTRO
24 L'AQUILA CENTRO
25 LEGNANO
26 LEIM
27 MANTOVA
28 MARSALA
29 MASSA CENTRO
30 MASSAFRA
31 MONTECOMPATRI
32 MONTESPERTOLI
33 MORETTA
34 NOCI
35 NORCIA
36 NORCIA
37 NORCIA
38 ORISTANO CENTRO
39 PESCIASSEROLI
40 PIETRASANTA
41 RAGUSA CENTRO
42 RIPE SAN GINESIO
43 ROMA EUR
44 ROVERETO
45 S. GIORGIO LA MOLARA
46 SAN GIOVANNI IN PERSICETO
47 SAN MINIATO
48 SERRALUNGA D'ALBA
49 TAVERNA
50 TAVIGLIANO
51 VERONA

Geöffnete Keller 2004
FDC – Schafe
Schafe
25. Pilzmesse
2. Maiveranstaltung der Bergregion (Schafe)
Jahrtausendfeier (Rind)
Philatelist. Ausstellung Rebe und Wein (Weinbrunnen)
Weinliebhaber-Ausstellung:
Die Idee der unveränderten Identität
Weihnachten im historischen Zentrum
1. Briefmarkenausstellung: Krippen im Keller
Chianti-Messe – 29. Ausstellung der Weinphilatelisten – Städtepartnerschaft M.-Ep.
Universität von Turin – 2. Lehrveranstaltung für Spezialisierung in Schweine-Pathologie
Neuer Wein und Röstkastanien-Fest
41. Verkaufsmesse – Edle Schwarztrüffel und typische Produkte
Wie oben
Wie oben
25. Pilzmesse
Schafe
Die Italienischen Sommeliers der Toskana
Kulturwissenschaftliche Veranstaltung und Weingastronomie „Cheese ART 2004“
Briefmarken-Ausstellung Rebe und Wein
1. Veranstaltung Lazio-Wein
150 Jahre Herstellung von Tabakprodukten
Veranstaltung der Weingastronomie – Weihnachten in der Welt
130. Historischer Karneval in P.
16. Briefmarken- und Münzausstellung – 33. Verkaufsmesse der weisen Trüffel
9. Veranstaltung Probieren im Weinberg – Weingastronomische Veranstaltung
Kostprobe typischer Produkte der Gebirgsregion
Die Alpenstrasse (Rind)
Weinmesse



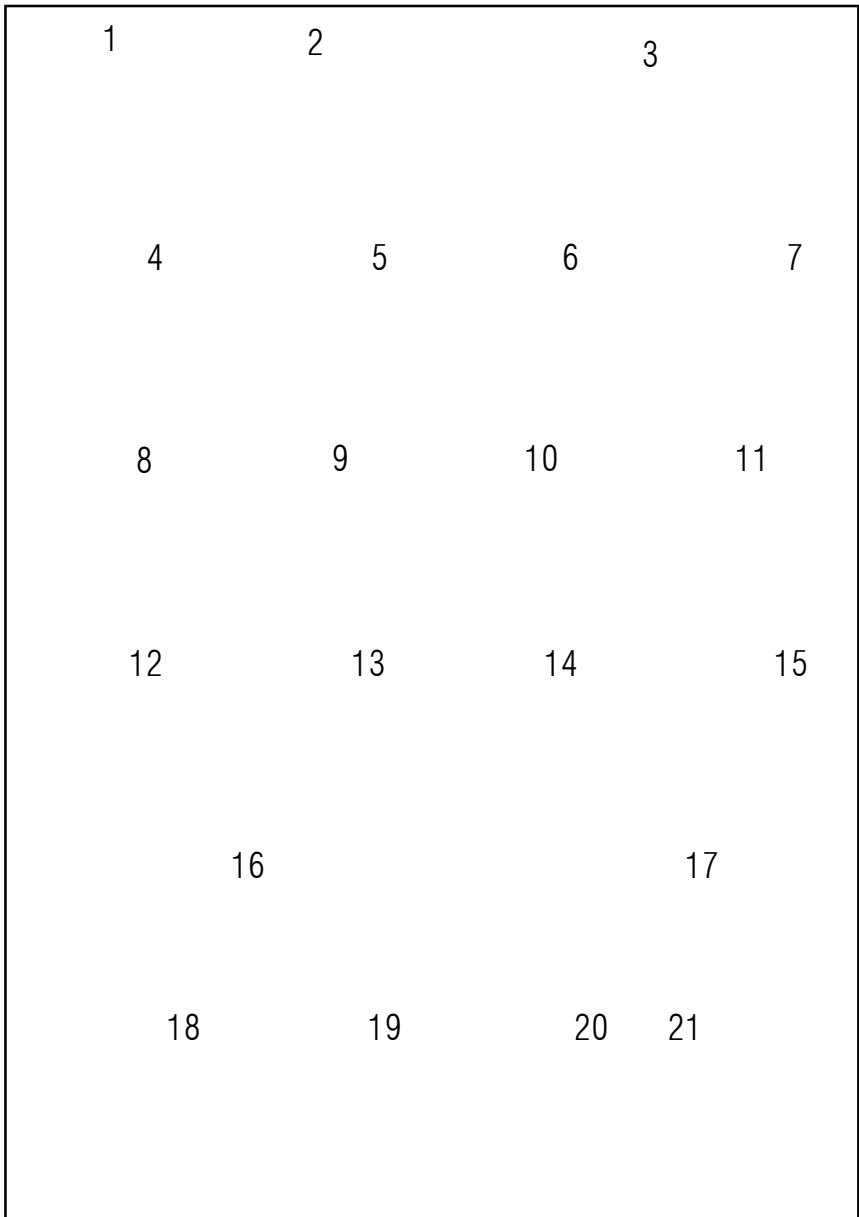
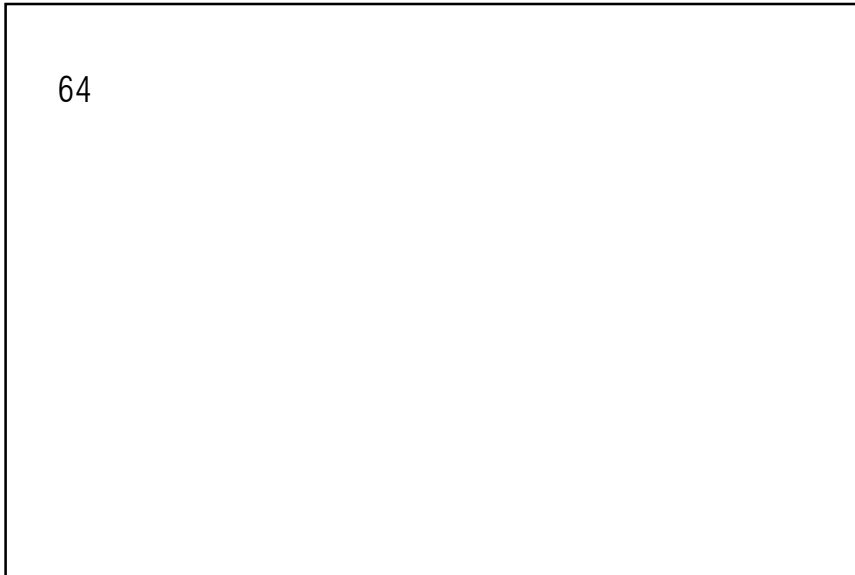
52 VILLA DITIRANO  
53 VILLA D'OGNA  
54 SASSO MARCONI

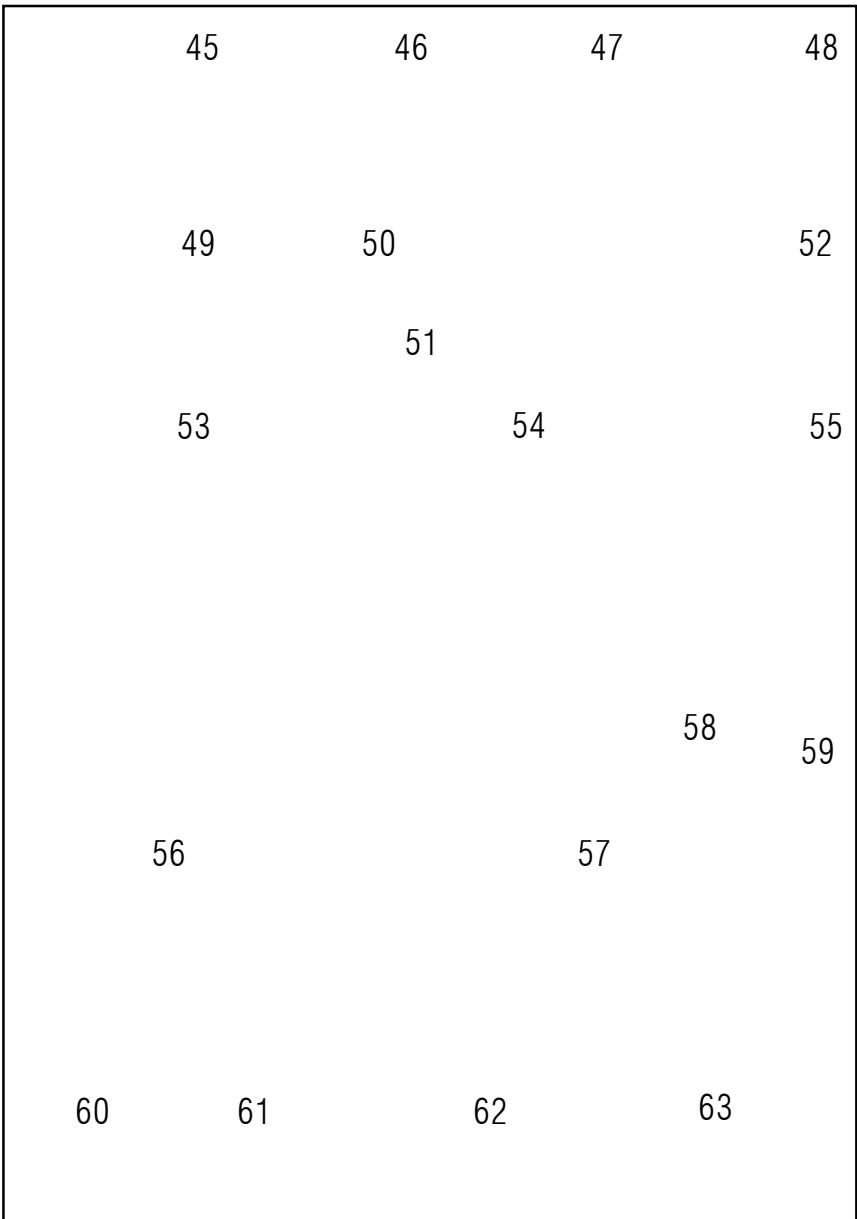
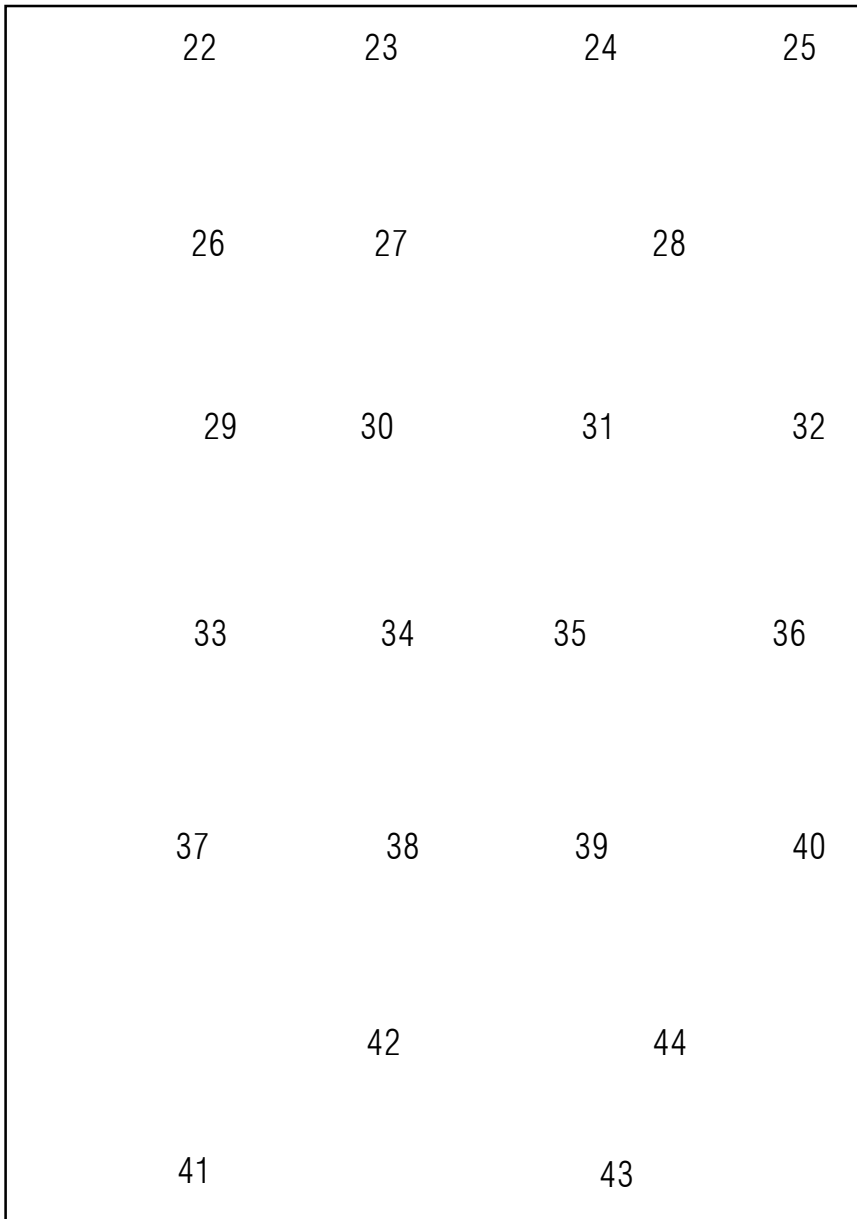
55 SAN MARINO  
56 KRASKO  
57 VIPAVA

58 MARIBOR  
59 MIKLAVZ PRI ORM.  
60 PTUJ

61 PTUJ  
62 SVETI TOMAZ  
63 VIPAVA  
64 MARIBOR

15. Apfel- und Weinfest  
28. Messe der Pilze und Natur  
Trüffel fest 2003 – Absenderfreistempel (wird auch im Abonnement geliefert, da seltener Beleg)  
14. Pilzmesse  
FDC  
FDC – Tracht aus dem Vipavatal (Winzerpaar – Weinkaraffe und Weinglas)  
Anlaß? (Traubenschere)  
Eröffnung der neuen Post  
15. Landesausstellung der Spezialitäten Slowenischer Bauernhöfe  
Weintaufe  
Verlegung des Postamtes  
Eröffnung der neuen Post  
Offizieller GS-Umschlag (400 Jahre alter Weinstock in Maribor – inliegend 1 Bogen Briefpapier mit dem gleichen Motiv) – wird auch im Stempel-Abo geliefert.







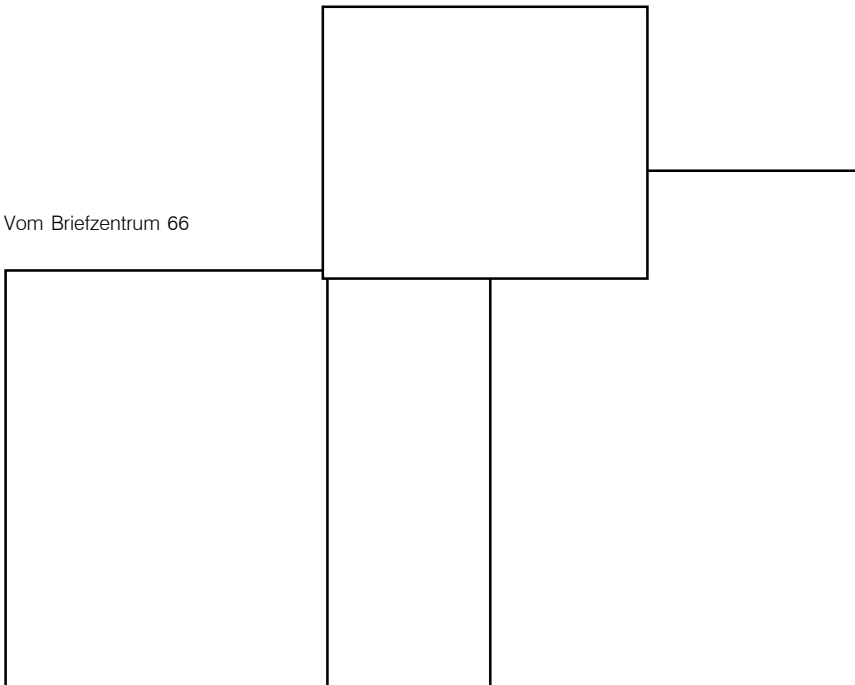
Manfred Geib

Zur Abwechslung setzt das Briefzentrum „68“ (Mannheim) Anfang 2005 wieder das Werbeklischee mit dem „Dürkheimer Faß“ ein. Dieser Stempel ist von der Deutschen Post nicht gemeldet.

Es ist im übrigen eine Frechheit, was die Deutsche Post sich anmaßt. Sie nimmt z.B. für sich in Anspruch zu entscheiden, was „philatelistisch“ und „nicht-philatelistisch“ ist! Diese Werbeklischees in Maschinenstempeln mit Fremdwerbung zählen *nicht* zu den sogenannten „philatelistischen Stempeln“! Wie schön sind die Stempelklischees „WEIN IST VOLKSGETRÄNK“ (1935) oder die Weinbaukongresse. Heute ist anscheinend nur noch „philatelistisch“ was die Deutsche Post den Sammlern so alles verkauft.

Quelle: Deutsche Post (PHILATELIE aktuell)

Vom Briefzentrum 66



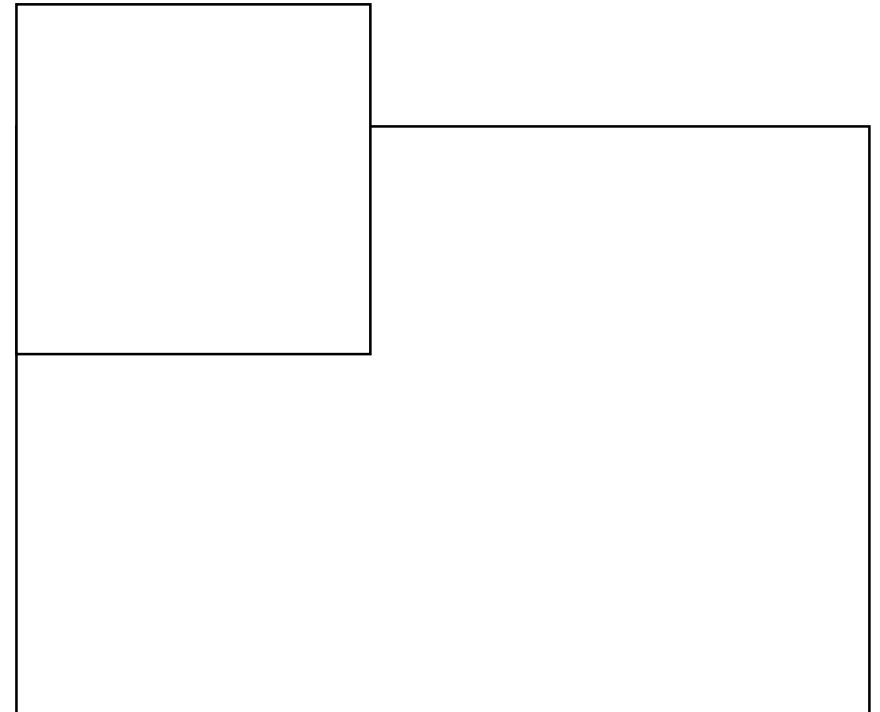
Manfred Geib, Josef Muhsil

Am 7. November 2004 fand das 14. Händler- und Sammlertreffen in Stockerau im „Weinviertel“ statt.

Zur „Philatelistischen Weintaufe 2004“ (12. November 2004) in Langenlois wurde ein Sonderstempel eingesetzt. Als „Zugabe“ ließ der BSV Langenlois noch eine dieser „personalisierten Briefmarken“ drucken. In der Zwischenzeit soll es schon über 5 000 (!) von diesen Dingen geben.

Zwei Sonderstempel zur Adventszeit mit einem Weinkelch runden den Beitrag zu Österreich ab.

Quelle: POST.at



## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

### Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

### Druck:

Cuxhavener Copy-Center, Störtebecker Passage, 27472 Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 117 / April 2005 / Auflage 200 Exemplare.

Mitteilungsheft Nr. 118 kann von Ihnen zur Mittsommernacht erwartet werden.

Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Mitteilungsheft 118 · Juli 2005



## Auf ein Wort ...

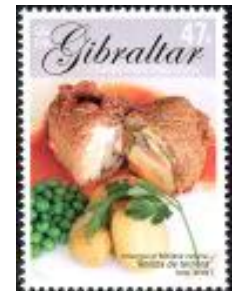
Wir in unserer ArGe wissen, woher gutes Essen und trinken kommt und daß jede regionale Küche ihre typischen Genüsse bietet. Wer nicht zur Masse der Fast-food-Konsumenten gehört und nicht im Ausland nach Schnitzel und pommes frites verlangt, wird viele kulinarische Freuden erleben. Überall sind es Produkte der Landwirtschaft und der Fischerei und der Getränkehersteller, die auf den Tischen in vielfältiger Form zu finden sind.



Die Gastronomie ist das Thema der Europamarken 2005. Die Themenvielfalt ist groß und die Darstellung der Menus, der dazu passenden Getränken, Nachtisch bis zum Kaffee lassen erahnen, wie schön Appetit und Hunger sein kann.



Viele Briefmarkensammler klagen über die Neuheitenflut in vielen Ländern. Jährlich reihen sich die Briefmarken zu kompletten Jahrgängen, immer im Sinne der Ausgabeländer, ab und zu auch ungültig werdend. Gut hat es da der Motivsammler, der sich aus der Masse an Briefmarken-Neuerscheinungen nur die Marken mit seinem Motiv herausucht. Während der Ländersammler seine Sammlung immer nach Katalogwert ad-







dieren kann und sich reich rechnet, hat der Motivsammler keine Probleme mit Illusionskapital und sammelt meist aus Freude am sammeln.

Wer das ausgegebene Geld für Briefmarken so sieht als wenn er es für Essen, Getränke und Kleider ausgibt, ist ein Sammler, der die Briefmarken sieht und mit dem Katalogwert keine Probleme hat.

In diesem Sinne wünsche ich uns ein bekömmliches Sammeljahr.

Kurt Buck



Ätsch! ...  
Die Pilze in der Suppe  
sind gar nicht vom  
Markt ... die habe ich  
alle im Wald gefunden!"

## Inhaltsverzeichnis

Auf ein Wort	121
Piemont: Entwicklung der Weinwirtschaft	124
Zu viel, zu teuer, zu schlecht (Frankreichs Weine)	129
Feen (Slowenien)	131
Rebe und Wein (2. Fortsetzung)	132
Wappen der Provinz Manitoba/Kanada	143
Bujta Repa, Bogratsch, Gibanica (Slowenien)	144
Made in Luxemburg	145
Wappen von Delaware/USA	146
Konjwi und Petjwi (Korea)	146
Briefmarkenserie zu deutschem Weinbau gefordert	147
44. Weltmeisterschaft im Sportschießen	148
Färberpflanzen – ein nachwachsender Rohstoff	149
Der Bocksbeutel	153
<a href="http://www.michel.de">www.michel.de</a>	161
Zur Abgrenzung eines Sammelgebietes	162
Eine Leuchtqualle für die Kartoffel	163
Auerbachs Keller auf Marken der PIN AG	164
Das Jahr der Hennen, Hühner und Gockel	167
Gen-Kartoffel wird getestet	168
Trüffelmarkt in Lalbenque	168
Trüffel in Ostfriesland gefunden	169
Kenias Spitzenkaffee bedroht	169
Gastronomie als Thema der Posteurop	171
Aktuelle Marken: Pilzmotiv	172
Neue Stempel aus Italien und San Marino	174
Ausstellungserfolge (Werner Schwarz)	179

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Kurt Buck, Helmut Sturm, Horst Kaczmarczyk, Mario Rocci, Klaus Henseler, Roger Thill, Ludwig Bauer, Johannes Willms, Stefan Hilz

### Redaktionsschluß dieses Heftes:

15. Mai 2004. Weitere (diesmal evtl. vermißte) Artikel werden im Folgeheft veröffentlicht.

## Piemont: Entwicklung der Weinwirtschaft

Seit der Einführung der „Denominazione di origine controllata“ (DOC) im Jahre 1967 und der „Denominazione di origine controllata e garantita“ (DOCG) 1980 haben sich Anbaufläche und Produktion der beiden Spitzenreiter Barolo und Barbaresco in der Langhe stark verändert. Für die Barolo-Produktion werden heute mehr als doppelt so viele Lagen bewirtschaftet als 1967, beim Barbaresco beträgt die Steigerung noch mehr. Die Erträge sind hingegen nicht proportional gestiegen und haben sich nicht im gleichen Umfang erhöht.

Im Monferrato hingegen sind keine nennenswerten Steigerungen feststellbar. Dort sorgte die Nähe zur Hauptstadt Turin und zur oberitalienischen Metropole Mailand für einen fatalen Aderlaß der Landwirtschaft. Während im 18. Jahrhundert noch drei Viertel der gesamten Landwirtschaftsfläche mit Reben bestockt war, konnten sie sich bis heute nur noch in bevorzugten klimatischen Nischen halten. Viele Weinberge im Piemont wurden aufgegeben, verwalden heute oder haben maschinenintensiven Mischlandkulturen Platz gemacht.

### Der „Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini d'Alba“

Diese Weinbruderschaft, die den Albeserweinen und den raren Trüffeln gewidmet ist, wurde 1966 auf Initiative des rührigen Winzers Luciano de Giacomi gegründet. De Giacomi pflegt die Erzeugung großer Weine und ist bei der Gründungsversammlung zum „Gran Maestro“ gewählt worden. Neben ihm gehören auch Beppe Colla, Enzo Agnelli, Giovanni Bressano, Felice Cavallotto, Bartolo Mascarello, Giacomo und Luigi Oddero sowie Luigi Severino zu den Gründungsmitgliedern. Einige von ihnen wirken heute noch als Maestri im Vorstand mit.

Der Ordine hat heute ungefähr 350 Mitglieder, die zum größten Teil aus Norditalien stammen. Eine Handvoll gewählter Cavalieri sind in den USA, Deutschland, England, der Schweiz und Österreich beheimatet. Zu den Zielen der Bruderschaft gehören neben den alljährlichen lukullischen „Riunioni“ (Treffen, bei denen üppig getafelt und getrunken wird) auch die Auszeichnung sehr guter Weine. Die selektierten Weine werden in limitierten Auflagen mit einer speziell dem Ordine vorbehaltenen Etikette versehen, die nur von den auserwählten Kellereien vertrieben werden dürfen.

Ein Teil der Weine wird im eigenen Keller der Enoteca im Castello di Grinzane Cavour eingelagert und bei besonderen Anlässen kredenzt. Zwischen 25 und 30 Weine werden jedes Jahr auserkoren und dürfen nur von den Mitgliedern der Bruderschaft dazu eingereicht werden. Die Zahl der erhältlichen Weine beschränkt sich somit auf die Ordensbrüder, und etliche große Namen fehlen natürlich stets dabei. Auch der seit ein paar Jahren bestehende Journalistenpreis – er wird jährlich vergeben – geht auf einen Vorschlag des „Gran Maestros“ zurück. Im Gremium der Preisverleiher sitzt zudem auch Luigi Veronelli, ein alter und truer Freund der Weine und der Gastronomie des Piemont.

## Das Weingesetz

### DOC und DOCG im Piemont

Seit der Zeit der Römer gab es in Italien schon Weingesetze, die mehr oder weniger gewissenhaft befolgt wurden. Bis in die sechziger Jahre tauchten bei uns Weine mit zweifelhaftem Stammbaum auf, die weit abseits der Weingesetze und Bestimmungen exportiert wurden. Natürlich gab es viele verantwortungsbewußte Winzer, die auf eine Echtheit und Güte ihrer Weine großen Wert legten, doch die Mehrzahl war wohl anders gesinnt.

Schließlich ging 1962 das Gesetz der „Denominazione di origine controllata“ (DOC) über die parlamentarischen Hürden, das neue Weingesetz, das man seitdem kurz nach der Registrier-Nummer „930“ nennt. Erst dieses Gesetz gab dem Weinbau eine neue, sinnvolle Richtung und schuf den Schlüssel zur Statusverbesserung des italienischen Weins. 1963 trat es in Kraft.

Wie bei allen Neuerungen war auch das Gesetz 930 von Anfang an umstritten und Ziel von Kritik und Lob zugleich. Die Gegner meinten, das DOC-System schütze noch zu sehr die Formeln „Quantität statt Qualität“ und fördere mehr die Popularität der Weine statt die Spitzenleistungen. Zudem erfassen die DOC-Zonen nur ganze Landstriche, keine eng gefaßten Einzellagen (wie im Burgund). In der Tat stellen die DOC-Bezeichnungen nur eine geographisch-ampelographische Herkunftsgarantie dar, qualitative nur teilweise.

Heute gibt es 232 DOC- und DOCG-Zonen (diese neue Klasse mit dem „G“! für Garantie gibt es seit 1980) und mit ihnen 850 Weintypen. Eine enorme Vielfalt bereits in dieser höchsten Stufe, die lediglich 10 bis 1 Prozent der Gesamtproduktion Italiens umfaßt. Die längst nötige Korrektur des neuen Gesetzes „Nr. 164“, 1992 in bescheidenem Rahmen durchgeführt, brachte keine großen Änderungen. Seitdem gibt es vier Stufen:

#### Vino da tavola

Die unterste Kategorie gilt für alle Tafelweine jeglicher Herkunft. Rebsorten und Jahrgang dürfen auf den Etiketten genannt werden.

#### Vino ad indicazione geografica tipica (IGT)

Diese neue Stufe vereint die beiden früheren Klassen der „Vino tipico“ und „Vino da tavola con indicazione geografica“. Hier sollen einmal 40% aller Weine liegen, der gleich hohe Anteil wie in der „Vino da tavola“-Klasse. Ein IGT-Wein muß Herkunft, Jahrgang, Rebsorten und Weinart aufweisen.

#### Denominazione di origine controllata (DOC)

Diese Stufe gibt es seit 1966, die Weine müssen zusätzlich zu den IGT noch organoleptischen Prüfungen und Analysen bestehen. Weiter sind für DOC-Zonen Rebsorten, Rebkultur und Ertragsbegrenzungen festgehalten. So bedeutet zum Beispiel eine Ertragsvorschrift von 70 hl aus 100 Dz eine Ausbeute von 70 hl aus maximal 100 Doppelzentner Trauben. Auch der Alkohol- und Säuregehalt ist vorgeschrieben, in besonderen Fällen auch Restsüße- sowie Extraktgehalt. Für Auslesen sind zudem Lagerungen und Reifezeiten diktiert.

#### Denominazione di origine controllatae garantita (DOCG)

Diese höchste Stufe, es gibt sie seit 1980, schreibt zur DOC noch Flaschenproben vor, Stichproben. Erst danach erhalten die Weine eine staatliche Halsbänderole, die für den Export wichtig ist. Die DOCG ist noch viel umstrittener als die DOC, weil sie für viele Winzer als „Königsklasse“ zu wenig streng und eng gefaßt ist. Wie dem auch sei, immerhin hat die DOCG mitgeholfen, Italiens Image als Spitzenweinland zu verbessern.

Bestimmte Weine erhielten mit der DOC noch die Erlaubnis, zusätzliche Bezeichnungen zu tragen (den EG-Schutzbestimmungen entsprechend):

#### Vino novello

Dem Vorbild des französischen Beaujolais nouveau nachempfunden darf ein „Novello“ frühestens am 6. November des Lesejahres verkauft werden. Diese Bezeichnung ist für Weine aus allen Stufen erlaubt. Es muß zu mindestens 30% mit Kohlensäuremischung bereitet sein und 11% Alkohol aufweisen.

#### Vino spumante

So darf der Schaumwein benannt werden, ab 1992 ist die Zusatzbezeichnung

„Méthode champenoise“ verboten und nur noch in der Champagne zulässig (Markenschutz). Ein Spumante kann nach allen Methoden bereitet sein, für einen flaschenvergorenen Wein darf jedoch nur „Metodo classico“ oder »Spumante classico« verwendet werden. 6 Monate Lagerung für Tankgärung sowie 9 Monate bei der Flaschengärung sind vorgeschrieben.

#### Vino frizzante

Das ist der perlende Wein, um dessen EG-Anerkennung die Italiener lange gekämpft haben. Er stellt eine Stufe zwischen einem Weißwein und einem Spumante dar, durch Kohlensäurezugabe perlend gekeltert.

Ende 1980 wurde die erste DOCG erteilt, dem Brunello di Montalcino aus der Toskana. Danach folgten Barolo und Barbaresco, der Vino Nobile di Montepulciano und Chianti. Die jüngsten DOCG-Weine sind der Gattinara, Torgiano und Carmignano, Vernaccia di San Gimignano und Albana di Romagna. Ab Ende 1983 kamen die ersten Weine mit kontrollierter und garantierter Herkunftsangabe auf den Markt. Die Spitzenklasse der 10 DOCG-Weine wird somit (vorläufig) auf das Piemont, die Toskana, Emilia-Romagna und Umbrien beschränkt:

- 5 DOCG: Toskana (Chianti, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Vernaccia di San Gimignano, Carmignano)
- 3 DOCG: Piemont (Barolo, Barbaresco, Gattinara)
- 1 DOCG: Emilia-Romagna (Albana di Romagna)
- 1 DOCG: Umbrien (Torgiano)

Die DOCG weist – aufbauend auf der klassischen DOC – erweiterte Vorschriften auf:

- Verkauf nur in Flaschen (von 0,375 bis 5,0 Liter).
- Staatssiegel auf den Korken und der Kapsel.
- Staatliche Garantie für Echtheit, Ursprung der verwendeten Trauben und gesetzlichen Verwendungsprozentsatz.
- DOCG Bänderole mit der Betriebsnummer und der Bezeichnung des Weins.
- Organoleptische und analytische Kontrollen vor dem Verkauf.

Die DOCG ist eine rein italienische Klassifizierung, die keinen Vergleich zu anderen Ländern zuläßt. Trotz den strengen und engen Vorschriften ist auch dieses Gesetzeswerk nicht ohne Schwachstellen geblieben. So sind unter anderem die geografischen Definitionen nicht eng genug gefaßt und es wurden keine Lagen gesetzlich verankert, wie es im Burgund der Fall ist. Einige der größten Weine Italiens werden daher noch immer als Tafelweine verkauft. Dies jedoch nicht zuletzt auch deshalb, weil sie aus nicht

zugelassenen Rebsorten oder mit nicht DOC/DOCG-konformen Methoden erzeugt wurden (Barriques usw.).

Italiens Weinpyramide besteht aus:

- 70% Vino da tavola
- 15% Vino ad indicazione geografica tipica IGT
- 12% Denominazione di origine controllata DOC
- 3% Denominazione di origine controllata e garantita DOCG

Die langen Streitereien um eine Art „Zweiklassen-DOC“ fand im Herbst 1993 endlich ein gütiges Ende. Die Winzer wollten ihre zu dünn geratenen Barolo, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba oder Roero nicht mehr zum einfachen Tafelwein deklassieren und damit finanzielle Verluste einfahren. Damit hatten die Piemonteser ein Problem, das zwar alle DOC-Weine Italiens betrifft, aber von ihnen besonders als Dorn im Auge empfunden wurde. So schlugen die Handelskammern von Cuneo und Turin drei neue, größere Gebiets-DOC vor:

– DOC Piemonte, DOC Langhe und DOC Monferrato.

In diesen Bezeichnungen sollen die deklassierten Spitzenweine gefaßt werden, um nicht in die Anonymität der untersten Stufe „Vino da tavola“ zu fallen. Ein gewisses Prestige soll also erhalten bleiben. Allerdings muß das – inzwischen abgeschaffte – Landwirtschaftsministerium diese neuen DOC's noch bewilligen. Das enorm gestiegene Qualitätsniveau beim Moscato d'Asti ließ die Handelskammern von Cuneo und Asti auch dazu bewegen, für diesen Wein eine eigene DOCG zu beantragen. Eine DOCG, die für den Moscato d'Asti wie auch den Asti Spumante gelten soll.

66 Millionen Hektoliter Wein erzeugen Italiens 1,3 Millionen Winzer im Jahresdurchschnitt. Das sind bedeutend weniger als noch vor fünfzehn bis zwanzig Jahren, dank der enormen qualitativen Anstrengungen. 35 Millionen werden im eigenen Land getrunken, das ist etwas mehr als die Hälfte, 71 Liter Wein trinkt der Italiener pro Jahr im Schnitt. 15 Millionen Hektoliter werden exportiert, ein großer Rest bleibt unverkauft und wird liegengelassen bzw. verspritzt.

## Internet-Empfehlung

Einen guten Überblick und klar strukturiert bietet: [www.schmetterlinge.de](http://www.schmetterlinge.de)

Johannes Willms

## Zu viel, zu teuer, zu schlecht

Allzu lange glaubten die Franzosen, nur sie könnten Wein von Format keltern – das rächt sich nun.

Das Problem sind weder Panschereien, wie sie einst den Ruf von Mosel- und Rheinweinen auf Jahre ruinierten, noch gar Frostschutzmittel, die den österreichischen Wein in Verruf brachten. Was die Krise des französischen Weins verursacht, ist vor allem der Hochmut, der vor dem Fall kommt. Allzu lange wiegte man sich in Frankreich in dem Glauben, daß nur im Bordelais oder in Burgund, allenfalls noch im Beaujolais, an Loire und Rhône, im Elsaß oder in der Languedoc Trauben reifen, aus denen sich Wein keltern ließe. Was der Rest der Welt, von Chile bis Kalifornien, von Südafrika bis Australien, Italien, Deutschland, Spanien oder, igitt, der Balkan an Traubensaft produzierte, dafür hatte man nur Verachtung übrig – wenn man es denn überhaupt wahrnahm.

Das rächt sich jetzt. Weltweit leidet die Weinbranche an einer klassischen Überproduktionskrise: Im vergangenen Jahr wurden 260 Millionen Hektoliter Wein produziert, aber nur 220 Millionen Hektoliter getrunken. Frankreichs Weinbranche trifft es besonders hart, die mit 200.000 Betrieben, mehr als 900.000 Hektar Anbaufläche, 300.000 Beschäftigten und 17 Milliarden Euro Jahresumsatz zu den wichtigsten Zweigen der Wirtschaft des Landes gehört. Noch immer produzieren die französischen Winzer einen beträchtlichen Teil des weltweit vertriebenen Weins, alleine in diesem Jahr sollen es über 56 Millionen Hektoliter sein.

### Dem heimischen Tropfen treu

Doch die Produzenten, ob kleiner Winzer oder große Kellerei, bleiben auf immer mehr ihrer Fässer und Flaschen sitzen. Der Absatz geht beständig zurück. Im Ausland sank der Marktanteil der französischen Sorten seit 2000 von 25 auf 20 Prozent; kalifornische, chilenische oder australische Konkurrenten verdrängen die Franzosen zunehmend aus den Regalen. Auch in der Heimat wird weniger konsumiert. In den sechziger Jahren noch trank jeder Franzose, der älter als 15 Jahre war, im Schnitt pro





Jahr 100 Liter Wein, mittlerweile sind es nur noch 58 Liter. Immerhin: Anders als Italiener, Deutsche oder Spanier bleiben die Franzosen dem heimischen Rebsaft treu, der Anteil aller ausländischen Weine liegt unter zwei Prozent. Das ändert freilich nur wenig an der Krise, für die viele Winzer längst schon ein anderes Wort gebrauchen: „Katastrophe“.

Daß immer weniger französischer Wein getrunken wird, hat vor allem einen Grund: Die Tropfen sind den Konsumenten zu teuer, Preis und Qualität stehen häufig in keinem vertretbaren Verhältnis. Das gilt natürlich nicht für die Weine aus den Spitzenlagen des Bordelais oder aus Burgund, für die Petrus, Cheval Blanc oder die Hospices de Beaune. Diese so genannten Grand Crus erfreuen sich bei Weinkennern über alle Grenzen hinweg quasi religiöser Wertschätzung.

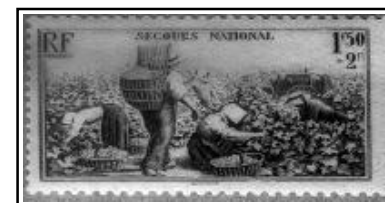
Doch schon bei der großen Masse der so genannten Qualitätsweine, deren Produktion für dieses Jahr auf über 26 Millionen Hektoliter geschätzt wird, beeinträchtigen oft Qualitätsmängel den Genuß. Dabei sind die Standards für Anbau, Lese und Kellerei vermeintlich hoch gesetzt: Alle tragen das Gütesiegel A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée), stammen aus einem begrenzten Anbaugebiet und enthalten nur bestimmte Rebsorten und einen hohen Alkoholgehalt, der nicht unterschritten werden darf. Nicht wenige Winzer aber scherten sich in den vergangenen Jahren wenig um die strengen Maßstäbe und steigerten ihre Erträge auf Kosten der Qualität „faire pisser la vigne“, wie der drastische Fachausdruck dafür heißt.

So mancher A.O.C.-Wein kann so am Ende nicht mehr mit der Konkurrenz aus Übersee mithalten, die sich dem Konsumenten durch eine von Jahrgang zu Jahrgang gleichmäßige Qualität angenehm macht. Auch bei den wesentlich schlichteren Landweinen, den „Vins de Pays“, und den ganz unten rangierenden „Vins de Table“ – die aus diversen Rebsorten verschnitten sind und deren Trauben in der Regel nicht einmal in Frankreich reifen –, bekommt der Konsument oft nicht das, was er sich erhofft.

## Nahrungs- statt Genußmittel

Inzwischen hat die Krise auch die Politik alarmiert. Landwirtschaftsminister Hervé Gaymard beriet Ende Juli 2004 mit den Spitzen der Weinbranche über Auswege. Dabei legten die Lobbyisten einen 130 Seiten starken Maßnahmenkatalog vor – ein „Weißbuch zur Rolle des Weins in der französischen Gesellschaft“, das von mehr als 100 Abgeordneten der beiden Parlamentskammern unterstützt wird. Danach sollen Reb-

flächen stillgelegt und die Produktion reduziert werden. Auch ist daran gedacht, die A.O.C.-Gebiete neu zuzuschneiden. Beides wird etwa im Beaujolais fünf bis zehn Prozent der Winzer um die Einstenz bringen. Außerdem ist geplant, daß künftig auch im Bordelais und in Burgund, wo bisher nur A.O.C.-Weine erzeugt wurden, Vins de Pays produziert werden können. Um deren Absatz zu fördern, sollen erstmals in Frankreich auf den Weinetiketten auch die Traubensorten genannt werden. Damit beugt man sich internationalen Gepflogenheiten, denn außerhalb Frankreichs wählen Weintrinker ihren Tropfen nicht nach dem Erzeuger oder der Lage. Bei A.O.C.-Weinen bleibt die Nennung der Sorte aber weiter untersagt.



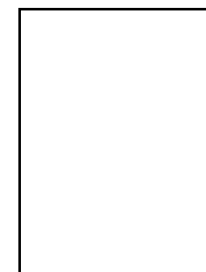
Um vor allem den rückläufigen einheimischen Weinkonsum zu steigern, ist man zudem auf einen Einfall gekommen, der sich auf den ersten Blick kurios ausnimmt: Wein solle per Gesetz als „Nahrungsmittel“ deklariert werden und nicht länger als „Genußmittel“ gelten. In Spanien gilt eine solche Klassifikation schon seit einem Jahr. Die französischen Winzer und ihre Lobbyisten erhoffen sich davon erhebliche materielle Vorteile: Zum einen bräuchten sie sich nicht mehr an die strengen gesetzlichen Auflagen halten, nach denen jede Werbung für Wein auf die Gefahren übermäßigen Alkoholkonsums hinweisen muß. Zum anderen gälte für Wein dann ein wesentlich niedrigerer Mehrwertsteuersatz.

Für diese und andere Pläne will die Weinbranche nun einen mächtigen Verbündeten gewinnen: Ihr Weißbuch liegt bereits auf dem Schreibtisch von Premierminister Jean-Pierre Raffarin.

Mit freundlicher Genehmigung der „Süddeutschen Zeitung“  
Marken von Maurizio Rocci

## Feen

Am 18. November 2004 gab Slowenien eine Marke mit dem Motiv „Geburtsfeen“ heraus (im Januar 2005 folgten weitere Marken mit Feenmotiv). Die Geburtsfeen sollten die bösen Geister und bösen Kräfte fernhalten. Für ihre Ankunft wurde ein symbolischer Imbiß in Form von Brot, Kuchen und Wein angerichtet – zur Stärkung, damit sie dem Neugeborenen nur gute Eigenschaften und viel Erfolg vorhersagen konnte.



# Rebe und Wein 2. Fortsetzung (Das Mittelalter)

Mit dem Zusammenbruch des römischen Imperium ging auch dessen hohe Weinkultur stark zurück. Ein neues Weltreich deutscher Nation trat an seine Stelle, das die Geschicke des Mittelalters weitgehend beeinflusste, den Rebbau in ungeahntem Maße ausbreitete und ihm zu strahlender Blüte verhalf.

Karl der Große, der bestrebt war, seinem Volk Wissen und Kultur zu vermitteln, schenkte auch dem Weinstock seine kaiserliche Gunst. Tatkräftig und mit voller Überzeugung förderte er seine Verbreitung; ihm verdanken wir zu einem großen Teil die Einführung des Weinbaus vom Bodensee bis zu den Alpen.

In deutschen Landen erzählt man sich, daß der Kaiser in silberner Mondnacht, zur Zeit der süßduftenden Traubenblüte, aus seiner Aachener Gruft erwache und über den Rhein schreite, um die Reben zu segnen. Dieser unvergänglichen Liebe des toten Monarchen zum deutschen Rebgelände hat Emanuel Geibel in feinsinniger Weise gedacht:

„Bei Rüdesheim, da funkelt der Mond ins Wasser hinein  
Und baut eine goldene Brücke wohl über'n grünen Rhein;  
Der Kaiser geht hinüber und schreitet langsam fort  
Und segnet längs dem Strome die Reben an jedem Ort.“

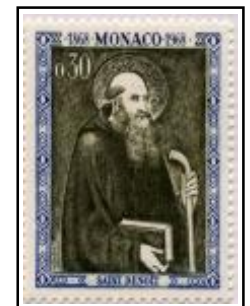
Bei der Teilung des karolingischen Reiches 843 bekam Ludwig der Deutsche die Länder rechts vom Rhein. Um auch Weinberge in seinem Reich zu haben, so erzählt der Chronist, bedingte er sich dazu die drei rebengeseigneten Städte Mainz, Worms und Speyer.

Benedikt von Nursia, der Gründer des Benediktiner-Ordens, erwarb sich bleibende Verdienste um die Ausbreitung und Veredelung der Weinkultur. Er war es, der das abendländische Mönchtum zu geordnetem Leben und fester Tätigkeit zwang.

Im Schweiß ihres Angesichts mußten seine Untergebenen große Strecken Landes roden und den bearbeiteten Boden mit Reben besetzen. Den Genuß des Weines für seine Söhne regelte er, indem er die Tagesration auf eine „hémine“, d.h. etwas mehr als einen Viertelliter festsetzte, wobei er Ausnahmen in der einen oder anderen Richtung vorsah.

Bernhard von Clairvaux, der Gründer des Zisterzienser-Ordens übernahm die Regel Benedikts. Unter seiner Leitung wurden Weinberge bis weit in die nördlichen Striche Deutschlands, vor allem im Saale-, Elbe- und Odergebiet angelegt.

Die Mönche liebten das Produkt ihrer Arbeit, den Wein, den sie täglich zur Ausübung der sakramentalen Liturgie benötigten.



St. Benedikt, Monaco 1968



Dom zu Worms  
Rheinland-Pfalz 1947



Dom zu Mainz  
Rheinland-Pfalz 1947



Dom zu Speyer  
Deutsches Reich 1925 und  
Bundesrepublik 1990

**Um auch Weinberge in seinem Erbeil zu haben, erhob Ludwig der Deutsche Anspruch auf die drei rebengeseignete Städte Speyer, Worms und Mainz**





**Die deutschen Ordensritter pflanzten Weingärten bis an die Ufer der Weichsel.**

**Kreuz der Deutschen Ordensritter**, Ägäische Inseln 1940  
**Wandmalerei mit Kreuz der Ordensritter**, Bulgarien 1979



Der Rebbau lag im Mittelalter vorwiegend in den Händen der einflußreichen Benediktiner- und Zisterzienser-Mönchsorden.

Als die deutschen Ordensritter aus Süddeutschland nach Preußen zogen, pflanzten sie Weingärten an den Ufern der Weichsel bis Königsberg und Tilsit und gewannen ein Getränk, das im Ratkeller von Lübeck lagerte.



Mit der Kirche wetteiferte die hohe Obrigkeit in der Wertschätzung eines guten Schluckes, der zur selbstverständlichen Lebensordnung gehörte und für Arm und Reich eine tägliche Labe bedeutete.

In wohlhabenden Städten spielten die Keller der Rathäuser schon früh eine hervorragende Rolle. Im Ratskeller wurde Gästen, angesehene Edelleute, fremde Fürsten und deren Gesandten der Ehrentrunk kredenzt.



Der berühmte Bremer Ratskeller, eine der bekanntesten deutschen Weinstuben, ist in die Literatur eingegangen durch Wilhelm Hauffs „Phantasien im Bremer Ratskeller“. Der Dichter besingt u.a. ein wundervoll geschnitztes Bacchusfaß:

„Mir gegenüber saß Freund Bacchus auf einem mächtigen Weinfäß.“



Auch Heinrich Heine fühlte sich im Bremer Ratskeller geborgen:

oben: **Bremer Rathaus**, Deutsches Reich, 1940  
 Mitte und unten: **Heinrich Heine**, Bundesrepublik Deutschland 1956 und DDR 1956

„Glücklich der Mann, der den Hafen erreicht hat,  
 und hinter sich ließ das Meer und die Stürme  
 und jetzo warm und ruhig sitzt  
 im guten Ratkeller zu Bremen.“

Wo immer ein hervorragender Mann sich um die Erweckung der Kultur verdient gemacht hat, tat er es instinktmäßig auch für den Wein, so Kaiser Karl IV., der mit seiner italischen Aufklärung Burgunderreben in Böhmen anpflanzen ließ.

Ludwig XI., der die Hauptländer des französischen Weinbaus der Krone zurückeroberte – das reiche Burgund aus der Hand seiner machtvoll aufstrebenden Herzöge – Bordeaux aus derjenigen Englands – war ein begeisterter Liebhaber des „Volnay“, 1477



**Karl IV.**

Tschechoslowakei 1948 und Böhmen und Mähren 1943

**Könige und Kaiser**

**als Besitzer ausgedehnter Weinberge mit erstklassigen Gewächsen**

von links nach rechts: **Der hl. Wenzel** (Tschechoslowakei 1948),  
**Ludwig XI.** (Frankreich 1945) und **Philipp August II.** (Frankreich 1955)





**Philipp der Gute**  
Belgien 1941

**Die mächtigen Herzöge  
von Burgund,  
genannt „Princes des bons vins“**

**Herzog Albrecht**  
Belgien 1941



hatte er die ganze namhafte Jahresernte auf sein Schloß Plessis-les-Tours überführen lassen.

21 eigene Weinberge besaß König Philipp August II., der aus Frankreich endgültig eine Großmacht geschaffen, die Normandie und die Bretagne, Anjou und Poitou erobert hatte. Der Monarch, der den Rebensaft liebte, ließ im Jahre 1214 den ersten internationalen Weinwettbewerb organisieren.

Die mächtigen Herzöge von Burgund nannten sich in ihren Verordnungen voller Selbstbewußtsein „Seigneurs immédiats des Meilleurs vins de la Chretiente“ und fast alle europäischen Fürsten bezeichneten sie mit dem Ehrentitel „Princes des bons vins“.



**Petrarca**  
Frankreich 1956 und Italien 1974



**Papstpalast in Avignon**  
Frankreich 1938

Während der sogenannten freiwilligen babylonischen Gefangenschaft der Kirche, der Exilzeit der Kurie, residierten die Päpste in ihrem Palast in Avignon. Sie waren stolz auf ihre ausgedehnten prächtigen Rebberge und ihr Hochgewächs, den „Châteauneuf-du-Pape“.

**Während der Exilzeit der Kurie im Papstpalast zu Avignon ließen die Päpste einen prächtigen Eigenbau, den „Châteauneuf du Pape“, keltern.**



**Grégoire de Tours**, Frankreich 1939

Francesco Petrarca, der mit seiner Familie am päpstlichen Hof in Avignon lebte, sagte, daß die Rhone-Weine für Papst Urban V. zu einem fünften Element geworden seien.

Mittelalterlicher Aberglaube:

Als Bischof Grégoire de Tours mehrere Jahre lang ein Weinberg durch Hagelschlag vernichtet worden war, holte der hohe Geistliche aus der dem Heiligen Martin geweihten Kirche ein Stück Wachskerze, die am Grabe gebrannt hatte. Dies befestigte er auf einem der höchsten Bäume, die im Weingarten standen. Von nun an blieb, wie er erzählt, sein Rebberg vom Hagelschlag verschont.

In der mittelalterlichen christlichen Kunst wurde die Traube bald zu einem der häufigsten Motive in der Ausschmückung der Gotteshäuser, sei es eingeschnitzt in das Chorgestühl, oder als Erstlingstraupe in der Hand der Madonna, des Jesusknaben oder eines Weinheiligen.



**Madonna mit  
Weintraube  
Salzburger  
Dom**

Österreich 1948



**Chorgestühl  
der Kathedrale in Amiens**

Frankreich 1980



**Herzog Rudolf IV.,  
Stifter des Stefansdoms**

in Wien

Österreich 1946



**Altbulgarischer  
Altarschmuck**

Bulgarien 1952/1953



# Die Neuzeit

Als die Herrschaft des Mittelalters abgelaufen, war die Zeit für eine Wiedergeburt christlichen Geistes reif. Unter allen Männern dieser großen Epoche leuchtet die Persönlichkeit des Martin Luther.

Am Vorabend seines Eintritts in das Augustinerkloster Erfurt hatte er seine Freunde noch einmal zusammengeladen. Noch einmal war er fröhlich im Kreise seiner Genossen; mit Gesang und Lautenspiel brachten sie die Nacht beim Mahl und Becherklang zu.

Während des Religionsgesprächs in Marburg versuchte Luther, dem Schweizer Rivalen durch Vortrinken einen kleinen Rausch anzuhängen. Zwingli, der die Absicht merkte, erklärte jedoch:

„Sind ruwig, wir halten im Schwytzerland unsere Kühe Bruch – wenn sie dürstet, so trinkend's gnug, und hören dann uf.“

Johann Calvin, der große Genfer Reformator und Gründer der Universität Genf, wies in



Im Stempelbild Martin Luther

der Regel alle Geschenke zurück. Während seiner letzten Krankheit genehmigte er jedoch vom Rat der Stadt dankbar ein Fäßchen alten Wein.

Gegen Ende des siebzehnten Jahrhunderts gelang es dem Benediktinerpater Dom Perignon, den feinen, duftigen, aber ehemals stillen Champagner in den schäumenden Wein umzuwandeln, der frischer und schneller als jeder andere die Geister zu fröhlicher Geselligkeit stimmt.



Martin Luther

links:  
Saar 1951,  
rechts:  
Deutschland  
1952



Johannes Calvin  
Théodore de Bézé

Schweiz 1959





Anfangs, so erzählen die Chronisten, hielt man den perlenden Sekt trotz seiner geistlichen Herkunft für ein Erzeugnis des Satans. Da ihn aber Seine Allerchristlichste Majestät König Ludwig XIV. von Frankreich in den letzten Jahren seines Lebens zu seinem Lieblingswein erhob – und da er doch gar zu gut schmeckte und die Nerven gar so angenehm anregte – brach er sich bald Bahn.

Als wertvolles Geschenk ließ der Sonnenkönig im Jahr 1666 zweihundert Faß Burgunder und Champagner an Karl II. von England übersenden.

Gekrönte Häupter – im Besitze wertvoller Weingärten – Päpste, Staatsmänner, Dichter, Gelehrte und begüterte Bürgerliche wetteiferten, Gott Bacchus ihren Tribut dar-

zubringen und überboten sich, ihre Keller mit köstlichen Weinen zu füllen.

Vom Alten Fritz wird erzählt, daß er nach den Schlesischen Kriegen dem an der Oder gelegenen Zisterzienser-Kloster Leubus einen Besuch abstattete. Dem Kloster war vom König der Rebbau besonders ans Herz gelegt worden. Der Abt bewillkommnete den hohen Gast mit gutem Wein, nicht aber mit „Wachstum Kloster Leubus“. Als der König fragte, wann man hier seinen schlesischen Wein trinke, antwortete der Seelenhirte:

„Majestät, den trinken wir in der Karwoche, zum Andenken an das bittere Leiden Christi“.



**Der Benediktiner-Pater Dom Pérignon entdeckte mit dem Flaschenkork den moussierenden Champagner und seine beglückende Wirkung.**

**St. Benedikt**

links: Belgien 1948,  
rechts: Italien 1980

**Champagner war das Lieblingsgetränk des Sonnenkönigs, Ludwig XIV.**

Frankreich 1944



Daß es im „rauen Norden“ schwieriger war, guten Wein zu keltern, als im „milden Süden“, ist nicht erstaunlich.

Der römisch-deutsche Kaiser Karl V., Besitzer riesiger Länder-eien, führte zu einer Fürsterversammlung nach Regensburg dreitausend Eimer Wein = tausend Fuder mit sich, um den Durst der anwesenden Fürsten zu stillen.



**Friedrich der Große**

Deutsches Reich 1933

Zar Alexander III. hatte eine ausgesprochene Vorliebe für französische Gewächse, vor allem aber für Bordeaux-Schloßabfüllungen.

Anläßlich der Krönung von Johann Sobieski in Polen wurde an der königlichen Tafel „Volnay“ serviert, der dem Monarchen herrlich mundete.

Spezieller Wertschätzung erfreute sich der Bordeaux auch bei Königin Viktoria von England.

König Eduard VII. hatte weniger Sinn für Kunstgegenstände, wie einer seiner Vorgänger, Georg IV., war dafür aber ein begeisterter Weinverehrer. Seine Keller füllte er mit den kostbaren Kreszenzen aus aller Welt, so daß Königin



**Kaiser Karl V.**

links: Vatikan 1946, rechts: Belgien 1941



**Zar Alexander III.**  
Rußland 1913



**König Johann Sobieski**  
Polen 1930



**König Eduard VII.**  
Großbritannien 1902/1911



**Königin Victoria**  
Großbritannien 1887



**Königin Elisabeth von Rumänien**  
Rumänien 1939

Elisabeth heute noch über zweihundertjährigen Klosterwein verfügt. Dem königlichen Weinfreund werden folgende, den Kenner verratenden Worte, in den Mund gelegt:

„Wein trinkt man nicht nur, man riecht ihn, man betrachtet ihn, man schmeckt ihn, man schlürft ihn und man spricht über ihn.“

Rheinische Hochgewächse bezauberten die unter dem Dichternamen Carmen Sylva bekannte Königin Elisabeth von Rumänien. Von ihr stammt das bekannte Wort:

„Wenn nur der Rhein nicht wär.  
Und der Sonnenschein  
So strahlend drüber her  
Und der goldene Wein!“

**König Georg VI.**  
Großbritannien 1937



Anlässlich der Staatsvisite König Georgs VI. von England im Jahre 1938 bevorzugte der erlauchte Gast in Paris „Chateau Haut-Brion 1920“:  
**„Rebe und Wein“ wird fortgesetzt**

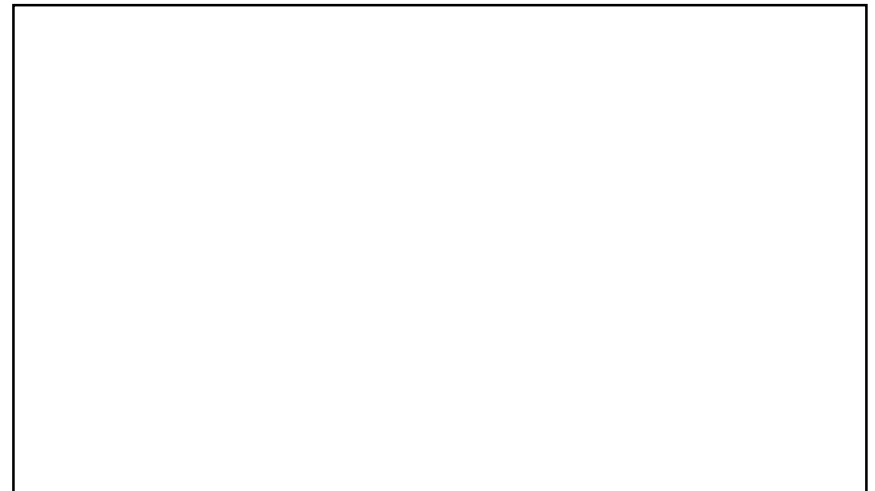
Kurt Buck

## Wappen der Provinz Manitoba/Kanada

Das Wappen wurde am 23. Oktober 1992 bewilligt. Das Kreuz von St. Georg im Schildhaupt symbolisiert die britische Herkunft vieler Einwohner von Manitoba gleich wie das Einhorn (Helmzier, auf der Marke nicht zu sehen). Der Bison war einst auf den Ebenen von Manitoba allgemein verbreitet. Das Pferd war in der Vergangenheit die einzige Möglichkeit auf den Ebenen, Transporte durchzuführen, und der Biber ist auf den Helmen kanadischer Wappen häufig vertreten (betrifft ebenfalls Gesamtwappen).

Der Präriekrokus (die purpurne Blume, welche der Biber in der Mitte hält – wiederum Helm!) ist das Symbol der Provinz Manitoba und ist durch einen Pelz vor der Winterkälte geschützt.

Ein weiterer Teil der Wappenzier zeigt Symbole der Land- und Forstwirtschaft Manitobas sowie seiner Wasserstraßen. Das Motto ist lateinisch für „glorreich und frei“.





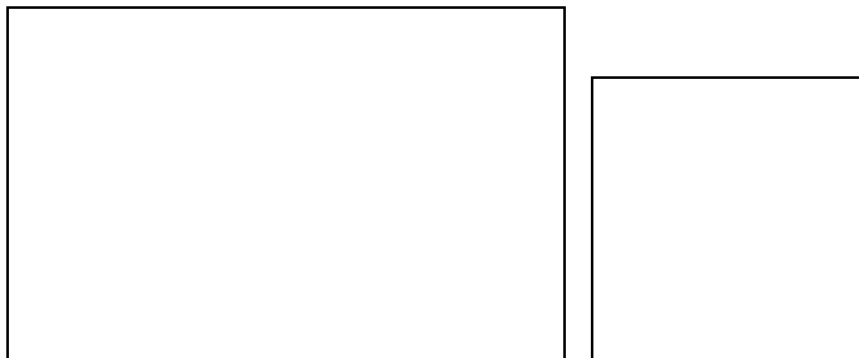
# Bujta Repa, Bogratsch, Gibanica

Eine kulinarische Wanderung durch Slowenien beginnt im Nordosten Sloweniens, in Prekmurje. Unter dem Einfluß des kulinarischen Erbes aus verschiedenen Epochen der Zeitgeschichte und der modernen Kochkünste sind zahlreiche Gerichte entstanden. Auf den neuesten Briefmarken präsentiert Slowenien die Bujta Repa, den Bogratsch-Gulasch und die Gibanica.

Eines von den für Prekmurje typischen Gerichten ist die Bujta Repa, die man als selbstständiges Gericht oder im Winter als Beilage zu den frischen Speisen aus der Hausschlachtung genießen kann. Heute wird Bujto Repa in zahlreichen Gasthäusern in Prekmurje täglich angeboten.

Anläßlich der Hausschlachtungen wurde die saure Rübe zusammen mit Teilstücken des Schweinskopfs, des Nackens und der Haut gekocht. Dann wurde Hirse dazugegeben und das ganze mit einer Einbrenne aus Schmalz, Mehl und Zwiebel abgescmälzt und mit Salz, Majoran, Essig (oder Wein), Knoblauch und Zwiebel gewürzt.

Der Bogratsch, genannt auch der Bogratsch-Gulasch, ist nur eine der Gulasch-Sorten, die unter dem Einfluß des östlichen Nachbarn Ungarn im kulinarischen Angebot von Prekmurje heimisch wurden. Der Bogratsch-Gulasch ist in Prekmurje bereits lange bekannt, nur zubereitet wurde er in der Vergangenheit aus Mangel an Fleisch eher selten. In den letzten Jahrzehnten haben sich die Verhältnisse geändert, und der Bogratsch wird gerne und oft zubereitet. Den Namen erhielt die Speise nach dem kleinen Kessel, in dem auf Schmalz angebratenes Rind-, Kalbs- und Schweinefleisch zusammen mit Pilzen,



Zwiebeln, Knoblauch, *Kartoffeln* (!), Gewürzen und Rotwein gekocht wurden.

Die Gibanica, genannt auch die Prekmurska Gibanica, ist ein strudelähnlicher Kuchen, der nicht länger nur als die Spezialität von Prekmurje bekannt ist, sondern überall in Slowenien angeboten wird. Zwischen den Schichten aus auseinandergezogenem Teig (der Bodenteig ist ein Mürbeteig, andere Schichten sind aus dem Strudelteig) folgen abwechselnd verschiedene Füllungen: Topfenfüllung, Mohnfüllung, Walnußfüllung und Apfelfüllung. Der ganze Vorgang mit den Füllungen kann noch einmal wiederholt werden. Die obere Teigschicht wird mit Sahne übergossen. Früher hat man einzelne Füllungen anstelle von Zucker mit Honig versüßt. Der Bodenteig war aus knusprigem Teig, und als eine der Füllungen gab es die Rosinenfüllung. Die geschichtliche Entwicklung der Gibanica ist wenig erforscht und mit einigen hypothetischen Annahmen verbunden.

Kurt Buck: aus Bilten 53/2004 Pošta Slovenije



## Made in Luxemburg

Wurst, Schinken, Brot, Bier, Wein, Milch, Käse, Gebäck, Teigwaren, beim Anblick der Luxemburg-Sondermarken vom 28. September 2004 erwacht der Appetit. Auf drei Sondermarken zeigt sich eine Vielfalt an guten Essen und Trinken aus der reichhaltigen Palette Luxemburger Spezialitäten, welche auch anspruchsvollen Gaumen munden.

0,35 •

1: Baumkuchen, 2: Brot, 3: Bier, 4: Kuchenmännchen zum 6.12. Nikolaustag, 5: Brotschnitten von dunklem Brot, 6: Nudeln, 7: Nudeln, 8: Mehl

0,60 •

1: Geräucherter Schweineschinken, 2: Gerauchte Mettwurst von Schwein in Kranzform, 3: Geräucherte Wurst, Original vom Schwein, andere mittlerweile auch im Handel, 4: Moselwein



0,70 •

1: Kachkéis (Kochkäse), 2: Behälter für Milch, Sahne usw., 3: Käseschachtel, 4: Butter, 5: Milch

Der Post Luxemburg und Herrn Roger Thill:  
Dank für die Motivbestimmung

Kurt Buck

## Wappen von Delaware/USA

Das Wappen des amerikanischen Bundesstaates Delaware stammt aus dem Jahre 1777. Auf der Flagge, eingeführt 1913, steht das Datum des Beitritts zur Union. Die Farben erinnern an die Uniformen, die im Unabhängigkeitskrieg getragen wurden. Das Wappen schildert die geschichtlichen Symbole für Transport, Landwirtschaft, Jagd und Rinderzucht.



Kurt Buck

## Kongjwi und Patjwi –

ein Volksmärchen aus Süd-Korea, eine exotische Aschenputtel-Variante

Die böse Stiefmutter zieht ihre eigene, viel häßlichere Tochter Patjwi vor, dagegen muß Stieftochter Kongjwi hart arbeiten und alle Hausarbeiten verrichten. Zur Tempelfeier nimmt sie Kongjwi nicht mit, die muß stattdessen zu Haus bleiben und fünf Körbe mit Getreide stoßen und zwölf Bündel Hanf spinnen. Die Kuh und die Spatzen helfen ihr

dabei, wobei die Kuh der Hanf frißt, der hinten wieder gesponnen herauskommt. Die Spatzen helfen ihr, indem sie die Körner und die Spreu trennen, so daß sie doch zur Tempelfeier gehen kann. Auf dem Fest läßt der Himmelssohn ein paar schwarze Schuhe anpassen, die aber nur Kongjwi genau passen. Er veranlaßt, sie in einer Sänfte zu Hochzeit zu tragen, heiratet sie und läßt die böse Stiefmutter verbannen.

## Briefmarkenserie zu deutschem Weinbau gefordert

Der FDP-Bundestagsabgeordnete Dr. Volker Wissing hat in einem offenen Brief Bundesfinanzminister Hans Eichel gebeten, sich für eine Briefmarkenserie über den deutschen Wein einzusetzen. Dr. Wissing begründet dies damit, daß deutsche Weine durch ihre Qualität und Vielfalt zu einem positiven Image des Landes beitragen. Eine Briefmarkenserie über deutschen Wein wäre nach seiner Ansicht nicht nur eine Werbung für die Regionen, in denen Wein angebaut wird, sondern auch eine Würdigung der Arbeit der Winzerinnen und Winzer. „Deutscher Wein ist einer der besten Botschafter unseres Landes“, erklärte Dr. Wissing.

Eine entsprechende Würdigung in Form einer Briefmarkenserie sei daher angemessen. Denkbar sei eine Briefmarkenserie, in der die einzelnen Weinbaugebiete vorgestellt würden, aber auch eine Serie zu den wichtigsten deutschen Rebsorten. Die Briefmarken könnten dazu beitragen, daß die Bedeutung des Weinbaus für Deutschland stärker ins öffentliche Bewußtsein rücke. „Deutscher Wein ist mehr als ein Nahrungsmittel, deutscher Wein ist ein Kulturgut“, so der weinbaupolitische Sprecher der FDP-Bundestagsfraktion.

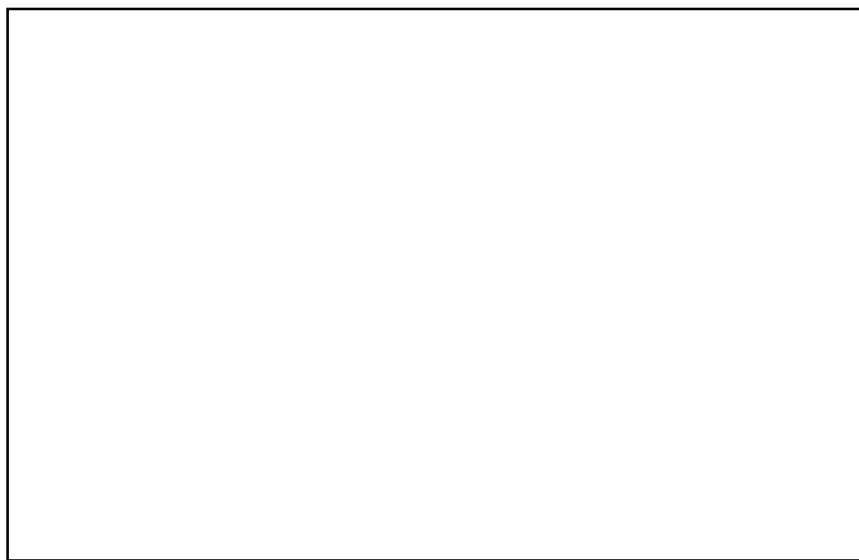
Agra Europe / Der Deutsche Weinbau, Nr. 3, 15. Februar 2005

Kurt Buck

## 44. Weltmeisterschaft im Sportschießen

Der Zudruck auf einer Ganzsache zum Sonderstempel vom 12. September 1986 zeigt den Diana-Brunnen in Suhl.

In Suhl werden seit Beginn des 16. Jahrhunderts Waffen hergestellt, was begünstigt wurde durch die reichen Eisenerzfunde. Folglich spielte ausgehend vom jagdlichen Schießen natürlich auch die Jagd immer eine bedeutende Rolle, da Suhl von Wäldern umgeben ist. Um 1980 wurde mit dem Bau des Brunnens begonnen. Das Motiv führt auf mythologische Ursprünge zurück und formte Diana, die Göttin der Jagd, die vom Pferd aus Pfeile auf einen flüchtenden Eber abschießt, der schon von einer Hundemeute bedrängt wird.



## Mäuse

Am 10. März 2005 verausgabte Island eine Marke zur Feldmaus und eine Marke zur Hausmaus. Beide Mäuse sind bekanntlich Schädlinge, die sich an Korn und Kartoffel auf dem Feld und im Keller gütlich tun.

Stefan Hilz

## Färberpflanzen – ein nachwachsender Rohstoff

Angesichts der begrenzten Ressourcen der Erde gewinnen nachwachsende Rohstoffe immer mehr Bedeutung. Ein noch kleiner Anwendungsbereich stellen die sogenannten Färberpflanzen dar. Da die Industrie seit Ende des 19. Jahrhunderts die meisten Farbstoffe preiswert synthetisch erzeugte, wurde der Anbau von Färberpflanzen fast völlig eingestellt. Einige Pflanzen werden heute auf Versuchsflächen wieder angebaut. Sowohl Anbau als auch Ernte, Verarbeitung und Verwertung müssen noch optimiert werden, bevor sich Naturfarbstoffe einen Anteil am Markt der Farbstoffe erobern können. Mit dieser Thematik befaßt sich die Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe e.V. (FNR), die im vergangenen Jahr eine interessante Broschüre zu den Färberpflanzen herausgegeben hat. Die Broschüre ist erhältlich bei der Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe e.V., Hofplatz 1, 18276 Gülzow.

Aus philatelistischer Sicht lassen sich sowohl die Fachagentur als auch verschiedene Färberpflanzen dokumentieren. So hat beispielsweise Südkorea 2002 (Mi-Nrn. 2235–2238) und 2003 (Mi-Nrn. 2336–2339) jeweils einen vier Marken umfassenden Satz mit Abbildungen von Färberpflanzen herausgegeben.

### Die Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe

Um die Forschungs-, Entwicklungs- und Demonstrationsprojekte im Bereich nachwachsender Rohstoffe zu koordinieren wurde 1993 auf Initiative der Bundesregierung die Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe e.V. ins Leben gerufen. Das Förderprogramm



und das Markteinführungsprogramm „Nachwachsende Rohstoffe“ des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft geben dafür die Regeln vor. Als Projektträger verwaltet die FNR jährlich rund 43 Millionen Euro, die aus dem Bundeshaushalt für die Umsetzung der Programme zur Verfügung gestellt werden. Ihre Hauptaufgabe ist die fachliche und administrative Betreuung von Forschungsvorhaben zur Nutzung nachwachsender Rohstoffe. Seit 2000 treibt sie über das Markteinführungsprogramm auch die Nutzung von Produkten aus nachwachsenden Rohstoffen voran.

Die Produktion nachwachsender Rohstoffe gehörte neben der Nahrungsmittelherstellung seit alters her zu den Hauptaufgaben der Landwirtschaft. Die Verdrängung landökonomischer Erzeugnisse, die nicht der Ernährung und Tierfütterung dienen, begann erst mit der industriellen Revolution in der Mitte des vorigen Jahrhunderts. „Nachwachsende Rohstoffe sind land- und forstwirtschaftlich erzeugte Produkte, die einer Verwendung im Nichtnahrungsbereich zugeführt werden“, lautet die Definition. Verwendungszweck der alten neuen Rohstoffe aus der Natur können die industrielle Weiterverarbeitung, aber auch die Erzeugung von Wärme, Strom und anderen Energieformen sein. Auf rund 835.000 Hektar wuchsen nachwachsende Rohstoffe im Jahr 2003, das sind etwa acht Prozent der Ackerflächen Deutschlands. Aber nicht nur der Anbauumfang wird von Jahr zu Jahr größer, auch das Spektrum der Anwendungsbereiche nachwachsender Rohstoffe weitet sich immer mehr aus wie das Beispiel Färberpflanzen zeigt.

## Färberpflanzen

Nach dem Kenntnisstand der FNR sind neunzehn Pflanzenarten ohne Einschränkung für den großflächigen Anbau und für die effiziente Bereitstellung von Naturfarbstoffen geeignet. Für dreizehn dieser Arten wurden bereits vollständige Anbautelegramme erarbeitet. Mit Ausnahme der Daten für die Brennessel, die neben ihrer Bedeutung als Heil- und Faserpflanze vorwiegend für die Produktion von Lebensmittelfarbstoffen genutzt wird, sind diese Anbauanleitungen nebst Hinweisen zum jeweiligen Färbeverfahren in der oben genannten Broschüre zusammengestellt.



Zu den in der Broschüre beschriebenen für den wirtschaftlichen Anbau vorgesehenen Färberpflanzen zählen Färberwaid, Färberknöterich, Färberwau, Kanadische Goldrute, Färberhundskamille, Wiesenflockenblume, Rainfarn, Färberscharte, Saflor, Aufrechte Sammetblume, Krapp und Echter Dost, die teilweise auch auf Briefmarken dargestellt sind.

## Übersicht „Färberpflanzen auf Briefmarken“

Färberpflanze	Lateinischer Name	Farbgebung	Land	MiNr
Dost	<i>Origanum vulgare</i> L.	braunfärbend	Liechtenst.	1070
Färberhundskamille	<i>Anthemis tinctoria</i> L.	gelbfärbend	BurkinaFaso	1616
Färberwaid	<i>Isatis tinctoria</i> L.	blaufärbend	Korea-Süd	2339
Rainfarn	<i>Chrysanthemum vulgare</i> L.	gelbfärbend	Polen	1785
Saflor	<i>Carthamus tinctorius</i> L.	gelbfärbend	Japan	1772
Saflor	<i>Carthamus tinctorius</i> L.	gelbfärbend	Japan	2118
Saflor	<i>Carthamus tinctorius</i> L.	gelbfärbend	Korea-Süd	2235
Samtblume	<i>Tagetes erecta</i> L.	gelbfärbend	Niederlande	608
Studentenblume	<i>Tagetes erecta</i> L.	gelbfärbend	Burundi	1864
Studentenblume	<i>Tagetes erecta</i> L.	gelbfärbend	Mexiko	1704
Studentenblume	<i>Tagetes erecta</i> L.	gelbfärbend	Nicaragua	2355
Wiesenflockenblume	<i>Centaurea jacea</i> L.	gelbfärbend	Frankreich	100
Wiesenflockenblume	<i>Centaurea jacea</i> L.	gelbfärbend	Rußland	438

In der Vergangenheit wurden aus Früchten, Samen, Blüten, Blättern oder Wurzeln Farbstoffe gewonnen, mit denen Kleidung gefärbt, Gemälde und Kunstwerke erstellt sowie Gebäude angestrichen wurden. Anbau und Verarbeitung von Färberwaid waren im 14. bis 16. Jahrhundert und von Saflor im 17. Jahrhundert Haupteinkaufsquelle der thüringischen Landwirtschaft und der Waidstädte Gotha, Erfurt und Weimar. Mit Einführung der synthetischen Farbstoffe im 19. Jahrhundert kam der Anbau von Färberpflanzen völlig zum Erliegen.



Die Farbstoffe müssen aus den Blättern, Blüten oder Wurzeln durch Extraktion gewonnen werden. Dabei werden drei Farbstoffarten unterschieden: Während Direktfarbstoffe, z.B. das Rot des Saflors, direkt anfärben und nutzbar sind, benötigen andere Farbstoffe Vorbehandlungen. Beizfarbstoffe machen den größten Teil der Naturfarben aus. Sie haften nur mit Hilfe einer Beize, eines Metallsalzes, auf dem Färbegut. Küpenfarbstoffe, wie sie im Färberwaid oder Färberknöterich enthalten sind, sind in Wasser unlöslich. In einer wässrigen Lösung aus Alkali und einem Reduktionsmittel, der sogenannten Küpe, werden sie wasserlöslich gemacht. Erst durch Oxidation an der Luft bildet sich die auf das Färbegut aufgebraute Farbe.

Da immer mehr Menschen auf synthetische Textil- und Farbstoffe allergisch reagieren, dürfte zusammen mit der steigenden Nachfrage nach Textilien aus Naturfasern zukünftig auch der Bedarf an Naturfarbstoffen wieder steigen. Verwendung können Färberpflanzen in Textilfarben, Innenanstrichfarben, Kinder-Malfarben und gefärbtes Kinderspielzeug und beim Färben von Leder, Papier und Lebensmitteln finden.

Quelle:

www.fnr.de; Broschüre „Färberpflanzen“,  
herausgegeben von der Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe e.V., 2004

## Für uns Weinliebhaber



Stefan Hilz

## Der Bocksbeutel

Weinflaschen sind in Deutschland nicht vor dem 15. Jahrhundert nachweisbar. Die langgestreckte Schlegelflasche insbesondere fand erst im 19. Jahrhundert wegen der besseren Lagerbarkeit allgemein Eingang. Welche Flaschen zuvor üblich waren, darüber läßt sich Zeddler in seinem 1747 erschienenen „Universal-Lexikon“ wie folgt aus: „Von Bouteillen hat man große, mittlere und kleine, platte, längliche, runde, gedruckte, eckige, unterwärts wenig und auch tief eingebogen.“ Es ist offensichtlich, daß auch eine dem Bocksbeutel ähnelnde Form (eine „gedruckte, platte“) in dieser Aufzählung beschrieben ist. Man geht daher kaum fehl, wenn man annimmt, daß die heutige Bocksbeutelflasche sich aus der alten bauchigen „Bouteille“ entwickelte.

Die Form selbst ist also schon früh bekannt und zunächst nicht auf das fränkische Weinland beschränkt, sondern in vielen europäischen Ländern bekannt. Ihr Ursprung dürfte letztlich die Feldflasche römischer Legionäre, hernach die Pilgerflasche und die flache Flasche der Bauern und Winzer, die sich aus beiden entwickelte. Ein aus der Sammlung Fremersdorf stammender, jetzt im Landesmuseum Mainz aufbewahrter Fund zeigt eine aus der Römerzeit herrührende kreisrunde, etwas abgeflachte Tonflasche mit kurzem, amphorenartigem Hals und zwei Henkeln. Das Südtiroler Weinmuseum am Kalterer See besitzt eine dem Bocksbeutel auch sehr ähnliche Jagdflasche aus Holz. In Franken selbst wurde vielfach ein bei Wenigumstadt in Unterfranken gefundenes, aus dem Jahre 1400 v. Chr. stammendes keltisches Tongefäß als Urform des Bocksbeutels angesehen.

Die bereits erwähnte allgemeine Verbreitung dieser Flaschenform zur Zeit des Barocks und des Rokokus bezeugen zahlreiche Darstellungen von der Hand berühmter zeitgenössischer Maler und Modelleure (z. B. Watteau's „Frühstück im Freien“ – ein Kava-

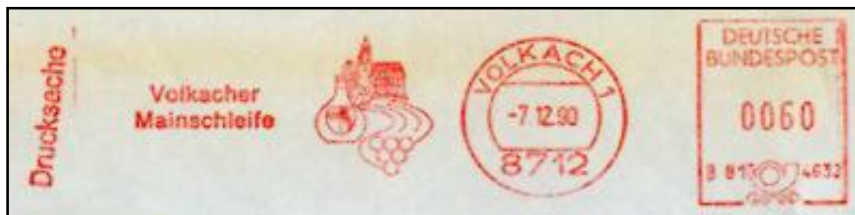






hier schenkt aus einem bräunlichen „Bocksbeutel“ ein –, die „Bacchantische Gruppe“ der Meißener Manufaktur von Kändler oder die Bilder Hogarths). Als im Laufe des 19. Jahrhunderts die Schlegelflasche aus wirtschaftlichen Gründen die Vielzahl der bisherigen Flaschenformen verdrängte, behauptete sich in Franken gleichwohl die Bocksbeutelflasche als Behältnis für die „Steinweine“ wie auch den übrigen fränkischen Weinen. E.T.A. Hoffmann erwähnt bereits um 1820 in den „Kreisleriana“ den „echten Bocksbeutel aus dem St.-Johannis-Spital zu Würzburg“ wie überhaupt die Einführung der Flaschenform für den Frankenwein in der Übung der Würzburger Spitalkellereien begründet ist.

Eigenartigerweise ist jedoch auf einem Einblattdruck aus dem Jahre 1828, die eine Studentenkneipe in Würzburg zeigt, noch kein Bocksbeutel erkennbar. Die ersten frän-



kischen Bocksbeutelflaschen der heute geläufigen Art wurden in den Glashütten des Spessart hergestellt und hatten eine rubinrote Farbe, während solche mit grüner Färbung sich erst später einbürgerten.

## Der Name

In der heutigen Schreibform ist der Name erst seit Anfang des 19. Jahrhunderts nachweisbar. Ein häufiger Deutungsversuch ist, es habe tatsächlich der in der Form vergleichbare „Beutel“ des Bocks (capri sacculus) Pate gestanden. Felix Dahn dichtet: „Bocksbeutel glüht und schwillt ...“. Eine aus Franken stammende Rebsorte hieß gleichfalls „Bocksbeutel“, und die Rebsorte Trollinger wurde im 18. Jahrhundert in Franken „Hammelhoden“ genannt, eine naheliegende Parallele.

Eine andere Ableitung weist auf die Entstehung der Flaschenform hin: Die Feldflasche sei vom Häcker (Winzer) am Leibgurt (Buggurt) getragen worden, daraus sei der „Bugsbeutel“ entstanden.





Besonders verbreitet ist die Version, wonach es sich um eine Ableitung von der niederdeutschen Bezeichnung für den Tragbeutel handele („bookesbeutel“), ein „Buchsbeutel“, in dem vornehmlich das Gesangbuch, aber auch weltliche Bücher getragen wurden. Anderwärts verstand man unter einem „Buchbeutel“ die an den Einband anschließendebeutelartige Verlängerung, an der das Buch (im 15./16. Jahrhundert) leichter getragen werden konnte. Diese Deutung wird in Beziehung zum Wein gesetzt mit dem Hinweis, daß einst die Mönche Wein in einem zu diesem Zwecke angefertigten „Buchsbeutel“, in darin steckendem Gefäß, unter der Kutte verborgen haben und, im Klostergarten oder Kreuzgang meditierend, daraus gelegentlich genippt haben sollen.

(Anmerkung der Red.:

Berühmt sind auch die „Beutelbücher“, bei denen der Bucheinband als Beutel ausgebildet ist).

Für diese scheinbar phantasievolle, auch als prüdes Leugnen der Herkunft vom „Beutel des Bockes“ gewertete Auslegung gibt es eine Belegstelle bei Rabelais (1494–1553), der in „Gargantua und Rabelais“ öfters von „bré viaires“ spricht. Diese werden als Weinflaschen in Form eines Breviers erläutert. An einer Stelle läßt der mit dem Klosterleben aus eigener Anschauung vertraute Dichter einen Trunkenen sagen: „Ich trinke



aus meinem bré viaire wie ein Franziskaner ...“. So könnte auch im Buchbeutel der Mönche, der diese spezielle Art des Breviers enthielt, der Ursprung des Namens der heutigen Bocksbeutelflasche zu suchen sein, wenngleich diese Ableitung gelegentlich als gezwungen abgetan wird.

Die Bezeichnung „Bocksbeutel“ bezieht sich nur auf die Flaschenform. Einen „Bocksbeutelwein“ gibt es im weinrechtlichen Sinne nicht. Im allgemeinen Sprachgebrauch versteht man darunter Wein aus den zulässigen Herkunftsräumen, der in der Bocksbeutelflasche abgefüllt in den Verkehr gebracht wird.

Während die Abfüllung von Qualitätswein b.A. aus dem bestimmten Anbaugebiet Franken der oben aufgezeigten historischen Entwicklung offensichtlich entspricht, war die Einbeziehung von Wein aus dem badischen Taubertal und dem Schöpfergrund dadurch bedingt, daß im Jahre 1936 der badische und bayrische Anteil des Taubergrundes samt Schöpfergrund dem Wein(an)baugebiet (Main-)Franken zugeschlagen worden war, ausgenommen blieben nur die Gebiete um







Weikersheim und Markelsheim. Das „badische Frankenland“ bildet heute einen Bereich im Weinanbauggebiet Baden. Es ist jedoch weinbaulich nach wie vor nach Franken orientiert. Die Bocksbeutelflasche wird auch seit jeher für die dort gewachsenen Weine benutzt.

Die Ausnahmeregelung für die vier badischen Gemeinden Neuweier, Steinbach, Umweg und Varnhalt hatte hingegen eine andere Ursache: Der Besitzer des Schloßgutes Neuweier („Mauerwein“) war im frühen 19. Jahrhundert Franz Philipp Freiherr Knebel von Katzenelnbogen (1733–1816). Die Freiherrn besaßen auch in Franken Weinberge. Zu dem Würzburger Haus des Ministerialengeschlechts pflegte Franz Philipp Kontakt. Aus diesen Wechselbeziehungen zwischen dem Gut Neuweier und Würzburg ergab sich das Gewohnheitsrecht, auch Neuweierer Schloßweine im Bocksbeutel abzufüllen. Dieser historisch gewachsene Besitzstand schlug sich in der Verkehrsauffassung nieder, die auch die oberrheinischen Orte Steinbach, Umweg und Varnhalt umschloß. Die Weinwirtschaftsverbände von Franken und Baden anerkannten dies in einem Übereinkommen vom 1. Juni 1960.

## Schutz der Bocksbeutelflasche im EU-Weinrecht

Von fränkischer und deutscher Seite wurde ein Schutz des Bocksbeutel angestrebt.



Durch eine entsprechende EU-Verordnung wurde eine Regelung, die bis dahin nur die Verwendung der „flûte d'Alsace“ genannten Flasche regelte, neu gefaßt und auf den Bocksbeutel und die Cantil-Flasche erstreckt. Diese Neufassung, die am 1. Mai 1989 in Kraft trat, war das Ergebnis der anhaltenden Bemühungen der Bundesregierung und die Erfüllung des Versprechens, das der EG-Ministerrat der Bundesrepublik Deutschland bereits im Jahre 1974 gegeben hatte und dessen Ver-





wirklich mehrfach am Widerstand anderer Mitgliedstaaten gescheitert war. Die grundsätzliche Berechtigung des deutschen Anliegens hatte der Europäische Gerichtshof in seinem Urteil vom 13. März 1984 ausdrücklich bestätigt. Der Verwaltungsausschuß Wein der EG hatte sich schließlich mit knapper Mehrheit für EG-weiten Schutz des Bocksbeutel ausgedprochen. Der Bocksbeutel sollte damit in Deutschland weiterhin Qualitätsweinen aus Franken, dem badischen Taubertal und Schüpfergrund sowie aus den Ortsteilen Neuweier, Steinbach, Umweg und Varnhalt der Gemeinde Baden-Baden vorbehalten bleiben.

Entsprechend dem Bocksbeutel-Urteil des Europäischen Gerichtshofs wurden aber jetzt auch jene Weine aus anderen Mitgliedstaaten in die EG-Schutzvorschriften einbezogen, für die die Bocksbeutelflasche oder ähnliche Flaschenformen traditionell verwendet werden und die deshalb einen schützenswerten Besitzstand erworben haben. Dies betrifft bestimmte Qualitätsweine aus Südtirol und dem Trentino und bestimmte Weine aus Griechenland. Nicht durchgesetzt hat sich das Weinanbaugebiet Franken mit der Forderung, daß in der EG nur Qualitätswein in die geschützte Bocksbeutelflasche abgefüllt werden darf. In anderen Mitgliedstaaten darf auch Tafelwein in Bocksbeutelflaschen abgefüllt werden. Andere Erzeugnisse als Stillweine der genannten Herkunft dürfen nicht in der Bocksbeutelflasche abgefüllt sein.



Die EU definiert den Bocksbeutel in der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 der Kommission mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates hinsichtlich der Beschreibung, der Bezeichnung, der Aufmachung und des Schutzes bestimmter Weinbauerzeugnisse vom 29. April 2002 wie folgt:

„Eine kurz Halsige, bauchig-runde, etwas abgeflachte Glasflasche mit ellipsoider Standfläche und mit ellipsoidem Querschnitt an der größten Wölbung des Flaschenkörpers. Das Verhältnis Hauptachse/Nebenachse des ellipsoiden Querschnitts ist annähernd 2:1. Das Verhältnis Höhe des gewölbten Flaschenkörpers / zylindrischen Flaschenhals ist annähernd 2,5:1“.



Quelle: Zusammenfassung des Stichwortes „Bocksbeutel“ aus dem Weinrecht Kommentar, Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main

[www.michel.de](http://www.michel.de)

Vor rund einem Jahr hat der Schwaneberger Verlag unter [www.michel.de](http://www.michel.de) die Briefmarken der Welt ins Netz gestellt. Die Sammlung ist noch nicht vollständig. Ich habe mich für diese homepage registrieren lassen (durch Abschluß eines Abonnements) und arbeite regelmäßig mit dem Programm. Der Inhalt und die Beschreibungen entsprechen im wesentlichen den Informationen, die wir auch im gedruckten Katalog finden. Im Klartext: Nicht immer brauchbar. Wer aber gezielt ein bestimmtes Markenmotiv sucht, kann mit der vorhandenen Suchmöglichkeit doch einige (positive) Überraschungen erleben – er kann nämlich Marken finden, die er bisher für seine Sammlung noch nicht kannte. Das Programm erleichtert durch die Suchmöglichkeit, in ein neues Gebiet einzusteigen oder das vorhandene abzurunden und dafür nicht alle Kataloge durchsehen zu müssen. Wer sich für [www.michel.de](http://www.michel.de) interessiert, kann eine befristete Testversion buchen.

kh

## Zur Abgrenzung eines Sammelgebietes

Immer mehr verbreiten sich die sog. privaten Postdienste. Früher war es verhältnismäßig leicht: Postbelege von „dubiosen“ Organisationen bezeichnete „man“ als „Machwerk“, Postbelege aus „dubiosen“ Gebieten wurde mit „Cinderella“ qualifiziert und in eine „anständige“ Sammlung nicht aufgenommen. Früher: Das war in jener fernen Vergangenheit, in der es in jedem Land eine einzige Monopol-Post gab, und die war (von wenigen Ausnahmen abgesehen) staatlich. Schon immer anerkannt als Briefmarkengebiete waren die Åland (die ja nur ein Teil von Finnland sind) oder Grönland. Und – murrend – aber nicht grundsätzlich abgelehnt, sind die Marken aus den Scheichtümmern und diversen afrikanischen Ländern, die von den Sammler in aller Welt einen Entwicklungshilfe-Bonus kassieren, in dem sie Briefmarken exportieren.

Nun hat sich diese einfache Struktur wesentlich geändert. An allen „Ecken und Enden“ sind aufgrund der derzeit vorherrschenden Wirtschaftsauffassung private Postdienste entstanden, die auch Postwertzeichen herausgeben. Ich meine damit nicht (nur) Gebiete wie „Grenada Garriacou“ oder „Bernera Island“ oder die Post im kurdischen Teil des Iraks oder die diversen „Fahrradkurriere“, die „Postfunktionen“ ausüben. Nein, ich meine Postdienste wie zum Beispiel die „Regio-Post“ in den Niederlanden oder den Stadt-Postdienst in einzelnen Orten in Ostdeutschland.



Nehme ich nun die „Kartoffelmarke“ der Regio-Post aus dem Norden der Niederlande in meine Sammlung auf, den Kartoffelschädling von Staffa Island (irgendwo vor Schottlands Küste), bemühe ich mich um die „Kartoffel“ aus dem Irak? Und was ist mit den persönlich gestalteten Briefmarken? Das sind doch alles ordnungsgemäße Postwertzeichen.

Ich denke, ich bin mit diesem Problem nicht allein. Gibt es dazu schon eine „offizielle“ BdPh-Stellungnahme? Wie halten Sie es mit Ihrer Sammlung?

## Eine Leuchtqualle für die Kartoffel

An der Preisfrage im Heft 117 hat sich kein Sammlerfreund beteiligt. Das kann daran liegen, daß keiner von Ihnen es gewußt hat oder der Preis zu gering war oder wir hier nicht bei Günther Jauch sind oder nur allgemeines Desinteresse an der Kartoffel (was ein Fehler wäre) oder ... Hier ist die Antwort auf die Preisfrage.

„G.O. Wissen online“ (<http://www.g-o.de>) berichtet unter Bezugnahme auf BBC, daß Wissenschaftler an der Universität Edinburgh unter Leitung des Biologen Tony Trewavas gentechnische Methoden (1999) eingesetzt haben, um festzustellen, wann eine Pflanze ausreichend Wasser hat. Diese Wissenschaftler haben Kartoffeln mit fluoreszierenden Quallen der Art „Aequorea victoria“ gekreuzt: die so entwickelten Gen-Kartoffeln (oder was immer dieses Produkt sein mag) leuchten immer dann gelb auf, wenn das Wasser auf dem Feld knapp wird. Das von den Quallen stammende Leucht-Gen wird in den Kartoffelpflanzen durch eine spezielle Säure aktiviert, die bei Wassermangel entsteht. Es sei nicht daran gedacht, daß diese neuen Kartoffelpflanzen feldweise ausgepflanzt werden – acht „Kontrollpflanzen“ pro Hektar würden ausreichen, den Wasserbedarf des Feldes festzustellen. Damit nicht genug: Die Edinburgher versuchen jetzt, gentechnisch veränderte Kartoffel zu entwickeln, die unterschiedlich farbig leuchten können – je nachdem, ob die Pflanze Wasser, Nitrat- oder Phosphatdünger benötigt. Vielleicht gelingt es ja auch noch, den Kartoffeln das Lesen und Schreiben beizubringen.

Die selben schottischen Wissenschaftler haben an der Knolle festgestellt, wie sich Pflanzenviren durch ein Gewächs bewegen. Mit einem gentechnischen Trick koppelten diese biotechnischen Fanatiker an das Hülleneiweiß des Kartoffelvirus PVX das fluoreszierende Protein der schon erwähnten Meeresqualle. Das Virus verteilte sich innerhalb von zwei Wochen über alle Organe der Kartoffel. Im Mesophyll zwischen der oberen und unteren Blatthaut vermehrte sich das Virus am stärksten.

Friedrich Engels:

„Freut euch nicht zu sehr, wenn ihr einen Sieg über die Natur erlangt habt. Für jeden solchen Sieg wird sich die Natur an uns rächen.“

Friedrich Schiller, passend im Schillerjahr:

„Der Mensch versuche die Götter nicht, denn ihre Rache ist fürchterlich!“



Vereinigte Arabische Emirate 1999



## Auerbachs Keller auf Marken der PIN AG

Am 3. Januar 2005 hat die PIN AG, ein privater Postdienstleister, eine Briefmarkenserie zu „480 Jahre Auerbachs Keller Leipzig“ herausgegeben. Die fünf Privatmarken zeigen als Motive Faust und Mephisto, das Logo des Restaurants, J. W. von Goethe, eine Gaststube mit Tischen und Leuchter sowie einen knieenden Bacchus. Die Wertstufen der Marken sind 0,45, 0,50, 1,00, 1,30 und 2,00 Euro. Die Auflagen betragen zwischen 6 000 und 60 000 Stück.

### Auerbachs Keller

Auerbachs Keller ist die bekannteste und zweitälteste Gaststätte Leipzigs und wurde schon zu DDR-Zeiten auf Briefmarken gewürdigt (Mi-Nr. 3153 und 3154). Sie befindet sich in der Grimmaischen Straße 2 in der Leipziger Altstadt unter der Mädlerpassage. Auerbachs Keller verfügt mit dem Faßkeller, dem Lutherzimmer, dem Goethezimmer und der Stube Alt-Leipzig über vier historische Gaststuben sowie den 1913 neu gebauten Großen Keller.

Ihren heutigen Namen erhielt die Gaststätte nach dem damaligen Eigentümer, dem Leipziger Stadtrat und Medizinprofessor Dr. Heinrich Stromer, der nach seinem Geburtsort Auerbach in der Oberpfalz nur „Dr. Auerbach“ genannt wurde. Er ließ 1525 zur Ostermesse erstmals im Keller seines Hauses Wein an Studenten ausschenken. 1528 läßt Stromer wegen guter Geschäftsentwicklung das etwa 200 Jahre alte Haus abbrechen und ein neues errichten. Schon 1530 steigt der Umsatz im neuen Haus mit vergrößertem Keller beträchtlich. Das Haus wird „Auerbachs Hof“ genannt. In dieser Zeit kommt wahrscheinlich der Name „Auerbachs Keller“ in Gebrauch. Durch ständig wechselnde Studenten wird der Schankkeller schnell weithin bekannt.

Seine weltweite Bekanntheit verdankt Auerbachs Keller, der schon im 16. Jahrhundert zu den beliebtesten Weinlokalen der Stadt gehörte, vor allem Johann Wolfgang von Goethe. Dieser weilte während seines Studiums



in Leipzig von 1765 bis 1768 oft in Auerbachs Keller und erfuhr hier von der alten Sage, daß im Jahr 1525 der berühmte Schwarzkünstler Dr. Johannes Faustus hier ein großes Faß aus dem Keller die Treppen hinaus bis auf die Straße geritten habe – und dies ganz sicher nur mit der Hilfe des Teufels. Diese Geschichte und der Ort muß Goethe so beeindruckt haben, daß er Auerbachs Keller (als einzigen konkreten, existierenden Ort) später in sein Drama „Faust I“ aufgenommen hat, allerdings mit einer weniger spektakulären Handlung.



Anfang des 20. Jahrhunderts wurde Auerbachs Keller im Zuge des Abbruchs der darüber liegenden mittelalterlichen Bebauung und der Errichtung der Mädlerpassage grundlegend umgebaut und erweitert.

### Die PIN AG

Seit Anfang 1998 sind in Deutschland grundsätzlich auch private Unternehmen als Postdienstleister zugelassen. Die PIN AG gehört dabei zu den ersten, die von der zuständigen Regulierungsbehörde sämtliche Lizenzen für den Post- und Paketverkehr erhielten. Sie wurde am 8. April 1999 als erster Postdienstleister Berlins gegründet und verschickte am 17. 9.1999 die ersten Briefe. Am 28. August 2000 erschienen die ersten privaten Briefmarken Berlins seit 100 Jahren. Am 15. November 2000 wurde das Distributions-Zentrum in Berlin in Betrieb genommen. Im Mai 2001 expandierte die PIN AG nach Leipzig und im August deckte sie alle Postleitzahlen Berlins komplett ab. Am 18. November 2002 eröffnete die PIN AG den ersten Brief-Shop. Heute ist die PIN AG mit rund 900 Mitarbeitern und bis zu 400.000 Sendungen pro Tag nach der Deutschen Post der zweitgrößte Briefzusteller in Deutschland und seit 2003 profitabel.

Die PIN AG in Berlin und mit dem Tochterunternehmen PIN Sachsen GmbH in Leipzig verfügt über eigene Einlieferungs- und Sortierzentren sowie ein dichtes Zustellnetz. Mit rund 900 Beschäftigten und ca. 280.000 beförderten Sendungen täglich gehört PIN zu den größten und erfolgreichsten privaten Briefdiensten Deutschlands. Zum Kundenkreis gehören Großunternehmen sowie öffentliche Versender, Kirchen, Parteien, Verbände, klein- und mittelständische Unternehmen und Private. Die beiden Verteilzentren organisieren unter Einbezug von Partnerunternehmen die Zustellung von Sendungen in den Bundesländern Berlin, Brandenburg, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Teilen von



Thüringen. Die Einbeziehung aller neuen Bundesländer ist geplant. Paketdienstleistungen werden bereits deutschlandweit angeboten. Im Zustellgebiet Berlin betreibt die PIN AG neben dem Einlieferungs- und Sortierzentrum 16 Zustellzentren sowie 6 PIN-Shops. In Leipzig und Teilen des gleichnamigen Regierungsbezirkes betreibt die PIN Sachsen GmbH neben dem Einlieferungs- und Sortierzentrum 6 Zustellzentren sowie diverse PIN-Partner-Shops. Für Vertragskunden mit mehr als 100 Sendungen täglich wird die Abholung kostenlos durchgeführt. Alternativ können Privatkunden und Unternehmen mit geringerem Sendungsaufkommen in den PIN-

Shops Briefmarken erwerben, frankierte Sendungen abgeben oder den kostenpflichtigen Abholdienst beauftragen.

Das Serviceangebot umfaßt neben den Standardsendungen auch Postzustellaufträge, Wertsendungen, Paketdienstleistungen und Auslandspost. Durch die wirtschaftlichen Beförderungspreise können Kunden unter Berücksichtigung des ausgewiesenen MwSt.-Anteils je nach Leistung rund 20–30 Prozent gegenüber den Tarifen der Deutschen Post einsparen. Die Bruttopreise sind aber auch für Privatkunden attraktiv.

Das eigens entwickelte integrierte PIN City Logistic System sichert innerhalb der Ballungszentren eine flächendeckende Zustellung in kürzester Zeit. Ein engmaschiges Netz von dezentralen Postverteilzentren sorgt dafür, daß die Wege so kurz wie möglich bleiben. Modernste Adreßerkennungssysteme und Postverarbeitungssysteme gewährleisten zusätzlich, daß alle Briefe und Sendungen so schnell wie möglich beim richtigen Empfänger landen.

Die Axel Springer AG und die Verlagsgruppe Georg von Holtzbrinck haben im Dezember 2004 gemeinsam die Aktienmehrheit der PIN AG übernommen. In diesem Zuge wurden von beiden Partnern zu gleichen Teilen 60 Prozent der PIN AG-Aktien erworben. Für weitere 20 Prozent wurde eine Kaufoption vereinbart. Die Aktien hielten bisher die Unternehmensgründer und die DKB Wagniskapital GmbH. Die Unternehmensführung der PIN AG liegt aber weiterhin in den Händen des bisherigen Managements.

Die PIN AG darf übrigens ihre Briefdienstleistungen unter der Bezeichnung „Die blaue Post“ erbringen und damit werben. Dies hat das Landgericht Köln am 1. Juni 2004 entschieden und eine Klage der Deutsche Post AG abgewiesen.

Quelle: [www.pin-ag.de](http://www.pin-ag.de); [www.verkehrsrundschau.de](http://www.verkehrsrundschau.de); [www.axelspringer.de](http://www.axelspringer.de);  
[www.rws-verlag.de](http://www.rws-verlag.de); [www.aerbachs-keller-leipzig.de](http://www.aerbachs-keller-leipzig.de); DBZ Nr. 3/2005

Unsere Mitglieder-Zeitschrift kostet Geld! Der Service der ArGe kostet Geld!

Der Jahres-Beitrag für Mitglieder der „Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft-Weinbau-Forsten e.V.“ beträgt 25 Euro. Das sind umgerechnet nur 2,08 Euro im Monat! Der Jahres-Beitrag für die Doppel-Mitgliedschaft in der Arbeitsgemeinschaft und im „Bund Deutscher Philatelisten e.V.“ beträgt 40 Euro. Unser (ehrenamtlicher) Geschäftsführer würde sich *sehr* freuen, wenn wir den Beitrag entweder per Bankeinzug entrichten oder zum Jahresanfang überweisen würden.

## Das Jahr der Hennen, Hühner und Gockel

Wir haben das (chinesische) Jahr des Huhns. Also gibt es allüberall Hühner auf Briefmarken. Warum? Na, jedes Land hofft auf Geschäfte mit der Volksrepublik China, wenn Huhn und Hahn und Bio-Ei auf den Briefmarken gezeigt werden. Hier zeigen wir Thailand, die übrigens einen Kalender haben, der eng an den chinesischen angelehnt ist; insofern ist eine solche Briefmarke gerechtfertigt. Wie in Tibet und anderen asiatischen Ländern benutzen auch die Thais einen 60jährigen Zyklus, dessen Grundlage der 12jährige Tierzyklus ist. Das Jahr des Huhns ist in Thailand eigentlich das Jahr des Vogels, das auf thai „pî rakâ“ genannt wird und beginnt in Thailand im April (und nicht wie in China im Februar). Das übrige zum Kalender finden Sie bei Rama IV., der die Druckkunst in Thailand einführte und auf Bildern und Marken *nicht* haarlos wie Yul Brunner dargestellt wird.

„Alte“, aber immer noch interessante Hefte der Arbeitsgemeinschaft  
Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der ArGe. Sollten Ihnen noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro plus Porto erwerben – solange der Vorrat reicht. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, können als Fotokopien erstellt werden.

Bestellungen bei Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim

## Gen-Kartoffel wird getestet

Die ersten Gen-Kartoffeln mit einem Karotinoid aus dem Anbau der Technischen Universität München werden derzeit klinischen Tests unterzogen.

Freiwillige Probanden sollen dazu eine Woche lang täglich ein halbes Kilogramm der Kartoffeln essen; sie werden dabei durch die Bundesanstalt für Ernährung in Karlsruhe medizinisch überwacht, so der Weihenstephaner Professor für Pflanzenzüchtung, Gerhard Wenzel. Erste Ergebnisse der Tests werden zum Frühjahr nächsten Jahres erwartet.

Die Gen-Kartoffel sei entwickelt worden, da die meisten Menschen mit der Nahrung zu wenig Karotinoid aufnehmen. Der vitaminähnliche Stoff soll frühzeitig gegen Altersblindheit schützen. „Der Gedanke war, daß man das Karotinoid zum Beispiel auch in Chips vor dem Fernseher zu sich nimmt“. Denn trotz eines vielfach höheren Gesundheitsbewußtseins werde die Ernährung insgesamt einseitiger. „Die Tendenz zu vorgefertigten Lebensmitteln und damit einseitiger Ernährung ist da.“

Ob das Millionen-Projekt weitergeführt werde, sei allerdings völlig offen, da das Bundesministerium für Bildung und Forschung die Förderung einstelle. „Dann ist die große Frage, wer die Forschung weiter finanziert“, sagte Wenzel. Das Interesse von Unternehmen sei gering, da im Gentechnikgesetz nach wie vor die Haftungsfrage nicht geklärt sei.

## Trüffel-Markt in Lalbenque

50 Kilo Trüffeln wurden anlässlich des letzten Trüffelmarktes in Lalbenque zu Preisen zwischen 350 und 1000 Euro das Kilo verkauft. Es war dies der 13. offizielle Markt in Lalbenque, im Herzen des Quercy gelegen, hat man von Kennern gehört.

Im Ganzen wurden den Käufern 72 Körbe mit „schwarzen Diamanten“ angeboten. Die Geschäftleute zahlten zwischen 350 bis 400 Euro pro Kilo, Privatleute zwischen 500 und 800 Euro. Kleinere Mengen wurden für etwa 1000 Euro/Kilo angeboten. Im vorigen Jahr kamen zur selben Zeit 8 Körbe mit lediglich 2 Kilo zum Verkauf mit Preisen zwischen 700 und 1000 Euro pro Kilo.

Aus: Tageblatt

## Trüffel in Ostfriesland gefunden

Eine echte Trüffel hat ein Ostfrieser in seinem Garten vor den Toren der Stadt Emden entdeckt. „Das Oldenburger Lebensmittelinstitut und ein Pilzsachverständiger von der Deutschen Gesellschaft für Mykologie bestätigten, daß es sich um eine echte Trüffel handelt“, sagte eine Sprecherin der Stadt Emden. „Das ist eine Sensation. Noch nie wurden diese Trüffel nördlicher als Frankfurt gefunden“, erläuterte der Pilzexperte. Der genaue Fundort der „ostfriesischen“ Trüffel wird jedoch geheim gehalten.

## Kenias Spitzenkaffee bedroht

Kenia ist ein Land der Teetrinker. In der ehemals britischen Kolonie in Ostafrika wird der Aufguß mit viel Milch und noch mehr Zucker in eine hellbraune süße Brühe verwandelt. Wer Kaffee bestellt, bekommt häufig Instandkaffee serviert, meistens ebenfalls mit sehr viel Milch und Zucker. In kenianischen Hotels erinnert nicht viel daran, daß in den Höhenlagen des Landes die feinsten Kaffeearten angebaut werden. Kaffee aus Kenia zählt zu den Spitzenprodukten auf dem Weltmarkt. Doch fallende Preise und groteske Bürokratie bedrohen die Produktion der aromatischen Ware. Manche Kaffeebauern versuchen es nun mit der Direktvermarktung.

Moses Mwangi hält ein Paket mit gemahlenem Kaffee so vorsichtig in den Händen als sei es ein Baby. Zärtlich nähert er sich mit der Nase und saugt den Duft genießerisch ein. „Das ist mein eigener Kaffee“, sagt er stolz. „Auf meiner Farm gewachsen, gepflückt und geröstet“. Mwangi besitzt eine etwa 120 Hektar große Kaffeefarm am Stadtrand von Nairobi. Lange Reihe kleiner Bäume ziehen sich durch das hügelige Land. „Das Land habe ich weißen Farmern abgekauft. In der Kolonialzeit durften Schwarze keinen Kaffee anbauen“, erinnert sich der 72-Jährige.

In Kenia wird hauptsächlich Arabica angebaut, eine hochwertige Sorte. Im gerade beendeten Erntejahr hat Kenia knapp 54.000 Tonnen Kaffee exportiert, etwa ein Drittel davon nach Deutschland. Das ist nur wenig mehr als die Hälfte der Menge, die Mitte der 90er Jahre ins Ausland verkauft wurde. Der Weltmarktanteil liegt nur bei etwa einem Prozent, aber die Marktführer Brasilien und Vietnam produzieren vor allem die Allersort Robusta.



„Der gute Boden und die Höhenluft lassen Kaffee hier besonders gut wachsen“, sagt Mwangi. Die rot-gelben Beeren der kleinen Kaffeebäume werden mit der Hand gepflückt und maschinell geschält. Nach dem Waschen bleiben hellbraune Bohnen übrig, die getrocknet und dann noch einmal geschält werden. Wenn die Kaffeebohnen zum Export bereit sind, sehen sie unscheinbar grünlich-grau aus.

Die fallenden Kaffeepreise machen den kenianischen Kaffeebauern besonders zu schaffen. Sie sind verpflichtet, ihre Ware auf einer staatlich organisierten Auktion anzubieten. „Dort bekomme ich etwa 1,50 Dollar (1,17 Euro) für ein Kilo Bohnen, wenn ich selbst exportieren könnte, würde ich 5 Dollar bekommen“, meint er. Doch noch verhindert die Überregulierung des kenianischen Kaffeemarktes fast jede Eigeninitiative. Kaffee-Experten sind besorgt: Für viele Kaffeepflanzer lohnt sich der aufwendige Anbau der guten Sorten bald nicht mehr.

Aus Luxemburger Wort

## Neue Marken

**Frankreich** Die französische Post verausgabte am 19. März 2005 ein neues Markenheftchen mit 10 selbstklebenden Marken (Marianne des Français) – Verkaufspreis: 5,30 •uros. Auf dem Deckel sieht man u.a. Käse, Brot, Bierkrug, Zuckerrohr..., die Themen haben einen direkten Bezug zu der Ausgabe Nummer 5: Portraits des Régions – La France à vivre.

RT

**Kroatien** gab am 22. Dezember 2004 eine Marke heraus, die an die Gründung der kroatischen Bauernpartei vor 100 Jahren durch die Brüder Antun und Stjepan Radic erinnert.



Das wäre ein Spezialgebiet, Marken und Belege zum Thema „Bauernparteien, -verbände und -funktionäre in aller Welt“ zu sammeln. Da würde man sicherlich sogar die Unterstützung der hiesigen Organisationen und Raiffeisenverbände bei einer Publizierung erhalten.

kh

## Gastronomie als Thema der Posteurop

Die Europäische Organisation für Postwesen (Posteurop) hat als Thema der Serie Europa die „Gastronomie“ ausgesucht als gemeinsames Thema für alle Mitgliedsstaaten dieser Organisation. Also, alles was man essen kann, wird zum Thema gemacht. Da werden sicherlich einige sehr interessante Marken (und hoffentlich auch ansprechend gestaltet) zu den Themen Wein, Fleisch, Getreide und Kartoffeln zu finden sein. Auch bei dieser „Serie“, die en passant das Zusammenwachsen Europas dokumentiert (wollen doch 'mal sehen, wie häufig der Döner, die Paella, die frites, Pasta und die Currywurst auf Briefmarken zu finden sein werden), können wir nur einige Marken vorstellen. Die Schotten werden sicherlich „haggis“ präsentieren und Rheinland-Pfalz den „Sau-magen“, womit wir wieder bei der Kartoffel sind.



In Zypern sind im Mai zwei Marken zu diesem Thema erschienen. Die zypriotische Küche – so heißt es – hat Mittelmeercharakter und stützt sich vor allem auf Getreideprodukte, Hülsenfrüchte, Zwiebeln, Olivenöl, Wein, Gemüse. Hier zeigen wir noch einen Satz von Jersey, auf denen Austern und Aal, Wein, Schwarze Butter (?) und Bohnen zu sehen sind. Wohl bekomm's.



Schweden wirbt übrigens mit „geschmackvollen“ Briefmarken zum Gastronomiejahr. Da werden Zitronen (muß dort ein heimisches Gewächs sein – schon Linné hatte den Anbau damals versucht), mit Äpfeln, mit Käse und mit Beeren gezeigt – schön gestaltet auch die blonde Schwedin Tina, die als Botschafterin der Gastronomie dargeboten wird. Noch zeigen die Schweden keinen Alkohol, aber die EU wird's schon richten.

kh

# Aktuelle Marken

## Pilzmotiv

Unser Vorsitzender, Herr Roger Thill, hat sich freundlicherweise bereitklärt, für jedes Heft die jeweils neu verausgabten Marken mit einem Pilzmotiv zusammenzustellen. Eine Grundlage für diese Zusammenstellung ist die »Michel-Rundschau«.

Einmal im Jahr wird auch eine Aufstellung über die „*Kartoffelmarken*“ zusammengestellt.

Und wer macht den Wein? Oder die Trecker? Oder die Hühner und das ganze Federvieh? Und den Wald?

Land	Ausgabe	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung
Belgien	25.09.2004	0,41 •	3363 aus 3361-3364	Block Woche des Waldes- Leccinum
Bulgarien	17.11.2004	0,10 L	4674	Polyporus squamosus-Schuppiger Porling
Bulgarien	17.11.2004	0,20 L	4675	Fomes fomentarius - Zunderschwamm
Bulgarien	17.11.2004	0,45 L	4676	Piptoporus betulinus-Birkenporling
Bulgarien	17.11.2004	0,80 L	4677	Laetiporus sulfureus - Schwefelporling
Guinea	19.12.2002	2000 Fr	3997A	Alexander Fleming
Guinea	19.12.2002	2000 Fr	3998 A	Jean-Henri Fabre
Guinea	19.12.2002	2000 Fr	4000 A	Louis Pasteur
Guinea	19.12.2002		Block 769 A + B	Alexander Fleming
Guinea	19.12.2002		Block 770 A + B	Jean-Henri Fabre
Guinea	19.12.2002		Block 772 A + B	Louis Pasteur
Guinea	27.12.2002	300 Fr	4023 A	Aseroe rubra-Rutenpilz
Guinea	27.12.2002	750 Fr	4024 A	Boletus edulis - Steinpilz
Guinea	27.12.2002	5000 Fr	4025 A	Hygrocybe punicea - Größter Saftling

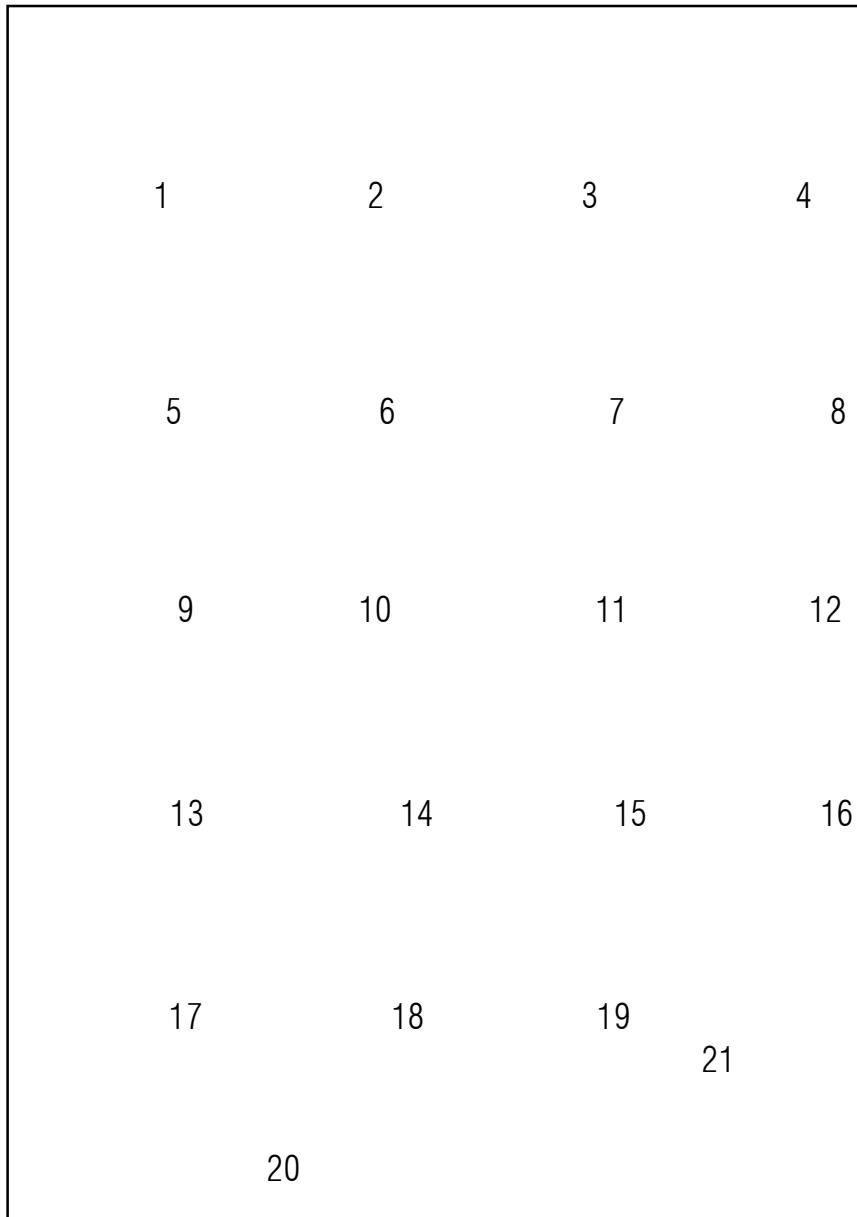
Land	Ausgabe	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung
Guinea	27.12.2002		Bl. 795a+b-797A+B	4023 A - 4025 A
Guyana	01.12.2003	20 \$	7590	Clitocybe clavipes-Keulenfußtrichterling
Guyana	01.12.2003	20 \$	7591	Clitocybe gibba - Ockerbrauner Trichterling
Guyana	01.12.2003	30 \$	7592	Calocybe carnea - Fleischrötlicher Schönkopf
Guyana	01.12.2003	300 \$	7593	Marasmius sp. - Schwindling
Guyana	01.12.2003	150 \$	7594	Amanita spissa - Gedrungener Wulstling
Guyana	01.12.2003	150 \$	7595	Boletus aestivalis - Sommersteinpilz
Guyana	01.12.2003	150 \$	7596	Xerocomus rubellus - Blutroter Röhrling
Guyana	01.12.2003	150 \$	7597	Clathrus archeri - Tintenfischpilz
Guyana	01.12.2003	400 \$	Block 762 - 7598	Volvariella bombycina - Wolliger Scheidling
Malawi	10.11.2003	50 K	725	Pleurotus ostreatus-Austernseitling
Malawi	10.11.2003	50 K	726	Marcolepiota procera - Riesenschirmling
Malawi	10.11.2003	50 K	727	Amanita vaginata - Grauer Scheidenstreifling
Malawi	10.11.2003	50 K	728	Cantharellus tubaeformis-Trompetenpfefferling
Malawi	10.11.2003	50 K	729	Hydnum repandum-Semmelstoppelpilz
Malawi	10.11.2003	50 K	730	Trametes versicolor-Schmetterlingstramete
Malawi	10.11.2003	180 K	Block 81 - Nr. 731	Auricularia auricuta-judae-Judasohr
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1489 A	Galerina marginata-Nadelholzhäubling
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1490 A	Neobulgaria pura - Gemeiner Buchenkreisling
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1491 A	Lentinellus cocheleatus-Anis Zähling
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1492 A	Phallus impudicus - Gemeine Stinkmorchel
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1493 A	Armillaria mellea - Hallimasch
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1494 A	Amanita muscaria - Fliegenpilz
Moçambique	24.09.1999	35000 MT	Block 34a/b/1501A	Omphalotus olearius-Oelbaumpilz

## Neue Stempel aus Italien und San Marino

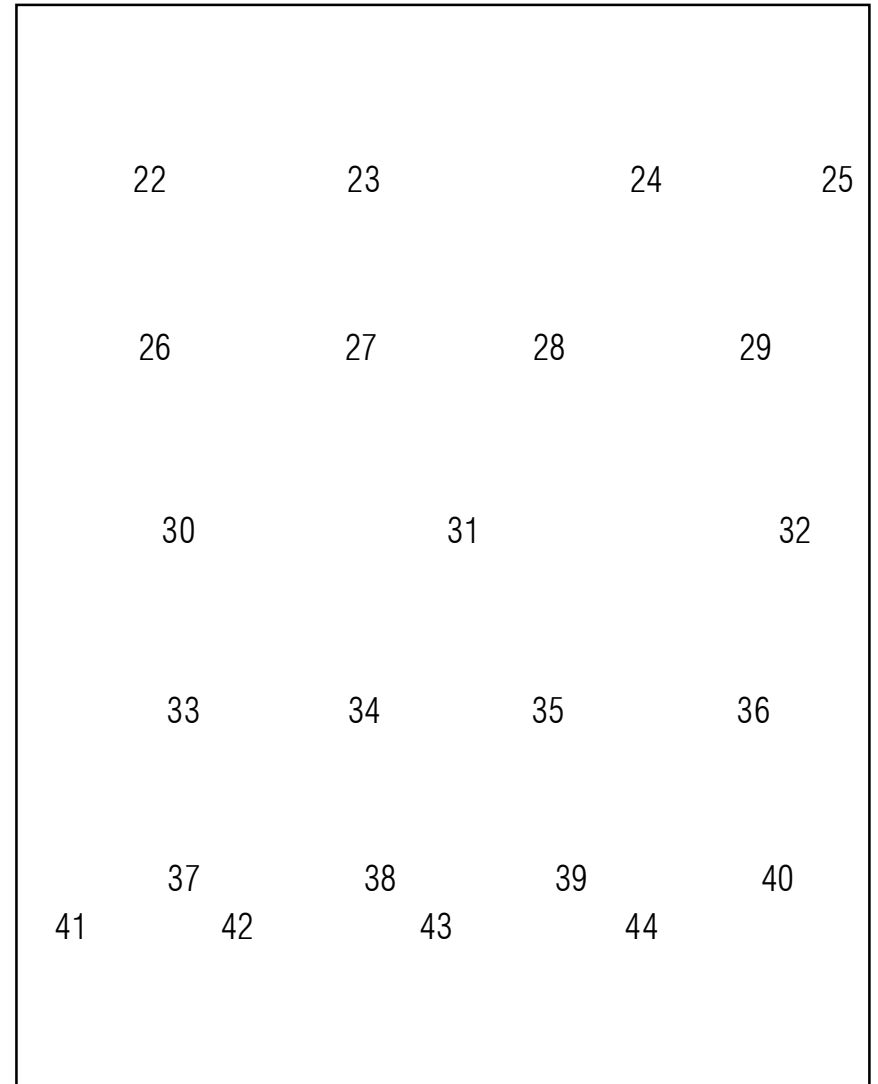
Auch diesmal sind wieder aus verschiedenen Ortschaften mehrere bildgleiche Stempel dabei – identisch mit dem Markenbild des Blocks vom 8. Mai 2004 (TRANSUMANZA). Vielleicht kann ein Sammlerfreund, der sich mit dem Motiv näher befaßt hat, eine kleine Abhandlung dazu veröffentlichen.

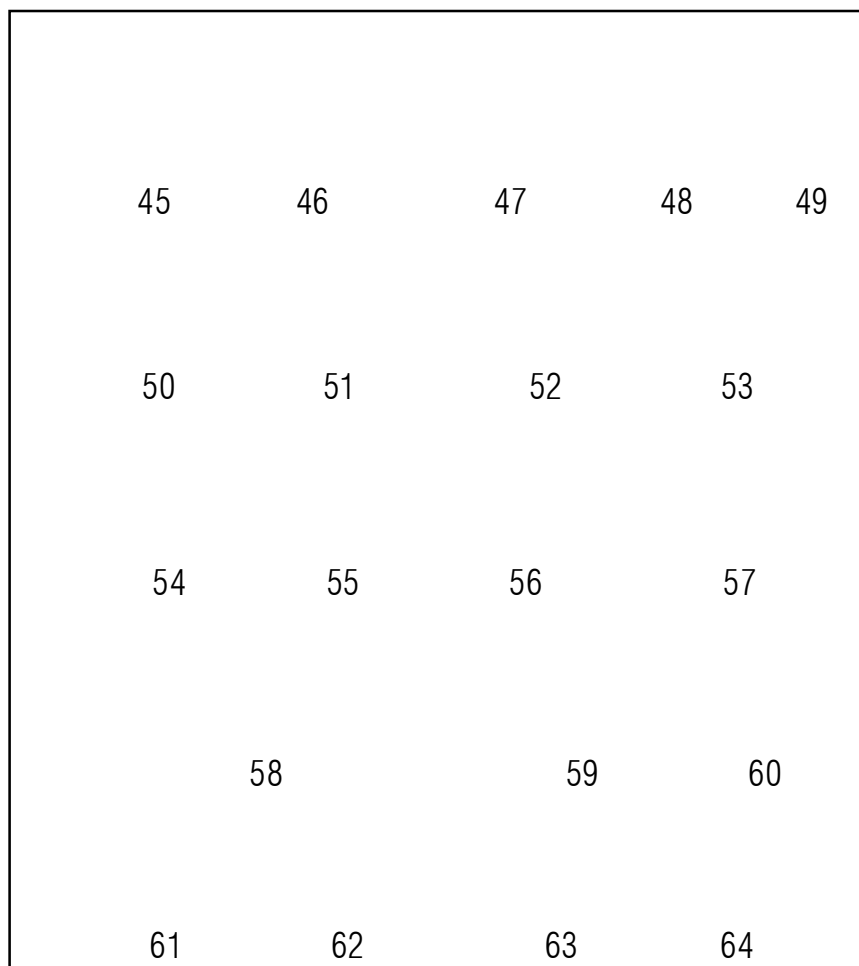
1 ALATRI	Pilzmesse
2 AOSTA RIBITEL	Fest der Kuh im Aostatal
3 ASIAGO	2. Pilzmesse – 1. Briefmarkenausstellung
4 ASTI DANTE	Nationale Messe der Selektion – Weine
5 ASTI DANTE	31. Festspiele der Kirchweihe
6 AVEZZANO	Schafe
7 BRESSANVIDO	Rind
8 BUDOIA	37. Pilz- u. Umweltfest 30. Briefmarkenausst.
9 BUDOIA	37. Pilz- u. Umweltfest 32. Pilzlauf
10 CALUSO	71. Traubenfest
11 CAMPLI	40. Spanferkel-Fest
12 CANAL SAN BOVO	2. Steinpilzfest im Vanoital
13 CASTEL DEL MONTE	Schafausstellung
14 CASTELLINALDO	3. Weinveranstaltung
15 CASTELVETRO PIAC.	19. Motivausstellung – Septembermesse – Tarot- und Spielkarten (Weinglas)
16 CELANO	Schafe
17 CERRETO D'ESI	Traubenfest
18 COMPIOBBI	5. Veranstaltung die Geschmäcker des Herbstes
19 CORMONS	Friedenswein
20 CUNEO	31. Fest des Tumin-Weines
21 DOMODOSSOLA	20. Pilzfest
22 FANO CENTRO	17. Verkaufsmesse Geschmack und Aroma des Herbstes
23 GENOVA BRIGNOLE	Pilzessen vom 19.9.–23.10.
24 GRUGLIASCO	4. Nationaler und 35. Internationaler Kongreß der Veterinärmedizin
25 GUBBIO	23. Verkaufsmesse der weißen Trüffel

26 ISOLA LIRI	Geschmack und Natur – Imkerei–Weinbau–Landwirtschaft–Umwelt
27 LORO PICENO	33. Glühweinfest
28 MARINO	80. Traubenfest
29 MONTAIONE	13. Trüffelverkaufsausstellung
30 MONTECHIARO D'AS.	Regionalmesse der weißen Trüffel
31 MONTEFORTE D'AL.	29. Intern. Lauf auf die Hügel des Soave-Weines
32 MONTE SAN SAVINO	41. Spanferkelfest
33 MONTE TERMINILLO	Schafe
34 MONTICELLI	14. Weinfest
35 MULAZZO	22. Wettbewerb „Verkaufswein“ (??)
36 NAVELLI	Schafe
37 PIGLIO	31. Traubenfest
38 PISOGLNE	Pilz- und Kastanienfest
39 POPPI	Verkaufsmesse der Toskana-Weine – 8. Veranstaltung „Anleitung zum Genuß“
40 PORTOVENERE	Feier der Bottich-Insel
41 QUADRI	3. Trüffelverkaufsmesse
42 RIPOSTO	Pilzmesse – 12. Jahrestag der Micol. Gesellsch.
43 SACILE	731. Vogelfest – Regionale Weinmesse – Wein in der Sammlung
44 SALO	Weingastronomie
45 SAN GIUSEPPE DI C.	15. Weinfest
46 SAN MARINO	15. Schau der Groß-Pilze
47 SANTA VENERINA	Ätna-Weine – Einweihung des Stadtbanners
48 SARNANO	Festival der Literatur, Musik und Weingastronomie
49 SCANNO	Schafe
50 SEZZE	2. Setino-Ausstellung
51 TERNI CENTRO	25. Pilzmesse – 28. Gründungsfeier der Pilzgruppe – Tag der Pilzkultur (des Pilzes ?)
52 TERNI CENTRO	Wie oben
53 THIENE	30. Pilzmesse – 7. Briefmarkenausstellung
54 TITO	Ausstellung landwirtschaftl. Produkte der Region
55 TITO	Wie oben
56 TITO	Wie oben
57 TRONTANO	20. Pilzfest
58 UDINE	DOC-Wein in der Region Friaul
59 UDINE	Wie oben – Weine–Speisen–Ereignisse–Ansichten
60 VALDOBBIADENE	41. Schaumwein-Nationalmesse



61 VERGATO Schwein  
 62 VILLA DI TIRANO 16. Apfel- und Traubenfest  
 63 VILLAGRANDE STRIS. Schafsbratenfest  
 64 VITTORIO 10. Weinfest





## Korea Nord

hat inzwischen mehr Briefmarken mit einem Kartoffelmotiv herausgebracht als alle andere asiatischen Länder zusammen (oder so ungefähr). Auch zu sonstigen Themen der Landwirtschaft ist Korea Nord sehr fleißig. Wenn's schon nicht genug zu essen gibt, dann soll man sich wenigstens „Bilder“ ansehen dürfen! Hat eines unserer Mitglieder besondere Beziehungen zu Korea Nord für den Bezug von Marken? Wir schaffen damit auch Devisen für dieses arme Land heran! kh

## Internet-Recherche und -hinweise

Die Gesellschaft für Agrargeschichte hat unter der Adresse [www.agrarkulturerbe.de](http://www.agrarkulturerbe.de) eine neue Datenbank zum Agrarkulturerbe in das Internet gestellt.

Sie umfaßt Organisationen und Einzelpersonen aus ganz Deutschland, die sich mit diesem Thema beschäftigen: Museen, Museumsdörfer, Bibliotheken, Archive, Heimat- und Geschichtsvereine, Landschaftspflegeverbände, Forschungseinrichtungen, Verwalter historischer Stätten, ländlicher Siedlungen und Kulturlandschaften, Denkmalschützer sowie private Sammler. Bisher wurden rund 3.000 Organisationen und Einzelpersonen aufgenommen. Auf viele Objekte kann direkt zugegriffen werden.

## Melange in Österreich

Die Melange oder Wiener Melange (von franz. melanger mischen) ist eine Wiener Kaffeespezialität. Die Melange besteht zu gleichen Teilen aus Kaffee und aufgeschäumter Milch und hat starke Ähnlichkeit mit dem Cappuccino. Allerdings wird sie meist mit etwas milderem Kaffee zubereitet und nicht – wie das beim Cappuccino oft der Fall ist – mit Kakaopulver bestreut; zum Teil werden kandierte Kaffeebohnen verwendet. wikipedia



## Ausstellungserfolge

Unser Mitglied Werner Schwarz aus 16775 Löwenberger Land nahm 2004 an mehreren Ausstellungen mit Erfolg teil:

- „Berolina 04“ (19.–21. März 2004 in Berlin), Rang 3:
- „Aus unserer Agrargeschichte“: Vermeil und EP
- „100 Jahre BMSV 1904“ (24.–25. April 2004 in Amberg), Rang 3:
- „Dörfer im Wandel“: Vermeil
- „Frankenthal 04“ (11.–12. September 2004 in Frankenthal), Rang 3:
- „Für das tägliche Brot“: Vermeil

## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### Anschriften des Vorstandes:

#### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

#### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

#### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

#### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

#### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

#### Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

#### Druck:

Skribifax, Paper & Copy Shop, 27472 Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 118 / Juli 2005 / Auflage 200 Exemplare.

Mitteilungsheft Nr. 119 wird von uns rechtzeitig vor der Weinlese zur Post gebracht.





Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,  
das letzte Heft des Jahres 2005 liegt vor Ihnen. Mit diesem Heft erhalten Sie einen Überweisungsauftrag für den Jahresbeitrag 2006. Der überwiegende Teil unserer Mitglieder weist den Jahresbeitrag im letzten Quartal (also kurz nach Erhalt der Zahlungsanweisung) spätestens im 1. Quartal des Jahres an. Dafür möchte ich mich bedanken und zugleich die Bitte aussprechen: Möge der Rest unserer Mitglieder sich diesem guten Beispiel anschließen!

Unsere Jahreshauptversammlung werden wir am 13. November 2005 in Bad Neuenahr-Ahrweiler abhalten. Die Einladung dazu finden Sie in diesem Heft auf Seite 184.

„WEIN 2005“ in Bad Neuenahr  
Briefmarkenschau – Ausstellung „Offene Klasse“  
Jahreshauptversammlung / Mitgliedertreffen /  
Tauschmöglichkeiten und noch vieles mehr.

Wir können uns als Arbeitsgemeinschaft präsentieren mit unseren Sammlungen und unserer Anwesenheit. Der Vorstand wird anwesend sein.

Vor der Wein 2005 ist Sindelfingen angesagt. Dort werde ich diesmal an unserem Info-Stand nicht anwesend sein. Den Stand wird unser 2. Vorsitzende Kurt Buck betreuen, wobei ich hoffe, daß ihn noch ein paar Mitglieder unterstützen werden. Jahresbeiträge können am Stand entrichtet werden. Am Samstag, dem 29. Oktober 2005, wird im NOVOTEL ein Raum zu Verfügung stehen. Dieser Raum kann zum Treffen und Tauschen genutzt werden.

AUKTION 2006:  
Für die Auktion bitte ich um Einlieferungen bis spätestens 30. Oktober 2005.

Meine Bitte an die Einlieferer: Bitte liefern Sie mir nur Belege von einem Euro aufwärts ein. Belege unter einem Euro sollten im Lot angeboten werden.

Liebe Mitglieder, Sie können es mir abnehmen, ich bitte bei jeder Einlieferung (Hauptpostamt GroÙeinlieferer) unserer Mitteilungshefte um einen sauberen Stempel. Das mehr oder weniger schlechte Ergebnis müssen Sie sich in jedem Quartal ansehen.

So sehen Stempelabschlage der Deutschen Post aus:



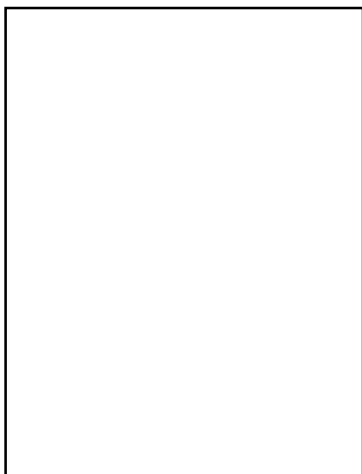
Für den Rest des Jahres alles Gute, viel Erfolg und bleiben Sie gesund. Ich freue mich auf ein Wiedersehen in Bad Neuenahr-Ahrweiler.

Ihr

Horst Kaczmarczyk

NS: Ich habe mal wieder meine Sammlung ausgestellt. Ergebnis wie schon seit Jahren in Deutschland „Vermeil“, und die Punktzahl wird von den Vorgängern (Jury) übernommen. Haben alle den gleichen Tunnelblick.

siehe auch Seite 234



Beste GruÙe von der diesjährigen Exphimo

## Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Jahreshauptversammlung	184
Der Weinbau an der Ahr	185
Warum wir Briefmarken sammeln (sagt uns Sempe)	189
Vini da tavola im Piemont	190
Generation Flasche (in Spanien)	196
Rebe und Wein (3. Fortsetzung)	198
Aus der Geschichte der Kartoffel (hier geht's jedoch um Weinbau)	207
Sonderstempel-Abweichungen bei Erinnerungskarten	208
Ein Plan „Kartoffel“ für die Ausstellung	210
Baum des Jahres 2005: Die RoÙkastanie	213
Wikipedia (Literaturhinweis)	217
Weinheiliger St. Nikolaus	218
Buchbesprechung „Merian Kompass Briefmarken in Europa“	223
Limericks mit der Kartoffel	224, 243
Bericht von „Marke + Münze“, Graz	225
Gastronomie 2005 in Europa (einige Marken)	226
Französische Gastronomie	228
Auch das ist französisch: Restaurant	229
Nicht nach Medaillen jagen, sondern .... (zum Thema Ausstellungen)	230
Weinpanscher und Alchimisten	233
Die deutsche Landwirtschaft im Spiegel der Briefmarkenausgaben (Teil 1)	234
Berichte von Ausstellungen	238, 239, 240
Naturlexikon im Internet	241
Rundesendedienst	242
Beim Wurtembergischen Auktionshaus	242
Banane auf der LitfaÙsaule	243
Neue Stempel motive (Wein aktuell / Austria aktuell)	245
Aktuelle Marken Pilzmotiv (2. Lieferung)	246

Mitarbeiter dieses Heftes:

Maurizio Rocci, Kurt Buck, Johannes Kohnen, Peter Burghardt, Helmut Sturm, Horst Kaczmarczyk, Ludwig Bauer, Roger Thill, Koni Häne, Günther Liepert, Karl-Peter Böll, Max Willi Walter, Anja Janssen, Gerhard Blisse, Manfred Geib, Josef Muhsil

RedaktionsschluÙ dieses Heftes:

Ende August 2005. Das Jahr ist (fast) um, aber Weihnachten kommt das Folgeheft 120.

## Einladung zur Jahreshauptversammlung 2005

September 2005

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

**Sonntag, dem 13. November 2005 um 13.00 Uhr**

in Bad Neuenahr-Ahrweiler statt. Tagungsraum: Peter-Joerres-Gymnasium,  
Uhlandstraße 30, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler (Stadtteil Bad Neuenahr)

Die Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
4. Jahresbericht des Vorstandes
5. Bericht des Kassierers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Entlastung des Vorstandes einschl. Kassierer
8. Verschiedenes

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitglieder-  
versammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Der Tagungsraum steht uns von 13.00–16.00 Uhr zu Verfügung, die verbleibende  
Zeit nach der JHV können wir für Tausch und Gespräche nutzen.

Der Vorstand bittet um zahlreiches Erscheinen

Mit freundlichen Grüßen



Roger Thill



Kurt Buck



Horst Kaczmarczyk

Dr. Karl-Peter Böll

## Der Weinbau an der Ahr

Das Weinanbaugebiet Ahr steht mit rund 530 Hektar bestockter Rebfläche an zehnter Stelle der 13 bestimmten Anbaugebiete Deutschlands. Mit dieser Rebfläche und der im Durchschnitt erzeugten Menge von ca. vier Millionen Liter/Jahr macht die Mosternte der Ahr nur etwa 0,4 % der deutschen Ernte aus, aber die Art seiner Weine und seine reizvolle Lage geben diesem kleinen Anbaugebiet einen besonderen Platz in der Verbrauchergunst. Es ist das nördlichste Rotweinanbaugebiet Deutschlands und Europas.

Nach der Statistik des Jahres 2003 sind fast 88 % der Rebfläche mit Rotweinsorten bestockt, davon entfallen auf den Spätburgunder, den König der Rotweine, 61 % und fast 6 % auf die ebenso wertvolle Rotweinsorte Frühburgunder. Die weiteren Rotweinsorten der Ahr sind 11 % Portugieser, 4 % Dornfelder, 2 % Regent und 3 % sonstige Sorten wie Domina, Dunkelfelder, Cabernet Sauvignon u.a.

Als Weißweinsorten werden angebaut 7 % Riesling, 3 % Müller-Thurgau und je 0,5 %



Kerner und Weißburgunder sowie ein Prozent andere Weißweinsorten.

Das Weinanbaugebiet Ahr hat durch seine nördliche Lage zwischen dem 50. und 51. Grad nördlicher Breite nicht geringe Anbaurisiken. Die durchschnittliche Temperatur von 10,1 Grad Celsius, die mittlere Nieder-

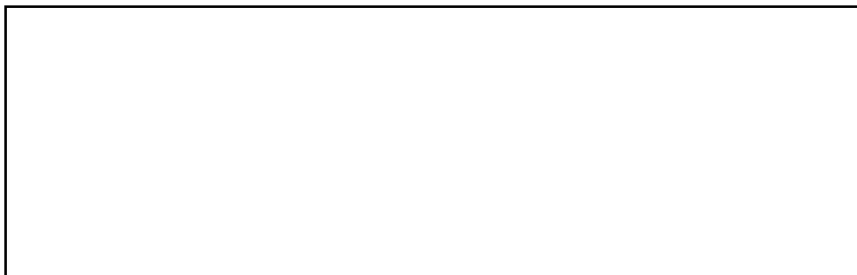
schlagmenge von 683 mm und die durchschnittliche Sonnenscheindauer von 1432 Stunden/Jahr zeigen, daß das Ahrgebiet für Weinbau geeignet ist.

Bestimmend für die Möglichkeit des Weinbaus und die Qualität der erzeugten Weine sind aber die klimatischen Bedingungen, welche an der Ahr besonders günstig sind.

Im Sommer erwärmt sich das Ahrtal stark. Der tiefe Flußeinschnitt schützt das Tal gegen Kaltluftenbrüche vom Norden. Die dunklen Böden, die Felsen und die Weinbergsmauern speichern die zugestrahlte Wärme. In den meist von Süd-Ost bis Süd-West exponierten Felshängen kommt es zur Bildung eines südlichen Klimacharakters.

Landschaftlich gehört das Weinanbaugebiet Ahr zum Rheinischen Schiefergebirge. Die geologischen Formationen in diesem Gebiet begünstigen den Ahrweinbau. Von Kreuzberg ahrabwärts bis zur „Bunten Kuh“ Walporzheim schufen die harten Raufaserschichten des Unterdevons mit den weichen Herdorfer Schichten das bizarre romantische Gepräge der Ahr. So durchfließt die Ahr dieses Gebiet in vielen Windungen und schroffe, steile Raufaserwände bleiben als Härtlinge stehen.

Dadurch bedingt bildeten sich treibhausähnliche Mikroklimaräume, in denen der Wind abgeschirmt wird und wo die Sonne Luft und Felsen so erwärmt und erhitzt, daß bei der



Lese im Oktober meist verhältnismäßig hohe Mostzuckergehalte – gemessen in Grad Öchsle – ermittelt werden können.

Das untere Ahrtal von Ahrweiler abwärts weist die weichen Herdorfer Schichten auf. Die Ahr konnte sich hier in sechs Terrassen leicht und z.T. relativ breit ein schneiden; so besitzt die Unterterrasse der Talsohle eine Breite von ca. 1 km. Im Laufe der Zeit wurden die Ober- und Mittelterrassen mit fruchtbarem Löß überlagert und auch die Sand- und



Kieselschichten der Unterterrassen sind durch eine starke Auflandung von ein bis zehn Meter Mächtigkeit in ihrer Fruchtbarkeit wesentlich verbessert worden, da mit dieser Auflandung noch viel angeschwemmter Löß mitgebracht wurde.

Außer den erwähnten Bodenarten treten bei Heimersheim an der Landskrone und bei Ahrweiler am Kalvarienberg Basalt auf, ein Bodentyp, der seinen Weinen einen besonderen Charakter verleiht.

Von den ca. 450 Betrieben mit Weinbau sind etwa 85 % Nebenerwerbsbetriebe, die nur ein Viertel bis 1 ha Rebfläche besitzen. 80 % aller Betriebe sind Mitglieder der vier noch bestehenden Winzergenossenschaften. Die größte ist die Ahr-Winzer e.G. Bad Neuenahr-Dernau, ein Zusammenschluß mehrerer Winzergenossenschaften, die ca. 40 % der Ernte der Ahr vermarktet, die zweitgrößte ist die Wintergenossenschaft Mayschoß-Altenahr, die ca. 15 % der Ahr-Ernte ausmacht, die restlichen 10 % genossenschaftlicher Erfassung entfallen auf die Winzervereine Walporzheim und Ahrweiler.

Die Winzergenossenschaften der Ahr gehören zu den ältesten in Deutschland. Die älteste in ganz Deutschland ist der Winzerverein Mayschoß, der bereits 1868 gegründet wurde, es folgte 1871 der Winzerverein Walporzheim.

Etwa 12 % der Weinbaubetriebe der Ahr sind Selbstvermarkter, also Betriebe, die ihre Weine selbst über die Flasche vermarkten, während die restlichen 8 % der Betriebe ihre Trauben im Herbst an die Weinhändler verkaufen, wovon die Firma Brogsitter Weingüter Privat Sektkellerei die größte ist und mit ihrem eigenen Besitz insgesamt 30 ha Ahr-Rebfläche vermarktet. Die 10 größten Weingüter der Ahr außer der Firma Brogsitter haben Rebflächen zwischen 6 und 20 ha, alle übrigen sind kleiner.

Die relativ geringe Weinmenge der Ahr wird zum großen Teil innerhalb des Kreises Ahrweiler sowie in Nordrhein-Westfalen vermarktet, zumal das Ahrtal als lohnender Urlaubsziel am Wochenende die Stadtbewohner der Städte Bonn, Köln, Düsseldorf und des Ruhrgebietes anzieht, kleinere Mengen, d. h. 1–3 % werden z. T. bis nach Japan exportiert.

Die „Ausstellung Wein 2005“ des Vereins der Briefmarken- und Münzensammler des Kreises Ahrweiler e.V., die am 13. November 2005 von 9–16 Uhr im Peter-Joerres-Gymnasium in Bad Neuenahr-Ahrweiler stattfinden wird, soll auch mit dazu beitragen, dem Ahrwein neue Freunde zu gewinnen. Mitveranstalter der „Ausstellung Wein 2005“ sind u.a. die AhrRheinEifel, Tourismus- und Service GmbH sowie die Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft, Weinbau und Forstwirtschaft e.V.“

## Warum wir Briefmarken sammeln

können wir im „Der kleine Nick und seine Bande“ von Sempé und Goscinny nachlesen: „Ich sammle Briefmarken“, hat Roland zu uns gesagt. Und er hat uns erklärt, es sei sein Papa gewesen, der hat ihn auf die Idee gebracht, sich eine Briefmarkensammlung zuzulegen. Die Briefmarkensammler heißen Philatelisten und außerdem ist es unheimlich praktisch, nämlich, man lernt Geschichte und Erdkunde beinahe von selbst, wenn man sich die Briefmarken anschaut. Rolands Papa hat gesagt, daß eine Briefmarkensammlung ganz schön wertvoll sein kann, und es hat einen König von England gegeben, der hat eine Briefmarkensammlung gehabt, die viel, viel Geld wert gewesen ist.

„Das wird prima“, hat Roland gesagt, „wenn ihr alle Briefmarken sammelt, nämlich, dann können wir tauschen. Papa hat mir gesagt, auf diese Weise kann man ganz großartige Sammlungen zusammenkriegen. Aber die Briefmarken dürfen keinen Riß haben, und vor allen Dingen müssen sie noch alle Zähne haben.“



## Vini da tavola im Piemont

Angefangen hatte es 1971 in der Toskana, als das berühmte Weinhaus Antinori einen neuen Weintyp schuf. Mit dem „Tignanello“, jenem berühmten Rotwein ohne Weißweinanteil und DOC, wurde eine neue Welle ausgelöst: Der Verzicht auf die DOC und damit die Möglichkeit, neue Traubensorten und Techniken zu verwenden. Mit dem „Tignanello“ veränderten Antinoris Oenologen nicht nur den Traubenmischsatz, mit dem Barriqueausbau gaben sie dem Wein auch technisch ein neues Gesicht. Kurz darauf folgte ein reinsortiger Cabernet Sauvignon, der noch mehr als der „Tignanello“ die neuen Tafelweine Italiens anführt: „Sassicaia“, auch aus Antinoris Keller.

Die Beispiele machten schnell Schule, Cabernet Sauvignon und Chardonnay wurden zu den neuen Modesorten. Überall werden seitdem Barriques eingesetzt, ein wahres Fieber danach brach aus. Die neuen Tafelweine lassen sich nicht nur besser vermarkten, sie geben dem Winzer auch viele Möglichkeiten, neue Weine und neue Sorten zu kelteren. Er kann in einer imageschwachen Zone einen prestigereichen Wein hervorbringen, ohne belastende DOC-Bezeichnung.

Die Väter „Tignanello“ und „Sassicaia“ haben ihre Bewährungsprobe längst hinter sich, die zweite Generation der Vini da tavola ebenso. Sie wuchsen vor allem in der Toskana wie Pilze aus dem Boden, hunderte gibt es heute davon. Großartige Weine, und neben ihnen billige Plagiate, schwache Weine mit hohen Preisen. Die Auswahl ist echt verwirrend geworden.

Eine dritte Generation ist inzwischen auch flügge geworden: Barrique-Tafelweine mit italienischen Traubensorten. In dieser Gruppe kann das Piemont ein großes Wort mitreden, denn da haben einige Winzer aus Alba und Asti Geschichte gemacht. Viele glauben nicht mehr an die Effizienz der DOC und DOCG und wollen ihre Weine nur noch als Vini da tavola vermark-



ten. Alfredo Roagna aus Barbaresco ist einer jener Winzer, die bereits Erfahrungen mit ihren Tafelweinen aus Barriques hinter sich haben. Sein „Opera Prima“ ist eine Komposition verschiedener Barbaresco-Jahrgänge, zwölf Monate in neuen Barriques gereift.

Auch Valentino Migliorini bringt seit Jahren schon faßgereifte Nebbiolo-Barbera-Verschnitte unter der Bezeichnung »Bricco Manzoni« auf den Markt. Ein anderer grandioser Tafelwein stammt von der Azienda Agricola »La Braida«, dem Anwesen des verstorbenen Giacomo Bologna: Aus dem Barrique kommt ein sagenhafter Barbera, der von diesem Ausbau nur profitiert hat. Das sind ein paar Beispiele, die von einem überzeugten Umgang mit Barriques für die Tafelweine zeugen.

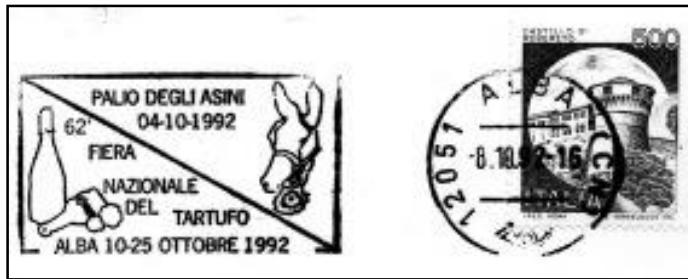


## Weinstile und Weintypen

Zwischen 1968 und 1988 wurde die Vinifikation grundlegend modernisiert und den neuen Erkenntnissen angepaßt. Das betraf sowohl Rot- als auch Weißweine. Bis dahin wurden die Weißweine eher wie Rotweine vinifiziert (auf den Schalen vergoren), die Rotweine in erster Linie auf „Gehalt“ gekeltert (Alkohol, Farbe, Extrakt). Technisch war einer jener damals typischen Weinkeller noch in der tiefen oenologischen Steinzeit; Stahltanks, Temperaturkontrolle und – vor allem – Sauberkeit waren nicht üblich. Holzfässer wurden jahre- und jahrzehntelang gebraucht.

Nur wenige sauber und korrekt arbeitende Betriebe erreichten damals schon beachtliche Weine mit Format. Angefangen hatte die oenologisch-technische Revolution im Friaul, wo man die ersten wirklich frischen, fruchtigen und sauberen Weißweine kelterte. Darauf setzte der Modernisierungsprozeß auch im Veneto ein, wo man heute ebenfalls hervorragende Weißweine neuzeitlicher Prägung erzeugt. Selbst im Piemont, in der Toskana und den südlichen Provinzen war man langsam in der Lage, saubere und frische Weißweine zu kelteren.

Auch die Rotweine haben sich seither entscheidend verändert. Alkohol ist nicht mehr das oberste Ziel, vielmehr wird auf Frucht, gute Säure und Balance geachtet. Die Ausgewogenheit der Komponenten beginnt bereits im Weinberg beim Lesebeginn. Überhaupt ist die Einsicht gestiegen, daß alle Qualitätsmerkmale bereits in den Rebparzellen ihren Anfang nehmen. Entsprechend wurden die Erträge gesenkt und Kultursysteme



mit geringerem Wachstum eingeführt. Zu sagen, daß die oenologische Revolution nur in Italien stattfand, wäre falsch. Auch in Frankreich, Österreich, den USA und gar im fernen Australien haben Umwälzungen vieles verändert.

Wenn man die heute modernen Weißweine betrachtet, kann man drei Gruppen unterscheiden:

#### Klinisch-saubere Weißweine

ist die technisch-radikale Variante der modernen Weinbereitung, scharfe Klärung des Mostes und des Jungweins, Filtration vor der Abfüllung. Gelesen wird früh, um viel Säure und wenig Alkohol zu haben. Abgefüllt wird mit einem spürbaren Kohlensäuregehalt. Diese Weine besitzen meistens wenig Sortentypik und sind hell in der Farbe. Viele solcher Weine findet man bei industriell arbeitenden Großbetrieben.

#### Sortentypische Weißweine

Nach einer Phase der Übertreibungen haben die meisten Produzenten zu einer gelungenen Formel zurückgefunden. Heute achten sie nicht mehr nur auf frische Frucht und Säure, sie vergären auch nicht mehr bei so tiefen Temperaturen und klären schonender. Die Technik der kurzen Schalenkontakte ist heute üblich und hebt die Sortentypik deutlicher hervor.

#### Holzgereifte Weißweine

Von der Tendenz jung zu trinkender und frisch-fruchtiger Weine hat eine große Gruppe Erzeuger Abstand genommen. Stille und lagerfähige Weine, die in der Regel noch unfertig sind, wenn sie auf den Markt gelangen. Insbesondere durch den Einsatz der Barriques wurde dieser Typ noch breiter und fand in jeder Provinz Freund wie Feind. Vor allem im Friaul, dem großen Mutterland der Weißweine Italiens, gibt es mehr Barriqueweißweine auf den Exportmärkten als Stahltankvarianten. Zum Glück haben die Winzer nun ein ideales Maß an Holzeinsatz gefunden, so daß die Zeit überstrapazierter „Eichensäfte“ vorbei scheint.

Bei den Rotweinen ist das Bild etwas anders. Den klassischen, einfachen und robusten Wein der alten Tage gibt es zwar noch. Aber er prägt nicht mehr das Bild der italienischen Weinlandschaft. Nach einer längeren Experimentierphase mit allen Techniken und Methoden haben sich auch bei den Rotweinen verschiedene Stile herausgebildet. Was neu geschaffen und kreiert wurde, fand in den letzten zwanzig Jahren schnell Abnehmer. Das hat zu einer großen Fülle verschiedener Tafelweine geführt, die in allen Ausgaben vorkommen: traditionelle Sorten in Barriques ausgebaut, ausländische Sorten und Mischsätze aller Reben in verschiedenen Ausbaumarten.



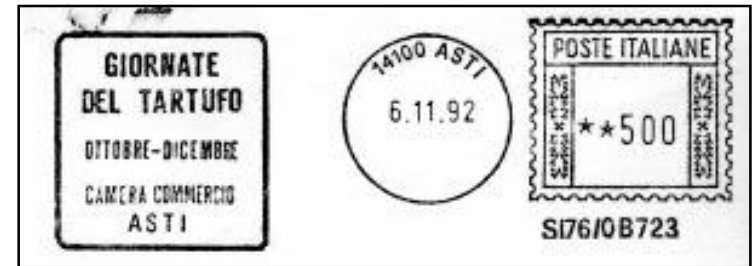
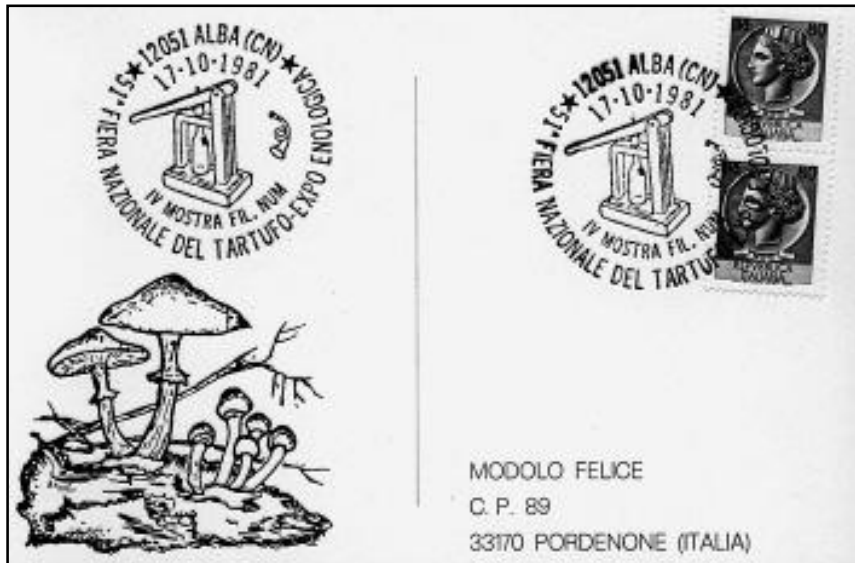
„Den“ italienischen Wein gibt es längst nicht mehr, nur noch viele aus Italien. Sie sind – auch wenn es etwas gewagt scheint – in drei Klassen einzuteilen:

#### Junge und fruchtige Rotweine

Am deutlichsten ist dieser Stil bei den „Vini novelli“ ausgeprägt, dem Pendant zum Beaujolais nouveau. Aber es gibt auch andere Rotweine in dieser Klasse, die ganz einfach mit wenig Tannin, viel Frucht aus kühler Gärung (und vorzeitigem Abzug von den Schalen) und sauberer Nase aus dem Stahltank erzeugt werden. Sie sind beim Verkauf trinkfertig und dürfen nicht sehr lange gelagert werden. Holzausbau kommt bei ihnen nicht in Frage.

#### Länger ausgebaute Rotweine

Diese Weine sind von Natur aus meistens aus tanninbetonten Rebsorten wie Nebbiolo oder Sangiovese. Es gibt da zwei leicht unterschiedliche Gruppen. Etwas kühler vergorene Weine (max. 24°C) sind geschmeidig und fruchtig, mit dezentem Tannin. Die höher vergorenen (28–29°C) besitzen mehr Tannin und Stoff mit eingebundener Frucht. Tendenziell ging bei beiden Gruppen die Dauer der Maischegärung zurück. Auch das Holzfaß dient bei diesen Weinen nur der Reife und Lagerung, nicht geschmacklichen Gründen.



#### Barrique-Rotweine

Das relativ neue Element in der Oenologie außerhalb Frankreichs ist heute in Mode. Allgemein kann man von „neuer Holztechnik“ reden, wenn auch ein Faß zu 500 oder 600 Litern verwendet wird. Die Oxidation durch die Holzporen neuer Fässer ist schneller, bewirkt Veränderungen im Geschmack und Stil. Nicht nur bei fremden Sorten wie Cabernet oder Merlot kommen kleine Gebinde zum Zuge, auch die einheimischen Sorten aus Barriques finden Beachtung. Seit den Anfängen mit Antinoris „Sassicaia“ hat man in Italien viel dazu gelernt, Weine aus den Barriques sind heute deutlich balancierter und harmonischer geworden.

## Die Rebenvielfalt

### Traubensorten

Die Barbera-Traube ist mit Abstand die am weitesten verbreitete im Piemont, gefolgt von Nebbiolo, Dolcetto, Moscato, Freisa, Bonarda, Grignolino und Erbaluce. Cortese, Arneis und Favorita werden erst in jüngster Zeit wieder vermehrt angebaut. Das sind die großen Lokalmatadoren, die schon seit Jahrhunderten bestehen und überlebt haben. Nicht so ein paar andere ehemals lokalen piemontesischen Sorten wie Pelaverga, Averengo, Uva Rara, Doux d'Henry, Lambrusco di Alessandria, Durasa, Avana, Timorasso und Plassa. Diese autochthonen originalen, einheimischen Sorten sind heute praktisch verschwunden oder nur mehr ganz selten in einem kleinem Weinberg anzutreffen.

In Gegensatz zu anderen italienischen Regionen fanden fremde Reben wie Cabernet Sauvignon, Pinot Noir oder Chardonnay schon früher eine zweite Heimat. Schon um die Mitte des 19. Jahrhunderts wurden viele dieser Sorten eingeführt. Fast alle haben sich jedoch von der großen Reblausplage Ende des 19. Jahrhunderts nie mehr ganz erholt, degenerierten oder starben aus. Erst seit etwa zwanzig Jahren finden einige dieser – meistens französischen – Reben wieder mehr Freunde und werden vermehrt kultiviert.

## Die roten einheimischen Traubensorten: Barbera

Die dominierende Traube des Piemont hat viele Gesichter: kraftvoll und robust, gealtert und jugendlich, säurebetont und harmonisch. Über die Herkunft dieser auf der halben Rebfläche des Piemont angebauten Erfolgsrebe gibt es viele Versionen. Jedenfalls ist sie aus dem Piemont, denn nirgends scheint sie sich wohler zu fühlen als dort. Sie ist heute in ganz Italien verbreitet und gilt als anpassungsfähig und ertragsstark. Vermutlich wird sie nur im Piemont sortenrein gekeltert, sonst erscheint sie nur in Mischsätzen mit anderen Sorten. Im Piemont werden heute verschiedene Vini da tavola mit einer Barbera-Nebbiolo-Komposition angeboten, was für den Stellenwert der Sorte spricht. Vielfach ist Barbera wirklich in der Lage, einem Nebbiolo Säure, Frische und Eleganz mitzugeben.

Peter Burghardt

## Generation Flasche Spaniens Jugend trinkt Bier

Wein ist in Spanien ein Grundnahrungsmittel. Das ahnt jeder, der dort je ein zünftiges Mittagessen erlebt hat. In der Regel steht eine Flasche Tinto auf dem Tisch, in heißen Wochen auch ergänzt durch Zitronenlimonade – beides zusammen ergibt einen süßen Mix: Tinto de Verano, Sommerrotwein. Seit Juni 2003 gibt es dafür sogar Paragraphen: Sie sind zusammengefaßt im „Gesetz des Weines“, das die damals regierende konservative Volkspartei PP mit ihrer absoluten Mehrheit durch das Parlament brachte, nachdem jahrelang darüber gestritten worden war. Die Verordnung erklärt den Wein zum Bestandteil der mediterranen Ernährung, der besonderer Schutz zuteil werden soll.



Das Bekenntnis kam gut an, vieles andere der Verordnung reichte Winzervereinigungen, autonomen Regionen und der seinerzeitigen Opposition nicht. Sie protestierten gegen zu enge Regeln für Anbaugebiete, Qualitätskontrolle, Alkoholgehalt und Mi-

schungen. Die Sozialisten wollen nun manches ändern, wie so vieles seit dem Machtwechsel im März. Beispielsweise sollen die Steuern auf den Wein weiter gesenkt und Werbemöglichkeiten erleichtert werden.

## Im Ausland gefragt

Für Winzer und Politiker geht es dabei um eine Abwehrschlacht nach innen und um eine Offensive nach außen. Denn in der Fremde kommt der Saft aus Spaniens Trauben immer besser an. Der Export ist im vergangenen Jahr auf die Rekordhöhe von fast 13 Millionen Hektoliter gestiegen, was außer an schlechten Ernten in Frankreich und Italien auch an niedrigen Preisen für Massenware lag. Nach dem Qualitätsschub in den neunziger Jahren steht Spanien nicht mehr nur für Rioja, Jerez und Cava, von der ewigen Sangria ganz abgesehen, sondern auch für zuvor eher unbekannt Gebiete wie Ribera del Duero, Priorat, La Mancha, Valdepenas, Rueda, Penedes. Längst wird nach modernen Methoden angebaut, die Rebfläche übertrifft eine Million Hektar. Auch bei der PR-Arbeit sind die Exporteure nun fortschrittlicher.

Daheim dagegen geht das Interesse zurück. Nicht daß die Spanier auf einmal weniger Alkohol trinken – vor allem bei jüngeren Leuten ist das Gegenteil der Fall. Doch Wein steht gegenüber Bier und Spirituosen zusehends weniger in der Gunst der „Generation Flasche“, wie ein Soziologe in seinem Buch das Phänomen nennt, das ebenfalls bereits den Gesetzgeber auf den Plan gerufen hat. Im Rahmen des „trockenen Gesetzes“ ist jetzt außerhalb von Lokalen der Alkoholika-Konsum ganztägig und der Verkauf nach 22 Uhr verboten: Weinfreunde halten das für teilweise übertrieben – Wein, so finden sie, solle von den Regelungen gefälligst ausgeschlossen werden.



Mit freundlicher Genehmigung der Süddeutschen Zeitung  
Briefmarken von Maurizio Rocci

# Rebe und Wein 3. Fortsetzung (Die Neuzeit)

Napoleon I. schmeckte in erster Linie „Chambertin“, „roi de la Côte d’Or et gloire de la Bourgogne“. Dieser exquisite Tropfen begleitete den Kaiser auf allen seinen Feldzügen, ja selbst nach Moskau, wo er ihn im Kreml trank.

Die französischen Truppen waren gehalten, dem Rebgebiet des „Imperators aller französischen Weine“ beim Vorbeimarsch militärische Ehren zu erweisen.

**König Humbert I.**  
Italien 1893/1896

König Humbert I. wußte erstklassige Bordeauxweine sehr zu schätzen, obschon Italien selbst Spitzenweine erzeugt.



Der „Prince of the Commonwealth“, Herzog Philip von Edinburgh, erzählte bei einem Empfang in Edinburgh, wie bei einem früheren Besuch der Lord-Provost und er sich fröhlich zugetrunken hätten. Auf dem Bahnhof, wohin ihn der Lord-Provost zur Rückkehr nach London begleitete, habe der Zug sich „um sechs Gläschen“ verspätet.

Sir Winston Churchill, der große englische Staatsmann, anvertraute einem Besucher, vergnügt mit den Augen zwinkernd:

„Ich habe meinem ganzen Leben nach dem Frühstück nie mehr als ein Glas getrunken. Allerdings habe ich mir das Glas mehrmals nachfüllen lassen.“

**Napoleon I.**  
Frankreich 1969, 1951, 1954



**Winston Churchill**

oben: Großbritannien 1965  
unten: Niederlande 1980



**Das englische Königspaar**

Großbritannien 1972 und 1977

Charles Baudelaire, der berühmte französische Dichter, bestätigt in überzeugender Art und Weise die Bekömmlichkeit des Rebensaftes:

„Si le vin disparaissait de la production humaine, je crois qu’il se ferait dans la sante et dans l’intellect de la planete un vide, une absence, une defectuosité beaucoup plus affreux que tous les excès et les déviations dont on rend le vin responsable.“

In die lange Reihe der Dichter, Künstler und Weinfreunde, die Kinder des Burgunds

**François Rabelais**, Frankreich 1950



**Charles Baudelaire**  
Frankreich 1951

**Gargantua, eine Romanfigur**

Frankreich 1953





sind, gehört auch François Rabelais, der sich vom Mönch zum Weltgeistlichen, vom Medizinstudenten zum Leibarzt des Kardinals Du Bellay und zum Schriftsteller entwickelt hatte. Seine Landsleute ehren ihn als hervorragenden Sänger des Rebensaftes, als Repräsentant kultivierten Trinkens und als maßvollen Genießer des Weins.

In seinem Werk „Gargantua und Pantagruel“ sagt er an einer Stelle:

„Noah, der heilige Mann, dem wir so sehr zu Dank verpflichtet sind, pflanzte die Rebe, von der uns der Nektar, jener wunderbare, kostbare, heimische, köstliche und göttliche Likör kommt, den man Wein nennt.“

Gargantua verkörpert voll und ganz den Ausspruch Rabelais:

„On ne boit point pour se desalterer, mais pour se donner soif.“

Die geistreiche französische Schriftstellerin Madame de Sevigny schreibt an....:

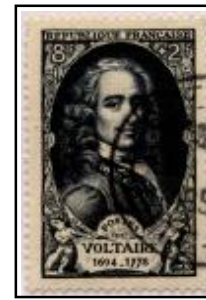
„Nous avons bu à votre santé d'un vin blanc le plus excellent et le plus frais qu'on puisse boire.“

Charles-Maurice de Talleyrand, dem sachkundigen Kenner des Rebensaftes, werden ähnliche, von tiefer Verehrung für den Wein zugehende Worte zugeschrieben, wie Eduard VII. von England:

„... laissez-moi vous dire qu'un vin de cet âge et de cette qualité mérite d'être apprécié. Ainsi, on prend son verre, on l'agite en lui donnant une impulsion circulaire, afin que le vin dégage son parfum. Alors on le porte au nez, on le respire ... et puis on pose son verre et on en parle.“

**Der Rebensaft und seine Anhänger im klassischen Weinland Frankreich**

Von oben nach unten:  
 Madame Sévigny; Frankreich 1950  
 Jean-Baptiste Colbert, Frankreich 1944  
 Charles-Maurice de Talleyrand, Frankreich 1951  
 Marschall Foch, Frankreich 1940



**Voltaire**  
 Frankreich 1949, Ungarn 1948



**Oliver de Serres**  
 Frankreich 1953

(hatte sich auch um die Kartoffel verdient gemacht)

Marschall F. Foch sagt aus:

„Je bois du vin à tous mes repas, mais un peu, très peu il n'en faut pas beaucoup, mais il en faut pour se bien porter.“

Einen Teil ihrer Berühmtheit verdankt die Champagne den Bemühungen des erfolgreichen Staatsmannes Minister Jean-Baptiste Colbert, der eigene Weinberge in der Umgebung von Reims besaß.

Voltaire war spezieller Liebhaber des Champagners. Ihm widmet er folgende Verse:

„Chloris, Eglé, me versent de leur main  
 D'un vin d'Ay dont la mousse pressée  
 De la bouteille avec force élançée,  
 Comme un éclair fait voler son bouchon.“

Der Schloßherr von „La Brède“, Charles-Louis de Montesquieu, beschäftigt sich nebst literarischen Arbeiten oft und gern mit der Pflege seines Weingartens und dem Verkauf der selbstgekelterten Weine.

Der bedeutende französische Agronom Olivier de Serres schreibt in seinem Werk „Théâtre de l'Agriculture“:

„Après le pain vient le vin, second aliment donné par le créateur à l'entretien de cette vie, et le premier célèbre par son excellence.“

Aus den „Odes Bacchiques“ des Pierre Ronsard tönt es:

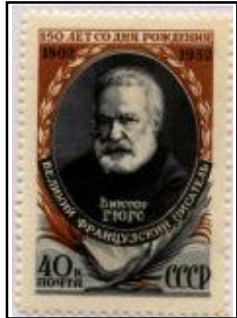


„L'arbre boit pour la racine,  
La mer éparse boit le vent,  
Le soleil est bñ de la lune,  
Tout boit en haut ou en bas;  
Pourquoi donc ne boirions-nous pas?“

**Pierre Ronsard**  
Frankreich 1924



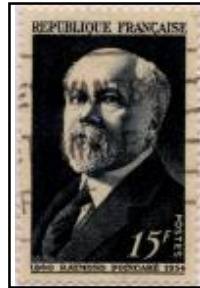
Victor Hugo, der französische Romantiker, genöß mit Vorliebe edlen Burgunderwein.



**Victor Hugo**  
Sowjetunion 1952

Jean-Baptiste Molière hat die Wohltaten und guten Eigenschaften des Weines in seinen Komödien oftmals besungen, so in „Les amants magnifiques“ und in „Le malade imaginaire“. Er selbst schätzte einen edlen Tropfen außerordentlich.

Der französische Ministerpräsident Raymond Poincaré huldigte anlässlich der Schlußfeier der Nationalen Weinwoche 1928 dem Wein in Prosa: „Meine Herren, wenn der Wein schädlich wäre, gestatten Sie es mir zu sagen, man wüßte es. Man wüßte es seit sehr langer Zeit, man wüßte es seit den Lateinern, man wüßte es seit den Griechen, man wüßte es seit den Hebräern, man wüßte es seit Homer ...“



**Raymond Poincaré**  
Frankreich 1950

Zur Zeit, da der große französische Marschall und Kardinal



**Kardinal Richelieu**  
Frankreich 1935



**Charles-Louis de Montesquieu**  
Frankreich 1940



**Jean-Baptiste Molière**  
Frankreich 1944

Richelieu beim Sonnenkönig in Ungnade gefallen und nach Bordeaux verbannt war, wurde er vom Burgunderverehrer zum treuen Bordeaux-Vasallen. Seinem neu erkorenen Liebbling verschaffte er Eingang in Paris, der Metropole des feinen Geschmacks, und damit in der ganzen Welt.

Bundespräsident Prof. Dr. Theodor Heuss, der frühere Dozent für Politik an der Hochschule in Berlin, schrieb seine Doktor-Dissertation über den Weinbau in Heilbronn.



**Bundespräsident Prof. Dr. Theodor Heuss**  
Deutschland 1959

Zur Marke mit der Winzerin, Wohlfahrtsausgabe 1958, hat der Sachverständige festgestellt, daß sie eine Unrichtigkeit enthalte, indem bei der Lese die Trauben mit der Schere abgeschnitten und nicht gepflückt würden.

Der gemütvollere alemannische Mundartdichter Johann Peter Hebel schrieb 1806 an seine Freundin Gustave Fecht:

„Der Wein ist zwar noch nicht da, meine Liebe, aber der Fuhrmann auch nicht. Unterdessen dürste ich schon zwei Tage lang entsetzlich, bloß um die erste Bouteille voll in kräftigen Zügen auf Ihre allerseitige Gesundheit auszuzeuere.“



**Johann Peter Hebel**  
Baden 1947



**Adam Riese**  
Deutschland 1959

Zu den regelmäßigen Weintrinkern gehörte auch Adam Riese, der große Rechenmeister, der ein sehr gastfreundliches Haus führte, wo der edle Rebensaft nicht fehlte.

Einer der führenden Deutschen des achtzehnten Jahrhunderts, Gotthold Ephraim Lessing, stellt fest:

„Zuviel kann man wohl trinken,  
Doch nie trinkt man genug.“



**Gotthold Ephraim Lessing**  
DDR 1954

Wilhelm Busch, der Dichter und Maler der Lebensfreude, hat sich der wunderbaren Wirkung des Weines nicht verschlossen. Eines seiner gebräuchlichsten Zitate lautet:

„Rotwein ist für alte Knaben  
Eine von den besten Gaben.“

Aber auch dem perlenden Sekt setzte er ein Denkmal, indem er den frisch gebackenen Ehemann der „frommen Helene“ nach Spargeln, Schinken und Koteletten eine Flasche Champagner nach der anderen bestellen läßt:

„Pst! Kellner! Stell'n Sie eine kalt! Und Kellner! Aber möglichst bald.“

Dem „Dideldum“ entstammt das bekannte Trinklied:

„Gestern ging ich wieder mal  
In die Schenke schnelle,  
Wie der durst'ge Pilgersmann  
Eilt aus der Kapelle.  
Alldieweil der Durst so groß  
Trink ich etwas eil'ger  
Und erglänze alsobald  
Wie ein neuer Heil'ger.“

Der niederländische Humanist Erasmus von Rotterdam schenkte dem „Beaune“, der ihn von seinen argen Magenleiden befreit hatte, seine besondere Gunst.



**Wilhelm Busch**  
Deutschland 1958



**Erasmus  
von Rotterdam**  
Niederlande 1936

## Wein in der Schweiz

Immer wieder läßt Jeremias Gotthelf, der schweizerische Volkspoet, seine Berner Bauern ausgiebig beim Wein diskutieren, während deren Eehälften, wenn sie „z'Märit“ fahren, im Hinterstübchen des Wirtshauses „e Halbi“ erstehen.



**Jeremias Gotthelf**  
Schweiz 1930 und 1954



**General Ulrich Wille**  
Schweiz 1948

Als verständnisvoller Genießer auserlesener Gewächse ist Ulrich Wille, schweizerischer General während des ersten Weltkrieges, bekannt.

Oberst Jürg-Jenatsch, der heißblütige Graubündner-Patriot und erklärte Freund des Veltlinerweins, diente C. F. Meyer zur idealisierten Hauptgestalt seines gleichnamigen Romans:



**Jürg Jenatsch**  
Schweiz 1941

„Der Bündner lud seinen Gast mit einer Handbewegung zum Sitzen ein und rief mit tönender Stimme: Wein! Lucia. Das schöne stille Weib, dem Wasser beim Eintritt in das Haus begegnet war, erschien bald mit zwei vollen Steinkrügen.“



**Johann Kaspar Lavater**  
Schweiz 1941

Der zürcherische Pfarrer und Schriftsteller Johann Kaspar Lavater begeisterte der Landwein seines Heimatkantons.

Theophil Sprecher von Bernegg, Besitzer ausgedehnter Rebgrüter, war ein eifriger Förderer der Weinkultur in der Bündner Herrschaft.

Bemerkenswert ist, daß in den Weinländern die größten Männer inmitten von Weingärten geboren wurden, und daß sie samt und sonders zu getreuen Anhängern des Rebensaftes zählen:



**Theophil Sprecher  
von Bernegg**  
Schweiz 1950



Dante Alighieri	Italienischer Dichter
H. J. Goya	Spanischer Maler
Ludwig Kossuth	Ungarischer Nationalheld
Ferdinand Kodier	Schweizerischer Maler
Louis Pasteur	Französischer Chemiker
Luis de Camoes	Portugiesischer Nationaldichter
Johann Wolfgang Goethe	Der Welt größter Dichter in deutscher Sprache



Spanien 1930 zeigt von  
**Francisco de Goya: „Die nackte Maya“**



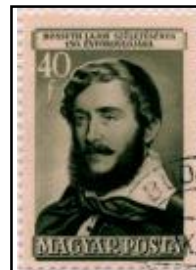
**Dante Alighieri**  
Italien 1921



Spanien 1930



**Ludwig Kossuth** (Ungarn 1944 und 1952)



**Große Männer,  
inmitten von Weingärten geboren, bejahten den Genuß des Weines voll und ganz**



**Johann Wolfgang Goethe**  
Deutschland  
alliierte Besetzung 1949



**Ferdinand Hodler**  
Schweiz 1953



**Luis de Camoes**  
Portugal 1972



**Louis Pasteur**  
Frankreich 1923, 1924 und 1938



**Fortsetzung folgt im nächsten Heft**

Auszug aus der „Geschichte der Kartoffel“:

Die zur ersten Jahrtausendwende vorherrschende Warm-Temperatur in der nördlichen Hemisphäre ermöglichte Weinbau in Schottland und Viehzucht auf Grönland. Im Hochmittelalter, als der Handel über weite Entfernungen schwierig und unsicher war, legten die Engländer großflächige Weinfeldern an. Doch ihr Wein schmeckte scheußlich – wie heutzutage die Ergebnisse ihrer »Kochkunst«. Peter von Blois, Schreiber am Hofe des englischen Heinrich II. (1133–1189):

„Ich habe gesehen, wie sogar dem hohen Adel derart trüber Wein vorgesetzt wurde, daß man die Augen schließen und die Zähne zusammenbeißen mußte, wenn man mit verzogenem Mund und tiefem Ekel dieses Dreckszeug, statt es zu trinken, in sich hineintröpfeln ließ.“

So nur werden die Kämpfe um die Bretagne verständlich, sie gingen um den Zugang zu den Weinfeldern Frankreichs, um den „Kir Royal“. Bei besonders wüsten Gelagen am britischen Hof brachen die Beteiligten einfach die Stiele am Trinkglas ab, damit die Gläser auch in gebührender Eile geleert wurden. kh

# Sonderstempel-Abweichungen bei Erinnerungskarten

Am Beispiel des Stempels zum Dürkheimer Wurstmarkt 2002 soll hier über Sonderstempel-Abweichungen berichtet werden.

Zu verschiedenen Ereignissen, an denen die Deutsche Post Sonderstempel unter dem Motto „Erlebnis: Briefmarken“ herausbringt, veranlaßt sie ihr Tochterunternehmen DPS (Deutscher Philatelie Service in 04779 Wermsdorf) Erinnerungsfaltkarten aufzulegen (Abb. 1 – aufgeklappte Außenseiten). In diesen Karten sind eine oder mehrere Briefmarken eingeklebt und mit dem entsprechenden Sonderstempel entwertet (Abb. 2 – aufgeklappte Innenseiten). Jede Kartenaufgabe erhält eine fortlaufende Nummer (hier:



Abb. 2

unten Abb. 3



Erlebnis: Briefmarken 034). Für diese Karten werden von DPS eigene Stempelklichs hergestellt. Dabei kommt es vor, daß das Stempelbild vom eigentlichen Sonderstempelbild abweicht. Man hat mir bestätigt, daß auch schon Schreibfehler vorgekommen sind, wobei die Handstempel diese Fehler nicht aufwiesen. Eine recht markante Abweichung habe ich im Stempelbild zu dem am 2. Wurstmarktswochenende vom 13. bis 16. Septem-





ber 2002 verwendeten Sonderstempel (Abb. 3) festgestellt. Der Stempelabschlag vom 13. September 2002 auf der Erinnerungskarte weist im Bild über dem Faß (Dürkheimer Faß) eine 3. Leuchtrakete auf, die im „Originalstempelbild“ fehlt. (Bei der nächsten Abonnement-Auslieferung werde ich den Abonnenten nachträglich diese Belege mitliefern).

Ich will hier nicht urteilen, ob es sinnvoll ist, die Flut an Kartonphilatelie, welche die Deutsche Post über uns Sammler hereinbrechen läßt, voll über sich ergehen zu lassen, aber Stempelbildabweichungen wie oben gezeigt, kann man nur dokumentieren, wenn man auch derartige Belege in seiner Sammlung hat.

Roger Thill

## Ein Plan „Kartoffeln“ für die Ausstellung

Wir wollen in diesem Heft als Anregung einen Plan für eine Ausstellung mit dem Motiv »Kartoffeln« geben und fordern unsere Mitglieder auf zur Diskussion dieses Planes.

### „Rund um die Kartoffel“

1. Die Geschichte der Kartoffel
  - 1.1. Knollen der Inkas
  - 1.2. Wer brachte Europa die Kartoffel?
  - 1.3. Eine botanische Seltenheit
  - 1.4. Bräuche, Ränke, Wiederstände
2. Der Siegeszug beginnt
  - 2.1. Wie aus der Not eine Tugend wurde
  - 2.2. Eine List trägt Früchte
  - 2.3. In das Kartoffelglück „geprügelt“
  - 2.4. Prämien für den Kartoffelanbau
  - 2.5. Soldaten fördern die Knolle
3. Heimisch in aller Welt
  - 3.1. Vom Polarkreis bis zur Sahara
  - 3.2. Ein „gelernter“ Kletterer
  - 3.3. Papas, batatos und potatoes



4. Vom Wert der Kartoffel
  - 4.1. Im Lexikon verbürgt
  - 4.2. Die Kartoffel – ein Dickmacher?
  - 4.3. Die Güte des ‚Schweinebrots‘
  - 4.4. Schätze unter der Schale



5. Jedem seine Kartoffel
  - 5.1. Rund oder oval, würzig oder neutral
  - 5.2. Standardsorten statt Sortenvielfalt



6. Von der Handhacke zur Erntemaschine
  - 6.1. Erst Mechanisierungsideen
  - 6.2. Schleuderroder und Kartoffellegemaschine
  - 6.3. Vom Schlepper zur Vollerntemaschine
  - 6.4. Vollautomatische Pflanzung und Ernte

7. Hohe Erträge – aber wie?
  - 7.1. Nährstoffe für die Knolle
  - 7.2. „Keimlaune“ fördern
  - 7.3. Pilze, Viren, Käfer
  - 7.4. Treibhaus aus Bitumen
  - 7.5. Aufbewahrung



8. Wer die Wahl hat, hat die Qual
  - 8.1. Gekocht – gegart
  - 8.2. Frittiert
  - 8.3. Pommes Chips
  - 8.4. Puriert

„Außer Konkurrenz“ – weil nicht an eine Ausstellung gedacht – und als ergänzende Hinweise für den vorstehenden Plan stellen wir die nachfolgenden *Ideen* für einen Ausstellungsplan von Klaus Henseler vor.

1. Entdeckung Amerikas und der Kartoffel  
Columbus, Südamerika
2. Kartoffel kommt nach Europa 1  
Canarische Inseln, Spanien, Italien, Frankreich



3. Kartoffel kommt nach Europa 2  
Nordeuropa, Osteuropa, Bußland

4. Kartoffel kommt nach Europa 3  
Niederlande, Irland, England

5. Kartoffel kommt nach Deutschland  
Süddeutschland, Waldenser, Stralsund, Rostock

6. Kartoffelforschungen und -förderer  
Apotheker, Fürsten, Botaniker –  
von Serres, Clusius, Bauhin bis heute

7. Kartoffelschönheit  
Blüten der Kartoffel

8. Andere Nachtschatten  
Nachtschattenpflanzen aller Art

9. Wichtige Nutzpflanzen  
Andere Nutzpflanzen und andere Knollen

10. Kartoffelsetzer/-pflanzen  
Manuell, Maschinen

11. Kartoffelfelder

12. Kartoffelernte  
Manuell, Maschinen

13. Kartoffeltransport

14. Kartoffelhandel

15. Kartoffel-Schälen

16. Kartoffel als Essen  
Pommes frites, fertige  
Menüs mit Kartoffeln



17. Kartoffel-Schädlinge

und als letzten Punkt  
18. Kartoffel in der Kunst

Bei den Ideen von Henseler müßte noch „The Great Famine“ und die irische Auswanderung nach Amerika untergebracht werden. Andererseits könnte man die „Abteilungen“ 8. Nachtschatten und 9. Nutzpflanzen ersatzlos streichen.

Lassen Sie uns diskutieren. Auch wenn Sie nicht „Kartoffel-Fan“ sind, können und werden Ihre Anregungen und Ihre Kritik sehr hilfreich sein für diejenigen, die mit der Kartoffel in eine Ausstellung gehen und dort erfolgreich sein wollen.

Koni Häne

## Baum des Jahres 2005: Die Roßkastanie

Das aus 26 Wald-, Umwelt- und Naturschutzverbänden Deutschlands und der Schweiz bestehende „Kuratorium Baum des Jahres“ wählte die Roßkastanie (*Aesculus hippocastanum*) zum Baum des Jahres 2005. Es steht damit kein eigentlicher Waldbaum, sondern einer der bekanntesten und beliebtesten Stadt-, Park- und Alleebäume für ein Jahr im Mittelpunkt.

Jung und alt scheinen die Roßkastanie zu kennen. Wirklich? Sicher im Frühling wegen ihrer einzigartigen Blütenpracht und im Herbst wegen der reichlich vorhandenen, mahagonibraunen Samen, den Kastanien. Doch hinter diesem Baum steckt einiges mehr

Die charakteristischen Merkmale der Roßkastanie: die 20 bis 30 cm große, aufrecht stehende „Blütenkerze“, die 25 cm langen und bis zu 10 cm breiten, handförmig geteilten 5 bis 7 herbstlich gefärbten Blätter sowie die 1 bis 3 cm großen «kastanienbraunen» Samen in grünen, stacheligen Schalen.







In Großbritannien wie auch in Schweden können sich die Kinder mit den Früchten der Roßkastanie im Spiel vergnügen.

## Herkunft und Name

Ursprünglich stammt die Roßkastanie vom östlichen Balkan. Sie wurde gemäß dem Botaniker Carolus Clusius 1561 via Konstantinopel nach Prag und 1576 nach Wien gebracht. Dort wurde sie mit Erfolg ausgesät und als Zier- und Alleebaum nachgezogen.

Für ihren Namen gibt es mehrere Erklärungen. So wird vermutet, daß der Name „Roß“ nicht anstelle von „Pferd“ steht, sondern auf das alte Wort „ross“ zurückgeht, welches „falsch“ bedeutet. Denn mit der Edelkastanie ist die Roßkastanie nicht verwandt.

Die Bezeichnung Roßkastanie könnte aber auch auf die Griechen zurück zu führen sein. Sie gebrauchten die Bezeichnung „hippos“ (Pferd) und „kastanon“ (Kastanie). Damit ist nahe liegend, daß die griechischen Wörter einfach mit „Roßkastanie“ übersetzt wurden.

Im Volksmund sind von Region zu Region die unterschiedlichsten Namen geläufig, wobei nicht immer mit Bestimmtheit die Roßkastanie gemeint ist: Chestene, Kastüterä, Rosschegälä, Chegäläbaum, Saukestänä, Bitterkastanie sowie Gichtbaum, was auf die Heilwirkung hinweist. Die Ortsnamen „Kastanienbaum“ und vor allem „Castasegna“ weisen eher auf die Edelkastanie hin.



Die Ortschaft Castasegna hat ihren Namen wohl der Edelkastanie zu verdanken.



Rechts der blühende Baum in seiner ganzen Pracht. Links die im Herbst leuchtend gelb verfärbten, bis 25 cm langen Blätter.

## Botanik

Die in der Schweiz am häufigsten gepflanzten Varianten sind die weißblühende Roßkastanie (*Aesculus hippocastanum*) und die rotblühende Roßkastanie (*Aesculus x carnea*). Sie gehören zur Familie der Roßkastaniengewächse, die 13 Arten umfaßt. Die Edel- oder Edelkastanie (*Castanea sativa*) hingegen gehört zur Familie der Buchengewächse und ist mit der Roßkastanie botanisch nicht näher verwandt.

Kennzeichnend für die Roßkastanie sind der kurze, oft drehwüchsige Stamm und die



Albanien: Die 5 bis 7 fingerartigen Blätter haben bis zu 20 cm lange Stiele. Oben die im Herbst reife Frucht der Roßkastanie.



Die rotblühende Roßkastanie, am schönsten im Wonnemonat Mai



Die Roßkastanie in den vier Jahreszeiten

weit ausladende, im Sommer Schatten spendende Krone. Ihre fünf bis sieben handförmig gefiederten, länglichen, verkehrt sitzenden Blätter können bis 25 cm lang werden. Für einen Baum in unseren Breitengraden einzigartig ist die Blütenpracht. Die 20 bis 30 cm großen, aufrecht stehenden, vielblütigen Rispen erinnern an einen Kerzenschmuck. Aus bis zu 100 Einzelblüten setzt sich eine solche „Blütenkerze“ zusammen. Die mit einem gelben Farbmal versehenen Blüten dienen den Bienen und Hummeln als Wegweiser zum Nektar. Nach der Bestäubung ändert sich die Blütenfarbe von einem leuchtenden Gelb in ein intensives Rot – für Insekten gleichbedeutend wie ein Stoppsignal.

Die im September/Oktober reifen Früchte befinden sich in einer 5–6 cm großen, grünen und sehr stacheligen Schale. Die 1–3 cm großen Samen glänzen „kastanienbraun“ und haben oberseitig einen hellgrau-braunen Nabelfleck. Im Gegensatz zur Edelkastanie (Maroni) können die Roßkastanien nur von Tieren verzehrt werden und dienten früher speziell den Schweinen und Schafen als Futter. Hin und wieder werden Roßkastanien noch heute in Wildparks und Farmen dem Dam- und Sikawild verfüttert.

## Heilkunde und Mythologie

Vieles an der Roßkastanie findet in irgendeiner Weise in der Heilkunde Verwendung, aber auch in der Kosmetik und in der Farbindustrie. Der heilende Wirkstoff Aesculin wird aus der Rinde und Aescin aus Samen gewonnen. Diese Stoffe erhöhen beim Menschen den Venendruck und ziehen die Blutgefäße zusammen. In der Hosentasche getragene reife Früchte sollen bei Gicht und Rheuma Linderung bringen. Für Wanderer, Velofahrer und Reiter empfehlen Naturheiler das Mittragen von Roßkastanien, um dem „Wolf“ (entzündete Hautpartien durch Scheuern) vorzubeugen.

Esoteriker schreiben den Roßkastanienbäumen besondere Kräfte zu. Weil diese Bäume einerseits Ruhe und Ausgleich vermitteln, andererseits eine nervenstärkende Ausstrahlung haben, empfehlen „Baum-Umarmen“ einen regelmäßigen Kontakt mit ihnen.

## Der Baum des Jahres 2005 ist bedroht

Seit Ende der 80er Jahre wird die Roßkastanie in Mitteleuropa von einer kleinen Mottenart bedroht. Die erst 1984 in Mazedonien entdeckte Roßkastanien-Miniermotte (*Cameraria ohridella*) ist dafür verantwortlich, daß auch bei uns zahlreiche Roßkastanien bereits im Juli/August braune oder gar kahle Kronen aufweisen. Der vorzeitige Laubfall schwächt den Baum. Das knapp fünf Millimeter lange weibliche Insekt bevorzugt zur Eiablage vor allem die Blätter der weiß blühenden Roßkastanie.

## Ausblick

Wann auch immer wir in diesem Jahr der Roßkastanie begegnen, entzücken wir uns doch an ihrer einmaligen Blütenpracht im Frühling, genießen wir einen schönen Sommertag unter ihrem Schatten spendenden Kronendach, beispielsweise in einem Biergarten, oder erfreuen wir uns im Herbst an den sich leuchtend gelb verfärbenden, riesigen Blättern.

Quellen:  
Pressemitteilung Schutzgemeinschaft Deutscher Wald  
Helge Vedel und Johann Lange: Bäume und Sträucher in Farben  
Österreichische Forstzeitung 5/1997, Gesundheits-Nachrichten 5/1999

Der Autor ist Förster und arbeitet an der Eidg. Forschungsanstalt WSL,  
8903 Birmensdorf

In Heft 120 werden wir einen weiteren Artikel über die Roßkastanie (von Gerhard Blisse) veröffentlichen.

In der F.A.Z. vom 16. Juni 2005 erschien ein Artikel über die Miniermotte. Danach leben die Miniermotten „kaum länger als eine Woche. In dieser Zeit produzieren die Weibchen durchschnittlich zwei Dutzend Eier.“ Eine Kopie dieses Artikels („Natur und Wissenschaft“) können die Mitglieder der ArGe bei der Redaktion (Klaus Henseler) abfordern.

## Wikipedia

Man kann bei der Vielfalt unserer Themen einfach nicht genug Fachliteratur zur Verfügung haben. Computerbesitzer mit oder ohne Internet-Zugang sind da meistens besser dran, doch zugegeben: Das „sinnliche“ (haptische) Gefühl, ein Buch in der Hand zu halten, wird dadurch nicht ersetzt.

Nur im Internet oder als CD (auf die Festplatte übertragbar!) hat man unter dem Namen „wikipedia“ ein elektronisches Riesenlexikon zur Verfügung mit über 200.000 Artikeln und 560.542 Druckseiten. Die CD-Rom „Wikipedia“ kostet nur 9,90 Euro und ist in jedem (guten) Buchladen zu kaufen. Es ist deshalb so preisgünstig, weil „wikipedia“ eine non-profit-Organisation ist, in der jeder Artikel über Themen seiner Wahl schreiben kann, und der Verlag der „Digitalen Bibliothek“ (hat noch mehr Lexika, aber auch Literatur im Programm) auf jeglichen Gewinn aus dieser CD-Rom verzichtet. kh

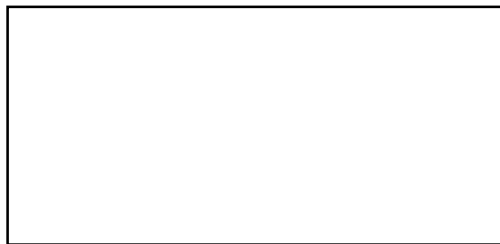
Günther Liepert

## Weinheiliger St. Nikolaus

Der Heilige Nikolaus wird nicht zuerst als Weinheiliger angesehen, da er vorrangig für eine Vielzahl anderer Bereiche auserkoren wurde.

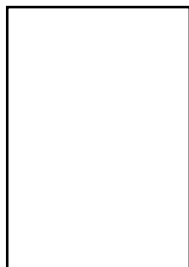
Einer der größten Volksheiligen mit vielen Patronaten ist Nikolaus von Myra. Über das Leben dieses Heiligen ist jedoch recht wenig bekannt.

Nikolaus, wahrscheinlich um 270 in Patara (Lykien, Kleinasien) geboren, soll Priester gewesen sein und sich Zeit seines Lebens als großer Wohltäter erwiesen haben. Um 300 soll er Bischof von Myra (Lykien) geworden, und bei den Christenverfolgungen unter Galerius Valerius Maxianus soll er um 310 in den Kerker geworfen und gefoltert worden sein. Historisch abgesichert ist wohl nur seine Teilnahme am Konzil von Nicäa (315); es müssen von diesem wichtigen Ereignis Unterlagen vorliegen, die die Unterschrift von Bischof Nikolaus tragen. Um 350 soll Nikolaus gestorben sein, hochbetagt, wie die meisten Quellen aussagen.



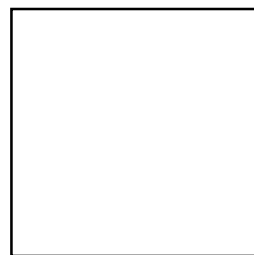
Maschinenwerbestempel aus St. Nikolaus von 1971

Zunächst wurde Nikolaus nur in der östlichen Kirche verehrt, und er blieb bis in unsere Tage einer der am Meisten verehrten Heiligen Rußlands. Noch heute pilgern Wallfahrer der Ostkirche zum zerbrochenen Sarkophag des Heiligen in der wiederhergestellten Unterkirche von Myra (heute Demre im Südwesten der Türkei). Ab dem 9. Jahrhundert ist die Verehrung des heiligen Nikolaus in Unter-



Liechtenstein 788  
von 1981  
Hl. Nikolaus als  
Schutzpatron der  
Kaufleute

Bulgarien 2577 von 1977  
Hl. Nikolaus auf einer Ikone



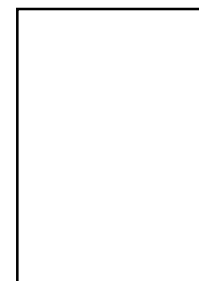
Österreich 1693 von 1981  
Hl. Nikolaus auf einem  
Wappen

italien und in Rom nachgewiesen, und im 10. Jahrhundert begann sein Kult nach Norden vorzudringen, gefördert durch die Kaiserin Theophanu.

Als eine der ersten Nikolaus-Kultstätten auf deutschem Boden gilt die kurz nach 1000 in Traben an der Mosel entstandene und diesem Heiligen geweihte Kirche, die von Bauern eines Aachener Stifts errichtet worden war, von der jedoch heute nichts mehr vorhanden ist.

Für das Jahr 1018 sind Nikolausreliquien im Kloster St. Maximin zu Trier nachgewiesen, die einige Jahre später nach Echternach gebracht wurden.

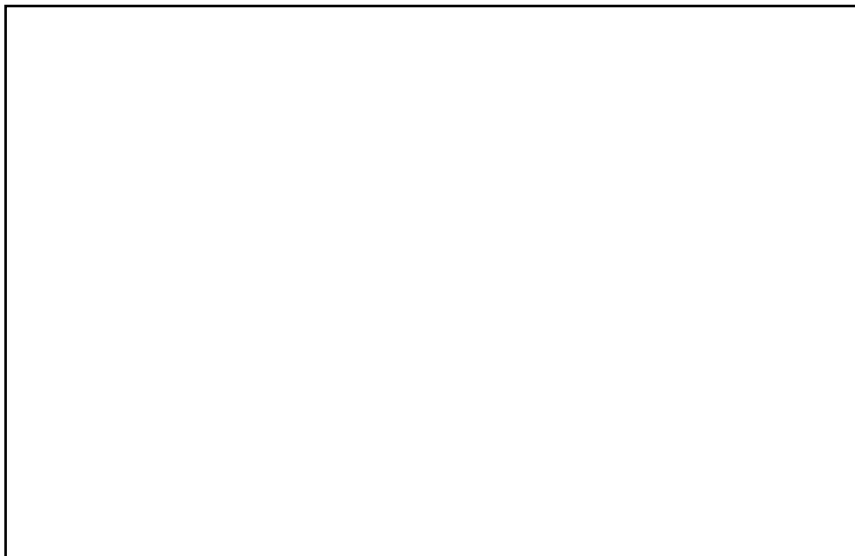
Im Jahre 1087 wurden die Gebeine des heiligen Nikolaus offensichtlich nicht ganz legal von Myra nach Bari (Apulien, Süditalien) gebracht in die eigens zur Aufnahme der



Liechtenstein 489  
von 1953 Hl. Nikolaus  
in der Kirche von  
Zeitblom

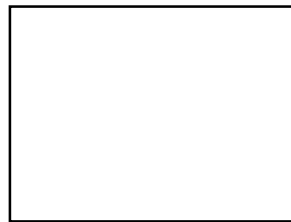


Ganzsache aus Großrosseln anlässlich der St.-Nikolaus-Ballonpost  
(Jugendbriefmarkenausstellung) von 1994



Bildpostkarte aus Berlin-Spandau mit St. Nikolai-Kirche 1989 mit entsprechendem Werbestempel

Reliquien erbauten Patronatskirche San Nicola, die schnell zum Mittelpunkt der wachsenden Nikolausverehrung in fast ganz Europa wurde. Begünstigt wurde das schnelle Vordringen des Nikolauskults sicher dadurch, daß nun verstärkt aufkommende Legenden die Gestalt des Nikolaus von Myra, der jetzt auch Nikolaus von Bari genannt wurde, mit der Gestalt eines Abtes Nikolaus von Sion verwoben, dem gleichermaßen große Mildtätigkeit nachgerühmt wird und der 564 gestorben ist.



Monaco 1288 von 1977  
Hl. Nikolaus  
auf einem Schlitten

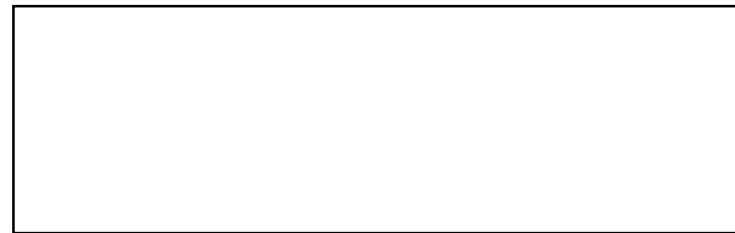
Mit dem Aufkommen unterschiedlicher Legenden entstanden unterschiedliche Attribute, die dem heiligen Nikolaus beigegeben wurden, der im Übrigen durchweg als Bischof mit Stab, Pallium und Mitra abgebildet ist. Die wohl bekannteste und am häufigsten dargestellte Legende hat dem Heiligen als Attribut drei goldene Kugeln, Äpfel oder Barren verschafft, weil er diese durchs offene Fenster drei schlafenden Mädchen zugeworfen haben soll, die ihr Vater in ein Freudenhaus verkaufen wollte, was ihnen nun erspart blieb. Stattdessen konnten sie gute Partien machen, weshalb gelegentlich im Hintergrund entsprechender Darstellungen die von Nikolaus herbeigerufenen Freier



Finnland 1032 von 1987  
Weihnachtsmarke mit  
dem Hl. Nikolaus

zu sehen sind, beispielsweise im Bogenfeld des Querschiffes von St. Martin in Colmar (1263).

Viele Berufsgruppen haben den Hl. Nikolaus von Myra zu ihrem Schutzpatron erkoren, teilweise bedingt durch die eine oder andere Legende. So gilt Nikolaus als Schutzheiliger der Seeleute, Bootsleute und Flußschiffer – gelegentlich findet man als weiteres Attribut einen Anker – was noch heute viele Nikolauskirchen und -kapellen in Hafenstädten und an besonders gefährlichen Flußstellen

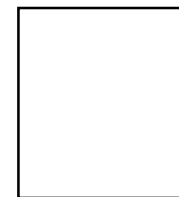


Absenderfreistempel des Krankenhauses  
„Stiftshospital zum hl. Nikolaus“ aus Andernach von 1981

dokumentieren. Weiter wird Nikolaus u.a. als Schutzherr der Bäcker, Wirte, Fleischer und Faßbinder verehrt sowie als Patron der Weinschiffer und -händler und hier insbesondere der Kleinhändler. Es ist übrigens nicht ausgeschlossen, daß der Vater des späteren Kardinals und Gelehrten Nikolaus Cusanus, der Winzer und Flußschiffer war, seinen Sohn nach seinem Berufspatron taufen ließ.



Frankreich 2998  
von 1993  
Marke zu Gunsten des  
Roten Kreuzes mit dem  
Hl. Nikolaus



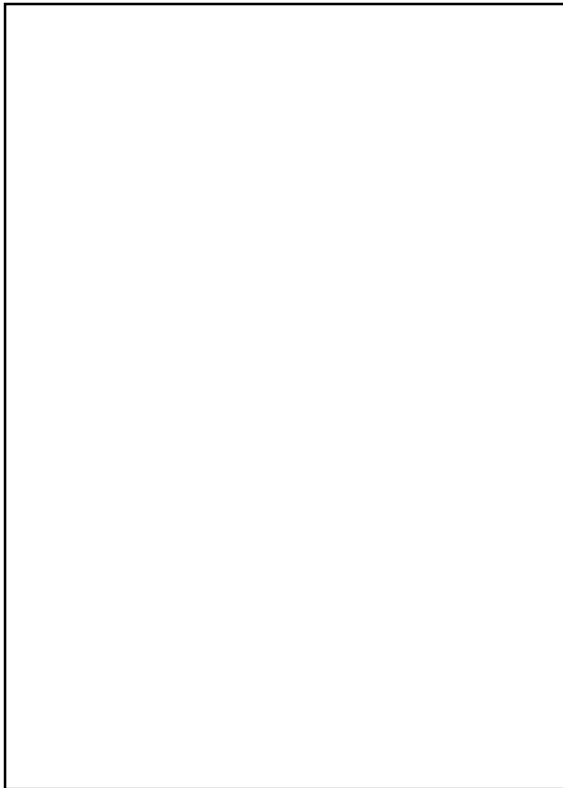
Guernsey 340  
von 1985  
Hl. Nikolaus

Vom Weinpatronat der – wie wir heute sagen würden – mittelständischen Weinhändler und auch Winzer künden bis in unsere Tage entsprechende Innungen und Bruderschaften. Und selbst dort, wo diese Vereinigungen nicht mehr bestehen, erinnern erhaltene Ausstellungsstücke an die ehemalige Verehrung des heiligen Nikolaus durch Weinhändler und verwandte Berufsgruppen. So ist beispiels-

weise die Medaille einer französischen Weinhändler-Vereinigung aus dem Jahr 1691 bekannt, die Nikolaus als Patron zeigt.

In manchen Weinbaugenden gibt es Nikolausbruderschaften, die jedoch heute vorwiegend gesellschaftlichen Charakter haben. Außerdem erinnern noch drei Lagennamen daran, daß in früheren Jahrhunderten dieser Heilige bei den Winzern eine weit größere Verehrung genoß.

In dem gegenüber von Cochem gelegenen Stadtteil Cond wurde die alte Lagenbezeichnung „Nikolauslay“ nicht nur erhalten, sondern sogar noch vergrößert. Andererseits sind die gleichnamigen Lagen in Graach (Bereich Bernkastel/Mittelmosel) und Briedern (Untermosel) sowie die Lage „Nikolausberg“ in Kövenich, einem Ortsteil



Maximumkarte zur Weihnachtsmarke von 1984



Absenderfreistempel des Katholischen Pfarramtes St. Nikolaus in Wipperfürth von 1991

von Kröv (Bereich Mittelmosel), bei der Flurbereinigung des Lagenverzeichnisses aufgrund des Weingesetzes von 1971 dem Rotstift zum Opfer gefallen.

In Franken schließlich – wo der Autor zu Hause ist – wurden 1971 die alten Lagen von Ramsthal (bei Hammelburg) in „St. Klausen“ umbenannt. Man wollte damit erinnern, daß die entsprechenden Parzellen einstmals zum Unterhalt der dem heiligen Nikolaus geweihten Pfarrkirche beitrugen.

Für St. Nikolaus gibt es zwar auch eine Reihe von Wetterregeln, mir sind jedoch keine im Bezug zum Wein bekannt.

Literatur: Dieter Graff, Weinheilige und Rebenpatrone, Saarbrücken 1988

Johannes Kohnen

## Buchbesprechung

MERIAN Kompass Briefmarken in Europa, TRAVEL HOUSE MEDIA GmbH, München 2004, ISBN 3-7742-6767-7, • 6,95 .

Das vorliegende Bändchen stellt anhand ausgewählter Briefmarken alle 45 Länder Europas vor. Die Autorin Martina Gorgas kam zu den „Briefmarken“ durch ihre Reisen und durch ihren Sohn, der Briefmarken sammelt. Insofern ist es erfreulich, daß Erwachsene von ihren Kindern in „neue Welten“ eingeführt werden.

Als Mitglied der Arge LWF interessiert mich besonders, ob unsere Themen in diesem Bändchen berücksichtigt werden. Ich bin in mehrfacher Hinsicht fündig geworden: Vor allem bei den typischen Landschaften der einzelnen Länder. Deutschland ist mit dem Bayerischen Wald vertreten (Michel-Nr. 1943).

Ein weiteres Beispiel aus Belgien. Die Dünen von Westhoek. Der erklärende Text dazu lautet: „Belgien hat im Westen eine etwa 65 Kilometer lange Flachmeerküste an der Nordsee. Auf den Dünenstreifen entlang der Küste folgt landeinwärts das fruchtbare Marschland.“ (S.8). Auch der Wein wird bei den „typischen Landschaften“ berücksichtigt: „Sauvignon Moldawien ist dank seines milden Klimas und seiner nährstoffreichen

Schwarzerdeböden ein ideales Weinanbaugebiet. Besonders bekannt sind die Weinberge und Keltereien in Mileshti und Krikowa-Weki. Wein ist einer der wichtigsten Exportartikel Moldawiens.“ (S.48).

Leider kann ich als Leser von „Briefmarken in Europa“ auch die gravierenden Fehler nicht übersehen. Bleiben wir bei den „typischen Landschaften“. Nehmen wir das Beispiel Ungarn. Dort paßt der erklärende Text nicht zur abgebildeten Briefmarke. Abgebildet ist auf Seite 86 Michel-Nr. 4602, Weine und Weinanbaugebiete (IV), gsm) Edler italienischer Riesling: Balatonfüred / Csopak. Der Text zur abgebildeten Briefmarke lautet: „Mädchen, Ausflugsschiff *Beloianisz*. Der Ort Siofok am Plattensee war bereits um die Jahrhundertwende beim Budapester Bürgertum eine geschätzte Sommerfrische.“ Diese Erklärung hat nun offensichtlich nichts mit der abgebildeten Briefmarke zu tun, sondern gehört zur Briefmarke „100 Jahre Seebad Siofok am Plattensee; axd) Mädchen; Ausflugsschiff *Beloianisz*“ ( Michel-Nr. 1939 A ). Das vorstehend geschilderte Beispiel einer offensichtlichen Verwechslung ist leider kein Einzelfall.

Im „Kompass Briefmarken Europas“ hat der „Kompass“ diesbezüglich öfters versagt. Um so peinlicher ist es für den Fachverlag MICHEL, daß er auf dem Cover des Bändchens mit dem Text „Vom Fachverlag MICHEL empfohlen“ wirbt. Neben diesen schwerwiegenden Fehlern der Redaktion/des Lektorats sind auch die zahlreichen Druckfehler ein Ärgernis für den Leser. Auch wer die Philatelie nicht als Wissenschaft, sondern „nur“ als Hobby betreibt, ärgert sich über solche Schlamperie. Schnellschüsse verfehlen das Ziel. Der Sammler weiß, daß er sich für seine Sammlung viel Zeit nehmen muß. Die Tugend der Geduld scheint den modernen Büchermachern häufig zu fehlen.

Trotz der Fehler habe ich das Bändchen gerne gelesen, weil es einen im Ganzen gesehen gelungenen Überblick über die Vielgestaltigkeit des alten Europa und dessen „philatelistischem Spiegel“ gibt.

## Limericks mit der Kartoffel

Ein Landwirt aus Friedrichshafen  
nahm Träppeln mit nach Cuxhaven.  
Als der Zug dann hielt,  
hat er nur rausgeschickt  
und begann sofort wieder zu schlafen.

Eine Krumbir aus Loehr am Main  
kollerte in die Weinberge rein.  
Ein solches Spektakel  
warf einen Makel  
auch auf die Reben für Frankenwein.

Kurt Buck

## Bericht von „Marke + Münze“, Graz

Die ArGe Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft war mit einem Informationsstand vertreten. Für dessen kostenlose Bereitstellung sei herzlich der Messeleitung und unserem Mitglied Hans Brunner gedankt. Der Informationsstand wurde von Frau Erika Rocci, Herrn Maurizio Rocci und von mir betreut. Es standen zwei Ausstellungsrahmen zur Verfügung.

### Tagesprotokoll

10. Juni 2005

Zwei Interessenten erhalten Informationsmaterial über unsere ArGe. Es wird ein Rundbrief und ein Kartoffelbuch verkauft. Ein Mädchen, 14 Jahre alt, mit dem Sammelgebiet „Rinder“ wurde vom Jugendcorner der Messe auf unseren Stand aufmerksam gemacht; wir geben ihr einige Belege zu ihrem Sammelgebiet.

11. Juni 2005

Unser Mitglied Alfred Kunz besucht uns. Viele Interessierte schauen sich die Ausstellungsrahmen an, zeigen aber leider kein Interesse an einer Mitgliedschaft in unserer ArGe.

Ein Sammler mit dem Motiv „Orchideen“ ist auch nicht zur Mitgliedschaft zu bewegen. Ein Gärtner will es sich überlegen; wir händigen ihm unsere Informationsbroschüre aus. Mit einem Grazer Sammler können wir ein sehr interessantes Gespräch über Jugendbetreuung führen; es zeigt sich, daß die Probleme überall vergleichbar sind. Frau Erika Rocci gewinnt bei der Tombola einen Austria-Nettokatalog 2005. Hinsichtlich des Literaturverkaufs ist der Tag leider erfolglos.

12. Juni 2005

Ein Grazer Sammler empfiehlt uns einen Wechsel unseres Informationsstandes; wir haben jetzt mehr Licht und sind dadurch besser positioniert.

Die Schweizer Zeitschrift für Motivsammler (SMV) interessiert sich für unsere Mitteilungshefte. Geplant ist eine Vorstellung im Schweizer Motivblatt „Thema“, auch das „Kartoffelbuch“ von Klaus Henseler soll vorgestellt werden (wir konnten ein Exemplar verkaufen).



Ein Kleinwinzer aus Österreich mit sehr guten Fachkenntnissen interessiert sich für Weinthematik und findet in Maurizio Rocci einen hervorragenden Gesprächspartner.

Fazit

Es konnte während der drei Tage dauernden Ausstellung in Graz kein neues Mitglied erworben werden. Den wenigen Interessenten wurde aber Informationsmaterial ausgehändigt – vielleicht kommt ja noch später eine Rückmeldung. Wenn auch direkt für unsere Arbeitsgemeinschaft kein so großer Erfolg beschieden ist, so war es doch wieder eine lohnenswerte Reise.

Über die Teilnehmer aus unserer ArGe haben wir auf Seite 225 berichtet.

# Gastronomie 2005 in Europa

Tschechien 2005 zeigt die gebratene Gans und dazu (sagt meine Frau) passen nur Serviettenknödel



Frankreich zeigt die elsässische Spezialität Choucroute, auf deutsch: Sauerkraut. Und dazu Würste, Kassler und Bauchspeck. Dazu sollte man „Federweißen“ trinken. Das rundet das Mahl ab – wenn man es denn mag!

An sich ist die „Bouillabaisse“ ein typisches Restegericht: Die von den Fischern gefangenen kleinen Fische (heutzutage: Beifang), die man auf dem Markt nicht verkaufen konnte, wurden zu einer Suppe zusammengekocht.



Eine Insel im Mittelmeer, mit einer libysch beeinflussten Sprache, die Amtssprache der EU ist.



Köstlichkeiten von der Insel Guernsey



Finland  
Ausschnitt aus ZD



Island

“Trockenbrot macht Wangen rot“

# Französische Gastronomie

Die französische Küche gehört zu den besten der Welt, und daher wurde das Wort „Gastronomie“ wohl in diesem Land erfunden.

1801 dachte sich Joseph de Berchoux dieses neue Wort für „die Kunst und die Wissenschaft der feinen Küche“ aus, um damit eins seiner Gedichte zu betiteln. Das Wort wurde in Umlauf gebracht und von Brillat-Savarin (1755–1826) salonfähig gemacht. Zahlreiche spritzige, feinschmeckerische gastronomische Werke flossen aus seiner Feder sowie aus der von Grimod de La Reynière (1758–1838), der den Beruf des Gastronomiekritikers erfand, indem er die Jury des *dégustateurs* ins Leben rief, der die Gastwirte Speisen in der Hoffnung vorsetzten, daß über sie Lobeshymnen geschrieben würden. In der Folgezeit mußte die Verwendung dieser bezahlten Beurteilungen neu überdacht werden, um den Gastronomieführern ein wenig Selbständigkeit zu geben.

Diese Kunst, gut zu essen, darf nicht mit dem Begriff *gastrotechnie* verwechselt werden darf, einer Neuschöpfung des Mediziners und Biologen Édouard de Pomiane (1875–1964). Die *Gastrotechnie* beschreibt die für die Küche notwendigen physikalischen und chemischen Kenntnisse, heben die Franzosen in den Himmel, denn sie gehört zu ihrer nationalen Identität und ist einer der Hauptgründe für ihren Nationalstolz. Wenn sie auch manchmal als „Gastronomaden“ (d. h. Gastronomen auf Reisen) ins Ausland gehen, so kommen die Franzosen doch immer wieder auf die abwechslungsreichen Spezialitäten ihrer reichhaltigen bodenständigen Küche zurück, die sowohl ein jahrhundertaltes *Savoir-vivre* fortzusetzen als auch Neues zu schaffen vermag.

Die wachsende Zahl von Schnellrestaurants in Frankreich, die darauf hindeutet, daß das gute Essen in Wirklichkeit an Bedeutung verloren hat, wird diese stolze Überzeugung nicht beeinträchtigen, die gebietet, dass im Herzen – oder besser gesagt im Bauch eines jeden Franzosen ein Gastronom steckt, selbst auf die Gefahr hin, daß er eines Tages ein „*gastrolâtre*“, d. h. jemand, der seinen Magen vergöttert wie Pantagruel, wird!

Fabienne Gambrelle (La Poste)

siehe auch die Marken zur  
Bouillabaisse und zum Sauerkraut auf  
Seite 226

Klaus Henseler

# Auch das ist französisch: Restaurant

Also, es geht unausrottbar das Gerücht um, die französische Küche sei die beste aller Küchen. Das mag richtig sein, wenn man zum Beispiel Meerestiere mag und wenn man die wirklich guten Restaurants kennt und nicht in irgendwelche Touristenfallen gerät. Ansonsten ist auch die französische Küche völlig „normal“ und sowohl hinsichtlich der Qualität wie auch der Vielfalt mit der deutschen Küche vergleichbar.

Eine besondere Qualität erhielt die europäische Küche durch die Vertreibung des französischen Adels und ihrer Domestiken im Verlauf der französischen Revolution. Bis dahin waren englische Köche führend in Europa.

Ursprünglich war das Wort „restaurant“ ein Beiwort, das eine kräftigende, stärkende – also restaurierende – Suppe bezeichnete: „Man gebe drei Rebhühner, eine Hammelkeule, eine Kalbskeule, alles gut entfettet, in eine Flasche aus Glas oder Ton, verschließe sie mit Stoff ... und lege noch eine Schafshaut drüber. Dann lasse man alles zwölf Stunden im Wasserbad kochen, wobei man das verkochte Wasser immer wieder ersetzt. Nach zwölf Stunden erhält man innerhalb des verschlossenen Gefäßes das *Restaurant*. Auspressen und durch ein Tuch passieren.“ Die Wirte, die solche Suppen zubereiteten, nannten sich „*Restaurateurs*“, und so wurde der Name der Suppe für die Kavaliere zum Synonym für ein Lokal.

Die vorstehend beschriebene Suppe trat die Nachfolge der von Spanien gekommenen „*olla podrida*“ an, die seinerseits auf das jüdische Gericht „*adafina*“ zurückzuführen ist, bei der Huhn oder Rindfleisch durch Schweinefleisch ersetzt wurde, um in den Zeiten der Inquisition festzustellen, wessen Glaubens der Esser ist. Der Graf von Mirabeau (1740–1791) meinte, der *pot-au-feu* sei das Fundament des Staates. In der Tat ist eine gute Kartoffelsuppe das Fundament der Familie. Heute ist in Frankreich das Fundament des Staates – das „*restos de cœur*“, die Suppenküche für die Armen.

Bis in das 18. Jahrhundert hinein wurden die Suppen auf herrschaftlichen Tafeln gleichzeitig mit allen anderen Speisen dargereicht. Erst nach und nach entwickelten die Köche eine Folge von Auftakt, Höhepunkt und Ausklang. Gerade die Kartoffelsuppe mit ihrer (magen)freundlichen Farbe ist ein guter Auftakt für ein Festmahl. Erst diese europäische Art der Speisenfolge veranlaßte die Chinesen, in ihren europäischen Restaurants die Suppe nicht mit dem Gericht Nr. 23 zu servieren.

## Nicht nach Medaillen jagen, sondern dem Besucher etwas sagen

Im Heft 107 von 2003 veröffentlichte ich meine Erfahrungen zum Gestalten von Ausstellungsexponaten. Angeregt wurde ich damals dazu durch ein Gespräch mit einem Sammler der ArGe. Nun hat erfreulicher Weise auch der BDPH erkannt, daß mehr Öffentlichkeitsarbeit nötig ist und in der „Philatelie“ eine Serie über das Ausarbeiten eines thematischen Exponates veröffentlicht. Eine lobenswerte Sache, die mir gefallen hat. Aber auch hier hörte ich schon wieder negative Stimmen: „die wollten doch auch nur ihre besseren Stücke zeigen, an so etwas kommen wir ja nie ran. Was das kostet.“ Ja, die Stimmung der Aussteller, gegenüber den Ausstellungsforderungen, ist nicht gerade bestens. Der Ärger der Aussteller richtet sich dabei immer gegen die Juroren. Ich möchte hier auf die Zeilen von Horst Kaczmarczyk im Heft 103 von 2001 Seite 193 hinweisen. Es ist nicht verwunderlich, wenn sich Klaus Henseler auch im Heft 116 negativ über das Ausstellen äußert. Man sollte dies nicht als Meckerei der Sammler einstufen. Es ist ein Warnsignal. „Das Ausstellungswesen ist das Schaufenster der Philatelie“. Wir sind auf dem bestem Weg, es kaputt zu machen, wenn man die Aussteller vergrault und sie dann nicht mehr ausstellen.

Ich kann nur hoffen, in Zukunft immer nur Vermeilen für mein Exponat zu bekommen. Bei 3x Gold in Rang 3 ist eine weitere Teilnahme dann nicht mehr erlaubt. Ich müßte in Rang 2 ausstellen. Dies bedeutet Mehrkosten für mich, die ich nicht tragen könnte und auch nicht zu tragen gewillt bin. Eine Alternative wäre nur noch alle 2 Jahre in Rang 2 auszustellen, oder nach einer Sperre von 3 Jahren eine Neuzulassung bei der Bundesstelle für Ausstellungswesen zu beantragen.

Ich werde, wenn ich in Rang 3 nicht mehr ausstellen kann, meinen Ausstellungspaß zurück geben und nur noch in der Offenen Klasse ausstellen.

Es wäre nicht schlecht, wenn im Rang 3 mehr thematischen Exponate gezeigt werden, die erfolgreich abschneiden. Dadurch würde das Niveau dieser Klasse angehoben. Dem Aussteller ist somit auch die Möglichkeit gegeben, eine Einstufung seines Exponates vorzunehmen. Die meisten Aussteller sehen aus vielfältigen Gründen nur Rang 3 Ausstellungen und orientieren sich daran.

Ich stelle gerne aus, ist es doch die Gipfel des Sammelns. Für mich ist nicht entscheidend, Gold oder Silber zu bekommen. Ich möchte mein Hobby vorstellen. Mein Motto ist: siehe Überschrift.

Als ich 1984 zum ersten Mal ein Exponat gestaltete, suchte ich nach anderen Gestaltungslösungen für mein Exponat, denn was ich bis dahin gesehen hatte, sagte mir nicht immer zu. Es gab damals in der DDR auch schon Bücher über das Gestalten von Exponaten, doch so richtige Lösungen gab es darin auch nicht. Helfen konnte mir auch keiner. Mein erstes Exponat wurde auch nicht viel besser als die der anderen Aussteller. So besuchte ich Ausstellungen und betrachtete die gezeigten Exponate unter den Gesichtspunkt „Gestaltung“ aufmerksam und machte Notizen. Erst nach der Wende hatte ich richtig die Möglichkeit, Marken und Belege zu sammeln.

1996 beschloß ich, das Ausstellen einzustellen. Mein Exponat war nicht mehr ausstellungswürdig. Erst einmal sammelte ich fleißig weiter. Im Jahr 2000 beabsichtigte unser Verein, eine Ausstellung durchzuführen. Ich baute dafür mein Exponat völlig neu auf. Der Ausstellungsort war in einer Einkaufspassage. Viele Nichtphilatelisten konnten die Ausstellung sehen. Ein paar aufklärende Worte über unsere Sammel Leidenschaft konnte man hier am besten vermitteln. So versuchte ich einige Belege meiner Sammlung mit wenig philatelistischen Bemerkungen zu versehen. Offensichtlich wurde dies von der Jury gerne gesehen.

Mich hatte es immer in Rage versetzt, wenn ich in den Bewertungsbogen lesen mußte „Philatelistische Kenntnisse und Forschung“. So ein Schwachsinn, ich will doch keine Postgeschichte ausstellen, sondern ein naturwissenschaftliches Exponat. Auch wenn ich Briefmarken sammle, so muß ich mich doch für die Geschichte der Briefmarke nicht so interessieren oder mich dafür so begeistern, daß ich nichts anderes gelten lasse.

Nun ergab es sich, daß im Nachbarort eine Rang 3 Ausstellung geplant war. Bei der Vorbereitung zum Versenden des Exponates fand ich in dem Transportbehälter das Heft „Leitfaden Bewertungsmerkmale“ von 1987. Das Heft schlummerte darin seit meiner letzten Ausstellung. Man hatte es mir bei der Rücksendung meiner Exponates 1996 mit beigelegt. Eine geniale Idee des Veranstalters. Ich meine, so etwas sollte von Ausstellungsleitern viel öfter praktiziert werden, damit die Aussteller besser aufgeklärt werden. Auch könnte der BDPH bei der Vergabe des Ausstellerpasses ein Exemplar der Richtlinien beilegen. Welcher Ausstellungsneuling weiß schon, daß er die Richtlinien über die Geschäftsstelle beziehen kann. Aufmerksam las ich es zum ersten Mal. Mein Fazit: So schlecht konnte ich doch mit meinem Exponat nicht sein. Ich hatte die Richtlinien für mich noch einmal erfunden. Ich stimmte mit meinem Konzept in den meisten

Forderungen der Richtlinien überein. Auch wurde ich aufgeklärt, was „Philatelistische Kenntnisse“ eigentlich sind. Was viele Aussteller nicht wissen und deshalb auf die Juroren sauer sind. Haben sie doch in der Regel auch nicht die Vergleichsmöglichkeiten mit besseren Exponaten.

Ich denke, es war schon richtig, mit den Gedanken zur Exponatgestaltung im Heft 107, andere Sammler zu ermutigen, thematische Exponate aufzubauen. Ich muß an dieser Stelle Herrn Dr. Wolf Heß in seinem Artikel (Heft 116) widersprechen, „ich sei der Auffassung man könne bei thematische Wettbewerben nicht erfolgreich sein“. Mein Exponat wurde ja schon mit Gold ausgezeichnet. Das wäre ein Widerspruch. Ansonsten möchte ich mich bei Dr. Wolf Heß dafür bedanken, daß er meinen Artikel zum Anlaß nahm, auch etwas über das Ausstellen zu schreiben. So konnte man auch aus der Sicht eines fachlich kompetenten Mitglied etwas erfahren. Er hat in vielen Punkten das geschrieben, was ich auch denke und für richtig halte.

Eine Stelle hat mich aber sehr nachdenklich gemacht. Er schreibt: „Preisrichter (Juroren) bereiten sich zuhause gewissenhaft vor, (hoffentlich) erstellen häufig u. a. selber einen eigenen Plan zum zu beurteilende Thema. Sollte dieser Plan sich primär als kompetenter (zeigen) als der des Ausstellers, wird Letzterer ein Problem bekommen“. Ich dachte immer, ein Richter (Juror) hat objektiv zu sein und zu bewerten, ob der gezeigte Plan einen klaren, gut nachvollziehbaren Überblick über alle wichtigen Aspekte des Themas vermittelt.

Was ist, wenn der Juror das Thema aber gar nicht beherrscht, andere Vorstellungen vom Thema hat. Der Aussteller hat noch nicht einmal die Chance, sich zu wehren, denn er erfährt nichts von alledem. Wird aber das Exponat unter einem anderen Gesichtspunkt bewertet als es der Plan des Ausstellers vorgesehen hat und dadurch schlechter bewertet, so müßte (ist nicht nur wünschenswert) dies dem Aussteller schriftlich mitgeteilt werden, auch durch überreichen des neu verfaßten Planes. Probleme hat der Aussteller, wenn er sich den Bewertungsbogen ansieht. Die Bewertungsmerkmale einer Zeile werden einzeln noch einmal untergliedert. Es wird auch die zu erreichende Punktzahl angegeben. In der Spalte für erreichte Punkte wird aber nur die Gesamt-Punktzahl der Zeile angegeben. Warum? Will man von der Seite der Jury etwas verschleiern? oder ist es Bequemlichkeit? Für den Aussteller ist es schon sehr wichtig, zu wissen, was er in den einzelnen Punkten erreicht und noch verbessern muß.

Schwierig ist es bei Gesprächen mit Juroren. Hier sollten, wie Dr. Wolf Heß schreibt, beide Seiten Einsicht haben. Auch bei mir war es anfangs passiert, daß ich nicht die Einsicht hatte. Der Grund war ein nicht verständlich machen der Gründe von seiten des

Juroren. Nur: „Das muß so sein!“ Warum das so sein muß, erfuhr ich erst viel später von einem Sammler. Immer wieder hört man, daß Juroren alles besser wissen wollen als der Aussteller. Ausnahmen bestätigen die Regel.

Ich kenne einen Fall, wo ein Aussteller, selber Juror, in einem ganz speziellen Thema von dem Juror kritisiert wurde, obwohl dieser nicht das Fachwissen aufbringen konnte. Der Aussteller hat das Gespräch gelassen und mit Humor genommen. Andererseits hat ein Juror, der ein nichtphilatelistisches Dokument berechtigt kritisierte, was aber der ganze Stolz des Ausstellers war, eingesehen, daß das nichtphilatelistisches Dokument nicht aus dem Exponat entfernt werden müßte, es dann aber nur als Text verwendet werden könne.

Aufklärung und beiderseitiges aufeinander zugehen ist schon wichtig, auch wenn es einem manchmal schwer fällt. Auch so mancher Juror sollte besser aufklären und in seinen Forderungen an den Aussteller es nicht übertreiben. Sie schreiben, lieber Herr Dr. Wolf Heß, man sollte ab und zu seine philatelistischen Kenntnisse aufblitzen lassen. Ich bin lernfähig und stimme Ihnen zu. Wie ich oben schreibe, habe ich dies in meinem Exponat, wenn auch aus anderen Gründen, gemacht. Nun wurde mir bei dem Gespräch mit dem Juror vorgeworfen, ich müßte auch philatelistisches Wissen schreiben. Mein Einwurf: „ja, aber das habe ich doch“. „Ja, das ist aber zuwenig, wir sind hier in einer philatelistischen Veranstaltung“. Ich frage mich, wie soll ich etwas beschreiben, wenn keine philatelistisch auswertbarer Belege vorhanden sind.

Liebe Sammlerfreunde, sollten meine Zeilen Ihre Zustimmung haben, so schreiben Sie es mir. Sollte ich jemanden auf dem Schlips getreten haben, dann entschuldige ich mich, das war nicht meine Absicht. Ich bin immer bereit zu diskutieren, ich bin aber nicht bereit, eine Schlammschlacht zu führen.

## Weinpanscher und Alchimisten

In dem berühmten Buch „Das Narrenschiff“ (1494 erstmals gedruckt) von Sebastian Brant (geboren 1458 in Straßburg, gestorben 1521 ebd.) teilen sich Goldmacher und Weinpanscher dieselbe Koje – zur Warnung vor „Fälscherei und Beschleiß“:

„Man spürt wohl in der Alchemei  
und in des Weines Arzenei  
Welch Lug und trug auf Erden sei.“

Sebastian Brant war Sohn eines Gastwirts und wird es wohl gewußt haben!

# Die deutsche Landwirtschaft im Spiegel der Briefmarkenausgaben (Teil 1)

Für die Rolle und Stellung eines Wirtschaftszweiges in der Volkswirtschaft eines Staates gibt es eine Vielzahl von Kriterien. Hier sollen als Beispiel nur seine Anteile am Bruttosozialprodukt, am Inlandsverbrauch und am Export erwähnt werden. Die Landwirtschaft und die Ergebnisse der Arbeit der Bauern zur Erzeugung des täglichen Brotes der Bevölkerung spielen dabei eine untergeordnete Rolle.



Abb. 1  
Deutsches Reich  
(Mi 120)

Das wird auch an der Ausgabefähigkeit der jeweiligen deutschen Postverwaltungen deutlich. Allerdings gab es auch Situationen, in denen sich diese an die Arbeit der Bauern erinnerten. Solche Situationen waren z. B. gegeben, wenn infolge von Kriegen und Krisen die Menschen hungerten. Nach dem 1. Weltkrieg fand erstmals die bäuerliche Arbeit ihre Widerspiegelung auf Postwertzeichen. Dabei handelte es sich um die Motive „Pflüger“ und „Sämann“ in der Abschiedsserie des Freistaates Bayern von 1920, die im gleichen Jahr nach Übernahme der Posthoheit durch das Deutsche Reich mit dem entsprechenden Aufdruck versehen wurden (Abb. 1). Eine ähnliche Situation bestand auch in den Jahren der Inflation. Die 1921 erstmals zur Ausgabe gelangten Motive der „Schnitter“ (Abb. 2) und der „Pflüger“ wurden in Folge des Währungsverfalls mehrmals mit Überdrucken neuer Wertstufen versehen.



Abb. 2  
Deutsches Reich  
(Mi 260)

Die verschiedenen Arten des Nachschärfens der Sense wurden auf Ausgaben der Deutschen Reichspost demonstriert. So zeigt eine Marke aus dem Jahr 1934 einen Bauern beim Wetzten der Sense, während die Ausgabe von 1943 das Streichen der Sense demonstriert.

Nach dem 2. Weltkrieg gab anfangs der Alliierte Kontrollrat Gemeinschaftsausgaben für die amerikanische, britische und sowjetische Besatzungszone heraus. In der zweiten dieser Ausgaben 1947 überwogen mit den Motiven „Pflanzer“, „Sämann“ (Abb. 3) und der Bäuerin auf der Marke mit dem Maurer die landwirtschaftlichen Motive. Nach der Währungsreform in den westlichen Besatzungs-

zonen erschienen die selben Motive mit den entsprechenden Aufdrucken für die sowjetische Besatzungszone, die westlichen Zonen und für Berlin (West). Insgesamt ist diese Ausgabe mit der Vielzahl der Wertstufen und Aufdrucke ein interessantes Sammelgebiet.

Auch in den Ländern der sowjetischen Besatzungszone wurden in den Jahren 1945 und 1946 Briefmarken mit landwirtschaftlichen Motiven herausgegeben. Vor allem unter den Marken aus Mecklenburg-Vorpommern gibt es eine Vielzahl derartiger Motive. Allein von den drei Motiven der 1. Dauerreihe sind zwei der Landwirtschaft gewidmet, das Motiv des „Pflügers“ und das Motiv mit der Getreidegarbe vor dem Bauernhaus. Die Sondermarken der Serie zur Bodenreform „Junkerland in Bauernhand“ haben ebenfalls die Arbeit des Bauern als Motiv, als „pflügender Bauer“, „Sämann“ und „Schnitter“. Und schließlich sind von den elf Motiven der letzten Dauerreihe, der sogenannten Abschiedsserie, allein sechs Motive mit landwirtschaftlicher Thematik. Besonders hervorgehoben werden soll dabei der Wert mit dem pflügenden Traktor, die erste Abbildung eines Traktors auf einer deutschen Briefmarke (Abb. 4). Der Bodenreform widmete auch die Post der Provinz Sachsen eine Sonderausgabe. Sie zeigt einen pflügenden Bauern vor der aufgehenden Sonne (Abb. 5).

Bekannt ist aus dieser Zeit auch ein Motiv aus der Dauerreihe „Berufe und Ansichten“ aus dem Saarland. Es zeigt Bäuerinnen (Abb. 6) bei der Zuckerrübenerte.

In der DDR spielte die Landwirtschaft in der Ausgabefähigkeit der Deutschen Post eine vielseitige Rolle. Fast in jedem Jahr kamen neue Briefmarken mit Motiven aus der Land- und Forstwirtschaft, dem Traktoren- und Landmaschinenbau sowie der Nahrungsmittelindustrie zur Ausgabe. Emissionen von Briefmarken wurden auch Persönlichkeiten aus der Landwirtschaft, wissenschaftlichen Kongressen und gesellschaftlichen Jubiläen sowie kulturellen Veranstaltungen, die mit der Arbeit des Bauern verbunden waren, gewidmet. Bemerkenswert ist, daß fast auf allen Briefmarken Bauern und Bäuerinnen bei der



Abb. 3  
Alliierte Besatzung  
(Mi 950)



Abb. 4  
SBZ (Mi 37)



Abb. 5  
SBZ (Mi 85)



Abb. 6  
Saarland (Mi 220)





Abb. 7  
DDR (Mi 378)

Arbeit abgebildet wurden. Das betrifft auch jene Ausgaben, mit denen vordergründig die Entwicklung der Landtechnik dargestellt werden sollte. Ausgabeanlaß waren oftmals Jahrestage historischer Ereignisse, wie des Deutschen Bauernkrieges, der Bodenreform, der Gründung der DDR oder der LPG. Landwirtschaftliche Motive waren auch oft auf Ausgaben zu Parteitag und Arbeiterfestspielen zu finden.

Eine große Rolle in der Ausgabebetätigkeit der Deutschen Post spielte die Anwendung der Technik in der Landwirtschaft. Dabei ging es einerseits darum, zu zeigen, wie durch sie die Produktion landwirtschaftlicher Erzeugnisse gesteigert und die Arbeit des Bauern erleichtert wird, andererseits hatten diese Ausgaben auch große Bedeutung für den Export dieser Technik. Zugleich legen die Briefmarken auch Zeugnis ab von der Entwicklung auf landtechnischem Gebiet in der 40jährigen Geschichte der DDR.



Abb. 8 DDR (483)

Das beginnt bereits mit der Dauerserie „Fünfjahrplan“ im Jahr 1953. Auf einer Marke dieser Serie ist ein offensichtlich gezogener Mährescher (Abb. 7) zu erkennen. Bereits zwei Jahre später bilden selbstfahrende Mährescher das Motiv für eine Marke zum 10. Jahrestag der Bodenreform (Abb. 8). Auch die Ausgaben anlässlich des 10. Jahrestages der DDR 1959, der 10. Landwirtschaftsausstellung in Markkleeberg 1962 sowie zum 7. Parteitag der SED 1967 haben Mährescher aus der eigenen Produktion, meist vom Typ E 175, als Motiv. Auf der Ausgabe zur Leipziger Frühjahrsmesse 1969 wird der Mährescher E 512 vorgestellt (Abb. 9). Auf einer der Marken zum 40. Jahrestag der DDR ist der Mährescher E 516 abgebildet.

Im selben Jahr wie die Dauerserie „Fünfjahrplan“ erschienen Sondermarken zur Leipziger Herbstmesse. Auf einer dieser Marken ist eine Kartoffelvollerntemaschine zu erkennen (Abb. 10). Auch die Entwicklung der Technik für die Kartoffelernte läßt sich an



Abb. 9 DDR 1448

Hand weiterer Ausgaben demonstrieren. So enthielt der Satz Sondermarken zum 10. Jahrestag der Volksarmee eine Marke mit dem Motiv einer Vollerntemaschine und auch eine Marke der Ausgabe „Moderne Technik in der Landwirtschaft“ zeigt den Kartoffel-Rodelader E 684 (Abb. 11) im Einsatz. Gerade mit dieser Ausgabe wurde besonders für den Export von Landtechnik geworben. Weitere Bei-

spiele für die Widerspiegelung der Entwicklung der Landtechnik lassen sich auch an Hand der Ernte-technik für Zuckerrüben und der Melktechnik zeigen. So wurde in einer Ausgabe zur Landwirtschaftsausstellung 1958 eine Rübensvollerntemaschine zum Motiv einer Marke gewählt. Während mit dieser Maschine noch das Blatt und die Körper der Zuckerrübe auf dem Feld abgelegt wurden, erfolgte durch den auf einer Marke zur Leipziger Messe 1974 abgebildeten Rübenrodelader KS-6 Roden und Abtransport der Rüben in einem Arbeitsgang (Abb. 12), während das Köpfe und der Abtransport des Blattes durch eine weitere selbstfahrende Maschine erledigt wurden.



Abb. 10 DDR (Mi 381)



Abb. 11 DDR (Mi 2283)

Die Darstellung der Melktechnik auf Ausgaben der Post ist eng mit der Würdigung der Rolle der Bäuerin verbunden, auch wenn diese mitunter nicht im Mittelpunkt der Motive stand. So enthielt der bereits angeführte Satz anlässlich der Landwirtschaftsausstellung 1962 auch eine Marke mit der Abbildung eines Weidemelkstandes. Dieser transportable Fischgrätenmelkstand konnte zu den Kühen auf die Weide gebracht werden und ersparte das zeitaufwendige Eintreiben der Kühe zum Melken in den Stall. Bereits wenige Jahre später anlässlich des 15. Jahrestages der DDR erscheint erneut eine Melkerin mit einem Melkzeug (Abb. 13) im Markenbild einer der 15 Werte dieser Ausgabe. Die Sondermarke „15 Jahre LPG“ zeigt eine moderne Stallanlage, vor der im Vordergrund ebenfalls eine Bäuerin abgebildet ist. Und auch eine Marke in der schon genannten Ausgabe „Moderne Technik...“ hat eine Melkanlage zum Motiv, das Melkarussell M 693 (Abb. 14), mit dem 40 Kühe gleichzeitig gemolken werden konnten. Ausdruck der Rolle der Frau in der Viehwirtschaft sind auch die Viehzüchterinnen auf einer Marke zum Frauenkongreß 1964 sowie die Traktoristin auf der o. g.



Abb. 12 DDR (Mi 1974)



Abb. 13 DDR (Mi 1060)





Abb. 14 DDR (Mi 2240)

Marke der Dauerserie „Fünfjahrplan“ sowie auf einer Marke aus der Serie „10 Jahre DDR“.

Weitere Landmaschinen als Motiv von Briefmarken sollen hier nur genannt werden. Es handelt sich um einen Mähhäcksler aus der Serie zur 6. sowie eine Maislegemaschine aus

der Serie zur 10. Landwirtschaftsausstellung, um den Komplex von Feldhäckslern auf einer Marke zur Leipziger Messe 1973 und schließlich um weitere 3 Marken aus der Serie „Moderne Technik in der Landwirtschaft“ mit dem Mehrscharpflug hinter dem Traktor T-150 K, den auf dem LKW aufgebauten Düngersteuer und der Hochdrucksammelpresse.

Der Artikel wird im nächsten Heft fortgesetzt.

Anja Janssen berichtet über

## Ausstellungserfolge

Vom 20. bis 22. Mai 2005 fand in Ludwigshafen die Messe für Marken, Münzen und Mineralien statt. Zudem gab es eine Wettbewerbsausstellung mit dem Titel „Motiva '05“.

Bei dieser Ausstellung war unsere ArGe mit vier Exponaten vertreten. Horst Kaczmarczyk erreichte mit seinem Exponat „Weinbau am Rhein“ eine Vermeil-Medaille, Werner Schwarz erhielt für sein Exponat „Die Entwicklung der modernen Agrarproduktion“ ebenfalls eine Vermeil-Medaille. Gerhard Blisse nahm mit seinem Exponat „Kampf der Wehrlosen – Vielfalt der ländlichen Lebensformen“ teil; sein Exponat wurde mit „Vermeil“ bewertet. Ich erhielt für mein Exponat „Landwirtschaft – Wir brauchen Sie zum Leben“ ein Diplom im Range einer Silber-Medaille.

Ich wünsche den aktiven Ausstellern unserer ArGe auch in Zukunft viel Erfolg und wohlgesonnene Juroren bei weiteren Ausstellungen.

## EXPHIMO 2006

Die Exphimo 2006 wirft bereits ihre ersten Schatten voraus. Die Mitgliederversammlung hatte 2003 beschlossen, das 30jährige ARGE-Jubiläum in Luxemburg anlässlich der Exphimo zu feiern.

2005 zu unserm 25jährigen Jubiläum hatten wir 25 verschiedene Sammlungen von unseren Mitgliedern angepeilt. Das Ziel wurde sogar übertroffen, und somit hoffen wir vom Vorstand, daß 2006 zum 30jährigen 30 verschiedene Sammlungen von unseren Mitgliedern ausgestellt werden, zumal auch thematische Einrahmensammlungen im Wettbewerb für nicht in Luxemburg wohnhafte Sammler zugelassen sind.

Falls Ihr aller Interesse geweckt sein sollte, so können Sie das Einschreibeformular nebst Ausstellungsbedingungen bei Herrn Kaczmarczyk, bei mir oder über die Website des Veranstalters ([http://webplaza.pt.lu/public/rthill/philco\\_lux.htm](http://webplaza.pt.lu/public/rthill/philco_lux.htm)) erhalten.

Bereits jetzt lade ich alle herzlichst ein zur 48. Exphimo vom 3. bis 5. Mai 2006 in Bad-Mondorf.  
Thill Roger

## Ausstellungsteilnehmer in Graz

10. bis 12. Juni 2005, Rang I

Offene Klasse

Johann Brunner, Feldkirchen: „Nobelpreisträger im Kampf gegen Viren, Seuchen, Mikroben und Volkskrankheiten“

Johanna Brunner, Feldkirchen: „Weinbau in Österreich“

Wettbewerb

Maurizio Rocci: „Weinbau, Zauber einer alten Tradition“ Vermeil

Austria-Cup, 3. Runde, Rang I

Waidhofen a.d.Ybs: Adolf Bläumauer mit „Postgeschichte Waidhofen/Ybbs“

## Ausstellungserfolge

Unser Mitglied Heiner Gut, Wetzikon (Schweiz), nahm im April/Mai 2005 an vier Ausstellungen teil:

- a) in Michelau (30.4.–1.5.), Rang 3, mit dem Exponat „Alles Jagd ... Eine Kulturgeschichte“: Gold und EP
- b) bei der „Giubiascofil 05“ (29.4.–1.5.), Rang 3, mit dem Exponat „Soldatenmarken der Verpflegungstruppen 1939–1945“: Gold
- c) bei der „Giubiascofil 05“ (29.4.–1.5.), Rang 3, Einrahmenwettbewerb mit dem Exponat „Der Jagdhund, dem Jäger sein Jagdgefährte“: Diamant
- d) in Brünn (Tschechische Republik) (10.5.–15.5.), International, mit dem Exponat „Die Jagd im Wandel der Zeit“: Groß Vermeil

## Präsentation unseres Hobbys

Unser Mitglied Max Willi Walter schreibt uns, daß er jede Gelegenheit wahrnimmt, an Werbeausstellungen, z. B. Sparkassen, Volksbanken, Museen, Schulen usw. teilzunehmen, um unser Hobby der Öffentlichkeit zu präsentieren. Er schreibt: „Bei Wettbewerbsausstellungen erreicht man sowieso nur das Fachpublikum.“

In der „Mittelbadischen Presse“ erschien ein Artikel über eine Ausstellung, an der er sich beteiligte:

„Initiiert vom Elternbeirat der Realschule, bieten die „Briefmarkenfreunde Oberkirch“ ein ganz besonderes Schmankerl. Ab Freitag mittag ist im Gebäude II eine sehenswerte und recht umfangreiche Briefmarkenausstellung mit rund 500 Blättern zu sehen. Vorsitzender Hans-Jürgen Ziegler schwärmt von zwei besonders reizvollen Sammlungen: „Vom Tabak zum Rauchgenuß und seine Folgen“ und „Die Geschichte der Luftfahrt“, die zusammen mit Ländersammlungen zu sehen sind.“



## Natur-Lexikon im Internet

Das Institut für Kultur-, Unternehmens- und Sozialgeschichte (ifkus) in Bamberg hat die Datenbank aufgebaut. Das Projekt soll sowohl die Öffentlichkeit als auch die Fachwelt für die kulturellen Leistungen der Landwirtschaft sensibilisieren.

Auf der Internetseite [www.natur-lexikon.com](http://www.natur-lexikon.com) gibt es die Möglichkeit, sich über 600 Arten in Text und Bild zu informieren. Folgende Kategorien stehen unter anderem zur Auswahl: Fische, Hautflügler, Schmetterlinge, Käfer, Spinnen und Vögel. Neben den Tieren gibt es auch noch die Hauptkategorien Mineralien, Pflanzen und Pilze. Eine Suche nach Schlagwort oder Alphabet hilft beim gezielten Nachschlagen.

Humorige Kuh-Liebhaber können sich auf [www.kuh.at](http://www.kuh.at) einklicken. Die Internetseite bezeichnet sich selbst als „Satire-Magazin“, das „auf keine Kuhhaut geht“. Hier dreht sich alles um das Thema bzw. das Wort Kuh – mehr oder weniger jedenfalls. Neben den Bereichen „Kuhrier“, „Muhmagazin“ und „Kuhmunity“ gibt es unter anderem auch pfißige Kuhkarten.

Quelle: Top Agrar 1/2005 und 2/2005

## Rundsendedienst

Vom Herbst 2004 bis zum Frühjahr 2005 waren wieder 3 Rundsendungen unterwegs. Ausnahmsweise diesmal eine RS zum Motiv Bienen, weil ich eine komplette Sammlung auflösen sollte. Die Entnahmekquote bei sehr günstigem Preisansatz lag bei erfreulichen 65 %. Auch bei den beiden anderen RS zum Motiv Wein wurden 67 % bzw. 57,5 % des RS-Gesamtwertes verkauft. Auch wenn die Portokosten für ein Wertpaket immer höher werden, rechnet sich die RS-Teilnahme doch noch, weil die Belege meist sehr günstig angeboten werden. In der heutigen Situation auf dem philatelistischen Markt weiß jeder, der schon versucht hat, seine Dubletten zu verwerten, wie schwer das ist, so daß auch die Einlieferer mit den Ergebnissen zufrieden sind.

Zum Motiv Wein liegt mir bereits Material für die nächste RS im Herbst vor. Damit auch diese Auswahl attraktiv wird; dazu brauche ich noch schöne Einlieferungen und rufe erneut alle Sammlerfreunde auf, Ihre Dubletten zu durchforsten und besonders bessere Stücke zur RS zu überlassen. Aber auch „einfache Belege“, wie zum Beispiel Absenderfreistempel der letzten Jahre, insbesondere in der neuen blauen Farbe finden Abnehmer, weit derartige ‘moderne Ware’ noch nicht so reichhaltig in Umlauf war.

## Beim Württembergischen Auktionshaus

Die FAZ berichtete am 13. August 2005 über eine Auktion des Württembergischen Auktionshaus. Unter der Losnummer 12370 wurden Anfang September 2005 Briefmarken versteigert. Mit einem Schlag wurden von dem Einlieferer, einem Privatsammler aus dem Schwarzwald, der die Briefmarken wohl im Keller seines Hauses anhäuften und nie irgendwie sortierte, etliche Millionen Stück angeboten. Es sind vor allem deutsche Nachkriegsmarken – ein dreihundert (300!) Umzugskartons umfassendes Konglomerat. Dem Einlieferer ging es – so schreibt die FAZ – weniger um Qualität denn um schiere Masse. Im Besichtigungs- und Auktionsraum erreichen die eng gestapelten Kisten beinahe die Zimmerdecke. Es handelt sich um das umfangreichste Los in der Geschichte des Auktionshauses. Mit dem Zuschlag wird der erfolgreichen Bieter zugleich verpflichtet, „für den Abtransport innerhalb von fünf Tagen zu sorgen“. Die FAZ lästert: „Neben den üblichen Instrumenten des Philatelisten – der Lupe und der Pinzette – wird in diesem Fall zusätzlich ein Gabelstapler vonnöten sein.“ kh

## Banane auf der Litfaßsäule

Die Sonderbriefmarke der Deutschen Post, „150 Jahre Litfaßsäule“, verdient in meinen Augen noch ein wenig Aufmerksamkeit des Motivsammlers der Arge LWF. Auf der Marke selbst sind „nur“ farbige Flächen zu sehen und der Aufdruck 150 Jahre Litfaßsäule. Also, kein Motiv, das den Motivsammler von landwirtschaftlichen Produkten interessieren könnte.

Aber Briefmarkenmotive können doch auch auf etwas hinweisen, das „hinter“ den Motiven liegt. Im Fall der Litfaßsäule in aller Öffentlichkeit, vor aller Augen großformatig. Da ist die Banane nicht zu übersehen, die als Kiwi bezeichnet wird. So auf den Plakaten zum 150jährigen Jubiläum der Litfaßsäule, die der „Fachverband Außenwerbung e.V.“ anbringen ließ. In der Tat, es stimmt, was da noch zusätzlich als Information auf den Plakaten abgedruckt ist: Plakate machen aufmerksam. Durch die große gelbe Banane auf der Litfaßsäule wurde ich nun animiert, noch etwas weiter zu recherchieren. Fündig geworden bin ich im Internet unter [www.faw-ev.de](http://www.faw-ev.de) (Pressemeldung vom 2. März 2005 – Plakatentwürfe „150 Jahre Litfaßsäule“).

Dort wird von einer Imagekampagne anlässlich des 150. Jahrestages der Litfaßsäule berichtet, in dem der studentische Nachwuchs herausgefordert wird.

„Rund 230 Einsendungen mit einer Vielzahl hervorragender Entwürfe machten es der siebenköpfigen Jury nicht leicht. Die Sieger sind ermittelt, doch es bleibt spannend: Welches Plakat aus der Shortlist gewonnen hat, wird erst im Juli mit der Plakatierung des Motivs bekannt gegeben.“ Nun, mittlerweile ist die Plakatierung erfolgt, eben das Motiv mit der Banane, die als Kiwi „bezeichnet“ wird. Der





Entwurf stammt von Floriane Mathea aus Wiesbaden. Als Sammler landwirtschaftlicher Motive dürfte uns freuen, daß zwei weitere landwirtschaftliche Motive auf den Entwürfen der Shortlist zu finden sind: ein Schwein und eine Erdnuß. Auf dem Plakatentwurf mit der Erdnuß ist zu lesen: Das müssen Sie nicht wissen.

Ein Motto, das sicher auch für den Motivsammler zutrifft. Man muß das alles nicht wissen, um Freude an seiner Motivsammlung zu finden. Aber, wenn man es weiß, dann entdeckt man auch auf Marken, die zunächst nicht in die Sammlung „passen“, „verborgene Motive“, die dann doch passen und irgendwie dazu gehören; für mich jedenfalls.

Noch eine kurze Anmerkung zur Rechtschreibung: Der „Fachverband Aussenwerbung“ – so geschrieben auf dem Plakat, das überall zu sehen ist – hat sich blamiert, weil es nach alter und neuer Rechtschreibung korrekt „Außenwerbung“ – heißen muß. Gerade ein Verband, der die breite Öffentlichkeit ansprechen will, sollte doch sorgfältig mit der Sprache umgehen.

„Alte“, aber immer noch interessante Hefte der Arbeitsgemeinschaft

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der ArGe. Sollten Ihnen noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro plus Porto erwerben – solange der Vorrat reicht. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, können als Fotokopien erstellt werden. Bei Abnahme von mind. 7 Heften gibt dazu es ein komplettes Inhaltsverzeichnis von Heft 1–120 auf Diskette. Bestellungen bei Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim.

Johannes Kohlen: Noch ein Limerick

Ein Poet aus Friesenheim  
dichtet mit und ohne Reim.  
geht mittags zu Tisch,  
verspeist Kartoffeln mit Fisch.  
Abends fällt ihm nichts mehr ein.

Wenn das nächste Heft kommt ....

... werden Sie daran erinnert, Ihren Jahresbeitrag für die Arbeitsgemeinschaft zu überweisen; er beträgt 25 Euro. Das sind umgerechnet nur 2,08 Euro im Monat!



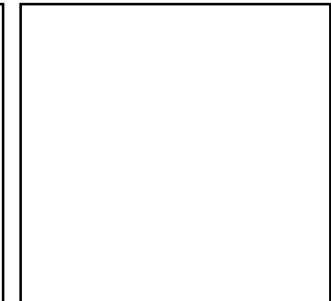
Manfred Geib und Josef Muhsil

Zwei wiederkehrende Maschinenstempel wurden im dritten Quartal 2005 eingesetzt. Der von der Post nicht gemeldete Stempel mit dem „Dürkheimer Faß“ war im Juni/Juli im Einsatz. Für den „Dürkheimer Wurstmarkt“ warb man beim BZ 68 (Mannheim) vom 2. August bis 13. September 2005 (nicht abgebildet).



In Österreich hat man vorhandenen Dauermarken mit neuen Überdrucken versehen. Das Motiv „Kellergasse in Hadres“ bekam den Wert 55 Cent in großen Zahlen und, auch für Weinphilatelisten interessant, in kleiner Wertangabe und einem Weintrinker.

Am 5. Mai 2005 fand die Niederösterreichische Landesausstellung 2005 statt. Im Sonderstempel ist das Gemeindewappen der 1972 aus mehreren kleinen Gemeinden gebildeten Gemeinde Heldenberg mit einer Weintraube abgebildet.



Die Kartoffelliste  
muß leider aus  
Platzgründen  
entfallen. Sie kann  
aber bei Henseler  
angefordert werden.

Land	Ausgabe	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung	Information
Grönland	17.01.05	5,25 Kr	431	Leccinum Sp. Grönländischer Birkensteinpilz	Klbg + Ziefeld
Grönland	17.01.05	6,00 Kr	432	Russula subrubens-Ark. Zerb. Hummerhut	idem
Grönland	17.01.05	7,00 Kr	433	Amanita groenlandica- Gr. Kamm-Fliegenpilz	idem
Grönland	17.01.05	5.25 Kr	434 id. 431	auf Folienblatt-Selbstklebend	6 Marken pro Bl.
Grönland	17.01.05	6,00 Kr	435 id. 432	auf Folienblatt - selbstklebend	idem
Grönland	17.01.05	7,00 Kr	436 id. 433	auf Folienblatt - selbstkelbend	idem
Ghana	00.00.03	1000 C	3544	Boletus edulis - Steinpilz	Freimarke
Korea-Nord	25.02.02	10 Ch	4526	Collybia confluens - Knopstieliger Rübbling	Klbg 10 M+Zierf.
Korea-Nord	25.02.02	40 Ch	4527	Sparassis laminosa-Bleitblättrige Glucek	idem
Korea-Nord	25.02.02	80 Ch	4528	Amanita vaginata - Grauer Scheidenstreifling	idem
Korea-Nord	25.02.02	1,20 Won	4529	Russula integra-Brauner Ledertäubling	idem
Korea-Nord	25.02.02	1,50 Won	4530	Pholiota squarrosa-Sparriger Schüppling	idem
Tschad	30.10.01	1000 Fr	2265a aus 54-65A	Alexander Fleming	aus Klbg 12 Werte
Tschad	30.10.01	1000 Fr	Block 332a	Alexander Fleming	idem 2265a
Mocambique	17.06.02	10000 MT	2360 aus 2353-70	Amanita muscaria - Fliegenpilz	aus Klbg 9 Werte
Mocambique	17.06.02	10000 MT	2370 aus 2353-70	Omphalotus olearius-Oelbaumpilz	idem
Mocambique	17.06.02	35000 MT	Block 140		idem 2370

Land	Ausgabe	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung	Information
Belgien	25.09.04	0,41 Euro	3363 aus 3361-3364	Block Woche des Waldes- Leccinum	
Mocambique	24.09.99	9500 MT	1489 A	Galerina marginata-Nadelholzhäubling	Klbg
Mocambique	24.09.99	9500 MT	1490 A	Neobulgaria pura - Gemeiner Buchenkreisling	idem
Mocambique	24.09.99	9500 MT	1491 A	Lentinellus cocheleatus-Anis Zähling	idem
Mocambique	24.09.99	9500 MT	1492 A	Phallus impudicus - Gemeine Stinkmorchel	idem
Mocambique	24.09.99	9500 MT	1493 A	Armillaria mellea - Hallimasch	idem
Mocambique	24.09.99	9500 MT	1494 A	Amanita muscaria - Fliegenpilz	idem
Mocambique	24.09.99	35000 MT	Block 34a/b/1 501A	Omphalotus olearius-Oelbaumpilz	
Tschad	02.02.03	600 Fr	2462 A	Amanita muscaria - Fliegenpilz	Kleinbogen
Tschad	02.02.03	600 Fr	2463 A	Amanita rubescens - Perlpilz	idem
Tschad	02.02.03	600 Fr	2464 A	Cortinarius orellanus-Orangefuchs. Rauhkopfidem	
Tschad	02.02.03	600 Fr	2465 A	Hygrophorus hypotheius- Frostschneckling	idem
Tschad	02.02.03	600 Fr	2466 A	Leccinum piceium-fichtenwald Rotkappe	idem
Tschad	02.02.03	600 Fr	2467 A	Strobilomyces strobilaceus- Strubbelkopf	idem
Tschad	02.02.03	600 Fr	2462 B-2467 B	idem 2462 A-2467 A - geschnitten	idem
Tschad	02.02.03	1200 Fr	Block 368A	mit Mi 2462 a + 2463 A	idem
Tschad	02.02.03	1200 Fr	Block 369 A	mit Mi 2464A - 2465 A	
Tschad	02.01.03	1200 Fr	Block 370 A	mit Mi 2466 A- 2467 A	idem
Tschad	02.02.03	3000 Fr	2470 A	Hygrocybe punicea - Grösster Saftling	silberfarben
Tschad	02.02.03	3000 Fr	2471 A	idem	goldfarben
Tschad	02.02.03	3000 Fr	2470 B + 2471 B	2470 a + 2471 A - geschnitten	
Tschad	02.02.03	3000 Fr	Block 373A	mit Mi 2470 A	
Tschad	02.02.03	3000 Fr	Block 373B	mit Mi 2470 B	
Tschad	02.02.03	3000 Fr	Block 374A	mit Mi 2471 A	
Tschad	02.02.03	3000 Fr	Block 374B	mit Mi 2471 B	

## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

## Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

## Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

## Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

## Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

## Druck:

Skribifax, Paper & Copy Shop, 27472 Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 119 / Oktober 2005 / Auflage 200 Exemplare.

Mitteilungsheft Nr. 120 wird wahrscheinlich rechtzeitig zum Gabentisch ausgeliefert.



Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Mitteilungsheft 120 · Dezember 2005



## Auf ein Wort ...

Werte Mitglieder,

die Jahreshauptversammlung in Bad Neuenahr war leider wenig besucht, doch kann man von einer konstruktiven Versammlung sprechen. Den Bericht können Sie im Sonderheft nachlesen.

Wieso Sonderheft? Unser Redakteur, Klaus Henseler, ist in der glücklichen Lage, sehr viele Artikel und Berichte von unseren Mitgliedern, von Ihnen, zugesandt bekommen zu haben. Um nicht zu sehr mit den Veröffentlichungen in Verzug zu geraten, hat der Vorstand beschlossen, die finanzielle Lage ermöglicht uns dies, ein Sonderheft (Dezember 2005, als Heft 120) drucken zu lassen, welches Sie gemeinsam mit dem tournusmäßigen Heft 121 (Januar 2006) erhalten. Außerdem ist mit der gleichen Post der Auktionskatalog bei Ihnen eingegangen.



Ich möchte mich auf diesem Wege nochmals bei all den aktiven ‚Schreiberlingen‘ bedanken für Ihre Bemühungen. Die Texte sind vielfältig und abwechslungsreich und – ich meine – unser Heft ist sehr ansprechend. Dies wurde anlässlich der Ausstellung „Bielefeld 2005“ dahingehend gewürdigt, daß unser Mitteilungsheft in der Literaturklasse eine Vermeil-Auszeichnung erhalten hat.

Daher mein Aufruf an alle, schreiben Sie, bitte, weiter so fleißig und stellen Sie auch weiterhin so fleißig aus. In diesem Zusammenhang möchte ich Sie bitten, mir Ihre Anmeldungen zur „Exphimo 2006“ zuzusenden, auf daß wir unser 30jähriges Vereinsjubiläum mit 30 Sammlungen krönen können. Einige von Ihnen haben mir die Anmeldung bereits zugesandt.

Auf allgemeinen Wunsch hin, habe ich eine Zimmervorbestellung im „Hôtel du Grand Chef“ \*\*\*\* in Bad Mondorf getätigt. Das Hôtel liegt in unmittelbarer Nähe des Parks, des Thermalbades und der Ausstellung. Dies hat den Vorteil, daß man den Wagen nicht benötigt. Falls Sie reservieren möchten, so tun Sie dies bitte unter dem Kennwort: Exphimo. Die Zimmerpreise sind folgende: EZ 68 Euro, DZ 94 Euro – Frühstücksbuffet

inklusive. Hier die Anschrift: „Hôtel du Grand Chef“, 36 avenue des Bains, L-5610 Mondorf-les-Bains, Telefon 00352 23 66 80 12, Internet-Adresse: www.grandchef.lu

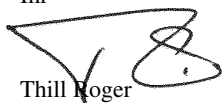
Ich freue mich bereits heute auf ein fröhliches Wiedersehen.

Das Rahmenprogramm zur „Exphimo“ ist noch nicht ganz festgelegt (mehr hierzu im April-Heft) – eine offizielle Mitgliederversammlung machen wir nicht, doch wird sich sicherlich die Gelegenheit bieten, sich in den Hotelräumlichkeiten zu treffen. Somit bleibt auch einige Zeit für Nichtphilatelistisches.

Die Jahreshauptversammlung 2006 findet wieder wie gewohnt in Sindelfingen statt.

Zum Abschluß möchte ich Ihnen allen sowie Ihren Lieben alles Gute für das neue Jahr 2006 wünschen, Zufriedenheit und Gesundheit und daß man sich anlässlich einer Veranstaltung wiedersehen mag.

Ihr



Thill Roger

## Inhaltsverzeichnis

Rebe und Wein – 5000 Jahre Weinkultur (4. Fortsetzung)	252
Die Rebenvielfalt im Piemont	265
Buchbesprechungen (Kräuter, Eier)	273
Die Roßkastanie	274
Die deutsche Landwirtschaft im Spiegel der Briefmarkenausgaben (Teil 2)	278
Neophyten und Neozoen	282
Limerick	283, 298
Die Potica	284
Ein Hirte schießt auf einen Adler	285
Weinheiliger St. Peter	287
Nutzpflanze Kautschuk	293
Anregungen zum Ausstellungsplan „Kartoffeln“	294
Ausstellungen (Bielefeld, Berlin)	295
Buchbesprechung: Jared Diamond: Kollaps	295
Ludwig Kapff – Weinimporteur	296
Gelsdorfer 10 Jahre „Tag der offenen Höfe“	299

### Mitarbeiter dieses Heftes:

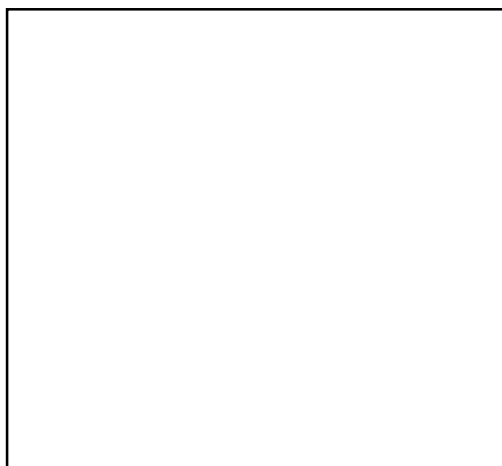
Gerhard Blisse, Maurizio Rocci, Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Walter Sperlich, Kurt Buck, Günther Liepert, Klaus Henseler, Roger Thill, Max Walter

Der Umschlag dieses Heftes ist von unserem Mitglied Max Walter, Neuried, mit einem Teil seiner Tabak-Marken gestaltet worden. Es müssen doch nicht immer Kartoffeln sein!

### Redaktionsschluß dieses Heftes:

20. November 2005. So viele Artikel – so viele Seiten im Vorrat – so viel Fleiß von den Autoren: Deshalb liegt ein fünftes Heft des Jahres 2005 vor Ihnen.

„Sagtest Du nicht,  
diese Gegend sei ein absoluter  
Geheimtip?“



## Rebe und Wein 4. Fortsetzung (Die Neuzeit)

Furchtbare Rückschläge im Rebbau, verursacht durch tierische und pflanzliche Schädlinge, schlugen dem Nationalwohlstand ganzer Länder schwere Wunden, vermochten aber nicht, das unsterbliche Erbe der römischen Kolonisation stillzulegen und den Siegeszug des Weinstocks endgültig aufzuhalten. Wissenschaftler leisteten durch wirksame Abwehrstoffe wertvolle Hilfe. Unermüdlicher denn je arbeiteten die Winzer in ihren Weingärten, behoben die Schäden und pflanzten neue, widerstandsfähige Rebsorten. Und ihrer unbeugsamen Entschlossenheit, ihrem beispiellosen Einsatz war Erfolg beschieden.

Heute ziehen sich gepflegte Weinberge in oft ununterbrochener, kilometerlanger Ausdehnung hin.



Das große Rebgebiet der Côte d'Or an der burgundischen Weinstraße (Postkarte)

Frankreich, das größte Weinland der Erde, besitzt solche zusammenhängenden Rebgebiete. Eines davon ist die Côte d'Or mit ihren an der 150 km langen lieblichen „burgundischen Weinstrasse“ liegenden Weinorten und Gewächsen, die in verschwenderischer Fülle und einzigartiger Güte nach europäischen und überseeischen Ländern verfrachtet werden. Die 30.000 ha Rebenboden sind unendlich zerstückelt, indem sich neben wenigen Großbesitzern mehrere kleine Eigentümer in ein und daßelbe Crß teilen.

Das weltbekannte Château Clos de Vougeot in der berühmten Région Nuits wurde 1551 von Dom Loysier, Abt des Klosters Citeaux, gegründet. Die fleißigen, arbeitswilligen Zisterziensermönche wurden zu Trägern seiner hohen Weinkultur. Der Chronist berichtet, daß der Ertrag des Gutes früher nicht zum Verkauf gelangte, da die Äbte von Citeaux den herrlichen Wein für den eigenen Bedarf zurückbehielten oder ihn als geschätztes Geschenk an Könige, Päpste und Fürsten verwendeten.

Der „Almanach Bourguignon“ erzählt, daß Napoleon nach der Schlacht von Marengo den Wunsch nach dem besten Clos Vougeot geäußert habe. „S'il veut du Vougeot de 40 ans, fit repondre Dom Goblez, cellerier, qu'il vienne en boire chez moi, je n'en vends pas.“



**Hospice de Beaune**  
Frankreich 1941 und  
1942

**40 ha prächtiges  
Rebareaal gehören  
dem Hospice de  
Beaune in  
Burgund.**



**Gestiftet wurde das  
Hospice von  
Nicolas Rollin und  
Guignon de Solin.**  
(oben:  
Frankreich 1943)



Heute ist Château Clos de Vougeot mit seinem 50 ha umfassenden Rebland, dem umfangreichsten Weingebiet Burgunds, Besitz der „Confrerie des Chevaliers du Tastevin“, einem Ehrenorden der Weinschmecker, der 1951 das vierhundertjährige Bestehen des Gutes feierlich beging. Die Bruderschaft, die in unserer nüchternen Zeit alte Riten und ehrwürdige festliche Gebräuche im Schloß wieder aufleben läßt, propagiert überzeugend die Kultur und den Genuß ihres hervorragenden Weines.

Unter den Landstrichen, wo die edlen Burgunderweine wachsen, steht Beaune mit seinen erstklassigen Lagen an führender Stelle. Die Arbeit von Generationen von Winzern hat hier eine zauberhafte Landschaft entstehen lassen. Die weichen Bewegungen der Hügel sind unter einem dicken Teppich, gebildet aus Millionen von Weinstöcken, versteckt.

Die Weinberge des Hospice de Beaune, die sich über 40 ha erstrecken, tragen ganz besonders auserlesene Sorten. Die Rebbaumethoden sind von altersher unverändert; sie zielen einzig und allein auf die Qualität der Ernte ab, die sich jährlich auf ca. 800 hl beläuft. Die Versteigerung des Weines, deren erste 1859 stattfand, ist die größte Wohltätigkeits-Auktion der Welt, da der Ertrag Ernte des Hospizes mit Krankenhaus, Altersheim und Waisenanstalt ist und somit im Dienste der Ärmsten unter den Menschen steht.

Gründer des Hospizes sind der burgundische Kanzler Nicolas Rollin und seine Frau Guigone de Salin.

Das große Rebgebiet der Côte d'Or, das seine mit Reben bepflanzten Hügelreihen von Dijon bis nach Chagny spannt, findet seine Verlängerung in der Côte Châlonnaise, Côte Mâconnaise und Côte du Beaujolais.

Das Gelände von Mâcon, speziell aber dasjenige der Gemeinden Pouilly und Fuisse, besingt der in Mâcon geborene, schon früh mit der Natur vertraute französische Lyriker Alphonse de Lamartine:

„La grappe distille à l'automne son breuvage embaume.“

Ein mächtiges, zusammenhängendes Weinparadies von 140.000 ha weist der vignoble Girondin auf, der jedoch in einer Beziehung in schroffen Gegensatz zur Côte d'Or steht: hier befinden sich, hingebreitet über sanfte Bodenwellen,



**Alphonse de Lamartine**  
Frankreich 1948

**Mâcon- und Beaujolais-Weine**



ausgedehnteste Weingärten in Alleinbesitz vermöglicher Herrschaften, die ihre adligen Güter mit allem Bedacht bewirtschaften. Wunderbare, Jahrhunderte alte Schlösser inmitten eines riesigen Rebareals geben ihrem Wein, der Original-Schloßabfüllung, den Namen: Château Lafite, Château Margaux, Château Yquem.

Die großen Bordeauxweine sind seit länger als hundert Jahren sorgfältig in Gütegrade klassifiziert und in Grands Crû eingeteilt. Das vornehmste dieser Hochgewächse ist der Château Lafite, der Familie Rothschild gehörend.

**Das Weinparadies Bordeaux**  
**Edm. de Rothschild, Eigentümer des „Château Lafite“**



Israel 1954



Die Champagne, an der äußersten Grenze des französischen Weinbaus

Nicht erstaunlich ist, daß die Weine des Bordelais hauptsächlich in englisch-sprechenden Ländern bekannt sind, gehörte Bordeaux doch über Jahrhunderte den Engländern.

Von den 89 französischen Departementen treiben nicht weniger als deren 80 Weinbau. Die Champagne mit ihren 16.000 ha Rebgebiet ist hiervon eines der bedeutenderen. Ihre sonnigen Kreidehügel, die an der äußersten Grenze des französischen Weinbaues liegen, gleichen einem großen Rebenteppich, in den sich nur hie und da Ackerstücke einschleichen.

In den frühesten Zeiten tranken die Könige und Pairs von Frankreich den Champagner allein. Heute wird das königliche Getränk in die ganze Welt verschickt. Seine besten Abnehmer sind Großbritannien, die Vereinigten Staaten und Belgien. Schon 1955 verzeichnete die französische Champagner-Industrie die Herstellung von 38,1 Millionen Flaschen.



**Champagne:**  
Vorhergehende Seite:  
Château Thierry,  
nebenstehend: Messe für  
Champagne-Technik in  
Epernay (Marne), unten:  
Ein Blick auf Epernay



Der Midi, d.h. das Rhônedelta bis zu den Pyrenäen mit anschließenden Gebieten, umfaßt wiederum ein riesiges Weinland. Stundenlang fährt man mit der Eisenbahn oder dem Auto durch Weingärten und Weinfelder.

Die dem Rebbau eingeräumte Fläche beträgt in der Herault, im Kern der Nieder-Languedoc, 180.000 ha mit einer Weinproduktion, die zwischen 9–17 Millionen hl jährlich schwankt. Die Rebfläche nimmt einen Achtel derjenigen ganz Frankreichs ein, der Ertrag an Wein einen Viertel der nationalen Ernte. Einzig Italien, Spanien und Nordafrika übersteigen die Produktion dieses begünstigten Departements. Die Herault ist aber nicht nur das Land der unbeschränkten Menge. Sie ist stolz auf ihre feinen, weißen Qualitätsweine, wie den „Muscat de Frontignan“, dessen Güte François Rabelais durch „Panurge“, einer seiner Romanfiguren, rühmen läßt.

François Rabelais rühmt durch „Panurge“, einen seiner Romanhelden, die Güte der Midi-Weine.



**François Rabelais**  
Frankreich 1950

**Südfrauzösin aus der  
Languedoc**

Frankreich 1939





Die Côte-du-Jura breitet sich über eine Länge von 80 km aus. Ihre rebenbewachsenen Hügel sind höher und wilder wie diejenigen der Côte d'Or.

Der „Jurançon“ stammt von den Weinbergen auf den Südhängen zwischen Gaves d'Oloron und Pau. Die Durchschnittserzeugung pro Jahr beträgt 15.000–20.000 hl. Bei der Geburt Heinrichs IV. im Schloß von Pau rieb der König von Navarra seinem Großkind die Lippen mit einer Knoblauchzehe ein und gab ihm einen Schluck Jurançon zu trinken, damit der Erbe von kräftiger Natur würde.

Auf den Hügeln um die Stadt Arbois gedeiht ein süßer, meistens weißer Wein, von dem der Volksmund sagt, daß je mehr man davon trinke, um so gerader gehe man. Er war das Lieblingsgetränk König Heinrichs IV.

Zu Beginn der Weinlese feiern die Winzer von Arbois ihre „fête du bouc“, zurückführend auf das heidnische Bacchus-Fest, bei dem jeweils ein mit Rebenranken geschmücktes Ziegenböcklein geopfert wurde.



**Arbois**  
Frankreich 1951

und später auch seine Forschungen betrieben. Noch heute ist sein Rebbberg erhalten.

Das Departement Haut-Rhin mit den Gemeinden Ribeauville, Riquewih, Guebwiller, Turckheim u.a. sowie das Departement Bas-Rhin verkörpern die Weinproduktion des Elsaß mit einer Anbaufläche von 25.000 ha, die sich in einer Länge von beinahe 100 km und einer Breite von 1–2 km dem Fuß der Vogesen entlang zieht.

Sind die elsässischen Gewächse auch keine Weltweine, so nehmen sie doch einen sehr geachteten Platz innerhalb der französischen Weinhierarchie und bei der europäischen Kundschaft ein. Die eleganten, schlankhalsigen Flaschen waren seinerzeit denn auch auf der Festtafel anlässlich der Hochzeit von Königin Juliane der Niederlande zu finden.



**König Heinrich IV.**  
Frankreich 1943  
Weine von Arbois  
waren das  
Lieblingsgetränk  
König Heinrichs IV.



**Louis Pasteur**  
Frankreich 1924



**Colmar (Bas-Rhin)**  
und  
**Barr (Bas-Rhin)**  
(unten)



**Königin Juliane**  
Niederlande 1948



**Elsässische Gewächse zierten die Hochzeitstafel der Königin Juliane**

Das Tal der Loire mit seinen fruchtbaren Provinzen Touraine und Anjou schenkt uns neben urwüchsiger Lebensart ausgezeichnete Weine. „Vouvray“ und „Saumurois“ wurden bereits durch die alte Herrscherdynastie der Plantagenets an den Königshof von England verbracht. Honoré de Balzac, ein Kind der Touraine, singt begeistert:

„O mon Vouvray,  
Nectar dore,  
Je te boirai  
Jusqu'a ma fin.“

Châteauneuf-du-Pape liegt im Departement Vaucluse. Die der Sonne zugekehrten Hügel sind bis ins Tal hinunter mit edlen Rebsorten bepflanzt. Unter den großen Rhone-Weinen ist aber der von der Erinnerung an die französische Exilzeit der Päpste umspinnene „Châteauneuf-du-Pape“ der Erste. Unumschränkter Besitzer dieses wunderbaren Rebgebiets waren während einer Zeitspanne des Mittelalters die im Papstpalast zu Avignon residierenden Päpste.

Wenig bedeutend, bestimmt aber von großer Kuriosität, ist das Weinbaugebiet von

**Honoré de Balzac  
ein begeisterter  
Sänger der  
Touraine-Weine**  
Frankreich 1939/1940



**Die im Papstpalast in Avignon im Exil lebende Kurie  
und ihr wunderbares Rebgelände „Châteauneuf-  
du-Pape“**  
Frankreich 1938



**Der Weinberg in Paris:  
eine große Kuriosität; hier der Louvre in Paris**  
Frankreich 1947

Paris. Mitten in der Stadt, auf dem Montmartre gibt es einen Weinberg, der nur an die 500 Liter Wein bringt. Selbst vielen Parisern ist die Existenz dieser Reben inmitten der Metropole unbekannt, obwohl alljährlich zur Zeit der Weinprobe auf Montmartre ein großes Volksfest stattfindet, bei dem der Ertrag des Vorjahres zugunsten der Bedürftigen von Montmartre verkauft wird.

Die Bewohner der Butte Montmartre wachen streng darüber, daß ihnen das letzte Stückchen des Rebgeländes, das einst den ganzen Hügel bedeckte, erhalten bleibt.

**Deutschland**

Auch in den milden, sonnendurchfluteten deutschen Gauen gedeiht der Weinstock dank des Winzers Fleiß!

Baden mit 12.591 ha bestockter Rebfläche an dritter Stelle unter den deutschen Anbaugebieten, beschert uns die an den fruchtbaren Gestaden des Bodensees wachsenden Seeweine von Hagnau und aus



**Meersburg**  
Deutschland 1988

dem malerischen Felsenest Meersburg. Ferner die beliebten Gewächse der sonnigen Schwarzwälder-Vorberge, der Heimat von Johann Peter Hebel. Diese scheinen dem Dichter speziell gemundet zu haben:  
„Z'Müllen an der Post,  
Tausigsappermost!  
Trinkt me nit e guete Wi!  
Gohr er nit wie Baumöl i,  
Z'Müllen an der Post.“

Im Markgräfler-Weingebiet, in Auggen, Schliengen u.a. Orten gedeiht ebenfalls ein lieblicher, duftiger Trank. Breisgau und Kaiserstuhl erzeugen die begehrten Kenzinger- und Ihringer-Gewächse.



**Hagnau**  
Rebgebiet an den Gestaden des Bodensees



**Postkarte aus Nonnenborn am Bodensee**



**Johann Peter Hebel**  
Baden 1947



**Eine Postkarte aus Meersburg**





**Baden**  
und sein weinfroher Sohn Johann Peter Hebel

Oben: Oberkirch  
rechts: Müllheim

Schwarzwald und Schwäbische Alb scheiden die Rebgaue Badens von denjenigen Württembergs. Von den acht Weinbaubezirken ist der des Neckarkreises der bedeutendste. In früheren Jahrhunderten, besonders im sechzehnten, das als das zehnfreudigste der deutschen Geschichte gilt, war der Schwäbische Weinbau viel weiter verbreitet als heute. Man schätzt die Anbaufläche im sechzehnten und beginnenden siebzehnten Jahrhundert auf 40.000 ha.

Heute stehen ca. 8.741 ha Rebfläche unter Ertrag, mit durchschnittlich 900.000 hl Mostertrag.



**Kenzingen**

**Ehrenstetten**

**Weinsberg**



**Maulbronn**



**Ihringen**

**Fellbach**



**Eichelberg**



**Kaiserstuhl**



**Fellbach**



**Thalheim**



In Weinsberg befindet sich die älteste, 1886 gegründete, deutsche Weinbauschule mit über 40 ha eigenem Rebgelände.

Das von Weinbergen eingeschlossene Stuttgart galt früher als die weinreichste Stadt Deutschland.



**Württemberg: Stuttgart**

An der lieblichen, rebhügelreichen Weinstrasse des Neckars liegen Lauffen und Heilbronn. Maulbronn, ebenfalls im Neckarkreis, besitzt als Sehenswürdigkeit eine alte, den weinbaubeflissenen Zisterzienser-Mönchen gehörende Abtei aus dem dreizehnten Jahrhundert.

Friedrich Schiller, um dessen Jugendzeit die Neckarrebten grünten, reimt schalkhaft:

„Der Name Wirtemberg  
Schreibt sich von Wirt am Berg.  
Ein Wirtemberger ohne Wein,  
Kann der ein Wirtemberger sein?“



**Friedrich Schiller**  
Württemberg  
1947/1948  
und  
Deutschland 1955



**Stuttgart**

**Lauffen am Neckar**



**(Fortsetzung folgt)**

Wir haben in früheren Heften Informationen über die Weine im Piemont veröffentlicht. Hier folgt nun der Schluß. Damit der Zusammenhang klarer wird, wiederholen wir hier auf Vorschlag des Autors den im Heft 119 auf den Seiten 195 und 196 bereits begonnenen Artikel über die Rebenvielfalt im Piemont.

Maurizio Rocci

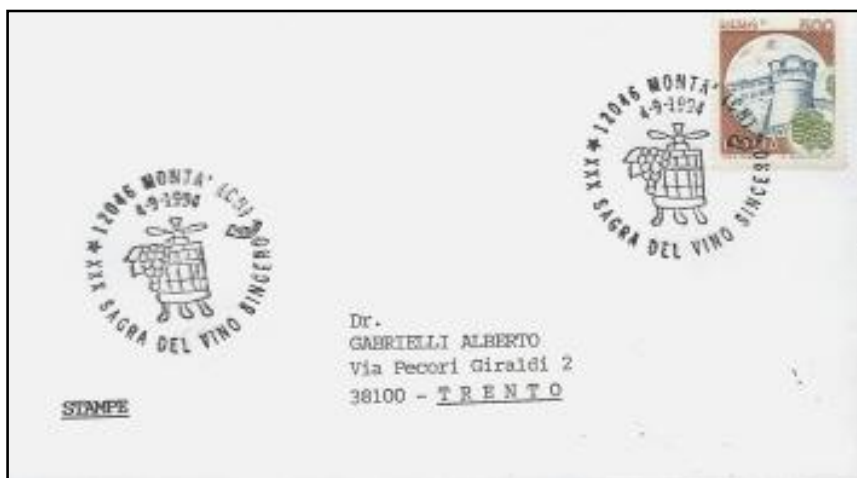
# Die Rebenvielfalt im Piemont

## Traubensorten

Die Barbera-Traube ist mit Abstand die am weitesten verbreitete im Piemont, gefolgt von Nebbiolo, Dolcetto, Moscato, Freisa, Bonarda, Grignolino und Erbaluce. Cortese, Arneis und Favorita werden erst in jüngster Zeit wieder vermehrt angebaut. Das sind die großen Lokalmatadoren, die schon seit Jahrhunderten bestehen und überlebt haben. Nicht so ein paar andere ehemalige lokalen piemontesischen Sorten wie Pelaverga, Averengo, Uva Rara, Doux d'Henry, Lambrusco di Alessandria, Durasa, Avana, Timorasso und Plassa. Diese autochthonen originalen, einheimischen Sorten sind heute praktisch verschwunden, oder nur mehr ganz selten in einem kleinem Weinberg anzutreffen.







In Gegensatz zu anderen italienischen Regionen finden fremde Reben wie Cabernet Sauvignon, Pinot Noir oder Chardonnay schon früher eine zweite Heimat. Schon um die Mitte des 19. Jahrhunderts wurden viele dieser Sorten eingeführt. Fast alle haben sich jedoch von der großen Reblausplage Ende des 19. Jahrhunderts nie mehr ganz erholt, degenerierten oder starben aus. Erst seit etwa zwanzig Jahren finden einige dieser – meistens französischen – Reben wieder mehr Freunde und werden vermehrt kultiviert.

## Die roten einheimischen Traubensorten

### Barbera

Die dominierende Traube des Piemont hat viele Gesichter: kraftvoll und robust, gealtert und jugendlich, säurebetont und harmonisch. Über die Herkunft dieser auf der halben Rebfläche des Piemont angebauten Erfolgsrebe gibt es viele Versionen. Jedenfalls ist sie aus dem Piemont, denn nirgends scheint sie sich wohler zu fühlen als dort. Sie ist heute in ganz Italien verbreitet und gilt als anpassungsfähig und ertragsstark. Vermutlich wird sie nur im Piemont sortenrein gekeltert, sonst erscheint sie nur in Mischsätzen mit anderen Sorten. Im Piemont werden heute verschiedene Vini da tavola mit einer Barbera-Nebbiolo-Komposition angeboten, was für den Stellenwert der Sorte spricht. Vielfach ist Barbera wirklich in der Lage, einem Nebbiolo Säure, Frische und Eleganz mitzugeben.

### Bonarda (Bonarda Piemontese)

Diese früher weit verbreitete Sorte wird heute im Norden (Novarese und Gattinara) sortenrein oder verschnitten verwendet. Die echte Bonarda, sie wird deshalb „Bonarda Piemontese“ genannt, ist im Piemont heimisch. Vielfach werden Weine aus anderen Regionen und Sorten auch als Bonarda bezeichnet.

### Brachetto

Diese Rebe stammt ursprünglich aus der Provence, wo sie Bracquet heißt. In der Gegend um Acqui und Roero bringt sie den jetzt wieder hoch in Mode stehenden roten, süßen, leicht moussierenden Wein. Brachetto wird auch als absolut trocken und still ausgebaut und kann eine umwerfende Frucht zeigen. Heute wird diese Sorte mehr in Italien als in Frankreich angebaut.

### Dolcetto

Obwohl ihr Name auf einen süßen Wein schließen läßt, ist er niemals süß. Vielmehr kommt der Name von den süßen Trauben dieser früh reifende Sorte, die man früher auch „amabile“ kelterte. Es ist eine uralte Rebe, die vermutlich bereits im 14. Jahrhundert angebaut wurde. Heute kennt man viele Untersorten und Klone, die meistens aus genetischen Entwicklungen und Veränderungen in verschiedenen Boden- und Klimazonen entstanden sind.

Der Dolcetto hat einen auffallend geringen Gerbstoffgehalt, die Weine sind oft leicht prickelnd und herrlich fruchtig. In für andere Sorten ungünstigen Lagen bringt diese Rebe gute Ergebnisse, die aber keine Lagerfähigkeit aufweisen. Dolcetto kann als Beispiel für einen weinigen und im besten Falle betörend fruchtigen Wein bezeichnet werden. Man sagt, daß 50% des Blutes eines Piemontesers aus Dolcetto besteht.

### Freisa

Der Geschmack dieser etwas kuriose Sorte, von der es die beiden Spezies „grossa“ und „piccola“ (die meistens in flachen Gegenden angebaut wird) gibt, ist einmalig: Die Traube ist süß-säuerlich zugleich, ähnlich einer gesalzenen Himbeere. Früher hoch in Mode, dann etwas vergessen, erlebt Freisa heute eine Renaissance als Tafelwein oder Spumante in der Nähe von Asti. Die besten Resultate liefert sie in mittelhohen Lagen, wo sie tiefdunkle und fast rustikale Weine ergibt.



### Grignolino

Diese Rebe ist noch mehr piemontesisch als die Dolcetto, obwohl sie unter den ausgeprägten Rotweinen des Piemont fast fremd wirkt. Grignolino weist eine helle Farbe auf und ist recht leicht mit fast rauhem Charakter. Sie liefert geringe Erträge und ist deshalb oft mißachtet worden. Ihr charmanter Wein ist für viele Kenner der wirklich „alpine Piemonteser“ schlechthin. Der große Nachteil der Grignolino ist ihre unterschiedliche Reife und das gewöhnungsbedürftige kratzige Tannin.

### Malvasia di Casorzo / Malvasia di Castelnuovo Don Bosco

In zwei DOC-Zonen im Basso Monferrato liefert diese Traube einen lieblichen, perlenden Rotwein mit zartem Duft und Frische.

### Nebbiolo

Eine der edelsten Rotweinreben Italiens stammt eindeutig aus dem Piemont und liefert dort einige der größten Rotweine der Welt. Die zwei Glanzlichter der piemontesischen Weinproduktion, Barolo und Barbaresco, sind reine Nebbioloweine. Ihr Name kommt vermutlich von „nebbia“, dem italienischen Wort für Nebel, der zur Lesezeit die Hügelketten einhüllt. Die berühmte Rebe ist jedoch ein eigenwilliger Zeitgenosse: Sie gedeiht nur an bestimmten Stellen, ist überaus umweltempfindlich und liefert meistens mäßige bis schwache Erträge. Zudem reift sie recht spät.

Die Rebe hat viele lokale Namen wie Spanna, Picotener, Pugnet, Chiavennasca und Nebbiolo Canavesano. Auf den beiden idealen Unterlagen (420A und Kober 5BB) bringt sie um Alba, in den Roero-Bergen, zwischen Gattinara und Carema und außerhalb des Piemont im Valtellina großartige Weine. Nebbiolo ist sicher eine der am meisten unterschätzten Sorten der Welt, die aber feinste Qualitäten liefert. Es gibt verschiedene Klone: „Lampia“ liefert den am meisten verbreitete Klon, „Michet“ die hochwertigste Varietät mit geringem Ertrag und kleinen Beeren, „Rosé“ eine leichtere und hellere Ausgabe. „Bolla“ wird heute kaum mehr verwendet. Untersuchungen haben gezeigt, daß es sich um habitatabhängige Mutationen handelt.

Ein Nebbiolo muß, in seiner besten Form, lange Zeit in der Flasche reifen. Jung getrunken zeigt sich der Wein spröde, hart und zu sauer. Ein reifer Nebbiolo aus großer Herkunft zeigt sich wie eine perfekte Synthese aus Extrakt, Gerbstoff und Säure mit ehrfurchtgebietender Lebensdauer. Im krassen Gegensatz dazu ist Nebbiolo eher arm an Farbe.

### Neretta

Diese als „Neretta Cuneese“ bekannte Sorte wird auch im Aosta-Tal als „Neyret“ kultiviert. Allerdings spielt diese Rebe im Weinbau des Piemont und Aosta nur eine geringe Rolle.

### Pelaverga

Die alte Rebe aus Saluzzo auf der Cuneo-Ebene liefert einen hellen und rubinroten Wein mit hohem Säuregehalt und Alkohol. Um Verduno in der Barolo-Zone wächst er vielleicht zu seiner besten Form heran.

### Ruchè, Ruchet oder Rouchet

Eine alte und fast ausgestorbene Sorte aus Castagnole Monferrato, die einen etwas eigenartigen Wein mit Aprikosenaroma aus spärlichen Erträgen liefert. Seit ein paar Jahren ist dieser Wein wieder aus der Versenkung aufgetaucht und wird wieder gepflegt.

### Vespolina

In den Novara- und Vercelli-Bergen wird diese Sorte häufig mit Nebbiolo in DOC-Weinen verwendet. Sonst ist sie nicht bei den beliebten Sorten zu finden.

## Die roten fremden Traubensorten

Mehr oder weniger gelungene Versuche mit fremden Sorten wie Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Pinot Noir haben gezeigt, daß auch im Piemont große Rotweine aus französischen Reben gekeltert werden können. Vor allem Angelo Gajas „Darmagi“, ein Cabernet Sauvignon, hat inzwischen weltweit Furore gemacht. Aus „fremden italienischen Reben“ wie Croatina, Aleatico, Avana, Ancellotta, Durasa und Sangiovese werden in geringen Mengen Weine gekeltert, die mehr kurios und uninteressant sind.

## Die weißen einheimischen Traubensorten

### Arneis

Diese in den Roero-Bergen angebaute Weißweinrebe war früher weltberühmt und wurde meistens mit Nebbiolo zusammen zu süßen Weinen verarbeitet. In jüngerer Zeit, und mit dem wachsenden Markt für trockene, fruchtige Weißweine, gelangte auch Arneis wieder zu mehr Beachtung. Der Wein ist trocken, körperreich, frisch und mit einem Duft nach Birnen ausgestattet. Bei zu hohem Ertrag wirkt er schnell einmal blaß und neutral. Man kann zwei Stilrichtungen beobachten: fruchtbetont, voll mit feiner Traubensüße oder fast neutral wirkend mit zartem Apfelsäureton. Beide Varianten werden maßlos überschätzt und haben die Traubenpreise hochgetrieben.



### Cortese

Im Alto Monferrato ist diese Rebe seit langem bekannt und liefert den früher hoch geschätzten (und auch wieder entdeckten) Gavi. Der Wein ist der heute berühmteste Weißwein des Piemont, obwohl sein Charakter nicht darauf schließen würde: Er wirkt stets ein wenig neutral, hat wenig Aroma, dafür aber Säure und Frische. Wegen der Fäulnisempfindlichkeit werden die Trauben oft früh gelesen.

### Erbaluce

Diese Sorte stammt vermutlich aus Griechenland. Wegen den unregelmäßigen Erträgen geht der Anbau im Piemont zurück. Aus Erbaluce werden trockene, leicht süße und süße „passito“ gekeltert. Der bekannteste ist der Erbaluce di Caluso passito.

### Favorita

Bei Alba wird diese nicht gerade hochwertige Rebe noch angebaut, dank dem Gavi und dem Bedürfnis nach trockenen Weißweinen ist sie am Leben geblieben und (noch) nicht ausgestorben. Der Wein ist stets leicht, zart und neutral.

### Moscato Bianco / Moscato di Canelli

Diese Rebe ist eng mit dem Namen „Asti“ verknüpft und sicher die bekannteste Weißweinrebe Norditaliens. Schon seit mehr als 110 Jahren wird sie für die Spumante-Herstellung verwendet, aber auch zu „passito“-Weinen. Früher wurde sie auch für die Wermut-Herstellung angebaut, doch dafür ist sie heute wohl zu teuer.

Moscato ist die am weitesten verbreitete Weißweinrebe des Piemont und findet an den Hängen der Berge um Canelli ihren besten Standort. Mit ihrem aromatischen Charakter wird sie zu Schaumwein (Asti Spumante) oder dem einzigartigen, leicht moussierenden Moscato d’Asti verarbeitet.

## Die weißen fremden Traubensorten

Der seit einigen Jahren bemerkbare Trend zu trockenen Weißweinen nach der im Friaul geprägten Formel „frisch, jugendlich und fruchtig“ hat sich auch im Piemont bemerkbar gemacht. Heute werden verschiedene französische Weißweinreben wie Sauvignon, Chardonnay, Pinot Blanc (Pinot Bianco) und Pinot Gris (Pinot Grigio) kultiviert. Mit ein paar großartigen Weinen aus diesen Sorten haben ein paar Winzer bereits neue Meilensteine gesetzt. Daneben werden aber auch zwei italienische Weißweinsorten vermehrt angebaut: Traminer aromatico und Timorasso. Geringe Flächen, teilweise als Versuchsanlagen, sind zudem mit Sylvaner, Müller-Thurgau, Riesling und Welschriesling (Ries-

ling italico) versehen. Die noch jungen Anlagen müssen sich zum größten Teil jedoch erst noch bewähren und einen anständigen Wein liefern, der nicht als simples Plagiat daherkommt.

## Anbau und Rebkultur

Im krassen Gegensatz zu anderen italienischen Weinregionen stützt sich die moderne Qualität des Piemont auf alte Weinbaukonzeptionen, unbeirrtes Festhalten an einheimischen Rebsorten und, vor allem, auf eine winzige Erkenntnis: Die gesunde Überzeugung, daß Reben auf die Berge und Hügel gehören und nicht in die Ebene. Auf diesen Punkten aufbauend konnten im Piemont DOC-Ertragsvorschriften eingeführt werden, die mit zu den niedrigsten in ganz Italien gehören.

Mit ein Grund für das hohe Qualitätsniveau ist sicher die starke Landzersplitterung und die zurückgehende Anbaufläche. Das dazu beitragende Erbrecht Italiens ließ die meisten Weinberge unter einen Hektar schrumpfen, so daß nur noch wenige Winzer davon leben können. Dennoch lieben sie ihr Land, hängen daran und nennen es liebevoll nach der Ausrichtung „sori“ (Südausrichtung), „Bricco“ oder „Bric“ (Hügelkuppe), „Conca“ (muschelförmige Lagen, in denen die Reben geschützt wie in einem Amphitheater liegen) oder „Costa“ (Ausrichtung von Südosten nach Südwesten).

Die Rebkultur und Erziehungsart ist seit Jahrhunderten schon je nach klimatischer Voraussetzung und Rebsorte unterschiedlich. Im Süden führten die Ligurer das griechische tiefe Erziehungssystem ein, die Etrusker bevorzugten nördlicher Rebgirlanden auf Bäumen. Weiter nördlich, im Piemont, wurde die Nebbiolo flach gezogen. Vermutlich führte der örtliche Name „Spanna“ von einem Drahtgespann her, auf dem die Reben über Boden gehalten wurden.

Um Gattinara wurde ein System entwickelt, mit dem die Reben in Form einer umgekehrten Pyramide erzogen wurden. Allerdings ist auch dort heute praktisch nur noch der Pfahl- und Drahtbau zu sehen. Bei Carema sieht man ein formschönes System mit auf runden Steinsäulen getragenen Pergeln, ähnlich wie im Südtirol-Trentino. Ganz dem heutigen Bild entsprechend kam in den Langhe- und Monferrato-Bergen eine Methode auf, bei der die Trauben über dem Boden hängen: ein hochbogiges Guyot.

Die Streckenbogen- bzw. Doppelbogenerziehungsform, vom französischen Arzt Guyot um 1860 erfunden, ist heute bei Reihenabständen bis 150 cm und Stockabständen von bis 120 cm üblich. Im Burgund und der Champagne hat dieses System große Bedeutung,

Im Piemont vor allem bei Chardonnay. Eine abgeleitete Methode mit hoch gezogenen Bögen wird bei Nebbiolo und anderen Sorten im Piemont angewendet (speziell in den Langhe- und Monferrato-Bergen).

Die Guyot-Methode ist heute das modernste System, mit Drahtrahmen und Stützpfählen aus Holz. Das Holz ist wichtig, weil es dem Boden nicht die nötige Feuchtigkeit entzieht (wie es Beton eben tut). Topmoderne Anlagen werden mit rostfreiem Edelstahl gebunden, eine Erkenntnis der jüngsten Zeit. Überhaupt wird heute auf einen ökologischen Rebberg Wert gelegt, in Italien keine Neuigkeit mehr. So werden chemische Spritzmittel nur ganz selten verwendet, lieber verläßt man sich auf einen naturnahen Anbau und elektronische Meldegeräte (für Peronospora).

Erweiterte Reihenabstände in den Rebbergen und Drahtrahmen fördern die Durchlüftung und verhindern Fäulnis. Zusätzlich werden heute vermehrt Mehltau-Warngeräte in den Weinbergen installiert, die kontinuierlich Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Blattbenetzung messen und notfalls Alarm auslösen. Dadurch können pro Jahr zwei bis drei Spritzungen gespart werden.

## Die Bodenstrukturen

Nirgendwo bestimmen die Böden den Wein deutlicher als im Piemont, genauer gesagt, in der Langhe. Formationen aus Verwitterungsgesteinen, quarz-, sand-, gips-, eisen- oder kalkhaltige Untergründe mit Sandanteil bestimmen die Charakteren. So lassen sich nach den Strukturen vor allem die Barolo-Weine nach ihrer Herkunft besonders klar unterscheiden:

### La Morra

Die Nebbiolo-Traube wächst hier auf kalkhaltigem Mergel mit Mangan- und Magnesiumspuren (Tortoniano-Formation). Daher eher leichte bis elegante Struktur mit schöner Frucht, schnelle Reife Elio Altare, Roberto Voerzio, Renato Corino, Mauro Molino, Fratelli Oddero).

### Castiglione Falletto

Die Nebbiolo-Traube wächst hier auf sanddurchzogenen Mergelböden mit Eisen- und Tonanteilen (Elveziano-Formation). Daher Dichte, dunkle und konzentrierte Weine mit üppiger Frucht- und Tanninstruktur und entsprechend langer Reife (Marco Parusso, Enrico Scavino, Ceretto, Vietti).

### Barolo

Die Nebbiolo-Traube wächst hier auf kalkhaltigem Mergel mit Mangan- und Magnesiumspuren (Tortoniano-Formation). Die Weine liegen im Stil zwischen den Gewächsen aus La Morra und Castiglione Falletto (Luciano Sandrone, Bartolo Mascarello, Marchesi di Barolo, Bersano).

### Monforte d'Alba

Die Nebbiolo-Traube wächst hier auf sanddurchzogenen Mergelböden mit Eisen- und Tonanteilen (Elveziano-Formation). Hier wachsen wieder kräftige und sehr maskuline Weine mit reicher Frucht (Domenico Clerico, Aldo Conterno, Rocche dei Manzoni).

### Serralunga d'Alba

Die Nebbiolo-Traube wächst hier ebenfalls auf sanddurchzogenen Mergelböden mit größeren Eisen- und Tonanteilen (Elveziano-Formation). Das ist noch einmal eine Steigerung, noch mehr Alkohol, Tannin und Potenz (Angelo Gaja, Fontanafredda, Giovanni Conterno, Bruno Giacosa, Pio Cesare).

## Buchbesprechungen

In dem Buch „Eine kleine Geschichte der Kräuter und Gewürze“ von Miranda Seymour sind interessante und wissenswerte Geschichte von Kräutern, Gewürzen und anderen Pflanzen versammelt. Sie erfahren, was die Griechen (Flaubert: sind immer alt) als Schlafmittel zu sich nahmen, warum Heinrich VIII. Bauern bestrafte, die keinen Hanf anbauten und was der Unterschied zwischen Majoran und Oregano ist. Der Schwerpunkt der Anekdoten liegt auf Großbritannien, was ein kleiner Nachteil ist. Das Buch ist dennoch lesenswert. Verlag Scherz, 14,90 Euro.

Von Gisela Lück mit Zeichnungen von Peter Gaymann sind „Eiweisheiten – Experimente rund ums Ei“ veröffentlicht. Erschienen ist es im Herder Verlag, es kostet 9,90 Euro. Interessant wird das Buch durch die vielen Experimente, die man beim Frühstück am Sonntagmorgen in aller Ruhe durchführen kann. Die Hühner-Zeichnungen von Gaymann geben dem Buch einen besonderen Knick.

Liebhaber von Hühnern und gewürzten Eiern können sich freuen.

Wir hatten bereits in Heft 119 diesen zweiten Artikel über die Roßkastanie angekündigt. Er ergänzt den Artikel von Koni Häne.

Gerhard Blisse

## Die Roßkastanie (*Aesculus hippocastanum*)

Die Roßkastanie (*Aesculus hippocastanum* L.) ist der Baum des Jahres 2005. Diese Entscheidung gab der Vorsitzende des „Kuratoriums Baum des Jahres“, Dr. Silvius Wodarz, am 11. November 2004 in Berlin bekannt.

Mit Hilfe der Aktion „Baum des Jahres“ soll das Wissen über bekannte Baumarten vertieft und seltene oder vom Aussterben bedrohte Bäume in der Bevölkerung wieder bekannter gemacht werden. Grundsätzlich kann jede heimische Baumart einmal „Baum des Jahres“ werden.

Die Gattung *Aesculus* (Roßkastanie) gehört zur Familie Roßkastaniengewächse.

Etwa 25 Arten sind in Nordamerika, Süd- und Ostasien sowie in Südosteuropa beheimatet. Zu ihnen zählen neben der weißblühende Roßkastanie (*Aesculus hippocastanum* L.) auch die rotblühenden (*Aesculus x carnea* Hayne) Der Baum ist nicht zu verwechseln mit der Eßkastanie (*Castanea sativa* Mill.), die zu den Buchengewächsen gehört.

Vor der letzten Eiszeit kam die Gattung *Aesculus* in Mitteleuropa vor. Vom Eis verdrängt zog sich die Kastanie nach Südosteuropa zurück. Die Heimat der Roßkastanie sind die Mittelgebirge von Griechenland, Albanien und Mazedonien, wo sie in Höhen von 700 m bis 1200 m wächst. Erst der Mensch hat sie wieder nach Mitteleuropa gebracht. Mittlerweile ist sie eingebürgert. So kommt der Baum bei uns sogar in Höhenlagen von über 1000 Meter vor. In vielen Parks und Biergärten oder als Straßenbaum ist er nicht mehr wegzudenken.



Schon 1557 berichtet, der Leibarzt von Kaiser Ferdinand I., Willem Quackelbeen aus Konstantinopel, seinem Kollegen Pietro Andrea Mattioli, am Prager Hof: „Häufig kommt hier eine Art Kastanie vor, die das Wort Ross als Beinamen hat“. Schon lange vorher hatten die Türken die Samen als Mittel

bei Atemwegserkrankungen von Pferden verwendet. Daher stammt wohl auch der deutsche Name Roßkastanie. „hippos“= Pferd und „kastanon“= Kastanie.

Ghiselin de Bousbecque, Gesandter von Kaiser Ferdinand I., vermittelte 1561 von Konstantinopel, dem heutigen Istanbul, die ersten Kastanien nach Prag. 1576 erhielt der bekannte Arzt und Botaniker Carolus Clusius, kaiserlicher Direktor der botanischen Gärten in Wien, die ersten Samen der Roßkastanien, die er mit Erfolg kultivierte. Von hier verbreitete sich die Roßkastanie in ganz Europa aus. 1612 gelangten die ersten Samen nach England, 1615 nach Frankreich und 1633 nach Niederlande. Für Berlin wurde sie erstmals 1672 erwähnt. Erst 1879 entdeckte Heldreich die Roßkastanie an natürlichen Standorten in Nordgriechenland und 1907 in Bulgarien. Carolus Clusius verfaßte die erste wissenschaftliche Beschreibung der Roßkastanie.

Zuerst wurde die Wege in den Schloßparks mit der schattenspendenden Kastanie bepflanzt. Später pflanzte man sie auch außerhalb der fürstlichen Gärten entlang von Alleen. Als Straßenbaum wird ihnen das Leben heute aber schwer gemacht: Die Roßkastanie ist gegen Tausalz sehr empfindlich. Ihre Blätter sterben vom Blattrand her ab.

Die Roßkastanie leidet wenig unter heimische Insekten. Selten werden die Raupen der Ahorneule festgestellt. Gefahr droht durch die nur fünf Millimeter große Kastanien-Miniermotte (*Cameraria ohridella*). Diese ist vermutlich aus einem anderen Kontinent eingeschleppt. Hier zeigt sich schon die Eigentümlichkeiten der rotblühende Roßkastanien (*Aesculus x carnea* Hayne). Sie wird nicht befallen.

Erstmals wurde die Miniermotte 1984 am Ohridsee in Mazedonien entdeckt. 1989 trat dieser Motte zum ersten Mal in Österreich auf und verbreitete sich von dort über weite Teile Zentral- und Osteuropas. In Deutschland konnte der Befall der Miniermotte erstmals im August 1993 nachgewiesen werden. Die kleinen Mottenraupen fressen sich durch die Blätter und legen dabei zahlreiche Miniergänge an, die das Laub schädigen. Die Motten haben keine natürliche Feinde.

Die Roßkastanie ist ein sommergrüner Baum mit einer weit ausladender Krone, überhängenden Zweigen und graubrauner Schuppenborke. Roßkastanien können 25 bis 30 Meter hoch werden. In der Regel werden sie 150 Jahre alt. Es gibt aber auch 300jährige Bäume. Charakteristisch im Frühjahr sind die großen, klebrigen Knospen. Das Holz der Roßkastanie ist fast bedeutungslos. Durch den Drehwuchs ist seine Verwendung



stark eingeschränkt. Es ist weich und leicht. Zum Bauen und Brennen ist es weniger geeignet. Es läßt sich nur als „Blindholz“ in Kisten und Behälterbau verwenden. Für Schnitzarbeiten und Drechseln ist es tauglich, besonders zur Herstellung von Holzschuhen. Aus dem Wurzelstocke schneidet man Furniere. Seine Holzkohle dient früher auch zur Herstellung des Schießpulvers. In Italien benutzte man die Rinde der Äste zum Gerben. Auch diente sie zum Braunfärben von Wolle.

Die prächtigen Blüten öffnen sich Ende April oder Anfang Mai in endständigen, aufrechten, 20 bis 30 cm langen pyramidenförmige Scheinrispen, die aus zahlreichen cremefarbenen Einzelblüten bestehen. Solch eine Scheinrispen kann bis 100 Einzelblüten enthalten. Wenn sie sich öffnen, leuchtet ein gelbes Mal, das so genannte „Saftmal“, an den beiden oberen Kronblättern. Ein Zeichen für Bienen und Hummeln, daß reichlich Nektar vorhanden ist. Das Saftmal ist am 1. Tag gelb gefärbt. Am 2. Tag verfärbt es sich rot. Am 3. und 4. Tag karminrot. Der Farbwechsel erfolgt bei zwittrigen und männlichen Blüten. Dieser Wechsel wirkt wie eine „Signal“ auf die Insekten, denn nur gelbe Blüten produzieren Nektar und Pollen, sie werden von den Insekten angefliegen. Ist das „Signal“ auf rot geschaltet, ist die Nektarproduktion erloschen. Die Bienen fliegen die Blüten nicht mehr an. Mit dem Farbwechsel verändert sich auch der Duft. Die Blüten gelten als gute Bienenweiden. Es gibt auch eine reinweiße Roßkastanie. Sie ist gefüllt und deshalb steril. Sie wurde als Mutation 1819 bei Genf gefunden.



Jeder kennt die unverwechselbaren Blätter. Die Roßkastanie ist der einzige heimisch gewordene Baum, der über fingerförmige, gefiederte Blätter verfügt. Die gegenständig stehenden Blätter der Roßkastanie sind sehr groß. Stiel und Spreite sind je 10–20 cm lang. Das Blatt selbst besteht aus fünf bis sieben verkehrt eiförmigen Fiederblättern. Die Fiederblätter sind an der Ansatzstelle beweglich. Die Blattstellung vollzieht einen Tag-Nacht-Rhythmus. Besonders auffällig ist die Spitze der einzelnen Fiederblätter, die sogenannte „Träufelspitze“. Sie ist, wie man es in tropischen Regenwäldern häufig findet, spitz auslaufend, damit das Regenwasser schnell vom Blatt abfließen kann. Ebenso auffällig sind, nach dem herbstlichen Blattfall, die großen, dreieckig abgerundeten Blattnarben. Die Herbstfärbung der Roßkastanie ist gelb.

Wenn im September/Oktober die reifen, mahagonibraunen Früchte, mit der glänzend poliert Oberfläche, aus ihren grünen, stacheligen Kapsel Früchten herausfallen, werden viele Kindheitserinnerungen wach. Die großen bis 20 g schweren Kastanien werden von Kindern gerne zum Basteln verwendet. Die Früchte liefern ein gutes Mastfutter für

Vieh und dient auch zur Wildfütterung. Im Gegensatz zu den Samen der echten Kastanie (*Castanea sativa* Mill.) sind Roßkastanien unbehandelt ungenießbar. In schlechten Zeiten wurden die geschälten und gemahlene Roßkastanien zum Strecken von Mehl benutzt. Dazu mußten der Gerbstoff und die Saponine mit Hilfe von Sodawasser oder durch Auslagen mit Alkohol entfernt werden. Mit anderem Mehl vermengt läßt es sich zum Brotbacken verwenden. Aus den gebrannten Samen fertigte man Kohle, die zu schwarzen Farbstoff verarbeitet wurde.



In den alten Heilkräuterbüchern wird die Kastanie nicht erwähnt. Es war ein französischer Arzt, der 1896 erstmals über Erfolge bei der Behandlung von Hämorrhoiden berichtete. Später erkannte man die ganze Wirkung. Vor allem bei Venenerkrankungen. Seitdem werden Roßkastanien-Präparate gegen Krampfadern und Hämorrhoiden eingesetzt. Früher wurden mit Roßkastanienextrakten Pferde gegen Husten und Würmer behandelt.

Alle Teile des Baumes sind schwach giftig, sie enthalten Gerbstoffe, Flavonoide und Saponinmischung (Aescuin). Nur noch selten wird die Rinde, Blüten oder die Blätter medizinisch verwendet. Es werden vorwiegend die frischen Kastanien gebraucht. Die höchste Giftkonzentration ist in den unreifen Früchten und stacheligen Kapseln. Reife, trockene Kastanien enthalten bis zu 28% Saponine. Über den Magen-Darm wird Saponine nicht aufgenommen. Gefährlich wird es jedoch, wenn eine Schleimhautschädigung vorliegt. Bei Vergiftung kommt es zu Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Unruhe, Angst, Pupillenerweiterung. Die Samen müssen industriell aufgearbeitet werden, für die Teezubereitung sind sie nicht geeignet. Teile von Rinde, Blättern, Blüten und Früchten werden auch in der Kosmetik, verwendet.



Der Autor hatte weitere Marken zum Artikel mitgeliefert, die wir jedoch schon im letzten Heft abdruckten und auf deren erneuten Abdruck wir hier deshalb verzichten.

# Die deutsche Landwirtschaft im Spiegel der Briefmarkenausgaben (Teil 2)

Eindrucksvoll ist die Palette von Briefmarken mit Traktorenmotiven. Die ersten in der DDR gebauten Schleppertypen, wie der RS 01 „Pionier“, der RS 04/30 sowie der „Famulus“ sind als Zugmittel der bereits genannten Landmaschinen auf den Ausgaben bis etwa 1970 zu erkennen. Dagegen findet man die in den 1950er Jahren gebauten Kettenschlepper „Rübezahl“ und „Urtrak“ nur im Hintergrund der Ausgaben zur Jugendweihe 1959 und zur Volksarmee 1962. Abbildungen des ab Ende der 1960er Jahre gebauten ZT 300, der zum Standardtraktor des Traktorenbaues der DDR wurde, sind auf einer Reihe von Briefmarkenausgaben zu finden.



Abb. 15 DDR (Mi 2239)



Abb. 16 DDR (Mi 2499)



Abb. 17 DDR (Mi 443)

Am eindrucksvollsten ist er auf der Marke mit der Hochdrucksammel- presse zu sehen (Abb. 15). Zur Leipziger Messe 1980 wurde mit der Abbildung eines ZT 303 die Allradversion des ZT 300 (Abb. 16) vorgestellt. Seine ab 1984 verbesserte Variante, der ZT 323, ist als Motiv auf den Ausgaben zu den 23. Arbeiterfestspielen 1986 und zum 35. Jahrestag der LPG 1987 zu erkennen.

Nicht unerwähnt bleiben soll, daß bisher nur ein einziges Mal ein Lanz-Bulldog auf einer deutschen Briefmarke abgebildet wurde, obwohl die Entwicklung der Landwirtschaft in Deutschland maßgeblich durch den Bulldog gefördert wurde und für viele Landwirte Bulldog heute noch das Synonym für ihren Traktor ist. Die Abbildung erfolgte auf der Ausgabe zum 5. Jahrestag der DDR und hat zu einigen Komplikationen für die Post geführt (Abb. 17).



Abb. 18 DDR (Mi 1343/1345)

Die Ausgaben zu internationalen wissenschaftlichen Kongressen in der DDR und anlässlich Welttagen, die mit der Landwirtschaft verbunden waren oder sie tangierten, erfolgten als Zusammendrucke mehrerer Marken. Das betrifft z.B. die Ausgabe anlässlich des Welttages der Meteorologie mit einer Marke, auf der ein Getreidefeld bei Tag und Nacht zu erkennen ist (Abb. 18), oder die Ausgabe zum Welt-Getreide- und Brotkongress 1970 in Dresden, mit der Abbildung von Ähren vor der Weltkugel und dem Tagungsort des Kongresses (Abb. 19).

Landwirtschaftliche Nutztiere sind nur selten auf DDR-Ausgaben zu finden. Lediglich eine Marke der Serie zur 6. Landwirtschaftsausstellung zeigt eine Hochleistungskuh, und im Zusammenhang mit den Abbildungen von Stallanlagen und der Melktechnik sind Rinder zu erkennen. Im Jahr 1979 gelangte eine Serie mit Motiven von Geflügelrassen zur Ausgabe. Die Serien anlässlich der Internationalen Kongresse für Pferdezucht enthielten vor allem Motive mit Sportpferden und nur wenige Marken mit Arbeitspferden. Der Forstwirtschaft wurden zwei Serien gewidmet. Eine aus dem Jahr 1969 beinhaltet den Schutz des Waldes (Abb. 20). Die andere zum Thema Jagdwesen von 1977 hat vor allem jagdbare Tiere zum Motiv.



Abb. 19 DDR (Mi 1575/76)



Abb. 20  
DDR (Mi 1464)





Abb. 21 DDR (Mi 2201)

Persönlichkeiten, deren Leistungen die Entwicklung der Landwirtschaft bedeutend beeinflussten, wurden in beiden deutschen Staaten durch die Ausgabe von Postwertzeichen geehrt. Anlässlich des 225. Geburtstages von *Albrecht Daniel Thaer* gab die Post der DDR im Rahmen ihrer Ausgabenreihe „Bedeutende Persönlichkeiten“ eine Sondermarke (Abb. 21) heraus, die neben einem Porträt des Geehrten eine Weizenähre, einen Schwingpflug und ein Schaf im

Markenbild aufwies. Damit sollten die wichtigsten Gebiete der Tätigkeit Thaers zum Ausdruck gebracht werden: sein Wirken zur Entwicklung des Pflanzenbaus, der Landtechnik sowie der Schafzucht und der Verbesserung der Wollqualität. 2002 war der 250. Geburtstag von A. D. Thaer erneut Anlaß für eine Ehrung mit einer Sondermarke der Deutschen Post AG. Auf ihr wurde sein Porträt mit der Darstellung seiner Tätigkeit als Agronom kombiniert. Auf dem Bogenrand wurden mit der Maulwurfsegge, dem Cultivator, dem Schälplflug mit Stützrad und dem doppelten Streichblechpflug seine Zeichnungen wichtiger Bodenbearbeitungsgeräte wiedergegeben. Allerdings wurde diese Ausgabe bedingt durch die hohe Wertstufe nur wenig bekannt.

Im Jahre 1953 gedachte die Deutsche Bundespost des Chemikers *Justus von Liebig* mit seinem Porträt auf einer Ausgabe. Wenige Jahre später war der 350. Jahrestag der Ludwigs Universität / J. v. Liebig Hochschule erneut Anlaß, den Chemiker zu ehren. Im Markenbild wurde die Frontalansicht seines damaligen Laboratoriums abgebildet. In der DDR wurde im Rahmen der Ausgabenreihe „Bedeutende Persönlichkeiten“ die Bedeutung der Arbeiten von J. v. Liebig für die Landwirtschaft hervorgehoben (Abb. 22). Das Markenbild dieser Ausgabe zeigt sein Porträt und über Ähren eine Retorte mit den Buchstaben N, P und K, den Bezeichnungen der von ihm entdeckten wichtigsten Pflanzennährstoffe. Zu seinem 200. Geburtstag im Jahr 2003 kam erneut eine Briefmarke mit seinem Porträt und den Abbildungen einer chemischen Apparatur sowie eine Dose mit Fleischextrakt zur Ausgabe, mit der offensichtlich die Vielseitigkeit des Wirkens des Chemikers hervorgehoben werden sollte.



Abb. 22 DDR (Mi 2236)

Ebenfalls mit einer Sondermarke im Rahmen der Ausgaben „Bedeutende Persönlichkeiten“ würdigte die Post der DDR 1979 den Ernährungswissenschaftler *Artur Scheunert* anlässlich seines 100. Geburtstages. Motive der Ausgabe sind das Porträt des Geehrten und das Symbol der Ernährungsforschung.

Den 100. Todestages des Gründers der Genossenschaftsbewegung in Deutschland und Sozialreformers *Friedrich Wilhelm Raiffeisen* würdigte die Bundespost 1988 mit einer Sondermarke, auf der sein Porträt vor einem bestellten Feld abgebildet ist. Bereits in der Wohlfahrtsserie von 1958 (Abb. 23), die sowohl in der Bundesrepublik als auch im Saarland, allerdings in Franc-Währung, erschien, ist eine Marke mit dem Raiffeisen-Porträt enthalten. Die übrigen Werte dieser Serie sind den bäuerlichen Berufen gewidmet und zeigen eine Sennerin, eine Winzerin und einen Bauern mit einer Heugabel.



Abb. 23  
DDR (Mi 2236)

Die Ausgaben der Bundesrepublik mit landwirtschaftlicher Thematik beschäftigen sich, mit Ausnahme der Gedenkmarken für bedeutende Persönlichkeiten, vor allem mit agrarhistorischen Motiven. 1980 erfolgte eine Ausgabe „Zwei Jahrtausende Weinbau in Mitteleuropa“.



Abb. 24 Bundesrepublik  
Deutschland (Mi 297)

Die Ausgabe aus dem Jahr 1992 „125 Jahre Zuckerinstitut“ (Abb. 24) hatte neben den Porträts der Begründer des Zuckerrübenbaus, Marggraf und Achard, sowie des Gründers des Zuckerrübeninstitutes, Scheibler, eine Zuckerrübe als Motiv. Eine Kartoffelpflanze und Darstellungen der Kartoffelernte von Hand schmückten 1997 die Ausgabe „350 Jahre Kartoffelanbau in Deutschland“.

Bereits ein Jahr später wurde mit einer Sondermarke an den „1000jährigen Hopfenanbau in Deutschland“ (Abb. 25) erinnert. Motiv dieser Ausgabe waren Bauern bei der Arbeit in einer modernen Hopfenanlage. Nicht vergessen werden soll die einzige Abbildung eines Traktors auf einer Briefmarke der Bundesrepublik. Es handelt sich um die Marke aus der Dauerserie „Industrie und Technik“ mit dem Massey-Ferguson MF 1200 (Abb. 26).



Abb. 25 Bundesrepublik  
Deutschland (Mi 1599)

Abschließend soll noch bemerkt werden, daß die Ausgabe von Briefmarken gewissermaßen auch einen bildenden Aspekt hat. So soll sie auch dazu beitragen, die Menschen mit der Arbeit des Bauern bei der Erzeugung unseres täglichen Brotes vertraut zu machen. Das ist gerade in der





Abb. 26  
Bundesrep. D  
(Mi 853)

heutigen Zeit um so notwendiger, wenn Kinder auf die Frage, woher die Milch und das Brot kommen, auf den Supermarkt verweisen oder der Meinung sind, daß lila Kühe die Milch erzeugen. Darum soll noch einmal an die Worte des Ministers für Landwirtschaft, Umweltschutz und Raumordnung des Landes Brandenburg erinnert werden, der anlässlich der Präsentation der Sondermarke zum 250. Geburtstag von A. D. Thaer die nachdrückliche Bitte äußerte, auch künftig auf Postwertzeichen immer wieder auf die Aspekte der Landwirtschaft hinzuweisen.

Nachtrag: Die Tschechische Republik gab am 21. September 2005 drei Trecker-Marken heraus. Dazu gibt es in Heft 121 einen Artikel von Stefan Hlitz

Klaus Henseler

## Neophyten und Neozoen

Eingeschleppte Pflanzen werden Neophyten, Tiere werden Neozoen genannt, Pilze sind Neomyceten. Man kann diese biologischen Invasionen unterscheiden zwischen von Menschen vermittelte Ausbreitung (Kartoffel) von Organismen, die in neue Gebiete vordringen, die sie zuvor auf natürlichem Wege nicht erreicht hätten und andererseits eine natürliche Ausbreitung. Arten, die erst durch menschliche (anthropogene) Mitwirkung ein Gebiet erreicht haben, werden – so Ingo Kowarik – als Neobiota bezeichnet.

Das Jahr 1492 wurde von Biologen und Botanikern als Stichtag für die Eingruppierung von Neophyten und Neozoen gewählt, weil nach diesem Zeitpunkt die Vernetzung der einzelnen Kontinente begann. Neobiota, die vor 1492 nach Mitteleuropa kamen, werden Archäophyten genannt – viele Ackerunkräuter sind Archäophyten. Der griechische Begriff „Neophyt“ bedeutete schon im fünften vorchristlichen Jahrhundert „neu gepflanzt“; in den Anfängen des Christentums wurde der Begriff auch für getaufte Christen angewendet.

In Australien (Spatzen und Stare wurden als Mückenfresser eingeführt, doch die fraßen alles – nur keine Insekten) und Nordamerika beginnt am Ende des 20. Jahrhunderts ein Kampf gegen diese Einwanderer, da sie vielfach die heimische Tier- und Pflanzenwelt verdrängen. In Norden Amerikas wurden insgesamt 7.300 Arten eingeschleppt, davon etwa 5.000 Pflanzen (29 Prozent aller nordamerikanischen Pflanzenarten). Die Bekämpfung bestimmter Pflanzenschädlinge durch eingeführte natürliche Feinde ist zumeist

vergeblich oder kehrt sich ins Gegenteil. Sieben Jahre versuchte man in den USA die auf Getreide lebende „Russische Weizenlaus“ durch feindliche Insekten vergeblich zu vernichten. Dafür leben jetzt neunundzwanzig neue aus Europa eingeführte Blattlausfresser und parasitische Insekten – unter ihnen der Siebenpunkt-Marienkäfer, der verdächtigt wird, die nordamerikanisch-heimischen Marienkäfer zu verdrängen. Die zufällige Einschleppung des amerikanischen Flußkrebsses nach Europa ist für die fast vollständige Vernichtung heimischer Krebsarten verantwortlich.

Ein bedeutendes Beispiel von fehlgeschlagener Umsiedlung ist der Nilbarsch, der zum Victoria(see)-Barsch wurde und im Wege dieser Umwandlung alle anderen Fische (400 Arten waren gezählt) im Victoriasee auffraß und nun – „bedauerlicherweise“ – die eigene Brut verzehrt. Doch die Menschen am See sind ihre traditionelle Lebensweise los, denn die auf EU-Standard eingerichtete Fischfabrik wird bald mangels Fisch ihre Pforten schließen. Dann haben die Männer auch kein Geld mehr, um die aus den verlassenem Dörfern zu ihnen gekommenen Frauen zu bezahlen.

Ragnar Kinzelbach von der Universität Rostock meint, daß sich Fauna und Flora in Deutschland zunehmend verändern; mehr als 1500 (im Jahr 2005) neue Tierarten seien bereits registriert. In Schleswig-Holstein forderte 1998 der grüne Umweltminister, unter anderem, Douglasien zu verbannen, da sie kein heimisches Nadelgewächs sei. Da findet man sich wieder im Jahr 1942, als die „Arbeitsgemeinschaft sächsischer Botaniker“ dazu aufrief, *Impatiens parviflora* (Springkraut, seit 1532 in Italien, seit 1561 in Deutschland) als „mongolischen Eindringling“ wie die „Plage des Bolschewismus auszurotten“. Die Kartoffel hätte unter diesen Umständen überhaupt keine Chance gehabt, in Deutschland angebaut zu werden – noch heute würden wir uns von Knöterich, Emmer und Kohl ernähren müssen. W. E. Barth schreibt 1988 (!) in „Praktischer Umwelt- und Naturschutz. Anregungen für Jäger ...“:

„Nur einheimische Arten gehören in unser Ökosystem, und nur sie können mit anderen Organismen (Pflanzen, Moosen, Flechten, Pilzen, Insekten) in Gemeinschaft leben. Bei fremdländischen Ziergehölzen können sich derartige Lebensgemeinschaften nicht bilden.“

### Limerick um die Kartoffel

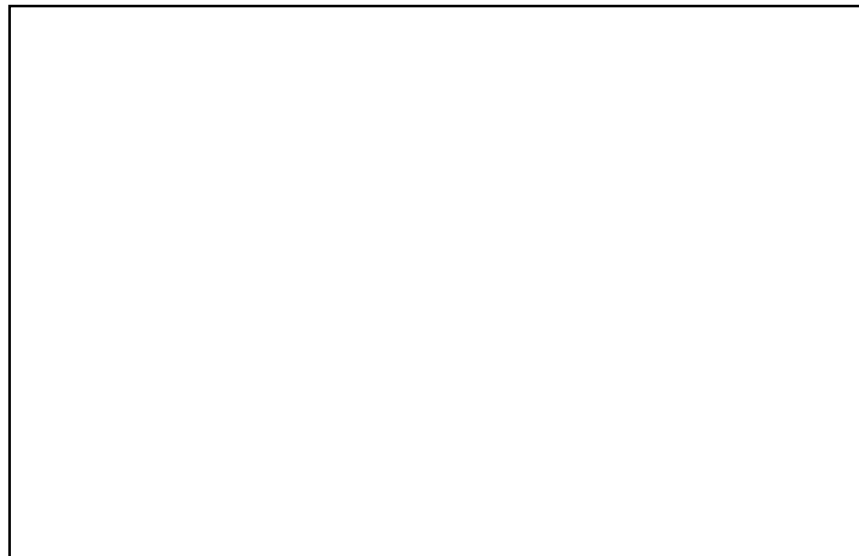
Der arbeitsscheue Klaus aus Cuxhaven  
hatte die Knollenernte verschlafen.  
Er lief vergebens über'n Acker  
und suchte die kleinen Racker.  
Doch die war'n schon im ander'n Hafen.

# Die Potica

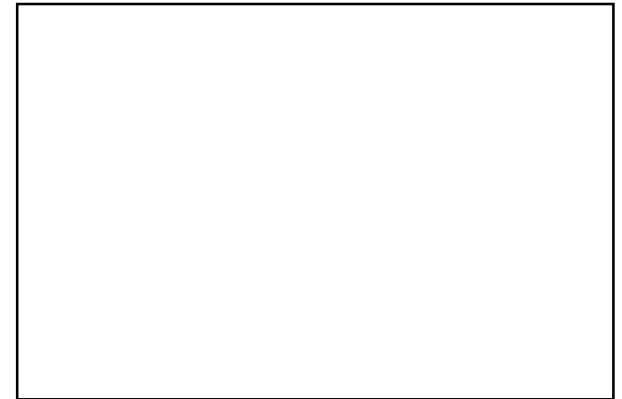
Auch auf der gastronomischen Landkarte Europas stellt Slowenien eine kreative Drehscheibe zwischen Mittelmeer-, Alpen- und pannonischem Raum dar.

Seit den Zwanziger Jahren des 20. Jahrhunderts, vor allem aber seit dem Ende des Zweiten Weltkriegs, wurden in der Gastronomie dieses südöstlichen europäischen Raums immer wieder einzelne kulinarische Einflüsse aus dem benachbarten Balkan und einigen großen europäischen und Weltküchen wahrgenommen.

Slowenien trägt zur gemeinsamen europäischen gastronomischen Fundgrube eine ganze Reihe von Spezialitäten bei. Zu slowenischen gastronomischen Spezialitäten gehört zweifelsohne die Potica (Potitza), mit verschiedenen Füllungen bestrichene Mehlspeise (Kuchen), die sich durch Jahrhunderte zur heutigen Form des Kuchens mit dem Loch in der Mitte entwickelt hat. Eigentlich ist diese Form bereits ziemlich alt, nur die Technologie des Backens hat sich geändert. Bis vor zweihundert Jahren wurde bestrichener Teig in einen Kuchen gerollt und in einem großen Ofen gebacken, heute wird Potica in einer napfkuchenähnlichen Backform aus gebranntem Ton gebacken.



Die Potica ist überall in Slowenien bekannt; es gibt zahlreiche Variationen der Zubereitung des Teigs, der Füllung und in der Backart. Die meist verbreitete Potica in Slowenien ist Potica mit Nußfüllung, obwohl sie nicht zu den ältesten gehört, wie zum Beispiel die Honig-Potica, Potica mit Estragonfüllung oder mit Grieben.



Die auf der Briefmarke dargestellte Kombination von Kuchen mit Nuß-, Mohn- und Estragonfüllung ist kein Zufall. Diese drei Füllungen symbolisieren den slowenischen Alpen-, Mittelmeer- und pannonischem Raum und ihre gastronomische Kreativität.

Aus: „Bilten“ der Posta Slovenije;  
ingesandt von Kurt Buck

# Ein Hirte schießt auf einen Adler

Mit der Jahrhundertwende vom 19. zum 20. Jahrhundert ging die Zeit der Bienenstockmalerei, die insgesamt hundertfünfzig Jahre andauerte, in eine letzte Phase ein. Obwohl in den ersten zwei Jahrzehnten des vorigen Jahrhunderts die meisten Bienenstockbretter von Volksmalern bemalt wurden, können wir aufgrund einiger erhaltener Motive auf Bienenstockstirnbrettern, darunter befindet sich auch eines aus dem Jahr 1906, annehmen, daß Malerwerkstätten auch noch am Anfang des 20. Jahrhunderts tätig waren.



In der Sammlung von Matev• Carf, die im Koroški pakrajinski muzej (Kärntner Regionalmuseum) in Slovenj Gradec aufbewahrt ist, befinden sich neun bemalte Bienstockstirn Bretter mit Jagd- und Jägermotiven. Sie zeigen nicht nur verschiedene Jagdszenen, sondern verspotten auch Jäger, die in komische Situationen geraten sind.

Das Bienstockstirn Brett auf der neuesten Briefmarke zeigt einen Hirten, der seine Schafsherde vor einem Adler, der gerade ein Lamm geraubt hat, mit einem Gewehr schützt. Dieses Motiv zeigt Eigenschaften der Jagd, obwohl in der Rolle des Jägers der Hirte auftritt. Die Rauchwolke symbolisiert den Schuß an dem Jagdgewehr.

Die Geschichte dieses Stockstirn Brettes ist sehr interessant. Carf hat es zufällig auf einem Haufen Brennholz entdeckt. Es war bereits der Länge nach halbiert und würde mit größter Wahrscheinlichkeit als Holzsplit in einem Feuer enden. Carf hat es repariert, so gut er konnte, und so vor dem Vernichten gerettet. Auf ähnliche Weise hat er viele Stirnstock Bretter, die ein wichtiges Element des slowenischen Kulturerbes sind, vor dem Vernichten gerettet.

Aus: „Bilten“ der Posta Slovenije;  
eingesandt von Kurt Buck

Günther Liepert

## Weinheiliger St. Peter

Der Heilige Peter ist nicht nur für den Wein zuständig, sondern auch für eine ganze Reihe anderer wichtiger Angelegenheiten.

Petrus, der ursprünglich Simon hieß, wurde einige Jahre vor Christus in Bethsaida (heute: El-Aradsch) in der Nähe von Kapernaum am Nordufer des Sees Genezareth geboren. Er war wie sein Bruder Andreas von Beruf Fischer und wurde zusammen mit diesem von der Arbeit weg von Christus zu seinem Jünger berufen. Die Berufung zu „Menschenfischern“ wird von den Evangelisten Matthäus (Kap. 4,18-20) und Markus (Kap. 1,16-18) fast gleichlautend überliefert. In allen vier Evangelien wird immer wieder über Petrus, der mit den Aposteln Jakobus und Johannes zu den besonderen Vertrauten Christi gehörte, ausführlich berichtet. Sehr schnell wurde Petrus zum Wortführer bzw. zum Oberhaupt der Apostel, weshalb er oft als Apostelfürst bezeichnet wird.

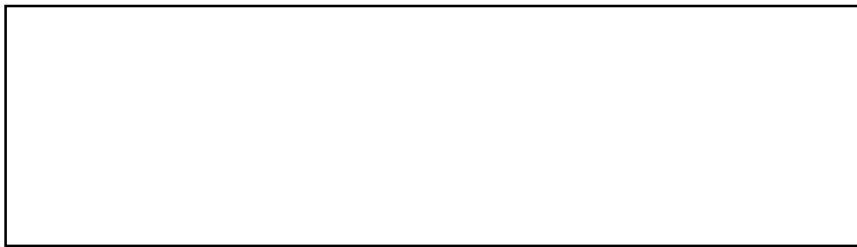
Offensichtlich stand Petrus lange Zeit der Christengemeinde in Jerusalem vor. Von dort aus führte er Missionsreisen durch in umliegende Gebiete (Samaria, Lydda, Joppe) sowie nach Syrien, Antiochia und Kleinasien. Sein Aufenthalt in Rom ist historisch bewiesen, umstritten ist jedoch, ab wann Petrus in Rom war. Nach der Legenda aurea soll der Apostelfürst 25 Jahre in Rom als Bischof der Stadt (und erster Papst) gepredigt haben und vor allem gegen den damals sehr beliebten Magier Simon aufgetreten sein. Nicht zuletzt das starke Engagement des heiligen Petrus gegen diesen Zauberer soll Kaiser Nero gegen den Bischof von Rom aufgebracht haben, was dann zu seiner Verurteilung zum Kreuzestod geführt hat. Die Kreuzigung Petri wird auf das Jahr 64 oder 67

Spanien 1963 (Mi-Nr. 1392)  
Ribera-Gemälde  
des Hl. Peter

datiert. Der Hinweis in der Legenda aurea, die Kreuzigung sei mit dem Kopf nach unten erfolgt, wird heute durchweg als unwahrscheinlich angesehen.

Die Darstellung des Apostelfürsten sind so vielseitig wie wohl bei keinem anderen Heiligen, was sicher damit zusammen hängt, daß bei Petrus eine besonders große Fülle von authentischen

Saar 1950 (Mi-Nr. 294)  
St. Peter-Statue



Absenderfreistempel aus Bonn des Krankenhauses St. Petrus von 1990

tischen und auch weniger authentischen Quellen als Vorbild dienen konnte (u.a. die vier Evangelien, die Apostelgeschichte, die Legenda aurea). Die meisten Darstellungen zeigen Petrus als Apostel in Tunika und Mantel, ab dem 12. Jahrhundert auch als Papst in pontificaler Kleidung mit Tiara. Ständiges Attribut sind ein oder zwei Schlüssel, als weitere Attribute kommen Kreuzstab oder Standkreuz, Buch bzw. Buchrolle hinzu, gelegentlich auch ein Hahn oder ein Fisch.

Privatganzsache aus  
Bremervörde von 1967  
mit dem Hl. Petrus im  
Wappen



Einige alte Wetterregeln sagen zu St. Peter:

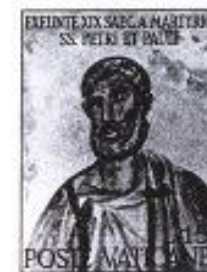
Wenn die Sonne lacht,  
der Peter viel Regen macht.

Schüttets gar am Peterstage,  
dann drohen 30 Regentage

Schönes Wetter an Peter und Paul,  
füllt uns die Taschen und das Maul.

Petrus und Paulus das Wetter klar,  
das gibt ein gutes Erntejahr.

Regnet es an Peter und Paul,  
wird des Winzers Ernte faul.



Vatikan 1967 (Mi-Nr. 523)  
Martyrium des Hl. Peter

Berlin 1955 (Mi-Nr. 134)  
Kirche  
von Doberlug-Kirchhain  
mit Peter-Bildnis

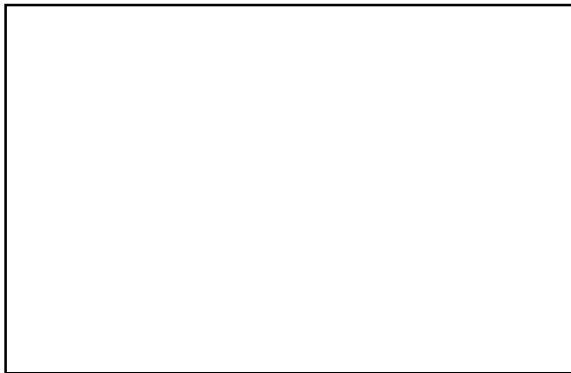
Verehrung in Deutschland dürften außerdem die vorgenannten Reliquien sowie Teile der Petrus-Ketten, beispielsweise in einer Reliquienmonstranz, die in der Schatzkammer des Domes zu Köln aufbewahrt wird, entscheidend beigetragen haben.

Besondere Verehrung genoß der Apostelfürst verständlicherweise im Großraum Köln und damit auch an der Ahr, einem Wein-

Bildpostkarte aus Petersdorf  
von 1936, einem Ort, den St.  
Peter den Namen gab



Das Grab des heiligen Petrus befindet sich im Petersdom zu Rom. Einige Reliquien des Apostelfürsten befinden sich in Deutschland, so Teile des Petrusstabes im Dom zu Limburg und im Dom zu Köln, der Petrus und Maria geweiht ist. Petrus wurde Patron des karolingischen Königshauses und dadurch zu damaliger Zeit, neben Michael, höchster Heiliger in deutschen Ländern. Zu starker Verbreitung der Petrus-



Bildpostkarte Bruchsal mit der St. Peters-Kirche aus dem Jahre 1989

baugebiet, das über Jahrhunderte zum Kölner Erzbistum gehörte und teilweise noch heute zum Erzbistum Köln gehört. Hier wurde Petrus u.a. als Weinheiliger verehrt und noch heute findet man in dieser Gegend häufig den „Himmelsschlüssel“ als Gasthauschild; denn nach einer Legende soll Petrus ihn bei einer ausgiebigen Weintour im Ahrtal vergessen haben.

Auch in der Steiermark (Österreich) und in Südtirol (Italien) wird Petrus mit einem Weinpatronat in Verbindung gebracht. Hier sind drei Erzählungen überliefert, die besagen, daß eine Statue des Heiligen von zwei Männern in die Weinberge getragen und dort von ihnen zurück gelassen wurde. Daraufhin habe Petrus seinen Weg allein fort gesetzt und die Weingärten gesegnet. Oder er habe geschlafen, während Christus segnend durch die Weingärten gegangen sei. Es ist nicht ausgeschlossen, daß diese Erzählungen auf einen früher dort üblichen Brauch hinweisen, anlässlich eines möglicherweise durch

eine Winzerbruderschaft durchgeführten Flurumzugs eine Statue des heiligen Petrus durch die Weinberge zu tragen.

Folgende Winzerregel gibt über das Wohl der Blüte um St. Peter Zeugnis:

Johanniblut (= blüte) tut immer gut,  
Petriblut tut auch noch gut,  
aber Margaretenblut tut selten gut.

Erwiesen ist, daß unsere Altvorderen zufrieden waren, wenn die Reben spätestens am Festtag des heiligen Petrus (29. Juni) blühen. Nimmt man die Werte für die Rieslingblüte im Rheingau in den Jahren 1980 bis 1986 als Maßstab, hatte die Blüte in zwei Jahren (1980 und 1984) am 29. Juni noch nicht begonnen. In der Tat blieben die Weine dieser beiden Jahrgänge qualitativ weit hinter dem Durchschnitt zurück.

Frankreich 1979 (Mi- Nr. 2158) Kirche in Sierre sur Dives mit dem Hl. Peter



Tschechoslowakei 1972 (Mi- Nr. 2675) Skulptur auf der Prager Burg



Bildpostkarten aus Fritzlar mit dem St.-Petri-Dom aus dem Jahre 1963

Absenderfreistempel eines Pharma-Herstellers aus Karlsruhe aus dem Jahr 1966 aus Bad Pyrmont von 1977





Absenderfreistempel des Weinhauses St. Peter aus Bad Neuenahr-Ahrweiler aus dem Jahr 1985

Heute erinnern noch einige Lagenbezeichnungen an den Weinheiligen Petrus, davon drei an der Mosel: In Trier gibt es einen „St. Petrusberg“, in Neef (Bereich Zell/Untermosel) ist die Lager „Petersberg“, bekannt nach einer in der Nähe gelegenen Peterskapelle (und auch die Pfarrkirche dieser Weinbaugemeinde ist den Aposteln Peter und Paul geweiht), in Zell erinnert die Lage „Petersborn-Kabertchen“ daran, daß sie früher zum Kloster Marienburg gehörte, das „in monte s. Petri“ lag, also auf einem Petersberg.

Im Anbaugebiet Nahe ist in Münster die Lager „Pittersberg“ und in Dorsheim die Lager „Pittermännchen“ erhalten geblieben. Es wird vermutet, daß die zweite Lagenbezeichnung nach einer Münze benannt wurde, dem Peter- oder Pittermännchen, mit der Abgaben und Zinsen entrichtet wurden.

In Schweinfurt (Franken, Bereich Maindreieck) wurde die alte Lage „Peterstirn“ in das Lagenverzeichnis übernommen. Sie wurde benannt nach der Kapelle der Schweinfurter Burg, die ebenfalls den Namen des Apostels Petrus trägt. Dabei ist anzumerken, daß dieses Patrozinium möglicher Weise auf Besitz des Klosters Weißenburg im Elsaß zurück geführt werden kann, wo die Kirche der ehemaligen Benediktinerreichsabtei den Heiligen Peter und Paul geweiht ist.

Im rheinhessischen Bereich Nierstein (Alzeyer Hügelland) gibt es eine Großlage „Petersberg“, benannt nach einer dem heiligen Petrus geweihten Wallfahrtskirche aus dem 10. Jahrhundert, die auf einem Berg nordöstlich von Gau-Odernheim gelegen war.

Eine zweite Großlage „Petersberg“ befindet sich im nördlichsten Teil des Anbaugebiets Mittelrhein (Bereich Siebengebirge), benannt nach dem berühmten Berg gleichen Namens. Sie umfaßt die Lagen der Weinbaugemeinden Oberdollendorf, Niederdollendorf, Königswinter und Rhöndorf.

Literatur: Dieter Graff, Weinheilige und Rebenpatrone, Saarbrücken 1988

Klaus Henseler

## Nutzpflanzen: Kautschuk

Kautschuk (indian. cao = Baum und ochu = Träne) ist ein elastisches Polymer und der wichtigste Ausgangsstoff bei der Produktion von Gummi. Der Rohstoff für Naturkautschuk ist Latex (in Verbindung mit Essigsäure), Milchsaft verschiedener tropischer Pflanzen, vor allem des Kautschukbaumes (*Hevea brasiliensis*), der in der Amazonasregion beheimatet ist. Die natürlichen Kautschukvorkommen in der Amazonasregion und die wachsende Nachfrage aufgrund neuer industrieller Anwendungen, vor allem nach der Erfindung des Verfahrens der Vulkanisation im Jahre 1839 führten in der Amazonasregion zu einem Kautschuk-Boom, der die Städte Manaus und Belém zu den damals reichsten Regionen Brasiliens machte.



1876 sammelte der Engländer Henry Wickham rund 70.000 Kautschuksamen und schmuggelte sie zunächst nach England. Daraus entstanden in den asiatischen britischen Kolonien Kautschuk-Plantagen.

Alle Versuche, Kautschukbäume in der Amazonasregion zu domestizieren (z.B. durch Henry Ford im heutigen Fordlândia im Westen der Provinz Pará) blieben wegen starkem Befall durch den Pilz *Microcyclus ulei* unergiebig.

Kautschuk kann hier weiterhin nur aufwendig als Sammlerprodukt gewonnen werden (Extraktivismus). Diese ökologisch einwandfreie, nachhaltige Bewirtschaftung bietet vielen Einheimischen eine selbständige, auskömmliche Existenz.

Die vier wichtigsten Produzentenländer von Naturkautschuk sind heute: Thailand, Indonesien, Malaysia und Vietnam. Die Weltproduktion beläuft sich auf jährlich 7,6 Mio. t (2003). Vernetzter (vulkanisierter) Naturkautschuk ist Ausgangs- und Ergänzungsstoff für Synthetikgummi. Seine Eigenschaften sind Elastizität, Kälteflexibilität und Zugfestigkeit.



Liebig Sammelbild



## Anregung zum Plan „Kartoffeln“ für eine Ausstellung

Ich würde in dem Plan nicht mit der Geschichte der Kartoffel beginnen, sondern das „Menü“ mit Kartoffel-Erfahrungen aus dem heutigen Alltag eröffnen.

Dieser „lebensweltliche“ Ansatz scheint mir für das breite Publikum einer solchen Ausstellung viel sinnvoller, weil die Betrachter und Betrachterinnen sogleich an eigene Kartoffelerlebnisse anknüpfen können. Im besten Falle läuft ihnen das Wasser im Munde zusammen, wenn sie die ersten Belege der Ausstellung anschauen. Stellen Sie sich vor, ein junges Ehepaar besucht mit ihren zwei Kindern die Ausstellung, und die Kleinen entdecken gleich ihre Portion Pommes. Dann ist das Interesse schon geweckt. Man sollte die Leute dort abholen, wo sie sich im Alltag aufhalten. Nun kann der Weg über eine Vertiefung dieser alltäglichen Erlebnisse mit Kartoffeln, etwa über „5. Jedem seine Kartoffel“ und „8. Wer die Wahl hat, hat die Qual“ auch zu den weiteren Themen des Plans führen.



## Ausstellungen

Die Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft–Weinbau–Forstwirtschaft beteiligte sich mit ihrer Mitgliederzeitschrift an Wettbewerben. Bei der Briefmarkenausstellung Bielefeld 2005 (Rang 3) gelang es uns, eine Vermeil-Medaille mit insgesamt 70 Punkten zu erreichen:

1. Inhaltliche Bewertung	28 Punkte von 40 möglichen Punkten
2. Originalität, Bedeutung und Tiefe der Forschung	29 Punkte von 40 möglichen Punkten
3. Technische Gestaltung	10 Punkte von 15 möglichen Punkten
4. Präsentation	3 Punkte von 5 möglichen Punkten

Bei 75 Punkten hätten wir Gold erreicht; das war uns nicht vergönnt. Irgendwie werden wir doch und noch feststellen können, wie wir die Präsentation optimal (wirklich im Sinne von bestmöglich) machen können. Irgendwie werden wir doch und noch feststellen können, was wir an der technischen Gestaltung noch verbessern müssen.

Frau Gisela Jauch, Bad Bramstedt, hat auf der Rang-2-Ausstellung in Fredenbek (21. bis 23. Oktober 2005) für das Exponat „Faszination Pilze“ eine Vermeil-Medaille erhalten. Herzlichen Glückwunsch.

## Buchbesprechung

Aus dem Klappentext: „Klimakatastrophe, Raubbau an der Umwelt, rapides Bevölkerungswachstum, politische Fehleinschätzungen. Was versetzt unserer heutigen Welt den Umweltstoß?“

Jared Diamond in „Kollaps“ berichtet (auch) über die Folgen einer extensiven Landwirtschaft. In sechzehn Kapiteln schreibt er in seinem neuen Buch über die Gründe, warum in einer bestimmten Region eine bestimmte Gesellschaft untergegangen ist. Er berichtet über die Situation in Montana (im Nordwesten der USA), über die Gesellschaften auf der Osterinsel, über Pitcairn und Henderson, über die kannibalistischen Anasazi und ihrem Bewässerungssystem, über den Zusammenbruch bzw. über die Krisen bei den Maya auf Yucatan und warum die Wikinger aus Grönland wieder weggingen und die Inuit blieben. Und noch mehr. Ein Buch für und über Landwirtschaft. Sehr lesenswert.

## Ludwig von Kapff – Weinimporteur seit 1692

Eine für viele Weinfreunde überraschende Tatsache ist, daß die Freie und Hansestadt Bremen zu den bedeutendsten Weinstädten Europas zählt, obwohl bis auf ein sehr kurzes Intermezzo, während dessen das Erzbistum Bremen am Weserdeich ein paar Rebstöcke gepflanzt hatte, niemals Wein in Bremen gelesen wurde. Statt dessen wurde er importiert. Und das im großen Stil. Mitte des 18. Jahrhunderts waren in der Hansestadt fast 100 Weinhändler registriert. Sie alle handelten mit ausländischem Wein, weil die Bremer Weinordnung das Schankrecht und den Detailverkauf für deutschen Wein bereits 1342 exklusiv an den Bremer Ratskeller vergeben hatte.

### Bremens älteste Weinadresse

Das älteste der berühmten Bremer Weinhäuser ist Ludwig von Kapff, ein Name, mit dem in Bremen bis heute fast jeder etwas anfangen kann. Gegründet wurde das Unternehmen 1692 vom späteren Senator Johann Nonnen – allerdings noch nicht als Weinhandel, sondern als Reederei, die mit eigenen Schiffen Getreide und Teer in die Hansestadt importierte. Unsicher wie die Seefahrt zu jenen Tagen war, wurde sein florierendes



Geschäft schon bald durch einen ersten Zwischenfall bedroht. Franzosen hatten eines seiner Schiffe gekapert und nach Dünkirchen verbracht, wo sie es festhielten. Nonnen, der ein mutiger und entschlossener Mann war, reiste an die französische Kanalküste und kaufte sein eigenes Schiff zurück. Während der Wochen in Dünkirchen machte er mit französischen Weinen Bekanntschaft und knüpfte Handelsbeziehungen mit französischen Weinhändlern an. Johann Nonnen wurde zum Weinliebhaber und der Reeder auch zum Weinhändler. 1707 brachte Nonnens „Wappen von Lehe“ zum ersten Mal Weine, Brantwein und Pflaumen von Bordeaux nach Bremen.

## Bremens Weinkeller taten dem Bordeaux-Wein gut

Den Wein, den Nonnen nicht sofort verkaufte, lagerte er im kühlen Keller seines Lagerhauses. Sehr zu seiner Freude bemerkte er, daß der Wein dort von Monat zu Monat besser wurde und schon bald schmackhafter war als in Bordeaux selbst. Er entschied sich, dieses Naturwunder zu seinen Gunsten zu nutzen und konzentrierte sich fortan



auf den Import und den Ausbau französischer Rotweine. Das tat er so erfolgreich, daß über 100 Jahre später – das Weinhaus war mittlerweile von seinem Urenkel übernommen und in Ludwig von Kapff umbenannt worden – selbst ein napoleonischer General die Tropfen aus dem von Kapffschen Keller voller Neid und Anerkennung kostete.

### Von der Weser an die Adelshöfe Europas

Ludwig von Kapff stand seinem geschäftstüchtigen Urgroßvater in nichts nach. Er reiste durchs Land und machte die Schönen und die Reichen an den kaiserlichen und königlichen Höfen mit seinen edlen Tropfen bekannt. Die Herrschaften waren begeistert und machten von Kapff zu einem wohlhabenden Mann. Stolz Ausdruck seines Vermögens wurde die im Tudor-Stil erbaute Villa an der Großen Weserbrücke, die der Volksmund aufgrund ihrer stattlichen Größe und ihres zinnenbewährten Turmes schon bald „von Kapff’sche Burg“ taufte.





## Mit erstklassigen Weinen auf den Tisch des Weinkenners

Die beiden Weltkriege setzten dem Weinhaus Ludwig von Kapff stark zu. Der erste nahm den Kaufleuten ihre besten Kunden und der zweite legte ihren Besitz in Schutt und Asche. Überlebt haben aber sowohl die Geschäftsverbindungen zu einer Vielzahl der besten Weinerzeuger der Welt als auch eine mehrhundertjährige Tradition und ein berühmter Name. Dieses wertvolle Kapital wurde eingesetzt, um Ludwig von Kapff zu



einer Weinhandlung zu machen, bei der sich Weinkenner und gehobene Gastronomie direkt mit den besten Weinen der Welt eindecken können. Heute genießt Ludwig von Kapff das Vertrauen von vielen tausend Weinfreunden und gilt bei Weingütern rund um den Globus als allererste Adresse auf dem deutschen Weinmarkt.

aus „Der Katalog 2005/2006 –  
Ludwig von Kapff Weinimporteur seit 1692“

## Limerick um die Kartoffel

Es fuhr ein Englischlehrer zum Merwick.  
Dort warf er einen scheelen Blick  
auf neeps und potato  
und lehnte obstinato  
dies Essen ab, denn es macht dick.

Stefan Hilz

## Gelsdorfer „Tage der offenen Höfe“: 10 Jahre

Schmucklos, nur mit einem Text „Gelsdorf Tage der offenen Höfe“ versehen präsentiert sich ein Absenderfreistempel, der von der Tourismus & Service GmbH Ahr Rhein Eifel in Bad Neuenahr-Ahrweiler eingesetzt wurde. Der Text „Tage der offenen Höfe“ läßt vermuten, daß es sich um einen Stempel mit landwirtschaftlichem Bezug handeln könnte. Dank Internet wird man auch schnell fündig und die Vermutung bestätigt.

Am 22. und 23. Oktober 2005 tummelten sich im kleinen Dörfchen Gelsdorf tausende Besucher, um den Tag der offenen Höfe zu besuchen. Dieses Jahr fand das Fest, an dem sich 19 Höfe und die Dorfkirche beteiligten, zum zehnten Mal statt.

Die 1996 ins Leben gerufene Veranstaltung lockt jedes Jahr Unmengen an Besuchern in das 1500-Seelen-Dorf. Die örtliche freiwillige Feuerwehr sperrt die Straßen ab, damit die Menschen sich ungehindert über die Höfe bewegen können. Einige Bauern stellen jedes Jahr ihre Felder als Parkplätze zur Verfügung.

Die 19 Höfe, die sich an der Veranstaltung beteiligen, sind über das halbe Dorf verteilt, so daß man um das Laufen nicht herumkommt. Man kann sich das Ganze aber auch im Schnelldurchlauf anschauen, indem man das Angebot einiger Bauern in Anspruch nimmt, die Besucher mit kräftigen Pferden, die große geschmückte Karren ziehen, durch das Dorf fahren. Bei dem Fest soll den Menschen die Arbeit der Bauern gezeigt werden, ein „Blick hinter die Kulissen“. So können die Besucher zusehen, wie ein stämmiges Pferd ganz altmodisch einen Acker mit Hilfe eines Pfluges umwält, in einer großen Halle wird die Weiterverarbeitung der Zuckerrüben nach der Ernte gezeigt und im Chicorée-Treibbetrieb von Bauer Münch wird die neue Anlage vorgeführt und gleichzeitig der Imkerberuf näher gebracht.

Quelle: [www.regio-live.de](http://www.regio-live.de)



## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: roger@pt.lu

### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

## Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

## Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

## Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

## Redaktion:

Klaus Henseler (Vi.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

## Druck:

Skribifax, Paper & Copy Shop, 27472 Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 120 / Dezember 2005 / Auflage 200 Exemplare.

Heft Nr. 121 (Januar 2006) haben Sie mit dieser Sendung gleichfalls erhalten.



Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Vierteljahresheft 121 · Januar 2006

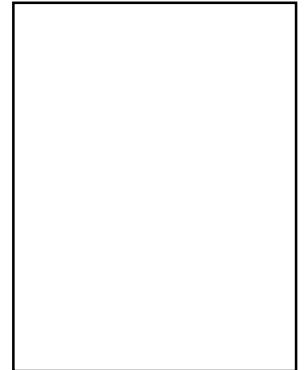


## Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,  
fünf Mitteilungshefte in einem Jahr – sowas hat es bei uns noch nicht gegeben.

Mußten wir in der Vergangenheit immer wieder unsere Mitglieder aufrufen, Aufsätze/Berichte für unsere Mitteilungshefte an die Redaktion zu senden, haben wir zum Jahresende noch soviel Beiträge, die nicht veröffentlicht wurden, so daß ein Zusatzheft nötig wurde.

Viele Mitglieder haben Beiträge geschrieben und ich hoffe, auch im nächsten Jahr kommen neue Autoren mit ihren Beiträgen dazu. Mit der heutigen Post erhalten Sie zwei Hefte, und die Mitglieder, die an der Vereinsauktion teilnehmen, bekommen auch noch den Auktionskatalog.



### Eine kleine Rückschau auf „Wein 2005“

Werbeschau mit Wettbewerbsausstellung der offenen Klasse am 13. November 2005 in Bad Neuenahr-Ahrweiler (siehe auch Seiten 4 und 5). Zwei Auszüge aus den Grußworten im Ausstellungskatalog:

„Die ArGe Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft e.V., die ebenfalls in die Gesamtveranstaltung mit eingebunden ist, hat freundlicherweise mit geholfen, Exponate für die Ausstellung zu bekommen.  
gez. B. Schneider 1. Vors. Philatelistenverband Mittelrhein e.V.“

und

„Ohne die Arte L-W-F e.V., von deren Mitgliedern ein großer Teil der Sammlungen stammen, hätten wir die Ausstellung kaum durchführen können. ...  
gez. Udo Niemzig 1. Vors. Briefmarken- und Münzverein des Kreises Ahrweiler e.V.“

Von unserer ArGe beteiligten sich folgende Mitglieder in der „Offenen Klasse“ bzw. in der Werbeschau:



Dr. K. P.Böll	Manfred Geib
Kurt Buck	Horst Kaczmarczyk (3)
Werner Schwarz	Maurizio Rocci
Horst Kaczmarczyk (2)	
Roger Thill	
Max Walter	

In der offenen Klasse wurde zweimal ein Weinpreis (Weinbau und andere Sammlungen) vergeben. Bewertet wurden die Sammlungen u.a. von der Ahrweinkönigin 2005/06 Catharina Stein. Sehr erfreulich war, daß in beiden Kategorien unsere Mitglieder Herr Walter Schwarz und Max Walter den Weinpreis erhielten.

Einige unserer Mitglieder haben die Veranstaltung besucht. Der gesamte Vorstand und unser Redakteur waren ebenfalls anwesend. Es ist immer eine Freude, wenn man wenigstens einmal im Jahr zusammenkommen kann. Das persönliche Gespräch mit den Mitgliedern ist immer erfreulich.

Ich wünsche Ihnen für das kommende Jahr alles Gute, vor allen Dingen Gesundheit und verbleibe mit den besten Grüßen

Ihr



Horst Kaczmarczyk

Ein Weihnachtsgeschenk  
für den ernsthaften Philatelisten:  
Die Briefmarken-Abdampf-Kaminablage

## Inhaltsverzeichnis

Von der Briefmarkenausstellung Bad Neuenahr	4
Rebe und Wein – 5000 Jahre Weinkultur (5. Fortsetzung)	6
Über die Weitergabe von Genen	21
Limerick mit Kartoffel und Wein	22
Weinfestival in Tianjin	23
Porträt: Weingut Müller-Catoir	27
„Der dankbare Bär“ und „Der goldene Fisch“	29
Malaria I	31
Malaria II	32
Kartoffelmuseum in Dänemark	32
Pilzgenuß mit unangenehmen Folgen	34
Aufforstung in Island	37
Riesentrüffel in Australien	37
Historische Traktoren	39
Das „Famine Monument“ in Cleveland	40
Goldener Tabak aus Virginia	41
Mitgliederveränderungen	46
Fehler in alten Pilzbüchern	47
Briefmarken mit Kartoffelmotiv (2004 und 2005)	51
Themenstempel aus Frankreich	53
Ausstellung in Hohenheim: Eisenrose – klein und zackig	55
Stempel in Großbritannien	56
Wein aktuell / Austria aktuell	58

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Kurt Buck, Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Nik Schumann, Klaus Henseler, Stefan Hiltz, Roger Thill, Manfred Geib, Josef Muhsil

### Redaktionsschluß dieses Heftes:

22. November 2005. „Populum atque civitatem in Aprilim inmisit ...“, er [Caesar] hat Volk und Staat in den April geschickt. Wir schicken das nächste Heft (122).



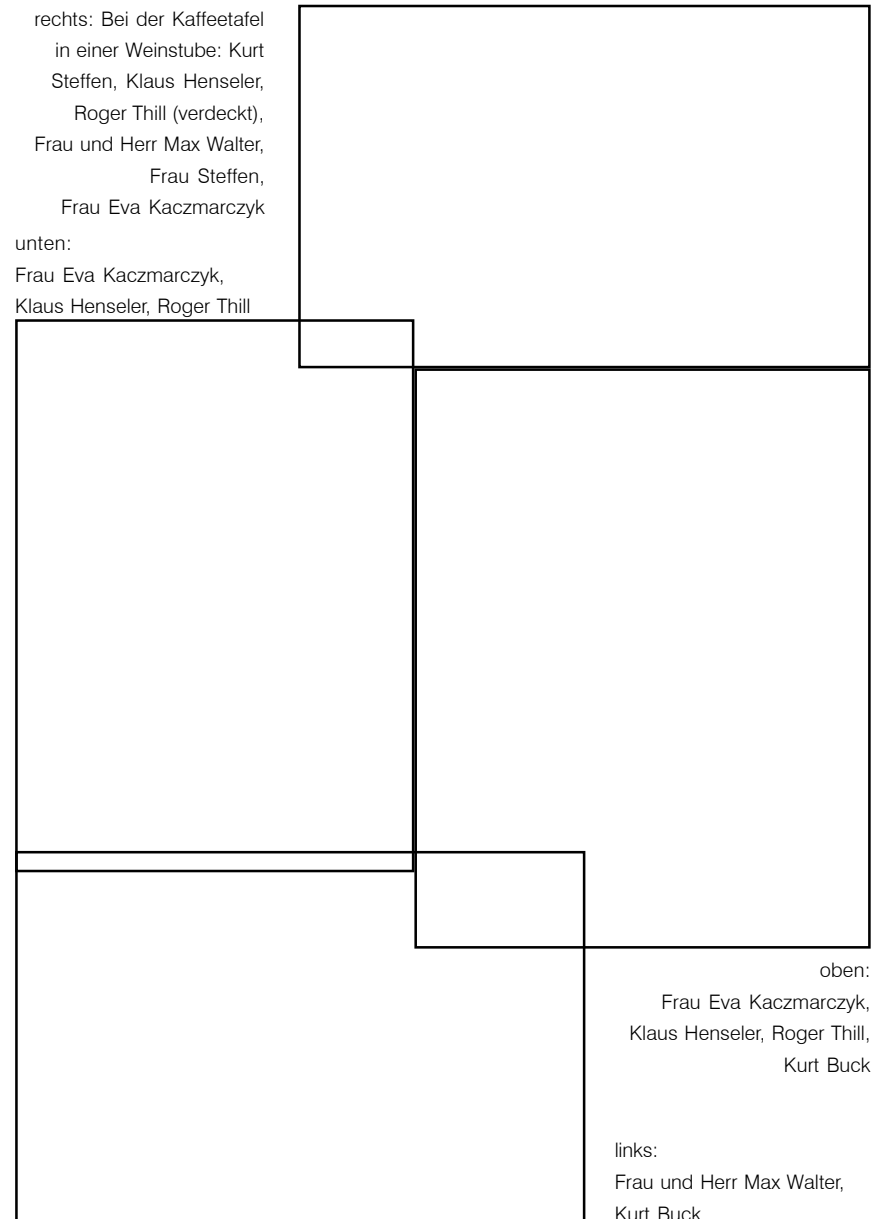
## Briefmarken- ausstellung in Bad Neuenahr



Bild oben:  
Horst Kaczmarczyk erklärt der  
Ahrwein-Königin 2005/2006,  
Catharina Stein, die Exponate.  
Zweite Bild von oben:  
Max Walter erhielt aus der Hand der  
Weinkönigin den Ersten Preis für sein  
Exponat Tabak  
Zweite Bild von unten:  
Horst Kaczmarczyk nimmt  
stellvertretend für Walter Schwarz  
den Zweiten Preis entgegen  
Bild unten:  
Ein Blick in den Raum, den das  
Peter-Joeris-Gymnasium für die  
Ausstellungen und für die Händler-  
stände zur Verfügung gestellt hatte.

rechts: Bei der Kaffeetafel  
in einer Weinstube: Kurt  
Steffen, Klaus Henseler,  
Roger Thill (verdeckt),  
Frau und Herr Max Walter,  
Frau Steffen,  
Frau Eva Kaczmarczyk

unten:  
Frau Eva Kaczmarczyk,  
Klaus Henseler, Roger Thill



oben:  
Frau Eva Kaczmarczyk,  
Klaus Henseler, Roger Thill,  
Kurt Buck

links:  
Frau und Herr Max Walter,  
Kurt Buck

# Rebe und Wein 5. Fortsetzung (Die Neuzeit)

Das Main-Tal mit seiner uralten Weinkultur und einer Ausdehnung von 3.300 ha Rebland ist die Heimat der Frankenweine. In Unterfranken, am Südhang der Zitadelle von Würzburg, reift der vortrefflich Stein- und Leistenwein, dessen Weinstöcke nach dem Großen Krieg zwischen die hohen Festungsmauern gepflanzt worden waren. Eine Eigentümlichkeit des Würzburger Weinhandels ist die von altersher gebräuchliche originale Flaschenform, der kurze, dickbäuchige „Bockbeutel“.



Johann Wolfgang Goethe  
**Thüringen 1945**

Johann Wolfgang Goethe schrieb 1806 aus Jena an Christiane:

„Sende mir noch einige Würzburger, denn kein anderer Wein will mir schmecken und ich bin verdrießlich, wenn mir mein gewohnter Lieblingstrank abgeht.“

Damit hat der Dichterstürm dem Bocksbeutel die höchste Auszeichnung verliehen.

Ungeteiltes Lob zollt der Engländer dem Hochheimer, den er abgekürzt „Hock“ nennt: „Good Hocks keeps off the doctor.“ (Der gute Hochheimer hält den Arzt fern vom Haus).



**Königin Victoria** Großbritannien 1887



Als Königin Victoria 1853 von Bad Homburg aus Hochheim besuchte, verehrten ihr die Einwohner ein Fäßchen Rebensaft mit der Inschrift:

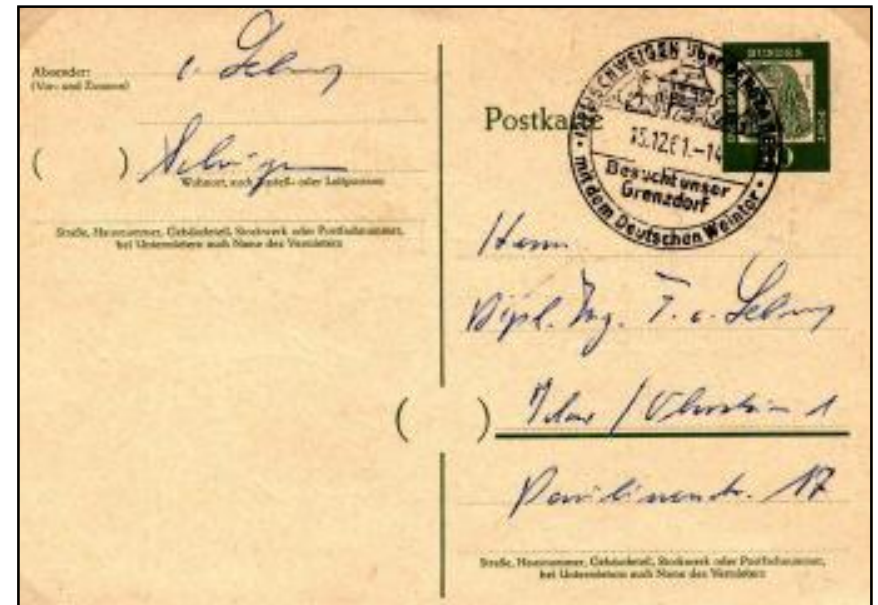
„Hochheimer Königin-Victoria-Berg, Riesling Auslese“

Von da an wurde der Hochheimer für die Engländer zum Sammelbegriff für Rheinwein.



**In Volkach wachsen Frankenweine**

**Die Rheinpfalz, von altersher „Weinkeller des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation“ genannt**







oben links: Edesheim/Pfalz  
oben rechts: Neustadt  
rechts: Edenkoben

**Wachenheim**



**Winzerhaus St. Martin**

Rheinland-Pfalz 1947/1948/1949

und der Rheinpfalz, dem größten zusammenhängenden Weinbaugebiet Deutschlands, von altersher „Weinkeller des Heiligen Römischen Reiches“ genannt. Auf einem Streifen von 70 km Länge ziehen sich Rebentfelder und Weinberge von der elsässisch-französischen Grenze bis hinunter nach Rheinhessen, dem Rhein und den östlichen Hängen der Haardt folgend. 21.338 ha bestockte Rebfläche mit 2,4 hl Millionen Mostertrag verteilen sich auf ca. 300 Gemeinden. In vielen Generationen hat sich hier seit der Zeit der Römer die Weinkultur mehr und mehr vervollkommen.

Die romantische Landschaft der Oberhaardt, Herz des pfälzischen Weinbaues, die von Schweigen bis Neustadt reicht, weist viele gute Namen auf, wie Edenkoben, St. Martin usw.



Deidesheim, Forst und Wachenheim sind weltbekannte Weinorte der Mittelhaardt, der Weinschatzkammer der Pfalz.

In Bad Dürkheim, der berühmten rheinischen Rebgemeinde, befindet sich das größte Faß der Welt, mit einem Fassungsvermögen von 1,7 Millionen Liter. Es ist allerdings nicht zur Aufnahme von Wein geeignet, sondern dient als dreistöckige Gaststätte mit Raum für 500 Personen.

Das heitere Hügelland Rheinhessen, die Heimat der Nibelungen, umfaßt eine Gesamt-rebfläche von 22.565 ha.

Alte Weinorte mit Weltruf, wie Oppenheim, Nierstein, Bodenheim, gründen sich auf über tausendjährige Tradition in Rebbau. Mainz, die Hauptstadt des Bundeslandes Rheinland-Pfalz, ist wichtigstes Bindeglied zwischen Weinbau und Weinhandel.

In der sagenumwobenen, uralten Stadt Worms wächst in einem kleinen Klostergarten um das spätgotische Münster „Unserer



lieben Frauen“ die weit über deutsche Gaue hinaus gepriesene echte „Liebfraumilch“. All das, was ohne diese Angabe als Liebfraumilch getrunken wird, ist bald dieser, bald jener rheinhessische Wein bestimmter Art und Qualität.



Des Rheingaus sanft anschwellende Rebhänge ziehen sich hinauf bis zu den schützenden bewaldeten Bergen des Taunus. Auf verhältnismäßig kleinem Areal, 2.837 ha mit etwa zwanzig Winzergemeinden, liegen hier die köstlichsten Gemarkungen, u.a. Steinbach, Erbach, Rauenthal, Eltville und Geisenheim, deren Spätlesen und Trockenbeeren-Auslesen schon im Mittelalter als besonders edel galten. Für rund zweihundert Flaschen Trockenbeeren-Auslese brauchen ungefähr



von oben nach unten:  
**Nierstein,**  
**Mainz**  
**Worms**  
**Oppenheim**



**Gottfried Keller** Schweiz 1940



hundert Traubenleserinnen gute zwei Wochen, um das notwendige Quantum an eingeschrumpften Beeren einzusammeln.

Rüdesheim mit den am Südhang des Niederwaldes gelegenen Rebterrassen ist ein bedeutender Weinhandelsplatz.

Hier haben schon die Römer vor fast 2000 Jahren Rebstöcke gepflanzt und hier hat Karl der Große die alte Rebkultur erneuert, als er bemerkte, daß der Rüdelsheimer Berg als einziger im Winter schneefrei blieb.

Kaiser Franz Joseph von Österreich hatte das herrliche Weingut Schloß Johannisberg, nach dem Wiener Kongreß dem Fürsten Metternich geschenkt und sich dabei ausgedungen, daß jährlich der zehnte Teil des Ertrages in Natura an das österreichische Kaiserhaus zu entrichten sei.



**Kaiser Franz Joseph** Österreich 1908/1910

Für das edle Gewächs hatten sich, nach Abzug der Benediktinermonche, auch Napoleon und sein General Kellermann interessiert.

Heinrich Heine entschlüpft das Stoßgebet:

„Mon Dieu! Wenn ich doch so viel Glauben hätte, daß ich Berge versetzen könnte – der Johannisberg wäre just derjenige Berg, den ich mir überall nachkommen ließe.“



**Napoleon I.** Frankreich 1969





**Heinrich Heine** Deutsch-Französische Zone 1945

Die Welt hat Schönres nicht zu schauen.  
 Da hörtest du beim Becherklang,  
 Wie dir im Glas die Nixe sang:  
 Ein rheinisches Mädchen beim rheinischen Wein,  
 Das muß ja der Himmel auf Erden sein.“

An das rheinische Gebiet schließt sich im Westen die anmutige, sonnendurchflutete Weinlandschaft der Nahe mit ihrem ungewöhnlich milden Klima an. Zirka 4.469 ha Rebland verteilen sich auf 80 Winzergemeinden. Bad Kreuznach, der große Weinhandelsplatz, ist Mittelpunkt des Nahegebietes.

Oberhalb Kreuznach liegt einer der weinbekanntesten Orte des Nahetales, Monzingen. Sein Gewächs hat Johann Wolfgang Goethe in den Tagebuch-Aufzeichnungen zum St. Rochusfest verewigt:



„Nun rühmte die Gesellschaft von der Nahe einen in ihrer Gegend wachsenden Wein, der Monzinger genannt. Er soll sich leicht und angenehm wegtrinken, aber doch, ehe man sich's versieht, zu Kopfe steigen.“

Unterhalb Bingerbrück und Assmannshausen fließt der Rhein durch das steil ansteigende Reb- gelände des Mittelrheins. Stolz grüßt das Juwel der Rheinburgen, das ehemalige Raubnest Rhein- stein, das den Glanz der Ritterzeit, in seiner Umgebung aber auch die Arbeit weinkundiger Mönche erlebte. In der Wohltätigkeitsaus- gabe vom Jahr 1932 finden sich im Markenbild Schloß Stolzenburg Andeutungen des Weinbaues.

Über dem Städtchen Kaub, seinen Rebbergen und den starren Fels- klippen, ragt die Burg Gutenfels empor.

Boppard, umgeben von den wei- ten Hängen des Bopparder Hamm, ist als fröhliche Weinstadt ge- schätzt.

Das alte, ehrwürdige Bacharach, im Mittelalter Stapelplatz der Wein- ernte seiner Umgebung und Hauptsitz des Rheinischen Wein- handels, ist heute noch Wein-



**Tagebuch-Aufzeichnung von Goethe über Monzingen**





metropole für einen größeren mittelhheinischen Umkreis. An seinen Hügeln gedeiht ein guter Trunk.

Das an Naturschönheiten reiche Lahn-Tal, dessen Weinbau nicht sehr ausgedehnt ist, bringt an den Uferwänden der Lahn nebst weißen Gewächsen auch etwas Rotwein hervor.

Tief in die Eifel hinein ragt das 498 ha große Rebgelände des Ahr-Tales, das sich in 16 Winzergemeinden mit meist kleinen Winzerbetrieben teilt. Es ist das größte geschlossene



**Johann Wolfgang Goethe**

Deutschland alliierte Besetzung 1949



**WEINORT MONZINGEN**



**Kaub**



**Bacharach**



**Boppard**



**Burg Rheinfels**

Deutsches Reich 1924



**Pfalz bei Kaub**

Luxemburg 1941

Deutsches Reich 1940



**Burg Stolzenfest**

Deutsches Reich 1932

Rotweingebiet Deutschlands, in dem auf gewaltigen Terrassenanlagen purpurn die Burgundertraube reift. Wie durch Funde bewiesen, wurde in diesem Seitental des Rheins schon zur Römerzeit Wein angebaut. Ein bekannter Winzerort an dieser nördlichsten Grenze des deutschen Weinbaues ist Walporzheim mit bevorzugten Lagen.

Das Ahr-Tal ist von eigenartiger Schönheit: schroffe Felswände, durch tiefe Furchen zerrissen, sind mit zierlichem Buschwerk bewachsen oder bis hoch hinauf mit Reben



**Der Rhein bei Kaub**

Rheinland-Pfalz

1948



geschmückt. Für den Ahr-Winzer heißt es alle Kräfte anspannen, unermüdlich arbeiten, bescheiden und sparsam leben.

Ein kleines Entgelt bietet dem fleißigen Völklein das Winzerfest in Altenahr, das fröhliche Menschen bei Tanz, Wein und Gesang vereinigt.



**Schloß Drachenfels**  
Deutsches Reich 1939

Als versprengter Überrest der Weinkultur, die sich früher viel nördlicher ausdehnte, ist der rechtsrheinische Rebbaun am Siebengebirge anzusprechen.

Am Fuß von Schloß Drachenfels und Petersberg bei Königswinter staffeln sich Weinberge in steilsten Terrassen. Hier wächst der berühmte Rotwein „Drachenblut“.

Die stille, romantische Landschaft von Mosel, Saar und Ruwer bildet ein herrliches, unübertroffenes Weinland von ca. 11.750 ha. Weinmetropole ist die von den drei Flüssen umspülte Römerstadt Trier, die 120 Weinkeller mit rund 30 Millionen Liter Wein



**Weinmetropole Trier**



beherbergt. Alljährlich finden hier große Versteigerungen statt, welche die ganze Kenner-schaft der Moselweine vereinigen.

Dem malerisch gewundenen Lauf der Mosel folgt Rebberg auf Rebberg, marschieren unübersehbare Divisionen von Weinstöcken. Auf engen Raum zwischen Fluß und steilhangigen Berg präsentieren sich die idyllischen Siedlungen uralter Weinkultur.



An der Mündung des Salmbaches liegt Klüsserath, sprichwörtlich we-







gen seiner Länge und berühmt wegen seiner vielen Guten Weine.

Dem bekannten Weinstädtchen Bernkastel schreibt die Überlieferung nachfolgende hübsche Episode zu: Boemund II., Kurfürst und Erzbischof von Trier, sitzt alt und krank auf seinem schönsten Sommersitz Bernkastel. Nichts vermag ihn zu heilen, alle Medizinen sind umsonst. Da meldet sich ein

Weinbäuerlein mit einem Fäßchen goldenen Weins, der Heilung bringen soll. Der Kurfürst glaubt, trinkt, und wird gesund. Der „Bernkasteler Doctor“ ist geboren. Die Erneuerung seines Ruhmes verdankt er nicht zuletzt der Gunst, die ihm König Eduard VII. von England auf Empfehlung seines Leibarztes schenkte.



Auserlesene Kreszenzen bergen das langgestreckte Weindorf Zeltingen, das sich in der Mittelmosel spiegelt, Wittlich über den Feldern der Eifel, Piesport, dessen kostbarstes Fuder 960 Liter 1904er „Goldtröpfchen“ einst zu Trier 25.000 Mark kostete, Kröv mit prachtvollen alten Herrenhäusern und vorzüglichen Weinlagen, Ürzig, an dessen steilen, bröckligen Schieferfelsen der „Würzgarten“ gedeiht, sowie das Städtchen Zell mit der begehrten „Schwarzen Katz“.



Traben-Trarbach, die reizvolle Doppelstadt rechts und links der Mosel, ist von großer Geschichte umrahmt.



Von oben nach unten:

- Piesport**
- Winningen**
- Zeltingen**
- und
- Zell**



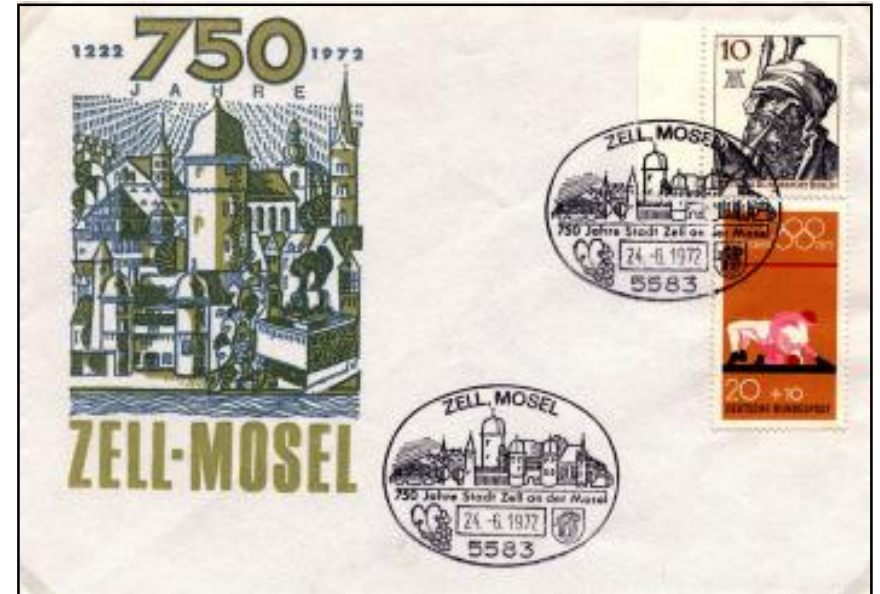
**Traben-Trarbach**  
und **Ürzig**

**Eduard VII.**  
Großbrit. 1902



Hier hat Johann Wolfgang Goethe im Herbst 1792 geweiht und sich am duftenden Wein erfreut. Von seiner romantischen Moselfahrt schrieb er:

„Der Weinbau, überall sorgfältig gepflegt, ließ auf ein heiteres Volk schließen, das keine Mühe scheut, den köstlichen Saft zu erzielen. Jeder sonnige Hügel war benutzt, bald aber bewunderten wir schroffe Felsen am Strom, auf deren schmalen, vorragenden Kanten wie auf zufälligen Naturterrassen der Weinstock am allerbesten gedieh.“





Saarweine  
aus Saarburg und Willingen



Die größte weinbautreibende Gemeinde am Unterlauf der Mosel ist Willingen, eine bekannte Weinberglage an der Saar Willingen.

Das Dasein der Rebbaupen von Mosel, Saar und Ruwer kreist um Weinberg und Kelter, um herrliche Trauben und unterirdisch gärende Weine. Es ist ein saures, karges Brot, das der Winzer im Schweiß seines Angesichts essen muß; aber er ist bodenständig und klebt an seiner Scholle. Eine ehrwürdige Tradition kann ihm nicht abgestritten werden, ist es doch keine Seltenheit, daß sich Weinberge seit fünfhundert, sechshundert oder gar achthundert Jahren im Besitz ein und derselben Familie befinden.

**Fortsetzung folgt**

1998 erhielt Helmut Kohl die Ehrendoktorwürde der Universität Cambridge, und der Kanzler der Universität, Prinz Philip, würdigte u.a. Kohls Kennerschaft englischer Weine – das hat doch was? Ein Racheakt für den aufgetischten pfälzischen Saumagen? kh

Klaus Henseler

## Über die Weitergabe von Genen

Normalerweise werden Gene, jedenfalls die hochentwickelten mit einem Zellkern ausgestatteten Eukaryoten, von der Elterngeneration an die Nachkommen vererbt und zwar nur so; dieser Grundsatz gilt für Mensch und Tier und Pflanze. Die Biologen sprechen in diesem Zusammenhang von vertikalem Gentransfer; bisher ging man davon aus, daß es einen horizontalen Gentransfer ohne jegliche Sexualität nur bei den einfachen Prokaryoten wie Bakterien gäbe. Unglücklicherweise für die Befürworter der Gentechnik haben nun Forscher der University of Michigan in Ann Arbor festgestellt, daß auch die Eukaryoten sich horizontal verbreiten können. In dem Erbgut verschiedener Blütenpflanzen fanden die Forscher mehrere Abschnitte, die nur aus einem horizontalen Gentransfer herrühren können. Der Übertragungsweg (Pollen, Viren, Bakterien, Pilze oder Insekten) ist noch nicht gefunden.

Auch wenn die Forscher feststellten, daß die horizontale Übertragung vor Jahrtausenden erfolgte, ist nicht auszuschließen, daß aufgrund der vielen heutigen gentechnischen Veränderungen an Pflanzen ein ungewollter horizontaler Gentransfer stattfinden kann.

Es ist bekannt, daß einzelne Viren vom Tier auf den Menschen übergesprungen sind, beispielhaft seien die Grippeviren genannt oder die Pocken, die vom Hund kommen oder die Tuberkulose, die ursprünglich eine Pferdekrankheit ist. Die Biologen sprechen in solchen Fällen von „Zoonosen“. Da alle Lebewesen wohl aus einer Urzelle entstanden sind und insofern Mensch, Tier und Kartoffel eng verwandt sind, ist nicht in jedem Fall auszuschließen, daß Eukaryoten von der Pflanze auf den Menschen überspringen, und dann wird der Unterschied zwischen Tier und Pflanze wohl verschwinden.

Es gibt – so Thomas Wilke („Bild der Wissenschaft“) – schon heute Erkrankungen, die von der Pflanze auf den Menschen überspringen; dies käme zwar sehr selten vor, da Mensch und Pflanze vermutlich nicht genug miteinander verwandt sind und keine Organe haben, die sich ähneln; auch die Biochemie unterscheidet sich zu stark, um Krankheitserreger einen Wirtswechsel zu ermöglichen. Doch: Die meisten Pflanzenkrankheitserreger seien Pilze und die seien wohl etwas flexibler. Einige Pilze wie *Nattrassia mangiferae* oder *Phoma* können bei Menschen zu Hauterkrankungen führen; sie sind für Menschen mit einer Immunschwäche gefährlich.

Matthias Habetha und Thomas Bosch von der Universität Kiel haben 2005 im Erbgut



eines Süßwasserpolyphen ein aktives Pflanzengen entdeckt. Dieses Gen stammt von einer Alge, mit der das Nesseltier in Symbiose lebt. Also: Wenn es einmal „geklappt“ hat, kann es auch ein noch einmal geschehen.

Wenn man den Lebensbaum betrachtet, so stellt man fest, daß sich aus dem noch unbekanntem Anfang jeglichen Lebens auf der Erde drei „Äste“ entwickelt haben: Bacteria, Archaea und Eucarya. Nach dem Ökologen R. H. Whittaker teilen sich alle Lebewesen in fünf Gruppen auf: Tiere (Animalia), Pflanzen (Plantae), Pilze (Fungi), Protisten (Protista = alle Lebewesen, die weder Tier noch Pflanze sind) und Bakterien (Monera). Auf dem Lebensbaumabschnitt Eucarya, auf dem sich Mensch und Tier befinden (oben), sind schon „knapp“ darunter die Pilze und die Pflanzen angesiedelt; es ist also nicht so weit weg von der Spitze und vielleicht springen ja die weit entfernten „Grünen Schwefelbakterien“ aus dem Abschnitt *Bacteria* über zu den Lebermoosen, mit denen wir Menschen ja eng verwandt sind. So ist verständlich, daß in vielen „Ur-Völkern“ die Auffassung besteht, man könne mit den Pflanzen sprechen; in Deutschland wird dies mit dem „grünen Daumen“ bezeichnet, wenn Pflanzen besonders gut in Topf und Garten gedeihen. Die Einwohner von Dobu (Neuguinea) verwenden sogar für die Begriffe „Yams“, eine Knollenart, und „Mensch“ das selbe Wort.

Wenn jetzt jedoch in Pflanzen immer häufiger tierische Gene eingebaut werden, dann sinkt der Abstand zwischen Tier und Pflanze; dann kann es natürlich schon vorkommen, daß Krankheitserreger der Pflanze auf ein Tier überspringen (und im Verlauf der Nahrungskette schließlich auf den Menschen). Dann werden die Gen-Forscher sagen: „Das wollten wir nicht“ oder „Mit Kollateralschäden war irgendwann zu rechnen.“ Einen Namen hat das Überspringen von Pflanzenkrankheiten auf Tiere oder den Menschen (noch) nicht.

Versuche an der Banane und an gen-manipulierten Reis (in Japan, gegen Halsinfektionen) werden gleichfalls durchgeführt. Noch ist solch manipuliertes Grünzeug – halb Lebensmittel, halb Arznei – nicht realisiert, aber langfristige Folgen sind nicht auszuschließen, wenn es tatsächlich zur „Schluckimpfung“ mittels Obst und Gemüse kommen sollte.

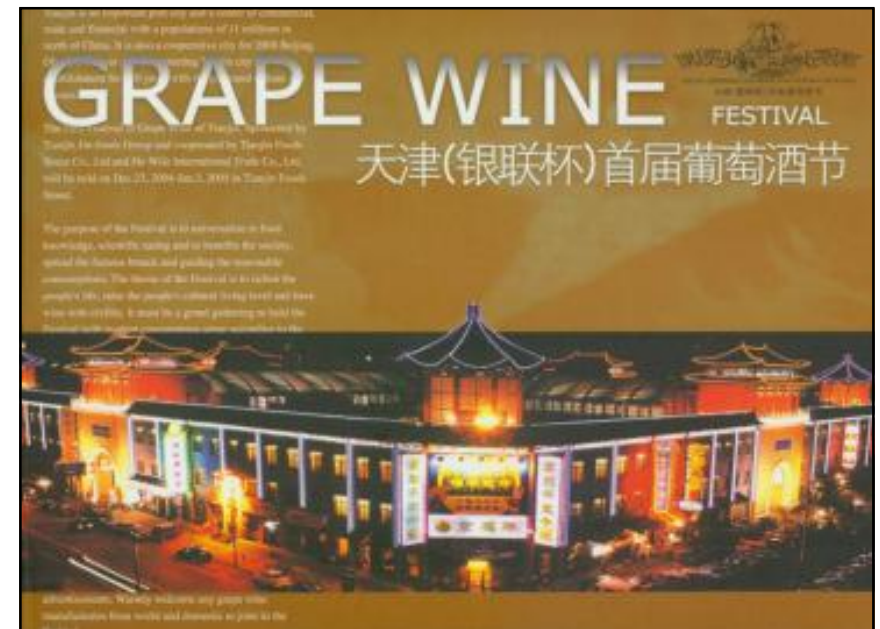
Ein Limerick mit  
Kartoffel und Wein

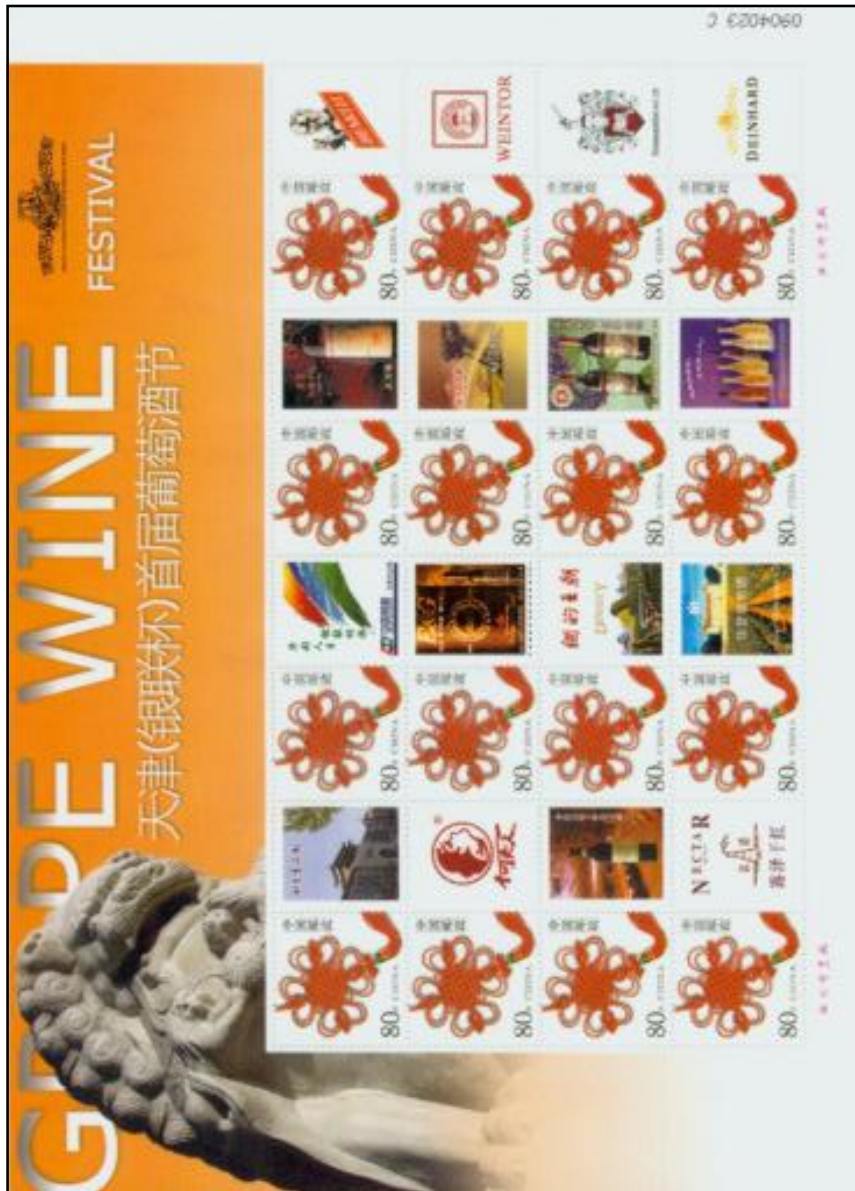
Eine Krumbir aus Loher am Main  
kollerte in die Weinberge rein.  
Ein solches Spektakel  
warf einen Makel  
auch auf die Reben für Frankenwein.

Stefan Hilz

## Weinfestival in Tianjin

Obwohl die Chinesen nicht zu den ausgesprochenen Weinkonsumenten gehören, hat sich eine chinesische Delegation für den Import Pfälzer Weine entschieden. Anfang Juni empfing die Gebietswinzergenossenschaft Deutsches Weintor die Unternehmerfamilie He aus Tianjin, eine Stadt mit 10,4 Millionen Einwohner. Tianjin unterhält den größten Hafen Chinas mit der höchsten Containerumschlagkapazität aller chinesischen Häfen. Sie ist eine der Hauptindustriebasen Chinas und Kooperationspartner für die Olympischen Spiele 2008 in Beijing. Tianjin hat auch zu einem interessanten Weinmarkt entwickelt. Nach offiziellen statistischen Veröffentlichungen, die laut Winzergenossenschaft vorsichtig betrachtet werden, liegt der Pro-Kopf-Verbrauch bei 1,7 Litern und damit deutlich vor der nachfolgenden Provinz Peking. Der durchschnittlich nationale Verbrauch von Wein liegt auf dem Niveau von 0,2 Litern pro Kopf.





„Wein gehört in China zu den Luxusgütern, den sich nur die wenigsten Chinesen leisten können“, sagt Andreas Töpfer, geschäftsführender Vorstand der GWG. Umfangreiche Marktstudien hätten ergeben, daß nur acht Prozent der Bevölkerung Wein konsumieren würden; dies seien immerhin noch 80 bis 100 Millionen Menschen. Die Gebietswinzergenossenschaft Deutsches Weintor wurde ausgewählt, weil sie neben der überzeugenden Qualität zusichern konnte, die anvisierte Menge liefern zu können.

Vorausgegangen war der Besuch einer pfälzischen Delegation mit der pfälzischen Weinkönigin Sylvia Benzinger und der Gebietswinzergenossenschaft Deutsches Weintor im Winter 2004/2005 in Tianjin, um Werbung für deutschen Wein zu machen. Genau in dieser Zeit fand vom 23. Dezember 2004 bis 3. Januar 2005 ein Weinfestival statt, zu





dem ein Zusammendruck von der chinesischen Post verausgabt wurde. Der Autor hatte das Glück, ein Exemplar von Andreas Töpfer zu erhalten.

Dieses erste Weinfestival, gesponsert von der Tianjin Jin-foods Group und unterstützt von Tianjin Foods Street Co. Ltd. und He-Wife International Trade Co. Ltd fand statt in der Tianjin Food Mall in der Tianjin Foods Street statt. Dort befinden sich viele chinesische und ausländische Restaurants sowie Lebensmittelläden in einer Halle mit einer Fläche von 5.000 qm.

Der Zusammendruck besteht aus vier x vier Marken der chinesischen Post (Mi-Nr. 3424). Die Marke zeigt einen Glücksknoten. Auf den jeweiligen Zierfeldern sind unter anderem die Logos der beteiligten deutschen Firmen wie Gebietswinzergenossenschaft Deutsches Weintor, Deinhard und Henkell zu sehen, aber auch des Unternehmens China Great Wall sowie eines kanadischen Weingutes.

Quelle: diverse Presseberichte

**Gesucht** Ich suche für einen später zu veröffentlichenden Artikel Hinweise auf Denkmälern der Kartoffel (ja, ja, so etwas gibt es) bzw. von Ereignissen und Personen, die mit der Knolle zusammenhängen. Und außerdem suche ich Hinweise auf Denkmäler von Johannes Gutenberg für einen Artikel in der Mitgliederzeitschrift der Arbeitsgemeinschaft Druck und Papier. Klaus Henseler 04721 - 55 44 21, klaushenseler@aol.com

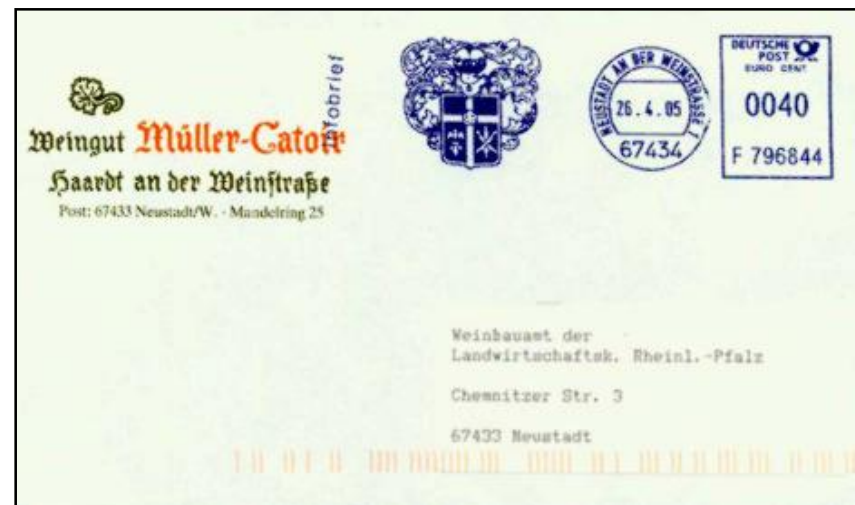
Stefan Hilz

## Porträt: Weingut Müller-Catoir

Der Absenderfreistempel für sich betrachtet erschließt keinesfalls, daß sich hinter dem Absender eines der namhaftesten pfälzischen Weingüter verbirgt. Das Stempelbild besteht aus dem Familienwappen ohne jeglichen Text. Allenfalls der Ortsstempel mit dem Standort Neustadt an der Weinstraße könnte einen Rückschluß auf einen Zusammenhang mit Wein erahnen lassen.

Das Weingut Müller-Catoir liegt im Neustadter Ortsteil Haardt. An einem Hang mit 1.000 Mandelbäumen liegt der Gutshof mit seiner imposanten Gründerzeitfassade. Sehenswert ist das Anwesen mit seinem Säulenportal, dem mediterran anmutenden Innenhof und den herrschaftlichen Probierräumen aus dem 18. Jahrhundert allemal.

Seit 1744 – die älteste Urkunde über den Weinanbau stammt aus diesem Jahr – ist das Weingut nunmehr in der 9. Generation im Familienbesitz. Das Gutsanwesen wurde über Generationen als Landsitz und Kapitalanlage der traditionsreichen Hugenottenfamilie Catoir geführt, deren Haupterwerb die aus Frankreich mitgebrachte Lederfabrikation war. Erst mit der Abwendung vom Gerberhandwerk durch die aufkommende Industria-



lisierung Mitte des 19. Jahrhunderts wurde der angegliederte Weinbau durch drei ehrgeizige Frauen aus seinem Schattendasein geführt. Urgroßmutter, Großmutter und Mutter des jetzigen Eigentümers haben den reizvollen Besitz als Unternehmerinnen nachhaltig geprägt. Heutiger Eigentümer ist die Familie Jakob Heinrich Catoir.

Die Rebfläche umfaßt heute 20 Hektar und liegt zu 70% in Flach- und zu 30% in Hanglagen. Sie befindet sich in Haardt mit den Lagen Bürgergarten, Herrenletten, Herzog und Mandelring, in Neustadt mit den Lagen Mönchgarten und Grain, in Mußbach mit der Lage Eselshaut, in Gimmeldingen mit den Lagen Mandelgarten und Schlössel sowie in Hambach mit der Lage Römerbrunnen. Angebaut werden überwiegend Riesling, daneben Weißburgunder, Grauburgunder, Spätburgunder. Raritäten sind Rieslaner, Scheurebe und Muskateller. Die Reben stehen auf verschiedenen Bodenarten, von schwerem Letten über Löß bis zu lehmigem Kies.

Sämtliche Weine sind aus eigener Ernte. Ertragsbeschränkung durch restriktiven Rebschnitt im Winter, ergänzt durch gezielten Fruchtschnitt (Teilentfruchten) im Sommer, viel Sorgfalt bei der Bodenpflege (meist Dauerbegrünung) sowie selektive Handlese kleinster Traubenpartien (kein Vollernter) erklären die hohen Extraktwerte, die reife Säure



und den sauberen Sortencharakter, die zusammen selbst kleine Jahrgänge gehaltvoll und hochwertig machen. Infolge der im Weingut üblichen extrem späten Erntezeit gelangen die Moste kalt in den Keller und vergären langsam ohne jeden Eingriff. Nach dem Abstich von der Hefe bleiben die Weine unberührt bis zur Flaschenfüllung.

Die Weine von Müller-Catoir gehören seit Jahrzehnten zu den Besten der Pfalz, ausgezeichnet mit vielen Preisen bei nationalen und internationalen Prämierungen. So hat das Weingut auch zahlreiche Staatsehrenpreise bei der Landesweinprämierung der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz erhalten. Seit 2003 ist das Weingut Mitglied im Verband der Prädikatsweingüter (VDP) Pfalz.

Quelle: [www.mueller-catoir.de](http://www.mueller-catoir.de); Betriebsbroschüre

## „Der dankbare Bär“ und „Der goldene Fisch“

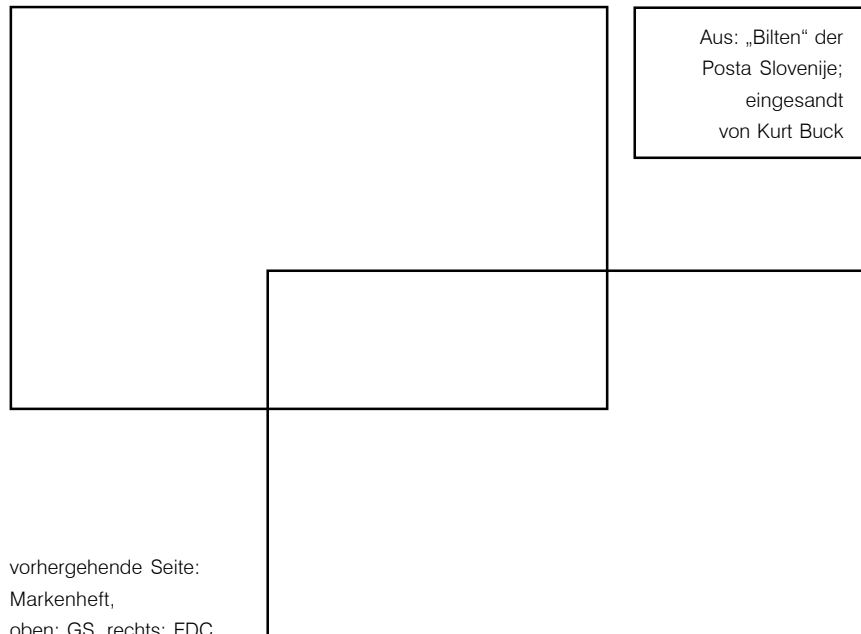
Volksmärchen gehören zu den ältesten und meist verbreiteten Erzählungen. Sie wurden überall in der Welt erzählt, mündlich von Generation auf Generation überliefert und in den Einzelheiten den Wünschen der Zuhörer angepaßt.

Zu den beliebtesten und meist gelesenen Sammlungen der Volksmärchen in Slowenien gehört die Sammlung „Babica pripoveduje“ (Oma erzählt), die bereits 25 Jahre alt ist. Dieser Sammlung entstammt auch die Erzählung „Der goldene Fisch“, die eigentlich die Entstehung von Ribnica erzählt. Die Ortschaft Ribnica erstreckt sich angeblich über ein Gebiet, wo vor langer Zeit ein großer See war. In diesem See lebt ein goldener Fisch, der im Wasser leuchtete und somit einem Riesen, der oft im See Fische fing, Licht spendete. Dieser See war auch eine wertvolle Wasserquelle für die Menschen. Dann wurde eines

Tages beim Wasserschöpfen auch der goldene Fisch aus dem Wasser geholt und zwischen die Steine geworfen, wo er zum Stein wurde. Als der Riese das bemerkte, wurde er unheimlich böse, er begann zu toben und verwüstete die Landschaft; der See verschwand für immer, den Menschen sind nur Fische geblieben. An dieses Ereignis erinnert noch heute der Ortsname (Ribnica leitet sich von Riba, Fisch, ab) und der Fisch im Wappen des Ortes. Die Besonderheit dieses Märchens ist ein Sieb, das zusammen mit dem Fisch auf der Briefmarke dargestellt ist.

Während Bären in Slowenien gegenwärtig keinen guten Ruf genießen, sind sie sowohl in den Volks- als auch in den Kunstmärchen in einem viel besserem Licht dargestellt. Das gilt auch für die Volkserzählung „Der dankbare Bär“, in der keine Jäger auftreten; in dieser Erzählung beschenkt ein dankbarer Bär die Frau, die ihm einen Dorn aus der Tatze entfernt, mit einer Wiege voller süßer Birnen. Dieses Märchen wurde wegen seiner Herzlichkeit öfters illustriert.

Beide Briefmarken sind das Werk der bekannten akademischen Malerin Jelka Reichman, die in Slowenien seit Jahren zu den beliebtesten Illustratorinnen gehört und bereits mehrere slowenische Briefmarken illustriert und gestaltet hat.



vorhergehende Seite:  
 Markenheft,  
 oben: GS, rechts: FDC

# Malaria I

Malaria bedroht die Hälfte der Welt. Über die todbringenden Mücken (Anopheles) ist einiges bekannt: Wann sie stechen (nachts) und was sie anlockt (Fußschweiß), welches Medikament den von ihnen übertragenen Parasiten tötet (ein chinesisches Kraut und DDT), und welcher Stoff den Mückenlarven zusetzt (ein Bazillus). Malaria, so sagt Jeffrey Sachs von UN, teilt die Welt in Arm und Reich.

Armen fehlt das Geld für Chemikalien, Pillen oder Moskitonetze, die sie vor den Mücken und vor der Krankheit schützen. Deshalb erkrankten sie leicht an Malaria – und bleiben arm: Weil an Malaria erkrankte Kinder häufig der Schule fernbleiben, leidet später ihre Produktivität. Weil viele Kinder an Malaria sterben, sorgen afrikanische Eltern für mehr Nachwuchs. Weil sie die Krankheit fürchten, meiden ausländische Investoren Malerialänder. Und weil sie Angst vor Malaria haben, machen europäische Touristen einen Bogen um Afrika.



Gegen Malaria hilft DDT. Dummerweise baut sich DDT in den Körpern von Menschen, Fischen, Vögeln auf. Und nur sehr langsam wieder ab: Es dauert teilweise Jahrzehnte, bis die Hälfte des Stoffes im Organismus von Tieren und Menschen abgebaut ist. 1972 verbot die US-Regierung deshalb DDT. Mittlerweile ist der Einsatz von DDT durch internationale Abkommen weltweit untersagt – mit einer Ausnahme: Zur Malariabekämpfung darf DDT weiterhin verwendet werden – bis eine Alternative gefunden ist. Doch die Anopheles paßt sich an – nicht immer hilft DDT, immer häufiger entwickeln sich Mückenstämme, die gegen DDT resistent sind.

DDT wurde von dem Schweizer Paul Müller 1939 entdeckt, als Bekämpfungsmittel gegen die Anopheles wurde es erstmals 1943 in Nepal eingesetzt, 1951 wurde nach vierjährigem Kampf mit DDT die Insel Sardinien mückenfrei. DDT war ein allgemein übliches Insektizid auf europäischen Ackerflächen. Und mangels Kenntnis der langfristigen Folgen, die erst 1962 von der amerikanischen Zoologin Rachel Carson entdeckt wurden, konnte es bis in die Mitte der 1970er Jahre auch noch in Deutschland verwendet werden.

# Malaria II

## Bekämpfung von Malaria – Pilze wirken viel versprechend

Ein Pilz könnte die neueste Waffe zur Bekämpfung von Malaria sein. Zu diesem Ergebnis ist eine Studie der University of Edinburgh und des Imperial College London gekommen. Wird der Pilz auf Oberflächen aufgesprüht, sterben die damit in Kontakt kommenden Moskitos. Mehr als 90 Prozent der infizierten Moskitos starben laut Science innerhalb von 14 Tagen.

Die Wissenschaftler untersuchten Möglichkeiten, die Moskitos zu stoppen. Nachdem die Insekten sich mit menschlichem Blut voll gesaugt haben, rasten sie normalerweise einige Stunden an einer nahe gelegenen Zimmerdecke oder Wand. Getestet wurde, ob es eine Substanz gibt, die sie während dieses Zeitraumes infizieren kann. Konkret handelte es sich um einen Pilz der Art *Beauveria bassiana*, dessen inaktive Sporen direkt aufgetragen wurden. Als Spray wurde der Pilz auf dem Gitter von Käfigen getestet. Berührt ein Mosquito die Sporen, keimt der Pilz, dringt in das Insekt ein und wächst im Inneren. Der Pilz macht die Insekten auch langsamer, so daß sie schlechter fliegen können. Dadurch sei die Wahrscheinlichkeit der Übertragung auch bei einem Überleben der Infektionsperiode deutlich geringer.

## Weltkartoffelmuseum in Dänemark

Das 1. Weltkartoffelmuseum öffnete seine Türen in Dänemark, in einem Königreich das der Kartoffelkultur fast wie ein Heiligtum pflegt und wo die ersten neuen Kartoffeln zu schwindelerregenden Preisen verkauft werden.

In einem kleinen Fachwerkhaus aus dem 18. Jahrhundert in Hofmangave, am Odense-Fjord wurde das letzte dänische, und sonder Zweifel auch das kleinste Museum eröffnet.

Inmitten eines großen Anwesens, in welchem der berühmte Märchenschreiber Hans Christian Andersen zu spazieren pflegte, befindet sich dieses 47 qm großes Museum, dessen Dach mit Stroh bedeckt ist.

Über einen Pflasterweg kommt man zum Museum, in welchem man Instrumente vom 19.

und 20. Jahrhundert bewundern kann, welche zum Bestellen der Felder, pflanzen oder wiegen der Kartoffeln benutzt wurden.



Auf den frisch gekalkten Wänden, wird die Geschichte der Kartoffeln auf Schautafeln dargestellt mittels Zeichnungen und Fotos seit ihrer Entdeckung in Lateinamerika, die Einführung in Europa und später nach Dänemark.

Der Direktor des Museums, Bent Frigaard, erklärt, daß auf dem Gut der Familie Hofman Bang, 15 Kilometer nördlich von Odense, Geburtsort von Andersen, wo zum ersten Mal Kartoffeln in Dänemark gezüchtet wurden.

Die Idee ein Museum zu gründen, entstand vor zwei Jahren, als Freunde versuchten aus ausgehöhlten Kartoffeln Schnaps zu trinken.

Bent Frigaard betont, daß man verhindern wollte, daß die Dänen die Kartoffel, das Nationalgericht, welches in den letzten Jahren an Gewicht zugunsten von Nudeln und Reis verloren hat, vergessen würden. Der Verbrauch ist auf 57 Kilo gesunken, die Hälfte von dem von vor 50 Jahren.

Neben dem Museum soll ein „Kennenlernens-Zentrum“ entstehen, in welchem die zahlreichen Kartoffelarten angepflanzt werden und die Kartoffel wieder zu Ehren kommen soll.

Dem ersten Gutsbesitzer, Niels Hofman Bang, gelang es die Kartoffel „hoffähig“ zu machen, indem er diese anlässlich der Erntedankfeste in Anwesenheit seiner mißtrauischen Arbeiter aß, die sich bis dahin geweigert hatten, diese Wurzelknollen zu essen, die man zum Schweinefuttern benutzen sollte.

Langsam aber sicher mauserten sich die Dänen zu Kartoffelessern, welche während Jahrzehnten zum täglichen Essen gehörten. Außer im Sommer, wo die Kartoffel eine unumgängliche Delikatesse darstellt, werden immer weniger verzehrt. rt

Anmerkung von potato-klaus:

Ich war vor einigen Jahren auf Fyn und habe natürlich dieses Museum besucht. Es ist sehenswert. Doch: Die Kartoffelmuseen in München, Fußgönnheim und das Kloßmuseum in Heichelsheim sind umfassender.

# Pilzgenuß mit unangenehmen Folgen

Der Shiitake-Pilz ist vor allem aus Japan und China bekannt. Als Zuchtpilz wurde er in den letzten Jahren auch in der Schweiz vermehrt angeboten. Der Genuß kann in seltenen Fällen zu unangenehmen Hautreaktionen führen. Es sind Hautreaktionen nach dem Genuß von Shiitake-Pilzen möglich.

Der Kulturpilz Shiitake (*Lentinula edodes*) kann nach seinem Verzehr eine seltene Hauterkrankung, die Flagellanten-Dermatitis, auch Shiitake-Dermatitis genannt, erzeugen. Diese wurde bisher vor allem in Japan festgestellt und beschrieben. Dabei tritt bei den Betroffenen ein starker Juckreiz auf, und durch Kratzen werden die peitschenhieb-ähnlichen Hautrötungen am Körper hervorgerufen. Die sich geißelnden Büsser des Mittelalters- die „Flagellanten“ – sind für den Namen des typischen Krankheitsbildes verantwortlich, welches auch als unerwünschte Nebenwirkung des Zytostatikums Bleomycin vorkommen kann.

Nach dem Genuß von Shiitake reagieren offensichtlich nur einzelne empfindliche Personen aus bisher noch ungeklärten Gründen. Dabei treten stark juckende Hautirritationen einige Stunden bis zwei Tage nach dem Konsum der Pilzmahlzeit auf. Weitere Symptome konnten keine beobachtet wurden. Der Heilungsprozeß verlief recht unterschiedlich und dauerte maximal 38 Tage. Für die Hauterkrankung verantwortlich soll ein natürlicher Inhaltsstoff sein, das Polysaccharid Lentinan (ein Glucan). In Deutschland sind nur einige wenige Fälle von Shiitake-Dermatitis bekannt.

In der Schweiz konnte bislang ein einziger Fall diagnostiziert werden, wie Christine Rauber, die Leiterin des Auskunftsdienstes des Schweizerischen Toxikologischen Informationszentrums in Zürich, auf Anfrage berichtet. „Seit 1997 haben wir nur diese eine



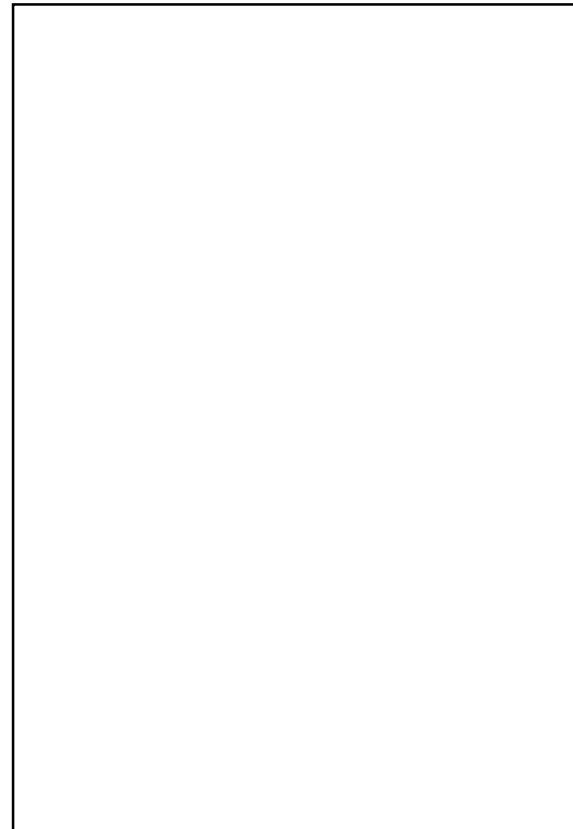
ärztliche Rückmeldung eine Flagellanten-Dermatitis. Ein Zusammenhang mit Shiitake ist hier wahrscheinlich, da keine andere Ursache eruiert werden konnte und die Hauterkrankung kurz nach dem Konsum des Pilzgerichtes auftrat.“

Zur Zeit keinen Handlungsbedarf sieht Christoph Spinner vom Bundesamt für Gesundheit BAG: „Es sind europaweit nur wenige Fälle von Shiitake-Dermatitis bekannt. Den beliebten Speisepilz ohne weitere Abklärungen zu verbieten wäre im Moment unverhältnismäßig. Selbstverständlich sollen empfindliche Personen Gerichte mit Shiitake meiden.“

Der Shiitake ist eine Köstlichkeit seit 2000 Jahren und hierzulande sowohl in der Gastro-

nomie als auch in der privaten Küche für verschiedene Speisen sehr geschätzt. Er wird insbesondere in asiatischen Gerichten verwendet, aber auch zu Saucen verarbeitet. In China und Japan kennt man den Shiitake (jap.: Shii= Pasaniabaum, take = Pilz) schon seit etwa 2000 Jahren. Der kommerzielle Anbau des Shiitake begann in China zur Zeit der Sung-Dynastie (960–1127 nach Christus). Chinesische Bauern führten den Shiitake-Anbau dann im 16. Jahrhundert auch in Japan ein, wo er in den folgenden Jahrhunderten stetig weiterentwickelt wurde.

Der hohe Lebensstandard in den westlichen Ländern hat dazu geführt, daß die Nachfrage nach exklusiv-





ven Nahrungsmitteln in den vergangenen Jahrzehnten stark zugenommen hat. Unter anderem wurde dadurch der kommerzielle Anbau des Shiitakes gefördert, und auch in Europa hat die Shiitake-Zucht dadurch vermehrt Fuß gefaßt.

Heute existieren weltweit über 200.000 Anbaubetriebe. Nach dem Zuchtchampignon ist der Shiitake weltweit bereits der zweithäufigste Speisepilz. Neben seinen guten Würz- und Geschmackseigenschaften werden ihm auch verschiedene positive Effekte für die Gesundheit zugeschrieben. Nach neueren Erkenntnissen soll der Konsum von Shiitake zum Beispiel die Senkung des Cholesterinspiegels im Blut und die Widersandsfähigkeit

gegen Infektionen durch Grippeviren fördern und sogar das Wachstum von Tumorzellen hemmen. Schon zur Zeit der Ming-Dynastie wurde der Shiitake vom berühmtem Arzt Wu Shui als „Lebenselixier“ gepriesen.

Mit freundlicher Genehmigung von Hans-Peter Neukom, Felseneggstrasse 9, CH-8700 Küsnacht  
aus SZP (Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde)

Haben Sie schon

Ihre Internet-Adresse an [klaushenseler@aol.com](mailto:klaushenseler@aol.com) gegeben, um zum Beispiel das Inhaltsverzeichnis der Hefte 1 bis 121 zu bekommen?

## Aufforstung in Island

Die Aufforstung begann ernsthaft im Wald Hallormsstaðaskógur vor ca. 100 Jahren, als Förster Stefan Kristjánsson eingestellt wurde. Er hatte die Ausbildung zum Förster in Dänemark absolviert. Das Althing hatte das Gesetz zur Einfriedung von Hallormsstaðaskógur 1899 verabschiedet, aber die Umsetzung zog sich einige Jahre hin. 1903 beschloß das Althing, Hallormsstaðaskógur der Kirche abzukaufen, das Wohnrecht aufzulösen und dort mit der Aufforstung zu beginnen. 1905 wurde damit begonnen, den Wald einzuzäunen. Die nationale Forstbehörde wurde 1907 gegründet und es wurde ihr der Grund von Hallormsstaður mit Außengebäuden und Wald unterstellt. Diese Regelung gilt bis heute. Die alte Zeichnung auf dem Rand der Briefmarke stammt von Agner Franciscus Kofoed-Hansen aus dem Jahre 1906; er war Leiter der Forstverwaltung 1908–1957. In dem Buch *Islandsskógum* heißt es, dies sei „... eine Zeichnung Kofoed-Hansens von Hallormsstaðaskógur 1906. Darauf ist gut zu sehen, wie groß die waldlose Zone um den Hof und die Hauswiese herum zu dieser Zeit war und noch weiter bis Ormsstaðir. Die Grenzen sind klar zu sehen und darin die erste Aufforstungsstelle als kleines schraffiertes Quadrat.

In einem der nächsten Hefte wird es zum Thema „Island“ und Umwelt eine kleine Ergänzung geben.

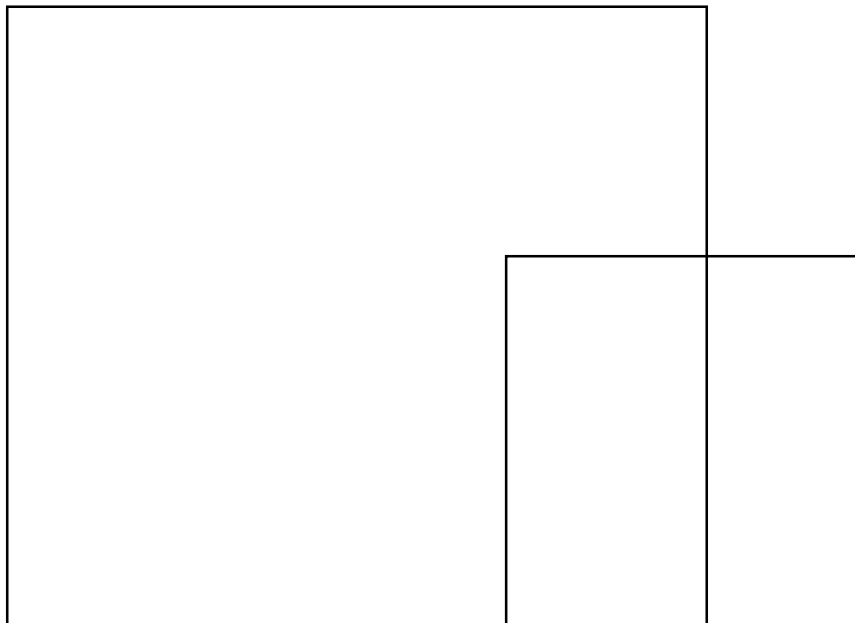
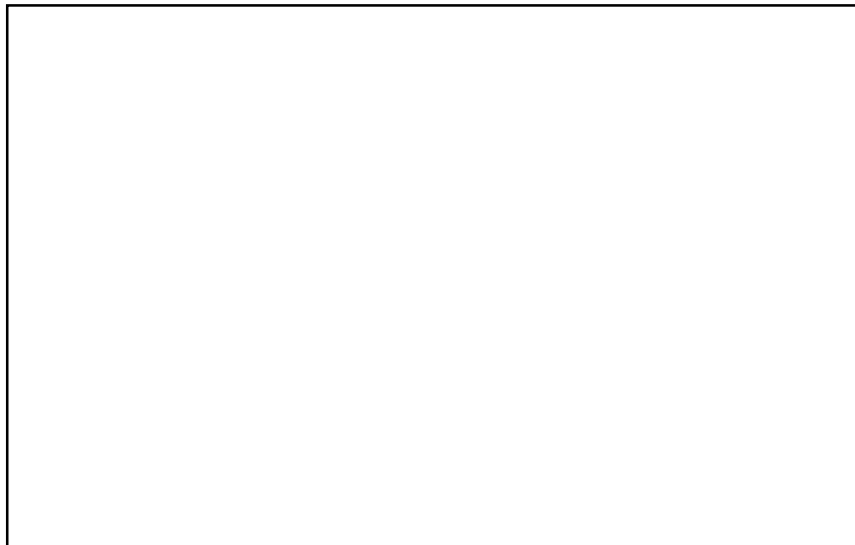
## Riesentrüffel in Australien geerntet

Der größte jemals außerhalb Frankreichs geerntete Trüffel wurde von einem australischen Wissenschaftler gefunden. Diese schwarze Trüffel wog 1018,50 Gramm und wurde laut „Sydney Morning Chronicle“ auf einen Wert von 2300 US\$ geschätzt.

Nick Malajczuk, ein Forscher, hatte eine geheime Theorie „entwickelt“, um Trüffeln zu ernten. Vor acht Jahren pflanzte er Haselnußsträucher und Eichen in Majimup, im Süden von Perth (im Westen Australiens). Sechs Jahre später erntete er eine Trüffel. Seine Nachbarn vermuten jedoch, daß er diese „gepflanzt“ hätte.

Letztes Jahr allerdings konnte er bereits vier Kilogramm Qualitätsware ernten und dieses Jahr sogar 5,5 Kilogramm, was den Forscher dazu bewegte, zu behaupten, daß sein Unternehmen nur mehr „zwei Finger von einer Entdeckung“ entfernt wäre. (afp)





Stefan Hilz

## Historische Traktoren

Drei Marken mit Abbildungen historischer Traktoren hat die Tschechische Post am 21. September 2005 herausgegeben. Die Marken zu 7, 5, 9 und 18 Kronen zeigen einen John Deere 15/27, einen Lanz HL 12 und einen Skoda HT 40.



Der John Deere 15/27 wurde 1923 erstmals gebaut. Der Motor hat 37 PS; das Getriebe hat zwei Vorwärtsgänge und einen Rückwärtsgang.



1921 wurde von der Firma Lanz der erste einzylindrige Rohölschlepper ausgeliefert, der 12 PS starke HL-Bulldog. Seinen Spitznamen erhielt er wegen der Ähnlichkeit der eigentümlichen Gestalt des freiliegenden Zylinderkopfes mit einer englischen Bulldogge. Lanz übernahm dann diesen Namen auch in seinen Prospekten. Der erste Glühkopftraktor zeichnete sich durch einfache Bauweise, Robustheit und niedrige Betriebskosten aus. Die Kühlung arbeitete nach dem Verdampferprinzip.



Der Selbstfahrer hatte kein Getriebe und auch keinen Rückwärtsgang. Zur Fahrtrichtungsänderung wurde der Motor umgesteuert. Die Fahrgeschwindigkeit konnte lediglich über die Motordrehzahl verändert werden, die Höchstgeschwindigkeit betrug 4,2 km/h.

Der Skoda HT 40 wurde 1937 gebaut. Der Motor hat 44 PS; das Getriebe hat drei Vorwärts- und einen Rückwärtsgang.

In ihrer Veröffentlichung erläutert die Tschechische Post, daß in den 20er Jahren mit dem HT 30 der erste tschechische Traktor in den Skoda-Werken in Pilsen gebaut wurde. Fast zur gleichen Zeit begannen die Prager Motorenwerke Breitfeld-Danek mit der Produktion ihrer BD-Traktoren.

Das Nationale Landwirtschaftsmuseum in Prag – Museum der Landwirtschaftstechnik unterhält eine der größten europäischen Sammlungen von Traktoren und Motorpflügen.

Mi-Nr. Tschechien  
446, 447 und 448  
Quelle: [www.cpost.cz](http://www.cpost.cz)

## Das „Famine Monument“ in Cleveland

Ganz Europa erlitt in der zweiten Hälfte der 1840er Jahre Hungerjahre, die irische Katastrophe ist nur besser dokumentiert, weil es auch die englischen Bürger indirekt betraf und weil neben der Hungersnot auch noch eine besondere politische Komponente eine



Rolle spielte. Auch über die heutzutage unvorstellbare Not der Kätner und Häusler in Schlesien und in Sachsen liegen Dokumente vor. In den Insten-Häusern herrschte Schmalhans als Küchenmeister.

Die irische Hungersnot wirkte langfristig: Die katholischen Iren heirateten spät oder gar nicht oder wanderten aus. Hatte Irland 1801 rund 5,3 Millionen Einwohner und 1911 etwa 4,4 Millionen, so betrug die Bevölkerung zum Ende des 20. Jahrhunderts nur noch 3,2 Millionen Menschen, die „Grüne Insel“ ist damit das einzige Land Europas, in dem die Bevölkerung in den letzten einhundertfünfzig Jahren abnahm.



Aber die Auswanderung hatte auch Auswirkungen auf die Sprache: Die Auswanderung beschleunigte den Untergang der gälischen Sprache. Irisch wurde die Sprache der Armut. Bis in die 1950er Jahre hinein war englisch in Irland an den Schulen und in den Familien eine verpönte Sprache und dennoch hatte gälisch keinen Erfolg.

Die Skulptur in Cleveland ist ein aufrecht stehender Stein aus sehr hellem Granit. Auf der einen Seite befindet sich das irisch-keltische Kreuz eingemeißelt; die andere Seite zeigt eine Inschrift und ein aufmontiertes Bronze-Relief aus drei Figuren. Das Bronze-Relief zeigt eine Frau und zwei Kinder, ein Segelschiff – bekannt als sog. Famine ships.

Die Figuren entsprechen der 1849 in der „Illustrated London Times“ veröffentlichten Zeichnung von „Bridget O’Donnell an her Children“. Diese Zeichnung ist ein Symbol für die durch die irische Hungersnot verursachten Leiden.

An der Seite des Gedenksteins ist eine „Zeitkapsel“ eingelassen, die im Jahr 2050 von schon heute namentlich benannten Kindern geöffnet werden soll.

Der Stein steht im „Heritage Park“ in Cleveland, Ohio, in Cuyahoga County.

Der Autor sammelt Abbildungen von „Kartoffel“-Denkmälern bzw. von Personen und Ereignissen, die mit der Geschichte der Kartoffel eng verbunden sind.

Nik Schumann und Klaus Henseler

## Goldener Tabak aus Virginia

Zusammen mit dem ersten Rauchtobak aus Virginia brachte der Kapitän Ralph Lane 1586 auch die ersten Pfeifen nach London. Als sein Schiff in Plymouth anlegte, konnte die gaffende Menge den noch nie gesehenen Anblick rauchender Matrosen bestaunen. Damit begann der Tabak als Genußmittel nun seinen Siegeszug durch Europa. Schon dreizehn Jahre nach Lanes Ankunft bot ein Kenner durch einen Anschlag in London seine Dienste an, „den edel geborenen Herren Unterricht in der Rauchkunst zu geben.“

Die älteste Darstellung eines Tabakladens ist in dem 1617 in London erschienenen Werk von Richard Brathwait „A solemne joviall disputation“ zu finden.

Schon recht bald waren die englischen Siedler in Virginia auf die Idee gekommen, einen kleinen Teil ihrer Felder mit Tabak zu bepflanzen. Der erste, der dies in großem Stil betrieb, war der Engländer John Rolfe. Dieser war im Jahr 1610 nach Jamestown ge-

kommen. Ein paar Jahre später lernte er Pocahontas (1596–1617), die Tochter des Indianerhäuptlings Powhatan, kennen und lieben, obwohl sein calvinistischer Glaube nach Esra 10 gebot, nicht außerhalb seiner Rasse zu heiraten. Die hübsche, aber wohl liederliche Indianerin wurde daher schnell getauft und nahm den Namen Rebecka an. In der kleinen Holzkirche von Jamestown heirateten 1614 die beiden. Der frisch gebackene Ehemann erhielt vom Schwiegervater aus dessen Beständen die besten Tabaksamen.

Unter dem Gespött der anderen Kolonisten bebaute Rolfe sein gesamtes Land, das er mühsam gerodet hatte, mit einer besonders ertragreichen Tabaksorte. Bereits mit seiner dritten Ernte verdiente er so viel Geld, daß er es sich leisten konnte, 1616 mit seiner „Prinzessin“ nach England zu reisen, wo – in dem feucht-kalten Klima – Pocahontas-Rebecka alsbald an einer Lungenentzündung starb. Es bedarf keiner großen Phantasie, sich vorzustellen, welches Aufsehen dieses Paar, der reichgewordene Pflanzer aus der Kolonie und die schöne Indianerin auf den großen Festen der Londoner Gesellschaft erregte.

Rolfes Beispiel machte Schule. Nicht so sehr, was die multikulturelle Ehe betraf, sondern den Tabakanbau. Die Siedler bebauten bald jedes verfügbare Stückchen Land mit Tabakpflanzen. Flachs und Baumwolle, bis dahin die Hauptanbauprodukte gerieten ins Hintertreffen. Die Widerstände der englischen Krone und der Geistlichkeit gegen dieses so erfolgreiche Kraut waren bald hinfällig, zumal die Krone durch und am Tabakshandel mitverdiente. Den Bauern im südwestlichen England wurde sogar untersagt, Tabak anzubauen, um den amerikanischen Kolonien keine Konkurrenz zu machen.

In Virginia war der Tabak zum Wirtschaftsfaktor Nr. 1 geworden und zum offiziellen Zahlungsmittel. 1618 legte die Generalversammlung der Kolonie den Wert der Währungseinheit Tabak gesetzlich fest. Ein Pfund Tabak bester Qualität entsprachen dem Gegenwert von drei Shillingen. 1642 wurde der Tabak in Virginia per Gesetz alleiniges Zahlungsmittel. Und der Tabak war eine harte Währung. Was konnte man dafür als Gegenwert alles erlangen! So sollen in den Jahren 1620 und 1621 aufgrund von Postbestellungen unbewibter Männer der Kolonie per Schiff 150 junge Frauen aus England nach Virginia gekommen sein. Rund 150 Pfund Tabak mußten die ledigen Kolonisten für eine Dame auf den Tisch legen, um dem freudlosen Jungesellendasein ein Ende zu bereiten.

Bereits ab 1620 gelangten jährlich 100.000 englische Pfunde virginischen Tabaks nach England. Zur Zeit George Washingtons (1723–1799) betrug die Tabakproduktion schon 130 Millionen Pfund. Die ersten englischen Kolonien in Amerika, Virginia und Maryland, lebten schon bald fast ausschließlich von Tabakanbau und Tabakhandel. Die in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts als Chesapeake benannte Region zog in großen

Mengen Einwanderer an, die sich als Kontraktarbeiter für die biblischen sieben Jahre verpflichten mußten und dafür die Überfahrt frei hatten und ein Stückchen Land erhielten und dafür für einen Hungerlohn auf den Tabakplantagen schufteten mußten. Erst später wurden die weißen Arbeiter durch schwarze Sklaven ersetzt, weiß waren dann nur noch die Aufseher.

An dieser Stelle sei einmal erwähnt, welcher Art und Qualität der konsumierte Pfeifentabak war. Der populärste Tabak dieser Zeit (wir befinden uns im 17. Jahrhundert) war ein als „Kanaster“ gehandelter Rauchtobak. Die Bezeichnung soll vom spanischen „*Canastro*“ (Korb) herrühren. Es gibt aber noch eine andere Version: auch schon zu dieser Zeit war es durchaus nicht unüblich, sich dann und wann eine Pfeife mit getrocknetem Hanf anzuzünden. Die in den Cannabisblüten enthaltenen Samenkörner knisterten (knasterten) laut beim Verbrennen. Wie dem auch sei; in „*Canastros*“ waren die Tabake verpackt, die aus der Karibik kamen. Sie enthielten meist sechs Tabakrollen im Gewicht von 15 bis 18 Pfund. Bekannte Sorten „*Spanischen Tabaks*“ waren der Portorico und der Varinas, letzterer benannt nach der venezolanischen Tabakstadt Varinas.

Da man zu diesem Zeitpunkt das Geheimnis der Fermentierung, die auf natürliche Weise die Schärfe des rohen Tabaks mildert und sein charakteristisches Aroma erschließt, so recht noch nicht begriffen hatte, war es üblich, die Tabake zu soßen oder zu beizen.

Schon damals bestand das Endprodukt nicht mehr nur aus reinem Tabak: Auf 100 Pfund Tabak kamen zum Beispiel 2000 g Rosenblätter, 100 g chinesischen Tee, 500 g Zitronenschale, 500 g Veilchenwurzel, 150 g Nelkenholz und 140 g Kardamon. Daraus stellte man ein Soße her, in der der geerntete Tabak so lange Zeit gebeizt wurde, bis die Duft- und Aromastoffe der Mixtur in den Tabak gezogen waren.

Um 1650 kannte man bereits mehr als ein halbes Dutzend Sorten. Sehr beliebt wurde bald der „*Halb-Kanaster*“, eine Mischung, die hauptsächlich Virginia-Tabake enthielt und mit Lakritze gesoßt war, später als *Shag* bezeichnet. Ähnlich wie beim Tee, wo die feinsten Blattspitzen die beste Qualität liefern, ist es auch beim Tabak. Als Pfeifentabak wurde lange eine Sorte unter dem Namen „*Petum optimum subter solem*“ (bestes Kraut unter der Sonne) angeboten. Es war aber zumeist eine minderwertige Ware, die englische Händler in Liverpool aus Stängelware (Strünke der Tabakpflanzen) mischen ließen, um sie dann auf dem Festland an den Mann zu bringen (Frauen, die rauchten, gab es damals so gut wie gar nicht).

Nicht erst in heutiger Zeit wissen wir, daß mit gewissen Zeitverzögerungen, deren Phasen immer kürzer werden, Erfindungen wie die Barbie-Puppe, Musik wie die von

Michael Jackson, kulinarische Köstlichkeiten (Coca-Cola, Big-Mac) und eigentlich der ganze „Fortschritt“ für die Menschheit aus Amerika zu uns kommen. So war es auch mit dem Tabak und dem Rauchen.

Von New England, wie diese Kolonie damals hieß, kam der Tabak in das englische Mutterland. Von dort brachten englische Medizinstudenten, die im flandrischen Leiden studierten, den goldenen „Virginia“ in ihrem Reisegepäck mit in die damals spanischen Niederlande und machten dort das „Tabak-trinken“, „Tabak-schlucken“ und „Tabak-schlürfen“ bekannt. Das Verb „rauchen“ war zu der Zeit noch kein sprachliches All-gemeingut.

Aus den Hörsälen nahmen die Studiosi ihre Pfeifen mit in die Schankwirtschaften. Die Bürger in Leiden und Amsterdam, zunächst erstaunt über den Qualm, der aus diesen Geräten drang, nahmen sehr schnell die Rauchgewohnheiten der englischen Studenten an. Der neue Genuß breitete sich zügig in den Provinzen aus und ließ eine große Nachfrage nach Tabak entstehen. Weil die beschränkte Einfuhr aus Übersee den Bedarf nicht deckte, gingen die Holländer dazu über, selbst Tabak anzubauen. Wir alle kennen ihr großes Geschick in der Gemüse- und Blumenzucht, so ist es nicht verwunderlich, daß die sorgfältig gepflegten Kulturen (besonders in der Gegend von Amersfoort) später zum Vorbild des europäischen Tabakanbaus wurden. Und da die Holländer bekanntlich auch immer gute Kaufleute waren, ist es nicht verwunderlich, daß sie alsbald auch neben den Engländern den (europäischen) Tabakhandel beherrschten. Ihre Schiffe trugen den Tabak in die Häfen des alten Kontinents. Die neue Sitte des Tabakgenusses verbreitete sich langsam in ganz Europa.

Wo die Schiffe nicht hinkamen, dahin marschierten die Soldaten. Im Dreißigjährigen Krieg (1618–1648) sollen es Söldner und Landsknechte gewesen sein, die Tabak und Pfeife und das „Geheimnis des Tabak-trinkens“ in die deutschen Lande gebracht haben. Schon bald war das Pfeifenrauchen eine Beschäftigung, der Männer aller sozialen Stufen mit Vergnügen nachgingen. Auch das Schnupfen und Kauen des Tabaks fand in dieser Zeit immer mehr Liebhaber. Parallel mit dem Kartoffelanbau auf dem Barnim in der Mark Brandenburg wurde der schon vom Großen Kurfürsten von Brandenburg (1620–1688) eingeführte Tabakanbau verstärkt.

Wir wollen auf das Schnupfen und Pfeiferauchen hier kurz eingehen. Wichtig für die weitere Tabakgeschichte ist aber ein Faktum: Der Tabakgenuß war mittlerweile hoffähig geworden, Könige und Hochadel zelebrierten Tabakszeremonien mit teuersten Pfeifen, Schnupftabakdosen und anderem Zubehör. So bat seine Majestät, Friedrich Wilhelm I. (1713–1740), der (Soldaten-)König von Preußen, fast jeden Abend zum „Tabaks-

Collegium“, das von fünf Uhr nachmittags bis spät in die Nacht tagte. Teilnehmer waren die Minister, Generäle und Berater des Königs. Es wurde üblich, bei Besuchen im Adel und im Bürgertum eine wertvolle Schnupftabaksdose als kleine Aufmerksamkeit mitzubringen, von denen – bei Friedrich dem Großen – eine schon mal dreitausend Taler kosten konnte.

Die Verbreitung des Rauchens schuf eine neue Einnahmequelle für den Staat und neue Arbeitsplätze. Es entstanden neue Berufszweige: Tabakbauer, Tabakhändler, Tabaktransporteure – und vor allem der Beruf des Pfeifenbäckers und Pfeifendrechslers. Prunkstücke der Pfeifenkultur jener Zeit – Pfeifen aus Ton, Meerscham, edelsten Wurzelhölzern – waren oft kunstvoll mit ziseliertem Silber oder Gold verziert.

Eine besondere Entwicklungsgeschichte hat die im damaligen Osmanischen Reich und im Vorderen Orient verbreitete Wasserpfeife durchlaufen. Im Islam führten die Religionsgelehrten über einen langen Zeitraum heftige Dispute über das Für und Wider des Tabakkonsums. Hatte doch Mohammed (um 570–632) bei der Niederschrift des Korans keine auf den Tabak oder Hanf (Haschisch) bezogene Sure eingefügt und im Alten Testament stand's ja bekanntlich auch nicht. Das mag der Grund sein, daß Rauchern im persischen Reich flüssiges Blei in die Kehle gegossen wurde, wenn sie denn beim Rauchen ergriffen wurden. Wegen der Brandkatastrophe in Istanbul im Jahr 1633 verbot Sultan Murad IV. das Rauchen unter Androhung der Todesstrafe. Andererseits wurde der Wasserpfeife rauchende Muselmane im christlichen Abendland zu einem Symbol für Ruhe, Ausgeglichenheit und Seelenfrieden.

Um die Vergangenheit des Pfeiferauchens und damit die Vor-Vorläufer der Cigarette kennenzulernen, kann man auf die Pamphlete und Druckschriften des 17. und 18. Jahrhunderts zum Tabakgenuß nicht verzichten; alte Kupferstiche jener Zeit zeigen, wie verbreitet der Tabak bereits war.

„Von des Tabaks Erzielungen und Tugenden“ war der Titel eines Buches, das der Wund- und Leibarzt Barnstein schrieb und das 1644 in Erfurt veröffentlicht wurde. Er erzählt, was der Tabak alles Gute für Leib und Seele bewirkt:

Der Tabak ist gut den Studenten und anderen  
so den Kopf viel brauchen müssen  
Der Tabak ist gut den Fischern  
den Soldaten, Fleischhauern, Gerbern und Kürschnern  
Der Tabak ist gut den Kaufleuten  
so in Nebel, Schnee und Regen reisen müssen,

ferner denen, so Stockfisch, Erbsen, Linsen  
und dergleichen unverdauliche Speisen  
nicht ausarbeiten können,  
auch denen, so zu Wasser oder zwischen den Bergen und Thälern wohnen,  
auch den Bauern und Fuhrleuten,  
die in ungestümen Wetter ackern und einfahren müssen.

Tabak getrunken stärkt das Gedächtnis und macht einen scharfen Verstand!  
Tabak getrunken ist gut vor die Würmer!  
Tabak getrunken ist gut vor den Stein!  
Tabak getrunken ist gut vor das Zipperlein!

## Mitgliederveränderungen

Wie freuen uns, als neue Mitglieder begrüßen zu können:

Brigitte Nitzke, Auf dem Reifenrath 6 53639 Königswinter (Nr. 6)  
Linus Lange, Florastr. 31, 13187 Berlin (Nr. 10)  
Herbert Schöne, Tannenweg 20, 78056 Villingen-Schwenningen (Nr. 13)  
Heinrich Simmerle, Oberplanitzing 65, I-39052 Kaltern (Nr. 74)  
Roman Tscherrig, Rue d'Itagna 26, CH-3960 Sierre (Nr. 83)

Wie wir erst jetzt erfahren haben

verstarb im letzten Jahr unser langjähriges Mitglied Stefan Munteanu (Rumänien). Herr Munteanu sammelte u.a. Orchideen und Kakteen.

Ausschluß wegen Beitragsrückstände

Dubbelmann, Peter (Nr. 98)

Wir bedauern die Austritte aus unserer ArGe von

Eef Smitshuisen (Nr. 18)  
Gerhard Hochheimer 54 (Nr. 42)  
Reto Gmur (Nr. 54)  
Dag Hansen (Nr. 150)

Roger Thill

## Fehler in alten Pilzbüchern

Manche Giftpilze galten bis vor kurzem als essbar. Was die Großeltern noch über Pilze wußten, ist heute zum Teil gefährlich falsch. Denn mehrere Pilze, die früher als essbar galten, wurden inzwischen als giftig entlarvt.

Neben dem einst beliebten Kahlen Krempling (*Paxillus involutus*) gilt nun auch der Grünling (*Tricholoma equestre*) der noch bis 2001 in Deutschland als Marktpilz zuge-

lassen war, als Giftpilz. Damit nicht genug: In Verdacht geraten ist inzwischen auch eine Täublingsart, die bislang als harmlos galt.

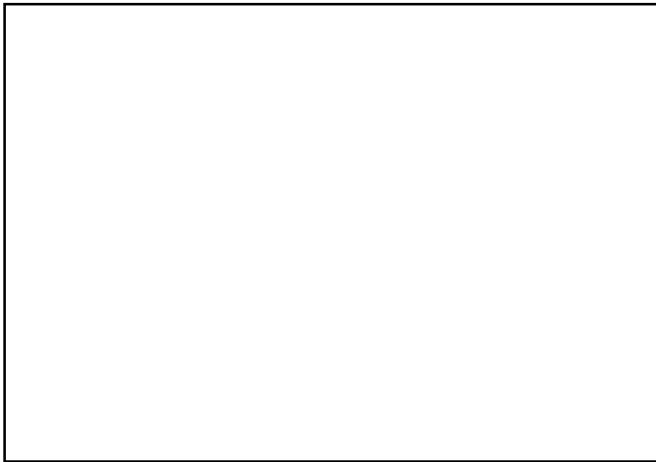
„Es dauert oft sehr lange, bis Pilzgifte entdeckt werden“ erklärt der Pilzsachverständige Christien Hahn. Zunächst würden die Pilzvergiftungen oft nicht erkannt. „Fragt der Arzt bei Herzrhythmusstörungen etwa Haben Sie Pilz gegessen?“ Außerdem sei es äußerst aufwendig und teuer, ein Pilzgift zu bestimmen. So ist es zu erklären, daß Experten erst jetzt vor dem Grünling warnen. Anlaß war eine Vergiftungsserie in Frankreich, wie Professor Reinhard Agerer berichtet: Dort hatten sich zwölf Menschen vergiftet, drei da-

Bhutan 1988 (Mi-  
Nr. 193)

von waren ge-  
storben. Sie hat-  
ten den Grünling  
offenbar oft und  
in großen Men-  
gen gegessen  
und als Folge  
eine schwere  
Muskelschwä-  
che erlitten. „In  
manchen Gebie-

ten ist er ein Massenpilz“, sagt Agerer. „Viele Leute essen ihn, ohne Beschwerden zu haben. Sie wollen daher nur schwer einsehen, daß der Grünling ein Giftpilz ist.“ Wieso der Pilz in manchen Fällen fatal wirkt, in anderen nicht, ist unklar.

Auch der Kahle Krempling, der vor allem in Osteuropa massenweise gesammelt wurde,



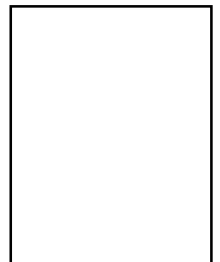
galt früher als harmlos. In Zeiten der Not war der Pilz als billiges Nahrungsmittel geschätzt. Hahn erzählt: „Er hat im Krieg manchem das Leben gerettet. Man kann ihn 20 Mal oder auch 40 Mal essen – dann ist es aber vielleicht die letzte Mahlzeit.“ Der Pilz kann nämlich eine hyperallergische Reaktion auslösen, die im schlimmsten Fall tödlich endet.

Die Zahl der Antikörper nimmt mit jeder Mahlzeit zu – in welchem Masse, ist individuell verschieden. Nachdem in den fünfziger Jahren in Polen Massenvergiftungen aufgetreten waren, gilt der Pilz seit 1967 offiziell als giftig. Doch noch Jahre später sei er in Konserven verwendet worden, sagt die Expertin.

Bis in die 50er Jahre galt Hahn zufolge sogar der Orangefuchsig Rauhkopf (*Cortinarius orellanus*), ein gefährlicher Giftpilz, als essbar. Nachdem ihm 1952 in Polen aber mehr als 130 Menschen zum Opfer gefallen waren, bekam er den schaurigen Beinamen „Polentöter“. Über 20 Jahre dauerte es, bis das verantwortliche Gift Orellanin entdeckt wurde.

Heimtückischerweise dauert es manchmal Wochen, bis sich Symptome bemerkbar machen. „Daher ist der Pilz so gefährlich: Je länger die Latenzzeit, desto giftiger die Pilze“ betont Hahn.

Auch der Gifttäubling (*Galerina marginata*), der Doppelgänger des beliebten Stockschwämmchens (*Kuehneromyces mutabilis*) galt offensichtlich lange als essbar. Heute weiß man, daß der Pilz Amatoxine wie der Grüne (*Amanita phalloides*) und die weißen Knollenblätterpilze enthält. „Ich habe ein Schweizer Pilzbuch





von 1979, in dem er als gut bezeichnet wird“, sagt Hahn. Früher habe der Pilz „Nadelholztäubling“ geheißen. Inzwischen weiß man aber, daß er nicht nur an Nadelholz, sondern wie das Stockschwämmchen auch an Laubholz wächst“, erklärt die Sachverständige. „Er kann mitten unter Stockschwämmchen vorkommen.“ Daher müsse man jeden einzelnen Pilz genauestens prüfen.

Neuerdings sind auch nicht mehr alle milden Täubling unumstritten. Bisher galt die Regel „Alle mild schmeckenden Täublinge sind eßbar.“ Doch der rotstielige Ledertäubling (*Russula olivacea*) ist in Verdacht geraten, Magen-Darm-Beschwerden auszulösen, wie

Hahn sagt: „Die Art, die in Italien wächst, gilt als giftig. In Deutschland wurde er meines Wissens noch nicht untersucht.“

Angesichts der Gefahren rät Hahn: „Man sollte nur Pilze essen, die man wirklich kennt.“ Verlassen sollte man sich nur auf neue Pilzbücher, nicht auf solche die schon 15 Jahre alt sind. Außerdem sollte man Pilze stets garen.

Generell sind Pilze schwer verdaulich, viele Arten sind außerdem roh giftig. „Pilze nicht roh zu essen, sollte man auch Kindern schon beibringen“, fordert Hahn. Es helfe nicht, die Pilze zu vernichten. Die Kinder seien auch außerhalb des eigenen Grundstücks unterwegs. „Nur Wissen schützt vor Schaden.“



## Briefmarken mit Kartoffelmotiv

Nicht von allen Marken dieses Jahres, das besonders reichlich mit dem Motiv Kartoffeln (Stichwort Gastronomie) gesegnet wurde, liegen mir schon die Michel-Nummern vor. Andererseits sind in meine Sammlung auch Marken hinzugekommen aus früheren Jahren, die mir bisher als „Kartoffel-Marke“ noch nicht bekannt war.

Die älteste der „neuen“ Marken ist aus dem Jahr 1943: 21. März Deutsches Reich, Michel-Nr. 836 Stürmende Infanterie; da steht doch der Handgranaten-werfende Infanterist auf dem Kartoffelfeld und einzelne Knollen liegen ihm zu Füßen. Gefunden habe ich diese Marke bei der Suche in eBay unter dem Stichwort „potato“. Ein US-Amerikaner bot diese Marke an und schrieb zur Erläuterung: „*Very nice original Third Reich stamp. 1943 Nazi Infantry attack on stamp with surcharge for the war effort. Note the peculiar potato masher type hand grenade with wooden handle, designed to be thrown over large distances.*“

Andorra	franz.	629	Gastronomie (Stilleben in einer Küche)
Aserbeidschan			Gastronomie mit bolva (= Kartoffeln)
Belgien			Gastronomie
Bosnien-Herzegowina-Srpska			
		327-328	Gastronomie: Nationalgericht
Bulgarien		4704-4705	Gastronomie: Trad. Bulg. Mittag- od. Abendessen
Dänemark	Faröer	526-527	Gastronomie mit Kartoffel
Dänemark	Faröer	534-542	Kunst: Kartoffelfeld
Estland		515-516	Gastronomie: Landestypische Lebensmittel
Finnland		1750	Geschnetzeltes vom Ren mit Butterkartoffeln
Frankreich		3922	Gastronomie mit Kartoffel: Bouillabaisse
Frankreich		3925	Gastronomie mit Kartoffel: Choucroute
Großbritannien		2330	Fish and chips (natürlich :-))
GB Jersey		969	Farm-Produkte mit Jahreszahl 2005
GB Isle of Man		1224 (1234 A, 1234 BC)	Kartoffelernte
GB Isle of Man		1229 (1239 A, 1239 BC)	Arbeit auf dem Land (Kartoffelernte)
Gibraltar		1122-1125	Gastronomie mit Kartoffel Malta/Portugal
Guernsey			Gastronomie
Irland		1650	Gastronomie: Irish Stew
Island		1102	Gastronomie mit Kartoffel

Isle of Man	1224	Kartoffelernte
Isle of Man	1229	Arbeit auf dem Lande
Jersey		Gastronomie
Jersey	968-972	Farmprodukte
Jugoslawien	3269-3270	Gastronomie: Krautwickel mit Kartoffelbrei und Gebratene Forelle mit Petersilienkartoffeln
Korea Nord		Kim Song-il und Kartoffeln
Lettland	634	Gastronomie: Gedeckter Tisch
Malta	1398-1399	Gastronomie mit Kartoffel
Namibia		Landwirtschaft mit Kartoffel
Neuseeland	Block 177	Kartoffelsetzmaschine (Hahn und Henne)
Norwegen	1523-1524	Suppenküche
Portugal	2909	Gastronomie: Cozido mit Kartoffeln
Portugal	Block 29	Gastronomie, Text auf Block
Portugal Azoren	506	Gastronomie, Torresmos (Bauchspeck)
Portugal Azoren	Block 30	Gastronomie, Text auf Block
Portugal Madeira	Block 28	Gastronomie, Text auf Block
Portugal Madeira	233	Gastronomie: Lorbeer-Fleischspieß
Portugal Madeira	Block 28	Gastronomie, Text auf Block
Sambia	Block ?	Orientexpress (Restaurant)
Schweden	2470-2473	Kleingärten: Gemüseernte
Tschechien		Gastronomie: Serviettenknödel
Türkei	3437	Gastronomie: Landschaft mit Obst und Gemüse
Ukraine		Gastronomie Borschtsch
Ungarn	Block 298	Gastronomie: Paprikahuhn mit Nockerl
Weißrußland	719-720	Suppentasse mit Borschtsch, Gemüse
Zypern griech	1056-1057	Gastronomie mit Kartoffel

Aus dem Jahr 2004 sind noch ein paar Marken nachzutragen, die erst in diesem Jahr auf dem deutschen Markt zu erhalten waren.

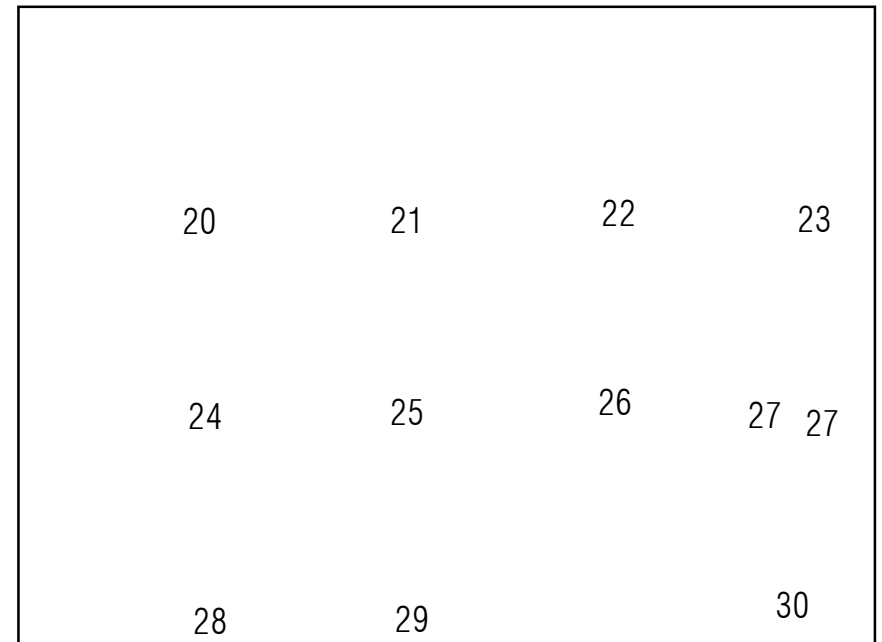
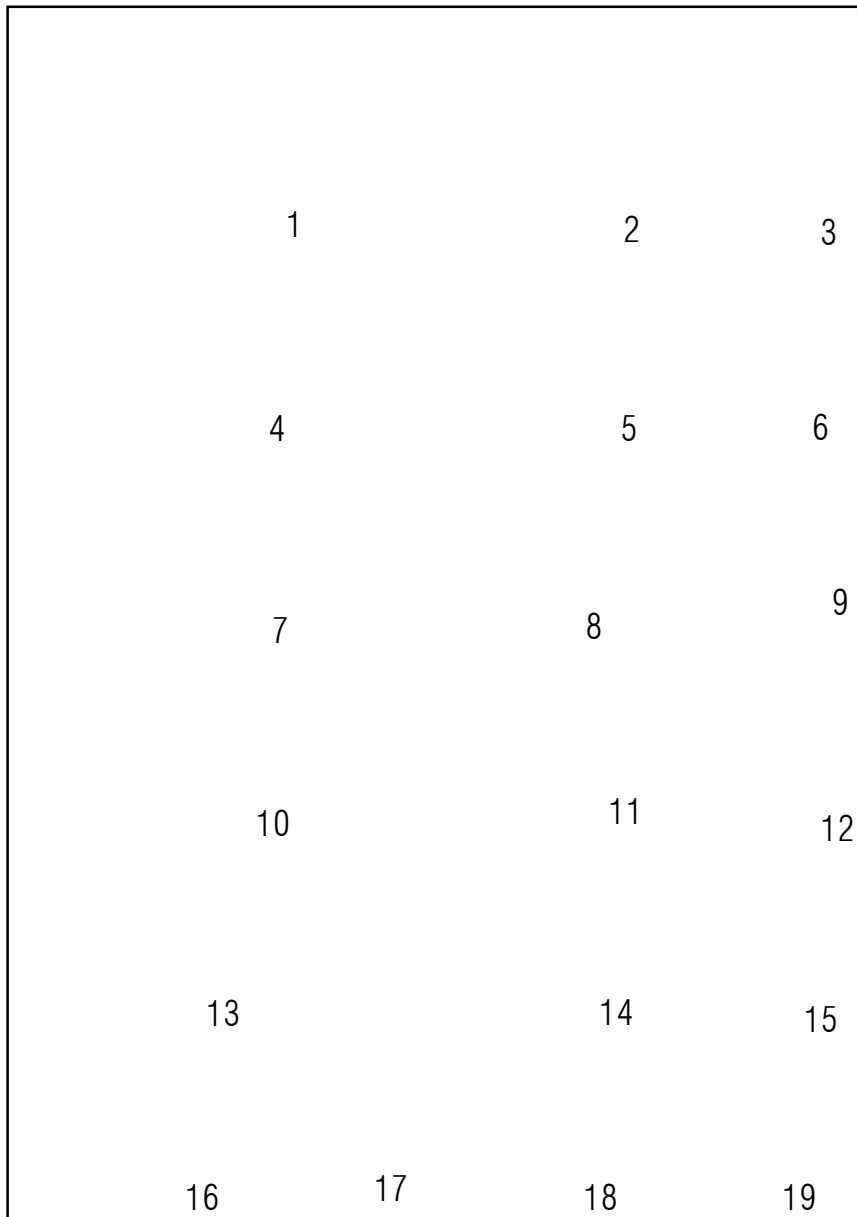
China VR		5. Kartoffelkongreß
Ungarn	Block 287	Karneval, Kartoffel-Blüten
Peru	1866	Gastronomie: Nationalgericht Cebiche
Slowenien	494-495	Bogratsch - Kartoffelgericht
Uganda	2596-2597	Früchtekorb
Slowenien	453	Vipavska Dolina Kartoffelhändlerin (Trachten)
Australien	2352-2355	Potato Point, New South Wales

## Themen-Stempel aus Frankreich

1. 61600 La Ferté-Macé Orne: Journées Mycologiques
2. 51000 Chalons CC: Nationale Dahlienschau
3. 55150 Azannes: 1. Windmühle des 3. Jahrtausends
4. 19190 Beynat: Gekürte Kastanienmesse im Oktober
5. 13558 Saint Martin de Crau: Schafe + Schäfer
6. 36230 Tranzault: 18. Kürbismesse
7. 51000 Châlons CCT: Nationale Dahlienschau
8. 62400 Béthune CC: 27. Knoblauchmesse in Locon
9. 68340 Riquewihr: Distel
10. 67000 Strasbourg Meinau C.C.: Landesgartenschau
11. 58660 Coulanges les Nevers: Die Stadt auf dem Land
12. 44000 Le Dresny: Fest der „Nantaise-Kuh“ und der lokalen Rassen
13. 10110 Celles-sur-Ource: Champagner-Straße beim Feiern
14. 14150 Ouistreham CCT1: Louis Pasteur
15. 68190 Ungersheim: Elsässisches Ecomuseum – Storch
16. 95330 Domont: 21. Markt in Domont – Illustr. Pferd
17. 14150 Ouistreham: Jugendphilatelie – Louis Pasteur
18. 83170 Brignoles: 75. Messeausstellung „Der Wald“
19. 75001 Paris: Erntefest – Solidaritäts-Cuvée
20. 43220 Riotord: Morchelmesse
21. 67000 Strasbourg: 15. Geburtstag „Die Freunde des Pferdes“
22. 44000 Le Dresny: die „Nantaise-Kuh“
23. 87240 Ambazac: Kirschkuchenfest und „Limousin-Gastronomie“
24. 19160 Neuvic d’Ussel: Nationaler „Hahn-Wettbewerb“
25. 81540 Les Cammazes: Schutz der Biodiversität
26. 43220 Riotord: Morchelmesse
27. 28130 Maintenon: Getreidestraße
28. 28390 Toury: Getreidestraße
29. 28230 Epernon: Getreidestraße
30. 87400 Saint Léonard de Noblat: Tierwettbewerb, Rindfleischtage

Zusammengestellt von Roger Thill

Haben Sie schon Ihren Beitrag für das Jahr 2006 gezahlt?

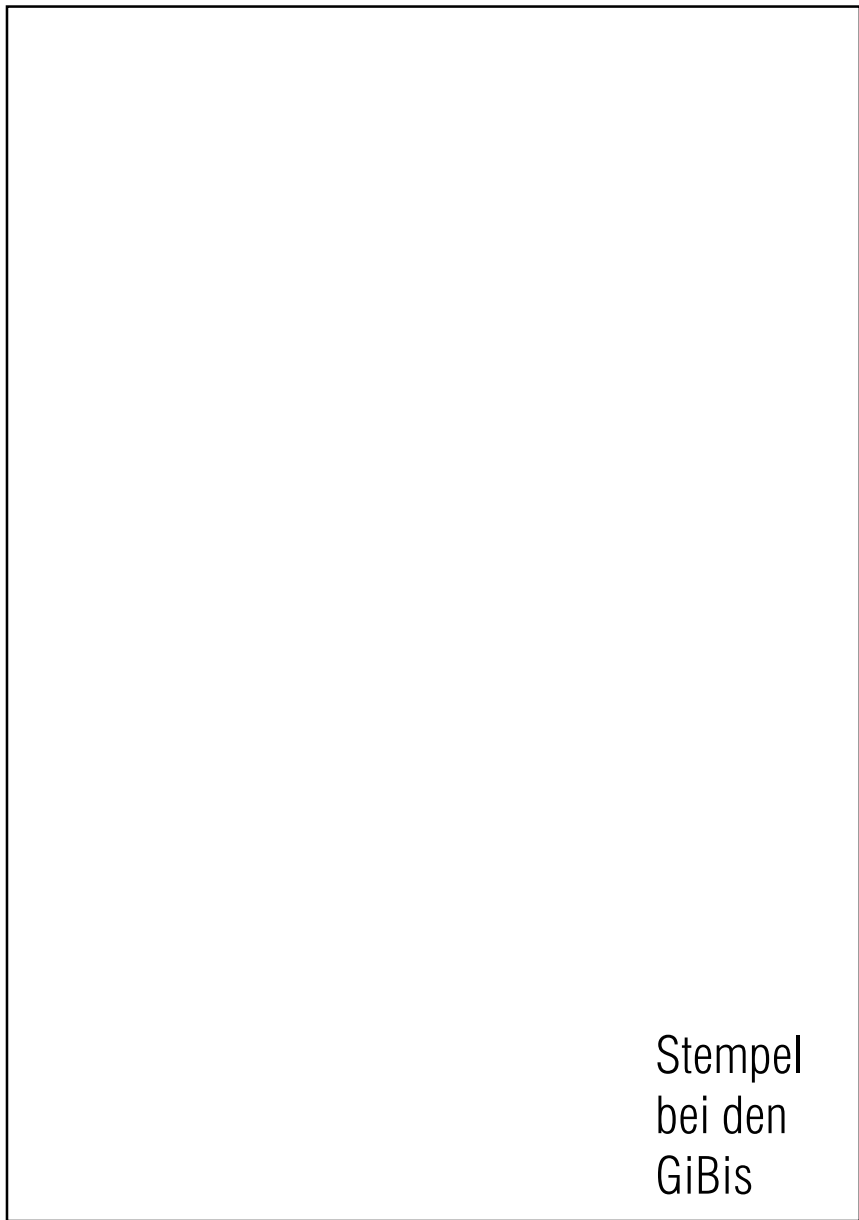


## Eisenrosse – klein aber zackig

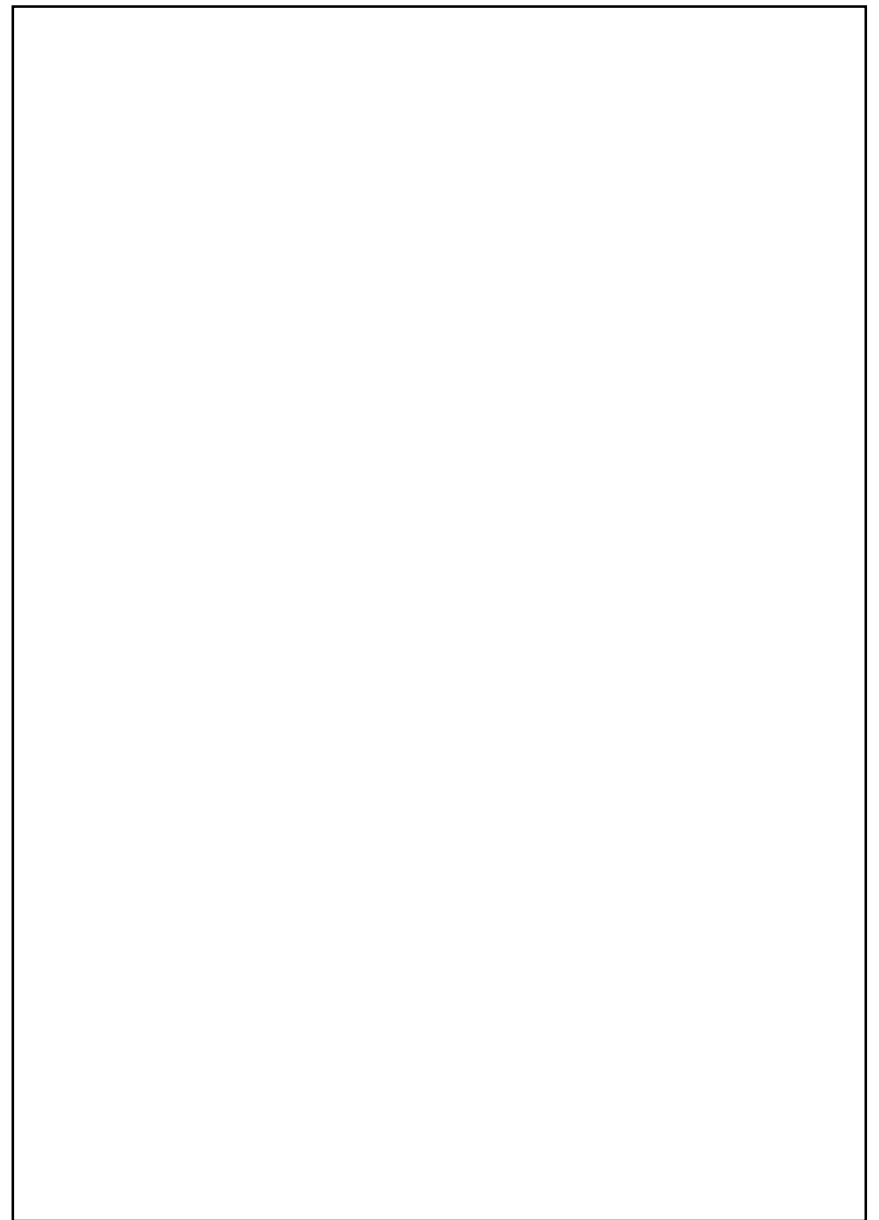
Unser Sammlerfreund Walter Sperlich, Berlin, stellte in der Zeit vom 22. September bis 31. Oktober 2005 im Deutschen Landwirtschaftsmuseum in Hohenheim „Die Welt der Traktoren auf Briefmarken“ aus. Auf 83 Bildtafeln wird die Welt der Traktoren gezeigt: en miniature. Sein Anliegen sei es – so heißt es in der Einladung –, die Vielseitigkeit der Abbildungen von Traktoren auf Postwertzeichen aus aller Welt zu dokumentieren. Seine exzellenten Sachkenntnisse als Agrarfachmann sei für seine Passion besonders nützlich.

Firmen und Fabrikate der weniger bekannten osteuropäischen Schlepperhersteller standen im Vordergrund der Dokumentation.

Am 22. September fand die Eröffnung mit einer Begrüßung durch den Museumsleiter (Dr. Klaus Hermann) und einer Einführung in die Ausstellung durch unseren Sammlerfreund statt.



Stempel  
bei den  
GiBis

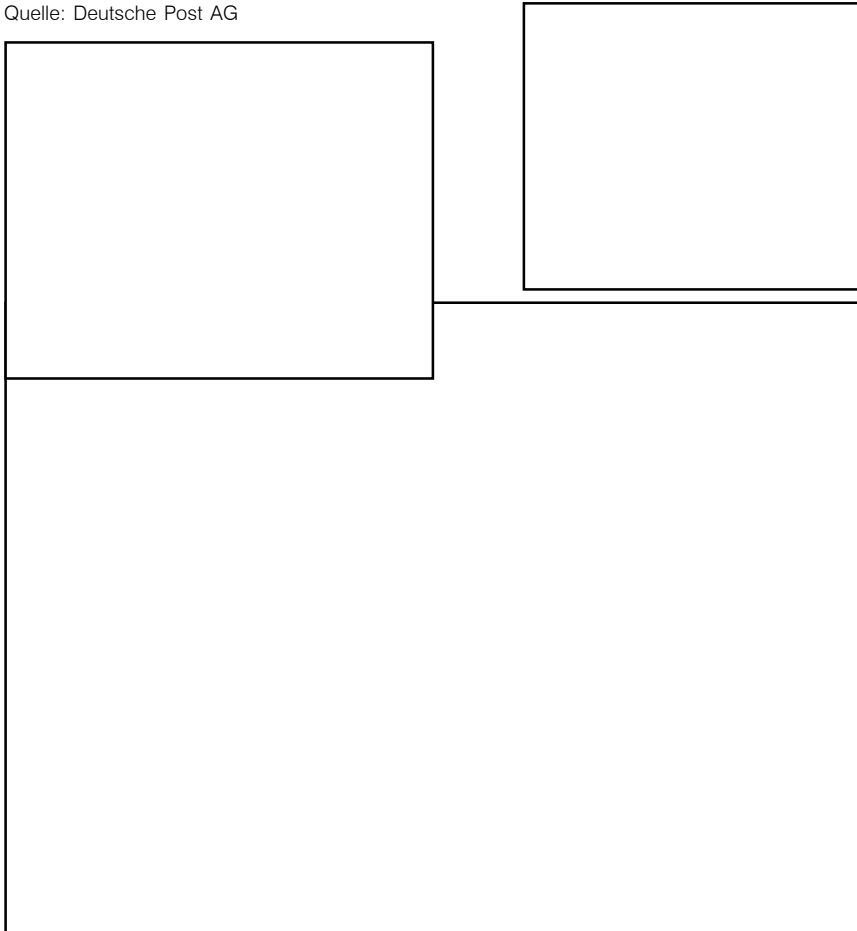




Manfred Geib

Das letzte Quartal 2005 bringt für die „Wein“-Motivsammler nochmals drei Sonderstempel: 74354 Besigheim (18. September 2005), 65366 Geisenheim/Rheingau (5. November 2005), 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler (13. November 2005).

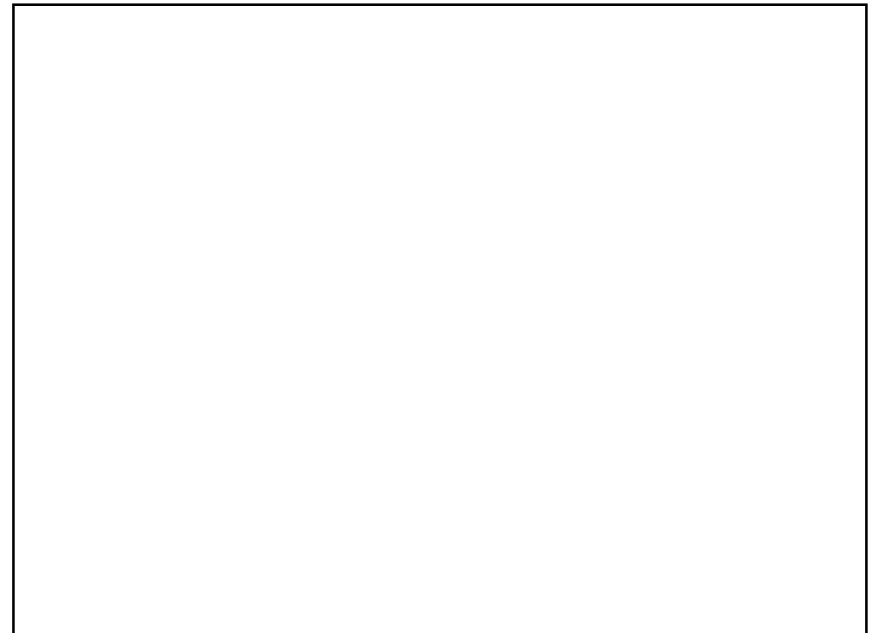
Quelle: Deutsche Post AG



Manfred Geib und Josef Muhsil

Die alljährliche „Weintaufe“ wird auch in diesem Jahr durch eine „personalisierte“ Marke und einen Sonderstempel vom Langenloiser Verein gewürdigt.

Quelle: Post Austria



## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### Anschriften des Vorstandes:

#### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: roger@pt.lu

#### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

### Redaktion:

Klaus Henseler (Vi.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

### Druck:

Skribifax, Paper & Copy Shop, 27472 Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 121 / Januar 2006 / Auflage 200 Exemplare; Versand im Dezember 2005  
Heft Nr. 122 können Sie im April erwarten.



Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Vierteljahresheft 122 · April 2006



Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Vierteljahresheft 122 · April 2006







## Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,

die erste Hälfte des Jahres 2006 ist für mich schnell fast zu schnell vorbei gegangen. Ich hatte mir vorgenommen endlich einmal wieder etwas für meine Sammlungen zu tun. Doch: Meinen Vorsatz konnte ich leider nicht in dem Maße umsetzen, wie ich mir das vorgenommen habe.

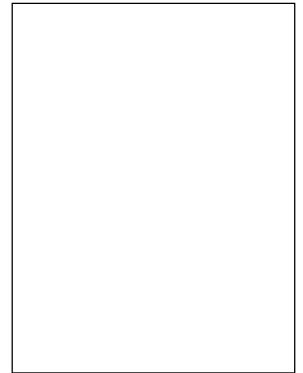
Jahresabschluß, Auktion — leider wieder mit Ärger wegen der Postzustellungen der Lose - und die Vorbereitung auf die Exphimo nahmen doch mehr Zeit in Anspruch als gedacht. Dazu kam noch meine vierwöchentliche Reha-Kur in Bad Füssing.

Das 30jährige Jubiläum unserer Arbeitsgemeinschaft feierten wir - wie schon das 25jährige - im luxemburgischem Bad Mondorf. Hierüber finden Sie in diesem Heft eine Übersicht und einige Fotoimpressionen mit den Namen aller Aussteller und Teilnehmer (hoffentlich haben wir niemanden vergessen!).

Im zweiten Halbjahr steht in Sindelfingen unsere Jahreshauptversammlung mit Vorstandswahlen an. Die formelle Einladung dazu erfolgt im nächsten Mitteilungsheft. Verabredet ist neben den formalen Dingen auch ein interessantes Rahmenprogramm. Ich nehme an und hoffe, auch in Ihrem Terminkalender ist bereits der 28. Oktober 2006 als unverschiebbarer Termin eingetragen.

Für unsere 20. Vereinsauktion (auch ein Jubiläum!) können Sie ab sofort Marken und Belege bei mir einliefern. Wie bei allen vorherigen Auktionen besteht die letzte Möglichkeit. Ihre Lose an unserem Info-Stand auf der Internationalen Briefmarkenbörse Sindelfingen abzugeben.

Nach unserem tollen Erfolg auf der „Bielefeld 2005“, bei der wir bekanntlich in der Literaturklasse mit Vermeil ausgezeichnet wurden, werden wir unser Mitteilungsheft in diesem Jahr auf der „JUBA 2006“ in Berlin und der „Sachsenschau 2006“ in Dresden ausstellen.



Ich wünsche uns nach diesem wettermäßig unbefriedigendem ersten Halbjahr nun endlich einen schönen Sommer und allen Ausstellern weiterhin viel Erfolg und bleiben Sie gesund

Ihr  
  
Horst Kaczmarczyk

Ludwig Bauer

### Rundsendedienst

Im Winter 2005/Frühjahr 2006 konnte ich nur eine Rundsendung im Umlauf bringen und zwar zum Motiv Wein. Das Ergebnis war wieder recht gut mit über 55 Prozent Entnahmen, obwohl sich seit Jahren fast unverändert die selben Sammlerfreunde als Entnehmer beteiligen. Es fehlt an guten Belegen und „neuen“ Einlieferern, um wieder interessante Auswahlen zusammenstellen zu können. Besonders Briefmarken in postfrischer Erhaltung zu vernünftigen Preisen sind sehr begehrt. Aber auch Absenderfreistempel-Belege (möglichst Ganzstücke und keine Abschnitte) aus der Zeit vor Einführung der Postleitzahlen oder aus den letzten Jahren (Euro-Zeit) haben gute Verkaufsaussichten.

### Information der Literaturstelle

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arbeitsgemeinschaft. Von manchen Heften (aus den Gründungszeiten der Arge) sind noch bis zu einhundert Stück vorhanden. Sollten Ihnen noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro plus Porto erwerben. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, werden als Fotokopien erstellt.

Die Briefmarken auf der Titelseite gehören zu dem Artikel von Hans-Peter Blume über personalisierte Briefmarken in Österreich auf Seite 144 ff.

## Inhaltsverzeichnis

Aussteller der ArGe auf der Exphimo 2006	124
Impressionen von der Exphimo 2006	125
Rebe und Wein (7. Fortsetzung)	127
Friaul - Landschaft, Kultur, landwirtschaftliche Erzeugnisse	136
Österreich: Personalisierte Briefmarken	144
Weinbaubezogene FRANKIT-Abstempelungen	150
Deutsche Ammoniak Verkaufs-Vereinigung	153
Verkorkster Verschluß?	156
Motivliste Weinheilige (2. Teil)	159
Pilze in Korea	163
Rosinenbomber	166
Ein männlicher Briefmark	166
Postleitzahlen in der Philatelie	167
Verschwundene Sendungen bei der Deutschen Post AG	168
Faschingsmaske „Hähne“ in Slowenien	169
Slowenische Spezialitäten	170
Landschaftsgärten in der Höh'	171
Essen beim Vorsitzenden	172
Ab ovo usque ad solanum tuberosa	174
Neue Stempel aus Italien, San Marino und Slowenien	175
Stempel-Neuheiten Abo	180
Aktuelle Marken Pilz-Motiv	181
Wein aktuell	183

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Maurizio Rocci, Hans-Peter Blume, Ludwig Bauer, Roger Thill, Stefan Hilz, Günther Liepert, Johannes Kohnen, Kurt Buck, Manfred Geib

### Redaktionsschluß dieses Heftes:

Mitte Juni 2006. Das nächste Heft kommt, wenn die Gartenstühle und der Zeiger „zurückgestellt“ werden, also wenn die Winterzeit „uhrmäßig“ angekündigt wird.

# Unsere Aussteller auf der Exphimo 2006

Sammlung		Punkte/Medaille
ArGe L-W-F	Die ARGE stellt sich vor	außer Wettbewerb
Heil, Josef	Weinstadt Oestrich-Winkel im Rheingau	außer Wettbewerb
Janssen, Anja	Landwirtschaft-wir brauchen sie zum leben	außer Wettbewerb
Kaczmarczyk, Horst	Landwirtschaft – Arbeiten-Ernten-Tiere-Produkte	außer Wettbewerb
Kaczmarczyk, Horst	Drogen „nein danke“	außer Wettbewerb
Wolf, Hans-Dieter	Giftiges Glück	außer Wettbewerb
Sperlich, Walter	Die ersten Schritte der sowjetischen Traktorenindustrie auf den Weg zum weltweit größten Traktorenhersteller	75 Silber 1-Rahmenklasse
Albinus, Albin	Der Mensch und das Schwein	60 Silber-Bronze
Walter, Max Willi	Vom Tabak zum Rauchgenuß und seinen Folgen	70 Groß-Silber
Schwarz, Werner	Die Agrarproduktion in der DDR	70 Groß-Silber
Wolf, Hans-Dieter	Pilze der Rhön	71 Groß-Silber
Jauch, Gisela	Faszination Pilze	71 Groß-Silber
Buck, Kurt	Auch du brauchst Rindviecher	71 Groß-Silber
Blisse, Gerhard	Kampf der Wehrlosen	73 Groß-Silber
Kaczmarczyk, Horst	Weinbau am Rhein und seinen Nebenflüssen	75 Groß-Silber
Scholz, Hartmut	Die Geschichte des Bieres	77 Vermeil
Willinger, Anton	Die Sonnenvögel! So nannte Vergil vor 2000 Jahren die Bienen	77 Vermeil *
Kaczmarczyk, Horst	Es gibt nur eine Erde	78 Vermeil
Rocci, Maurizio	Wein - Zauber einer alten Tradition	82 Groß-Vermeil
Bläumauer, Adolf	Quo Vadis Erde? Sichtweise eines Umweltbewußten	82 Groß-Vermeil*
Thill, Roger	Die geheimnisvolle Welt der Mykologie	85 Gold

\* Mit Glückwünschen der Jury

# Impressionen von der Exphimo 2006







**Winzerin**  
Italien 1950



**Brot und Wein**  
**Wappen des**  
**Papstes Pius XII.**  
Vatikan 1933

Direkt der Sonne zugekehrt, klettern die Reben, spalierartig auf Draht gezogen, hoch die steilen Hänge am Südfuß des Berninamassivs empor. Steinmauern teilen die durch Treppen miteinander verbundenen Weinberge in kleine Parzellen ab. Die windgeschütz-

Helmut Sturm und Horst Kaczmarczyk

## Rebe und Wein 7. Fortsetzung (Die Neuzeit)

Italien ist nicht nur das Land mit den Zeugen einer mehrtausendjährigen Kultur und Kunst, sondern mit seinen 1.150.000 ha Rebfläche auch eines der größten weinbautreibenden Länder der Erde. Es ist eifrig bemüht, den alten Rang als eines der Königsländer des Weines zurück zu erobern. Von den Dolomiten bis hinunter nach Sizilien reiht sich Provinz an Provinz mit mehr oder weniger fortschrittlichem Weinbau und mehr oder weniger beachtenswertem Ertrag.

Trento, am Fuße der Dolomiten, geschützt vor den kalten nördlichen Winden, verzeichnet allein eine annähernde Jahresproduktion von ca. 550.000 hl Wein. Die Natur der Erde, das südliche Klima, die ausdauernde und intelligente Bearbeitung seitens der Menschen, haben hier seit Jahrhunderten aus dem Weinbau eine der hauptsächlichen Lebensquellen gemacht.

Das von der Adda durchflossene fruchtbare Tal Tellina, das Veltlin, zwischen Tirano und Sondrio gelegen, mit herrlichen Weinbergen und Trauben, liefert tanninhaltige, sehr geschätzte Krankenweine.





**Il Carro a vino**  
Italien 1950

ten, von der glühenden Sonne Italiens beschienenen klassischen Lagen ergeben bei der immerwährenden Pflege, die ihnen zuteil wird, Spitzenweine.

Piemont zählt mit zu den bedeutendsten italienischen Rebenlandschaften. Es ist bekannt durch seinen natürlichen Schaumwein „Asti spumante“ und den Gewürzwein „Vermouth di Torino“.

Aus der Toskana, dem uralten reichen Weinland, stammt der in bauchigen, bastumwundenen Fiaschi in den Handel gebrachte „Chianti“. Der Jahresertrag der Zone del Chianti beträgt durchschnittlich 250.000 hl.

Im Süden der Ewigen Stadt, in den sich erhebenden Monti Albani, wächst der köstliche bernsteinfarbene „Frascati“, während in Kampanien der „Falerner“ und in der Nähe Neapels, auf den steilen Abhängen des Vesuvs, der feurige hellrote „Lacrimae Christi“ gedeihen.

Auch die Küstenzone Apulien ist sehr fruchtbar.



Der vielgerühmte „Marsala“ endlich ist ein Kind Siziliens.

Die Mittelmeer-Insel Sardinien produziert mit ihrem verbreiteten Weinbau ebenfalls eine Reihe erstklassiger Tafel- und Tischweine.

San Marino, die kleinste Republik der Welt, deren Ursprung ins vierte Jahrhundert zurückreicht, gewinnt seinem kargen Boden nebst Getreide, Kastanien und Obst auch Wein ab. An der Weltausstellung in Brüssel 1958 wurde in einer Bar „Gran Moscato spumante San Marino“ ausgedient.

Griechenland, das älteste Weinbaugebiet Europas, hatte schon vor Jahrtausenden eine hoch entwickelte Weinkultur. Auf



**Weintrauben** San Marino 1958





einem Rebareal von 200.000 ha werden heute Weine aller Abstufungen von herb, halb-süß und süß geerntet.

Weingärten und Weinfelder häufen sich auf Ithaka, Chios, Lesbos, Kreta und Rhodos, ferner auf den ionischen Inseln, die im niederschlagsreichen Klima reichen Ertrag ergeben. Die Griechen von heute strengen sich an, ihren alten Ruf eines klassischen Weinlandes zurückzuerobern.

Bedeutend ist auch der Anbau der Korinthe mit kernlosen, dünnhäutigen Beeren, für die Griechenland das Weltmonopol besitzt. Sie gedeiht besonders an der stärker regneten West- und Nordküste.



**Wein** **Korinthen** **Dionysos-Bacchus**

alle Griechenland 1953

Die Gesamtfläche der Reben umfaßt in Österreich in den Bundesländern Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien 54.000 ha, wovon zwei Drittel allein auf Niederösterreich entfallen. Die durchschnittliche Jahresernte der insgesamt ca. 45.000 Weinbaubetriebe ergibt rund drei Millionen Hektoliter Wein. Rund 10 % der Bevölkerung Österreichs leben ausschließlich vom Weinbau, für die anderen ist der Wein eine zusätzliche Betriebsart.



links: **Wachauer Winzerin**, Österreich 1949  
Mitte: **Winzerin in der Altwachauer Tracht**, Österreich 1951  
rechts: **Winzer aus der Wachau**, Österreich 1935

Die berühmte Wachau in Niederösterreich ist ein Weinland mit herrlichen Rebbergen und Weinorten von Bedeutung.

Krems a.d.Donau zählt zu den größten weinbautreibenden Gemeinden Österreichs. Bereits im Mittelalter stand der Weinhandel hier in hoher Blüte und brachte beachtlichen Wohlstand. Krems beherbergt die Wein- und Obstbauschule des Wachauer Gebietes. Hier finden die großen österreichischen Weinmessen statt.

Unter den Metropolen der europäischen Weinländer trägt Wien die Krone als Reben- und Weinstadt. Zahl-



**Retz**  
unten:  
**Krems an der Donau**





**Obersulz**



**Tracht aus dem Burgenland**  
Österreich 1948

reiche „Heurigenschenken“ bilden beliebte Treffpunkte für Einheimische und Fremde. Der bekannte „Heurigensänger“ Josef Schrammel war ein Sohn Wiens.



**Josef Schrammel**  
Österreich 1952

Das Rebgebiet der Steiermark, an der Grenze von Österreich und Jugoslawien. Graz, die Hauptstadt, zählt viele volkstümliche Weinstuben. In einer derselben, „Im Krug zum grünen Kranze“, hatte Peter Rosegger seinen Stammsitz.



**Peter Rosegger**  
Deutsches Reich 1943

Das Burgenland an der Grenze zu Ungarn, mit den Bezirken Mittelburgenland, Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland und Südburgenland bildet mit seinen wertvollen Tafeltrauben und den Edelkastanien eine Vorbrücke zum Orient. Haupt- Weinmetropolen sind Rust und Oggau am Neusiedlersee. Schon im vierzehnten Jahrhundert erhielten die „Ruster“ das Privileg, ihre Weinfässer mit dem königlichen Wappen zu versehen. In Oggau kann man die Weinkultur noch weiter zurückverfolgen: hier fanden sich in alten römischen Gräbern Tonkrüge, in denen man den Toten Wein auf die große Reise mitgegeben hatte.

Obwohl Sultan Hakem II. zwei Drittel der Weinberge auf der Iberischen Halbinsel hatte ausrotten lassen, ist Spanien heute gleichwohl das drittgrößte Weinland der Erde. Jähr-

lich werden etwa 30 Millionen hl Wein aus zahlreichen Rebsorten gekeltert.

Das äußerst fruchtbare Hügelland Andalusien um den Guadalquivir, die tief eingesenkten Flußtäler Kastiliens im mittleren Spanien, und Katalonien, das reichbewässerte Gebiet des Ebro, sind bedeutende weinbautreibende Distrikte. Der feine, unverfälschte Malaga, eine hochwertige Medizin für Kranke, Genesende und ältere Leute, entstammt der sonnendurchglühten andalusischen Erde.



**Cervantes**  
Dienstmarke Spanien 1916

Cervantes, der große spanische Dichter, läßt den Knappen des Don Quijote, Sancho Pansa, auf seinen abenteuerlichen



**Weinlese**  
Spanien 1984





Portugal 1968/1970

links:  
**Weinkarren**  
rechts:  
**Weinlese**



links:  
**Weinernte**  
rechts:  
**Weinfässer**

**Weingläser**



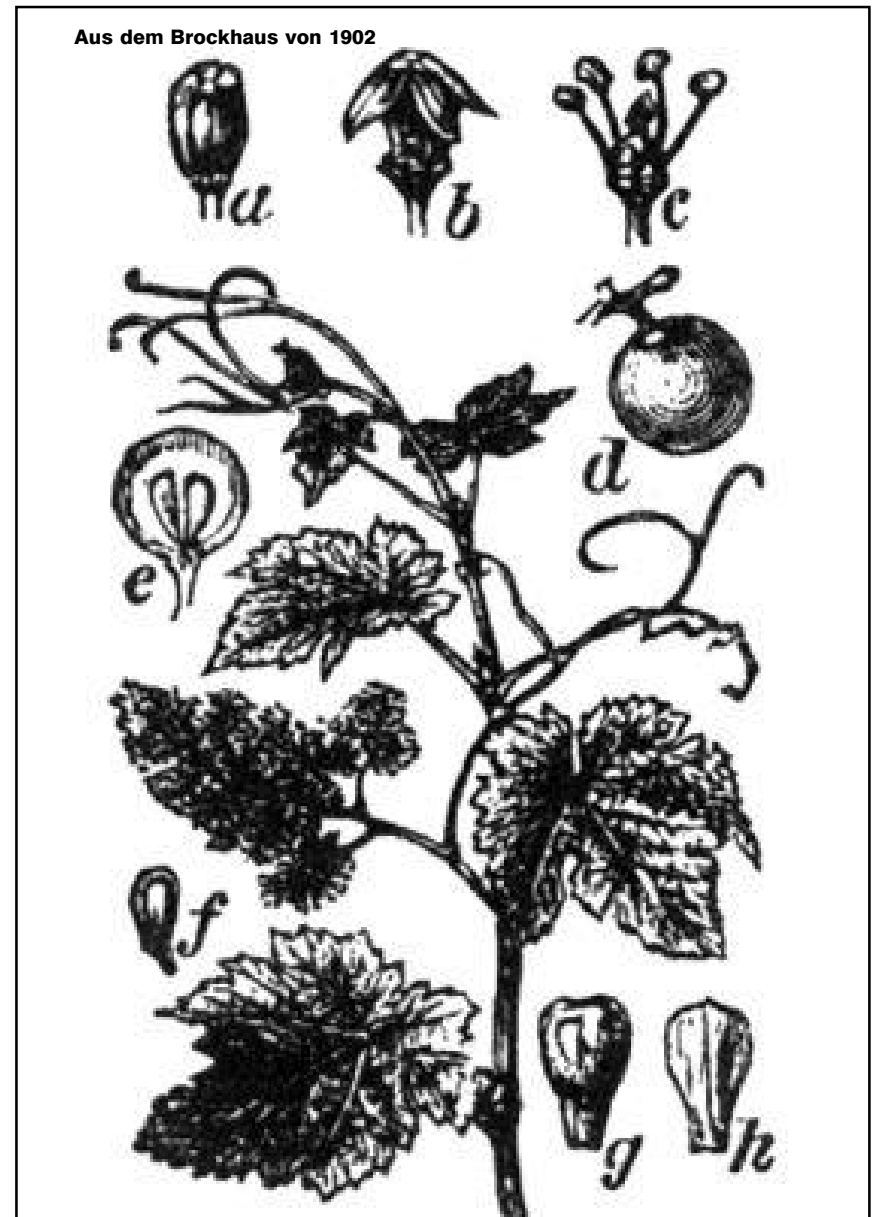
Fahrten dann und wann einen Schluck aus dem seinem Esel übergelegten Weinschlauch genießen.

Portugal, das an Ausdehnung fünfte Weinland der Welt, mit ca. 10 Millionen hl Wein, trieb nördlich des Tejo und im Dourotal namhaften Rebbau, der einen wichtigen Faktor in seinem Wirtschaftsleben bedeutet.

Zu den bekanntesten Vertretern der alkoholreichen Weine Portugals, die zu vier Fünfteln der Ernte ausgeführt werden, gehört der „Porto“ aus der Dourogegend im Nordwesten des Landes. Der süße, balsamische „Malmsey = Malvasier“ stammt von der im atlantischen Ozean liegenden Insel Madeira, die unter portugiesischer Herrschaft steht. „Porto“ und „Malmsey“ sind besonders in England und Holland beliebt.

(wird fortgesetzt)

Im 18. Jahrhundert wurde Wein auch dadurch veredelt, daß er in Eichenfässer nach Übersee (und zurück) transportiert wurde, weil man dem Schlingern auf See eine günstige Wirkung auf die Qualität des Weines zumaß. Ein Versuch, im 20. Jahrhundert, diesen überlieferten Effekt mit Motorbooten zu erreichen, scheiterte. Der schnelle Transport auf Containerschiffen wühlt den Wein so stark auf, daß er sich erst Monate im Keller beruhigen muß, bevor man ihn wieder trinken kann (sagen die Gourmets), ohne daß die Qualität gesteigert wird.





Zu der Serie über die Weingeschichte wollen hier einmal (zwischendurch) einige Literaturhinweise geben:

Geschichte des Weins und der Trinkgelage	R. Schulze 1867
Rebstock und Wein	Dr. Ferdinand Cohn
Rebe ich grüße dich	Willem von Vloten
Ins sonnige Weinland	Dr. Klaus Blesius
Am Rhein	H. Kerp
Die Mosel	August Trinius
Der Weinbau im römischen Altertum	Dr. W. Richter
Das Buch vom Schweizer Wein	Dr. A. Schellenberg
Vinum	A. Seybold
Durch die Zeiten strömt der Wein	K. Christoffel
Les Clos de Bourgogne	Pierre-Leon Gauthier
Les Vins de France	Paul de Cassagnac
Le Gotha des Vins de Franc	Maurice des Ombiaux

Für die Marken wurden folgende Kataloge zugrundegelegt: Zumstein Europa, Michel Europa – Übersee, Ywert Europa – Übersee

Maurizio Rocci

## Friaul

### Landschaft, Kultur und landwirtschaftliche Erzeugnisse

Italien ist seit weit über zweitausend Jahren, seit die ersten Germanenstämme – zunächst erfolglos – auf der Suche nach Beute und neuem Siedlungsland über die Alpen stiegen, ein Land der Sehnsucht für die Menschen Mitteleuropas. Auf den Spuren mittelalterlicher Herrscher, denen der Besitz Italiens die Kaiserkrone und die Vormacht in Europa bedeutete, und viele Generationen von Künstlern, die das Auge an den Schätzen der Antike und der Renaissance schulten, ziehen heute alljährlich Millionen von Touristen nach Süden, um die Sonne, die Schönheit der Landschaften und der Städte zu genießen.

Aber nur ein Teil der Reisenden verweilt in den windgeschützten Tälern Südtirols um Meran und Bozen oder um Udine und Görz, wo die Landschaft sich oft nur wenig von der in den nördlichen, österreichischen Alpentälern unterscheidet. Viele zieht es weiter, zu den Lagunen von Venedig, an die Riviera mit ihrer felsigen Küste, in die Toskana nach Florenz und zu dem Ewigen Rom.

Wer heute als flüchtiger Tourist Italien bereist, merkt wenig von den schwerwiegenden politischen und wirtschaftlichen Problemen, mit denen Land und Volk zu ringen haben. Der wirtschaftliche Entwicklungsstand der einzelnen Landesteile ist recht verschieden. Während sich in Oberitalien und in einigen Großstädten eine sehr leistungsfähige Industrie entwickelt hat und die Landwirtschaft im Norden reiche Erträge bringt, sind weite Gebiete der Mitte, des Südens und der Inseln bitter arm.

Friaul-Julisch Venetien weist noch verschiedene Naturschutzgebiete auf, von der Karst-Hochebene bis zu den Lagunen, vom Hügelland bis zu den Alpen. Es ist eine Region reich an Geschichte, Sagen und Märchen, an Landschaften, die träumen lassen und auch in der Wirklichkeit wunderbar sind. Es ist eine Region mit weißen Schlössern und anmutigen Dörfern, die wie Edelsteine zwischen Himmel und Meer, Wäldern und Ebenen in tausend Nuancen von Hellblau und Grün glitzern.

Im Karst beginnt die Triester Riviera, deren Felsgestein schroff zum Meer hin abfällt und mit dem kristallklaren, tiefgründigen Wasser sein eigenwilliges Spiel treibt. Dabei entstehen Buchten, Strömungen und ständig wechselnde Wassergefilde. Der Karst zieht sich von Triest bis Muggia hin und weist immer wieder neue Landschaftsbilder auf.

Mögen die Ausläufer Friaul-Julisch Venetiens auch bis ans Meer reichen, seine Wurzeln hat es jedoch in den Bergen. Ein Großteil Friauls besteht aus Gebirge, in einer wechselreichen Aufeinanderfolge von Steilwänden und Felsspitzen, tiefen Tälern, Seen und Wildbächen, sattgrünen Wiese und stillen Wäldern.

Spuren von Ereignissen und Völkern, die dieses Stück Land überrollt und beeinflusst haben, sind überall anzutreffen. Angefangen bei Aquileia, dem wichtigsten archäologischen Fundort Norditaliens, bis hin nach Cividale, die einstige Hauptstadt des Langobardenreiches, und Palmanova, die von den Venetianern errichtete Festungsstadt, und schließlich Triest mit seinen klassizistischen Großbauten, der Sezessionsarchitektur und den Jugendstilfassaden. In wenigen Stunden durchschreitet man 2000 Jahre Geschichte.

Die Geschichte eines Landfleckens läßt sich auch anhand der Küche nachvollziehen.



Typische Gerichte lassen auf kulturelle und geschichtliche Wurzeln der Bevölkerung schließen. Friaul-Julisch Venetien, der Schmelztiegel vieler Völker und Kulturen, blickt auf eine wechselvolle Geschichte zurück, die sich auch kulinarisch widerspiegelt.

Hauptzutaten der Friauler Küche sind Gerste, Mais, Bohnen und Rüben; daraus entstehen die bekannten karnischen „cjajsons“ (eine Art süßsaure Ravioli). Paradebeispiele regionaltypischer Gerichte sind der „frico“ aus gebackenem Käse, „muset e brovada“ (eine Schlackwurst mit sauer eingelegtem Rübengemüse), die Polenta und Süßspeisen wie die „gubana“ und der „zuf“. Dazu reicht man natürlich einen hervorragenden Grappa.

In der Friauler Gastronomie setzen sich vor allem die deftigen Bauerngerichte aus der Ebene durch und die zahlreichen Gebirgsspezialitäten aus Karnien. Wurstwaren und Schinken genießen bereits weltweit Ansehen: an erster Stelle der Schinken aus San Daniele del Friuli, gefolgt vom Räucherschinken aus Sauris.

San Daniele sagen ist gleich Schinken sagen, „den Besten“, weil er aus einer so antiken wie unbestrittenen Tradition stammt, die einen authentischen, gastronomischen Mythos daraus macht. Das erste Geheimnis einer solchen Güte liegt in der geographischen Lage von San Daniele del Friuli: sein magisches, einzigartiges und unreproduzierbares Klima schafft die ideale Stätte für die Lagerung und Reifung des Schinkens.

In der Tat treffen sich in San Daniele die aromabeladenen Winde der Adria mit den reinen, frischen Alpenwinden, welche sich in einem moränischen Gebiet, das die ideale klimatische Voraussetzungen begünstigt, in eine leichte Brise wandeln, die die für die Lagerung und Reifung ausgewählten und liebevoll vorbereiteten Schinken streichelt.

Jede zum San-Daniele-Schinken bestimmte Keule, die nur aus heimisch gezüchteten Tieren stammen darf, muß absolut frisch und darf niemals tiefgefroren sein; außerdem muß sie mindestens 9,5 kg wiegen und wird mit dem Datum des Bearbeitungsbeginns mit einem Brandmal markiert. Nach dem Salzen wird sie zwischen Brettern gepreßt, die ihr die unverwechselbare Gitarrenform verleihen.

In den geräumigen, von der eigenartigen Luft von San Daniele durchstreiften Hallen ruhen die Schinken sehr lange: Das Gesetz zur Schutzbezeichnung verschreibt eine Mindestdauer von 9 Monaten, aber die Lagerungsbetriebe warten auch 12, sogar 14 Monate. Das letzte Wort hat immer der Lagerungs-Meister, der mit der traditionellen Pferdeknöchelnadel das perfekte Gelingen jedes einzelnen Schinkens beurteilt und seine Zustimmung gibt, die durch das endgültige Brandmal des Konsortiums gewürdigt wird.

Italien nannten die Griechen, das Volk mit der ältesten hochentwickelten Weinkultur, „Oinotria“, das Land des Weines. Heraklit und Sophokles (5. Jh. v. Chr.) verstanden darunter den Süden Italiens, das heutige Sizilien, Kalabrien und Kampanien. Drei Jahrhunderte vorher hatten die Etrusker in der Toskana schon den Weinbau begründet. Überlieferungen über den vermuteten, noch älteren Rebanbau der Kelten an den südlichen Alpenhängen und in geschützten Alpentälern fehlen. Zur Blütezeit Roms war der Wein über das ganze Land verbreitet.

Aushängeschild der Region Friaul-Julisch Venetien ist und bleibt der Wein, der bereits zur Zeit der Römer gerühmt wurde. Aus den sieben D.O.C.-Anbaugebieten Colli Orientali, Collio Goriziano, Grave del Friuli, Isonzo, Aquileia, Latisana und Carso kommen zahlreiche Weinsorten, die auch den verwöhntesten Gaumen zufriedenstellen und mit jedem regionalen Gericht in perfektem Einklang zu bringen sind.

Die Anbaufläche Italiens beträgt heute nahezu 1,4 Millionen Hektar, nimmt 7% der landwirtschaftlich genutzten Fläche ein und besetzt damit die zweite Stelle in der Weltrangliste. In den Erträgen hält es sogar die Spitze mit etwa 77 Millionen Hektoliter oder fast ein Viertel der Welternte und übertrifft die Gesamterzeugung aller außereuropäischen Länder. Der Wert beträgt ein Zehntel der Agrarproduktion Italiens.

Die extremen Unterschiede von Klima und Boden prägen die Weine wie selten in einem anderen Land. Im Norden Italiens können die Trauben lange reifen und reiche Bukettstoffe aufbauen, und sie sind der Sonnenwärme sowie der Nachtkühle ausgesetzt. Gleich allen Mittelmeerländern gilt hier: Je nördlicher die Rebe wächst, desto besser der Wein. Die Mehrzahl der Qualitätsweine stammt deshalb aus den nördlichen Regionen; die schweren, alkoholreichen und üppigen Dessertweine nehmen nach Süden hin zu.

Flächenmäßig gehören das Friaul und das Julische Venetien (der Teil von Triest bis Görz) zu den kleinen Regionen Italiens, bieten aber eine große Vielzahl von Landschaften und Bodenformationen. In den küstennahen Regionen finden sich schwere, fette Böden, auf denen vor allem Mais und Getreide angebaut werden. Das Gelände zwischen den Ufern der Flüsse Tagliamento und Livenza, die das Friaul durchschneiden, besteht dagegen aus leichten, sandigen Böden, die nach Norden, zu den Alpen hin steiniger, nach Süden, zur Küste hin fruchtbarer werden. Hier dominieren Obstkulturen, dort Ackerbau. Eingefaßt wird das flache Land durch die Julischen und Karnischen Alpen.

Wein wird, mit Ausnahme des Gebirges, an allen Stellen des Friauls angebaut, wenn auch nicht überall mit gleichem Erfolg. Im flachen Land von Aquileia, Latisana und Isonzo sind die Erträge hoch und die Rebanlagen leicht zu bearbeiten, die Weine hin-

gegen weniger körperreich und rassig. Im hügeligen Gelände der Colli Orientali und des Collio Goriziano, wo die Erträge knapper, die Anlage und Bearbeitung der Weinberge aufwendiger sind, besitzen die Weine mehr Exquise. Die Hochgewächse des Friauls wachsen vor allem dort.

Das Friaul zählt zu den regenreichsten Landstrichen Italiens. Besonders in den alpen-nahen Anbaugebieten, dem Collio, den Colli Orientali und dem nördlichen Teil des Grave, fallen Niederschläge, die über der 1500-Millimeter-Marke liegen, nicht selten an die 2000 Millimeter heranreichen. Damit sind sie mindestens dreimal so hoch wie im Rheingau. Gleichwohl liegt die durchschnittliche Jahrestemperatur (zwischen 11,3 und 13,4 Grad Celsius) deutlich über den entsprechenden Werten dieses deutschen Anbau-gebiets (9,9 Grad Celsius).

Der meiste Regen fällt im Friaul freilich außerhalb bzw. zu Beginn der Vegetations-periode, so daß er dem Wachstum der Reben nicht abträglich, sondern sogar nützlich ist. Im Juni, Juli, August und September herrschen dagegen oft hohe Temperaturen, die die Trauben schnell reifen lassen und, zumindest bei einigen Sorten, eine frühe Lese ermöglichen.

Seine klimatische Eignung für den Weinbau erfährt das Friaul jedoch in erster Linie durch die Julischen Alpen in Slowenien und die Karnischen Alpen an der Grenze zu Österreich. Sie schirmen das Land wie ein Kordon vor kalten Winden aus dem Norden ab. Spätfröste, die die Rebenblüte zerstören könnten, treten selten auf.

Der Ruf des Friauls als Weinland gründet auf den Weißweinen. Der typische Friauler Weißwein ist durchgegrenzt und vollständig trocken. Er besticht durch sein zartes Bouquet und seine feinen Fruchtaromen. Diese Eigenschaften zeichnen die Weine aller sieben Anbaugebiete aus. Daneben aber gibt es deutliche Unterschiede zwischen den Weinen der verschiedenen D.O.C.-Zonen.

Vor allem unterscheiden sich die Weißweine des Friauls durch ihre Sortenvielfalt. Neben der Traditionsrebe, die seit Jahrhunderten schon in dem Landstrich zwischen dem Golf von Triest und den Karnischen Alpen angebaut werden, sind die französisch-stämmigen Pinot-Reben sowie die weiße Sauvignon weit verbreitet. Sie wurden bereits zwischen 1850 und 1900 ins Friaul importiert. In den letzten Jahren und Jahrzehnten wurde zudem ein knappes halbes Dutzend weiterer Weißreben kultiviert, von denen die meisten ebenfalls ausländischen Ursprungs sind.

Die *Tocai* ist weder mit dem ungarischen Tokayer noch mit dem Elsässer Tokay ver-

wandt. Um Verwechslung zu vermeiden, schreiben viele Winzer deshalb »Tocai Friulano« auf ihr Etikett. Der Tocai ist der typische Weißwein des Friauls.

Die *Pinot Bianco* liefert meist die feinsten Weine. Diese Spitzenrebe kam schon Mitte des 19. Jahrhunderts ins Friaul und ergibt hochfeine Weine mit leicht erhöhtem Alkoholgehalt.

Die *Pinot Grigio*, auch Grauburgunder oder Ruländer genannt, ist von allen Weißweinreben im Friaul diejenige, die die höchsten Zuwachsraten in den letzten Jahren zu verzeichnen hatte. Der körperreiche Wein, der aus ihr gepreßt wird, ist zu einem Modewein geworden und weist einen typischen Brotkrustengeschmack auf.

Die *Sauvignon*, aus der im Bordelais die hochwertigen Sauternes-Süßweine gekeltert werden (zusammen mit der Semillion), an der Loire der Sancerre und der Pouilly-Fumé, ergibt auch im Friaul einen hochklassischen Wein.

Die *Chardonnay* bedeckt zwar noch verhältnismäßig geringe Flächen, könnte jedoch, gemessen an den Zuwachsraten, die sie schon heute aufweist, eines Tages die Nachfolge des Pinot Grigio antreten. Ein Chardonnay aus dem Friaul ist immer körperreich und weist leicht erhöhte Säurewerte auf.

Der *Riesling Renano*, der echte Weißriesling, aus dem in den Hügellagen sehr finesse-reiche Weine entstehen können, die mit dem deutschen Riesling unvergleichbar sind, spielt im Friaul nur eine geringe Rolle.

Der *Riesling Italico*, auch Welschriesling genannt, zählt nicht zu den hochwertigsten Rebsorten und hat außer seinem Namen nichts mit dem echten Weißriesling zu tun.

Der *Traminer Aromatico* (Gewürztraminer) ist im Friaul selten anzutreffen. Da die Rebe im Ertrag sehr wechselhaft ist und die Verarbeitung der Trauben viel Kellertechnik und Kenntnisse erfordert, scheuen die meisten Winzer die Arbeit mit diesem Gewächs.

Die *Malvasia*, zu Zeiten der venetianischen Republik Serenissima aus Griechenland nach Istrien und Italien gebracht, hat im Friaul schon lange Wurzeln geschlagen und ist deshalb auch heute noch relativ weit verbreitet.

Die *Ribolla gialla* ist eine Rebe, deren Ursprung zweifelsfrei im Friaul liegt. Sie wurde und wird bis heute nur im Hügelland angebaut. Dort wird aus ihrem Most ein sehr feiner, zartfruchtiger Wein gemacht.

Die *Verduzzo Friulano* ist auch eine autochthone Rebe, die es nur im Friaul gibt (die *Verduzzo*, die in der Gegend um Treviso angebaut wird, ist anderen Ursprungs und ergibt einen ganz anderen Wein). Heute unterscheidet man zwei Klone: die *Verduzzo Giallo*, die praktisch nur im Norden der Colli Orientali angebaut wird und dort einen gepflegten, fein-süßen Dessertwein ergibt, und die *Verduzzo Verde*, die einen frischen, fein-fruchtigen und nicht besonders hochstehenden trockenen Wein ergibt.

Die Tradition der Rotweine ist älter als die der Weißweine, obwohl es diese und nicht jene waren, die den Ruf des Friaul als Weinregion begründet haben. Die Menge des roten Weins, der produziert wird, übertrifft noch immer die des weißen Weins, so daß es nicht verwunderlich ist, wenn die Winzer, wie es vor allem in den flachen Anbaugebieten der Fall ist, den roten Trauben ihr Auskommen verdanken und nicht den weißen.

Die *Merlot*, im Friaul ein Massenträger mit Hektarerträgen, die nicht selten die 200-Doppelzentner-Grenze überschreiten, ist die Brotsorte. Sie macht fast zwei Drittel des Rotweinreben-Sortiment aus.

Zunehmendes Interesse wird im Friaul auch für die *Cabernet Sauvignon* gezeigt, die in den vergangenen Jahrzehnten kaum angepflanzt wurde, weil sie viel Pflege verlangt und nur auf den mageren, steinigten Böden nennenswerte Qualitäten hervorbringt.

Der *Cabernet Franc* wird mehr Aufmerksamkeit geschenkt. Der Glanz, der die großen Weine des Médoc umgibt, hat dazu geführt, daß diese Rebe auch im Friaul stärker als früher angebaut wird. Besonders im Hügelland des Collio und der Colli Orientali weist sie beachtliche Zuwachsraten auf.

Der *Refosco dal peduncolo rosso* ist ein unvergleichlicher, typisch friaulischer Wein: tieftönig, tanninhaltig, rauh, niedrig im Alkohol. Er wird aus den Trauben der gleichnamigen Rebe gewonnen (dal peduncolo rosso = mit dem roten Stiel), die im Laufe der letzten Jahrhunderte durch Selektion verschiedener Refosco-Reben entstanden ist.

Die Burgunderrebe *Pinot Nero* führt im Friaul nur ein Schattendasein. Noch mehr gilt das für die Gamay und Malbeck, derer sich nur eine Handvoll Winzer annehmen.

Auch die *Franconia*, in Österreich als Blaufränkisch, in Württemberg als Blauer Limberger bekannt, hat die Neuordnung des Rebsortiments nur mit Mühe überlebt.

Die *Pignolo*-Rebe ist zwar sehr unergiebig, bringt aber einen einzigartigen, mit anderen völlig unvergleichlichen Wein von hellroter Tönung hervor, der in den Dörfern Prepotto,

Premariacco, Albana und Rosazzo angebaut wird, wo die Rebe wahrscheinlich ihren Ursprung hat. Er wird traditionell auch zu Fischgerichten getrunken, jedenfalls im Friaul.

Der Dessertwein, auf den die Einheimischen besonders stolz sind, ist der *Picolit*: ein geheimnisvoller, fast mystischer Wein, der außerhalb des Friaul kaum bekannt ist. Geheimnisvoll ist an dem Wein aber eigentlich nur die Rebe, aus der ein süßer Tropfen von fast likörartiger Konsistenz, in den letzten Jahren zunehmend halbtrocken angebaut, hergestellt wird.

Die *Picolit*-Rebe ist ein altes, autochthones Gewächs, das schon zur Zeiten des ersten Römischen Reiches im Friaul bekannt war, dann jahrhundertlang als verschwunden galt und erst im 18. Jahrhundert wieder auftauchte. Die Besonderheit dieser Rebe besteht darin, daß sie zum Verrieseln neigt und in den meisten Jahren nur wenige Beeren pro Knospe hervorbringt, die kernlos und sehr klein sind, aber einen Most mit hoher Zuckerkonzentration ergeben. Auch nach Abschluß der Gärung befinden sich noch immer bis zu neun Gramm Zucker in einem Liter Wein.

Der zweite große Dessertwein des Friaul ist der *Verduzzo di Ramandolo*. Er stammt von der *Verduzzo-Giallo*-Rebe, die praktisch nur auf den Hügeln von Cividale und Tarcento kultiviert wird. Dieser Wein ist noch unbekannter als der *Picolit*, aber in seinen besten Qualitäten diesem mindestens ebenbürtig.

Unweit der Stadt Gorizia beginnt die „strada del vino“, die 1963 eröffnete Weinstraße des Collio, ein für seine ausgezeichneten Weine bekanntes Hügelland. Der Collio bietet viele Anziehungspunkte: von den gemütlichen Gasthäusern, wo die gastronomischen Traditionen der verschiedenen Volksgruppen in gelungener Weise kombiniert werden, über die charakteristischen „privade“, die im Frühjahr zum „Heurigen“ oder zu Kostproben der älteren Weine einladen, bis zu den fröhlich-feuchten Dorffesten, die in großer Zahl stattfinden und von Mai bis September diesen sanften Landstrich mit Musik erfüllen.

Die Stadt Cormons, die vorrömischen Ursprungs ist, zieht wegen ihrer gemütlichen Weinkeller und dem nahegelegenen Park Bosco Plessiva zahlreiche Besucher an. Sie bietet auch Einrichtungen für „Ferien auf dem Lande“ (Agriturismo) sowie viele Möglichkeiten, sich sportlich zu betätigen. Eingebettet zwischen den Hügeln und den Anhöhen, den Kastanienwäldern, den Weinbergen und den Obstgärten des Collio findet man noch andere Orte wie Dolegna, Capriva, Gradiscutta, Lucinico, die Gelegenheit für eine verdiente Rast bei Bauernaufschnitt und einem guten Glas Wein oder für ein gepflegtes Mittags- bzw. Abendessen bieten.

## Österreich: Personalisierte Briefmarken

Seit November 2003 gibt die Österreichische Post *personalisierte* Briefmarken heraus, deren Druck von Jedermann beantragt werden kann. Es handelt sich um Bogen mit jeweils 20 Marken in Hoch- oder Querformat, deren Maße vorgegeben sind.

Auch der Rahmen der einzelnen Marke ist festgelegt und mit *Österreich • 0.55* beschriftet: Nur die Innenfläche kann frei gestaltet werden (s. Abb.). Der Bogenrand enthält das Signum der Post und die Bogennummer. Der Kunde kann in beschränktem Umfang erläuternden Text und das Ausgabedatum aufbringen lassen. Die druckfertige Vorlage eines Bogens ist via Internet der Post zu senden. Die Post behält sich vor, diskriminierende und unsittliche Inhalte abzulehnen. Die Mindestauflage beträgt 5 Bogen mit 100 Marken. Der Preis richtet sich nach der Auflage: Für 100 Marken sind 199,50 •, für 10.000 Marken 11010,00 • zu zahlen. Großkunden können auch die 20 Marken eines Bogens unterschiedlich gestalten. Die Marken sind in Österreich Frankatur-gültig, wobei für In- und Ausland Briefe bis 20 g mit einer Marke, bis 50 g mit 2 Marken, bis 500 g mit 3 Marken und bis 1000 g mit 4 Marken zu entwerten sind. Der Kunde erhält je Bogen einen internationalen Antwortschein, mit dem frankierte Briefe als Päckchen der Post zum Abstempeln und Versand kostenlos zugeschickt werden können.

Vom Kunden wird die Bereitschaft erfragt, Motiv, Ausgabedatum und Auflagenhöhe veröffentlichen zu lassen. Die Auftraggeber werden (mit Ausnahme staatlicher österreichischer Institutionen nicht mit geteilt). Bis Ende November 2005 wurde das Erscheinen von über 2.600 verschiedenen Marken im Internet unter „www.personalisierte-briefmarken.at“ veröffentlicht (außerdem 25 Kleinbogen mit weiteren 500 Motiven), wobei Bogennummern von 8001001 – 8007821 vergeben wurden: Die tatsächliche Zahl verschiedener gedruckter Motive scheint also noch beträchtlich höher zu liegen. Die Auflagenhöhe variiert zwischen 100 und 42.000 (Max Schmeling), 70.000 (Franz Beckenbauer) bzw. 130.000 (Benita Ferrero Waldner).

Die Art der Motive streut in weiten Grenzen: Personen sind neben Werbemarken sowie religiösen und militärischen Motiven stark vertreten. Jubiläen örtlicher Philatelistenvereine haben ebenfalls zur Herausgabe von Marken geführt. Auch aus verschiedenen Bereichen der belebten und unbelebten Natur wurden viele Motive gewählt. Diejenigen Motive, die die Mitglieder unserer ARGE interessieren könnten, wurden in der folgenden Tabelle zusammen gestellt, und einige davon auch abgedruckt.

Eine Reihe von Sammlern personalisierter Marken haben ihre Adressen ins Netz gestellt. Die oben angegebenen Internetadresse führt auch zu mehreren Händleradressen, bei denen Marken erstanden und auch (für bestimmte Themen) abonniert werden können. Viele der erschienenen Marken sind im Internet auch farbig abgebildet; bis zur Bogennummer von 8006000 (August 2005) alle mit einer Auflage von über 999; auch Marken kleinerer Auflagen wurden teilweise farbig abgebildet, soweit sie vor Mitte Dezember 2004 erschienen sind.

Eine *Interessengemeinschaft Personalisierte Briefmarke* (IG PBM) hat einen Katalog heraus gebracht, der auf 316 Seiten 3100 farbig abgebildete und erläuterte Marken (allerdings ohne Preisangaben) enthält, die über einen Index erschlossen wurden. Der Katalog kann zum Preis von 49 • über J. Mariel, Franz-Lisztgasse 24, 2353 Guntramsdorf, erworben werden.

Einige der personalisierten Briefmarken sind auf den Titelseiten abgebildet

### Personalisierte Briefmarken Österreichs mit Bezug zur Natur und Landwirtschaft

Bogen Nr.	Bezeichnung	Auflage	Datum	Abb. im Internet
Heimische Pflanzen				
8002112	Weigelie	400	16.06.04	1
8002216	Jasmin	500	02.07.04	2
8002217	Mohnblume	500	02.07.04	3
8002422	Pelargonie	500	01.07.04	4
8002532	Sonnenblume	400	15.07.04	5
8002777	Gladiole	400	26.08.04	6
8003197	Zyklame	400	15.10.04	7
8003443	Chrysantheme	500	Nov 04	8
8003645	Rose	500	Dez 04	9
8005160	Schneeglöckchen	200	Mai 05	10
8005190	Krokus	200	Mai 05	11
8005329	Veilchen	500	Mai 05	12
8005503	Forsythie	500	Aug. 05	13
8006163	Flieder	300	Sep 05	14
8006857	Fuchsie	300	Okt 05	15

Bogen Nr.	Bezeichnung	Auflage	Datum	Abb.
Orchideen				
8002278	Gerhards Cymbidium	200	12.07.04	Internet
8002279	Gerhards Gelbblüh. Orchidee	200	12.07.04	Internet
8002280	Gerhards Dendrobium	200	12.07.04	Internet
8003693	Rotes Waldvögelein	200	Dez 04	
8003694	Holunder-Knabenkraut	200	Dez 04	
8003695	Frauenschuh	200	Dez 04	
8003696	Rotes Kohlröschen	200	Dez.04	
8004946	Gerhards Cattleya	200	März 05	
Alpenblumen				
8002732	Schneerose + Soldanella	300	27.08.04	Internet
8002733	Schöpfige Teufelskralle	300	27.08.04	Internet
8002734	Himmelsherold	300	27.08.04	Internet
8002735	Gelber Alpenmohn	300	27.08.04	Internet
8002736	Spinnweb Hauswurz	300	27.08.04	Internet
8002737	Dolomiten- Glockenblume	300	27.08.04	Internet
Weitere Pflanzen				
8002481	Tulbria Azalee	3000	26.08.04	16
8004886	Naturheilzentrum Bärlauch	1000	März 05	17
8006400	Naturheilzentrum Linde	1000	Okt 05	18
8001974	Sonnenblumen	300	Juni 04	
800????	Weihnachtsstern	400	15.10.04	Internet
8001152	Waldblumen	2000	29.03.04	
8001153	Tulpen u. Narzissen	2000	29.03.04	
8001624	Brombeere	200	Juni 04	
8002242	Naturvital Artischocken	200	Aug 04	
8002243	Naturvital Gingko	200	Aug 04	
8005265	Jasmin	100	Mai 05	
8006096	Mohnblumen	100	Herbst 05	
8006513	Akelei	200	Herbst 05	

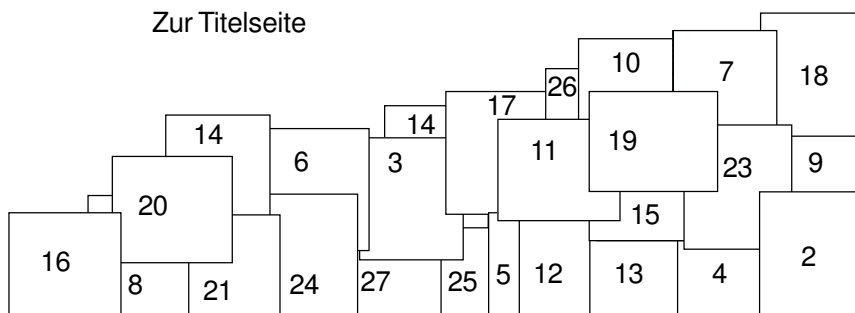
Bogen Nr.	Bezeichnung	Auflage	Datum	Abb.
Pilze				
8003499	Fliegenpilz	1000	27.11.04	Internet
8004745	Fliegenpilz	200	März 05	
8004746	Pfifferling	200	März 05	
8004747	Steinpilz	200	März 05	
Böden				
8003298	Schwarzerde	300	05.12.04	19
8007586	Fahlerde	500	05.12.05	
Mineralien				
8002113	Gips	300	10.07.04	Internet
8002114	Blauer Topas	300	10.07.04	Internet
8002115	Smaragd	300	10.07.04	Internet
8002116	Bergkristall	300	10.07.04	Internet
8005026	Magnesit	200	März 05	20
8007605	Fluorit	200	Okt 05	21
8007606	Rosenquarz	200	Okt 05	22
8001963	Gold	300	Juni 04	23
8002137	Kohleförderung Hausruck	200	Sept 04	
8003330	Calcit	200	Nov 04	
8003331	Epidot	200	Nov 04	
Wunderwelt der Tiere				
8004804	Pfau	300	Feb. 05	24
8006020	Rotfeuerfisch	300	Juni 05	
8006026	Leguan	300	Juni 05	25
8006320	Klapperschlange	200	Herbst 05	26
8006321	Brillenbär	200	Herbst 05	27
8006481	Königstiger	300	Herbst 05	
8006856	Eisbär	300	Herbst 05	
8007058	Seehund	500	Herbst 05	

Bogen Nr.	Bezeichnung	Auflage	Datum	Abb.
Schmetterlinge				
8002755	Argyronome paphia	200	Aug 04	Internet
8002756	Nymphalis antiopa	200	Aug 04	Internet
8002757	Vanessa atalanta	200	Aug 04	Internet
8002879	Tagpfauenauge	300	Sept 04	
8005586	Kleiner Fuchs	100	Aug 05	
8005587	Großer Schillerfalter	100	Aug 05	
8005588	Distelfalter	100	Aug 05	
Haustiere				
8001258	Katze Jenny	300	01.04.04	Internet
8001272	Kater Benjamin	400	01.04.04	Internet
8001281	Katze Cilly	400	01.04.04	Internet
8001862	Hund Zita	200	28.08.04	Internet
8001728	Pferde	200	04.06.04	Internet
800????	Besamungsstation mit Stier	200	15.09.04	Internet
8003414	Kater Fritz	1000	09.11.04	Internet
8003715	Pferde	3000	22.11.04	Internet
Weitere Tiere				
8001954	Reblaus	200	Juni 04	
800????	Mönchsgeier	200	27.04.04	Internet
8001989	Albatrosse der Antarktis	300	08.06.04	Internet
8002157	Schildkröte	200	Okt 04	Internet
8002158	Heuschrecke	200	Okt 04	
8002181	Wildschwein	200	17.06.04	Internet
8003093	Fischotter	200	Okt 04	
8003094	Rothirsch	200	Okt 04	
8003546	Eisvogel	200	Dez 04	
8004934	Rebhuhn	200	März 05	
8005021	Delphine	300	Apr 05	
8005346	Feldhase	100	Mai 05	

Bogen Nr.	Bezeichnung	Auflage	Datum	Abb.
8005398	Schlangennadler	100	Juni 05	
8005614	Laubfrosch	100	Herbst 05	
8007204	Karpfen	200	Herbst 05	
8007205	Regenbogenforelle	400	Herbst 05	
Landschaften				
8001359	Steirischer Erzberg	200	16.04.04	Internet
8002212	Lobau 1	200	15.07.04	Internet
8002213	Lobau 2	200	15.07.04	Internet
8002214	Lobau 3	200	15.07.04	Internet
8001963/8001972	Kärnten-Wasserreich 1-9	300-500	29.05.04	Internet
8001394	Wildpark Assling	5000	03.08.04	Internet
8002487	UNESCO Partie von Hallstatt	2000	03.08.04	Internet
8002488	UNESCO Goisern mit Sarstein	2000	03.08.04	Internet
8002489	UNESCO Obertraun am Hallstättersee	1400	03.08.04	Internet
8002490	UNESCO Hallst.see m. Dachst.	1800	03.08.04	Internet
8002491	UNESCO Dachst. m. Gosausee	2000	03.08.04	Internet
8003243	Tropfsteinhöhlen	300	Nov 04	
8006742	Naturpark Heidenreichstein	1000	Nov 05	
Land- u. Forstwirtschaft, Wein- u. Landschaftsbau				
8002551	Danner Landschaftsbau Ldsch.	400	Sept 04	
8002552	Danner Landschaftsbau Tier	400	Sept 04	



Bogen Nr.	Bezeichnung	Auflage	Datum	Abb.
8002840	Weintaufe (BSV Langenlois)	4000	06.09.04	
8003278	Weinbau Jalitz	200	Nov 04	
8003532	Bananenplantage	200	Dez 04	
8005159	Bienenzucht	2000	Sommer 05	Internet
8006150	Bienenerlebnisweg	2000	Sommer 05	Internet



Stefan Hilz

## Weinbaubezogene Frankit-Abstemplungen

Man findet sie immer öfter im Postverkehr – die Poststücke, die mit einem FRANKIT-Stempel versehen sind.

FRANKIT ist ein Programm der Deutschen Post AG (DPAG) zur Einführung digitaler Freistempelmaschinen einschließlich notwendiger Infrastruktur bei den Herstellern (Vorgabezentrum) und der DPAG. Es wurde im April 2004 gestartet und mit Incentive-Maßnahmen von der DPAG gefördert. Kernstück ist ein Abdruck auf dem Poststück, der einen digitalen 2-D Barcode mit verschiedenen Informationen enthält.



FRANKIT-Freistempelmaschinen sollen schrittweise ältere Freistempelmaschinen mit Rotationsdruck ablösen. Sie drucken mittels digitaler Drucktechnologie einen FRANKIT-Freistempelabdruck mit Klartextdaten einschließlich des Porto und einem Matrixcode in blauer Farbe. Jeder Abdruck ist durch eine individuelle Sicherheitsinformation ein Unikat. Die Freistempelabdrucke werden von der DPAG zum Zweck der Entgeltsicherung und des Routing gelesen.



Die Portoaufladung erfolgt über Modemleitung mit dem Vorgabezentrum des Herstellers. Gleichzeitig werden an die Freistempelmaschine Sicherheitsinformationen und bei Bedarf Portotabellen übertragen. Jede FRANKIT-Freistempelmaschine besitzt einen gesicherten Bereich in Form eines Sicherheitsmoduls. Jedes Maschinenmodell muß umfangreiche Sicherheitszertifizierungen durch unabhängige Prüfinstitute durchlaufen.





Der Klartextbereich enthält Informationen über den Hersteller und Typ der Freistempelmaschine. Neben den DPAG-Basisprodukten können mit FRANKIT-Freistempelmaschinen auch Briefzusatzleistungen (z.B. Einschreiben) frankiert werden.



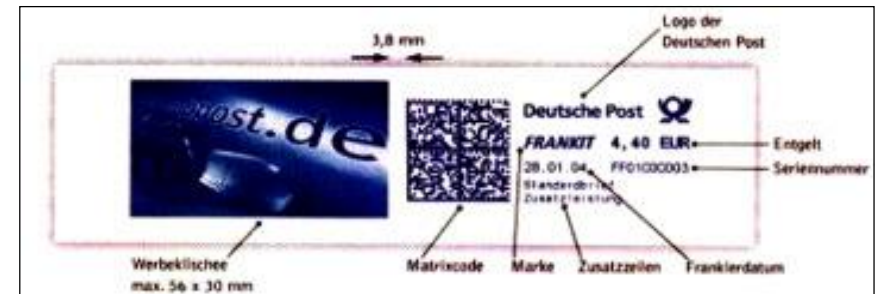
Die Herstellerkennung neben dem aufgedruckten Datum ist wie folgt aufgeschlüsselt:

- 1D - Neopost
- 2D - Frama
- 3D - Francotyp-Postalia
- 4D - PitneyBowes
- 5D - „nicht belegt“
- 6D - Telefrank



Die nachfolgenden 2 Ziffern liefern Informationen über das Modell des jeweiligen Maschinenherstellers. Die letzten 6 Zeichen stellen die individuelle Maschinennummer in Hexadezimalschreibweise dar.

Beispiel:



Quelle: [www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de),  
[www.francotyp.de/frankit](http://www.francotyp.de/frankit)

Klaus Henseler

## Deutsche Ammoniak-Verkaufs-Vereinigung

Es begann am 25. November 1895. Eine Gruppe von dreizehn Bergbau- und Metallbearbeitung-Gesellschaften schlossen sich in Bochum zusammen und bildeten die „Deutschen Ammoniak-Verkaufs-Vereinigung“ (DAVV) das älteste Konsortium von Dünger-Produzenten. Unter den Gründungs-Gesellschaften war „Dr. C. Otto & Comp.“, die zu dieser Zeit nicht weniger als zehn Kohlebergwerke kontrollierte.

Die Gesellschaften hinter der DAVV produzierten Ammoniak aus Stickstoff, der als Abfallprodukt in der Kohle gefunden wird. Die Technologie hierzu war von Ludwig Mond entwickelt worden, der in Deutschland geboren und später nach Großbritannien auswanderte. Mond experimentierte mit Alkalien und war Mitbegründer und Direktor von „Brunner-Mond“ (1872), der größter Produzent von Alkalien wurde.

Eine weitere bedeutende deutsche Gesellschaft, BASF, 1865 gegründet, begann 1901 die technische Entwicklung, um Dünger aus Stickstoff aus der Luft zu produzieren. Ein

erstes Ergebnis dieser Forschungs-Anstrengung war der Schönherr-Brennofen, der um 1910 in Norwegen installiert wurde.

Am Anfang des 20. Jahrhunderts wurden die salpetrigen Gase, die während des Verkoken von Kohle erzeugt werden, benutzt, um Ammoniak zu produzieren. Länder wie Deutschland mit einer bedeutenden Kohle-Industrie, produzierten schwefliges Ammoniak (Ammonium-Sulfat). Die DAVV sollte den Verkauf dieses Produktes im In- und Ausland organisieren.

Es stand hierbei in Konkurrenz mit Salpeter aus Chile. Das deutsche Konsortium DAVV wurde zu einer Zeit gebildet, als Europas landwirtschaftlicher Sektor ein bedeutender Importeur von Salpeter (Natrium-Nitrat) war wie auch von Guano.

Beide Produkte hatten lange geholfen, die Erträge der Bauern zu fördern, und die härteste Konkurrenz für die DAVV kam anfangs von importiertem Chile-Salpeter. In nur wenigen Jahren war die DAVV Europas führender Dünger-Lieferant geworden.

Dies wäre wahrscheinlich nicht möglich gewesen, wenn nicht von Anfang an eine straffe Verkaufsorganisation aufgebaut worden wäre, die mit dem Verweis auf ihre landwirtschaftliche Forschung (erste Feld-Versuche 1897) und mit modernsten Werbemethoden Ammoniak als Düngemittel vertrieb. Marketing wurde auf einem wissenschaftlichen Fundament gegründet und darauf ausgerichtet, die Verwendung mineralischer Dünger zu fördern. Jene Anstrengungen zahlten sich aus. 1914 hatte die DAVV Verkaufseinnahmen von 90 Millionen Goldmark. Zusätzlich zum deutschen Marktes führte die Gesellschaft ihr Produkt in eine Anzahl anderer europäischer Länder und



nach Übersee (Ägypten, Indien, Java, Japan und die USA) aus. Nur die britische Dünger-Industrie war zu dieser Zeit in Größe vergleichbar. 1919 verband sich die DAVV mit der von der Reichsregierung geförderten Stickstoff-Syndikat GmbH, die im Ruhr-Gebiet gegründet wurde. In Herne und Oberhausen gingen 1928 zwei Ammonium-Synthesefabriken in Produktion. 1929 und 1930 folgten in Wanne-Eickel und Herne zwei weitere Fabriken, und die Ruhrchemie AG eröffnete weitere Einrichtungen in Oberhausen. Unter den Produkten waren Kalzium-Ammonium-Nitrat und Ammonium-Sulfat-Nitrat, die allgemein verwendete Dünger waren. Kalzium-Ammonium-Nitrat hält seitdem diese führende Position.

Trotz der Probleme in den 1920er Jahren schaffte es die „DAVV“, durch eine lange Periode von sehr niedriger Ausbeutung seiner Produktionskapazität zu erhalten. 1939 verkaufte die Gruppe um 200.000 Tonnen von Stickstoff-Produkten.

Nach dem Zweiten Weltkrieg erreichte die DAVV wieder sehr schnell eine beträchtliche Entwicklung, da ihre Verkaufs- und

Beratungs-Organisation praktisch intakt waren. 1950/1951 erreichten seine kombinierten Verkäufe verschiedener Stickstoff-basierter Produkte 300.000 Tonnen. Ein Jahr später änderte die DAVV ihren Namen in Ruhr-Stickstoff Aktiengesellschaft. In den 1960er Jahren betragen die Verkäufe von Stickstoff-Produkten um 900.000 Tonnen pro Jahr. Zwischenzeitlich wurden die Fabriken auf Erdgas umgerüstet, das die Stelle von Kohle als Quelle von Wasserstoff in die Produktion von Ammoniak ablöste.

Ruhr-Stickstoff wurde durch Namen wie *Rustica*, *Park* und *Vitamon* bekannt. Flüssiger Dünger wurde unter dem Namen *Liquamon* verkauft.



Mitte der 1980er Jahre verstärkten sich die gesetzlichen Umweltauflagen. Viele Produzenten kamen in finanzielle Schwierigkeiten und strukturierten sich neu. Norsk Hydro war eine von den wenigen Gesellschaften, die eine expansionistische Strategie behielten und andere Unternehmen der Branche aufkauften. Ende der 1980er war Norsk Hydro Europas führender Produzent mineralischen Düngers geworden.

1985 übernahm Norsk Hydro Agri (Yara) das Dünger-Unternehmen der Veba, die vorher die Ruhr-Stickstoff erworben hatte. In den 1990er Jahren wurden Fabriken in Embsen und Herne geschlossen. Die Brunsbüttel-Fabrik wurde modernisiert und ist jetzt der größte Ammoniak-Produzent der Welt.



Die DAVV gab zwischen 1900 und 1925 Werbepostkarten heraus, die für verschiedene Pflanzen den Vorteil der Düngung mit Ammoniak herausstellten. Die Bilder auf diesen Karten waren – soweit ersichtlich – immer gezeichnet und mit einem Vierzeiler verbunden. Die Karten wurden für die verschiedenen Absatzgebiete in den jeweiligen Landessprachen gedruckt.

Maurizio Rocci

## Verkorkster Verschuß?

Der Volksglaube, der immer noch – vor allem in Frankreich – sehr lebendig ist, ist der Überzeugung, daß es keinen guten Wein ohne Korkverschluß gibt. Dabei verwechselt man leicht die Hauptsache (den Wein) mit der Nebensache (dem Verschuß). Inzwischen gibt es andere Arten von Verschlüssen wie den Synthetikorken oder den Metalldrehverschluß.

In Frankreich wurde der Korken im 18. Jahrhundert entwickelt, als man dort begann, den Wein in Flaschen zu verkaufen. Vorher wurde der Wein in Fässern transportiert und

dann in Karaffen ausgedient. Dadurch nahm er beim Leeren des Fasses einen immer stärkeren Essiggeschmack an. Nach einigen Versuchen setzte sich der Korkverschluß durch, denn er schloß am sichersten die Flaschen hermetisch ab.

Woher kommt der Korken? Die Korkeiche wächst nur am Mittelmeer, in keiner anderen Gegend konnte sie heimisch werden. Aus diesem Grunde sind die Hauptlieferanten Portugal und Spanien. Etwas weniger liefern Frankreich, Italien und – stark im Kommen – die nordafrikanischen Länder. Alle neun bis zehn Jahre wird die Rinde der Eiche „geerntet“.

Die Bäume werden auf unnatürlich schnelle Reife ihrer Rinde getrimmt, aus der die Korken gewonnen werden. Denn der Weltbedarf nimmt rasant zu: Selbst zum schnellen Verbrauch bestimmte Alltagsweine werden vom Publikum oft nur mit Korken akzeptiert, obwohl Schraubverschluß, Kronenkorken oder Silikonstöpsel angebracht wären. Ein makelloser langer Korken kann dem Winzer mit bis zu einem Euro zu Buche schlagen.

Nach mehr oder weniger langem Trocknen und verschiedenen Behandlungen werden die Korken aus den großen Rindenplatten gestanzt, diese sind die Korken mit der besten Qualität, aber auch die teuersten, die für die ganz großen Weine – aufgrund des Verkaufspreises – bestimmt sind.

Die Platten mit ihren zahlreichen zylindrischen Löchern werden dann ganz fein zerhackt. Die daraus entstandenen Körner werden zu den sogenannten Agglomeratkorken zusammengeleimt. Natürlich ist die Qualität von Agglomeratkorken geringer, dafür ist ihr Preis auch wesentlich niedriger. In der Champagne und in der Sektindustrie werden seit langem erfolgreich beide Methoden kombiniert. Auf einen Sockel aus zusammengesetztem Kork klebt man zwei Scheiben reinen Kork. Damit ist die qualitativ bessere Seite im Kontakt mit dem Wein, aber der Gesamtkorken ist wesentlich billiger.

Die Vorfreude auf Duft und Delikatesse eines edlen Tropfens endet oft jäh: Korkgeschmack entquillt dem Glase. Der kann mit penetranter Wucht daherkommen, zunächst aber auch so zart sein, daß er sich ungeübteren Zungen erst bei intensiverem Probieren entlarvt. Solcher Wein ist ungenießbar. Lange war die Ursache ungeklärt.

Unsachgemäße Lagerung der Flasche, etwa stehend oder bei falscher Temperatur, haben entgegen früheren Annahmen mit dem Korkengeschmack nichts zu tun. Heute macht man Bakterien für eine Art interner Gärung im Korken verantwortlich, die sich mit dumpfem Geruch und Geschmack äußert. Mit Dampfhochdruck-Behandlungen suchen die Produzenten dem beizukommen, nicht immer mit Erfolg.

Zwei Probleme bedrohen den Verschuß aus Naturkork: der sogenannte „Korkgeschmack“, und ein immer stärker sinkendes Angebot. Letzteres liegt daran, daß die Flächen, auf denen Korkeichen angebaut werden können, starke Konkurrenz von der Immobilienindustrie erfahren. Sie ist in diesen sonnigen Zonen mit hohem Tourismuspotential rentabler, ganz zu schweigen von den Waldbränden, die regelmäßig die Landschaft des Mittelmeers verwüsten.

Es besteht also das Risiko, daß die zur Verfügung stehende Korkmenge sinkt, während die weltweite Weinerzeugung ansteigt! Der Korkgeschmack ist ein statistisches Risiko, das leider alle Weine betreffen kann und immer noch nicht zu 100 % beherrschbar ist.

Es gibt nur zwei Alternativen für diese Probleme: der Synthetikorken und der Metall-drehverschluß. Der Synthetikorken geht auf das Plastik zurück und hat Mühe, seinen Platz im Korkangebot zu finden. Der Drehverschluß hingegen scheint vielversprechend. Er ist aus lebensmittelgerechtem Metall und hat einen großen Vorteil: man braucht keinen Korkenzieher mehr, die offene Flasche läßt sich leicht wieder verschließen, und es besteht keine Auslaufgefahr.

Sowohl die Schweiz als auch Neuseeland sind sehr fortgeschritten in der Anwendung dieser neuen Verschußart. Außerdem kommen immer mehr französische Weine dahin, sogar manche Crus Bourgeois aus Bordeaux!

Der Metallverschluß ist eine logische Antwort auf die Entwicklung des Marktes: die meisten Weine werden jung getrunken, d. h. sie bleiben im Durchschnitt nur zwischen 6 Monaten und 3 Jahren in der Flasche. Aus diesem Grunde nützt es nichts, ihnen einen Korken zu geben, mit dem sie sich in den nächsten zwei Jahrzehnten verbessern könnten!

Kürzere Verkaufswege, keine Lagerung mehr bei den Kellereien und den Gaststätten: wir kaufen immer mehr Weine, um sie noch am gleichen Abend zu trinken, und wir kaufen, was man uns anbietet, nämlich junge Weine. Natürlich zögert der Verbraucher und hat Vorurteile: ihm entgehen das Geräusch des Korkens beim Öffnen der Flasche, der Wein erhält einen angeblichen Metallgeschmack, usw. Die Etablierung des Metallverschlusses ist eine Frage der Erziehung, der Kommunikation ... und auch der Zeit.



Der Benediktiner-Pater Dom Pérignon entdeckte mit dem Flaschenkork den moussierenden Champagner und seine beglückende Wirkung.

Günther Liepert

## Motivliste Weinheilige (alphabetisch, Teil 2)

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Kreta-PA	05.10.05	10-11	Georg
Kroatien-Zuschlag	11.10.93	31	Georg
Luxemburg	05.12.80	1021	Georg
Rußland	26.02.92	225	Georg
Rußland	01.01.97	?	Georg
Schweden	24.09.62	495	Georg
Sierra Leone	18.11.82	493-7	Georg
Sierra Leone	18.11.82	Bl. 12	Georg
Sowjetunion	01.01.14	99	Georg
Spanien	22.12.44	924	Georg
Spanien	22.12.45	931	Georg
Spanien	23.04.76	2208	Georg
Tschechoslowakei	05.05.46	490-1	Georg
Tschechoslowakei	09.05.66	1618	Georg
Österreich	28.01.69	1288	Georg - 500 J. Diözese Wien
Bulgarien	30.04.69	1887, 92	Georg - Altb. Kunst
Österreich	17.05.65	1182	Georg - Altdorfer Stich
Italien	13.09.97	2535	Georg - Bologna
Österreich	15.06.64	1158	Georg - Brunnen Schwind
Österreich	30.11.73	1431	Georg - Burgkap Aggstein
Österreich	15.08.34	571	Georg - Burgkap. Aggstein
Madagaskar	05.05.84	Bl. 25	Georg - Corregio
Jugoslawien	18.11.72	1483	Georg - Domturm Piran
Danzig	16.12.35	258	Georg - Drache
Danzig	13.12.37	280	Georg - Drache
Mauretanien	03.05.79	631	Georg - Dürer
Paraguay	16.12.70	2119	Georg - Dürer
Ungarn	08.01.79	3329	Georg - Dürer
Urbanuguay	13.06.78	1491	Georg - Dürer
Malta	13.11.67	368	Georg - Elisabeth in Robe Ge-Orden
Rußland	18.08.92	261	Georg
Rumänien	30.11.71	2992, 7	Georg - Fresken

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Österreich	08.10.93	2109	Georg - Georgensberg
Guyana	01.01.34	161	Georg - Georgetown
Togo	24.12.71	906	Georg - Giorgione
Niederlande	27.04.62	778	Georg - Hals
Paraguay	16.06.67	1748	Georg - Hals
Tschechoslowakei	06.06.90	3051	Georg - Hand
Spanien	09.12.63	1434	Georg - Huesca-Wappen
Bulgarien	30.04.69	1887	Georg - Ikone
Jemen Königreich	20.12.69	919	Georg - Ikone
Tschechoslowakei	17.12.70	1978	Georg - Ikone
Österreich	20.02.36	626	Georg - Innsbruck
Österreich	06.08.48	891	Georg - Kap Hohensalzburg
Aland-Inseln	09.10.97	133	Georg - Kirche
Slowakei	08.11.94	205	Georg - Kirche
BRD	18.10.84	1229	Georg - Kirche A
Schweiz	15.03.48	502	Georg - Kirche Castagnola
Schweiz	17.09.38	327	Georg - Kirche Castagnola
Montserrat	16.11.81	Bl. 25	Georg - Kirche Harris
Österreich	24.01.75	1476	Georg - Kirche Kahlenberger Dorf
Litauen	24.02.23	193	Georg - Kirche Kaunas
Litauen	30.10.23	195	Georg - Kirche Kaunas
Österreich	15.08.34	577	Georg - Kirche Pürgg
Polen	15.05.79	2627	Georg - Kirche Sofia
Liechtenstein	25.04.68	489	Georg - Kirchenpatron Schellenberg
Österreich	26.11.82	1725	Georg - Kolleg Istanbul
Sowjetunion	28.11.78	4794	Georg - Kunst in Nowgorod
DDR	22.06.71	1687	Georg - Kunstwerke aus Dresden
Tschechoslowakei	05.03.46	Bl. 8	Georg - Mai-Aufstand
Ajman	01.01.72	2119,21,23	Georg - Moskauer Schule
Ajman	01.01.72	Bl. 462,4	Georg - Moskauer Schule
Paraguay	26.03.71	2155	Georg - Orsi
BRD	22.04.61	346	Georg - Pfadfinderbewegung
Tschechoslowakei	28.09.82	2675	Georg - Prager Burg
Bhutan	19.01.70	333,Bl.36	Georg - Raffael
Guinea-Bissau	30.06.83	688	Georg - Raffael
Jordanien	15.04.74	912	Georg - Raffael

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Laos	09.03.83	634	Georg - Raffael
Panama	23.08.67	1000	Georg - Raffael
Tschechoslowakei	24.10.72	2100	Georg - Reitkunst
Neuseeland	26.10.34	188	Georg - Ritter
Elfenbeinküste	04.03.78	537	Georg - Rubens
BRD	05.10.72	742-4	Georg - Schachfiguren
BRD	05.10.72	745	Georg - Schachfiguren
DDR	27.01.76	2111	Georg - Sixtusbermannorgel
Griechenland	21.11.66	930	Georg - Spinnrocken
Tschechoslowakei	25.05.79	2509	Georg - Städtewappen
Griechenland	16.01.70	1027	Georg - Theasaloniki
Danzig	16.10.21	92	Georg - Tuberkulosewoche
Ägypten	22.11.72	586	Georg - Turm Kairo
Großbritannien	03.05.51	253	Georg - Turner
Jemen Königreich	15.06.67	295	Georg - Uccelio
Andorra frz.	17.11.84	355	Georg - vorromanisches Fresko
Griechenland	20.07.64	853	Georg - Wappen von Lefkas
Kathiri State	01.01.68	224	Georg - Weyden
Schweiz	26.05.83	1254	Georg - Wirtshaus Schild
Zypern	22.02.71	346	Georg - Zyr. Kunst - Basisrelief
Österreich	20.05.83	1740	Georg / Os - Kirche Weitra
Bulgarien	14.04.97	4274-5	Georg
Bulgarien	30.04.69	1892	Georg und Demetrios
Bulgarien	09.06.69	1913	Georg und Drache
Lettland	16.12.19	39	Georg und Drache
Lettland	11.02.21	60, 62	Georg und Drache
Uganda	01.04.83	354	Georg und Drache - Raffael
Obervolta	20.11.78	734	Georg und Eustachius
Belgien	25.06.44	677	Georg tötet den Drachen
Paraguay	28.02.77	2890	Georg tötet den Drachen - Eyck
Ajman	21.10.70	Bl. 217	Georg v. Ingres
Georgien	26.05.19	1-6	Georg zu Pferd
Georgien	01.01.21	19-23	Georg zu Pferd
Belgien	25.06.44	680	Gertrud rettet Ritter
DDR	15.10.85	2979	Gertrud - Brücke
Schweden	17.06.53	383	Gertrud - Kirche Stockholm



Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
DDR	22.07.86	3031	Gertrud - Statue Berlin
Berlin	27.06.62	219	Gertrud - Waisenhaus
Schweden	04.07.24	145	Gertrud / Nikolaus - Kirche Stockholm
Belgien	25.06.44	675	<b>H</b> ubertus
Frankreich	24.10.81	2289	Hubertus
Monaco	11.06.82	1546	Hubertus
Monaco	01.01.95	2237	Hubertus
Niederlande	04.04.75	1048	Hubertus - Jagdschloß St. Hubertus
Finnland	10.02.83	921	Hubertus - Rüstkammetür
Belgien	11.06.77	1911	Hubertus Bekehrung
Frankreich	02.03.63	1426	<b>J</b> akobus
Peru	31.10.95	1557	Jakobus
Portugal	09.05.84	1632	Jakobus
Spanien	29.09.95	3244	Jakobus
Togo	14.12.84	1825, 31	Jakobus
Zypern	28.03.91	769	Jakobus
Frankreich	09.11.63	1452-1453	Jakobus - Chartres
Ungarn	19.03.80	3422	Jakobus - Christussarg
Polen	15.09.71	2108	Jakobus - Glasmalerei
Spanien	10.07.61	1250, 2	Jakobus - Himmelfreiter
Spanien	13.05.93	3111, 3	Jakobus - Hl. Jahr
Spanien	18.05.93	3115	Jakobus - Hl. Jahr
Spanien	18.05.93	Bl. 54	Jakobus - Hl. Jahr
Österreich	08.04.46	752	Jakobus - Kap Vent
Polen	16.10.54	876	Jakobus - Kirche Allenstein
BRD	15.09.71	704	Jakobus - Kirche GS
Tschechoslowakei	22.10.28	268	Jakobus - Kirche Leutschau
BRD	04.09.69	603	Jakobus - Kirche Rothenburg
Tschechoslowakei	10.12.54	884	Jakobus - Kirche Teltsch
Frankreich	17.05.80	2206	Jakobus - Mantaban
Island	23.03.82	577	Jakobus - Muscheln
St. Kitts-Nevis	01.12.75	306	Jakobus - Weihnachten
Schweiz	15.06.44	432	Jakobus a.d.Birs
Umm al Kaiwain	01.01.72	483	Jesus und Petrus
Frankreich	11.05.96	3150	Jeanne d'Arc <b>(wird fortgesetzt)</b>

## Pilze in Korea

Mehr als 70 % der koreanischen Halbinsel sind gebirgig, lediglich 30 % eben. Die Monsunzeit im Sommer sorgt für heißes, schwüles Wetter. Die in Korea heimische Flora besteht sowohl aus Laub- und Nadelbäumen wie aus Mischwäldern. Die topographischen Bedingungen für das Wachstum von Pilzen sind also ideal.

Seit alters her schätzen die Koreaner Pilze nicht nur als Nahrungsmittel, sondern nutzen sie auch zu medizinischen Zwecken. In den Samguk sagi (Geschichte der Drei Königreiche), geschrieben 1145, ist vermerkt, daß Pilze aus Wäldern und Ebenen bereits während der Regierungszeit König Seongdeoks (Reg. 702-737) der Silla-Zeit (57 v. Chr. - 935 n. Chr.) verzehrt wurden. Ebenfalls verzeichnet ist der Verzehr von Tricholoma matsutake und Poria cocos als Nahrung und Medizin während der Zeit König Injos (Reg. 1623-1649) der Joseon-Zeit (1392-1910).

Zahlreiche koreanische Legenden ranken sich um Pilze. So soll beispielsweise ein Berggeist von den aufopfernden Bemühungen eines Gelehrten, seinen sterbenden Sohn zu retten, so gerührt gewesen sein, daß er dem Vater einen Poria cocos als Medizin gab. Der Junge genas, nachdem man seinen Körper mit dem Pilz eingerieben und ihm diesen zum Essen gegeben hatte. Auch heute noch nennen die Koreaner diesen Pilz „Pokyryeong“ (Glücksgeist). Einer anderen Erzählung zufolge soll ein treuer Sohn auf Anraten eines Geistes mitten im Winter im Gebirge auf die Suche nach Morcheln gegangen sein, um das Leben seines Vaters zu retten.

Mehr als 1500 Pilzarten sind in Korea heimisch und wachsen überall – in der Erde, auf abgestorbenen Bäumen und abgefallenen Zweigen, auf Wiesen, Kompost und sogar auf Insekten. Die meisten Pilze sind Basidiomycetes (Ständerpilze), deren Sporen an den Spitzen der schlanken aufragenden Stiele entstehen. Bei einigen handelt es sich um Ascomycetes (Schlauchpilze), deren Sporen bilden sich in einer keulenförmigen Hülle, Ascus genannt. Viele Arten sind aufgrund der Umweltverschmutzung bereits verschwunden.

Pilze üben einen reinigenden Effekt auf das ökologische System aus. Sie spielen eine Schlüsselrolle im Kreislauf des Lebens, da sie dazu beitragen, organische Substanzen wie z.B. tote Pflanzen zu zersetzen. Einige Pilze wie der Elfvingia applanata, Laetiporus sulphureus und andere sind Parasiten, die Bäume vertrocknen lassen. Andere wiederum leben in symbiotischer Gemeinschaft mit Pflanzen, so z.B. der Suillus bovinus, Suillus grevillei und der Laccaria amethystea. Pilze sind nahrhaft und voller Proteine, Vitamine

und Mineralien. Insbesondere der *Lentimus edodes* soll vor bestimmten Krankheiten schützen, da er Cholesterin reduziert sowie hohen Blutdruck und hohe Insulinwerte stabilisiert. Andere Pilze wie der *Ganoderma lucidum*, *Phellinus linteus* und *Cordyceps* (Morchel) werden von alternativen Medizinern gerne im Kampf gegen Krebs eingesetzt.

Zu den häufigsten in Korea auftretenden Pilzarten zählen der *Coriolus versicolor* und der *Schizophyllum commune*. Sie wachsen das ganze Jahr hindurch auf verrottenden Baumstämmen, auf abgestorbenen Bäumen und in Wäldern, in denen sie zum Baumsterben beitragen. Diese Pilze können bei Trockenheit so stark eintrocknen, daß sie beinahe abgestorben anmuten, beim ersten Tropfen Regen erwachen sie jedoch zu neuem Leben. Der *Coriolus versicolor* verfügt über krebsbekämpfende Eigenschaften, ein aus ihm gewonnenes Getränk wird sogar als Gesundheitstrank vermarktet.

Zu den Pilzarten, die im Frühling sprießen, gehören das Baumohr und der *Tremella*, Schlauchpilze, die zwischen verrottenden Stümpfen, abgefallenen Zweigen und Blättern gedeihen. Das Baumohr wächst in Gruppen um Baumstümpfe und kann nach dem Sammeln zwecks späterer Verwendung getrocknet werden. Es findet ausgesprochen häufig in der chinesischen Küche Verwendung.

Im Sommer wachsen mehr Pilzarten als in jeder anderen Jahreszeit, denn im Anschluß an die Monsunzeit (Mitte Juni bis Mitte Juli) liegen die Temperaturen bei 25° Celsius und mehr. Zahlreiche Arten schießen nach einem Regenguß sprichwörtlich wie „Pilze aus dem Boden“, in Gärten, entlang der Straße, in Feldern und Wäldern. Zu diesen gehört auch der *Amanita hemibapha*, den viele aufgrund seiner roten Farbe fälschlicherweise für giftig halten. Er ist jedoch essbar und verströmt geröstet ein reiches, fleischiges Aroma. Er wächst in Gruppen auf dem Waldboden und sollte nicht mit dem *Amanita verna* verwechselt werden, den wiederum viele aufgrund seiner reinen weißen Farbe für essbar halten. Er aber ist giftig und daher nicht essbar. Zahlreiche andere Sommerpilze sind zu genießen. Einige von ihnen wie der *Micropous vernicipes* und der *Fomitella fraxinea* lassen Holz verrotten. Andere Arten, z.B. der *Asterophora lycoperdoides* und der *Asterophora prasitica*, wachsen in der Tat auf anderen Pilzen.



Zu den Herbstpilzen gehört der *Tricholoma matsutake*, der am besten in 15 bis 20 Jahre alten Pinienwäldern gedeiht. Dieser Pilz, von den Koreanern *Song-i* genannt, ist wegen seines köstlichen

Aromas und seines fleischigen Geschmacks sehr beliebt und wurde eines der wichtigsten landwirtschaftlichen Exportgüter. Er wird zum Großteil nach Japan exportiert. Der *Song-i* ist derart teuer und wertvoll, dass Pilzsammler meist alleine auf Suche gehen und Standorte geheim halten.

Zahlreiche der in Nadelwäldern wachsenden Pilze sind essbar. In Mischwäldern gedeihen Pilze mit Ringen (*Cortinarius*) und Korallenpilze (*Ramaria*). Letztere sind überwiegend essbar und werden häufig auf Märkten in ländlichen Gegenden verkauft. Der *Ramaria formosa* kann jedoch Durchfall und andere Reaktionen hervorrufen. Der leicht bitter schmeckende *Sarcodon aspratus* wird auf dem Land gerne als verdauungsförderndes Mittel eingesetzt.

Der *Flamulina velutipes* bevorzugt kaltes Wetter und wächst von Herbst bis zum frühen Frühjahr. Er wird in großen Mengen angebaut und in Supermärkten zum Verkauf angeboten.

Die bereits zuvor aufgrund ihrer medizinischen Eigenschaften erwähnten Morcheln sind insofern einzigartig, als sie im Herbst Insekten sind und sich im Frühjahr in Pflanzen verwandeln. Sie sind die einzige Pilzart, die zum Teil tierisch ist. Der *Cordyceps nutans* ist die am häufigsten auftretende Art, sie wächst quasi überall.

In Korea gibt es ungefähr 30 Giftpilze, dazu gehören der *Coprinus atramentarius*, *Amanita pantherina*, *Naematoloma fasciculare* und der *Russula emetica*. Ersterer sprießt nach einem Regenguß auf Komposthaufen und löst sich dann in eine tintenähnliche Flüssigkeit auf. Der *Naematoloma fasciculare* wächst in der Wildnis, unter Pinienbäumen. Der *Lampteromyces japonicus*, der in früheren Zeiten bei Hof gerne als Gift verwendet wurde, strahlt bei Nacht ein schwaches Licht aus.

Der *Dictyophora indusata* wächst in Bambuswäldern. Mit einem Durchmesser von 10 bis 15 cm ist er außergewöhnlich groß und scheint eine netzartige Hülle über seinem Körper zu tragen. Die Spitze des Pilzes ist mit einer klebrigen, übelriechenden schleimähnlichen Substanz bedeckt, die Fliegen und andere Insekten anlockt. Diese nehmen die Sporen auf und sorgen so für die Verbreitung des Pilzes.

Zahlreiche Pilzarten sind in Korea beheimatet. Es verwundert nicht, daß sie als „Feen“ des Waldes bezeichnet werden, denn sie sind nicht nur schön, sondern reinigen auch die Umwelt.

Mit freundlicher Genehmigung der  
Republik Korea

## Rosinenbomber

Rosinenbomber nannte man zur Zeit der Berliner Luftbrücke 1948 die Flugzeuge der amerikanischen Luftwaffe, die die Westsektoren Berlins mit Lebensmitteln und anderen lebenswichtigen Hilfsmitteln versorgten.

Der Name stammt von den Hilfspaketen (meistens mit Schokolade, Kaugummi und Rosinen und selbst Trockenkartoffeln in Form von frites), die die amerikanischen Flugzeugbesatzungen vor der Landung und vor der eigentlichen Verteilung an kleinen, ursprünglich selbstgebastelten, Fallschirmen beim Anflug auf Berlin-Tempelhof aus dem Flugzeug warfen, um den wartenden Kindern eine Freude zu machen. Da stand man mit glänzenden Kinderaugen erwartungsfroh immer auf dem Kreuzberg oder auf dem Insulaner und hoffte, einmal – wenigstens ein einziges Mal – einen solchen Fallschirm fangen zu können. Da Rosinen bekanntlich aus Weintrauben hergestellt werden, gehört wohl ein solcher Rosinenbomber auch in die Sammlung der Weinkenner. (kh)



## Ein männlicher Briefmark

Bei einem Gedichtvortrag der Cuxhavener Ringelnetz-Gesellschaft trug der Schauspieler Christian Buder das Gedicht „Der Briefmark“ von Joachim Ringelnetz vor. Buder meinte einleitend, daß man sich beim Betrachten und Sortieren seiner Briefmarkenschätze ruhig ein Glas Rotwein gönnen sollte und: Solange man noch das Wort „Philatelisten“ ohne mit der Zunge anzustoßen auszusprechen vermöge, könne man unbesorgt noch ein weiteres Glas trinken und in die Schnupftabakdose greifen.

Ein männlicher Briefmark erlebte  
Was Schönes, bevor er klebte.  
Er war von einer Prinzessin beleckt.  
Da war die Liebe in ihm erweckt.

Er wollte sie wiederküssen,  
Da hat er verreisen müssen.  
So liebte er sie vergebens.  
Das ist die Tragik des Lebens!

(kh)

Johannes Kohnen

## Postleitzahlen in der Motivphilatelie

Da die Postleitzahlen fast „allgegenwärtig“ sind, fallen sie kaum mehr auf, wenn man sie nicht besonders ins Auge nimmt. Bisweilen entdeckt der Betrachter von philatelistischen Belegen jedoch Unstimmiges und schon ist die Aufmerksamkeit geweckt, sogar für etwas so „Trockenes“ wie Postleitzahlen. Ob es dabei wirklich so trocken zugeht, das mag Ansichtssache sein. Für Weinliebhaber und Sammler von Weinbelegen ist das Attribut trocken ohnehin nicht unbedingt etwas Negatives. So macht die Gebietswinzergenossenschaft Palmberg aus Laumersheim/Pfalz mit ihrer Postleitzahl 6711 im Reklamefeld des Freistempels auf sich aufmerksam und dies nicht durch diese Zahl als solche, sondern dadurch, daß sie mit der Postleitzahl 67229 im Tagesstempel „konkurriert“. Die Zeit ist fortgeschritten, die neuen Postleitzahlen haben die alten abgelöst. Ein Reklamefeld der Winzergenossenschaft mit Altersbukett. Für den Philatelisten in diesem Fall sicher Edelfirne. Alt und Neu beisammen auf einem Beleg.

Da sich alte und neue Postleitzahlen meistens nicht vertragen, kann ein Postleitzahlenkonvertierungsprogramm hilfreich sein. Die Johann Wolfgang Goethe-Universität, Frankfurt am Main, Institut für Informatik im Fachbereich Biologie und Informatik hat ein solches ins Internet gestellt. Adresse: <http://www.informatik.uni-frankfurt.de>. Nach meiner Laumersheimer Entdeckung habe ich es gleich mal getestet. Es funktioniert. Das Ergebnis ist dasselbe wie auf meinem Beleg der Winzergenossenschaft Palmberg, allerdings ohne die Versprechungen des Weingenußes.



## Verschwundene Sendungen bei der Deutschen Post AG.

Postversender nehmen an, daß Postsendungen beim Empfänger ankommen. Unsere Arge verschickte im Februar 2006 ersteigerte Auktionslose per Einschreiben aus Wuppertal an die Bieter. Zwei Briefe verschwanden spurlos auf dem Postweg. Im November 2005 verschickte ich 13 Briefe mit der Einladung zu einer Ausschußsitzung, davon kamen nur 11 an. Nahbereich Einlieferungsort Briefzentrum 78, Bestimmungsort 15 km, Beschwerde beim Briefzentrum mit Hinweis auf Diebstahl wurde nicht zur Kenntnis genommen.

Eine Antwort kam von der Brieffermittlungsstelle mit der Aussage, die vermißten Sendungen seien nicht aufzufinden. Meinen Vorschlag, diese kostenintensive Stelle nach China zu verlegen, habe ich aber noch nicht abgesandt, um nicht deutsche Arbeitsplätze zu gefährden. Die Deutsche Post muß/soll ihren Aktionären satte Dividenden bringen, also sind die Lohnkosten im unteren Bereich ein Problem.

Da sind die Dienste von Subunternehmen genau richtig oder man stellt Arbeitnehmer mit Zeitverträgen ein, die geheuert und gefeuert werden, hauptsächlich Billigkräfte. Es ist verständlich, wenn diese Leute auf Zeit keinerlei besondere Motivation haben, und vielleicht nimmt auch mancher es mit der Ehrlichkeit nicht so genau. In den oberen Gehaltsgruppen ist so etwas nicht verständlich. Diese Erfahrung bestätigt auch ein Bericht in Briefmarken-Revue 12/2005. Der deutsche Verband für Post- und Telekommunikation schätzt, daß täglich im Bereich der Deutschen Post 70.000 Briefsendungen und 2.000 Pakete verschwinden. Dabei sagt die Post AG: „Alle Zahlen, die über verschwundene Briefe oder Pakete kursieren, sind totaler Unsinn.“ Mit so einem Verhalten ermutigt die Post AG ihre Kunden nicht gerade, dem Unternehmen auch nach 2007 treu zu bleiben.

Wo es sie gibt, haben private Posten im lokalen Bereich Marktanteile erobert zu günstigeren Preisen. Dabei dürften die Verluste nicht größer sein. Die Konkurrenz durch andere Anbieter bringt die Deutsche Post AG sogar so weit, die Preise für Pakete und Päckchen zu senken, und andererseits werden bei fehlender Konkurrenz im Auslandsbriefverkehr die Preise ab 2006 ungeniert angehoben. Regulierungsbehörde hin - Regulierungsbehörde her.

## Faschingsmaske „Hähne“ in Slowenien

In Ponikve in Dolenjsko kümmert sich eine Gruppe junger Männer mit viel Enthusiasmus darum, daß Faschingsmasken, die typisch für das Dobropolje-Tal und seine Umgebung sind nicht in Vergessenheit geraten. Diese jungen Männer beschränken sich jedoch nicht nur auf die Bewahrung und Pflege von Tradition, sondern haben im Laufe der Zeit neue Faschingsgestalten eingeführt, die aus den lokalen Bräuchen hervorgehen. Zu diesen neuen Faschingsgestalten gehören ohne Zweifel auch die Hähne. Die

Vorbereitungen auf die Faschingsfestlichkeiten in Ponikve beginnen bereits einige Wochen vor dem eigentlichen Fest. Masken werden nur von jungen Männern getragen, die nicht nur für die Herstellung der Masken, sondern auch für das Konzept und Programm des jeweiligen Faschingsfestes zuständig sind.

Die Faschingsfestlichkeiten finden den ganzen Tag statt: Am Morgen ziehen verschiedene Faschingsgestalten durch

das Dorf am Nachmittag folgt der Faschingszug zum Dorfbereich, wo das Faschingsprogramm stattfindet, das sich jedes Jahr an aktuellen gesellschaftlichen Ereignissen orientiert. Der abendliche Faschingszug erreicht seinen Höhepunkt mit der festlichen Aufnahme heranwachsender Jungen in den Kreis junger Männer, die mit großer Spannung erwartet wird. Der Beginn des Faschingsfestes wird durch Faschingsgestalten „Podivci“ (Jäger) angekündigt, zu denen auch Hähne zählen, die rote Umhänge, rot-weiße Hosen und Gesichtsmasken tragen. Am Nachmittag und Abend tragen sie Spitzhüte aus Pappe, verziert mit bunten Bändern und Papierblumen. Zu den weiteren bekannten Faschingsmasken gehören noch der Jajcar (Eiermann) und die Jajcarca (Eierfrau), die Steuern einsammeln, Leiter des Festes in grün-weißer Hose und mit einem Zylinderhut auf dem Kopf und zwei „schöne Paare“, Musiker und Polizist.

Aus: Bilten 59/2006 Posta Slovenije  
Prof. Dr. Janez Bogataj/Kurt Buck

# Slowenische Spezialitäten

Der äußerste slowenische Osten, die Prlekija, ist berühmt noch seinen außerordentlichen kulinarischen Spezialitäten. Auf den neuen Briefmarken möchten wir Ihnen drei davon präsentieren. Die Prieska Gibanica ist eines der typischen Gerichte aus der Kategorie „Süße Kuchen“. Zubereitet wird sie aus dem Strudelteig. Zwischen einzelnen Teigschichten ist die Füllung aus Quark Sauerrahm und Eiern. Neulich fügten manche Hausfrauen auch Rosinen hinzu. Die Prleska Gibanica wird direkt im Ofen oder in flachen runden Backformen aus Ton gebacken. Am besten schmeckt sie warm aus dem Ofen.

Der Ajdov Kropec ist ein ausgezeichnet schmeckender Kuchen aus ausgerolltem Buchweizenteig, bestrichen mit einer Füllung aus Quark und Sauerrahm. Auf diese Weise zubereiteter Kuchen wird im Brotbackofen oder im Backblech im Backofen gebacken. Am besten schmeckt er warm aus dem Ofen. In der Priekija wird dieser Kuchen zu verschiedensten Anlässen angeboten - auch als Willkommensgruß oder neben der Weinverkostung.

Die „Tünka“ oder auch „Kibla“ ist ein Eichenkübel, in dem auf eine spezielle Art und Weise konserviertes Schweinefleisch und Fleischprodukte im Schmalz aufgehoben werden. Das Fleisch wird nach trockenem Salzen zuerst mit der Salzlake übergossen und jeden Tag umgeschichtet.

Dieses Verfahren dauert zwischen 10 und 14 Tagen. Danach wird das Fleisch einige Tage lang leicht geräuchert und danach abgewischt und gebraten. Auf diese Weise zubereitetes Fleisch wird nach einer bestimmten Reihenfolge (schichtenweise) in den Kübel gelegt und mit Schmalz gut bedeckt. Es darf kein Hohlraum bleiben. In den Kübel werden auch Würste und Salami gelegt. Beim Herausnehmen einzelner Fleischstücke müssen entstandene Lücken sorgfältig mit dem Schmalz verstrichen und die Oberfläche wieder glatt verstrichen werden, damit sich kein Schimmel bildet und das Fleisch lange haltbar bleibt. Dieses Gericht ist vor allem in Österreich als Kübelfleisch bekannt.

Aus: „Bilten“ 58/2006 Posta  
Slovenije, Kurt Buck

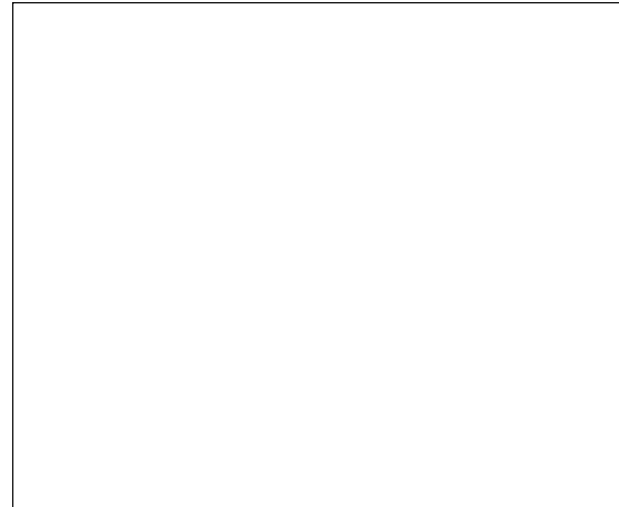


# Landschaftsgärten in der Höh'

Am Anfang der Bronzezeit stieß der Mensch auf der Suche nach Ressourcen wie etwa Kupfererzen auch in entlegene Bergtäler vor und entdeckte die weiträumigen Weidegebiete oberhalb der Baumgrenze. Da die durch mühselige Rodung in den Tälern geschaffenen Freiflächen hauptsächlich dem Ackerbau vorbehalten blieben, konnten hier neue Weidegründe für das Vieh erschlossen werden. Die Viehzucht blühte auf die Alpwirtschaft begann. Auch für die Bevölkerung Liechtensteins war die Land-, Alp- und Forstwirtschaft bis Ende der 50er-Jahre der wichtigste Wirtschaftszweig.

Doch die neuen „Landschaftsgärten an erhöhter Lage“ waren nicht umsonst zu haben. Die Erhaltung der nutzbaren Weideflächen erfordert bis heute einen immensen Arbeitsaufwand. Steinschlag, Rufeniedergänge, Jungwuchs, Verunkrautung, Windwurf etc. bedrohen die Alpen.

Liechtenstein besitzt eine Reihe von Alpen. Sie dienen sowohl der Milchvieh- bis Mutterkuhhaltung oder der reinen Aufzucht, stellen aber auch beliebte Ausflugsziele dar. Die Briefmarkenserie „Liechtensteiner Weidealpen“ stellt einige daraus vor: Die Galtviehalp „Bargälla“ (Marke zu CHF 0.85) liegt auf rund 1500 Meter ü.NN und gehört zur Gemeinde Triesenberg. Hier sömmeren im Jahr 2004 152 Tiere, davon 123 aus der Schweiz.



Im selben Jahr beherbergte die Alp „Pradamee“ (Marke zu CHF 1,00) 172 Tiere (128 aus der Schweiz). Pradamee liegt auf 1640 bis 1820 Meter ü.NN Sie gehört zum Gemeindegebiet Vaduz und ist im Besitz der Alpgenossenschaft Vaduz. Die Alp „Gritsch“ (Marke zu CHF 1,30) auf Schaaner Gemeindegebiet liegt auf rund 1900 Meter ü. NN und ge-

hört der Alpengenossenschaft Gritsch. Hier verbrachten 2004 ebenfalls 172 Tiere (61 aus der Schweiz; 2 Pferde) den Sommer. Die Alp „Valüna“ (Marke zu CHF 1,80) schließlich bot während des Sommers 2004 insgesamt 251 Tieren Unterkunft und Nahrung (18 Tiere aus der Schweiz). Valüna liegt auf 1540 bis 1630 Meter ü.NN und gehört zum Gemeindegebiet Triesen. Besitzerin ist die Bürgergenossenschaft Triesen.

Der Künstler Josef Schädler hat in seinen Entwürfen die ruhige Stimmung auf den Liechtensteiner Alpen eingefangen - dabei aber stets seinen wachen Blick für die kleinen Besonderheiten bewiesen. Die Österreichische Staatsdruckerei hat die Farbenvielfalt der liechtensteinischen Natur in lebendigem Druck wiedergegeben.

Kurt Buck  
Aus „Briefmarken aus dem Fürstentum Liechtenstein“

## Essen beim Vorsitzenden\*)

Kann man eine *Paella* essen, ohne dabei an Spanien zu denken, *Pasta al dente* genießen, ohne daß die Gedanken nach Italien schweifen, oder in geselliger Runde köstliche *Mezze* schlemmen, ohne einen Hauch von Griechenland zu spüren? Nein, denn die kulturellen Eigenheiten der Länder finden auch in den gastronomischen Traditionen ihren Niederschlag. Oder wie das bekannte Sprichwort besagt: „Sag mir, was du ißt, und ich sage dir, wer du bist!“ Mit anderen Worten kann man mit Fug und Recht behaupten, daß die gastronomische Kultur eines Landes stark von seiner Geschichte, seiner geographischen Beschaffenheit, seinem Klima, seiner gesellschaftlichen Vielfalt, der vorherrschenden Mentalität und dem Lebensstil seiner Bürger abhängt.

Aufgrund seiner unermesslichen Vielfalt an hochwertigen Nahrungsmitteln kann Europa als eine der Wiegen der Gastronomie in der Welt bezeichnet werden. Eingedenk des Wertes dieses Kulturguts hat die Europäische Kommission 1994 sogar ein System für den Schutz und die Erhaltung der auf Überlieferung beruhenden kulinarischen Traditionen Europas eingeführt.

Auch in Luxemburg ist gutes Essen ein fester Bestandteil der Kultur. Denn wengleich aufgrund der Grenzlage des Landes die Luxemburger Küche eine harmonische Verbindung der deutschen Gastlichkeit mit der Finesse der französisch-belgischen Küche darstellt, verfügt sie durchaus auch über landestypische Eigenheiten. So kennen und

verwenden noch bis heute breite Schichten der Luxemburger Gesellschaft zahlreiche Rezepte, die einer ländlichen Lebensart entsprungen sind. Nicht ohne Grund gilt das Großherzogtum Luxemburg als kleines kulinarisches Paradies, in dem die örtlichen Erzeugnisse eine reichhaltige, farbenfrohe und geschmackreiche Vielfalt bilden.

Auf den Sondermarken der gastronomischen Serie „EUROPA 2005“ sind zwei typische Luxemburger Gerichte abgebildet.

Das Nationalgericht *par excellence*, *Judd matt Gaardehounen* - Schweinebacken mit Saubohnen, ist ein in Gourmetkreisen besonders geschätztes Gericht. Mit Bratkartoffeln als Beilage und einer guten Flasche Weißwein von der Luxemburger Mosel ist *Judd matt Gaardebounen* eine wahre Gaumenfreude für die ganze Familie.

Weniger deftige Kost ist beispielsweise der *Feierstengsalot* - eine leichte Köstlichkeit, die jeder Luxemburger kennt. Dieser Salat besteht aus hart gekochten Eiern, Cornichons sowie in Würfel geschnittener, gekochter Rinderbrust und wird in Vinaigrette mit etwas Sahne angemacht. Ein unbeschwerter Leckerbissen, der höchsten Ansprüchen genügt.

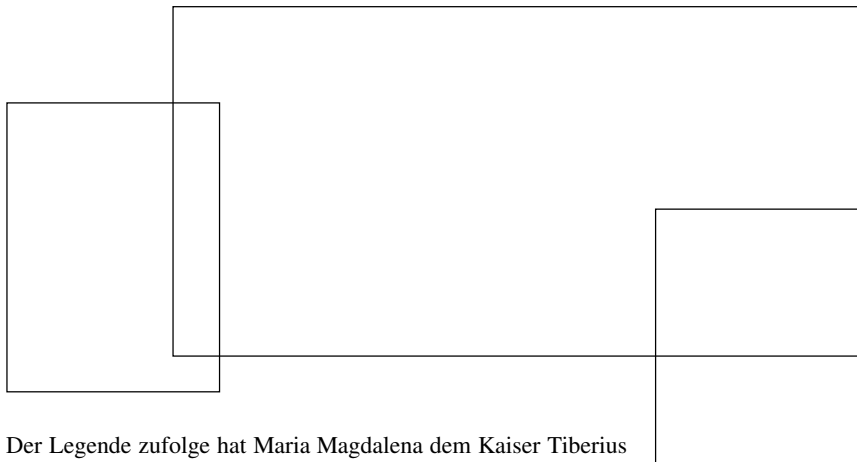
In diesem Sinne: Guten Appetit!

Aus: Philatelie Lux,  
Post Luxemburg/Kurt Buck

\*) Sie wissen: Der Vorsitzende unserer Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft kommt aus diesem pittoresquen Land.

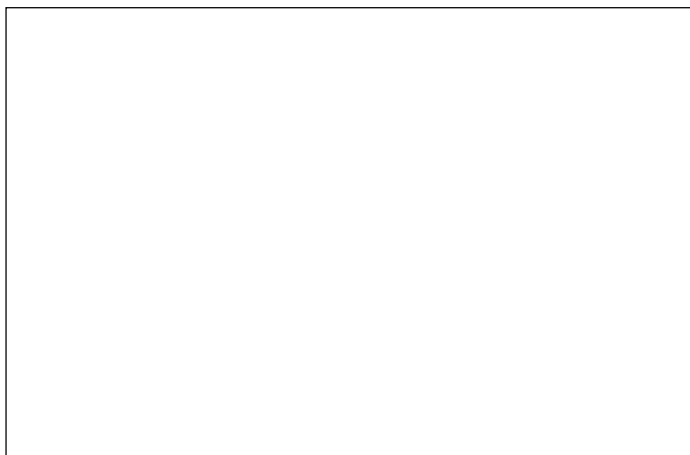


## Ab ovo usque ad solanum tuberosa\*)



Der Legende zufolge hat Maria Magdalena dem Kaiser Tiberius als Zeichen für Opferblut ein rotes Ei geschenkt. Das Ei galt als ein Symbol des ewigen Lebens. Es birgt in sich ein Geheimnis, das darauf wartet, aus seiner Schale herauszukommen. Goldgelbe Küken symbolisieren die Entstehung neuen Lebens. Die selbstklebende Briefmarke (Ersttag L März 2006) aus Finnland ist eiförmig.

\*) vom Ei bis zur Kartoffel, vom Spiegelei bis zum Bauernfrühstück ;-)



Ludwig Bauer

## Neue Stempel

### Italien, San Marino und Slowenien

In Zukunft kann ich diese Zusammenstellung nicht mehr machen, weil der von mir geführte Stempel-Neuheiten-Dienst nur noch von einigen Sammlerfreunden in Anspruch genommen wird und deshalb auch nur noch zwei Motive vertreten sind. Auch bei der heutigen Auflistung fehlen schon viele Stempel vom vergangenen Jahr.

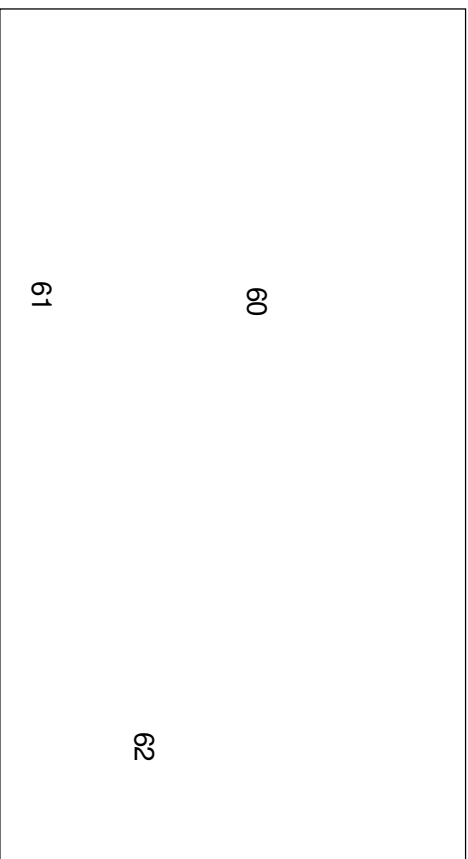
- |                    |  |
|--------------------|--|
| 1 AGLIANO TERME    | Etiketten-Wettbew. - Tage d. Barbera (Rebsorte)  |
| 2 ALTAMURA         | Briefmarken-Ausstellung  |
| 3 ASIAGO           | 2. Briefmarken-Ausstellung - 3. Pilzmesse  |
| 4 BAGNAIA          | 20. Jubiläum des Weingastronomie-Clubs von Viterbo   |
| 5 BARBARESCO       | 6. Veranstaltung - Barbaresco<br>Ort des Weines und der Musik  |
| 6 BARDINETO        | 2. Briefmarkenmesse -<br>22. Nationales Fest des goldenen Pilzes   |
| 7 BENEVENTO C.     | Fest von Sankt Joseph  |
| 8 BISENTI          | 30. Trauben- und Weinfest  |
| 9 BUCCHERI         | 5. Pilzmesse   |
| 10 BUDDIA          | 31. Briefmarkenmesse - 38. Fest der Pilze<br>wie oben  |
| 11 BUDDA           | Weingastronomieparcour Fest von Rapule<br>wie oben   |
| 12 CALOSSO         | 90 Jahre Tierzuchtinstitut   |
| 13 CALOSSO         | 94. Regionales Fest der dicken Ochsen<br>Pilze ??  |
| 14 CAPANNELLE      | Trüffel - Messe der typischen Landesprodukte   |
| 15 CARRU           | 9. Osterlammfest   |
| 16 COLORINA        | 10. Feier vom Triumph des schwarzen Trüffels<br>Nat. Verkaufsmesse der weißen Trüffel und ....<br>Schafe |
| 17 CASALE MONFERRA | 15. Pilzfest Steinpilz Brot und Wein<br>wie oben   |
| 18 FAVARA          | 21. Landwirtschaftliche Ausstellung Mittelitaliens   |
| 19 FRONTINO        |  |
| 20 GUBBIO          |  |
| 21 LANCIANO        |  |
| 22 LARIANO         |  |
| 23 LARINO          |  |
| 24 MACERATA        |  |

25 MANTOVA	Veranstaltung „Die Krankheitslehre vom Schwein“
26 MARINO	10. Weinliebhaberwettbewerb Goldener Baccus
27 MARSAGLIA	Fest der Salami und der typ. Landesprodukte
28 MASONE	Jahrhundertfeier vom Viehmarkt
29 MERCATALE DI VER.	1. Mykolog. Treffen
30 MONTICELLO D'ALBA	5. Ausstellung Kunst Handwerk und Genuß
31 MONTEFIORINO	14. Trüffel fest
32 MONTEFORTE D'AL.	30. Montefortiana
33 MONTE SAN MARTIN.	Fest der blauen Berge
34 PERGOLA	10. Trüffelmesse
35 PISO GNE	55. Pilz- und Kastanienfest
36 PUTIFIGARI	23. Pilzschau
37 QUADRI	Verkaufsmesse der schwarzen Trüffel
38 ROCCA PRIORA	Steinpilzfest
39 ROMA FIL.	FDC - Die Frau in der Kunst (Weinblätter)
40 ROMA FIL.	FDC - Europa - Gastronomie
41 ROMA EUR	Weinmesse VinLazio
42 ROSETO DEGLI ABR.	Schafe
43 RUFINA	29. Baccusfest
44 SAN GIORGIO PIAC.	Pilz
45 SAN MARINO	18. Messe der Riesenpilze
46 SAN MINIATO	35. Verkaufsmesse für Weißtrüffel
47 SAN PIETRO IN PAL.	Briefmarkenausstellung des Krippenmotivs
48 SARONNO	30. Pilzmesse
49 SESTINO	Zuchtviehmesse
50 THIENE	8. Briefmarkenmesse 31. Pilzmesse
51 TORINO SUCC	16. nat. Kongress der Wissenschaftsges. zur Tierproduktion
52 VENEZIA	FDC - Die Frau in der Kunst (Weinblätter)
53 VENEZIA	wie oben
54 VERONA	wie oben
55 VERONA	Vinitaly" (Weinmesse)
56 VERONA	Rind
57 VEZZA D'ALBA	25. Regionalmesse weiße Trüffel und Wein
58 VILLA D'OGNA	29. Ausstellung Pilze und Natur
59 VILAFRANCA D'ASTI	Trüffeltage
60 SASSO MARCONI	Sonder-Absenderfreist. - Trüffel fest
61 SAVIGNO	Absenderfreist. - Trüffel
62 MARIBOR - Slowenien	Weinlesefest

1	2	3	
4	5	6	7
8	9	10	11
12	13	14	15
16	17	18	19

20	21	22	23
24	25	26	27
28	29	30	31
32	33	34	35
36	37	38	39

40	41	42	43
44	45	46	47
48	49	50	51
52	53	54	55
56	57	58	59



Ludwig Bauer

## Stempel-Neuheiten-ABO

Der sehr zeit- und kostenaufwändige Stempel-Neuheiten-Dienst, den ich 2000 „notgedrungen“ von Frau Weber übernommen habe, hat sich nicht so entwickelt, wie ich es erhoffte. Ich mußte immer wieder Verluste hinnehmen, weil leider fast jährlich Sammlerfreunde gestorben sind und die Angehörigen, was man verstehen kann, die abonnierten Belege nicht übernommen haben.

Deshalb habe ich Anfang 2005 bei den Abonnenten eine pauschale Vorauszahlung in Höhe der zu erwartenden Jahreskosten angefordert. Trotz Erinnerung ist dieser Anforderung die Hälfte der Sammlerfreunde nicht nachgekommen, und ich mußte diese von der ABO-Teilnehmerliste streichen. Sie haben von 2005 nur noch die Belege erhalten, die bis zur Abo-Änderung bei meinen Stempelbeschaftern im Ausland angefallen waren. Da zudem auch Kündigungen eingegangen sind, ist die Anzahl der abonnierten Stücke stark zurückgegangen.

Ich weiß noch nicht, ob ich den Dienst über die kommende Jahreswende (2006/2007) fortsetzen kann. Selbstverständlich werde ich die Sammlerfreunde rechtzeitig informieren.

180 Juli 2006

Aktuelle

Marken

Pilzmotiv

Erstellt von  
Roger Thill

Land	Ausgabe	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung	Information
Groenland	17.01.2005	5,25 Kr	431	Leccinum Sp. Grönländischer Birkensteinpilz	Klbg + Zierfeld
Groenland	17.01.2005	6,00 Kr	432	Russula subrubens-Ark. Zerb. Hummerhut	idem
Groenland	17.01.2005	7,00 Kr	433	Amanita groenlandica- Gr. Kamm-Fliegenpilz	idem
Groenland	17.01.2005	5,25 Kr	434	id 431 auf Folienblatt-Selbstklebend	6 Marken pro Blatt
Groenland	17.01.2005	6,00 Kr	435	id. 432 auf Folienblatt - selbstklebend	idem
Groenland	17.01.2005	7,00 Kr	436	id. 433 auf Folienblatt - selbstkelbend	idem
Ghana	00.00.03	1000c	3544	Boletus edulis- Steinpilz	Freimarke
Korea-Nord	25.02.2002	10 Ch	4526	Collybia confluens - Knopstieliger Rübling	Klbg 10 Marken + Zierf.
Korea-Nord	25.02.2002	40 Ch	4527	Sparassis laminosa-Bleitblättrige Glucek	idem
Korea-Nord	25.02.2002	80 Ch	4528	Amanita vaginata - Grauer Scheidenstreifling	idem
Korea-Nord	25.02.2002	1,20 Won	4529	Russula integra-Brauner Ledertäubling	idem
Korea-Nord	25.02.2002	1,50 Won	4530	Pholiota squarrosa-Sparriger Schüppling	idem
Tschad	30.10.2001	1000 Fr	2265a aus 54-65A	Alexander Fleming	aus Klbg 12 Werte
Tschad	30.10.2001	1000 Fr	Block 332a	Alexander Fleming - i	dem 2265a
Moçambique	17.06.2002	10000 MT	2360 aus 2353-70	Amanita muscaria - Fliegenpilz	aus Klbg 9 Werte
Moçambique	17.06.2002	10000 MT	2370 aus 2353-70	Omphalotus olearius-Oelbaumpilz	idem
Moçambique	17.06.2002	35000 MT	Block 140	idem 2370	

Juli 2006 181

Land	Ausgabe	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung	Information
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1489 A	Galerina marginata-Nadelholzhäubling	Klbg
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1490 A	Neobulgaria pura- Gemeiner Buchenkreisling	idem
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1491 A	Lentinellus cocheleatus-Anis Zähling	idem
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1492 A	Phallusimpudicus-Gemeine Stinkmorchel	idem
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1493A	Armillariamellea-Hallimasch	idem
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1494 A	Amanita muscaria - Fliegenpilz	idem
Moçambique	24.09.1999	35000 MT	Block 34a/b/1501A	Omphalotus olearius-Oelbaumpilz	
Tschad	02.02.2003	600 Fr	2462 A	Amanita uscaria – Fliegenpilz	Kleinbogen
Tschad	02.02.2003	600 Fr	2463 A	Amanita rubescens-Perlitz	idem
Tschad	02.02.2003	600 Fr	2464 A	Cortinarius orellanus-Orangefuchs. Rauhkopf	idem
Tschad	02.02.2003	600 Fr	2465 A	Hygrophorus hypotheius-Frostschneckling	idem
Tschad	02.02.2003	600 Fr	2466 A	Leccinum piceium-fichtenwald Rotkappe	idem
Tschad	02.02.2003	600 Fr	2467 A	Strobilomces strobilaceus – Strubbelkopf	idem
Tschad	02.02.2003	600 Fr	2462 B-2467B	idem 2462A-2467 A – geschnitten	idem
Tschad	02.02.2003	1200 Fr	Block 368A	mit Mi 2462A + 2463 A	
Tschad	02.02.2003	1200 Fr	Block 369 A	mit Mi 2464 A – 2465 A	
Tschad	02.01.2003	1200 Fr	Block 370 A	mit Mi 2466 A – 2467 A	idem
Tschad	02.02.2003	3000 Fr	2470 A	Hygrocybe punicea – Größter Saftling	silberfarben
Tschad	02.02.2003	3000 Fr	2471 A	idem	goldfarben
Tschad	02.02.2003	3000 Fr	2470B + 2471B	idem 2470 a + 2471 A - geschnitten	
Tschad	02.02.2003	3000 Fr	Block 373 A	mit Mi 2470 A	
Tschad	02.02.2003	3000 Fr	Block 373 B	mit Mit 2470 B	
Tschad	02.02.2003	3000 Fr	Block 374 A	mit Mi 2471 A	
Tschad	02.02.2003	3000 Fr	Block 374 B	mit Mi 2471 B	



Manfred Geib



Aus Anlaß „Oberes Mittelrheinial – Weltkulturerbe der UNESCO vorausgabte die deutsche Post AG am 4. Mai 2006 eine Sondermarke. Als Motiv wählte man ein altes Gemälde mit St. Goarshausen am Fuße des Loreley-Felsens und den steilen Weinhängen aus.

Es gibt diese Marke als Zehnerbogen und als selbstklebendes Postwertzeichen-Set. Den Rand zieren Weinlaub und Weintrauben.

Quelle: „Philatelie international“, Informationsblatt der Deutschen Post AG

Das Stempelklistische mit dem „Bad Dürkheimer Faß“ wird vom Briefzentrum „68“ (Mannheim) in regelmäßigen Zeitabständen (unangemeldet) im Wechsel mit anderen Werbeklistische eingesetzt.



## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### Anschriften des Vorstandes:

#### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

#### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

### Redaktion:

Klaus Henseler (Vi.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

### Druck:

Skribifax, Paper & Copy Shop, 27472 Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 123 / Juli 2006 / Auflage 200 Exemplare.

Mitteilungsheft Nr. 124 soll im Oktober kommen, geht aber früher in den Versand.



Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Vierteljahresheft 124 · Oktober 2006



Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder und Sammlerfreunde,

mit unserem Vierteljahresheft 124 schließen wir das Jahr 2006 ab. Noch ist das Jahr nicht zu Ende, es steht noch Einiges an, daß erledigt werden muß.

Sindelfingen: Hier findet wieder einmal unsere Jahreshauptversammlung statt. Am 28. Oktober 2006 mit Vorstandswahl und hoffentlich einer besseren Beteiligung als letztes Jahr. Die Einladung finden Sie in diesem Heft auf Seite 188.

Die Info-Stände der Arbeitsgemeinschaften sind sehr erfreulich wieder an der Brüstung der Empore geplant. Wir haben die Platznummer 18. Für die Beschriftung des Info-Standes (ArGe-Namen) sind wir selbst zuständig. Wer könnte dies übernehmen? Bitte schnellstens bei mir melden.

Am Sonntag, dem 29. Oktober 2006, können wir die landwirtschaftliche Ausstellung in der Universität Hohenheim besichtigen. Die Führung beginnt um 12.00 Uhr. Treffpunkt ist um 10.30 Uhr an unserem Info-Stand in der Messehalle. Unter Führung von Kurt Buck werden wir mit dem Messe-Pendelbus ab Sindelfingen nach Stuttgart-Vaihingen und von da nach Stuttgart-Hohenheim fahren. Fahrt/Eintritt ist für unsere Mitglieder und Angehörige kostenlos. Anmeldung bitte an Herrn Kurt Buck oder am Info-Stand ab dem 27. Oktober 2006.

20. Vereinsauktion: Zu unserer Vereinsauktion habe ich mehrere Belege und Markenspenden erhalten. Herzlichen Dank an die Herren Bläumauer, Henseler und J. J. van Oss. Auch von mir sind wieder einige Lose dabei. Die Lose finden Sie ab der Nummer 8000 im Katalog. Ansonsten hoffe ich noch auf ein paar Einlieferungen mit guten und preiswerten Losen.

Ich weiß nicht, wie es Ihnen geht. Mir sind die vergangenen neun Monate schnell, zu schnell, vergangen. Einiges, was ich mir vorgenommen hatte, konnte ich nicht realisieren.

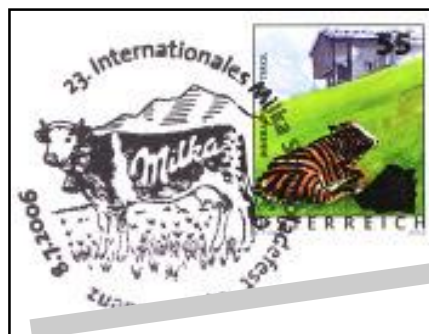
Für die restlichen Tage des Jahres wünsche ich Ihnen alles Gute und, falls Sie noch ausstellen, viel Erfolg.

Ich grüße Sie herzlich und hoffe, daß wir uns in Sindelfingen sehen

Ihr



Horst Kaczmarczyk



Offener Brief an ein Mitglied!

Sehr geehrter Herr B.,  
ich danke Ihnen für die Zusendung dieser österreichischen Marke. Wenn Sie aber glauben, daß ich als Großstadtkind nicht weiß, daß Kühe auch heute noch nicht gestreift, sondern lila sind, dann irren Sie sich! Da kommt nämlich der Name Schwarz-bunte her. Ich weiß außerdem sehr wohl, daß gestreifte Tiere immer Zebras sind. Und die haben auch keine Hörner oder Stoßfänger oder wie das heißt, sondern sind vorne glatt. Und eine Werbe-Aufschrift ist bei Zebras auch nicht aufgemalt.

Mit verbindlichem Gruß  
Ihr Redakteur

## Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Jahreshauptversammlung	188
Musterkarte der Firma Francotyp	189
Rebe und Wein (8. Fortsetzung)	190
Lapacho – Tee aus dem Urwald	206
Versammlung der Europäischen Weinbauregionen (AREV)	210
Die Schweiz aus der Sicht ausländischer Künstler	212
Einige neue Kartoffeln	213
Narrenfiguren (Solange der Vorrat reicht)	215
Der Karst-Frostspanner	215
Der Lorcovic-Mohrenfalter	216
Bienenstockmalerei: Junge schlägt Mädchen	217
Briefmarkenschwindel	218
Versteckte Motive	219
Friaul: Die sieben DOC-Anbaugebiete	220
Pilzsammler	223
Gentechnik I und Gentechnik II	224
Risotto con Funghi	224
Themenbezogene Stempel unserer Arge	225
Motivliste Weinheilige (3. Teil)	227
Ausstellungserfolge	239
Aktuelle Marken Pilzmotiv	236
Eingesandt	240
Wein aktuell	243

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Adolf Bläumauer, Kurt Buck, Johannes Kohnen, Roger Thill, Maurizio Rocci, Claude Demaret, Stefan Hilz, Horst Ferenczy

### Redaktionsschluß dieses Heftes:

Mitte September 2006. Das nächste Heft kommt erst, nachdem Sie Ihre Weihnachtsgeschenke umgetauscht haben. Bei mir sind Reklamationen zwecklos!

## Einladung zur Jahreshauptversammlung 2006

September 2006

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

**Samstag, dem 28. Oktober 2006 um 13.00 Uhr**

in Sindelfingen statt. Im Hotel „Mercure“ neben der Messehalle der Internationalen Briefmarkenbörse ist unser Tagungsraum. Die Tagungssuite 3 steht uns bis 16.00 Uhr zur Verfügung.

Die Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
4. Jahresbericht des Vorstandes
5. Bericht des Kassierers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Entlastung des Vorstandes einschl. Kassierer
8. Bestellung eines Wahlleiters
9. Vorstandswahlen
10. Verschiedenes

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Die Zeit nach der Jahreshauptversammlung können wir für Tausch und Gespräche nutzen.

Der Vorstand bittet um zahlreiches Erscheinen

Mit freundlichen Grüßen

  
Roger Thill

  
Kurt Buck

  
Horst Kaczmarczyk

Stefan Hilz

## Musterkarte der Firma Frankotyp

In Ebay gibt es manch Interessantes zu entdecken – so auch diese nachfolgend abgebildete Karteikarte.



Die Karte wurde angelegt, als die Maschine verkauft wurde. Sie enthält alle technischen Angaben über die Maschine selbst und den ersten Abschlag des Stempels. Es ist das frühestmögliche Stempeldatum.

Reparaturen oder Änderungen an der Maschine wurden in der Regel auf der Rückseite vermerkt, neue Orts- oder Werbestempel auf einem Abschnitt abgeschlagen, datiert und auf die Karte aufgeklebt. So dokumentiert die Karte auch jeweils mit genauem Datum die entsprechenden Änderungen.

Diese Maschine wurde 1960 an die Firma Johannes Landgraf, Weinagentur in Würzburg, geliefert und warb mit ihren Klischees für Wein 1960 mit der Abbildung einer Traube mit Rebblatt sowie 1964 mit einem Weintrinker.

# Rebe und Wein 8. Fortsetzung (Die Neuzeit)

Das ehemalige Jugoslawien gehörte zu den größeren Weinländern Europas, wenn auch im allgemeinen auf den Weinkarten Weine aus dieser Region gegenwärtig fehlen.

Bekannte Weinbaugebiete sind Mazedonien, Dalmatien, Serbien, Kroatien, Slowenien und die Hercegovina mit ihrem berühmten „Zilavka“. Ein besonders edler Likörwein Jugoslawiens ist der „Maraschino“.

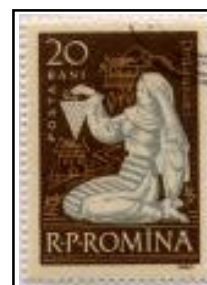
Bulgarien erzeugt ansehnliche Mengen Wein, insbesondere in der Gegend von Varna an der Küste des Schwarzen Meeres, sowie südlich der Donau. Sein Rebgebiet umfaßt 200.000 ha. Der Export an Wein und Tafeltrauben beträgt 85 % der Gesamtausfuhr der ehemaligen Volksrepublik.



**Weintrauben**  
aus  
Slowenien 1945  
(Portomärke) und  
Jugoslawien  
1972

Bulgarien 1937, 1938, 1951, 1956 und 1957

## Bulgarische Früchte, Landesprodukte, Winzerin mit Trauben, Weintrauben



**Winzerin  
Weintrinker**

Auch Rumänien treibt Weinbau an der Küste des Schwarzen Meeres, sowie im Banat und in Siebenbürgen. Verschiedene seiner Briefmarken werben wirkungsvoll für den Absatz des wertvollen Produktes.

Zum Reichtum Tschechiens und der Slowakei gehört auch der Wein, der mit Erfolg schon im Mittelalter in der Umgebung von Prag gekeltert wurde. Ausgedehnten Rebbau weist speziell der Süden des Landes auf.



Ungarn, das eine schwere Stagnation seiner Weinwirtschaft in den 1980er Jahren zu verzeichnen hatte, meldete, daß es daran gegangen sei, die Weingärten im Lande in ausgedehnter Masse zu erneuern. Wobei vor allem Gewicht auf das Herzland der ungarischen Rebkultur, die Gegend von Tokay, gelegt werden sollte und auch wurde.





Rumänien 1960

**Traubenlese** oben

**Traubenlese** oben links

**Winzer** oben rechts

**Winzerin** unten links

**Winzer** unten rechts



Der Tokayer, König der ungarischen Gewächse, der die Weine Ungarns weltbekannt gemacht hat, gedeiht im oberen Stromgebiet der Theiss, in den Weingütern der Berglande Hegyallja. Dort werden die sich am Rebstock gebildeten

Trockenbeeren gesondert eingesammelt und in Fässer mit Most aus vollreifen Trauben gebracht.



Tschechoslowakei 1938, 1961, 1962 und 1973

**Weintraube(n)**

und rechts außen **Dom von Kosic**

**Die Weinausfuhr**

**bedeutete für die**

**Tschechoslowakei eine**

**willkommene Einkommensquelle**

**Die heruntergekommenen Weingärten in Ungarn wurden wieder in Ordnung gebracht.**



Ungarn 1954, 1972 und 1986

**Weinflasche und Weintraube** links

**Frau mit Früchtekorb** links unten

**Weintraube(n)** unten Mitte und unten rechts





Laut der Schweizerischen Weinzeitung vom Januar 1958 soll der älteste Weinstock Ungarns, dessen Alter auf 270 Jahre geschätzt wird, im Herbst 1957 etwa 50 kg Trauben getragen haben. Er soll eine Höhe von 12 m aufweisen.

Dieselbe Zeitung meldete, daß an dem 1958 in Budapest durchgeführten Internationalen Weinwettbewerb 17 Staaten mit über 600 Sorten vertreten waren.

Rußland betreibt in Georgien, auf der Insel Krim und an den Küsten des Schwarzen Meeres Weinbau. In der kleinen südlichen Republik Armenien wächst u.a. der herrliche „Voskevase“ Goldsaft.



**Weinlese in Armenien**  
Sowjetunion 1950



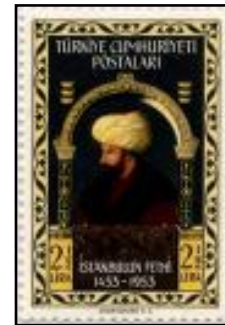
**Landwirtschaftliche Ausstellung**  
Sowjetunion 1939



**Trauben zum 25. Parteitag**  
Sowjetunion 1950



**Volga-Don-Kanal (Im Rahmen rechts Weinlaub und Trauben)** Sowjetunion 1953



**Sultan Mehmet II.**  
Türkei 1953



**Mädchen mit Traube**  
Türkei 1943



**Weinlese** Türkei 1938



**Internationaler Winzerkongreß in Istanbul** Türkei 1947



Allen Anschein nach zeigt der Osten unseres Erdteils großes Interesse für den Rebbau, ist doch an den Ufern des Wolga-Don-Kanals ein riesiges Anbauggebiet entstanden, das sich zum bedeutendsten Zentrum des Weinbaus entwickeln dürfte.

Die Türkei baut im Kleinasiatichen Raum um Smyrna (Izmir), sowie an den Ufern des Bosphorus und an den Küsten des Marmarameeres Rot- und Weißweine an. Da der Koran, das heilige Buch der Mohammedaner, seinen Bekennern den Genuß des Rebensaftes aber vollständig verbietet und der Weinverkauf nur an Ungläubige gestattet ist, haben ehemals blühende Rebdistrikte den Weinbau aufgegeben. Doch hat es in der Welt des Islams immer wieder an geheimen Verehrern des verbotenen Getränkes gleichwohl nicht gefehlt. Laut authentischen Berichten lebte Sultan Mehmet II. der Eroberer, was die Religion anbetrifft, ziemlich frei. So trank er zu jeder Mahlzeit Wein, aß Austern und Hummer, wodurch er erheblich gegen die orthodoxen mohammedanischen Speisevorschriften verstieß.



Die im östlichen Mittelmeer gelegene Insel Zypern mit vorwiegend griechischer Bevölkerung verwendet auf den Weinbau große Sorgfalt. Der beste Wein gedeiht am Südfuß des Zentralgebirges.

**Weintrauben**

Zypern 1955, 1962 und 1974

In Jordanien ist die Gewinnung von Tafeltrauben und Rosinen sehr verbreitet.

Sowohl im Libanon wie in Syrien wird die Rebe in den Wüstengebieten, sowie an den Hängen des Küstengebirges angepflanzt. Im Libanon reicht der Weinbau bis 1200 m über den Meeresspiegel. Das Hochtal zwischen Libanon und Antilibanon wird heute intensiv bestellt.

Palästina zählte im Altertum zu den klassischen Weinländern. Obwohl es seit den alten Hebräern vielen verheerenden Kämpfen ausgesetzt war und unter der mohammedanischen Herrschaft litt, weist sein Weinbau heute eine beachtliche Ausdehnung auf. Ungeachtet der kriegerischen Auseinandersetzungen mit den Nachbarn, macht Israel alle Anstrengungen, den Rebbau in seinem Land zu fördern. So ließ

**Weintrauben**  
Libanon 1955

sein großer Gönner, der Pariser Baron Edmond de Rothschild, von seinen Gütern im Medoc, aus Sauternes, von Château Lafite selbst, Reben nach Israel verpflanzen.

Die israelische Fremdenverkehrs-Gesellschaft hat kürzlich u.a. den Export von Wein aus Kanaan beschlossen. Dort gedeiht der Weinstock immer noch in großer Zahl, besonders auf den Hügeln von Galiläa. Ausgrabungen im biblischen Gibeon, unweit Jerusa-



lem, legten einen großen Weinkeller frei, in dem schätzungsweise mehr als 200.000 Liter gelagert werden konnten.

**Baron E. Rothschild**  
Israel 1954

**Weintraube**  
Israel 1950



**Traubenträger**  
Israel ?

**Weinlaub bzw. Weintraube**

Israel 1949 und 1952





**Weintrauben**  
Israel 1960



**Weintrauben**  
Israel 1954



**Weintraube**  
Israel 1951

**Königssiegel (600 v. Chr.) „Dem König von Wein- und Ölkrügen“**

Israel 1948



**Weinamphore**  
Israel 1949



**Weintraube**  
Israel 1950

China ist wohl eines der ältesten Obst- und Weinbauländer. Seit der Revolution 1949 wurden große Anstrengungen gemacht, um die Weinproduktion neu zu erschließen. Bedeutende Investitions-Summen sind von der Regierung hierfür zur Verfügung gestellt worden. Nach siebenjähriger Unterbrechung soll auch die älteste, 1664 gegründete Weinkelerei in Schaoching, Provinz Tschekiang, ihre Arbeit wieder aufgenommen haben.

In jahrzehntelangen Bemühungen ist es dem Fernen Osten gelungen, durch Kreuzungen zwischen europäischen und amerikanischen Weinstöcken eine Rebsorte zu züchten, die dem japanischen Klima widersteht und deren Trauben aromatisch sind.

Die Winzer in Japan haben mit vielen Problemen zu kämpfen. Hohe Kosten und die



**Japanische Weintrauben** (oben) Japan 1947

**Chinesische Weintrauben** (links) China 1979



enorm hohen Bodenpreise machen ihnen am meisten zu schaffen. 94 % der angebauten Trauben sind reine Tafeltrauben. Dies kommt daher, daß der Preis für diese viel höher ist als für Trauben, die für die Weinherzeugung bestimmt sind.

Einheimische Trauben für die Weinproduktion sind sehr teuer. Das Ergebnis ist, daß viel Traubenmost eingeführt wird, der dann in Japan vergoren wird.

Der seinerzeit nur geringe Reb-  
bau in Algerien hatte seit der  
Kolonisierung des Landes

durch Frankreich an Umfang und Bedeutung mächtig gewonnen. Sein Anbaugbiet, das sich von Meereshöhe bis 1.100 Meter über Meer erstreckt, zählt heute mit zum größten und schönsten Afrikas. Es umfaßt eine Fläche von 200.000 ha.

Algerien 1950



Die Portomarken Tunesien 1957 zeigen Weintrauben



In Tunesien fällt die Zeit der Entwicklung des Weinbaus mit jener in Algerien zusammen. Der Anbau beschränkt sich auf die Gegend von Tunis, Grambalia und Sousse.

Im Südwesten der Kap-Provinz, zwischen der Küste am Indischen Ozean und den ersten Bergmassiven, befindet sich die Weingegend der Südafrikanischen Union mit einem Rebareal von 180.000 ha. Hier gedeihen, dank jahrhundertealter Tradition im Rebbau, vorzügliche Qualitäten.



Südafrika 1936



**Trauben-Weingut** (1987)

**Weinkeller mit Fässern** Südafrika 1987



**Trauben-Weingut** (1987)



Südafrika 1936



### Weintraube(n)

Australien 1957 (rechts) und 1936



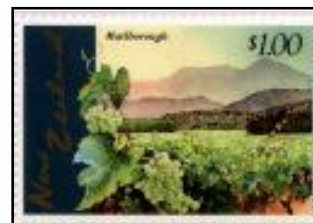
Von oben nach unten:

**Canterbury/Waipera**

**Central/Otago**

**Marlboro**

Neuseeland 1997



Die Weinerzeugung wächst beständig, werden doch jährlich neue Rebstöcke angepflanzt. Die im Jahr 1917 erfolgte Gründung „Kooperative Wijnbouwers-Vereinigng van Zuid-Afrika“ ist bestrebt, ihren Wein erneut zum erstklassigen und vielgeschätzten Produkt zu machen.

Stark aufgeblüht und von zunehmender Bedeutung ist der Weinbau in neuerer Zeit auch in Australien



**Auckland /Waiheke**



links:  
**Hawkes**  
 rechts:  
**Gisborne**



Neuseeland 1983



und Neuseeland. Australien hat bereits ein Rebareal von mehr 150.000 ha, das ständig zunimmt. Seine Hauptanbauflächen liegen im Süden und Westen des Landes, im Viktoria-Distrikt, sowie in Neusüdwales.

Obwohl die alten Wikinger um das Jahr 1000 in der Neuen Welt bei ihrer Einwanderung so viele Reben fanden, daß sie das Land „Vinland“ nannten, ist der Weinbau im Verhält-



**Weintrauben**  
 USA 1950



nis zu Europa gering. Wertmäßig nimmt er jedoch in der Landwirtschaft gleichwohl eine bedeutende Stellung ein. Das Hauptanbaugebiet liegt im sonnigen Kalifornien, wo neun Zehntel der amerikanischen Trauben reifen. Weitere 22 Staaten erzeugen Wein in kleinerem Umfang.



**Salpeter-Ausfuhr** Chile 1930



Chile 1973, 1982 und 1991





**Traubenfeste**  
Brasilien 1961



**Füllhorn mit Trauben**  
Brasilien 1950



**Eucharistischer Kongreß**  
Brasilien 1968



**Traubenfest in Caxias**  
Brasilien 1954



**Weinregion „San Juan“**  
Argentinien 1944



**Landesprodukte (mit Wz.)**  
Argentinien 1936



**Weinbau o. Wz.**  
Argentinien 1945/1947



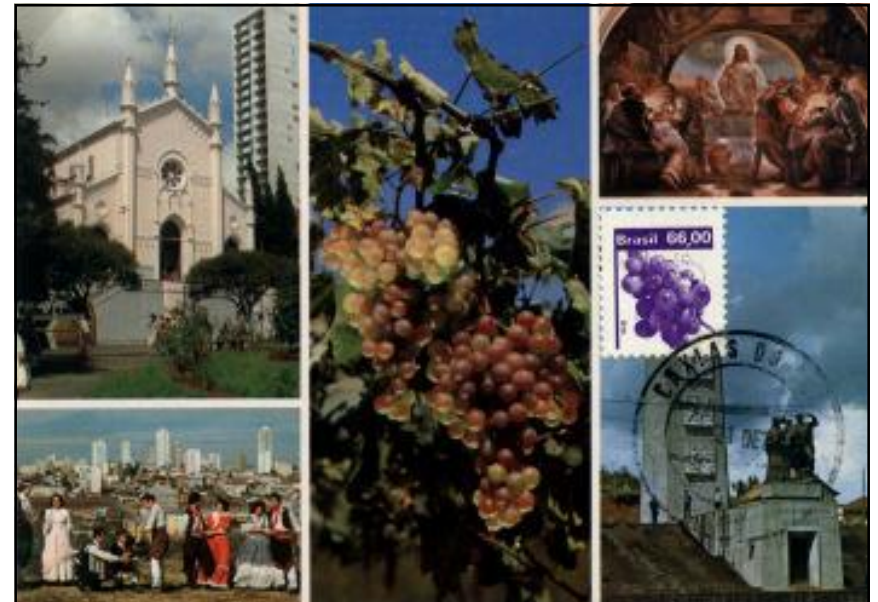
**Das Wappen von Peru**  
Peru 1987

In den südamerikanischen Provinzen wird Rebbau in größerem Ausmaß in Argentinien, Chile und Brasilien betrieben.

Brasilien und Chile ist heute sogar Wein-Exportland und zählt zu seinen Abnehmern

außer der USA das größte weinproduzierende Land der Erde; Frankreich. Seine besten Gewächse gedeihen im Südstaat Rio Grande do Sul.

In Uruguay wurde der Weinbau in den letzten Jahren stark erweitert. Peru verfügt über geringe Rebflächen, ebenso Chile, wo sich nennenswerte Weinkulturen nur in Nord- und Mittel-Chile finden.



Weinlandschaft  
Roussillon

**(wird fortgesetzt)**



## Lapacho – Tee aus dem Urwald

Schon den Inkas waren die Vorzüge des Tees aus der rotbraunen inneren Rinde des Lapachobaumes *Tabebuia avallandae* bekannt. Er stammt aus den tropischen Regenwäldern Süd- und Mittelamerikas, wo er kalk- und eisenreiche Böden bevorzugt. Nicht selten wird er 700 Jahre alt, über 20 Meter hoch und hat einen Stammdurchmesser von 70 Zentimetern. Die Indianer Südamerikas kannten die Heilkräfte dieses Baumes. Mediziner wendeten die innere Rinde äußerlich zur Wundheilung an, indem sie Rindenstücke abschabten, befeuchteten und dann auf die betroffenen Stellen auflegten. Auch der Absud aus der Rinde hat eine lange Tradition. So bezeichneten die südamerikanischen Urvölker den Lapachobaum auch als „Baum des Lebens“. Das grün-braune Holz des Lapachobaumes ist besonders hart, langlebig und resistent gegenüber Termiten, Pilzen und Schwämmen. Es dient der einheimischen Bevölkerung als Baumaterial für Boote und Häuser.

### Vom Baum zum Tee

Aufgrund der bereits oft nachgewiesenen Heilkräfte des Lapachotees hat mittlerweile ein regelrechter Boom eingesetzt. Das führte leider dazu, daß Geschäftemacher rücksichtslos in das Ökosystem des tropischen Regenwaldes eingriffen, indem sie Lapachobäume fällten, um den Rohstoff zu Dumpingpreisen anbieten zu können.



Im Gegensatz dazu legen seriöse brasilianische Händler Wert auf den Erhalt des Regenwaldes. Die Rinde des Lapachobaumes wird ein- bis zweimal im Jahr geschält, was dem Baum nicht schadet, denn die Rinde wächst immer wieder nach. Dieses langwierige Verfahren hat natürlich zur Folge, daß der Tee relativ teuer wird. Um jedoch zum Erhalt des Regenwaldes beizutragen, sollten Sie darauf achten, daß Sie umweltbewußte Firmen unterstützen.

### Wirkstoffe

Lapacho enthält eine besonders wertvolle Kombination von Inhaltsstoffen. Dabei werden die Substanzen, die einzeln ohne heilende Wirkung sein mögen, durch die Kombination im Tee in ihrer Wirkung gesteigert. Das ist wohl auch der Grund dafür, daß die Heilkräfte eines so komplexen Mittels mit Laboruntersuchungen nicht zu erklären sind: In Laboren können nur einzelne Inhaltsstoffe isoliert betrachtet werden; um das Zusammenwirken zu erkennen, reichen die bislang bekannten Methoden nicht aus. Hier wird größtenteils auf Erfahrungen zurückgegriffen.

Der besonders hohe Mineralstoff- und Spurenelementgehalt des Lapachotees ist allerdings im Labor nachzuweisen. Mineralstoffe und Spurenelemente sind lebenswichtig und müssen dem Körper mit der Nahrung zugeführt werden.

Da die heute übliche Zivilisationskost häufig zu fett, zu eiweißreich, zu süß und zu umfangreich ist, verliert der Mensch den Instinkt, sich gesund zu ernähren, den er noch besaß, als er in enger Harmonie mit der Natur lebte. Typische Zivilisationsbeschwerden wie Schlafstörungen, Kopfschmerzen, depressive Verstimmungen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen sind die Folge. Besonders Kinder leiden heutzutage unter Mineralstoffmangel, der gerade in der Wachstumsphase großes Unheil anrichten kann.

Ein Kilogramm Lapachorinde enthält 250 mg Eisen, 180 mg Kalium und 45 g Calcium. Außerdem sind enthalten: Natrium, Zink, Kupfer, Magnesium, Barium, Bor, Chrom, Gold, Jod, Kobalt, Mangan, Phosphor und Silicium.

Kalium und Natrium regulieren den Wasserhaushalt in den Zellen, der unter anderem für die Weitergabe von Nerven- und Muskelreizen zuständig ist. Kalium ist Bestandteil der Verdauungssäfte, Natrium hilft, die Enzyme zu aktivieren. Magnesium, Calcium, Phosphor und Mangan werden für die Knochen und Zähne benötigt, Magnesium außerdem für die Aktivierung von Nerven und Muskeln und die Stabilisierung des Immunsystems. Phosphor stellt Energie in den Zellen her und bereitet. Mangan ist zuständig für den Stoffwechsel und die Entgiftung, Eisen für den Sauerstofftransport im Blut. Jod wird für die Arbeit der Schilddrüse benötigt, Kobalt ist Bestandteil des Vitamins B<sub>12</sub> und Kupfer ist an der Bildung der roten Blutkörperchen beteiligt. Silicium ist Baustein für Haut, Bindegewebe und Knochen. Zink hilft, den Eiweiß- und Zuckerstoffwechsel zu regulieren, und ist beteiligt an der Regeneration der Haut und Wundheilung.

Neben Mineralstoffen und Spurenelementen hat ein weiterer Inhaltsstoff der Lapachorinde die Wissenschaftler besonders beschäftigt: das in der Natur nur äußerst selten

vorkommende Lapachol. Ihm werden antibiotische und tumorhemmende Eigenschaften nachgesagt. Argentinische Ärzte berichten von erstaunlichen Erfolgen bei der unterstützenden Behandlung von Krebs, besonders Leukämie: Lapachol lindert die Schmerzen und erhöht die Zahl der roten Blutkörperchen. Auch eine Therapie gegen AIDS kann erfolgreich mit Lapacho unterstützt werden.

Natürlich ist Lapacho kein Wundermittel gegen Krebs, AIDS und andere Krankheiten, und die Erfolgsmeldungen aus Lateinamerika können wissenschaftlich noch nicht vollständig erklärt werden, aber alle Erfahrungen, die bisher mit der roten Rinde gemacht wurden, deuten darauf hin, daß wir es mit einem ganz außergewöhnlichen Mittel aus der „Apotheke Natur“ zu tun haben. Schon Kleinstmengen an Wirkstoffen im Tee, so haben Studien erwiesen, können das Immunsystem stärken, die Entgiftung des Körpers fördern und die Blutqualität verbessern.

20 seltene chemische Verbindungen wurden bisher in Laboruntersuchungen gefunden. Dazu zählen z.B. Veratrumaldehyd und Veratrumensäure, die bekannt dafür sind, das Immunsystem zu stimulieren und die Abwehrkräfte zu stärken. Vanillin und Naphthalin sind vor allem für den aromatischen Geruch des Lapachotees verantwortlich. Außerdem besitzt der Tee einen relativ hohen Gehalt an Gerbstoffen (10–18 %). Diese haben eine zusammenziehende Wirkung, weshalb Lapacho zur Behandlung von Wunden, Ekzemen und Hautausschlägen herangezogen werden kann.

Seit nunmehr 35 Jahren wird weltweit die Wirkung des Lapacho untersucht. In unterschiedlichen Veröffentlichungen werden seine antibakteriellen, antiviralen, entzündungshemmenden, schmerzlindernden, entgiftenden, hautreinigenden, blutdrucksenkenden, harntreibenden, fiebersenkenden und beruhigenden Eigenschaften gerühmt. Auch bei der Behandlung von Geschwüren, Diabetes mellitus und rheumatischen Erkrankungen hat sich der Einsatz von Lapacho bewährt. Nach einer mehrwöchigen Kur wenden sich die krankhaften Symptome in der Regel auffallend zum Positiven.



Das Fehlen von aufputschenden Stoffen und das Gefühl des Wohlbehagens, das der Lapachotee auslöst, zusammen mit seiner beruhigenden Wirkung machen ihn zu einem idealen Abendgetränk, das auch bei Einschlafstörungen hilft.

## Einkauf und Lagerung

Lapachotee wird mittlerweile in vielen Bioläden, Reformhäusern und Tee-Fachgeschäften angeboten. Dort finden Sie ein Angebot an Lapachotees, die auf schonende Weise gewonnen und verarbeitet werden. Auch können Sie hier meist davon ausgehen, daß der Tee von brasilianischen und mittlerweile auch argentinischen Anbietern stammt, die auf den Schutz der Regenwälder achten. Da die Böden, auf denen der Lapachobaum wächst, eisen- und kalkreich und weder durch Schwermetalle noch durch Pestizide belastet sind, liegt mit dem Lapachotee prinzipiell ein hochwertiges Naturprodukt vor. Lagern Sie Lapachotee möglichst kühl, trocken, dunkel und geruchsneutral, am besten in einer Blech- oder Edeldose oder einem luftdicht verschließbaren Glas mit Schraubverschluß. Dann ist er mehrere Jahre haltbar. Eine angebrochene Packung sollte allerdings innerhalb weniger Monate verbraucht werden.

## Zubereitung:

Herkunft:	Südamerika
Blattbeurteilung:	abgeschälte und geraspelte Teile der inneren Baumrinde des Lapachobaumes
Geschmacksbeurteilung:	herb
Qualitätsbeurteilung:	heilsames Allroundmittel
Zubereitung:	1 gehäuften Teelöffel (2 g) pro Tasse (200 ml)
Ziehzeit:	5 Minuten in Wasser kochen, danach ca. 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen
Tassenfarbe:	bräunlich
Inhalt:	Die Lapachorinde enthält Kalium, Eisen, Mangan, und Jod.

Daher gilt der Tee als medizinisches Allheilmittel. Er stärkt die Abwehrkräfte des Körpers und das Immunsystem, beugt bei leichten Infekten und Grippe vor und verschafft bei Allergien Erleichterung. Außerdem regt er die Darmtätigkeit an, entgiftet die Leber, entwässert und entsäuert – und hat außerdem noch eine entspannende Wirkung.

Marke auf der linken Seite:  
Brasilien, Michel-Nr. 3304, Kleinbogen, dyp) Lapachobaum [Tabebuia avallandae (impetiginosa)]

Quellennachweis: Die Teefibel, Der Tee-Kompass

# Versammlung der Europäischen Weinbauregionen (AREV)

Der Assemblée des Régions Européennes Viticoles (AREV) (Verband der Europäischen Weinbauregionen) ist ein gemeinnütziger und unpolitischer Verband europäischer Weinbauregionen. Die Zielsetzung des AREV liegt in der Förderung der gemeinsamen Interessen der Weinbauregionen, in der Wirtschaft Europas sowie der Welt im Rahmen des Aufbaus von Europa, der Annäherungsarbeit der Völker und im gemeinsamen Kult des Weins, der Trauben und der Arbeit der Menschen.

Die Organisation des AREV besteht aus einem „Collège des Régions“ {Gremium der Regionen} und einem „Collège Professionnel“ (Professionellen Gremium). Ersteres wird aus Vertretern aus Politik oder Verwaltung der Mitgliedsregionen gebildet und das zweite, der CEPV (Conseil Européen Professionnel du Vin = Europäischer Berufsrat Wein) von Vertretern der Berufsorganisationen des Weinanbausektors der Mitgliedsregionen.

Die 1988 in Bourg-sur-Gironde unter dem Leitgedanken von Edgar Faure, einem ehemaligen französischen Premierminister und Landwirtschaftsminister gegründete Conférence Européenne des Régions Viticoles (CERV) (Europäische Konferenz der Weinanbaugebiete) ist aus der l'Assemblée des Régions d'Europe (ARE) (Versammlung der Regionen Europas) hervorgegangen. 1994 wandelte sie sich in den AREV um, der den moralischen, organisatorischen und Verbandscharakter der CERV in vollem Umfang weiterführt.

Der eingetragene Sitz des AREV befindet sich in Straßburg (Elsaß), sein Verwaltungssitz in Bordeaux (Aquitaine), er setzt sich derzeit aus rund 50 Regionen der Europäischen Union sowie Mittel- und Osteuropas zusammen.

Im Rahmen des Prinzips der gegenseitigen Unterstützung – eine grundlegende Triebkraft beim Aufbau Europas – erscheint die Entwicklungspolitik in zunehmendem Maße als eine Politik des regionalen und lokalen Ausdrucks. Die aktive und konzertierte Beteiligung der Weinbauregionen bei den sie betreffenden Angelegenheiten erhält daher

ihre ganze Relevanz, insbesondere in Bezug auf die Entscheidungsfindung der Gemeinschaft.

Artikel 2 der Satzung regelt den Gegenstand der Versammlung der Europäischen Weinbauregionen/Weinbauregionen Europas. Diese hat zum Gegenstand die Förderung der gemeinsamen Interessen der Weinbauregionen in der europäischen Wirtschaft, im Rahmen der Entstehung eines gemeinsamen Europas, und in der Weltwirtschaft, sowie die Annäherung der Völker und die gemeinsame Kultur des Weins als Frucht des Rebstocks und der Menschen Arbeit.



Sie zielt daraufhin ab, im Bereich des Weinbaus die Prinzipien und die Zielsetzungen der Versammlung der Regionen Europas zu vollziehen, von der sie sich ableitet. Ein besonderes Ziel besteht darin, den Dialog und die Abstimmung zwischen den europäischen Weinbauregionen zu fördern, gemeinsame Untersuchungen und Aktionen zu organisieren und zu entwickeln, die Vertretung dieser Regionen bei den Europäischen Institutionen zu verstärken und ihre Teilnahme am Aufbau Europas und am Entscheidungsprozeß in der Union für alle sie betreffenden Fragen unter Anwendung des Subsidiaritätsprinzips zu erleichtern.

Sie stützt sich mit den notwendigen finanziellen und verwaltungstechnischen Mitteln zum Abhalten regelmäßiger Sitzungen und für Aktivitäten zur Vermittlung von Kenntnissen und Technologien aus zugunsten des Weinbausektors und der europäischen Regionen, insbesondere die Schaffung und Entwicklung von Datenbanken, Ausbildungs-, Forschungs- und Kommunikationseinrichtungen und -organismen, und allgemein das Studium aller in den Weinbauregionen anzutreffenden Probleme.

Quelle: [www.arev.com](http://www.arev.com)

Abbildung:  
Absenderfreistempel des Verwaltungsbüros in Bordeaux

# Die Schweiz aus der Sicht ausländischer Künstler

Mit der Aktion „Die Schweiz aus der Sicht ausländischer Künstler“ startet die Schweizerische Post eine vierjährige Markenserie mit Gestaltern aus vier verschiedenen Ländern. Diese visualisieren die Schweiz mit ihren vier Jahreszeiten und zeichnen ein von persönlichen Erlebnissen und Visionen geprägtes Bild des Landes.

Die Briefmarkenserie startete am 9. Mai 2006 mit dem renommierten französischen Illustrator und Cartoonisten Patrice Killoffer. Dieser stellt in seinen vier humorvollen



Briefmarkensujets eine Kuh ins Zentrum. Er wählte damit ein typisches Schweizer Klischee, hat dieses aber in seinem trendigen, international erfolgreichen Comicastil dem aktuellen Zeitgeist angepaßt.

Patrice Killoffer, geboren am 16. Juni 1966 in Metz, verbrachte seine Kindheit und Jugend in Lothringen, wo er eine klassische französische Schulbildung genoss. Mit 25 Jahren begann er mit dem professionellen Comiczeichnen und be-

suchte Kurse an der Schule für angewandte Kunst in Paris. Dank seines Talentes und seines zeichnerischen Witzes arbeitet er heute unter anderem für renommierte französische Zeitungen wie „Le Monde“, „Libération“ oder „L'Équipe“. Viele seiner Werke sind in Büchern und anderen Veröffentlichungen des französischen Verlages „L'Association“ erschienen.

Auf die Frage, warum er die Kuh, ein typisches Schweizer Klischee, als Sujet für die Briefmarkenillustration gewählt hat, antwortet der Künstler wie folgt:

„Dafür gibt es verschiedene Gründe. Die Kuh hat mir zum Beispiel vor einigen Jahren Glück gebracht. Als noch unbekannter Cartoonist habe ich sie in einer Illustration verwendet, die viel zu meiner Bekanntheit beigetragen hat. Von da an bildeten Kühe während einer recht langen Phase sozusagen meine Geschäftsgrundlage. Zudem ist Kuhmilch der Rohstoff für den von mir sehr geschätzten Käse. Oft bezeichne ich Frankreich als große Käseplatte. Dieser Vergleich gilt sicher auch für die Schweiz, wenn die Platte dann auch etwas weniger flach ist.“

Die Kuh ist dem Menschen seit Urzeiten als Nutztier vertraut. Die Bauern geben ihren Kühen Namen und erkennen die Eigenheiten jedes einzelnen Tieres. Züchtungen haben im Laufe der Zeit zu einer Vielzahl verschiedener Rassen geführt, so daß sich die Kuh als ideales Sujet für thematische Variationen anbietet.“

Quelle: [www.post.ch](http://www.post.ch)

## Einige neue Kartoffeln

Einige Marken, die dieses Jahr meine Sammlung „Kartoffel“ vergrößerten. Nicht alle sind neu, einige sind nur jetzt erst „entdeckt“ worden. Das sind die Erfolgserlebnisse, die man als Sammler hin und wieder erlebt.

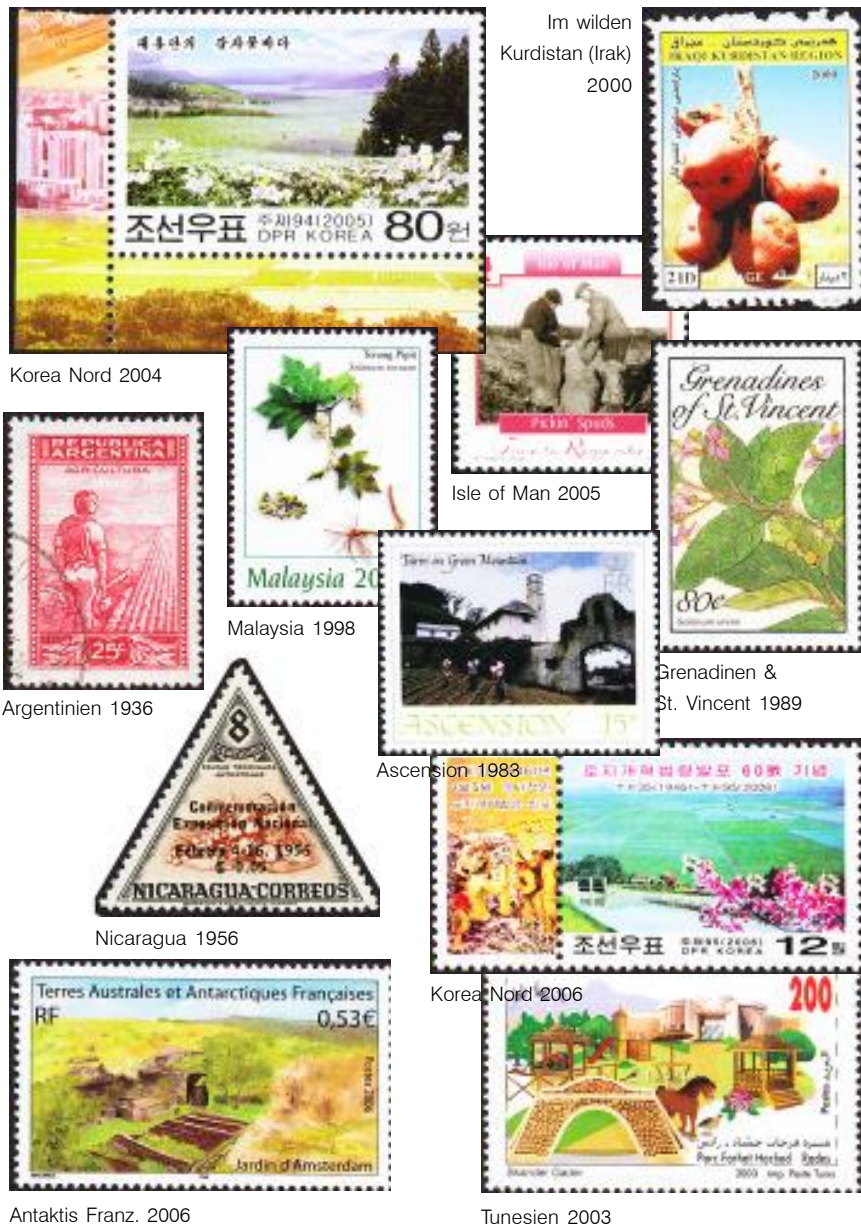


Luxemburg 2006



Tristan da Cunha 2006





## Narrenfiguren: Solange der Vorrat reicht

Die Sonnen-Hänsele-Zunft Trossingen e.V. bringt 2006 eine ihrer Narrenfiguren, den „Schwarzen Bock“, auf einer österreichischen Briefmarke mit einer Auflage von 200 Stück in Umlauf.

Die Legende berichtet, daß ein auf der Gemarkung „Stapfenwiese“ wohnhafter Schneidermeister verschiedentlich von einem wilden Ziegenbock angefallen und zu Boden gestoßen wurde.

Der Preis der Briefmarke beträgt Euro 4,00 plus 55 Cent Inlands- bzw. 77 Cent Auslandsporto. Bestellungen bei: Kurt Buck, Nagelschmiede 15, 78628 Rottweil.

## Der Karst-Frostspanner

Der Karst-Frostspanner ist einer der typischen Vertreter der Tierwelt im Karst, der im gewissen Sinne der sonderbarste und berühmteste Landstrich Sloweniens ist. Obwohl diese Schmetterlingsart auch in Italien, Kroatien, Ungarn und Rumänien anzutreffen ist, ist sie sehr selten und gehört zu den gefährdeten Tierarten.

Der Karst-Frostspanner stammt aus der Familie der Spanner. Spannerraupen sind nach ihrer eigenartigen Fortbewegungsweise bekannt: Die Raupe krallt sich mit ihren Brustbeinen an einem Ast fest und setzt dann den Hinterleib unmittelbar dahinter, so daß der beinlose, stark gekrümmte Bauch hochgewölbt wird. Daraufhin streckt sie den Körper wieder nach vorne. Diese Bewegung wird als „Spannen“ bezeichnet. Die meisten Spanner sind nachtaktive Falter, deswegen werden sie eher selten bemerkt.

Die Vorderflügel des Männchens sind gelblichbraun, mit einer dunklen Querlinie. Die Hinterflügel sind glänzend weiß, mit einem dunklen Mittelpunkt. Die Flügel der Weibchen sind zu kleinen Stummeln zurückgebildet, deshalb sind sie nicht-flugfähig. Erwachsene Schmetterlinge fliegen bereits im frühen Frühling, als es draußen noch frostig ist und daher stammt der Name Frostspanner.

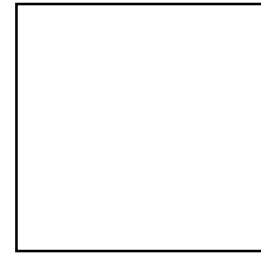
Sie leben in Flaumeichenwäldern. Weibchen legen ihre Eier in den Zweigenden ab, und die Raupen ernähren sich den Sommer über mit Blättern. Gegen Ende des Sommers krabbeln erwachsene Raupen nach unten und überwintern als Puppen im Boden. Im Frühling beginnt der Zyklus von vorn. Der Karst-Frostspanner gehört zu den am stärksten gefährdeten europäischen Schmetterlingsarten. In manchen Regionen ist er leider bereits ausgestorben. Deshalb gehört er entsprechend der EU-Richtlinie zu den streng zu schützenden Tierarten, für deren Erhaltung besondere Schutzgebiete ausgewiesen werden müssen (Natura 2000).



## Der Lorkovic-Mohrenfalter

ist eine ganz besondere Schmetterlingsart. Er ist nämlich ein Endemit (Tier- oder Pflanzenart, die nur in einem begrenzten Lebensraum vorkommt), der nur im slowenischen Hochgebirge anzutreffen ist. Sein Vorkommen ist hauptsächlich auf Julische Alpen, Karawanken und Steiner Alpen (Kamnische Alpe) beschränkt, eher selten ist er jedoch auch in den Nachbarregionen – den Bergen Italiens und Österreichs – anzutreffen, in Höhenlagen von 1400 Meter bis 2200 Meter. Sein Lebensraum sind Wiesen, Weidflächen und Wälder im Bereich der oberen Waldgrenze und Bergwiesen darüber.

Diese interessanten, dunkelbraunen, bis zu 3 cm großen Schmetterlinge fliegen im Juli und August, sie flattern über blühende Wiesen und ernähren sich von Nektar. Die Flügeloberseite ist dunkelbraun, mit einem Stich ins Rötlichbraune im Mittelfeld; der Saum weist zwei schwarze Flecken mit weißen Punkten in der Mitte auf. Hinterflügelunterseite ist hell grau und durch dieses sichere Erkennungszeichen unterscheiden sie sich von ähnlichen Schmetterlingsarten.



Die Weibchen legen ihre Eier an verschiedenen Gräsern ab. Raupen schlüpfen noch im selben Jahr und ernähren sich von Gräsern. Wegen des kurzen Gebirgssommers wird ihre Entwicklung erst im nächsten Frühling fortgesetzt (halb ausgewachsene Raupen überwintern). Dann werden sie erwachsen und verpuppen sich, bis wir im Sommer die nächste Generation der Schmetterlinge bewundern können.

Wegen seiner Seltenheit gehört der Lorkovic-Mohrenfalter zu den streng zu schützenden Tierarten, für deren Erhaltung gemäß der EU-Richtlinie besondere Schutzgebiete ausgewiesen werden müssen (Natura 2000 – Europaschutzgebiete).

Aus: Bilten“ Nr. 60/2006,  
Posta Slovenija, Kurt Buck

## Bienenstockmalerei: Junge schlägt Mädchen

Die diesjährige slowenische Briefmarke aus der Serie Bienenstockmalerei zeigt den Kampf eines Mädchens mit den Jungen. Das Mädchen hält eine Harke hoch über dem Kopf erhoben, ihr gegenüber steht ein Junge mit erhobener Heugabel. Die Spannung zwischen den beiden ist spürbar und könnte ihren Höhepunkt in einem Kampf zwischen den beiden erreichen. Links sehen wir einen Jungen, der mit erhobenen Händen – als Zeichen der Kapitulation – wegrennt. Der Junge mit der Heugabel, der rechts steht, ist entweder bereits besiegt oder er wartet noch auf seine Chance.

Die dargestellten bäuerlichen Werkzeuge, Harke und Heugabel, lassen vermuten, daß das Motiv den Sommer und die Heuernte zeigt. Die Heuernte gehörte zu den leichteren und angenehmeren bäuerlichen Arbeiten, bei denen sich die Menschen auch entspannen und amüsieren konnten.

Das Original des Motivs auf der Briefmarke befindet sich auf einem Bienenstockstirnbrett aus dem Jahr 1882 (diese Jahreszahl befindet sich auf dem Brett), das von Matevz





Warf auf dem Bauernhof Pecnik in Koprivna entdeckt wurde. Um bemalte Bienenstockstirnbretter, die zur Sammlung von Matezi Carf gehören, kümmert sich das Regionalmuseum Koroski pokrajinski muzej in Slovenj Gradec.

Johannes Kohnen

## Briefmarkenschwindel

Weinwerbung flattert immer häufiger durch die Post ins Haus. Wir kennen alle die bunten Weinprospekte mit den Sonderangeboten, den „Geschenken“ und Glückslosen. Der globale Weinmarkt ist mitten in unserem Alltag angekommen und macht den kleinen Winzern vor Ort das Leben und eventuell gar das Überleben nicht gerade leicht. Nichts gegen Werbung, wenn sie das hält, was sie verspricht. Der Weinkenner wird die Spreu vom Weizen trennen können. Zumindest nach dem ersten Reifall wird er wissen, wie er sich zu verhalten hat. Der Papierkorb ist nicht weit.



Wo Wein und Philatelie aufeinandertreffen, dort wird die Erwartung an die Werbung entsprechend größer sein. Wenn man schon das eine mit dem anderen verbindet, wofür ich natürlich plädiere, dann aber bitte beiden Kulturgrößen angemessen! Ein mißlungenes Beispiel für diese Verbindung lag neulich in meinem Briefkasten. Ein Weinkeller in „Briefmarkenform“ neben der üblichen „Entgelt bezahlt“-Manier und das auch noch aus einem traditionell hoch angesehenen deutschen Anbaugebiet. Das muß nun wirklich nicht sein! Ein Markenschwindel, der dem philatelistisch interessierten Weinliebhaber den Magen verdirbt und Kopfschmerzen bereitet. Warum nicht richtige Briefmarken mit Weinmotiven? Falls solche nicht vorhanden, zumindest ein überzeugend gestaltetes Reklamefeld in einem Freistempel.

## Versteckte Motive

Unser Mitglied Herr Claude Demaret aus Frankreich macht uns auf folgende Briefmarken aufmerksam.

Michel Nummer 1743 vom 27. März 1971 zum Tag der Briefmarke:  
Der links abgebildete Soldat trägt Brotlaibe, jener auf der rechten Seite den Wein in zwei Feldflaschen auf seinem Bauch. Im Bleicheimer könnte, da es dampft, Kaffee oder Suppe sein. Im Hintergrund sieht man die Feldküche.

Michel Nummer 1784 vom 18. März 1972 zum Tag der Briefmarke:  
Auf der Briefmarke und im Sonderstempel zum Tag der Briefmarke sieht man den Landbriefträger (Ende des 19. Jahrhunderts), der während seiner Fahrradfahrt die Pfeife raucht.

## Friaul Die sieben DOC-Anbaugebiete des Friaul

### Grave del Friuli

Das Grave ist der größte DOC-Anbaugebiet. Die Weinberge dieser großen Zone liegen fast ausschließlich auf der Hochfläche, wo die Gletscher- und Schwemmlandböden am Tagliamento und ostwärts nach Udine hin vorwiegend aus Geröll, dagegen weiter im Westen um Pordenone aus sandigem Löß bestehen. Der bis in die Alpenausläufer hineinreichende östliche Teil ist kühler und feuchter als der westliche mit seinem maritimen Klima. Drei Unterzonen sind im Grave deutlich zu erkennen:

Die I. Zone südlich von Pordenone ist sehr fruchtbar. Die stark lehmhaltigen Böden sind reich an Stickstoff und organischen Nährstoffen. Diese Zone, die östlich vom Tagliamento-Fluß begrenzt wird, steuert mehr als die Hälfte der Weinerzeugung des Grave bei. Es sind meistens recht dünne Weine aus Lagen mit zu viel Ertrag.

Die II. Zone östlich des Tagliamento zeigt einen stark kies- und sandhaltigen Untergrund, der von einer 30 bis 60 cm dicken Humusschicht überdeckt ist. Diese Zone ist ideal für den Weinbau, denn diese Böden geben mittlere bis schwere Weine mit recht hohem Alkohol- und Glyceringehalt.

Die III. Zone liegt auf den westlichen Bänken des Tagliamento, im Dreieck Casarza-Maniago-Spilimbergo. Das sind Schotterkegel, aus den Resten des frühen Gletschers gebildet, nur mit einer zentimeterdünnen Humusschicht bedeckt. Diese Kiesböden (Kies = Grave) sind die magersten im ganzen Friaul, die Nährstoffbasis ist schmal. Es ist eine der besten Unterzonen des Grave del Friuli, besonders um Spilimbergo und San Leonardo herum. Manchmal ist es dort so trocken im Sommer, daß die Rebkulturen beregnet werden müssen.

Der Grave ist die Heimat des Merlot, der der Löwenanteil der Rebfläche für sich beansprucht. Ein Drittel der Anbaufläche des Merlot ist der Anteil des Tocai Friulano, gefolgt von Pinot Bianco, Pinot Grigio und Verduzzo Friulano. Zweitwichtigste Rotweinsorte ist der Refosco dal Peduncolo Rosso.

### Aquileia

Wahrscheinlich das älteste Anbaugebiet des Friaul. Es ist vollständig flach und besitzt tiefgrundige, fruchtbare Böden. Gletscher- und Schwemmlandböden von kieshaltigem Lehm im Norden bis zu sandigem Löß im Süden finden sich um Aquileia. Das milde, maritime Klima ist im Norden etwas kühler. Die Rot- und Weißweine sind überaus süffig, fruchtig und duftig; die besseren kommen von kalkhaltigen Böden. Rote (Merlot) wie weiße Weine (Pinot Bianco und Tocai Friulano) sind eher leicht und werden jung getrunken.

### Latisana

Klimatisch und geologisch ähnelt Latisana dem Anbaugebiet von Aquileia. Die Zone im Hinterland der Lagune von Marano wurde fast mit der ebenbürtigen DOC-Zone Aquileia zusammengefügt. Die Böden in Latisana sind schwer zu bearbeiten, aber reich an Mineralien. In Zusammenwirkung mit den von Meer einströmenden Warmlufteinflüssen erhalten die Weine ein ganz besonderes Bouquet. Das Gebiet reicht von den Ufern des Tagliamento im Westen über den kleinen Fluß Stella im Osten hinaus, um danach irgendwo in der weiten Landschaft zu enden. Zwei Unterzonen sind in Latisana deutlich zu erkennen:

Die I. Zone ist das Gebiet an den Ufern des Tagliamento. Auf den dortigen Kiesböden wachsen milde und feinfruchtige Weine, vor allem sehr gute Pinot Bianco und Tocai Friulano.

Die II. Zone ist das Gebiet östlich der Stella. Auf den tiefgrundigen und lehmhaltigen Böden wachsen robuste, tanninhaltige Rotweine mit Lebenskraft. Die Weine zeichnen sich durch ein schönes Bouquet aus, haben genügend Alkohol und relativ wenig Säure.

Den Löwenanteil der Rebfläche beansprucht für sich der Merlot. Auch der Refosco dal Peduncolo Rosso ist nicht wegzudenken, genauso wie der Tocai Friulano, Pinot Bianco und Pinot Grigio.

### Isonzo

Das Isonzo ist ein flaches Anbaugebiet. Die Beschaffenheit des Bodens ist stark unterschiedlich. In der Hochebenen im südlichem Collio und im östlichen Grave del Friuli besteht er aus Kies und Kalkgeröll, im Isonzo-Becken bei Monfalcone aus Schwemm-

land. Das milde maritime Klima ist im Norden etwas kühler und regnerischer. Die Rot- und Weißweine aus den oberen Bereichen zeigen schönes Aroma und im allgemeinen mehr Persönlichkeit als andere Weine aus der Ebene. Die Rebsorten sind ähnlich wie im Collio, und die Weine haben genug Klasse, um sich neben denen aus den Hügeln sehen lassen zu können. In seinem südlichen Teil, wo die Böden schwerer sind, werden unkomplizierte, aber saubere Weine gemacht. Im höhergelegenen nördlichen Teil, wo mehr Sand und Kies zu finden ist, fallen die Weine etwas gehaltvoller aus. Den Löwenanteil der Rebfläche beansprucht für sich der Tocai Friulano, sofort gefolgt vom Merlot. Aus einigen Dörfern nördlich von Gradisca kommen hervorragende Rotweine.

## Colli Orientali

Die Weinberge in den sanften Hügeln mit ihrem »Fleysch«, Schichten von lockerem Mergel und Sandstein, sind oft terrassiert. In der Ebene herrscht mit Sand und Kies vermischter Lehm vor. Der Unterschied im Mikroklima zwischen den südlichen Hügeln, die dem Einfluß der Adria ausgesetzt sind, und den kühleren, feuchteren Ausläufern der Alpen oberhalb von Cividale ist beträchtlich. Im südlichen Teil konzentriert sich die Rebfläche besonders stark auf eine Zone mit gleich Weiß- und Rotwein. Trockene Weißweine (Tocai Friulano, Verduzzo Friulano, Pinot Grigio) geraten vor allem gut unter Voraussetzungen, die ein kräftiges Aroma bei einiger Haltbarkeit begünstigen. Die Rotweine (Merlot, Cabernet Franc) aus den Colli Orientali haben oft mehr Kraft und Farbe als die aus dem benachbarten Collio.

## Collio Goriziano

Der Collio stellt das flächenmäßig kleinste Anbaugebiet dar. Die Weine, die als DOC anerkannt sind, müssen ausschließlich in der Hügelzone gewachsen sein. Es sind körperreiche Kreszenzen mit viel Duft und guter Säure. Die Hektarerträge dürfen 110 Doppelzentner nicht überschreiten. Das „Cappuccina“-Erziehungssystem sorgt dafür, daß sie eher unterschritten werden. Die Weine von Villanova und Oslavia sind elegant, haben die höchste Säure und den ausgeprägtesten Duft. Die von Plessiva im Norden sind die körperreichsten, die von Capriva und Cormons stellen eine Mischung beider dar. Der Collio ist die Heimat des Tocai Friulano, der noch immer den Löwenanteil der Rebfläche für sich beansprucht. Viele Fremde lernten jedoch den Namen Collio durch den Pinot Grigio kennen, der in den 80er Jahren als frischer, heller Wein internationalen Ruhm erntete. Weitere wichtige Weißweine sind Pinot Bianco, Sauvignon und Ribolla Gialla. Der Rotweinanteil (Merlot, Cabernet Franc) fällt bescheidener aus.

## Carso

Das Hochkalkplateau des Carso bildet den östlichen Zipfel des Friaul, von den südlichen Ufern des Isonzo bis nach Triest hinunter. Die als Karst bekannte Hochfläche besteht weitgehend aus kreideweißem Kalkstein, der im Süden um Triest mit Sand und Mergel vermischt ist. Der poröse Boden ist von unterirdischen Wasserläufen und einem Netzwerk von Höhlen durchzogen. Diese geologische Formation heißt auf italienisch „carso“. Die jüngste DOC-Zone erstreckt sich über die kalkhaltige, humusarme Hügelkette von Triest entlang der slowenischen Grenze bis hin zum Anbaugebiet des Isonzo. Mit maximal 70 Doppelzentnern liegen die Hektarerträge dort am niedrigsten. Die Weine, obgleich wenig bekannt, besitzen eine große Feinheit. Die größte Weinproduktion, etwa 2000 Hektoliter, gehört den weißen Malvasia Istriana. Bei den Rotweinen ist der Refosco di Carso (ca. 858 Hektoliter) der wichtigste.

Maurizio Rocci

## Pilzsammler

Es war ein sehr schöner Morgen anfangs Oktober, die Sonne schien wieder nach ein paar Tage Regen. Die Temperatur des Bodens war ideal für das Wachstum der Pilze. Meine Frau und ich nahmen unsere zur Pilzsuche übliche „Ausrüstung“ – Gummistiefel, Weidenkörbe und Klappmesser – mit in den Kofferraum unseres Autos und fuhren zum Ebersberger Forst.

An dem Tag waren schätzungsweise mehr Sammler im Wald als Pilze. Nach etwa anderthalb Stunden wurde unser Sammlereifer nicht gerade belohnt. Einige Maronen, ein paar Täublinge und eine handvoll Hallimasche war unsere ganze Ausbeute: gerade genug für ein typisches, sehr schmackhaftes Turiner Gericht „Reis mit Pilzen“. Dieses wurde von Giuseppe Parini (1729–1799), italienischen Dichter und Literaturprofessor, in einer seiner Novellen verewigt.

Wir wollten schon nach Hause zurückkehren, als wir einige Gelbe Kraterellen entdeckten. Der neue Ansporn war so groß, daß wir die Lichtung systematisch durchkämmten. Und siehe da, wir hatten Glück: eine etwa zehn quadratmetergroße Fläche völlig bedeckt mit Gelben Kraterellen. Es war wirklich ein gefundenes Fressen!

Da wir von lauter Stehen und Bücken fast nicht mehr konnten, haben wir uns inmitten der Pilzen auf den Boden gesetzt. Sie werden es kaum glauben: Plötzlich kamen einige Sammler in unserer Nähe und fingen an, uns in immer engere Kreise zu beobachten. Sie dachten sicher: Was sammeln sie denn; diese Pilze kennen wir doch nicht!

Wir haben uns nicht stören lassen und alle Pilze sauber geputzt und in unsere Körbe hineingetan. Erst als wir wieder aufgestanden sind, kam ein „mutiger“ Pilzsammler zu uns und fragte nach, welche Pilze wir doch gesammelt hätten. Selbstverständlich gaben wir ihm eine ausführliche Auskunft, in der Hoffnung jedoch, daß er uns in der nächste Saison einige Exemplare dieser Art noch übrig läßt.

**Gentechnik I** Bei der Experimentierfreude mancher US-Amerikaner wird von denen überlegt, Gene von Pflanzen und Tiere in menschliches Erbgut einzuschleusen, beispielsweise etwa ein Gen für die Photosynthese. Menschen müßten nicht mehr essen, die Sonne reichte als Energielieferant. Aber: das wird gar nie passieren, weil dann Arbeitsplätze wegfallen würden – nicht nur in der Nahrungsmittelindustrie! Kartoffeln wären dann leider auch out.

**Gentechnik II** Nun ist es doch (und erwartungsgemäß) geschehen: In Produkten des Bremer Herstellers „Rickmers Reismühle“ ist gentechnisch veränderter Reis der Sorte LL601 festgestellt worden. Wie kommt das Zeug, das auch in den USA nicht zugelassen ist, auf den deutschen Markt? Business as usual?

## Risotto con funghi - Reis mit Pilzen

Zutaten (für 4 Personen):

300 g	Mischpilze (Stein-, Maronen-, Hallimasch-Pilze)
300 g	Arborio-Reis
1	mittelgroße Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Petersilie
125 ml	trockener Weißwein
1 l	Fleischbrühe (selbstgemacht oder instant)
60 g	Butter
50 g	Parmesan, frisch gerieben - weißer Pfeffer, frisch gemahlen - Salz

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie kleinhacken. Pilze putzen, kurz abbrausen, trockentupfen, in nicht zu kleine Stücke schneiden. Brühe zum kochen bringen. In einer Kasserolle die Hälfte der Butter zerlassen, die Zwiebel bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten anbraten, Reis einstreuen und mitbraten, bis er glasig ist. Mit dem Wein ablöschen. Nach und nach die kochendheiße Brühe angießen und den Reis bei mittlere Hitze offen etwa 15–20 Minuten kochen lassen. Immer wieder umrühren.

Inzwischen die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Pilze bei starker Hitze unter ständigem Rühren braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor Ende der Garzeit Pilze mit Petersilie unter den Risotto mischen. Dann etwas Parmesan unterrühren und mit dem restlichen Parmesan servieren.

Zu empfehlen sind hier eher frische und gerbstoffreiche Weißweine wie z. B. Chardonnay, Frascati oder Trebbiano d’Abruzzo. Ein trockener, samtiger und hocheleganter Arneis del Roero (Gebiet nordwestlich von Alba, Piemont) ist hier erste Wahl. Guten Appetit!

Der Redakteur erklärt ausdrücklich, daß er dieses Rezept von Maurizio Rocci nicht ausprobiert, geschweige denn genossen hat. Doch es verlockt. Na, mal sehen, ob und wann das nächste Heft kommt.

Roger Thill

## Themenbezogene Stempel unserer ArGe

1. 34290 Servian: Zusammenarbeit in der Schule – Der Wald
2. 66240 Saint Estève: Das Wasser und die Mühle
3. 88250 La Bresse: 16. Skulpturenfestival
4. 71000 Mâcon: 50 Jahre Deutsch-Französische Freundschaft
5. 89700 Molosmes: Weinbau
6. 21700 Meuilley: Weinbau
7. Bronkhorstspruit (Südafrika): Hahn
8. Junass (Südafrika): Mais, Schaaf
9. Beamsville (Kanada): Weintraube

10. Brock (Kanada): Ahornblatt + Ähren
11. Hay Lakes (Kanada)
12. Lancer (Kanada): Rebe mit Trauben
13. Medstead (Kanada): Ähren + Hirsch



Günther Liepert

## Motivliste Weinheilige (alphabetisch, Teil 3)

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Portugal	08.03.95	2068	Johann von Gott
Frankreich	01.03.29	237	Johanna
Frankreich	28.10.46	768	Johanna
Frankreich	16.11.68	1646	Johanna
Jemen Republik	01.01.69	1026,1033	Johanna
Jemen Republik	01.12.69	Bl. 116	Johanna
Liberia	14.03.75	948	Johanna
Sharjah	27.07.72	Bl. 95	Johanna
Senegal	26.12.89	1059-60	Johanna
Seychellen	15.12.75	342	Johanna
Portugal	14.05.53	813-4	Johanna - 500. Geb. Prinz.Johanna
Korea-Nord	20.07.81	2142	Johanna - 550. Todestag
Korea-Nord	20.07.81	Bl. 100 A	Johanna - 550. Todestag
Frankreich	24.05.79	2155	Johanna - Denkmal Rouen
Anjouan	01.01.92	1 18..	Johanna - FA
Frankreich	01.12.79	2183,2184	Johanna - Fenster Kirche
Fudscheira	15.04.72	Bl. 101	Johanna - Napoleon, de Gaulle
Paraguay	26.03.71	Bl. 160	Johanna - van Eyck
Belgien	25.08.41	573	Johanna von Kastilien
Frankreich	06.07.68	1630	Johanna auf dem Scheiterhaufen
Spanien	31.08.96	2714 ?	Johanna v. Kastilien
Ajman	02.02.70	506, 8	Johannes, Apostel
Belgien	19.09.64	Bl. 31	Johannes, Apostel
Bulgarien	30.04.69	1888	Johannes, Apostel
Bulgarien	15.12.78	Bl. 82	Johannes, Apostel
Bulgarien	13.12.91	3946	Johannes, Apostel
Frankreich	10.02.73	1821	Johannes, Apostel
Gibraltar	01.12.69	235	Johannes, Apostel
Gibraltar	03.11.76	344	Johannes, Apostel
Griechenland	20.11.47	552	Johannes, Apostel
Griechenland	05.11.50	565	Johannes, Apostel

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Griechenland	17.01.72	1090	Johannes, Apostel
Liechtenstein	07.12.87	933	Johannes, Apostel
Panama	10.01.68	1033	Johannes, Apostel
Paraguay	05.09.77	2966	Johannes, Apostel
Salomon-Inseln	04.10.78	361	Johannes, Apostel
Spanien	24.03.69	1804	Johannes, Apostel
Spanien	24.03.69	1805	Johannes, Apostel
Spanien	01.01.90	Bl. 38	Johannes, Apostel
Togo	20.03.78	1288	Johannes, Apostel
Togo	14.12.84	1830	Johannes, Apostel
Portugal	30.10.50	752	Johannes, Apostel - 400. Todestag
Irland	14.10.68	225	Johannes, Apostel - Adler
Irland	17.06.75	321	Johannes, Apostel - Adler
Mongolei	20.11.68	525	Johannes, Apostel - Cano
Luxemburg	05.12.78	980	Johannes, Apostel - Caritas
Belgien	17.06.78	1948	Johannes, Apostel - Don Juan
Spanien	29.09.74	2102	Johannes, Apostel - Don Juan
Ungarn	02.12.69	2555	Johannes, Apostel - Dyck
Belgien	26.04.75	1818	Johannes, Apostel - Europa
Spanien	24.07.61	1260	Johannes, Apostel - Europarat
Polen	22.04.91	3323	Johannes, Apostel - Ikone
Spanien	24.03.70	1851	Johannes, Apostel - Jungfrau mit Jesus + Johannes, Apostel
Polen	13.07.54	855	Johannes, Apostel - Kirche Patschkau
DDR	06.07.82	2722-2723	Johannes, Apostel - Kirche Schwerin
Österreich	31.08.70	1337	Johannes, Apostel - Kriegsoffer
Berlin	21.06.67	308	Johannes, Apostel - Kunstschatze
BRD	14.04.77	933	Johannes, Apostel - Reliquiar
Schweiz	18.09.61	741	Johannes, Apostel - St. Oswald in Zug
Liechtenstein	03.12.70	533	Johannes, Apostel - Wappen
DDR	24.04.84	2870	Johannes, Apostel / Don - Dom MEI
Saar	20.12.49	268	Johannes, Apostel / Petrus / Jakobus - Murillo
Tschechoslowakei	20.06.78	2451	Johannes, Apostel / Petrus / Matthias
Vatikan	07.04.60	339, 42	Johannes, Apostel / Petrus als Almosenspende
Ungarn	09.06.69	2514	Johannes, Apostel / Zurbaran /

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
			Jakobus - Kirche Vac
Irland	15.02.71	264	Johannes, Apostel Adler
Polen	30.06.73	2260	Johannes, Apostel unterm Kreuz
Philippinen	15.10.91	2048	Johannes, Apostel v. Kreuz
Vatikan	11.10.72	607-8	Johannes der Täufer + Elisabeth
Bulgarien	13.12.91	3946	Johannes der Täufer + JE
Jemen Königreich	25.05.69	690	Johannes der Täufer Besuch Papst Paul in Jerusalem
Gibraltar	25.10.85	500-2	Johannes der Täufer
Belgien	15.08.46	770	Karl der Große
Belgien	17.02.96	2676	Karl der Große
Frankreich	05.11.66	1562	Karl der Große
BRD	16.07.87	1329	Karl der Große - Bistum HB
BRD	13.10.88	1384	Karl der Große - Domschatz AC
Andorra frz.	26.04.80	305	Karl der Große - Europa
Rheinland-Pfalz	01.01.47	15	Karl der Große - FA
Rheinland-Pfalz	21.06.48	29	Karl der Große - FA
Österreich	30.08.85	1825	Karl der Große - Gründung Königstetten
Spanien	04.01.71	1908	Karl der Jakobus erscheint
BRD	12.07.79	1017	Karl der Große - Kreuz
Tschechoslowakei	08.09.78	2458	Karl der Große - Prag
Italien	03.05.82	1798	Karl der Große - Raffael
Frankreich	05.02.83	2381	Karl der Große / Petrus
BRD	15.06.89	1424	Kilian - 1300. Todestag
Irland	15.06.83	683	Kilian - 1300. Todestag
BRD	13.12.72	752	Kilian - Dom Würzburg
Österreich	19.05.89	1957	Kilian - Lambach
Deutsches Reich	01.11.30	453	Kilian - Mainbrücke Würzburg
Polen	18.12.59	1140, 1	Kurpien - Trachtenpaar
Frankreich	22.10.66	1559	Kyriakus - Kapelle
Bulgarien	24.09.73	2272	Laurentius
GB-Jersey	29.01.76	143	Laurentius
GB-Jersey	17.06.86	381	Laurentius
Italien	26.11.55	954	Laurentius
Liechtenstein	07.12.67	486	Laurentius
Vatikan	25.05.59	307	Laurentius
Italien	01.06.44	655	Laurentius - Basilika Rom



Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Vatikan	07.03.49	155	Laurentius - Diakonweihe
Luxemburg	07.09.83	1081	Laurentius -
Dänemark	21.05.85	840	Laurentius - Dom Laurentius
Schweden	28.05.46	319-320	Laurentius - Dom Laurentiusund
Österreich	23.10.74	1439	Laurentius - KircheBludenz
Polen	08.06.87	Bl. 103	Laurentius - KircheBreslau
Österreich	22.01.68	1257	Laurentius - Kirche-Wilten
Österreich	18.03.88	1915	Laurentius - Kirche-Wilten
BRD	21.05.71	678	Laurentius - Kirche
Dänemark	07.09.44	283	Laurentius - Kl. Österlars
Italien	19.05.84	1893	Laurentius - Padua
Tschechoslowakei	03.08.46	503	Laurentius / Rochus - Mariensäule Göd.
Ajman	02.02.70	507, 509	Maria Magdalena
Albanien	28.09.73	1641	Maria Magdalena
Belgien	21.07.49	846	Maria Magdalena
Bulgarien	13.12.91	3948	Maria Magdalena
Frankreich	20.09.80	2221	Maria Magdalena
Jemen Königreich	25.05.69	701	Maria Magdalena
			Besuch Papst Paul in Jerusalem
Ungarn	26.09.72	2807-2808	Maria Magdalena - Budapest
Monaco	04.12.72	1065	Maria Magdalena - Canavesia
Ungarn	19.03.80	3421	Maria Magdalena - Christussarg
Frankreich	05.05.52	938	Maria Magdalena - Colmar
Monaco	25.11.69	951	Maria Magdalena - da Vinci
Ungarn	30.05.68	2412	Maria Magdalena - El Greco
Dominikanische Rep.	14.04.76	1121	Maria Magdalena - Godoy
DDR	09.04.63	953	Maria Magdalena - Hebbel
Frankreich	13.07.36	305	Maria Magdalena - Kirche Paris
Frankreich	13.10.45	734	Maria Magdalena - Oradur sur Glane
Spanien	10.01.54	1024	Maria Magdalena - Ribera
Belgien	04.09.76	1873	Maria Magdalena - Rubens
Österreich	21.05.64	1151	Maria Magdalena - Stephansdom Wien
Sowjetunion	07.07.71	3899	Maria Magdalena - Tizian
Tansania	15.11.90	714	Maria Magdalena - Tizian
Frankreich	07.10.67	1598	Maria Magdalena - Troyes
Österreich	20.06.86	1852	Maria Magdalena - Waidhofen
Polen	28.12.84	2957	Maria Magdalena - Warschau

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Liechtenstein	09.12.64	446	Maria Magdalena - Weihnachten
Andorra frz.	26.04.75	264	Maria Magdalenaauf Golgatha
Jugoslawien	12.12.91	2517	Maria Magdalena Miniaturen
Liechtenstein	07.12.87	931	Markus
Luxemburg	05.12.78	977	Markus
Togo	20.03.78	1286	Markus
Peru	10.12.51	508,11	Markus - 400 J. Uni
San Marino	08.10.94	1586	Markus - 900 J.M.-Kirche
Paraguay	08.10.73	2476	Markus - Carpaccio
Italien	27.10.32	432	Markus - Dom
Italien	12.03.34	467	Markus - Dom
Ajman	01.01.72	2194-9	Markus - Dom Venedig
Ajman	01.01.72	Bl. 478	Markus - Dom Venedig
Bulgarien	06.05.72	2158	Markus - Dom Venedig
Italien	12.04.49	767-770	Markus - Dom Venedig
Ajman	21.10.70	642	Markus - Dürer
Malediven	01.11.78	788	Markus - Dürer
Paraguay	16.12.70	2124	Markus - Dürer
Salomon-Inseln	04.10.78	363	Markus - Dürer
Umm al Kaiwain	01.01.72	487	Markus - Dürer
Ungarn	08.01.79	3332	Markus - Dürer
Zentralafr. Republik	24.10.78	573	Markus - Dürer
Zypern	26.11.84	623-4	Markus - Evangelium
Ägypten	25.06.68	335	Markus - Kathedrale Kairo
Ajman	01.01.72	1690-2	Markus - Kirche Venedig
Ajman	01.01.72	Bl. 386	Markus - Kirche Venedig
Jugoslawien	09.07.84	2059	Markus - Kirche Korcula
Jugoslawien	04.12.85	2142	Markus - Kirche Korcula
Dänemark	18.10.73	548	Markus - Königl. Bibliothek
Vatikan	06.06.72	599	Markus - Legende
Cuba	08.12.72	1828-1830	Markus - Löwe
Italien	25.08.62	1125	Markus - Löwe
Vatikan	30.10.62	415	Markus - Papstwappen
Monaco	27.04.72	1044	Markus - Platz Bellotto
Ajman	01.03.69	419, 424	Markus - Platz Venedig
Vatikan	11.04.60	346	Markus - Reliquie
Berlin	17.11.67	305	Markus - Riemenschneideraltar

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Italien	28.05.75	1492	Markus - Satellit S. Markus
Italien	14.06.52	864	Markus - Säule
Jemen Königreich	01.04.86	514-515	Markus - Säule
Schweiz	18.09.61	739	Markus - St. Oswald in Zug
Vatikan	06.06.72	Bl. 3	Markus - Unesco rettet Venedig
Spanien	12.10.79	2437	Markus - Universität Lima
Österreich	13.06.86	1851	Markus - Wand bei Zirl
Andorra	08.11.95	244	Markus - Weihnachten
Italien	25.04.12	105	Markus / Georg - Dom
Tschechoslowakei	09.05.67	Bl. 27	Markus / Martinae mit Engel
Tschechoslowakei	13.03.70	1931	Markus / Michael - slowak. Meister
Ruanda	31.12.71	471	Markus + Paulus - Dürer
Kroatien	18.01.96	363	Markus v. Krizerci
Gabun	12.04.81	767-768	Markus, Johannes
GB-Jersey	29.01.76	138	Markus - Wappen
Andorra frz.	05.09.81	318	Martin
Belgien	01.01.10	85	Martin
Belgien	12.03.42	Bl.15+16	Martin
Belgien	15.11.43	648-52	Martin
Frankreich	05.07.97	3233	Martin
Frankreich	23.01.71	1737	Martin
GB-Jersey	03.11.92	593	Martin
Luxemburg	05.12.80	1018	Martin
Niederlande	13.11.61	771	Martin
Paraguay	26.03.71	2151	Martin
Saar	23.12.31	151	Martin
Tschechoslowakei	22.07.92	3127	Martin
Österreich	08.11.85	1830	Martin - 25 J. Diözese Eisenstadt
Ruanda	08.05.67	218	Martin - Caritas
BRD	21.09.70	669	Martin - COC
BRD	15.05.75	845	Martin - Dom MZ
Rheinland-Pfalz	01.01.47	10, 26	Martin - Dom MZ
Rheinland-Pfalz	01.01.47	2, 17	Martin - Dom Mz
Belgien	25.02.26	208-9	Martin - Dyck
Paraguay	26.03.71	2151	Martin - Dyck
Saar	03.11.51	313	Martin - Dyck
Rheinland-Pfalz	18.10.48	30 p	Martin - Explosion

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Malta	31.03.73	468	Martin - Freiw. Hilfsdienst
Belgien	01.07.39	505	Martin - Gemälde
Ungarn	20.06.72	Bl. 90	Martin - Glasgemälde
Jemen Königreich	01.01.69	Bl.	Martin - Greco
Jemen Königreich	15.07.70	Bl. 203	Martin - Greco
Quaiti State	01.01.67	161	Martin - Greco
Tschechoslowakei	22.07.92	3127	Martin - Heimat
Polen	18.08.52	768	Martin - Kap Grywald
Frankreich	03.12.60	1330	Martin - Kirche Fresnoy-le-Luai
Belgien	11.09.71	1653	Martin - Kirche in Aalst
Schweiz	21.02.84	1268	Martin - Kirche Imier
Niederlande	10.06.86	1294	Martin - Kirche Utrecht
Niederlande	26.03.85	1266	Martin - Kirche Zaltbommel
Grenada	01.11.77	857-63	Martin - Kirche Zillis
Schweiz	01.06.66	837-40	Martin - Kirche Zillis
Schweiz	01.06.67	854-7	Martin - Kirche Zillis
Andorra frz.	26.04.75	265	Martin - Krönung
BRD	12.03.65	456	Martin - Lorsch
BRD	17.11.67	491	Martin - Lorsch
BRD	13.10.83	1193	Martin - Martin Luther
Argentinien	09.11.68	1009	Martin - Patron von Buenos Aires
Tschechoslowakei	28.03.55	897	Martin - Preßburg
Tschechoslowakei	13.02.67	1679	Martin - Preßburg
Schweiz	01.06.62	752, 3	Martin - Pro Patria
Tschechoslowakei	24.10.72	2099	Martin - Reitkunst
Monaco	29.04.68	889	Martin - Rotes Kreuz
Tschechoslowakei	25.05.79	2510	Martin - Städtewappen
Tschechoslowakei	01.03.84	2757	Martin - Städtewappen
BRD	15.06.57	255	Martin - Stadtsiegel AB
Belgien	23.02.44	656-7	Martin - Statuen
Belgien	15.10.15	121	Martin - Tuchhallen von Ypern
Spanien	05.11.82	2565	Martin - Turm in Ternel
GB-Jersey	26.04.88	439	Martin - Wappen
BRD	08.11.84	1233	Martin - Weihnachten
Belgien	03.11.41	582-91	Martin - Winterhilfswerk
Belgien	12.12.42	614-23	Martin - Winterhilfswerk
Belgien	03.04.43	624-5	Martin - Winterhilfswerk

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Österreich	02.11.36	628	Martin - Winterhilfswerk
Rheinland-Pfalz	01.11.48	38	Martin - Winzerhäuser St. Martin
Österreich	22.05.23	433	Martin / Gallus - Kirche Bregenz
Schweiz	18.09.67	864	Martin, Gallus, Thu, Ot, Michael,
Nikolaus	Kathiri State	01.02.67	113 Martin teilt
Mantel			
Frankreich	11.09.93	2975	Martin Tourismus-Montbelliard
Togo	14.12.84	1823	Matthias
Liechtenstein	04.12.58	374	Mauritius/Moritz
Spanien	24.03.61	1234	Mauritius/Moritz
Frankreich	20.09.97	3245	Mauritius/Moritz - Basilika Epinal
Luxemburg	16.10.28	207	Mauritius/Moritz - Benediktinerabtei
Luxemburg	08.06.61	641	Mauritius/Moritz - Benediktinerabtei St. Clervaux
Mauritius	01.01.54	10 18..	Mauritius/Moritz - Britannia
DDR	14.11.55	491	Mauritius/Moritz - Dom MD
Frankreich	17.05.41	533	Mauritius/Moritz - Kath. Angers
Schweiz	12.09.68	880	Mauritius/Moritz - Kirche Appenzell
Böhmen und Mähren	31.12.40	59	Mauritius/Moritz - Kirche Kremsier
DDR	04.10.84	2903	Mauritius/Moritz - Kirche
Saar	01.01.27	111	Mauritius/Moritz - Kirche-Tholey Saar
01.11.34	178, 82		Mauritius/Moritz - KircheM-Tholey Schweiz
06.09.79	1160		Mauritius/Moritz - Kirche Saanen
Jemen Republik	23.11.68	819-20	Mauritius/Moritz - Olympiade
Böhmen und Mähren	15.08.39	31-2	Mauritius/Moritz / Michael - Olmütz Dreifaltigkeitssäule
Frankreich	19.01.85	2477	Mauritius/Moritz / Petrus - Kirche Wien
Tschechoslowakei	20.03.55	895	Mauritius/Moritz / Wen - Kirche Olmütz
Schweiz	10.05.60	707	Mauritius/Moritz- Kapellbrücke Luzern
Portugal	18.08.93	1971	Michael
Frankreich	06.07.85	2508	Michael - Abtei de Cuxa
Tschechoslowakei	21.03.60	1186	Michael - Bösig
Frankreich	14.04.73	1826	Michael - Brüssel
Panama	10.01.68	1029	Michael - Engel
Polen	20.04.71	2072,4,7	Michael - Faras
Schweden	17.11.76	966	Michael - fl. Gebetsbuch
Zypern	21.11.94	834	Michael - Fresken

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Portugal	26.03.25	347-50	Michael - Hans v. M. de Seide
BRD	13.06.96	1860	Michael - Hamburg
Bulgarien	30.04.69	1889	Michael - Ikone
Sowjetunion	12.10.77	4658	Michael - Ikone
Tschechoslowakei	17.12.70	1976, 9	Michael - Ikone
Bulgarien	24.11.94	4133	Michael - Ikonen
Frankreich	23.06.49	862	Michael - Kirche Bordeaux
Frankreich	05.04.80	2201	Michael - Kirche Cordes
Polen	21.11.77	2532	Michael - Kirche Debno
Schweiz	18.09.67	865	Michael - Kirche Engelberg
BRD	06.05.64	417	Michael - Kirche Hamburg
BRD	15.03.73	761	Michael - Kirche Hamburg
Italien	31.10.46	724	Michael - Kirche Lucau
Luxemburg	04.05.87	1176	Michael - Kirche Luxemburg
Luxemburg	10.03.75	903	Michael - Kirche Mersch
Luxemburg	05.03.79	985	Michael - Kirche Mondorf
Schweden	14.05.87	1430	Michael - Kirche Stockholm
Niederlande	01.06.65	844	Michael - Kirche Thorn
Saar	14.06.58	436	Michael - Kirche Homburg
Frankreich	18.09.33	286	Michael - Le Puy
Österreich	15.05.70	1324	Michael - Millstadt
Frankreich	01.02.30	240	Michael - Mont St. Michel
Luxemburg	02.12.63	687	Michael - Patron der Krämer
Tschechoslowakei	20.11.65	1581	Michael - Preßburg
Italien	09.10.54	917-918	Michael - Reni
Österreich	03.05.74	1449	Michael - Schwanthaler
Bulgarien	25.11.68	1852	Michael - Seelenfolterung
Frankreich	30.04.66	1544	Michael - St. Michel
Liechtenstein	09.12.86	910	Michael - Weihnachten
Zypern	21.11.94	834	Michael - Weihnachten
Monaco	04.06.51	433	Michael / Gabriel
Zypern	23.11.70	341	Michael - Madonna
Zypern	02.12.74	419	Michael - Madonna
Zypern	15.11.76	461	Michael - Madonna
Zypern	22.04.87	673	Michael - Madonna
Belgien	23.03.63	1306-8	Michael Fechtspiele
Jugoslawien	29.11.63	1060	Michael mit Waage/Dubrovnik

(wird fortgesetzt)

Land	Ausgabe	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung	Information
China - VR	18.09.2005	80 F	3669		
			aus 3668-3671	Pilzfelsen aus Serie Naturreservat Fanjing-shan	
Frankreich	25.03.2005	0,53 E	4050		
			aus 4047-56	Roquefortkäse aus Serie Asp. Der Regionen	im Kleinbogen
Gambia	08.03.2004	30 D	5208	Hygrocybe conica - Kegeliges Saftling	Kleinbogen (2)
Gambia	08.03.2004	30 D	5209	Laccaria fraterna-Ziegelroter Lacktrichterling	idem
Gambia	08.03.2004	30 D	5210	Gomphus clavatus-Schweinsohr	idem
Gambia	08.03.2004	30 D	5211	Hygrocybe psittacina-Papageiensaftling	idem
Gambia	08.03.2004	30 D	5212	Entoloma nitidum-Stahlblauer Rötling	idem
Gambia	08.03.2004	30 D	5213	Clathrus ruber-Scharlachroter Gitterling	idem
Gambia	08.03.2004	30 D	5214	Leucocoprinus birnbaumii-Gelber Faltenschirm.	idem
Gambia	08.03.2004	30 D	5215	Hygrocybe singeri-Singer-Saftling	idem
Gambia	08.03.2004	75 D	5216 - Block 668	Russula sanguinaria-Bluttäubling	Block
Ghana	27.12.2004	500 C	3674	Boletus badius - Maronenröhrling	Kleinbogen (2)
Ghana	27.12.2004	3000 C	3675	Clitocybe nebularis-Nebelkappe	idem
Ghana	27.12.2004	5000 C	3676	Amanita muscaria-Fliegenpilz	idem
Ghana	27.12.2004	8000 C	3677	Russula vesca-Speisetäubling	idem

Land	Ausgabe	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung	Information
Ghana	27.12.2004	7500 C	3678	Boletus parasiticus-Schmarotzerröhrling	idem
Ghana	27.12.2005	7500 C	3679	Cortinarius armillatus-Geschmückter Gürtelfuß	idem
Ghana	27.12.2004	7500 C	3680	Gymnopilus spectabilis-Beringer Flämmling	idem
Ghana	27.12.2004	7500 C	3681	Cortinarius flexipes-Vilettlicher Gürtelfuß	idem
Ghana	27.12.2004	20000 C	3682 Block 463	Chlorociboria aeruginosa-Grosspoppriger Grünspanbecherling	
Grönland	22.05.2006	5,50 Kr	464	Rozites Caperatus - Zigeuner	auch im Klb mit Zierfeld
Grönland	22.05.2006	7,00 Kr	465	Lactarius dryadophilus-Grönländischer Milchhut	idem
Grönland	22.05.2006	10,00 KR	466	Clavatia cretacea-Arktischer Stäubling	idem
Grönland	22.05.2006	5,50 Kr	467	idem 464 - Selbstklebend aus MKH	
Grönland	22.05.2006	7,00 KR	468	idem 465 - Selbstklebend aus MKH	
Kongo	17.07.2000	250 Fr	1704		
			aus 1691-1714	Louis Pasteur	aus Kleinbogen
Kongo	17.07.2000	250 Fr	1706		
			aus 1691-1714	Alexander Fleming	aus Kleinbogen
Kongo	13.07.1999	400 Fr	1629	Guepinis rufa-Rötlicher Gallert-Trichter	Kleinbogen+Einzelblock
Kongo	13.07.1999	400 Fr	1630	Boletus edulis-Steinpilz	
Kongo	13.07.1999	400 Fr	1631	Caloscypha fulgens-Leuchtender Prachtbecher	
Kongo	13.07.1999	400 Fr	1632	Lycoperdon perlatum-Flaschenstäubling	
Kongo	13.07.1999	400 Fr	1633	Morchella esculenta-Speisemorchel	
Kongo	13.07.1999	400 Fr	1634	Amanita caesarea-Kaiserling	
Kongo	13.07.1999	400 Fr	1635	Hypholoma sublateritium-Ziegelroter Schwefelkopf	
Kongo	13.07.1999	400 Fr	1636	Amanita muscaria-Fliegenpilz	

Land	Ausgabe	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung	Information
Liberia	15.09.2001	20 \$	4010	Cortinarius caerulescens-Blauer Klumpfuss	Kleinbogen (2x6 Werte)
Liberia	15.09.2001	20 \$	4011	Russula emetica-Kirschroter Speitäubling	idem
Liberia	15.09.2001	20 \$	4012	Suillus luteus-Butterröhrling	idem
Liberia	15.09.2001	20 \$	4013	Suillus granulatus-Körnchenröhrling	idem
Liberia	15.09.2001	20 \$	4014	Chlorociboria aeruginascens-Grünspanbecherl.	idem
Liberia	15.09.2001	20 \$	4015	Boletus legaliae-Le-Gal Röhrling (?)	idem
Liberia	15.09.2001	20 \$	4016	Leccinum versipelle-Heiderotkappe	idem
Liberia	15.09.2001	20 \$	4017	Paxillus sp. - Krempling	idem
Liberia	15.09.2001	20 \$	4018	Entoloma nitidum-Stahlblauer Rötling	idem
Liberia	15.09.2001	20 \$	4019	Lyophyllum decastes-Brauner Rasling	idem
Liberia	15.09.2001	20 S	4020	Amanita spissa - Gedrungener Wulstling	idem
Liberia	15.09.2001	20 \$	4021	Cantharellus cibarius- Echter Pfifferling	idem
Liberia	15.09.2001	100 \$	4022 - Block 406	Mycena pura-Rettichhelmling	
Liberia	15.09.2001	100 \$	4023 - Block 407	Gomphidius roseus-Rosenroter Gelbfuss	
Liberia	15.09.2001	25 \$	4024	Dictyophora indusiata-Genetzte Schleierdame	aus Kleinbogen
Liberia	15.09.2001	25 \$	4025	Lactarius deliciosus-Edelreizker	idem
Liberia	15.09.2001	25 \$	4026	Lactarius indigo-Indigoreizker	idem
Liberia	15.09.2001	25 \$	4027	Boletus edulis-Steinpilz	idem
Liberia	15.09.2001	25 \$	4028	Amanita pantherina-Pantherpilz	idem
Liberia	15.09.2001	25 \$	4029	Naematolom sublateritium-Ziegelroter Schwefel=	kopf
Liberia	15.09.2001	100 \$	4030 = Block 408	Amanita muscaria-Fliegenpilz	
Tadschikistan	03.10.2005	0,06 S	396-401	Ibn Sina = Avicenna	Nominale: 8+, 10+, 12+, 50 + 1S

## Ausstellungserfolge

Vom 4. bis 6. Mai 2006 fand in Essen die 1. Europäische Meisterschaft für Thematische Philatelie statt. Von unserer Arbeitsgemeinschaft beteiligten sich in der Klasse 8 (Landwirtschaft und Haustiere):

Friedrich Wehmeier: „Das Pferd – vom Beutetier zum Wegegefährten des Menschen“, Platz 2, 92 Punkte, Silber

Alfred Kunz: „Wein – Geschichte, Kultur und Wirtschaft“, Platz 3, 91 Punkte, Bronze

Es beteiligten sich in der Klasse 8 insgesamt sieben Sammlungen, nur die ersten drei erhielten eine Medaille.

Bei der Internationalen Ausstellung „Washington 2006“ beteiligte sich aus unserer Arbeitsgemeinschaft:

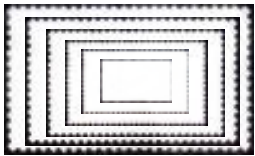
Friedrich Wehmeier: „Das Pferd – vom Beutetier zum Wegegefährten des Menschen“, Platz 2, 92 Punkte, Gold

KB

Vom 25. bis 27. August fand die „GMUNDEN 06“ statt (Rang II). Unser Mitglied Adolf Bläunauer stellte sein Exponat „Abfall und Schmutz“ (Untertitel: Ersticken wir in Müll und Dreck?) aus. Die Jury wertete die Sammlung mit 84 Punkten (Gold).

Gleichzeitig fand die 1. Runde des AUSTRIA-CUP im Rang III statt. Dies ist ein Mannschaftswettbewerb, an dem 5 Mitglieder eines Vereines in der 1. Runde je 2 Rahmen eines neuen Objektes zeigen. Nächste Runde dann im März 2007 im Graz Rang II mit je 3 Rahmen, letzte Runde 2008 Rang I mit je 4 Rahmen. Adolf Bläunauer war Teilnehmer des Vereines „ARGE Niederösterreichische Postgeschichte“ und deckte den Themasektor mit „Frisch rasiert“ ab. Er war in der Gruppe, die Sieger wurde.

KH



Eingesandt

Wir beginnen hier mit einer Veröffentlichungsreihe über ArGe-bezogene neu ausgegebene Briefmarken. Keine Systematik, keine festgelegte Reihenfolge. Es handelt sich um Marken oder Stempel oder andere Belege, die von Ihnen als Mitglieder der ArGe eingesandt wurden und die nicht zu einem größeren Artikel passen. Es sollte sich jedoch um Ausgaben des laufenden Jahres handeln. Wenn nichts eingesendet wird, dann unterbleibt die Rubrik. Wollen 'mal sehen, wie sich das entwickelt.

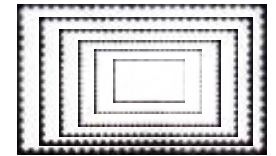
### Pilzmarkenheftchen aus Luxemburg

Am 16. März 2004 verausgabte die luxemburgische Post ein Markenheftchen mit Pilzen (Michel Nr. 1628-1633). Auf der Deckelrückseite fand man die verschiedenen Portostufen. Als Barcode fungierte die 5 450515 000586.

Ende letzten Jahres (1. Ausgabetag unbekannt) kam eine neue Variante zum Verkauf, jedoch ohne die Informationen die Portostufen betreffend. Die Vorderseite des Heftchens blieb unverändert. Auf der Rückseite findet man den Barcode 5 450515 001156 sowie zusätzlich die Artikel-Nummer 120000868. In der Innenseite blieb die Beschriftung ebenfalls unverändert Johan de Crem-Cartor-2004

vorher

nachher



Eingesandt



Das beliebteste Getränk der Welt

Kein anderes Getränk hat die Welt in gleichem Maße erobert wie der Kaffee. Seit einigen Jahren erlebt das Kaffeetrinken mit für uns neuen Kaffeetränken wie Caffe Latte und Ristretto eine neue Blütezeit in Schweden. Diesem Trend widmet die schwedische Post die grafisch interessante Ausgabe Heißer Kaffee.

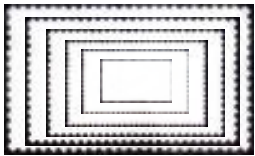


In einigen wenigen Jahren hat die Kaffeehauskultur in Schweden eine Renaissance erlebt. Neue Cafes mit internationalem Angebot haben sich in unserem Land stark verbreitet, und die Kaffeeliebhaber werden mit einer ganz neuen Terminologie konfrontiert. Auch wenn die Kaffeearten, die wir heute bestellen, ihren Ursprung in Italien haben, stammt doch die Art, wie sie serviert werden, aus den USA. In den 70er- und 80er-Jahren servierte man verschiedene Kaffeearten in Papierbechern mit Deckel, perfekt verpackt zum Trinken auf dem Weg ins Büro oder im Auto. Es entstanden viele Kaffee Ketten, und die Nachfrage war enorm. Vor ungefähr 10 Jahren erreichte dieser Trend auch Schweden, und die neue Art, Kaffee zu servieren, scheint für immer gekommen zu sein.

Auf den Briefmarken hat die Formgeberin Ingela Peterson Arrhenius den neuen Kaffeetrend geschildert, unter anderem mit Kaffeetassen, einer Espressomaschine und dampfender Milch.

4 Marken und 4 Maxi-Karten aus Schweden, ausgegeben am 29. März 2006





Eingesandt



Manfred Geib



Schmuckes Osterhuhn aus Tschechien (Ausgabe am 22. März 2006)

Heidelbeeren aus Finnland (Ausgabe am 24. August 2006)



Ein rothriges Schaf aus Frankreich (Ausgabetag 22. April 2006)



Ein Mädchen, das beweist, daß es den sog. Pferde-Gen besitzt. Oder: Alle Pferde ziehen alle Mädchen an. Frankreich, Ausgabetag 22. April 2006

Die Farm der Tiere oder „animaux de la ferme“. Nicht von George Orwell 1945, sondern vom belgischen Postminister am 23. Januar 2006 ausgegeben.



Zum „Rheinland-Pfalz-Tag 2006“ wurde am 19. Mai 2006 ein Sonderstempel mit dem Wappen von Rheinland-Pfalz eingesetzt. Die Wappenkronen zieren vergoldete Weinblätter.

Udenheim in „Rheinhessen“ feierte am 15. Juli 2006 sein „Wein- und Sonnenblumenfest“.

Vom 1. August bis 15. September 2006 wurde der alljährliche Maschinenstempel zum Dürkheimer Wurstmarkt“ vom BZ 68 (Mannheim) eingesetzt.



Quelle: „Philatelie Aktuell“ (Informationsblatt der Deutschen Post AG)



## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

## Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

## Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

## Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

## Redaktion:

Klaus Henseler (Vi.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

## Druck:

Skribifax, Paper & Copy Shop, 27472 Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 124 / Oktober 2006 / Auflage 200 Exemplare.

Mitteilungsheft Nr. 125 soll und wird zwischen den Jahren kommen.

Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Vierteljahresheft 125 · Januar 2007



Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,

für das neue Jahr 2007 wünsche ich Ihnen und Ihren Angehörigen ein gesundes und erfolgreiches Jahr.

Sicher haben auch Sie Wünsche und Vorsätze für das neue Jahr. Vielleicht haben Sie vor mal wieder Ihre Sammlung(en) auszustellen. Die Spirex 07 vom 9.–10. Juni 2007 in Speyer wäre eine Gelegenheit. Ich habe vor mich mit zwei Sammlungen daran zu beteiligen, vorausgesetzt sie werden angenommen. Speyer und Spirex, Kultur und Philatelie ist das nicht Anreiz?


Mit dem Mitteilungsheft erhalten Sie die Ergänzungen und Änderungen der Mitglieder-datei. Änderungswünsche zu den persönlichen Daten bitte ich mir mitzuteilen.

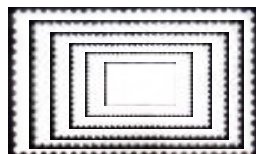
Nochmals zur Markenvernichtung durch die Post:

Ich bitte jedesmal bei der Einlieferung unserer Sendungen um vernünftige Entwertung (Stempel) der Frankatur. Wie gestempelt wird, hier nur ein Beispiel:

Wenn ich mir diese Entwertung ansehe, habe ich den Eindruck: Hier hatte ein Postler richtig Spaß daran, Marken zu vernichten.

Ich wünsche Ihnen trotzdem viel Freude an unserem Hobby. Möge das neue Jahr einen guten Verlauf nehmen, in diesem Sinne verbleibe ich

Ihr  




Eingesandt

Zum Imker-Kongreß 2006 in Bregenz erschienen diese beiden personalisierten Österreich-Marken. Herzlichen Dank, Herr Willinger, für diese Einsendung.



Das Umschlagsbild ist aus Marken zusammengesetzt, die unser Geschäftsführer, Herr Horst Kaczmarczyk, aus seinem Sammelgebiet zum Thema „Umwelt“ zur Verfügung stellte. Herzlichen Dank. Ich würde mich freuen, wenn auch andere Mitglieder unserer ArGe mir helfen würden, die Umschläge zu gestalten; benötigt werden jeweils zwischen 25–30 Marken. Sonst gibt's nur noch Kartoffeln!

## Inhaltsverzeichnis

Eingesandt	2
Mitgliederversammlung 2006	4
Kartoffel-Limericks	6
Impressionen von Sindelfingen	7
Kartoffel 2006	9
Rebe und Wein (9. Fortsetzung)	10
Traktoren auf Briefmarken	23
Kiefer – Baum des Jahres 2007 ?	32
Pilz des Jahres 2007	33
William Morris liebte Weinranken	33
Ausstellungserfolge	34
Weinheiliger St.Rochus	36
Das hatten wir vergessen ....	40
Information der Literaturstelle	40
Horst Kaczmarczyk: Wer kann mir helfen	41
Motivliste Weinheilige (Teil 4)	43
Lila Kühe – Eine Replik	42
Wein aktuell	49
Leiterwagen	50
Mammuts in der Grotte von Rouffignac	51
Vierblättriger Kleefern	52
Gemeiner Schwimmpfarn	53
Lapacho: Ein Baum mit vielen Eigenschaften	54
Nutzpflanze: Ananas	57
Nutzpflanze: Avocado	58

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Adolf Bläumauer, Kurt Buck, Johannes Kohnen, Roger Thill, Maurizio Rocci, Claude Demaret, Stefan Hilz, H. Willinger, Klaus Henseler, Cornelia Addicks, Peter Splett, Walter Sperlich, Günther Liepert, Manfred Geib

### Redaktionsschluß dieses Heftes:

Vor der ersten Ankunft. Das nächste Heft kommt ungefähr Ostern. Die Redaktion erwartet dringend von den Eiersammlern frische Artikel zum Thema „Das Huhn und Ei“.

# Mitgliederversammlung 2006

Am 28. Oktober 2006 fand im Hotel „Mercure“ in Sindelfingen die Jahreshauptversammlung der Motivgruppe ARGE Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft e.V. im Bund Deutscher Philatelisten e.V. statt. Wir geben nachstehend das von Herrn Hilz erstellte Protokoll über die Versammlung wieder.

## Tagesordnungspunkt 1: Begrüßung und Eröffnung

Um 13.15 Uhr eröffnet der Vorsitzende Roger Thill die Jahreshauptversammlung und begrüßt die anwesenden Mitglieder. Er stellt fest, daß frist- und formgerecht eingeladen wurde.

Die Niederschrift der Mitgliederversammlung 2005 wird genehmigt.

## Tagesordnungspunkt 2: Wahl des Protokollführers

Zum Protokollführer wird Stefan Hilz gewählt.

## Tagesordnungspunkt 3: Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder

Es wird festgestellt, daß 17 stimmberechtigte Mitglieder anwesend sind.

## Tagesordnungspunkt 4: Jahresbericht des Vorstandes

Der Vorsitzende Roger Thill gibt einen Überblick über die Aktivitäten im Berichtszeitraum.

Ein Autor eines Artikels hat die Urheberrechte verletzt. Der in seinen Rechten verletzte Autor hat einen Schadensersatz erhalten. Aus diesem Anlaß wird darauf hingewiesen, daß bei der Erstellung von Artikeln für das Mitteilungsheft auf Autorenrechte zu achten ist und eine genaue Quellenangabe helfen kann Probleme zu vermeiden.

Die durchgeführte Auktion hat einen großen Aufwand verursacht bei einem bescheidenen Ertrag. Die EXPHIMO 06 in Bad Mondorf war aus Sicht der

ARGE eine gelungene Veranstaltung zum 30jährigen Bestehen der Arbeitsgemeinschaft.

Die abwechslungsreiche Gestaltung des Mitteilungsheftes wird gelobt. Roger Thill trägt die Bitten von Redakteur Klaus Henseler vor. Herr Henseler, dem ein ausdrücklicher Dank für die gute Arbeit gilt, möchte gerne Texte zu bisher wenig behandelten Themen. Unter anderem bittet er um Mitteilungen über Ausstellungserfolge und regt an, über einen Namen für das Mitteilungsheft nachzudenken.

Ein Dank geht auch an die Autoren des Mitteilungsheftes, Ludwig Bauer für die Betreuung des Rundsendedienstes, Manfred Geib für die Verwaltung des Schriftenarchivs sowie Kurt Buck für die Vertretung der ARGE bei Ausstellungen und Kassierer Horst Kaczmarczyk für seine umfassende Arbeit.

## Tagesordnungspunkt 5: Bericht des Kassierers

Horst Kaczmarczyk berichtet über die Einnahmen- und Ausgabenstruktur und weist auf die geordneten finanziellen Verhältnisse der ARGE hin. Die ARGE hat zur Zeit 138 Mitglieder. Die Mitgliederversammlung faßt den einstimmigen Beschluß zwei Mitglieder wegen Nichtzahlung der Beiträge aus dem Verein auszuschließen.

## Tagesordnungspunkt 6: Bericht der Kassenprüfer

Die Kassenprüfung wurde durch die Mitglieder Dr. Siegfried Holstein und Hans – Dieter Wolf am 28. Oktober 2006 in Anwesenheit des Kassierers Horst Kaczmarczyk durchgeführt.

Die Kassenprüfer berichten, daß das vorgelegte Journalbuch sowie die Belege, davon insbesondere die Reisekostenabrechnungen und größere Ausgaben geprüft wurden. Die Eintragungen wurden korrekt durchgeführt; die Belege waren vollständig vorhanden. Einnahmen und Ausgaben waren nachzuvollziehen.

## Tagesordnungspunkt 7: Entlastung des Vorstandes einschließlich Kassierer

Auf Antrag von Dr. Siegfried Holstein wird der Vorstand einschließlich Kassierer einstimmig entlastet.



#### Tagesordnungspunkt 8: Bestellung eines Wahlleiters

Stefan Hilz wird einstimmig zum Wahlleiter bestellt.

#### Tagesordnungspunkt 9: Vorstandswahlen

Die Vorstandswahlen bringen folgendes Ergebnis:

1. Vorsitzender: Roger Thill, Mamer 16 Ja-Stimmen, 1 Enthaltung
  2. Vorsitzender: Kurt Buck, Rottweil 16 Ja-Stimmen, 1 Enthaltung
- Geschäftsführer. Horst Kaczmarczyk, Wuppertal  
16 Ja-Stimmen, 1 Enthaltung

Die Gewählten erklären, daß sie die Wahl annehmen.

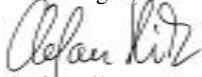
#### Tagesordnungspunkt 10: Verschiedenes

Kurt Buck berichtet über vorgesehene Zusammenarbeit zwischen der Philatelistischen Arbeitsgemeinschaft und der Zeitschrift Briefmarkenspiegel.

Dr. Siegfried Holstein stellt die geplanten Teile seines Pilz-Kompendiums vor und teilt mit, daß er diese in 2008 bis 2010 zu einem zweibändigen Handbuch zusammenfassen will.

Mit einem Dank für die rege Teilnahme schließt Roger Thill die Mitgliederversammlung um 14.50 Uhr.

Sindelfingen, den 28. Oktober 2006



Stefan Hilz  
Protokollführer



Roger Thill  
1. Vorsitzender

In Belgien ist es so Sitte:

Man liebt besonders die Fritte.  
Es freut sich der Große  
und verlangt nach Soße,  
und die Mayo kommt in die Mitte.

Es war ein Boxer aus Hasloh,  
den schlug niemand k.o.  
Er ließ sich nicht rüffeln,  
stets aß er Kantüffeln.

Doch dann traf er auf Klatsch-Klitschko.

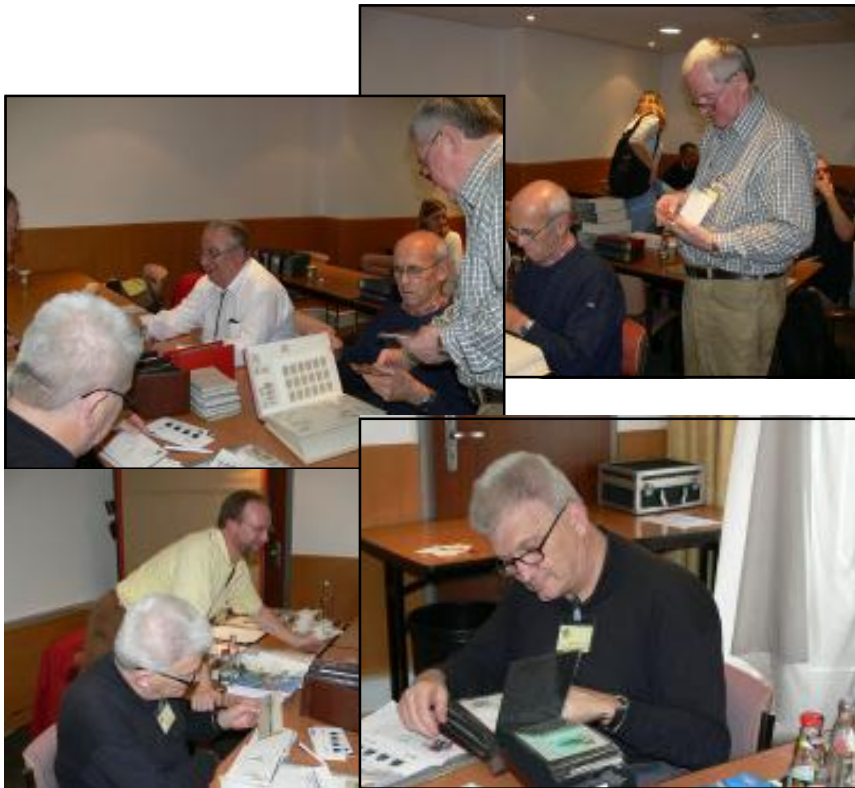
## Impressionen von Sindelfingen

Während der LWF-Stand auf der Galerie der Messehalle gut betreut wurde, trafen sich Vorstand und einige Mitglieder um 13 Uhr in einem „Tagungsraum“ des nahe gelegenen und frisch renovierten Hotels „Mercure“. „Besprechungszimmer“ wäre eher der richtige Ausdruck gewesen, doch schließlich hatten alle Anwesenden eine Sitzgelegenheit gefunden. Die Regularien gingen schnell vorüber, Anerkennung wurde vor allem der Arbeit unseres Geschäftsführers gezollt. Apropos zahlen: Großstadtpreise forderte der Kellner im Hotel. Dabei hatte er auf seinem Trolley nur Plastikbecher. Ein Kuchen wurde ohne Teller oder Gabel, nur





in einer Serviette kredenzt. Und das bei fast 5 Euro für das Stückchen und einen Kaffee. Nachdem auch das „geschluckt“ und dem neuen/alten Vorstand gratuliert worden war, konnten die Teilnehmer der JHV noch in den Dubletten-Alben blättern, sich mit Literatur versorgen und sich austauschen, vor sie sich wieder in das Getümmel der Sindelfinger Messe stürzten. (Cornelia Addicks)



## Kartoffeln 2006

Einige Marken, die letztes Jahr meine Sammlung „Kartoffel“ vergrößerten. Nicht alle sind neu, einige sind nur jetzt erst „entdeckt“ worden.



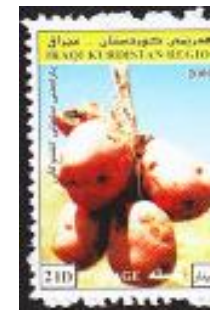
Argentinien 1936

Korea Nord 2004

Malaysia 1998



Ascension 1983



Kurdisches Irak 2000



Nicaragua 1956



Grenadinen&St.Vincent 89



Korea Nord 2006



Antaktis Franz. 2006



Tunesien 2003



## Rebe und Wein 9. Fortsetzung (Weinberg - Landschaften)

Weinberg-Landschaften sind verschieden, wie der Charakter des Weines. Eines aber ist ihnen gemeinsam: Rebland wirkt froh, sei es an Gestaden schöner Seen, an sanften Halden oder steilen Berglehnen. Wo der Weinstock gedeiht ist Sonne, gesundes Klima und damit auch Frohmut zu Hause. Da weht ein freier, nach allen Schönen durstiger Geist. Da lebt ein glücklicher, empfindsamer, zufriedener und gastfreundlicher Menschenschlag, der die bäuerliche Ruhe und die Liebe zur heimatlichen Scholle noch nicht verloren hat.

Von den insgesamt 8.993 Millionen ha Rebfläche in der ganzen Welt entfallen allein 8.053 Millionen auf die Weinländer Europas, der benachbarten Gebiete von Nordafrika und Kleinasien. Das entspricht einem zusammenhängenden Areal von nahezu der Ausdehnung Österreichs.



**Arbois**  
Frankreich 1951



**Burg Rheinstein**  
Deutsches Reich 1924/1925



**Pfalz bei Kaub**  
Deutsches Reich 1940



**Waadtländer Bauernhaus**  
Schweiz 1946



**Genfer See**  
Schweiz 1953



**Neuenburger See**  
Schweiz 1954



**Serrig**  
(Bezirk Trier)



**Cochem**



**Genf/Westschweiz**

**Saarschleife bei Mettlach**

Saar 1947



**Der Rhein bei Kaub**

Rheinland-Pfalz 1947/1948



**Bieler See**

Schweiz 1955



**Eichstetten/Baden**

**Weinberg-Landschaften –  
verschiedenartig wie der Charakter des Weines**

**Genfer See**

Schweiz 1931



**Bockenheimer/  
Weinstraße**



**Rebhügel im Wallis**

Schweiz 1953



**Bernkastel**







Schoenberg/Österreich

**Maas-Tal (Ardennen)**

Frankreich 1949



**Dorf an der Mosel**

Luxemburg 1948



**Rebhänge in Liechtenstein**



Beziars



**Meersburg**

Bundesrepublik Deutschland 1988



**Fellbach/Württemberg**

**Weinberg-Landschaften –  
verschiedenartig  
wie der Charakter des Weines**



**Lauffen**



**Rüdesheim**

Bundesrepublik Deutschland 1973

**Kitzingen/Franken**





## Die Königin der Früchte

Die Trauben sind wundervoll gereift, der Weinbauer, der sich mit Hingabe und nie verzagender Hoffnung um das Gedeihen seiner Reben bemühte, ist zufrieden und frohen Mutes. An seiner Freude nimmt auch der Städter teil, der die zum Verkauf angebotenen köstlichen Früchte ohne Mühe genießen kann.



Traube auf alter israelischer Münze

Motive auf Markenausgaben weisen darauf hin, daß die herrliche Frucht als wertvolles Nahrungs- und Genußmittel schon von den Hebräern, den alten Griechen und Römern geschätzt wurde. Israelitische Männer bringen eine riesige Traube als Zeichen höchster Fruchtbarkeit des gelobten Landes.

**Traubenträger**  
Israel 1954



**Baron Edmond de Rothschild**

Griechenland huldigt seinem Weingott Dionysos mit zwei überdimensionalen Exemplaren. Winzerinnen tragen gefüllte Körbe mit erlesener Last, die, geschmackvoll in Fruchtschalen gebettet, sich als Sinnbild nationalen Wohlstandes präsentieren.

In überzeugender Art zeigen rumänische und saarländische Marken, daß Trauben auch den Kindern munden und ihnen Gesundheit zu schenken vermögen.





Daß aber nicht nur Menschen die sanften Beeren lieben, geht aus der brasilianischen Briefmarke mit der auf einer Traube naschenden Wespe hervor, wie auf dem nach antiker hebräischer Kunst geschaffenen Markenbild, das zwei Weintrauben pickende Tauben darstellt.

Mit prächtigen Trauben-Reproduktionen werben verschiedene Länder für das herrliche Erzeugnis ihrer Weingärten.

**Die Frucht des Weinstocks als willkommenes Nahrungs- und Genußmittel**



**Weintraube**  
Israel 1960

**Weintraube**  
Israel 1958



**Weintrauben**  
San Marino 1958

Italien 1950



**Winzerin mit Trauben**  
Liechtenstein 1930

**Winzerin mit Trauben**  
Liechtenstein 1980



**Früchtekorb**  
Ungarn 1954



**Weinlese**  
Türkei 1941 und 1943



**Weinlese**  
Bulgarien 1955



**Korb mit Früchten**  
Jugoslawien 1972





**Bacchus mit Trauben**  
DDR 1984



**Bauer mit Salvia**  
Portugal 1941

**Landesprodukte**

Bulgarien 1940



**Landesprodukte**  
Bulgarien 1936



**Amsel –  
Weintrauben  
pickend**  
Ungarn 1961



**Taube –  
Weintraube pickend**  
Albanien 1970



**Wespe –  
Weintrauben pickend**  
Brasilien 1950



**Früchte**  
Portomärke  
Martinique 1933

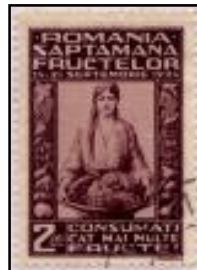


**Weintrauben**  
Bulgarien 1956/1957

**Die gehaltvollen, saftigen Trauben sind auch bei Tieren beliebt.**



**Weintrauben**  
Niederlande 1972



**Früchtekorb**  
Rumänien 1934

**Kind mit Weintraube**  
Frankreich 1963



**Weintrauben**  
Belgien 1965

**Weintrauben**  
Zypern 1976

**Die Königin der Früchte**

**Weintrauben  
Zypern 1955**



**Weintrauben**  
Österreich 1966



**Wachau**  
Österreich 1946

**Kind mit Weintraube**  
Rumänien 1934



**Trauben erfreuen  
Kinder und  
schenken ihnen  
Gesundheit**



**Weintrauben**  
Frankreich 1977



**Weintrauben**  
Istrien 1945



**Weintrauben**  
San Marino 1973







**Weintrauben**  
Tschechoslowakei 1956

**Weintrauben**  
Griechenland 1953



**Weintrauben**  
Algerien 1950

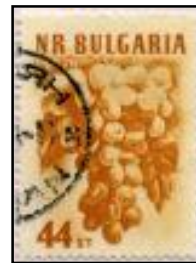
**Weintrauben**  
Türkei 1938



Bulgarien 1956 und 1964



**Weintrauben**  
Bulgarien 1938



**Weintrauben**  
Ungarn 1990

Ungarn 1986



**Weintrauben**  
Libanon 1955



wird fortgesetzt

Walter Sperlich

## Traktoren auf Briefmarken

### Nordamerika – die Wiege des Traktorenbaues

Die Ausgaben von Briefmarken mit Traktoren im Markenbild sind weltweit sehr vielfältig. Gegenwärtig sind etwa 800 Briefmarken mit Traktorenmotiven bekannt. Während die Abbildung von Kraftfahrzeugen auf Briefmarken überwiegend typengebunden und graphisch exakt wiedergegeben erfolgt, sind die wenigsten Traktoren exakt nach ihren Typen und Herstellern zu bestimmen. Das liegt zum einen daran, daß Traktoren bei den verschiedensten Arbeiten dargestellt werden und der Schwerpunkt der Darstellung meist auf dem Arbeitsgang liegt oder Traktoren auch als Bildfüller in die eine oder andere Ecke des Motivs eingeordnet werden. Zum anderen war es sicher auch die Unkenntnis mancher Graphiker über das Aussehen der abzubildenden Traktoren und die künstlerische Freiheit bei der Gestaltung der Briefmarke, die eine exakte Darstellung des Motivs nicht möglich machten.



Abb. 1

Die erste Briefmarke mit einem Traktor als Motiv gehört zu einem Satz der sowjetischen Post, der 1923 anlässlich der Ausstellung für Industrie, Handel und Gewerbe ausgegeben wurde. Sie zeigt einen dreirädrigen Hacktraktor der amerikanischen Firma Case-Wallis (Abb.1). Mit dieser Ausgabe wurde die Ära der Traktorenmotive eingeleitet.

Die großen landwirtschaftlichen Flächen der USA erforderten zu Beginn des 20. Jahrhunderts neue Maßstäbe der Technisierung und Motorisierung der Produktion. Überwog noch am Ausgang des 19. Jahrhunderts die Dampfmaschine als moderne Kraftquelle der Landwirtschaft, begann mit der Entwicklung des Verbrennungsmotors der Siegeszug des Traktors in der Welt. Es waren amerikanische Landmaschinenbauer, welche die Zeichen der Zeit erkannten und nun auch den Traktorenbau auf ihre Fahnen schrieben. Zu ihnen gehörte Cyrus Hall McCormick (Abb.2). Seine McCormick Harvesting Company hatte bereits große Erfolge bei der Entwicklung der Erntetechnik zu verzeichnen. Durch die Vereinigung mit Deering Harvester sowie



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4

3 weiteren kleinen Betrieben zur Internationalen Harvester Company (IHC) im Jahre 1902 wurde diese zu einer beachtlichen Macht auf dem Landmaschinen- und Traktoren-

markt. 1908 brachte sie den ersten selbständig produzierten Traktor auf den Markt. Einen der ersten Typen, den Mogul 8/16 wählte die dänische Post 1989 zum Markenbild ihrer Ausgabe anlässlich des 100jährigen Bestehens des dänischen Landwirtschaftsmuseums (Abb.3). In den zwanziger Jahren waren es die Typen 10/20 und 15/30 die auch in Europa großen Absatz fanden. Besonders die Sowjetunion, die einen großen

Bedarf an Traktoren hatte, aber über keine eigene Produktion zur Deckung des Bedarfs verfügte, kaufte große Stückzahlen auf. So ist es nicht verwunderlich,



Abb. 5



Abb. 6

daß sich auf einer Briefmarke aus dem Jahr 1929 sowie auf den Postkarten-Ganzsachen Ausgaben der sowjetischen Post in den Jahren 1928/32 Zudrucke mit den Abbildungen dieser Traktoren befinden (Abb.4). Einen IHC 15/30 wählte auch die kanadische Post für eine Marke der Ausgaben „Kanada im 2. Weltkrieg“ (Abb. 5).



Abb. 7

In den Jahren 1930 und 1931 begannen die großen sowjetischen Traktorenwerke in Stalingrad und Charkow auf der Grundlage des IHC 15/30 mit der Produktion des typengleichen Radtraktors mit der Bezeichnung CHSTS 15/30. Ein solcher Traktor ist auf einer Ausgabe der sowjetischen Post aus dem Jahr 1933 abgebildet (Abb.6). Die Post der vorwiegend von Viehzucht lebenden Autonomen Republik Tanna Tuva in Mittelasien wählte einen CHTS 15/30 zum Markenbild ihrer Aus-

gabe von 1932 (Abb.7). Nach dem 2. Weltkrieg wurde dieser Traktor in Bulgarien gefertigt. Die sehr detailgetreue Wiedergabe auf der Ausgabe der bulgarischen Post (Abb.8) läßt vermuten, daß es sich bei diesem ersten bulgarischen Traktor entweder um einen Nachbau des CHSTS 15/30 oder um die Produktion auf der von der Sowjetunion gelieferten Fertigungsstraße handelt.



Abb. 8

Und nochmals stand ein IHC Schlepper Pate für eine sowjetische Lizenzproduktion. Auf der Grundlage des McCormick-Deering Farmall F 12 G wurde zu Beginn der 30er Jahre in den Kirow-Werken des damaligen Leningrad der leichte Pflgetraktor U-2 (Universal-2) gefertigt. Charakteristisch für diesen Schlepper war seine waagrecht über die gesamte Länge des Schleppers reichende Lenkstange, die vor dem Kühler über eine senkrechte Welle zum Lenkgetriebe geführt wurde. Der Zudruck auf der Ganzsache der bulgarischen Post zeigt einen solchen Schlepper (Abb.9). Weitere Motive mit IHC Traktoren sind auch auf Ausgaben der Postverwaltungen der Mongolischen Volksrepublik (Abb.10) und von Mexiko (Abb.11) zu finden. Interessant



Abb. 9





Abb. 10

ist die mongolische Ausgabe mit dem IH 880. Der Satz Briefmarken, aus dem die Marke stammt, ist offensichtlich für den Export bestimmt, denn die Typenbezeichnungen der Traktoren ist nur in englischer Sprache vorhanden. Die Marke aus Mexiko zeigt einen Knicklenker. Bleibt noch zu erwähnen, daß viele der IHC Traktoren in Deutschland gebaut wurden. Bereits 1908 entstand in Neuss am Rhein die deutsche Niederlassung, die anfänglich Landmaschinen baute und in Amerika erzeugte Traktoren importierte und verbreitete, ab 1937 aber selbst Farmall Traktoren produzierte. Nach dem 2. Weltkrieg nahm sie eine marktführende Stellung ein.

Aber auch ein Automobilbauer der USA hat Bedeutendes zur Entwicklung der Traktorenproduktion beigetragen. Der Farmersohn und spätere „Automobilkönig“ Henry Ford (Abb.12) strebte danach, auch Schlepper zu produzieren. Nachdem seine Versuche scheiterten, leistungsfähige Traktoren unter Verwendung von Automobilteilen zu fertigen, ging er 1917 zur Serienherstellung von Schleppern in Blockbau-



Abb. 11



Abb. 12

weise über. Da er aus juristischen Gründen diese Schlepper nicht als Ford bezeichnen konnte, erhielten sie als seine Söhne die Bezeichnung Fordson. Genau wie die Automobile wurde der Fordson (Abb.13) am Fließband produziert. Dieser Traktor revolutionierte nicht nur den Traktorenbau in Europa sondern wurde auch zum ersten in der Sowjetunion hergestellter Traktor. Auf der Grundlage eines internationalen Vergleiches wurde in den Putilow Werken in Leningrad ab



Abb. 14

1924 mit dem Bau des Fordson-Putilowez, wie der Traktor benannt wurde, begonnen. Die Ganzsache der sowjetischen Post ist dem 50 Jahrestag der Produktionsaufnahme gewidmet und zeigt im Stempel sowie im Zudruck diesen Traktor (Abb.14). In Deutschland wurde in den Jahren nach dem 1. Weltkrieg der Vertrieb des bewährten Traktors boykottiert, in der zweiten Hälfte der 20er Jahre jedoch unter dem Motto „Seine Pferde schlagen die Vierbeiner an Anspruchslosigkeit und Fügsamkeit“ mit Erfolg vermarktet.



Abb. 16



Abb. 15

In den 50er Jahren erhielten die Traktoren aus dem Hause Ford die Bezeichnung Fordson Major. Traktoren dieser Typenreihe wählte die Postverwaltung Burundis als Motiv für ihre Ausgabe zum 5. Jahrestag der Afrikanischen Entwicklungsbank (Abb.15) und die Post aus Tansania anlässlich des Welternährungstages 1981 (Abb.16). Ein Fordson mit Halbraupe (Abb.17) ist auf der Ausgabe der Postverwaltung von Sierra Leone im Rahmen der Kampagne „Kampf gegen den Hunger“ zu sehen. An dieser Kampagne der FAO und des Weltpostvereins im Jahre 1963 nahmen über 150 Postverwaltungen teil. Anfang der 60er Jahre setzte sich wieder die Bezeichnung Ford auch für Traktoren durch. Die Traktoren erhielten die Ford Farben Blau-Weiß. Traktoren in diesen Farben zieren Ausgaben der Post von Thailand (Abb.18) und Irland (Abb.19). Beide Motive sind der Getreideernte gewidmet. Die thailändische gehört zu einem Satz zum Reisanbau und zeigt den Traktor als Zugmittel einer Reiserntemaschine. Die Marke aus Irland entstammt einem Zusammendruck mit dem Thema „Ernährung und Landwirtschaft“.



Abb. 17



Abb. 18



Abb. 19



Abb. 20

Der irische Farmersohn Harry Ferguson hatte 1918 einen Anbaupflug konstruiert, den der Fahrer des Traktors von seinem Sitz aus bedienen konnte. 1934/35 erfand er die hydraulische Hebevorrichtung für Anbaugeräte, welche das Arbeiten mit dem Traktor revo-



Abb. 21

lutionieren sollte. Das Portrait von Harry Ferguson und sein Traktor, der berühmte Black Ferguson aus dem Jahre 1936, schmücken eine Ausgabe der irischen

Post aus dem Satz „Wissenschaft und

Technik“ aus dem Jahre 1981 (Abb.20). Im Jahre 1938 besiegelte er per Handschlag mit Henry Ford eine Vereinbarung, daß Ford seine Traktoren mit dem Fergusonsystem ausrüsten konnte. Auf die Kündigung dieser Vereinbarung 1946 durch den Enkel Henry Fords reagierte er mit der Fertigung eines eigenen Traktors, der zwar den



Abb. 23



Abb. 24

Ford-Traktoren sehr ähnelte, aber einen stärkeren Motor und ein Vierganggetriebe besaß. Der TE20 oder der „Grey Fergy“, wie man ihn auch nannte, wurde populär und fand besonders in Großbritannien großen Absatz. Ein TE20 schmückt eine Marke aus Mali (Abb.21), die ebenfalls im Rahmen der Kampagne „Kampf gegen den Hunger“ zur Ausgabe gelangte. Anlässlich der 15. Weltmeisterschaft im Pflügen wählte das Gastgeberland Rhodesien einen TE20 als Motiv (Abb.22). Auch die Marken aus Ägypten (Abb.23) und der Türkei (Abb.24) haben den TE20 im Markenbild. Selbst in der Antarktis kamen Fergusontraktoren zum Einsatz.



Abb. 25



Abb. 22

1953 verkaufte Harry Ferguson sein Traktorenwerk an den kanadischen Landmaschinenhersteller Massey-Harris. 1958 erfolgte die Umbenennung der Werke in Massey – Ferguson (MF) mit Stammsitz in Kanada. Auch MF-Traktoren waren im Markenbild der Ausgaben der Antihungerkampagne zu finden. Sowohl Indonesien (Abb.25) wie auch Taiwan (Abb.26) wählten als Motiv den MF

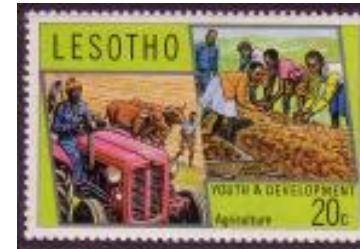


Abb. 27



Abb. 29

Die einzige Ausgabe der Bundesrepublik Deutschland mit einem Traktormotiv zeigt einen MF1200 (Abb.29). Ein MF1100 ist auf einer Ausgabe von Guinea-Bissau dem 50. Jahrestag der Gründung der FAO, der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der UN gewidmet (Abb.30). Anlässlich des 100. Jahrestages des Landwirtschaftsministeriums gab die Post von Irland eine Marke mit einem MF beim Pflügen heraus (Abb.31). Eine Marke der Post von Tristan de Cunha hat einen MF-Traktor vor einem Anhänger als Motiv (Abb.32), während die Pitcairn Inseln einen MF135 für ihre Ausgabe anlässlich der Londoner Philatelieausstellung 1980 wählten (Abb.33).



Abb. 26



Abb. 28



Abb. 30



Abb. 31





Abb. 32



Abb. 33

Im Jahre 1837 konstruierte und baute der Schmied John Deere einen „selbst reinigenden“ Pflug, der sich als entscheidende Voraussetzung für die landwirtschaftliche Erschließung des amerikanischen Mittelwestens erwies. Mit dieser Erfindung wurde der Grundstein für das John Deere Unternehmen gelegt, das bald eine führende Rolle im amerikanischen Landmaschinenbau einnahm. 1918 kaufte das Unternehmen die Waterloo Gasoline Engine Company und war damit auch im Traktorenbau vertreten. Schließlich wurde der Traktor zur wichtigsten Sparte des Unternehmens. Während vor dem 2. Weltkrieg die Deere Traktoren überwiegend in Nordamerika produziert und eingesetzt wurden, drang die Firma nach dem Krieg vor allem auf die europäischen Märkte und erwarb gleichzeitig einige dort ansässige Traktorenwerke, darunter auch die Heinrich Lanz Werke in Mannheim, die bald zu einem Zentrum der Traktorenproduktion wurden.

John Deere Traktoren sind auf Briefmarken einiger Länder zu finden. Im Rahmen des Satzes „Historische Traktoren der Tschechischen Republik“ erschien 2005 auch eine Marke mit einem John Deere im Markenbild. Es handelte sich um den Typ 15/27 aus dem Jahr 1923 (Abb. 34). Interessant ist, daß auf dem FDC dieser Marke ein Lanz Bulldog des Typs HR 2 Verdampfer-Bulldog abgebildet ist. Die bisher einzige Ausgabe der Post der USA mit einem Traktorenmotiv (Abb.35) hat einen John Deere Traktor im Markenbild, vermutlich das Modell D aus den 20er Jahren. Die Marke aus Kolumbien zeigt einen dreirädrigen Pflgetraktor für die Arbeit zwischen den Pflanzenreihen (Abb. 36). Meist wurden diese Modelle auch mit einer verstellbaren Spur gefertigt, welche die Benutzung des Traktors in Pflanzenbeständen mit unterschiedlichem Reihenabstand der Kulturen ermöglichte. Ein John Deere mit einem Wendepflug ist auf einer Ausgabe von Swasiland anlässlich des Jahrestages des Welternährungsprogramms der UN abgebildet (Abb.37). John Deere Traktoren auf einer italienischen Marke zeugen von einem weiteren Standbein der Produktion des Unternehmens in diesem Land (Abb.38). Einen Traktor des Unternehmens vor einem Kartoffelroder findet man als Motiv in der Blockausgabe der Postverwaltung der Vereinten Nationen Wien „Die Vereinten Nationen im 21. Jahrhundert“ (Abb.39). Abschließend sei bemerkt, daß die Firma „John Deere“ mit ihren Erzeugnissen in den Farben Grün-Gelb gegenwärtig der größte Hersteller von Landtechnik weltweit ist.

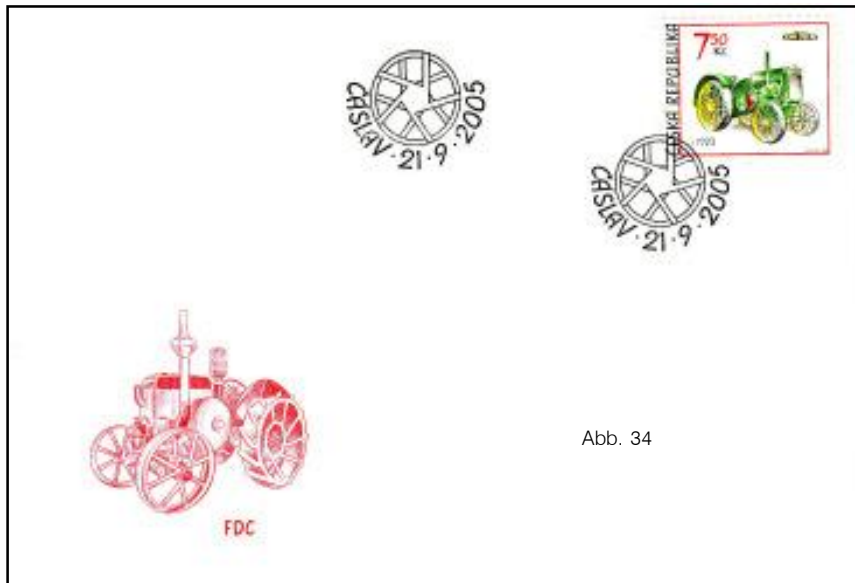


Abb. 34



Abb. 35



Abb. 36



Abb. 37

John Deere Traktoren sind auf Briefmarken einiger Länder zu finden. Im Rahmen des Satzes „Historische Traktoren der Tschechischen Republik“ erschien 2005 auch eine Marke mit einem John Deere im Markenbild. Es handelte sich um den Typ 15/27 aus dem Jahr 1923 (Abb. 34). Interessant ist, daß auf dem FDC dieser Marke ein Lanz Bulldog des Typs HR 2 Verdampfer-Bulldog abgebildet ist. Die bisher einzige Ausgabe der Post der USA mit einem Traktorenmotiv (Abb.35) hat einen John Deere Traktor im Markenbild, vermutlich das Modell D aus den 20er Jahren. Die Marke aus Kolumbien zeigt einen dreirädrigen Pflgetraktor für die Arbeit zwischen den Pflanzenreihen (Abb. 36). Meist wurden diese Modelle auch mit einer verstellbaren Spur gefertigt, welche die Benutzung des Traktors in Pflanzenbeständen mit unterschiedlichem Reihenabstand der Kulturen ermöglichte. Ein John Deere mit einem Wendepflug ist auf einer Ausgabe von Swasiland anlässlich des Jahrestages des Welternährungsprogramms der UN abgebildet (Abb.37). John Deere Traktoren auf einer italienischen Marke zeugen von einem weiteren Standbein der Produktion des Unternehmens in diesem Land (Abb.38). Einen Traktor des Unternehmens vor einem Kartoffelroder findet man als Motiv in der Blockausgabe der Postverwaltung der Vereinten Nationen Wien „Die Vereinten Nationen im 21. Jahrhundert“ (Abb.39). Abschließend sei bemerkt, daß die Firma „John Deere“ mit ihren Erzeugnissen in den Farben Grün-Gelb gegenwärtig der größte Hersteller von Landtechnik weltweit ist.



Abb. 38



Abb. 39

John Deere Traktoren auf einer italienischen Marke zeugen von einem weiteren Standbein der Produktion des Unternehmens in diesem Land (Abb.38). Einen Traktor des Unternehmens vor einem Kartoffelroder findet man als Motiv in der Blockausgabe der Postverwaltung der Vereinten Nationen Wien „Die Vereinten Nationen im 21. Jahrhundert“ (Abb.39). Abschließend sei bemerkt, daß die Firma „John Deere“ mit ihren Erzeugnissen in den Farben Grün-Gelb gegenwärtig der größte Hersteller von Landtechnik weltweit ist.



Abb. 40

Mit einer sehr originellen Abbildung eines Traktors auf einer Ausgabe aus Kambodscha (Abb.40) soll der Artikel abgeschlossen werden. Sie zu werten soll die individuelle Aufgabe der Leser sein.

## Pilz des Jahres 2007

Die Puppenkernkeule ist ein parasitischer Pilz mit vielseitigen Heilwirkungen. Die deutsche Gesellschaft für Mykologie stellte die Pilzart aus der Familie der Schlauchpilze mit dem wissenschaftlichen Namen *Cordyceps militaris* bei ihrer Jahrestag Ende September 2006 in Tübingen vor. Die Heilkräfte sind schon aus 2000 Jahre alten chinesischen Kräuterbüchern bekannt. Dort werden sie als Aphrodisiakum, für die Stärkung der Lunge und der Nieren und gegen Erkältungskrankheiten empfohlen.

## William Morris liebte Weinranken

Auf der nächsten Seite berichten wir über einige Ausstellungserfolge unserer Mitglieder. Das ganze in einem Rahmen mit Weinranken von William Morris.

William Morris wurde 1834 in Walthamstow, England, geboren. Nach einem Studium in Exeter, die Familie war sehr vermögend, gründete er mit Freunden eine Vereinigung, der sie den Namen „The Brotherhood“ gaben. Nach einer kurzen Tätigkeit bei einem Architekten beschloß er, als Maler zu arbeiten. Er entwarf und produzierte Papiere, Tapeten und Stoffe und engagierte sich in öffentlichen Angelegenheiten. Er forderte die Erneuerung der seiner Meinung nach häßlichen industrialisierten Welt; auf ihn geht der heutige „National Trust“ für den Erhalt von Baudenkmalern zurück. Mit seiner Tochter May, Eleanore Marx und Friedrich Engels gründete Morris die „Socialist Party“, Vorläufer der heutigen „Labour Party“.

1891 zieht er sich aus jeglicher Politik zurück und gründet eine Druckerei, die „Kelmscott Press“. Weil ihm die gebräuchlichen Druckerschriften nicht gefielen, schuf er sich eigene Schriften, weil ihm das Industriepapier nicht zusagte, ließ er in einer Papiermühle besonderes Papier für sich herstellen, weil ihm die übliche Druckfarbe nicht „schwarz“ genug erschien, ließ er in Hannover eine Spezialdruckfarbe für sich herstellen und weil ihm die Druckmaschinen nicht gut genug waren, druckte er auf einer alten Handpresse. Er war das, was man heute als typisch englischen (und wohlhabenden) Exzentriker bezeichnen würde.

Die Weinranken auf der nächsten Seite zeigen einen Ausschnitt aus seinem Schaffen. Wir denken, daß die Ausstellungserfolge einen würdigen Rahmen verdienen.

### Liste der Abbildungen

Abb.	Land	Michelnr.	Ausg.jahr	Abb.	Land	Michelnr.	Ausg.jahr
1	Sowjetunion	224	1923	21	Mali	60	1963
2	USA	487	1948	22	Rhodesien	73	1968
3	Dänemark	953	1989	23	Ägypten	219	1964
4	Sowjetunion	380	1929	24	Türkei	2131	1969
5	Kanada	1209	1990	25	Indonesien	389	1963
6	Sowjetunion	449	1933	26	Taiwan	482	1963
7	Tanna Tuwa	43	1934	27	Lesotho	153	1974
8	Bulgarien	786	1951	28	Gambia	2530	1997
9	Bulgarien	Ganzsache		29	Berlin West	501	1975
10	Mongol. VR	1501	1982	30	Guinea-Bissau	1121	1995
11	Mexiko	1563	1977	31	Irland	1291	2000
12	USA	961	1968	32	Tristan de Cunha	341	1983
13	Neuseeland	2163	2004	33	Pitcairn Inseln	194	1980
14	Sowjetunion	Ganzsache		34	Tschech.	FDC	2005
15	Burundi	505	1969	35	USA	1865	1987
16	Tansania	211	1982	36	Kolumbien	971	1961
17	Sierra Leone	221	1963	37	Swasiland	444	1983
18	Thailand	1903	1999	38	Italien	2760	2000
19	Irland	808	1992	39	UNPA Wien	311	2000
20	Irland	434	1981	40	Kambodscha	571	1983

### Die Kiefer soll der Baum des Jahres 2007

werden, weil sie wie die „Hartz-IV“-Empfänger so anspruchslos sei.

## Ausstellungserfolge

Bei der NABA Baden 06 erhielt Herr Koni Häne Gold für die Sammlung „Wald und Forstwirtschaft“. Es ist das dritte Gold für diese Sammlung, so daß Herr Häne in der Schweiz zukünftig nur noch in der Meisterklasse ausstellen kann.

Bei der FIP-Ausstellung „espana 06“ wurde die Sammlung „Wald und Forstwirtschaft von Herrn Koni Häne mit „Gold“ ausgezeichnet.

Bei der „Juba 06“ im Rang 2 in Berlin erhielt die ArGe für ihr Mitteilungsheft (Jahrgang 2005) ein Diplom im Range einer Vermeilmedaille. Die Anzahl Punkte konnte nicht ermittelt werden. Bei der 11. Sachsenschau 2006 in Dresden erhielt die ArGe für ihr Mitteilungsheft (Jahrgang 2005) mit 69 Punkten Silber zuerkannt. Zum Trost für alle Aussteller erlaubt sich der Herr Redakteur, darauf hinzuweisen, daß wir jetzt dreimal unser Heft ausgestellt haben. Wir wissen immer noch nicht, was wir besser machen müßten.

Herr Kurt Buck erhielt auf der selben Ausstellung für „Auch du brauchst Rindviecher“ Vermeil.

## Ausstellungserfolge

Bei der NABA Baden 06 erhielt Herr Damian Läge für sein Exponat in der Thematischen Philatelie „Faszination in Federn – Was Menschen an Vögeln so begeistert“ Großgold und „Grand Prix de Competition“.

Frau Anja Janssen stellte im Jahr 2006 fünfmal aus: Bei der „50 Jahre Jugendphilatelie“ (Rang 3) in Hamburg erhielt sie für ihr Exponat „63 Punkte (Silber), bei der „Laatzen 06“ (Rang 3) bekam sie mit 65 Punkten Vermeil, bei der „Südwest 2006“ (Rang 2) in Kornwestheim erhielt mit 68 Punkten Silber, bei der „Ostalbria“ (Rang 3) in Schwäbisch Gmünd erhielt sie 75 Punkte (Gold) und außerdem einen Ehrenpreis und schließlich erhielt sie bei der Ausstellung „80 Jahre BSV“ (Rang 3) in Bad Kissingen mit 63 Punkten Silber.

Bei der „NABA Baden 06“ erhielt Herr Heiner Gut eine Medaille im Rang Gold für sein Exponat „Die Jagd im Wandel der Zeit“. Für sein Exponat „Soldatenmarken der Kommandostäbe im 2. Weltkrieg 1939–1945“ erhielt er außerdem noch einmal „Gold“ und den Ehrenpreis.

Günther Liepert

## Weinheiliger St. Rochus

Der Heilige Rochus, dessen Jahrestag man am 16. August feiert, wird in einigen Gegenden zu den 14 Nothelfern gezählt.

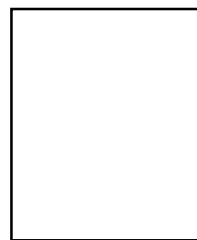
Der Hl. Rochus wird häufig im Pilgerkleid mit Pilgerstab und Kürbisflasche, auf seine Pestbeule am entblößten Oberschenkel zeigend, neben sich einen Hund mit Brot im Maul, dargestellt. Er ist Patron der Bauern (Winzer), der Ärzte, der Apotheker, Gefangenen, Totengräber und anderen.

Es gibt über das Leben des Hl. Rochus keine zuverlässigen Quellen. Eine im 15. Jahrhundert beruhende Legende besagt:

In Montpellier (Frankreich) lebte ein reicher Herr mit Namen Johannes mit seiner Gattin Liberia. Nach langer kinderloser Zeit gebar sie um 1295 einen Sohn, dem sie den Namen Rochus gaben. Auf der Brust des Knaben befand sich ein rotes Kreuz, das in seine Haut



Ganzsache aus Belgien mit einem Maschinenwerbestempel zum St.-Rochus-Fest am 15. August



Liechtenstein Nr. 447  
von 1964  
Weihnachtsmarke mit  
dem Hl. Rochus und  
dem Hl. Sebastian

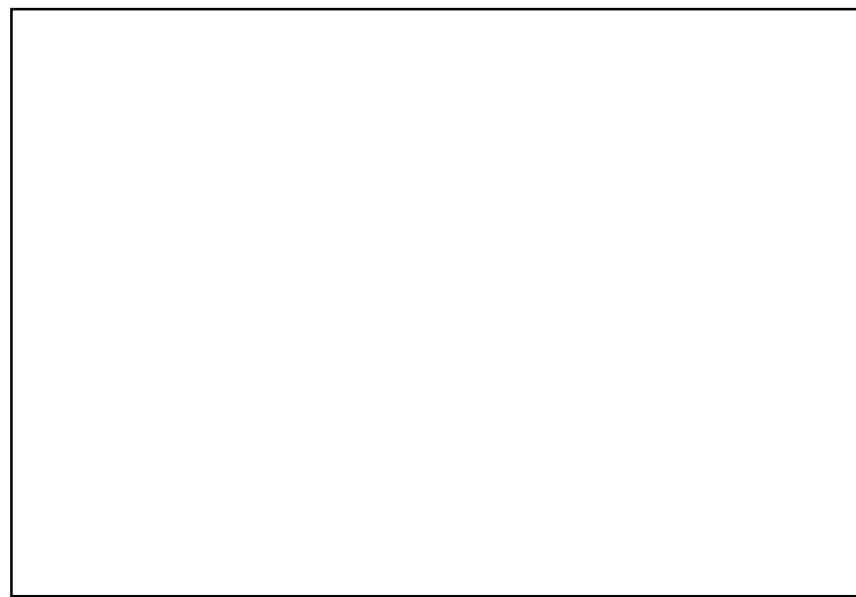


Liechtenstein Nr. 689  
von 1977  
Weihnachtsmarke mit  
dem Hl. Rochus

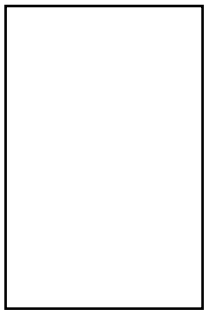
eingedrückt war. Dies empfand man als besonderes Gnadenzeichen. Nachdem das Kind in aller Frömmigkeit erzogen wurde, starben noch vor seinem 20. Lebensjahr sowohl sein Vater als auch kurze Zeit später seine Mutter.

Nach dem Tode seines Vaters, der ihm auf dem Totenbett ein asketisches Leben empfahl, teilte Rochus sein reiches Erbe mit vollen Händen bis auf seinen Rock, seinen Pilgerstab und einen Sack aus. Als einfacher Pilgersmann überquerte er die Alpen und wollte zu den Grä-

bern der Apostel nach Rom. Als er in die fruchtbare Ebene der Lombardei hinunter stieg, hörte er von der Pest, die in Italien zu dieser Zeit herrschte. Seine Weggefährten verließen ihn und gingen wieder nach Frankreich zurück. Rochus aber besuchte die Kranken, ging in die Spitäler und diente den Pestverseuchten mit seiner ganzen Kraft.



Werbestempel aus Bensheim von 1976: Hl. Georg als Patron von Bensheim auf Schimmel



Belgien Nr. 1999 von 1979  
Umzug mit der Statue des  
Heiligen Rochus

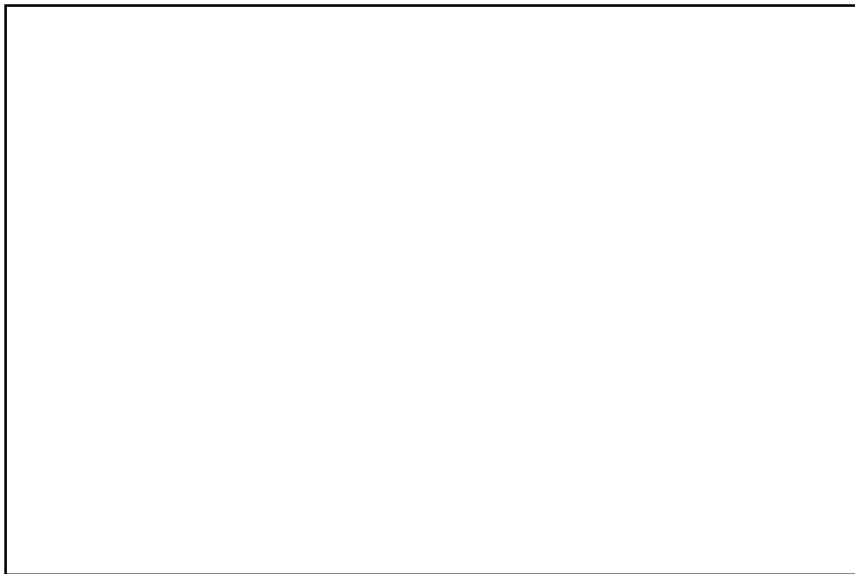


Ungarn Nr. 3003 von 1964  
Dreifaltigkeitskirche in Pecs

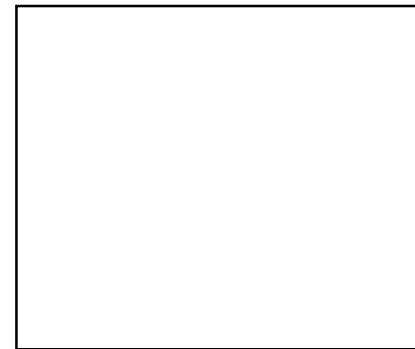


Luxemburg Nr. 684  
von 1963  
St. Rochus, u.a.  
Patron der Bäcker

Auch in Rom, wohin er anschließend weiter zog, spielte er den großzügigen Samariter, reichte den Armen Speis und Trank, wachte in den Nächten der Sterbenden und sprach den Ängstlichen Mut zu. Überall brachte er Hilfe, Trost und vor allem Hoffnung.



Absenderfreistempel des St.-Rochus-Hospitals  
aus Castrop-Rauxel von 1980



Werbestempel aus Lörrach von 1976

Als er nach einiger Zeit wieder zurück kehrte, machte er in Piacenza Station. Auch hier half er wieder, jedoch erkrankte er nun selbst an der Pest. Obwohl er den anderen viel geholfen hatte, fand sich niemand in der Stadt, der auch an ihm Gutes tun wollte. Im Gegenteil, die Bürger verjagten den Todkranken. Er suchte Zuflucht in einer einsamen Hütte im Wald.

Nun geschah das Wunder: Ein Engel pflegte seine Wunden und es entsprang an seiner Hütte ein Brunnen, der ihn labte.

Ein junger Ritter fand ihn und pflegte ihn wieder gesund.

Als er nach Montpellier zurück kehrte, erkannte ihn auf Grund der Pestbeulen niemand und er wurde als Spion in den Kerker geworfen. Nach fünfjähriger Kerkerzeit starb er und als man seine Kleider öffnete, erkannte man das Kreuz auf seiner Brust. Nun bedauerte man das Missgeschick und bestattete ihn mit großem Gepränge in der Kirche.

Dem Weinheiligen St. Rochus wird auch in einigen Weingegenden mit Lagen gehuldigt: In Bingen finden wir die Großlage „Sankt Rochuskapelle“ und in Nittel die Lage „Rochus-



Bildpostkarten aus St. Georgen in Österreich, einem Ort,  
dem der Hl. Georg seinen Namen gab



Absenderfreistempel des Krankenhauses St. Georg aus Bad Pyrmont von 1977

fels“. Die Lage „Rochusberg“ wurde nach Inkrafttreten des Weingesetzes 1972 in Kamp-Bornhofen gestrichen.

In Bingen finden wir die Großlage „Sankt Rochuskapelle“ und in Nittel die Lage „Rochusfels“. Die Lage „Rochusberg“ wurde nach Inkrafttreten des Weingesetzes 1972 in Kamp-Bornhofen gestrichen.

Obwohl mein Bestand an Wetterregeln sehr umfassend ist, habe ich für den St. Rochus nur zwei gefunden. Eine paßt für unser Weinthema:

Am Rochustag viel Sonnenschein,  
der bringt den Zucker in den Wein

### Das hatten wir vergessen, zu erwähnen:

Das Titelbild der letzten Ausgabe unseres Vierteljahresheftes (Thema Tabak) hatte uns Max Walter zur Verfügung gestellt. Es wäre schön, wenn auch andere Sammler eine solche Zusammenstellung mit ihren Marken für unsere Hefte zusenden würden. Notwendig sind etwa 25 Marken für eine Titelseite. (Sonst gibt es ab sofort nur noch Titelbilder mit Kartoffeln!)

### Information der Literaturstelle

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arbeitsgemeinschaft. Von manchen Heften (aus den Gründungszeiten der Arge) sind noch bis zu einhundert Stück vorhanden. Sollten Ihnen noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro plus Porto erwerben. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, werden als Fotokopien erstellt. Die Adresse von Herrn Geib finden Sie auf der letzten Seite.

### HJorst Kaczmarczyk: Wer kann mir weiterhelfen?

Die hier abgebildeten (verkleinerten) „Marken“ sollen angeblich Ausgaben von 1919 der Westukraine sein. Am Rand steht „DIRECTIUNE APOSTELO RORADEA“ und „NAGIVARADAPOSTA IDIGAZGATOSAG“ - was immer das heißen mag. Die Bilder zeigen Mais, Weizen und Wein. Da ich diese Ausgaben im Michel-Katalog nicht finde, vermute ich, daß es sich nicht um offizielle Ausgaben der Westukraine handelt. Um was könnte es sich also handeln? Eine Antwort bitte an: Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, 42281 Wuppertal, Fax 0202-528 87 89.





*Sehr geehrter Herr Blümmauer,*

jetzt sehe ich tatsächlich auf der mir von Ihnen zugesandten Postkarte, daß es vor und in den Bergen Österreichs Kühe gibt, die nicht zu den Schwarz-Bunten, sondern zur Lila-Rasse gehören. Verzeihen Sie meine Skepsis, die ich im letzten Heft äußerte. Ich akzeptiere auch, wenn Sie mir schreiben: „Es scheint nämlich noch nicht bis in die nichtalpinen Gegenden Deutschlands (gemeint sind die Länder nördlich des Weißwurstäquators) vorgedrungen zu sein, welche Fortschritte die moderne Wissenschaft in den Bergregionen gemacht hat. Vom Design ganz abgesehen, auch die Farbe lila regt heute keinen Jungstier mehr auf.“

Ich glaube Ihnen auch, wenn Sie schreiben, daß ihre gen-getrimmten Spezial-Hochalpen-Kühe hochwertigste Trinkschokolade in den Geschmacksrichtungen Zartbitter und Trüffel liefern. Zweifel möchte ich jedoch anmelden hinsichtlich der von Ihnen angesprochenen geplanten Geschmacksrichtungen Zirbengeist (?) und Enzian: Zirbengeist schmeckt mit Milch überhaupt nicht, und Enzian darf man gar nie nie pflücken.

In tiefer Verachtung für unsere alpenländischen Kühe grüße ich Sie herzlichst

*Klaus Henseker*

Günther Liepert

## Motivliste Weinheilige (alphabetisch, Teil 4)

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
DDR	04.04.78	2314	Nikolaus - Kirche L
Berlin	08.11.84	729	Nikolaus
GB-Guernsey	19.11.85	340	Nikolaus
GB-Guernsey	19.11.85	343	Nikolaus
Jugoslawien	25.11.66	1198	Nikolaus
Liechtenstein	03.12.90	1008	Nikolaus
Polen	14.12.87	3133	Nikolaus
Schweden	27.11.92	1751	Nikolaus
Schweden	06.11.72	777	Nikolaus
Slowenien	09.04.93	46	Nikolaus - 500 J. Kollegiatskapitel
Frankreich	12.10.74	1891	Nikolaus - Basilika Nikolaus de Port
Schweiz	11.09.84	1281	Nikolaus - Brauch
Bulgarien	30.04.69	1890	Nikolaus - Ikone
Bulgarien	10.05.77	2577, 2581	Nikolaus - Ikone
Rußland	27.11.92	276	Nikolaus - Ikone
Italien	06.09.52	867	Nikolaus - Karavellen
Rumänien	01.07.06	196	Nikolaus - Karl I. am Sarg
Liechtenstein	07.12.81	788	Nikolaus - Kaufmann
Finnland	04.11.83	935	Nikolaus - Kinderzeichnung
Österreich	06.12.83	1761	Nikolaus - Kinderzeichnung
Tschechoslowakei	30.10.67	1743	Nikolaus - Kirche Amsterdam
DDR	03.06.86	3026	Nikolaus - Kirche B
DDR	22.07.86	3030	Nikolaus - Kirche B
DDR	09.05.89	3248	Nikolaus - Kirche B
Polen	26.11.86	3061	Nikolaus - Kirche Baczal-Dolny
Tschechoslowakei	20.11.65	1578	Nikolaus - Kirche Budweis
BRD	20.10.72	746	Nikolaus - Kirche Helgoland
Finnland	02.05.42	260	Nikolaus - Kirche Helsinki
Finnland	02.06.58	496	Nikolaus - Kirche Helsinki
Finnland	16.10.61	540	Nikolaus - Kirche Helsinki
Finnland	02.01.63	567	Nikolaus - Kirche Helsinki

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / An
Belgien	20.10.79	2001	Nikolaus - Kirche in Cincy
Polen	25.11.60	1193	Nikolaus - Kirche Kalisch
Tschechoslowakei	21.03.60	1190	Nikolaus - Kirche Karlstein
Dänemark	12.10.36	228-229	Nikolaus - Kirche Kopenhagen
DDR	12.02.46	152	Nikolaus - Kirche
BRD	07.05.85	1250	Nikolaus - Kirche Limburg
DDR	23.09.69	1497	Nikolaus - Kirche
Tschechoslowakei	01.01.18	2, 3	Nikolaus - Kirche Prag
Tschechoslowakei	28.03.55	897	Nikolaus - Kirche Preßburg
Berlin	07.03.57	159	Nikolaus - Kirche Spandau
Berlin	12.10.89	855	Nikolaus - Kirche Spandau
Schweden	10.01.35	223	Nikolaus - Kirche Stockholm
Liechtenstein	05.02.53	312	Nikolaus - Kirche Zeitblom
Großbritannien	18.11.81	895	Nikolaus - mit Geschenken
Luxemburg	17.04.64	694	Nikolaus - Oberbecken
Liechtenstein	07.12.67	488	Nikolaus - Patron v. Balzers
Monaco	10.05.84	1637	Nikolaus - Platz
Vatikan	03.12.87	934-936	Nikolaus - Reliquienübertragung
Finnland	15.11.73	739	Nikolaus - Rentier zieht Pulka
Berlin	27.06.62	218	Nikolaus - Schloß Berlin
Belgien	15.12.47	801	Nikolaus - Tuberkulose
Niederlande	13.11.61	767	Nikolaus - Umzug
Griechenland	21.11.66	927	Nikolaus - Verkündigung
Österreich	04.12.81	1693	Nikolaus - Wappen
Finnland	30.11.84	952	Nikolaus - Weihnachten
Finnland	30.10.87	1032-1033	Nikolaus - Weihnachten
Monaco	18.01.72	1023-1025	Nikolaus - Weihnachten
Bulgarien	25.02.66	1606	Nikolaus - Zerstörung der Idole
Frankreich	27.11.93	2998	Nikolaus - Rotes Kreuz
Polen	11.11.75	2413	Nikolaus / Christophorus - Haus
Schweden	02.04.74	846-849	Nikolaus / Gertrud - Kirche Stockholm
BRD	05.05.89	1419	Nikolaus / Michael - Kirche HH
Zypern	24.11.69	329	Nikolaus / Michael + Madonna
Vatikan	13.05.76	679	Nikolaus / Sebastian / Petrus - Tizian
Schweden	17.11.76	967	Nikolaus erweckt 3 Kinder
Monaco	01.11.77	1288	Nikolaus im Schlitten
GB-Man	19.10.79	158	Nikolaus mit Kinder

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / An
Schweden	10.11.71	728	Nikolaus mit Schlitten
Monaco	01.01.39	180	Nikolaus Platz + Brunnen
Monaco	01.01.43	237	Nikolaus Platz + Brunnen
Monaco	01.01.46	233	Nikolaus Platz + Brunnen
Monaco	22.12.51	441	Nikolaus Platz + Brunnen
Monaco	12.04.54	491	Nikolaus Platz + Brunnen
Monaco	01.05.59	620	Nikolaus Platz + Brunnen
Frankreich	23.06.51	922	Nikolaus rettet 3 Kinder
Luxemburg	05.12.80	1019	Nikolaus segnet 3 Äpfel
Frankreich	14.11.59	1268	Nikolaus Stift Anvers sur Hilfe
Rumänien	15.12.69	2817	Nikolaus über stürmische See
Saar	22.12.29	138-139	Odilia - Feuerstein
Liechtenstein	04.12.58	375	Petrus
Portugal-Madeira	01.01.96	?	Petrus
Salomon-Inseln	04.10.78	362	Petrus
Togo	14.12.84	1833	Petrus
Österreich	29.06.89	1963	Petrus - Abtei Salzburg
Frankreich	20.09.80	2221	Petrus - Abtei Solesmes
Italien	18.10.78	1626	Petrus - Almosenspender
Jemen Königreich	25.05.69	693	Petrus - Besuch Petrus in Jerusalem
Jemen Königreich	25.05.69	698	Petrus - Besuch Petrus in Jerusalem
Berlin	26.11.55	134	Petrus - Doberlug Kirchhain
Berlin	14.07.88	815	Petrus - Dom Schleswig
BRD	14.07.88	1375	Petrus - Dom Schleswig
BRD	12.01.89	1399	Petrus - Dom Schleswig
BRD	13.07.66	515	Petrus - Fischzug
Panama	10.01.68	1028	Petrus - Fußwaschung
Vatikan	16.11.64	463	Petrus - Grab v. Nikolaus
Italien	21.10.65	1190	Petrus - Himmelspfortner
Tschechoslowakei	09.05.68	Bl. 28	Petrus - Jüngstes Gericht
Italien	22.09.80	1723	Petrus - Kastell
Schweiz	30.08.73	1011	Petrus - Kirche Bellinzona
BRD	20.06.59	312	Petrus - Kirche Buxtehude
Frankreich	05.11.45	738	Petrus - Kirche Caen
Frankreich	01.06.63	1442	Petrus - Kirche Caen
Frankreich	16.07.77	2042	Petrus - Kirche Dorat
Schweiz	22.08.39	358	Petrus - Kirche Genf

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / An
Schweiz	10.05.60	703	Petrus - Kirche Genf
Deutsches Reich	11.05.24	365	Petrus - Kirche K
Deutsches Reich	01.01.30	440	Petrus - Kirche K
Frankreich	24.09.60	1320	Petrus - Kirche Lisieux
Belgien	08.11.75	1835	Petrus - Kirche Löwen
Schweiz	09.03.78	1117	Petrus - Kirche Luzern
Frankreich	15.06.63	1448	Petrus - Kirche Moissac
Frankreich	30.03.85	2493	Petrus - Kirche Montpellier
Liechtenstein	07.12.72	576	Petrus - Kirche Müls
Frankreich	05.05.79	2150	Petrus - Kirche Nantes
BRD	11.05.70	622	Petrus - Kirche Oberammergau
BRD	10.01.80	1035	Petrus - Kirche OS
Polen	25.11.60	1195	Petrus - Kirche
Frankreich	16.06.79	2158	Petrus - Kirche Sierre sur Dives
Frankreich	15.10.55	1068	Petrus - Kirche Uzerche
Frankreich	24.03.62	1386	Petrus - Kirche Vannes
Österreich	20.07.64	1168	Petrus - Kirche Wien
Schweden	02.04.74	845	Petrus - Kirche Ystad
Griechenland	01.04.27	307	Petrus - Kloster Sixtus
Griechenland	15.09.44	470	Petrus - Kloster Sixtus
Vatikan	23.05.73	620	Petrus - Lisieux
Vatikan	15.06.67	523-527	Petrus - Martyrium
Schweiz	03.09.81	1209	Petrus - Mosaik
Frankreich	14.10.72	1810	Petrus - Moulins
Vatikan	21.03.63	423-425	Petrus - Murillo
Vatikan	21.03.63	426	Petrus - Murillo
Italien	29.05.50	794	Petrus - Petersdom Rom
Belgien	20.09.69	1564	Petrus - Raffael
Spanien	24.03.63	1392	Petrus - Ribera
Deutsches Reich	01.11.29	430	Petrus - Schlüssel
BRD	16.07.87	1329	Petrus - Schlüssel im Bremer Wappen
Frankreich	19.11.55	1075	Petrus - Schlüssel in Wappen Venaissin
Schweiz	28.11.78	1145	Petrus - Schlüssel Wangen
Vatikan	21.12.49	163, 167	Petrus - Schlüsselübergabe
Vatikan	29.04.70	561	Petrus - Schlüsselübergabe
Vatikan	22.03.79	738	Petrus - Schlüsselübergabe
Schweiz	21.02.66	831	Petrus - St. Perre de Clages

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / An
Saar	29.06.50	293-295	Petrus - Statue
Vatikan	12.09.50	172	Petrus - Statue
Vatikan	30.10.62	418	Petrus - Statue
Frankreich	22.01.66	1535	Petrus - Wappen Mont de
Marsanchweiz	01.06.65	817	Petrus - Zillis, Fischzug
Dänemark	15.10.87	904	Petrus + Andreas
Liechtenstein	07.12.67	487	Petrus + Paul, Mauren
Frankreich	02.03.63	1427	Petrus wandelt übers Meer
Luxemburg	02.12.63	684	Rochus - Caritas / Patron Bäcker
Frankreich	19.10.57	1165	Rochus - St. Remy de Provence
Belgien	20.10.79	1999	Rochus - Statue
Liechtenstein	07.12.77	689	Rochus - Weihnachten
Ungarn	07.12.74	3003	Rochus / Sebastian - Dreifaltigkeit Pecs
Österreich	11.06.82	1708	Rochus / Sebastian - Langenlois
Liechtenstein	09.12.64	447	Rochus / Sebastian - Weihnachten
Frankreich	08.07.38	430	Rochus tauft Frankenkönig (Reims)
Frankreich	17.11.30	256	Rochus tauft Frankenkönig
Frankreich	05.11.66	1560	Rochus tauft Frankenkönig
Kroatien	16.02.44	154	Sebastian
Liechtenstein	11.06.71	543	Sebastian
Ungarn	07.12.70	2639	Sebastian
Österreich	25.02.76	1506	Sebastian - Bildstock Reiteregg
Belgien	01.04.44	663	Sebastian - Dyck
Spanien	09.07.62	1332	Sebastian - Holzschnitzereien
Spanien	27.06.63	1405-1407	Sebastian - Segel/Brand/Ansicht
Österreich	12.12.46	796	Sebastian / Rochus / Flor - St Kirche
Sowjetunion	03.06.87	5718	Sebastian v. Tizian
Niederlande	09.04.68	894	Servatius - Brücke Maastricht
Niederlande	08.05.84	1250	Servatius - Kirche Maastricht
Österreich	23.04.82	1699	Severin - Kirche Neupel
Ajman	24.08.71	1002	Sixtus
Vatikan	25.05.59	308	Sixtus / Laurentius
Vatikan	28.11.55	235-237	Sixtus übergibt Schätze
Österreich	28.01.69	1284	Stephan
Schweden	09.02.70	665	Stephan
Ungarn	01.01.38	551-564	Stephan
Ungarn	01.06.39	605	Stephan

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / An
Vatikan	27.11.75	670-671	Stephan
Vatikan	13.05.76	679	Stephan - 400. Todestag Tizian
Österreich	28.01.69	1289	Stephan - 500 J. Diözese Wien
Italien	26.11.55	953	Stephan - 500. Todestag v. B. Angelico
Frankreich	22.12.51	936	Stephan - Abtei Caen
Österreich	21.05.64	1151	Stephan - Dom Wien
Deutsches Reich	11.09.25	367	Stephan - Dom zu Speyer
Ungarn	01.06.39	609	Stephan - Eidhand
Ungarn	05.09.40	638	Stephan - Nordsiebenbürgens
Ungarn	25.05.38	569	Stephan - Eucharistischer Kongreß
Ungarn	17.08.90	4099	Stephan - FA
Spanien	24.03.61	1232	Stephan - Greco
Ungarn	20.11.13	130-144	Stephan - Hochwassergeschädigte
Rumänien	31.08.93	4918	Stephan - Ikonen
Slowenien	22.01.93	38	Stephan - Josef Stefan
BRD	02.09.61	366	Stephan - Kaiserdom SP
Tschechoslowakei	28.08.49	585	Stephan - Kap. Sohl
Tschechoslowakei	13.06.59	1139	Stephan - Kap. Sohl
Schweiz	30.08.73	1011	Stephan - Kirche Bellinzona
Frankreich	05.06.65	1512	Stephan - Kirche Bourges
Deutsches Reich	13.04.39	691	Stephan - Kirche Braunau
Frankreich	29.04.72	1790	Stephan - Kirche Charlien
Vatikan	22.05.75	659	Stephan - Kirche del Forno-Brunnen
BRD	15.09.71	704	Stephan - Kirche GS
Jugoslawien	01.08.78	1738	Stephan - Kirche Hvar
Jugoslawien	23.12.82	1964	Stephan - Kirche Hvar
Saar	08.05.55	361	Stephan - Kirche Illingen
Frankreich	26.03.55	1045	Stephan - Kirche Limoges
Frankreich	04.06.36	318	Stephan - Kirche Metz
BRD	01.05.62	375	Stephan - Kirche MZ
Frankreich	18.05.63	1438	Stephan - Kirche Paris
Frankreich	20.05.72	1793	Stephan - Kirche St. Brieuç
Ungarn	31.12.58	1565	Stephan - Kirche Weißbrunn
Ungarn	30.11.73	2916	Stephan - Kirche Weißbrunn
Vatikan	25.11.71	594	Stephan - König von Ungarn

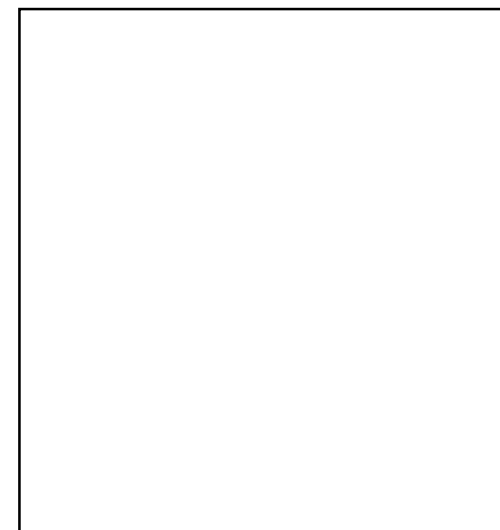
**Schluß folgt**



Manfred Geib

Im Vergleich zu früheren Quartalen sind für dieses Heft viele Sonderstempel zum Thema „Wein“ zu melden:

1. Zum „590. Dürkheimer Wurstmarkt 2006“ kamen sogar zwei Stempel zum Einsatz (8. September und 15. September 2006).
2. Anlässlich der „Lorcher Kulturtage 2006“ gab es einen Sonderstempel mit Weintrauben und dem Hinweis auf das UNESCO-Weltkulturerbe „Oberes Mittelrheintal“ (24. September 2006).
3. Der „Tag der Briefmarke 2006“ im Landesverband der Philatelisten in Sachsen-Anhalt wurde in Osterfeld, südlich von Naumburg, im Anbaugebiet „Saale-Unstrut“ gefeiert (30. September 2006).
4. 60 Jahre Siegburger Briefmarkenfreunde. Im Rahmen der Deutsch-Französischen Freundschaft („Marianne und Michel“) für die beiden Weinanbauländer Deutschland und Frankreich waren auch Weintrauben und -blätter im Stempelbild (22. Oktober 2006).



Quelle:  
„Philatelie aktuell“ der Deutschen Post AG

## Leiterwagen

Der Leiterwagen ist ein Wagen, dessen Seitenwände einen geleiterten Aufbau haben. Er wird am häufigsten in der Landwirtschaft eingesetzt und dient überwiegend zum Transport von Gras, Heu, Laub, Erntegut, landwirtschaftlichen Werkzeugen, zahlreichen anderen Gegenständen und auch Personen. Er hat ein vierrädriges Fahrgestell und wird von Hand, vor allem aber von Zugtieren gezogen.

Der Leiterwagen hat sich mit der Zeit gar nicht grundlegend verändert, anstelle von Holzrädern wurden zum Beispiel Luftreifen eingesetzt, beträchtliche Verände-

Kurt Buck, aus „Bilten“ 62/2006, Posta Sloveenije

rungen machte nur das Fahrgestell durch: vom langen Rundholz (Langbaum) und (oder) Dreieck, das Vorder- und Hintergestell des Leiterwagens starr verband, bis zur drehbaren Vorder- und starren Hinterachse.

Für den Neutransport wurden in Slowenien in einzelnen Regionen verschiedene Transportarten entwickelt, die einen stabilen, vor allem aber sicheren Transport bei hoch aufgeladenem Heu gewährleisten sollten. Heu wird auf verschiedene Arten transportiert: Heufuhren werden mit einer Stange (Wiesbaum), die mit Seilen oder Ketten am Wagen befestigt wird „eingeschwert“ (beschwert). Auf die vorhandenen Seitenwände wird noch eine Konstruktion mit geleitertem Aufbau aufgesetzt. Dadurch werden die Seitenwände erhöht und die ganze Konstruktion erinnert an einen Korb für Heu, Laub und Gras. Mit Leiterwagen wurden auch Personen transportiert. Leiterwagen wurden mit Brettern ausgestattet, die als provisorische Sitzbänke dienten. (Prof. Dr. Janez Bogataj)

## Mammuts in der Grotte von Rouffignac

26. Juni 1956: L. N. Nougier, R. Robert, Ch. und L. Plassard entdecken die prähistorischen Werke der Grotte von Rouffignac. Trotzdem ist die Höhle seit langer Zeit bekannt und wird von Menschen und Tieren frequentiert.

In der Tat ist es die größte Grotte im Périgord mit nahezu Stollen von 10 Kilometer Länge. Ihre Gänge mit den natürlich durchbrochenen großen Kuppeln haben keine Stalaktiten, sind jedoch mit unzähligen Feuersteinknollen ausgestattet. Die Höhlenbären waren die ersten Besucher, denn sie kamen, um hier ihren Winterschlaf zu halten, indem sie ihre Suhlen in den tonigen Böden aushoben und auf den kreidehaltigen Wänden und Decken die Spuren ihrer Krallen hinterließen.

Später verteilen die prähistorischen Künstler in den Höhlengängen 250 tierische Repräsentationen, die graviert oder mit schwarzen Strichen gezeichnet sind. In einer ziemlich außergewöhnlichen Art der prähistorischen Kunst ist das in Rouffignac meist repräsentierte Tier das Mammut, begleitet vom Wollnashorn, dem Wisent, Pferd und Stein-

bock. Diese Zeichnungen sind manchmal in Friesen angelegt (die „Drei Nashörner“ und die „Zehn Mammuts“, im Stollen H. Breuil), oder insgesamt vielschichtiger dargestellt, wie die Große Decke, die ungefähr sechzig Zeichnungen vereint. Diese ca. 13.000 Jahre alte Kunst ist zweifellos Zeuge der geistigen Beschäftigung der Jäger und Sammler der Eiszeit.

Lange nach Ende der Glazialzeit lebten die Menschen des Mesolithikums (vor ca. 7.000 Jahren) in der Eingangsvorhalle, während in der Eisenzeit (sieben Jahrhunderte v. Chr.) hingegen einige Menschen aus der Höhle eine Grabstätte machten. Schon im 16. Jahrhundert durchlaufen Neugierige dieses unterirdische Labyrinth und beschreiben diese Stätte in ihren Reiseberichten; schon 1759 wird schließlich der Plan der Grotte entworfen.

1957 als historisches Monument klassifiziert, wurde die Grotte 1979 auf der Welterbeliste der Unesco eingetragen. (KB)

## Vierblättriger Kleefarn (*Marsilea quadrifolia* L.)

Der Vierblättrige Kleefarn, dem Aussehen nach ein unscheinbarer „vierblättriger Klee“, ist ein Farngewächs, das in Europa als selten oder zumindest gefährdet gilt. Im Nordosten Sloweniens besiedelt es nasse und überschwemmte Böden. Sein besonderes Merkmal ist die Heterosporie. Kleine und große Sporen reifen in kleinen Sporokarprien (Sporangienbehälter), die am Grunde der Blattstiele wuchsen. Der Vierblättrige Kleefarn ist eine ausdauernde kriechend wachsende Pflanze mit vierteiligen, kleeblattähnlichen Blättern. Ähnlich wie der Klee klappt auch der Kleefarn bei Einbruch der Dunkelheit seine Fiederpaare in den Gelenken hoch. Solange die Pflanze untergetaucht im Wasser lebt, schwimmen ihre Blätter auf der Wasseroberfläche. Die Pflanze gedeiht auch, wenn das Wasser austrocknet.

Ihre Standorte sind flache schlammige Stellen und Ufer stehender Gewässer, bei uns nur anthropogene Habitate – sie wächst am Ufer oder auf dem Grund der Fischteiche und Ruckhaltebecken, die von Zeit zu Zeit entleert werden. Sie besiedelt karbonatfreie, saure Böden.

Diese seltene Pflanze, die einst in ganz Eurasien verbreitet war, ist in Slowenien nur noch in einem Fischteich im Landschaftspark Race – Pozeg und in verlassenen Lehmgruben in der Nähe von Kidricevo vorzufinden. Um ihre Bestände zu erhalten, ist es sehr wichtig, daß beim Reinigen der Fischteiche, Ufer und Ruckhaltebecken die Vegetation nicht zur Gänze entfernt wird, daß keine steilen Ufer entstehen und sie nicht mit Steinen belegt werden.

Wasserfassungen müssen mindestens einige Monate trocken bleiben, denn nur dann kann die Pflanze Sporokarprien und Sporen bilden. Die Pflanze gehört zu den europaweit wichtigen Pflanzen und zum Programm Natura 2000. (Dr. Mitja Kaligarić)

Kurt Buck, aus „Bilten“ 62/2006, Posta Sloveenje

## Gemeiner Schwimmfarn (*Salvinia natans* (L.) All.)

Der Gemeine Schwimmfarn ist eine Wasserpflanze aus der Gruppe der Farne und gehört zur Familie der Schwimmfarngewächse. Die Pflanze ist heterospor (verschiedensporig). Große und kleine Sporen reifen in kugelförmigen Sporokarprien, die im Wasser untergetaucht sind. Die Blätter sind in dreizähligen Quirlen angeordnet, zwei Schwimmblätter befinden sich jeweils über dem Wasser, während das dritte Blatt, das als Wurzel dient, untergetaucht ist. Die Behaarung der Schwimmblätter sorgt dafür, daß Wassertropfen sofort abperlen. Zwischen den Haaren bildet sich ein Luftmantel, der den Blättern Auftrieb verleiht, damit sie immer wieder auf die Wasseroberfläche gelangen, wenn sie zwischenzeitlich durch Wasserbewegung untergetaucht sind.

Der Gemeine Schwimmfarn ist eine einjährige Pflanze, die vor allem in warmen, stehenden Gewässern Europas gut gedeiht. In Slowenien kommt die Pflanze nur in Prekmurje vor und auch das eher selten. Sie ist in Altwassern und Flußarmen der Mura und in nahegelegenen, verlassenen und mit Wasser gefüllten Kiesgruben vorzufinden. Warme Sommer sind ideal für ihre Vermehrung und sie überwuchert Wasseroberfläche. Eine verwandte Pflanze, die in den Tropen gedeiht, ist im Gegensatz zu unserem Gemeinen



Schwimmfarn sehr lästig, denn sie vermehrt sich sehr schnell, überwuchert tropische Flüsse, erstickt das Leben unter der Wasseroberfläche und behindert den Flußverkehr. Die Absorption von organischen Stoffen aus dem Wasser läßt den Gemeinen Schwimmfarn besonders schnell und üppig gedeihen, deswegen wird er auch in biologischen Kläranlagen eingesetzt und auch von den Aquaristen geschätzt. In Slowenien gehört der Gemeine Schwimmfarn zu den geschützten Arten. Er ist durch Bewirtschaftungsänderungen stark bedroht, seine Vorkommen sind zurückgegangen oder an einigen Orten sogar erloschen.

Peter Splett

## Lapacho: Ein Baum mit vielen Eigenschaften

Bei der Lektüre des sehr aufschlußreichen Beitrages über "Lapacho – Tee aus dem Urwald" (Heft 124/S.206) erinnerte ich mich unversehens lebhaft an den herrlichen Ipê roxo – so heißt *Tabebuia avallandae* in Brasilien – , den ich mehrere Jahre lang Gelegenheit hatte, vor dem Fenster meines Arbeitszimmers zu bewundern. Es sei mir deshalb gestattet, kurz auf die anderen, nicht medizinischen Eigenschaften dieser ansehnlichen Baumart einzugehen.

Mi-Nr. 2457

Mi.-Nr.2506

Erwachsen sind die bis zu 35 Meter hohen Bäume eine stattliche Erscheinung. Vor allem aber bieten sie in den Monaten Juni bis August mit ihrem dichten, leuchtend violetten Blütenflor ein weithin auffälliges Naturschauspiel. Häufig wird der Ipê roxo deshalb an Straßen angepflanzt und dient in Parkanlagen und Gärten als äußerst dekoratives Landschaftselement. Dabei ist immer wieder erstaunlich, woher der Baum zum Ende der Trockenzeit, die Kraft zu einer derartigen Blütenpracht findet.

Die landesweite Beliebtheit dieser Baumart allein in Brasilien – *Tabebuia avallandae* kommt dort von Maranhão im Norden bis hinab zur Grenze

nach Uruguay

vor und ist vor

allem in Mato

Grosso und den

südlichen Staaten von São Paulo bis Rio Grande do Sul

häufig – ist allein schon an den zahlreichen regionalen

Bezeichnungen erkennbar: Ipê roxo, Pau d'arco roxo,

Ipê roxo da mata, Ipê preto, Ipê rosa, Ipê commum, Ipê

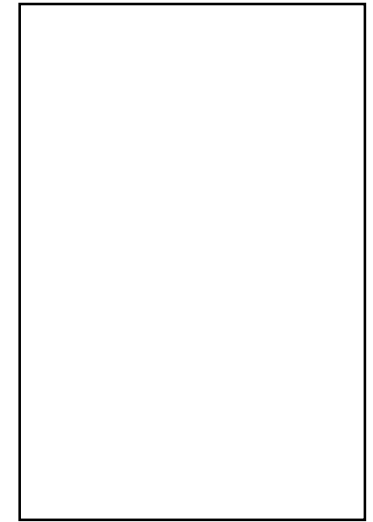
cavatã,

Lapacho, Peúva, Piúva. Doch auch in anderen süd- und

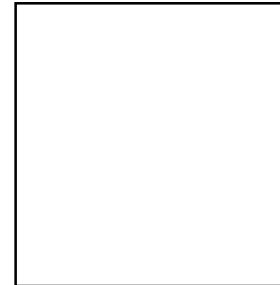
mittelamerikanischen Ländern ist der Baum geschätzt;

in El Salvador gilt er gar als Nationalpflanze.

Daneben aber ist sein hartes, schwer zu bearbeitendes Holz ein wertvoller Werkstoff. Es ist von leicht glänzender, grünlich schimmernder Oberfläche, schwer (Dichte 1,03 g/cm<sup>3</sup>) und vor allem selbst unter fäulnisfördernden Bedingungen überaus widerstandsfähig. Daher wird es für Konstruktionen insbesondere im Außenbereich sowie im Schiffs- und Brückenbau verwendet und zu Trägern, Pfosten und Pfählen, Schwellen, Bohlen, Brettern, Planken, Dielen, Faßdauben, Radachsen, Zähnen in hölzernen Zahnrädern, Spazierstöcken und Billard-



Ipê roxo in Blüte



Ipê roxo-Blüten



Mi-Nr. 3304

queues, Holzkugeln und vielen anderen Alltagsgegenständen verarbeitet.

Ähnliche Eigenschaften hat der ihm nahe verwandte und ebenfalls weithin beliebter Ipê amarello (*Tabebuia alba*), dessen dichte, leuchtend gelbe Blütenkrone in der Wirkung dem Ipê roxo nicht nachsteht.

Insgesamt sind im süd- und mittelamerikanischen Raum von der Gattung *Tabebuia* um 100 Arten bekannt, von denen ein ganze Reihe auf Briefmarken wiedergegeben ist (siehe Dauderstädt: *Phlilomnibus* Bd. 1 – Natur, S.225).

So hat auch die brasilianische Post dem volkstümlichen Ipê mehrere Marken gewidmet:

Kleinbogen MiNr. 3301-3306

Im übrigen zeigt der im Beitrag über den Lapacho-Tee zitierte Kleinbogen (MiNr. 3301–3306) mit Medizinalpflanzen des Cerrado (innerbrasilianische Steppe) außer dem Ipê roxo (hier mit *Tabebuia impetiginosa* eine kleinere, den kargen Standortbedingungen des Cerrado angepaßte Art), dessen Rinde sich bei der Behandlung von Diabetes, Arthritis, Rheumatismus und anderer Gebrechen bewährt hat, noch folgende brasilianische Heilpflanzen:

- 3301 – *Macrosiphonia velame*, Velame – ein wirksames Mittel zur Blutreinigung, das weithin auch zur Behandlung von Syphilis verwendet wird. Ein aus seiner Wurzel gewonnenes Pulver läßt Geschwüre austrocknen und abheilen.
- 3302 – *Lychnophora ericoides*, Arnica – hilft bei verschiedenen Arten von Verletzungen und Quetschungen und dient zur Behandlung von Anämie, Bleichsucht, Herzversagen und Gehirnerschütterung.
- 3303 – *Lafoensia pacari*, Pacari – ist ein Baum mittlerer Größe, aus dessen Rinde ein wundheilendes sowie bei Behandlung von Geschwüren und Gastritis bewährtes Mittel gewonnen wird.

- 3305 – *Xylopia aromatica*, Embira (ein nur bis zu 6 m hoher Baum) – gilt in der Volksmedizin als eine wirksames harntreibendes Mittel.
- 3306 – *Himatanthus obovatus*, Tiborna – dessen Blattextrakt wird nach in nationalen Laboratorien angestellten Untersuchungen zur Behandlung von krebserzeugten Tumoren verwendet.

Quellen:  
Harri Lorenzi: *Árvores Brasileiras*, Nova Odessa - SP, 1992  
Edital (Ausgabeankündigung der bras. Post) Nr. 5-2003

## Nutzpflanze: Ananas

Die Ananas (*Ananas* Mill.) ist eine Pflanzengattung aus der Familie der Bromeliengewächse (Bromeliaceae). Die Ananas ist eine tropische Frucht, die bereits Christoph Kolumbus 1493 auf Guadeloupe für sich, seine Mannschaft und für Europa entdeckte und damit doch ein wenig Gold nach Hause brachte. Es ist wirklich eine goldene Pflanze, süß und reich an Vitaminen, spendet sie Saft und wichtige Mineralstoffe und vor allem Enzyme (Bromelin oder Bromelain), die die Verdauung fördern und Entzündungen hemmen. Auch bei Magenproblemen und Gelenksbeschwerden soll die Ananas helfen.

Heute wird Ananas überall im tropischen Gürtel angebaut. Berühmt sind die Plantagen auf Hawaii, deren Früchte meistens in Blechkonserven zu uns kommen und mit Riz Casimir der als Toast Hawaii auf den Speiseplan gelangen. Kein Vergleich mit der frischen Frucht der Könige, die als erfrischendes Dessert jedes Festessen wirklich würdig und gesund abschließen darf.



Vatikan 1992

Aber auch die konservierte (erhitzte) Ananas hat in der Küche ihre Bedeutung. Wegen des zerstörten Bromelins macht sie Milchspeisen nicht bitter und verhindert nicht das Gelieren von Götterspeise. Andererseits gilt frische Ananas als Zartmacher beim Kochen von Fleisch.

Die bekannteste Art ist die gewöhnliche (wilde) Ananas (*Ananas comosus* (L.) Merr.), die aus dem tropischen Amerika stammt und dann auch in Asien, Afrika und Südeuropa kultiviert worden ist. Seit etwa 1830 wird die Ananas in Europa auch in großen Treibhäusern gezogen. Die Frucht besitzt eine goldgelbe Farbe und einen Schopf aus Blättern, unter dem viele miteinander verschmolzene Fruchtknoten angeordnet sind. Die frische Frucht muß sorgfältig geschält werden: man schneidet zuerst den Schopf ab, dann wird die Schale von oben nach unten entfernt, die Frucht geviertelt und der Strunk entfernt. Der Geschmack ist süß-säuerlich.



Tonga 2005

Zum Essen sollte die Ananas wirklich gut reif sein, das erkennt man entweder am Duft oder weil sich die grünen Blätter ganz leicht von der Frucht lösen lassen.

In Österreich wird die Gartenerdbeere (*Fragaria x ananassa*) auch als »Ananaserbeere« bezeichnet.

Quelle: U.a. wikipedia)

## Nutzpflanze: Avocado

Die Avocado (*Persea americana* MILL.) ist eine Art der Lorbeergewächse (Lauraceae). Sie ist ein bis zu 15 Meter hoher Baum, der seinen Ursprung in Südamerika hat. Er wurde bereits von den Azteken kultiviert. Heute wird der Baum in über 400 Kultursorten weltweit in den Tropen sowie in Südafrika, Israel und Kalifornien angebaut.

Die Bezeichnung »Avocado« stammt von dem Nahuatl-Wort »ahuacatl«, was auch Hoden bedeutet. Die Spanier machten daraus »aguacate«, aber auch »avocado«, ein ihnen vertrautes Wort, war es doch eine altentümliche Bezeichnung für Rechtsanwalt. Früher wurde die Avocado gelegentlich auch als »Abacata« bezeichnet (nach dem Portugiesischen), und im Deutschen als »Eierfrucht«. Das Wort »Guacamole« – jenes mexikanische Wort, das einen Avocadodip bezeichnet – stammt von dem Nahuatl-Wort »ahuacamolli«, das übersetzt »Avocadosuppe« oder »Avocadosauce« bedeutet.

Die Spanier erwähnen die Frucht erstmals 1519 in einem Buch.

Der Avocadobaum ist immergrün und schnellwüchsig und wächst in warmen, tendenziell trockeneren Gebieten. Der Baum trägt dunkelgrüne Blätter, die bis zu 40 cm lang werden. Die kleinen gelbgrünlichen Blüten stehen in end- oder seitenständigen Blütenständen. Nach etwa 10 Jahren beginnt der Baum, Früchte zu tragen. Die Avocadofrucht selbst ist reich an ungesättigten Fettsäuren. Bestimmte Sorten werden auch zu medizinischen Zwecken verwandt (zum Beispiel als Bakterizid und gegen Durchfallerkrankungen)

Die Avocadofrucht, eigentlich eine Beere, ist birnenförmig bis rund, je nach Art ist ihre ledrige Außenschale mittel- bis dunkelgrün; im Inneren befindet sich ein Kern, der etwa golfballgroß wird. Das Fruchtfleisch ist grüngelb bis goldgelb und oxidiert zu einer dunklen Farbe, sobald es der Luft ausgesetzt ist – dies kann durch schnelle Zugabe einer Säure, wie etwa Zitronensaft, verhindert werden.



Ruanda 1982

Avocadofrüchte reifen in keinem Fall am Baum aus, sondern fallen auch ohne Pflücken in einem harten »grünen« Zustand auf die Erde, wo sie rasch reifen. Im Anbau werden die Früchte daher gepflückt, sobald sie eine marktfähige Größe erreichen.

In der gesamten Pflanze (Grünpflanze, Fruchtfleisch, Kern) kommt das Toxin Persin vor. Es verursacht bei Hunden und Katzen schwere Herzmuskelschädigungen, in Folge davon Atemnot, Husten und Ascites (Bauchwassersucht). Die Aufnahme von Avocados endet bei Haustieren meist tödlich. Für Menschen ist Persin dagegen harmlos.

Das Öl der Avocadofrucht sowie anderer Pflanzenteile wurde bereits von den Azteken genutzt und findet auch heute noch in der Kosmetik- und Pharmazieindustrie Verwendung. Aus dem braunen Holz des Baumes werden u.a. auch Möbel und Schiffe hergestellt.

Forscher haben die Avocado als eine Pflanze identifiziert, die sich in einer ökologischen Beziehung mit großen Säugetieren entwickelte. Diese, wie beispielsweise das südamerikanische Riesenfaultier, sind mittlerweile ausgestorben. Sie fraßen die Früchte inklusive ihres mildgiftigen Samens und schieden sie in weiter Entfernung von der Mutterpflanze mit ihrem Dung wieder aus. Heute hat der Avocadobaum keine natürliche Samenverbreitungstechnik mehr, durch den Menschen ist er trotzdem erhalten geblieben.

Quelle: U.a. wikipedia)

## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

## Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

## Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

## Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

## Redaktion:

Klaus Henseler (Vi.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

## Druck:

Skribifax, Paper & Copy Shop, 27472 Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 125 / Januar 2007 / Auflage 200 Exemplare.

Mitteilungsheft Nr. 126 ist ein Osterheft mit hoffentlich vielen interessanten Eitikeln.





## Auf ein Wort ....



Liebe Mitglieder,

Entwertungen wie im Vierteljahresheft 125 sollten oder können juristisch als mutwillige Sachbeschädigung bezeichnet werden. Leider gehören solche Stempel heute zum postalischen Alltag.

Es kommen auch Postsendungen an, bei denen Teile oder sogar die ganze Frankatur fehlen. Als Muster nur zwei solche Beispiele: Bei vielen Postsendungen ist die Marke links umgebogen, gerissen und somit beschädigt. Natürlich ist der Versender schuld, wenn er die Frankatur nicht richtig aufklebt, soll man mit UHU aufkleben?

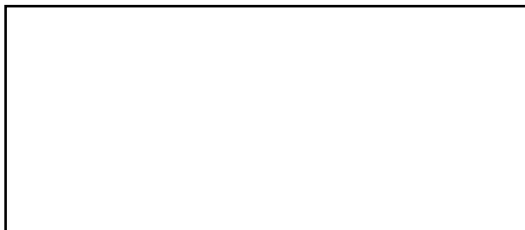
Bei einem Wertzeichenkauf von zehn Stück am Postschalter trennte ich eine Marke ab und klebte diese Marke auf eine Postkarte, um diese in den Postbriefkasten vor der Eingangstür zu werfen. Beim Briefkasten hatte die Postkarte schon keine Frankatur mehr; als ich in das Postamt zurückging, lag meine Briefmarke auf dem Boden. Ja, auch beim Gummi steckt eine Sparmöglichkeit.

Sollen Marken überhaupt noch gummiert werden? Die Sammler sollen doch ungestempelt sammeln! Warum denken wir nicht an die Aktionäre? Übrigens wurde bei der „Niederlassung Philatelie“ ab 1. Februar 2007 das Entgelt für Bestellungen unter 15 Euro



von 3 Euro auf 4,95 Euro angehoben. Vielleicht kommt man noch auf die Idee, am Postschalter für Käufe unter 15 Euro 4,95 Euro Unterschichtaufschlag zu erheben. Gering-

käufer sollten am Postwertzeichenautomaten die Papierschnipsel herauslassen und „vom Winde verweht“ retten.



1923 kamen Postkarten mit Papierpreiszuschlag heraus: auch die Post AG bringt wieder Ganzsachen heraus, die aber nun nicht mit Papierpreiszuschlag bezeichnet werden, sondern als Pluskarten und Plusbriefe. Das Plus kann man im Gebührenheft nachschlagen oder bei einem hoffentlich sachkundigen Briefmarkenverkäufer im Postamt.

Sind die Entgelte im Inland durch die Konkurrenz privater Postdienstleister nicht anzuheben, ist beim Auslandsdienst bislang noch keine Konkurrenz.

Für den Sammler gestempelter Briefmarken wird der Bezug bei der „Niederlassung Philatelie“ empfohlen, für viele Sammler sind aber die Druck-Stempelungen unbefriedigend, da solche Marken nie auf einer Postsendung waren. Warum gibt es dafür keine Preisspalten „gefälligkeits-gestempelt“ und „echt gestempelt“ wie beim Sammlergebiet DDR.

Man kann übrigens auch Briefmarken mit anhängenden Kartons, Büchern, Münzen und Sonderblättern sammeln, das braucht halt eben etwas mehr Platz.

Und noch einmal: Postsendungen werden auf dem Postweg nicht gestohlen, sondern sind bei der Briefermittlungsstelle nicht nachweisbar. Schöne Wortwahl unserer Zeit.

Billigarbeitsplätze und Zeitarbeitsverträge sind nicht geeignet, motivierte Arbeit zu leisten. Da kann es durchaus sein, daß mancher sich auf spezielle Art hilft. Muß der Postbenutzer solche Schwachstellen tragen durch den Versand von Paketen mit wenigstens minimaler Absicherung. Nun kann nur sagen: Oh weh Post AG.

Ihr

Kurt Buck

## Inhaltsverzeichnis

Boden 2007: Podsol	65
Wein und Rebe (10. Folge)	66
Jagd-Forst und Wald in Meiningen	80
Wir begrüßen....	81
Nutzpflanze: Baumwolle	81
Motivliste Weinheilige (Schluß)	82
Kartoffelzüchtung	86
Traktoren auf Briefmarken	87
Schoppen-Durcheinander - sogar bei der Dubbe	98
Über ein Lanz-Bulldog-Motiv (Nachtrag)	104
Der deutsche Bauerngarten im Wandel der Zeit	107
Statistiken	109, 110, 111
75 Jahre „Fédération Horticole Luxembourgeoise“	111
Aktuelle Marken Pilzmotiv	113
Themenbezogene Sonderstempel	114
Eingesandt	115
Neuheiten aus der Landwirtschaft	116

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Hans-Peter Blume, Stefan Hilz, Roger Thill, Walter Sperlich, Brigitte Nitzke, Fritz Schumann, Kurt Buck, Hans-Peter Blume

### Redaktionsschluß:

Schon im Februar war diesmal Redaktionsschluß, denn man sollte sich Zeit nehmen für die Ostereiersuche.

### Titelseite:

Die Marken auf der Titelseite sind von unserem Vorsitzenden, Herr Roger Thill.

## 20. Vereinsauktion 2006/2007

An der Auktion haben sich 40 Mitglieder als Bieter beteiligt. 796 Gebote wurden abgegeben.

Marken: 284 Lose wurde angeboten, überwiegend zum Thema Pilze. Auf 47 Lose wurden 54 Gebote abgegeben. Eine schlechte Quote – oder werden Marken nicht mehr gesucht? Vielleicht war das Angebot auch zu einseitig.

Belege: Zum Thema Pilze wurden 399 Lose angeboten und auf 112 Lose insgesamt 127 Gebote abgegeben. Mit 29 Prozent verkaufter Lose war auch hier das Ergebnis nicht toll!

Unter Forstwirtschaft wurden 45 Lose angeboten, 17 wurden verkauft. Zum Thema Landwirtschaft wurden 218 Lose angeboten. Auf 96 Lose wurden 132 Gebote abgegeben. Mit 45 Prozent verkaufter Lose war das Ergebnis gut.

425 Lose zum Thema Wein. 235 Lose konnten verkauft werden, über 55 Prozent. 18 Bieter gaben 390 Gebote ab. Bis zu fünf Gebote wurden auf höherwertige Lose abgegeben.

Von den nachfolgenden Losen (372) wurden nur 69 verkauft. Umweltschutz war nicht gefragt.

Aus dem Verkauf der Lose 8000–8150 gingen 68,- Euro in die ArGe-Kasse. 52 Lose wurden verkauft.

Ihr



Horst Kazzmarczyk

Unser Mitglied Adolf Bläumauer, nach eigenen Angaben wohnhaft in einer Region der Birnenmostherstellung, sucht für ein neues Objekt Material zum Thema

**Apfelwein, Cidre, Birnenmost, Poire usw.**

Moster aller Länder: Unterstützt ihn!

Hans-Peter Blume

## Boden 2007: Podsol

Die „Deutsche Bodenkundliche Gesellschaft“ (DBG) und der „Bundesverband Boden“ (BVB) haben den Podsol auf Vorschlag von H. Sponagel (Hannover), L. Giani (Oldenburg) und K. Stahr (Stuttgart-Hohenheim) zum Boden des Jahres 2007 bestimmt. Podsole (deutsch: Bleicherden) haben sich u.a. im Norddeutschen Tiefland unter Heiden aus Sanden, aber auch im kühlfeuchten Bergland aus Sandsteinen und anderen Quarzreichen Gesteinen durch Rohhumusbildung, Versauerung, Entbasung, Silikatverwitterung und Umlagerung löslicher organischer Eisen-Aluminium-Komplexe entwickelt, und zwar oft nach Streunutzung und Plaggenentnahme seitens des Menschen. Podsole enthalten nur wenig Nährstoffe und sind oft durch zu Ortstein verfestigten Unterboden auch schlecht durchwurzelbar. Daher ist Ackerbau nur (nach Brechen des Ortsteins) bei intensiver Düngung lohnend; das Risiko einer Grundwasserbelastung mit ausgewaschenen Düngemitteln und Pestiziden ist hoch.

# Von der Beere bis zum Wein

Helmut Sturm und Horst Kaczmarczyk

## Rebe und Wein 10. Fortsetzung (Von der Beere bis zum Wein)

Wenn der Schöpfer die Weinberge gnädig vor Frost, Hagelschlag und Ungewitter bewahrt hat und des Winzers große Mühe und vielfältige Arbeit zur Gesunderhaltung der Trauben von Erfolg gekrönt war, dann bringt der Herbst dem Rebbauern den erhofften Erntesegen. Aus dem purpurn flimmernden Weinlaub leuchtet golden und rot, taubeglänzt und sonnendurchglüht, des Jahres letzte und köstliche Gabe.

Die Weinlese, das Ende der Traube und der Beginn des Weines bringt dem Rebvolk fröhlichen Betrieb. Leser und Leserinnen schneiden scherzend und singend die herrliche Frucht. In Brenten und Tragkörben wird sie in die am Weinbergrand stehenden Ständen und Fässern entleert, um von hier auf blumengeschmückten Fuhrwerk in das Trothaus geführt und in der Traubenmühle zu Maische zerquetscht zu werden.

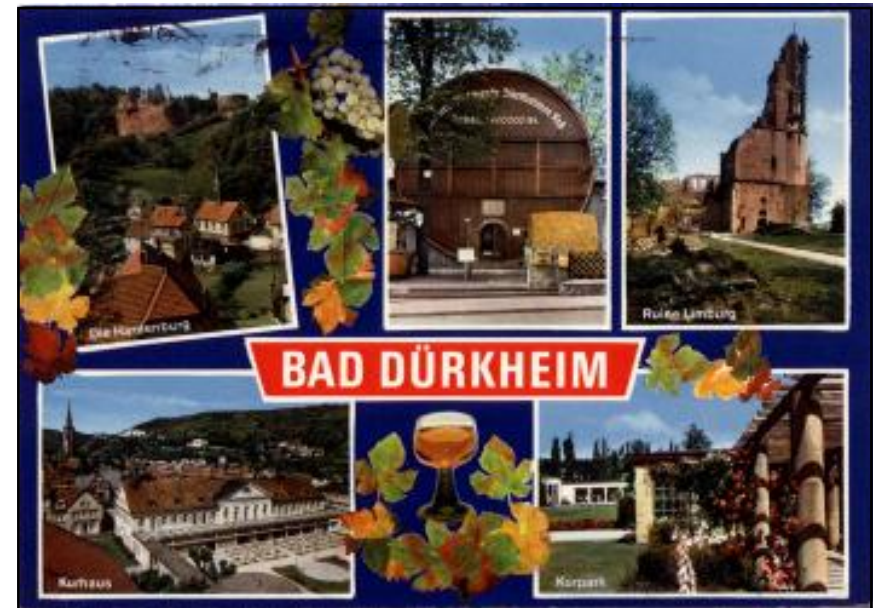
In der Weinpresse wird der vergorene Saft von den Traubenrückständen gesondert. Die alte Trotte, ein mächtiger Eichenstamm, tut unter Knarren und Seufzen ihren Dienst.



Zwei Männer halten den ungeschlachten Koloß in Gang, um den letzten Tropfen aus der Trestermasse herauszupressen. Unter dem Druck der Kelter schießt der Saft durch die Auslaufrinne in den untergestellten Zuber – der heißumsorgte „Jahrgang“ ist geboren.

Der junge Wein muß nun vorerst im Faß gären und sich im Kellerdunkel entwickeln, an Kraft und Körper gewinnen. Mit dem Weinheber werden ihm von Zeit zu Zeit Proben entnommen, bis er sich klärt und die Konkurrenz mit seinen Brüdern aufnehmen kann.

Noch zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts lagerten sämtliche Weine in Fässern. Den Bedarf an Tischwein holte man sich im Steingutkrug oder in der Karaffe. Johann Wolfgang Goethe erzählt darüber:







Firma  
Paul Max Minger  
Huppertal-Oberbarnen  
Erbstraße 1-8



**Winzerin**  
Bundesrepublik  
Deutschland 1958



**Winzerin mit Tragekorb**  
Rheinland-Pfalz 1947 bzw.  
1948/49



**Weinlese**  
Frankreich 1940



**Winzer mit Brente**  
Liechtenstein 1951



**Winzerin mit Trauben**  
Bulgarien 1938



**Winzerin aus dem Rheinland**  
Deutsches Reich 1935



**Winzer mit Brente**  
Ungarn 1959



**Winzer mit Brente**  
Maschinenstempel Bad Dürkheim  
Rheinland-Pfalz 1982



**Weinlese**  
Portugal 1970



**Weinlese in Georgien**  
Sowjetunion 1933



**Weinlese**  
Türkei 1938



**Weinlese**  
Tschechoslowakei 1956



**Weinlese**  
Rumänien 1955



**Weinlese**  
Luxemburg 1958





**Alte Weintorkel**  
SST Offenburg

**Weinfässer**  
Portugal 1970



**Winzer mit Weinheber**  
Österreich 1935



**Alte Weinpresse**



**Hl. Willibrord neben Weinaß**  
Luxemburg 1938



**Weinpresse**  
Jugoslawien 1989



**Küferei**  
Jugoslawien 1989

**Weinpresse**  
Liechtenstein 1941







**Weintransport  
per Schiff bzw.  
mit Ochsen**  
Portugal 1970



**Weintransport  
per Schiff**  
Schweiz 1987

„Frau Rat verfügte sich in ihren Keller, wo ihr von den ältesten Weinen wohl unterhaltene große Fässer verwahrt lagen. Indem sie den hochfarbigen Wein nur in geschliffener Flasche ...“

Wie sehr es auf das Gefäß ankommt, aus dem man edlen Wein trinkt, ist wohl am besten in Goethes Ballade „Der Sängler“ gekennzeichnet:

„Doch darf ich bitten, bitt' ich eins,  
Laß mir den besten Becher Weins  
In purem Golde reichen.“



**Weintransport per Schiff**  
Berlin 1957

Für den Ehrentrunk des Kaisers bevorzugt der Erzschenk in „Faust II“ einen in hoher Schönheit strahlenden venezianischen Glaspokal:

„Ein kaiserlich Buffet schmück' ich aufs allerbeste  
Mit Prachtgefäßen, gülden, silbern allzumal,  
Doch wähl' ich dir voraus den lieblichsten Pokal:  
Ein blank venedisch Glas, worin Behagen lauschet,  
Des Weins Geschmack sich stärkt und nimmermehr  
berauschet.“

**Il carro a vino** Italien 1950

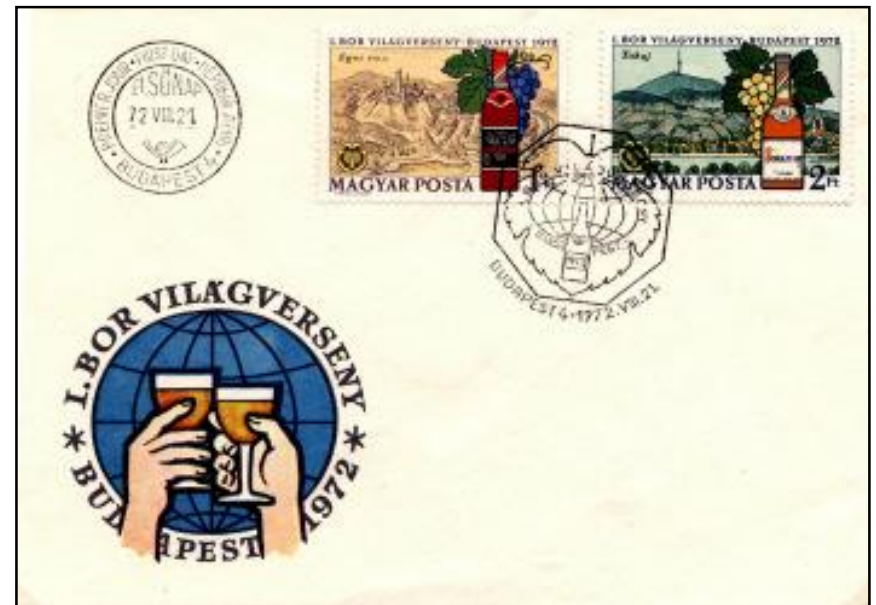


**Chianti-Flasche**  
Italien 1981



Oft legt der Dichter in das zerbrechliche Glas und den gleißenden Becher aber auch schicksalhafte Bedeutung. In angetrunkener Überheblichkeit verlangt der junge Lord in der Ballade „Das Glück von Edenhall“ von Ludwig Uhland ein in hohen Ehren gehaltenes Erbstück des Hauses:

„Der Schenk vernahm ungern den Spruch,  
Des Hauses ältester Vasall.  
Das hohe Trinkglas von Kristall;  
Sie nennen's das Glück von Edenhall.“





Deutsches Reich 1927



### Johann Wolfgang Goethe

Deutschland  
unter alliierter  
Besatzung 1949



**Friedrich Schiller**  
Deutsches Reich  
1934

Um einen Becher willen stürzt sich der Taucher in Friedrich Schillers gleichnamiger Ballade in den grauenvollen Meeres-Strudel:



„Wer wagt es, Rittersmann oder Knapp’,  
Zu tauchen in diesen Schlund?  
Einen goldenen Becher kann wieder zeigen,  
Er mag ihn behalten, er ist sein eigen.“

Schläuche aus Ziegenfell dienten im Altertum vorab den orientalischen Völkern als Weinbehälter. Griechen und Römer benutzten von den

Ägyptern übernommen bauchige Tonkrüge, einfache und buntbemalte Amphoren. In gesitteter Mäßigung trank man in Hellas den schweren griechischen Wein mit Wasser vermischt. Aus dem Mischkrug füllte man Becher und Schalen. Wohlhabende Familien besaßen Luxus-Trinkgefäße aus Silber und Gold.



**Ludwig Uhland**  
Württemberg-  
Hohenzollern 1948

Der von einem Wiener Goldschmied angefertigte Prunkpokal, der Corvinusbecher, war ein Geschenk des ungarischen Königs Matthias Hunyadi Corvinus an die Wiener Neustadt, zum Gedächtnis an den von ihm 1462 mit Kaiser Friedrich III. abgeschlossenen Frieden.

Die Sammlung des Grünen Gewölbes in Dresden nennt den Nautiluspokal ihr eigen, einen aus einer Nautilusmuschel geschaffenen Weinpokal in kostbarer Fassung.



Ein Doppelbecher aus dem sechzehnten Jahrhundert ist der Nürnberger Brautbecher. Er besteht aus einer

### Aeneas sieht Italien (auf einer Weinschale)

Italien 1930



### Weinpokal (links)

Bundesrepublik Deutschland 1986

### Weinbecher (rechts)

Berlin 1986







Frau mit langem Glockenrock, die in erhobenen Händen einen kleinen Becher hält. Der Herr mußte aus dem becherförmigen Rock trinken, ohne einen Tropfen aus dem kleineren Becher zu vergießen, der dann der Dame zum Trunk gereicht wurde.

Damals wie heute versahen silberne Abendmahlkelche ihren kultischen Dienst in den Gotteshäusern.

Die Postverwaltungen der Jetztzeit stellen sich nicht nur mit entsprechenden Briefmarken-Sujets in den Dienst der weinbautreibenden Gemeinden und Länder, sondern auch mit zahlreichen Werbestempeln.

**Mädchen mit Krug**

Ungarn 1968



**Weinkrüge**

Österreich 1961

**Weinkrüge, Weingläser und andere**

**Weinbehälter**

**Weinkrug**

Österreich 1948



**Weinamporen**

Griechenland 1954



**Weinglas**

Griechenland 1953



**Rembrandt und Saskie**

DDR 1955

**Mädchen aus der Champagne**

Frankreich 1938



**Porzellan und Kristall**

Frankreich 1954



**Weinkrüge**

Bulgarien 1982



**Weinkrug**

Spanien 1976



**Weinkrüge**

Bulgarien 1982



**Weinkrüge**

Jugoslawien 1961



**Der Römer im Stempelbild**



**Weinschlauch**

Schweiz 1966





**Der Römer**



**Amphoren und Mischkrüge**



**Weinamphore**  
Griechenland 1896

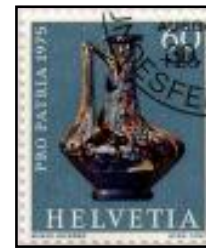


**Weinamphore**  
Griechenland 1954

**Amphore und Glas**  
Griechenland 1953



**„Hydria“ Weingefäß**  
Schweiz 1972



**Weinkrug**  
Schweiz 1975



**Amphore von Rhodos**  
Griechenland 1947 und 1950

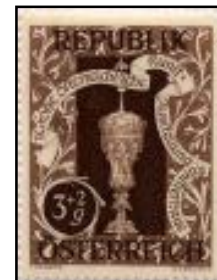


**Antiker Krug**  
Italien 1951



**Corvinus-Becher**  
Österreich 1947

**Nautilus-Pokal**  
Deutsches Reich  
1944



**Nürnberger Brautbecher**  
Deutsches Reich 1942

**Weinkelch**  
Bundesrepublik Deutschland 1962



**Hl. Benedikt mit Abendmahlkelch**  
Österreich 1993



**St. Florian mit Abendmahlkelch**  
Liechtenstein 1966





**Hussit mit Kelch**

Tschechoslowakei 1920/1925

**Kelch mit Kreuz**

Bundesrepublik  
Deutschland 1960

**Weinkelch**

Bundesrepublik  
Deutschland 1960

Im nächsten Heft:  
Winzerfest, Weinkönigin,  
Weinmesse, Weinwoche, Weinbaukongreß

Kurt Buck

## Jagd-Forst und Wald in Meiningen

Der Meininger Briefmarkensammler-Verein führt anlässlich des 250. Geburtstages von Mathäus Bechstein (1757-1822) eine offene Klasse Briefmarkenausstellung durch vom 23. bis 25. März 2007.

Nach Lehrtätigkeiten wurde Bechstein 1801 Direktor der im Herzogtum Sachsen-Meiningen eröffneten Lehranstalt für Forst- und Jagdkunde in Dreißigacker bei Meiningen. Die Anstalt wurde 1803 in den Rang einer herzoglichen Forstakademie erhoben. Zu seinen Schülern gehörte auch Karl Heinrich von Berg. Bechstein war einer der entscheidenden Bahnbrecher des Naturschutzes. Seine achtzig Publikationen machten ihn weltweit bekannt. Die Ausstellung findet im Hotel „Sächsischer Hof“ in Meiningen/Thüringen statt. Gleichzeitig ist auch der Landesverbandstag Thüringen. Es wäre schön, wenn Sie die Veranstaltung besuchen.

Ich bedanke mich ganz herzlich bei Dr. Gerd Aschenbeck, Ladislav Paule und Claude Demaret für die Informationen zu meinen Fragen im Heft 125, Seite 41. Die abgebildeten Marken sind Lokalausgaben von 1945 der rumänischen Stadt Oradea. Also keine Markenausgaben von 1918 aus der Ukraine. Da hatte mir der Verkäufer eine falsche Erklärung gegeben!  
Horst Kaczmarczyk

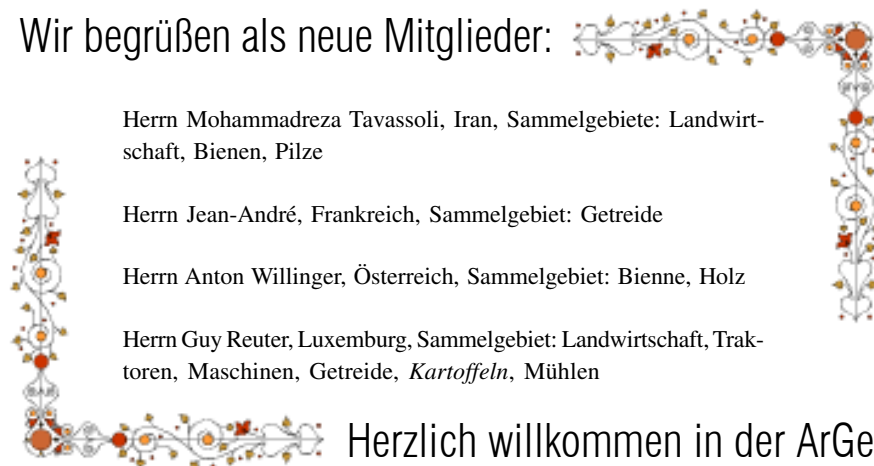
## Wir begrüßen als neue Mitglieder:

Herrn Mohammadreza Tavassoli, Iran, Sammelgebiete: Landwirtschaft, Bienen, Pilze

Herrn Jean-André, Frankreich, Sammelgebiet: Getreide

Herrn Anton Willinger, Österreich, Sammelgebiet: Biene, Holz

Herrn Guy Reuter, Luxemburg, Sammelgebiet: Landwirtschaft, Traktoren, Maschinen, Getreide, *Kartoffeln*, Mühlen



Herzlich willkommen in der ArGe

## Nutzpflanze: Baumwolle

Baumwolle ist eine Naturfaser, die aus den Samenhaaren der Pflanzen der Gattung Baumwolle (*Gossypium*) gewonnen wird. Die Faser wird meist zu dünnen Fäden gesponnen, aus denen Textilien hergestellt werden können.

Der Name Baumwolle leitet sich von den Büscheln langer Fasern in den Fruchtständen der Baumwollpflanze ab, die die Ausbreitung der Pflanzensamen über größere Distanzen ermöglichen. Viele Pflanzensamen tragen solche Samenhaare (auch Samenwolle), doch nur die von der Baumwollpflanze werden zur Textilherstellung verwendet. Wie die tierischen Wollhaare dienen diese Pflanzenfasern als Grundlage zur Herstellung von Fäden und Stoffen.

Baumwolle ist ein sehr wertvolles Material (daher auch »Weißes Gold«), weil nur 10% des Rohgewichts bei der Aufarbeitung verloren gehen. Wenn die Wachs-, Eiweiß- und weitere Pflanzenreste entfernt sind, bleibt ein natürliches Polymer aus Zellulose zurück. Die besondere Anordnung der Zellulose gibt der Baumwolle eine hohe Reißfestigkeit. Jede Faser besteht aus 20–30 Lagen Zellulose, die auf einer natürlichen Feder aufgewickelt sind.



## Motivliste Weinheilige (alphabetisch, Teil 5; Schluß)

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Ungarn	10.01.15	165-78	Stephan - KriegsHM
Ungarn	10.01.15	170-5	Stephan - KriegsHM mit Aufdruck
Ungarn	01.01.00	54-70	Stephan - Krone
Ungarn	10.12.03	73	Stephan - Krone
Ungarn	01.07.08	96,99,133	Stephan - Krone
Ungarn	20.11.13	142, 144	Stephan - Krone
Ungarn	01.06.39	598-604	Stephan - Krone
Ungarn	01.01.43	715 ff	Stephan - Krone
Ungarn	22.11.43	736	Stephan - Krone
Ungarn	01.06.88	40 18..	Stephan - Krone
Ungarn	01.06.88	30,40 18..	Stephan - Krone + Wertziffer
Ungarn	01.01.31	472	Stephan - Kroninsignien
Ungarn	01.01.18	236 -9	Stephan - Krönungsornat
Ungarn	30.08.18	215	Stephan - Krönungsornat
Israel	08.10.68	Bl. 6	Stephan - Löwentor, Ort der Steinigung
Österreich	13.05.80	1639	Stephan - M. Theresia mit Krone
Frankreich	12.02.94	3005	Stephan - Martyrium
Spanien	24.03.70	1849	Stephan - Morales
Ajman	01.01.72	1901	Stephan - Predigt
Ajman	01.01.72	1891	Stephan - Raffael
Ungarn	24.09.61	1791	Stephan - Reiterstandbild
Andorra frz.	03.09.88	396	Stephan - romanisches Fresko
Polen	30.04.77	2501	Stephan - Rubens
Ungarn	15.05.84	3676	Stephan - Schwert
Ungarn	27.10.93	4264 -5	Stephan - Seeschiffe
Württemberg	25.03.20	274	Stephan - Statue Zwiefalten
Württemberg	01.01.47	13	Stephan - Statue Zwiefalten
Württemberg	21.06.48	27	Stephan - Statue Zwiefalten
Kamerun	15.04.86	1113	Stephan - Steinigung
Ungarn	01.01.26	416	Stephan - Stephanskrone
Ungarn	10.12.86	3866	Stephan - Stickerei auf Krönungsmantel

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Luxemburg	15.03.71	823	Stephan - Suche nach Grab
Liechtenstein	04.12.89	980	Stephan - Weihnachten
Ungarn	04.07.68	2421	Stephan - Wien
Schweiz	04.02.63	767	Stephan / Laurentius / Petrus - Kirche
Ungarn	07.04.59	1570	Stephan / Nikolaus - Reiterstandbild
Schweiz	10.05.60	706	Stephan / Petrus / Laurentius - Kirche
Ungarn	10.12.71	Bl. 85	Stephan bei Bestattung
Ungarn	10.12.71	2711	Stephan bei Enthauptung des Fürsten
Ungarn	10.12.71	2715	Stephan bei Enthauptung des Fürsten
Ungarn	20.08.72	2783	Stephan diktiert
Ungarn	30.11.82	3587-8	Stephan opfert Ungarn
Bulgarien	28.01.61	1195	Theodor
Bulgarien	04.10.76	2529	Theodor
Griechenland	10.06.64	846	Theodor
Liechtenstein	25.04.68	493	Theodor
Liechtenstein	09.06.81	775	Theodor - 1600 J.
Bulgarien	28.12.74	2392	Theodor - Ikone
Liechtenstein	02.12.59	387	Theodor - Weihnachten
Frankreich	20.11.82	2369	Theresia
Spanien	15.10.82	2560	Theresia
Vatikan	23.09.82	808-10	Theresia
Spanien	20.04.71	1922	Theresia
Spanien	07.06.77	2302	Theresia - Gesellschaft
Spanien	10.04.62	1314-6	Theresia / Zurbaran - Kirche Avila
Ajman	02.02.70	510	Thomas
Ajman	02.02.70	Bl. 181	Thomas
Andorra frz.	04.12.82	330	Thomas
Dänemark-Faröer	30.10.84	95	Thomas
Frankreich	09.09.93	2973	Thomas
Fudschaira	01.01.72	1201	Thomas
Kolumbien	06.12.54	708,712	Thomas
Kolumbien	06.12.54	716, 720	Thomas
Kolumbien	06.08.82	1597	Thomas
Nevis	14.01.93	737	Thomas
Spanien	07.07.82	2553	Thomas
Sao Tome und Principe	01.12.70	417	Thomas



Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Sao Tome und Principe	21.12.79	Bl. 39	Thomas
Surinam	26.03.75	692	Thomas
Togo	14.12.84	1822	Thomas
Tschad	06.05.69	225	Thomas
Uganda	13.05.85	424	Thomas
Venezuela-St. Thomas	01.07.64	1 18..	Thomas
Togo	06.06.88	2068	Thomas (4 W. 5,20)
Vatikan	07.05.85	870-2	Thomas - 450. Todestag
Vatikan	18.06.74	640-2	Thomas - 700. Todestag
Sri Lanka	11.02.94	1045	Thomas - College
Uganda	07.05.92	1079	Thomas - Darstellung 12. Jh
Österreich	04.03.66	1202	Thomas - Giebelstatue
Österreich	03.10.86	1863	Thomas - Giebelstatue
Belgien	02.09.67	1487	Thomas - Holbein
DDR	27.08.85	2963	Thomas - Kirche L
Finnland	29.11.85	979	Thomas - Kreuz
Saar	20.12.49	270	Thomas - Murillo
Grenada-Grenadinen	01.08.82	Bl. 67	Thomas - Rembrandt
Panama	10.01.68	1030	Thomas - Rubens
Panama	10.01.68	Bl. 82	Thomas - Rubens
Belgien	02.09.67	1484	Thomas - Satire
Indien	02.12.64	279	Thomas - Sixtusbüste
Philippinen	20.12.88	1923	Thomas - Uni Manila
Philippinen	13.11.56	606	Thomas - Universitätsgründung
Mexiko	10.07.71	1346	Thomas - Utopia
Spanien	24.03.62	1311	Thomas - Zurbaran
Schweiz	14.09.64	802	Thomas / Georg - Liestal
Gabun	28.04.76	587	Thomas legt Finger in Wunde
BRD	15.02.74	795	Thomas von Aquin
Italien	25.10.74	1467	Thomas von Aquin
BRD	03.05.71	674	Thomas von Kempen
Malta	01.08.67	357	Thomas von Villanova - Gafa
BRD	15.09.71	704	Ulrich - Kap GS
BRD	10.01.85	1234	Ulrich - Münster A
BRD	10.08.55	216	Ulrich - Schlacht auf Lechfeld
Ajman	24.08.71	1004	Urban

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
BRD	05.05.84	1212	Verena - Kirche Rot
BRD	23.10.51	143	Vinzenz
Frankreich	06.12.58	1224	Vinzenz
Irland	11.08.83	518	Vinzenz
Monaco	04.06.51	429	Vinzenz
Monaco	06.09.71	1013	Vinzenz
Monaco	06.11.76	1239	Vinzenz
Frankreich	11.06.60	1312	Vinzenz - Kap Paris
Österreich	15.08.34	569	Vinzenz - Kirche Heiligenblut
Österreich	24.11.45	769	Vinzenz - Kirche Heiligenblut
Frankreich	01.01.41	494	Vinzenz - Kirche St. Malo
Portugal	17.09.80	1498	Vinzenz - Tourismus
St. Vincent	01.01.85	32 18..	Vinzenz - Victoria
St. Vincent	01.01.93	40 18..	Vinzenz - Victoria
Vatikan	06.12.60	360	Vinzenz bringt Findelkind
Vatikan	06.12.60	362	Vinzenz bringt Findelkind
Togo	13.03.82	1597	Vinzenz predigt
Portugal	09.07.63	941-4	Vinzenz v. Monsaraz
BRD	13.02.86	1271	Vitus/Veit - Kirche Bad Hersfeld
Italien	12.03.34	466	Vitus/Veit - Kirche Fiume
Österreich	15.08.34	579	Vitus/Veit - Kirche Kufstein
Belgien	15.12.52	959	Vitus/Veit - Patron von St. Vitus/Veith
Tschechoslowakei	07.05.70	1943	Vitus/Veit - Prager Burg
Tschechoslowakei	15.12.38	Bl. 5	Vitus/Veit + Nikolaus - Prag; Kirche + Dom
GB-Guernsey	19.11.85	347	Wenzeslaus
Großbritannien	28.11.73	639-644	Wenzeslaus
Niederlande	15.06.39	332-3	Wenzeslaus
Tschechoslowakei	14.05.29	283-7	Wenzeslaus
Tschechoslowakei	07.04.48	536, 7	Wenzeslaus
Vatikan	25.09.73	625	Wenzeslaus - Bischofssitz Prag
Großbritannien	17.11.82	937	Wenzeslaus - Good King
Polen	25.11.60	1189	Wenzeslaus - Kirche Krakau
Vatikan	18.05.79	742	Wenzeslaus - Kirche Krakau
GB-Guernsey	18.11.86	379	Wenzeslaus - König
Tschechoslowakei	10.06.26	389	Wenzeslaus - Statue

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Tschechoslowakei	01.06.27	249	Wenzeslaus - Statue
Tschechoslowakei	09.05.69	1876	Wenzeslaus bei Arbeit
Vatikan	05.06.90	999-01	Willibrord - 1300. Todestag
Luxemburg	08.09.69	796	Willibrord - Basilika Echternach
Luxemburg	05.06.38	309, 12	Willibrord - Bischof v. Echternach
Luxemburg	23.05.58	583-585	Willibrord - Inschrift
Luxemburg	25.05.47	420,422	Willibrord - Statue
Ungarn	10.11.89	4054	Zurbaran - Hl. Familie
Luxemburg	15.09.86	1160	Zurbaran - Kirche Esch
Marshall-Inseln	28.03.97	Bl.	Zwölf Apostel

Wir sind jetzt mit der Liste der Motivliste Weinheilige am Ende. Wir hoffen, daß diejenigen, die zukünftig einen Dubbe trinken, auch immer daran denken, daß der Wein ohne die Weinheiligen nie soooo gut geworden wäre.

## Kartoffelzüchtung

Im seit November 2004 bestehenden AgroBioTechnikum in Groß Lüsewitz bei Rostock, früher war hier das Kartoffelforschungszentrum der DDR, wurde unter Leitung der Biologin Inge Broer eine „Kunststoffkartoffel“ entwickelt, die neben dem industriellen Grundstoff Stärke das Biopolymer Polyaspartat produziert. Aus diesem Polyaspartat läßt sich biologisch abbaubarer Kunststoff herstellen, der Erdöl ersetzen kann. Genetisch veränderte Pflanzen sollen als Energie- und Kunststoffquellen eingesetzt werden. Auf den Versuchsflächen soll erprobt werden, ob ein sicherer Anbau dieser genetisch optimierten Knolle möglich ist. Die Idee hinter diesen Versuchen ist, daß Erdöl „endlich“ ist und man deshalb nachwachsenden Ersatz schaffen muß.

Zu DDR-Zeiten wurde auf dem ehemaligen Rittergut in Groß Lüsewitz das Institut für Pflanzenzüchtung betrieben. Von den etwa 500 Mitarbeitern blieben nach der Privatisierung durch die Treuhand etwa 25. Der vor dem Institut sich befindliche »Kartoffelbrunnen« wurde von entlassenen Mitarbeiter vor seiner Zerstörung gerettet und befindet sich jetzt im Heimatmuseum.

Walter Sperlich

## Traktoren auf Briefmarken

Eine kleine Raupe und der Name einer Firma und deren bedeutender Erfindung

Das Ende des 19. Jahrhunderts war von vielen Erfindungen auf dem Gebiet der Agrartechnik begleitet. Benjamin Holt entwickelte 1885 einen Mähdrescher, der wenige Jahre später in der Lage war, Getreide auch in hängigem Gelände zu ernten. Solche Mähdrescher brauchten aber große Zugkräfte. Bis zu 40 Pferde waren nötig, um einen Mähdrescher im Einsatz zu ziehen.



Auch Daniel Best beschäftigte sich mit der Produktion von Mähdreschern. Mit dem Bau des ersten Dampfschleppers

1889 als Zugmittel in der Landwirtschaft läutete er den Anfang vom Ende der traditionellen Erntemethoden mit Pferden und Maultieren ein.

Die dampfgetriebenen Erntemaschinen von Best und Holt hatten an der Schwelle zum 20. Jahrhundert den Grundstein für die Mechanisierung der Landwirtschaft gelegt. Einen solchen Dampfschlepper wählte die Post Rhodesien als Motiv für eine Ausgabe anlässlich des 15. Weltfliegerwettbewerbes. Offensichtlich stand dafür die 70 PS starke Senior Road Engine von Holt Pate (Abb.1). Der Einsatz der Dampfschlepper

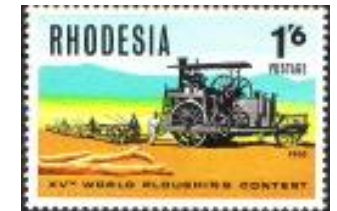


Abb. 1

wurde jedoch vom Zustand des Bodens sehr beeinflusst. War dieser fest und trocken konnten die Maschinen ausgezeichnet arbeiten. Bei feuchtem Boden kam es oft vor, daß sie sich festfuhren. Verbreiterte Räder sollten dem anfangs entgegenwirken.

Holt macht jedoch eine weitere Erfindung, die nicht nur die Entwicklung der Agrartechnik bedeutend beeinflusste sondern auch die Bauwirtschaft und vor allem das Militärwesen bedeutend verändern sollte. An Stelle der Räder verwendete er Ketten. Bei der Erprobung des ersten derartigen Fahrzeuges 1906 rief der anwesende Fotograf aus, es kriecht ja wie eine Raupe (in engl. caterpillar). Diese Bezeichnung wurde nicht nur zum Firmennamen der Fa. Holt sondern setzte sich generell für Kettenfahrzeuge durch. Selbst ein deutscher



Abb. 2



Abb. 3

Traktorenhersteller wählte die Abbildung einer Raupe vor einem Pflug als Logo für sein Produkt.



Abb. 4

Doch damit noch nicht genug. Kurze Zeit später ersetzte Holt die Dampfmaschine durch einen Verbrennungsmotor. 1908 kam der erste Caterpillar mit Benzinmotor auf den Markt.

Best und Holt waren bald ernsthafte Konkurrenten. Im Streit um Patentfragen verlor Best und verkaufte seine Firma an Holt. Sein Sohn C. L. Best war anfangs in der Firma von Holt tätig, verließ diese aber 1910 und schuf eine eigene Firma, in der er anfangs Radschlepper baute. Seine erste Raupe kam 1912 auf den Markt. Im Gegensatz zu Holt, der die gesamte Caterpillar Modellserie baute, beschränkte er sich nur auf 2 Modelle.

Die Steuerung der Schlepper beider Firmen erfolgte über ein Hilfsrad als Vorderrad. Sie

erforderte jedoch einen großen Wendekreis des Schleppers. Den ersten Schlepper ohne Hilfsrad baute Holt. Ein direkter Antrieb der beiden Ketten ermöglichte es, daß sich die Ketten unabhängig voneinander antreiben ließen. Der Schlepper konnte damit praktisch auf der Stelle wenden. Während Holt im ersten Weltkrieg mit seinen Schleppern als Artilleriezugmittel beträchtliche Umsätze machte, waren Best-Traktoren in der Landwirtschaft besonders gefragt. Der Best 60 wurde zu einem Wendepunkt in der Schlepperentwicklung. 1925 vereinigten Holt und Best erneut ihre Betriebe zur Caterpillar Tractor Company, die bald nicht nur Traktoren produzierte sondern zu einem bestimmenden Betrieb für Baumaschinen wurde.



Abb. 6

Die ersten Briefmarken mit Caterpillar Traktoren im Markenbild wurden in der Sowjetunion herausgegeben. Schon in den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts waren Holt-Traktoren an der Erschließung der sibirischen Weiten beteiligt. Aber auch während des 1. Weltkrieges, im Bürgerkrieg, beim Aufbau der Roten Armee und der Technisierung der Landwirtschaft kamen diese Traktoren zum Einsatz. Einen Caterpillar Sixty, wie der Best 60 nach der Vereinigung der Betriebe genannt wurde, vor einem Mährescher wählte die sowjetische Post von 1932 als Motiv für eine Ausgabe anlässlich des 15. Jahrestages der Oktoberrevolution (Abb. 2). Auch eine Postkarte aus dem Jahr 1930 zeigt den Sixty, diesmal vor einem Pflug (Abb. 3). Im Jahr 1933 wurde in Tscheljabinsk ein großes Traktorenwerk speziell für die Produktion von Kettenschleppern eröffnet. Als Prototyp für den ersten in diesem Werk gefertigten Schlepper wurde der Caterpillar Sixty gewählt, der bald als S-60 in großen Stückzahlen gefertigt wurde. Allein auf 8 Briefmarken, die in der Zeit von 1939 bis 1949 herausgegeben wurden, ist dieser Traktor bei landwirtschaftlichen Arbeiten abgebildet. Wohl am besten zu erkennen ist er auf der Ausgabe von 1945 aus dem Satz über die Hilfe des Hinterlandes für die Front (Abb. 4). Als Motiv für eine Ausgabe zum 25. Jahrestag der Oktoberrevolution 1942 wurde ein S-60 bei Transportarbeiten gewählt (Abb.5), während ein S-60 vor 3 gekoppelten Drillmaschinen gleich auf 2 Werten eines Satzes zur Planerfüllung der Landwirtschaft 1948 zu finden ist (Abb. 6). Im Jahre 1937 trat mit dem S-65 ein stärkeres Modell an die Stelle des S-60. Der 53 kW starke Benzinmotor des S-60 wurde durch einen 55 kW Dieselmotor abgelöst. Auch



Abb. 5

Die ersten Briefmarken mit Caterpillar Traktoren im Markenbild wurden in der Sowjetunion herausgegeben. Schon in den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts waren Holt-Traktoren an der Erschließung der sibirischen Weiten beteiligt. Aber auch während des 1. Weltkrieges, im Bürgerkrieg, beim Aufbau der Roten Armee und der Technisierung der Landwirtschaft kamen diese Traktoren zum Einsatz. Einen Caterpillar Sixty, wie der Best 60 nach der Vereinigung der Betriebe genannt wurde, vor einem Mährescher wählte die sowjetische Post von 1932 als Motiv für eine Ausgabe anlässlich des 15. Jahrestages der Oktoberrevolution (Abb. 2). Auch eine Postkarte aus dem Jahr 1930 zeigt den Sixty, diesmal vor einem Pflug (Abb. 3). Im Jahr 1933 wurde in Tscheljabinsk ein großes Traktorenwerk speziell für die Produktion von Kettenschleppern eröffnet. Als Prototyp für den ersten in diesem Werk gefertigten Schlepper wurde der Caterpillar Sixty gewählt, der bald als S-60 in großen Stückzahlen gefertigt wurde. Allein auf 8 Briefmarken, die in der Zeit von 1939 bis 1949 herausgegeben wurden, ist dieser Traktor bei landwirtschaftlichen Arbeiten abgebildet. Wohl am besten zu erkennen ist er auf der Ausgabe von 1945 aus dem Satz über die Hilfe des Hinterlandes für die Front (Abb. 4). Als Motiv für eine Ausgabe zum 25. Jahrestag der Oktoberrevolution 1942 wurde ein S-60 bei Transportarbeiten gewählt (Abb.5), während ein S-60 vor 3 gekoppelten Drillmaschinen gleich auf 2 Werten eines Satzes zur Planerfüllung der Landwirtschaft 1948 zu finden ist (Abb. 6). Im Jahre 1937 trat mit dem S-65 ein stärkeres Modell an die Stelle des S-60. Der 53 kW starke Benzinmotor des S-60 wurde durch einen 55 kW Dieselmotor abgelöst. Auch



Abb. 7

diesmal wurde ein Caterpillar als Prototyp gewählt. Ein S-65 schmückt eine Ausgabe der bulgarischen Post von 1950. (Abb.7). Dem Graphiker ist allerdings bei der Gestaltung der Marke ein Fehler unterlaufen. Das Lenkrad ist für eine Raupe, die durch das Ab-



Abb. 8



Abb. 9

wert als in den westlichen Ländern.

Auf den Briefmarken dieser Länder sind Caterpillar Traktoren meist in der für die Firma typischen gelben Farbe abgebildet. Dabei werden sowohl Cat-Traktoren im landwirtschaftlichen Einsatz als auch als Baumaschinen gezeigt. Da es aus den im vorigen Artikel bereits genannten Gründen schwer ist, eine exakte Bestimmung der Motive nach Firmen und Typen vorzunehmen sollen im folgenden Kettentraktoren oder Raupenschlepper, wie sie auch genannt werden, auf Briefmarken insgesamt abgebildet werden.



Abb. 10



Abb. 11

Soweit es jedoch möglich ist, werden Fabrikat und Typ genannt. Raupenschlepper sind auf Briefmarken mit landwirtschaftlichen Motiven besonders bei der Bodenbearbeitung und der Ernte zu sehen. Eine Marke aus der Serie Landwirtschaft und Industrie der indischen Post von 1955 zeigt offensichtlich einen Caterpillar D-4 vor einem Pflug (Abb. 9). Gut als Caterpillar zu erkennen

Und nochmals griff das Tscheljabinsker Werk auf einen Caterpillar als Prototyp zurück. Es handelte sich um den Cat 7 der als Vorlage für den S-80 galt. Der Dieselmotor des Traktors war 68 kW stark und der Traktor generell mit einer Fahrerkabine ausgerüstet. Ein S-80 vor einem Mähdrescher ist auf einer Ausgabe der sowjetischen Post von 1957 abgebildet (Abb. 8).

Wenn in der vorstehenden Aufzählung die Marken aus der Sowjetunion einen etwas breiteren Raum einnehmen, so ist das erneut dem Einfluß nordamerikanischer Hersteller auf die Entwicklung der Traktorenproduktion dieses Staates geschuldet. Allerdings hat generell auch die Landwirtschaft in der Ausgabefähigkeit der sowjetischen Post einen wesentlich höheren Stellenwert

nen ist der pflügende Traktor auf der Marke aus Burundi aus dem Jahr 1969 (Abb. 10). Auch für diese Ausgabe wurde ein D-4 als Motiv verwandt. Interessant ist die Ausgabe der Bahamas von 1948 anlässlich der Feierlichkeiten zum 300. Jahrestag der



Abb. 13



Abb. 12

Besiedlung der Inseln. Sie zeigt neben dem Traktor mit der Scheibenege das Portrait des britischen Königs Georg VI. (Abb. 11). Wenige Jahre später erfolgte erneut eine Ausgabe mit dem gleichen Traktorenmotiv. Jetzt allerdings prangte neben dem Traktor das Portrait der Königin Elisabeth II, seiner Nachfolgerin auf den Thron. Die Marke mit der israelischen Aufschrift wurde wenige Monate vor der offiziellen Gründung des Staates Israel herausgegeben. Der Caterpillar, eines der 20er Modelle, vor dem Pflug wird von einem bewaffneten Traktoristen gesteuert (Abb. 12 ). Offensichtlich Traktoren der britischen Firma Bristol beim Pflügen sind auf der Marke aus Laos von 1982 zu sehen (Abb. 13). Sie wurde anlässlich des Unabhängigkeitstages der Republik ausgegeben. Ebenfalls dem Unabhängigkeitstag widmete die libysche Post 1961 eine sehr gelungenen Ausgabe mit den die Fesseln sprengenden Händen. Auch hier ist ein Raupenschlepper vor dem Pflug zu erkennen (Abb. 14).



Abb. 14



Abb. 15

Oft wird im Markenbild durch die Gegenüberstellung herkömmlicher mit modernen Arbeitsgängen der Fortschritt in der Landwirtschaft demonstriert, wie auf der Ausgabe der italienischen Post von 1932 (Abb. 15). Die Raupe im Hintergrund soll dabei die Zukunft zum Ausdruck bringen. Eindrucksvoll ist auch das Motiv der Ausgabe von Senegal aus dem Jahr 1975 (Abb. 16). Ausbildung und Anwendung



Abb. 16





Abb. 17



Abb. 18



Abb. 19

der Modernen Technik sind Ausdruck des Fortschrittes. Die Technik wird hier durch eine Raupe der International Harvester Company bei der Aussaat symbolisiert.

Auch vor Erntemaschinen sind Kettenschlepper auf Briefmarken zu finden. Die Postverwaltung der Niederlande gibt jährlich sogenannte Sommermarken heraus. Im Jahr 1950 schmückte ein Caterpillar D2 vor einem Mähbinder eine solche Ausgabe (Abb. 17). Gleich auf 2 Ausgaben aus Kanada sind Raupen vor Mähreschern abgebildet. Wohl die erste Marke überhaupt, die einen Schlepper vor einem Mährescher zeigt, ist die Ausgabe von 1930. Es handelt sich dabei offensichtlich um eine Raupe der Fa. Monarch (Abb.18). Die zweite Ausgabe stammt aus dem Jahr 1946 und zeigt diesmal einen Caterpillar, wahrscheinlich das Modell Sixty-Five, vor einem Mährescher (Abb.19). Der auf dem Zudruck des FDC der australischen Post von 1945 abgebildete Traktor scheint ebenfalls ein Caterpillar zu sein. (Abb.20). Mit diesem FDC wird das Werk des

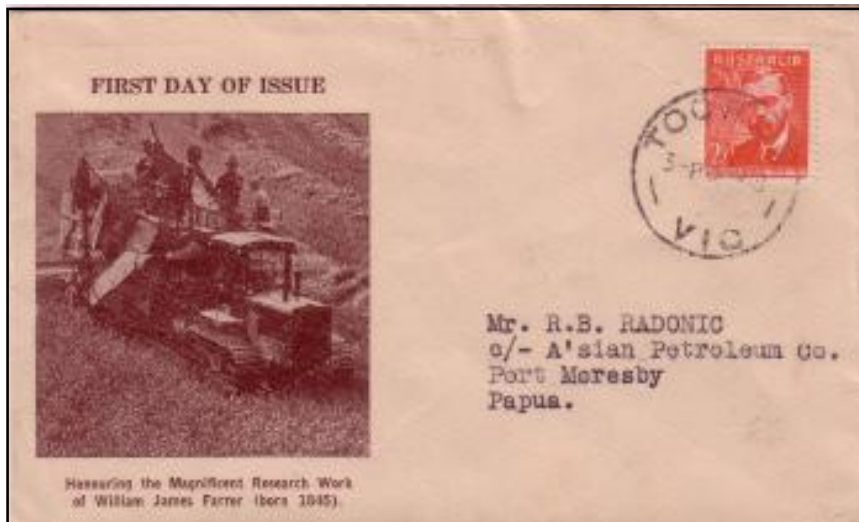


Abb. 20



Abb. 21



Abb. 22

auf der Briefmarke abgebildeten Getreidezüchters W.J. Farrer gewürdigt. Im Jahr 1995 gab die Post der Falk-

landinseln einen Satz Briefmarken zum Thema Transportmittel heraus. Eine Marke dieses Satzes zeigt eine Raupe, wahrscheinlich ein Caterpillar, vor einem beladenen Schlitten (Abb. 21). Auf dem Weg zu ihrem Einsatzort ist vermutlich auch die Raupe auf dem Eisenbahnwaggon (Abb. 22). Sie stammt aus einem Satz der Post von Sambia, der 1976 einer Eisenbahngesellschaft gewidmet wurde.

Die Einsatzmöglichkeiten der Raupen mit Schiebeschild sind sehr vielfältig. Ein Caterpillar mit Schiebeschild ist auf dem Zudruck auf dem FDC der Ausgabe „Räder der Freiheit“ der USA Post von 1960 abgebildet (Abb. 23). Solche Raupen sind auch auf den Ausgaben der Zentralafrikanischen Republik und den Pitcairn Inseln zu sehen. Ein Caterpillar vom Typ D4C schmückt eine der Marken der Ausgabe Operation Bakassa von 1968 aus Zentralafrika (Abb. 24). Der Traktor auf der Marke der Pitcairn Inseln könnte ebenfalls ein Caterpillar sein (Abb. 25). Die meisten Postverwaltungen wählten



Abb. 23

als Motiv solche Traktoren im Einsatz. So sind Raupen bei Planierarbeiten auf den Ausgaben von Nicaragua, Dschibuti, Südjemen, Nord- und Südkorea sowie Somalia zu finden. Die Marke aus Nicaragua von 1984 anlässlich des Jahrestages der Revolution ist dem Straßenbau gewidmet (Abb. 26). Inter-



Abb. 25

essant ist die Marke

aus Dschibuti mit der Ergänzung des Markenbildes auf dem Bogenrand. Auf ihr ist wohl die gesamte für einen Straßenbau erforderliche Technik zu erkennen (Abb. 27). Von der Post von Südjemen sind gleich 2

Ausgaben mit unterschiedlichen Traktorenmotiven bei

Planierarbeiten bekannt. Die Traktoren auf der Marke von 1962 anlässlich des Jahrestages der Unabhängigkeit sind offensichtlich Caterpillar (Abb. 28), während die Raupe auf der Aus-

gabe von 1974 mit dem Thema Fortschritt der Landwirtschaft wahrscheinlich ein Import aus der VR China (Abb. 29) sein könnte. Eindrucksvoll gestaltet ist der FDC aus Nord-

korea. Marke, Zudruck und Stempel bilden eine Einheit mit der Raupe im Mittelpunkt (Abb. 30). Auch die Marke aus Südkorea zeichnet sich durch ein klar abgebildetes Motiv aus. Leider konnte der Typ der Raupe bisher noch nicht bestimmt werden (Abb. 31). Die Marke aus Somalia von 1957 soll ein Bild der Arbeiten bei einem Kanalbau vermitteln. Die Raupe im Zentrum könnte ein Caterpillar sein (Abb. 32). Auf der Ausgabe der Norfolk Inseln ist



Abb. 24



Abb. 26



Abb. 28



Abb. 27



Abb. 29

ein Caterpillar D8 mit einem Schürfgerät zu erkennen (Abb. 33). Sie gehört zu einem Satz „Fahrzeuge im 2. Weltkrieg“, der 1995 ausgegeben wurde.

Raupenschlepper mit Schiebeschild kommen auch zum Roden von Bäumen zum Einsatz, wie die Ausgaben von Zentralafrika, Togo und den



Abb. 30



Abb. 31



Abb. 32

Weihnachtsinseln belegen. Der auf der Marke aus Zentralafrika abgebildete Traktor ist ein Caterpillar vom Typ CD8 (Abb. 34). Die Marke gehört ebenfalls zur o.g. Aus-

gabe. Die Raupen auf den Marken aus Togo von 1969 (Abb. 35) und von der Weihnachtsinsel (Abb. 36) können ebenfalls Erzeugnisse der Caterpillar Company sein. Einen Ca-





Abb. 33



Abb. 34

terpillar Rohrleger D9 beim Bau einer Wasserleitung wählte die Post der Republik Guinea 1964 als Motiv für eine Ausgabe (Abb. 37). Während auf einer Briefmarke aus Nevis

der Einsatz eines Raupenfahrzeugs in der Zuckerrohrernte zu erkennen ist (Abb. 38).



Abb. 35

Abschließend soll noch erwähnt werden, daß die große Zahl von Raupenschlepper-, wie insgesamt von Traktorenmotiven der osteuropäischen Postverwaltungen nur soweit erwähnt werden konnte, wie es sich um die Abbildungen von Traktoren handelte, die unter dem Einfluß westlicher Traktorenhersteller entstanden. Eine umfassende Abhandlung der Briefmarken

mit Traktoren aus den osteuropäischen Ländern soll einem weiteren Artikel vorbehalten bleiben.



Abb. 37



Abb. 38



Abb. 36

### Liste der Abbildungen

Abb.	Land	Michel-Nr.	Ausgabejahr
1	Rhodesien	72	1968
2	Sowjetunion	417	1932

Abb.	Land	Michel-Nr.	Ausgabejahr
3	Sowjetunion	Ganzsache	1930
4	Sowjetunion	1000	1945
5	Sowjetunion	848	1942
6	Sowjetunion	1230	1948
7	Bulgarien	728	1950
8	Sowjetunion	2007	1957
9	Indien	238	1955
10	Burundi	481	1969
11	Bahamas	138	1948
12	Israel		
13	Laos	358	1982
14	Libyen	112	1961
15	Italien	415	1932
16	Senegal	569	1975
17	Niederlande	555	1950
18	Kanada	153	1930
19	Kanada	238	1946
20	Australien	FDC	
21	Falklandinseln	651	1995
22	Sambia	170	1976
23	USA	FDC	1960
24	Zentralafrikan. Rep.	167	1968
25	Pitcairn Inseln	565	2000
26	Nicaragua	2532	1984
27	Dschibuti	457	1985
28	Südjemen	57	1962
29	Südjemen	168	1974
30	Nordkorea	FDC	2000
31	Südkorea		1979
32	Ital. Somalia	334	1957
33	Norfolk Inseln	592	1995
34	Zentralafrikan. Rep.	171	1968
35	Togo	747	1969
36	Weihnachtsinsel		
37	Guinea	232	1964
38	Nevis	355	1987

# Schoppen-Durcheinander – sogar bei den „Dubbe“

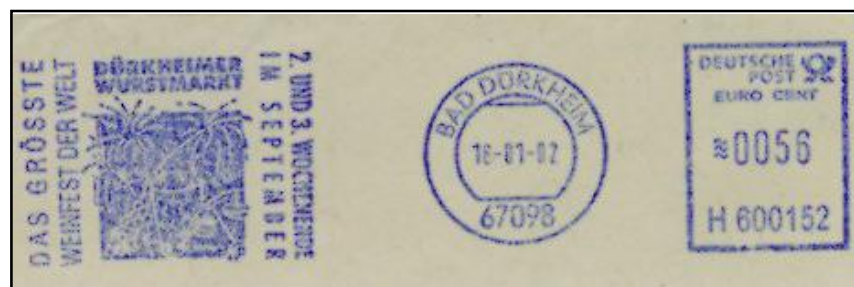
Wie das Pfälzer Maß aller Dinge zustande kam – und warum es schon äußerlich erhaben und vertiefend wirkt

Ila, trinke mehr noch än Schobbe! Diese Bestellung bei hilfreichen Mitarbeitern am Schubkarchstand kann vielfache Folgen haben. Einmal wird es nicht bei dem einen Schoppen bleiben, denn jeder in der Runde nimmt sich die Ehre, auch einen auszugeben. Zum anderen kann es geschehen, daß Gäste in der Runde sind, die den Pfälzer Schoppen nicht kennen und denken: „Wat soll dat denn, so'n

kleenes Gläsen für so viele Trinker, dat jibt et nich!“ Auch hier kann die Reaktion zweifach sein: einmal Überraschung, daß das kleine Gläschen einen halben Liter faßt und gemeinsam getrunken wird. Oder der Gast denkt, den Knicksern helfe ich, und bestellt hinterrücks für jeden einen Schoppen. Was ebenfalls wieder für Überraschung sorgt!

## Von 0,48 bis 0,66 Liter

Doch was ist eigentlich ein Schoppen, beziehungsweise ein „Dubbeschobbe“? Nun, ein Schoppen ist in der ab 1816 bayerischen Pfalz ein halbes Liter. Aber das war nicht immer so. Je nach Herrschaft oder Tradition war ein Schoppen vor dieser Zeit größer oder kleiner. So faßte um 1800 nach Hippel der Schoppen in Dürkheim 0,480 Liter für den



Handel im Kleinen, im Großen dagegen 0,545 Liter. In Ungstein 0,476, in Grünstadt 0,475, in Neustadt 0,480, in Deidesheim gar 0,564. Merk dagegen schreibt für Dürkheim im Jahre 1792 von 0,66 Liter und für Ungstein 0,573. Jedenfalls herrschte ein großes Durcheinander.

Unter der französischen Herrschaft wurde 1801 das metrische Maß eingeführt, die Unterschiede zwischen den Gläsern fielen auf und weg. Doch – ähnlich wie viel später



beim Euro – gelang es nicht, die alten Maße aus dem Gedächtnis zu tilgen, sie blieben lange im Gebrauch. Noch 1836/37 gingen die bayerischen Behörden gegen die Verwendung der alten Weinmaße in Wirtschaften vor. Sie mußten zwischen 1842 und 1848 dreimal in Regierungsverfügungen daran erinnern, daß das Ausgangsmaß beim Wein, das Fuder, 1000 Liter enthält, und der Pfälzer Schoppen, im System weiter gerechnet, 500 Milliliter, das heißt ein halbes Liter!

Auch dies hatte natürlich Folgen in der Praxis. In den Wirtschaften mußten die Gläser neu geeicht werden. Manche der in Ausnahmen erhalten gebliebenen mundgeblasenen Schoppengläser wie zum Beispiel im Heimatmuseum des Hauses Catoir, haben einen

eingeschliffenen Eichstrich bei 450 Milliliter und darüber einen bei 500.

Wie schwierig die Umstellung war, läßt sich an den Bemühungen auch der Pfälzer Wirte ermesen, die aus dem Schoppen einen „Schwindelschoppen“ mit 0,4 Liter machen wollten. Nur dem intensiven Bemühen der „Schoppenkämpfer“ und der Weinbruderschaft der Pfalz ist es zu verdanken, daß der Schoppen in der Pfalz meistens noch ein halbes Liter ist und das Viertel 0,25 Liter. Das übrigens mundartlich als „Halwer“ – als halber Schoppen – gerufen wird.



Aber wie kam es zu den „Dubben“? Kunsthistorisch gesehen gab es schon bei den Römern Weingläser mit aufgetropften Tupfen. Im Mittelalter waren die sogenannten „Krautstrünke“ häufig: kleine Weingläser mit positiven Duppen, das heißt, nach dem



Blasen der Gläser wurden bei den Römern außen zusätzliche Glastropfen aufgebracht. Im Aussehen erinnerten die Gläser eben an Krautstrünke, die beim Schneiden des Krauts aus Krautköpfen entfernt wurden. Ihnen folgten ab der Renaissance unter

vielen anderen Formen Elefantenrüsselgläser, bei denen die Tropfen noch eine längere abgesenkte Spitze hatten, die ebenfalls an Rüssel erinnerten. Die Spitzen konnten aber auch waagrecht abstehen und dem Glas ein stacheliges Aussehen geben. Ein solches, etwa einen Schoppen fassendes Glas ist aus dem Haushalt Martin Luthers überliefert.

## Rutschfest in den Händen

Diese „Glastropfen“ verschönerten nicht nur die Gläser. Die wurden damit in den Händen auch rutschfester. Eine ähnliche Funktion haben die Duppen unserer Schoppengläser. Die alten mundgeblasenen Schoppengläser erinnern an die heutigen einfachen „Weinstangen“. Das Herstellungsverfahren erkennt man an den Abdruckkanten des Blasrohrs unter dem Boden. Der Glaskörper aber ist dicker, ungleichmäßiger und kann kleine Luftbläschen enthalten. Das Einschleifen der Duppen war deshalb sehr schwierig. Aufgesetzte Duppen waren bei einem Massenglas für Gaststätten zu teuer. Unser Duppenglas wurde daher allgemein erst mit der Einführung der Fabrikgläser oder bei teurem Kristallglas möglich.

Nur ausnahmsweise kann man in besonders traditionellen Gaststätten den Wein als Hausgast in Kristallgläsern mit eingeschliffenen Duppen erhalten. Sie werden aber weniger, denn früher wurden am Rande angestoßene Gläser nachgeschliffen. Sie wurden zwar kleiner, waren aber wie neu. Diese Glasschleifer sind rar geworden.

Neue geschliffene Duppengläser sind nur noch für Sonderfälle erschwinglich. An ihre Stelle sind gepreßte Duppengläser mit und ohne Werbung getreten. Sie erfüllen wie die



geschliffenen ihren  
Zweck:

Sie sehen schön aus, ver-  
mindern die Rutschgefahr  
beim Wurstmarkt oder  
Schlachtfest und erlauben  
die Aussage:

„Ich trink noch än Dubbe  
(hoch) außem Schobbe,  
dann geh mer“.

Oder halt:

„Alla, äner trinke mer  
noch!“

Der Autor Dr. Fritz Schumann  
ist auf vielfältige Weise dem  
Weinbau verbunden. Er ist  
Ordensmeister der Wein-  
bruderschaft der Pfalz und  
Präsident der Gesellschaft für  
Geschichte des Weines e.V.



PLZ	Ort	Typ	Datum	Text	Abbildung
67098	Bad Dürkheim 1	Absenderfreist.	07.03.2001	Das größte Weinfest der Welt	Schoppenglas, stil. Traube, Dürkh. Wurstmarkt Riesenrad, 2. u. 3. Wochenende im September
67098	Bad Dürkheim 1	Absenderfreist.	16.01.2002	Dürkh. Wurstmarkt Das größte Weinfest der Welt	Traube, Dubbeglas, Feuerwerk, Riesenrad
67098	Bad Dürkheim	Sonderstempel	06.09.2002 13.09.2002	6. - 10. u. 13. - 16.9. Das größte Weinfest der Welt bzw. Das große Fest der Pfälzer	Traube, Dubbeglas, Riesenrad, Feuerwerk
67098	Bad Dürkheim	Sonderstempel	09.09.2002	6. - 10. u. 13. - 16.9. Dürkh. Wurstmarkt Das größte Weinfest der Welt	Traube, Dubbeglas, Riesenrad, Feuerwerk
67098	Bad Dürkheim	Sonderstempel	08.09.2006	590. Dürkheimer Wurstmarkt Deutsche Post Erlebnis Briefmarken	Traube, Dubbeglas, Riesenrad, Feuerwerk

## Übersicht: Abbildungen Schoppenglas/Dubbeglas auf Stempeln

PLZ	Ort	Typ	Datum	Text	Abbildung
6702	Bad Dürkheim 1	Absenderfreist.	28.06.1995	Das größte Weinfest der Welt	Schoppen- stil. Traube, glas, Dürkh. Wurstmarkt Riesenrad, 2. u. 3. Wochenende im September

## Kartoffeln

Bosnien-Herzegowina, Luxemburg, Belgien sind die Länder, die sich letztes Jahr der Kartoffel erinnerten. Außerdem haben interessanten Postgebiete in Schottland (Holy Island und andere) an das von Irland gekommene Hauptnahrungsmittel der Crofter erinnert. Gelten Marken von „Holy Island“ und „Bernera Island“ überhaupt als Marken oder sind das nur Machwerke? Altpapier wird's eh.



## Nachtrag zum Artikel

# „Über ein Lanz Bulldog Motiv...“

(siehe Vierteljahresheft 117)

Im Nachtrag zu diesem Artikel soll noch einmal auf das Thema „Lanz Bulldog auf Postwertzeichen eingegangen werden. Bis heute ist dieser allbekannte und geschätzte Traktor von der Post in Deutschland noch nicht als Motiv für eine Briefmarkenausgabe anerkannt worden. Die einzige Ausnahme davon bildet die Ausgabe der Post der DDR anlässlich des 5. Jahrestag der Republik. Allerdings wirkt der abgebildete Traktor mit dem Mähbinder nur als Bildfüller auf der Marke (Abb.1).



Abb. 1 Ackerbulldog



Abb. 2 Kühlerbulldog

Auf den Ausgaben aus Bulgarien und Rumänien steht er jedoch mehr im Mittelpunkt der Bildausgabe. Die Briefmarke aus Bulgarien aus dem Jahr 1950 zeigt einen Kühlerbulldog (Abb. 2) auf dem Hof einer Maschinen-Traktoren-Station. Sie wurde in 2 verschiedenen Farben und Wertstufen ausgegeben. Der andere Traktor ist eine NATI-Raupe aus sowjetischer Produktion. Auf der rumänischen Ausgabe ist ein Lanz Felddank (Abb. 3) vor einem Pflug zu erkennen. Auch hier steht der Traktor im Mittelpunkt der Ausgabe.

Dem Wirken des Landwirtschaftsmuseums der Tschechischen Republik in Caclav ist es zu verdanken, daß die Post dieses Landes sich mit einer Ausgabe von 3 Briefmarken historischen Traktoren widmete. Dafür wurde neben dem Skoda HT 40 und dem John Deere 15/27 auch der Lanz Bulldog HL 12 (Abb. 4) ausgewählt. Aber nicht nur auf den Briefmarken selbst, sondern auch auf den Umschlägen der Ersttagsbriefe



Abb. 3 Land Felddank

wurden alte Traktoren abgebildet. So ist wiederum ein Erzeugnis der Fa. Heinrich Lanz Mannheim, der HR 2, auf einem dieser Umschläge (Abb. 5) zu finden.



Abb. 4 HL 12

Diese Ausgabe der Tschechischen Post, wie auch die der Post von Neuseeland, über die im Anschluß an den vorstehenden Artikel berichtet wird, sollte auch für die Deutsche Post einmal Anstoß und Anregung sein, eine ähnliche Ausgabe herauszubringen.



Abb. 6 Acker Luft Bulldog D9506

Vielleicht einmal einen Satz im Rahmen der Reihe „Jugend“ oder der Wohltätigkeitsausgaben. Die Bauern würden dieses Art der Achtung ihrer Arbeit sicher sehr begrüßen.

Findige Kunden der Post von Österreich nutzen die Marken der Reihe „Meine Briefmarke“ auch dazu, auf eigene Kosten selbst Briefmarken zu gestalten und zu versenden. Die Vielzahl dieser Ausgaben ist kaum noch zu übersehen. Sie sind durch ihre schön und

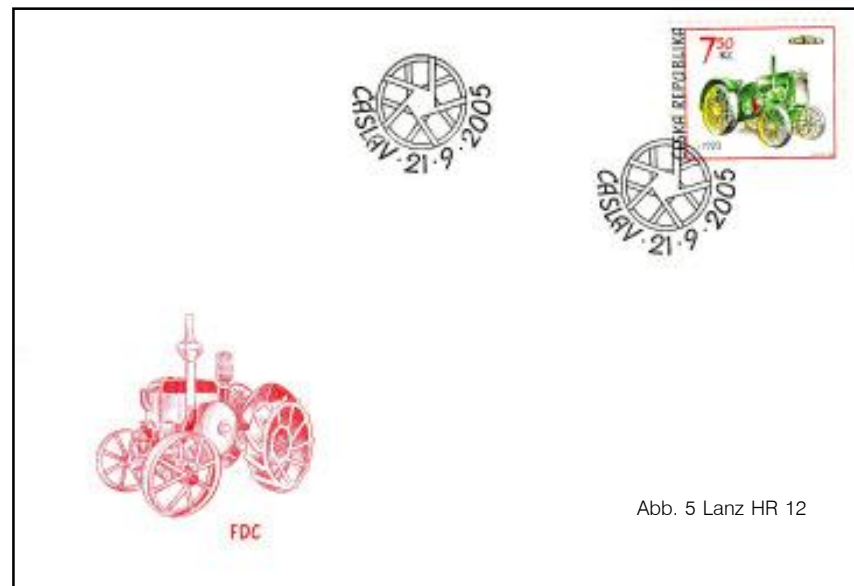


Abb. 5 Lanz HR 12



Abb. 7 Eilbulldog

ansprechend gestalteten Motive sehr gefragt und werden bereits gehandelt. Selbst Albenblätter für diese Marken werden angeboten. Unter diesen Ausgaben befinden sich auch 2 Marken mit „Bulldog Motiven“. Auf einer wird ein Acker Luft Bulldog (Abb. 6) gezeigt, während auf der zweiten der berühmte Lanz Eilbulldog (Abb. 7) zu erkennen ist.

Eine Korrektur und Ergänzung zum Artikel „Traktoren auf Briefmarken« Vierteljahresheft 125 (Januar 2007)

Die nachstehende Ganzsache der Post der Sowjetunion ist im letzten Heft nicht veröffentlicht worden. Sie hätte die Abbildungs-Nummer 14 erhalten; die abgebildete Nr. 14 ist richtigerweise Abb. 13. Alles klar?



Brigitte Nitzke

## Der Deutsche Bauerngarten im Wandel der Zeit!

Das gefällt mir!! Der Gedanke, mein Hobby Garten „auf“ die Briefmarke zu verlegen, nimmt immer mehr Gestalt an. Der Bauerngarten ist MEIN Inbegriff von Gemüse und Blumen in allen Variationen.



Also, erst einmal alles an Marken und Belegen sammeln, was mir ins Auge fällt.

Irgendwann entschieße ich mich an einer Veranstaltung im Consilium Philatelicum in Bonn teilzunehmen. Thema: Der 1-Rahmen Wettbewerb, Chancen und erste Erfahrungen. Meine bisherigen Vorstellungen erhalten einen Dämpfer.

Ein Exponat, ein roter Faden, Regeln? Der Gedanke, mal EBEN einen Bauerngarten auf Briefmarke zu präsentieren, zerfließt ins Nirgendwo. Erst mal drüber schlafen. Nun, mal sehen, was ich an brauchbarer Literatur besitze und was notwendiger Weise noch besorgt werden muß.



Je mehr ich lese, desto klarer wird mir, mit Garten und Blumen im heutigen Sinne hat das noch lange nichts zu tun. Mein Ehrgeiz und mein Wissensdurst sind geweckt. Lesen, lesen und nochmals lesen. Den Ursprung fasse ich erst mal im Zeitraffer zusammen. Der FÜR MICH eigentliche Beginn der Bauerngärten liegt in der Gründung des Benediktinerklosters Monte Casino in Italien durch den heiligen Benedikt und dessen Wahlspruch: ORA ET LABORA – bete und arbeite. Er beinhaltet die Nutzung der Heilkräuter und die Selbstversorgung mit Gemüse und Obst. Das Wissen an die Bauern weiter zu geben, wurde im Capitulare de







Villis et Curtis, durch Karl den Großen, angeordnet und gefestigt. Hildegard von Bingen spielte im Bezug auf die Gärten ebenso eine große Rolle, wie z.B. Dr. Leonhart Fuchs, Arzt und Wissenschaftler.

### WO IST MEIN BLUMENGARTEN GEBLIEBEN?

Wieder vertiefe ich mich in meine Bücher und versuche dieses rote Etwas zu entwirren. Mehr und mehr lösen sich die Knoten, der rote Faden wird immer sichtbarer. Nicht die Blumen alleine, nein der "Komplex" Bauerngarten fesselt mich immer mehr. Königswinter: Der Vorsitzende des Oberpleiser BM-Verein bittet zur Feier anlässlich des 25jährigen Bestehens, im Zusammenhang mit einer Ausstellung.



3 fertiggestellte Rahmen stelle ich zur Verfügung. Die Gelegenheit, andere Exponate zu betrachten, läßt mir die eigene sehr lückenhaft erscheinen.

Siegburger Briefmarkenturnier im Oktober: GT, OK, SST. Unser Vorsitzender, Herr Schmitz, wirbt Aussteller für die offene Klasse.

Mein Exponat habe ich auf 4 Rahmen ausgearbeitet. Wow!

Mit Spaß und voller Erwartung hänge ich mein Exponat auf.



Einen anwesenden Thematik-Fachmann bitte ich um Meinung und Stellungnahme. „SCHLUCK“. Bemerkungen wie: Kein roter Faden erkennbar, zu viele Neuansätze, der Fluß fehlt brauchbar in der offenen Klasse, schlechte Karten für den Wettbewerb,

ICH BIN SAUER!! Der hat doch keine Ahnung vom Gartenbau. Frustriert gehe ich nach Hause. Die Besucher

hatten an den 2 Tagen Gelegenheit, die ausgestellten Exponate zu bewerten. Zu meinem großen Erstaunen lag ich unter den ersten Plätzen. Geht doch! Die Kritik vom Vortag nagt trotzdem.

Hatte der Thematik-Profi vielleicht doch ein wenig Recht. Sachlich sah ich mir mein Exponat an. Verflixt, so ganz flüssig ist die



Gestaltung ja nun wirklich nicht. Also? Ich fange wieder an, Literatur zu wälzen, den roten Faden weiter zu entwirren und vor allem fehlendes Markenmaterial wie z.B. Gartengeräte, Erntegeschehen, Gestaltungsmerkmale, Nützlinge, Schädlinge, Lebensmittel-Verarbeitung und -Verwertung zu erwerben oder tauschen.



Der Bauerngarten soll in diesem Exponat in erster Linie meine Liebe zum Garten im Allgemeinen und zu den Blumen im Besonderen wieder geben. Mit offenen Augen möchte ich durch den



Markengarten wandeln, von den Anfängen bis zur Gegenwart.



In der offenen Klasse ist dies mit meinen Vorstellungen machbar. Irgendwann „vielleicht“ bin ich so weit, dass ich mein Exponat nach Richtlinien und Regeln erstelle. Bis dahin wird bestimmt noch viel Zeit vergehen. Na ja, und überhaupt, muss diese meine

Sammlung ja erst mal fertig sein und bis dahin werde ich mich bestimmt zwischen Freude, Ärger, Trotz und Ergeiz öfters wieder finden.

Klaus Henseler

## Ein wenig Statistik: Die Umschlagseiten

Ich habe jetzt einmal eine Auswertung der Themen unserer Umschlagseiten vorgenommen. Es läuft jetzt hervorragend durch Ihre sehr aktive Mitwirkung und Einsendung von Marken zur Gestaltung der Umschläge. Sehen Sie selbst:

Hefte 113, 114, 116, 117, 119, 121 Kartoffeln  
Heft 115 Wein

- Heft 118      Landwirtschaft allgemein (aber mit vielen Kartoffeln)
- Heft 120, 124    Tabak
- Heft 122      Wein
- Heft 123      Personalisierte Marken aus Österreich, Thema Landwirtschaft und Natur
- Heft 125      Umwelt
- Heft 126      Pilze

#### Vorschau

Lassen Sie sich überraschen:  
 Bis Heft 129 habe ich ausreichend  
 Themen und „Titelmarken“.

Und Heft 130: Etwa wieder Kartoffeln?

#### Statistik II:

## Heringe und andere Nutzfische werden nicht gesammelt

Eine Auswertung der von den Mitgliedern der ArGe angegebenen Sammelgebiete ergibt erwartungsgemäß eine sehr große Bandbreite der Themen. Nicht berücksichtigt ist „Deutschland“ mit allen Ab- und Untergebieten.

An der Spitze stehen die Wein“trinker“ mit 55 Meldungen, dann folgen die Pilz“köpfe“ (einschl. Mykologie u.ä) mit 44 Meldungen, gefolgt von den Förstern (einschl. „Holz“) mit 30 Meldungen. Zwischen dieser Gruppe und der nächsten ist eine größere Lücke: „Landwirtschaft“ mit 13 (zuzüglich Getreideanbauern und Verarbeiter von Milch- und Milchprodukten), Österreich und Schweiz mit 12 Meldungen. Dann, das hat mich überrascht: 7 Sammler geben an, sich mit der Knolle zu befassen, genausoviel wie die Blumen- und Orchideensammler. Zu den Süchtigen (Drogen, Alkohol, Tabak) zählen sich 11 Sammler (wobei unter den Weinsammlern sicherlich das Thema Sucht auch abgehandelt wird). Zum Umweltschutz (einschl. Naturschutz) bekennen sich mindestens neun Sammler. Tee, Kakao und Kaffee ist je zweimal vertreten, genauso viel wie Zucker, Obst und Pferde. Unter den Ländersammlern gibt es Schweden, Luxemburger, Belgier, Niederländer, Franzosen, Liechtenstein, Finnen, Dänen, Australier und Neuseeländer. Und dann gibt es noch Sammler, die ihre Heimat sammeln oder prähistorische Tiere, landwirtschaftliche Maschinen (sechsmal) und die nächsten Schachzüge mit der Schiffspost versenden.

#### Statistik III:

## Wie alt sind wir?

Die Mitglieder in unserer Arbeitsgemeinschaft sind durchschnittlich etwa 62 Jahre alt (ausgewertet werden konnten die Daten von 147 Mitglieder). Das jüngste Mitglied ist 1985, das älteste ist 1920 geboren.

Eine grobe Einteilung in Geburtsjahrgänge ergibt:

in den 1920er Jahren wurden	17 Mitglieder
in den 1930er Jahren wurden	40 Mitglieder
in den 1940er Jahren wurden	49 Mitglieder
in den 1950er Jahren wurden	22 Mitglieder
in den 1960er Jahren wurden	13 Mitglieder
in den 1970er Jahren wurden	3 Mitglieder und
in den 1980er Jahren wurden	2 Mitglieder geboren.

Ich kann nicht einschätzen, ob wir uns mit diesem Altersdurchschnitt im Rahmen aller Briefmarkensammler bzw. Arbeitsgemeinschaften bewegen (vermutlich: ja). Wenn die zweitschönste Nebensache der Welt langfristig bestehen bleiben soll (und wir Alten unsere Sammlungen irgendwann abgeben wollen, dann „müssen“ „wir“ uns bald überlegen, wie es weitergehen soll. Die Diskussion ist eröffnet.

## 75 Jahre

### „Fédération Horticole Luxembourgeoise“

Am 5. Dezember 2006 erschienen 2 zusammenhängende Marken à 0,70 •uro im Kleinbogen (5 Paare) zum obigen Anlaß. Die Zeichnung stammt von Johan de Crem. Die Marken wurden im hochauflösenden, mehrfarbigen Offset-Druck von der Cartor Security Print s.a. aus La Loupe in Frankreich gedruckt.

Der offizielle Gründungsakt der luxemburgischen Gartenbauvereinigung, der „Fédération Horticole professionnelle luembourgeoise“ wurde am 20. September 1931 in der Hauptstadt unterzeichnet.

Ein großer Teil der luxemburgischen Gartenbaukultur ist in Luxemburg Stadt und Umgebung entstanden, wo insbesondere die Rosenzüchter vom Limpertsberg, die Gemüsegärtner vom Kirchberg, von Pfaffenthal, Mühlenbach und Clausen sowie die Gemüseterrassen entlang der Alzette und der Petrus zu erwähnen sind.



Auch heute noch vertritt die „Fédération Horticole Luxembourgeoise“ die Interessen der grünen Branche, welche die Berufssparten der Gärtner, Gemüsegärtner, Floristen, Blumen-

züchter, Landschaftsgärtner sowie die Baumschulen vereint. Aufgrund der Globalisierung der Absatzmärkte hat sich die wirtschaftliche Priorität der Gartenbauunternehmen im Laufe der Jahre von der Produktion zum kommerziellen Gartenbau und zu den Gartenbaudienstleistungen verschoben.

Wie in keiner anderen Branche bietet der Gärtner im Einklang mit der Natur eine gehobene Lebensqualität, indem er Grünflächen sowohl innerhalb als auch außerhalb der Wohnräume schafft; somit sorgt der Berufsstand für eine positive Lebensenergie. Gemeinsam mit den Floristen steigern die Gartenbauer und Landschaftsgärtner die Lebensqualität und schaffen Individualität und ein Ambiente, das die Innen- und Außenräume verschönert. Der Baumschulgärtner beteiligt sich an der Vervielfältigung der Natur, indem er Sträucher, Büsche, Hecken und Bäume züchtet. Mit seinen Früchten und Gemüsesorten erzeugt der Gemüsebauer die zweifelsohne gesündesten Lebensmittel, die lebenswichtige Vitamine und Ballaststoffe enthalten. Mit seinem professionellen Know-how setzt der Gärtner auf kreative Weise die Gartenwünsche um und erzeugt so Emotionen, Lebensfreude und neue Energie.

PS: Ganz, ganz klein:  
Auch eine Knolle ist auf dieser Marke

Aus Infoblatt der luxemburgischen Post

### Information der Literaturstelle

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arbeitsgemeinschaft. Von manchen Heften (aus den Gründungszeiten der Arge) sind noch bis zu einhundert Stück vorhanden. Sollten Ihnen noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro plus Porto erwerben. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, werden als Fotokopien erstellt. Die Adresse von Herrn Geib finden Sie auf der letzten Seite.

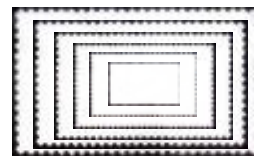
## Aktuelle Marken Pilzmotiv

Erstellt von  
Roger Thill

Land	Ausgabe	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung	Information
Gambia	08.03.2004	30 D	5208	Hygrocybe conica - Kegelliger Satfling	Kleinbogen (2)
Bosnien-Her	20.04.2006	3,00M	435 aus 434-435	Sarcosphaera crassa-Kronenbecherling	
Burundi	08.11.2004	650 Fr	1871	Stropharia aeruginosa-Grünspanträuschling	im Kleinbogen
Burundi	08.11.2004	650 Fr	1872	Inocybe rimosa-Kegelliger Risspilz	idem
Burundi	08.11.2004	650 Fr	1873	Cortinarius crustuliniforme-Weissvioletter Dick.	idem
Burundi	08.11.2004	650 Fr	1874	Hypoholoma fasciculare-Grünblättriger Schwefel.	idem
Burundi	08.11.2004	650 Fr	1875	Cortinarius purpurascens-Purpurfleckender Kl.	idem
Burundi	08.11.2004	650 Fr	1876	Hebeloma crustuliniforme-Tonblasser Fäbiling	idem
Burundi	08.11.2004	2500 Fr	1877 = Block 142	Coprinus picaceus-Spechtintling	
Eiefenbeink.	28.12.2005	220 Fr	1427	Marasmius zenkeri-Zencker-Schwindling	
Eiefenbeink.	28.12.2005	250 Fr	1428	Cantharellus rufopunctatus-Rotbraungefleckter	Pfifferling
Eiefenbeink.	28.12.2004	220 Fr	Block 143	Marasmius zenkeri-Zencker-Schwindling	
Eiefenbeink.	28.12.2004	250 Fr	Block 144	Cantharellus rufopunctatus-Rotbraungefleckter	Pfifferling
Guinea Biss	15.05.2003	450 Fr	2087	Orchidee + Morchel	Klb 4 Marken
Guinea Biss	15.05.2003	450 Fr	2088	Orchidee + Röhrling	Klb 4 Marken
Guinea Biss	15.05.2003	450 Fr	2089	Orchidee + Stoppelpilz	Klb 4 Marken
Guinea Biss	15.05.2003	450 Fr	2090	Orchidee + Röhrling	Klb 4 Marken
Guinea Biss	15.05.2003	450 Fr	2091	Schmetterling + ?	Klb 4 Marken
Guinea Biss	15.05.2003	450 Fr	2092	Schmetterling + ?	Klb 4 Marken
Guinea Biss	15.05.2003	450 Fr	2093	Schmetterling + Täubling	Klb 4 Marken
Guinea Biss	15.05.2003	450 Fr	2094	Schmetterling + Schirmling	Klb 4 Marken
Guinea Biss	15.05.2003	3000 Fr	2095 = Block 388 No. 2090 + Rand mit Haarschleierling		
Guinea Biss	15.05.2003	3000 Fr	2096 = Block 389 No. 2094 + Egerling + Oelbaumpilz		
Island	02.11.2006	70 Kr	1144	Xerocomus subtommentosus-Ziegenlippe	
Island	02.11.2006	95 Kr	1145	Kuehneromyces mutabilis-Stockschwämmchen	
Luxemburg	05.12.2006	0,70 E	1728	75 Jahre Lux. Gartenbauvereingung Zuchtplize + zu.hängend	

# Themenbezogene Sonderstempel

- |                     |                                     |
|---------------------|-------------------------------------|
| 1. Wallis & Futuna  | Palme                               |
| 2. 976 Dembeni      | Der Wald in der „Wildnis“           |
| 3. 31800 St Gaudens | Rind                                |
| 4. 36230 Tranzault  | 2. Kürbismesse                      |
| 5. 51200 Eprenay    | 33. Regionaler Philatelistenkongreß |
| 6. 31560 Nailloux   | 4. Windfest                         |
| 7. 29460 Hanvec     | Rassetier-Messe                     |
| 8. Cordoba          | Schloß-Kunst und Wein               |
| 9. Rosthern         | Ähren                               |
| 10. Milestone       | Ähren                               |
| 11. Mendoza         | Weinflaschenhals                    |
| 12. Buenos Aires    | Ausstellung „Unser Pferde“          |



Eingesandt

Schweine im Jahr 2007

Korea Nord  
ausgegeben am  
1. Januar Juche 96

Argentinien feierte am 11. November 2006 das  
50jährige Bestehen der  
Instituto Nacional de Tecnologia Agropecuaria

Eine alte Sorte: Die Hauszwetschge. Die  
schweizerische Stiftung »ProSpecieRara setzt  
sich für aussterbende europäische Nutztier-  
rassen und Kulturpflanzen ein, um die genetische  
Vielfalt zu erhalten. [www.ProSpecieRara.ch](http://www.ProSpecieRara.ch)

# Neuheiten von Stefan Hilz

2. Halbjahr 2006

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß
Marokko	1633 - 1636 1637/1638	22.12.2005	A: Heilpflanzen B: Fenchel ( <i>Foeniculum vulgare</i> ); Wasserminze ( <i>Mentha aquatica</i> ); Echter Lavendel ( <i>Lavandula angustifolia</i> ); Majoran ( <i>Origanum majorana</i> )
Montenegro	104/105	30.12.2005	A: Europa: Gastronomie B: Fische, Muscheln und Garnelen; Schinken, Käse und Oliven
Montenegro	106/107 Block 1	30.12.2005	A: Europa: Gastronomie B: Honigbiene ( <i>Apis mellifica</i> ), Glas mit Met; Rotweinglas, blaue Trauben
Frankreich	4047 - 4056	25.03.2006	A: Aspekte der Regionen (VII) B: u. a. Mirabellen, Weinlese, Butter, Roquefortkäse, Schafherden
Ungarn	5093 - 5096	09.05.2006	A: Einheimische Tiere (V): Pferde B: Shagya-Araber; Mezöhegyes-Halbblut; Gidran; Nonius
Vereinte Nationen (UNO) New York	1020	27.05.2006	A: Internationaler Tag der Familie B: Traubenernte
Vereinte Nationen (UNO) Wien	465/466	27.05.2006	A: Internationaler Tag der Familie B: Plauderei bei Feldarbeit; Gemeinschaftliche Erntearbeit
Deutschland	2549	13.07.2006	A: Post: Sommer B: Blühendes Rapsfeld
Ungarn	5097 - 5099 Block 304	09.05.2006	A: Einheimische Tiere (V): Pferde B: Huzule; Lippizaner; Kisbér-Halbblüter
Kongo-Brazzaville	1747 - 1752	25.06.2002	A: Freimarken: Wildobst B: Mbila esobe; Ikami; Tsia; Bamou; Malombo; Ntondolo

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß
Kongo-Brazzaville	1765 - 1770	03.02.2005	A: Meerrettichbaum B: Rinde; Wurzel; Samen; Blüten; Samenkapseln
Oman	612/613	18.07.2005	A: Statistische Erfassung der Landwirtschaft B: Regierungsbeauftragte mit Entfernungsmeterrad und elektronischem Notizbuch, Vieh, Emblem, Befragung eines Landwirts, Nutzpflanzen, Emblem
Indien	2120	12.01.2006	A: Pongal-Fest B: Reisbauern bei der Arbeit; Reispflanze; Schale mit Früchten
China - VR	3725	22.02.2006	A: Aufhebung der Besteuerung der Landwirtschaft B: Feld, Regenbogen, Haustiere, Inschrift
Malaysia	1376 - 1378 1379/1380 Block 107	28.03.2006	A: Einheimische Früchte (III) B: Pedalai ( <i>Artocarpus sericicarpus</i> ); Grosella ( <i>Phyllanthus acidus</i> ); <i>Garcinia hombroiana</i> ; <i>Lepisanthes alata</i> ; <i>Baccaurea polyneura</i>
Dänemark Grönland	470	22.05.2006	A: 100 Jahre Schafzucht in Grönland B: Hammel, Schafherde, Hirte mit Pferd
Ndl. Antillen	1391 - 1400	31.08.2005	A: Früchte B: Papaya; Granatapfel; Mango: Sauersack; Tamarinde; Wassermelone; Banane; Kaschunuß; Quenepa; Seetraube
Surinam	2007/2008/2009 Block 98	14.09.2005	A: Amerika: Bekämpfung der Armut B: Grundschule; Pflügender Bauer; Rechenunterricht
Portugal Madeira	260 - 261	01.06.2006	A: Madeira-Wein B: Weinberg im Terrassenbau; Traubentransport mit Körben; Weinkeller; Weinfässer, Weinglas
Portugal Madeira	264 - 267 Block 35	01.06.2006	A: Madeira-Wein B: Weingärten, Küstenlandschaft; Kelterei; Abfüllerei, Flaschen; Flaschen, Fässer



Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlass
Andorra (span.)	334	06.06.2006	A: Naturerbe: Vögel B: Rebhuhn ( <i>Perdix perdix</i> )
Zypern	1076 - 1078	15.06.2006	A: Früchte B: Schmalblättrige Ölweide ( <i>Elaeagnus angustifolia</i> ); Deutsche Mispel ( <i>Mespilus germanica</i> ); Echter Feigenkaktus ( <i>Opuntia ficus-barbarica</i> )
Burkina Faso	1878 - 1882	16.11.2005	A: Traditionelle Ackergeräte B: Hacke der Peulh aus Dou; Hacke der Dagan; Haue aus dem Mossi-Hochland; Hacke der Mossi aus Zitenga
Indien	2137	30.03.2006	A: 100 Jahre Indisches Landwirtschaftliches Forschungsinstitut (IARI) B: Uhrenturm, Forscher, Mikroskop, Ähren
Schweiz	1973 - 1976	09.05.2006	A: Die Schweiz aus Sicht ausländischer Künstler (I) B: Kuh im Frühling; im Sommer; im Herbst; im Winter
Griechenland	2369	15.05.2006	A: Oliven- und Olivenöljahr B: Echter Ölbaum ( <i>Olea europaea</i> )
Jugoslawien UN im Kosovo	46	23.05.2006	A: Tiere B: Hausrind
Aserbeidschan	650 - 653 654-657 Block 68	27.06.2006	A: Karabach-Pferde B: Pferd „Xan“ (1867); „Zaman“ (1952); „Sarvan“ (1987); „Qar-qar“ (2001), „Aliyetmaz“ (1867)
Estland	564	16.08.2006	A: Gutshöfe (VIII) B: Gut Taagepera
Elfenbeinlüste	1429/1430	28.12.2005	A: Kaffeesorten B: Arabusta-Kaffee ( <i>Coffea arabica x robusta</i> ); Liberia-Kaffee ( <i>Coffea liberica</i> )
Georgien	3025	14.01.2006	A: Selbstversorgung mit Weizen B: Weizen, Flagge
Mayotte	188	15.05.2006	A: Lokaler Markt B: Stand mit Obst und Gemüse

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß
Neukaledonien	1389	23.05.2006	A: 80. Jahrestag der letzten systematischen Beziehungen um Einwanderer aus Nordfrankreich B: Bauern mit Traktor bei der Arbeit
Liechtenstein	1424 - 1426	04.09.2006	A: Liechtensteiner Weidealpen B: Lawena; Gapfahl; Gafadura
Schweiz	1982/1983	07.09.2006	A: Alte Obstsorten (I) B: Gelterkinder-Kirsche; Spätlauber-Apfel
Portugal	3095 Block 244	14.09.2006	A: 250 Jahre erstes gesetzlich abgegrenztes Weinbauggebiet der Welt Alto Duoro B: Rebe mit blauen Trauben, Weinberge
Porugal Azoren	523 - 526	14.09.2006	A: Pico-Weine B: Berg Pico auf der Insel Pico; Weingärten; Weinlese; Faßverladung
Porugal Azoren	527 - 530 Block 32	14.09.2006	A: Pico-Weine B: Jungreben; Weinlese; Weinlagerung in Tanks; Weinlagerung in Holzfässern
Slowenien	593	22.09.2006	A: Landwirtschaft: Leiterwagen B: heubeladener und oxsenbespannter Leiterwagen
Deutschland	2574/2576	09.11.2006	A: Die vier Jahreszeiten B: Blühende Kirschbäume im Frühling; Blühendes Rapsfeld
Bosnien- Herzegowina	432 - 436	00.03.2006	A: Freimarken: Gemüsesorten B: Kartoffeln; Blumenkohl; Wirsing; Weißkraut; Gelbe Rüben
Bosnien- Herzegowina	448	30.06.2006	A: Gemüsesorten B: Knoblauch ( <i>Allium sativa</i> )
Schweiz	1993	21.11.2006	A: Alte Obstsorten B: Hauszwetschge
Senegal	2054 - 2057	06.12.2006	A: Förderung des Anbaus lokaler Getreide-sorten B: Kolbenhirse ( <i>Sateria italica</i> ); Kuhbohne ( <i>Vigna unguilata</i> ); Reis ( <i>Oryza sativa</i> ); Mais ( <i>Zea mays</i> )

## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### Anschriften des Vorstandes:

#### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

#### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

### Redaktion:

Klaus Henseler (Vi.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

### Druck:

Skribifax, Paper & Copy Shop, 27472 Cuxhaven

Vierteljahresheft Nr. 126 / April 2007 / Auflage 200 Exemplare.

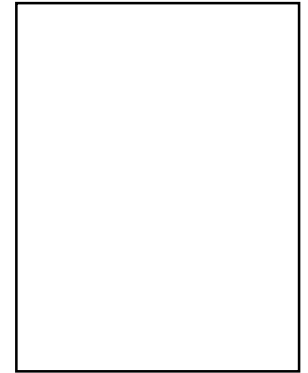
Mein Gott, wie die Zeit vergeht. Nr. 127 kommt irgendwann, schneller als Sie denken!



## Auf ein Wort ....

Liebe Mitglieder und Sammlerfreunde,

der Redaktion liegen viele Berichte/Aufsätze vor, das wir 2007 fünf Hefte an Sie versenden werden. Unsere fleißigen Schreiberlinge, wir hoffen es bleibt so und es kommen noch ein paar dazu, sollen ihre Berichte zeitnah im Heft finden. Allerdings vermisse ich in unseren Heften Berichte über Forstwirtschaft und Umweltschutz. Sicher haben Sie zu diesen Themen Artikel die wir drucken könnten. Bitte an die Redaktion senden.



Über die deutsche Post könnte ich wieder etwas nicht Erfreuliches berichten. Telefonisch konnte keine Klärung zum Versand unserer Hefte erreicht werden. Vielleicht bekomme ich die Möglichkeit im persönlichen Gespräch dies zu klären.

Seit Jahren ist unser Jahresbeitrag, trotz gestiegener Kosten (Porto/MwSt/Druckkosten usw.) nicht angehoben worden. Damit dies so bleibt, sind wir auf die Beiträge der Mitglieder angewiesen. Darum bitte ich die 28 Mitglieder, die ihren Beitrag noch nicht entrichtet haben, dies bei nächster Gelegenheit zu erledigen.

Wie bei fast allen BDPH-Vereinen und Arbeitsgemeinschaften ist auch unsere Mitgliederzahl gesunken. Auch wir sollten versuchen neue Mitglieder für die ArGe zu gewinnen. Sprechen Sie in Ihrem Ortsverein, Bekanntenkreis und Sammlerfreunden über unsere Arbeitsgemeinschaft. Zeigen Sie unsere guten, informativen Mitteilungshefte und versuchen Sie damit, neue Mitglieder zu werben. Benötigte Hefte und unsere Kurz-Info stelle ich Ihnen gerne zu Verfügung. Neue Mitglieder und die Werber erhalten ein Exemplar des Buches „Die Kartoffel auf der Briefmarke“. Ich hoffe, daß auch Sie mitmachen und die Werbung für unsere Arbeitsgemeinschaft von Erfolg gekrönt ist.

Mit freundlichen Sammlergrüßen

Ihr

Horst Kaczmarczyk

## Briefmarkenausstellung Meiningen

Nicht Größe, Qualität ist wichtig, berichtete das „Meininger Tageblatt“ über die Briefmarken-Ausstellung in der „Offenen Klasse“ vom 23. bis 25. März 2007 in Meiningen. Das Thema war „Jagd, Wald und Forst“.

Die Ausstellung im Romantik-Hotel „Sächsischer Hof“ bestand aus 21 Exponaten in 64 Rahmenseiten und war vielseitig wie die Aufstellung zeigt:

„Eine bekannte Schönheit mit schlechtem Ruf – die Elster“, „Interessantes über die Wisente“, „Ein philatelistisches Miniherbarium“, „Die Integration der Menschen mit Behinderung“, „Jagd, Wald, Umweltschutz – geschützte Pflanzen, Tier und Vögel“, „Auf leisen Pfoten durch den Wald“, „Die Vogelhochzeit“, „100 Jahre Bund für Vogelschutz“, „Alles für den Nachwuchs“, „Lebensraum Wald - einheimische Bäume und Sträucher“, „Greifvögel“, „Schmetterlinge“, „Jagd, Wald und Flur“, „Stachliges Hobby“, „Der Wald“, „Eine Fahrt durch Wald und Flur – die Thüringer Waldbahn“, „Umweltschutz – nur eine Erde – der Wald“, „Giftnudeln und Pilzleckereien“, „Geschützte und vom Aussterben bedrohte Tierwelt in Nationalparks“, „Mein Traumberuf: Förster“, „Das Waidwerk“ und „Natur pur“.

Der Sonderstempel zeigt die Forstakademie Dreißigacker bei Meiningen.

Aus unserer ArGe waren beteiligt: Kurt Buck mit „Der Wald“ auf Platz 4 und Roger Thill mit „Giftnudeln und Pilzleckereien“ auf Platz 5. Eine Bewertung von Dietmar Schauerhammer, Olympiasieger im Zweier- und Viererbob und vier weitere Meininger Personen vergab die Plätze 1 bis 5. Bei der Ausstellung konnte Herr Hartmut Scholz, ArGe-Mitglied, begrüßt werden.

Unser Mitteilungsheft kostet Geld. Gesatteln Sie, darum, die Frage:  
*Haben Sie heuer schon Ihren Jahresbeitrag überwiesen?*

„Baumwolle für die Hollsteitzer Leit“. Briefmarken auf dem Umschlag von Leopold Kühnberg

## Inhaltsverzeichnis

Briefmarkenausstellung Meiningen	122
Ein ganz herzlicher Dank an Ludwig Bauer	124
Wir gratulieren zum Ausstellungserfolg	124
Ein Wort zum Saumagen	125
Traktoren erobern Neuseeland	126
Ein Wort zu Haggis	129
Ein neuer Satz Briefmarken mit Traktoren	130
Rebe und Wein (11. Fortsetzung)	134
Nutzpflanze: Brotfruchtbaum	142
Nutzpflanze: Banane	143
Der Kakibaum	145
Milch: Woher – wohin?	146
Sterne	160
Stempelneuheiten	161
Rundsendedienst	161
Der englische Geschmack	161
Das Mostviertel	162
Der Cajueiro de Pirangi	167
Die Waldföhre	169
500 Jahre Nordhäuser Korn	175
Der Bauerngarten ist das umzäunte Paradies	178
Wein aktuell	179

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Hans-Peter Blume, Roger Thill, Walter Sperlich, Roman Terring, Kurt Buck, Ludwig Bauer, Peter Splett, Klaus Henseler, Adolf Bläumer, Koni Häne, Stefan Hilz, Leopold Kühnberg, Manfred Geib, Stefan Muhsil

### Redaktionsschluß

für dieses zusätzliches Heft in diesem Jahr war diesmal etwas früher: Ende April. Der Sommer kommt heuer auch etwas früher. So macht sich der bevorstehende Klimaschwung auch bei uns in der ArGe bemerkbar.



Einen ganz herzlicher Dank an Ludwig Bauer

Während langen Jahren hat Herr Ludwig Bauer den Stempelbeschaffungsdienst innerhalb unser ARGE geleitet, dies zur vollsten Zufriedenheit der Mitglieder. Es war nicht immer leicht an die Stempel zu kommen, doch er hat immer sein Bestes gegeben. Manchmal hatte er auch zu kämpfen mit säumigen Zahlern, auch hier fand sich immer eine Lösung.

Leider muß er jetzt, mangels Interessenten, den Stempeldienst einstellen, eigentlich sehr schade.

Bei den Rundsendungen, die Herr Bauer ebenfalls leitet, tut sich leider auch nicht sehr viel, daher ein Aufruf an dieser Stelle an Alle, bitte beteiligt Euch als Einlieferer und Abnehmer! Schließlich wollen wir nicht, daß dem Rundsendedienst das gleiche Schicksal ereilt. Im Namen des Vorstands und im Namen Aller, die in den letzten Jahren vom Neuheitendienst profitiert haben, möchte ich Herrn Bauer unseren größten Dank aussprechen für die geleisteten Dienste.

Danke sehr!



## Wir gratulieren zum Ausstellungserfolg

Nach Redaktionsschluß von Heft 125 ist noch aus dem Jahr 2006 gemeldet worden:

Herr Maurizio Rocci erhielt auf der EXPHIMO 2006 (3.–5. Juni, Rang 1) Groß-Vermeil mit 82 Punkten für sein Exponat „Wein – Zauber einer alten Tradition“. Auf der „Moguntia 2006“ (17.–19. November, Rang 2) erhielt Herr Rocci für „Die vielfältige Welt der Pilze“ Vermeil mit 75 Punkten.

## Ein Wort zum Saumagen

*Zutaten für zehn Personen:* 1½ kg blanchierte Kartoffeln, 1½ kg Mett (zur Bindung), 1½ grob gewürfeltes Schweinefleisch (je 500 g Schweinenacken, Schweineschulter, Schweinhäxle), drei Spanferkelmagen, Gewürzmischung und (darauf kommt es an) je kg Masse: 20 g Kochsalz, 1 g Pfeffer, 1 g Muskat, ¼ g Majoran, 10 g fein gewürfelte Zwiebeln, 1 g Koriander, 1 Prise Nelken, frische Petersilie, 1 Prise Thymian, 1 Prise Kardamon, Basilikum, Lorbeerblatt gemahlen.

*Zubereitung:* Mischen, in die Ferkelmägen füllen (nicht zu prall), zubinden, mit spitzer Gabel zwei oder drei Löcher einstechen, alles in Leintuch schlagen und zubinden; bei 70° Grad im Wasserbad etwa zweieinhalb Stunden garen. (siehe auch Seite 189)

Stellen Sie sich vor,  
die WIPA kommt  
(und alle gehen hin!)

Die WIPA lädt ein,  
und wir werden als  
ArGe da sein.

Bitte,  
den Termin  
18.–21. September  
vormerken.



# Wie alles begann: Traktoren erobern Neuseeland

Im Jahr 2003 gab die neuseeländische Post einen Satz von 4 Briefmarken mit dem Titel „Historische Farmausrüstungen“ heraus. Das Motiv von 2 dieser Marken waren alte Traktoren. Über diese sowie über das Bild eines interessanten Stempels soll hier berichtet werden.



Abb. 1 Kinnard Haines Traktor



Abb. 2 Kinnard Haines Traktor Vorderansicht

Nachdem bereits verschiedene landwirtschaftliche Maschinen und Motoren auf dem neuseeländischen Markt waren, entschloß sich die Booth Macdonald Ltd dazu, einen Traktor nach Neuseeland zu importieren. Sie wählte dazu einen Traktor der amerikanischen Firma Kinnard Haines aus und führte ihn im Mai 1904 in Christchurch vor. Der Traktor verfügte



Abb. 3 Ivel Traktor im Stempel

über einen Benzinmotor mit einer Leistung von 12 PS und erreichte eine Geschwindigkeit von 9 km/h. Er war in der Lage, einen Dreischarpflug zu ziehen.

Die Marke mit dem Nennwert 45 Cent der bereits genannte Ausgabe zeigt einen solchen Traktor vor einem Pflug. Er gilt als der erste Traktor auf den neuseeländischen Inseln.

Im Briefmarkenheft zu dieser Markenausgabe ist die vordere Hälfte des Traktors abgebildet. Deutlich zu sehen ist der Antrieb des Traktors über eine Kette.



Abb. 4 Dan Albone mit seinem Ivel

Anlässlich der Traktoren Jahrhundertfeier verwendete die Post des Inselstaates einen Stempel mit der Abbildung eines Traktors.

Es handelt sich bei diesem Traktor um den englischen Ivel Traktor. Einen solchen Traktor kaufte im gleichen Jahr der Farmer Robert McNab von der Südinsel Neuseelands und führte

ihn im Oktober 1904 vor. Dieser Traktor war eine Entwicklung des britischen Ingenieurs Dan Albone (auf dem Foto am Lenkrad des Traktors).

Seine Maxime war es, daß ein Fahrzeug nicht so schwer sein durfte, daß ein großer Teil seiner erzeugten Leistung für die eigene Fortbewegung verbraucht wurde. Im Jahr 1902 baute er einen Schlepper, der für die auf kleinen Flächen wirtschaftenden Farmer geeignet war. Er sollte vielseitig verwendbar, unkompliziert und erschwinglich sein. Albone nannte ihn Ivel, nach dem Fließchen Ivel neben seinem Werk.

Der Schlepper war ein kleines dreirädriges Fahrzeug mit einem Zweizylinder-Boxermotor auf einem Stahlrohrrahmen. Die Leistung des Benzinmotors konnte von 8 PS bei

früheren Versionen im Jahr 1913 auf 24 PS gesteigert werden, Der neben dem Fahrer auf der Hinterachse liegende Kühlwasserbehälter bildete zugleich ein zusätzliches Gewicht für eine bessere Bodenhaftung. Eine Zugleistung bis zu 3 t war möglich. Insgesamt wurden 1900 Einheiten gebaut, von denen viele in 18 Länder exportiert wurden. Der Traktor wurde in modifizierter Form auch für den Obst- und Weinbau und selbst für die Feuerwehr gebaut.



Abb. 5 Ein restaurierter Ivel

Die neuseeländischen Farmer konnten sich jedoch für den Kauf dieser Traktoren nicht begeistern. Seit jeher waren sie es gewohnt, mit Pferden ihre Äcker zu bearbeiten. Für sie waren die neuen Maschinen für die Farmarbeiten nicht geeignet und nicht sicher genug. Im Jahr 1910 wurden im Land nur 10 Traktoren gezählt.



Abb. 6 Henry Ford mit seinem Fordson

Automobile wurden die Fordson Traktoren am Fließband produziert. Der wassergekühlte Vierzylinder Benzinmotor erzeugte eine Leistung von 18 PS. Der Fordson F erwies sich

Das änderte sich erst, als der Fordson F in Neuseeland bekannt und eingeführt wurde.

Der Farmersohn und spätere „Automobilkönig“ Henry Ford begann 1917 mit der Serienherstellung von Schleppern in Blockbauweise. Da er diese aus juristischen Gründen nicht als Ford bezeichnen konnte, wurden sie Fordson genannt. Das Bild zeigt Henry Ford mit seinem Traktor. Genauso wie die

als sehr anpassungsfähig und war nicht nur für alle Feldarbeiten, sondern auch als stationäre Antriebsmaschine und für Transportaufgaben gut geeignet. Daraus resultiert auch seine großen Beliebtheit bei den Bauern in aller Welt.

Das betraf auch die neuseeländischen Farmer. Vor allem die günstigen Anschaffungskosten führten dazu, daß bereits im Jahr 1919 139 Traktoren im Land gezählt werden konnten, und während der folgenden 10 Jahre sich ihre Anzahl auf fast 3500 erhöhte.



Abb. 7 Fordson F

Es kann deshalb nicht verwundern, daß der Fordson F zum Motiv für die zweite Abbildung eines Traktors der genannten Ausgabe der neuseeländischen Post gewählt wurde.

Sie zeigt sehr ausdrucksstark den Unterschied zu dem Kinnard-Haines-Traktor. Das Pflügen mit diesem Traktor erforderte noch eine zweite Person, während der Farmer auf dem Fordson gleichzeitig auch den Pflug bedienen konnte. Schließlich überzeugte der Fordson auch die letzten Farmer Neuseelands. Der Traktor entließ das Ackerpferd in den Ruhestand.

Heute ist der Traktor aus der Landwirtschaft nicht mehr wegzudenken, wetteifern eine Vielzahl großer Firmen mit den unterschiedlichsten Modellen und Leistungsparametern um die Gunst der Bauern in aller Welt. Dabei sollte man aber nicht vergessen, wie alles einmal angefangen hat. Der Postverwaltung Neuseelands gilt deshalb hohe Anerkennung für ihre Ausgabe „Historische Farm Ausrüstungen“.

## Ein Wort zu Haggis

Herz, Magen, Leber und Nieren vom Schaf, in einem Schafsmagen gekocht – schmeckt angeblich wie eine gut gewürzte deftige Wurst; da ist einem ja der „Saumagen“ lieber. Und dazu muß man natürlich „uisge beatha“ trinken – anders geht's nicht. Haggis wurde Anfang 2006 von der Regionalregierung in Edinburgh wegen seines hohen Fett- und Salzgehalts auf den Index gesetzt. Es soll in Kindergärten und Vorschulen nur noch höchstens einmal in der Woche serviert werden, um die Fettleibigkeit der schottischen Kinder nicht noch zu fördern. Haggis gilt als eine Art Pudding; anstelle des an sich vorgesehenen Schafsmagens wird eine Plastikhülle (die nicht mitgegessen werden soll!) verwendet, um Innereien, Zwiebeln und Hafermehl zusammenzuhalten.

# Es ist kaum zu glauben: Ein neuer Satz Briefmarken mit Traktorenmotiven

Der Zeitung Nordkurier ist es zu verdanken, daß endlich einmal auf Briefmarken der Traktorenproduktion in Deutschland gedacht wird. Bisher wurde dem Traktor, der die Produktion in der Landwirtschaft – und nicht nur in diesem Wirtschaftszweig – revolutioniert hatte, in den Ausgaben der Postverwaltungen in Deutschland wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Dabei hätte es zumindest der Bulldog der Firma Heinrich Lanz, der ab 1912 den Bauern ein zuverlässiger Helfer war und noch heute viele Bauern ihren Traktor noch als Bulldog bezeichnen, längst verdient, als Motiv auf einer Briefmarke abgebildet zu werden.

Jedoch war es nur die Post der DDR, die Briefmarken zum Thema Technik in der Landwirtschaft ausgegeben hat, wenn man davon absieht, daß eine Marke der Bundespost aus der Serie „Industrie und Technik“ einen Traktor zeigt. Auch im Jahr 2007, in das der 100. Jahrestag der Produktion des ersten in Deutschland gebauten Traktors fällt, hält es die Post AG nicht für nötig, mit einer Ausgabe dieses Ereignis zu würdigen. Nun sind es wieder DDR-Erzeugnisse, deren Abbildungen auf Briefmarken das Herz des Sammlers schneller schlagen lassen.

Der Nordkurier brachte überraschend eine Serie von Briefmarken heraus, die an den schweren Beginn der Traktorenproduktion in der DDR erinnern. Die beiden einzigen Schlepperfabriken auf dem Territorium der sowjetischen Besatzungszone, in denen schon vor dem Krieg Traktoren produziert wurden, befanden sich in Nordhausen und waren im Krieg wenig beschädigt worden. Mit ihnen verfügte die sowjetische Zone nur über 9% der Kapazität der Traktorenproduktion des besetzten Deutschlands.

Auf den 4 Briefmarken dieses Satzes sind mit den Traktoren „Pionier RS 01/40“, der „Brockenhexe RS 02/ 22“ und dem „Aktivist RS 03/ 30“ die ersten 3 Schlepper aus der Produktion der DDR abgebildet. Die 4. Marke zeigt den „Geräteträger Maulwurf 08/15“, eine Neuentwicklung der Traktorenindustrie.

Beim „Pionier“ handelt es sich um die Weiterentwicklung eines Erzeugnisses der FAMO-Werke, deren Entwicklungsabteilung und Teile der Fertigungseinrichtungen im Verlauf der Kriegereignisse aus Breslau in das Gebiet der späteren sowjetischen Besatzungszone verlegt wurden. Da eine Weiterführung der Produktion in Schönebeck, dem Sitz der Entwicklungsabteilung, nicht möglich war, wurde der Pionier anfänglich in den Horchwerken in Zwickau, in denen die Fertigung angekommen war, hergestellt. Ab 1950 bis 1956 erfolgte seine Produktion im neugebildeten Schlepperwerk Nordhausen.

Die Abbildung auf der Briefmarke zeigt einen der ersten Pioniere, die noch nach den ursprünglichen Zeichnungen gebaut wurden, äußerlich zu erkennen am Lampenhalter und der Luftfilterausführung. Mit dem Einbau eines neuen Motors wurden wesentliche Veränderungen der Konstruktion verbunden und die Leistung des Viertakt-Dieselmotors von 40 auf 42 PS erhöht. Der Pionier war ein massiver, grundsolider in Blockbauweise hergestellter Schlepper, der über eine große Zugkraft und einen unverwüstlichen Motor verfügte. Während die ersten Modelle noch mit einem Benzinmotor, später mit Druckluft gestartet werden mußten, wurde schließlich ein Elektrostarter verwendet. Für Transportarbeiten war eine automatische Anhängerkupplung vorhanden, für landwirtschaftliche Arbeiten war eine Ackerschiene vorgesehen. Ab 1958 war es möglich, den Traktor an Stelle der Hinterräder mit Anbauhalbraupen auszurüsten. Sie sollten für schwere Zugarbeiten und bei der Hackfruchternte verwendet werden. Ihr Einsatz hatte sich aber nicht bewährt, da sie einem hohen Verschleiß unterlagen, was zur Einstellung der Produktion führte.

Eingesetzt wurde der robuste Schlepper fast ausschließlich in den Maschinen-Ausleih-Stationen (MAS) und später in den MTS (Maschinen-Traktoren-Stationen), wo ihm die Hauptlast der schweren landwirtschaftlichen Arbeiten zufiel. Seine Leistungsfähigkeit und Einsatzmöglichkeiten fanden die Anerkennung von Bauern und Traktoristen. Insgesamt wurden über 22 000 Einheiten gebaut. Noch heute findet er unter den Sammlern alter Landtechnik große Beliebtheit.

Der Radschlepper RS 02/22 „Brockenhexe“ wurde von 1949 bis 1952 ebenfalls im Schlepperwerk Nordhausen gefertigt. Er war der Nachbau eines typischen 22-PS-Vorkriegsschleppers. Angetrieben wurde er von einem Zweizylinder Viertakt-Dieselmotor, eine Lizenz der Firma Deutz, der mit einer Handkurbel gestartet werden mußte. Dieser Motor und weitere Baukomponenten der Brockenhexe waren in Schleppern der Firma Normag verwendet worden. Einen Normag NG 22 lernte ich während meiner Lehrzeit kennen und zog mit ihm manche Furche auf den Äckern meines Lehrherrn. Die halbrunde Frontverkleidung des Motors entsprach der eines Schleppers, der während des Krieges



in Nordhausen in der Firma Montania produziert wurde und dessen Preßwerkzeuge den Krieg überstanden hatten. Serienmäßig war der Schlepper mit Differentialsperre, Riemen-scheibe und Ackerschneibe ausgerüstet. Trotz der geringen Motorleistung war die „Brockenhexe“ wie der Schlepper liebevoll genannt wurde, in den ersten Nachkriegsjahren ein beliebtes, wendiges und zuverlässiges Arbeitsmittel. Sie trug ihren Teil dazu bei, die Mechanisierungslücke zu schließen. Insgesamt wurden 1935 Stück gefertigt, von denen noch heute liebevoll gepflegte Exemplare auf Oldtimer-Treffen zu sehen sind.

Der „Aktivist“ wurde von 1949 bis 1952 im Traktorenwerk Brandenburg, der inzwischen dritten Schlepperproduktionsstätte der DDR, entwickelt und gebaut. Sein 30 PS starker Zweizylinder-Dieselmotor war in V-Form ausgebildet und mußte von Hand unter Verwendung von Zündpatronen und einer Dekompressionsvorrichtung angelassen werden. Ursprünglich war vorgesehen, ihn als Gasgenerator-Schlepper zu bauen, um die noch bestehenden Engpässe in der Versorgung mit flüssigen Kraftstoffen zu umgehen. Jedoch wurden im Generatorbetrieb die geforderten Leistungen nicht erreicht. Auch dieser Schlepper wurde in Blockbauweise gefertigt und hatte einen sehr kurzen Radstand, was dem Schlepper eine hohe Wendigkeit verschaffte. Die Vorderachse war in



der ersten Bauserie nach vorne gezogen, weil über ihr der ursprünglich vorgesehene Gasgenerator angebracht und zugleich die Achse belastet werden sollte. Auch die Verstärkung der Vorderachse und Verlegung des Kühllervorbaues über die Achse konnte ein Aufbäumen der Vorderräder bei schwerer Zugarbeit nicht verhindern. Davon konnte ich mich während meiner Tätigkeit auf der MTS selbst überzeugen. Dennoch schloß der Schlepper die Leistungslücke zwischen „Brockenhexe“ und „Pionier“ bis besser durchkonstruierte Neuentwicklungen seinen Einsatz überflüssig machten. Insgesamt wurden 3761 Einheiten ausgeliefert, von denen in manchen Museen und bei manchem Sammler heute noch gut gepflegte Exemplare betrachtet werden können.

Im Herbst 1949 konnten die Besucher der Landmaschinenschau in Cottbus eine etwas ungewöhnliche Maschine bestaunen. An einem Längsträger zwischen den Achsen befand sich über der Vorderachse ein Motorradmotor mit einer Leistung von 8,75 PS, dessen Kraftübertragung nach der Hinterachse innerhalb des Trägers verlief. Der Längsträger gestattete den Anbau verschiedener Geräte.

Es war die Entwicklung des Erfurter Ingenieurs Egon Scheuch, der sich das Ziel gestellt hatte, eine motorisierte Landmaschine für Bauernhöfe und landwirtschaftliche Spezialbetriebe zu schaffen, mit der sich die tierische Zugkraft erübrigen sollte. Damit war die erste motorisierte Allzweckmaschine in Deutschland geschaffen und eine neue Schleppergeneration eingeläutet. Bei einem weiteren Modell der Maschine, die als „Spinne“ bezeichnet wurde, war der Motor bereits über der Hinterachse befestigt.

Mit der Weiterentwicklung des Schleppers wurde das Traktorenwerk Schönebeck beauftragt, in dem nach grundlegenden konstruktiven Veränderungen im Jahre 1952 der „Geräteträger RS 04/15 Maulwurf“ in der Serienfertigung vom Band lief. Da kein Dieselmotor zur Verfügung stand, kam der Motor des DKW F8, ein Zweizylinder 2-Takt-Vergasermotor mit einer Leistung von 15 PS zum Einsatz, der über der Hinterachse angebracht und mit dem Längsträger verbunden war. Das Getriebe ließ 8 Vorwärts- und ebenso viele Rückwärtsgänge mit Geschwindigkeiten zwischen 1,5 und 15 km/h zu, was sich vor allem bei Pflegearbeiten bewährte. Der schmale Längsträger stellte die Verbindung zur Vorderachse her. Die in ihm angeordneten Querbohrungen ermöglichten ein schnelles Auswechseln der Anbaugeräte. Der Vorderachsblock konnte auf dem Längsträger verschoben werden. Damit war es möglich, Anbaugeräte auch vor der Vorderachse anzubringen. Die durch den offen gespaltenen Kraftstofftank geleitete Lenksäule war deshalb teleskopartig verschiebbar. Auch die Radspur war verstellbar.

Der Maulwurf erwies sich als echter Allzweckschlepper und war eine ausgesprochene Einmannmaschine, an der 41 verschiedene Anbaugeräte angebaut bzw. angehängt wer-



den konnten. Zapfwellen vorn und hinten am Schlepper und, bei späteren Modellen, auch seitlich an dem Längsträger lieferten den Antrieb für einige Geräte. Für Transportarbeiten standen Einachs- oder Zweiachs-Anhänger zur Verfügung.

Die Einsatzmöglichkeiten des Geräteträgers waren fast unbegrenzt. Allerdings wirkte sich das Fehlen eines geeigneten stärkeren Dieselmotors auf die Leistungen der Maschine aus, so daß 1956 seine Produktion zugunsten eines weiterentwickelten und leistungsstärkeren Geräteträgers, des RS/09, eingestellt wurde. Immerhin waren insgesamt 5751 Maschinen gebaut worden

Helmut Sturm und Horst Kaczmarczyk

## Rebe und Wein 11. Fortsetzung

### Winzerfest, Weinkönigin, Weinmesse, Weinwoche, Weinbaukongreß

Nach der harten, sorgenvollen Arbeit eines ganzen Jahres im Rebberg und im Keller empfindet es der Winzer als ein Bedürfnis, nach glücklich eingebrachter Traubenernte dem Schöpfer für die kostbare Gabe zu danken und seiner Freude im anschließenden Winzerfest Ausdruck zu verleihen.

In jahrhundertealten Brauch begeben die Weinbauern ihr Erntedankfest mit Spiel und Tanz gleichermaßen im Welschland und Tessin, in den Castelli Romani, am Rhein und an Mosel, überall dort, wo Reben wachsen und Wein gekeltert wird, wo immer Menschen die edle Gottesgabe dankbar entgegennehmen, um sich ihrer mit Maß zu bedienen.



Es sind keine Trinkgelage, sondern heitere Traubenfeste, als Krönung der langen und beschwerlichen Arbeit in den Rebbergen.



**Winzerfest  
Bacchuskopf**  
Schweiz 1977

**Waadtländer  
Trachtenhut**  
Schweiz 1955



**Bacchus**  
Griechenland 1953



**Winzerin aus  
Nieder-Österreich**  
Österreich 1951



**Winzerin  
aus dem Languedoc**  
Frankreich 1938

Das großartigste und farbenreichste aller Schweizer Feste, das Winzerfest in Vevey, mit der herkömmlichen Auszeichnung der besten Winzer, findet in einem Zeitraum von hundert Jahren nur 4–5 mal statt. Es reicht weit in frühere Jahrhunderte zurück. Im Umzug tritt die Vereinigung der Rebleute vor die Öffentlichkeit, wobei die Attribute der Innung vorgetragen werden oder personifiziert sind. Gott Bacchus selbst erscheint als Symbol des Berufes. Für das Winzerfest des Jahres 1955 wurde eine Briefmarke herausgegeben, die als Motiv den Trachtenhut einer Waadtländer Winzerin mit buntem Band und einer Traube als Hutschmuck zeigt.



**Winzerin aus der Champagne**  
Frankreich 1938



**Winzerkongreß**  
Portugal 1938





**Winzerkongreß**  
Türkei 1947

Neueren Datums sind die Herbstspiele in Stäfa am Zürichsee, die unter dem Zeichen der Traube und des Rebblattes erstmals 1933 aufgeführt wurden. Das Dorf- fest der größten zürcherischen Reb- gemeinde steht im Dienste der Werbung für die einheimischen Weine.



Am Rhein und an der Mosel erkü- ren sich die Winzer anschließend an die Les- e ihre Weinkönigin, eine hübsche Winz- ertochter, die gute Kenntnisse in den ein- schlägigen Fragen des Weinbaues auf- weisen muß. Sie wird vom Staatsob- erhaupt empfangen und während der Dauer eines Jahres zu Kongressen und Weinfesten abgeordnet. In umfas- send- er Propaganda schickt Deutsch- land seine Weinkönigin sogar bis nach Amerika.



Colmar, die Hauptstadt des fran- zösi- schen Departements Haut-Rhin, nimmt im elsässischen Rebbau schon seit Jahr- hundert- en einen ehrenvollen Platz ein. Es hat auch an der Rekonstruk- tion der Weingärten füh- renden An- teil. Die Stadt tritt in ihrer Wein- messe, die starkes Interesse auslöst und stets einen über die Landes- grenzen hinaus- gehenden Zustrom von Käuf- ern auf- weist, wirkungsvoll für den Wein ein.



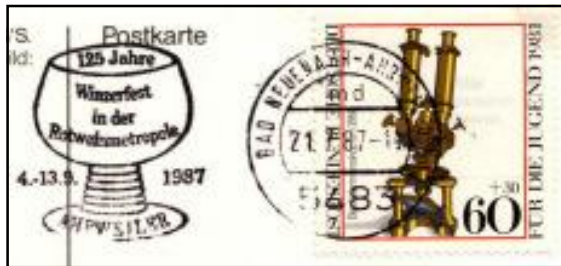
Die nationalen und internatio- nalen Weinbaukongresse vereinigen Interessenten zur gemeinsamen Bespre- chung des Weinmarktes. Vorträge erster Experten über wissen- schaftliche und technische Themen, sowie fachmänni- sche Weinproben, erweitern und bereichern die Anlässe.

Regelmäßige jährliche Wein- messen finden auch im Bur- gund und im Bordelais statt.

Das Winzerfest – letzter Rest des antiken Bacchusfestes





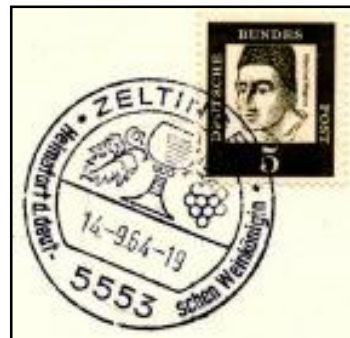


**Winzerfeste:**  
Früher konnt' man da ein Viertel trinken – doch heute gibt's nur schlecht eingegossene Fünftel!



Hier hat der Viertelemeister die große Auswahl





Eine Weinkönigin



Weinfeste



Weinmesse







Die Wertschätzung des Rebensaftes werden wir Ihnen in der nächsten Folge aufzeigen.

## Nutzpflanze: Brotfruchtbaum

Der Brotfruchtbaum (*Artocarpus altilis*), auch Baobab genannt, ist ein 15–20 Meter hoher tropischer, immergrüner Baum und gehört zur Gattung der Maulbeergewächse (*Moraceae*). Er entwickelt eine sehr große Krone mit bis zu ein Meter langen, glänzenden, gelappten Blättern. Seine Heimat ist der südpazifische Raum. Heute ist er in den gesamten Tropen verbreitet. Die ganze Pflanze führt einen hautreizenden, milchigen Saft, weshalb die Früchte oft durch Abbrechen mit langen Stangen geerntet werden.

Der Brotfruchtbaum trägt getrennt männliche und weibliche Blütenstände aus denen sich bis zu 3 Ernten im Jahr entwickeln die jeweils bis zu 50 Fruchtstände liefern. Der Baum bleibt bis zu 70 Jahre ertragreich.



Seine grünen, bis zu 2 Kilogramm schweren Fruchtstände (Brotfrucht) mit weißem Fruchtfleisch dienen vor allem in Asien als Grundnahrungsmittel. Die Fruchtstände enthalten bis zu 22% Stärke und 1–2% Eiweiß.

Wallis et Futuna  
2004  
und auf dem  
Zierfeld  
sind Datteln zu  
sehen



Als Lebensmittel wird die Brotfrucht vor allem in Polynesien, der Karibik, in Südindien und Sri Lanka verwendet. Die Brotfrucht wird noch grün geerntet, wird nach der Reife goldgelb und besitzt dann einen strengen, süßen Geschmack. Gekochte unreife Früchte werden als Gemüse oder Mus verzehrt. Bei Vollreife ist die Frucht auch roh essbar.

Die Frucht enthält 16 bis 24 kastaniengroße Nußfrüchte, deren stärkehaltiger Samen nach dem Rösten zu Mehl gemahlen wird. Aus diesem Mehl lassen sich Brote backen.

## Nutzpflanze: Banane

Die Banane ist die Frucht der rund einhundert verschiedenen Arten der triploiden einkeimblättrigen *Musa*-Staude, die in fast allen Teilen der Tropen beheimatet sind. Der aus Blattscheiden bestehende hohle Scheinstamm und die büschelartig angeordneten Blattspreiten geben den Bananengewächsen ein palmenartiges Aussehen. Wegen ihrer Form wird sie auch Krummfrucht genannt. Eine Pflanze liefert im Jahr etwa 60 kg Früchte, die an einem Fruchtkolben (oft über 150 Stück) hängen. Die Früchte haben etwa folgende Eigenschaften: 5 bis 15 Zentimeter lang, mehr oder weniger sichel förmig, von gelb-grünlicher Farbe (auch ausgereift).



Niue 1976

Das Fruchtfleisch der in den Läden Europas vorherrschenden Obstbananen (*Musa paradisiaca sapientum*) ist mehlig und süß. In den (vorwiegend afrikani-





Tuvalu 1972

Bananen werden für den Export in Plantagen angebaut, die durch die Monokultur so stark mit Pflanzenschutzmitteln versehen werden, daß sie oft danach als vergiftetes Land abgesperrt werden müssen. Außerdem benötigt die Pflanze große Mengen an Wasser. Die Bananenstauden wachsen in den Plantagen zwei Jahre. Für die Europäische Union ist eine Bananen-Verordnung erlassen worden, die festlegt, wie eine Banane auszusehen hat. Damit schützt die EU insbesondere die Anbauer in ehemals französischen und englischen Kolonien.

Im übrigen gelten strenge Einfuhrkontingente, was dazu führt, daß Bananen verhältnismäßig teuer geworden sind (Pfund zwischen 0,99 und 1,99 Euro). Es wird behauptet, daß die Bewohner der DDR nur deshalb der Wiedervereinigung zustimmten, weil sie erwartet hatten, daß Milch und Honig fließen und endlich Bananen ohne jede Einschränkung zu kaufen seien. Das letztere trifft zu, denn die Bundesrepublik ist in Teilbereichen eine Bananenrepublik geworden (wenn man „Transparency International“ und deren Korruptionsindex folgt).

„Nutzpflanze ....“ ist eine Serie, die in unregelmäßigen Abständen fortgesetzt wird.

schen) Ursprungsländern ist die grün bis rote Gemüsebanane (auch Koch- oder Mehlbanane) (*Musa paradisiaca normalis*) eine bedeutende Nahrungsquelle. Ihr weißlich-gelbes Fruchtfleisch, das im Geschmack mild bis leicht säuerlich ist, ist nicht zum Rohverzehr geeignet. Es wird sowohl gekocht als auch gebacken oder gegrillt. Bei den in Indonesien verbreiteten Faserbananen (auch *Abaka*, *Musa textilis*) werden die sogenannten Manilafasern der Blattscheiden zu Netzen, Tauen und Garnen verarbeitet. Die Vermehrung der angebauten Bananenpflanzen geschieht durch Wurzelschößlinge und Teile des Wurzelstocks.



St. Kitts 1995  
Kartoffel und Bananen u.a.



Ruanda 1982

Quelle: U.a. wikipedia

## Der Kakibaum (*Diospyrus kaki* L.)

Der Kakibaum ist ein Obstbaum aus der Familie der Ebenholzgewächse und eine der ältesten Kulturpflanzen.

Er stammt aus China, wo es inzwischen bereits mehr als 2000 Sorten gibt. Sehr früh wurde er nach Japan und Korea gebracht, wo gezielt weitere neue Sorten gezüchtet wurden. Im 14. Jahrhundert brachte Marco Polo den Baum nach Europa, im 18. Jahrhundert wurde er nach Amerika (Kalifornien) gebracht. Kakibäume werden mittlerweile in vielen Regionen mit gemäßigten Winter- und milden Sommertemperaturen kultiviert. In Slowenien wird er in Istrien und Primorsko und immer häufiger auch in milden Weinbauregionen angebaut.

Die auf der Briefmarke abgebildete Frucht wurde in Slowenien gepflückt, sie ist dunkler als die importierten, denn sie enthält mehr Anthocyane.

Der Kakibaum ist ein ein- oder mehrstämmiger Baum, bis zu 8 Meter hoch, mit bis zu 8 Meter breiter Krone. Die Blätter sind ei- bis lanzettförmig und wechselständig. Die Oberseite des Blattes ist dunkelgrün und leicht glänzend, die Unterseite ist heller. Im Herbst werden sie rot und fallen ab. Aus frischen und getrockneten Blättern kann Tee zubereitet werden. Kakibäume sind zweihäusig (entweder männlich oder weiblich), sehr selten einhäusig. Kleine Blüten erscheinen im Frühjahr, sind von grünen Kelchblättern umgeben und sitzen in den Blattachsen. Weibliche Blüten sind hellgelb und stehen einzeln, männliche sind rosa und meistens in Gruppen zu dritt angeordnet.

Die Früchte sind tomaten- oder apfelförmig und orange bis fleischfarben. Die Schale ist dünn, glatt und glänzend. Die Frucht selbst ist weich, saftig und enthält Kerne. Der Kakifrucht werden verschiedene Heilkräfte zugesprochen. Sie soll magenstärkend sein und gegen Durchfall helfen, der Saft einer unreifen Frucht soll den Blutdruck senken und der Fruchtstiel Husten lindern. Die Früchte sind reich an Traubenzucker und sonstigen Zuckern, sie enthalten auch Proteine und Vitamine. Die Haupterntezeit ist September/Oktober. Ungewöhnlich ist, daß Kakifrüchte reif werden, wenn die Blätter des Baums bereits zum größten Teil abgefallen sind.

Zu den Schädlingen des Kakibaums gehört seit mehr als zehn Jahren auch das Insekt *Metcalfa pruinosa* Say, eine Zikade aus der Familie der Schmetterlingszikaden. Ihre Färbung ist gelbgrün bis braun oder sogar schwarz, an einigen Stellen ist sie mit weißen Wachsflockchen bedeckt, die ihr eine weißgraue oder bläulichgrüne Färbung verleihen. Das erwachsene Insekt erreicht zusammen mit seinen Flügeln eine Länge von etwa 8 Millimeter. Aus überwinterten Eiern schlüpfen im Frühjahr die Larven, die nur Flügelstummel haben und mit Wachsfäden bedeckt sind. Sie befallen einzeln oder in Schwärmen zarte Sprossen und saugen Pflanzensaft. Erwachsene Zikaden findet man vom Juni oder Juli bis in den Herbst. Eier werden in Ritzen und kleine Unebenheiten jüngerer Zweige gelegt. Pro Jahr entwickelt sich nur eine Generation von Zikaden. Sie befallen nicht nur Kakibäume, sondern auch andere Obstbäume und Bäume (den Trauben-Ahorn, die Weißbuche, den Roten Hartriegel, den Gewöhnlichen Liguster usw.). Da diese Insekten keine autochthonen Naturfeinde haben, verbreiten sie sich zwar langsam, aber unaufhaltsam. Bienenzüchter wehren sich gegen ihre Bekämpfung, denn sie produzieren Honigtau. (Mag. Bojan Bracic)

Kurt Buck,  
aus Bilten“ Nr. 63/2005 Posta Slovenja

Roman Terring

## Milch: Woher – wohin?

### Milch allgemein

Milch ist ein Produkt welches von weiblichen Säugetieren zur Nahrung ihrer Jungen produziert wird. Sie ist eine Zusammensetzung von Wasser und Trockenmasse wie Laktose, Proteine, Fette und Mineralsalze. Je nach Säugetier variiert diese Zusammensetzung. Hauptsächlich wird heute die Milch von Rindern, Ziegen, Schafen und dann noch von Kamelen und Pferden genutzt.

### Milcharten

Die wichtigste Milch für den Menschen ist die Muttermilch. Diese besitzt eine leicht veränderte Zusammensetzung gegenüber Kuhmilch. Sie besitzt etwas mehr Fett, weniger Eiweiß und etwa gleich viele Kohlenhydrate.



Eingeschriebener Brief mit Postmasterstempel von Madison von 1929 mit Milchkuhbild



Werbeband mit Anregung zum Milchtrinken



Stillende Mutter



Milchkuh mit Kalb



Half Penny Ganzsache von England für Muttermilch

Für die ersten Monate eines Neugeborenen ist die Muttermilch bei allen Säugern lebenswichtig. Die Muttermilch ändert ihre Zusammensetzung in den ersten Tagen und Wochen. Sie wird von der Kohlostrum-Milch, welche sehr hohe Anteile an Mineralsalzen und relativ wenig Fett und Eiweiß besitzt, zur normalen Milch, in welcher dann die Fett- und Eiweißanteile sich erhöhen.

Milch ist für alle Menschen ein sehr hochwertiges Nahrungsmittel, da sie die Knochenbildung mittels einem hohen Calciumanteil fördert, sowie auch viele Fettsäuren, Eiweiße, Vitamine und Mineralien enthält.

## Milchlieferanten

Alle weiblichen Säugetiere geben nach der Geburt eines Jungen während für eine mehr oder weniger lange Zeit Milch ab. Die Milchbildung und Menge ist doch je nach Art sehr verschieden. Der Mensch gewinnt heute vor allem von 4 Tierarten die Milch.

### Pferdemilch

Pferde werden vor allem im Kaukasus und der Mongolei gemolken. Diese lassen die Milch vergären und erhalten dann Jogurtartige Produkte, welche auch sehr leicht mittels Schläuchen zu transportieren sind.

### Schaf / Ziegenmilch

Schaf- und Ziegenmilch wird auf der ganzen Welt hergestellt. Je nach Region wird diese vor allem verkäst oder roh getrunken. In Frankreich wird aus Schafsmilch der feine Roqueford hergestellt, doch fast in jedem Land sind die besonderen Schafsmilchkäse sehr beliebt.



Schwarzweiß Probedruck mit Mutterschaf von St. Pierre und Miquelon

Ziegenmilch wird heute auch oftmals mit Kuhmilch gemischt und so weiterverarbeitet. Der reine Ziegenkäse ist bei vielen Leuten sehr beliebt wegen seines einzigartigen Geschmacks, für andere ist jedoch sein Aroma viel zu stark.



Guernsey Ziege

### Kuhmilch

Die Milch von Kühen ist weltweit die absolut größte produzierte Milchmenge. Eine Kuh gibt in der Schweiz durchschnittlich etwa 5.500 kg Milch pro Jahr. Bei



Probedruck Mittelstück von Nicaragua



Postmeisterstempel 1929 von Genesee Depot

Super-Tieren steigt diese Produktion bis auf 10.000 kg/Jahr. Die Milchleistung bei den Kühen ist auch je nach Rasse sehr verschieden. Eine Schwarzholsteinkuh hat die

durchschnittlich höchste Milchproduktion. Doch ihre Gehaltswerte sind relativ tief. Eine Jerseykuh hingegen produziert weniger Milch, doch sind ihre Gehaltswerte

viel höher, sie kann bis zu 6.0 % Milchfett und 5.5 % Eiweiß enthalten. Aus Kuhmilch werden heute Tausende von verschiedenen Produkten hergestellt. Die wichtigsten sind Trinkmilch, Joghurt, Käse, Eiskrem und Milchpulver/Kondensmilch.



Postmasterstempel von 1928 aus Genesee Depot mit Einschreibetarif 17 cts.

## Melken

Die Milchgewinnung bei den Tieren geschieht mittels Melken. Das Melken ist eine Arbeit, bei welcher das Euter mittels Massage und Druck zur Milchabgabe angeregt wird. Früher wurde nur von Hand gemolken, welches eine langwierige und schwere Arbeit war. Heute wird fast nur mehr mit Maschinen gemolken.



Melkerin von Finnland

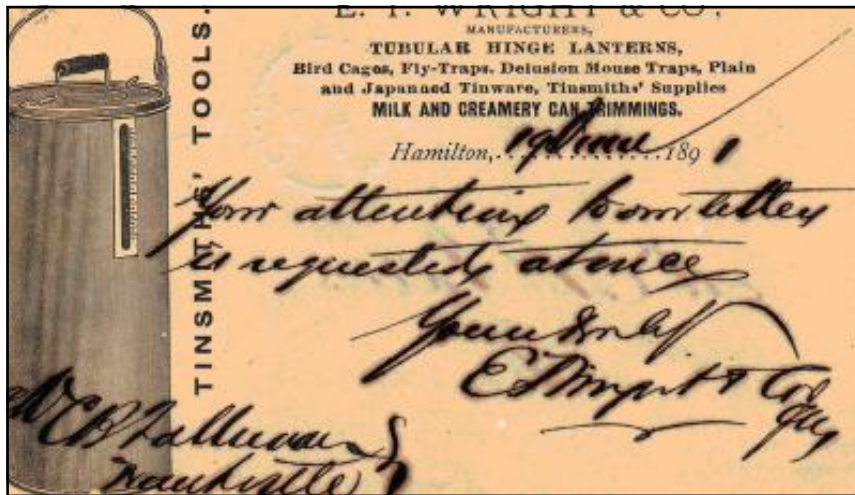


## Milchtransport

Milch wird mittels verschiedenen Fahrzeugen in die nächste Sammelstelle transportiert. Der Transport in die verarbeitenden Milchindustrien geschieht meistens per Lastwagen.



Staat im Himalayagebirge



Ganzsache aus Kanada mit Milcheimer von 1891, sehr frühe Werbeganzsache

## Trinkmilch

Um die Milch länger haltbar zu machen wird diese heute wärmebehandelt. Es werden zwei Hauptverfahren unterschieden.



Werbeflamme von 1940 aus Italien mit Milchreklame

- a) Die Pasteurisation. Dieses von Louis Pasteur entwickelte Verfahren bewirkt eine Haltbarkeit von 5 bis 8 Tagen bei der Milch. Die Milch wird schonend auf etwa 75 °C erwärmt und dann direkt wieder auf etwa 5 °C abgekühlt. Danach wird sie in verschiedenen Behälter abgefüllt.

Die Pasteurisation macht eine Milch keimarm aber nie keimfrei, deshalb muß eine pasteurisierte Milch immer gekühlt werden.



Lustige Postkartenganzsache von 1928 der Armour Creameries

- b) Die Sterilisation, auch UHT-Verfahren genannt, ist eine kurze Erhitzung der Milch auf über 120 °C während einer bestimmten Zeit. Die Zeit und Temperatur müssen präzise angepaßt sein um eine totale Abtötung aller Keime zu erreichen. Die Milch ist keimfrei und kann deshalb auch ungekühlt gelagert werden.



Überdruck zum Milchtrinken



Schulmilch



Farbdruckverschiebung bei einer indischen Marke

## Joghurt

Joghurt ist vergorene Milch, welche natürlich (ohne Aroma oder Früchte) oder aromatisiert gegessen wird. Die ersten Joghurthersteller waren Viehhirten im Kaukasus. In Westeuropa sind die Joghurts seit ca. 1930 bekannt. In einem Joghurt sind viele Milchsäurebakterien enthalten, welche eine sehr positive Wirkung auf unseren Verdauungstrakt haben. Heute sind die Früchtejoghurts das wohl bekannteste Milchprodukt, und es gibt sie in vielen Variationen und Mischungen.



Französischer Werbeaufdruck für Joghurtprodukte



Schweizerische Drucksache mit Werbeaufdruck von 1916

Die Herstellung von Joghurt ist eine aufwendige und heikle Arbeit. Damit alle Aromen und die Frische des Produktes erhalten bleiben, muß das Joghurt auch gekühlt gelagert werden. Die feine Säure bei einem Joghurt wird durch die Mikrobakterien *Lactobazillus Thermophilus* und *Streptococcus lactis* bewirkt. Diese beiden Bakterien leben in einer Symbiose, d.h. jeder hilft dem anderen um sein Ziel möglichst optimal zu erreichen.

## Eiskrem

Eiskrem oder Milcheis ist gefrorene Milch mit Aroma oder Fruchtzusätzen. Das Eiskrem wird in einem Freezer (Maschine welche die Glacemasse auf unter - 20 ° C gefriert und gleichzeitig mischt) unter ständigem Kühlen hergestellt. Eiskrem gibt es schon seit Ende 1880 und wurde wie so vieles in den USA zuerst hergestellt. Damit Eiskrem besser schmeckt, werden in der Grundmasse Milchpulver, Butter und Zuckersirup vermischt und dann pasteurisiert und weiter verarbeitet. Die Aromen und Früchte werden erst zuletzt beigemischt, damit diese ihr Aroma behalten. (Anmerkung: Richtig gut schmeckt Eiskrem direkt am Freezer, weil es da die richtige Konsistenz aufweist. die Red.)



Italienischer Werbeganzsachen Brief mit Gelateriawerbung von 1923





Amerikanische Postkarten Werbung von 1875, eine der frühesten Werbepostkarten der USA mit einer Freezeranlage ( Gefriermaschine ) zur Ice Creme Herstellung.

## Butter

Butter entsteht aus Milchfett. Milchfett ist der fettreiche Teil der Milch. In einem Liter Milch sind 40 g Fett enthalten. Butter wird in zwei verschiedenen Verfahren hergestellt. Am meisten wird der Rahm angesäuert und dann verarbeitet, beim anderen wird der Rahm ungesäuert verarbeitet.



Butterfaß

Sauerrahm entsteht indem man Rahm pasteurisiert und mit speziellen Rahmkulturen beimpft. Der Butterungsprozeß ist ein physikalischer Vorgang.

In den Vollrahm werden solange Luftbläschen eingeschlagen, wie bei Schlagrahm, bis die Fettkügelchen sich durch die hohe Oberflächenspannung berühren und als Butter ausfallen. Butter ist ein köstlicher und vollmundiger Brotaufstrich und eignet sich auch hervorragend zum Kochen.



Werbestempel für Butter

## Käse

Der Käse entsteht aus Milcheiweiß, welcher mit etwa 32 g in einem Liter Milch enthalten ist. Die Milch wird mittels Milchsäurekulturen und Lab zum Gerinnen gebracht und dann sorgfältig geschnitten und weiter zum schmackhaften Käse verarbeitet. Je nach Temperatur, Ausrührzeit und Kultur entsteht ein Weich-, Halbhart- oder Hartkäse. Die Käseherstellung erfordert große Sorgfalt und Fachwissen des Käasers. Nur wenn man sich strikt an diese Regeln hält, ergibt es auch einen guten Käse. In den Käsekellern werden die Käse je nach Sorte kürzer oder länger gereift.



Käsen



Österreichische Werbepostkarte von 1937 für Almakäse



Vorphilatelie Stempel (Revolutionsstempel) vom Käseort Brie von 1812

Viele einzigartige Käse werden auch in speziellen Kellern gereift, wie etwa der Roquefort, der alt Amsterdamer, Höllnemmentaler etc. Wieder andere Käse haben ihren Namen aus einer bestimmten Region erhalten und können nur hier hergestellt werden wie der Gruyere, Camembert, Livarot, Feta usw. Auch das Aussehen eines Käses kann sehr wichtig sein, wie zum Beispiel der Emmentaler (ca. 100 kg), der Cheddar (40 cm hoch), der Edamer (rund wie ein Ball) usw. Wie man sieht, ist Käse nicht immer Käse, sondern ein besonderes und hochwertiges Lebensmittel.

Heute werden drei große Käsegruppen unterschieden.

## Weichkäse

Weichkäse sind Weiß- oder Rotschimmelkäse, welche einen relativ hohen Wassergehalt aufweisen und schon nach 2 bis 6 Wochen konsumbereit sind. Bei diesen Käsen erzeugt wie schon der Name sagt, ein Schimmelpilz die Reifung. Der Weichkäse hat einen fettfreien Wassergehalt von mehr als 65 % wff je kg ( wff = Wasserfreies Fett )



Departements Stempel von Coulommiers, einem bekannten Weichkäse

Die wichtigsten Käsesorten dieser Gruppe sind:

Camembert, Brie und Tomme für die Weißschimmelkäse sowie Reblochon, Coulommiers, Livarot und Pont d' Eveque für die Rotschimmelkäse.

## Halbhartkäse

Halbhartkäse sind etwa 2 bis 6 Monate alt und haben im Prinzip eine Schierenreifung. Die Schierenreifung ist ein Abbau der Eiweiße mittels Bakterium Linens von der Käsoberfläche her. Die Käse haben sehr gute Schmelzeigenschaften und sind halbweich. Ihr wff liegt zwischen 55 –65 % wff/kg. Die wichtigsten Vertreter dieser Gruppe sind: Raclettekäse, Appenzeller, Tilsiter , Gauda, Edamer und Fontal.



Tabis vom holländischen Käse an belgischer Marke



Blauschimmelkäse

## Hartkäse

Hartkäse weist weniger als 54 % wff in der Trockenmasse auf und ist ein Käse, welcher erst nach etwa 6 bis 12 Monaten Reifung gegessen werden sollte. Bei den Hartkäsen unterscheidet man zwei Reifungsarten.



Hartkäse

Die Bakterium-Linens-Reifung, welche den Käse von außen nach innen reift und so eine stark riechende Schmiere, wie zum Beispiel beim Gruyere bildet. Die 2. Reifung ist die sogenannte Propionsäurereifung, welche im Käse geschieht und so den Käse von innen nach außen reifen läßt. Diese Reifung ist typisch für alle Großblockkäse wie zum Beispiel der Emmentaler.



Werbestempel der Sierrephila 1990 mit Raclettetreicherin



Französischer Schachtelkäse Reklame  
auf Randvermerk  
bei Briefmarkenbüchleinmarken



Die wichtigsten Hartkäse sind: Emmentaler, Leerdammer, etc. für die Propionsäurereifung Gruyere, Parmesan, Cheddar, Belford, Beaufort und Sprinz für die Schmierebildner.

## Schachtelkäse

Schachtelkäse sind Schmelzkäse, welche mittels speziellen Schmelzprozessen und Beigabe von Schmelzsalzen aus diversen Käsen hergestellt werden. Schmelzkäse kann man als Brotaufstrich oder als sonstiger Genuß verzehren. Er wurde erstmals 1911 von dem Schweizer Walter Gerber in Thun produziert.

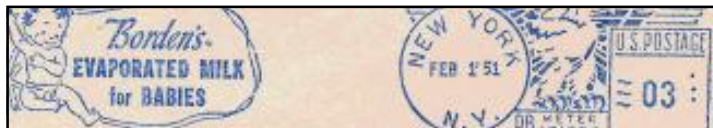
Wichtige Hersteller von Schmelzkäse sind: La Vache qui rit, Gerber, Tigerkäse, Bel und Woerle und diverse andere.



Reklameband in falsch angebrachter Reihenfolge der Reklamen,  
der Stempel kommt richtig zwischen die 2 Reklametexte

## Milchpulver / Kondensmilch

Das Milchpulver und die Kondensmilch sind die konzentrierten Milchprodukte, welche über mehrere Jahre haltbar sind.



Werbeflamme für Babymilchpulver

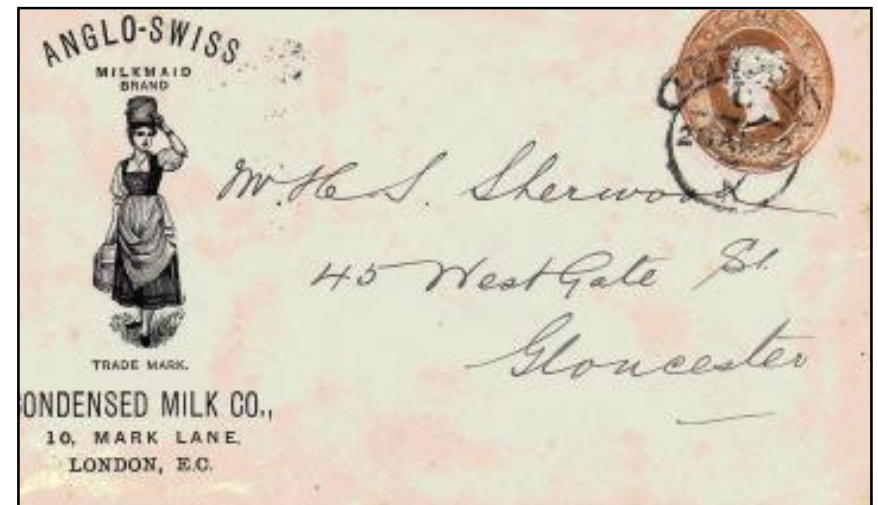


Marke aus  
Marken-  
büchlein



Briefmarkenbüchleinumschlag für Blendine Milchpulver

Bei dem Milchpulver wird mittels Trocknen der Milch das gesamte Wasser verdunstet, und man erhält so Milchpulver. In Europa wird der größte Teil des Milchpulvers exportiert, da die europäischen Länder alle genügend Frischmilch produzieren.



Ganzsachenbrief mit Werbung für die Anglo-Swiss Milk von 1892 nach Gloucester



Ganzsachendruck der Reichspost für Nestle von 1897 aus Berlin

Die Kondensmilch verliert heute an Bedeutung, da die Milchtrocknungstechnologie heute sehr gut beherrscht wird. Kondensmilch ist Milch, welche durch Verdampfen aufkonzentriert wird. Bei einzelnen Arten wird noch Zucker beigegeben um die Trockenmasse und die Konservierung zu verbessern. Früher war es nur mittels Konzentrierung möglich, Milch lange haltbar zu machen oder nach tropischen Länder zu versenden. Die schweizerische Milchwirtschaft war eine der bedeutesten Kondensmilchhersteller weltweit. Die Marken Nestlé und Bärenmilch waren weltweit führend.

## Sterne

Von Alexis Soyer stammt ein Kochbuch über die Küche der Antike: „Pantropheon“, 1853 veröffentlicht, in dem sich eine Klassifikation von römischen für Festmahle eingeteilte Sklaven befindet. Wenn Sie also in einem etwas besserem Sterne-Restaurant essen gehen, und es wird Ihnen vor jedem Gang erläutert, was Sie bestellt haben, dann handelt es sich um einen Sklavenkellner der Sorte „nomenclatores“. Abgeschafft wurde in Anbetracht der sehr kleinen Portionen in solchen Nobel-Restaurants der Vorkoster, der „praegustator“, und leider gibt es auch keine „procillatores“ mehr, junge Sklavinnen zur Betreuung der Gäste.

Ludwig Bauer

## Stempel-Neuheiten Abo

Was sich seit einiger Zeit abgezeichnet hat ist jetzt leider eingetreten. Mangels Interesse mußte ich den Stempel-Neuheiten-Dienst einstellen. Da erfreulicherweise Herr Dr. Gabrielli von sich aus den Vorschlag gemacht, zwei Abonnenten mit den Stempelbelegen Italiens direkt zu beliefern, sofern diese das wünschen, bleiben diese Sammlerfreunde auch weiterhin gut „versorgt“. Dafür danke ich ganz besonders herzlich unserem Mitglied Herrn Dr. Gabrielli. Von den bisher „beschaffbaren Ländern“ ist Italien dasjenige mit den meisten Stempelneuerscheinungen.

Ludwig Bauer

## Rundsendedienst

Ich will den Rundsendedienst für die Motive „Wein“ und „Pilze“ nach wie vor aufrecht erhalten. Das geht jedoch nur, wenn ich auch Einlieferungen bekomme. Leider ist das für die „Saison“ Winter 2006/Frühjahr 2007 nicht geschehen.

Ich appelliere noch einmal an alle Sammlerfreunde, ihre Bestände nach interessanten Doubletten zu durchforsten. Auch neue Belege (z.B. ganze Absenderfreistempelbriefe aus der Euro-Zeit) finden immer ihre Abnehmer. Postfrische Briefmarken sind ebenfalls sehr gesucht.

## Der englische Geschmack

In dem Kochbuch „The Art of Cooking Made Plain and Easy“ von Hannah Glasse aus dem Jahr 1795 kommt der bekannte englische Geschmack auch dadurch zustande, daß bei mehr als der Hälfte der gepriesenen Essen Zucker als Würzmittel eingesetzt wurde; selbst Bratkartoffeln sollen gezuckert werden (was nicht schlecht schmeckt!).



# Das Mostviertel

Genau in jenem Landstrich, der „Ostarrichi“ hieß, liegt das Mostviertel. Die Siedlungsgeschichte geht bis in die Jungsteinzeit zurück. Illyrer und Kelten wurden von den Römern abgelöst, bis dann vor mehr als 1000 Jahren Bayern und Slawen in diese Gegend zogen.

Mostviertel ist keine amtliche Bezeichnung, sondern ein Begriff, der erst in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts aufkam, als der Most für die bäuerliche Bevölkerung ein Wirtschaftsfaktor wurde. Auch eine genaue Begrenzung gibt es nicht. Exakte Grenzen gibt es nur im Norden durch die Donau und im Westen durch die Enns. Im Süden ist es ein fließender Übergang mit der gebirgigen Eisenwurzen und im Osten über die Erlauf hinaus bis zur Pielach. Seit einiger Zeit hat es sich eingebürgert, das gesamte Viertel ober dem Wienerwald als Mostviertel zu bezeichnen. Das ist zwar nicht ganz korrekt, aber die Bewohner haben eine eigene Definition: Überall dort ist das Mostviertel, von wo man den Sonntagberg erblicken kann. Ein weiteres unverwechselbares Wahrzeichen der uralten Kulturlandschaft sind Birnbäume und Vierkanthöfe.



In den letzten Jahren erlebt diese Gegend eine Renaissance als Ausflugsziel, und der Tourismus ist auch hier bereits ein gewichtiger Wirtschaftsfaktor.



Bei der Ausgabe der Markenheftchen 1911 in Bayern wurden die Leerfelder mit Werbung bedruckt.



Auf den britischen Inseln genießt der Cider heute die größte Popularität. Verschiedene Cider-Marken werden über Großbrauereien vertrieben und sind zum Teil weltweit erhältlich.

<b>Von der Pferdebahn zur U-Bahn</b> Serie D 1 Sonderfahrzeuge <hr/> <b>Ebbelwei-Expresß</b> Frankfurter Gemütlichkeit mit Musik, Apfelwein und Brezeln; samstags und sonntags Linienbetrieb ab Zoologischer Garten. Für Partys und Betriebsfeiern kann der Ebbelwei-Expresß auch gemietet werden: Telefon 1368-425	Postkarte   40-Pfennig Privatpostkarte mit Werbung für den Ebbelwei(Apfelwein)-Expresß ausgegeben von den Stadtwerken Frankfurt am Main. <hr/> <hr/> <hr/> Stadtwerke Frankfurt a. M. 
---	---

Auf der Vorderseite der Ganzsache die mit Apfelweinkrügen (Pembel) bemalte Straßenbahn.







Nicht nur im Mostviertel, auch anderswo hat man den ökologischen Wert der Obstbaumwiesen wieder entdeckt.

Eine heile Welt präsentiert sich dem Besucher. Intakte Natur, reiche Geschichte, außergewöhnliche Kunstschätze und landschaftliche Kontraste locken die Gäste.

Nicht zuletzt auch jenes Getränk, das als Namensgeber fungiert: Most. Als Most (lat. Mustum) wird allgemein durch Pressen gewonnener Fruchtsaft bezeichnet. In einigen Regionen Deutschlands, Nieder- und Oberösterreichs wird Most traditionell aus sogenannten Mostbirnen mit einer Beimengung von Äpfeln gekeltert oder auch nur aus Äpfeln.

Reiner Apfelmost wird in großen Mengen in Frankreich (Cidre), Spanien (Sidra), England (Cider) und in einigen Gegenden Deutschlands (Äppelwoi) hergestellt.



Entwurf der personalisierten Marke zum Teil „Erde“ der Landesausstellung. Die dargestellte Fruchtbarkeitsgöttin Gaia ist das Gegenstück zum Schmiedegott vom 16. Februar 2007.

Reiner Birnenmost bleibt also dem Mostviertel vorbehalten. Geschichtlich schon bei den germanischen Völkern im Bereich der nördlichen Alpen als „lit“ gekeltert, wurde er auch von den römischen Legionären genossen. Die erste Anleitung zur Herstellung von Birnenmost stammt aus dem 5. Jahrhundert n. Chr.:

„Man macht Wein aus Birnen, indem man sie zerkleinert, in einen engmaschigen Sack füllt und durch Gewichte oder in der Presse zerquetscht. Im Winter hält er sich, aber zu Sommerbeginn wird er sauer.“



Entwurf des Stempels für das Sonderpostamt am 5. Mai 2007 in St. Peter/Au. Die dargestellte Fruchtbarkeitsgöttin Gaia ist das Gegenstück zum Schmiedegott vom 16. Februar 2007.

Der Voralpenraum zwischen der Ybbs und dem oberösterreichischen Hausruck gilt als Entstehungsregion der heutigen Mostbirnsorten. Die Wildbirne stammt ursprünglich aus dem Karpatenraum und fand im Voralpenraum ideale Wachstumsbedingungen. Mit seiner enormen Wurzelenergie kann der Birnbaum die aromatischen Bodenschichten optimal erschließen, erreicht erstaunliche Dimensionen, wird 100 bis 150 Jahre alt und hat einen Fruchtertrag von bis zu 1000 kg.

Auch eine respektable Sortenvielfalt gedeiht. Während der Laie in der Regel bestenfalls zwischen roten, gelben oder grünen Früchten unterscheidet, zählt der Fachmann im Mostviertel an die 60 versch. Mostbirnsorten: Bartlmäbirne, Blutbirne, Landbirne, Dorschbirne, Gelbmostler, Grünmostler, Wasserbirne, Pichlbirne, Winawitzbirne, Hanglbirne, Schmotzbirn, Naglwitzbirne, etc.

Seinen gewaltigen Obstbaumbestand verdankt das Mostviertel aber nicht nur den günstigen ökologischen Voraussetzungen, sondern auch der Kaiserin Maria Theresia. In ihrem Bestreben, die Landwirtschaft zu fördern, verordnete sie die Anpflanzung von Streuobstbäumen entlang sämtlicher Landes- und Bezirksstraßen der Monarchie.

Bis zum II. Weltkrieg hatte die Mostviertler Landschaft eine österreichweit unüberbittbare Dichte an Streuobstbäumen aufzuweisen. Im Bezirk Amstetten wurden 1938 rund 1



Der Hl. Sebastian gilt seit eh und je als Mostheiliger. Nach der Legende erlitt er sein Martyrium an einen Obstbaum gebunden. Bei so einem berühmten Namenspatron kann die Ausstellung nur unter seine Schutzherrschaft gestellt werden.

Million Birnen- und Apfelbäume gezählt. Nach dem drastischen Rückgang des Mostkonsums ab den 60iger-Jahren des vorigen Jahrhunderts kam es aufgrund der vermeintlich zu geringen Wirtschaftlichkeit der alten Obstbäume zu großflächigen Rodeaktionen. Der einst üppige Bestand hat sich

Peter Splett

## Der Cajueiro de Pirangi

Es muß schon ein recht besonderer Baum sein, wenn ihm eine Postverwaltung wie die Brasiliens einen eigenen Block widmet, noch dazu in einer so ungewöhnlichen Form wie beim Cajueiro de Pirangi. Doch der Kaschubaum in Pirangi, einem Ort im Gemeindebereich von Parnamirim südlich von Natal, der Hauptstadt des nordostbrasilianischen Bundesstaates Rio Grande do Norte, ist wahrlich eine Besonderheit: Er gilt als der größte Obstbaum der Welt, was ein Team des Guinness-Buches der Rekorde bereits in den 80er Jahren des letzten Jahrhunderts festgestellt hatte. Immerhin deckt das dicht-belaubte Kronendach dieses etwa 120jährigen Cajueiro eine Fläche von rund 8.400 m<sup>2</sup>, das ist mehr als ein Fußballfeld.

Aus der Luft gesehen gleicht er einem kleinen Wald, doch in seinem Schatten erkennt der Besucher, daß es sich um nur einem einzigen Baum handelt, dessen weit ausladende Zweige mitunter den Boden berühren und dort dann selbst Wurzeln schlagen. Die durchschnittliche Ernte von rund 80.000 Früchten (Kaschu-Äpfel) entspricht dem Ertrag von etwa 70 normalen Cajueiros.

Ursprünglich stand der Baum auf dem Privatbesitz des Politikers und Gouverneurs Sylvio Pedrosa (1951-1956), doch ist er heute längst eine regionale Touristenattraktion. Im übrigen ist Parnamirim als wichtiger Stützpunkt der US-Amerikaner im 2. Weltkrieg bekannt geworden.

Der Kaschubaum ist botanisch recht interessant, denn der saftig-fleischige, rote oder gelbe Apfel ist als verdickter Fruchtstiel nur eine Scheinfrucht; die eigentliche Frucht ist vielmehr die unter dem Apfel hängende nierenförmige Nuß mit eßbarem Kern. Der trockenresistente Cajueiro ist normalerweise ein höchstens mittelgroßer, 5 bis 10 Meter hoher, freistehend auf guten Standorten auch bis zu 20 Meter erreichender Baum mit krummem, gewundenem und schon von unten an reichlich mit Ästen versehenem Stamm und meist runder Krone.



Ulmerfeld-Hausmehning weißt in der Bildbeschreibung auf die Lage „im Mostviertel“ hin.

mittlerweile um nahezu 60 Prozent reduziert. Heute versucht man dieser zeitbedingten Fehlentwicklung energisch gegenzusteuern. Streuobstbäume werden zu Tausenden neu gepflanzt, alte Obstsorten rekultiviert. Man hat erkannt, daß die Birnbaumzeile vielfacher Garant für ökologisches Gleichgewicht ist.

Produziert werden im Mostviertel derzeit jährlich wieder 1½ Mio. Liter Most und 1 Mio. Liter Saft. Zur Größenordnung: Die britische Cider-Fabrik Weston's hat eine Jahresproduktion von 13 Mio. Liter.

Den Most philatelistisch zu belegen ist im Unterschied zu den beliebten und artverwandten Motivsammlungen WEIN und BIER wesentlich schwierigere. Die Anzahl der vorhandenen Belege bewegt sich nur im Promillebereich.

Sollten Sie werte/r LeserIn vielleicht nach dem Besuch der Landesausstellung bei einem Mostheurigen zünftig mit einem Glas Most anstoßen – es heißt nicht „Prost“ sondern „G'sundheit“ und die richtige Antwort lautet: „Sollst leben!“

Cajueiros sind in küstennahen Bereichen der brasilianischen Nordostregion verbreitet und auch in trockenen Gebieten der Karibik bis hinauf nach Mexiko heimisch. Heute kommen sie jedoch längst vielen Tropenländern vor, denn vor allem die Portugiesen und Spanier haben sie schon früh in ihre Kolonien gebracht.

Wegen seiner heilsamen Wirkungen wurde der Cajueiro schon von den Indianern überaus geschätzt. Sie nannten ihn „acayu“ oder „aca-iu“, was in der Sprache der Tupi-Guaranis „Jahr“ bedeutet, weil die Indios ihr Alter nach der Zahl der Caju-Ernten bemaßen. Inzwischen ist er ein unbestrittenes Merkmal der Kultur der brasilianischen Nordost-Region, kommt in unzähligen Gelände- und Ortsbezeichnungen vor, ist Gegenstand in Kunst und Folklore und ein wichtiger Bestandteil der Ernährung. Nicht ohne Grund wird von Ceará bis Espírito Santo behauptet, daß von der Wurzel bis zu den Blättern alles am Cajubaum verwendbar sei.

Die Früchte liefern ein erfrischendes, leicht säuerliches Obst, das auch zu Saft, Marmelade, Konserven, Trockenfrüchten, Honig, Süßspeisen und cajufina, einem nicht-alkoholischen Getränk, verarbeitet werden. Die gerösteten und oft auch gesalzenen Kerne sind weltweit als Cashew Nüsse geschätzt. Das aus den Nußschalen gewonnene Öl findet medizinische Verwendung. Die Bagasse wird an das Vieh verfüttert, die Rinde hilft beim Gerben, und die Blätter verleihen den Textilien in Schränken und Truhen Duft. Das Holz ist leicht, doch fest und haltbar; es eignet sich als Bauholz sowie zum Zimmern, Schreinern und Drechseln, zur Herstellung von Werkzeugstielen, Holzschuhen und Kisten. Das Harz liefert einen wertvollen Firnis.

Quellen: Edital (Ausgabeankündigung der brasilianischen Post) Nr.10/2006  
Silvestre Silva: Frutas Brasil, 1996  
Harri Lorenzi: Árvores Brasileiras, 1992

Zum nebenstehenden Artikel über den Baum des Jahres 2007

Am Waldessaume träumt die Föhre,  
am Himmel weiße Wölkchen nur.  
Es ist so still, daß ich sie höre,  
die tiefe Stille der Natur.  
Rings Sonnenschein auf Wies' und Wegen,  
die Wipfel stumm, kein Lüftchen wach.  
Und doch, es klingt als ström' eine Regen  
Leis tönend auf das Blätterdach.

Theodor Fontane



Koni Häne

Unter der Lupe: Der Baum des Jahres 2007

## Die Waldföhre

Für dieses Jahr wurde einmal keine seltene Baumart zum Jahresbaum auserkoren. Die gemeine Waldföhre (*Pinus sylvestris*) ist eine der weltweit rund 100 vorkommenden Föhrenarten und ist in Europa und Asien beheimatet. In den Schweizer Wäldern ist sie mit rund 4% aller Baumarten vertreten.

Mit einigen philatelistischen Belegen und Begleittexten wird diese Baumart vorgestellt.

### Namensgebung

Der Pflanzname „Pinus“ leitet sich ab von Pinum und bedeutet einen spitzen Gegenstand. Bei der Föhre sind damit die spitzen Nadeln gemeint.



Pineville = Kieferndorf

Werbestempel von Kiefernfeldern



Obwohl Pineville in Pennsylvania seit 1832 ein Postamt hatte, stand dem Postmeister 1860 immer noch kein Stempel zur Verfügung. Deshalb mußte er jeden einzelnen Brief von Hand mit einem Abgangsvermerk versehen.





Rechts oben: „Pine Island“, dieser äußerst seltene J-Stempel der neuseeländischen Poststelle war von 1946 bis 1950 im Gebrauch. Nur wenige Abschläge davon sind bekannt.

Links unten: Gummistempel von Pine Ridge, Bahamas, vom 26. Juni 1947.



Für die Föhre sind viele unterschiedliche Namen bekannt. Nicht nur auf die Verwendung dieses Baumart hinweisende Namen wie Pech- oder Kienbaum, sondern auch auf deren Vorkommen zeugen diverse Orts- oder Regionalnamen. So beispielsweise Forch, Kiefersfelden, Pinevillage oder Pine Island.

### Habitus

Die Waldföhre ist in ihrer Wuchsform sehr variabel. Sie ist eine Pionierbaumart und paßt sich ihren stand-



Mit ihren bis zu 16 Meter langen Seitenwurzeln sind die Waldföhren gut im Boden verankert.

örtlichen Begebenheiten an. In tiefer gelegenen, schneearmen Lagen ist sie häufig eher breitkronig, krummschaftig und grobastig. Auf höher gelegenen und schneereichen Standorten wächst sie eher schmalkronig, geradeschaftig und feinastig.

Sie kann bis zu 35 m hoch werden und ein Alter von über 500 Jahren erreichen.



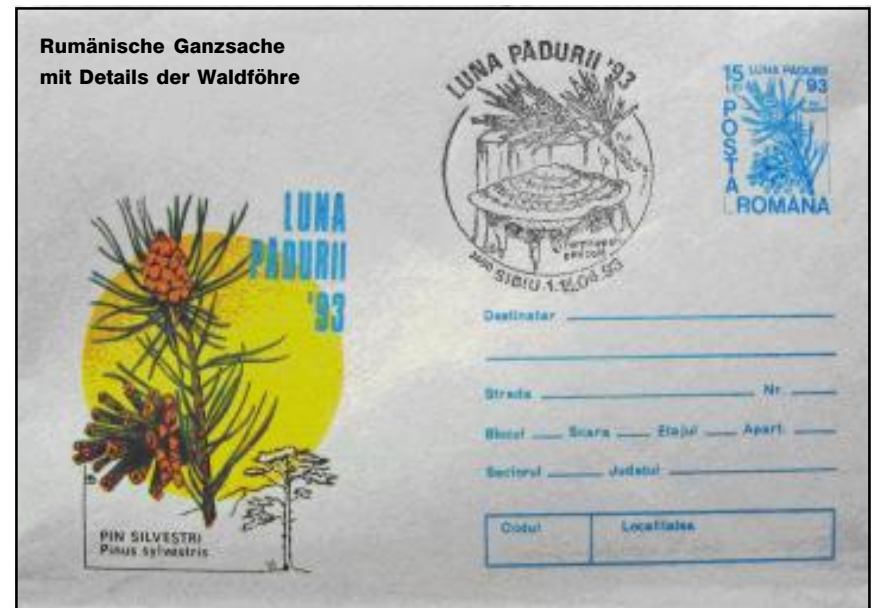
Die zweinadelige Waldföhre mit ihren dunkelbraunen Zapfen. Bei zunehmender Luftfeuchtigkeit schließen sich die erst im zweiten Jahr reifenden Zapfen jeweils wieder etwas.

### Nadeln, Zapfen und Rinde

Die mehrjährigen, paarweise angeordneten Nadeln sind 4 bis 8 cm lang und leicht gedreht. Die etwa 8 cm langen und 3 bis 4cm breiten, kurz gestielten und dun-



**Forch wurde (unter anderem) von „foraha“ (Föhre) abgeleitet. Portugerecht frankierter R-Brief mit 30 Rappen, nämlich 10 Rappen für den Nahverkehr und 20 Rappen für die Einschreibgebühr.**



**Rumänische Ganzsache mit Details der Waldföhre**

kelbraunen Zapfen geben die 3 bis 5 mm kleinen Samenkörner im März/April frei, allerdings erst zwei Jahre nach der Blüte. Eine 100jährige Föhre produziert jährlich etwa 1600 Zapfen à rund 800 Samen (rechne!).

Die in der Jugend glatte und graugelbliche Rinde oder Borke ändert sich im unteren Stammbereich mit zunehmendem Alter in eine braunrote, tiefrissige und mit groben Schuppen versehene Rinde. Im oberen Stamm ändert sie sich zu einer glatten, leuchtend rotgelblichen bis fuchsrot blättrigen Rinde.

## Verwendung

Die Hauptverwendung des im Vergleich zur Fichte und Tanne dichteren, etwas härteren und mit ausgeprägten Jahrringstrukturen versehenen Föhrenholzes liegt in der Fabrikation von Tür- und Fensterrahmen, Möbel, Fußböden sowie für den Schiffsbau.



Früher spielte Harz in der europäischen Ölmalerei wie auch bei der normalen Malerei eine wichtige Rolle. Der Naturharz wurde dann durch Kunstharz ersetzt.



Bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts wanderten Kleinholz-Verkäufer von haus zu haus.



Kienbaum und Pechbaum erinnern uns an vergangene Verwendungsformen der Waldföhre. Das Holz wurde zu etwa 3 mm dicken und 4 bis 10 cm langen Streifen geschnitten und als Kienspan entweder zum Erhellten der Wohnstuben oder als Anfeuerholz verwendet. Die Pech- oder Harzgewinnung gehört ebenfalls der Vergangenheit an. Bis gegen Ende des 20. Jahrhunderts wurden die Stämme vieler Föhren etwa ein Jahrzehnt vor dessen Fällung nach Entfernen der Rinde an einer Seite fischgrätartig angeritzt. Das dann im Frühjahr ausfließende Harz wurde in Töpfen aufgefangen. Ein guter Pechbaum lieferte pro Jahr etwa 1 bis 3 kg Harz, welches u. a. zum Abdichten, beispielsweise von Holzbooten, verwendet wurde.

## Die Feinde der Föhre

Die Föhre ist von verschiedenen Seiten her bedroht. Ihr leicht brennbares, harzreiches Holz in Kombination mit der häufig trockenen Nadelstreudecke auf dem Boden bilden eine große Gefahr für Waldbrände.

Oft können zudem für unser Auge kaum sichtbare Insekten und Pilze verheerende Schäden an dieser Baumart anrichten. Nicht nur der Große braune Rüsselkäfer und der

Der massive Nadelfraß der Nonne kann zum Absterben des Baumes führen. Holzwespen bevorzugen Föhren. Ihre Larven fressen Gänge ins Holz bis sie sich verpuppen.





zur Familie der Borkenkäfer gehörende Waldgärtner, der sich im Holz gütlich tut, sondern auch der Raupenfraß der Schmetterlinge Nonne, Forleule, Kieferspinner- und -spanner sowie der Larvenfraß der Kiefernbuschhorn-Blattwespe schädigen oft ganze Föhrenbestände.

Die Pilzarten Kiefern-Baumschwamm, Kiefern-Braunporling, Wurzelschwamm und speziell der Hallimasch sind für Holz- oder Wurzelfäulen an dieser Baumart verantwortlich.

## Kunst, Kultur und Poesie

Verschiedene bekannte Maler haben die Föhre oder Föhrenwälder auf die Leinwand gebannt. Eines der bekanntesten Gemälde „Die Kiefern bei Sonnenschein“ von J. J. Schischkin befindet sich heute in der Tretjakov-Staatsgalerie in Moskau.



„Die Kiefern beim Sonnenschein“  
Schischkin (1832–1889) war ein  
bedeutender Landschaftsmaler  
Rußlands.



Die Föhre eignet sich bestens als Bonsai.

Eines der wertvollsten, durch die Natur gestalteten Kunstwerke ist Bernstein, das Gold des Nordens. Dabei handelt es sich um erhärtetes Föhrenharz, das vor rund 50 Millionen Jahren aus den Bäumen ausgelaufen ist. Beeindruckend dabei sind vor allem die natürlich genau so alten Einflüsse von Insekten und Pflanzenreste, die sogenannten Inkluden.

Als Bonsai sind Waldföhren auch kulturell verankert. Aus Sämlingen oder aus kleinen, unter widerlichsten Bedingungen gewachsenen Bäumen (sogenannten „Grotzli“) wurden und werden mit viel Geduld und Geschick knorrige Miniaturen herangezogen.

Koni Häne ist Förster , CH-8966 Oberwil – Lieli

Stefan Hilz

## 500 Jahre Nordhäuser Korn

Seit März 2007 ist beim Briefzentrum 99 in Erfurt ein Maschinenwerbestempel im Einsatz, der im Stempelbild auf das Jubiläum „500 Jahre Nordhäuser Korn“ und das traditionelle Rolandsfest hinweist.

Die Kreisstadt Nordhausen mit ihren rund 44.000 Einwohnern liegt im Norden von Thüringen an der Zorge. Das bedeutendste Bauwerk der Stadt ist der Nordhäuser Dom aus der romanisch-gotischen Zeit. Bekannt ist die Stadt auch für ihre Spirituosenherstellung, insbesondere durch den Nordhäuser Doppelkorn, der wiederum durch die originelle Werbung mit dem Huhn bekannt ist.

Zum 500jährigen Jubiläum der Nordhäuser Brenntradition gibt es eine limitierte Sonderedition eines hochwertigen Doppelkorns. Der Anteil an zehn Jahre altem Lagerkorn aus feinem Roggen – gereift in Eichenholzfässern – verleiht diesem hochwertigen Doppelkorn einen besonders reifen, würzigen Geschmack, so die Ankündigung auf der Website des Herstellers.

Nordhausen hat eine lange Tradition in der Branntwein-Herstellung. Diese wurde 1507 erstmals urkundlich erwähnt, als die Stadt begann, die Korn-Produktion zu besteuern und somit die erste Branntweinsteuer Deutschlands einführte. In einem Ratsbeschuß vom 23. Dezember wird erstmals das Wort „bornewyn“ (Branntwein) erwähnt. 1545 wurde die Kornbrennerei in Nordhausen wegen Fehlernten und drohender Hungersnot verboten; 1570 erlaubte die Stadt das Kornbrennen wieder. Ähnliches geschah in den nächsten Jahrhunderten (unter anderem auch während der Weltkriege) noch einige Male.

1726 wurden jährlich 1,3 Millionen Liter Branntwein in 69 Brennereien erzeugt. In der Mitte des 18. Jahrhunderts erreichte die Zahl der Branntweinbrennereien mit 100 ihr Maximum.

1789 wurde ein Reinheitsgebot für die Zutaten des Nordhäuser Korn festgelegt. Der Korn mußte aus mindestens zwei Drittel Roggen und maximal ein Drittel Gerstenmalz bestehen. Als jedoch 1819 der preußische Staat die Branntweinherstellung aus Kartoffeln zu fördern begann, mischten viele Nordhäuser Brennereien dem Korn Kartoffelsprit bei.

Selbst prominente Persönlichkeiten wie der Reichskanzler Otto von Bismarck zählten zu den Liebhabern echten Nordhäuser Korn. 1874 erhielt Otto von Bismarck 12 Flaschen angeblichen Nordhäusers zum Geschenk. Sein Kommentar, überliefert durch den Freiherrn Lucius von Ballhausen:

„Das sei kein richtiger Kornbranntwein, sondern mit Wasser verdünnter Kartoffelspiritus. Früher habe man nur 50 Prozent Alkohol aus dem Korn gezogen, jetzt könne man gemäß den durch die Maischraumsteuer gebotenen Apparaten nicht anders als wie 90 Prozent und mehr Alkohol ziehen, um die höchste Ausbeute zu gewinnen. Das taue nichts. Er werde in seiner alten Schönhauser Brennerei noch einmal echten Korn nach alten Rezept brennen lassen und fideikommissarisch sichern, daß seine Söhne das Faß durch Auffüllen mit echtem Stoff voll hielten, damit die echte Sorte erhalten bliebe.“



Die Nordhäuser Brenner reagierten schnell und sandten Bismarck zwei Faß vom besten Nordhäuser Korn. In einem Schreiben konnten sie den Reichskanzler überzeugen, daß es den echten Nordhäuser noch gab. Bismarck bedankte sich:

„Für die mir seitens der Herren Brennereibesitzer in Nordhausen zugekommene Gabe von Nordhäuser Branntwein sage ich meinen verbindlichsten Dank und werde der Bestimmung der Herren Geber gemäß, welche meinem eigenen Wunsche entgegenkommt, das altberühmte Produkt Nordhausens fideikommissarisch auf die Enkel vererben, damit der wohlverdiente Ruf dieses heimischen Getränkes auch bei späteren Generationen erhalten und anerkannt bleibe.“

Um die Qualität und den Ruf (und den Preis - d.Red.) des Nordhäuser Korn zu sichern, schlossen sich 1904 die meisten Nordhäuser Brenner zur „Vereinigung der Nordhäuser Kornbranntweinfabrikanten e.V.“ zusammen.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts kam es zu einem Konsumrückgang, bewirkt durch Abstinenzbewegungen und die erhöhten Steuern auf Branntwein. Im Ersten Weltkrieg galt ab 1914 ein generelles Ausschankverbot für alkoholische Getränke. Zusätzlich wurde eine Rohstoffsperrung verhängt. 1915 wurden sämtliche Roggenvorräte beschlagnahmt, und 1916 wurde die Likörherstellung aufgrund von Zuckerknappheit verboten. Im selben Jahr wurde die „Reichsbranntweinstelle“ geschaffen. Über diese Behörde kontrollierte der Staat jeglichen Branntwein, bevor er in den Handel kam. 1917 wurde bei den Kornbrennereien alle Apparaturen aus Kupfer, Messing, Rotguß und Bronze beschlagnahmt, um sie als Rohstoff für die Rüstungsindustrie zu verwenden. Das war das kurzzeitige Ende des Kornbrennens. Anfang der 1920er Jahre produzierten in Nordhausen nur noch drei Brennereien von ehemals 68. Erst 1924 war die Branntweinherstellung aus Korn wieder erlaubt.

Die 1916 geschaffene Reichsbranntweinstelle, nun Reichsmonopolverwaltung für Branntwein, legte die Jahresbrennrechte fest. Sie steuerte damit die Produktion, Preis und damit den Gewinn der Brennereien. Außerdem betrieb sie staatliche Spritfabriken. Viele kleine Betriebe konnten nicht überleben. Die Zahl der Nordhäuser Brennereien sank 1926 auf 37. In Folge der Wirtschaftskrise von 1929 sank die Zahl weiter: 1932 gab es noch 30 Brennereien.

Während der NS-Zeit stand die Spritproduktion für industrielle Zwecke im Vordergrund. Die Nationalsozialisten wollten bei der Rohstoffbeschaffung autark bleiben. Über die Reichsmonopolverwaltung erzwang das Regime zur Produktion technischen Alkohols. Die Stadt Nordhausen wurde Ende des 2. Weltkriegs durch Bombenangriffe zu 75 Prozent zerstört, darunter auch die Brennereien. Lediglich neun blieben intakt.

Am 1. Juni 1948 wurde die VVB Nahrung, Genuß Thüringen, Nordhäuser Branntweinwerk, Korn und Weinbrennerei gegründet. 1950 wurde sie in VEB Nordbrand Nordhausen umbenannt. Ab 1961 wurde der Nordhäuser Korn auch nach Westdeutschland exportiert. Ende der 60er-Jahre wurden in dem Betrieb über 10 Millionen Liter Spirituosen jährlich hergestellt, was 15 Prozent der DDR-Spirituosenproduktion entsprach. 1986 erreichte die Kornproduktion in Nordhausen ihren Höhepunkt, als jährlich 60 Millionen Liter Branntwein hergestellt wurden. Nach der politischen Wende 1989/1990 halbierte sich die Korn-Produktion. 1991 wurde der Betrieb dann von der Eckes AG übernommen, woraufhin das Produkt deutschlandweit besser vermarktet werden konnte.

Im Februar 1994 wurde begonnen, das ehemalige Museum der Nordhäuser Brennereigeschichte in ein arbeitendes technisches Denkmal mit eigenem Brennrecht von 103.500 Litern reinem Alkohol umzuwandeln. 1857 von Joseph Seidel gegründet und von 1907/1908 von seinem Sohn am heutigen Standort in der Grimmelallee neu errichtet, ist die Nordhäuser Traditionsbrennerei das Symbol des Nordhäuser Branntweingewerbes. In der restaurierten 100 Jahre alten Brennerei können die Besucher während einer Führung die Geschichte und die Technologie des Kornbrennens kennen lernen.

Das Jubiläum wird mit einem vielfältigen Programm gefeiert. Ein Festumzug zum 1080. Stadt- und 500. Kornjubiläum findet am 10. Juni 2007 statt. Vom 11.5. bis 1.10.2007 kann im Museum „Flohburg“ in der Barfüßerstraße 6 die Ausstellung „Nordhausen und seine Brennereien“ 500 Jahre Nordhäuser Korn - KornKulturTage besucht werden. Das 39. Nordhäuser Rolandsfest – das größte und wichtigste Volksfest im Südharz – findet vom 8. bis 10. Juni 2007 statt.

Quelle: [www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de); [www.echter-nordhaeuser.de](http://www.echter-nordhaeuser.de);  
[www.nordhausen.de](http://www.nordhausen.de), [www.traditionsbrennerei.de](http://www.traditionsbrennerei.de)

## Der Bauerngarten ist das umzäunte Paradies

Wir wollen hier an den Garten Eden erinnern, der zehntfrei war, der ein beschützter Garten mit „Zaun“ war. Der Hausgarten war das Paradies der Bauersfrau, der Nachfolger des „ganan“, der vor dem Zugriff mit dem Zehnten allzu gieriger Kirchenoberer geschützt war. Heilige Gärten sind fast jedem Volk bekannt, mit dem Garten verbundene Festlichkeiten kennt jede Religion.

Das Paradies, der muslimische „Dschana“ (Garten) ist in den heiligen Schriften des Islams (wie zum Beispiel in der Auslegungsschrift »Hadith«) als Ort irdischer Freuden beschrieben. Die Flüsse im Paradies spenden Wasser, Milch und Honig; selbst Wein – im Diesseits verboten – wird den Seligen in güldenen Krügen gereicht. Kostbare Gewänder kleiden die Gläubigen, sie ruhen auf golddurchwirkten mit Brokat gefütterten Liegestätten. Auf alten christlichen Landkarten war das Paradies in der Nähe von Bagdad eingezeichnet. Das Paradies befindet sich im Osten, meinte Ambrosius, da Christus die „aufgehende Sonne, das „lumen mundi“, sei. Aus dem Brunnen des Paradieses fließen die vier Flüsse Ganges, Nil, Tigris und Euphrat. Angeblich kommt der Name Bagdad vom „Garten des (christlichen Einsiedlers) Dad“, dessen Zelle ursprünglich die einzige Behausung auf diesem Platz war. Hier residierte Harun (*Aaron*) al Raschid (*der Gerechte*), der bekanntlich verkleidet durch die Straßen seiner Residenzstadt schlich, um zu hören, was denn das Volk denke (heute würden die allgegenwärtigen Personenschützer verhindern, daß man seine Currywurst unerkant essen könnte).

Manfred Geib/Josef Muhsil

Wein  
aktuell

Gegenüber dem letzten Quartal fällt der Beitrag zum zweiten Quartal 2007 doch etwas bescheiden aus. Nachzutragen aus 2006 ist der von der französischen Post immer wieder zur „Internationalen Briefmarkenbörse Sindelfingen“ eingesetzte Stempel mit „Ceres“ (Traube im Haar).

Weintaufe am 18. November 2006 in Langenlois. Neben der personalisierten Marke mit Weintraube wird von der Post ein Sonderstempel mit der Darstellung einer historischen Kelter eingesetzt.

## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: roger@pt.lu

### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

## Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen, Konto-Nr. 246 0114 37, Bankleitzahl: 36010043  
IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BIC: PBNKDEFF

## Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

## Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

## Druck:

Skribifax, Paper & Copy Shop, 27472 Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 127 / Juli 2007 / Auflage 200 Exemplare.

Nutzen Sie die Sonntage im Strandkorb mit frischem Wind am Duhner Strand und lesen Sie 2 Hefte. Das übernächste Heft kommt erst wieder im „andern Herbstmanod“.





Auf ein Wort ....

Liebe Sammlerfreunde,

heute ist Ihre Büchersendung etwas schwerer. Sie erhalten die Mitteilungshefte Nr. 127 und 128 und im Oktober folgt noch Heft 129.

Im Oktober findet auch unsere Jahreshauptversammlung, wieder in Sindelfingen, statt. Die Einladung dazu werden Sie im Oktoberheft finden. Den Termin sollten Sie sich dick und rot in Ihren Terminkalender eintragen:

Samstag, den 27. Oktober 2007, um 13.00 Uhr im Hotel Mercure


Ich muß aus persönlichen Gründen etwas kürzer treten. Werde aber an der Jahreshauptversammlung teilnehmen. An den anderen Tagen werden Sie mich in Sindelfingen nicht antreffen. Unseren Info-Stand wird Herr Buck betreuen, und ich hoffe, daß ihn anwesende Mitglieder unterstützen werden.

Auktion 2008: Jedes Mitglied kann sich als Bieter oder Einlieferer an unserer Vereinsauktion beteiligen. Bitte senden Sie mir Ihre Belege, die Sie anbieten können/möchten, zu. Die letzte Auktion hat gezeigt das gute und preiswerte Lose auch ihren Käufer finden. Auch Spenden für die ArGe nehme ich gerne an. Damit ich etwas Zeit für die Bearbeitung der Lose habe, bitte ich um Zusendung, möglichst mit vorheriger Ankündigung, ab 15. September. Ich habe eine Bitte: Liefern Sie nur Lose ein, die in unsere Sammelgebiete passen. In den letzten Auktionen sind keine oder kaum Marken/Belege aus den Jahren 1990–2000 angeboten worden. Meiner Meinung nach gehören auch diese Marken und Belege in die Auktion.

Haben Sie in diesem Jahr ausgestellt? Teilen Sie uns das Ergebnis und Ihre Meinung dazu mit. Wir wollen darüber in unserem Heft berichten.

Einen schönen; sonnigen und erholsamen Sommer wünscht Ihnen

Ihr

  
Horst Kaczmarczyk

# Organisierte Forstwirtschaft in Island

begann als dänische Entwicklung-Hilfe. Ein dänischer Händler, Kapitän Carl H. Ryder, sah, daß viele Armutsprobleme auf Island am Anfang des 20. Jahrhunderts auf den



Mangel an Wäldern zurückzuführen war. Er warb deshalb den Professor der Forstwirtschaft Carl V. Prytz und den Förster Christian E. Flensburg an, um in Island eine planmäßige Forstwirtschaft einzuführen.



1905 erreichten sie, daß die isländische Regierung die neue Forstwirtschaft in die eigenen Hände nahm und gewannen zusätzlich die Unterstützung

des dänischen Minister für Island, Hannes Hafstein. Ryder und Prytz initiierten eine gesetzliche Regelung, die schließlich am 22. November 1907 beschlossen wurde und am 1. März 1908 in die Gründung einer isländischen Waldbehörde mündete. Die Hauptziele der Waldbehörde sind der Schutz von Wäldern und Waldresten. Die Marken zur Erinnerung an den Beginn der isländischen Forstwirtschaft sind im April 2007 ausgegeben worden.



„Traktoren für den Aufbau Ost“. Briefmarken auf dem Umschlag von Walter Sperlich.

# Inhaltsverzeichnis

Organisierte Forstwirtschaft in Island	182
European Championship for Thematic Philately in Essen	184
Ausstellungserfolge	186
Rebe und Wein (13. Fortsetzung: Die Wertschätzung des Rebensaftes)	186
Nutzpflanze: Erdnuß	194
„Ich bin sehr wütend“	195
Wein auf Druckerwappen/Bücherzeichen	196
Clemens V. und der Wein	198
Vom Augenschmaus zur Gaumenfreude	200
Weinheiliger St. Sebastian	201
Bienensterben	204
Das Mostviertel	205
Europäisches Eichhörnchen	208
Ursus und die Landwirtschaft	210
Das Linné-Jubiläum als schwedischer Briefmarkenblock	212
Linné 2007	213
Despektierliche Anmerkungen zu Linné	214
Thüringer Kloßmuseum Heichelheim	217
Effelder Thüringer Klöße	218
Neuheiten (1. Halbjahr 2007)	220
Traktoren auf Briefmarken (1. Teil)	226
Wein aktuell	236
Eingesandt	238

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Hans-Peter Blume, Johannes Kohnen, Klaus Henseler, Günther Liepert, Kurt Buck, Sylk Schneider, Stefan Hilz, Manfred Geib, Josef Muhsil, Walter Sperlich

## Redaktionsschluß:

Als die heißen Tage in der Mitte des Juni endeten (jedenfalls hier im Norden der Republik!), konnte dieses Heft abgeschlossen werden. Ich danke allen Mitarbeitern.

Roger Thill

## European Championship for Thematic Philately vom 3.-5. Mai 2007 in Essen

Das Angenehme zuerst: Das Messegelände in Essen liegt sofort an der Autobahn und ist somit leicht erreichbar. Parkplätze sind ebenfalls reichlich vorhanden.

Die Messe war, außer am Freitag, recht gut besucht. Das Händlerangebot, auch aus Frankreich, Skandinavien und Großbritannien, war reichlich, jedoch nicht nur thematisch. Hierzu muß ich sagen, daß Sindelfingen das Mekka der Thematiksammler ist.

Der Veranstalter wußte während den 3 Messetagen ein interessantes Vortragsprogramm anzubieten. In der Jugendecke bemühte man sich die folgenden Generationen für die Philatelie zu gewinnen.



Einige Postverwaltungen waren anwesend, andere liessen sich durch ihre Agenturen vertreten. An den vielen Schaltern der deutschen Post herrschte reger Andrang. Jeder wollte sein Andenken zurechtbasteln und seine Sonderwünsche vortragen.

Leider mußte ich feststellen, daß die Arbeitsgemeinschaften, es waren deren nicht viele, wieder ein Schattendasein fristen mußten. Wieder standen sie in einer Ecke. In dem Falle sollte man sich auch ein Beispiel an Sindelfingen nehmen. Den Arbeitsgemeinschaften wird dort ein

leicht zugänglicher Platz zugeteilt. Die Arbeitsgemeinschaften versuchen die Sammler zum Sammeln und zum Ausstellen anzuregen und die Philatelie zu beleben. Doch immerhin, sie saßen nicht mehr in der ungünstigsten Ecke wie voriges Jahr.

Auch waren die Sammlungen gut versteckt. Erst mußte man sich zwischen den Händlerständen hindurchkämpfen, bevor man zu den hervorragenden Sammlungen kam.

Wirkliche Leckerbissen für Thematiksammler. Sicher, nicht jeder kann, will und muß auf dieser Ebene ausstellen, doch inspirieren kann man sich immer. Und da gab es wahrlich genug zu bewundern und zu studieren; zu unseren Gebieten gab es folgende Sammlungen: Palmen, Pilze, Landbestellung, Pferde, Rosen, Zucker, Hopfen und Malz, Getreide sowie eine allgemeine Landwirtschaftssammlung. Anlässlich solcher Ausstellungen kann man den Ideenreichtum der Aussteller bewundern und auch die Vielfalt des Materials.

Ich bin der Meinung, jeder soll Sammeln wie es ihm beliebt. Es ist jedoch auch wichtig sich anlässlich solcher internationaler Ausstellungen, mit beschränkter Anzahl Rahmen,



wo man noch Zeit und Muße hat sich einige Sammlungen anzusehen, zu besuchen um auf diese Art und Weise seine philatelistischen Kenntnisse zu verbessern. In dem Sinne war der Besuch der ECT eine Reise wert. Dies wurde mir übrigens von vielen Ausstellern und Sammlern bestätigt, die ich während der Ausstellung begegnete und mit denen ich einige Gedanken austauschen konnte, denn Ausstellungen sind auch eine Gelegenheit, Bekannte wiederzusehen.

## Wir gratulieren

Bei der 2. European Championship for Thematic Philately in Essen errang

Herr Roger Till in der Gruppe 7 (Wildtiere und Pflanzen) mit „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“ 80 Punkte und damit einen 5. Platz.

Herr Friedrich Wehmeyer erhielt in der Gruppe 8 (Landwirtschaft und Haustiere) mit „Das Pferd – vom Beutetier zum Weggefährten des Menschen“ mit 93 Punkten einen 2. Platz.

Helmut Sturm und Horst Kaczmarczyk

## Rebe und Wein 13. Fortsetzung

### Die Wertschätzung des Rebensaftes

Guter Wein ist ein Symbol der Lebensfreude. Er öffnet unser Herz, schenkt in Liebenswürdiger Weise Entspannung, Sorglosigkeit und ein Gefühl des Wohlbehagens.



Nach der Ansicht maßgebender Mediziner hat er keimtötende Wirkung, ist ein vorteilhaftes Therapeutikum bei Vergiftungen und unterstützt Antibiotika-Behandlungen.

Verständiger Genuß von Wein bildet eine wertvolle Bereicherung der Ernährung alter Leute. In der Rekonvaleszenz, bei allgemeinen Schwächezuständen, bei Versagen der Herz- und Kreislauffunktion, bei Appetitlosigkeit und Magen-Darmstörungen hat er auch heute noch eine Aufgabe als Heilmittel zu erfüllen.

Horaz, der unsterbliche Zeitgenosse Virgils, singt in einem seiner Trinklieder:

„Also denke daran, Traurigkeit und Mühen des Daseins weise im milden Wein enden.“



**Jean-Jacques Rousseau**

Frankreich 1956



**François Rabelais**

Frankreich 1950



**Charles Baudelaire**

Frankreich 1951

### Die beglückende, von Alltagssorgen befreiende Kraft des Weines im Gutachten bedeutender Männer

Die niedergeschlagenen Gefährten des Aeneas richtet er auf:

„Vertreibet jetzt eure Sorgen mit Wein;  
Morgen geht's hinaus auf die unendliche See.“



**Horaz**

Italien 1936

Die wohlthätige psychische Wirkung des Weines bezeugt auch Pierre Charles Baudelaire:  
„Man muß immer trunken sein. Um nicht das furchtbare Joch der Zeit zu fühlen, das eure Schultern zerbricht und euch zur Erde beugt, müßtet ihr euch berauschen, zügellos. Doch womit? Mit Wein, mit Poesie oder mit Tugend, womit ihr wollt. Aber berauschet euch.“

Der Wein weckt und schärft die Sinne, damit sie fähig werden, klarer zu beobachten und der Wahrheit tiefer auf den Grund zu schauen. Francois Rabelais spricht ihm die Macht zu, „die Seele mit Wahrheit zu erfüllen, mit großem Wissen und Philosophie.“

### Die Geistlichkeit bejaht die heilsame Wirkung des Rebensaftes.



**Apostel Paulus**

Niederlande 1971



**Papst Pius XII.**

Vatikan 1953







**Augustinus**  
Vatikan 1954



**Passierende Legionen**  
Italien 1930



**Erasmus von Rotterdam**  
Niederlande 1936

Nach dem Urteil des Genfer Philosophen Jean-Jacques Rousseau macht Wein den Menschen wohl närrisch, aber nicht schlecht. Er ruft gelegentlich vorübergehende Streiterei hervor, vermag jedoch hundert dauernde Freundschaften zu gründen.

Wein ist aber nicht nur eine Quelle der Freude und ein angenehmer Gefährte, sondern auch ein vorzügliches Medikament, dank der ihm von der Natur so verschwenderisch gespendeten Aufbaustoffe, wie Mineralien, Salze, Säuren und Gerbstoffe.

Der Völkerapostel Paulus empfiehlt seinem in Ephesus tätigen Missionsgefährten Thimoteus, regelmäßig ein Gläschen Wein als Heilmittel für seinen kranken Magen und als allgemeinen Kräftespender zu trinken:

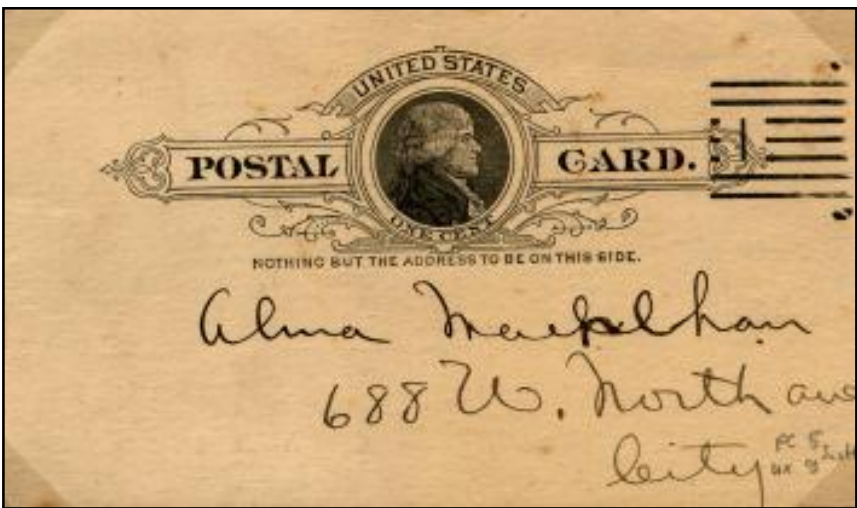
„Trinke nicht mehr bloß Wasser, sondern genieße etwas Wein wegen deines Magens und deiner häufigen Schwäche anfälle.“ 1.Thimot. 5, 23

Der große abendländische Kirchenlehrer Augustinus legt in einer seiner Schriften den Grundsatz fest:

„In vielen Fällen ist der Wein den Menschen aber notwendig. Er stärkt schwachen Magen, erfrischt matte Kräfte, den Leibkalten hitzt er an, auf die Wunden geträufelt ist er heilsam, Traurigkeit scheucht er, alle Müdigkeit der Seele verjagt er. Freude bringt er, den Gefährten facht er die Lust am Gespräch.“  
De sancte virginitate

Papst Pius XII. in seiner Ansprache an die Mitglieder des 7. Internationalen Kongresses der Rebe und des Weins am 16. September 1953 im Palast von Castel Gandolfo:

„Der Wein ist an und für sich etwas Herrliches. Dabei nehmen wir nicht einmal die Weisheit des Volkes zu Hilfe, dessen Sprüche in der Heiligen Schrift wiederholt zitiert werden, sei es, um den Wein zu loben, sei es, um seinen übermäßigen Genuß zu tadeln. Im Übrigen ist hier der Schuldige nicht etwa der Wein, sondern der Trinker.“



USA Ganzsache 1893

**Thomas Jefferson**

USA 1938 (rechts) und 1954 (links)



**Ludwig XIV.**  
Frankreich 1944



**Kardinal Richelieu**  
Frankreich 1944



Thomas Jefferson, dritter Präsident der USA, ein hervorragender Gesetzgeber, äußert sich, daß die Besteuerung des Weines einer Taxe auf die Gesundheit der Mitbürger gleichbedeutend sei.

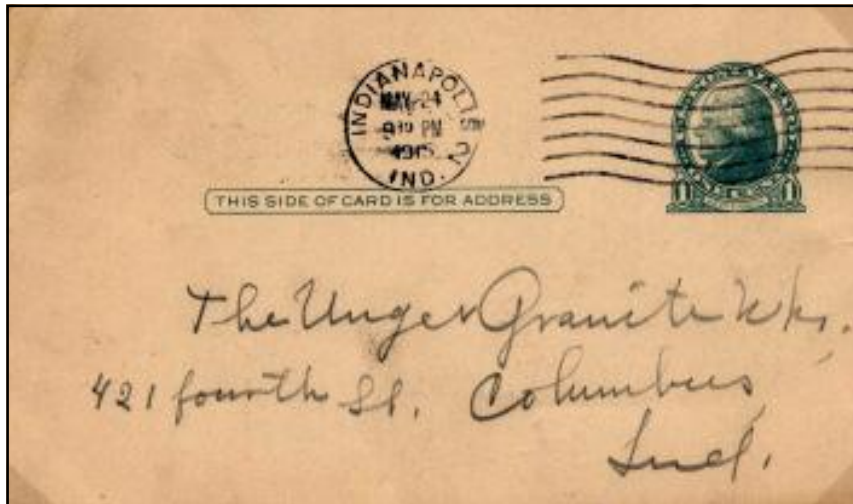
Zur Stärkung nach überstandener Krankheit verordnete der Hofarzt Fagon seinem königlichen Patienten Louis XIV. Romanée-Saint-Vivat. Der König schätzte die angenehme Medizin so sehr, daß er ihr fortan treu blieb.

Erasmus von Rotterdam liebte und bewunderte den Dôle, der ihm Heilung von seinem langwierigen Magenleiden gebracht hatte.

Kardinal Richelieu war während einiger Jahre Gouverneur der Guyenne. Aus der Landes-



### USA Ganzsache 1915



**Thomas Jefferson (1743–1826)**  
**3. Präsident der USA 1801–1809**



### USA Ganzsache 1897

### Der Doktorwein aus Bernkastel-Kues



hauptstadt kommend, streikten der Magen und der ganze Organismus des Politikers. Im Verlauf einiger Monate fühlte sich Richelieu jedoch wieder im Besitze seiner vollen Kraft und Frische. Den Erfolg schrieb er dem erstklassigen Bordeaux zu. In Paris lächelte man über den Enthusiasmus des Kardinals und prägte für den Bordeauxwein die Bezeichnung „la tisane à Richelieu“.

Bekannt ist die Erzählung vom deutschen Kurfürsten, der krank auf seiner Burg in Bernkastel lag. Alle Kunst der Ärzte war vergebens. Da brachte ihm ein Winzer Wein aus seiner besten Lage. Und siehe da, der Kurfürst gesundete. Jene Lage aber liefert seitdem den berühmten Bernkasteler Doktor.

Auf wissenschaftlicher Basis ist festgestellt, daß der Wein eine stark antibakterische Wirkung aufweist. Er ist ein Zerstörer von Mikro-Organismen und greift typische und paratypische Bazillen, den Staphylokokkus und den Kolibazillus an. Verheerenden Epidemien ging man früher schon dadurch wirksam zu Leibe, daß ein allgemeiner und verstärkter Weingenuß angeordnet wurde. Von Cäsars Legionen, die in Griechenland durch schlechte Ernährung schwer an Ruhr und Skorbut litten, vernehmen wir durch Plutarch, daß sie einzig der in Gomphi erbeutete Rebensaft geheilt habe.

Wein ist aber auch ein berufenes Kräftigungs- und Belebungsmittel bei allgemeinen Schwächezuständen und in der Rekonvaleszenz.

Eine Briefmarke des Deutschen Reiches zeigt die Landgräfin Elisabeth von Thüringen, wie sie in barmherziger Nächstenliebe einen Notleidenden mit einem Schlug Wein erquickt.

In der Parabel vom barmherzigen Samariter vernehmen wir, daß der Wein in der jüdischen Religion auch als äußerliches Heilmittel diente. Darum goß ihn der Samariter in die Wunden seines Schützlings:

„Ein Samariter aber, der auf Reisen war, kam an die Stätte und als er den Mann erblickte, ward er von Mitgefühl ergriffen. Er trat hinzu, goß Öl und Wein in seine Wunden und verband sie ihm.“ Lukas 10, 33 ff.

Vor mehr als 2000 Jahren räumte Hippokrates, der erste griechische Arzt und Begründer der abendländischen Medizin, dem Wein in seiner Heilpraxis einen breiten Raum ein:



**Elisabeth, Landgräfin von Thüringen**  
Bundesrepublik Deutschland 1961



Deutsches Reich 1924



**Hippokrates**  
Griechenland 1947

„Der Wein ist ein Ding, in wunderbarer Weise für den Menschen geeignet, vorausgesetzt daß er, bei guter und schlechter Gesundheit, sinnvoll und in rechtem Maß verwendet wird, übereinstimmend mit der Verfassung der einzelnen Person.“

In einem Gespräch mit Eckermann bringt Goethe die Überzeugung zum Ausdruck, daß Wein „produktivmachende Kräfte sehr bedeutender Art“ besitze. Auch die heilende Kraft des Weines ist dem Dichter geläufig. In einem Brief an Schiller schreibt er:

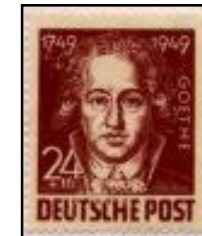
„Hätte er (gemeint ist der gemeinsame Freund Heinrich Meyer, der schwer erkrankt war) sich statt Pyrmonter Wasser hier teuer in der Apotheke zu bezahlen, ein Kistchen Wein zur rechten Zeit verschrieben, so sollte es wohl anders mit ihm aussehen.“



**Der barmherzige Samariter**  
Österreich 1977  
Saarland 1931, Saarland 1951



**Justus von Liebig**  
Deutschland 1953



**Johann Wolfgang von Goethe**  
Deutsche Post 1949



Ein Zeugnis höchster Wertschätzung stellt auch der Chemiker Justus von Liebig dem Rebensaft aus:

„Als Mittel der Erquickung, wo die Kräfte des Lebens erschöpft sind, der Befeuerung und Steigerung, wo traurige Tage zu beringen sind, der Korrektur und Ausgleichung, wo Mißverhältnisse in der Ernährung und Störungen im Organismus eingetreten sind, und als Schutz gegen vorübergehende Störungen durch die unorganische Natur wird der Wein von keinem Erzeugnis der Natur oder Kunst übertroffen.“

Einer der bedeutendsten Hygieniker der Welt, der unsterbliche französische Chemiker und Biologe Louis Pasteur, hat den Wein für die menschliche Nahrung würdig befunden und gesundes und hygienisches Getränk bezeichnet: „Le vin est la plus saine et la plus hygiénique de toutes les boissons.“

Dr. Emile Roux, Direktor des Pasteur-Institutes in Paris, stellt fest:

„Die jahrhundertelange Erfahrung aller Völker lehrt, daß der Wein keine Nachteile hat, wenn man ihn mit Maß trinkt.“

Wein, in weisem Maß gekostet, ist demzufolge kein Feind der Volksgesundheit und die Ärzte täten Unrecht, ihn in ihrem täglichen Kampf

gegen Krankheit und Tod nicht einzuspannen und sich eines solch wertvollen Helfers nicht zu bedienen.



**Louis Pasteur**  
Frankreich 1923/1924

**Dr. Emile Roux**  
Frankreich 1956



**Der nächste Teil wird uns, hicks, den Mißbrauch des Alohoh aufzeigen.**

# Nutzpflanze: Erdnuß

Die Erdnuß ist einjährige, Wärme liebende Pflanze aus der Familie der Hülsenfrüchtler. Sie trägt die botanische Bezeichnung *Arachis hypogaea*. Ursprünglich stammt sie aus Südamerika, wahrscheinlich Brasilien; sie wurde seit langer Zeit von den Ureinwohnern Amerikas angebaut. Die Pflanzen werden etwa 75 cm hoch und breiten sich über eine Fläche von maximal 1,2 m Durchmesser aus. Manche Sorten entwickeln ein buschiges, aufrechtes Wachstum, andere breiten sich am Boden aus. Die Erdnuß durchläuft eine außergewöhnliche Fruchtentwicklung. Nachdem die Blüte befruchtet ist, wendet sich der verlängerte Fruchtsiel von der Basis des Blütenstieles an nach unten und vergräbt so die Spitze des Fruchtknotens im Boden. Dort entwickelt sich dann die Frucht.

Es gibt viele Erdnußsorten. Großsamige Sorten werden zum Rösten und in Süßigkeiten verwendet, kleinsamige für die Herstellung von Erdnußbutter und Erdnußöl. Nachdem die Erdnüsse geerntet worden sind, nutzt man die Pflanzen als Viehfutter.

Erdnüsse brauchen für ihr Wachstum eine warme Wachstumsphase von etwa 120 bis zu 140 Tagen. Mäßiger Niederschlag genügt. Sie wachsen am besten in gut entwässerten, sandigen Böden. Dunkle Böden neigen dazu, die Schalen zu färben. Die Hauptanbaubereiche liegen in den südlichen Vereinigten Staaten und in den wärmeren Gebieten Südamerikas, Afrikas und Asiens. Erdnüsse sind nährstoff- und energiereich. Die Samen enthalten 40 bis 50 Prozent Öl und etwa 20 bis 30 Prozent Proteine. Sie sind zudem eine hervorragende Quelle von Vitamin B. Etwa die Hälfte der in den Vereinigten Staaten produzierten Erdnüsse wird zu Erdnußbutter verarbeitet. Ein Viertel der Produktion wird als geröstete Erdnüsse verkauft. Erdnußöl erfreut sich als Speiseöl guter Qualität großer Beliebtheit und wird auch in Margarine verwendet.

Wichtige Erdnußproduzenten sind China, Indien und die Vereinigten Staaten. In den Vereinigten Staaten werden Erdnüsse hauptsächlich als Nahrungsmittel angebaut. In anderen Ländern hingegen dient der Erdnußanbau vorwiegend der Herstellung von Speiseöl. Die Gesamtproduktion der Vereinigten Staaten beträgt jährlich etwa 1,9 Millionen Tonnen, was ungefähr einem Zehntel der Weltproduktion entspricht. Fast die Hälfte davon wird in Georgia angebaut.

Bulgarien 1996



Horst Kaczmarczyk

## Ich bin sehr wütend

Am Dienstag, dem 20. März 2007, brachte ich unsere Mitteilungshefte (heft 126), wie üblich als Büchersendung, zum Hauptpostamt Wuppertal-Barmen Großversand!

Schon am Mittwoch, dem 21. März 2007, war ein großer Teil der Hefte bei den deutschen Mitgliedern (lt.Anruf eines Mitglieds) im Briefkasten. Kann man wahrlich nicht klagen.

Am Donnerstag, dem 22. März 2007, kamen 9 Sendungen, die ins Ausland gehen sollten mit dem Vermerk zurück – am Entgelt würden 50 bzw. 250 Cent (siehe Aufkleber Post) fehlen.

Was hatte ich an diesen 9 Büchersendungen falsch gemacht?



Mit unserem sehr netten Postboten haben wir in der Broschüre Leistungen und Preise nachgesehen und kamen beide zu dem Ergebnis: Alles richtig! Also nahm der Postbote die 9 Sendungen wieder mit.

Am Freitag, dem 23. März 2007, hatte ich die Sendungen wieder auf meinem Tisch mit zwei Kopien aus der Broschüre Leistungen und Preis!

Was war nun angeblich doch falsch an der Sendung? In diese 9 Auslands-Sendungen hatte ich Zahlungsanweisungen für den Beitrag beigelegt. Dies durfte angeblich nicht sein.

Eine Zahlungsanweisung war im Text „Buch international“ nicht aufgeführt.



Um weitere Verzögerungen des Versandes zu vermeiden, habe ich die Zahlungsanweisungen entnommen. Nun wurden die Hefte versandt.

NS: Da ich unser Mitteilungsheft als Büchersendung schon einige Jahre, mit und ohne Zahlungsanweisung, versende, ließ mir dieser Vorgang keine Ruhe. Warum können Zahlungsanweisungen im Inland beigelegt werden, in Auslandssendungen aber nicht? Im zweiten Abschnitt „Presse und Buch International“, letzter Satz steht: Beilagen können grundsätzlich (gemäß den Bestimmungen im Inland) beigelegt werden!

Also können Zahlungsanweisungen auch in Auslandssendungen beigelegt werden. Was hat sich der prüfende Postbeamte bei dieser Aktion gedacht?

Mein lieber Herr Kaczmarczyk,

ich kann mich nur wundern, daß Sie sich wundern und ärgern. Wie Sie wissen, versende ich an Sie die gedruckten Hefte seit einiger Zeit mit „Hermes“. Das ist deutlich billiger und genauso pünktlich. Wir müssen uns davon, verzeihen Sie, frei machen, daß die Post „unsere“ staatseigene Steuerzahlerpost ist. Es ist ein ganz normales Privatunternehmen, das wir über Jahrzehnte mit Steuerzahlergröschchen finanziert und subventioniert und (wer mochte) über den Kauf von Aktien das zweite Mal bezahlt haben (die Nichtkäufer sind schlicht „enteignet“ worden und die „Käufer“ übertölpelt) und jetzt bekommen wir die Quittung. Jeder wie er es (nicht) verdient. Was folgt daraus? Lassen Sie uns hoffen, daß auch auf dem Briefsektor Konkurrenz nach Deutschland kommt. Es ist äußerst bedauerlich, wenn dadurch Mitarbeiter der Post nicht mehr beschäftigt werden können, aber jeder bekommt die Kunden, die er bedient und sich verdient. Und da steht die „Deutsche Post“ bei mir nicht (mehr) an erster Stelle. Klaus Henseler

Klaus Henseler

## Wein auf Druckerwappen/Bücherzeichen

Mit Johannes Fust, dem Geldgeber von Johannes Gutenberg, und Peter Schöffer, dem Gehilfen Gutenbergs, begann im Jahr 1456 in Mainz die Zeit, daß Buchdrucker und Verleger in ihren Büchern ihr Markenzeichen abdruckten. Anfänglich waren es schlichte Wappenschilder, auf denen das Stadtwappen oder ein Namenshinweis eingezeichnet

war. Dann kam es zu komplizierteren, interessanteren Marken. Da gab es alle Fabeltiere der damaligen Zeit wie Einhörner, Nixen, Greifen, Kentaurer und Basilisken. Dann gab es religiöse Symbole (Kreuze, Tauben, Heilige) und Szenen aus der Bibel wie in dem hier abgebildeten Druckerzeichen des Straßburger Druckers Thiebold Berger. Es gibt Druckermarken mit Pflanzen aller Art (Beifuß, Knoblauch, Blumen, Bäume, Wein u.a.) und mit Tieren (Löwen, Hunde, Elefanten, Hirsche, Hasen u.a.).

In unserer Serie über die Geschichte des Weins von Sturm und Kaczmarczyk haben wir auch eine Marke aus Bulgarien abgebildet, die diese Szene zeigt.

Thiebold Berger hatte seine Officin von 1551 an in dem Haus Nr. 2 am Barfüßerplatz (heute Kleberplatz), das er 1565 wieder verkaufte. Ein weiteres Domizil war dann am Weinmarkt im Haus „Zum Treubel“. 1579 kaufte er das Haus Gewerbslauben Nr. 83. Berger beschäftigte auch Briefmaler und Buchbindergesellen, was ihm (wie auch seinem Kollegen Nicolaus Wyrriot) ein Verfahren vor dem Zunftgericht einbrachte. Er druckte sehr viele volkstümliche Literatur und auch einige geistliche Lieder.



Das Bücherzeichen (die Sammlung des Autors umfaßt inzwischen etwa 5000 Stück) von Thiebold Berger wie auch die abgebildete Briefmarke zeigt Josua und Caleb als Kundschafter mit der Weintraube („Aber Josua, der Sohn Nuns, und Kaleb, der Sohn Jephunnes, blieben lebendig aus den Männern, die gegangen waren, das Land zu erkunden.“ 4. Mose 14, 38).

Oberhalb des Ovals ist ein Gesicht mit einer Krone, gegenüber (unten) ein Löwenkopf. Links und rechts vom Löwenkopf sind zwei Fratzen eingezeichnet. Links und rechts stehen - nach innen blickend - zwei junge Frauen als sog. Atlanten. Die umlaufende Devise lautet „Time te Dominvm Omnes sancti eivs cuoniam non est inopia timentibvs evm. PS. 34“.

## Clemens V. und der Wein

Zur 15. Briefmarken-Messe in Koblenz gab es am 24. März 2007 einen Sonderstempel. Das Stempelbild zeigt Clemens V., wie er 1307 Balduin zum Erzbischof von Trier weiht. Auf den ersten Blick haben die beiden Personen bei dieser Handlung nichts mit Wein zu tun.

Clemens V., geboren am 20. April 1314 in Roquemaure (Languedoc), gestorben in Villandraud (Gironde), hieß ursprünglich Bertrand de Got und stammte aus altem südfranzösischem Adel. Er wurde Grammontensermönch und trat nach dem Besuch der Rechtsschulen in Orléans und Bologna in päpstliche Dienste. Bonifatius VIII. ernannte ihn 1295 zum Bischof von Cominges und 1299 zum Erzbischof von Bordeaux. Bertrand wurde am 5. Juni 1305 in Perugia zum Papst gewählt und ließ sich am 14. November 1305 in Lyon in Gegenwart Philipps IV. des Schönen krönen, in dessen völlige Abhängigkeit er bald geriet. Clemens V. weilte 1306/1307 in Bordeaux, bis 1308 in Poitiers, ging dann nach Toulouse und machte im März 1309 Avignon (Provence), das damals dem König von Sizilien gehörte, zur dauernden päpstlichen Residenz. Damit begann das „babylonische Exil“ der Päpste, das 1377 mit Gregor XI. endete.



Balduin von Luxemburg, Kurfürst und Erzbischof von Trier, geboren um 1285 in Luxemburg, gestorben am 21. Januar 1354 in Trier, war der jüngste Sohn des Grafen Heinrich von Luxemburg, war Bruder des deutschen Königs (seit 1308)

und Kaisers Heinrich VII., wurde zeitweise am französischen Hof erzogen, studierte von 1299 bis 1307 mit zweijähriger Unterbrechung in Paris Theologie, kanonisches Recht, Mathematik und Astronomie, erlangte schon früh Kanonikate in Metz und Trier und wurde vor 1304 zum Dompropst von Trier gewählt. Sein Versuch, das Erzbistum Mainz zu erlangen (1305/1306), scheiterte. Am 7. Dezember 1307 wurde Balduin zum Erzbischof von Trier gewählt. Die päpstliche Bestätigung erlangte er am 12. Februar 1308; Papst Clemens V. konsekrierte ihn am 11. März 1308 in Poitiers.

Neben Trier verwaltete Balduin von 1328 bis 1337 das Erzstift Mainz, von 1331 bis 1337 das Stift Speyer, 1331 und von 1335 bis 1337 das Stift Worms. Er betrieb die Wahl seines

Bruders zum Kaiser und begleitete ihn auf seiner Fahrt nach Rom. Nach dessen Tod in Italien (24. 8. 1313) stand Balduin auf der Seite Ludwigs des Bayern, ehe es mit diesem ab 1341/1342 zur Entfremdung kam; am 11. 7. 1346 setzte der Trierer Kurfürst in Rhens die Absetzung Ludwigs und die Wahl seines Großneffen Karl IV. zum deutschen König durch, für den er dreimal die Statthalterschaft ausübte (1346, 1348 und 1349). Balduin verfolgte eine gleichmäßige Politik und brachte seine drei großen Aufgaben (Trier, Luxemburg und das Reich) immer wieder in Einklang, so daß seine Trierische Kirche sowie das Erzstift reich, unabhängig, mächtig und einflußreich wurden. Im Inneren initiierte er eine Neuordnung der Verwaltung u. a. durch die Gliederung seines Territoriums in das Ober- und Niederstift und Einteilung in Ämter und Kellereien, kombiniert mit einem Burgen-, Stadt- und Marktflecken-System und reformierte Kanzlei und Schriftgutführung sowie die Finanzverwaltung.

Wenige Tage vor dem Einsatz des Sonderstempels erschien die neueste Ausgabe der Weinwelt, die sich in einem Artikel mit dem Weinbau in Châteauneuf-du-Pape befaßt. Daraus ergibt sich der Zusammenhang zu Clemens V., denn im Artikel heißt es:

„Im Jahre 1157 legte sich der Bischof von Avignon, Geoffroy, einen Weinberg an. Der Ort, 1094 als Castro Novo beurkundet, lag auf einem Hügel unweit von Avignon. Rund ein Jahrhundert später soll es in dem Dorf Châteauneuf 1000 Einwohner und 300 Hektar Reben gegeben haben. Damals war eine unruhige Zeit. Papst und Kaiser stritten darum, wer die größte Macht habe. Ende des 13. Jahrhunderts hatte sich der französische König Philipp IV („der Schöne“) mit Papst Bonifatius angelegt, der in Agnani nur knapp der Gefangennahme entkam. Einer seiner Nachfolger war der in Lyon gekrönte Clemens V., der ehemalige Erzbischof von Bordeaux. Eine Marionette des Franzosen, der ihn 1309 zwang, nach Avignon zu kommen. Damit begann die so genannte babylonische Gefangenschaft des Papsttums, denn nach dem Tode Clemens V. – der nicht versäumt hatte, in seiner Sommerresidenz Châteauneuf ein paar Rebstöcke pflanzen zu lassen – saßen die Päpste bis 1376 im klotzigen Palast in Avignon. Ab 1328 gab es Gegenpäpste in Rom, während es Avignon, 1348 von der Kirche gekauft, unter Papst Clemens VI. zur kulturellen Blüte brachte.“

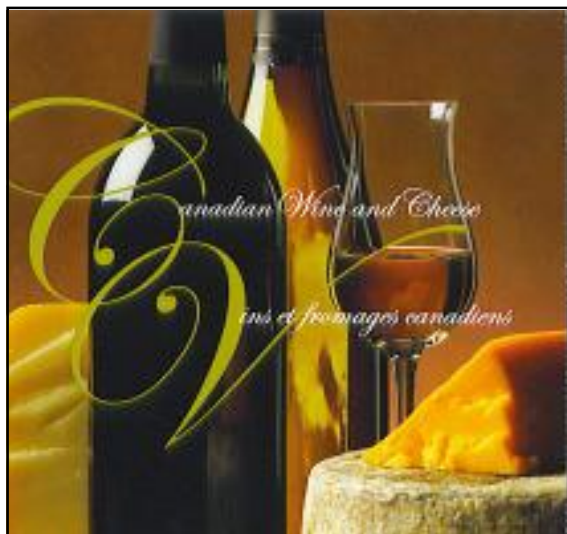
Quellen: www.bautz.de (Biographisch-Bibliographisches Kirchenlexikon online),  
Band I (1990) Spalten 1052-1053 Autor: Friedrich Wilhelm Bautz; Band XV (1999) Spalten 55-57 Autor: Martin Persch; Weinwelt, Meininger-Verlag, 2/2007, S. 21/22



## Vom Augenschmaus zur Gaumenfreude

Ein verlockendes Versprechen des im vergangenen August von der kanadischen Post herausgegebenen Markenheftchens „Kanadischer Wein und Käse“ in sehr ansprechend gestaltetem Design vom Top-Designer Derwyn Goodall. Durch das Markenheftchen angeregt frage ich einen renommierten Weinhändler in meiner Nähe nach den Genüssen aus Kanada. Leider Fehlanzeige. Nun gut, es bleibt (vorläufig?) beim Augenschmaus aus Kanada.

In englischer und französischer Sprache klärt uns der Text des Markenheftchens über den kanadischen Wein und Käse auf. Philatelie bildet, deshalb hier eine Übersetzung: „Der erste bekannte Winzer in Kanada, Unteroffizier Johann Schiller, erntete ca. 1811 Labrusca Weintrauben und stellte Wein in Cooksville her, das heute als Mississauga, Ontario bekannt ist. 1973 produzierte Walter Hainle als erster Kanadier Eiswein in British Columbia's Okanagan Valley. Kanadischer Eiswein zog 1991 auf der Vinexpo das Weltinteresse auf sich, als dem Inniskillin Vidal Eiswein von 1989 ein Großer Ehrenpreis verliehen wurde. Unser kühles Klima und neue Keltertechniken haben dem kanadischen Eiswein weltweit einen guten Namen für hervorragende Qualität eingebracht.



Es heißt, daß Samuel de Champlain zwischen 1608 und 1610 Kühe aus der Normandie nach Neu-Frankreich brachte. Kurz darauf fingen französische Siedler damit an, Käse nach traditionellen französischen Rezepten herzustellen. Als 1783 die Engländer kamen, begannen sie Cheddar herzustellen, der noch immer Kanadas wichtigster Käse ist.“

Bei allem Lob für den Designer des Markenheftchens sei eine Frage erlaubt: Worin liegt das Unverkennbar Kanadische? Im Text erfährt man Wichtiges zum Wein und Käse aus Kanada, aber die Abbildungen verraten doch davon nichts Typisches. Dieses Design gibt sich international, ist up to date, zweifellos und paßt damit zum weltweiten Weinbusiness. Ob Kanada, Südafrika oder Kalifornien, das Design der Weinkeller ist austauschbar. Diejenigen, die individuelle Weine im klassischen Sinne bevorzugen, können diese nicht ohne weiteres am Design erkennen. Sie sind auf die Lektüre von Etiketten und Fachliteratur angewiesen und auf ihre Zunge natürlich.

Günther Liepert

## Weinheiliger St. Sebastian

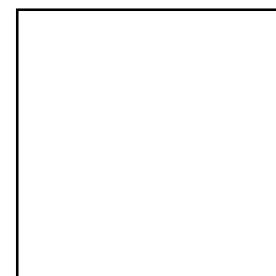
Der Name Sebastian kommt aus dem Griechischen und bedeutet „der Erhabene“. Als früher Märtyrer zählt dieser Heilige zu den bekanntesten und mit am meisten dargestellten christlichen Figuren. Er wird grundsätzlich als entblößter, von Pfeilen durchbohrter, an einen Baum gebundener Jüngling dargestellt.

Das Fest des heiligen Märtyrers wird seit 354 am 20. Januar gefeiert.

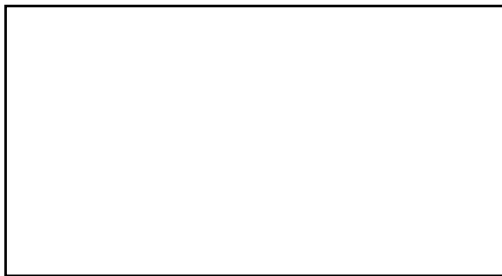
Bereits seit dem siebten Jahrhundert wird der Heilige Sebastian als Patron gegen die Pest verehrt. Die Verbindung zum Hl. Sebastian rührt daher, daß man zu diesen Zeiten der Auffassung war, die Verbreitung der Pest werde durch geheimnisvolle Pfeile hervorgerufen.

Der Hl. Sebastian verkörpert das Musterbild des Offiziers, er gilt als Sinnbild aller soldatischen Tugenden, die bis heute ihre Gültigkeit behalten haben.

Nach der Überlieferung wurde der Hl. Sebastian in Narbonne im heutigen Frankreich geboren und in Mailand, woher seine Mutter stammte, erzogen. Bereits in frühe-



Sonderstempel aus Düsseldorf von 1952 zur St. Sebastianus-Schützenvereinigung von 1435



Werbestempel aus Bad Driburg  
von 1986 zum 300jährigen  
Jubiläum der Jungschützen in  
Pömbsen

ster Jugend lernte er das Christentum kennen und er wurde ein eifriger Anhänger dieser jungen Lehre. Nachdem er Soldat wurde, erhielt er relativ jung den Posten eines Befehlshabers der Prätorianischen Leibwache des Kaisers in Rom.

Unter Kaiser Diokletian (284–305) brach die stärkste Christenverfolgung aus. So blieb es auch nicht aus, daß Sebastian als gläubiger und praktizierender Christ ebenso das Schicksal vieler Christen der damaligen Zeit erdulden mußte und wegen Widerstand gegen die Staatsgewalt angeklagt wurde. Datiert wird dieses Vorkommnis etwa auf das Jahr 304. Als Soldat wurde er zum Tod durch Erschießen verurteilt. Numidische Bogenschützen beschossen ihn so lange mit Pfeilen, bis er im flavischen Theater blutüberströmt zu Boden sank und für tot liegen blieb.



Absenderfreistempel aus St. Sebastian bei Koblenz aus dem Jahr 1963

Die hl. Irene, die ihn begraben wollte, fand ihn noch am Leben und pflegte ihn gesund. Als er öffentlich dem Kaiser Diokletian Vorhaltungen über dessen Ausschreitungen gegen die Christen machte, ließ ihn dieser erneut ergreifen und ihn in eine Kloake bei der Arena auf dem Palatin werfen.



Werbestempel aus Mössingen mit dem Ortsteil Bad Sebastiansweiler aus dem Jahr 1981

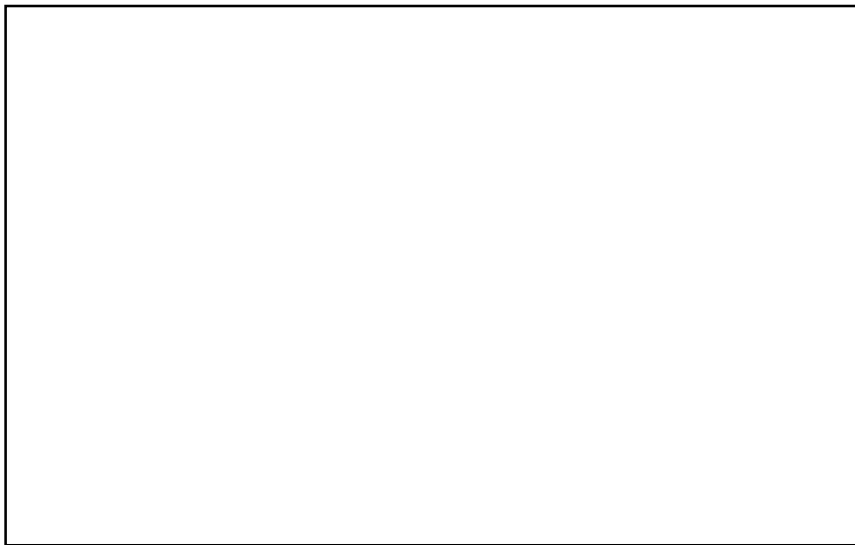
Die fromme Christin Lucina, der der Heilige im Traum erschien, begrub ihn an der Via Appia „ad Catacum bas“. Dort wurde 367 von Papst Damasus eine der sieben Hauptbasiliken Roms, die heutige Kirche „San Sebastian“ erbaut.

Seine Verehrung als Weinheiliger gründet sich auf die vielen Umzüge an seinem Namenstag, insbesondere in Südtirol und im Burgenland. In vielen deutschen Weinländern, besonders an der Mosel, gibt es eine Anzahl von Sebastiani-Bruderschaften, die den frühchristlichen Märtyrer würdigen.

Zwei Wetterregeln künden vom Hl. Sebastian:

Sebastian, läßt den Saft in die Bäume gahn,  
daß sie fangen zu wachsen an.

Sebastian, je kälter und heller,  
Scheuer und Faß um so völler.



Absenderfreistempel aus Mössingen mit dem Ortsteil Bad Sebastiansweiler aus dem Jahr 1971

Und noch eine dritte Wetterregel, die auch den Hl. Fabian einbindet, dessen Jahrtag ebenfalls der 20. Januar ist, lautet:

Um Fabian, Sebastian,  
da fängt der Baum zu saften an;  
da nimmt auch der Tauber die Taube an.

**Bienensterben** Seit Monaten sterben im mittleren Westen der USA und auch anderswo ganze Bienenvölker mit erheblichen Folgen für die Landwirtschaft. Es gibt schon einen Namen dafür „Colony Collapse Disorder“ (CCD), Völkerkollapsstörung. Aus unerklärlichen Gründen verschwinden scheinbar gesunde Völker binnen weniger Tage. Im Stock bleiben zurück die Königin, Nahrungsvorräte und Brut und einzelne Arbeiterinnen. Mitte März erreichte das Bienensterben auch Deutschland. Die Ursachen sind auch hierzulande nicht bekannt. Spekuliert wird über Pestizide (haben wir doch schon etliche Jahrzehnte!), über Gentechnik (ist in Deutschland doch nicht so weit verbreitet) und ... über den Elektromog, verursacht durch die mobilen Telefone und ihren Stationen. Stellen Sie sich vor: Das ist, das wäre die Ursache. Ein Leben ohne handy wäre doch überhaupt nicht mehr möglich! Da verzichten wir doch lieber auf die Nahrungsmittel, die nur wachsen, wenn sie von Bienen bestäubt werden. Wozu haben wir Gentechnik? Ja, genau dafür!

Adolf Bläumauer

## Das Mostviertel

Genau in jenem Landstrich, der „Ostarrichi“ hieß, liegt das Mostviertel. Die Siedlungsgeschichte geht bis in die Jungsteinzeit zurück. Illyrer und Kelten wurden von den Römern abgelöst, bis dann vor mehr als 1000 Jahren Bayern und Slawen in diese Gegend zogen.

„Mostviertel“ ist keine amtliche Bezeichnung, sondern ein Begriff, der erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts aufkam, als der Most für die bäuerliche Bevölkerung ein Wirtschaftsfaktor wurde. Auch eine genaue Begrenzung gibt es nicht. Exakte Grenzen gibt es nur im Norden durch die Donau und im Westen durch die Enns. Im Süden ist es ein fließender Übergang mit der gebirgigen Eisenwurzen und im Osten über die Erlauf hinaus bis zur Pielach. Seit einiger Zeit hat es sich eingebürgert, das gesamte Viertel über dem Wienerwald als Mostviertel zu bezeichnen. Das ist zwar nicht ganz korrekt, aber die Bewohner haben eine eigene Definition: Überall dort ist das Mostviertel, von wo man den Sonntagberg erblicken kann. Ein weiteres unverwechselbares Wahrzeichen der uralten Kulturlandschaft sind Birnbäume und Vierkanthöfe.



Der Mostheilige St. Sebastian erlitt sein Martyrium an einem Obstbaum gebunden.

In den letzten Jahren erlebt diese Gegend eine Renaissance als Ausflugsziel und der Tourismus ist auch hier bereits ein gewichtiger Wirtschaftsfaktor. Eine heile Welt präsentiert sich dem Besucher: Intakte Natur, reiche Geschichte, außergewöhnliche Kunstschätze und landschaftliche Kontraste locken die Gäste.



Nicht zuletzt auch jenes Getränk, das als Namensgeber fungiert: Most. Als Most (lat. Mustum) wird allgemein durch Pressen gewonnener Fruchtsaft bezeichnet. In einigen Regionen Deutschlands, Nieder- und Oberösterreichs wird Most traditionell aus so ge-

Bei der Ausgabe der Markenheftchen 1911 in Bayern wurden die Leerfelder mit Werbung für Apfelwein bedruckt.

nannten Mostbirnen mit einer Beimengung von Äpfeln gekeltert, oder auch nur aus Äpfeln.

Reiner Apfelmost wird in großen Mengen in Frankreich (Cidre), Spanien (Sidra), England (Cider) und in einigen Gegenden Deutschlands (Äppelwoi) hergestellt.

Reiner Birnenmost bleibt also dem Mostviertel vorbehalten. Geschichtlich schon bei den germanischen Völkern im Bereich der nördlichen Alpen als „lit“ gekeltert, wurde er auch von den römischen Legionären genossen. Die erste Anleitung zur Herstellung von Birnenmost stammt aus dem 5. Jahrhundert n. Chr.: „Man macht Wein aus Birnen, indem man sie zerkleinert, in einen engmaschigen Sack füllt und durch Gewichte oder in der Presse zerquetscht. Im Winter hält er sich, aber zu Sommerbeginn wird er sauer.“

Der Voralpenraum zwischen der Ybbs und dem oberösterreichischen Hausruck gilt als Entstehungsregion der heutigen Mostbirnsorten. Die Wildbirne stammt ursprünglich aus dem Karpatenraum und fand im Voralpenraum ideale Wachstumsbedingungen. Mit seiner enormen Wurzelenergie kann der Birnbaum die aromatischen Bodenschichten



Personalisierte Marke: „Erdgöttin Gaia“

optimal erschließen, erreicht erstaunliche Dimensionen, wird 100–150 Jahre alt und hat einen Fruchtertrag von bis zu 1.000 kg.



Entwurf der personalisierten Marke der Fruchtbarkeitsgöttin „Gaia“



Personalisierte Marke St. Petrus in Peter/Au (Österreich)

Auch eine respektable Sortenvielfalt gedeiht. Während der Laie in der Regel bestenfalls zwischen roten, gelben oder grünen Früchten unterscheidet, zählt der Fachmann im Mostviertel an die 60 verschiedene Mostbirnsorten: Bartlmäbirne, Blutbirne, Landbirne, Dorschbirne, Gelbmöster, Grünmöster, Wasserbirne, Pichlbirne, Winawitzbirne, Hanglbirne, Schmotzbirn, Naglwitzbirne, etc.

Seinen gewaltigen Obstbaumbestand verdankt das Mostviertel aber nicht nur den günstigen ökologischen Voraussetzungen, sondern auch der Kaiserin Maria Theresia. In ihrem Bestreben, die Landwirtschaft zu fördern, verordnete sie die Anpflanzung von Streuobstbäumen entlang sämtlicher Landes- und Bezirksstraßen der Monarchie.

Bis zum Zweiten Weltkrieg hatte die Mostviertler Landschaft eine österreichweit unüberbietbare Dichte an Streuobstbäumen aufzuweisen. Im Bezirk Amstetten wurden 1938 rund 1 Million Birnen- und Apfelbäume gezählt. Nach dem drastischen Rückgang des Mostkonsums ab den 60er Jahren des vorigen Jahrhunderts kam es aufgrund der vermeintlich zu geringen Wirtschaftlichkeit der alten Obstbäume zu großflächigen Rodungsaktionen. Der einst üppige Bestand hat sich mittlerweile um nahezu 60 Prozent reduziert. Heute versucht man dieser zeitbedingten Fehlentwicklung energisch gegenzusteuern. Streuobstbäume werden zu Tausenden neu gepflanzt, alte Obstorten rekultiviert. Man hat erkannt, daß die Birnbaumzeile vielfacher Garant für ökologisches Gleichgewicht ist.



Ein Stempel aus Hereford mit Cider. In Großbritannien wird Cider über die großen Brauereien vertrieben.

Produziert werden im Mostviertel zur Zeit jährlich wieder 1½ Mio. Liter Most und 1 Mio. Liter Saft. Zur Größenordnung: Die britische Cider-Fabrik Weston's hat eine Jahresproduktion von 13 Mio. Liter.

Den Most philatelistisch zu belegen, ist im Unterschied zu den beliebten und artverwandten Motivsammlungen WEIN und BIER wesentlich schwieriger. Die Anzahl der vorhandenen Belege bewegt sich nur im Promillebereich.

Sollten Sie, werte Leserin und werter Leser, vielleicht nach dem Besuch der Landesausstellung bei einem Mostheurigen zünftig mit einem Glas Most anstoßen – es heißt nicht „Prost“ sondern „G'sundheit“ und die richtige Antwort lautet: „Sollst leben!“

## Europäisches Eichhörnchen

Das Europäische Eichhörnchen, *Sciurus vulgaris Linn.*, 1758, ist ein Säugetier aus der Ordnung der Nagetiere und gehört zur Familie der Hörnchen. Bei uns bewohnt es Wälder aller Art, dabei bevorzugt es größere geschlossene Waldgebiete, aber auch Parks und Grünanlagen.

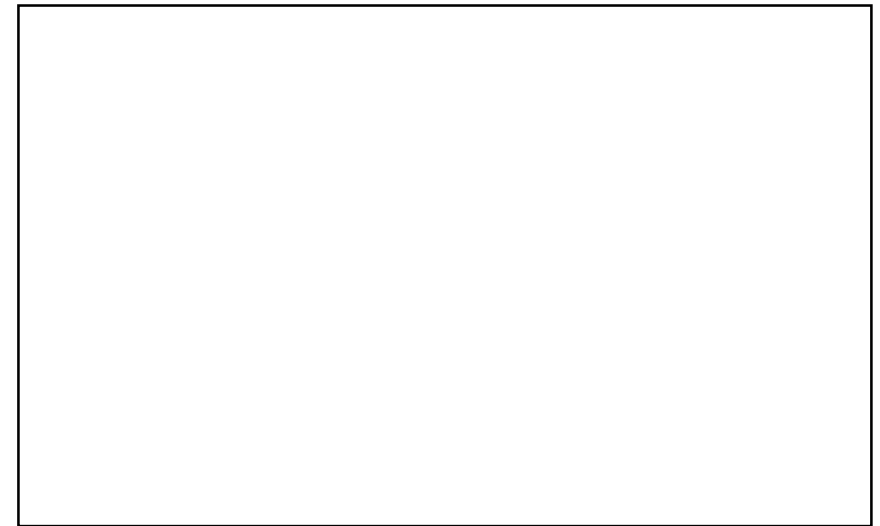
Eichhörnchen besitzen ein wundervolles dichtes Fell, das von hellrot bis zu braunschwarz variiert. Sein Sommerfell ist rotbraun, heller und stärker rot gefärbt als sein Winterfell, sein Bauchseite ist immer weiß. Die Ohrenspitzen sind im Winter mit auffälligen, bis zu 3 cm langen Haarbüscheln bewachsen (Pinselohren). Sehr auffällig ist auch sein kräftiger buschiger Schwanz.

Das Europäische Eichhörnchen hat sich ausgezeichnet an das Leben in den Bäumen angepaßt. Sein Körper ist schlank, die Hinterbeine lang und mit starken Muskeln ausgestattet, die weite Sprünge und schnelles Klettern ermöglichen. Die langen Finger und Zehen mit ihren langen, extrem scharfen Krallen erlauben den Tieren, daß sie problemlos auch an glatten Rinden flink emporkopf- und kopfüber wieder hinabklettern. Der Schwanz dient beim Springen als Steuer und beim Klettern als Gegengewicht. Als echte Baumtiere kommen Eichhörnchen nicht gern auf den Boden, eigentlich nur, um Nahrung zu suchen.

Eichhörnchen sind vor allem Pflanzenfresser, sie ernähren sich von Haselnüssen, Fichtenzapfen, Obst, Pilzen, frischen Trieben, aber auch Insekten, kleinen Vögeln und Vogeleiern. Sie legen sich Wintervorräte zu (deren Verstecke sie zuweilen vergessen), halten zwar keinen echten Winterschlaf, bleiben jedoch im Winter, wenn es sehr kalt ist, oft mehrere Tage im Unterschlupf. Sie sind tagaktiv, Nächte und schlechte Wetterverhältnisse verbringen sie in ihren Nestern. Rundliche Nester werden aus Ästen und Zweigen in Baumkronen, Astgabeln und Baumhöhlen gebaut und von innen mit Gras, Moos, Wolle und Federn gepolstert.

Eichhörnchen paaren sich im Frühjahr, nach 36 bis 42 Wochen Tragezeit bringt das Weibchen ein- oder zweimal zwei bis sechs Jungen zur Welt, die 7 bis 10 Wochen lang gesäugt werden. Eichhörnchen können, wenn sie in der freien Natur leben, 5 bis 6 Jahre alt werden, in Gefangenschaft ist ein Alter bis zu 12 Jahren möglich.

Kurt Buck (aus Bilten Nr. 65/2007)



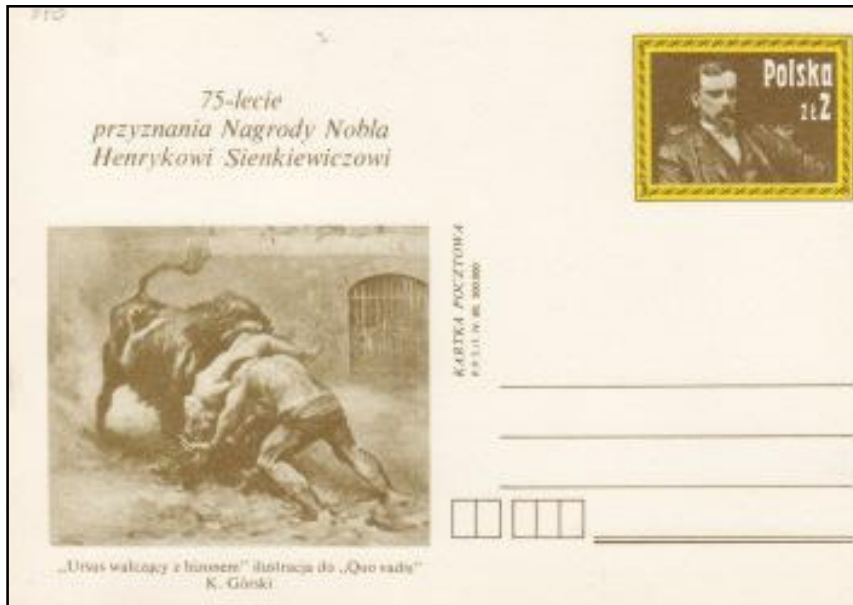
Anmerkung: Das Europäische Eichhörnchen wird auf den Britischen Inseln bedroht durch das von Amerika eingeschleppte und dort heimische Eichhörnchen. Was wiederum ein Hinweis sein sollte, daß man aus dem Urlaub keine Viecher (und keine Pflanzen!) mitbringen sollte. Die Karnickel in Australien und die Kartoffel in Europa (und die Herkulesstaude aus Vorderasien) sollten uns eine deutliche Warnung sein!



## Ursus und die Landwirtschaft

Ursus ist die lateinische Bezeichnung für Bär und hat in dieser Weise vorerst nichts mit der Landwirtschaft zu tun. Der Bär ist aber auch ein Symbol für Kraft und Stärke, ist wohl deshalb immer wieder als Markenzeichen verwendet worden.

Gemäß der Überlieferung sollen sieben Väter in Polen mit dem Geld, das sie für die Aussteuer ihrer Töchter zur Seite gelegt hatten, eine Fabrik gegründet haben. Die Firma erhielt den Namen Ursus, wobei man nicht genau weiß, ob damit der Name des Bären gemeint war oder der Held aus dem Roman „Quo vadis“ (1896) von Henry Sienkiewicz (1846–1916). Die Firma stellte ab 1893 Werkzeuge und Einrichtungen für die Nahrungsmittelindustrie, Brennerei und Zuckerindustrie her. 1907 wurde die Produktion kleiner Dieselmotoren aufgenommen, 1913 die Herstellung von Dieselmotoren bis zu 450 PS für Kraftwerke und mobile Antriebsmaschinen für landwirtschaftliche Zwecke. 1915 gab es den ersten Ansatz zur Entwicklung eines Traktors, und 1918 baute URSUS den ersten



Traktor-Prototyp. Es folgte die Serienproduktion, von 1922 bis 1929 wurden insgesamt 100 Traktoren hergestellt.

1923 zog die Firma nach Czechowice in der Nähe von Warschau um. Nun wurden auch Lastwagen und Busse hergestellt. Die Firma erhielt einen neuen Namen: Mechanikwerke URSUS AG. 1930 wurde URSUS in die Staatlichen Maschinenbaubetriebe integriert. Die zerstörte Firma wurde nach dem Krieg wieder aufgebaut. 1947 begann die Produktion des C-45-Traktors, der auf dem deutschen Lanz-Bulldog beruht. 1974 wurde ein Lizenz-Abkommen mit Massey Ferguson abgeschlossen. Die Marke URSUS gibt es heute noch. Um das Fabrikgelände herum entwickelte sich ein neuer Stadtteil von Warschau, eben Ursus, wo es ein Postamt gibt. Der Roman des Nobelpreisträgers Henrykowi Sienkiewiczowi läßt sich mit einer polnischen Gansache belegen, hier kämpft der Held Ursus mit einem Stier.

(Quellen: diverse Zitate im Internet, Wikipedia und andere, zum Teil widersprüchliche Angaben)

Im Jahr 2007 feiern wir den 300. Geburtstag von Carl von Linné, der in Sternbrohult in Småland geboren wurde. Das Jubiläum wird während des ganzen Jahres vielerorts in Schweden und im Ausland gefeiert. Im Januar 2007 wurden die ersten Briefmarken, ein Block, herausgegeben.

## Das Linné-Jubiläum als schwedischer Briefmarkenblock

Der Briefmarkenblock zeigt botanische Illustrationen von Dionys Ehret, zu sehen an Carl von Linnés Schlafzimmerwand in Hammarby. Das Anwesen Hammarby, gelegen bei Uppsala, kaufte Linné im Jahr 1758. Er war der Ansicht, die Luft in Uppsala sei schlecht

und die Lärmbelästigung störend. Hammarby wurde die Zufluchtsstätte für die Familie Linné und der Ort nahe der Natur, von dem Linné lange geträumt hatte. Er brachte seine einmaligen Sammlungen nach Hammarby. Hier forschte er und unterrichtete seine Studenten. Im Garten konnten er Gewächse anbauen, die im botanischen Garten in Uppsala nicht gedeihen wollten. Auch Tierhaltung war jetzt möglich.



Schweden 1963  
Gut Hammarby



Schweden 1938

Auf einer Anhöhe in Hammarby ließ Carl von Linné ein Haus aus Stein bauen, in dem er seine umfassenden Sammlungen aufbewahrte. Ort und Material wählte er so, um sich und die Seinen sowie die Sammlungen vor Überschwemmungen und Bränden zu schützen. Im Haus, das er „mein Paradies“ nannte, unterrichtete er auch seine Privatschüler. Nach Linnés Tod wohnte seine Witwe Sara Lisa noch bis zu ihrem Ableben 1806 im Haus. Das Anwesen befand sich im Familienbesitz bis der Staat 1879 die Liegenschaft kaufte. Die

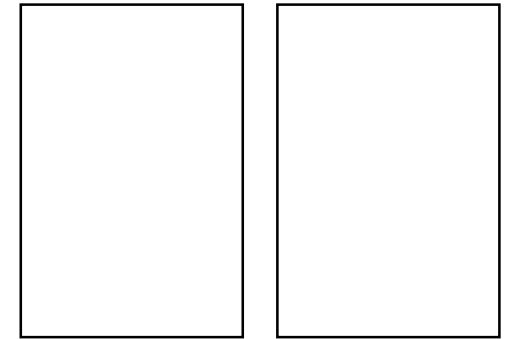


Schweden 1978: Botanischer Garten von Uppsala



Schweden 1978  
Carl von Linné in seiner  
finnischen Phantasie-  
kleidung

Universität Uppsala verwaltete den Besitz. Heute ist Hammarby eines der best erhaltenen schwedischen Anwesen aus dem 18. Jahrhundert, mit Haushaltsgegenständen, Kleidung und Kunst aus Linnés eigenem Heim. Im Garten wachsen noch immer die Pflanzen, die Linné angebaut und in seinem Unterricht verwendet hatte.



Schweden 2007: Links Fußblatt, rechts Banane

## Linné 2007

Die Briefmarken (Ausgabebetrag: 10. Mai 2007) sind mit einer Bananenstaude, *Musa x paradisiaca*, und einem Maiapfel, auch amerikanisches Fußblatt genannt, *Podophyllum peltatum*, illustriert. Als Vorlagen für die Briefmarken und den Block dienten Fotografien von Per Myrehed und der Staatlichen Grundstücksverwaltung. Der Ersttagsbrief ist mit einer Schachblume, *Fritillaria meleagris*, illustriert. Linnés Namenszug ist das Stempelmotiv.

Carl von Linné im Hochzeitsanzug, gemalt von Johan Henrik Scheffel im Jahr 1739, fotografiert von B. Hansson, ist auf dem Sammelblatt zu sehen.



## Despektierliche Anmerkungen zu Linné

Nach einer Linde am Bauernhof benannte sich der aus einer Bauernfamilie in den Pfarrerstand übergewechselte Vater Linnés, als ihm gestattet wurde, seinen Namen zu latinisieren: Linnaeus. Der Petersburger Botanikprofessor und Zeitgenosse Reinhold Forster nennt den Pfarrerssohn „Kommandeur der Armee Florae“, Linné selbst bezeichnet sich überheblich als „zweiter Adam“ – so erringt man die gebührende Aufmerksamkeit!

Carl von Linnés (1707–1778) Sexualeben spiegelt sich in seiner Methodik wider: Er schrieb nicht über „Bestäubung“, sondern „Nuptia Plantarum“ – Pflanzenhochzeit, „andria“ und „gynia“ (Mann und Frau) gaben dem Staubgefäß die Namen: „Die Blütenblätter dienen lediglich als Hochzeitsbetten, die der große Schöpfer so herrlich hergerichtet und mit so süßen Düften versehen hat, damit das Paar dort seine Hochzeit mit einer erhöhten Feierlichkeit begehen kann“, sofern sie nicht wie Farne, Algen und Pilze „kryptogam“ waren. Linné: „Wir betrachten die Genitalien der Pflanzen mit Entzücken, die der Tiere mit Abscheu und unsere eigenen mit seltsamen Gedanken.“

Reinhold Forster schreibt 1737 zu Linnés Pflanzenhochzeit: „Wer möchte glauben, daß von Gott solche verabscheuungswürdige Unzucht im Reich der Pflanzen eingerichtet worden ist?“

Bereits als 18jähriger begeisterte sich Linné für die Verwendung von Kräutern, um die sexuellen Begierden zu unterstützen. „Junge begehrende Frauen“ könnten, so meinte er, „radix satyri“ anwenden, um die „Manneskraft eines alternden Halbtoten“ zu fördern.

Einem Bonmot zufolge hat Gott die Welt erschaffen, und Linné hat Ordnung in sie gebracht. Und er hatte richtig erkannt, daß die niedrigere Ordnung die weibliche ist? Ein Sexualstraftäter? Der in Tübingen lehrende Rudolf Jacob Camerarius – er wählte als Wappen einen drastisch zurückgeschnittenen Pflaumenbaum – hatte noch vor Linné die bisexuelle Vermehrung der Blütenpflanzen bewiesen. Linné bekämpfte die Idee einer Evolution; er behauptete noch 1751 in seiner „Philosophia Botanica“, daß alle Spezies separat erschaffen wurden, seit der Schöpfung keine neue Lebewesen entstanden und keine ausgestorben sind.

In dieser „Philosophia botanica“ vervollständigte Linné die in seiner Schrift „Pan-

Svecicus“ (1749) erstmals praktizierte Methode, alle Pflanzen mit mehr oder weniger willkürlichen lateinischen Namen zu belegen; dabei ging's nur darum, importiertes Viehfutter durch heimische Pflanzen zu ersetzen. Vorher hatte er die Pflanzen bei der erstmaligen Beschreibung durchnummeriert und sich in späteren Publikationen auf den Namen des Buches und die Nummer darin bezogen (was aber selbst für ihn zu unbequem wurde). Nach seiner Lappländischen Reise (1732) kleidete er sich bei Vorträgen in ein Phantasie-Kostüm, das er als Nationaltracht der Lappen ausgab.

Linné glaubte nicht an die Konkurrenzvorteile durch Spezialisierung, die Adam Smith (1723–1790) für die Wohlfahrt der Nationen für unerlässlich hielt. Vielmehr wollte Linné alle Naturschätze der Welt auf den schwedischen Boden bringen und somit die Welt im Kleinen reproduzieren – preußischer Kameralismus sollte auch im schwedischen Reich einziehen. Einem Kameralisten (und sparsamem Haushälter) schmerzt es, wenn er sieht, daß der mühsam angehäuften Gold- und Silberreichtum das Land verläßt, damit mit Gewürzen, chinesischem Porzellan und anderem Tand beladene Schiffe zurückkehren können. Linnés Reisen innerhalb Schwedens dienten insbesondere dazu, die Naturschätze zu erkunden und nutzbar zu machen, so daß sich der Import von Gewürzen und anderen nur außerhalb Schwedens wachsenden Pflanzen erübrigen sollte. Maulbeerbäume, Kaffee und Tee mußten dementsprechend nur angepaßt werden. Reis, Kakao,

Olivenbäume und Pistazien wurde von Linné in Uppsala gepflanzt und sollten in einem langwierigen Prozeß dem schwedischen Klima angepaßt werden. Da seine Versuche nicht erfolgreich waren, beschränkte sich Linné auf die Anpflanzung alpiner Pflanzen, die es zwar in Lappland schon gab, aber nicht in der europäischen Vielfalt.

Die Schüler Linnés brachen den Kontakt zu ihrem Professor ab, sobald sie ihre eigene Profession hatten oder aus anderen Gründen von ihm nicht mehr abhängig waren; denn er soll ein professoraler Wichtigtuer gewesen sein, der – so der Sekretär der Schwedischen Akademie der Wissenschaften 1764 – von niemandem geliebt wurde. Linnés Führungsstil“ ist Vorbild für die Praxis vieler betrieblicher Vorgesetzter in großen Unternehmen, ihre Mitarbeiter nicht zu gut auszubilden und unter sich stets Leute zu beschäf-



tigen, die ihnen intellektuell unterlegen sind. Ein Schüler Linnés, Per Löfving, wies jedoch 1749 (nach dem Tod von Linné!) nach, daß die Linnésche Akklimatisierungstheorie nicht angewendet werden könne, da den tropischen Bäumen und Sträuchern die Knospen fehlen würden.

Die FAZ in einer Buchbesprechung: „Sein holländischer Dokortitel war ungefähr so wertvoll wie die Dinge, die man heutzutage in einer Schachtel Knusperflocken findet.“ Die Bedeutung der Kartoffel verkannte Linné; er wollte aus der Knolle Brot backen, denn eine andere Verwendung konnte er sich nicht vorstellen. So geht der Ruhm, die Kartoffel in Schweden eingeführt zu haben, an Almströmer.

Linné sollte nach seinem Studium ein Angebot als Professor in Göttingen erhalten, das ihn aber wegen eines säumigen Boten nicht erreichte. Deshalb eröffnete er eine Arztpraxis in Stockholm. Als die Patienten ausblieben, besuchte er Speisehäuser, in denen Soldaten und Veteranen verkehrten und versprach ihnen, sie innerhalb von vierzehn Tagen von Syphilis und Gonorrhöe zu heilen (Patientenwerbung dieser Art soll schon der heilige Hippokrates verboten haben, weil es gegen die Standesehre verstößt – ein frühes System von Kartell- oder Trust-Bildung).

Auf Anraten des südfranzösischen Arztes Sauvages aus Montpellier soll er aus gequetschten Kartoffeln eine Paste entwickelt haben, die er bei der Heilung von der „Frantzen-Krankheit“, auch beim schwedischen Adel weit verbreitet, verwendete, wenn der aus der Pflanze *Copaifera* gewonnene Kopaivabalsam nicht mehr half; außerdem empfahl er „Goldschlägerhäutchen“ von Schaf und Ochs; „Goldschlägerhäutchen“ sind Därme, deren Oberfläche von fleißigen Frauen abgeschabt wurde und wovon später 750.000 für die Umhüllung eines Zeppelins gebraucht wurden.

Die jungen Kavaliere, die *in castris Veneris* verwundet waren, verhalfen Linné zu seinen ersten Einnahmen. Im übrigen war davon jeder mehr oder weniger befallen, wie Flaubert meinte, und „Immer so tun, als ob man nicht wüßte, was das ist“. Auch Flaubert.

Gegen die Krankheit, von der schon um 1100 (!) herum fast jeder Gentleman in England befallen war, half auch Salbei. Walt Whitman, der Männer den Frauen vorzog, dichtete: wie die „wilde haarige Biene liebestrunken die Pollen sammelte und die üppige Blüte mit starken sinnlichen Beinen umfaßte, um ihr ihren Willen, auf einem Bett, das nach Erdäpfeln, Birkenrinde und Salbei duftete, aufzuzwingen.“ So ungefähr hätte es auch Linné beschreiben können. Vogelmiere hätte (vielleicht) auch geholfen; Nicholas Culpeper riet, den Saft aus den Blättern der Vogelmiere auf wunde Genitalien zu tröpfeln oder bei der Behandlung von Furunkeln einzusetzen.

Sylk Schneider

## Thüringer Klobmuseum Heichelheim

Fest steht, daß deutschlandweit wahrscheinlich sogar weltweit die erste industrielle Herstellung von Klobmasse in Heichelheim stattgefunden hat. Deshalb befindet sich auch das Thüringer Klobmuseum seit 1999 in den Räumen dieser ersten Klobmanufaktur, der ZBE Heichelheim.

Das Klobmuseum zeigt alles rund um Klob und Kartoffel, was man sich nur denken kann und dies so kreativ, daß es 2004 von der Zeitschrift „Feinschmecker“ als erstes und einziges Museum in den Neuen Bundesländern unter die Top-Ten-Liste der deutschen Foodmuseen gewählt wurde. Im Augustheft 2004 wählte das PM-Magazin das Klobmuseum gar in die Liste der spannendsten Museen Deutschlands.

### Ereignis Kartoffelfarmer Putsche

Karl Wilhelm Ernst Putsche schrieb 1819 das erste wissenschaftliche Werk zur Kartoffel, *Der große englische Kartoffelforscher Redcliffe Salaman* schreibt über Putsche:

“In Germany, Dr. Carl Putsche, equally impressed by the economic importance of the potato, has left us in a Monograph published in 1819, an invaluable discription with abundant illustrations of the varieties currant in his day”.

Die Monographie Putsches zur Kartoffel wurde in viele Sprachen übersetzt so auch auf Italienisch: „Saggio sulla monografia de pomi di terra dei professori Putsche, e Bertuch. Pubblicazione: Palermo: dagli eredi Abbate, 1832.“ Das Buch von Putsche (in deutsch) ist als Reprint im Museum zu kaufen.

### Europäische Kartoffel-Akademie Maria Pawlowna

2003 wurde die „Europäische Kartoffel-Akademie Maria Pawlowna“ gegründet um auf der Plattform der Kartoffel Europa nach Thüringen und Thüringen zu tragen. Im Klobmuseum gibt es seither die Ausstellungsreihe KartoffelKULTurland, in der jedes Jahr der Kult und die Kultur rund um die Kartoffel eines Landes vorgestellt wird. Bisher Italien, Rußland und Frankreich. Auch kann man über die „Europäische Kartoffel-Akademie“ Seminare buchen wie das mit dem Thüringer Tourismus Marketing Preis ausgezeichnete „Klobseminar“.

# Effelder Thüringer Klöße

In einer 1808–1814 verfertigten Handschrift, die heute noch als wertvolles Erbstück in der Pfarrei von Effelder (Kreis Sonneberg) aufbewahrt wird, lesen wir das vermutlich älteste Rezept für die Herstellung von Thüringer Klößen. Es hat folgenden Wortlaut (Originalschreibung wurde übernommen):

„Die Glöße sind von zweierlei Art. Eine Art wird von gesottenen, dann geschälten und geriebenen Erdäpfeln gemacht, in welche man geröstete Semmelbröckchen knetet, und sie entweder in einem Ribes (eine Art Auflaufform) backt, oder wenn sie mit etwas Mehl vermischt sind, wie andere Glöße in einem Tiegel kocht.

Die zweite Art, welche die gewöhnlichste ist, und mit Fleisch gegeben als Sonntagseßen betrachtet wird, besteht darin, daß man, wie beim Tatsch (roher Kartoffelbrei zur Herstellung von „Daitscher“, altes Thüringer Hausrezept für in der Herdröhre gebackenen rohen Kartoffelbrei), die geschälten rohen Erdäpfel auf einem Reibeeisen klein reibt, dann die Maße in einem Sack thut und mehr malen frisch Waßer darauf schüttet, das man in einen Kübel ablaufen läßt, und endlich die so durchgewäßerte Maße so sehr möglich ausdrückt. Da von diesem Ausdrücken zum Theil die Güte der Glöße abhängt, so hat man eigene Kartoffelpreßen, die im Großen wie Citronenpreßen geformt sind, zwischen deren Blätter der Erdäpfelsack gelegt, und alles wäßrige rein ausgedrückt.

Diese trockene Maße wird nun mit einem dünnen Brei von Mehl, oder Gries oder Hirse oder Heisel (Buchweizen), je nachdem man das eine oder andere hat, zu einer Glößmasse angemacht und wie andere Glöße geformt und gekocht. Wer die besonders gut haben will, reisßt sie beim Anrichten auf, übergießt sie mit heißer Butter.

In dem abgelassenen Waßer, das man sorgfältig aufhebt, setzt sich eine feine Maße, welche man, nach abgeschüttetem Waßer, heraus nimmt, und zum Gebrauch am Ofen oder an der Sonnenhizze trocknet. Dieß ist die Erdapfelstärke, die zwar zum Stärken der Wäsche nicht viel taugt, weil sie nicht hält, und auch das Weißzeug roth macht, aber, zu Mehl zerrieben, zum feinsten Backwerk, selbst zu Torten gebraucht werden kann. All diese Zubereitungen sind jetzt bei Reichen sowohl als Armen eingeführt, und nur, daß jene mehr Butter und Eier dazu nehmen, als diese können!

(von Sylk Schneider zur Verfügung gestellt)

## Aus den Kartoffeln werden Klöße

Zwei Dokumente aus dem Herzogtum Sachsen Weimar zeigen, daß die Thüringer Klöße vermutlich als Ersatz für Mehklöße entstanden sind. Man wollte „besonders bey damahliger und auch künftig noch öfters zu befürchtender Theuerung derer Früchte ein annehmlisches Surrogatum haben“.

Es wird vermutet, daß man später rohe Kartoffeln nahm um Feuerholz zu sparen. Eine weitere Erklärung ist, daß man Kartoffelmehl durch das Auspressen der geriebenen Kartoffeln gewinnen wollte und mit den Resten dann experimentierte.

Viele Sagen um die Entstehung der Thüringer Klöße, Frau Holle, Waldwichtlein, Klooßweiblein zeigen aber, daß der wahre Erfinder der Thüringer Klöße bis heute noch nicht gefunden ist.

## Das Wichtigste für die Klöße ist die Auswahl der richtigen Kartoffeln. Kartoffeln sind wie ein guter Wein !

Jeder Jahrgang, jede Sorte ist anders und genau wie beim Wein ist auch bei der Kartoffel der Geschmack vom Jahrgang, von der angebauten Sorte und vom jeweiligen Boden abhängig. Die Thüringer Böden bieten exzellente Bedingungen für Kartoffeln von ausgelesenem Geschmack und für Spitzenweine.

Spitzenköche wissen das schon längst und gerade bei der so vielseitigen Kartoffel kommt es auf die richtige Sorte vom richtigen Boden an. Festkochende Sorten wie Sieglinde, Renate für Salate, Die vorwiegend festkochenden für Bratkartoffeln, Gratins oder Eintöpfe und die mehligkochenden für Gnocchi, Klöße oder Kartoffelbrei.

Und machen Sie es wie beim Wein! Kredenzen Sie Ihren Gästen die Kartoffeln mit dem Namen der Sorte, dem Jahrgang und der Herkunft. Also z.B.: die mehligkochende Novara, Jahrgang 2005 Heichelheimer Nordhang.

Aufmerksamkeit gewinnen Sie auch mit ausgefallenen Sorten wie der blaufleischigen Vitelotte einer Feinschmeckerkartoffel aus Frankreich.

Im nächsten Heft werden wir ein sehr interessantes Kartoffel-Menu vorstellen.



## Die Thüringer Sage von den Moosweiblein und den Klößen

In grauer Vorzeit halfen Moosweiblein (weibliche Entsprechung zu den Heinzelmännchen) beim Klößekochen. Zum Lohn bekamen die Moosweiblein vom Teig immer einen Klumpen und man durfte die Klöße die ins Wasser gelegt wurden nicht zählen. Den Thüringern hat es dann wohl zu gut geschmeckt: Sie sind gierig geworden und haben die Klöße gezählt; und seither müssen sie sich ihr Leibgericht selber kochen

Mehr zum wirklich  
sehenswertem Kloß-Museum

Thüringer Kloßmuseum Heichelheim  
Im Dorf 1  
99439 Heichelheim/Weimar  
Tel. 03643/9000-15  
www.klossmuseum.de

## Neuheiten von Stefan Hiltz

1. Halbjahr 2007

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß
Luxemburg	1728/1729	05.12.2006	A: 75 Jahre Luxemburgische Gartenbau vereinigung B: Blumen; Gemüse
Slowenien	598 - 600	17.11.2006	A: Freimarken: Einheimische Früchte - Kaki B: Blüte; Kakifrukt; Schmetterlingszikade (Metcalfa pruinosa)

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß
Vatikanstaat	1560/1561	12.10.2006	A: Internationales Jahr der Wüsten und der Wüstenbildung B: Mädchen mit Wasserkrug auf ausgetrock- neten Feldern, Blumen; Junge führt Rinder an der Leine, Bäume
Grenadinen von Grenada	4160 - 4165 4166 Block 596	10.02.2006	A: Internationales Jahr des Reises B: Reispflanzen; Gemälde von Maruyama Oshen; Reisbauern auf Bal, Detail, Textilmalerei
Ecuador	2282/2283	07.07.2005	A: Verband der Viehzüchter aus dem Hochland und dem Osten des Landes B: Bergkette, Verbandseblem; Rind
Fidschi-Inseln	1181 - 1184	16.10.2006	A: Bienenzucht B: Bienenvolk, Waben; Imker lehrt Honig- waben; Imkerin mit Bienenstöcken; Junge mit einer Flasche Fidschi-Honig
Alandinseln	Automatenmarken 18 01.03.2007		A: Alte Gartenpflanzen B: Bauernpfingstrose (Paeonia officinalis plena)
Republ. Moldau	569	07.10.2006	A: Tag des Weines B: Weintraube, Glas mit Rotwein, Weinberge
Spanien	4160	21.09.2006	A: Volksfeste: Weinlesefest der Region Rioja B: Traditionelles Weinstampfen, Madonna, Weinglas
El Salvador	2455	25.10.2006	A: 100 Jahre Brauerei La Constancia, San Salvador B: Altes Brauereigebäude

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß
Peru	2061 - 2064	16.02.2006	A: Gastronomie B: Garnelensuppe; Reisgericht mit Huhn in Bananenblättern; Reisgericht mit Ente; Gefüllte, mit Käse überbackene Paprikaschoten
Neuseeland	2354 - 2358 Block 200	02.08.2006	A: Gesundheit der Kinder B: Tomaten; Orangen; Zwiebeln; Kiwis; Blaukraut (auch Rotkohl genannt)
Bangladesch	875	05.06.2006	A: Nationale Aufforstungskampagne B: Bäume
Syrien	2206	29.12.2005	A: Tag des Baumes B: Dattelpalme (Phoenix dactylifera)
Syrien	2230	13.08.2006	A: Internationales Jahr der Wüsten und Wüstenbildung B: Baum mit und ohne Laub, Weltkugel
Kanada	2352 -2355 MH 0-330	23.08.2006	A: Wein und Käse B: Weingläser; Verkostung im Weinkeller; Einheimische Käsesorten; Frau mit Käseteller
Niederländische Antillen	1425 - 1429	24.02.2006	A: Pferde und Esel B: Turkmenischer Halbesel (Equus hemionus kulan); Rheinisches Kaltblut; Esel (Equus asinus asinus); Maultier; Hannoveraner
Simbabwe	832 - 837 Block 16	17.01.2006	A: Einheimische Nahrungsmittel B: Wiesenchampignon, Steinpilz, Afrikanischer Rotrandpfifferling, Cantharellus

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß
noch Simbabwe			miniatescens; Mais, Mohrenhirse, Fingerhirse; Riesen Kürbis, Wassermelone, Kiwano; Mispelartige Dattelpflaume, Masuku, Marulanuß, Akamba, Natalorange, Keiapfel; Okra, Paprika, Hibiscus articulatus, Rossela-Hanf, Triumphetta, Raupen des Kaiserspinners; Süßkartoffel, Maniok, Erdnuß, Bambara.Erdnuß
Simbabwe	856 - 859 Block 20	01.12.2006	A: Bäume B: Masawu (Ziziphus mauritania); Marulanuß (Sclerocarya birrea); Purgiernuß (Jatropha curcas); Masuku (Uapaca kirkiana)
Israel	1896 - 1898	17.12.2006	A: Freimarken: Heilkräuter und Gewürze B: Koriander (Coriandrum sativum); Arabisches Bergkraut (Micromeria fruticosa); Pfefferminze (Mentha piperita)
Belgien	3625 - 3634	19.11.2006	A: Belgische Spezialitäten B: Krabbentomaten; Trappistenbier; Genever; Chicoree; Ardennen-Schinken und -Würste; Waffeln; Aal in grüner Sauce; Miesmuscheln; Geuze; Schokolade und Pralinen
Dänemark	1454 - 1457	10.01.2007	A: Windenergieanlagen B: Askov (erb. 1891); Gedser (erb. 1957); Bogo (erb. 1989); Middelgrundelen (erb. 2000)
Estland	576	14.02.2007	A: Gutshöfe (IX) B: Gutshof Sagadi (erbaut 1749 - 1753)

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß
Jersey	1271 - 1276 Block 61	10.04.2007	A: Tiere des Feldes B: Feldmaus ( <i>Apodemus sylvaticus</i> ); Wildkaninchen ( <i>Oryctolagus cuniculus</i> ); Europäischer Iltis ( <i>Mustela putorius</i> ); Waldspitzmaus ( <i>Sorex araneus</i> ); Hermelin ( <i>Mustela erminea</i> ); Wanderratte ( <i>Rattus norvegicus</i> )
Argentinien	3025 - 3032	03.03.2006	A: Argentinische Weine B: Anbaugebiet Rio Negro; Lagerung im Weinkeller; Lese; Anbaugebiet Mendoza; Verkostung; Anbaugebiet San Juan; Anbaugebiet Salta; Ausbau der Weine
Peru	2077/2078	01.03.2006	A: Früchte B: Cherimoya ( <i>Annona cherimola</i> ); Lúcumá ( <i>Pouteria lucuma</i> )
Botswana	829 - 832	04.09.2006	A: Rinderzucht B: Ochsen; Kühe mit Kälbern; Stiere; Langhornvieh
Botswana	837 - 840	01.12.2006	A: Weihnachten: Palmen und ihre Früchte B: Nördliche Lala-Palme ( <i>Hyphaene petersiana</i> ); Senegaldattelpalme ( <i>Phoenix reclinata</i> ); Früchte der Nördlichen Lala-Palme; Früchte der Senegaldattelpalme
Lettland	694	03.02.2007	A: Freimarken: Wappen B: Sable (Traube im Wappen)
Niederlande	2485	07.02.2007	A: Schöne Niederlande (XIII) B: Rathaus von Gouda, Käse, Gummiente

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß
Ukraine	834	26.01./ 16.03.2007	A: Freimarken: Haushaltsgegenstände B: Korbflasche
Japan	4072 - 4076	01.09.2006	A: Präfekturmarken: Chiba, Ibaraki, Gunma, Saitama, Tochigi B: Japanische Wollmispel; Ume; Nashi; Apfel; Erdbeere
Island	1155/1156	20.04.2007	A: 100 Jahre Forstwirtschaft in Island B: Blütenstand der Haselnuß; Blätter der Eberesche
Kroatien	802 - 804	20.03.2007	A: Einheimische Haustierrassen B: Istrisches Rind; Kroatischer Posavac; Dalmatinischer Esel
Polen	4305	30.03.2007	A: Großmarken B: Weintraube, Kelch, Brot, Christusmonogramm
Serbien	168	01.01.2007	A: Flora, Landschaften und Sehenswürdigkeiten B: Apfelbaum
Französische Gebiete in der Antarktis	612	01.01.2007	A: Rinderzucht auf der Insel Amsterdam B: Kalb auf der Insel, Rinderherde
Tuvalu	1214 - 1217 1218 Block 124	26.04.2005	A: Heilpflanzen B: Gemeines Leinkraut ( <i>Linaria vulgaris</i> ); Granatapfel ( <i>Punica granatum</i> ); Schwarznessel ( <i>Ballota nigra</i> ); Mönchspfeffer ( <i>Vitex agnuscastus</i> ); Schwarzes Bilzenkraut ( <i>Hyoscyamus niger</i> )

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß
Hongkong	1407 - 1410	04.02.2007	
	Block 171		
	Block 172		A: Chinesisches Jahr: Jahr des Schweines B: Schweine

Walter Sperlich

## Traktoren auf Briefmarken

### Im Osten entsteht eine eigene Traktorenproduktion (Teil 1)

In den bisherigen Artikeln zu diesem Thema wurde unter anderem auf den Einfluß amerikanischer Traktorenhersteller auf den Traktorenbau der jungen Sowjetunion hingewiesen. Es waren vor allem die Firmen Ford, International Harvester Company (IHC) und Caterpillar, deren Erzeugnisse zu Prototypen für die sowjetischen Traktoren wurden. Bevor auf die weitere Entwicklung der Traktorenindustrie des Landes eingegangen wird, soll noch erwähnt werden, daß an dieser Entwicklung auch eine deutsche Firma Anteil hatte. Der im Jahr 1921 in Serie gegangene Kettenschlepper WD Z 50 der Firma Hanomag hatte im Vergleich mit einem Traktor der amerikanischen Firma Cletrac den Zuschlag bekommen und wurde ab 1924 in der Charkower Lokomotivfabrik zum Prototyp des Traktors Kommunar. Die einzige Abbildung des Kommunars auf einem postalischen Erzeugnis ist auf einer Ganzsache der sowjetischen Post von 1931 zu erkennen (Abb.1).

Zu den in den genannten Artikeln angeführten 4 Traktorenwerken kamen vor allem nach dem 2. Weltkrieg noch 13 dazu, so daß sich bis zum Zusammenbruch der Sowjetunion insgesamt 17 Traktorenwerke im Land befanden. Einige dieser Werke waren auf die Produktion von Spezialtraktoren, wie Forstraktoren, Traktoren für den Wein- und Gartenbau oder für den Anbau von Baumwolle spezialisiert. Von den 70er Jahren an



Abb. 1

wurde in den Traktorenwerken der Sowjetunion jährlich mehr als eine halbe Million Traktoren produziert. Heute befinden sich von diesen Werken noch 9 auf dem Territorium der Russischen Föderation, 3 in der Ukraine und je eines in Weißrußland, Usbekistan, Kasachstan, Georgien und in Moldau.

Und noch eine Bemerkung muß gemacht werden. In der Ausgabebetätigkeit der sowjetischen Post sind zumindest für landwirtschaftliche Motive 3 Etappen zu verzeichnen. In der ersten Etappe – den 20er/30er Jahren – waren vor allem Ganzsachen – Postkarten mit speziellen Zudrucken vorherrschend. So sind von den über 300 katalogisierten Karten auf mehr als 60 Traktoren im Bild. Dagegen bestimmten in der zweiten Etappe – nach dem 2. Weltkrieg – Briefmarken mit landwirtschaftlichen Motiven die Ausgaben. Mit Beginn der 50er Jahre waren Traktorenmotive auf einer großen Anzahl Ganzsachen – Umschläge abgebildet, wobei die Abbildungen wesentlich realistischer waren als auf den Briefmarken.

Nun aber zum eigentlichen Anliegen des Artikels. Im Jahr 1937 wurde in den Werken in Stalingrad und Charkow die Produktion des Radtraktors 15/30 eingestellt und zur Ferti-

gung von Raupenschleppern übergegangen. Als erste eigene Entwicklung trugen diese die Bezeichnung ihres Schöpfers, des Nationalen Automobil- und Traktoren – Institutes, kurz NATI, und wurden in beiden Werken unter dieser Bezeichnung produziert. Erstmals im Markenbild einer sowjetischen Briefmarke war die NATI 1941 zu erkennen



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5



Abb. 6



Abb. 7

Während des Krieges wurde die Produktion nach Sibirien verlagert. Bald nach der Befreiung von Stalingrad und Charkow liefen wieder die ersten Raupen vom Band. Ihnen widmete die sowjetische Post im Rahmen der Serie „Wiederherstellung der Volkswirtschaft je 2 Marken in verschiedenen Wertstufen und Farben. Die Marke mit der Raupe vor dem Stalingrader Traktorenwerk (Abb. 3) gehört zu diesem Satz. Aber auch auf Ausgaben aus Bulgarien, Rumänien und Ungarn wurde die NATI – Raupe zum Motiv. Die Marke der bulgarischen Post aus einem Satz zum Fünfjahrplan zeigt eine von einer NATI-Raupe angeführte Traktorenkolonne beim Pflügen (Abb. 4). Die Steuerung der Raupe mit Lenkhebeln wurde auf der rumänischen Marke deutlich (Abb. 5). Im Hintergrund des Markenbildes ist eine weitere NATI zu erkennen. Eindrucksvoll ist auch das Motiv der ungarischen Ausgabe aus dem Jahr 1950, eine NATI vor einem Scheibenpflug unter einem Flugzeug (Abb. 6). Im Jahr 1949 wurde die Produktion der NATI-Raupe in beiden Werken eingestellt. Mit dem leistungsstärkeren und mit einem Dieselmotor ausgerüsteten DT-54 lief in diesen Werken wieder ein gemeinsames Modell vom Band. Der große Wiederhall den dieser Traktortyp in den landwirtschaftlichen Betrieben des Landes fand, kam auch in der

Ausgabetätigkeit der sowjetischen Post zum Ausdruck. Allein in 2 speziell der Landwirtschaft gewidmeten Sätzen erschien er mehrmals als Motiv. Eine der Marken aus dem Jahr 1954 zeigt einen DT-54 beim Pflügen (Abb. 7), während auf einer weiteren ein Traktor dieses Typs vor einer Flachserntemaschine (Abb. 8) zu sehen ist. Auf einer Marke aus dem Jahr 1956 ist erneut ein DT-54 Typs vor einer Erntemaschine zu erkennen, diesmal vor einem Häcksler bei der Silomäisernte (Abb. 9). Aber nicht nur in der Landwirtschaft der Sowjetunion war dieser Traktor sehr beliebt. Er hatte einen hohen Anteil am sowjetischen Traktorenexport. Davon zeugen Ausgaben aus Bulgarien, der Tschechoslowakei und der Mongolischen Volksrepublik, auf denen der DT-54 als Motiv gewählt wurde. Die Marke mit dem Traktor vor 3 Drillmaschinen zeigt seine vielseitige Verwendbarkeit (Abb. 10). Sehr eindrucksvoll ist auch eine weitere Ausgabe der tschechoslowakischen Post, die im Rahmen des weltweiten Emissionsprogrammes von 1963 zur Vermittlung der Devise der UNO „Kampf gegen den Hunger“ (Abb. 11) erfolgte. Die Übergabe eines Traktors aus einer weißen in eine farbige Hand soll die Unterstützung für die hungernden Länder zur Erhöhung der eigenen Nahrungsmittelproduktion symbolisieren. Der DT-54 wurde in mehreren Varianten gefertigt. Eine ferngesteuerte Version des Traktors wählte die sowjetische Post als Zudruck für eine Ganzsache, die den landwirtschaftlichen Neuerern gewidmet war (Abb. 12).



Abb. 8



Abb. 9



Abb. 10



Abb. 11



Abb. 12





Abb. 12

Während sowohl in Wolgograder (so hieß das Stalingrader Traktorenwerk jetzt) wie auch im Charkower Traktorenwerk die gleichen Traktorentypen erzeugt wurden, erfolgte ab 1963/64 in jedem Werk eine eigene Produktion. In Wolgograd war es der Ketten-schlepper DT-75 mit einer Leistung von 90 PS und vielen konstruktiven Veränderungen, die eine wesentlich höhere Produktivität ermöglichten. Die Postverwaltung der Mongolei wählte einen DT-75N als Motiv für eine Marke aus dem Satz „Traktoren“ (Abb. 13). Anlässlich des 50jährigen Bestehens des Traktorenwerkes in Wolgograd fand 1980 eine Briefmarkenausstellung statt. Die aus diesem Anlaß ausgegebene Ganzsache schmückt als Zudruck eine weitere Modifikation des DT-75 (Abb. 14). Auch heute werden in diesem Traktorenwerk noch Kettenschlepper hergestellt.

Auch im Charkower Traktorenwerk wurde anfänglich die Produktion von Ketten-schleppern fortgesetzt. Der Traktor T-75 löste den DT-54 ab. Mit seinem 75 PS starkem Motor ermöglichte er eine bedeutende Steigerung der Produktivität der landwirtschaftlichen Arbeiten. Ein T-75 mit einem Beregnungsaggregat (Abb. 15) schmückt eine Ausgabe der sowjetischen Post von 1964. Aus der Weiterentwicklung und Modernisierung des T-75 entstand zu Beginn der 70er Jahre der T-150 mit einer Motorleistung von 150

PS für die Bewältigung von energieaufwendigen Arbeiten in der Landwirtschaft. Ein Traktor dieses Typs ist auf einer Marke aus dem Jahr 1970 zu erkennen (Abb. 16). Die auf dieser Ausgabe genannten Ziele für den Fünfjahrplan 1971–1975 sehen u. a. die Lieferung von 1,7 Millionen Traktoren an die Landwirtschaft vor. Im gleichen Jahr kam auch die Variante des T-150, der Radtraktor T-150 K, auf dem Markt, wobei das „K“ in der Typenbezeichnung offensichtlich „Rad“ bedeutet (in der russischen Sprache „Koloso“). Ein T-150 K mit einem 6-Schar-Pflug ist auf einer Marke aus dem Satz der Post der DDR aus dem Jahr 1970 „Moderne Technik in der Landwirtschaft“ zu sehen (Abb. 17). 1981 lief in Charkow der Traktor T-200 K vom Fließband. Die Ganzsache anlässlich des 50jährigen Bestehens des Charkower Traktorenwerkes zeigt einen solchen Traktor vor dem Hautgebäude des Werkes (Abb. 18).

In einer Briefmarkenserie der Post der Ukraine werden die Gebiete des Landes mit ihren typischen Erzeugnissen vorgestellt. Was lag da näher, als auf der dem Gebiet Charkow gewidmeten Marke auch einen Traktor abzubilden. Der FDC aus diesem Anlaß zeigt im Markenbild wie auch in dem gut gelungenen Zudruck den 180 PS starken Traktor CHTS-17022 aus dem Charkower Traktorenwerk (Abb. 19).



Abb. 14



Abb. 15



Abb. 16



Abb. 17

Bleibt noch zu erwähnen, daß in Charkow auch Geräteträger hergestellt wurden. Dazu wurde ein spezielles Werk gegründet, das jedoch lange Zeit in der Ausgabetätigkeit der sowjetischen Post keine Beachtung fand. Erst 1991 gab sie eine Ganzsache heraus,



Abb. 18



Abb. 20 (unten)

Abb. 19 (oben)







Abb. 21

die in ihrem Zudruck eine Ansicht des T-16 M, des wichtigsten im Werk erzeugten Geräteträgers, vor dem Gebäude des Werkes zeigt (Abb. 20). Wie bei allen Erzeugnissen dieses Werkes handelt es sich bei diesem Traktor um einen zweiholmigen Längsträger, an dem die verschiedensten Zusatzgeräte angebracht werden konnten.

Nachdem in den 20er Jahren mit dem Fordson Putilowez und in den 30er Jahren mit dem U-2 leichte Radtraktoren in den Kirow-Werken in Leningrad produziert worden waren, erfolgte während und nach dem 2. Weltkrieg die Verlagerung der Traktorenproduktion erst einmal in andere Werke. Ende der 50er Jahre begann jedoch erneut die Entwicklung und Produktion von diesmal schweren Radtraktoren, mit denen die Produktivität auf den großen Feldern des Landes beachtlich erhöht werden konnte. Mit einer Motorleistung von 220 PS verließ im Jahre 1962 der erste K-700 das Fließband, ein Knicklenker, der über 4 gleichgroße, angetriebene Räder verfügte und mit einer Geschwindigkeit bis 30 km/h auch für Transporte geeignet war.



Abb. 22

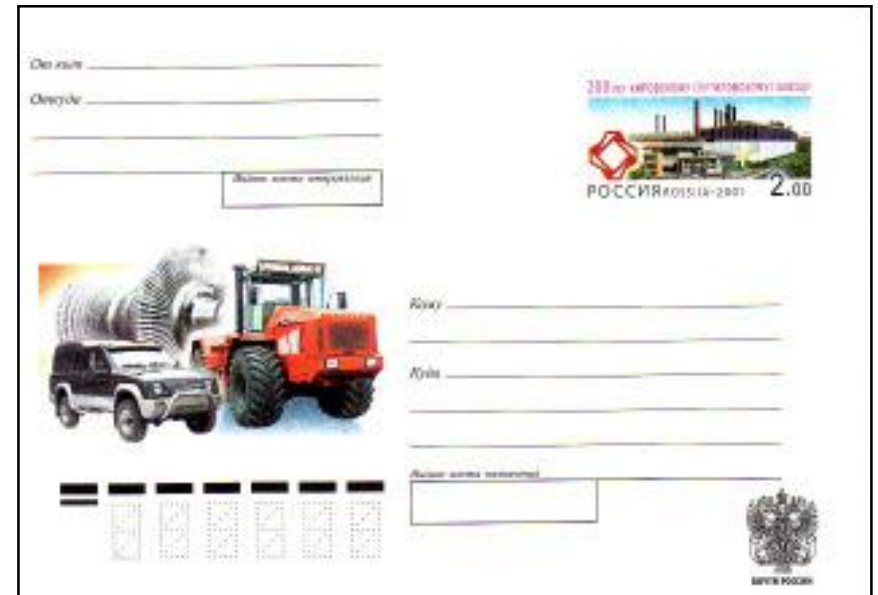
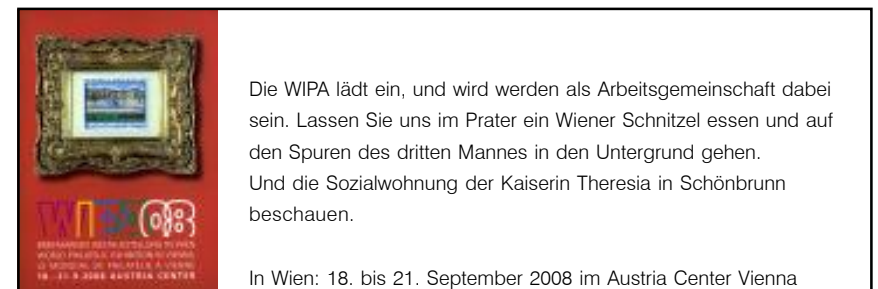


Abb. 23

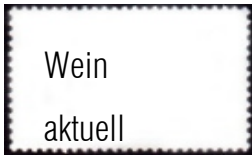
Traktoren dieses Typs sind auf einer Ausgabe der Tschechoslowakei gut zu erkennen (Abb. 21). Eine stärkere Variante des „Kirowez“, der K-701 mit 275 PS vor seiner Produktionsstätte schmückt eine Ganzsache anlässlich des 175jährigen Bestehens des Werkes (Abb. 22). Auch heute noch wird der „Kirowez“ produziert. Eine Ganzsache der Post Rußlands von 2001, mit der an das 200jährige Bestehen des Werkes erinnert wird, enthält im Zudruck eine Abbildung des modernen K-744 (Abb. 23).

Fortsetzung folgt in Heft 129



Die WIPA lädt ein, und wird werden als Arbeitsgemeinschaft dabei sein. Lassen Sie uns im Prater ein Wiener Schnitzel essen und auf den Spuren des dritten Mannes in den Untergrund gehen. Und die Sozialwohnung der Kaiserin Theresia in Schönbrunn besuchen.

In Wien: 18. bis 21. September 2008 im Austria Center Vienna



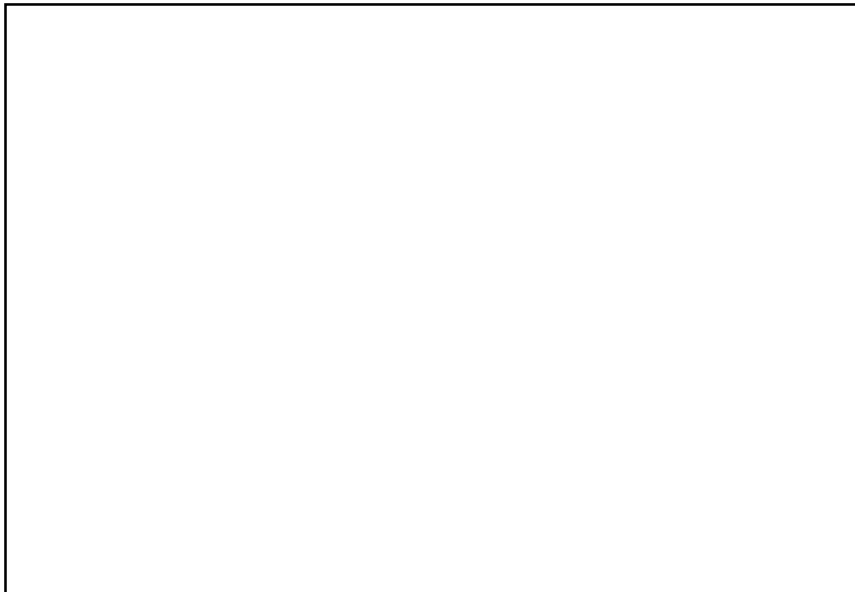
Manfred Geib und Josef Muhsil

2 Sonderstempel und eine Ganzsache umfaßt der Bericht im III. Quartal 2007

Am 24. und 25. März 2007 fand in Koblenz die 1. Fachtagung „Postgeschichte in Rheinland-Pfalz“ mit Vorträgen und einer Ausstellung statt. Als bildliche Darstellung wählte man eine der 84-Pfg.-Marke der Französischen Zone (Rheinland-Pfalz) mit der Weinlandschaft „Mittelrhein“. Dem „Hambacher Fest“ war eine Ausstellung im Landtag in Mainz gewidmet. Das Landeswappen von Rheinland-Pfalz mit Wappenkrone aus stilisierten Weinblättern ist im Sonderstempel abgebildet.

850 Jahre „Burg Eltz“ an der Mosel. Die von der DEUTSCHEN POST aufgelegte Ganzsache zeigt den Markeneindruck „Oberes Mittelrheintal“ mit Weingärten.

Quelle:  
„Philatelie aktuell“ der Deutschen Post AG.

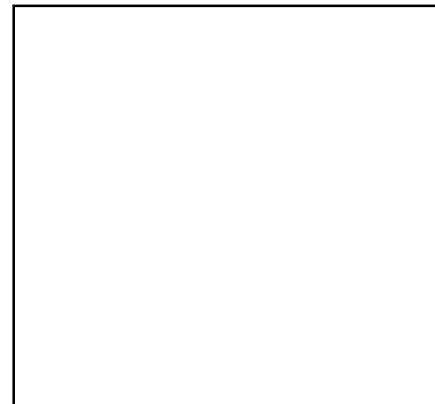


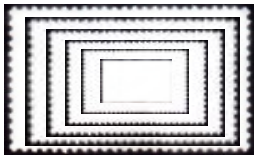
Manfred Geib und Josef Muhsil



Messe „Marke + Münze“ im März 2007 in Graz. Im Sonderstempel das Wappen von Seiersberg und ein jugendlicher Sprayer. Er symbolisiert den Schülerwettbewerb zur Schülerbriefmarke der Volksschule Seiersberg.

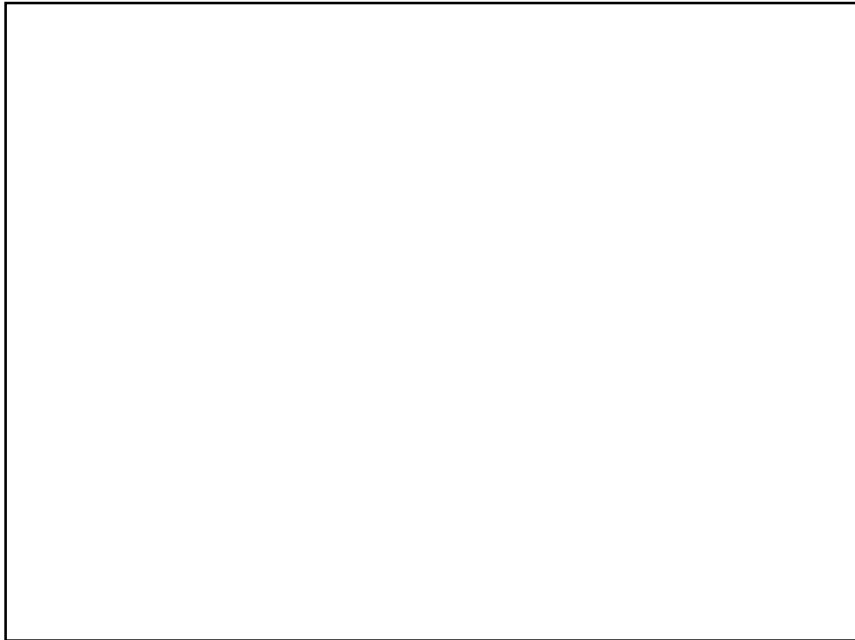
Quelle: Post AUSTRIA



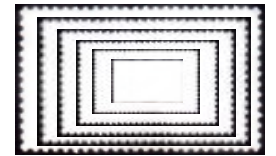


Eingesandt

Claude Demaret hat uns diese Karte aus Rumänien eingesandt:  
Ein schönes Landwirtschaftsmotiv.



Jersey gab am 10. April 2007 einen Satz mit sechs Marken und einem Block heraus. Thema: County Animals. Wir zeigen hier den Block.



Eingesandt



Jersey gab am 25. Juli 2007 eine Serie von acht Marken „Wildblumen“ heraus. Wir zeigen hier fünf von ihnen.

Das Jahr des Schweines in Jersey





## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### Anschriften des Vorstandes:

#### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

#### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

### Redaktion:

Klaus Henseler (Vi.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

### Druck:

Skribifax, Paper & Copy Shop, 27472 Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 128 / Juli 2007 / Auflage 200 Exemplare.

Das Mitteilungsheft Nr. 129 können Sie dann wieder „planmäßig“ im Oktober erwarten.

Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Vierteljahresheft 129 · Januar 2008



## Auf ein Wort ....

Liebe Mitglieder und Sammlerfreunde,

das fünfte und letzte Heft 2007 liegt vor Ihnen. Die negative Mitgliederentwicklung ist leider auch an unserer Arbeitsgemeinschaft nicht vorbei gegangen. Zur Zeit haben wir 135 Mitglieder.

Unsere ArGe lebt! Das zeigen die Veröffentlichungen in unseren diesjährigen fünf Mitteilungsheften. Hinter Umfang und Inhalt und Mitarbeit vieler Mitglieder in unseren Vierteljahreshften müssen wir uns wahrlich nicht verstecken. Mit diesen Heften können wir werben gehen! Vielleicht gelingt es ja, mit Hilfe aller Mitglieder, weitere Sammler für unsere ArGe zu werben.

Wie im Mitteilungsheft 128 bereits angekündigt, finden Sie in diesem Heft die formelle Einladung zur diesjährigen Jahreshauptversammlung (nach dem Inhaltsverzeichnis).

Was steht in den nächsten Monaten noch an? Ich will Ihnen hier eine kleine Vorschau auf anstehende in Planung stehende Aktivitäten des Vorstandes geben, bei der wir auch auf Ihre Hilfe angewiesen sind:

- Zum Jahreswechsel zunächst unsere 21. Vereinsauktion.
- Vom 10. bis 12. Mai 2008 findet die „50. EXPHIMO“ statt. Zu dieser Jubiläumsausstellung werden alle Motivgruppen, die sich früher an der Exphimo beteiligt haben, eingeladen.
- Vom 18. bis 21. September 2008 findet die „WIPA 08“ statt. Hier wollen/ werden wir mit einem Info-Stand vertreten sein.
- Am letzten Wochenende im Oktober 2008 sind wir dann wieder in Sindelfingen mit einem Info-Stand vertreten.
- „IBRA“ und „NAPOSTA“ findet vom 6. bis 10. Mai 2009 in Essen statt. Auch hier sind wir eingeladen, uns mit einem Info-Stand zu beteiligen.

Zur 21. Vereinsauktion Anfang nächsten Jahres warte ich noch Einlieferungen. Wer hat noch gute Dubletten für unsere Vereinsauktion. Bitte einliefern oder zur Jahreshauptversammlung in Sindelfingen mitbringen. Bei unseren Vereinsauktionen haben Sie sehr gute Chancen, noch einen fairen Preis zu erzielen. Es sollte Ihnen nicht so ergehen, wie einer Bekannten, die acht Vordruckalben mit Marken (Frankreich/Österreich/Dt.Reich/BRD/Berlin) mit einem Michel-Wert von über 12.000 Euro – die Briefe/Karten und Dubletten – nicht mitgerechnet, verkaufen wollte, aber keinen Käufer fand. Schließlich übernahm ein Auktionshaus den Posten und wird diesen in der Herbstauktion mit 500,- (Fünfhundert) Euro als Nachlaß aufrufen. Ich meine, da könnte man bei unseren Vereinsauktionen doch bessere Preise erzielen.

Ich wünsche Ihnen einen ruhigen Jahresausklang.

Mit freundlichen Sammlergrüßen

Ihr  
  
 Horst Kaczmarczyk

PS: Bitte überweisen Sie den Jahresbeitrag; der Überweisungsträger liegt bei.

### Entschuldigung

Da ist doch im letzten und vorletzten Heft der Artikel über das Mostviertel von Adolf Bläumauer zweimal abgedruckt worden.

Und noch ein Fehler soll berichtigt werden: Den Artikel über die Milch (Woher – wohin?) hat Roman Tscherrig und nicht Roman Terring geschrieben worden.

Beide Fehler bitte ich zu entschuldigen. Klaus Henseler

„Der Bauerngarten ist mein Paradies“. Briefmarken auf dem Umschlag von Brigitte Nitzke.

## Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Jahreshauptversammlung	244
Rebe und Wein (14. Fortsetzung: Der Mißbrauch des Allohols)	246
Traktoren auf Briefmarken	253
Philatelistische Bibliotheken	262
Weingut Rotenfels	263
Nutzpflanze: Blumenkohl	265
Kartoffelkultur 2007: Eine Speisekarte	266
Mangart in Slowenien	267
Weiteres über Linné	268
100 Jahre Deutsches Bienenmuseum	271
Spirex '07	273
Erledigt heute alles die Hausfrau allein	275
300 Jahre Hofgut Utphe	277
Ein Sammler benötigt Hilfe (Wer kann helfen?)	279
100 Jahre BSV Speyer	280
Vom Dorfmetzger zum Global Player	282
Weinheiliger St. Stephan	284
Ausstellungserfolge	289
Marshmallows oder Kartoffeln	291
Zwischen Wein und Pilzen	292
Wann ist der richtige Zeitpunkt? (zum Aufhören)	294
Neuheiten (3. Quartal 2007)	295
Wein aktuell	298

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Hans-Peter Blume, Stefan Hilz, Klaus Henseler, Maurizio Rocci, Brigitte Nitzke, Walter Sperlich, Kurt Buck, Sylk Schneider, Anja Janssen, Peter Splett, Günther Liepert, Waldemar Wolf, Manfred Geib, Josef Muhsil

### Redaktionsschluß:

Je älter ich werde, desto stärker prägt sich bei mir das Gefühl aus, daß die Tage, Monate und Jahre immer kürzer werden. Denn kaum waren die beiden vorhergehenden Hefte versandt, war schon (fast) wieder Redaktionsschluß für dieses Heft: im September 2007.

## Einladung zur Jahreshauptversammlung 2007

September 2007

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

**Samstag, dem 27. Oktober 2006 um 13.00 Uhr**

in Sindelfingen statt. Im Hotel „Mercure“ neben der Messehalle der Internationalen Briefmarkenbörse ist unser Tagungsraum. Die Tagungssuite 4 steht uns bis 16.00 Uhr zur Verfügung.

Die Tagesordnung:


1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
4. Jahresbericht des Vorstandes
5. Bericht des Kassierers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Entlastung des Vorstandes einschl. Kassierer
8. Verschiedenes

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Die Zeit nach der Jahreshauptversammlung können wir für Tausch und Gespräche nutzen.

Der Vorstand bittet um zahlreiches Erscheinen

Mit freundlichen Grüßen

  
Roger Thill

  
Kurt Buck

  
Horst Kaczmarczyk

Unsere Arbeitsgemeinschaft hat den Informationsstand mit der Nummer 17





## Rebe und Wein 14. Fortsetzung: Der Mißbrauch des Alkohols

Was der Weingott auf seinem fröhlichen Zuge verschenkt, sind oft recht verführerische Freiheiten. Die allzu Arglosen verlieren sich unvermerkt daran und die allzu Gerechten verdammen sie deshalb. Wert und Sonnenseiten des Weines werden eben leider nur zu oft durch die Unvernunft und Maßlosigkeit haltloser Menschen verdunkelt. Mißbrauch dieser Gottesgabe und Übermaß des Genusses schädigen aber Leib und Seele.

Bei aller Wertschätzung des Weines hält die Heilige Schrift mit Mahn- und Warnrufen gegen die Trunksucht nicht zurück. Eindringlich rügt der Apostel Petrus:

„Ihr habt doch in den vergangenen Tagen wahrlich Zeit genug damit vergeudet, den heidnischen Leidenschaften zu frönen durch einen Wandel in Ausschweifungen, Lüsten, Trunksucht, Schmausereien, Zechgelagen und schändlichen Götzendienst.“  
1. Petrus 4, 3

In treuer Fürsorge mahnt auch der Apostel Paulus im Epheserbrief 5,18:

„Berauscht euch nicht mit Wein, denn in ihm liegt böse Lust.“

Mit Rücksicht auf den schwachen Bruder empfiehlt er:

„Recht handelst du, wenn du auf Fleisch- und Weingenuß verzichtest und auch sonst alles meidest, woran dein Bruder Anstoß nimmt.“

Römer 14, 21

Das Verhalten der Kirchendiener liegt ihm ebenfalls am Herzen:

„Die Diakone sollen achtbare Männer sein. Sie müssen sich hüten vor Doppelzüngigkeit, übermäßigen Weingenuß und schmutziger Gewinnsucht.“

1.Thimot. 3, 8



**Martin Luther**  
DDR 1982

**Apostel Paulus**  
Niederlande 1971



**Heinrich Pestalozzi**  
Schweiz 1927



**Jean-Jacques Rousseau**  
Frankreich 1978



**François Rabelais**  
Frankreich 1950

**Apostel Petrus**  
Irland 1950



Martin Luther macht seinem Zorn über das unbotmäßige Trinken im deutschen Vaterland in derben Worten Luft:

„Es muß ein jeglich Land seinen eigenen Teufel haben. Unser deutscher Teufel wird ein Weinschlauch sein und muß Sauf heißen.“

Heinrich Pestalozzi kämpft in „Lienhard und Gertrud“ unerschrocken gegen den Alkohol-Mißbrauch, diesen gefährlichen Feind, der den Wohlstand und den Frieden so mancher Familie zerstört.

So sehr François Rabelais, der große französische Schriftsteller, den edlen Saft der Rebe liebt, so sehr haßte er die Trunkenheit. In einer seiner dichterisch-philosophischen Abhandlungen schreibt er:



**Gesünder ohne Alkohol**

**Alexander der Große**  
Griechenland 1937



„Man muß wissen, daß der Wein nicht der Tyrann des Menschen, sondern sein Lieblingsdiener sein soll, denn Trunksucht ist unheilvoll und häßlich.“

Eigenartig ist die Begründung, womit Jean-Jacques Rousseau den Wein verurteilt:  
„Comme la nature ne fournit rien de fermenté, il n'est pas à croire que l'usage des boissons artificielles importe à la vie des créatures.“

Einer der bedeutendsten Männer der französischen Revolution, D. Danton, besaß im Kreise seiner Zechgenossen den Ruf eines argen Schlemmers.

Laut Überlieferung soll auch Alexander der Große dem Wein so sehr verfallen gewesen sein, daß er sich oft in Saufgelage einließ und, berauscht nach einer wüsten Zecherei, die Brandfackel in den berühmten Tempel von Babylon schleuderte.

Ein ruhmloser Träger der Krone war der dem Trunk und der Jagd leidenschaftlich ergebene König Wenzel, den die Kurfürsten schließlich für abgesetzt erklärten.

Der geniale impressionistische Maler und Graphiker Henri de Toulouse-Lautrec suchte und fand im Alkohol vergessen von seinen körperlichen und seelischen Qualen.



**Stephen Collins Foster**  
USA 1940

**G. Danton**  
Frankreich 1950



**Henri de Toulouse-Lautrec**  
Frankreich 1958



Stephen Collins Foster, der in Amerika sehr populäre Dichter und Komponist von Songs, verfiel, als ihn seine Frau verlassen hatte, der Trunksucht und starb, erst achtunddreißigjährig, im Elend.

Der Dichter Paul Verlaine, ein zügelloser Säufer, erlag ebenfalls den Folgen übermäßigen Alkoholgenusses. Arthur Rimbaud, auf einer Briefmarke Frankreichs vom Jahr 1951 verewigt, war sein getreuer Zechgenosse. Der Bild-Hintergrund ist seinem Gedicht Le Bateau ivre entnommen.

Ein Markenbild Spaniens zeigt „Los Borrachos“ (Die Trunkenbolde) nach einem Gemälde von Velazquez.

Zur individuellen Betreuung der Trinker bestehen in vielen Ländern Fürsorgestellen und Heilstätten. Norwegen und Irland haben den Gründern der ersten Abstinenzbewegung Asbjörn Kloster und Pater Theobald Mathew auf Briefmarken ein Denkmal gesetzt.

Gründer des ersten Temperenzlerordens dürfte jedoch Ramses II., Herrscher von Ägypten, sein. Ausschreitungen aller Art anlässlich pompöser jährlicher Weingelage zu



**König Wenzel**  
Luxemburg 1937





**Paul Verlaine**  
Frankreich 1951



**Arthur Rimbaud**  
Frankreich 1951

Ehren Bastets, der Göttin der Freude, mögen ihn um das Jahr 1250 v.Chr. zu einer solchen Maßnahme bewogen haben.

Der Islam verbietet seinen Bekennern den Weingenuß, eingedenk der Mahnung des Korans:

„Der Teufel bedient sich des Weines und des Spiels, um in euch das Feuer der Zwietracht zu nähren und euch zu verführen, Gottes und des Gebetes zu Vergessen.“

1956 gab die Türkei anlässlich des XXV. internationalen Antialkohol-Kongresses eine Briefmarke heraus, die eine von zwei Händen umfaßte Weinflasche zeigt, in deren Innerem eine Schlange den Alkoholmißbrauch symbolisiert.



Wer den Wein in zu vollen Zügen trinkt und es nicht versteht, dieses edle Naturprodukt mit Würde zu genießen, wird leicht von der Trunksucht überwältigt. Zornausbrüche und übereilte Entschlüsse, unglückliche Ehen, vernachlässigte Kinder und ruinierte Leben sind oft Folgen übertriebenen Alkoholgenusses. Für diese Menschen hat der Herrgott die Reben nicht geschaffen.



**Asbjørn Kloster**  
Norwegen 1959

**Father Theobald Mathew**  
Irland 1938



**Internationaler Kongreß  
gegen Alkoholismus**  
Türkei 1956



Im nächsten Teil werden Sie die Bedeutung des Weins in der Religion lesen können.

Die Abbildung auf der vorhergehenden Seite stammt aus dem Weintraktat des spanischen Mediziners Araldus de Villa Nova (um 1240–1311), der seit 1289 als Professor in Montpellier wirkte. Es war ein Bestseller des 15. und 16. Jahrhunderts, vor allem durch die Übersetzung und Bearbeitung des Nürnbergers Wilhelm von Hirnkofen. Der Augsburger Drucker Johannes Zainer stellte das Werk 1499 erstmals mit verschiedenen Holzschnitten her, so daß auch der (nichtlesekundige) Leser anhand der Bilder erkennen konnte, wie der Weinbau „funktioniert“. Es verkaufte sich so gut, daß es immer wieder nachgedruckt wurde. Verbunden war die Aufklärung über den Weinbau mit medizinischen Ratschlägen über den Weingebrauch, was ja nie geschadet hat, wenn man sich ärztlicherseits begründet dem Trunk hingab.

Walter Sperlich

## Traktoren auf Briefmarken

### Im Osten entsteht eine eigene Traktorenproduktion (Teil 2)

Im Artikel über Traktoren in Heft 126 wurde davon berichtet, welchen Einfluß Caterpillar Traktoren auf die Produktion des Traktorenwerkes in Tscheljabinsk hatten. Mit dem T-100 lief 1958 die erste eigene Neuentwicklung in diesem Werk vom Fließband. Dieser Typ wurde in den verschiedensten Variationen gebaut, von denen heute noch einige Exemplare bei Liebhabern zu finden sind. Die Marke zum 25. Jahrestags des Traktorenwerkes im Jahr 1958 zeigt einen T-100. Im Mittelpunkt des Markenbildes ist ein mit Traktoren beladener Zug beim Verlassen des Werkgeländes zu erkennen (Abb. 24). 1970 nimmt das Werk die Produktion des T-130 auf, der mit 140 PS über eine wesentlich höhere Leistung als sein Vorgänger verfügt. Einige Jahre später wird mit 170 PS der T-170 an seine Stelle treten. Die Abbildung ei-



Abb. 24



Abb. 25



Abb. 26



Abb. 27



Abb. 28

nes solchen Traktors sowie die des Hauptgebäudes des Werkes schmücken die Sondermarke zum 50. Geburtstag des Werkes (Abb. 25). Aus dem gleichen Anlaß gab die sowjetische Post auch eine Ganzsache heraus. Auf ihr ist der Diesel-Elektrische-Traktor DET-250 abgebildet (Abb. 26). Der ab 1970 produzierte Traktor war mit 323 PS zur damaligen Zeit der stärkste Traktor der Sowjetunion. Zur Produktionspalette des Werkes gehören auch Spezialmaschinen zur Ver-

legung von Pipelines. Die tschechische Ausgabe wählte solche Maschinen als Motiv für ihre Ausgabe zum Bau einer Erdgasleitung (Abb. 27). Traktoren aus Tscheljabinsk sind heute noch sehr gefragt.

Unter den nach dem 2. Weltkrieg neu errichteten Werken hat das Minsker Traktorenwerk eine besondere Bedeutung.

Es zählte zu den größten im Land und auch heute noch zu den größten Traktorenproduzenten weltweit. Gegründet wurde es am 29. Mai 1946. Anfangs wurde in ihm der Raupenschlepper KD-35 produziert, ein relativ leichter Traktor, der in seiner modernisierten Variante als KDP-35 über eine höhere Bodenfreiheit verfügte und vor allen zu Pflegearbeiten eingesetzt wurde. Seine Produktion wurde später in ein anderes Werk verlegt, Lizenzproduktionen erfolgten auch in Polen und Rumänien. Die rumänische Marke (Abb. 28) zeigt Wartungsarbeiten an einem solchen Traktor. Ein weiteres Modell aus dem Minsker Werk ist ebenfalls auf einer rumänischen Marke abgebildet. Es handelt sich um den Forstraktor TDT-40, der für das sogenannte Rücken von Holz aus dem Wald verwendet wurde (Abb. 29). Mit der Bildung eines speziellen Werkes für Forstraktoren wurde auch die Produktion dieses Traktors verlagert.



Abb. 29

Von diesem Zeitpunkt an konzentrierte sich das Werk nur noch auf die Produktion von Radtraktoren. Begründer der großen Familie der „Belarus“-Traktoren war der Traktor MTS-2, der als erster am 14.10.1953 das Fließband verließ. Sein Bild wurde zum Motiv



Abb. 30





Abb. 31

einer Marke der Serie Belarus-Traktoren der Post von Weißrußland aus dem Jahr 1977 (Abb. 30). Er war der erste sowjetische Traktor mit Luftreifen. Dem 25. Jahrestag des Produktionsbeginns dieser Familie widmete die sowjetische Post eine Ganzsache mit einem MTS-2 im Sonderstempel (Abb. 31). Der Zudruck dieser Ganzsache zeigt einen MTS-82 vor dem Hauptgebäude des Traktorenwerkes. 1957 traten an die Stelle des MTS-2 die Traktoren MTS-5 und MTS-7, letzterer mit Allradantrieb. Von 1957 bis 1961 wurden allein 6 Varianten des MTS-5 produziert. An Stelle des Benzinmotors, mit dem der 45 PS Dieselmotor anfänglich gestartet werden mußte, erhielten spätere Modelle einen elektrischen Anlasser. Die Marke mit dem MTS-5 bei Pflegearbeiten im Mais ist die einzige Ausgabe der sowjetischen Post mit einem Belarus Traktor (Abb. 32). Dagegen sind Belarus-Traktoren auf einer Vielzahl von Ganzsachen zu finden. So findet man eine der ersten Ausführungen des Traktors MTS-50 auf einer Ganzsache der aus der Reihe „Neuheiten der landwirtschaftlichen Technik“ (Abb. 33). Mit diesem Traktor begann im Jahre 1962 eine neue Typenreihe von Belarus-Traktoren. Ein moderneres, formenreicher gestaltetes Model der Reihe, der MTS-50x,



Abb. 32

ein dreirädriger Spezialtraktor für den Baumwollanbau, schmückt eine Ganzsache von 1976 (Abb. 34). Schließlich wurde die Belarus-Reihe ab 1974 durch einen 80-PS-Traktor mit seinen Varianten erweitert. Eine Ganzsache der sowjetischen Post zeigt den allradgetriebenen MTS-82 (Abb. 35). Interessant ist dabei, daß bei einigen der Ganzsachen die Bezeichnung des Traktors zweisprachig ist – in der russischen und in der weiß-



Abb. 33

russischen Sprache. Offensichtlich wurde dieser Traktor auch nach Nordkorea geliefert oder in diesem Land in Lizenz gefertigt. Der Traktor auf der koreanischen Ausgabe ist eindeutig ein MTS-82 (Abb. 36).

Im Jahr 1997 gab die Post der Republik Weißrußland einen Satz von 4 Marken mit Abbildungen von Traktoren der Belarus-Reihe heraus. Neben den bereits erwähnten ersten Typ dieser Reihe wurden einige zu dieser Zeit in Produktion befindliche Traktoren als Motive gewählt. Alle diese Traktorenmotive wurden auch auf Maximumkarten abgebildet. Der Spezialtraktor Belarus-680 mit 81 PS (Abb. 37), der 90 PS starke allradangetriebene Belarus-952 (Abb. 38) und der mit 130 PS leistungsstärkste Belarus-1221 (Abb. 39) sind auf diesen Karten zu sehen.



Abb. 34 (oben)

Abb. 35 (unten)



Im Mai 2005 feierte das Werk seinen 60. Jahrestag. In diesen 60 Jahren wurden in ihm mehr als 3,3 Millionen Traktoren hergestellt. Gegenwärtig werden jährlich 50 Tausend Traktoren gefertigt. Die Modellreihe umfaßt 62 Modelle und etwa 100 Modifikationen. In mehr als 125 Länder auf allen Erdteilen wurden über 500 Tausend Traktoren exportiert. Das findet seine Widerspiegelung auch in den Briefmarkenausgaben einiger dieser Länder. So findet man allein auf 6 Ausgaben der Post von Nordkorea MTS-Traktoren bei Feldarbeiten. Traktoren mit den verschiedensten landwirtschaftlichen Maschinen sind im Markenbild einer Ausgabe aus Nordkorea zu erkennen (Abb. 40). Interessant ist auch die Marke aus dem selben Land mit einem MTS-5 auf einer der Landreform gewidmeten Ausgabe (Abb. 41). Hier wird der Traktor der menschlichen Zugkraft gegenüber gestellt. Eine Marke aus Birma von 1968 zeigt ebenfalls die Vorteile des Traktors gegenüber der Handarbeit (Abb. 42). Traktoren der Belarus-Reihe schmückten u. a. auch die Marken der Post von Nigeria (Abb. 43) und der von Madagaskar (Abb. 44) sowie als Zudruck eine Ganzsache aus Afghanistan (Abb. 45).



Abb. 36

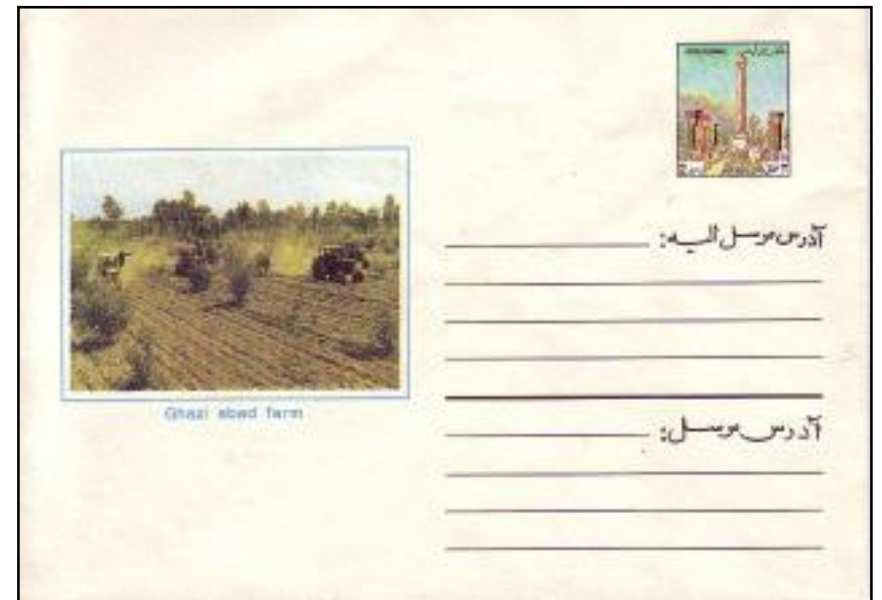


Abb. 45



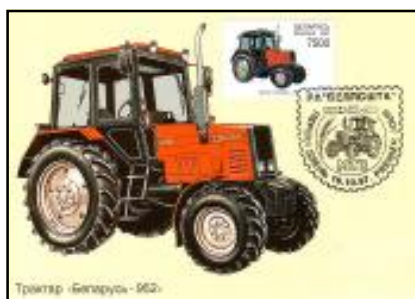


Abb. 38



Abb. 39

Auch wenn der dargelegten Entwicklung der Traktorenproduktion in der ehemaligen Sowjetunion in der Fachliteratur kaum Beachtung geschenkt wird, so regen die vielfältigen Ausgaben von Briefmarken und Ganzsachen mit sowjetischen Traktormotiven den Sammler dieser Ausgaben dazu an, darüber zu berichten, wobei bei weitem nicht die Fülle dieser Ausgaben wiedergegeben werden konnte.

Bewußt wurde dabei nicht auf viele Fragen u.a. der Qualität, der Lebensdauer, der technischen Details dieser Traktoren eingegangen, zum einen weil dem Autor dazu das tiefgründige Fachwissen fehlt, zum anderen aber auch, weil die dazu von den Fachleuten geäußerten Meinungen oft diametral entgegengesetzt sind.

### Liste der Abbildungen zum Artikel Traktoren auf Briefmarken

Abbildung Nr. Land Michel-Nr. Ausgabejahr

Abbildung Nr.	Land	Michel-Nr.	Ausgabejahr
1	Sowjetunion	Ganzsache	1931
2	Sowjetunion	790	1941
3	Sowjetunion	1176	1947
4	Bulgarien	702	1949
5	Rumänien	1545	1955
6	Ungarn	1123	1950
7	Sowjetunion	1742	1954
8	Sowjetunion	1743	1954



Abb. 40

Abbildung Nr. Land Michel-Nr. Ausgabejahr

Abbildung Nr.	Land	Michel-Nr.	Ausgabejahr
9	Sowjetunion	1877	1956
10	Tschechoslow.	726	1952
11	Tschechoslow.	1424	1963
12	Sowjetunion	Ganzsache	1961
13	Mongolei	1504	1982
14	Sowjetunion	Ganzsache	1980
15	Sowjetunion	2907	1964
16	Sowjetunion	3802	1970
17	DDR	2236	1977
18	Sowjetunion	Ganzsache	1981
19	Ukraine	464	2001
20	Sowjetunion	Ganzsache	1991
21	Tschechoslow.	2289	1975
22	Sowjetunion	Ganzsache	1976
23	Russ. Föd.	Ganzsache	2001
24	Sowjetunion	2157	1958
25	Sowjetunion	5275	1983
26	Sowjetunion	Ganzsache	1982
27	Tschechoslow.	2288	1975
28	Rumänien	1420	1953
29	Rumänien	1877	1960
30	Weissrussland	MK 243	1997
31	Sowjetunion	Ganzsache	1978
32	Sowjetunion	2453	1961
33	Sowjetunion	Ganzsache	1968
34	Sowjetunion	Ganzsache	1976
35	Sowjetunion	Ganzsache	1981
36	Korea Nord	3777	1995
37	Weissrussland	MK 244	1997
38	Weissrussland	MK 245	1997
39	Weissrussland	MK 242	1997
40	Korea Nord	887	1969
41	Korea Nord	291	1961
42	Birma	196	1968
43	Nigeria	651	1995
44	Madagaskar	1160	1982
45	Äthiopien	Ganzsache	



Abb. 41 (unten)



Abb. 42



Abb. 43



Abb. 44 (verkleinert)

# Philatelistische Bibliotheken

10559 Berlin

Museum für Kommunikation – Bibliothek, Leipziger Straße 16, 10117 Berlin,

Tel. 0 30-120 29 43 00; Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag von 9–17 Uhr.

Die Bibliothek des Museums für Kommunikation bietet Literatur zur Post- und Fernmeldegeschichte und speziell zur Philatelie. Die Bücher und Zeitschriften sind dem Besucher in einem Freihandbereich zugänglich und können auch ausgeliehen werden.

22041 Hamburg

Philatelistische Bibliothek Hamburg e.V., Schloßstr. 12, 22041 Hamburg,

Tel. 0 40-251 23 40. E-Mail: [auskunft@philatelistische-bibliothek.de](mailto:auskunft@philatelistische-bibliothek.de),

Internet: [www.philatelistisch-bibliothek.de](http://www.philatelistisch-bibliothek.de).

Ausleihe: Di 14–18 Uhr, Do 14–19 Uhr, 1. Samstag im Monat 9–12 Uhr.

Literatur über alte Gebiete der Philatelie und Postgeschichte, Freihandbibliothek mit 12.500 Monographien (inklusive Handbüchern, Briefmarkenkatalogen und Ausstellungsführern), sowie 5.000 Zeitschriftenbänden, 220 Titel davon laufend (auch Rundbriefe der Arbeitsgemeinschaften). Die Ausleihe erfolgt an jedermann, Ausleihgebühren werden erhoben.

Besonderer Service: Fernleihe direkt nach Hause. Die Ausleihbedingungen können gegen Freiumschlag angefordert werden.

60489 Frankfurt

Phila-Bibliothek des Vereins für Briefmarkenkunde 1878 e.V., Frankfurt am Main, Baruch-Baschwitz-Platz 3, (S-Bahnhof Ffm-Rödelheim), 60489 Frankfurt am Main

Kontaktadresse: Friedo Giese, Rossertstr. 113, 61449 Steinbach/Ts., Tel.: 0 61 71-7 18 26.

Petros Tiberius, Gottfried-Keller-Str. 38. 50431 Frankfurt am Main, Tel. 0 69-52 84 01

Öffnungszeiten: Sa 10–13 Uhr, 1. und 3. Mittwoch im Monat 16–18 Uhr,

Tel. 069-789 11 15

81667 München

Stadtbibliothek München - Philatelistische Bibliothek, Rosenheimer Str. 5, 81667 München, Telefon 089-48 09 82 91, Fax 089-49 098 248.

Ausleihe: Mo 10–20 Uhr, Di–Fr 10.30–19 Uhr, E-Mail: [stb.philKul@muenchen.de](mailto:stb.philKul@muenchen.de).

Sprachen. 45.000 katalogisierte Monographien, Zeitschriftenbände, Auktionskataloge Eigener Lesesaal mit Freihandbestand, den neuesten Zeitschriften und Zeitschriften-dokumentationen. Direkt-Fernleihe für BDPH-Mitglieder (Unterlagen bitte mit Freiumschlag anfordern) und Bibliotheksfernleihverkehr. Philatelistische Beratung nach Voranmeldung.

Unsere Arbeitsgemeinschaft ist mit ihrem Mitteilungsheft außerdem in folgenden Bibliotheken vertreten:

PHILAG-Bibliothek Wuppertal

c/o Hans-Jürgen Dobiak, Postfach 101507, 42015 Wuppertal

Universitäts- und Landesbibliothek

Universitätsstraße 1, Gebäude-Nr. 24.41, 40225 Düsseldorf

Grundsätzlich erhalten die Bibliotheken auch das nach jedem Heft aktualisierte Inhalts- und Stichwortverzeichnis (was übrigens alle Mitglieder unserer ArGe erhalten können, die eine E-Mail-Adresse angeben).

Stefan Hilz

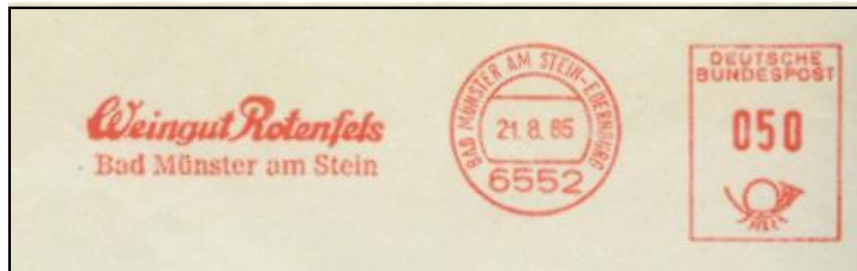
## Weingut Rotenfels

Vor kurzem konnte ich einen Beleg mit einem Absenderfreistempel des Weingutes Rotenfels aus dem Jahr 1937 erwerben. In der Sammlung vorhanden war bereits ein Freistempel aus dem Jahr 1985. Insofern wurde die Neugierde geweckt, ob dies offensichtlich schon lange bestehende Weingut heute noch existiert.

Dies heraus zu finden war mittels des Internet kein Problem. Mit der Eingabe „Weingut Rotenfels“ kam gleich der Hinweis auf die website des Weingutes, die Auskunft über den heute noch bestehenden Betrieb und seine Geschichte gibt.



Demnach existieren seit 1898 die ersten Nachweise über weinbauliche Tätigkeiten. Damals wurde unter Karl Voigtländer das Gebäude umgestaltet und um Weinbergflächen erweitert. Sein ältester Sohn Hermann Voigtländer übernahm 1932 das Weingut und als er 1953 verstarb, trat seine Tochter Erika Fenkner-Voigtländer in die Nachfolge. Sie übergab das Weingut 1989 an Hellmut Voigtländer, der es heute zusammen mit seiner Frau. Bewirtschaftet.



Das Weingut Rotenfels liegt mitten in Bad Münster am Stein. Zum Betrieb gehören rund 11 ha Rebfläche. Riesling ist die dominierende Rebsorte, gefolgt von Müller-Thurgau und Silvaner, aber auch Weißer und Grauer Burgunder, Blauer Portugieser, Kerner, Gewürztraminer und Dornfelder werden an- und angebaut. Zudem hat der Betrieb drei Doppel- und ein Einzelzimmer sowie eine Ferienwohnung zu vermieten.

Namensgeber des Weingutes ist offensichtlich der Rotenfels bei Bad Münster am Stein, ein rund 1,2 km langer, steiler Prallhang im Nahetal. Von ca. 118 m über NN. steigt der Fels fast senkrecht auf 237 m hoch. Der Artenreichtum im Felsenbereich ist enorm, obwohl er aus sauren Vulkaniten besteht. Über einen Rundweg kann der Rotenfels erwandert werden.

## Nutzpflanze: Blumenkohl

Blumenkohl (*Brassica oleracea* var. *botrytis*), auch Karfiol, Käsekohl, Blütenkohl, Traubenkohl, Italienischer Kohl oder Brüsseler Kohl genannt, ist eine Zuchtsorte des Gemüsekohls (*Brassica oleracea* L.) mit fleischigen, in einem Kopf zusammenstehenden Blüten sprossen, die als Gemüse gegessen werden. Anders als bei anderen Kohlsorten bildet sich der Blütenstand bereits im ersten Jahr. Werden die Pflanzen nicht geerntet, kommt es zum sog. Schießen, der gestauchte Sproß streckt sich, und es werden gelbe Blüten und dann Samen gebildet.

Der Anbau erfolgt auf Feldern und privaten Gärten. Die Ernte im Freiland ist in Deutschland vom Frühjahr bis zum späten Herbst möglich. In Regionen mit mildem Winterklima (z.B. Bretagne, spanische Mittelmeerküste) kann Blumenkohl auch im Winter geerntet werden.

Blumenkohl stammt von der in Kleinasien beheimateten Urform *Brassica oleracea* var. *silvestris* ab, und wird seit dem 18. Jahrhundert in Europa angebaut – zuerst in Italien, kurze Zeit später auch in Frankreich. Heute gehört er in ganz Europa zu den beliebtesten Kohlsorten; die wichtigsten Exporteure sind Frankreich, Belgien und die Niederlande. Die Anbaufläche in Deutschland beträgt etwa 5.500 Hektar.

Die knospigen Blütenstände, die in den Handel kommen, sind in Deutschland in der Regel weiß bis elfenbeinfarben, da sie von Blättern umhüllt oder mit Folien abgedeckt, und dadurch vor Licht geschützt waren. Anders als der eng verwandte Broccoli werden sie geerntet, bevor die Hüllblätter sich geöffnet haben und die Blüten voll entwickelt sind. Gelbe oder braune Flecken auf dem Blütenstand werden durch Sonneneinstrahlung bei unsachgemäßer Lagerung nach der Ernte verursacht und mindern die Qualität.

Besonders in Italien und Frankreich sind auch violette und grüne Zuchtformen wie der Romanesco verbreitet, deren Blütenstände nicht vollständig von Hüllblättern umschlossen sind, und sich während des Wachstums durch Lichteinwirkung gefärbt haben. Blumenkohl kann roh oder gekocht gegessen werden. Er ist leicht verdaulich, von typischem, mildem Geschmack und reich an Vitamin C und Mineralstoffen. wiki/kh



Bosnien Herzogewina 2006 Blumenkohl



## Kartoffelkultur 2007 Speisekarte

Mit den Zutaten nach der binären Nomenklatur nach Carl von Linné. Pflanzen und Tiere tragen den Namen desjenigen, der sie zuerst beschrieben hat; oft war es eben Linné selbst.

Kartoffel-Tomatensuppe mit frischem Bärlauch

Zutaten: - *Solanum lycopersicum* L. (Tomate)  
- *Solanum tuberosum* L. (Kartoffel)  
- *Allium ursinum* L. (Bärlauch)

Schweine Medaillons mit Kartoffeln und Spargel überbacken

Zutaten: - *Sus scrofa* Linné (Schwein)  
- *Solanum tuberosum* L. (Kartoffel)  
- *Asparagus officinalis* L. (Spargel)

Schwedische Kloß-Lachsroulade mit Leipziger Allerlei unter Meerrettichschaum

Zutaten: - *Salmo salar* Linné (Lachs)  
- *Cochlearia armoracia* L. (Meerrettich)  
- *Solanum tuberosum* L. (Kartoffel)

Braten von der Elchkeule mit Rotkohl und Minniklößchen

Zutaten: - *Alces alces* Linné (Elch)  
- *Brassica oleracea* L. (Kohl) var. *capitata* f. *rubra*  
- *Solanum tuberosum* L. (Kartoffel)

Kartoffel-Paprika Lasagne mit gerösteter Putenbrust

Seebarsch-Kartoffelröllchen in Zitronen-Buttersoße

Verschiedene Kartoffelsalate

- Kartoffelgemüsesalat
- Kartoffelbratwurstsalat
- Kartoffelsalat mit Erfurter Bohnen und Chili

Kloßschokoladenkuchen

Zutaten: - *Theobroma cacao* L. (Kakao)  
- *Solanum tuberosum* L. (Kartoffel)

Quarkklößchen mit Pflaumen gefüllt in Vanillesoße

Zutaten: - *Prunus domestica* L. (Pflaumen)  
- *Solanum tuberosum* L. (Kartoffel)

Omas Kartoffelkuchen und Kartoffelbrot

Die Menüfolge sollten Sie in Ihrem Lieblings-Gasthaus als Festtags-Menü bestellen.

Sylk Schneider vom Kloßmuseum in Thüringen hat diese Speisekarte entwickelt.

## Mangart (2678 m) in Slowenien

In dem Massiv der Julischen Alpen liegen die höchsten Berge Sloweniens. Der höchste ist der Triglav (Dreikopf) mit 2864 m, weitere, auch sehr bekannte Gipfel sind Kanin, Mangart, Jalovec, Prisojnik, Razor und Skrlatica.

Die neue Briefmarke aus der Serie Tourismus zeigt den Mangart, der an der Grenze zwischen Italien und Slowenien liegt.

Der Mangart ist ein faszinierendes Gebirge, anziehend für Kletterer, Wanderer und Naturfans. Unter den Klettersteigen, die zum Gipfel führen, sind zwei besonders bekannt und populär — der italienische Klettersteig (bekannt auch als Via Italiana), der mitten durch die Nordwand geht, und der Slowenische Klettersteig, der durch die West-

wand führt. Vom Gipfel hat man einen atemberaubenden Rundblick in alle Richtungen, das Panorama ist einfach unglaublich.

Auch für Radfahrer ist der Mangart ein beliebtes Ausflugsziel, denn zum Parkplatz an der Westseite des Mangarts (2079 m über dem Meeresspiegel) führt eine 12 km lange Bergstraße, die 1,5 km östlich des Predil-Passes abzweigt. Diese Mautstraße wird auch von Kraftfahrzeugen befahren.

Die Flora hier ist einzigartig, die berühmtesten europäischen Botaniker kehren immer wieder hierher zurück. Nur hier wächst die wunderschöne, sonnengelbe Kriechende Nelkenwurz (*Geum reptans*), eine winzige Bergstaude, 3 bis 15 cm hoch. Die bis zu 4 cm großen Blüten mit gelber Krone befinden sich an einem einblütigen Blütenstand, sie blüht von Juli bis August und bevorzugt Felsenspalten und feuchte Felsschuttflure.

Joze A. Mihelic,  
ausgewählt von Kurt Buck

# Weiteres über Linné



Ich habe mit großem Interesse die Berichte über Carl von Linné im Heft 128 unserer ArGe gelesen, vor allem auch die launigen Anmerkungen von Sammlerfreund Klaus Henseler. Ich möchte im Folgenden weiteres beitragen, denn Linné war allgemeiner Naturforscher: Seine ersten Vorlesungen hielt er 1732 im schwedischen Falun in Mineralogie.

Linnés größte Leistung ist wohl darin zu sehen, ein *binäres* Ordnungssystem der Natur geschaffen zu haben, und zwar nicht nur für Pflanzen und Tiere sondern auch für Minerale und Erden (bzw. Böden): Unter *binär* ist zu verstehen, daß er jeweils mehrere ähnliche Arten



zu einer Gattung zusammen gefaßt hat. Jede Pflanzen-, Tier-, Mineral- und Bodenart erhielt dabei einen Doppelnamen: den voran gestellten Gattungsnamen und den nachgestellten Art-namen (das geschah in lateinischer Sprache): z.B. *Pinus sylvestris* (Waldkiefer), *Pinus cembra* (Zirbel-Kiefer) und *Pinus stróbus* (Weymuthskiefer).



Beschreibungen vieler Pflanzenarten lagen hingegen schon lange vor: Hildegard von Bingen (1098–1178) beschrieb z.B. bereits über 250 Pflanzenarten und belegte sie meist mit (allerdings nur einem) lateinischen Namen (der

Wissenschaftssprache des Mittelalters und der Renaissance bis ca. Mitte des 18. Jh.). Ähnlich verhielt es sich bei Mineralen und Erden. Der deutsche Mediziner und Naturforscher Georgius Agricola (1494–1555) hatte mit seiner „De Natura Fossilium“ (Handbuch der Mineralogie) bereits 1546 Minerale und Erden gemeinsam beschrieben und gegliedert. Linné machte daraus ein binäres System: So unterschied er z.B.



bei den Erden zwischen *Humus ruralis* (schwarze Felderde: heute Schwarzerde), *Humus daedalea* (Gartenerde: heute Hortisol), *Humus chistosa* (roter Ton, heute u.a. rötliche Parabraunerde) und *Humus damascena* (Klayerde: heute u.a. Vertisol), bzw. zwischen *Argilla tumescens* (gelber Lehm: heute u.a. Fahlerde) und *Argilla marga* (Mergelerde: heute Pararendzina). Allerdings beschrieb er keine vollständigen Bodenprofile, sondern nur einzelne Bodenlagen (meist Oberböden).



Sein binäres System der Minerale und Erden ist auch weniger schlüssig als die der Pflanzen und Tiere, wurde bereits von seinem Professoren Koll-

egen in Uppsala, dem Chemiker Johann Gottschalk Wallerius (1709 bis 1785), übertroffen.



Die erstmalige Beschreibung von Ober- und Unterboden war dem großen Agronomen Albrecht Daniel Thaer (1752–1828) vorbehalten. Dieser entwickelte daraus in seiner *Agronomie* (dem ersten 1810 erschienenem, deutschsprachigen Lehrbuch der Bodenkunde) auch eine Bewertung der Böden für landwirtschaftliche Nutzung, die noch heute (in abgewandelter Form) als Bodenschätzung angewandt wird.

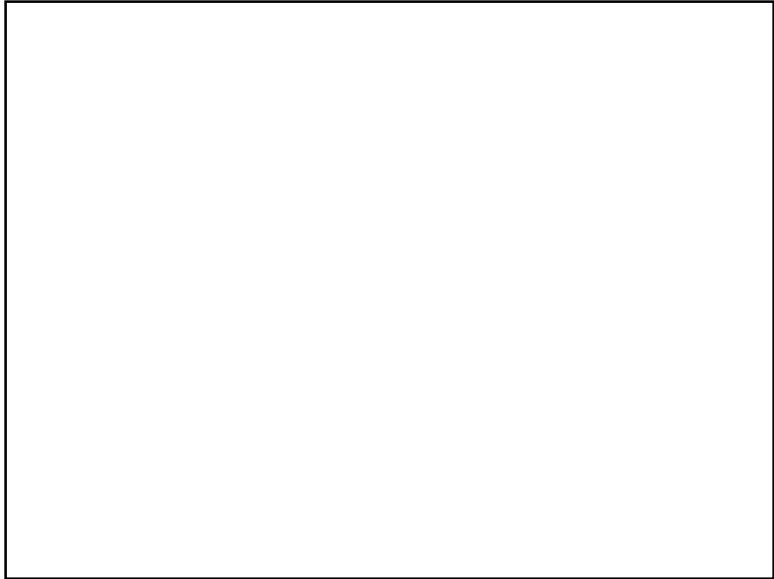
Linné war zu seiner Zeit eine Autorität. Seine Meinung galt, oft auch dann, wenn sie falsch war. Mit der Konstruktion eines der ersten brauchbaren Mikroskope gelang es dem Holländer Antonie van Leeuwenhoek (1632–1723), bereits 1674 erstmalig Kleinlebewesen nachzuweisen, was





Linné als Unsinn bezeichnete: „So kleine Organismen gibt es nicht.“ So blieb es sehr viel später Biochemikern wie dem Franzosen Louis Pasteur (1822–1895) vorbehalten, u.a. Bakterien erneut zu entdecken und zu beschreiben.

Anmerkung:  
 Von Antonie van Leeuwenhoek und von Johann Gottschalk Wallerius sind keine Briefmarken gefunden worden.



Aus Aesopus: „Vita et Fabulæ“, deutsche Übersetzung durch den Ulmer Stadtarzt Heinrich Steinhöwel, der auch ein weitverbreitetes Buch über das Verhalten bei der Pestilenz schrieb. Gedruckt von Johannes Zainer um 1476. Der „Ulmer Aesop“ ist eines der Hauptwerke der deutschen Buchillustration des 15. Jahrhunderts (also kurz nach der Erfindung des Buchdrucks mit beweglichen Lettern durch Johannes Gutenberg) und eines der schönsten Bücher aller Zeiten (nach der „Hyperotomachia Poliphili“ des Francesco Colonna, gedruckt 1499 von Aldo Manuzio).

Stefan Hilz

# 100 Jahre Deutsches Bienenmuseum

Aus Anlaß des 100jährigen Geburtstages des „Deutschen Bienenmuseums Weimar“ gab es am 7. Juli 2007 einen Sonderstempel der Deutschen Post. Der Stempel weist auf die Festwoche hin, die mit einem vielfältigen Programm vom 7. bis 15. Juli stattfand. Es begann am 7. Juli mit dem „Tag der Deutschen Imkerei“ mit einem bunten Markttreiben rund um Honig und Biene, am Sonntag gefolgt von einer Festveranstaltung zum Gründungsjubiläum. Verschiedene Thementage wie „Tag der Schulen“, „Tag der Kindergärten“ und „Tag der Imker“ rundeten die Festwoche ab.

Das Deutsche Bienenmuseum ist eine vom Landesverband Thüringer Imker e.V. getragene Kultur- und Bildungseinrichtung und bietet eine Ausstellung zur Geschichte der Imkerei und Sonderausstellungen. Eine ständige Ausstellung übermittelt Kennt-



nisse zur Biologie der Biene, Geschichte der Imkerei und zur modernen Imkerei. Zu sehen sind auch ein Schau- und Lehrbienenstand, der Honigschleuderraum und es gibt einen Hofladen.

Der Imkerverein Weimar 1837 e.V. trifft sich regelmäßig zu seinen Versammlungen im Museum. Eine Arbeitsgemeinschaft „Junge Imker“ betreut die Bienenvölker im Museumsgarten, wodurch Kinder und Jugendliche so die Arbeit mit den Bienen kennen

lernen. Neben der musealen Darstellung der Imkerei wird das Museum zu einer zentralen Aus- und Weiterbildungsstätte der Thüringer und der deutschen Imkerschaft ausgebaut. Darüber hinaus gibt es Märkte, auf denen nicht nur Honig angeboten wird.

Das Bienenmuseum liegt an der Ilm in Oberweimar, das auch durch frühe Wirtschaftsgründungen ein geschichtlich interessanter Ort ist. Es gab Wassermühlen, ein Rittergut mit Landwirtschaft und Brauerei, und Oberweimar war ehemals Sitz eines Erzpriesters und eines Zisterzienserinnen-Klosters.

## Geschichte des Deutschen Bienenmuseums

1837 wurde in Weimar der Bienenverein Weimar gegründet, der älteste noch bestehende Imkerverein Deutschlands. Bereits um 1900 fanden in Weimar regelmäßig Frühjahrsmärkte mit Imkereiprodukten und Geräten statt.

Das Deutsche Bienenmuseum wurde 1907 vom Pfarrer Dr. Ferdinand Gerstung aus Oßmannstedt gegründet und von seinem Schüler und Freund Pfarrer Prof. August Ludwig aus Jena in vielfältiger Weise gefördert. Der 1907 festgeschriebene Gründungsaufwurf zum Deutschen Bienenmuseum gilt noch heute: „.... daß das (Bienenmuseum) eine gemeinsame Aufgabe der gesamten deutschen Imkerwelt sein müsse.“



Mit seiner umfangreichen Sammlung zur Bienenkunde ist es das älteste Museum dieser Art in Deutschland. Unter der Obhut des Deutschen Imkerbundes konnte das so genannte „Reichsbienenzuchtmuseum“ vierzig Jahre in den Räumen des städtischen naturhistorischen Museums Weimar betreut und erweitert werden.



Seit dem fünfzigjährigen Jubiläum 1957 präsentiert sich die Sammlung als „Deutsches Bienenmuseum“ im ehemaligen Landgasthof „Goldener Schwan“ in Oberweimar. 1973 erzwang der bedrohliche Gebäudeverfall die Schließung. In Vorbereitung der 150-Jahrfeier des Imkervereins Weimar 1837 e. V. bemühten sich die Weimarer

Imker um eine umfangreiche Sanierung von Gebäude und Freifläche, die dann im Jahre 1985 mit dem Kauf des Grundstückes und der Gebäude in der Ilmstraße 3 durch die Stadt Weimar begann.

1994 wurde das Deutsche Bienenmuseum wiedereröffnet. In Vorbereitung des Deutschen Imkertages 2002 in Weimar wurde die ständige Ausstellung neu gestaltet und zum Imkertag eröffnet. Schon ein Jahr später schloß die Stadt Weimar aus finanziellen Gründen das Museum. Am 1. April 2005 wurde das Deutsche Bienenmuseum unter der Trägerschaft des Landesverbandes Thüringer Imker e.V. wieder eröffnet.

Für Philatelisten interessant ist, daß das Deutsche Bienenmuseum eine kleine Ausstellung über Briefmarken mit Bienenmotiven in der Bibliothek zeigt.

Laut Website können Sonderbriefumschläge frankiert mit Briefmarken aus der Serie „Blumen“ im Deutschen Bienenmuseum bestellt werden. Sonderfrankaturen sind möglich. Die Kosten betragen 2,00 • pro Brief mit 0,55 • Briefmarke.

Kontakt: Deutsches Bienenmuseum Weimar e.V., Ilmstraße 3, 99425 Weimar, [www.dbm.lvti.de](http://www.dbm.lvti.de), email: [lvthi@t-online.de](mailto:lvthi@t-online.de)

Quelle: [www.dbm.lvti.de](http://www.dbm.lvti.de)

Horst Kaczmarczyk

## SPIREX '07

100 Jahre BSV-Speyer vom 9.–10.Juni 2007

Der Speyerer Briefmarkenverein feierte sein 100jähriges Vereinsjubiläum mit einer Rang-3-Ausstellung.

74 Sammlungen wurden gezeigt. Allein 26 Jugendsammlungen waren dabei. Wenn das immer so wäre, bräuchten wir uns um den Nachwuchs nicht zu sorgen! Die restlichen 48 Exponate verteilten sich wie folgt:

- 12 Ländersammlungen (LÄ)
- 16 Postgeschichte (PO)
- 17 Thematik (TH)
- 3 Luftpost (LU)

Aus unserer Arbeitsgemeinschaft waren nachfolgend aufgeführte Mitglieder mit ihren Sammlungen dabei:

Kurt Buck	(PO)	Rottweil - Vorphila bis 1819
Werner Schwarz	(TH)	Aus unserer Agrargeschichte
Anja Janssen	(TH)	Landwirtschaft – wir brauchen sie zum Leben
Horst Kaczmarczyk	(TH)	Es gibt nur eine Erde
Horst Kaczmarczyk	(TH)	Weinbau am Rhein und seinen Nebenflüssen
Anja Janssen (J)	(TH)	Verschiedene Schmetterlingsfamilien

Zur Ausstellungseröffnung am 9. Juni waren viele Sammler und Aussteller anwesend. Herr Janssen (1.Vors.) konnte Persönlichkeiten aus Politik, Verband und den Präsidenten vom Partnerclub aus Chartrain/Frankreich begrüßen.

Nach den üblichen Reden und musikalischem Vortrag wurde die Ausstellung mit einem Glas Sekt (oder mehreren) eröffnet.

Beim Festabend im Augustinersaal der Kreis- und Stadtparkasse Speyer wurde der angekündigte Jurybericht nicht verlesen. Dies war gut so,, wie sich am Sonntag herausstellte, so wurde den Thematikern wenigstens der schöne Festabend nicht vermiest!

Am Sonntag war es dann soweit. Der Vorsitzende der Jury Herr Götz Schneider und die Juroren meinten, das Niveau der gezeigten Exponate war sehr hoch und folgende Auszeichnungen wurden zugesprochen:

- 22 Urkunden im Range einer Gold-Medaille
- 22 Urkunden im Range einer Vermeil-Medaille
- 22 Urkunden im Range einer Silber-Medaille
- 5 Urkunden im Range einer Silber-Bronze-Medaille

Aber jetzt kommt es: Von den 22 Gold-Medaillien wurden den Thematischen Sammlungen gerade mal 2 (zwei), eine davon an die Jugend, zugesprochen. Es wird doch nach Geld bewertet, mögen die TH-Sammlungen noch so gut ausgearbeitet sein.

Mich wundert es nicht, daß viele Sammler nicht mehr ausstellen und aus den Vereinen und damit auch aus dem BDPh austreten.

Mit meiner in Speyer ausgestellten Sammlung „Es gibt nur eine Erde“ brauche ich in Deutschland nicht mehr anzutreten. Diese Sammlung habe ich zum ersten Mal in

Deutschland gezeigt, nachdem diese Sammlung von einer hochrangigen Internationalen Jury in Luxemburg mit 78 Punkten (Rang 1 / Vermeil) bewertet wurde und in Speyer von den Herren G. Formery und W. Meyer abgewertet wurde.

Warum brauche ich hier nicht weiter zu erläutern, die Unterschiede sprechen für sich:

„Es gibt nur eine Erde“			
9. Juni 2007 in Speyer, Spirex '07: Rang 3, 6 Rahmen, Klasse TH, 65 Punkte und Vermeil			
3. Juni 2006 in Bad Mondorf, Philcolux: Rang 1, 4 Rahmen, Klasse TH, 78 Punkte und Vermeil			
	max. Punkte	Spirex '07	Philcolux 2006
Bearbeitung	35	24	29
Kenntnisse u. Forschung	30	18	24
Erhaltung und Seltenheit	30	20	21
Aufmachung	5	3	4
Gesamt	100	65	78

## Erledigt heute alles die Hausfrau allein ...

Im wohlhabenden römischen Haushalt ließen sich der Rang und die Pflichten jedes Dieners eindeutig definieren.

Da gab es für die Aufsicht bei einem Festbankett den *triclinarches*, dessen Befehlen die Sklaven zu folgen hatten. Die *obsonatores* machten das Einkaufen und kauften in Roms großen Märkten das Fleisch, Früchte und viele Köstlichkeiten, die sogar für die normalern Römer unabdingbar bei einer Mahlzeit waren. Vor einem Bankett mit Gästen verteilten die *vocatores* die Einladungen, empfingen die Gäste und setzten sie an die Tisch gemäß ihren Rangs. Die *cubicularii* schmückten und arrangierten und achteten



auf die Sitzordnung an den an den Liege-/Sitzmöbeln im Speiseraum. Die *dapiferi* brachten das Geschirr ins Eßzimmer, und die *nomenculatores* informierten die Gäste über die Gründe des Mahls und die Namen der Teilnehmer. Da die Römer berechnete Angst vor Vergiftungen schmeckten die *praegustator* von jedem Gericht und von jeder Schüssel, bevor es serviert wurde. Der *structor* stellte das Geschirr vor dem Gast, der *scissor* schnitt dann das Fleisch in angemessenen große Stücke. Junge und hübsche männliche Sklaven, *procillatores*, bedienten die Gäste und gossen den Wein nach; es gab auch Sklavinnen, die sich unter Beachtung der römischen Etikette den Gästen widmeten. Sandaligeruli lockerten die Sandalen der Gäste und massierten ihre Füße während des Essens und *flabellarii* wedelten mit große Pfauenfeder Frischluftzu und hielten die Fliegen in Schach.

Nach dem Abendessen begleiteten *adversitores* mit lodernen Fackeln die Gäste nach Hause. Die *lecticarii* trugen Sänfte, in denen viele Gäste ankamen und gingen. Die *focarii* schnitten das Kaminholz und behielten das Feuer im Auge, die *scoparii* fegten die Asche und anderen Schmutz bei einem Bankett fort, und den Abwasch schließlich erledigte der *peniculi*.

Wir haben hier (zur Vervollständigung der kleinen Übersicht in einem früheren Heft) die gesamte Liste der römischen Hausklaven aufgeführt, die für ein angemessenes Bankett notwendig waren. Hausklave zu sein war schließlich immer noch besser als Gladiator oder Arbeit im Bergwerk. Es ist alles relativ – wie man so sagt.



Kartoffelernte mit Feldsklaven (Ausschnitt aus einem Mosaik in Karthago)

Stefan Hilz

## 300 Jahre Hofgut Utphe

Zum 1. Juli 2007 gab es einen Sonderstempel zum 300jährigen Bestehen des Hofgutes Utphe. Die Vermutung, daß es sich um ein landwirtschaftliches Gut handelt, findet man rasch im Internet bestätigt.

Das Hofgut, ein eindrucksvoller, großer Gebäudekomplex, ist auch heute noch charakteristisch für das Ortsbild von Utphe und beherbergt einen landwirtschaftlichen Betrieb.

Das Hofgut Utphe wurde im Jahre 1707 erbaut. Als gräflicher Ökonomiehof zu Utphe war das Gut damals Mittelpunkt des Besitzes der Grafen von Solms-Laubach. Fürstin Elisabeth, die Witwe des 1772 verstorbenen Erbgrafen Georg August Wilhelm von Solms-Laubach, hatte ihre Hofhaltung nahezu 50 Jahre in Utphe (im Oberhof, auch Retiradenhof genannt). Seit 1806 wurde der Hof durch einen gräflichen Ökonomie-Verwalter oder Aufseher von Laubach selbst bewirtschaftet. Besonders bekannte Ökonomieaufseher waren die „Seitz“, deren Vorfahre aus Laubach stammte und Kammerdiener bei der Fürstin Elisabeth war. 1873 entschloß sich Graf Friedrich zu Solms-Laubach, das Ökonomiegut in Utphe nicht mehr selbst zu verwalten sondern es zu verpachten.

Erster Pächter war der Graf Friedrich zu Solms-Rödelheim, der das Gut bis 1879 bewirtschaftete. Sein Nachfolger, Herr Füllberth, übernahm das Gut bis 1904. Dritter Pächter wurde dann Hugo Jacobi von Rodheim v. d. Höhe. Nach seinem Tod 1918 setzte seine Witwe einen Verwalter ein, Alexander Rissel, den sie später auch heiratete. 1928 wurde das Hofgut schließlich an den Diplomlandwirt Otto Rinn verkauft. Er bewirtschaftete es selbst und hatte es bald zum modernsten Saatbaubetrieb umgestaltet. Sein besonderes Engagement galt der Schafzucht, die die Bewirtschaftung des Hofgutes über viele Jahrzehnte prägte. Nach dem Tode Otto Rinns übernahm sein Sohn Johann-Ludwig Rinn die Bewirtschaftung des Hofguts Utphe. 1988 wurde die Schafzucht aufgelöst. Stattdessen richtete man auf dem Hof eine Putenzucht ein, die auch heute noch von großer Bedeutung für das Gut ist.

1994 erwarb Jürgen Müller das Hofgut Utphe, das er zusammen mit seiner Ehefrau weiterhin als landwirtschaftlichen Betrieb führt. Angebaut werden hauptsächlich Weizen und Zuckerrüben, daneben gibt es die Putenzucht und eine Brennerei. Einige Räume des Gutes sind inzwischen an Geschäftsinhaber verpachtet worden. So führen heute auch eine Galerie sowie eine Werkstatt für Bilderrahmen und Spiegel im Hofgut Utphe ihre Geschäfte.

Im landwirtschaftlichen Unternehmen werden ca. 500 ha landwirtschaftliche Nutzfläche nach den Prinzipien des integrierten Pflanzenbaus ackerbaulich genutzt. Hierdurch können Nährstoffkreisläufe, wie sie in der traditionellen Landwirtschaft seit je her gang und gebe sind, umgesetzt werden. Der Anbau basiert auf einer vielfältigen Fruchtfolge aus verschiedenen Getreidesorten (Weizen, Gerste, Triticale), Zuckerrüben, Körnererbsen und Mais.

Der Getreideanbau sichert hierbei die Grundlage zur Futtermittelherstellung. Das anfallende Stroh wird in den Ställen zur Einstreu genutzt. Aus den Rüben, die für die Wetterau typischen Zuckerrübenanbaus, können jährlich ca. 800 Tonnen Zucker im Südzucker Werk in Groß Gerau erzeugt werden. Die Rapsflächen werden als sogenannte NawaRo's (Nachwachsende Rohstoffe) genutzt. Der Raps wird zur Herstellung von CO<sub>2</sub> neutralem Kraftstoff verwendet. Es „wachsen“ somit ca. 80.000 Liter Biodiesel auf den Feldern. Von dem angebauten Mais werden die Körner bislang ebenfalls als Grundstoff zur Futtermittelherstellung genutzt, in Zukunft soll die Ganzpflanze in einer eigenen Biogasanlage zusammen mit dem aus der Tierhaltung anfallenden Mist zur Erzeugung von Strom und Wärme genutzt werden.

Das Jubiläum „300 Jahre Hofgut Utphe“ nahmen die Besitzer mit den Utpher Vereinen zum Anlaß für ein Hoffest am 1. Juli. Es begann mit einem Gottesdienst. Es wurden Betriebsrundgänge angeboten und im Innenhof wurden eine historische Feldbahn sowie Landtechnik von einst bis jetzt ausgestellt. Des Weiteren gab es Informationen über die Putenzucht und viele Aktionen und Spiele für Groß und Klein wie Ponyreiten und eine Strohhüpfburg.

Quelle: [www.hungen.de](http://www.hungen.de); [www.marienhof-puten.de](http://www.marienhof-puten.de)

## Information der Literaturstelle

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arbeitsgemeinschaft. Von manchen Heften (aus den Gründungszeiten der Arge) sind noch bis zu einhundert Stück vorhanden. Sollten Ihnen noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro plus Porto erwerben. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, werden als Fotokopien erstellt.

## Wer kann helfen?

Ich suche folgende Marken für meine Exponate Bauerngarten/die Jagd in Deutschland, mit Schwerpunkt Siebengebirge:

UNO-Wien	Tag der Familie	Mi.-Nr. 465/66
UNO-Genf	Tag der Familie	Mi.-Nr. 541/42
Albanien	Hasen u.Kaninchen	Mi.-Nr.1193-1200
	Bauern im Gespräch	
	(a.Dürer)	Mi.-Nr.1481
Bosnien-Herzeg.	Gemüse	Mi.-Nr. 432-36
	Knoblauch	Mi.-Nr. 448
Griechenland	Europa 05	Mi.-Nr.2290/91
Jugoslawien	Echter Salbei	Mi.-Nr. 770
Türkei	Lauch u.Zwiebeln	Mi.-Nr.3484-86
Schweden	Kleingärten	Mi.-Nr.2470-73
Äland-Inseln	Automaten-Marke	Mi.-Nr. 18
	Tiere	Mi.-Nr. 44-46
	Landwirtschaft	Mi.-Nr. 134/35
Luxemburg	Gastronomie	Mi.-Nr.1673/74
Polen	Landwirtschaft	Block 137
		Mi.-Nr.3796
Sowjetunion	Umweltschutz	Mi.-Nr.6043
Ungarn	Gemälde	Mi.-Nr.2370-76
	Gastronomie	Block 296 Mi.-Nr.5026/27
Ukraine	Gastronomie	Mi.-Nr. 719/20
Mauritius	Landw.-Produkte	Mi.-Nr. 992
Japan	Blumen	Mi.-Nr.3676-79
Surinam	Kinder	Mi.-Nr.2022/23
Kanada	Gartenbau	Mi.-Nr.2321-24
USA	Feldfrüchte	Mi.-Nr.4052-56
Mayotte	Lokaler Markt	Mi.-Nr. 188
Neu-Seeland	Ges.des Kindes	Mi.-Nr.2354-58
Jersey	Tiere des Feldes	Mi.-Nr.1271-76

Brigitte Nitzke, Auf dem Reifenrath 6, 53639 Königswinter, Te1.02244/5286

Unsere Mitglieder-Zeitschrift kostet Geld! Der Service der ArGe kostet Geld!

Der Jahres-Beitrag für Mitglieder der „Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft-Weinbau-Forsten e.V.“ beträgt 25 Euro. Das sind umgerechnet nur 2,08 Euro im Monat! Der Jahres-Beitrag für die Doppel-Mitgliedschaft in der Arbeitsgemeinschaft und im „Bund Deutscher Philatelisten e.V.“ beträgt 40 Euro. Unser (ehrenamtlicher) Geschäftsführer würde sich *sehr* freuen, wenn wir den Beitrag entweder per Bankeinzug entrichten oder zum Jahresanfang überweisen würden.

Anja Janssen

## 100 Jahre BSV Speyer

Am Wochenende des 9./10. Juni 2007 feierte der BSV Speyer sein 100jähriges Vereinsjubiläum. Begleitet wurden die Feierlichkeiten durch eine Wettbewerbsausstellung mit Jugendklasse im Rang 3. Feierlich eröffnet wurde die „Spirex '07“ am Samstag morgen in der Stadthalle Speyer durch den Innenminister Karl Peter Bruch, den Bürgermeister der Stadt Speyer, Hans Peter Brohm, den Vorstand des Partnervereins Chartres/Frankreich, Jean Francis Ressort, sowie von Dittmar Wöhlert als Vertretung für den Landesring Südwest. Dazwischen erfreuten Klavierspiel und Gesang die Zuhörer, besonders weil auch der Philatelistenwalzer des Komponisten Robert Stolz zu hören war. Als Rahmen-



Treffpunkt der Händler und Sammler: Suchen, schauen und finden, fachsimpeln und informieren, plaudern und Sammlerkollegen kennen lernen, Gedanken und Marken austauschen: Das war der Sonntag in der Stadthalle im Zeichen der Philatelie.

programm bot der Verein eine historische sowie eine kulturelle Stadtführung durch Speyer an, an der zahlreiche Besucher und Aussteller teilnahmen.

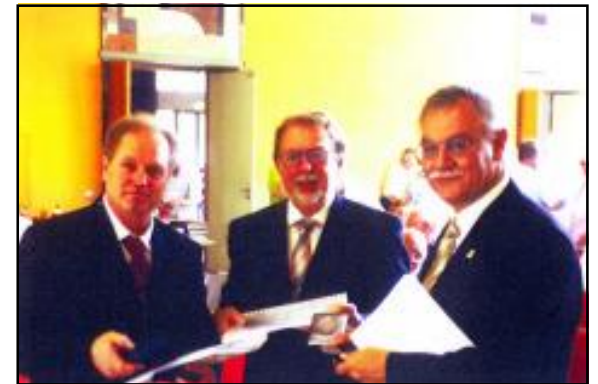
Der Festabend im Augustinersaal der Kreis- und Stadtsparkasse wurde umrahmt von einem Festvortrag von Herrn Streuber aus Zweibrücken, einem musikalischen Beitrag der amtierenden Schifferstadter Rettichkönigin Kathrin I. sowie durch die selbst gereimten Gedichte unseres Mitglieds Wilfried Berger.



Der Sonntag stand ganz im Zeichen der Philatelie. Er wurde bestimmt vom Treiben der Besucher der Ausstellung, vom Betrieb bei den Händlern und den eifrig tauschenden Gästen im Tauschsaal. Um 10 Uhr verlas die Jury ihren Bericht, in dem wir als Veranstalter für die reibungslose Organisation gelobt wurden. Danach schloß sich die Preisverleihung mit Medaillen- und Urkundenaushändigung an die Aussteller an.

Die Jubiläumsveranstaltung wurde von allen Seiten gelobt, und noch lange werden uns diese beiden schönen Tage in Erinnerung bleiben.

Sammlerfreund Janssen übergibt während der Eröffnung den Schirmherren, Innenminister Bruch und Bürgermeister Brohm, je eine Chronik des Vereins.



## Vom Dorfmetzger zum Global Player

Handwerk kann durchaus noch goldenen Boden haben, wie einem Bericht in der brasilianischen Wochenzeitschrift VEJA vom 6.6.2007 über eine erstaunliche industrielle Erfolgsgeschichte zu entnehmen ist.

1953 hatte ein kleiner Viehhändler mit Spitznamen „Zé Mineiro“ in Anápolis, einer damals kleineren Stadt in zentralbrasilianischen Bundesstaat Goiás, eine Metzgerei aufgemacht. Als wenige Jahre später in knapp 175 km Entfernung die neue Hauptstadt Brasília binnen 4 Jahren Bauzeit aus dem Steppenboden gestampft wurde (Einweihung 1960), ergriff Zé – mit wirklichem Namen José Batista Sobrinho – die Chance, kaufte einen kleinen Schlachthof im Umland der Großbaustelle und belieferte die Arbeiter mit Fleisch; tägliche Schlachtung in seinem Betrieb damals: 25–30 Rinder. Das ist knapp 50 Jahre her.

Inzwischen hat sich aus diesen bescheidenen Anfängen ein Unternehmen entwickelt, das in der Lage ist, den US-amerikanischen Marktriesen Swift zu kaufen. Zu Friboi, wie die Fleisch verarbeitende und exportierende brasilianische Firma mit Sitz in São Paulo heißt (*frigorífico* = portug. Kühlhaus, *boi* = Rind), gehören bislang 29 Betriebe (23 in Brasilien, 6 in Argentinien) mit 19.000 Beschäftigten; mit Swift kommen nun weitere 16 Betriebe (8 in USA und 8 in Australien) mit 20.000 Beschäftigten hinzu. Mit einer Verarbeitungskapazität von täglich ca 47.100 Rindern wird die Jahresproduktion auf 2,3 Mio t Fleisch steigen, womit Friboi zum weltgrößten Schlachtbetrieb und Fleischexporteur aufsteigt. Italiens oder Großbritanniens Rindfleischverbrauch könnte das Unternehmen ganz alleine decken.

Wie war diese Entwicklung möglich? Waren doch in der brasilianischen Viehwirtschaft bis in die 90er Jahre hinein noch vielfach Techniken des 18. Jahrhundert üblich. In der Regel brauchten die Rinder noch 5 Jahre bis zu Schlachtreife und lieferten dann oftmals kein hochwertiges Fleisch. Daneben war das Marktgeschehen nicht frei von Eingriffen der Regierung. Erinnerunglich seien noch die zeitweilig erheblichen Versorgungsengpässe der 80er Jahre, als sich die Vieh-

züchter wegen der vorgeschriebenen Fleischpreise weigerten, die Schlachthöfe zu beliefern und die Regierung zu Importen gezwungen war – u.a. aus der von der Tschernobyl-Katastrophe betroffenen Ukraine.

Heute profitieren die Fleischbetriebe von einem stabilen wirtschaftlichen Umfeld, der freien Preisgestaltung und dem ungehinderten Zugang zum Kapitalmarkt, der ihnen die Möglichkeit bietet, jene maschinelle Ausrüstung und Technik zu finanzieren, ohne die ein internationaler Wettbewerb nicht mehr möglich ist. Friboi hat sogar als erstes Unternehmen seiner Branche Aktien ausgegeben.

Hinzu kommen günstige natürliche Voraussetzungen wie ein riesiges Areal an Weideflächen und reichlich Arbeitskräfte. Ferner trugen Produktivitätssteigerungen, genetische Verbesserungen und die erhebliche Verminderung der Mastzeit zum Erfolg bei; heute erreichen die Tiere bereits binnen zweier Jahre die Schlachtreife. So betrüge im Vergleich mit den USA der Preis für Rinder, der etwa 60% des Ausgaben der Schlachtbetriebe ausmacht, in Brasilien nur die Hälfte.

So ist verständlich, daß in weniger als 10 Jahren der Anteil des brasilianischen Fleisches am Weltmarkt von 5% auf 30% anwuchs.

Brasilien hat mit 198 Millionen Tieren den weltweit größten Rinderbestand und ist führend im Export (4 Mrd. US\$!). Rindfleisch wird in über 100 Länder ausgeführt, wobei Rußland mit 30% des Exports größter Kunden ist.

Wäre noch anzumerken, daß von den in Brasilien vertretenen Rinderrassen 80% Buckelrinder (Zebus) sind, davon weit überwiegend solche der Rasse Nelore; die übrigen 20% verteilen sich auf europäische Rinder und – zu geringem Prozentsatz – auf Büffel. Die Zebus wurden etwa ab Mitte des 19. Jahrhundert aus Indien eingeführt, weil sie den tropischen Klimabedingungen besser angepaßt sind; von diesen asiatischen Rindern haben sich zehn Rassen in Brasilien bewährt.

Ob die Firmenleitung – noch immer José Batista Sobrinho sowie seine drei Söhne – Briefmarken sammelt? Ochsenaugen\*) hätten sie ja genug.

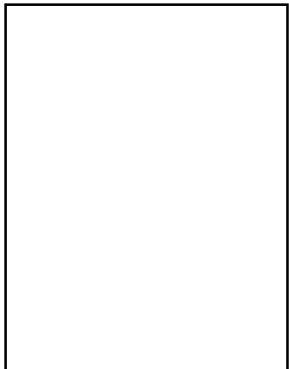
\*) Als Ochsenaugen werden die ersten, 1843 erschienenen und heute relativ seltenen brasilianischen Briefmarken bezeichnet.

Brasilien Mi-Nr. 2

Günther Liepert

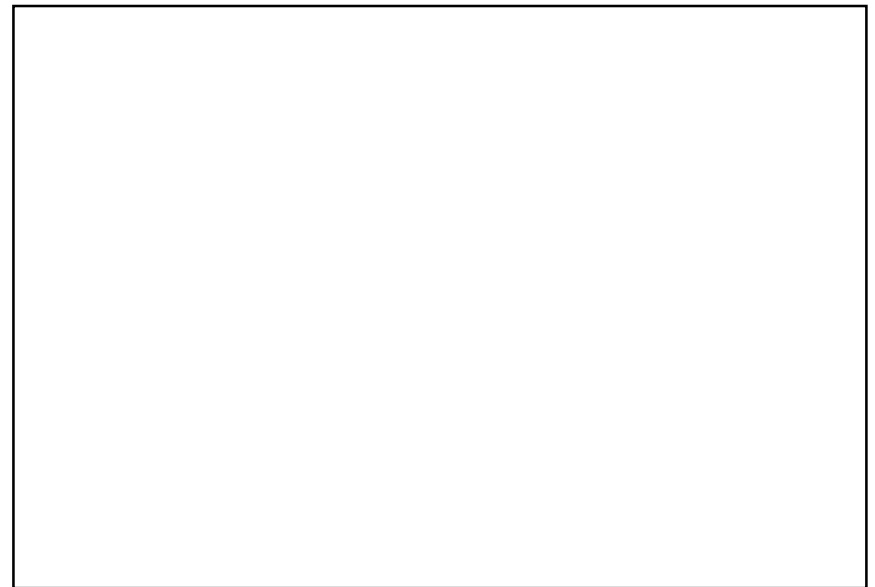
## Weinheiliger St. Stephan

Das Fest des Heiligen Stephan wird stets am zweiten Weihnachtsfeiertages begangen und zwar seit dem Jahre 380. In anderen Ländern ist er unter den Namen Étienne, Cuènin, Stève, Teve oder Thèvenin bekannt.



Er ist der erste uns bekannte Zeuge als Märtyrer. Er gilt als Vorbild für die anderen Märtyrer und wird deshalb auch Protomartyr oder Erzmärtyrer genannt.

Der hl. Stephan huldigt als erster dem göttlichen Kind. Er war jüdischer Christ und lebte in Jerusalem als Diakon. Ihn zeichnete sein Wirken als Helfer für die

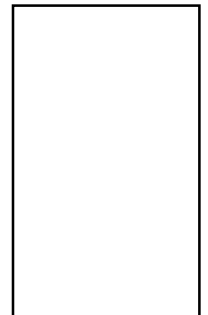


Armen und Unterstützer der Witwen aus. Mit großem Eifer verkündete er das Evangelium. Auf Grund seiner intensiven Aktivitäten wandten sich viele Juden der Lehre Jesus zu. Auf diese Weise gewann er viele Mitbürger zum christlichen Glauben, darunter auch eine große Anzahl von bisher jüdischen Priestern.

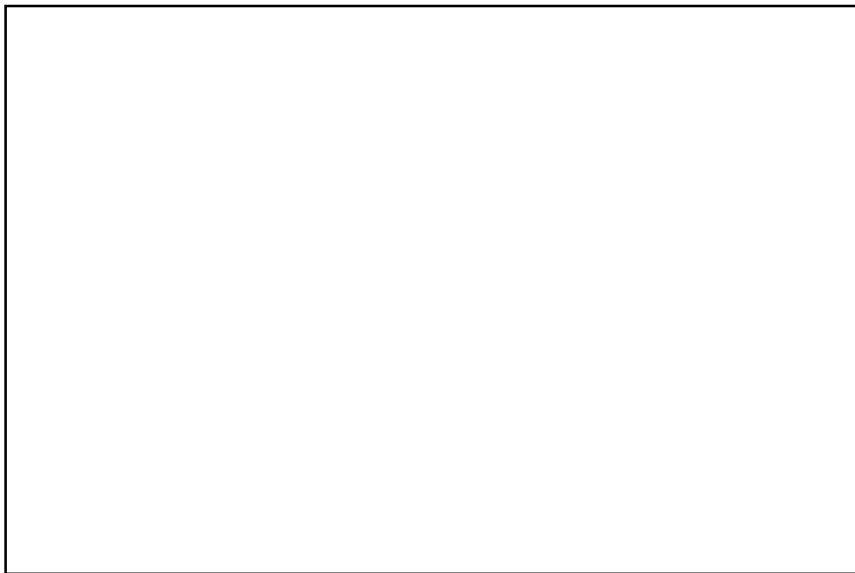
Daß ein solches Wirken den Pharisäern nicht gefiel, erscheint klar. Sie beriefen daher eine Versammlung in der Synagoge ein, in der Stephanus zur Verantwortung gezogen wurde. Er hielt eine flammende Rede vor dem Hohen Rat und beschämte darin auch die geschultesten unter den gelehrten Gesetzeslehrern.

Trotzdem war die Mehrheit der Juden gegen seine Thesen und warf Stephanus Gotteslästerung vor, weil er Jesus neben Gott stellte. Sie trieben ihn vor die Stadt und steinigten ihn. Stephanus vergab seinen Peinigern und Mördern in den letzten Augenblicken seines Todes.

Anwesend bei der Steinigung war ein Jüngling namens Saulus, der auf die Oberkleider der Mörder achtete. Er wurde anschlie-







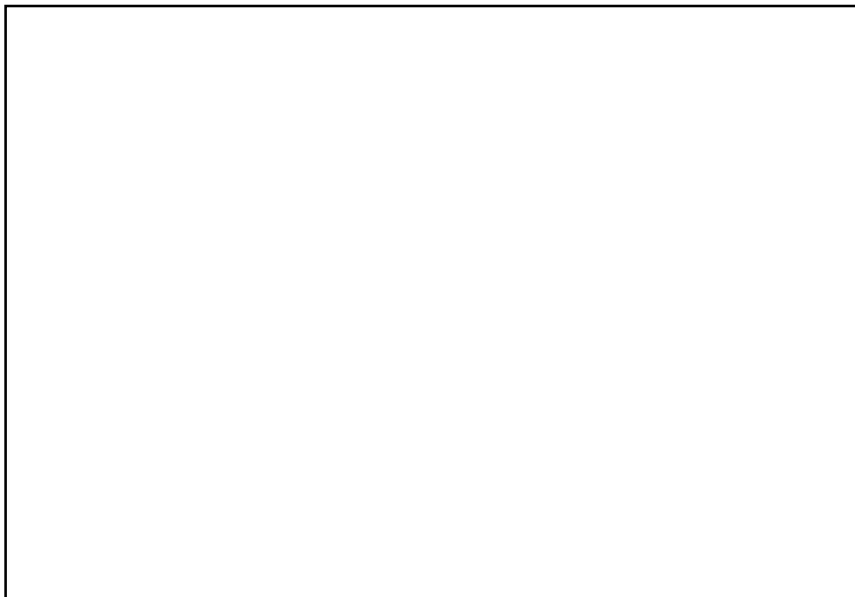
hend zu einem der gefüchteten Christenjäger, bis er selbst vom Heiligen Geist bekehrt wurde und als Paulus die Lehre Christi engagiert verbreitete.

Dargestellt wird der Märtyrer als Diakon, häufig gemeinsam mit dem hl. Laurentius und/oder mit dem hl. Vincentius. Stephan trägt eine Palme in der einen und Steine in der anderen Hand. Manchmal liegen auch Steine auf einem Buch, das er trägt.



In vielen Ländern und Orten ist der Heilige Patron der verschiedensten Gewerbe, wie z.B. der Böttcher (deshalb Weinheiliger), Kutscher, Maurer, Steinhauer, Pferdeknechte, Weber, Schneider und Zimmerleute. In verschiedenen Schriften wird insbesondere der heilige Stephanus als der „älteste und patroziniumsgeschichtlich hervorragendste Pferdepatron“

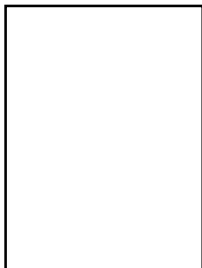




Am Stephanstag solls windstill sein,  
sonst sinkt die Hoffnung auf den Wein.  
Bläst der Wind Stephani recht,  
wird der Wein aufs Jahr recht schlecht.  
Die Winzer gar nicht fröhlich sind,  
bringt der Stephanus Strum und Wind.  
Soll der nächste Wein gedeihn,  
muß St. Stephan ruhig sein.  
Windstill muß St. Stephan sein,  
soll der nächste Wein gedeihn.  
Scheint am Stefanstag die Sonne,  
so gerät der Flachs zur Wonne  
Bringt St. Stephan Wind,  
die Winzer nicht fröhlich sind.

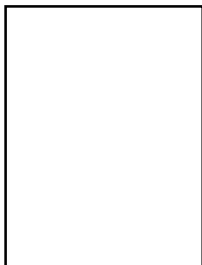


An Lagen sind der „Steffensberg“ in der Moselgemeinde Enkirch und Kröv bekannt. Desweiteren auch wieder an der Mosel die Lage „Wintricher Stefanslay“ sowie das „Stephanus-Rosengärtchen“ in Bernkastel-Kues. In der Pfalz gibt es in Asselheim die Lage „St. Stephan“ und an der Nahe den „Stephansberg“.



bezeichnet. Dies dürfte mit alten heidnischen Kultbräuchen zusammen hängen. Im Mittelalter waren die Stephansritte sehr verbreitet. Auch heute sind in Bayern noch einige dieser Veranstaltungen sehr populär.

Viele Orte (wie z.B. Stephanskirchen) oder auch Dome – der bekannteste Dom ist der Stephansdom in Wien – sind nach dem Erzmärtyrer benannt.



Bekannt ist in Bayern auch die „Stephansminne“. Hier wird am Stephanstag Wein gesegnet und am Schluss der Messe kredenzt der Priester den Kirchenbesucher einen Schluck des – meist gespendeten – Weines.

Auch zum heiligen Stephan gibt es eine große Anzahl von Wetterregeln, die sich hauptsächlich mit dem Wein beschäftigen:

## Ausstellungserfolge

Auf der HEIDE-POSTA '07 in Bad Fallingbostal (24.–26. August 2007) waren erfolgreich:

Gisela Jauch mit „Faszination Pilze“ Vermeil (72 Punkte)

Friedrich Wehmeier mit „Der europäische Weißstorch – ein Kulturfolger und sein Lebensraum“ (Gold 87 Punkte + EP 4) und mit „Die lippische Rose“ (Rubin 32 Punkte)

Siegfried Kosikowski mit „Das Brandenburger Tor“ (Vermeil 73 Punkte)

## Ausstellungserfolge

Vom 1. bis 3. Juni 2007 fand in Caorle (obere italienische Adria) die jährliche Alpen-Adria statt. Heuer wurde sie als Rang 1 mit FIP-Bewertung ausgerichtet. Die Sammlung von Maurizio Rocci „Wein, Zauber einer alten Tradition“ erhielt dort eine Vermeil-Medaille mit 78 Punkte.

An der „Spirex 07“ vom 9. bis 10. Juni 2007 nahmen unsere nachstehend aufgeführten Mitglieder teil:

Kurt Buck mit „Rottweil – Vorphila bis 1819“ (Vermeil)

Werner Schwarz mit „Aus unserer Agrargeschichte“ (Vermeil)

Anja Janssen mit „Verschiedene Schmetterlingsfamilien“ (Silberbronze)

Horst Kaczmarczyk mit „Es gibt nur eine Erde“ und „Weinbau am Rhein und seinen Nebenflüssen“ (beide Vermeil)

Herzlichen Glückwunsch.

## Marshmallows oder Kartoffeln?

Marshmallow ist eine Süßigkeit aus Gelatine, Zucker sowie Aroma- und Farbstoffen. Ursprünglich wurden Marshmallows aus den Wurzeln des Eibischs (*Althaea officinalis*) hergestellt. Ihr englischer Name leitet sich von der englischsprachigen Bezeichnung Mallow (deutsch: Malve) für diese Pflanze ab und nicht etwa von mellow (deutsch: zart, lieblich, sanft), auch wenn die Marshmallows meist wirklich so schmecken mögen.

Marshmallows sind heute besonders in den USA beliebt, wo zu Thanksgiving beispielsweise Süßkartoffeln mit Marshmallows dekoriert werden. Häufig werden sie vor dem Verzehr auf einem Grill erwärmt, oder (auf Stöcke gespießt) bei gemütlichem Zusammensein über einem Lagerfeuer gedreht. Ihren Ursprung aber haben die Marshmallows in den französischen „Pâte de guimauve“.



Der Eibisch ist eine Heilpflanze, die seit langer Zeit in Europa verwendet wird. Die Wurzeln des Eibisch sondern eine klebrige, weiße Substanz ab, die im nördlichen Europa vor der Verwendung von Gummi arabicum und ähnlichen klebenden Substanzen auch als Klebstoff verwendet wurde. Die medizinische Verwendung läßt sich mindestens bis ins 11. Jahrhundert zurückverfolgen, als kandierte Stücke der Eibischwurzel als Erkältungsmittel eingesetzt wurden.

Die Franzosen nutzten die Eigenschaften der Eibischwurzel als erste für kulinarische anstatt für medizinische Zwecke. Aus aufgeschlagenem Eiweiß, Zucker und den klebrigen Inhaltsstoffe der Eibischwurzeln produzierten sie „Pâte de guimauve“, den Vorläufer der heutigen Marshmallows. Erst Anfang des 20. Jahrhunderts wurden die Substanzen des Eibischs durch Gelatine ersetzt. In ursprünglicher Form ist dieser Vorläufer der Marshmallows noch heute als sog. Eibischteig erhältlich und soll husten- und reizlindernd wirken.

Handelt es sich bei der abgebildeten Briefmarke (Ghana 1998) nun um Marsmallows, um Süßkartoffeln mit Marshmallows oder sind's gar Kartoffeln *solanum tuberosum*? Das ist hier die Frage!

Quelle: wikipedia

# Zwischen Wein und Pilzen

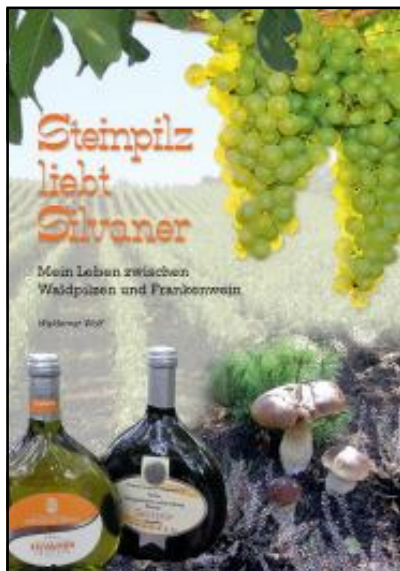
Waldemar Wolf schrieb seine Erinnerungen in „Steinpilz liebt Silvaner“

Der Frankenwein wurde Waldemar Wolf gewissermaßen in die Wiege gelegt, als er 1930 in Thüngersheim geboren wurde. Die Eltern waren Winzer und schon früh mußte er mit in die Weinberge an den Hängen des Mains. Hier lernte er nicht nur die harte Arbeit kennen, hier erlebte er auch schöne Stunden, vor allem, wenn es eine reiche Ernte bei der Weinlese gab.

Schon als Bub durchstreifte er liebend gerne die Natur und stolperte sozusagen über die Pilze. Diese beschäftigten ihn intensiv, als Autodidakt las er jedes Pilzbuch, das er zu fassen bekam. Als junger Mann fand er in der Bayerischen Rhön reichhaltige und vielfältige Pilzwälder, im Spessart ist er noch heute unterwegs, wenn warmer Regen Pilze verspricht.

Im Alter hat er angefangen, seine Erlebnisse niederzuschreiben. Viele davon befassen sich mit dem Wein, ebenso viele mit den Pilzen, manche mit beidem. Da war es nur ein kleiner Schritt, diese Geschichten in einem Büchlein zusammen zu fassen. 160 Seiten hat

das Werk mit dem Titel „Steinpilz liebt Silvaner – Mein Leben zwischen Waldpilzen und Frankenwein“.



Der Titel ist Programm, es geht ausschließlich um die Pilzwelt und den Frankenwein, hier insbesondere um seinen Geburtsort Thüngersheim und seinen Wohnort Leinach. Nach einigen allgemeinen Betrachtungen zu den Pilzen erzählt Wolf von einer nächtlichen Steinpilzsuche und vom Konkurrenzkampf um die besten Steinpilzreviere, er geht auf Alkoholprobleme beim Pilzverzehr ein und plaudert von seinem Leben mit den Pilzen.

Er schildert, wie er den Frankenwein in die Rhön brachte und geht ausführlich auf die Geschichte des Weinbaus in Thüngersheim

ein, wie er so oder ähnlich in praktisch allen Winzerdörfern entlang des Mains damals üblich war. Er erinnert sich an einen Tag im Weinberg, an alte Weinlagen und die Arbeiten im Weinberg im Jahresverlauf. Er zeigt auf, wie sich der Faßkeller entwickelt hat und schließt mit einigen netten Anekdoten seiner Heimat, in denen natürlich der Wein eine Rolle spielt. In einer Bildergeschichte wird gezeigt, wie früher ein Weinberg angelegt wurde.

Abgerundet wird das Buch durch einige Gedichte des Autors sowie durch mehr als zwei Dutzend Rezepte mit Pilzen, die stets mit Frankenwein abgerundet werden. Da gibt es solche leckeren Sachen wie fränkisches Winzergulasch, gefüllte Käppchenmorcheln, Rotweinitterlinge oder Winzertraum. Da läuft einem beim Lesen das Wasser im Munde zusammen.

Das Buch ist mit schwarzweißen Bildern illustriert, überwiegend mit älteren Fotos etwa aus dem Weinberg oder von der Weinlese. Das Vorwort hat der Präsident des Fränkischen Weinbauverbandes, Andreas Oestemer, geschrieben. Schon in der Einleitung stellt Waldemar Wolf klar, daß er kein Pilzfachbuch, keine Anleitung für Pilzsammler und auch kein spezielles Kochbuch geschrieben hat. Vielmehr ist es eben ein Buch mit seinen Erinnerungen, zu denen eben auch das Kochen mit Pilzen und Wein gehört.

Das Buch (ISBN 978-3-00-022036-4) ist im Oktober erschienen und kostet 9,90 Euro (mit Porto 12 Euro) und kann bestellt werden: Waldemar Wolf, St.-Peter-Straße 51, 93274 Leinach; Telefon (09364/5266); E-Mail: hans-dieter.wolf@t-online.de bestellt werden.

In den USA ist 2007 dieses schöne Markenheft mit Beispielen der Bestäubung erschienen. Links oben ist keine Kartoffel, sondern „nur“ ein Nachtschattengewächs, das US Postal Service nicht erklärt.



# Wann ist der richtige Zeitpunkt?

Nach der (jeweils) letzten Zigarette versucht der Körper mit den rund 4700 verschiedenen Substanzen, die man dabei genießt, fertig zu werden.

Etwa 20 Minuten danach normalisieren sich Blutdruck und Puls, die Hände und Füße werden wieder richtig durchblutet und warm. Nach 12 bis 48 Stunden normalisiert sich der Kohlenmonoxidgehalt im Blut und auch der volle Geschmacks- und Geruchssinn kommt wieder. 72 Stunden danach ist im Blut kein Nikotin mehr nachzuweisen; der Höhepunkt des körperlichen Entzugs ist überwunden. 2 Wochen bis 3 Monate danach verbessern sich Kreislauf und Lungenfunktion und das Herzinfarktrisiko sinkt. 1 bis 9 Monate danach läuft das Selbstreinigungsverfahren der Bronchien wieder normal; die Kurzatmigkeit wegen Rauchens läßt nach.

5 Jahre danach ist das Risiko, einen Schlaganfall zu erleiden, wieder so gering wie bei einem Nichtraucher.

10 Jahre danach ist das Risiko, an Lungenkrebs zu sterben, nur noch halb so hoch, als wenn man weitergeraucht hätte.

15 Jahre danach ist das Herzinfarktrisiko wieder so gering wie einem ewigen Nichtraucher.



Andorra (frz.) 1974

Wein oder Bier zur Zigarette ist weniger gesund: Alkohol löst die krebserregenden Stoffe und beschleunigt so ihre Aufnahme ins Blut.

77 Prozent des Preises für eine Packung Zigaretten gehen als Tabak- und Mehrwertsteuer an das Finanzamt. Rund 1100 Zigaretten raucht der durchschnittliche Deutsche pro Jahr. Und das seit seinem 13. Lebensjahr (da fangen die meisten mit dem Qualmen an): Mädchen (soll schlank machen!) mehr als Jungen.



Philippinen 1985



Dominikanische Republik 1992:  
Columbus lernt den Tabak kennen und meint, das könne bestenfalls als Heilkraut nützlich sein.

# Neuheiten

3. Quartal 2007

Land	Mi-Nr	Ausgabedatum	Anlaß/Thema
Armenien	579 - 588	12.03.2007	A: Aprikosen B: Armenische Aprikosensorten R09.07
Bosn.-Herzeg.	468 - 473	31.01.2007	A: Freimarken: Haustiere B: Schaf; Ziege; Kuh; Esel; Pferd; Katze R08.07
Bosn.-Herzeg. Kroat. Post	202 Block 11	25.04.2007	A: Tag des Baumes B: Speierling (Sorbus domestica) R09.07
Falklandinseln	1000	19.02.2007	A: Chinesisches Neujahr: Jahr des Schweines B: Sau mit Ferkeln R07.07
Färöer	612 - 614	11.06.2007	A: Hausgeflügel B: Hühner; Enten, Wikingergänse R08.07
Finnland	1860	24.08.2007	A: Freimarke: Beeren B: Himbeere (Rubus idaeus) R09.07
Gambia	5464 -5466 5467 Bl. 682	10.02.2005	A: Internationaler Tag des Reisanbaus B: Reisterrassen; Reispflanzerin; Rastende Arbeiterinnen; Forscherinnen in Schutztracht R09.07
Kanada	2388, 2389 Block 90	05.01.2007	A: Chinesisches Neujahr: Jahr des Schweines B: Schwein R07.07
Malaysia	1394 - 1396	07.07.2006	A: 50 Jahre Bundesamt für Landentwicklung B: Ölpalmen und Kautschukbäume; Siedlungsbau; Altes und neues Verwaltungsgebäude R07.07



Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema
Malta	1492 - 1507	16.04.2007	A: Früchte B: Feigenkaktus; Weinrebe; Japanische Wollmispel; Schwarze Maulbeere; Echte Feige; Sauerzitronen; Gartenbirne; Pfirsich; Granatapfel; Japanische Pflaume; Wassermelone; Orange; Echter Ölbaum; Tomate; Kulturapfelbaum; Honigmelone R07.07
Mikronesien	1682 - 1685	14.10.2005	A: Bananenbau B: Kleinkind wird mit Banane gefüttert; Bananensorten; Fruchtstand mit Staude; Abgetrennter Fruchtstand R08.07
Neuseeland	2387 - 2391 Block 211	07.02.2007	A: Chinesisches Neujahr: Jahr des Schweines B: Kunekune-Ferkel; Kunekune-Schwein; Arapawa-Schwein; Auckland-Insel-Schwein; Kunekune-Zuchtschwein „Ruby“ R07.07
Portugal Azoren	534 - 537	28.05.2007	A: Windmühlen (II) B: feststehende Steinwindmühle, S. Miguel, Graciosa, Terceira und Faial; Madeiranische Drehwindmühle, S. Jorge, Terceira und Faial; Feststehende Steinwindmühle, Corvo; Madeiranische Drehwindmühle, S. Jorge, Terceira und Pico R08.07
Portugal Madeira	279/280 281 Block 38	01.07.2007	A: Zuckermühlen auf Madeira B: Ochsenbetriebene Zuckerrohrpresse R09.07
San Marino	2292	20.04.2007	A: 100. Geburtstag von Bruno Munari B: Tetraeder-Verpackung für Milch R07.07

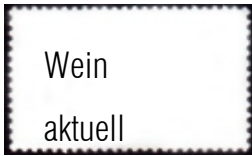
Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema
Schweden	2591 - 2594	10.05.2007	A: Landschaften im Sommer B: Wogende Rapsfelder in Schonen; Kleiner Waldsee im Nationalpark Muddus; „Zauberwald“ im Naturpark Sveafall; Heuwiese in Jämtland R07.07
Slowenien	650	25.05.2007	A: Landwirtschaftliche Fahrzeuge (II) B: Pferdewagen „Zapravljiček“ R07.07
St. Pierre u. Miquelon	966	23.09.2006	A: Landschaften B: Bauernhof Dugué R07.07
Türkei	3591 - 3594 Block 63	05.06.2007	A: Internationaler Tag der Umwelt B: Ziegen; Rinder; Schafe; Hühner R09.07
Ungarn	5200 - 5202	25.05.2007	A: Weine und Weinanbaugebiete (VIII) B: Rebsorte „Cirfandli“, Weinbaugebiet Pecs; Rebsorte „Ezerfütü“, Weinbaugebiet Etyek-Buda; Rebsorte „Zenit“, Weinbaugebiet Tolna R08.07
Vietnam	3454/3455	15.12.2006	A: Chinesisches Neujahr: Jahr des Schweines B: Sau und Ferkel; Eber R08.07

Zusammengestellt von Stefan Hilz

### Wieder einmal ein Limerick – Ein Magen- und Platzfüller

Es war ein Schwein aus dem Périgord  
das suchte und suchte immerfort.

Es mochte in Kantüffeln  
nicht mehr rumschnüffeln  
denn es mußte ganz dringend auf den Abort.



Manfred Geib und Josef Muhsil

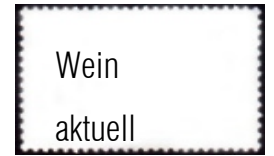
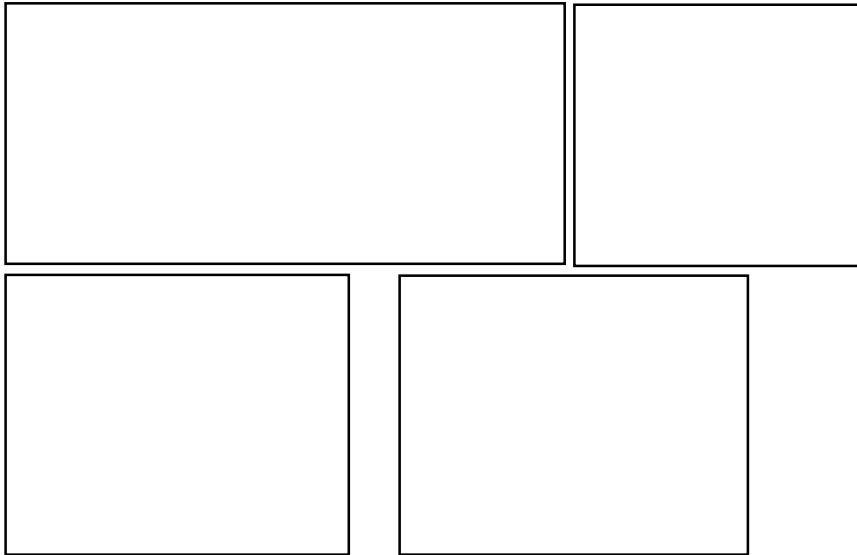
Weltbekannt ist die Glasindustrie in Regen im Bayerischen Wald. Im Sonderstempel zur REGENIA 2007 ein Wappen mit Sektglas.

Zum Jubiläum „100 Jahre Glockenturm“ und zur Eröffnung des VG-Weinfestes setzte man in der rheinhessischen Weinbaugemeinde Bechtolsheim einen Sonderstempel mit bildlicher Darstellung eines Weinglases ein.

Die Jugendmarken 2007 sind dem Unglücksraben „Hans Huckebein“ von Wilhelm Busch gewidmet. Zum „Tag der Jungen Briefmarkenfreunde“ zeigt der Sonderstempel aus Rostock das Nebenmotiv „Weinglas“.

Unangemeldet setzt das BZ 68 (Mannheim) im Sommer 2007 für einige Wochen den bekannten Maschinenstempel mit dem „Dürkheimer Faß“ ein.

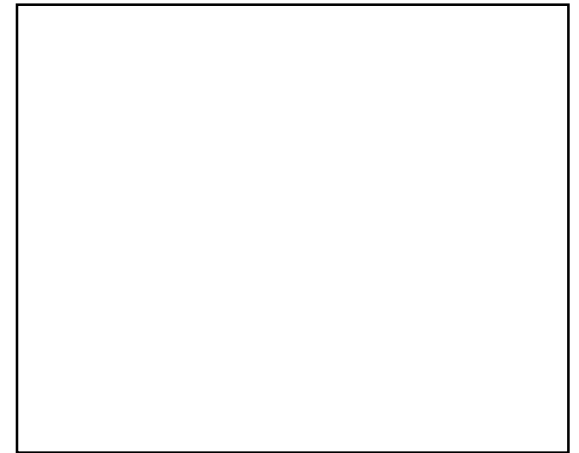
Quelle: „Philatelie aktuell“ der Deutschen Post AG



Manfred Geib und Josef Muhsil

Passend zum Philatelistischen Salon (50 Jahre BSV Krems/Donau) gab es einen Sonderstempel und eine personalisierte Marke mit Weinreben.

Quelle: „Post Austria“



## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### Anschriften des Vorstandes:

#### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

#### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen, Konto-Nr. 246 0114 37, Bankleitzahl: 36010043  
IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BIC: PBNKDEFF

### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

### Redaktion:

Klaus Henseler (Vi.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

### Druck:

Skribifax, Paper & Copy Shop, 27472 Cuxhaven

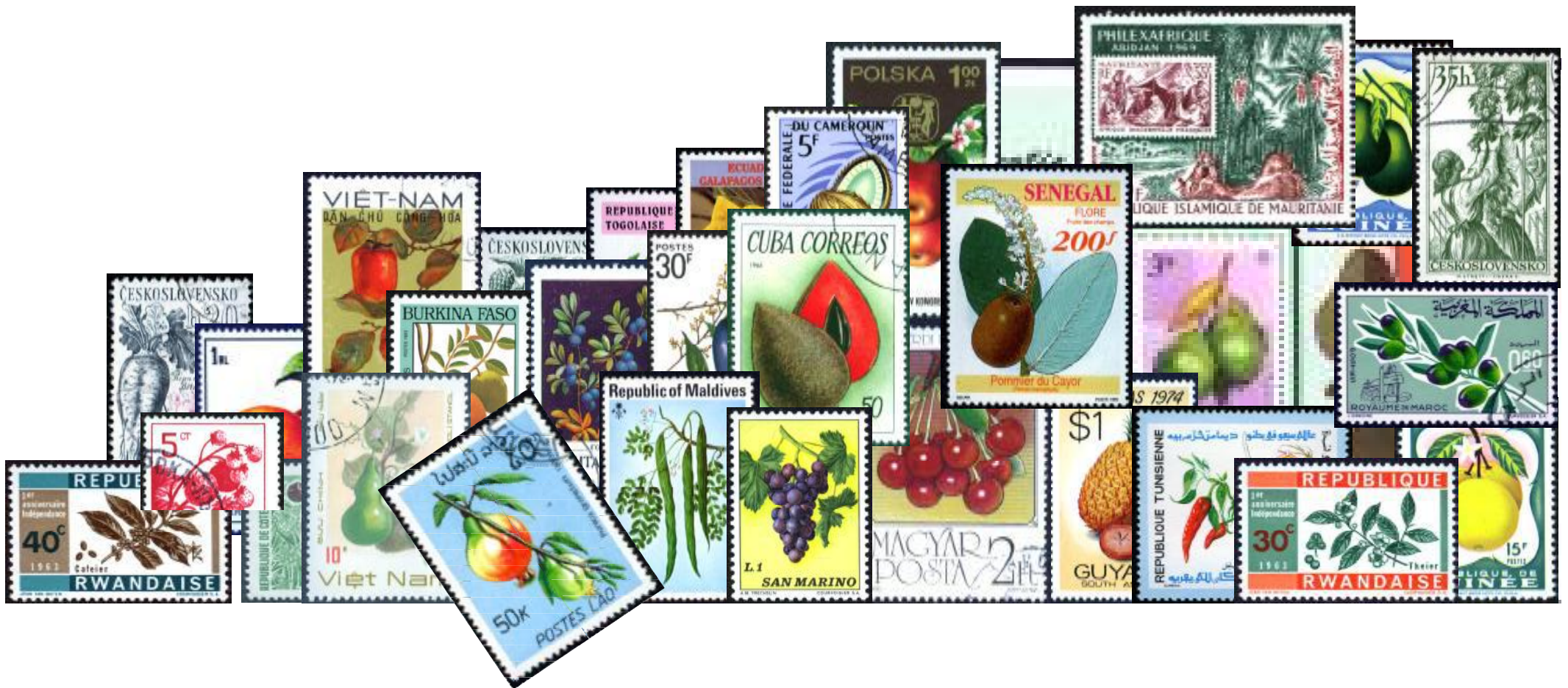
Mitteilungsheft Nr. 129 / Oktober 2007 / Auflage 180 Exemplare.

Ist denn schon wieder Weihnachten? Da ungefähr kommt das nächste Mitteilungsheft.

Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Vierteljahresheft 130 · Jänner 2008



Auf ein Wort ....

*Liebe Mitglieder,*

für das anstehende neue Jahr 2008 wünsche ich Ihnen alles Gute, Glück und vor allen Dingen Gesundheit.

Nicht alle unserer Mitglieder hatten das Glück, im Jahr 2007 gesund zu bleiben und mußten ihr/unser Hobby aus gesundheitlichen Gründen aufgeben. Andere Mitglieder haben aus Altersgründen das Sammeln eingestellt. Diese Mitglieder sind aus der Arbeitsgemeinschaft ausgetreten. Unser Mitgliederstand ist zum 1. Januar 2008 auf 130 gesunken. Deswegen nochmals der Aufruf an Sie, werben Sie neue Mitglieder für unsere ArGe.

Ein großer Teil unserer Mitglieder erhält mit diesem Mitteilungsheft auch den Katalog zur 21. Vereinsauktion.

Mitglieder, die keinen Auktionskatalog erhalten, sich aber an der Vereinsauktion beteiligen möchten, sende ich gerne den Katalog zu. Mitglieder, die den Auktionskatalog erhalten, aber nicht oder nicht mehr an der Auktion teilnehmen möchten, bitte ich, mir dies mitzuteilen. Sie ersparen der ArGe Druckkosten und eventuell auch Porto.

Mir ist bekannt, daß viele Mitglieder Ansichtskarten (AK) sammeln. Bisher konnten AK nur bedingt in Wettbewerbssammlungen gezeigt werden. In Sammlungen der offenen Klasse wurden/konnten AK gezeigt werden. Ab sofort ist für AK-Exponate eine eigene Wettbewerbsklasse im allgemeinen Ausstellungswesen eingerichtet. Sie trägt die Bezeichnung: Ansichts- und Motivkarten.

Die Bewertungsrichtlinien für die Wettbewerbsgruppen AK-Exponate sind in diesem Heft auf den Seiten 48 bis 56 abgedruckt.

Mitgliederveränderungen in 2007:

Herzlich willkommen in unserer ArGe:

Herr Holger Belzer, Ratsweg 7, 61381 Friedrichsdorf (Nr.23).



Ausgeschieden aus verschiedenen Gründen:

Nr. 3 Dr. G. Plüdra  
Nr. 4 W. Kalbsfuss  
Nr. 25 Roger Fridez  
Nr. 76 Beat Arn  
Nr. 135 W. Henze  
Nr. 145 Heinrich Kardinai  
Nr. 163 J. J. Wanders-Oord  
Nr. 175 Marco Forrer

Wir bedauern es außerordentlich, daß diese Mitglieder uns verlassen haben und wünschen Ihnen für die Zukunft alles Gute.

Ausgeschlossen wegen fehlendem Beitrag: Nr. 118 M. Tavassoli.

Die Änderungen/Ergänzungen erhalten Sie (lose Blatt) im ersten Quartal 2009.

Mit freundlichen Grüßen  
und den besten Wünschen für das nächste Jahr  
und viel Freude und Erfolge am Sammeln und Ausstellen

Ihr



#### Zum Artikel über die Braunerde (Seite: 35)

Die Marke kann bei unserem Sammlerfreund für 1,50 Euro und ein Umschlag für 50 Cent und zuzüglich 1 Euro shipping & handling geordert werden:

Dr. H.-P. Blume, Schlieffenallee 28, D-24105 Kiel.

Überweisung bitte auf Konto 25261264 bei der Sparkasse Kiel, BLZ 21050170

(IBAN: DE66 2105 0170 0025 2612 64 - BIC: HSHNDEH1KIE)

und dann werden Umschlag und Marke sofort zugeschickt.

„Auf dem Fruchthof von Taufkirchen“. Briefmarken auf dem Umschlag von Horst Ferenczy.

*Liebe Mitglieder,*

als Erstes möchte ich Allen ein gutes Neues Jahr 2008 wünschen, Zufriedenheit und eine gute Gesundheit.

Für unsere ARGE wünsche ich uns neue aktive Mitglieder. Eifrige Schreiber, mit interessanten Beiträgen, falls irgend möglich, mit vielen verschiedenen Themen. Es dürfen auch philatelistische Beiträge sein. Die Philatelie lebt, immer wieder werden wir mit Neuheiten überrascht, wo nicht immer mit Sicherheit die philatelistische Einordnung machbar ist.



Das Internet wird immer mehr ein nicht zu vernachlässigendes Medium und eine Plattform auf der die ARGE Landwirtschaft auch präsent sein sollte. Fühlt jemand der ARGE sich hierzu berufen? Der- oder Diejenige, die sich schon jetzt für mögliche Darstellungen interessiert, kann auf [www.bdph.de](http://www.bdph.de) einige Argen finden. In diesem Zusammenhang mache ich einen Aufruf an alle Internetbenutzer ihre Adresse, falls erwünscht, an den Vorstand weiterzuleiten, zwecks Mitteilung im ArGe-Heft.

Auf der Jahreshauptversammlung der ArGe wurde beschlossen, diese nächstes Jahr anlässlich der WIPA 08 in Wien abzuhalten. Voraussichtlich wird diese am Samstagnachmittag stattfinden. Näheres in den nächsten Mitteilungsheften. In Wien werden wir einen Stand besetzen, falls vom Organisationsvorstand genehmigt. In Sindelfingen werden wir auch wieder mit einem Stand vertreten sein. In diesem Zusammenhang noch eine weitere Bitte. Die Vorstandsmitglieder werden ihnen sicherlich nicht den Wunsch verwehren den Stand, und sei es auch nur für einige Stunden, zu betreuen. Bitte nicht so zurückhaltend.

Es freut mich ebenfalls ihnen mitteilen zu dürfen, daß drei unserer Mitglieder an der 50. Exphimo in Bad Mondorf zu Pfingsten 2008 teilnehmen werden. Der Veranstalter hatte den Wunsch, alle Arbeitsgemeinschaften ausstellen zu lassen, die bis dato daran teilgenommen hatten.

In dem Sinne wünsche ich ihnen alles Gute und hoffe auf eine rege Teilnahme an den Aktivitäten unserer Arbeitsgemeinschaft.



Roger Thill

# Inhaltsverzeichnis

Diesmal und ausnahmsweise auf Seite 4

Protokoll zur Jahreshauptversammlung 2007	6
Rebe und Wein (15. Fortsetzung)	7
Prêt-à-Poster „Sauveurs du Vaucluse“	13
Eselsmarke aus Italien	14
Stammkarten von Francotyp	14
Kartoffelpilz <i>Opuntia fragilis</i>	19
R-Zettel aus Bamba	20
Meghdoot Postkarte	21
Einführung der Werbung auf französischen Markenheftchen 1922	22
Australische Ganzsache – W. C. Peacock & Brother	24
Eine Anmerkung zu einem Spalding	26
10 Jahre „Fri & Frank“	27
Zeller Schwarze Katz	29
1. Internationaler Zervelatmarkt in Gotha	23
Die Braunerde – Boden des Jahres 2008	35
Birgitte Nitzke sucht ...	38
Nutzpflanzen: Chinakohl, Erbse, Brokkoli	40
Anmerkungen zum Zuckerrohr	42
Bewertungsrichtlinien für Ansichts- und Motivkarten	48
Neuheiten Marken im 4. Quartal	57
Wein aktuell	59

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Roger Thill, Horst Ferenczy, Stefan Hilz, Manfred Geib, Josef Musil, Klaus Henseler, Hans-Peter Blume, Adolf Bläumauer, Damian Läge, Siegfried Holstein

## Redaktionsschluß:

Grad noch geschafft, puh. Die Weihnachtseinkäufe, schrecklich – man hat doch fast alle Marken! Aber vor dem zweiten Advent den langen Samstag für dieses Heft genutzt. Das wird aber nicht mit Cellophan eingewickelt. Ach, da das letzte Heft unter Januar 2008 firmierte, obwohl es doch Oktober 2007 hätte heißen müssen, wird dieses Vierteljahresheft mit „Jänner 2008“ und der richtigen Nummer 130 datiert.

## Ausstellungserfolge

Unser Mitglied Adolf Bläumauer, Waidhofen/Ybbs, hat an mehreren Ausstellungen erfolgreich teilgenommen:

ÖVEBRIA in Hirtenberg (15.–17. 6.), Rang I:  
„Abfall und Schmutz“ (Groß-Vermeil)

TULBRIA in Tullu (16.–18. 8.), Rang III:  
„Gestatten H2O“ (Gold)

Gmunden (23.–25. 8.), Rang I  
„Quo vadis Erde“ (Gold)

Herzlichen Glückwunsch  
aus Cuxhaven (wo die Erdäpfel Kartoffeln heißen)

Und sonst? Fast wie abgeschnitten sind die Berichte über die Teilnahme unserer Mitglieder an Ausstellungen. Was ist da los?

Dr. med. Siegfried Holstein

## Protokoll zur Jahreshauptversammlung 2007

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung fand entsprechend der Einladung am Samstag, den 27.10.2007 in der Zeit von 13.00-16.00 Uhr in der Tagungssuite 4 im Hotel Mercure anlässlich der Internationalen Briefmarkenbörse in Sindelfingen statt.

Die vorgesehene Tagesordnung wurde einstimmig angenommen, es gab keine Zusätze.

Unser 1. Vorsitzender Roger Thill übernahm die Begrüßung und eröffnete die Versammlung.

Zum Protokollführer wurde Sammlerfreund Dr. Siegfried Holstein gewählt. An der Versammlung nahmen 12 stimmberechtigte Mitglieder und einige Gäste teil.

Den Jahresbericht des Vorstands verlas der 1. Vorsitzende. Er dankte allen Mitgliedern, die durch ihre Aktivitäten für den guten Ruf und die Anerkennung unsere ARGE beigetragen haben.

Anschließend folgte der Kassenbericht, vorgetragen von unserem Kassierer Horst Kaczmarczyk. Er resümierte ein positives Ergebnis.

Den Bericht der Kassenprüfer übernahm Dr. Siegfried Holstein. Es wurden keine Unregelmäßigkeiten festgestellt.

Die nun folgende Entlastung sowohl des Vorstandes als auch des Kassierers erfolgte einstimmig.

Unter dem Tagesordnungspunkt „Verschiedenes“ gab es eine lebhaft Diskusion zur Teilnahme der ARGE an der WIPA vom 18. - 21.09.2008 in Wien mit gleichzeitiger Durchführung der Jahreshauptversammlung 2008 dort. Die anwesenden Mitglieder waren überwiegend dafür.

Helmut Sturm und Horst Kaczmarczyk

## Rebe und Wein 15. Fortsetzung: Wein in der Religion

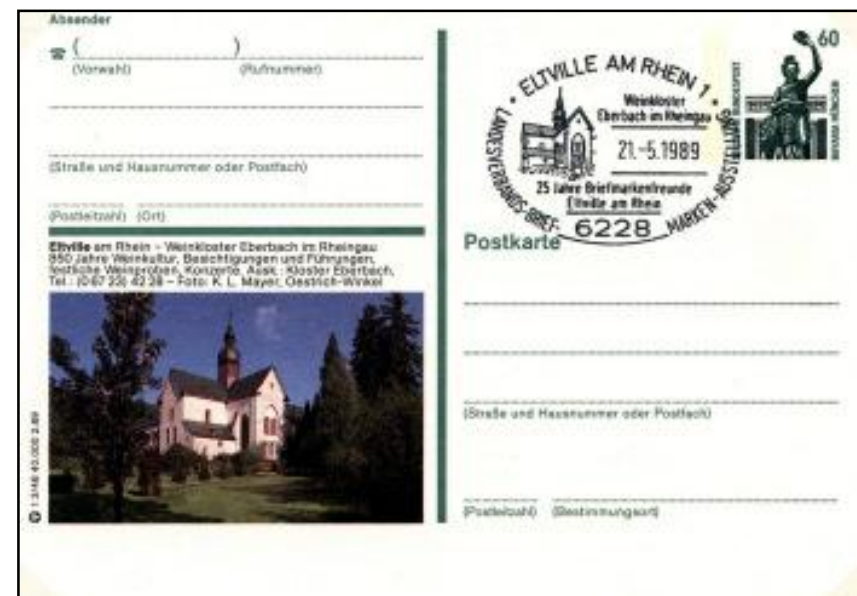
Im historischen und poetischen Schrifttum des jüdischen Volkes ist der Wein oftmals verherrlicht, speziell aber in der Heiligen Schrift, die in ihrer Bildersprache von der Rebe und der Arbeit im Weinberg in prachtvollen Gleichnissen Gebrauch macht.

Der Stamm Juda ist, wie dies aus der Parabel des Propheten Jesaja hervorgeht, als Weinberg des Herrn aufzufassen:

„Der Weinberg des Herrn Zebaoth ist das Haus Israel und die Männer von Juda sind die Pflanzung, daran Er Lust hat.“ Jes. 5, 7

Erzvater Jakob segnet an seinem Sterbelager Juda und verheißt ihm reichlichen Ertrag der Weinberge:

„Er wird sein Füllen an den Weinstock binden und seiner Eselin Sohn an die edle Rebe. Er wird sein Kleid im Wein waschen und seinen Mantel im Weinbeerblut.“ 1. Mose 49, 11





**Paulus predigt in Athen**  
Griechenland 1937



**Die heilige Familie**  
DDR ??



**Hl. Paulus**  
Malta 1990



**Christus**  
Spanien 1961



**Emblem Juda**  
Israel 1956

Christus selbst verschmät den Wein, diese edle Gabe der Schöpfung nicht, wirkt er doch sein erstes öffentliche Wunder bei der Hochzeit zu Kanaan, wo er eine große Menge Wassers in köstlichen Wein verwandelt (Joh. 2, 3–10).

Sich selber stellt Jesus dem Weinstock, die Gläubigen den Reben gleich:

„Ich bin der wahre Weinstock und mein Vater ist der Winzer. Jede Rebe an mir, die keine Frucht bringt, schneidet Er weg und jede, die Frucht bringt, reinigt Er, damit sie noch mehr Frucht bringe.“  
Joh. 15, 1–2

Der Apostel Johannes läßt uns wissen, daß bei festlichen Anlässen mehrere Sorten Wein kredenzt wurden:

„Jedermann gibt zum ersten guten Wein, und wenn sie trunken worden sind, alsdann den geringeren.“  
Joh. 2, 10



**Abendmahlkelch**  
Bolivien 1939



**Tassilokelch**  
Österreich 1976



**Meßkelch**  
Österreich 1993



**Das Kreuz von Cong mit Abendmahlkelch**  
Irland 1932



**Meßkelch**  
Ungarn 1970

**Eucharistischer Kongreß in Budapest**  
Ungarn 1938

In seiner Offenbarung vergleicht er das endzeitliche Strafgericht Gottes mit dem Bilde der Trauben-Zermahlung beim Keltern:

„Da warf der Engel seine Sichel auf die Erde, erntete die Trauben vom Weinstock der Erde und warf sie in die große Kelter des Zornes Gottes.“  
Offenb. 14, 19–20

Der Kelch, ein im jüdischen Heiligtum gebrauchtes Trinkgeschirr, verblieb in der christlichen Kirche als heiliges Symbol an das Vermächtnis des Herrn. In



**Hussit mit Kelch**  
Tschechoslowakei 1920



**Kelch. Der Evangelist Johannes**  
Ungarn 1969







**Eucharistischer Kongreß in Budapest**  
Ungarn 1938



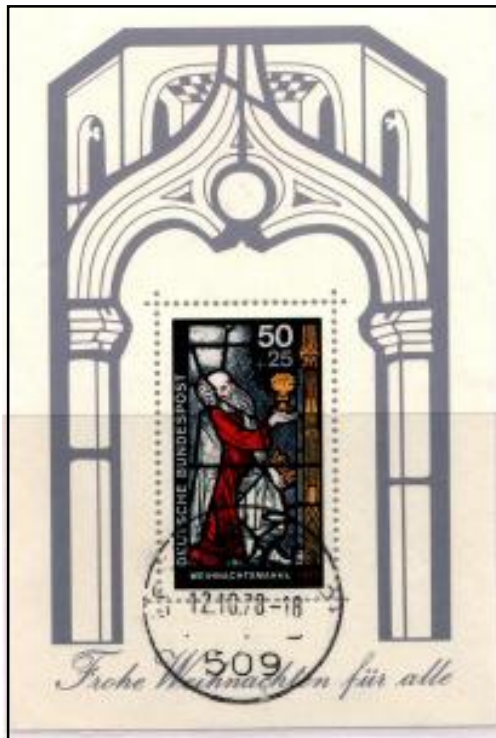
**500. Jahrestag des Hl. Stephan**  
Ungarn 1938

ihm erhält der Wein anlässlich der Messe und des Abendmahls höchste Weihe. Der Apostel Paulus sagt von ihm:

„Der geweihte Kelch, den wir segnen, bringt er uns nicht in Gemeinschaft mit dem Blute Christi?“ 1. Kor. 10, 16

In einer geisterfüllten Betrachtung anlässlich des 7. Internationalen Kongresses der Rebe und des Weines im September 1953 in Rom erinnert Papst Pius XII. hohen Vorzüge des Weines:

„Die Intelligenz, die dem Menschen vom Schöpfer verliehen wurde, nutzend, bereitete er das Brot aus dem Getreide und den Wein aus den Beeren. Der Sohn Gottes, Mensch geworden, nahm diese wichtigsten Produkte der Erde und des Menschen, die Erhalter und Anreger seines vergänglichen Lebens, in seine schöpferi-



**König Kaspar mit Kelch**  
Deutschland 1977



**Weinkelch mit Bibel**  
Deutschland 1962



**Weinkelch und Kreuz**  
**Eucharistischer Kongreß in München**  
Deutschland 1960



**Weinkelch und Kreuz**  
Deutschland 1960



**Moschee Sultan Selim I.**  
Türkei 1913



**Der Halbmond**  
Türkei 1915



**Leuchtturm**  
Türkei 1914



**Rumeli-Hisar**  
Türkei 1914



**Sultan Ahmet Moschee**  
Türkei 1914



schen unendlicher Güte, verwandelte Er sie in Erhalter und Anreger des unvergänglichen Lebens.“

Die durchschlagende Verbreitung der Weinkultur fand ihre Begrenzung durch die mohammedanische Religion und den Halbmond, indem diese ihren Bekennern den Weingenuß strengstens verbieten. Vormalig blühende Weinländer im Osten und Süden des Mittelmeers gaben den Anbau der Rebe auf oder schränkten ihn doch äußerst ein.

Doch dürfte es in der Welt des Islam an geheimen Verehrern des Bacchus-Geschenkes trotzdem nicht fehlen!

**Wird fortgesetzt mit dem Thema  
„Die Rebe und ihre Gaben in  
Dichtung, Musik und Bildende Kunst“**

Ein sehr schöner Stempel (ingesandt von Adolf Bläumauer)



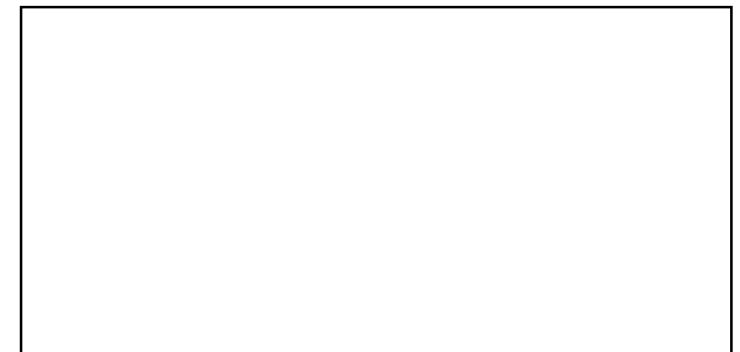
## Prêt-à-Poster „Saveurs du Vaucluse“

Am 10. April 2007 verausgabte die französische Post 5 Umschläge mit Briefmarkeneindruck, Motiv „Der Provinzialische Markt“ aus dem Block „Porträt unserer Regionen – Frankreich zum leben“, welcher 2004 zur Ausgabe kam.

Die Umschläge ohne Wertangabe können für Sendungen bis 20 Gramm in Frankreich bzw. nach Monaco und Andorra benutzt werden und sind zeitlich unbegrenzt verwendbar.

Die Prêt-à-poster sind nur bei den Postämtern des Departement Vaucluse erhältlich und beim philatelistischen Büro in Paris.

Die Umschläge sind auf der Vorder- und Rückseite mit Themen unserer Arge illustriert: Weintrauben, Olivenöl, Birnen, Tomaten, Melonen, Äpfeln, Marktszenen u.a.m.



### Für Neugierige

Ich habe meine Briefmarken als „Bücher“ zusammengestellt. Sie sind auf meinem privaten Server abgelegt: [www.kartoffel-geschichte.de](http://www.kartoffel-geschichte.de) - Button: „Weiter hier“ anclicken oder beim Internet-Explorer die Adresse eingeben: <ftp://gutenbergus.dyndns.org>. Aktuelle Benutzer- und das Kennworte lauten: *Benutzer:* markenknohle / *Kennwort:* klausmk. Es ist der kostenlos herunterzuladende Adobe-Reader Version 8.1 erforderlich. K Henseler

# Eselmarke aus Italien

Am 22. September 2007 verausgabte die italienische Post eine Briefmarke mit Eselmotiv, 7 verschiedene Rassen aus Italien.

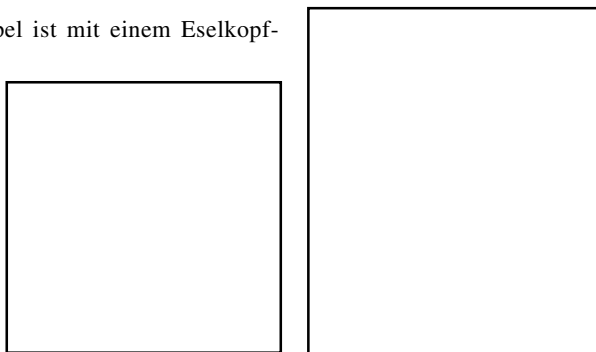
Auflage: 3.500.000 Marken zu 0,60 •uro

Gedruckt bei Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato s.p.a.

Format: mm 36 x 44

Zählung: 13 x 13 ¼

Der Ersttagssonderstempel ist mit einem Eselkopfig illustriert.



Stefan Hiltz

# Stammkarten von Francotyp

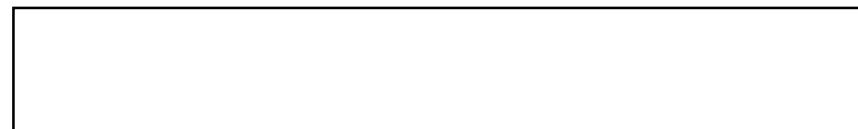
Folgende Informationen die Stammkarten betreffend, habe ich von unserm Mitglied, Herrn Damian Läge erhalten, dem ich auf diesem Wege für seine wertvolle Hilfe danken möchte.

Zur internen Kontrolle hat die Fa. Francotyp in Berlin für jede ausgelieferte Absenderfreistempelmaschine, sei es dass die Maschine an einen Kunden verkauft worden ist, einem Kommissionär zugeleitet oder einfach zu Demonstrationszwecken zu einer Ausstellung verwendet wurde, eine Karteikarte angelegt. Auf dieser Karteikarte sind die wesentlichen Merkmale der Maschine vermerkt, sowie der erste Abschlag des Absenderfreistempels.

Da bis Ende der Vierziger Jahre die Maschinen im Werk gewartet wurden, wurde auf der Karteikarte jede vorgenommene Veränderung notiert. Das kann bei an Kommissionäre ausgelieferte Maschinen die Notiz sein, wer die Maschine erworben hat, es sind die Reparaturen darauf eingetragen und vor allem die Veränderung an dem Stempel selbst. Das erfolgt in der Regel dadurch, dass auf der Karte an dem alten Stempel die ungültig gewordenen Bestandteile durchgestrichen wurden und die stattdessen eingebauten Bestandteile auf einem Papierstreifen abgeschlagen wurden. Dieser Abschnitt wurde dann datiert und auf die Karte geklebt. Auch so ist dokumentiert, von welchem Zeitpunkt an dieser neue Absenderfreistempel in Betrieb genommen wurde. In gleicher Weise wurden Eigentümerwechsel dokumentiert, und schließlich finden sich auf einer



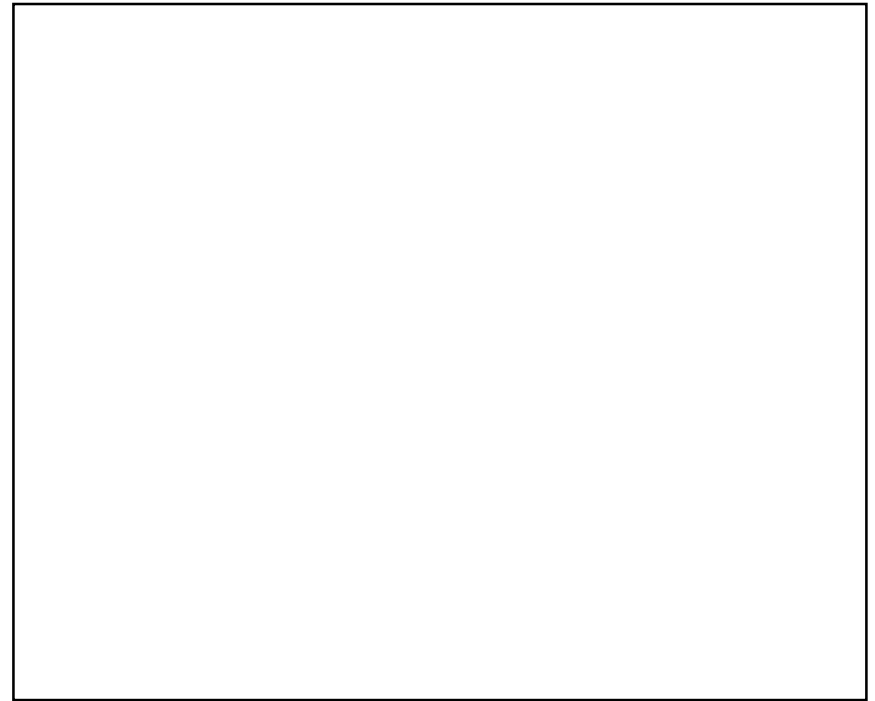
Rückseite



Reihe von Karten auch die Hinweise, daß die Maschine zurückgekauft wurde oder – etwa durch Kriegseinwirkungen – vernichtet wurde.

Der Austausch von Klischees, Wertstempel und Datumsstempel war technisch und reglementarisch unabhängig voneinander. Der Austausch eines Klischees konnte jederzeit vom Benutzer der Maschine beantragt werden. Der Wertstempel wurde dann ausgetauscht, wenn a) die Postregulativen inzwischen einen neuen Wertrahmen vorsahen und wenn b) an der Maschine sowie gerade Reparaturarbeiten oder der Austausch eines Teiles (z.B. eben des Klischees) notwendig waren. Das führte dann zu den diversen Kombinationen - Klischee und Wertrahmen gleichzeitig ausgetauscht, nur Klischee ausgetauscht, nur Wertrahmen ausgetauscht, und das alles noch in Kombination mit einem möglichen Austausch des Datumsstempels, wenn beispielsweise die Firma umzog, wenn sich die regionalen Zuständigkeiten von Postämtern änderten oder wenn das Postleitzahlensystem erneuert wurde.

Das war aber offenbar nicht so, daß nach Einführung eines neuen Wertrahmens dieser automatisch und sofort in alle Maschinen eingesetzt worden wäre – z.T. arbeiteten die Maschinen noch mehrere Jahre mit altem Wertrahmen weiter. Beim Austausch der



Postamtsangaben mußte hingegen sofort reagiert werden, und so war im Falle eines Wechsels des Postleitzahlensystems der Austausch ebenfalls verhältnismäßig zügig vorgenommen worden.

Die Wartung erfolgt nach 1945 auch für Maschinen aus dem Gebiet der sowjetischen besetzten Zone bis zur Währungsreform, allerdings sind die Aptierungen an den Wertrahmen durchweg nicht dokumentiert. Diese wurden offensichtlich vor Ort – möglicherweise durch die Vertragshändler – unmittelbar vorgenommen. Gleiches dürfte für den Wertrahmen mit der Inschrift „Deutsche Post“ gelten. Dieser ist nur noch in Ausnahmefällen aufgetragen. Wahrscheinlich wurden diese in



großen Stückzahlen an die örtlichen Vertragshändler geliefert, die den Einbau dann unmittelbar vor Ort übernahmen.

Diese Karten sind seit den Achtziger Jahren in kleinen Stückzahlen aufgetaucht. Von dem alten Inventarbestand der Fa. Francotyp hat das Postmuseum vor allen Dingen alte Geräte und Maschinen damals übernommen.



Jede Karte ist für sich ein Einzelstück, dokumentiert mit den technischen Daten die Geschichte einer Stempelmaschine und bereichert damit natürlich die philatelistische Palette eines thematischen Exponates.

Die erste Stammkarte der Firma Agricola (Abb. 1) wirbt für pommersche Pflanzkartoffeln. Es ist ein interessantes Stück aus der Kriegszeit. Auf der Rückseite ist ein Abschlag vom Austauschklischee aufgeklebt. Das ist der Nachweis, daß diese Wiesbader Maschine auch später noch weiterverwendet wurde.

Abbildung 2 zeigt eine Karte der Firma „Pflanzkartoffel Jerichower Land“ aus dem Jahre

1935. Die Maschine war bei dem kleinen Postamt Großlübars über Loburg angemeldet. Da die Magdeburger Börde als Kartoffelanbaugebiet sehr bekannt ist, dürfte diese Karte ebenfalls thematisch gut in eine Sammlung zum Thema Kartoffeln passen.

Die Maschine (Abb. 3) hat zweimal den Eigentümer gewechselt. Einmal die regionale Zuständigkeit von Postämtern und einmal das komplette politische System. Und das alles ist auf der Karte dokumentiert: Ursprünglich wurde die AFS-Maschine 1939 für Stieff/Pflanzkartoffeln eingestellt und beim kleinen Postamt Neumühl angemeldet. Dies wurde 1939 noch über Falenberg postalische verwaltet. Als Firma Stieff im August 1940 das Klischee austauschte (aus dem „hochwertigen“ waren nun „anerkannte“ Pflanzkartoffeln geworden), war auch der Datumsstempel zu ändern, denn inzwischen hatte das Postamt in Bad Liebenwerda die Verantwortlichkeit für die Poststelle in Neumühl erhalten.

Später übernahm dann die Firma Schmidt in Döbeln die Maschine. 1949 wurden die DDR-Betriebe verstaatlicht, so daß der VVB Sapotex daraus wurde. Die DDR hatte aber keinen eigenen Hersteller für AFS Maschinen, so daß die Firma Francotyp (obwohl in Berlin West) die neuen Klischees noch zur Verfügung stellte. Aus der zunächst etwas plump benannten „Döbeler Seifenfabrik“ wurde bereits zwei Monate später die Ostmarke „Decenta“.



Das ist ein sog. Kartoffelkaktus: *Opuntia fragilis*.

Frage: Gibt es diesen Kaktus auch auf einer Briefmarke oder einen anderen postalischen Beleg?

## R-Zettel aus BAMBRA

Der Name dieses kleinen Nests im Bundesstaat Victoria in Australien bedeutet in der lokalen Aborigenes-Sprache „Pilze, und zwar nur die Sorte der eßbaren“. Damit kann man sehr schön zeigen, daß auch die Naturvölker diese wichtige Unterscheidung machten, und zwar auch in den Worten ihrer Sprache.

Bambra liegt in einer Farmregion und hatte eine kleine Hilfspoststelle, die 1973 mangels Postaufkommens geschlossen wurde. Ihren Stempel. Abbildung 1 zeigt den R-Zettel, schwarz-blaue Type aus den frühen 1930 Jahren sowie in Abb. 2 einen provisorischen R-Zettel, blaue Type auf „war paper“ also erste Hälfte der 1940er.

Die Geschichte hinter diesem provisorischen R-Zettel ist folgende: Normalerweise erhielten die Hilfspoststellen auf dem Land einen oder zwei Bogen mit je 25 gedruckten R-Zetteln geliefert. Mit denen kamen sie eine lange Zeit aus, teilweise sogar mehrere Jahre. Wenn die gelieferten Bögen ausgingen, bestellte der Leiter (oder auf dem Lande zumeist die

Leiterin) der Poststelle neue nach. Nicht selten verzögerte sich jedoch das Drucken, und in solchen Fällen erhielt die Poststelle dann einen Blanko-Bogen mit 25 durchnummerierten R-Zetteln, aber ohne Eindruck des Namens des Postamtes. Die Leiter der Poststellen mußten dann den Namen entweder von Hand eintragen oder sie benutzten einen Gummistempel. In einigen Fällen sind die Bögen auch in die Schreibmaschine eingespannt und auf diese Weise Feld für Feld mit dem Namen der Poststelle versehen worden. Diese provisorischen R-Zettel sind extrem selten und entsprechend die „Juwelen“ unter den R-Zetteln eines Postamtes.

Eine weitere Hilfspoststelle existierte 1938-1979 unter dem Namen Bambra Road South. Der einzige verwendete Datumsstempel ist im Handbuch mit „7-12 Abschläge bekannt“ gelistet. Entsprechend selten muß natürlich auch der R-Zettel von dort sein. Abb. 3 zeigt eine Type aus den 1960er Jahren.

## Meghdoot Postkarte

Am 2. September 2002 verkaufte die indische Post zum 1. Mal Anzeigenpostkarten „Meghdoot“. Der Preis der Karten ist 25 Paise (100 Paise sind eine Rupie), welches den halben Preis der regulären Postkarten darstellt.

Die 2. Hälfte auf der Vorderseite ist der farbigen Werbung vorbehalten. Eine Anzeige kostet 2 Rupien pro Karte und die Mindestauflagezahl beträgt 100.000 Karten. Meghdoot werden von Security Printing Press in Hyderabad in Bögen von 8 Karten gedruckt, manchmal auch in 4er- und sehr selten auch in 2er-Bögen.

Da es sich um postalische Ganzsachen mit Werbung handelt, werden Verkaufsgebiet, Design und Auflagenhöhe vom Auftraggeber bestimmt. Etwa 2000 Karten werden jedoch in 8 philatelistischen Poststellen verkauft, und zwar in Ahmedabad, Bangalore, Chennai, Delhi, Hyderabad, Kolkata, Lucknow und Mumbai.

„Meghdoot“ heißt wortwörtlich übersetzt „Bote der Wolke“, aus der sanskritischen Sprache „megh“ = Wolke und „doot“ = Bote. Es ist dies der Titel eines Textes geschrieben vor einigen Tausend Jahren von Kalidasa. Der Text erzählt die Geschichte eines Verliebten, der weit entfernt von seiner Geliebten Briefe schreibt, die mit Hilfe der Wolken zu ihr befördert werden.

Es ist ebenfalls der Name einer Auszeichnung, welche die indische Post jedes Jahr an verdienstvolle Mitarbeiter vergibt.

Am 15. Oktober 2003 wurde der Druck der Meghdoot Karten dezentralisiert und somit konnten 23 Postbezirke sofort ihre Karten drucken lassen. Da es sich um Werbeganzsachen handelt, ist es logischer, diese vor Ort drucken zu lassen. Hier ergaben sich mehrere Möglichkeiten:

- Druck einer Illustration und des Textes in der Hindu-Sprache
- Druck einer Illustration mit einer Hindu- und einer englischen Variante
- Dieselbe Illustration aber mit vielen verschiedenen Sprachen
- Verschiedene Illustrationen mit einer Sprache

Somit gab es manchmal für dieselbe Werbung verschiedene Illustrationen mit 5 verschiedenen Sprachen. Es gibt noch andere Varianten, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Die anderen indischen Ganzsachen werden auch weiterhin von der indischen Post zentral in New Delhi gedruckt. Bei den dezentral gedruckten Karten gibt es jedoch das Problem, daß die Auflagenzahlen und Daten nicht immer bekannt sind. In der Tat ist die indische Post nicht sehr streng, was die Ausgabedaten anbelangt. Oft werden die Ganzsachen wesentlich später gedruckt als amtlich vorgesehen. Das philatelistische Amt achtet jedoch sehr darauf, daß die Ganzsachen mit dem ‚amtlichen‘ Ersttagsstempel versehen werden. So gibt es Postkarten, die mit einem Datum abgestempelt sind, welcher vor dem richtigen Druckdatum liegt!

Es handelt sich hier unweigerlich um philatelistisches Material, das thematisch verwendet werden kann, jedoch in Maßen, doch muß man sie erst einmal aufstöbern.

Quelle: <http://www.stampsofindia.com/lists/meghdoot.htm>  
bzw. der Zeitschrift der AFPT (Frankreich).

Roger Thill

## Einführung der Werbung auf französischen Markenheftchen 1922

1922 hatte der Handel Hochkonjunktur und mußte somit seine Waren anpreisen. In andern Worten, die Werbung mußte eingesetzt werden. Man kennt sie in verschiedenen Formen: Werbeprospekte, Plakate, illustrierte Prospekte usw.

Es kam schon etwas unerwartet, als eine Werbeagentur daran denkt, die Markenheftchendeckel als Werbefläche zu nutzen. Somit begann ein neues Abenteuer für die Markenheftchensammler.

Bereits 1921 beschließt die Postverwaltung Werbung auf den Markenheftchendeckel einzuführen. Die Konzession wird einem privaten Unternehmen zugeteilt, Herr Carlo Courmont, 28 rue Bergère in Paris 9e, welcher, außer der Werbetätigkeit ebenfalls mit dem Druck der Heftchendeckel beauftragt wird. Diese Neuerung hat weder Einfluß auf die Herstellung der Briefmarke noch auf das Format der Markenheftchen, welches 110 x 60 mm bleibt.

## Die ersten Versuche

Wie bei jeder Neuheit, mußte es auch Herstellungsversuche geben. Im besagtem Fall, mußte die Kundschaft „fündig“ gemacht werden.

Daher kommt es zur Herstellung eines Markenheftchens mit grau/blauen Vignetten, welche die 25 Cts Marke „blaue Säerin“ vorgeben sollen. Das benutzte Papier ist sehr rau und ohne Klebstoff. Die Zähnung beträgt 11. Die Marken befinden sich in einem wunderbaren Deckel, welcher im Tiefdruckverfahren hergestellt wurde.

Markenheftchendeckel mit Werbung „Les Automobiles“ auf der Vorderseite, sowie „La Mode de Paris“ auf der Rückseite ohne Firmenangaben. Das Heftchen trägt die Seriennummer SSA (Série Spéciale A).

Mehrere Werbeblätter, ohne Firmennamen, befinden sich ebenfalls im Heftchen.

Zusammenfassend kennt man 3 verschiedene „Versuchsmarkenheftchen“:

1. jenes mit abgebildetem Deckel, in welchem nur 4 Werbeblätter enthalten sind. Vorder- und Rückseite im Tiefdruckverfahren hergestellt mit folgenden Themen: Schuhcreme, die Marmeladen, Große Neuheiten Geschäfte, die Luxusparfums, die Côte d'Azur, Möbelhändler, Milchschokolade, Goldschmiedehandwerk. Die Innenseiten des Heftchens tragen auch Werbung: auf der linken Sei-

te „Die letzten Neuheiten“ sowie auf der rechten Seite „Die Schönheitsprodukte“.

2. gleiche Motive wie das 1. MKH mit zusätzlichen Block mit 20 Vignetten (oben beschrieben), welches zwischen die Werbung geheftet wurde
3. ein 3., einfacherer MKH, welches nur aus einem Umschlag besteht (nicht perforiert) mit verschiedenen Anzeigen: Autos Vinot Deguingand und Delonay Belleville, und ohne Seriennummer.

Diese Markenheftchen gibt es nun in sehr geringer Stückzahl, und sie sind dementsprechend teuer.

Ich bedanke mich recht herzlich bei Herrn Michel Abram, 1. Vorsitzender der französischen Arbeitsgemeinschaften (AFPT = Association Française de la Philatélie Thématique), der mir die Informationen über die MKH zukommen ließ. Dank gilt ebenfalls dem Autor, Herrn Gérard Gomey, Markeheftchenspezilist, welcher Herrn Abram die Genehmigung zur Veröffentlichung dieses Beitrages erteilt hat.

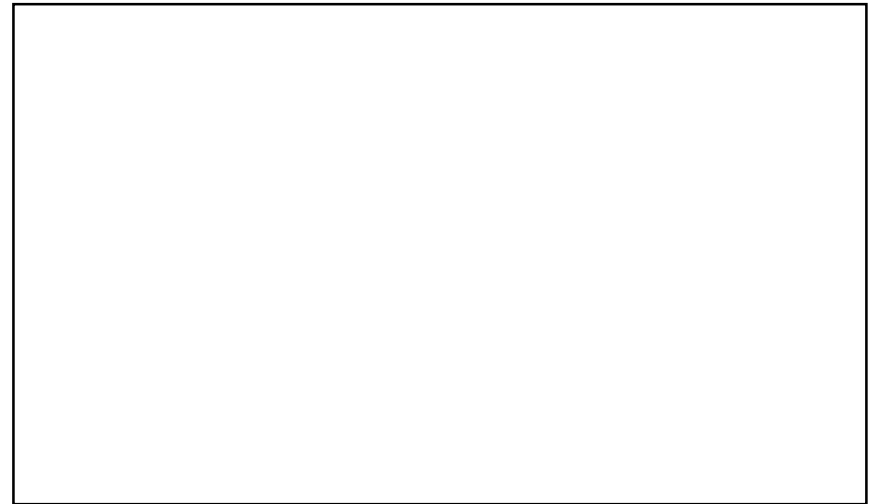
Damian Läge

## Australische Ganzsache – W.C. Peacock & Brother

In Australien gab es auch die Möglichkeit, Umschläge bei der Post einzureichen und sie dann als Ganzsachen zurückzuerhalten. In Europa sind diese Stücke nicht so bekannt wie die Privatganzsachen aus Deutschland, der Schweiz und Österreich. Das liegt nicht nur an der Entfernung, sondern auch daran, daß es nur wenige thematisch interessante Umschläge gibt, und daß diese durch die Bank seltener sind als diejenigen aus Europa.

Abgebildet sehen wir eine Ganzsache aus dem Jahr 1898, als Australien noch postalisch voneinander unabhängige Kolonien hatte. Dieser Umschlag wurde, da die Firma in Melbourne war, mit Wertzeicheneindruck von Victoria versehen. Der Umschlag ist wohl als 2. Gewichtsstufe verwendet worden, deswegen die Zusatzfrankatur von noch einmal 2 Pence.

Das Besondere ist aber die Rückseite: Hier wird für einen Pflug, der damals neuesten Spitzentechnologie geworben. Man kann damit nicht nur mehrere Furchen gleichzeitig



graben, sondern auch noch zwischen verschiedenen Furchenbreiten wählen. Was für uns heute antiquiert aussieht, muß für die Bauern von damals eine enorme Erleichterung ihrer Arbeit gewesen sein.



Die Anzahl bekannter Exemplare kann getrost mit „kleiner 5“ angegeben werden

In einem thematischen Ausstellungsexponat, soll natürlich die thematische relevante Rückseite im Original gezeigt werden. Die Vorderseite läßt sich in diesem Fall gut durch eine verkleinerte Farbkopie illustrieren.

## Ein Anmerkung zu einem Spalding

Der erste Kartoffelpflanzer in Idaho war ein Presbyterianer namens Henry Harmon Spalding, der 1836 die Indianer-Nation der Nez Percé missionieren wollte. Am Lapwai Creek baute er eine Missionsstation, um den Indianern (politically correct: *Amerindians*) anstelle der traditionellen Büffeljagd das Geheimnis des Ackerbaus und insbesondere der Kartoffel nahezubringen – im Doppelpack mit frommen Sprüchen.

Spalding pflanzte auf dem von unwilligen Indianern (es waren Jäger) umgegrabenem Land (fünfzehn acre) zwei Zentner Kartoffeln (sieben bushel). Die erste Ernte, 1837, fiel wegen einer Kartoffelkrankheit aus. Auch ein anderer Missionar, Whitman von den Methodisten, der im selben Jahr erstmals Kartoffeln anpflanzte, war erfolglos. Erst die 1838er Ernte brachte den Durchbruch. Als Whitman 1850 von den Indianern getötet wird, verläßt auch Spalding die Missionsstation; da ist aber der spätere Häuptling Hin-Mah-Too-Pah-Laht-Ket (was so viel heißt wie „Donner der Berge!“) bereits so an die Kartoffel gewöhnt, daß er sich zum christlichen („Chief“) Joseph umtaufen läßt, gegen die Vertreibung seines Volkes aus ihrem Stammgebiet gewalt-sam, aber vergeblich, protestiert und später mit einer Briefmarke der US-Post geehrt wird.

1839 schickt Spalding ein kleines (handschriftliches) Wörterbuch der Sprache der Nez Percés an das „American Board of Commissioners of Foreign Missions“. Edwin O. Hall, der vorher auf Hawaii für Königin Kaahumanu II. eine Druckerei einrichtete, kommt mit einer gestifteten Handpresse und zwei Schriften über Fort Vancouver im Mai 1839 zu der Missionsstation Lapwai am Schlangenfluß, um das erste Buch für die Nez Percés herzustellen; es war in der von Spalding erstellten Orthographie gedruckt: vierhundert Exemplare eines achtseitigen Buches, mit vielen Fehlern und Irrtümern; im August 1839 wurde ein zweites Buch mit zwanzig Seiten gedruckt. 1842 wurde ein sechzehnseitiges



Buch von Spalding gedruckt: „Etshiit Thlu Sitskai Thlu Siais Thlu Sitskaisitlinish“, außerdem wurde eine Broschüre mit den „Gesetzen“ der Nez Percés gedruckt. Die Druckerei wurde 1849 bei einem Aufstand der Indianer zerstört.

Spaldings Wirken (und das seiner Nachfolger) ist nicht hoch genug einzuschätzen: Sie brachten die Bibel und die Kartoffel zu den Angehörigen der „First Nation“ (wie die Indianer heute in Kanada und den USA heißen), die fast alle Kannibalen waren. Man konnte zu Bratkartoffeln schließlich nicht nur Büffelfleisch, sondern auch den Missionar nehmen, der leichtsinnigerweise sogar noch ohne Jagd zu erhaschen war.

Dieser erste Kartoffelanbau von Spalding hat dazu geführt, daß sich Idaho (ein indianisches Wort für „Funkeln auf den Bergen“) den Namen „Gem State“ geben konnte, denn in diesem Staat werden auf den riesigen Kartoffelfeldern noch heute Edelsteine aus der Erde geholt.

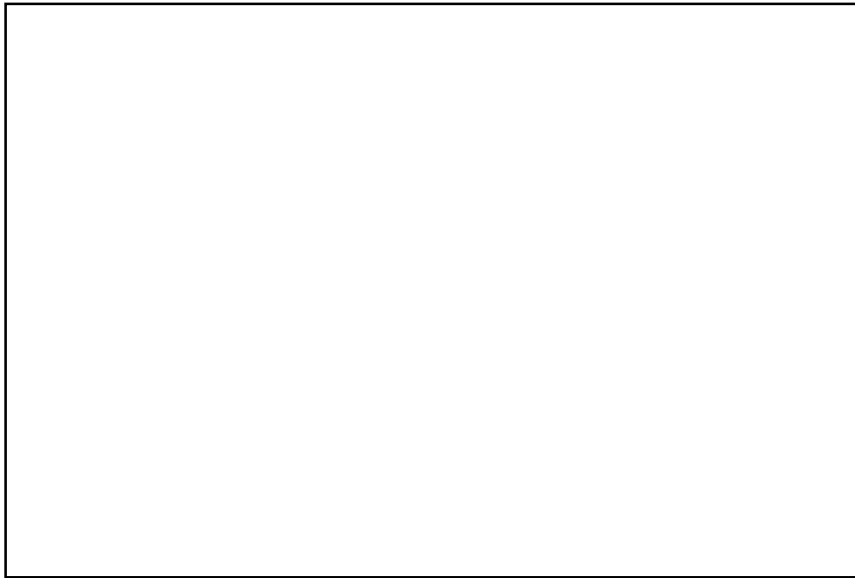
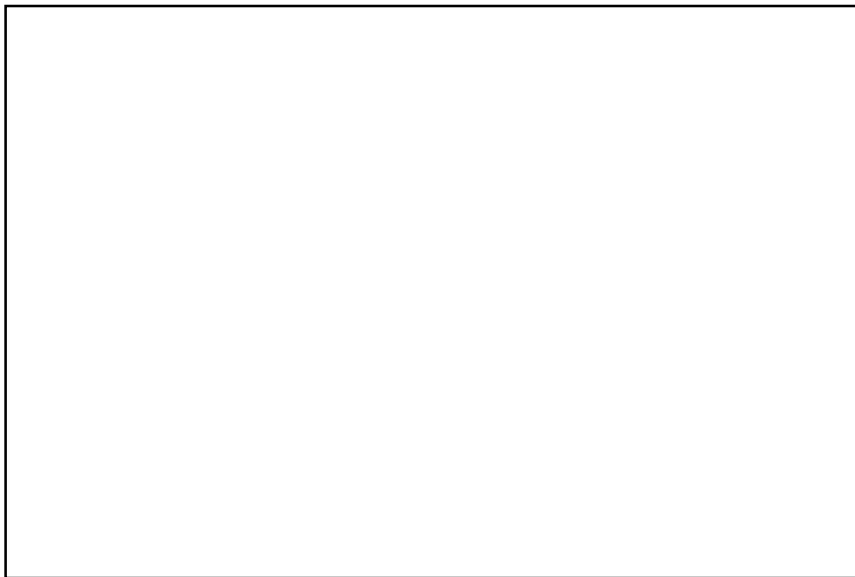


Spalding war ein unternehmenslustiger und erfindungsreicher Typ. Angeblich gründete er später ein Unternehmen für die Herstellung von Pflügen. Inwieweit der hier abgebildete Spalding-Robbins Rotary Disc Plough auf ihn zurückzuführen ist, entzieht sich meiner Kenntnis.

Aus dem kleinen Feld mit Spaldings Kartoffeln entwickelten sich durch Züchtung von Luther Burbank die berühmten großen Idaho-Kartoffeln (Sorte „Russet Burbank“). kh

## 10 Jahre „Fri & Frank“

Der Briefmarkenverein für Kinder „Fri & Frank“, wurde am 19. September 2007 zehn Jahre alt. Aus diesem Anlaß wurde eine fertig frankierte Jubiläumspostkarte hergestellt. Auf der Karte sind die Maskottchen Fri und Frank mit andern im Verein im Laufe von zehn Jahren bekannten Figuren abgebildet. Die Karte ist zur Versendung in Norwegen frankiert. Sie kostet 15 NOK.



Informationen aus Info-Blatt der norwegischen Post.

Stefan Hilz

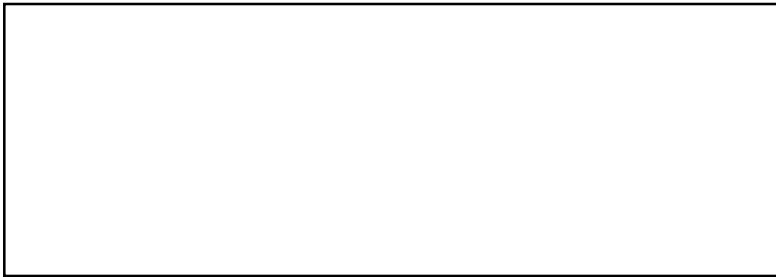
## Zeller Schwarze Katz

Wer kennt sie nicht als eine der berühmtesten deutschen Weinlagen – die Zeller Schwarze Katz. Der Bekanntheitsgrad der Großlage geht weiter über Deutschland hinaus. Noch heute werden über 80 Prozent des Zeller Weins exportiert, unter anderem nach Japan, in die USA, Kanada oder Südamerika.

Die Geschichte der „Zeller Schwarze Katz“ beginnt im Jahre 1863, als Weinhändler in Zell unterwegs waren. Nach einer ausgiebigen Weinprobe im Weingut Mayntzer standen drei Fässer in der engeren Auswahl. Man konnte sich aber nicht so recht einigen, welches das beste sei. Die Frau des Winzers kam schließlich in den Keller, begleitet von einer schwarzen Katze.

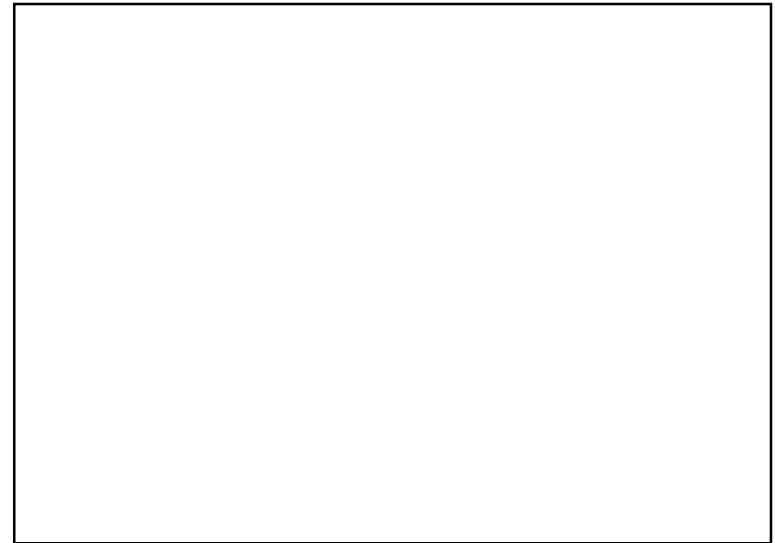
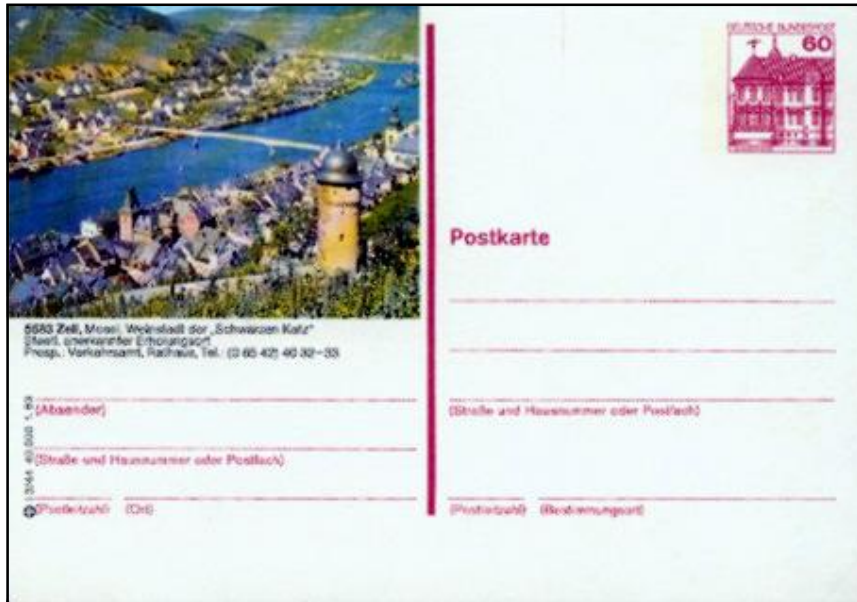
Plötzlich sprang die Katze auf eines der Fässer, machte einen Buckel und fauchte jeden an, der sich dem Faß nähern wollte. Daraufhin waren sich die Kaufleute schnell einig





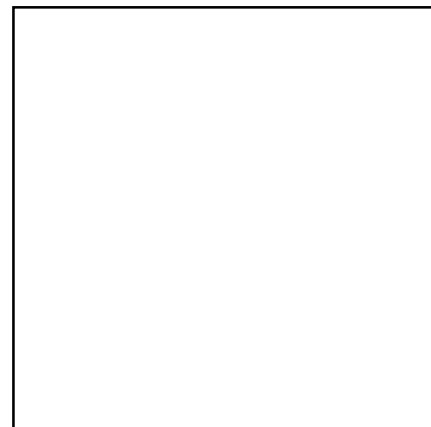
und entschieden sich für das Weinaß, daß die Schwarze Katze so hartnäckig bewachte. Kurze Zeit später kamen die gleichen Kaufleute wieder nach Zell und kauften alle Weine aus derselben Weinbergslage wie jenen in dem von der Katze so heftig verteidigten Faß, weil dieser Wein reißenden Absatz gefunden hatte. Die Lage, in der dieser Wein gewachsen war, wurde schließlich „Zeller Schwarze Katz“ genannt.

Die Bürger von Zell haben ihrem weltbekannten Wein der Großlage „Zeller Schwarze Katz“ mit dem „Zeller Schwarze Katz-Brunnen“ ein würdiges Denkmal gesetzt. Der schön angelegte Brunnenplatz befindet sich im Herzen der Zeller Altstadt und ist Aus-



tragungsort zahlreicher Veranstaltungen. Die Brunnenanlage wurde 1936 aus Eifel-Basalt erbaut. „He steiht ferm wie’n Zeller us’m Hamm“ – „Hier steht fest ein Zeller aus dem Hamm“, so lautet die Inschrift am Brunnen. Da 1532 bei der Verteidigung von Trier gegen den Ansturm des Franz von Sickingen, sich eine Hundertschaft Zeller Bürger auf den Weg nach Trier machte, um diesen Ansturm abzuwehren. Dies gelang den Trierern

schließlich mit Unterstützung der Zeller Bevölkerung. Dieser Brunnen ziert auch den ersten Schein der Zeller Regionalwährung, der Zeller.



Zu Zell (Mosel) gehören rechts der Mosel die Altstadt und der Stadtteil Merl sowie auf der Hunsrückhöhe der kleinste Stadtteil Althaus, der unmittelbar an den Ort Tellig angrenzt. Westlich der Mosel liegt im Tal der Stadtteil Kaimt sowie mit einem Höhenunterschied von 100 m der Höhenstadtteil Barl. Zell ist erheblich geprägt vom Weinbau und mit 331 Hektar (2005) bestockter Rebfläche





nach Piesport (413 Hektar) die zweitgrößte Weinbaugemeinde der Mosel.

Die dominierende Rebsorte ist der Riesling, daneben werden aber auch noch zahlreiche andere Rebsorten kultiviert wie Müller-Thurgau, Bacchus, Kerner und viele mehr. In den Zeller Steillagen ist Maschineneinsatz kaum möglich und die Winzer führen ihre Arbeiten mühsam von Hand aus.

Übersicht: Rebsortenstruktur in Zell 2005

Rebsorte	ha	%	Rebsorte	ha	%
Riesling	213	64,35	Dornfelder	8	2,42
Müller-Thurgau	73	22,05	Spätburgunder	5	1,51
Weißburgunder	9	2,72	Regent	3	0,91
Kerner	8	2,42	sonstige	3	0,91
Bacchus	3	0,91			
sonstige	6	1,81			
Weiße Rebsorten	312	94,26	Rote Rebsorten	19	5,74

Die Großlage „Schwarze Katz“ umfaßt folgende Einzellagen:

Gemarkung Merl:

Sonneck, Adler, Königslay-Terrassen, Stephansberg, Fettgarten, Klosterberg

Gemarkung Zell:

Nußberg, Burglay-Felsen, Petersborn-Kabertchen, Pommerell, Kreuzlay, Domherrenberg, Geisberg

Gemarkung Kaimt:

Marienburger, Rosenborn, Römerquelle

Interessantes über den Zeller Wein und den Beruf des Winzers ist auch im Wein- und Heimatmuseum zu finden, das im Rathaus untergebracht ist.

Quelle: [www.zellmosel.de](http://www.zellmosel.de);  
Statistisches Landesamt Rheinland-Pfalz, Bestockte Rebflächen 2005

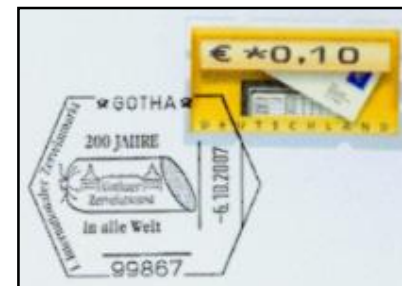
Stefan Hilz

## 1. Internationaler Zervelatmarkt in Gotha

Eingebunden in den traditionellen Herbstmarkt der Residenzstadt Gotha fand am ersten Oktoberwochenende 2007 zum ersten Mal der Zervelatmarkt statt – ausgerichtet von der Innung des Fleischerhandwerks und der Wibego (Wirtschaftsbeteiligungen Gotha GmbH). Zu diesem Anlaß gab es am 06.10.2007 einen Sonderstempel der Deutschen Post. Im Mittelpunkt der Abbildung steht natürlich eine Zervelatwurst und der Hinweis auf „200 Jahre Gothaer Zervelatwurst in alle Welt“.

Ganz wird mal wohl nie klären, wer die Zervelatwurst wirklich erfand: Der Fleischermeister Bubleb aus Gotha oder der Fleischermeister Kestner aus Waltershausen. Fakt allerdings ist, daß die Zervelatwurst – früher auch Cervelatwurst geschrieben – eine Gothaer Erfolgsgeschichte wurde. Die Schulkinder lernten damals schon, „daß Gotha seinen guten Ruf sich durch Zervelatwurst schuf“. Gotha hat eine lange und bedeutende Tradition im Fleischerhandwerk. An dieser Tradition will sich die Innung des Gothaer Fleischerhandwerks tatkräftig beteiligen. Sie wollen, wie dereinst ihre Berufskollegen aus dem 19. Jahrhundert, Zervelatwurst ohne Kühlung auf eine lange Reise geben. Denn damals exportierten die Fleischermeister die begehrte Delikatesse sogar bis nach Australien. Um die Würste vor dem Verderb zu schützen, steckten sie diese in Blechhülsen, versiegelten das Ganze dann luftdicht mit Rindertalg und verschlossen die Büchsen. So überstanden die Zervelatwürste auch die längste Seereise.

In Internetlexikon Wikipedia ist die Zervelatwurst wie folgt definiert: „Zervelatwurst (von italienisch cervellata, aus lateinisch cerebellum, der Verkleinerungsform von cerebrum, „Gehirn“), auch Servalat-, Cervelatwurst bzw. Safaladi (österreichisch, veraltet), ist ursprünglich eine aus Schweinefleisch und Hirn bestehende Wurst. Heute wird darunter Schlackwurst verstanden, eine Rohwurst aus meist fein gemahlenem Schweinefleisch, Rindfleisch und Speck. Die Wurstmasse wird mit Pfeffer und Branntwein gewürzt, mit Pökelsalz versetzt und in Natur- (oder Kunstdärme) gefüllt. Schließlich werden die Würste kalträuchert.“



Ein Höhepunkt des Zervelatmarktes war die Krönung von Annett Appenrodt von der

Fleischerei Schlenstedt zur 1. Gothaer Wurstkönigin. Ein weiterer Höhepunkt war sonntags der Stunden-Weltrekordversuch im Bratwurstbraten.

Man schaffte es, genau 703 Bratwürste an den Mann zu bringen. Unterstützt wurde Fleischermeister Ralf Oschmann dabei von den Freunden der Thüringer Bratwurst, die für die Ausgabe der Würste verantwortlich zeichneten.

Am Stand des Briefmarken-Sammler-Verein Gotha 1890 e. V. gibt es die Reproduktion einer schönen alten Ansichtskarte, versehen mit dem Sonderstempel und dem Spruch

„Wer hätte nicht davon gehört,  
Schon in der Schule wird's gelehrt,  
Daß Gotha seinen guten Ruf  
Sich durch Cervelatwurst schuf.“



Der bereits erwähnte Verein „Freunde der Thüringer Bratwurst e.V.“ wurde am 18. Februar 2006 gegründet, in dessen Mittelpunkt die Kultur- und Brauchtumpflege der Thüringer Bratwurst steht. Er ist zudem Träger des 1. Deutschen Bratwurstmuseums, das am 28. Mai 2006 in Holzhausen (Thürin-



gen) eröffnet wurde. In den Vereinsfiguren spiegelt sich der lokale geschichtliche Bezug wieder. Der Propst Johan von Siebeleben stellt die historische Figur dar, die im Jahre 1404 die Ausgaben für „Därme für Bratwürste“ in das Rechnungsbuch des Klosters eintrug. Der Fleischermeister Huldreich Jakobi steht für den Lieferant dieser Bratwürste. Er repräsentiert die Zunft der Fleischhauer (heute Metzger), die schon im Mittelalter für eine qualitativ hochwertige Versorgung der Bevölkerung mit Fleisch- und Wurstwaren Sorge trug. Der Geselle Hans Wurst ist die Schelmengestalt des Vereines und verantwortlich für Frohsinn und Humor.

Das 1. Deutsche Bratwurstmuseum beinhaltet eine ständige Ausstellung zu Geschichte, Tradition und kulturellem Stellenwert der Bratwurst im gesellschaftlichen Leben im Allgemeinen und der Thüringer Bratwurst im Besonderen. Alles rund um die Bratwurst hat hier seinen Platz. Vom Schwein, der Schlachtung bis zu den Geräten und Maschinen zur Bratwurstherstellung reichen die Ausstellungsstücke.

Quelle:  
[www.bratwurstmuseum.net](http://www.bratwurstmuseum.net);  
[www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org);  
 Das Thüringer Wurstblatt, Nr. 1, März 2007 in  
[www.bratwurstmuseum.net](http://www.bratwurstmuseum.net)

Hans-Peter Blume

## Die Braunerde - Boden des Jahres 2008

Die Deutsche Bodenkundliche Gesellschaft hat gemeinsam mit dem Bundesverband Boden die *Braunerde* als Boden des Jahres 2008 ausgerufen.

Braunerden weisen einen humosen Oberboden auf, dem ein verbraunter Unterboden und schließlich das Gestein, in diesem Fall Gneis, folgen. Braunerden bilden sich aus verschiedenen Locker- und Festgesteinen, z. B. aus Flugsanden oder Lößeln, ebenso wie aus Basalt, Granit, Gneis, Sandstein oder aus steinhaltigen Fließberden. Charakteristisch ist in allen Fällen ein gut erkennbarer Verbraunungshorizont. Die Verbraunung ist neben einer Humusanreicherung im Oberboden der profilprägende Prozeß des gemäßigt humiden Klimaraumes. Dabei verwittern eisenhaltige Minerale und den Boden färbende Eisenoxide werden angereichert, oft verbunden mit der Neubildung von Tonmineralen (Verlehmung).

Braunerden kommen in sehr vielfältigen Formen vergesellschaftet mit anderen Bodentypen vor. Im norddeutschen und österreichischen Flachland haben sie sich aus Sanden neben Podsolen, und aus Lehmen neben Parabraunerden, Fahlerden und Schwarzerden entwickelt. Im Bergland sind sie oft aus sandigen bis lehmigen, steinhaltigen Fließerden entstanden. Dort kommen sie gemeinsam mit Rankern bzw. Rendzinen vor, denen ein Verbraunungshorizont fehlt. Während sie unter naturnahen Laubwäldern oft dominieren, sind sie unter Heidevegetation oder Nadelwäldern meist stärker podsoliert.

Lehmige Braunerden aus Mergelgesteinen weisen ähnlich den Parabraunerden und Fahlerden hohe Nährstoffreserven auf, sind luftreich und vermögen viel verfügbares Wasser zu speichern. Sie stellen dann sehr produktive Ackerstandorte dar. Auch sandige Braunerden werden in starkem Maße landwirtschaftlich genutzt. Diese leiden in trockenen Jahren zwar unter Wassermangel, bei ausreichenden Niederschlägen und regelmäßiger Düngung können aber mittlere bis gute Erträge erzielt werden. Im Bergland werden sie wegen ihrer Steinigkeit, Flachgründigkeit und einer steilen Lage oft als Forststandorte genutzt.

Lehmige Braunerden können Schadstoffe stark binden und schützen dadurch das Grundwasser vor Belastungen. Die Pufferfunktion sandiger, basenarmer Braunerden ist in den meisten Fällen bereits von Natur aus relativ gering, wodurch Schadstoffe ins Grundwasser eingetragen werden können. Auf allen hängigen Böden besteht die Gefahr der

Wassererosion. Auf ausgedehnten ebenen Flächen mit sandigen Braunerden beobachten wir oftmals Winderosion. Ein Problem der Bewirtschaftung mit schweren Maschinen stellen Krümen- und Unterbodenverdichtung dar, die sowohl den Pflanzenwuchs als auch den Wasserhaushalt beeinträchtigen.



Abb.: Braunerde —  
Boden des Jahres  
2008 Auflage 1000  
Bogennummer  
8018191



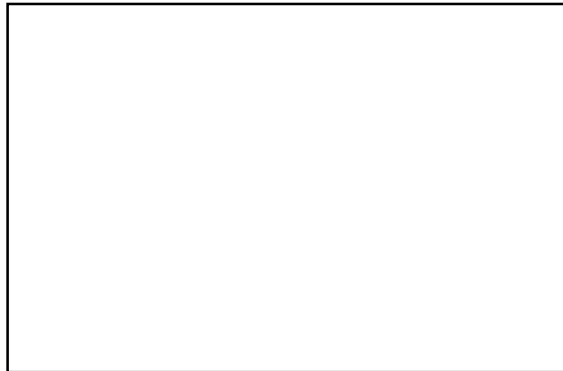
Die Deutsche Bodenkundliche Gesellschaft (DBG) und der Bundesverband Boden (BVB) haben gemeinsam mit der Österreichischen Bodenkundlichen Gesellschaft (ÖBG), auf Vorschlag von A. Pehamberger und H. Bauer eine **Braunerde** aus Österreich zum Boden des Jahres 2008 bestimmt. Braunerden haben sich im Flachland aus Sanden oder Lehmen, im Bergland aus Festgesteins-Fließerden) durch Verbraunung und Verlehrung neben Humusanreicherung im Oberboden entwickelt. Lehmige Braunerden aus Mergelgesteinen bilden fruchtbare Ackerböden mit hoher Wasserkapazität und hohen Nährstoffreserven. Sandige Braunerden sind hingegen oft versauert und nährstoffarm, und werden dann ebenso forstlich genutzt wie steinreiche Braunerden des hängigen Berglandes. Das Foto der Braunerde aus Niederösterreich wurde von Herrn A. Pehamberger zur Verfügung gestellt.

The German Society of Soil Science (DBG) and the Federal Association of Soil (BVB), together with the Austrian Society of Soil Science (ÖBG) defined an Austrian **Cambisol** as soil of the year 2008, following a suggestion of A. Pehamberger and H. Bauer. Loamy to silty Cambisols were generally formed on loess and other sediments, e.g. marls in the lowlands of Central Europe, but also on hard rocks and stony silification deposits in the highlands by brownification, clay formation and humus accumulation in the top soil. On sandy materials, similar soils are classified as Brunic Arenosols. Loamy and silty Cambisols are very fertile due to their high water retention capacity and their high nutrient contents. Therefore, they are mainly used for agricultural cropping. Stony Cambisols on slopes are mainly under forests similar to the sandy Arenosols. The photo of the Cambisol of Lower Austria was taken by A. Pehamberger.

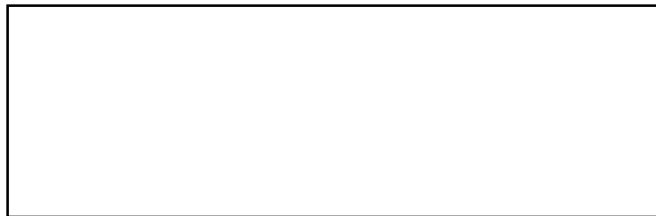
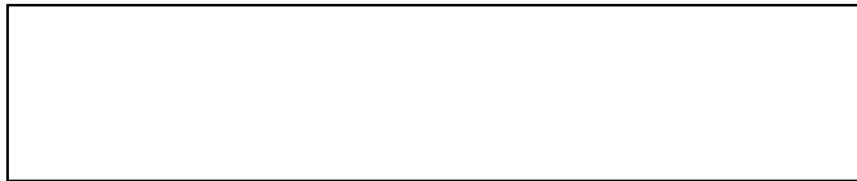
H.-P. Blume, Kiel

Brigitte Nitzke, Auf dem Reifenrath 6, 53639 Königswinter

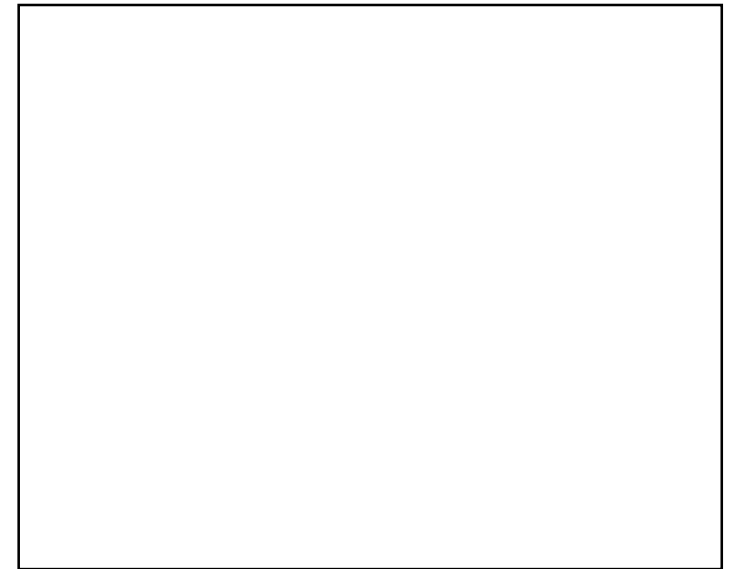
## Ich suche für meine Sammlung



Bandstempel im Zweikreis zur  
Düsseldorfer Ausstellung  
1954



Bandstempel mit  
Fuchskopf



Wer kann mir helfen?



# Nutzpflanze: Chinakohl

Der Chinakohl (*Brassica rapa* subsp. *pekinensis*), auch Pekingkohl, Selleriekohl, ist eine Salatpflanze aus der Familie der Kreuzblütengewächse (Brassicaceae).

Je nach Sorte bilden die Blätter des Chinakohls einen festen, ovalen bis schmal zylindrischen Kopf. Die Blätter sind gelb bis dunkelgrün und haben breite, weiße, leicht gekrauste Blattrippen. Der zarte Pok Choi oder Pak Choy (Unterart *chinensis*) bildet dagegen nur lockere Köpfe ähnlich dem Kopfsalat.

Der Chinakohl wurde erstmals im 5. Jahrhundert im Kaiserreich China kultiviert und wird dort als *Pe-Tsai* (Pinyin: *báicài*) bezeichnet. Bei uns ist er allerdings erst seit dem 19. Jahrhundert bekannt. In Deutschland wird er vorwiegend in Bayern und in Nordrhein- Westfalen angebaut. Die größten Verzehrer von Chinakohl sind allerdings nicht – wie der Name vermuten ließe – Chinesen, sondern die Koreaner mit dem Nationalgericht Gimchi.

Die Japaner haben durch intensive Züchtung den Japankohl daraus entwickelt. Er wächst gleichmäßig und schnell und ist widerstandsfähiger und schmackhafter als der Chinakohl.



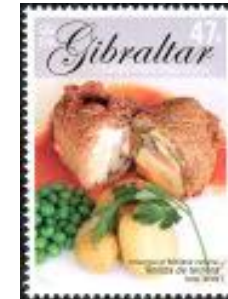
Mongolei 1987

# Nutzpflanze: Erbse

Erbsen sind eine Gattung aus der Familie der Hülsenfrüchtler mit der Gartenerbse als wirtschaftlich wichtigster Art. Die Gartenerbse ist eine einjährige Pflanze, die mit berankten Fiederblättern am Boden kriecht oder an Stützvorrichtungen bis in etwa zwei Meter Höhe emporklettert. Ihre großen, weißen oder auch violett gefärbten Blüten bilden eine kurze Traube an den Enden der Seitentriebe. In den bis etwa zehn Zentimeter langen, dicken Hülsenfrüchten befinden sich meist vier bis acht Samen, die Erbsen. Sie enthalten vor allem Kohlenhydrate, aber auch Proteine und für die Ernährung wichtige Mineralstoffe. Unter den zahlreichen Sorten, die angebaut werden, unterscheidet man verschiedene Gruppen.



Bulgarien 1996



Gibraltar 2005



Sowjetunion 1964

Erbsen bilden die Gattung *Pisum* aus der Unterfamilie Papilionoideae der Familie Leguminosae. Die Gartenerbse heißt botanisch *Pisum sativum* ssp. *sativum*. Die Markerbsen bezeichnet man als *Pisum sativum* ssp. *sativum* convar. *medullare*, die Zuckererbsen als *Pisum sativum* ssp. *sativum* convar. *axiphium* und die Futtererbsen als *Pisum sativum* ssp. *sativum* convar. *speciosum* (convar. bedeutet Convarietät, eine Gruppe sehr ähnlicher Sorten oder Varietäten).

Die Erbse ist eine rankende Pflanze, die unter geeigneten Bedingungen bis zu 2 m weit wachsen kann. Die grünen Hülsen (»Schoten«) sind bis zu 10 cm lang, und enthalten runde, 5 bis 7 mm große Samen, die getrocknet auch kantig sein können. Die Erbse wird heute weltweit angebaut und sowohl frisch (roh oder als gekochtes Gemüse) als auch getrocknet verwendet. Es gibt Sorten, bei denen man die ganzen jungen Hülsen als Gemüse isst, und solche, wo man die frischen Erbsen aus den Schoten 'pulen' muß. Getrocknete Erbsen werden als ganze Erbsen (mit Schale) oder als halbe Erbsen (wo die Schale entfernt ist) benutzt. Getrocknete Erbsen können grün oder gelb sein.

Die ersten Funde von *Pisum* aus dem frühen Neolithikum, um 6750 v. Chr., stammen aus dem Vorderen Irak. In Mittelanatolien (Türkei) und dem östlichen Griechenland wurden *Pisum elatius*- und *Pisum sativum*-Formen aus steinzeitlichen Siedlungsschichten, etwa 6000 v. Chr., gefunden. Aus der Mittelsteinzeit (Mesolithikum) bis zum Frühneolithikum (etwa 7800 bis 5300 v. Chr.) liegen in Europa und im Vorderen Orient Erbsenfunde aus Israel (Jericho), Syrien, Iran (Tigris), und Bulgarien vor. In diesen Gebieten kommen heute noch vielfach *Pisum elatius* (im östlichen Mittelmeergebiet) und *Pisum syriacum* = *P. humile* (im Vorderen Orient) wild vor.





# Nutzpflanze: Brokkoli

Brokkoli (*Brassica oleracea var. silvestris*), ist ein mit dem Blumenkohl eng verwandtes Kreuzblütengewächs. Er stammt aus Kleinasien. Katharina von Medici ist es zu verdanken, daß der Brokkoli einst nach Frankreich gebracht wurde. Von dort gelangte er als »Italienischer Spargel« nach England, um schließlich vom amerikanischen Präsidenten Thomas Jefferson, zunächst als agraische Versuchspflanze, in die USA eingeführt zu werden. Dort wird er bis heute erfolgreich angebaut und weitergezüchtet.

Hauptanbaugebiete in Europa sind die westlichen Mittelmeerlande vor allem die Gegend um Verona. In Deutschland wird er dagegen kaum angebaut, da er nicht winterfest ist. Brokkoli hat eine Vegetationsperiode von 14 bis 15 Monaten.

Der Brokkoli wächst ähnlich wie Blumenkohl und wie bei diesem bestehen die »Röschen« des Kopfes aus den noch nicht voll entwickelten Blütenständen, die Knospen sind allerdings schon deutlich zu erkennen. Bei frischem Brokkoli von guter Qualität sind sie noch geschlossen und fest. Der Kopf ist meist von tiefgrüner bis blaugrüner Farbe, die vom Chlorophyll herrührt; seltener sind violette, gelbe und weiße Sorten.



Jersey 2001  
Farmprodukte

Leopold Kühnberg

# Anmerkungen zum Zuckerrohr

Eigentlich habe ich mich ja philatelistisch immer mehr mit den Zuckerrüben und den Kartoffeln befaßt, aber im Laufe der Jahre sammelt sich auch viel Material zu anderen landwirtschaftlichen Kulturen an, das man nicht wieder abgeben möchte.

Das gilt natürlich auch für das Zuckerrohr. Erste direkte Beziehungen ergaben sich daraus, daß in der Zuckerfabrik unserer damaligen Kreisstadt Zeitz zu DDR-Zeiten über viele Jahre hinweg in den Wintermonaten (als sogen. „sozialistische Hilfe“) Rohzucker aus Kuba zu Reinzucker aufgearbeitet wurde. Diesem Zucker sah man später offen-

sichtlich seine Herkunft aus dem kommunistischen Kuba nicht mehr an, so daß er für Kuba auch in die westliche Welt exportiert werden konnte.

Nebenstehend füge ich einen Firmenbrief unserer Zuckerfabrik aus dem Jahre 1950 bei (Abb. 1).

Im Jahre 2001 hatte ich das Glück, meine Tochter und ihre Familie in Indonesien (Java) zu besuchen, da mein Schwiegersohn dort beruflich tätig war. Schon am zweiten Tag hat es mich auf die Felder zu den Reis- und Zuckerrohrbauern gezogen, und ich stand zum ersten Mal vor einer solch riesigen „Pflanzenwand“ aus Zuckerrohr (Abb. 2). Schnell ergab sich ein recht guter Kontakt zu den Bauern, die es gar nicht fassen konnten, daß ein Weißer zu ihnen durch den Schlamm gewatet kommt, ihnen Fragen stellt und sie bei der Arbeit fotografieren möchte.

Der Mann (auf dem Foto neben mir) hat mir dann noch stolz sein Büffelgespann beim Pflügen vorgeführt (Abb. 3). Noch heute befällt mich Ehrfurcht, wenn ich an diese außerordentlich fleißigen Leute, ihre „aufgeräumten“ Felder und ihre unglaublich schwere Arbeit denke. Übrigens: Sein Tagesverdienst lag bei etwa 5000 Rupien, das entsprach damals **einer** Deutschen Mark!





In Kraksaan besuchte ich eine alte Rohrzuckerfabrik, die noch von den Holländern errichtet und bisher nur partiell modernisiert wurde. Teilstrecken der damals angelegten Feldbahnen, wie auf einer madagassischen Marke zu sehen (Abb. 4), sind heute immer noch in Betrieb. Überwiegend erfolgt der Zuckerrohrtransport

aus dem Umland heute aber per LKW. In unserem Fall erfolgte die Entladung der Fahrzeuge recht abenteuerlich ohne Grundpalette und nur mit einfachen Drahtseilen am Kran (Abb. 5). Die „Entsorgung“ der ausgepressten Zuckerrohrstängel (Bagasse) verlief mittels kleiner Lorenwagen durch eine Handarbeitsbrigade, der es offensichtlich an einem „Brigadeleiter“ fehlte (Abb. 6). Leider durfte ich im Innenbereich des Werkes nicht fotografieren.

Das Zuckerrohr (*Saccharum officinarum*) gehört botanisch zu den Süßgräsern (*Poaceae*). Es wird gemeinsam mit mehr als 3000 Arten der Unterfamilie *Panicoideae* zugeordnet. Die Pflanze stammt ursprünglich aus dem ostasiatischen Raum, wo sie bereits einige Jahrhunderte vor der Zeitrechnung zur Zuckergewinnung genutzt wurde.

Erst im Mittelalter gelangte das Zuckerrohr im Zuge der Kolonialisierung in die „Neue Welt“ und insbesondere auch nach Brasilien. Der Anbau erfolgt weitestgehend durch vegetative Vermehrung über Stecklinge. Das sind etwa 50 cm lange Stängelstücke, die in Furchen eingebracht werden und schon nach 2 bis 3 Wochen Wurzeln und neue Halme treiben.



Je nach Boden- und Klimabedingungen kann der erste Schnitt nach 10 bis 24 Monaten erfolgen. Für die Zuckergewinnung wird der untere Stängelbereich bis zum Blattansatz genutzt. Die Ernte erfolgt heute noch zum Teil in schwerster Handarbeit mit der Machete (Abb. 7), in den großen Betrieben durch selbstfahrende Vollerntemaschinen (Abb. 8).



Die Pflanzen treiben nach der Ernte erneut aus, so daß jährlich 2 bis 5 Schnitte vorgenommen werden können. Das Nutzungsalter der Pflanzen kann bis zu 20 Jahren betragen.

Hauptanbauländer sind heute Indien, Australien, Thailand, Südafrika, Kuba, Jamaika, die Dominikanische Republik und vor allem Brasilien. Derzeit werden etwa 55 % der Weltzuckerproduktion aus Rohrzucker gewonnen. Der Reinzuckerertrag beträgt (mit erheblichen Schwankungen!) sowohl bei Zuckerrüben wie auch bei Zuckerrohr etwa 10 Tonnen je Hektar Anbaufläche.

Zuckerrohr ist ein vielseitiger Rohstoffspender; alle Pflanzenteile finden Verwendung.

Die verbleibenden ausgepressten Stängelteile (Bagasse) werden zur Energiegewinnung (Stromerzeugung und Haushaltsbrennstoff), für die Herstellung von Spanplatten, Kartontagen und Papier wie auch als Viehfutter für Wiederkäuer genutzt.



In jüngster Zeit wird zunehmend die Gewinnung von Bioethanol aus Zuckerrohr vorangetrieben. Argentinien hat zu diesem Thema bereits im Jahre 2000 eine Marke veröffentlicht (Abb. 9). In Brasilien werden bereits vier von fünf Neuwagen mit einem so genannten „Flex-Fuel-Motor“ ausgestattet, der wahlweise mit Benzin oder



Bioethanol betrieben werden kann. Allerdings geht diese Entwicklung deutlich zu Lasten der Kleinbauern, die den riesigen Zuckerrohrplantagen weichen müssen. Große Gefahren ergeben sich mit der Ausdehnung des Zuckerrohranbaus in Monokultur offensichtlich auch für die Umwelt. Inzwischen befaßt man sich auch mit der

Züchtung weniger anspruchsvoller Zuckerrohrsorten, die ausreichende Erträge auch auf den nährstoffarmen Böden gerodeter Regenwälder erbringen, wie das bereits bei der Sojabohne gelungen ist. Dadurch würden die ohnehin schon erheblich dezimierten Regenwälder einer weiteren flächenmäßigen Schrumpfung anheim fallen.

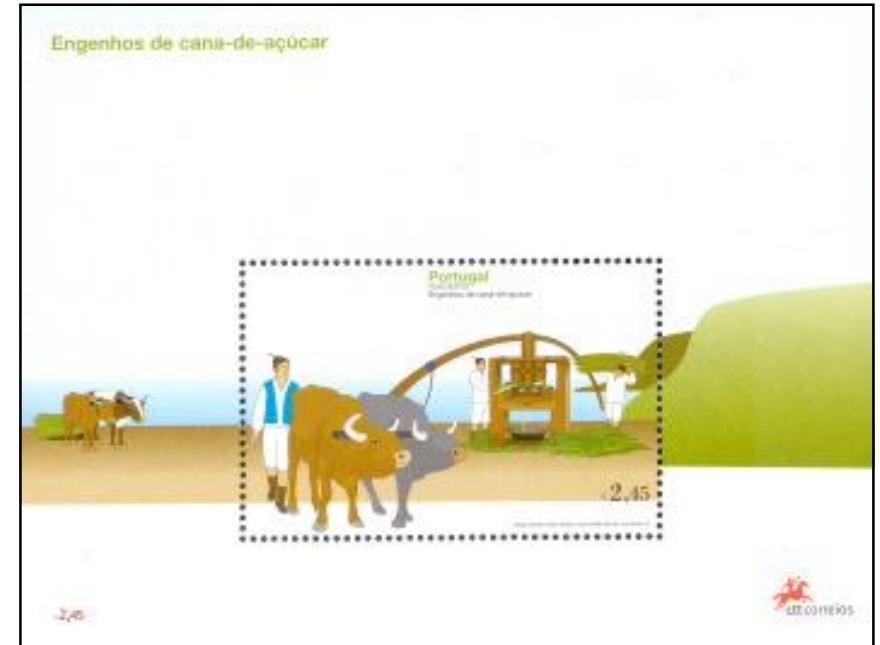
Was die aus dem Zuckerrohr gewonnenen Produkte anbetrifft, so soll zumindest noch der Rum Erwähnung finden. Er wird aus der Zuckerrohrmelasse hergestellt, die als Sirup bei der Zuckerproduktion „übrig bleibt“ und immer noch Restzucker enthält. Aber das wäre sicher ein gesonderes Thema.

Ganz frisch auf den Tisch gekommen sind zwei Zuckerrohr-Marken und ein Block der portugisischen



Post auf Madeira. Sie zeigen in recht gelungener Darstellung historische Zuckerrohrpressen mit Wasser- und Göpelantrieb (Abb. 10a bis 10 c).

Wir wollen hoffen, daß uns (zumindest museal) etwas von diesen technischen Überlieferungen erhalten bleibt und nicht alles den bisweilen sehr zweifelhaften Methoden der Gewinnmaximierung zum Opfer fällt.





# Bewertungsrichtlinien für Ansichts- und Motivkarten (AK)-Exponate

## 1. Einführung

Zielsetzung dieser Bewertungsrichtlinien ist es, Sammlern und Ausstellern von Illustrierten Postkarten (in der Folge Ansichtskarten / AK) die Möglichkeit zu geben, mit ihren Ausstellungs-Exponaten an die Öffentlichkeit zu treten und damit im Wettbewerb den Besuchern und Juroren Gelegenheit zu geben, ihre Gedanken auszutauschen, insbesondere über Aufbau, Ausarbeitung und Gestaltung derartiger Exponate.

Diese Bewertungsrichtlinien sollen auch der Jury grundsätzliche Entscheidungshilfen für die Qualifikation von AK-Exponaten vermitteln.

## 2. Wettbewerbsklasse für AK

Für AK-Exponate ist eine eigene Wettbewerbsklasse im allgemeinen Ausstellungswesen eingerichtet. Sie trägt die Bezeichnung: Ansichts- und Motivkarten.

## 3. Geeignetes Material

Ein AK-Exponat kann enthalten:

1. Ansichtskarten- und Werbekarten-Vorläufer
2. Ansichtskarten aller Art (gebraucht oder ungebraucht) von Verlagen, Druckereien oder Fotografen, die aus dem Handel stammen oder kommerziellen Charakter aufweisen, darunter fallen auch:
  - a) Werbekarten
  - b) Anlaßkarten I (philatelistische Ganzsachen mit eingedruckten Postwertzeichen)
  - c) Anlaßkarten II (AK ohne eingedruckte Wertzeichen z. B. von Katastrophen, besonderen Anlässen, Ausstellungen und Gedenkkarten)
  - d) Glückwunschkarten, Kunst- und Künstlerkarten, Kitschkarten usw.
3. von Hand gemalte oder gezeichnete Ansichten und Illustrationen als Postkarte versendet

4. sogenannte TCV-Karten (Timbre sur côte vue), das sind AK, die bildseitig mit aufgeklebten und abgestempelten Briefmarken versehen und nicht den Regeln der Maximaphilie entsprechen
5. kleinformatisches Beiwerk, welches mit dem gezeigten AK-Material themenbezogen in Verbindung stehen muß, als ergänzendes Material und im sehr begrenztem Umfang
6. Reprints, aber nur bei Forschungs-Exponaten

Ergänzende Hinweise zum Material:

Alle AK sollen den von Postverwaltungen oder dem Weltpostverein im Laufe der Zeit genehmigten Formaten entsprechen. Eine Beschneidung von Karten ist unzulässig.

Beiwerk, worunter auch philatelistisches Material fällt, darf nur in sehr begrenztem Umfang Verwendung finden. Es ist zu empfehlen, hier höchstens 10 % vom Umfang des Gesamtmaterials zu zeigen. Das in vielfältiger Art einzubauende Beiwerk hat den Zweck zu erfüllen, die Aussage des Exponats zu vertiefen sowie eine aufgelockerte Gestaltung zu ermöglichen. Ausschnitte von Zeitungen oder Prospekten usw. sind nicht zulässig.

Beispiele für Beiwerk (keine Begrenzung der Möglichkeiten)

Illustrierte Briefbögen, Vignetten, Verschuß- und Reklamemarken, Bierdeckel, Geldscheine, Münzen, illustrierte Eintritts- oder Fahrkarten, Exlibris, Eintrittskarten, Flaschenetiketten, Briefmarken, diese auch auf Ganzstücken, Maximumkarten, Bildpostkarten usw.

Es versteht sich von selbst, daß AK-Material und Beiwerk in guter Erhaltung sein sollten. Erhaltung orientiert sich daran, was in einem bestimmten Bereich an Qualität möglich ist.

Notwendige Farbkopien von Ansichtskarten-Illustrationen sollten nur in Forschungs-Exponaten Aufnahme finden. Sie sind im Text zum Material als solche zu bezeichnen und auf 75 % zu verkleinern.

## 4. Ungeeignetes Material

- a) Nicht zugelassen sind private AK in Form von Fotopostkarten, die nicht aus dem Handel stammen oder keinen kommerziellen Charakter haben,

- b) sowie bildseitige Fotos oder Fotokopien von AK, soweit solche nicht aus Forschungsgründen notwendig sind.
- c) Nicht im Eigentum des Ausstellers stehende Belege, insbesondere Leihgaben.
- d) Nicht ausgestellt werden dürfen Illustrierte Postkarten (AK), die gegen strafrechtliche Bestimmungen verstoßen. Exponate, welche derartiges Material enthalten, können auch nachträglich von der Ausstellungsleitung ausgeschlossen werden.

## 5. Einteilung der AK-Exponate/Wettbewerbsgruppen

1. Topographische Exponate (über Orte, Städte, Landschaften, Bauwerke, „Grüß aus...“- Karten etc.)
2. Thematische Exponate (über ein bestimmtes Thema)
3. Forschungs-Exponate (über Entstehung und Entwicklung von AK, Herstellungsarten, Druckarten, Druckereien, Verlage, AK von bestimmten Künstlern, Graphikern oder Fotografen, Kartenformate usw.)

## 6. Titel, Einführung, Gliederung

Jedes Exponat ist mit einem Titelblatt zu versehen, auf dem sich Titel, Einführung und Exponatsgliederung befinden sollen.

Eine kurze Einführung in das Exponat hat zu erfolgen. Sie dient als Quelle rascher Information.

Mittels der Gliederung bestimmt der Aussteller die Struktur des Exponats und seiner Unterteilungen, wobei alle wesentlichen Aspekte behandelt werden müssen, die der ausgewählte Titel vorgibt. Titel, Plan und inhaltliche Entwicklung des Exponats müssen dabei übereinstimmen.

## 7. Grundsätze des Exponatsaufbaues

Innerhalb des gewählten Themas soll eine größtmögliche Vielfalt der Illustrationen und Herstellungsarten des Materials angestrebt werden.

In der Wettbewerbsgruppe Topographie beschränkt sich der Aussteller in der Regel auf einen engen Sammelbereich. Dabei steht Vollständigkeit des gezeigten Materials im Vordergrund des Exponataufbaues.

Thematische Exponate folgen in bezug auf das ausgewählte Thema den zugrunde gelegten Aspekten der Titelauswahl und Gliederung. Ihr Material kann sich im Motiv und in Textbelangen auf das Thema beziehen.

Forschungs-Exponate haben einen dementsprechenden Charakter, dienen auch als Lehrsammlung und erläutern auch wichtige Belange der AK-Produktion an Hand typischer Beispiele bzw. das Schaffen und die Entwicklung bei bestimmten Herstellern. Kopien von der AK-Anschriftenseite können hier bedeutsame Informationen über das Material liefern. Hier werden auch Exponate mit Arbeiten von bestimmten Künstlern und Fotografen ausgestellt. In dieser Gruppe kann der Aussteller speziell auch Entwürfe oder Andrucke zeigen.

Die Auswahl des gezeigten Materials ist dann optimal, wenn die Zusammenhänge zwischen ihm und dem behandelten Gebiet oder Thema deutlich werden.

Persönliche Forschungsergebnisse sind bedeutungsvoll und deren Ergebnisse sind in den Textpassagen des Exponats zum Ausdruck zu bringen.

Seltenheit und Originalität des Materials ergibt sich aus der Schwierigkeit der Beschaffung.

Texte zum Material sind möglichst knapp, aber aussagekräftig, abzufassen. Offensichtliche Belange sind nicht zu beschreiben, sondern Hintergrundinformationen sind erwünscht. Es ist vorteilhaft, auch auf gewisse Merkmale einzugehen, wie z. B. Verlage, Druckverfahren, Herstellungsmaterialien und sonstige Besonderheiten.

Die Aufmachung des Exponats soll sich klar, ausgewogen und geschmackvoll präsentieren. Zwei Ansichtskarten pro DIN A 4-Blatt genügen in der Regel. Zur Auflockerung der Blätter ist hervorragend kleinformatisches Beiwerk geeignet.

## 8. Rahmenczahl

AK-Exponate sollten drei bis acht Rahmen aufweisen. Ausnahmen nach oben und unten sind möglich.

## 9. Kriterien für die Bewertung

Die Bewertungskriterien und die nachfolgende Aufteilung der zu vergebenen Punkte (Gesamtmaximum 100) sollen es den Juroren ermöglichen, eine ausgewogene Be-



wertung der Exponate zu erzielen. Die Juroren haben die bestmögliche Erfüllung folgender Kriterien zu prüfen und zu bewerten:

### 1. Bearbeitung und Schwierigkeitsgrad

#### Titel, Einführung und Plan

- Übereinstimmung zwischen Titel und Plan gegeben
- angemessene Unterteilung des Planes
- ist der Plan korrekt, logisch und ausgewogen
- Einführung vorhanden

#### Inhaltliche Entwicklung / Umfang

- sind alle wesentlichen Aspekte der Gliederung vorhanden
- erfolgte die Ausarbeitung übersichtlich
- wie sind Umfang, Tiefe und Ausgewogenheit einzuschätzen

#### Schwierigkeitsgrad

### 2. Kenntnisse und Forschung

#### Kenntnisse

- erfolgte eine richtige Anwendung der AK-Begriffe
- Materialauswahl zeigt gute Kenntnisse
- spezielle Kenntnisse über die Herstellungstechniken der AK
- Hintergrundinformationen

#### Forschung

- allgemeines Fachwissen
- eigenständige Bearbeitung durch Auswertung der Fachliteratur
- persönliche Forschung
- zeigt der Aussteller neue Erkenntnisse

### 3. Vielfalt, Seltenheit und Erhaltung des Materials

#### Vielfalt

- geeignete Materialauswahl
- Aussagekraft des Materials
- Originalität

#### Seltenheit

- nur einfaches Material vorhanden
- auch bessere Stücke befinden sich im Exponat
- es ist auch seltenes Material vorhanden

#### Erhaltung

- Die Qualität von Ansichtskarten und Beiwerk ist gut  
-> nur bei einfachem Material  
-> auch beim besseren Material  
-> insbesondere bei seltenem Material

### 4. Gestaltung

- Aufteilung des Materials und Textes auf den Exponatsblättern
- gute Hervorhebung des Materials
- sauberere und korrekte Beschriftung
- sind die einzelnen Gliederungspunkte im Exponat gut erkennbar

## 10. Punkteverteilungen bei der Bewertung von AK-Exponaten:

1. Bearbeitung und Schwierigkeitsgrad	35
Titel, Einführung und Plan	10
Inhaltliche Entwicklung / Umfang	15
Schwierigkeitsgrad / Bedeutung	10
2. Kenntnisse und Forschung	30
Kenntnisse	20
Forschung	10
3. Vielfalt, Seltenheit und Erhaltung des Materials	30
Vielfalt	10
Seltenheit	10
Erhaltung	10
4. Gestaltung	5

## 11. Bewertung der Exponate

Die Bewertung von Ansichtskarten-Exponaten soll durch eine Fachjury erfolgen. Juroren haben für jedes ausgestellte Exponat den festgelegten Jury-Arbeitsbogen zu verwenden, damit durch dessen Vorgaben eine Beständigkeit bei der Bewertung der Exponate sichergestellt wird. Es ist zulässig, daß die Jury nach eigenem Ermessen ihr bekannte Spezialisten zwecks Beratung hinzuzieht.

Erforderliche Mindestpunktzahlen für die Zuerkennung von Auszeichnungen bei allen Wettbewerbsgruppen auf den jeweiligen Ausstellungsständen:

Medaillen	Rang 3	Rang 2	Rang 1
Bronze	40	45	50
Silberbronze	50	55	60
Silber	55	60	65
Großsilber	–	–	70
Vermeil	65	70	75
Großvermeil	–	–	80
Gold	75	80	85
Großgold	–	–	90
Beteil.-Urkunde bis	39	44	49

## 12. Entscheidungen der Jury

Die Entscheidungen der Jury sind unanfechtbar. Mit dem Jurygespräch endet die Erörterung der Bewertung.

## 13. Ausstellerpässe / Medaillenränge / Diplome / Medaillen-

beschaffenheit / Mindestvorprämierungen, Höchstvorprämierungen

Generell sind die Bestimmungen der Ausstellungsordnung auch für AK-Exponate anzuwenden.

## 14. Förderung von AK-Wettbewerben

AK-Exponate werden in gleicher Weise gefördert wie philatelistische Exponate.

## 15. Inkrafttreten

Die Bewertungsrichtlinien treten laut Beschluß des VÖPh-Vorstandes vom 3. Februar 2007 mit 1. März 2007 in Kraft.

BWR-AK A/D 02/07 - G. Formery / Dr. H. Fresacher

## Anhang zu Artikel 5

der Bewertungsrichtlinien für Ansichts- und Motivkarten (AK)-Exponate

### Wettbewerbsgruppen für AK-Exponate

Besonderheiten und spezielle Belange der einzelnen Wettbewerbsgruppen werden nachfolgend aufgezeigt.

### 1. Topographische Exponate

Das griechische Wort "Topographie" umfaßt die Beschreibung der Bodenformen, Gewässer, Siedlungen, Verkehrswege und anderer Gegebenheiten eines Teilgebietes der Erdoberfläche. Darunter fallen auch Bauwerke, Berge, "Gruß aus ..."-Karten, Landkarten, Landschaften, Meermotive, Mondscheinkarten, Stadt- und Straßensichten sowie Plätze.

Mit dieser Exponatsart gelingt es z.B. vorzüglich die Entwicklung von Kommunen oder Veränderungen an Bauwerken darzustellen.

Eine gewisse Begrenzung in bezug auf den Exponatsumfang ist durch die Wahl des Titels zu erreichen.

In der topographischen Wettbewerbsgruppe beschränkt sich der Aussteller in der Regel auf ein enges Sammelgebiet. Dabei steht Vollständigkeit im Vordergrund des Exponatsaufbaues. Es liegt also eine registrierende Sammelform vor. Hierdurch ist zwangsläufig das gezeigte Material in solchen Exponaten relativ gleich.

### 2. Thematische Exponate

In dieser Wettbewerbsgruppe zeigt man AK eines bestimmten Themas, eventuell auch mit unterschiedlichen Motiven. Eine individuelle Auswahl der AK in bezug auf die Konzeption des Exponats ist hier der Normalfall. Durch Titel und Gliederung wird versucht das vorgegebene Thema optimal zu vermitteln.

Vollständigkeit ist hier nicht erforderlich. Wird Vollständigkeit angestrebt, kann eine Zuordnung in die Gruppe Forschungs-Exponate erfolgen. (z.B. Bearbeitung von AK eines bestimmten Künstlers oder Fotografen).

Hier können auch Anlaßkarten I (philatelistische Ganzsachen) und einzelne Anlaßkarten II (AK ohne postalischen Werteindruck) gezeigt werden.

Große Bedeutung wird der Aussage des Exponats infolge seiner Bearbeitung zugemessen.

Ferner wird ein gewisses Maß an Originalität und Seltenheit gewünscht sowie eine kreative Bearbeitung.

### 3. Forschungs-Exponate

Diese Exponatsart dient im wesentlichen dazu, die Entstehung und Entwicklung von AK darzulegen sowie zur Erläuterung der AK-Herstellung. Sie zeigt wichtige Kriterien des Sammelgebiets an Hand von typischen Kartenbeispielen und hat oftmals den Charakter einer Lehrsammlung.

Es sind Exponate, die sich mit der Geschichte und Entwicklung der AK beschäftigen. Die Karten-Illustrationen müssen dabei nicht unbedingt im Vordergrund stehen, sondern auch Informationen auf der Anschriftseite wie z.B. Randeindrücke, die Belange der Herstellung preisgeben, ein wesentliches Kriterium der Sammelart. Verschiedene Druckverfahren, Produktivitätsvielfalt und Wirkungsbereiche von Druckereien, AK-Verlagen bzw. Herausgebern werden hier ebenfalls bearbeitet.

Des Weiteren kann der Aussteller in dieser Gruppe gezielt Erzeugnisse einer bestimmten Druckerei, eines Graphikers oder Fotografen behandeln, auf AK-Varianten sowie auf Kunstkarten mit Werken von bestimmten Künstlern aus dem Bereich Kunst, Karikatur oder Fotografie eingehen.

Bei den Forschungs-Exponaten sind auch Anlaßkarten II (ohne eingedruckte Wertzeichen) von Katastrophen, besonderen Anlässen, Ausstellungen und Gedenkarten unterzubringen. Anlaßkarten-Exponate kann man über einzelne oder über mehrere Anlässe aufbauen. Im letzteren Fall muß der Aussteller bei der Titelwahl geographische und eventuell zeitliche Festlegungen treffen. Des Weiteren ist es möglich, Anlaßkarten zu verflochtenen Belangen in einem Exponat zusammen zu fassen.

Aber auch die Entwicklung der Kartenformate, seit dem 19. Jahrhundert bis in unsere heutige Zeit, kann für einen Sammler von Interesse sein, um sie in dieser Wettbewerbsgruppe zu behandeln.

Ferner ist es möglich in dieser Wettbewerbsgruppe Reprints alter AK zu bearbeiten, da sie herstellungstechnische Spezialitäten sind.

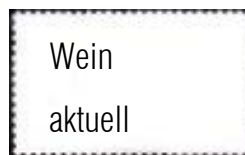
BWR-AK A/D 02/07

## Neuheiten

4. Quartal 2007

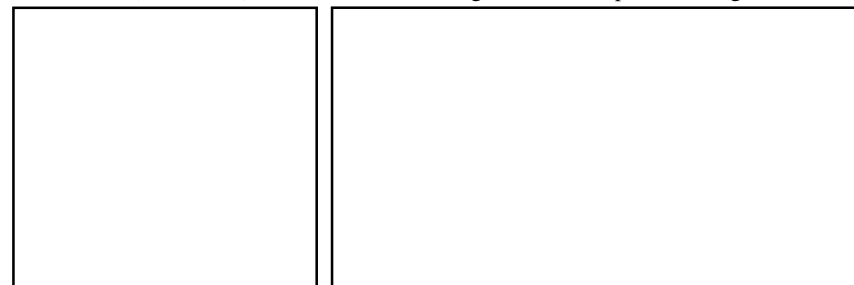
Land	Mi-Nr	Ausgabedatum	Anlaß/Thema
Bolivien	1657 - 1660	4.12.2006	A: Internationales Jahr der Wüste und der Wüstenbildung B: Verschmutzung von Boden und Wasser durch Bergbau; Sandsteinauswaschungen; Langsame Terrassenbildung; Entwaldetes Gebiet
Frankreich	4308 - 4312	29.9.2007	A: Comics B: Kuh leckt Marken ab; mit Marken beklebte Kuh; Kuh wirft Milchflasche in den Briefkasten; Kuh mit Stempel am Kopf; Singende Kuh (Zeichnungen von Alexis Nesme)
Frankreich	4322	29.9.2007	A: Aspekte der Regionen (X) B: Cavaillon-Melone
Französisch-Polynesien	1008	23.5.2007	A: Duft der Kokosnuß B: Kokosnuß (Cocos nucifera)
Gabun	1684	7.2007	A: Verband der zentralafrikanischen Naturschutzgebiete (RAPAC) B: Wasserkrug, Umrißkarte, Flaggen der Mitgliedstaaten
Insel Man	1401 - 1406	1.09./1.10.2007	A: 10. Europameisterschaft im Oldtimerpflügen B: Pflügende Bauern
Italien	3200	22.9.2007	A: Erhaltung der italienischen Eselsrassen B: Romagnolo, Martina Franca, Ragusano, Asinara, Sardo, Pantelleria und Amiata

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema
Kuba	4735 - 4739 4740 Block 204	10.2005	A: Pferde B: Gelderländer; Araber; Quarter Horse; Cimarrones; Lippizaner; Holsteiner
Mayotte	204	17.9.2007	A: Mangobaum B: Mango ( <i>Mangifera indica</i> )
Polen	4323 - 4326	31.8.2007	A: Araberpferde B: Araberpferde
San Marino	2310 - 2317	24.8.2007	A: Große europäische Weine B: Portwein Vintage 1966 von Quinta do Estanho (Portugal); Champagner Tarlant Cuvée Louis Brut (Frankreich); Champagner Bauget-Jouette (Frankreich); Zlahtina 2006 (Kroatien); Riesling 2006 von Petri (Deutschland); Tokajer Chatea
Schweden	2605 - 2608	27.9.2007	A: Schokolade B: Praline; Erdbeere mit Schokoladeüberzug; Kakaoschote an Ast; Trinkschokolade
St. Pierre-Miquelon	991	8.9.2007	A: Farmen B: Bauernhof Delamaire
Türkisch-Zypern	664	14.9.2007	A: Aussterbende Berufe B: Melonenhändler
Ukraine	902 - 907 Block 63 908 - 913 Block 64		A: Historische Bauernhäuser B: verschiedene Bauernhäuser



Manfred Geib und Josef Muhsil

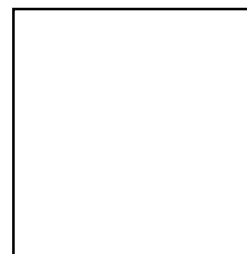
Der alljährlich wiederkehrende Maschinenstempel vom „Dürkheimer Wurstmarkt“ wurde vom BZ 68 (Mannheim) in der Zeit vom 1. August bis 14. September eingesetzt.



30. Winzerfest in Besigheim  
im Anbaugebiet „Württemberg“  
am 14. September 2007.

Quelle: „Philatelie aktuell“ der Deutschen Post AG

Personalisierte Marke  
zum 50. Bezirkswinzerfest  
in Poysdorf  
mit zwei modernen „Kundschaftern“.



Quelle: „Post Austria“

Wie in all den Jahren zuvor, so setzte die französische Post auch in diesem Jahr ihren Nebenstempel zur „Int. Briefmarkenbörse Sindelfingen“ vom 26. bis 28. Oktober 2007 ein.

## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### Anschriften des Vorstandes:

#### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

#### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen, Konto-Nr. 246 0114 37, Bankleitzahl: 36010043  
IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BIC: PBNKDEFF

### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

### Redaktion:

Klaus Henseler (Vi.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

### Druck:

Skribifax, Paper & Copy Shop, 27472 Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 130 / Januar 2008 / Auflage 180 Exemplare.

Weihnachten vorbei? Der Lenz kommt, Veronika! Und das nächste Heft im März.



Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Vierteljahresheft 131 · März 2008



Auf ein Wort ....

Liebe Mitglieder,

seien Sie gut und bei guter Gesundheit in das Jahr 2008 gestartet!

Haben Sie in der Februarausgabe der „philatelie“ den Artikel „Im Märzen der Bauer“ gelesen. Genau diesen Artikel haben wir in unserer Mitteilungsheften Nr. 119 und 120 veröffentlicht.

Dieser Artikel und viele andere wurden von unserem Mitglied Walter Sperlich geschrieben. In unserem Heft Nr. 129 erschien der letzte Beitrag über seine so geliebten Traktoren, und es sollten noch mehrere Beiträge folgen. Leider werden wir wegen Krankheit unseres Mitglieds wohl auf weitere Beiträge verzichten müssen.

Unsere Vereinsauktion ist abgeschlossen, hat aber nicht den erhofften Erfolg gebracht: Nur 31 Mitglieder haben sich an der Auktion beteiligt. Auf die ca. 1500 Lose (davon 465 rund um den Wein) wurden 796 Gebote abgegeben. 501 Lose (33%) wurden verkauft.

492 Gebote wurden für Belege rund um den Wein abgegeben, 246 (53%) wurden verkauft.

Auf die Los-Nr. 1011-1047-3084-4029-4032-4033-4048-4140-4170-4182-4394 wurden 5 bzw. 6 Gebote abgegeben. Leider waren diese Lose nur einmal vorhanden.

16 Gebote wurden auf die Los-Nr. 8263–8265 abgegeben, das Höchstgebot lag bei 18 Euro! Für ein 1-Euro-Los wurden Gebote von 1 bis 8 Euro abgegeben.

Fazit: Viel Arbeit, wenig Volumen (1171 Euro), die ArGe hat kein Minus gemacht, aber der Schreiber ist enttäuscht.

In diesem Jahr, wie bereits angekündigt, werden wir unsere Jahreshauptversammlung im Rahmen der WIPA 08 in Wien durchführen. Ich werde das Thema Vereinsauktion auf

die Tagesordnung setzen. Für unseren Info-Stand, der täglich besetzt sein muß, suchen wir noch Freiwillige. Bitte melden sie sich bei mir oder einem Vorstandsmitglied. Vom 5. April bis zum 4. Mai bin ich nicht erreichbar.

Ich wünsche Ihnen alles Gute und würde mich freuen,  
Sie auf der Exphimo (siehe Seite 26) in Bad Mondorf zu sehen

Ihr



Horst Kaczmarczyk

### Die Welt ohne uns

Von Alan Weisman ist 2007 bei Piper „Die Welt ohne uns – Reise über eine unbevölkerte Erde“ erschienen. Auf dem Buchtitel ist der Inhalt beschrieben: Was wäre eigentlich, wenn die Menschen plötzlich verschwinden würden? Erobert die Natur alles zurück, was der Mensch in Jahrtausenden geschaffen hat? Welche Spuren bleiben von uns? Die Antworten hierzu sind erschreckend: Fast nichts bleibt. Doch in hunderttausend Jahren werden immer noch unzerstörbare Kunststoffteilchen im Ozean schwimmen, winzig und kleingerieben durch die Wellen – Nahrung für die Kleinstlebewesen, für die größeren – für die noch größeren und schließlich für die großen Tiere und dann ist der Dreck in den Landtieren. Aber das muß uns nicht stören, denn wie der Titel sagt: Die Welt ist ohne uns. (ISBN 9778-3-492-05132-3).

PS (aus dem Buch): Vietnam ist inzwischen eines der größten Kakao- und Kaffeeanbaugebiete der Welt – war da nicht irgendetwas mit „Agent Orange“?

### Das Jahr der Kartoffel 2008

Das CIP (International Potato Center) hat 2008 eine Broschüre herausgegeben unter den Titel: „Der lange Weg der Kartoffel zur weltweiten Kulturpflanze.“ Diese Broschüre hat 46 Seiten (enthält sehr viel Bilder) und ist beim CIP zu kaufen (\$2.00 + Versandkosten). Es ist auch im pdf Format vorhanden (12 MB); also man kann es auf eigenen Computer „downloaden“.

Rinder geben nicht nur Milch: Marken auf der Titelseite sind von Heinz Wienold aus Crimmitschau

## Inhaltsverzeichnis

Ausstellungserfolge	64
Anfrage: Baupilze in China	65
Rebe und Wein (16. Fortsetzung: Rebe in Dichtung, Musik u. Bildende Kunst)	66
Italiens Weinraritäten	73
Sammlerleidenschaft	82
Ein Ausflug in die römische Mythologie	84
Sortengarten „Hortus“	85
Exphimo 2008 in Mondorf	87
Der Nußbaum in der Philatelie	88
Baum des Jahres 2008	91
Pepsin-Wein	95
Düngung: Mineraldüngung (Teil 1)	98
Gedanken eines Ernährungsmotiv-Sammlers in der digitalen Welt	108
Walnuß – die Frucht des Baum des Jahres 2008	109
Reichsstelle für Garten- und Weinbauerzeugnisse	117
Neuheiten 1. Quartal 2008	118

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Maurizio Rocci, Heinz Wienold, Horst Ferenczy, Leopold Kühnberg, Stefan Hilz, Ulrich Oltersdorf, Klaus Henseler, Koni Häne, Ulrich Oltersdorf, David Hajek

### Redaktionsschluß:

Sultan Suleiman der Prächtige wollte „is ten bul“, in die Stadt, Konstantinopel. Und nachdem er es 1463 geschafft hatte, ließ er einen Garten anlegen mit Krokus. Denn Safran wurde mit Gold aufgewogen. Dieses Heft wurde Mitte März druckreif, der Krokus hat in meinem Garten auch fertig. Neue Artikel liegen vor (und Zwiebeln auch).

## Ausstellungserfolge unseres Vorsitzenden im vergangenen Jahr

23.–25. März 2007:

Meiningen Sammlung:

Giftmudeln und Pilzleckereien k.W

9.–10. Juni 2007:

Spirex 07 in Speyer:

Giftmudeln und Pilzleckereien k.W.

9.–10. Juni 2007:

Spirex 07 in Speyer: Die Schafsinseln k.W.

9.–10. Juni 2007:

Spirex 07 in Speyer: Pilzsammelsurium k.W.

12.–15. Oktober 2007:

Sibiu Luxembourg-Romania Fip:

Sammlung: L'Ile des Pyrénées 76 Punkte Vermeil

16.–18. November 2007:

Phil à Mâcon: L'Ile des Pyrénées 70 Punkte Silber  
(Internationale Ausstellung)

## Baumpilze in China

In den Jahren 2001, 2002 und 2003 erschienen in China jeweils ein Set Briefmarken zum Thema „Strange Stories from a Chinese Studio“. In den Abbildungen werden verschiedene Erzählungen des bekannten Autors Pu Songling gezeigt. Sehr oft werden auch Bäume gezeichnet. Das Besondere daran ist, daß jedesmal pilzartige Gewächse als schwarze Balken an den Stämmen und Ästen zu sehen sind.

Dazu zwei Fragen:

1. Ist bekannt, um welche Bäume es sich in diesen Zeichnungen handelt ?
2. Kann gesagt werden, wofür die schwarzen Balken an den Ästen und Stämmen stehen ?

Sofern dieses Thema noch nicht behandelt wurde, würde es mich freuen, mit meiner Anfrage und Abbildungen einen kleinen Beitrag zum Vereinsgeschehen beigetragen zu haben. Gerne kann ich Ihnen auch mitteilen, bei welchem chinesischen Händler ich diese Briefmarken bezogen habe.

David Hajek / Österreich (kra.kra@aon.at)



Siehe auch  
nächste Seite oben





Helmut Sturm und Horst Kaczmarczyk

## Rebe und Wein 16. Fortsetzung

### Die Rebe und ihre Gaben in der Dichtung, Musik und Bildende Kunst

Von allen unseren Kulturgewächsen besitzt die Rebe die weitaus reichste Vergangenheit. Seit Jahrtausenden beglückt ihr Göttergetränk die Menschheit und befruchtet in reichem Maße die Phantasie begnadeter Künstler.

Hermann Hesse sagt vom Wein, daß es sich mit ihm verhalte, wie mit allen köstlichen Gaben und Künsten:

„Er will geliebt, gesucht, verstanden und mit Mühen gewonnen sein. Das können nicht viele. Seine Lieblinge aber läßt er zu Festen ein und baut ihnen Regenbogenbrücken zu seligen Inseln.“

Einer dieser Lieblinge war bestimmt Johann Wolfgang Goethe. Als geschätztes Ahnenvermächtnis



lag ihm die Freundschaft zum Wein und die Liebe zum rebengesegneten Gefilde im Blut.

In „Dichtung und Wahrheit“ vernehmen wir, daß die Familie Goethe in Frankfurt einen eigenen Weingarten besaß, den der Vater mit Hingabe pflegte:

„Noch mehr Beschäftigung gab ihm ein sehr gut unterhaltener Weinberg vor dem Friedberger Tor, wo selbst zwischen den Reihen der Weinstöcke Spargelreihen mit großer Sorgfalt gepflanzt und gewartet wurden. Es verging in der guten Jahreszeit fast kein Tag, daß nicht mein Vater sich hinaus begab.“



**Szene aus Faust**  
Ungarn 1948



**Szene aus Faust**  
Berlin 1949

**Johann Wolfgang Goethe**  
Rheinland-Pfalz 1949



In „Hermann und Dorothea“ freut sich auch die zwischen den Reben hinschreitende Mutter der Traubenpracht im Weinberg:

„Und so ging sie bequem den trockenen Graben hinüber, wo an der Strasse sogleich der wohlumzäunte Weinberg Aufstieg steilerem Pfads, die Fläche zur Sonne gekehret. Auf den schritt sie hinauf und freute der Fülle der Trauben sich im Steigen, die kaum sich unter den Blättern verbargen.“

In epischer Breite erzählt der Sohn, wie Frau Rat ihre Gäste mit den ihrer Obhut anvertrauten Kellerschätzen bewirtete:

„Sorgsam brachte die Mutter des klaren herrlichen Weines, in geschliffener Flasche auf blankem, zinnernem Runde, mit den grünlichen Römern, den echten Bechern des Rheinweins.“

Zu Goethes liebsten Jugend-Erinnerungen gehört die Weinlese:

„Nach mancherlei Früchten des Sommers und Herbstes war aber doch zuletzt die Weinlese das Lustigste und am meisten Erwünschte.“

Entzückt schreibt er von einer Herbstreise an den Rhein:



„Trauben mit jedem Schritt und Tag besser. Jedes Bauernhaus mit Reben bis unters Dach, jeder Hof mit einer großen vollhangenden Laube.“

Das Geheimnis des Weinkellers hat ihn wiederholt in seinen Bann gezogen:

„Manches zu schaffen hat ein Mädchen, die vielen Gefäße leere Fässer und Flaschen in reinlicher Ordnung zu halten. Dann betrachtet sie oft des schäumenden Mostes Bewegung, gießt das Fehlende zu, damit die wallenden Blasen leicht die Öffnung des Fasses erreichen, trinkbar und helle endlich der edelste Saft sich künftigen Jahren vollende.“

Eine Briefmarke Deutschland–Berlin 1949 zeigt Goethe, Epistel II, im Hintergrund die Szene in Auerbachs Keller aus Faust: Während Goethe und Mephisto nach vollbrachtem Schelmenstreich den Keller verlassen, gewahrt man links drei der genasführten Zecher, von denen der Dicke, des süßen Weines voll, sich mit dem Rücken an ein großes Weinflaß lehnt.

Goethes Neigung zum Rebensaft, der ihm Erquickungstrank und Sorgenbrecher zugleich bedeutet, spiegelt sich in seinen Liedern und Gedichten:

„Ich habe getrunken, nun trink ich erst gern!  
Der Wein, er erhöht uns, er macht uns zum Herrn  
Und löset die sklavischen Zungen.  
Ja, schonet nur nicht das erquickende Naß;  
Denn schwindet der älteste Wein aus dem Faß,  
So altern dagegen die jungen.  
Trunken müssen wir alle sein!  
Jugend ist Trunkenheit ohne Wein;  
Trinkt sich das Alter wieder zur Jugend,  
So ist es wundervolle Tugend.  
Für Sorgen sorgt das liebe Leben,  
Und Sorgenbrecher sind die Reben.“

Im westöstlichen Diwan schwört sich Goethe dem persischen Dichter Hafis als heiterem Zechbruder und Trautgesellen zu:

„So, Hafis, mag dein holder Sang,  
Dein heiliges Exempel  
Uns führen bei der Gläser Klang  
Zu unsers Schöpfers Tempel.“

Hafis ist ihm auch Vorbild für das lebenskünstlerische Weingenießen:

„So lang man nüchtern ist,  
Gefällt das Schlechte;  
Wie man getrunken hat,  
Weiß man das Rechte;  
Nur ist das Übermaß  
Auch gleich zu Handen;  
Hafis, o lehre mich,  
Wie du's verstanden!“  
Schenkenbuch

Friedrich Schiller ((im „Punschlied“ und in „Freude“) huldigt als Sohn des rebenfreudigen Neckartals und als Nachkomme vieler Winzer gelegentlich ebenfalls dem Wein:

„Funkelnd wie ein Sohn der Sonne,  
Wie des Lichtes Feuerquell,  
Springt er perlend aus der Tonne  
Purpurn und kristallenhell.  
Und erfreuet alle Sinnen  
Und in jede bange Brust  
Gießt er ein balsamisch Hoffen  
Und des Lebens neue Lust.“

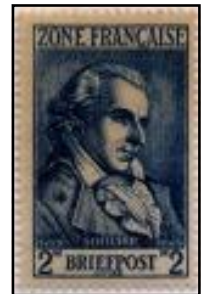
„Freude sprudelt in Pokalen,  
In der Traube goldenem Blut  
Trinken Sanftmut Kannibalen,  
Die Verzweiflung Heldenmut.  
Brüder, fliegt von euren Sitzen,  
Wenn der volle Römer kreist,  
Laßt den Schaum zum Himmel spritzen:  
Dieses Glas dem guten Geist!“

Zur Linderung des Schmerzes um den Verlust ihrer Kinder läßt Schiller („Das Siegesfest“) der betrübten Hekuba durch Nestor einen Trostbecher reichen:

„Nestor jetzt, der alte Zecher,  
Der drei Menschenalter sah  
Reicht den laubumkränzten Becher  
Der betrännten Hekuba:  
Trink ihn aus, den Trank der Labe,  
Und vergiß den großen Schmerz!“

**Friedrich Schiller**

Französische Zone 1946



**Friedrich Schiller**

Sowjetunion 1955



Wundervoll ist Bacchus' Gabe,  
Balsam fürs zerrißne Herz.“

Die erhebende von Alltagssorgen befreiende Kraft des Weines beglückt auch Gotthold Ephraim Lessing (in „Lobgesang“):

„Wein, wenn ich dich jetzo trinke,  
Wenn ich dich als Jüngling trinke,  
Sollst du mich in allen Sachen  
Dreist und klug, beherzt und weise,  
Mir zum Nutz und dir zum Preise,  
Kurz, zu einem Alten machen.“



**Gotthold Ephraim Lessing**  
DDR 1954

Weinlaune und Schalk spiegeln sich in den nachfolgenden Versen („Die Beredsamkeit“):

„Wein ist stärker als Wasser;  
Dies gestehn auch seine Hasser.  
Wasser reißt wohl Eichen um  
Und hat Häuser umgerissen:  
Und ihr wundert euch darum,  
Daß der Wein mich umgerissen?  
Freunde, Wasser macht stumm:  
Lernet dieses an den Fischen.  
Doch beim Weine kehrt sich's um;  
Dieses lernt an unsern Tischen.  
Was für Redner sind wir nicht,  
Wenn der Rheinwein aus uns spricht.“

„Ein trunkener Dichter leerte  
Sein Glas auf jeden Zug;  
Ihn warnte sein Gefährte:  
,Hör auf! Du hast genug.'  
Bereit, vom Stuhl zu sinken,  
Sprach der: ‚Du bist nicht klug;  
Zu viel kann man wohl trinken,  
Doch nie trinkt man genug.‘“



**Ludwig Uhland**  
Württemberg-Hohenzollern 1948

Echte Begeisterung für Reben und Wein, mit ihnen Trinkfreudigkeit durchdringen fruchtbringend die Poesie von Ludwig Uhland. Eines seiner Trinklieder schließt mit der zum beliebten Weinspruch gewordenen Bitte:

„Und wenn es euch wie mir ergeht,  
So betet, daß der Wein gerät,  
Ihr Trinker insgesamt!  
O heiliger Urban, schaff mir Trost!  
Gib heuer uns viel edlen Most,  
Daß wir dich benedein.“

Erbarmenerweckend tönt der Notschrei eines andern:

„Was ist das für ein durstig Jahr!  
Die Kehle lechzt mir immerdar,  
Die Leber dorrt mir ein.  
Ich bin ein Fisch auf trockenem Sand,  
Ich bin ein dürres Ackerland.  
O schaff mir, schaff mir Wein.“

Maßlosigkeit im Weingenuß läßt Uhlands Ballade „Das Glück von Edenhall“ in unheimlichem Ereignis ausklingen:

„Von Edenhall der junge Lord  
Läßt schmetternd Festdrommetenschall;  
Er hebt sich an des Tisches Bord  
Und ruft in trunkner Gäste Schwall:  
,Nun her mit dem Glücke von Edenhall!‘“

Zügellose Zecherei und deren verhängnisvolle Folgen schildert Theodor Fontane in Schloß Eger:

„Lärmend im Schloß zu Eger  
Über dem Ungarwein  
Sitzen die Würdenträger  
Herzogs Wallenstein.“

und Heinrich Heine in Belsazar:

„Die Knechte saßen in schimmernden Reihn  
Und leerten die Becher mit funkelnem Wein,  
Es klirrten die Becher, es jauchzten die Knecht',  
So klang es dem störrigen Könige recht.“



**Theodor Fontane**  
Berlin 1953

Gottfried Keller, der gemütvollale alemannische Poet, zeichnet in der Hauptgestalt seines Romans „Der grüne Heinrich“ sein Ebenbild:

„Heinrich hegte eine besondere Pietät gerade für die Begriffe Brot und Wein.“

## Heinrich Heine Deutschland 1956 bzw. DDR 1956

Das Brot erschien ihm so sehr die ewig unveränderte unterste Grundlage aller Erden und Menschheitsgeschichten, der Wein aber die edelste Gabe der geistdurchdrungenen lebenswarmen Natur zu sein, so daß nichts ihm so geeignet dünkte zur Feier eines gemeinsamen symbolischen Mahles der Liebe, als edles Weizenbrot und reiner goldener Wein.“



Am 9. Juli 1843 schreibt Keller in sein Tagebuch:

„Ich, der ich zu jeder Zeit einen vollen Pokal, verbunden mit dem Rundgesang fröhlicher, braver Gesellen liebte und demselben meine schönsten und freudigsten Stunden verdanke, ich habe nun gesehen, wohin es führt, wenn man sich diesen Freuden der Geselligkeit systematisch überläßt und das herrliche Sonnenkind, den Wein, als Zweck und nicht als Mittel zur Freude betrachtet.“

Der Wein nimmt im ganzen Leben des Dichters einen Ehrenplatz ein, ist Keller doch ein Kind des rebengesegneten Zürcherlandes. Durch seine Gedichte schlingt sich enge Verbundenheit mit der Heimat und mit der Arbeit des Winzers. Vom Landwein sagt er:

„Der nicht wie Honig süß, doch frisch und herb  
Der Männer Blut erhält mit tücht'ger Kraft;  
Auch Brot und Leib und Leben sind ja derb  
Dem Volke, das in brauner Scholle schafft.  
Da, wo am vollsten ruht der Sonne Schein  
Und abgewandt des Nordens rauhen Winden,  
Da zieht der Landmann seinen Labewein,  
Da ist er manchen langen Tag zu finden;  
Wie Arbeit er und Müh mit Lust verschwendet,  
Der Rebe währlich Schoß zum Lichte wendet.“



Joh. Peter Hebel  
Baden 1948

„Die Rebe in Dichtung und Kunst“  
– so ist der nächste Teil überschrieben.

Maurizio Rocci

## Italiens Weinraritäten

Für Friedrich Nietzsche ist der Wein eines der Dinge, die man zum Leben braucht. Der große Historiker Jacques Le Goff behauptete, daß der Wein sogar zu den Fundamenten der europäischen Kultur gehört. In meiner Heimat Piemont gehören Speisen und Wein untrennbar zusammen. Für mich ist der Weingenuß ein Teil des täglichen Lebens.

Vor einigen Jahren habe ich eine Flasche „1975er Caramino“ getrunken, die ich von meinem Bruder geerbt hatte. Was für ein Wein! Kennen Sie ihn? Sicherlich nicht. Aber trösten Sie sich: den Wein kannte ich damals auch nicht.

Dabei ist es mir eingefallen: Warum sollen andere Weingenießer nicht auch an diesen speziellen Kenntnissen teilhaben? Ich werde versuchen diese speziellen Kenntnisse nach den italienischen Regionen (soweit sie mir bekannt sind) auf Papier zu bringen. Daß meine Heimat Piemont dabei den Löwenanteil erhält, sollte selbstverständlich sein.

Zuerst kommt der Handelsname des Weins gefolgt – in Klammern – von der (den) Traubensorte(n), aus der (denen) der Wein erzeugt wird. Wenn der Wein die DOC-Bezeichnung erhalten hat, wird diese unmittelbar nach dem Namen erscheinen. Und jetzt viel Spaß bei der Entdeckung von diesen Raritäten!

### Piemont

*Boca DOC* (Nebbiolo, Vespolina und Bonarda Novarese) ist ein Rotwein aus den Bergen nördlich von Novara, wo die Nebbiolo-Traube den Namen Spanna führt. Im unweit nördlich von Gattinara und Ghemme gelegenen Weinbaugebiet wird dieser beachtenswerte, tanninreiche Rotwein erzeugt, der nach zwei Jahren Faßlagerung in den Handel kommt, dann aber in der Regel einige weitere Jahre benötigt, um sich zu runden.

*Caramino*: Spanna (Nebbiolo) von Caramino in Fara, manchmal mit geringen Zusätzen



von Vespolina und Bonarda Novarese verschnitten. Dieser Rotwein ist gehaltvoll und von Art und Nerv. Wenn er aus guten Jahrgängen stammt, lohnt es sich, ihn bis zu zehn Jahre und länger liegenzulassen. Sicherlich ist er einer der beachtenswertesten Weine Piemonts.

*Carema DOC* (Nebbiolo) ist ein in winzigen Mengen produzierter und außerhalb seiner Heimat – nördlich von Ivrea – selten anzutreffender Rotwein. Guter Carema kommt in



den Handel nach vierjähriger Lagerung (zwei davon im Holzfaß). Er ist leichter und manchmal etwas herber als andere Nebbiolo-Weine. In guten Jahren weist er ein nuancenreiches Bouquet und einen feinen Geschmack auf.

*Favorita* (Favorita). Äußerst seltene Weißweinsorte, die südlich von Asti in den Roero- und Langhe-Bergen vereinzelt angebaut wird. Die Favorita-Traube hat ein erfolgreiches Comeback hinter sich. Sie ergibt einen pikanten, feinabgestimmten, nachhaltigen Wein, der sich jung am besten trinkt.

*Gabiano DOC* (Barbera mit geringen Zusätzen von Freisa und Grignolino) aus Gabiano in den Hügeln des Monferrato

Casalese nördlich von Asti. Er ist ein sehr langlebiger Barbera, der nach mindestens zweijähriger Lagerung als »riserva« in den Handel gebracht wird.

*Malvasia di Casorzo d'Asti DOC* (Malvasia Nera di Casorzo, manchmal mit geringen Zusätzen von Freisa, Grignolino und Barbera) ist ein seltener, süßer Rot- bis Rosatroschaumwein, beliebt zu Panettone und Kuchen.

*Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC* (Malvasia di Schierano, manchmal mit geringen Zusätzen von Freisa) ähnelt den Malvasia di Casorzo d'Asti, perlend bis voll schäumend, aber seltener.

*Rubino di Cantavenna DOC* (Barbera, Grignolino und/oder Freisa) ist ein bemerkenswerter, trockener Rotwein. Seine DOC-Zone ist sehr limitiert. Dieser Barbera wird von

einer kleinen Winzergenossenschaft gepflegt und verläßt kaum seine Heimat.

*Ruchè di Castagnole Monferrato DOC*. Diese seltene, dunkle Traubensorte wächst nur in den Voralpen oberhalb Castagnole Monferrato. Dort liefert sie einen gerbstoffherben, in seiner Jugend sehr rassigen Wein, der sich mit der Zeit zu einem duftigen, feinen Tropfen mit beachtlicher Eleganz entwickelt. Im Alter nimmt die rubin-violettrote Farbe einen Orangenschimmer an, und das Bouquet entwickelt sich wie der Geschmack auf ganz ungeahnte Weise. Ob jung oder alt, der Ruchè bietet seinen Liebhabern immer eine Fülle von überraschenden Geschmacksnuancen.



*Sizzano DOC* (Nebbiolo, Vespolina und Bonarda Novarese) ist ein gehaltvoller, trockener Rotwein aus einem kleinen abgegrenzten Gebiet in den Bergen nördlich von Novara. Er steht mit Boca und Fara auf gleicher Stufe; er ist jedoch der dünnste aller Nebbiolo-Weine. Es lohnt sich, ihn bis zu zehn Jahre und länger liegenzulassen.

## Ligurien

*Buzzetto di Quiliano* (Buzzetto). Diese seltene, helle Traubensorte aus der Gegend westlich von Genua ergibt einen sehr leichten, oft kaum reifen trockenen Weißwein.

*Sciacchetrà DOC* (Bosco, Albarola und Vermentino) wird aus denselben Traubensorten wie der legendärer, trockener Cinqueterre DOC gewonnen, jedoch als süßer Likörwein mit mindestens 17% vol. Alkohol erzeugt. Die handverlesenen Trauben werden in der Sonne getrocknet, um mehr Konzentration und Süße zu erlangen. Der Wein ist sehr selten und außerordentlich teuer.

## Südtirol und Trentino

*Rosenmuskateller DOC* (Moscato Rosa). Neben San Michele all'Adige ist Laimburg

die zweite große Versuchsstätte im östlichen Norditalien. Die große Passion der Laimburg (der Name stammt von der alten Burgruine über dem Anwesen aus dem Jahre 1228) ist



der famose Rosenmuskateller. Dieser eigenartige Wein wird aus bereits eingeschrumpften Beeren gekeltert. Eine wärmere Farbtonung mit leichten orangenen Reflexen ist das erste äußere Zeichen der ganz eigenwilligen Versionen dieses sagenhaften Gewächses. Deutlich sind auch eine reife Frucht, herrlich breite Süße und ein sehr schöner Abgang. Die wenigen Flaschen werden nur an ganz gute Freunde verschenkt.

*Sorni DOC* (Schiava, Teroldego und Lagrein). Diese DOC-Zone ist eine sehr kleine Zone nordöstlich des Zusammenschlusses der Flüsse Avisio und Etsch auf den Böden der Gemeinden Giovo, San Michele all'Adige und Lavis (Ortsteil

Sorni). Am Gaumen ist der Sorni sehr fruchtig, füllig und ausgewogen. Dieser harmonischer, leichter und äußerst ansprechender Weißwein ist ein echtes Trinkvergnügen mit Aromen nach schwarzen Johannisbeeren und Kirschen und einer fein-würziger Note.

## Friaul – Julisch Venetien

*Picolit*. Einst der berühmteste und heute einer der teuersten Weine Italiens, dessen gegenwärtige Qualität jedoch leider nur noch selten seinem Ruf gerecht wird. Die in den Colli Orientali del Friuli heimische Traube liefert den Dessertwein der Gegend; sie gehört mit zu den fast verschwundenen legendären Traubensorte aus dem 19. Jahrhundert. Der Wein ist ein wuchtiger, geschmeidiger, fast dickflüssiger Wein, nicht unbedingt sehr süß, aber mit dem charakteristischen bitteren Nachgeschmack. Heute ist der Ruhm dieser Weinsorte im Verblasen, obwohl die Schwäche beim Fruchtansatz durch horrend Preise für den Wein wettgemacht wird.

*Ribolla Gialla DOC*. Diese Rebsorte gilt seit dem 13. Jahrhundert als im Collio und in den Colli Orientali beheimatet. Nach jahrzehntelangem Niedergang erlebt diese Sorte ein Comeback in mittelschweren Weißweinen mit sonnengelber Farbe und schöner Zitrusäure, die im Alter milder und voller wird.

## Emilia-Romagna

*Barbarossa di Bertinoro*. Eine Rebe, die anderswo nicht anzutreffen ist, wird in geringem Ausmaß um Bertinoro, dem Zentrum des Weinbaugebiets der Romagna, angebaut. Sie liefert einen vollen, reifen Rotwein von kräftiger, lang anhaltend jugendlicher Farbe, dabei zunehmend samtig und ausgeglichen, der sich für längere Zeit schön hält.

*Pagadebit di Romagna DOC*. Dieser Wein stammt aus der gleichnamigen, höchst seltener Weißweinsorte, die trotz ihrer relativen Ertragssicherheit (ihr lateinischer Name bedeutet „zahlt die Schulden“), rar geworden ist. Die Traubensorte wird jetzt um Bertinoro in der Romagna wiederangebaut. Sie liefert sowohl einen sanften, trockenen Weißwein wie auch einen »amabile«.

## Toskana

*Bianco dell'Empolese DOC* (Trebiano Toscano, Canaiolo Bianco und Malvasia del Chianti) ist ein heller, trockener Weißwein mit wenig Körper und einem leicht bitteren Anflug.

*Candia dei Colli Apuani DOC* (Vermentino Bianco mit geringen Zusätzen von Albarola). Der weiche, trockene Weißwein von der Ausläufern der Apuanischen Alpen besitzt keine besondere Eigenständigkeit. Dieser Wein ist außerhalb des Küstengebietes mit den Marmorbrüchen selten anzutreffen.

## Marche

*Lacrima di Morro d'Alba DOC* (Lacrima, Montepulciano und Verdicchio) ist ein leichter, angenehmer Rotwein. Diese DOC-Zone umfaßt sechs Gemeinden der Provinz Ancona und befindet sich um die alte Stadt Morro d'Alba südlich von Senigallia. Sein DOC-Prädikat halten einige Weinkenner eher für ein Politikum als einen Qualitätswein.

## Latium

*Aleatico di Gradoli DOC* (Aleatico) ist ein mittelkräftiger, süßer Rotwein mit zartem Muskateller-Aroma. Diese lokale Spezialität kann auch als Likörwein (auf 17,5 vol. Alkohol aufgespritzt) erworben werden.

*Zagarolo DOC* (Malvasia, Trebbiano, Bellone und Bonvino). Diese DOC-Zone östlich von Rom ist der kleinste Weinbaubezirk der Frascati-Gruppe. Dieser Weißwein, der





trocken bis lieblich sein kann, führt die Bezeichnung „superiore“, wenn er 12,5 vol. Alkohol oder mehr aufweist.

## Kampanien

*Capri DOC.* Unter diesen Namen steckt ein kleines Angebot an sauberem, trockenem Weißwein (Falanghina, Greco und Biancolella) sowie ein noch kleineres Angebot von einem leichten, jung zu trinkenden Rotwein (Piedirosso, Primitivo

und Barbera). Beide Weine sind bestenfalls angenehm und freundlich, reichen in der Regel nicht an die Spitzen des benachbarten Ischia heran.

*Fiano di Avellino DOC* (Fiano di Avellino manchmal mit geringen Zusätzen von Greco, Coda di Volpe Bianco und Trebbiano Toscano) ist ein hervorragender Weißwein, hellgelb mit einer Spur Haselnuß in Duft und Geschmack, lebendig und anhaltend. Die Rebe ist auch unter den Namen Apianum bekannt; das lateinische Wort „apes“ stellt eine Beziehung zu Bienen her, die offenbar die Blüte oder auch die Trauben oder den Saft dieser Rebe besonders mochten. Er ist einer der besten Weißweine Süditaliens.

*Ischia DOC.* Der Standard-Rot- und Weißwein von der grünen Insel im Golf von Neapel ist dazu bestimmt, jung und frisch getrunken zu werden. Der Weiße (Forastera, Biancolella und San Lunardo) soll recht säuerlich sein, damit er den Durst gut löscht. Wenn der Bianco mit den Schalen vergoren wird, wird Bianco „superiore“ bezeichnet. Er ist dann gehaltvoll, trocken, golden und recht ausgeprägt im Charakter. Der Rote (Guarnaccia, Piedirosso und Barbera) ist ein trockener, milder, dunkelfarbiger Wein.

## Apulien

*Moscato di Trani DOC* (Moscato di Trani und Muskateller). Süßer, goldener Dessert-Muskateller guter Qualität, gespritzt und ungespritzt, von der Nordküste im Westen von Bari.

*Rosso di Cerignola DOC* (Uva di Troia, Negroamaro, Sangiovese, Barbera, Montepulciano, Malbec und Trebbiano Toscano). Um Cerignola in der Provinz Foggia erzeugter, starker, trockener, zu Kopf gehender Rotwein mit leichtem Bittergeschmack. Nach zwei Jahren im Holzfaß und bei mindestens 13% vol. Alkohol darf er das Prädikat „riserva“ führen. Er kann durchaus ansprechend sein.

## Kalabrien

*Donnici DOC* (Gaglioppo, Greco Nero, Malvasia Bianca, Mantónico Bianco und Pecorella) ist ein relativ leichter Rot- und Roséwein, der aus den westlichen Küstenbergen in Mittelkalabrien um Cosenza erzeugt wird. Er ist fruchtig, frisch und angenehm und schmeckt am besten jung und recht kühl.

*Greco di Bianco DOC* (Greco Bianco mit Spuren anderer Weißtrauben) ist einer der herausragendsten italienischen Likörweine, der um die Ortschaft Bianco an der Südküste Kalabriens, der äußersten Spitze Italiens, erzeugt wird. Vor der Gärung läßt man die Trauben an der Luft eintrocknen, so daß der Wein hinterher einen Gesamtkohlgehalt von 17% vol.aufweist. Der Dessertwein ist reif, voll, verhalten süß, geschmeidiger, verlockend nach Orangen duftend und wird in Bianco als Spezialität einiger kleinerer Weingüter bereitet.

*Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto DOC* (Gaglioppo, Nocera, Nerello Mascalese, Nerello



Cappuccio, Malvasia Bianca, Malvasia Nera und Greco Bianco) ist ein hellroter bis rosato Wein vom östlichsten Kap der kalabrischen Küste in der Umgebung von Crotona. Er schmeckt jung und kühl am besten. Der unförmige Name trägt nicht gerade zur Verbreitung des Weins bei.

## Sizilien

*Faro DOC* (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera, Calabrese, Gaglioppo und Sangiovese) ist ein Rotwein aus Messina stammend, der nur in geringen Mengen erzeugt wird. Dieser kräftige, volle Wein kann gut zu Bordeaux-ähnlicher Konsistenz heranreifen. Wäre er verbreiteter, würde er sicherlich auch mehr Beachtung finden.

*Malvasia delle Lipari DOC* (Malvasia di Lipari und Corinto Nero) ist ein bekannter, gespritzeter, außergewöhnlicher Likörwein, der sich meist süß und schwer, golden bis bernsteinfarben, von großem Bouquet und sehr lagerfähig präsentiert.



*Moscato di Noto DOC* (Moscato Bianco). Von diesem köstlichen Moscato gibt es nicht viel, aber der „liquoroso“ ist ein Musterbeispiel für diese üppige, gespritzete Genre. Die Griechen brachten die Muskatellertraube vor 2500 Jahren nach Sizilien.

## Sardinien

*Girò di Cagliari DOC* (Girò). Girò ist wie Cannonau eine alte Rotweintraupe mit sehr hohem Zuckergehalt. Der Wein muß mindestens 14,5% vol. Alkohol aufweisen. Als solcher kann er trocken vinifiziert,

kraftvoll und dennoch weich und geschmeidig sein. Häufig verfügt er aber über etwas Süße und hat dann immer noch mindestens 12% vol. tatsächlichen Alkohol. Nach zweijähriger Lagerung kann er als „riserva“ in den Handel kommen. Der Wein kann aber auch durch Alkoholzusatz auf mindestens 17,5% vol. Alkohol aufgespritzt sein und dann als „liquoroso“ angeboten werden. Er erinnert dann an einen leichten Portwein.

*Malvasia di Bosa DOC* (Malvasia di Sardegna). Der meistgepriesene von mehreren bernsteingelben Weißweinen Sardinien kommt dem spanischen Sherry am nächsten,

zumindest in der Wirkung. Der Alterungsprozeß ist kürzer und einfacher, das Ergebnis ist Geschmeidigkeit und eine gewisse Geschmackstiefe; im Abgang findet sich ein charakteristischer italienischer Bittermandelton. Die trockenen Versionen sind, gekühlt serviert, gute Aperitifs.

*Malvasia di Cagliari DOC* (Malvasia di Sardegna). Ähnlich wie Malvasia di Bosa, aber von Trauben aus nicht so exklusiven Lagen weiter im Süden.

*Mandrolisai DOC* (Cannonau, Bovale Sardo und Monica di Sardegna). Neue DOC-Bezeichnung für einen Rot- und Roséwein, der in sieben Gemeinden der Provinzen Cagliari und Nuoro etwa im Zentrum von Sardinien erzeugt wird. Der Rotwein darf nach einem Jahr Holzfaßlagerung und bei mindestens 12% vol. Alkohol das Prädikat „superiore“ tragen. Dieser nicht ganz so starke Cannonau aus modernisierten Genossenschaftskellereien ist trocken und solide.

*Monica di Cagliari DOC* (Monica di Sardegna). Der aus der Monica di Sardegna im Campidano erzeugte Wein ist ein schwerer, meist süßer, weicher Rotwein, den es auch als »liquoroso« mit 17,5% vol. Alkohol gibt und der an einen leichten Portwein erinnert.

*Moscato di Sardegna DOC* (Moscato Bianco und Vermentino). Die Muskatellertraube hat in Sizilien mehr Tradition als in Sardinien. Die hiesige Erzeugung wird vor allem auch am Ort verbraucht. Am überzeugendsten wirkt der gespritzte „liquoroso“.

*Moscato di Sorso-Sennori DOC* (Moscato Bianco). Lokale DOC für einen starken, süßen Muskateller-Weißwein mit besserem Ruf als der von Cagliari im Süden.

*Nasco di Cagliari DOC* (Nasco). Dieser Wein stammt von einer alten Rebsorte, aus welcher er im Campidano hergestellt wird. Er kann sowohl trocken als auch halbtrocken, süß oder „liquoroso“ sein. Letzterer mag an einen leichten Sherry erinnern, doch gilt die trockene Form als die beste. Ein rustikaler Weißwein, die Einheimischen mögen ihn stark und süß, aber den Touristen schmeckt die modernisierte, leichtere und trockene Version besser.

Quellen: Johnson, Hugh: Der große Johnson (Hallwag Verlag); Der große Weinatlas (Hallwag Verlag); Priewe, Jens: Italiens große Weine (Busse Seewald Verlag); Veronelli, Luigi: Die Weine Italiens (Kammerer & Unverzagt); Anderson, Burton: Atlas der italienischen Weine (Hallwag Verlag); Scheidegger, Jürg: Gesamtwerk Italienischer Wein (Enolibri Verlag); Würmli, Markus: Alle Weine Italiens (Heyne Verlag); Robinson, Jancis: Reben, Trauben, Weine (Hallwag Verlag); Dippel, Horst: Das Weinlexikon (Gondrom Verlag)

# Sammlerleidenschaft

Seit langem sammle ich nebenbei Belege von unserer damaligen Landwirtschaftsausstellung AGRA. Ich hatte ja schon seit meiner Studienzeit jedes Jahr beruflich mit der AGRA zu tun, so daß da Einiges zusammen gekommen ist. Auf der AGRA gab es immer ein Sonderpostamt und mehrere Sonderstempel.

## 1. Brief von 1960

Ich hatte als Student meinen Fotoapparat an einem ausgestellten Agraflugzeug hängen lassen und die Ausstellungsleitung anschließend angeschrieben. Sie hatten mir mit diesem Brief mitgeteilt, daß ich mir den Apparat in Markleeberg abholen kann.

## 2. Maximumkarte

Diese Karte habe ich 1981 „gefertigt“ und von mehreren LPG-Vorsitzenden unterschreiben lassen. Sie ist dann echt gelaufen. Heute freue ich mich über die Unterschriften.

## 3. Erntebild

Eine Ernteszene aus unserem Dorf Hollsteitz Wenn sich hier landwirtschaftlich etwas bewegt, bin ich immer gleich mit der Kamera dabei. Leopold Kühnberg



# Ein Ausflug in die römische Mythologie

Ceres ist die alte italisch-römische Göttin des Getreides und des Ackerbaus. Ebenso galt sie als Göttin der Ehe und des Todes. Sie war die Tochter des Saturn und der Ops. Ihre Tochter ist Proserpina. Vermutlich ist ihr Ursprung etruskisch. Seit dem 6. Jahrhundert v. Chr. ist sie das römische Pendant zur griechischen Göttin Demeter.

Die Römer weihten 493 v. u. Z. der Dreiheit Ceres, Liber und Libera auf dem Aventin einen Tempel in der Nähe des Circus Maximus. Die Götterdreiheit entsprach der griechischen Verbindung von Demeter, Kore und Dionysos; sie waren die Götter der römischen Plebs und spielten insofern eine große politische Rolle. Der Tempel war kultisches Zentrum der Plebs, und es wurde dort der Markt abgehalten. Die Kasse der Plebejer wurde im Tempel aufbewahrt. Die Ädilen waren ursprünglich Beamte dieses Tempels. Am 19. April feierte man das Fest der Götterdreiheit, die Cerialia. Das aus dem Altertum bekannteste Fest der Verschwiegenheit war das Frauenfest der Göttin der Fruchtbarkeit Ceres bzw. Demeter, die Thesmophorien, bei dem nicht nur die Männer, sondern sogar männliche Hunde ferngehalten wurden. Bei den kultischen Festen der Ceres wurden Opferkuchen in phallischer Form dargebracht. Am Fest der Göttin Ceres wurden zur Abwehr des Getreidebrandes Füchse mit brennenden Fackeln an den Schwänzen durch die Felder gejagt. Kornährenkränze waren der Ceres geweiht.

Verehrt wurde sie vor allem durch die Plebejer. Die Volkstribunen waren ihr gegenüber zur Einhaltung der Gesetze verpflichtet. Gegen 250 v. Chr. wurde der Cereskult vor allem durch griechische Priesterinnen vollzogen. Der Kult wandelte sich daraufhin zu dem Götterbild der Demeter, die auf der Suche nach ihrer Tochter Persephone (in der römischen Mythologie Proserpina) war.

Die Begriffe Cerealien (Name für Getreide) und Cervisia (Name des Bieres bei den Römern) wurden von Ceres abgeleitet. (kh)



Quelle: wikipedia u.a.



Horst Ferenczy

## Sortengarten „Hortus“

Im Juli 2000 wurde durch zwei Praktikanten im Auftrag des Vereines „Hortus“ eine Planung für den Ranshofener Sortengarten erstellt. Das Areal des Sortengartens mit einer Fläche von ca. 1 ha befindet sich auf einer ursprünglich zum Schloss Ranshofen gehörigen Obstwiese.

Mit maßgeblicher finanzieller Unterstützung des Landes Oberösterreich und der EU konnte in Zusammenarbeit mit Vereinsmitgliedern, der Braunauer Stadtgärtnerei sowie mit Lehrern und Schülern der Landwirtschaftsschule Burgkirchen ein Großteil dieses Konzeptes umgesetzt werden.

Der momentane Bestand umfaßt eine Pflaumenreihe mit 21 Sorten, ein Kernobstspalier für ca. 100 Stück Apfel- und Birnbäume und ein kleiner Wingert für 60 Rebstöcke. Bisher wurden 49 Rebsorten ausgepflanzt. Viele ältere Weinstöcke wurden in Braunau/Inn und Umgebung eingesammelt und von einem Weinbauern aus der Wachau auf reblausresistente Unterlagen veredelt.

Die älteste Rebe stammt von einem mächtigen Weinstock vor einem alten Bauernhaus in Ranshofen, dessen Alter auf über 200 Jahre geschätzt wird. Die Angabe genauer Sortenbezeichnungen ist derzeit leider noch nicht möglich, da hierzu umfangreiche genetische Untersuchungen notwendig sind.

Ein Weg mit fünf großen Schautafeln, auf denen viel Wissenswertes über den Verein und den Obst- und Weinbau zu lesen ist, führt den Besucher durch die einzelnen Stationen des Sortengartens. Die Mitglieder des Sortengarten „Hortus“ versuchen, alte iniviertlerische Pflanzen zu kultivieren, damit sie nicht völlig aussterben.

Im Jahre 2010 findet die Landesausstellung in Braunau/Inn statt und wird sich sicher auch mit dem Sortengarten „Hortus“ befassen.

Adresse:  
Schloß Ranshofen, A-5280 Braunau am Inn / Oberösterreich,  
Tel.: +43/7722/808350  
Öffnungszeiten: April bis Oktober von 8 bis 17 Uhr, Eintritt frei



**Verband Philatelistischer Arbeitsgemeinschaften e. V. im BDPH e. V.**  
Internetadresse: [www.vpha-online.de](http://www.vpha-online.de)

Einladung zur Gesprächsrunde:

**THEMATISCHE PHILATELIE 2015 – WOHIN  
STEUERN UNSERE ARBEITSGEMEINSCHAFTEN?**

am 12.5.2008 in Bad Mondorf

**Stellv. Vorsitzender**

Prof. Dr. Damian Läge  
Buchzeigstr. 21

CH-8053 Zürich

Tel.: 0041-44-4221643

eMail: [d.laege@psychologie.uzh.ch](mailto:d.laege@psychologie.uzh.ch)



12. Februar 2008

Liebe Vertreterinnen und Vertreter der Arbeitsgemeinschaften bei der EXPHIMO 2008

Im Rahmen des 50jährigen Jubiläums der Ausstellungen in Bad Mondorf ergibt sich die einzigartige Gelegenheit, Exponate aller Arbeitsgemeinschaften zu sehen, welche in den vergangenen Jahrzehnten an der Gestaltung dieser jährlichen Thematik-Ausstellung beteiligt waren.

Nicht nur die Exponate werden in Bad Mondorf zu sehen sein, sondern auch maßgebliche Vertreter dieser Arbeitsgemeinschaften sind vor Ort. Deswegen möchte ich die Gelegenheit nutzen, Sie zu einem gemeinsamen Gespräch über die Zukunft der Thematischen Philatelie einzuladen. Dieses Gespräch wird am Pfingstmontag, zwischen 11.30 und 13 Uhr stattfinden.

Ziel der Gesprächsrunde soll der Austausch sein: Welche Entwicklungen erwarten wir in den nächsten Jahren in der Philatelie? Welche Rolle wird darin die Thematik spielen? Können wir den strukturellen Problemen (Fehlen des Nachwuchses, Abkehr vom Vereinsleben und ehrenamtlichen Funktionen etc.) als Arbeitsgemeinschaften entgegenwirken? Dies sind nur einige der Fragen, die in dieser Gesprächsrunde über die Zukunft unserer Arbeitsgemeinschaften angesprochen werden können.

Ich persönlich würde mich sehr freuen, wenn auch Sie und Ihre Arbeitsgemeinschaft sich bei dieser Gesprächsrunde mit beteiligen. Es geht dabei um den Austausch und um das gemeinsame Suchen nach Lösungen auf die immer drängender anstehenden Fragen. Gemeinsam sollten wir uns auf den Weg machen, nicht jeder für sich alleine.

Vorgeschaltet ist diesem Gespräch am Pfingstmontag übrigens ein gemeinsamer Rundgang durch die Ausstellung. Er beginnt um 10.15 Uhr im Foyer der EXPHIMO.

Ich freue mich, Sie in Bad Mondorf zu sehen, und verbleibe bis dahin

Mit den besten Grüßen

Damian Läge

Vorsitzender	Dieter Hüweler, Krieler Str. 144, D-25451 Quickborn, Tel./Fax.: 04106-69318
Stellv. Vorsitzender	Klaus Weis, Waldstr. 41 B, D-76297 Stutensee, Tel.: 0721-653406, Fax: 0721-9688511
Stellv. Vorsitzender	Prof. Dr. Damian Läge, Buchzeigstr. 21, CH-8053 Zürich, Tel.: 0041-14221643
Schatzmeister	Manfred Scholz, Georg-Weerth-Str. 8, D-07749 Jena, Tel.: 03641-446943
Bankverbindung:	Volksbank Brühl e. G., Konto Nr. 4444043, BLZ: 37161289

Roger Thill

## EXPHIMO 2008

Ich muß ein bißchen Werbung machen für unsere Ausstellung: Drei unserer Mitglieder werden sich beteiligen. Es sind

Alfred Kunz: Wein-Geschichte, Kultur und Wirtschaft  
Walter Max Will: Vom Tabak zum Rauchgenuss und seinen Folgen  
Scholz Hartmut: Die „Biographie“ des Bieres

Vielleicht finden ja auch noch andere Sammler den Weg nach Bad Mondorf. Wir haben 50 verschiedene Sammlungen! Alles Thematik und kein Wettbewerb.

Die „Internationale Briefmarkenausstellung“ findet vom 8. Mai bis 10. Mai 2008 im Festsaal des Kurparks in Bad Mondorf statt. Es ist eine Jubiläumsausstellung: 50 Jahre EXPHIMO.

Das Programm ist wie folgt geplant:

Donnerstag, den 8. Mai 2008

17.00–21.00: Aufstellen der Rahmen

Freitag, den 9. Mai 2008

10.00–18.00: Einlegen der Sammlungen

14.00–16.00: Kommentierte Führung für die Schulen

Samstag, den 10. Mai 2008

10.00: Feierliche Eröffnung der Ausstellung mit Ehrenwein angeboten vom  
Domaine Thermal

11.00–18.00: Ausstellung geöffnet für die Besucher

10.00–12.00 und 14.00–17.00: Sonderpostamt

15.30: Informationsversammlung zwecks Zusammenstellung eines Katalogs  
alter Ansichtskarten von Mondorf

Sonntag, den 11. Mai 2008

10.00–18.00: Ausstellung geöffnet für die Besucher



Montag, den 12. Mai 2008

- 10.00–17.00: Ausstellung geöffnet für die Besucher
- 10.15–11.45: Kommentierte Führung durch die Ausstellung unter der Leitung von Herrn Damian Läge, Vorsitzender der Thematischen Kommission der FIP
- 11.45–13.00: Rundtischgespräch im „Wasserhaus“ im Kurpark geleitet von Herrn Läge. Thema: „Thematische Philatelie im 21. Jahrhundert – wohin steuern unsere Arbeitsgemeinschaften?“
- 16.30: Verteilung der Diplome und Geschenke an die Aussteller
- 17.00: Schluß der Ausstellung und Abbau der Sammlungen und Ausstellungsrahmen

Samstag, Sonntag und Montag  
Händlerstände in der Ausstellung

Weitere Informationen beim Ausstellungsleiter:  
Thill Roger, 8a rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Telefon: 31 38 72.

## Der Nußbaum in der Philatelie

Auszug aus der Sammlung  
„Wald und Forstwirtschaft“ von Koni Häne, Förster, CH - 8966 Oberwil – Lieli (Schweiz)

Albanien



Albanien – Rumänien –  
Afghanistan:  
Die reife Nuß wird von der  
dickfleischigen, grünen  
Schale freigegeben.

Afghanistan



Rumänien



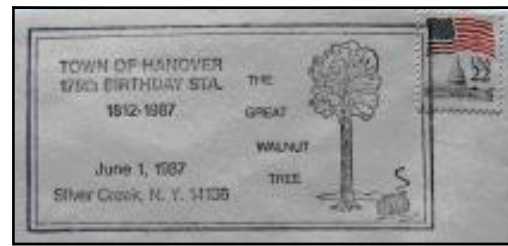
Nussbaumen

Nussloch

Ortsnamen erinnern an das frühere Vorkommen von Nußbäumen:  
Zwergstempel und Werbestempel von Nussbaumen



Amerikanische Stempel werben für den Nußbaum.



Bulgarien:  
Weitausladende Krone des  
Walnußbaums





Der Nußbaum in der „Offenen Klasse“, eine spezielle Sammlungskategorie.

Koni Häne

## Baum des Jahres 2008

### Der Walnußbaum – ein guter Freund

Nußbäume besitzen nicht nur wohlschmeckende Früchte und wertvolles Holz, sie haben auch eine interessante Herkunftsgeschichte. Seit einigen Jahrzehnten geht der Walnußbaumbestand im deutschsprachigen Raum zurück. Um diese Baumart in Erinnerung zu rufen, wurde die Walnuß zum „Baum des Jahres 2008“ gewählt.

Seit 20 Jahren bestimmt das „Kuratorium Baum des Jahres“ (KBJ) einen Jahresbaum. 2008 ist es die Walnuß (*Juglans regia*), ein guter alter Freund des Menschen. Weltweit ist die Walnuß mit etwa 20 Arten vertreten. Noch bis vor kurzer Zeit zählte man die Walnuß zu den Steinfrüchten. Neueste Untersuchungen beweisen nun, daß die fleischige Schale nicht zur Frucht gehört, sondern aus andern Organen (Blättern) entstanden ist. Demzufolge werden neuerdings die Walnüsse genauso den Nüssen zugeordnet wie die ebenfalls von einer grünen Fruchthülle umgebenen Bucheckern (Buchennußli) und Kastanien.

### Vielfältiger wertvoller Baum

Walnußbäume entwickeln eine weit ausladende, kugelförmige Krone und können je nach Standort eine Höhe von 20–30 Meter erreichen. Die dank einer Pfahlwurzel tief im Boden verankerten Bäume werden rund 150 Jahre alt (Ausnahmen bis 400 Jahre). In geschlossenen Beständen entwickelt *Juglans regia* im unteren Bereich oft astfreie Stämme, die eine silbrige, fast weißlich graue Rinde aufweisen und mit zunehmendem Alter dunkler und schuppiger werden. Die 20–50 cm langen Blätter sind unpaarig gefiedert. Ihre länglich-eiförmigen Fiederblätter werden 6–15 cm lang. Beim Austreiben sind sie rötlichbraun gefärbt und wechseln mit zunehmendem Wachstum ins olivgrüne. Sie duften beim Zerreiben stark aromatisch. So spät wie Nußbäume austreiben (April/Mai), so früh verlieren sie auch ihre Blätter. Bereits nach etwa fünf Monaten werfen die Bäume ihr Laub ab.

### Verschiedene Darstellungen des Walnußbaumes

Die wohlschmeckenden und beliebten Fruchtkerne sind durch eine braune, rissige und harte Schale geschützt. Diese ist bis kurz vor der Reife im September von einer dick-



Verschiedene Darstellungen des Walnußbaumes

fleischigen, grünen Schale umgeben und gibt dann den Kern frei, welcher die rundliche 2,5–5 cm breite und 3–8 cm lange Nuß enthält. Ein stattlicher Nußbaum kann einen Ertrag von 100–150 kg Nüssen abwerfen.

Das Holz weist eine graubraune, oft wolkenartige Struktur auf und ist seit Jahrhunderten sehr begehrt. Es ist das Holz der Künstler und wird nach wie vor für Furniere, Möbel und Innenausstattungen, aber auch für Drechslerwaren, Musikinstrumente, Schachfiguren und Gewehrschäfte verwendet.

## Spannende Geschichte und ein Baum mit vielen Namen

Die ursprüngliche Heimat des Walnußbaumes liegt in Mittelasien. Bedingt durch den langen Weg nach Europa und Amerika läßt sich eine interessante Namensentwicklung nachverfolgen. Funde in Vorderasien aus der Jungsteinzeit (etwa 6000 v. Chr.) belegen eine frühe Ansiedlung der Baumnuß. Es wird angenommen, daß unsere Vorfahren für ihre Ernährung die hochwertige Frucht mit nach Westen brachten. So lernten die Griechen und auch die Römer den bereits kultivierten Baum kennen. Letztere weihten die wertvollen Nüsse den Göttern und nannten sie „Eicheln des Jupiter“, in ihrer Sprache „Jovis glans“. Daraus leitet sich die lateinische Bezeichnung des Walnußbaumes „Juglans regia“ ab. Der Zuname „regia“ bedeutet königlich.

Die Römer brachten die Walnuß über die Alpen. Weil von Süden, von der „Fremde“ kommend, bekam sie im deutschsprachigen Raum den Namen „Welschnuß“. Etwa 800 Jahre n. Chr. wurde die Baumnuß auf Empfehlung Karl des Großen vermehrt in Mitteleuropa angepflanzt.



Der Walnußbaum in den vier Jahreszeiten

In Farsi, einer Sprache die in Afghanistan gesprochen wird, heißt die Walnuß „Tschor mos“, übersetzt „vier Hirne“, ein Hinweis auf die wie menschliche Hirne aussehenden Früchte. Wie bei andern Baumarten erinnern auch Orts- und Regionalnamen an dessen Vorkommen: Nussbaum, Nussbaumen, Nussberg, Nussloch, Nusshof, Noyer oder Walnut Grove.

## Nüsse für die Gesundheit

Deutlich sagt der Lateiner „Omnia in nuce“ (alles steckt in der Nuß) – und recht hat er!

Baumnüsse enthalten eine wahrhaft konzentrierte Ansammlung lebenswichtiger Bestandteile verschiedener Vitamine, chemischer Bestandteile (wie z. B. Aminosäuren), Kohlenhydrate, Mineralstoffe und reichlich Fett (50–70%). Die Nuß war darum nicht nur als Nahrungsmittel begehrt, sondern hat auch seit der Jungsteinzeit eine vielseitige medizinische Verwendung.

Aus kulinarischer Sicht betrachtet haben die Walnüsse viel zu bieten. Wir schätzen nicht nur die beliebte „Bündner-Nußtorte“ oder mit Nüssen garnierte Müsli, Saucen und Salate, sondern auch das wegen den ungesättigten Fettsäuren äußerst begehrte Speiseöl (welches allerdings nicht erhitzt werden darf). Aus 50 kg Walnüssen lassen sich etwa 9–10 Liter wertvolles Öl gewinnen. Dies läßt sich übrigens auch als Massageöl sowie bei der Ölmalerei verwenden.



Die reife Nuß wird von der dickfleischigen, grünen Schale freigegeben.

Auch die Nußblätter bewirken Linderung und Heilung von verschiedenen Beschwerden, sei es in der Frauenheilkunde, bei Herz- und Kreislaufkrankungen, hohem Cholesterinspiegel, Hautkrankheiten und zur Blutreinigung.

Die reife Nuß wird von der dickfleischigen, grünen Schale freigegeben.

## Waldbauliche Bedeutung

Bisher spielte der Nußbaum, der Spätfrost gefährdet ist, aus waldbaulicher Sicht eine eher untergeordnete Rolle. Große Bestände wie beispielsweise in Kirgisien, wo weltweit die größten Nußbaumbestände stehen, gibt es bei uns nicht. Nebst einigen zu Versuchszwecken angelegten Flächen (Obfelden, Mellingen, Otelfingen) dürfte die vor rund 60 Jahren gepflanzten Walnußbaumbestände von Selzach (SO) mit 2,2 ha die größten in der Schweiz sein. Wegen des wertvollen Holzes werden die in unseren Wäldern einzeln und truppweise aufwachsenden, lichtbedürftigen Bäume von den Förstern speziell gefördert.



In Zukunft wird der Walnußbaum bedingt durch den Klimawandel wohl als Mischbaumart zur Bereicherung in Laubwäldern an Bedeutung gewinnen. Der Wärme liebende Baum dürfte mit der vorausgesagten Klimaerwärmung keine Schwierigkeiten haben.

„Wer am richtigen Ort einen Nußbaum pflanzt und pflegt, legt seinen Großkindern ein kleines Kapital an Zins, das sich unabhängig von allen Valutafragen reichlich verzinsen wird“.  
H. Burger, Direktor EAFV 1944 (heute WSL)

## Für und gegen Allerlei

Allgemein gelten Nüsse als Symbol der Fruchtbarkeit. In verschiedenen Hochzeitsbräuchen spielen sie eine Rolle, beispielsweise beim „Polterabend“: Alterskameraden der Braut liessen jeweils am Vorabend der Heirat einen Korb mit Nüssen in deren Schlafgemach „poltern“. Vielerorts wird eine gute Nußernte als Herbst ein Zeichen dafür gewertet, daß im folgenden Jahr viele Knaben geboren werden.

In ländlichen Gegenden stehen nicht nur bei Bauernhäusern Nußbäume. Wegen des bitteren Geschmacks von Holz und Blättern, sagt man, daß lästige Insekten wie Fliegen und Mücken von Haus und Hof ferngehalten werden. Speziell den grünen Walnußblättern werden verschiedene Wirkungen zugeschrieben. Sie sollen Ungeziefer aus Kleiderschränken und Betten fernhalten. Imker verwenden Nußbaumblätter als Wachsmottenschutz. In Militärkreisen, zu Zeiten als noch die raustoffigen „Exhosen“ getragen werden mußten, empfahl es sich, vor langen Märschen mit frischen Nußbaumblättern in der Hosentasche dem „Wolf“ (eine Entzündung an den Oberschenkeln) vorzubeugen!

Eigenschaften der Nuß widerspiegeln sich auch in verschiedenen Redewendungen:

- Er hat eine harte Nuß zu knacken.
- Wer hohle Zähne hat, muß keine Nuß knacken.
- Die schönste Nuß hat oft einen faulen Kern.
- Faule Nüsse werden auch verkauft.
- Er bekam eine Kopfnuß.
- Gott gibt Nüsse, aber er knackt sie nicht.

## Eigene Nüsse essen!

In den letzten 50 Jahren ist in der Schweiz der Nußbaumbestand um 75% zurückgegangen. Dem Schwindenden nur Beachtung schenken, nützt wenig. Wie wäre es, wenn Sie beim nächsten Nußknacken 2–3 Nüsse auf die Seite legen und bei Gelegenheit in die

Erde eines Blumentopfes stecken und mit einer durchtränkten Moossschicht zudecken. Stellen Sie den Topf an einen kühlen, vor Frost und Mäusen geschützten Ort. Den nach einem Jahr sprießenden Sämling können Sie dann bei Gelegenheit in den Garten setzen.

Wie schmecken wohl die Nüsse vom selbst gezogenen Baum? In 10–12 Jahren wissen Sie's!

Quellen: Kuratorium Baum des Jahres; Godet Gehölzfürher

Der Autor ist Förster und arbeitet an der Eidg. Forschungsanstalt WSL, CH - 8903 Birmensdorf (Schweiz) (Alle Abbildungen: K. Häne)

Stefan Hilz

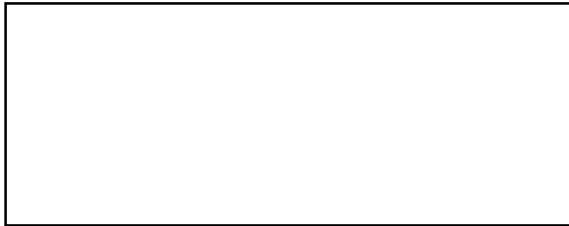
## Pepsin-Wein

Auf diversen alten Absenderfreistempeln findet man noch den Hinweis auf Pepsin-Wein. Der Autor hat Freistempel der Firmen Blücher-Schering (Lübeck) und Hagemeyer & Franke (Berlin) in seiner Sammlung. Wer sich von Pepsin-Wein einen Genuß im Sinne eines guten Weines verspricht, wird sich allerdings sehr schnell umorientieren müssen.

Vielmehr ist der heute noch erhältliche Pepsin-Wein von der Firma „Blücher - Schering“ nach deren Angaben ein wohlschmeckender Arzneiwein zur Unterstützung der Magenfunktion, zur Besserung des Befindens bei Appetitlosigkeit und in der Rekonvaleszenz sowie der Stärkung und Förderung der Verdauung. Demzufolge trägt das Produkt, das in Flaschengrößen zu 700 und 350 ml erhältlich ist, den Hinweis „Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie bitte Ihren Arzt oder Apotheker“.

Soweit nicht anders verordnet, wird empfohlen ein Likörglas (20 ml) zu jeder Mahlzeit einnehmen. Der Pepsin-Wein „Blücher - Schering“ ist auch in einer trockenen Variante (für Diabetiker geeignet) erhältlich. 100 ml Pepsin-Wein „Blücher - Schering“ enthält 200 mg Pepsin DAB 10, Pomeranzentinktur DAB 10 und Likörwein DAB 10 sowie 16 Volumenprozent Alkohol.

Zur Firmengeschichte: Am 13. März 1851 kauft Ernst Schering in Berlin eine Apotheke und drückt seine Verbundenheit zur Natur in der Namensgebung „Grüne Apotheke“ aus. Über den Betrieb der Apotheke hinaus wächst die industrielle Herstellung – besonders von pharmazeutischen Chemikalien – und bereits 1857 entstehen die Gebäude der heute weltweit bekannten Schering AG.



Während Ernst Schering den großartigen Aufstieg der Schering AG im Vorstand und Aufsichtsrat miterlebt, bleibt die „Grüne Apotheke“ im Familienbesitz und wird von Sohn Richard Schering weiter-

geführt. Nunmehr als Inhaber der Apotheke wird von ihm im Jahre 1881 die Firma „R. Schering Fabrik chem.-pharmaz. Präparate“ gegründet. Die Produkte werden im In- und Ausland vertrieben. In der Herstellung befinden sich neben vielen Spezialitäten, wie zum Beispiel „reines Malz-Extrakt“, „flüssige Teerseife nach Prof. Dr. Lassar“, „medizinische Seifen“ und besonders ein großer Teil „Medizinal-Weine“. Sie finden durch Qualität und ausgezeichnete Wirkung einen großen Kundenkreis. Schering's Pepsin-Essenz nimmt bereits damals eine Spitzenposition ein.

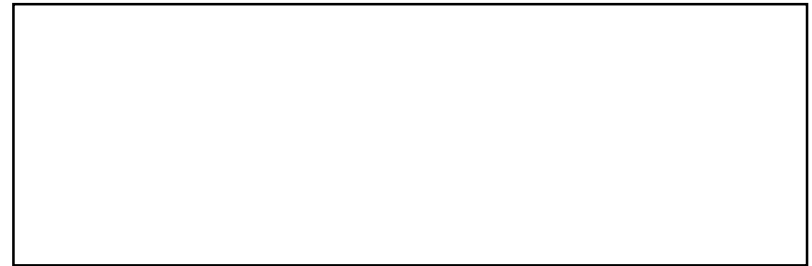
Ab 1923 führt der Diplomkaufmann Kurt Blücher-Schering die Gesellschaft als Mitinhaber, an der ab 1. Januar 1924 die Schering AG eine 50%ige Beteiligung erhält. Eine bis 1939 anhaltende positive Geschäftsentwicklung lässt zahlreiche Niederlassungen und Auslieferungsläger, u.a. auch in Lübeck, entstehen, diese wird nach dem Krieg die Keimzelle der heutigen Firma Blücher-Schering GmbH & Co. An dieser Stelle nun mehr als 50 Jahre von der Familie geführt, leitet heute Rik Blücher-Schering die traditionsreiche Firma.

Das Erbe der „Grünen Apotheke“ wird weitergeführt; denn im Mittelpunkt der Produktion stehen die Präparate mit natürlichem Ursprung. Insbesondere Pepsin-Wein „Blücher-Schering“ zählt zum Standardsortiment in deutschen Apotheken und zeigt dem Patienten, dass Medizin nicht bitter schmecken muß.

Pepsin ist ein natürliches Enzym, das in den Mägen von Wirbeltieren vorkommt und aus verschiedenen Proteasen besteht. Pepsin wird aus Pepsinogen, einer inaktiven Vorstufe, mit Hilfe von Salzsäure in der Magenschleimhaut gebildet. Pepsin wurde 1836 von dem Mediziner Theodor Schwann entdeckt, aber erst 1930 in reiner kristalliner Form dargestellt.

Berühmt machte den Namen Caleb Bradham, der die von ihm erfundene Limonade nach den Inhaltsstoffen Pepsin und Kola-Nüssen „Pepsi-Cola“ nannte. Pepsin wird in der Lebensmittelindustrie zur Herstellung von Käse und anderen eiweißhaltigen Nahrungsmitteln eingesetzt. Es ist außerdem in einigen kosmetischen Produkten für die Haut, zum Beispiel in Gesichtsmasken, enthalten.

Pepsin gehört zu den wichtigen proteolytischen Enzymen im Verdauungssystem. Es spaltet und baut komplexe Eiweiß-Verbindungen ab. Dadurch entstehen kleinere, für den Körper sehr viel besser verwertbare Bausteine, z.B. Polypeptid-Ketten (sogenannte Peptone) und Aminosäuren. Pepsin ist ein essentieller Bestandteil des Magensafts. Seine Wirksamkeit wird durch Salz-, Milch- und Citrussäuren erhöht.



Pepsin gehört zu den verdauungsfördernden Mitteln. Es wird bei einem Mangel von Pepsin und Salzsäure im Magen ergänzt.

Auch bei Appetitlosigkeit und leichteren Verdauungsbeschwerden wird Pepsin verabreicht. Pepsin-Mängel können bei einer Reihe von Beschwerden und Krankheiten, die möglicherweise mit inaktiven Drüsen verbunden sind, auftreten. Dazu gehören beispielsweise ernste Schocks (durch Verletzungen oder Unfälle), Neurasthenie, Hirn- oder Wirbelsäulen-Krankheiten, schwere entzündliche Krankheiten, anhaltendes Fieber, Herzkrankheiten, Diabetes und besonders Magengeschwüre und Krebskrankheiten. In all diesen Fällen gibt es häufig einen Tonusmangel mit Entkräftung der funktionellen Aktivitäten. Dann ist die Ergänzung von Pepsin in Verbindung mit Tonika, anderen Magenmitteln und Salzsäure häufig erforderlich.

Quellen:  
[www.bluecher-schering.de](http://www.bluecher-schering.de); [www.novamex.de/nnb/enzyme/pepsin.html](http://www.novamex.de/nnb/enzyme/pepsin.html)



# Düngung - Mineraldüngung – Kali Teil 1

## Vorbemerkung

Ich habe mich mit mir auf diesen etwas ungewöhnlichen Titel „geeignet“, denn ich möchte in den nächsten Heften in loser Folge Einiges zur Düngung landwirtschaftlicher Kulturen aus dem Blickwinkel der Philatelie wie auch unter Nutzung eigener Dokumen-



Bild 1

te, Erfahrungen und Erlebnisse zu Papier bringen. Im ersten Beitrag soll es um Kali gehen. Ich möchte betonen, daß es sich dabei weder um eine wissenschaftliche Abhandlung noch um den Versuch einer Systematik handeln soll. Ich beabsichtige lediglich mit meinen Belegen und aus meiner Sicht einen kleinen Beitrag zum Thema Düngung „abliefern“.

## Dünger und Dorf

Als Bauernjunge kam ich ja schon recht früh mit der Düngung in Berührung. Das betraf natürlich vor allem die organischen Düngemittel. Mineraldünger waren nach 1945 bei uns in der damaligen sowjetischen Besatzungszone Mangelware; sie unterlagen einer strengen „Bewirt-

schaftung“ und detailliert geplanten Zuteilung. Bei den Gemeindeämtern gab es eine sog. Differenzierungskommission, die das Gemeindekontingent nach allerlei Vorgaben aufzugliedern und über die entsprechende Verteilung zu wachen hatte.

Der angelieferte Kali-Dünger war natürlich lose und kam wohl direkt „von der Wand“. Mein Bruder und ich haben dem Vater geholfen, die großen „Brocken“ zu zerschlagen,

dann alles möglichst fein zu zerklopfen und gelegentlich auch zu sieben. Ließ man den Dünger zu lange liegen, so verfestigte er sich wieder, und man mußte ihn erneut „bergmännisch“ mit der Kreuzhacke abbauen.

Die Ausbringung erfolgte dann natürlich von Hand. Zuvor hatte uns allerdings mein Vater zu unserem Leidwesen in die Errechnung von Schrittfolge und Wurfweite einbezogen, um sicherzustellen, daß die vorgesehene Düngermenge je Flächeneinheit „fiel“ und zugleich unsere mathematischen Kenntnisse etwas aufpoliert wurden. Abb. 1 zeigt Bauern aus unserem Dorf im Jahre 1955 beim Düngerstreuen.

Unser Rittergut besaß allerdings bereits im Jahre 1935 ein Düngerstreuer, der in Abb. 2 zu sehen ist. *Man beachte ganz nebenbei auch das Maultiergespann.*

In den Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften (LPG) war die Düngewirtschaft (insbesondere die Lagerung) immer ein Stiefkind. Bauliche Investitionen galten in erster Linie der Schaffung von Ställen, Bergeräumen und Werkstatteneinrichtungen, so daß der Mineraldünger in alten Feldscheunen, nassen Altgebäuden oder gar im Freien gelagert werden mußte. Erst mit der Bildung der sog. Agrochemischen Zentren (ACZ) als kooperative Einrichtungen mehrerer LPG verbesserte sich die Düngewirtschaft



Bild 2

deutlich. Abb. 3 zeigt einen (etwas „gemachten“) Beleg unseres ACZ Kretzschau bei Zeitz aus dem Jahr 1980.



Bild 3

Die ACZ gaben aber Dünger nur an Betriebe ab. Bei der Versorgung der Kleingärtner und Kleinabnehmer wurde weiterhin improvisiert. Sie erfolgte teilweise über die Bäuerlichen Handelsgenossenschaften (BHG), die über ein Verkaufstellensystem verfügten aber für die „kleinen Leute“ nur schwer erreichbar waren. Darüber hinaus bot die Vereinigung der gegenseitigen Bauernhilfe (VdgB) die Düngerausgabe direkt in den Orten an; so auch in unserem Dorf Hollsteitz (Abb. 4).



Bild 4

Heute beziehen die Bauern den Dünger zumeist von Großhändlern mit regionalen Niederlassungen. Das hiesige ACZ ging nach der Wende in Privathand über

und fungierte als Dünger- und Landhandel bis 2006. Danach wurde der Betrieb von der Raiffeisenhauptgenossenschaft übernommen.

## Zum Kali

Kalialze werden primär nicht synthetisch hergestellt, sondern als Rohsalze bergmännisch im Tiefbau abgebaut und danach über Tage industriell aufbereitet.

Nach der sog. Barrentheorie von Carl Christian Ochsenius (1877) führte heißes und trockenes Klima vor allem im Zechstein zur Ausfällung von Salzen aus dem Meerwasser. Zunächst wurden Kalk und Dolomit (Karbonate), dann Gips und Anhydrit (Sulfate), Steinsalz und schließlich die leichtlöslichen Kalium- und Magnesiumsalze ausgeschieden. Durch gewaltige erdgeschichtliche Verwerfungen wurden sie mit Deckschichten überlagert, so daß wir sie heute in Tiefen bis zu 1000 Meter vorfinden und abbauen.

Insbesondere die Lehren von Justus von Liebig (1803-1873), der mehrfach auf deutschen Briefmarken geehrt wurde (BRD Mi 166, DDR Mi 2336, Deutschland Mi 2337) förderten den Abbau und den Einsatz mineralischer Düngemittel entscheidend (Abb. 5).



Abb. 5

Eine der Urzellen der Kaliförderung lag im Werratal. Bei Wintershall wurde Ende des 19. Jahrhunderts mit einer wirtschaftlich rentierlichen Kaliförderung begonnen. Zunächst wurde das Fördergut (Kainit, Kieserit u.a.) nur als zerkleinertes Rohsalz abgegeben. Durch die überkommene Unterversorgung der Böden mit Kalium zeigten sich sehr bald Ertragssteigerungen, die auch die Landwirte überzeugten. Kainit wurde übrigens später auch erfolgreich zur Unkraut- und Schädlingsbekämpfung, insbesondere gegen Hederich wie auch gegen Schnecken, eingesetzt (Abb. 6).



Abb. 6

Schritt für Schritt konnten die Förderung technisch verbessert und die Aufbereitung ausgebaut werden. Über viele Jahre hinweg wurden die Kalisalze relativ aufwendig im Heißlöseverfahren aus dem Fördergut herausgelöst. Die Sole mußte dann in Absetzbecken abkühlen, so daß die gewünschten Kalisalze ausgefällt wurden. Dieses energieaufwendige Verfahren wurde später durch neue Technologien (z.B. das Flotationsverfahren und die elektrostatische, trockene Salztrennung nach dem ESTA-Verfahren) abgelöst.

Durch Variation der Ausgangsstoffe und der Aufbereitung wurden zunehmend Kalidüngemittel in unterschiedlichen Zusammensetzungen und verschiedenen Konzentra-

tionen hergestellt. Es seien hier angeführt das „40er, 50er und 60er Kali“, Emge-Kali, Schwefelsaures Kali und Kaliammonsalpeter.

Besondere Einschnitte in die Kaliproduktion ergaben sich durch die Teilung Deutschlands. Vor allem wurden die Kalischächte auf dem Gebiet der späteren DDR aus den gewachsenen Strukturen der damaligen Wintershall AG herausgelöst (Verwaltung, Verkehrswege, Reparaturbasen u. ä.), so daß im Osten zunächst durch die Sowjetische Militäradministration (SMAD) und die neu gegründete „Sowjetische Aktiengesellschaft für Kalidüngemittel in Deutschland“ die „Weichen“ für eine selbständige Kaliproduktion gestellt werden mußten.

Das war natürlich mit hohen Investitionskosten und vor allem hartem Druck auf die Betriebsleitungen zur stetigen Steigerung der Produktion verbunden. Hinzu kam, daß die Lagervorräte in einigen Alt-Schächten zur Neige gingen. So liefen z.B. die Kalischächte um Ascherleben aus. Bereits 1958 wurde der letzte Schacht (Schierstedt) geschlossen.



Abb. 7



Abb. 8

Die DDR unternahm alle Anstrengungen, die Düngemittelproduktion nicht nur auf dem bisherigen Niveau zu halten, sondern zu erhöhen, da der Bedarf mit der sogenannten „Chemisierung der Landwirtschaft“ wuchs und Düngemittel zugleich relativ günstig gegen Devisen exportiert werden konnten. Zum „Tag des Chemiearbeiters“ 1960 erschien daher neben drei weiteren Werten eine Briefmarke, die einen Chemiearbeiter



mit Düngemitteltüte und Ähre zeigt (Mi 801). Dazu ein Bedarfsbrief mit schöner MeF vom 22. November 1960 (Abb. 7).

Aus dieser Situation heraus eröffnete die DDR 1973 in Zielitz Kreis Wolmirstedt (rd. 10 km nördlich von Magdeburg) ein neues Kaliwerk, das noch heute als jüngstes Kaliwerk Deutschlands gilt (Abb. 8 und 9).



Abb. 9

zeit gibt es Bestrebungen, die Kaliproduktion im Bereich Roßleben – Steigra – Bad Bibra wieder aufzunehmen. Man spricht von abbauwürdigen Lagerstätten mit einem Umfang von rd. 200 Mio Tonnen Kalisalz.

Beleg 12 ist ein Beispiel für die rege Tätigkeit der damaligen Betriebsarbeitsgemeinschaften (BAG) Philatelie, die in vielen größeren Betrieben existierten und von diesen unterstützt wurden. Anlässlich der 1. Südharzschau 1983 wurde Post untertage vom Schacht Bleicherode zum Schacht Kleinbodungen (6 km) befördert.



Abb. 10

Einer der ältesten Schächte auf dem Gebiet der DDR befand sich bei Staßfurt. Bereits im Jahre 1961 konnte hier das 100-jährige Bestehen gefeiert werden, wobei sicher die vorindustrielle Förderung wohlwollend in die Historie des Schachtes einbezogen wurde. (Abb. 10).

Kaliabbaustätten befinden sich auch in Roßleben und Bleicherode. Sie gehörten zu „DDR-Zeiten“ beide zum VEB Kalibetrieb „Südharz“ (Abb. 11 und 12). Der-



Abb. 11

Erinnert sei in diesem Zusammenhang auch an das Kaliwerk Bischofferode. Hier hatte die Kaliförderung im Jahre 1911 begonnen. Sie endete nach langem Streik der Kali-Bergarbeiter und großem Medieninteresse am 31. Dezember 1993.

In der DDR war 1970 im Zuge der Kombinatbildung die gesamte Kaliindustrie in das neu geschaffene Kombinat Kali mit Sitz in Sondershausen eingebunden worden. Zur gleichen Zeit bildete sich in der BRD aus der Wintershall AG und der Salzdetfurth AG die Kali und Salz AG heraus.



Abb. 12



Abb. 13

Abb. 14



1990 wurde aus dem VEB Kombinat Kali unter Beteiligung/Mitwirkung der Treuhandgesellschaft die Mitteldeutsche Kali AG (MDK) entwickelt. Diese fusionierte 1993 mit Teilen der westdeutschen Kali und Salz AG zur Kali und Salz GmbH.

Über die Zwischenschaltung von Beteiligungsgesellschaften und eine gesellschaftsrechtliche Strukturbereinigung entstanden im Jahre 2002 die „K + S Salz GmbH“ und die „K + S Kali GmbH“. Zu Letzterer füge ich einen Beleg mit Freistempler bei (Abb. 13).

Zum Schluß noch einige Belege zur Reklame bzw. Werbung für Kalidünger. Auf einer Bildpostkarte aus dem Jahre 1936 heißt es: „Willst Du solchen Erntesegen, mußt Du stets auch Kali geben.“ (Abb. 14).

Eine Werbekarte der Bismarckhall Kali-AG sollte auf etwas skurrile *aber sicher einprägsame* Weise die Wirkung des Einsatzes von Kali-Dünger verdeutlichen (Abb. 15).

Übrigens hat auch das DDR-Kombinat Kali für seine Produkte geworben. Ich stieß auf ein Altenburger Skatkartenspiel, das durch das Kali-Kombinat 1986 in Auftrag gegeben wurde (Abb. 16 und 17). Ausführungen zur fast unüberschaubaren Vielfalt der heutigen Werbung will ich mir gerne verkneifen.



Abb. 15



Bild 16 und 17



Ulrich Oltersdorf

## Gedanken eines Ernährungsmotiv-Sammlers in der digitalen Welt

Jäger und Sammler sind eine frühe Kulturstufe der Menschen. Davon stecken in mir viele Wurzeln. Rückblickend auf sechs Jahrzehnte an erinnertem Leben, stelle ich fest, ich habe schon immer etwas gesammelt. Mit den Briefmarken begann es Mitte der 1950iger Jahre. Als Wissenschaftler, der sich vom Biochemiker zum Ernährungsepidemiologen und –verhaltenswissenschaftler entwickelt hat, habe ich ein großes Literaturarchiv angelegt. Ernährung ist ein sehr umfangreiches Gebiet, es zeigen sich Verbindungen zu allen Lebensbereichen, und zu fast allem sammle ich. Dazu passend bin ich ein (Schnäppchen-)Jäger, der „Beute“ auf Flohmärkten und anderen Orten sucht und findet.

Nun kommt die Phase des Aufarbeitens, denn als Pensionär bin ich jetzt von Pflichtaufgaben befreit. Die Kür kann kommen. In meiner Lebenszeit hat sich viel getan und geändert. Das betrifft auch das Sammeln, Ordnen und Archivieren. Heute kann ich mich auch in digitalen Welten tummeln. Nun ist es möglich, praktisch „raumlos“ Information zu speichern. Dazu zählen auch große und kleine Bilder, eben die Briefmarken und andere philatelistische Belege. Ganze Bibliotheken sind digital in einem Speicher unterzubringen, der bequem in die Tasche gesteckt werden kann. Information muß nicht mehr physisch nach Hause geschleppt werden. Lesen muss man allerdings immer noch selbst. Im World Wide Web wird immer mehr angeboten. So gibt es den Michel-Katalog seit einiger Zeit auch on-line. Ich nutze dies und bin davon sehr angetan. Der offene Zugang („open access“) entspricht meinem Weltbild. Kein Mensch ist allein lebensfähig; die Ernährung zeigt das deutlich, keiner kann allein ausreichend für seine Nahrung sorgen.

Mein Wissen über die Ernährung habe ich entlang meines Berufsweges zusammengetragen. Die Gesellschaft hat dies bezahlt. Ich war mein Berufsleben-lang im Staatsdienst. Ich hatte das Glück, daß mein Beruf enge Verbindungen zu meinem „Frei“-Leben hat. Jeder muss sich täglich mit Essen befassen, ich finde somit leicht in allen Lebensbereichen Querverbindungen zu meiner Arbeit. Quasi zwangsläufig finde ich viele Briefmarken und andere Sammelstücke zum „Ernährungssystem“. Meine Motivsammlungen und meine wissenschaftliche Archive will ich nun elektronisch verknüpfen und zugänglich machen. Das wird ein Teil meiner Ruhestandstätigkeiten.

Wichtige Hilfsmittel für diese Arbeit sind über das Internet zugänglich, den guten Service des Michel-on-line-Kataloges habe ich bereits angeführt. Nützlich sind die elektro-

nischen Lexika, wie Wikipedia, und Ausgaben der Digitalen Bibliothek. Immer mehr Bücher werden online zugänglich, ebenso die Kataloge der großen Bibliotheken.

Die Ergebnisse meiner Bemühungen werde ich digital weiter geben. Ich habe nicht vor, Ausstellungsrahmen zu füllen. Die Regeln und Vorschriften dafür erscheinen mir zu starr; und außerdem habe ich diese im Beruf lange genug beachten müssen. Solche Werke sind auch nur zeitlich und örtlich begrenzt zugänglich. Mit Interesse habe ich BDPH-Zeitschrift „Philatelie“ (Feb. 2008, S. 38–40) gelesen, daß es nun auch elektronische Portale zur Verbreitung von Briefmarken-Ausstellung-Exponaten gibt, wie [www.exponet.info](http://www.exponet.info). (Klaus Eitner: Probleme der Sammler – Probleme der Verbände).

Meine digitalen Ernährungssystem-Puzzleteile beginne ich mit einem Artikel zur Walnuß. Die Informationen können natürlich ausgedruckt werden (a la print on demand), und so werden sie diesen und andere Artikel von mir in dem Mitteilungsheft unserer Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft lesen können. Ich werde weiteres Obst und Gemüse sowie andere Lebensmittel „zubereiten“. Daneben plane ich auch Darstellungen zur Ernährung von einzelnen Ländern zu erstellen.

Wenn ich die bisherigen Aktivitäten unserer Motivgruppe ansehe, und dazu hilft das von Herrn Henseler digitalisierte Inhaltsverzeichnis aller bisherigen Ausgaben der Mitteilungsblätter sehr, dann sehe ich, daß bereits vieles zusammengestellt ist. Ich würde mir wünschen, und will dazu beitragen, daß auch versucht wird diese „alten“ Informationen digital verfügbar werden. So kann leichter nach außen getragen werden, was wir im Inneren, in unseren häuslichen Sammler-Plätzen, tun.

Ulrich Oltersdorf

## Walnuß — die Frucht des „Baum des Jahres 2008“

Informationen aus der Sicht eines ernährungswissenschaftlichen Philatelisten

Die Walnuß zählt zum Obst, und zwar zum Schalenobst. Sie hat einen ganz individuellen Charakter. Man muß die Nuß knacken, bevor man sie genießen kann. Die harte Schale macht sie haltbar, es war und ist aber nicht sehr bequem, sie zu essen. Es gibt spezielle Haushaltsgeräte dafür – die Nußknacker. Betrachtet man eine geöffnete Walnuß, dann kann mit ihren speziellen Formen an vieles gedacht werden, auch an ein menschliches

Gehirn. Diese Nüsse regen das „Hirn“ an, und dieses führt zu vielen interessanten Aspekten, die hier rund um die Walnuß mit Briefmarken und anderen Sammelobjekten dargestellt werden.

Der wissenschaftliche Name des Walnußbaumes, so wie wir ihn kennen, lautet *Juglans regia*. Wie bei allen Pflanzen gibt es in der Natur viele ursprüngliche Arten, daraus wählten Menschen für die Züchtung passendes aus. So gibt es heute etwa 20 Walnußarten, die genutzt werden. Die Ursprungsregion ist Mittelasien; im Englischen gibt es auch für Walnuß den Ausdruck „Persische Nuß“. Sie verbreitete sich von dort nach Griechenland, und die Römer brachten sie nach Europa. Nach Deutschland kam sie über Frankreich. Der alte Name, romanische oder welsche Nuß, belegt dies. Die Walnuß gelangte auch nach Amerika. Der erste Walnußgarten in Kalifornien wurde 1867 in Santa Barbara angelegt; heute stammen etwa 2/3 des Welthandels aus dieser Region.



DDR (1967)  
Mi 1333

Der Walnußbaum bedarf eines milden Klimas. Das erklärt seine Hauptverbreitungszonen, die sich in Europa im mediterranen Raum befinden. In Deutschland ist er vor allem in den Weinbaugebieten zu finden. Die Hälfte der 11.000 Walnußbäume in Deutschland ist in Baden-Württemberg anzutreffen.



Aus: [www.botanicus.de](http://www.botanicus.de)

Die Walnußernte erfordert eine langfristige Planung und Geduld. Ehe man eine Walnuß ernten kann; muß der Baum durch eine „Baumschulzeit“ gehen und wird erst als „Teenager“ reif. Die ersten Früchte gibt es im Alter von etwa 15 Jahren. Dafür werden dann die Bäume auch recht alt; bis über 200 Jahre. Man stelle sich vor, es gibt Walnußbäume, die bereits im Jahr 1800 Nüsse trugen. So ist es möglich, daß wir heute uns an Früchten der gleichen Bäume laben, die eventuell schon Goethe, Napoleon und viele andere berühmte und noch mehr unbekannt Menschen als Nahrungsquelle gedient haben.

Der Walnußbaum wird zu einer majestätischen Erscheinung, wenn man ihm Platz zur vollen Entfaltung gewährt. Er wird über 10 Meter hoch, manche Exemplare gar bis 20 Meter; und hat einen Durchmesser von 10–15 Meter. Sie gelten als bedeutende Hofbäume, die das Bild des Anwesens bzw. des Gartens prägen. Kaiserin Maria Theresia förderte den Anbau im 18. Jahrhundert, in dem sie befahl, daß in jedem Hof in ihrem Österreich-ungarischen Reich ein Nußbaum zu stehen habe. Sie sind gute Sommer-Schattenbäume, auch deshalb, weil ihre Düfte vielen Insekten nicht behagt.

Bilder einzelner Walnußbäume sind auf Briefmarken der folgenden Länder dargestellt (Syrien u.a.), darunter befinden sich auch Wiedergaben von Gemälden.

Das Aussehen der Bäume verändert sich im Jahreszyklus. Monaco hatte die saisonalen Veränderungen des Aussehens für eine Reihe von Bäumen herausgegeben, darunter auch den Walnußbaum.

Monaco (1992) Mi. 2066-69



In anderen Briefmarkenausgaben sind Blätter und Früchte in unterschiedlichem Grad der Reifung dargestellt:

Die Früchte reifen Ende September bis Anfang Oktober. Wie beim Wein, ist der Ertrag von Sorte, Alter und Klima abhängig. Es heißt, gute Weinjahre seien auch gute Nußjahre. Eine gute Ernte bedeutet bei einem großen Baum etwa 150 kg Nüsse.

Die Ernte war und ist recht mühsam und gefährlich. Auf einem alten Liebig-Sammelbild ist dies zu sehen. Wie bei allen Marktfrüchten, ist heute die Ernte weitgehend mechanisiert; es werden „Baumrüttler“- und „Nuß“-Saugmaschinen eingesetzt. Die (Obst-)Bäume wachsen in Plantagen und haben einen „Halbstamm“. Die frisch geernteten Nüsse müssen gut getrocknet werden, dann sind sie lange haltbar. Bei sachgemäßer Lagerung halten sich die Nüsse über mehrere Monate hinweg. Sie sind somit ganzjährig im Handel erhältlich.



(Liebig-Sammelbilder - Serie 779:  
Der Obstbau und seine Feinde in  
der Tierwelt; Bild 5 - Schütteln und  
Sammeln der Nüsse in Bosnien)

Andere Obstsorten haben eine wesentlich geringere Lagerfähigkeit. So sind Walnüsse ein Symbol für Vorratshaltung; noch in den 1960iger Jahren gab es öffentliche Erinnerungen an die notwendigen Vorräte von Lebensmitteln in Haushalten. So mag sich mancher noch an die „Aktion Eichhörnchen“ erinnern.

Walnüsse haben einen hohen sozio-kulturellen Wert. Sie schmecken gut und sind gesund. Früher anerkannte man die Mühen, die notwendige waren, bis eine Nuß „geknackt“ und verspeist werden konnte. So sind Walnüsse auch Symbol- und Schmuckzeichen. Sie dienen als Weihnachts(baum)Schmuck, wie das Beispiel der Briefmarke aus Tschechien zeigt. Walnüsse kennt (noch) jedes Kind (in ein paar Jahren kennt man vielleicht nur noch die geschälten Nüsse in der Tüte). So wird ihr Bild in Fibeln und anderen Leselern-Hilfen eingesetzt. Dies zeigt eine niederländische Briefmarke.



Frankreich (1996)  
Mi. 3143

Die Weltjahresproduktion an Walnüssen lag 2005 bei 1,5 Millionen Tonnen, damit hat sie sich seit 1961 verdreifacht. Die Hauptproduzenten sind die USA (Kalifornien) und China, danach rangieren die Türkei, die Ukraine, der Iran und Indien. Große Produzenten in Europa sind Frankreich (die Hauptanbaubiete liegen im Périgord und um Grenoble, „Noix de Grenoble“), Italien und Griechenland. Der Welthandel wird durch die USA bestimmt, Deutschland ist der Hauptimporteur. Der Wallnußverzehr ist statistisch gesehen nicht sehr hoch, es sind nicht mehr als 10 g pro Tag und Person. Viel davon wird als „Knabbernahrung“ verzehrt. Walnuß ist auch Bestandteil vieler Rezepte, es gibt sogar spezielle Kochbücher dazu. Aus der Nuß kann ein wertvolles Walnußöl gepresst werden und es werden Walnuß-Liköre hergestellt.

Wie bei jeder traditionell vom Mensch genutzten Pflanze, wird nicht nur ein Teil verwendet, sondern im Prinzip alles. Zwar steht aus Sicht des Ernährungswissenschaftlers die Nuß als Frucht im Mittelpunkt. Sie enthält viel Eiweiß und Fett, und ist damit sehr kalorienhaltig (650 kcal/100 g). Doch die Inhaltsstoffe, wie essentielle Fettsäuren; B-Vitamine, Folsäuren, Antioxidantien (Vitamin E), und Mineralstoffe (Magnesium, Calcium) sind reichhaltig vertreten. So sind Wallnüsse in der Vollwert-Ernährung hoch geschätzt und es gibt viele Belege darüber, wie gesund sie sind. Viele Studien belegen ihre positiven Effekte in bezug auf die modernen Zivilisationskrankheiten (Herz-Kreislauf, Krebs, Diabetes).

Die weiteren Nutzungsmöglichkeiten des Wallnußbaumes



Luxemburg (1997) Mi 1434



Nepal (2005) Mi 828

Die weiteren Nutzungsmöglichkeiten des Wallnußbaumes

verdienen, aufgezählt zu werden. Der Stamm wird zum edlen Holz in der Möbelindustrie verarbeitet. Die Musterung macht es interessant für Furniere (z.B. am Armaturenbrett von Edel-Karossen). Das Wurzelholz wird für feine Tabakpfeifen genutzt. Die Rinde, Blätter und die grünen Nüsse sind Quellen für kosmetische Produkte, Naturheilmittel-Extrakte, Tinkturen und Tees (z.B. gegen das Schwitzen). Die grüne Nuß ist ein Ausgangsprodukt für brauner Naturfarbe, darauf weist eine Briefmarke aus Südkorea hin.

Selbst die Walnußschalen können genutzt werden. In Form von Granulat dient es als Mittel zur schonenden Oberflächen-Strahlungsbehandlung. Es gibt auch Kunsthandwerker, die nutzen die Schalen, um daraus kleine Kunstwerke herzustellen; wie z.B. Weihnachtsschmuck im Erzgebirge.

Der Walnuß-Baum als eine biblisch-alte Nutzpflanze („In den Nußgarten stieg ich hinab, um nach dem Sprossen der Palme zu sehen, um zu sehen, ob der Weinstock treibt, die Granatbäume blühen.“ Hohelied 6,11). Es ist in vielerlei Hinsicht mit der Kultur von Menschen verbunden. Gemäß dem keltischen Baum-Horoskop gibt es Nuß-Menschen, das sind die die zwischen 21.4.–30.4 oder vom 24.10.–2.11. geboren sind. Sie gelten als unbeugsam, geben alles für ihre Ziele. Die Walnuß zählt zu den Fruchtbarkeitssymbolen. Sie ist verbunden mit Sexualität und Ehestand; so z.B. als Sprachbild zur Unsicherheit des Kommenden. „Niemand weiß, was in der Nuß zu finden ist – süß oder bitter“. Man „findet“ die Walnuß in Sprichwörtern, Sprachbildern (eine auf die Nuß bekommen, harte Nuß, taube Nuß, usw.) und Märchen. Fast selbstverständlich, daß sie auch in Stillleben in der klassischen Malerei zu entdecken ist, wie das Beispiel am Ende dieses Artikels belegt (Alfred Sisley: Stillleben mit Trauben und Nüssen (1880), Museum of Fine Arts; Boston).



Korea Süd (2004) Mi 2395



Niederlande (2006) Mi 2395



Bulgarien (1988) Mi. 3518

Vieles von der Tradition der Wallnußbäume scheint nicht in die heute schnellelebige Zeit zu passen. Wer möchte schon ein Jahrzehnt und länger warten, bis er den Lohn der Pflege erhält. So sind sie für uns zwar sehr schön, aber es wird wenig für den Nachwuchs getan. Die „Ehrung“, ihn zum Baum des Jahres 2008 zu ernennen, dient dazu an seine Besonderheiten zu erinnern. Hervorzuheben dabei ist, daß das lange Vorausplanen und das

Warten-Können auf die Resultate, heute noch notwendiger ist als früher. Unseren Globus, unsere Natur und unser Leben so zu nutzen, daß nachfolgende Generationen (in 200 Jahren oder noch später) gute Lebensbedingungen haben, muß heute begonnen werden, selbst wenn der Ertrag nicht jetzt und gleich greifbar wird.

## Übersicht zu den Motiv-Marken zur Walnuß

aus Copyright-Gründen können/konnten nicht alle Marken abgebildet werden.

Land/Datum	Mi-Nr.	Beschreibung
Albanien 25.12.1977	1936	Walnußbaum mit weidenden Schafen / Gemälde von Vangjush
Andorra frz. 7.7.1984	353	Walnußbaum; ein Zweig mit grüner Nuß; geöffnete Nuß
Bulgarien 28.12.1964	1502	alter großer Walnußbaum (500 Jahre) im Dorf Golijamo Drjanovo
Bulgarien 1.7.1965	1565	Drei Walnüsse + 1 Blatt (Freimarken Früchte)
Bulgarien 10.12.1988	3518	
	Block 169	Alter Walnußbaum; von Daniel Detschev (1891-1962) Gemälde bulgarischer Künstler –
Frankreich 17.4.1996	3143	Fiederblättchen der echten Walnuß ( <i>Juglans regia</i> ) (Freimarke mit Vorausentwertung)
Korea Süd 25.2.2004	2395	Walnuß (Serie Färbepflanzen)
Luxemburg 08.12.1997	1434	Walnußbaum – Blatt – Frucht (Serie – einheimische Bäume)
Monaco 13.3.1992	2066-2069	Zweig eines Wallnußbaumes in allen vier Jahreszeiten
Nepal 20.8.2005	828	Walnußbaumausschnitt + Nuß (Serie Früchte; Zusammendrucke)

Niederlande 4.4.2006	2395;	
	Block 94	Walnuß auf Buchstabenplättchen von Jan Ligthart (1859-1916), Pädagoge, mit Illustrationen von Hindericus Scheepstra (1859-1913)
Rumänien 15.9.1963	2176	Walnüsse (Freimarken Serie Früchte)
San Marino 27.6.1997	1729	Alter Walnußbaum (Naturdenkmal)
Syrien 30.12.2004	2181	Walnußbaum und Walnuß (Tag des Baumes)
Tschech. Rep. 11.10.2006	492	Apfel und Walnuß als Weihnachtsdekoration (Weihnachts- marke)

### Nußknacker

BRD 5.10.1971	707	Altes Holzspielzeug
BRD 6.11.1990	1486	Weihnachtliches Kunsthandwerk
DDR 6.12.1967	1333	Volkskunst aus dem Erzgebirge

## Benutzte Quellen:

- Bänziger, Erica: Das goldene Buch der Walnuss Walter Hädecke Verlag, Weil der Stadt, 2005  
[www.baum-des-jahres.de](http://www.baum-des-jahres.de) – Webseite des Vereins e.V./Kuratorium Baum des Jahres in  
 95615 Marktreidwitz  
 Bayerische Landesanstalt für Wald und Forstwirtschaft, LWF - [www.waldwissen.net](http://www.waldwissen.net) – dort:  
[www.waldwissen.net/themen/waldoekologie/baumarten/wsl\\_seba\\_walnussbaum.pdf](http://www.waldwissen.net/themen/waldoekologie/baumarten/wsl_seba_walnussbaum.pdf)  
 California Walnut Commission – deutsche Website - [www.walnuss.de](http://www.walnuss.de)  
 Diehl, J.F.: Nüsse in der Ernährung; Berichte der BFEL; Karlsruhe, 2001 –  
[www.bfel.de/cdn\\_045/nn\\_971894/SharedDocs/Publikationen/Berichte/bfe-r-01-01.html](http://www.bfel.de/cdn_045/nn_971894/SharedDocs/Publikationen/Berichte/bfe-r-01-01.html)  
 (Die BFEL - Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel heißt ab  
 01.01.2008 – Max Rubner-Institut; Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebens-  
 mittel - [www.mri.bund.de](http://www.mri.bund.de)  
 Richard Jansen-Handel; Köln – Website - [www.walnuss.info](http://www.walnuss.info)  
 Lexikon der Arzneipflanzen und Drogen, S. 8194 - Stichwort - *Juglans regia*. (Digitale  
 Bibliothek Band 144)  
 Linsbod, Ferdinand (Hg.) Das Nußbacher Walnuss-Buch. Stocker-Verlag; Graz, Stuttgart  
 2006  
 Michel online Katalog – [www.michel.de](http://www.michel.de) bzw. <https://ssl.philatelie.de/onlinecatalogue>  
 NUCIS eV Deutschland - [www.nucis.de](http://www.nucis.de)  
 Schutzgemeinschaft Deutscher Wald; [www.sdw.de](http://www.sdw.de) – dort - [www.sdw.de/wald/baum\\_infos/  
faltblatt-walnuss/walnuss.pdf](http://www.sdw.de/wald/baum_infos/faltblatt-walnuss/walnuss.pdf)



Ulmer-Verlag – Website – Bibelpflanzen: [www.ulmer.de/](http://www.ulmer.de/)

[QUIEPTMxNDk0Jk1JRD01MDE0MCZUSVg9LTE.html](http://QUIEPTMxNDk0Jk1JRD01MDE0MCZUSVg9LTE.html)

USDA (US Department of Agriculture) World Walnut Situation; URL – [http://www.fas.usda.gov/hp/Hort\\_Circular/2003/12-23-03%20Web%20Art.%20Update/12-03%20Walnuts.pdf](http://www.fas.usda.gov/hp/Hort_Circular/2003/12-23-03%20Web%20Art.%20Update/12-03%20Walnuts.pdf)

[www.fas.usda.gov/hp/Hort\\_Circular/2003/12-23-03%20Web%20Art.%20Update/12-03%20Walnuts.pdf](http://www.fas.usda.gov/hp/Hort_Circular/2003/12-23-03%20Web%20Art.%20Update/12-03%20Walnuts.pdf)

Wikipedia (Deutschland) – Stichwort – Echte Walnuss - [wikipedia.org/wiki/Walnuss](http://wikipedia.org/wiki/Walnuss)

The Yorck Project: 10.000 Meisterwerke der Malerei. DVD-ROM, 2002. ISBN 3936122202.

Distributed by DIRECTMEDIA Publishing GmbH.

The Yorck Project: 5.000 Bildpostkarten, S. 4600 (c) 2001 The Yorck Project] Motivpostkarten: Paris, Louvre.

Anmerkung: Am 20./21. Mai 2008 findet in Bernkastel-Kues eine Tagung zum Baum des Jahres – Die Walnuß – statt. Dabei werden auch Exkursionen zur Walnußallee an der Mosel angeboten. (Link: <http://www.baum-des-jahres.de/DieWalnuss-1.pdf>)

Adresse: Prof. Dr. Ulrich Oltersdorf - Ernährungsdenkwerkstatt - Birkenwaldstr. 108, 70191 Stuttgart, Tel. ++49 711 256 9870



Stefan Hiltz

## Reichsstelle für Garten- und Weinbauerzeugnisse

Bei diesen Dienststellen handelte es sich um seit 1933 im Geschäftsbereich des Reichsministers für Ernährung und Landwirtschaft tätige marktregulierende Reichsstellen zur Kontrolle der Einfuhr und der Preise sowie zur Lenkung des Absatzes von landwirtschaftlichen Erzeugnissen, und zugleich waren sie als Überwachungsstellen für die Devisen- und Rohstoffbeschaffung zuständig für die Regelung des Zahlungsverkehrs bei der Ein- und Ausfuhr.



Unter der Bezeichnung „Reichsstelle für Garten- und Weinbauerzeugnisse als Überwachungsstelle“ wurde diese am 1. November 1936 aufgrund des Gesetzes über den Verkehr mit Garten- und Weinbauerzeugnissen vom 30. September 1936 als sich selbst finanzierende Körperschaft des öffentlichen Rechts unter der Dienstaufsicht des Reichsministeriums für Ernährung und Landwirtschaft errichtet. Mit Verordnung vom 6. Dezember 1938 kam die Zusammenlegung mit der Überwachungsstelle für Gartenbau-Erzeugnisse, Getränke und sonstige Lebensmittel (Überwachungsstelle). Nach Kriegsende erfolgte die Abwicklung des Vermögens der Reichsstelle in der amerikanischen und britischen Besatzungszone von der Vorrats- und Einfuhrstelle in Hamburg sowie die Abwicklung der Außenstelle in Bayern durch die Geschäftsstelle der Wirtschaftsverbände.

Zur Geschäftstätigkeit der Reichsstelle gehörten die Umsetzung der Erlasse von Ministerien und Reichsstellen, der Außenhandel mit Garten- und Weinbauerzeugnissen, Statistiken und Übersichten, die Regelungen zum Zahlungsverkehr, die Buch- und Betriebsprüfungen bei Firmen sowie die Abstimmungen mit staatlichen und nichtstaatlichen Stellen über Preise und Mengen eingeführter Waren. Quelle: [www.bundesarchiv.de](http://www.bundesarchiv.de)



# Neuheiten

1. Quartal 2008

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema
Albanien	3158	31.10.2007	A: Albanische Kunst B: Sämann, Fresko von David Selenica (1726)
Armenien	610	6.7.2007	A: Aprikosen (II) B: Aprikose ( <i>Prunus armeniaca</i> ), Plantage, Ararat
Australien	2862 - 2866	24.7.2007	A: Märkte B: Käse; Bananen; Fisch; Gemüse; Kartoffeln
Belgien	3738 - 3747	29.9.2007	A: Freimarken: Obst B: Gartenbirne; Gartenerdbeere; Rote Johannisbeere; Kulturapfel; Weinrebe; Himbeere; Rote Pflaume; Süßkirsche; Pfirsich; Brombeere
Japan	4241	22.6.2007	A: Präfekturmarke: Hokkaido - Aufforstungskampagne B: Wildrose, Landschaft
Korea-Nord	5001, 5002 Block 653	5.7.2006	A: 60. Jahrestag der Bodenreform B: Entwässerungskanal, landwirtschaftlich genutzte Fläche, Kim Il Sung mit Bauer
Korea-Nord	5179/5180 5181 Block 664 5182 Block 665	1.1.2007	A: Chinesisches Neujahr: Jahr des Schweines B: Hausschweine
Liechtenstein	1451 - 1453	3.9.2007	A: Liechtensteiner Weidealpen (III) B: Hintervalorsch; Sücka; Guschgfel
Liechtenstein	1468	19.11.2007	A: Ortsbildschutz (VII) B: Mühle, Eschen
Malta	1533	28.9.2007	A: Grußmarken B: Sektgläser
Malta	1541 Block 39	18.10.2007	A: Nationale Baumpflanzkampagne „Tree for you“ B: Echter Ölbaum ( <i>Olea europaea</i> )

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema
Marokko	1566 - 1569 Block 33	19.4.2007	A: Internationale Landwirtschaftsausstellung, Meknes B: Palmen; Rinder; Ölhaltige Samen des Arganbaumes; Oliven
Marokko	1570	1.6.2007	A: Marokkanische Küche B: Angerichteter Couscous, Weizenfeld, Köchin
Nevis	2136-2141, Block 2142 Block 2143	3.1.2006	A: 100 Jahre Forstbehörde der USA B: Nationalparks
Niederlande	2529/2530	12.11.2007	A: Bäume im Winter B: Erle ( <i>Alnus sp.</i> ); Weide ( <i>Salix sp.</i> )
Peru	2130	22.12.2006	A: Internationales Jahr der Wüste und der Wüstenbildung B: Wüstenboden, Bewässerungssysteme
Portugal	3227-3232	25.9.2007	A: Amerikanisches Erbe B: Kartoffel; Palisanderbaum; Mais; Kakao- baum; Truthuhn; Purpurgranadilla
Rußland	1441-1444 Block 107	7.11.2007	A: Pferderassen B: Wladimirer Lastpferd; Orlower Traber; Wjatkaer Reitpferd; Don-Rennpferd
Schweiz	2043	4.3.2008	A: Internationales Jahr der Kartoffel B: Kartoffel ( <i>Solanum tuberosum</i> )
Schweiz	2047-2049	4.3.2008	A: Sehenswürdigkeiten: Juralandschaft, 50 Jahre Stiftung für das Pferd B: Altersresidenz für Pferde der „Stiftung für das Pferd“, Le Roselet
St. Vincent	6138-6140 6141, Bl. 6472	6.1.2005	A: Jahr des Reises B: Ochsenpflug; Reisernte; Lachender Mann; Essendes Kind
Weißrußland	694-698	29.12.2007	A: Haustiere B: Schaf; Schafbock; Hausschwein; Rind; Ziege

## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### Anschriften des Vorstandes:

#### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

#### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

### Redaktion:

Klaus Henseler (Vi.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

### Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

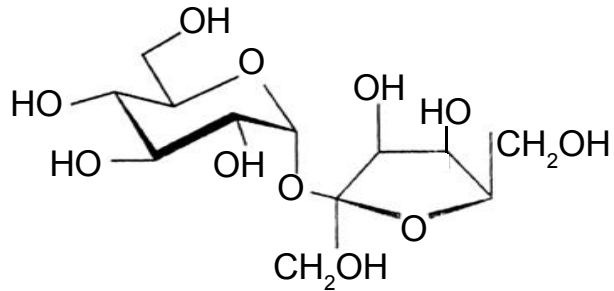
Mitteilungsheft Nr. 131 / März 2008 / Auflage 180 Exemplare.

Das nächste Heft (132): Dieses Jahr im Hochsommer (wenn's denn so kommen sollte).

Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Vierteljahresheft 132 · Juli 2008



## Auf ein Wort ....

Liebe Mitglieder und Sammlerfreunde,

Sie haben das Juli-Heft in Händen. Unsere Autoren stellen Ihnen wieder einmal abwechslungsreiche Sammelgebiete in ihren Aufsätzen vor. Mir fällt auf, daß über das Sammelgebiet „PILZE“ lange nichts geschrieben wurde. Gestatten Sie deshalb die Frage: Wo bleiben die Artikel von unseren Pilzsammlern?

Wie in Ihrem privaten Bereich, so sind auch für unsere ArGe die Preise für Dienstleistungen gestiegen. Unser Jahresbeitrag hat sich seit Jahren nicht erhöht. Mit 25 Euro liegen wir, verglichen mit anderen Arbeitsgemeinschaften und Motivgruppen, am unteren Ende bei den Beiträgen. Keine Sorge: Den Jahresbeitrag möchten wir noch lange bei 25 Euro belassen.

Eine Voraussetzung dafür ist, daß alle unsere Mitglieder ihren Beitrag pünktlich entrichten. Ich bitte Sie – die Mitglieder der ArGe – deshalb, Ihren Beitrag zu überweisen, sofern dies noch nicht geschehen ist.

Pfingsten 2008 fand die 50. Exphimo statt. Zu dieser Jubiläumsausstellung, ohne Bewertung, wurden alle Arbeitsgemeinschaften die bisher an der Exphimo teilnahmen, eingeladen, sich mit 3 Exponaten zu beteiligen.

Von unserer ArGe stellten ihre Sammlungen aus:

Alfred Kunz (Bruck/Leitha), Hartmut Scholz (Rödental), Max Willi Walter, (Neuried-D).

Ich bitte alle Aussteller, der Redaktion oder mir ihre Beteiligung an Ausstellungen mitzuteilen, damit wir darüber berichten und damit den Erfahrungsaustausch unter den Mitgliedern fördern können.

WIPA '08 vom 18.September bis 21.September 2008: Wie angekündigt beteiligen wir uns mit einem



Info-Stand. Unser Ausstellungsstand auf der WIPA befindet sich im Austria Center auf Ebene 1 Lounge 4. Wir suchen noch Mitglieder, die uns (Vorstand) am Info-Stand helfen.

Unsere Jahreshauptversammlung findet am

**Sonntag, dem 21. September 2008, Beginn 11.00 Uhr,**  
**im Austria Center Lounge 5** statt.

Die Einladung finden Sie in diesem Heft. Der Vorstand würde sich freuen viele Mitglieder am Info-Stand und bei der Jahreshauptversammlung begrüßen zu können. Wien und die WIPA ist eine Reise wert.

Vereinsauktion 2009:

Auch wenn die letzte Auktion nicht das gewünschte Ergebnis gebracht hat, soll die Auktion, vielleicht mit weniger Losen, durchgeführt werden. Bitte, senden Sie mir Ihre Lose nach der WIPA zu. Oder bringen Sie die Lose zur WIPA / JHV mit. Es könnten und sollten auch ein paar hochwertige, aber bezahlbare Lose dabei sein!

Vorschau:

2009 ist für Ihre und unsere Planung doch schon nah.

Auch in Essen sind wir mit Info-Stand und Jahreshauptversammlung 2009 dabei: Planen Sie schon heute den Termin ein: 6. bis 10. Mai 2009

Bis zum Wiedersehen (eventuell) bei der WIPA in Wien

mit freundlichen Grüßen aus dem Tal der Wupper

Ihr



## Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Jahreshauptversammlung	124
Ausstellungserfolge	125
Die Rebe in Dichtung und Bildende Kunst	126
Das berühmteste Paket der Welt	138
Suchanzeige	142
Buchbesprechung: Mykologie	142
Ruten- und Blumenpilze, Nestlinge und Kugelwerfer	144
Rasmus Christoffer Effersøe	154
Rundsendedienst	156
Wein, Weib und Gesang (Carl Michael Bellman)	156
Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau	161
Nutzpflanze: Knoblauch	163
Nutzpflanze: Flachs	164
Der Buchdrucker Johannes Knoblauch	164
Nutzpflanze: Gurke	167
Moderne Frankiervermerke bei der Weinvermarktung	168
Kröver Nacktarsch	169
Rettet SIVAM den Amazonas?	172
Ankündigungen und Hoffnungen	177
Neue Rubrik Stempel aus der Landwirtschaft	177
Landwirtschaft aktuell	178
Wein aktuell	179

Mitarbeiter dieses Heftes:

Rudolf Meysick, Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Ludwig Bauer, Siegfried Holstein, Ernst Schlunegger, Johannes Kohnen, Peter Splett, Stefan Hilz, Hans Peter Blume, Manfred Geib und Josef Muhsil und Leopold Kühnberg lieferte den Zuckerrohr für den Umschlag

Redaktionsschluß:

Es war erst einfach zu heiß, dann zu warm, dann waren wir alle anderweitig beschäftigt, und dann war das Heft doch plötzlich voll: 30. Juni 2008. Last minute edition.



## Einladung zur Jahreshauptversammlung 2008

Juli 2008

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

**Samstag, dem 21. September 2008 um 11.00 Uhr**

in Wien (Österreich) im Austria Center Wien, Lounge 5, statt. Die Lounge 5 steht uns bis 13.00 Uhr zur Verfügung.

Die Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
4. Jahresbericht des Vorstandes
5. Bericht des Kassierers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Entlastung des Vorstandes einschl. Kassierer
8. Vereinsauktion
9. Verschiedenes

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Die Zeit nach der Jahreshauptversammlung können wir für Tausch und Gespräche nutzen.

Der Vorstand bittet um zahlreiches Erscheinen.

Mit freundlichen Grüßen

Roger Thill



Kurt Buck



Horst Kaczmarczyk



## Ausstellungserfolge

Bei der „München 2008“ erhielt Herr Maurizio Rocci für sein Exponat „Die vielfältige Welt der Pilze“ Vermeil.

Bei der „European Championship“ in Essen erhielt Herr Roger Thill 80 Punkte für seine Sammlung „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“.

50. Exphimo

Alfred Kunz stellte sein Exponat „Wein – Geschichte, Kultur und Wirtschaft“ aus.

Hartmut Scholz präsentierte: „Die Biographie des Weins“.

Max Willi Walter zeigte „Vom Tabak – Vom Rauchgenuß und seinen Folgen“.

Hier ist noch Platz für Ihre Ausstellungsbeteiligungen.

## Die Rebe in Dichtung und Bildende Kunst

Der wackere Staatsschreiber Gottfried Keller, ein Pechvogel in der Liebe, muß immer wieder Trost beim Rebensaft suchen:

„Die Traube schwoll so frisch und blank  
Und ich nahm froh und frei  
Aus ihrer Hand den jungen Trank  
Da war der Traum vorbei.“ Vier Jahreszeiten  
„Mag sich, wer zu dem süßen Leben  
Der Lieb im Lenz das Wort nicht fand,  
Der holden Torheit nun ergeben,  
Den Brausebecher in der Hand.“ Herbstlied



**Gottfried Keller**  
Schweiz 1941

Der Landsmann von Gottfried Keller, Pfarrer Johann Caspar Lavater, liebt ebenfalls die heitere Wirkung des zürcherischen Gewächses:

„Gut ist der Landwein, hell und frisch  
Macht fröhlich Aug' und Herzen,  
Und hilft uns jetzt am Bürgertisch  
Republikanisch scherzen.  
Schenkt, Brüder, keinen fremden Wein  
Auf unsrer Stadt Gesundheit ein,  
Der Stadt mit Traubenbergen.“



**Joh. Caspar Lavater**  
Schweiz 1941

**Homer**

Griechenland 1955

In humorvollen Liedern bezeugt Johann Peter Hebel dem Rebensaft der sonnigen Schwarzwälder-Vorberge seine Zuneigung:

„Z'Müllen an der Post,  
Tausigsappermost!  
Trinkt me nit e guete Wi!  
Goht er nit wie Baumöli.  
Z'Müllen an der Post.“



Homer, der älteste Dichter der Antike, rühmt die Trinkfestigkeit seines in die Weltdichtung eingegangenen Zechers Nestor:

„Die Seiten des Bechers schmückten der Henkel vier;  
War er gefüllt, so vermochte ein anderer vom Tische nur mühsam  
Ihn zu heben, doch Nestor, der Alte, hob ihn spielend.“

**Cervantes Frankreich 1957**

Spaniens Poet Cervantes stellt uns den sympathischen Schildknappen des Don Quijote, Sancho Pansa, vor, der über eine treffliche Zunge im Weinprobieren verfügt:

„Ich habe im Weinkosten einen so vortrefflichen Instinkt, daß ich nur daran zu riechen brauche, um sogleich Heimat, Gewächs, Alter, Geschmack und alle übrigen Eigenschaften die ein Wein nur haben kann, angeben zu können.“



**François Rabelais**  
Frankreich 1950

François Rabelais, Leibarzt des Kardinals Bellay, läßt den Weinschwelger Pantagruel immer erst sein Fläschel befragen:

„Das ist mein wahrer und einziger Helikon, mein Zauberkorn und unübertrefflicher Quell der Entzückungen. Wenn ich daraus trinke, steigen Gedanken, Worte und Entschlüsse in mir auf.“



Shakespeares Trinkergestalt Falstaff ist eine Verbindung von derber Weinelust, Lebensweisheit und geistreichen Einfällen. Über den Rebensaft schwärmt der genußfreudige Ritter:

„Es steigt in das Gehirn, zerteilt da alle albernsten rohen Dünste, die es umgeben, macht es sinnig, schnell und erfinderisch, voll von behenden, feurigen und ergötzlichen Bildern.“

Die Zauberoper Undine von Albert Lortzing erfreut uns mit dem volkstümlichen Preislied des Veits auf den Wein:

„Viel schöner Gaben väterlich der liebe Gott beschert,  
doch eine gibt es, die für mich von ganz besonderem Wert.  
Sie wächst nicht auf der Waldesflur,  
nicht auf dem Wiesenplan:  
meist trifft man sie auf Bergen nur,  
auch wohl auf Felsen an.  
Der Schöpfer liebt sie sicherlich,  
drum hat er sie so nah bei sich.  
Was mag das für ein Ding wohl sein?  
Strengt euren Scharfsinn an.  
Es ist der Wein, zur Freude uns gegeben.“



**William Shakespeare**  
Ungarn 1948



**Albert Lortzing** DDR 1952

und dem mit Gemütlichkeit ausgestattet:  
Auf! Ihr Zecher, seht den Becher,  
freundlich euch entgegen blinkt.  
Jagt und Liebe, diese Triebe,  
darauf stoßet an und trinkt.“

Georg Friedrich Händel, der begnadete Opern- und Oratorienkomponist liebte eine reich-besetzte Tafel und ein gutes Glas Wein über alles, was englischen Satirikern immer wieder neuen Spott entlockte.

Das imposante Oratorium Belsazar weist im Bacchanal bekannte Trinklied-Arie auf:

„Kränzet den Becher rings im Kreis!  
Es gilt des edlen Weines Preis!  
Von allen Gaben, die mich freu'n,  
ist's diese, die mein Herz erkor.

Noch einen Kelch! schenkt wieder ein!  
S'ist Götterwein, s'ist Götterwein,  
er hebt zum Himmel uns empor.“



**Georg Friedrich Händel**  
Deutschland 1985

In Salome von Richard Strauss spielt der Weinrausch eine bedeutsame Rolle: der von Wein trunkene Herodes gerät mit Herodias in Streit und erst der Opfertod Johannes des Täufers befriedigt die herrschsüchtige Königin.



**Richard Strauss**  
Berlin 1954

Rossini, Schöpfer genialer Opern, war ein bekannter Schlemmer und Feinschmecker, der Bordeaux allen anderen vorzog. Er erklärte

„wenn ich einen solchen Wein trinke, so nehmen alle meine Sinne am Feste teil: der Geschmack, die Sicht, das Gefühl – Dank dem Kristall – und sogar das Gehör – dank den sanften Tönen, die ich meinem Glase entlocken kann.“



**Giuseppe Verdi**  
Italien 1963

Der große italienische Musikdramatiker Giuseppe Verdi zeichnet die unsterbliche shakespearsche Charaktermaske Falstaff in einer lyrischen Komödie.



**G. Rossini**  
Italien 1942

**Carl Maria von Weber**  
Deutschland 1976



**Charles Gounod**  
Frankreich 1944

Hörigkeit zum Rebensaft erklingt im Trinklied des übel beleumderten Jägerburschen Kaspar aus der Oper „Freischütz“ von Carl Maria von Weber.

Charles Gounod versetzt die Zuhörer in seiner Oper Margarethe in verzauberte Wein-stimmung. Mephisto läßt aus dem als Wirtshausschild dienenden Faß Wein für alle fließen, während in dem wilden Zechgelage auf dem Blocksberg das Trinklied von Faust erschallt.

Richard Wagner verewigt die berühmten Helden des Liebesromans des Mittelalters Tristan und Isolde in einer herrlichen Oper. Eine Marke Deutschlands zeigt Isolde von Irland, wie sie Tristan eine Schale mit Wein überreicht, die einen von Isoldes Mutter zubereiteten Liebestrank enthält. Ahnungslos trinkt der Brautwerber des alternden Königs Marke, worauf das Herz Tristans in heißer schicksalhafter Liebe zu Isoldes entbrennt.

Heurigenfröhlichkeit atmen die Weinlieder des populären Wiener Sängers Josef Schrammel:

„Mir hat heut tramt, es gibt kan Wein mehr,  
s'gibt nur mehr Kracherln und Syphon.  
Ja Herrgott, wo nimm i mein Rausch her?  
Vor lauter Durscht vergeh' i scho.  
I hab als echter Weana Schwasser



**Richard Wagner**

*rechts oben:*  
**Meistersinger** Deutsches Reich 1933,

*rechts unten:* Böhmen-Mähren 1943,

*nebenstehend:*

**Siegfried** Deutsches Reich 1933





**Franz Schubert**  
Österreich 1947



**Johann Strauss Sohn**  
Österreich 1949



**Josef Schrammel**  
Österreich 1952

**Michael Ziehrer**  
Österreich 1948



**Josef Haydn**  
Österreich 1922



an Wein scho kennt als klaner Bua;  
i trink auf gar kan Fall a Wasser.  
An Wein will i und dann mei Ruah!“

Carl Michael Ziehrer, der österreichische Komponist, zeichnet in seiner hübschen Operette Landstreicher einen mehr trinkfreudigen als trinkfesten Landjäger, der Wein und

Schnaps auf zehn Kilometer gegen den Wind weit besser riecht, als er echte und unechte Strolche voneinander zu unterscheiden vermag.

Franz Schubert, Wiens großer Sohn, verflucht das Göttergetränk innig mit der Liebe. Er ist der Komponist des geistvollhumoristischen Wein und Liebe.

Dem lebensbejahenden, frohgestimmten Walzerkönig Johann Strauss Sohn verdanken wir den beliebten Wienerwalzer Wein, Weib und Gesang.

Joseph Haydn, der naturverbundene österreichische Tonsetzer, entstammte einer bedeutenden Weingegend, dem Burgenland. Zeit lebens blieb der geniale Bauernsohn mit der Scholle und dem Rebensaft verbunden. Zu seinen Oratorien „Die Jahreszeiten“ beschenkt er uns mit dem bekannten Weinchor:

„Juhe, juhe! Der Wein ist da,  
Die Tonnen sind gefüllt.  
Nun laßt uns fröhlich sein  
Und aus vollem Halse schrei'n:

Es lebe das Land, wo er uns reift,  
Es lebe das Faß, das ihn verwahrt!  
Es lebe der Krug, woraus er fließt,  
Es lebe, es lebe der Wein!  
Es lebe der Wein, der edle Wein,  
Der Grillen und Harm verscheucht!  
Sein Lob ertöne laut und hoch  
In tausendfachem Jubelschall!“

**Wolfgang Amadeus Mozart**  
Österreich 1956



Zu jenen Menschen, die ein kulturbewußtes Verhältnis zur Rebe pflegten und denen ein feiner Tropfen ein köstlicher Genuß bedeuteten, gehört auch der in Salzburg geborene Wolfgang Amadeus Mozart.

In zahlreichen Opern und Kompositionen räumt der Meister, der gern mit vollen Zügen die Fröhlichkeit der Welt in sich aufnahm, dem Wein einen Ehrenplatz ein. So im Don Juan, wo dem edlen Rebensaft begeistert gehuldigt wird:

„Auf zu dem Feste, froh soll es werden, bis meine Gäste glühen von Wein.“



Deutsches Reich 1941

Oder dort, wo sich der schillernde Verführer an den reich gedeckten Tisch setzt und es sich schmecken läßt: „Schenkt den Wein ein!“





In der vierzehnten Szene dieser großen Oper erklingt es:  
 „Mädchen und Rebenwein würzen das Leben.“

Weinfreundliche Stimmung tönt auch aus der Champagner-Arie:  
 „Treibt der Champagner das Blut erst im Kreise,  
 Dann gibts ein Leben, herrlich und frei!  
 Artige Mädchen führst du mir leise  
 Nach deiner Weise zum Tanze herbei.“



**Paul Cezanne**  
 Frankreich 1939

In der Zauberflöte verzichtet der Vogel-  
 händler Papageno zu Gunsten eines Glases  
 Wein sogar auf das himmlische Vergnügen.

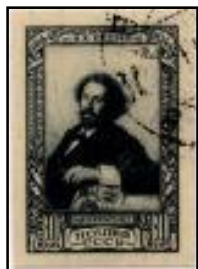
Vielgestaltig ist die Verwendung der von Dichtern und Kompo-  
 nisten gefeierten Rebe und ihres Nektars auch in den Schöpf-  
 fungen der Bildenden Kunst.

Zur Zeit des wirtschaftlichen Wohlstandes des nordischen Ma-  
 lers Rembrandt van Rijn floß nicht nur der Wein, sondern auch  
 der Champagner in Strömen, als Zeichen der Lebensfreude, wie  
 sie in einem Gemälde Rembrandt und Saskia zum Ausdruck ge-  
 langt. Das meisterhafte Selbstbildnis befindet sich in der Dres-  
 dener Galerie.

Mit Vorliebe und in verschiedenen Variationen malte Paul Ce-  
 zanne während der Schaffensperiode 1880–1890 den „Mann, der  
 ein Weinglas hält.“



**Rembrandt**  
 DDR 1955 bzw.  
 Frankreich 1957



**Ilja Rjepin** Sowjetunion 1944



Eine russische Briefmarke zeigt als Sujet einen Ausschnitt eines Gemäldes von Ilja Rjepin aus der Tretjakow-Galerie: Die Saporoger Kosaken verfassen einen Brief an Sultan Mohammed IV. Vor dem Briefschreiber steht eine Weinkaraffe. Etliche der dargestellten Kosaken sind sichtlich berauscht.

Die Wiedergabe eines Gemäldes von Velázquez im Prado zu Madrid, Trinkergesellschaft, findet sich auf einem Markenbild Spaniens.

Zum Tag der Briefmarke 1958 erfolgte eine Ausgabe spanischer Sondermarken nach Gemälden von Francisco de Goya: „Die Weinlese“ und „Der Trinker“.

Alte jüdische Münzen und deren Reproduktion auf israelitischen Briefmarken weisen Ornamente von Trauben, Weinlaubgewinde und Becher auf – Symbol des staatlichen Wohlstandes.

**Stilleben**  
**M. de Vlainck**  
 Frankreich 1976



**Der trockene Herkules** P. P. Rubens DDR 1977





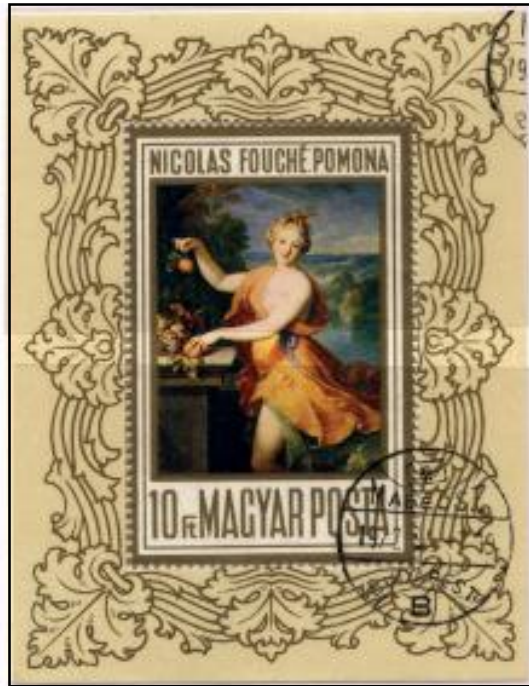


Fresko Oktober Schloß Buon Italien 1974

Die Traube stellt aber auch ein häufiges Motiv in der Ausschmückung von Kirchen und Klöstern dar.

Auf einer Briefmarke Belgiens vom Jahr 1954 bewundern wir die Statue „Unsere Liebe Frau vom Weingarten.“

Altbulgarische Volkskunst zielt den Altar der Kirche „Hl. Mariae“ in Pazardjik. Ein Teil der Schnitzereien, „Die Kundschafter“, ist durch ein Markenbild Bulgariens verewigt.



„Pomona“ N. Fouché Ungarn 1959



„Der Trinker“ von P. Goya Spanien 1956



„Die Trunkenen“ von Velázquez Spanien 1939



„Stilleben“ von Menéndez Spanien 1976

Die liechtensteinische Gedenkausgabe zum Abschluß des Marianischen Jahres weist als Bildmotiv eine Holzskulptur „Thronende Muttergottes“ aus dem vierzehnten Jahrhundert auf.

Wunderbare Randleisten mit Weinlaub und Trauben zeigen sich auf der österreichischen Wohltätigkeitsmarke des Stephansdomes in Wien mit dem Bild des Stifters Herzog Rudolf IV.



„Stilleben“ von K. Ivanovic Jugoslawien 1972



„Weinlese“ von F. Goya Spanien 1959



Velázquez Spanien 1959

Rebe und Wein befruchten in reichem Maße die Phantasie bildender Künstler



Altjüdische Münzen mit Weinblatt / Amphore / Rebe Israel 1948, 1950 und 1952





**Der Heilige Wenzel  
bei der Arbeit  
St. Wenzels-Kapelle  
in der Prager Burg**

Tschechoslowakei 1969



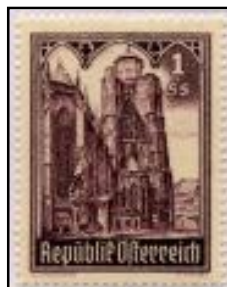
**Schnitzereien aus dem  
Kloster Ahun**

Frankreich 1973

**Altar-Verzierung in  
Pazardijk**  
Bulgarien 1953



**Stephansdom in Wien**  
Österreich 1946



**Bacchus und Ariadne von Sebastian Ricci**  
Tschechoslowakei 1988



## Das berühmteste Paket der Welt

Angesichts des Überflusses an Lebensmitteln, dem sorglosen Umgang mit demselbigen und um das Maß des Wohlstands richtig einzuschätzen zu können, sollte man sich hin und wieder an Zeiten erinnern, wo bestimmte Dinge nicht zur Selbstverständlichkeit gehörten. Auf der einen Seite Überfluß, auf der anderen Seite Mangel.



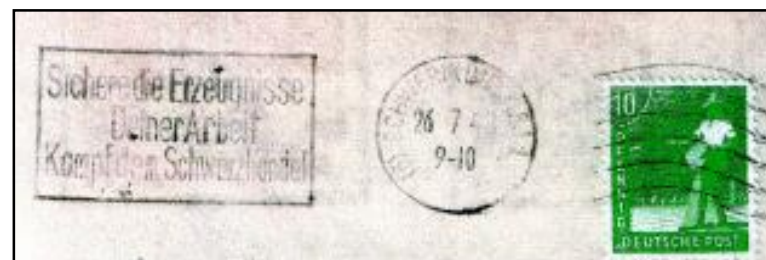
Am 11. Mai 1946 hob ein Kran im französischen Hafen Le Havre den ersten CARE-Karton mit Lebensmittelspenden an Land. Damit begann eine beispiellose private Hilfsaktion amerikanischer und kanadischer Bürger für elf vom Zweiten Weltkrieg verwüstete Länder Europas.

Die damals bereits kommunistischen Länder Osteuropas und die sowjetische Besatzungszone hatten die Einbeziehung ihrer Länder in diese Hilfsaktion verboten. Hier war Hilfe nicht nötig (so schrieb das „Neues Deutschland“).

22 amerikanische Vereinigungen, von der nationalen Farmer-Union bis zur Heilsarmee und insbesondere von den Quäkern, hatten sich zusammen getan, um dem hungernden Europa zu helfen. Das CARE dabei auch die hungernden Deutschen (West), den ehemaligen Feind, mit bedachte, wurde dankend aufgenom-



men. Die ersten Hilfspakete erhielten Überschüßrationen der amerikanischen und kanadischen Armee. „Delikatessen“ wie echter Bohnenkaffee, Ei- und Milchpulver, Schinkenpastete, Schokolade und natürlich auch Zigaretten waren der Inhalt. Und für uns Kinder gab's Kaugummi, 'was ganz Neues. Diese „Edellebensmittel“ gab es damals nur auf dem Schwarzen Markt.



Allein nach Deutschland wurden in den ersten Jahren Spendenpakete im Wert von 85 Millionen Dollar geschickt. Damals war der Dollar noch 3,65 Mark wert.

Am besten dürften sich die Westberliner an diese „Freßpakete“ erinnern. CARE-Pakete, die mit den „Rosinenbomben“ nach Westberlin eingeflogen wurden, halfen den Westberlinern 1948 die sowjetische Blockade zu überstehen. Auch über Ostberlin regnete es kleinere Pakete an kleinen Fallschirmen, doch die Behörden hatten angeordnet, solche Pakete des „Klassenfeindes“ bei den zuständigen Behörden abzuliefern (von wo sie



Jahre nach Korea, Biafra, in das damalige Bürgerkriegsgebiet Palästina, nach Südvietnam und in Überschwemmungs- und Erdbebengebiete in aller Welt.



Die Hilfe von CARE beschränkt sich längst nicht mehr nur auf Nahrungsmittel. Die Lieferungen umfassen Werkzeuge, Unterstützung bei Schul-, Wohnhaus- und Krankenhausbau. Es werden Trinkwasserprojekte und Gesundheitsprogramme unterstützt.

CARE leistet Hilfe zur Selbsthilfe. Der Wert der Hilfeleistungen in den etwa 60 Jahren seit Bestehen von CARE beträgt über 10 Milliarden Dollar. Mehr als 75 Länder kamen bisher in den Genuß dieser privaten Hilfe.



wohl unter den verdienten Parteigenossen verteilt wurden; daraus entstanden dann später die berühmten „Exquisit“-Läden, wo man mit Devisen all' die Herrlichkeiten des dekadenten Westens kaufen konnte.



Europa erholte sich vom Krieg, so daß CARE (Cooperative for American Remittance to Europe) 1959 seine Hilfe einstellen konnte. Bis 1959 wurden in Deutschland 8,5 Millionen Pakete verteilt.

Allerdings besteht diese Organisation noch heute. Von der New Yorker Zentrale aus steuert CARE zur Zeit Hilfsprogramme für rund 35 Länder der Welt. (Anmerkung des Redakteurs: Es sorgt auch für den Absatz amerikanischer Landwirtschaftsprodukte und zerstört teilweise die örtlichen Handelsstrukturen – wie auch

manche sog. Entwicklungshilfe ganz allgemein). Kriegsoffer- und Katastrophenhilfe wird kurzfristig und unbürokratisch gewährt. CARE-Pakete gingen Anfang der 50er



Wer im Internet sehen will, welche Kartoffeln auf Briefmarken „verewigt“ sind, möge auf meine homepage schauen: [www.kartoffel-geschichte.de](http://www.kartoffel-geschichte.de). Und da verbirgt sich eine Seite, mit der man weiterkommt (wenn man fragt).

## Suche

- |                |                 |                                   |
|----------------|-----------------|-----------------------------------|
| 1. NIGERIA     | MiNr. 723 / 726 | 15.01.2001 (Einheimische Früchte) |
| 2. MAYOTTE     | MiNr. MiNr. 138 | 16.11.2002 (Jackfruchtbaum)       |
| 3. BANGLADESCH | MiNr. 334 / 339 | 16.07.1990 (Früchte)              |

Bezahlung ist Ehrensache!

Horst Ferenczy, Waldstraße 5, 82024 Taufkirchen (ArGe-Mitglied 111)

Tel.: 089/612 37 00, Fax: 089/612 09 390, E-Mail: horstl@bayern-mail.de

Siegfried Holstein

## Buchbesprechung

Unser langjähriges ArGe-Mitglied Dr. Alberto Gabrielli hat in Zusammenarbeit mit Gian Franco Mazzucco ein für alle Mykophilatelisten, die sich mit Absenderfreistempeln zum Thema Mykologie beschäftigen, einen wohl bisher einmaligen Katalog zusammengestellt.

Auf 100 Seiten im DIN A5-Format werden ca. 570 Stempelungen dieser Art nach Nation, Poststelle, Ausgabejahr und Stempelmaschinentyp geordnet schwarz/weiß abgebildet. Jeder Stempel ist außerdem mit Nationenkürzel und fortlaufender Nummer eindeutig katalogisiert. Der kleine Spezialkatalog ist für jeden Mykophilatelisten eine wahre Fundgrube und eine gute Grundlage, „Ordnung“ in seine Pilzstempelsammlung zu bringen. Gratulation dazu.

Interessierte Sammler können dieses Büchlein direkt beim Autor auf dem Postweg oder per E-Mail für 7,00 Euro + Versandkosten (3,00 Euro) bestellen und damit erwerben.

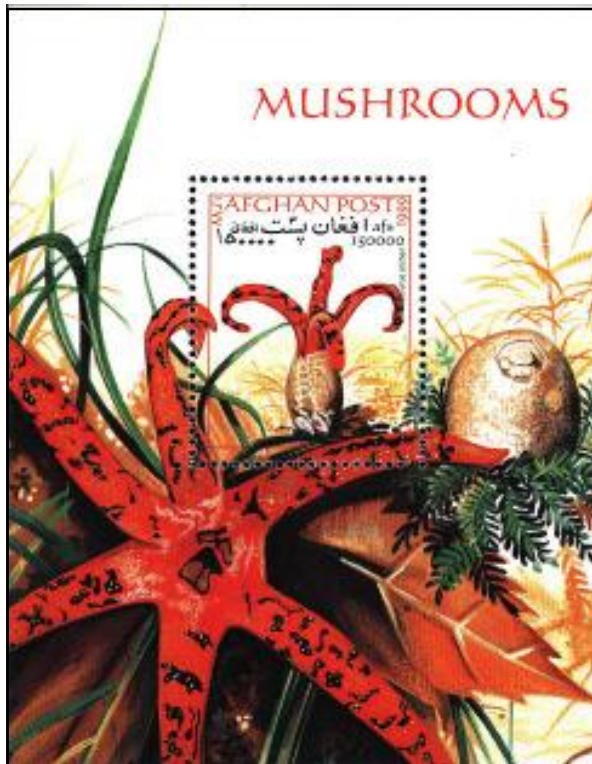
Adresse: Gabriello dr. Alberto, Via Vittorio Veneto 24, 38100 Trento (Italia),  
E-Mail: albertogabrielli@hotmail.it (siehe nebenstehende Abbildung)



## Ruten- und Blumenpilze, Nestlinge und Kugelwerfer

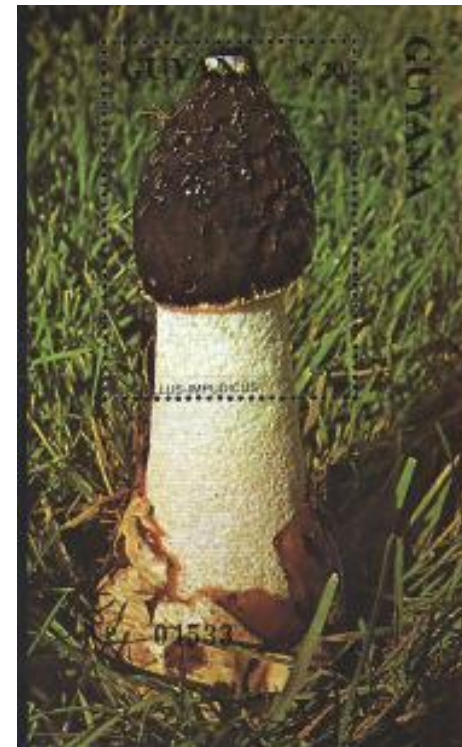
Unter diesen Bezeichnungen finden wir gar wunderbare Geschöpfe in der Welt der Pilze. Die größte Arten- und Formenvielfalt bieten die Tropen, aber auch bei uns im europäischen Raum kommen einige Arten verbreitet vor. Der wohl bekannteste Rutenpilz ist die Gemeine Stinkmorchel. Sein lateinischer Name *Phallus impudicus* heißt übersetzt „unkeuscher oder schamloser Phallus“. Kein Anderer als der große schwedische Naturforscher Carl von Linné gab diesem Pilz einen Platz in seinem Inventarisierungssystem der Lebewesen. Er gab ihm den bis heute gültigen Namen und damit war die Ähnlichkeit mit dem männlichen Begattungsorgan festgeschrieben. Die Gestalt des Pilzes ist einem erigierten Penis so ähnlich, daß das „Volk“ ihn auch Eichelpilz nennt.

Außerdem fand die Stinkmorchel Eingang in die Volksmedizin. Was liegt näher als sie als Aphrodisiakum und in Form von Pudern und Salben mit dem ihr eigenen penetranten Geruch als Mittel gegen Rheuma und Gicht, ja sogar



Epilepsie einzusetzen. Der daraus resultierende Name Gichtmorchel ist allerdings wissenschaftlich nicht haltbar, denn Morcheln und Lorcheln sind Schlauchpilze (*Ascomycetes*), die Stink- oder Gichtmorchel gehört jedoch zu den Ständerpilzen (*Basidiomycetes*).

Der morchelähnlich aussehende Fruchtkörper wird im frühen Jugendstadium unterirdisch angelegt und bricht nach einem entsprechenden Entwicklungsprozeß in einer kugelig-eiförmigen doppelwandigen Gesamthülle mit gallertiger Mittelschicht aus dem Waldboden. Er sieht dann in Form und Größe wie ein Hühnerei aus und sitzt auf einer Wurzel, die sich als Myzelstrang ausweist. Das war unseren Vorfahren nicht geheuer – diese im Waldboden steckenden Eier – sie nannten sie Hexeneier, Teufelseier, und so heißen sie noch bis heute.



Im Hexenei ist die stark gestauchte Stinkmorchel schon komplett angelegt. Sehr schön ist dies zu sehen, wenn man ein Hexenei einmal der Länge nach aufschneidet.

Ein reifes, natürlich unzerschnittenes, Hexenei reißt schließlich in seiner Spitze auf und der weiße hohle Stiel streckt sich um ein Vielfaches seiner Länge, wobei er ziemlich porös wird. Der fertige Pilz erreicht dann schon nach 2–3 Stunden seine endgültige Größe und verströmt sofort einen durchdringenden Leichengestank. Diese Eigenschaft hat ihm die volkstümlichen Bezeichnungen Aasmorchel, Satyr und Pfurzglocke eingebracht.

Die Taktik, die hinter dem Stinken steckt, ist die gleiche wie bei den Aasblumen. So lockt die sporenhaltige, grünlich-schleimige, stinkende Masse am Kopf des Stieles zahlreiche Aas-



insekten, Fliegen und Käfer herbei, die sich an ihr laben. Da die Sporen den Verdauungstrakt unbeschadet passieren, werden sie in alle Himmelsrichtungen getragen und im Kot der Tiere wieder abgesetzt. Die Stinkmorchel verläßt sich bei ihrer Verbreitung also nicht wie andere Pilze auf den Wind.

Die Stinkmorchel wächst fast überall, in Wäldern, Parkanlagen und Gebüsch, in Gärten und auf Friedhöfen. Letzterer Standort hat ihr in Sagen die unrühmliche Bezeichnung Leichenfinger eingebracht. Sie kommt von Juni bis November gesellig vor. In vielen vor allem älteren Pilzbüchern wird sie als „eßbar“ bezeichnet, dies hat sie ihren Hexeneiern zu verdanken. Im Hexeneistadium schmeckt sie schwach rettichähnlich und ist durchaus nicht unappetitlich. Mancherorts gilt sie sogar als Leckerbissen. Früher wurde sie in Delikatessläden als „Morcheltrüffel“ verkauft oder als Pilzsülze eingelegt.

Für mutige Pilzfans (soll es auch unter Mykophilatelisten geben) ist folgendes Rezept von Schmid & Helfer zu empfehlen:

6–12 Hexeneier (je nach Größe) waschen, abtrocknen und in etwa halbzentimeterdicke Scheiben schneiden, diese salzen und in Mehl wenden. 3 ganze Eier mit 3 Eßlöffel Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen, darin die Hexeneischnen erneut wenden. Die dritte „Wendung“ erfolgt in einem Gemisch von Semmelbrösel und etwas frisch geriebenem alten Gouda. Danach werden sie in geschmacksneutralem Öl schwimmend auf jeder Seite etwa 2 bis 3 Minuten goldgelb ausgebacken.

Wer das Frittieren scheut wegen der großen Menge Öl, die hierzu benötigt wird, kann die Scheiben natürlich auch in der Pfanne panieren, Kopfsalat paßt ausgezeichnet zu diesem „Hexengericht“. Und wenn die aphrodisierende Wirkung vermutlich ausbleibt: Ehrenwort, es schmeckt – allerdings nicht nach Pilzen.

Wenn eine Stinkmorchel sich zu einer stinkenden Schönheit herausputzt und als Schleierdame (*Phallus impudicus* var. *duplicatus*) unsere Natur bereichert, kann man wohl von einer phantastischen „Pilzblume“ sprechen. Der Phallus trägt dann am olivgrünen Glockenhütchen mit der Sporenmasse ansetzend einen netzartigen, weißlichen Schleier (*Indusium*), der sich wie ein Reifröckchen ausbreitet, wobei sich die Europäische Schleierdame

bezüglich der Vollkommenheit des Schleiers nicht mit der tropischen Art messen kann. Eine weitere in Europa vorkommende Art unter den Stinkmorcheln ist die etwas kleinere Dünen-Stinkmorchel (*Phallus hadriani*). Sie ist auf Dünen, sandigen Trockenrasen im Binnenland und in Weinbergen zu finden. Sie liebt die Wärme und riecht nicht so aufdringlich wie ihr „großer Bruder“. Am sichersten unterscheidet man sie an den Hexeneiern, die sind nämlich rosafarben.

Von den in den Tropen und Subtropen vorkommenden Stinkmorcheln sind bisher folgende eigenständige Arten auf Briefmarken abgebildet: *Ph. rubicundus*, *Ph. rugulosus* und *Ph. tenuis*.

In humusreichen Laub- und Nadelwäldern kann man in ganz Deutschland verbreitet, aber nicht häufig und in Oberbayern nur sehr selten die Gemeine Hundsruete (*Mutinus caninus*) finden. *Caninus* bedeutet „zum Hund gehörend“ Der Name verrät das Aussehen des fertigen Pilzes, ein rutenförmiges Gebilde von etwa 10 cm Länge und 1 cm Dicke. Hundsrueten wachsen oft gesellig. Sie entwickeln sich aus taubeneigroßen Hexeneiern, die regelrechte „Gelege“ bilden können. Die Spitze des hohlen, locker aufgebauten Schaftes trägt die olivgrüne, zähflüssige, stinkende Sporenmasse. Die entwickelten Fruchtkörper biegen sich leicht um und liegen dann schwer auffindbar in Laub- und Nadelstreu.

Von den vier in Europa vertretenen Arten der Gattung *Mutinus* ist noch eine weitere, die Vornehme Hundsruete (*M. elegans*), und von den tropischen Arten der Bambus-Rutenpilz (*M. bambusius*) auf Briefmarken erschienen.

Die wohl am exotischsten und damit auffälligsten Gebilde im Reich der Pilze sind die Blumenpilze (*Clathraceae*). Dabei handelt es sich um fäulnisbewohnende Lebewesen, die tote organische Substanz verzehren (*Saprophyten*) und in etwa 20 Arten unseren Erdball, vorwiegend in den Tropen und Subtropen besiedeln. Ihr Erscheinungsbild ist anmutig schön oder teuflisch skurril. Ein auch bei uns in Deutschland vorkommender Vertreter dieser Pilzfamilie ist der Tintenfischpilz (*Clathrus archeri*). In Europa wurde er erstmals 1914 in den Vogesen gefunden. Offensichtlich ist er über Sporen mit irgendeiner Schiffs-







ladung aus Australien oder Neuseeland „eingewandert“. Seitdem hat er einen wahren Eroberungsfeldzug angetreten. Sein derzeitiges Areal erstreckt sich von Spanien bis nach Tschechien.

Der Tintenfischpilz zeigt deutliche Verwandtschaftsbeziehungen zur Stinkmorchel, denn er entwickelt sich auch aus einem Hexenei, das im Reifezustand aufreißt und dann ziemlich schnell 4–7 sternförmige nach allen Seiten ausgebreitete leuchtend rote Arme freigibt, die bis zu 12 cm lang werden können und an den Enden zugespitzt sind. Sie ähneln den Tentakeln eines Kraken und standen für den deutschen Namen Pate. Die Innenseite der Oberfläche der Tentakel ist mit einer schwarzgrün gefärbten sporenhaltigen Schleimschicht (*Gleba*) belegt. Die ist dann auch dafür verantwortlich, mit einem stark nach Verwesung stinkenden Geruch Insekten anzulocken. Der Trick klappt und die Verbreitung der Art ist wie wir ja schon wissen gesichert.



Mit etwas Glück kann man von Juli bis September auch in Deutschland einen weiteren eingebürgerten und schon recht standorttreuen Blumenpilz, den Roten Gitterling (*Clathrus ruber*) finden. Seine Form ist einmalig. Sich ebenfalls aus einem Hexenei entwickelnd besteht sein Fruchtkörper aus einem hohlen, kugelig-eiförmigem, apfelgroßen, gitterartigen Netz aus weiten, länglichen Maschen. Voll ausgebildet steht er wie eine kleine Laterne in der Natur. Sein untrügliches Merkmal ist ebenfalls das Verströmen aasartigen Geruches, wobei er eigentlich im gesamten Mittelmeergebiet bis zum Iran heimisch ist.



Eine seltsame Form hat auch der in Afrika beheimatete Korallenkopf (*Lysurus corallocephalus*). Sein hohler, ockergelblichen Stiel, ist am oberen Ende gitterförmig ausgebildet und keulig erweitert. Auf dem Stielende befinden sich kleine korallenrote „Ästchen“, die dann namens-



gebend waren. Er gehört wie andere auf Briefmarken erschienene *Lysurus*-Arten (*L. cruciatus* = Gemeiner Fingerpilz, *L. periphragmoides*) zu der Gattung Fingerpilze.

In den Tropen und Subtropen wächst ähnlich dem Tintenfischpilz zwischen Holzresten der Armleuchterpilz (*Aseroe rubra*). Er hat von den Spitzen her gespaltene Arme und kommt bei uns gelegentlich in tropischen Gewächshäusern vor. Bei der Art *Aseroe arachnoidea* sind die Tentakel spinnenartig filigran ausgebildet.

Zu guter letzt sind noch die von den Ländern Südkorea und Vietnam emittierten Briefmarken mit der Darstellung der charmanten Blumenpilze der Art *Pseudocolus schellenbergiae* zu nennen.

Die Nestlinge oder Nestpilze (*Nidulariaceae*) sind durch ihre kleinen Fruchtkörper zwar unauffällig und für Speisewecke bedeutungslos, bieten jedoch hinsichtlich ihres Aufbaus viel Interessantes. Sie werden nur etwa 2 bis 15 mm groß. In unseren Breiten kommt die Gattung Teuerling (*Cyathus*) mit den Arten Gestreifter Teuerling (*C. striatus*) und Topf-Teuerling (*C. OLLA*) relativ häufig vor. Die Pilze leben auf toten Blättern und Ästen von Laub- und Nadelbäumen.

Schauen wir uns die Teuerlinge etwas näher an, dann wird uns schnell klar, warum unsere Vorfahren sie Nestpilze getauft haben. Die Fruchtkörper junger Exemplare sind ei-, birnen- oder kreiselförmig gebaut und mit kleinen Borsten besetzt. Im Zuge der Entwicklung bildet sich dann an der Oberseite eine Öffnung, das heißt der Borstenmantel reißt auf; sichtbar wird ein Fenster, das so genannte *Epiphragma*, welches im Reifezustand dann ebenfalls platzt und nun einen Blick in das Innere des Trichters zuläßt. Am Grunde des Kelches liegen mehrere rundliche oder linsenförmige, millimetergroße Körperchen wie Brötchen im Korb. Die Schweden nennen die Nestpilze deshalb Brotkorbpilze. Die Engländer vergleichen die Pilze gerne mit einem kleinen Vogelnest, das Eier enthält (engl. bird's-nest fungi).

Die rundlichen Gebilde sind natürlich keine Sporen, denn dafür sind sie viel zu groß. Es sind Kammern (*Peridiolen*), die die Sporen enthalten. Diese Teilfruchtkörper sind mit einem Schnürchen, dem *Funiculus* am Boden des Fruchtkörpers angeheftet. Im Zustand der Vollreife werden sie durch Regentropfen in die Luft geschleudert. Dabei kön-



nen sie bis zu einem halben Meter weit fliegen. Der an ihnen vorhandene feine Faden entrollt sich und dient dann dem Anheften an Grashalmen oder anderen ähnlichen Strukturen, die er umschlingt. Durch Zerfall der Sporenkammern werden die Sporen freigesetzt.

Der deutsche Name Teuerlinge geht übrigens auch auf die *Peridiolen* zurück. Da sie wie kleine Münzen in einem Becher aussehen, glaubten die Bauern bei Vorkommen zum Beispiel auf Getreidefeldern, daß eine reichliche Ernte in's Haus stände, die sich dann teuer verkaufen ließe. Eine andere Überlieferung besagt, daß aus der Zahl der Peridiolen auf kommende Teuerungen geschlossen wurde.

Der Steckbrief des nächsten auch zur Familie der Nestpilze zählenden Pilzes lautet: senfkorngroßer Fruchtkörper; sitzt vorwiegend in Gruppen auf modrigem Holz oder auf Kot von Rehen, Hasen und Kaninchen; kann sich sternförmig öffnen, um bei bestem Sonnenschein schwarze Kugeln in die Luft zu jagen. Diese Eigenschaft hat ihm den



Namen Kugelschneller oder Kugelwerfer (*Sphaerobolus stellatus*) eingebracht. Er kommt bei uns weit verbreitet vom Flachland bis in die Kamm-lagen der Mittelgebirge vor. Durch seine Kleinheit wenig beachtet, haben Naturliebhaber jedoch großen Respekt vor ihm. Seine Leistung ist einfach weltrekordverdächtig. Aus eigener Kraft ist er in der Lage seine Sporenkugel – jeder Fruchtkörper enthält nur eine – explosionsartig über ei-

nen Meter fortzuschleudern. Es wird von Weiten bis zu 5 m berichtet. Der Vorgang beruht auf Druckaufbau unter der „Kugel“ mit den Sporen, ist osmotisch bedingt und sogar akustisch wahrnehmbar, es gibt einen kleinen Knall.

## Pilzblumen

09.02.08.	Phallales						
09.02.08.01.	Blumenpilze - Clathraceae						
09.02.08.01.01.	Gitterlinge - Clathrus						
09.02.08.01.01.	Clathrus	archeri	05.	02.	1999	Bl. 107	(1848)
09.02.08.01.01.	Clathrus	archeri					
09.02.08.01.01.	Clathrus	archeri	04.	09.	1997	2618	
09.02.08.01.01.	Clathrus	archeri	29.	06.	2001	1772	
09.02.08.01.01.	Clathrus	archeri	30.	10.	2000	3711	
09.02.08.01.01.	Clathrus	crispus	26.	08.	1996	2805	
09.02.08.01.01.	Clathrus	ruber	07.	08.	1989	2028	
09.02.08.01.01.	Clathrus	ruber	28.	04.	1990	2434	
09.02.08.01.01.	Clathrus	ruber	26.	03.	2001	3413	
09.02.08.01.01.	Clathrus	ruber	11.	01.	1994	643	
09.02.08.01.01.	Clathrus	ruber	24.	05.	1994	1051	
09.02.08.01.01.	Clathrus	ruber	30.	06.	1980	2693	
09.02.08.01.02.	Aseroe	arachnoidea	02.	05.	2001	3151	
09.02.08.01.02.	Aseroe	rubra	01.	04.	1999	1902	
09.02.08.01.02.	Aseroe	rubra	06.	03.	2002	1975	
09.02.08.01.02.	Aseroe	rubra	08.	09.	1997	1496	
09.02.08.01.02.	Aseroe	rubra	08.	09.	1997	1502	
09.02.08.01.03.	Lysurus	corallocephalus	09.	06.	1986	1968	
09.02.08.01.03.	Lysurus	cruciatus	17.	06.	1996	2572	
09.02.08.01.03.	Lysurus	periphragmoides	02.	05.	2001	3155	
09.02.08.01.04.	Pseudocolus	schellenbergiae	04.	07.	1998	1981	
09.02.08.01.04.	Pseudocolus	schellenbergiae	04.	07.	1998	1985	
09.02.08.01.04.	Pseudocolus	schellenbergiae	02.	05.	2001	Bl. 130	(3157)

09.02.08.02.	<i>Stinkmorchelartige - Phallaceae</i>						
09.02.08.02.01.	<i>Hundsrueten - Mutinus</i>						
09.02.08.02.01.	Mutinus	bambusinus	Indonesien	01.	04.	1999	1896
09.02.08.02.01.	Mutinus	bambusinus	Indonesien	01.	04.	1999	MH (1906)
09.02.08.02.01.	Mutinus	bambusinus	Vietnam	02.	05.	2001	3156
09.02.08.02.01.	Mutinus	caninus	Lesotho	15.	06.	1998	1301
09.02.08.02.01.	Mutinus	caninus	Zentralafrik.Rep.	11.	06.	1999	2310
09.02.08.02.01.	Mutinus	elegans	Bhutan	29.	12.	1999	2070
09.02.08.02.01.	Mutinus	elegans	Uganda	20.	06.	1996	1701
09.02.08.02.02.	<i>Stinkmorcheln - Phallus</i>						
09.02.08.02.02.	Phallus	hadriani	Polen	30.	06.	1980	2696
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus	Guyana	12.	10.	1990	Bl. 105 (3291)
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus	Komoren	00.	00.	1998	1397
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus	Komoren	25.	01.	1999	1482
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus	Mosambik	24.	09.	1999	1492
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus	Tschad	15.	04.	1996	1266
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus	Tschad	15.	10.	1996	1401
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus	Vietnam	02.	05.	2001	3153
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	China (Taiw.)	15.	11.	1974	1054
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	China (VR)	15.	01.	1981	1719
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Dominica	18.	06.	2001	3186
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Elfenbeink.	08.	09.	1995	1144
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Gabun	12.	09.	1990	1066
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Guyana	15.	05.	1996	5540
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Kongo (Brazzav.)	14.	12.	1985	1019

09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Kongo (Zaire)	00.	03.	1979	603
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Kongo (Zaire)	29.	10.	1990	1013
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Malaysia	18.	01.	1995	551
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Mali	13.	09.	1999	2414
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Palau	16.	03.	1989	272
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Paraguay	17.	03.	1986	3955
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Samoa	17.	04.	1985	561
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Sierra Leone	31.	12.	1990	1578
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Trinidad-Tobago	03.	05.	1990	593
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Vietnam	02.	05.	2001	3150
09.02.08.02.02.	Phallus	rubicundus	Sierra Leone	05.	05.	1993	Bl. 220 (2007)
09.02.08.02.02.	Phallus	rugulosus	Korea (Süd)	04.	07.	1998	1984
09.02.08.02.02.	Phallus	rugulosus	Korea (Süd)	04.	07.	1998	1988
09.02.08.02.02.	Phallus	rugulosus	Vietnam	02.	05.	2001	3154
09.02.08.02.02.	Phallus	tenuis	Vietnam	02.	05.	2001	3152
09.02.09.	<i>Nidulariales</i>						
09.02.09.01.	<i>Nestpilze - Nidulariaceae</i>						
09.02.09.01.01.	<i>Tiegelteuerlinge - Crucibulum</i>						
09.02.09.01.02.	Teuerlinge - Cyathus						
09.02.09.01.02.	Cyathus	olla	Sankt Vincent	15.	03.	2001	Bl. 542 (5216)
09.02.09.01.02.	Cyathus	sp.	Thailand	01.	07.	1993	1561
09.02.09.01.02.	Cyathus	striatus	Gambia	30.	09.	1994	Bl. 240 (1983)
09.02.09.01.02.	Cyathus	striatus	Sierra Leone	31.	12.	1990	1572
09.02.09.02.	<i>Kugelschnellerartige - Sphaerobolaceae</i>						
09.02.09.02.01.	<i>Kugelschneller - Sphaerobolus</i>						
09.02.09.02.01.	Sphaerobolus	stellatus	Sierra Leone	31.	12.	1990	1583



## Literaturverzeichnis

BENEDIX, ERICH HEINZ u. a.: 2000, Viren, Bakterien, Algen, Pilze (Urania Pflanzenreich - Die große farbige Enzyklopädie), Urania Verlag in der Dornier Medienholding GmbH

DÖRFELT, HEINRICH u. GÖRNER, HERBERT: 1989, Die Welt der Pilze, Urania-Verlag

LAURENT, PATRICK u. MASSON-DEBLAIZE: Pilze – 1000 Fotos, Karl Müller Verlag

MICHAEL-HENNIG-KREISEL: 1986, Handbuch für Pilzfreunde, Bd.2, VEB Gustav Fischer Verlag

REICHHOLF, JOSEF H. u. STEINBACH, GUNTER, Hg.: 1992, Pilze und Niedere Pflanzen. (Naturzyklopädie Europas, Bd. 10 der Bertelsmann Lexikothek), Mosaik Verlag GmbH

SCHMID, H. u. HELFER, W.: 1995, Pilze. Wissenswertes aus Ökologie, Geschichte und Mythos. IHW-Verlag, Sonderausgabe für Apotheken

ZEITLMAYR, LINUS: 1961, Knaurs Pilzbuch. Deutscher Bücherbund

Ernst Schlunegger

## Rasmus Christoffer Effersøe

Farøer hat einen Kleinbogen „Kulturpersönlichkeiten I“ herausgegeben. Ein Wert davon zeigt Rasmus C. Effersøe, geboren in Tvøroyri; Effersøe hatte isländische Vorfahren, die nach Farøer eingewandert waren.

Nach dem Besuch der Realschule in Tørshavn ging er zum Studium nach Dänemark und Schweden, um sich als Agronom bzw. Landwirt ausbilden zu lassen (1879 abgeschlossen). Er hielt sich auch in Schottland auf. 1884 kehrte er wieder zurück und wurde 5 Jahre später färöischer Landwirtschaftsberater.

Rasmus Effersøe gehörte zu denen, die 1888 das historische Weihnachtstreffen organisierten, an dem der „Foringafelag“ (der färöische Unabhängigkeitsverein) gegründet wurde.

Er wurde der erste Redakteur der Vereinszeitung „Foringatíndi“, die er dann zwei Jahrzehnte leitete. Die Hauptaufgabe von „Foringatíndi“ war, die färöische Sprache und Kultur zu fördern und Artikel über allgemeine Themen sowie Geschichte, Novellen, Essays und Neuigkeiten zu bringen.

Bereits in der Studienzeit legte Rasmus Effersøe ungewöhnliche Fähigkeiten als Dichter an den Tag und seine schönen und vielen Vaterlandslieder werden auch heute bei Feiern und Zusammenkünften gesungen. Er beschäftigte sich weiter mit seiner Dichtung, während er Redakteur der „Foringatíndi“ war, aber nach und nach wurden seine Gedichte finsterner, geprägt von seinem Verdruss über die ständigen Streitigkeiten im Verein, insbesondere verursacht durch Uneinigkeit über die färöische Rechtschreibung.

Rasmus Effersøe schrieb auch mehrere Theaterstücke, u.a. „Gunnar Havroki“, das 1889 aufgeführt wurde und als erstes färöisches Theaterstück bezeichnet wird; im selben Jahr wurde auch ein Theaterstück von Helena Patursson aufgeführt, von dem aber nur noch Fragmente erhalten sind.

Neben der Beschäftigung mit der „Foringatíndi“ war Rasmus Effersøe auch mehrmals Redakteur der ältesten (und damals einzigen) färöischen Zeitung „Dimmalætting“. 1899–1900 und 1910–1915 war er Chefredakteur der Zeitung „Dúgván“.

In den späteren Jahren seines Lebens war Rasmus Effersøe von einer schweren Krankheit gezeichnet. Der Nationaldichter und Politiker Rasmus Christoffer Effersøe starb 1916 im Alter von 59 Jahren.

## Rundsendedienst

Nach über zwei Jahren ist es mir endlich wieder möglich, zum Motiv WEIN ein oder sogar zwei Rundsendungen in Umlauf zu bringen. Es sind sehr interessante Belege eingeliefert worden, und da die Rundsendungen erst im Spätjahr nach der Haupturlaubszeit weggeschickt werden, besteht noch die Möglichkeit, weitere Einlieferungen zu berücksichtigen. Bitte sehen Sie Ihre Bestände durch, auch nach „besseren Wein-Belegen“, die Sie entbehren können. Nur „Massenware“ findet kaum Abnehmer, weil solche Stücke immer wieder angeboten werden. Auch neue Teilnehmer am Rundsendedienst sind herzlich willkommen. Da längere Zeit mangels Material keine Rundsendungen mehr in Umlauf waren, bitte ich alle zu den Wein-RS angemeldeten Sammlerfreunde um eine kurze Mitteilung, ob sie noch teilnehmen, damit keine unnötigen Portokosten entstehen.

Der Rundsendedeiler  
Ludwig Bauer

Johannes Kohnen

## Wein, Weib und Gesang

Philatelistische „Erinnerungen“  
an den Rokokodichter Carl Michael Bellman (1740–1795)

Was weiß der Brockhaus Literatur über Carl Michael Bellman? Hier die Antwort: „Bellmann, Carl Michael, schwedischer Dichter, geb. Stockholm 4.2.1740, gest. ebenda 11. Februar 1795; war Beamter, seit 1776 Hofsekretär König Gustafs III., lebte ständig in Geldnot.

„Seine anhaltende Beliebtheit begründete sein Hauptwerk ‚Fredmans Episteln‘ (1765 bis 1790 entstanden, erschienen 1790; in Deutschland auch unter den Titeln ‚Der Liebe

zu gefallen‘, ‚Sauf-, Liebes- und Sterbelieder‘, eine Sammlung von Trink- und Liebesliedern, die er z.T. selbst vertonte. Durch die Verbindung von derber Realistik und graziöser Form, burleskem Humor und virtuoser Sprachkunst, Daseinsfreude und Melancholie wurde Bellman ein Meister der europäischen Rokokodichtung.“ Soweit der Brockhaus Literatur auf S. 74 (2., völlig neu bearbeitete Auflage).

Diese Brockhaus-Informationen stellen zumindest schon mal einen ersten Einstieg in die „Materie“ Bellman dar. Sie machen es mir ein bißchen leichter, einen Anfang für diesen Artikel zu finden, das gebe ich zu. Die Überschrift zu diesem Artikel paßt auf alle möglichen weinseligen Situationen, jedoch, und das weiß man, wenn die Beschäftigung mit diesem schwedischen Dichter auch nur etwas in die Tiefe geht, auf Bellman in unverkennbarer Weise. Dabei umreißt das Überschriftsmotto natürlich nicht den ganzen Bellman. Es könnte auch heißen: Wein, Weib, Gesang und Tod. Doch wollte ich es so belassen, wie es sich uns allen eingepreßt hat, als Einstiegsmotto. Daß der Tod dann unausweichlich ist, wird die Lektüre zeigen.

Was der Brockhaus weiß, das wissen viele Zeitgenossen nicht. Und es sollte auch nicht bei den zugegebenermaßen etwas trockenen Informationen zu diesem feuchten Thema bleiben. Die Zeitgenossen können sich nicht nur im Brockhaus über Bellmann informie-





ren, sondern sie sollten seine Werke lesen und natürlich auch die philatelistischen Dokumente zu Bellmann anschauen. Nur ein erster Blick ins „tief“ gefüllte Weinglas sei hier gegeben (Carl Michael Bellman, Fredmans Episteln), Die Nr. 16 Fredmans Lied (enthaltend seine Nota bene):

Wenn ich Geld hab, eins zu trinken,  
 Nota bene: Wein vom Rhein,  
 Und ein Weib, drin zu versinken,  
 Nota bene: ganz allein,  
 Bin ich voller Seligkeit,  
 Nota bene: kurze Zeit.

Unsre Zeiten sind gar herrlich,  
 Nota bene: bißchen schwer,  
 Die Ganoven sind begerlich,  
 Die Verdienste gehen leer.  
 Mancher glaubt sich frei und stark –  
 Nota bene: alles Quark.



Brauchte mich der Teufel scheren,  
 Aber nota bene: nie  
 Soll das Elend mir zerstören  
 Deines Leibes Poesie.  
 Wein und Liebe in mir loht  
 Nota bene: bis zum Tod.

Wer nach dieser „Epistel“ noch nicht genug hat, und ich bin davon überzeugt, sie macht Durst auf mehr, der kann sich nun den philatelistischen Belegen zu Bellman hingeben:

1. 1940, 4. Febr. So.-Ausg. Zum 200. Geburtstag Bellmans 277. A.

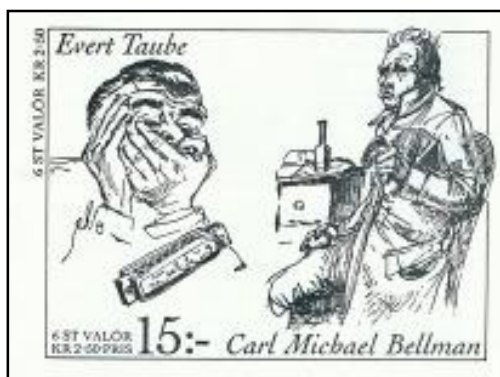
2. Dem Ersttagsbrief „Carl Michael Bellman, Evert Taube“ vom 8. August 1990 sind Informationen beigefügt: Carl Michael Bellmans (1740–1795) wichtigstes Werk sind die 1790 herausgegebenen ‘Fredmans Episteln’. Bellman vermittelt mit seinen oftmals saftigen Schilderungen, die voller Ironie und Lebensfreude sind, ein Bild vom damaligen Stockholm mit seinem regen Stadtleben. Die Briefmarken stellen drei verschiedene Episteln dar.

Evert Taube (1890–1976) war Schriftsteller, Musiker und Zeichner, bekannt für seine zahlreichen Gedicht- und Lieder-Sammlungen. Zu Taubes beliebtesten Liedern, die er oft selber zur Laute sang, gehören Seemannslieder, aber auch lyrische Weisen.

3. Das Markenheftchen „Evert Taube, Carl Michael Bellmann“. Ausgabebetag ebenfalls am 8. August 1990

4. Dem Ersttagsbrief „Mozart, Kraus und Bellman“ sind Informationen von Camilla Lundberg beigefügt: Wolfgang Amadeus Mozart (1756–1791) lebte und wirkte zur gleichen Zeit als das Kulturleben um Gustav III. in Stockholm blühte. Aber Mozarts Musik war außerhalb der deutschsprachigen Länder kaum bekannt, und sein Tod ging unbemerkt vorüber. Daher ist es erstaunlich, daß Carl Michael Bellman und Joseph Martin Kraus nur einen Monat später das Klagelied Mozarts Tod präsentierten.

Die Initiative zu dieser Huldigung kam von Joseph Martin Kraus (1756–1792), der, in Deutschland geboren, die führende Persönlichkeit im gustavianischen Musikleben werden sollte. Hat er Mozart jemals getroffen? Ein pompöser sogenannter Reichstagsmarsch, den Kraus für Gustav III. geschrieben hatte und der im Prinzip identisch mit einem Marsch aus Mozarts Oper Idomeneo war, deutet darauf hin.



Carl Michael Bellman (1740–1795) bekam oft Hilfe von Kraus, wenn es um das Notieren der Noten seiner Lieder ging. Zur Zeit von Mozarts Tod verkehrten sie sehr intensiv miteinander.

Aber die tödlichen Schüsse auf Gustav III. auf dem Maskenball 1792 löschten auch das reiche Kulturleben in Stockholm aus. Es sollte noch 20 Jahre dauern, ehe Mozart auf der schwedischen

Opernbühne gespielt wurde und zwar Die Zauberflöte.

Der berauschte und Begeisterung auslösende Wein ist ein Ursymbol des Lebens, der Daseinsfreude. Und die Ernüchterung kommt ganz selbstverständlich hinzu. Wir müssen von den Höhen wieder ins Tal zurück bis hinein ins tiefste Tal. Doch der Wein läßt uns erfahren, daß es nicht ganz so schlimm um unser Dasein bestellt sein kann wie wir oft meinen. Kündet er nicht von einem Lebensgenuß, der etwas über die letzte Bestimmung des Menschen aussagt? Nicht umsonst hat er eine religiöse Dimension. Kosten wir den Wein, kosten wir das Leben! Er möge uns darin niemals zur Neige gehen! Von derartigem Weinverständnis ist auch die Ode an Bellmann geprägt, die kein Geringerer als Rilke gedichtet hat.

Als Ausklang gebe ich hier zwei Strophen dieser Ode wieder:

Her mit dem Leben, Bellman, rei herein,  
 die uns umhufen, unsre Zubehe:re:  
 Krabis, Fasanen und das wilde Schwein,  
 und mach, du kniglichster der Traktre,  
 daß ich das Feld, das Laub, die Sterne höre  
 und dann: mit einem Wink, beschwöre,  
 daß er sich tiefer uns ergibt, den Wein!  
 Zwar ist uns nur Vergehn,  
 doch im Vergehn ist Abschied uns geboten.  
 Abschiede feiern: Bellman, stell die Noten  
 wie Sterne, die im großen Bären stehn.  
 Wir kommen voller Flle zu den Toten:  
 Was haben wir gesehn!

( Rilke Forum, www.rilke.de )

Stefan Hilz

## Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau

Land	Mi-Nr.	Ausgabe- datum	Beschreibung A = Anlaß; B = Abbildung
Andorra Frz. Post	670/671	26.01.2008	A: Naturschutz: Säugetiere B: Rotfuchs ( <i>Vulpes vulpes</i> ); Wildschwein ( <i>Sus scrofa</i> )
Liechtenstein	1473/1474	03.03.2008	A: Liechtensteiner Weidealpen(IV) B: Guschg; Guschgle
Portugal	3254	28.11.2007	A: Korkindustrie B: Korkeiche
Tschech. Rep.	544	30.01.2008	A: Grmarken B: Weinglas und Weintraube, Ackerwinde
Komoren	1801 - 1806	01.06.2007	A: Heilpflanzen B: Westindisches Zitronengras ( <i>Cymbopogon citratus</i> ); Afrikanisches Basilikum ( <i>Ocimum suave</i> ); Aloe molucaca
Senegal	2060 - 2063	06.12.2004	A: Frderung des Anbaus lokaler Getreidesorten B: Kolbenhirse ( <i>Sateria italca</i> ); Kuhbohne ( <i>Vigna unguilata</i> ); Reis ( <i>Oryza sativa</i> ); Mais ( <i>Zea mays</i> )
Norfolk-Insel	985 -988 Block 53	09.05.2007	A: lpalmenindustrie B: Eimer mit Frchten, Wachhund; Pflcken der Früchte; Umfllen der Früchte; Fruchtstand der lpalme ( <i>Elaeis guineensis</i> )
Vanuatu	1327 - 1331	27.06.2007	A: Tropische Früchte B: Obstbanane; Wassermelone; Limette; Papaya; Kokosnuß
Bangladesch	886	03.06.2007	A: Nationale Aufforstungskampagne B: Mädchen vor Wald, Htte mit jungen Bäumen

Land	Mi-Nr.	Ausgabe- datum	Beschreibung A = Anlaß; B = Abbildung
Albanien	3227 - 3230	03.12.2007	A: Gemüse B: Knoblauch; Zwiebel; Paprika; Tomate
Frankreich	4355	26.01.2008	A: Chinesisches Neujahr: Jahr der Ratte B: Ratte mit Weintrauben
Jersey	1349 Block 67	18.05.2008	A: 18. Internationale Konferenz des Weltbüros für Jersey-Rinder B: Zuchtbulle „Mermaid's Warrior Count“
Island	1195 - 1198	27.03.2008	A: Alte landwirtschaftliche Geräte B: Ferguson-Traktor (1949); IHC-Planierraupe (1943); Pflug von Torfi Bjarnason in Olafsdal (1880); Selbstfahrende Bodenfräse von Heinrich Lanz (1921)
Österreich	2725	09.04.2008	A: Kultur- und Naturerbe der Menschheit: Wachau B: Blick über die Donau auf Dürnstein
Mayotte	208	26.01.2008	A: Zebu B: Zebu ( <i>Bos primigenius indicus</i> )
Mayotte	209	26.01.2008	A: Kokospalme B: Kokospalme ( <i>Cocos nucifera</i> ), Kokosnüsse
Israel	1949/1950	05.11.2007	A: Heilkräuter und Gewürze B: Lorbeer ( <i>Laurus nobilis</i> ); Zatar ( <i>Coridothymus capitatus</i> )
Belgien	4000 Block 127	09.02.2008	A: Genter Floralien - 200 Jahre Königliche Gesellschaft für Landwirtschaft und Pflanzenkunde B: Blumenbeet
Niederlande	2554	02.01.2008	A: Freimarken: Umweltschutz B: Biologische Landwirtschaft
Österreich	2729/2730	05.05.2008	A: Freimarken: Tierschutz B: Weißbrüstigel ( <i>Erinaceus concolor</i> ); Feldhase ( <i>Lepus europaeus</i> )
Österreich	2732	09.05.2008	A: Bundesgestüt Piber B: Lippizanerstute mit Fohlen, Lippizaner der Spanischen Hofreitschule, Wien, Reiter

Land	Mi-Nr.	Ausgabe- datum	Beschreibung A = Anlaß; B = Abbildung
Costa Rica	1688	23.11.2007	A: Nationales Kulturerbe: Ochsenkarren B: Bauer mit Ochsengespann
Paraguay	5001/5002	20.10.2008	A: 50 Jahre Akademie für Agronomie und Veterinärmedizin B: Symbolik mit Nutzpflanzen und Schaupflanzen; Pferd, Rind, Ziege, Schaf, Schwein und Huhn

Klaus Henseler

## Nutzpflanze: Knoblauch

Knoblauch (*Allium sativum*) ist eine Gewürz- und Heilpflanze in der Familie der Zwiebelgewächse (*Alliaceae*).

Weitere Namen sind Chnöbli (Schweiz), Knofi, Knowwlich oder Knofl. Die deutsche Bezeichnung »Knoblauch« leitet sich von »Kloben« ab, im Mittelalter der Begriff für »Zehen«.

Der gewöhnliche Knoblauch ist eine krautige, 30 bis 90 cm hoch wachsende Pflanze mit spitzen, bläulich-grünen Blättern. Die Knolle ist von einer dünnen, weißen oder rötlichen Hülle umgeben und besteht aus einer Hauptzehe, um die etwa fünf bis zwanzig Nebenzehen angeordnet sind. Aus der mittleren Hauptzehe treibt ein 60 bis 90 cm hoher, stielrunder Sproß aus. Der Blütenschaft ist rund und trägt eine Scheindolde mit wenigen weißen oder rosafarbenen Blüten. Neben den unfruchtbaren Blüten entwickeln sich in einem zylindrischen Hütchen etwa 10 bis 20 runde Brutzwiebeln. Man steckt die Zehen im Herbst oder im März etwa 20 cm weit voneinander und erntet sie im August, erhält aber viel größere Zwiebeln, wenn man die Pflanze zweijährig werden läßt. Die Zwiebelchen der Blütendolde brauchen ein Jahr mehr zur Entwicklung.



Bulgarien 1958



Die Knoblauchzwiebel enthält neben Speicherkohlenhydraten (insbesondere Fructane) schwefelhaltige Verbindungen wie z.B. das geruchlose Alliin, deren Vorstufen, gamma-Glutamyl-alkylcysteine, ein Addukt mit Vitamin B1 (Allithiamin), Adenosin und Alliin-Lyase. Diese Enzyme gelangen erst durch Verletzung der Zellen (z.B. beim Zerkleinern) in Kontakt mit Alliin, wobei die Verbindung abgebaut und die eigentlichen Wirkstoffe, Thiosulfinate, Allicin und weitere Folgeprodukte, erst gebildet werden.

Die Inhaltsstoffe des Knoblauchs wirken antimikrobiell, blähungstreibend, senken die Blutfettwerte und wirken somit vorbeugend gegen arterio-sklerotische Veränderungen der Blutgefäße. Außerdem fördern sie die Auflösung zusammengelagerter Blutplättchen und verbessern dadurch die Fließeigenschaften des Blutes. Möglicherweise ist Knoblauch hilfreich in der unterstützenden Behandlung leichten Bluthochdrucks. Knob-

lauch soll auch vorbeugend gegen Erkältungskrankheiten sowie bestimmte Krebsarten (Magen-, Darm-, Speiseröhrenkrebs) wirken und einen stimulierenden Einfluß auf die Reparatur geschädigter DNA besitzen.



Bosnien-Herzegowina 2006

Knoblauch ist eine Kulturpflanze und gelangte aus den Steppengebieten Zentral- und Südasiens über das Mittelmeer nach Europa. Die Wildform gilt als ausgestorben. Knoblauch ist schon im Altertum als Nahrungs- und Heilmittel bekannt. Ägyptische Sklaven benutzten Knoblauch als Stärkungsmittel und um Läuse und Darmparasiten zu vertreiben. Römer

und Griechen wußten ebenfalls um die Heilmöglichkeiten der Pflanze. Im Talmud wird sie als Mittel gegen Zahnschmerzen gepriesen. Im Mittelalter wurde er in Europa gegen die Pest angewandt. Es wird ihm außerdem in vielen Ländern (etwa in Asien) eine Wirkung als Aphrodisiakum nachgesagt.

Der Knoblauch soll – wie alle stark riechenden Pflanzen – zur Abwehr von Dämonen, insbesondere jedoch Vampiren (man denke an Dracula Waida), dienen können.

## Der Buchdrucker Johannes Knoblauch,

(sein Vater wird als Johannes Cist genannt Knoblauch in seinem Heimatdorf Zofingen aufgeführt) wird erstmals 1497 erwähnt. Verheiratet war er mit Katharina Dammerer, der Witwe des Buchdruckers Martin Flach d.Ä. und in zweiter Ehe mit Magdalena Vogler. 1501 erhält Knoblauch das Straßburger Bürgerrecht („Johans Knobeloch v. Zofingen

der trucker“). In den Jahren 1497 bis 1528 war er hauptsächlich in Straßburg als Buchdrucker und Verleger im Haus „Zur Turteltaube“, wo sich seine Officin befand, tätig. Um 1500 druckte er in Sursee mit einer mobilen Presse Niklaus Schradins »Chronik des Schwabenkriegs« mit 42 Holzschnitten und damit die erste Schweizer Chronik überhaupt, 1506 druckte er wieder in Straßburg den Passionstext des Elsässer Humanisten Matthias Ringmann mit Holzschnittillustrationen von Urs Graf d.Ä. und Hans Wechtlin, von der bis 1510 sechs weitere Auflagen erschienen. 1513 gab er die Gesamtausgabe der Werke von Poggio Bracciolini (z.T. mit Illustrationen von Graf) heraus. Insgesamt druckte Knoblauch weit über 300 Werke. Er starb um 1528.

Das Bücherzeichen ist ein auf den Namen bezogenes redendes Signet. Es zeigt als Schildhalterin eine Bürgerin in Straßburger Tracht, die dem anderen Schildhalter, einem sog. wilden Mann, gegenübersteht. Zwischen ihnen steht der Wappenschild mit der Druckermarke. Es sind drei gekreuzte Knoblauchpflanzen zu sehen, dazwischen die Initialen »I« und »K«.

Cist oder Ziest kommt aus dem westslawischen Sprachraum und verweist auf ein Verwaschkraut. „Wilde Männer“ (es gab auch wilde Frauen) waren am Ausgang des Mittelalters sehr populär. Sie galten als Symbol für den Urzustand der Menschen ohne gesellschaftliche Zwänge und im Einklang mit der Natur. In der höfischen Kunst des 14. Jahrhunderts wurden sie vielfach nur an Gesicht, Händen und Füßen unbehaart und sonst mit zotteligem Fell bewachsen dargestellt. Sie waren aber auch Bild für das Ausgeliefertsein an dämonische Kräfte, denen sie mit hilfloser Panik oder Resignation gegenüberstanden. Inwieweit der wilde Mann auch als eine Anspielung auf das „Tier im Mann“ sein kann, hat die Forschung noch nicht feststellen können.

Anmerkung:  
Ich bin auch in der „Motivgruppe Papier & Druck“ und habe deshalb und außerdem eine große Sammlung von Buchdruckerwappen (Bücherzeichen). Darunter befindet sich die Marke dieses Straßburger Druckers. Es gibt etliche Buchdruckerwappen, die Tiere, Pflanzen oder landwirtschaftliche Motive zeigen. Das erste Buch über den „Vampir“-Grafen Dracula erschien 1488, gedruckt von Marcus Ayrer in Nürnberg (ausgestellt in Weimar). KH

# Nutzpflanze: Erdnuß

Die Erdnuß ist einjährige, Wärme liebende Pflanze aus der Familie der Hülsenfrüchtler. Sie trägt die botanische Bezeichnung *Arachis hypogaea*. Ursprünglich stammt sie aus Südamerika, wahrscheinlich Brasilien, und wird seit langer Zeit von den Ureinwohnern Amerikas angebaut. Die Pflanzen werden etwa 75 cm hoch und breiten sich über eine Fläche von maximal 1,20 m Durchmesser aus. Manche Sorten entwickeln ein buschiges, aufrechtes Wachstum, andere breiten sich am Boden aus. Die Erdnuß durchläuft eine außergewöhnliche Fruchtentwicklung. Nachdem die Blüte befruchtet ist, wendet sich der verlängerte Fruchtsiel von der Basis des Blütenstieles an nach unten und vergräbt so die Spitze des Fruchtknotens im Boden. Dort entwickelt sich dann die Frucht.

Es gibt viele Erdnußsorten. Großsamige Sorten werden zum Rösten und in Süßigkeiten verwendet, kleinsamige für die Herstellung von Erdnußbutter und Erdnußöl. Nachdem die Erdnüsse geerntet worden sind, nutzt man die Pflanzen als Viehfutter.

Erdnüsse brauchen für ihr Wachstum eine warme Wachstumsphase von etwa 120 bis zu 140 Tagen. Mäßiger Niederschlag genügt. Sie wachsen am besten in gut entwässerten, sandigen Böden. Dunkle Böden neigen dazu, die Schalen zu färben. Die Hauptanbauggebiete liegen inzwischen in den südlichen Vereinigten Staaten und in den wärmeren Gebieten Südamerikas, Afrikas und Asiens. Erdnüsse sind nährstoff- und energiereich. Die Samen enthalten 40 bis 50 Prozent Öl und etwa 20 bis 30 Prozent Proteine. Sie sind zudem eine hervorragende Quelle von Vitamin B. Etwa die Hälfte der in den Vereinigten Staaten produzierten Erdnüsse wird zu Erdnußbutter verarbeitet. Ein Viertel der Produktion wird als geröstete Erdnüsse verkauft. Erdnußöl erfreut sich als Speiseöl guter Qualität großer Beliebtheit und wird vielfach auch in Margarine verwendet. Wichtige Erdnußproduzenten sind China, Indien und die Vereinigten Staaten. In den Vereinigten Staaten werden Erdnüsse hauptsächlich als „festes“ Nahrungsmittel angebaut. In anderen Ländern hingegen dient der Erdnußanbau vorwiegend der Herstellung von Speiseöl. Die Gesamtproduktion der Vereinigten Staaten beträgt jährlich etwa 1,9 Millionen Tonnen, was ungefähr einem Zehntel der Weltproduktion entspricht. Fast die Hälfte davon wird in Georgia (Stichwort: James Earl Carter!) angebaut.



# Nutzpflanze: Gurke

Die Gurke (*Cucumis sativus*) ist eine Art aus der Familie der Kürbisgewächse.

Im alltägliche Sprachgebrauch wird die eßbare, grüne und feste Beerenfrucht als Gurke bezeichnet. Die Bezeichnung ist kein ursprünglich deutsches Wort. Es ist einer der wenigen Polonismen im Deutschen und geht somit auf das polnische Wort für Gurke *ogórek* (lies: ogurek) zurück.

Über die Herkunft der Gurke gibt es zwei Theorien: Nach der einen stammt sie aus Nordindien, wo sie schon seit etwa 4000 Jahren an den Südhängen des Himalajas wachsen soll. Nach der anderen kommt sie aus dem tropischen Afrika, von wo sie über Ägypten in den Mittelmeerraum gelangte.

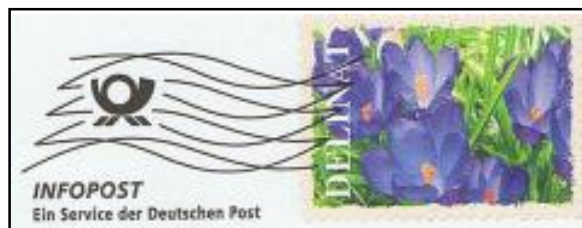
In Südindien wurde die Gurke bereits im Neolithikum genutzt. Wilde Gurkengewächse waren in den Grassteppen des Dekkan heimisch. Bei den Griechen und Römern war sie bereits als Frucht bekannt, der römische Feinschmecker Apicius überliefert zahlreiche Rezepte. Die Arbeiter im Steinbruch von Mons Claudianus in Ägypten verzehrten unter anderem auch Gurken. Nach Nordeuropa kamen die Gurken erst in der Römerzeit. Verkohlte Gurkensamen sind unter anderem aus römischen Schichten aus London nachgewiesen. Seit dem Spätmittelalter werden archäologische Nachweise, besonders in Latrinen, häufiger. Die ersten Gewächshausgurken wurden im 19. Jahrhundert in England gezogen.

Die Pflanze ist niederliegend oder kletternd. Die Spreite der Laubblätter sind fünfeckig bis handförmig. Die männlichen Blüten sind oft gebüschelt, die Krone wird zwei bis drei Zentimeter lang. Die weiblichen Blüten besitzen drei Staminodien. Die Frucht wird etwa 30 bis 40 Zentimeter lang, ist schlank, walzenförmig und an den Enden verjüngt. Wie alle Beerenfrüchte gibt sie ihren Samen erst frei, wenn das Fruchtfleisch verfällt. Sie besteht zu bis zu 97 Prozent aus Wasser. Mit 9,7 kcal je 100 g gilt sie als kalorienarm. Gurken sind roh eßbar. Sie können durch Milchsäuregärung als Salzgurken (echte Saure Gurken), mit Essigsud eingekocht als Gewürzgurken oder als Senfgurken konserviert werden.



## Moderne Frankiervermerke bei der Weinvermarktung

Die Deutsche Post AG bietet seit Januar 2008 neue moderne Frankiervermerke an. „Statt des alten Freimachungsvermerks ‘Entgelt bezahlt’ können Sie ab sofort in der Frankierzone eine ‘Frankierwelle’ auf Ihren Sendungen, die mit Liste eingeliefert und bar gezahlt



werden, anbringen. Darüber hinaus kann Ihr eigenes, individuelles Motiv (grafische Darstellung) rechts daneben angedruckt sein.“ (Zitat aus den Mitteilungen der Deutschen Post, [www.deutschepost.de](http://www.deutschepost.de)). Sicher

sind wir mittlerweile alle schon durch Werbesendungen im Hausbriefkasten damit vertraut gemacht. Natürlich schlägt auch die Weinwerbung diesen neuen Weg ein.

Hier ein kleines Beispiel vom Bio-Wein-Versand „Delinat“ in „alter“ (Entgelt bezahlt) und neuer Form (Frankierwelle mit „persönlichem Briefmarkenimitat“).

Philatelisten, die sich mit klassischen Briefmarken beschäftigen, werden bei der Betrachtung solcher „Marken“ vielleicht die Nase rümpfen, weinen oder lachen. Eine Alternative stellt sicher auch noch das Augenverschließen vor solchen Neuerungen dar. Einfach darüber hinwegsehen. Wer das nicht will, kann diese neuen Produkte zumindest zur Kenntnis nehmen. Er muß sie ja nicht sammeln.

Ich denke jedoch, daß eine Auseinandersetzung mit solchen neuen Entwicklungen, zumal wenn auch Inhalte, die unsere Arge betreffen, berührt sind, durchaus sinnvoll ist. Jedenfalls ist in meinen Augen eine kleine Dokumentation solcher Entwicklungen in unserer Zeitschrift angebracht.

„Alt“ und „neu“ unterliegen in unserer Zeit einer rasanten Beschleunigung. Viele Dinge sind schon veraltet, bevor sie überhaupt richtig wahrgenommen werden. Manches

erscheint einem neu, obwohl es schon längst veraltet ist, man hat es nur nicht wahrgenommen, weil man mit anderem beschäftigt war. So stellen unsere kleinen Freunde, die Briefmarken

und alles drum herum echte Sehhilfen dar, die uns zum genauen Hinschauen anregen. Mir macht dieses Anschauen jedenfalls Spaß.

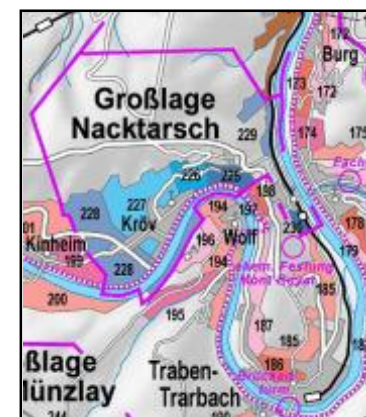


Stefan Hilz

## Kröver Nacktarsch

Wer kennt sie zumindest vom Namen her nicht? Eine der bekanntesten deutschen Weinlagen: den Kröver Nacktarsch. Gesetzestechnisch ist der Nacktarsch eine Großlage im deutschen Weinbaugebiet Mosel in der Nähe von Traben-Trarbach an der Mosel. Sie zählt zum Bereich Bernkastel und besteht aus den Einzellagen Steffensberg, Letterlay, Kirchlay und Paradies in Kröv sowie Burglay und Herrenberg in Kövenig.

Die Lage Steffensberg, an der Gemarkungsgrenze zum Nachbarort Wolf beginnend, reicht bis zur „Brauneterbach“ und ist etwa 35 ha groß. Dort wachsen die Reben auf dem typischen Devonschieferboden. Die Spitzenweinberge dieser Lage sind qualitativ gleichwertig mit denen der daran anschließenden 40 ha großen Weinlage Letterlay, wo der Devonschiefer teilweise auf schwerem, lehmigen Untergrund liegt. Die 75 ha große Lage Kirchlay geht von der Bayersbach, der Grenze der Lage Letterlay bis zu Viehbach. Von der Viehbach bis zur Gemarkungsgrenze Kinheim reicht die Lage Paradies, mit 162 ha die größte Einzellage in Kröv. In



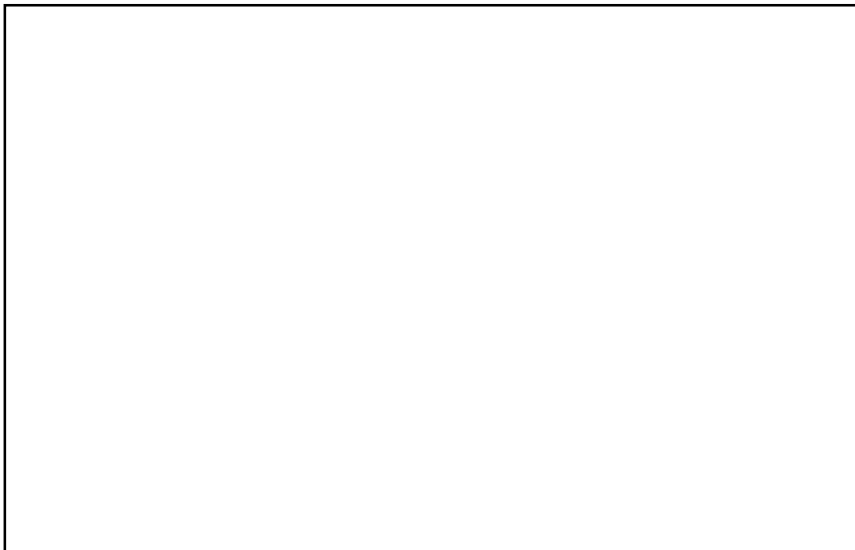


der Ebene ist der Boden schwer und lehmig, dort wird auch die Rebsorte Müller-Thurgau angebaut. Im Hang findet sich der Devonschiefer. Im Ortsteil Kövenig liegen die Einzellagen Herrenberg mit 20 ha und Burglay 18 ha an steiler Schieferwand.

Wer gewisse Assoziationen bezüglich des Namens vermutet, wird bei der Recherche zur Namensherkunft eines Besseren belehrt. Die am weitesten verbreitete Version besagt, daß Kröver Kinder sich in einen Keller geschlichen und mit Wein betrun-

ken hätten, wobei sie jedoch der Kellermeister erwischt und ihnen als Strafe den nackten Hintern versohlt habe. Eine Darstellung dieser Szene findet man auch auf vielen Flaschenetiketten aus Kröv. Eine andere Version sieht Götz von Berlichingen, der für derbe Aussprüche bekannt ist, als Urheber des Namens.

Eine weitere Version vermutet in der Tatsache, daß der kahle, mit Reben besetzte Berg bei Kröv eine gewisse Ähnlichkeit mit dem menschlichen Hinterteil aufweist, den Ausschlag für die Lagebezeichnung. Letztendlich handelt es sich wohl um eine Verballhornung des lateinischen Begriffes „Nectarius“ beziehungsweise des keltischen „Nackas“.



Beides bedeutet etwa „felsige Höhe“ und leitet sich aus der Tatsache ab, daß die Lage im Herbst ohne Laub schlicht „nackt“ aussieht.

Der Absenderfreistempel aus dem Jahre 1967, der in der Abbildung Jungen zeigt, die den Hintern versohlt bekommen, trägt den Text „Urquelle des Kröver Nacktarsch“ und den Hinweis auf einen „Jungle Dick“. Der Stempel befindet sich auf einer Ansichtskarte der Gaststätte „zum Ritter Götz“.



Die Internetrecherche brachte zutage, daß die Gaststätte noch existiert. Dazu wird weiter ausgeführt: „Der Ritter Götz soll etwas mit dem berühmten Götz-Zitat zu tun haben. So wollte es der einstige Wirt, der beleibte „Jungle Dick“. Der umtriebige Gastronom machte schon den Kröver Nacktarsch zur Legende. Der Nacktarsch und der „Du-kannst-mich-mal“-Spruch paßten ja auch bestens zusammen – ein Marketing-Gag früher Jahre. Der Kröver Nacktarsch, der im „Ritter“ das erste Mal ausgeschrieben wurde, ist nichts anderes als die Weingroßlage des kleinen Moselörtchens. Noch heute wird der gute Tropfen in der urigen Gaststätte gern



getrunken und der „Jungle Dick“ wird als Hausheiliger gefeiert. Auf eine Anfrage, wer denn „Jungle Dick“ gewesen ist, teilten die derzeitigen Inhaber des Hotel-Restaurant Reichsschenke „Zum Ritter Götz“ mit Schreiben vom 3. März 2008, daß es die Gaststätte noch gibt, es sich allerdings nun um ein 3-Sterne-Hotel mit Restaurant handelt. Der „grobe Wirt Jungle Dick“ ist 1967 mit 70 Jahren verstorben ist. Die „Urquelle des Kröver Nacktarschs“ wird das Haus genannt, weil dieser Wein zum ersten Mal „offiziell“ ausgeschrieben wurde.

Quelle: [www.die-mosel.de](http://www.die-mosel.de), [www.kroev-touristik.de](http://www.kroev-touristik.de),  
Schreiben des Hotel-Restaurant Reichsschenke „Zum Ritter Götz“  
vom 3. März 2008

## Rettet SIVAM den Amazonas?

Mit der Ausgabe der Marke Mi 3262 (Abb.) feierte die brasilianische Post das seit 1993 vorbereitete integrierte Überwachungssystem für den riesigen Amazonasraum SIVAM (Sistema de Vigilância da Amazônia), das am 25. Juli 2002 vom damaligen Staatspräsidenten Fernando Henrique Cardoso in Betrieb genommen wurde. Mit seinem Investitionsaufwand von 1,7 Milliarden US\$ sei es das bisher teuerste Überwachungs- und Kontroll-System der Geschichte.

Das strategische Projekt SIVAM wurde eingerichtet, um in erster Linie den Regenwald vor illegalen Rodungen und Besiedlungen sowie vor gesetzwidriger Ausbeutung von Bodenschätzen zu schützen, den Drogenhandel zu unterbinden und die Grenzüberwachung wie auch die Luftsicherung zu unterstützen.

SIVAM bestehe zunächst aus 19 festen und sechs mobilen Radarstationen, 3 mit Infrarotkameras ausgestatteten Überwachungsflugzeugen, Empfangsstationen für sechs Überwachungssatelliten und zehn Wetterradars, 14 Blitzsensoren und verschiedenen, ebenfalls mit Sensoren für Umweltdaten ausgerüsteten Ballons. Außerdem liefern Hun-

derte von meteorologischen Meß-Stationen und Wassersensoren Daten über Wasserstand und Wasserqualität der Flüsse. Zusätzlich wurden entlegene Dörfer im Amazonasbecken mit rund 1000 mobilen Telekommunikationseinheiten mit Telefonen, Faxgeräten und Internetanschlüssen ausgestattet und über Satellitenschüsseln mit dem Kontrollzentrum in Manaus vernetzt. Alle diese Daten laufen im Kontrollzentrum zusammen, werden dort dargestellt, ausgewertet und ggf an die beteiligten Polizei-, Umwelt-, Indianerschutz- und sonstige Behörden weitergeben.

Bisher sei das gewaltige System allerdings erst zu etwa 75% fertiggestellt. Mit seiner Vollendung aber soll dann den Monitoren in Manaus und Brasília nichts mehr verborgen

bleiben und „kein Moskito mehr unbeobachtet von einem Ast zum andern fliegen“, wie sich einer der bei der Einführung anwesenden Militärs ausgedrückt hatte.

Offensichtlich aber hält das System bislang weniger als es verspricht. Nach Feststellungen der brasilianischen Wochenzeitschrift „Veja“ seien die 25 installierten Radarstationen nicht in der Lage, unterhalb einer Flughöhe von 3000 Metern sich bewegende Flugobjekte zu orten. Gerade in diesem Luftraum aber tummeln sich die Kleinflugzeuge der Drogenschmuggler. Dessen ungeachtet sollen mehr als die Hälfte der Stationen auch schwerwiegende Mängel aufweisen; so würden sie nicht vorhandene Flugzeuge orten und tatsächlich vorhandene nicht erkennen oder falsche Interpretationen der erhobenen Daten liefern. Zudem böten sie ohnehin längst keine flächendeckende Überwachung, denn nach Auffassung der Luftwaffe wären hierzu 625 weitere Radarstationen erforderlich. Auch seien von den in entlegenen Ortschaften installierten Telefonzellen mit Internetanschluß mindestens 400 außer Betrieb.

Und die Erwartungen, SIVAM trage zur Verhinderung illegaler Rodungen bei, erfüllten sich ebenfalls nicht, denn der erforderliche Informationsfluß zur Umweltbehörde IBAMA, zur Indianerschutzbehörde FUNAI und zur Bundespolizei sei bislang unterblieben.

Es wäre wahrlich zu hoffen, daß dem un-  
gemein aufwändigen und ehrgeizigen Pro-  
jekt auf Dauer der Erfolg nicht versagt bleibt  
(PS).

Quellen:  
Forschungsbericht Nr. 63 der ArGe Brasilien  
VEJA vom 18.7.2007  
siehe auch Internet unter SIVAM  
<http://www.brasilienportal.ch/index.cfm?na...>



## 500 Jahre Weinbau in Burg Stargard

Am 27. April 2008 hat der Privatpostdienstleister Nordkurier Neubrandenburg zum 500. Jahrestag der Anlage des ersten Stargarder Weinberges eine Briefmarke herausgebracht. Im Frühjahr 1508 ließ Heinrich V. (der Friedfertige) in Stargard an der Burg den ersten Weinberg pflanzen. Der Nominalwert der Marke beträgt 42 Cent; dies entspricht dem Porto für den Standardbrief. Die Markengröße beträgt 44,8 x 30,8 mm. Gedruckt wurden 50 000 Marken in 10er-Bogen; 500 Ersttagsbriefe wurden aufgelegt.

Vorgelegt wurde die neueste Briefmarkenedition des Neubrandenburger Postzustellendienstes im Museum auf der Burg Stargard in Anwesenheit Mecklenburger Winzer, Philatelisten und Museumsfreunde sowie den beiden Weinköniginnen aus Rattey und Burg Stargard.

Die Briefmarke wurde von Stefan Schmidt vom Privatwinzerverein Burg Stargard entworfen, der auch zusammen mit Andreas Meenke vom Nordkurier den Ersttagsbrief



gestaltet hat. Die Briefmarke, die Rebstöcke in mittelalterlicher Pfahlerziehung vor der Burg zu Stargard zeigt, ist die erste Ausgabe einer Briefmarke zum Thema Weinbau in Ostdeutschland.

Zeitgleich mit der Übergabe der neuen Briefmarke wurde auch eine Briefmarkenausstellung zum Thema "Wein und Weinbau" eröffnet, die bis Ende September im Museum Burg Stargard zu sehen ist. Die Präsentation, die vom Winzerverein Stargard zusammengetragen und gestaltet wurde,

umfaßt die Schwerpunkte "Weinbaugeschichte", "Traubensorten", "Das Winzerjahr – Die Arbeit im Weinberg", "Die Weinbaugebiete der Erde" und "Gastronomie". Gezeigt werden Briefmarken aus über 50 Ländern und aus drei Jahrhunderten, die älteste stammt von 1875 und ziert eine Rechnung über Weinlieferungen aus Frankreich. Das kurioseste Exemplar ist eine portugiesische Marke aus dem Jahr 2007, die auf Kork gedruckt wurde. Briefmarkenhefte, Ersttagsbriefe, Bildpostkarten und Münzen runden die Ausstellung ab.

500 Jahre Weinbau in Burg Stargard waren auch der Anlaß dafür, daß die Ausstellung über die Geschichte des Weinbaus im Museum auf der Burg erweitert wurde. Zu sehen sind heute über 150



Exponate aus 3 Jahrhunderten der Geschichte des Kelterns, der Lagerung und der Weinabfüllung.

Das Weinbauggebiet Stargarder Land ist ein in Mecklenburg-Vorpommern gelegenes Gebiet, daß nach der Änderung der Weinbauverordnung vom 4. März 2004 in das Verzeichnis der Weinbaugebiete für Tafelwein aufgenommen wurde (§ 2 der Weinbauverordnung). Der Bundesrat hatte der Änderung der Weinverordnung am 13. Februar

2004 zugestimmt. Der Wein darf nach § 3 der Weinverordnung unter der Bezeichnung Mecklenburger Landwein vermarktet werden.

Ausgangspunkt der Initiative waren Privatwinzer von Schloß Rattey, die 2001 mit diesem Anliegen an das mecklenburg-vorpommersche Landwirtschaftsministerium herantraten und auf die Weinbautradition verwiesen. Bereits seit 800 Jahren soll in Mecklenburg-Vorpommern - mit unterschiedlichem Erfolg - Wein angebaut worden sein; erst im Jahre 1853 wurde hier der gewerbliche Weinbau eingestellt. 1999 erweckten die Winzer die Weinbautradition zu neuem Leben. Um ihren Wein bundesweit vermarkten zu dürfen, mußten sie nicht nur einen Nachweis für ihre Weinbautradition erbringen, sondern auch beweisen, daß für den Weinbau die erforderlichen klimatischen und geologischen Voraussetzungen vorlagen.

Das Gebiet gilt als die nördlichste Weinbauregion Deutschlands. Streng genommen ist es aber nicht das 14. deutsche Anbaugebiet, da hier kein Qualitätswein erzeugt werden darf. Die Weinanbaufläche beträgt 3,7 Hektar und ist mit insgesamt etwa 14 000 Rebstöcken der Sorten Regent, Blauer Portugieser, Spätburgunder sowie Huxelrebe, Ortega, Phoenix, Müller-Thurgau und Elbling bestockt. Mit 3,5 Hektar liegt der Großteil der Rebflächen nahe der Gemeinde Rattey. Die Weinberge stehen in den Lagen Eichenberg, Gartenberg, Schloßberg, Sonnenberg und Storchennest und sind zu rund zwei Dritteln mit roten Rebsorten bestockt. In Rattey werden die Rebflächen von dem am 1. April 1999 gegründeten Verein der Privatwinzer bewirtschaftet, der auch ein Winzerfest und die Wahl einer Weinkönigin organisiert. Die Rebfläche bei Burg Stargard beträgt ungefähr 0,2 Hektar und wird vom dortigen Winzerverein betreut.

Ort oder Burg Stargard werden zuerst 1170 als „Stargart“ genannt. Aus dem altpolabischen übersetzt heißt stary dann alt und gard bedeutet Burg, also „Alte Burg“, welche dem Bistum Havelberg (angeblich) zur Stiftung des Kloster Broda geschenkt worden sind. Die betreffende Urkunde hat sich jedoch als Fälschung und der Ort Stargart darin als Zusatz aus späterer Zeit erwiesen, datierend wohl um das Jahr 1244. Seit Eingemeindung der Burg ins Stadtgebiet, (angeblich) um Verwechslungen mit den anderen namensgleichen Städten zu vermeiden, führt die Stadt ab 1929 den Namen Burg Stargard.

Quelle:

[www.nbweb.de/2008/04/29/sonderbriefmarke-500-jahre-weinbau-in-burg-stargard-mecklenburg/](http://www.nbweb.de/2008/04/29/sonderbriefmarke-500-jahre-weinbau-in-burg-stargard-mecklenburg/)  
[www.wein-plus.de](http://www.wein-plus.de); [www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de);  
[www.bdph.de](http://www.bdph.de); [www.mcpom.info](http://www.mcpom.info)

## Ankündigungen und Hoffnungen

Wir werden in einem der nächsten Hefte mit einer mehrteiligen Übersicht von Marken aus der Landwirtschaft (von Herrn Kaczmarczyk) beginnen.

Und endlich, endlich wird Platz sein für eine Serie von Kartoffelbriefmarken (ich hängele mich an der „Kartoffel auf der Briefmarke“ entlang, aber mit dem aktuellen Stand der Marken).

Und noch eine weitere Ankündigung: Unser Vorsitzender, Herr Roger Thill, schreibt mir in einem E-Mail: „Ich habe viele Belege eingescannt zum Thema Pilze ... zwecks Veröffentlichung. Zu verschiedenen Belegen braucht man keine zusätzlichen Erklärungen, die Sammler sollen halt wissen, daß es diese gibt. Zum andern kann man im Internet Einiges finden (Wikipedia macht es möglich) mit Quellenangabe, kann man da ja auch was tun.“

Wir werden also wieder mehr Pilze in unserem Heft finden. Und mehr Kartoffeln. Und Landwirtschaft allgemein. Und auf das Thema „Hausgärten“ warte ich. Und seit dem Verbot des öffentlichen Rauchens müßte einmal wieder ein Tabak-Artikel kommen. Und Bäume, Bäume, Bäume im Wald und auf der Heide. Und in der Geest und auf der Marsch.

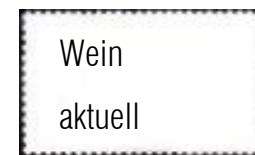
## Neue Rubrik auf der nächsten Seite

In diesem Heft finden Sie erstmals eine neue Rubrik: Werbe- und Sonderstempel aus der Zeitschrift „Philatelie aktuell“ der Deutschen Post AG. Die Rubrik wird betreut von Herrn Hans-Peter Blume, der zukünftig die aktuellen Stempel, die einen Bezug zu Themen unserer Motivgruppe aufweisen, präsentieren wird. Er schreibt: „Man kann in der Regel bis zu 4 Wochen nach dem Anwendungsdatum noch bei der jeweils angegebenen Stempelstelle Stempel auf frankierte Karten und Briefe kostenlos mit der normalen Post zurück geschickt bekommen.“

Die Quelle ist jeweils die Zeitschrift „Philatelie aktuell“, was wir zukünftig nicht mehr angeben werden. Die Rubrik wird, so ist es jedenfalls vorgesehen, jeweils am Ende des Heftes zu finden sein. Wir wünschen viel Erfolg.



Hans-Peter Blume



Manfred Geib und Josef Muhsil



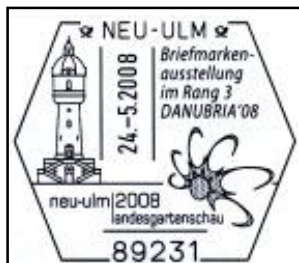
27389 Lauenbrück  
Teilnahme der Deutschen Post AG an der 650-Jahrfeier von Lauenbrück; 5. Juli 2008  
Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle, 10770 Berlin

Heidschnucke, Otternbrücke, Fachwerkhaus aus der Region

55234 Ober-Flörsheim  
Verbandsgemeinde- Weinfest 2008, Ausstellungseröffnung;  
21. Juni 2008  
Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle, 53253 Bonn



Rathaus mit Kriegerdenkmal

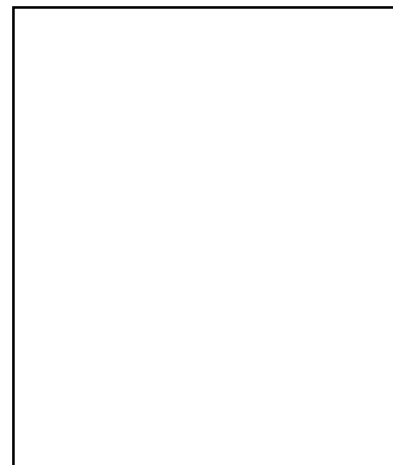


89231 Neu-Ulm  
Danubria 08, Briefmarkenausstellung Rang 3  
24. Mai 2008  
Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle, 92627 Weiden

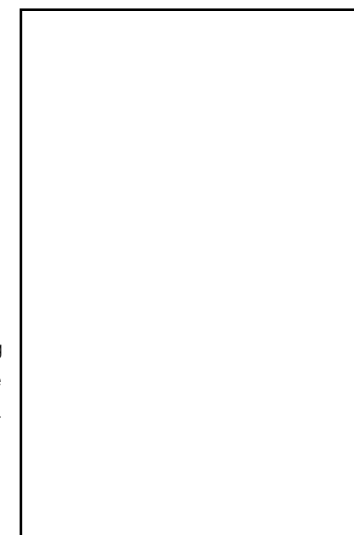
Wasserturm und stilisierte Blüte

89564 Nattheim  
750 Jahre Auernheim, Dorffest des Stadtteils  
12. Juli 2008  
Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle, 92627 Weiden

Dorefansicht mit Wappen



Am 16. November 2007 fand in Langenlois die traditionelle „Philatelistenweintaufe“ statt. Hierzu wurde ein Sonderstempel aufgelegt.



Rang-II-Ausstellung in Deutschlandsburg („Alpen-Adria“) mit Weintraube als bildliche Darstellung.

2 Neuheiten gibt es zur Rang-II-Ausstellung „SÜDWEST 2008“ aus Fellbach bei Stuttgart zu vermelden.



## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### Anschriften des Vorstandes:

#### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

#### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

### Redaktion:

Klaus Henseler (Vi.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

### Druck:

Skribifax, Paper & Copy Shop, 27472 Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 132 / Juli 2008 / Auflage 180 Exemplare.

Im Mitteilungsheft Nr. 133 können Sie Artikel unserer Sammlerfreunde am Kamin lesen.







## Auf ein Wort ....



Werte Sammlerfreunde und Mitglieder unserer ARGE

Die WiPa ist vorüber, somit auch unsere Jahreshauptversammlung. Über den Erfolg oder Mißerfolg der Ausstellung wollen wir nicht diskutieren. Die Räumlichkeiten eigneten sich jedenfalls nicht für eine Briefmarkenausstellung. Auf 3 Ebenen in vielen verschiedenen Räumen waren Händler, Postverwaltungen, Sammlungen und Arbeitsgemeinschaften verteilt. Wie sagten einige Besucher, man muß jede Tür öffnen, um zu sehen ob sich Nichts dahinter versteckt. Die ausgestellten Objekte waren sehr schön und vielfältig. Es wurde beste Philatelie geboten. Die Besucher kamen jedenfalls auf ihre Kosten. Auch wurde ein abwechslungsreiches Programm auf der Showbühne geboten, nicht nur Philatelistisches.

Was nun unsere Arbeitsgemeinschaft anbelangt, so hatten wir, wie die meisten andern ARGEN leider sehr wenige Besucher zu vermelden, und leider konnte kein neues Mitglied während den 5 Tagen gewonnen werden. Unsere Jahreshauptversammlung war, außer den 3 Vorstandsmitgliedern, nur von 3 Mitgliedern besucht. Eigentlich schade. (Bericht folgt).

Wir sind zu dem Schluß gekommen, daß man nicht unbedingt anläßlich großer Veranstaltungen die Jahreshauptversammlung abhalten sollte, daher haben wir auch einheitlich beschlossen diese nächstes Jahr wieder in Sindelfingen abzuhalten. Sindelfingen ist und bleibt das Mekka der thematischen Philatelie. In Essen zur IBRA/Naposta 09 werden wir somit ‚nur‘ den Stand besetzen.

In Punkto Standbesetzung wären wir sehr froh falls sich noch andere Mitglieder bereit erklären könnten Hand mit anzulegen. Ich möchte mich an dieser Stelle ganz Besonders bei unserem 2. Vorsitzenden, Herrn Kurt Buck, bedanken, welcher die 5 Tage in Wien anwesend war und auch an den 3 Tagen in Sindelfingen gewesen sein wird.

Ich möchte auch Herrn Kaczmarzyk, aber besonders seiner Frau Eva, die keine Philatelistin ist, und sich trotzdem bemüht den Stand alleine zu betreuen wenn wir unsere Mitgliederversammlungen abhalten, zu danken für ihre Ausdauer. Wo sind die Nach-

ahmer, beziehungsweise die Leute, die Eva etwas Gesellschaft leisten können, zu zweien ist es immer angenehmer!

Wie Sie alle gelesen haben, gibt es wieder den Rundsendedienst. Machen Sie bitte Gebrauch davon, sowohl als Einlieferer als auch als Entnehmer von Material.

Ich hoffe ebenfalls, daß unsere Auktion ein Erfolg wird. Suchen Sie mal bei ihren Schätzen, ob nicht doch einige Rosinen rumliegen, die sie nicht mehr benötigen und zum Kauf anbieten könnten, und nicht immer das „Allerweltsmaterial“, das jeder besitzt.

Leider werden es immer weniger Mitglieder, und der Vorstand wird nicht jünger!

Sind sie nicht interessiert, aktiv am Leben unserer ARGE teilzunehmen und Verantwortung zu übernehmen. Schließlich wollen wir doch alle, daß es die ARGE Landwirtschaft–Weinbau–Forstwirtschaft noch lange gibt. Werben Sie Mitglieder, schreiben sie aktiv viele verschiedene Beiträge, Herr Henseler wird sich sicherlich sehr freuen, nehmen Sie am Leben der ARGE teil, und wieso sollten sie sich nicht in den Vorstand melden, muß ja nicht sofort der „verantwortungsvollste“ Posten sein, doch sich mal melden, Interesse und Mut zeigen, das wäre toll!

Aber jetzt bitte nicht alle gleichzeitig!

Ich wünsche Ihnen eine gute Lektüre bei unserem neuesten Mitteilungsheft.

Ihr

Thill Roger  
1. Vorsitzender

Heft 131 (März 2008) zeigte „Rindviecher“ von Horst Kaczmarczyk.  
Das Heft 132 (Juli 2008) war eingebunden in „Zuckermarken“  
von Leopold Kühnberg; auf der Rückseite war das Zuckermolekül.  
Der Umschlag dieses Hefts 133 (Oktober 2008) wird von Blüten der Kartoffel geziert.

## Inhaltsverzeichnis

Impressionen auf der WIPA	184
Rebe und Wein: 17. Folge Reblaub und Weintraube	185
Die Serie: Die Kartoffel (Einführung und Teil 1)	193
Lebendige Natur durch Landwirtschaft	199
Pilz-Neuheiten	206
Gallisches Wildschein-Feldzeichen	208
Buggy Zapravljivcek-Pferdewagen	208
Festval Lent und Wein	209
Mythologie, Zwerge, Ziegenhaare, Wein	209
Saure Suppe, Eintopf, Omelett	210
Getreide – Korn des Lebens	211
Bamberger Hörndl	214
Ein kurzer Bericht über Avicenna	215
Roquefort-Hartkäse	216
Hans Freiherr von Berlepsch	217
Allerlei Gerüche bei allerlei Pilzarten	219
Albrecht von Haller	227
700 Jahre Golzow	228
Ausstellungserfolge	231
Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau	233
Landwirtschaft aktuell	235

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Roger Thill, Kurt Buck, Hans-Peter Blume, Siegfried Holstein, Stefan Hiltz, Koni Häne

### Redaktionsschluß:

Remember, remember – the last of September: So ähnlich hieß es schon 1606 (Guy Fawkes). Und auch diesmal ist es gerade noch einmal gut gegangen. Ich danke Ihnen.



## Impressionen auf der WiPa



Kurt Buck, Eva und Horst Kaczmarczyk, Linus Lange, Koni Häne und Jacques Marcel.  
Leider waren nur sechs Mitglieder der ArGe da – schade, schade, schade.



elmut Sturm und Horst Kaczmarczyk

## Rebe und Wein 17. Fortsetzung

### Reblaub und Weintraube

Weintrauben und Reblaub umranken zahlreiche Markenbilder und schmücken Stempel von Postverwaltungen. Sie sind Symbol des nationalen Wohlstandes, unterstreichen die wirtschaftliche Leistung ihres Landes und werben für seine Produktionsgüter.



Bilder aus der Usbekischen Sowjet-Republik (Trauben im Rand) Sowjetunion 1950



Leo N. Tolstoi  
Sowjetunion 1953

Siegesgöttin  
Griechenland 1906



J. V. Mitschurin  
Sowjetunion 1949







1871



1872



1872



1899



1899



1899



1899



1941

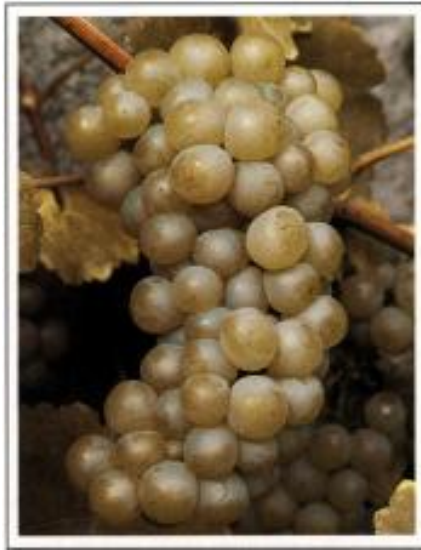


1941



**Waadtländerin**

Schweiz 1933



**Kopf der Ceres**  
Frankreich 1871, 1872 1899 und 1941



**Wappen von Waadt**

Schweiz 1919



**Schaffhausen**

Schweiz 1924



**Wallis**

Schweiz 1921



**Graubünden**

Schweiz 1925



**Eisenstadt** Österreich 1923

**St. Mamertus-Kapelle**

Liechtenstein 1930



**Mustermesse in Smyrna**

Türkei 1930



**Wappen von Lausanne**

Schweiz 1928



**Traubenträger**

Israel 1954



**Mädchen mit Taube**

Israel 1951



**Baron Edmond de Rothschild**

Israel 1954



**Zwei Tauben**  
**Weintrauben**  
**pickend**

Israel 1950



**Rathaus**  
**Zielona-Gora**

Polen 1955



**Dom von Kosice**

Tschechoslowakei 1938





Philatelistische Woche in Luxemburg 1936 mit FIP-Kongreß **Luxemburg 1936**



**Eucharistischer Kongreß**  
Brasilien 1948



**Evangelische Kirche Budapest**  
Ungarn 1943



**Stephansdom in Wien, Statue des Stifters**  
Österreich 1946



**Josef Schrammel**  
Österreich 1952



**Thomas G. Masaryk**  
Tschechoslowakei 1920



**Gedenktafel**  
Ungarn 1939



**Altbulgarische Volkskunst**  
Bulgarien 1953



**Landkarten-Motiv**  
**La France d'Outremer**  
Frankreich 1940/1941



**Volkstracht Burgund**  
Frankreich 1943



**Herbst**  
Frankreich 1949



**Landesprodukte**  
Bulgarien 1941



**Allegoria**  
Argentinien 1947



**Traubenfest in Caxias**  
Brasilien 1954



**Weintraube und Insekt**  
Brasilien 1950



**Hof der Burg Vaduz**  
Liechtenstein 1927





**Allegorie**  
Kap der Guten Hoffnung  
1882



**Washington Territories**  
USA 1950

**Weintrauben**  
Peru 1987

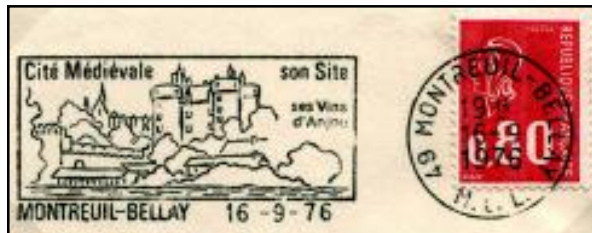
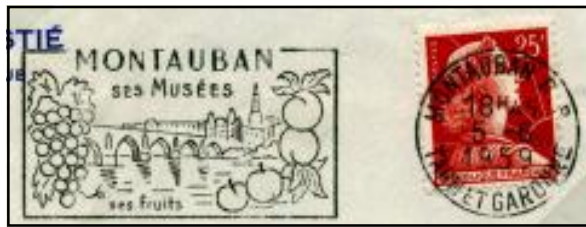


**Winzer im Weinberg**  
Liechtenstein 1927



**Füllhorn**  
Schweiz 1945





(wird fortgesetzt)

**Allegoria**  
Niederlande 1946



## Die Serie: Die Kartoffel

Für die Verbreitung der Kartoffel in Europa gab es zwei Wege: Zum einen der Weg von England nach Holland, Frankreich, Deutschland und Nord-Italien und zum anderen von Spanien gen Italien, in die Schweiz, nach Burgund und anschließend nach Norden, nach Deutschland. Der Weg von Nord war der Weg der Süßkartoffel aus Virginia, der spanische Weg führte zur Verbreitung der aus Peru und aus Nord-Chile stammenden Knollenfrucht, die heute gemeinhin als „Kartoffel“ bezeichnet wird. Wegbereiter waren zum einen die Fürsten, die die Kartoffel als Zierpflanze weiterreichten, zum zweiten Ärzte und Botaniker, die die Kartoffel als Heilpflanze untersuchten und an Kollegen weitergaben und zum dritten Söldner, die die Kartoffel irgendwo kennenlernten und aben, mitnahmen oder „Saatgut“ kauften und dann selbst anbauten.

Europas Geschichte ist verbunden mit immer wiederkehrenden Hungersnöten, aber auch durch die Kartoffel mit einer Umstellung der Küche und der Ernährungsgewohnheiten und prinzipiell einer Minderung und Milderung der Hungersnöte. Die Kartoffel muß als prägende Leitnorm beim Entstehen unseres modernen Speisensystem im 18. Jahrhundert betrachtet werden. Sie führte zu einer Veränderung des Nahrungsverhaltens mit weitreichenden Auswirkungen auf die Gesellschaft.

Würde man die europäische Geschichte einteilen nach der Art des Hauptnahrungsmittels, so wäre die Zeit bis zum Ausgang des 18. Jahrhunderts als eine Zeit des Fladen, des Mus, des Breis und des Sturz aus Hirse, Gerste, Roggen, Hafer und anderem Getreide zu bezeichnen, am Anfang des 19. Jahrhunderts beginnt die Kartoffelzeit und etwa ab den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts die Zeit des Fleisches, die sich jetzt dem Ende zuneigt, denn Gülle und Methan, Rinderwahnsinn, MKS, Schweinepest und Salmonellen-Eier und der ungeheure, unverhältnismäßige Aufwand zur Erzeugung eines Stück Fleisches in Relation zum hierfür benötigten Getreide zwingen zu neuen Ernährungsgewohnheiten. Und dazu kommt noch das Wasserproblem.



In den nächsten Heften wird die Geschichte der Kartoffel vorgestellt und zusätzlich werden im Laufe der Zeit alle Marken und diverse Belege aller Art gezeigt, die eine Kartoffel abbilden oder mit Knolle in Verbindung stehen.

Geheiratet wird erst, wenn man diese Kartoffel schälen kann. Diese Sorte heißt „lunchuy waqachi“.



# Geschichte der Kartoffel Teil 1

## Ex oriente lux

Um die europäische Geschichte der Kartoffel zu verstehen, ist es geboten, einen kurzen Abriss über eine Ursache der Entdeckung Amerikas, wo die Knolle herkommt, zu geben.

Es schien etwas Wahres an den Gerüchten zu sein, die aus Küche und Hof in die *caminati* der Weiber hinüberschwappten. Nach dem endgültigen Verlust Jerusalems im Jahr 1244 flohen immer mehr Leute aus Alexandria (mit der damals größten Bibliothek der Welt mit über 40.000 Rollen), aus Akkon und Damaskus, aus Antiochia und Aleppo nach Konstantinopel. Jedes Jahr ein wenig mehr. Es schien, als wenn eilig alle Gaiurs, alle Christen, die Heiligen Stätten verlassen wollten. Und aus Konstantinopel zogen die Leute weiter westwärts.

Beschwerlich war der Weg nach Norditalien, nach Venedig, nach Genua, ins Süddeutsche und weiter nach Frankreich; es dauerte insgesamt fast zwei Jahrhunderte.



Grenada bildet in einem Block das blutrünstige Gemälde von Delacroix „Eroberung von Konstantinopel“ ab. Sultan Mohammed nennt die geschändete Stadt nunmehr Istanbul, weil griechische Flüchtlinge aus dem Heiligen Land „in die Stadt“, „eis ten polin“, wollten. Aus der „Hagia Sofia“ wird eine Moschee und später ein Museum.

Die Eroberung Konstantinopels 1453 durch Mohammed II. (1432–1481) und die Errichtung des osmanischen Reiches bis kurz vor Europas Grenzen wirft Europa auch nahrungs-technisch und geschmacklich um Jahrhunderte zurück. Nun war's aus mit den verfeinernden Zutaten aus Indien oder von den Gewürzinseln Asiens. Möhren, Bohnen, Pastinaken, Trockenfleisch: Ohne Gewürze schmeckte es nicht.

Um die Mitte des 14. Jahrhunderts trafen die ersten Flüchtlinge in Norditalien ein und siedelten sich in den Hafenstädten und in Orten mit wohlhabender Kundschaft an. Die Wissenschaftler mit ihrem arabischen Wissen fanden neuen Mäzene. Die Wiedergeburt der Kartographie erfolgt in dieser Zeit. *Ex oriente lux* – aus dem Osten kommt das Licht.



Die Eroberung Konstantinopels durch die Osmanen wird auf einer Briefmarke aus Gambia gezeigt.

## Columbus will nach Indien

Die Zuwanderer aus dem Orient verbreiteten Wissen; so erfuhr auch der abenteuerlustige Sohn eines Wollwebers in Genua, Cristoforo Colombo, davon, daß es doch möglich sein könnte, „andersrum“, über den großen unbekanntem Ozean im Westen Europas, nach Indien zu kommen – nicht über das von den heidnischen Arabern besetzte Gebiet vor dem Schwarzen Meer oder über Nord-Afrika, sondern quasi von hinten. Ein Buch von John Mandeville, der behauptete, man „vermöchte ohne weiteres um die ganze Welt fahren“, war Grundlage der Überlegungen von Columbus und wurde von ihm als Bestätigung für die Durchführbarkeit einer westlichen Route nach Indien benutzt.

Columbus verließ seine Heimatstadt, ging nach Portugal, machte auf Madeira einen hübschen Gewinn im Zuckerhandel und kehrte zurück, zu König Johann II. von Portugal. Die Forderungen dieses Colón (nomen est omen: Christoforus, der Christusträger und Colón, Neubesiedler, aber auch nahe an colomba, weiße Taube, Friedensbote, Ölweigeträger, Unschuldensengel – alles für alle, nur nicht für die Ureinwohner der Neuen Welt) waren so ausverschämmt, daß das Königshaus eine für Lusitanien, für Portugal, bedauerliche Fehlentscheidung traf: Es lehnte seine Forderungen ab.



Die Türkei erinnert 2003 an die Eroberung der Stadt Konstantinopel, die fürderhin Istanbul heißen wird. Die Stadt liegt in Europa und in Asien.



1992 erscheinen in vielen Ländern Briefmarken mit dem Thema Columbus bzw. Entdeckung Amerikas. Spanien zeigt in einer gestalterisch identischen Serie von sechs Blocks – gemeinsam mit Italien, Portugal und den Vereinigten Staaten von Amerika – Stationen aus dem Leben des Entdeckers.

Da ging Columbus ein Königshaus weiter, zu Isabella und Ferdinand von Aragón-Kastilien.

Es war eine Zeit, in der Überkommenes infrage gestellt wurde und werden durfte. Einen der stärksten Einflüsse auf ein neues Bild der Erde hatte der Kompaß. In dieser Zeit forderte Columbus Schiffe für die Fahrt nach Indien, da wo der Pfeffer wächst, für die Entdeckung von Zipangu (Japan) und Cathais (China).

Spanien 1952 zeigt Ferdinand I. von Spanien



Das und noch viel schlimmere Ungeheuer erwartete man am Rand der Welt zu finden.



Kuba 1992 zeigt Christoph Columbus und die kluge Königin Isabella.



Kuba 1992 sieht Columbus an Bord stehen

zumindest bis nach Äthiopien, wo das Gold des biblischen König Salomos zu erwarten war. Und dort war auch das sagenhafte Reich des „Priesters Johannes“.

## Land in Sicht

Am 3. August 1492 ließ Columbus auf dem Rio Tinto im südwestlichen Zipfel Kastiliens lossegeln. Wasservorräte aus dem noch von den Mauren gebauten Brunnenhaus und mit geräuchertem und gepökeltm Schweinefleisch aus der Sierra de Aracena waren für eine mehrwöchige Reise an Bord genommen worden; keine abwechslungsreiche Kost erwartete die Besatzung, wohl aber Skorbut wegen des Vitaminmangels. Ein letzter Gottesdienst in der Pfarrkirche San Jorge. Die Suche nach dem Seeweg nach Indien begann – go west, young man.

Der Anblick war keineswegs bemerkenswert, denn es handelte sich um die damals üblichen Schiffe mediterraner Bauart, zwei manövrierfähige und see-tüchtige Karavellen und ein etwas größeres, bauchiges, plumperes Nao; keine neuen Schiffe, eines drohte schon bei den Kanarischen Inseln auszufallen. Auf den Schiffen waren neben den Marineros, Zimmerleute, Kalfaterer, ein Küfer, ein Polizeioffizier; nicht dabei waren Soldaten, Mönche, Priester, Patres, Missionare oder andere Geistliche. Verwunderlich – war doch eine Aufgabe des Columbus' die Eroberung neuer Länder und die Überbringung des Heils.

Wie damals üblich in Europa trugen die Schiffe keinen Namen am Heck, sondern liefen

Damit die Männer auf der „Santa Maria“ „auf das Insichtkommen des Landes wohl achtgeben“, hatte Columbus eine Belohnung ausgesetzt: „Derjenige unter ihnen, der als erster melden würde, Land zu sehen, (bekomme) sofort eine seidene Jacke zum Geschenk, außer all den Belohnungen, die das Herrscherpaar versprochen hatte, nämlich die Auszahlung eines lebenslänglichen Ruhegehaltes von zehntausend Marevedis“. Ein guter Seemann verdiente etwa zwölftausend Marevedis im Jahr. Columbus zahlte die Belohnung nicht aus. Unter dem Datum „Freitag, den 12. Oktober, 3 Uhr früh“ steht im Bordbuch: „Um zwei Uhr ertönte auf der Pinta ein Kanonenschuß. Ein Matrose, Rodriguez de Triana, sah das Land als erster.“





Gambia 2000  
sieht Columbus und hinter ihm drei Schiffe.

unter der Bezeichnung, die ihnen die Mannschaft gab: „Pinta“ (von *puta* die Angemalte), „Nina“ (kleines Mädchen) und „Maria Galanda“ (flottes Mariechen, ursprünglich „La Gallega“, da es in Galizien gebaut wurde, später als „Santa Maria“ bezeichnet). Die Namen der Columbus-Schiffe sollten wohl die Besatzung daran erinnern, daß es noch andere erstrebenswerte Dinge als eine Fahrt nach „Indien“ gab. Aber der Gewinn aus dem Gewürzhandel und die versprochene Belohnung lockte den Seemann von seinem „Schatz“ weg.

Und wo bleiben die Kartoffeln?  
Bitte, warten. Kommen schon noch.

## Berichtigung, Ergänzung und Entschuldigung

Im letzten Heft war ein Artikel über Care-Pakete von Herrn Rudolf Meysick. Da habe ich als (früherer) Westberliner und Redakteur einen Absatz eingeschaltet, der nicht mit dem Autor abgesprochen und nicht als Anmerkung der Redaktion gekennzeichnet war. Herr Meysick machte mich auch darauf aufmerksam, daß mein Zusatz auch historisch falsch war: Die von mir angesprochenen Exquisitläden entstanden erst Ende der 1970er Jahre und nicht schon Ende der 1940er Jahre. Und die abgeworfenen Päckchen wurden mitnichten bei den Behörden abgeliefert, sondern – so sind halt Kinder – an Ort und Stelle aufgefuttert. Ich bitte um Entschuldigung. Klaus Henseler

Horst Kaczmarczyk

## Lebendige Natur durch Landwirtschaft

Als Pfeiler der Volkswirtschaft ist die Landwirtschaft, ihre Produkte und ihre Arbeit auf zahllosen Marken und Stempeln abgebildet.

Unter diesem Titel und der kurzen Einführung habe ich vor Jahren Marken-Belege gesammelt und nach Untertiteln auf Vordruckblätter zu einer Sammlung zusammengetragen.

Diese Sammlung war nicht als Wettbewerbssammlung vorgesehen. Teile der Sammlung wurden in der offenen Klasse oder auf Briefmarkenschauen gezeigt. Ein Untertitel nenne ich „Landwirtschaft auf deutschen Briefmarken“.

Diese Seiten finden Sie im Anschluß. Vielleicht kann dies eine Anregung sein für eine Ein-Rahmen Sammlung.

### Landwirtschaft auf deutschen Briefmarken



Bayern Februar 1920  
Pflügen  
Werte: 5, 10, 15 Pfg.  
Entwürfe: Valentin Zietara



Bayern Februar 1920  
Säen  
Werte: 50, 60, 75 Pfg.  
Entwürfe:  
Franz Paul Glass



Deutsches Reich September 1921  
Nackter Bauer mit Pflugschar und zwei Pferden  
Entwurf: Edwin Scharff nach modernem  
Gemälde, genannt „Pflüger“

Deutsches Reich 1921–1923  
Schnittergruppe  
Binderin und Schnitter  
Werte: 150, 160 Pfg., 10, 12, 25, 40 Mark



Entwurf: Paul Neu,  
München



Wohltätigkeitsausgabe Dezember 1922

Baumpflanzende Frau, rechts Spaten

Entwurf: Prof. J. V. Cissarz



Winterhilfsausgabe November 1934

Bauernstand, verkörpert durch Sensen wetzenden Bauer

Entwurf: Prof. Ferdinand Spiegel



Winterhilfsausgabe Oktober 1935

Das Rheinland, verkörpert durch Winzerin

Entwurf: K. Diebitsch, nach Aufnahmen von Hans Retzlaff



Wohltätigkeitsausgabe für den Arbeitsdienst Juni 1943

Landhelfer, vorgestellt durch Sensen wetzenden Arbeitsmann

Entwurf: Klaus Müller-Rak



Gedenkausgabe zur Ausstellung des Reichsarbeitsdienstes Juli 1944

Entwürfe: Ahrlé

rechts: Arbeitsmaid mit Rechen



links: Arbeitsmann mit Spaten



Gedenkausgabe zum 11. Rennen um „Das Braune Band“ Juli 1944

Pferdezucht, Stute mit Fohlen

Entwurf: Prof. Richard Klein

Ausgaben für die besetzten Gebiete

Generalgouvernement, Gedenkausgabe anlässlich des 1. Jahrestages der Errichtung Oktober 1940



links: Mädchen

Entwürfe: Otto Engelhardt-Kyffhäuser

Bauer



rechts: Bäuerin



Protectorat Böhmen und Mähren

Gedenkausgabe zur Prager Messe September 1941

Erntewagen mit Ochsespann

Entwurf: Prof. Jan Seipka

Deutschland nach der Kapitulation

Ausgabe der OPD Schwerin

Die 8-Pfg.-Marke Mecklenburg-Vorpommern ist fast eine Kopie

der Bayern-Marke 1920



August 1945 bis März 1946

links: Pflügender Bauer

rechts: Ährenbündel vor Bauernhaus

Entwürfe:

Postamtman Gustav Otto



Wohltätigkeitsausgabe zur Bodenreform Dezember 1945

links: Pflüger, rechts: Schnitter

Entwürfe: H. Bartholomäus



Wohltätigkeitsausgabe zur Bodenreform Dezember 1945

rechts: Säer



Kopie oder Zufall?



Deutsche Demokratische Republik

Ausgabe für den Fünfjahresplan August 1953



Mähdrescher

Entwurf: E. Grunner



Gedenkausgabe zur Leipziger Herbstmesse 1953

Kartoffelvollerntemaschine

Entwurf: Erich Grunner

Abschiedsserie 17. bis 24. Januar 1946

Entwürfe: Erwin Wfriedt



Schneider



Pflüger



Hafen mit Getreidespeicher



Traktor mit Dreischar-Pflug

Gedenkausgabe 10 Jahre Bodenreform

Mähdrescher-Kolonne im Einsatz

Entwurf: Petersen



Ausgabe der OPD. Halle  
Gedenkausgaben zur Bodenreform Dezember 1945

Pflügender Bauer  
Entwurf: Postrat Gerbauer



oben: Mähhäcksler im Einsatz

rechts: Zuchtkuh

Gedenkausgabe zur 6. Landwirtschaftsausstellung der DDR in Markleeberg vom 22. Juni bis 15. Juli 1958

Entwürfe: H. Rose



Rübenvollerntemaschine

Gemeinschaftsausgabe für die amerikanische, britische und russische Zone

2. Kontrollratsausgabe März 1947



Pflanzer

Entwurf: L. Brand



Sämann

Entwurf: H. Luckenbach



Maurer und Bäuerin

Entwurf: G. Barrach



Französische Zone (Rheinland-Pfalz)

Freimarkenausgabe 1947-1949

Winzerin vom Rhein

Entwurf: Prof. V. K. Jonyas





Bundesrepublik Deutschland

Wohlfahrtsmarken „Helfer der Menschheit“ Oktober 1958 der Landwirtschaft gewidmet



Raiffeisen  
Gründer der Genossenschaften

Entwürfe: Erich Meerwald



Sennerin beim Buttern



Winzerin



Bauer mit Erntegabel



Freimarkenausgabe Saarland 1947/48



Frauen beim Kartoffelroden  
(es können auch sog. Rübenmädchen sein)



Mädchen beim Binden von Weizengarben

Freimarkenausgabe 1949/50



Pferdezucht, Stute mit Fohlen auf der Weide  
Entwurf: Beutin



Landarbeiter  
Entwurf: Schnei

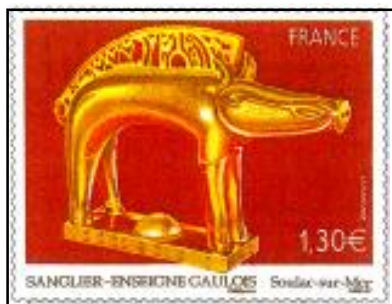


Land	Ausgabed.	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung	Information
Alderney	25.10.2007	50 P	318 aus 314-319	Nebenmotiv	Kinderbuchillustrationen Kleinbogen
Bulgarien	31.10.2005	0,80 L	Block 277	Lactobacillus bulgaricus-Stamen	Grigorow
Bulgarien	02.12.2005	0,80L	Block 278	Idem + Eule rechts im Markenbild	
Elfenbeinküste	10.11.2005	250 Fr	1359A aus 1357/60A	Pfadfinder + Buch + Anthurus	
Elfenbeinküste	10.11.2005	250 Fr	1363A aus 1361-64A	Idem aus Block ohne Druckvermerk	
Elfenbeinküste	10.11.2005	250 Fr	1381 A	Lepiota aspera-Rauher Schirmling	
Elfenbeinküste	10.11.2005	350 Fr	1382 A	Peziza repanda- Ausgebreiteter Becherling	
Elfenbeinküste	10.11.2005	400 Fr	1383 A	Astraeu hygrometricus Wetterstern	
Elfenbeinküste	10.11.2005	1000 Fr	1384 A	Russula xerampelina - Roter Heringstäubling	
Elfenbeinküste	10.11.2005		1381-1384 B	idem geschnitten	
Elfenbeinküste	10.11.2005		Block 79A - 82 A	idem obige Marken	
Elfenbeinküste	10.11.2005		1385A - 1388A	idem obige Marken - ohne Druckvermerk	Kleineres Bild
Elfenbeinküste	28.12.2005	220 Fr	1475	Marasmius zenkeri-Schwindling	
Elfenbeinküste	28.12.2005	250 Fr	1476	Cantharellus rufopunctatus-Rotbraungefleckter Pfifferling	
Elfenbeinküste	28.12.2005	220 Fr	Block 280 mit 1475	Marasmius zenkeri-Schwindling	
Elfenbeinküste	28.12.2005	250 Fr	Block 281 mit 1476	Cantharellus rufopunctatus-Rotbraungefleckter Pfifferling	
Frankreich	02.11.2007	0,49 Euro	51 - Automatenmarke	Louis Pasteur mit Ansicht von Dôle bis 99,99 Eur	
Guinea-Bissau	15.12.2004	350 Fr	2710 aus 2706-2711	Alexander Fleming	Kleinbogen
Guinea-Bissau	15.12.2004	3000 Fr	Block 455	Persönlichkeiten	
Guinea-Bissau	15.12.2004	je 400 Fr	2734-2739	Pilze und Orchideen	Kleinbogen
Guinea-Bissau	15.12.2004	3500 Fr	Block 459	idem	

Land	Ausgabed.	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung	Information
Guinea-Bissau	15.03.2005	je 400 Fr	2888-2893	Eulen, Pilze, Baden-Powell	Kleinbogen
Guinea-Bissau	15.03.2005	3000 Fr	Block 481	idem	
Honduras	18.10.2005	20.00 L	1844	Gyromitra esculenta-Frühjahrslochel	
Honduras	18.10.2005	25.00 L	1855	Lactarius deliciosus - Edelreizker	
Honduras	18.10.2005	30.00 L	1856	Boletus pinicola - Rothütiger Steinpilz	
Honduras	18.10.2005	50.00 L	1857	Hygrophorus marzuolus - Märzschneckling	
Kuba	15.12.2005	10 C	4767	Clathrus cancellatus - Scharlachroter Gitterling	
Kuba	15.12.2005	20 C	4768	Polymita picta	
Kuba	15.12.2005	30 C	4769	Macrolepiota puellaris-Jungernschirmling	
Kuba	15.12.2005	65 C	4770	Polymita muscarum	
Kuba	15.12.2005	75 C	4771	Clitocybde infundibuliformis	
Kuba	15.12.2005	1.00 P	Block 208	Polymita versicolor	
Korea - Nord	13.04.2006	140 W	5014 aus 5012-5021	Schleiereule, Volvariella speciosa, Pfadfinderlilie	
Rumänien	18.01.2008	1,20 L	6262	Lepiota rhacodes - Rötender Schirmling	
Rumänien	18.01.2008	1,40 L	6263	Lactarius deliciosus - Edelreizker	
Rumänien	18.01.2008	2.00 L	6264	Morchella esculenta - Speisemorchel	
Rumänien	18.01.2008	2,40 L	6265	Paxillus involutus - Kahler Kremling	
Rumänien	18.01.2008	3.00 L	6266	Gyromitra esculenta-Frühjahrslochel	
Rumänien	18.01.2008	4,50 L	6267	Russula emetica - Speitäubling	
Rumänien	18.01.2008		Block 418	Marken 6262-6267	

# Gallisches Wildschwein-Feldzeichen

1989 wurde in Soulac-sur-Mer das gallische Wildschwein-Feldzeichen entdeckt. Es handelt sich um ein militärisches Merkmal, ein Zeichen der Anerkennung für Freunde und Feinde. Die Gallier wählten das Wildschwein zum Symbol des Kriegers, weil es in Kampf mutig und wild ist. Das Wildschwein-Feldzeichen von Soulac ist aus Messing.



Zum Zeitpunkt des Heraushebens wurde es komplett auseinander genommen, aber alle wesentlichen Teile wurden ordentlich zwischen 2 Metallschalen aufbewahrt. Diese sind Kopf, Körper und Vorderpfote des Tieres und 55,5 cm lang. Die Wirbelsäule des Tieres, die in 2 Teile zusammengelegt ist, befindet sich unter diesem Material. Sie ist ein außergewöhnlicher mit einer Graviernadel ausgeführter Schnitt, der vielleicht als Nachrichtenträger diente, was wir heutzutage mit Sicherheit nicht entschlüsseln können. Caesar

berichtet in seinen Commentaires, daß am Abend der Schlacht von Alesia 73 gallische Feldzeichen genommen wurden. Hätte dieses Wildschwein dem Desaster von Alesia entkommen können? Hätte ein tapferer Soldat des Stammes der Santons, deren Mitglieder in der Sicherheitsarmee präsent waren, präzisiert Caesar in der letzten Sekunde das heilige Feldzeichen seines Stammes retten können und hätte er es nach dem Ritus töten sollen, in dem er es eingegraben hätte, nachdem er es zurückgebracht hat. Das Original befindet sich im Städtischen Museum für Kunst und Archäologie in Soulac-sur-Mer.

Kurt Buck  
aus „Les Timbres“ Poste de France (20.6.2007)

# Buggy Zapravljivcek-Pferdewagen

Mit steigendem Lebensstandard, der ab der zweiten Hälfte des 18. und 19. Jahrhunderts zu beobachten war, änderte sich auch der Fuhrpark der landwirtschaftlichen Betriebe. Vor allem wohlhabende Landwirte erwarben leichte, zweiachsige, vierrädrige gefederte Pferdewagen mit Handbremse. Diese Prachtkutschen für festliche und geschäftliche Anlässe waren kunsthandwerkliche Spitzenprodukte und unterstrichen die gesellschaftliche Differenzierung und das Prestige. Auf der ledergepolsterten Bank bzw. dem Sitz



mit einer Sprossenrückenlehne war Platz für den Fahrer und Mitfahrer. Hinter der Sitzbank befand sich die Ladefläche. Im hinteren Teil der Kutsche konnte noch eine zusätzliche Rückbank für 2 Personen angebracht werden. Einige Kutschenmodelle wurden bereits mit 4 Sitzplätzen hergestellt. In Slowenien ist diese Kutsche unter dem Namen „Zapravljivcek“ (Verschwen-der) bekannt. Metzger und Gastwirte beförderten damit Fleisch.

Landwirte fuhren in die Stadt. Sonntags fuhren die Familie zur Kirche und danach der Hausherr zum Wirtshaus. Heute werden Kutschenfahrten organisiert für Touristen.

Kurt Buck  
aus „Bilten“ 66/2007 Posta Slovenija (25.5.2007)

# Festival Lent und Wein

Slowenien feiert das Festival Lent jährlich an den Ufern der Drau in Maribor. Liebhaber von Musik, Theater, Kunst und Sportveranstaltung= en Folklore kommen aus der ganzen Welt. Während des 17tägigen Festivals wird von einer zur anderen Veranstaltung geschlendert, man hört die verschiedensten Sprachen. Am 22. Juni 2007 kam eine Sondermarke mit Weinreben als Beimotiv. Eine Besonderheit der Briefmarke ist, daß die Inschrift „Lent“ bei Nacht gelb leuchtet. Lent ist ein Stadtteil von Maribor.



Kurt Buck  
aus „Bilten“ 66/2007 Posta Slovenija (25.5.2007)

# Mythologie: Zwerge, Ziegenhaare, Wein

Zwerge als kleinwüchsige, ältliche mythologische Wesen sind in Slowenien unter verschiedenen Namen bekannt. Sie unterscheiden sich voneinander durch verschiedene Charaktere und Eigenschaften.

Kapic lebt im Slowenischen Küstenland und interessiert sich für Edelmetalle, vor allem Gold. Bergleute sind überzeugt, das der Höhlenzwerg Perkmandeljč Unfälle in Gruben





verursacht. Da er weder Geschrei noch Pfeiftöne duldet, machen die Bergleute bei ihrer Arbeit keinen Lärm. Er zeigt den Bergleuten in Korosko (Slowenisches Kärnten), wo sich reiche Erzadern befinden.

Der unartige Zwerg Taus, der Hüter der Bergschätze in Huda pec und des gesunkenen Schatzes im Fluß Krka, trägt eine grüne Jacke, rote Hose und rote Zipfelmütze. Seine Beine sind mit Schuppen bedeckt, an den Fersen hat er Ziegenhaare. Mit einem Beutel voll Geld lockt er Menschen an und bringt ihnen Unglück.

Cataz, zur Hälfte Ziegenbock, zur anderen Mensch, ist im Westen und Osten Sloweniens in den Bergen zuhause. Er verändert seine Körpergröße, versorgt Holzfäller und Hirten mit Essen, benimmt sich oft auch unartig, versetzt Menschen in Schrecken, führt sie in die Irre und kitzelt sie bis zu Tode. Wenn Leute ihn verspotten, wälzt er Steine von Felsen herunter und vernichtet ihre Häuser. Aus den Bergen kommt er in die Täler, wo er Trauben stiehlt und sich betrinkt, was an den antiken Pan erinnert.

Kurt Buck  
aus „Bilten“ 66/2007 Posta Slovenija (25.5.2007)

## Saure Suppe, Eintopf, Omelett

Nationale Köstlichkeiten werden mit 2 Sondermarken vorgestellt. Saure Suppe auf Tajerska-Art gehört zu den Speisen, die Typisch für Hausschlachtungen sind. Die Suppe wird aus Schweinshaxen und Teilen vom Schweinskopf zusammen mit Suppengemäße



gekocht, mit Sauerrahm verfeinert und mit Weiswein eingesäuert. Die Suppe ist Balsam für jene, die am Vortag zu tief ins Glas geschaut haben, Der Eintopf Pohorski pisker ist ein Fleisch- und Gemüse-Eintopf. Er wird aus verschiedenen Fleischsorten, oder aber nur aus verschiedenen saisonellen Gemüsesorten zubereitet. Hirse-Gerstebrei und frische Pilze runden den Geschmack ab.

Weltweit gibt es zahlreiche Varianten von Omeletten, dazu gehört auch die Pohorska omleta, eine Süßspeise mit Preiselbeerfüllung, deshalb wurde sie mit Recht nach dem Pohorje-Gebirge benannt. Neuerdings wird die Omelette auch mit anderen Obstfüllungen und Schlagsahne zubereitet.

Kurt Buck  
aus „Bilten“ 66/2007 Posta Slovenija (23.11.2007)

## Getreide – Korn des Lebens

Die Schweiz verausgabte 4 Dauermarken

Die ersten Bauern waren die Ameisen, das sagt die Sage. Sie stützt sich dabei auf die Sprüche Salomons. Die Ameisen sollen als Erste mit Fleiß und Sorgfalt Körner in die Erde gelegt, Unkraut gezupft, das Wachsen der körnertragenden Gräser überwacht und die Früchte geerntet haben. Märchen oder Wahrheit? Tatsache ist: Die ersten Menschen waren keine Bauern, sondern Jäger. Unsere Vorfahren ernährten sich von den Tieren und Früchten des Waldes. Wildwachsende Pflanzen wie Gräser gehörten zu ihrer Beute. Dabei wuchsen die ersten Mehlf Fruchtarten heran, deren Früchte das älteste Brotgetreide waren.

Die Geschichte des Getreides begann in klimatisch begünstigten Gebieten, wie Mesopotamien zwischen Euphrat und Tigris, vor über 60.000 Jahren. In der Folge bereiteten sich die Getreidearten im gesamten Orient, in Ägypten, China und Indien, aus. Vor rund 4000 Jahren tauchte Getreide dann in Mitteleuropa auf.

Noch wurde draus aber nicht das Mehl gewonnen, wie wir es heute kennen, sondern vielmehr ein Art Schrot. Daraus entstand ein Brei, der erkaltet zu steinharten Fladen wurde.

Um etwa 1800 v. Chr. muß dann eine Person beim Anrühren des Getreidebreis ein-

Dauermarken Getreide, Ausgabetag 4.9.2008  
 Unbeschränkt gültig ab 4.9.2008  
 Druck: Tiefdruck, 5-farbig, Joh. Enschedé, Haarlem, Niederlande  
 Formate: Wertzeichen: 33 x 28 mm  
 Businessbogen (10 Reihen zu 5 Marken): 180 x 500 mm  
 Papier: Briefmarkenpapier weiß, selbstklebend, auf Trägerpapier,  
 220 gm<sup>2</sup>  
 Zähnung: 4-seitige Wellenstanzung  
 Gestaltung: Beatrice Würzler, Bern

geschlafen sein. Der Brei blieb länger stehen und wurde durch Gärung aufgeweicht. Daraus entstand ein lockeres Gebäck. Damit war der Vorläufer unseres heutigen Brotes erfunden. Dies „Entdeckung“ wird den Ägyptern zugesprochen. Sie bauten fortan neben ihren Häusern feste Backöfen aus Lehm oder formten etwa drei Meter hohe „Backtöpfe“ aus Stein.

Nach dieser grundlegenden Entdeckung ging es fast schon Schlag auf Schlag voran. Die Nachfrage nach solchem Brot wuchs, und das Getreide wurde immer feiner gemahlen. So wurde vor knapp 2000 Jahren in Rom ein Produkt hergestellt, da man schon als Mehl bezeichnen konnte.

In den folgenden Jahrhunderten begann in Nord- und Mitteleuropa die allmähliche Verdrängung von Brei und Fladen durch gelockertes Brot. Dem voraus ging die Weiterentwicklung der für das Mahlen benötigten Mühlen.

Im Laufe der Geschichte und mit den stetig steigenden Bevölkerungszahlen entwickelten sich Mehl und Brot zu einem Grundnahrungsmittel. DA die Verfügbarkeit hierüber Macht darstellte, wurde sie auch zur Machtausübung genutzt. So nahmen sich die Herrschenden das Vorrecht, über den Bau von Mühlen zu bestimmen. Nicht alle Mühlen durften Getreide zu Mehl vermahlen. Viele Müller hatten nur das Recht, Roggen zu Schrot zu verarbeiten, oder sie bedurften wieder einer besonderen Konzession für die Herstellung von Graupen oder Grütze.

Erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts wurden allmählich die angesammelten Rechte und Pflichten hinfällig. Und dank stetiger technischer Weiterentwicklungen der Müllereimaschinen und dank Erfolgen in der Züchtung hochwertiger Getreidesorten wurde es möglich, immer gleichmäßigere und hochwertigere Mehle herzustellen.

Heute ist die Mühle ein hochtechnisiertes Gebilde, in dem der Produktionsablauf von der Getreideannahme über die Reinigung, die Vermahlung und die Reinigung der Produkte zum großen Teil computergesteuert und automatisiert ist.

Bei der ganzen Entwicklung der Getreideverarbeitung ist im Laufe der Jahrtausende eines aber gleich geblieben: Mehl bzw. Brot enthält neben wesentlichen Mineralien und Spurenelementen auch wichtige Vitamine. So könnte also der Mensch damals wie heute tatsächlich „vom Brot allein“ leben.

### 10 Cent Weizen

Weizen ist als wichtigste Getreideart das bedeutendste Brotgetreide und auf der ganzen Welt verbreitet. Der Weizen blüht Ende Mai, im Juli ist er vollreif und kann geerntet werden. Die Getreidepflanze stellt hohe Ansprüche an Licht und Wärme, sie gedeiht am besten im warmen Klima und auf feuchten lehmhaltigen Böden. Er ist ideal für die Herstellung von Brot, und Kuchen. Überdies werden aus Weizen auch Teigwaren und Gries erzeugt, außerdem ist Weizen ein Rohstoff für die Bierherzeugung.



### 15 Cent Gerste

Die Gerste ist gemeinsam mit Weizen die wohl älteste Getreideart, die der Mensch in Kultur nahm. Gerste ist in der ganzen Welt verbreitet und klimatisch sehr anpassungsfähig. Das gesamte Gerstenkorn ist reich an Mineralstoffen, Kalium, Phosphor, Kalzium und Kieselsäure. Der Keimvorgang führt zur Malzbildung. Diese gekeimte Gerste wird vor allem bei der Bierherzeugung eingesetzt. Etwa 1/10 der Weltproduktion geht in die Herstellung von Malz zum Bierbrauen und zur Herstellung von Malzkaffee. Auch Whisky wird aus Gerste hergestellt.



### 20 Cent Roggen

Roggen gilt als die jüngste Getreideart, da er erst seit rund 2500 Jahren genutzt wird. Er wird in Europa seit der Bronzezeit angebaut. Roggen war früher regelmäßig von Pilzbefall betroffen, was im Mittelalter zu zahlreichen Todesfällen führte. Roggen ist eine Getreideart, die Trockenheit und Frost sehr gut trotzen mag. Seine Wurzeln durchdringen den Boden sehr tief. Die Bestäubung erfolgt durch den Wind. Er



wird zu den klassischen Brotgetreiden gezählt. Roggenbrot ist dunkler als Weizenbrot.

### 50 Cent Hafer

Der Hafer galt noch bei den Römern als Unkraut. Er bevorzugt kühlere Gebiete Mittel- und Nordeuropas und hat einen geringen Licht- und Wärmebedarf, auch die Ansprüche an den Boden sind gering, dafür braucht er viel Wasser. Hafer hat einen hohen Gehalt an wertvollem Eiweiß, wodurch entsprechende Mangelerscheinungen ausgeglichen werden können. Das Kohlehydrat des Hafers ist besonders für Kinder geeignet. Weit verbreitet sind auch Haferflocken, die aus gerösteten Körnern hergestellt werden. Hafer ist auch ein Futtermittel.

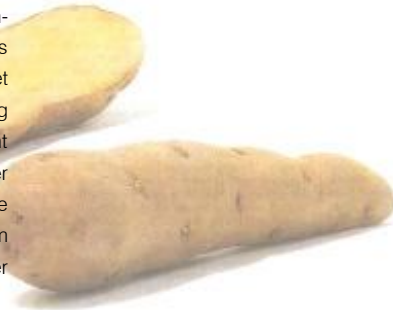


Quelle:

Aus: „Die Lupe“, das Briefmarkenmagazin der Schweizer Post 3/2008  
Von Carina Ammon, Leiterin der Kommunikation, Briefmarken und Philatelie,  
Wikipedia, [www.7muehlen.at](http://www.7muehlen.at)

## Bamberger Hörndla

Im Internationalen Jahr der Kartoffel ist in Deutschland die Sorte „Bamberger Hörnchen“ von mehreren Umwelt- und Landwirtschaftsverbänden zur „Kartoffel des Jahres 2008“ gewählt worden. Ihr Hauptanbaugebiet ist der Raum Bamberg, woher auch die Bezeichnung „Bamberger Hörnla“ stammt. Sie ist maschinell schlecht zu ernten, und deshalb geht ihr Anbau seit den 1950er Jahren kontinuierlich zurück. Mehrere Jahre durfte sie nicht in Verkehr gebracht werden, weil sie nicht im Sortenbuch aufgeführt war. Leider ist sie noch immer nicht überall zu haben.



## Ein kurzer Bericht über Avicenna

Abū Alī al-Husayn ibn Abdullāh ibn Sīnā, latinisiert Avicenna wurde um 980 in Afschana bei Buchara im persischen Samanidenreich. Er starb 1037 in Hamadan, heute Iran. Er war ein persischer Arzt, Physiker, Philosoph, Mathematiker, Jurist, Astronom und Alchemist. Er studierte als Autodidakt Jura, Philosophie, Logik und las die Schriften von Euklid und Aristoteles und den Almagest. Von einem Gemüsehändler lernte er das indische Rechnen (mit der Null) und Algebra. Mit 17 Jahren begann er Medizin zu studieren, ein Jahr später hatte er sich bereits einen guten Ruf als Arzt erworben. Bei den samanidischen Herrschern konnte er die königliche Bibliothek benutzen. Mit 21 Jahren verfaßt er sein erstes Buch. Nach einer Wanderzeit kam er nach Gorgan am Kaspischen Meer, wo er Vorlesungen in Logik und Astronomie hielt. Hier schreibt er den ersten Teil des Qanun. In der Nähe von Teheran eröffnet er eine Arztpraxis und verfaßt etwa 30 kurze medizinische Werke. Wegen Kriegswirren verläßt er diesen Ort und geht nach Hamadan, wo er zum Großwesir aufsteigt. Neben der medizinischen Betreuung des herrschenden Emirs verfaßt er Schriften und hält wieder Vorlesungen. Er will unter einem neuen Emir flüchten, wird aber eingekerkert, kann fliehen und kommt an den Hof in Isfahan. Dann geht er nach Ala al-Dawla. Hier schreibt er „Das Buch des Wissens für Ala al-Dawla“. Im Alter von 57 Jahren stirbt er in Isfahan: „Ich habe lieber ein kurzes Leben in Fülle als ein karges langes Leben.“ (wikipedia)



## Roquefort-Hartkäse

Am 2. November 1935 wurde der kleine Paketdienst bei der nationalen französischen Eisenbahn geschaffen. Die Marken dienten zur Frankatur von Paketen zwischen 0 und 50 Kilo. Es bestehen 3 verschiedene Versandzettel (oben hinter Colis): nicht landwirtschaftliche Pakete, Pakete im Expreßdienst sowie landwirtschaftliche (AGRICOLE) Pakete, wie hier abgebildet, „Fromages de Roquefort“ (Käse aus Roquefort); siehe nebenstehende Seite. rt



## Hans Freiherr von Berlepsch

Hans Freiherr von Berlepsch wurde am 18. Oktober 1857 auf der Wasserburg in Seebach bei Mühlhausen geboren.

Seit seiner frühesten Kindheit interessierte sich Hans für die Vogelwelt und widmete sich ornithologischen Beobachtungen und praktischen Versuchen zur Ansammlung von Vögeln in strukturarmen Agrarbereichen. Das Familienwappen – fünf mit Halsbändern versehene Sittiche – weist auf eine tief verwurzelte Familientradition mit herrschaftlicher Vogelhaltung hin. Schon sein Vater, August Sittich Eugen Heinrich Freiherr von Berlepsch, kümmerte sich nach einem Studium in Gotha, Halle, Bonn und Leipzig um fliegendes Getier: 1875 schrieb er „Die Bienenzucht nach ihrem jetzigen rationellen Standpunkt“. Er ist der Erfinder des Wabenrähmchen als Ersatz für das bis dahin übliche Dzierzonsche Wabenstäbchen und entwickelte die Grundlagen der Kastenbienenzucht.

Nach seinem Abitur und während seiner Militärdienstzeit unternahm Freiherr von Berlepsch viele Studienreisen, die ihn u. a. über Europa hinaus nach Afrika, Südamerika und später bis in die arktische Region führten. So sammelte er grundlegende Erkenntnisse über Lebensansprüche und Nistgewohnheiten der Vögel, welche er bei der Anpflanzung und Pflege von Vogelschutzgehölzen und besonders aber bei der Gestaltung des Vogelschutzparks, den er bereits 1884/85 auf dem Gelände der Seebacher Wasserburg anlegen ließ, umsetzte.

Die Eindrücke, die er auf seiner Reise in Italien gewonnen hatte, veranlaßten ihn die massenhafte Vernichtung von Zugvögeln im Süden und den daraus resultierenden Schaden für den heimischen Brutvogelbestand öffentlich anzuprangern (2. Internationaler Ornithologenkongreß).

Das Ziel von Berlepsch war es, eine Nisthöhle zu schaffen, die auf Grund ihres natürlichen Vorbildes von allen Höhlenbrütern bevorzugt angenommen werden sollte. Die Entwicklung einer solchen Nisthöhle gelang ihm, nach einer jahrelangen Sammlung und Analyse natürlicher Spechthöhlen und wurde als die „Berlepsche Nisthöhle“ weltweit bekannt.

In dem 1899 erschienen Buch „Der gesamte Vogelschutz- seine Begründung und Ausführung auf wissenschaftlich natürlicher Grundlage“, welches in 6 Sprachen übersetzt wurde und bis 1926 zwölf Auflagen erlebte, legte von Berlepsch seine bisherigen Er-

kenntnisse und Erfahrungen im praktischen Vogelschutz nieder.

Zu den Arbeitsschwerpunkten der Seebacher Einrichtung zählten unter anderem die Vogelschutzgehölze, Winterfütterung, Nisthilfen für Frei- und Höhlenbrüter, ihre Auswirkung auf die Siedlungsdichte von Vögeln, deren Nahrung und Einfluß auf Schadinsekten, Schutzmaßnahmen für Seevogelkolonien, Beiträge zum Vogelschutzrecht sowie die Internationale Übereinkunft zum Schutze der für die Landwirtschaft nützlichen Vögel von 1902 (1.Internationale Vogelschutzkonvention).

Am 1.April 1908 wurde seine bisher privat geführte Einrichtung, die erste deutsche „Staatlich anerkannte Versuchs- und Musterstation für Vogelschutz“. Diese staatliche Förderung ermöglichte es, einen Leiter, der Ornithologe F. Schwabe und zwei Gehilfen einzustellen.

In den Jahren 1911–1914 begann von Berlepsch seine damals 530 Jahre alte Wasserburg in ihren heute noch bestehenden Zustand umzubauen. Er ließ in das Mauerwerk der Burganlage zahlreiche selbst entwickelte Niststeine einbauen. Somit bewies er, daß mit Rekonstruktion alter Gebäude nicht zwangsläufig der Verlust wichtiger Brutstätten verbunden sein muß. Während des Burgumbaus veranstaltete er bereits mehrtägige Lehrgänge, in denen staatlichen Bediensteten aus Land- und Forstwirtschaft, aber auch Gärtnern, Lehrern und interessierten Privatleuten theoretische wie praktische Fragen des Vogelschutzes näher gebracht wurden.

1923 erhielt von Berlepsch die Ehrendoktorwürde der Friedrichs-Universität. (Dr. phil. h. c.). Im Jahre 1925 übergab er die Leitung der Seebacher Einrichtung an Dr. Karl Mansfeld. Am 2. September des Jahres 1933 verstarb Hans Freiherr von Berlepsch und fand seinen Wunsch gemäß einer schlichten Ruhestatt auf dem Seebacher Friedhof.



Quelle:  
[www.vogelschutzwarte.de/berlepsch](http://www.vogelschutzwarte.de/berlepsch)

Siegfried Holstein

## Allerlei Gerüche bei allerlei Pilzarten

Von unseren „fünf Sinnen“ gehört der Geruch wohl zu den am subjektivsten reagierenden Sinnessystemen, und trotzdem lohnt es sich für alle Pilzfreunde, ihn zur Identifizierung von Pilzarten mit einzusetzen.



Einige Pilze haben so spezifische Gerüche, daß die Art sicher an ihnen erkannt werden kann.

Nun sind Gerüche bei Pilzen in der Regel nicht so vordergründig wie bei Blumen, weder werden sie besungen noch anderweitig z.B. in Form von Parfümnamen verherrlicht. Deshalb gehört schon etwas Übung und eine auf Gerüche empfindliche Nase zur Bestimmung von Pilzarten durch Beschnuppern der Pilze dazu. Starke Raucher oder Personen, die regelmäßig Nasentropfen anwenden, haben kaum eine Chance, feine Pilzgerüche analysieren zu können.

Fast jeder Naturfreund hat auf einer Wanderung schon einmal persönlich erlebt, wie eine Stinkmorchel (*Phallus impudicus*) oder eine Hundsrute (*Mutinus caninus*) einen auf mehrere Meter im Umkreis ihres Standortes wahrnehmbaren penetranten Aasgeruch verbreiten kann. Aber, daß Kartoffel-Bovisten (*Scleroderma citrinum*) und Kamm-Schirmlingen (*Lepiota cristata*) ein widerlicher, fast betäubender Leuchtgasgeruch entströmt und Seifen-Ritterlinge (*Tricholoma saponaceum*) von anderen Ritterpilzen durch ihren Waschküchengeruch eindeutig unterscheidbar sind, ist schon weniger bekannt.

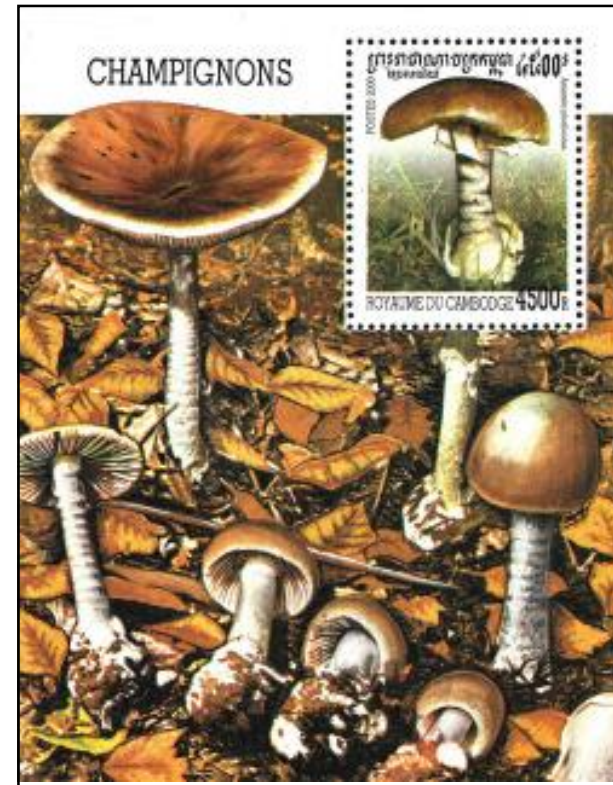
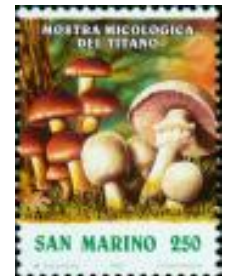




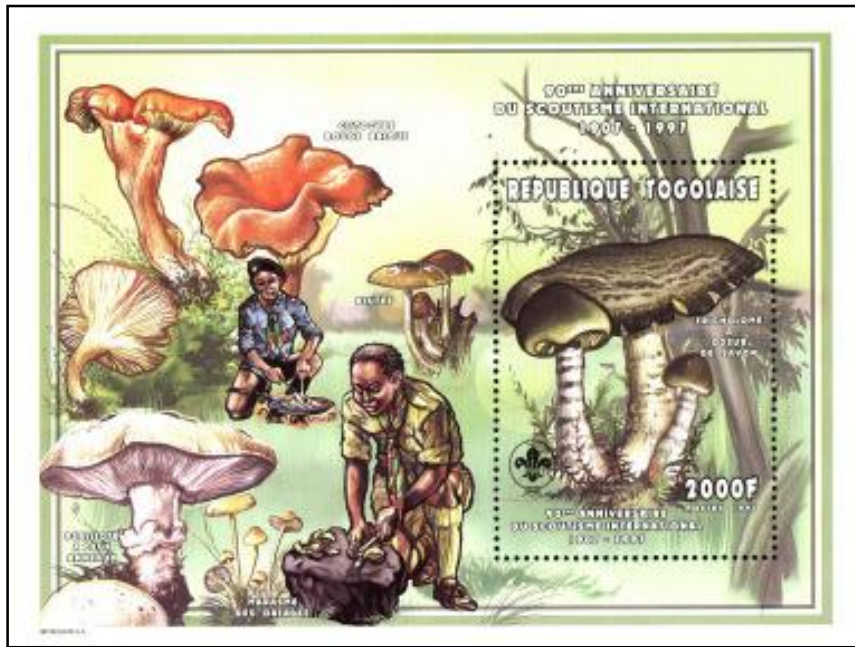
Die Geruchsintensität ist bei den einzelnen Pilzarten sehr variabel. Sie ist abhängig vom Standort des Pilzes sowie von feuchter und trockener Witterung. Wesentlich kann auch das Alter des Pilzes sein. Oft wird der Geruch erst kräftig, wenn der Pilz vollständig ausgebildet oder bereits im Vergehen ist. Der Bruch-Reizker (*Lactarius helvus*), der im Volksmund als „Maggipilz“ bezeichnet wird, riecht besonders stark nach der gleichnamigen Küchenwürze bei trockenem Wetter, der Mousseron (*Marasmius scorodonius*) dagegen gar nicht, wenn es trocken ist. Er entfaltet seinen Knoblauchgeruch erst im feuchten Milieu.

Ein anderes Phänomen findet man bei Honig-Täublingen (*Russula melleolens*) und bei Herings-Täublingen (*Russula xerampelina*). Beide Pilzarten entwickeln die für sie Namen gebenden Gerüche erst, nachdem man sie einige Stunden zu Hause hat. Dann allerdings so stark, daß es den ganzen Raum erfäßt, in dem sie aufbewahrt werden.

Keinesfalls lassen sich vom Geruch auf Giftigkeit oder Un genießbarkeit eines Pilzes Schlüsse ziehen. So verliert sich der unangenehme Heringslakengeruch bei Herings-Täublingen während des Brat- und Kochprozesses und sie werden zu mild schmeckenden guten Speisepilzen. Beim Weißen Giftchampignon, dem Karbol-Egerling (*Agaricus xanthoderma*) – er ist der Doppelgänger des Anis- oder Schafchampignons (*Agaricus arvensis*) – ist das anders. Wenn man seinen stechenden Geruch nach Phenol beim Sammeln nicht festgestellt hat, so entströmt er spätestens beim Zubereiten dem Kochtopf. Schon mancher Pilzfrend wurde auf diesem Wege vor einer Pilzvergiftung durch den Karbol-Egerling bewahrt.







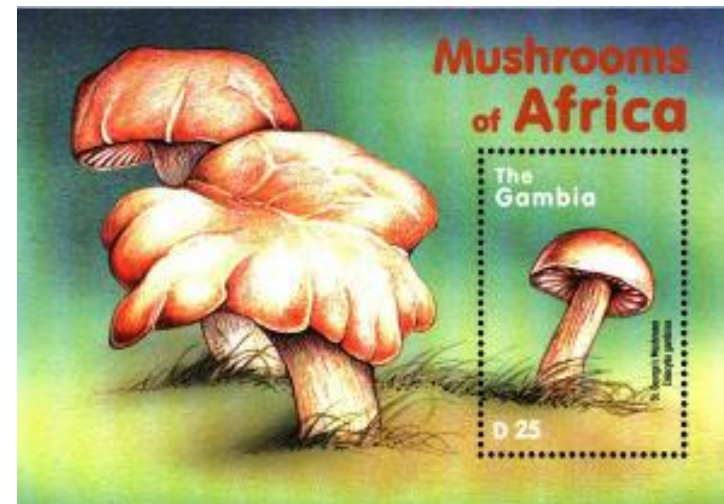
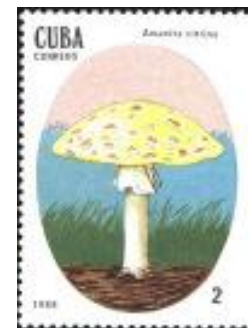
Einen typischen Geruch nach frischen Kartoffelkeimen findet man beim Gelben Knollenblätterpilz (*Amanita citrina*): Er läßt sich dadurch vom tödlich giftigen Grünen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) unterscheiden, der einen trügerisch angenehmen Geruch nach Kunsthonig aufweist.

Ausgesprochen stark nach feuchtem Mehl riechen der Mehlpilz (*Clitopilus prunulus*), der Mai-Ritterling (*Calocybe gambosa*) und der Frühlings-Giftrötling (*Entoloma vernum*).



Fälblinge (*Hebeloma*) und Helmlinge (*Mycena*) riechen rettigartig und der bläulich-grüne Anis-Trichterling (*Clitocybe odora*) aufdringlich nach Anis. Er wird in der Pilz-literatur zwar als essbar geführt, sollte jedoch nur sehr zurückhaltend in Mischpilz-gerichten verwendet werden, da sein starker Anisgeruch bzw. -geschmack auch nach dem Kochprozeß erhalten bleibt.

Nicht immer ist es möglich, den festgestellten Pilzgeruch mit anderen bekannten Gerüchen zu vergleichen. Meist muß man sich dann mit der globalen Einschätzung: angenehm oder widerlich riechend begnügen. Entsprechende gleich lautende Hinweise findet man in fast allen einschlägigen Pilzbüchern.



## Übersicht über Marken betr. Pilzgerüche

Systematik	Familie Gattung Art	Ausgabeland	Ausgabe		
			Tag	Mon.	Jahr Mi.-Nr.
09.02.11.03.	<i>Hartbovistartige - Sclerodermataceae</i>				
09.02.11.03.01.	<i>Hartboviste - Scleroderma</i>				
09.02.11.03.01.	Scleroderma citrinum	Honduras	07.	04.	1995 1275
09.02.11.03.01.	Scleroderma citrinum	Kambodscha - Staat	20.	03.	2000 2065
09.02.11.03.01.	Scleroderma citrinum	Komoreninseln	01.	-12.	1998 1398
09.02.11.03.01.	Scleroderma citrinum	Togo	16.	11.	1995 2347
09.02.22.02.	<i>Ritterlingsverwandte - Tricholomataceae</i>				
09.02.22.02.04.	<i>Schönköpfe - Calocybe</i>				
09.02.22.02.04.	Calocybe gambosa	Angola	05.	12.	1993 945
09.02.22.02.04.	Calocybe gambosa	Antigua (Barbuda Mail)	25.	01.	1993 1450
09.02.22.02.04.	Calocybe gambosa	Antigua und Barbuda	18.	05.	1992 1643
09.02.22.02.04.	Calocybe gambosa	Antigua und Barbuda	26.	03.	2001 3418
09.02.22.02.04.	Calocybe gambosa	Gambia	15.	05.	2000 Bl 465
09.02.22.02.04.	Calocybe gambosa	Ghana	30.	07.	1993 1860
09.02.22.02.04.	Calocybe gambosa	Grenada	04.	09.	1997 3601
09.02.22.02.11.	<i>Trichterlinge - Clitocybe</i>				
09.02.22.02.11.	Clitocybe odora	Komoreninseln	25.	01.	1999 1669
09.02.22.02.11.	Clitocybe odora	Sambia	01.	07.	1998 852
09.02.22.02.11.	Clitocybe odora var. pacifica	Lesotho	29.	06.	2001 1779
09.02.22.02.33.	<i>Schwindlinge - Marasmius</i>				
09.02.22.02.33.	Marasmius scorodoni	Burkina Faso	08.	08.	1985 106
09.02.22.02.36.	<i>Ritterlinge - Tricholoma</i>				
09.02.22.02.36.	Tricholoma saponaceum	Afghanistan	21.	08.	2001 1954
09.02.22.02.36.	Tricholoma saponaceum	Dominica	02.	03.	1998 2484
09.02.22.02.36.	Tricholoma saponaceum	Nicaragua	14.	10.	1999 4038
09.02.22.02.36.	Tricholoma saponaceum	Togo	22.	11.	1997 Bl 421
09.02.22.03.	<i>Rötlingsverwandte - Entolomataceae</i>				
09.02.22.03.02.	<i>Rötlinge - Entoloma</i>				
09.02.22.03.02.	Entoloma verum	Tschechoslowakei	05.	09.	1989 3017

Systematik	Familie Gattung Art	Ausgabeland	Ausgabe		
			Tag	Mon.	Jahr Mi.-Nr.
09.02.22.06.	<i>Egerlingsverwandte - Agaricaceae</i>				
09.02.22.06.01.	<i>Egerlinge - Agaricus</i>				
09.02.22.06.01.	Agaricus arvensis	Kongo (Brazzaville)	25.	03.	1991 1211
09.02.22.06.01.	Agaricus arvensis	Korea (Nord)	27.	02.	1989 3003
09.02.22.06.01.	Agaricus arvensis	Mikronesien	15.	05.	2000 1011
09.02.22.06.01.	Agaricus arvensis	Niger	03.	10.	1985 965
09.02.22.06.01.	Agaricus arvensis	Sankt Kitts	12.	03.	2001 550
09.02.22.06.01.	Agaricus arvensis	St. Thomas u. Prinzen.	25.	05.	1993 1396
09.02.22.06.01.	Agaricus arvensis	Sankt Vincent	23.	02.	1998 4317
09.02.22.06.01.	Agaricus arvensis	Swasiland	15.	09.	1994 636
09.02.22.06.01.	Agaricus xanthoderma	Algerien	14.	12.	1989 1011
09.02.22.06.01.	Agaricus xanthoderma	Angola	23.	09.	1999 1396
09.02.22.06.01.	Agaricus xanthoderma	San Marino	18.	09.	1992 1516
09.02.22.06.01.	Agaricus xanthoderma	Uruguay	07.	02.	1997 2219
09.02.22.05.	<i>Knollenblätterpilzverwandte - Amanitaceae</i>				
09.02.22.05.01.	<i>Wulstlinge - Amanita</i>				
09.02.22.05.01.	Amanita citrina	Bhutan	22.	08.	1989 1156
09.02.22.05.01.	Amanita citrina	Komoreninseln	01.	-12.	1998 1399
09.02.22.05.01.	Amanita citrina	Komoreninseln	25.	01.	1999 1479
09.02.22.05.01.	Amanita citrina	Kuba	15.	02.	1988 3157
09.02.22.05.01.	Amanita citrina	Mali	15.	03.	1996 1494
09.02.22.05.01.	Amanita phalloides	Algerien	21.	06.	1983 828
09.02.22.05.01.	Amanita phalloides	Angola	05.	12.	1993 946
09.02.22.05.01.	Amanita phalloides	Angola	23.	09.	1999 1400
09.02.22.05.01.	Amanita phalloides	Belgien	17.	09.	1991 2470
09.02.22.05.01.	Amanita phalloides	Benin	17.	10.	1985 420
09.02.22.05.01.	Amanita phalloides	Bhutan	22.	08.	1989 1155
09.02.22.05.01.	Amanita phalloides	Bulgarien	19.	03.	1991 3886
09.02.22.05.01.	Amanita phalloides	Deutsche Dem. Rep.	19.	03.	1974 1939
09.02.22.05.01.	Amanita phalloides	Ghana	18.	12.	1990 1456
09.02.22.05.01.	Amanita phalloides	Ghana	09.	07.	1997 2531
09.02.22.05.01.	Amanita phalloides	Guinea-Bissau	01.	-	12.1988 993
09.02.22.05.01.	Amanita phalloides	Guyana	28.	06.	1993 4136
09.02.22.05.01.	Amanita phalloides	Kambodscha - Staat	23.	03.	1995 1503
09.02.22.05.01.	Amanita phalloides	Kambodscha - Staat	20.	03.	2000 Bl.268

Systematik	Familie	Gattung/Art	Ausgabeland	Ausgabe		
				Tag	Mon. Jahr	Mi.-Nr.
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Kambodscha - Staat	25. 02.	2001	Bl.282
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Komoreninseln	25. 01.	1999	1480
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Lesotho	15. 06.	1998	1316
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Mali	15. 03.	1996	1493
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Moldawien	23. 03.	1996	192
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Nevis	12. 08.	1997	1154
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Paraguay	19. 01.	1985	3840
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Polen	08. 05.	1959	1093
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Rumänien-Volksrep.	05. 08.	1994	5010
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	San Marino	18. 09.	1992	1517
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Sankt Vincent	23. 02.	1998	4313
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Sowjetunion	15. 05.	1986	5603
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Spanien (Königreich)	18. 02.	1994	3142
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Südafrika (Ciskei)	01. 12.	1988	145
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Tansania	14. 12.	1996	2515
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Tschad	15. 04.	1996	1265
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Tschad	15. 10.	1996	1399
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Tschechoslowakei	05. 09.	1989	3018
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Türkei	16. 11.	1995	3063
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Türkisch-Zypern	31. 03.	1997	444
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Ungarn	30. 12.	1986	3871
09.02.22.05.01.	Amanita	phalloides	Vietnam (Soz. Rep.)	21. 01.	1991	2276
09.02.22.06.04.	<i>Schirmlinge - Lepiota</i>					
09.02.22.06.04.	Lepiota	cristata	Antigua und Barbuda	12. 08.	1997	2553
09.02.22.06.04.	Lepiota	cristata	Guyana	25. 01.	1989	2482
09.02.22.06.04.	Lepiota	cristata	Komoreninseln	25. 01.	1999	1478
09.02.22.06.04.	Lepiota	cristata	Liberia	01. 07.	1998	2045
09.02.23.01.	<i>Täublingsverwandte - Russulaceae</i>					
09.02.23.01.01.	<i>Täublinge - Russula</i>					
09.02.23.01.01.	Russula	xerampelina	Dominica	02. 03.	1998	2487
09.02.23.01.01.	Russula	xerampelina	Gambia	10. 03.	1997	2625
09.02.23.01.01.	Russula	xerampelina	Grenada	04. 09.	1997	3599
09.02.23.01.01.	Russula	xerampelina	Grenada (Grenadinen)	03. 03.	2000	3245
09.02.23.01.01.	Russula	xerampelina	Guyana	04. 10.	2000	6928
09.02.23.01.01.	Russula	xerampelina	Komoreninseln	25. 01.	1999	1462

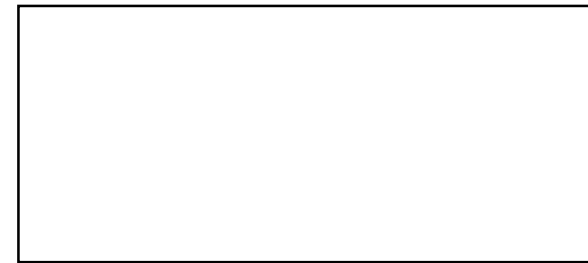
Hubert Steinke, Institut für Medizingeschichte Universität Bern

## Albrecht von Haller Profile eines Universalkopfs

Vor 300 Jahren wurde Albecht von Haller in Bern geboren. Als Begründer der experimentellen Physiologie, Erforscher der Schweizer Flora und Dichter der Alpen wies er der Medizin, Botanik und Literatur neue Wege. Er gilt als einer der bedeutendsten Schweizer Wissenschaftler aller Zeiten.

Der am 16. Oktober 1708 geborene Haller wuchs in Bern auf und studiert Medizin in Leiden (Niederlande), London und Paris, bevor er sich als Arzt in seiner Heimatstadt niederließ. Seinen frühen Ruhm erlangt er mit seinem „Versuch Schweizerischer Gedich-

ten“ (1732). Dieser kleine Band enthält die berühmten Gedichte „Die Alpen“ und „Doris“. Die Publikation begründete eine neue Form der Landschaft-, Liebes- und Lehrdichtung, die die schwülstige Barocksprache ablöste.



1736 wurde Haller zum Professor für Anatomie, Chirurgie und Botanik an die neu gegründete Universität in Göttingen berufen. Dort entwickelte er eine ungeheure Forschungstätigkeit und veröffentlichte eine große Anzahl bedeutender Werke. Zu nennen sind insbesondere eine umfassende Studie über die Flora der Schweiz, grundlegende Tafeln der Gefäßanatomie sowie experimentelle Studien in der Physiologie, der Lehre von der Funktionsweise des Körpers.

Seine Forschungen führten unter anderem dazu, daß der menschliche Körper nicht wie bisher als eine von der Seele geleitete hydraulische Pumpe verstanden wurde. Hallers Ansicht setzte sich durch, daß der Körper als aktiver Organismus funktioniert, der auf Reize reagiert.

1753 kehrte Haller in die Heimat zurück, um in den Staatsdienst zu treten und die Zukunft seiner Familie in Bern zu sichern. Er wirkte von 1758 bis 1764 als Direktor der bernischen Salzbergwerke in Roche. Danach war er auch wichtiges Mitglied verschie-

dener politischer Gremien wie der Landeökonomie-Kommission und dem Sanitätsrat. Dabei führte er seine Forschungen fort und tauschte sich auf brieflichem Weg mit unzähligen Gelehrte aus ganz Europa aus. Die wohl größte Genugtuung seines Lebens erlebt Haller im Juli 1777 knapp ein halbes Jahr vor seinem Tod. Kaiser Joseph II. lehnt es auf seiner Europareise ab, den Schriftsteller und Philosophen Voltaire zu besuchen. Stattdessen zog er es vor, den Gelehrten Albrecht von Haller in seiner Stube in Bern aufzusuchen.

Die Sondermarke der Schweizerischen Post rückt Albrecht von Haller und sein Wirken ins Bild. Sie zeigt im Profil eine bronzierte Gipsbüste, die auf ein Modell von Johann Friedrich Funk (1745-1811) zurückgeht. Der zweite Kopf übernimmt die Darstellung der Gesichtsgefäße aus Hallers anatomischem Atlas (1743-1756). Im dritten Profil ist eine Pflanze aus der erweiterten Auflage von Hallers Schweizer Flora (1768) zu sehen. Der vierte Umriß enthält einen Ausschnitt aus einem seiner Tausenden Briefe. Die Kopfreihe deutet die Vielfalt von Hallers Wirken an. Sie weist darauf hin, daß es den Gelehrten im Zeitalter der Aufklärung darum ging, das neue Wissen in die Köpfe der ganzen Gesellschaft zu tragen.

Albrecht von Haller, Zeitgenosse Linnés, ordnete die Pilze als eine natürliche Klasse in sein Pflanzensystem ein, folgte jedoch nicht Linnés binominaler Nomenklatur. Er teilt die Pilze in 22 Arten auf.

Die Marke wurde im Offsetdruck, 4-farbig, Cartor Security Printing, La Loupe, Frankreich hergestellt. Formate: Wertzeichen 33 x 28 mm, Bogen: 194 x 140 mm (4 Reihen zu 5 Marken). Papier: Briefmarkenpapier weiß, mit optischem Aufheller, matt gummiert, 110 gm<sup>2</sup>, Zähnung 13 ¼ : 12 ¾. Gestaltung Marco Trüeb aus Allschwil.

Aus Infoblatt der Schweizer Post

Stefan Hilz

## 700 Jahre Golzow

Am 13. September 2008 beging die Gemeinde Golzow im Oderbruch ihre 700-Jahrfeier. Für die Seelower Philatelisten war dies Anlaß, einen Sonderstempel zu initiieren und eine Ganzsache zu verausgaben. Bemerkenswert ist, daß sowohl der Stempel als auch der Zudruck für die Ganzsache von Sophie Kind, Schülerin einer 10. Klasse des Gymnasiums Seelow, entworfen wurden. Durch das Erlebnisteam Briefmarke wurde am Aus-

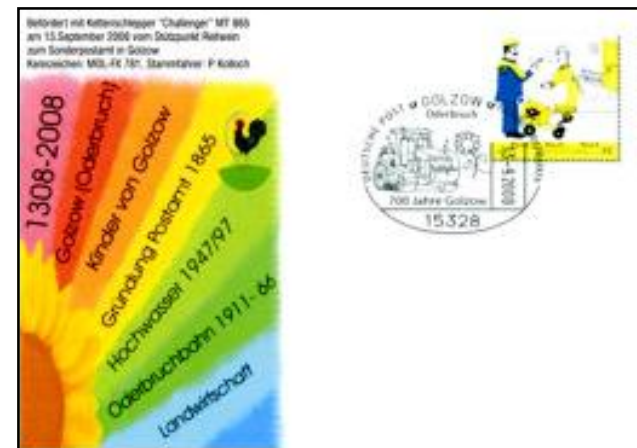
gabetag in Golzow ein Sonderpostamt eingerichtet. Weiterhin war es Dank der Unterstützung der Stiftung für Philatelie- und Postgeschichte und der ortsansässigen Landwirtschaft Golzow Betriebs GmbH dem Verein gelungen, sowohl eine Postbeförderung mittels historischer Postkutsche während des Festumzuges als auch eine Beförderung mit dem im Stempel abgebildeten Schlepper durchführen zu können. Für beide Beförderungen gab es je einen Gumminebenstempel.

Das Stempelbild gibt in vielfältiger Weise Auskunft über Golzow. Die im Stempel abgebildete Sonnenblume stellt das Wahrzeichen des Ortes dar. Der Kettenschlepper „Challenger“ stellt die Verbindung zur Bedeutung der Landwirtschaft in der Region her. Die Namensangabe Oderbruch weist auf die geografische Lage hin. Die Angaben im Zudruck der Ganzsache weisen auf wesentliche Daten der Geschichte Golzows hin.

Die rund 950 Einwohner zählende Gemeinde Golzow, im Landkreis Märkisch-Oderland gelegen, war am 1. April 1308 erstmals urkundlich erwähnt worden. Markgraf Waldemar, der bis 1308 Lehnsherr war, verkaufte „villam Gholzow“ an das Bistum Lebus für 350 Mark brandenburgischen Silbers. Im Zusammenhang mit der Trockenlegung des Oderbruchs unter Friedrich dem Großen von 1747 bis 1773 erfuhr auch Golzow eine erhebliche Vergrößerung.

Das Oderbruch ist ein Binnendelta der Oder und erstreckt sich über knapp 60 km Länge und 12–20 km Breite zwischen den Städten Oderberg und Bad Freienwalde im Nordwesten und Lebus im Südosten. Im Westen wird das Oderbruch durch die Hochflächen

des Barnim und des Landes Lebus begrenzt, in deren Hanglage sich die Städte Wriezen und Seelow befinden. Die östliche Begrenzung bilden das Neumärkische Hügelland und die Wartheniederung. Unter Ausschluß der Neuenhagener Insel hat das Oderbruch zwi-





schen Reitwein und Hohensaaten eine Gesamtfläche von 920 km<sup>2</sup>. Westlich des Flusses ist es seit Mitte des 18. Jahrhunderts ein Flusspolder, während sich auf den 17 % der Fläche am Ostufer, heute in Polen gelegen, das ursprüngliche Feuchtgebiet erhalten hat. Der Boden des Oderbruchs bildet eine sehr schwach geneigte Ebene und fällt von 14 m im Südosten auf einen Meter Meeressniveau im Nordwesten ab. Der tief gelegene nur 2–6 km breite Teil westlich des Neuenhagener Sporns wird Niederes Oderbruch genannt.

Das heutige Landschaftsbild des Oderbruchs wurde durch die Begradigung der Oder im 18. Jahrhundert geprägt. Die Eindeichung und Trockenlegung des Feuchtgebietes erfolgte nach Anfängen ab 1735 im Wesentlichen zwischen 1747 und 1762 unter dem preußischen König Friedrich II.

Die Agco Challenger Raupenbaureihe MT ist zurzeit in den PS-Klassen von 277 PS (MT 745B) bis 600 PS (MT 875B) erhältlich. Nach Angaben des Herstellers besticht die Maschine durch das Getriebe und den Motor, welche die nötige Leistung für die Kettenlaufwerke bereitstellen. Entwickelt wurde die Challenger Raupe einst von der Firma CAT. Diese ging im Jahre 1999 mit der Firma Claas ein Joint Venture ein, bei dem die gegenseitige Vermarktung der landwirtschaftlichen Maschinen im Fokus stand. So wurden die CAT Challenger Raupenschlepper in Europa als Claas-Maschinen verkauft, während sie in Nordamerika unter der Marke CAT vertrieben wurden. Die fünfzigprozentigen Caterpillar-Anteile hieran, wie auch am Joint Venture, wurden im Jahr 2002 jedoch von Claas aufgekauft, als Caterpillar beschloß, die Produktion von Raupenschleppern für die Landwirtschaft aufzugeben und den Markennamen Challenger an den AGCO-Konzern zu verkaufen.

Haupt Einsatzbereiche für Raupenschlepper sind somit in der konservierenden Bodenbearbeitung, der minimalen Bodenbearbeitung und beim schweren Pflügen. Zunehmend finden landwirtschaftliche Raupenschlepper aber auch in der Baubranche neue Einsatzgebiete.



Quelle:  
[www.phila-brandenburg.de](http://www.phila-brandenburg.de); [www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de); [www.landlive.de](http://www.landlive.de);  
[www.challenger-ag.com](http://www.challenger-ag.com)

## Ausstellungserfolge

### Beim „Tag der Philatelie“

in Strassen vom 14. bis 16. Juni 2008

Außerhalb des Wettbewerbs: Exponate von Roger Thill „Do you know the Bailwick of Guernsey? und „Die Schafsinseln“. Für sein Exponat „Giftnudeln und Pilzleckereien“ erhielt er 71 Punkte (Groß-Silber) und für „L'Ile des Pyrénées“ 76 Punkte (Vermeil)

### „Efiro 2008“

in Budapest vom 20. bis 28. Juli 2008

erhielt Herr Roger Thill für „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“ 80 Punkte (Vermeil)

### „Südwest 2008“ in Fellbach

Herr Max-Willi Walter erhielt für „Vom Tabak zum Rauchgenuß“ mit 74 Punkten Vermeil.

### Bei der „Exphimo 2008“

in Mondorf erhielt Herr Max-Willi Walter für „Vom Tabak zum Rauchgenuß“ eine Urkunde.

## Ausstellungserfolge

### WIPA 2008

#### Multilaterale

Herr Adolf Bläumauer erhielt Großvermeil für „Quo vadis Erde?“ und Herr Marcel Jacques Gold für „Madame, ich liebe Sie“

#### Weltausstellung

Herr Heiner Gut errang Großvermeil für „Die Jagd im Wandel der Zeiten und Herr Koni Häne Gold für „Wald- und Forstwirtschaft“.

#### In der offenen Klasse

nahm Herr Häne mit dem Thema „Waldpflanzen“ teil (3. Preis).

#### Im Ehrenhof stellte

Herr Damian Läge „Australasian Birdlife“ aus.

Stefan Hiltz

## Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau

Land	Mi-Nr.	Ausgabedatum	Beschreibung A = Anlaß; B = Abbildung
Estland	618	31.05.2008	A: 150. Jahrestag d Bauernaufstandes vom Mahtra B: Bauernheer
Irland	1821	23.04.2008	A: 50 Jahre Genossenschaftsbank B: Emblem
Schweden	2646 - 2649	15.05.2008	A: Traditionelle Mahlzeiten im Freien B: Speisen für das Mittsommerfest im Juni: Erdbeertorte, neue Kartoffeln, Quark, Käse; gegrillter Fisch; Kaffee und Gebäck; Wein, Melone, Tomaten, Baguette, Schinken
Ungarn	5276 - 5279	09.05.2008	A: Einheimische Tiere (VII): Haustierrassen B: Ungarisches Riesenkaninchen; Ungarische Ziege; Cikta-Schaf; Ungarischer Parlagesel
Ungarn	5280 Block 319	09.05.2008	A: Einheimische Tiere (VII): Haustierrassen B: Wasserbüffel
Ungarn	5284	16.05.2008	A: Kultur- und Naturerbe der Menschheit (IV): Kulturlandschaft Tokajer Weinregion B: Weinberg, Weinkeller
USA	4357 - 4361	25.04.2008	A: Tropische Früchte B: Granatapfel; Sternfrucht; Kiwi; Papaya; Guave
Ndl. Antillen	1526 - 1527	20.02.2007	A: Chinesisches Neujahr: Jahr des Schweines B: Berkshire-Schwein; Warzenschwein;
Schwein			als Glücksbringer
Laos	2017/2018	15.04.2007	A: Chinesisches Neujahr: Jahr des Schweines B: Hausschwein mit Ferkeln; Warzenschwein, Tierkreiszeichen

Land	Mi-Nr.	Ausgabe- datum	Beschreibung A = Anlaß; B = Abbildung
Deutschland	2684	07.08.2008	A: 200. Geburtstag Hermann Schulze-Delitzsch B: Schulze-Delitzsch
Jersey	1366 - 1370	26.08.2008	A: Farmtiere B: Hühner; Schafe; Schweine; Enten, Rinder
Kosovo	98 - 101	22.04.2008	A: Internationaler Tag der Erde B: Erdkugel, Ölweig; Bäume, fallende Blätter; Baum, ausgetrocknete Erde; Mann pflanzt einen Baum
Weißrußland	709	10.06.2008	A: Freimarken: Fauna B: Feldhase ( <i>Lepus europaeus</i> )
Mayotte	210 - 213 Block 11	22.03.2008	A: Gewürze B: Zimt; Muskatnuß; Curcuma; Ingwer
Usbekistan	750 - 753	30.07.2007	A: Beeren B: Erdbeere; Schwarze Johannisbeere; Himbeere; Stachelbeere
Italien	3260	26.07.2008	A: „Made in Italy“ B: Safranbau in L'Aquila: Safran ( <i>Crocus sativa</i> )
Niederlande	2584 - 2586 Block 113-115	08.07.2008	A: Grenzenlose Niederlande B: Streugewürz, Pfefferschoten, Edamer Käse; Dosenmilch, Erbsen, Tarowurzel; Krusten- schinken, Banane, Pistazienlikör
Schweiz	2068 -2071	04.09.2008	A: Freimarken: Getreide B: Weizen; Gerste; Roggen, Hafer
Schweiz	2072/2073	04.09.2008	A: Die Schweiz aus Sicht ausländischer Künstler (III) B: Käse; Schokolade
Schweiz	2077	04.09.2008	A: Freimarke: Alte Obstsorten (III) B: Catillac-Birne

Land	Mi-Nr.	Ausgabe- datum	Beschreibung A = Anlaß; B = Abbildung
Ndl. Antillen	1559 - 1566	19.06.2007	A: Obst und Gemüse B: Weintraube, Rosenkohl, Tomate, Banane; Kürbis; Gurke, Tomate, Lauch; Pfirsich, Erdbeere, Ananas, Apfelsine; Avocado; Zitrone
St. Kitts	977 - 987	16.10.2007	A: Freimarken: Früchte B: Kirschen; Kokosnuß; Wassermelone; Ananas; Guave; Zimtapfel; Passionsfrucht; Carambola; Mandarine; Noni; Papaya



Hans-Peter Blume

65385 Rüdesheim am Rhein  
„900 Jahre Assmannshausen“

Anschrift: Deutsche Post AG,  
Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle  
92627 Weiden



92637 Weiden in der Oberpfalz  
„109. Philatelistentag“  
„Ankunft des ersten Eilwagens in Ohrdruff“

Anschrift: Deutsche Post AG,  
Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle  
92627 Weiden



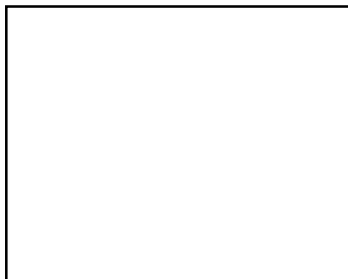
Hans-Peter Blume



Hans-Peter Blume



71706 Markgröningen  
Schäferlauf in Markgröningen  
Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung  
Philatelie, Sonderstempelstelle  
92627 Weiden



74321 Bietigheim-Bissingen  
Pferdemarkt in B-B vom 29.8. bis 2.9.2008  
Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung  
Philatelie, Sonderstempelstelle  
92627 Weiden



200. Geburtstag Hermann Schulze-Delitzsch  
Bestell-Nr. 004408 bei NL Philatelie

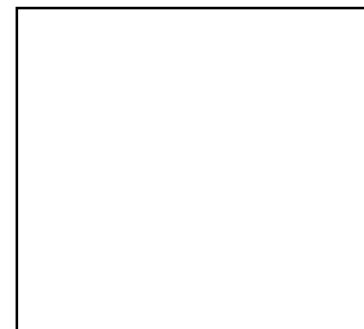
Nationalpark Eifel  
Ganzsache  
Bestell-Nummer bei NL Philatelie  
Weiden  
postfrisch 011526  
gestempelt: 011526 EW 5



„Fliegende Pferde gibt es doch gar nicht“  
Ausgabetag des Blauen Pferds (nicht Reiter!):  
4. September 2008

73525 Schwäbisch Gmünd  
Ostalbria-Briefmarkenausstellung 14. September  
2008

Anschrift: Deutsche Post AG,  
Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle  
92627 Weiden



73525 Schwäbisch Gmünd  
109. Deutscher Philatelistentag in Weiden  
am 4. September 2008  
Bestell-Nummer postfrisch: 152208197  
gestempelt 1489081197  
Außerdem: Eine Ganzsache

Anschrift: Deutsche Post AG,  
Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle  
92627 Weiden



Hans-Peter Blume



15230 Frankfurt (Oder)  
70 Jahre „Tag der Briefmarke 2008“

Anschrift: Deutsche Post AG,  
Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle  
10770 Berlin

15328 Golzow  
„700 Jahre Golzow“

Anschrift: Deutsche Post AG,  
Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle  
10770 Berlin



17033 Neubrandenburg  
„Kuckuck - Vogel des Jahres“

Anschrift: Deutsche Post AG,  
Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle  
10770 Berlin

56566 Neuwied  
Stiftungswettbewerb der Jugendgruppe  
Westerwald-Wied

Anschrift: Deutsche Post AG,  
Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle  
53253 Bonn



Hans-Peter Blume

03149 Forst (Lausitz)  
„95 Jahre Ostdeutscher Rosengarten“,  
Herbsttagung der Gesellschaft Deutscher  
Rosenfreunde

Anschrift: Deutsche Post AG,  
Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle  
92627 Weiden

99510 Apolda  
„Apolda-Zwiebelmarkt – Jahrhundert-Tradition“

Anschrift: Deutsche Post AG,  
Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle  
92627 Weiden



Dauerserie Blumen: „Gartennelken“,  
Bestellnummer bei NL Philatelie: 200er Rolle 011075; Zehnerbogen 003030





## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### Anschriften des Vorstandes:

#### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

#### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

### Redaktion:

Klaus Henseler (Vi.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

### Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 133 / Oktober 2008 / Auflage 180 Exemplare.

Prosit mit Rebensaft oder mit Pilzen. Und Literatur: Zum Jahreswechsel kommt Heft 134.

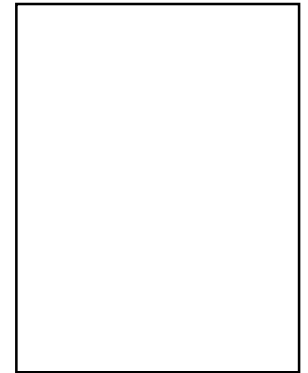
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Vierteljahresheft 134 · Januar 2009



Auf ein Wort ....



Liebe Sammlerfreunde,

im Namen des Vorstandes wünsche ich Ihnen alles Gute,  
Glück und vor allen Dingen Gesundheit.

Bedanken möchte ich mich bei allen Mitgliedern, die als  
Autoren zum Gelingen unserer Mitteilungshefte bei-  
tragen. Bei meinen Vorstandskollegen, den Autoren und der Redaktion sowie bei Herrn  
Jörg Wiel für die Aktualisierung der Mitgliederdatei und der Adreßaufkleber.

Wieder stehen wir vor einem neuen Jahr. Was wird uns das Jahr 2009 im privaten wie  
auch philatelistischen Bereich bringen? Können wir dies heute schon wissen? In den  
Nachrichten hören wir nur, daß 2009 ein wirtschaftlich schwieriges Jahr für uns wird.

Trotz dieser Prognose sollten wir versuchen, neue Mitglieder für unsere Arbeits-  
gemeinschaft zu gewinnen. 2008 ist es uns nicht gelungen, Mitglieder zu werben. Unsere  
Mitgliederzahl ist durch Tod und Austritte aus Altersgründen bzw. wegen Aufgabe des  
Sammels auf 124 Mitglieder gesunken. Vielleicht gelingt es uns gemeinsam, den Ab-  
wärtstrend zu stoppen.

Mit diesem Mitteilungsheft erhalten Sie auch die Änderungen zur Mitgliederdatei.

Ein Teil unserer Mitglieder erhält wie gewünscht unseren Auktionskatalog 2009. Für  
diese Auktion haben fünf Mitglieder Lose eingeliefert. Der Katalog ist deshalb nicht so  
umfangreich, aber dafür sind viele Lose abgebildet. Sollten Sie keinen Katalog erhalten  
haben, diesen aber wünschen, bitte ich um Nachricht.

In diesem Jahr werden wir bei der NAPOSTA/IBRA 09 mit einem InfoStand dabei sein.  
Bei diesem Ereignis in Essen werden viele Besucher aus dem In- und Ausland erwartet.  
Sind Sie auch dabei, vielleicht als Aussteller, Dann sehen wir uns in Essen.

Unsere Jahreshauptversammlung wird nicht in Essen (siehe Heft 133) stattfinden. Über  
die Jahre haben wir festgestellt, daß es sinnvoll ist, die Jahreshauptversammlung in

Sindelfingen abzuhalten. Der Termin, das letzte Wochenende im Oktober, ist dafür besonders geeignet.

Ich wünsche Ihnen einen guten Start ins Neue Jahr und denken Sie daran: Neue Mitglieder braucht die Arbeitsgemeinschaft.

In diesem Sinne

Ihr



Horst Kaczmarczyk

Mit großem Bedauern müssen wir Ihnen mitteilen, daß

**Herr Helmut Sturm**

am 6. September 2008

und

**Herr Walter Sperlich**

am 19. Oktober 2008

verstorben ist.

Wir werden den beiden Verstorbenen,  
die viel für unsere Arbeitsgemeinschaft getan und in unserem Mitteilungsheft  
veröffentlicht haben, ein ehrendes Andenken bewahren.

## Inhaltsverzeichnis

Rebe und Wein (18. Fortsetzung und Schluß)	4
100 Jahre VDP Pfalz	12
Berlin und die Deutsche Gartenbaugesellschaft	19
Buchbesprechung: Pflanzen und Pflanzensprache der Bibel	28
Kundschafter-Initiale	29
Dauerserie Blumen	30
Die Winzer ziehn mit schwarzer Trauerfahne	47
Gepfopft (Richard Grafton)	49
Geschichte der Kartoffel (Teil 2)	50
500 Jahre Gallimarkt	53
Landwirtschaftliche Ausstellung 1906	55
Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau	56
Landwirtschaft aktuell: Stempelneuheiten	59

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Hans-Peter Blume, Stefan Hilz, Leopold Kühnberg,  
Gerhard Blisse, Johannes Kohnen, Klaus Henseler

### Redaktionsschluß:

Das Heft ist „voll“ mit Artikeln: Weniger als sonst (wie ich schon optisch am Inhaltsverzeichnis sehe), aber es sind interessante Sachen dabei. Das zweite Adventlicht brennt auf dem weihnachtlich gedeckten Kaffeetisch, also sind es noch 10 Tage bis Weihnachten. Nachher lese ich Korrektur. Morgen werden die ersten Geschenke gekauft. Weihnachten kommt immer so unerwartet! Nur – was schenkt man dieses Jahr?

# Rebe und Wein 18. Fortsetzung und Schluß

## Schädlinge der Weintraube

Die Rebe ist, wie der Mensch, zugleich stark und schwach, immer bedroht und fortwährend gezwungen, sich zu verteidigen.

Groß ist die Zahl ihrer Feinde aus dem Reich der Pilze, nicht minder bedeutend diejenigen der Würmer und Läuse. Reife Trauben sind aber auch der Gefräßigkeit der Insekten, speziell der Wespen und Hornissen ausgesetzt, die unzählige der schönsten Beeren anaggen; durstige Bienen schätzen den süßen Nektar ebenfalls. Unter den Vögeln richten Stare, Drosseln und Amseln im Weingarten oft großen Schaden an. Meister Grimbart, der Dachs, Reh und Wildschwein sind dem Traubennaschen in waldnah gelegenen Rebbergen gleichfalls nicht abgeneigt, vom Fuchs zu schweigen, dem die Trauben nur in der Fabel zu sauer sind.



**Amsel**  
Schweden 1970



**Amsel**  
Belgien 1992



**Amsel**  
Bulgarien 1987

**Insekt (Rebschädling)**

Türkei 1982



**Hornisse**  
Ungarn 1954

**Dachs**

Rumänien 1985



**Dachs**  
Sowjetunion 1975



**Weintraube und Wespe**  
Brasilien 1950

**Fuchs**

Polen 1981



**Fuchs**

Deutschland 1967



**Dachs**

Polen 1965







**Wildschwein**  
Österreich 1959



**Wildschwein**  
Polen 1981



**Rehbock**  
Polen 1981



**Rehbock**  
Deutschland 1966

## Schutzheilige des Weins

Es lag dem Winzer von einst nahe, zum Schutz der Reben gegen Schädlingsplage und Witterungsunbill sich an Weinheilige zu halten, die in besonderer Bedrängnis um ihre Fürbitte angerufen werden konnten. Die Vielfalt der Gottheiten, Rebpatrone, Schutzheiligen und Schirmherren des Weinstocks und der Rebleute läßt sich aber mit Markenbildern leider nur spärlich belegen.



**Dionysos-Bacchus**  
Griechenland 1953

Als Zeitältester findet sich der Spender des Rebensaftes und Beschützer der altägyptischen Weinkultur, Gott Osiris, den ein kostbarer Leinwandfries aus der XVIII. Dynastie im Louvre in Paris mit Weintrauben zeigt. Seiner Gattin Isis und ihrem Sohn Horus gab er sein Blut mit Wein vermischt zu trinken, damit sie ihn nach seinem Tode nicht vergäßen, sondern in sehnsüchtiger Klage ihn suchen müssen, bis er, neubelebt, sich wieder mit ihnen vereinigt.

Dionysos-Bacchus, Sohn des Zeus bzw. des Jupiters, ist der von den alten Griechen und Römer verehrte Traubengott, der den mühsam ackernden Erdenbewohnern den Weinstock und damit einen irdischen Nektar schenkte.

Die Volksüberlieferung zeichnet Karl den Großen, der dem Rebstock unentwegt seine kaiserliche Gunst angedeihen ließ, mit der Gloriole eines Weinheiligen aus. Alljährlich zur Zeit der Traubenblüte erwacht der große Frankenkaiser aus seinem Schlaf in der Gruft zu Aachen, um die Reben am Rhein zu segnen.



## Hl. Apostel Petrus

Saar 1950





**Hl. Apostel Petrus**  
Berlin 1955



**Karl der Große**  
Rheinland-Pfalz 1947/48



Mit Vorliebe wird Maria, die Gottesmutter, als Rebenmadonna verherrlicht. Am Fest „Mariae Himmelfahrt“ wird ihr an vielen Orten eine Traube in die Hand gelegt.

Eine holländische Briefmarke zeigt Unsere liebe Frau vom Weingarten, nach der Wieder-

**St. Christophorus**  
Rheinland-Pfalz 1948



**St. Martin**  
Rheinland-Pfalz 1948



**St. Theodul**  
Liechtenstein 1967



**St. Willibrord**  
Niederlande 1938



**St. Willibrord**  
Luxemburg 1958



**St. Christophorus**  
Österreich 1969



**St. Martin**  
Belgien 1942



**St. Martin**  
Saarland 1951

gabe einer Statue aus dem dreizehnten Jahrhundert, die sich im Kloster des Beginenhofes in Brügge befindet.

Zum Abschluß des Marianischen Jahres erschien ein liechtensteinisches Markenbild, die thronende Muttergottes, nach einer Holzskulptur aus dem vierzehnten Jahrhundert.

St. Peter gilt als Schutzpatron des an steiler Bergterrasse sich hinziehenden Rotweingebietes an der Ahr, St. Sebastian als Reben-Schirmherr Bayerns.

Der vielverehrte Heilige des Morgen- und Abendlandes St. Christophorus ist Vorbild und Nothelfer der Schröter. Zu ihm, der das Jesuskind mit starken Armen über einen reißenden Fluß trug, blicken sie vertrauend



**St. Martin**  
Belgien 1942/1943

**St. Odilia**  
Saar 1929



**Thronende Muttergottes**  
Liechtenstein ???





**Hl. Elisabeth**  
Ungarn 1972



**Weingöttin Isis**  
Ägypten 1968



**St. Martin**  
Österreich 1985



**St. Sebastian**  
Belgien 1944



**St. Willibrord**  
Luxemburg 1938

Die Wettervorzeichen am 11. November, dem Kalendertag des Heiligen, sehen die Rebbauern als vorbedeutend für das kommende Weinjahr an:

„Wie Martinstag die Kändel rauschen,  
So rauschen im nächsten Jahr die Kelter.“

und

„Soviel Tropfen an Sankt Martin an der Heck,  
Soviel Trauben im Herbst an de Stöck.“

Die Ehre, zum Weinpatron erwählt zu werden, wurde dem ersten Bischof des Wallis, St. Theodul, zuteil, der den Mönchen auf dem Großen Sankt Bernhard ein unversiegenderes Weinfäßlein geschenkt hatte. In ihrer elsässischen Heimat und in der Pfalz wird die fromme und hilfreiche Tochter des heidnischen Herzogs Eticho, die Heilige Odilia, um Rebenschutz angerufen. Es war dort Brauch, die Bilder oder Bildsäulen der Weinheiligen, wenn sie im Herbst enttäuscht hatten, ins Wasser oder in den Weinmost zu werfen, damit sie Wasserschlucken oder den sauren Wein selber trinken mußten.

Im Ruf eines Weinheiligen steht in Luxemburg und an der Mosel St. Willibrord. Auch er soll den Armen ein Fäßlein Wein gesendet haben, dessen Inhalt sich immer wieder erneuerte.

## Literaturverzeichnis

Geschichte des Weins und der Trinkgelage	R. Schulze 1867
Rebstock und Wein	Dr. Ferdinand Cohn
Rebe ich grüße dich	Willem von Vloten
Ins sonnige Weinland	Dr. Klaus Blesius
Am Rhein	H. Kerp
Die Mosel	August Trinius
Der Weinbau im römischen Altertum	Dr. W. Richter
Das Buch vom Schweizer Wein	Dr. A. Schellenberg
Vinum	A. Seybold
Durch die Zeiten strömt der Wein	K. Christoffel
Les Clos de Bourgogne	Pierre-Leon Gauthier
Les Vins de France	Paul de Cassagnac
Le Gotha des Vins de Franc	Maurice des Ombiaux

Für die Marken wurden folgende Kataloge zugrundegelegt: Zumstein Europa, Michel Europa – Übersee, Ywert Europa – Übersee

Diese Artikel-Serie ist nun beendet.

auf, wenn sie die schweren weingefüllten Fässer über enge, holprige Kellertreppen hinauf oder hinunter befördern müssen.

St. Martin, der getreue Fürsprecher der Winzer, soll nach einer Überlieferung an der Loire die ersten Reben gebracht haben. Die Legende berichtet, daß an seinem Grabe geweihter Wein Fieberkranke und Besessene heilte.

# 100 Jahre VDP Pfalz

Der VDP Pfalz (Verein Pfälzer Prädikats- und Qualitätsweingüter) ist aus dem Verein der Naturweinversteigerer der Rheinpfalz hervorgegangen. Dessen Gründung vor 100 Jahren hatte einen deutlichen wirtschaftlichen Hintergrund, der sich gegen die zunehmend schlechter werdenden Vermarktungschancen der Erzeuger ungezuckerter Naturweine richtete. Der Name des Vereins verwies zum einen auf den Naturweingedanken und zum anderen auf einen wesentlichen Vereinszweck: die Durchführung von Weinversteigerungen.

Die Initiative zum Gebrauch des Begriffs Naturwein in der Pfalz ging 1904 zunächst von den großen Weingütern, namentlich Bassermann-Jordan und Schellhorn-Wallbillich,



aus. Sie führten den Begriff in den Versteigerungslisten. In der Pfalz waren aber auch die ab Ende des 19. Jahrhunderts gegründeten Winzervereine und Winzergenossenschaften, die den Naturweingedanken aktiv unterstützten.

Der Begriff Naturwein hatte sich seit dem ersten reichseinheitlichen Weingesetz (1892) zunächst in der Weingesetzgebung etabliert. Das Nebeneinander gesetzlich genau gefaßter Begriffe wie Naturwein, Wein und Kunstwein führte bis zur Novellierung des Weingesetzes 1909 zu unklaren Verhältnissen für Winzer, Weinhandel und Konsumenten. In dieser Zeit wurden zahlreiche Prozesse wegen Weinverfälschungen geführt. Die Naturweinbewegung richtete sich ganz allgemein gegen die ab Ende des 19. Jahrhunderts ausufernden Möglichkeiten der Weinmanipulation und speziell gegen die Naßzuckerung der Traubenmoste, die eine von damals vielen gängigen Weinbehandlungen war.



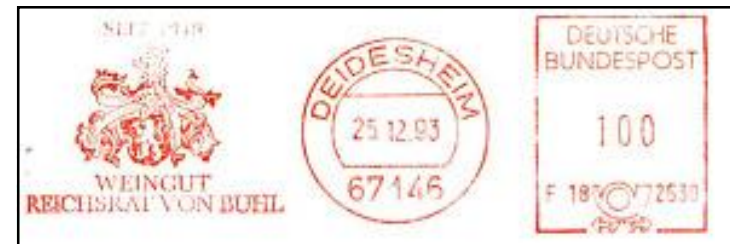


Die massiven Vorhaltungen und Einwendungen von Seiten der Weinwirtschaft, hier insbesondere der Naturweinerzeuger und des realen Weinhandels, führten dann zum Weingesetz von 1909, das am 1. September in Kraft trat. Es brachte in der Tat beachtliche Änderungen, die in wesentlichen Teilen auch den Forderungen der Naturweinerzeuger gerecht geworden sind. So blieb ein Zuckerzusatz, auch in flüssiger Form, mengenmäßig bis zu 20 Prozent der gesamten Flüssigkeitsmenge noch erlaubt, „um



einem natürlichen Mangel an Zucker beziehungsweise Alkohol oder einem Übermaß an Säure soweit abzuweichen, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspricht“. Der Begriff „Naturwein“ wurde zwar nicht formuliert, er ging jedoch aus der Definition Wein des § 1 sowie aus den §§ 3 und 5 hervor, ohne daß er als solcher auf dem Etikett verwendet werden durfte.

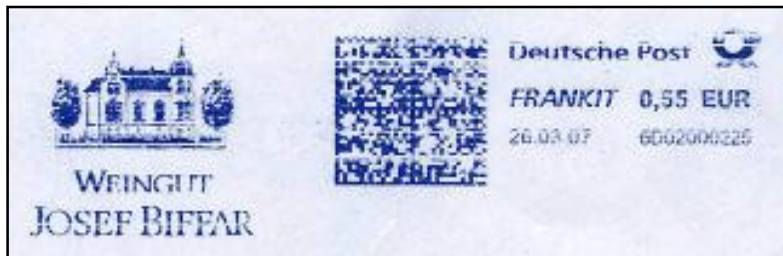
Ludwig von Bassermann-Jordan, der 1909 auch maßgeblich am Zustandekommen des



neuen Weingesetzes beteiligt war, veranlaßte damals den Aushang von Plakaten mit der gesetzlichen Definition des Naturweines in den Gaststätten des Weinanbaugebietes.

Auf Initiative des damaligen Landesinspektors für Weinbau in Neustadt, August Dern, sowie der Herren Wilhelm Schellhorn-Wallbillich und Ludwig von Bassermann-Jordan fand am 18. September 1908 im „Saalbau“ zu Neustadt an der Weinstraße eine Versammlung von Besitzern verschiedener zwischen Freinsheim und Neustadt gelegener Weingüter statt. Drei Wochen später, am 8. Oktober 1908, wurde im „Saalbau“ in Neustadt von 22 Weingütern und drei Winzervereinen der „Verein der Naturweinversteigerer der Rheinpfalz“ gegründet. In einer Zeit, in der Kunstweine den Markt zu dominieren drohten, war es ihre Überzeugung, daß nur naturrein ausgebaute Wein jene Fülle und Harmonie bewahren kann, die Boden und Klima der Pfalz den einheimischen Trauben mitgeben. Zweck des Vereins war die „Förderung des Weinbaus; Regelung der Weinverkaufsbedingungen, insbesondere der Weinversteigerungen“. Mitglieder konnten





laut Satzung nur rheinpfälzische Weingutsbesitzer und Winzervereine werden, die „ausschließlich selbstgekelterte Naturweine verkaufen“. Der Verein der Naturweinversteigerer der Rheinpfalz erhielt durch förmliche Verleihung des Prinzregenten Luitpold am 20. März 1910 die Rechtsfähigkeit, wofür sich besonders Dr. Ludwig von Bassermann-Jordan, Josef Sieben und Wilhelm Spindler eingesetzt hatten. Im gleichen Jahr wurde das Vereinswappen als Warenzeichen patentamtlich eingetragen.



Künftig fanden regelmäßig von Frühjahr bis in den Frühsommer Weinversteigerungen statt, deren Termine der Verein bestimmte und bewarb. Grundlage waren die einheitlich festgelegten Versteigerungsbedingungen. An den der jeweiligen Versteigerung vorausgehenden Probetagen wurden den Weinkommissionären, dem Handel und den Kunden Proben gereicht. An den Versteigerungstagen selbst kamen alle Besucher in den Genuß



der Weinproben. Der Einzelverkauf war den Vereinsmitgliedern mit Rücksicht auf den Handel grundsätzlich untersagt. Allerdings durften die Winzergenossenschaften und Winzerverein ihre Weine sowohl in Flaschen als auch im offenen Ausschank anbieten.

Weinversteigerungen haben heute in der Pfalz keine Tradition mehr. Anfang des 19. Jahrhunderts waren sie jedoch ein bestimmender Faktor der Weinwirtschaft. Der weitaus größte Teil des Weines wurde damals faßweise verkauft und erst von Weinhändlern abgefüllt. Die großen Frühjahrsversteigerungen waren nicht nur Verkaufs-, sondern regelrechte Werbeveranstaltungen, zu denen Weinkommissionäre von weit her kamen. Auf den durch Satzungen genau geregelten Versteigerungen entwickelte sich durch das Bieterverhalten ein marktgerechter Preis, an dem sich auch der Durchschnittspreis für die nicht auf Versteigerungen gehandelten Weine orientieren mußte.

Bereits 1910 schlossen sich die Pfälzer Naturweinversteigerer mit den Vereinen aus den Anbaugebieten Mosel, Saar und Ruwer, Nahe, Rheingau, Hessen und Baden zum Verband Deutscher Naturwein-Versteigerer zusammen. 1926 legte sich dieser Verband ein gesetzlich geschütztes Warenzeichen in Form eines stilisierten Reichsadlers mit Traube zu.

In der Zeit des Zweiten Weltkrieges ruhte die Vereinstätigkeit weitestgehend. Wegen der festgesetzten Höchstpreise waren die wenigen Versteigerungen zur Farce geworden. Zum Neuaufbau des Vereins der Naturweinversteigerer der Rheinpfalz kam es



1948, nachdem die Landesregierung des neuen Bundeslandes Rheinland-Pfalz am 15. September die Satzung genehmigt hatte. 1949 übernahm Dr. Albert Bürklin den ersten Vereinsvorsitz nach dem Kriege.

1958 hatte der Verein noch 54 Mitglieder mit 1889 Hektar. Ab Ende der 50er Jahre zogen sich die Winzergenossenschaften und Winzervereine aus dem Verein zurück. In dieser Krisenzeit des Vereins übernahm der Weingutsbesitzer Wolfgang Siben aus Deidesheim 1967 den Vorsitz. Ihm gelang es den Verein in die Zukunft zu retten, nachdem 1969 über die Auflösung diskutiert wurde.



Weinprobetag

Ein wesentlicher Einschnitt kam mit dem deutschen Weingesetz von 1971, mit dem die Angabe „naturrein“ gestrichen wurde. Die Weinqualität sollte fortan allein an den Öchslegraden festgemacht werden. In der Folge einigte sich der Verband Deutscher Naturweinversteigerer auf den neuen Namen Verband Deutscher Prädikatsweingüter.

Nachdem die Genossenschaften, Pfarrweingüter und die Landeslehranstalt in Neustadt als Mitglieder ausgeschieden waren, gab sich der Pfälzer Verein 1975 den Namen „Verein der Prädikatsweingüter der Rheinpfalz e.V.“ (VDP Rheinpfalz). Ihm gehörten damals nur noch 20 Mitglieder an.

1989 erfolgte dann die Namensänderung in „Verein Rheinpfälzischer Prädikats- und Qualitätsweingüter e.V.“. 1993 gab es eine erneute Namensänderung in „Verein Pfälzischer Prädikats- und Qualitätsweingüter, Erzeugerzusammenschluß im Rahmen des Förderprogrammes Umweltschonende Landwirtschaft e.V.“.

1999 gab Wolfgang Siben den Vorsitz in jüngere Hände ab. Mit Hansjörg Rebholz übernahm erstmals ein Südpfälzer die Führung des VDP Pfalz. Zu seinem Stellvertreter wurde Steffen Christmann aus Neustadt-Gimmeldingen gewählt, der zudem seit 2007 Präsident des Bundes-VDP ist.

Heute lautet der Vereinsname „VDP Pfalz. Die Prädikatsweingüter“. Die darin zusammengeschlossenen 27 Weingüter gelten heute weithin als Qualitätslokomotive des pfälzischen Weinbaus.

Ein Ausstellungshinweis:

Noch bis 27. Januar 2009 läuft die Ausstellung „Wein.Kultur.Erbe – 100 Jahre VDP Pfalz“ im Historischen Museum der Pfalz in Speyer.

Quelle: Die Pfalz am Rhein und ihre Weine, 1927; 100 Jahre Wein.Kultur.Erbe, Herausgegeben von Ludger Tekampe und Markus Knecht im Auftrag des VDP Pfalz, KnechtVerlag, 2008

Hans-Peter Blume

## Berlin und die Deutsche Gartenbaugesellschaft

Der Große Kurfürst (Abb. 1) siedelte 1685 Hugenotten in Berlin an, darunter 28 Gärtnerfamilien wie diejenige der Bouché. Diese brachten die damals hoch entwickelte französische Gartenkunst mit; es entstanden Barockgärten in Berlin und Brandenburg (Abb.2).

Im 18. Jahrhundert wurden in Berlin neben den königlichen Gärten auch viele private Gärten angelegt, die teilweise ebenfalls von Gärtnern gepflegt wurden. Berühmt war um 1800 der Garten der Kunst- und Handelsgärtner Bouché. Diese positive Entwicklung





Abb. 1



Abb. 2



Abb. 7



Abb. 4



Abb. 5



Abb. 8



Abb. 6a und 6b



wurde Anfang des 19. Jahrhunderts mit der Besetzung Berlins durch Napoleons Heer und den sich anschließenden Freiheitskriegen unterbrochen.



Abb. 9

Im Jahre 1822 gab es einen Neuanfang. Der Garteningenieur in Sanssouci Peter Joseph Lenné (1789–1866), der Hofapotheker & Agrikulturchemiker Sigismund Friedrich Hermbstädt (1760 bis 1833), der Direktor des Botanischen Gartens Johann Link (1767 bis 1851) u.a. gründeten am 4. Juli 1822 den Verein zur Beförderung des Gartenbaues in den Königlich Preußischen Staaten. Dessen

**ALLERHÖCHSTE KABINETTS-ORDRE SR. MAJESTÄT  
DES KÖNIGS FRIEDRICH WILHELM III.**  
*vom 4ten Juli 1822, durch welche der Verein zur Beförderung  
des Gartenbaues im Preußischen Staate genehmigt wird*

Aus Ihrem gemeinschaftlichen Berichte vom 18ten vorigen Monats habe Ich die Bildung eines Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in Meinen Staaten gern gesehen. Indem Ich dem für selbigen entworfenen, hier wieder beigefügten Statute, Meine Genehmigung ertheile, will Ich dem Vereine zugleich die Rechte einer Corporation, Hinsichts des zu erwerbenden und für seine Zwecke zu verwendenden Vermögens beilegen, auch genehmigen, daß das demselben zu seinen Versammlungen nothwendige Lokal in dem neuerdings von dem Justizrat Schüs für Rechnung des Staats angekauften Hauses zu Neu-Schöneberg eingeräumt werde. Sodann kann auch dem Vereine, unter Beobachtung der gehörigen Ordnung, die Benützung des botanischen Gartens, des Herbariums und der dazu gehörigen Bibliotheken gestattet werden, und außerdem will Ich demselben den Gebrauch eines öffentlichen Dienstfliegels, der Preussischen Adler mit der Umschrift:  
- Verein zur Beförderung des Gartenbaues im Preussischen Staate -  
erlauben, und ihm zugleich die **Portofreiheit** beilegen. In letzterer Beziehung wird der Staatskanzler, Fürst von Hardenberg, des Nöthige verfügen.

*Berlin, den 4ten Juli 1822*

*Friedrich Wilhelm*

An die Staats-Minister  
Freiherrn von Altenstein  
und von Schuckmann

Für die Richtigkeit:  
RICHTER  
Geheimer Sekretär beim Ministerio  
der geistlichen Angelegenheiten

Abb. 3

Statuten wurden mit einer Allerhöchsten Kabinetts-Ordre durch König Friedrich Wilhelm III. (1770 bis 1840) genehmigt (Abb. 3, siehe vorhergehende Seite) und dabei auch die Nutzung von Botanischem Garten (Abb. 4), Herbar und Bibliothek sowie die Führung eines Dienstsiegels mit Adler und Portofreiheit (Abb.5) gewährt. Ziel des Vereins war es, Gartenliebhaber und Berufsgärtner zusammen zu bringen, und auf diese Weise Gartenbau und Landschaftsgestaltung zu fördern.

Der Verein traf sich monatlich zu Vorträgen und Diskussionsrunden, die in den Verhandlungen des Vereins gedruckt wurden. Auf Exkursionen wurden königliche und private Parkanlagen besucht. Der Verein richtete eine Fachschule für Gärtner ein und beteiligte sich an deren Ausbildung.

Zu den bald über 1000 Mitgliedern gehörten neben vielen Hobbygärtnern, die sich Anregungen für ihre Schrebergärten holten (Abb. 6a und 6b) auch viele

bekannte Persönlichkeiten wie der Gelehrte und Staatsmann Wilhelm von Humboldt (1767–1835: Abb. 7), der Naturforscher und Geograph Alexander von Humboldt (1769–1859), der dem Verein Auslandskontakte vermittelte (Abb. 8), der Arzt und Agrarwissenschaftler Albrecht Daniel Thaer (1752–1828), der die auf seinem landwirtschaftlichen Lehr- und Versuchsbetrieb in Möglin gemachten Erfahrungen weiter gab (Abb. 9), Anette von Droste-Hülshoff (1797–1858: Abb. 10), Turnvater Friedrich Ludwig Jahn (1778–1852:



Abb. 10



Abb. 12



Abb. 11



Abb. 13a Villa Borsig



Abb. 14



Abb. 13b Kamelienblüte



Abb. 15a



Abb. 15b



Abb. 16



Abb. 17



Abb. 18



Abb. 19



Abb. 20



Abb. 21

Abb. 11), Ernst Moritz Arndt (1789–1880: Abb. 12) und der Maschinenbauer August Borsig (1804 bis 1854), der prächtige Pflanzenschauen veranstaltete und jedes Jahr zur Camelienblüte lud (Abb. 13a und 13b). Die Familien von Siemens (Abb. 14), von Arnim (Abb. 15a und 15b) und von Hardenberg (Abb. 16) stellten mehrere Mitglieder. Auch die Bouchés gehörten dazu, z.B. der Gartengestalter Johann Peter P. Bouché (1759–1849), der in Berlin-Treptow Gehölzgruppen pflanzen ließ, die später zum Treptower Park erweitert wurden (Abb. 17).

Die Seele des Vereins war in den ersten Jahrzehnten Peter Joseph Lenné (Abb. 18): Als Gartengestalter des preußischen Königs hat er u.a. die Gestaltung des Berliner Tiergartens (Abb. 18) und des Berliner Zoos (Abb. 19) entworfen, die Parkanlagen des Charlottenburger Schlosses (Abb. 20) und des Schloß Bellevue (Abb. 21: heutiger Sitz der Bundespräsidenten) teilweise zu englischen Landschaftsparks umgestaltet sowie die Schlösser, Türme und Parkanlagen Potsdams bis zur im Wannsee gelegenen Pfaueninsel durch Sichtachsen miteinander verknüpft und damit zu einem Gesamtkunstwerk gestaltet (Abb. 22). Er hat seine Entwürfe teilweise auf den Sitzungen des Vereins vorgestellt und später die Anlagen selbst auf Exkursionen erläutert.



Abb. 22



Abb. 25



Abb. 27



Abb. 26

Der Verein führte auch jährlich Ausstellungen durch, auf denen neue Pflanzenarten und Sorten vorgestellt wurden. Große Ausstellungen wie diejenige 1890

in Berlin (Abb. 23) oder diejenige 1897 in Hamburg (Abb. 24) boten zudem auch Gewächshauspflanzen, Mustergärten, Grabpflanzungen, und blieben später als Parkanlagen erhalten. Später würdigten auch Briefmarken die Durchführung großer Gartenbauausstellungen, so 1985 in Berlin (Abb. 25) und 2003 in Rostock (Abb. 26).



Abb. 24

Im Jahre 1909 gab sich der Verein, dessen Mitglieder inzwischen auf ganz Deutschland verteilt lebten, den Namen Deutsche Gartenbau-Gesellschaft. Ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bildeten sich Gesellschaften, die bestimmten Pflanzenarten gewidmet waren, sich verselbstständigten, aber später wieder unter dem Dach der Gartenbau-Gesellschaft zusammengefaßt wurden, z.B. die heutige Gesellschaft Deutscher Rosenfreunde (Abb. 27), die Deutsche Dahlien-(Fuchsien- und Gladiolen-)Gesellschaft (Abb. 28) und die Deutsche Kakteengesellschaft (Abb. 29).



Abb. 28



Abb. 29

Nach dem Kriege erfolgte eine Neugründung des Vereins. Die Leitung übernahm 1955 Graf Lennart Bernadotte und ab 1982 dessen Frau Gräfin Sonja Bernadotte. Gleichzeitig wurde die Geschäftsstelle des Vereins auf die Insel Mainau im Bodensee verlegt.





Abb. 1: Der Große Kurfürst (Friedrich Wilhelm von Brandenburg: 1620–1688) mit Familie im Garten des Berliner Schlosses (vor ihnen Kartoffelpflanzen!)

Abb. 2: Barockgarten in Dornburg

Abb. 3: Kabinetts-Ordre König Friedrich Wilhelm III. von Preußen

Abb. 4: Botanischer Garten in Berlin

Abb. 5: Preußischer Postbeamter des 19. Jh.

Abb. 6 a und b: Städtische Kleingärten

Abb. 7: Wilhelm von Humboldt

Abb. 8: Alexander von Humboldt

Abb. 9: Albrcht Daniel Thaer

Abb. 10: Anette von Droste-Hülshoff

Abb. 11: Turnvater Jahn

Abb. 12: Ernst Moritz Arndt

Abb. 13: a Villa Borsig b Camilienblüte

Abb. 14: Werner von Siemens (1816–1892)

Abb. 15: Achim (1781–1831) und Bettina (1785–1859) von Arnim

Abb. 16: Schlosspark Neuhardenberg

Abb. 17: Treptower Park

Abb. 18: Peter Joseph Lenné und Verschönerungsplan des Berliner Tiergartens

Abb. 19: Eingang des Berliner Zoo

Abb. 20: Ausschnitt des Schlosspark Charlottenburg

Abb. 21: Schloss Bellevue mit Park

Abb. 22: Schlösser u. Gärten Potsdams u. des westlichen Grunewald als Gesamtkunstwerk

Abb. 23: Katalog der Gartenbauausstellung 1890 in Berlin

Abb. 24: Gartenbauausstellung 1897 in Hamburg

Abb. 25: Gartenbauausstellung 1985 in Berlin

Abb. 26: Gartenbauausstellung 2003 in Rostock

Abb. 27: Rosen

Abb. 28: Dahlien

Abb. 29: Kakteen

#### Literatur

Gerber, T.: Persönlichkeiten aus Land- und Forstwirtschaft, Gartenbau und Veterinärmedizin – Biographisches Lexikon. 3. Aufl.; NORA V., Berlin (2008)

Socketel, J.: Berlin und die Deutsche Gartenbaugesellschaft. Senator f. Bau- & Wohnungswesen, Berlin (1971)

Wikipedia: Freie Enzyklopädie im Internet

## Ulrich Mell (Hg.): Pflanzen und Pflanzensprache der Bibel

Erträge des Hohenheimer Symposions vom 26. Mai 2004

Peter Lang, Europäischer Verlag der Wissenschaften,  
Frankfurt am Main 2006 – ISBN 3-631-52731-4

Der vorliegende Dokumentationsband des Symposions der Universität Hohenheim berichtet über einen neuen Weg der kulturwissenschaftlichen Verständigung. Naturwissenschaft, Geschichtswissenschaft und Theologie werden ins Gespräch gebracht. Ein Blick ins Inhaltsverzeichnis des Bandes verdeutlicht die Themenvielfalt: Das Land der Bibel. Klima und Landschaften; Frühe Landwirtschaft in Palästina; „Der Gerechte wird wachsen wie die Zeder auf dem Libanon“ (Psalm 92:13) – Pflanzenmetaphorik in den Psalmen; Die Hohenheimer Gärten; Essen und Trinken im antiken Palästina; Von Pflanzen und Düften – Pflanzenmetaphorik in frühjüdischen Schriften; „Unkraut vergeht nicht!“ – Bemerkungen zum Gleichnis Matthäus 13:24–30.

Wir wissen, daß die Pflanzen der Bibel auch auf dem „philatelistischen Feld“ blühen. Als Illustration zur Thematik des oben angezeigten Buches seien hier die „Kundschaft-



ter“ wiedergegeben: „Moses schickte Kundschafter aus der Wüste, um das Land zu erkunden. Als sie zurückkamen, berichteten sie: ‚Wir sind in das Land gekommen, dahin ihr uns sandtet, darin Milch und Honig fließt...‘“

Die Kundschafter. Ausgabe: 8. September 1954, anlässlich des jüdischen Neujahrs 5715. Einzelmarke: 25 Pruta braun. Kammzählung 13:14. Kupfertiefdruck, Staatsdruckerei. Entwurf: G. Hamori. (Informationen zu den Kundschaftern aus: Maxim and Gabriel Shamir, Die Geschichte Israels in Briefmarken, Sabra Books – Für Hakescher, deutsche Ausgabe, Tel-Aviv)

### Klaus Henseler: Eine kleine Ergänzung

Nachstehend finden Sie eine Initialie zum selben Motiv. In einem Initialen-Alphabet von Jost Amman für den Frankfurter Drucker Sigmund Feyeraabend werden neben ornamentalen Verzierungen Personen aus dem Alten Testament zugeordnet. Die Idee zu diesen Initialen soll von dem Basler Drucker Christoph Froschauer stammen. Erstmals verwendet wurden diese Initialen 1598 in der Schrift des Frankfurter Syndikus Johann Fichard „Receptarum sententiarum ... opus“ und dann noch einmal 1572 und 1574.

Das Initialen-Alphabet besteht aus 19 Buchstaben mit jeweils 2 Varianten für A, D, E, O und V; die Buchstaben J, K, U, W, X, Y und Z fehlen; I und J bzw. U und V wurden entsprechend der hinterlegten Zeichnung verwendet, W wurde erst später „erfunden“.

Die Initialie „Q“ zeigt einen bärtigen Mann, einen Weinkorb tragend. Es könnte sich um Caleb (Kaleb) handeln. Caleb wird im Alten Testament als ein Sohn Jephunnes aus dem Stamm Juda bezeichnet. Er gilt als Vorbild für die Treue zu Jahwes Verheißungen und war einer der zehn Kundschafter, die bei der Wüstenwanderung von Mose ausgesandt wurden, um Kanaan zu erkunden. Caleb kommt mit Josua von der Erkundung zurück, und sie bringen eine (riesige) Weintraube mit. Numeri 14:6 ff.: „Und Josua, der Sohn Nuns, und Kaleb, der Sohn Jephunnes, von denen, die das Land ausgekundschaftet hatten, zerrissen ihre Kleider, und sie sprachen zu der ganzen Gemeinde der Kinder Israel und sagten: ‚Das Land, das wir durchzogen haben, um es auszukundschaften, das Land ist sehr, sehr gut. Wenn Jehova Gefallen an uns hat, so wird er uns in dieses Land bringen und es uns geben ...‘“

## Dauerserie Blumen

Im Januar 2005 brachte die Deutsche Post die neue Dauerserie Blumen an den Schalter. Eine gelungene Ausgabe. Leider fehlen die wissenschaftlichen Namen auf den Marken. Schaut man sich die Marken andere Länder an, so findet man den lateinischen Namen auf den Marken. Nur so ist es möglich, international eine genaue Bestimmung der Pflanze vorzunehmen.

In der Michel-Rundschau und im Katalog werden erfreulicherweise die fehlenden wissenschaftlichen Namen aufgeführt. Doch beim näheren Hinsehen fand ich gelegentlich Fehler. Auch bei der neuen Dauerserie habe ich Unstimmigkeiten bemerkt. Ich habe deshalb den Schwaneberger Verlag angeschrieben, doch bisher keine Antwort auf meinen Brief bekommen.

Mi.Nr. 2434 Sonnenblume (*Helianthus annuus* L.)  
zählt zur Familie der Korbblütengewächse (Asteraceae).

Die Heimat ist vermutlich Mexiko, kommt aber im westlichen und mittleren Nordamerika, in den Prärien und an trockenen Orten vor. Heute ist sie eine beliebte Gartenpflanze.

Der Name ist eine Übersetzung der griechischen Wörter helios = Sonne und anthus = Blume. Schon vor 3000 Jahren wurde sie von den Indianern kultiviert. Die Samen wurden roh verzehrt, mit Mais zu Brot verbacken oder als Brei gegessen. Bei den Indianern der südwestlichen USA spielte die Sonnenblume auch bei religiösen Zeremonien eine Rolle. Bei den Inkas war sie das Symbol des Sonnengottes und wurde in vielfältigen Abwandlungen in Schmuck nachgebildet. 1524 gelangte die Sonnenblume nach Spanien. In Deutschland ist sie 1578 erstmals in Annaberg nachgewiesen. Erst 1830 begann man sie in Deutschland wegen ihrer ölhaltigen Frucht zu kultivieren. Heute ist sie auf der ganzen Welt verbreitet. Sonnenblumen kommen auch häufig in Gemälden vor. Vincent van Gogh schuf das Bild „Sonnenblumen“.

Die Sonnenblume, Symbol des Sommers, ist die größte Blüte unter den Korbblütlern. Sie ist einjährig und erreicht, je nach Sorten, eine Höhe 40–150 cm, oft aber auch über 4 Meter. Der robuste Stengel ist mit großen, lang gestielten, herzförmigen Blättern



besetzt und nur oberhalb verästelt. Jeder Ast hat eine Endblüte. Die Blütenköpfe sind nickend und erreichen einen Durchmesser von 20 bis zu 50 cm. Sie sind immer zur Sonne ausgerichtet. Ein Wachstumshormon im Blütenstand sorgt dafür, daß die im Schatten liegende Teile schneller wachsen und so der Stengel sich zur Sonne neigt. Man kann das an jedem Sonnenblumenfeld beobachten.

Die Blütezeit ist Juli bis September. Die lanzettlichen Strahlenblüten sind goldgelb und erreichen eine Länge von 10 cm. Der Blütenboden ist mit zwei gegenläufigen spiraligen Bögen besetzt, die sich von der Mitte bis zum Rand erstrecken. In ihnen sitzen zahlreiche, kleine, braune Röhrenblüten, die von außen nach innen nacheinander aufblühen. 1000 Röhrenblüten in einem Blütenstand ist keine Seltenheit. Zwischen ihnen befinden sich in großer Zahl schwärzliche Spreublätter, deren Farbe in der Mitte des Köpfchens vorherrscht. Die Sonnenblume ist eine sehr gute Bienenweide. Der Samen ist gewöhnlich schwarzweiß gestreift. Es ist eine wichtige Ölfrucht mit 50% Fett und einem hohen Vitamin-E-Gehalt. Gutes Sonnenblumenöl, kalt gepreßt, ist ein gutes Speiseöl und steht dem Olivenöl kaum nach. Auch Margarine wird daraus hergestellt. Warm gepreßtes Öl wird nur für technische Zwecke verwendet. Der Ölkuchen ist ein wertvolles Viehfutter. Außerdem nutzt man die Samen als energiereiches Winterfutter für die heimischen Vögel. Auch das Kraut ist ein hochwertiges Futter. Es enthält mehr Eiweiß als das beste Klee- und Wiesenheu. Bei Kühen bewirkt es eine Steigerung des Milchertrages. Der Stengel kann zur Gewinnung von Zellulose verwendet werden. Junge Blütenknospen werden gelegentlich als Gemüse gegessen.

Aus den frischen Blüten werden alkoholische Auszüge hergestellt, die bei fieberhaften Erkrankungen sehr heilsam sind. Bei Malaria haben sie eine bessere Heilwirkung erreicht als Chinin. Sonnenblumenöl wird eine cholesterinsenkende Wirkung zugesprochen. In den alten Kräuterbüchern wurde die Sonnenblume nicht erwähnt.

Mi.Nr. 2435 Hoher Rittersporn (*Delphinium elatum* L.)  
zählt zur Familie der Hahnenfußgewächse (Ranunculaceae).

Im Namen steckt das griechische Wort delphis, delphinus = Delphin und elatum = hoch. Schon bei Dioskorides hieß der Rittersporn Delphinion wegen der Form der Blütenknospen, die an das fischartige Säugetier Delphin erinnern. Vom Rittersporn gibt es in der gemäßigten Zone der nördlichen Halbkugel ca. 420 ein- und mehrjährige Arten.



Aus der unter Naturschutz stehenden Wildform *D. elatum* mit *D. grandiflorum* und anderer Arten, wurde die Gartenform *Delphinium Elatum*-Hybriden gezüchtet. Der Gartenrittersporn ist eine alte Kulturpflanze, die es schon im 17. Jahrhundert gab. Man konnte die Staude nur durch Teilung vermehren. Erst in den 1930er Jahren schafften es amerikanische Züchter, samenecht fallende Sorten zu züchten. Karl Förster, der deutsche Blumenzüchter, schaffte zahlreiche neue Sorten mit guten Eigenschaften. Die horstig wachsende Staude wird wegen ihrer kerzenförmigen Blütentraube angepflanzt. Jeder Sproß trägt Seitenäste mit kleineren Blüten. Die Blüten öffnen sich von Juni bis August. Bei Rückschnitt können sie noch einmal im September/Oktobre blühen.

Es gibt sie in einfachen und gefüllten Formen in einer Vielzahl von Farben von Cremeweiß über Rosa bis Blau. Die flachen, becherförmigen Blüten stehen dicht gedrängt und bestehen aus 5 unregelmäßige, kronenblattartige gefärbte Kelchblätter, von denen das obere einen langen, abstehenden Sporn trägt und 2 kronenblattartige Stamnoiden (sterile Staubblätter). Als Bestäuber kommen nur Insekten mit langem Rüssel, wie Hummeln, in Betracht, da der Nektar im Sporn zu finden ist. Die mittel- bis hellgrüne Blätter werden 20 cm lang, sind geteilt oder 3- bis 7-lappig, meist jedoch 5-lappig. Die Balgfrucht enthält viel Samen, die giftige Alkaloide enthalten, welche früher in der Volksmedizin verwendet wurde. Sie wurden als harntreibendes Mittel benutzt. Alle Pflanzenteile können bei Verzehr Übelkeit hervorrufen. Bei empfindlichen Personen können Hautreizungen auftreten.

Mi.Nr. 2451 Große Margerite (*Leucanthemum x superbum* Bergmans ex Kent syn. *Chrysanthemum maximum hort. C. superbum*) zählt zur Familie der Korbblütengewächse (*Asteraceae*) syn. *Chrysanthemum maximum hort. Chrysanthemum. superbum*.



Es gibt etwa 25 Arten der Gattung *Leucanthemum* in Europa und Nordasien. Neben der Wiesenmargerite *Leucanthemum vulgare* gibt es in den Gärten die „Große Margerite“ in viele Sorten. Es ist eine Hybride von *Leucanthemum maximum* aus den Pyrenäen und der portugiesischen *Leucanthemum lacustre*, die der Pflanzenzüchter Luther Burbank (1849–1926) züchtete. Er entdeckte sie im Staat Washington (USA). Lange Zeit glaubte man, daß sie identisch ist mit der Pflanze *Leucanthemum maximum* aus den Pyrenäen. In Katalogen oder in alter Fachliteratur kann man die Bezeichnung noch häufig finden.

Die Große Margerite bildet große Horste und ist eine 50–90 cm hohe, verzweigte Staude. Sie gehört zu den wichtigsten Sommerstauden und sollte in keinem Garten fehlen. Die

einfachen eignen sich für bunte Beete, wo man sie zwischen anderen Stauden pflanzt. Die gefüllten eignen sich für Schnittblumen.

Der kantige Stengel trägt, fiederteilige, spatelförmige 3–12 cm lange Blätter. Oft findet man in der Literatur auch Angaben von 30 cm Länge. Die derben, dunkelgrün glänzenden Blätter sind von der Mitte bis zur Spitze gezähnt. Die Stengelblätter sind breiter und sitzend. Wenn es wenig Schnittblumen gibt erscheinen die großen weißen Blüten. Sie blühen in den Gärten im Juni/Juli. Es gibt zahlreiche Züchtungen. Einfach oder gefülltblühende, und ständig kommen neue Sorten hinzu. Die bekannte „Edelweißmargerite“ ist eine gefülltblühende Sorte. Die Blütenköpfe stehen einzeln am Ende langer Blütenstiele und werden 8–10 cm groß. Es gibt Sorten mit noch größeren Blütenköpfen. Weiße Zungenblüten, die teilweise am Rand ausgefranst sind, umschließen die goldfarbenen Röhrenblüten.

Die Staude benötigt einen durchlässigen, nährstoffreichen Boden in sonniger Lage. Die Margerite leidet sehr unter Bodenmüdigkeit, deshalb muß sie nach drei Jahren sehr zeitig im Herbst einen neuen Standort bekommen. Die Bestäubung erfolgt durch Falter.

Mi.Nr. 2462 Bechermalve (*Lavatera trimestris* L.)

zählt zur Familie der Malvengewächse (*Malvaceae*). Die Gattung wurde von Linne selbst zu Ehren der beiden Brüder Lavater benannt. Sie lebten im 17. Jahrhundert in Zürich als Ärzte und Naturforscher. Die Gattung umfaßt um 25 Arten, welche vorwiegend im Mittelmeerraum auftreten.

Die Heimat der Bechermalve ist Südeuropa, Syrien und Nordafrika. Sie wächst in trockenen, steinigen Lagen. Die einjährige bis mehrjährige Pflanze bildet stattliche Büsche und erreicht schnell eine Höhe von 60–120 cm. Damit sie gut gedeihen kann, benötigt sie einen durchlässigen, nicht zu mageren Boden an einen sonnigen Standort. Der verästelte Stengel ist rauhaarig. Die runzligen, 3–6 cm großen Blätter sind an der Basis rundlich-herzförmig bis schwach 3-, 5- oder 7-lappig. Die oberen Stengelblätter sind eckig oder 3-lappig. Alle sind unregelmäßig kerbzählig und rauhaarig.



Die 6–10 cm großen Blüten sind flach trichterförmig. Sie stehen einzeln in den oberen Blattachseln. Die Stammform ist rosarot mit dunklen Adern. Als Gartenpflanze wird sie auch in Karminrosa, Lachsrosa, Rosa und in Weiß gehandelt. Die Bechermalve ist wegen seine zahlreichen Blüten und seiner langen Blütezeit, von



Juli bis Oktober, in den Gärten gerne gesehen. In regenreichen und kühlen Jahren versagen sie aber. Man kann beobachten, daß die Bechermalve an der Ostsee besser gedeiht als im Binnenland. Die Aussaat erfolgt an Ort und Stelle im April/Mai. Nach 8–14 Tagen geht die Saat auf. Der Samen behält seine Keimkraft fünf Jahre. Der Imker schätzt sie als gute Bienenweide.

Mi.Nr. 2463 Glattblatt-Aster oder auch Neubelgien-Aster genannt, (*Aster novae-belgii* L.) zählt zur Familie der Korbblütengewächse (Asteraceae)

Wie es der Name schon sagt, unterscheidet sie sich von der Raublatt-Aster, (*Aster novae-angliae* L.) mit seinen unbehaarten Blättern. Beide Arten blühen im Herbst. Der Name Herbst-aster auf der Marke ist also sehr ungenau. Da die Glattblatt-Aster stärker in Kultur genommen wurde und eine bessere Gartenpflanze ist, habe ich die Marke unter den Namen aufgenommen.

*Aster novae-belgii* L. wächst in Nordamerika von Neufundland bis Georgia in Küstennähe auf feuchte teils salzhaltige Böden. In Europa ist die Pflanze teilweise aus Gärten verwildert. Sie benötigt einen sonnigen Standort und blüht im September–Oktober. In Kultur ist sie sehr variabel. Es gibt sie in zahlreichen Sorten, die sich in Höhe und Blütenfarben sehr unterscheiden. Die erfolgreichsten Züchter lebten in Nordamerika, Australien und England. In der DDR war es Karl Förster, der in Potsdam-Bornim lebte.



Die Pflanze ist im Wuchs buschig aufrecht und bildet dichte Horste, die sich durch Ausläufer ausbreiten. Die Staude blüht im September/Oktober, wird bis 1,50 m hoch und ist in allen Teilen unbehaart. Der Stiel ist dicht beblättert und oft rötlich überlaufen, unterhalb oft verholzend. Die Blätter sind länglich bis lanzettlich 4–5 cm lang, die oberen zum Teil stengelumfassend.

Die Blütenstände bilden eine Doldenrispe von 10–30 cm Breite, und zahlreichen 6–7 cm breite Blütenköpfchen, mit 20 bis 50 Strahlenblüten, in zarten Rosa bis zum leuchtendem Rot, und von Blau bis Weiß. Die Scheibenblüten sind gelb, später braun. Bei feuchtem Wetter zeigen die Blüten keine Schlafstellung und sind deshalb gute Schnittblüten.

*Aster novae-angliae* L. wächst in Nordamerika von Massachusetts bis Alaska und von

Norddakota bis New Mexiko auf offenen feuchten Plätzen. Der Wuchs ist ähnlich. Der Stengel ist bis zur Spitze dicht beblättert und wie die Blätter rau- oder drüsigweichhaarig. Diese sind oft breit-linealisch bis 12 cm lang und halb stengelumfassend. Der Blütenstand ist dicht verzweigt und schirmrispig bis 25 cm breit. Die 5 cm breiten Köpfchen haben 50–100 rosa oder rote, selten blauen oder weißen Strahlenblüten. Scheibenblüten gelb. Bei trübem Wetter hängen die Strahlenblätter schlaff herab und nehmen eine Schlafstellung ein. Die Sorte ist nicht so stark züchterisch bearbeitet.

Mi.Nr. 2471 Niedrige Studentenblume (*Tagetes patula* L.) (Michel: *Tagetes erecta*) gehört zur Familie der Korbblütengewächse (Asteraceae).

Die Studentenblume wurde nach dem etruskischen Halbgott Tagetes, einem Enkel Jupiters, benannt, der wegen seiner Schönheit berühmt war und die Etrusker die Kunst der Weissagung gelehrt hatte.



Die Pflanze kommt aus Mexiko. Schon 1582 beschrieb, der damals berühmte Medicus Adamus Lonicerus, in seinen Kräuterbüchern die Pflanze. Anfangs waren sie in Europa noch selten zu sehen. Die Art erhielt ihren Namen *patula* = weit abstehend, weil ihre Äste ausgebreitet abstehen. Die Art ist selber nicht in Kultur, dafür gibt es aber viele Hybridsorten.

Die einjährige Pflanze wird 15–30 cm hoch, und bildet reichlich verzweigende Büsche. Ihre Äste sind mehr oder weniger rot überlaufen. Die fiederschnittigen Blätter stehen wechsel- oder gegenständig. Im Laufe der Kultur entstanden Blüten von bis 10 cm Breite. Die einfachen oder gefüllten Blüten sind gelb oder orange oder mit einem samtigen, rotbraunen Mittelfleck oder Streifen variierend. Einfach blühende skabiosenblütige Form trägt dicht gefüllte Röhrenblüten und einen mehrreihigen Kranz breiter Zungenblüten. Die Blütezeit ist Juni bis Oktober.

Außer der Blüte riecht die ganze Pflanze auffällig aromatisch. In manchen Gegenden heißen sie deshalb „Stinkerle“. Es gibt aber auch Sorten, die nicht riechen. An den Blatträndern sitzen winzige Öldrüsen. Sie sind verantwortlich für den strengen Geruch der Pflanze. Der Duft vertreibt die Weiße Fliege in den Gärten. Von den Schnecken werden die Studentenblumen aber regelrecht magisch angezogen und geschädigt. Ihre Wurzeln sondern eine Schwefelverbindung ab, die die im Boden lebenden Nematoden (Älchen) hemmen oder abtöten. Dazu gräbt man das Laub im Herbst mit ein. Die ur-



sprünglichen Eingeborenen von Mexiko verwenden sie auch häufig als Heilpflanze als harntreibende, die Menstruation befördernde, oder brecherregende Mittel. Aber auch gegen Würmer wurde die Pflanze eingesetzt. Im Kongo, Zaire und im westlichen Indien wird die Pflanze als Arznei- und Duftpflanze angebaut. Tagetesöl wird zur Parfümherstellung verwendet.

*Tagetes erecta* L. hat dicht gefüllte pomponartige Blütenköpfe von bis 12 cm Durchmesser und erreicht eine Höhe von 80 bis 100 cm. Sie blüht von Juli/August bis in den Herbst. Ihre Blütenkörbchen sind gelb oder orange, aber nie rot gefärbt.

Mi.Nr. 2477 Klatsch-Mohn (*Papaver rhoeas* L.) gehört zur Familie der Mohngewächse (Papaveraceae).



Der Gattungsname *Papaver* wurde schon von den Römern für den Mohn benutzt. *Papaver* leitet sich von dem keltischen Wort „papa“ (Kinderbrei) ab. Früher mischte man Kindern Mohnsaft in das Essen um sie einzuschläfern. Wegen seiner Unverwüstlichkeit galt er bei den Römern als Symbol der Fruchtbarkeit. Wer kennt nicht die wogenden Getreidefelder mit den feuerroten Mohnblüten? Durch moderne Unkrautbekämpfung (= Wildkraut, Anm. der Red.) ist er leider selten geworden. Dagegen besiedelt er häufig Straßenränder, wo frische Erde bewegt wurde. Der Mohn tritt bis in 1000 Meter Höhe auf. Seit der Steinzeit hat der Mohn den ackerbauenden Menschen begleitet. Lange wurde er von den Bauern als Ärgernis betrachtet, da er die Getreidefelder verunkrautet. Um 1880 wurde er dann von Reverend William Wilks aus Shiley, in der Nähe von Croydon, durch Auslesung zu einer Gartenpflanze gezüchtet. Die berühmteste Sorte ist der „Shirley-Mohn“ oder „Seidenmohn“.

Die Heimat der Stammform ist Mitteleuropa, Asien und Nordafrika. In anderen Ländern ist er eingeschleppt. Die einjährige Pflanze wird 30–80 cm hoch. Sie besitzt einfache bis fiederschnittige steif behaarte Blätter. Die im Mai/Juli erscheinenden langgestielten Blüten sind schalenförmig und in der Knospe nickend, die sich beim Öffnen himmelwärts drehen. Auch an Wildstandorten findet man gelegentlich Blüten mit abweichenden Farben. Die Frucht ist eine Kapsel mit vielen Kammern. Unter der Narbe springen kleine Klappen auf. So können die Samenkörner wie bei einem Salzstreuer je nach Windrichtung nach allen Seiten ausgestreut werden. Die Samen sind sehr widerstandsfähig, daß sie noch nach jahrelanger Ruhe keimen. Die beste Aussaatzeit ist der Herbst. Nur ein geringer Teil keimt auch im Frühjahr. Er benötigt eine geringe Temperatur zum Keimen.

Die Sorten der Shirley-Serie sind rot, rosa, weiß oder zweifarbig. Die Blüten sind typische Pollenblüten, die keinen Nektar haben. Es wird soviel Pollen produziert wie kaum in eine andere Blüte. Der in großen Mengen anfallende Pollen dient den Insekten als Nahrungsmittel.

Im Klatsch-Mohn sind wesentlich weniger stark wirkende Alkaloide als im Schlafmohn, aus dem das Rauschgift Morphium gewonnen wird. Früher verwendete man den Saft der Blüten zur Herstellung von roter Tinte. Auch wurden wegen der roten Farbe die Blüten zum Färben von Tee und Speisen beigegeben. Der Blütensirup kann als erweichendes und schmerzstillendes Mittel gegen Husten verwendet werden. Bei zu großer Menge können aber Vergiftungserscheinungen auftreten. (Anm. der Redaktion: Das ist in Afghanistan ganz anders: Da kommt es gerade auf die Alkaloide an, die dann in den „Straßen von San Francisco“ verhökert werden.)

Mi.Nr. 2480 Elfenkrokus (*Crocus tommasinianus* Herb.) gehört zur Familie der Schwertliliengewächse (Iridaceae).

Die Römer gaben der Pflanze den wissenschaftlichen Namen *crocus* nach den altgriechischem Wort *kroke* = Faden. Dabei bezog man sich auf den langen, fadenförmigen Griffel des Safran-Krokus (*Crocus sativus* L.), der in Griechenland und auf Kreta wild wächst. Eine alte Farbstoff-, Gewürz- und Arzneipflanze. Die Art *tommasinianus* wurde nach Muzio de Tommasini (1794–1879) benannt.

Der Elfen-Krokus ist neben dem Winterling und dem Schneeglöckchen einer der ersten Frühlingsboten. Schon im Februar bis März erscheint der im West-Balkan beheimatete Krokus. Erst später im April blüht der große Gartenkrokus. Die Pflanzen blühen reich, kommen aber auf einer Wiese in Massen am besten zur Geltung. Aus einer rundlichen Zwiebelknolle mit feinstnetzfasriger Haut treibt er zartes grasartiges Laub. Nach dem Verblühen wächst eine neue Zwiebelknolle auf der alten absterbenden Knolle. Die hell- bis dunkel violetten Blüten mit weißem, gebärtetem Schlund sind schlank. Außen ist die Blütenfarbe meistens heller als innen.



Die lange Blütenröhre reicht bis tief in den Erdboden. Die Farbe ist sehr variabel. Auf Grund der Variabilität wurden verschiedene Sorten gezüchtet. „Albus“ weiß blühend, „Barrs Purbele“ innen purpurlila außen grauviolett, „Whitewell Purpie“ rotviolett, innen silbergrau überzogen, „Ruby Giant“ purpurrot.

Mi.Nr. 2484 Gartentulpe (*Tulipa gesneriana* L.) gehört zur Familie der Liliengewächse (Liliaceae).

Die Bezeichnung Tulpe geht auf das lateinische „Tulipa“ zurück, was auf persisch *Dulband* = Turban heißt. Die Tulpe wurde mit einem Turban verglichen. Sie stammten aus den Steppen des westlichen Asien und wurden in den Gärten der Sultane und Kalifen gepflegt. In Persien war sie schon um 1000 n.Chr. eine beliebte Gartenpflanze. Auf vielen Miniaturen findet man sie abgebildet. Von dort hat sie dann den Weg nach der Türkei angetreten. Im Mittelalter waren die Tulpen in Europa noch unbekannt. 1554 sandte Augier Ghislain de Busbecq, Gesandter Kaiser Ferdinand I. von Österreich am Hofe Suleimans des Prächtigen in Istanbul, aus der Türkei die ersten Blumenzwiebeln nach Wien, von wo sie sich rasch ausbreiteten. Die modernen Gartensorten wurden gegen Ende des 19. Jahrhunderts entwickelt. Um 1875 wurde durch die Erforschung Zentralasiens der wahre Umfang der Gattung und ihre Herkunft bekannt. Carl Linne nannte die Pflanze „*Tulipa gesneriana*“ zu Ehren des schweizerischen Naturforschers Conrad von Gesner, der in Augsburg eine der ersten Tulpen zeichnete. In Wirklichkeit war die türkische Tulpe ein Produkt einer traditionellen Kultivierung, es ist also eine Gartensorte mit unbekanntem Stammbaum. Tulpen werden in 15 Klassen eingeteilt. Davon gehören 11 zu den Gartentulpen.



Tulpen sind Pflanzen mit einer Zwiebel, die von einer trockenen, braunen Schale umgeben ist. Durch die Blüte werden die Zwiebeln völlig erschöpft und gehen zugrunde, doch es bildet sich eine neue gleichgroße Zwiebel mit kleineren Brutzwiebeln. Auf diese Weise hat die Natur für die Erhaltung und Verbreitung gesorgt. In ihre Heimat überstehen sie so die heißen und trockenen Sommer. Die Brutzwiebeln sind nach 2–3 Jahren blühstark. Jede Zwiebel bringt nur einen Blütenstengel, der bei den meisten Sorten nur eine Blüte bringt. Die aufrecht stehenden Blüten sind glockig, fast trichterförmig. Sie haben je 3 Perigonblätter in 2 Kreisen, 6 Staubgefäße und eine 3-lappige Narbe. In der Sonne breiten sich die Blütenblätter aus. Gegen Abend schließen sich die Blüten wieder. Die Blätter sind ungeteilt, sie sind breitlanzettlich und stehen grundständig oder sitzen scheidenartig am Stengel.

Mi.Nr. 2485 Gewöhnliches Leberblümchen (*Hepatica nobilis* Garsault) gehört zur Familie der Hahnenfußgewächse (Ranunculaceae).

Es ist ein reizender Frühjahrsblüher mit anemonenähnlichen Blüten. Linne nannte die

Pflanze *Anemone hepatica*. Deshalb wird in alter Literatur das Leberblümchen auch unter der alten Bezeichnung beschrieben. Man hat aber das Leberblümchen zu einer eigenen Gattung erklärt. Der Name leitet sich vom griechischen „hepar“ (Leber) ab. Man bezieht sich dabei auf die Form der dreilappigen Blätter.

In Europa und in Ostasien ist das Leberblümchen weit verbreitet. In der Bundesrepublik steht die Pflanze unter Naturschutz. Man findet sie in Thüringen noch in großen Mengen. Das Leberblümchen wächst auf sommerwarmen, frischen bis mäßig trockenen, meist kalkhaltigen Humusböden. Vorwiegend in lichte Buchenwälder wächst es mit seinen blauen, selten rosa, oder weißen Blüten. Schon Ende März öffnen sich die Blüten. In Wirklichkeit sind die 6 blauen Blütenblätter kronenblattartig umgewandelte Kelchblätter. Die nektarlosen Blüten werden von Bienen und Schwebefliegen bestäubt, doch Selbstbestäubung ist meistens die Regel. Die Blüten öffnen sich nur bei Sonnenschein. Gegen Abend und an Regentagen neigen sich die Blüten nach unten und schließen sich wieder. Jede Blüte hält nur acht Tage. Während dieser Zeit wachsen die Blütenblätter auf die doppelte Größe heran.



Das Leberblümchen ist eine Pflanze mit kräftigem senkrechtem Wurzelstock. Die Pflanze wird 10–15 cm hoch. Die lang gestielten Blätter stehen grundständig und sind dreilappig. Zahlreiche braune Stengel tragen endständig je eine Blüte mit zahlreichen Staubblättern. Unmittelbar unter der Blüte stehen grüne Hochblätter, die wie Kelchblätter aussehen. Die jungen behaarten Laubblätter kommen erst während der Blüte hervor. Bald werden sie aber lederartig, so daß sie die trockenen Zeiten leicht überstehen, sogar im Winter bleiben sie grün. Unterseits sind die Blätter violett gefärbt. Der rote Farbstoff soll Licht in Wärme umwandeln.

Wegen der leberartigen Form der Blätter wurde die Pflanze in der mittelalterlichen Signaturlehre als Heilpflanze für die Leber angesehen. Lange Zeit galt es als Beweis für die Richtigkeit der Lehre. Auch heute wird es in der Naturheilkunde erwähnt. Die Anwendungsbereiche sind Leber und Galle und im Kehlkopfbereich. In der Schulmedizin wird es nicht verwendet.

Mi.Nr. 2505 Garten-Dahlie (*Dahlia pinnata* Cav.) gehört zur Familie der Korbblütengewächse (Asteraceae).

Etwa 12–15 Arten kommen in den Bergen von Mexiko und Guatemala vor. Es gibt Hinweise, das einige Dahlien-Arten schon vor Ankunft der Europäer in Mexiko in Gärten

gehalten wurden. Die Gattung wurde im 17. Jahrhundert von einem spanischen Arzt in den Bergen von Mexiko entdeckt. 1789 gelangte Samen aus Mexiko nach Madrid. Die aus Samen gezogenen Pflanzen wurde 1791 vom Direktor des Botanischen Gartens von Madrid, Abbe Cevanilles, zu Ehren des schwedischen Botaniker Dr. Andreas Dahl, 1751–1789, ein Schüler Linnés, „*Dahlia pinnata*“ benannte.

Es gelangte in den Jahren danach aber auch Samen in den botanischen Gärten von Berlin. Hier benannte 1803 der Berliner Willdenow die Pflanze „Georgine“ zu Ehren des Botanikers Dr. J.G. Georgi, der in Petersburg lebte. Eine Bezeichnung, die aber nur noch selten volkstümlich gebraucht wird. Anfangs sah man in der Dahlie nur eine Futterpflanze, später erkannte man den Wert als Gartenpflanze. Es war Kaiserin Josephine, die Gattin Napoleons, welche die Schönheit der Dahlie entdeckte. Die Züchtungen begannen.



Schon 1806 wurden in Leipzig 55 einfach- oder halbgefüllte Dahlien angeboten. 1808 wurden zum ersten Mal in Karlsruhe gefüllte Dahlien gezüchtet, die unseren heutigen Balldahlien entsprechen. Im 20. Jahrhundert wurden viele Blütenformen und Kultursorten entwickelt.

*Dahlia pinnata* ist eine sehr veränderliche Art und wird als Stammart unserer Gartendahlie angesehen. In den Gärten sehen wir Züchtungen, die in Verbindung mit *Dahlia coccinea* entstanden und oft als *Dahlia variabilis* bezeichnet werden. Es gibt sie in vielen Sorten. Heute werden die Dahlien nach den Blütenformen in verschiedenen Gruppen eingeteilt. Ungefüllte Dahlien, Anemonenblütige Dahlien, Halskrausen-Dahlien, Seerosenblütige Dahlien, Schmuck-Dahlien, Ball-Dahlien, Pomp-Dahlien, Kaktus-Dahlien, Semikaktus-Dahlien.

Es gibt sie in verschiedenen Formen und in jeder denkbaren Farbe von Weiß über Gelb, Orange, Rosa, Rot bis zu Dunkelpurpur. Ein Blau sucht man vergebens. Oft sind sie auch zweifarbig. Die Blütenköpfe können von 5–30 cm groß sein. Heute gibt es etwa 20000 Kulturformen. Doch viele sind schon wieder in Vergessenheit geraten.

Dahlien benötigen einen sonnigen Standort. Die Stauden bilden aus länglichen bis runden Wurzelknollen 50–150 cm hohe Büsche mit fleischigen, kahlen Stengeln. Die mittel- bis dunkelgrüne Blätter sind gefiedert 20–50 cm lang, sie sitzen gegenständig an den Stengeln. Ab Juli blühen die Dahlien bis zum Herbst.

Für Liebhaber gibt es in Deutschland eine Dahlien- und Gladiolengesellschaft.

Mi.Nr. 2506 Garten-Narzisse *Narcissus*  
gehört zur Familie der Amaryllidgewächse (Amaryllidaceae).

Bereits im Altertum war die Narzisse eine wohlbekannte Gartenpflanze. Im Namen steckt das griechische Wort *narkao* = ich betäube. Möglicherweise hielt man den Duft für betäubend. Es ist aber auch möglich, das man sich im Altertum schon auf die Giftigkeit der Pflanze bezog. Die Zwiebel der Narzisse hat ein narkotisierendes Alkaloid, das früher medizinisch verwendet wurde. Schon früh im Altertum umrankten die Pflanze Sagen und Mythen. Eine Legende besagt, daß Narziß, ein schmucker griechischer Jüngling, so schön war, daß sich alle Waldnymphen in ihn verliebten. Narziß erwiderte aber ihre Liebe nicht, denn er liebte nur sich selbst. Dies gefiel den Göttern nicht, so daß sie ihn bestrafen wollten. Als er sich eines Tages über das Wasser beugte, um sich darin zu betrachten, war er so begeistert von seiner Schönheit, daß er das Bildnis umfassen wollte. Er fiel ins Wasser und ertrank. Seine Schwester trauerte sehr um ihn. Als sie seinen Leichnam verbrannte und die Flammen ihn berührten, verschwand dieser. Zurück blieb die Blume Narzisse. Sie trägt einen Kranz und zeigt so Narziß, wie er sich über das Wasser beugt.



Die Heimat der Gattung *Narcissus* ist der Mittelmeerraum und das südliches Mitteleuropa bis hinauf nach England. Man findet Narzissen in freier Natur auf feuchten Wiesen, nie an völlig trockenen Standorten. Narzissen sind ausdauernde Zwiebelpflanzen mit schmal-linearen Blättern. Auf einem 35 cm hohen, hohlen Stiel stehen einzeln die Blüten, die anfangs von einem häutigen, mützenförmigen Hochblatt umgeben sind, die spaltartig aufreißen. Die Blüte besteht aus 6 Kronenblättern und der Nebenkronen. Die Hauptkrone ist tellerförmig ausgebreitet. Die Nebenkronen sind röhrenförmig und unterschiedlich geformt. Man unterscheidet trompeten-, schalen-, becher- und napfförmige Nebenkronen.

Die Blütezeit liegt von März bis Mai, ja nach Art. Die Blütenanlage für das nächste Jahr wird etwa nach dem 20. Mai angelegt und ist mit dem Absterben des Laubes völlig fertig ausgebildet. Die Zwiebel können viele Jahre alt werden, wobei sie von innen her nachwachsen. Zwischen den Schalen befinden sich die Knospen der Brutzwiebeln; diese gehören bis zu 4 Jahre zur Mutterpflanze, wobei sie von der gleichen abgestorbenen Schale umhüllt sind. Sie bilden dann 2 blühende Zwiebeln und heißen in der Fachsprache Doppelnase.

Alle Pflanzenteile sind bei Verzehr giftig. Kontakt mit den Saft kann zu Hautreizungen führen.

Mi.Nr. 2507 Spanische Schwertlilie (*Iris xiphium*)  
gehört zur Familie der Schwertliliengewächse (Iridaceae).

Das griechische Wort „Iris“ heißt Regenbogen. Man hat der Gattung diesen Namen gegeben, weil die Blüten ähnlich vielfarbig wie ein Regenbogen sind. Die Schwertlilie wurde bereits in der Antike von den Griechen Iris genannt, dabei bezieht man sich auf die Göttin des Regenbogens. Die Göttin stieg auf den Regenbogen zur Erde hernieder, um die Seelen der Sterblichen auf dem Regenbogen in die Unterwelt zu geleiten. Silberne Tautropfen, in denen sich das Licht spiegelt, bilden ihr Gewand. So vielfarbig wie der Regenbogen und das Gewand der Göttin, so vielfarbig ist auch die Iris.

Die Bezeichnung Sibirische Iris ist irreführend. Das natürliche Verbreitungsgebiet der Schwertlilie erstreckt sich quer durch die gemäßigte Zone Europas bis nach Sibirien und ist nicht in Sibirien beheimatet. Ihr Vorkommen sind Sumpf- und Moorwiesen sowie Überschwemmungsgebiete von Flüssen und Bächen.

Die Iris kommt in Deutschland nur zerstreut vor und ist stark gefährdet, sie steht deshalb unter Naturschutz. Die Pflanze ist eine bekannte und blühfreudige Schwertliliensorte, die sich für fast jeden feuchten und sonnigen Platz im Garten eignet. Sie wachsen aber ebenso gut auf nicht zu trockenen Böden. Man sollte sich die Pflanze aber nur aus anerkannten Zuchtbetrieben besorgen.



Die Staude ist eine rhizombildende Pflanze mit schmalen schilfartigen Blättern, die dichte Horste bilden. Die Iris kann je nach Sorte 40–120 cm hoch werden. Ihre verzweigten Blütenstängel sind länger als die Blätter und tragen 3–5 Blüten, die nacheinander aufblühen. Die Blüten sind blauviolett. Es gibt aber auch andersfarbige Sorten. Die 3 äußeren Hängeblätter sind rundlich,

an der Basis auf hellem Grund weißblau geädert und plötzlich in einen langen, gelbbraunen Nagel verschmälert, der ebenfalls dunkle Nervatur besitzt.

Diese auffällige Musterung, auch „Saftmahl“ genannt, führt die Bestäuber zu den Nektarvorräten der Blüte. Auf ihrem Weg zum Nektar kommen sie an die Narbe und können so ihren Pollen von einer anderen Irisblüte abstreifen. Die Bestäubung erfolgt durch Hummeln. Die inneren Blütenblätter sind aufrecht, elliptisch und dunkler als die äußeren Hängeblätter.

Die inneren aufrechten Blütenblätter umschließen einen Raum, den sogenannten „Dom“.

Mi.Nr. 2524 Goldsturm Sonnenhut (*Rudbeckia fulgida*)  
gehört zur Familie der Korbblütengewächse (Asteraceae).

Den Namen erhielt die prächtige Staude zu Ehren des schwedischen Botanikers Olaf Rudbeck, 1660–1740, ein Freund von Linne. Schon im 17. Jahrhundert kamen einige Arten nach Europa. In unseren Gärten kam von Nordamerika der Sonnenhut zu uns. Er ist dort weit verbreitet und wächst wild an trockenen wie auch an sumpfigen Stellen. Der Wuchs ist horstbildend und 40–60 cm hoch. Von August bis Oktober blüht die Staude mit auffälligen gelben Strahlenblüten und schwarzbrauner Mitte. Von dieser Art gibt es verschiedene Varietäten. Bekannt ist die *Rudbeckia fulgida* var. *sullivantii* von der die Sorte „Goldsturm“ kultiviert wurde. Sie wurde Ende der 1930er Jahre in einen tschechischen Vorgarten gefunden. Sie hat breite bis schmale eilanzettliche Blätter, deren Rand scharf gezähnt ist. Sie blüht überreich mit großen, goldgelben Strahlenblüten, die strahlenförmig abstehen.



Auch bei dieser Marke muß sich der Redakteur des Michel-Katalogs irren. Zutreffender ist wohl der Fallschirm Sonnenhut (*Rudbeckia nitida* Nutt.) Sie kommt im Süden Nordamerikas an feuchten, schattigen Stellen vor. Die Staude hat einen aufrechten 1,20 Meter hohen Stengel, der sich oberhalb verzweigt. Die glänzenden Blätter sind eiförmig, lanzettlich, ganzrandig oder wenig gezähnt. Von dieser Art gibt es 2 Sorten, die in den Gärten verwendet werden. „Herbstsonne“ und „Goldschirm“ werden 2 Meter hoch. Sie haben einfache, reingelbe Zungenblüten und grün-gelben, später gelblichbraune Röhrenblüten in der zylindrisch-kegelförmigen Mitte. Die Zungenblüten sind hängende. Die Blütezeit ist August bis September.

Mi.Nr. 2529 Kathäuser-Nelke  
(*Dianthus carthusianorum* L.) zählt zur Familie der Nelkengewächse (Caryophyllaceae).

Der Namen kommt vom griechischen dios = Zeus, auch göttlich, und anthos = Blume. Dies bedeutet also „Götterblume“. Bereits Plinius lobte die Nelke. Die beiden Namen wurden von Linne auf die Gartennelke wegen ihrer Blütenpracht übertragen. Als Entstehungsgebiet der Nelke gilt das Mittelmeergebiet. Von hier wanderte sie nach Mitteleuropa und bis nach China und Japan. Als Bestäuber kommen nur Hummeln und Falter mit langen Rüs-





seln in Frage, da der Nektar am Grund der langen Kronenröhre abgesondert wird. Um die Gäste anzulocken haben die Nelken einen lebhaften Duft. Seit vielen Jahrhunderten wird sie kultiviert um ätherisches Öl zu gewinnen, das in Parfüm und Seife verwendet wird.

Die aus Südeuropa kommende Karthäuser-Nelke wurde zu Ehren der beiden Naturforscher Johann Friedrich und Friedrich August Kartäuser benannt, die im 18. Jahrhundert lebten. Für Kart(h)äuser-Nelke gibt es zwei Schreibweisen. Kartäuser-Nelke wächst von Westeuropa bis nach Südosteuropa auf kalkhaltigen Trockenwiesen und Weiden, an Waldrändern und Felsen, auf trockenen, warmen, humosen, gerne auf steinigem lockeren Lehmböden. Im Garten sollte man die Staude einen sonnigen Platz geben. Es ist ein Dauerblüher von Juni bis September. Die 15–25 cm hohe Polsterstaude bildet dichte Rasen, die im Alter fast knochig sind. In einen kopfigen Blütenstand stehen 3 bis 6 purpurn bis blutrote, selten weiße Blüten vereint. Die Platte der Kronenblätter ist so lang wie der Nagel. Der Duft ist bei dieser Nelke nicht so stark ausgeprägt. Die grünen Blätter sind linealisch, 2–4 mm breit und 2 cm lang.

Mi.Nr. 2530 Edelweiß (*Leontopodium alpinum* Cass.) zählt zur Familie der Korblütengewächse (Asteraceae).

Das in den Alpen wachsende Edelweiß ist ein altes Symbol der Berge. Es ist die bekannteste geschützte Pflanze. Es war die erste Pflanze, die unter Schutz gestellt wurde. 1861 war es die Schweiz, und 1886 brachte dann Österreich eine Verordnung und ein Gesetz zum Schutz der gefährdeten Pflanze heraus. Am 18. März 1936 wurde in Deutschland die Verordnung zum Schutz der wildwachsenden Pflanzen erlassen.



Nicht nur in den Alpen, sondern auch in den Pyrenäen und in den Karpaten findet man das Edelweiß. Aber auch im Himalaja ist es wieder anzutreffen. Ursprünglich soll es eine sibirische Steppenpflanze sein, wo es noch heute wächst. Erst nach der letzten Eiszeit, vor 10.000 Jahren, wanderte es zu den Alpen. In den Bergen ist es über 1500 Meter zerstreut auf offene Rasenflächen, auf Schutt, seltener in sonnige Felsspalten zu finden. Oft wird es in den Gärten angepflanzt. Doch hier wird es nicht so schön weiß wie in den Bergen. Im Flachland ist die UV Strahlung schwächer, demzufolge wird auch weniger Behaarung auf den Hochblättern der Blüte gebildet, die das strahlende Weiß bewirken.

Die Pflanze besitzt einen walzenförmigen Wurzelstock, der 5–10 cm hohe Blattspresse und Blütenstengel hervorbringt. Die Blätter sind schmal zungenförmig und zugespitzt.

Unterseits sind sie dicht, oberseits schwach filzig behaart. Damit sind sie den klimatischen Bedingungen angepaßt. Das Filzkleid ist aber weniger ein Kälteschutz, sondern mehr ein Sonnenschutz, der eine zu starke Verdunstung verhindert. Von Juli bis September blüht die Pflanze. Der Blütenstand ist eine dichte kopfige Trugdolde. Sie besteht aus 5–6 halbkugelige, gelbe Blütenköpfe, mit zahlreichen winzigen Röhrenblüten. Die randständigen Blüten sind weiblich, die Inneren zwittrig oder einzelne Köpfe sind nur weiblich oder nur zwittrig. Die gelben Köpfe werden von einer strahligen Rosette aus 9 bis 12 schmal lanzettlichen, schneeweißen Hochblättern umgeben. Die vertreten gewissermaßen zungenförmige Randblüten, die eine optische Vergrößerung der Blüte bewirken soll. Aus abergläubischen Gründen verwendete man es zum Ausräuchern der Kuhställe. Auf diese Weise sollten Geister keinen Zutritt zu den Ställen bekommen.

Mi.Nr. 2534 Feuerlilie (*Lilium bulbiferum* L.) zählt zur Familie der Liliaceae (Liliengewächse).

Die Gattung umfaßt etwa 100 Arten, welche ausschließlich in der gemäßigten Zone der nördlichen Halbkugel vorkommen. In Europa gibt es 20 Arten.

Lilie ist aus dem Griechischem übernommen, wo die Pflanze leirion = weiße Lilie heißt. Erste Darstellungen von Lilien findet man schon in 5000 Jahre alten Zeugnisse der persischen Stadt Susa, deren Name Lilie bedeutet. Man sagt, daß sie von Lilienfeldern umgeben war. Der Mädchename Susanne stammte aus dem Hebräischen und bedeutet Lilie. Sie gilt auch als Symbol der Unschuld und Reinheit (Madonnenlilie). Viele Städte in Frankreich führen in ihrem Wappen das Lilien-Symbol.



Sie kommt in den Alpen, aber auch in höheren Lagen der Mittelgebirge noch wild vor. Leider ist sie in freier Natur nur noch selten zu sehen, da sie vielerorts durch Unwissenheit von den Menschen gesammelt wurde. Die heimische Feuerlilie wuchs früher häufig wild als Unkraut auf Feldern. Durch tiefes Pflügen ist sie aber verschwunden. Heute steht sie unter Naturschutz. Die Feuerlilie ist eine schöne Gartenpflanze, wo sie viel öfter gepflanzt werden sollte. Sie wächst in jeden normalen Gartenboden. Sie benötigt einen schattigen Fuß und einen feuchten Boden. Man muß sie nur vor Mäusen schützen.

Die lateinische Bezeichnung *bulbiferum* heißt zwiebeltragend. An den Schäften bilden sich in den Blattachseln kleine Brutzwiebeln, die der Vermehrung der Pflanze dienen. Bei der *Lilium bulbiferum* ssp. *croceum* aus den westlichen Alpen bilden sich keine Brutzwiebel in den Blattachseln. Auch sind die Blüten mehr orange.



Die horstbildende Zwiebelpflanze wird bis 120 cm hoch. Die Zwiebeln bestehen aus fleischigen Schuppen, die aber nicht wie Tulpen von einer Schale umhüllt sind. Die Blüten erscheinen in endständigen Dolden. Die trichterförmige Blüte ist 7 bis 10 cm breit. Die 6 Blütenblätter sind leuchtend rot-orange mit braunen Punkten. Der Staubbeutel ist rot. Sie blühen im Mai/Juni. Der aufrechte Stengel ist rot oder schwarz gefleckt und dicht beblättert. Die linealisch-lanzettlichen Laubblätter stehen wechselständig. Auf der Oberseite sind die 10 cm langen Blätter glänzend.

Mi.Nr. 2547 Tränendes Herz (*Dicentra spectabilis* Lem.) gehört, wie der Lärchensporn, zur Familie der Erdräutengewächse (Fumariodeae) und bildet eine Unterfamilie innerhalb der Mohngewächse (Papaveraceae).



Von dem Tränenden Herz gibt es etwa 20 ein- und mehrjährige Arten, die in Wäldern und bergige Regionen von Asien und Nordamerika heimisch sind. Im Namen *Dicentra* steckt das griechische Wort *dis* = zwei und *kentron* = Sporn; sie beziehen sich auf die sackförmigen Ausbuchtungen am Grunde der Blüten. Die Blume ist so bekannt, daß sie eigentlich nicht beschrieben werden muß. 1816 wurde sie aus China nach England eingeführt. Durch unsachgemäße Behandlung ging sie aber wieder ein. 1846 sandte der Pflanzensammler Fortuna sie zum zweiten Mal nach England, von wo sie den Siegeszug in die ganze Welt antrat. Zu Großmutterns Zeiten blühten sie in jedem Bauerngarten. Auch als Vorlage für Tapetenmuster mußten sie herhalten.

Charakteristisch für die Pflanze sind die hängenden, herzförmigen Blüten. Ihr deutscher Name beschreibt treffend die Gestalt der rot-weißen Blüten. Es gibt auch eine reinweiße Art. Das Tränende Herz ist eine elegante, horstbildende Staude, die 90 cm hoch werden kann. Im Mai bis Juni erscheinen in einer einseitswendigen, überhängenden Traube die Blüten. Diese sind 3 cm groß. Zwei äußere Kronenblätter bilden ein Herz und überdecken die 2 weißen, inneren Kronenblätter. Die beiden äußeren Kronenblätter sind am Grund ausgesackt, der Spitze abstehend, die inneren Kronenblätter hängen an der Spitze zusammen. Der Nektar wird nur von langrüssligen Bienen erreicht, da er in 20 mm langen leicht gebogenen Röhren steckt. Da es diese Bienen aber sehr selten gibt, wird es selten zu einer Befruchtung kommen. Die Frucht ist eine schotenförmige Kapsel. An den hohlen, rötlichen Stengel sitzen die doppelt 3-zähligen, blaugrünen Blätter. Die Staude benötigt einen sonnigen bis halbschattigen Standort mit feuchten, kühlen, humosen Boden. Die Vermehrung erfolgt weniger durch Samen, sondern durch grundständige Stecklinge mit kleinem Wurzelsatz. Die ganze Pflanze ist leicht giftig.

Johannes Kohnen

## Die Winzer ziehn mit schwarzer Trauerfahne

Hambacher Schloß am 8. November 2008 wiedereröffnet

Die schwarz-rot-goldene Fahne, die beim Hambacher Fest 1832 auf dem Hambacher Schloß gehißt wurde, ist den meisten Deutschen ein Begriff. Weniger bekannt ist die Trauerfahne der Dürkheimer Winzer, die ebenfalls neben anderen Fahnen auf dem Fest zu sehen war. Sie weist auf die wirtschaftlichen und sozialen Probleme hin, die vor allem durch die Zollpolitik des Bayerischen Staates verursacht wurden. Und sie ist ein deutliches Zeichen dafür, daß Winzer durch die aktive Beteiligung am Hambacher Fest gegen den Obrigkeitsstaat protestierten.

Wer sich in die damalige politische und gesellschaftliche Situation Deutschlands vertiefen will, der hat nun in der neuen Ausstellung „Hinauf, hinauf zum Schloss! Demokratiegeschichte rund um das Hambacher Schloss“ Gelegenheit genug dazu. Nach über einjähriger Modernisierung ist das Schloß seit dem 8. November 2008 wieder geöffnet, und die neue Ausstellung vermittelt die Entwicklung der Demokratie bis in die Gegenwart hinein.

Das Protestlied der Winzer von 1832 kann man in der Ausstellung auch anhören. Hier der Liedtext, der es in sich hat:

Die Winzer ziehn mit schwarzer Trauerfahne  
Zum deutschen Feste heut,  
Zu reißen die Regierung aus dem Wahne,  
Wir seien reiche Leut!

Wir wohnen in dem schönsten Land auf Erden,  
Von Gottes Segen voll;  
Doch müssen wir noch all zu Bettlern werden  
Durch den verdammten Zoll.

Der Zoll und Mautertrag ist Höllenbeute,  
Ihr Fürsten hört es all!  
Sie machen Arme nur und schlechte Leute;  
Wo ist dies nicht der Fall.

Die freie Presse, Brüder! sie sollen leben,  
Sie macht vom Zoll uns frei,  
Denn wo man darf die Stimme frei erheben,  
kommt alles noch in Reih!

Weinpresse und Druckerpresse sind doch untrennbar miteinander verbunden! Und beide haben mit der Wahrheit zu tun, die laut Bibel freimacht. Im Wein ist Wahrheit. Das gedruckte Wort sollte ihr zumindest Ausdruck verleihen. Daß das nicht immer der Fall ist, sowohl beim Wein als auch bei der Presse nicht, steht auf einem anderen Blatt. Die Hoffnung der „ersten Demokraten“ von Hambach sollten wir keinesfalls aufgeben und immer aufs Neue dafür kämpfen. Anregungen dafür bekommt man auf dem Schloß genug.



Das Schloß ist ganzjährig und täglich geöffnet. (geschlossen nur am 24.12.) Öffnungszeiten: April–Oktober, 10–18 Uhr; November–März, 11–17 Uhr.

Quellen: Schon pflanzen sie frech die Freiheitsbäume, 150 Jahre Hambacher Fest, Herausgegeben von Willi Rothley und Manfred Geis, Verlag Neue Pfälzer Post, Neustadt an der Weinstraße 1982; Die Rheinpfalz – Nr. 261 vom 8. November 2008: Eine Geschichtslektion voller Sinnlichkeit, Das Hambacher Schloss hat eine neue Dauerausstellung, die ihm endlich gerecht wird – Die mitreißende Schau macht 1832 erlebbar; [www.hambacher-schloss.de](http://www.hambacher-schloss.de)

## Gepfropft

Richard Grafton war ursprünglich Lebensmittelhändler und gründete im Jahr 1538 in London eine Buchdruckerei. Er und Edward Whitchurch, ein Kurzwarenhändler und Mitglied der Haberdashers' Company (Textilienhändler), brachten von einem Aufenthalt in Paris Druckerpressen und Druckmaterialien nach London, da sie beabsichtigten, in England eine (erste) Ausgabe der „Great Bible“ zu drucken.

Whitchurch druckte eine Zeitlang gemeinsam mit Grafton, der seine Presse im Benediktiner-Kloster („within the precinct of the latedissolued house of the graye Friers“) aufstellen konnte. 1541 erhielten sie ein Privileg für das Drucken religiöser Bücher; im selben Jahr wurde ihnen zusätzlich ein Privileg für den Druck von Fibeln in lateinischer und englischer Sprache gewährt.

Doch im selben Jahr wurde Grafton auch angeklagt wegen des Drucks der Schriften von Melancthon und des Drucks von Balladen. Im April 1543 wurde er mit sieben anderen Druckern, unter ihnen Whitchurch, ins Gefängnis geworfen wegen des Drucks von „ungesetzlichen“ Büchern. In Graftons Fall erfolgte die Verurteilung wegen des Drucks der „Great Bible“ im Jahr 1539. Er verbrachte sechs Wochen im Gefängnis und wurde unter Androhung einer Geldstrafe von 300 Pfund verurteilt, solche Bücher zukünftig weder zu verkaufen noch weitere englischsprachige Bibeln zu drucken, es sei denn, der König und die Geistlichkeit stimmten der Übersetzung zu. Nach dem Thronantritt Edwards VI. 1547 wurde Grafton zum königlichen Drucker („printer to his moste royall maiestie“, „Printer to his moost Royall Maiestie“, „Typographi Regii“, „Prynter to the Kynges Maiestye“) ernannt und erhielt damit das Privileg, alle Gesetze und staatlichen Veröffentlichungen zu drucken. Im Gefängnis schrieb Grafton eine „Kurzfassung der Geschichte Englands“ (1563 veröffentlicht), die er 1568 mit einer allgemeinen Geschichte ergänzte.

Er behielt dieses Privileg jedoch nur sechs Jahre. 1553 druckte er – etwas voreilig – eine (in der Fleet Street erfolgte) Proklamation zum

Thronantritt der evangelischen Lady Jane Greys, einer Großnichte von Edward VI., zur Königin von England und Schottland (was sie nur neun Tage blieb) und in der er sich als „Drucker der Königin“ bezeichnete. Er wurde deshalb unmittelbar nach dem Amtsantritt der katholischen Königin Mary ins Gefängnis geworfen, und an seine Stelle wurde John Cawood Drucker der Königin, und Graftons Karriere als Drucker endete. Im Gefängnis schrieb er eine „Kurzfassung der Geschichte Englands“ (1563 gedruckt), die er 1568 mit einer allgemeinen Geschichte ergänzte.

1553 druckte unter seiner Adresse und mit seinem Bücherzeichen für Robert Caly, der eine katholische Bibel herstellte. Um 1560 hatte er einen Unfall, bei dem er sich beide Beine brach und deshalb für den Rest seines Lebens behindert war. Grafton hatte sein späteres Geschäft in einem abgetrennten Teil des aufgelassenen Karmeliterklosters, welches von König Edward VI. zu einem Hospital und einem Waisenhaus, „Christ’s Hospital“ genannt, umgewidmet worden war.

Grafton starb 1572 oder 1573; seine Tochter Joan hatte den Drucker Richard Tottell geheiratet, der eine Officin in der später wohl bekannten Londoner Fleet Street betrieb.

Das Bücherzeichen von Grafton bildet ein Wortspiel mit seinem Namen, denn es zeigt unter einem Apfelbaum ein Weinfäß, aus dem ein Propfreis wächst (graft bedeutet Ppropfreis). Der Baumstamm geht durch das Faß hindurch. Es ist deutlich zu erkennen, wo die Äste gepfropft sind (man kann ruhig wissen, daß in die Erde gesteckte Apfelkerne keine schmackhaften, sondern sehr saure, teilweise holzig schmeckende Früchte hervorbringen und bestenfalls für billigen Applewoi taugen). Auf dem Schriftband ist der Spruch „svscipite incitvm verbvm &c. iaco. r“. Auf dem Faß ist Graftons Handelsmarke eingezeichnet: eine gespiegelte 4, der Kreuzstamm endet in einem „G“, am Stamm ist der Buchstabe „R“ für seinen Vornamen. Der Buchstabe „N“ in „incitvm“ ist verkehrt herum gezeichnet – ein Fehler, der den Holzschneidern häufig bei den Buchstaben „S“ und „N“ unterlief.

Klaus Henseler

## Geschichte der Kartoffel Teil 2

Auf den Inseln der Karibik, die Columbus besuchte, bestand eine außerordentlich produktive und den Umweltbedingungen hervorragend angepaßte Agrarwirtschaft. Die Grundlage der Ernährung bildeten an erster Stelle die als *conucos* bezeichneten Felder

in kniehoch angehäufter Erde, auf denen neben Maniok Kürbisse und mehrere Sorten Bohnen angepflanzt wurden. Diese »Beete« wirkten der Erosion entgegen, die Knollenfrüchte erzeugten Mineralien und Kaliumkarbonat. Solche Pflanzungen waren in fast jedem Gelände möglich, zeichneten sich durch hohe Erträge aus, erforderten nur zwei bis drei Stunden Arbeit in der Woche und ermöglichten jahrelanges, ununterbrochenes Ernten. Die Hauptnahrung auf der Isla Hispaniola waren „batatas“, Süßkartoffeln. Den Spaniern gelang es innerhalb kürzester Zeit, die von den Urwohnern praktizierte Landwirtschaft zu zerstören: Auf seiner zweiten Reise in die Neue Welt brachte Columbus große europäische Säugetiere mit (in der Karibik gab es vor den Spaniern nichts Vergleichbares – die größten Tiere waren kleine Hunde).

Christoph Columbus vermerkt in seinem Tagebuch am Sonntag, dem 4. November 1492, auf Kuba: „Am Abend lehren uns die Eingeborenen die Zubereitung eines unscheinbaren Knollengewächses, an dem wir bisher achtlos vorbeigingen. Ich werde einige dieser seltsamen Äpfel, die wie Kastanien schmecken und von den Indianern *Batate* genannt werden, nach Europa mitnehmen.“

Columbus brachte von seiner ersten Reise die *Süßkartoffel* nach Europa; ganz sicherlich ist sie dann auch in Spanien gepflanzt worden, denn ihre Blüte sieht freundlich aus und ihre Knolle wunderbarlich.

### Columbus erhält Geschenke

Wo immer Columbus hinkam, überfremdete er die alten einheimisch-indianischen Orts-Bezeichnungen und ersetzte sie durch spanische Namen, streng nach der theologischen und weltlichen Hierarchie: Die erste Insel San Salvador (Erlöser), die zweite Santa María, an dritter Stelle





wurde dem König eine Insel (Fernandina) getauft, dann eine Insel für die Königin Isabella und das fünfte Eiland schließlich Kronprinzessin Juana. Papst Alexander VI. bekam keine Insel gewidmet, aber ihm soll eine der von Columbus mitgebrachten Indianerinnen als Geschenk gereicht worden sein, bei der sich der Papst seiner Missionarsstellung bewußt wurde.



Am 25. September 1493 lichtete Columbus die Anker für seine zweite Reise in die Neue Welt. Er war jetzt Capitan General de la Mar Oceano („Admiral des ozeanischen Meeres“). Columbus bezog seinen Kommandoposten auf dem neuen Admiralsschiff, das wieder den Namen „Santa Maria“ trug. Diesmal segelte er an Kuba und Haiti vorbei in die Karibik.

Manchmal gingen die Seeleute an Land, um Süßwasser zu holen. Auf Santa Cruz wurden sie von Eingeborenen verfolgt und mit Pfeilen angegriffen. Zwei Spanier wurden verletzt, einer davon tödlich. Er war der erste Europäer, der in Amerika bei einem Zusammenstoß mit den Ur-Einwohnern starb. Die Spanier fingen die Angreifer. Der italienische Pater Pietro Martire d'Anghiera

schrieb dazu: „Kein Mensch kann ihren Anblick ertragen, so entsetzlich, bedrohlich und grausam ist das Äußere, mit dem die Natur sie ausgestattet hat.“ Martire nennt sie „Canniballi“, obwohl sie sich selbst „Kariben“ nannten, und seitdem werden Menschenfresser als Kannibalen bezeichnet. ( ) wird fortgesetzt)



Abgebildete Marken:

Macau 1996, Madagaskar 1903 und 1993, Montserrat 65, Fiji 2004, El Salvador 1984, Dominikanische Republik 1992 (2 von 3), Bulgarien 1992 und Philippinen 1985.



Stefan Hilz

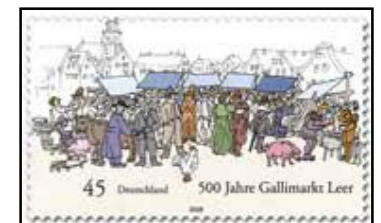
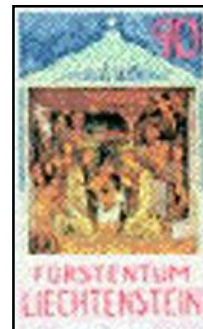
## 500 Jahre Gallimarkt

Mit rund einer halben Million Besuchern ist der Gallimarkt in Leer heute das größte Volksfest in Ostfriesland. Zum 500. Jahrestag seiner erstmaligen Ausrichtung verausgabte das Bundesfinanzministerium 9. Oktober 2008 eine Sondermarke zum Nominalwert von 45 Cent. Der Entwurf: stammt von Prof. Peter Steiner und Regina Steiner. Das Markenbild zeigt eine historische Marktszene mit Viehhandel.

Im Jahr 1508 erteilte der Landesherr von Ostfriesland, Edzard I. der Große (im Jahr 1461 geboren und am 14. Februar 1528 gestorben), dem Flecken Leer die Marktrechte. Die wahrscheinlich älteste Quelle ist die etwa 1562 geschriebene „Chronyk van Oostfriesland“ des Drostes Eggerik Beninga von Leerort. Dort heißt es, daß noch zwei Märkte in Ostfriesland nötig sind, einer zu Leer auf Galli und der andere zu Weener auf Bartholomei. Ursprünglich war der Markt zu „Gallus“ ein Kram- und Viehmarkt. Er gewann jedoch immer weiter an Bedeutung und entwickelte sich schließlich zu einem weit über die Grenzen von Leer hinaus beliebten Volksfest.

Der Name „Gallimarkt“ rührt von dem irischen Missionar und Heiligen St. Gallus her, der am 16. Oktober 640 n.Chr. starb. Der 16. Oktober wurde von Edzard I. mit Absicht gewählt, da bis zum St. Gallus-Tag die Ernte eingebracht und die Tiere im Stall untergebracht wurden, denn ab St. Gallus konnte Schnee fallen. Somit konnten alle Bauern, Knechte, Mägde und Händler an diesem Tag in die Stadt gehen und einkaufen.

In den ersten Jahrzehnten wurde der Markt an der Kaakspütte, dem alten Zentrum Leers, abgehalten. Um 1570 zog der Markt wegen der zunehmenden Bedeutung der Schifffahrt zum Wasser, auf den heutigen Waageplatz am Ufer der Leda. Dort blieb er bis 1905. In der Zeit von







1885 bis 1905 mußte aus Platzgründen oftmals der Denkmalplatz in der heutigen Fußgängerzone zusätzlich für den Gallimarkt genutzt werden. Im Jahr 1905 wurde der Gallimarkt dann hinter das Gymnasium auf die Große Bleiche verlegt, wo er auch heute noch stattfindet.

Ein wichtiges Datum in der Geschichte des Gallimarkts ist die Abtrennung des Viehmarkts. Zunächst wurde er an der Ecke Blinke/Pferdemarktstraße abgehalten, 1928 zog er auf das Gelände des Viehhofs. Er bildet den Auftakt zum Gallimarkt. Noch heute findet der Galli-Viehmarkt einen regen Zuspruch, und wie in alten Zeiten wird auch heute noch der Kauf eines Tieres durch Handschlag getätigt.

Bis Mitte des 19. Jahrhunderts war der Gallimarkt ein reiner Kram- und Viehmarkt. Seinen Volksfestcharakter erhielt der Gallimarkt erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Eingeleitet wurde diese Entwicklung 1860, als das erste Karussell auf dem Gallimarkt stand. Bereits einige Jahre später waren die Krämer und Kaufleute von dem Markt fast vollständig verschwunden und Karussells, Marktschreier, Musik, Museen, Flohzirkusse und ähnliches prägten das neue Bild des Gallimarktes.

Bis etwa 1820 fand der Gallimarkt immer am St. Gallus Tag statt. Erst dann wurde er auf den Mittwoch nach St. Gallus verlegt, weil er zu oft auf einen Feiertag fiel. Diese Regelung bestand aber nur bis 1902, denn dann wurde der Gallimarkt, so wie es heute noch



üblich ist, auf den zweiten Mittwoch im Oktober verlegt. Diese Regelung wurde notwendig, da der Gallimarkt immer wieder mit dem Bremer Freimarkt kollidierte und dadurch die Händler und Besucher ausblieben.

Die Entwicklung von einem zu fünf Tagen dauerte ebenfalls sehr lange. Erst im 18. Jahrhundert wurde der Gallimarkt auf drei Tage verlängert. Die nächste Verlängerung, auf vier Tage, dauerte bis 1906, ein Jahr vor der großen Jahrhundertfeier des Gallimarktes. Erst 1952 folgte dann die Verlängerung des Gallimarktes auf die heutigen fünf Tage.

Seit 1907 wird der Gallimarkt von drei Herolden ausgerufen. Sie ziehen am Vormittag durch die Stadt und sagen ihren Spruch auf. Was „Radeau, radeau, raditjes doe“ bedeutet, ist unbekannt, der Rest ist auf Platt.

Quelle: [www.post.de](http://www.post.de); [www.fiks.de](http://www.fiks.de); [www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de)

## Landwirtschaftliche Ausstellung Berlin-Schöneberg 14.–19. 6. 1906

Zu dieser Ausstellung gab es einen Sonderstempel. Herrn Paikert würde interessieren, ob jemand in unserer Arbeitsgemeinschaft etwas darüber geschrieben hat. Gibt es vielleicht einen Sammler, der sich auf Landwirtschaftsausstellungen spezialisiert, darüber aber noch nichts publiziert hat? Dann wäre er an einem Fax oder einer Kopie dieses Artikels interessiert. Können wir helfen?

Hans Paikert, Moltkestr. 6, 47799 Krefeld, Tel./Fax 02151 21317 (Sammlertelefon des BDPH).

## Auf der Titelseite dieses Hefts

sind Rinder abgebildet. Heinz Wienhold aus Crimmitschau hat uns die Marken zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank. Und nächstes Mal?



# Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau

Land	Mi-Nr.	Ausgabe- datum	Beschreibung A = Anlaß; B = Abbildung
Albanien	3259/3260	30.07.2008	A: Klatschmohn B: Klatschmohn
Belgien	3847	12.07.2008	A: Folklore und Tradition: Hopfenteufelfest, Asse B: Weinfass, Hopfenteufel auf dem Scheiterhaufen
Botswana	857	13.10.2007	A: Universität von Botswana B: Viehzüchter
Costa Rica	Automaten- marken 8	.02.2008	A: Freimarke: Ochsenkarren B: Bauern mit Ochsenkarren R11.08
Deutschland	2695	09.10.2008	A: Brauchtum und Tradition (III): 500 Jahre Gallimarkt in Leer B: Historische Marktszene mit Viehhandel
Estland	621	28.08.2008	A: Windmühle Polma B: Windmühle Polma, Bezirk Raplamaa (erbaut 1905)
Estland	622	18.09.2008	A: Gutshöfe (X) B: Gutshof Kalvi Möis, Bezirk Ida-Virumaa (erbaut 1910 - 1913)
Frankreich	4483	13.07.2008	A: Gipfelkonferenz zur Gründung der Mittelmeerunion B: Echter Ölbaum (Olea europaea)
Frankreich	4484 - 4493	06.09.2008	A: Aspekte der Regionen (XII) B: u. a. Pot-au-feu (Eintopf), Linsen aus Le Puy, Reblochon (Käse), Eßkastanien, Calisson d'Aix (Konfekt), Senf
Griechenland	2476 - 2481	19.09.2008	A: Traditionelle griechische Produkte B: Feta-Käse; Mastika aus Chios; Olivenöl; Ouzo; Pistazien; Honig

Land	Mi-Nr.	Ausgabe- datum	Beschreibung A = Anlaß; B = Abbildung
Italien	3261	29.08.2008	A: „Made in Italy“ B: Spaghetti-all 'Amatriciana-Fest: Speisezutaten, Ortsansicht von Amatrice
Luxemburg	1785	30.09.2008	A: 125 Jahre Landwirtschaftsschule Ettelbrück B: Schulgebäude, Symbole der Ausbildungsbereiche
Marokko	Portomarken 54	00.2008	A: Früchte B: Erdbeeren
Neukaledonien	1446 - 1448	08.11.2007	A: Tropische Früchte B: Banane; Echte Vanille; Ananas
Nordirland	104	29.09.2008	A: Freimarke: Landeswahrzeichen B: Heckenlandschaft
Österreich	2784	07.11.2008	A: Schutzpatrone (VIII) B: Hl. Martin von Tours (um 316-397), Bischof, Landespatron des Burgenlandes; Hilfsbedürftiger; Gänse
Paraguay	5023/5024	08.07.2008	A: 40 Jahre amtstierärztlicher Dienst (SENACSA) B: preisgekrönter Stier; Tierarzt, preisgekrönter Stier, Rinderherde
Schweden	2652/2653	25.09.2008	A: Herbsternste B: Äpfel; Gelbe Rüben
Schweden	2654 - 2657	25.09.2008	A: Herbsternste B: Rote Beete; Weißkraut; Kürbis; Kartoffeln
Schweiz	2088 Block 43	21.11.2008	A: Tag der Briefmarke - Bellinzona B: Tessiner Spezialitäten
Serbien	259 - 262	25.09.2008	A: Weinbau B: Italienischer Riesling, Vojvodina; Prokupac, Nordserbien; Sauvignon blanc, Topola; Frankovka, Südserbien
Uruguay	2970	12.04.2007	A: 100 Jahre nationales Katasteramt B: Topografischer Plan des damaligen „Pueblo Berlin“ von 1875
Uruguay	2980	30.07.2007	A: 100 Jahre landwirtschaftliche Fakultät der staatlichen Universität B: Fakultätsgebäude

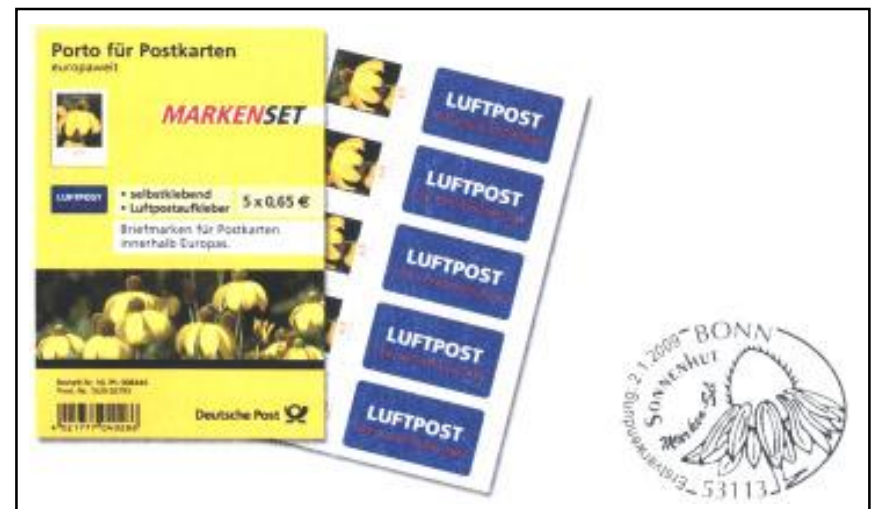


Hans-Peter Blume



Ausgabetag: 2. Januar 2009, Wohlfahrtsmarken mit dem Thema „Himmelserscheinungen“: Regenbogen, Sonnenuntergang, Nordlichter und Blitze.

Ausgabetag: 22. November 2008  
 Einweihung der Quadriga Brunonia  
 Veranstalter: Richard-Borek-Stiftung, Hubert Bohnhorst, Theodor-Heuss-Straße 7, 38090 Braunschweig  
 Deutsche Post AG Niederlassung Brief Sonderstempelstelle, 53253 Bonn



Zur Freimachung von Postkarten gibt die Deutsche Post AG zum 2. Januar 2009 erstmals ein selbstklebendes Marken-Set einschließlich 5 Luftpotaufklebern heraus. Aus der Serie „Blumen“ wird der Sonnenhut abgebildet.

Ausgabetag: 30. November 2008  
 Weihnachtsskrippe  
 Veranstalter: Philatelisten Club Wolfsburg, Wolfgang Heuberger, Schillerstraße 46, 38440 Wolfsburg  
 Deutsche Post AG, Niederlassung Brief Sonderstempelstelle, 10770 Berlin



Ausgabetag: 30. November 2008  
 Kernziehhäuser in Essen  
 Veranstalter: EMG - Essen Marketing GmbH, Herr Blum, Postfach 101017, 45010 Essen  
 Deutsche Post AG, Niederlassung Brief Sonderstempelstelle 53253 Bonn



## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### Anschriften des Vorstandes:

#### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

#### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

### Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

### Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 134 / Januar 2009 / Auflage 180 Exemplare.

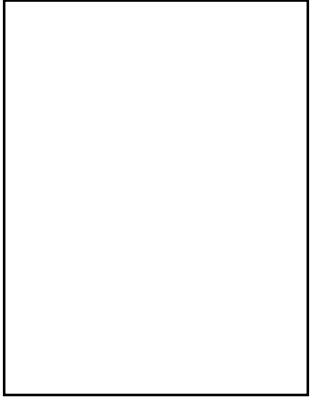
Bald werden die Uhren um- und die Gartenmöbel vorgestellt. Heft 135 also in euer Zeit, wenn, ja wenn Sie dafür wieder Beiträge einschicken. Ich bitte gefl. um Ihre Hilfe.

Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

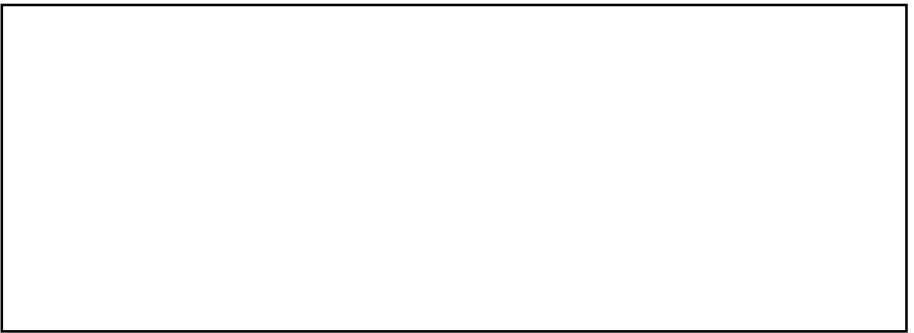
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Vierteljahresheft 135 · April 2009

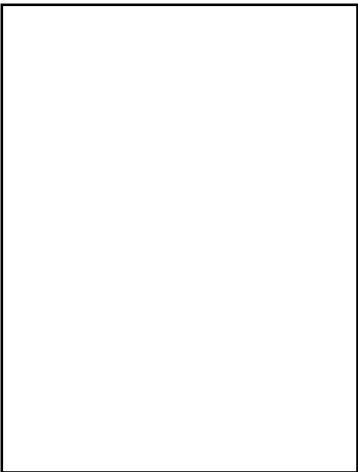


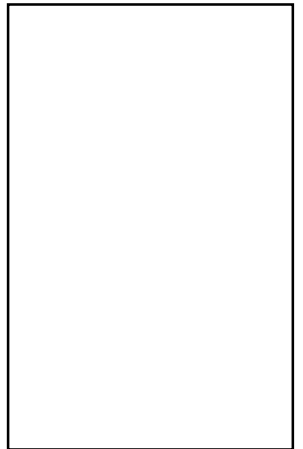
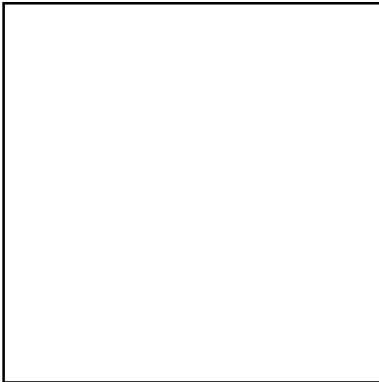
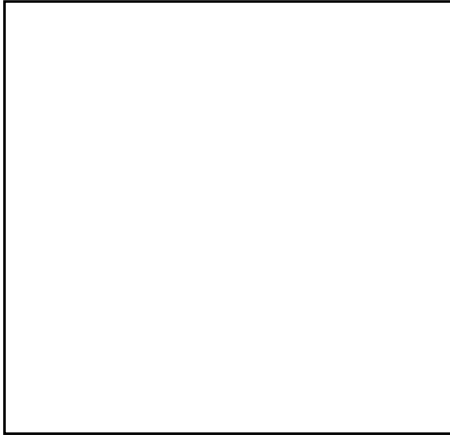
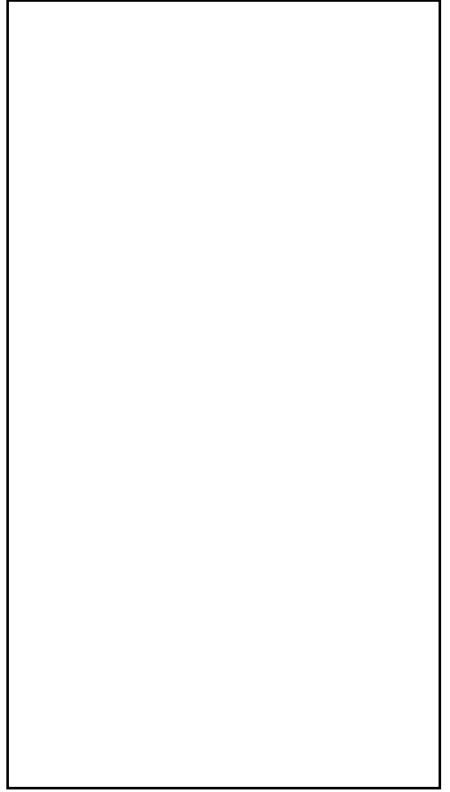
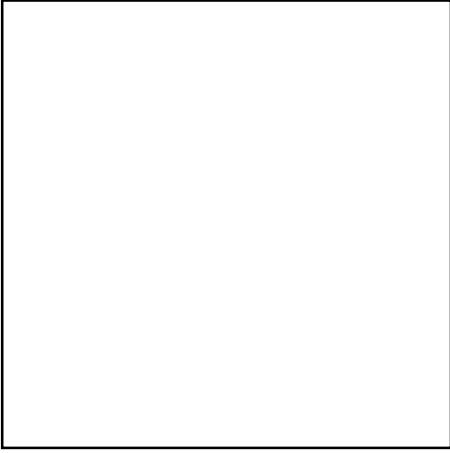


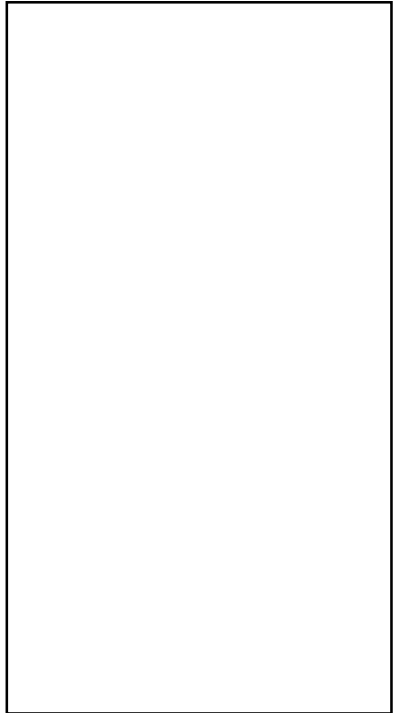
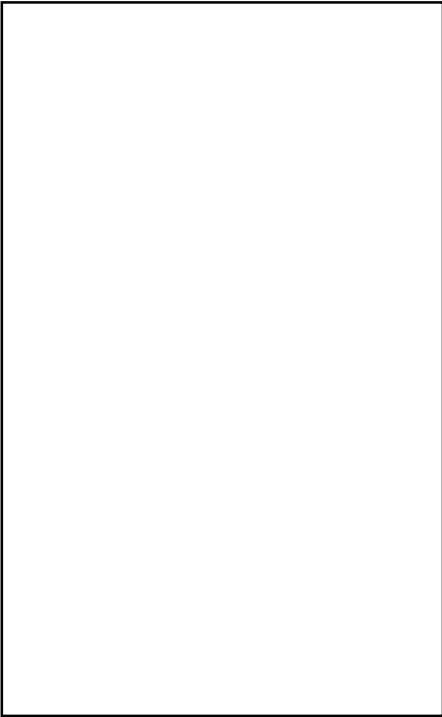
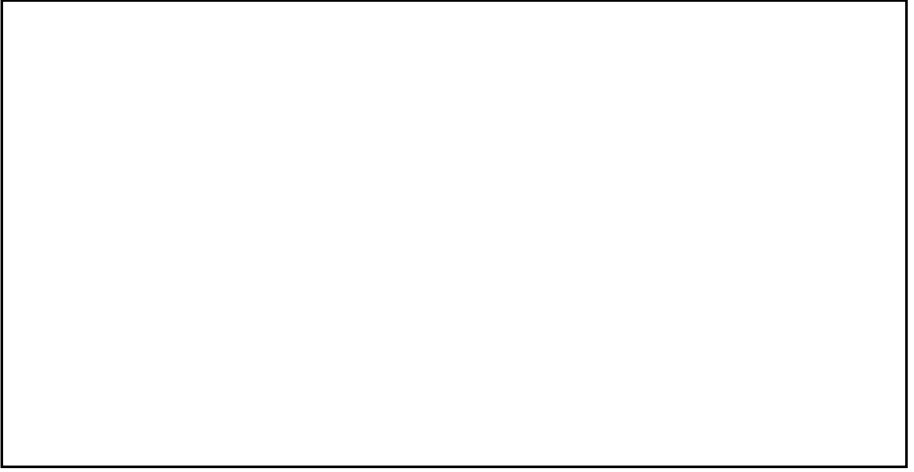




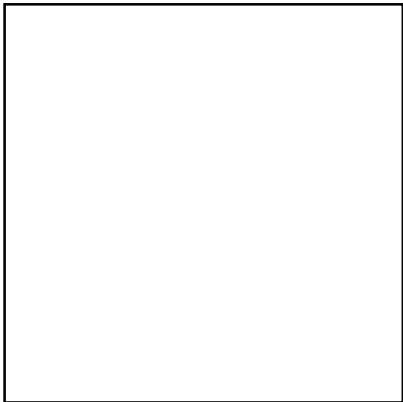
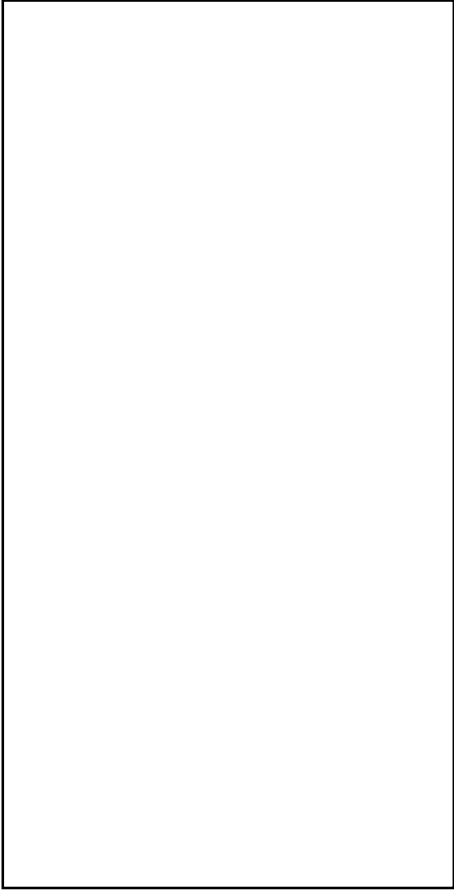
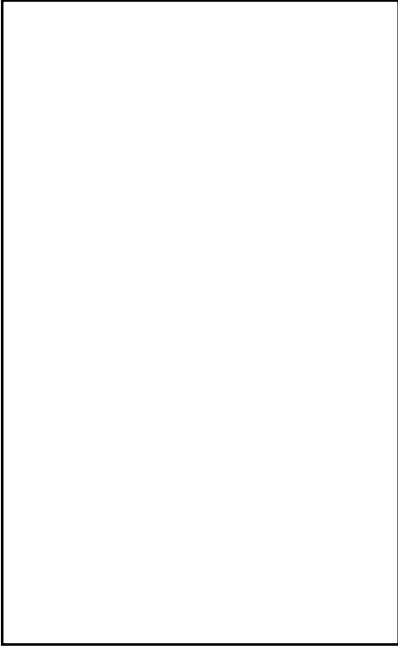


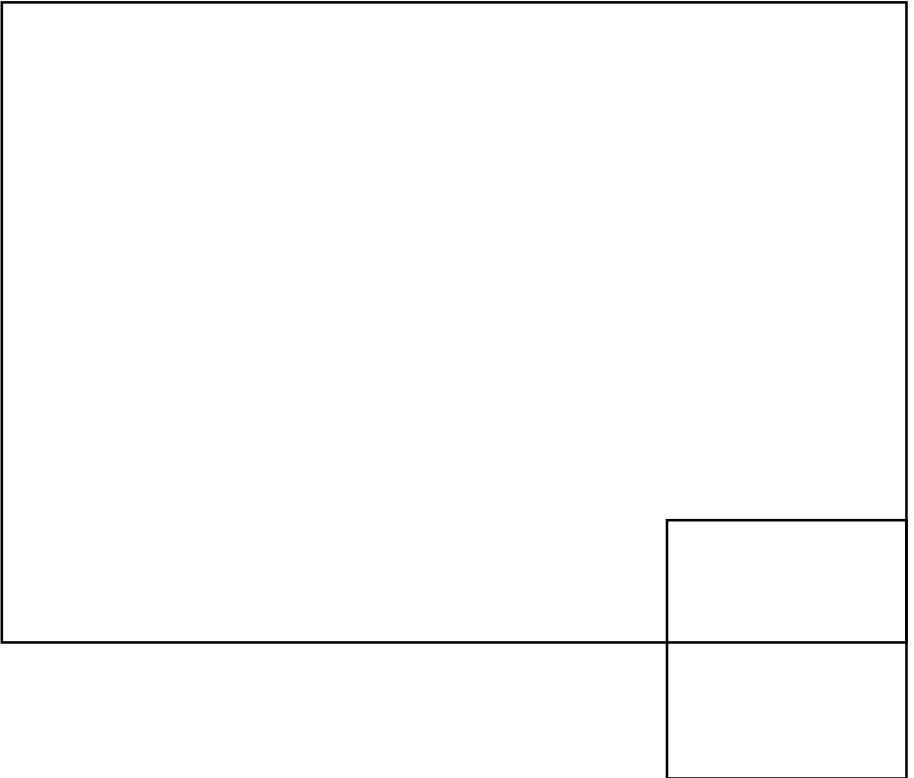


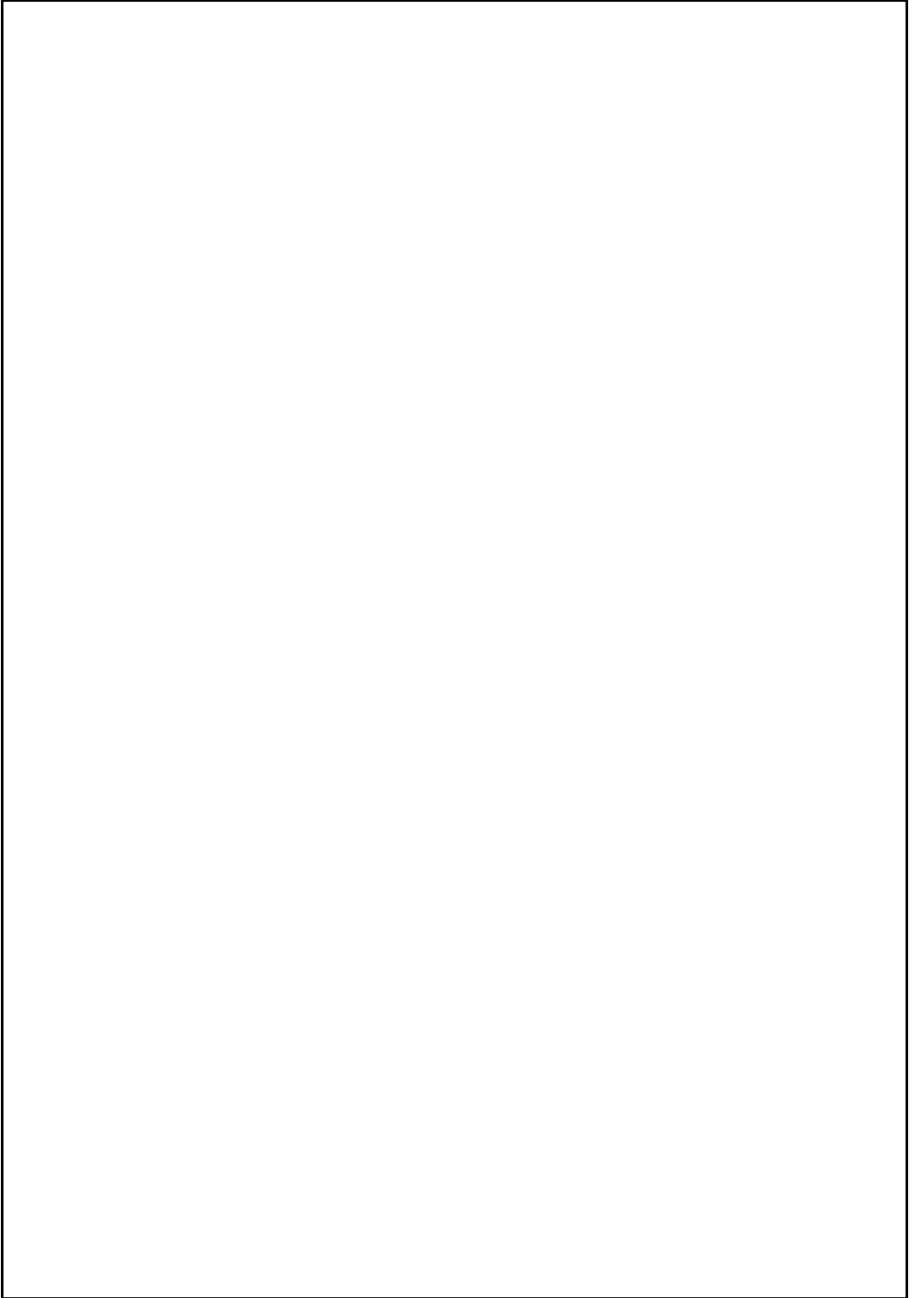


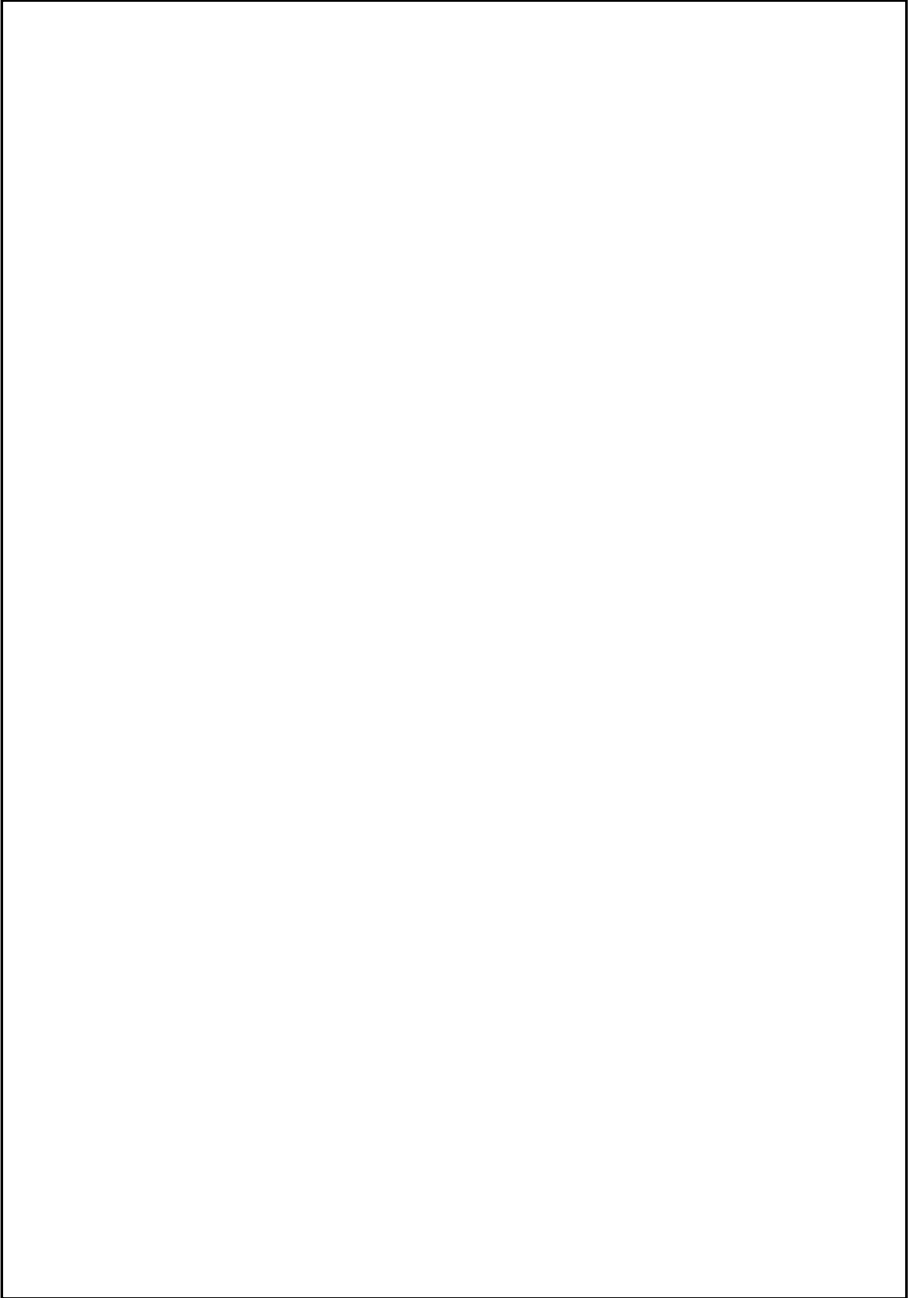


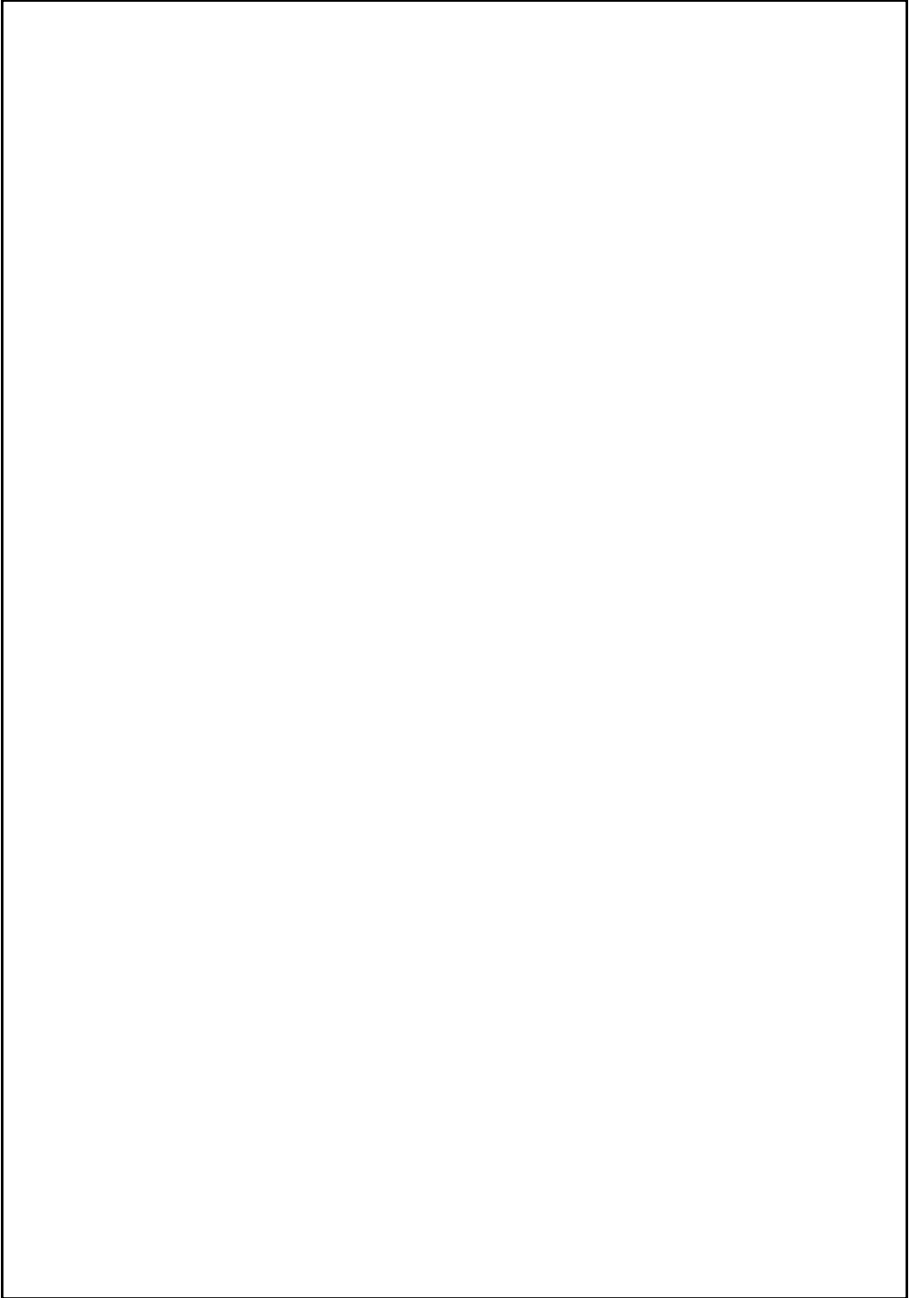




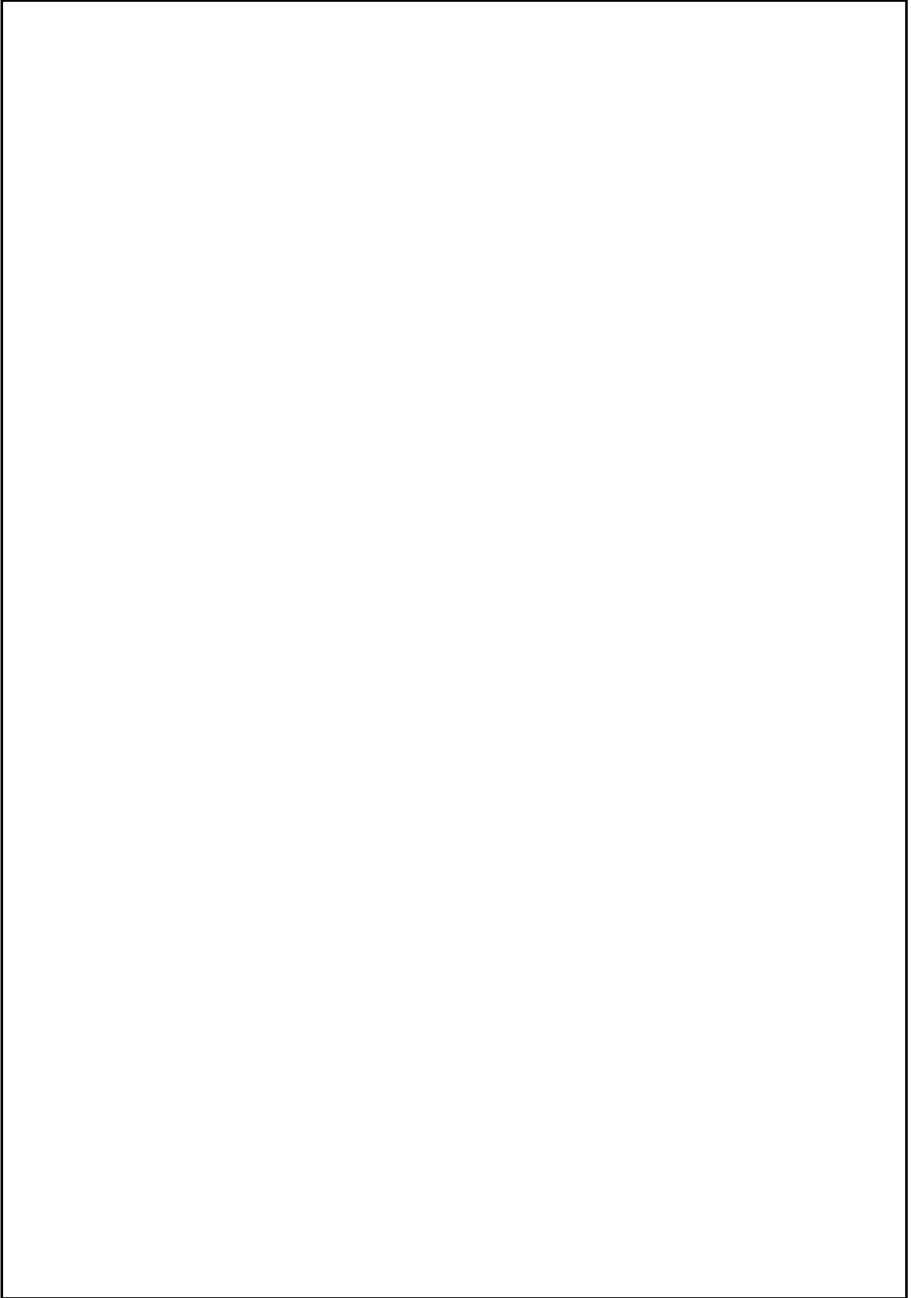


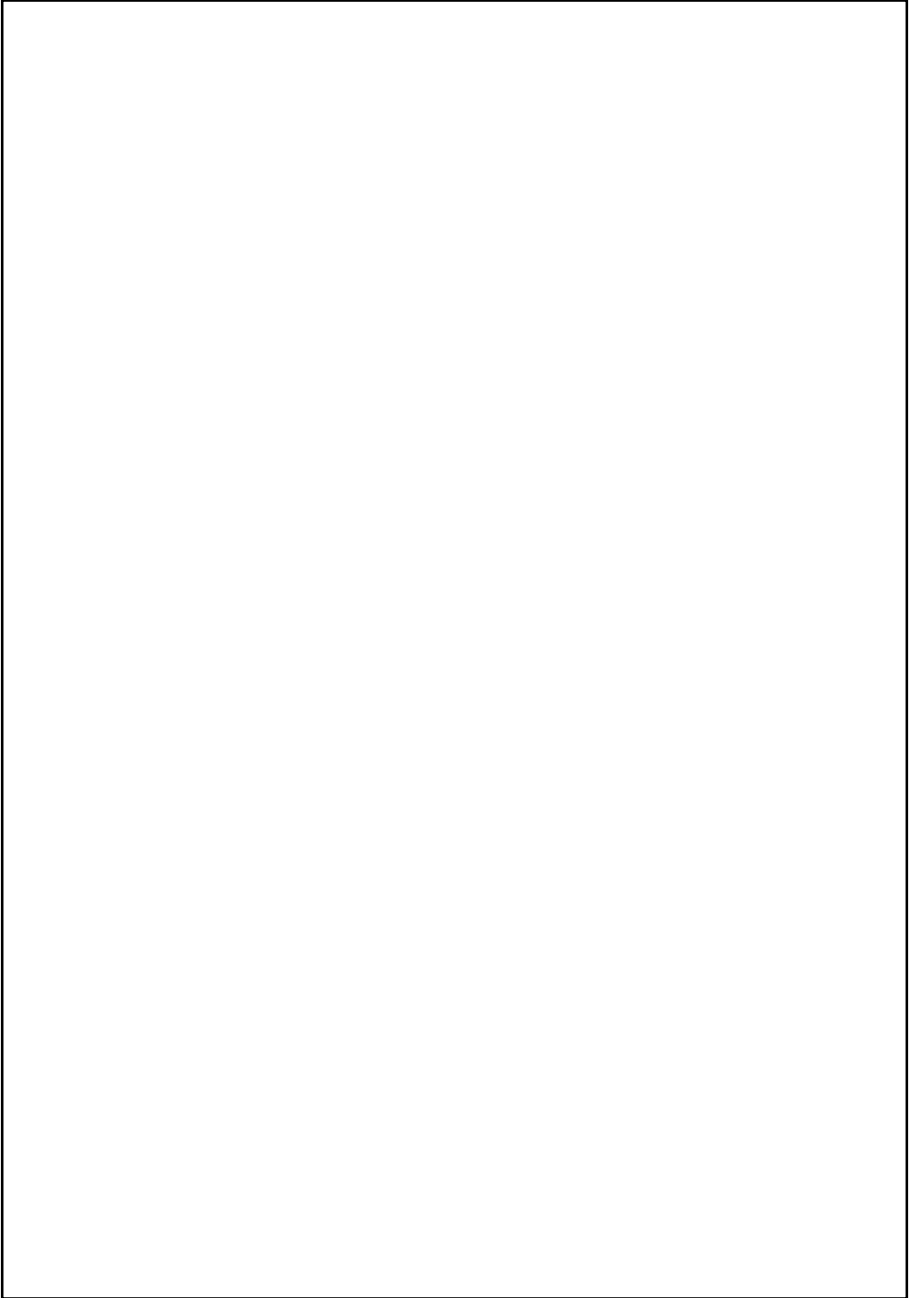


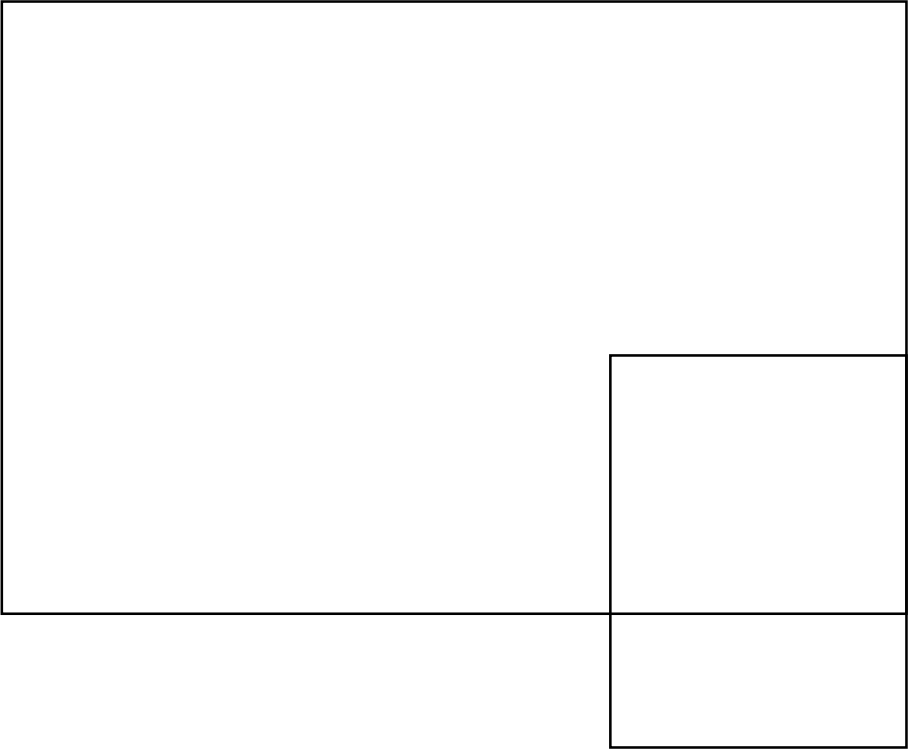


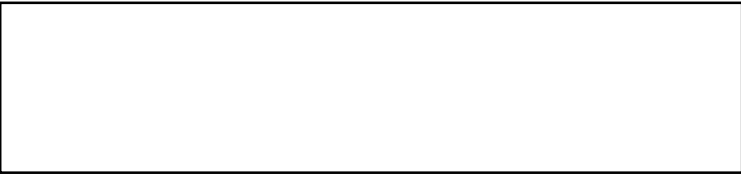
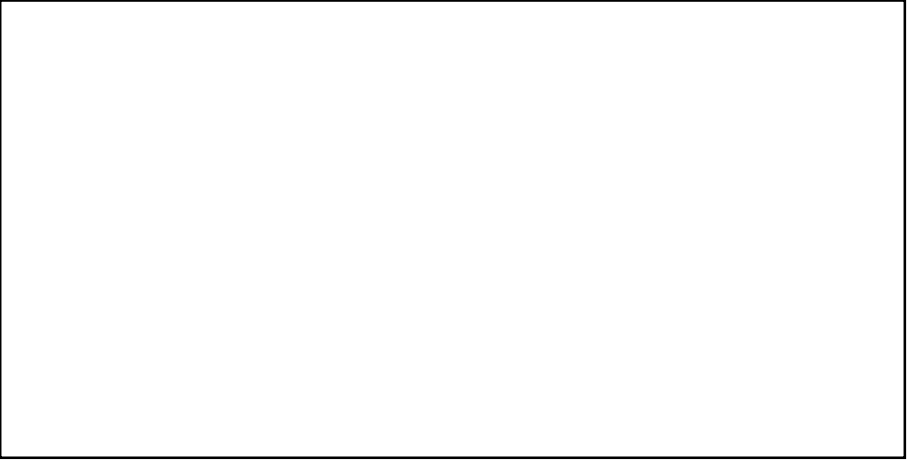






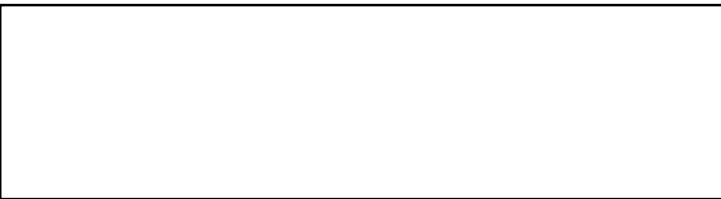
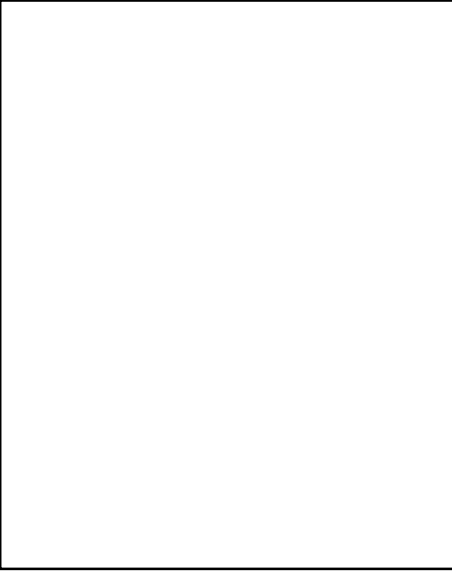


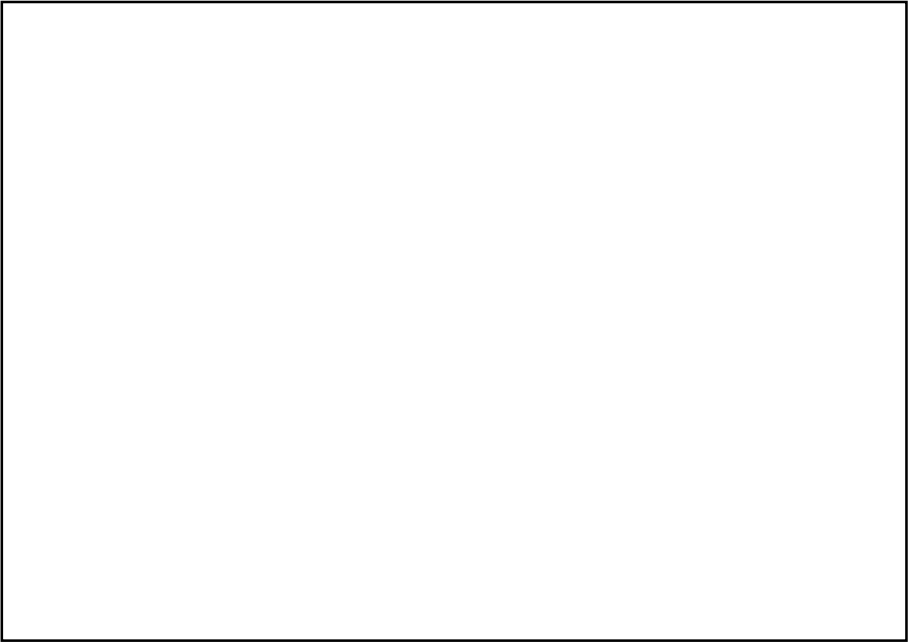
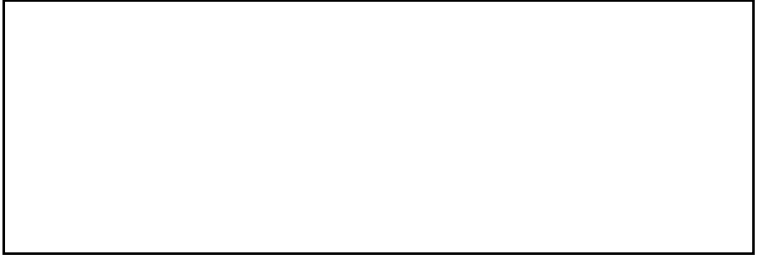




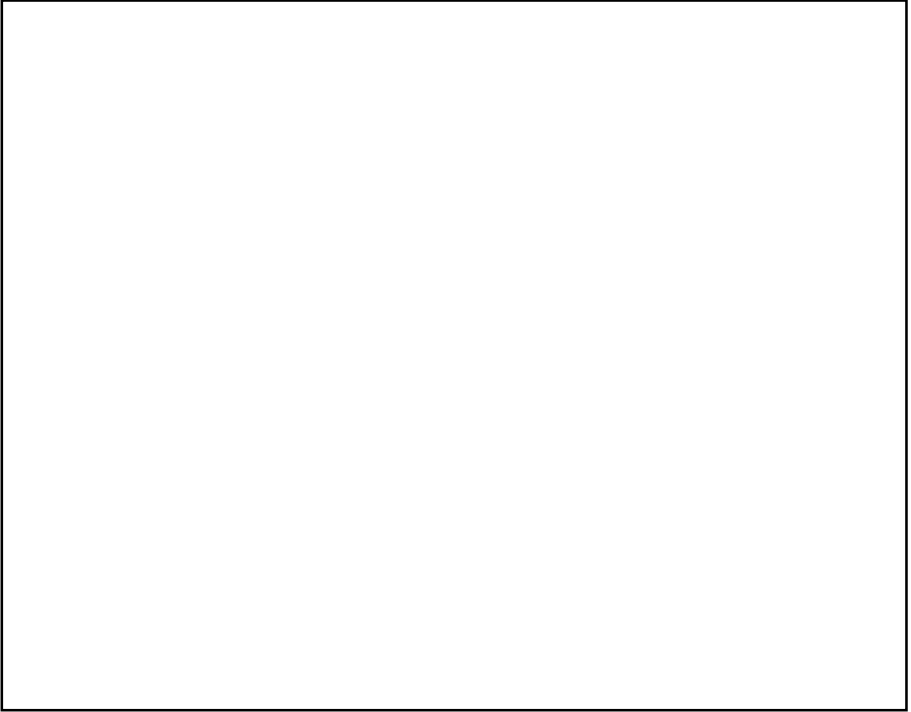


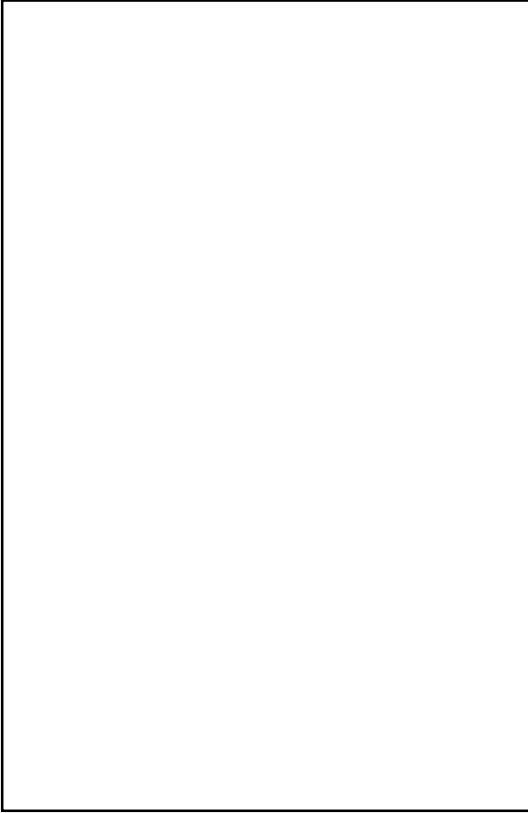






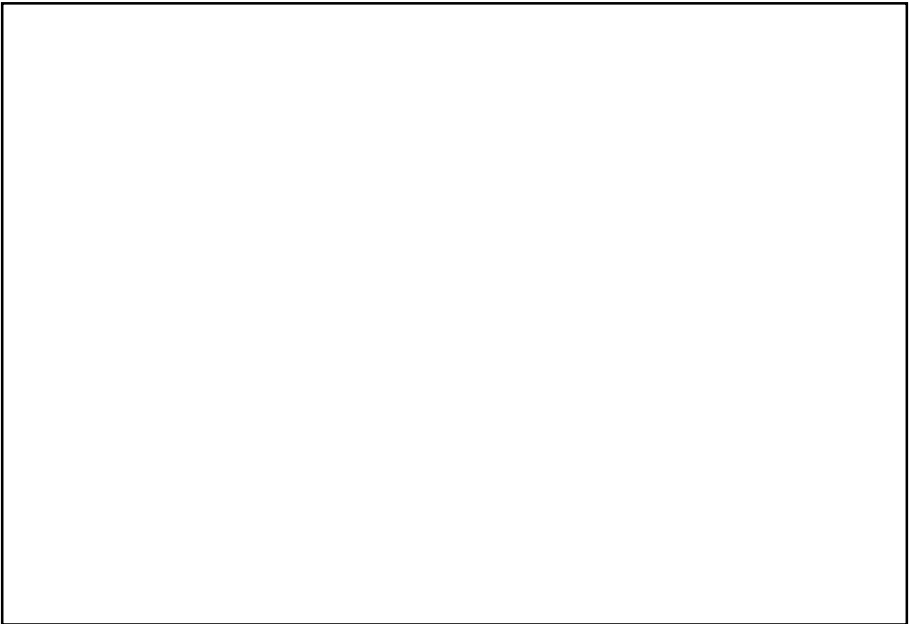
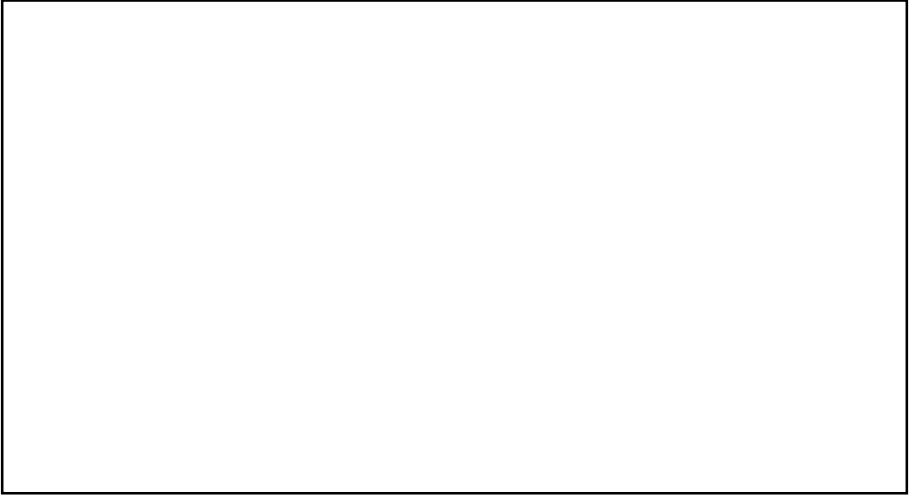




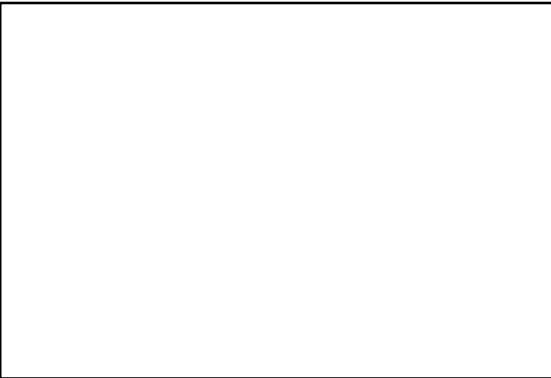






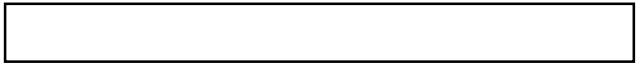


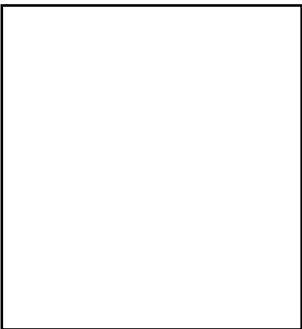
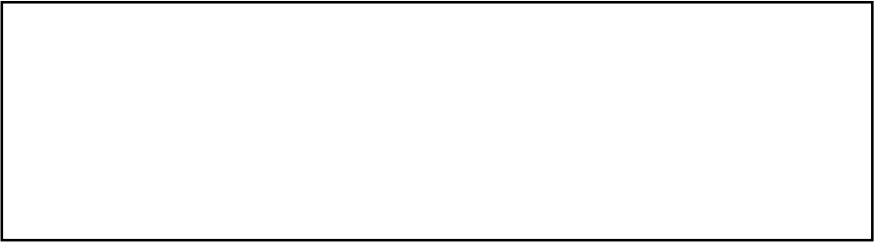


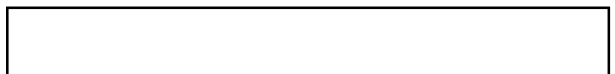
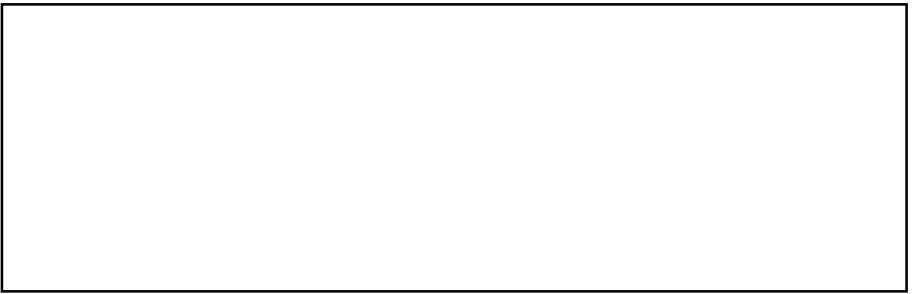




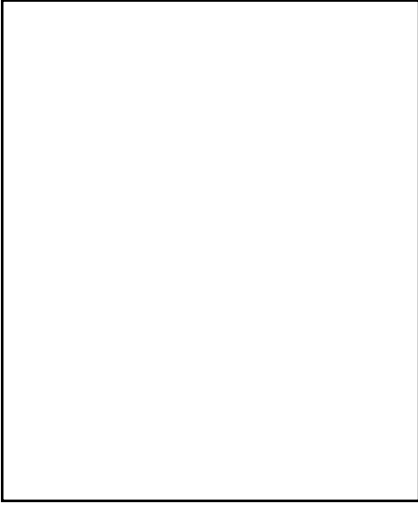








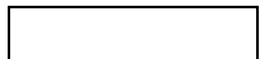
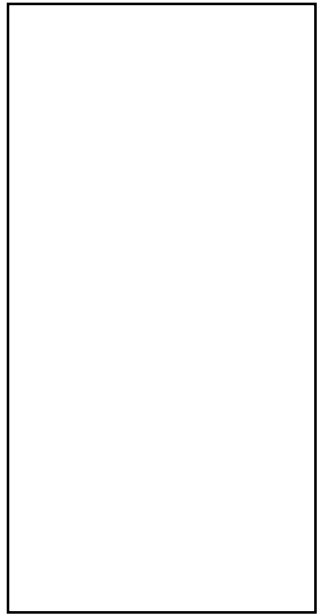


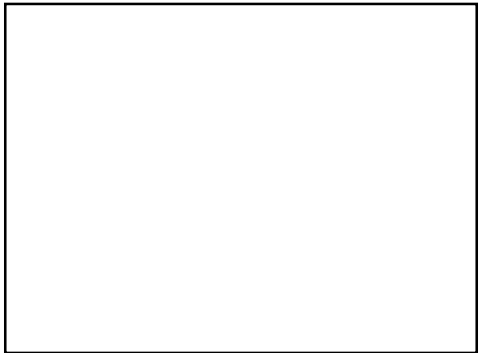


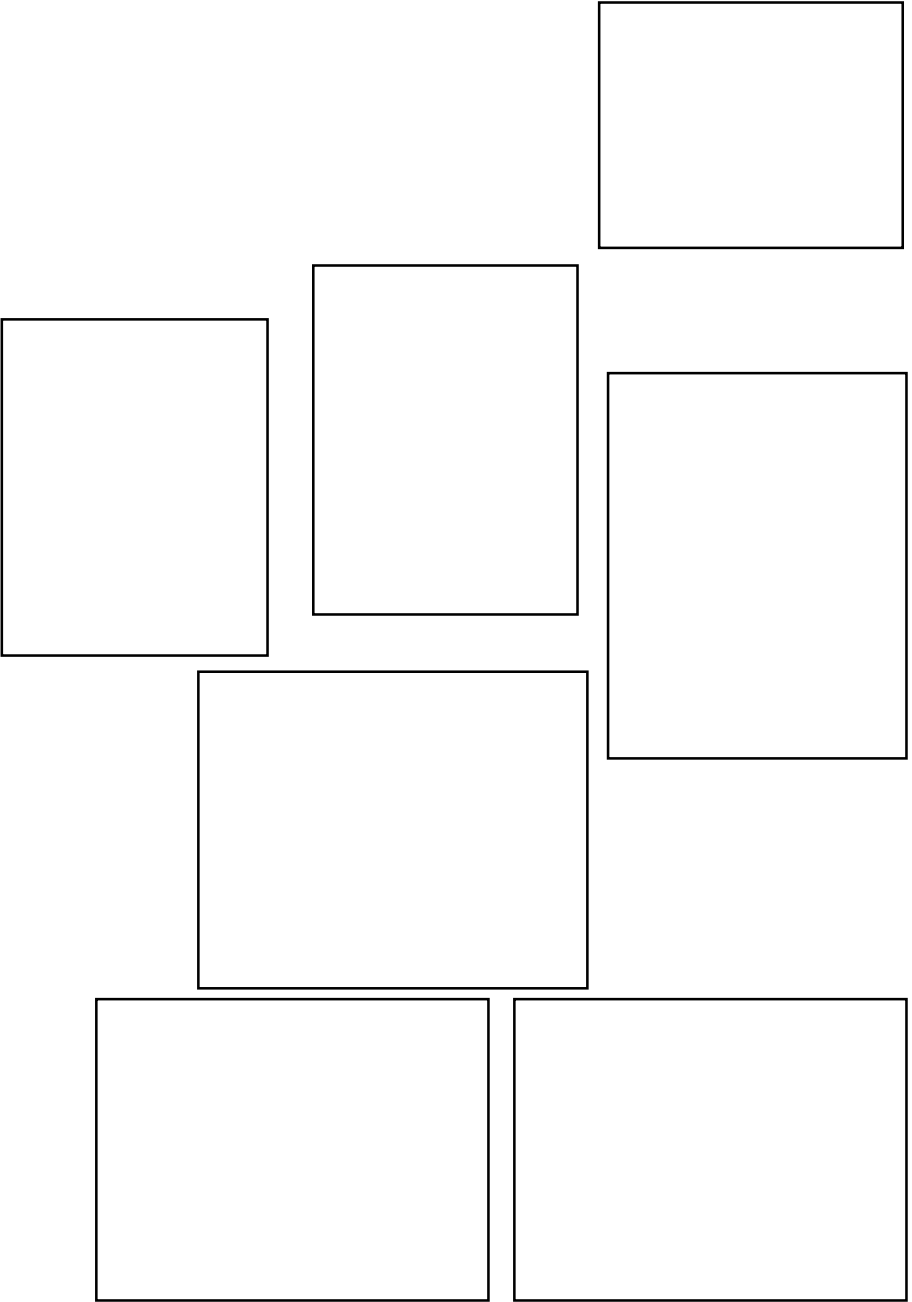




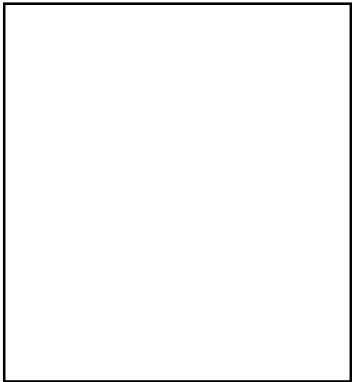
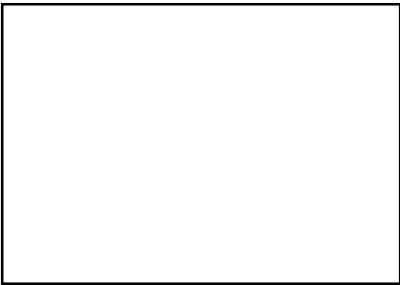
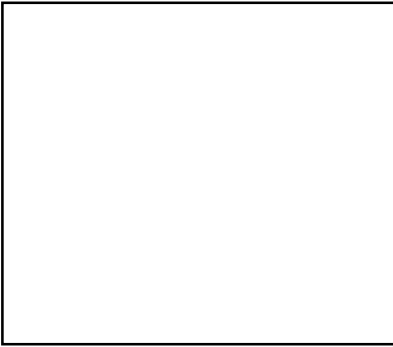
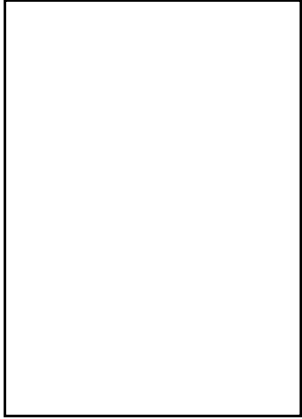
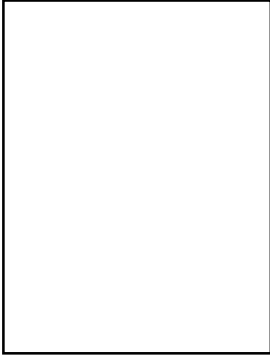
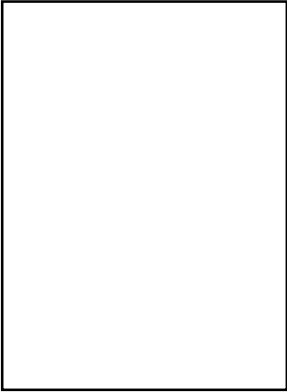


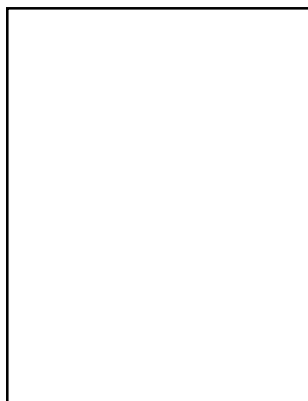
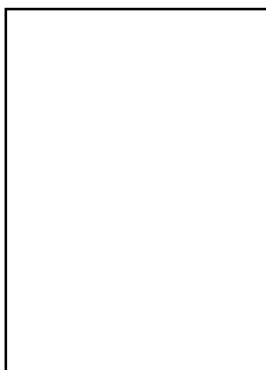
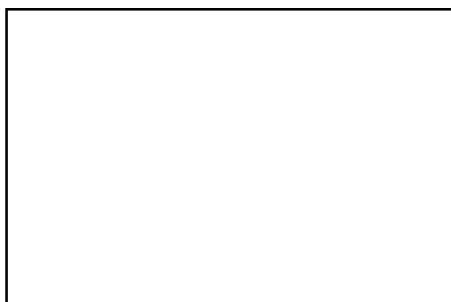
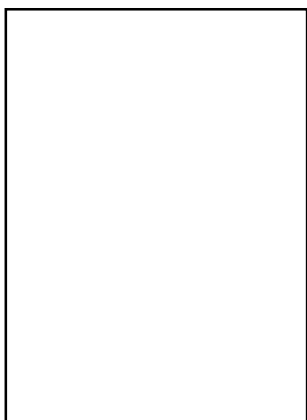
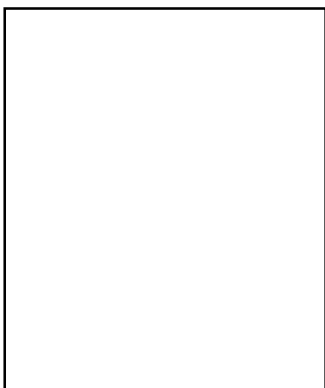


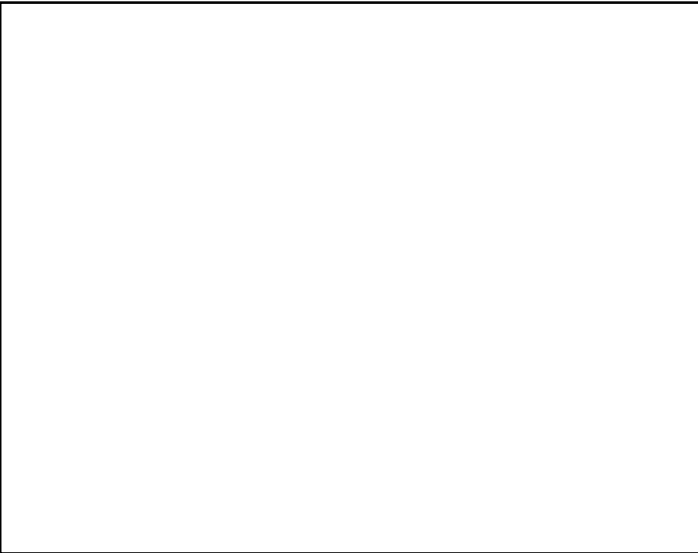
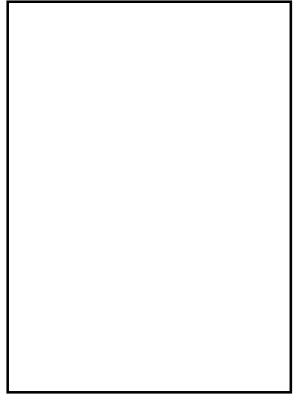


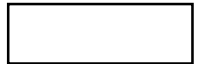
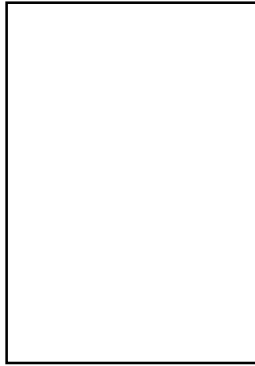
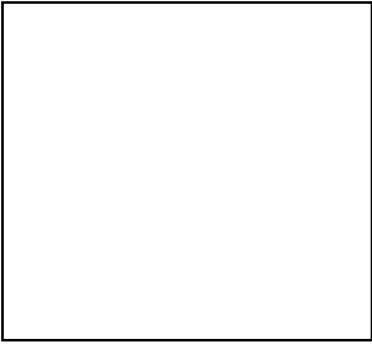






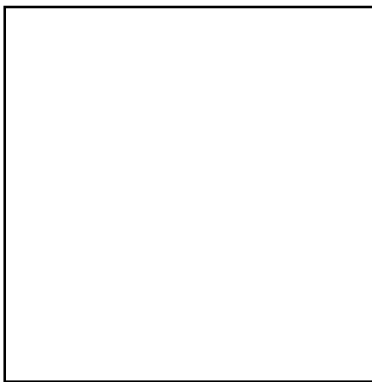
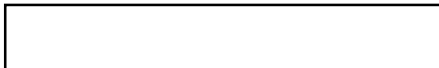


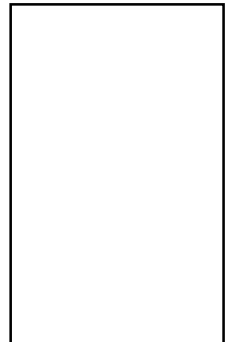
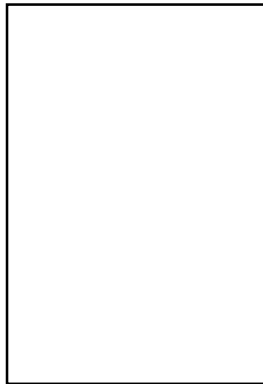
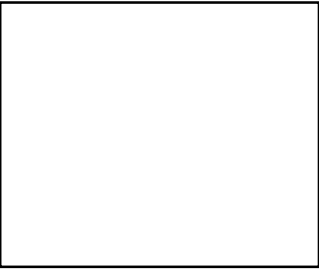


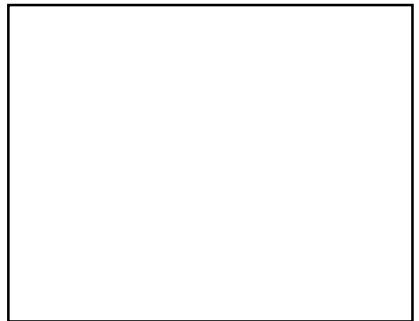
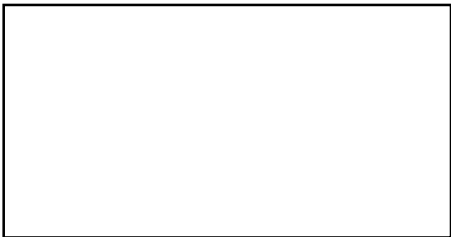
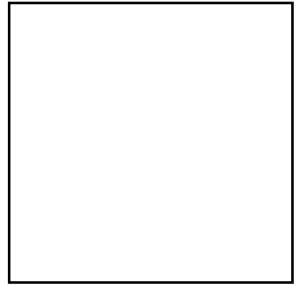
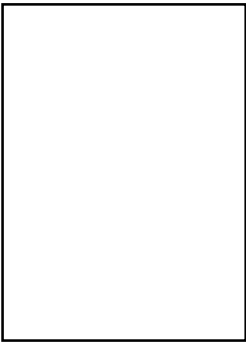
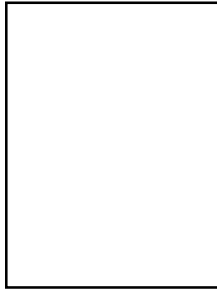
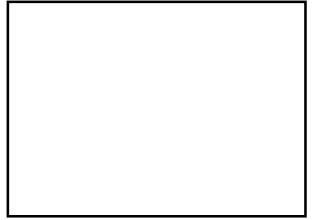


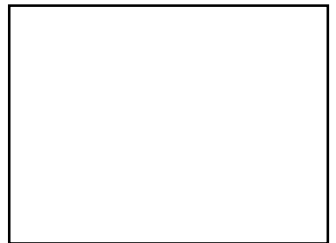
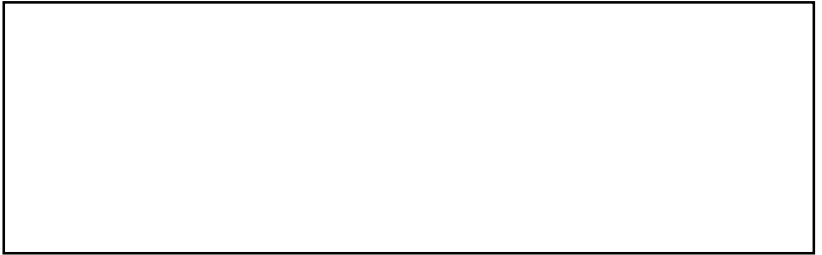


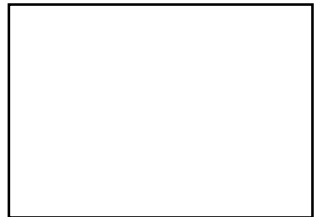
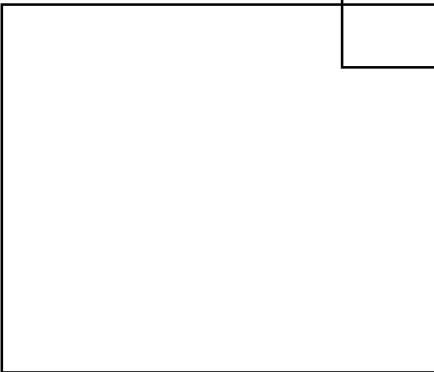




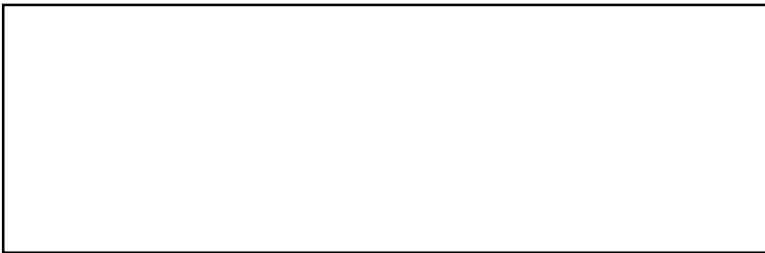
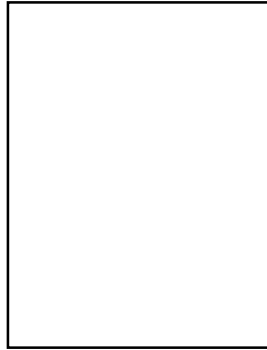


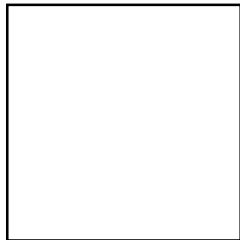
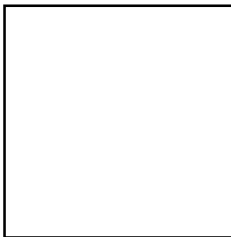
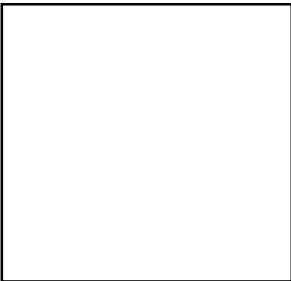
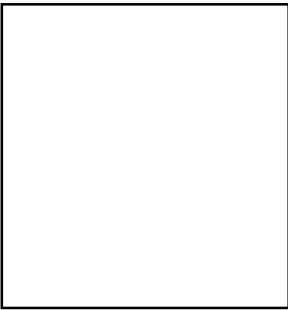
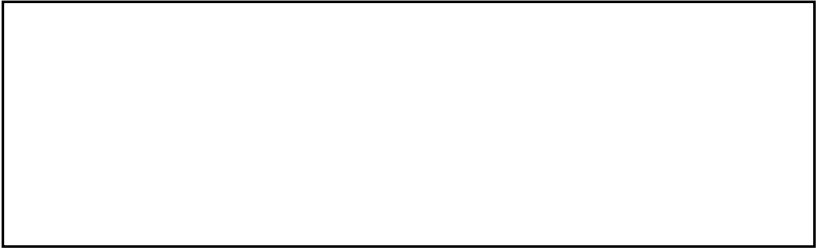


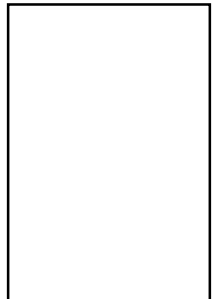
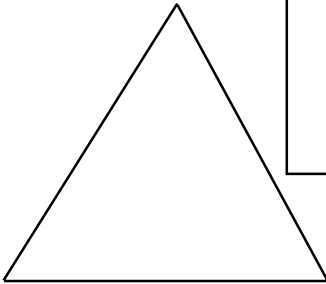
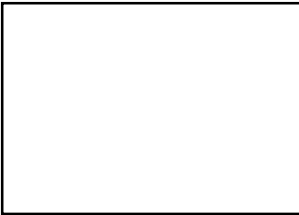
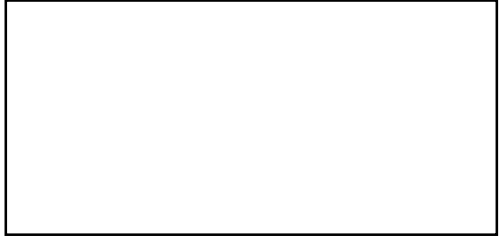
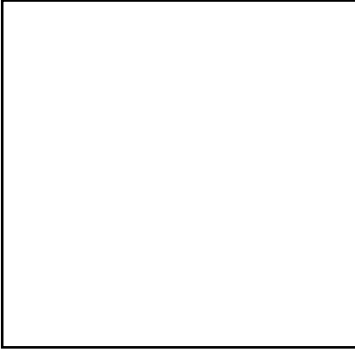


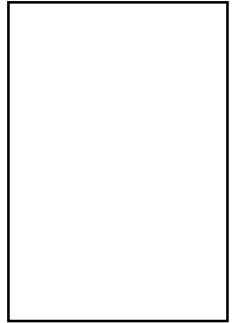
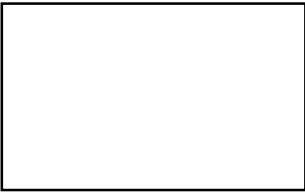
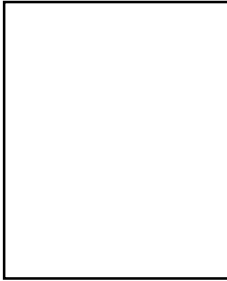
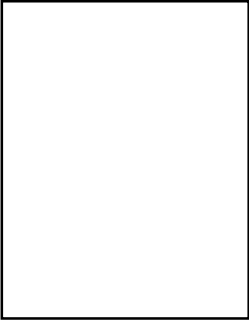
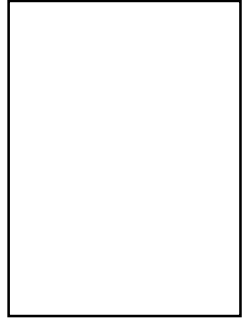


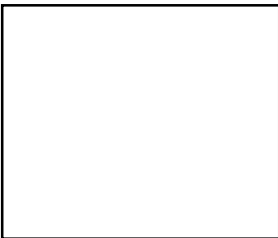
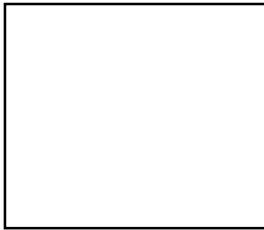
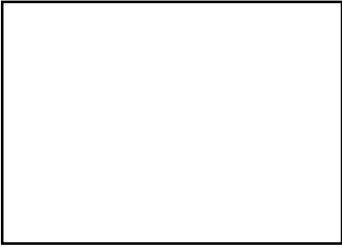




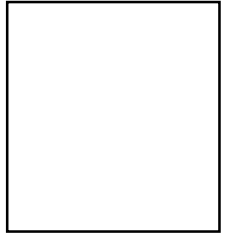


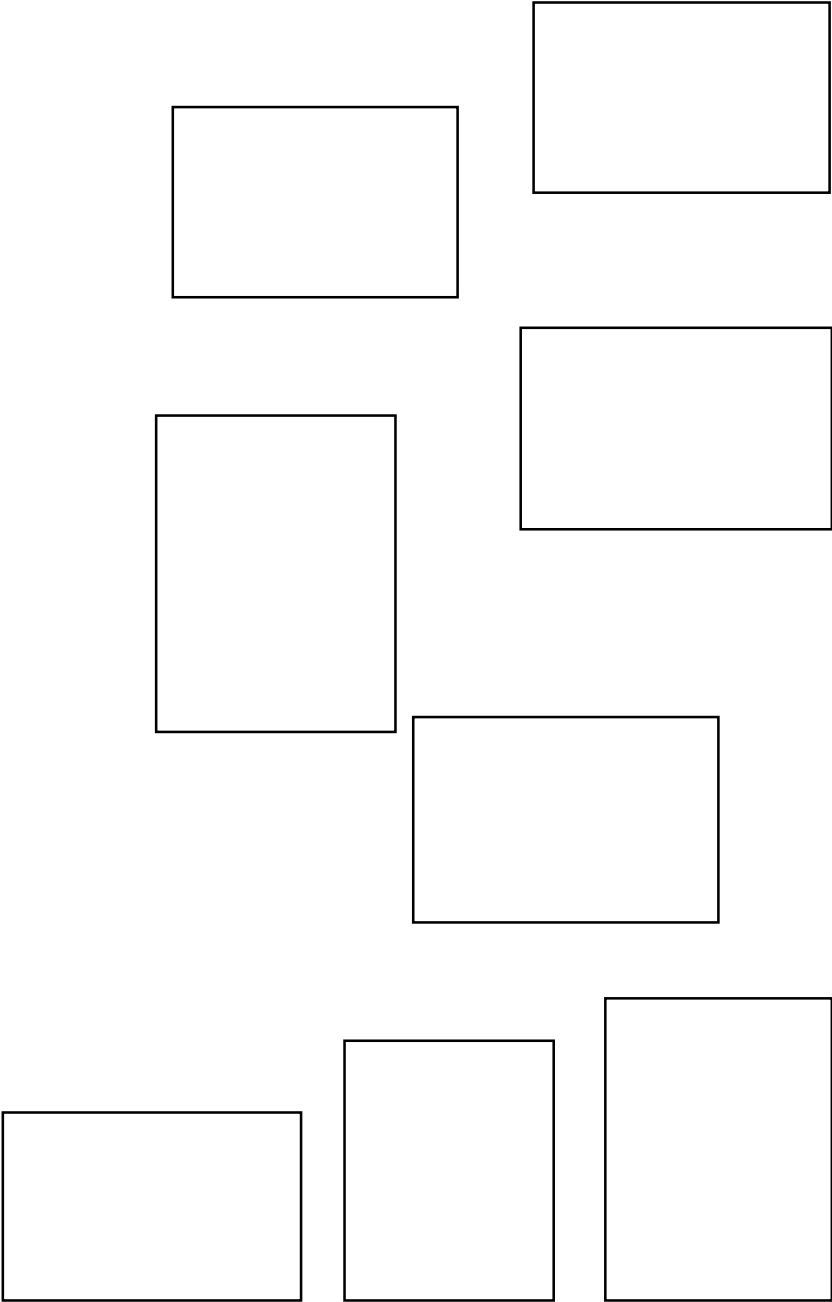


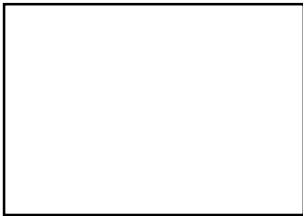
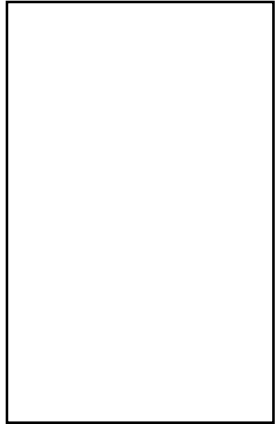
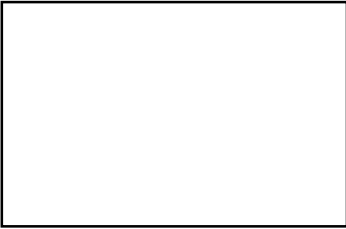
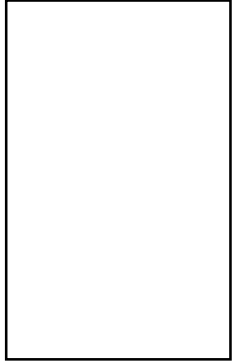
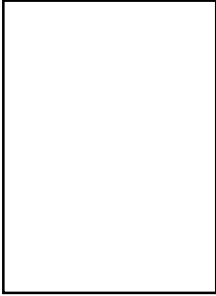
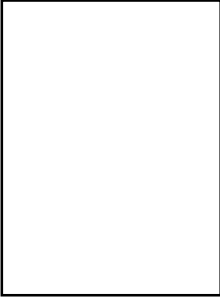


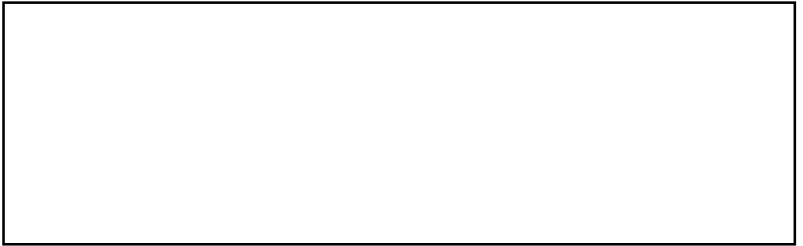






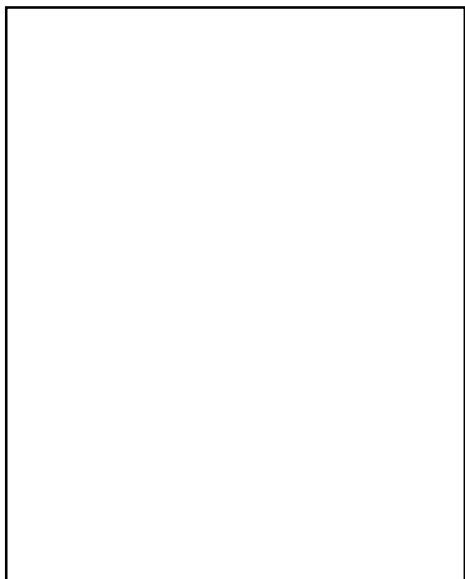


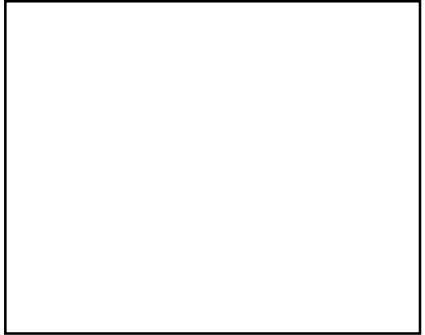
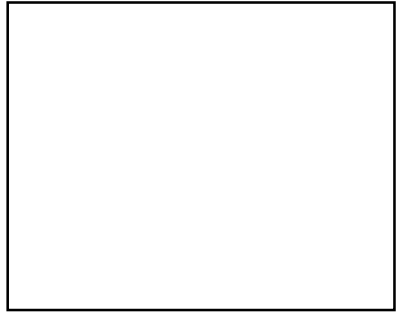


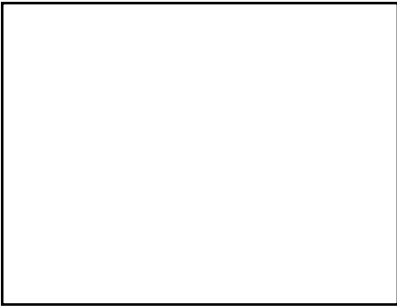
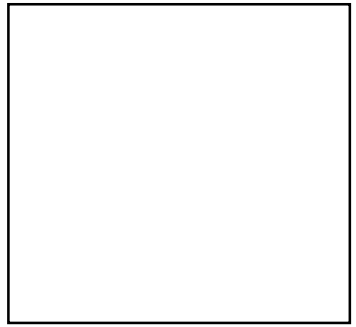














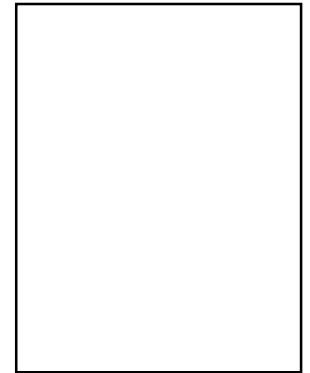




## Auf ein Wort ....

Liebe Sammlerfreunde,

wir waren wieder einmal bei einer Großveranstaltung, der IBRA/NAPOSTA in Essen vom 6.–10.Mai 2009, dabei. Mit unserem Info-Stand in Halle 9 waren wir recht gut plaziert. Erfreulich für den Vorstand, daß viele unserer Mitglieder den Weg zu unserem Stand gefunden haben.



Leider ist es uns nicht gelungen, neue Mitglieder zu werben. Einige Besucher zeigten Interesse und haben auch unsere Kurz-Information mitgenommen. Vielleicht können wir doch noch das eine oder andere neue Mitglied begrüßen. Auch unsere Hoffnung stirbt zuletzt.

Zwei unserer Mitglieder haben sich auf der IBRA mit ihren Sammlungen (siehe Seiten 162 und 172) beteiligt und sind mit der Vermail ausgezeichnet worden.

Da am Samstag, dem 9. Mai, der gesamte Vorstand anwesend war, konnten ein paar Dinge besprochen werden; uns drückt immer mehr die Frage, wie es weiter gehen wird mit unserer Arbeitsgemeinschaft. Wir sind für jede Anregung und Idee dankbar. Ein Anruf bei mir oder einem anderen Vorstandsmitglied genügt. Und da muß nicht bis zur Jahreshauptversammlung gewartet werden!

Der Vorstand stellt sich bei der nächsten Jahreshauptversammlung zur Wiederwahl zur Verfügung. Wir würden uns sehr freuen, wenn weitere Mitglieder sich bereit erklärten, im Vorstand (oder in anderer Form) mitzuarbeiten.

Vielleicht, liebe Mitglieder, legen Sie Ihren Messebesuch in Sindelfingen auf Samstag, dem 24. Oktober, und kommen dann zur Jahreshauptversammlung. Die formelle Einladung finden Sie auf Seite 124 in diesem Heft.

Den Arbeitsgemeinschaften und dem BDPH laufen die Kosten davon. Es wird diskutiert, die Beiträge zu erhöhen. Unser Vorstand hat beschlossen, die Beiträge in unserer ArGe (vorläufig) nicht zu erhöhen.

Ich bitte die wenigen Mitglieder, die ihren Beitrag für 2009 noch nicht überwiesen haben, ihren Beitrag jetzt zu überweisen. Laut Satzung ist der fällige Beitrag zum Jahresbeginn zu überweisen. Es macht mir sehr viel Arbeit, und es ist (mir) unangenehm, Mahnungen auszusprechen.

Wie Sie im letzten Heft lesen konnten, ist unsere letzte Vereinsauktion nicht erfolgreich verlaufen. Sicher lag es auch an zu wenigen Einlieferern! Ich schlage vor, die Auktion 2010 auszusetzen. Sofern Sie nicht meiner Auffassung sind, bitte ich Sie um Ihre Meinung. Sofern wir 2010 eine Auktion durchführen sollten, dann bitte ich um Ihre Zusage, sich mit guten und erschwinglichem Material zu beteiligen. Auch das ist eine riesige Arbeit, die sich nur „lohnt“, wenn sie auf positive Resonanz bei Ihnen stößt.

Ich wünsche Ihnen einen guten Sommer, allen Ausstellern viel Erfolg und freue mich auf ein Wiedersehen in Sindelfingen.

Bleiben Sie gesund

Ihr



Horst Kaczmarczyk

## Ausstellung „Wald und Umwelt“

Am 9. Mai 2009 eröffnet mit Unterstützung der Briefmarkenfreunde Offenburg-Oberkirch e.V. beim Kloster Allerheiligen in Oppenau-Lierbach eine Sonderausstellung „Der Wald auf Briefmarken“. Herr Koni Häne zeigt dort seine Wald- und Natursammlungen und wird außerdem im Juli mehrere Vorträge halten.

Weitere Angaben können Sie beim Organisator „ewald.elsaesser@ortenaukreis.de“ oder bei unserem Mitglied erfahren.

Wir möchten Sie freundlichst auch auf die Doppelseite in diesem Heft hinweisen mit der Bitte um gefl. Aufmerksamkeit.

## Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Mitgliederversammlung 2009	124
Darwin und die Bodenfruchtbarkeit	125
Über Darwin	126
Zwei Kartoffelkäfer-Stempel	127
Einige Kartoffelschönheiten	128
Der Kartoffelfuchs von Darwin	130
Der Landmann im Druckerzeichen	130
Die bäuerliche Familie (Exponat)	131
Pau Brasil unter Artenschutz	137
Prähistorisches Holzrad mit Achse	138
Kulinarische Spezialitäten aus Slowenien	139
Pferdeschlitten zum Gütertransport	140
Der Bergahorn: Baum des Jahres 2009	141
Der Bergahorn in der Philatelie	145
Marke auf Kork	151
Traumland Neuseeland und die Umwelt	151
Geschichte der Kartoffel (Teil 4)	153
Frühlings-Adonisröschen – Teufelsauge	156
Natur- und Denkmalschutz in Lettland	160
Kritischer Brief über allmächtige Juroren	162
Arbeitsgemeinschaft Alpen-Adria	163
Wildbeeren	165
Ausstellungserfolge	172
Weindorf Heilbronn	173
Wein aktuell (Stempel)	173
Landwirtschaft aktuell (Stempel)	175
Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau	178

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Hans-Peter Blume, Stefan Hiltz, Peter Splett, Kurt Buck, Koni Häne, Rudolf Meysick, Gerd Aschenbeck, Maurizio Rocci, Leopold Kühnberg, Gerhard Blisse, Rolf Dömbach

### Redaktionsschluß:

16. Juli 2009, 18.47 Uhr. Diesmal viele Themen, viele Autoren. Gefällt mir, auch wenn's mehr Arbeit bedeutet. Morgen geht das Heft (209 MB) als PDF-Datei in die Druckerei.

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung mit Vorstandswahlen

findet dieses Jahr am **Samstag, dem 24. Oktober 2009, um 14.00 Uhr**, in Sindelfingen statt.

Unser Tagungsraum ist im **Hotel Mercure**, neben der Messehalle der Internationalen Briefmarkenbörse. Der Tagungsraum steht uns ab 13.00 Uhr zur Verfügung und ist im Eingangsbereich des Hotels ausgeschildert.


**Tagesordnungspunkte:**

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
4. Jahresbericht des Vorstandes
5. Bericht des Kassierers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Entlastung des Vorstandes einschl. Kassierer
8. Bestellung des Wahlleiters
9. Vorstandswahlen
10. Verschiedenes


Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Der Vorstand bittet um zahlreiches Erscheinen.

Mit freundlichen Grüßen



(Roger Thill)



(Kurt Buck)



(Horst Kaczmarczyk)

Hans-Peter Blume

## und die Bodenfruchtbarkeit

In diesem Jahr feiert die Fachwelt den 200. Geburtstag von Charles Darwin (1809–1882), dem großen englischen Naturforscher, und das Erscheinen seines Buches über die Entstehung der Arten vor 150 Jahren. Aus diesem Anlaß geben in diesem Jahr verschiedene Postverwaltungen Einzelmarken und Blöcke zu Ehren von Charles Darwin heraus wie (z.B. Großbritannien und Tschechien).

Darwin hat sich in den 1830er Jahren, mithin bereits als junger Mann, intensiv mit den Regenwürmern und deren Bedeutung für die Bodenfruchtbarkeit befaßt. Er erkannte, daß Regenwürmer von Ackerböden die Ernterückstände zerkleinern, Krümel bilden sowie den Boden lockern und tiefgründig mischen. In langjährigen Versuchen hat er gezeigt, daß manche Regenwurmart Material des Unterbodens aufnehmen (um dessen Humus zu verdauen) und als Kotballen, mithin Krümeln, auf der Bodenoberfläche ablegen. Das kann z.B. bei kieshaltigen Böden innerhalb von 11 Jahren zu einem Vergraben der groben Partikel führen, während der Oberboden kiesfrei wird, wie die Abbildung von O. Graff zeigt.



Die Schwarzerden haben ihren oft über einen Meter mächtigen humosen Oberboden der mischenden Tätigkeit nicht nur von Nagetieren wie Hamster und Ziesel, sondern auch Regenwürmern zu verdanken. Auch die Kalkmarsch, Boden des Jahres 2009, enthält bis zu 500 Regenwürmer pro Quadratmeter. Das ist darauf zurück zu führen, daß viele Regenwurmarten kalkhaltige Böden lieben und weil Marschböden aus Meeresedimenten entstanden sind, die oft viel Eiweiß-reichen Humus des Meeresplankton enthalten.



Literatur:

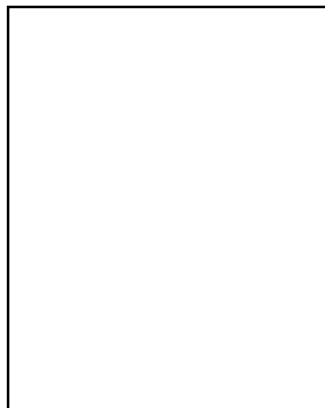
Darwin, C. (1886): The Formation of Vegetable Mould through the Action of Worms with Observations on Their Habits; deutsch von J. Karus (1983): Die Bildung der Ackererde durch die Tätigkeit der Würmer. März Verlag, Berlin



Über

Als die wissenschaftliche Elite Englands in der Bibliothek der Universität Oxford zusammensaß, um über die Evolutionstheorie Darwins zu diskutieren, fragte der Bischof von Oxford, Samuel Wilberforce, ein Gegner Darwins und dessen Theorie, ob der Evolutionsanhänger Thomas Henry Huxley über seine Großmutter oder seinen Großvater mit den Affen verwandt sei. Huxley antwortete, er hätte lieber einen Affen zum Großvater als einen Mann, der seine Bildung und seinen Einfluß dafür einsetze, eine ernsthafte wissenschaftliche Diskussion ins Lächerliche zu ziehen. Die FAZ kommentiert dieses Streitgespräch mit: „Lieber Affe als Pfaffe.“

Der Kapitän der HMS Beagle, Robert FitzRoy, der Darwin um die Welt gesegelt hatte, soll bei dieser Veranstaltung erklärt haben, daß er es bereue, diesen jungen Forscher mit an Bord genommen zu haben (was nicht seine Entscheidung gewesen ist).



Leopold Kühnberg

## Zwei Kartoffelkäfer-Stempel

Eigentlich „beackert“ ja unser geschätzter Herr Henseler akribisch und erfolgreich die Kartoffelfelder in Nah und Fern. Da mir aber kürzlich zwei schöne Belege zum Thema Kartoffelkäfer auf den Tisch gekommen sind, möchte ich sie den Lesern unseres Heftes nicht vorenthalten.

Man hatte in den Nachkriegsjahren große Probleme bei der Versorgung der Bevölkerung mit Speisekartoffeln. Oft gab es zu Jahresbeginn schon keine Kartoffeln aus der Ernte des Vorjahres mehr. Da man auch nicht über geeignete Schädlingsbekämpfungsmittel verfügte, sollte durch das Suchen, Ablesen und Vernichten der Kartoffelkäfer eine weitere Dezimierung der Ernteerträge unbedingt verhindert werden. Auch ich mußte als Schüler Kartoffelkäfer sammeln. Wir erhielten damals als Anreiz immerhin 1 Pfennig je Käfer.

Ich kannte bisher nur den Werbestempel mit der Inschrift: „Achtet auf den Kartoffelkäfer“, der schon Ende der 1940er Jahre im Einsatz war.

Abb. 1 zeigt nun einen Beleg, auf dem ein Werbestempel bereits im Jahr 1944 die Forderung „Kampf dem Kartoffelkäfer“ erhebt.

Seltener dürfte aber der Sonderstempel von Frankfurt/Oder sein, der am 31. August 1955 auf einer Postsache abgeschlagen wurde (Abb. 2). Die Inschrift lautet: „Achtet auf den Kartoffelkäfer“.



Abb. 2



Abb. 1

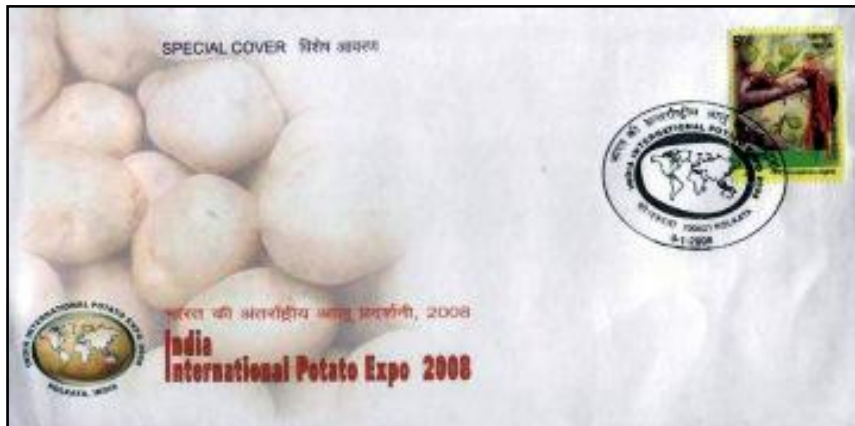
PS von KH: Die Nazis kämpften, die Kommunisten achteten „nur“.

# Einige Kartoffelschönheiten

Tristan da Cunha bringt wieder einmal die berühmte Kartoffelmarke mit dem Pinguin (Marke auf Marke). Für das Original (nur für örtliche Briefe) mußte man 4 Kartoffeln zahlen. Es ist unbekannt, ob geschält oder mit Pelle.



2009 fand der Internationale Kartoffel-Kongreß in Indien statt. Indien besitzt eines (von zwei) der weltweit bedeutendsten Kartoffelforschungsinstitute.



Neuseeland 2007 zeigt fritten (als einheimisches Nationalgericht)



Die Niederländischen Antillen gaben 4 interessante Marken aus Anlaß des International Year of Potato heraus.



Niederländische Antillen

Die Schweiz, bei denen der Kartoffelanbau auf den Almwiesen nur selten gelingt, hat das Jahr der Kartoffel geehrt.



Ein kleiner Ausflug in die schweizerische Geschichte: 1985 haben Fernsehanstalten der Schweiz, Österreich und Deutschland die Geschichte eines schweizerischen Bergbauern als halbdokumentarischen Spielfilm produziert: „Der schwarze Tanner“, frei nach einer Erzählung von Meinrad Inglin, mit Otto Mächtlinger (als Kaspar Tanner) und Dietmar Schönherr (als Bauernfunktionär Traugott Steiner), Regie Xavier Koller. Die Schweizer Milchbauern wurden 1940 gesetzlich verpflichtet, auf den Hängen ihrer Almen Kartoffeln anbauen, da die offizielle Politik der Schweiz die Autarkie bei der Nahrungsmittelversorgung anstrebte. Alle Milchbauern (im Tanner-Film) weigern sich anfänglich, aber bei Strafanordnung geben sie als „gute“ Staatsbürger nach – nur der Tanner Kaspar weigert sich und muß ins Gefängnis. Im jenen heißt Gefängnis „Erdäpfelpalast“, so daß die Inhaftierung für den Tanner ein besonderer Tort war. Tanner geht in den Hungerstreik und wird schließlich doch aus der Beugehaft entlassen. Ein Film mit Happy end, wenn es auch gegen die Knolle geht, aber nicht jeder Platz ist für den Anbau geeignet. Sehenswerter Film.

Auch in Surinam haben die Niederländer mit dem Campingwagen die Kartoffel verbracht (Ich bitte unsere Nachbarn um Verzeihung)





# Der Kartoffelfuchs von

Auf der Insel Chiloe vor Chile, die nach der letzten Eiszeit die Landverbindung verlor, sollen nach einer Behauptung des russischen Genetikers Nikolai Ivanovitsch Vavilov in den 1920er Jahren die ersten wilden Kartoffeln domestiziert worden sein. Vavilov wollte damit den Nationalstolz der Chilenen belohnen und gleichzeitig damit die Anerkennung der jungen Sowjetunion erreichen.

Weil wir dieses Jahr das Darwin-Gedenkjahr haben, wollen wir nicht versäumen, darauf hinzuweisen, daß das Forschungsschiff Beagle mit Charles Darwin an Bord an 1834 dieser Insel anlegte. Dort sieht der junge Wissenschaftler einen Fuchs, der ihm auffällt, weil er „neugieriger oder wissenschaftlicher als die meisten seiner Brüder“ ist und erschlägt ihn mit seinem Geologenhammer, den er just zur Hand hatte. Es ist nicht sicher, ob es sich beim *Pseudalopex fulvipes* um eine eigene Art handelt, aber die 250 Darwin-Füchse sind vom Aussterben bedroht. Die letzten ihrer Art (so heißt übrigens ein sehr sehr empfehlenswertes Buch von dem galaktischen Anhalter Douglas Adams).

# Der Landmann im Druckerzeichen

Das obige Bücher„wappen“ stammt von Jan Claesz ten Hoorn, der 1671 in Amsterdam eine Buchhandlung aufmachte.

Das nebenstehende Drucker„wappen“ verwendete Hendrick Rintjes 1656–1697, der seine Buchhandlung in Leeuwarden in der Peperstraat unter dem Ladenzeichen „inde Zaadzaier“ betrieb.

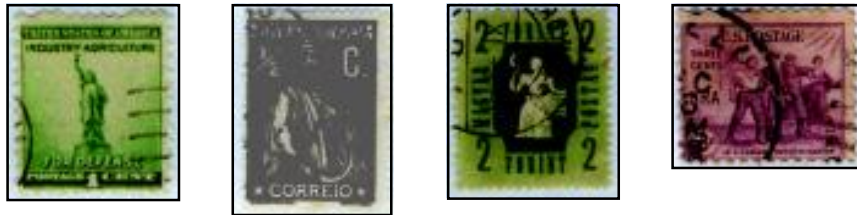
Horst Kaczmarczyk

# Die bäuerliche Familie

Der Bauer und die Bäuerin, der Landarbeiter und die Landarbeiterin



Als ein Pfeiler der Volkswirtschaft ist die Landwirtschaft, ihre Produkte und ihre Arbeit auf zahlreichen Briefmarken abgebildet



Die bäuerliche Ausbildung



Jugendvereine



Gewerkschaften



Bodenbearbeitung

Fast jede Art von Bodenbearbeitung ist auf Marken abgebildet.



Das Roden von Neuland



Die Arbeit mit dem Kultivator oder Grupper



Die Scheibenegge





Das Umgraben des Bodens



Die Beseitigung des Unkrauts durch Hacken



Die Mechanisierung der Landwirtschaft



Durch die Einführung von Traktoren versucht man, die Produktion zu steigern



## Traktoren im Einsatz



In den osteuropäischen Staaten wurden die Maschinen und Traktoren in M.T.S. (Maschinen-Traktoren-Stationen) erfaßt und den Kolchosen und eventuell noch vorhandenen freien Bauern zur Verfügung gestellt.



Peter Splett

## Pau Brasil unter Artenschutz

Nach über 500 Jahren unregelmäßiger Nutzung genießt die Baumart Pau Brasil (lat. *caesalpina echinata*), der Brasilien seinen Namen verdankt, seit Juni 2007 internationalen Schutz. Pernambuco, wie sie auch genannt wird, ist nun in Anhang 2 der Konvention über den Internationalen Handel mit gefährdeten Arten, kurz CITES, aufgeführt und damit Handelsbeschränkungen unterworfen, dh. der Verkauf bedarf eines Zertifikats.

Der Einschlag von Pau Brasil ist in Brasilien zwar „schon“ seit 1992 begrenzt, nachdem die Umwelt- und Forstbehörde IBAMA die Baumart offiziell als gefährdet bewertet hat und das Fällen einer amtlichen Genehmigung bedarf. Das Problem allerdings war, daß brasilianische Gesetze im Ausland nicht gelten, womit den Behörden der Zugriff auf unerlaubt geschlagenes und außer Landes gebrachtes Holz verwehrt war.

Mit 8–12 Metern Höhe zählt Pau Brasil nur zu den mittelgroßen Baumarten; immerhin können ihre relativ kurzen Stämme mehr als 40 Zentimeter Durchmesser erreichen. Das schwere, harte, dichte und sehr haltbare Holz ist fein strukturiert und läßt sich leicht bearbeiten. Frisch gefällt, ist es intensiv orange gefärbt und dunkelt bis tiefrot nach.

Außer seiner Verwendung im Haus- und Schiffsbau sowie für die Drechslerei war Pau Brasil bis ins 19. Jahrhundert als Färberholz sehr begehrt, ja, zunächst mangels anderer Rohstoffe, wie die in spanischen Kolonien gefundenen Edelmetalle Gold und Silber, zeitweise das wertvollste Ausführprodukt Brasiliens. Im 16. Jahrhundert konnte sich Portugal nur mit Mühe der französischen und holländischen Schmuggler erwehren. Mit der Entwicklung der synthetischen Farbstoffe erlahmte die Nachfrage.

Heute ist das rote Holz zur Herstellung von Bögen für Streichinstrumente höchst gesucht, denn es weist das beste Verhältnis zwischen Dichte und Flexibilität, Gewicht und Festigkeit aller bekannten Baumarten auf; französische Instrumentenbauer hatten sich diese Eigenschaft zuerst zunutze gemacht.

Heute ist das rote Holz zur Herstellung von Bögen für Streichinstrumente höchst gesucht, denn es weist das beste Verhältnis zwischen Dichte und Flexibilität, Gewicht und Festigkeit aller bekannten Baumarten auf; französische Instrumentenbauer hatten sich diese Eigenschaft zuerst zunutze gemacht.

Die größte Nachfrage besteht in Europa und den USA. Laut IBAMA beträgt der jährliche Bedarf 200 m<sup>3</sup>. Das erscheint absolut wenig, ist jedoch angesichts der nur noch



geringen vorhandenen Bestände relativ viel. Allerdings seien in europäischen, dieses Holz verarbeitenden Unternehmen, noch beträchtliche Vorräte vorhanden.

Während es bislang wohl einige, wenngleich noch wenig koordinierte Initiativen zum gezielten Anbau dieser Baumart gibt, bestehen andererseits Gefahren aus dem Rückgang der Kakao-Kulturen in Bahia. Kakaobüsche gedeihen gut im Schatten des Pau Brasil, doch wandeln dort die Bauern vielfach bisher dem Kakao-Anbau gewidmete und deshalb oft reichlich mit Pau Brasil bestandenen Flächen in Weideland um.

Doch auch wenn Pau Brasil nun nach CITES-Normen geschützt ist, so bestehe für Musiker nach Aussagen aus Kreisen der brasilianischen CITES-Delegation kein Grund zur Sorge: für die Herstellung von Instrumenten und Bögen werden Ausfuhrlicenzen erteilt.

Quelle: Folha de São Paulo v. 12.06.2007 Harri Lorenzi: Árvores Brasileiras, Nova Odessa /SP, 1992; Abb.: MI 2341.  
Wir danken der Arbeitsgemeinschaft Brasilien e.V. im BDPH.

Kurt Buck

## Prähistorisches Holzrad mit Achse

Als das Team des Instituts für Archäologie beim Zentrum für Wissenschaft und Forschung der Slowenischen Akademie der Wissenschaften und Künste in Frühjahr 2002 mit archäologischen Ausgrabungen des Pfahlbaudorfes Stare gmajne bei Verd begann, hatte eigentlich niemand daran geglaubt, etwas wertvolles zu finden. Am Karfreitag, dem 29. März 2002, fand der Mitarbeiter Janez Dirjec ein beschädigtes Holzstück, das im ersten Moment an ein Brett erinnerte.

Der Fund wurde gründlich in Augenschein genommen, und es schien, als handle es sich um den Deckel eines Holzfasses. Nachdem der Schlamm entfernt wurde, kam ein Holzrad mit Achse zum Vorschein. Die Scheibe besteht aus zwei Eschenbrettern, die durch vier kammartige Eichenleisten verbunden sind. Durch die viereckige Nabe ist eine vollkommen erhaltene Eichenachse geschoben, so daß sich das Rad und die Achse gleichzeitig drehten; es handelt sich um eine Lösung, die vor allem für das Fahrgestell eines Zweiradwagens geeignet ist.

Die Untersuchung ergab, daß der Fund von einem erstklassigen Stellmacher angefertigt wurde, der sich mit Holzeigenschaften und Wagenfertigung sehr gut auskannte.

Die radiometrischen Datierungen des Materials (Rad und Achse), durchgeführt in Wien, zeigen, daß das Rad ungefähr 5.200 Jahre alt ist, was den Anfängen der Wagennutzung entspricht. Es scheint, daß es sich beim Fund von Stare gmajne um den ältesten Fund dieser Art in Europa und sogar weltweit handelt.

aus Bilten 71/2008  
Posta Slovenije



Anmerkung des Red.: Muß ich ausdrücklich darauf hinweisen, daß das eine Rad ja sehr stark einer Kartoffel ähnelt? Doch diese köstliche Erdfrucht gab es vor 5.200 Jahren in Europa noch nicht.

Kurt Buck

## Kulinarische Spezialitäten aus Slowenien

Das obere Savinjatal ist durch zahlreiche Speisen bekannt, die das kulinarische Erbe Sloweniens prägen.

Der „Solcavski Sirnek“ ist eine bereits lange Zeit bekannte Quarkkäsespezialität, die eng mit der hundertjährigen Tradition der Weidewirtschaft und der Käseherstellung verbunden ist. Dieser pikante Quarkkäse schmeckt ausgezeichnet als Schwarzbrotaufstrich, wird als Zutat bei der Zubereitung von Cremesuppen verwendet, vor allem darf er nie bei Aufschnittern fehlen. Die moderne Herstellung dieses Quarkkäses unterscheidet sich von der traditionellen. Käse oder Quark reift drei bis vier Monate. Einige Hersteller vermischen den Quarkkäse mit Kümmel, Nüssen, Gewürzen und Kräutern. Der „Solcavski Sirnek“ wird aus Magerquark hergestellt.





Ubrnenik ist eine sättigende kalte oder warme Mehlspeise; Klöße aus geröstetem Weizen-, Buchweizen- oder Maismehl werden mit salziger kochend heißer Milch übergossen, und es werden noch Süßrahm und Butter oder Buttermilch eingerührt. Die Speise eignet sich besonders gut zum Frühstück oder als Zwischenmahlzeit (rechte Marke).

„Zgornjesavinjski •elodec“ ist eine ausgezeichnete Trockenfleischspezialität aus Schweinefleisch und Speck mit einer ausnehmend langen Tradition, eine Spezialität aus dem oberen Savinjtal. Früher war diese Spezialität vor allem als Festspeise bekannt. Die zeremoniellste Bedeutung genoß sie zu Ostern als sie schon reif genug war, um festzustellen, ob alle Arbeitsschritte der Herstellung korrekt ausgeführt worden waren. Auch beim Hochzeitsmahl gehörten die dünnen Scheiben zu den besonders leckeren Spezialitäten. Mit der Entwicklung des Fremdenverkehrs ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wuchs auch der Bekanntheitsgrad. Heute gehört der Zgornjesavinjski •elodec zu den geschützten Lebensmitteln und ist mit den Siegel „anerkannte geographische Angabe“ versehen (linke Marke).

aus Bilten 73/2008  
Posta Slovenije

Kurt Buck

## Pferdeschlitten zum Gütertransport

Nach den Zweiten Weltkrieg wurden in der Winterzeit Pferdeschlitten immer seltener zum Einsatz eingesetzt. Pferdeschlitten kamen in Slowenien überall, besonders aber in Alpenland zum Einsatz. Besonders zum Holztransport gehörten Pferdeschlitten mit drehbarer Vorderachse, die das Wenden ermöglichte. Pferdewagen Pferdeschlitten haben im



Prinzip sehr ähnliche Konstruktionsmerkmale des Fahrgestells. Mit entsprechend langen Verbindungen zwischen dem vorderen und hinteren Teil des Schlittens konnte die Gesamtlänge des Schlittens verlängert werden, was sich besonders zum Holztransport eignete. Pferdeschlitten wurden aber auch zum Transport von Heu, Dünger, Lasten und sonstigen Gütern eingesetzt. Diese Pferdeschlitten konnten aber auch zum Personentransport eingesetzt werden, auf den Unterbau wurden Sitzplätze aufgebaut. Zum Personentransport wurden auch Luxusschlitten eingesetzt, die oft als Statussymbol den gesellschaftlichen Stand ihrer Besitzer in den Dörfern, Marktorten und Städten zum Ausdruck brachte.

aus Bilten 72/2008  
Posta Slovenije

Koni Häne

## Der Bergahorn: Baum des Jahres 2009

Wer kennt ihn nicht, den im Frühsommer dicht mit geflügelten Samen behangenen und im Herbst bunt gefärbten Ahornbaum! Das Kuratorium „Baum des Jahres“ wählte für 2009 den Bergahorn. Von der weltweit in über 150 Arten vorkommenden Gattung der Ahorne sind bei uns der Berg-, Spitz-, Feld- und der wenig bekannte schneebblätterige Ahorn heimisch. Charakteristisch für alle diese Baumarten sind handförmige, fünfplappige Blätter und propellerartig geflügelte Samen. Zahlreiche Funde fossiler Ahornblätter belegen, daß sich ihre Form über Jahrtausende hinweg wenig verändert hat und diese Baumgattung bereits damals in allen Erdteilen vertreten war.

Steckbrief

Der zur Familie der Seifenbaumgewächse gehörende Bergahorn kann Höhen von 25 bis 35 Meter erreichen und bis 500 Jahre alt werden. Im Freiland wächst seine stattliche Krone gleichmäßig rund- bis eiförmig. Seine in der Jugendzeit hell-graubraune Rinde verfärbt sich im Laufe der Jahre dunkelgrau bis rotbraun. Ähnlich wie bei der Platane

entwickelt sich die Borke mit zunehmendem Alter schuppig und blättert stückweise ab. Daher rührt auch der lateinische Name des Bergahorns „Acer pseudoplatanus“.

Die verschieden großen Blätter wachsen paarweise gegenständig und sind fünfrippig. Erst im Alter von 25 bis 40 Jahren blüht der Ahorn zum ersten mal und zeigt im Mai 8–15 Zentimeter lange, gelblich grüne Blüten an traubenartigen Rispen. Ende August bis anfangs Oktober reifen die bis zu 4 Zentimeter langen, geflügelten Früchte. Mit Hilfe dieses biologischen „Helikopters“ verbreitet sich der Ahorn recht erfolgreich. Bei Kindern waren die Samenflügel als „Nasenzwicker“ früher äußerst beliebt. Im Herbst sind die intensiv goldgelb belaubten Bergahorne eine Augenweide in unserer Landschaft.

## Waldbauliche Bedeutung

Wohl fühlt sich der Bergahorn vor allem im kühl feuchten Bergklima. Sein Hauptverbreitungsgebiet liegt in den mittleren bis höheren Lagen der süd- und mitteleuropäischen Gebirge.

Der in der Jugend schnell wachsende Bergahorn dient als bodenpflegliche Mischbaumart der Stabilisierung von Nadelholz sowie der Werterhaltung von Buchenbeständen. Allerdings muß er gegenüber den später konkurrenzfähigeren Baumarten wie Fichte, Tanne, Buche und Esche begünstigt werden. Mit einem Anteil von 3,7% an der Stammzahl aller Baumarten ist der Bergahorn nach Buche und Esche die dritthäufigste Laubbaumart in der Schweiz. Weil selbst große Stammwunden beim Bergahorn sehr gut überwallen, eignet sich dieser von allen Baumarten am besten für den Steinschlag-schutz in stammzahlreichen Beständen. Er ist im Gebirge wohl die wichtigste Schutz-waldbaumart.

## Ökologische Bedeutung

Die Ahorne sind nicht nur aus forstlicher Sicht gern gesehene, wertvolle Baumarten. Mit ihrem leicht abbaubarem Laub fördern sie die Humusbildung im Waldboden.

Einige Vogelarten, speziell aber Gimpel, Kirschkernbeißer oder die kopfüber unter einer Astwunde hängende Meise, läßt sich gerne aus verletzten Stellen des Baumes zuckerhaltigen Saft in den Schnabel tröpfeln. Für zahlreiche Insektenarten, vor allem für Bienen, verbessern die Ahorne die Qualität des Lebensraumes. Davon zeugen beispielsweise die Schmetterlinge mit wohlklingenden Namen wie „Ahorn-Eule“ und „Ahorn-Spinner“. Wegen ihrer Blütenpracht im Frühling werden die Ahorne im Volksmund auch Blüten- oder Bienenbaum genannt.

## Verwendung

Der Bergahorn zählt zu den wertvollsten Edellaubhölzern. Vor allem in der Möbelherstellung und im Innenausbau wird dessen gelblich-weißes, hartes und zähes Holz verwendet. Bei Handwerkern wie Drechsler, Schnitzern und Bildhauern ist dieser einheimische Rohstoff sehr geschätzt. Gleichmäßig gewachsenes Ahornholz, welches in Fachkreisen auch als Ton- oder Resonanzholz bezeichnet wird, ist wegen der leichten Bearbeitbarkeit und der Biegefähigkeit bei Musikinstrumentenbauern sehr begehrt.

Die wohl bekannteste Verwendung dürfte diejenige für Geigenböden, oder wie die Engländer sagen, „Fiddle back“, sein. Auch bei der Herstellung von Flöten, des Fagott sowie des „Schwyzerörgeli“ wird Ahornholz gebraucht. Eine große Rarität und wegen seiner speziellen Maserung begehrt ist der Riegelahorn. Die Gründe der Riegelbildung sind unbekannt. Vermutet werden genetische Veranlagungen bzw. stärkere Druck- oder Zugbeanspruchungen oberhalb der Wurzelansätze. Nur gerade jeder 500. bis 1000. der Ahorne zeigt diese Eigenschaften. Diese Rarität widerspiegelt sich im stolzen Preis von 3.000 bis 18.000 Franken pro m<sup>3</sup>.

## Kulturgeschichte

Bergahorne wurden während Jahrhunderten verehrt. So wurden früher unter den gewaltigen Kronen alter Ahorne traditionelle Anlässe und öffentliche Beratungen abgehalten. Ein in unseren Breitengraden bekannter und urkundlich gut dokumentierter Anlaß ist derjenige vom 16. Mai 1424. Damals wurde in Trun GR unter einem riesigen Bergahorn der „Graue Bund“ geschworen.

Wie aus der Sage überliefert, erbaute Epeios auf Rat des Odysseus ein Pferd aus Ahornholz, um die Stadt Troja zu erobern. Im Pferd waren griechische Krieger versteckt, welche schließlich Troja eroberten.



Dem Ahorn wurde von unseren Vorfahren große Abwehr- und Heilskraft zugeschrieben. So wurden, um Hexen abzuwehren, Keile aus Ahornholz in Türen und Tür-

---

Der Bergahorn bevorzugt ein kühl-feuchtes Klima und gedeiht in den Zentralalpen bis gegen 2000 Meter ü. M. Mit einem Anteil von 3,7% an der Stammzahl aller Baumarten ist der Bergahorn nach Buche und Esche die dritthäufigste Laubbaumart bei uns.

schwellen geschlagen. Die Bauern umgaben ihre Kartoffelfelder mit Ahorntrieben, um Maulwürfe fernzuhalten. Am Johannistag (24. Juni) gepflückte Ahornzweige sollten Gebäude vor Blitzeinschlag schützen.

Ob wirklich Berühren von Ahornzweigen quälende Kopfschmerzen verschwinden läßt, bleibt fraglich! Spürbare Heilkraft wurde Umschlägen aus gequetschten Blättern und Rinde zugeschrieben. Sie sollen eine kühlende und abschwellende Wirkung haben. In Kriegszeiten wurde das junge und zarte Laub, vor allem des Spitzahorns, als Salat verspeist. Deshalb tauchte im Volksmund der Name „Salatbaum“ auf.

Orts- und Flurnamen wie Ahorni, Ahornli, Arn, Arni und Arnegg weisen auf das Vorkommen dieser Baumart hin. Speziell erwähnenswert sind die Ortschaften „Agarn“ im Oberwallis und das im Val d'Anniviers gelegene „Ayer“. Zudem dienen Ahorne und Ahornblätter als Wappen sowie als Vorlagen für Fahnen und Briefmarken. In China gilt dieser Baum als Symbol für Amtswürde.

Die Vielfältigkeit des Ahorns widerspiegelt sich auch im Gedicht von Aleke Thuja:

Was gefällt mir mehr?  
Das übermütige Spiel der Kinder  
die Flügel des Ahorns auf  
meine oder deine Nase setzend?

Oder das Farbenspiel im Herbst  
der purpurroten und goldgelben  
Bäume im Sonnenlicht betrachtend  
als gigantisches Farbfeuerwerk?

Oder der süße Ton  
von Geigenspiel und Fagott  
das Ahornholz erst recht  
zum Klingen bringen kann?

1731 schrieb Jakobus Theodorus Tabernaemontanus in seinem Kräuterbuch: „Es wird dieser Baum in Ehren gehalten wegen seines lustigen Schattens“. Amüsieren und erholen wir uns also in diesem Sommer oft und gut im Schatten des Bergahorns, des „Baums des Jahres 2009“.

Quellen:  
Schutzgemeinschaft Deutscher Wald  
Heinrich Hilfreich: Gedanken zum Waldbau

Koni Häne

## Der Bergahorn in der Philatelie

Baum des Jahres 2009



Die bis zu 4 Zentimeter langen Flügelfrüchte haben einen Winkel von fast 90 Grad. Mit Hilfe dieses biologischen „Helikopters“ verbreitet sich der Ahorn recht erfolgreich. Die Blätter sind unterschiedlich groß und erreichen eine maximale Länge von etwa 20 Zentimeter.



Ahorne vermehren sich sehr leicht und können in Wohngebieten oft als lästiges Unkraut auftreten.

Wie die Briefmarken dokumentieren, ist der Bergahorn vom südlichen bis zum nördlichen Europa vertreten.



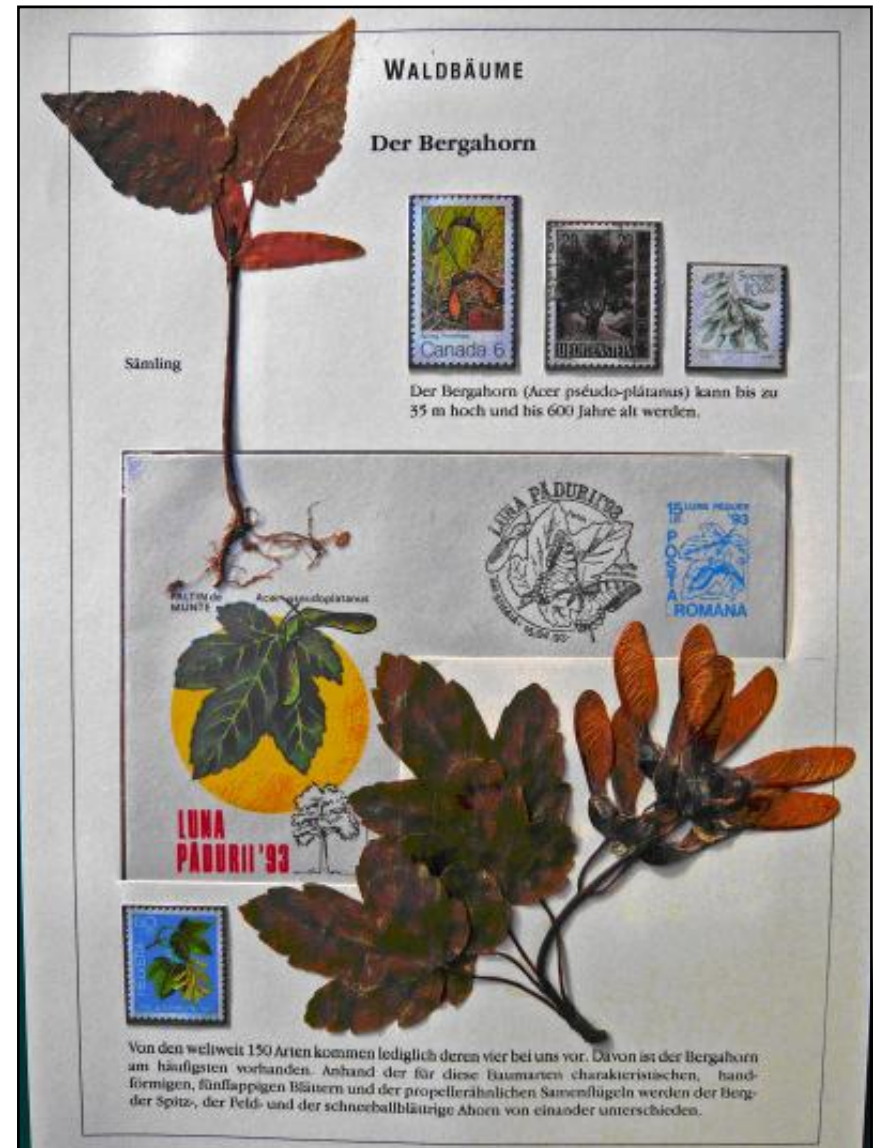


Der zur Familie der Seifenbaumgewächse gehörende Bergahorn kann bis zu 35 Meter hoch und bis zu 500 Jahre alt werden.



Der vielseitige Werkstoff „Holz“ wurde während Kriegzeiten in Furnierform als Postkarte verwendet.

Diese polnische Feldpostkarte aus Ahornholz ist vom 24. Januar 1919. Sie wurde mit einem roten Dienststempel der Truppe entwertet und von Chelm nach Lwow (Lemberg) spediert.



Ein Auszug aus der Motivsammlung „Waldpflanzen“ des Autors. In der Kategorie „Offene Klasse“ werden philatelistische Belege mit nicht-philatelistischem Material gemischt.



Ein Ausstellungsblatt aus der thematischen Sammlung „Wald und Forstwirtschaft“ des Autors.

Neu ab 9. Mai 2009

### Ausstellung „Der Wald auf Briefmarken“

beim Kloster Allerheiligen, Oppenau-Liebach

**2009 mit Sonderausstellung:  
„Der Wald auf Briefmarken“**  
mit freundlicher Unterstützung der  
Briefmarkenfreunde Offenburg-Oberkirch e.V.

#### Kloster ruine und Wasserfälle Allerheiligen

Umgeben von weiten Wäldern oberhalb der wildromantischen Wasserfälle liegt die Kloster ruine Allerheiligen.

Das Kloster Allerheiligen im Ortsteil Liebach geht auf eine Stiftung von Uta von Schauenburg zurück. Es wurde zwischen 1191 und 1196 gegründet. Uta berief den Orden der Prämonstratenser in das Kloster. Sie verwalteten auch die zum Kloster gehörenden Güter und betreuten die umliegenden Pfarreien. Seit dem späten 13. Jahrhundert kamen viele Pilger nach Allerheiligen.

Den Mönchen lagen die Menschen der umliegenden Gemeinden am Herzen. Bereits im späten Mittelalter unterrichteten sie die Kinder der Umgebung.

Seine letzte Blüte erlebte das Kloster im 18. Jahrhundert durch ein überregional anerkanntes Gymnasium. Die Ruinen des Klosters Allerheiligen werden als eines der frühesten Beispiele gotischer Baukunst eingestuft. Mehrere Brände beschädigten die Gebäude.

Der Orden führte das Kloster, das im Zuge der Säkularisation seit 1802 Karl Friedrich Margraf von Baden gehörte, bis zum Ende des Schuljahres 1803. Danach standen die Gebäude leer und wurden 1816 auf Abbruch versteigert. Die Reste der einst bedeutenden Anlage erlangten erst wieder Beachtung, als etwa um 1840 die nahen Wasserfälle mit Leitern und Treppen erschlossen wurden. Knapp 30 Jahre später wurde das erste von zwei Kurhäusern gebaut, da Touristenströme nach Allerheiligen kamen.

Seither sind die Kloster ruinen und die Wasserfälle ein beliebtes Ausflugsziel für Jung und Alt.

#### Wechsellausstellungen „Holzwege“ und „Weißtanne“

Im Schwarzwald zeigt es sich wie in keiner anderen Region Baden-Württembergs, wie innig der Mensch mit dem Wald verbunden ist. Das kommt vor allem in der vielfältigen Verwendung von Holz zum Ausdruck. In der Ausstellung „Holzwege“ wird der Weg des Holzes vom Keimling bis zur Holzverrottung nachgezeichnet. Viele Exponate zeigen das große Spektrum des Wertstoffes Holz auf: als Bauholz, Werkzeug, Musikinstrument oder als Grundlage zur Papierherstellung oder Energiegewinnung.

Was wäre der Schwarzwald ohne seine Tannen? Ein weiterer Teil der Ausstellung informiert deshalb rund um die Tanne: Biologie, Verbreitung, Verwendung... Nirgends in Deutschland gibt es so viele Tannenwälder wie bei uns.

Wir alle sollten Sorge tragen, dass es auch in Zukunft so bleibt.

**Kontakt:**  
Naturschutzzentrum Ruhestein  
Schwarzwaldhochstraße 2  
77889 Seebach  
NAZ.Ruhestein@naturschutzzentren-bw.de



### Der Wald auf Briefmarken

Viele Länder unterstreichen die grosse Bedeutung des Waldes durch die Herausgabe von Postwertzeichen mit Wald-Sujets. Briefmarken enthalten eine Botschaft und sind deshalb ein hervorragendes Mittel zur Öffentlichkeitsarbeit. Sie können auf eindrückliche Art auf die vielfältigen Funktionen und auf die Bedeutung der Wälder aufmerksam machen.



Für den Schweizer Förster Konrad Häne von der Eidgenössischen Forstlichen Forschungsanstalt WSL ist das Sammeln von waldbezogenen Briefmarken zu einem berufsverbindenden Hobby geworden. Er hat im Laufe der letzten drei Jahrzehnte eine viel beachtete Briefmarkensammlung zum Thema „Wald auf Briefmarken“ zusammengestellt.

Sie umfasst rund 250 DinA4-Blätter sowie über 1.000 Altb Umsen. Seine drei anlässlichlichen Motivsammlungen wurden an verschiedenen nationalen und internationalen Briefmarkenausstellungen präsentiert.

Die Sammlungen sind in verschiedene waldspezifische Themen wie z.B. Pflanzen und Tiere, Bestandestypen, Forstschutz, Holzprodukte sowie Wald und Mensch unterteilt.

Die Briefmarkenausstellung hat einen besonderen Bezug zu den Klosterriemen in Allerheiligen: Von 1887 bis 1914 wurde dort eine Postagentur während der Sommermonate betrieben.

### Beispiele aus der Sammlung von Konrad Häne



In der Jugend weist die Tanne eine meist kegelförmige Krone auf, die dann mit zunehmendem Alter eine storchennestartige Form annimmt.



Im Gegensatz zur Fichte stehen die Zapfen der Tanne aufrecht, sind jedoch nur an Wipfeltrieben zu beobachten.



Verfeinerung des Operette-Schwarzweisskolorats: Nachrats-Korrekturen haben den Wald als Naturerfolge markant hoch und versetzt in Operetten und in Opern einbezogen.



Bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts wanderten Krieholz-Verkäufer von Haus zu Haus.



Mythos Eiche

### Terminankündigung

Am Mittwoch, 22. Juli 2009, um 19.00 Uhr führt Konrad Häne durch die Ausstellung und hält anschließend im „Klosterhof Allerheiligen“ einen Vortrag zum Thema „Der Wald unter der Lupe eines Briefmarkensammlers“.

## Marke auf Kork

Portugal hat im November letzten Jahres weltweit erstmals eine auf Kork gedruckte Marke herausgegeben. Die portugiesische Post will damit auf die Korkproduktion hinweisen, in der das Land an der Weltspitze steht.



Die selbstklebende Marke mit der Abbildung einer Kork-eiche weist einen Nennwert von 1 Euro auf und ist aufgrund des inhomogenen Materials jeweils ein Unikat. Die Auflage von 230.000 Exemplaren war rasch vergriffen, ein Nachdruck ist nicht vorgesehen.

Nähere Informationen und eine ausführliche Beschreibung der Korkwirtschaft im Internet der portugiesischen Post ([www.ctt.pt](http://www.ctt.pt) vom Dezember 2008).

Rudolf Meysick

## Traumland Neuseeland und die Umwelt

Jeder wird sagen, dort kann es Umweltprobleme nicht geben, dort ist alles in Ordnung: Sauberes Wasser, intakte Tier- und Pflanzenwelt, ein Traumreiseland, ein Paradies für den Kiwi, dem Wappentier des Landes – hier als originelle runde Marke – und für alle See- und Landtiere, die in anderen Erdteilen um ihr Überleben bangen müssen.

Aber eine Serie, etwas unbedeutend in der Größe und bestimmt auch von vielen Thematikern einfach übersehen, macht



darauf aufmerksam, daß es doch einiges gibt, was den ersten Eindruck etwas trübt.

Zur Landplage wurden die aus Europa eingeschleppten wilden Kaninchen, Ratten und Mäuse. Auch wilde giftige Pflanzen sind eine Gefahr und müssen vernichtet werden. Der Abfall und Müll durch die Touristen nimmt ständig zu, und das Fischen von Jungtier gefährdet den Fischbestand. „Retour ins Wasser“ sagt die Marke aus der Serie aus.

Es gibt auch in Neuseeland Projekte zum Schutz der einheimischen Flora und Fauna und insbesondere zum Schutz der Meeressäugtiere. Das Pflanzen von



Anmerkung des Red. (der sich hier über die allseits beliebten Scheinheiligkeiten aufregen will): „Retour ins Wasser“ zeigt deutlich die auch in Briefmarken dokumentierte falsche Fischereipolitik (weltweit): Gar nicht erst fangen wäre eine „richtige“ und nachhaltige Fischereipolitik. Denn „zurück“ werden ja nicht lebende vermehrungsfähige Fische geworfen, sondern bereits erstickte Tiere. Und weil ich gerade dabei bin, mich aufzuregen: Warum gibt es im Mittelmeer „keine“ ausgewachsenen Thun(fische) mehr? Weil, so ist leider festzustellen, wir Verbraucher uns falsch verhalten (mich selbst eingeschlossen!).



Bäumen und Büschen soll den profitorientierten Holzeinschlag aufhalten. Die riesigen Mengen Regenwasser sollen genutzt werden, ebenfalls das natürliche vorhandene Wasser, es soll den hohen Wasserverbrauch der Neuseeländer ausgleichen. Zuletzt ist die Kontrolle von Luft und Wasserqualität notwendig. Die Ursachen sind so vielfältig wie in Europa. Die Probleme machen sich nur etwas langsamer bemerkbar! Also doch kein Schlaraffenland?



Klaus Henseler

## Geschichte der Kartoffel Teil 4

1519 brach Hernán Cortez von Kuba aus auf, um „Neu-Spanien“ zu erobern. Binnen drei Jahre vernichtete er in einem Feldzug von nie gekannter Grausamkeit das Reich der Azteken in Mexiko und wird deshalb zum Gouverneur der spanischen Krone ernannt.

1510 kam Francisco Pizarro, ein ehemaliger Schweinehirt und Müllerbursch, nach Amerika, und nahm an einer Reihe von Expeditionen teil. 1524 wurde er Geschäftspartner des spanischen Soldaten und Entdeckers Diego de Almagro in einem Projekt zur Erforschung und Eroberung von Territorien südlich von Panama. In zwei Expeditionen (1524–1525 und 1526–1528) erforschte Pizarro



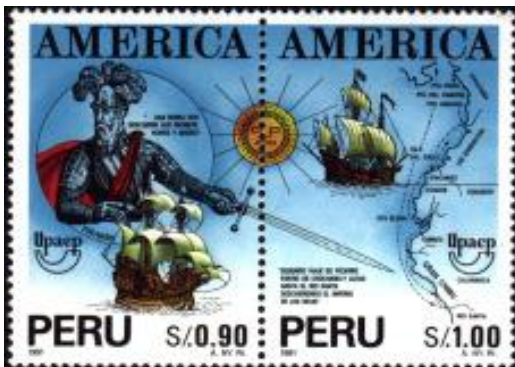




die Westküste Südamerikas und erfuhr hierbei von der Existenz des Inka-Reiches.

1529 erteilte Kaiser Karl V. die Erlaubnis zur Eroberung und Beherrschung Perus. 1530 segelte Pizarro mit einer schon in Spanien angeworbenen Truppe nach Panama, wo er weitere Rekruten einstellte. Mit etwa 180 Mann, siebenundzwanzig Kanonen und zwei Pferden erreicht er 1532 Peru. Das Inka-Reich war schnell erobert; der letzte Inka Atahualpa (1502–1533) muß sein Gefängnis mit Juwelen und Gold füllen, Christ werden und wird dennoch erdrosselt. Ende des Jahres 1533 wird auch die Inka-Hauptstadt Cuzco auf der Hochebene, dem altiplano, der peruanischen Anden erobert.

Nach der Besetzung Perus kam es über die Befehls- und Gesetzgebungsgewalt in den eroberten Gebieten zum Streit zwischen Pizarro und Diego de Almagro, der 1537 zu einer bürgerkriegsähnlichen Auseinandersetzung zwischen den beiden Rivalen führte. Dabei besiegten Pizarros Gefolgsleute 1538 die von Almagro, der hingerichtet wurde. 1541 wurde Pizarro dann von Anhängern Almagros ermordet.



Christoph Columbus, geboren



um 1451 in Genua (?), gestorben 1506 in Valladolid und 1492 das erste Mal nach „Indien“ gesegelt, 1493 das zweite Mal mit einer Flotte von siebzehn Schiffen und mit 1200 Menschen an Bord in die Neue Welt, 1496 kehrte er nach Spanien zurück; 1498 tritt er seine dritte Reise an. Es kam wegen Haiti zum Streit mit dem inzwischen eingesetzten Gouverneur Bombadilla, der ihn verhaften ließ und in Ketten nach Spanien zurückschickte. 1502–1504 durfte Columbus noch einmal nach Westen segeln und erkundete hierbei die Ostküste Mittelamerikas.

Der Portugiese Fernando Magellan, geboren um 1480 in Porto/Portugal, von Eingeborenen am 27. April 1521 auf der Insel Mactan/Philippinen getötet, sticht 1519 mit fünf Schiffen in See und umrundet als erster die Welt. Die Reise war gekennzeichnet durch Hunger, Skorbut und Meutereien. In Südamerika müssen sich die Seefahrer mit den Eingeborenen auseinandersetzen, die angeblich riesengroß waren und deswegen den Namen „Patagonier“ (portugiesisch-umgangssprachlich für „Großfüßler“) erhielten.



Amerigo Vespucci, geboren 1454 (?) in Florenz, gestorben 1512 in Sevilla, bereitete die dritte Amerika-Reise Columbus' (1497) vor; 1499 fährt er selbst nach Südamerika, wo er

den Maracaibo-See entdeckt, das er wegen der Pfahlbauten der dort lebenden Eingeborenen „Venezuela“ (Klein-Venedig) nennt. 1501/1502 und 1503/1504 nahm er an zwei portugiesischen Expeditionen teil, die einen größeren Abschnitt der brasilianischen Küste erforschten. Nach seinem (latinisierten) Vornamen wurde die ganze Neue Welt benannt, obwohl der deutsche Geograph Martin Waldseemüller 1507 nur Südamerika damit benannte.

Der Eroberer Hernando Cortez (1485–1547) auf einer ungarischen Briefmarke, Francisco Pizarro (1478–1541) und seine Eroberungs-Routen auf einer Marke aus Peru und Diego de Almagro (1475 bis 1538), der in Chile ausgedehnte Kartoffelfelder entdeckte und Peru eroberte. Palau, 18.000 Einwohner einer Inselgruppe im Pazifik, nördlich von Neu-Guinea, hat in knapp 30 Jahren Selbstständigkeit, mehr als eintausendeinhundert (1100) Briefmarken herausgegeben. Abgebildet sind außerdem Fernão de Magalhães (Magellan) (1480–1521) und Amerigo Vespucci (1451–1512). Eine der schönsten Kartoffelmarken hat Portugal herausgegeben.

wird fortgesetzt

# Frühlings-Adonisröschen - Teufelsauge

Von der Gattung Adonis wurden von den Postverwaltungen Europas drei Arten auf Briefmarken abgebildet. *Adonis vernalis* L., das Frühlings-Adonisröschen, wurde von 7 Ländern auf 12 Marken dargestellt. *Adonis aestivalis* L., das Sommer-Adonisröschen, ist nur einmal auf einer Marke von Berlin (West) zu sehen. *Adonis microcarpa* DC, das Kleinfrüchtige Adonisröschen ist auf einer Marke von Malta abgebildet.



Das Adonisröschen gehört zur Familie der Hahnenfußgewächse (*Ranunculaceae*) und umfaßt etwa 20 Arten einjährige Kräuter oder Stauden in Europa und Asien. Das Adonisröschen ist, im Gegenteil zu anderen Hahnenfußgewächsen, in Kornen- und Kelchblätter unterteilt.



Der Gattungsname (*Adonis*) weist auf eine griechische Sage hin. Der schöne Jüngling und Geliebte der griechischen Göttin Aphrodite wurde auf der Jagd durch einen Eber getötet,



den ihr eifersüchtiger Ehemann geschickt hatte. Aphrodite aber ließ überall da, wo Blut zu Boden getropft war, ein (Adonis-)röschen sprießen. Von diesem Mythos her bezeichnet man einen schönen Mann oder Jüngling als Adonis. Bei den Syrern und Phönizianern hieß der Sonnengott Adonis.



Der Name „Teufelsauge“ bezieht sich auf die Schönheit und zugleich Giftigkeit der Pflanze. Weitere Namen sind „Böhmische Christwurz“ und „Falscher Nießwurz“.

## Frühlings-Adonis (*Adonis vernalis*)

ist in Mittel- und Osteuropa bis hin zum Kaukasus verbreitet. Das selten gewordene und unter Naturschutz stehende Adonisröschen, ist eine typische osteuropäische Steppenpflanze, mit Ausstrahlungen bis in das thüringische Trockenbecken. In Mitteleuropa gibt es nur wenige Vorkommen.

Mit weithin leuchtenden 5–8 Zentimeter großen Blüten wächst das Adonisröschen bei uns auf sonnigen Trocken- und Halbtrockenrasen und in lichten Kiefern- und Eichenwäldern auf schwarzerdartigen, sandigen Kalkböden.



In Mitteldeutschland ist es im nördlichen und östlichen Harzvorland bis Magdeburg und Halle verbreitet. Zerstreut ist es im thüringischen Trockenbecken und an den Oder-



hängen in Brandenburg anzutreffen. Reiche Bestände sind bei Erfurt am Reichenheimer Berg zu finden, ferner am Etterberg bei Nauenburg und am Kyffhäuser. Die Nordwestgrenze seiner Verbreitung verläuft von der Odermündung bis Magdeburg und vom Westharz zur oberen Werra. Auch in Bayern und Mittelrheingebiete ist es vereinzelt vorhanden.



Ende April bis Anfang Mai öffnet das Frühlings-Adonisröschen seine lebhaft gelben Schalenblüten. Es erreicht eine Höhe von 30 Zentimeter. Aus einem dunkelbraunen, mit zahlreichen schwarzen Wurzeln besetzten Wurzelstock treibt es einen kahlen, aufrechten Stängel mit zahlreichen schmalen, 2- bis 3-fach fiederteiligen und mit linearen Zipfeln versehenen Blättern, die erst Ende der Blütezeit ihre volle Größe entwickelt haben. Da die sonnenwendigen Blüten keinen Nektar absondern, werden sie nur von pollensammelnden Bienen und pollenfressenden Käfern besucht.





Seit jeher ist das Adonisröschen als Heilpflanze bekannt. Bereits Hippokrates verwendete das Adonisröschen. In den Kräuterbüchern des 16. und 17. Jahrhundert wurde es gegen Steinleiden, Harnbeschwerden und Wassersucht empfohlen. Im 18. Jahrhundert sammelte man die Wurzeln des Adonisröschens in Thüringen und versandte sie in allen Teilen Deutschlands. Als Herzstärkungsmittel verwendete man es am Ende des 19. Jahrhunderts. Der russische Arzt und Wissenschaftler Bubnov untersuchte eingehend die Pflanze und führte sie in die Heilkunde ein. Er stellte fest, daß sich nach der Anwendung der Herzschlag beim Menschen verlangsamt, bedeutend kräftiger und regelmäßiger wird und sich der Herzumfang verringerte. Er erkannte als erster, daß das Blattwerk die volle Wirkung des Roten Fingerhutes (*Digitalis purpurea*) aufweist, aber keine Nebenwirkungen hat und bei längerer Anwendung nicht seine Wirkung verliert. Es wirkt aber milder und flüchtiger. Das war damals eine wichtige Erkenntnis bei der Behandlung solcher Herzkrankheiten, bei denen sich der Fingerhut und das Maiglöckchen (*Convallaria majalis*) als unwirksam zeigten.

Besonders ist die harntreibende Wirkung hervorzuheben. Nachteilig ist, daß die Wirkung der Adonisglykoside nach der Einnahme durch die Salzsäure des Magens sehr abgeschwächt wird.

Das blühende Kraut ist von April bis Mai zu sammeln und bei 60 °C 30 Minuten lang zu

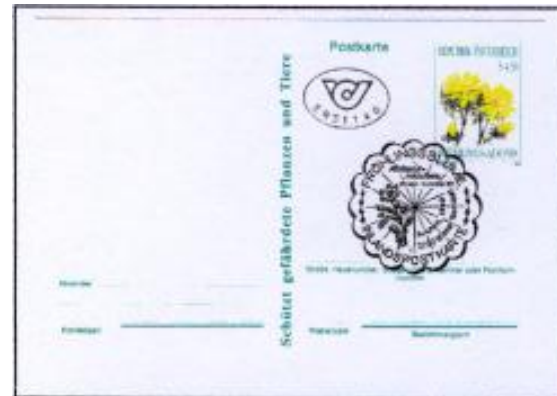
erhitzen und bei 30 °C nachzutrocknen. Damit erreicht man eine Stabilität der Wirkstoffe. Die Droge enthält etwa 1% der digitalisähnlich wirkende Glykoside Adonidozid, Adonivernosid, Cymaridin und Adonitoxin. Weiterhin sind noch Flavonoide, Adonin und Cholin enthalten. Es ist Bestandteil von Medikamenten gegen Herzbeschwerden und niedrigen Blutdruck. Da die Glykoside herzwirksam sind, dürfen die Präparate nur unter ärztlicher Kontrolle verwendet werden.

### Sommer-Adonisröschen (*Adonis aestivalis*),

auch Kleines Teufelsauge oder Blutaugen genannt, ist in Südeuropa heimisch und war früher auch in Mitteleuropa als Unkraut auf Getreideäckern zu finden. Heute ist es durch Saatgutreinigung nur noch selten zu sehen. Die einjährige Pflanze wird 30–50 Zentimeter hoch und besitzt eine lange Pfahlwurzel. Der aufrechte, Stängel hat 2- bis 3-fach fiederschnittige, sehr zierliche Blätter, die, wie die ganze Pflanze, graufilzig sind. Die endständigen, mennigeroten Blüten besitzen am Grund einen schwarzen Fleck. Es gibt auch eine gelb blühende Abart (*var. citrina* Voss). Das Sommer-Adonisröschen enthält nur geringe Mengen Digitalis-Glykoside und wird deshalb medizinisch nicht verwendet.

### Kleinfürchtiges Adonisröschen (*Adonis microcarpa* DC)

wächst in Südeuropa und den Kanaren auf Kultur- und Brachland. Es ist einjährig und wird nur 10–25 Zentimeter hoch. Das Adonisröschen blüht im März/April. Die Blüte ist 1 Zentimeter breit, meist gelb, kommen aber auch in orange und rot vor. Der Grund ist dunkel gefleckt. Die Kelchblätter sind nur 1/2-mal so lang wie die Kronenblätter. Die Blätter sind, wie bei anderen Adonisarten, 3 bis 4-fach gefiedert mit schmal-linealischen Abschnitten.



Literatur:  
 Börngen: Pflanzen helfen heilen.  
 Verlag Volk und Gesundheit.  
 Dörfler, H.-P., u. Rosel, G.:  
 Heilpflanzen gestern und heute.  
 Fischer Taschenbuch Verlag  
 GmbH  
 Hiller, K., u. Brickerich, G.:  
 Giftpflanzen Urania Verlag



## Natur- und Denkmalschutz in Lettland

Lettland, seit 1991 wieder ein selbständiger Staat, beteiligt sich seit dieser Zeit auch philatelistisch an verschiedenen europäischen Programmen wie Naturschutz und Denkmalschutz mit ihren Markenausgaben.

Lettland hat keinen „Kunstbeirat“, was sich auf die Gestaltung der Marken sehr positiv auswirkt. In Verbindung mit den Ersttagsumschlägen sind die Marken mit Sicherheit eine gute Werbung für den Natur- und Umweltschutz. Darstellungen über Naturschutzgebiete des Landes, über geschützte und vom Aussterben bedrohte einheimische Vögel und Tiere, über denkmalgeschützte Gebäude und über Gebäude verschiedener Bauepochen sind auch eine Bereicherung für entsprechende thematische Exponate. Einige hier vorgestellte Briefe sollten das untermauern.

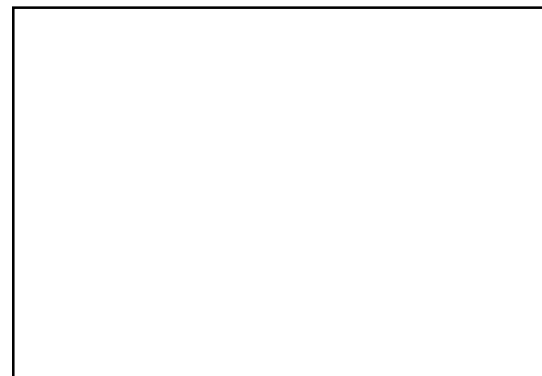


Die „Kritiker“ werden sofort einige Haare in der Suppe finden: Nicht portogerecht, Sammlerbriefe, alles eine Anschrift, deshalb in Exponaten nicht verwendbar – und, und, und!

Aber das ist ein anderes Thema. Für mich sind es Bedarfsbriefe – Briefe aus einer 25jährigen Tausch-

freundschaft. Von kleinlichen konservativen Nörgeleien laß ich mich nicht abhalten, diese Briefe an passenden Stellen in einem Exponat zu verwenden.

Vielleicht sollte ich noch darauf hinweisen, daß die anderen baltischen Staaten ebenfalls thematisch gutgestaltete Marken anbieten.



### Eine Ergänzung oder ein Kommentar zum folgenden Artikel

Etwa einmal im Jahr ist ein Aussteller über die Bewertung seiner Ausstellung so verärgert, daß er uns schreibt (die anderen verärgerten Sammlerfreunde rufen „nur“ an). Natürlich weiß ich, daß „zufriedene“ Aussteller nicht reklamieren (werden). Was meint: Möglicherweise sind negative Erfahrungen sehr selten (was ich jedoch nicht glaube). Es ist ja auch denkbar, daß sich nicht ausreichend fachlich qualifizierte Juroren (im Sinne der Sachkenntnis des Ausstellungsthemas) finden lassen und die Veranstalter eines Wettbewerbs deshalb auch Juroren einsetzen (müssen), die fachlich nicht kompetent sind (und wohl auch nie an das über lange Jahre angehäuften Wissen eines Ausstellers heranreichen). Doch dann sollte man sich als Juror dazu bekennen und die Bewertung des Fachlichen „neutralisieren“ (z.B. durch Hochrechnen der erreichten Punkte ohne den fachlichen Teil). Nur eklatante Fehler, die jeder Laie erkennt (wenn z.B. jemand eine Süßkartoffel als *Solanum tuberosum* bezeichnet) sollten gerügt werden. KH

# Kritischer Brief über allmächtige Juroren

Sehr geehrter Herr Kaczmarczyk,

vielen Dank für Ihren Brief. Ich freue mich, daß Ihnen meine Sammlung gefallen hat. Nach Teilnahmen bei Rang-I-Wettbewerbsausstellungen in Wien und Kopenhagen („Vermeil“ bzw. „Großvermeil“ mit Ehrenpreis) langte es auch auf der IBRA 2009 nur zu einer „Vermeil“-Medaille (83 Punkte). Der Juror bemängelte folgende Details:

- a) Das Deckblatt (Quittung des Finanzamts von Berlin von 1795 für den Eingang des Betrages von „Vier Thalern“ der Weinhandlung „Mitscher“) war rechts neben das Inhaltsverzeichnis gesetzt worden – ein Versehen der Damen und Herren, die meine Sammlung aufbauten. Es brachte mir „Minuspunkte“ ein.
- b) Einige Blätter hatte ich ausschließlich mit Briefmarken gestaltet – hier hätten Briefe oder Briefstücke gefehlt.
- c) Das Blatt von „Jemen“( Trauben und Block mit Darstellung einer Petrischale, auf der Tuberkelbazillen in einer Kultur zu erkennen sind), ließ der Juror als Beispiel für die Tafeltraubenkultur in einem arabischen Land nicht gelten.
- d) Die Kapitel „Wein und Erotik“ und „Weingenuss und Lebensfreude“ habe ich bewußt mit jeweils 3 Blättern an den Schluß der Ausstellungssammlung gesetzt, als „gedankliche Höhepunkte“. Die Jury hat das ganz anders gesehen:
  1. Vielleicht hatte ich nicht ausreichend „Material“ zur Verfügung gehabt, um die Kapitel ausgedehnter darzustellen.
  2. Beide Kapitel hätte ich besser in das Kapitel „Feuchtfrohlicher Genuß“ aufnehmen sollen.

Zwei wichtige Punkte wurden noch erörtert:

- a) Die fachliche Kompetenz. Der Juror gab gleich zu Beginn des Gesprächs zu, nicht über das fachliche Wissen zu verfügen, das ein „Motivaussteller“ hat. Dennoch hat man mir nicht die Höchstzahl an Bewertungspunkten in dieser Rubrik zugebilligt.
- b) Die Belege und Briefmarken reichen in meiner Sammlung vom Wert aus, um eine „Goldmedaille“ zu erhalten.

Wenn Sie wollen, veröffentlichen Sie im nächsten Mitteilungsblatt unserer ArGe meinen Brief an Sie mit der Kritik des Jurors (der „Jury“).

Ich trinke Ihnen jetzt zu mit einem geziemenden Schluck des Weines: „2006er Deidesheimer Hohenmorgen“, Riesling, Großes Gewächs, Pfalz, Weingut: Dr. von Bassermann-Jordan.

Weinfrohliche Grüße aus Berlin!

Ihr Gerd Aschenbeck

Maurizio Rocci

## Arbeitsgemeinschaft Alpen-Adria

Die ursprüngliche Alpen-Adria Arbeitsgemeinschaft wurde am 20. November 1978 in Venedig zum Zweck einer Zusammenarbeit auf politischer, wirtschaftlicher und kultureller Ebene gegründet. Auf Betreiben des österreichischen Regionalvertreters Johann Brunner aus Graz erfolgte am 20. Mai 1995 nach mehreren Vorgesprächen in Graz, Tarcento, Tarvisio, Maribor, Ljubljana und San Daniele del Friuli die Unterzeichnung des Arbeitsübereinkommens der Alpen-Adria Philatelie.

Artikel I: „Die Arge AAPh ist eine grenzüberschreitende und unpolitische Kooperation der philatelistischen Organisationen zum Zwecke der Intensivierung der Werte der Philatelie“ in den Mitglieds-Regionen der gehörenden Länder. Heute gehören der Arge Alpen-Adria Philatelie sieben Länder an, aus denen einzelne Regionen als Mitglied aufgenommen wurden:

Deutschland	mit dem Bundesland Bayern,
Italien	mit den Provinzen Lombardei, Trentino-Südtirol, Venetien, Friaul-Julisch Venetien, Emilia-Romagna,
Österreich	mit den Bundesländern Kärnten, Steiermark, Oberösterreich, Burgenland,
Ungarn	mit den Komitaten Győr-Sopron, Vas, Zala, Baranya, Somogy,
Schweiz	mit dem Kanton Tessin,
Kroatien	und
Slowenien.	

Bislang mußten die Alpen-Adria-Aussteller in diesen Regionen wohnen. Aufgrund neuester Beschlüsse sind jetzt auch andere Aussteller, die außerhalb dieser Regionen wohnen, zugelassen, wenn ihr Exponat einen Bezug zu Alpen-Adria hat.

Die folgende Tabelle zeigt vom Anfang an alle Ausstellungsorte der Alpen-Adria Philatelie:

Jahr	Ausstellungsort	Region	Land
1995	Deutschlandsberg	Steiermark	Österreich
1996	Kesthely	Zala	Ungarn
1998	Split		Kroatien
1999	Ljubljana		Slowenien
2000	Codroipo	Jul. Venetien	Italien
2001	Garmisch-Partenk.	Bayern	Deutschland
2002	Graz	Kärnten	Österreich
2003	Zalaegerszeg	Zala	Ungarn
2004	Zagreb		Kroatien
2005	Gubiasco	Tessin	Schweiz
2006	Maribor		Slowenien
2007	Caorle	Venetien	Italien
2008	Deutschlandsberg	Steiermark	Österreich
2009	München	Bayern	Deutschland
2006	Maribor	Slowenien	
2007	Caorle	Venetien	Italien
2008	Deutschlandsberg	Steiermark	Österreich
2009	München	Bayern	Deutschland
2010			Ungarn
2011			Kroatien
2012			Schweiz
2013			Slowenien
2014			Italien

Die genaue Angabe über den Nächsten Ausstellungsorten steht noch aus, bekannt ist nur die Reihenfolge der ausstellenden Länder.

Quellennachweis:  
Festschrift Alpen-Adria M.O.C. München 05.-07.03.2009; <http://www.alpeadria.eu>

Rolf Dörnbach

## Wildbeeren

Die verschiedenen Wildbeerenarten kommen nicht nur im Norden vor, sondern z.T. auch bei uns in Mitteleuropa (wo die meisten jedoch seltener zu finden sind) und vor allem in Osteuropa vom Baltikum bis zu den Karpaten, ferner in Nordasien und Nordamerika. In den Wäldern und auf den Heiden und Tundren des Nordens mit ihrer vergleichsweise artenarmen Pflanzenwelt bilden sie jedoch ein besonders hervortretendes und typisches Florenelement. So ist es wohl kein Zufall, daß gerade die nordischen Länder eine große Zahl von Briefmarken mit Wildbeerenmotiven herausgebracht haben und damit deren Formenvielfalt in dieser Region veranschaulichen. Dieser Artikel soll daher diesem charakteristischen Aspekt des Nordens gewidmet sein.

Abb. 2

Abb. 3

Abb. 6

Abb. 1

Abb. 5

Abb. 7

Abb. 4

Abb. 8

Abb. 9

Abb. 12

Die Moltebeere (*Rubus chamaemorus*, Abb. 1–6), auch Mulde-, Schell- oder Torfbeere genannt, ist die vielleicht „nordischste“ unter den hier aufgezählten Beerenarten, da sie ihr Hauptverbreitungsgebiet in Norwegen, Schweden und Finnland hat und sich südlich davon nur hier und da als Eiszeitrelikt erhalten konnte. Wegen ihres hohen Gehalts an Vitaminen und Spurenelementen gilt die Frucht als besonders wertvoll und wird gerne zu Likör, Saft oder Marmelade (Abb. 4) verarbeitet. Sie liefert jedoch nur einen geringen Ertrag und ist daher relativ teuer.

Die Moltebeere wächst an trockeneren Stellen und Rändern von Hochmooren, auf Heiden, aber auch in Wäldern. Ihre meist fünfblättrigen Blüten sind weiß (Abb. 2, 3, 5), die orangefarbenen, leicht herbe und säuerlich schmeckenden Beeren sind sogenannte „Sammelsteinfrüchte“, die brombeerartig aus mehreren kleinen Einzelfrüchten zusammengewachsen sind (vgl. Abb.). Wegen ihrer weichen Konsistenz lassen sich reife Moltebeeren nur schwer pflücken, daher werden sie oft unreif geerntet; die gepflückten Beeren läßt man dann nachreifen.

Eine nahe Verwandte der Moltebeere ist die Steinbeere (*Rubus saxatilis*), die ebenfalls vorwiegend in den kühleren Regionen Eurasiens (auch in Südgrönland) vorkommt (in Mitteleuropa im Gebirge) und, wie die Briefmarken Abb. 7–8 zeigen, auch auf Island heimisch ist, wo sie viel zu Marmelade verarbeitet wird. Der einjährige, nicht verholzende Scheinstrauch mit dreizähligen großen Blättern und saftigen, toten, lockerer zusammengesetzten Sammelsteinfrüchten (Johannisbeergeschmack) gedeiht im Schutz von Wäldern oder Buschwerk und ist relativ selten.

Viele Wildbeerenarten haben in Nordeuropa aufgrund ihres dortigen häufigen Vorkommens eine nicht geringe wirtschaftliche Bedeutung und werden auch exportiert. Für die Naturvölker des Nordens, die Samen Lapplands und die Inuit Grönlands sowie die

Abb. 10

Abb. 11

Abb. 13

Abb. 14

Abb. 15

Abb. 16

Abb. 17

Indianer Nordamerikas waren sie als Vitaminlieferanten wichtig und wurden auch getrocknet als Wintervorrat gespeichert. Auch für die Tierwelt sind sie von großer Bedeutung – neben vielen Vogelarten laben sich zur Herbstzeit selbst größere Säugetiere wie Bären an ihnen. Auch die grünen Triebe der Pflanzen stellen eine wichtige Futterquelle für Tiere dar.

Die bei uns wohl bekannteste und am meisten verbreitete Wildbeerenart ist die Blaubeere oder Heidelbeere (*Vaccinium myrtillus*, Abb. 9–17), in Norddeutschland auch Bickbeere genannt. Im Norden ist aber auch sie viel häufiger als bei uns. Die Blaubeere ist ein stark verzweigter Zwergstrauch von 10–60 Zentimeter Höhe und gehört, wie alle Heidelbeerarten (*Vaccinium*) zu den Heidekrautgewächsen. Sie bevorzugt Halbschatten und saure, nährstoffarme Böden, ihr Lebensraum sind Heiden, Moore und lichte Wälder, wo sie oft weithin den Boden bedeckt.

Die reifen Beeren, an der Spitze etwas eingedrückt, sind schwarzblau und erscheinen blaugrau „bereift“. Fruchtfleisch und Saft sind im Gegensatz zu dem verwandter Arten blaurot und färbend. Die Blätter verfärben sich im Herbst tiefrot und werden im Winter abgeworfen. Die Blüten sind hellrosa und von Gestalt kugelig-krugförmig (vgl. Abb. 11).

Die Blaubeere ist im Norden wie auch bei uns ein beliebtes Beerenobst und wird, wo sie vorkommt, eifrig gesammelt, für den privaten Bedarf wie auch kommerziell. Die Ernte erleichtert ein eigens konstruiertes Gerät, der „Blaubeerkamm“ (Raffel). Die Beeren werden u.a. zu Kompott, Marmelade, Suppe, Saft, Wein und Likör verarbeitet und dienen als Pfannkuchen und Tortenbelag (Abb. 17), werden aber auch frisch mit Milch und Zucker genossen. Eine Zuchtform, die „Kulturheidelbeere“, wurde aus der Amerikanischen Heidelbeere (*Vaccinium corymbosum*) entwickelt und wird in Plantagen angebaut. Sie ist mehr als doppelt so groß wie die wilde Blaubeere, aber weniger aromatisch. Ihr Fruchtfleisch ist hell und nicht abfärbend.

Abb. 18  
Abb. 19  
Abb. 20

Heidelbeeren breiten sich weniger durch Samen als auf vegetative Weise durch ihre Kriechwurzeln aus, sodaß eine einzelne Pflanze oft viele Quadratmeter bedecken kann.

Eine weniger bekannte Vertreterin der Heidelbeergattung *Vaccinium* ist die Rauschbeere (*Vaccinium uliginosum*, Abb. 18–19). Sie hat, wie die Blaubeere, ebenfalls dunkelblaue Färbung und blaugrauen „Reif“ und kann daher auf den ersten Blick leicht mit dieser verwechselt werden. Rauschbeeren sind jedoch deutlich größer, pflaumenförmig und ohne eingedrückte Spitze, ihr Fruchtfleisch ist grünlich hell mit farblosem Saft. Sie werden ähnlich wie die Blaubeeren verwendet. Die kleinen Blüten sind weißlich oder rosa. Die Art kommt besonders im regenreichen Westskandinavien (Norwegen, Island) vor und besiedelt dort feuchte Birken-, Kiefern- und Hochmoore mit torfigem Boden. In Mitteleuropa kommt sie in höheren Lagen vor.

Die Preiselbeere oder Kronsbeere (*Vaccinium vitis-idaea*, Abb. 20–24) gehört ebenfalls zu den Heidelbeergewächsen, sie ist ein Zwergstrauch von 10 bis 40 Zentimeter Höhe und kompaktem, aufrechten Wuchs. Im Gegensatz zu anderen Heidelbeerarten ist die Pflanze immergrün. Die kleinen ovalen Blätter sind dunkelgrün und ledrig. Die Blüten sind weiß (mitunter rosa) und glockenförmig (Abb. 23) Die Pflanzen sind unempfindlich selbst gegen starken Frost und daher bis weit in die Arktis verbreitet. Bevorzugt werden sonnige, trockene Standorte auf sauren, nährstoffarmen Sandböden der Tundren, Heiden und lichten Wälder.

Die Früchte der Preiselbeere wachsen in Trauben am Zweigende (Abb. 20–21) und sind anfangs weiß, nach der Reifung leuchtend rot. Von allen Wildbeeren werden die Preiselbeeren zuletzt reif. Sie gelten als sehr reich an

Abb. 21

Abb. 22  
Abb. 23  
Abb. 24

Vitaminen und Mineralstoffen, schmecken herb-sauer und werden daher in der Regel nicht roh gegessen. Sie sind aber als Kompott eine beliebte Beilage besonders zu Wildgerichten, werden auch zu Saft verarbeitet und sind in der Volksmedizin als Heilmittel für eine Anzahl von Leiden bekannt. Von den Blättern wird Tee zubereitet. Genutzt wird die Preiselbeere im Norden schon seit der Bronzezeit. Die schwedische Briefmarke aus der Serie „Traditionelle Weihnachtsblumen und -pflanzen“ von 1998 zeigt einen Kranz aus Preiselbeerzweigen mit reifen Beeren als Weihnachtsdekoration (Abb. 24).

In Finnland ist die Preiselbeere das dominierende Heidekrautgewächs in den Kiefernwäldern. Von den alljährlich rund 500 Mio. kg allein in den finnischen Wäldern reifenden Preiselbeeren werden mehr als 25 Mio. kg von Menschen geerntet, davon gehen 10 Mio. kg in den Handel. Für Finnlands Export ist die Preiselbeere die wichtigste Beerenart.

Auch die Krähenbeeren zählen, wie die Heidelbeerarten (*Vaccinium*), zu den Heidekrautgewächsen, sie sind immergrüne Zwergsträucher der rauheren, waldlosen Regionen mit sauren Böden: Im Gebirge, auf Hochmooren, arktischer Tundra und Küstendünen, wo sie oft große Flächen von „Krähenbeerenheide“ bilden. In Island und Grönland ist die Krähenbeere die häufigste Beerenart. Sie bringt kleine, schwarze Beeren hervor, die als Steinfrüchte jeweils mehrere winzige Samenkörner enthalten. Die Beeren werden gerne von Vögeln gefressen (daher der Name), ihre Samen ausgeschieden und damit verbreitet. Krähenbeeren enthalten doppelt so viel Vitamin C wie Blaubeeren und sind leicht bitter, aber genießbar und weniger

Abb. 27

Abb. 25

Abb. 26



Abb. 28

Abb. 29

Abb. 30

sauer als die meisten anderen Beerenfrüchte, sodaß sie sich gut mit diesen bei der Zubereitung von Saft und Suppen ergänzen.

Die Schwarze Krähenbeere (*Empetrum nigrum*, Abb. 25–26) ist eine „zweihäusige“ Pflanze, d.h. männliche und weibliche Blüten wachsen auf getrennten Exemplaren. Die nadelförmigen kleinen Blätter sind wintergrün und „flaschenbürstenartig“ dicht um die Zweige angeordnet.

Abb. 31

Die sehr ähnliche Zwitterige Krähenbeere (*Empetrum hermaphroditum*, Abb. 27–28) ist dagegen eine einhäusige Form mit männlichen und weiblichen Blüten auf derselben Pflanze. Sie kommt meist weiter nördlich oder höher im Gebirge vor als die vorige Art. Manchen Botanikern gilt sie nur als Unterart (*Empetrum nigrum hermaphroditum*) der Schwarzen Krähenbeere. Auch ihre Beeren sind schwarz und werden u.a. in Grönland als vitaminreiche Nahrungsergänzung verwendet. Man beachte die langstieligen Staubgefäße der Blüte auf dem Ersttagstempel (Abb. 27).

Eine schwedische Marke (Abb. 29) zeigt ebenfalls noch die Zwitterige Krähenbeere, die allerdings im Markenbild von den Blüten der Gebirgsarnika dominiert wird. Der Schwedische Hartriegel (*Cornus suecica*, Abb. 30) ist mit der Kornelkirsche verwandt und kommt vor allem in Nordeuropa sowie in Nordisland und Grönland vor. Er ist eine vorwiegend subarktische oft mit Heidekraut vergesellschaftete, kriechende Staude von 5 bis 20 Zentimeter Höhe mit Trauben winziger, spät reifender, schwarzroter Steinfrüchte. Eine gänzlich andere Wildbeerenart, aus der Familie der Rosengewächse und verwandt mit der eingangs behandelten Moltebeere und Steinbeere, ist die Echte Brombeere (*Rubus fruticosus*, Abb. 31), die mit ihren schwarzen Sammelsteinfrüchten allgemein bekannt und auch in den gemäßigten Teilen des Nordens häufig ist.

Zu den Beeren tragenden Heidekrautgewächsen zählt neben den bereits behandelten

Abb. 33

Abb. 32

Gattungen *Vaccinium* (Heidelbeer Verwandte) und *Empetrum* (Krähenbeeren) auch die Bärentraube.

Die Echte Bärentraube (*Arctostaphylos uva-ursi*, Abb.32–33), ein wintergrüner Zwergstrauch von 20 bis 60 Zentimeter Höhe mit kleinen ledrigen Blättern, weißrosa Blüten und roten, eßbaren, aber nicht besonders schmackhaften Beeren, kommt auf sonnigen, trockenen Heiden und in Kiefernwäldern in ganz Europa vor, vorwiegend aber im Norden bis Island. Die Blätter der Alpen-Bärentraube (*Arctostaphylos alpina*, Abb. 34) werden im Herbst leuchtend rot und im Winter abgeworfen. Ihre reifen Beeren sind schwarz. Verbreitet ist sie in der Arktis und in höheren Gebirgslagen. Die Marke Abb. 34 zeigt die Beeren, dominiert von Blüten der Blauheide.

Auch unsere Walderdbeere (*Fragaria vesca*, Abb. 35–38), ein Rosengewächs, findet sich in den nordischen Wäldern und gedeiht an sonnigen und trockenen Grashängen selbst im rauhen waldarmen Island, vor allem im Süden des Landes.

Von den acht Markenländern des Nordens haben lediglich Dänemark und die Färöer noch keine Briefmarken mit Wildbeerenmotiven herausgebracht. In beiden Gebieten sind Wildbeeren wohl kein so prägendes Vegetationselement wie in den übrigen nordi-

Abb. 37

Abb. 36

Abb. 35

schen Ländern. Allerdings hat Dänemark für November 2008 eine Serie samt Block unter dem Motto „Winterbeeren“ angekündigt, die folgende Ziergartengewächse mit ihren Beerenfrüchten ins Markenbild bringt: Die Europäische Stechpalme (lex aquifolium, Abb. 39), die Europäische Eibe (*Taxus baccata*, Abb. 41) und die Schneebeere (Knallerbse, *Symphoricarpos rivularis/ albus*, Abb. 42). Alle diese Beeren sind für den Menschen ungenießbar bzw. giftig, aber für Vögel eine beliebte Winternahrung. (Die Marke Abb. 42 zeigt eine Christrose, die keine Beeren hervorbringt).

Abb. 38

Abb. 39

Abb. 40

Abb. 41

Abb. 42

Dieser Beitrag wurde mit freundlicher Genehmigung der FG-Leitung und des Autors aus den Philatelistischen Nachrichten Nr. 141 der FG „Nordische Staaten“ im BDPH übernommen.

## Gratulation

Bei der IBRA 2009 in Essen haben ausgestellt und sind ausgezeichnet worden:

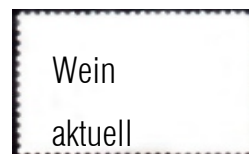
Gerd Aschenbeck: „Die Kulturgeschichte des Weins“ mit Vermeil

Anton Willinger: „Die Sonnenvögel – So nannte vor 2000 Jahren Vergil die Bienen“ mit Vermeil

Klaus Herrmann

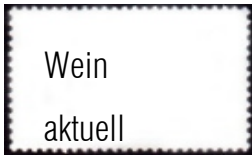
## Weindorf Heilbronn

Vom 10. bis 18. September 2009 werden beim Heilbronner Weindorf wieder 300.000 Besucher erwartet. Der Briefdienstleister Regio-Mail hat zu diesem Anlaß eine Sonderbriefmarke aufgelegt. Die 52-Cent-Marke hat eine Auflage von 60.000 Stück und kann ab Juni über die Geschäftsstellen der „Heilbronner Stimme“, „Hohenloher Zeitung“ und „Kraichgau Stimme“ sowie bei allen anderen Verkaufsstellen (z.B. Touristinformation Heilbronn, Kaiserstraße 17) bezogen werden.



Manfred Geib

Am 18. April 2009 wurde in A-2170 Poysdorf ein Sonderstempel zum Jubiläum „300 Jahre Post in Poysdorf“ eingesetzt. Als bildliche Darstellung wählte man zwei „moderne“ Kundschafter“ (siehe Seite 29 in 2009)



Manfred Geib

Zur Weintaufe 2008 wurde am  
15. November 2008  
ein Sonderstempel eingesetzt:  
Philatelistenwein 2008

900 Jahre Marktgemeinde Bisamberg.  
Der Greif im Ortswappen hält eine Weintraube in  
seinen Pranken.



Hans-Peter Blume



40213 Düsseldorf, 27. März 2009  
Sammlertreffen anlässlich Vorstellung erste Generation  
portugiesischer Weine im Breidenbacher Hof  
Veranstalter: Briefmarkenfreunde Düsseldorf e.V.,  
Christian Schlachetzki Rethelstraße 133,  
40237 Düsseldorf  
Anschrift: Deutsche Post AG, Sonderstempelstelle  
53253 Bonn



Muttertagsstempel werden in Berlin, Bonn,  
Dortmund, Düsseldorf, Essen, Gütersloh, Köln,  
Münster, Dresden, Erfurt, Frankfurt am Main,  
Karlsruhe, Leipzig, Mannheim, München,  
Nürnberg, Stuttgart verwendet.

Anschrift: Deutsche Post AG,  
Sonderstempelstelle, 10770 Berlin



53111 Bonn  
Teilnahme der Deutschen Post AG am  
Frühlingsmarkt „Natur und Garten“,  
Münsterplatz, 5311 Bonn,  
Veranstalter: „Bundesstadt“ Bonn, Liegen-  
schaftsamt, Berliner Platz 2, 53111 Bonn

Anschrift: Deutsche Post AG,  
Sonderstempelstelle 53253 Bonn



Hans-Peter Blume



Hans-Peter Blume



63795 Kahle am Main,  
Teilnahme der Deutschen Post AG am  
34. Kahler Frühlingsmarkt am 20. März 2009

Anschrift: Deutsche Post AG,  
Niederlassung Sonderstempelstelle,  
92627 Weiden

Rabe mit Blumen



15326 Lebus  
Teilnahme der Deutschen Post AG  
am Adonisblütenfest in Lebus  
Veranstalter: Landeslehrstätte für Natur und  
Umwelt, Frankfurter Straße 1, 15326 Lebus  
Anschrift: Deutsche Post AG,  
Sonderstempelstelle, 10770 Berlin

4 Adonisblüten



27404 Ostereistedt, 20. März, 27. März, 4. April  
Kinderosterhasenaktion der Deutschen Post AG

Anschrift: Osterhasenbüro der Deutschen Post AG,  
Vitusplatz 6, 27404 Zeven

Hase mit Möhren und Ostereiern



67346 Speyer  
Brot-Mobil-Tour 2009, Station Speyer  
20. April bis 25. April 2009,  
Standort Mobil: Bartholomäus-Weltz-Platz in Speyer  
Veranstalter: Frau Maren Bartel, Stauffenbergstraße 76,  
70184 Stuttgart

Anschrift: Deutsche Post AG,  
Sonderstempelstelle, 92627 Weiden



BZ 08 Zwickau  
1. April – 30. Juni 2006  
5. Sächsische Landesgartenschau 2009,  
Sachsens grüne Mitte.

Anschrift: Niederlassung Brief  
Stationäre Bearbeitung, Alfred-Neef-Straße 1  
08141 Reinsdorf



68163 Mannheim  
Teilnahme der Deutsche Post AG am Maimarkt  
Mannheim, 25. April 2009

Maimarktgelände, Halle 25, Stand 2562  
Xaver-Fuhr-Straße 101  
Anschrift: Deutsche Post AG,  
Sonderstempelstelle, 92627 Weiden

## Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau

Land	Mi-Nr.	Ausgabe- datum	Beschreibung A = Anlaß; B = Abbildung
Ungarn	5330	24.2.2009	A: Ostern B: Schäfer mit Herde; Gemälde von Zoltan Reti R04.09
Zypern	Automaten- marken 13, 14	2008	A: Einheimische Pflanzen B: Aprikose; Klatschmohn R04.09
Thailand	2690	16.5.2008	A: Freimärke: Sonnenblumen B: Sonnenblumen R04.09
Oman	640	1.10.2007	A: Symposium für nachhaltige Landwirtschaft B: Emblem R04.09
Andorra Frz.Post	688/689	14.02.2009	A: Naturschutz: Säugetiere B: Maultier; Braunvieh der Pyrenäen R05.09
Liechtenstein	1512	2.3.2009	A: 200 Jahre Grundbuch B: Grundbucheinträge R05.09
Montenegro	172	21.5.2008	A: Tourismus B: Almwiese mit Heuschober R05.09
Peru	2180–2182	18.6.2007	A: Exportgüter B: Alpakawolle; Mangos; Grüner Spargel R05.09
Ecuador	3097–3100	1.10.2008	A: Kakao B: Aststück des Kakaobaums mit Blättern und Frucht; Fermentierung von Kakaobohnen; Schoten, fermentierte Bohnen, Schokolade R05.09

Land	Mi-Nr.	Ausgabe- datum	Beschreibung A = Anlaß; B = Abbildung
Bangladesch	920	15.11.2008	A: Nationaler Tag der Landwirtschaft B: Lachender Landwirt, Ernte R05.09
Israel	2033–2037	17.2.2009	A: Freimarken: Früchte B: Weintraube; Zitrone; Avocado; Orange; Granatapfel R05.09
Frankreich	4597	21.2.2009	A: Tourismus B: Altstadt von Menton, Zitronen R06.09
Großbritannien Isle of Man		1.4.2009	A: Mühlen und Müller - Photographien von Chris Kilip (*1946) B: Arbeiter der Ballakille-Farm; Drescharbeiten auf der Grenaby-Farm; Müller Cubbon; Glenmoar-Mühle; Getreide schacht in der Golden-Meadow-Mühle; Müller Bernie Mylcraine; Waage in der Golden-Mea R06.09
Slowenien	708–710 711 Block 42	27.3.2009	A: Feldblumen B: Kornblume ( <i>Centaurea cyanus</i> ); Klatsch mohn ( <i>Papaver rhoeas</i> ); Kornrahe ( <i>Agrostemma githago</i> ); Ackerhahnenfuß ( <i>Ranunculus arvensis</i> ) R06.09
Kaiman-Inseln	1146–1150	28.1.2009	A: Palmenfaserverarbeitung B: Proctor-Silberpalme; Seilmacher; Korb- flechter; Haus mit Dach aus Palmblättern, Seile R06.09
Peru	2269/2270	17.12.2007	A: Wurzelgemüse B: Yacon ( <i>Smallanthus sonchifolius</i> ); Maniok ( <i>Manihot esculenta</i> ) R06.09
Uruguay	3011	23.4.2008	A: 75 Jahre Jahre Nationaler Verband der Milcherzeuger B: Milchsammelfahrzeug (um 1945) R06.09



## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### Anschriften des Vorstandes:

#### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

#### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

### Redaktion:

Klaus Henseler (Vi.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

### Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 136 / Juli 2009 / Auflage 180 Exemplare.

Bald werden die Uhren um- und die Gartenmöbel vorgestellt. Heft 137 in neuer Zeit.

Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Vierteljahresheft 137 · Oktober 2009



## Auf ein Wort ....



Werte Mitglieder!

Der Sommerurlaub ist vorbei und ich hoffe, Ihr seid alle voller Energie, um sich erneut unserem Hobby widmen zu können.

Die Beiträge in unserem Heft sind bereits abwechslungsreicher geworden, doch wäre es schön, falls zu bestimmten Themen interessante Belege oder Beiträge veröffentlicht werden könnten. Dies wäre eine positive Bereicherung für unser Heft.

Ich möchte, nachdem schon Einige sich an dieser Stelle über Ausstellungen und Juroren geäußert haben, mich ebenfalls äußern. Jeder sollte sich bewußt sein, daß es „Fehlurteile“ in allen Bereichen gibt, nicht nur in der Philatelie, ich denke hier an Sport, Kunst u.a.m. Wir Menschen sind halt nun mal nicht perfekt (Gott sei Dank!). Doch sollten diese vereinzelt Versäumnisse nicht überbewertet werden.


Wer im Wettbewerb ausstellt, muß sich gewissen Regeln unterwerfen. Jede Ausstellung hat ein anderes Niveau. Um so schwieriger wird es, wenn es sich um themenbezogene Ausstellungen handelt. Es gibt viele Sammlungen zum selben Themenbereich, und die Juroren haben Vergleichsmaterial: Aufbau, Qualität und Seltenheit des Materials, themen- und philateliebezogene Beschreibungen usw. Hier wird es schwierig für die Aussteller, sich zu verstecken.

Ich selbst bin Aussteller und Juror und kenne daher die Problematik. Die Mehrzahl der Juroren gibt sich die allergrößte Mühe, die Sammlungen objektiv zu bewerten, und dies ist auch meistens der Fall. Sammler, die eine gute Bewertung erhalten haben, beschweren sich nicht, doch leider schreiben diese nicht von ihren guten Erfahrungen. Es ist wie im Beruf, die zufriedenen Kunden melden sich nie, die anderen umso heftiger, doch ist dies eine absolute Minderheit. Lesen Sie die Zeitungen, was berichtet man uns: Negatives! Wo sind die positiven Nachrichten? Daher, die Zufriedenen an die Feder, berichtet uns Positives!

Ich persönlich ärgere mich nicht über die Bewertungen, ich kenne die Schwachpunkte meiner Sammlung und ich bin überzeugt, ich würde mir manchmal weniger Punkte geben als die Jury. Daher stelle ich auch immer öfters außer Wettbewerb aus, dies aus Freud' an der Sache. Schließlich möchte ich meine Sammlung zeigen, habe mir nicht die Mühe gemacht, sie aufzubauen und dann das Ganze in den Schrank zu legen. Die Sammlung braucht Luft, ist gut für das Material.

Daher, denken Sie positiv, bauen Sie Ihre Sammlungen auf, so wie es Ihnen beliebt, die Sammlung soll Ihnen Freude schenken. Ich wünsche mir, daß alle zufrieden sind und daß Sie während den kommenden kürzeren Tagen die Muße finden werden, eine neue Sammlung aufzubauen bzw. die bestehende zu erweitern und diese dann im nächsten Jahr zur Schau zu stellen, und, bitte nicht vergessen, die Resultate, auch wenn es kein Wettbewerb gab, unserm Redakteur mitzuteilen zwecks Veröffentlichung im Mitteilungsheft, um auf diese Weise die anderen Mitglieder anzuregen, eine eigene Sammlung aufzubauen und auszustellen.

In dem Sinne, Positiv in die Zukunft schauen und Sammlungen aufbauen und ausstellen ohne Streß.

Ihr  
  
Thill Roger

Mit großem Bedauern müssen wir Ihnen mitteilen, daß

Herr Johann Gruber

am 1. Juli 2009 verstorben ist.

Herr Gruber war Gründungsmitglied unserer Motivgruppe. Wir haben ihm viel zu verdanken und werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren.

Roger Thill  
Vorsitzender

Horst Kaczmarczyk  
Geschäftsführer

# Inhaltsverzeichnis

Gemüse auf Marken und im Stempel	184
Die brasilianische Flora	198
Was wissen Sie über Natur- und Tierschutz?	206
Kartoffelversorgung im Ersten Weltkrieg	213
Die Weine San Marinos	214
Schweizer Umweltschutz 1942	216
Mein Hobby-Garten auf Briefmarke & Co.	217
125 Jahre Ausbildung in Ettelbrück	219
Geschichte der Kartoffel Teil 5	220
Alpabfahrt in Appenzell	222
Pilze auf Briefmarken: <a href="http://www.Mykothek.de">www.Mykothek.de</a>	224
Johann Carl Weck	228
Heimische Vögel auf/in Zypern	229
Serra do Aracá / Mer de Glace	230
K(l)eine Präsentationsorte für Briefmarken	232
Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau	234
Landwirtschaft aktuell (Stempel)	238
Surium	216,219,229

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Manfred Geib, Armin Eichenberger, Rudolf Meysick, Stefan Hiltz, Brigitte Nitzke, Roger Thill, Bernhard Jankowsky, Roland Inauer, Siegfried Holstein, Oswald Becker, Johannes Kohnen, Hans-Peter Blume

Natürlich war der Redaktionsschluß des Juli-Hefts nicht im Januar, sondern im Juni 2009. Für dieses Heft war Schluß am Herbstanfang. Immer noch strahlende Sonne. Gut!



# Gemüse auf Marken und im Stempel

Der Gebrauch von Gemüse für die menschliche Ernährung ist schon sehr alt und auch jetzt noch ist eine Ernährung ohne Gemüse undenkbar. In zahlreichen Stempeln und Marken sind diverse Gemüsearten abgebildet.

Unter Gemüse verstehen wir die Teile von krautartiger Pflanzen, welche die Menschen essen können. Die Gemüsepflanzen werden unterteilt in:

- a) Zwiebelgewächse, wie Küchenzwiebel und Knoblauch
- b) Wurzelgewächse, wie Möhren, Steckrüben und Rettich
- c) Blatt- und Stengelgewächse, wie Wirsing, Kohlrabi und Porree
- d) Fruchtgewächse, wie Kürbis, Gurken, Erbsen und Bohnen, davon werden die Früchte aber auch die Blumenknospen von Artischocken und Blumenkohl gegessen.



## Meerrettich

Mit dem Rettich ist diese Pflanze nicht verwandt. Des scharfen Geschmacks wegen wird sie als Gewürz angebaut.



## Die Küchenzwiebel



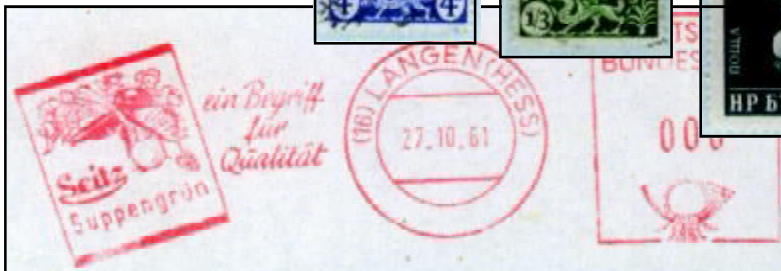
Der Römer Martial: „Ist die Gattin betagt und sind dir die Glieder erstorben, können die Zwiebeln dich nur sättigen, anderes nicht.“



Schon bei den alten Ägyptern war die Zwiebel bekannt und geschätzt, und ihr wurden, wie aus römischen Reiseberichten zu lesen ist, göttliche Ehren erwiesen. Die röhrenförmigen Blätter die in einer Dolde stehenden Blüten sind auf der Marke links (siehe Pfeil) zu sehen.

## Mit der Zwiebel verwandt sind Knoblauch und Porree

Wird erstere Pflanze in unseren Breiten selten als Gewürz angebaut so finden wir Porree in fast jedem Gärten, wo es nicht, nur als Suppengewürz sondern auch als Wintergemüse angebaut wird.



## Radieschen und Rettich



Appetitanregend, vitaminreich und gesund, sind beide Pflanzen nur Kulturformen desselben Wurzelgemüses.

## Möhren und Karotten

In keinem Garten fehlt dieses wohl bekannteste aller Wurzelgemüse. Leider finden wir es nur als Nebenmotiv auf einigen Briefmarken.





Kohlrabi

Beim Kohlrabi ist der Stengel über der Wurzel zu fleischiger saftiger Knolle verdickt.

Sind es bei den anderen Kohlsorten die oberirdischen Teile, welche gegessen werden, so sind es bei der Steckrübe die rübenförmigen Wurzeln.

Kohl- oder Steckrüben



Chinesischer Spitzkohl



Wird erst in letzter Zeit mehr angebaut – ein wohlschmeckendes Gemüse.

Kohl

Rotkohl (Blaukraut)

Schon die alten Gallier und Germanen

kannten den Kohl

Wirsing



Auch Welsch- oder Savoyerkohl genannt, lockere Köpfe





## Weißkohl



Rot- oder Weißkraut, feste geschlossene Köpfe.

## Sauerkraut



Den Römern verdanken wir die Methode des Konservierens von Weißkohl durch Einsäuerung.

Anmerkung des Redakteurs:

Der berühmter Captain James Cook nahm große Mengen von Sauerkraut auf seinen Weltumseglungen mit. An Bord seiner Schiffe gab es weniger Skorbutfälle als auf anderen Schiffen.

Das beste Sauerkraut kommt von den Fildern, stoascht! Oder aus Dithmarschen, ne!



Ein Kohlschädling ist der Kohlweißling

Wenn der Gärtner nicht aufpaßt, fressen diese Raupen die Beete kahl.



# Zichorie

Eine belgische Spezialität:

Wird im Winter im Dunkeln (Kellerkultur) gezogen.

Oft werden die Wurzeln der Zichorie gebrannt und dann gemahlen dem Kaffee zugegeben.



Noch eine Anmerkung: Der gelehrte Buchdrucker Mark Twain schreibt 1878: „Man nehme ein Faß voll Wasser und bringe es zum Kochen; reibe ein Stück Zichorie an einer Kaffeebohne und befördere dann erstes in das Wasser. Man setze das Kochen und Verdampfen fort, bis die Stärke des Geschmacks und das Aromas von Kaffee und Zichorie auf das richtige Maß verringert sind.“

Elle donne plus de **SAVEUR**  
Sa saveur est plus **AGRÉABLE**  
Elle est donc plus **ECONOMIQUE**

REPUBLIQUE FRANÇAISE  
★15  
POSTES  
CG 24 5 B

ORCHIES

# Chicorée Leroux

59 - ORCHIES

Docteur Jean CHAUVIN  
27 Bis Rue de Bordeaux  
37 TOURS  
INDRE & LOIRE

# Spargel



Siehe auch Seite 185: Cuba



Was wir als Spargel kennen, sind die unterirdischen jungen Stengelteile, die tief in der Erde abgeschnitten werden, sobald die Spitzen („Köpfe“) die Erdoberfläche durchstoßen.



Der erste Spargel des Jahres kommt aus Tunesien (Asperg).



Der erste deutsche Spargel kommt von der Bergstraße.

Spargel kommt gebündelt oder als lose Ware auf dem Markt.

## Blumenkohl



Hier sind die obersten Blätter, die Blütenstiele und die Blüten zu einer zarten fleischigen Masse („die Blume“) umgebildet.

## Artischocke



Dieses Feinschmeckergemüse, die Blütenknospen einer distelähnlichen Staude, wächst selten in unseren Gärten, da die Pflanze sehr viel Sonne und Wärme benötigt.

## Aubergine oder Eierpflanze



Diese aus Asien stammende Gemüsepflanze wird, obwohl selten, auch bei uns in günstigen sonnenreichen Gärten angebaut. Die eierförmigen violettblauen Früchte können bis zu 1 Kilogramm schwer werden.

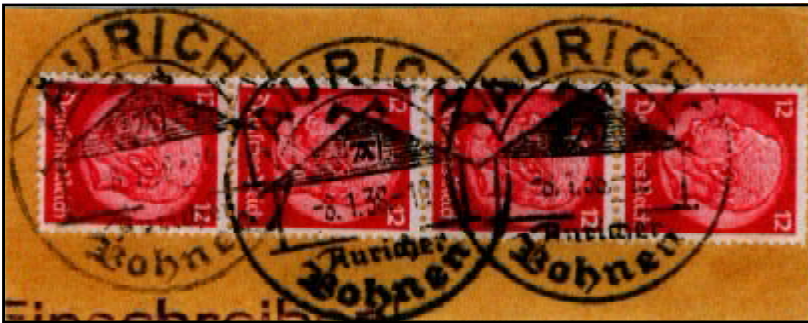
# Hülsenfrüchte

# Erbsen



Bohnen

finden wir in fast jedem Gemüsegarten.



Bei den Auricher Bohnen handelt es sich um Dickebohnen – auch Sau-, Acker- und Pferdebohnen genannt.



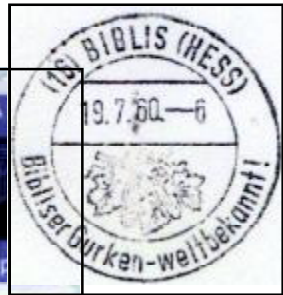
Auf dem Bohnenmarkt von Arjapon werden dagegen Gemüsebohnen verhandelt, welche als Strauch- oder Stangenbohnen angebaut werden.



# Gartengurken



Schlangengurken werden vielfach frisch als Salat zubereitet gegessen.



Während die kleineren Sorten mehr für die Winter eingemacht werden.



Werbung in den 1950er Jahren) für Schlankheitsmittel:  
 „Das ist das Schicksal aller Dicken,  
 sie fallen um beim Gurkenpflücken.“



# Die Konservenindustrie

sorgt dafür, daß wir auch im Winter  
gesundes Gemüse essen können.



Ein Großteil der Gurkenenernte wird in Konservenfabriken verarbeitet.

# Paprika



Eine weitere Anmerkung des Redakteurs:  
Früher gab's nur grüne Paprika. Heute kann man  
damit die Ampeln bestücken: Rot, Gelb und Grün.



Dieses gesunde, weil viel Vitamin C  
enthaltene Gemüse wird auch bei uns  
viel angebaut und gern gegessen.

Sonderstempel zum 100jährigen  
Bestehen der Ungarischen Hochschule  
für Gartenarbeit.

# Die Tomate

Mit den Kartoffeln verwandt, fehlt diese einjährige Gemüsepflanze in fast keinem Garten. Sie ist reich an Nährsalzen und Vitaminen.



Im „Westland“, dem niederländischen Küstenstreifen von Den Haag bis zur Maas- mündung, werden Tomaten unter Glas angebaut und kommen das ganze Jahr auf dem Markt.

## Tomatenernte

Noch ein Punkt:  
Früher (als alles besser war)  
gab es Dutzende verschiedener  
Tomatensorten.



Im gesegneten Klima  
der karibischen Inseln  
wachsen die Tomaten  
besonders gut.

## Ochro oder Okra



Ein Gemüse aus südlichen Breiten, daß in Mehl gewälzt gebacken oder in Suppen verarbeitet wird. Aus dem Namen kann Öl gepreßt werden.

## Melonen



Herrliche Früchte

Fruchtfleisch als Kompott oder Gemüse.

## Wassermelonen



## Kürbis

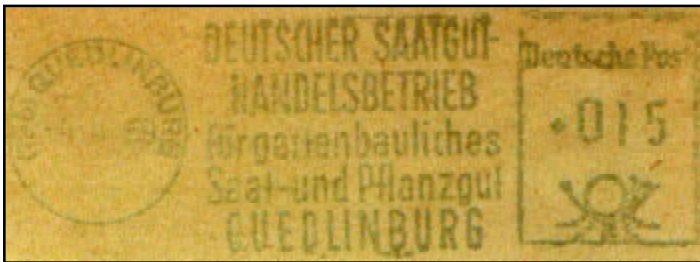


In südlichen Gegenden an heißen Tagen herrlich gegen den Durst.



# Gärtnereien

finden sich überall in der Welt.



Gutes Saatgut ist eine Voraussetzung für den Erfolg.



# Die brasilianische Flora

Mit einer Fläche von 8,5 Mio km<sup>2</sup> ist Brasilien das größte Land Südamerikas, mit sehr unterschiedlichen Klimazonen. Allein die Länge seiner Küstenlinie beträgt über 7.000 km, vom Amazonasgebiet im Norden bis an die Grenze zu Argentinien und Uruguay im Süden des Landes. Infolgedessen ist die Vegetation sehr verschieden je nach Klima und Region, woraus sich eine vielfältige Pflanzenwelt ergibt.



In diesem Beitrag versuchen wir, dies auch philatelistisch zu zeigen. Bedauerlich nur, daß die in schwarz/weiß wiedergegebenen Abbildungen die meist üppige Farbenpracht der Pflanzen nur erahnen lassen.

## Amazonien

Im Amazonasbecken beherrscht der tropisch-äquatoriale Urwald das Bild der Landschaft, seine Fläche wird in Brasilien auf knapp 3 Millionen km<sup>2</sup> geschätzt. Aus der Luft gesehen ist es ein hell- und dunkelgrün gesprenkelter Teppich, durchzogen von unzähligen Wasserläufen.

Die Gewässer sind strichweise von Wasserrosen (*Nymphaea*) bedeckt. Die größte ihrer Gattung ist die *Victoria regia* (Abb. 1), deren kreisrunde Blätter bis zu zwei Meter Durchmesser haben. Ihre zart weiß oder rosafarbenen Blüten von 30 cm Durchmesser und mehr öffnen sich nur in der Nacht.



Abb. 1: *Victoria amazonica*;

MiNr. 1709

Weltweit sind weit über 15.000 Arten bekannt, meist sind



## Orchideen (Orchidaceae)



Abb. 2 : *Cattleya cuttata*;  
MiNr. 2237



Abb. 3 : *Cattleya warneri*;  
MiNr. 2235



Abb. 4 : *Laelia lobata*; MiNr. 2438

es aber nicht schmarotzen-  
de Baumbewohner der Tropenwälder (*Epiphyten*); die feuchte Luft versorgt sie mit Wasser und Nährstoffen.

Dazu gehören die *Cattleya* und die *Laelia*, die wohl meist vorkommenden tropischen Orchideenarten (Abb. 2–4).

Im tropischen Regenwald sind es Kolibris, die kleinen Vögel nicht größer als ein Schmetterling, die die Bestäubung der Orchideen besorgen. Nicht umsonst werden sie in Brasilien liebevoll „Beija Flores“ (= Blumenküsser) genannt

## Cerrado

Eine weit verbreitete Vegetationsart in Brasilien ist der *Cerrado* mit niedrigem Trockenwald, bestehend aus Bäumen von 4 bis 7 Meter Höhe mit oft verkrüppelten Baumstämmen. Der Boden ist mit 30–50 cm hohem Gras bewachsen, welches während der mehrmonatigen Trockenzeit völlig verdorrt. Man findet diese Vegetation vor allem im zentralen Hochland von Brasilien, im Amazonasgebiet und zum Teil im Nordosten Brasiliens.



Abb. 5 : *Solanum lycocarpum*; MiNr. 2908

Abb. 6 : *Cattleya walkeriana*;  
MiNr. 2909

Abb. 7: *Kielmeyera coriacea*; MiNr. 2910

## Die Zentrale Hochebene (Planalto central)

Die Zentrale Hochebene Brasiliens auf 500 bis 1000 Meter Höhe erstreckt sich hauptsächlich über die Bundesstaaten Goiás und Minas Gerais, berührt aber auch die Staaten Tocantins, Mato Grosso und Mato Grosso do Sul. Brasília auf 1.100 Meter liegt auf der Hochebene von Goiás im Zentrum von Brasilien, mit einem trockenen und milden Klima.

Einige Pflanzen des zentralen Hochlandes erinnern an unsere Alpenflora, wie aus den Abb. 8–11 ersichtlich ist.



Abb. 8: *Palicourea rigida*;  
MiNr. 2947



Abb. 9: *Dalechampia caperenioides*;  
MiNr. 2946



Abb. 10: *Eremanthus sphaerocephalus*;  
MiNr. 1849



Abb. 11: *Cabia clausenii*; MiNr. 1848

## Caatinga

Ein ausgeprägtes Dürregebiet im Nordosten Brasiliens mit Dornstrauchvegetation (Sukkulente), vor allem Kakteen (Abb. 13–15). Allen ist gemeinsam, daß ihre Pflanzenteile große Wasserreserven speichern können. Die Stacheln der Kakteen sind umgewandelte Blätter; durch die kleinere Oberfläche verringert sich in dem



Abb. 12: *Philocereus gounellei*;  
MiNr. 1996



Abb. 13: Caatinga; MiNr. 119



Abb. 14: *Melocactus bahiensis*; MiNr. 1997



Abb. 15: *Carex jamacaru*; MiNr. 1998

trockenen Klima die Wasserverdunstung. Infolge der sehr langen Trockenzeit (oft 8 bis 10 regenlose Monate im Jahr) ist die Caatinga meist braungelb gefärbt; sie verwandelt sich jedoch nach kurzen Regenfällen fast über Nacht in frisches Grün.

## Atlantischer Regenwald (*Mata atlântica*)

Ursprünglich bestand am Küstengürtel vom Rio Grande do Norte bis hin zum Rio Grande do Sul im Süden Brasiliens ein riesiger Regenwald. Seit der Ankunft der ersten Kolonisten um 1500 wurde aber der größte Teil vernichtet. Heute bleibt davon nur noch ein ganz kleiner Rest übrig von etwa 10.000 km<sup>2</sup> in den Staaten São Paulo und Rio de Janeiro.

Anlässlich der BRAPEX 91 in Vitória /ES kam ein Block zur Ausgabe für die Bewahrung des atlantischen Regenwaldes (Abb. 16).



Abb. 16; MiNr. 2438 - 2440

Der hochstämmige Pinheiro-do-paraná (*Aracuaria angustifolia*), eine in Südamerika vorkommende Nadelholzgattung, ist im gemäßigten Klima des Südens von Brasilien beheimatet, bekannt auch als Pinheiro-brasileiro, araucária (Abb. 17) oder „Parana-Kiefer“; die Baumart ist allerdings weder eine Kiefer noch eine Pinie. Mit ihren



Abb. 17; MiNr. 2875 - 2876

gradwüchsigen Stämmen liefern die Araukarien ein vorzügliches Bauholz; ihre Bestände sind jedoch wegen übermäßiger Nutzung auf einen Bruchteil des früheren Vorkommens zurückgedrängt.

Die hübsche Legende auf der Briefmarke rechts im Bild mit dem Blauraben bedeutet, frei übersetzt: „Glücklich darüber, daß der Vogel den Samen der Araukarien am Boden verstreut, versah ihn Gott mit einem Kleid so blau wie der Himmel“.

Zwei andere, typisch brasilianische Bäume dürfen hier nicht unerwähnt bleiben: Der Pau-brasil, dem Brasilien seinen Namen verdankt, und der Ipê, bekannt für seine wunderschönen gelben und violetten Blüten.

Abb. 18: *Pau-brasil*; MiNr. 2341

*Pau-brasil*: Gehört zur Familie der in Brasilien stark verbreiteten Leguminosen oder Hülsenfrüchtlern (*Caesalpinia echinata*), bekannt auch unter vielen andern einheimischen Namen wie z. B. *Ibirapitanga* (= rotes Holz). Er erreicht eine Höhe von 20 bis 30 Metern und hat duftende, gelbe Blüten; die Blütezeit dauert von Oktober bis November. Das im Kern rotviolette Holz ist hart und schwer, es gilt daher als unverwundlich.



Seine vorzüglichen Eigenschaften waren bereits den ersten Entdeckern Brasiliens bekannt und so wurde das begehrte Edelholz massenweise ausgeführt. Der im Küstengebiet von Paraíba bis Rio de Janeiro vorkommende Baum ist in den brasilianischen Wäldern durch die übermäßige Abholzung fast gänzlich verschwunden.

*Ipê*: Ein viel verbreiteter Zierbaum der Gattung *Tabebuia*, wegen seiner Blütenpracht wohl einer schönsten Bäume Brasiliens, und er ist praktisch das Wahrzeichen von Brasilien (*Árvore nacional*). Unter mehreren Arten gibt es vor allem den *Ipê amarelo* sowie den *Ipê roxo*.

Mit seinen gelben oder violetten Blüten leuchtet er aus dem grünen Kronendach der Wälder hervor oder ziert die Straßen der Städte. Das Holz des *Ipê* ist außerordentlich resistent gegen die Fäulnis.

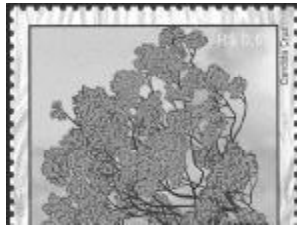


Abb. 20: *Ipê roxo*; MiNr. 3304

Abb. 19: *Ipê amarelo*; MiNr. 1669



## Pantanal

Das ausgedehnte, ja riesige Sumpfbereich des Pantanal im Westen von Mato Grosso und Mato Grosso do Sul ist ebenfalls ein ganz besonderes Ökosystem mit einer eigenen, artenreichen Flora und Fauna. Charakteristisch ist die weite Wasserflächen einnehmende Aaguapé oder Wasserhyazinthe (*Eichornia crassipes* – Abb. 22). Nachdem ihr dichtes Wurzelsystem gewisse Schwermetalle aufzunehmen und zu binden vermag, ist sie für die Gewässerreinigung wichtig. Vielfach wird die Aaguapé deshalb in verschmutzte Gewässer künstlich eingebracht.





Abb. 21: *Jacaranda*;  
MiNr. 2580



Abb. 22: *Euterpe  
olacea*; MiNr. 2581



Abb. 23: *Barbacenia  
tomentosa*; MiNr. 2582

Für die Beschreibung der brasilianischen Flora kommt dem deutschen Naturforscher Karl Friedrich Philipp von Martius (1794–1868) eine besondere Bedeutung zu. Er hatte sich im Gefolge der österreichischen Erzherzogin Leopoldine, der Frau des Kaisers Dom Pedro I, von 1817 bis 1820 in Brasilien aufgehalten und später in Deutschland unter Mitarbeit zahlreicher andere Botaniker eine insgesamt 40 Bände umfassende „Flora Brasiliensis“ verfaßt, die allerdings erst 1906 abgeschlossen werden konnte. Berühmt ist auch seine Monographie der Palmenarten „Historia Naturalis Palmarum“.

Anlässlich seines 200. Geburtstages im Jahre 1994 gab die brasilianische Post die hier gezeigten drei Briefmarken heraus (Abb. 21–23).

## A Herança das Américas

Von Portugal gibt es drei wunderschöne Briefmarken zum Thema „A Herança das Américas“ (Das Erbe Amerikas), die vortrefflich zu unserem Beitrag passen.



Abb. 24

*Jacarandá* (Abb. 24): Nach der Darstellung auf der Briefmarke handelt es sich wohl um die „*Jacarandá mimosifolia*“, ein sehr verbreiteter tropischer Zierbaum mit fein geschnittenen grünen Blättern und blau-violetten Blüten. Außerdem hat er braungelbe Früchte, die bis zu 7 cm messen können. Es ist eine unter vielen andern Arten der *Jacarandá*. Das Holz der *Jacarandá mimosifolia* ist nicht nutzbar.

*Kakao (Cacau)*: Das Markenbild zeigt uns die Frucht des Kakaobaumes (Abb. 25), welche die eigentlichen Kakaobohnen enthält.

Die grüngelben bis roten Früchte sind im reifen Zustand bis zu 30 cm lang und wiegen bis zu 500 g. Die Heimat des Kakaobaumes ist die tropische Amerika. In Lateinamerika ist Brasilien der wichtigste Kakaoproduzent, Kakaowird zweimal im Jahr geerntet.

*Maracujá* (Abb. 26) ist die Frucht der *Passiflora* (Passionsfrucht), einer Kletterpflanze mit farbenprächtigen Blüten. Der brasilianische Name der Frucht stammt von „*Mara Kuya*“, der einheimischen Sprache Tupi. Brasilien ist weltweit der größte Produzent dieser tropischen Frucht.

Im übrigen hat die brasilianische Post zwischen Juni 1989 und Oktober 1993 auch eine Reihe von einfachen Freimarken mit Bildern von Blüten einheimischer Pflanzen herausgegeben. Diese zu beschreiben würde jedoch den Rahmen dieses Beitrags sprengen.

Zum Schluß:  
 Pau-brasil  
 in seiner ganzen Pracht

Ein besonderer Dank gilt dem Autor und der Arbeitsgemeinschaft Brasilien e.V. im BDPH. für die Abdruckerlaubnis.

Abb. 26



Abb. 25



# Was wissen Sie über Natur- und Tierschutz?

Der erste Tierschutzverein wurde bereits 1824 in England ins Leben gerufen. Die Gründer des ersten deutschen Tierschutzvereins kamen 1839 aus Dresden. Sie waren keine weltfremden Träumer, setzten sich bereits damals für den Schutz gefährdeter Wildtiere und den Erhalt des Gleichgewichts der Natur ein. Die Probleme waren meist örtlicher Art, ihr Erfolg mäßig. Die aufkommende Industrie, der damit verbundene Wohlstand war das Maß der Dinge. Die Natur war im Wege, sie wurde menschlichen Ermessen untergeordnet.



Auf keinem Stück Land fehlen die Spuren der Menschen. Wiesen wurden entwässert, Flüsse reguliert und betoniert, Autobahnen durchziehen das Land und Industriekomplexe entstehen ohne Rücksicht auf das Umfeld. In den letzten 40 Jahren verlor die Erde mehr Wald als in den letzten 3.000 Jahren zuvor! Mit diesem Bäumen fällt auch die verschwenderische Artenfülle dieser Naturräume.



Aber was interessieren uns tropische Insekten, Pflanzen, Krokodile, Nashörner oder einheimische Vögel, Störche, Eulen und Frösche? Wer hält das Fortschreiten der Wüste auf, wer stillt den Durst von Millionen Menschen?

Schauen wir vor unsere Haustür. Wir bedienen uns im „Laden Natur“ ohne Rücksicht. Wir verbrauchen Wasser, Energie, wir verpesten die Luft, wir pumpen den Boden mit



Chemie voll. Wir nehmen – aber wer sagt uns den wahren Preis? Eine kleine Rechnung haben wir bereits: Tausende von Pflanzen und Gräsern, Kleintiere und Vögel haben in unserer technisierten Umwelt keinen Lebensraum mehr. In der Selbstregulierung der Natur wurde von Menschen eingegriffen, zu unserem Nachteil, wie wir heute wissen.

**Schützt die Vögel**

1985    1986    1987    1988

Neuntöter    Saadkrähe    Braunkehlchen    Wendehals

Verein der Briefmarkenfreunde

GEBÜHR BEZAHLT

**Tag der Jungen Briefmarkenfreunde**

**Schützt die Vögel**

Neuntöter    Saadkrähe

Wendehals    Braunkelchen

**Junge Briefmarkenfreunde  
RODENBERG**

Herrn  
 Dirk Janietz  
 Berliner Weg 8  
 3054 Rodenberg



Die Natur kennt keine Schädlinge. Jedes Lebewesen hat im Haushalt der Natur eine Funktion, die weder nützlich noch schädlich, dafür aber notwendig ist. Erst der Mensch begann diese Naturwelt zu bewerten. Eine Welt aus lauter Nützlingen aufzubauen, ist ein naturfremder Wunsch.

Der gleiche Fuchs, der Hühner stiehlt, fängt mit Vorliebe Feldmäuse. Der Sperling, der Getreidekörner frißt, füttert seine Jungen mit Raupen des Kohlweißlings. Rebhuhn,



Fasan und Hase haben ihren Anteil an der Regulierung von Wiesen und Feldern. Heute werden die Äcker regelmäßig chemisch gereinigt. Erträgt kaum ein ungewolltes unnützlich Krautlein. Über 30 Ackerwildkräuter sind bisher ausgestorben. Fehlende Kräuter, fehlende Insekten, Würmer, Schnecken, weniger Rebhühner, Hasen, Igel, dafür mehr Chemie. Der natürliche Kreislauf ist gestört. Mit jeder aussterbenden, noch so unscheinbaren Pflanze, fällt das Todesurteil für durchschnittlich zehn Tierarten. Heute gelten in Europa 45 Prozent der heimischen Pflanzen sowie 65 Prozent der Tierarten als bestandsbedroht. Eine Bilanz, die uns nachdenklich stimmen sollte!

Die Umweltprobleme waren vor 200 Jahren meist örtliche Probleme, Not und Elend bestimmter Berufsgruppen oder die Profitgier industrieller und blaublütiger Gruppen, haben heute solche Ausmaße angenommen, daß man Naturschutz nicht mehr losgelöst von der Umweltproblematik sehen kann. Der Fortschritt macht bequem, er verleitet zur Maßlosigkeit. 25 Liter Wasser langten im vorigen Jahrhundert für den täglichen Bedarf, da es mühevoll aus Brunnen geschöpft und herangetragen werden mußte. In modernen





Herrn  
 Rudolf Meysick  
 Pekingerstraße 7  
 D(0) - 4900 2 6 1 1 2



Wohnungen zapft heute jeder Bewohner ca. 350 Liter! Diese Menge füllt 35 Wassereimer randvoll. Wohl niemand heute würde sie freiwillig vom Brunnen holen. Wie leicht ist es dagegen nach einer Handumdrehung das Wasser fließen zu lassen? Jeder verbrauchte Liter Wasser ist auch Abwasser. Es enthält fäulnisfähige Stoffe, Haushaltschemikalien und vieles mehr an Dreck. Industrie- und Städtekanalisation führen den Flüssen eine riesige giftige Schmutzlast zu. Die Selbstregulierung funktioniert nicht mehr. Das natürliche Leben im und am Wasser und in den Meeren ist gestört. 1911 schrieb die Presse, daß die Elbe im Raum Magdeburg einwandfreies Trinkwasser in jeder Menge liefern kann. Mitte der 1960er Jahre wurde die Trinkwassergewinnung aus der Elbe eingestellt.

„Wir sind bestrebt, die uns durch Gott geschenkte Gesundheit der Luft und des Wassers durch unsere Vorsorge, so weit uns dies möglich ist, reinzuhalten. – Wir verfügen deshalb, daß es niemanden gestattet ist, in Gewässern, die weniger als eine Meile von einer Ansiedlung entfernt liegen, Flachs oder Hanf zu wässern, weil dadurch die Beschaffenheit des Wassers und der Luft ungünstig verändert wird.“ Verfügung des Kaisers Friedrich II. aus dem Jahre 1730.

Bereits zu Beginn unserer Zeitrechnung wurde Klage gegen die Verschmutzung der Luft durch Tuchwalker, Gerber und Färber erhoben. Der römische Kaiser Cäsar erließ ein Dekret über das Fahrverbot von Wagen aller Art an Sonntagen in Rom – wegen der



Postkarte

TierPark-Vereinigung

Neumünster e. V.

Geerdstraße 100  
(Straße und Hausnummer oder Postfach)

2350 Neumünster  
(Postleitzahl) (Bestimmungsort)

Staubentwicklung. Vielleicht sollte man dieses Dekret heute in angepaßter Form wieder verwenden?

Es gäbe noch viele Beispiele über die Zerstörung der Natur durch Menschen aus unterschiedlichen Gründen. Auch sollte man nicht vergessen, das Unwetter, Katastrophen, Flächenbrände und Kriege große Schäden für den Lebensraum von Pflanzen und Tieren angerichtet haben. Aber diese Art Schäden sind in einigen Jahren von der Natur selbst überwunden (worden). Die langfristigen Schäden von Menschen gemacht – Ausrottung ganzer Tierarten, Abholzung riesiger Flächen, chemieverseuchte Böden, Berge von Abfall und Müll – regeneriert die Natur nicht.

Denken wir nur an die Ausrottung der riesigen Büffelherden in Amerika, das Abschießen großer Elefantenherden und der Nashörner. Nur wegen des Elfenbeins. Das Abschlachten der Pandabären in China, der Tiger und Krokodile in Afrika und Asien, wegen des Felles zur Befriedigung unserer Modewünsche. Hohe Gewinne betäuben jedes Gewissen, die Behörden kämpfen aussichtslos mit mangelhafter Ausrüstung und mangelnden Geldern gegen Wilderer und Händler. 10 Prozent der weltweiten Rüstungsausgaben könnten hier schon Wunder bewirken.

Große Verdienste haben die internationalen Zoos sich erworben. Manches Tier würde es heute nicht mehr geben, wenn dort nicht in enger Zusammenarbeit aussterbende Exemplare nachgezüchtet würden.

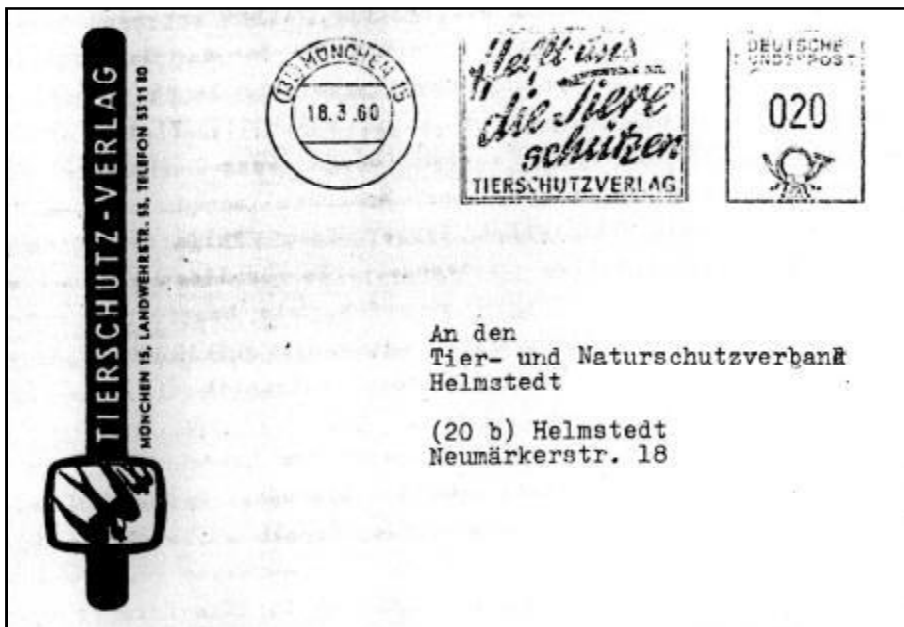
Ein Erfolg für die Zukunft ist das Washingtoner Artenschutzabkommen. Es verbietet den Handel mit bedrohten Tier- und Pflanzenarten. In Deutschland unterliegen fast alle Greifvögel, Papageien, Menschenaffen sowie alle Orchideenarten einem Einfuhrverbot, für Elfenbein, Felle gefleckter Katzen, Schildkröten- und Schlangenhäute ist ebenfalls die Einfuhr verboten.

Eine weitere Konvention verpflichtet die Vertragsstaaten zum Schutz bedeutender Feuchtgebiete. Die Erhaltung heute noch intakter Tier- und Pflanzenpopulationen, besonders in den neuen Bundesländern, muß durch Renaturierung und fachliche Bearbeitung gefördert werden. An dem Zustandekommen von nationalen und internationalen Vereinbarungen haben die großen Naturschutzverbände aus Europa, Amerika, Australien und Japan erheblichen Anteil.

Zu Beginn der 1970er Jahre, spätestens mit der UN-Konferenz zur Erhaltung der Umwelt 1972 in Stockholm, wurde es immer offenkundiger, daß in den Beziehungen zwischen Gesellschaft und Natur qualitative Veränderungen eintraten und viele bisher gültige Prinzipien der Naturnutzung und der Naturschutzpraxis, einer weitgehenden Neubewertung bedürfen.

Vor dem Zweiten Weltkrieg gab es höchstens 10 internationale Organisationen, die sich mit Elementen der natürlichen Umwelt befaßten. Anfang der 1970er Jahre stieg die Zahl auf über 100 an, z.B. Internationales Zentrum zur Rettung ölverschmutzter und gefährdeter Seevögel, der Fonds für den Schutz der Natur auf Inseln (1972), die Internationale Gesellschaft für Ökologie (1975), die Internationale Gesellschaft für den Primatenschutz (1974), IMO-Organisation zur Verhütung der Verschmutzung der Meeresumwelt, die IUNC-Internationale Union zur Erhaltung der Natur. Diese Union leistete z.B. Hilfe in der Ausarbeitung des Gesetzes über den Schutz der Fauna (Panama 1978), des Gesetzes über geschützte Naturkomplexe (Malawi 1979) sowie des Staatsplanes Naturschutz in Thailand 1978.

Die meisten UN-Spezialorganisationen (UNICEF, UNESCO, WHO, FHO) beschäftigen sich seit vielen Jahren intensiv und erfolgreich mit Umwelt- und Naturschutzproblemen. Einen großen Beitrag für die Tierwelt leistet der WWF (WorldWildlifeFound), eine fast private Organisation. Der Europarat proklamierte ein Naturschutzjahr, die UNO das Denkmalschutzjahr, das Jahr der Familie und des Kindes, die FAO (Welternährungs-



organisation) beschäftigt sich mit dem Hunger, sauberem Wasser, die WHO (Weltgesundheitsorganisation) mit den Folgeerkrankungen, Unterernährung, Bevölkerungswachstum und Seuchen. Alles entstand meistens aus Umweltproblemen. Man könnte die Reihe der Organisationen aller Art, die sich mit den Umweltproblemen beschäftigen, noch lange fortsetzen. Leider ist diese mühevollle Kleinarbeit dieser Organisationen und ihrer Mitglieder für die meisten Menschen nicht oder kaum sichtbar. Die wohlstandsverwöhnten Länder und Menschen merken selten, daß sie am Ast des Wohlstandes lange sägen! Philatelistisch ist all das Festgestellte belegbar.

Es sollten sich mehr Sammlerfreunde diesen Themen zuwenden, sie bearbeiten und der Öffentlichkeit vorstellen. Damit würde ein aufklärender Beitrag zum Verständnis dieser hochaktuellen Problematik mit philatelistischen Mitteln geleistet.

Aufgabe dieses Beitrags soll es sein, den Leser zum Nachdenken zu veranlassen. Vielleicht kann er irgendwo in seinem Umfeld mit dazu beitragen, die Natur, die Umwelt zu verbessern und zu erhalten.

Er tut es nicht nur für sich, er tut es für die Zukunft seiner Kinder und Enkelkinder.

# Die Kriegsgebote des Kartoffelbauers

**Landwirt!** Hindernung ruft Dich auf zur verstärkten Mitwirkung im wirtschaftlichen Kampf. Das ist Deine vaterländische Pflicht wie die Hingabe von Leib und Leben an der Front. Wozu hast es am meisten?

**An Speisekartoffeln!**

Deutschlands Kartoffelernte dürfte wieder so gering ausfallen wie 1917. Pflanze mehr abgeerntete Kartoffeln, die viel schlechter können, als neuere Sorten, wachste bei schlechter Ernte das Saatgut leichter, es durch Deine Landwirtschafskompetenz möglichst vom Schmelboden des Ceteris.

Pflanze auf keinen Fall zu kleine Saatkartoffeln, schneide die Kartoffeln nicht wieder.

Dinge kräftig mit Stallmist, Gründüngung, Kartofflung...

Halte die Kartoffeln unkräftig, behäufte, jedesmal, wenn der Boden verkrustet ist.

Und schlussendlich die Hauptsache: Entschlüsse Dich sofort mehr Acker zum Pflanzeln für Kartoffeln fertig zu machen, keinesfalls aber besser weniger.



Kartoffelbauerngesellschaft, Berlin, Vermittlungsstelle 1918

## Kartoffelversorgung im Ersten Weltkrieg 1917/1918

Mit der Überzeugung von einem kurzen und siegreichen Kampf war Deutschland in den Ersten Weltkrieg gezogen. Eine staatliche Vorratshaltung und eine auf Krisensituationen vorbereitete Verwaltung gab es nicht. Die englische Seeblockaden und die Dauer des Krieges schnitten Deutschland vom Welthandel ab. Die heimische Landwirtschaft hielt in dieser Situation eine besondere Bedeutung. Um die Ernährung sicherzustellen wurden 1917/18 auf Plakaten eine Ausweitung der Kartoffelanbaufläche und eine Steigerung des Ertrags gefordert. Den Hunger vor allem in den Städten konnten die Kartoffelbauern aber nicht verhindern. Krisen (durch Unmoral), kleine Gärten und Balkone ermöglichen und erzwingen den Kartoffelbau. (Plakat eingesandt von Manfred Geib)



# Die Weine San Marions

Nach den Weinen Italiens und europäischen Weinen würdigt nun die Postverwaltung von San Marino die heimischen Weine. Am 16. Juni 2009 wurde ein Block mit 6 Marken zu 60 Cent verausgabt. Dargestellt sind Weine, die von dem Consorzio Vini Tipici di San Marino produziert werden. Im Einzelnen handelt es sich um folgende Weine:

**Tessano:** ein Rotwein mit einem Mindestanteil von 50 Prozent Sangiovese, ein Jahr im Barrique gelagert, mindestens 10 Monate auf der Flasche, bevor er in der Verkauf kommt

**Brugneto:** ein Rotwein mit einem Mindestanteil von 85 Prozent Sangiovese

**Riserva Titano:** ein weißer Schaumwein (ca. 12 % vol Alkohol) aus Biancale, Chardonnay und Sangiovese

**Caldese:** ein weißer Tafelwein als Cuvée aus den Rebsorten Chardonnay und Ribolla, rund 10 Monate im Barrique gereift





Roncale: ein Weißwein aus mindestens 50 Prozent der Rebsorte Ribolla

Moscato Spumante: ein leichter Schaumwein (ca 7 % vol Alkohol) aus mindestens 85 Prozent Moscato und höchstens 15 Prozent lokaler Rebsorten

Das Consorzio Vini Tipici di San Marino, das fast alle heimischen Winzer umfaßt, wurde 1976 gegründet und 1979 offiziell anerkannt. Eine der ersten Aufgaben war es, eine Produktlinie zu schaffen, die auf den Eigenschaften des traditionellen Weinbaus des Terroir von San Marino basiert. Der entscheidende Schritt zur Entwicklung des Weinbaus folgte 1989 mit der Präsentation der ersten Weine, die das Herkunftszeichen trugen, nämlich des Biancale und des Moscato. Es folgten der Brugnato 1990, der Roncale und der Tessano 1999 sowie der Sangiovese 2005. Aktuell gibt es sieben Ursprungs-



weine mit dem staatlichen Herkunftszeichen, die ergänzt werden mit Qualitätsweinen wie Caldese, Oro dei Goti und Riserva del Titano, deren Produktspezifikation noch nicht erfolgt ist.

Die Rebfläche San Marinos beträgt etwa 225 Hektar. Die meisten Winzer liefern ihre Trauben an das Consorzio Vini Tipici di San Marino. Die Weine werden hauptsächlich aus Moscato (größter Anteil mit süßem, perlendem Wein), Sangiovese und Biancale (eine lokale Art des Trebbiano) gekeltert. Kleinere Mengen werden aus Chardonnay und Pinot Bianco produziert.

Quelle: [www.aasfn.sm](http://www.aasfn.sm), [www.consorziovini.sm](http://www.consorziovini.sm), [www.wein-plus.de](http://www.wein-plus.de)

# Schweizer Umweltschutz 1942



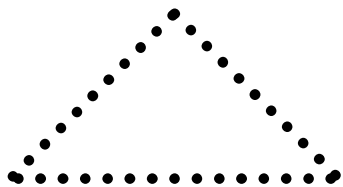
Auf den Umschlagseiten haben wir diesmal Marken zum Thema Umweltschutz von Horst Kaczmarzyk. Unter seinen Marken sind mir besonders aufgefallen die drei Schweizer Marken aus dem Jahr 1942.

Damals bereitete sich Schweiz auch mit Briefmarken auf den Einfall der Deutschen Wehrmacht vor, denn die Schweizer Bundesregierung wußte: Alles Unwohlverhalten gegenüber den Flüchtlingen und alles Wohlverhalten gegenüber den üblen Geschäftemachern und Mördern aus dem nördlichen Nachbarland würde die Alpenfestung nicht schützen. Heute käme man als Cowboy angeritten, um die Steuerflüchtlinge zu erschrecken (hat ja auch geklappt).

Auf den Briefmarken sind verwendet worden für den deutschen Text eine Fraktur-Schrift von Rudolf Koch, für den italienischen Text eine klassizistische Antiqua von Giambattista Bodoni und für die französische Schweiz eine Garalde von Claude Garamond.

Es kommt äußerst selten vor, daß eine Postverwaltung solche Feinheiten berücksichtigt. Aber die Schweiz war schon immer für ihre graphische Kunst bekannt.

Die Schweizer werden mit diesen Briefmarken dreisprachig aufgefordert, Altstoffe, also auch Papier, zu sammeln.



Ich suche Marken:

Albanien Dezember 2007 Michel-Nummer 3227–3230.

Es handelt sich um dreieckige Marken mit Gemüsemotiv.

Brigitte Nitzke: [biggi\\_philatelie@gmx.de](mailto:biggi_philatelie@gmx.de)

Brigitte Nitzke

Der Deutsche Bauerngarten im Wandel der Zeit

## Mein Hobby-Garten auf Briefmarke & Co.

Die offene Klasse ist passé. Unser Vorsitzender der Siegburger Briefmarkenfreunde hat mich überredet, oder überzeugt, mein Exponat Rang 3 tauglich zu verändern und auf der Siepost 09 auszustellen.

Ich sehe mir meine Sammlung an, überprüfe mein vorhandenes Material und dann? Es paßt vorne und hinten nicht so zusammen, wie für Rang 3 gefordert wird. Ich habe Fragen über Fragen. Was ist philatelistisch zu nutzen, was überhaupt nicht, welche „Sachen“ sind wie zu bezeichnen?

Ich hätte nie vermutet, daß ich so viel Hilfe im Verein erhalten würde. Tipps und Tricks verrät man mir, Anregungen, worauf ich besonderes Augenmerk legen soll. Ich bin erleichtert. Die zweite große Hilfe hole ich mir aus den vierteljährlichen Rundschreiben der ArGe Landwirtschaft, Weinbau, Forsten und meinem dritten, aber nicht letzten Verein, Frau und Philatelie. Auch nehme ich den Rat auf, einen Juror zur Stellungnahme meiner vorhandenen Sammlung zu bitten. Dieser zeigt mir auf, was ein roter Faden ist und wie ich ihn auf den Weg bringe.

Ich verwerfe meine erste Gliederung und mit großem Ergeiz arbeite ich mich so langsam in einen Aufsatz hinein. Das war schon als Kind eine Leidenschaft von mir. Wie von selbst windet sich der rote Faden ohne allzu große Problematik durch das Geschehen. Geschafft, einige kleine Verbesserungen noch und es kann an die Ausarbeitung gehen.

Na ja, nicht ganz so, da private Verpflichtungen mir nur geringen Spielraum lassen. Die 14tägigen Vereinstreffen müssen darunter leiden und auch die gesamte Familie wird in meinen Briefmarken-Zeitrahmen mit eingespannt. Mein Mann ist für die Ausschnitte, meine Schwiegertochter für die Korrektur zuständig. Das Exponat erstelle ich mit Hilfe eines Laptops, der seit August 2008 meine neue Errungenschaft ist, mich aber zeitweise noch vor gewisse Probleme stellt.

Ein Vorteil für mein Exponat war, daß ich etliche Marken und Belege von der ersten Sammlung nutzen konnte. Probleme bereiten mir noch die Einteilung und Verwendung von Marken, Ganzsachen, AFS-Ausschnitten und thematik-bezogene Belege, um ein

Gesamtbild zu erhalten und dem Text gerecht zu werden. Ein Sammlerfreund leiht mir einen selbst hergestellten Rahmen, auf den 12 Blätter aufgelegt werden können. Eine phantastische Hilfe, denn so bin ich besser in der Lage, Ungereimtheiten zu erkennen und zu ändern.

Die Zeit läuft mir davon, nur noch zwei Wochen Zeit und für das angemeldete 6-Rahmen-Exponat sind noch 2 Rahmen zu fertigen. Auf jeden Fall rechne ich noch einige Nutzpflanzen auf Briefmarke ein, die ich mit Sicherheit auf der Messe in Essen bekomme. Nachdem unser Verein gemeinsam mit Bonn-Beuel und Bad Neuenahr einen Bus gechartert hatte, fahren wir gemeinsam zur Essener Messe. Erwartungsvoll gehe ich mit meiner Liste auf die Suche.

Aber die Postverwaltungen sagen mir: Die Marken-Ausgaben von 2006–2007 sind zu alt, die haben wir nicht mehr, die Händler vor Ort sagen: Die Marken sind zu neu, die führen wir noch nicht. Super! Jetzt erst einmal abschalten. Meine Liste, die für mich interessanten Exponate zur Hand und eins nach dem anderen gesucht und begutachtet und studiert. Einige andere habe ich mir rein gestalterisch interessenthalber angeschaut.

Ein Besuch bei der ArGe Bayern und unserer ArGe lassen mich meinen Frust schnell vergessen. Ich erwerbe noch einige Marken und AFS und schon geht's ab nach Hause. Noch eine Woche Zeit bis zur Ausstellung. Mittwoch: das letzte Blatt noch einmal abändern, fertig! Einpacken!

Freitag: Leicht nervös lege ich mein Exponat in die Rahmen. Nr. 60 Jetzt hilft alles nix, komme was wolle. Die Juroren nehmen ihre Arbeit auf und einer meinte, es wäre besser darauf zu achten, postfrische und gestempelte Marken auf gesonderten Blättern zu halten. Zu meiner Verteidigung: Ein Vereinsmitglied habe mir gesagt, daß dieses Kriterium bei Thematik-Exponaten nicht so eng gesehen würde.

Samstag: im Rahmen eines gemütlichen Abends wurden die Ergebnisse bekannt gegeben. Mein Mann hat mich begleitet. Schützenhilfe. Die Exponate wurden vorgelesen, aber ich hörte nur halb zu. Insgesamt 23 Erstausteller, das hatte ich nicht erwartet. Vereinsmitglied Frau Nitzke, Erstaustellerin, Der Bauerngarten. Vermeil. Vermeil? Ich bin sprachlos, denn insgeheim hatte ich mir Silber erhofft und nun Vermeil!!

Sonntag: so langsam begreife ich, was ich da geschafft habe. Aber auch nur durch die Hilfe meiner Vereinskameraden, den Rundschreiben der Vereine und ArGe, dem hilfsbereiten Juror, sowie natürlich meiner Familie. Das Jurorengespräch gegen Mittag zeigt mir noch vorhandene Defizite auf, aber es tut gut zu hören, daß die Sammlung ins-



gesamt einen interessanten, ordentlichen, doch auch noch ausbaufähigen Charakter hat. Mein Exponat ist wieder im Schubert, doch meine Gefühle sind etwas zwiespältig. Will ich im Wettbewerb weiterkommen, dann müßte ich meine Vorstellungen vom schönen Garten auf Briefmarken zugunsten des Reglements einschränken. Soll ich wieder zurück in die Offene Klasse? Da würden niemanden thematisch gestalterische Karten oder Maximums-Karten in größerer Anzahl stören. Es wird Zeit in punkto Briefmarke und Co. erwachsen zu werden.

## 125 Jahre Ausbildung in Ettelbrück

Am 30. September 2008 verausgabte die luxemburgische Post eine Sondermarke – Tarif A, entspricht dem Porto eines normalen Inlandsbriefs der ersten Gewichtsklasse. Druck: Hochauflösender Offset-Druck von Joh. Enschedé Stamps, NL-Haarlem.

Mitte des 19. Jahrhunderts wurde im Großherzogtum die erste Landwirtschaftsschule gegründet, die 1880 in die „Ecole primaire supérieure“ in Ettelbrück eingegliedert wurde. Drei Jahre später entstand dann die staatliche Landwirtschaftsschule in Ettelbrück. Im Jahr 1927 ermöglichte ein Gesetzesbeschluß die Schaffung einer neuen Schule in der Avenue Salenty. 1971 wurde die Schule in „Institut d'Enseignement Agricole“ umbenannt. Seit 1979 trägt sie ihren heutigen Namen: „Lycée Technique Agricole“ (LTA).

Die Ausbildung im LTA umfaßt heute die Bereiche Landwirtschaft und Gartenbau, Landmaschinentechnik und Natur- und Umweltschutz. Derzeit hat das LTA 630 Schüler, obwohl das Gebäude ursprünglich nur auf 150-100 Schüler ausgelegt war. Ein Grund mehr für die neue Landwirtschaftsschule in Gilsdorf (L) in der Region „Nordstadt“ (Ettelbrück).

Aus Info der luxemburgischen Post

### Motivsammlung „Pilze – Schätze des Waldes“

Nach über 20 Jahren Sammeltätigkeit zum „Thema Pilze“ biete ich meine Sammlung zum Kauf an. Die Sammlung umfaßt 90 Blatt DIN A 4 Papier (Elefantenhaut).

Kontakt: Siegfried Kosidowski, Stollenweg 18, 30453 Hannover

# Geschichte der Kartoffel Teil 5

In Venezuela herrschte als Beauftragter des Augsburger Handels- und Bankhauses Welser der aus Ulm stammende Nikolaus Federmann (?–1542).



Der Blick auf Veléz und der erste Gottesdienst auf der Ebene vor Bogotá (an dem Federmann teilnahm) werden auf Marken aus Kolumbien gezeigt.



Bevor sich die drei Konquistadoren gegenseitig totschiessen konnten, gelang es Quesada, einen Waffenstillstand herzustellen und den spanischen Hof als Schiedsrichter einzuschalten. Der entschied zugunsten Quesadas; nur dieser erhielt das Recht, auf der Hochebene plündern zu dürfen. Federmann mußte sich deshalb bei den Welsern und vor dem „Indischen Rat“ in Sevilla rechtfertigen und verlor sein gesamtes erraubtes Vermögen.

Nach seiner Rückkehr nach Europa schreibt Nikolaus

1530 startete Federmann auf eigene Faust eine Expedition und zog mit 114 Fußsoldaten und 16 Pferden in Richtung Süden, um das Goldland, das sagenumwobene „El Dorado“, zu suchen. 1537 unternahm er eine weitere Expedition, die ihm 70.000 Dukaten einbrachte. 1539 zog er abermals los, »El Dorado« zu finden. Diesmal kam er bis auf die Hochebene von Bogotá in den Anden, wo er Gonzalo Jimenez de Quesada, der einige Jahre vorher dort als erster Europäer die Kartoffel entdeckt hatte, und einen dritten Konquistador, Sebastian de Benalcazar, traf. Federmann kam als erster Deutscher auf das Hochland von Bogotá und in das Herrschaftsgebiet der dort wohnenden Chibchen-Indianer; er ist als der erste Deutsche anzusehen, der eine Kartoffel sah und möglicherweise gegessen hat.



Abgebildet sind der Azteken-Herrscher Moctezuma II. (1466–1529), der Inka-Herrscher Atahualpa (1502 bis 1533) und der Chibchen-Häuptling Zipa Tisquesuzo (1515–1539). Gegen die Feuerwaffen der Eroberer hatten sie keine Chance und sie sollten auch keine erhalten.



Der Eroberer Gonzalo Jimenez de Quesada (1500–1579)

Gonzalo Fernandez de Ovieda y Valdés übergibt seine Geschichte »La Historia general y natural de las Indias« dem Herzog von Kalabrien



1551 erwähnt der spanische Pater José de Anchieta in seinem „Epitola quam plurimarum“ den Kartoffelanbau. Im selben Jahr schreibt Pedro de Valdivia, der Eroberer Chiles und Gründer der Stadt Santiago, an Kaiser Karl V. in Spanien, daß die Eingeborenen Kartoffeln anpflanzen würden.

Garcilaso de la Vega war der Sohn eines spanischen Schiffskapitäns und einer Inka-Prinzessin und wird als „letzter Inka“ bezeichnet. Er beschrieb 1605 in seinem

Federmann einen Bericht, „Indianische Historia“, der 1557 in Hagenau gedruckt wird. In diesem Bericht nennt Federmann die Nahrungsmittel der Bewohner von Venezuela und erwähnt eine Knollenfrucht, bei der es sich wahrscheinlich um die Bata- te, also um die Süßkartoffel, handelte.

1550 veröffentlicht der Jesuitenpater José de Acosta die „Historia natura y moral de las Indias“ und erwähnt hier die Kartoffel. 1571 erwähnt er den Kartoffelanbau in Peru und beschreibt eine Kartoffelkrankheit – „Brand“ oder Mehltau. 1590 berichtet er von dem Handel mit getrockneten Kartoffeln in Cuzco und Umgebung. Der Bericht von Acosta wurde ins Italienische, Französische, Englische und Niederländische übersetzt, so daß die Kartoffel unter den Gelehrten in Europa bekannt wurde. Acosta nennt die Kartoffel „Papa“ und erklärt, daß die Südamerikaner diese anstelle Brot aßen. José de Acosta soll dem französischen Botaniker Charles l'Écluse (Carolus Clusius) zwei Knollen geschenkt haben.

1551 erwähnt der spanische Pater José de Anchieta in seinem „Epitola quam



Im Gebiet von Zipa Tisquesuza entdeckten die Europäer die ersten Kartoffeln.



Peru zeigt Garcilaso de la Vega (1539–1616)

José de Acosta  
(1539–1600)



Werk „La Florida del Inca“ die Lebensweise, die Riten, die politisch-soziale Organisation der Inka und Nahrungspflanzen wie Quinoa, Kanahua, Kartoffeln und Mais. Ohne Garcilaso de la Vega wären wesentliche Informationen über die indianische Geschichte vor Co-

lumbus nicht erhalten worden.

José de Anchieta (1533–1597) und Pedro de Valdivia (1500–1553) werden auf spanischen Briefmarken abgebildet.



Ovieda y Valdés schrieb, daß die Süßkartoffel in der Karibik „aje“ genannt wurde; die Spanier bezeichneten im 16. Jahrhundert mit dieser Benennung auch die ähnlich aussehende Kartoffel. (wird fortgesetzt)

Roland Inauen

## Alpabfahrt in Appenzell

Ab 3. September 2009 gab es bei den Poststellen 3 zusammenhängende Marken à 85 Rappen zu kaufen. Offsetdruck, 5-farbig, Cartor Security Printing, La Loupe, Frankreich. Papier: Briefmarkenpapier weiß, mit optischem Aufheller, matt gummiert, 110g<sup>m2</sup>. Zähnung: 13 ¼. Gestaltung: Albert Manser, Appenzell

Die Alpabfahrt ist im Appenzeller Brauchtum ein Festtag für Mensch und Tier. Im Spätsommer stehen vielerorts die Alpabfahrten an, die Verschiebung des Viehs von der Alp in tiefere Regionen. Die Schweizerische Post widmet dem Schauspiel 3 Sondermarken und gibt Einblick in dieses vielfältige Brauchtum.

Zugegeben, so bilderbuchmäßig wie Albert Manser sie auf den neuen Marken darstellt, ist eine appenzellische Alpabfahrt nur selten zu sehen. Aber sie lebt in voller Frische und

gilt als Höhepunkt im so vielfältigen und farbenfrohen bäuerlichen Brauchtum des Appenzellerlandes. Die tiefstgelegenen Weiden und Alpen werden bereits ab Mitte Mai, die höchsten um den längsten Tag herum bestoßen. Am „Mektig“ und am Sonntag wird nicht „z Beg gfhare“.

Für Nicht-Innerrhoder „Beg“ ist Berg und bedeutet eigentlich Alp. Und „gefahren“ wird zu Fuß. Der „Mektig“ ist der Mittwoch. Weil der Mittwoch kein „-tag“ ist, fängt man an einem „Mektig“ nichts Wichtiges an – ein bißchen Aberglaube darf ja sein. Und die Alpauf- und Alfabfahrten oder das „Oeberefahre“, wie man es in der Appenzeller Mundart nennt, gehören in der Tat zum Wichtigsten im Bauernjahr.

Die Alpauffahrten finden im Gegensatz zu den Alfabfahrten, die erst am späten Nachmittag im Tal ankommen, am frühen Morgen statt: Was gibt es Schöneres, als am Schellenklang, von „Zaure“ (Jauchzen) oder vom aufgeregten Kläffen eines „Bläss“, des Sennenhundes, geweckt zu werden? Da gibt es kein Ausharren mehr im Bett: Vorhänge und Fenster auf, damit dieses faszinierende Appenzeller Schau- und Hörspiel möglichst ungehindert und noch ungestört vom Verkehr in die Stuben hereindringt! Meistens drücken sich die Kinder schon lange vorher die Nase an den Fensterscheiben platt. Sie interessieren sich vor allem für die weißen, hornlosen Appenzeller „Gäässe“ (Ziegen), die den Alpfahrtszug anführen und von „Trachtmeedli“ und „Sennebüebli“ in ihren schmucken Kindertrachten im Zaum gehalten werden.

Nach den Ziegen folgen die Kühe, Rinder und Kälber. Am Schluß werden am kurzen Strick der Stier und am Leitseil das Pferd geführt. Erstere ist im Zeitalter der künstlichen Besamung selten geworden, Letzteres zieht die Ledi, auf der sämtliche Gerätschaften Platz finden, die früher auf der Alp zur Käser- und Butterherstellung gebraucht wurden. Strengere Hygienevorschriften brachten die meisten hölzernen Milchgerätschaften zum Verschwinden, und trotzdem werden diese von einzelnen Bauern Jahr für Jahr auf die Alp mitgeführt und im Herbst wieder ins Tal gebracht – aus purer Freude an der Tradition.

Kritische Augen am Wegrand achten streng darauf, daß jedes Detail an seinem vorgeschriebenen Platz kunstvoll und richtig verschnürt ist. Für Bauernmaler Albert Manser ist es eine Ehrensache, daß auch er diese Details peinlich genau mit den feinsten Pinseln wiedergibt. Den definitiven Abschluß des Alpfahrtszuges macht der Besitzer der Herde im braunen Gewand. Treu an seiner Seite achtet der Appenzeller Sennenhund, „de Bläss“, darauf, daß ja kein Stück Vieh vom Weg abkommt. Wer die Kühe im Alpfahrtszug genau betrachtet, findet je eine mit einem breiten weißen Gurt um den Bauch, „de Good“, und eine mit einem schmalen weißen Rücken, „de Wiissrogg“. Tiere mit



diesen besonderen Fellzeichnungen werden von traditionsbewußten Bauern seit Jahrhunderten gezielt gezüchtet.

Das Wichtigste an jeder Alpfahrt sind jedoch die drei Schellkühe. Sie werden angeführt von einem Sennen in der Festtracht mit den leuchtend gelben Lederhosen, „de Geele“, dem roten Gilet, „em rote Liibli“, und dem Fahrreimer auf der linken Schulter. Die 3 im sechsten, siebten und achten Oberton aufeinander abgestimmten Schellen sind der Stolz der bäuerlichen Bevölkerung auf beiden Seiten des Säntis. Die wichtigste Aufgabe der vier Sennen hinter den Schellkühen ist das Singen und „Zaure“ zu den drei Instrumenten, die – einzigartig auf der Welt – von Kühen gespielt werden. Die Kunst des Bauern besteht darin, die besten Tiere auszuwählen und natürlich auch Sennen zu engagieren, die gut singen können. Erst der gefühlvolle Vielklang der drei Schellen mit den vier Singstimmen der Sennen, das Ganze leicht verweht von einem lauen Frühling- oder Herbstwind, erzeugt jene unbeschreibliche „Chrüsele“, die Hühnerhaut am ganzen Leib.

Roland Inauen ist Konservator Museum Appenzell in „Die Lupe“, Aus: „Die Lupe“ der Schweizer Post
--

Siegfried Holstein und Oswald Becker

## Pilze auf Briefmarken jetzt im Netz unter [www.Mykothek.de](http://www.Mykothek.de)

Ein purer Zufall hat uns zusammen geführt, mich, den Hobby-Mykologen und Philatelisten und Oswald Becker, den Pilzliebhaber und Techniker. Schnell stellten wir fest, daß wir gemeinsame Interessen haben.

Auf dieser Basis haben wir uns entschlossen, eine Website über verschiedene Sammelgebiete, die man unter dem Stichwort Druckobjekte mit Pilzmotiven zusammenfassen könnte, zu planen und in Angriff zu nehmen.

Meine Kenntnisse auf dem Gebiet der Mykophilatelie zum einen und die Erfahrung auf dem Gebiet der Programmierung meines Partners zum anderen lassen uns hoffen, das vorliegende Projekt zu einem erfolgreichen Abschluß zu bringen.

Das Sammelgebiet Pilze auf Briefmarken, die Mykophilatelie, ist zwar ein relativ spezielles, aber auch überaus interessantes Gebiet für den thematisch sammelnden Philatelisten. Leider sind uns bisher keine guten Websites bekannt geworden, die sich ausschließlich oder gezielt mit diesem Spezialgebiet der Philatelie befassen. Mit Hilfe unserer Website [www.mykothek.de](http://www.mykothek.de) wollen wir dieses, uns besonders am Herzen liegende Sammelgebiet, einem möglichst breitem Publikum vorstellen. Vielleicht gelingt es uns damit, den einen oder anderen Besucher unserer Website für dieses interessante Gebiet zu begeistern.

Mit Mykophilatelie, abgeleitet vom griechischen Wort „mykes“ (Pilz) – es wurde Ende des 18. Jahrhunderts von dem Pilzsystematiker Persoon eingeführt – bezeichnet man das Sammeln postalischer Objekte mit Pilzmotiven oder anderen Motiven zu mykologischen Themen. Solche Objekte sind Briefmarken, Blocks, Kleinbogen, Ersttagsbriefe, Ganzsachen, Maximumkarten, Aerogramme, Telegramme und zahlreiche weitere Belege wie Sonder-, Werbe- und Absenderfreistempel, jeweils mit mykologischem Bezug, zum Beispiel zur Geschichte der Pilzforschung, zur technischen Anwendung von Pilzen in der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie, zur Rolle von Pilzen in der Medizin, oder zu bestimmten Biotopen, wo Pilze organische Substanz auf natürliche Weise abbauen.

Briefmarken mit Pilzmotiven sind erstmals vor 51 Jahren, am 12.7.1958, von der Volksrepublik Rumänien herausgegeben worden. Wesentlich älter ist jedoch die Abbildung eines Lackporlings auf einem Poststempel des chinesischen Kaiserreiches aus dem 19. Jahrhundert. Inzwischen beläuft sich die Anzahl der emittierten Pilzmotive auf knapp 5.000, und die Mykophilatelie erfreut sich heute unter den Briefmarkensammlern sehr großer Beliebtheit – mit steigender Tendenz.

## Ein Problem – inoffizielle Ausgaben

Ein Problem für Mykophilatelisten ist die Flut von Ausgaben, die verschiedenen autonomen Republiken, Gebieten und Kreisen Rußlands und auch einigen afrikanischen und orientalischen Staaten zugeordnet werden können, aber keine amtlichen Ausgaben darstellen.

Solche inoffiziellen Ausgaben, wie auch Marken ohne Frankaturwert sind Phantasieausgaben; sie werden als Vignetten oder Cinderellas bezeichnet. Hiervon zu unterscheiden sind:

- echte Privatausgaben, häufig auch personalisierte Marken genannt. Hierbei kann der Postkunde die Marken nach eigenen Vorstellungen selbst gestalten. Dies ist eine spezielle Dienstleistung, die seit Jahren von der österreichischen Post und seit 2008 auch von der deutschen Post angeboten wird.

- Motivmarken, die von Privat-Post-Unternehmen zur ausschließlichen Beförderung der Post ihrer eigenen Kunden herausgegeben werden.
- Absendersiegelmarken, die zum Teil als Schmuckelemente in Kleinbogen und Blocks vorkommen. Philatelistisch werden sie als bedruckte oder illustrierte Leerfelder bezeichnet.

Das Fazit für den Sammler lautet: in eine philatelistische Sammlung gehören nur Objekte, die der Postbeförderung dienen oder als entwertet dienen. Alle anderen, größtenteils spekulative Ausgaben, können bestenfalls bei mykophilen Sammlern Freude auslösen.

Ob nun eine Briefmarke mit einem Pilz in unserer Website aufgenommen wird, hängt wesentlich von der Art der Darstellung des Motivs „Pilz“ ab. Hierbei sind fünf Möglichkeiten zu unterscheiden:

- Pilz als Hauptmotiv: Das Pilzmotiv steht im Mittelpunkt der Darstellung; alles andere ist untergeordnet. Eine solche Marke wird aufgenommen.
- Pilz als Kombimotiv: Außer dem Pilzmotiv gibt es ein zweites Motiv (Pflanze, Tier oder Person); beide Motive sind gleichberechtigt. So eine Marke wird ebenfalls aufgenommen.
- Pilz im illustrierten Leerfeld: Der Pilz steht im Mittelpunkt der Darstellung, aber die „Marke“ hat keinen Frankaturwert. Diese Variante kommt nur bei Blocks und Kleinbogen vor und wird auch aufgenommen.
- Pilz im Randbereich: Dies kommt ebenfalls nur bei Blocks und Kleinbogen vor. Auf den Marken ist der Pilz gar nicht oder nur im Nebenmotiv vorhanden; er tritt auf dem Rand des Belegs als Schmuckelement auf. Die Marke wird nicht aufgenommen, aber der Beleg als Ganzes falls das Pilzmotiv im Randbereich des Belegs eine hohe Aussagekraft und eine gute Qualität aufweist.
- Pilz als Nebenmotiv: Im Mittelpunkt der Darstellung steht irgendein Motiv, jedoch nicht das Pilzmotiv; dieses ist zwar auch vorhanden, aber völlig untergeordnet. Eine solche Marke wird nicht aufgenommen.

Wie schon oben erwähnt, gehören zum Sammelgebiet Mykophilatelie:

Einzelmarken, Blocks, Kleinbogen, Ersttagsbriefe und Maximumkarten

- Auf den Vorschau-Seiten sind sie jeweils über eigene Links aufrufbar.
- Bei Einzelmarken, Blocks und Kleinbogen werden soweit das möglich ist, nur postfrische Belege aufgenommen.
- Bei Ersttagsbriefen und Maximumkarten gibt es natürlicherweise nur gestempelte Belege

- Bei Maximumkarten wird zwischen offiziellen und privaten Belegen unterschieden. Die Kenntnis über private Maximumkarten und vor allem ihr Besitz ist mehr oder weniger vom Zufall bestimmt, so daß unsere veröffentlichten Abbildungen privater Maximumkarten in aller Regel nur eine begrenzte Auswahl darstellen können.

#### Zusammendrucke, Markenheftchen und Souvenirbelege

- auf den Vorschau-Seiten sind sie über den Link „Weitere Belege“ zu erreichen
- nach Möglichkeit werden auch hier nur Abbildungen postfrischer Belege gezeigt

#### Postkarten und Umschläge

- Dazu gehören Ganzsachen-Karten, Sonderpostkarten, Bildpostkarten, Ganzsachen-Umschläge, Sonder-Briefumschläge
- Auf den Vorschau-Seiten sind sie über den Link „Postkarten/Umschläge“ zu erreichen
- Bei dieser Belegart stehen häufig nur gestempelte Belegexemplare als sogenannte Bedarfspost zur Verfügung. Aus den Abbildungen solcher Belege werden vor unserer Veröffentlichung die Daten des Absenders und Empfängers entfernt.
- Stehen von einem solchen Beleg allerdings mehrere Exemplare zur Auswahl, dann wird immer der ungestempelte Variante der Vorzug gegeben (falls vorhanden).

#### Sonderstempel, Werbestempel, Absenderfreistempel u.a.

- Diese Belege werden auf unserer Website vorerst nicht betrachtet.

Aktuell sind auf unserer Website über 240 Pilzarten auf mehr als 1.200 Druckobjekten erfaßt. Bearbeitet wurden bisher vordergründig die Ausgaben der europäischen Länder. Der neueste Bearbeitungsstand, d.h. die letzten Änderungen, werden gesondert unter news mit Änderungs-Datum dargestellt.

Außerdem laden wir alle Besucher unserer Website zur Mitarbeit ein. Vielleicht haben Sie:

- Bilder von Druckobjekten, die auf unserer Website fehlen
- Fotos von Pilzen, die uns als Referenzbilder dienen können
- Vorschläge zur Aufnahme von Links zu relevanten Websites
- eine bestimmte Meinung zu dem einen oder anderen Problem

In allen vorgenannten Fällen laden wir Sie ein, an der weiteren Verbesserung und dem weiteren Ausbau unserer Website mitzuarbeiten. Wir würden uns über Ihr Feedback und vor allem auch Ihre Unterstützung durch Bilder oder sonstiges Material sehr freuen. Nutzen Sie hierzu bitte eine der folgenden Email-Adressen und verwenden Sie dabei bitte unbedingt den jeweils voreingestellten Betreff, gegebenenfalls durch Zusätze ergänzt:

[Holstein-med@gmx.de](mailto:Holstein-med@gmx.de): voreingestellter Betreff: Mykothek.de/Philatelie, Mykologie; Verantwortungsbereich: Inhaltliche Fragen zur Mykologie und Mykophilatelie  
[o.becker@gmx.de](mailto:o.becker@gmx.de): voreingestellter Betreff: Mykothek.de/Funktionalität, Darstellung; Verantwortungsbereich: Webmaster und Admin-c für die Domain [www.Mykothek.de](http://www.Mykothek.de)

Was auch immer Ihre E-Mail beinhalten wird, wir werden sie in jedem Fall kurzfristig beantworten.

Anmerkung d.Red.: Herr Dr. Holstein fügte dem Artikel auch einige Abbildungen bei, doch leider hatte ich dafür keinen Platz mehr. Die Website ist wahrlich sehenswert und gut benutzbar.

## Johann Carl Weck

Johann Carl Weck (geb. 8. Juli 1841 in Schneidhain im Taunus, gest. 1914) war ein deutscher Unternehmer. Er gründete zusammen mit seinem Kompagnon Georg van Eyck am 1. Januar 1900 im südbadischen Oeflingen eine Firma, die seinen Namen trug und den er als Warenzeichen eintragen ließ: die J. Weck & Co. Die Firma produziert Gläser, die mittels eines Dichtgummis, im Glas befindlicher Rillen sowie einem metallenen Verschlusmechanismus eine luftdichte Lagerung von Lebensmitteln ermöglichte, die in den Gläsern gekocht wurden: das Einwecken. Spätere Weiterentwicklungen ersetzten den Dichtmechanismus durch Zellophanfolien und Schraubdeckel.

Weck war, entgegen der landläufigen Vorstellung, nicht der Erfinder der von ihm produzierten Gläser. Das Patent zum Haltbarmachen von Lebensmitteln durch Erhitzen wurde vielmehr am 24. April 1892 dem Chemiker Dr. Rudolf Rempel (1859–1893) erteilt, das Weck 1895 kaufte. Weck war an dem Patent interessiert, weil er als Vegetarier und Antialkoholiker darin die Möglichkeit fand, Früchte ohne den Einsatz von Alkohol zu konservieren.

Durch erfolgreiche Werbung, für die van Eyck verantwortlich zeichnete, wurde das Einkochverfahren sehr rasch bekannt. Bereits 1901 verließ Weck wieder die Firma, um nach Frankreich überzusiedeln. Sein Name blieb aber in Deutschland: er prangt auf



jedem einzelnen der Weck-Gläser, die rasch zu Dutzenden in buchstäblich jeder Küche zu finden waren. Bereits 1907 wurde der Begriff „Einwecken“ als Synonym zu „Einkochen“ in den Duden aufgenommen.

Weck starb 1914 in Frankreich, wo er „sein“ Konservierungsverfahren ebenso bekannt zu machen versuchte wie in Deutschland. (Quelle: Wikipedia)

---

## Heimische Vögel auf/in Zypern

Am 10. September 2009 verausgabte die zyprische Post 4 Briefmarken mit einheimischen Vögeln.

Vögel sind ovipare (Eier legende) Wirbeltiere, haben einen mit Federn bedeckten Körper und besitzen einen Schnabel.

Schon in alten Jahren entdeckte der Mensch die Wichtigkeit der Vögel für sein eigenes Leben und es gelang ihm, viele davon zu zähmen und sie allmählich zu Haustieren zu machen, so daß man durch Pflege (Geflügelhaltung) mehr und geschmackvolleres Fleisch sowie mehr Eier erhalten konnte.

Wie aus der antiken Forschung hervorgeht, sind viele Vogelarten, wie das Huhn, die Taube, die Ente die Gans usw. im antiken Zypern schon in der prähistorischen Zeit gezähmt worden. Von diesen Vögeln werden die Taube, der Truthahn, der Hahn und die Ente in der Serie „Heimische Vögel“ der Zyprischen Post auf Wertmarken von Euro 0,22 (50.000), 0,34 (400.000), 0,43 (500.000) und 0,51 (150.000) dargestellt. Es werden nur 8.500 FDC's angefertigt.

### Gratulation

Herr Roger Thill hatte auf der BULGARIA 2009 in Sofia seine Sammlung „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“ ausgestellt. Sein Exponat erhielt mit 83 Punkten Vermeil. In Löhne stellte er außerhalb des Wettbewerbs „Giftpilze und Pilzleckereien“ (Maximumkarten) aus.

Auf der LÜPOSTA '09 in Lünen wurde Werner Schwarz für sein Exponat „Entwicklung der moderneren Agrarproduktion in Deutschland“ eine Vermeil-Medaille ausgezeichnet.

Bernhard Jankowsky

Brasilianisch-französische Gemeinschaftsausgabe:

# Serra do Aracá / Mer de Glace

Mit ihrer Ausgabe vom 21. Juni 2008 möchten die beiden Postverwaltungen auf die besonderen ökologischen Reserven ihrer Länder aufmerksam machen und den Erhalt der natürlichen Ressourcen ins Bewußtsein rücken.

## Serra do Aracá („Aracá- Gebirge“) Ökologisches Kulturgut Brasiliens

Der Naturpark Serra do Aracá im Bereich der Gemeinde wurde am 9. März 1990 eingerichtet und umfaßt mit 1.818.700 ha<sup>2</sup> eines der üppigsten Gebiete des Bundesstaates Amazonas. Geologische Formationen, lokale Geomorphologie sowie besondere klimatischen Bedingungen führten hier zu natürlichen Endemismen (= *begrenzt Vorkommen von Tieren und Pflanzen in einem bestimmten Gebiet*) und rechtfertigen seine Unterschutzstellung. Das Gebiet wird von den Flüssen Rio Branco und Rio Negro begrenzt. Das bis zu 2.000 Meter ü.M. hohe, tafelförmige Aracá-Gebirge ist ein geologischer Ausläufer des Monte Roraima.

Die besondere Flora der Region ist durch endemische Arten gekennzeichnet, die nur auf diesen Hochebenen („Chapadas“) mit ihren Sandsteinformationen und in der „Caatinga“ Amazoniens gedeihen. Die „Chapadas“ stellen biologische Inseln dar, auf denen der genetische Austausch nicht stattgefunden hat, der sonst in gewissen Abständen neue Spezies hervorbringt. Zwischen 1984 und 1985 wurden im Rahmen des

Eine Übersichtskarte des 1990 eingerichteten Naturparks war uns leider nicht zugänglich. Im



Anhalt an die im Text erwähnte Gemeinde Barcelos und an den Verlauf des Rio Araça dürfte sich der Park in den höheren Lagen der Serra Gurupira an der Grenze zu Venezuela befinden. Tatsächlich ist selbst im brasilianischen Internet bei der Beschreibung des Parks keine Lageskizze zu finden; vermutlich lassen sich in dem unwegsamen Gebiet die genaueren Grenzen nicht definieren bzw. kartenmäßig darstellen. Warum dann Naturpark? Vermutlich ein Versuch, die Goldsucher und Abenteurer aus dem Gebiet fern zu halten.

Projekts „Flora Amazoniens“ wissenschaftliche Expeditionen auf das Plateau des Aracá-Gebirges unternommen, bei denen 242 Arten vaskularer Pflanzen gesammelt wurden, von denen 13 in der wissenschaftlichen botanischen Literatur noch nicht beschrieben worden sind.

Die Serra do Aracá mit einem der höchsten Wasserfälle Brasiliens (365 Meter) bietet dank der Schönheit ihrer Landschaft und ihres Wasserreichtums ideale Möglichkeiten für den Ökotourismus.

## Mer de Glace („Gletschermeer“) Eine ökologische und touristische Attraktion!

Beim Mer de Glace, Gletschermeer, handelt es sich um eine Gletscherformation am Nordhang des Montblanc-Massivs in den französischen Alpen. Dort, wo die Tacul- und Leschaux-Gletscher aufeinander treffen, erreicht es 2.140 Meter ü.M. Seine Gesamtfläche beträgt etwa 20 km<sup>2</sup>, und die Gletscherzunge befindet sich auf 1.400 Meter ü.M. Von seinem Ursprung auf dem Plateau du Géant bis zur Spitze der Gletscherzunge

überwindet es auf einer Länge von über 7 km einen Höhenunterschied von fast 2.500 Meter, und zwar zwischen 3.900 und 1.950 Me-



ter ü.M. Das Gletschermeer ist 700 bis 1.950 m breit, wobei die Eisdecke im Durchschnitt 200 Meter beträgt, im Extremfall aber auch 400 Meter erreichen kann.

Zu den Marken (Mi-Nr. 3554 und 3555)

Die beiden Marken zeigen zwei Umweltschätze von Ländern verschiedener Kontinente und demonstrieren die Notwendigkeit globaler Bewahrung der fundamentalen Ökosysteme im Interesse des ökologischen Gleichgewichts. Links das Mer de Glace. Rechts mit dem grünen Aracá-Gebirge ein Bild aus dem amazonischen Urwald. Beide Marken eint ein weißer Stern, der von den stilisierten Landesflaggen umgeben ist und die Verbindung zwischen Brasilien und Frankreich im Rahmen dieser Gemeinschaftsausgabe darstellt. Zur Anwendung kam die Technik der Bildsynthese. Auf dem Ersttagsstempel sind zwei unverwechselbare, universelle Embleme dargestellt: Für Frankreich der Eiffelturm und für Brasilien die Christusstatue.

Quelle: „Edital 17-2008“ sowie Informationsmaterial von CORREIOS

# K(I)eine Präsentationsorte für Briefmarken

Nun, jedes Briefkuvert bietet sich an. Nur Mut! Auch in Zeiten der Vollautomation ist es (noch) nicht verboten, eine einfache Briefmarke zur Hand zu nehmen und diese auf den Brief zu kleben. Dabei mache ich allerdings an meinem Schreibtisch schon seit langem die Erfahrung, daß die „Selbstklebenden“ gar nicht so leicht aus dem Markenheftchen herauszulösen sind. Im Heftchen haften sie fest, auf dem Brief hängen sie zumindest bisweilen recht locker am Papier. Ein Mangel der Klebetechnik? Jedenfalls muß die Verbindung von Marke und Kuvert ausreichend stark sein, weil sonst nicht mehr von Präsentation die Rede sein kann. Es ist dann nur noch die leere „Bühne“ des Briefumschlags vorhanden. Da sitze ich zwar an meinem Schreibtisch in der ersten Reihe, doch bekomme ich kein „Stück“ geboten.

Auf der Suche nach Präsentationsorten für Briefmarken stieß ich auf ein kleines Heftchen (kein Markenheftchen), das von der Stadt Ludwigshafen herausgegeben wurde. Der Titel: „Ludwigshafen sammelt“. Ein Projekt des Stadtmuseums Ludwigshafen anlässlich des Jubiläums „150 Jahre Ludwigshafen am Rhein“ Ausstellungen, Veranstaltungen, Jugendprojekte.

Nun, vielleicht findet sich ja in diesem Heft auch etwas über das Briefmarkensammeln, zumal es ja in Ludwigshafen einen großen Briefmarken- und Münzclub gibt, schon seit 1905. Und das Vorwort der Oberbürgermeisterin klingt ja auch viel versprechend. „Mit Sammlungen werden Ideen realisiert, Kenntnisse erworben und weitergegeben. Deshalb beschäftigt sich ‘Ludwigshafen sammelt’ auch mit dem kreativen Potential und den sozialen Aspekten, die mit dem Sammeln verbunden sind. In den Ludwigshafener Sammlungen spiegelt sich damit auch die Vielfalt unserer Stadt“, soweit die Bürgermeisterin. Recht hat sie. Doch leider findet sich im Rahmen des Ludwigshafener Sammelprojekts nichts zum Thema Briefmarkensammeln und eine Briefmarkenausstellung ist schon gar nicht vorgesehen. Schade. Alle genannten Vorzüge des Sammelns treffen doch auch auf das Briefmarkensammeln zu. Hier hätte doch die Chance bestanden, einer breiteren Öffentlichkeit die Philatelie zu präsentieren.

Ich gebe es noch nicht auf. Vielleicht findet sich ja zu dem Sammelprojekt der Stadt Ludwigshafen noch etwas Philatelistisches im Internet. Heutzutage muß man das ja mitberücksichtigen (für viele ja wohl schon die erste Informationsquelle). Wer hätte das gedacht? Da finde ich doch wahrhaftig einen bescheidenen Satz zum Briefmarkensam-

meln auf dem Jugendportal der Stadt. „Die einen sammeln Briefmarken, andere Elefanten in allen möglichen Materialien und wieder andere heben jeden schönen Stein auf, den sie sehen. Es gibt viele Gründe zu sammeln.“ Immerhin, die Briefmarken sind erwähnt. Doch meine weiteren Recherchen waren dann nicht mehr von Erfolg gekrönt. Ich habe mich schließlich entschlossen, an dem großen Ludwigshafener „Sammelsurium“ teilzunehmen, zwar nicht mit Briefmarken, aber mit einem schönen Buch. In der Stadtteilbibliothek in Edigheim habe ich es zu der Ausstellung „Mein schönstes illustriertes Buch“ beigesteuert. Es ist eine Ausgabe von Charles de Coster mit dem Titel „Die Geschichte von Ulenspiegel und Lamme Goedzak“ aus dem Jahr 1926. Frans Masereel hat es mit wunderbaren Holzschnitten illustriert.

Beim Besuch der Ausstellung fiel mir dann auch noch eine Pflanzenkunde auf, die mir sehr gefiel. Offensichtlich ging es einer Journalistin der „Rheinpfalz“ ebenso. Sie schrieb dazu: „Hinter dem Werk mit dem eher langweiligen Titel ‘Pflanzenkunde’ verbirgt sich ein Schulbuch aus den sechziger Jahren mit detailreichen Zeichnungen von Blumen, Blüten und Blättern.“ Und als Überschrift ihres Artikels finde ich den Satz: „Auch eine Pflanzenkunde kann sehr schön sein“. Buchliebhaber wissen das schon längst. Ja, auch Motivphilatelisten sind davon überzeugt, daß die Pflanzenmotive es in sich haben und begeistern können. Da fehlte dann in der Tat ein philatelistisches Buch mit Pflanzenmotiven. Nun, ich schlage an meine Brust. Das hätte ich doch auch beisteuern können.

Apropos Buchliebhaber. Kein Geringerer als Umberto Eco schreibt in seinem neuen Buch „Die Kunst des Bücherliebens“ sogar einen Satz über das Briefmarkensammeln: „Die Liebe zum seltenen Buch kann auch auf diesem Niveau (gemeint ist mit geringem Taschengeld, J.K.) beginnen, ähnlich wie viele von uns als Kinder Briefmarken sammeln – natürlich konnten wir uns keine seltenen Stücke leisten, aber wir phantasierten von fernen Ländern, während wir in unseren Alben Marken aus Madagaskar oder von den Fidschiinseln betrachteten, die wir uns, wie es damals üblich war, beim Papierwarenhändler in Tüten zu zwanzig oder dreißig Stück aufs Geratewohl gekauft hatten.“ (S. 31). Auch wenn die Sammelleidenschaft bei Eco wohl von der Briefmarke zum Buch gewandert ist, so hat er doch etwas Wichtiges über das Sammeln von Briefmarken in seinem Text formuliert. Es läßt sich natürlich lange darüber diskutieren, ob heutige Kinder noch die Aktivierung ihrer Phantasie über Briefmarken benötigen, ob nicht längst über Computerbilder eine solche geschieht. Doch auch fern dem Mainstream der Phantasieaktivierung (Wobei noch zu klären wäre, ob nicht auch die Tötung der Phantasie durch die schnellen Internetbilder eine Realität ist.) gibt es Orte, an denen phantastische Welten aufblühen können, wenn sich der Blick dorthin begibt. So stellen gut gefertigte Briefmarken und Bücher solche Orte dar, die es wert sind, sich dorthin aufzumachen, um Welten zu entdecken, die außerhalb des Internets von der Schönheit zeugen.



# Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema
Frankreich	4636–4647	25.04.2009	A: Flora der Regionen: der Norden B: u.a. Zwetschgen (Elsaß); Mirabellen (Lothringen); Äpfel (Basse-Normandie); Rosen (Picardie); Kartoffeln (Nord-Pas-de-Calais)
Frankreich	4648–4659	25.04.2009	A: Flora der Regionen: der Süden B: u.a. Oliven (Provence-Alpes-Cote d'Azur); Eßkastanien (Korsika); Heidelbeeren (Rhone-Alpes); Schwarze Johannisbeere (Burgund)
Frankreich	61	04.09.2009	A: Automatenmarken: Regionale Briefmarkenausstellung B: Fachwerkhaus, Kirche von Raedersheim, Storch, Traube
Makedonien	500/501	15.04.2009	A: Pferde B: Pferde
Weißrußland	766/767/768 Block 65	05.05.2009	A: Geflügel B: Enten; Gänse; Hühner
Argentinien	3247	13.12.2008	A: 50 Jahre forstwirtschaftliche Fakultät, Santiago del Estero B: Symbolischer Baum als Zeichen des Schutzes, den die Menschheit dem Wald schuldet
Argentinien	3254	21.03.2009	A: 100 Jahre agroindustrielle Forschungsstation „Bischof Colombres“, Tucuman B: Sojabohnen, Feld mit Zuckerrohr, Forscherin am Mikroskop
Argentinien	3259/3260	18.04.2009	A: Mercosur: Exportgüter B: Wein; Landwirtschaftliche Maschinen

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema
Bolivien	1768–1771	10.10.2008	A: Internationales Jahr der Kartoffel B: Blüten und Knollen verschiedener Kartoffelsorten (Luk'i Negra; Sani Imilla; Saq'ampaya; Wach'a)
Brasilien	3574	13.01.2009	A: Brasilien in der Spitzengruppe beim Verbrauch erneuerbarer Brennstoffe B: Benzin aus erneuerbarer Quelle, Pflanze
Peru	2289	24.06.2008	A: Amerika: Feste B: Erntedank (mit Traube)
Peru	2305–2307	08.07.2008	A: Landwirtschaftliche Exportprodukte B: Avocados; Oliven; Baumwolle
Südafrika	1806 Block 118	06.09.2008	A: 30 Jahre Deklaration der Internati- onalen Konferenz von Alma-Ata zur primären Gesundheitsversorgung B: Apfel, Brot, Nüsse etc.
Vereinigte Arab. Emir.	941–943, Block 42 944–947 Block 43	22.10.2008	A: Dattelsorten B: Abumaan; Jash Hamad; Msalli; Farth; Mirzaban; Abukibal; Salani
Belgien	3958	06.06.2009	A: Umweltschutz B: Windenergieanlage
Frankreich	4667/4668/ 4670	13.05.2009	A: Urlaubsgrüße B: Tomaten; Hahn; Himbeeren
Frankreich	4679	13.05.2009	A: Urlaubsgrüße B: Weingarten im Département Gironde
Frankreich	4686–4695	23.05.2009	A: Geschichte der Schokolade B: Schokoladentafel mit Motiven
Slowenien	541	20.05.2005/08	A: Freimarke: Grußmarke B: Kind mit Sonnenblume
Slowenien	729	29.05.2009	A: Weltmeisterschaft im Pflügen B: Traktor mit Pflug

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema
Peru	2322	03.09.2008	A: Internationales Jahr der Kartoffel B: Kartoffelhändlerin, Emblem
Tadschikistan	510–513	01.12.2008	A: Weintrauben B: Djaus; Schwarze Sultane; Damen finger; Rote Taifi
Bosnien-Herzegowina Kroatische Post	241, 242 Block 16	01.11.2008	A: Nutzpflanzen B: Speisekartoffel; Blüte der Speisekartoffel
Großbritannien Insel Man	1551–1556 Block 69	01.09.2009	A: Farmtiere B: Hase; Igel; Fasane; Schleiereule; Hahn; Schafe
Italien	3308	26.06.2009	A: „Made in Italy“ B: San-Daniele-Schinken, Stadtansicht von San Daniele (Friaul)
Österreich	2819	28.08.2009	A: Freimarken: Tierschutz B: Honigbiene ( <i>Apis mellifera</i> )
San Marino	2398–2403 Block 42	16.06.2009	A: Weine aus San Marino B: Tessano; Brugnato; Riserva Titano; Caldese; Roncale; Mosacato Spumante
Schweiz	2118–2120	03.09.2009	A: Alpbafahrt in Appenzell B: Herbstlicher Viehabtrieb, traditionelle Appenzeller Bauernmalerei
Peru	2363/32364	13.03.2009	A: Sonnenblumen B: Sonnenblumen ( <i>Helianthus annuus</i> )
Ägypten	1840	22.12.2008	A: 100 Jahre Genossenschaftswesen in Ägypten B: Emblem
Mayotte	223	09.03.2009	A: Tamarinde B: Baum und Zweig mit Blättern und Früchten der Tamarinde ( <i>Tamarindus indica</i> )

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema
Mayotte	225–228 Block 12	16.05.2009	A: Zitrusfrüchte B: Orange; Pampelmuse; Limette; Kaffirlimette
Äquatorialguinea	2022/2023	21.09.2007	A: Bäume und Sträucher B: Kakaobaum ( <i>Theobroma cacao</i> ); Brotf Fruchtbaum ( <i>Artocarpus communis</i> )
Indien	2303	16.10.2008	A: Jahr der Qualitätssicherung für Nahrungsmittel B: Getreide, Kochtöpfe
Jordanien	1932–1936	16.07.2007	A: Früchte B: Orange; Kirsche; Feige; Granatapfel; Wein

## Marken für den Umschlag

Diesmal hat unser Geschäftsführer, Horst Kaczmarczyk, dazu beigetragen, den Umschlag des Hefts wie üblich aussehen zu lassen. Herzlichen Dank auch an dieser Stelle. Und das nächste Heft? Ich benötige Hilfe (und Marken)! KH

## Vermeil für uns

Auf der LÜPOSTA '09, eine Briefmarkenausstellung Rang 3 in Lünen, hat man uns für unser Mitteilungsblatt ein Diplom im Range einer Vermeilmedaille zuerkannt. Der Inhalt wurde mit 30 von 40 Punkten, die Originalität, Bedeutung und Tiefe der Forschung mir 27 von 40 Punkten, die Technische Realisierung mit 14 von 20 Punkten, was eine Gesamtzahl von 71 Punkten erbrachte.

## Motivsammlung „Faszination Pilze“

abzugeben. Bisher ausgestellt in Rang 2 (Vermeil und Gold prämiert).

Dazu jede Menge Belege und Marken (postfrisch)  
sowie mehrere Jahrgänge der Zeitschrift „Tintling“.

Kontakt: Gisela Jauch, 04192-89 89 84 oder [Schottenrock-Bramstedt@t-online.de](mailto:Schottenrock-Bramstedt@t-online.de)



Hans-Peter Blume



74354 Besigheim  
31. Besigheimer Winzerfest  
Anschrift: Deutsche Post AG, NL Philatelie,  
Sonderstempelstelle  
92627 Weiden



71065 Sindelfingen  
Internationale Briefmarkenausstellung Sindelfingen  
Tag der Briefmarke, Landesverband Südwest  
Anschrift: Deutsche Post AG, NL Philatelie,  
92627 Weiden



BZ Nürnberg  
Nürnberg - Stadt der Lebkuchen  
Anschrift: Deutsche Post AG, NL Brief  
Poststraße 2, 90471 Nürnberg



# Landwirtschaft

aktuell



Hans-Peter Blume

99423 Weimar

Teilnahme der Deutschen Post AG am 356. Weimarer  
Zwiebelmarkt

Anschrift: Deutsche Post AG, NL Philatelie  
Sonderstempelstelle, 92627 Weiden



21706 Drochtersen

Geest-Elbe-Posta 2009, Briefmarkenausstellung

Anschrift: Deutsche Post AG, NL Brief,  
Uhlandstraße 85, 10717 Berlin



66386 St. Ingbert

Briefmarkenausstellung Biosphärenreservat  
Bliesgau

Anschrift: Deutsche Post AG, NL Philatelie,  
Sonderstempelstelle 92627 Weiden



10117 Berlin

Tag der Briefmarke Berlin 2009

Museum für Kommunikation Berlin, Leipziger Str. 16  
Russische Kamelpost von 1894

Anschrift: Deutsche Post AG, NL Brief,  
Uhlandstraße 85, 10717 Berlin

## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

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

### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

## Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

## Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

## Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
E-Mail: [KlausHenseler@aol.com](mailto:KlausHenseler@aol.com)

## Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 137 / Oktober 2009 / Auflage 180 Exemplare.

Heft 138 folgt zum Winteranfang (oder kurz danach) – nach dem Auspacken und Umtauschen der (neudeutschen) x-mas-gifts.

Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

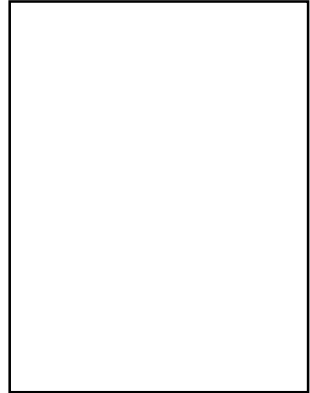
Vierteljahresheft 138 · Januar 2010



Auf ein Wort ....

*Liebe Mitglieder,*

2010, ein neues Jahr liegt vor uns. Ich wünsche Ihnen ein gutes Neues Jahr, Zufriedenheit und Gesundheit. Mögen alle Ihre Wünsche in Erfüllung gehen.



Ein herzliches Dankeschön allen Mitgliedern für die Treue zur unserer Arbeitsgemeinschaft. Dank den Autoren, die dafür sorgen, daß unsere Mitteilungshefte mit interessanten, lehrreichen Beiträgen erscheinen. Dank auch von der Redaktion und meinen Vorstandskollegen für die gute Zusammenarbeit.

Am 24. Oktober 2009 fand in Sindelfingen unsere Jahreshauptversammlung mit Vorstandswahlen statt. Veränderungen im Vorstand hat es nicht gegeben. Der alte Vorstand darf/muß weiter machen.

Wir würden uns wünschen, daß mehr Mitglieder bereit wären, den Vorstand zu unterstützen. Wenn sich noch mehr Mitglieder mit Beiträgen in unseren Heften einbringen oder mir die Vereinsauktion übernehmen.

In diesem Jahr wird unsere Arbeitsgemeinschaft 35 Jahre. Kein Grund zum Feiern, aber doch diesen Hinweis wert. Wenn ich mir die Mitgliederdatei ansehe, ist kein Gründungsmitglied mehr in der Arbeitsgemeinschaft. Oder liege ich da falsch? Die ArGe wurde 1976 gegründet und 1988 erfolgte die Eintragung ins Vereinsregister.

Wir sind in die Jahre gekommen und manchmal fehlt uns Schwung und Initiative. Der Rundsendedienst müßte wieder belebt werden. Herrn Bauer fehlen Teilnehmer und Einlieferer. Zur Zeit nehmen (leider auch hier) nur wenige Mitglieder an der Rundsendung teil.

Es müßte doch möglich sein, die Rundsendungen (nicht nur Wein) wieder in Gang zu bringen. Dazu benötigt Herr Bauer aber Entnehmer und Einlieferer aus den Sammelgebieten Wein – Landwirtschaft – Pilze.

Liebe Mitglieder: Sie sind gefragt. Bitte um rege Beteiligung. Herrn Bauers Anschrift finden Sie im Impressum unserer Hefte.

Vereinsauktion: Nachdem ich bis Oktober keine Einlieferung zur Auktion erhalten hatte und es so aussah, als ob die Auktion in 2010 ausfallen würde, haben mir nun doch noch vier Einlieferer Material zur Auktion zugesandt. Vom Umfang (unter 500 Lose) wird die Auktion 2010 kleiner als früher, aber hoffentlich erfolgreicher ausfallen. Die Bieter der letzten Jahre erhalten den Auktionskatalog mit diesem Heft. Sofern weitere ArGe-Mitglied der Auktionskatalog wünschen, bitte ich um entsprechende Nachricht.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen einen guten Start, viel Erfolg bei der Jagd nach neuen Belegen und viel Erfolg bei Ausstellungen 2010.

Ihr



Horst Kaczmarczyk

### Wir gratulieren

Hartmut Scholz, Röderntal: Die „Biographie“ des Bieres, „Hameln 2009“, Rang 3 mit Jugendklasse und in Burgkunstadt „Kunobria 09“, Briefmarkenausstellung im Rang 3 mit Jugendklasse und internationaler Beteiligung. Gold-Medaille und Ehrenpreis mit 88 Punkten (es war das beste Exponat der Ausstellung).

Auf der RHEIN-RUHR-POSTA 09 wurden die Exponate von Herrn Horst Kaczmarczyk „Es gibt nur eine Erde“ mit einer Silbermedaille (Rang 2) und „Weinbau am Rhein und seinen Nebenflüssen“ mit einer Vermeil-Medaille ausgezeichnet.

Die Umschlagsmarken sind von Leopold Kühnberg.



# Inhaltsverzeichnis

Brasilianische Fauna auf Briefmarken	4
Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe	10
Desenex-Antimykotika	11
Einen neue Internet-Seite für uns	11
Düngung –Mineraldüngung – Stickstoff	12
Dairy Outfit – ein interessanter Beleg	21
Slowenische Tierwelt: Käfer	22
Hütte aus der Umgebung von Kopriva	26
Der Werwolf	27
Eine Weinpresse im Druckerzeichen	28
Weltmeisterschaft im Pflügen	29
Geschichte der Kartoffel (Teil 6)	30
Boden des Jahres – ein Schriftwechsel	32
Hauptversammlung der ArGe L-W-F	34
Insel Tristan da Cunha und die Kartoffel	35
Schwammerlaltar in Zell an der Ybbs	38
Gesundheitsmotive auf Briefmarken	39
Nutzpflanze: Taro	40
Postscheckumschläge	42
Französische Anzeigebriefe	43
Stamen Grigorow	44
Pilzneuheiten	49
Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau	53
Landwirtschaft aktuell (Stempel)	56

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Klaus Henseler, Hans-Peter Blume, Stefan Hilz, Ernst Schlunegger, Leopold Kühnberg, Armin Eichenberger, Roger Thill, Ulrich Oltersdorf, Rudolf Meysick, Kurt Buck, Adolf Bläumauer, Anja Janssen, Peter Splett, Hartmut Scholz

## Redaktionsschluß:

Am Nikolaustag. Manche Hefte laufen glatt durch. Diesmal wieder Bangen und Hoffen, weil zu Weihnachten die Druckerei sowieso schon ausgelastet ist.

# Brasilianische Fauna auf Briefmarken

Im letzten Heft haben wir bereits über die brasilianische Flora auf Briefmarken von Brasilien berichtet und dabei auch auf die mit der Größe des Landes verbundene Verschiedenartigkeit der natürlichen Gegebenheiten hingewiesen. In diesem Beitrag geht es nun um die nicht minder vielfältige heimische Fauna, der die brasilianische Post seit den 70er- Jahren ebenfalls zahlreiche Briefmarken gewidmet hat. Leider zwingt deren Vielzahl, sich bei den Abbildungen auf eine Auswahl zu beschränken. Ferner läßt die Zufälligkeit der auf Marken abgebildeten Tiere bei der Beschreibung keine an wissenschaftlichen oder zoologischen Kriterien orientierte Systematik zu.

## Mammalia und andere Tiere

Affen treten gewöhnlich in ganzen Rudeln auf; sie sind der Ordnung der Primaten zugeordnet. Ihr Sozialleben ist hoch entwickelt. Meist handelt es sich um Baumbewohner, deren Nahrung aus Mischkost besteht. Nachfolgend einige der in Brasilien vorkommenden Arten:

Abb. 1 (Mi-Nr.2589)

Abb. 1a (1534)

Der possierliche Mico-leao (Löwenäffchen – *Leontopithecus rosalia*, Abb. 1) gehört wie die Tamarine zur relativ kleinen Primatengattung aus der Familie der Krallenaffen. Das kleine, langschwänzige Löwenäffchen mit seiner dichten gelben Mähne ist ursprünglich im Atlantischen Küstenwald im Südosten Brasiliens beheimatet, dort inzwischen jedoch u.a. durch Zerstörung seines Lebensraumes vom Aussterben bedroht.

Abb. 2 (2590)

Abb. 3 (2591)

Die Tamarine umfassen 17 Arten, von denen die meisten im Amazonasbecken bis ins nordöstliche Brasilien leben. Auch sie sind Baumbewohner und können dank ihrer Krallen selbst senkrechte Baumstämme erklimmen. Von einer 1994 erschienenen Briefmarkenserie sind uns zwei Arten bekannt: Der Zweifarbentamarin

(oder Manteläffchen – *Saguinus bicolor*, Abb. 2) sowie der putzige Kaiserschnurrbart (*Saguinus imperador*, Abb. 3).

Der Macaco Muriqui (Spinnenaffe – *Brachyteles arachnoides*, Abb. 4) ist mit 70 cm Körperlänge und ebenso langem Schwanz der größte der in Brasilien vorkommenden Affen. Seine Heimat findet sich vorwiegend in den Bundesstaaten São Paulo und Espirito Santo.

Abb. 4 (2052)

Abb. 5 (3452)

Die auch recht großen Uacaris gehören zur Familie der *Cebidae* und sind die einzigen Kurzschwanzaffen Amerikas. Sie turnen meist in den Kronen hoher Bäume und ernähren sich von Früchten, Samen, Eiern, Eidechsen, Vögeln und Insekten. Insbesondere der Uacari-branco (Scharlachgesicht – *Cacajao calvus calvus*, Abb. 5) gleicht mit seinem tiefroten Gesicht, dem haarlosen Kopf und dem fahlgelben Fell wahrlich einem Kobold des Amazonas-Urwaldes.

In Brasilien sind auch Raubkatzen beheimatet. Deren größte ist die Onça Pintada (gefleckter Panther oder Jaguar – *Panthera onca*, Abb. 6). Sie erreicht bis zu 85 cm Schulterhöhe und mißt mit Schwanz bis zu 1,80 Meter. Der Jaguar kommt in ganz Brasilien vor und lebt vorzugsweise in flußnahen Wäldern.

Die wesentlich kleinere Verwandte, die Gato do Mato (Tigerkatze) zeigt der Ausschnitt eines der Amazonaslandschaft gewidmeten Viererblockes (Abb. 7). Ihr geflecktes Fell ist im Dunkel des Waldes eine vorzügliche Tarnung.

Abb. 6 (1416)

Das seltsame Tatu Canastra (Riesengürteltier – *Priodontes giganteus*, Abb. 8) ist ein zahnloses Säugetier; sein Körper ist mit gegeneinander beweglichen Knochenplatten gepanzert und an den Füßen mit großen, starken Krallen versehen, die ihm auch in härteren Böden das Graben ermög-

Abb. 7 (3043 ff.)

lichen. Es ist das größte der noch lebenden Gürteltiere und wird bis zu 1 Meter lang, sein Gewicht beträgt 60 kg. Der Tatu canastra lebt vor allem von Insekten, Würmern und

Früchten. Er ist in großen Teilen Südamerikas heimisch und kommt häufig im zentralen Hochland Brasiliens vor.

Abb. 8 (1901)

Der Lobo Guara (Mähnenwolf – *Crysocyon brachyurus*, Abb. 9) ist das größte, Fleisch fressende Säugetier Südamerikas; in Brasilien lebt er hauptsächlich in den Regionen des Cerrado und Pantanal, teils auch im Atlantischen Regenwald. Der Lobo Guara weist eine Schulterhöhe von ungefähr einem Meter auf, ist ohne den Schwanz bis zu 1,25 Meter lang und wiegt zwischen 20 und 25 kg. Er gleicht dem Wolf, lebt jedoch nicht in Rudeln und besitzt nicht dessen Wildheit. Er lebt in der offenen Landschaft (Cerrado) und in Sumpfgebieten. Durch das zunehmende Eindringen der Landwirtschaft in seinen Lebensraum und die Verfolgung durch den Menschen (Jagd) zählt auch er zu den bedrohten Arten.

Abb. 9 (1902)

Der Veado campeiro (Pampashirsch – *Ozotoceros bezoarticus*, Abb.10) ist ein einheimischer Hirsch, der sich vor allem im südlichen Amazonasgebiet und im Pantanal aufhält. Meist allein oder in kleinen Gruppen vorkommend, ernährt er sich von Gräsern und Sträuchern. Zu seinen Eigenschaften gehört seine große Agilität; auf

Abb. 10 (1903)

der Flucht erreicht er Geschwindigkeiten bis zu 70 km/h und kann leicht kleinere Wasserläufe und andere Hindernisse überspringen.

Beim Tamandua bandeira (dem Großen Ameisenbär – *Myrmecophaga tridactyla*, Abb. 11) haben wir es wiederum mit einem zahnlosen, zur Ordnung der Zahnarmen gehörenden Säugetier zu tun. Seine Nahrung besteht vorwiegend aus Ameisen, die er mit seiner langen und klebrigen Zunge aus den Vertiefungen der Ameisenhaufen holt; zum Graben

benutzt er seine stark bekrallten Füße. Der Tamandua-bandeira erreicht eine Länge von über einem Meter, wobei der Schwanz fast ebenso lang ist. Sein Lebensraum sind die Wälder und Savannen Südamerikas.

Abb. 11 (2259)

Abb. 12 (2260)

Der Ouriço-preto (Borsten-Baumstachler – *Chaetomys subspinosus*, Abb. 12) ist ein dem Stachelschwein ähnliches Nagetier; anstelle der Stacheln ist der Körper jedoch mit borstenartigem Haar bedeckt. Der Ouriço-preto ist ein Nachtier und lebt auf Bäumen, auf denen er sich tagsüber versteckt hält. Seine Nahrung besteht aus Früchten einschließlich Kakao. Das Körpergewicht beträgt beim männlichen Tier ungefähr 2 kg, die Länge etwa 70 cm. Sein Lebensraum ist die Mata Atlantica, Bahia und Espirito Santo.

Abb. 13 (2261)

Der Cachorro-do-mato (Waldhund – *Speothos venaticus*, Abb. 13) ist ein südamerikanischer Fleischfresser; seine Heimat in Brasilien ist das ganze Amazonasgebiet, das Zentralplateau, Minas Gerais und Santa Catarina, wobei er jedoch überall äußerst selten ist. Das Fell ist rötlich gefärbt, der Schwanz im Vergleich mit dem Körper verhältnismäßig kurz. Es handelt sich um ein kleines Tier von etwa 30 cm Größe und einer Länge von 60 cm, bei einem Gewicht von 5 bis 7 kg. Der Cachorro-do-mato lebt in Rudeln und, wie bei den Wölfen, besteht auch bei diesen Tieren eine ausgeprägte Hierarchie.

Abb. 14 (1710)

Den seltsamen Peixe-boi (Fluß-Manati – *Tricheus inunguis*, Abb. 14) findet man in den Gewässern Amazoniens. Es ist ein Wasserpflanzen fressendes Säugetier mit wuchtigem Körper von bis zu 4 Meter Länge und bis zu 600 kg Gewicht. In den großen Stauseen der Wasserkraftwerke eingebracht soll der Peixe-boi dort die den Turbinen gefährlichen Wasserpflanzen kurz halten.

Abb. 15 (1711)

Die Tartaruga do Arnazonas (Amazonas-Schildkröte – *Podocnemis expansa*, Abb. 15) wird bis zu 90 cm lang. Sowohl ihr Fleisch wie auch ihre Eier werden von der einheimischen Bevölkerung sehr geschätzt.

Der Ariranha (Riesenotter – *Pteronura brasiliensis*, Abb. 16) ist ein fleischfressendes Säugetier aus der Familie der *Mustelidae* und mit einer Länge von etwa 180 cm die größte Art unter den Ottern; allein :sein langer, plattförmiger

Abb. 16 (1489)



Schwanz mißt 65 cm. Der Riesenotter ernährt sich von Fischen; sein Lebensraum ist das Pantanal und das Amazonasbecken. Sein Fell ist begehrt. Doch auch infolge des fortwährenden Rückgangs der Regenwälder und der anhaltenden Verschmutzung der Gewässer (u.a. durch Schürfen nach Gold und Mineralien ist das Überleben seiner Art bedroht.

Abb. 17 (1490)

Der Jacaré-do-Pantanal (Kaiman - *Caiman jacare*, Abb. 17) zählt zu den Reptilien und gehört dort zur Ordnung der Krokodile. Wie der Name schon besagt, kommt diese Art hauptsächlich im Pantanal vor, jenem riesigen Sumpfbereich in Mato Grosso, das die größten Jacaré-Brutstätten Welt beherbergt. Der Jacaré-do-Pantanal lebt hauptsächlich von Fischen und wird bis zu 3 Meter lang; seine Lebenszeit beträgt 25–40 Jahre.

Einen hübschen Ausschnitt aus der Landschaft des Pantanal mit darin vorkommenden Tieren zeigen uns drei senkrecht zusammenhängende Marken von 1984 (Abb.18): Cervo (Hirsch) und Reiher, Onça Pintada (Jaguar) und Löffler sowie Jacaré und Jaburu (Milchstorch).

In einem ebenfalls dem Pantanal gewidmeten Heftchen mit zehn selbstklebenden Marken sind unter anderem noch das Capivara (Wasserschwein – *Hydrochoeros hydrochaeris*) und der Quati (Nasenhörnchen - *Nasua nasua*) abgebildet (Abb. 19).

Abb. 18 (2041 ff.)

Das Wasserschwein ist mit ca. 1 Meter Körperlänge das größte lebende Nagetier. Es hält sich in Gruppen am Rande von Flüssen und Seen sowie in Sumpfbereichen auf. Häute zwischen den Zehen erleichtern ihm das Schwimmen. Es ernährt sich vegetarisch.

Der lebhafteste Nasenhörnchen erreicht schließlich seines Schwanzes eine Körperlänge von 1,25 Metern. Seine verlängerte bewegliche Nase und

Abb. 19 (3203 ff.)

sein geringelter Schwanz geben dem Tier das possierliche Aussehen. Es lebt überwiegend in Gruppen, klettert in den Bäumen und ernährt sich von Vögeln, Insekten, Eiern und Früchten. Der Nasenbär kann mitunter sehr zutraulich werden.

Eine Besonderheit in der brasilianischen Fauna stellt der Wasserbüffel dar. Er kommt im Norden Brasiliens auf der im Mündungsdelta des Amazonas gelegenen Ilha de Marajó vor. Die Vegetation dieser größten Flußinsel der Welt mit einer Oberfläche von fast 50.000 km<sup>2</sup> besteht aus Savannen, Grasland, Sümpfen und Regenwald. Anfang des vergangenen Jahrhunderts wurde in Brasilien mit klimaangepaßten asiatischen Rinderarten experimentiert. Im Jahre 1920 soll sich nach einem Schiffbruch eine kleine Herde von Wasserbüffeln auf die Insel gerettet und wildlebend vermehrt haben; demnach handelt es sich bei den heutigen Büffeln um deren Nachfahren. Die brasilianische Post hat den imposanten Tieren drei, ebenfalls senkrecht zusammenhängende Marken gewidmet (Abb. 20).

Abb. 20 (2024 ff.)

Abb. 21 (Block 127)



Unter Mangroven, portugiesisch Manguezais, versteht man ein empfindliches Ökosystem von Wäldern salztoleranter Mangrovenbäume in Meeresbuchten und Flußmündungen tropischer und subtropischer Küstengebiete. Typisch sind die Stelzwurzeln, mit denen die immergrünen Bäume und Sträucher auch bei Flut aus dem Wasser ragen. In Brasilien findet sich diese Vegetationsform entlang der nördlichen Atlantikküste, mit einer gesamten Oberfläche von 10.000 km<sup>2</sup>. Die Fauna der Mangroven umfaßt sowohl Säugetiere wie auch zahlreiche Vogelarten, Schalen- und Weichtiere.

Die Gefährdung der Mangrovenwälder unter anderem durch Trockenlegen und Wasserverschmutzung veranlaßte die brasilianische Post im Jahre 2004 zur Ausgabe eines Blockes mit fünf Marken (Abb. 21), die neben verschiedenen typischen Vogelarten wie dem Colheriro (Rosenlöfeler), dem Bem-te-vi und der Sacadura-do-mangi (Küstenralle) die beiden Krabbenarten Caranguejo und Aratu (rote Mangrovenkrabbe) zeigen.

Kenner Brasiliens mögen in dieser Beschreibung etliche bekannte, auch landschaftsspezifische Tierarten wie z.B. das Faultier vermissen; von ihnen sind dann noch keine Briefmarken erschienen.

Ein später folgender Beitrag wird sich hauptsächlich der Vogelwelt Brasiliens widmen.

Quellen: Internet (Wikipedia), Dicionário da língua portuguesa (Aurélio Buarque), Larousse (Dictionnaire 2009), Lexikon Bassermann

## Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe

[www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de](http://www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de) (Ernährungswerkstatt Ulrich Oltersdorf)

[www.mykothek.de](http://www.mykothek.de) (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

[www.kartoffel-geschichte.de](http://www.kartoffel-geschichte.de) (von Klaus Henseler)

# Desenex-Antimykotika

Undecylensäure ist ein Antimykotika, wirksam bei der Behandlung von oberflächlichen Pilzinfektionen der Haut, wie z.B. Tinea pedis (Fußpilz), Tinea cruris (Juckreiz) und Tinea corporis durch *T. rubrum*, *T. mentagrophytes* und *E. floccosum*. Desenex wird angewandt bei der Behandlung und Prävention von oberflächlichen Pilzinfektionen der Haut, vor allem Tinea pedis. Lindert Juckreiz, Brennen und Reizungen. (Aus: Novartis Consumer Health)

## Eine neue Internet-Seite für uns

In der „Ernährungsdenkwerkstatt“ des ArGe-Mitgliedes Ulrich Oltersdorf, die im Internet ([www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de](http://www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de)) besucht werden kann, werden umfassend Informationen zur Ernährung des Menschen zugänglich gemacht. Nun wurde begonnen, den Bereich „Ernährung + Philatelie“ etwas intensiver auszubauen. Im Internet können die Hintergründe, Pläne und Inhalte eingesehen und frei genutzt werden. Die „Ernährung – als Totalphänomen“ ist in vielfältiger Weise auf Briefmarken (und damit zusammenhängenden Poststempeln, Ganzsachen, u.a.) zu finden. Die Ergebnisse der Sammlung entsprechender Belege werden in elektronischer Form vorgestellt und sind mit passenden Fachinformationen verknüpft. Besucher der Ernährungsdenkwerkstatt sind herzlich willkommen.

uo

Herr Oltersdorf hat von Heft 107 bis zum letzten Heft (Nr. 137) unserer ArGe alle Ausgaben als PDF-Datei eingestellt. kh

# Düngung – Mineraldüngung – Stickstoff

Über die Stickstoffdüngemittel ist ja schon Einiges in den Heften unserer Arge veröffentlicht worden. So hat z. B. Herr Henseler in seinem Artikel „Deutsche Ammoniak-Verkaufs-Vereinigung“ in Heft 123 (Juli 2006) mehr an Fakten eingearbeitet, als der Titel zunächst erwarten läßt. Wir erfahren dort in komprimierter Form sehr viel über die Herausbildung der Produktion und Vermarktung von Stickstoffdüngern im westlichen Deutschland.

Durch Zufall stieß ich bei Recherchen im Weißenfelder Kreisblatt von 1913 auf eine Annonce der o.g. Deutschen Ammoniak-Verkaufs-Vereinigung, in der im Vorkriegs-

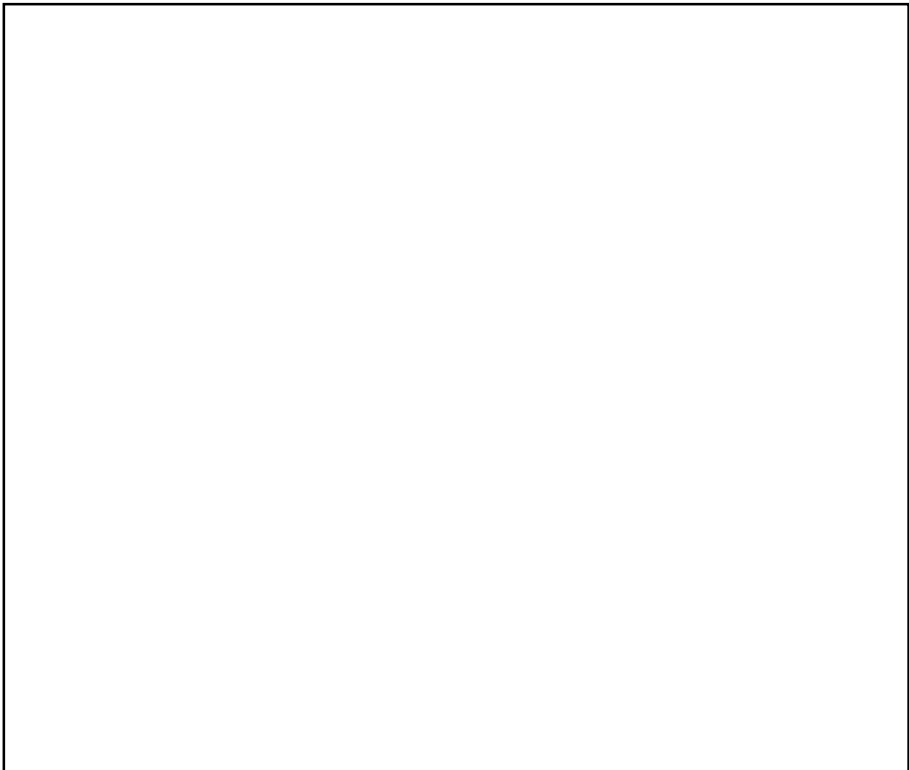


Abb. 1





Abb. 2

sprachgebrauch recht deutsch-nationalistisch der Kauf deutschen Stickstoffdüngers anempfohlen wird (Abb. 1).

Nachzutragen hätte ich auch (noch) eine Karte mit Freistempler der „Aktiengesellschaft für Stickstoff; Köln-Rhein“ aus dem Jahr 1935 (Abb. 2). Ein Beleg dafür, daß der Kalkstickstoff nicht nur als Düngemittel, sondern auch zur gezielten Unkrautbekämpfung eingesetzt wurde.



Abb.3



Abb. 4

Ansonsten möchte ich mich heute mehr den Belegen widmen, die ich zur Stickstoffdüngerproduktion im östlichen Teil Deutschlands zusammentragen konnte.

Es gab bzw. gibt auch im Osten Deutschlands große Produzenten von Stickstoffdüngemitteln. Bereits 1916 errichtete die BASF-Gruppe, die schon über ein nach dem Haber-Bosch-Verfahren arbeitendes

Werk in Ludwigshafen-Oppau verfügte, ein zweites Werk für die Ammoniak-Synthese in Leuna bei Merseburg.

Allerdings stand in jener Zeit insbesondere die Salpeterproduktion (Sprengstoffe) im Vordergrund. Auch nach der Eingliederung der Leuna-Werke in die IG-Farben (1926) wurden andere Prioritäten gesetzt. Jetzt ging es vor allem um die Hochdruckhydrierung von Braunkohle zu synthetischem Benzin (Leuna-Benzin).

Ein Beleg der Leuna-Werke aus dem Jahre 1939 weist im Freistempler auf die Stickstoff- und Benzinproduktion hin (Abb. 3)

Zu DDR-Zeiten hat das Werk die Produktion von Stickstoffdüngemitteln deutlich erweitert. Einerseits wuchs der Bedarf der Landwirtschaft ständig und zum anderen waren

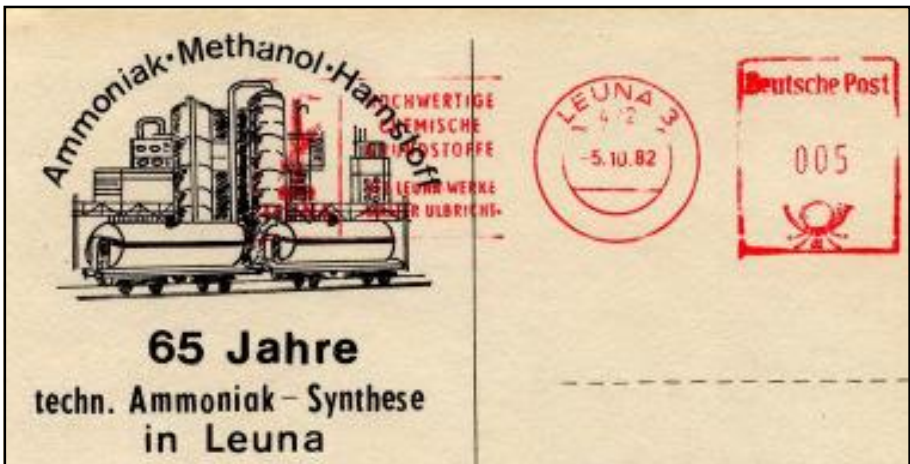


Abb. 5

Importe wegen des Devisenmangels kaum noch erschwinglich. Die Gesamtproduktion der DDR an Stickstoffdüngern stieg von 334.000 t Rein-N im Jahre 1960 auf 538.000 t im Jahre 1975 und 943.000 t Rein-N im Jahre 1980, wobei die Leuna-Werke „Walter Ulbricht“ den überwiegenden Anteil am Produktionsvolumen erbrachten.



Abb. 6

1966 verausgabte die Post der DDR eine Sondermarke (DDR, Mi-Nr. 1228) zur Würdigung der Leistungen der Petrochemie mit der Wiedergabe einer Werksansicht der Leuna-Werke und einer Verlaufsskizze der Erdölleitung aus der Sowjetunion (Abb. 4).

Anlässlich des 65. Jahrestages des Produktionsbeginns der Ammoniaksynthese nach dem Haber-Bosch-Verfahren gab die Betriebsarbeitsgemeinschaft Philatelie der Leuna-Werke im Jahre 1982 eine schöne Sonderkarte heraus (Abb. 5).

Nach der Wende siedelten sich verschiedene Chemiekonzerne in Leuna an (z.B. ELF Aquitaine und Total-Fina, später fusioniert zu TotalFinaElf, heute TOTAL), die sich vorrangig mit der Erdölraffinerie befassen. Neuerdings wird auch die Düngemittelproduktion wieder forciert. So hat sich die DOMO Caproleuna GmbH u.a. auf Ammonium-Sulfat-Dünger spezialisiert und in jüngster Zeit konnte sich die Agro Servive Nord GmbH mit der Produktion von Stickstoffdüngern aus Reststoffen und Nebenprodukten der Nahrungsmittelindustrie etablieren.

Ein anderer bedeutender Produzent von Stickstoffdüngemitteln im östlichen Deutschland befindet sich in Piesteritz bei Wittenberg. Bereits 1915 wurden hier die Reichsstickstoffwerke Piesteritz gegründet. 1945 wurde das Werk durch die Sowjetunion enteignet und in eine Sowjetische Aktiengesellschaft überführt. Erst Ende 1953 gelangte es als Volkseigener Betrieb (VEB) wieder in deutsche Hände. 1970 und 1976 wurden zwei Ammoniak- und drei Harnstoffanlagen errichtet.

Der Betrieb trug in hohem Maße zur Versorgung der DDR wie auch der sozialistischen Länder im Rahmen des RGW mit Stickstoffdüngern bei. Abb. 6 zeigt einen Beleg aus



Abb. 7

dem Jahr 1950, auf dem für Kalkstickstoff geworben wird. Die Eigentumsform „VEB“ ist hier noch nicht vermerkt.



Abb. 8



Abb. 9

Auf einem ZKD-Brief von 1967 (Abb. 7) und einer Postkarte aus dem Jahr 1971 (Abb. 8) firmiert der Betrieb im Freistempler als „VEB Stickstoffwerk Piesteritz“. Der Beleg von 1977 weist im Freistempler darauf hin, daß der VEB Stickstoffwerk Piesteritz Mitgliedsbetrieb im Düngemittelkombinat der DDR ist (Abb. 9).

Nach der Wende wurde der Betrieb zunächst zur Kapitalgesellschaft „Stickstoffwerke AG“ umgebildet, und 1993 erfolgte die Gründung der „SKW Stickstoffwerke Piesteritz AG“ als Tochtergesellschaft der SKW Trostberg AG, Oberbayern. In den Folgejahren wurden erhebliche Investitionen für die Modernisierung der Düngemittelproduktion vorgenommen. So errichtete man 1995 und 1997 Harnstoff-Granulieranlagen und 2000 eine Anlage zur Herstellung von Flüssigdünger. Ab 2002 beteiligten sich schweizerische und tschechische Investoren. 2005 wurde die 5-Millionen-Tonnen-Grenze bei der AHL-Flüssigdünger-Produktion erreicht. Durch Rückbau alter Produktionsanlagen entstand ein großes Industrieparkgelände, auf dem sich in jüngster Zeit weitere artverwandte Betriebe ansiedeln.

Auch der weltweit größte Düngemittelproduzent „YARA“ ist im Osten Deutschlands vertreten. Die Yara GmbH & Co. KG mit Sitz in Dülmen ist u.a. Produzent von stickstoff-



# Im Herbst

dem Wintergetreide sowie den Weiden und Wiesen wenigstens einen Teil der

## Stickstoffdüngung

Bewährte Stickstoffdünger für die Anwendung im Herbst sind:

Kalkstickstoff<sup>1)</sup> · Peralkalstickstoff  
 Schwefelsaures Ammoniak · Kalkammoniak  
 Ammoniumsulfat · Kalkammoniumsulfat  
(Creme-Montan)  
 Stickstoffkalkphosphat · Kalkammoniumsulfat  
 Volldünger Nitrophoska

<sup>1)</sup> Kalkstickstoff ungeeignet auch zur Unkrautbekämpfung. Man erlange die Spezialhefte „Die wichtigsten Unkräuter des Wintergetreides und ihre Bekämpfung mit Kalkstickstoff“

Postkarte



Firma

P. H. Bender & Co.  
Maschinenfabrik

---

Naumburg

---

Saale

---

Abb. 11

Abb. 10



Die durch Entstaubung und Körnung wesentlich verbesserte Streubarkeit —



**Kalksalpeter IG**  
in nat. Größe

*Die sichere u. rasche Wirkung feines Salpeterstickstoffs, die hohe Löslichkeit seines Kalkes und seine schnelle Verteilung im Boden —*



*Das sind die hervorragenden Eigenschaften vom **Kalksalpeter IG** dem billigsten Salpeterdünger*



haltigen Mehrnährstoffdüngern. Sie betreibt in ein Werk mit Hafenan­schluß in Poppendorf etwa 12 km östlich von Rostock. Dazu hatte ich bereits einen Beleg in meinem Artikel über Phosphordünger vorgestellt.

Ich möchte noch einmal auf die dreißiger Jahre zurückkommen, über die sowohl der Zweite Weltkrieg wie auch die spätere rasante Entwicklung der Düngemittelforschung und -produktion hinweggegangen sind.

Eine private Werbekarte von 1935 (Abb. 10) preist die Vorteile der zumindest anteiligen Ausbringung von Stickstoffdüngern bereits im Herbst an. Auch hier wird auf die Anwendung von Kalkstickstoff zur Unkrautbekämpfung hingewiesen.

Eine andere Werbekarte, die ebenfalls aus dem Jahr 1935 stammt, unterstreicht die höheren Getreideerträge bei Anwendung von NPK-Dünger gegenüber PK-Düngern anhand von anschaulichen Feldversuchen (Abb. 11).

Auf einer sowjetischen Ganzsache (1932 gelaufen) wird von offizieller Seite demon­striert, daß die Erträge bei Lein und Hanf erheblich gesteigert werden können, wenn die Mineraldünger in den Boden eingearbeitet werden (Abb. 12).



Abb. 13

Abschließend möchte ich noch eine polnische Ganzsache mit privatem Zudruck vorstellen (Abb. 13).

Den Landwirten werden darauf Preisvorteile für den Einkauf von Düngemitteln außerhalb der Saison angeboten. Auf der Rückseite befindet sich dazu eine detaillierte Aufstellung.

Zu dieser Karte habe ich eine persönliche Beziehung. Als ich 1972 im Büro eines polnischen Staatsgutes saß, wollte sie die Sekretärin gerade achtlos in den Papierkorb werfen. Es gelang mir aber, sie ihr mit meinen bescheidenen Polnisch-Kenntnissen „abzuschwatzen“!

Quellen: Henseler, Klaus: Deutsche Ammoniak-Verkaufsvereinigung“, Heft 123 der ArGe Landwirtschaft..., 2006; www.wikipedia.org; Diverse Lexika und Statistisches Jahrbuch der DDR von 1983; Landwirtschaftliche und chemische Fachliteratur; Homepages von Düngemittelproduzenten; Infomaterial der Leuna-Werke und des SKW Piesteritz; Weißenfesler Kreisblatt von 19.3.1913; eigene Aufzeichnungen und Erfahrungen

Ernst Schlunegger

## Dairy Outfit – ein interessanter Beleg

Auf einem Ganzsachenumschlag, abgestempelt LONDON 12. Juli 1896 finden wir einen dekorativen Absenderstempel der Firma Dairy Outfit Co.; die Illustration zeigt wohl eine Milchkanne. Diese Elemente würden jedoch gemäß Reglement nicht genügen, um den Brief in einem Exponat zu zeigen. Bei näherem Zusehen finden wir aber auf den Briefmarken eine zweizeilige Durchlochung (Perfin) mit den Buchstaben DO/CL als Abkürzung des Firmennamens, womit der Brief absolut sammelwürdig wird.

Wir haben versucht, etwas über diese Firma in Erfahrung zu bringen. Im Internet sind wir auf ein undatiertes Foto des (ehemaligen) Bürogebäudes an der Kingstreet gestoßen. Es befindet sich in der Cross Road in London. Mehr gab es da nicht zu holen. Über verschiedene Archive in London gab es folgende spärliche Informationen.

Die Dairy Outfit Company, die sich offenbar mit Molkerei-Zubehör befaßte, erscheint erstmals im Jahre 1895 in einem Adreßbuch an der Wandsworth Road 72–74. Zuvor gab es an dieser Adresse eine Firma Freeth & Pocock („dairy utensil makers“) sowie Pocock, Keevil & Co. (patent feeding bottle manufacturers). Ob es sich dabei um eine Namens-





änderung oder Fusion handelte, kann nicht mehr festgestellt werden. Wandsworth Road liegt in Clapham, also in einem anderen Stadtteil. Offenbar gibt es auch keine weiteren Informationen über den Tätigkeitsbereich dieser Firma.

Quelle: Dairy Outfit Kings Cross London

<http://www.flickr.com/photos/fnktrm/3801812553/>



## Slowenische Tierwelt: Käfer

### Alpenbock (*Rosalia alpines* L., 1758)

Die Familie der Bockkäfer (Cerambycidae) ist durch die besonders langen, gegliederten Fühler und den langen, schlanken Körper charakterisiert. In diese Familie gehört auch der Alpenbock. Sein blau gefärbter Körper ist länglich und schmal. Die Fühler sind blau, nur die Fühlergelenke sind schwarz. Auf jedem Deckflügel befinden sich für gewöhnlich drei schwarze Flecken. Die Deckflügel sind das erste, stark chitinisierte Flügelpaar,



die das zweite Flügelpaar schätzen, daher auch die wissenschaftliche Bezeichnung Coleoptera (kolos - die lederne Hülle, pteron - der Flügel). Die ausgewachsenen Alpenböcke sind von 2 bis zu 4 Zentimeter lang. Sie besiedeln vor allem Buchenwälder mit viel Alt- und Totholz. Zur Eiablage bevorzugen die Weibchen Holz, das im Absterben begriffen ist, aber auch frisch gefällte Stämme und Holzkläfter, die im Juli und August noch in den Wäldern liegen. Wenn dieses Holz abtransportiert oder verarbeitet wird, bevor die Larven fertigentwickelt sind, was drei bis vier Jahre dauert, kann sich der Alpenbock nicht entwickeln. Heute zeigen seine Bestände abnehmende Tendenz nicht nur in Slowenien, sondern europaweit. Dies liegt vor allem an der derzeit noch vorherrschenden Bewirtschaftung der Wälder. In Slowenien kommt der Alpenbock, wie schon sein Name sagt, in den Alpen (Julische Alpen, Kamniker Alpen, Savinjer Alpen, Pohorje) in dem Alpenvorland (Boc, Kum, Kozjanska) und in den höher gelegenen Gebieten der Dinarischen Alpen (Kolevsko, Gorjanci, Sneinik) vor.



Heute gehört er zu den bedrohten Tierarten, deshalb wurde er in den Anhang II der Fauna-Flora-Habitat-Richtlinie aufgenommen und in Slowenien wurden für ihn im Rahmen der Natura 2000 Schutzgebiete errichtet.

## Der Eremit (*Osmoderma eremita* Scopoli, 1763)

Der Eremit ist ein Käfer aus der Familie der Blatthornkäfer (Scarabaeidae). Der Käfer mißt 2 bis 3,5 Zentimeter in die Länge. Zum ersten Mal wurde der Käfer 1763 von dem Tiroler Naturforscher Giovanni Antonio Scopoli (Johann Anton) in seiner Arbeit zu den Insekten Kärntens beschrieben. Zur Zeit ist der taxonomische Status dieser Tierart unklar, denn im europäischen Raum soll es vier verschiedene Arten und zwei Unterarten geben. Die einzelnen Populationen lebten nämlich im Pleistozän vor 6 Millionen Jahren auf isolierten Lebensräumen. Die Eremiten haben einen kompakten Körper und sind ausgesprochen flugträge.

Die Eremiten sind dunkelbraun oder violett. Sie leben verborgen in tiefen Mulmhöhlen in alten Laubbäumen (Eiche, Weide, Obstbäume) daher kommt auch ihr deutscher Name, Die erwachsenen Käfer ernähren sich vorwiegend vom Mulm in den Höhlen. In Slowenien tre-



ten erwachsene Käfer von Juli bis August auf. Sie sind tagsüber aktiv. Zur Paarungszeit verlassen die Männchen ihre Heimathöhlen, hocken auf Blüten oder in den Höhlenöffnungen, fressen an Pflanzen, saugen süße Säfte und produzieren ihren charakteristischen Duft, mit dem sie die Weibchen anlocken. Die Eier werden im Mulm abgelegt. Die Larven schlüpfen nach zwei bis drei Wochen. Sie ernähren sich von faulem Holz und Mulm und werden bis zu 6 Zentimeter groß. Sie bilden einen Kokon, wo sie sich bis zum nächsten Frühjahr verpuppen. Diese Art war früher zusammen mit allen Unterarten in ganz Europa, verbreitet. Heute gehört der Eremit zu den gefährdeten Tieren, weil sein Lebensraum schrumpft (alte höhlenreiche Laubholzbäume werden entfernt). Wegen seiner Gefährdung wurden in Slowenien für ihn im Rahmen der Natura 2000 Schutzgebiete errichtet.

## Hirschkäfer (*Lucanus cervus* L., 1758)

Der Hirschkäfer gehört zu den größten europäischen Insekten und ist der größte europäische Käfer. In Slowenien ist der Hirschkäfer allgemein verbreitet. Seine Verbreitungsschwerpunkte sind Gorico und die Slovenske gorice,



Dravinjska dolina (das Dravinjatal) Kozjansko, Krus (der Karst). Er besiedelt vor allem ältere Eichen- oder Kastanienwälder. Sein Körper ist länglich, breit und flachgeformt. Die Männchen tragen ein „Geweih“, wodurch sie sich von den Weibchen unterscheiden. Bei dem Geweih handelt es sich um massiv vergrößerte bzw. umgebildete Oberkiefer. Das Geweih ist nicht für die Nahrungsaufnahme geeignet, sondern wird im

Kampf um das Weibchen verwendet. Der Kopf und die Beine sind schwarz oder dunkelbraun die Deckflügel dunkelbraun oder braunrot gefärbt. Die Männchen werden von 2,5 bis 8 Zentimeter lang.

Die dämmerungs- und nachtaktiven Tiere schwärmen von Juni bis August. Sie ernähren sich von Säften aus Baumwunden und Flüssigkeiten an reifem Obst. Bevorzugte Entwicklungsbäume sind vor allem Eichen- und Echte Kastanien. Im Juli und August legen die Weibchen ihre Eier in den Boden an die Wurzeln von toten oder morschen Bäumen ab. Die Larven entwickeln sich im Boden, in den Wurzeln, Stämmen oder Stümpfen und ernähren sich von toten oder morschen Wurzeln. Sie benötigen bis zu fünf Jahren zu ihrer Verpuppung. Im folgenden Frühjahr verlassen die Käfer die Puppenwiege und graben sich an die Oberfläche. Der Hirschkäfer ist stark gefährdet und vieler Orts bereits ausgestorben. Das liegt vor allem daran, das durch die intensive forstliche

Bewirtschaftung, Beseitigung von geschädigten Altbäumen und Todholz. Anlagen von Nadelholzmonokulturen usw. immer weniger Lebensraum für die Tiere vorhanden sind. In Slowenien gehört der Hirschkäfer zu den Beschützten Tierarten und für ihn wurden im Rahmen der Natura 2000 (Fauna-Flora-Habitat-Richtlinie) Schutzgebiete errichtet.

## Block-Grubenlaufkäfer (*Carabus variolosus* Fabricius 1787)

Die Laufkäfer (Carabidae) sind eine sehr artenreiche Familie der räuberischen Käfer. In Slowenien lebt die westliche Unterart des Grubenlaufkäfers der Gruben-Großlaufkäfer *Carabus (variolosus) nodulosus*. Sein Körper ist länglich, oval und vollständig glänzend schwarz gefärbt. Die Flügeldecken sind mit großen und tiefen Gruben versehen und der Seitenrand der Flügeldecken besitzt im vorderen Bereich einige feine, sägeartige Einkerbungen. Das zweite Flügelpaar (Hinterflügel) fehlt oftmals, deshalb ist der Käfer flugunfähig. Da die Grubenlaufkäfer räuberisch sind und ihre Mundwerkzeuge und die Augen sind kräftig ausgebildet. Der Grubenlaufkäfer ist sehr stark an feuchte Waldlebensräume gebunden. Er kommt in Schwarzerlenbrüchen, an Ufern von Waldbächen und in sumpfigen Waldlichtungen vor. der feuchte Lebensraum ist von immenser Wichtigkeit für seine Entwicklung. Seine Entwicklung vom Ei über die Larve bis zum Käfer dauert ungefähr zwei Monate und verläuft im Wasser. Im Wasser leben und jagen auch erwachsene Käfer, die von Zeit zu Zeit auch ans Landkommen.

Sie sind verhältnismäßig langlebig, ihre Lebensdauer beträgt zwei bis drei Jahre. Sie überwintern ähnlich wie viele andere Laufkäfer im morschen Holz in sumpfigen Gebieten oder vergraben sich in weiche Bach- oder Tümpelböschungen. Der Grubenlaufkäfer gehört in Europa zu den gefährdeten Tieren, vor allem durch den Rückgang und die Trockenlegung von Feuchtgebieten. Er steht in viele europäischen Ländern unter Naturschutz. Er wird auch im Anhang II der Fauna-Flora-Habitat-Richtlinie geführt und in Slowenien wurden für ihn im Rahmen der Natura 2000 Schutzgebiete errichtet.

Aus: Bilten



# „Hütte“ aus der Umgebung von Kopriva

Die „Hütte“ war eine vorübergehende Unterkunft oder Notunterkunft auf den Karstwiesen, im Weideland, an den Feldern und in den Weinbergen. Das ausnehmend archaische Aussehen dieser Bauten ist kein Zufall, denn die Experten glauben, daß sie jenes architektonische Erbe darstellen, dessen Wurzeln in die Vorgeschichte reichen. In Slowenien wurden die Hütten von Bergbauern und Hirten aus dem Karst und Istrien benutzt. Sie wurden vollständig aus flachen Steinen trocken (ohne Mörtel; erbaut .Auf dieselbe Weise wurden auch ihre oft kuppelartigen Dächer erbaut. Während der Heuernte im Sommer waren sie ein willkommener Zufluchtsort vor plötzlich auftretenden Gewittern und vor starker Sonne; im Frühling und im Herbst boten sie den Hirten eine willkommene Unterkunftsmöglichkeit. :wie waren aber auch ein hervorragender Aufbewahrungsort für landwirtschaftliches Werkzeuge.



Die Grundrisse und Größen von einzelnen Hütten waren zwar sehr verschieden, aber es überwiegen sehr enge Räumlichkeiten. Die älteste in Slowenien erhaltene Hütte stammt aus der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts. Leider sind diese Prachtexemplare des architektonischen Erbes des Mittelmeerraums in Slowenien nur noch Ruinen; vielleicht wird die Briefmarke mit dem Motiv der Hütte aus auf dem Karst die zuständigen Stellen ermahnen, Schutz von solchen historischen Bauten zu tun.

# Der Werwolf

ist ein Grenzwesen, das gleichzeitig der Welt der Menschen und der Welt der Tiere, der Dämonen und des Todes angehört. Er verfügt über eine doppelte Identität, kann nicht nur als Mensch, sondern auch als Tier in Erscheinung treten.

Er kann ein menschliches Wesen sein, das fähig ist, sich zu verwandeln oder ein Dämon in Tiergestalt. Nach den Erzählungen des slowenischen Schriftstellers Janez Trdin verwandelt sich der Sohn in den Werwolf, weil seine Mutter verflucht wurde.

Wenn ihm jemand im Namen Gottes Brot anbietet, wird er erlöst. Die Verwandlung in eine Tier- oder menschliche Gestalt erfolgt durch verschiedene Rituale, wobei bei der Verwandlung in ein menschliches Wesen Kochen, Braten, Weben und Spinnen besonders wichtig waren.



Werwölfe erscheinen vor allem im Winter, und zwar um die Wintersonnenwende, anlässlich der zwölf gefährlichen Wolfsnächte um Weihnachten, bei Neumond oder am siebten Tag der Woche (Samstag oder Sonntag). Die Überlieferung, daß die Seele den Körper des schlafenden Werwolfes verläßt, um den Schlafenden Blut auszusaugen, erinnert an die Vampire und Schamanenpraktiken.

Der slowenischen Überlieferung nach kann der Kampf zwischen zwei Werwölfen Sonnenfinsternis verursachen. In Mittel- und Südosteuropa finden in der Zeit der Bodenbearbeitung und Ackerbestellung Kämpfe zwischen den Werwölfen und den Dämonen, die den Werwölfen feindlich gesinnt sind, statt. Die Ausgänge dieser Kämpfe entscheiden über das Glück oder Unglück der Gemeinschaft in der Zukunft. Die Werwölfe, die in der Mythologie seit der Antike europaweit bekannt sind, erscheinen als der Rest der archaischen, weit verbreiteten und universellen Mythologie.

1. Auf der Inneralpbach in Tirol gibt's keine Sünde.

2. Nicht alle Kühe sind Lila.

Österreich 2003





# Eine Weinpresse im Druckerzeichen

Da habe ich doch wieder einmal ein Druckerzeichen gefunden, das zu unserer Thematik paßt. Jan Evertszoon Cloppenburgh d.Ä. (Joannes Everardus Cloppenborch, Cloppenburgh, Cloppenburch, Kloppenburch) war Buchhändler und Verleger in Amsterdam in den Jahren 1589–1638. Sein Geschäft befand sich „by de Oude brugge, tegen over de Koorn-beurse“ bzw. direkt am „Koorn-merckt“. Als Ladenschilder verwendete er „in de Chronijcke van Hollandt“, „in den Grooten Bybel“ und „in den Vergulden Bybel“. 1604 verlegt er das Verlagswerk „Salve voor een sieck Mensche ...“, das von Gillis Rooman in Harlem gedruckt wurde. 1620 gab er „Den vaeck-verdryver van de swaermoedighe gheesten“ heraus. Mit Isaac Janszoon Canin verlegte er 1619 ein Buch von Abrahams Mellineus „The first Dutch protestant martyrologium“ mit 106 Holzschnitten und einem Text, der abwechselnd in gotischen und Antiqua-Typen gesetzt war und das Prinz Maurits von Oranien gewidmet wurde. 1620 gab er „Ontledinghe vande Arminiaensche leere“ des Leidener Professors Pierre du Moulin (Molinaeus) heraus. Auch weitere Schriften von Molinaeus wurden bei Cloppenburgh gedruckt. 1621 erschien „Goede Tijdinghe uyt Canaan“, drei Traktate über das Christentum (u.a. „Jacobs worstelinghe met Godt“), 1624 die „Historie naturael en morael van de Westersche Indien“ des Jesuiten José de Acosta, eine der ersten Beschreibungen der Neuen Welt. Cloppenburgh war einer der bedeutsamsten Amsterdamer Bibeldrucker: 1609 veröffentlichte er zum Beispiel die „Biblia: Dat is, De Gantsche Heylighe Schriftuere, grondelijck ende trouwelijck verduytschet“. 1635 veröffentlichte er eine Livius-Ausgabe: „De Romeynsche historien ende geschiedenissen“. 1636 druckte er die „Hoogh-beroemde joodische historien“ des Flavius Josephus.

Die umlaufende Devise, also das Motto, unter dem Evertszoon seine Verlagswerke stellte, lautet: „Est a pressura largior et melior“. Man sieht sehr deutlich die Weinpresse mit einem Auffangbottich für den Rebensaft, rechts die Weinstöcke, in der Mitte eine Traube nebst Weinblatt. Oben mit hebräischen Lettern JHWH. Cloppenburgh wußte: Ein wenig Regen und Sonnenschein macht den Wein.

# Weltmeisterschaft im Pflügen 2009

Der Mensch, die Natur und die Nahrung sind seit ewigen Zeiten eng miteinander verbunden und mit der Nahrungsproduktion ist die Bodenbearbeitung verbunden. Das erste Werkzeug zur Bodenbearbeitung aus Holz war der Hakenpflug, der anfangs noch von Menschen später von Tieren gezogen wurde. Die Entwicklung machte auch vor der Landwirtschaft nicht Halt, heutzutage werden in der Landwirtschaft modernste Methoden eingesetzt, aber das Pflügen (vollmechanisiert - wohlbermerkt) bleibt die beherrschende Form der Bodenbearbeitung.

Die erste Weltmeisterschaft im Pflügen fand <sup>1953</sup> in Kanada statt. In Slowenien, das damals als eine der sechs Republiken noch zu Jugoslawien gehörte, fand die erste Republikmeisterschaft im Pflügen <sup>1956</sup> in Novo mesto statt. In der selbstständigen Republik Slowenien wurde die erste nationale Pflüger-Meisterschaft 1991 in Apace in Pomurje von dem Verbund für technische Kultur Sloweniens und noch von einigen anderen Verbänden und Institutionen organisiert.

Anfangs wurden bei den Wettbewerben das Traktoren-Geschicklichkeitsfahren, die Qualität des Pflügens und die theoretischen Kenntnisse bewertet, heutzutage finden Wettbewerbe in Stoppel- und Graslandpflügen statt, und zwar mit Dreh- und Beetpflügen. Die besten zwei Wettbewerber, die an den nationalen Meisterschaften teilgenommen haben, nehmen an der Pflüger-Weltmeisterschaft teil, die jedes Jahr in einem anderen Land stattfindet.



Im Jahr 1991 wurde der Verbund für technische Kultur Sloweniens als vollberechtigtes Mitglied in die Weltpflügerorganisation (WPO) aufgenommen. Durch seine aktive Mitwirkung an verschiedenen Projekten der WPO wurde ihm die Ausrichtung der Pflüger-WM 2009 anvertraut. Als Austragungsort wurde das Dorf Tesaovci in der Gemeinde Moravske Toplice ausgewählt. Die Weltmeisterschaft im Pflügen ist das weltweit wichtigste Ereignis im landwirtschaftlichen Umfeld.

Ausgabetag: 29. Mai 2009  
Quelle: Bilten Posta Slovenije Nr. 96

# Geschichte der Kartoffel Teil 6

Felipe Huamán Poma de Ayala (die Mutter war angeblich eine Inka-Prinzessin aus dem Stamm der Quechua, der Vater soll ein spanischer Soldat gewesen sein) beschreibt 1613, daß Fruchtbarkeits-Symbole auch als Familiengottheiten, sog. „huancas“, dienten. Poma de Ayala zeichnete in seiner „Nuevo cronica y Buen Gobierno“« u.a. das Kartoffellegen bei den prä-columbianischen Einwohnern und die dazu verwendeten Gerätschaften, deren Form sich bis heute nicht grundlegend verändert hat. Sein handgeschriebenes Werk (in spanisch mit vielen indianischen Bezeichnungen) enthält neben historischen und ethnographischen Informationen einen vollständigen Kalender des bäuerlichen Jahres und Zeichnungen aus der Landwirtschaftsarbeit. Die Hoffnung Poma de Ayalas, mit seinem die zumeist spanischen



Konquistadoren anklagenden Werk die Aufmerksamkeit des spanischen Königshofes zu erwecken und Hilfe für sein indianisches Volk zu erbitten, erfüllte sich nicht. Sein Buch „Nuevo cronica“ mit einem Umfang von 1.179 Seiten ging verloren, bevor es das Königshaus unter Philipp III. (1578 bis 1621) erreichte; es wurde 1908 in Kopenhagen zufällig wiederentdeckt und erst 1936 veröffentlicht.



Pedro Cieza de León, 1538 einfacher Soldat bei einer Expedition in das Gebiet von Popoyán im heutigen Ekuador, findet dort Kartoffeln und beschreibt sie in einem Bericht über die Eroberung von Quito, der 1550 veröffentlicht wird. Cieza de Leóns Schilderung ist die erste gedruckte Veröffentlichung, in der die Kartoff-

fel erwähnt wird. Ein älterer Bericht von Juan de Castellanos („Historia del Nuevo Reino de Granada“), der die Kartoffel erwähnt, wird – obwohl vor 1550 geschrieben – erst 1886 in Madrid gedruckt.

Pflanzenanbau hat in Mittel- und Süd-Amerika eine lange Tradition. Das Setzen der Kartoffel (in der südlichen Hemisphäre im Dezember) war gemeinsame Arbeit von Frauen und Männern, wobei die Männer das Loch gruben, in das die Frauen die Knollen legten. Die Ernte erfolgte gleichfalls gemeinsam mit Hacke und Grabstock. Bei der Aussaat wurden (und werden) die Knollen von der Frau gesetzt, während der Mann mit dem Grabstock die Furche aufbricht.

Unweit des Titicacasees in den Anden (an den Grenzen von Peru und Bolivien) liegen die Ruinen von Tiwanaku. Zwischen dem zweiten und dem zehnten Jahrhundert lag hier die Hauptstadt einer bereits vor den Inka bestehenden Hochkultur mit mehr als vierhunderttausend Bewohnern. Diese Menschen lebten überwiegend von Kartoffeln. Sie hatten mehrere zehn bis hundert Meter lange parallel verlaufende Kanäle angelegt, und den Aushub häufelten sie zu bis zu zehn Meter breiten Hügeln zwischen diesen Kanälen; auf den Flächen zwischen diesen Kanälen pflanzten sie dann die Knollen an. Bei archäologischen Untersuchungen am Titicacasee stieß man auf ein System von Kanälen, Dämmen und Wasserreservoirs, das sich über insgesamt dreiundvierzig Quadratkilometer erstreckte; das Kernstück war ein etwa fünfundzwanzig Kilometer langer Kanal von zwölf Meter Breite und drei Meter Tiefe.

Eine Trockenphase in Südamerika zwischen dem 11. und 13. Jahrhundert und der Einfall der spanischen Eroberer im 16. Jahrhundert zerbrach die soziale Struktur der dortigen Gesellschaft, und das Kanal- und Anbausystem geriet in Vergessenheit. Hier am Titicacasee entwickelten bereits die Aymara, ein prä-columbianisches Volk, über zweihundert Kartoffel-Varietäten.



wird fortgesetzt

## Sammlungs-Auflösung

„In den letzten Monaten hat sich meine Gesundheit zunehmend verschlechtert: Der Familienrat hat beschlossen, daß ich mich mit dem Verkauf der Marken zu beschäftigen habe. ... 60 Jahre Philatelie nehmen ihr Ende“.

Sammlung Werbe-Freistempel Nationale und Internationale Gartenbauausstellungen bzw. Blumenausstellungen. Marken XX und O: geschützte Tiere, Pflanzen. XX und O UNO Genf und Wien. Zus. Drucke Umweltschutz, Briefe, Werbe-freistempel, Marken. Preis: Nominale + Porto.

Motivlots zu folgenden Themen: Schiffe, Sport, Eisenbahn, Flugzeuge, teils mit Themabriefen. Für Jugendgruppen besonderes Angebot.

Markenangebot: Gestempelt Südamerika, Kanada, USA, Afrika, Kleinasien, China, Japan. Alles gestempelt aus den 1920er, 1930er und 1940er Jahre. Lots zu 5,-, 10,-, 15,- und 20,- Euro.

Anfragen beantworte ich gerne, aber bitte mit Rückporto.

Rudolf Meysick, Rosa-Luxemburg-Str. 2a, 06712 Zeitz, Telefon 03441 21 35 44.

## Ein Schriftwechsel

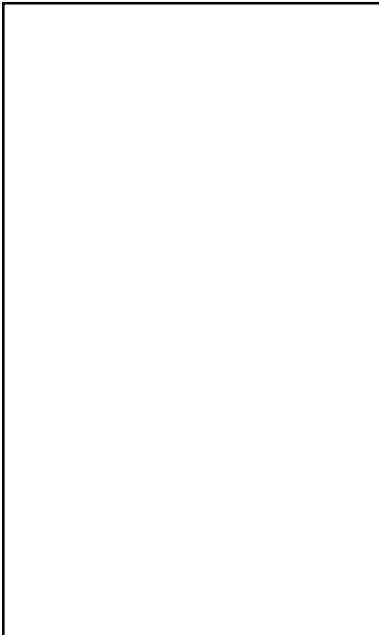
Von Klaus Henseler an Hans-Peter Blume

Gibt es denn schon eine Entscheidung über den „Boden des Jahres“? Und: Bekomme ich dann wieder einen Artikel?

Von Hans-Peter Blume an Klaus Henseler

Boden des Jahres 2010 wird eine Pararendzina aus Trümmerschutt (Urbic Technosol) aus Berlin-Tiergarten als kulturgeschichtliche Urkunde (= Mahnung vor den Folgen eines Krieges). Er wird am 4.12. in Berlin unter der Schirmherrschaft des Reg. Bürgermeisters Wowereit vorgestellt: Dann schicke ich Ihnen einen Brief mit Marke und Erläuterungen, und schreibe einen Text dazu.





Von Klaus Henseler an Hans-Peter Blume  
Das finde ich ja (als früherer Berliner) hochinteressant. War ein solcher Boden schon mal Boden des Jahres? Das ist doch als ein „politischer“ Boden zu interpretieren.

Von Hans-Peter Blume an Klaus Henseler  
Da haben Sie völlig recht: Die schönsten Trümerschuttböden befinden sich unter der Grünanlage vorm Reichstag: Leider hat uns Wowerreit verboten, dort im kommenden Sommer ein Bodenprofil frei zu legen. Wir haben aber auch deswegen erstmals einen Stadtboden zum Boden des Jahres erkoren, um Schüler anzusprechen. Im Thaersaal der Humboldt-Universität in der Invalidenstraße (neben dem Naturkunde-Museum) wird es vom 3.–10.12. eine große Ausstellung über Stadtböden geben.

# Hauptversammlung der ArGe L-W-F

Die Hauptversammlung fand am 24. Oktober 2009 im Hotel »Mercure« in Sindelfingen statt. Kurt Buck begrüßte in Vertretung des verhinderten ersten Vorsitzenden, Herrn Roger Thill, die Teilnehmer, die danach Frau Anja Janssen als Schriftführer wählten. Da auf der Tagesordnung die turnusmäßige Neuwahl des Vorstands stand, wurde anschließend auch gleich als Wahlleiter – ebenfalls einstimmig – Herr Maurizio Rocci gewählt.

Unser Geschäftsführer, Herr Horst Kaczmarczyk, berichtete über die Aktivitäten des vergangenen Jahres. Die Hauptversammlung des vergangenen Jahres (2009) fand in Wien im Zusammenhang mit der WIPA statt, doch nahmen nur vier Mitglieder daran teil. Der Vorstand hat deshalb entschieden, die Mitgliederversammlung des Jahres 2010 wieder in Sindelfingen stattfinden zu lassen, da hier mehr Mitglieder zu erwarten seien.

Über die letzte Auktion der ArGe berichtete Herr Kaczmarczyk, daß sie lediglich einen Gewinn von 200 Euro für die Kasse brachte. Wegen des sehr hohen Arbeitsaufwands regt er an, die nächsten Auktionen nur im Zwei-Jahres-Rhythmus durchzuführen. Sollte sich herausstellen, daß doch ein größerer Bedarf bestehe, so könne man jederzeit wieder auf jährliche Auktionen zurückgehen. Er verwies im übrigen auf den in unserer Mitgliederzeitschrift veröffentlichten Bericht über die letzte Auktion im Februar 2009. Die Teilnehmer der Hauptversammlung akzeptieren diesen Vorschlag.

Über den Rundsendedienst ist ebenfalls wenig Erfreuliches zu berichten. Das Angebot wird von zu wenigen Mitgliedern wahrgenommen. Lediglich der Rundsendedienst für den Weinbau wird gut angenommen. Einlieferungen für den Rundsendedienst sollen bitte an Herrn Ludwig Bauer erfolgen.

Zur Mitgliederentwicklung berichtet Herr Kaczmarczyk, daß die ArGe mit Stand 31. Dezember 2008 nur noch 125 Mitglieder zählte. Das sei im Vergleich mit anderen ArGes zwar immer noch eine verhältnismäßig große Anzahl; doch leider sei festzustellen, daß es eine kontinuierliche Verringerung der Mitgliederanzahl gäbe. Grund hierfür sei auch die Altersstruktur der ArGe. Es gelänge trotz verschiedener Werbemaßnahmen nicht, neue Mitglieder zu gewinnen. Auch dieses Problem würden sie mit anderen Motivgruppen und Arbeitsgemeinschaften teilen.

Der BDPh, so Herr Kaczmarczyk in seiner Eigenschaft als Geschäftsführer und Schatz-

meister, hätte beschlossen, den Mitgliedsbeitrag zu erhöhen. Deshalb müsse auch unsere ArGe den Beitrag von insgesamt 40 Euro auf 45 Euro (ArGe + BDPH) erhöhen.

Insgesamt sei aber die Kassenlage der Arbeitsgemeinschaft noch zufriedenstellend.

Herr Maurizio Rocci und Herr Kurt Steffen gaben als Kassenprüfer einen Bericht über die Kassenführung. Sie konnten Herrn Kaczmarczyk ohne jede Einschränkung eine ordnungsgemäße Kassenprüfung bestätigen.

Auf ihren Antrag wurde als Tagesordnungspunkt 7 der Vorstand von den Mitgliedern einstimmig entlastet.

Herr Rocci übernahm dann als Wahlleiter die Versammlungsführung. Die Mitglieder stimmten seinem Vorschlag zu, die Wahlen per Akklamation vorzunehmen. Gewählt wurden: Herr Roger Thill als 1. Vorsitzender, Herr Kurt Buck als 2. Vorsitzender und Herr Horst Kaczmarczyk als Schatzmeister und Geschäftsführer.

Zum Abschluß der Versammlung wurden noch einige weitere Punkte („Verschiedenes“) besprochen.

Herr Kaczmarczyk bedankte sich abschließend bei den Teilnehmern für die Mitwirkung an der Hauptversammlung. Er hätte sich gefreut, daß auch im vergangenen Jahr der Vorstand der Arbeitsgemeinschaft so starke Unterstützung von den Mitgliedern erhalten hätte und der Kontakt zwischen den Mitgliedern doch sehr rege sei. Er wünsche sich auch weiterhin eine starke Bindung und Unterstützung unserer ArGe und ist auch für diesen Punkt guten Mutes.

## Tristan da Cunha und die Kartoffel

im Südatlantik wurde 1506 von dem portugiesischen Kapitän Tristão d'Acunha erstmals entdeckt; erstaunlicherweise benannte er die Insel nicht nach seinem König (Dom João) oder nach einer wichtigen Person des Christentums (wie es Columbus tat), sondern nach sich selbst: „Ilha de Tristão da Cunha“. Die Insel wurde wieder vergessen. Hin und wieder





kommt ein Walfänger vorbei. 1767 wird sie erneut entdeckt; die Seeleute der französischen Fregatte „L'Heure du Berger“ gehen an Land und entdecken Süßwasser. Die Insel wird wieder vergessen, obwohl 1781 ein Bericht über diesen Besuch veröffentlicht wird. 1791 kommt ein Kapitän Patten vorbei, bleibt sieben Monate auf der Insel, baut Kartoffeln an und lebt von Fisch und Möwen. Dann ist er wieder weg.



1810 kommt Jonathan Lambert aus Salem (Massachusetts), erklärt sie zu seinem Eigentum und nennt sie „Island of Refreshment“. Er fing Seeelefanten und verarbeitete sie zu Tran, das er an vorbeikommende Walfänger verkauft. Schon zwei Jahre später stirbt er durch einen Bootsunfall. 1816 besetzt Großbritannien die Insel, nach drei Jahren verschwindet die Garnison wieder.



Diesmal wird sie nicht vergessen, denn im selben Jahr beschließt der Soldat William Glass aus Kelso seine Frau und seine Kinder zu holen und dauerhaft auf der Insel zu siedeln. Glass legt die Regeln ihres Zusammenlebens fest: eine Art Frühsozialismus. Er pflanzt Kartoffeln und Gemüse an und verkauft die Früchte an vorbeikommende Walfänger. 1821 folgt ihm ein weiterer Siedler: Alexander Cotton, der später Oberhaupt der Insulaner wird. Im selben Jahr kommen Schiffbrüchige von der zum Archipel gehörenden „Inaccessible Island“ zur Tristan da Cunha; mehrere Monate hatten sie von Fisch, Pinguinen und Möwen gelebt. 1827 bringt ein englisches Schiff von der Insel St. Helena (Napoleon!) einige Frauen mit, die von den Bewohnern geheiratet werden. 1853 stirbt Glass, 1865 stirbt Cotton, sein Nachfolger wird ein Holländer: Pieter Groen aus Katwijk, der bis 1902 (da war er 94 Jahre alt) Oberhaupt der Insulaner bleibt.



Es wurde Zeit, den Bewohnern das gottesfürchtige Leben wieder nahezubringen und deshalb kommt 1851



Reverend W. F. Taylor, der alle anglikanisch tauft. Es war kein gutes Leben auf der Insel, deshalb verlassen im Jahre 1857 46 der insgesamt 71 Bewohner die Insel. 1881 sind es wieder 110 Einwohner. Vier Jahre später vernichtet *Phytophthora infestans* alle Kartoffeln. Doch auch das überstehen die Einwohner. Es ist das einzige Land, in dem man für vier Kartoffeln einen „Inlandsbrief“ (siehe nebenstehend) verschicken kann.

Für mich hatte schon als kleiner Junge der exotische Name „Tristan da Cunha“ (da wußte ich noch nicht, wo sie liegt) einen besonderen Reiz. Die andere Insel war Jan Mayen – aber da gibt's keine Briefmarken von.

Die Post von Tristan da Cunha hat 2009 sechs Marken mit Kartoffelmotiven ausgegeben. Damit liegt dieser Archipel an der Spitze aller Länder, die je eine Marke für Kartoffelsammler druckten. Außer: Vielleicht hat ja Nord-Korea zwischenzeitlich schon wieder den geliebten Führer Kim Sowieso im Kartoffelfeld in den Bergen nördlich von Pöngjang abgebildet. Zu erhalten sind dessen Raritäten (damit meine ich Kartoffeln wie auch Marken) nur beschwerlich.

Nachtrag: Ich bin von einem Kartoffelfreund in Kanada auf die Tristan-Marken aufmerksam gemacht worden. Da dachte ich: Kaufst Du doch direkt beim Post Office auf der Insel. Da wäre etwa doppelt so teuer geworden, weil man einen Mindestumsatz machen muß, weil man nicht per Scheck zahlen darf, weil man Bankgebühren für Auslandüberweisungen abrechnen muß und weil Paypal dort im Südatlantik noch nicht akzeptiert wird. Also habe ich mich auf meinen deutschen Briefmarkenhändler (meine Frau sagt häufig: man soll immer an den kleinen Einzelhändler vor Ort denken!) verlassen. Das Ergebnis sehen Sie in diesem Artikel. kh





# Schwammerlaltar in Zell an der Ybbs

Mag. Reinhard Kittl, katholischer Pfarrer von Zell an der Ybbs (Pfarre in der niederösterreichischen Statuarstadt Waidhofen an der Ybbs) baut seit mehr als zehn Jahren am letzten Septembersonntag einen Schwammerlaltar auf. Andere Pfarrer haben den üblichen Erntedankaltar mit den Früchten aus Feld und Flur.



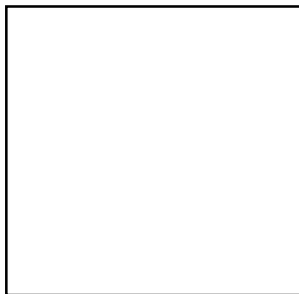
Auf dem Zeller Schwammerlaltar sind alljährlich 60 bis 70 verschiedene Pilze (alle aus der Region und alle genießbar!) zu bestaunen. Diese Pilze werden ausnahmslos vom Pfarrer selbst gefunden, bestimmt und von der Mesnerin liebevoll arrangiert und beschriftet.

Dieser Altar ist auch für „Nicht“-Schwammerlsucher eine wahre Augenweide.





Pfarrer Reinhard Kittl ist ein auch begeisterter Philatelist. Daher wurde heuer erstmals eine personalisierte Briefmarke aufgelegt, die am Erscheinungstag schon ziemlich ausverkauft war. Der Reinerlös fließt einem



guten Zweck zu. Dazu wurden auf den Ansichtskarten noch zwei verschiedene Cachet-Stempel abgeschlagen.

Johannes Kohnen

## Gesundheitsmotive auf Briefmarken

Der Morgenpost Briefservice bietet in Kooperation mit der AOK neue Briefmarken zum Thema Gesundheit an. Ernährung in besten Händen (44); Gesunde Kinder, gesunde Zukunft (52); Gesundheit mit Biß (88); Gesundheit in besten Händen (139); Bewegung in besten Händen (182).

Auf der Marke zu 52 Cent schaut uns ein vor Freude strahlendes Mädchen hinter einem „Berg“ von frischem Obst an.

Auf der abgebildeten Marke finden wir auch den Stempel des Kooperationspartners der Morgenpost: die RegioPost Pfalz.

Bezüglich der gesunden Ernährung für Kinder ist die Information des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz erwähnenswert: Der EU-Agrarministerrat hat



im Jahr 2008 beschlossen, jährlich 90 Millionen Euro Gemeinschaftsbeihilfe für ein Schulobstprogramm zur Verfügung zu stellen. Durch das Programm soll der zu niedrige Obst- und Gemüseverzehr bei Kindern und Jugendlichen erhöht werden.

Deutschland stehen für das Schuljahr 2009/2010 rund 20 Millionen Euro zur Verfügung. Für die Durchführung des Programms sind in Deutschland die Bundesländer zuständig, die die Gemeinschaftsbeihilfe kofinanzieren müßten.

Kleiner Kommentar zu den Maßnahmen der Politik: Es ist zweifellos begrüßenswert, wenn die Kinder mit gesundem Obst und Gemüse aus staatlicher Hand versorgt werden. Mir wäre es allerdings viel lieber, wenn erstens in den Familien ausreichendes Gesundheitsbewußtsein vorhanden wäre. Außerdem scheint es immer mehr Familien auch an dem nötigen Kleingeld für gesunde Einkäufe zu fehlen. Hier ist neben der Gesundheitspolitik auch eine ernstzunehmende Familien- und Sozialpolitik gefordert.

Quelle zu den Informationen des Bundesministeriums:  
[www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)

## Nutzpflanze: Taro

Taro, auch Wasserbrotwurzel genannt, ist eine Pflanze der feuchten Tropen aus der Familie der Aronstabgewächse. Die lateinische Bezeichnung lautet: (*Colocasia esculenta*). Die stärkehaltige Knolle ist dort ein Grundnahrungsmittel. Taro wird in vielen tropischen Regionen wie z.B. auf Hawaii hauptsächlich für den regionalen Verbrauch angebaut. Seit mehr als 2.000 Jahren wird diese Nahrungspflanze angebaut.



Tarowurzeln werden wie Kartoffeln gekocht. In den Anbauländern werden auch die Blätter und Blattstiele als Gemüse

gegessen. Sie enthalten viel Mineralien, Vitamin A, B und C.

Die Taro-*Pflanze* gilt auf Hawaii als Verkörperung der heili-



gen Urahnen. Die Bearbeitung einheimischer Arten der Taro, auf Hawaii auch Kalo genannt, mit gentechnischen Methoden stieß daher auf Widerstand der ursprünglichen Bevölkerung. Die Pflanze heißt hier „kalo“ und wird zu „Poi“ verarbeitet, indem sie gekocht und püriert wird. Der milch- oder breiartige „Poi“ gilt dort als Hauptgrundnahrungsmittel. Frisch schmeckt „Poi“ sehr süß, nach ein paar Tagen sauer. Saurer Poi wird zu Fisch gegessen oder zur Zubereitung von Brot und Brötchen verwendet. Hauptanbauländer sind Nigeria und Ghana. Einige Länder wie Ägypten, Brasilien oder Indien bauen Taro auch für den Export an. Jährlich werden etwa fünf Millionen Tonnen der Wasserbrotwurzel geerntet.



Die australischen Ureinwohner, die Aborigines, backen aus der Taro ein Buschbrot, indem sie aus der stärkehaltigen „Wurzel“ (Rhizom) Mehl herstellen.



Alle Pflanzenteile der Taro enthalten Calciumoxalat, das in höheren Konzentrationen giftig ist. Deshalb werden sie nur gekocht verzehrt und das Wasser beim Kochen mehrfach gewechselt. Quelle: wikipedia/kh

# Postscheckumschläge

In vielen Ländern gehörte der Postscheckdienst zur Postverwaltung. Daher mußten die Kontenauszüge nicht frankiert werden. Tausende Briefe wurden versandt, und stellten daher die ideale Unterlage für Werbung in den 20er Jahren. Die Umschläge sind bei Thematisammlern sehr beliebt. Es gibt viele sammelwürdige thematische Umschläge mit Werbung auf der Rückseite aus Belgien, Deutschland, Frankreich und der Schweiz.



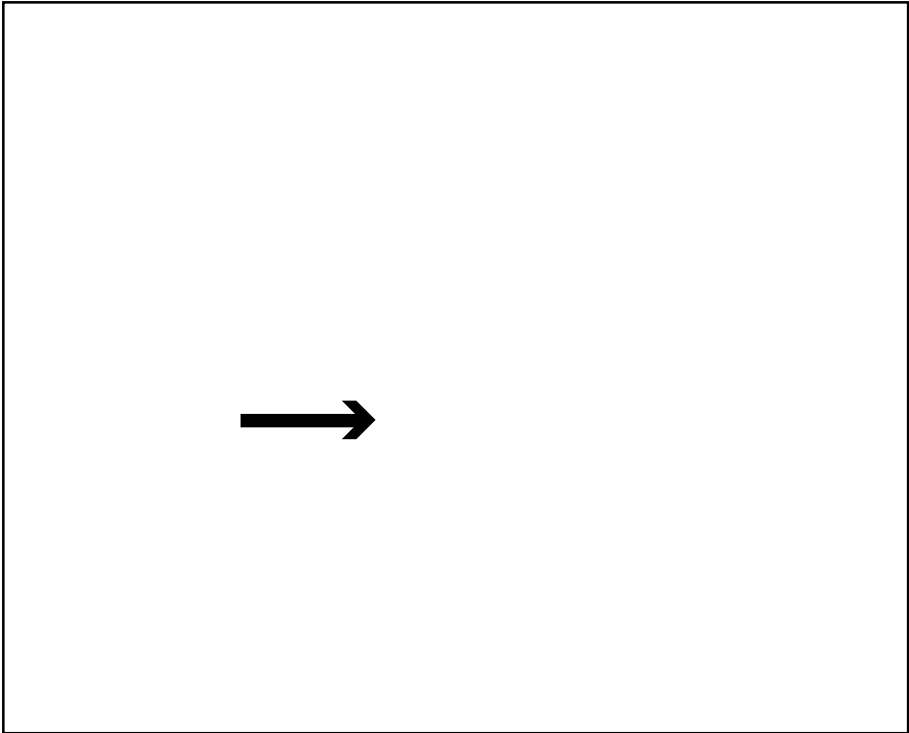
Roquefort, der Beste, diese Marke ist ein Muß „Le Phénix“ A.G. der Genossenschaft aus Roquefort (Aveyron). Roquefort paßt in die Pilzsammlung, aber auch in eine Weinsammlung, da man zu einem guten Roquefort einen guten Wein trinkt!

Die Firma „Simplex“ aus Nancy macht Werbung für die patentierten Konserven „La Ménagère“. Im Bild sieht man Konserven sowie Gemüse: Spargel, Pilze u.a.m.



# Französische Anzeigebriefe

Während des 1. Viertels des 19. Jahrhunderts wurden zahlreiche Anzeigebriefe in Frankreich in Umlauf gebracht. Dank einer ministeriellen Genehmigung vom 12.5.1887 durften diese Belege zum verbilligten Tarif angeboten werden. Man konnte diese in Tabakläden kaufen, eine ‚Verlängerung‘ der Postschalter. Durch die Werbung wurde ein Teil des Portos gezahlt, und obschon diese Anzeigebriefe einen großen Erfolg kannten sind nur wenige gut erhaltene Exemplare auf dem philatelistischen Markt. Diese werden von den Sammlern gesucht.



Auf diesem Anzeigenbrief ist u.a. Werbung für den Verkauf von Trüffeln und Gänseleber der Firma Bouton & Henras, Périgueux Cahors; Nominale 15 Cents, Verkaufspreis 5 Centimes.

# Stamen Grigorow

Stamen Grigorow oder Grigoroff wurde am 27. Oktober 1875 in Studen Izuor (Bulgarien) geboren.

Er studierte in Montpellier und Genf. 1905 entdeckte er das Bakterium *Lactobacillus delbrueckii* subspecies *bulgaricus* während seinen Studien an der Universität Genf im Labor des Professor Massol. Dieser informierte Mechnikov am Pasteur Institut in Paris, der ihn nach Paris einlud um seine Entdeckung am Institut vorzustellen. Mechnikov höchstpersönlich überprüfte die Entdeckung und in einer Publikation der Akademie Française von 1908 schrieb Mechnikov „Einige Worte zum Joghurt“. Hier bestätigte er die Arbeit von Grigorow und die bereits allgemein angenommene Bezeichnung „*Bacterium bulgaricum* – Grigoroff“. Die Publikation pries den bulgarischen *kisselo mliako* als eine Quelle langen Lebens an.

*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* ist eine stäbchenförmige Bakterienart, die





zur Herstellung von Joghurt verwendet wird. Es ist eine Unterart des *Lactobacillus delbrueckii*. Früher war das Bakterium unter dem Namen *Lactobacillus bulgaricus* bekannt.

Die Forschungsergebnisse von Grigorow bewiesen ebenfalls, daß bei verschiedenen Krankheiten wie z.B. Infektionen, Darm- und Magenproblemen, Müdigkeit u.a.m. der *Lactobacillus* helfen würde. Dies ist dem hohen Anteil von Vitamin B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C, A, D, E, PP, B<sub>12</sub> sowie Milchzucker und anderen wichtigen anregenden Substanzen zu verdanken. Jedenfalls ist die Entdeckung international anerkannt, dies beweisen die verschiedenen Bezeichnungen.





Koendi und sein Kollege Mikelson, Assistenten von Mechnikov am Institut Pasteur, beriefen sich auf den „Bacillus bulgaricus (Grigoroff)“. Im Jahre 1919 nannten schwedische Forscher es „Thermobacterium bulgaricum (Grigoroff)“. 1920 taufte man es in Holland auf den Namen „Lactobacillus bulgaricus (Grigoroff)“.

Die Forscher Leman und Noeman bezeichneten es im Jahre 1927 als „Plocamobacterium bulgaricum (Grigoroff)“ und 1949 sagte der Russe Krasilnikov „Lactobacterium bulgaricum (Grigoroff)“. Obwohl alle Forscher verschiedene Bezeichnungen verwandten, so erwähnten sie alle Grigorow.

Nahezu 25 Jahre nach seinem Tod (er starb am 27. Oktober 1945), im Jahre 1962 schlug der bulgarische Forscher Dr. K. Katrandzhiev in seiner Monographie „Bulgarian kisselo



mliako“, die der Entdeckung von Grigorow gewidmet war vor, das Hauptbakterium „Bacterium bulgaricum (Grigoroff)“ zu benennen.





00

Nom et adresse de l'expéditeur

CARTE POSTALE



**Lactovita**

FORCE KRACHT  
YOGHOURT  
NATUREL  
CHOCOLAT  
DELICIEUX  
LENIET  
Tel: 069/368.74

SA ALLIBERT - BELGIUM  
BP 615



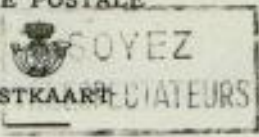
1000 Bruxelles

PUBLIBEL 2000 P

Nom et adresse de l'expéditeur

Nom et adresse van de afzender

CARTE POSTALE



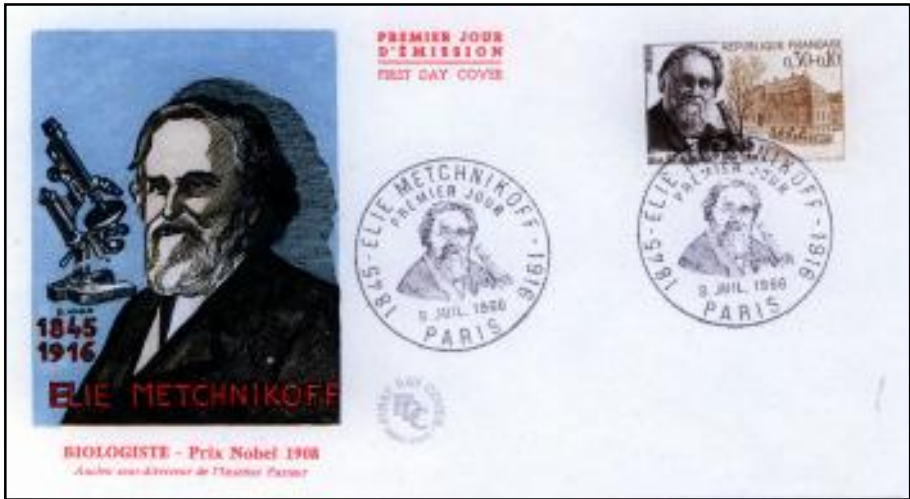
**VITA-LAIT**  
AUVELAIS FLORENNES

Produits parfaits

**LAIT STASSANISÉ ET STÉRILISÉ**  
**YOGHOURT BULGARE**  
**BEURRE PASTEURISÉ**  
**CRÈMES • FROMAGES FRAIS**

PUBLIBEL 1988

Etablissement  
WESMAEL-CHARLIER,  
rue de Ker,  
NANUR.



# Pilzneuheiten



Land	Datum	Wert	Mi.-Nr.	Beschreibung
Antigua & Bar.	2.4.2007	2 \$	4471	Cantharellus cibarius-Echter Pfifferling in Kleinbogen gedruckt
Antigua & Bar.	2.4.2007	2 \$	4472	Auricularia auricula-judae-Judasohr
Antigua & Bar.	2.4.2007	2 \$	4473	Mycena acicula Orangeroter Helmling
Antigua & Bar.	2.4.2007	2 \$	4474	Peziza versiculosa -Blasierer Becherling
Antigua & Bar.	2.4.2007	6 \$	Block 645	
			4475	Pleurotus djamor - Rosenseitling
Argentinien	24.5.2008	1,00 P	3189	Bonpland Aimé - 150. Todestag
Belgien	25.9.2008	2,20 E	Bl. 134	Schlümpfe
Botswana	31.7.2007	1,10 P	847	Chlorophyllum molybdites-Grünsporiger Schi.
Botswana	31.7.2007	2,60 P	848	Phleopus sudanicus - Sudan Steinpilz
Botswana	31.7.2007	4,10 P	849	Ganoderma lucidum-Glänzender Lackporling
Botswana	31.7.2007	4,90 P	850	Geastrum triplex- Halskrausen-Erdstern
Bulgarien	21.7.2008	2,10 L	Bl. 303	Naturpark Strandjha-Porlinge als Nebenmotiv
Burundi	2007	1200 F	1908	neue Wertangabe auf Marke 1753

Land	Datum	Wert	Mi.-Nr.	Beschreibung
Burundi	2007	1300 F	1909	neue Wertangabe auf Marke 1753
Comoren	7.1.2009	225 F	1983	
			aus 1981-1986	Louis Pasteur
Comoren	7.1.2009	1000 F	1986	
			aus 1981-1986	Alexander Fleming
Comoren	7.1.2009	1000 F	2049	
			aus 2044-2049	Jean-Henri Fabre
Comoren	7.1.2009	200 F	2051	Charles Horton Peck + Chroogomphus vinicolor, Weinroter Gelbfuß
Comoren	7.1.2009	250 F	2052	Michel Andanson+ Lepiota procera-Parasol
Comoren	7.1.2009	350 F	2053	Miles Joseph Berkeley+Paxillus involutus Kahler Krempling
Comoren	7.1.2009	450 F	2054	Andrea Cesalpino+Tricholoma flavovirens Grünling
Comoren	7.1.2009	500 F	2055	Eduard Fischer + Phallus impudicus Stinkmorchel
Comoren	7.1.2009	1000 F	2056	Charles Edwin Bessey + Armillaria mellea Hallimasch
Comoren	7.1.2009	3000 F		
			Bl. 465–2057	Petter Adolf Karsten + Marasmius oreades Feldschwindling
Congo	4.4.2007	375 F	1915 A	Amanita caesarea-Kaiserling Kleinbogen a 4 Marken
Congo	4.4.2007	800 F	1916 A	Armillaria mellea - Hallimasch Kleinbogen a 4 Marken
Congo	4.4.2007		Block 286A	
			m 1915A	Kaiserling
Congo	4.4.2007		Block 287A	
			m 1916A	Hallimasch
Congo	4.4.2007		Block 288A mit 1915 + 1916A	
Grenadinen	16.5.2007	75 C	4336	Morchella semilibera-Käppchen Morchel
Grenadinen	16.5.2007	1 \$	4337	Ganoderma resinaceum-Harziger Lackporling
Grenadinen	16.5.2007	1 \$	4338	Helvella crispa - Herbstlorchel
Grenadinen	16.5.2007	4 \$	4339	Ganoderma sp. - Lackporling
Grenadinen	16.5.2007	2 \$	4340	Aleuria aurantia-Orangebecherling
Grenadinen	16.5.2007	2 \$	4341	Boletus sp. - Dickröhrling

Land	Datum	Wert	Mi.-Nr.	Beschreibung
Grenadinen	16.5.2007	2 \$	4342	Boletellus russelli
Grenadinen	16.5.2007	2 \$	4343	Otidea onotica- Eselsohr
Grenadinen	16.5.2007	3 \$	4344	Russula sardonica-Zitroneblättriger Täubling
Grenadinen	16.5.2007	3 \$	4345	Amanita cruzii
Grenadinen	16.5.2007	3 \$	4346	Macrocybe titans
Grenadinen	16.5.2007	3 \$	4347	Amanita microspora
Grenadinen	16.5.2007	5 \$	Block 617	
			4348	Cantharellus cibarius - Pfifferling
Grenadinen	16.5.2007	5 \$	Block 618	
			4349	Amanita polypyramis
Grenadinen	16.5.2007	5 \$	Block 619	
			4350	Boletellus ananas
Irland	15.8.2008	55 c	1838	Leccinum versipelle-Heiderotkappe
Irland	15.8.2008	55 c	1839	Macrolepiota procera-Parasol
Irland	15.8.2008	82 c	1840	Hygrocybe calyptriformis-Rosenroter Saftling
Irland	15.8.2008	95 C	Block 74	
			1841	Sarcoscypha austriaca-Zinnoberroter Kelchbecherling
Namibia	1.10.2008	18,20 \$	1299	
		aus 1296-1299		Podaxis pistillaris-Wüsten Tintlingsstäubling
Niederlande	1.10.2008	44 c	2600	Clathrus archeri-Tintenfischpilz
				10er-Kleinbogen
Niederlande	1.10.2008	44 c	2601	Geastrum triplex- Halskrausen-Erdstern
Niederlande	1.10.2008	44 c	2602	Amanita muscaria - Fliegenpilz
Niederlande	1.10.2008	44 c	2603	Cyathus striatus - Gestreifter Teuerling
Niederlande	1.10.2008	44 c	2604	Coprinus comatus - Schopftintling
Niederlande	1.10.2008	44 c	2605	Clathrus archeri-Tintenfischpilz
Niederlande	1.10.2008	44 c	2606	Geastrum triplex- Halskrausen-Erdstern
Niederlande	1.10.2008	44 c	2607	Amanita muscaria - Fliegenpilz
Niederlande	1.10.2008	44 c	2608	Cyathus striatus - Gestreifter Teuerling
Niederlande	1.10.2008	44 c	2609	Coprinus comatus - Schopftintling
Niederlande	1.10.2008		MKH 76	100 Jahre mykologische Vereinigung
Nieder.Antillen	19.6.2007	275 C	1565	
		aus 1559-1566		Champignon,Kartoffel... Serie Obst + Gemüse
Peru	15.10.2007	2,50 \$	2247	Dictyophora indusiata-Genetzte Schleierdame
Peru	15.10.2007	2,50 \$	2248	Seputaria arenicola-Kleiner Sandborstling

Land	Datum	Wert	Mi.-Nr.	Beschreibung
Peru	15.10.2007	2,50 \$	2249	Marasmius haematocephalus- Blutkopfschwindling
Peru	15.10.2007	2,50 \$	2250	Marasmielleu volvatus-Scheiden- Zwergschwindling
Peru	15.10.2007	10 \$	Block 45 2247-2250 in Pilzform	
Rußland	12.9.2008	7,00 R	1500	aus 1498-1500 u.a. Pilze
Sao Tomé & P.	2.2.2007	7000Db	2968	Alexander Fleming + Boletus badius Maronenröhrling
Sao Tomé & P.	2.2.2007	9000Db	2969	Boletus edulis - Steinpilz + Leccinum quercinu m Eichenrotkappe
Sao Tomé & P.	2.2.2007	10000 Db	2970	Amanita pantherina-Pantherpilz + Russula vesc a - Fleischorther Speiset.
Sao Tomé & P.	2.2.2007	14000 Db	2971	Amanita muscaria - Fliegenpilz + Fleming
Schweden	25.1.2007		2571	Lnnaea borealis - Moosglöckchen
Schweden	25.1.2007	11 Kr	2572	Carl von Linné
Schweiz	21.11.2008	85 C	Block 43 2088	Tessiner Spezialitäten u.a. Steinpilz
Serbische Rep.	26.5.2008	0,70 M	428	Gyromitra esculenta- Frühjahrslorchel mit Zierfeld
Serbische Rep.	26.5.2008	0,70 M	429	Amanita muscaria-Fliegenpilz
Serbische Rep.	26.5.2008	0,70 M	430	Amanita pantherina- Pantherpilz
Serbische Rep.	26.5.2008	0,70 M	431	Amanita phalloides - Grüner Knollenblätter- pilz
Spanien	10.10.2008	0,31 E	4357	Boletus regius - Königsröhrling
Spanien	10.10.2008	0,31 E	4358	Lepista nuda - Viletter Rötelritterling
Weißrußland	08.8.2008	1000 R	720	Cantharellus cibarius - Pfifferling
Weißrußland	08.8.2008	1500 R	721	Boletus edulis - Steinpilz

## Das verschlossene Land Nord-Korea

Ich suche Marken aus Nord-Korea. Kennen Sie einen Händler, der Marken aus diesem Land liefert?

Klaus Henseler



# Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Irland	1897	15.7.2009	A: 100. Jahrestag der Landreform „Birrell Land Act“ B: Augustine Birrell (1850-1933), englischer Schriftsteller und Politiker
Polen	4438/4439	10.8.2009	A: Freimarken: Blumen und Früchte B: Kirschen; Ringelblume
Antigua und Barbuda	4641	26.1.2009	A: Chinesisches Jahr des Ochsen B: Ochse
Dominica	3911	5.1.2009	A: Chinesisches Jahr des Ochsen B: Ochse
St. Kitts	1019	19.9.2008	A: 25 Jahre Unabhängigkeit B: Früchte und Saftflaschen
Kenia	829	13.12.2008	A: 50. Jahrestag der Inthronisierung von Karim Aga IV. als Imam der Nizari-Israeliten B: Feldarbeit
Äquatorialguinea	2031/2032	9.2008	A: Internationales Jahr des Planeten Erde B: Ausgetrockneter Boden; Hand pflanzte Sämlinge
Namibia	1316–1318	3.7.2009	A: Verwilderte Pferde B: Verwilderte Hauspferde, die seit etwa 100 Jahren in der Namibwüste bei Garub leben
Kirgisien	543–546	26.7.2008	A: Einheimische Yak-Rassen B: Tokolu; Mjüsdü; Buka; Mamalak
Australien	3153 A, 3153 C 3158	19.2.2009	A: Erfinderisches Australien B: Esky-Kühlbox und Weinvorrats- behälter

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Wallis und Futuna	984/985	8.11.2008	A: Puaka B: Puakas (verwilderte Hausschweine)
Hongkong	1508–1511 A,B Block 194	17.1.2009	A: Chinesisches Jahr des Ochsen B: Banteng; Hausrind; Yak; Gaur
Island	1247/1248	16.9.2009	A: Heimtrieb der Schafe B: Schafe werden wieder in bewohntes Gebiet getrieben; Schafe werden geschieden und auf die Höfe verteilt
Rußland	1567	15.7.2009	A: 125. Geburtstag von Sinaida Serebrjakowa B: Herbstliches Feld
Slowenien	541	20.5.2005/08	A: Freimarke B: Kind mit Sonnenblume
Zypern	1156–1159	10.9.2009	A: Haustiere B: Taube; Truthahn; Hahn; Ente
Mexiko	3466	19.11.2008	A: Nationales System der Arbeitsvermittlung B: Baustelle, Fabrik, bebautes Feld, Großküche
Kap Verde	930–933	2008	A: Einheimische Küche B: Cozido (Fleischtopf); Couscous mit Honig; Troxida (Suppe); Xerem (Maisbrei mit Kokosnuß)
Fidschi-Inseln	1259–1262	23.9.2008	A: Bananen B: Obstbanane; Zierbanane; Apfelbanane; Kochbanane
Georgien	566–572	20.3.2009	A: Rebsorten A: Chkhaveri; Aleksandrouli; Rkatsiteli; Ojaleshi; Takveri; Saperavi; Tsolikouri
Estland	648	5.11.2009	A: Gutshöfe (XI) B: Gutshof Saku (Sack) bei Tallinn (erbaut ab 1810)
Moldawien	669–672	28.8.2009	A: Früchte B: Echte Walnuß; Schwarze Maulbeere; Birne; Aprikose

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Niederlande	2674–2679	4.8.2009	A: Grenzenlose Niederlande - Brasilien B: u.a. Passionsfrucht; Cashewkerne; Landschaft mit Schafherde; Hazienda
Schweden	2719/2720	24.9.2009	A: Gewürzpflanzen B: Dill; Schnittlauch
Schweden	2721–2724	24.9.2009	A: Gewürzpflanzen B: Basilikum; Chilischote; Rosmarin; Knoblauch
Norfolk-Insel	1023 - 1026	30.5.2008	A: Kälber auf Norfolk gehaltener Rinderrassen B: Limousin Cross; Murray Grey; Poll Hereford; Brahman Cross
Samoa	1058–1061	14.12.2007	A: Früchte B: Ananas; Kokosnuß; Papaya; Mango
Burkina Faso	1923–1925	2009	A: Traditionelle Küche B: Küchlein aus Perlhirse; Maisbrei; Bohnenküchlein
Französisch-Polynesien	1078	14.8.2009	A: Düfte B: Gelbe Passionsfrucht
Georgien	566–572	20.3.2009	A: Rebsorten B: Chkhaveri; Aleksandrouli; Rkatsiteli; Ojaleshi; Takveri; Saperavi; Tsolikouri

2009 wurden zwei neue Kartoffelkäfer auf den Komoren entdeckt





Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



74405 Gaildorf

Teilnahme der Deutschen Post AG am  
Barmstedter Weihnachtsmarkt 27.-29.11.2009  
Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung  
Philatelie

Sonderstempelstelle 92627 Weiden  
Vogel des Jahres: Eisvogel mit Fisch

25355 Barmstedt  
Teilnahme der Deutschen Post AG  
am Barmstedter Weihnachtsmarkt  
Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief  
Sonderstempelstelle 10717 Berlin  
Rentierschlitten mit Weihnachtsmarkt



99084 Erfurt

Teilnahme der Deutschen Post AG  
am Erfurter Weihnachtsmarkt  
Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief  
Sonderstempelstelle 92627 Weiden  
Weihnachtsbaum, Weihnachtspyramide

## Landwirtschaft

aktuell



Hans-Peter Blume



21709 Himmelpforten Niederelbe  
Zwischen Cuxhaven und Stade  
Kinderweihnachtspostfiliale „Himmelpforten“  
Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief  
Sonderstempelstelle 10717 Berlin  
Sterne, Kirche und Mühle in Himmelpforten  
Anschrift. Deutsche Post AG, An das Christkind,  
Postfach 100100 in 21709 Himmelpforten

90402 Nürnberg  
Teilnahme der Deutschen Post AG am  
Christkindlesmarkt Nürnberg  
Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung  
Philatelie  
Sonderstempelstelle 92627 Weiden  
Postkutsche mit Pferden



71706 Markgröningen  
20 Jahre Städtepartnerschaft  
mit St. Martin de Crau  
Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung  
Philatelie  
Sonderstempelstelle 92627 Weiden  
Schäfer mit Herde in der französischen Crau







Hans-Peter Blume



01067 Dresden  
 575. Striezelmarkt Dresden  
 (Altmarkt, Eingangsbereich)  
 Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung  
 Philatelie  
 Sonderstempelstelle 92627 Weiden  
 Dresdner Christstollen, Lebkuchensterne,  
 Lebkuchenherz

92637 Weiden  
 Advent 2009  
 Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung  
 Philatelie  
 Sonderstempelstelle 92627 Weiden  
 Altes Rathaus, Tannenbaum, Sterne



88255 Baienfurt  
 Teilnahme der Deutschen Post AG  
 an der 41. Briefmarkenbörse für Briefmarken,  
 Münzen und Ansichtskarten  
 Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung  
 Philatelie  
 Sonderstempelstelle 92627 Weiden  
 Nikolaus mit Geschenken (kann nie falsch sein  
 und siehe „Nikolaus“ im Internet)



Hans-Peter Blume

80538 München  
 Studientag im Luitpold-Gymnasium  
 Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung  
 Philatelie  
 Sonderstempelstelle 92627 Weiden  
 Porträt von Charles Darwin, DNA, Evolutionsreihe



80999 München  
 Brot-Mobil-Tour 2009, Station München (letzte  
 Station in Deutschland; ab 1.12.2009 ist das  
 brotmobil in Österreich unterwegs)  
 Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung  
 Philatelie  
 Sonderstempelstelle 92627 Weiden  
 Brotmobil ([www.brot-fuer-die-welt.de/50jahre/](http://www.brot-fuer-die-welt.de/50jahre/))

86150 Augsburg  
 Augsburger Christkindmarkt  
 Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung  
 Philatelie  
 Sonderstempelstelle 92627 Weiden  
 Marktbumen, Tannenbaum, Zirbelnuß  
 Man beachte den Unterschied zwischen  
 Christkindlesmarkt in Nürnberg und dem hiesigen  
 Christkindmarkt



## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPh „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### Anschriften des Vorstandes:

#### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: [rogert@pt.lu](mailto:rogert@pt.lu)

#### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

### Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: [KlausHenseler@aol.com](mailto:KlausHenseler@aol.com)

### Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 138 / Januar 2010 / Auflage 160 Exemplare.

Heft 139 folgt im April 2010. Da sind die Gartenstühle schon vorgestellt worden.

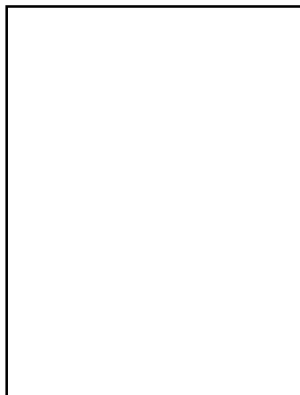
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Vierteljahresheft 139 · April 2010



Auf ein Wort ....



Liebe Mitglieder,

das Jahr 2010 ist noch jung, und ich hoffe, es wird besser verlaufen als die ersten zwei Monate.

Unser Vierteljahresheft Nr. 138 konnte ich noch am 30. Dezember 2009 zum Versand bringen. Dies ersparte der Arbeitsgemeinschaft 50 Euro Portokosten. Das Auslandsporto für Büchersendungen wurde ab Januar 2010 von der Deutschen Post drastisch angehoben. Gewichtsstufen wurden gestrichen, und so müssen wir 2,70 Euro statt bisher 1,50 Euro Porto entrichten. Damit betragen die jährlichen Portokosten für unsere ausländischen Mitglieder 10,80 Euro!

Ich bedaure, daß wir wegen dieser von uns nicht verursachten und nicht vermeidbaren Mehrkosten den Jahresbeitrag ab 2011 für unsere ausländischen Mitglieder auf 30 Euro anheben müssen.

Dann kommt noch hinzu: Auf dem letzten Philatelistentag in Bad Sassendorf wurde eine Anhebung des BDPH-Beitrags ab 2011 beschlossen. Der Jahresbeitrag unserer BDPH-Mitglieder steigt damit von 15 Euro auf 20 Euro. Auch das ist nicht erfreulich.

Bei unserer letzten Vereinsauktion haben 16 Bieter insgesamt 192 Gebote abgegeben. Auf die 87 Weinlose wurden 103 Gebote abgegeben. 60 Belege wurden verkauft.

Bis zum Schreiben dieser Zeilen (Anfang März) konnte ich unsere Vereinsauktion (Stichtag 5. Februar 2010) nicht abschließen. Verkaufte Belege von Einlieferern aus der Schweiz und Luxemburg sind noch nicht bei mir angekommen. Das macht zusätzliche und vermeidbare Arbeit und ist wirklich ärgerlich! Ich gehe jedoch davon aus, daß bis Mitte April, die Auktion endgültig abgeschossen ist und die Bieter ihre Lose erhalten haben.

Diese Auktion war für mich sehr aufwendig, nervig und hat leider auch für die Arbeitsgemeinschaft (finanziell) nichts gebracht.



Wie geht's weiter? Ich denke, daß es in Anbetracht aller Umstände nicht unvernünftig ist, wenn wir die Vereinsauktionen b.a.w. aussetzen.

Mögen die anstehenden neun Monate das Jahres positiv für Sie, für die Arbeitsgemeinschaft und für mich verlaufen.

In diesem Sinne wünsche ich uns einen schönen Frühling  
und viel Spaß an der Philatelie!

Ihr  


## Mitgliederveränderungen

Ausgetreten sind Hans-Werner Fuchs (Wadgassen), Günter Grossmann (Krefeld), Karl-Heinz Schulz (Beierfeld) und Gosta Gustafson (Eksjö, Schweden).

Ausgeschlossen wurde Aurel Wohlrapp (Rumänien).

Verstorben sind: Johann Gruber in Hanau, Jakob Elmer in Zurzach (Schweiz) und Friedrich Wedemeier in Stadthagen.

## Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

[www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de](http://www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de) (Ernährungswerkstatt Ulrich Oltersdorf)

[www.mykothek.de](http://www.mykothek.de) (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

[www.kartoffel-geschichte.de](http://www.kartoffel-geschichte.de) (von Klaus Henseler)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und nach Neuem suchen

Die Umschlagsmarken sind von Wolfgang Ratz in Walsrode

# Inhaltsverzeichnis

Boden des Jahres 2010: Pararendzina	4
Geschichte der Kartoffel (Teil 7)	5
Suchanzeige zum Thema „Umweltschutz“	9
Suchanzeige zum Thema „Weinbau“	11
Entwicklung der landwirtschaftlichen Organisationsformen in der DDR	12
Monate für die Landwirtschaft	18
Finnische Kartoffeln	23
Baum des Jahres 2010: Vogelkirsche	24
Die Vogelkirsche in der Philatelie	27
Great Wine Capital Mainz	30
In Memoriam Dr. Hans Brückenbauer	33
Kenner trinken Württemberger	35
Nutzpflanze: Kokosnuß	36
Nutzpflanze: Kiwi	38
Nutzpflanze: Yams	39
Eine landwirtschaftliche Druckermarke	41
Vier Jahreszeiten Winzer eG	42
Neuheiten Landwirtschaft und Weinbau	46
Rundsendedienst zum Motiv Wein	49
Stempel: Landwirtschaft aktuell	50
Stempel: Wein aktuell	54

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Hans-Peter Blume, Fritz Muttray, Klaus Henseler, Manfred Geib, Stefan Hiltz, Wolfgang Ratz

## Redaktionsschluß

war diesmal etwas später: Erst am 22. März war das (nur) 56-seitige April-Heft gefüllt. Draußen scheint die Sonne – das macht alles ein wenig freundlicher.

# Boden des Jahres 2010

## eine Pararendzina aus Trümmerschutt

Die Deutsche Bodenkundliche Gesellschaft (DBG) und der Bundesverband Boden (BVB) haben eine Pararendzina aus Trümmerschutt in Berlin zum Boden des Jahres 2010 bestimmt. Der Boden wurde am 4.12.2009 in Berlin unter der Schirmherrschaft des Regierenden Bürgermeisters Klaus Wowereit der interessierten Öffentlichkeit vorgestellt.

Im Zweiten Weltkrieg wurden die Gebäude vieler Städte Europas durch Bomben und Kampfhandlungen zerstört. Auf eingeebneten Trümmerschutt-Flächen oder angehäuften Hügeln aus reinem Trümmerschutt, d.h. einem Gemisch aus Ziegel- und Mörtelbrocken, haben sich Wildpflanzen angesiedelt.

Im Laufe einiger Jahrzehnte ist es dann zur Anreicherung des Oberbodens mit Humus, die Bildung von Krümeln durch Bodentiere und die teilweise Zerkleinerung der porösen, wasserhaltigen Ziegel- und Mörtelbrocken durch Frostsprengung im Winter gekommen. Gleichzeitig setzt die Lösung und Auswaschung der Carbonate ein, sodaß sich im Laufe weiterer Jahrzehnte bis Jahrhunderte diese Böden zu Braunerden weiterentwickeln können.



Im Berliner Park Großer Tiergarten finden sich viele Pararendzinen aus Trümmerschutt, z.B. unter der Grünfläche vor dem Reichstag. International werden sie als Urbic Technosols bezeichnet (Technosole sind Böden aus vom Menschen künstlich hergestellten Substraten wie Bauschutt, Müll, Industrieschlacken und -schlämmen bzw. Gemischen dieser Substrate mit natürlichem Bodenmaterial).

Derartige Böden mahnen vor den schlimmen Folgen eines Krieges, sind also wichtige kulturgeschichtliche Urkunden. Als Pflanzenstandorte sind diese steinig, kalkreichen Böden von geringer Qualität. Das Foto der Pararendzina im letzten Heft stammt von unserem Autor aus dem Bezirk Berlin-Tiergarten.

# Geschichte der Kartoffel Teil 7

## Früchte des Landes

Die Agrikultur stand bei den „Söhnen der Sonne“, wie sich die Inka nannten, und bei den anderen Völkern in Mittel- und Süd-Amerika in hoher Blüte; in kunstvoll angelegten Bergterrassen, „Andenes“ genannt, wurde Mais und Kartoffel angepflanzt. Um das Jahr 900 n. Chr. wurden solche Terrassenfelder erstmals angelegt. Im Tal von Patacancha wurde von den Inkas ein fast sechs Kilometer langer Kanal zur Bewässerung gebaut. Mit diesen Maßnahmen stiegen die Ernten; zugleich wurde die Erosion der Böden vermindert. Eine intensive ressourcen-schonende Bewirtschaftung läßt sich in der gesamten Landwirtschaft der prä-columbianischen Völker feststellen.

Für Anfang des 16. Jahrhunderts lassen sich im heutigen Peru und im nördlichen Chile etwa einhundert Nutzpflanzen nachweisen, von denen etwa ein Drittel regelmäßig und in größerem Umfang angebaut wurden. Es herrschte eine Fruchtfolge vor, die aus Mais, Kartoffeln, Quinoa, Kanahua, Saubohnen und einer dann folgenden zwei- bis fünfjährigen Brache bestand. Regelmäßig angebaut wurden ebenfalls Baumwolle, zwei Tabaksorten (*Nicotiana tabacum* und *Nicotiana rustica*), Ananas, Avocados, Chirimoya, Chilipfeffer, Koka und mehrere Kürbisarten.

Nach Mexiko kam die peruanisch-bolivianische Kartoffel erst nach der Eroberung durch die Spanier – zur Verpflegung der indianischen Bevölkerung. In Höhenlagen über 3.000 Meter war der Anbau von



Kanada präsentiert auf einer Landwirtschaftsausstellung und auf einer Briefmarke alle Agrarerzeugnisse





Mais oder Maniok nicht mehr möglich, da fast ganzjährig Nachtfrost herrscht; die Kultivierung der Kartoffel und anderer Knollenfrüchte sicherte jedoch dem südamerikanischen Indianer die Versorgung mit einem Grundnahrungsmittel. Die Kartoffeln wuchsen noch in Höhen von 4.500 Meter.

## Die Kunst der Ur-Einwohner

Angehörige des südamerikanischen Volkes der Quechua verzehrten und verehrten bereits vor der Inka-Herrschaft (ab dem 13. Jahrhundert) die Knollen. Die Feldarbeit war bestimmt durch eine religiös begründete Arbeitsteilung zwischen Mann und Frau: So gehörte die Arbeit mit und für die Kartoffel den Frauen, da die Knolle als Fruchtbarkeits-Symbol durch „Mutter Erde“ (in der Sprache der Quechua: *pacha mama*) repräsentiert wurde.



Töpfe und Figuren aus der Mochica-Periode (ab etwa 500–1450 n.Chr.) der Chimú-Indianer. Im 15. Jahrhundert wird das Chimú-Reich nach einer langen Phase der kulturellen Stagnation und des Niedergangs (ab etwa 1200) von den Inkas erobert.





Nicaragua 1988, Peru 1968, Peru 1994, Peru 2004

Die vielfältigsten Plastiken stammen aus der frühen Chimú-Periode (um 400 n. Chr.). Das Chimú-Reich lag an den nördlichen Küsten Perus, mit einer Ausdehnung von rund eintausend Kilometern. Die Kartoffel galt als lebensspendende Göttin. Krüge und Kultgefäße in Kartoffelform wurden als Grabbeigaben gefunden. Die Tongefäße mit Kartoffelmotiven lassen sich in zwei Hauptgruppen unterscheiden: Eine Form war Menschen nachgebildet, deren Gesicht oder Körper mit den charakteristischen Keimaugen der Knolle verziert wurden; die andere Gruppe bestand aus kartoffelförmigen Gefäßen.

Die Spanier behaupteten, daß bei Kartoffelernte-Festen sogar Menschen geopfert sein sollen, um die Kartoffel-Göttin huldvoll zu stimmen. Bei einem Fest sollen chunos in Menschenblut getaucht „mit ekelerregender Gier“ gegessen worden sein.

1621 berichtet der Jesuitenpater Arriaga von dem Glauben der Einwohner, die in allen Pflanzen Gottheiten („dämonische Wesen“) leben sahen, die Wachstum und Ernte beeinflussten; die zara-mama war die Gottheit des Mais, die axo-mama die der Kartoffel und die coca-mama das Dämonische im Kokastrauch. Dem Arriaga war es ein gottgefälliges Werk, alle Kult- und Kultgefäße und die bei der Suche nach Gold und Silber gefundenen Grabbeigaben zu zerstören.

## Die Ausbeutung der Menschen und der Neuen Welt

1550 wird der Silberberg bei Potosí im bolivianischen Hochland der Anden entdeckt und ausgebeutet. Für den Bergbau wurden die Indianer versklavt und aus ganz Südamerika nach Potosí verschleppt und hauptsächlich mit chunos gepflegt. Kartoffeln, denen das Wasser entzogen wurde, nannten die Ureinwohner chunos; andere dauerhaft haltbar gemachte Nahrung aus Kartoffeln hießen tuntas oder moraya.

Potosí war eine der reichsten und größten Städte der Welt mit dem Rang einer „Villa Imperial“. Als sich der Bergbau in der Mitte des 18. Jahrhunderts in Potosí nicht mehr rentierte, blieben große Landwirtschaftsgüter zurück, auf denen sich die Nachfahren der Inka weiterhin von der Kartoffel ernährten.

Die Spanier haben in den knapp einhundertfünfzig Jahren von 1503 bis 1660 etwa 18.500 Tonnen Silber und zweihundert Tonnen Gold – nach heutigem Wert mehr als 3,5 Milliarden Mark – nach Europa verbracht und lösten damit eine Silber-Inflation von zweihundert bis fünfhundert Prozent in Europa aus; von 1591 bis 1600 wurden zum Beispiel pro Jahr achthundert Millionen Maravedis nach Spanien verbracht; das entsprach dem Jahreseinkommen von rund achtzigtausend Handwerkern. Spanien verließ sich auf das Gold aus seiner Kolonie und verzichtete auf eigene Arbeit und Produktion; es wurde und blieb arm bis zur Aufnahme in die Europäische Gemeinschaft, weil es im 16. Jahrhundert zuviel Geld hatte.

Sevilla besaß das Monopol für alle aus „Indien“ kommenden Waren; der Reichtum der Stadt verhinderte jedoch nicht, daß etwa siebzig Prozent der Bevölkerung weiterhin arm blieb und von ihrem Tageslohn gerade das Nötigste bestreiten konnten. Spaniens Wohlstand versickerte im Kampf für die Inquisition und für das riesige stehende Heer.

Der Kronjurist Juan de Ovando untersuchte auf Anweisung seines Königs Philipp II. die Amtsführung des Indienrats. Diese allmächtige Administration hatte offenkundig keine Ahnung von den Territorien, die ihnen zur „guten Regierung“ anvertraut waren. Sie kannten weder die Anzahl der Einwohner noch die Koordinaten der eroberten Gebiete. Der Kronjurist plädierte für eine systematische Erarbeitung von erforderlichen Informationen, damit der König (und sein Rat) auf der Grundlage der „vollständigen Kenntnis“ Entscheidungen treffen könnten. Also gab es eine Anordnung, daß der Indienrat ein „Buch der Beschreibungen“ zu erstellen habe, welches ständig aktualisierte Daten enthalten sollte. 1577 wurde eine entsprechende thematisch gegliederte



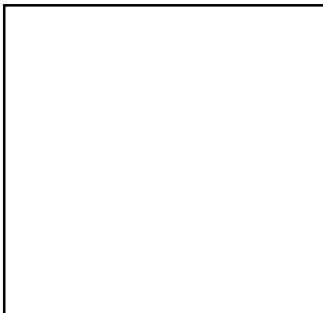
Bolivien 1950 und 1995

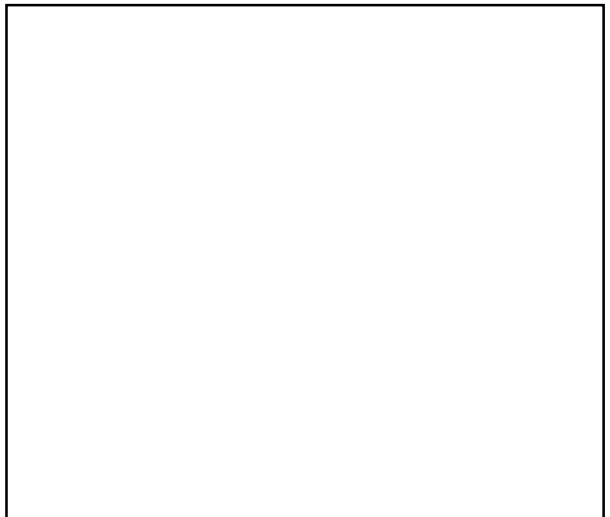
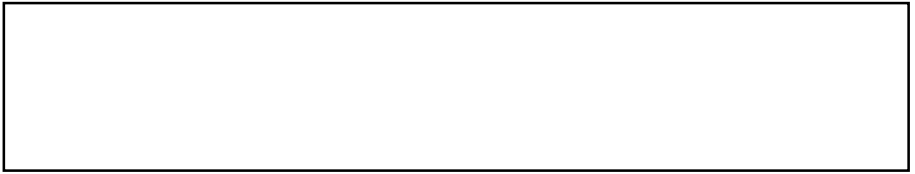
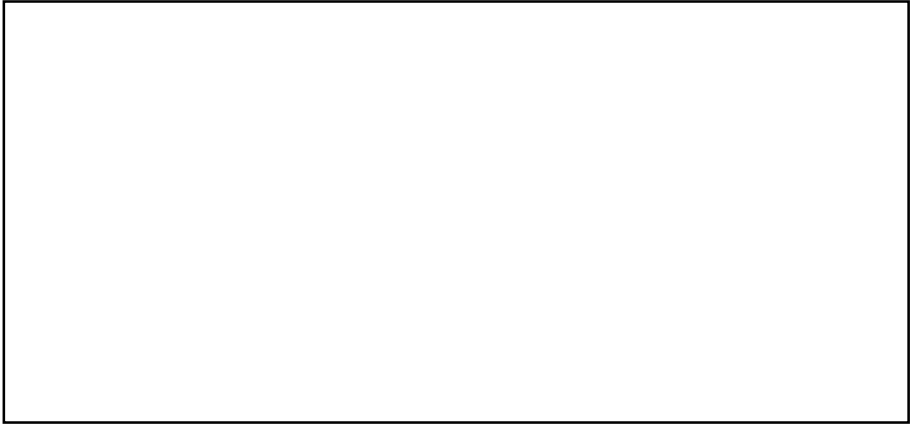
Liste der wünschenswerten Informationen über Landwirtschaft, Bodenbeschaffenheit, Klima, Bevölkerung, geologische Beschreibungen Nutzpflanzen und Wildtieren usw. usw. festgelegt. Nun wurden so viele Berichte, zum Teil durch in Inquisitionsverhören geschulte „Zeugen“befragungen, zusammengetragen, welche allein durch ihre schiere Masse den ganzen Apparat lahmlegten. Da die Berichte auch geheime Daten über Häfen, Verteidigungsanlagen u.ä. enthielten, wurden sie nicht publiziert, und der Zugang zu ihnen war beschränkt. Philipp II., der ein kluger König gewesen sein soll, fragte nie wieder nach Informationen. So ist wohl der Bericht von Poma de Ayala halt auch irgendwie verloren gegangen. Nur 200 dieser Berichte sind erhalten geblieben.

(wird fortgesetzt)

## Horst Kaczmarczyk sucht für seine Sammlung „Umweltschutz“:

Für meine Wettbewerbssammlung „Umweltschutz“ suche ich die nachstehenden Belege bzw. AFSt. Wer kann mir gute bezahlbare Belege anbieten?





Horst Kaczmarczyk Wuppertal: Telefon und Fax 0202 528 87 89

Horst Kaczmarczyk

sucht für seine Sammlung „Weinbau“:

In meiner Wettbewerbssammlung „Weinbau“ möchte ich die vorhandenen Belege aus (22b) Mülheim (Mosel) gegen Bessere (z.B. R-Bf-GS usw.) austauschen.

Außerdem suche ich Weinetiketten und Postkarten aus den 1950er Jahren und davor von Mülheim (Mosel) mit Hinweis (siehe Abbildung) Graf Zeppelin. Gerne auch mit Inhalt, den man dann gemeinsam genießen kann.

Für bezahlbare Angebote bin ich sehr dankbar.

Horst Kaczmarczyk in Wuppertal  
(wo der Elefant in der Schwebebahn fährt)  
Telefon und Fax 0202 528 87 89.





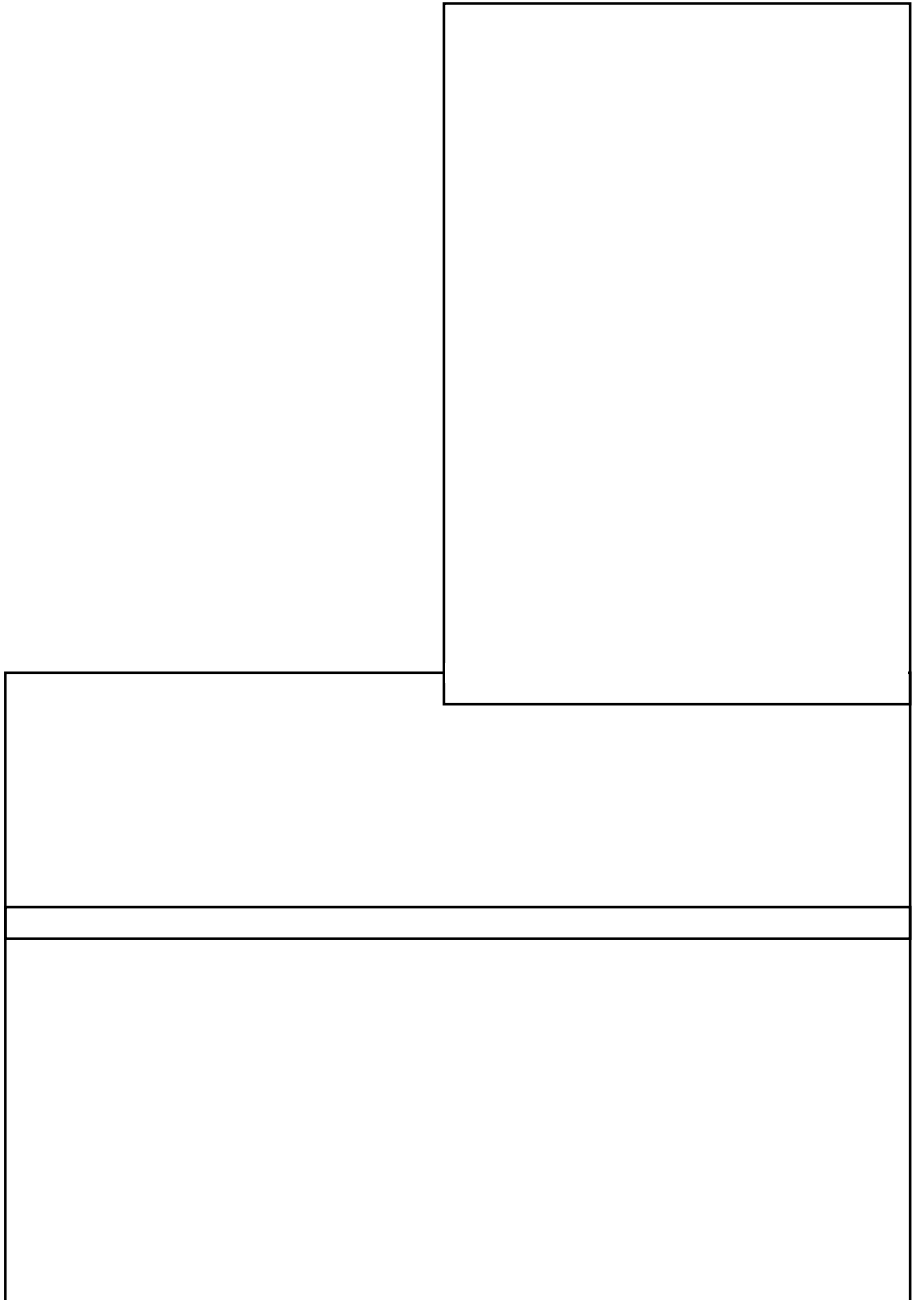
# Entwicklung der landwirtschaftlichen Organisationsformen in der DDR

## 1. VEG = Volkseigene Güter)

Nach 1945 entstanden durch entschädigungslose Enteignung Volkseigene Güter (VEG). Es wurden staatliche landwirtschaftliche Großbetriebe für Saat- und Tierzucht, für Forschungs- und Versuchszwecke und zur Erzeugung von Agrarprodukten gebildet. Auch propagandistische und kulturelle Aufgaben fielen ihnen zu.

1989 bestanden 464 VEG; sie bewirtschafteten 7,2 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche mit 19,8 Prozent der in der Landwirtschaft Beschäftigten.





## 2. LPG = Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaften

Ab 1952 wurden die LPG als „freiwillige“ Zusammenschlüsse von Alt- und Neubauern gegründet.

### Typ I und II

Einbringung des meisten Ackerlandes in die LPG und gemeinsame Bewirtschaftung; ein kleiner Teil bleibt der eigenen Nutzung der in der LPG zusammengeschlossenen Landwirte zur Viehhaltung vorbehalten.

### Typ III

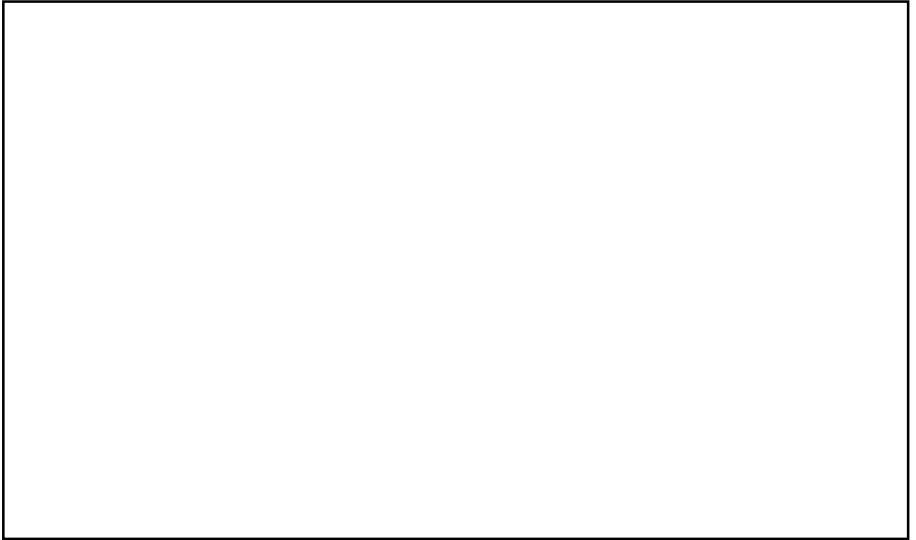
Gesamtproduktion gemeinschaftlich; der Überschuß wird nach geleisteter Arbeit verteilt. Dieser Typ überwiegt schließlich.

1960 war die Kollektivierung der Landwirtschaft abgeschlossen.

1972 erfolgte der Zusammenschluß zu KOE Tierproduktion (Kooperative Einrichtung Tierproduktion) und KAP (Kooperative Abteilungen Pflanzenproduktion)

1977 gingen aus den Kooperativen spezialisierte LPG hervor: z.B. LPG Pflanzenproduktion, LPG Tierproduktion, LPG Kartoffelzentrum, LPG Frühgemüsezentrum oder LPG Mischfutterfabrik.

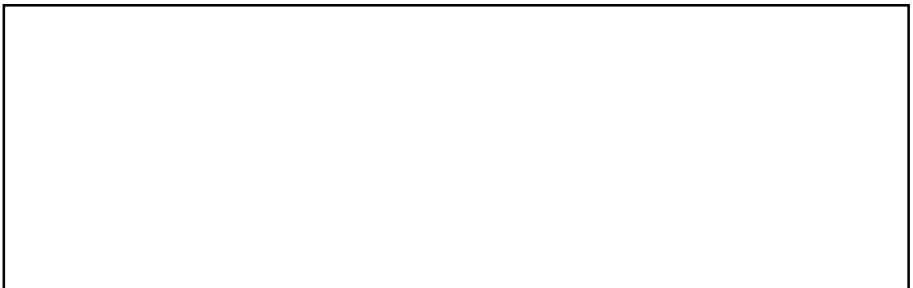
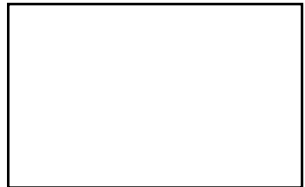
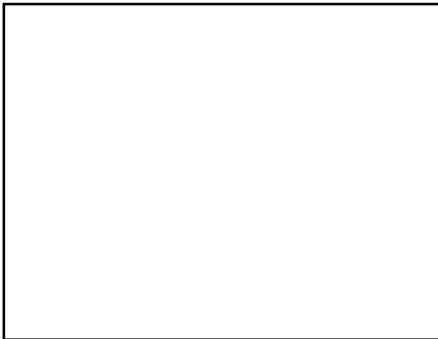
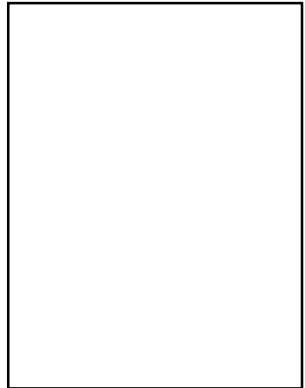
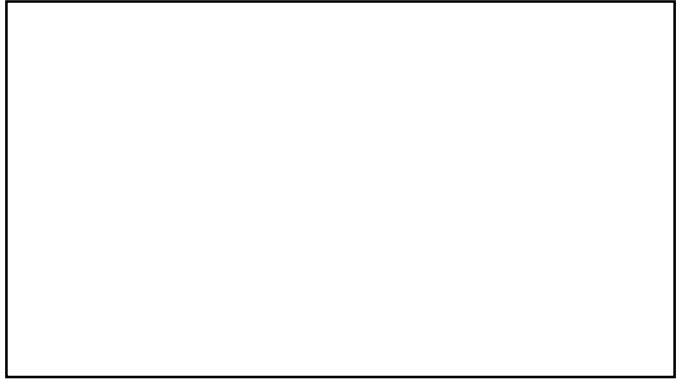
Im Jahr 1988 bestanden 3.855 LPG, davon 1.159 für die Pflanzenproduktion und 2.696 für die Tierproduktion.



Die LPG bewirtschafteten 86,5 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche und 83,2 Prozent des gesamten Rinderbestands der DDR.

Außerdem gab es weitere landwirtschaftliche Betriebs-

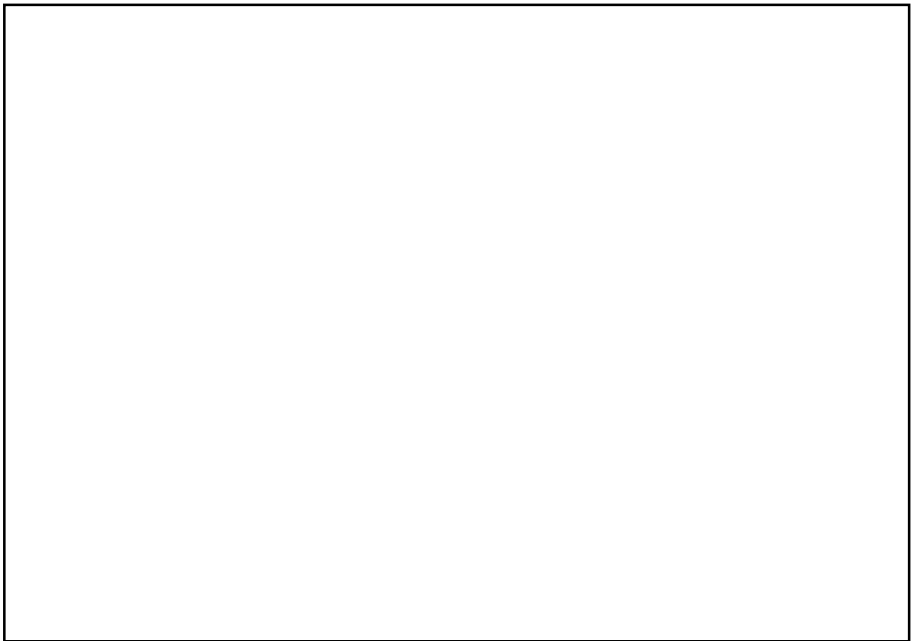
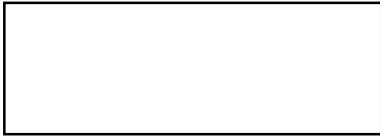
formen: z.B. Maschinen-Traktoren-Station, Vereinigung der gegenseitigen Bauernhilfe (VdgB), Produktionsgenossenschaft werktätiger Zierfischzüchter oder zwischengenossenschaftliche Einrichtung (ZGE).







Zahlreiche LPG trugen politisch bestimmte Namen.

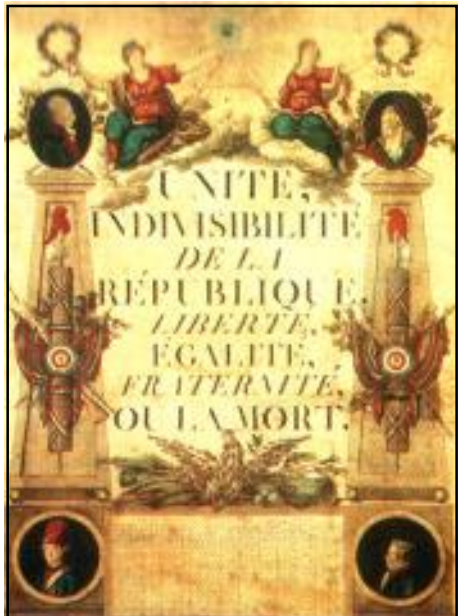


Über die Umstrukturierung der LPG nach 1989 wird in einem Folgeaufsatz berichtet werden.

# Monate für die Landwirtschaft

Ein Jahr vor der französischen Revolution, 1788, schlug der Publizist Silvain Maréchal im „Almanach des Honnêtes Gens“ vor, den gregorianischen Kalender abzuschaffen. Er datierte diese kleine Schrift mit „Im ersten Jahr der Herrschaft der Vernunft“. Nach Maréchal sollte das Jahr mit dem 1. März beginnen, der folgerichtig umbenannt wurde in „Printemps“ (der Erste), April sollte „Alter“ (Zweiter) heißen, Mai „Tiers“ (Dritter), Juni, Juli und August wurden entsprechend umbenannt, September, Oktober, November, Dezember blieben aufgrund der richtigen Stellung in seinem Kalender unverändert, Januar wurde umbenannt in „Undécembre“ und Februar in „Duodécembre“. Jeder Monat sollte dreißig Tage umfassen, eingeteilt in drei Dekaden zu zehn Tagen. Die an 365 fehlenden Tage sollten am Ende des Februars eingefügt und als „überzählig“ bezeichnet werden. Die ersten vier dieser Tage, die Feiertage werden sollten, erhielten die Namen „Liebe“, „Ehe“, „Dankbarkeit“, „Freundschaft“; der fünfte Tag sollte für „Bedeutame Persönlichkeiten“ reserviert werden«. Unter der „Herrschaft der Vernunft“ sollten die bisherigen Tage für die Heiligen der katholischen Kirche abgeschafft und durch berühmte Personen ersetzt werden: Shakespeare, Voltaire, Dante, Campanelli, Newton usw. (Am Straßburger Gutenberg-Denkmal ist diese Idee auf dem Sockel verwirklicht worden.)

Das Buch von Maréchal löste einen Skandal aus; auf einer Sitzung der von König Louis XVI. (1754–1793) erstmals seit 1614 wieder einberufenen Generalstände Frankreichs, auf der über den Vorschlag diskutiert wurde, erklärte ein adliger Vertreter, daß allein die Bezeichnung des Kalenders bedeuten würde, als hätte es „bisher in der Welt nur Finsternis gegeben.“ Die Schrift Maréchal's solle verbrannt werden, und der Verfasser sei wegen Gotteslästerung zu verurteilen. Diesem Antrag wurde stattgegeben: Maréchal wurde inhaftiert und seine Schrift





Togo 1989 zeigt Fabre d'Eglantine als Golddruck (verkleinert)

wurde verbrannt. Der Vorschlag von Maréchal wurde jedoch später die ideale Grundlage der Kalenderkommission, die 1790 vom National-Konvent, dem „Parlament“ in der französischen Revolution, eingesetzt wurde.

Im Verlauf der französischen Revolution, offiziell also ab 14. Juli 1789 nach dem angeblichen Sturm auf die Bastille, kamen

mehrere neue Jahreszählungen in Gebrauch. So begann die „Ära der Freiheit“ mit dem Zusammentritt der Generalstände; das erste Jahr dieser Ära begann also am 5. Mai 1789 und endete nach acht Monaten am 31. Dezember 1789. Das zweite Jahr der „Ära der Freiheit“ begann mit dem 1. Januar, also dem normalen Jahresanfang nach dem gregorianischen Kalender, dem folgte noch ein drittes Jahr (1791). Das vierte Jahr dieser Ära endete mit dem Sturz der Monarchie am 10. August 1792. Die insgesamt fast vierzig Monate der Freiheits-Ära entsprachen dem normalen gregorianischen Kalender.

Am 10. August 1792 begann die „Ära der Freiheit und Gleichheit“, die aber nur bis zum 21. September desselben Jahres dauerte. An diesem Tag beschloß der Konvent, daß vom nächsten Tage an alle Schriftstücke der Regierung mit „Im ersten Jahr der Republik“ datiert werden sollten. Dazu kam ein zweiter Beschluß des Konvents, den „Ausschuß für den Unterricht“ zu beauftragen, den Entwurf für einen neuen Kalender einzureichen.

In dieser Kalenderkommission arbeiteten die Abgeordneten Charles Rommé, Monge, Guyton-Morveau, Pingré, Dupuis, Lagrange und Féry. Rommé legte am 5. Oktober 1793 einen ersten Entwurf vor, der dann Grundlage der weiteren Beratungen wurde.

Die ersten fünf Artikel dieses Entwurfes wurden ohne weitere Debatte angenommen:

1. Die von nun an geltende Zeitrechnung Frankreichs solle mit dem Gründungstag der Republik (22. September 1792, zugleich Tag und Nachtgleiche des Herbstes und zwar um 9.00 Uhr 18 Minuten und 30 Sekunden) beginnen.
2. Die Zeitrechnung nach dem gregorianischen Kalender solle abgeschafft werden.
3. Jedes Jahr soll um Mitternacht mit dem Tage beginnen, auf welchen das wahre

1	Vendémiaire	Weinlesemonat (Herbsterich)
2	Brumaire	Nebelmonat (Dunsterich)
3	Frimaire	Frostmonat (Frosterich)
4	Nivôse	Schneemonat (Schneeufl)
5	Pluviôse	Regenmonat (Regenufl)
6	Ventôse	Windmonat (Windufl)
7	Germinal	Keimmonat (Keimbar)
8	Floréal	Blütmonat (Blühbar)
9	Prairial	Wiesenmonat (Grasbar)
10	Messidor	Erntemonat (Erntegiebig)
11	Thermidor	Hitzemonat (Hitzegiebig)
12	Fructidor	Fruchtmonat (Früchtegiebig)

Herbstäquinoktium (Tagundnachtgleiche) fällt und zwar nach dem Angaben der Pariser Sternwarte.

4. Das erste Jahr der Republik solle gezählt werden ab Mitternacht am 22. September 1792, das zweite Jahr würde dementsprechend am 22. September 1793 beginnen. Der fünfte Artikel legte fest, welche administrative Daten für die ersten Monate des Jahres 1793 anzuwenden sind. Eine Diskussion unter den Konventsmitgliedern entstand über die Frage, ob die Bezeichnungen für die Tage, Wochen und Monate beibehalten werden sollte. Schließlich wurde auch ein sechster Artikel beschlossen:

Das Jahr solle aus zwölf ganz gleichen Monaten, jeder zu 30 Tagen, aufgeteilt werden. Nach diesen zwölf Monaten kämen fünf Ergänzungstage (in Schaltjahren sechs), die keinem Monat zugeordnet werden und als Feiertage gelten sollten.

Der neue französische Kalender teilte deshalb konsequent die 30 Tage eines Monats in drei Dekaden zu je 10 Tagen ein, für die Bezeichnungen festgelegt wurden. Diese Einteilung führte dazu, daß an die Stelle des bisherigen Ruhetags nach sechs Tagen Arbeit nun der Ruhetag erst am zehnten Tage erfolgte. Den Bürgern Frankreichs sollten in einem Jahr statt 52 Ruhetagen nur noch 36 Ruhetage (zuzüglich fünf bzw. sechs Ergänzungstage – Sansculottiden) gewährt werden. Die Einteilung in Dekaden war einer der Hauptgründe für die Ablehnung des neuen Kalenders durch das Volk. In einer „Instructions“ vom 5. Oktober wurde der 10. 20. und 30. Tag eines Monats als Ruhetag festgelegt und den öffentlichen Ämtern, Kassen, der Verwaltung der Märkte, den Thea-

Vendémaire				Brumaire			
Primidi	1	Raisin	Traube	Primidi	1	Pomme	Apfel
Dudodi	2	Safran	Safran	Dudodi	2	Célerie	Sellerie
Tridi	3	Châtaigne	Kastanie	Tridi	3	Poire	Birne
Quartidi	4	Colchique	Zeitlose	Quartidi	4	Betterave	Rote Rübe
Quintidi	5	Cheval	Pferd	Quintidi	5	Oie	Gans
Sextid	6	Balsamine	Balsamine	Sextid	6	Héliotrope	Warzenkraut
Septidi	7	Carotte	Gelbe Rübe	Septidi	7	Figue	Feige
Octidi	8	Amaranthe	Tausendschön	Octidi	8	Scorsonnère	Schlangenwurz
Nonidi	9	Panais	Pastinake	Nonidi	9	Alisier	Froschkraut
Décadi	10	Cuve	Bottich	Décadi	10	Charrue	Pflug
Primidi	11	Pomme de terre	<b>Kartoffel</b>	Primidi	11	Salsifis	Bocksbart
Dudodi	12	Immortelle	Mainblume	Dudodi	12	Cornuette	Wassernuß
Tridi	13	Potiron	Pilz	Tridi	13	Topinambur	Erdartischocke
Quartidi	14	Réséda	Harnkraut	Quartidi	14	Endive	Endivie
Quintidi	15	Ane	Esel	Quintidi	15	Dindon	Truthahn
Sextid	16	Belle de nuit	Wunderblume	Sextid	16	Chirou	Zuckerwurz
Septidi	17	Citrouille	Kürbis	Septidi	17	Cresson	Kresse
Octidi	18	Sarrasin	Buchweizen	Octidi	18	Dentelaire	Bleiwurz
Nonidi	19	Tournesol	Sonnenblume	Nonidi	19	Grenade	Granade
Décadi	20	Pressoire	Weinpresse	Décadi	20	Herse	EGge
Primidi	21	Chanvre	Hanf	Primidi	21	Bacchante	Kreuzwurzbaum
Dudodi	22	Pêche	Pfirsich	Dudodi	22	Olive	Olive
Tridi	23	Navet	Steckrübe	Tridi	23	Garance	Krapp
Quartidi	24	Grenesienne	Grütze	Quartidi	24	Orange	Orange
Quintidi	25	Bœuf	Ochse	Quintidi	25	Faisan	Fasan
Sextid	26	Aubergine	Eierapfel	Sextid	26	Pistache	Pimpernuß
Septidi	27	Piment	Krötenkraut	Septidi	27	Majonc	Muskatnuß
Octidi	28	Tomate	Liebesgoldapfel	Octidi	28	Coïng	Quitte
Nonidi	29	Orge	Gerste	Nonidi	29	Cormier	Speierlingsbaum
Décadi	30	Tonneau	Faß	Décadi	30	Rouleau	Rolle

tern vorgeschrieben. Diese Vorschrift wurde in den Städten wenig befolgt. Im Konvent wurde 1798 beklagt, daß in den Provinzen die Markttag an den früher üblichen Wochentagen stattfanden. Einen ähnlichen Betrug der arbeitenden Bevölkerung wollte in den 1930er Jahren die sowjetische Regierung einführen, scheiterte aber u.a. am regelmäßigen Wochenend-Wodka-Bedarf (der nicht aus Kartoffeln hergestellt werden soll!).

Fabre d'Eglantine schlug außerdem vor, daß jeder einzelne Tag des Jahres einen besonderen Namen erhalten sollte. Dabei erhielten die décadi Namen von landwirtschaftlichem Gerät, den quintidi wurden Haustiere zugeordnet, während die restlichen Tage mit Namen von Bäumen, Pflanzen und Sträuchern bezeichnet wurden. Die fünf bzw. Schalttage, als



Sansculottiden bezeichnet, erhielten auch neue Namen. Die Monate Vendémiaire und Brumaire sind hier beispielhaft abgedruckt. Ich habe die deutsche Übersetzung der Namen beibehalten, die Johann B. Weiss in seinem Buch über „Die französische Revolution“, erschienen um 1885, verwendete. Es soll nicht verschwiegen werden, daß ich insbesondere den Namen „Liebesgoldapfel“ für eine fast nur noch von Großgärtnerereien angebaute Frucht sehr vermisse. Denn vor der vorletzten Jahrhundertwende hatte diese Frucht wahrscheinlich noch Aroma, und heute schmeckt's nur noch nach Nichts.

In dieser Form wurde der Kalender am 24. November 1793 offiziell eingeführt. Schon 1795 wurden die Sansculottides in „jours complémentaires“, Ergänzungstage, umbenannt. Den Schalttag, der im französischen Revolutionskalender nach dem Prinzip des gregorianischen Kalenders beibehalten wurde, bezeichnete man als Tag der Revolution („jour de la révolution“); er wurde den hosenlosen Sansculotten gewidmet.



So sah die Kartoffel aus im französischen Monat Herbsterich

Die Zeit von vier Jahren, in welchem ein Schalttag erforderlich war, wurde als Franciade bezeichnet, zur Erinnerung an die Revolution, die Frankreich zur Republik gemacht hat. Das vierte Jahr mit dem Schalttag wurde als Sextile bezeichnet.

Mit dem neuen Kalender kam auch eine neue Einteilung des Tages. Man war im Konvent der Auffassung, daß die Einteilung mit 24 Stunden, die Stunde zu 60 Minuten und die Minute zu 60 Sekunden nicht mehr zeitgemäß waren. Konsequenterweise wurde auch hier das metrische System eingeführt: Der Tag sollte eingeteilt werden in zehn Stunden und jede »Stunde« wiederum in zehn „Minuten“. Die Uhrenmanufakturen erhielten die Anweisung, dementsprechend nur noch Uhren mit der neuen Einteilung herzustellen. Alle Behörden hatten die neue Tageseinteilung einzuführen; an die Bürger appellierte man unter Berufung auf den französischen Patriotismus, die neue Tageseinteilung ebenfalls anzuwenden. Die Dezimalteilung des Tags wurde fast nirgends beachtet, nur wenige Uhren mit Dezimalteilung wurden hergestellt (und heute teuer gehandelt).

# Finnische Kartoffeln

In den Süden Finnlands soll die Kartoffel aus Ungarn nach dem russisch-türkischen Krieg 1683 gebracht worden sein. In den dreißiger Jahren des 18. Jahrhunderts begann der Kartoffelanbau auch im damals zu Schweden gehörendem Finnland, nachdem bereits die Norweger den Anbau bis in die nördlichen Gebiete (in denen keine Gerste mehr angebaut werden konnte) gebracht hatten. Anfang der 1860er Jahre nahm die Bedeutung der Kartoffel zu, was darauf zurückzuführen ist, daß schwedisch-finnische Soldaten, die in Pommern die Knolle kennengelernt hatten, sie in ihre Heimat mitnahmen und dort anbauten. Die Entwicklung der Stahlindustrie in Finnland lockte deutsche Schmiede für die Eisenwerke in Fagervik an, die ebenfalls die Kartoffel mitbrachten. 1730 wurde die Kartoffeln durch diese erstmals angebaut. Die europaweiten Mißernten in den 1770er Jahren führten auch in Finnland zum verstärkten Anbau der witterungsunabhängigeren Knolle. 1771 beginnt der erste Anbau der Knolle in Asikkala in Finnland. 1776 wird in Finnland durch Pastor Laurell eine erste Anleitung für den Kartoffelanbau veröffentlicht. 1782 ist die Kartoffel in Finnland bereits so bekannt, daß in Åbo von P.A.Gadds und Jonas Cajanus ein Bericht darüber verfaßt wird.



Finnland 2009 Ostermenü mit Kartoffelbrei

Finnland 2010 (verkleinert)

Selbstklebende Marken im Markenheft (mit zusätzlichen aufzuklebenden Teilen. Wichtig nur die Maaomena, Potaatis oder Peruna!



Koni Häne

Baum des Jahres 2010:

# Die Vogelkirsche

Bereits zum 22. Mal hat das Kuratorium „Baum des Jahres“ den Jahresbaum auserkoren. Für 2010 ist es die Vogelkirsche (*Prunus avium*), die Mutter aller Süßkirschen, welche die Menschen seit Jahrtausenden begleitet. Die Vogelkirsche, auch bekannt unter den Namen Wild- oder Waldkirsche, gehört zur Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*) und ist eine der weltweit 430 *Prunus*-Arten.

Weitere bei uns bekannteste *Prunus*-Arten sind: die Sauerkirsche oder Weichsel (*Prunus cerasur*), die Zwergweichsel (*Prunus fructicósa*), die Felsenkirsche oder Steinweichsel (*Prunus máhaleb*), die Gemeine Traubenkirsche oder Ahlkirsche (*Prunus padus*) sowie der stachelige Strauch Schwarz- oder Schlehdorn (*Prunus spinosa*).

Mit Ausnahme des hohen Nordens und Nordostens ist die Vogelkirsche in ganz Europa sowie in Kleinasien und im Kaukasus anzutreffen.

## Steckbrief

Die Vogelkirsche wird, je nach Standort, 20– 30 m hoch und etwa 100 Jahre alt. Auf den vollholzigen, meist durchgehenden Stamm folgt eine meist unregelmäßige, locker belaubte Krone mit stark verzweigten, aufwärtsgerichteten Ästen. Die hellgraue bis grau-braune Rinde ist glänzend und mit rostfarbenen quer gestellten sogenannten Lenticellen versehen. Im Alter wird die Rinde schwärzlichgrau und längsrissig.

Die grob gezähnten, länglich oval zugespitzten Blätter sind etwa 7–14 cm lang und 4 bis 8 cm breit. Am oberen Ende des 2–5 cm langen Blattstiels befinden sich zwei rötliche Nektardrüsen, welche gerne von Ameisen besucht und genutzt werden. Die im April bis Mai austreibenden Blüten sind zu je 2 bis 4 (selten bis 6) in Dolden angeordnet.

Die kugeligen, etwas mehr als erbsengroßen Früchte wachsen an langen Stielen. Die vorerst roten, später schwärzlich glänzenden Kirschen schmecken meist bittersüß. Im Winter sind die Zweige mit spiralig angeordneten, braun glänzenden und spitzig-eiförmigen Knospen versehen.

## Waldbauliche- und ökologische Bedeutung

Die waldbauliche Bedeutung der schnellwüchsigen, lichtbedürftigen Vogelkirsche liegt vor allem in der Wertholzproduktion. Allerdings erfordert die in Mischwäldern häufig vorkommende Vogelkirsche eine intensive Pflege. Einerseits darf ihre Krone von den anderen Mischbaumarten, wie beispielsweise Bergahorn, Esche, Linde und Buche, nicht eingeeignet oder unterdrückt werden. Weil andererseits beim Kirschbaum abgestorbene Äste nicht durch die natürliche Astreinigung abgestoßen werden, müssen zur Erzeugung von hochwertigem Stammholz tote Äste möglichst frühzeitig entfernt werden.

Die ökologische Bedeutung dieser Baumart liegt vor allem in seiner frühen und reichen Blütenpracht. Als Bienenpflanze ist sie deshalb bei den Imkern sehr beliebt. Im Spätsommer bevorzugen die Vögel die schnabelgerechte Form der Früchte und tragen damit zur Verbreitung des Kirschbaumes bei. Die leuchtend roten Blätter im Herbst bereichern das Landschaftsbild vor allem an Waldrändern. Und zu guter Letzt baut sich die Kirschbaumstreu rasch ab und begünstigt damit den Aufbau der Humusschicht des Waldbodens.

## Das Holz und dessen Verwendung

Das rötlich bis gelbbraune, mit deutlichen Jahrringgrenzen versehene Kernholz hatte schon immer einen besonderen Status unter den Edellaubhölzern. Das sehr dekorative Ausstattungsholz ist sehr teuer. Bereits während der Barockzeit waren Möbel mit dem unvergleichlichen warmen Farbton des Kirschbaumes äußerst beliebt. Sei es als Massiv- oder als Furnierholz ist heute hochwertiges Kirschbaumholz im anspruchsvollen Innenausbau bei Türen, Parkettböden, Vertäfelungen, aber auch beim Instrumentenbau, bei der Drechslerei und der Schnitzerei gesucht.

## Der Vogelkirschbaum in der Kulturgeschichte

Dieses verbreitetste Wildobst ist die Stammart unserer Süßkirsche. Fossile und prähistorische Funde von Kirschkernen in Siedlungen aus der Bronzezeit (etwa 2200 v. Chr.) belegen das Vorkommen und die Nutzung dieser Frucht. Nachweislich kultivierten die Griechen bereits im 4. Jahrhundert v. Chr. verschiedene Sorten von Süßkirschen. Diese gelangten jedoch erst 74 v. Chr. durch den römischen Feldherr Lucullus nach Rom und wenig später über die Alpen bis ins südliche England.

Der Name der Vogelkirsche leitet sich einerseits ab vom Lateinischen „avium“ resp. avis = Vogel. Dies, weil Vögel gerne das Fruchtfleisch der Kirschen, im Fall des Kernbeißers sogar deren Kerne, vertilgen. Andererseits stammt der Name „Kirsche“ ab von der antiken Kolonialstadt Kerasas, heute Giresun (eine türkische Stadt am Schwarzen Meer), wegen den dort vorkommenden Kirschenwäldern. Cerasus, wie die Römer den Kirschbaum benannten, läßt sich in einigen europäischen Sprachen ableiten: „cherise“ (französisch), „cherry“ (englisch), „kirse“, „kerse“ sowie 1469 erstmals nachweislich „Kirsche“ (im Mittelhochdeutschen) und im Schweizerdeutschen das „Chriesi“ oder „Chirseni“. Der Ortsname „Kehrsiten“ am Vierwaldstättersee erinnert an einen ehemals reichen Kirschbaumbestand. „Kirsch“ und „Kriesi“ sind zudem auch Familiennamen.

In der Heilkunde hat der Kirschbaum keine große Bedeutung. Rinden- und Blätterteile wurden jeweils dem Tee beigemischt und galten als harntreibend und schleimlösend. Das aus den Früchten gebrannte Kirschwasser ist nach wie vor beliebt. Ihm wird eine verdauungsfördernde und magenstärkende Wirkung zugeschrieben. Gesammelte, getrocknete, in Leinensäckchen abgefüllte und in einem Ofen erhitzte Kerne können zum Wärmen im Bett oder auf empfindliche Körperstellen gelegt werden. Solche Kirschkernkissen („Chriesimann“) helfen bei Rheuma, Hexenschuß und kalten Füßen.

Aus volkskundlicher Sicht gesehen war der Kirschbaum einerseits eng verbunden mit dem Fruchtbarkeitskult. Andererseits wurde er früher als dem Mond zugehörend betrachtet. Zudem wurde versucht, mittels Blütenorakel in die Zukunft zu sehen. Am Barbaratag (4. Dezember) abgeschnittene Zweige wurden in der warmen Stube in eine Vase mit Wasser gestellt. Jeder Zweig wurde mit verschiedenen Männernamen versehen, den das Mädchen zu heiraten gedachte. Der zuerst blühende Zweig deutete auf den Auserwählten hin. Bis heute hat sich der Brauch mit an Weihnachten blühenden Zweigen erhalten.

Nachfolgend einige, im Volksmund geläufige Sprüche zum Kirschbaum:

- Nach reifen Kirschen klettert man hoch.
- Die besten Kirschen fressen die Vögel.
- Je größer die Kirschen, desto größer der Kern.
- Wenn die Kirschen reif sind, muß man sie pflücken.
- Nicht von jedem Baum kann man Kirschen pflücken.
- Mit ihm ist nicht gut Kirschen essen.



## Ausblick

Erfreuen wir uns am Baum des Jahre 2010 in allen vier Jahreszeiten: Im Frühling an der schneeweißen Blütenpracht, im Sommer unter dem schattigen Kronendach und lassen uns gleichzeitig die „Chriesi“ schmecken. Genießen seine Farbenpracht im Herbstkleid und zu guter Letzt, vergessen wir nicht die Barbarazweige für die Weihnachtszeit.

Quellen:

Schutzgemeinschaft Deutscher Wald; U.B. Brändli: Die häufigsten Waldbäume der Schweiz; Brandenburgische Forstnachrichten: Kirschblüten-Weihnachten; Guggenheim: Nutzhölzer

Koni Häne

Baum des Jahres 2010

# Die Vogelkirsche in der Philatelie

Bereits im April, noch vor dem Blattaustrieb, bezaubert uns der Blütenschnee des Kirschaumes (Marke aus Polen).

Seit rund 1000 Jahren feiert Japan das Kirschblütenfest. „Kirschblüten bei Nacht“ heißt das Gemälde von Taikan Yokoyama (1867–1958) (Japan)

Die länglich-oval zugespitzten und gezähnten, wechselständigen Blätter sind 7–14 cm lang und 4–8 cm breit. Sie umgeben die doldenförmig gewachsenen, hängenden Früchte.





Die je nach Art hell- bis dunkelroten und schwarzen, kugeligen Kirschenfrüchte laden zum Schlemmen ein.

Vogelkirschbäume im Winterzustand mit dicken, aufwärts strebenden, stark verzweigten Ästen, welche zudem mit reich verästelten Kurztrieben versehen sind.

Der markante Kegelschnabel des zur Familie der Finken gehörenden Kirschkernbeißers dient zum Aufspalten von Obstkernen.



Daß früher viele Kirschbäume in Kehrsiten standen, davon zeugt nicht nur der Werbestempel sondern auch der erstmals 1218 urkundlich erwähnte Ortsname „Chirsiten“.



Der Segelfalter ernährt sich von Blättern der Prunus-Arten, speziell von der Felsenkirsche (*Prunus mahaleb*) und auch von der Schlehe oder Schwarzdorn (*Prunus spinosa*).



Der Pirol, im Volksmund auch Kirschvogel, bevorzugt nebst Insekten auch pflanzliche Kost. Vor allem liebt er die zuckerhal-



tigen, süßen Kirschen. In der Schweiz steht der vom Aussterben bedrohte Pirol auf der Roten Liste.

Vorsicht vor Verwechslungen mit der als Strauch wachsenden Tollkirsche! Bereits 3–5 Beeren der saftigen Tollkirschenfrucht sind bei Genuß wegen ihres Giftes Hyoscyamin für Kinder tödlich. Toll leitet sich ab von Tollheit; darum hört man auch Namen wie Schwindelkirsche, Teufelskirsche oder Schlafkirsche.

Für das nächste Heft im Juli werden für den Umschlag wieder etwa 25–30 Marken benötigt.

# Great Wine Capital Mainz

Seit 18. Februar ist im Briefzentrum 55 Mainz noch bis zum 31. Mai 2010 ein weinbezogener Maschinenstempel im Einsatz. Er weist auf die Stadt Mainz als Mitglied des Great Wine Capitals Global Network (GWC) hin. Der Text im Stempelbild lautet „Mainz / Rheinhessen / Great Wine / Capitals / Global Network /... a World of Excellence“. Eingesetzt werden zwei von vier möglichen Klischees.

## Was ist das Great Wine Capitals Global Network?

Mainz, die Landeshauptstadt von Rheinland-Pfalz, und Rheinhessen, das größte Weinanbaugebiet Deutschlands, sind seit Juni 2008 Mitglied im Great Wine Capitals Global Network, einem Zusammenschluß der exklusivsten und bekanntesten Weinbaustädte weltweit. Weitere Mitglieder sind Christchurch/South Island, Bilbao/Rioja, Bordeaux, Cape Town, Florenz, Mendoza, Porto und San Francisco/Napa Valley – allesamt Städte und Regionen, deren Wirtschafts- und Kulturleben maßgeblich durch ihre international bekannten und renommierten Weinregionen geprägt ist.

Ziel des 1999 gegründeten Netzwerkes ist es, die Zusammenarbeit der Städte und ihrer Regionen über die Grenzen hinaus zu fördern. Dabei steht der Informations-, Wissens- und Erfahrungsaustausch an oberster Stelle. Gemeinsam an der eigenen Exklusivität arbeiten und die eigene weinkulturelle Identität steigern sind die Kernziele der Organisation.

Für Mainz und Rheinhessen arbeiten Marketingorganisationen für Tourismus und Wein, Kultur-Initiativen, Winzer, Wissenschaftler sowie Hoteliers, Gastronomen und



Händler gemeinsam an dem Ziel Mainz, Rheinhessen und seine Weine im globalen Wettbewerb noch besser zu platzieren.

Seit seiner Gründung hat das Great Wine Capitals Global Network folgende Maßnahmen initiiert:

- Den angesehenen jährlichen Wettstreit, bei dem die „Best Of Wine Tourism“-Preise verliehen werden..
- Ein Wirtschaftsnetzwerk mit umfangreichen Schulungen und Informationsseminaren, Foren und Weinproben.
- Ein jährliches Stipendium für Studierende.
- Fachkonferenzen von Investment-Experten rund um den Bereich Wein und Wein-Bildungsinitiativen.
- Technische und/oder wirtschaftliche Exkursionen in die Mitglieds-Weinregionen.
- Ein Great Wine Capital Reisenetzwerk, um das Reisen zwischen den Regionen zu vereinfachen, indem Reiseveranstalter in jeder Stadt auf Wunsch des Kunden Gastronomie- und Weinrouten entwickeln.

## Die Weinstadt Mainz

Der Weinbau in Mainz hat seine Ursprünge in der Römerzeit. Weinanbau und -handel waren spätestens vom Mittelalter an bis in die Neuzeit ein teilweise überregional bedeutender Wirtschaftsfaktor.

Die älteste bekannte Urkunde über den Weinbau in Mainz berichtet über eine Schenkung:

„Diesen königlichen Dominialhof in Dalheim und die dazu gehörigen Güter erhielt durch eine königliche Schenkung die Abtei St. Maximin bei Trier. Ihre Besitzungen im Orte Brezenheim beweisen die Fulderschenkungen, worin es zum Jahre 754 heißt: „Ich Adalbrecht schenke einen’ andern Weinberg vor den Mauern der Stadt Mainz in dem „Dorf Brezenheim“, dessen Rebenläger sind von der einen Seite St. Maximin“ (aus „Geschichte der Stadt Mainz“, Karl Anton Schaab, zweiter Band, 1844).

Mainz wies mit rund 451 Hektar einstmals die größte Rebfläche einer deutschen Großstadt auf. Die aktuelle Rebfläche liegt bei 210 Hektar und umfaßt somit einen Anteil von 2 % der Stadtfläche. Die weinbautreibenden Stadtteile liegen im Süden der Stadt. Im Einzelnen sind dies die Ortsteile Ebersheim, Hechtsheim und Laubenheim.



## Übersicht 1: Betriebe mit Weinbau von 1979 bis 2007

	Jahr						
	1979	1989	1999	2003	2005	2006	2007
Betriebe mit 0,3 ha und mehr bestockter Rebfläche	136	111	72	68	65	..	60
Rebfläche je Betrieb in ha	1,8	2,3	3,8	4,5	4,9	..	5,3
Bestockte Rebfläche in ha	243	255	204	209	209	211	210
Weißweinrebsorten in %	98,1	92,0	84,1	77,9	76,6	76,6	76,6
Rotweinrebsorten in %	1,9	8,0	15,9	22,1	23,4	23,4	23,4

Bis weit ins 19. Jahrhundert gehörten Weinbau, Weinhandel und die Produkte der Sektkellereien zu den Haupteinnahmequellen. Aus Plänen des 16. Jahrhunderts ist die Lage der Weinberge Jakobsberg, Michelsberg, Fürstenbergerhof und Kästrich innerhalb der Stadtmauern zu entnehmen. Der letzte Weinberg in der Innenstadt war der Michelsberg, am Volkspark gelegen, welcher im Rahmen des Deutschen Weinbaukongresses 1963 zu einem Musterweinberg umgestaltet wurde.

Quelle: Philatelie Aktuell Nr. 01-2010;  
[www.mainz.de](http://www.mainz.de); [www.greatwinecapitals.com](http://www.greatwinecapitals.com);  
[www.infothek.statistik.rlp.de](http://www.infothek.statistik.rlp.de); [www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de)

### Der Redaktör in eigener Sache

Die Verschleißerscheinungen nehmen mit zunehmenden Alter leider zu. Das trifft nicht nur auf die Verträglichkeit konsumierbaren Weins, sondern auch auf meine Schulter zu. Dieses elendige und verhaßte Schneeschippen hat bei mir einen Sehnenabriß im linken Oberarm zur Folge. Dieser wird Mitte April irgendwie (ich will das alles so genau nicht wissen) repariert, doch führt dies leider dazu, daß ich etwa 2–3 Monate (so die Arztauskunft) nicht so richtig schreiben kann: Erst in solchen Situationen merkt man, daß man auch den Daumen der linken Hand benötigt! Meine Frau will mich nur als Pflegestufe 1 behandeln: Das schließt ihre Mitarbeit für alle Themen, die mit Briefmarken zu tun haben, leider aus.

Was will ich damit sagen? Es ist zu erwarten, daß das nächste Heft 140 (Plan: Anfang Juli 2010) etwas später kommt. Sorry, Tut mir leid, shit happens. Die Autoren bitte ich dennoch, jeden Artikel ungeachtet dieser Malaise alsbald zu schicken.

# In Memoriam Dr. Hans Brückbauer

Am 21. April 2010 jährt sich der zehnte Todestag des allseits geschätzten Sammlerkollegen Dr. Hans Brückbauer, den die älteren Mitglieder der Arge Landwirtschaft-Weinbau- Forstwirtschaft e.V. sicher noch in guter Erinnerung haben.

Dr. rer. nat. Hans Brückbauer, geboren am 14. Mai 1921 in Mainz-Kastel, war Biologiedirektor und Leiter der Abteilung Virologie an der rheinland-pfälzischen Landes-Lehr- und Forschungsanstalt in Neustadt/Weinstraße bis zu seiner Versetzung in den Ruhestand am 31. Dezember 1981.

Nach Besuch der Oberrealschule und dem Abitur studierte er Naturwissenschaften an der Universität Frankfurt von 1941 bis 1944. Es folgten Wehrdienst und Kriegsgefangenschaft. Von September 1945 bis 31. Dezember 1951 war er Praktikant an der Forschungsanstalt Geisenheim und Wissenschaftlicher Assistent am Botanischen Institut der Universität Frankfurt. Am 23. Februar 1950 wurde Hans Brückbauer promoviert. Es folgte seine Einstellung am 1. April 1952 als Wissenschaftlicher Angestellter an der Landes- Lehr- und Forschungsanstalt Neustadt/Weinstraße. Dort war er Leiter des Referates Rückgangerscheinungen und Viruskrankheiten im Forschungsinstitut für Reblausbekämpfung und Wiederaufbau, dann von 1971 bis 1981 Abteilungsleiter der Abteilung Virologie. Neben Unterricht, Beratung und Gutachtertätigkeit beschäftigte er sich im wissenschaftlichen Bereich mit den Aufgabenschwerpunkten Erforschung der Viruskrankheiten und Rückgangerscheinungen an Reben, Bekämpfung der Viruskrankheiten und Abbauerscheinungen, Überwachung der Rebanlagen einschließlich der Unterlagsschnittgärten auf Virusbefall im Rahmen der Gesundheitsselektion.

Dr. Hans Brückbauer veröffentlichte mehrere Forschungsberichte und zahlreiche wissenschaftliche Veröffentlichungen und Berichte in einschlägigen Fachzeitschriften. Er arbeitete am Standardwerk „Klinkowski, M.: Pflanzliche Virologie, hier Virosen der Weinreben des europäischen Raumes, 2. Aufl., Bd. 2, Teil 1“ mit und veröffentlichte mit Dr. Rüdell das Buch „Die Viruskrankheiten der Rebe: Bedeutung, Diagnose und Bekämpfung.“

Der Verfasser hatte wie viele andere Mitglieder auch das große Glück über das gemeinsame Hobby „Weinphilatelie“ Dr. Hans Brückbauer noch persönlich kennenzulernen. Er verfügte über eine in Bezug auf das Motiv Wein großartige Sammlung. Sein Sammler-

wissen gab er in zahlreichen Artikel für das Mitteilungsheft und Veröffentlichungen im Weinbau-Jahrbuch gerne weiter.

Dem Verfasser gelang es nun bei ebay ein Exemplar des Kataloges der deutschen Gelegenheitsstempel zum Thema Weinbau von 1978 zu ersteigern. Dr. Brückbauer gab den Katalog im Eigenverlag heraus. Darin sind auf über 640 Seiten die Sonder-, Werbe- und Serienstempel der Bundesrepublik Deutschland und der Deutschen Demokratischen Republik von 334 Weinbauorten im Zeitraum 1911 bis 1978 erfaßt. Angesichts der heutigen technischen Möglichkeiten ist die Arbeit an diesem Katalog nicht hoch genug zu bewerten. Den Angaben im Katalog nach begann Dr. Brückbauer 1975 mit dieser Arbeit, die dann 1978 in den fertigen Katalog mündete. Wieviele Exemplare davon letztendlich verkauft wurden, ist zumindest dem Verfasser nicht bekannt.

Die Biographie von Dr. Brückbauer befindet sich in der Biographie „Persönlichkeiten der Weinkultur deutscher Sprache und Herkunft“ von Prof. Dr. Paul Claus und umfaßt Kurz-Biographien von verstorbenen Persönlichkeiten, die sich um Weinbau, die Weinwirtschaft und die Weinkultur in besonderer Weise verdient gemacht haben. Sie basiert auf Nr. 100 der Schriften zur Weingeschichte der Gesellschaft für Geschichte des Weines, Wiesbaden, aus dem Jahre 1991 mit 359 Nennungen. In der Schrift Nr. 140 als 2. Auflage aus dem Jahre 2002 wurden die Einträge auf 469 erweitert. Diese Biographien, die auf der Internetseite der Gesellschaft zur Geschichte des Weines zugänglich sind, werden laufend ergänzt.

Quelle: [www.geschichte-des-weines.de](http://www.geschichte-des-weines.de)



(Rheingau)

Die Hallgartner Zange thront über dem Rhein.

Hallgartner Wein ist edel und rein.

Weindorf im Rheingau.

Weine von Welttruf.

Staatl. anerkannter Erholungsort



1224 bis 1274.

750 Jahre Selbständigkeit.

Treffpunkt der Rothmüller.

Wappen mit Traube, Blatt, Ranke



# Kenner trinken Württemberger

Ein Slogan, der unzertrennbar mit dem Anbaugebiet Württemberg seit 1958 verbunden ist. So findet sich der Slogan auch zumindest auf einem Absenderfreistempel der Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften. Sehr prägnant ist auch der Kennerkopf, der den Slogan in den Werbekampagnen begleitet.

„Der Kennerkopf sollte von Anfang an den Weinkenner darstellen, der eben als reiferer Jahrgang glaubwürdiger erscheint“, berichtete 2007 der damalige Vorsitzende Kurt Huber von der Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften, die das Logo seit 1961 einsetzen. Der Kennerkopf entsprach zu dieser Zeit dem Bild eines 50jährigen. 2004 wurde der Kennerkopf einer Verjüngung unterzogen, der „alte“ hatte bis dahin in Baden-Württemberg einen Bekanntheitsgrad von 88 Prozent.

Die Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften ist im Auftrag von 54 Weingärtnergenossenschaften einschließlich der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen für die Umsetzung des gemeinsamen





Werbekonzeptes sowie die Kommunikation in Sachen Württembergischer Wein tätig. Die württembergischen Weingärtnergenossenschaften verfügen über ein Jahresbudget von rund 3,7 Mio. Euro.

Es lohnt sich auch ein Blick auf die Internetseite der Werbegemeinschaft. Hier findet sich eine Liste der Weingärtnergenossenschaften im Weinland Württemberg. Heute sind in keinem anderen Anbaugebiet Deutschlands sind so viele Weingärtner Mitglied einer Genossenschaft wie in Württemberg.

Nicht weniger als 85 Prozent der gesamten Traubenernte wird in genossenschaftlichen Kellereien zu Wein ausgebaut.



Quelle: Weinwelt, 2/2007, S. 27; [www.wwg.de](http://www.wwg.de); [www.selection-online.net](http://www.selection-online.net)

## Nutzpflanze: Kokosnuß

Die Kokosnuß (*Cocos nucifera*) gehört zu der botanischen Familie der Palmen (*Palmae*). Innerhalb der Familie der Palmengewächse gibt es etwa 225 Gattungen und weit über 2000 Arten, wovon nur wenige zur Gewinnung von Gemüse, Palmzucker oder Öl genutzt werden können.

Die Kokosnuß ist neben der Dattel wohl die bekannteste Palmfrucht. Sie stammt wahrscheinlich aus Melanesien, einer tropischen Inselgruppe im südwestlichen Stillen Ozean. Anfangs verbreitete sie sich eigenständig. Die Kokosnüsse können Tausende von Kilometern auf der Ozeanoberfläche von der Strömung getrieben werden, ohne dabei ihre Keimfähigkeit zu verlieren. Heute werden Kokosnüsse weltweit, in allen tropischen Gebieten angebaut. Hauptanbauländer und -gebiete sind Afrika (Elfenbeinküste, Mozambique und Tansania), Brasilien, Dominikanische Republik, Indonesien, Indien, Malay-





Niue 1976, Salomon-Inseln 1990, Tonga 2005  
und Tuvalu 1976

sia, Mexiko, Papua-Neuguinea, Philippinen, Sri Lanka, Südamerika, Thailand und Vietnam. Von diesen Ländern erreichen uns ganzjährig Kokosnüsse als Importe.

Die Kokosnuß ist aus botanischer Sicht keine Nuß, sondern eine Steinfrucht. Die Kokosnüsse, die man bei uns kaufen kann, sind nur der innere Teil, umgeben mit einigen Bastfäden. Die äußeren Schichten der Kokosnuß werden schon in den Erzeugerländern entfernt. Sie bestehen aus einer dünnen, grünen, gelben oder hellbraunen, lederartigen Schale und einer dicken, trockenen, fasrigen Unterschicht. Die ganze Nuß kann bis zu 2,5 kg schwer werden. Die bei uns erhältlichen, vorgeschälten Kokosnüsse entsprechen den fast runden Steinkernen der Kokosfrucht.

Der Steinkern besitzt eine sehr harte Schale. Darunter liegt eine rotbraune Haut und das weiße Fruchtfleisch. Im inneren Holraum befindet sich das Kokoswasser. Eine helle Flüssigkeit, die oft mit Kokosmilch verwechselt wird. Reichlich Kokoswasser ist vor allem in „unreifen“, etwa 6 bis 7 Monate alten Kokosnüssen enthalten. Es hat einen leicht süß-sauren erfrischenden Geschmack. Das Fruchtfleisch der jungen Kokosnüsse ist noch weich und geleeartig. Mit zunehmender Reife bildet sich aus dem Kokoswasser das Fruchtfleisch. Während des Reifeprozesses verfestigt sich das Fruchtfleisch und wird zusehends holzig.

Nach etwa 12 Monaten sind die Kokosnüsse reif. Bei kleineren Kokospalmen kann man die Kokosnüsse mit einer langen Stange, an dessen Ende eine Sichel befestigt ist, bequem vom Boden aus ernten. Höhere Bäume müssen erklettert werden, um die Kokosnüsse zu pflücken.

# Nutzpflanze: Kiwi

Die Kiwifrucht (*Actinidia deliciosa*, Syn.: *Actinidia chinensis*), kurz „Kiwi“ oder auch „chinesische Stachelbeere“ genannt, ist die kugelig bis eiförmige, eßbare Frucht des chinesischen Strahlengriffels. Hierbei handelt es sich um eine zweihäusige (das heißt, es werden männliche und weibliche Pflanzen benötigt), laubabwerfende Kletterpflanze, welche ursprünglich in Südchina beheimatet war. Junge Triebe sind rötlich gefärbt und behaart. Die Blätter wachsen wechselständig und sind rund, herz- oder eiförmig. Ein Strauch kann bis zu eintausend Früchte tragen. Die Frucht kann 8 cm und größer werden. Die Schale ist grün- bis rostbraun und haarig, das Fruchtfleisch grün bzw. gelb und saftig. Je nach Reifegrad schmeckt es säuerlich bis süß. Die gelbe Kiwi besitzt weniger Fruchtsäure und ein süßeres Aroma; ihre Schale ist glatter. Neben den bekannten Früchten aus dem Laden gibt es noch andere Kiwiarten mit kleineren (etwa 2 cm großen) Früchten, deren Schale unbehaart ist. Diese Pflanzen (*Actinidia arguta*) sind frosthärter und fruchten auch regelmäßig in Deutschland, wenn zur Blütezeit der weiblichen Pflanze(n) ebenfalls mindestens ein männliches Exemplar in der Umgebung blüht. Der Name *Kiwi* für diese Frucht wurde aus marktstrategischen Überlegungen in Neuseeland erfunden und leitet sich vom Kiwi-Vogel ab.

In Nordamerika und deutschsprachigen Ländern wird die Frucht meistens „Kiwi“ genannt, im Gegensatz zu den meisten anderen englischsprachigen Ländern, wo die Frucht „kiwi fruit“ genannt wird. Da es die neuseeländischen Produzenten versäumt haben, sich „Kiwi“ als Markennamen zu sichern, hat man vor einigen Jahren begonnen, Kiwifrüchte aus Neuseeland unter dem geschützten Markennamen „Zespri“ zu vermarkten. (wiki)



Neuseeland 2007 und 2009

# Nutzpflanze: Yams

Yams (*Dioscorea*), auch Yam oder Yamswurzel genannt, ist eine Pflanzengattung aus der Familie der Yamswurzelgewächse (*Dioscoreaceae*).

Yams ist hauptsächlich in den Tropen verbreitet. Die einzigen in Mitteleuropa heimischen Arten sind die Schmerwurz (*Dioscorea communis*) und die Balkan-Schmerwurz (*Dioscorea balcanica*).



Die Gattung Yams (*Dioscorea*) umfaßt etwa 350 bis 800 Arten. Es sind windende, mehrjährige, krautige Pflanzen. Sie bilden Wurzelknollen als Überdauerungsorgane, die in ihrer Größe, Gestalt, Farbe, Inhaltsstoffen und Tiefe in der Erde sehr unterschiedlich sein können. Die gestielten Laubblätter sind einfach oder zusammengesetzt.



Die Blüten sind immer eingeschlechtig, die Pflanzen sind meist zweihäusig, selten einhäusig. Die männlichen Blüten enthalten sechs oder drei Staubblätter. Sie bilden dreifach geflügelte Kapsel Früchte. Die Samen haben häutige Flügel.

Einige Arten sind sowohl wichtige Nutzpflanzen wie auch Heilpflanzen. Viele Yams-Arten werden wegen ihrer essbaren Wurzelknollen als Nahrungsmittel angepflanzt. In vielen südlichen Ländern stellt die Yamswurzel dank ihrer Nährkraft ein wichtiges Nahrungsmittel dar – ähnlich wie bei uns Kartoffeln oder Getreide.

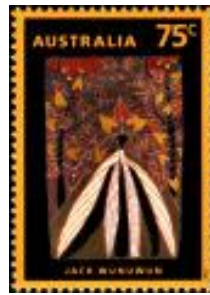


Bei der am meisten angebauten Arten erreichen die unterirdischen Knollen eine Länge von bis zu 2 Metern, ihr Geschmack ist süßlich und ähnelt Eßkastanien und Kartoffeln. Sie haben eine dunkelbraune bis schwarze Haut, sind reich an Provitamin A sowie Kalium und wirken roh gegessen toxisch. Yamswurzeln



sind nicht mit Süßkartoffeln verwandt, auch wenn sie optisch so anmuten. Yamswurzeln sind in den Tropen ein wichtiger Stärkelieferant.

Die Wurzel der Yamspflanze enthält pflanzliche Hormone (Phytohormone), die eine Linderung von Wechseljahrs- und Menstruationsbeschwerden bewirken. Auch für allerlei andere gesundheitliche Probleme ist Yams hilfreich.



Die wilde Yamswurzel enthält in großen Mengen Diosgenin, eine Substanz, die dem Gelbkörperhormon ähnlich ist und in verschiedenen Publikationen auch als „natürliches“ Progesteron bezeichnet wird. Doch obwohl Diogesind natürlichen Ursprungs ist, unterscheidet es sich stark vom Gelbkörperhormon, welches im Körper der Frau produziert wird.

Quelle: wiki/kh

Womit sich die Mönche auf dem Berg Athos beschäftigen:  
Mit Blumengießen und mit Kochen

(Griechenland Athos 2009)



# Eine landwirtschaftliche Druckermarke

Die *Tipografia Medicea Orientale* (*Typographia Linguarum Externarum*, *Typographia Medicea*) wurde 1584 in Rom von Kardinal Ferdinando de' Medici gegründet. Der Großherzog der Toscana, Ferdinand I., berief als Direktor Giovanni Battista Raimondi aus Cremona, einem Professor für hebräische und andere Sprachen des Orients. Die *Officin* befand sich an der *Piazza Montedoro*. Die in dieser Werkstatt benutzten Lettern waren von dem Pariser Schriftkünstler Robert Granjon geschnitten. 1590 erschien das erste Verlagswerk aus einer Reihe von Schriften in slawischen und orientalischen Sprachen. Als Drucker arbeiteten in der *Officin* Pietro Eliano und Giacomo Luna.

Pietro Eliano stammt aus einer jüdischen Druckerfamilie, die 1569 in Rom eine Druckerei betrieb. Der Vater Yosef Elita war zum katholischen Glauben übergetreten und nannte sich nun Vittorio Eliano. Mit seinem Bruder Cesare arbeitete er in der *Tipografia Medicea* als Setzer und Korrektor.

Giacomo Luna (*Giacomo Luna*, *Iacobus Luna*) war ein maronitischer Christ aus dem Libanon, der in Rom von 1594 bis um 1599 eine eigene Werkstatt besaß und außerdem für die *Medicea Orientale* als Setzer arabische Texte herstellte.

Die Druckermarke (1595) zeigt in einem Oval eine von links aus einer Wolke kommende Hand (Gottes), die über einen Acker mit Furchen Samen verteilt. Im Vordergrund liegt ein Pflug (möglicherweise ein Hinweis auf Jesaja 2: Schwerter zu Pflugscharen). Links und rechts oben sitzen zwei Putten auf kurzen Säulen, zwischen ihnen eine Löwenkopf, darunter Früchtegirlanden. Am unteren Ende des Ovals ein Gesicht mit einer Muschelkrone. Die umlaufende Devise lautet: »IN EXVLTATIONE METENT«, Die mit Tränen säen (werden mit Freuden ernten), Psalm 126:5.



# Wie kommt eine Winzergenossenschaft zu dem Namen Vier Jahres Zeiten Winzer?

Eine der derzeit erfolgreichsten Winzergenossenschaften in Sachen Qualität und am Markt ist derzeit die Vier Jahreszeiten Winzer eG im pfälzischen Bad Dürkheim.

Die Gründung der Genossenschaft ist aufs engste mit der historischen Entwicklung der genossenschaftlichen Winzerzusammenschlüsse in der Pfalz verknüpft. Die erste Genossenschaft der Pfalz wurde 1898 in Deidesheim ins Leben gerufen. Zwei Jahre später kam es am 10. Juli 1900 zum Zusammenschluß der Winzer in Dürkheim und zur Gründung der „Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten“. Die rechtlichen Voraussetzungen schuf damals das Bayrische Genossenschaftsgesetz.

Die wirtschaftlichen Verhältnisse um 1900 beschleunigten die Entwicklung der Genossenschaften. Darlehenskassen wurden gegründet, um die Geldnot der Landwirte zu beheben. Die Winzer erkannten sehr schnell die Vorteile, die im gemeinschaftlichen Verkauf landwirtschaftlicher Produkte lagen. Auch die wachsenden Anforderungen, die der Großhandel an die Winzer stellte, ließ die Zahl der Mitglieder bereits im Gründungsjahr auf 75 wachsen; eine Entwicklung, mit der niemand gerechnet hatte. Die Folge davon war der Beschluß, keine weiteren Mitglieder mehr aufzunehmen. Dies führte am 23. März 1902 zur Gründung einer zweiten Erzeugergemeinschaft, der „Haardtweingenossenschaft“, später umbenannt in „Winzerverein Kloster Limburg“. Hier hatten sich zunächst 25 Winzer zusammengeschlossen, deren Zahl bald auf 72 anwuchs. Zwischen den beiden Weltkriegen wechselten gute und schlechte Jahre einander ab. Insgesamt jedoch war der Geschäftsablauf beider Winzerorganisationen erfolgreich. Ende der fünfziger Jahre wurde der Grundbesitz der Winzergenossenschaft „Vier Jahreszeiten“ erweitert und damit die Voraussetzung für eine großzügige Reorganisation des Betriebes geschaffen.



In Anpassung an die modernen Marktverhältnisse fusionierte im Jahre 1970 der Winzerverein Kloster Limburg mit der Winzergenossenschaft „Vier Jahreszeiten“. Der neue Name lautete von nun an Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten - Kloster Limburg e.G. (siehe den Absenderfreistempel vom 5. Januar 1979). Interessant ist die Namens-



gebung der beiden ehemals selbständigen Genossenschaften. Hier muß man schon in die Chronik der Salierstadt Bad Dürkheim zurückgreifen, um fündig zu werden. Eine bereits im 18. Jahrhundert bestehende Gaststätte „Schaf“ wechselte verschiedentlich den Besitzer und 1835 erwirbt der Wirt Balthasar Bergner das Anwesen und gibt ihm den Namen „Zu den Vier Jahreszeiten“. Anna Bergner war die unter dem Namen „Schöne Anna“ bekannte Wirtin, eine exzellente Köchin, die die Gaststätte zu großem Ansehen brachte und die über die Grenzen der Pfalz hinaus berühmt wurde. Ein von ihr geschriebenes „Pfälzer Kochbuch“ ist mittlerweile im Nachdruck neu erschienen.



Damals begann auch die Blütezeit des Bades Dürkheim und in der Hauptsache quartierten sich Gäste in den „Vier Jahreszeiten“ ein. Eine „Gesellschaft Vier Jahreszeiten“ – Vorläuferin des Bad- und Salinenvereins, der späteren Kur AG – wurde 1883 gegründet, erwarb das Anwesen und war bis 1903 Besitzerin. Von ihr übernahm dann das Gebäude die inzwischen gegründete Winzergenossenschaft, da es nicht nur ein repräsentatives Anwesen war, sondern sich die herrlichen Gewölbekeller auch hervorragend für die Zwecke der Weinwerdung eigneten. Den Namen „Kloster Limburg“ hat man sich vom gleichnamigen Kloster – heute nur noch eine Ruine – entliehen.

Ende der 80er/Anfang der 90er Jahre setzte die Entwicklung ein, hin zur Personifizierung der Weine, wo der Erzeuger und nicht mehr die Rebsorte oder die Lage im Vordergrund stand. Es entwickelten sich gewissermaßen Namen, die zum Begriff wurden, vergleichbar mit den Marken der Industrie, auf sehr hohem Niveau. Ein Name mußte kurz und bündig, also einprägsam sein. Der Einsatz neuer Flaschenformen führte zur Entrümpelung konservativer Etiketten. Künstlerausstattungen setzten im Fachhandel neue Akzente. Die typografische Aufbereitung neuer Etiketten verlangte nach einer Kurzfassung in der Firmierung. Diesem Trend trug die Generalversammlung des Jahres 1992 Rechnung und beschloß eine weitere Namensänderung, die nicht nur das Marketing der Weine, sondern auch deren Wertigkeit auf höchster Stufe signalisiert. Die Erzeugergemeinschaft firmiert heute unter „Vier Jahreszeiten Winzer eG“ (siehe Abenderfreistempel vom 25. Juli 1997).



Die Vier Jahreszeiten Winzer eG hat heute circa 250 Mitglieder, die eine Rebfläche von rund 500 Hektar in den Weinbaugemeinden Bad Dürkheim, Wachenheim, Ungstein, Kallstadt, Freinsheim, Dackenheim, Grünstadt, Leistadt, Friedelsheim und Gönheim bewirtschaften. Die Weinberge der Mitglieder liegen in den Dürkheimer Großlagen Feuer-



berg, Schenkenbühl, Hochmeß, sowie in den benachbarten Großlagen Honigsäckel, Hofstück und Schnepfenflug. Bestockt ist die Weinbergsfläche mit ca. 60 Prozent weißen und ca. 40 Prozent roten Trauben.

Bei den angebauten Sorten stützt sich die Vier Jahreszeiten Winzer eG im Weißweibereich mit 57 Prozent auf den Riesling. Mit 7 Prozent folgen der Müller-Thurgau und der Silvaner mit 6 Prozent. Die restlichen 30 Prozent teilen sich recht unterschiedliche Weißweinsorten wie beispielsweise Gewürztraminer, Huxelrebe, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Chardonnay, Scheurebe, Ortega, Bacchus, Muskateller und seit 2007 auch Sauvignon Blanc.

Die Genossenschaft verfügt aber auch über ein reichhaltiges und qualitativ hochwertiges Angebot an Rotweinen. Einen besonderen Stellenwert genießt dabei der Portugieser mit einem Anteil von 35 Prozent. Daneben werden Spätburgunder mit 20 Prozent, Dornfelder mit 20 Prozent und die restlichen 25 Prozent mit St. Laurent, Lemberger, Merlot, Regent, Herold, Schwarzriesling und Cabernet Sauvignon angebaut. Ein Großteil der Rotweine wird nach dem traditionellen Maischegärverfahren in Holzfässern ausgebaut.

Das intensive Qualitätsstreben schlägt sich in zahlreichen Auszeichnungen nieder. Ein über lange Jahre erworbene Qualitätsstandard führte dazu, daß im Jahre 1986 der Bundesehrenpreis in Gold vom Bundesministerium für Ernährung Landwirtschaft und Forsten an die Genossenschaft verliehen wurde. Weitere Bundesehrenpreise folgten wie auch Staatsehrenpreise des Landes Rheinland-Pfalz bei der Landesweinprämierung. Dokumentiert ist dies auf den Absenderfreistempeln vom 27. August 1993 und 12. Februar 2003.

Quelle: [www.vj-wein.de](http://www.vj-wein.de)

## Ein Reisfeld, ein Trecker und Onkel Ho



# Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Deutschland	2769- 2772	2.1.2010	A: Wohlfahrt: Obst B: Apfel; Gartenerdbeere; Zitrone; Heidelbeere
Dänemark	1543	27.10.2009	A: Kunst (III) B: Knoblauch; Zeichnung von Karin Brigitte Lund
Portugal	Automaten- marken 68/69	9.10.2009	A: Freimarke: Gesundes Essen B: Gesunde Lebensmittel
Sri Lanka	1664	16.10.2007	A: Nationaler Tag der Landwirte B: Bäuerinnen mit Hacke und Feldfrüchten, Zahnrad
Namibia	1316–1319	3.7./ 2.11.2009	A: Verwilderte Pferde B: Verwilderte Hauspferde, die seit etwa 100 Jahren in der Namibwüste bei Garub leben
Salomoninseln	1323–1326	2.9.2006	A: Internationaler Tag der Kokosnuß B: Kopratransport in Säcken; Standardtrocknungshaus; Kokosfetther stellung; Kokosnuß als Wirtschaftsfaktor
Bangladesch	933	31.05.2009	A: Nationale Aufforstungskampagne B: Frau und Mann mit Setzlingen, Taube
Philippinen	4245	3.8.2009	A: Landwirtschaftliche Zusammenarbeit mit Brunei B: Präsidentin Arroyo, Sultan von Brunei
Deutschland	2777	2.1.2010	A: Wohlfahrt: Obst; selbstklebend B: Gartenerdbeere
Bosnien- Herzegowina	555	9.10.2009	A: Wirtschaftsmesse „Tage der beerenartigen Früchte“ B: Gartenerdbeeren



Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Bosnien-Herzegowina			
Kroatische Post (Mostar)	273,274 Block 20	1.11.2009	A: Flora B: Blüten und Frucht der Hauspflaume ( <i>Prunus domestica</i> )
Irland	1903	28.08.2009	A: 250 Jahre Brauerei Guinness B: Arthur Guinness (1725–1803), Bierbrauer und Firmengründer
Moldawien	676	9.10.2009	A: Weintraube B: Traube der Sorte Moldova
Moldawien	682/683	1.12.2009	A: Neujahrsbrauchtum B: Ziegenumzug; Schnitterumzug
Polen	4459	16.11.2009	A: Polnische Spuren in Europa B: Georg Franz Kolschitzky (1640 bis 1694), Held der Befreiung von Wien, angeblicher Inhaber des ersten dortigen Kaffeehauses, Kaffeebohnen
Slowenien	748,749	27.11.2009	A: Regionale Küche B: Finsterc oder Knappensonne (Omelett) und Grenadiermarsch (Nudel-/Kartoffelgericht); Jetrienica (Leberwurst aus der Region Zasavje)
Ukraine	1059, 1060	15.12.2009	A: Weinbau B: Sukholimansky-Traube, Weinberg; Muskateller, Segelschiff vor Weinbergen
Marokko	1644	22.4.2009	A: 80 Jahre Zuckerindustrie B: Zuckerrübenfelder
Fidschi-Inseln	1279–1282	29.9.2009	A: Passionsfrüchte B: Übelriechende Passionsblume; Purpurgranadilla; Süße Kalabasse
Papua-Neuguinea	1468–1471 1472–1475, Block 93 1476, Block 94	7.10.2009	A: Ölpalme ( <i>Elaeis guineensis</i> ) B: Früchte; Pflanzung; Fruchtstand; Ernte; Bewässerung; Ölmühle; Hand mit Früchten

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Kirgisien	575–578 Block 53	30.5.2009	A: Pferde (I) B: Pferde
Kirgisien	592–595 Block 53	19.9.2009	A: Pferde (II) B: Pferde
Dänemark	1554	2.1.2010	A: Dänemarks Natur: Fyns Hoved auf Fünen B: Feldlerche ( <i>Alauda arvensis</i> )
Großbritannien Isle of Man	1578/180	12.1.2010	A: Tourismus: Freizeitaktivitäten B: Obstpfücken; Oldtimerpflügen
Litauen	1029	16.1.2010	A: Persönlichkeiten (XVII) B: Mykolas Krupavicius (1885–1970), Politiker und Agrarreformer
Ghana	3962–3965	15.9.2007	A: 50 Jahre Unabhängigkeit (VI): Bank für Landwirtschaftliche Entwicklung B: Emblem; Kontoführung aus dem Ausland; Kredit zum Autokauf; Förderprogramm für junge Landwirte
Ghana	3982–3986 3987–3992	15.9.2007	A: 50 Jahre Unabhängigkeit (X): Kakao verarbeitung B: Kakaoverarbeitung
Guinea	5719–5724, 5725 Block 1563	1.9.2008	A: Internationales Jahr der Kartoffel B: Christoph Kolumbus; Kartoffelsorten
Guinea	6186/6187 6188	2008	A: Internationales Jahr der Kartoffel Marken MiNr. 1387-1389 mit Odr.-Aufdruck B: Christoph Kolumbus; Kartoffelsorten
Mocambique	2894–2917 Block 2918-2921	10.12.2007	A: Pflanzen B: Bitterorange; Kolabaum; Sauerzitrone; Bergamotte; Granatapfel; Afrikanische Öpalme; Zwerg-Betelnuß-Palme

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Indien	2364–2368 Block 68	29.4.2009	A: Gewürze B: Schwarzer Pfeffer; Kukuma, Koriander und Paprika; Zimt; Gewürznelke; Kardamon
Indonesien	2707 Block 247701		
	2706	10.1.2009	A: Chinesisches Neujahr: Jahr des Ochsen B: Wasserbüffel
Laos	2056–2058 2059 -2061 Block 205	11.2.2008	A: Kaffee aus Laos B: Tasse, Kaffeebohnen; Geröstete Kaffee- bohnen; Kaffeeirschen
Singapur	1831–1834	12.11.2008	A: Feldfrüchte für den Export B: Pfeffer; Maniok; Kautschuk; Muskatnuß
Singapur	1836/1837	18.11.2008	A: Früchte B: Drachenfrucht; Durian

Ludwig Bauer

## Rundsendedienst zum Motiv „Wein“

Zwei umfangreiche Einlieferungen machten es mir möglich, auch im vergangenen Spätjahr eine Rundsendung zusammenzustellen, die im Februar zurückgekommen ist, auch diesmal mit einem recht zufriedenstellenden Ergebnis. Über 45 % des ausgezeichneten Betrages von mehr als 1.400,- Euro betrug die Entnahmen. Dies war nur erreichbar, weil die angesetzten Preise sehr günstig waren. Nur wenn neue Entnehmer dazukommen und auch Sammlerfreunde, die sich bisher nicht dazu entschließen konnten, sich von Ihren Doubletten trennen, wird es möglich sein, weitere Rundsendungen auf den Weg zu bringen. Leider ist es wegen der hohen Auslandsportokosten nach wie vor nicht möglich, die Rundsendungen über die Grenze zu schicken.



Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



97267 Himmelstadt  
 Begleitung des zum 1. September 2006  
 eingerichteten Philatelistenpfades und dortiger  
 Sonderaktionen durch einen Stempel mit  
 Eigenwerbung  
 Anschrift: Deutsche Post AG,  
 Niederlassung Philatelie, 92627 Weiden

BZ 44 Dortmund  
 Deutsche Brieffaubenausstellung, 1. Offene  
 Europa-Schau vom 11. Januar–12. Februar 2010  
 Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung  
 Brief, Stationäre Bearbeitung  
 Revierstraße 14, 44379 Dortmund



51674 Wiehl  
 Weihnachtsmarkt rund um die Burg  
 Wiehlter Briefmarkensammelverein  
 Anschrift: Deutsche Post AG,  
 Niederlassung Philatelie  
 Sonderstempelstelle 53253 Bonn



Hans-Peter Blume

14055 Berlin  
 75. Internationale Grüne Woche Berlin  
 (weil die bauern den Besucher damals alle Grün  
 trugen, wenn sie am Ostbahnhof ankamen und  
 blau waren, wenn sie abfahren)  
 Anschrift: Deutsche Post AG,  
 Niederlassung Brief, 10770 Berlin



BZ 66 Saarbrücken  
 Werbestempel der Stadt Saarbrücken  
 50 Jahre deutsch-französischer Garten  
 4. Januar bis 31. Dezember 2010  
 Anschrift: Deutsche Post AG,  
 Niederlassung Brief, Stationäre Bearbeitung  
 Untertürkheimer Straße 28,  
 66117 Saarbrücken

97070 Würzburg  
 Jubiläumsfeier 1000 Jahre Fischerzunft Würzburg  
 e.V. (Senator e.h. Prof. Dr. Dieter Salch)  
 Anschrift: Deutsche Post AG,  
 Niederlassung Philatelie  
 Sonderstempelstelle 92627 Weiden







Hans-Peter Blume

228307 Bremen

20 Jahre Weserpark mit Logo der Veranstaltung

Veranstalter (weil's Schleichwerbung ist:) „Metro Group Asset Management Services GmbH Weserpark Bremen“; die Innenstadt Bremens beginnt dagegen zu veröden!

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle, Umlandstraße 85, 10717 Berlin

90471 Nürnberg

Teilnahme der Deutschen Post AG an der Freizeit Messe in Nürnberg im Messezentrum Nürnberg mit Caravanning (in Cuxhaven-Sahlenburg), Touristik (Strandkorb in Cuxhaven-Duhnen) und Blümchen in der Duhner Heide (auch das ist Schleichwerbung)

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie, 92627 Weiden

BZ 49 Osnabrück

Werbestempel für die Landesgartenschau in Bad Essen (und anschließend ein Besuch in Osnabrück und Friedensschließen)

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Stationäre Bearbeitung, Rheiner Landstraße 199, 49078 Osnabrück



Hans-Peter Blume

27404 Ostereistedt  
Künstler-Osteraktion der deutschen Post  
mit Möhren und Häschen (und ohne Brille, weil ...)  
Osterhasenstation der Deutschen Post AG, Oster-  
hasenbüro (was es so alles gibt)

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief,  
Uhlandstraße 85, 10717 Berlin

BZ 70 Stuttgart

Wohl wahr, was die Post hier mitteilt:

Postwertzeichen bilden, oder richtiger und besser:

Die Beschäftigung mit denselben und  
der Eule der Minerva bildet.

Anschrift:

Deutsche Post AG, Niederlassung Brief

Sonderstempelstelle, Ziegeleistraße 6, 71332 Waiblingen

## Information der Literaturstelle

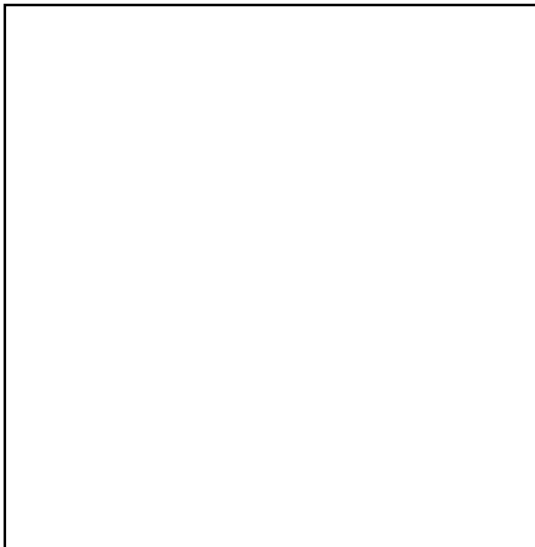
Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arbeitsgemeinschaft. Von manchen Heften (aus den Anfangszeiten der ArGe) sind noch bis zu einhundert Stück vorhanden. Sollten Ihnen – zum Beispiel weil Sie noch nicht so lange in unserer Arge sind – noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro je Ausgabe plus Porto beziehen. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, werden als Fotokopien erstellt.



Manfred Geib

110 Jahre Winzerschule Mistelbach  
(personalisierte Marke mit Winzerschule)

100 Jahre Wachauerbahn. Im Hintergrund  
der Marke sind Weingärten zu erkennen

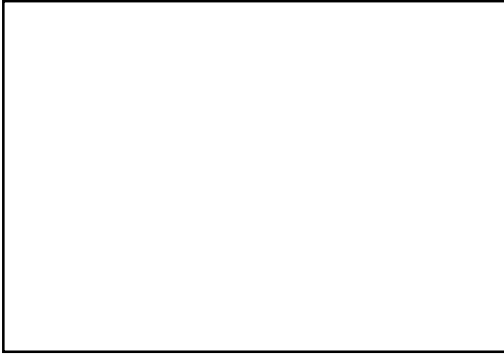


Weintaufe in Österreich  
größter Weinstadt Langenlois  
(14. November 2009)

Wein

aktuell

Manfred Geib



„40. Steirische Weinwoche“  
Sonderstempel aus Leibnitz;  
dazu personalisierte Marke mit Weinmotiv

## Herzlich willkommen in unserer Arbeitsgemeinschaft

Wolfgang Ratz in 29664 Walsrode (Sammelgebiet: Land- und Forstwirtschaft)  
und Johannes Häge in 72631 Aichtal (Sammelgebiet: Landwirtschaft allgemein)

## Unterstützung für ein weites Feld

Unser neues Mitglied, Herr Wolfgang Ratz, sucht Unterstützung: Er sammelt Motive aus der Landwirtschaft in aller Welt. Er will eine Sammlung zusammentragen, die alle, alle Länder dieser Welt repräsentiert. Es muß ein Landwirtschaftsthema sein, konkreter will er sich nicht festlegen oder einschränken. Das westliche und „alte“ Europa war und ist einfach, doch die balkanesischen und baltischen Staaten gestalten sich schon schwieriger. Südamerika ist auch weit weg. Ganz zu schweigen von den Insel-Staaten, die sich irgendwo im weiten Ozean gebildet haben. Dafür bittet er um Unterstützung durch Tauschpartner:  
Wolfgang Ratz, Beckersberg 15, 29664 Walsrode, E-Mail: [wolfgangwora@aol.com](mailto:wolfgangwora@aol.com)

## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: [rogert@pt.lu](mailto:rogert@pt.lu)

### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

## Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

## Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

## Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

## Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: [KlausHenseler@aol.com](mailto:KlausHenseler@aol.com)

## Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 139 / April 2010 / Auflage 160 Exemplare.

Heft 140 folgt vermutlich im Juli 2010. Hoffentlich wieder mit prallen 60 Seiten.



Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Vierteljahresheft 140 · Juli 2010



Auf ein Wort ....



*Liebe Kolleginnen und Kollegen  
unserer Arbeitsgemeinschaft,*

ich freue mich jedes Mal, wenn die neue Ausgabe unseres Informationsblattes erscheint. Viele Artikel, die von Fachleuten und Sammlerkollegen geschrieben werden inspirieren mich, meine Sammlung neu zu überdenken. Schon so manches hat mich dazu veranlaßt, als Kapitel oder zumindest als thematische Studie in meine Sammlung einzubauen.

Ich möchte an dieser Stelle dem Redaktionsteam und den vielen Einsendern von thematischen und postgeschichtlichen Beiträgen sehr herzlich danken. Nur dadurch kann unsere Arbeitsgemeinschaft für Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft so erfolgreich sein. Ich bin fest davon überzeugt, daß Sie liebe Kolleginnen und Kollegen, das auch zu schätzen wissen und, so wie ich, Informationen aus dieser „Partnerschaft“ für sich verwenden können.

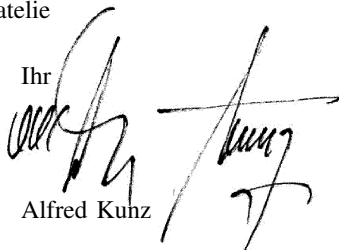
Die Mitgliedschaft bei der ArGe sollte jedoch auch Ansporn sein, selbst etwas über das eigene Sammelgebiet in unserem Mitteilungsblatt zu veröffentlichen – es muß ja kein Fachartikel sein. Erzählen Sie den Mitgliedern über Ihr Sammelgebiet, Ihre Mühe zu bestimmten Marken oder Belegen zu kommen oder einfach nur, was Sie interessiert.

Ich bin davon überzeugt, daß es viele Sammler gibt, die Ähnliches sammeln und auch so manches Sammelstück tauschen oder verkaufen wollen. Unsere Arbeitsgemeinschaft soll nicht nur Informationen liefern, nein, sie soll auch Plattform sein, Mitglieder und Interessenten zusammen zu bringen um Informationen direkt auszutauschen und Sammelstücke zu vermitteln.

Eine Arbeitsgemeinschaft ist nur dann erfolgreich, wenn viele, die zu ihr gehören, mit-

arbeiten. Wir alle streben nach mehr – gemeinsam wird es uns schneller und besser gelingen.

In diesem Sinne wünsche ich uns noch ein erfolgreiches „Sammeljahr“ sowie viel Spaß mit unserer Leidenschaft, der Motiv-Philatelie

Ihr  
  
Alfred Kunz

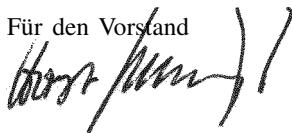
Liebe Mitglieder,

in diesem Heft (Seite 60) finden Sie die Einladung zur Jahreshauptversammlung statt, die im Rahmen der Internationalen Briefmarkenmesse in Sindelfingen stattfindet.

Nach einjähriger Pause werden wir wieder mit einem Info-Stand vertreten sein. Über Ihre Unterstützung bei der Betreuung unseres Stands würden wir uns freuen.

Der gesamte Vorstand wird an unserem Stand und bei der Jahreshauptversammlung anwesend sein.

Für den Vorstand



Horst Kaczmarczyk

Die Umschlagsmarken sind von Roger Thill

# Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Jahreshauptversammlung 2010	60
Morchenstern	61
Kampf der Eringer-Kühe im Wallis	62
Heidi-Marke der Schweiz	63
Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen	64
Geschichte der Kartoffel (Teil 7)	72
Gorgonzola	74
Einladung zum Seminar für Sammler	76
Böden und Wegbereiter der Bodenkunde	77
Ein Bauer in seinem Druckerzeichen	83
Nutzpflanze: Feige	85
Darwin in Brasilien	87
Forschungsinstitut Butantan in Brasilien	70
Senioren als Bereicherung der Weinkultur	71
Buchbesprechung: Bildpostkarten von Österreich	92
Julius-Kühn-Institut	93
RegioPost Rheinpfalz: Pfälzer Landschaften	100
Neuheiten aus der Landwirtschaft	103
Landwirtschaft aktuell (Stempel)	108
Sammler-Surium	61, 63, 75, 82, 84, 107

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Alfred Kunz, Klaus Henseler, Ernst Schunegger, Maurizio Rocci, Hartmut Scholz, Roger Thill, Kurt Buck, Anja Janssen, Heinz Wienold, Hélión de Mello Oliveira, Peter Splett, Johannes Kohnen, Stefan Hilz, Horst Kaczmarczyk, Wolfgang Ratz

## Redaktionsschluß:

23. Juni 2010. Diesmal: Ein besonderer Dank für die Autoren, die sich zusätzlich engagierten, um das Heft zu füllen. Es sind wieder interessante Artikel dabei.

## Einladung zur Jahreshauptversammlung 2010

Juli 2010

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

**Samstag, dem 23. Oktober 2010 um 14.00 Uhr**

in Sindelfingen statt. Unser Tagungsraum ist im Hotel „Mercure“ neben der Messehalle der Internationalen Briefmarkenmesse.

Die Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
4. Jahresbericht des Vorstands
5. Bericht des Kassierers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Entlastung des Vorstands einschl. Kassierer
8. Verschiedenes

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Die Zeit nach der Jahreshauptversammlung können wir für Tausch und Gespräche nutzen.

Der Vorstand bittet um zahlreiches Erscheinen.

Mit freundlichen Grüßen

Roger Thill

Kurt Buck

Horst Kaczmarczyk





# Morchenstern

Bislang galt eine Briefmarke von Japan als ältestes Motiv für eine Motivsammlung Pilze, und in Bezug auf Briefmarken dürfte das wohl auch so bleiben. Vielleicht läßt sich aber ein Stempel der Ortschaft Morchenstern einsetzen, der noch etwas älter ist, mit einem gewissen Vorbehalt (Abb.: Österreich 1850 3 Kreuzer, Stempel Mü 1755b).



Morchenstern heißt heute Smrzovka und liegt im Tale des Morchensterner Baches und der Kamnitz (Kamenice) im böhmischen Teil der Region Nisa (Neisse). Die erste urkundliche Erwähnung datiert von 1568. Der tschechische Name lautete Smrzovka nach der Pilzgattung Morchel. Es soll in dieser Gegend tatsächlich viele Morcheln geben.

Die deutschen Einwanderer nannten die Ortschaft jedoch Morgenstern, nach einer mittelalterlichen Waffe, die eine Ähnlichkeit mit einer Morchel aufweist. In allen historischen Unterlagen ist der Name Morgenstern aufgeführt, erst später kam es zur fehlerhaften Abschrift Morchenstern. Nach einer ande-

ren Version soll der Ort den Namen von seinen ersten Besiedlern, Holzfällern aus dem Erzgebirge, erhalten haben. Das Wappen von Smrzovka weist drei Morcheln auf, es dürfte aber jünger sein als der Ortsname. 1939 zählte die Stadt Morchenstern, damals noch mit dem deutschen Namen, 6.703 Einwohner, um 1874 mit Böhmen (Gablonz) zu Österreich gehörend, waren es deren 4.551.

Vom 16. bis 18. April fand in Rosenheim die Landesverbandsausstellung ROBRIA '10 statt. Maurizio Rocci stellte dort seine Pilzsammlung aus: 78 Punkte, Vermeil und Ehrenpreis.

Mit dem Exponat „Die Biographie des Bieres“ erhielt Herr Hartmut Scholz, erstmals auf einer Rang-2-Ausstellung, auf der ROBRIA-10 82 Punkte Gold-Medaille.

# Kampf der Eringer-Kühe im Wallis

Seit Anfang der 1920er Jahre machten sich die Bauern einen Spaß aus ihren Kampfkühen mit Gewichtsklassen.

Die Kühe werden aus den Hochtälern des Unterwallis Anfang Oktober nach Martigny gebracht (Kuhkämpfe finden auch im Mai in Aproz statt). Die Tiere gebärden sich gegenüber Menschen sanft, andere Eringer Kühe können sie nicht leiden.

Schon auf der Alm gehen sie aufeinander los und fechten mit ihren Hörnern die Rangordnung aus. Die Siegerin nennen die Bauern Königin. Man zählt im Wallis noch etwa 5000 Eringer, die mit kompakten Körpern alpinen Bedingungen angepaßt sind.

Etwa 2500 Zuschauer sitzen auf den Rängen. Eine Anzahl von ihnen jubelt ihrem eigenen Stolz zu. Wetten und Fanclubs für einzelne Kühe, Wein- und Schnapskorken ploppen, getrunken wird direkt aus der Flasche. Der „Combat de Reines“ kann beginnen.

Die Kühe scharren mit den Hufen, taxieren ihre Gegnerinnen. Plötzlich stößt eine zu, immer 2 gegeneinander, Kopf voraus, die Hörner gesenkt; es treffen je rund 700 Kilogramm aufeinander wie zwei kollidierende Kleinwagen. Bei jedem Stoß wirbelt Staub auf von den breiten Rücken. Mal gibt die schwächere nach einem Schubs auf. Mal genügt schon ein scharfer Blick der Kontrahentin. Ein Kampf geht 10–20 Minuten lang, mit Verschnaufpausen, in denen sich ihre Flanken heben und senken wie Blasebläse. Manche Kühe schieben sich Horn an Horn durch die Arena, bis die Pfosten des Absperrseils unter dem Druck ihrer Hinterteile splintern. Die Kuh-Besitzer stehen aufmerksam am Rande des Geschehens, rufen aber nicht hinein. Dafür gehen Männer in grauen Arbeitskitteln und mit Stecken in der Hand dazwischen, die sogenannten Rabateure, die auch verhindern sollen, das eine dritte Kuh bei einem Zweikampf mitmischt. Geschieht das doch,

bucht das Publikum. Trennen die Aufpasser zwei ineinander verhakte Kühe, dazu sind schon mal acht Männer nötig, gibt es Applaus.

Obwohl die Zusammenstöße so heftig sind und die Kühe wie Stiere aussehen, hat es nichts mit einer spanischen Corrida gemeinsam. Als schlimmste Verletzung gelten blutige Nasenlöcher. Dennoch gibt es immer wieder empörte Zuschriften aus dem Ausland, ohne sich ein eigenes Bild vom Kuhkampf gemacht zu haben.

## Heidi-Marke der Schweiz



Die Schweiz verausgibt 2010 als Europamarke die berühmte Heidi von Johann Spyri. Abgebildet sind neben Heidi auch Zeigen, denn Heide war ja bekanntlich Ziegenhüterin (ein Lob der bäuerlichen Kinderarbeit). Johann Spyri beschreibt, so steht es in „Die Lupe“ der Schweizer Post, ihre Heidi wie folgt: „Sie hat kurzes, krauses Haar, das ist schwarz, und die Augen sind schwarz und der Rock ist braun, und sie kann nicht reden wie wir.“ Wenn, so muß ich mich fragen, Spyri ihre Heidi mit einem braunen Rock bekleidet, warum, zum Deifi, ist der Rock auf der Briefmarke erstens kein Rock (wohl eher ein Deerndl) und zweitens in Rot? Heidi wird doch auch nicht im „Sonntagsstaat“ mit weißen Kniestrümpfen auf der Alm durch den Ziegendreck waten! Was hätte die Mamai dazu gesagt?

kh

### Ein-Rahmen-Wettbewerb mit Offener Klasse und Tauschtag

am 12. September 2010 in der Stadthalle Speyer

von 8.30 bis 15.00 Uhr  
Anmeldungen bis zum 1. Juli 2010

Kontakt: Harald Janssen, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld

# Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen

Von den auf der Erde gehaltenen landwirtschaftlichen Nutztieren nehmen die Rinder im Umfang und der Bedeutung nach den ersten Platz ein. Heute leben weit über einer Milliarde Rinder auf der Erde, vorwiegend als Haustiere.

Die Domestikation des Rindes begann im 8. Jahrtausend v.u.Z. im kleinasiatischen-südosteuropäischen Raum, zuerst der Ur oder Auserochs, im 4. Jahrtausend v.u.Z. der Wasserbüffel und wahrscheinlich im 2. Jahrtausend v.u.Z. der Yak.

Durch die Einkreuzung wilder Auerochsen in vorhandene Hausrindherden, die örtlichen Bedingungen und die verschiedenen Nutzungsrichtungen entstand ein breites Spektrum der Hausrindrassen.

Die Milch des Rindes wird schon seit den Anfängen seiner Haustierzeit als Nahrungsmittel verwendet. Sie wird auf vielfältige Art und Weise für die menschliche Ernährung zubereitet.

Große Bedeutung hatte das Rind als Arbeits- und Spanntier. Mit ihm entwickelte sich die Bodenbearbeitung. Es entstand der Pflugbau.

Im Kult der Völker war die Rolle des Rindes in früheren Epochen sehr groß, teilweise ist sie es heute noch.





92/11







Gleiches gilt für die Nutzung des Rindes zur Unterhaltung (Stierkämpfe, Wettrennen, Rodeos).

Das Schlachten von Hausrindern zum Zweck der menschlichen Ernährung war in den alten Kulturzentren nicht allgemein verbreitet. Die Bedeutung des Rindes als Fleischlieferant hat erst mit Beginn des 20. Jahrhunderts, nachdem durch die steigende Bevölkerungszahl der Fleischbedarf immer mehr angewachsen ist, entscheidend zugenommen



Heute ist das Rind ein wichtiger Nahrungsmittellieferant für die Menschen und zugleich Rohstofflieferant für die Industrie.

Große Anstrengungen werden durch Wissenschaftler und Praktiker unternommen, um die Leistung und den Ertrag vom Rind weiter zu steigern.

### Die Rinder in der Systematik

Betrachten wir zunächst die Einordnung der Rinder in die Systematik. Die Rinder (Bovini) sind eine Gattungsgruppe der Hornträger.

Ordnung:	Paarhufer
Unterordnung:	Wiederkäuer
Teilordnung:	Stirnwaffenträger
Familie:	Hornträger, Rinderartige
Unterfamilie:	Rinder
Gattung:	Eigentliche Rinder

## Asiatischer Büffel (Bubalus arnee) – Wasserbüffel

Der Wasserbüffel ist die am weitesten verbreitete und bekannteste Art des Asiatischen Büffels. Wilde Wasserbüffel leben heute nur noch in Indien, einige sollen noch in Bhutan und Nepal zu finden sein sowie in Australien. Er ist sehr selten geworden. Mittlerweile ist es schwierig geworden, festzustellen, ob es reine Wildbüffel sind oder ob es bereits Nachkommen verwilderter Hausbüffel sind.





Den Lebensraum des Wildbüffels bilden offene Feuchtgebiete, Sumpfwälder und dicht bewachsene Flußtäler.

Wasserbüffel ernähren sich in erster Linie von Gräsern – wie übrigens alle Rinder.

Wasserbüffel sind große Tiere. Sie erreichen eine Kopf-Rumpf-Länge bis 3 Meter, eine Höhe von 180 Zentimetern und ein Gewicht von über einer Tonne. Die Hausbüffel sind allgemein etwas kleiner.

Die breiten und weit auseinander gespreizten Hufe geben den Tieren in dem sumpfigen Boden ihres Le-



bensraums einen sicheren Tritt. Charakteristisch sind die breiten und meist halbkreisförmig nach hinten gekrümmten Hörner, die beide Geschlechter tragen. Wie der Name schon sagt, halten sich die Büffel gern im Wasser auf brauchen dies zur Abkühlung und Körperpflege. Sie sind zudem gute Schwimmer.

Ab etwa 4000 v. Chr. wurden Büffel in China domestiziert. Gegenwärtig sind 74 Rassen bekannt; sie werden in zwei große Gruppen unterteilt:

- Sumpfbüffel – vorwiegend Arbeitstiere für die Bewirtschaftung der Reisfelder

- Flußbüffel – vorwiegend Milch- und Fleischproduktion







Wasserbüffel als Haustiere sind heute in Asien, Südeuropa, Australien und vereinzelt in Afrika und Süd- und Mittelamerika zu finden.

Während die wilden Wasserbüffel sehr scheu sind, haben die domestizierten Hausbüffel einen ruhigen und





gutmütigen Charakter, so daß auch Kinder mit diesen Tieren gefahrlos umgehen können.

Die Büffel spielen auch Volksglauben und der Mythologie der Menschen im Verbreitungsgebiet der Tiere eine große Rolle. In der chinesischen Astrologie ist der Büffel eines der zwölf Sternzeichen. Von vielen Ländern werden in den jeweiligen Jahren (2009/2010) gesondert Briefmarken herausgegeben.

## Tamarau (*Bubalus mindorensis*)

Der Tamarau lebt nur auf der philippinischen Insel Mindora. Er ist dem Wasserbüffel sehr ähnlich, jedoch deutlich kleiner. Seine Kopf-Rumpf-Länge beträgt nur etwa 220, seine Schulterhöhe etwa 100 Zentimeter. Er erreicht ein Gewicht von 220 bis 300 kg.



Beide Geschlechter tragen Hörner, jedoch kürzer als der Wasserbüffel. Tamaraus sind Einzelgänger, vorwiegend nachtaktiv und nicht domestiziert. Sie leben nur noch in zwei Schutzgebieten der Insel Mindora und sind vom Aussterben bedroht. Ihr Bestand wird nach unterschiedlichen Quellen auf 30 bis 200 Tiere geschätzt.

## Flachland-Anoa (*Bubalus depressicornis*)

Flachland-Anoas sind auf der indonesischen Insel Sulawesi beheimatet. Sie sind eng mit dem Berg-Anoa verwandt, mit dem sie von einigen Wissenschaftlern zu einer einzigen Art zusammengefaßt werden. Ihr Lebensraum sind Wälder und Sumpfbereiche, sie sind Einzelgänger. Flachland-Anoas sind wesentlich kleiner als die Wasserbüffel. Sie erreichen eine Kopf-Rumpf-Länge von 160 bis 170 und eine Schulterhöhe von etwa 100 Zentimeter. Sie erreichen ein Gewicht von etwa 300 kg, die Kühe nur die Hälfte. Durch die immer weitere Zerstörung ihres Lebensraumes ging ihre Population stark zurück. Sie werden als stark gefährdete Art eingestuft.

(wird fortgesetzt)

# Geschichte der Kartoffel Teil 8

## Die Kartoffel kommt nach Europa

Kaiser Karl V. (1500–1558) will durch eine Verordnung vom 1. Oktober 1520 den Anbau neuer Pflanzen fördern und bestimmt, daß von den Pflanzen aus der Neuen Welt kein „Zehnter“, eine Ertragssteuer, erhoben werden soll.



Karl V. (Vatikan 1946)

Spanien erinnert mit einer Briefmarke an die Eroberung der Kanarischen Inseln. Die Bewohner der Inseln besaßen sehr enge Beziehungen in die Neue Welt, da viele Soldaten der Eroberungsexpeditionen und Siedler von den Kanaren stammten oder aufgrund von königlichen Rechten intensive Handelsbeziehungen pflegten. Die Briefmarke erinnert an den gescheiterten Versuch Admirals Horatio Nelson, 1797 die Insel Teneriffa zu erobern.

Das afrikanische Angola zeigt eine Kartoffel und eine Blüte, um der Einführung der Kartoffel nach Europa zu gedenken.

Viele der Pflanzen aus der Neuen Welt gelangten zuerst auf die spanischen Kanarischen Inseln – lange der einzige Stützpunkt für Fahrten zwischen Europa und Amerika. An der frühen Besiedlung der Neuen Welt beteiligten sich viele Einwohner der Kanarischen Inseln; das erklärt, daß noch heute die dort wachsenden Kartoffeln kleiner und weißlicher, „trüffelartiger“, als kontinental-europäische Knollen sind, und andererseits die Erdbeeren deutlich größer.

Der englische Seefahrer Thomas Nichols schreibt 1583 in „A Pleasant Description of the fortunate Islandes called Islands of Canary“:

„Diese Inseln haben einen außergewöhnlich guten Wein, insbesondere in der Stadt Telde, und verschiedene Sorten guter Früchte wie batata, Melonen, Birnen, Äpfel, Orangen, Lemonen, Granatäpfel, Feigen, mehrere Sorten Pfirsiche und viele andere Arten.“



Teneriffa (Spanien 1999)

Der spanische Notar Lorenzo Palenzuela schreibt im



Vatikan 1992



Das afrikanische Angola zeigt 2000 die Einführung der Kartoffel nach Europa

November 1567 in den „Protocolos Notariales del Archivo Histórico de las Palmas de Gran Canaria“ vom Export dreier mittelgroßer Fässer mit Kartoffeln, grünen Limonen und Feigen, welche Juan de Molina an seinen Bruder Luis de Quesada im spanisch-flandrischen Antwerpen verschiffen läßt. 1574 wird von dem spanischen Notar Luis de Balbao für die Schiffspapiere protokolliert, daß „zwei Fässer mit Kartoffeln und acht Fässer mit Branntwein von Tenerife durch Juan de Molina an Hernando Quintana“ ins nordfranzösische Rouen geschickt wurden.



Spanien 1999: Früchte aus Amerika

Pedro Agustín del Castillo weist 1737 in einer Liste nach, daß die Kartoffel auf den Kanarischen Inseln „papa“, aber auch »patata« genannt wurde, während „batata“ nur für die Süßkartoffel bestimmt war.

## Die Kartoffel in Spanien

1504 wird in Sevilla als eine Art Überseeministerium die „Casa de Contratación“ errichtet. Sevilla wurde deshalb die aufstrebende Stadt mit dem Handelsmonopol für das Amerikageschäft; hier saß später der „Rat der indischen Länder“, der Handel und Wandel mit Amerika kontrollierte und regulierte. 1563 wird über die Stadt festgestellt:

„So viele Menschen sind nach Westindien aufgebrochen, daß Sevilla gering bevölkert ist und fast unter dem Regiment der Weiber steht.“

Verbürgt ist, daß 1573 von Mönchen des „Hospital de la Sangre“, einem Kloster in Sevilla, Knollen angebaut und in andere Orte verschickt wurden. 1576 gehörte die

Ein Blick auf das frühe Sevilla (Spanien 1992), der „Goldene Turm“ von Sevilla (Spanien 1963) dokumentiert den Reichtum der Stadt. Das heutige „Hospital de la caridad“ ist Nachfolger des „Hospital de la Sangre“ (Spanien 1983).



Kartoffel bereits zur normalen Hausmannskost dieses Klosters. Während der Prior noch im Frühjahr 1584 die Kartoffeln nur pfundweise kaufte, erwarb er sie im Herbst desselben Jahres schon in einer Menge von fünfundzwanzig Pfund, was darauf hinweist, daß die patata in Spanien wuchs und geerntet wurde. Aber es kann auch darauf hinweisen, daß die Mönche durch den „Indien-Handel“ soviel Gold abbekamen, daß sie sich die (möglicherweise importierten) Knollen häufiger leisten konnten.

Die Rechnungen des „Hospital de la Sangre“ zählen zu den frühesten Belegen für den Anbau von Knollen in Europa. Nach neuesten Forschungen ergibt sich jedoch ein differenzierteres Bild; zum einen ist in keinem anderen Kloster oder in anderer Weise in Sevilla ein Beleg für den Handel mit Kartoffeln zu finden und zweitens – entscheidender: Die Knollen des „Hospital de la Sangre“ waren wohl die zu den Windengewächsen gehörende Süßkartoffeln, *Ipomea batatas*, und nicht die aus den Anden kommende Kartoffel, *solanum tuberosum*.

Ernst Schlunegger

## Gorgonzola

In der italienischen Ortschaft Gorgonzola gab es einen Sonderstempel anlässlich einer philatelistischen Ein-Rahmen-Schau. Im Dialekt als «Gurgunzöla» gesprochen, lautet die älteste Überlieferung des Ortsnamens Concordiola, was sich vermutlich von der Göttin der Eintracht, Concordia, oder von einem Personennamen Concordius ableiten läßt.

Göttlich ist für die einen auch der Blauschimmelkäse, der von der Ortschaft Gorgonzola seinen Namen erhalten hat. Der Gorgonzola wird, aus magerer Kuhmilch hergestellt, die auf 30 Grad erwärmt und mit Lab, Milchferment und Penicillin versetzt wird. Nach einer halben Stunde wird die geronnene Masse in große Teile gebrochen und in Tüchern gesammelt. Nach Abfließen der Molke werden die Käselaibe edämpft, gesalzen und mit Holz- oder Kupferstäbchen gelöchert, damit der Schimmel gleichmäßig wachsen kann. Seit 1996 gibt es die Ursprungsbezeichnung „DOP“ für acht Käsesorten aus dem Piemont. Gorgonzola wird in Novara, Vercelli, Cuneo und Casale Monferrat produziert, aber auch in der Lombardia.



Der Gorgonzola besitzt eine lange Tradition. Angeblich soll er erstmals im Jahre 879 in Gorgonzola, außerhalb von Mailand, hergestellt worden sein. Nach anderer Quelle soll er aus dem Molkereigebiet von Pasturo in Valsassina stammen, wo es natürliche Höhlen gibt mit Temperaturen von 6 bis 12 Grad. Ursprünglich war der Käse bekannt als „Stracchino die Gorgonzola“. Das Wort „stracchino“ kommt von straccho = müde und soll auf die Milch von Kühen hindeuten, die müde von den Alpweiden zurückkehrten.

## Ein Mähdrescher auf einer Banknote





# ArGe Thematische Philatelie Bayern

## „12 Blatt in einem Rahmen: Herausforderungen für Präsentation und Ausarbeitung“

Thematisches Seminar für Anfänger und fortgeschrittene Sammler

Die Arbeitsgemeinschaft Thematische Philatelie Bayern e.V. veranstaltet am Samstag, dem 16. Oktober 2010 zwischen 10.00 und 17.00 Uhr ein Tagesseminar im „Waldschießhaus“, Spardorfer Straße 80, 91054 Erlangen.

Hauptthema des Seminars:  
„12 Blatt in einem Rahmen:  
Herausforderungen für Präsentation und Ausarbeitung  
(Ein- und Mehrrahmenexponate)“

Referent: Prof. Dr. Damian Läge, Zürich

Es besteht die Möglichkeit, ein Mittagessen einzunehmen. Das „Waldschießhaus“ ist bekannt für seine gute Küche.

Für den Nachmittag sind drei Workshops vorgesehen:

Arbeitsgruppe A: Vertiefung des Vormittagsthemas, Leiter: D. Läge

Arbeitsgruppe B: Wie kann man Exponate verbessern? Leiter: E. Schmidt

Arbeitsgruppe C: Juroren plaudern aus dem Nähkästchen.

Leitung: P. Binanzer, J. van Soeren

Das Seminar ist für alle BDPH-Mitglieder offen. Die Teilnahmegebühr beträgt für Erwachsene 20 Euro; für Jugendliche ist die Teilnahme kostenfrei.

Anmeldungen an: Gertraud Bachhofer, Spittlertorgraben 29, 90429 Nürnberg;  
Telefon: 0911 26 81 64

# Böden und Wegbereiter der Bodenkunde

Böden und Bodenkundler wurden und werden auf Briefmarken, Postkarten, Umschlägen und Stempeln abgebildet. Im Folgenden sollen zunächst Bodenprofile auf Briefmarken vorgestellt werden, danach einige Wegbereiter der Bodenkunde, von der Antike bis Ende des 19. Jahrhundert (nach Blume et al. 1995 ff: Kap. 1.3.1 und 1.3.2.3).

## 1. Böden auf Briefmarken

Bodenprofile auf Briefmarken sind selten. In Portugal kamen 1978 vier mehrfarbige Marken mit Böden heraus:

- Die 4.00-Escudo-Marke wurde als mediterraner roter Boden auf Schiefer bezeichnet. Es handelt sich international (BGR 2008) wohl um einen Chromic Luvisol, der vor allem durch Verlehmung und Tonverlagerung entstanden ist und daher bei uns eine lehmige Parabraunerde wäre, die im trockenen südlichen Rheintal auf Löß ebenfalls schwach rötlich braun gefärbt ist.
- Die 5.00-Escudo-Marke zeigt einen schwach entwickelten Boden aus einem Festgestein, international einen Lithic Leptosol, der bei uns als flachgründiger Ranker z.B. im Südschwarzwald oder dem Bayerischen Wald vorkommt.
- Die 10.00-Escudo-Marke trägt den Namen alluvialer Boden. Unter dem humosen Oberboden folgt ein braun-roter Oxidationshorizont, dem im Grundwasserbereich ein grün-blauer Reduktionshorizont folgt. Es handelt sich bei uns um einen typischen Gley, der international als Haplic Gleysol bezeichnet wird.



- Die 20.00-Escudo-Marke trägt den Namen schwarzer Lehmboden. Es könnte sich international um einen Vertisol handeln, der unter wechsell trockenem Klima durch Quellen während der Regen- und Schrumpfen während der Trockenperioden infolge Turbation tiefgründig gemischt und humos ist. Bei uns kommen aus klimatischen Gründen derartige Böden nicht vor: Humuspelosoile, z.B. im Riesbecken, sind ihnen aber sehr ähnlich.

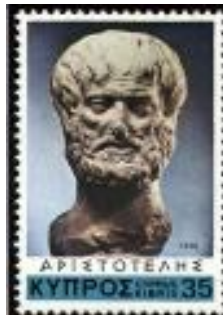
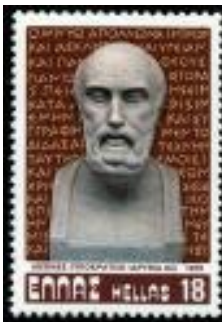


Seit dem Jahre 2005 wird seitens der Deutschen Bodenkundlichen Gesellschaft und des Bundesverbandes Boden ein Boden des Jahres ausgerufen, den ich seitens der österreichischen Post als personalisierte Briefmarken drucken lasse, und die in unseren Heften abgedruckt und beschrieben wurden: 2005 Schwarzerde: Heft 123, Deckblatt; 2006 Fahlerde: Heft 122, Seite 105; 2007 Podsol: Heft 126, Seite 65; 2008 Braunerde: Heft 130, Seite 35; 2009 Kalkmarsch: Heft 135, Seite 91, und 2010 Pararendzina: Heft 139, Seite 4.

## 2. Wegbereiter der Bodenkunde

Der griechische Mediziner Hippokrates (460–370 v. Chr.) sah den Boden als Magen der Pflanze an, aus dem sie als Nahrung vier Flüssigkeiten entnehme, neben Wasser auch Schleim, Blut und Galle (wohl Nährstoffwirkungen nach heutigem Verständnis). Er beschrieb auch die Bedeutung verschiedener Bodenarten.

Der griechische Wissenschaftler und Philosoph Aristoteles (384–322 v. Chr.) hatte die Vorstellung, daß Erde neben Feuer, Luft und Wasser eines der Elemente sei, aus denen



jede Materie bestehe, auch die Lebewesen. Er sah Erde als Inbegriff des Trockenem, Formbestimmten und Kalten im Gegensatz zu den Elementen Wasser und Luft und den warmen Elementen Feuer und Luft.

Der römische Schriftsteller Publius Vergilius Maro (70–19 v. Chr.) beschrieb in seinem Lehrgedicht Vom Landbau u.a. eine

Möglichkeit zur Ermittlung der Bodenfruchtbarkeit: Man hebe eine Grube aus und fülle sie dann wieder. Ist die Grube dann nicht bis zum Rand wieder mit Boden gefüllt (typisch für Sande), sei der Boden als Weide oder für den Weinbau geeignet. Bildet sich hingegen ein Hügel über der Grube (typisch für Tone), sei der Boden gut für den Ackerbau geeignet.

Hildegard von Bingen (1098–1178) beschrieb als Äbtissin die Böden der Umgebung ihrer Klöster:

„Der Boden, der weiß, d.h. fahl und sandig ist, ist ziemlich trocken und weist grobe Feuchte und große Regentropfen auf (d.h. Wasser, das in groben Poren rasch versickert), Und infolge dieser groben Feuchtigkeit trägt er Wein und Obstbäume und etwas Getreide.“ Es handelt sich wohl um Pararendzinen und Braunerden der sandig-kiesigen Rheinterrassen mit Dünen zwischen Bingen und Mainz, die heute dem Obst- und Spargelbau dienen.

„Der schwarze Boden weist in rechter Mischung kalte Feuchtigkeit auf, nicht zu viel und nicht zu wenig, sondern in richtigem Maß. Er erzeugt wegen dieser Feuchtigkeit nicht alle Fruchtarten, aber die ..., die er trägt, bringt er in vollem Umfang hervor. Freilich wird er wegen seiner Feuchtigkeit bisweilen von Unwettern geschüttelt (als Boden der Rheinaue von Wasser überschwemmt?) und büßt seine Frucht ein. „Es handelt sich wohl um Auengleye und Tschernitzen, die in der Rhein- und Nahe-Aue verbreitet sind und z.T. als Acker genutzt werden.

„Der rote Boden hat die richtige Mischung von Feuchte und Trockenheit und bringt deshalb sehr viele Früchte hervor, die jedoch ihrer Menge wegen nicht so ganz ausreifen können. Weil dieser Boden die richtige Mischung aufweist, leidet er kaum unter Unwettern.“ Rot(braun) gefärbt sind die Oberböden von



Rankern und Braunerden aus Fließerden von Schiefern, Quarziten und Sandsteinen des Hunsrück, des Taunus und des Pfälzer Berglandes.

„Der Boden aber, ..., der fast grün, mithin Steinfarben ist, ist kalt und dürr und bringt daher weder Wein noch Getreide noch sonst irgendwelche Früchte... und wenn er irgendwelche Früchte trägt, mißraten diese ganz rasch.“ Es könnte sich um höher gelegene, erodierte Rohböden und Ranker graugrüner Hunsrück-Schiefer handeln.

„Der Boden, der Kreide genannt wird, ..., trägt nicht viel Frucht, weil er kalt und dürr ist.“ Hier handelt es sich vielleicht um stark erodierte Weinbergböden steiler Südhänge des Rheintals aus tonigen, bei Trockenheit zur Verhärtung neigenden Kalkmergeln (man könnte auch an Böden aus Kalkstein denken, die es aber in der Nachbarschaft von Hildegards Klöster nicht gibt).

Hildegard gilt für mich als erster Bodenkundler Deutschlands.

Der deutsche Arzt und Techniker Georg Bauer bzw. Georgius Agricola (1494–1555) beschrieb und klassifizierte in seinem Handbuch der Mineralogie neben den Metallen und Mineralen auch die Böden als eigenständige, erdartige Klasse. Ähnliches vollbrachte der schwedische Naturwissenschaftler Carl Linneus (1707–1778), der nicht nur Pflanzen und Tiere beschrieb und klassifizierte, sondern auch Böden: Er unterschied u.a. zwischen Gartenböden, schwarzen Ackerböden, Moorböden, Mergelböden, Gelberden und Töpfertonen.

Erik Pontoppidan (1698–1764), Theologe und Rektor der Universität in Kopenhagen, beschrieb im Den Danske Atlas neben Land- und Ortschaften auch Böden Dänemarks, Norwegens und Schleswig-Holsteins.





Albrecht Daniel Thaer (1752–1828) war ein Begründer landwirtschaftlicher Lehr- und Forschungsstätten zunächst in Celle, Niedersachsen, und später in Möglin, Brandenburg. Er schrieb in seiner Schrift „Grundsätze der Rationalen Landwirtschaft“ (1810–1812) mit dem Dritten Hauptstück: Agronomie, oder die Lehre von den Bestandtheilen, physischen Eigenschaften, der Beurtheilung und Werthschätzung des Bodens das erste (zumindest deutschsprachige) Lehrbuch der Bodenkunde. Darin schildert er, wie Ober- und Unterboden zu untersuchen sind, um daraus eine relative Bewertung als Ackers-tandort mit 4–100 Bodenpunkten vorzunehmen: eine wichtige Vorstufe der heutigen Bodenschätzung.



Der Naturforscher Alexander von Humboldt (1769–1859) wies bereits 1799 die Bodenatmung experimentell nach, deren Bedeutung erst Jahrzehnte später mit der Entdeckung der Boden-Mikroorganismen verständlich wurde. Er beschrieb auf seinen Reisen auch Böden, z.B. 1832 bei Baku im heutigen Aserbaidschan einen stark reduzierten Boden, d.h. einen Standort mit Sauerstoffmangel, in der Umgebung eines natürlichen Erdgas-Austritts: Seine Beschreibung zeigt uns, was bei der Leckage eines künstlichen Erdgas-Depot passieren kann.



Der französische Chemiker Antoine Laurent de Lavoisier (1743 bis 1794) begründete die Agrikulturchemie. Er entdeckte die Grundlagen für die später von den deutschen Agri-kulturchemikern Carl Sprengel (1787–1859) und Justus von Liebig (1803-1873) formulierten Mineral-stofftheorie der Pflanzen-Nährstoffe.



Der englische Naturwissenschaftler Charles Darwin (1809–1882) entdeckte bereits im Jahre 1837 die große Bedeutung der Regenwürmer für die Boden-fruchtbarkeit als Zerkleinerer der Pflanzenstreu, so-wie Mischer, Umlagerer und Krümelbildner des Bodens.





Der russische Naturforscher Vassili Vasilevich Dokuchaev (1846-1903) gilt mit seinen Arbeiten *Russkii chernozem* (Die russische Schwarzerde) (1883) und über die Faktoren der Bodenbildung (1899) als Begründer einer modernen Bodenkunde.

#### Literatur

BGR (2008): World reference base for soil resources 2006 – Ein Rahmen für internationale Klassifikation, Korrelation und Kommunikation. FAO, Rom. Deutsche Ausgabe (übersetzt von P. Schad). Bundesanstalt für Geowissenschaften u. Rohstoffe, Hannover. Download: <http://www.bgr.bund.de/DE/Themen/Boden/>

Blume, H.-P. et al. (Hg., 1996ff): Handbuch der Bodenkunde. Kap. 1.3.1 Die Wurzeln der Bodenkunde (von H.-P. Blume); Kap. 1.3.2.3 Die chemische Tradition (von H. Sticher). Verlag Wiley-VCH, Weinheim

Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

[www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de](http://www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de) (von Ernährungswerkstatt Ulrich Oltersdorf)

[www.mykothek.de](http://www.mykothek.de) (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

[www.kartoffel-geschichte.de](http://www.kartoffel-geschichte.de) (von Klaus Henseler)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.

# Ein Bauer in seinem Druckerzeichen

Konrad Bauer (Cunradi Agricola, Conrad, Conrado Bauern, Conradus, Cunradus, Cunradum Agricolam, Baur, Pauer) stammt aus Lauf bei Nürnberg. Er war Buchhändler, Verleger und Drucker in Nürnberg.

1568 wird er erstmals im Ämterbüchlein der Stadt erwähnt. 1572 ist er hier bei Ulrich Neuber als Setzer, 1573–1575 ist er bei Dietrich Gerlach und von 1576–1578 und 1579 bis 1592 bei dessen Witwe Catharina Gerlachin tätig. Im Wintersemester 1578/79 ist er in der Matrikel der Universität Frankfurt (Oder) eingetragen; hier arbeitete er bei Johann Eichorn. In den Jahren 1600–1607 ist er als Buchführer bzw. Buchhändler in Nürnberg tätig. 1601 ist er Vormund der drei Kinder des verstorbenen Buchdruckers Leonhard Heusner.

Bei Catharina Dietrich Gerlach (geb. Bischoff, verheiratet in erster Ehe mit Nicolas Schmid, in zweiter mit Johann vom Berg und in dritter mit Dietrich Gerlach) läßt er 1601 die „560 Geistliche Lieder und Psalmen welche inn den Christlichen Gemeinen und Versammlungen auch bey außtheilung der hochwirdigen Sacrament gesungen werden mögen Durch D. Martin Luther und andere Gottselige Lehrer und Männer gemacht und gedichtet Alles auffs fleissigst von neuem zugericht corrigirt und nach ordnung der Jarzeit und Sontags Evangelien außgetheilt sampt dreyen ordentlichen Registern“ drucken.

1602 läßt er u.a. für den Rat der Stadt 100 Mandate der Feuerwerker drucken. 1607 versucht er, eine eigene Werkstatt in Nürnberg für den Druck einer „Biblischen Concordanz“ einzurichten, was ihm aber der Rat verweigert (Nürnberg's Rat hat zu einem früheren Zeitpunkt beschlossen, nicht mehr als sieben Druckereien zuzulassen).

1607 wird er wegen angeblicher Schulden inhaftiert, aber wegen erwiesener Unschuld wieder freigelassen. Im Februar 1608 stellt er abermals einen diesbezüglichen Antrag, denn er will die Druckerei der Katharina Alexander Dietrichin „wieder anrichten“. Im August desselben Jahres gestattet man ihm, sich in Altdorf bei Nürnberg eine Werkstatt einzurichten, doch auferlegt man ihm, „daß er nichts drucke, er haben dann Meiner Herren (d.h. Rat der Stadt Nürnberg) consens dabei“; auch jegliche Unterstützung wird ihm verweigert 1609 verkauft er sein Haus in der Kreuzgasse und geht nach Altdorf; zu diesem Zeitpunkt ist er mit Margarethe Knaupp verheiratet. 1609 geht er nach Altdorf. Im selben Jahr läßt er sich (und fünf oder sechs Gesellen) beim Rektor der Universität Altdorf einschreiben. Bauer starb 1619.

Die redende Druckermarke zeigt in einem Kreis einen säenden Landmann, im Hintergrund einen Pflüger hinter einem von zwei Pferden gezogenen Pflug. Am Himmel als Verweis auf die Ewigkeit Sonne, Sterne und Mond. Vor dem Landmann fliegen Vögel. Um diese Szene die Devise: „spes alit agricola“, ohne Hoffnung (und Brot) leidet der Bauer Not (nach dem römischen Dichter Albius Tibullus). Am unteren Rand des Kreises mit der Devise befindet sich auf einem Wappen die Handelsmarke: ein Monogramm und ein Kreuz. In den vier Ecken des Signets sind Engel eingezeichnet.

## Ein Markt in Malaysia mit Gemüse



Malaysia 2010  
mit Kartoffeln u.a.

# Nutzpflanze: Feige

Die Echte Feige (*Ficus carica*) ist ein mittelgroßer Baum oder Strauch aus der Gattung der Feigen (*Ficus*).

Wild kommt die Echte Feige vom Mittelmeerraum bis Indien vor, wird aber auch in anderen tropischen und subtropischen Gebieten kultiviert.

Bei der „Frucht“ handelt es sich in Wirklichkeit um den Fruchtstand, der aus einer fleischigen, krugartig nach innen gewölbten Blütenstandsachse mit Hunderten von kleinen, im Inneren liegenden schlauchförmigen Blüten bzw. Steinfrüchten besteht, die über einen engen Kanal an der Spitze eine Verbindung nach außen besitzen. Die reife Scheinfrucht der Echten Feige hat eine kugelige bis birnenförmige Gestalt, je nach Sorte ein grünes bis dunkelviolettes Äußeres und ein rötliches, aus den Früchten bestehendes Inneres.

Die Befruchtung erfolgt durch eine ungewöhnlich komplexe Symbiose zwischen den beiden Varietäten des *Ficus carica*, der Eß- oder Haus-Feige (*var. domestica*), der Bocks-Feige (*var. caprificus*) und der zwei bis drei Millimeter großen Feigenwespe (*Blastophaga psenes*). Während die Bocks-Feige männliche und weibliche Blüten besitzt, hat die Eß-Feige nur weibliche, die mit Hilfe der Feigenwespen durch die Pollen der Bocks-Feige bestäubt werden müssen. Die Larven der Feigenwespen entwickeln sich in den weiblichen Blüten der Bocks-Feige. Dabei



Vatikan 1992





wird der Fruchtknoten zerstört und entartet zu einer knotigen Galle. Wenn die Wespen schlüpfen, sind die männlichen Blüten reif, und beim Verlassen des Fruchtstands durch den Kanal nehmen die Wespen die Pollen mit. Zur Eiablage suchen die Wespen Feigen beider Varietäten auf, wobei sie die Blüten bestäuben. Legen sie ihre Eier in nicht zu Gallen veränderten weiblichen Blüten der Bocks-Feige ab, entwickelt sich dort die nächste Generation von Wespen. Geraten sie in die Blüten der Eß-Feige, ist die Eiablage wegen deren Blütenform nicht möglich, und die weiblichen Feigenwespen sterben im Inneren der Blüten, die sich nun zu Früchten mit den charakteristischen kleinen Samen entwickeln.

Feigen sind reich an Vitamin B<sub>1</sub> und Mineralstoffen und enthalten etwa 15 Prozent Zucker. Sie lassen sich durch Trocknung konservieren, wobei der Zuckeranteil auf etwa 60 Prozent ansteigt. Sie haben eine leicht abführende Wirkung.



Die Domestizierung der Feige setzte schon sehr früh ein und ist höchstwahrscheinlich sogar älter als der Ackerbau. Alle antiken Hochkulturen des Mittelmeerraumes sowie des mesopotamischen Raumes kennen die Feige. Beispielsweise bauten die Assyrer sie schon 3000 v. Chr. in ihren Gärten an; in Griechenland wurde sie 700 v. Chr. eingeführt und verbreitete sich von dort aus im Mittelmeerraum. Feigen waren früh ein wichtiger Bestandteil der Ernährung in Mesopotamien, Palästina, Ägypten und Griechenland. Der

römische Koch Apicius soll seine Schweine mit syrischen Feigen gefüttert haben, um deren Fleisch zur Vollendung zu bringen. In Rom waren Feigen bei allen Bevölkerungsschichten sehr beliebt. Plinius berichtet, in getrocknetem Zustand dienten sie den gleichen Zwecken wie Brot und vergleichbare Nahrungsmittel; nach Columella stellten Dörräpfel und -birnen, doch vor allem Feigen die wichtigsten Wintervorräte der Landbevölkerung dar.

Wegen ihres großen Wertes als Lebensmittel erlangte die Feige auch symbolische Bedeutung für Wohlstand und Fruchtbarkeit. In der christlichen Kunst steht der Feigenbaum für den „Baum der Erkenntnis“, der verdorrte Feigenbaum dagegen z. B. in Passions-szenen für die Synagoge oder häretische Kirchen. Man glaubte früher auch, daß man sich durch das Tragen von Feigen vor dem Bösen Blick schützen könne.

wiki+kh

# Darwin in Brasilien

In einem Beitrag in der Dezemberrnummer 2009 der SPP beklagt sich der Autor, daß die brasilianische Postverwaltung ECT das Jubiläumsjahr von Charles Darwin, in dem alle Welt den 200. Geburtstag des Wissenschaftlers feiert, verschlafen habe. Tatsächlich ist auch keine brasilianische Marke erschienen. Weil Darwin dem Land gegenüber zu kritisch war?

Während seiner etwa fünf Jahre dauernden Reise mit der HMS „Beagle“ hielt sich Charles Darwin ein knappes halbes Jahr in Brasilien auf. Wenngleich seine Entdeckungen in unserem Land für den Aufbau seiner Entwicklungstheorie nicht sonderlich bedeutend waren, so sind doch die in seinen Schriften, insbesondere der „Voyage of the Beagle“ und seiner Autobiographie, enthaltenen Anmerkungen recht interessant.

Darwin traf am 29. Februar 1832 in Bahia ein und er blieb etwa fünfundeinhalb Monate in Brasilien. Dies war genug Zeit, Studien zu betreiben und sich von den Eigenheiten der Einheimischen verschrecken zu lassen. Über seine Eindrücke von der baianischen Natur notierte er in seinem Tagebuch: „Es ist ein Vision von Tausendundeiner Nacht mit dem Unterschied, daß dies alles hier Realität ist.“ Während des Karnevals in Salvador, als er die, mit Wasser gefüllten Wackkugeln um sich werfenden, Narren die Straßen bevölkern sah, hielt er es für besser, sich in die Ruhe der „Beagle“ zurückzuziehen.

Zwei Monate später war er in der Hauptstadt Rio de Janeiro, wo er sich vom 4. April bis 5. Juli 1832 aufhielt. Dort beanstandete er die Verzögerung der brasilianischen Behörden, ihm die für eine Reise zu Pferd erforderlichen Dokumente auszustellen. In seinem Tagebuch notierte er: „Die Aussichten, ursprüngliche Wälder voll schöner Vögel, Affen, Faultiere und Krokodile zu sehen, lassen einen Wissenschaftler sogar den Staub von den Stiefeln eines Brasilianers lecken.“

Gelegentlich dieser Exkursion, bei der er Fazendas im Hinterland von Rio de Janeiro besuchte, schrieb er in sein Tagebuch, „daß er sich von Hühnchen und Maniokmehl ernährte, was die wichtigste Grundnahrung des Brasilianers sei“.

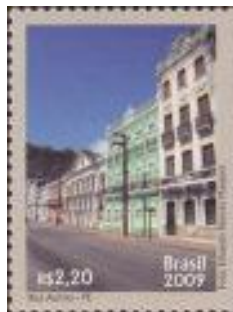




In Rio zurück, verließ Darwin die Beagle und quartierte sich in einem Haus in Botafogo ein. Er wanderte durch den Wald von Tijuca, war im Botanischen Garten und auf dem Zuckerhut und sammelte Hunderte von Pflanzen und Insekten. Er machte Notizen über den Mangel an Bildung bei den Brasilianern und die Art, wie die Justiz in diesem Lande ausgeübt werde: „Wird ein Verbrechen, egal wie schwer, durch einen Reichen begangen, befindet der sich bald wieder in Freiheit. Jeder ist bestechlich“. Seine schmerzlichsten Bemerkungen über Brasilien gelten der Beibehaltung der Sklaverei und der harten Art, wie die Sklaven behandelt werden. Er faßt das in einem Satz zusammen: „Niemand wieder möchte ich ein Land mit Sklaverei besuchen.“

Bei der Rückkehr der „Beagle“ nach England brachten widrige Winde Darwin erneut nach Brasilien. Diesmal legte er in Recife an, wo er vom 12. auf 19. August 1836 blieb.

Ein weiterer Kontakt Darwins mit Brasilien war die Korrespondenz mit dem Naturforscher Fritz Müller (1822 bis 1897), einem 1852 eingewanderten und eingebürgerten Deutschen, der sich in der Kolonie Blumenau niedergelassen hatte. Dessen zweites von ihm gebaute Haus beherbergt heute das „Museu Ecológico Fritz Müller“. Müller korrespondierte nach der Lektüre des





„Ursprungs der Arten“ im Jahre 1861 mit Darwin. Diese 58 Briefe von Darwin umfassende Korrespondenz dauerte von 1865 bis 1882, als der englische Wissenschaftler starb. Während dieser Zeit erforschte Müller die Schalentiere des Küstenbereichs von Santa Catarina mit dem Ziel, Darwin beim Beweis seiner Evolutionstheorie zu unterstützen.

Quelle: Boletim Informativo da Sociedade Filatélica Paulista SPP, N° 206, Dezember 2009; Forschungsbericht Nr. 67 der ArGe Brasilien (Juli 2010)





# Forschungsinstitut Butantan in Brasilien

Ein Brand hat in diesem Jahr in Brasilien die wohl größte wissenschaftliche Sammlung an Schlangen, Spinnen und Skorpionen auf der Welt vernichtet. Fast 80.000 Präparate des „Instituto Butantã (Butantan), nach einem Gebiet im Westen von São Paulo benannt, gingen verloren. Der Kurator des Instituts sprach von einem „Verlust für die Menschheit“. Das Institut beherbergt etwa 80.000 Schlangen und 450.000 Spinnen, Skorpione usw.

Es wurde 1901 von dem brasilianischen Wissenschaftler und Immunologen Vital Brazil Mineiro da Campanha gegründet und verbindet medizinische Forschungen und Anwendungen und zugleich ist es als Hochschulinstitut bei der Ausbildung von Bio-Wissenschaftler in Brasilien führend. Anlaß der Gründung war der Ausbruch der Pest in Santos.



Die „Schlangenfarm“ ist eine der beliebtesten Sehenswürdigkeiten in São Paulo. Lebende Schlangen und Spinnen, Skorpione und andere giftige Tierarten werden hier zum Zweck des Studiums und der Herstellung von Seren und Gegengiften gehalten.

Mehr als sechzig Spezies brasilianischer Schlangen, und viele andere Arten aus den vier Kontinenten finden sich in dieser Sammlung. Die Schlangen werden sechsmal pro Tag gemolken, das heißt, ihre Giftdrüsen von „todemutigen“ Wissenschaftlern künstlich entleert.



# Senioren als Bereicherung der Weinkultur

*Der Wein ist die Milch der Alten.*

Senioren prägen in zunehmendem Maße das gesellschaftliche Leben. Das liegt an der Bevölkerungsentwicklung. Senioren bilden dabei keine homogene Gruppe. Von den jungen Alten bis zu den Schwerpflegebedürftigen im hohen Alter ist der Lebensweg noch lang. Wer körperlich und geistig rege blieb, der findet auch im Alter oft einen Zugang zu den Angeboten der Kultur. Wo dies nicht mehr in ausreichendem Maße möglich ist, bedarf es der besonderen Zuwendung durch Mitmenschen oder professionelle HelferInnen, die einen solchen Zugang ermöglichen. Je nach Einschränkung ist dann auch eine Aktivierung der betroffenen Senioren notwendig.

Eine speziell für Senioren gestaltete „Weinprobe“ ist eine solche Aktivierungsmöglichkeit. Meine Frau und ich haben eine solche Aktivierung durchgeführt, die hier kurz vorgestellt wird:

Sie fand im Sommer letzten Jahres statt für Senioren, die in Seniorenwohnungen mit Betreuung leben.

Die Idee kam meiner Frau an einem Sonntagnachmittag, als wir bei einem Weinfest mitten in den Weinbergen saßen. Sie dachte dabei an die Menschen, die in ihrer Bewegung eingeschränkt sind und nicht so einfach, diese reiche Pfälzer Natur genießen können. Um ein wenig davon in die Senioren-Residenz zu bringen, setzten wir die Idee in die Tat um.

Die Bewohner wurden über Plakataushänge im Haus informiert und waren von dem Angebot ganz begeistert.

Wir organisierten Wein, Brot, Probiertgläser, und vor allem konnten wir einen Musiker des hiesigen Handharmonika-Vereins engagieren, um unsere Weinprobe musikalisch zu begleiten.



Meine Frau leitete die Veranstaltung und moderierte sie. Ich informierte über die Weine und bot sie zur Kostprobe an.



Zu der Weinprobe gehören natürlich die beliebten Pfälzer Weinelieder – das belebt, hebt die Stimmung und läßt Erinnerungen an alte Zeiten wach werden.

Das Klingen der Gläser, die Erklärungen zum Wein, das Vortragen von kurzen Texten, gemeinsames Singen der Lieder, der Duft des Weines und der Trauben auf den Tischen soll die verschiedenen Sinne ansprechen und bewußt wahrnehmbar werden lassen.

Im frohen Miteinander wurde erfahrbar, daß jeder seinen Teil zum Gelingen des Nachmittags beitragen konnte.

Ein Bewohner sagte im Vorfeld der Weinprobe zu meiner Frau: „Es soll eine heitere und leichte Atmosphäre sein, das Leben ist hart und ernst genug!“ - Im Rückblick dürfen wir feststellen: Die Gestaltung der Weinprobe und vor allem das Mittun aller Beteiligten führte zu der angestrebten Leichtigkeit, zu den schönen Erinnerungen an früher. Durch die Weinprobe wurde der graue Alltag etwas durchbrochen und das Leben der Senioren bereichert.

Buchbesprechung

## Bildpostkarten Österreichs

Kürzlich ist herausgekommen ein Handbuch nebst Katalog über Bildpostkarten Österreichs. Autor dieses sehr gut gestalteten Buchs ist Michael Bockisch, der mit großer Akribie jeder Verästelung im österreichischen Bildpostkartenwesens nachgeht. Wer auch Bildpostkarten mit unseren Motiven sammelt, wird nicht umhin kommen, dieses Werk zu kaufen.

Auf 680 meist farbigen Seiten finden Sie: die Geschichte der Bildpostkarten Österreichs, eine Liste der Karten nach Orten geordnet und ihre Postleitzahlen, je eine Motivliste

nach Bildern und Text, Differenzierung der Ausgaben der 1. Republik, Unterscheidungsmerkmale der Auflagen der 2. Republik ohne Bildnummer, Landkarten mit den Orten, die abgebildet sind, Informationen über die jeweils gültigen Portosätze, Fehler, Irrtümer und Kuriosa, eine Aufstellung der Karten des Deutschen Reiches und der Bundesrepublik, Deutschland mit Bildern aus Österreich und vieles mehr. Sehr hilfreich ist eine umfangreiche Liste, in der man nach bestimmten Motiven suchen kann.

Das Buch kostet 69,95 Euro inkl. MwSt, zuzüglich Versandkosten in Höhe von 4,00 Euro in Deutschland 6.00 Euro innerhalb Europas. Eine DVD mit den etwa 7.000 Abbildungen aller österreichischen Bildpostkarten kann beim Erwerb des Buches mitbestellt werden; sie kostet 19,95 Euro inkl. MwSt. und ist portofrei mit dem Buch zu bestellen.

Zu bestellen ist dieses mehr als 1 Kilogramm schwere Werk per E-Mail (mb@bockisch-consult.eu) oder per Brief bei Prof. Dr. Michael Bockisch, Am Osterberg 11, D-21266 Jesteburg. kh

Stefan Hilz

## Julius-Kühn-Institut und seine Aufgaben

Das Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen, Julius-Kühn-Institut (JKI) ist eine Forschungseinrichtung des Bundes und eine selbständige Bundesoberbehörde mit Sitz im sachsen-anhaltinischen Quedlinburg.

Das Institut hat rund 1200 Mitarbeiter, davon 300 Wissenschaftler, die in Quedlinburg, Braunschweig, Berlin und Kleinmachnow sowie an den Standorten Bernkastel-Kues, Darmstadt, Dresden-Pillnitz, Dossenheim, Groß Lüsewitz bei Rostock, Münster und Siebeldingen arbeiten. Es umfaßt 15 Institute an mehreren Standorten mit dem Hauptsitz in Quedlinburg. Aufgrund der engen Verzahnung von Forschung und hoheitlichen



Aufgaben werden Synergieeffekte genutzt und die behördlichen Entscheidungen wissenschaftlich vorbereitet und abgesichert.

Übersicht: Die Standorte und ihre Aufgabenbereiche	
Standort	Aufgabenbereich
Quedlinburg	Epidemiologie und Pathogen diagnostik Ökologische Chemie, Pflanzenanalytik und Vorratsschutz Resistenzforschung und Streßtoleranz Sicherheit in der Gentechnik bei Pflanzen Züchtungsforschung an gartenbaulichen Kulturen und Obst Züchtungsforschung an landwirtschaftlichen Kulturen
Braunschweig	Anwendungstechnik im Pflanzenschutz Epidemiologie und Pathogen diagnostik Pflanzenbau und Bodenkunde Pflanzengesundheit Pflanzenschutz in Ackerbau und Grünland Pflanzenschutz in Gartenbau und Forst
Berlin u. Kleinmachnow	Ökologische Chemie, Pflanzenanalytik und Vorratsschutz Strategien und Folgenabschätzung im Pflanzenschutz
Andere Standorte	
Darmstadt	Biologischer Pflanzenschutz
Siebeldingen, Dossenheim, Bernkastel-Kues	Pflanzenschutz im Obst- und Weinbau
Siebeldingen	Rebenzüchtung
Dresden-Pillnitz	Züchtungsforschung an gartenbaulichen Kulturen u. Obst
Groß Lüsewitz	Versuchsstation zur Kartoffelforschung

## Gesetzliche Aufgaben

Als Bundesoberbehörde und Bundesforschungsinstitut sind die Aufgaben des Julius Kühn-Institut gesetzlich festgelegt. Das JKI berät die Bundesregierung zu allen Fragen



mit Bezug zu Kulturpflanzen. Eine weitere Hauptaufgabe ist die Wahrnehmung der ihm per Gesetz zugewiesenen hoheitlichen Aufgaben.

Insbesondere handelt es sich um folgende gesetzliche Aufgaben:

- Beratung der Bundesregierung, insbesondere des Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
- Bewertung der Widerstandsfähigkeit der Kulturpflanzen und Kulturpflanzen-sorten gegen Schaderreger und abiotische Schadensfaktoren
- Wissenschaftliche Bewertung des Wirksamkeitsbereichs von Pflanzenschutz-mitteln und Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffen (Wirksamkeit, Phytotoxizität, Nachbaufragen, Resistenz und Resistenzmanagement) sowie der Auswirkun-



gen von Pflanzenschutzmitteln und ihren Wirkstoffen auf Bienen, Antagoni-  
sten von Schadorganismen und Bodenorganismen auf der Agrarfläche im  
Rahmen des nationalen Zulassungsverfahrens für Pflanzenschutzmittel und  
der EU-Wirkstoffprüfung

- Erarbeitung nationaler und internationaler pflanzengesundheitlicher Rege-  
lungen, Leitlinien und Normen einschließlich Mitwirkung in den zuständigen  
Gremien



- Stellungnahmen zu Anträgen auf Freisetzung und für das Inverkehrbringen von gentechnisch veränderten Organismen
- Prüfung von Pflanzenschutzgeräten einschl. Beurteilung der Abdrift mindernden und Pflanzenschutzmittel einsparenden Eigenschaften, Erarbeitung von Normen für Pflanzenschutzgeräte, Mitwirkung bei der Einführung gesetzlicher Regelungen für Pflanzenschutzgeräte in Europa
- Forschung im Rahmen des Zwecks des Pflanzenschutzgesetzes



## Zur Gründung des Julius-Kühn-Instituts

Mit Inkrafttreten des Gesetzes zur Neuordnung der Ressortforschung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) erhielt der Forschungsbereich des Ministeriums zum 1. Januar 2008 eine neue Struktur. Die bisher bestehenden sieben Bundesforschungsanstalten wurden zu vier



Bundesforschungsinstituten zusammengeführt. Sie bearbeiten die vier Schutzziele Pflanze, Tier, Ernährung und Lebensmittel sowie Ländliche Räume, Wald und Fischerei. Ziel der Umstrukturierung war, die Ressortforschung des BMELV auf geänderte Schwer-



punkte auszurichten und so fortzuentwickeln, daß sie mit den vorhandenen Ressourcen auch künftig exzellente Forschung und Politikberatung betreiben kann.

Die Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft und die Bundesanstalt für Züchtungsforschung an Kulturpflanzen (BAZ) wurden zum 1. Januar 2008 mit Teilen der Bundesforschungsanstalt für Landwirtschaft (FAL) zusammengeführt und in Julius Kühn-Institut, Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen umbenannt. Das Julius-Kühn-Institut (JKI) ist als Ressorteinrichtung für das Schutzziel „Kulturpflanze“ in seiner Gesamtheit zuständig. Diese Zuständigkeit umfaßt die Bereiche Pflanzengenetik, Pflanzenbau, Pflanzenernährung und Bodenkunde sowie Pflanzenschutz und Pflanzengesundheit. Damit kann das JKI ganzheitliche Konzepte für den gesamten Pflanzenbau, für die Pflanzenproduktion bis hin zur Pflanzenpflege entwickeln.

## Der Namensgeber Julius Kühn

Benannt wurde das neue Bundesforschungsinstitut nach Professor Julius Kühn (1825 bis 1910), dem Begründer und Gestalter des Universitätsstudiums der Agrarwissenschaften in Deutschland, der auch als einer der wichtigsten Begründer der modernen Phytopathologie gilt.



Julius Kühn hatte ein außergewöhnliches Gespür für praktische Abläufe in der Landwirtschaft und eine unbändige Leidenschaft zum Lernen und Forschen. Seine umfangreichen Arbeiten und Forschungen im Acker- und Pflanzenbau sowie in der Tierhaltung und Tierzucht, in der Fütterung, Agrarökonomik und anderem, z. B. auch erste Versuche



zur Einführung der Drillsaat oder zur Düngung waren Vorläufer für spätere Forschungsarbeiten. Gleichzeitig hat er jahrzehntelang, beginnend während seiner langen Praxisjahre in großen landwirtschaftlichen Betrieben, aktuelle Fragen des Pflanzenschutzes und der Phytopathologie bearbeitet und intensive, zum Teil über viele Jahre dauernde Untersuchungen und Versuche durchgeführt.



Die umfangreichsten und längsten betreffen die Rübennekrotomykosen, das Auftreten, die Biologie und Bekämpfung dieses größten und problematischsten Schädling im Zuckerrübenanbau in Deutschland im vorvorigen Jahrhundert. Er hat bis heute seine Bedeutung nicht verloren. Auf den damals in der Provinz Sachsen 280 000 ha betragenden Anbau der Zuckerrüben richtete der Rübennekrotomykose vielfach verheerende Schäden an. Die Erträge sanken teilweise auf 25 bis 20 dt/ha.

Julius Kühn wurde 1875 von der Zuckerrübenindustrie mit der Erforschung der durch Nematoden hervorgerufenen so genannten „Rübenmüdigkeit“ beauftragt. Im Rahmen seiner langjährigen Forschungen erkannte er als klare Ursache den im Boden lebenden

Rübenmattoden und entwickelte zur Bekämpfung das Fangpflanzenverfahren. Dadurch wurden in wenigen Jahren wieder normale Zuckerrübenträge von 180 bis 220 Zentner pro Morgen erreicht.



Sein hierzu am 8. Januar 1889 in der entscheidenden Versammlung des Landwirtschaftlichen Centralvereins der Provinz Sachsen gehaltenes Grundsatzreferat führte mit Nachdruck zur Bildung des Vorgängers des Pflanzenschutzamts Halle, der „Versuchsstation für Nematodenvertilgung Halle/Saale“. Schon im folgenden Jahr 1890 wurde sie zur „Versuchsstation für Nematodenvertilgung und Pflanzenschutz Halle/Saale“ erweitert. Dies war die erstmalige Bezeichnung einer derartigen Institution für den angewandten Pflanzenschutz in ganz Deutschland. Der Begründer dieser ältesten Pflanzenschutz-einrichtung im Deutschen Reich war Julius Kühn. Bis zu seinem Tode im Jahr 1910 war Julius Kühn Leiter der damaligen Versuchsstation gewesen.

1862 wurde er zum ersten ordentlichen Professor für Landwirtschaft an der Universität Halle ernannt. 1863 erhielt er die ministerielle Genehmigung zur Errichtung eines selbstständigen Instituts, das er in den folgenden vierzig Jahren zur bedeutendsten agrarwissenschaftlichen Lehr- und Forschungsstätte Deutschlands ausbaute. Neben vielen anderen Aktivitäten war er auch Mitglied des Beirats der Kaiserlichen Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft.

Abbildung 1: Absenderfreistempel des Julius-Kühn-Institut in Quedlinburg vom 30.4.2010

Abb. 2: Absenderfreistempel des Julius-Kühn-Institut in Siebeldingen vom 11.6.2010

Abb. 3–6: verschiedene Absenderfreistempel der Bundesforschungsanstalt für Landwirtschaft in Braunschweig mit Postleitzahlen und Freistempelkennungen

Abb. 7–10: verschiedene Absenderfreistempel der Biologischen Bundesanstalt in Braunschweig mit Postleitzahlen und Freistempelkennungen

Quelle: [www.jki.bund.de](http://www.jki.bund.de)

# RegioPost Pfalz – „Pfälzer Landschaften“

Die schönsten Gegenden und Sehenswürdigkeiten der Pfalz hat der private Postdienstleister RegioPost Pfalz in seiner neuen Briefmarkenserie verewigt. Am 26. April 2010 verausgabte die RegioPost sieben Marken mit den Motiven Mandelblüte (40 C), Dahner Felsenland (50 C), Rapsfelder (85 C), Pfälzerwald (140 C), Rhein (215 C), Rheinpromenade in Worms (240 C) und Eiswoog (400 C).

Die Ausführung der Marken erfolgte selbstklebend im 10er Bogen mit einer Markengröße von 44,8 mm x 28,0 mm. Dazu gibt es eine Ersttagskarte mit einer Auflage von 500 Stück.

Die Marken mit den Motiven Mandelblüte und Rapsfelder lassen sich eindeutig dem Thema Landwirtschaft sowie die Marken mit den Motiven Dahner Felsenland, Pfälzerwald und Eiswoog dem Thema Forstwirtschaft zuordnen.



Die Marke Mandelblüte zeigt rosa blühende Mandelbäume am Haardtrand. Auch Teile eines Weinberges sind auf der Marke zu sehen. Wenn der Frühling in anderen Regionen Deutschlands noch auf sich warten läßt, findet beispielsweise in Neustadter Ortsteil Gimmeldingen seit über 60 Jahren das Mandelblütenfest statt. Der Mandelbaum (*Prunus dulcis*) wird der Familie der Rosen-

gewächse (*Rosaceae*) zugeordnet und seit 4 000 Jahren kultiviert.

Das schön anzusehende gelbblühende Rapsfeld täuscht über die tatsächliche Bedeutung des Rapsanbaus in der Pfalz hinweg. Raps (*Brassica napus*) ist eine wirtschaftlich bedeutende Nutzpflanze aus der Familie der Kreuzblütengewächse (*Brassicaceae*).



Aus der Rapssaat, dem wirtschaftlich genutzten Pflanzenteil, wird in erster Linie Rapsöl gewonnen, das als Speiseöl und Futtermittel, aber auch als Biokraftstoff genutzt wird. In der Vorder- und Südpfalz dominiert der Anbau von Sonderkulturen, Gemüse, Frühkartoffeln und Zuckerrü-



be, allenfalls aus Fruchtfolgegründen wird Getreide angebaut. In der Nord- und Westpfalz herrschen andere Bedingungen hinsichtlich Boden und Klima; dort ist der Rapsanbau eine Alternative im Ackerbau. Für Rheinland-Pfalz wies das Statistische Landesamt 2008 eine Rapsanbaufläche von 44.476 Hektar Winterraps und 414 Hektar Sommeraps aus. Die Rapsfläche entspricht einem Anteil von 11,3 Prozent des rheinland-pfälzischen Ackerlandes. Zum Vergleich: die Getreideanbaufläche ohne Mais beträgt 60,3 Prozent der rheinland-pfälzischen Ackerfläche von rund 396.000 Hektar.

Der Naturpark Pfälzerwald wurde im Jahr 1959 gegründet. Er war seinerzeit einer der ersten Naturparks in Deutschland und gehört heute mit einer Größe von 179.000 Hektar mit zu den größten Naturparks im Bundesgebiet. Primäres Ziel des Naturparks war es, für die Bevölkerung der umliegenden Ballungsräume eine großräumige, weitgehend unberührte und naturnahe Landschaft als Ort der Erholung und Begegnung mit der Natur zu erhalten und erschließen.



Offiziell unter Schutz gestellt wurde er im Jahr 1967 als Landschaftsschutzgebiet „Naturpark Pfälzerwald“; aktualisiert und erweitert wurde die Unterschutzstellung mit der Landesverordnung über den Naturpark Pfälzerwald von 1984, deren Ziel es ist, den Landschaftsraum zu schützen, um die Vielfalt, Eigenart und Schönheit des Gebiets zu erhalten. Seit dem Jahr 1998 ist das Gebiet der deutsche Teil des grenzüberschreitenden deutsch-französischen Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen.

Von Westen nach Osten wird der Pfälzerwald von drei großen, tief eingeschnittenen Bachtälern durchschnitten; dies sind im Süden das Queichtal, in der Mitte das Hochspeyerbachtal und im Norden das Isenachtal. Eine Vielzahl von Seitentälern untergliedern das Mittelgebirge weiter und bewirken so die besondere Vielgestaltigkeit der Landschaft. Der Pfälzerwald ist das größte zusammenhängende Waldgebiet Deutschlands. Rund 70 Prozent der Bestockung wird aus Nadelhölzern gebildet, wobei die Kiefer an erster Stelle steht, weil sie am besten mit den trockenen und nährstoffarmen Sandböden des Buntsandsteins zurechtkommt. Berühmt sind auch die wertvollen Furniereichenbestände des inneren Pfälzerwaldes und die Edelkastanienwälder am Fuß des Pfälzerwaldes zur Weinstraße hin.

Der Eiswoog ist ein etwa 6 Hektar großer Stausee in einem Teilgebiet des nördlichen Pfälzerwaldes, dem sogenannten Stumpfwald. Südwestlich der Gemeinde Ramsen ist der Eisbach nahe seinen sieben Quellen zu einem Woog aufgestaut. Als Woog werden



in dieser Gegend natürliche oder künstliche Seen genannt, die früher bei der Trift von Scheit- oder Schnittholz als Sammelplatz und Wasserspeicher dienten. Der Name „Eiswoog“ stammt aus der Zeit vor der Einführung von Lindes Kältemaschine, als der See im Winter auch zur Eisgewinnung diente. Dann wurden an mehreren Tagen im Spätwinter große Mengen Eis ge-

brochen und mit Pferdefuhrwerken in die Eishöhlen und Eishäuser der Brauereien und Metzgereien der Umgebung gebracht. Rund um den See führt ein 3 km langer Wanderweg. In einem Modellprojekt der Universität Kaiserslautern wurden ein Teil des Weges und der Anlagen um den See zu einem barrierefreien Naturerlebnispfad umgestaltet. Ziel des Projektes war, die Aussichtsplattform, Uferzugänge und einen Panorama-Weg auch für Menschen mit Seh- und Bewegungsbehinderungen erlebbar zu machen und die Nutzung mit Kinderwagen zu ermöglichen.



Das Dahner Felsenland im mittleren Teil des Wasgau ist Teil des Naturparks Pfälzerwald und liegt im Landkreis Südwestpfalz. In dem Gebiet, das auch touristisch gut erschlossen ist und als Kletterregion gilt, befinden sich 16 Burgen und Burgruinen sowie zahlreiche Felsformationen aus Buntsandstein. Um Felsen wie den Jungfernsprung oder den Teufelstisch ranken sich alte Sagen. Unter den Burgen zählen die Dahner

Burgengruppe, der Berwartstein und der Drachenfels zu den bekanntesten. Ein Rundweg über den Dahner Felsenpfad führt auch an dem auf der Marke abgebildeten Schillerfels vorbei.

Die RegioPost Pfalz GmbH & Co. KG mit Sitz in Ludwigshafen versteht sich als der Postpartner für die Pfalz und darüber hinaus. Mit einem umfassendes Netz, über 100



eigenen Serviceagenturen, eigenen roten Briefkästen, eigenen Briefmarken und allen Versandservices rund um Brief und Paket sieht sich das Unternehmen als eine echte Alternative zur Deutschen Post. Darüber hinaus ist RegioPost Pfalz Gesellschafter des neuen Postverbundes P2 – Brief + Paket GmbH & Co. KG, einem Zusammenschluß von etablierten, größtenteils verlagsgebundenen Postdienstleistern für die überregionale Post-Zustellung.

Quelle: [www.stala.rlp.de](http://www.stala.rlp.de); [www.pfaelzerwald.de](http://www.pfaelzerwald.de), [www.regpo.de](http://www.regpo.de),  
[www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de), [www.dahn.de](http://www.dahn.de)

Stefan Hilz

**2. Quartal 2010**

## Neuheiten aus der Landwirtschaft

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Finnland	2020 - 2024	8.3.2010	A: Ländliche Idylle B: Jungen mit gefangenem Fisch; Mädchen mit Erdbeeren; Bauer auf Traktor; Bäuerin beim Mähen; Tanzfest
Finnland	2025 - 2032	8.3.2010	A: Lustiges Gemüse B: Tomate; Zwiebeln; Kürbis; Gurke; Aubergine; Gelbe Rübe; Brokkoli; Kartoffel
Liechtenstein	1549 - 1552	1.3.2010	A: Landwirtschaft in Liechtenstein B: Raum; Umwelt; Technik; Tiere
Portugal	3421-3425/3426 Block 284	11.6.2010	A: Das Lusitano-Pferd B: Dressurreiten; Turnierreiten; Stierkampf; Hohe Schule; Gespannfahren; Alter-Real-Pferd
Portugal	3436 - 3441	28.7.2009	A: Brotsorten verschiedener Regionen B: Centeio, Trás-os-Montes; Quartos, Beira Interior; Regueifa, Douro Litoral; Brot mit Chourico, Ribatejo; Testa, Algarve; Mealhada, Reira Litoral

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Portugal Azor.	560 Block 42	28.7.2009	A: Brotsorten verschiedener Regionen B: Milho, Azoren
Portugal Mad.	291-294/295 Block 42 296 Block 43	27.4.2009	A: Früchte aus Madeira B: Cherimoya ( <i>annona cherimola</i> ); Pitanga ( <i>Eugenia uniflora</i> ); Avocado ( <i>Persea americana</i> ); Guave ( <i>Psidium guajava</i> ); Banane ( <i>Musa „Dwarf Cavendish“</i> ); Purpurgranadilla ( <i>Passiflora edulis</i> )
Portugal Mad.	299 Block 45	28.7.2009	A: Brotsorten verschiedener Regionen B: Bolo do Coco, Madeira
Rumänien	6406-6409	22.1.2010	A: Rassen der Westlichen Honigbiene B: Dunkle Europäische Biene; Italienische Biene; Kärnter Biene; Kaukasische Biene
Äthiopien	1871-1874	31.12.2009	A: Ausrottung der Rinderpest in Äthiopien B: Erstes Laboratorium zur Herstellung eines Impferums gegen Rinderpest in Addis Abeba; Von der Weltgesundheitsorganisation für Tiergesundheit (OIE) ausgestellte Bestätigung der Ausrottung; Tote Rinder beim Ausbruch der Seuche 1881/5; Denkmal für Engueda Joahannes, Tierarzt; Alemework Beyene, Tierarzt
Tunesien	1720 - 1723	5.6.2009	A: Früchte B: Japanische Wollmispel; Süßkirsche; Echte Feige; Pfirsich
Philippinen	4258 - 4261	10.9.2009	A: Internationales Jahr der Naturfasern B: Hemden; Hüte und Tasche; Banknoten; Seile
Deutschland	2798/2799	6.5.2010	A: Bienen B: Honigbiene ( <i>Apis mellifera</i> ) auf Blüte

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Kroatien	940 - 942	16.3.2010	A: Obst B: Walderdbeere ( <i>Fragaria vesca</i> ); Stachel beere ( <i>Ribes uva-crispa</i> ); Weinrebe ( <i>Vitis vinifera</i> )
Polen	4474/4475	5.3.2010	A: Ostern B: Osterlamm; Korb mit Ostereiern
Mexiko	3548	18.12.2009	A: 20 Jahre Paisano-Programm zur Unterstützung mexikanischer Migranten B: Landarbeiter, Wolkenkratzer
Burkina Faso	1926 - 1928	2009	A: Feldarbeit B: Säen; Rodung; Ernte von Perlhirse
Bangladesch	955-958	16.10.2009	A: Welternährungstag B: Hasina Wajed (*1947), Ministerpräsidentin; auf einer Medaille der FAO; Nahrungsmittel; Frachtkahn mit Früchten; Fischer holen Netz ein
Indien	2425-2428	9.11.2009	A: Pferderassen B: Kathiawari; Marwari; Zanskari; Manipuri
Laos	2066-2068 2069-2071 Block 206	10.4.2008	A: Baumwolle B: Baumwollspinnerin; Baumwollpflanze mit geschlossener und geöffneter Samen- kapsel; Baumwolle am Strauch
Laos	2076-2079	23.6.2008	A: Honigbienen B: Bienen und Bienenwaben; Bienen an Blüte; Bienenschwarm; Bienen im Fluge
Laos	2088-2091 2092-2095 Block 208	1.10.2008	A: Auberginen B: Auberginensorten ( <i>Solanum melongena</i> )
Laos	2125-2127 Block 215	11.8.2009	A: Laotischer Reisschnaps B: Lao-Lao-Töpfe; Trinkhorn, Topf mit gärendem Reis; Mann mit Saugrohr, Lao- Lao-Topf



Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Israel	2077-2079	8.9.2009	A: Imkerei B: Biene auf Blüte; Teller mit Bienenwaben; Apfelstück mit Honig
Andorra			
Franz. Post	712	6.3.2010	A: Naturschutz: Tiere B: Hausschaf ( <i>Ovis ammon aries</i> )
Irland	1924	25.3.2010	A: 100 Jahre Irische Landfrauenvereinigung (ICA) B: Frauen bei verschiedenen Freizeitaktivitäten
Malta	1637	17.3.2010	A: Grußmarken B: Sektgläser, Flasche in Sektkühler
Portugal	3499-3502 3503/3504 Block 296	6.4.2010	A: Brotsorten verschiedener Regionen (II) B: Broa, Entre o Douro e Minho; Padas, Beira Litoral; Broa de Avintes, Douro Litoral; Pao Alentejo
Zypern	1174-1178	17.3.2010	A: Haustiere (II): Säugetiere B: Schwein; Schaf; Ziege; Kuh; Kaninchen
Nevis	2334-2337 2338 Block 277	4.2009	A: 15 Jahre Offene Tage der Landwirtschaft B: Auslage eines Händlers; Früchte; Ziegen; Mann mit Schlangen; Besucher der Veranstaltung auf einer Wiese
Niederld.			
Antillen	1670-1673	23.10.2008	A: Kartoffeln B: Peruanischer Kartoffelbauer; Militärkoch schält Kartoffeln; Belgische Fritur, Verzehr von Pommes Frites; Irische Arbeiterfamilie mit Kartoffeln
Tristan da Cunha	1006-1011	3.8.2009	A: Kartoffelanbau einst und jetzt B: Vorbereitung der Saatkartoffeln; Pflanz arbeit; Ernte; Abtransport mit Traktor; Kartoffelblüte; Kartoffeläcker

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Brasilien	3629-3638	23.7.2009	A: Obstsorten B: Tessiner Rebe rot ( <i>Vitis labrusca</i> ); Pfirsich ( <i>Prunus persica</i> ); Japanische Pflaume ( <i>Prunus salicina</i> ); Gartenerdbeere ( <i>Fragaria x ananassa</i> ); Purpurgranadilla ( <i>Passiflora edulis</i> ); Weinrebe ( <i>Vitis sp.</i> ); Acerola ( <i>Malpighia glabra</i> ); Tessiner Rebe weiß ( <i>Vitis labrusca</i> ); Echte Feige ( <i>Ficus carica</i> ); Kaki ( <i>Diospyros kaki</i> )
Tunesien	1728-1731 Block 44	26.12.2009	A: Traditionelle Küche B: Tajine mit Fleisch; Mechouia-Salat mit grünen Paprikaschoten und Tomaten; gegrillter Fisch; Couscous mit Fleisch und Gemüse
Malaysia	1666-1669 1670 Block 135	23.7.2009	A: Knollenpflanzen B: Maniok ( <i>Manihot esculenta</i> ); Süßkartoffel ( <i>Ipomoea batatas</i> ); Yambohne ( <i>Pachyrhizus erosus</i> ); Purpur-Yams ( <i>Dioscorea alata</i> ); Taro ( <i>Colocasia esculenta</i> )
Israel	2103	27.1.2010	A: 50 Jahre Besiedlung der Arava B: Paprika, Dattelpalme, bewässertes Feld, kahler Baum

## Information der Literaturstelle

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arbeitsgemeinschaft. Von manchen Heften (aus den Anfangszeiten der ArGe) sind noch bis zu einhundert Stück vorhanden. Sollten Ihnen – zum Beispiel weil Sie noch nicht so lange in unserer Arge sind – noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro je Ausgabe plus Porto beziehen. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, werden als Fotokopien erstellt.



Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



58675 Hemer

6. Mai 2010

Übergabe des Postwertzeichens „Maiglöckchen“ aus der Dauerserie Blumen an den Aufsichtsratsvorsitzenden der LGS Hemer 2010 GmbH und an den Bürgermeister von Hemer durch die Zentrale der DPAG

Veranstalter: Landesgartenschau Hemer 2010 GmbH

Anschrift: Deutsche Post AG

Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle  
53253 Bonn



50933 Köln

6. Mai 2010

Intern. Briefmarkenausstellung  
Thematische Philatelie

Das Einsatzdatum ist geändert auf 6. Mai 2010; außerdem erfolgte eine Änderung des Motivs.

Hans-Peter Blume



47809 Krefeld  
Flachsmarkt 2010: 22. Mai 2010

Veranstalter: ARGE Flachsmarkt e.V. Alexander  
Raitz von Frenzt

Kämpfende Ritter vor der Burg Linn

Anschrift: Deutsche Post AG  
Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle  
53253 Bonn



53413 Cham  
29. Mai 2010

Tag der Briefmarke  
Verein der Briefmarkenfreunde Cham und  
Umgebung

Abbildung: Postillon

Anschrift: Deutsche Post AG  
Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle  
92627 Weiden



55288 Armsheim  
5. Juni 2010  
Weinfest der Verbandsgemeinde

Abbildung: Hinkelstein (den kennen wir doch  
von Obelix?) mit Kirchturm von Armsheim im  
Hintergrund

Anschrift: Deutsche Post AG  
Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle  
53253 Bonn



Hans-Peter Blume



55435 Gau-Algesheim  
5. Juni 2010  
150jähriges Jubiläum FFW Gau-Algesheim

Verein für Briefmarkenkunde 1984 e.V. Gau-  
Algesheim

150 Jahre Freiwillige Feuerwehr

Anschrift: Deutsche Post AG  
Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle  
53253 Bonn

32052 Herford  
19. Juni 2010  
Tag der Jugend 2010

Stadtjugendring Herford, Beerenstark

Abbildung: Erdbeerpflanze mit Beere und  
Blüte

Anschrift: Deutsche Post AG  
Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle  
53253 Bonn



21644 Sauensiek  
19. Juni 2010

Briefmarken- und Münzenfreunde der  
Geest-Harsefeld e.V.

Turm auf dem Litberg

Anschrift: Deutsche Post AG  
Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle  
10770 Berlin



Hans-Peter Blume



55234 Offenheim  
26. Juni 2010

Weinfest der Verbandsgemeinde Alzey-Land

Abbildung: Napoleon-Srein von 1810

Anschrift: Deutsche Post AG  
Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle  
53253 Bonn



99425 Weimar  
3. Juli 2010

Deutsches Bienenmuseum

Abbildung: 150. Geburtstag des Pfarrers und  
„Thüringer Bienenvaters“ Dr. Ferdinand  
Gerstung

Anschrift: Deutsche Post AG  
Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle  
92627 Weiden



97070 Würzburg  
20. Juni 2010

Festakt zum 1000jährigen Jubiläum der  
Fischerzunft Würzburg e.V.

Abbildung: Fischerwirbel (Logo der Zunft)

Anschrift: Deutsche Post AG  
Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle  
92627 Weiden

## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: [rogert@pt.lu](mailto:rogert@pt.lu)

### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

## Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

## Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

## Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

## Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: [KlausHenseler@aol.com](mailto:KlausHenseler@aol.com)

## Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 140 / Juli 2010 / Auflage 160 Exemplare.

Heft 141 folgt Versprochen. Im Oktober. Wieviel Seiten? Das weiß ich noch nicht.

Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Vierteljahresheft 141 · Oktober 2010



## Auf ein Wort ....

Liebe Mitglieder,

das Jahr 2010 neigt sich dem Ende zu. Ob es ein erfolgreiches war, muß jeder für sich selbst beantworten.

Mit dem Januarheft erhalten Sie die Nachträge unserer Mitgliederdatei. Sollten Ihre Daten nicht mehr aktuell sein, bitte ich, mir dies bis Ende Oktober mitzuteilen; damit kann ich evtl. Änderungen noch rechtzeitig aktualisieren. Hilfreich wäre, wenn Sie mir auch Ihre Internet-Adresse mitteilen würden, die selbstverständlich vertraulich bleibt. Dann können Sie zum Beispiel auch das Inhaltsverzeichnis über alle bisher herausgegebenen Hefte erhalten.

In der letzten Oktoberwoche findet wieder die International Briefmarkenmesse in Sindelfingen statt. Wir sind mit einem Info-Stand vertreten und unsere Jahreshauptversammlung findet am Samstag, dem 30. Oktober 2010, im Hotel „Mercure“ statt. Der Vorstand ist vollständig anwesend und hofft, daß viele Mitglieder die JHV und unseren Info-Stand (Stand A6) besuchen.

Dem heutigen Heft liegen die Zahlungsanweisungen für den Jahresbeitrag 2011 bei. Der BDPH hat seinen Jahresbeitrag wieder erhöht, die Portokosten für unsere Auslandsmitglieder sind auch gestiegen. Wir müssen diese Kosten an unsere BDPH- und Auslandsmitglieder weitergeben. Und: Sie erleichtern mir die Arbeit, wenn Sie Ihren Jahresbeitrag bis spätestens März 2011 überweisen.

Ich wünsche Ihnen noch einen schönen Herbst, bleiben oder werden Sie gesund. Ich grüße ganz herzlich aus dem Tal der Wupper

Ihr  
  
Horst Kaczmarczyk

PS. Wahrscheinlich kann unsere nächste Vereinsaktion nur stattfinden, wenn genügend gute und preiswerte Belege und Marken eingeliefert werden. Mal sehen, was wird.

Unser Sammlerfreund Horst Kaczmarczyk hat auf der Rhein-Ruhr-Posta 2010 Rand 2), die im Rahmen der Landesgartenschau in Hemer stattfand, zwei Exponate ausgestellt. Für die Sammlung „Es gibt nur eine Erde“ erhielt er Silber, für die Sammlung „Weinbau am Rhein und seinen Nebenflüssen“ erhielt er Vermeil. Herzlichen Glückwunsch.



Eine weiße (Ungarn 1972) und eine violette (Peru 2001) Kartoffelblüte (siehe Seite 159).

Die Farben sieht der geneigte Leser im Internet ([www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de](http://www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de)).

## Fundstück (nicht in einer Furche gefunden)

In der Mitgliederzeitschrift der Motivgruppe Papier & Druck e.V. („Die schwarze und die weiße Kunst“, SWK) vom August 2010 hat ihr neuer Vorsitzender Uwe Kraus etwas sehr Bemerkenswertes geschrieben:

„Und wenn man sich nur selten sieht, stärkt der Austausch über die Mitgliederzeitschrift die Gemeinschaft. Aus tiefster Journalistenseele wünsche ich mir mehr Vielfalt in der SWK. Warum behalten viele unserer Mitglieder ihr profundes Wissen für sich oder ihr Exponat? Ich möchte zukünftig weit mehr Autorennamen im Heft lesen ... Die Güte im Inhalt bestimmt jeder einzelne Sammler mit. Und aus welchem Grund sind wir zu wenig stolz auf das Erreichte bei Ausstellungen? Philatelist sein, heißt auch seine Exponate zu präsentieren. Warum sollen die Erfolge nicht auch in der SWK vermeldet werden?“

Die Umschlagsmarken sind von Roger Thill



# Inhaltsverzeichnis

Das Bier und die Philatelie	117
Geschichte der Kartoffel (Teil 9)	123
150 Jahre brasilianisches Landwirtschaftsministerium	125
Motiv: „Liebe“	127
Motiv: „Das Agrino“	127
Motiv: „Geschnitzte Holztaube“	128
Motiv: „Haustiere aus Cypern“	128
Motiv: Volksbrauch „Männer mit Kuhglocke“	130
Schutz der Umwelt und Natur	131
Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen (Teil 2)	133
Umstrukturierung der Landwirtschaft in den Neuen Bundesländern nach 1989	145
Buchbesprechung: P. Burke „Augenzeugenschaft, Bilder als historische Quelle“	149
Deutscher Weinbaukongreß	150
Thüringer Weinkellerei Gotha	153
Motiv: Wein und Gottheit „Kurrent“	157
Motiv: Slowenische wilde Nelken	157
Amadea blüht weiß, Amflora violett	159
Pilzneuheiten	160
Neuheiten aus der Landwirtschaft (3. Quartal 2010)	168
Stempel: Landwirtschaft aktuell	170

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Peter Splett, Kurt Buck, Hans-Peter Blume, Horst Kaczmarczyk, Klaus Henseler, Heinz Wienold, Johannes Kohnen, Rudolf Meysick, Roger Thill, Fritz Muttray, Stefan Hiltz

## Redaktionsschluß:

I loaded sixty pages of that number onehundredfortyone. War mit Hilfe unserer Stamm-Autoren leichter als „16 tons of that number 9 coal“. Schicht war am 25.September 2010.

**Terminänderung**

## Einladung zur Jahreshauptversammlung 2010

Juli 2010

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

**Samstag, dem 30. Oktober 2010 um 14.00 Uhr**

in Sindelfingen statt. Unser Tagungsraum ist im Hotel „Mercure“ neben der Messehalle der Internationalen Briefmarkenmesse.

Die Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
4. Jahresbericht des Vorstands
5. Bericht des Kassierers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Entlastung des Vorstands einschl. Kassierer
8. Verschiedenes

**Terminänderung**

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Die Zeit nach der Jahreshauptversammlung können wir für Tausch und Gespräche nutzen.

Der Vorstand bittet um zahlreiches Erscheinen.

Mit freundlichen Grüßen



Roger Thill



Kurt Buck



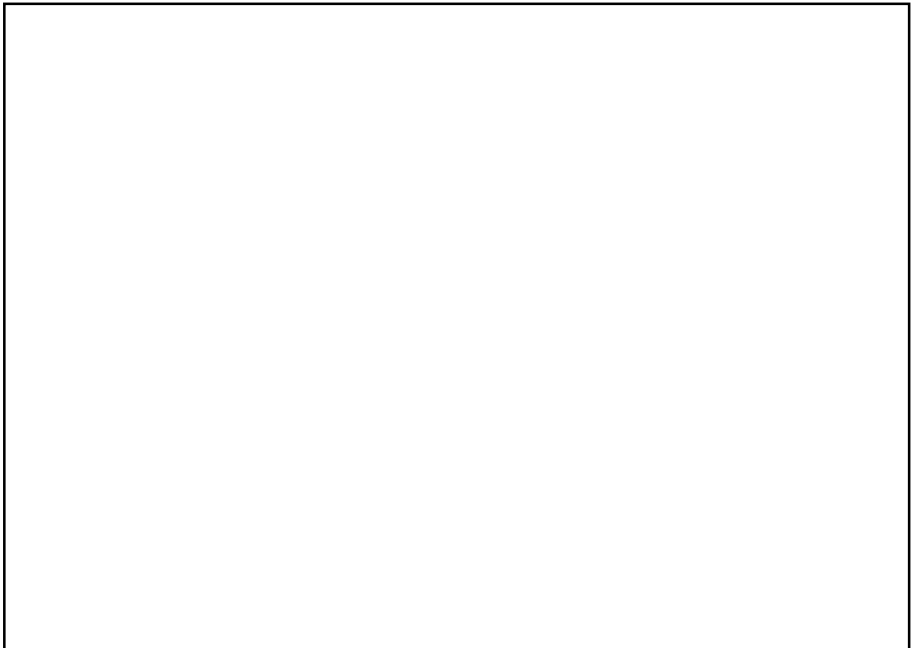
Horst Kaczmarczyk

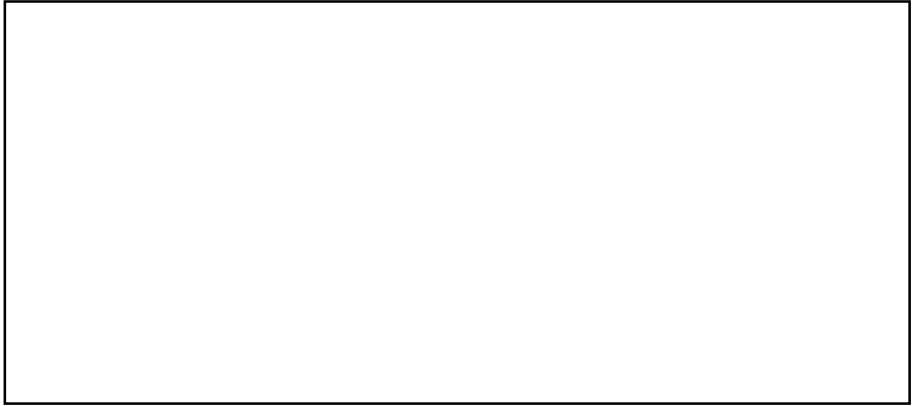
# Das Bier und die Philatelie

Auf den ersten Blick ist wenig Zusammenhang beider Begriffe zu sehen. Höchstens zum ArGe-Treffen in einer Gaststätte; aber welche ArGe kann es sich schon leisten, ihre Tauschabende in einem Gesellschaftsraum einer Gaststätte durchzuführen?

Was liegt also näher – Bier und Philatelie - nicht in der Kneipe, sondern in einem Exponat unter einen Hut zu bringen.

Hier muß ich erst etwas über die Vorgeschichte sagen. Es war einmal, vor vielen, vielen Jahren eine erfolgreiche Jugendgruppe. Die Spitzenaussteller kamen mit Gold und Vermeil nach Hause. Der Nachwuchs (damals hatte sogar der Nachwuchs Nachwuchs!), die zweite Reihe, wollte ebenfalls in die erste Reihe. Sie wollten Gold und Silber! Der Jugendleiter mußte viel denken, um geeignete Themen zu finden. Sie sollten auch machbar sein und das Material auftreibbar und bezahlbar. Tag und Nacht dachte er bei Bier und



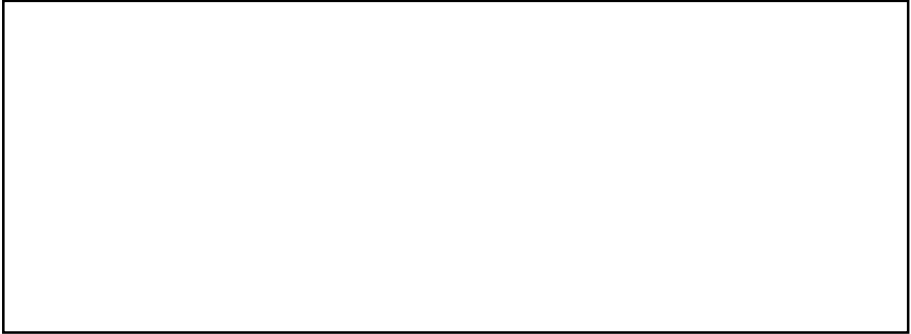


Zigaretten nach. Eines Nachts kam ihm die Erleuchtung. Ein williger Jugendlicher als „Umsetzer“ war da; Material aus dem Fundus des Jugendleiters als Grundstock auch.

So wurde das Jugendobjekt „Rauchen, Drogen, Alkohol“ geboren. Es wurde über Jahre ein erfolgreiches Exponat. Die Einseitigkeit der Materialbeschaffung und die sozialisti-



sche Ideologie setzte dann die Grenze. Der Gestalter wurde älter; das Abitur, das Studium sowie andere Freuden im Jugendalter ließen den weiteren Aufstieg des Objektes nicht zu. Er übergab das Exponat dem Jugendleiter zur weiteren Verwendung. Dieser legte es erst einmal in den Schrank und ließ es „schmoren“.



Es kam die Wiedervereinigung, der Jugendleiter war lange keiner mehr. Viele Belege gingen durch seine Hand, auch welche zu dem genannten Thema.

Er holte das alte Objekt aus dem Schrank. Der Entschluß stand fest: Neuaufbau. In Norderstedt erstmals in den alten Bundesländern ausgestellt; Ergebnis: Gold. Der Weg ging steil aufwärts, bis zum Rang I. Die einzelnen Themen konnten nur allgemein dargestellt werden, es wurde alles zu unübersichtlich. Preisrichter auf verschiedenen Ausstellungen empfahlen eine Spezialisierung. Genau das habe ich jetzt getan. Vorerst wird das „Bier“ gesondert bearbeitet. Später soll „Rauchen“ und „Drogen“ dazukommen, als selbständiges Exponat.

Wie kann ich das Thema BIER darstellen; vor allem, wie kann meine Gedankengänge belegen? Ich beschaffte mir entsprechende Literatur; hier kann ich nachlesen, wie Bier gebraut wird. Aus der Geschichte des Bieres fand ich wenig, das machte die Aufgabe schon am Anfang schwer. Jetzt weiß ich, daß die Sumerer das erste Bier brauten – 2000 v. Chr.! Leider gab es damals noch keine Absenderfreistempel. So fing ich im reali-



stischen, machbaren Teil an, bei den Mönchen. Die Klöster in Italien, Spanien und Österreich brauten Bier, sie tranken es auch gleich selbst. Später trieben sie damit Handel. Das trieb wiederum die Fürsten auf den Plan: Biersteuer. Das ist nach vielem Suchen belegbar; Klöster, Mönchbrauereien, die teils heute noch aktiv sind. Dann kam das Reinheitsgebot, die einzelnen Teile des Bieres sind mit links belegbar. Dann brauten die großen Handelsstädte, exportierten Bier; die Industrie profitierte vom Bier. Kühlaggregate wurden erfunden; Etiketten, Flaschen, Maschinen usw. belebten den Handel und das Geschäft mit Bier. Ich hatte den Faden gefunden.

Jetzt kommt der schönste Teil des Objektes: Die Welt der Biertrinker. Was kann man da alles an Belegen und unter der Vielfalt von Stempeln auswählen. Es macht zwar etwas Mühe, aber auch sehr viel Spaß.

1. Der Volksmund und das Bier – was wird alles über das Bier seit Jahrhunderten erzählt?
2. Der Stammtisch – was wurde dort alles versoffen; Haus, Hof, Frauen, Vermögen, Gesundheit.
3. Volksfeste – das Bier fließt in Strömen; Karneval, Kirmes, Oktoberfest.
4. Sie tranken gerne Bier – Persönlichkeiten, die gern „schlucken“.

Weiter geht es: das Bier als Droge, das Angebot, das Umfeld, der Mißbrauch, die Verzweiflung, die Folgen – Verkehr, Krankheiten, die Bekämpfung all dieser Erscheinungen. Die Kirche und der Alkohol, private Alkoholvereinigungen und, und, und ... Jetzt muß man aufpassen, um das Thema nicht ausufern zu lassen. Natürlich muß auch mal etwas anderer Alkohol eingearbeitet werden; im Zusammenhang mit Bier. Der Mangel liegt eindeutig bei dem Markenmaterial. Hier müssen Zusammenhänge vorsichtig aus-

## Biersuppe – kalt oder heiß

Gewürze: Zimt, Nelken, Zitronenschale abgerieben, ...L Wasser,  $\frac{3}{4}$  l Bier, 75 g Zucker, Salz, Stärkemehl 25 g

Die Gewürze in dem Wasser 15 Minuten auskochen, die Gewürze herausnehmen, das Bier hinzufügen, aufkochen, mit Stärkemehl binden (oder mit Eigelb), mit Salz und Zucker abschmecken, Rosinen zugeben, heiß auftragen (im Winter) oder kalt mit Eiswürfeln.

gesucht werden, um eben nicht an Haaren herbeigezogene Darstellungen einzuarbeiten. Wie einfach ist es doch, ein solches Exponat zu gestalten! Gezieltes Suchen in Auktionskatalogen, ab und zu ein Griff in die Briefmarkenkasse, etwas Glück im Suchen (Krabbekiste) unterstützt die Gestaltung.

In Augsburg stellte ich das Exponat aus. Es kam ein „Biersammler“ und sagte, daß er diesen und jenen Beleg brauchen könnte. Er fragte mich, ob ich wüßte, wem das Objekt gehört. Ich bin der Besitzer, sagte ich. Nach langer Verhandlung, das Ergebnis – entweder alles verkaufen, oder nichts! Bei „BIER“ wurde dann der Vertrag geschlossen, nun habe ich kein Objekt BIER mehr!

## 5. Das Bier und die „Schlucker“

Die „fromme Helene“ aus Wilhelm Busch soll auch eine „Schluckerin“ gewesen sein. Nur weiß die Sage nicht, was sie getrunken hat! Von Hans Fallada wird überliefert, daß er alles trank, was nach Alkohol roch! Es gibt eine Menge Politiker, Künstler und Dichter die Probleme mit Bier und Cognac hatten.

## 6. Das Bier und die Lebensmittel

Nicht nur die „technische Seite“ bekam einen Aufschwung durch das Bier, sondern auch der Lebensmittelhandel. Die Gastwirtsmesse 1932 stellte fest, daß zu 87 Prozent während und nach dem Essen Bier getrunken wird. Die „Grüne Woche“, seit Ende der 20er Jahre in Berlin war unter den Namen „Freß- und Saufmesse“ weltbekannt. Nach der Teilung gab es auch in der DDR ab 1961 ein „Gegenstück“, die IGA – Internationale Gartenbauausstellung der sozialistischen Länder. Da gab es Bier, das sonst in normalen Läden nicht zu haben war. Also wurde „geschluckt“ was rein ging. Noch ein wichtiger Absatzmarkt waren besonders in der DDR die Gartenkolonien. Mit „Beziehungen“ »fehlte kaum etwas. Würstchen zum Bier, abends Schinken und Käse zum Bier. Dazu gute Zigarren und Zigaretten. Als Höhepunkt natürlich die Thüringer Roster mit Bier ge-





würzt beim braten. Diese „Biergartenrunden“ waren auch die „Schwarzmassen“ der DDR-Bürger. Hier würde bei Bier und Rostern fast alles besorgt was normal kaum oder nicht zu bekommen war! Jeder in der Runde brauchte mal 100 Meter Kabel oder 5 Sack Zement, oder, oder, oder. Egal, ob Genosse oder Nichtgenosse, ob Abteilungsleiter oder Werkleiter, sie brauchten auch Schwarzarbeiter zum Laubenbau und zu vielem anderen mehr.

Zu allen ist das das Bier die Ursache. Eine geniale Erfindung!



# Geschichte der Kartoffel Teil 9

## Carl von Linné aus Småland

Der schwedische Botaniker und Arzt Carl von Linné (1707–1778) übernahm die von Caspar Bauhin gegebene lateinische Bezeichnung der Kartoffel *solanum tuberosum* (ohne „*esculentum*“), als er 1735 seine „Systema Naturae“ (eine systematische Ordnung aller Lebewesen) veröffentlicht und damit „*ad majorem Dei gloriam*“, ein dauerhaft brauchbares Pflanzenbestimmungs-System erstellt. Auch in seinem bedeutendstem Werk, der „Species plantarum“, einer Beschreibung von rund sechstausend Pflanzen, behält er diese Benennung bei. Damit hat die Knolle endgültig ihre lateinische Bezeichnung.

Linné war während seiner Studienreise nach Amsterdam gekommen und 1735 bei dem Engländer George Clifford, einem der Gouverneure der „Vereenigde Oostindische Compagnie“, als „botanicus“ angestellt worden; 1737 richtet er in Leiden den „Hortum Leydensem“, einen botanischen Garten, ein. In Leiden nennt er die *Ardappels* „*Solanum caule inermi herbaceo, foliis pinnatis interrimis*“.

In der „Philosophia botanica“ (1751) vervollständigte Linné die schon in seiner Schrift „Pan Svecicus“ (1749) praktizierte Methode, alle Pflanzen mit mehr oder weniger willkürlichen lateinischen Namen zu belegen.

Carl von Linné. Nach seiner Lappländischen Reise (1732) kleidete er sich bei Vorträgen in ein Phantasie-Kostüm, das er als Nationaltracht der Lappen ausgab. Auf seinem Gut Hamarby pflanzte Linné Kartoffeln an: die Briefmarke aus Schweden zeigt Linné beim Spaziergang vor dem Gutshaus.



Linnés Verdienst liegt in der Erstellung einer Systematik. Und sonst: Er verschrieb als Arzt Kopaiwabalsam als Heilmittel gegen die im schwedischen Adel verbreiteten Geschlechtskrankheiten, er bekämpfte die Idee einer Evolution, noch 1751 schreibt er in seiner „Philosophia Botanica“, daß alle Spezies separat erschaffen wurden, seit der Schöpfung keine neue Lebewesen entstanden und keine ausgestorben seien. Linné versuchte vergeblich, in Schweden tropische Pflanzen anzubauen, um das Land autark zu machen.

## William Shakespeare und die Kartoffel im Elisabethanischen Zeitalter

William Shakespeare läßt den Falstaff im Jahr 1600 im „Globe“ in Stratford-upon-Avon in „The Merry Wives of Windsor“ sagen: „Let the sky rain *potatoes*; let it thunder to the tune of ‘Green Sleeves’, hail kissing-confits, and snow eringoes; let there come a tempest of provocation, I will shelter me here.“ („Laßt den Himmel Kartoffel regnen ... – und Kußkonfekt hageln“). In „Troilus und Cressida“ (1602) ruft Thersites (und er will damit an die Knolle als phallisches Symbol erinnern): „How the devil luxury, with his fat rump and *potato-finger*, tickles these together! Fry, lechery, fry.“ Shakespeare spricht auch vom „potato finger“ und meint damit einen „fat finger“, wobei zu seiner Zeit „fett“ und „reich“ Synonyme waren.



Ende des 16., Anfang des 17. Jahrhunderts wird die Kartoffel auch bei anderen Theaterschreibern in England erwähnt.

In einer Übersetzung von Plautus’ „Menaechmi“ im Jahr 1592 wird ein (römisches) Festmahl der (damaligen) Gegenwart angepaßt: Es gibt Austern (Aphrodisiakum), Artischocken und Kartoffeln (noch ein Aphrodisiakum). Und in John Marstons



Königin Elisabeth I. (1533–1603) prägte ein Zeitalter, in dem die Kunst und die ersten Kartoffel blühten. Ganz sicher ist nicht, daß die USA ein richtiges Bild von Shakespeare (1564–1616) auf einer Briefmarke abdruckt, denn es ist nicht bekannt, ob Francis Bacon oder der 17. Earl of Oxford Edward de Vere oder William Shakespeare die berühmten Stücke schrieb. In den »Lustigen Weibern von Windsor« spielt jedenfalls die Kartoffel eine wichtige Rolle.



Satire von 1598 „The Scourge of Villanie“ werden „kandierte Kartoffeln“ der „athenischen Kultur“ gleichgesetzt. In Theaterstücken von Robert Greene (1592), George Peele (1599) oder Ben Johnson (1601) wird die Kartoffel gleichfalls erwähnt. George Chapman („May Day“, 1611) zeigt in einer Szene ein Bankett, zu dem neben Austern und Rüben auch Kartoffeln gereicht werden. In dem Stück „The Loyal Subject“ von John Fletcher aus dem Jahr 1617

empfiehlt ein Hausierer „your Lordship please to taste a fine *potatoe*“ und 1632 schreibt Philip Massinger in „A New Way to Pay Off Old Debts“ ein paar Zeilen über „potatoe-roots“.

(wird fortgesetzt)



Peter Splett

## 150 Jahre brasilianisches Landwirtschaftsministerium

Brasilien würdigt das 150jährige Bestehen seines Ministeriums für Landwirtschaft, Viehzucht und Lebensmittelversorgung mit einer Sondermarke. Diese zeigt das in den Landesfarben (Grün, Gelb und Blau) gehaltene Jubiläums-Logo, das den Stolz auf die in Laufe der Jahrzehnte geleistete Arbeit für die Bevölkerung und den Primärsektor symbolisieren soll. Mit dem – in der Übersetzung etwas unhandlichen – Slogan „Lebensmittelversorgung für Brasilien, Erzeugung für die Welt“ soll auch auf den internationalen Aspekt hinweisen werden.

Es ist interessant zu verfolgen, wie sich anhand der wechselnden Namensgebung für das für den Agrarbereich zuständige Ressort die politische Wertschätzung und Gewichtung der Landwirtschaft in der Bundesrepublik Brasilien im Laufe der Zeit gewandelt hat.

1860 gewinnt der Agrarsektor in dem durch ein von Dom Pedro II. erlassenes kaiserliches Dekret geschaffenen „Staatssekretariat für Angelegenheiten der Landwirtschaft, des Handels und der Öffentlichen Arbeiten“ erstmals auf nationaler Ebene eine gewisse politische Beachtung. Nach Errichtung der Republik (1889) wird die Landwirtschaft ab 1892 als eine Abteilung im „Ministerium für Industrie, Verkehr und Öffentliche Arbeiten“

vertreten, ist dann aber ab 1909 in der offiziellen Bezeichnung eines „Ministeriums für Landwirtschaft und Angelegenheiten der Industrie und des Handels“ zu finden.

Größeres politisches Gewicht wird der Landwirtschaft ab 1930 von der Revolutionsregierung Getúlio Vargas durch Schaffung eines eigenen „Landwirtschaftsministeriums“ beigemessen, dessen Organisationsstruktur dann für nahezu 50 Jahre unverändert blieb. In der Zeit der Militärdiktatur (1964–1985) werden ihm 1980 die Zuständigkeitsbereiche Agrarreform, Forstwirtschaft und Fischerei entzogen.

Ab 1990 wurde die Organisationsstruktur des Ministeriums entsprechend den von ihm erwarteten Kompetenzen laufend angepaßt. So erhielt das neu gegliederte Agrarministerium 1991 die traditionellen Aufgabenbereiche mit Ausnahme der Lebensmittel-



versorgung wieder zurück und gewann Kompetenzen auf dem Gebiet der politischen Koordination, der Durchführung der Agrarreform und der Bewässerung hinzu. 1992 änderte sich die Bezeichnung in „Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssicherung und Agrarreform“, schrumpfte jedoch schon 1996 wieder zu „Ministerium für Landwirtschaft und Ernährungssicherung“. 1998 wurden dem Ressort die früher entzogenen Angelegenheiten der Fischerei wieder zugeschlagen. 1999 erweiterte sich der Kompetenzbereich um Kaffee-, Zucker- und Alkoholpolitik sowie um die zuvor dem Industrie- und Handelsministerium unterstellten Politikbereiche für industriellen Anbau und Verwertung von Zuckerrohr (Alkohol als Kfz-Treibstoff). Seit 2001, als ihm auch die Viehwirtschaft eingegliedert wurde, nennt es sich

„Ministerium für Landwirtschaft, Viehzucht und Lebensmittelversorgung (MAPA)“, was die besondere Bedeutung dieses gesamten Politiksegmentes hervorheben soll. Allerdings wurden 2003 die Angelegenheiten der Fischerei wieder ausgegliedert.

Nach eigenen Angaben setzt das MAPA auf einen breiten Dialog mit dem produktiven Sektor in der Absicht, einer angemessenen, den Konsumbedürfnissen der Bevölkerung Rechnung tragende und die agrarische Entwicklung unterstützende Politik zu betreiben, um bestmöglich der wachsenden Herausforderung bei der Verfolgung der großen sozialen, wirtschaftlichen, politischen und technologischen Veränderungen, welche auf die Weltbevölkerung einwirken, zu entsprechen. Eine wichtige Aufgabe sieht das MAPA ferner darin, die nachhaltige Entwicklung und Wettbewerbsfähigkeit des Agrobusiness zum Wohle der brasilianischen Gesellschaft zu fördern.

Kurt Buck

## Motiv „Liebe“

Am 29. Januar 2010 verausgabte Slowenien die Marke „Liebe“. Beim Anblick des verliebten Eichhörnchenpaares denkt man spontan an Zuwendung, Respekt, Vertrauen. An die Liebe also, in welcher Form auch immer. Die Briefmarke hat außer der quadratischen Form zusätzlich eine weitere Perforation in Herzform.



Kurt Buck

## Motiv „Agrino“ (Eine wilde Steinbockart)

Das Agrino (*Ovis gmelini ophion*) ist eine endemische Tierart und der bedeutendste Vertreter der zyprischen Fauna. Es lebt fast ausschließlich am Rande und im Wald von Paphos. Diese Tierart war ursprünglich auch in anderen Gebirgsgegenden von Zypern reichlich anzutreffen, der Mangel an Schutzmaßnahmen und die Wildereri führten die Art an die Grenze der Ausrottung. 1937 waren nur noch einige Exemplare im Wald des Paphos' übrig geblieben. 1939 ist der gesamte Wald von Paphos zum permanent verbotenen Jagdgebiet erklärt worden, während nach der Unabhängigkeit 1960 zusätzliche Maßnahmen getroffen wurden und seitdem auch weiterhin getroffen werden, so dass die Zahl der Tiere heute bedeutend angestiegen ist.



Kurt Buck

## Motiv: „Geschnitzte Holztaube“

In den slowenischen Bauernhäusern der Voralpen- und Alpenregion wurden ab der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts immer häufiger Holztauben, die den Heiligen Geist darstellen, aufgehängt. In der Ecke der Stube, des zentralen Wohnraumes des Bauernhauses, bildeten das Kruzifix und verschiedene Andachtsbilder, die an der Wand hingen, zusammen mit der Holztaube einen richtigen Hausaltar. Das Schnitzen einer Taube stellt eine echte Meisterschaft dar und wurde aus Liebhaberei ausgeübt. Flügel und Schwanz wurden aus einzelnen Holzstücken geschnitzt, die vorerst vorsichtig geschnitten und dann fächerförmig versetzt wurden. Auf diese Weise angefertigte Holztauben wurden an einer dünnen Schnur oder sogar am Pferdehaar aufgehängt. Die Schnur war häufig mit der Eingangstür verbunden.. Wenn die



Tür aufging, schwang die Holztaube über dem Tisch auf und nieder und zeigte so an, das jemand das Haus betreten hatte. Man könnte scherzhaft behaupten, das die Holztaube die wohl älteste Form der Rücksprechanlage ist. (Ausgabetag 28. Mai 2010)

Kurt Buck

## Motiv: Haustiere aus Cypern

### 22 Cent: Cent

Das Schwein wird seit der Antike ausschließlich wegen dessen köstlichen Fleisches gehalten. Schweine sind Allesfresser und sehr fruchtbar. Ihr dicker Kopf endet an einer langen Nase, mit der es in der Erde gräbt, um Wurzeln zu finden, die es frißt. Es hat große Ohren, kleine Augen und einen langen, zylinderförmigen Körper mit kurzen Beinen. Sein gesamter Körper ist mit einer Fettschicht bedeckt, die es vor Kälte schützt, es bei hohen Temperaturen jedoch belastet. Aus diesem Grund wälzt es sich gern im feuchten Schlamm, um sich abzukühlen.

## 26 Cent: Schaf und 34 Cent: Ziege

Sowohl das Schaf als auch die Ziege gehören zu den ersten Tieren, die von primitiven Menschen domestiziert wurden und seitdem eine bedeutende Rolle als Milch-, Fleisch- und Wolllieferanten spielen. Parallel zur Domestizierung dieser Tiere begann die organisierte und systematische bzw. kollektive Weidenfütterung, die in der Antike zu Entwaldungen größerer Flächen führte. Sie sind außerdem vegetarische Säugetiere, die zur Gruppe der Wiederkäuer mit hohlen Hörnern gehören. Diese hohlen Hörner treten in Form eines knöchernen Vorsprungs auf dem Stirnbein hervor. Es gibt eine Vielzahl von Rassen.

## 43 Cent: Kuh

Die Kuh ist ein vegetarisches Tier. Sie hat, wie alle Wiederkäuer vier Mägen, und die Verdauung ihrer Nahrung ist ziemlich kompliziert. Sie ist gekennzeichnet von einem großen Körper und einem kurzen sowie starken Nacken, zwei kurzen Hörnern, einer ständig feuchten

Schnauze, einem buschigen Schwanz, einem großen Euter, das aus 4 Zitzen besteht. Der Mensch hat schon in sehr alten Zeiten die Kuh und allgemein die Rinderrassen für die Nutzung ihrer Milch, Fleisch und Haut domestiziert. Außerdem war für den Mensch die große Muskelkraft dieser Tiere sehr wertvoll. Mit der Entwicklung der Landwirtschaft spannte der Mensch schon sehr früh die Kuh und generell die Rinder ein, um die Fel-





der zu pflügen; später mit der Herstellung von Fahrzeugen dienten sie ihm als Zugtiere. Es gibt viele Arten von Haurindern, je nach Zusammensetzung des Bodens und des Klimas, in dem sie leben.

## 1,71 Euro: Das Kaninchen

Kaninchen sind Säugetiere und Nagetiere, die von den Menschen seit vielen Jahren wegen deren Fleisch und Fell gehalten werden. Es gibt eine Vielzahl von Kaninchenrassen. Ein wirksames System ihres Überlebens ist ihre Fruchtbarkeit, da das weibliche Kaninchen mehrmals im Jahr Jungtiere gebärt und deren Vermehrungsrate somit enorm ist. Das Kaninchen lebt als Haustier in Käfigen oder begrenzten Räumen. Die alten Griechen scheinen das Kaninchen nicht gekannt zu haben – im Gegensatz zu den römischen Schriftstellern, die auf das wilde Kaninchen Bezug nehmen.

Kurt Buck

## Motiv: Volksbrauch „Männer mit Kuhglocke“

Am 16. Januar 2010 gab es im kleinen italienischen Ort San Mauro Forto (1.803 Einwohner am 1. Januar 2009) einen Sonderstempel.

Alljährlich zur Karnevalszeit am 17. Januar wird der kommende Frühling gefeiert. Schon in der Antike glaubte man, daß sich im Dunkeln der Erde die unterirdischen Götter verstecken, die Dämonen die mit ihrer Kraft dafür sorgten, ob die Ernte gut oder schlecht ausfiel. Auf diesen Volksglauben geht der Brauch dämonischer Masken zurück. Der Karneval beginnt am 17. Januar, dem Tag des Hl. Antonio Abate, Beschützer der Tiere. Die Masken stellen eine Herde dar, welche von Bauern, Knecht und 3 Kuhhirten angeführt wird. Die Menschen verkleiden sich als Stiere und Kühe und unter Glockengeläut erinnern sie so an den Almatrieb.

# Schutz der Umwelt und Natur

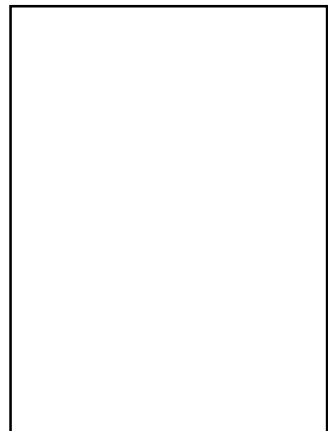
## Erfindung der Neuzeit?

Spätestens seit der UNO-Umweltkonferenz 1972 in Stockholm wissen wir, wie es um unsere Umwelt steht. Jahrzehntelange Mißachtung unserer Naturressourcen, teils aus Unkenntnis oder Gleichgültigkeit, aber auch aus Profitinteressen, haben die jetzige Situation geschaffen.

So fragt man sich, ob das vorher niemand erkannt und warnend die Finger erhoben hat. Dem ist nicht so. Bereits Ende des vorigen Jahrhunderts gab es Heimat-, Tier- und Naturschutzvereine, z.B. das „Komitee zum Schutze der thüringischen Flora“ in Weimar, die „Gesellschaft für Heimatkunde in der Provinz Brandenburg“ oder den „Ausschuß für Denkmalpflege“ in Berlin. 1904 wurde in Dresden der Bund „Heimatschutz“ gegründet, die umfassendste Organisation dieser Art. Die genannten Vereine und weitere ähnliche Organisationen wurden Mitglieder des Bundes.

In den „programmatischen Ansprachen in der konstituierenden Versammlung“ heißt es: „Es wird erkannt, daß durch das Zeitalter der Maschinen und der Industrie schlechthin alles in Gefahr ist, was unsere Städte schön, unsere Dörfer ländlichreizvoll und unsere Landschaft herrlich und teuer macht.“ Ein weiterer Redner erklärte, daß der deutsche Wald besonders gefährdet sei. Im Königreich Sachsen vernichtete rationeller Kahlschlag das Unterholz und damit auch Kleintiere, die dieses bevölkerten. Die Tierwelt, besonders Vögel, aber auch andere Gattungen werden in beängstigender Weise dezimiert. Warum, so wurde gefragt, soll hier durch Bestimmungen des Staates der Zerstörung nicht Einhalt geboten werden. wie es teilweise in bestimmten Bundesstaaten geschehen ist?

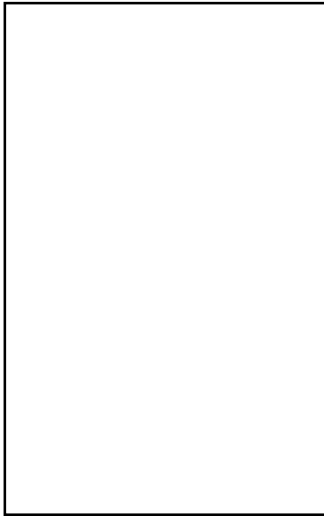
Preußen hat ein Gesetz zum Schutze der landschaftlichen Schönheiten, Baden ein Gesetz zum Schutze der Naturdenkmäler, allerdings kein Geld, um es zu verwirklichen. Der Heimatbund muß versuchen, das Interesse weitester Kreise des Publikums für diese eminent nationale Aufgabe zu erwecken. Es wurden mehrere Arbeitsgruppen gebildet: Denkmalpflege, Pflege der überlieferten ländlichen und bürgerlichen Bau-



weise, Schutz der Landwirtschaft, Rettung der einheimischen Tier- und Pflanzenwelt sowie der geologischen Eigentümlichkeiten, Pflege der Sitten, Gebräuche und Trachten.

1909 wurde der Verein Naturschutz e.V. gegründet. Er kaufte große Gebiete auf, u .a. auch die Lüneburger Heide, um ausgedehnte Schutzgebiete für die bedrohte Fauna und Flora zu schaffen. Später wurde der Lüneburger Naturschutzpark vom zuständigen preußischen Minister als Natur-Schutzgebiet anerkannt.

1912 schrieb der „Dresdener Anzeiger“, daß man die Wörter Heimatschutz und Naturschutz jetzt sehr oft in Zeitungen lese. In einem Artikel über die maß- und sinnlose Sammelwut wurde festgestellt, daß dadurch seltene Pflanzen- und Schmetterlingsarten stark gefährdet sind. „Die rastlos fortschreitende Bodenkultur mit ihrer Beseitigung der wildwachsenden Hecken und Sträucher, der Trockenlegung sumpfiger Wiesen, der Bebauung unbenutzter Flächen u.a.m. nimmt dem Kleingetier die notwendigen Lebensräume“.



1933 übernahm der Landesverein Sächsischer Heimatschutz aus Anlaß seines 25jährigen Bestehens die Burg Weesenstein als „Geschenk des Führers“. Die bereits gleichgeschalteten Heimatvereine bekamen 1935 ein Reichsnaturschutzgesetz. Jetzt waren die Blut- und Bodengesetze, die Rassengesetze der braunen Machthaber Grundlage der Arbeit. Was ihre Achtung vor Mensch und Natur wert war ist uns nur zu

gut bekannt. Der Neubeginn nach der Befreiung vom Faschismus war auch für den Naturschutz in schweres „Auferstehen aus Ruinen“.

Bereits am 7. Dezember 1945 schrieb die „Neue Zeit“, daß der Berliner Tierschutzverein seine Tätigkeit wieder aufnehmen kann. Im März 1950 führte der Kulturbund zur demokratischen Erneuerung Deutschlands in Bautzen eine Tagung der sächsischen Natur- und Heimatfreunde durch. Der Kulturbund wurde Sammelpunkt aller fortschrittlichen Natur- und Heimatfreunde. Die erste zentrale Konferenz im November 1950 in Dresden beschloß ein Arbeitsprogramm, die zweite Konferenz im Oktober 1951 in Quedlinburg zeigte die Richtigkeit der gefaßten Beschlüsse. Einige kritische Passagen gleichen fast den 1904 in Dresden geäußerten. Prof. Dr. Scamoni (Eberswalde) legte die Bedeutung des Waldes dar und warnte vor Entwaldung und Kahlschlagwirtschaft. Besonders

wären die Fichten und Tannen in der Lausitz zu schützen. Er forderte die Einrichtung von Waldschutzgebieten. Aufforstung und Aufklärung über die Bedeutung des Waldes.

Der Vergleich mit 1904 mag in der Sache stimmen, aber ein wesentlicher Unterschied ist ganz klar. Die damaligen Naturfreunde waren in der Regel Einzelkämpfer. Heute kämpfen Regierung und Heimatfreunde gemeinsam, die Natur zu erhalten, zu gestalten, und den Menschen in sinnvoller Weise nutzbar zu machen.

Heinz Wienold

# Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen

Teil 2

## Afrikanischer Büffel (*Syncerus affers*)

Vom afrikanischen Büffel gibt es zwei Unterarten, den Steppen- bzw. Schwarzbüffel (*Syncerus affers caffer*) und den Wald- oder Rotbüffel (*Syncerus caffer nana*).

Der Schwarzbüffel bevorzugt vor allem die weiten Savannen in Ostafrika und im Norden Südafrikas. Er lebt in Herden bis zu 500 Tiere, die über Jahre in ein und demselben





Revier bleiben und dies auf festgelegten Routen durchwandern. Er hat sich verschiedenen Bedingungen angepaßt, von der offenen Savanne bis hin zum dichten Regenwald.



Die Bullen der Schwarzbüffel können eine Schulterhöhe von 1,70 Metern und eine Kopf-Rumpf-Länge von 3,40 Metern erreichen bei einem Gewicht von bis zu 1000 Kilogramm. Die Rotbüffel sind mit ca. 300 Kilogramm wesentlich kleiner. Beide Geschlechter tragen ausladende Hörner



Neben dem Menschen haben Büffel kaum Feinde. Leoparden und Löwen versuchen gelegentlich, kranke und junge Tiere zu erbeuten.







Die größte Bedrohung für die afrikanischen Büffel ist die zunehmende Einschränkung ihres Lebensraumes durch den hohen Bevölkerungszuwachs in vielen Teilen Afrikas.



Afrikanische Büffel wurden nicht domestiziert.

Die nach Afrika eingeschleppte Rinderpest hat in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts den Afrikanischen Büffel fast ausgerottet. In Südafrika war er zwischenzeitlich ganz ausgestorben. In den Nationalparks ist er inzwischen wieder vorhanden.





## Ur oder Auerochse (*Bos primigenius*)

Der Auerochse war über weite Teile Eurasiens und Afrika verbreitet und es entstanden aufgrund des großen Verbreitungsgebietes viele Unterarten. Sein Bestand ging jedoch relativ schnell zurück. Die letzten Verbreitungsgebiete waren die sumpfigen Wälder Ostpolens und Litauens. 1627 soll das letzte bekannte Tier in der Nähe von Warschau getötet worden sein.



Da die Tiere ausgestorben sind, läßt sich das Aussehen nur anhand von Knochenfunden, Höhlenmalereien, Beschreibungen und Abbildungen rekonstruieren.



Zeichnungen in der berühmten Lascaux-Höhle in Frankreich (1940 entdeckt)

Mit einer Kopf-Rumpf-Länge von über 3 Metern und einer Schulterhöhe von ca. 1,80 Metern und einem Gewicht von etwa 1000 Kilogramm war der Auerochsenbulle vergleichbar mit dem Wisent. Die Kühe waren etwas kleiner.

Die Hörner wurden bis zu 80 Zentimeter lang, typisch nach vorn gebogen und mit schwarzer Spitze. Das Fell Kühe war dunkelrotbraun, das der Stiere dunkler, fast schwarz. Beide Geschlechter hatten einen helleren Aalstrich.





Domestiziert wurde der Auerochse etwa 6000 Jahre v.Chr. im Bereich des heutigen Kleinasien (Syrien, Irak). Von hier aus verbreiteten sich die Hausrinder relativ schnell nach Europa.

Die indischen Zebus und ähnliche Hausrindrassen stammen nach Meinung einiger Experten von einer Unterart (*Bos primigenius indicus*) in Indien ab.

In den 1920iger Jahren begannen die Zoodirektoren Heinz und Lutz Heck mit der Rückzüchtung der Auerochsen aus primitiven Hausrindrassen. Es entstand das sogenannte „Heckrind“, von dem es gegenwärtig bereits einige Tausend Tiere gibt, die vor allem zur Landschaftspflege genutzt werden, so im Naturentwicklungsgebiet Ostvaardersplassen in Flevoland, in den Lippeauen in Lippstadt-Benninghausen und in den Steverauen von Olfen.



Vom Auerochsen stammen alle Hausrinder ab.







Der Auerochse ist als Symbol in vielen Wappen zu finden

## Kouprey (*Bos sauveli*)

Der Kouprey war ein Wildrind, das weitgehend unbekannt war. Es lebte verborgen in den Regenwäldern. Erst 1936 wurden die Koupreys entdeckt, ihre Existenz wurde aber bereits seit 1860 vermutet. Ihr Lebensraum liegt im Dreiländereck Vietnam, Kambodscha und Laos.



Besonderes Kennzeichen der Kouprey ist die mächtige Wamme



Die Bullen haben eine Schulterhöhe von etwa 1,80 Metern und sind dunkelbraun bis schwarz und erreichen ein Gewicht von ca. 800 Kilogramm. Die Kühe sind deutlich kleiner und haben eine hellgraue Färbung, ebenso die Kälber.

Eine Besonderheit bei ihnen ist, daß ihre Hörner unterhalb der Spitzen von einem Hornfaserkranz umgeben sind. Die Hörner der Bullen werden 80 Zentimeter lang, die der Kühe nur etwa 40 Zentimeter.

Es wird vermutet, daß die Art bereits ausgestorben ist, da seit 1988 kein Tier mehr gesichtet wurde.

## Banteng (*Bos javanicus*)

Das Verbreitungsgebiet des Banteng, auch Sunda-Ochse genannt, ist das südostasiatische Festland sowie Java und Borneo. Bantengs werden als die anmutigsten Wildrinder bezeichnet.



Die Bullen sind dunkelbraun bis schwarz, die Kühe und Jungtiere sind rotbraun mit schwarzem Aalstrich (Strich entlang der Rückenlinie).





Beide Geschlechter haben weiße Zeichnungen an Gesäß und Beinen. Die Schulterhöhe schwankt zwischen 120 und 190 Zentimeter, die Kopf-Rumpf-Länge zwischen 1,80 und 2,25 Metern und das Gewicht zwischen 400 und 900 Kilogramm. Sie leben vorwiegend in den Wäldern, kommen vor allem zum Fressen häufig auf offene Wiesen und Lichtungen.



Ihr Bestand wird auf ca. 5.000 Tiere geschätzt und ist sehr gefährdet durch die Einschränkung des Lebensraumes (Abholzung), Jagd, Rinderkrankheiten der Hausrinder und die Vermischung mit ihrer Hausform – dem Balirind.



Zeitpunkt und Ort der Domestikation sind unbekannt, es wird vermutet, daß dies einige Jahrhunderte vor Christi Geburt auf der Insel Java erfolgte.

Das-Bali-Rind, es existieren etwa 1,5 Millionen Tiere, wird vorwiegend auf den indonesischen Inseln gehalten. 1849 wurden Balirinder auch nach Australien eingeführt.



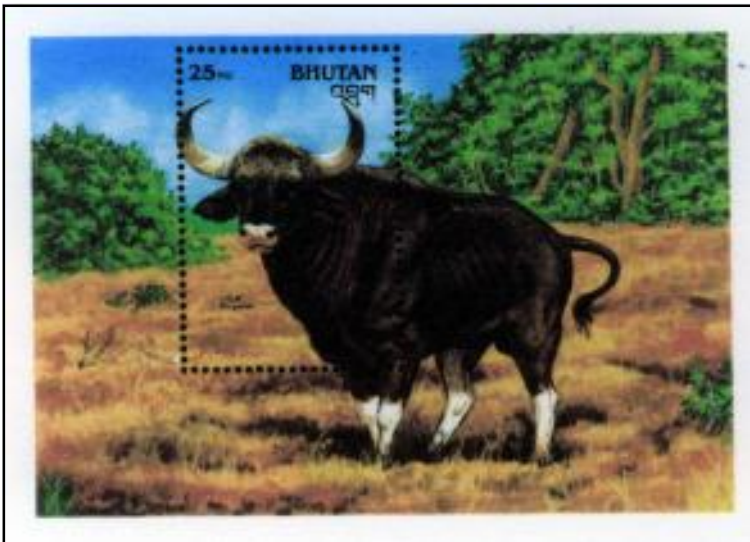
Balirinder sind in allen Verbreitungsgebieten z.T. wieder verwildert. Die nach Australien eingeführten und erwilderten Tiere haben im Garig-Gunak-Barlu-Nationalpark im Northern Territory eine Population von ca. 1000 Tieren erreicht.

## Gaur (*Bos gaurus*)

Der Gaur lebt in Süd- und Südostasien in waldreichen und gebirgigen Gegenden. Er ist sehr scheu und lebt in Gruppen von etwa 10 Tieren, von jeweils einem Bullen geführt, in dichten Wäldern. Mit 2,20 Meter Schulterhöhe und 3.30 Meter Kopf-Rumpf-Länge und einem Gewicht bis zu 1150 Kilogramm ist er das große lebende Rind auf der Erde. Die Länge des Schwanzes schwankt zwischen 70 und 100 Zentimeter.

Typisch für den Gaur sind die Muskelpakete an der Schulterpartie, die Halsschwamme und die weißen, „Strümpfe“. Die Hörner sind etwa 90 Zentimeter lang und halbmondförmig nach oben gebogen.

Vom Gaur wurden mehrere Unterarten beschrieben, die jedoch keine wesentlichen Unterschiede aufweisen. Sein Bestand wird zur Zeit auf ca. 20.000 Tiere geschätzt und wird als gefährdet eingestuft.





In Indien leben 90 % aller wilden Gaure. In allen anderen Bereichen des Verbreitungsgebiets sind alle Populationen von der Vernichtung bedroht.

Die domestizierte Form des Gaurs ist der Gayal. Dieser ist mit einer Widerristhöhe von 1,50 Metern deutlich kleiner als sein wilder Vorfahr. Gayale werden nur in Ostindien – zumeist halbwild im Dschungel lebend – als Zug-, Schlacht- und Opfertier gehalten.

Gavale wurden vielfach auch mit anderen Hausrindrassen gekreuzt.

Fortsetzung folgt



Notgeld mit Eiern und Kartoffeln und Würsten und Speck und Laibe. Ein Festmahl in schwerer Zeit war angesagt.

Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

[www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de](http://www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de) (von Ernährungswerkstatt Ulrich Oltersdorf)

[www.mykothek.de](http://www.mykothek.de) (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

[www.kartoffel-geschichte.de](http://www.kartoffel-geschichte.de) (von Klaus Henseler)

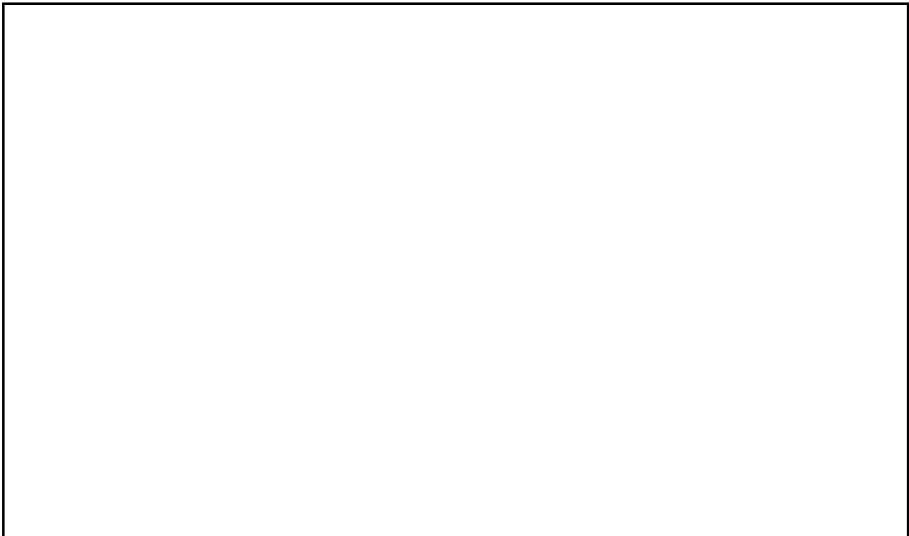
Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.

# Umstrukturierung der Landwirtschaft in den Neuen Bundesländern nach 1989

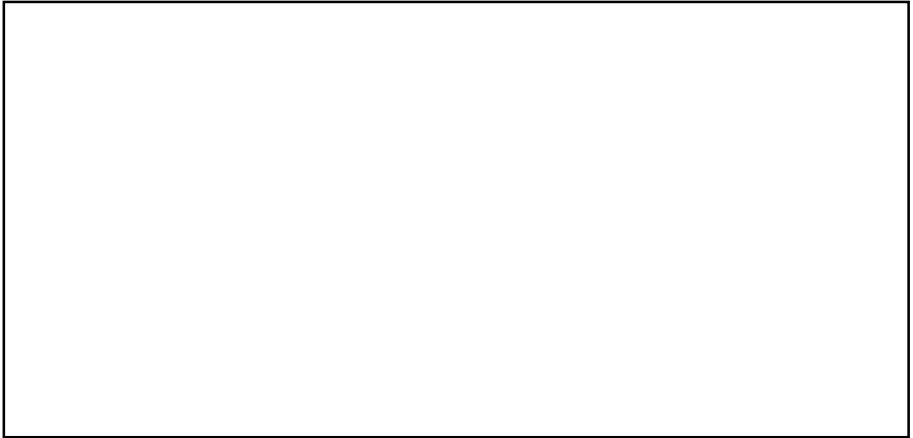
In Fortführung der Darstellung landwirtschaftlicher Organisationsformen in der DDR (Mitteilungsheft 139) wird die Umstrukturierung der Landwirtschaft in den Neuen Bundesländern nach der Wende an Hand philatelistischen Materials gezeigt. Es läßt die neuen Betriebsformen früherer LPG und anderer Einrichtungen aus dem landwirtschaftlichen Bereich erkennen. Grundlage dieser Entwicklung bildete das noch von der Regierung de Maizière verabschiedete Landwirtschaftsanpassungsgesetz vom 29. Juni 1990. Es regelte die Wiederherstellung des Privateigentums und die Vermögensaufteilung des in die LPG eingebrachten Grund und Bodens. Daraufhin entstanden Betriebe von unterschiedlicher Größe und in unterschiedlichen Rechtsformen angefangen vom bäuerlichen Einzelbetrieb bis zur großen Genossenschaft, GmbH oder AG und dergl. Entsprechendes galt für andere Unternehmen und Einrichtungen des Agrarsektors.

29. Mai 1991

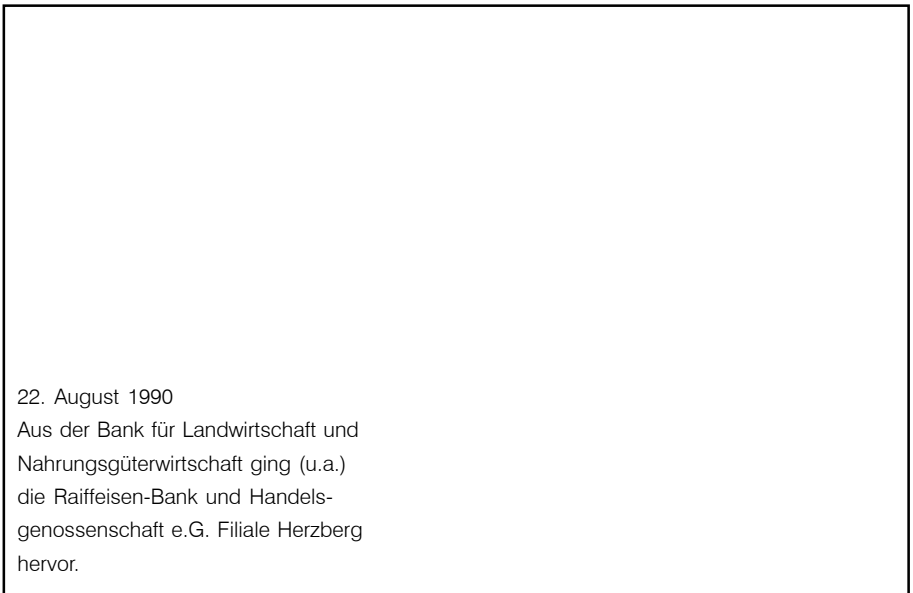
Im Absender handschriftlich „LPG“ gestrichen und „e.G.“ hinzugefügt



In der Regel wurden im Postverkehr die vorhandenen Vordrucke wie Briefumschläge usw. weiter verwendet und per Druck, Gummistempel oder Handschrift ergänzt, ehe man sich einen Neudruck mit aktueller Absenderangabe leisten konnte. Die nachfolgenden Beispiele der vielfältigen Provisorien illustrieren Zeitgeschichte.



15. Januar 1993 Aus der LPG (Pflanzenproduktion) Herzogswalde ist eine Agrarvermögensverwaltungsgesellschaft mbH geworden (Abbildung oben)



22. August 1990  
Aus der Bank für Landwirtschaft und  
Nahrungsgüterwirtschaft ging (u.a.)  
die Raiffeisen-Bank und Handels-  
genossenschaft e.G. Filiale Herzberg  
hervor.





Die Entwicklung der LPG „Grenzland“ Liebenau über eine GmbH & Co. KG in Gründung zur Liebenauer GmbH & Co. Agrar KG.



Ein gescheitertes Experiment im Rückblick

27. August 1985  
Sonderstempel  
„1945–1985  
Demokratische  
Bodenreform“



6. Dezember 1967  
Ersttagsbrief  
„15 Jahre LPG“



22. April 1987 Sonderumschlag „35 Jahre LPG“

## Peter Burke: Augenzeugenschaft, Bilder als historische Quellen

Aus dem Englischen von Matthias Wolf; Verlag Klaus Wagenbach, Berlin 2010; 252 Seiten, 13,90 •.

Der Autor des vorliegenden Buches lehrt Kulturgeschichte am Emmanuel College in Cambridge. Er gibt den Lesern einen tiefen Einblick in die Welt der Bilder und entwickelt dabei eine Theorie des historisch kritisch interpretierenden Sehens. Auf dem Bucheinband heißt es: „Gemälde, Drucke, Karikaturen, Landkarten, Plakate, Photographien und die bewegten Bilder des Films sind vielsagend, sie können aber auch lügen oder die Wirklichkeit verschleiern und manipulieren.“ Diese Aufzählung ist natürlich nicht vollständig. Leicht lassen sich hier die Briefmarken einfügen. Auch wenn das Buch diese „Bildform“ nicht unter die Lupe nimmt, so läßt sich der Buchinhalt mühelos auf Markenmotive anwenden. Insofern ist es gerade für Motivsammler sehr lesenswert. Traditionellerweise sind Historiker vorwiegend mit Quellentexten beschäftigt. Burke stellt diesem Zugang zur Geschichte nun die Bilder an die Seite. Sie zeigen wesentlich mehr als auf den ersten Blick sichtbar wird. Natürlich gilt dies auch für die Motive der Briefmarken. Wer sich damit ständig und intensiv beschäftigt, dem ist diese Tatsache nicht neu. Das Buch „Augenzeugenschaft“ regt dazu an, die Motive intensiver zu betrachten als dies häufig (?) bei Sammlern so üblich ist, sie zu interpretieren und wahrscheinlich dabei auch auf bisher völlig „Ungesehenes“ zu stoßen. Außerdem wird einem bei der Lektüre besonders deutlich, daß Briefmarken – wie alle Bilder – nicht zu vernachlässigende historische Quellen sind. Ja, auch Markenmotive gehören zur Kulturgeschichte der Bilder. Insofern pflegen die Briefmarkensammler eine Kultur, ein kulturelles Erbe, das in vieler Hinsicht das Leben bereichert. Was ich beim Buch vermisste, das sind zukunftsweisende Reflexionen über die Bilderwelt des Internets. Vermutlich tut sich hier sehr viel, das noch unzureichend wissenschaftlich untersucht wird.

### Information der Literaturstelle

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arbeitsgemeinschaft. Von manchen Heften (aus den Anfangszeiten der ArGe) sind noch bis zu einhundert Stück vorhanden. Sollten Ihnen – zum Beispiel weil Sie noch nicht so lange in unserer ArGe sind – noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro je Ausgabe plus Porto beziehen. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, werden als Fotokopien erstellt.

# Deutscher Weinbaukongreß

Der Deutsche Weinbauverband organisiert satzungsgemäß in regelmäßigen Abständen einen Weinbaukongreß, der mit einer Weinbau-Ausstellung verbunden ist.

Ab 1969 wurde diese - entsprechend ihrer gewachsenen Bedeutung - als internationale Weinbauausstellung „INTERVITIS“ bezeichnet, ab 1983 als „INTERVITIS - Internationale Ausstellung für Weinbau, Kellerwirtschaft, Abfüll- und Verpackungstechnik“. Heute trägt die Ausstellung den Namen „INTERVITIS INTERFRUCTA - Internationale Technologiemesse für Wein, Obst, Fruchtsaft und Spirituosen“.

Der Name der Ausstellung und das Traubenmännchen als Emblem sind für den Deutschen Weinbauverband geschützt. Kongreß und Ausstellung haben das Ziel, durch Veranstaltungen, Lehrschau und Vorführungen das Wissen der Winzer zu bereichern und neueste Erkenntnisse in Keller- und Außenwirtschaft zu vermitteln. Hierbei werden



sie unterstützt durch die ausstellenden Unternehmen der Wirtschaft. Gleichzeitig soll die Stellung des deutschen Weinbaus und seiner Weine im internationalen Wettbewerb gestärkt werden. Darüber hinaus sollen die Kongresse das Verständnis der Öffentlichkeit für die Belange des Weinbaus wecken und gleichzeitig allen Staatsstellen und Behörden die Bedeutung, aber auch die Probleme des deutschen Weinbaus vor Augen führen.

Der erste Weinbaukongreß war im Jahre 1874 in Trier, der 39. – bereits vorbereitet – konnte im Jahre 1939 wegen des Kriegsausbruchs nicht stattfinden. Nach 1945 fanden Weinbaukongresse zunächst an wechselnden Standorten statt: 1950 in Bad Kreuznach,

1952 in Freiburg, 1954 in Heilbronn, 1957 in Würzburg, 1960 in Bad Dürkheim, 1963 in Mainz, 1966 Stuttgart, 1969 in Offenburg. Seit 1972 werden Kongreß und Ausstellung in Stuttgart abgehalten.

Der Maschinenwerbestempel von 1924 ist der erste Stempel, der auf einen Deutschen Weinbaukongreß hinweist. Zu dem Kongreß 1924 ist der Festschrift „125 Jahre Deutscher Weinbauverband, Festschrift anlässlich des Jubiläums im Jahre 1999“ folgendes zu entnehmen:

Vom 6. bis 10. September 1924 hatte der Deutsche Weinbauverband in Verbindung mit der Stadt Heilbronn zum 31. Deutschen Weinbaukongreß eingeladen. In der öffent-



lichen Kongreßsitzung am 8. September wurde mit einer kurzen Feier auch des 50jährigen Bestehens des Verbandes bzw. Vereins gedacht. Tags zuvor hatte der Württembergische Weinbauverein im Saale die Harmonie sein 100jähriges Jubiläum gefeiert.

Obwohl die wirtschaftliche Lage drückend war, konnte der Deutsche Weinbauverband eine offizielle Festschrift zum 31. Deutschen Weinbaukongreß herausgeben. Sie enthält namhafte Beiträge u.a. von Dr. Theodor Heuss, MdR, über den Weinbau in Heilbronn. Oekonomierat W. Mährlen hatte es unternommen, den Württembergischen Weinbau mit seinen schönen Weinorten zu beschreiben und mit Bildern aus der Zeit zu versehen, ein willkommener Beitrag zum Weinbaukongreß und heute eine wertvolle Dokumentation zum Württembergischen Weinbau.

Höhepunkte des Kongresses waren die Weinbaustellung und ein Festzug durch die Stadt auf die Cäcilienwiese, wo die Stadt eine Herbstfeier mit Feuerwerk ausrichtete. Große Beachtung fand auch die festliche Weinprobe, die vom württembergischen Weinbauverein mit 118 Weinen der Jahrgänge 1921, 1922 und 1923 ausgerichtet wurde.

Zur ersten öffentlichen Kongreßsitzung waren über 1000 Vertreter des Weinbaus und

der Weinwirtschaft gekommen. Die schwer auf dem Weinbau lastenden Sorgen hatten ihre Ursache in der Inflation, der Mißernte des Jahres 1923, dem scharfen Steuerdruck und der Absatzstockung. Nach Beiträgen von Dr. Th. Heuss, MdR, und anderen württembergischen Landtagsabgeordneten wurde unter stürmischen Beifall folgende Entschliebung an die Reichsregierung verabschiedet:

„Der in Heilbronn zum 31. Deutschen Weinbaukongreß zusammengetretene deutsche Weinbau erkennt an, daß das Deutsche Reich Handelsverträge nötig hat und dass beim Abschluss von solchen Opfer von beiden Seiten gebracht werden müssen. Aber eine 1000-jährige Kultur wie der Deutsche Weinbau darf in einer vorübergehenden Not unter keinen Umständen geopfert werden. Er erhebt daher in letzter Minute vor der ganzen deutschen Öffentlichkeit noch einmal flammenden Protest gegen die Vergewaltigung, die ihm durch das deutsch-spanische Handelsabkommen droht. Die darin vorgesehenen Zollsätze sind nach



Ansicht des gesamten Handels mit deutschen Weinen und nach der Auffassung auch weiter anderer Volkreise so unzureichend, daß der deutsche Weinbau dabei unmöglich bestehen kann. Er müßte hinfort ständig weit unter den Produktionskosten verkaufen, was in kurzer Zeit seinen vollständigen Ruin herbeiführen müßte. Der Deutsche Weinbau wendet sich in höchste Not an den Deutschen Reichstag und bittet und beschwört ihn, diesem Vertrag seine Zustimmung zu versagen, der geeignet ist, rund zwei Millionen deutscher Staatsbürger dem Elend preiszugeben. Die deutschen Winzer wollen leben aus eigener Kraft und nicht auf Unterstützung der Regierung angewiesen sein, sie wollen Weinbau treiben können, frei und unabhängig, wie es ihre Väter getan. Sonst verlangen sie nichts.“

Quelle: [www.dwv-online.de](http://www.dwv-online.de);  
Originaltext aus 125 Jahre Deutscher Weinbauverband,  
Festschrift anlässlich des Jubiläums im Jahre 1999, S.28,  
Herausgeber: Deutscher Weinbauverband, Bonn



# Thüringer Weinkellereien Gotha

Zwei Belege mit einem Absenderfreistempel „VEB Thüringer Weinkellerei“ haben das Interesse an deren Geschichte geweckt. Tatsächlich findet sich ein ausführlicher Artikel in [www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de), der hier wiedergegeben wird:

Die Thüringer Weinkellereien GmbH Gotha war ein Unternehmen, welches bis 2009 im thüringischen Gotha Wein, Wermut und andere alkoholische Getränke herstellte. Es zählte zu den zahlreichen Traditionsunternehmen der Stadt.

Seit 1927 hatte die ein Jahr zuvor in Waltershausen gegründete Handelsagentur Fritz Köllner ihren Sitz in der Stielstraße 4 in Gotha. Sie führte u.a. italienische Genußmittel und Weine und war somit der Ursprung der Thüringer Weinkellereien GmbH Gotha. Da 1933 durch die Nationalsozialisten der Import von Genußmitteln nicht mehr ermöglicht werden konnte, aber man trotzdem italienische Genußmittel nach Originalrezepten in Deutschland produzieren wollte, wurde gemeinsam mit dem Italiener Dr. Italo Brosio die deutsch-italienische Firma Rolando & Co. GmbH Gotha gegründet. Der deutsche Anteil betrug 49 % an der Firma Rolando & Co. Gotha. Die Rezepturen der Mutterfirma Trincheri & Brosio wurden von der Firma Rolando übernommen.

1934 begann man mit dem Bau des Werkes in Gotha. Italienische Kellermeister und Kellerfacharbeiter wurden nach Deutschland geholt, um das kellertechnische Wissen so schnell wie möglich in Deutschland einzusetzen. Dies war thüringenweit der erste Einsatz von „Gastarbeitern“. Als am 1. September 1939 der Zweite Weltkrieg begann, hatte dieser vorerst keine Auswirkungen auf die Produktion und den Handel. Doch im September 1943 wurde durch den Waffenstillstand zwischen Italien, England und den USA Deutschland zur Feindnation erklärt. Die italienischen Mitarbeiter wurden interniert. Um die Mitarbeiter wieder frei zu bekommen, wurde die rein deutsche Firma Edelobstbrennerei Friedenstein GmbH gegründet, die Arbeitskräfte beantragte, aber nicht erhielt. Daraufhin verwies die Geschäftsleitung auf die internierten italienischen Mitarbeiter, verbürgte sich für sie und erreichte ein Wohnrecht auf dem Betriebsgelände. Der neue Betrieb verarbeitete Obst von den Fahnernschen Höhen.

Mit dem Einmarsch der Alliierten in Gotha im April 1945 wurde die Produktion unter Aufsicht der Besatzungsmächte aufrechterhalten. Im Juni erfolgte der Besatzungswechsel. Vertreter beider Seiten trafen sich vor dem Werk in Gotha. Die Rote Armee

löste die Amerikaner ab und übernahm gleichfalls die Bewachung des Betriebes. Trotzdem wurden immer wieder Spirituosen gestohlen. Daraufhin füllte Fritz Köllner in einige Flaschen gefärbtes Wasser und stellte diese für mögliche Diebe gut sichtbar auf. Am nächsten Tag soll der sowjetische Militärkommandant Gothas wutentbrannt mehrere Schnapsflaschen an die Wände seines Büros in der Kommandantur im Gothaer Schloss Friedrichsthal geworfen haben. 1947 verbot der Kommandierende General in Thüringen das Brennen von Tafelobst. Um zu überleben, wurden sogenannte Konsumspirituosen, wie z.B. Doppel-Wacholder und Liköre aus Aromen und Destillaten, produziert.

Ein Jahr später wurde die Firma Rolando & Co. zum ersten Mal enteignet und kurz darauf zurückgegeben, weil die Enteignungsgründe nicht zutrafen. 1950 und 1952 wurde nochmals enteignet und zum VEB (K) Spirituosenfabrik Gotha umfirmiert. Die Enteignung der Firma erfolgte auf Grund vorhandener Flaschenkapseln und Tankarmaturen. Das Delikt hieß damals „Buntmetallhortung“. Seinerzeit gab es noch keine Flaschenkapseln aus Kunststoff, sondern aus Stanniol, einem Nichteisenmetall. Die Kontrolleure von der „Volkskontrolle“ beanstandeten den Besitz dieser Nichteisenmetalle, die jedoch produktionsnotwendig waren. Fritz Köllner wurde vom zuständigen Gericht in Erfurt dafür zu einem Jahr Zuchthaus verurteilt. Nach der Untersuchungshaft und einer



erneut bevorstehenden Inhaftierung floh er über Berlin in die Bundesrepublik Deutschland. Nun wurden nur die deutschen Anteile von Rolando & Co. und Edelobstbrennerei Friedenstern GmbH enteignet, also der Anteil der Familie Köllner. Die italienischen Anteile bestanden weiter und die Firma Rolando existierte noch bis 1972, wurde aber durch stetiges Zurückfahren der Produktion minimiert. Der italienische Rest der Firma Rolando wurde 1972 von der inzwischen entstandenen VEB Vereinigten Thüringer Weinkellerei für 30.000 Mark der DDR gekauft. Das Geld wurde auf ein Treuhandkonto der Staatsbank der DDR geparkt, kam in Italien jedoch nie an.

Die Ende der 50er Jahre neu begonnene Vermouthproduktion in Gotha wurde gemeinsam mit einer jugoslawischen Partnerfirma in Zagreb gestartet. Danach entwickelten die Gothaer aus diesem Grundwein einen Vermouth nach traditionellen Rezepten der Firma Rolando & Co. Da man keine Konflikte mit Italien riskieren wollte, verzichtete man auf den Namen Rolando. Der entstandene Vermouth hieß zunächst ab 1962 „Gotha-Wermut“, aus dem dann die Marke „GOTHANO“ und schließlich „GOTANO“ entstand. In der Ulbricht-Ära galt die Devise „Überholen ohne einzuholen“. Die sozialistischen Staaten suchten den Wettstreit mit dem Westen auch auf dem Gebiet der Konsumgüterproduktion. So sollten auch die DDR-Erzeugnisse Weltgeltung erlangen. Ein heute



nicht bekannter Verwaltungsbeamter tüftelte deshalb nach einer anglisierten Variante für den Namen des Produktes und erfand die Schreibung von „Gotano“, jedoch ohne „h“, um eine problemfreie Aussprache im Englischen zu gewährleisten.

1972 vereinigten sich die Apfelkellerei Stadtilm, die Sektkellerei Bad Langensalza und der Gothaer Weinkeller zum VEB Vereinigte Thüringer Weinkellereien. Dieser Dreierverbund wurde 1990 durch die Treuhand aufgelöst. Der Importwein-Abfüllbetrieb trennte sich vom Unternehmen, so daß nur der Betrieb in Gotha in seiner ursprünglichen Struktur erhalten blieb. Er hatte sich zu DDR-Zeiten einen guten Namen gemacht und überlebte deshalb als einziger von sechs Vermouthherzeugern der DDR die Wende. Das Überleben verdankte der Betrieb den Geschäftsführern zu DDR-Zeiten, da sich diese weigerten, die Rezepturen an andere Kombinatbetriebe weiterzugeben. Dies führte dazu, daß die VEB Vereinigte Thüringer Weinkellereien einen Marktanteil von 75 % hatten.

Im Jahr 1990 entstand die Thüringer Weinkellereien GmbH in Gotha. Der Markt ging zu über 90 Prozent verloren und wurde von der späteren Geschäftsführerin Beate Schmidt mit ihrem Team mühevoll zurückerobert. 1993 erfolgte die Reprivatisierung nach über 100 Verhandlungstagen mit der Treuhand. Am 22. Dezember 1993, rückwirkend zum 1. Januar 1993. Es wurden bis 1996 über 60 Prozent der Handelsketten als Kunden gewonnen. Mit der Verdoppelung der Zwischenerzeugnissteuer kam es zu einer dramatischen Produktionsrückgang um 50 Prozent bei Vermouth. 1997 ergänzte der Betrieb das Vermouthsortiment auf nicht zwischenerzeugnissteuerpflichtige Produkte, die unter der Bezeichnung „GOTANO COOL“ auf den Markt kamen.

Seit 1993 war der Sohn von Fritz Köllner, Rüdiger Köllner, in der Firmenleitung als geschäftsführender Gesellschafter für den Bereich Marketing und Vertrieb tätig. Das Sortiment wurde ab 1997 stark erweitert und umfaßte 2009, dem letzten Jahr der Produktion, 48 Produkte in acht Produktlinien. Um die Abhängigkeit von den großen Handelsketten zu reduzieren, wurden seit 2002 neue Vertriebswege erschlossen. GOTANO wurde auch in geringem Umfang exportiert. 2008 war GOTANO die Nr. 3 der Vermouthanbieter am deutschen Markt, in den neuen Bundesländern die Nr. 2 im Handel.

2009 wurden die Produktion in Gotha eingestellt, der Standort aufgegeben und die Thüringer Weinkellereien Gotha GmbH aufgelöst. Ein neu gegründetes Unternehmen in Suhl führt seitdem den Traditionsnamen „Gotano“ im Firmentitel, die Produktion von Glühwein und Vermouth unter dem eingeführten Markennamen „Gotano“ erfolgt jedoch in Stadtilm.

Quelle: [www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de)

Kurt Buck

## Motiv: Wein und Gottheit „Kurent“

Kurent, auch Korent oder Korant, ist in der Literarischen Folklore ein Wundermusikant, der mit seiner Geige Menschen und den Tod zum Tanzen bringt. Ein lustiger Kerl, der den Tod oder Teufel überlistet und in den Himmel kommt. Menschen sehen in ihm eine Verkörperung des Erdmondes. Den volkstümlichen Geschichten nach rettete Korant den Menschen vor der Sintflut, indem er eine Weinrebe zur Verfügung stellte, die bis in den Himmel reichte. Der Mensch kletterte die Ranke hinauf und wurde so gerettet. Als Dank für die Rettung versprach der Mensch, er und seine Nachfahren werden auf ewig die Weinrebe und den Buchweizen anbeten. Kurent war nämlich als Beschützer dieser zwei Pflanzen bekannt. Einige Forscher sahen in Kurent die slowenische Gottheit der Freude und des Weines und zugleich auch die böse Mondgottheit. Er wurde mit dem hinduistischen Gott Schiwa, dem altgriechischen Gott Dionysos, dem römischen Gott Bacchus oder mit den Fabelwesen aus der asiatischen Mythologie in Verbindung gebracht, die den Wein erfunden und sich dem Schöpfer widersetzt haben.



Die Verbindung zwischen Kurent, dem Beschützer der Weinrebe und Kurent, der Faschingsgestalt, wurde noch nicht endgültig erforscht.

Kurt Buck

## Motiv: Slowenische wilde Nelken

26 Cent, *Dianthus sanguineus* (Blutrote Nelke)

Die Blutrote Nelke erhielt ihren Namen wegen der auffälligen, purpurroten Farbe ihrer sonst kleinen Blüten im Köpfchen. Die Blutrote Nelke ist eine im Mai und Juni blühende Pflanze, die in Slowenien auf dem Karstbad in der Region Primorsko (Slowenisches



Küstenland) gedeiht und sowohl Trockenwiesen als auch Weiden besiedelt, insbesondere in niedrigen Lagen. Sie ist somit eine wärmeliebende submediterrane Art die auch sonnenseitige Lagen des Kolpa-Tals besiedelt.

### 30 Cent, *Dianthus sternbergii* (Sternbergs Nelke)

Im Gegensatz zu der Blutroten Nelke hat Sternbergs Nelke große Blüten, die blaugrünen, nur ungefähr 20 Zentimeter hohen Stängel sind einblütig. Die Kronblätter sind an den Rändern gezähnt. Sternbergs Nelke ist eine Gebirgspflanze, die auf Geröll und auf steinigem Gelände im Hochgebirge der Julischer Alpen und in der Alpenregion der Kamniško-Savinjske Alpen (Steinalpen) sowie in der Karawanken anzutreffen ist. Oft ist sie auch auf den Geröllablagerungen der Wasserläufe in Alpentälern zu finden. Diese Nelke zeichnet sich nicht durch ihre attraktiven und einzigartig gezähnten rosa Kronblättern aus, sondern besticht durch eine Eigenschaft, nämlich ihren Duft.



### 40 Cent, *Dianthus deltoides* (Heidenelke)

Die Heidenelke ist eine Pflanze, die auf extensiven, nicht gedüngten, trockenen, jedoch etwas bodensauren Wiesen gedeiht. Im Unterschied zu den anderen Nelken besitzt sie kurzhaarige Blätter und Stengel. Sie ist über ganz Slowenien verstreut, jedoch bevorzugt sie aber ein trockenes Areal mit saurem Boden. In der Gegend um Goricko in der Region Prekmurje steht sie symbolisch für das stetige Abnehmen der bodensauren Sandtrockenwiesen.



## 92 Cent Block, *Dianthus carthusimorum* (Kartäusernelke)

Die Kartäusernelke, auch Steinnelke genannt, erreicht eine Wuchshöhe von maximal 40 Zentimeter. Die zwittrigen, fünfzähligen Blüten wachsen in endständigen Köpfchen, die Krone ist Purpur. Als Standort werden Trockenrasen und sonnige Waldränder bevorzugt. Sie ist in ganz Slowenien verbreitet, von niedrigen Lagen bis zur Waldgrenze. In Slowenien gehört die Nelke zu den häufigsten verbreiteten und bekannten Nelken.



Heute sind alle in Slowenien wildwachsenden Nelken gesetzlich geschützt, denn sie sind gefährdet. Die Ursache dafür ist vor allem der Bestandsrückgang ihrer Lebensräume, aber auch ihre attraktiven Blüten, von denen manche auch herrlich duften, tragen einiges zu ihrem langsamen Verschwinden bei.

## Amadea blüht weiß, Amflora violett.

Bei einer Kontrolle der genveränderten Amflora auf schwedischen BASF-Feldern fiel auf, daß sich unter rund 680.000 Amflora-Knollen auch 47 Amadea-Knollen befanden. Amflora darf angebaut werden, Amadea ist jedoch nicht zugelassen. Auf deutschen Feldern, auf denen Amflora angebaut werden, sind keine Amadea-Knollen gefunden worden.

## Pilzneuheiten



Land	Ausgabe – datum	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung/Information
Belgien	13.03.2010	5,50 (2 x 3)	Block 150	Europa Kinderbücher Nebenmotiv Pilz
British Territ. im In. Ozean	07.12.2009	54 P	504	Entoloma sp. Rötling
B.T.I.O.	07.12.2009	54 P	505	Lentinus sp. Sägeblättling
B.T.I.O.	07.12.2009	90 P	506	Pycnoporus sp. – Tramete
B.T.I.O.	07.12.2009	90 P	507	Leucocoprinus sp. – Schirmling
Dominica	08.09.2009	50 C	3937	Leucopaxillus gracillimus – Krepentrichterling
Dominica	08.09.2009	65 C	3938	Calvatia cyathiformis – Stäubing
Dominica	08.09.2009	90 C	3939	Hygrocybe Acutoconica – Safrangelber Saftling
Dominica	08.09.2009	1 \$	3940	Lepioto sulphureocyanescens – Schirmling
Dominica	08.09.2009	2 \$	3941	Hygrocybe viridiphylla – Saftling
			3141–3946	im KlbG
Dominica	08.09.2009	2 \$	3942	Boletellus coccineus – Röhrling
Dominica	08.09.2009	2 \$	3943	Lactarius rubrilacteus – Milchling
Dominica	08.09.2009	2 \$	3944	Lactarius ferrugineus – Milchling
Dominica	08.09.2009	2 \$	3945	Asterophora lycoperdoides–Stäubender Zwitterling
Dominica	08.09.2009	2 \$	3946	Amanita polypramis – Wulstling
Frankreich	12.06.2010	0,56	4878	aus 4876–4899
				Maroilles – Weichkäse aus Kuhmilch aus MKH
Frankreich	12.06.2010	0,56	4886	aus 4876–4899
				Chaource – Weichkäse aus Kuhmilch aus MKH
Frankreich	12.06.2010	0,56	4890	aus 4876–4899
				Tomme des Pyrénées – Hartkäse aus MKH
Frankreich	12.06.2010	0,56	4894	aus 4876–4899
				Pont l'Evêque – Weichkäse auch Kuhmilch aus MKH

Land	Ausgabe- datum	Nominale	Michel- Nr.	Bezeichnung/Information
Frankreich	12.06.2010	0,56	4898 aus 4876–4899	Foume d'Ambert – Edelpilzkäse aus MKH
Ghana	2005 – 2007	1000 C	3889 aus 3887 – 3892	Großer Schmierling – Gomphidius glutinosus, Tourismus Freimarken
Grenada	09.02.2009	25 C	6129	Panaeolus papilionaceus – Düngerling
Grenada	09.02.2009	50 C	6130	Panaeolus cyanescens – Düngerling
Grenada	09.02.2009	75 C	6131	Panaeolus subbalteatus – Dunkelrandiger Düngerling
Grenada	09.02.2009	90 C	6132	Alboleptonia earlei
Grenada	09.02.2009	1 \$	6133	Panaeolus sphinctrinus – Düngerling
Grenada	09.02.2009	4 \$	6134	Panaeolus fimicola – Düngerling
Grenada	09.02.2009	2,50 \$	6135	Copelandia cyanescens in Kleinbogen
Grenada	09.02.2009	2,50 \$	6136	Psilocybe cubensis – Kahlkopf in Kleinbogen
Grenada	09.02.2009	2,50 \$	6137	Porphyrellus portoricensis – Porphyrröhrling in Kleinbogen
Grenada	09.02.2009	2,50 \$	6138	Psilocybe caeruleascens – Kahlkopf in Kleinbogen
Gren–Grenad.	2.07.2009	25 c	4504	Psilocybe mexicana – Kahlkopf
G–Grenadines	2.07.2009	1 \$	4505	Crinipellis piceae
G–Grenadines	2.07.2009	2 \$	4506	Panaeolus fimicola – Russbrauner Düngerling
G–Grenadines	2.07.2009	5 \$	4507	Psilocybe guilartensis – Kahlkopf
G–Grenadines	2.07.2009	2,50 \$	4508	Psilocybe subcubensis – Kahlkopf
			4508– 4511 = Kleinbogen	
G–Grenadines	2.07.2009	2,50 \$	4509	Psilocybe cubensis – Kahlkopf
G–Grenadines	2.07.2009	2,50 \$	4510	Psilocybe yungensis – Kahlkopf
G–Grenadines	2.07.2009	2,50 \$	4511	Panaeolus subbalteatus – Düngerling
G–Grenadines	2.07.2009	3 \$	4512 aus Block 630	Russula cremeolilacina – Täubling
G–Grenadines	2.07.2009	3 \$	4513 aus Block 630	Psilocybe aztecorum – Kahlkopf
Guinea	06.11.2006	4500 Fr	4255A	Edelreizker – Lactarius deliciosus Pfadfinder

Land	Ausgabe- datum	Nominale	Michel- Nr.	Bezeichnung/Information
Guinea	06.11.2006	7500 Fr	4256 A	Clitocybe gibba – Ockerbrauner Trichterling
Guinea	06.11.2006		Block 972 A mit 4255a	Edelreizker – Lactarius deliciosus
Guinea	06.11.2006		Block 973A mit 4256 A	Clitocybe gibba – Ockerbrauner Trichterling
Guinea	06.11.2006		Block 974 A	mit 4255 A + 4256A
Guinea	05.12.2006	10000 Fr	4363 aus 4353–4364	Russula amoena – schöner Täubling 100 Jahre Pfadfinder
Guinea	05.12.2006	15000 Fr	4364 aus 4353–4364	Hygrophoropsis aurantiaca – Falscher Pflifferlinge
Guinea	05.12.2006	25000 Fr	4375 = Block 1033	Russula amoena – schöner Täubling
Guinea	05.12.2006	25000 Fr	4376 = Block 1044	Hygrophoropsis aurantiaca – Falsche Pflifferlinge
Guinea	28.09.2007	2000 Fr	4680 aus 4665 – 4724	Amanita caesarea – Kaiserling Naturkunde
Guinea	28.09.2007	7500 Fr	4681 aus 4665–4724	Lactarius deliciosus – Edelreizker
Guinea	28.09.2007	20000 Fr	4682 aus 4665–4724	Amanita muscaria – Fliegenpilz
Guinea	28.09.2007	25000 Fr	4740 = Block 1194	Amanita caesarea – Kaiserling
Guinea	28.09.2007	25000 Fr	4741 = Block 1195	Lactarius deliciosus – Edelreizker
Guinea	28.09.2007	25000 Fr	4742 = Block 1196	Amanita muscaria – Fliegenpilz
Guinea	10.03.2008	5000 Fr	5454 aus 5453–5458	Boletus satanas – Satanspilz Albert Schweitzer + Pilze
Guinea	10.03.2008	5000 Fr	4555 aus 5453–5458	Volvariella volvacea – Schwarzstreifiger Scheidling

Land	Ausgabe- datum	Nominale	Michel- Nr.	Bezeichnung/Information
Guinea	10.03.2008	5000 Fr	4556 aus 5453–5458	Russula emetica Kirschröter Speitäubling
Guinea	10.03.2008	5000 Fr	4557 aus 5453–5458	Entoloma hochstetteri – Rötling
Guinea	10.03.2008	5000 Fr	4557 aus 5453–5458	Craterellus cornucopioides – Totentrompete
Guinea	10.03.2008	25000 Fr	5459 = Block 1499	Entoloma hochstetteri – Rötling
Guinea	10.03.2008	25000 Fr	5460 = Block 1500	Craterellus cornucopioides – Totentrompete
Guinea	15.12.2008	5000 Fr	6068 aus 6067–6072	Phallus indusiatus – Trop. Schleierdame Chinesische Flora
Guinea-Biss.	15.07.2005	3000 Fr	3176 aus 3165–3188	Alexander Fleming Nobelpreisträger
Guinea-Biss.	25.10.2005	450	3230–3235	Eulen + Pilze
Guinea-Biss.	25.10.2005	3000 Fr	Block 528 – 533	Eulen + Pilze
Guinea-Biss.	29.01.2007	je 500	3481 – 3485	Louis Pasteur + Rettungshunde Kleinbogen
Guinea-Biss.	29.01.2007	3000 Fr	3485 = Block 584	Louis Pasteur + Rettungshunde
Guinea-Biss.	05.08.2008	500 Fr	3859	Boletus edulis – Steinpilz Käfer + Pilze
Guinea-Biss.	05.08.2008	500 Fr	3860	Leccinum aurantiaca – Espenrotkappe
Guinea-Biss.	05.08.2008	500 Fr	3861	Lactarius torminosus – Birkenreizker
Guinea-Biss.	05.08.2008	500 Fr	3862	Russula cyanoxantha – Frauentäubling
Guinea-Biss.	05.08.2008	3000 Fr	3863 = Block 658	Lactarius chrysorrheus – Goldflüssiger Michling
Guinea-Biss.	01.12.2008	350 Fr	3965 aus 3965–3970	Louis Pasteur, Medizin & Religion
Guinea-Biss.	01.12.2008	1000 Fr	3969 aus 3965–3970	Sir Alexander Fleming



Land	Ausgabe- datum	Nominale	Michel- Nr.	Bezeichnung/Information
Jersey	15.10.2009	37 P	1441	Hygrocybe psittacina – Papageiensaftling
Jersey	15.10.2009	42 P	1442	Russula sardonia – Zitronenblättriger Täubling
Jersey	15.10.2009	45 P	1443	Flammulina velutipes – Samtfussrübling
Jersey	15.10.2009	55 P	1444	Armillaria mellea – Honiggelber Hallimasch
Jersey	15.10.2009	61 P	1445	Aleuria aurantia – Gemeiner Orangebecherling
Jersey	15.10.2009	80 P	1446	Amanita gemmata – Narzissengelber Wulstling
Komoren	02.03.2009	125 Fr	2079	Amanita caesarea – Kaiserling
Komoren	02.03.2009	150 Fr	2080	Amanita pantherina – Pantherpilz
Komoren	02.03.2009	225 Fr	2081	Pleurotus eryngii – Kräuterseitling
Komoren	02.03.2009	300 Fr	2082	Amanita rubescens – Perlpilz
Komoren	02.03.2009	400 Fr	2083	Boletus edulis – Steinpilz
Komoren	02.03.2009	1000 Fr	2084	Pluteus leoninus – Löwengelber Dachpilz
Komoren	02.03.2009	3000 Fr	2085 =	Block 469 Amanita phalloides – Grüner Knollenblätterpilz
Kongo	21.11.2007	960 Fr	1941 I	Amanita rubescens congolensis Perlpilz 100 Jahre Pfadfinder
Kongo	21.11.2007	960 Fr	1942 I	Amanita rubescens – Perlpilz
Kongo	21.11.2007	960 Fr	1943 I	Crucibulum laeve – Tiegelteuerling
Kongo	21.11.2007	960 Fr	1944 I	Agaricus arvensis – Anis – Egerling
Kongo	21.11.2007	960 Fr	1941 II A =	Block 315A Amanita rubescens congolensis Perlpilz
Kongo	21.11.2007	960 Fr	1942 IIA =	Block 316A Amanita rubescens – Perlpilz
Kongo	21.11.2007	960 Fr	1943 IIA =	Block 317A Crucibulum laeve – Tiegelteuerling
Kongo	21.11.2007	960 Fr	1944 IIA =	Block 318 A Agaricus arvensis – Anis – Egerling
Korea – Nord	05.05.2008	12 W	5324	Amanita muscaria Fliegenpilz
Korea – Nord	05.05.2008	50 W	5325	Armillaria mellea – Honiggelber Hallimasch
Korea – Nord	05.05.2008	135 W	5326	Macrolepiota procera – Parasol
Korea – Nord	05.05.2008	155 W	5327	Tricholoma terreum – Erd – Ritterling
Korea – Nord	01.07.2009	140 W	5450 aus	5447–5450 Pilze, Insekten
Lesotho	20.08.2007	1 M	1987	Amanita pantherina – Pantherpilz

Land	Ausgabe- datum	Nominale	Michel- Nr.	Bezeichnung/Information
Lesotho	20.08.2007	1,5 M	1988	Agaricus xanthodermus – Karbolegerling
Lesotho	20.08.2007	2,10 M	1989	Amanita rubescens – Perlpilz
Lesotho	20.08.2007	15 M	1990	Amanita phalloides – Grüner Knollenblätterpilz
Lesotho	20.08.2007	6 M	1991	Amanita phalloides – Grüner Knollenblätterpilz 1991–1994 in KlbG
Lesotho	20.08.2007	6 M	1992	Amanita pantherina – Pantherpilz
Lesotho	20.08.2007	6 M	1993	Panaeolus papilionaceus – Düngerling
Lesotho	20.08.2007	6 M	1994	Amanita rubescens – Perlpilz
Lesotho	20.08.2007	15 M	1995 =	Block 210 Amanita pantherina – Pantherpilz
Lesotho	20.08.2007	15 M	1996 =	Block 211 Podaxis pistillaris
Lettland	12.09.2009	60 S	768 aus	767–768 Russula paludosa – Apfeltäubling Flora des Waldbodens
Liberia	01.03.2007	25 \$	5238	Boletus edulis – Steinpilz
Liberia	01.03.2007	35 \$	5239	Russula adusata – Rauchbrauner Schwarzstäubling
Liberia	01.03.2007	45 \$	5240	Lactarius helvus – Bruchreizker
Liberia	01.03.2007	50 \$	5241	Amanita pantherina – Pantherpilz
Liberia	01.03.2007	45 \$	5242	Amanita bingensis – Rotscheidenwulstling 5242–5245 = KlbG
Liberia	01.03.2007	45 \$	5243	Chlorophyllum molybdites – Grünsporiger Schirmling
Liberia	01.03.2007	45 \$	5244	Calvatia utriformis – Hasenstäubling
Liberia	01.03.2007	45 \$	5245	Amanita loosii – Loose – Wulstling
Liberia	01.03.2007	45 \$	5246	Russula cyanoxantha – Frauentäubling 5246–5249 = KlbG
Liberia	01.03.2007	45 \$	5247	Cantharellus subalbidus – Weißer Pfifferling
Liberia	01.03.2007	45 \$	5248	Leccinum oxydabile – Rötender Rauhfußröhrling
Liberia	01.03.2007	45 \$	5249	Boletus badius – Maronenröhrling
Liberia	01.03.2007	100 \$	5250 =	Block 543 Amanita muscaria – Fliegenpilz

Land	Ausgabe- datum	Nominale	Michel- Nr.	Bezeichnung/Information
Liberia	01.03.2007	100 \$	5251 =	Block 544 Chlorophyllum molybdites – Grünsporiger Schirmling
Liberia	01.03.2007	100 \$	5252 =	Block 545 Agaricus silvaticus – Kleiner Wald – Egerling
Malediven	18.11.2009	8 R	4772	Copelandia bispora – Agaricales 4772–4775 in Klb
Malediven	18.11.2009	8 R	4773	Copelandia cyanescens – Blauender Düngerling
Malediven	18.11.2009	8 R	4774	Psilocybe semilanceata – Spitzkegeliger Kahlkopf
Malediven	18.11.2009	8 R	4775	Volvariella volvacea – Schwarzstreifiger Scheidling
Malediven	18.11.2009	8 R	4776	?
				4776–4781 in Klb.
Malediven	18.11.2009	8 R	4777	?
Malediven	18.11.2009	8 R	4778	?
Malediven	18.11.2009	8 R	4779	?
Malediven	18.11.2009	8 R	4780	?
Malediven	18.11.2009	8 R	4781	?
Malta	17.03.2009	0,05	1584	Laetiporus sulphureus – Schwefelporling
Malta	17.03.2009	0,12	1585	Montagnea arenaria – Steppenpilz
Malta	17.03.2009	0,19	1586	Pleurotus eryngii – Kräuterseitling
Malta	17.03.2009	0,26	1587	Inonotus indicus
Malta	17.03.2009	1,57	1588	Suillus collinitus – Ringloser Butterpilz
Moldawien	27.03.2010	1,20 L	694	Lactarius piperatus – Pfeffermilchling
Moldawien	27.03.2010	2 L	695	Amanita pantherina – Pantherpilz
Moldawien	27.03.2010	5,40 L	696	Russula sanguinea – Blutäublings
Moldawien	27.03.2010	7 L	697	Coprinus picaceus – Spechtintling
Moldawien	27.03.2010			Block 49 mit 694–697
Norfolk-Inseln	29.05.2009	15 C	1060	Gyrodon sp. – Erlengrübling
Norfolk-Inseln	29.05.2009	55 C	1061	Stereum ostrea – Braunsamtiger Schichtpilz
Norfolk-Inseln	29.05.2009	1,40 \$	1062	Gymatoderma elegans var. Lamellatum
Norfolk-Inseln	29.05.2009	2,05 \$	1063	Chlorophyllum molybdites – Grünsporiger Schirmling

Land	Ausgabe- datum	Nominale	Michel- Nr.	Bezeichnung/Information
Norfolk-Inseln	29.05.2009			Block 57 mit 1060–1063
Palau	15.02.2007	1 \$	2617	Entoloma hochstetteri – Rötling
Palau	15.02.2007	1 \$	2618	Aseroe rubra – Rutenpilz
Palau	15.02.2007	1 \$	2619	Omphalotus nidiformis – Trichterling
Palau	15.02.2007	1 \$	2620	Amanita sp. – Wulstling
Palau	15.02.2007	2 \$	2621 =	Block 212 Aseroe rubra – Rutenpilz
Peru	04.05.2009	7,50 \$	2387	aus 2385 – 2388 Morcheln als Nebenmotiv Seltene Tiere
Sao Tomé Pr.	15.03.2007	7000 Db	3004	aus 3004–3043 Pleurotus – Catathelasma – Suillus luteus 100 Jahre Pfadfinder
Sao Tomé Pr.	15.03.2007	9000 Db	3005	aus 3004–3043 Lactarius torminosus + Tricholoma portentosum
Sao Tomé Pr.	15.03.2007	1000 Db	3006	aus 3004–3043 Pleurotus ostreatus, Lactarius necator
Sao Tomé Pr.	15.03.2007	14000 Db	3007	aus 3004–3043 Pleurotus eryngii + Tricholomopsis rutilans
Sao Tomé Pr.	15.03.2007	40000 Db	3044 =	Block 589 Entoloma sinuatum + Calocybe gambosa
Spanien	16.10.2009	0,32	4457	Cantharellus cibarius – Echter Pfifferling
Spanien	16.10.2009	0,32	4458	Boletus pinophilus – Kiefersteinpilz
Schweden	28.01.2010	12 Kr	2734	aus 2733–2734 Nebenmotiv Majas Alphabet Europa – Kinderbücher
Togo	28.12.2006	450 Fr	3341	Coprinus micaceus – Glimmertintling
Togo	28.12.2006	450 Fr	3342	Cookeina sulcipes – Pezizales
Togo	28.12.2006	450 Fr	3343	Hygrocybe firma – Saftling
Togo	28.12.2006	450 Fr	3344	Chlorophyllum molybdites – Grünsporiger Schirmling
Togo	28.12.2006	1500 Fr	3345 =	Block 483 Volvariella esculenta – Reisstrohscheidungling
Tschechien	02.09.2009			Block 38 Pürglitzer Wald – Nebenmotiv Leccinum

# Neuheiten aus der Landwirtschaft

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Australien	3354 - 3358 Block 99 MH 446	23.03.2010	A: landwirtschaftsausstellungen B: Prämiertes Rind; Prämierte Eier; Prämiertes Pferd; Holzhacker; Prämierter Hund
Belgien	4050 - 4059	13.03.2010	A: Tierbabies B: Hühnerküken; Kaninchen; Kätzchen; Entenküken; Fohlen; Welp; Lämmer
Belgien	4086	06.05.2010	A: Grußmarken B: Sekt und Torte
Frankreich	4876 - 4899	12.06.2010	A. Speisen der Regionen B: Quenelles (Geflügel- oder Fischklößchen); Rahmschnitzel; Maroilles (Weichkäse aus Kuhmilch); Clafoutis (Kirschkuchen); Gougère (Käsewindbeutel); Tian (Gemüse-auflauf); Brocciu (Korsischer Schaf- oder Ziegenkäse); Aprikosen in Honig; Bretonischer Hummer; Hecht in klarer Butter; Chaource (Weichkäse aus Kuhmilch); Paris-Brest (Brandteigkuchen mit Buttercreme); Eclade (Miesmuscheln mit Kiefernadeln); Baeckaoffe (Elsässer Eintopf); Tomme des Pyrénées (Hartkäse); Mirabellenkuchen; Kressesuppe; Rahmkuchen mit Lauch; Pont l'Evêque (Weichkäse aus Kuhmilch); Blanc-manger (Kokosnußpudding); Kaviar aus der Aquitaine; Gebratener Kapaun; Fourme d'Ambert (Edelpilzkäse); Tarte Tatin (Gestürzter Apfelkuchen)

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Frankreich	4856	01.05.2010	A: Tourismus B: Nationaler Schafzuchtbetrieb, Rambouillet
Frankreich	4939 - 4944 Block 130	15.06.2010	A: Blockausgabe: Mühlen B: Windmühle, Mont-brun-Lauragis; Windmühle, Cassel; Windmühle des Aigremonts, Bléré; Von Alphonse Daudet beschriebene Windmühle, Fontvieille; Windmühle, Villeneuve-d'Ascq; Meerwasserbetriebene Mühle von Birlot, Insel Bréhat
Griechenland	2547 - 2552	26.04.2010	A: Grüne Entwicklung; Erneuerbare Energie B: Solarenergie; Wasserkraft; Windenergie; Menschenkraft; Wellenkraft; Bioenergie
Israel	2105	14.04.2010	A: Weltausstellung EXPO 2010, Schanghai B: Tröpfchenbewässerungssystem
Japan	5117 - 5126	01.12.2009	A: Blumen der Präfekturen B: Pfirsich; Raps; Kirsche; Pflaume; Myrica rubra
Malaysia	1712 - 1715	23.03.2010	A: Märkte B: Gemüsehändlerin; Markthalle; Lebensmittelhändler; Blumenhändler (da werden auch Kartoffeln verhöckert!)
Portugal	3531 - 3535 3536 Block 301	21.06.2010	A: Portugiesische Käsesorten B: Rabacal; Serra da Estrata; Azeitao; Cabra Transmontano; Sao Jorge
Rumänien	6439 - 6443	29.05.2010	A: Pferderassen B: Huzule; Vollblut-Araber; Lippizaner; Furioso-North Star; Shagya-Araber
Slowenien	853	28.05.2010	A: Slowenische Mythen (VII) B: Kurent (Gott der Freude und des Weines)
Sri Lanka	1738	02.04.2010	A: 100 Jahre Naturkautschukforschung B: Gewinnung von Naturkautschuk, Trockenofen





Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.

Endlich wieder: Dürkheimer Wurstmarkt am 2. und 3. Wochenende im September. Ein Stempel mit Raketen, einer Rebe, Äpfelwoi und Würstchen mit Pieker. Man bekommt den Stempel bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, Stationäre Bearbeitung, Turbinenstraße 35 in 68309 Mannheim

Der Schäfer läuft in Markgröningen am 28. und 29. August. Man beachte die sog. Schäferschaufel auf dem Stempel (damit wirft der Schäfer den Dreck); müssen heutige Schäfer ihr Schaf an der Leine führen? Gibt es keine Hütehunde mehr? Stempel: Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle Brief in 92627 Weiden

Die Altstadt Tübingen auf dem Umbrisch-Provenzalischen Markt weist im Bereich der „Krummen Brücke“ auch ein Postzelt auf. Nix wie hin. Wo trifft man schon das italienische Umbrien und die französische Provence in einem Zelt? Das wird sicherlich so schön wie das „Stuttgarter Weindorf“ im Curpark von Kuxhaven. Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle Brief in 92627 Weiden



Hans-Peter Blume

Der 25. Kartoffelmarkt in Rotenburg an der Wümme findet im Kaufhaus Rotenburg an der Wümme statt. Veranstalter des Knolli-Markts am 26. September 2010 ist der Verein für Touristik und Stadtwerbung e.V. in Rotenburg an der Wümme. Den Stempel erhält man bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle in 10770 Berlin an der Spree, Uhlandstraße 85

Schon "20 Jahre Nationalparkprogramm Biosphärenreservat Rhön". Ein Grund zum Feiern am 26. September 2010 in Probstei Zella (Goethestraße 1). Die Meininger Briefmarkenfreunde zeigen im Stempel einen Frauenschuh (das ist eine Pflanze). Den Stempel erhält man bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle in 10770 Berlin, Uhlandstraße 85

Die „Rhein-Ruhr-Posta“ am 18. September in 58675 Hemer zeigt eine stilisierte Hemerocallis (Tagilie) im Stempel. Veranstalter ist der Förderverein Flora und Philatelie (sind da auch Mitglieder unserer ArGE dabei?) Den Stempel gibt es in Bonn, Am Propsthof 94 bei der Sonderstempelstelle.

Eins, zwei ... Das „Oktoberfest“ in München (vom 18. September bis 4. Oktober 2010) wird vom „Referat für Arbeit und WIRTSCHAFT“ (ach, wie passend) veranstaltet. Den rauchfreien Stempel mit dem Logo 2010 mit Dirndle, Seppelhose, Herzen (aber ohne Maß) erhält man bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Philatelie, in 92627 Weiden.

## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: [rogert@pt.lu](mailto:rogert@pt.lu)

### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

## Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

## Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

## Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

## Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: [KlausHenseler@aol.com](mailto:KlausHenseler@aol.com)

## Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 141 / Oktober 2010 / Auflage 160 Exemplare.

Das Heft 142 kommt nicht mit dem Weihnachtsmann, sondern mit Väterchen Post.



Auf ein Wort ...

*Liebe Mitglieder,*

ein frohes und gutes Jahr 2011 wünsche ich Ihnen und Ihrer Familie im Namen des Vorstandes. Möge Ihnen das Jahr Gesundheit und Zufriedenheit bringen, mögen Ihre Wünsche in Erfüllung gehen.



Ich danke allen Mitgliedern für die Treue zu unserer Arbeitsgemeinschaft. Danke an die Redaktion und Autoren, die mit ihren Beiträgen unser Mitteilungsheft interessant machen.

Auch meinen Vorstandskollegen ein herzliches Dankeschön für die gute Zusammenarbeit.

Ja, auch wir haben leider, wie mehrfach berichtet, wieder Mitglieder verloren. Es ist uns 2010 nicht gelungen, auch nur ein einziges Mitglied für unsere Arbeitsgemeinschaft zu gewinnen, obwohl wir auf einigen Messen mit unserem Stand vertreten waren. Mein Wunsch für das kommende Jahr ist, unseren Mitgliederrückgang zu stoppen und neue Mitglieder zu gewinnen.

Versuchen wir es, mit Ihrer aller Mithilfe könnte dies gelingen! Unter Ihren Sammlerfreunden ist bestimmt ein/e Sammler/in dabei, den Sie für uns werben können. Jedes neue Mitglied wie auch der Werber erhält das Buch mit den Kartoffelbriefmarken geschenkt! Und mit unserem Vierteljahresheft, so meine ich, bieten wir ja gerade neuen Mitgliedern einen guten Einstieg in die Agrarphilatelie.

Dem heutigen Heft liegen die Veränderungen/Ergänzungen unserer Mitgliederdatei bei. Diese Datei wird von unserem Mitglied Jörg Weil verwaltet und das schon seit Jahren ohne Kosten für die Arbeitsgemeinschaft. Einen ganz herzlichen Dank dafür.

2010 konnten wir unsere Vereinsauktion aus mehreren Gründen nicht durchführen. Geplant ist die Auktion aber wieder für 2011, wenn wie angekündigt, neue, gute und preiswerte Belege/Marken eingeliefert werden. Die Vorbereitung und Abwicklung ist eine ziemliche Mordsarbeit – und da sollte sich das für die Sammler und für die Arbeitsgemeinschaft auch lohnen.

Auch 2011 wird unsere Jahreshauptversammlung am letzten Wochenende im Oktober in Sindelfingen stattfinden. Das Protokoll zur Jahreshauptversammlung 2010 finden Sie in diesem Heft. Sindelfingen lohnt sich nicht nur wegen der Möglichkeit, den einen oder anderen Beleg zu finden und kaufen zu können, sondern auch wegen der Gespräche, die man mit den anderen Mitgliedern unserer Arbeitsgemeinschaft führen kann. Und: es ist immer ganz anregend.

Ich wünsche Ihnen einen guten Start ins neue Jahr. Bleiben oder werden Sie gesund

Ihr  
  
Horst Kaczmarczuk

#### Verstorben sind 2010:

Winfried Böcker, Horst Bohlmann und Jean Marie Andre.

Wir werden ihnen ein ehrendes Andenken bewahren.

#### Aus unserer Arbeitsgemeinschaft sind im Jahr 2010 ausgetreten:

Reinhold Erlbeck (Nr. 36), Rolf Allgaier (Nr. 50), Siegbert Maywald (Nr. 73), Dieter Lührmann (Nr. 80), Roman Tscherrig (Nr. 83), Manfred Gawlik (Nr. 105) und Walter Rein (Nr. 127).

Wir bedauern diese Austritte, müssen dafür aber Verständnis aufbringen.

#### Ausgeschlossen aus unserer Arbeitsgemeinschaft wurden:

Heiner Gut (Nr. 7) und Martti Koponen (Nr. 19).

Die Pilz Stempel auf den Umschlagseiten lieferte Siegfried Holstein.



# Inhaltsverzeichnis

Protokoll der Jahreshauptversammlung 2010	4
Geschichte der Kartoffel (Teil 10)	6
Pfingstrosen	8
Enerbiom: Landwirtschaftlich nachhaltige Produktion	9
Das Dubbeglas	11
Haustiere im Stall und auf der Weide	14
Der Weinbau im Rhein-Pfalz-Kreis	21
Weinkellerei Berlucchi auf Briefmarken	30
Neue Agrarplattform unterstützt Landwirte	30
Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen	31
Die Altenwalder Küstenheide	40
Rindviecher	41
Weinfest in Meißen	52
Scuola enologica di Conegliano	53
Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau	54
Wein aktuell	57
Landwirtschaft aktuell (Stempel)	58

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Peter Splett, Kurt Buck, Horst Kaczmarczyk, Klaus Henseler, Siegfried Holstein, Anja Janssen, Johannes Kohnen, Manfred Geib, Heinz Wienold

## Redaktionsschluß:

Bereits am 4. Dezember. Zum Druck gegeben am 5. Dezember. Dieses Heft ist ein Weihnachtsgeschenk für Sie – rechtzeitig oder nachträglich.

Siegfried Holstein

# Protokoll der Jahreshauptversammlung 2010

Unsere diesjährige Jahreshauptversammlung fand entsprechend der Einladung vom Juli mit der Terminänderung im Vierteljahresheft 141 am

Samstag, den 30. Oktober 2010 in der Zeit von 14.00 – 16.00 Uhr

in der Tagungssuite 4 des Hotels Mercure direkt neben der Messehalle der Internationalen Briefmarkenbörse in Sindelfingen statt. Die vorjährige Kritik an der gastronomischen Betreuung führte offensichtlich dazu, daß sich in diesem Jahr überhaupt kein Kellner mehr sehen ließ. Schade, denn ein Glas Wasser oder wie sonst Kaffee und Kuchen hätten uns schon gut getan.

Die vorgesehene Tagesordnung wurde einstimmig angenommen, es gab keine Zusätze.

Unser 1. Vorsitzender Roger Thill übernahm die Begrüßung und eröffnete die Versammlung.

Zum Protokollführer wurde Dr. Siegfried Holstein gewählt.

An der Versammlung nahmen 12 stimmberechtigte Mitglieder und einige Gäste teil.

Bevor der Jahresbericht des Vorstands vom 1. Vorsitzenden verlesen wurde, gedachten wir unserer verstorbenen Mitglieder mit einer Schweigeminute.

Roger Thill gab einen Überblick über die Aktivitäten im Berichtszeitraum und dankte vor allem den Mitgliedern, die durch ihre Mitarbeit an der Gestaltung unseres Mitteilungsheftes für den guten Ruf und die Anerkennung unsere ArGe beigetragen haben. Sein Dank galt auch Frau Eva Kaczmarczyk, die während der Mitgliederversammlung unseren Ausstellungsstand betreute.

Anschließend folgte der Kassenbericht, vorgetragen von unserem Geschäftsführer und Kassierer Horst Kaczmarczyk. Er teilte uns mit, daß die Finanzlage ausgeglichen und selbst bei geringem Mitgliederschwund stabil ist. Zum 1. Januar 2010 hatte die ArGe noch 120 Mitglieder, zum 1. Januar 2011 werden es jedoch weniger als 110 Mitglieder sein.

Den Bericht der Kassenprüfer übernahm Sammlerfreundin Anja Janssen. Es wurden keine Unregelmäßigkeiten festgestellt.

Die nun folgende Entlastung sowohl des Vorstandes als auch des Geschäftsführers erfolgte bei Stimmenthaltung der Vorstandsmitglieder einstimmig.

Unter dem Tagesordnungspunkt „Verschiedenes“ gab es eine lebhafte Diskussion zur Erstellung einer eigenen Webseite der ArGe. Unser Mitglied Ulrich Oltersdorf, uns durch seinen Internetauftritt [www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de](http://www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de) ja gut bekannt, erklärte sich bereit, die Grundstruktur dafür zu erarbeiten\*). Die anwesenden Mitglieder waren überwiegend dafür, als Titel „Agrarphilatelie“ zu wählen.

Ein weiteres Thema war die erfolgreiche Durchführung unserer internen Fernauktionen von Mitgliedern für Mitglieder. Leider hatte die letzte Fernauktion ein unbefriedigendes Ergebnis. Der Aufwand der Organisation der Auktion stand in keinem Verhältnis zum Ergebnis. Horst Kaczmarczyk wäre aber bereit, frühestens 2012 wieder eine Fernauktion zu organisieren, wenn wenigstens 800 neue preisgünstige Belege eingereicht würden

Mit Dank an die teilnehmenden Mitglieder für die konstruktive Diskussion schloß unser Vorsitzender die Mitgliederversammlung gegen 16.00 Uhr, so daß die folgende Stunde noch rege zum Tausch und für Gespräche genutzt werden konnte.

\*) Ist inzwischen geschehen: [www.agrarphilatelie.de](http://www.agrarphilatelie.de)

## Internet Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

NEU: [www.agrarphilatelie.de](http://www.agrarphilatelie.de) (die website unserer ArGe)

[www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de](http://www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de) (von Ernährungswerkstatt Ulrich Oltersdorf)

[www.mykotheek.de](http://www.mykotheek.de) (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

[www.kartoffel\\_geschichte.de](http://www.kartoffel_geschichte.de) (von Klaus Henseler)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E Mail zugeleitet.

# Geschichte der Kartoffel Teil 10

## Francis Drake bringt die Kartoffel nach England

Francis Drake, geboren 1540, gestorben 1596, unternimmt seine ersten Seereisen nach Hinterindien und Guinea als Begleiter des Hauptverantwortlichen für den englischen Sklavenhandel, John Hawkins. Als 32-jähriger Kapitän im Golf von Mexiko plündert er 1572 die Stadt Nombre de Dios und fängt ein Jahr später einen spanischen Silbertransport von 40.000 Pfund ab – eine riesige Beute für einen aufstrebenden jungen Mann. 1577 stellt Drake bei seiner Weltreise auf der Insel Mocha (Chile) fest, daß die Kartoffel dort die Hauptnahrung der „Indianer“ ist: *„The people came down to us to the water side ..., bringing to us potatoes, rootes and two very fat sheepe.“*

1585 segelte Drake wiederum mit einer großen Flotte und königlichem Kaperbrief nach Amerika und besuchte die erste englische Kolonie in der Neuen Welt, die Insel Roanoke vor der Küste North Carolinas, von wo aus er der Überlieferung zufolge Tabak an Bord nahm und später in England einführte. Auf der Weiterreise nach Südamerika eroberte er den Ort Santa Fé in Venezuela; bei dieser Gelegenheit nahm er auch Kartoffeln mit an Bord, von denen er einige später an den Geographen Thomas Harriott weitergab, der sie wiederum nach England brachte.



Drake ist der erste Engländer, der die Welt umsegelte. Er wird für seine Entdeckungen von Königin Elisabeth I. geadelt.



Francis Drake (1540–1596) gilt in Deutschland als Entdecker der Kartoffel. Heinrich Heine: „Luther erschütterte Deutschland – aber Francis Drake beruhigte es wieder: Er gab uns die Kartoffel.“ Auf einer Marke aus Tristan da Cunha wird Drakes Reise mit der „Golden Hind“ gezeigt. John Hawkins und Francis Drake auf einer Briefmarke eines karibischen Inselparadieses. Drake und Clusius trafen sich 1581, aber über Kartoffeln sprachen sie wohl nicht.

## Nach Irland

Kartoffeln sollen an Bord gewesen sein, als der spanische König Philipp II. 1588 seine „Armada“ zur Eroberung von England ausschickt, aber die Flotte wird durch Sturm und Sir Francis Drake auf den Grund der Irischen See geschickt; dabei sollen einige Kisten mit Kartoffeln an die irische Küste gespült worden sein. Seitdem würden *buntatas*, Kartoffeln, in Irland angebaut. Diese erstaunliche Geschichte über die Einführung der Kartoffel in Irland durch ein Schiff der „Armada“ wird in ähnlicher Form auch über England berichtet. Doch es ist unglaublich und wird auch durch keine Dokumente belegt.

Den Preis für die erste Kartoffel in Irland gebührt deshalb Sir Walter Raleigh. Raleigh soll nicht sehr erbaute gewesen sein über die Kartoffel, denn Thomas Harriott gab ihm angeblich Kartoffelbeeren zum Essen. Auch wenn Raleigh danach an Magenbeschwerden gelitten haben soll, in Irland, auf seinem Gut *Myrtle Grove* in Youghal, ließ er ab 1587



Die spanische Flotte geht in der Irischen See unter, weil der Sturm bläst; der Sieg über die Armada begründet Großbritanniens Ruhm auf See. Sir Walter Raleigh (1552–1618) war Amerikafahrer, Abenteurer, Kaufmann, Politiker, Seeräuber mit königlichem Kaperbrief, Liebhaber der Königin Elisabeth I., Schriftsteller und Dichter, ein Intellektueller, der 1618 nach dreizehn Jahren Gefangenschaft im *Tower* öffentlich auf dem Schafott endet. Raleigh soll der Schöpfer der Bezeichnung „potato“ sein. Sir Robert Boyle (1626–1691) läßt Kartoffeln auf seinem Gut in Cork anbauen und propagiert als Präsident der *Royal Society* den Kartoffelanbau im Königreich, um die Not der Armen zu lindern; das ist bemerkenswert, da doch Richard Boyle freiwillig Keuschheit gelobt hatte, weil er erkannte, Frauen und Physik würden nicht zusammenpassen.



die Kartoffel anbauen, brach aber diese Bepflanzung nach zwei Jahren wieder ab. Raleigh verkaufte sein Grundstück um 1604 an Richard Boyle, dem Präsidenten der berühmten *Royal Society*, der wieder Kartoffeln anbauen läßt.

Seiner Königin Elisabeth I. soll Raleigh einige Kartoffeln zum Geschenk gemacht haben, aber die nichtsnutzigen Köche sollen die Knollen weggeworfen haben, so daß Elisabeth nur eine bitter schmeckende Suppe aus den Blättern erhalten habe. Dies ist eine Geschichte über die Kartoffel, die unglaublich ist: Da Raleigh wußte, daß die Knollen der eßbare Teil der Pflanze waren, so wird er wohl nicht die Blätter oder Beeren zum Kochen gegeben haben und schon gar nicht bei einem Festmahl mit seiner Königin.

(wird fortgesetzt)



Kurt Buck

## Pfingstrosen

### 45 Cent, *Paeonia officinalis* (Echte Pfingstrose)

Die echte Pfingstrose ist am Waldrand, auf Lichtungen, aber auch auf verwilderten Wiesen anzutreffen und ist eine ausdauernde krautige Pflanze. Die Blüten sind für unsere Verhältnisse relativ groß, attraktiv und purpurrot.

### 92 Cent, *Paeonia rockii* (Rockii Pfingstrose)

Die Rockii Pfingstrose, an mancher Stelle auch als Unterart der Staudenpfingstrose bezeichnet, stammt aus dem Mittelwesten Chinas, wo man sie in den Höhenlagen findet. Dort gedeiht sie in ihrem natürlichen Umfeld, obwohl sie uns als Zierpflanze geläufiger ist. Die Chinesen sind große Liebhaber,





Veredler und Züchter von Pfingstrosen. Es wurden bereits zahlreiche Kulturvarietäten der Rockii Pfingstrose mit unterschiedlicher Färbung der Kelchblätter gezüchtet. Im Unterschied zu unserer Art hat diese Pfingstrose holzige Wurzelstöcke und ist deshalb von etwas höherem Pflanzenwuchs.



Anja Janssen

## ENERBIOM: Landwirtschaftlich nachhaltige Produktion von Biomasse Energie

Das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Eifel in Bitburg beteiligt sich an dem interterritorialen Projekt ENERBIOM in der Großregion. Der Name des Projektes setzt sich aus Energie und Biomasse zusammen. Ziel des Projektes ist es Anbauempfehlungen zur Energieproduktion aus landwirtschaftlicher Biomasse unter Berücksichtigung agro-ökologischer Bedingungen in Gebieten mit starken Umwelteinschränkungen auszuarbeiten.

Die Projektstandorte liegen unter anderem in eingeschränkten Gebieten wie in Mittelgebirgszonen, Wasserschutzgebieten, Natura 2000-Gebieten. Im Versuch werden die Dauerkulturen Miscanthus, Switchgrass und Rohrschwengel angebaut. Im Rahmen einer Fruchtfolge werden Mais, Dinkel, Roggen, Hanf sowie Sorghum (Hirse) angebaut. Betrachtet man sich die Kulturen so fällt einem nur der Mais als bisher bekannte eingesetzte Kultur zur Energieerzeugung ins Auge.

In Zeiten der unzähligen Teller-Tank-Diskussionen und des Monokulturanbaus werden deshalb noch unbekanntere Pflanzen untersucht, um die Vielfalt im Energiepflanzenanbau zu vergrößern. Miscanthus, ebenfalls als Chinaschilf bekannt, stammt aus Südostasien und kann bis zu 20 Jahren genutzt werden.

Zur Zeit wird Miscanthus in Form von Hackschnitzeln zur Verbrennung genutzt. Ein Kilogramm Trockenstoff entspricht etwa 0,5 Liter Heizöl. Aber auch im Gartenbereich als Rindenmulchersatz wie auch als Pferdeeinstreu findet Miscanthus Verwendung.

Das Switchgrass ist ein Präriegras aus Nordamerika und kann ebenfalls 15 bis 20 Jahre genutzt werden. Es kann als Futtergras, Nachwachsender Rohstoff und als Zierpflanze verwendet werden. Hierbei gilt es den Hochland- und den Tieflandtyp zu unterscheiden. Der Hochlandtyp bringt wegen seiner wärmeliebenden Eigenschaft höhere Biomasserträge als der Tieflandtyp. Jedoch eignet er sich aufgrund unseres Klimas und seiner geringen Winterhärte nicht zum hiesigen Anbau.

Der Tieflandtyp erzielt zwar niedrigere Biomasserträge, ist aber kältetoleranter und deshalb für den Anbau in Mittel- und Nordeuropa geeignet. Rohrschwengel ist ein Futtergras, welches aber aufgrund seiner rauen Struktur nur ungern von Wiederkäuern aufgenommen wird. Diese Struktur macht man sich aber zu Nutze und benutzt den Rohrschwengel auf Pferderennbahnen und als Randstreifen an Motorsportstrecken. Der Rohrschwengel wird jährlich 3–5 mal geerntet und im Rahmen des Projektes als Biogassubstrat untersucht (1 Tonne Frischmasse entspricht ca. 210 m<sup>3</sup> Biogas).

Der Hanf wird schon lange Zeit industriell verwendet (Fasern, Vogelnahrung, Öl, Textilien). Er zeichnet sich im Anbau durch sehr gute Unkrautunterdrückung und Durchwurzelung aus. Es dürfen aber nur Sorten angebaut werden, welche THC-Werte geringer 0,2% aufweisen. Der Sorghum (Hirse) verträgt Trockenheit aber keine Kälte, somit ist er für die Projektstandorte interessant, da sie sich klimatisch unterscheiden. Der Anbau erfolgt abhängig von der Nutzungsart, es gibt Körner-, Faser- und Zuckersorghum.

Im Rahmen des Projektes wird Fasersorghum auf seine Eignung als Biomasselieferant untersucht. Die dargestellten Kulturen werden hinsichtlich der drei Nutzungswege Biogas, Verbrennung sowie Bioethanol der 2. Generation untersucht. Die Versuchstandorte liegen in Frankreich (Gerbevillers), in Belgien (Libramont) sowie in Deutschland (Bitburg).

Jede Kultur wird in sieben Varianten untersucht. Die Varianten unterscheiden sich in ihrer Art der Düngung (mineralisch, organisch) Düngungsintensität (0 kg Stickstoff bis 240 kg Stickstoff) sowie in der Art der Unkrautbekämpfung (chemisch, mechanisch). Neun Partner in der Großregion haben sich zusammengeschlossen um das Projektziel des nachhaltigen Energiepflanzenanbaus zu erreichen, diese Projektpartner sind:

In Deutschland: Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Eifel, Institut für Zukunfts- Energie- Systeme Saarbrücken

In Luxemburg: Centre de Recherche Public Gabriel Lippmann

In Belgien: Agra Ost, Provinz Lüttich, Centre wallon de Recherches agronomiques

In Frankreich: Chambres d'Agriculture de Lorraine, Agria Lorraine, Trame

Johannes Kohnen

## Das Dubbeglas

Auf dem Dürkheimer-Wurstmarkt-Stempel (Beitrag von Hans-Peter Blume, Landwirtschaft aktuell, S. 170, Vierteljahresheft 141, Oktober 2010) ist natürlich ein Dubbeglas abgebildet. Selbstverständlich kann man aus einem solchen Glas auch Äpfelwoi trinken, das dürfte allerdings in der Pfalz eher selten vorkommen. Auf dem größten Weinfest der Welt, dem Dürkheimer Wurstmarkt, wird eben Wein getrunken und das Dubbeglas hat hier seine Geburtsstätte.

„Der Überlieferung nach wurde das Dubbeglas von Metzgern aus Bad Dürkheim erfunden, weil bei Schlachtfesten die üblichen glatten Stangengläser zu leicht aus der feuchten Hand rutschten.“ (Königliches Weinlexikon von Katja Schweder, Julia Becker, Susanne Winterling, ISBN 978-3-937329-32-1). „Dubbeglas deswegen, weil es sich im Gegensatz zum herkömmlichen Stangenglas in der Zylinderform nach unten verjüngt und rund herum mit kleinen Einbuchtungen, sogenannten ‚Tupfen‘ versehen ist.“ (Königliches Weinlexikon).

Das echte Dubbeglas faßt einen halben Liter Wein und hat seinen „festen Platz“ auf den Pfälzer Weinfesten, wo es bei den Weingenießern die Runde macht und in der Saison, die in der Pfalz fast das ganze Jahr über dauert, wandert das Dubbeglas auch in die Hände so mancher Touristen, die auf diese Weise dann den Pfälzer Wein in ungewohnten Mengen kennenlernen. Doch Vorsicht, es ist ja eigentlich gedacht als ein Glas, aus dem die ganze Weirunde trinkt, bei dem der Wein in bekömmlichen Schlückchen aufgeteilt wird.

Eine Vermutung: Das Dubbeglas ist so beliebt, weil es nicht nur eine große Weinmenge faßt, sondern weil es besonders für Weingenießler geeignet ist, die vielleicht etwas zu tief ins Glas geschaut haben. Diese haben mit Hilfe des Dubbeglases noch alles fest im Griff, was ihnen bei Gläsern ohne Dubben entgleiten könnte, also eine Art Prothese, die zu mehr Weingenuß beiträgt, ohne daß man gleich ganz aus der Rolle fällt. So verdanken wir den Metzgern nicht nur den Wurstgenuß, sondern auch noch den gesteigerten Weingenuß.



## Nachricht, Von den Erd-Aepfeln oder Ertuffeln.

**D**ie Vortheile so durch diese Ertuffeln im Voigt-Lande, in Schweden, in Brabant und an mehreren anderen Orten für die Wirthschaft hervorgebracht worden, sind aus öffentlichen Nachrichten bereits bekannt.

In hiesigen Landen hat die Erfahrung ein gleiches gelehret, und an einem Orte, wo man bey guter Cultur des Ackers und gewisser Witterung, nach der ersten Saat nur das 3te Korn zu rechnen hat, haben die Versuche mit Erd-Aepfeln, oder Ertuffeln, ihren Vortheil sehr gut gezeigt.

Man hat einige in schwarze mit Moch vermischte Erde, andre in sandiges Garten-Land, und einen Theil in ein Stück Feldes, wovon das übrige mit weissen Habern bestellt worden, eingelegt.

In der schwarzen Erde sind sie am besten gerathen, und ist zu schließen, daß sie einen lockeren, tief genug umgebrachten Boden, anbey nicht gar zu schlechten Dünger, erfordern.

Man hat von obigem Versuch in vorigem Sommer, ohngeachtet der Dürre in schwarzer Erde, 99. Himten, im Feld-Lande von miltler Güte 80. Himten, und im leichten Sande 76. Himten, auf einen Morgen berechnen können, und in bemeldeter schwarzen Erde sind Stücke gewachsen, die 1½ Pfund gewogen; auch sind sie im Hopfen-Garten, der in den Zwischen-Räumen wo kein Hopfen liegt, überall mit Ertuffeln bepflanzt worden, sehr wol gerathen; und wie aus letzterem zu folgern, daß sie auch an ganz dumpfigen Orten gut fortwachsen, so würden Felder, die allenthalben mit Holz umgeben sind, und wo die Früchte am allernächsten zu scheffeln pflegen, auf diese Art weit vortheilhafter zu nutzen stehen.

Der Nuße der Ertuffeln ist so allgemein, daß man dabey andre Korn-Früchte im Nothfall entrathen kan.

Man hat gutes wohlgeschmeckendes Brod blos von Ertuffeln backen lassen, welches wenig Unterscheid vom Nocken-Brodte gehabt;

Wenn man 3 Nocken-Mehl zusehen will, so werden die Ertuffeln gekocht, gemüset, und beym Auskneten zu dem Teich gethan;

Soll aber das Brod aus 3 Ertuffeln und 3 Nocken-Mehl, oder in Nothfällen aus lauter Ertuffeln-Mehl bestehen, so läst man die Ertuffeln in warmen Wasser mit einem stumpfen Besen tüchtig und rein abschlagen, die

die zu Mittel-Mehl läst man schälen, beyde aber vermittelst eines Hobels den man zum Sauren-Kohl zu gebrauchen pfeget, von einander schneiden, die Scheiben sowol von geschälten als ungeschälten läst may jede besonders auf der Darre trocknen, auf der Mühle mahlen, und so hat man ein sehr gutes wohlfeiles Mehl zu Mittel- und groben Brode.

Wie die Ertuffeln sonst auf verschiedene Weise zur Speise für Menschen zu bereiten, sonderlich alle Garten-Früchte die sonst mit Mehl angerühret werden, mit zerriebenen Ertuffeln zu kochen stehen; so macht man auch daraus ganz feines Mehl zu Backwerk, Stärke und Puder, wiewol letzteres etwas mühsam und kostbar ist.

Man kan sowol Schweine als alle andre Arten von Vieh mit Ertuffeln nicht nur unterhalten, sondern auch, wie die Erfahrung gezeiget, mästen.

Um die Ertuffeln im Winter für Frost und Verderben zu bewahren, kan man sie im Herbst bald nach der Erndte, und bevor Frost einfällt, auf oben gemeldete Art nach einander dörren, wozu der Bauer statt der Darre/die an verschiedenen Orten vor den Dörfern zum Flachß-Trocknen angelegte Ofens, gebrauchen, die gedorrte Ertuffeln allensals nur zur Hälfte unter dem Rocken, Buchweizen oder Gerste mahlen lassen, nützlich zum Brode, zum Getränke, und für das Vieh gebrauchen kan.

Eine gemachte Probe im kleinem, giebt Hofnung, daß das Schroot von Ertuffeln auch in Brandtwein, Brennen auf; ergiebiger als das von Rocken sey.

Uebrigens ist anzurathen, die Ertuffeln bis 2 Fuß aneinander zu setzen, und für allen Dingen das Häuffeln nicht zu vergessen. Hannover den 29. Jan. 1754.

Das vorstehende Ertuffel Dokument aus Hannover stammt aus dem Jahr 1754. Es ist ein tatsächlich in jenem fernen Jahr auf einer Handpresse mit handgesetzten Lettern gedruckt worden.

## Information der Literaturstelle

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arbeitsgemeinschaft. Von manchen Heften (aus den Anfangszeiten der ArGe) sind noch bis zu einhundert Stück vorhanden. Sollten Ihnen – zum Beispiel weil Sie noch nicht so lange in unserer Arge sind – noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro je Ausgabe plus Porto beziehen. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, werden als Fotokopien erstellt.

Anja Janssen

## Haustiere im Stall und auf der Weide

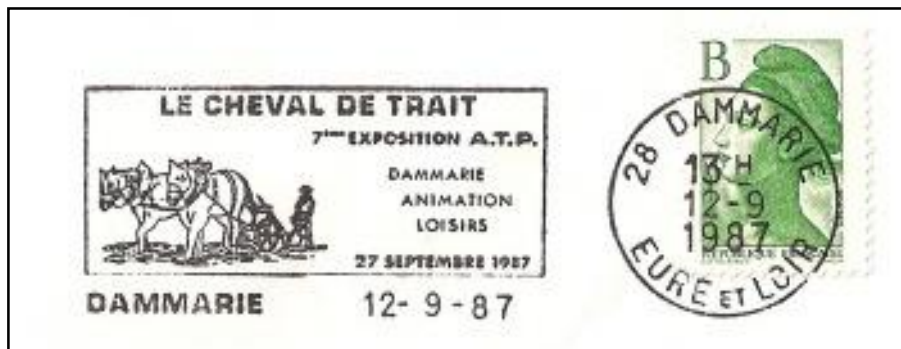
Nicht nur die Tiere, welche mit uns zu Hause leben, nennt man Haustiere. Haustiere sind Tiere, die vom Menschen gezüchtet wurden um ihnen nützlich zu sein. Daraus leitet sich auch das Wort „Nutztier“ ab, unter dem wir Tiere verstehen, die auf einem Bauernhof leben. Bauernhoftiere liefern uns Nahrung, sie pflegen unsere Landschaft und haben unseren Vorfahren bei schweren Arbeiten geholfen.



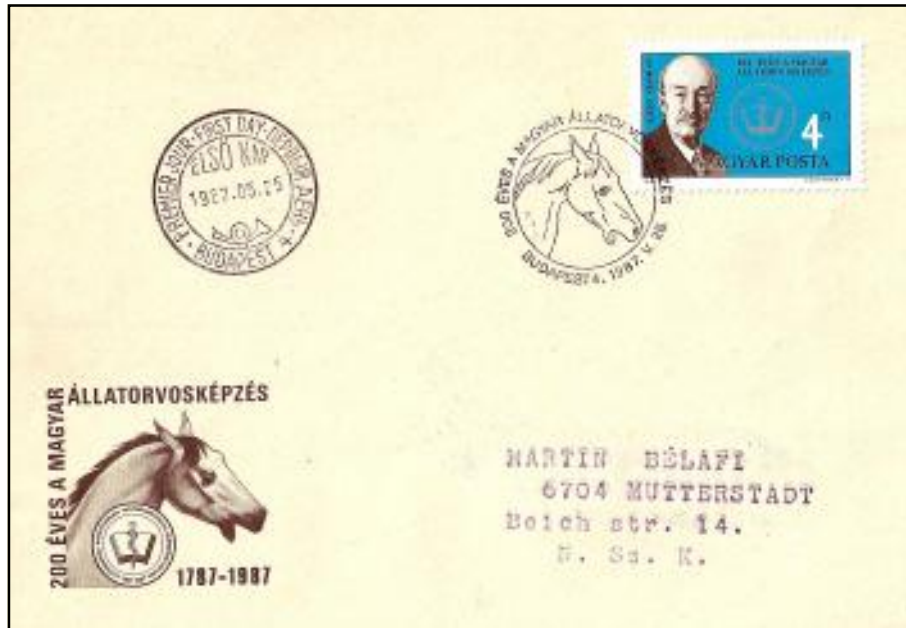
Früher gab es die großen landwirtschaftlichen Maschinen wie Traktoren noch nicht um den Landwirten die Arbeit auf dem Feld zu erleichtern. Diese Zug- oder Feldarbeiten wurden damals von Pferden oder Ochsen erledigt. Auf dem Stempel und der Marke sind arbeitende Pferde zu sehen. Sie ziehen entweder alleine oder im Gespann die Feldarbeitsgeräte wie den Pflug oder die Walze. Pferde dienten damals als Reit-, Arbeits- und Lasttiere.



In der heutigen Zeit werden sie zur Freizeitgestaltung genutzt. Eine untergeordnete Rolle spielt die Nahrungslieferung durch das Pferd für den Menschen wie das Fleisch, die Stutenmilch oder die Haut, welche zu Leder verarbeitet wird. Wie die Pferde wur-







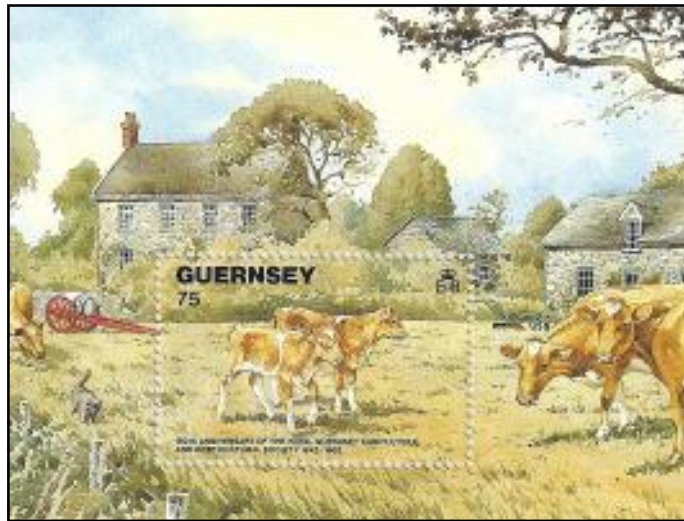
den auch die Rinder als Arbeitstiere genutzt. Aber nicht nur seine Kraft, sondern auch die Eigenschaft als Nahrungsmittel-lieferant spielt eine große Rolle. Rinder liefern uns Fleisch und Milch, aus der unterschiedliche Produkte hergestellt werden.

Vieles was wir im Kühlregal finden stammt von der Kuh unter anderem Joghurt, Käse, Sahne und Quark. Das weibliche Rind nennt man ab der Geburt ihres ersten

Kalbes Kuh. Als Bulle, Stier oder Ochse werden die männlichen Rinder bezeichnet. Rinder fühlen sich in der Herde am wohlsten. Meistens sind aber bloß die Kühe mit ihren Kälbern ohne Bullen auf der Weide zu sehen.

Rinder lassen sich aufgrund ihrer Nutzungsrichtung unterscheiden. Es gibt die Milch- bzw. fleischbetonten Rassen sowie Zweinutzungsrasen, welche beide Eigenschaften vereinen. In Deutschland sind vorwiegend die





Rassen Schwarz- und Rotbunt zu finden. Diese Rassen wurden zur Milchproduktion gezüchtet. Ab der Geburt ihres ersten Kalbes, nach 9 Monaten Trächtigkeit, geben die Kühe Milch. Mutterkühe bleiben mit ihren Kälbern und der Herde den größten Teil des Jahres auf der Weide. Im Unterschied zu den anderen Kühen können die Kälber jederzeit bei der Mutter säugen. Kühe, welche auf Bauernhöfen leben, werden morgens und abends gemolken. Aus dieser Milch werden die Milchprodukte hergestellt. Eine gute Kuh gibt ca. 40 Liter Milch pro Tag.



Auch im Bereich des Melkens gab es Fortschritte. Die Kühe werden meist in einem Melkstand gemolken, auf der Briefmarke ist ein Melkkarussell zu sehen. Es gibt aber auch so genannte Melkroboter, in den die Kühe von selbst gehen und der sie dann melkt. Somit hat sich der Landwirt diese Arbeit erspart und

ist flexibler. Früher mußte er seine Kühe von Hand melken. Die weiblichen Fleischrinder geben weniger Milch, haben aber besseres Fleisch. Das robuste Schottische Hochlandrind gibt zwar nicht so viel Milch, liefert dafür aber sehr gesundes Fleisch.



Nicht nur Rinder, sondern auch Schafe sind draußen auf der Weide zu finden. Sie dienen der Landschaftspflege und liefern uns Milch, Fleisch und Wolle. Auf Deichen werden oft Schafe gehalten, damit sie das Gras kurz halten und den Boden festigen. Weibliche Schafe werden als Mutterschaf bezeichnet und die männlichen nennt man Bock oder Widder. Schafe gehören zu den ältesten Haustieren und wurden schon 3000 Jahre v. Chr. als Nutztier zur Fleisch- und Wollproduktion gehalten. Man unterscheidet: Wollschafe, Woll- Fleischschafe, Fleischschafe, Milchschafe und Pelzschafe. Die Schafwolle wurde nach und nach durch die Baumwolle ersetzt. Somit traten das Fleisch und die Milch in den Vordergrund. Die gemolkene Milch wird zum größten Teil zu Käse verarbeitet. Die Ziege zählt ebenfalls zu den ältesten



und den ersten wirtschaftlich genutzten Haustieren. Eine Ziege ist sehr leicht zu ernähren und zu halten. Der Pflanzenfresser liefert uns Fleisch, Leder und Milch. Ziegen können mehr Milch geben als Schafe. Diese Milch wird auch zu Käse verarbeitet.



Der bedeutendste Fleischlieferant auf einem Bauernhof ist allerdings das Schwein. Die weiblichen Schweine nennt man Sau und das männliche Schwein wird als Eber bezeichnet. Wie die Schafe und die Ziegen gehört das Schwein zu den Paarhufern. Unser bekanntes Hausschwein ist die Nutzform des Wildschweines.

Seit über 9000 Jahren halten sich die Menschen Schweine zur Fleischerzeugung. Die Jungtiere werden Ferkel genannt. Ab einem Gewicht von 5 Kilogramm werden sie als „Läufer“ bezeichnet. Die Sau bringt ihre durchschnittlich 10 Ferkel pro Wurf nach 3 Monaten, 3 Wochen und 3 Tagen zur Welt. Im Durchschnitt der Jahre werfen die Sauen etwa 2,3 mal pro Jahr.

Schweine sind entgegen ihrem Ruf „dumm und dreckig“ zu sein, sehr intelligent und reinlich. Sie suhlen sich zur Reinigung und zum Schutz vor Sonnenbrand gerne im Schlamm. Auch Schweine sind Herdentiere und leben gerne in Gruppen zusammen. Weibliche Schweine heißen vor der ersten Geburt ihrer Ferkel „Jungsau“. Diese werden auf dem Bauernhof in Gruppen gehalten, damit sie sich „kennnenlernen“. Dies ist wichtig, da sie später in einem gemeinsamen Stall leben. Eine Gruppe von Schweinen wird in einer Bucht gehalten, in der sie sich bewegen, spielen und fressen können. Die Ferkel werden bis zu einem Alter von ca. 6 Monaten gemästet und dann geschlachtet. Würde man sie nicht schlachten, könnten sie bis zu 12 Jahren alt werden.



Nicht zu vergessen ist das Geflügel als Fleisch- und Eierlieferant. Als Geflügel werden nicht nur Hühner auf einem Bauernhof gehalten.

Weiteres Nutzgeflügel sind unter anderem die Gänse und Truthühner. Männliche Truthühner heißen Truthahn und weibliche nennt man Truthennen. Sie werden zur Fleischproduktion gehalten. Besonders in Amerika wird an Thanksgiving traditionell Truthahn gegessen.



Nicht nur wegen ihres Fleisches, sondern auch wegen ihrer Federn sind auch Gänse auf dem Bauernhof zu finden. Die Federn der Gänse werden unter anderem als Füllmaterial für Kissen und Bettdecken benutzt.



Ein anderes Produkt liefern uns die Hühner. Das weibliche Huhn, die Henne/das Huhn, legt die Eier. Werden diese ausgebrütet schlüpfen nach 21 Tagen die Küken. Haushühner können im Jahr 250 bis 300 Eier legen, wenn ihnen das Ei täglich weggenommen wird. Die sogenannten Legehennen sind Hühner aus Hybridrassen, welche gezüchtet wurden, um Eier zu legen. Es gibt weiße und braune Legehybriden und somit kommen die unterschiedlichen Eierfarben zustande. Die männlichen Hühner, die Hähne/Gockel werden hauptsächlich zur Fleischproduktion genutzt. Wie auch bei den anderen Tieren gibt es viel verschiedene Hühnerrassen mit unterschiedlichen Eigenschaften und unterschiedlichem Aussehen. Aber nicht nur die Hennen und die Hähne zählen zu den Hühnern. Zu den Hühnern zählen ebenfalls das Stubenküken, die Poularden, die Kapaune



und das Suppenhuhn. Die Hühner haben den größten Anteil am Nutz- und Ziergeflügel. Die Zucht ist soweit fortgeschritten, daß die biologisch möglichen Leistungen nahezu erreicht sind. Um das Jahr 1400 v. Chr. gelangten die Haushühner von Indien nach China und von dort weiter nach Westen. Die Römer führten neben den schon bekannten auch neue und edlere Rassen in die Mittelmeerländer und Vorderasien ein. Für sie spielten die Hühner auch zu religiösen Zwecken eine Rolle. Schon zu Beginn des Mittel-

alters wurden sie in Deutschland gehalten. Mit den Eiern und dem Fleisch bezahlten unsere Vorfahren ihre Steuern und Zinsen. Somit läßt sich erklären, warum die Nutztiere als Haustiere für uns eine so große Rolle spielen. Sie bringen und sind für uns nicht nur Lebensmittel, sondern waren der Menschheit in der Vergangenheit und sind heute noch für uns eine große Hilfe.





Stefan Hilz

## Der Weinbau im Rhein Pfalz Kreis

Wer kennt die „Lange Els“, den „Schafberg“ oder den „Burgweg“ im Rhein-Pfalz-Kreis? All dies sind Standorte im Rhein-Pfalz-Kreis, auf denen Reben wachsen. Insgesamt 318 Hektar Rebfläche und noch einige Einzellagen mehr als die genannten gibt es heute im Kreisgebiet; mit 1,4 Prozent der Rebfläche ist dies eine eher unbedeutende Größe im pfälzischen Rebenmeer. Umso wichtiger ist die Rolle, die der Weinbau für die Menschen und ihr Selbstverständnis in den Weinbaugemeinden des Rhein-Pfalz-Kreises spielt.

Die Pfalz als das mit aktuell 23.466 Hektar zweitgrößte deutsche Weinbaugebiet verläuft links des Rheins im westlichen Teil des Oberrheingrabens als geschlossener Rebgürtel in rund 80 Kilometer Länge und 5 bis 20 Kilometer Breite von der Grenze zum Elsaß im Süden bis zum Zellertal im Norden. Nach der flächenmäßig größten Ausdehnung im Mittelalter hat sich durch Kriegswirren und ungünstige Wirtschaftsverhältnisse der Weinbau im 20. Jahrhundert auf die für den Weinbau bevorzugten Standorte zurückgezogen.

Wertvolle Hinweise zur Bedeutung des Weinbaues in früherer Zeit liefert das Buch „Die Pfalz am Rhein und ihre Weine“ von 1927. Dort ist bereits erwähnt, daß beispielsweise der Lamsheim in der Lorscher Urkunde unter Karl dem Großen als weinbautreibende Gemeinde genannt wird. Rödersheim wird zum ersten Male in einer Urkunde von König Ludwig des Deutschen als Weinort aufgeführt. Heßheim wird schon 729 urkundlich als Weinbauort und Heuchelheim als weinbautreibende Gemeinde unter Pippin erwähnt.



Absenderfreistempel vom 8. September 1967 des alten Landkreises Frankenthal, der im Zuge der rheinland pfälzischen Gebietsreform 1969 mit einer Teilfläche in den neuen Landkreis Ludwigshafen überführt wurde. Das Wappen zeigt eine Traube als Hinweis auf den Weinbau im Kreisgebiet.

## Die Rebflächen

Die Rebfläche des Rhein-Pfalz-Kreises beträgt im Mai 2010 nach einer Auswertung der Weinbaukartei der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz 318,8846 Hektar. Legt man für das Jahr 2009 den durchschnittlichen Hektarertrag des Bereiches Mittelhaardt/Deutsche Weinstraße, in dem sich der überwiegende Teil der Rebflächen des Rhein-Pfalz-Kreises befindet, von 99,6 Hektoliter je Hektar zu Grunde, so ergibt sich daraus eine Weinerzeugungsmenge von rund 32000 Hektoliter im Landkreis. Bezogen auf die pfälzische Gesamternte von 2,353 Millionen Hektoliter entspricht dies einem Anteil von 1,36 Prozent.

Die Rebflächen verteilen sich auf drei regionale Schwerpunkte. Der Hauptanbau findet mit 245,55 Hektar (77 Prozent) im nördlichen Kreisgebiet in den Gemeinden Bobenheim-Roxheim, Kleinniedesheim, Großniedesheim, Heuchelheim, Heßheim und Lamsheim



Absenderfreistempel vom 1. März 1990 des Landkreises Ludwigshafen, der zum 1. Januar 2004 in Rhein Pfalz Kreis umbenannt wurde, mit dem Hinweis im Stempeltext auf seine Lage "Zwischen Rhein und Wein".

statt. 62,79 Hektar werden im mittleren Kreisbereich in der Verbandsgemeinde Dannstadt-Schauernheim bewirtschaftet. Die vorgenannten Orte gehören zum Bereich Mittelhaardt/Deutsche Weinstraße. Lediglich noch 10,55 Hektar Rebfläche befinden sich im südlich gelegenen Römerberg mit seinen Gemeinden Berghausen, Mechtersheim und Heiligenstein, das weinrechtlich gesehen zum Bereich Südliche Weinstraße gehört.

Die größte weinbautreibende Gemeinde ist Lamsheim mit 73,8727 Hektar vor Heuchelheim mit 58,1787 Hektar und Kleinniedesheim mit 53,1924 Hektar. Die kleinste Weinbaufläche hat Bobenheim-Roxheim mit 1,0871 Hektar.

## Die Rebsortenstruktur

Seit Anfang der 1990er Jahre hat sich die Rebsortenstruktur in der Pfalz deutlich verändert. Dominierte in den fünfziger bis achtziger Jahren der Anbau von weißen Rebsorten,

so setzte in den neunziger Jahren eine starke Nachfrage nach Rotwein ein, auf die Winzer vor allem mit der Pflanzung von Dornfelder reagierten. Betrug 1989 das Verhältnis weiße zu roten Sorten 84,5 zu 15,5 Prozent, so liegt heute das Verhältnis bei 61,5 zu 38,5 Prozent.

Dieser Entwicklung folgten auch die Winzer im Rhein-Pfalz-Kreis. Allerdings hatten die meisten Weinbaugemeinden des Kreises schon immer einen höheren Anteil roter Rebsorten im Anbau als ihre pfälzischen Kollegen. Beispielsweise lag der Rotweinanteil in Lamsheim schon Ende der achtziger Jahre bei 40,1 Prozent. Heute stehen im Landkreis 159,8 Hektar weiße und 156,7 Hektar rote Keltertraubensorten in den Weinbergen – ein



Ludwigshafen als kreisfreie Stadt bezeichnet sich auf der Bildpostkarte von 1959 als idealer Ausgangspunkt für Fahrten in die weinfrohe, wald- und burgenreiche Pfalz.

fast ausgeglichenes Verhältnis. Einen sehr bescheidenen Anteil haben mit 2,5 Hektar weiße und rote Tafeltrauben. Angebaut werden hierbei insbesondere neue Sorten wie Palatina, Muscat bleu, Nero und Lakemont seedless.

Die flächenmäßig stärkste Rebsorte ist wie auch in der Pfalz der Riesling mit 67,1 Hektar

vor dem Dornfelder mit 59,9 Hektar und dem Portugieser mit 50,4 Hektar. Allein diese drei Sorten machen über die Hälfte der Rebfläche im Rhein-Pfalz-Kreis aus. Erweitert man dies auf die zehn flächenmäßig bedeutendsten Sorten sind 83 Prozent der Rebfläche damit bestockt.

Das Sortiment im Rhein-Pfalz-Kreis besteht aus einer Vielzahl von Rebsorten. Die Weinbaukartei weist 25 weiße und 23 rote Keltertraubensorten aus. Darunter sind einige Rebsorten, die im Rahmen des zulässigen Versuchsanbau gepflanzt wurden wie Nebbiolo, Hölder, Rabaner und We 70-281-36.

Das Rebsortenportfolio des Rhein-Pfalz-Kreises weist neben den Klassikern Riesling und Co. auch einige Besonderheit auf. In Heuchelheim steht ein Weinberg mit der

Rebsorte Schönburger, die es sonst in der Pfalz nicht mehr gibt. Schönburger ist eine Kreuzung aus Spätburgunder und der in Deutschland kaum bekannten Rebsorte Pirovano 1, die ihrerseits eine Kreuzung zwischen rotem Gutedel (Chasselas rose) und Muscat de Hambourg durch den italienischen Züchter Angelo Pirovano aus dem Jahr 1892 ist. Die Kreuzung stammt aus dem Jahre 1939 und wurde an der Forschungsanstalt Geisenheim durchgeführt. Die Rebe erlangte 1979 den Sortenschutz und wurde ein



Ein dezenter Hinweis auf Wein – die Abbildung eines Weinglases im Sonderstempel zum Straßenfest 1983 in Ludwigshafener Stadtteil Rheingönheim.

Jahr später in die Sortenliste eingetragen. Die ursprünglich geplante Bezeichnung Rosa Muskat aufgrund der Beerenfarbe wurde vom Bundessortenamt verworfen.

Eine weitere Besonderheit im Anbau ist die Rebsorte Hölder. Sie entstand 1955 an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg aus den Sorten Riesling und Ruländer gekreuzt. Die Sorte besitzt seit 1987 Sortenschutz und wurde im gleichen Jahr in die Sortenliste eingetragen. Die Rebsorte ist dem Dichter und Sohn der Stadt Lauffen am Neckar Friedrich Hölderlin gewidmet. Die Weißweine sind kräftig, fruchtig und haben einen ausgeprägten Riesling-Charakter.

Im Versuchsanbau angebaut wird die italienische Rebsorte Nebbiolo, die aus dem Piemont

stammt und tanninreiche, ausdrucksstarke Weine liefert, die lange reifen müssen. Der Nebbiolo gehört zu den anspruchsvollsten Rebsorten was Boden und Lage betrifft. Ebenfalls im Versuchsanbau ist eine Neuzüchtung von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg mit der Zuchtnummer We 70-281-36. Die Eltern dieser Kreuzung aus dem Jahr 1970 sind Blauer Limberger und Cabernet Sauvignon.

## Die Winzerinnen und Winzer

Die im Kreisgebiet belegenen Rebflächen werden nach einer Auswertung der Weinbaukartei der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz von insgesamt 234 Personen bewirtschaftet, die sowohl im Kreisgebiet als auch außerhalb des Landkreises wohnen. Es sind hauptberufliche Winzerinnen und Winzer, Landwirte und Obstbauern, aber auch im Nebenerwerb wirtschaftende Personen.

106 Personen aus dem Kreisgebiet – dies entspricht 45,3 Prozent der Bewirtschafter – verfügen über 126,1 Hektar (39,6 Prozent) der Kreisrebläche. Dies bedeutet wiederum, daß rund sechzig Prozent der Rebfläche von außerhalb des Kreisgebietes ansässigen Personen bewirtschaftet wird. Diese Personen kommen überwiegend aus dem Landkreis Bad Dürkheim. Allein 117 Bewirtschafter aus dem Nachbarkreis verfügen über 183,7 Hektar der Kreisrebläche. Da der Weinbau im Rhein-Pfalz-Kreis an der westlichen Kreisgrenze nahtlos in den Weinbau zum Haardttrand übergeht, ist dies nicht weiter verwunderlich. Die Aufsplitterung des Grundbesitzes läßt sich durch die in langen Jahrzehnten praktizierte Realteilung erklären.



Der Handwerkbestempel von Römerberg zum 800jährigen Jubiläum seines Ortsteiles Berghausen zeigt in dessen Wappen ein Sesel, ein Rebmesser.

Auf einzelne Weinbauorte bezogen stellt sich die Bewirtschaftungssituation sehr unterschiedlich dar. In Römerberg, wohl auch durch die Lage am südlichen Zipfel des Landkreises bedingt, werden beispielsweise 90 Prozent der Rebflächen von einheimischen Personen bewirtschaftet. Völlig anders steht sich die Situation in Lambsheim und Heßheim dar. Dort bewirtschaften die in Weisenheim am Sand ansässigen Winzer 61,4 Prozent der Lambsheimer und 48,6 Prozent der Heßheimer Rebfläche; die Lambsheimer und Heßheimer Produzenten verfügen dagegen lediglich über knapp 12 Prozent beziehungsweise 17,7 Prozent der Rebfläche in der eigenen Gemarkung.

## Die Vermarktung

Nicht alle Winzerinnen und Winzer bauen ihre geernteten Trauben zu Wein aus und verkaufen diesen als Faß- oder Flaschenwein. Die Alternative dazu ist die Mitgliedschaft in einer Winzergenossenschaft oder Erzeugergemeinschaft. In den letzten Jahren ist der freie Verkauf von Trauben an entsprechende Abnehmer aufgrund von Abnahmeverträgen hinzugekommen.

Die Auswertung der Weinbaukartei gibt zumindest Auskunft über die durch Mitgliedschaft in Winzergenossenschaften oder Erzeugergemeinschaften gebundenen Rebflächen. Demzufolge werden von 142,7 Hektar – dies entspricht 44,7 Prozent der Kreisreblfläche – die Erzeugnisse an die Erzeugerzusammenschlüsse geliefert. Drei



In Limburgerhof gibt es keinen Weinbau – dafür aber gab es einige Jahre eine Geschäftsstelle des Bauern- und Winzerverbandes Rheinland-Pfalz Süd e.V. für seine Mitglieder

Erzeugergemeinschaften, die außerhalb des Kreisgebietes ihren Sitz haben, nehmen die Trauben von 40,5 Hektar Rebfläche auf; hinzu kommen neun Winzergenossenschaften, davon eine aus Rheinhessen, die im Herbst die Trauben ihrer Mitglieder von 102,2 Hektar aufnehmen.

## Die Wein- und Sektprämierung

Die Landesprämierung für Wein- und Sekt ist der jährlich stattfindende Officialwettbewerb in den sechs rheinland-pfälzischen Weinbaugebieten. Im Oktober 1950 erfolgt die Ausschreibung zur ersten Weinprämierung der damaligen Landwirtschaftskammer Pfalz. Im vergangenen Prämierungsjahr haben in der Pfalz 566 Betriebe mit 7589 Weinen und Sekten an dem freiwilligen Leistungsvergleich teilgenommen. Der Sachverstand und die Erfahrung der Prüfer sowie die anerkannte Neutralität der Teilnahme- und Durch-



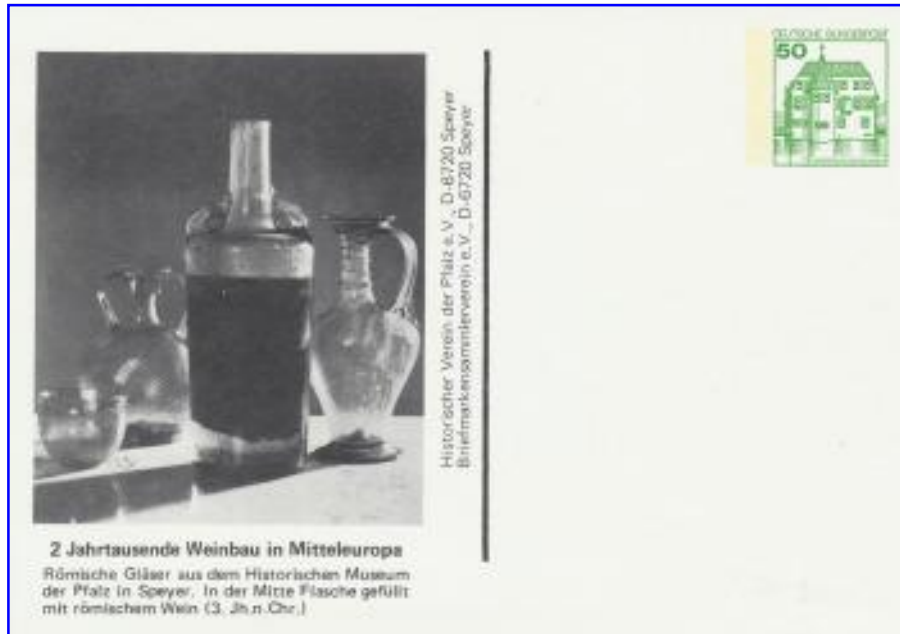
führungsbedingungen und deren ständige Weiterentwicklung gewährleisten die dauerhafte Attraktivität der Prämierung, an der in den letzten Jahren auch drei Betriebe aus dem Rhein-Pfalz-Kreis erfolgreich teilgenommen haben. Diese haben in den letzten fünf Jahren mit ihren Erzeugnissen 122 Auszeichnungen erreicht, davon 4 Gold-, 50 Silber- und 67 Bronzemedailles.



Die Absenderfreistempel der Gemeinde Römerberg, die sich aus den drei Ortsteilen Berg hausen, Heiligenstein und Mechtershein zusammensetzt, zeigen das Wappen mit den drei Hauptelementen der historischen Wappen der Ortsteile: eine schaftlose rote Armbrust, ein schräggestelltes, nach innen gekehrtes goldenes Rebmesser und eine nach außen gestürztes schräggestelltes goldenes Pflugschar sowie in der Mitte eine bestielte goldene Weintraube mit zwei goldenen Blättern.

Ausgezeichnet in der Wein- und Sektprämierung werden nur Weine und Sekte, die eine überdurchschnittliche Qualität widerspiegeln. Im Einzelnen heißt dies, daß sich die typischen Merkmale des Gebietes, der Rebsorte, des Jahrgangs und der Qualitätsstufe (Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beeren- und Trockenbeerenauslese) in den geruchlichen und geschmacklichen Eigenschaften des Weins prägnant und in hervorragender Weise darstellen. Neben diesen Merkmalen wird beim Sekt zusätzlich das Mousseux der prickelnden Kohlensäure in Intensität und Feinheit berücksichtigt.

Die Veröffentlichung der Prämierungsergebnisse im Internet unter [www.praemierung-rlp.de](http://www.praemierung-rlp.de) ist für den Weinfreund eine gute Informationsquelle und ein Wegweiser zu den ausgezeichneten Erzeugnissen und qualitätsorientierten Betrieben.



Die Ganssache zeigt die Flasche mit dem angeblich „ältesten flüssigen Wein der Welt“. Zu sehen ist dies im Weinmuseum des Historischen Museums der Pfalz zu Speyer. Die Glasamphore stammt aus der Römerzeit im 4. Jahrhundert und enthält eine gelblich durchscheinende Flüssigkeit. Gefunden wurde sie in der Gemarkung der Gemeinde Berghausen.

## Fazit

Der Weinbau ist ein Stück Identität des Rhein-Pfalz-Kreises. Wenn er auch nicht die wirtschaftliche Bedeutung wie der Gemüsebau hat, so prägt er doch die landwirtschaftliche Kultur des Kreises. Der Weinbau in Randgebieten hat oftmals ein Wahrnehmungs- und Positionierungsproblem. Dem wird auf unterschiedlichen Weisen begegnet. Gerade im nördlichen Kreisgebiet gibt es einige Aktivitäten den Weinbau in die Öffentlichkeit zu tragen und bekannt zu machen. So findet seit wenigen Jahren in Kleinniedesheim am Pavillon das Frühlingserwachen unter Beteiligung der Weingüter der Verbandsgemeinde Heßheim statt und in Lamsheim werden die Weintage am Türmchen veranstaltet, die

sich aus einer Weinpräsentation der lokalen Winzer Mitte der achtziger Jahre im Schloßkeller, der für die zahlreichen Besucher zu eng wurde, entwickelt haben. Aber auch betriebliche Aktivitäten wie Straußwirtschaft und Guttschänken sowie Hoffeste tragen dazu bei den Weinbau in der Wahrnehmung der Öffentlichkeit zu positionieren. Eine erwähnenswerte Einzelinitiative ist der Verkauf des Schlossecco, ein Gemeinschaftsprojekt der Stiftung der Ortsgemeinde Kleinniedesheim und eines örtlichen Weingutes. Von dem Verkaufserlös werden von dem Weingut 2,- Euro pro Flasche als dauerhafte Spende an die Stiftung abgeführt. Die Erträge aus dem Stiftungskapital werden zur Senkung der Kosten für die Unterhaltung der Kleinniedesheimer Schloßanlage und Schloßpavillon verwendet.

Werner Back und Dr. Fritz Schumann beschreiben 2004 in ihrem Buch „Hundert Jahre Weingeschichte der Pfalz“ auf eine sehr prägnante Weise den Stand des pfälzischen Weinbaus und damit auch des Weinbaues im Rhein-Pfalz-Kreis wie folgt:

„Das heute vielfältige Angebot hochwertiger Weine in der Pfalz ist einerseits auf sich nach 1990 auswirkenden Treibhauseffekt mit der Folge ausgezeichneter Weinjahre mit trockenem Wetter im Herbst zurückzuführen, andererseits auch auf die gute Ausbildung. Nie in seiner Geschichte konnte Wein in einer so allgemein hohen Qualität, durch den modernen Ausbau bekömmlich und für alle Gesellschaftsschichten erschwinglich getrunken werden.“

Quelle: Auswertungen der Weinbaukartei der Landwirtschaftskammer Rheinland Pfalz



Grenzeeloos: Nederland, Nederlandse Antillen & Aruba 2008 erfreuen mit Kartoffeln und andere Früchte

# Weinkellerei Berlucchi auf Briefmarken

Die italienische Post widmet im Rahmen ihrer „made in Italy“-Serie erstmals einem Weinproduzenten eine Briefmarke: Die Ehre gebührt dem Franciacorta-Pionier Guido Berlucchi

& C., dessen Name ab der Emission am 5. November 2010 auf 60-Cent-Marken um die Welt gehen wird.



Das Postwertzeichen erinnert mit dem Abdruck einer Flasche des ersten „Pinot di Franciacorta“ von 1961 an das 50. Jubiläum des Traditionshauses in 2011. Berlucchi setzte 2009 rund 40 Millionen Euro um und hält eine Quote von 26

Prozent am italienischen Spumante-Markt.

Quelle:  
Weinwirtschaft, 23/10, 12. November 2010, Seite 10

---

## Neue Agrarplattform unterstützt Landwirte

Seit 10. Oktober 2010 ist die unabhängige Agrarplattform [www.feldundhof.de](http://www.feldundhof.de) initiiert von Frau Dr. Katharina Fellnhöfer – aufgewachsen auf einem Bauernhof – online. Diese unterstützt das Suchen und Finden in der Landwirtschaft sowohl für Landwirte als auch für gewerbliche Anbieter. Kostenlos für Landwirte/Private und Gebühren für gewerbliche Anbieter nur bei Erfolg prägen das faire Konzept. 22.000 Seitenbesucher und bereits 600 registrierte Benutzer nach nur 40 Tagen offenbaren den Bedarf!

Wir werden im nächsten Heft einen ausführlicheren Bericht über diese Internet-Seite bringen. Sie können ja bis dahin schon einmal auf die Seite gehen, die auch einen Link auf unsere neue website [www.agrarphilatelie.de](http://www.agrarphilatelie.de) besitzt.

Heinz Wienold

## Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen

### Bison (Bison bison)

Der Lebensraum des Bisons ist Nordamerika. Im 18. Jahrhundert schätzte man ihren Bestand auf ca. 60 Millionen Tiere.

1871 entwickelten Gerber in Großbritannien und Deutschland ein neues Verfahren, mit dem Büffelleder zu Schuhsohlen und Antriebsriemen für Maschinen verwandelt werden konnte. Es kam zu einem hohen Bedarf an Leder, da u.a. die europäischen Staaten ihre Armeen verstärkt mit Stiefel ausrüsteten. Von 1872 bis 1874 wurden jährlich mehr als eine Million Büffelfelle gen Osten verfrachtet.

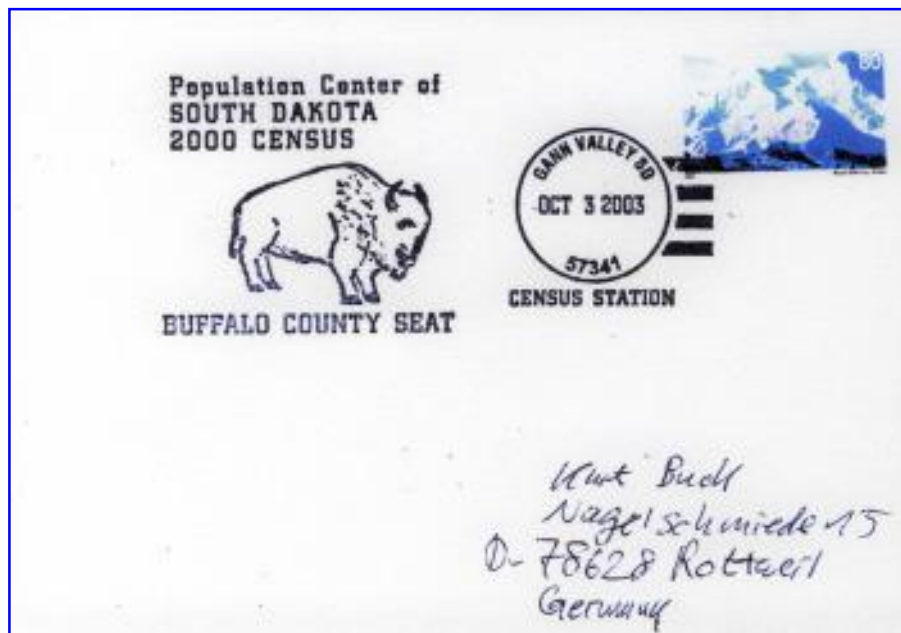
Einer der bekanntesten Bisonjäger war William F. Cody, der bald Buffalo Bill genannt wurde. In knapp acht Monaten soll er 4280 Bisons erlegt haben.



1902 gab es nur noch 23 Tiere in freier Wildbahn. Ihr Überleben ist dem Zoologen und Naturschützer George Bird Grinnell zu verdanken, der seit den 1890er Jahren für den Schutz der Art kämpfte.



Durch umfangreiche Schutzmaßnahmen hat sich ihr Bestand wieder erholt. Im Jahre 2003 erfolgte eine Zählung. Der Bestand an Bisons wird in den Schutzgebieten auf etwa 300 000 Tiere geschätzt.



Es gibt zwei Arten: den Präriebison (*Bison bison bison*) und den Waldbison (*Bison bison athabasca*).

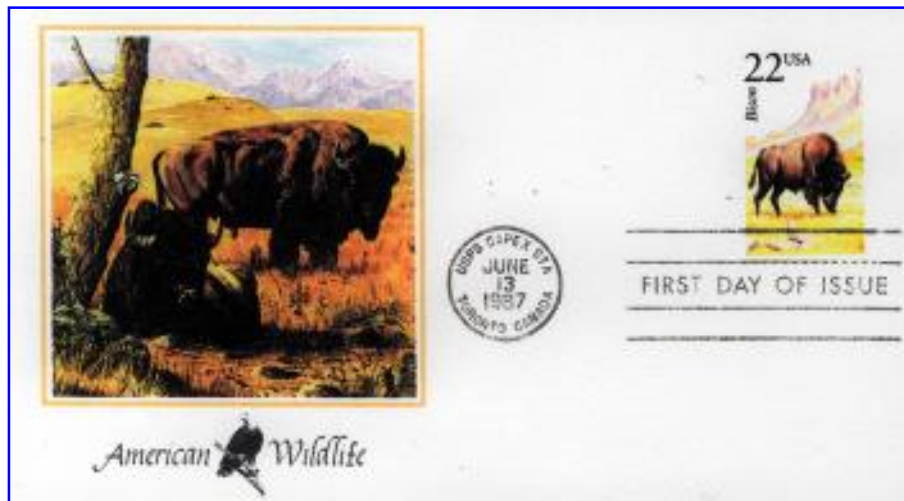
Der Waldbison lebt in den Wäldern des nordwestlichen Kanadas. Dem Lebensraum angepaßt, lebt er in kleineren Gruppen. Er ernährt sich vorwiegend von Gräsern, Blättern und Rinden.



Waldbisons sind mit einer Schulterhöhe von bis zu 1,90 Meter und einer Kopf-Rumpf-Länge von etwa 3,80 Meter größer als der Präriebison.



Die Heimat der Präriebisons sind die offenen Grasländer des zentralen Nordamerikas. Sie leben in Herden bis zu 300 Tiere. Auf der Suche nach frischem Gras können sie im Jahr bis zu 800 Kilometer wandern.



Der Bison ist ein tagaktives Tier. Ihr Fell ist im Winter dichter und dunkler, im Sommer dünner und heller. Die Bullen werden bis zu 3,80 Meter lang, die Kühe nur etwa 2,40 Meter. Der Kopf ist dreieckförmig mit kurzen gebogenen Hörnern. Bullen werden bis zu 900 kg schwer, die Kühe etwa die halb soviel.

Trotz ihres hohen Gewichtes erreichen die Bisons eine Laufgeschwindigkeit von etwa. 50 km/h. Sie sind auch gute Schwimmer.



Der Bison wie auch sein europäischer Verwandter – der Wisent – wurde nicht domestiziert.

## Wisent (Bison bonasus)

Der Wisent ist der europäische Verwandte des Bisons. Sein Verbreitungsgebiet umfaßte einen großen Teil des europäischen Kontinentes, von Spanien über Mitteleuropa bis ins Baltikum und südostwärts bis zum Kaukasus.

Die Wissenschaftler unterscheiden zwei Unterarten:

- den Flachlandwisent (Bison bonasus bonasus) und den
- Kaukasuswisent oder Bergwisent (Bison bonasus caucasius)

Bereits vor etwa 6000 Jahren begann der Lebensraum der Wisente zu schrumpfen. Die zunehmende Nutzung und Urbarmachung der Wälder spielte dabei eine entscheidende Rolle.



Dem Wisent ereilte das ähnliche Schicksal wie dem Bison. Die Bestände in Europa waren zwar nicht so hoch wie die des Bisons in Nordamerika er wurde aber gejagt, bis 1919 das letzte Tier in Polen erlegt wurde, 1927 war er auch im Kaukasus ausgerottet.

Die in den Zoo's gehaltene Wisente ermöglichten Zuchtprogramme, wieder wildlebende Herden aufzubauen. Alle heute lebenden Wisente stammen Tiergehegen gepflegten Wisenten ab.

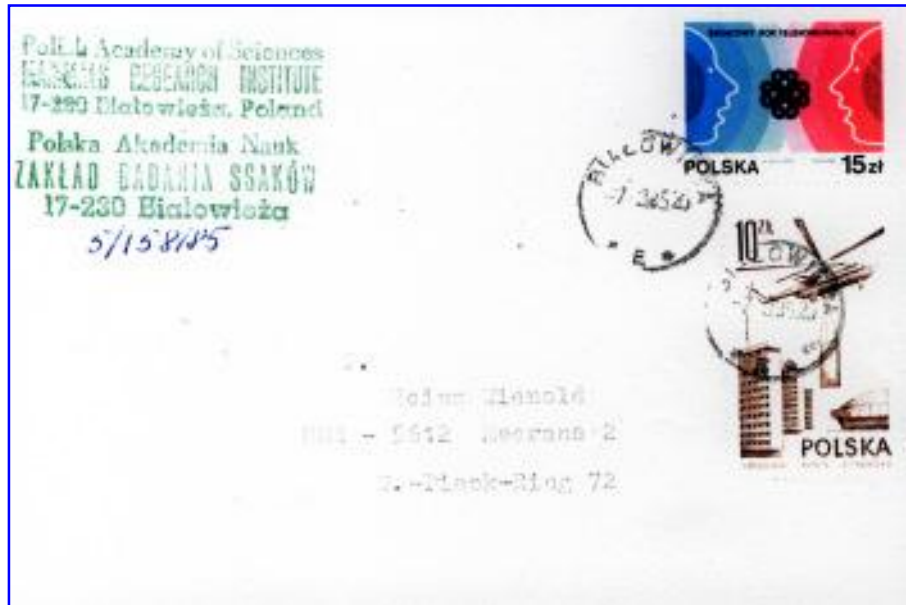


Das Wisentgehege Springe.

Das Institut für Säugerforschung in Bialowieza leitet und koordiniert die Erhaltungszüchtung der Wisente.







1952 wurden die ersten Wisentherden im Gebiet des heutigen Nationalparks Białowieża an der polnisch-weißrussischen Grenze und 1953 im weißrussischen Teil wieder ausgewildert. Später u.a. auch in der Ukraine, Rußland, Litauen, der Slowakei und Deutschland.

2004 lebten bereits fast 2000 Wisente bereits in freier Wildbahn bzw. in ähnlichen groß angelegten Gehegen.





Der Wisent ist das größte und schwerste Landsäugetier in Europa und zudem der letzte Vertreter der wildlebenden Rinderarten in Europa.

Die Bullen erreichen durchschnittlich ein Gewicht von etwa 500 Kilogramm und eine Widerristhöhe von 1,88 Meter. Die Kopf-Rumpf-Länge erreicht bis 3 Meter. Die Kühe sind kleiner und leichter, etwa 400 Kilogramm. Beide Geschlechter haben Hörner, die der Kühe sind jedoch kürzer und dünner als die der Bullen.

Wisente sind Herdentiere und leben in Gruppen von ca. 20 Tieren, bestehend aus Kühen und Jungtieren. Die Bullen leben meist einzelgängerisch und gesellen sich nur zu den Brunftzeiten zu den Herden, ohne deren Gruppenhierarchie – Anführung der Herde durch die Leitkuh – zu stören.





Der Lebensraum der Wisente sind ausgedehnte Laub- und Mischwälder. Sie fressen in erster Linie Gras, aber auch junges Laub und Triebe. Im Winter dient auch Baumrinde als Nahrung.

In Bialowieza hat man insgesamt 137 Pflanzenarten ermittelt, die von den Wisenten gefressen werden.

Eine Gefahr für die Wisente sind die von den Hausrindern übertragbaren Krankheiten wie die Maul- und Klauenseuche oder die Rindertuberkulose. Ausgewachsene Tiere haben keine natürlichen Feinde, Kälber können von Wölfen oder Luchsen gerissen werden.



Куда *Керчь*  
*мороз*

Кому \_\_\_\_\_

**ПАРФЕНСКИЙ**  
ЗМОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОМБИНАТ  
Упр. филиалом \_\_\_\_\_



Der Wisent mit seiner Größe und Kraft sowie seiner Widerstandsfähigkeit wird in vielen Fällen als Symbol in Wappen verwendet.

Der vierte Teil, in dem das Yak behandelt wird, folgt im nächsten Heft.

## Die Altenwalder Küstenheide

Auf dem ehemaligen Truppenübungsplatz bei Cuxhaven-Altenwalde entsteht eine einzigartige Naturlandschaft mit einzigartiger Flora und Fauna. In der Altenwalder Küstenheide stehen 1.200 Hektar zur Verfügung für 5 Wisente und 40 Heckrinder, für 20 Konik-Pferde und Touristen. Niedersachsen ist nach Bayern das zweite Bundesland, daß seine Naturschutzflächen an die Deutsche Bundesstiftung GmbH überträgt, die in spätestens zwei Jahren alle 33 deutschen Naturparks mit insgesamt 46.000 Hektar Naturfläche verwalten soll. Wir Cuxhavener können nicht alles – aber (mit Ausnahme von Bergen) haben wir alles: Wasser, Heide, Wald. Und wir sprechen Hochdeutsch! kh

Kurt Buck

## Rindviecher



DDR: Bild Sonderpostkarte von 1954, o 24.6.1955, Ganzsachenpostkarte. Mit Abbildung Jugendlicher am Kuheuter zur Ausbildung als Landwirtschafts Facharbeiter

Berlin: Stammkarte von Francotyp aus dem Berliner Firmenarchiv, die Jahrzehnte in einer Sammlung waren. Der Absenderfreistempelabdruck mit Fleckvieh als Motiv vom Rami Krafffutterwerk Hamburg.



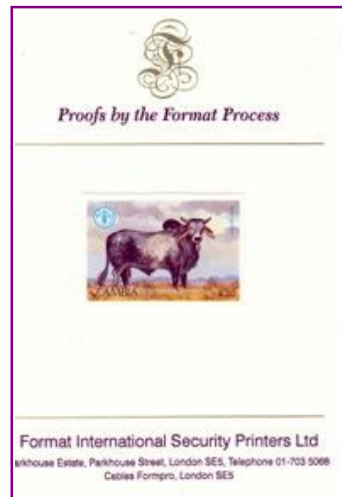
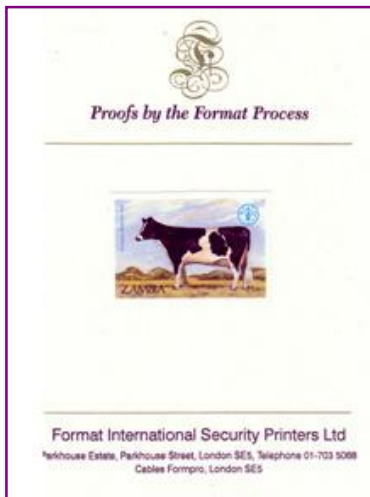


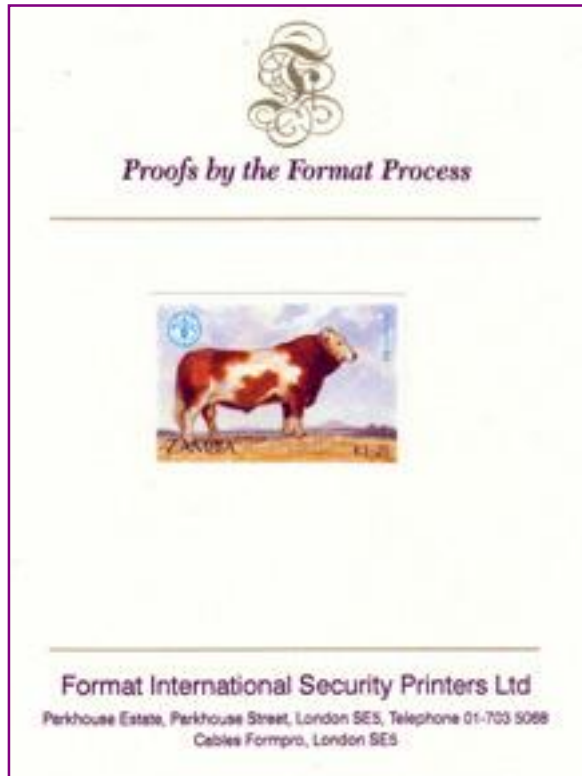
Mauritanien: Französisch Westafrika Ausgabe Motiv Mauritien. Kontroll Probedruck 1956, Michel 74, Farbe braun, die Marke erschien in grün, Kuhherde an der Tränke, mit einem Windrad im Hintergrund, welches zeigt, daß hier Grundwasser an die Oberfläche gepumpt wird, um die Oase in der kargen Landschaft zu erschaffen. Von diesen Kontrollprobedrucken in der Farbe sepia wurden nur jeweils 3-5 Abzüge hergestellt.



Äthiopien: Drei Plattenprobedrucke der Druckerei Balmer und Schwitter AG in Bem/Schwerz. Auf getrennten Maschinen konnten zweifarbige Marken hergestellt werden, wobei der Rahmen im Buckdruck (besser für Text) und die zentrale Vignette im Stichtiefdruck (detailliertes Bild) hergestellt wurden. Interessant ist, daß es bei den Probedrucken den Rahmen vom Zentrum getrennt gibt.

1. Probedruck nur vom Rahmen; 2. Probedruck Rahmen und Vignette; 3. Doppeldruck vom Rahmen; 4. Originalmarke





Sambia – Vorlagekarten: Drei Vorlagekarten der britischen Druckerei „Format International Security Printers Ltd.“. Solche Vorlagekarten wurden von den britischen Druckereien regelmäßig hergestellt, um von der zuständigen Post oder Regierung die endgültige Genehmigung einzuholen. Der aufgeklebte Probedruck stammt von einem „master die“ das heißt von einem Druckstock für eine Einzelmarke. Erst nach der endgültigen Druckgenehmigung werden daraus die Klischees für den Druckbogen hergestellt. Normalerweise werden je geplanter Markenausgabe 1–3 Stück hergestellt. (siehe auch vorhergehende Seite unten)



Mongolei: Brief mit Block 5, in der Mitte ungezähnt. (siehe auch Umschlag auf folgender Seite, oben). Die rechte Marke (unten) mit gemolkenem Yak.





Australien Butchers Ridge: Der Ort bezeichnet die Anhöhe (englisch „ridge“), auf der eine Familie namens Butcher siedelte. Dieser Familienname ist die traditionelle Bezeichnung für die Metzger. Die Poststelle existierte zwischen 1927 und 1967. Vermutlich hatte sie nur ganz wenige Farmen bedient. In der Volkszählung des Jahre 1933 ist der Ort nicht gelistet. Der nächste richtige Ort ist Buchan.

Rechte Seite unten: Die kleine ländliche Poststelle existierte zwischen 1927 und 1959 und bediente ganze 28 Haushalte. Der alte englische Familienname stammt aus den beiden altenglischen Wörtern Calf = Kalb und hierde = Hirte. Der Stempel ist selten, dazu der provisorische R Zettel. Die blauen R Zettel wurden in den späten 1920er Jahre bis um das Jahr 1930 gedruckt, die Verwendung 1935 ist sehr spät.



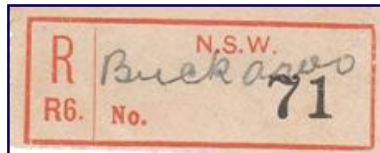


8 Australien: Drei Stempelabdrucke. Coonamble im Bundesstaat Neusüdwoles

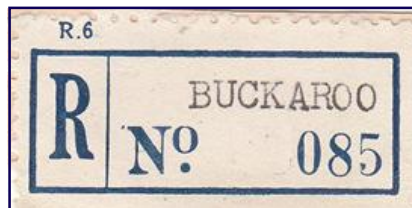
1. Framed Type von 1909
  2. Telegraphenamtsstempel von 1945, der eigentlich nur bei Telefongebührenquittungen oder Telegrammzustellungen verwendet werden sollte, also nicht zur Markenentwertung
  3. Aus den zwanziger oder dreißiger Jahren
- Coonamble stammt aus der dortigen Aborigenalsprache und bedeutet auf deutsch „Kuhmist“.



Australien: Calvert in Queensland. R Brief mit provisorischem R Zettel Ortsangabe handschriftlich (zusätzliche Erläuterung vorhergehende Seite, unten)



Australien: Buckaroo ist das australische Wort für das amerikanische Wort Cowboy. Zettel rot R über R 6.



Gemäß australischer Postvorschrift wurden R Zettel im Jahr 1908 in verschiedenen australischen Bundesstaaten eingeführt. Die Vorschrift beschrieb diese Zettel als R 6 und so tragen die meisten R Zettel Australiens diese Angabe. Das große R bezieht sich laut UPU Regularien auf „registration“ gleich Einschreiben. Das R über R6 ist außergewöhnlich, es ist lediglich von drei kleinen Poststellen in Neusüdwesten mit weniger als 10 Exemplaren bekannt. Normalerweise hatten die Postämter in Neusüdwesten aber ganz andere R Zettel. Vermutlich hatte das R über R 6 Type nur ein kurzes Leben und so eine begrenzte Verbreitung. Die Type ist nur von drei kleinen Poststellen Martinsville, Uarby und Buckaroo bekannt. Der Name der Poststelle wurde deswegen jeweils von Hand hinzu gefügt. Bei der Poststelle Buckaroo handelt es sich dabei bis 1927 um ein sogenanntes „receiving office“, also eine von einer Privatperson geführte Poststelle. Die Poststelle wurde 1968 mangels Postaufkommens geschlossen. Der blaue R Zettel stammt aus der Zeit 1950 bis 1960.



Neuseeland. Foto Essay zur Jubiläumsserie 1940. Diese Foto Essays wurden von der genehmigten Reizeichnung angefertigt, und zwar in doppelter Länge der späteren Briefmarke. Solche Einzelstücke sind auch von anderen Marken bis in die fünfziger Jahre bekannt.



USA Dusty  
 Dusty: Der Stempel aus Neumexiko, Poststelle 1927–1983, heißt heute auf deutsch „Staub“. Über die riesigen Bisonherden wird berichtet, daß sie unglaublich viel Staub aufwirbelten, wenn sie über die Prärien rannten.



Australien: Ganzsachenpostkarte 12. November 1910. Die südaustralische Ganzsache zeigt das Weltrekord Rind, das 1.992 britische Pfund auf die Waage brachte. Das sind ca. 900 Kilo). Von dieser Ganzsache sind nur wenige Stücke bekannt.



USA: Metzger. Poststelle im Bundesstaat Oregon von 1912–1954. Vermutlich stammt der Name von einem deutschen Einwanderer dorthin. Mit diesem Stempel läßt sich das Schicksal vieler Rinder belegen.



USA: Handschriftliche Ortsangabe. Cream Ridge, New Jersey (Postamt seit 1874). Bei der Adresse steht RFD, das bedeutet „kostenlose Landzustellung“ (rural free delivery) Route 2.

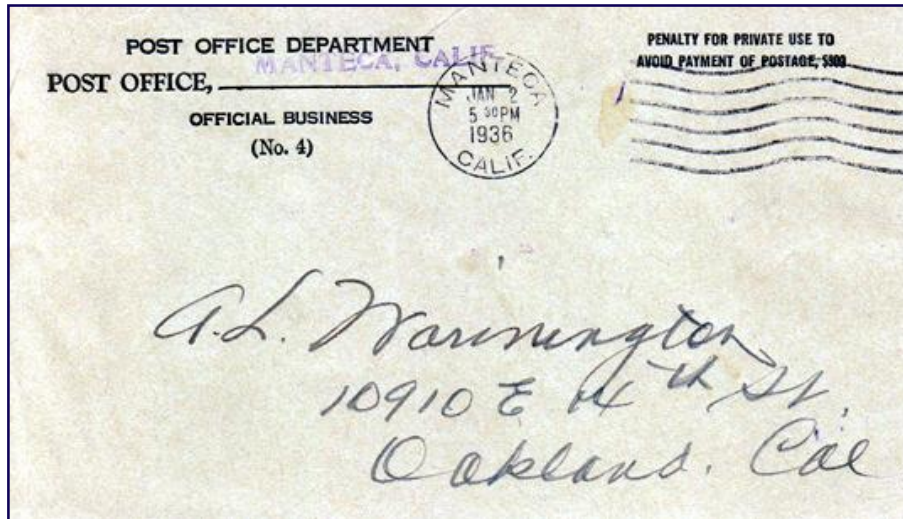
Der Ortsname „Sahnekuppe“ bezieht sich auf eine Hügellandschaft, in der intensiv Milchwirtschaft betrieben wird, weil das steile Gelände für Ackerbau nicht geeignet ist. Die Rural free Delivery Belege konnten dem Landzusteller – um 1900 wurde in den USA die kostenlose Landzustellung eingeführt – mitgegeben werden, der sie dann auf der Zustelltour an Empfänger an derselben Route direkt aushändigte. In diesen Fällen entwertet der Landzusteller die Sendungen handschriftlich. Damit konnte auf eine Reihe kleinster nicht rentabler Poststellen verzichtet werden.

(Vorderseite)





USA. In Montana gibt es einen kleinen Ort, Two Dot, genannt (zwei Punkte). Der Name geht zurück auf das Brandzeichen des ersten Rinderzüchters dieser Region. Das Brandzeichen bestand aus einem großen Punkt an der Schulter und einem 2. Punkt am Oberschenkel. Dieses Brandzeichen war offensichtlich schwer zu überbrennen. Insofern war es ein guter Schutz gegen Viehdiebe. Als die Eisenbahn um 1900 die Gegend um die Ranch erreichte, wurde eine kleine Poststelle in der Bahnstation eingerichtet. Sie erhielt den Namen TWO DOT. Im Jahre 1929 benutzte der Postmeister für die eingeschriebenen Briefe kurzzeitig einen Figurenstempel, welcher die beiden Punkte abbildete. Im Handbuch ist dieser Stempel nur für den 24. Oktober 1929 belegt.

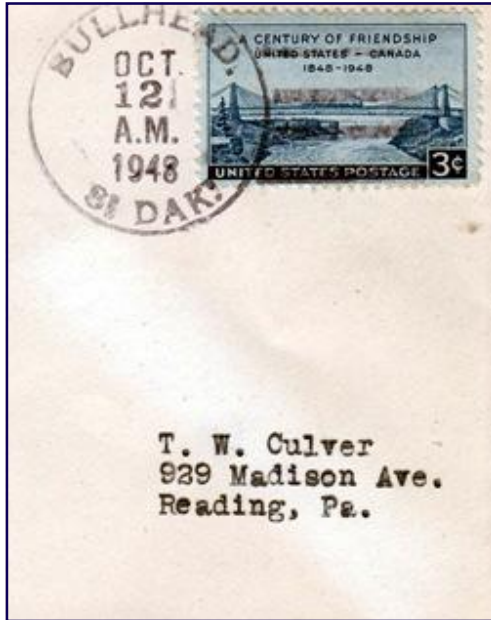


USA: Postsache Umschlag aus Manteca in Texas. Das spanische Wort Mateca bedeutet in Deutsch Butter.



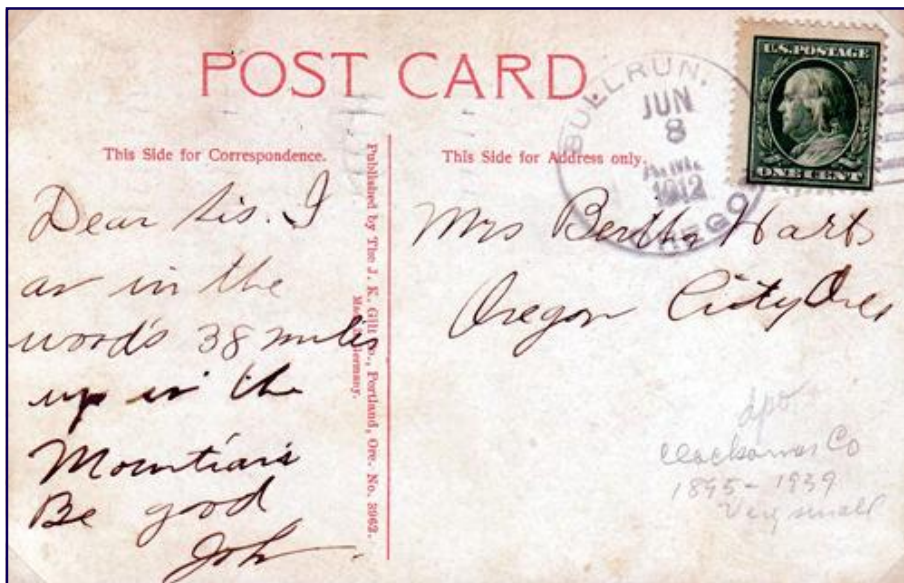
USA: Maschinenstempel 23. 11. 1932.  
 Matador USA = Stier mpfer  
 Vermutlich kommt der Stierkämpfer aus Spanien in diesem Ortsnamen. Denn Texas wurde ja zunächst von Spaniern besiedelt.





USA: Bullhead USA = Bullenkopf.  
Ort in S d Dakota

USA: Stempel Bullrun = Bullenweide.  
Die kleine Ortschaft hatte von 1895–1939  
eine eigene Poststelle. Vermutlich hat es  
sich bei diesem Ort im Bundesstaat Oregon  
nur um ein paar Farmen gehandelt.



Stefan Hiltz

## Weinfest in Meißen

Vom 24. bis 26. September 2010 fand in der Domstadt Meißen das traditionelle Weinfest statt. Zu diesem Anlaß verausgabte der private Postdienstleister Post Modern eine Briefmarke zu 49 Cent, welche in Zusammenarbeit des Gewerbevereins Meißen e.V. mit der Redaktions- und Verlagsgesellschaft mbH entstand. Der Ersttag war der 4. Februar 2010. Erhältlich ist die selbstklebende Marke im 10er Bogen. Die Markengröße beträgt: 26,2 mal 39,2 mm. Abgebildet ist das Weinfest-Logo.

Eröffnet wurde das von der sächsische Weinkönigin. Gefeiert wurde das Weinfest dann von Freitag bis Sonntagabend in der gesamten Innenstadt. Romantische Gäßchen und Plätze, urige Keller und Höfe öffneten ihre Türen für die Gäste. Meißner Wein und der berühmte Meißner Federweiße floßen in Strömen. Ein besonderer Höhepunkt war der große Festumzug. Der „Fürstenzug“ aus Dresden – ein ehemaliges Auftragswerk an die Porzellan-Manufaktur Meißen – wurde „zum Leben erweckt“ und bildete den Auftakt des aus ca. 50 Bildern bestehenden Umzugs. Die einzelnen Bilder wurden in diesem Jahr

überwiegend von den ortsansässigen Weingütern, den städtischen Gewerken sowie den Betriebsangehörigen der Staatlichen Porzellan-Manufaktur Meißen GmbH gestaltet.



Während der Festtage wurde auch der Geburtstag der Porzellan-Manufaktur auf vielfältige Weise gefeiert. Vor 300 Jahren begann auf der Albrechtsburg Meißen durch das Dekret von August dem Starken mit der Einrichtung einer Manufaktur eine einzigartige Erfolgsgeschichte – die des Meißener Porzellans. Seither begann das „Weiße Gold“ mit den gekreuzten blauen Schwertern seinen Siegeszug.

Quelle: [www.meissnerweinfest.de](http://www.meissnerweinfest.de);  
[www.schaubek.de](http://www.schaubek.de)

Stefan Hilz

## Scuola enologica di Conegliano

Am 21. Oktober 2010 verausgabte die italienische Post eine Sonderbriefmarke mit dem Nennwert 60 Cent zu Ehren der Scuola enologica di Conegliano. Das Markenbild zeigt die historische Fassade des Gebäudes, in dem die Schule für Kellerwirtschaft untergebracht ist. Die in der Stadt Conegliano in der norditalienischen Region Venetien befindliche Weinbau-Institution besteht aus Weinbauschule und Forschungsanstalt. Conegliano ist auch Ausgangspunkt der „Weißweinstraße“, die bis nach Valdobbiadene führt. Die zu unterschiedlichen Zeiten entstandenen zwei Einrichtungen sind zwar strukturell verbunden, werden aber getrennt geführt. Die „Scuola enologica di Conegliano“ wurde im Jahre 1876 von Giovanni Battista Cerletti als erste Weinbauschule Italiens gegründet. Entscheidende Impulse dafür hatte der bekannte Chemiker und Önologe Antonio Carpenè (1838-1902) gegeben. Derzeit werden in allen Fachrichtungen rund 1.000 Schüler unterrichtet.



Quelle: [www.e-filatelia.poste.it](http://www.e-filatelia.poste.it); [www.wein-plus.de](http://www.wein-plus.de)



# Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau

Land	Mi Nr	Ausgabe datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Estland	669	05.08.2010	A: Gutshöfe B: Gutshof Suuremoisa, Hiiumaa (18.Jh.)
Niederlande	2785 2794 A, C H Blatt 125 129 MH 80	17.10.2010	A: 100 Jahre Königlich Niederländischer Verein zum Schutz des Waldes B: Blätter; Vogel; Baumwipfel; Hagebutten; Zweig; Farn; Wurzeln; Pilze
Rumänien	Block 473	29.07.2010	A: Fremdenverkehr in den Karpaten B: Karpatenlandschaft mit Rapsfeldern
Niederländische Antillen	1795 1802	28.12.2009	A: Früchte B: Sapodilla; Ananas; Große Sapote; Avocado; Mangostane; Rambutan; Pomelo; Wassermelone
Argentinien	3278 3283	22.08.2010	A: Schafrassen B: Merino; Romey Marsh; Corriedale; Hampshire Down; Lincoln; Frisona;
Argentinien	3284/3285	12.09.2010	A: Natürliche Ressourcen: Der Erdboden B: Abtragung durch Wasser; Abtragung durch Wind
Algerien	1612/1613	25.22.2010	A: Olivenanbau B: Ernte; Ölpresse
Französisch Polynesien	1112	06.08.2010	A: Düfte B: Mango ( <i>Mangifera indica</i> )
Philippinen	4361 4364	14.04.2010	A: 50 Jahre Internationales Institut für Reisforschung, Los Banos, Laguna B: Jubiläumseblem; Institutsgebäude; Reisfeld; Reispflanze ( <i>Oryza sativa</i> )
Korea Süd	2733/2734	25.09.2009	A: Reis B: Reispflanze ( <i>Oryza sativa</i> ); Reiskörner

Land	Mi Nr	Ausgabe datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
			verschiedener Sorten
Belgien	4110 4114 Block 154	18.09.2010	A: Landschaft Hespengau B: u. a. Obstblüten; Regionale Produkte; Landhaus in Perwez
Dänemark Farøer	708/709	20.09.2010	A: Landwirtschaftliche Produkte B: Kartoffeln; Kohlrübe
Angola	1823 1825	00.00.2009	A: Kaffeeanbau B: Kaffeeweig mit Früchten; Kaffee- strauch; Kaffeepflückerin
Australien	3436	19.07.2010	A: Großmarken B: Sektgläser
Papua Neuguinea	1564 1567 1568 1571 Block 113 1572 Block 114	07.07.2010	A: Kaffeeanbau in Papua Neuguinea B: Kaffeestrauch (Coffea arabica); Keimlinge; Unreife Kirschen; Reife Kirschen; Ernte; Fermentierung; Trocknung; Rohkaffee; Kaffee- kirschen
Tadschikistan	544 547	01.12.2009	A: Melonen B: verschiedene Melonenarten
Israel	2116	14.06.2010	A: 100 Jahre Kibbuz Bewegung B: Wasserturm mit Staatsflagge, Apfelsine, Zahnrad, Getreidefeld
Schweden	2773/2774	26.08.2010	A: Schwedische Delikatessen B: Waffeln, Moltebeeren (Rubus chamaemorus); Knäckebrot, Vierstörbotten Kase
Italien	3408	21.10.2010	A: Schule für Önologie, Conegliano B: Schulgebäude, Weinrebe
Moldawien	716	09.10.2010	A: Rebsorten (II) B: Traube der Rebsorte Feteasca

Land	Mi Nr	Ausgabe datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Argentinien	3313 3316	20.02.2010	A: Volksfeste (III) B: Apfelfest, General Roca; Sonnenfest, San Juan; Studentenfest, San Salvador de Jujuy; Fest der Traditionen, San Antonio de Areco
Paraguay	5068/5069	18.12.2009	A: Exportgüter B: Nelore Zebu; S kraut (Stevia rebaudiana)
Tunesien	1736 1743	12.05.2010	A: Biologische Landwirtschaft B: Artischocke; Mandelbaum; Granatapfel; Paprika; Feigenkaktus; Tomate; Echter Ölbaum; Echte Dattelpalme
Botswana	909 912	25.03.2010	A: Honigbienen B: Honigbiene im Anflug auf Blüte; Bienen auf Wabe; Bienenstock auf Baum; Biene saugt Nektar
Kambodscha	2510–2514 2515 Block 313	30.03.2010	A: Alte landwirtschaftliche Geräte B: Pflug; Egge; Schöpfrad; Walze; Wagen



In Frankreich existiert eine Kultur-  
grenze ungefähr entlang einer Linie  
Bordeaux–Paris–Metz mit einer relativ  
breiten Übergangszone: Nord-  
franzosen wird nachgesagt, sie seien  
finster, verschlossen und Bewahrer  
einer merkwürdig geltenden Sprech-  
weise. Dieses Vorurteil ist zentrales  
Motiv eines sehr sehenswerten Films.

Die Abbildung von einem FDC zeigt  
„Ch'tis“ beim Kauf von pommes frites.



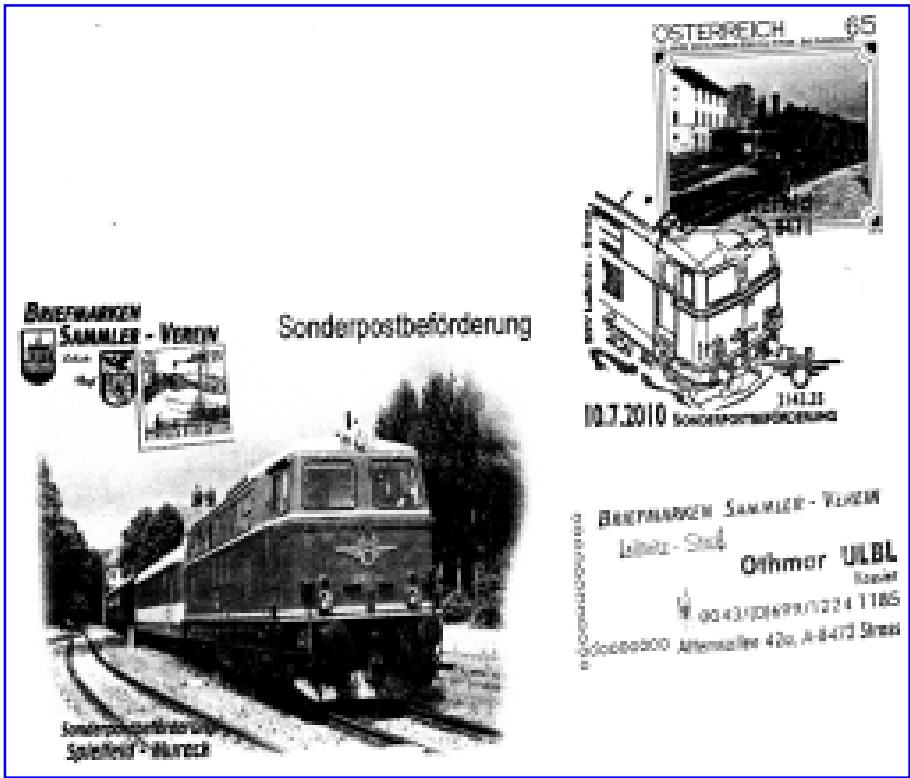


Manfred Geib



125 Jahre Grenzlandbahn Spielfeld–Strass.

Auf dem Stempel, links, ist eine Klapotetz abgebildet; sie dient im Herbst zum Verscheuchen der Vögel in den Weingärten.





Hans Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.

In 21702 Ahlerstedt fand am 17. Oktober 2010 die 31. Geest-Elbe Sammlerbörse statt. Da gab's diesen Stempel mit der Mühle Anna Maria Mulsum. Das ist vorbei, aber man kann ihn noch bestellen bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, 10770 Berlin, in der Uhlandstraße (geht vom Kurfürstendamm ab).



10178 Berlin  
 Würdigung des Engagements für den Verkauf der Wohlfahrtsmarkenserie 2010 durch die Bundesarbeitsgemeinschaft der freien Wohlfahrtspflege e.V.  
 Deutsche Post AG  
 Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle  
 10770 Berlin

01067 Dresden  
 Der Striezelmarkt am Altmarkt in Dresden ist sehenswert. Ein Dresdner Stollen wird gezeigt, Schokoladensterne (die gibt's extra) und ein Schokoladenherz für die Liebste. Der Glühwein fehlt.  
 Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle, 92627 Weiden





Hans Peter Blume



40479 Düsseldorf  
Die BARGe Portugal hat am 4. November im Marien Hospital eine Ausstellung durchgeführt. Auf dem Stempel werden Kacheln (Azulejos) mit Motiven aus Portugal abgebildet. (Die Schiffe weisen auf Heinrich den Seefahrer hin). Den Stempel kann man erhalten bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, 53253 Bonn

Am Tauschtag des BSV Gaildorf an der Kocher wurde ein Stempel mit Karausche und einem hungrigen Kormoran gezeigt. Der Stempel ist zu erhalten bei der Deutschen Post AG in 92627 Weiden



99084 Erfurt  
Teilnahme der Deutschen Post Philatelie am Weihnachtsmarkt in Erfurt  
Gezeigt werden im Stempel der Dom, Sterne, der Stiefel des Nikolaus mit Geschenken und ein Christbaum.  
Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle, 92627 Weiden



50667 Köln  
Im 16. Jahrhundert arbeiteten hier am Neumarkt einige Drucker in ihren Officinen. Heute stehen da Weihnachtsstände, denn der „Markt der Engel“ ist angesagt. Den Stempel gibt beim Philatelie Shop in der Filiale Clevischer Ring (in Köln vermute ich) und bei der Deutschen Post AG, 53253 Bonn



Das Datum wird jeweils angepasst

## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: [rogert@pt.lu](mailto:rogert@pt.lu)

### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

## Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

## Rundsende und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

## Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

## Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: [KlausHenseler@aol.com](mailto:KlausHenseler@aol.com)

## Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 141 / Januar 2011 / Auflage 160 Exemplare.

Das Heft 142 kommt nicht mit dem Osterhasen, sondern wie immer mit der gelben Post.

Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Agrarphilatelie

Vierteljahresheft 143 · April 2011



## Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

wenn Sie dieses Mitteilungsheft April 2011 in Händen halten, sind schon wieder drei Monate des neuen Jahres vergangen.

Ich hoffe, daß das Jahr 2011 für Sie und Ihre Angehörigen gut begonnen hat und sich schon Ihre ersten Wünsche erfüllt haben und die weiteren folgen mögen.

Wie jedes Jahr muß ich hier leider das eine oder andere Mitglied daran erinnern, den Jahresbeitrag (2011) zu überweisen. Es macht mir zusätzliche Arbeit und unserer Arbeitsgemeinschaft unnötige Kosten, wenn ich Erinnerungsschreiben wegen noch nicht überwiesener Beiträge versenden muß. Die Arbeitsgemeinschaft bietet Rat und Tat und Hilfe sowie dieses Mitteilungsheft, und dafür müssen wir unser Geld sinnvoll einsetzen. Seit Jahren versuche ich, unsere Kosten gering zu halten und zu sparen, wo es eben geht!

Trotz sinkender Mitgliederzahl: Wir sind finanziell noch immer gut aufgestellt. Dazu beigetragen haben die kleinen Überschüsse aus unseren Vereinsauktionen bis 2008, aber auch Spenden.

Es ist bedauerlich, daß unsere Arbeitsgemeinschaft jedes Jahr aus unterschiedlichen Gründen Mitglieder verliert. Es ist auch kein Trost für mich, daß andere Arbeitsgemeinschaften und Motivgruppen gleichfalls unter geringer werdenden Mitgliederzahlen leiden. Sammeln ist für die „kids“ wohl nicht „cool“. Und es kostet, zugegeben, auch Geld, das für's »handy« besser eingesetzt ist.

Hilfreich ist für mich auch, wenn Sie umgezogen sind, mich, bitte, in Ihre Liste der zu unterrichtenden Stellen aufzunehmen. Anfänglich schickt bekanntlich die Deutsche Post Briefe immer nach, aber irgendwann hört das auf ... Und dann habe ich ein Problem.



Ausstellung in Sindelfingen: Bis 2010 brauchten die Arbeitsgemeinschaften für den Info-Stand und den Tagungsraum nichts bezahlen. Ab diesem Jahr wird ein Beitrag von 50,- Euro fällig. Ein Kostenbeitrag, der zu vertreten ist. Ich befürchte nur, daß es dauerhaft nicht bei diesem Betrag bleibt. Dennoch: Wir werden und wollen unsere Treffen in Sindelfingen deswegen nicht aufgeben. Für uns alle ist unser Info-Stand und die Mitgliederversammlung ein jährlicher Treffpunkt.

Ich arbeite daran, zum Jahresende 2011 / Jahresanfang 2012 wieder eine Vereinsauktion durchzuführen. Das ist gut für uns Mitglieder und gut für die Kasse. Ich wiederhole meine Bitte: Möglichst keine „Massenware“, sondern gute und bezahlbare Marken und Belege. Es liegt an Ihnen, mir diese Lose zur Verfügung zu stellen.

Der Frühling ist da, und für mich und meine Frau bedeutet dies wie alljährlich: Auf nach Bad Füssing. Kuren, Spaziergänge, wilden Bärlauch sammeln. Bis 8. Mai bin ich also nicht zu erreichen.

Uns allen ein schönes, sonniges Frühjahr sowie viel Spaß an unserem Hobby

das wünscht Ihnen

Ihr



Horst Kaczmarczyk

Unser Mitglied Hartmut Scholz hat im November 2010 in Kulmbach (Rang 3) sein Exponat „Die Biographie des Bieres“ ausgestellt. Vom 11. Juni bis 18. Juni 2011 wird er sein Exponat in der 600 Jahre alten Watzdorfer Bierbrauerei in Bad Blankenburg ausstellen.

Mich dünkt, daß Hartmut Scholz doch nicht das einzige unserer Mitglieder gewesen sein kann, der sich im letzten Vierteljahr an einer Ausstellung beteiligt hat. Oder doch? kh

Die Umschlagsmarken mit Motiven vom Tabak hat Max Walter zusammengestellt.

# Inhaltsverzeichnis

Boden des Jahres 2011	125
Was ist aus den Brauereien der ehemaligen DDR geworden	126
Ärger mit dem „Götterboten“ Hermes	131
Zigaretten und Drogen (Teil 1)	132
Buchbesprechung: Essen und trinken	141
Franz Birckmann d.Ä. zeigt ein Huhn	143
Feld und Hof unterstützt Landwirte und gewerbliche Anbieter	145
Straubing – Region der nachwachsenden Rohstoffe	147
Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen	149
Der Baum des Jahres (Elsbeere) 2011	155
Einiges über den Ochsenkarren	159
Das Zebu in Brasilien	161
Buchbesprechung: Alles was der Sammler braucht	168
Neuheiten aus der Landwirtschaft	169
Internationales Jahr der Biodiversität	174
Rundsendedienst Wein	177
Landwirtschaft aktuell	178

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Max Walter, Hans-Peter Blume, Rudolf Meysick, Fritz Muttray, Klaus Henseler, Katharina Fellnhofer, Horst Kaczmarczyk, Roger Thill, Wolfgang Maassen, Koni Häne, Leopold Kühnberg, Stefan Hiltz, Heinz Wienold, Peter Splett, Ludwig Bauer

## Redaktionsschluß:

Fertig geworden. Fix und fertig. Für dieses Heft vorgesehene Artikel ins nächste übertragen. Immer dasselbe Problem: Erst kommen wenige Artikel, dann sprudelt's wie die Elbquelle, in Cuxhaven steigt die Flut. Und alles ist gut. Schluß war am 10. März.

# Boden des Jahres 2011

Zum Boden des Jahres 2011 wurde eine Vega bzw. ein Brauner Auenboden der Rheinaue bei Rastatt seitens der Deutschen Bodenkundlichen Gesellschaft und des Bundesverbandes Boden bestimmt und am 06.12.2010 unter Schirmherrin Tanja Gönner, Umweltministerin von Baden-Württemberg, in Berlin der interessierten Öffentlichkeit vorgestellt.



Vegen haben sich aus Auenlehmen über durchlässigen Schottern gebildet. Sie werden nur selten für kurze Zeit von Flußwasser überflutet, bzw. hinter einem Schutzdeich von Qualmwasser überstaut. Ihr im Jahreslauf stark schwankendes Grundwasser enthält viel gelösten Sauerstoff, so daß sich keine Rostflecken oder schwarze bis blaugrüne Reduktionsfarben im Boden bilden konnten. Unter einem Auenwald ist in Jahrhunderten durch Humusanreicherung sowie intensives Lockern und Mischen vieler Regenwürmer ein

lockerer, humoser Oberboden über einem entkalkten und verbraunten Unterboden entstanden. Vegen sind fruchtbare Böden und werden daher häufig ackerbaulich genutzt, was allerdings oft eine Dränung erforderlich macht.



Seit 2004 jedes bringt Hans-Peter Blume jedes Jahr am 5. Dezember, dem Tag des Bodens, Briefmarken zum Boden heraus. Gleichzeitig gibt er einen Briefumschlag mit der farbigen Darstellung des Bodens und einer näheren Erläuterung in deutsch und englisch auf der Rückseite heraus. Bisher sind erschienen:

Boden des Jahres 2005, 55 cent, eine Schwarzerde bzw. Chernozem

Boden des Jahres 2006, 55 cent, eine Fahlerde bzw. Albeluvisol

Boden des Jahres 2007, 55 cent, ein Podsol bzw. Podzol

Boden des Jahres 2008, 55 cent, eine Braunerde bzw. Cambisol

Boden des Jahres 2009, 65 cent, eine Kalkmarsch bzw. Gleyictidalic  
Fluvisol.

Boden des Jahres 2010, 65 cent, eine Pararendzina aus Trümmerschutt  
bzw. Urbic Technosol.

Boden des Jahres 2011, 65 cent, eine Vega aus Auenlehm bzw. Fluvic  
Cambisol

Zu erwerben sind diese Marken und die Briefumschläge zum Preis von je 2,00 • für die 55 cent Marken bzw. zu je 2,50 • für die 65 cent Marken. Umschläge kosten jeweils 0,50 cent. Mitglieder der Deutschen Bodenkundlichen Gesellschaft erhalten je Briefmarke 50 cent Rabatt.

Bitte schreiben oder mailen Sie Ihre Wünsche an Herrn Dr. Blume und überweisen Sie einen entsprechenden Betrag (zuzüglich Porto und Verpackung von 3,00 •) auf das Konto: Dr. H.-P. Blume, Kiel, Konto Nr. 25261264, Förde Sparkasse, BLZ 21050170, IBAN: DE66 2105 0170 0025 2612 64, SWIFT-BIC: NOLADE21KIE

## Ein Kleingärtner und Philatelist

sucht für die von ihm redigierte Mitgliederzeitschrift seines Kleingärtnervereins eine Briefmarke, auf der die Elsbeere abgebildet ist. Er würde sich freuen, wenn wir ihm helfen könnten. Also: Gibt es eine solche Briefmarke? Herr Blazek würde sich freuen, wenn Sie ihm eine Abbildung der evtl. vorhandenen Briefmarke zusenden würden (JPG-Datei, 300 dpi, Marke vor schwarzem Hintergrund).  
Adresse: [franz.blazek@web.de](mailto:franz.blazek@web.de)

# Was ist aus den Brauereien in der ehemaligen DDR geworden?

Noch aus Kindertagen in der Vorkriegszeit waren mir Namen eingeführter Brauereien im Gebiet der späteren DDR bekannt – nicht als Konsument (!), aber als Bierdeckelsammler. Die Entwicklung einiger dieser Betriebe bis in die Gegenwart kann ich an Hand philatelistischer Belege vorstellen. 1945 setzte in Mitteldeutschland die Enteignung privatwirtschaftlicher Betriebe aller Größenordnungen ein; das Eigentum an Produktionsmitteln wurde in Volkseigentum überführt. U .a. entstanden zahlreiche Volkseigene Betriebe (VEB). Die planwirtschaftlichen Organisationsformen änderten sich im Lauf der Jahre mehrfach. Hier sei nur die Zusammenfassung selbstständiger VEB in Kombinate

## Radeberger Pilsner (Ursprung 1872)



31. März 1936: AFS Radeberger Exportbierbrauerei Dresden

erwähnt. Nach der Wende erließ die letzte Volkskammer der DDR am 16. Juni 1990 das Gesetz zur Privatisierung und Reorganisation des Volkseigenen Vermögens und leitete damit die Reprivatisierung der Unternehmen ein. In der Regel erfolgte das unter Einschaltung der zu diesem Zweck gegründeten Treuhandanstalt (THA) in Berlin. Im Brauereigewerbe mußten später aus unterschiedlichen Gründen – wie in anderen Bereichen auch – nicht wenige Betriebe aufgeben. Exemplarisch sei das unten am Schicksal der Schade-Brauerei in Dessau dargestellt. Andere überlebten, einige von diesen sind in (meist westdeutschen) Großbetrieben aufgegangen, zumal in ganz Deutschland die Konzentration auf dem Getränkemarkt fortschreitet. Die guten Markennamen sind erhalten geblieben.



14. Dezember 1986: Abs. VEB Radeberger Exportbierbrauerei Radeberg



Links. 27. August 1990: Im Absendereindruck ist „VEB“ handschriftlich gestrichen. Die alten Vordrucke wurden bis zum Aufbrauch weiter verwendet.



10. März 1998: Abs. Radeberger Exportbierbrauerei GmbH

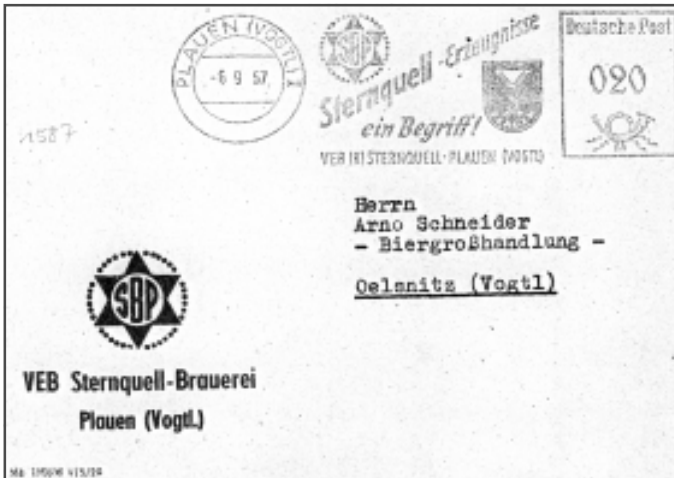
Die Radeberger-Gruppe ist heute eine Tochter der Dr. August Oetker KG.



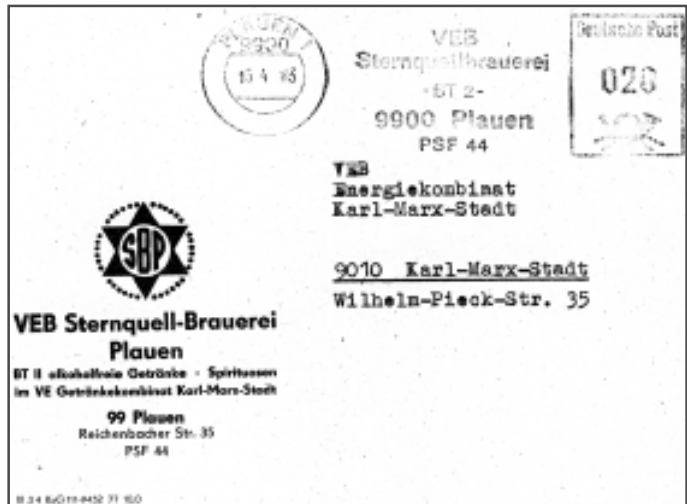
# Sternquellbrauerei Plauen

(gegründet 1857 als Actienbrauerei Plauen)

6. September 1957:  
Abs. VEB  
Sternquellbrauerei  
Plauen



Rechts.  
15. April 1983:  
Abs. VEB  
Sternquellbrauerei  
Plauen  
Betriebsteil im  
Getränkekombinat  
Karl-Marx-Stadt.

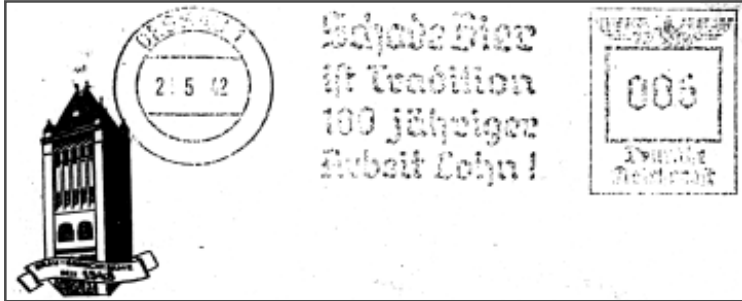


Unten.  
19. März 2001:  
Abs.  
Sternquellbrauerei  
GmbH

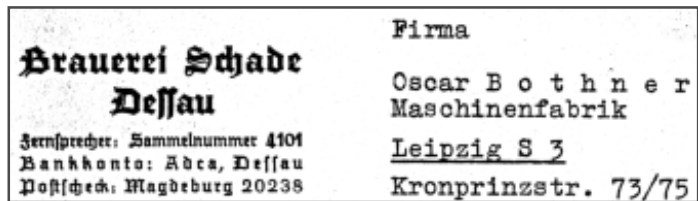


Die reprivatisierte Firma wurde 1990 als Sternquellbrauerei GmbH gegründet und gehört heute als Tochterunternehmen der Kulmbacher Brauerei AG zur Brau Holding International GmbH & Co KGaA.

## Brauerei Schade in Dessau (Ursprung 1865))



21. Mai 1942:  
AFS Brauerei  
Schade  
Dessau



29. März 1955:  
AFS Schultheiss  
Abs. VEB Brauerei  
Dessau  
(1949 war nach  
dem Zusammen-  
schluß mit der  
Schultheiss-  
Brauerei Berlin der  
VEB Brauerei  
Dessau gegründet  
worden.)





22. Oktober 1993: AFS Brauhaus zu Dessau  
 (seit 1990 reprivatisiert als selbständige „Brauerei Dessau GmbH“)

## Wernesgrüner Brauerei (Ursprung 1436)

13. März 1942:  
 Grenzquell-  
 Brauerei  
 Wernesgrün  
 (das war die  
 enteignete  
 Rechts-  
 vorgängerin der  
 Wernesgrüner  
 Brauerei)



16. Juli 1901: AFS Wernesgrüner (1990 als Wernesgrüner Brauerei reprivatisiert; seit 2002 zur Bitburger Gruppe gehörig)



2. September 1985: Abs. VEB Exportbierbrauerei Wernesgrün

## Ärger mit dem „Götterboten“ Hermes

Da habe ich doch am 16. Dezember 2010, Punkt 11.24 Uhr, an unseren Geschäftsführer Herrn Kaczmarczyk in Wuppertal das Paket mit den gedruckten Januar-Heften wie früher schon beim Hermes-Versand aufgegeben. Damit Ihnen die Hefte zwischen Weihnachten und Neujahr noch zugehen können. Aber: Ich habe die Zeitplanung ohne diesen Liefersdienst gemacht. Tatsächlich angekommen sind die Hefte am 4. Januar. Zwischendurch zweimal reklamiert, einmal sogar eine Verlustanzeige aufgegeben. Was erhält man? Standardantworten mit in diesem Fall nicht zutreffender Winterbegründung. Und das Tollste war: Am 10. Januar wird mir per E-Mail mitgeteilt, daß das Paket am 4. Januar geliefert worden sei – hatten wir noch nicht bemerkt! Service kann man bei Hermes vergessen. Und deshalb verspreche ich: Ich werde vergessen, daß es diesen Hermes gibt. Nie, nie wieder mit denen. kh



# Zigaretten sind „Drogen“ Teil 1

Jährlich eine Million Tote durch Rauchen

Die Weltgesundheitsorganisation hat eine alarmierende Nachricht bekanntgegeben: Rund eine Million Menschen sterben jedes Jahr in Europa durch das rauchen. Damit verursacht kein anderes Umweltgift so große Schäden wieder Tabakkonsum. US-Untersuchungen belegen, daß zwischen Rauchen und verschiedenen Todesursachen ein Zusammenhang besteht. Besonders Jugendliche sollte man vor dem Rauchen bewahren.



Unter den Krebsforschern herrscht Einigkeit darüber, daß Raucher, die rund 100.000 Zigaretten – das sind 14 Jahre lang pro Tag eine Schachtel – inhaliert haben, mit hoher Wahrscheinlichkeit an Lungenkrebs erkranken. Besonders gefährdet sind solche Menschen, die schon sehr frühzeitig in ihrer Jugend mit dem rauchen begonnen hätten, da der jugendlichen Organismus besonders anfällig auf die Schädigung durch die Teerprodukte des Tabaks reagiert.



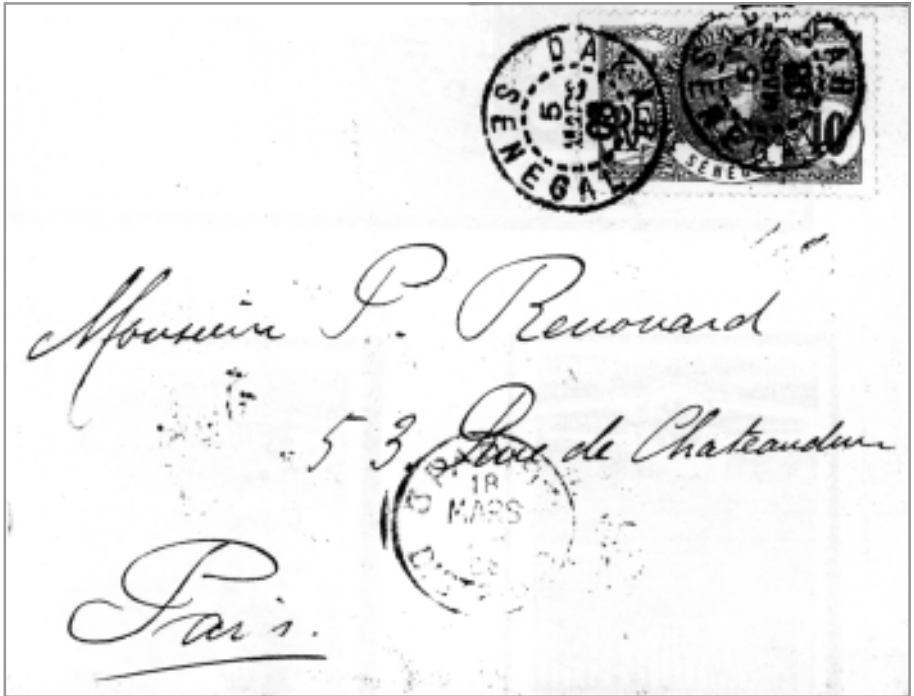
Die gesamtdeutsche Tabakernte 1995 hat auf einer Anbaufläche von 4.234 Hektar einen Ertrag von 8.996 Tonnen erbracht.



Die erste „Tabakmillionärin“ war Isabella I. von Spanien. Aus den südamerikanischen Kolonien wurden ihr die ersten „Tabakrollen“ (Zigarren) der Indianer mitgebracht. Ebenfalls aus den amerikanischen Kolonien wurde die Tabakpflanze – zuerst als Schmuckpflanze – nach Spanien eingeführt. Von dort trat der Tabak seinen Siegeszug in Europa an.







Vom Tabakanbau, deren Verarbeitung und dem Verkauf lebten in den letzten 200 Jahren ganze Regionen. Kubazigarren sind ein Begriff in der Raucherwelt. Sie sind ein Statussymbol! Ob das auch für die Gesundheit gilt?



**Immanuel  
Zigaretten**  
Mit neuen Bildern  
Sturm-Zigaretten-Fabrik

012  
Deutsches Reich

Herrn .

Erwin Darnstadt

Leipzig C. 1  
-----  
Gustav Adolf Str. 55



**„Sturm“ Zigaretten-  
Bildertausch  
Dresden-N. 16  
Loebingstraße 28**

Hilfe und Zusammenarbeit bei Suchtkranken bieten private, kirchliche, staatliche und internationale Organisationen an; sie haben teilweise bereits jahrzehntelange Erfahrung.



Der Internationale Congress gegen Alkoholismus koordiniert weltweite Maßnahmen gegen den Alkoholismus und die Suchtkrankheit.

**XXV. MİLLETLERARASI ANTIALKOLİZM KONGRESİ**  
**INTERNATIONAL CONGRESS AGAINST ALCOHOLISM**  
**CONGRÈS INTERNATIONAL CONTRE L'ALCOOLISME**

ISTANBUL, 10-15. IX. 1996

Beauftragte: Karaman Mehmet (gib. Sauerhagen)

Was die Krankenkassen zahlen müssen, ist auch nicht richtig klar. Die Raucher haben große Rechtsunsicherheit! Am besten: Das Rauchen aufgeben.



**Kontroversen**

Die Befürworter eines Totalverbots der Tabakwerbung verweisen auf die Zahl der rund 440.000 Menschen, die jährlich an den Folgen des Tabakkonsums sterben. Studien zufolge greifen 90% der Raucher vor dem 20. Lebensjahr zur ersten Zigarette. Die Gegner sahen darin eine Verletzung der Regeln der freien Marktwirtschaft; auch in den Ländern mit einem Werbeverbot sei der Tabakkonsum keineswegs zurückgegangen. Wenn Rauchen so gesundheitsschädlich sei, müsse man ein generelles Verbot des Tabaks diskutieren.



ERSTTAG . PREMIER JOUR . FIRST DAY

**SONDERPOSTMARKE**  
**— 25 Jahre ASVG —**  
**Allgemeines Sozialversicherungsgesetz**

In Österreich gilt seit dem 1. Jänner 1966 das Allgemeine Sozialversicherungsgesetz (ASVG) vom 3. September 1965; es umfaßt die Kranken-, Renten- und Unfallversicherung für Arbeiter und Angestellte.

Kombinationsdruck

250 S  
**ASVG**  
**ÖSTERREICH**

19.1.1961 **25 Jahre** 1150 WIEN  
**Allgemeines Sozialversicherungsgesetz**

*Herrn  
Rolf Meyssick  
Pekingerstraße 7  
DDR-49 Zeitz*

## Das Ergebnis für Raucher und Nichtraucher?

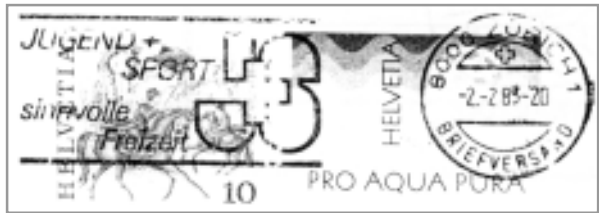
Herzprobleme, Krebs, Durchblutungsstörungen, schwarze Lungen, Sehstörungen, amputierte Beine: 400.000 Tote im Jahr mit Herzinfarkt, der auf Rauchen zurückzuführen ist.





Vielleicht ist die Gesundheit der Mutter und des Kindes wichtiger?

Rauchen ist ein Genuß?



Ein „Genuß“ am Sport muß nicht jeder haben, aber gesünder als Rauchen ist es bestimmt. Ein gemütlicher Kegelabend oder eine nette Turngruppe, sind ein besserer Streßabbau als Rauchen.



Teil 2 folgt in Heft 144





Eine neu entdeckte Kartoffelmarke  
Isle of Man 2005  
„Pickin' Spuds“



Da ist im letzten Heft doch die erste Seite des  
Kartoffelbefehls aus dem Jahr 1754 doppelt  
und die zweite Seite nicht ausgedruckt  
worden. Ich bitte um Entschuldigung.  
Hier nun die zweite Seite.

die zu Mittel-Mehl läßt man schälhen, beyde aber vermittelst eines Hobels  
den man zum Sauren-Kohl zu gebrauchen pfleget, von einander schneiden,  
die Scheiben sowol von geschälten als ungeschälten läßt man jede besonders  
auf der Darre trocknen, auf der Mühle mahlen, und so hat man ein sehr  
gutes wohlfeiles Mehl zu Mittel- und groben Brode.

Wie die Ertuffeln sonst auf verschiedene Weise zur Speise für Menschen  
zu bereiten, sonderlich alle Garten-Früchte die sonst mit Mehl angerühret  
werden, mit zerriebenen Ertuffeln zu kochen sehen; so macht man auch  
daraus ganz feines Mehl zu Backwerk, Stärke und Puder, wiewol  
letzteres etwas mühsam und kostbar ist.

Man kan sowol Schweine als alle andre Arten von Vieh mit Ertuf-  
feln nicht nur unterhalten, sondern auch, wie die Erfahrung gezeiget  
müsten.

Um die Ertuffeln im Winter für Frost und Verderben zu bewahren,  
kan man sie im Herbst bald nach der Erndte, und bevor Frost einfällt, auf  
oben gemeldete Art nach einander dörren, wozu der Bauer statt der Darre/  
die an verschiedenen Orten vor den Dörfern zum Flachs-Trocknen angelegte  
Ofen, gebrauchen, die gedorrte Ertuffeln allensals nur zur Hälfte un-  
ter dem Rocken, Buchweizen oder Gerste mahlen lassen, mithin zum  
Brode, zum Getråncke, und für das Vieh gebrauchen kan.

Eine gemachte Probe im kleinem, giebt Hoffnung, daß das Schroot  
von Ertuffeln auch in Brandtwein, Brennen auf; ergiebiger als das von  
Rocken sey.

Uebrigens ist anzurathen, die Ertuffeln bis 1/2 Fuß auseinander zu se-  
hen, und für allen Dingen das Häuffeln nicht zu vergessen. Hannover  
den 29. Jan. 1754.

Johannes Kohnen

## Zwei Buchbesprechungen: Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen

Michaela Geiger / Christl M. Maier / Uta Schmidt (Hg.)

Essen und Trinken in der Bibel, Ein literarisches Festmahl für Rainer Kessler zum 65. Geburtstag, Gütersloher Verlagshaus, Gütersloh 2009, ISBN 978-3-579-08111-3

In „trockenen“ Festschriften zu blättern, ist häufig nicht gerade eine anregende Tätigkeit. Bei der vorliegenden Festschrift ist schon der Titel anregend: Essen und Trinken in der Bibel, Ein literarisches Festmahl für Rainer Kessler zum 65. Geburtstag. Und in der Tat schon beim ersten Durchblättern bekommen die Leserin und der Leser Appetit auf eine genauere Lektüre. Die Fülle des aufgetischten Mahles beeindruckt. Hier nur ein Ausschnitt aus der „Speisekarte“: Erinnerungen an das Schlaraffenland, Dtn 8 als Theologie des Essens (Michaela Geiger); Wer sorgt für das tägliche Brot, den Wein und das Öl?, Überlegungen zur Metaphorik von Hosea 2,4–15 (Christl M. Maier); Wie geschmackvoll ist das Hohelied? (Ingrun Weiß).

Neben der Speisenfolge erfahren Leserinnen und Leser etwas über den Nährwert, die Tischsitten und Eßgewohnheiten und die Gästeliste. Neben Gästen, die wir als Menschen im Alltag gewohnt sind, tauchen auch Gäste auf, die überraschen und die insofern mit Fragezeichen versehen werden:

JHWH – ein essender Gott? Ein Menü in wenigen Gängen (Gerlinde Baumann); Essen Engel?, Über das Ernährungsverhalten himmlischer Wesen (Martin Leutzsch).

Schließlich bekommt man den Eindruck, daß am Ende alles aufgezehrt ist. Was mit dem Schlaraffenland begann, kehrt sich um in „Hunger“. So heißt das letzte Kapitel: Überfluß und Mangel – Wer bekommt wieviel? „Der Weinstock verdorrt, der Feigenbaum verwelkt“ (Joel 1,12), Bedrohte Existenz in Joel 1 (Jörg Jeremias); Essen und Trinken am Pranger (Amos) (Haroldo Reimer); Versprochenes Essen und maßloses Fressen (Jes 55,1–3a;56,9–12) (Uta Schmidt).

Sicher ist dies kein Plädoyer für Asketismus und Verachtung lustvollen Essens und Trinkens, es ist jedoch die Wahrnehmung der Kehrseite dieser Freude an den Gaben der Schöpfung, die bei Mißbrauch zu Tage tritt. Insofern ist die Bibel ein sehr realistisches Buch.

Guido Fuchs, Gott und Gaumen, Eine kleine Theologie des Essens und Trinkens, Claudius Verlag München 2010, ISBN 978-3-532-62411-1

Dieses Buch führt die biblischen Ausführungen des oben besprochenen Buches gleichsam fort über die (kirchen)geschichtliche Ausgestaltung der christlichen Eß- und Trinkkultur bis hin zur Auseinandersetzung mit dem Thema in der Gegenwart. Dabei legt der Autor den Schwerpunkt auf die aktuellen Fragestellungen rund ums Essen und Trinken in der modernen Kultur. Er beschreibt diese Kultur (und Unkultur) und bringt sie mit der biblischen Tradition ins Gespräch. Wie viele Bereiche unserer Kultur so ist selbstverständlich auch die moderne Eßkultur geprägt von der christlichen Vergangenheit unseres Lebensraumes. Die traditionellen Zusammenhänge werden aufgezeigt, aber auch neue Essgewohnheiten untersucht. Bei Fehlentwicklungen ( z.B. Umweltzerstörung durch Monokulturen, Eßstörungen, Massentierhaltung, Verschwendung von Lebensmitteln etc.) tritt der Autor in eine kritische Auseinandersetzung mit den Zeitgenossen ein. Die christliche Überlieferung kennt durchaus Tugenden wie z.B. Achtsamkeit und Dankbarkeit für die Gaben der Schöpfung, die auch in ein Gespräch über moderne Eßkultur mit Menschen, die dem überlieferten christlichen Glauben nicht verbunden sind, eingebracht werden können.

Das Buch bietet eine Fülle von Bildern mit Speisen, Getränken und genießenden Menschen in Gemeinschaft. Es bietet auch Kochrezepte und Tipps für ein gelingendes Miteinander bei Tisch.

Zum Schluß noch ein Wort zum Autor: Prof. Dr. Guido Fuchs ist kath. Liturgiewissenschaftler und Publizist, Professor an der Universität Würzburg. Er leitet das Institut für Liturgie und Alltagskultur (mit dem Arbeitsbereich „Kulinaristik und Religion“) in Hildesheim.



## Couch potato

Sooo macht das Ausruhen nach der Fertigstellung dieses Hefts Freude.

# Franz Birckmann d.Ä. zeigt ein Huhn

Franz Birckmann d.Ä. aus Hinsbeck bei Venlo ist der Gründer eines über mehrere Generationen hinweg betriebenen Verlags- und Druckereigeschäfts. Er heiratete die Tochter Gertrud des Buchführers Gerhard Cluen van Amersfoort (Amerfort), mit dem er auch geschäftlich verbunden war.

1504 wird Franz Birckmann in London erstmals als Buchhändler und Herausgeber eines Missals für das Kloster Sarum erwähnt. 1506 oder 1507 soll er in Köln ein erstes Buch, „Missale Coloniense“, verlegt haben. 1510 wird er erneut in London erwähnt als Lieferant einer größeren Anzahl von liturgischen Büchern für Sarum, die für ihre Qualität und Sorgfalt bemerkenswert gewesen seien. Sein Londoner Geschäft befand sich an der Ostseite des St. Paul's Churchyard, in der Nähe von Colet's School; ein John Birckman war bereits als Buchhändler unter dem Zeichen „The Holy Ghost“ am Churchyard tätig.

Erst 1511 wird er als Buchhändler in Kölner Akten aufgeführt. Im selben Jahr kaufen „Franssen Bryckmanns ind Drutgen syne elige huysfrawe vnd Arnt Bryckmanns von Hynsbeck“ das Haus „Blankenberg“ in der Straße hinter dem Dom („platea retro claustrum maioris ecclesiae“) und eröffnen eine Buchhandlung – die erste in dieser Straße. Nach dem früher gebräuchlichen Namen („vetter hennen“) benennt er es Haus zur „fetten Henne“ („in pingui gallina“). Er ließ bis 1526 bei den Pariser Druckern Wolfgang Hopyl, Berthold Rembolt und Nicolas Prévost, bei Heinrich Gran in Hagenau und bei einigen Druckern in Antwerpen. In Paris (1510–1519) und in Antwerpen besaß er Niederlassungen.

Bis 1529 erschienen in dem von ihm 1513 gegründeten Verlag etwa 26 Werke. 1513 veröffentlichte er in Paris auch sein erstes Verlagsverzeichnis. Seine engen Kontakte mit Gelehrten und die Zusammenarbeit mit Anton Koberger (Nürnberg), Johannes Froben (Basel) und Sebastian Greyff



(Lyon) und seine regelmäßigen Besuche der Frankfurter Buchmesse (etwa ab 1516) führten zu einer starken Ausweitung des Verlagsgeschäfts. 1522 erwarb er das Kölner Bürgerrecht, endgültig umgezogen von Antwerpen nach Köln ist er wohl erst 1526. In den Jahren 1520–1526 arbeitete Franz Birckmann d.Ä. eng mit dem Basler Drucker Johann Froben zusammen und vertrieb dessen Bücher in England und den Niederlanden. In Köln ließ er zumeist bei Peter Quentell drucken.

Um 1526 gründete er eine eigene Druckerei in Köln, in der jedoch nur 26 Werke hergestellt wurden, darunter war ein „Corpus iuris civ.“ und eine „Biblia latina“. Sein Hauptgeschäft war der Vertrieb von Büchern, die andere Drucker (z.B. Greyff, Koberger, Froben oder Froschauer in Zürich) hergestellt hatten.

1526 wurde er wegen des Verkaufs einer Übersetzung des Chrysostomos durch Oecolampadius kurzzeitig verhaftet. Noch im Februar 1530 erhielt er eine Weisung des Kölner Rates, »weiterhin« keine lutherischen Bücher herzustellen und zu vertreiben. Er starb 1530; sein Bruder Arnold führte die Geschäfte fort. Franz d.Ä. hinterließ ein Vermögen von rund 8.000 Gulden, das sein Bruder nun auch für eigene Zwecke einsetzen konnte.

Die Druckermarken zeigen zumeist eine Henne, nach links oder rechts laufend, vor einer Birke. Im ersten hier abgedruckten Beispiel Um das Oval herum sind Früchte eingezeichnet; am oberen Rand befindet sich eine Maske. Die Devise lautet: *utilia semper,*

*nova sæpius profero,* sinngemäß: Ich bringe immer nützliche Dinge hervor und oft auch neue.



Die zweite Druckermarke zeigt in einem von einem Renaissancerahmen umgebenen Oval die nach links blickende Henne vor einer Birke; darunter ist ein Band mit dem Namen des Druckers Arnold Birckman. Auf einer rechteckigen Tafel ist die Jahreszahl 1554 eingetrag. Links und rechts oben stehen neben der Jahreszahl zwei Putten oder Engel. Am unteren Teil der Druckermarke sitzen weibliche Kentauren (Kentaurellen); dazwischen ein Frauenkopf. Am linken und rechten Rand befinden sich Blumen- und Früchtegirlanden.

# Feld und Hof unterstützt Landwirte und gewerbliche Anbieter

Das Internet hat sich für Landwirte zu einem selbstverständlich genutzten Instrument zur Gewinnung (Wetter, Marktdaten etc.) und Übermittlung (Online-Banking, Tiermeldungen usw.) von Informationen entwickelt. Seit Anfang Oktober 2010 bietet die innovative, und benutzerfreundliche Plattform [www.feldundhof.de](http://www.feldundhof.de) eine weitere Drehscheibe zwischen Landwirten und gewerblichen Anbietern an. Auf dem Portal können Landwirte Anfragen kostenlos und anonym inserieren, um Angebote von interessierten Anbietern zu erhalten. Schlußendlich entscheidet sich der Landwirt nach einem festgelegten Zeitraum welches Angebot von welchem Anbieter er nach Abwägung persönlicher Kriterien annimmt – er ist aber nicht gezwungen, Angebote anzunehmen.



Auf diese Weise kann der Landwirt kostenlos und übersichtlich Angebote vergleichen. Grundsätzlich entstehen für die Landwirte nie Kosten. Auch für Private die agrarnahe Produkte wie beispielsweise Brennholz, Pellets etc. suchen um Angebote zu vergleichen





entstehen keine Kosten – lediglich der gewerbliche Anbieter hat eine pauschale Nutzungsgebühr von 8 Euro excl. MwSt. zu zahlen, aber nur dann, wenn sein Angebot angenommen wurde. Weiter kann der gewerbliche Anbieter kostenlos Angebote auf der Plattform inserieren. Alle Landwirte und alle gewerbliche Anbieter von Futtermittel, Vertretern bis hin zu Landtechnik Händler können auf [www.feldundhof.de](http://www.feldundhof.de) suchen und anbieten.

Während Katharina Fellnhofer ihre Doktorarbeit am elterlichen Hof schrieb, machte sie sich Gedanken wie man das ständige Telefonieren zum Preisvergleich und zur Produktsuche für den Hof mit einer einfachen kostenlosen Lösung vereinfachen könnte, um einerseits Zeit und andererseits Geld zu sparen um somit langfristig die Wettbewerbsfähigkeit zu stärken.

Die Idee wurde bereits ausgezeichnet Businessplanwettbewerb der Tiroler Zukunftsstiftung, I2B, und Genius. Dieses Projekt wurde durch das niederösterreichische akademische Gründerservice ACCENT, das Bundesministerium für Verkehr, Innovation und Technologie und die Österreichische Forschungsförderungsgesellschaft FFG im Rahmen des „austrian electronic network“ ([www.ffg.at/atnet](http://www.ffg.at/atnet)) gefördert.

Der Artikel ist einer Pressemitteilung von Frau Dr. K. Fellnhofer entnommen. Unsere ArGe ist auf dieser Seite ebenfalls vertreten.

---

## Neuheiten ersicht

Einen besonderer Service, den wir unseren Lesern mehrere Jahre geboten haben, müssen wir (vielleicht) leider einstellen. Es sei denn, der eine oder andere unserer Mitglieder übernimmt für alle oder für Neuheiten aus seinem Sammelgebiet die Zusammenstellung. Herr Hilz, der sich der Mühe unterzogen hatte, kann dies zukünftig nicht mehr erbringen. Ich für meinen Teil werde jetzt einmal im Jahr alle „Kartoffelmarken“ vorstellen. Ich möchte an dieser Stelle Herrn Hilz, der uns als Autor erhalten bleibt, ganz herzlich danken für seine jahrelange Sisyphosarbeit. kh



Sisyphos mit Kartoffel



# Straubing –

# Region der nachwachsenden Rohstoffe

Seit Anfang des Jahres befindet sich im Briefzentrum 94 im bayerischen Straubing ein Maschinenstempel im Einsatz, der im Stempelbild den Slogan „Straubing – Region der Nachwachsenden Rohstoffe“ trägt. Der Bekanntgabe der Verwendung in „Stempel & Informationen - Philatelie vor Ort“, der Stempelzeitschrift der Deutschen Post, ist kein Enddatum des Einsatzes angegeben. Einsatzbeginn war der 03. Januar 2011; verwendet wird eines von zwei möglichen Klischees.

Was verbirgt sich hinter der „Region der Nachwachsenden Rohstoffe? In Straubing befindet sich ein Kompetenzzentrum für Nachwachsende Rohstoffe, das die Bayerische Staatsregierung eingerichtet hat und in dem die Aktivitäten rund um die Nachwachsenden Rohstoffe gebündelt werden. Unter einem Dach arbeiten hier die drei Institutionen Wissenschaftszentrum Straubing (WZS), Technologie- und Förderzentrum (TFZ) und C.A.R.M.E.N. e.V. zusammen.



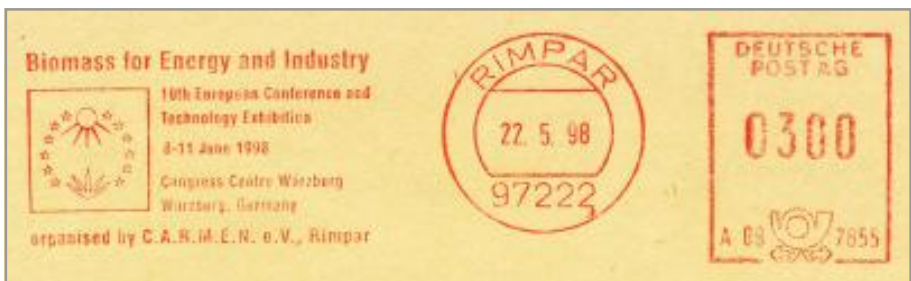
Ziele und Aufgaben des Kompetenzzentrums sind die grundlagenorientierte und anwendungsorientierte Forschung, die Entwicklung und Erprobung sowie die Stoffstromanalyse und Systembewertung der Nachwachsenden Rohstoffe. Einbezogen sind die akademische Lehre, Technologie- und Wissenstransfer, Marktforschung und Markterschließung sowie Förderung und Projektbeurteilung.

Am Wissenschaftszentrum Straubing, ursprünglich von der Technischen Universität München und der Fachhochschule Weihenstephan gegründet, werden wissenschaft-

liche Forschungs- und Entwicklungsarbeiten zu Nachwachsenden Rohstoffen durchgeführt. Dies gilt sowohl für die stoffliche Nutzung (Werk- und Wirkstoffe) als auch die energetische Verwertung (feste, flüssige und gasförmige Energieträger) von Nachwachsenden Rohstoffen. Ein weiteres Arbeitsgebiet ist die Entwicklung von Strategien zur nachhaltigen und umweltverträglichen Rohstoffversorgung. Damit sollen Entscheidungsträgern in Politik und Verwaltung sowie den Rohstoff-erzeugern und der Rohstoff verarbeitenden Industrie Hinweise für das Management der Stoffströme gegeben werden. Selbstverständlich zählt auch die akademische Ausbildung des wissenschaftlichen Nachwuchses zu unseren Aufgaben.



Das Technologie- und Förderzentrums (TFZ) ist eine direkt dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten unterstellte Institution der angewandten Forschung auf dem Gebiet der Nachwachsenden Rohstoffe und ist gleichzeitig Bewilligungsstelle für die Projektförderung in Bayern. Aufgaben sind insbesondere die Weiterentwicklung der Anbausysteme für Energie- und Rohstoffpflanzen so-



wie deren züchterischer Bearbeitung, die Entwicklung, Erprobung und Optimierung von technischen Verfahren zur Bereitstellung, Qualitätssicherung und Nutzung von biogenen Festbrennstoffen und biogenen Kraft-, Schmier- und Verfahrensstoffen, der Wissens- und Technologietransfer sowie Fachberatung für Landwirtschaft, Industrie, Administration und Politik und die Bewilligung von Fördermaßnahmen für die energetische und stoffliche Nutzung von Biomasse.

C.A.R.M.E.N. e.V., das Centrale- Agrar-Rohstoff-Marketing- und Entwicklungs-Netzwerk e.V., wurde am 6. Juli 1992 in Rimpar bei Würzburg durch den Freistaat Bayern gegründet und war bis 2000 als bayerische Koordinierungsstelle für Nachwachsende Rohstoffe in Rimpar tätig. Anfang 2001 bezog C.A.R.M.E.N. seine Räumlichkeiten im neu gegründeten Kompetenzzentrum für Nachwachsende Rohstoffe in Straubing.



Dem Verein obliegt die Koordination einer zielgerichteten interdisziplinären Zusammenarbeit zwischen Staat, Wissenschaft, Landwirtschaft und Wirtschaft. Damit werden ein rascher Fortschritt in Forschung und Entwicklung, ein effizienter Mitteleinsatz und das Erschließen neuer Absatzmärkte für landwirtschaftliche Produkte angestrebt.

C.A.R.M.E.N. fördert die Entwicklung von ökologisch und ökonomisch attraktiven und wettbewerbsfähigen Techniken zur Nutzung Nachwachsender Rohstoffe wie beispielsweise Holz, Raps, Hanf oder Sonnenblumen. Dazu bündelt der Verein Initiativen, koordiniert und betreut Projekte, sammelt und wertet Informationen aus, berät Unternehmen und Privatpersonen.

Quelle: [www.konaro.bayern.de](http://www.konaro.bayern.de)

---

Heinz Wienold

## Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen

### Yak (*Bos mutus*)

Der Yak ist eine von den fünf Rinderarten, die durch den Menschen domestiziert wurden. Er wird wegen seiner grunzähnlichen Laute auch „Grunzochse“ genannt.

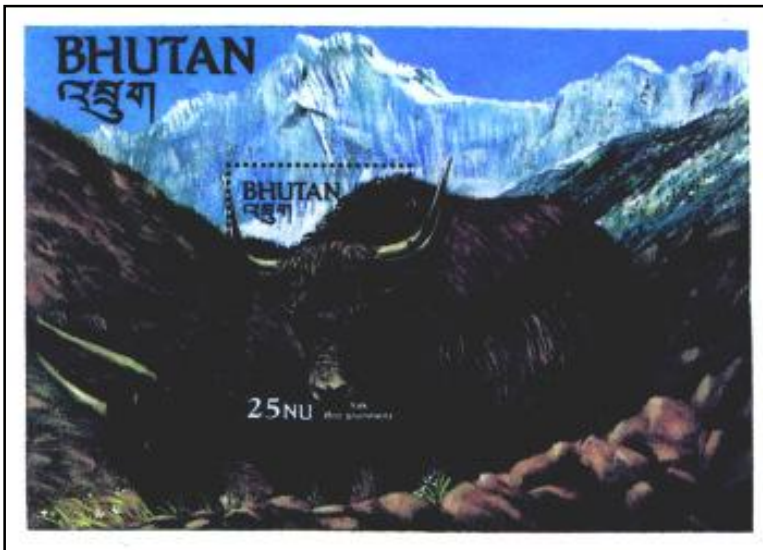
Das Verbreitungsgebiet des Yak ist vor allem das zentralasiatische Hochland sowie die angrenzenden Länder. Yaks sind sehr anspruchslose Tiere.

Wildyaks leben noch in Tibet und in entlegenen Hochtälern West-Chinas bis in Höhen von 6.000 Meter 1994 wurde ihr Bestand in China zwischen 20.000 und 40.000



Tieren geschätzt. Das dicke und lange Fell, variiert von dunkelbraun bis schwarz, schützt sie selbst bei Temperaturen von minus 40 Grad Celsius. Es ist dreischichtig aufgebaut

- ein festes Deck- oder Langhaar
- eine gröbere Wolle und
- ein feines, spinnfähiges Unterhaar oder Feinwolle



Die langen Haare an der Unterseite des Körpers werden als Bauchmähne bezeichnet.



Die Yakbullen können eine Kopfrumpflänge von 3,25 Meter und eine Widerristhöhe von 2,00 Meter erreichen. Sie werden bis zu einer Tonne schwer. Die Kühe sind deutlich kleiner und erreichen nur etwa die Hälfte des Gewichtes der Bullen. Yaks haben bis 15 Rippenpaare (Hausrinder nur 13), dadurch ist ihr Brustkorb länger und mehr Raum für Herz und Lunge vorhanden. Das größere Lungenvolumen ermöglicht den Tieren, in den Höhenlagen bis 6.000 Metern und der dünneren Luft genügend Sauerstoff aufzunehmen.

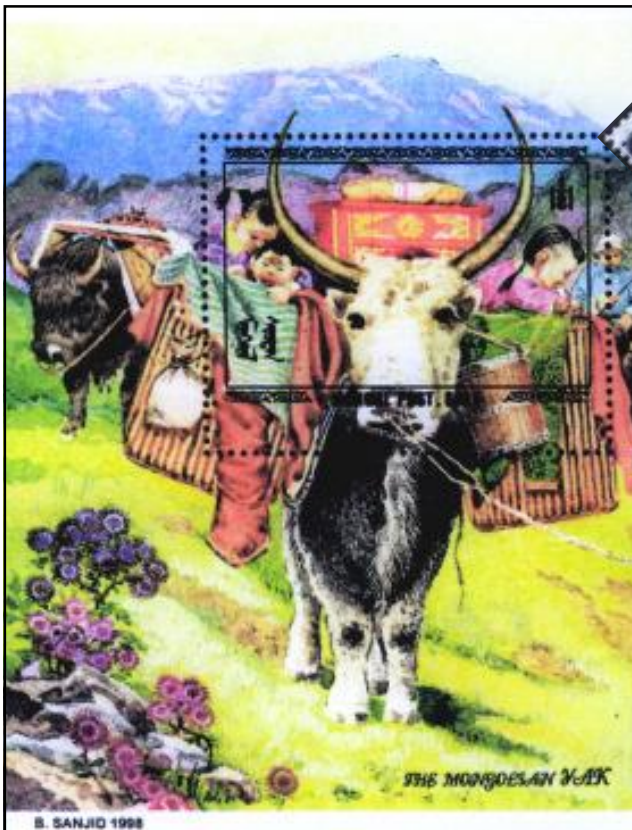




Der Zeitpunkt der Domestikation ist strittig, sie erfolgte etwa 3000 bis 2000 v.Chr. Die gezähmten Hausyak sind deutlich kleiner als ihre wilden Vorfahren, aber ausgesprochene Herdentiere. In ihrem Charakter sind sie scheu, furchtsam und teilweise noch aggressiv. Dies müssen ihre Halter berücksichtigen. Hausyaks lassen sich aber relativ einfach trainieren.

Wirtschaftliche Bedeutung hat der Hausyak in Zentralasien, überwiegend in Höhenlagen oberhalb der Baumgrenzen.

Der Hausyak ist für den Menschen Lieferant von Fleisch, Milch, Leder, Wolle, aber zugleich auch Reit-, Zug- und Lasttier. Er kann mit Lasten bis zu 150 Kilogramm beladen werden und ist somit bei Paßüberquerungen ein wertvoller Helfer.



Die Milchleistung der Kühe ist vergleichsweise zu den Hausrindern gering. Eine Yakkuh gibt in einem Jahr etwa 400 Liter Milch, jedoch ist der Fettgehalt wesentlich höher – bis 8,6 Prozent. Die Laktationsperiode der Kühe ist aufgrund der klimatischen Bedingungen und der kargen Ernährung relativ kurz – meist nur von Juni bis Oktober.

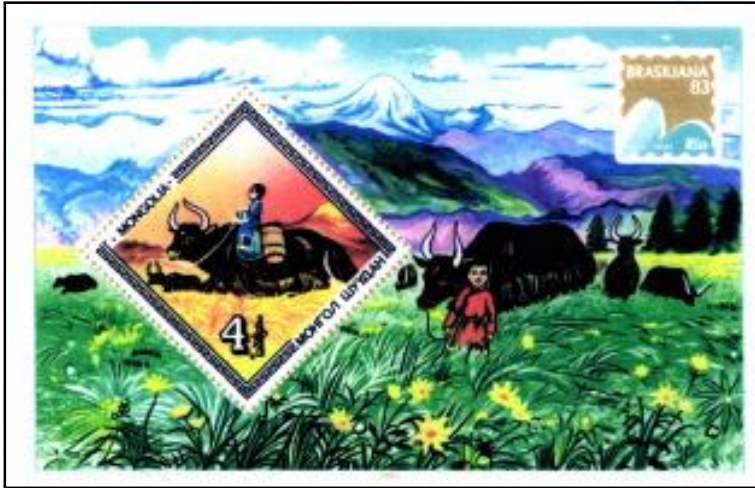
Bedingt durch die Nomadenwirtschaft und die dünne Besiedlung in den Hochgebirgslagen erfolgte keine gezielte Züchtung der Hausyaks. So sind heute neben schwarzen und braunen auch rote, weiße und gescheckte Tiere zu finden. Viele Hausyaks haben bereits keine Hörner mehr.

Mit einer gezielten Zucht der Hausyaks wurde in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts in China und der damaligen Sowjetunion begonnen. Die bisher erzielten rasse-typischen Eigenschaften sind jedoch noch nicht so gefestigt wie bei den europäischen Rinderrassen.

In Kirgisien wurden bereits gute Zuchtfortschritte erreicht. Einheimische Rassen sind beispielsweise:



Kreuzungen von Yaks und Hausrindern sind möglich, diese Tiere werden allgemein als Dzo bezeichnet. Sie haben meist nur lokale Bedeutung.



Die größten Bestände an Hausyaks werden in China mit etwa 13,3 Millionen und der Mongolei mit etwa einer halben Million Tiere gehalten. Außerhalb Asiens gibt es nur wenige kleine Herden.



Verwendete Literatur:

DBZ und Sammler-Express 9/1996

Michel Kataloge Europa und Übersee

Michel Rundschau 10/2009

Urania Tierreich, Band 6, Urania-Verlag Leipzig/Jena/Berlin

Schiering, Lutz: Kühe Liebenswürdige Wiederkäuer

Schwark u.a.: Internationales Handbuch der

Tierproduktion Rinder

Wikipedia

# Der Baum des Jahres 2011

## Die Elsbeere – die kostbare Unbekannte

Dieses Jahr wurde eine äußerst seltene Laubbaumart zum Jahresbaum auserkoren. Die Elsbeere ist eine der vier bei uns wachsenden Sorbus-Arten. Den meisten Menschen ist die Elsbeere unbekannt. Grund genug, die „schöne Else“, wie sie auch genannt wird, hier näher vorzustellen.

### Name und Familie

Die Elsbeere (*Sorbus torminalis*) ist die größte aller einheimischen Rosengewächse. Sie wächst im westlichen bis nordöstlichen Teil der Schweiz, vor allem vom Basler- bis Schaffhauserjura. Ihre nächsten Verwandten sind die weit verbreitete Vogelbeere (*Sorbus aucuparia*), sowie der Speierling (*Sorbus domestica*) und die Mehlbeere (*Sorbus hibernica*). Der lateinische Name Sorbus deutet auf die Nutzung und das keltische Wort „sorb weist auf den herben Geschmack der Früchte hin. Torminalis stammt vom lateinischen „tormina“ und bedeutet Bauchschmerzen. Der Volksmund kennt die Elsbeere auch als Frauenbeeri, Sauerbirl, Wilder Sperber sowie Ruhrbirne oder Darmbeere.

### Habitus und Merkmale

Der Elsbeerbaum wird mit seiner kugelig gewölbten Krone bis 25 m hoch und kann 150 bis 300 Jahre alt werden. In der Jugend ist die Rinde glatt und oliv- bis kastanienbraun. Der im Alter mit einer schwarzgrauen, längsrissigen, kleinschuppigen Rinde versehene Stamm kann 50 bis 100 cm dick werden und ähnelt damit dem Birnbaum.

Die ahornähnlichen, am Rand scharf gesägten Blätter sind etwa 10 cm lang und 5–8 cm breit. Die im Sommer tiefgrünen Blätter entwickeln im Herbst leuchtend orangegelbe bis blutrote Farben.

Die Ende Mai, anfangs Juni blühenden Elsbeerbäume tragen 6–10 cm breite Trugdolden mit meist über 30 weissen Blüten. Im Herbst entstehen aus jedem Blütenstand 5–10 birnenähnliche, ein bis zwei Zentimeter große Früchte. Diese sind rötlichbraun glänzend und mit zahlreichen hellen Pünktchen versehen. Das harte und schwere Holz ist, je nach Standort, gelblich bis bräunlichrot, wiederum sehr ähnlich dem Birnbaum. Darum

ist die Elsbeere in Deutschland auch als „Schweizer Birnbaum“ bekannt.

## Verwendung

Seit Jahrhunderten wird das Holz der Elsbeere vor allem von Drechslern, Möbel- und Instrumentenbauern sehr geschätzt. Furnierfähiges Holz ist äußerst kostbar und erreichte schon Spitzenpreise von über 20'000 Franken je m<sup>3</sup>.



Blätter und Früchte der Elsbeere im Herbst. (Foto: L.R. Wirth)

Die Früchte des Baum des Jahres haben eine vielseitige Verwendung. Kulinarische Genießer kennen Elsbeerschnitten oder die Beerli als Zugabe zu Schokolade, zu Nudeln und zu Käse. Getrocknete Früchte sind eine geschätzte Bereicherung zum morgendlichen Müsli. Das kostbarste Produkt aus der Frucht ist der Brandwein. Der erlesene Schnaps mit dem typischen fruchtigen Mandelgeschmack wird vor allem im „Elsbeerreich“, eine Region in Niederösterreich, produziert und für 200–400 Euro pro Liter gehandelt.

## Kulturgeschichte

Bereits der Römer Aulus Cornelius Celsus (ca. 30 n.Chr.) schätzte die Elsbeerfrüchte wegen ihrer Heilwirkung. Martin Luther schrieb 1526 seinem Freund Johannes Agricola, daß er ihm diese köstlichen Früchte schicken solle. Die gerbstoffhaltigen Früchte haben einen hohen Vitamin-C-Gehalt und helfen gegen Durchfall, daher der Name „Ruhrbirne“.

## Ökologische Bedeutung und Forschung

Das weitausladende, tiefgründige Wurzelwerk dieser Sorbusart lockert den Boden und festigt das Terrain für benachbarte Baumarten. Elsbeerblüten ziehen viele Insekten an und sind zudem eine bedeutende Bienenweide. Die herbstlichen Früchte bieten Nahrung für viele bei uns überwinterte Vogelarten. Das Laub verrottet rasch und trägt somit zur Verbesserung des Waldbodens bei.

## Ausblick

Und nun, ist Ihnen der bisher unbekannte Baum etwas vertrauter geworden? Vielleicht entdecken Sie bei einem Ihrer nächsten Waldspaziergänge den Baum des Jahres 2011 – die Elsbeere. Viel Glück!



# Die nächsten Verwandten der Elsbeere

Die Sorbus-Arten haben eines gemeinsam, nämlich die Früchte. Daraus läßt sich, obwohl wissenschaftlich umstritten, der Name Sorbus ableiten. Er beschreibt rundliche, teils birnenförmige Früchte von roter bis bräunlichroter Farbe.

## Der Vogelbeerbaum (*Sorbus aucuparia*)

Die Vogelbeere, auch Eberesche genannt, ist eine typische Pionierbaumart und ist praktisch in ganz Europa heimisch. Sie wird 12 – 20 m hoch und erreicht ein maximales Alter von 150 Jahren.



Zum Verwechseln ähnlich sind die Blätter des Vogelbeerbaums mit denen des Speierlings.



Viele Tiere haben die Sorbusfrüchte auf ihrem Menüplan. Es kann vorkommen, daß auch Tiere beim Verzehr von vergorenen Früchten deren Wirkung zu spüren bekommen!



### Der Speierling (*Sorbus domestica*)

Der in Schweiz Wäldern selten anzutreffende Speierling erreicht eine Höhe bis gegen 30 Meter und kann 500 bis 600 Jahre alt werden.

### Der Mehlbeerbaum (*Sorbus aria*)

Die strauch- als auch baumförmig wachsende Mehlbeere wird 6–20 Meter hoch und gedeiht in ganz Europa auf kalkhaltigen Böden. Ihren Namen verdankt sie den wie mit „Mehl“ bedeckten Knospen und Blattunterseiten sowie den in Notzeiten zu Mehl verarbeiteten Früchten.

Eine weitere Verwandte der Elsbeere ist die Schwedische Eberesche (*Sorbus Intermedia*). Sie entstand aus der Vogelbeere und der Mehlbeere.



*Sorbus hibernica*; englisch „Irish Whitebeam“ (irische Mehlbeere)



Quellen:

Kuratorium Baum des Jahres

Kausch-Blecken von Schmeling: Die Elsbeere



Die Vitelotte und andere seltene Gemüse (Belgien, 7. März 2011)

## Einiges über den „Ochsenkarren“

Wenn man sich philatelistisch in der Kategorie „Das Rind als Zugtier“ umsieht, kann man auf keinen Fall den bereits vom Altertum her bekannten und noch heute benutzten Ochsenkarren außer acht lassen. Angeregt durch ein aktuelles Foto, auf das ich am Schluß meines kleinen Beitrages zu sprechen komme, habe ich mal meine Belege nach Abbildungen solcher Ochsenkarren durchsucht.

Auf einer serbischen Ansichtskarte aus dem Jahre 1910 (Abbildung 1) sieht man Kurgäste aus Bad Wrnjatschka (ja richtig: Wrnjatschka) bei einem Ausflug mit Ochsenkarren. Man erkennt auch, dass die Wagen nur einen recht primitiven Bretteraufbau hatten und heute wohl in dieser Form kaum noch Kurgäste zufriedenstellen würden.

Ein schöner indischer Brief aus dem Jahre 1939 (Abbildung 2) trägt gleich dreimal die bekannte Ochsenkarrenmarke (Indien, Mi-Nr. 151). Hier sind die Fahrgäste immerhin durch eine Haubenplane ein wenig vor den Witterungseinflüssen geschützt.

Die beiden Herren, die sich auf einer Ansichtskarte aus Indonesien (1990) ebenfalls des Ochsenkarrens bedienen (Abbildung 3) haben sich für die in dieser Gegend mit Sicherheit zu erwartenden Regengüsse mit einem Schirm ausgerüstet. Auch nicht schlecht ...

„Spitze“ ist jedoch das bereits oben angesprochene Foto (Abbildung 4). Es erreichte vor kurzem meinen Schwiegersohn, der viele Jahre in Asien beruflich tätig war, per E-Mail. Da hat sich doch ein findiger „Fernostler“ aus dem Fahrerhaus eines DDR-Lkw „W 50“, einen modernen Ochsenkarren gebaut.

Wir „gelernten DDR-Bürger“ sehen das natürlich mit gemischten Gefühlen.

Der W 50 war ja schlechthin *der* Lkw der DDR, der sich zu einem DDR-Symbol gemausert hatte. Er wurde von 1965 bis 1990 in mehr als einer halben Million Exempla-



Abbildung 1



Abbildung 2

ren in Ludwigsfelde bei Berlin gefertigt und auch in großen Stückzahlen exportiert. Neben Armee, Industrie und vielen anderen Bereichen wurde er vor allem auch in der Landwirtschaft sowohl als Transportfahrzeug wie auch als Arbeitsaggregat eingesetzt.

Zugegebenermaßen sind die beiden Fahrgäste im W 50-Fahrerhaus gegenüber den oben gezeigten Varianten am Komfortabelsten untergebracht.



Abbildung 3



Abbildung 4

So ist das eben mit der technischen Entwicklung: sie macht quantitative und qualitative Sprünge; oft auch in unvorhersehbare Richtungen. Wer weiß, wie das mit dem Ochsenkarren noch weitergehen wird?

Weiterführende Literatur zum Ochsenkarren bei B. Traven „Der Karren“

# Das Zebu in Brasilien

Die Ausgabe eines anlässlich des 90jährigen Bestehens des Verbandes der brasilianischen Zebu-Züchter ABCZ sowie der 75. Zebu-Ausstellung EXPOZEBU in Uberaba/Minas Gerais ausgegebenen Markenbogens mit den 10 in Brasilien gängigen Zebu-Rassen ist Anregung, kurz die Geschichte dieser asiatischen Buckelrinder in Brasilien sowie deren Rassemerkmale zu beschreiben.

Die durch ihren muskulösen – und schmackhaften – Buckel (brasilianisch *cupim* oder *giba*) gekennzeichneten Zebu-Rinder sind auf zwar allen Kontinenten vertreten, die größten Herden finden sich jedoch in Indien und – Brasilien. Obgleich Indien mehr als

300 Millionen Stück aufweist, werden die Zebus dort nicht zum Schlachten gezüchtet, sondern dienen als Zugtiere und Milchlieferanten, während sie in anderen Weltteilen zur Kreuzung mit anderen Rinderrassen mit dem Ziel der Fleisch- und Milcherzeugung verwendet werden. So weisen neben Brasilien auch die USA, Australien, Kolumbien und Venezuela bedeutende Zebuherden auf. Brasilien exportiert heute neben lebenden Tieren auch Samen in afrikanische Länder wie Angola oder Senegal und selbst nach Thailand.



Abb. 1

Als weltgrößter Fleischexporteur verfügt Brasilien heute über eine Herde von rund 190 Millionen Rindern, die zu 80% Blut von Zebus aufweisen. Das war nicht immer so.

Bis ins 18. Jahrhundert waren dort mischrassige, wenig produktive Rinder üblich. Von der bewußten Einführung reinblütiger, zunächst aus Indien stammender Zebus wird erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhundert berichtet:

- 1837 taucht in Rio de Janeiro ein indischer Bulle auf und wird öffentlich versteigert.
- 1850 wurde ein Bulle der Rasse Sindi nach Bahia eingeführt.
- 1868 wird ein eigentlich für England bestimmtes Paar der Rasse Nelore in Salvador an Land gebracht und verkauft.
- 1870 gilt als Einfuhrjahr für einen Guzerá-Bullen durch einen Züchter in Cantagalo/Paraná

- 1878 wird ein Los von Nelore-Bullen durch die Firma Hagenbeck an einen Manoel Ubelhard Lehmgruber verschickt.
- 1898 importiert der Züchter Teófilo Godoy sechs Bullen und zwei Rinder nach Uberaba in Minas Gerais. Das Jahr gilt als der Beginn einer gezielten Zucht von Zebus in Brasilien und Godoy als ihr Pionier.
- 1919 wurde ein „Herd Book der Rasse Zebu“ angelegt
- 1938 kam es zu einer landesweit gültigen Übereinkunft mit dem Agrarministerium zur generellen Führung von Herdbüchern für aus Indien stammende Rinderrassen
- 1952 holt sich ein Züchter ein Los Sindi aus Pakistan
- 1961 hebt die brasilianische Regierung ein bestehendes Einfuhrverbot für Rinder aus Indien auf, verlangt jedoch, daß die Tiere die Quarantäne-Station auf der Insel Fernando de Noronha durchlaufen.
- 1962 wurden letztmals Rinder der Rassen Gir, Guzerá, Nelore, Cangaia importiert und die weitere offizielle Einfuhr eingestellt.
- 1964 verbietet die brasilianische Regierung den Import von Tieren aus Asien und Afrika.

Insgesamt importierte Brasilien zwischen 1904 und 1921 rund 5.500 Rinder der Rassen Nelore, Gir und Guzerá. In den 50er und 60er Jahren kamen noch Sindi und Caigaia hinzu. Auf der Basis dieser asiatischen Importe wurden in Brasilien zwei weitere Rassen gezüchtet: Tabapuã und Indubrasil. Das Brahman-Zebu kam erst 1994 aus den USA nach Brasilien.

Eine Episode in diesem Zusammenhang ist der sog. Zebu-Krieg, der rund zwanzig Jahre lang zwischen Züchtern und Politikern der großen brasilianischen Bundesstaaten São Paulo und Minas Gerais mit recht heftigen Wortgefechten vor allem in der Presse geführt wurde. Anführer der Kampagne gegen die indischen Rinder war der aus São Paulo stammende Arzt Luis Pereira Barreto in Rio de Janeiro, der in den Jahren 1917 bis 1921 in der viel gelesenen Tageszeitung „Estado de São Paulo“ eine Reihe von bitterbösen Schmäh-Artikeln schrieb. Für ihn galt das Zebu als wild und unbezähmbar; vor allem besaß es stinkendes Fleisch, das die Europäer während des Krieges nur aus reinem Hunger gegessen hätten. Die Mineiros (Züchter in Minas Gerais) wurden als Ochsentreiber beschimpft, als leicht-



Abb. 2



Abb. 3





Abb. 4



Abb. 5

sinnige Halunken und Betrüger. Die Verteidiger der Zebus dagegen priesen dessen Vorzüge in höchsten Tönen. Bis heute ist noch ein Ausspruch eines Züchters aus Minas Gerais erinnerlich, wonach man jenem Arzt ein Denkmal setzen sollte, denn seine Kampagne hätte die Ausbreitung der Zebus im Staate São Paulo verhindert und statt dessen den Reichtum nach Minas Gerais gebracht, von wo aus die Schlachthöfe von São Paulo mit Vieh versorgt wurden ...

Heute stehen in Brasilien dank ihrer Robustheit und ihrer leichten Anpassung an die tropischen Klimaverhältnisse über 150 Millionen Zebus auf den Weiden. Obgleich also im Laufe von 5 Jahrhunderten über 1 Million europäische Bullen und Muttertiere eingeführt worden waren, sind die heimischen Rinderherden inzwischen von Zebus beherrscht. Und auch bei der anhaltenden Ausdehnung der Landwirtschaft in bislang unerschlossene Räume von Minas Gerais, Mato Grosso do Sul bis hinauf nach Amazonien spielen diese anpassungsfähigen, leicht reproduzierbaren Rinder eine bedeutsame Rolle.

Zum landesweit größten genetischen Zentrum für zebuine Rassen hat sich das sog. „Triângulo Mineiro“ („Dreieck von Minas Gerais“ im Westen dieses Bundesstaates) um die Stadt Uberaba entwickelt. Mit durchschnittlich nur 500 km Entfernung zu den größten Verbrauchermärkten Belo Horizonte, São Paulo, Brasília und Goiânia ist seine Lage aus geökonomischer Sicht ideal; außerdem erweist sie sich als vorteilhaft für den Transport und die Präsentation dieser Rinder auf Märkten und Ausstellungen des ganzen Landes. In Uberaba hat auch der Brasilianische Verband der Zebu-Züchter ABCZ (Associação Brasileira dos Criadores de Zebu) seinen Sitz (Abb. 1). Die Stadt gilt überdies als landesweit größter Platz für Viehversteigerungen; bezeichnenderweise finden drei der bedeutendsten internationalen Viehausstellungen für Rinder der Rassen Zebu, Nelore und Brahman hier statt. Mittlerweile haben sich in diesem Raum auch namhafte Besamungszentren angesiedelt. Die Investitionen der großen regionalen Rinderzüchter in Programme zur genetischen Verbesserung ermöglichten bereits die Verkürzung von Verweilzeiten der Rinder auf der Weide, also der Schlachtreife, sowie eine spürbare Steigerung der Milchproduktion.



065  
64ª Exposição Agropecuária do Estado de Goiás  
15 a 31.5.2009  
Goiânia/GO



Inzwischen erobert sich das Zebu durch sein fettarmes Fleisch – Ergebnis einer auf Capim (Elefantengras) basierten Ernährung – auch den internationalen Markt

## Die heute in BRA üblichen Zebu-Rassen

Das brasilianische Nelore (Abb. 2) entspricht dem indischen Ongole-Rind. Charakteristisch ist das weiße, graue und graueränderte Fell. Der Kopf zeigt ein leicht konvexes Profil, besonders bei den Bullen. Die Augen sind elliptisch, schwarz und lebhaft, die Ohren kurz, symmetrisch geformt und an den Enden lanzenförmig. Die fest im Schädel sitzenden Hörner sind dunkel, konisch und an der Basis dick, abschnittsweise auch oval, bei den Kühen mitunter lyraförmig weit ausladend mit ungleich endenden Spitzen.

Die Nelore sind sehr wärmeresistent. Außerdem erweisen sich Bullen und Kühe als recht lange reproduktionsfähig. Im Vordergrund der Haltung steht die Fleischproduktion.

War das Nelore in der Anfangszeit der Zebu-Importe von den brasilianischen Züchtern noch wenig beliebt, so kam mit Importen der Jahre 1930, 1960 und 1962 die Wendung. Heute nimmt Nelore den weitaus größten Teil der heimischen Herde ein.

Die ersten Zuchtregister, bei denen das Fehlen der Hörner zugelassen ist, entstanden 1961. Dadurch entstand die hornlose Varietät Nelore Mocha (Abb. 3) als eigene Rasse. Hornschwielen oder -stummel sind erlaubt, ansonsten entsprechen die Rassemerkmale denen der Nelore.

Das Gir ist eine der ersten aus Indien importierten Zebu-Rassen. Dort als Arbeits- und Milchtier gehalten, sind in Brasilien die ökonomischen Absichten mehr auf Fleisch und Milch gerichtet, wenngleich auch mit dem Gir Leiteiro (Abb. 4) mehr auf die Milchproduktion gerichtete Zuchtlinien zu beobachten sind.

Die Gir weisen ziemlich spezielle Merkmale auf und unterscheiden sich durch rotes oder gelbes Fell in





Abb. 6

Das Gir Dupla Aptidão (Abb. 6) wird zum Zwecke der kombinierten Fleisch- und Milchproduktion gezüchtet.



Abb. 7

Das Guzerá (Abb. 7) beeindruckt durch die imponierende Haltung, den hohen Kopf und die weit ausladenden, lyraförmig gebogenen Hörner. Von robuster Natur ertragen die Tiere in den trockenen tropischen Regionen die langen Wanderungen auf der Suche nach Wasser und Nahrung. Diese Eigenschaften garantierten dem Guzerá die leichte Anpassung an die Verhältnisse des brasilianischen Nordostens von den fruchtbaren Küstengebieten bis in das semiaride Hinterland (Sertão). Dabei zeichnet es sich – wie das Gir – durch die zweifache Eignung als Fleisch- und Milchlieferant aus. Die Muttereigenschaften und die gute Milchproduktion garantieren eine gute Entwicklung der Jungbullen. 1998 gestattete der Technische Rat für zebuine Rassen auch bei Guzerá-Rindern die Entfernung der Hörner.



Abb. 8

rassetypischen Kombinationen. Typisch sind das ultrakonvexe Schädelprofil mit nach hinten gerichteten Stirnlocken sowie die langen, hängenden und eingefalteten Ohren. Das ausgeprägt sanfte Wesen hat auch sehr zur Verbreitung dieser Rinder beigetragen.

Das hornlose Gir Mocha (Abb. 5) entstand wahrscheinlich aus der Kreuzung von Gir mit hornlosen Zebus in den 40er Jahren in Goiás. Das erste Zuchtregister ist von 1974. Die Rinder sind gute Milchproduzenten und Muttertiere. Den ultrakonvexen Schädel und die hängenden, eingerollten Ohren haben sie mit der Ausgangsrasse Gir gemeinsam; ebenso die für diese Rasse typischen Unterschiede des Fells mit der für das Leben in den Tropen nötigen Pigmentierung der Haut.

Das Guzerá (Abb. 7) beeindruckt durch die imponierende Haltung, den hohen Kopf und die weit ausladenden, lyraförmig gebogenen Hörner. Von robuster Natur ertragen die Tiere in den trockenen tropischen Regionen die langen Wanderungen auf der Suche nach Wasser und Nahrung. Diese Eigenschaften garantierten dem Guzerá die leichte Anpassung an die Verhältnisse des brasilianischen Nordostens von den fruchtbaren Küstengebieten bis in das semiaride Hinterland (Sertão). Dabei zeichnet es sich – wie das Gir – durch die zweifache Eignung als Fleisch- und Milchlieferant aus. Die Muttereigenschaften und die gute Milchproduktion garantieren eine gute Entwicklung der Jungbullen. 1998 gestattete der Technische Rat für zebuine Rassen auch bei Guzerá-Rindern die Entfernung der Hörner.

Die Guzerás wurden auch zu Kreuzungen herangezogen; so entstand die rassische Unterart Guzolando.

Das durch relativ kleinen Körperbau, rotes Fell und pigmentreiche Haut gekennzeichnete Sindi (Abb. 8) kam als vierte der aus Indien eingeführten Rassen nach Brasilien. Der Import von wenigen Tieren im Jahre 1930 trug zunächst nur wenig zum Anwachsen der Herde in

Brasilien bei. Erst 1952 legte ein Züchter mit dem vom nordbrasilianischen Agronomischen Institut angeregten Import pakistanischer Sindi die Grundlage für den heutigen Bestand. Ziel war, die Trockengebiete im Nordosten Brasiliens mit wärmeresistenten Rindern zu bevölkern, die in der Lage waren, selbst unter niederschlagsarmen Klima- und kargen Futterbedingungen Milch und Fleisch zu liefern. Der Bestand ist zwar klein, hat sich aber als eine gute Option für die Milchproduktion im Nordosten erwiesen.

Die 1962 eingeführte Rasse Cangaïam (nicht auf Marken präsent) zeichnet sich durch mittlere Größe, ein konvexes Profil und lange, spitze Hörner aus. Die Tiere sind robust und zeigen einheitliche Rassemerkmale. Das offizielle Herkunftsregister (registro genealógico) ist noch neu. Bislang sind erst rund 100, überwiegend in Minas Gerais lebende Tiere registriert

Die hornlose zebuine Rasse Tabapuã (Abb. 9) entstand in der namensgebenden Region Tabapuã im Bundesstaat São Paulo. Die Arbeiten zur Selektion begannen 1940 mit der Kreuzung eines von Natur aus hornlosen Stieres mit Nelore-Kühen. 1971 wurde das Tabapuã offiziell als zebuine Rasse anerkannt. Die Tiere zeigen die Erscheinungsform von Fleischrindern mit leichtem doch robustem Knochenbau. Das Fell ist weiß oder grau, der Kopf spitzbogig mit mittelgroßen, ausladenden Ohren.



Abb. 9

Im Gange befindliche wissenschaftliche Forschungen analysieren, ob eine Tabanel genannte Kreuzung mit der Rasse Nelore künftig als eine neue zebuine Rasse bestätigt werden kann.

Das Indubrasil (Abb. 10) ist eine originäre brasilianische Rasse, entstanden aus der Kreuzung von Gir, Nelore und Guzerá, wobei in geringerem Ausmaß auch andere aus Indien importierte Rassen (wie das Ongole, Hissar, Mehwati u.a.) beteiligt waren. Es ist das Ergebnis von Züchtern insbesondere in Minas Gerais, dem südlichen Bahia und dem Nordosten. Rassemerkmal des körperlich großen, muskulösen Indubrasil ist ein mittelgroßer Kopf mit leicht konvexem Profil und langen, hängenden Ohren. Das Fell ist weiß, grau oder gelb, stets mit dunkler, gut pigmentierter Haut.



Das aus den USA stammende Brahman (Abb. 11) ist Abb. 10



Abb. 11

aus der Kreuzung der 4 Zebu-Rassen Nelore, Gir, Guzerá und Krishna Valley entstanden. Die ersten Tiere kamen 1994 nach Brasilien, wobei auch welche aus Argentinien, Kolumbien und Paraguay importiert wurden. Die Brahman-Rinder sind sehr robust, erweisen sich gegen Wärme und Krankheiten resistent, besitzen hohe Fruchtbarkeit, sind frühreif und zeichnen sich durch besondere Mütterlichkeit, Fügsamkeit sowie hohen Muskelanteil am Gerippe aus. Die Behaarung ist einfarbig weiß, grau oder gelb. Der Kopf ist von gerader oder leicht konvexer Form mit mittelgroßen und relativ langen Ohren. Die Hörner sind dunkel und lassen sich entfernen.

Quelle: Internet unter ABCZ (Associação Brasileira dos Criadores de Zebu) [www.abcz.org.br](http://www.abcz.org.br)

Der mit je 12 Briefmarken und Zierfeldern (Grußmarken) versehene Bogen wurde am 3. Mai 2009 ausgegeben und ist bei MICHEL mit den Nummern 3593–3604 verzeichnet.

Ein Blick auf Uberaba



# Alles, was der Sammler braucht

Der neue Ratgeberband des namhaften Fachjournalisten Wolfgang Maassen hat es wirklich in sich: „Alles, was der Sammler braucht!“ wird versprochen – und genau dies wird dem Leser geboten. Dabei streift er nahezu alle Bereiche, die für Briefmarkensammler von Relevanz sein könnten, läßt selbst „sensible Bereiche“ nicht aus. Wichtige (Kontakt-)Daten finden sich in dem Ratgeber ebenso wie Preisvergleiche und kritische Betrachtungen, die dem Philatelisten in wichtigen Fragen weiterhelfen.

Das erste Kapitel widmet sich der „Frustvermeidung“ – des erfahrenen Sammlers wie auch des Einsteigers – und zeigt auf, wie und wo man heute Marken beziehen und über deren Qualität Gewißheit erhalten kann. Der Autor zeigt, welche Kontakte man braucht, was zur eigenen Sicherheit und Absicherung notwendig ist, wo man möglichst unabhängige Beratung erhält und wer einen ggf. vertreten kann. Dazu gehören selbst Fragen der Versicherung (Hausrat, Spezialpolicen), denen sich der Autor ebenfalls in aller gebotenen Ausführlichkeit widmet.

Diesem Ansatz sind auch die weiteren Kapitel verpflichtet. Kapitel 2 bietet einen Überblick zu Katalogen des In- und Auslandes, zu Fachzeitschriften, Literatur, Bibliotheken und Internetportalen.

Preisvergleiche dürften dem Leser nicht nur eigene Entscheidungen nachhaltig erleichtern, sondern den Einsatz für dieses Buch recht bald amortisieren. Denn es hilft, Geld zu sparen.

Im Kontext der Aufbewahrung der eigenen Schätze ist auch das letzte Kapitel von entscheidender Bedeutung, klärt dies doch über die verschiedenen Probleme auf, die mit Licht und Beleuchtung (UV!), Temperatur und Feuchtigkeit, dem Bücherfraß und allerlei lieben „Tierchen“ zusammenhängen.

Format DIN A5, ca. 250 Seiten, komplett in Farbe mit zahlr. Abbildungen, broschiert, erschienen als Band 6 der Reihe „Ratgeber für Briefmarkensammler“ im Phil\*Creativ Verlag, Schwalmtal 2011, VP: 24,80 Euro. Portofrei bei Direktbezug von Phil\*Creativ Verlag, Vogelsrather Weg 27, 41366 Schwalmtal, Tel. 0 21 63/3 07 77, Fax 0 21 63/3 00 03, E-Mail: faktura@philcreativ.de, auch im Internet mit Direktzahlungsmöglichkeit zu bestellen unter: [www.phil-shop.de](http://www.phil-shop.de)

# Neuheiten aus der Landwirtschaft

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Sao ToméPrinc	19.05.2008	3554	Weinrebe – <i>Vitis vinifera</i>
		3555	Imker-Biene
		3556	Roggen ( <i>Secale cereale</i> )
		3557	Gartentulpe – <i>Tulipa gesneriana</i>
Wallis u Futuna	28.05.2010	1010	Muttertag – in Herzform gelegte Blumenkette
Armenien	18.12.2009	682	Neujahr - Weihnachtsbaum
Georgien	15.10.2010	589	Schwertlilie
		589	Lilie
		591	Veilchen
		592	Herbstzeitlose
		5176–79	Maiglöckchen
Japan	01.03.2010	5198	Pfingstrose
Japan	08.03.2010	5199	Citrus sudachi
		5200	Azalee
		5201	Schwertlilie
		5202	Kampferbaum
		5203	Pfingstrose
		5204	Citrus sudachi
		5205	Azalee
		5206	Schwertlilie
		5207	Kampferbaum
		5229	Pfingstrose, blühender Zweig aus 5228–5231
Japan	20.04.2010	5242	Iris
Japan	30.04.2010	5243	Oelbaum
		5244	Azalee
		5245	Paulownie
		5246	Hakenlilie
		5247	Iris
		5248	Oelbaum
		5249	Azalee
		5250	Paulownie
		5251	Hakenlilie



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Japan	21.05.2010	5268	Prachtnelke – <i>Dianthus superbus</i>
		5269	Sicheltanne – <i>Cryptomeria japonica</i>
		5270	Japanische Kastanieneiche, <i>Quercus acutissima</i>
		5271	Fächer Ahorn – <i>Acer palmatum</i>
		5272	Goldbandlilie – <i>Lilium auratum</i>
		5273	Bambusblättrige Eiche – <i>Quercus myrsinifolia</i>
		5274	Sudajii – <i>Castanopsis sieboldii</i>
		5275	Ginko – <i>Ginkgo biloba</i>
		5276	Kerb-Buche – <i>Fagus crenata</i>
		5277	Scharfer Enzian – <i>Gentiana scabra</i>
Japan	04.10.2010	5310–5319	Gipfelkonferenz der APEC – Blumenschmuck
Korea-Nord	31.12.2009	5539	Störe, Strausse, Hahn, Schwein, aus 5533–5541
		5540	Ackerbau, Äpfel, aus 5533–5541
Korea-Nord	16.02.2010	5555	<i>Impatiens sultanii</i> – Springkraut
		5556	<i>Gazania hybrida</i> – Mittagsgold
		5557	<i>Paeonia suffruticosa</i> – Pfingstrose
		5558	<i>Bougainvillea glabra</i>
Korea-Nord	20.02.2010	5561	Bäuerin mit Getreidegarbe, Nahrungsmittel aus 5569–65
Korea-Nord	01.07.2010	Block 775	Kleinspitzige Azalee – <i>Rhododendron mucronulat.</i>
Korea-Süd	05.04.2010	2754	Pflaumenbaum a Baegyangsa Tempel, Jangseong
		2755	Kiefer bei Samsong-ri, Goesan
		2756	Kampferbäume bei Samsan-ri, Jangheung
		2757	Wachholder am Songgwangsa-Tempel
Korea-Süd	23.08.2010	2784	Weltkongress int. Verband Forstlicher F. IUFRO
Usbekistan	26.01.2010	839	Eduard-Kaiserkrone - <i>Fritillaria</i>
		840	<i>Iridodictyum</i>
Usbekistan	15.04.2010	883	Mähdrescher aus 857–894 Asiat. Entwickl. ADB
Usbekistan	27.09.2010	905	<i>Tulipa micheliana</i>
		906	<i>Tulipa dasystemon</i>
		907	<i>Tulipa lehmaniana</i>
		908	<i>Tulipa bifloriformis</i>
		Block 57	<i>Tulipa dasysermon</i>
		Block 58	
Jemen	15.01.2009	388–393	Pferde
Block 58		Pferde	
Jordanien	25.08.2009	2015	Hauspferd – <i>Equus ferus caballus</i>
		2016	Wildkaninchen – <i>Oryctolagus cuniculus</i>
		2017	Rotfuchs – <i>Vulpes vulpes</i>

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
		2018	Arabische Oryx – <i>Oryx leucoryx</i>
		2019	Doraszgazelle – <i>Gazella dorcas</i>
		Block 134	Dromedel – <i>Camelus dromedarius</i>
Syrien	25.12.2009	2328	Blühende Aprikosenbäume, <i>Prunus armeniaca</i>
Syrien	23.03.2010	2331	Muttertag – Hand mit Rose
Syrien	27.06.2010	2338	Ringelblume
		2339	Alpenveilchen
		2340	Rose
		2341	Fuchsie
		2342	<i>Rosa bracteata</i>
Deutschland	03.01.2011	2385	Ballonblume – <i>Platycodon grandiflorus</i>
Belgien	16.10.2010	4129	aus 4125–4129 – Hufschmied, Handwerksberufe
Italien	31.10.2010	3420	Biscotti der Firma Gentilini, Rom
	05.11.2010	3421	Flasche Pinot de Franciacorta, Firma Berlucchi
Litauen	06.11.2010	1051	Verschneites Dorf
		1052	Verschneiter Wald
Luxemburg	07.12.2010	1889	Hufschmied
		1890	Korbflechter
		1891	Scherenschleifer
		1892	Böttcher
Niederlande	10.08.2010	Block 129	Landwirtsch. im Rand, Silberzwiebeln, Tabakblätter
Portugal	09.10.2010	3581	aus 3579–3581 Umweltschutz, Briefkasten m. Baum
Rumänien	08.11.2010	6477A	Weinfässer, Weinglas
		6478A	Weintraube, Weinkrug
Türkei	26.08.2010	281	Sonnenblume – Dienstmarken
		282	Klatschmohn
		283	Passionsblume
		284	Dahlie
		285	Rose
Weißrußland	03.04.2004	514 I–528 I	Stachelbeere – <i>Grossularia reclinata</i>
Weißrußland	10.12.2008	749 w	Wisent – <i>Bison bonasus</i>
USA	21.10.2010	4645	Gelbkiefer – <i>Pinus ponderosa</i> , Weihnachtsmarken
		4647	Virginischer Wachholder – <i>Juniperus virginiana</i>
		4648	Balsamtanne – <i>Abies balsamea</i>
		4649	Stechfichte – <i>Picea pungens</i>
Kuba	29.06.2009	5291	Reis mit Huhn und Paprika – Traditionelle Speisen
		5292	Kochbananen
		5293	Schwarze Bohnen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Montserrat	18.08.2010	1518	Wedelia calycina
		1519	Odontonema nitidum
		1520	Crotalaria retusa
		1521	Catharanthus roseus
		1522	Wandelröschen – Lantan camara
		Block 131	Rondeletia buxifolia
Niederl.Antillen	01.02.2010	1813–1822	Früchte
Peru	19.08.2009	2424	Kaffeebohnen – Landw. Exportprodukte
		2425	Meerschweinchen
Surinam	09.12.2009	2345	Frühlingsküchenschelle – Pulsatilla vernalis
		2346	Gartenmargerite – Leucanthmun maximum
		2347	Sandverbene – Abronia villosa
		2348	Rocky-Mountains-Akelei – Aquilegia caerulea
		2349	Zinnie – Zinnia elegans
		2350	Kahle Bougainvillea – Bougainvillea glabra
		2351	Trompetennarzisse – Narcisus pseudonarcissus
		2352	Santa-Cruz Seerose – Victoria cruciana
		2353	Sumpfrosee – Rosa palustris
		2354	Seerose – Nymphaeae sp.
		Komoren	14.12.2009
2658	Paradiesvogelblume – Strelitzia reginae		
2659	Känguruhpfote – Anigozanthos manglesii		
2660	Impatiens acaulis		
2661	Mango – Mangifera indica		
2662	Santol – Sandoricum koetjape		
2663	Sapotillbaum – Manikara zapota		
2664	Banane – Musa x paradisiaca		
Block 567	Indische Lotosblume – Nelumbo nucifera		
Block 568	Litschi – Litchi chinensis		
Komoren	14.12.2009		
		Block 569	Schmetterlinge
Komoren	14.12.2009	2677–2680	Spinnentiere
		Block 571	Spinnentiere
Komoren	14.12.2009	2732	Sumatra Orang-Utang, Schutz d. Tropenwälder
		2733	Gerodete Fläche
		2734	Abtransport von Stämmen
		2735	Holzfäller
		Block 582	Hand mit Jungpflanzen, Baumstümpfe

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Komoren	14.12.2009	2737–2744	Kampf gegen Klimaerwärmung u. ihre Folgen
		Block 583	Kampf gegen Klimaerwärmung u. ihre Folgen
		Block 584	Kampf gegen Klimaerwärmung u. ihre Folgen
China	02.01.2008	5949	Jahr der Ratte – weiße Ratte
Guinea	25.02.2009	6439–6480	Säugetiere
		Bl.1669–1675	Säugetiere
Guinea	10.04.2009	6490	Rote Päonienblüten
Guinea	10.04.2009	6505–6510	Jahr des Ochsen
		Block 1678	Jahr des Ochsen
Guinea	02.09.2009	6714	Keiler – Weltweiter Naturschutz: Riesenwaldschwein
		6715	Riesenwaldschwein – Hylochoerus meinertzhageni
		6716	Bache mit Frischlingen
		6717	Rotte
Guinea-Bissau	10.04.2009	4111	Einheimische Küche – Erdnußsuppe
		4112	Rotbarben mit Gemüse
		4113	Fischeintopf
		4114	Eintopf mit Hühnerfleisch
Guinea-Bissau	10.04.2009	4127–4130	Schmetterlinge und Heilpflanzen
Guinea-Bissau	10.04.2009	4131–4134	Bienen und Bienenstöcke
Guinea-Bissau	10.04.2009	4163–4166	Achatschnecken
		Block 690	Achatschnecken
Unesco-Frank.	10.11.2010	66	aus 65–66 Alpaka – Vicugna pacos Naturschutz
San Marino	05.10.2010	2461–2463	Weihnachtsbaum
Slowenien	26.11.2010	874	Maischerln-Schweineinnereien nach Kärtner-Art
		875	Topfen mit Kürbiskernöl – Regionale Küche
Ukraine	17.12.2010	1128	Weinbau, Rebsorte Cabernet Sauvignon
Zypern	10.11.2010	Block 32	Weinfässer, Weinglas, Weintraube, Weinkrug
Nevis	01.12.2009	2384–2393	Flora
Peru	31.08.2009	Block 63	Einheimische Landschnecken
Senegal	21.04.2010	2160–2163	Gottesanbeterin, Wespe, Heuschrecke, Ameise
Marshall Ins.	18.06.2009	2460–2464	Rosen des Jahres 2005–2009
Marshall Ins.	12.08.2010	2631–2636	Karussellpferde
Indien	05.06.2010	2489	Reispflanzer, Eule, Jahr der Biodiversität
		2490	Vögel, Fisch, Krebs
Japan	10.11.2010	5475–5475	Neujahr, Jahr des Hasen, Kaninchenfiguren
	10.11.2010	5476–5477	Neujahrslotterie – Kaninchenfiguren

# Internationales Jahr der Biodiversität 2010

Die Generalversammlung der Vereinten Nationen hat im Dezember 2006 beschlossen, das Jahr 2010 zum „Internationalen Jahr der Biodiversität“ zu erklären. Sie tat dies aus tiefer Besorgnis über die sozialen, ökonomischen, ökologischen und kulturellen Konsequenzen des Biodiversitätsverlustes und mit der Hoffnung, dass die Staaten und anderen Akteure von dieser Gelegenheit profitieren würden, um das Bewußtsein für die Wichtigkeit der Biodiversität zu stärken und lokale, regionale und internationale Aktionen durchzuführen. Einige Postverwaltungen haben zu diesem Anlaß Sondermarken, teils mit landwirtschaftlichen Darstellungen, herausgegeben. Eine (nicht vollständige) Auflistung der Ausgaben ist der folgenden Übersicht zu entnehmen:

Land	MiNr.	Datum	Abbildung
Brasilien	...	21.9.2010	Tomatenstaude, Gemüsebeet
Indien	2489/2490 Block 81	5.6.2010	Reispflanzer, Eule; Vögel, Fisch, Krebs
Island	1289/1290 Block 51	16.9.2010	Tiere in der Luft und am Land; Tiere auf und im Wasser
Malta	646–1649	23.9.2010	Maltesische Mauereidechse ( <i>Podarcis filfolensis</i> ); Maltesische Sturmschwalbe ( <i>Hydrobates pelagicus melitensis</i> ); Maltesische Pyramiden-Hundswurz ( <i>Anacamptis pyramidalis</i> var. <i>urvilleana</i> ); Europäische Süßwasserkrabbe ( <i>Potamon fluviatile</i> )
Marokko	...	11.10.2010	Grafik Lebensräume Tiere
Neukaledonien	1549	3.11.2010	Tiere und Pflanzen mit Ei als Weltkugel
Portugal	3490–3493 3494 Block 294	8.3.2010	Roter Thunfisch ( <i>Thunnus thynnus</i> ); Schlinghai ( <i>Centrophorus granulosus</i> ); Riesenpanda ( <i>Ailuropoda melanoleuca</i> ); Kolibri in der Mata Atlântica (Brasilien)
Schweiz	2145	4.3.2010	Pfauenziegen

Land	MiNr.	Datum	Abbildung
Südafrika	1911–1914	12.3.2010	Grüne Sphodromantis ( <i>Sphodromantis viridis</i> ), Indischer Feuerfisch ( <i>Pterois miles</i> ); Spitzmaulnashorn ( <i>Diceros bicornis</i> ), Rotschnabel-Madenhacker ( <i>Buphagus erythrorhynchus</i> ); Gewöhnliches Chamäleon ( <i>Chamaeleo chamaeleon</i> ), Augenfleckkriedfrosch ( <i>Hyperolius argus</i> ); Gabelracke ( <i>Coracias caudata</i> ), Affenbrotbaum ( <i>Adansonia digitata</i> )
Syrien	2335	6.6.2010	Emblem
Ungarn	5473–5476 5477 Block 335	7.10.2010	Europäischer Ziesel ( <i>Spermophilus citellus</i> ); Phyllomorpha laciniata (Randwanze); Blaumeise ( <i>Cyanistes caeruleus</i> ); Ungarische Wiesenotter ( <i>Vipera ursinii rakosiensis</i> ); acktstengel-Schwertlilie ( <i>Iris aphylla</i> ) und verschiedene Insekten
Vereinte Nationen Genf	685–686	15.04.2010	Abbildungen aus dem Buch „Kunstformen der Natur“ von Ernst Haeckel (1834–1919), deutscher Zoologe und Naturphilosoph: Spinne; Seestern
Vereinte Nationen New York	1234–1235	15.4.2010	Abbildungen aus dem Werk „Kunstformen der Natur“ von Ernst Haeckel (1834–1919), deutscher Zoologe und Naturphilosoph: Kolibriart ( <i>Trochilidae</i> ); Lebermoosart ( <i>Marchantiophyta</i> )
Vereinte Nationen Wien	643–644	15.4.2010	Abbildungen aus dem Buch „Kunstformen der Natur“ von Ernst Haeckel (1834–1919), deutscher Zoologe und Naturphilosoph: Art der <i>Hydrodictyaceae</i> (koloniebildende Algen); Kofferfisch ( <i>Ostraciidae</i> )
Weißrußland	807–809 Block 75	23.4.2010	Bären, Emblem, Fische





„Um weltweit lebenswichtige Ökosysteme und bedrohte Tiere und Pflanzen zu schützen, haben die Vereinten Nationen 2010 zum Jahr der biologischen Vielfalt erklärt. Die UNESCO als Sonderorganisation trägt mit einem eigenen Programm dazu bei, die genetische Vielfalt, den Artenreichtum und die Funktionsfähigkeit von Ökosystemen zu erhalten.

Tropenwälder werden abgeholzt, Feuchtgebiete trocken gelegt, Meere ausgebeutet – der Mensch hinterläßt einen immer größeren und folgenschweren „ökologischen Fußabdruck“. Experten schätzen, dass weltweit jeden Tag 150 Tier- und Pflanzenarten aussterben. Der Klimawandel droht diesen Artenschwund weiter zu beschleunigen. Der



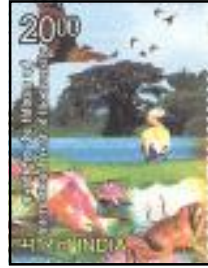
Mensch ist von stabilen und funktionsfähigen Ökosystemen abhängig, denn biologische Vielfalt leistet unschätzbar wertvolle und kostenlose Dienstleistungen. Pflanzen, Tiere und Mikroorganismen sichern den Menschen seit Jahrtausenden Nahrung, Rohstoffe und Technologien.

Vor diesem Hintergrund wurde 1992 in Rio de Janeiro ein Völkerrechts-Übereinkommen auf den Weg gebracht, das mittlerweile 193 Staaten und die EU unterzeichnet haben.

Darin bekennen sich die Staaten, die Vielfalt des Lebens auf der Erde zu schützen, zu sichern und deren Nutzung so zu organisieren, dass möglichst viele Menschen heute und in Zukunft davon leben können. Der Begriff „Biodiversität“ geht weit über Artenvielfalt hinaus, er bezeichnet die Vielfalt an Lebensräumen und genetische Vielfalt.

Um den Schutz der Ökosysteme weltweit zu verbessern, beschlossen die Unterzeichnerstaaten 2002 im Rahmen des Übereinkommens über biologische Vielfalt (CBD), den Verlust der Biodiversität bis 2010 signifikant zu reduzieren. Die EU-Kommission hatte noch strengere Vorgaben formuliert und nahm sich vor, den Artenschwund bis dahin gänzlich zu stoppen. Das „2010-Ziel“ konnte jedoch nicht erreicht werden. Zwar wurde der Verlust an Vielfalt in manchen Weltregionen eingedämmt, auch die deutsche Nationale Strategie zur biologischen Vielfalt zeigt, dass mit politischer Überzeugung große Schritte möglich sind, doch insgesamt bleibt das Problem nach wie vor global virulent.

Die biologische Vielfalt ist weltweit allerdings nicht gleichmäßig verteilt. In vielen Gebieten mit extremer Armut gibt es oft eine besonders hohe biologische Vielfalt. Entsprechend kann die Biodiversität nur geschützt werden, wenn auch die Armut in den weniger entwickelten Ländern wirksam bekämpft wird. Zugangs- und Nutzungsrechte an natürlichen Ressourcen sind dort



häufig unreguliert, mächtige Interessengruppen machen sich Naturschätze zunutze. Die Verwundbarkeit ärmerer Länder gegenüber Umweltrisiken ist insgesamt höher als in den reichen Ländern.

In der Erdgeschichte ist das Artensterben der biologische Normalfall, ihr Kommen und Gehen eigentlich ganz natürlich. Weil der Mensch aber in nahezu alle Ökosysteme eingreift, verläuft das Aussterben von Arten mit der vielfachen Geschwindigkeit der natürlichen Auslese. Dabei geht es bei Biodiversität nicht nur um ethische und ästhetische Werte, sondern auch um wirtschaftliche Aspekte. Wissenschaftliche Studien schätzen, dass uns die Natur jedes Jahr mit Dienstleistungen im Wert von 30 bis 60 Billionen US-Dollar versorgt, die aber volkswirtschaftlich nicht berücksichtigt werden. Jeder technischer Ersatz, falls überhaupt möglich, wäre enorm kostspielig.“



---

Ludwig Bauer

## Rundsendedienst

2010 konnte ich keine Rundsendung zum Motiv Wein zusammenstellen, da niemand Belege eingeliefert hat. Jetzt ist aber eine größere Einlieferung angekündigt worden, so daß im Spätherbst endlich wieder eine Rundsendung in Umlauf gehen kann. Da aus Altersgründen und leider auch durch Todesfälle die Anzahl der RS-Teilnehmer weiter zurückgegangen ist, wäre es schön, wenn neben den bisherigen Teilnehmern der eine oder andere Sammler des Weinmotives neu bei der Rundsendung mitmachen würde. Auch über weitere Einlieferungen würden wir uns freuen. Da schon längere Zeit keine Rundsendung mehr zusammengestellt werden konnte, bitte ich die angemeldeten Teilnehmer, mich zu informieren, wenn sie wider Erwarten keine Rundsendung mehr wollen.



HansPeter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



34516 Vöhl

Teilnahme der Deutschen Post Philatelie an der Übergabe der Briefmarke „Nationalpark Kellerwald Edersee“

Veranstalter ist das Nationalparkamt Kellerpark-Edersee in dessen Zentrum, Weg zur Wildnis 1

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, 53253 Bonn

BZ 10 Berlin-Zentrum zeigt als Logo des WWF einen Panda. Schützt die Natur wird gefordert.

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Stationäre Behandlung, Eresburgstraße 21a, 12103 Berlin



37214 Bad Wildungen

Festveranstaltung zur Auflage Postwertzeichen „Zweiburgenblick im Werratal“; abgebildet sind die Burgen Ludwigstein und Hanstein (aber da sind doch drei Burgen?)

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle, 10770 Berlin

HansPeter Blume



Und da haben wir noch einmal zwei Blätter  
34537 Bad Wildungen  
Teilnahme der Deutschen Post Philatelie an der Übergabe  
der Briefmarke „Nationalpark Kellerwald Edersee“.  
Diesmal muß man nach Bad Wildungen, in die Laustraße 8

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief,  
53253 Bonn



99084 Erfurt

Teilnahme der Deutschen Post Philatelie an den  
Feierlichkeiten „Rostkultur 2011“ (damit sind  
Rostbratwürste gemeint und nicht verrottende  
Stahlträger), die vom Herkunftsverband Thüringer  
und Eichsfelder Wurst und Fleisch e.V. veranstaltet  
werden.

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief,  
92627 Weiden

15306 Seelow  
Teilnahme der Deutschen Post Philatelie an den  
Feierlichkeiten „60 Jahre Philatelistenklub Seelow e.V.“  
im Kulturhaus in der Erich-Weinert-Straße in Seelow

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief,  
Sonderstempelstelle, 10770 Berlin



## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: [rogert@pt.lu](mailto:rogert@pt.lu)

### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

## Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

## Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

## Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

## Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: [KlausHenseler@aol.com](mailto:KlausHenseler@aol.com)

## Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 143 / April 2011 / Auflage 160 Exemplare.

Heft 144 kommt im Juli. Jetzt nur soviel: Liebe, liebe Sonne, komm und scheine wieder.



# Agrarphilatelie 144 · Juli 2011

Mitgliederzeitschrift der  
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.  
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.





## Auf ein Wort ....

Liebe Mitglieder,

nach meiner Rückkehr aus Bad Füssing mußte ich zunächst den Schock verarbeiten, daß Kurt Buck zwischenzeitlich verstorben war. Dem Vorstand fehlt nun ein sehr aktives Mitglied und mir ein Sammlerfreund.

Bis zur Jahreshauptversammlung werde ich der Ansprechpartner der Messe Sindelfingen sein. Unglücklicherweise ist auch unser bisheriger Kontaktmann, ein Freund von Kurt Buck, aus dem Team für die Messeabwicklung ausgeschieden. Irgendwie werden wir das schon wieder hinkriegen. Ich nehme an, daß wir wie bisher den Info-Stand und den Tagungsraum erhalten werden. Eine Anmerkung für die Teilnehmer an der Mitgliederversammlung des letzten Jahres: vielleicht, vielleicht gelingt es ja diesmal, den Restaurantbetrieb zu überzeugen, uns mit Kaffee und Kuchen zu versorgen. Die Briefmarkenmesse 2011 wird übrigens nicht mehr von Freitag bis Sonntag laufen, sondern von Donnerstag, dem 27. Oktober, bis Sonnabend, dem 29. Oktober. Diese Terminwahl ist nicht so günstig.


Die Jahreshauptversammlung wird am Sonnabend, dem 29. Oktober, stattfinden; die formelle Einladung erfolgt im Oktoberheft. Ich bitte Sie aber, den Termin schon einmal in Ihre Planungen einzubeziehen.

Der plötzliche Tod von Kurt Buck hat uns wieder einmal klargemacht, daß wir in Anbetracht unserer Altersjahrgänge im Vorstand dringend jüngere (und vielleicht auch mehr) Vorstandsmitglieder benötigen.

So, nun zu unserer Vereinsauktion. Die Vorbereitungen sind angelaufen. Möglicherweise war eine Anregung einiger Mitglieder, schaffen wir es noch, die Auktion im Dezember durchzuführen. Das hängt aber auch davon ab, ob eine ausreichende Anzahl guter und interessanter Belege oder Marken eingehen. Falls Sie als Einlieferer mitmachen wollen: Bis Ende August sollten Sie mir Ihre Belege/Marken schicken. Bedauerlicherweise sind bisher keine Einlieferungen zum Thema Wald/Forstwirtschaft und Landwirtschaft zur Auktion eingegangen. Wäre aber schön, wenn aus diesen Themenkreisen noch Belege kämen.

Ich bin etwas ungehalten, weil mein Appell im April-Heft bezüglich ausstehender Beiträge wenig geholfen hat. Wieder mußte ich einige Erinnerungsschreiben erstellen und verschicken. Ein Freund riet mir, ab nächstes Jahr das April-Mitgliedsheft (und die folgenden) erst dann an die säumigen Zahler zu verschicken, wenn der Mitgliedsbeitrag bei mir eingegangen ist. Mahnungen zu verschicken, ist – wie die Jugend heute sagt – „uncool“.

Ich grüße Sie ganz herzlich aus der Stadt mit der Schwebbahn.

Ihr  
  
Horst Kaczmarczyk

Wir haben die traurige Pflicht, Ihnen mitzuteilen, daß unser Zweiter Vorsitzender

Herr Kurt Buck

am 6. Mai 2011 unerwartet im 71. Lebensjahr verstorben ist.

Herr Buck war seit 1988 in unserer Motivgruppe  
und seit 1997 als Zweiter Vorsitzender im Vorstand.

Wir verlieren mit Kurt Buck ein sehr aktives Mitglied, das bei Messen und Ausstellungen sowie im Bund Deutscher Philatelisten und bei Partnervereinen unsere Arbeitsgemeinschaft repräsentierte und stets mithalf, unsere Gemeinschaft zu stärken.

Wir haben einen guten Freund verloren.

Roger Thill  
Vorsitzender

Horst Kaczmarczyk  
Geschäftsführer

Die Umschlagsmarken mit den schönen Tuberosum-Blüten sind von Klaus Henseler.

# Inhaltsverzeichnis

Kurt Buck ist verstorben	124
Geschichte der Kartoffel (Teil 11)	125
Zigaretten sind Drogen (Teil 2)	128
Die Sanddistel	136
60 Jahre DEULA Rheinland-Pfalz	137
Hexenverbrennung	139
Halloween nun auch bei der brasilianischen Post?	140
Die vier Elemente in der Pädagogik	142
Deutscher Mannschaftsmeister gekürt (DMM)	146
Rinder und ihre Bedeutung für die Menschen	147
Pflück mir doch, bitte, mal einen Apfel	160
Einiges zum Reis	158
Nutzpflanze: Reis	161
Der Weinbau im Saarland	162
Vulkanische Flugaschen und Landwirtschaft	168
Neuheiten aus der Landwirtschaft (2. Quartal 2011)	172
Landwirtschaft aktuell (Stempel)	178

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Rudolf Meysick, Cornelia Addicks, Klaus Henseler, Stefan Hilz, Peter Splett, Horst Kaczmarczyk, Hans-Peter Blume, Roger Thill, Johannes Kohnen, Heinz Wienold, Anja Janssen, Leopold Kühnberg

## Redaktionsschluß:

war diesmal am 4. Juni 2011. Also wird das Heft pünktlich im Juli an Sie verschickt werden (im Juni ist Horst Kaczmarczyk im Cuxhavener Watt und könnte das Heft daher nur mit der Flaschenpost losschicken – und das dauert, kann ich Ihnen versichern).

Ach, worauf ich schon immer einmal hinweisen wollte: Wer ein Verzeichnis aller bisher erschienenen Artikel haben möchte, möge mir dies per E-Mail mitteilen – und Mailwendend kommt es als word-Datei elektronisch (und mit Volltextsuche) zu Ihnen.

# Einen Monat nach seinem 71. Geburtstag ist Kurt Buck verstorben

Kurt Bucks Tod bedeutet einen herben Verlust, nicht nur für seine Familie, sondern auch für zahlreiche Vereine in der Region, für die er unermüdlich tätig war.

In der Briefmarkensammlergilde Trossingen war er bis 2009 Erster Vorsitzender, blieb aber auch als Stellvertreter überaus aktiv.

Bei den Rottweiler Philatelisten war er seit 1963 Mitglied und langjähriger Beisitzer, im Schwenninger Briefmarkensammlerverein war er seit 1956 Mitglied und zuletzt zweiter Vorsitzender. Schon als Siebenjähriger hatte der gebürtige Lauffener Interesse an Briefmarken gehabt, seit vier Jahrzehnten baute er akribisch an seiner postgeschichtlichen Sammlung „Rottweil“. Auf Großauschtagen agierte Buck als Berater des Landesverbandes Südwest. Seit einer speziellen Ausbildung im Jahr 1989 war er auch gefragter Preisrichter bei Ausstellungen.



Durch zahlreiche sachkundige Artikel war Kurt Buck bei der europaweiten philatelistischen „Arbeitsgruppe Landwirtschaft“ bekannt, bei der er auch stellvertretender Vorsitzender war. Die Sammelgebiete Herrn Bucks waren die Milchwirtschaft (Rind, Milch, Käse,

Molkereiprodukte), die Postgeschichte seiner Heimat Rottweil und die Elfenbeinküste. Er schrieb regelmäßig Artikel für unser Mitgliedsheft über Briefmarken aus Slowenien und daran anknüpfend über slowenisches Volkstum sowie Berichte aus einem weitgefächerten Themenkreis.

Als Postbeamter im Innen- und Außendienst war er in seinem Berufsleben stationiert in Aixheim, Zimmern und Rottweil.

Auch die Fasnet hatte es Buck angetan, und so war er bei der Trossinger „Sonnenhänsele“-Zunft erst Zweiter Vorsitzender und zuletzt Schriftführer. „Ein Unikat bei den Umzügen, eine Kapazität und ein wichtiger Helfer, der uns enorm fehlen wird“.

## Sehr erfolgreiche Teilnahme an Ausstellung

Bei der „European Championship for Thematic Philately“ hat unser Mitglied Carlo Lonien mit seinem Exponat „Tabak ... die Pflanze mit den sternförmigen Blüten“ mit 87 Punkten eine Gold-Medaille gewonnen. Herzlichen Glückwunsch.

Klaus Henseler

# Geschichte der Kartoffel Teil 11

## Die irische Hungersnot

Der irische Sommer von 1845 war heiß und nicht zu trocken gewesen, ideales Kartoffelwetter. Anfang August gab es einen Kälteeinbruch mit Hagel und starken Regenfällen. Es zeichnete sich ab, daß die Kartoffelernte in Irland wieder einmal – diesmal wegen der Braunfäule – ausfallen würde; die Braunfäule kam aber auch im Folgejahr 1846. Anfang Oktober 1845 berichtete der „Cork Southern Chronicle“

„Wenn sie geerntet werden, scheinen die Kartoffeln prächtig zu sein, aber bei genauem Hinsehen zeigen sie kleine runde Flecken. Innerhalb weniger Tage sind sie dann vollständig zerstört.“

Die Kartoffeln, die einzige Nahrung der katholischen Iren, wandelten sich innerhalb weniger Tage in eine klebrige, übelriechende, schwarzbraune Masse, die nicht mehr eßbar war. Schuld an dieser Kartoffelkrankheit war dieser Pilz *Phytophthora infestans*, der die Kartoffeln, im irischen auch spuds genannt, auf den Feldern faulen ließ. Über eine Million katholischer Iren verhungerte oder starb an Mangelkrankheiten und Seuchen.

Ein Erntejahr ausfallen lassen zu müssen, war für die von anderen Nahrungspflanzen ausgeschlossenen Iren schon schlimm genug – zwei fehlende Ernten hintereinander führten zur Katastrophe. Vor allem im Westen und Süden Irlands waren örtlich begrenzte

Ausfälle der Kartoffelernte und folgende kleine Hungersnöte unter Kleinbauern und Pächtern nichts Neues. Es kam immer wieder vor, daß der Regen zu früh oder zu spät eingesetzt hatte, die Sonne zu lange schien oder gar nicht. Regional begrenzte Ernteaufschläge konnten in „normalen“ Jahren durch Kartoffeln aus anderen irischen Gebieten ausgeglichen werden.



1845 bis 1851 sind in die irisch-katholische Geschichte als die großen Hungerjahre, „The Great Famine“, eingegangen. Es wäre nicht so schlimm geworden, wenn die Engländer rechtzeitig geholfen hätten, aber die Iren waren für sie nur faule Papisten, die seit Cromwells Zeiten bekämpft wurden. Die Quäker waren die einzigen, die mit Suppenküchen uneigennützig den hungernden Iren halfen. Auf einer weiteren Briefmarke wird die Witwe Connor und ihr sterbendes Kind – in Fahe's Quay in Ennis – gezeigt. Emigranten warten auf das Einschiffen auf ein Auswandererschiff.



Auf der Suche nach Kartoffeln („Digging for Potatoes“) wird die Abbildung in der „London Illustrated News“ des Jahres 1849, getitelt.

## Erste Kartoffeln in Schottland

König Charles I. (1600–1649) läßt John Tradescant jun., seinen aus Holland eingewanderten Gärtner, Kartoffeln in einem medizinischen Garten in Edinburgh pflanzen; Tradescant berichtet 1656 im „Musaeum Tradescantium“ und im „Catalogus Plantarum“ über seine Erfolge beim Kartoffelanbau mit zwei verschiedenen Sorten (weiß- bzw. purpur-blühend).



Die Landreform, die die irischen Bauern aus ihre Hütten und von ihrem Land verjagte

1683 berichtet der Obergärtner der königlichen Gärten von Charles II. (1630–1685),



James Sutherland, in dem „Catalogue of The Plants in The Physical Gardens of Edinburgh“, daß dort sowohl die Kartoffel wie auch die Süßkartoffel angepflanzt werde. Im selben Jahr schreibt John Reed im „Scots Gardener“, die Kartoffel wachse in manchen Küchengärten, aber noch 1716 war die Kartoffel ein „rares Museumsstück“ wie George Preston im „Catalogue of Plants“ schreibt. Ähnlich äußert sich James Reid 1697 im „Husbandry Anatomised“ über die Kartoffel:

„Manche machen Brot von ihnen und vermischen sie mit Hafer oder Gerstemehl, andere essen zerdrückte Kartoffeln mit Fleischbrühe und Grünkohl.“

Die Schotten, so sagten die Engländer, waren unsäglich träge und mit angeborener Faulheit geschlagen. Da wäre – an sich – die Kartoffel mit ihrem zeitlich geringen Aufwand genau das Richtige gewesen. Aber es gab nur geringfügigen Kartoffelanbau in Schottland, allenfalls auf den westlichen Inseln, zum Beispiel auf der Isle of Skye, kann Knollenanbau seit dem Jahr 1695 nachgewiesen werden. Die in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts immer wieder in Schottland auftretenden Hungersnöte setzten eine Auswanderungswelle nach Amerika in Gang.



In dem bei der Burg Edin gelegenen medizinischen Garten wurden Kartoffeln als Zierpflanze angebaut. Hinter dem schöneren königlichen Schloß Holyrood-House befinden sich noch heute Gärten mit Zierpflanzen.

Berner Islands im Westen Schottlands darf zur Finanzierung des Dorf-Haushaltes eigene Kartoffel-Briefmarken herausgegeben.



Ein Schädling der Kartoffel



Fortsetzung folgt

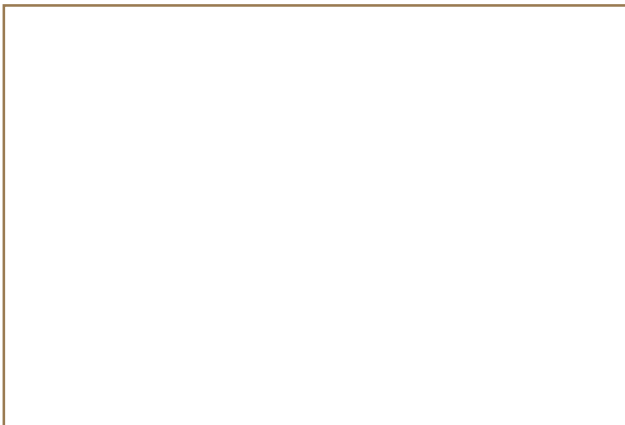
# Zigaretten sind „Drogen“ Teil 2




Immer mehr Frauen leiden an Lungenkrebs. Nach 100.000 Stäbchen schlagen die Onkogene heimtückisch zu.

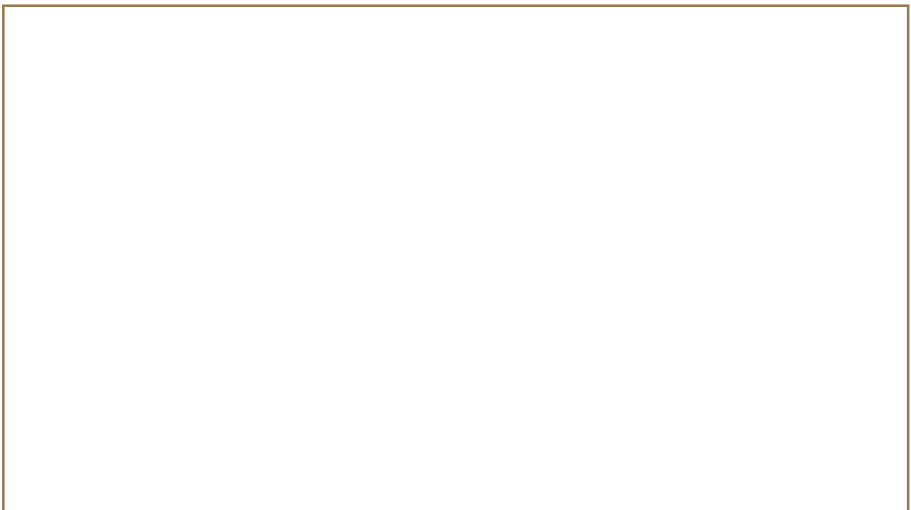
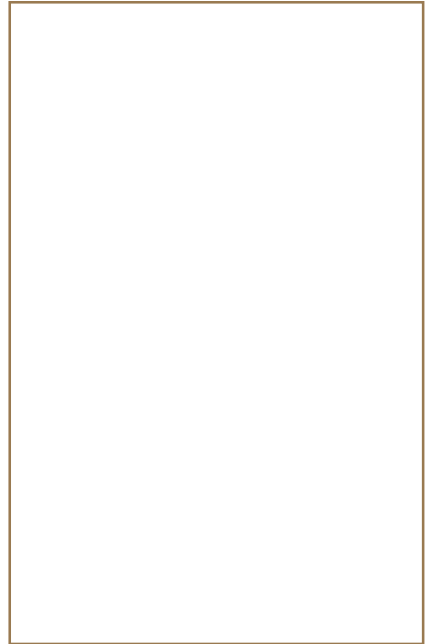



Nikotin ist langfristig für die Schädigung des Embryos im Mutterleib und des Neugeborenen über die Brustmilch verantwortlich. Durchblutungsstörungen sind für Mutter und Kind das Ergebnis. Die Verbreitung des Rauchens unter jungen Frauen ist stark angestiegen.



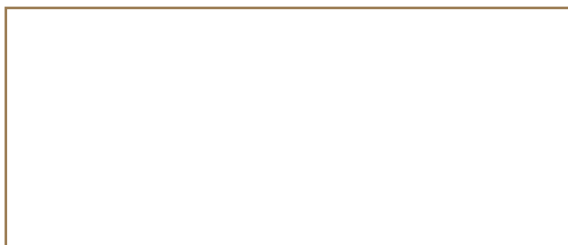


Kohlenmonoxid, Nikotin, radioaktives Polonium, Arsen, Blausäure und Teer!  
Das ist ein Teil der etwa 1.000 chemischen Substanzen.

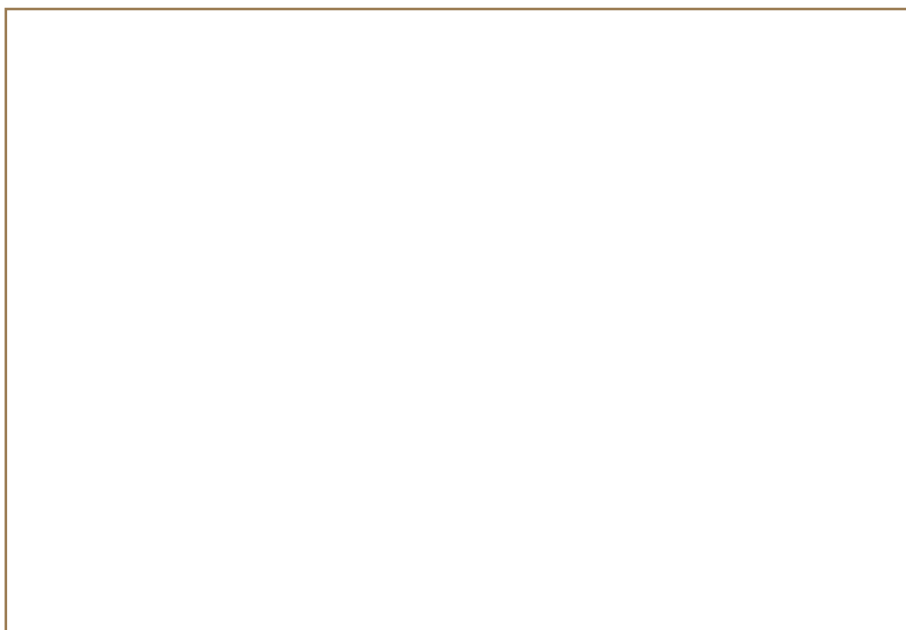


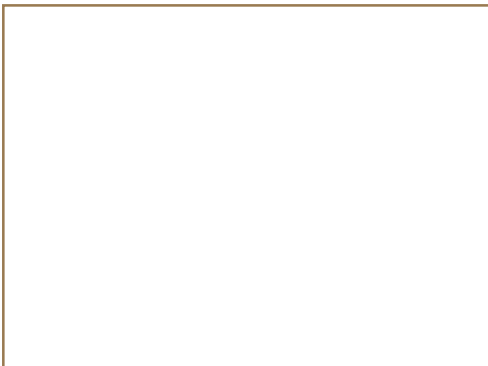


Die Teerbestandteile erhöhen das Risiko von Lungen- und Kehlkopfkrebs weit mehr als aus der Umwelt stammende Gifte.



„Der Europarat kämpft gegen den Krebs: ein Werbestempel des Rates aus Luxemburg.“

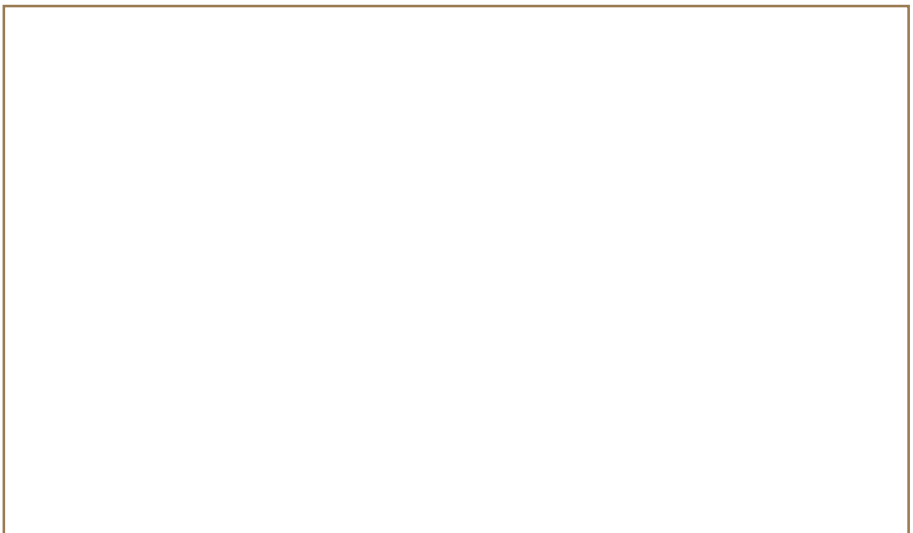





Über 50 Prozent der Herz- und Krebskranken sind Raucher. Der Anteil der bis 16jährigen steigt ständig. Die Aufklärung sollte bereits im Elternhaus beginnen.



Eine Konferenz der Weltgesundheitsorganisation über Maßnahmen weltweit gegen das Rauchen sowie eine Anti-Raucher-Aktion wurden im Rahmen des „Rates für gegenseitige Wirtschaftshilfe“ (RGW) in Prag mit Erfolg durchgeführt.





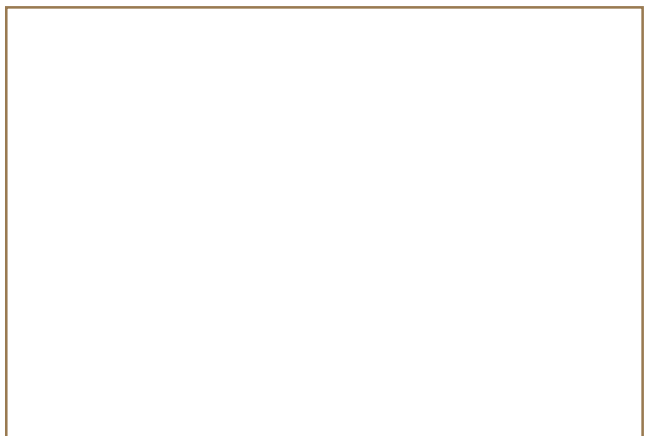


Seit 1955 steigt die Erzeugung von Zigaretten ständig. Die Qualitätsrauchwaren werden immer mehr zum „Rauchgenuß“. Die Tabakindustrie macht enorme Umsätze, die „Devisenausgaben“ steigen durch erhöhten Tabakimport. Können wir diese 75jährige Entwicklung mit einem „Nichtrauchertag“ noch aufhalten?

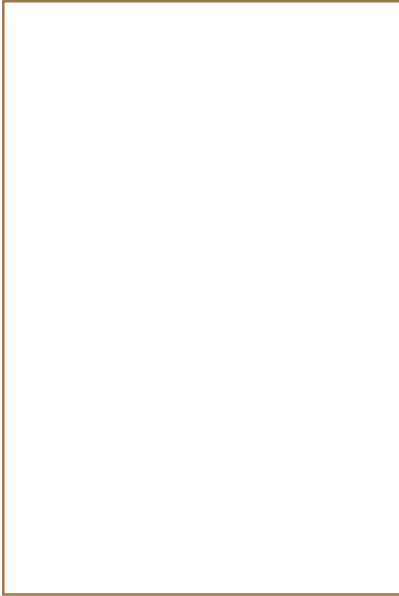




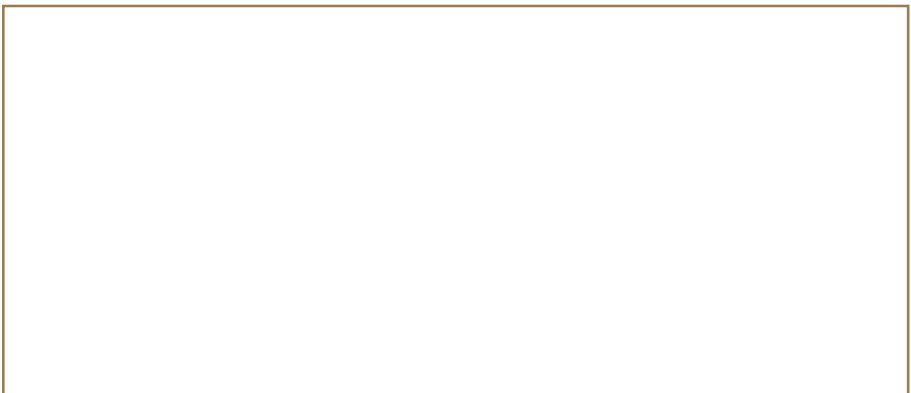
Der Gang zum Automaten ist auch ein Gang gegen die eigene Gesundheit. Ihr Weg führt selten zum Sportplatz, sondern später mehr zur REHA-Klinik.



## Die Sucht nach der Droge Tabak.



Männer aus Kunst, Kultur  
und Politik waren und sind  
leidenschaftliche Raucher.



## Hör auf mit Rauchen!

Warnung in einem australischen Werbestempel, der bereits über 10 Jahre in vielen Städten verwendet wird. Die Folgen des Rauchens werden auch in vielfältiger Form auf Marken in der ganzen Welt dargestellt.



---

## Die Sanddistel

(*Sonchus arvensis*), auch Ackergänsedistel, Gänsedistel, Hasendistel und Hasenkohl genannt. Die Pflanze gehört zu den Korbblütengewächsen (Asteraceae) und zur Gattung der Gänsedisteln (*Sonchus*). Man findet sie auf Äckern, an Wegrändern, in Gärten und an Deichen bzw. Sanddünen. Sie wird zwischen 50 und 150 Zentimetern hoch und blüht von Juli bis Oktober mit goldgelben Blütenköpfen.



Der Stempel mit der Sanddistel ist gestaltet worden von Herbert Anneessen, Ahornweg 18, 26506 Norden, Telefon 04931-1 25 40. Herr Anneessen hat schon mehrere Stempel entworfen einschl. der amtlichen Reinzeichnung. Wer also Bedarf hat, kann sich an ihn wenden. Auf Norderney findet stets eine Woche vor Ostern eine Briefmarkenschau statt.

# 60 Jahre DEULA Rheinland-Pfalz

Am 1. Februar 1949 nahm die DEULA-Schule in Rheinland-Pfalz nach dem 2. Weltkrieg ihre Arbeit wieder auf. DEULA ist die Abkürzung für Deutsche Lehranstalten für Agrartechnik.

Der erste Standort in Sinzig am Rhein wurde jedoch schon bald zu klein. Die Verantwortlichen entschlossen sich deshalb, in nordwestpfälzischen Alsenz eine Außenstelle zu errichten. Dort wurde ab 1952 kräftig investiert und erweitert, das Lehrgangsangebot den modernen Ausbildungsanforderungen angepasst. Ab 1964 gehörte der Besuch der DEULA für alle Auszubildenden im grünen Bereich zum Pflichtprogramm.



1979 wurde im zentraler gelegenen Bad Kreuznach der Grundstein für ein DEULA Bildungszentrum moderner Prägung gelegt. Mitte der achtziger Jahre brachte es die DEULA am neuen Standort auf bis zu 22.000 Lehrgangstage. Ab 1987 folgten schwierige Jahre, die nachlassende Teilnehmerzahl brachte die DEULA in Bedrängnis. Mit neuen Lehrgangsangeboten öffnete sich die DEULA deshalb auch für andere Berufsgruppen und erschloss sich somit neue, überlebenswichtige Einnahmequellen. 1994 wurde die DEULA aus dem KTBL ausgegliedert und die DEULA Rheinland-Pfalz GmbH – Bildungszentrum für Agrar- und Umwelttechnik gegründet. Die Gesellschafter sind das Land Rheinland-Pfalz mit 90 Prozent und die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz mit 10 Prozent. Die Ausbildung ist offiziell nach der Anerkennungs-



Absenderfreistempel der DEULA Rheinland-Pfalz vom 21.06.2002 mit Kennung C 011598  
blauer Farbe



Absenderfreistempel der DEULA Rheinland-Pfalz vom 07.07.1995 ohne Kennung in roter Farbe

und Zulassungsverordnung Weiterbildung (AZWV) zertifiziert. Am 13. Mai 2008 wurde als symbolische Anerkennung das Zertifikat der TÜV Rheinland Group überreicht.

60 Jahre DEULA Rheinland-Pfalz und 25 Jahre DEULA Bad Kreuznach – das Konzept „Lernen durch Begreifen“ hat sich durchgesetzt und ist heute noch ebenso modern wie früher. Da die DEULA nicht von Zuschüssen lebt, muss sie ihre Kosten von knapp zwei Millionen Euro jährlich durch den Internatbetrieb und die Lehrgänge selbst finanzieren. Einnahmen erzielt die DEULA beispielsweise durch den ausgelagerten Berufsschulunterricht und die überbetriebliche Ausbildung. Gärtner, Winzer und Landwirte aus Rheinland-Pfalz, dem Saarland, teils aus Hessen und Baden-Württemberg werden in Bad Kreuznach im Fach Technik unterrichtet.

Das Bildungszentrum verzeichnete im vergangenen Jahr rund 20.000 Lehrgangstage, die von knapp 1.900 Auszubildenden sowie von vielen weiteren tausenden Lehrgangsteilnehmern durchlaufen wurden. Darüber hinaus sind 70 Schüler des Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum in der DEULA fest eingemietet, seit die Weinbauschule ihr Internat geschlossen hat. Gut besucht sind Lehrgänge wie AS Baum I und II, die in Zusammenarbeit mit den Berufsgenossenschaften durchgeführt werden. Lehrgänge zu



Absenderfreistempel der DEULA Rheinland-Pfalz vom 28.05.1996 mit Kennung C 07 0445 in roter Farbe



den Themen Schweißen, Seilklettertechnik, Ladungssicherung, Hubarbeitsbühnentechnik oder Baustellensicherung vervollständigen das Angebot. Ein Schwerpunkt bilden die Fahrschule aller Klassen sowie die Fortbildung für Berufskraftfahrer.

„Darüber hinaus sind wir stets bemüht, unsere Kapazitäten mit Sonderlehrgängen oder überbetrieblichen Weiterbildungsangeboten, beispielsweise mit Labor- und Elektrokursen für Umweltechnische Berufe, auszulasten“, erläutert Ottwin Seifert, der seit 1984 für die DEULA und seit 1994 als Geschäftsführer in Bad Kreuznach tätig ist. Manchmal wird das Internat auch an den Wochenenden genutzt, etwa bei sportlichen Großveranstaltungen oder wenn Winzer bei ihren Hoffesten an ihre Kapazitätsgrenzen stoßen. „Wir müssen stets die Trends erkennen und mit gut geschultem Personal optimale Arbeit abliefern. Der hohe Standard unseres Bildungszentrums macht die DEULA für weite Kreise unserer Region zu einem attraktiven Veranstaltungsort.“

Die DEULA Rheinland-Pfalz ist Mitglied im Bundesverband DEULA e. V., ein Netzwerk von derzeit 13 rechtlich selbständigen Bildungszentren. Der Bundesverband ist Sprachrohr der Bildungszentren gegenüber Ministerien, Behörden, Fach-, Berufs- und Wirtschaftsverbänden, Organisationen und Firmen. Er vertritt ihre Mitglieder und ist Verhandlungspartner bei überregionalen Belangen.

Quelle: [www.deula-bad-kreuznach.de](http://www.deula-bad-kreuznach.de), [www.arge-deula.de](http://www.arge-deula.de)

---



## Hexenverbrennung

Ich finde das Leben in diesen Zeiten spannend. In einer anderen Zeit möchte ich nicht leben (ohne Computer – unmöglich!). Doch manchmal würde ich gern wissen, wie die Leute in 500 Jahren unsere Zeit beurteilen. So, wie wir mit Grausen an das 14./15./16. Jahrhundert denken? Als zum Beispiel die Nachbarsfrau plötzlich bescholten und anschließend verbrannt oder ersäuft wurde? Eine Zeit ohne Kartoffeln und Briefmarken. Ich denke, in fünf Jahrhunderten werden die Leute (vielleicht) fragen: Wie konnte man es „gestatten“ und dulden, Menschen verhungern zu lassen und gleichzeitig Mais und Raps anzubauen, damit man Blechkisten mit vier Rädern mittels „E10“ von A nach B bewegen kann? Und Tiere für den menschlichen Verzehr mit dioxinbelastetem Futter zu ernähren? Vielleicht sollte man, wir, sich das schon heute fragen. kh

# Halloween nun auch bei der brasilianischen Post?

Pünktlich zu der am Vorabend von Allerheiligen auch bei uns zunehmend aufkommenden Sitte des angelsächsischen Gruselfestes mit Hexen und Vampiren hat die brasilianische Post am 30. Oktober 2010 vier selbstklebende Marken mit Fledermäusen herausgebracht und sich dazu eine recht ungewöhnliche Aufmachung ausgedacht: Die Marken mit den Abbildungen von 4 Repräsentanten in Brasilien heimischer Fledermäuse sind im Schnitt dem Vorbild angepasst und entsprechend düster gehalten. Öfter mal was Neues, nachdem im gleichen Jahr schon ein Block mit ebenfalls selbstklebenden Marken zum 50-jährigen Jubiläum von Brasília die Form eines fliegenden Vogels aufweist.

Die vier Fledermausmotive sind auf einem Bogen zu 30 Marken verteilt (Abb.1), wobei deren unterschiedliche Anordnung reichlich Möglichkeiten zur Bildung von Viererblocks oder -streifen bietet.

Tatsächlich aber soll mit der Markenausgabe die generell vielfach verkannte Rolle und Bedeutung der Fledermäuse in der Natur sowie die Schutzwürdigkeit der flugfähigen

Säugetiere und ihren Habitaten speziell in Brasilien hervorgehoben werden. Von den weltweit über 1.100 bekannten Fledermausarten sind hier 167 heimisch, z.T. sogar endemisch.

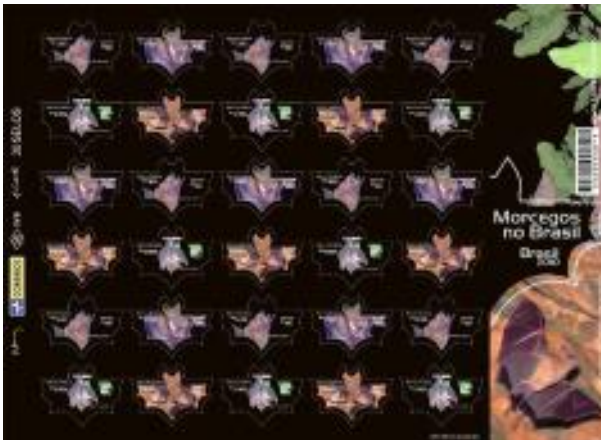


Abb. 1

Die *Platyrrhinus helleri* (Abb. 2) gehört zur Gattung der Streifen-Frucht-vampire und kommt in Mexiko, Peru, Guyana, Bolivien und (Süd-)Brasilien vor. Sie hält sich im Blatt-



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5

werk von Bäumen auf und ernährt sich von Früchten und Insekten. Ihr Fell ist braun bis beige und weist crème-farbige Streifen im Gesicht und am Rücken auf.

Die *Artibeus gnomus* (Abb. 3) gehört zur Gattung der eigentlichen Fruchtvampire. Die in Südamerika endemischen Tiere sind in Venezuela, Guyana, Ecuador, Peru, Bolivien und Brasilien he-

misch. Sie ernähren sich von Früchten. Zum Ruhen und Schlafen verstecken sie sich in großen Blättern, die sie zeltartig aufrollen. Ihr kastanienbraunes Fell ist am Bauch heller und zeigt Streifen im Gesicht.

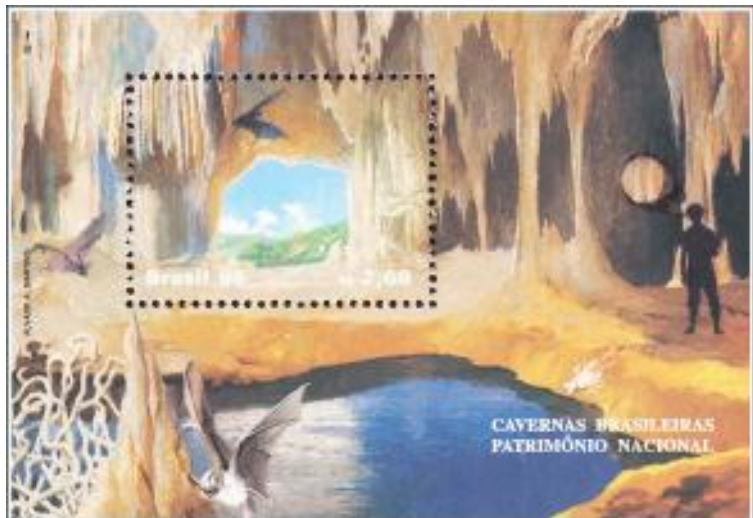


Abb. 6

Die *Lonchophylla dekeyseri* (engl. Nectar Bat – Abb. 4) ist typisch für den brasilianischen Cerrado (Savanne) in den Bundesstaaten Mato Grosso, Minas Gerais, Goiás, Tocantins und Piauí. Sie ernährt sich von Nektar, Pollen, Früchten und kleinen Insekten. Zum Aufenthalt bevorzugt sie Höhlen in Kalkfelsen, wo sie kleine Kolonien bildet. Ihr Bestand ist durch die fortschreitende Umwandlung der Savanne in Agrarflächen gefährdet.

Die *Lonchorhina aurita* (Abb. 5) gehört zur Gattung der Schwertnasen. Ihr Vorkommen reicht von Mexiko bis Bolivien; in Brasilien ist sie weit verbreitet. Sie ernährt sich nur von Insekten und bevorzugt Höhlen als Aufenthaltsort, wo sie große Kolonien bildet. Das Fell ist rotbraun, auffällig aber sind ihre großen Ohren und das stark verlängerte Nasenblatt.

Auf einer früheren, dem Schutz von Tropfsteinhöhlen gewidmeten Blockausgabe der brasilianischen Post von 1996 sind wohl auch Fledermäuse abgebildet, aber keiner Gattung zuzuordnen (Abb. 6).

---

Johannes Kohnen

## Die vier Elemente in der Pädagogik

Die Beschäftigung mit Briefmarkenmotiven ist sehr vielseitig und regt die Fantasie an. Deshalb lassen sich solche Motive auch gut im schulischen Unterricht einsetzen.

Im Frühjahr dieses Jahres habe ich die Sondermarken der Deutschen Post, „Die vier Elemente“ in der Mannheimer Akademie für soziale Berufe, Fachbereich Sozialpädagogik, Berufsfachschule für Kinderpflege den Schülerinnen und Schülern vorgestellt. In der Vorschulpädagogik werden die vier Elemente: Wasser, Erde, Feuer und Luft in vielfältiger Weise thematisiert. Die kleinen Kinder lernen auf diese Weise die Vielgestaltigkeit der Welt kennen. Das Wasser schenkt Leben, die Erde bringt die Pflanzen hervor, das Feuer gibt Licht, wärmt, und die Luft brauchen wir zum Atmen, und wir freuen uns über eine kühle Brise an einem heißen Tag. Ganze Jahresthemen in der Kindertagesstätte werden mit den vier Elementen gestaltet.

Bei dieser breiten Berücksichtigung der vier Elemente in der Kleinkindpädagogik bot sich die Beschäftigung mit den aktuellen Briefmarken zu diesem Thema an.



Neben der Betrachtung der Briefmarken bestand die Aufgabe vor allem darin, Alternativmotive für ähnliche Briefmarken zu entwerfen, und zwar vier für das allgemeine Publikum und vier speziell für Kinder. Außerdem sollte eine Marke ein Element in einem religiösen Kontext darstellen.

Ein kleiner Entwurf einer Schülerin, die anonym bleiben möchte, sei hier wiedergegeben: a) Motive für eine allgemeine Markenserie, b) Briefmarken für Kinder, c) ein religiöses Motiv mit einem Element. Die Abbildungen sprechen für sich. Bei dem religiösen Motiv (Element) legte die Schülerin einen Bibelvers zugrunde (Sprichwörter 18, 4): „Tiefe Wasser sind die Worte aus dem Mund eines Menschen, ein sprudelnder Bach, eine Quelle der Weisheit.“ Der Markenentwurf zeigt einen Mund in einem sprudelnden Bach. Ein surrealistischer Zug ist dabei unverkennbar.

Im Unterrichtsgespräch erläutern die Schülerinnen und Schüler die Markenentwürfe. Dabei äußern sie auch weiterführende Gedanken zu aktuellen Problemstellungen. Bei der Beschäftigung mit dem Element Wasser wird z.B. die zunehmende Wasserknappheit in vielen Ländern des Südens angesprochen. Ein aus Karton ausgeschnittener





Wasserhahn wandert von Hand zu Hand. Jeder, dem er ausgehändigt wird, erzählt das, was ihm zum Thema Wasser gerade einfällt. Dabei fügen sich auch Gedanken zu der einen oder anderen kleinen Wassergeschichte. „Unser Hund ist wasserscheu. Er rennt in sämtlichen Räumen der Wohnung herum, nur das Badezimmer ist ihm nicht geheuer. Dem liegt die traumatische Erfahrung einer Pelzwaschung zugrunde, just in diesem Zimmer wurde sie vorgenommen. Seitdem denkt (?) er sich: „Wasch mir den Pelz, aber mach mich nicht naß.“





Sicher lassen sich zu vielen solcher Geschichten weitere Motivmarken finden, die man in den Unterricht einbauen könnte. Doch sagte ich mir: nicht übertreiben. Der Einsatz von Briefmarken im Unterricht ist dann sinnvoll, wenn diese etwas zum Thema beizutragen haben. Bei den Elementemarken ist dies in meinen Augen der Fall. Und die Schülerinnen und Schüler haben es durch ihre Beiträge bestätigt.



## Information der Literaturstelle

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arbeitsgemeinschaft. Von manchen Heften (aus den Anfangszeiten der ArGe) sind noch bis zu einhundert Stück vorhanden. Sollten Ihnen – weil sie zum Beispiel noch nicht so lange in unserer ArGe sind – noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro je Ausgabe plus Porto beziehen. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, werden als Fotokopien erstellt. Dazu gibt es ein elektronisches Inhaltsverzeichnis aller Hefte.

## Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

[www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de](http://www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de) (Ernährungswerkstatt Ulrich Oltersdorf)

[www.mykothek.de](http://www.mykothek.de) (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

[www.kartoffel-geschichte.de](http://www.kartoffel-geschichte.de) (von Klaus Henseler)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und nach Neuem suchen.

# Deutscher Mannschaftsmeister gekürt

Am 13. Mai ging es für mich und zwei meiner Gruppenmitglieder nach Zethlingen (Sachsen-Anhalt) zur 11. Deutschen Mannschaftsmeisterschaft Junger Briefmarkenfreunde (DMM).

In diesem Jahr traten die Teams unterschiedlicher Landesringe mit ihren Betreuern zum Wettbewerbsthema „Bauernhof“ an. Dieser Jugendwettbewerb setzt sich aus fünf Teilen zusammen. Zum einen wurde von den Teams im Vorfeld ein 24-Blatt-Exponat gestaltet. Mein Team, welches den Landesring Südwest vertreten hat, stellte sein Exponat „Anbau landwirtschaftlicher Kulturpflanzen als Lebensgrundlage für Mensch und Tier“ aus, mit welchem es auf Anhieb Vermeil holte.

Samstag war der „Hauptkampftag“. Am Vormittag gestalteten die Teams ein 4-Blatt-Bauernhof-Exponat mit ihnen bis dahin unbekanntem Material. Dabei galt es philatelistisch geeignetes Material von ungeeignetem zu unterscheiden und die Blätter ansprechend zu gestalten. Während sich die Teams dem Exponat widmeten, traten die Gruppenleiter in einem philatelistischen Quiz gegeneinander an. Somit konnten Zusatzpunkte für die Teams gesammelt werden.

Am frühen Nachmittag wurde ein Langobardendorf besichtigt. Die Besichtigung lieferte auch bezüglich alter Getreidearten einige Antworten für das thematische Quiz am Abend. In diesem Quiz wurde nicht nur das thematische Wissen, sondern auch das philatelistische abgefragt. Am Sonntagvormittag folgte der letzte Wettbewerbsteil: der Stationswettkampf. An fünf Stationen mußten Michelnummern und Preise herausgesucht sowie philatelistisches Material korrekt beschrieben werden. Die Treppchenplätze wurden wie folgt verteilt: Landesring Bayern (1. Platz), Landesring Nordrhein-Westfalen (2. Platz) und unser Vereinsnachwuchs stand auch noch auf dem Siegereppchen. Wir hatten mit einem Rückstand von zwei Punkten auf den Vizemeister den 3. Platz erreicht. Dieser Unterschied ist bei einer Gesamtpunktzahl von über 500 nur ein Hauch. Trotzdem bin ich stolz darauf zwei der besten

Jungphilatelisten Deutschlands in meiner Jugendgruppe zu haben. Im nächsten Jahr wird die DMM in Sulzbach-Rosenberg (Bayern) zum Thema „Bergbau“ stattfinden, bei der wir nach unserer diesjährigen erstmaligen Teilnahme wieder für den Landesring Südwest antreten.

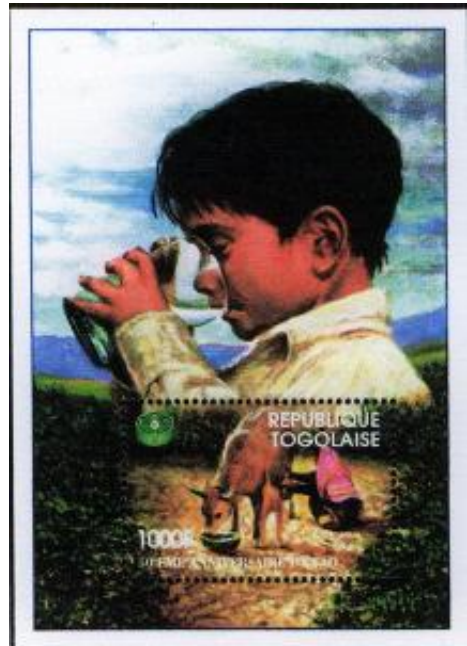
# Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen

## Hausdrindrassen

Entgegen der bisherigen Lehrmeinung, daß die Domestikation des Rindes im 8. Jahrtausend v.u.Z. im kleinasiatischen-südeuropäischen Raum begann und alle Hausrinder vom Ur oder Auerochsen (*Bos primigenius primigenius*) abstammen, kommen neuere Forschungen zu einem anderen Ergebnis.

Die moderne Genforschung geht davon aus, daß die heutigen Hausrinder von einer anderen Form des Auerochsen, der in Anatolien und dem Nahen Osten lebte, abstammen und die indische Form des Auerochsen (*Bos primigenius namasicus*) die Ausgangsform der in Indien gezüchteten Zebus oder Buckelrinder war. Hausrinder sind heute auf der ganzen Welt verbreitet. Ihr Bestand wird auf etwa 1,5 Millionen Tiere geschätzt.

Der wichtigste Nutzen für den Mensch ist die Milch und das Fleisch des Rindes ...





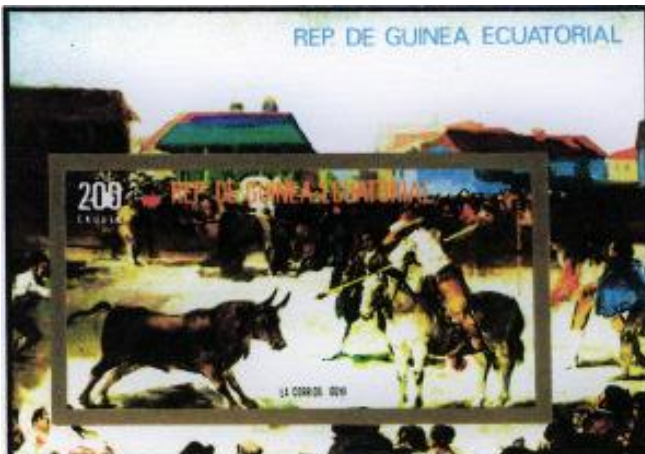
... aber auch die Haltung als Arbeitstier.



Weiterhin liefern Rinder z.B. Häute für die Lederherstellung, Talg für die Seifen- und Kerzenproduktion, Haare und Horn werden zu unterschiedlichen Zwecken genutzt, der Dung getrocknet als Brennmaterial ...



Nicht zu vergessen ist das Rind als Sporttier (Stierkämpfe, Reiten) und im Kult und der Mythologie der Völker.





1581 wurden Rinder in der Schlacht von Salga als Reittiere im Kampf genutzt.

(Im Juli 1581 landete eine spanische Flotte in der Bucht von Salga. In der Schlacht erfahren die spanischen Truppen eine deutliche Niederlage. Die Bevölkerung treibt die Angreifer mit Stieren wieder zurück ins Meer. Die Schiffe der Flotte gehen unter.)

Entsprechend der territorialen Bedingungen und den angestrebten unterschiedlichen Nutzungsrichtungen entstand eine Vielzahl von Rassen und Schlägen (Schläge sind Untergruppen innerhalb einer Rasse). Über 500 Rinderrassen sind bekannt.

Die Anforderungen an die Rassen verändern sich natürlich auch mit den gesellschaftlichen Verhältnissen. Durch den ständig höheren Leistungsdruck werden leistungsschwächere alte Landrassen immer mehr verdrängt.

Nach der Nutzung der Rinder unterscheidet man spezielle Rassen für:

Milch (z.B. Jersey, Guernsey, Schwarzbunte, Rotbunte)





Fleisch (z.B. Hereford, Shorthorn, Charolais, Charolais Brahman)



Arbeit (z.B. Fleckvieh, Braunvieh, Pinzgauer)

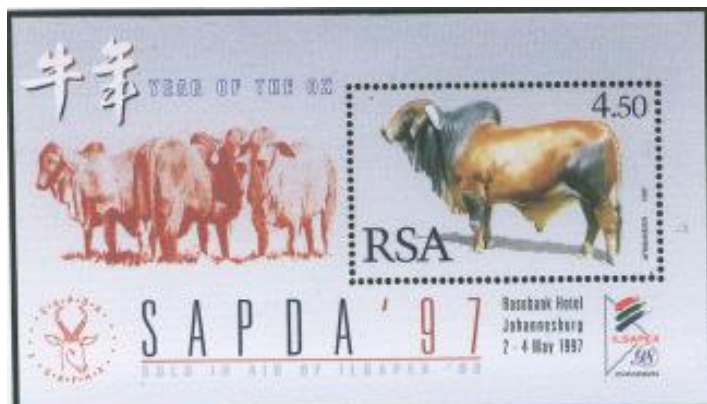




Sport (z.B. Kampfrind)



Zebu oder Buckelrind



Das Zebu (*Bos primigenius indicus*) wurde im Bereich des indischen Subkontinents domestiziert. Es ist im gegensatz zu den europäischen Hausrindern (*Bos primigenius taurus*) besser an das tropische und subtropische Klima angepaßt.

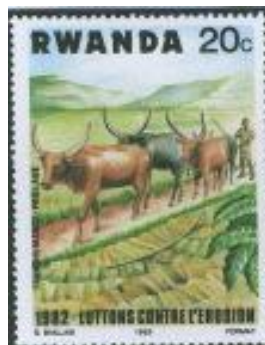
Die züchterische Bearbeitung der Rassen ist jedoch noch nicht soweit fortgeschritten wie bei den taurinen Rassen.

Zur Erhöhung der leistungsfähigkeit einerseits und einer höheren Widerstandskraft andererseits entstanden viele Hausrindrassen aus der Kreuzung von Zebu und Hausrindern.

Reine Zeburassen sind z.B. Brahman, Gir, Nelore-Rind



Haurindrassen aus der Kreuzung mit Zebus sind z.B. das Watussirind



Neben der einzelnen Nutzungsrichtung gibt es auch Zwei- und Dreinutzungsrasen (Milch/Fleisch, Fleisch/Milch, Milch/Fleisch/Arbeit ...)

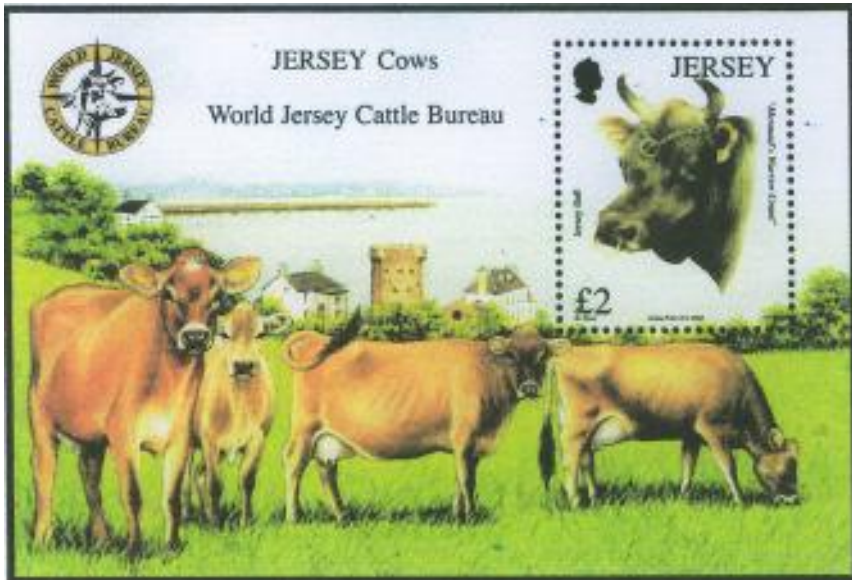
Eine weitere Unterteilung wird vorgenommen – wie sie bereits Darwin gliederte – in Natur- oder Primitivrasen



sowie Zucht- oder Kulturrassen







In den folgenden Beiträgen werde ich Rinderrassen in loser Folge und ohne Berücksichtigung der wirtschaftlichen Bedeutung und zahlenmäßigen Bestände vorstellen. Aufgrund der Vielzahl der Rassen wird eine komplette Aufstellung im Rahmen des Mitteilungshefts unserer Arbeitsgemeinschaft nicht möglich sein.

Verwendete Literatur:

Michel Kataloge Europa und Übersee

Schiering, Lutz: Kühe. Liebenswürdige Wiederkäuer

Schwark u.a.: Internationales Handbuch der Tierproduktion Rinder

Wikipedia

## Stempel Überaba

siehe Artikel über die Zebus in Brasilien im letzten Heft

# Pflück mir doch, bitte, mal einen Apfel

Dietrich Baum (Dieterich, Theodor, Theodorus, Theodoricus, Theodoricum Baumium, Baumius, Theod. Baum, Diederich) war Verleger, Buchhändler und Drucker und Mitglied der Kölner Achatius-Bruderschaft, ab 1573 sogar Brudermeister. 1574 wurde er als Buchführer Kölner Bürger, wofür er 30 Gulden zahlen mußte. Er soll 1556 mit dem Drucken begonnen haben; für 1562 ist sein erstes Werk nachzuweisen („Agenda Ecclesiastica“). Er hatte seine Officin in der Schmiergasse unter dem Zeichen der goldenen Sonne („sub sole aureo“ bzw. „sub signo arboris“). 1563 druckte er gemeinsam mit Gottfried Hirtzhorn d.J. eine Ausgabe „De Infantium Baptismo“. In den Jahren 1568 bis 1573 hatte er eine Druck- und Verlagsgemeinschaft mit Johannes Birckmann („apud Joh. Birckmann et Theod. Baum“). Nach 1573 benutzt er in seinem Druckerzeichen einen Baum als Verweis auf seinen Namen. Seine Buchhandlung befand sich in einem von Gerwin Keulen gemieteten Laden am Domhof vor St. Paulus. Von 1576 bis 1585 war er als angesehenener Mann „zu vill geschefften gebraucht“ und mehrmals Mitglied des Stadtrats (eine Gesellschaft von Honoratioren, die hin und wieder zusammentraten und Beschlüsse ihres wirklichen Herrn abnicken durften) und wohlhabend mit mehreren Häusern. In den Jahren 1583–1588 war er Oberstleutnant der Stadtgarde. Sein letztes Werk erschien 1588 in seinem Todesjahr. Seine Witwe setzte unter dem Namen »Viduum Theodorii Baumij« bzw. „Wittib weilandt Dieterichen Baums“ das Geschäft bis 1594 oder 1596 fort; ihr

letzter Druck war „De regulis iuris“ von Dinus aus Mugello. Die Officin wurde dann von Balthasar Schild (Clipeus) übernommen.

Die erste Druckermarke (in „Descriptio totius Italiae“ des Leandri Alberti) zeigt unter dem berühmten Apfelbaum Adam und Eva im Paradies; Eva pflückt gerade den Apfel (die Folgen kennen wir), die Schlange windet sich um die untersten Äste. Im Hintergrund sind ein Pferd und ein Hirsch zu sehen. Der Hirsch ist ein Sinnbild für die Erlösung durch Christus (weil manche Geweihstangen durch gegenüberliegende Sprossen an ein Kreuz erinnern); zuweilen ist auch zu sehen, wie ein Hirsch eine Schlange zertritt – der Sieg Christi über das Böse. Das Pferd, hier wohl



ein Schimmel, gilt als Lichtbringer (weiße Pferde sind die Zugtiere der Wagen von Eos und Helios). Der umlaufende Text lautet: „Fructus hominis iusti lignum vitæ. proverb. XI. D. B“, Die Frucht des Gerechten ist ein Baum des Lebens, Sprüche Salomos 11:30.

Die zweite Druckermarke (1574) zeigt in einem Rollwerkrahmen die Paradiesszene unter feministischen Gesichtspunkten: Nicht Eva holt den Apfel vom Baum, sondern Adam. Eva sitzt, das rechte Bein ausgestreckt, bequem da und sieht Adam beim Pflücken zu. Die Schlange liegt auf der untersten Astgabelung. Hinter Eva ein Hase; er symbolisiert als lunares Tier das Licht in der Finsternis sowie die Wiedergeburt. Er ist auch ein Sinnbild für sexuelle Aktivität und Fruchtbarkeit. Der Text der Devise lautet diesmal: „Fructus hominis iusti lignum vitæ. proverbiorum : II.“

Die dritte Druckermarke von Baum (von insgesamt 10) zeigt in einem Rollwerkrahmen die übliche Szene. Eva steht links und Adam rechts, und sie haben je einen Apfel in der Hand. Die Schlange liegt mit einem Apfel im Maul auf der untersten Astgabel. Im Hintergrund ein Tier, vermutlich ein Hirsch. Um die Szene herum die übliche Devise. Außerhalb des Ovals sind oben zwei Figuren: links Eva mit einem Kind auf dem Schoß, rechts dementsprechend Adam, der wohl dem verlorenen Paradies nachtrauert. Der Sündenfall ist vorbei – das erste Menschenpaar schaut sich nicht an, sondern nach außen. Vor ihnen sind aber Olivenzweige als Symbole des Friedens angebracht. In den beiden unteren Ecke Schimmel als Sinnbilder für die Auferstehung. Dazwischen auf einem Schild die Handelsmarke von Baum: eine gespiegelte 4 (über die Bedeutung der „4“ ein anderes Mal) mit einem zusätzlichen Querbalken, am Fuß des Kreuzstamms entspringt ein weiteres Kreuz.

Aus:

Klaus Henseler: „Der Pentateuch in Druckermarken“, Cuxhaven 2009

# Einiges zum Reis

Wenn man sich Marken zum Thema Reis ansieht, so werden meist das Reiskorn bzw. die Rispe, die Pflanzung im knietiefen Wasser oder die Ernte dargestellt. Seltener findet man Marken, die sich dem Drusch oder der Körneraufbereitung widmen.

Noch heute ist der Drusch in vielen Ländern für hunderttausende von Bauern schwere Handarbeit.

Ein althergebrachtes Verfahren ist dabei das Aufschlagen einer kleinen Reisgarbe auf den Boden oder einen harten Untergrund. Auch das Ausschlagen der Körner mit einem Stock wird praktiziert, wie das auf einer Marke aus Laos schön zu erkennen ist (Bild 1).

Ein ebenso einfaches Verfahren wird auf einer Marke aus Kambodscha dargestellt. Der Bauer steht hinter einer schiefen Ebene und schlägt die Reisgarbe auf den schrägen Untergrund (Bild 2, Markenausschnitt).

Interessant ist auch eine Gerätschaft aus Vietnam. Hierbei wird die Reisgarbe gegen eine nach drei Seiten geschlossene Riffelwand geschlagen, wobei Körner und Beimengungen nach unten in einen Auffangbehälter fallen (Bild 3, Markenausschnitt).



Bild 3



Bild 1



Bild 2

Bei meinen beiden Besuchen in Indonesien habe ich mich so oft es ging von Hotel und Pool „verdrückt“ und bin zu den Bauern gefahren. Auf Java fand ich eine kleine transportable Reisdreschmaschine, die eine mit Stahldrahtstiften besetzte Holztrommel als Dreschwerkzeug besaß. Der Antrieb erfolgte mittels Fahrradrettlager, großem Ritzel und Kette.

Allerdings mußte immer, wenn der Gemengehaufen an ausgedroschenem Reis zu groß wurde, die Maschine weitergerückt werden. Dann folgte die schweißtreibende Arbeit der Trennung von Reisstroh und Körnern (Bild 4).



Bild 4

Noch schöner als die Freude über den „Technikfund“ war dabei die Anerkennung durch die Bauern, die es nicht fassen konnten, dass ein Weißer über den Reisacker zu ihnen gestapft kommt, um sich ihre Dreschmaschine anzusehen.



Bild 5

Die Reinigung von Reissaatgut wird auf einer Thailändischen Marke schön dargestellt. Hier kommen verschiedenartige Siebe zum Einsatz, die (natürlich) von Hand bewegt und geschüttelt werden müssen (Bild 5)

Abschließend will ich noch einen Einblick in einen kleinen indonesischen Privatbetrieb gewähren, der Reis von den Bauern aufkauft, ihn

trocknet, aufbereitet und verpackt. Geordnete Arbeitsabläufe und Arbeitsschutz suchte man dort vergebens, aber am Ende kamen tatsächlich pralle weiße Reissäcke mit schöner Beschriftung zum Vorschein (Bild 6).



Bild 6



Das Land mit den meisten Kartoffelbriefmarken der Welt baut auch Reis an. Dennoch hungert das Volk in der Volksrepublik Korea. Im Hintergrund der „heilige“ Berg der [koreanischen] Revolution im Bezirk Taehongdan, wo der unheimlich große Führer Kim il-Sung den Kartoffelanbau einführte und persönlich beaufsichtigte.

# Nutzpflanze: Reis

Reis (*Oryza*) ist eine Gattung der Süßgräser mit rund 20 Arten in allen wärmeren Ländern.

Die wirtschaftlich bedeutendste und bekannteste Art ist *Oryza sativa*, eine bis 1,50 Meter hohe, einjährige Pflanze mit langen, breiten Blättern und bis 30 cm langer Rispe aus einblütigen Ährchen, Letztere mit großen kahnförmigen, harten Deckspelzen (Reis-schalen). Die Früchte sind Karyopsen (Nussfrüchte), deren miteinander verwachsene Frucht- und Samenschale zusammen mit der Aleuronschicht das weiß bis violett gefärbte Silberhäutchen bilden.

Neben Mais und Sorghumhirse ist Reis die wichtigste Getreidepflanze der Tropen und zum Teil auch der Subtropen, für mehr als die Hälfte der Menschen ist er (obwohl nicht backfähig) das Hauptnahrungsmittel. Die wirtschaftlich wichtigsten Formen sind der mit künstlicher Bewässerung im Terrassenfeldbau oder mit natürlicher Überstauung (Ausnutzung des Monsunregens) in den Niederungen angepflanzte Sumpfreis (Wasserreis) sowie die anspruchslosen Sorten des Bergreises (Trockenreises), die bis in Höhen von 2.000 Meter über dem Meeresspiegel angebaut werden und nur Regenwasser benötigen. Vom Einsetzen der Gelbreife an wird der Reis geerntet. Zur weiteren Verarbeitung

kommt der gedroschene Reis in Reismühlen, wo für den Handel die Spelzen entfernt werden (geschälter Reis).



Bundesrepublik Deutschland 1987  
Ein Land ohne Reisanbau

In den Verbrauchsländern wird der Reis in Spezialmühlen geschliffen (Entfernen des Silberhäutchens), poliert oder gebürstet (geglättet). Die anfallenden äußeren Schichten sind als Reiskleie ein nahrhaftes Futtermittel. Mit der Entfernung des Silberhäutchens verliert der Reis Eiweiß und Fett sowie wichtige Vitamine, u.a. Vitamin B<sub>1</sub>.

Eine einseitige Ernährung mit poliertem Reis führt zu Beriberi. Ernährungsphysiologisch wertvoller sind daher der Naturreis (Braunreis), bei dem das Silberhäutchen erhalten bleibt, und der Parboiled-Reis (halbgekochter Reis), der vor dem Schleif- und Polierprozess mit warmem Wasser vorbehandelt wird, um einen Teil der Vitamine aus den äußeren Schichten des Korns in das Innere zu bringen.

Aus Reisabfällen (z. B. Bruchreis) wird u. a. Reisstärke gewonnen, die in der Lebens-

mittel-, Textil- und Kosmetikindustrie verarbeitet wird. Weiterhin werden aus Reis alkoholische Getränke wie Arak und Reiswein hergestellt.

Der vermutlich im tropischen Südasien heimische Reis wurde schon im 4. Jahrtausend v. Chr. in Thailand und im 3. Jahrtausend v. Chr. in Südchina in Monokultur angebaut. Im frühen 1. Jahrtausend v. Chr. gelangten Kenntnisse des Reisanbaus von Indien über Persien zum Zweistromland, von wo ihn die Griechen während des Alexanderfeldzugs (4. Jahrhundert v. Chr.) übernahmen. Die Araber verbreiteten den Reisanbau im 8. Jahrhundert von Syrien nach Ägypten, Nordafrika, Sizilien und Spanien, von wo er im 16. Jahrhundert in Italien und Südfrankreich bekannt wurde. (Quelle: auch wikipedia)



Großbritannien 2005  
Changing tastes.

---

Stefan Hiltz

## Der Weinbau im Saarland

Das Saarland zählt zu den weinbautreibenden Bundesländern, wenn auch mit einer bescheidenen Rebfläche. Diese befindet sich im äußersten Nordwesten des Saarlandes an der Obermosel in der Gemeinde Perl mit ihren Ortsteilen Oberperl, Sehndorf und Nennig. Weinrechtlich gesehen umfasst das zum Saarland gehörende Untergebiet Mosel des Weinbaugebietes Rhein-Mosel das bestimmte Anbaugebiet Mosel und die Südhänge entlang der Saar und ihrer Nebenflüsse Nied und Blies.



Absenderfreistempel der Weinbaugemeinde Perl vom 20.1.1996





Absenderfreistempel des Landkreises Merzig-Wadern vom 23.1.1996 mit einer Traube im Stempelbild als Hinweis auf den Weinbau.

Die Römer brachten den Weinbau bekanntlich nach Deutschland und somit auch an die Obermosel. 1136 n. Chr. wurde urkundlich festgehalten, dass der Bischof von Trier in Nennig einen Weinberg besaß. Von diesem Besitz des St. Mathias von Schloss Berg zeugen noch vier Grenzsteine mit Bischofsstab und Mitra. Im 20. Jahrhundert erlitt das Weinbaugebiet an der Obermosel durch Kriegseinwirkungen 1914/18 und 1939/44 starke Zerstörungen. Im Jahre 1945 wurden die Weinberge wieder aufgebaut. Der Rebveredler Baptist Gitzinger und der Winzer Peter Petgen leisteten dabei erhebliche Arbeit. 1945 bis 1970 versorgte Gitzinger den saarländischen Obermoselbereich mit Pfropfreben, zunächst aus einer genossenschaftlichen Rebveredlung und später aus dem eigenen Betrieb. Lange Zeit war der Elbling die Hauptrebsorte in den Weinbergen. Nur langsam faßten Rebsorten wie Riesling, Müller-Thurgau, Auxerrois und Ruländer im Saarland Fuß. Das saarländische Weinbaugebiet gehört zum Anbaugebiet Mosel. Als Bereich ist die





geografische Angabe Moseltor festgelegt; die Großlage heißt Schloß Bübingen. Es gibt sechs Einzellagen sowie einige einzellagenfreie mit exakter Flurstücksnummerangabe angegebene Flächen in den Perler Ortsteilen Tettingen, Wochern und Besch, die auf Grund des Beschlusses des Lageausschusses in seiner Sitzung am 28. Januar 1977 festgelegt wurden:

- Perler Hasenberg (12,7 ha)
- Perler St. Quirinberg (25,0 ha)
- Sehndorfer Marienberg (15,6 ha)
- Sehndorfer Klosterberg (24,0 ha)
- Nenniger Schloßberg (21,0 ha)
- Nenniger Römerberg (11,2 ha)

An der saarländischen Obermosel werden gut 116 ha Rebfläche bewirtschaftet; ertragsfähig sind 114 ha. In der Statistik des Saarlandes werden jedoch nur knapp 86 ha angegeben, da die übrige Fläche von Winzern aus Rheinland-Pfalz und Luxemburg bewirtschaftet wird. Die Erntemenge an der Obermosel lag 2009 bei rund 10.969 hl (Vorjahr 10.859 hl). Dies entspricht ca. 100% einer Normalernte, die bei 10.000 bis 12.000 hl liegt. Die 14 selbstabfüllenden saarländischen Winzerbetriebe bewirtschaften derzeit 70 ha Rebfläche. Ein Teil der Trauben wird an die Moselland eG in Bernkastel-Kues geliefert und dort als saarländischer Wein ausgebaut.

In der Zweiten Verordnung zur Durchführung des Weingesetzes ist ein Rebsorten-





Bildpostkarte von Perl aus dem Jahr 1985, die Schloss Berg in Nennig zeigt und im Text auf den Weinbau hinweist

verzeichnis enthalten. Dort ist festgelegt, daß zur Herstellung von Qualitätswein b.A. als zugelassene Rebsorten nur Auxerrois, Weißer Burgunder, Gewürztraminer, Kerner, Müller-Thurgau, Weißer Riesling, Ruländer, Siegerrebe verwendet werden dürfen. Als empfohlene Rebsorten sind Roter Elbling, Weißer Elbling, Roter Gutedel, Weißer Gutedel, Morio-Muskat, Muskat-Ottonel, Perle und Grüner Silvaner aufgelistet.

Die Landwirtschaftskammer für das Saarland ist zuständige Behörde im Sinne des Weingesetzes, der Weinverordnung und der Weinüberwachungsverordnung. Für die Prüfung und Vermarktung von Qualitätsweinen besonderer Anbaugebiete (QbA) und Qualitätsweinen mit Prädikat bestehen gesetzliche Voraussetzungen. Die analytische Prüfung der Qualitätsweine führen amtlich zugelassene Anayselabors durch. Für die sensori-



sche Prüfung ist die Landwirtschaftskammer für das Saarland mit einer berufenen Prüfungskommission durch. Beide bestandenen Prüfungen berechtigen zur Vergabe der amtlichen Prüfungsnummer durch die Landwirtschaftskammer für das Saarland. Pro Jahr werden im Saarland etwa 200 Probenpartien zur amtlichen Qualitätsweinprüfung angestellt. Im Saarland ist die Landwirtschaftskammer auch die für die Weinkontrolle zuständige Behörde. Aufgabe der Weinkontrolle ist die Überwachung des Verkehrs mit Wein und anderen Erzeugnissen wie zum Beispiel Schaumwein und weinhaltigen Getränken. Bei Kontrollen in Weinböden, Kellereien und im Handel wird überprüft, ob die weinrechtlichen Vorschriften in allen Abschnitten der Weinbereitung und in der Vermarktung eingehalten werden. Schwerpunkte der Weinkontrolle sind die sensorische Bewertung der Erzeugnisse vom Fasswein bis zum abgefüllten Produkt, die Prüfung der Weinbuchführung und Begleitpapiere, Entnahme der Proben zur sensorischen und analytischen Prüfung sowie die Beurteilung der Kennzeichnung der Erzeugnisse.



Handwerkbestempel der Gemeinde Perl vom 27.01.1993 mit dem Text „Wein – Wald – Wasser“

Seit der ersten Weinprämierung 1983 durch die Landwirtschaftskammer Saarland ist das Ziel der Förderung des Weinbaus bezüglich Erzeugung von Qualitätswein und dessen Absatz erreicht worden. Die Winzer haben von Jahr zu Jahr die Qualität der saarländischen Moselweine verbessert. Absatzschwierigkeiten für Flaschenweine aus saarländischer Erzeugung sind gegenwärtig nicht feststellbar.



Handwerkbestempel der Gemeinde Perl vom 1.3.1996 mit dem Text „Erholungsgebiet, Moselweinort“ und der Abbildung von Schloss Berg in Nennig.

Zur Weinprämierung werden jährlich 700–850 hl – also rund zehn Prozent der Gesamternte – ange stellt. Von den 100 Anstellungen in der Landesprämierung 2010 entfielen 98 auf Qualitätswein b.A und Qualitätswein mit Prädikat sowie 2 auf Qualitätsschaumwein. Es wurden 17 Goldene, 56 Silberne und 24 Bronzene Kammerpreismünzen vergeben. Bei der hohen Quote der vergebenen Auszeich-

nungen ist zu beachten, dass die Winzer eine Vorauswahl in Richtung potentielle Medaillenkandidaten treffen, mit welchen Weinen sie an dem freiwilligen Wettbewerb teilnehmen.

Das Weingut Karl Petgen aus Nennig errang mit fünf von 13 Anstellungen je eine Goldene Kammerpreismünze und war nach Anzahl der Goldmedaillen und Betriebsdurchschnitt bestes Weingut.

An der Blies gibt es einen historisch verbürgten Weinbau, der nun wiederbelebt werden soll. Ihre Blütezeit als Weinbaugebiete erlebten der Bliesgau und die Obere Saar im 19. Jahrhundert. Historische Kartierungen der Weinbaugebiete und historische Flurnamen zeugen von einer Tradition, die das Projekt Blieswein wiederbeleben will. Klaus Ruffing, Unternehmer und Sommelier sowie Inhaber und Betreiber der Webseite [www.blieswein.de](http://www.blieswein.de), ist der Meinung, daß Bliesgau und Obere Saar als historisch verbürgtes Weinanbaugebiet mit über 700-jähriger Geschichte das Potenzial haben, bei entsprechender Wiederbelebung dieser Tradition wieder zum beliebten und bekannten Weinanbaugebiet zu werden. In den letzten zehn Jahren gab es bereits zahlreiche Initiativen engagierter Weinliebhaber, die im Bliesgau und an der Oberen Saar ihren eigenen Wein erzeugen wie zum Beispiel die „Weinbaufreunde im Bliesgau e.V.“ in Reinheim. Am 26. Mai 2009 hat die UNESCO den saarländischen Bliesgau als neues Biosphärenreservat in Deutschland anerkannt.

Quelle: [www.lwk-saarland.de](http://www.lwk-saarland.de), [www.blieswein.de](http://www.blieswein.de), Zweite Verordnung zur Durchführung des Weingesetzes (2. DVO-WeinG), Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006, Festlegung der Lagen und des Bereiches für das Saarländische Weinanbaugebiet in der Gemeinde Perl des Landkreises Merzig-Wadern vom 8. Februar 1977

Albrecht Thaer,  
der in Möglin ein Mustergut bewirtschaftete, bemerkte, daß 1816 die Wetterverhältnisse ungewöhnlich waren. Er hat aber nicht wissen können, daß Asche des indonesischen Vulkans Tambora der Auslöser war (siehe Artikel von H.-P. Blume auf folgender Seite).



# Vulkanische Flugaschen und Landwirtschaft

In letzter Zeit breiteten sich Flugaschen isländischer Vulkane über Europa aus und legten den Luftverkehr lahm. Derartige Aschen können auch die Landwirtschaft beeinflussen, worüber im Folgenden am Beispiel eines explosionsartigen Vulkanausbruchs in Indonesien im 19. Jh. berichtet werden soll.

Am 10./11. April 1815 explodierte der Vulkan Tambora (Abb. 1) auf der indonesischen Insel Sumbawa: Etwa 130 bis 150 km<sup>3</sup> flüssige Lava stieg in Spalten aus dem Erdinneren



Abb.1 Indonesien 2003: Vulkan Tambora

auf (Abb. 2) und wurde zusammen mit Wasser und SO<sub>2</sub> - Gas explosionsartig in die Luft geschleudert (Abb. 3). Die Lava erstarrte zu unterschiedlich großen, sehr porösen Partikeln, die überwiegend im Umkreis von über 500.000 km<sup>2</sup> als bis zu 1,5 m mächtige Asche- und Staubschicht im Meer und an Land abgelagert wurde.

Sehr feiner Staub gelangte zusammen mit Wasser- und SO<sub>2</sub>- (bzw. Schwefelsäure-) Tröpfchen als Aerosol über 24 km hoch in die Stratosphäre und wurde dort für mehrere Jahre um den Globus verteilt.

Die auf den indonesischen Inseln abgelagerte Asche begrub deren Böden nebst Pflanzen unter sich und tötete ca. 12000 Menschen. Aus der Asche bildete sich infolge intensiver Verwitterung in den nächsten Jahrzehnten Andosole (Abb. 3 links), d.h. sehr lockere, nährstoffreiche, fruchtbare Böden. In der Eifel hat es vor ca. 11.400 Jahren einen ähnlichen Vulkanausbruch gegeben, der den Laacher See (Abb. 4, untere Briefmarke) schuf und in dessen Umgebung ebenfalls Andosole (d.h. Lockerbraunerden) entstehen ließ.



Abb.2 Vulkan auf Tristan da Cunha

Die Aerosole beeinflussten nachhaltig das globale Wettergeschehen. Die Sonnenstrahlen wurden abgeschirmt. Es wurde kalt und dunkel. In Deutschland entwickelte sich 1816 der kühlfste Sommer, der seit Beginn regelmäßiger Temperaturmessungen bestimmt wurde: Das Sommermittel lag um 5,8° C





Abb.3 Vulkan Cook Inseln: 30 Cent + 70 Cent: Explosion 1970, 80 Cent: nach Explosion, 90 Cent: heute

niedriger als das des bisher wärmsten Sommers von 2003 (Abb. 5). In Deutschland war es 1816 auch sehr naß während es andernorts zu trocken war. Die Folge waren Mißernten. Die Nahrungsmittelpreise stiegen stark an (Abb. 6), sodaß Hungersnöte auftraten.



Abb. 4 links Andosole, rechts oben Bodenschutz, rechts unten Eifel mit Laacher See

A.D. Thaer, Mitarbeiter und Kollegen berichteten in den „Möglinischen Annalen der Landwirtschaft“, daß in Möglin (Brandenburg) „im Jahre 1816 der Barometer- und Thermometerstand außerordentlich unstet war, dass wenige Tage ohne Wind und ohne Regen waren“. Über den Göttinger Raum wurde geschrieben, daß die Ernte 1816 sehr schlecht gewesen sei und „so spät, dass zum Theil die zur Bestellung des Winterfeldes nöthige Saat nicht anzuschaffen war. Die Frühjahrsbestellung 1817 war die Schwierigste und Schlechteste, deren man sich bei Menschengedenken zu erinnern weiß“. In der „Provinz Westfalen ... war die beispiellos naßkalte Witterung die Ursache der Mißernte des Jahres 1816. Einen großen Theil dieser Wirkung glaubte man dem Mangel an Licht, an hellem Sonnenschein zuschreiben zu müssen, dessen die Gewächse immer entbehren mussten“. Die Aerosole des indonesischen Vulkanausbruchs als Ursache waren zu Thaers Zeit natürlich nicht bekannt.

In Württemberg folgte nach „einer Reihe schlechter Ernten 1816 eine völlige Mißernte. Nach einem ungewöhnlich regenreichen Sommer fiel bereits am 17. Oktober meterhoher

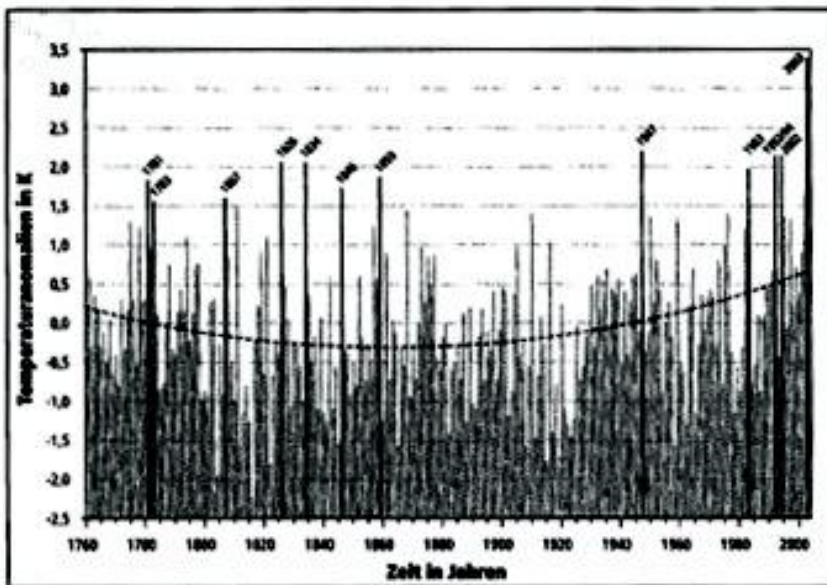


Abb. 5 Sommertemperaturen in Deutschland in den letzten 250 Jahren, dargestellt als Abweichungen vom Mittel 1961–1990. Der Sommer des Jahres 1816 fällt mit  $-2,2$  K als absolutes Minimum heraus. Gleichzeitig zeigt sich eine Phase deutlich kühlerer Sommer in den ersten beiden Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts. Quelle: Deutsches Klimaforschungsprogramm DEKLIM, Projekt Vasclimo 2001–2006

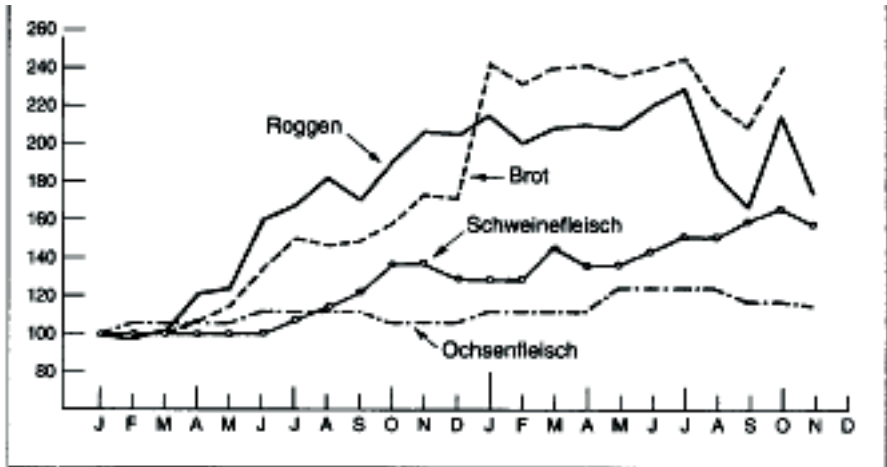


Abb. 6: Nahrungsmittelpreise 1817/18. Preisentwicklung ausgewählter Nahrungsmittel Januar 1816 bis November 1817 in Hannover. Quelle: W. Abel Massenarmut und Hungerkrisen, Hamburg 1974.

Schnee, der liegen blieb. Sowohl die Getreide-, wie die Kartoffel- und die Weinernte waren vernichtet. Die Getreidepreise stiegen auf das zehn- bis fünfzehnfache. Die halbe Bevölkerung schlich, den Berichten nach, bettelnd umher“. König Wilhelm I. von Württemberg verfügte daraufhin unter dem Einfluß seiner Frau Katharina, Schwester des Zaren Alexander I. von Rußland, die Gründung einer „Landwirtschaftlichen Hochschule“ in Hohenheim (Abb. 7).



Abb. 7: Universität Hohenheim

Literatur:  
 Boer, J. Z. de, Sanders, D. T. (2002): Das Jahr ohne Sommer – Die großen Vulkanausbrüche der Menschheitsgeschichte und ihre Folgen. Magnus Verlag Essen  
 Dannowski, R., Dalchow, C., Sell, H. (2009): Das „Jahr ohne Sommer“ 1816 im Spiegel Möglinger Publikationen – Lokales Echo einer globalen Witterungsanomalie. in Thaer Heute 6  
 Franz, G. (1968): Die Geschichte der Universität. S. 11-166; in NN: Universität Hohenheim – Landwirtschaftliche Hochschule 1818-1968. E. Ulmer, Stuttgart

# Neuheiten aus der Landwirtschaft

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Andorra, Franz.	18.10.2010	722	Wappen von Andorra mit u.a.Rindern
Finnland	24.1.2011	2085	Birke: Knospe
		2086	Birke: Blatt
Frankreich	14.1.2011	5026	Jahr des Hasen
		Block 147	Jahr des Hasen
Grossbritannien	24.1.2011	009 - 014	Automatenmarken: Vögel auf Baumästen
Jersey	8.2.2011	1535	Weissbirke - <i>Betula pendula</i>
		1536	Stieleiche - <i>Quercus robur</i>
		1637	Rotbuche - <i>Fagus sylvatica</i>
		1638	Winterlinde - <i>Tilia cordata</i>
Kosovo	8.11.2010	178	Gastronomie - Bienenhaus, Honigwaben, Honiggläser
		179	Gastronomie - Tisch mit Speisen
Lettland	14.1.2011	800	Haustiere - Kaninchen
Oesterreich	7.1.2011	20	Automatenmarken: Sonnenblumen
		21	Automatenmarken: Enzian
Slowenien	28.1.2011	880	Chinesisches Jahr des Hasen
Ukraine	28.12.2010	Block 85	Naturschutzgebiet Sviati Hory
Kanada	19.10.2010	2664	Nütz. Insekten: <i>Poistes puscatus</i>
		2665	<i>Zelus luridus</i>
		2666	Milchkrautwanze - <i>Oncopeltus fasciatus</i>
		2667	<i>Chauliognathus marginatus</i>
		2668	Schillernder Blattkäfer - <i>Chrysochus auratus</i>
		Block 323	Michel Nr 2664-2668
Guinea-Bissau	23.11.2009	4462	Oestliche Honigbiene-Europ.Trollblume
		4463	<i>Bombus paradoxus</i> - <i>Crocus vernus</i>
		4464	<i>Bombus anachoreata</i> - <i>Rosa majalis</i>
		4465	<i>Bombus czerskii</i> - <i>capanula</i> <i>peericifolia</i>
		4466	<i>Xylocopa valga</i> - <i>Trifolium campestre</i>
		Block 728	<i>Bombus mastrucatus</i> - <i>geum reptans</i>
Austr. Gebiete in Antarkt.	26.10.2010	Block 5	Naturschutzgebiet Macquarieinsel

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Kokos-Inseln	15.9.2010	456	Strandwinde - Ipomoea pescaprae
		457	Grauer Hibiskus - Hibiscus tiliaceus
		458	Suriana maritima
		459	Noni - Morinda citrifolia
Falkland Inseln	27.10.2010	1130	Scharlachfuchsie - Fuchsia magellanica
		1131	Hebe elliptica - Strauchveronika
		1132	Gewöhnlicher Stechginster - Ulex europaeus
		1133	Waldgeissblatt - Lonicera periclymenum
Niue	7.7.2010	1172-1174	Schmetterlinge
		Block 161	Schmetterlinge
Papua Neuguin.	3.11.2010	1611-1614	Spinnen
		Block 123	Spinnen
		Block 124	Spinnen
Süd Georgien & Süd S. marina	15.12.2010	515	Seefeder-Rippenfarn / Blechnum penna-
		516	Bach-Quellkraut - Montia fontana
		517	Antarktische Perlwurz - Colobanthus quitensis
		518	Natternzunge - Ophioglossum crotalporoides
Tuvalu	28.11.2009	1545-1554	Schmetterlinge
Sri Lanka	9.1.2009	1766	Mahagonibaum in Horana, 50 Jahre dipl. Beziehungen
China-Taiwan	12.5.2010	3497	Orchideenbaum - Bauhinia variegata
		3498	Christusdorn - Euphorbia millii
		3499	Blaublühende Brunfelsie - Brunfelsia hopeana
		3500	Frangipani - Plumeria rubra
China-Taiwan	21.5.2010	3501	Bockkäfer - Erythrus formosanus
		3502	Rosalia formosa conviva
		3503	Aphrodisium faldermannii yuagii
		3504	Anoplophora horsfieldi tonkinensis
China-Taiwan	22.6.2010	Block 156	Wasserbüffel, Relief von Huang- TuShui
China Volksrep.	16.8.2010	4177-4180	Legende vom Kuhhirten und der Weberin
Mongolei	8.12.2010	3762-3767	Schmetterlinge
Jemen	7.10.2009	2036	Mais
		2037	Zwiebeln
		2038	Bohnen un Okra
		2039	Kürbisse
Jemen	7.10.2009	2040	Paprika

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
		2041	Pepperoni
		2042	Kohl
		2043	Auberginen
		2044	Radieschen und Rüben
		2045	Tomaten und Gurken
Jemen	13.12.2009	2054	Hirschkäfer
		2055	Schmetterlinge
		2056	Marienkäfer
		2057	Biene
		2058	Fangschrecke
		2059	Liebelle
		2060	Heuschrecke
		2061	Motte
		2062	Fliege
		2063	Libellen
Grönland	17.1.2011	578	Grönländische Moorbirke-Betula pubescens czerepanovii
		579	Gemeine Kiefer - Pinus sylvestris, Serie Europa
Grönland	17.1.2011	580	idem 578 aus MKH - selbstklebend, gestanzt
		581	idem 579 aus MKH - selbstklebend, gestanzt
Grönland	17.1.2011	583	Grönländ. Vogelbeere - Sorbus groenlandica
		584	Arktische Preiselbeere - Vaccinium vitis-idaea
Estland	3.2.2011	687	Chinesisches Neujahr - Jahr des Hasen
Guernsey-Ald.	23.2.2011	403-408 Block 27	Einheimische Schwärmer mit 403-408
Irland	20.1.2011	1960	aus 1959-1960 - Tulpen
Norwegen	3.1.2011	1745	aus 1744-1745 Moschusochse-Ovibos moschatus
Schweiz	3.3.2011	2186	Honigbiene - Apis mellifica
Schweiz	3.3.2011	2193	Zucchini-Blüte Cucurbita pepo sp.
		2194	Kiefelerbse - Pisum sativum
		2195	Bärlauch - Allium ursinum
		2196	Artischocke - Cynara scolymus
Schweiz	3.3.2011	2197	Kater Findus bohrt Löcher in Schweizer Käse
Spanien	12.1.2011	4573-4576	Schmetterlinge



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Weißrußland	10.1.2011	845	Hohe Schlüsselblume - <i>Primula elatior</i>
		846	Brand-Knabenkraut - <i>Orchis ustulata</i>
		Block 82	845 - 846
Kanada	7.1.2011	2676	Chinesisches Neujahr - Jahr des Hasen
		Block 2677	Teller mit Hasenmotiv
	17.1.2011	2678	Schneehase - <i>Lepus arcticus</i> - Tierbabiesausgabe
		2679	Rotfuchs - <i>Vulpes vulpes</i>
		2680	Kanadagans - <i>Branta canadensis</i>
		2681	Eisbär - <i>Ursus maritimus</i>
	2682-2685	Tierbabiesausgabe auf Rollen und Folien, selbst	
St. Pierre-Miq.	12.2.2011	1088	Lärchenblüte, <i>Larix</i> sp.
USA	22.1.2011	4657	Kumquats ( <i>Fortunella</i> sp.) Chinesisches Neujahr
Aruba	29.9.2010	503-521	Blüten
Grenada	4.1.2010	6185-6196	Chinesische Tierkreiszeichen, u.a. Ochse, Pferd
St. Lucia	1.4.2010	1240 II	Seetraube, <i>Coccoloba uvifera</i>
Gambia	31.12.2008	6036-6043	Blüten aus aller Welt
		Block 774	Vielwurzelige Teichlinse - <i>Spirodela polyrhiza</i>
		Block 775	Goldtrompetenbaum- <i>Tabebuia chrysotricha</i>
Gambia	5.1.2009	6046	Chnesische Neujahr - Jahr des Ochsen
Gambia	30.12.2009	6151-6160	Schmetterlinge aus aller Welt
Niger	8.8.2008	2007	aus 2007-2009 - Frauen mit Mörser und Vieh - Volkskultur
Niger	20.11.2009	2011	aus 2010-2011 - Jäger aus Trad. Lebensweise
Niger	4.6.2010	2012	Affenbrotbaum. <i>Adansonia digitata</i> - Baobab
Sierra Leone	10.4.2009	5147	Pfingstrosenblüten, Kleinbogen zu 6 Marken
Sierra Leone	30.9.2009	5204-5213	Afrikanische Orchideen
Sierra Leone	04.1.2010	5277-5288	Chinesische Tierkreiszeichen u.a. Ratte, Hahn
Namibia	1.10.2010	1357-1360	Raupen einheimischer Schmetterlinge
Namibia	28.1.2011	1364	aus 1361-1365: Kaffernbüffel - <i>Syncerus caffer</i> - Großwild
Indien	9.7.2010	2497	Felsentaube <i>Columba livia</i>
		2498	Haussperling - <i>Passer domesticus</i>
Aserbaidshchan	15.12.2010	834	Freimarke Roter Apollo - <i>Parnassius apollo</i>
Syrien	23.9.2010	2345	Kaukasisches Eichhörnchen - <i>Sciurus anomalus</i>
		2346	Langohrigel - <i>Hemiechinus auritus</i>
		2347	Ichneumon - <i>Herpestes ichneumon</i>
Estland	24.3.2011	690	Pfingstrose - <i>Paeonia</i> sp.

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema					
Finnland	1.4.2011	2104-2105	Rote bzw Gelbe Dahlie - selbstklebend					
	1.4.2011	2106	Tulpenstrauss, Ostern, selbstklebend					
Frankreich	26.2.2011	5045	Hände mit Setzling - Serie Fest des Erdbodens					
		5046	Erdscholle					
		5047	Blumentöpfe mit Herzen					
		5048	Hände mit Kartoffeln					
		5049	Igel					
		5050	Acker					
		5051	Treppe mit Tieren					
		5052	Erdkugel als Pflanze					
		5053	Früchtebaum					
		5054	Bauer mit Erdkugel in Schubkarre					
		5055	Bauernhof					
Frankreich	26.2.2011	Block 148	Gartenerdbeere - <i>Fragaria x ananassa</i> ), riecht nach Erdb.					
			Irland	17.3.2011	1304	Jahresringe eines Baumes - Europa - Der Wald		
				1305	Adern eines Blattes			
			Lettland	25.3.2011	803	Rose - Gemälde von Lilija Dinere		
					Polen	28.2.2011	4509	Poln. Mukoviszidose-Woche - Knabe, Baum
							Portugal	2.3.2011
			3597	Castelo Branco				
			3598	Pico				
			3599	Nisa				
			3600	Terrincho				
			Block 309	Castelo Branco				
Slowakei	4.3.2011	665	Osterlamm - riecht nach Vanille					
		656	Osterlamm aus MKH, riecht nach Vanille					
Slowenien	25.3.2011	884	Rundblättriger Sonnentau - <i>Drosera rotundifolia</i>					
		885	Gemeine Moosbeere - <i>Oxycoccus palustris</i>					
		886	Scheidiges Wollgras - <i>Eriophorum vaginatum</i>					
		Block 53	Kahle Rosmarinheide - <i>Andromeda polifolia</i>					
Tschech. Rep.	23.3.2011	676	Küken im Nest, Veilchen und Krokusse - Ostern					
Kuba	15.9.2009	Block 266	Pfingstrosenfest					
Surinam	28.4.2010	2380-2391	Schmetterlinge aus aller Welt					
		Block 109	Schmetterlinge aus aller Welt					

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Ghana	31.3.2009	4058	Gemüse - Tomaten
		4059	Gemüse - Tomaten und Auberginen
		4060	Gemüse - Auberginen
	10.4.2009	4061	Rote Päonienblüten
Guinea	15.6.2010	7508-7513	Tulpen
		Block 1824	Guillestre-Tulpe - Gärtner
		7515-7520	Schmetterlinge
		Block 1825	Kind, Hauhechelbläuling
	25.10.2010	7781-7852	Chinesischer Mondkalender, u.a. Haustiere
Guinea-Bissau	3.8.2010	4779-4790	Chinesische Tierkreiszeichen u.a. Ratte, Hahn, Schwein
		4791-4996	Jahr des Hasen
		Block 804	Hasen
		4798-4802	Kleiner Beutenkäfer, Bienenparasit, Honigbienen
		Block 805	idem
		5081-5086	Insekten und Pflanzen
		Block 674	Seidenspinner, Bitterorange
		5097-5102	Schmetterlinge
		Block 876	Golfsegler - <i>Agraulis vanillae</i>
		5338-5341	Schmetterlinge
	10.2.2011	Block 916	<i>Danaus affinis</i>
	10.2.2011	5343	Theiss-Eintagsfliege - <i>Palingenia longicauda</i>
		Block 917	
Äquatorialguin.	14.8.2009	2045	Heilpflanzen Trompetenglocke <i>Asystasia gangetica</i>
		2046	Gefiedertes Brutblatt - <i>Bryophyllum pinnatum</i>
		2047	Pokastrauch - <i>Solanum torvum</i>
		Block 342	Kerzenstrauch - <i>Cassia alata</i>
		3530-3534	Gerbera, Jacaranda, <i>Xeorchrysum</i> , Veilchen, Tulpe
Australien	8.3.2011	3535-3549	idem aus MKH + selbsklebend
		689-702	Chinesisches Jahr des Hasen
Weihnachtsins	11.1.2011	Block 27	Chinesisches Jahr des Hasen
Neuseeland	12.1.2011	2765-2768	Jahr des Hasen
		Block 268	idem
Singapur	7.1.2011	1985-1987	Chinesisches Neujahr -
		Block 153	Jahr des Hasen - Kaninchen (was keine Hase ist!) idem



Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



47809 Krefeld  
 Flachsmarkt 2011 auf der Burg Linn, Festwiese  
 Veranstalter: ARGE Flachsmarkt e.V.  
 Gezeigt wird ein Faßmacher und ein Schafscherer  
 Anschrift: Deutsche Post AG,  
 Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle  
 53253 Bonn



72379 Hechingen  
 125jähriges Jubiläum Bezirksimkerverein Hechingen  
 Abgebildet ist ein Bienenstock  
 Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie,  
 Sonderstempelstelle, 92627 Weiden



56077 Koblenz  
 Bundesgartenschau 2011: Koblenz verwandelt  
 Stempel mit dem Logo des Veranstalters  
 Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief,  
 Sonderstempelstelle, 53253 Bonn



Hans-Peter Blume



99094 Erfurt

Jubiläumsveranstaltung

50 Jahre Erfurter Gartenbauausstellung

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle, 92627 Weiden



45131 Essen

21. Internationale Briefmarken-Messe Essen

Der Stempel zeigt einen Wald (= Holz = Papier = Briefmarke) mit Tieren

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle, 53253 Bonn



39624 Zethlingen

XI. Deutsche Mannschaftsmeisterschaft Junger Briefmarkenfreunde (DMM), Rang 3

Bauernhof mit Hund und Hahn und Katze und Rind und Schwein

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle, 10770 Berlin

Siehe auch Seite 206 in diesem Heft, denn Frau Janssen hat teilgenommen!



55239 Gau-Odernheim

Teilnahme der Deutschen Post Philatelie an der Jubiläumsfeier anlässlich der Verleihung der Stadtrechte 1286.

Wildtulpen vor dem Petersberg und Weinbergstickel (nicht Hopfenstangen?)

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle, 53253 Bonn

## Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: [rogert@pt.lu](mailto:rogert@pt.lu)

### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

### Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: [KlausHenseler@aol.com](mailto:KlausHenseler@aol.com)

### Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 144 / Juli 2011 / Auflage 160 Exemplare.

Pardon: In Heft 143 waren falsche Seitenzahlen. Heft 145 kommt zum Sommerausklang. Dann, wenn wie immer die Stühle in die Garage zurückgestellt werden. Und die Vorbereitungen für's Weihnachtsfest und -heft beginnen.



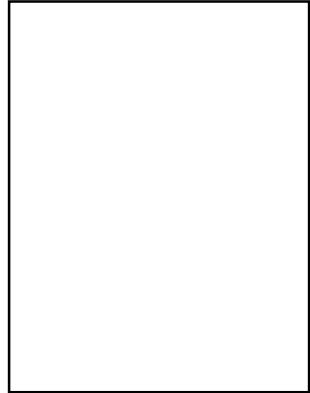


## Auf ein Wort ....

Liebe Mitglieder,

der Sommer, der in unseren Breitengraden (Nordrhein-Westfalen) leider kein Sommer war, ist vorbei.

Der Herbst ist eingekehrt (Kinnern – wie die Zeit vergeht!), und ich wünsche Ihnen für die letzten vor uns liegenden Monate des Jahres 2011 alles Gute.



Wir sind auch in diesem Jahr auf der Internationalen Briefmarken-Börse in Sindelfingen mit unserem Info-Stand vertreten. Leider hat sich der Messetermin geändert und zwar von Donnerstag, dem 27. Oktober, bis Samstag, dem 29. Oktober 2011. Gerade der Sonntag war ein Besuchstag für jüngere und noch erwerbstätige Briefmarkensammler. Nun wird sich sehr viel am Sonnabend abspielen und demgemäß wird das sowieso vorhandene Gedränge noch schlimmer werden. So kann man eine Messe auch kaputtsparen.

Trotzdem oder dennoch: Wir haben einen Stand; ich werde an allen Messetagen anwesend sein. Aber es wäre sehr hilfreich, wenn ich die eine oder andere Unterstützung erhalten würde. Konkret: Wer könnte zeitweise am Freitag und/oder Samstag mit mir (und zwischendurch auch einmal allein) unsere Arbeitsgemeinschaft an unserem Stand vertreten. Bitte, rufen Sie mich an, wenn Sie Zeit und Lust haben. Und wenn Sie aus Zeitgründen nicht am Stand sitzen können, aber trotzdem auf der Messe nach neuen und alten Belegen suchen, würde ich mich sehr freuen, wenn Sie am Stand vorbeikommen würden.

Wie schon im Mitteilungsheft 144 angekündigt, findet unsere Jahreshauptversammlung (siehe auch Einladung auf Seite 185 in diesem Heft) am Samstag, dem 29. Oktober 2011, ab 14.00 Uhr statt. Turnusgemäß wird der Vorstand neu gewählt. Vom amtierenden Vorstand sind diese Wahlen durch die Ansprache von Kandidaten vorbereitet worden. Was uns noch fehlt, sind Kandidaten, die die Kassenprüfung vornehmen wollen; üblicherweise findet diese vor der jährlichen Mitgliederversammlung statt – die Kassenprüfer können aber auch nach Wuppertal kommen, mit der berühmten Schwebbahn fahren und anschließend die Bücher prüfen. Wir haben wieder im Hotel „Mercure“ ein Sitzungszimmer erhalten (Nr.6); das Hotel ist direkt neben der Messehalle. Ab 13.30

steht uns der Raum zur Verfügung; was wir nach der Mitgliederversammlung machen, entscheiden wir gemeinsam.

Für die kommende Vereinsauktion haben (nur) sieben Mitglieder Marken und Belege eingeliefert. Dennoch ist ein Auktionskatalog mit etwa 800 Losen zusammengelassen, der für viele von uns Interessantes bietet und vielleicht auch das, was man schon immer gesucht, aber nicht gefunden hat. Der Katalog wird an diejenigen, die mir früher ihr Teilnahmeinteresse mitgeteilt hatten, mit diesem Heft verschickt. Alle anderen Mitglieder können den Katalog bei mir (telefonisch oder schriftlich) anfordern. Gebote müssen bis zum 16. November 2011 bei mir eingehen.

Ich hoffe, recht viele Mitglieder in Sindelfingen wiederzusehen  
und verbleibe mit lieben Grüßen

Ihr



Horst Kaczmarczyk

## Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

[www.agrarphilatelie.de](http://www.agrarphilatelie.de) (die website unserer ArGe)

[www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de](http://www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de) (von Ernährungswerkstatt Ulrich Oltersdorf)

[www.mykotheke.de](http://www.mykotheke.de) (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

[www.kartoffel-geschichte.de](http://www.kartoffel-geschichte.de) (von Klaus Henseler)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Die Umschlagsmarken mit Tabakmotiven sind von Walter.

# Inhaltsverzeichnis

Aus der Schreibstube des Redakteurs	184
Einladung zur Hauptversammlung	185
Nutzpflanze: Mango	186
Nutzpflanze: Ölpalme	187
Taumarere	189
Geschichte der Kartoffel (Teil 12)	189
Hawaiian Pineapple Post	192
Ein bisher gutes Kartoffeljahr 2011	193
Einiges über Max Eyth und die DLG	194
Pilze – eine Einführung (Teil 1)	203
Der Champagnerfund vor Åland	209
Die Familie der Annona-Früchte	210
Treffen auf der Habria 11 in Hannover	213
Sieben Getreidesorten	214
Von der Ähre zum Brot (Teil 1)	215
Flechte aus Uruguay gesucht	223
Pilzneuheiten	224
Neuheiten aus der Landwirtschaft (3. Quartal 2011)	228
Landwirtschaft aktuell (Stempel)	237

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Hans-Peter Blume, Ulrich Oltersdorf, Siegfried Holstein, Stefan Hilz, Klaus Henseler  
Horst Kaczmarcyk, Leopold Kühnberg

## Redaktionsschluß:

war diesmal am 14. September 2011. Schluß ist's heuer auch mit dem Wattlaufen vor Cuxhaven. Ich habe mir jetzt ein Grundstück im Watt gesichert Im nächsten Heft werde ich (vielleicht) über das Leben und Treiben im Watt berichten.

## Aus der Schreibstube des Redakteurs

In diesem Heft beginnen wir auf Seite 203 mit dem Abdruck einer Serie über Pilze, die Herr Siegfried Holstein uns liefern wird. In einer weiteren Artikelfolge (beginnend auf Seite 210) wird Herr Ulrich Oltersdorf Lebensmittel aus seiner Ernährungswerkstatt vorstellen. Damit haben wir neben den themenbezogenen Stempeln (von Hans-Peter Blume), der Kartoffelgeschichte, den Nutzpflanzen, den Rindern (von Heinz Wienold) und den Artikeln über Wein (von Stefan Hilz) weitere regelmäßige Rubriken in der „Agrarphilatelie“. Wald- und Forstwirtschaft wird leider (noch) vernachlässigt. Wir bieten in unseren Heften darüberhinaus eine breite Themenvielfalt. Muß ja auch mal geschrieben werden. Wir sind gut.

## Information der Literaturstelle

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arbeitsgemeinschaft. Von manchen Heften (aus den Anfangszeiten der ArGe) sind noch bis zu einhundert Stück vorhanden. Sollten Ihnen – weil sie zum Beispiel noch nicht so lange in unserer Arge sind – noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro je Ausgabe plus Porto beziehen. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, werden als Fotokopien erstellt. Dazu gibt es ein elektronisches Inhaltsverzeichnis aller Hefte.

## Album Vilmorin

Im Verlag Taschen ist bereits 2010 ein großformatiges Buch über alte Pflanzen herausgekommen: „The Vegetable Garden“ mit 46 farbigen Tafeln, 124 Seiten im Format 34,5 x 49 cm, Preis rund 75 Euro. Es handelt sich um einen Auszug aus dem Pflanzenkatalog des französischen Pflanzenhändlers Vilmorin, Andrieux et Cie, die einer der bedeutendsten Samenhändler des 19. Jahrhunderts waren. Ihr erster Katalog erschien 1766 in Paris. Entsprechend der damaligen Erwartungshaltung der Leser wurden nach Hausväterart auch Informationen zu Botanik und Gartenbau gegeben. Später kam ein illustrierter Katalog heraus, in dem unter Anleitung des Pflanzenhändlers Vilmorin und seines Partners Andrieux, einem königlichen Botaniker, von 15 Malern die Pflanzen abgebildet worden waren. Die Firma verkaufte nicht nur Nahrungspflanzen, sondern auch Blumen-samen. So waren sie in den ersten beiden Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts die größten Händler für Schwertlinien. Wer sich an alten Pflanzen erfreut und das Verschwinden dieser Gewächse bedauert, sollte sich dieses Tablebook hinlegen.

## Einladung zur Jahreshauptversammlung 2011

September 2011

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

**Samstag, dem 29. Oktober 2010 um 14.00 Uhr**

in Sindelfingen statt. Unser Tagungsraum ist im Hotel „Mercure“ neben der Messehalle der Internationalen Briefmarkenmesse.

Die Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
4. Jahresbericht des Vorstandes
5. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Entlastung des Vorstandes einschl. Geschäftsführer/Kassierer
8. Bestellung eines Wahlleiters
9. Vorstandswahlen
10. Verschiedenes

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Die Zeit nach der Jahreshauptversammlung können wir wieder für Tausch und Plausch nutzen.

Der Vorstand bittet um zahlreiches Erscheinen.

Mit freundlichen Grüßen



Roger Thill



Horst Kaczmarczyk



# Nutzpflanze: Mango

Der Mango (*Mangifera indica*) ist eine häufig kultivierte Art der Mangos (*Mangifera*) und gehört zu den Sumachgewächsen (*Anacardiaceae*).



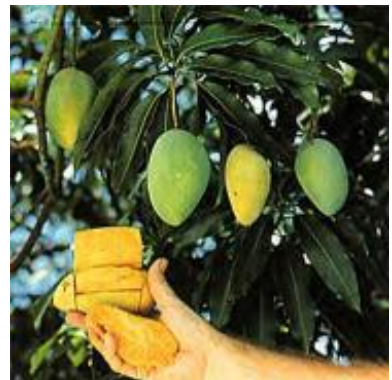
Tonga 2005

Die Pflanze stammt ursprünglich aus dem Gebiet zwischen dem indischen Assam und Burma und ist im tropischen Regenwald zuhause, kommt heute aber als Kulturpflanze in weiten Teilen der Welt vor, darunter den USA, Mexiko und weiteren Ländern Mittel- und Südamerikas, in der Karibik, im tropischen Gürtel Afrikas (z. B. in Kenia), in weiten Teilen Asiens wie z. B. den Philippinen und auch in Australien. Indien gilt mit einer Produktion von 9,5 Millionen Tonnen im Jahr immer noch als Hauptproduzent von Mangofrüchten.

Der immergrüne Mangobaum kann bis zu 40 Meter hoch werden und an der Spitze eine Breite von 10 Metern erreichen. Neue Blätter sind anfangs lachsfarben, werden aber bald dunkelgrün. Die kleinen, weißen bis rosafarbenen Blüten stehen in aufrechten Rispen. Wenn sie sich öffnen, duften sie nach Lilien. Nachdem die Blüten verwelkt sind, dauert es noch drei bis sechs Monate, bis die Früchte reif sind.

Die reife Mangofrucht hängt an langen Stielen am Baum und wiegt bis zu zwei Kilogramm. Die Frucht enthält einen großen, abgeflachten Steinkern. Die Färbung der Frucht reicht von grün über gelb bis rot, oft auch eine Kombination aller drei Farben. Die geschälte Frucht hat einen leicht süßlichen Duft.

Nach Europa importierte Früchte werden jedoch meistens halbreif gepflückt. Zwar reifen Mangos auf dem Transport nach (sie sind Äthylen-Produzenten und daher dazu in der Lage), sie erreichen jedoch selten den Saftgehalt oder den Geschmack einer vollreif gepflückten Frucht. Eine reife Mango hat eine gelborange bis rötliche Schale. Ist sie beim Kauf noch nicht aus-



gereift, kann sie an einem kühlen, dunklen Platz nachreifen. Eine Lagerung im Kühlschrank verlangsamt diesen Nachreifeprozess.

Mangos sollen den Darm beruhigen, weil sie gut verdaulich seien. In Indien werden Mangos verwendet, um Blutungen zu stoppen, um das Herz zu stärken, und man schreibt ihm einen positiven Effekt auf das Gehirn zu. Ihr hoher Eisengehalt macht sie bei Anämie wertvoll.



Niederländische Antillen 2007

Eine Erwähnung als „Gottesspeise“ findet sich in den hinduistischen Veden, die etwa 4000 v. Chr. geschrieben wurden. Auch heute noch wird er den Göttern zum Zeichen des Reichtums und der göttlichen Süße dargeboten. Der Mango könnte auch zum typischen „Paisley“-Muster inspiriert haben. (wiki weiß alles)

---

Klaus Henseler

## Nutzpflanze: Ölpalme

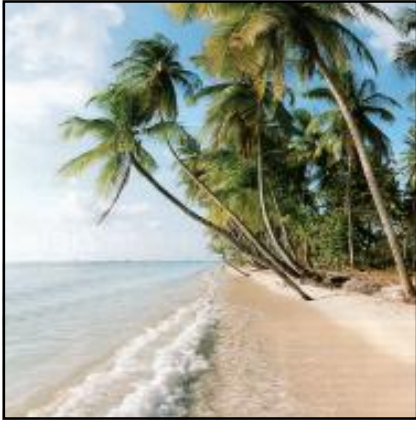
Palmöl wird aus dem Fruchtfleisch und den Kernen (Samen) der Ölpalme gewonnen, die in den Tropen kultiviert wird. Es wird als Rohstoff bei der Herstellung von Margarine, Süßigkeiten und Fertiggerichten, von Waschmitteln und Kosmetika sowie für technische Fette verwendet. Palmöl ist reich an Olefinen und eignet sich auch für die Herstellung von Biodiesel.

Öl und Früchte haben wegen ihres hohen Carotinhalt eine orangerote Färbung. Bei der Weiterverarbeitung zu Speiseöl wird das Palmöl gebleicht.



Nigeria 1992

Palmöl gehört zu den wenigen festen Pflanzenfetten, die in den benötigten Mengen angebaut werden und wird deshalb gerne für Produkte eingesetzt, bei denen Festigkeit erwünscht ist. So kann auf eine künstliche Härtung verzichtet werden. Die Ölpalme gehört zu den Ölpflanzen, stammt aus West-Afrika und wurde später erfolg-



Nicht am Strand von Cuxhaven, sondern auf Trinidad

reich in tropischen Regionen rund um den Äquator angebaut. Bei der Palmölgewinnung fallen große Abwassermengen an. Durch Fäulnisprozesse entsteht daraus Methan, das bisher zumeist ungenutzt in die Atmosphäre entweicht und dort als Treibhausgas zur Klimaerwärmung beiträgt.

Zu den weltgrößten Palmölproduzenten gehören Malaysia (etwa 50%) und Indonesien (etwa 30%). Insbesondere in Indonesien werden für den Anbau der Ölpalmen in großem Maßstab Regenwälder gerodet. Vereinzelt gibt es Bemühungen, nachhaltigen Anbau zu betreiben und die genannten Probleme zu überwinden.

Die Ölpalme (*Elaeis guineensis*) ist eine der bedeutendsten Ölpflanzen für die Kosmetikindustrie. Bereits im 15. Jahrhundert gewannen die Einwohner West- und Zentralafrikas das Öl aus den Früchten der Ölpalme. Mit der Erfindung der Margarine 1869 durch Hippolyte Mège-Mourier (das ist eine ganz andere Geschichte, die ich später einmal erzähle) und der ersten fabrikmäßigen Herstellung zwei Jahre später (in Paris) stieg die Nachfrage nach Palmöl. Heute wird die Ölpalme in den tropischen Regionen der ganzen Welt kultiviert. (wikipedia)



Zentralafrikanische Republik 1986



# Taumarere

ist der Name eines rituellen Lieds, welches die Maori singen, wenn sie in einem neu angelegten Feld die erste kumara pflanzen; das ist keine Kartoffel (*Solanum tuberosum* esc.), sondern eine Süßkartoffel (*Ipomoea batatas*). Ein kleiner Ort mit im Jahr 1915 nur 35 Haushalten, etwa 250 Kilometer nördlich von Auckland (Neuseeland) heißt gleichfalls Taumarere. Taumarere bedeutet auch etwa „fallen von ... in eine Erdfurche“ oder „eine Schnur über den Dachfirst“ legen. Von 1884 bis 1946 besaß das Örtchen eine eigene Poststelle und versah Briefe mit einem Rundstempel. Herr Damian Läge hat dazu nach langem Suchen diesen Stempel gefunden und mir diesen Beleg zum Thema Kartoffeln zugesandt (Siehe auch Heft 122, Seite 97 ff.).



Die Einrichtung einer Poststelle in Taumarere hängt wahrscheinlich mit der Bedeutung des Ortes als Startpunkt einer mehrmals modernisierten Eisenbahnlinie nach Kawakaka (ab 1868) für den Kohletransport zusammen; heute fährt diese Eisenbahn nur für touristische Zwecke. In Kawakaka lebte von 1975 bis zu seinem Tod 2000 Friedensreich Hundertwasser. Von ihm wurde die einzige öffentliche Toilette des Ortes entworfen. kh

---

Klaus Henseler

## Geschichte der Kartoffel Teil 12

### Nach Amerika zurück

Die irische Hungersnot in der Mitte des 19. Jahrhunderts wirkte langfristig: Die katholischen Iren wanderten aus. Hatte Irland 1801 rund 5,3 Millionen Einwohner und 1911 etwa 4,4 Millionen, so beträgt die Bevölkerung zum Ende des 20. Jahrhunderts nur noch 3,2 Millionen Menschen, die „Grüne Insel“ ist damit das einzige Land Europas, in dem die Bevölkerung in den letzten 150 Jahren abnahm. Die Auswanderung beschleunigte



den Untergang der gälischen Sprache. Irisch wurde die Sprache der Armut.

Die schwedische Auswanderung nach Amerika führte von Göteborg mit der englischen Reederei Wilson nach Hull in England, von da mit dem Zug nach Liverpool und dann weiter. Die Schiffe der Wilson-Reederei waren berüchtigt dafür, daß sie stets zu viele Passagiere für die Überfahrt von Schweden nach England an Bord hatten. Die Schweden nahmen in ihre neue Heimat (sie siedelten zumeist in Minnesota) die Kartoffeln mit.

1847 hatte der Mormonenfürer Brigham Young seine erste Siedlung im Salt Lake Valley (Utah) aufgebaut und die ersten Kartoffeln gepflanzt: „This is the place“. Die steigende Anhänger-Zahl führte zu weiteren Neugründungen von Siedlungen. Brigham Young hatte festgelegt, daß in jeder neuen Siedlung zuerst Kartoffeln angepflanzt werden müßten. 1860 wurde in Franklin (ein Ort an der Grenze von Utah und Idaho) von William Goforth Nelson das erste Feld mit Kartoffeln bestellt. Die Kartoffeln der Heiligen der Letzten Tage, „Brigham’s Potatoes“, wurden verkauft an Goldgräber (in Idaho war 1860 Gold gefunden worden), aber auch nach San Francisco und Chicago geliefert

## Bei den Indianern im Norden

Der Indianer-Stamm in Idaho hieß ursprünglich Sahaptin und wurde von den Franzosen Nez Percé getauft, denn als sie diese Indianer zum ersten Mal



Die Schweden bei Indianern



Die irischen und die schwedischen Auswanderer nach Amerika nehmen ihre übliche Nahrung mit auf die Auswandererschiffe als Bordverpflegung und pflanzen die übriggebliebenen Kartoffeln in ihrer neuen Heimat an. Kartoffeln in Nord-Amerika werden mit den Iren und mit Irland in eine enge Verbindung gebracht und deshalb als „Irish potatoes“ bezeichnet.

Brigham Young zieht in den Westen Nord-Amerikas, siedelt in Utah und gründet dort einen einmaligen glaubenseifrigen Staat



sahen, trugen viele von ihnen in durchgestochenen Nasenflügeln Schmuckanhänger. Die Nez Percé jagten Großwild, insbesondere den Büffel, fischten aber auch Lachs. Der Stamm unterhielt zu den Weißen zumeist gute Beziehungen; die ersten Kontakte kamen mit den Franzosen und schließlich 1803 mit den Amerikanern zustande, als die Forschungsreisenden Lewis und Clark den Stamm besuchten. 1831 bat der Stamm um Missionare.

Der erste Kartoffelpflanzer in Idaho war Henry Harmon Spalding, der 1836 die Nez Percé missionieren wollte. Am Lapwai Creek baute er in einem flachen Tal eine Missionsstation, um den Indianern anstelle der traditionellen Büffeljagd das Geheimnis des



Ein Farmer mit Früchtekorb, in dem Kartoffeln sind.

Der Stammeshäuptling der Sahaptin wurde als „Hin-Mah-Too-Pah-Laht-Ket“ („Donner der Berge“) geboren und später getauft und umbenannt und im Reservat gestorben als „Chief Joseph“ (um 1840 bis 1904). Der Häuptling war einer der großen Führer in einem der Indianerriege, schloß aber später Frieden mit dem „Weißen Vater“ in Washington.



Ackerbaus und der Kartoffel nahezubringen – im Doppelpack mit frommen Sprüchen. Spalding pflanzte auf dem von den Indianern umgegrabenen Land (die aus dem Osten mitgebrachten Pferde waren für den schweren Boden nicht geeignet) zwei Zentner Kartoffeln (sieben bushel) auf etwa 4 Quadratkilometern Fläche. Die erste Ernte, 1837, fiel wegen einer Kartoffelkrankheit aus. Ein anderer Missionar, Whitman von den Methodisten, der im selben Jahr erstmals Kartoffeln anpflanzte, war ebenfalls erfolglos. Erst die 1838er Ernte brachte den Durchbruch. Als Whitman 1850 von den Indianern getötet wird, verläßt auch Spalding die Missionsstation.



Es wird angenommen, daß die Nez Percé den ersten kommerziellen Handel mit in Idaho gewachsenen Kartoffeln betrieben.

(wird fortgesetzt)

Der Homestead-Act von 1862 fördert den Landraub und enteignet die Ureinwohner, heute als „native Americans“ bezeichnet.

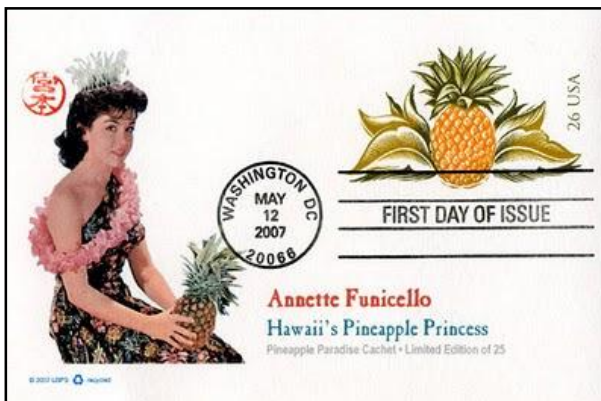
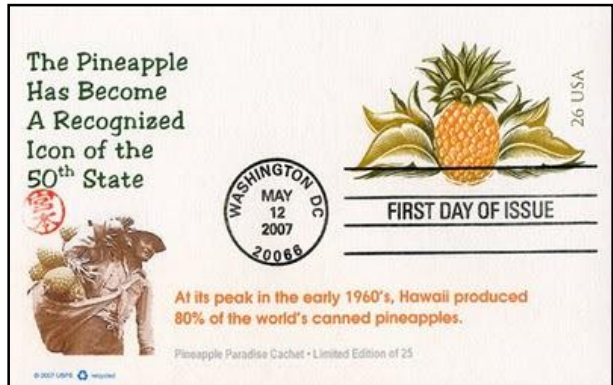


# Hawaiian Pineapple Post

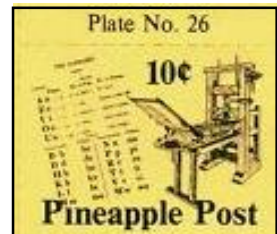
war eine fiktive Lokalpost auf Hawaii mit Sitz in Honolulu, die am 11. Juni 1977 erstmals „Briefmarken“ ausgab. Die letzte Briefmarke erschien am 29. November 1987. Gründer war der Philatelist Craig Miyamoto, der die von ihm gestalteten Briefmarken auf von der US-Post beförderte Sendungen zusätzlich anbrachte. Insgesamt wurden 36 Briefmarken und mehrere FDC mit Motiven von Hawaii hergestellt. Miyamoto gab 1985 sogar einen Katalog mit seinen Drucken heraus. Alle Zusammendrucke wiesen als Merkmal eine verkehrt herum gedruckte Marke in der rechten unteren Ecke auf. Eine Marke mit 10 Cent Wertangabe mit einer alten Druckpresse ist vermutlich nicht von Miyamoto ausgegeben worden.

In Heft 91 und im ersten Heft 2007, Seite 57, stehen Artikel zur Ananas.

Alles Cinderella – oder Fruit stamps oder was?



Die „Briefmarke“ zeigt eine Ramage-Handpresse und eine Seite einer Fibel aus dem Jahr 1822.



# Ein bisher gutes Kartoffeljahr 2011

Frankreich 2011



Nord-Korea 2011



Australien 2010



Dänemark 2011



Großbritannien 2011 (aus einem Markenheft)



# Einiges über Max Eyth und die DLG

Gründung und Entwicklung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) sind eng mit dem deutschen „Landtechnikpionier“ Max Eyth verbunden.

Max Eyth wurde am 6. Mai 1836 in Kirchheim unter Teck geboren. Nach dem Schulbesuch ließ er sich in der Maschinenfabrik Hahn und Göbel in Heilbronn zum Schlosser ausbilden und arbeitete danach in der Maschinenfabrik Gotthilf Kuhn in Stuttgart-Berg als Schlosser. Durch seine enorme Wißbegier und die wachsenden handwerklichen Fertigkeiten entwickelte er sich zum technischen Zeichner und schließlich zum Ingenieur. Allerdings boten sich ihm in Deutschland kaum befriedigende Möglichkeiten der beruflichen Weiterentwicklung, so daß er 1861 nach England ging. Dort fand er bei damals schon renommierten Maschinenfabrik Fowler & Co. eine Anstellung, die sein gesamtes Berufsleben beeinflussen sollte. John Fowler hatte schon 1852 begonnen, die Dampfmaschine für den Ackerbau „einsatzfähig“ zu machen. Den Durchbruch erzielte

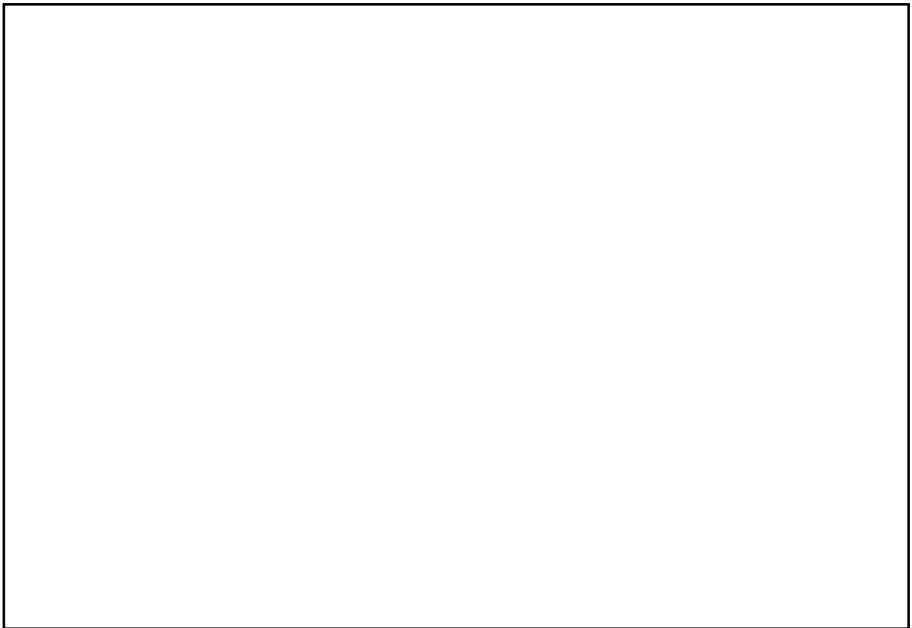


Bild 1

er mit seiner Pionierleistung, zum Pflügen zwei Dampflokomobile an den Vorgewenden aufzustellen, die mittels Seiltrommeln und Seilzug einen Kippflug hin und her zogen.

In diesem kreativen Umfeld fühlte sich Max Eyth außerordentlich wohl und steuerte schon bald eigene Ideen zur ständigen technischen Verbesserung der Fowlerschen Maschinen bei. Da sich Max Eyth auch im Verkaufsgeschäft profilierte, entsandte man ihn zunehmend ins Ausland, um dort Maschinen-vorführungen und Kundenwerbung zu betreiben. Bild 1 zeigt eine solche Vorführung eines Fowlerschen Dampfpflugkomplexes.



Bild 2

Der Post von Sambia ist es zu verdanken, daß eine Fowlersche Dampflokomobile 1983 im Rahmen einer schönen Landtechnik-Emission erschienen ist (Bild 2).

Bei seinen Verkaufsreisen nach Ägypten, Nordamerika, Peru, Rußland und viele andere Länder fertigte Max Eyth stets ausführliche Berichte und Skizzen an, die sich nicht nur auf die technische Seite seiner Tätigkeit, sondern zunehmend auch auf die Beschreibung der Länder, der Menschen und ihrer Sitten sowie auf lokale Begebenheiten konzentrierten. Aus diesen Berichten und den Briefen an seinen Vater entstand 1871 sein Buch „Wanderbuch eines Ingenieurs“. Es fand einen so großen Zuspruch, daß er vier weitere Bände folgen ließ. Ein wahrer Bestseller wurde dann sein 1898 veröffentlichtes Buch „Hinter Pflug und Schraubstock“, in dem er Skizzen aus seinem Leben zu humorvollen Erzählungen verarbeitet und auch Gedichte einfließen ließ. Das Buch erreichte eine Gesamtauflage von 340.000 Exemplaren (Bild 3).



Bild 3

Bereits 1885 war Max Eyth nach Deutschland zurück gekehrt. Er fühlte sich berufen, einen effektiven Weg zu suchen, um wissenschaftliche und praktische Neuerungen in der Landwirtschaft schneller und wirkungsvoller zu verallgemeinern und in der breiten Praxis zur Anwendung zu brin-

gen. Dabei schwebte ihm nach englischem Vorbild die Bildung eines unabhängigen Reichsvereins für landwirtschaftliche Ausstellungen vor. Er gewann trotz vieler Skeptiker schon im Vorfeld 2500 Mitglieder und konnte am 11. Dezember 1885 „seinen“ deutschen Reichsverein mit dem Namen „Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft – DLG“ gründen. Die DLG sollte von Anbeginn vor allem über Wanderausstellungen der Land- und Ernährungswirtschaft helfen, ihre vielfältigen Aufgaben zu meistern. Die erste Wanderausstellung fand bereits im Juni 1887 in Frankfurt am Main statt. Max von Eyth hatte die Ausstellung „stabsmäßig“ bis ins Detail vorbereitet. Es kamen fast 50.000 Besucher, und alle waren begeistert. Die Ausstellungen fanden zunächst bis zum Ersten Weltkrieg jährlich statt. Lediglich die Ausstellung des Jahre 1912 mußte wegen Ausbruchs der Maul- und Klauenseuche ausfallen. Nach dem I. Weltkrieg ging es mit der 28. Wanderausstellung weiter, die in Leipzig (238.000 Besucher) durchgeführt wurde. Dazu liegt ein schöner Bedarfsbeleg vor (Bild 4).



Bild 4

Als Logo der Ausstellungen setzte sich eine stilisierte Bäuerin mit Getreidegarbe durch, die auch auf offiziellen Vignetten und postalischen Sonderstempeln in jeweils abgewandelter Form wiederkehrte. Bild 5 zeigt die Vignette der 37. Wanderausstellung, die im Juni 1931 in Hannover stattfand, mit dem erwähnten Logo.



Während des Naziregimes fanden von 1934 bis 1939 statt der DLG-Wanderausstellungen fünf Reichsnährstandsausstellungen statt. Das Reichsnährstandministerium hatte im Rahmen der Gleichschaltung der agrarischen Organisationen auch die DLG-Ausstellungen an sich gerissen. Bild 6 zeigt einen Beleg der letzten Reichsnährstand-Ausstellung, die 1939 in Leipzig stattfand.

Die erste reguläre DLG-Wanderausstellung nach dem Zweiten Weltkrieg fand im Juni 1950 in Frankfurt am Main statt. Bild 7 zeigt eine Sonderkarte dieser Ausstellung, die auf eine Besucherzahl von 480.000 verweisen konnte.

Auch die 45. Wanderausstellung wurde in Frankfurt am Main durchgeführt. Bild 8 zeigt die Vignette und den abgeschlagenen Sonderstempel der Ausstellung



Bild 5



Bild 6





Bild 7

vom Mai 1959 mit dem Logo der Bäuerin (mit 534.000 Besuchern).

Auch den Sonderstempel der 46. Ausstellung schmückt das genannte Logo (Bild 9). Die Ausstellung fand im Mai 1960 in Köln statt (mit 489.000 Besuchern).

Mit der 50. Wanderausstellung konnte im Mai 1968 ein denkwürdiges Jubiläum begangen werden. Sie fand in

München statt und zog 600.000 Besucher an. Dazu wurde eine Sonderkarte mit Sonderstempel verausgabt (Bild 10).

Die DLG hatte sich inzwischen zu einer allseits anerkannten Organisation entwickelt, deren Aufgabenbereiche weit über die Ausstellungsgestaltung hinausreichen. Sie umfassen u.a. auch die Prüfung von Maschinen und Geräten, die Durchführung bzw. Begleitung von Qualitätswettbewerben landwirtschaftlicher Produkte und nicht zuletzt auch die Organisation von Fachausstellungen.

Die 54. Wanderausstellung fand im Mai 1976 in München statt. Die Besucherzahl lag bei 343.500. Der Stempelabschlag zeigt, daß die DLG jetzt auch das Ährensymbol als Logo verwendete (Bild 11).



Bild 8

Auch die 56. Wanderausstellung (September 1980 in Hannover) übernahm das Ährensymbol als Logo. Die Besucherzahl lag bei 370.700 (Bild 12).

Nach meinen Recherchen bildete die 59. Veranstaltung den Abschluß der erfolgreichen Serie der DLG-

Wanderausstellungen. Die letzte Schau fand im Mai 1986 in Hannover statt und erreichte 185.000 Besucher. Danach konzentrierte sich die DLG vor allem auf Fachgebietsausstellungen, die in ihrer Vielfalt hier gar nicht aufgezählt werden können. Genannt seien die Internationale Landtechnik-Ausstellung Agritechnica und die EuroTier, die beide alle zwei Jahre in Hannover stattfinden.

Ich möchte noch zwei DLG-Bedarfsbriefe anhängen. Bild 13 zeigt einen schönen Freistempler aus dem Jahre 1965.



Bild 9

Der folgende Brief (Bild 14) stellt allerdings ein Kuriosum dar. Er wurde 1970 „mitten im Kalten Krieg“ von der 51. DLG Ausstellung in die DDR nach Weickelsdorf bei Naumburg an die LPG „Neuer Weg“ geschickt. Er enthielt Literaturofferten und den versteckten Hinweis, daß man mich gern in Köln auf der Ausstellung begrüßen würde. Ich war zu diesem Zeitpunkt Vorsitzender dieser LPG, die immerhin 2500 ha Land unter dem Pfluge



Bild 10

hatte, in 72 Ställen produzierte und inzwischen LPG „Aufbau“ Weickelsdorf hieß. Das Angebot war natürlich verlockend, aber die Reise mußte ich mir aus dem Kopf schlagen. Den Brief habe als besonderen persönlichen philatelistischen Beleg damals freilich nicht entsorgt, sondern inzwischen 40 Jahre aufbewahrt.



Bild 11

Kehren wir zum Schluß noch einmal zu Max Eyth zurück. Nach fast zwölfjähriger Tätigkeit für die DLG schied er 1896 auf eigenen Wunsch als geschäftsführendes Mitglied aus dem Direktorium aus und verzog nach Ulm. Hier wandte er sich wieder seiner schriftstellerischen Arbeit zu und veröffentlichte 1898 das oben bereits erwähnte Buch „Hinter Pflug und Schraubstock“. Max Eyth verstarb am 25. August 1906 in Ulm, wo er auch beigesetzt wurde.



Bild 12

Max Eyth hat sowohl als Landtechnik-Ingenieur wie auch als Gründer der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft Pioniertaten für die Landwirtschaft vollbracht. Für seine herausragenden Leistungen wurde er mit zahlreichen nationalen und internationalen

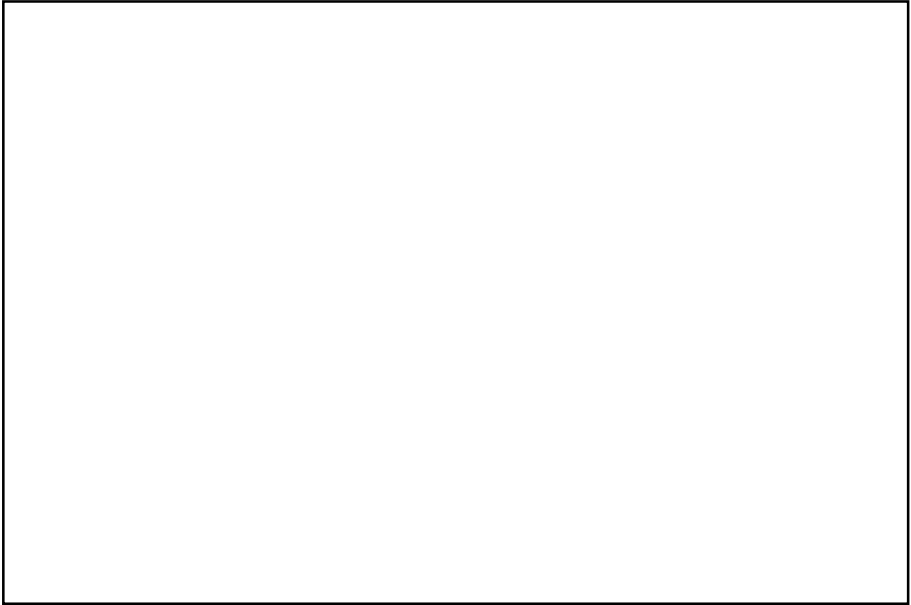
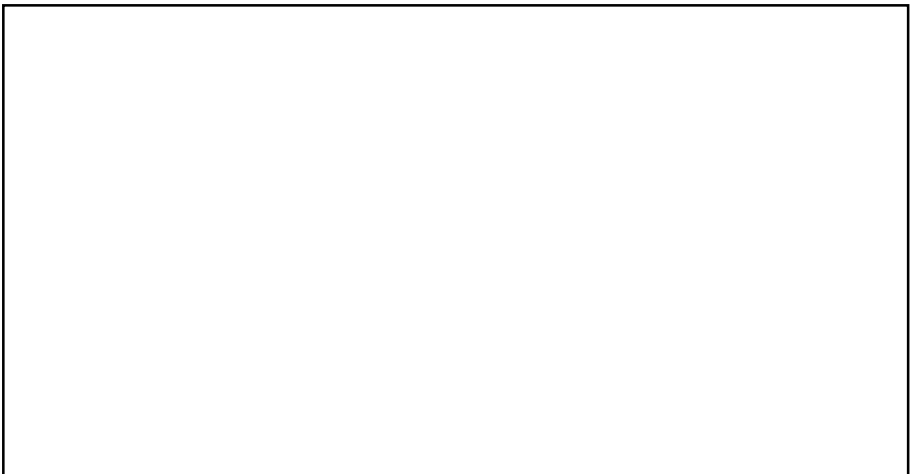


Bild 13

Bild 14



Ehrungen bedacht und sogar in den persönlichen Adelsstand erhoben. Straßen, Plätze und Gewässer\*) wurden nach ihm benannt, Gesellschaften und Vereine tragen seinen Namen.

Auf einer schönen Schmuckkarte, die anlässlich der DLG-Frühjahrstagung 1948 erschien, finden wir neben seinem Bildnis auch seinen Wahlspruch: „Das Schreien überlasse den anderen – Du aber Sorge für Brot“ (Bild 15).



Bild 15

Quelle:

Max Eyth: „Hinter Pflug und Schraubstock“, Berlin 1922

Naumann, Göbel: „1000 Traktoren“, Köln ohne Jahresangabe (Bild 1)

DLG (Hg.): „Gedenkschrift anlässlich des 100. Todestages von M. Eyth“, 2006

DLG (Hg.): „Ausstellungen seit 1887“, [www.dlg.org](http://www.dlg.org)

Wikipedia: „Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft“

Alle Belege: Sammlung Kühnberg

\*) Anmerkung des Redakteurs: Ein wunderschöner Spaziergang in Stuttgart führt um einen dieser Max-Eyth-Seen. Bald machen, denn er liegt im Tal und wird vielleicht vom niedrigeren Grundwasserspiegel für „S21“ beeinflusst. kh

# Pilze – eine Einführung (Teil 1)

## Lebewesen auf Gratwanderung zwischen Pflanzen und Tieren

Vor etwa 600 Millionen Jahren besiedelten die ersten Pilze das Festland unseres Erdballs. Sie traten seitdem einen wahren Siegeszug an. Entwickelt haben sie sich aus ein- oder mehrzelligen im Wasser lebenden Organismen. Ihrer ungewöhnlichen Lebensweise geschuldet, bilden sie heute eine Lebewesen-Gruppe, die in ihrer Formenvielfalt seinesgleichen sucht: Mikropilze haben die Größe eines Bakteriums und unter den Makropilzen finden wir das größte Lebewesen auf unserem Erdball, einen Hallimasch, der im amerikanischen Bundesstaat Oregon auf einem Gebiet von über 800 Hektar wächst. Sein Gewicht wird von Experten auf 600 Tonnen geschätzt. Blauwale als die größten lebenden Säugetiere bringen es lediglich auf ein Gewicht von maximal einer Tonne.

Der Pilz als Lebewesen wächst im Verborgenen entweder unterirdisch als Myzel oder in Strukturen von Pflanzen und Tieren, im Holz, in Stängeln und Blättern, in Häuten, Schleimhäuten, Nägeln und Hörnern. Umgangssprachlich sind die mit dem bloßen Auge



Kanada, 04.08.1989, FDC mit MiNr. 1142-1145



Guinea-Bissau, 13.05.1988, MiNr. 990-995



erkennbaren sogenannten Großpilze nur die Fruchtkörper des Pilzorganismus. Dagegen sind Mikropilze, also die Lebewesen, die mikroskopisch klein sind und zum Beispiel eine Vielzahl von Pflanzenkrankheiten hervorrufen, oft nur am Schadbild zu erkennen.



Pilze wurden seit der Antike auf Grund ihrer fehlenden Fortbewegung bis in die Neuzeit den Pflanzen zugeordnet. Von Pflanzen unterscheiden sie sich jedoch durch das Fehlen von Chlorophyll in ihren Zellen und damit der Möglichkeit zur Photosynthese und durch die Zellwände, die bei Pilzen aus Chitin und bei Pflanzen aus Zellulose bestehen. Nach neuesten Erkenntnissen stehen die Pilze den Tieren sogar näher als den Pflanzen, denn sie ernähren sich wie Tiere mit Hilfe von Enzymen von organischen Substraten. Sie sind in unserem Ökosystem von hervorragender Bedeutung im Abbau organischer Reste wie tierischer Ausscheidungen, toter Tiere und abgestorbener Pflanzen. Sie sind unsere wichtigsten natürlichen Recycler, indem sie diese Reste zu einfachen anorganischen Stoffen zersetzen und so als Mineralisierer den ökologischen Stoffkreislauf im Gleichgewicht halten. Ohne sie als Zersetzer riesiger Abfallberge würden wir auf unserer Erde nicht lange überleben können. Eine weitere Gemeinsamkeit mit den Tieren und damit auch uns Menschen ist, daß Pilze für die Kohlehydratspeicherung das Polysaccharid Glykogen benutzen, Pflanzen ist sie nur mit Stärke möglich. Pilze sind also Lebewesen auf Gratwanderung zwischen Pflanzen und Tieren und so entschlossen sich die Wissenschaftler, ihnen 1969 ein



eigenes Reich zu geben, ebenbürtig zu den Pflanzen (Plantae) und den Tieren (Animalia) als Pilze (Mycota oder Fungi).

Um nun Ordnung in dem Reich zu schaffen, werden die Pilze nach morphologischen, biochemischen und neuerdings molekular-genetischen Merkmalen in Abteilungen, Klassen, Ordnungen, Familien und Gattungen gegliedert, wobei die im Jahr 2007 von 67 weltweit führenden Mykologen erarbeitete und zur Zeit gültige Systematik immer noch Gegenstand intensiver Forschung und Diskussion ist. Bisher sind etwa 120.000 Pilzarten bekannt und größtenteils benannt. Experten vermuten jedoch, daß man von der Existenz der doppelten Anzahl ausgehen kann. Es gibt also mehr Pilz- als Pflanzenarten auf unserem Planeten.

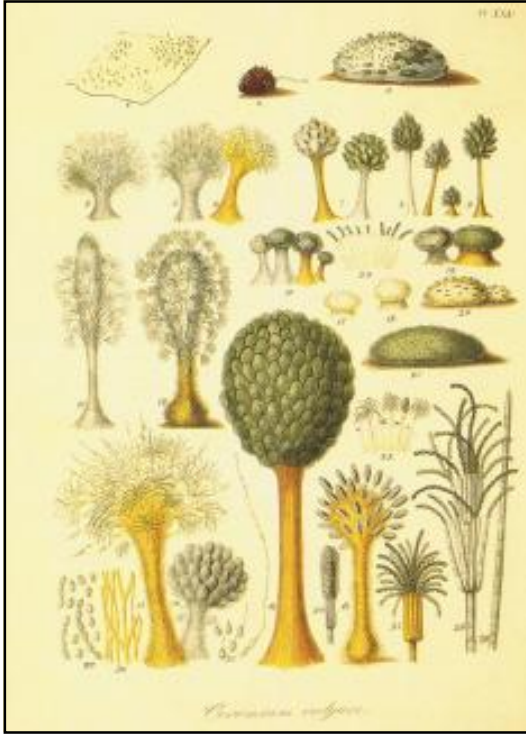


Die wichtigsten Fragen für den Pilzsammler sind allerdings weniger im molekulargenetischen Bereich oder im für ihn „chaotischen Pilzsystem-Dschungel“ zu suchen, sondern ihn interessiert, ob seine gesammelten Pilze essbar oder giftig sind. Das setzt nicht zuletzt eine sichere Artbestimmung voraus. Bedenkt man, daß in Mitteleuropa etwa 6.500 Großpilzarten vorkommen, so ist dies kein leichtes Unterfangen.

Ein wichtiges Merkmal dabei ist die Anlage der Sporen bildenden Schicht am Fruchtkörper. Diese Schicht bildet einerseits mikroskopisch kleine Ständer an Lamellen, in Röhren, an Stacheln oder in Bäuchen aus, die der geschlechtlichen Fortpflanzung dienenden Sporen enthalten oder bildet andererseits mikroskopisch kleine Schläuche mit Sporenhalt an Becherlingen, Morcheln, Lorcheln und Trüffeln. Dieser Unterschied ist deshalb so bedeutend, weil er die Klasse der Ständerpilze von der Klasse der Schlauchpilze trennt.

Zu den Ständerpilzen gehören also die Lamellen-, Röhren-, Stachel- und Bauchpilze und zu den Schlauchpilzen unter anderen die mit Abstand teuersten Trüffelarten.

Neben den Großpilzen, die uns in den Wäldern, auf Wiesen und Feldern, an Wegrändern und in Gärten und Parks begegnen, spielen für uns Menschen auch die Mikropilze eine



Penicillium expansum: Tschechische Republik, Sonderansichtskarte anlässlich des 7. IUMS-Kongreß, Prag 1994

herausragende Rolle. So wie sie uns leider sehr krank machen können, sind sie mit der Entdeckung des Schimmelpilzes Penicillin als Antibiotikum durch den englischen Arzt und Mikrobiologen Alexander Fleming zum Segen für die Menschheit geworden.

Schimmelpilze sind auch unerlässlich für die Käseproduktion von Camembert, Brie und Roquefort.

Außerdem sind Mikropilze in Form von Hefen unsere natürlichen Helfer beim Brot- und Kuchenbacken, bei der Weinherstellung und beim Bierbrauen. Doch das ist noch nicht alles. Zunehmend werden Pilze in der Biotechnologie zur Gewinnung organischer Säuren und Geliermittel eingesetzt.

Im Laufe der Entwicklung haben sich bei den Pilzen bezogen auf

ihre Nahrungsquellen drei unterschiedliche Lebensweisen herausgebildet.

So unterscheiden wir die nützlichen Zersetzer, auch Saprobionten genannt, die ausschließlich tote organische Materie für uns recyceln von den Parasiten, die tierische und pflanzliche Organismen befallen und sie sogar zum Absterben bringen können. Parasitär leben als gefürchtete Erreger von Pflanzenkrankheiten die Rost-, Brand- und die Mehltaupilze. Sie haben in der Vergangenheit durch epidemisches Auftreten ganze Ernten vernichtet und Hungersnöte verursacht.

Einen besonderen existenziellen Weg der Lebensführung haben die Mykorrhizapilze gefunden. Sie leben in enger Gemeinschaft mit Landpflanzen, über ein Geflecht im Wurzelbereich, der Mykorrhiza verbunden. Diese Partnerschaft wird Symbiose genannt und geht so weit, daß sie für das Überleben beider Partner notwendige Voraussetzung ist.

Die Mykorrhizapilze gehören zu den Ständerpilzen mit den als Speisepilze geschätzten Arten, zum Beispiel Trüffel, Steinpilz, Rotkappe und Echter Pfifferling. Einige Pilzarten kommen ganz spezifisch als Begleiter an nur einer Gehölzart vor. Als Beispiel seien der Goldgelbe Lärchen-Röhrling und der Lärchenmilchling genannt.

Die Lebensgemeinschaft eines Pilzes mit einer Grünalge oder einem Cyanobakterium (früher Blaualge) führt zur Bildung einer Flechte (Lichen). Diese hochentwickelte Symbiosegemeinschaft ist so eng, daß man von einem Doppelorganismus sprechen kann. Da der überwiegende Teil einer Flechte aus Pilzmyzel besteht, welches auch den Habitus einer Flechte bestimmt, wurden die Flechten aus der Systematik des Pflanzenreichs herausgenommen und den Pilzen zugeordnet. Flechten werden im Deutschen nach ihrer Wuchsform benannt. So unterscheiden wir Krustenflechten, Laubflechten und Strauchflechten, zu denen auch die von Bäumen herunterhängenden Bart- und Bandflechten gezählt werden. Von Gallertflechten spricht man, wenn Flechtenarten in feuchtem Zustand eine gallertige Konsistenz annehmen.

Es gibt etwa 16 000 beschriebene Flechtenarten. Der hauptsächliche Pilzpartner von ihnen gehört zur Klasse der Schlauchpilze, selten zu den Ständerpilzen oder zu asexuellen



Finnland, 08.09.2004, MiNr. 1716-1717 Bl. 35



Antarktis  
(Britische Gebiete),  
25.03.1985,  
MiNr. 152-155

Pilzformen im Mikropilzbereich, den Fungi imperfecti. Die Flechtenpilze sind unbedingt auf ihren Partner, die Grünalge oder das Cyanobakterium angewiesen, sie kommen nicht freilebend in der Natur vor. Die Flechtenalgen leben dagegen durchaus auch ohne Symbiosepartner in der Natur. Der Nutzen, den beide von einander haben, ist noch nicht endgültig geklärt. Den größten Vorteil hat wohl der Pilz, er ernährt sich, indem er der Alge den von ihr über Photosynthese produzierten Zucker entnimmt. Der Alge wird hingegen die Aufnahme von Wasser und Mineralien durch den Pilz erleichtert.

Flechten sind auf Grund ihrer hohen Empfindlichkeit gegenüber Luftverschmutzungen hervorragende Indikatoren zur Bestimmung der Luftqualität. Ansonsten sind sie sehr widerstandsfähig, so daß es ihnen gelingt, sich auch an extremen Standorten in Wüsten und in polaren Regionen anzusiedeln.

(wird fortgesetzt)

Ich kann mich noch daran erinnern, daß zum Inventar in einer Schulklasse auch ein sog. Kartenständer gehörte. An dem wurden für den Erdkundeunterricht die Landkarten aufgehängt. Und im Chemie- und Biologieunterricht konnte man die großformatigen Bilder des Kronen-Verlags von Erich Cramer bewundern; diese Abbildungen von Pflanzen und Tieren aller Art sind jetzt im Internet wiederzufinden: [www.cramers-gallery.com](http://www.cramers-gallery.com). kh



# Der Champagnerfund vor Åland

Åland hat am 3. Juni 2011 eine für die Lokalpost vorgesehene Briefmarke herausgegeben, die auf einen einzigartigen Fund aufmerksam macht. Im Juli 2010 haben Taucher einen unglaublichen Fund gemacht als sie ein altes Schiffswrack in den åländischen Schären gefunden haben. An Bord haben sie insgesamt 145 Champagnerflaschen gefunden, die aus den Jahren um 1840 stammen. Es handelt sich dabei um 46 Flaschen der Marke Veuve Clicquot aus dem berühmten Champagnerhaus Moët & Chandon, deren Flaschen erstmals 1782 ausgeliefert worden sind, und 95 Flaschen der Marke Juglar, die seit 1830 nicht mehr produziert wird und an dessen Stelle sich heute das Champagnerhaus Jacquesson befindet. Ebenfalls geborgen wurden 4 Flaschen der berühmten Champagnermarke Heidsieck. Man geht davon aus, dass das Schiff auf dem Weg nach Rußland wohl untergegangen sein muss und die Temperaturen von gut 4°C in 55 Metern Tiefe sowie die Dunkelheit und die gut erhaltenen Korken den Champagner frisch gehalten haben.



In Mariehamn, der Hauptstadt des Ostseearchipels Åland, wurden am Ausgabetag der Briefmarke zwei Flaschen der wahrscheinlich ältesten Champagner der Welt an einen asiatischer Bieter versteigert. Für die knapp 200 Jahre alte Flasche Veuve-Clicquot zahlte er 30.000 Euro, für eine Flasche aus dem Hause Juglar 24.000 Euro. Den Erlös spendete die Regierung Ålands für einen guten Zweck.

Quelle: [www.posten.ax](http://www.posten.ax), [www.visitaland.exor.net](http://www.visitaland.exor.net),  
[www.reisenexclusiv.com](http://www.reisenexclusiv.com), [www.finnland-ruft.de](http://www.finnland-ruft.de)





# Die Familie der Annona-Früchte

Die Annonengewächse sind immergrüne Bäume der Tropen und Subtropen (Annonaceae). Es gibt mehr als 100 Arten; deren Früchte sind eßbar. Sie haben eine feste Haut (Schuppenmuster) mit weichen Stacheln (Wikipedia). Auf dem internationalen Markt werden vor allem folgende Arten angeboten:

- Cherimoya (*Annona cherimola*);
- Sauersack (*Annona muricata* L. = Soursop = weitere Namen Stachelannone; Guanabana, Corosol, Griarola (*Annona muricata*);
- Netzannone (*Annona reticulata*; Ochsenherz);
- Zimtapfel (*Annona squamosa*; Rahmapfel; Süßsack);
- Ilama (*Annona diversifolia*) und
- senegalische Annone.

Kommerzieller Anbau der Cherimoya findet in Spanien, USA (Kalifornien), Argentinien, Mexiko, Chile, Peru, Bolivien, Kolumbien und Israel statt. Die Früchte, die in den Handel kommen, sind meist unreif, sie reifen aber problemlos nach (Lagerung 10-12°C). Die Reife zeigt sich daran an, daß die Schale weicher wird und beginnt sich dunkler zu färben („schwärzlich-graue Flecken“). Der Fruchtstiel läßt sich dann leicht herausziehen. Die Früchte werden roh verzehrt; und zur Zubereitung von Getränken und in Speiseeis verwendet. Dazu werden die apfelgroßen Früchte der Länge nach aufgeschnitten. Das Fleisch läßt sich leicht auslöffeln. Lästig sind vielleicht die vielen Kerne im Inneren; diese muß man ausspucken. Eine Alternative dazu ist, die Frucht komplett auszuhöhlen und die Masse durch ein Sieb zu pressen; so erhält man eine wohlschmeckende „Creme“. Der Geschmack erinnert an eine delikate Erdbeer- oder Himbeercreme. (Quelle: [www.fruitlife.de](http://www.fruitlife.de)). Weitere Hinweise gibt es in der Ernährungsdenkwerkstatt: Pfad zu exotische Früchten – Annone) Philatelistisch sind die uns noch relativ unbekanntes Annonenfrüchte relative häufig zu finden; vor allem in sehr vielen (karibischen, pazifischen) Inselstaaten. Relativ nah an Deutschland liegt die portugiesische Insel Madeira, und dort erschien eine Briefmarke mit der Cherimoya-Annone.

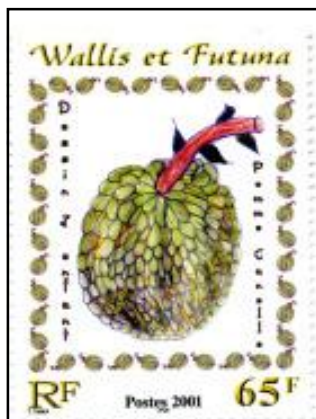
Bisher sind folgende Annonen-Briefmarken bekannt:

- Anguila (MiNr. 972–987; 30.4.1997 - einheimische Früchte) Sauersack (*Annona muricata*)

- Barbados (MiNr. 929–932; 16.12.1997 -einheimische Früchte) Ochsenerz (*Annona reticulata*) (Bild) und Sauersack (*Annona muricata*) (Bild)
- Bermuda-Inseln (MiNr. 673–678; 23.3.1995, 1.9.1998 Freimarken Früchte) Rahmapfel (*Annona squamosa*)
- Brasilien (MiNr. 3057–3058; 21.9.2000; Freimarken: Früchte.) Sauersack (*Annona muricata*)
- China-Taiwan (MiNr. 1986–1989; 10.8.1991, Früchte.) Rahmapfel (*Annona squamosa*)
- Dominikanische Republik (MiNr. 1508–1511; 5.12.1986; Nutzpflanzen) Sauersack (*Annona muricata*)
- Fidschi-Inseln (MiNr. 696–699; 25.10.1993; tropische Früchte) Sauersack (*Annona muricata*)
- Franz.-Polynesien (MiNr. 788–799; 24.6.1999, einheimische Früchte) Rahmapfel (*Annona squamosa*)
- Guinea (MiNr. 4665–4684; Block 1179; 28.9.2007, Naturkunde) Sauersack (*Annona muricata*)
- Jungferninseln (MiNr. 1105–1111; 20.7.2004; Freimarken: Früchte) Sauersack (*Annona muricata*) (MiNr. 1129–1136; 25.8.2005; Freimarken: Früchte) Chirimoya (*Annona squamosa*); Netzannone (*Annona reticulata*)
- Kaiman-Inseln (MiNr. 589–592; 20.5.1987; Früchte) Sauersack (*Annona muricata*)
- Kambodscha (MiNr. 140-142; Block 23; 4.6.1962; einheimische Früchte) Rahmapfel (*Annona squamosa*)
- Kamerun (MiNr. 506–514; 10.5.1967, Freimarken: Früchte) Stachelannone (*Annona muricata*)
- Kongo-Brazzaville (MiNr. 1771–1774; 13.7.2005) Sauersack (*Annona muricata*)
- Laos (MiNr. 1891–1894; 8.8.2003; Früchte) Netzannone (*Annona reticulata*)
- Malediven (MiNr. 567–576; 3.1975) Rahmapfel (*Annona squamosa*) (Bild)
- Mayotte (MiNr. 106–107; 22.9.2001; Flora) Rahmapfel (*Annona squamosa*) Sauersack (*Annona muricata*)
- Mocambique (MiNr. 308–311; 11.4.1994) *Annona senegalensis*
- Montserrat (MiNr. 158–174; 16.8. 1965/1970; Freimarken: Früchte, Gemüse und Bild der Königin Elisabeth II.) Stachelannone (*Annona muricata*) (MiNr. 1155–1170; 10.10.2001, 10.; Freimarken) Sauersack (*Annona muricata*)



- Niederl.-Antillen (MiNr. 1391–1400; Block 1391; 31.8.2005; Früchte) Sauersack (*Annona muricata*)
- Neukaledonien (MiNr. 800–801; 25.2.1987; Pflanzen und Schmetterlinge) Rahmapfel (*Annona squamosa*)
- Peru (MiNr. 2077-2078; 1.3.2006) Cherimoya (*Annona cherimola*)
- Philippinen (MiNr. 3860–3867; Block 223; 28.12.2006; Früchte) Netz-Annone (*Annona reticulata*)
- Portugal – Madeira (MiNr. 135–138; 5.6.1990; Freimarken: Subtropische Früchte und Pflanzen) Cherimoya (*Annona cherimola*); (MiNr. 291–294; 27.4.2009, tropische und subtropische Früchte von Madeira) Cherimoya (*Annona cherimola*) (Bild / FDC)
- Südafrika – Bophuthatswana (MiNr. 257–260; 24.1.1991; eßbare Wildfrüchte) Rahmapfel (*Annona senegalensis*)
- El Salvador (MiNr. 2054–2058; Block 49; 28.5.1997, tropische Früchte) Cherimoya (*Annona diversifolia*)
- Samoa (MiNr. 516–534; 28.9.1983/11.4.1984; Freimarken: Früchte) Sasalapa (*Annona muricata*)
- Simbabwe (MiNr. 689–694; 24.10.2000, einheimisches Wildobst) Senegalanone (*Annona senegalensis*)
- St.Christopher & St. Kitts (MiNr. 695–698; 28.10.2002, Weihnachten: einheimische Früchte) Sauersack (*Annona muricata*); Schuppenapfel (*Annona squamosa*); Ochsenherz (*Annona reticulata*)
- St.Lucia (MiNr. 1237–1250; 5.12.2005, Freimarken: Früchte) Netzannone (*Annona reticulata*)
- Sao Tomé et Príncipe (MiNr. 352–361; Block 1; 1.10.1948; Freimarken: Früchte) Rahm-Anone (*Annona squamosa*); (MiNr. 1093–1104; Block 189; 15.09.1989, Freimarken: Sauersack (*Annona muricata*); (MiNr. 3761–3771; Block 668; 2008. 6 Jahre Zusammenarbeit mit der Republik China) Sauersack (*Annona muricata*); Rahmapfel (*Annona squamosa*)
- Surinam (MiNr. 838–843; 8.11.1978, 2.10.1985; Freimarken: Früchte) Sauersack (*Annona muricata*)



- Vietnam (MiNr. 334–338; 31.10.1964, tropische Früchte) Rahmapfel (*Annona squamosa*)
- Vietnam-Süd (MiNr. 378–381; 12.1.1967, Früchte) Rahmapfel (*Annona squamosa*)
- Wallis & Futuna-Inseln (MiNr. 801–804; 22.8. 2001, Kinderzeichnungen) Rahmapfel (*Annona squamosa*) (Bild).

(wird fortgesetzt)

Anmerkung:

Dies ist der erste Annone/Chermoya-Beitrag in einem Mitteilungsheft unserer Arbeitsgemeinschaft.

## Treffen auf der Habria 11 in Hannover

In diesem Jahr findet die „Habria 11“ in der Zeit vom 18.–20. November 2011 in Hannover statt. Es bietet sich an, daß sich aus diesem Anlaß norddeutsche Sammlerfreunde dort treffen (und natürlich ist auch jeder andere Sammlerfreund eingeladen). Wann und wie genau kann man ja noch besprechen. Also konkret: Wer die Idee eines solchen Treffens gut findet und vielleicht hinkommen will, sollte mich anschreiben oder anrufen.

Klaus Henseler

## Tätigkeiten im römischen Garten

Ein Olitor kümmert sich um das Gemüse, ein Arborator um die Bäume, ein Topiarius versorgt die Pflanzen mit einem Formschnitt in Form von Figuren und der Aquarius, der nicht so hoch angesehen war, bewässert die Pflanzen. Und über diesen dienstbaren Geister thront der Hortulanus – der Gärtner. Und die Domina, die das heute alles allein bewerkstelligt, erfreute mit einer Floris den Dominus.

# Sieben Getreidesorten

Es waren sieben Getreidesorten, die seit der Urzeit den Menschen hauptsächlich als Nahrungsmittel zur Verfügung standen: Hirse, Hafer, Gerste, Weizen, Roggen – nach der Entdeckung Amerikas – Mais. In Asien kam als Sonderweg noch der Reis hinzu.

Die älteste Getreidesorte war vermutlich die Hirse, die schon lange vor der Erfindung des Pfluges als Nahrung genossen wurde. In China ist Hirseanbau um 2800 v.Chr. nachzuweisen. Nach Indien kam nach der schon bekannten Hirse durch die eingewanderten Arier ihre Getreidepflanze namens Djasas, die Gerste. In Ägypten nannte man die hauptsächlich angebaute Getreidesorte Djot und das meint ebenfalls Gerste. Mit der Gerste wurde auch der Anbau von Hafer eingeschränkt; es wurde zum Viehfutter degradiert. 301 n. Chr. nennt der römische Kaiser Diokletian diese Getreidesorte in einem Höchstpreiserlaß nur noch unter dem Viehfutter. Cato empfahl, Hafer auszurotten, denn er sei Unkraut. Und der Kirchenvater Hieronymus sagt, vom Hafer werden nur grobe Tiere ernährt (*bruta pascuntur animalia*). So ist es kein Wunder, daß kein französischer oder englischer Ritter das ißt, was auch sein Pferd frißt: Hafer. Doch sei auch erwähnt, daß der Hafer bei den Schotten angesehen blieb, und einer ihrer großen Kriegshelden, Gordon, Haferbrei aß, als er 1884 in Karthum vom Mahdi belagert wurde (der Hunger hat's wohl reingezwungen).

Nach der Gerste erschien der Weizen, der der Gerste ihre Bedeutung nahm. Gerste, so stellten die Ägypter fest, ließ sich nicht so gut zu Brot vernacken, wie es der Weizen tat. Die Ägypter müssen dies wissen, denn sie sind die Erfinder des Brots. Für das Rösten von Fladen jedoch wurde Gerste weiterhin genutzt. Doch andererseits war Gerste ein Symbol der Volkskraft in Israel. Man lese das „Buch der Richter“, wo die Midianiter unter Gideon wünschen, daß eine Hirsekugel die Feinde erschlage. Der Weizen wurde auch deshalb so bedeutsam, weil er heller war als anderes Getreide. Je heller das Nahrungsmittel und je höher eine Pflanze bzw. Frucht wuchs, desto angesehen war das daraus gewonnene Essen (man denke nur an die abwehrende Haltung des Bürgers gegenüber der Kartoffel: dunkel die Schale und dann noch im Erdboden wachsend –  
kh

In diesem und den nächsten Heften werden wir einen „Auszug aus einer Sammlung landwirtschaftlicher Motive“ von Horst Kaczmarczyk abdrucken. Seine Sammlung zeigt in vier Abschnitten Säen, Düngung, diverse Erntemethoden und schließlich die Verarbeitung des Korns zum Brot.

Horst Kaczmarczyk

# Von der Ähre zum Brot (Teil 1)

## Säen

Das Säen der neuen Saat ist der Anfang den neuen Lebens. Es ist kein Wunder, daß diese Symbolik oft nach Revolutionen vorkommt.

Säen mit dem Sack







**EXPOSIÇÃO FILATÉLICA**  
DE FILATÉLICAL EXHIBITION

**ESCOLA DE REGENTES AGRÍCOLAS**  
AGRICULTURAL HIGGENT'S SCHOOL  
RYORA

**PALÁCIO D. MANUEL I**  
20 ABRIL - 1 MAIO - 1967

INTEGRADA NAS FÉRIAS DOS ALUNOS ESTÁLISIAS  
INTEGRATED IN THE FINALISES PERIÓDICAS

Säen mit einem Korb



Heute sät man mit Maschinen



Für große Flächen wird mit mehreren Maschinen nebeneinander gearbeitet.



Vorher wird das Saatgut gereinigt und gezeit.



Saatgutreinigungsmaschine Ty „Gigant“ des VEB Petkus Landmaschinenwerk. Die Leistung betrug 2.000 kg pro Stunde.

# Düngung

Mit dem Säen allein ist noch keine gute Ernte zu erwarten. Richtige Düngung und Bekämpfung von Schädlingen ist wichtig.



Wissenschaftler aus aller Welt arbeiten an der Verbesserung und Erhöhung der Getreideproduktion. Bei der Forschung über die Auswirkungen der Düngung haben sich zwei deutsche Wissenschaftler große Verdienste erworben.



Justus von Liebig (1803–1873) gründete in Gießen das erste Unterrichtslaboratorium und wurde damit der Begründer der Agrarkulturchemie. Er entdeckte den Zusammenhang von Düngung und Wachstum und dem Nährmittelverbrauch der Pflanzen; er führte die künstliche Düngung ein.

Fritz Haber (1868–1934) schuf die Grundlagen für die Synthese von Ammoniak.

Sein Verfahren wurde in großtechnischem Maßstab von Bosch durchgeführt.

1918 erhielt er für seine Forschungen den Nobelpreis für Chemie.



Bis zu Entdeckung der künstlichen Düngung wurde nur mit natürlichen Miststoffen gedüngt. Deshalb hatten mehrere aufeinanderfolgende wetterbedingte schlechte Ernten langfristige Auswirkungen: Wenn das Getreide für's Vieh nicht mehr reichte, mußte es geschlachtet werden, wenn das Vieh verschwunden war, gab es keinen Mist, wenn es keinen Mist gab, dann folgte eine geringere Ernte. (kh)





Für die Düngung wurde neben dem Mist vom eigenen Hof zusätzlich ab Anfang des 19. Jahrhunderts Guano, ein stickstoff- und säurehaltiger Dünger, verwendet. Guano von der Westküste Südamerikas entsteht u.a. aus den Exkrementen der Seevögel; heute ist dieser natürliche Dünger vom synthetisch hergestellten Kunstdünger fast vollständig verdrängt.



Salpeter ist ein natürlicher Stickstoffmist aus der Atacama-Wüste in Chile. Um dieses Salz der Salpetersäure entbrannte 1879 ein Krieg zwischen Chile und Peru, der 1884 mit dem Sieg Perus endete. Salpetersäure wird u.a. zur Nitrierung organischer Verbindungen, zur Herstellung von Sprengstoffen, Kunstdüngern, Zelluloid und Lacken verwendet.



Die Chemie wird Hauptlieferant des Stickstoffdüngers und löst die natürlichen Miststoffe ab.

Eine der ersten Fabriken war das Leuna-Werk bei Merseburg, woran der Sortenname „Leuna-Salpeter“ noch erinnert.



Neben Stickstoff braucht der Boden Kali. Die Kali-Salze werden in Untertagearbeit gewonnen.





In der Bundesrepublik wurde Kali durch die „Verkaufsgemeinschaft Deutscher Kaliwerke GmbH“ vertrieben.

Phosphor ist der dritte Miststoff, welcher für das Wachstum der Pflanze nicht entbehrt werden kann. Wir kennen ihn als zitronensäure- oder wasserlöslich.

Thomasmehl ist zitronensäurelöslich. Es ist die gesalzene Schlacke von phosphorhaltigem Eisenerz, welches zuerst im Hochofen verhüttet und dann in einer Bessemerbirne zum Stahl veredelt wird.



Der Mist vom eigenen Hof hat heutzutage unter Umständen erhebliche Nebenwirkungen, da er von den Resten der den Tieren gegebenen Medikamenten nicht befreit ist. Die Folgen für den Menschen (über den Weg vom Ackerboden in die Pflanze) wollen wir gar so genau nicht wissen. (kh)

Die Düngung wird fortgesetzt.  
Im nächsten Heft werden wir  
Marken zeigen, die auf Phosphat-  
vorkommen und -abbau verweisen.

## Suchanzeige

Uruguay verausgabte am 20. September 1988 aus Anlaß des 150jährigen Bestehens des Nationalen Naturhistorischen Museums eine Marke, auf der die Bartflechte (*Usnea densirostra*) abgebildet ist. Unser Sammlerfreund Siegfried Holstein sucht diese Marke zur Vervollständigung seiner Pilzsammlung.



# Internationales Jahr des Waldes 2011



Österreich 2011

Der heimische Wald ist für einen Spaziergang und für's Pilzesammeln gut. Deshalb geht es nach Redaktionsschluß in den Wernerwald; es ist der einzige Küstenwald an der Nordsee. Salzhaltige Luft unterm Blätterdach. Wozu nach Neu-England fahren, wenn sich auch hier die Blätter färben?

Roger Thill

## Pilzneuheiten



Land	Ausgabedat.	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung/Information
Frankreich	8.5.2011	0,75 Eur	5099	Europa, der Wald, Pilz als Nebenmotiv
Frankreich	5.5.2011	0,75 Eur	5100	idem, selbstklebend, nur in Bögen
Gambia	30.12.2009	10D	6141	Zweisporiger Düngerling, Panaeolus bisporus; Halluzinogene Pilze
		15D	6142	Tropischer Düngerling, Panaeolus tropicalis

Land	Ausgabedat.	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung/Information
Gambia	30.12.2009	25D	6143	Maire-Kahlkopf- <i>Psilocybe mairei</i>
		30D	6144	<i>Gymnopilus aeruginosus</i>
		15D	6145	<i>Panaeolus retirugis</i> ; 6145-6150 in Klbg
		15D	6146	Beringer Flämmling - <i>Gymnopilus junonius</i>
		15D	6147	Natal Kahlkopf - <i>Psilocybe natalensis</i>
		15D	6148	Afrikanischer Düngerling - <i>Panaeolus africanus</i>
		15D	6149	Düngerling - <i>Panaeolus cinctulus</i>
		15D	6150	Düngerling - <i>Panaeolus subbaltetus</i>
Grenad. St Vincent	5.10.2010	25 C	116	<i>Psilocybe montana</i>
Mustique		1,25 \$	117	<i>Panaeolus cyanescens</i>
		1,50\$	118	<i>Psilocybe guilartensis</i>
		2\$	119	<i>Tetrapyrgos nigripes</i> 120-125 in Klbg
		2\$	120	<i>Chroogomphus rutilus</i>
		2\$	121	<i>Sarcoscypha occidentalis</i>
		2\$	122	<i>Panaeolus papilionaceus</i>
		2\$	123	<i>Pseudoplectania nigrella</i>
	2\$	124	<i>Alboleptonia earlei</i>	
Guinea	15.12.2009	2\$	125	<i>Clathrus crispus</i>
		5000 Fr	7023	Frankreich Mi Nr 2624 im Klbg
		5000 Fr	7024	Australien Mi Nr 765
		5000 Fr	7025	Afghanistan Mi Nr 1763
		5000 Fr	7026	Andorra, Span.Post, Mi Nr 184
Guinea		5000 Fr	7027	Frankreich Mi Nr 2625
		5000 Fr	7028	Färöer Mi Nr. 311
		29.000 Fr	Block 1765	
Guinea-Bissau	3.7.2009	450 Fr	4297	<i>Amanita gemmata</i> - Narzissengelber Wulstling; Giftige Pilze
		550 Fr	4298	<i>Boletus albidus</i> - Wurzelnder Bitterröhling
		800 Fr	4299	<i>Tricholoma sejunctum</i> - Grüngelber Ritterling und <i>T. virgatum</i>
		800 Fr	4300	<i>Hgyrogcybe nigrescens</i> + <i>H. albobrunneum</i>

Land	Ausgabedat.	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung/Information
		1000 Fr	4301	Tricholoma flavovirens + Russula sardonia
Guinea-Bissau	3.7.2009	3500 Fr	Block 703	Cortinarius bolaris + Lactarius helvus
		500 Fr	4324 aus	3409-4342 Ilja Metschnikov 1845-1916, aus Nobelpreisträger
Guinea-Bissau	31.1.2010	550 Fr	4623	Boletus edulis - Steinpilz + Amanita pachycolea
		650 Fr	4624	Morchella elata + Amanita muscaria
		800 Fr	4625	Cortinarius glaucopus + Leccinum versipelle
		850 Fr	4626	Amanita pantherina + Hypholoma fasciculare
		1000 Fr	4627	Amanita velata - Russula foetens
Italien	9.5.2011	2500 Fr	Block 752	Heiderotkappe, Halsbandritterling
		0,60 Eur	3443 aus	3443-3444 Europa, Wald, Nebenmotiv Pilze
Jordanien	3.10.2010	20 Pt	2072	Violetterandiger Schleimkopf-Cortinarius balteatus
		20 Pt	2073	Zweifarbiger Täubling - Russula bicolor
		20 Pt	2074	Fliegenpilz - Amanita muscaria
		20 Pt	2075	5 Fliegenpilze
		20 Pt	2076	Steinpilz - Boletus edulis
		20 Pt	2077	Amanita albocreata
		20 Pt	2078	Agaricus 'Anderwij'
		20 Pt	2079	Agaricus bisporus - Zuchtchampignon
Kanada	21.4.2011	2 x 0,59	Block 139	Jahr des Waldes - Fliegenpilze als Nebenmotiv
			MH 0-404	MKH mit 4 x Marken aus Block
Moçambique	30.11.2009	33,00 MT	3420 aus	3420-3425 Alexander von Humboldt
S. Tomé & Príncipe	29.5.2009	20000 Db	4021	Pfifferling - Cantharellus cibarius
		20000 Db	4022	Korkstacherling Hydnellum sp.
		20000 Db	4023	Agaricus Psalliotes - Champignon
		20000 Db	4024	Xerocumus rubellus - Blutroter Filzröhl.g

Land	Ausgabedat.	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung/Information
S. Tomé & Principe	1.7.2009	13.000 Db	4120	Anistrichterling <i>Clitocybe odora</i> Pfadfinder + Pilze
		13.000 Db	4121	Rosenroter Gelbfuss - <i>Gomphidius roseus</i>
		39.000 Db	4122	Falscher Rotfussröhrling - <i>Xerocomus porosporus</i>
		39.000 Db	4123	Rotstieliger Ledertäubling - <i>Russula olivacea</i>
		100000 Db	Block 704	Ockerbrauner Trichterling - <i>Clitocybe gibba</i>
S. Tomé & Principe	30.7.2009	25.000 Db	4226	Apfeltäubling - <i>Russula paludosa</i> Pilze und Orchideen
		25.000 Db	4227	Rötlicher Holzritterling - <i>Tricholoma rutilans</i>
		25.000 Db	4228	<i>Boletus reticulatus</i> - Sommersteinpilz
		35.000 Db	4229	Getigertes Knäueling - <i>Lentinus tigrinus</i>
		100.000 Db	Block 730	Oelbaumpilz - <i>Omphalotus olearius</i>
Sierra Leone	30.?.2009	1000 Le	5214	Glocken Düngerling - <i>Panaeolus papilionaceus</i>
		1500 Le	5215	Edelreizker - <i>Lactarius deliciosus</i>
		2000 Le	5216	Amethyst-Lacktrichterling - <i>Laccaria amethystina</i>
		3000 Le	5217	Leberbrauner Milchling - <i>Lactarius hepaticus</i>
Sierra Leone	30.?.2009	1700 Le	5218	Grüner Knollenblätterpilz - <i>Amanita muscaria</i> 5218-5223 im KlbG
		1700 Le	5219	Zinnoberrote Trameta - <i>Pycnoporus cinnabarinus</i>
		1700 Le	5220	Steinpilz - <i>Boletus edulis</i>
		1700 Le	5221	Pantherpilz - <i>Amanita pantherina</i>
		1700 Le	5222	Fliegenpilz - <i>Amanita muscaria</i>
		1700 Le	5223	Glimmertintling - <i>Coprinus micaceus</i>



## Neuheiten 3. Quartal 2011



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Belgien	5.3.2011	4151	Violette (Blaue Kartoffel) und Topinambur – Helianthus tuber
		4152	Patisson – Cucurbita pepo var. Patissoniana
		4153	Violette Karotte, Daucus carota und Pastinake
		4154	Mangold – Beta vulgaris var. Cicla
		4155	Cardy – Cynara cardunculus
		Block 156	Alte Gemüsesorten beinhaltet 4151–4155
Belgien	2.4.2011	Block 157	Landschaften – Bergbaugebiet De Kempen
Färöer	26.4.2011	722	Stadtwald von Torshavn – Europa Der Wald
		723	Wald von Kunoy – Europa Der Wald
Färöer	26.4.2011	724	Rote Lichtnelke – Silene dioica – Bergblumen
		725	Wald-Storchschnabel – Geranium sylvaticum
Färöer	26.4.2011	728	
		aus 728–729	Kunst – Gemälde von F. Zachariassen – Garten
Finland	6.5.2011	Block 66	Unesco Welterbe – Der Struvebogen – Seenlandschaft
Finland	6.5.2011	2109–2110	Europa – der Wald – Wald am Mustlampi See
Isle of Man	1.4.2011	1667–1674	Schmetterlinge
Isle of Man	1.4.2011	1675	Schmetterlinge – 37 p – Markenheftchen
Jersey	17.5.2011	1554–1559	Orchideen
		Block 1560	Orchideen
Italien	15.3.2011	3433	Gorgonzola
		3434	Parmigiano Reggiano – Parmesan
		3435	Mozzarella di Bufala Campana – Büffelmozzarella
		3436	Ragusano
Lettland	8.4.2011	804	Birkenhain, Reh, Europamarken
		805	Lichtung im Fichtenwald, Wolf, Europamarken
Litauen	23.4.2011	1063	Europamarken – Wald, Eiche
		1064	Eiche, Wald
Luxemburg	17.5.2011	1904	Europamarken – im Wald
		1905	Bewaldete Hügellandschaft

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Luxemburg	17.5.2011	1906	100 Jahre Winzerverband – Sonne mit Weingala
		1907	Sektkorken
Monaco	24.3.2011	3030	Internat. Wettbewerb für Blumenbinderei
	24.3.2011	3031	Teilnahme Monacos an der int. Blumenschau, Chelsea
	24.3.2011	3032	Japanischer Garten von Monaco
	20.4.2011	3037	Bertolonis Akelei aus dem Mercantour-National park
		3038	Mauergecko ( <i>Tarentola mauritanica</i> )
Montenegro	16.12.2010	254–255	Naturschutz
Niederlande	28.3.2011	2834	aus 2830–2839 Uni. Utrecht, 190 Jahre Tiermedizin, Pferd
Norwegen	15.4.2011	1752	aus 1752–1754 Tourismus, Globale Samenbank
Oesterreich	11.4.2011	2918	Gastronomie, Cafö Hawelka
Polen	25.3.2011	4511	Ostern – Küken zwischen Tulpen
		4512	Kaninchen zwischen Veilchen
Rumänien	30.3.2011	6507	Pfingstrose – <i>Paeonia peregrina</i>
		Block 497	Feinblättrige Pfingstrose – <i>Paeonia tenuifolia</i>
	12.4.2011	6509–6514	Schmetterlinge
		Block 498	Segelfalter – <i>Iphiclidides podalirius</i>
Rußland	30.3.2011	1698	aus 1697–1699 Bauerndenkmäl, Aepfel, Zuckerfabrick
San Marino	5.4.2011	2742	Europamarken – Teso-Wald bei San Marcello Pistoiese
		2743	Gestapelte Baumstämme
	5.4.2011	Block 51	Blumenzüchtungen, Lilie, Nelke, Rose
Schweden	24.3.2011	2804	Industriedenkmäler – Sägewerk
		2805	Glasbläserei
		2806	Hüttenwerk
		2807	Spinnerei
		2808	Brennerei
	24.3.2011	2812–2813	Europamarken – Holzmaserungen
Schweiz	5.5.2011	2198	Europamarken – Lichteinfall in Wald
	5.5.2011	Block 47	50. Jahre Nationalhymne–Berge, See, Baum, Wolken
	5.5.2011	2208–2209	Trad. Handwerk, Töpfern und Schmieden

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Tschech. Rep.	4.5.2011	679	Europamarken – Auwald
Türkei	10.12.2010	286–289	Dienstmarken, Blumenzeichnungen
Zypern	23.3.2011	1204	1. Duftbriefmarken – Rosen
		Block 34	Rosen
Belize	8.12.2010	1328–1331	Orchideen
Costa Rica	1.12.2010	166	Zuschlagsmarken
		aus 166–168	Kinderzeichnungen, Landwirtschaft
Kanada	3.3.2011	Block 138	Rote und gelbe Sonnenblumen
		MKH =402	Sonnenblumen
		2708–2709	Rote und gelbe Sonnenblumen
USA	7.4.2011	4670	Nutzpflanzen – Oregano – <i>Origanum vulgare</i>
		4671	Ausdauernder Lein – <i>Linum perenne</i>
		4672	Roter Fingerhut – <i>Digitalis purpurea</i>
		4673	Echter Lavendel – <i>Lavandula angustifolia</i>
		4674	Echter Salbei – <i>Salvia officinalis</i>
USA	11.4.2011	4678	Voyageurs National Park, Minnesota, Freimarken
USA	14.4.2011	4681–4696	Umweltschutzkampagne „Werde Grün“
Antigua-Barbuda			
	14.4.2010	4763–4772	Schmetterlinge
Barbados	7.2.2011	1188	Früchte, Goldpflaume – <i>Spondias cytherea</i>
		1189	Kokosnuß – <i>Cocos nucifera</i>
		1190	Cashew – <i>Anacardium occidentale</i>
		1191	Mammiapfel – <i>Mammea americana</i>
		1192	Acerola – <i>Malpighia emarginata</i>
		1193	Zimtampfel – <i>Annona squamosa</i>
		1194	Seetraube – <i>Coccoloba uvifera</i>
		1195	Tamarindenbaum – <i>Tamarindu indica</i>
		1196	Sternfrucht – <i>Averrhoa carambola</i>
		1197	Mango – <i>Mangifera indica</i>
		1198	Banane – <i>Musa sp.</i>
		1199	Echte Guave – <i>Psidium guajava</i>
		1200	Avocado – <i>Persea americana</i>
		1201	Grosella – <i>Phyllanthus acidus</i>
		1202	Sauersack – <i>Annona muricata</i>
		1203	Grantapfel – <i>Punica granatum</i>
Grenada	13.1.2010	6203–6210	Orchideen
		Block 762	Orchideen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Grenadinen			
von Grenada	4.3.2010	4542–4549	Orchideen
		Block 636	Orchideen
St. Kitts	15.3.2010	1074–1081	Schmetterlinge
		Block 93	Schmetterlinge
Kap Verde	7.6.2010	956–963	Naturschutzgebiet Monte Gordo, Pflanzen, Vögel
Liberia	2.1.2009	5419	Chin. Neujahr – Jahr des Ochsen
	10.4.2009	5442	Weißer und Rosa Pfingstrose
		Block 567	Weißer und Rosa Pfingstrose
Moçambique	30.11.2009	3420–3425	150. Todestag von Alexander von Humboldt
		Block 282	150. Todestag von Alexander von Humboldt
Moçambique	30.1.2010	3469–3480	Umweltschutz, Pflanzen, Paeonia, Aerangis u.a.
		Block 3481–82	Umweltschutz, Pflanzen, Paeonia, Aerangis u.a.
Sao Tomé et Príncipe			
	14.9.2008	3677–3680	Pferde, Fuchs, Friese, Clydesdale, Islandpony
	14.9.2008	3681–3684	Haustiere, Rinder, Hunde, Katzen, Pferde
	31.1.2009	3785–3788	Blüten und Wespen
	31.3.2009	3851–3854	Schmetterlinge
		Block 676	Schmetterlinge
	15.4.2009	3989–3996	Wildschaf Michel 2155 – neuer Wert u. Jahreszahl
	15.4.2009	3897–4004	Wildschaf Michel Nr. 2158 Local
	29.5.2009	4108–4111	Schmetterlinge
		Block 700	Schmetterlinge
Cook Inseln	10.9.2010	1618	Madagaskar Immergrün – <i>Catharanthus roseus</i>
		1619	<i>Ixora casei</i>
		1620	Chinesischer Roseneibisch – <i>Hibiscus rosa sinensis</i>
		1621	Papageienhelikonie – <i>Heliconia psittacorum</i>
		1622	Hibiskus – <i>Schizopetalum</i>
		1623	<i>Alpina purpurata</i>
		1624	Behaarte Bougainvillea – <i>Bougainvillea spectabilis</i>
		1625	Chinesischer Roseneibisch – <i>Hibiscus rosa sinensis</i>
		1626	Blaue Kapseeose – <i>Nymphaea capensis</i>
		1627	Weihnachtsstern – <i>Euphorbia pulcherrima</i>
		1628	Fleißiges Lieschen – <i>Impatiens walleriana</i>

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema		
Cook Inseln		1629	Große Flamingoblume – <i>Anthurium andeanum</i>		
		1630	<i>Chrysanthemum cultivar</i>		
		1631	<i>Acalphy pendula</i>		
		1632	Geschnäbelte Helikonie – <i>Heliconia rostrata</i>		
		1633	Französische <i>Tagetes</i> – <i>Tagetes patula cultivar</i>		
		1634	<i>Phalaenopsis cultivar</i>		
		1635	Madagaskar Immergrün – <i>Catharanthus roseus</i>		
		Malaysia	1.7.2010	1738	Indische Lotusblume – <i>Nelumbo nucifera</i>
				1739	Gartenhortensie – <i>Hydrangea macrophylla</i>
				1740	<i>Bougainvillea</i>
1741	<i>Hippeastrum reticulatum</i> – Ritterstern				
1742	Chinesischer Roseneibisch – <i>Hibiscus rosa-sinensis</i>				
1743	<i>Ipomoea indica</i> – Prunkwinde				
1744	<i>Canna orientalis</i> – Blumenrohr				
1745	Goldtrompeta – <i>Allamanda cathartica</i>				
Malaysia	10.8.2010	1752–1761	Trad. Speisen der Volksgruppen		
Hongkong	22.1.2011	1595a–1598A	Chinesisches Jahr des Hasen		
		Block 221–111	Chinesisches Jahr des Hasen		
		1599–1602	Chin. Tierkreiszeichen: Ratte, Ochse, Tiger, Hase		
22.1.2011	Block 223		Chin. Tierkreiszeichen: Tiger und Kaninchen		
Andorra, span	4.4.2011	379	Europa – Wald von Sorobilles		
Serbische Rep.	6.4.2011	525a–526a	Europa, Rehe u. Hase bzw Wolf und Braunbär im Wald		
	20.4.2011	527–530	Feldhase, Wiesel, Fischotter, Luchs, Freimarken Tiere		
Bulgarien	1.4.2011	4895	Bohne im Weltraum, Tag des Humors		
	28.4.2011	4989A–4990A	Europa Wald, Reh bzw. Waldschnepfe		
Estland	28.4.2011	694–695	Europa Wald, Elch bzw. gepoltertes Holz		
	19.5.2011	698	Wildtiere Estlands – Feldhase – <i>Lepus europ.</i>		
Aland	7.6.2011	346–347	Aländische Äpfel der Sorte Strömma		
	7.6.2011	348	Aländische Kartoffelchips		
Gibraltar	4.4.2011	1421	Europa – Nadelwald in den Graubünder Alpen		
		1422	Regenwald am Amazonas		
		1423	Wald im Yosemite–Nationalpark		
		1424	Mischwald bi den Plitvicer Seen, Kroatien		
Irland	5.5.2011	2967–1968	Europa – Der Wald		

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Island	4.5.2011	1320	Parks – Austurvöllur, Reykjavik
		1321	Parlamentsgarten, Reykjavik
Italien	9.5.2011	3443	Europa – Wald, Eichhörnchen, Pilze
		3444	Wald, Vogel, Blume
Kroatien	5.5.2011	996	Europa – Waldszene mit Spinnennetz, Gemälde
		997	Buche, Gemälde von Josip Zanki
Liechtenstein	6.6.2011	1591	Europa, Baum Gemälde von Louis Jäger
	6.6.2011	1592–1593	Schmetterlinge
Malta	9.5.2011	1665–1666	Europa, Pflanzen des Waldes, Herrschaftshäuser
Moldawien	7.5.2011	749	Europa – Blatt, Waldbrand, Hirsch
		750	Baumscheibe, Uhu, Bluttröpfen
Monaco	3.5.2011	3049	Europa – Bergwald
		3050	Mediterraner Wald
Oestereich	15.6.2011	Block 65	Land der Wälder, Tiere im heimischen Wald
Polen	5.5.2011	4521	Europa, Umriss eines Wisentes, Wald
Rumänien	27.4.2011	6522	Europa, Hirsch im Wald
		6523	Eichhörnchen im Wald
		Block 500	Mi. 6522
		Block 501	Mi . 6523
Schweden	12.5.2011	2821	Speiseeis, gemischtes Eis mit Sahne
	12.5.2011	2822–2825	Eis am Stiel, in Waffeltüte, mit Kirschen, Schokolade
	12.5.2011	2827–2830	Seerosen aus MH 331
Slowakei	6.5.2011	661	Europa – Windbruch im Nationalpark Ploniny
Slowenien	27.5.2011	895–896	Europa – Laub- bzw. Nadelbaum
Spanien	4.4.2011	4596	Europa – Herbstl. Buchenwald, Prov. Segovia
Tschech. Rep.	27.5.2011	683	Freimarke, Chrysantheme
Türkei	9.5.2011	3878	Europa – Wald, Buntspecht
		3879	Wald, Hirsch
		18.4.2011	291–294
Weißrußland	14.4.2011	853–854	Europa – Wald, Hirsch bzw. Wisent
Kanada	21.4.2011	Block 139	Internationales Jahr des Waldes, Baumstamm, Farn, Pilz
		2713–2714	Int. Jahr des Waldes – Baumstramm
Paraguay	26.5.2010	5078	Rote Rosen, 100 Jahre dipl. Beziehungen mit Rußland



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Sao Tomé und Príncipe			
	20.10.2009	4236	Heilpflanzen: Dost – Origanum vulgare
		4237	Echte Engelwurz – Angelica archangelica
		4238	Schafgarbe – Achillea millefolium
		4239	Französischer Estragon – Artemisia dracunculus
		4240	Knoblauch – Allium sativum
		Block 732	Gemeiner Beifuß – Artemisia vulgaris
Fidschi Inseln	2.12.2010	1298	Einheimische Früchte – Pampelmuse Citrus maxima
		1299	Fidschi Waldnuß – Barringtonia edulis
		1300	Malugai – Pometia pinnata
		1301	Fehi – Musa troglodyatarum
		1302	Malaienapfel – Syzgium lalaccense
Philippinen	5.11.2010	4424–4427	125 Jahre Reisforschungsinstitut
Armenien	2.2.2011	741–742	Flora, Fritillaria armena und Sambucus tigranii
Aserbajdschan	10.3.2011	835–836	Flockenblume bzw Gelbsterne
	18.3.2011	838	Chinesisches Neujahr – Jahr des Hasen
Israel	12.4.2011	2196–2201	Schmetterlinge
Deutschland	7.7.2011	2877	Stengelloser Enzian – Gentiana acaulis
Andorra, frz.	6.5.2011	728	Der Wald, Europa, Baumrinde
Bulgarien	27.5.2011	Block 342	120 phil. Literatur in Bulgarien, Jahr des Hasen
Dänemark	4.5.2011	1642	Spannerraupe auf Zweig – Europa – der Wald
		1643	Eichhörnchen am Baum
Dänemark	8.6.2011	1650	Klatschmohn, Papaver rhoeas
		1651	Große Sterndolde – Astrantia major
		1652	Storchschnabel-Geranium
		1653	Islandmohn
Dänemark	8.6.2011	1654–1657	Sommerblumen, 1650–1653 selbstklebend
Frankreich	8.5.2011	5099	Europa der Wald, Blätter verschiedener Bäume
	8.5.2011	5100	5099 – selbstklebend
Frankreich	14.5.2011	5102	Claude Bourgelat, Tiermediziner, Rindvieh
		5103	5102, selbstklebend, 250 Jahre Veterinärschule
Frankreich	28.5.2011	5115	
		aus 5104–5127	Traditionen, Viehwanderung in SW Frankreich
Frankreich		5120	
		aus 5104–5127	Sommerfest, Allanche, Rindkopf

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Frankreich		5121	
		aus 5104–5127	St Vinzenz–Weinfest in Burgund
Frankreich		5122	
		aus 5104–5127	Markt für Kürbisse und seltene Gemüse
		5123	
		aus 5104–5127	Fest der 'petits ventres', Lammmägen
		5124	
		aus 5104–5127	Zinonenfest, Menton
Guernsey	4.5.2011	1139	Europa, Eichel
		1140	Haselnuß
		1141	Kastanie
		Block 54	mit 1139–1141
Irland	6.6.2011	1974–1979	Nationalparks
Makedonien	5.5.201	593	Europa, Herbstwald
		594	Wald im Winter
		Block 23	Wald im Frühling
Norwegen	10.6.2011	1758	Europa – Holzfällarbeiten im Winter
		1759	Wald am Farrisvnnet–See in Siljan im Sommer
Portugal	9.5.2011	3623	Europa – Korkschäler und Schweine in Korkeichenplantage
		Block 313	Rotwild im Wald
Azoren	9.5.2011	569	Europa – Kühe und Azorengimpel am Waldrand
		Block 46	Weidende Kühe
Madeira	9.5.2011	308	Europa, Wanderer im Wald, Rotkehlchen
		Block 49	Silberhalstaube auf Ast + Levada
Rußland	5.5.2011	1712	Europa – Elster Pica pica im Birkenwald
Schweden	24.3.2011	2809	Industriedenkmäler – Brennerei, Mackmyra
Slowakei	3.6.2011	662	Kindermarke – Blume mit Zierfeld
Türkisch-Zypern	16.5.2011	738	Europa – Gebirgswald, Marienkäfer
		739	Küstenwald, Pinienzapfen
		Block 29	738–739
Ukraine	7.6.2011	1143	Haushaltsgegenstände, Tabaksbeutel
		1144	Pulverbüchse
		1145	Bandura
		1146	Suppenterrine (mit Borschtsch?)
Ungarn	2.5.2011	5517	Freimarke, Purpurnieswurz, Helleb.purpur.ascens
Ukraine	6.5.2011	Block 342	Europa, Wald, Bewaldete Hügel, Wiesen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Ukraine	6.5.2011	5520–5523	Schmetterlinge
		Block 343	Schmetterlinge, Großer Feuerfalter
Ukraine	6.5.2011	5525	Obst, Sommerapfel
		5526	Birnen
	30.1.2011	4280–4285	Jahr der Wälder, Libellen
		Block 406	Jahr der Wälder, Libellen
	30.1.2011	4287–4292	Jahr der Wälder, Froschlurche
		Block 4306–4307	Jahr der Wälder, Froschlurche
	30.1.2011	4336–4377	Jahr der Wälder, Vögel
		Block 414–424	Jahr der Wälder, Vögel
	30.1.2011	4385–4456	Jahr der Wälder, Säugetiere
		Block 421–432	Jahr der Wälder, Säugetiere
Sao Tomé und Príncipe			
	25.1.2010	4363–4366	Wildlebende Pferde in der Camargue
		Block 751	Wildlebende Pferde in der Camargue
	5.5.2010	4557–4562	Schmetterlinge
		Block 782	Schmetterlinge
Pitcairn	20.10.2010	813–814	Landschnecken
Tokelau-Inseln	3.2.2011	Block 45	Jahr des Hasen, Hase mit Karotten
Vanuatu	23.3.2011	1439	Tanna-Kaffee-Rösterei, Espresso, Ernte
		1440	Filterkaffee, Fermentierung
Vanuatu		1441	Latte macchiato, Trocknung
		1442	Cappuccino, Frau mit Tasse
Wallis u Futuna	17.1.2011	1021	Zikade auf Blatt
Thailand	5.12.2010	2983A	König mit Reisgarbe, Reiskorn ( <i>Oryza sativa</i> )
	1.1.2011	2984	Jahr des Hasen
	15.1.2011	2989	Agrarprodukte, Tomate
		2990	Limette
		2991	Flaschenkürbis
		2992	Kürbis
	7.2.2011	3002–3003	Grußmarken, Herz aus Rosenblüten, duften nach Parfum
Kirgisien	29.1.2011	648	Chin. Neujahr – Kaninchen



Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



74354 Besigheim

Das Winzerfest fand vom 16. bis 19. September auf der Begegnungsstätte Europaplatz statt. Die Briefmarkenfreunde Besigheim sind nicht die Veranstalter des Winzerfests, aber die Herausgeber eines Stempels. Wer hingegen, aber nach dem Vierteleschlotzen vergaß, sich den Stempel geben zu lassen, schreibt in der üblichen Weise an die Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle, 92627 Weiden

In 73525 Schwäbisch Gmünd fand am 18. September die SÜDWEST 2011 Rang 2 Briefmarkenausstellung statt. Ort: Stadtgarten Congress-Centrum; organisiert hatte dies der Briefmarkensammelverein Gamundia 1886 e.V. Was macht der UNIMOG auf dem Stempel?

Die Firma Erhard & Söhne baute nach Plänen des Berliner Albert Friedrich aus dem Jahr 1942 in dieser reizenden Stauferstadt 1945/46 das erste allradgetriebene hochgeländegängige Fahrzeug. Heute ist's ein Auto vom Daimler.

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle in 92627 Weiden





Da gab es in Nürnberg früher einen wohl renommierten Lebkuchen-Produzenten, der in der zweiten Jahreshälfte seine Fabrik gut auslasten konnte und in der anderen nur wenige Lebkuchen produzierte und verkaufte. Da kam er auf die Idee, einen weiteren Artikel herzustellen, der in der anderen Jahreszeit für Beschäftigung sorgte. So begann er, für Josef Pankofer aus München Eiscreme in Tüten abzufüllen. Den Stempel, der an alle in Nürnberg hergestellte Lebkuchen erinnert, gibt es bis 31. Dezember bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, Poststraße 2, 90471 Nürnberg.

98617 Rhönblick  
Naturerlebnistag 2011  
in der Dorfscheune im OT Stedtlingen  
Gezeigt wird der Sonnentau (Vorsicht, wenn man mit dem berühmten Rad unterwegs ist; der Sonnentau wächst an sumpfigen Orten).  
Veranstalter: Meininger Briefmarkensammelverein e.V.

Und dazu gibt es einen zweiten Stempel, auf dem die Zweiblättrige Waldhyazinthe gezeigt wird. Beide Stempel aus dem UNESCO-Biosphärenreservat Rhön gibt es bei der Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle 92627 Weiden

55595 Sponheim  
35 Jahre Briefmarken- und Münzensammlerverein Sponheim und Umgebung e.V. veranstaltet aus diesem Jubiläumsanlaß in der Grafenberghalle eine Briefmarkenausstellung. Den Stempel mit der Weinrebe gibt es dort und bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, in 53253 Bonn

In 80331 München ruft Geiß und Geißin zum 853. Stadtgründungsfest und außerdem: Hellabrunn, der Tierpark, wurde vor 100 Jahre gegründet. Im Rathausaufgang am Marienplatz hat OB Ude eine Stempelstelle einrichten lassen. Ansonsten: bei der Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle 92627 Weiden

Jedes Jahr am 2. und 3. Wochenende im September gibt es Wurst satt auf dem Dürkheimer Markt. Auch einen Stempel mit einer Weinrebe, einen Bembel (?) und ein Hinweis auf das Feuerwerk am Sonnabend (oder perlt hier der Schaumwein?) ist zu haben.

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Turbinenstraße 3–5 in 68309 Mannheim



Da rennen sie wieder mit wehenden Schößen: Beim Markgröninger Schäferlauf am 27. August 2011. Der Philatelistische Club in 71706 Markgröningen bei Stuttgart (war einmal die reichste Stadt Würtembergs) hat die Herstellung eines Stempels veranlaßt. Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle 92627 Weiden

74321 Bietigheim-Bissingen  
Hier wohnt Cleverle. Ein Pferdemarkt am 3. und 4. September auf dem Pferdemarktgelände vor der Ellentalsporthalle ist der Anlaß dieses Stempels mit der letzten Postpaketkutsche, mit der in diesem reizenden Ort Pakete zugestellt wurden.

Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle 92627 Weiden





## Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: [rogert@pt.lu](mailto:rogert@pt.lu)

### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

### Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: [KlausHenseler@aol.com](mailto:KlausHenseler@aol.com)

### Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 145 / Oktober 2011 / Auflage 150 Exemplare.

Heft 146 wird Ihnen im neuen Jahr nach Neujahr zugestellt. Dann sind die Weihnachtsgans verdaut und die Lebkuchen (siehe Seite 238) vertilgt. Hoffentlich ist alles gut.

## Agrarphilatelie 146 · Januar 2012

Mitgliederzeitschrift der  
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.  
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.



Auf ein Wort ....



Werte Mitglieder,

wie die Zeit vergeht! Seit 1990 gehöre ich dem Vorstand an, 1997 hatte ich den Vorsitz der ArGe von Frau Gerlinde Weber übernommen; es war jetzt an der Zeit, so wie voriges Jahr angekündigt, das Zeppter zu überreichen.

Es freut mich, daß unsere ArGe eine junge Dame in der Person von Frau Anja Janssen zur neuen Vorsitzenden anläßlich der Jahreshauptversammlung in Sindelfingen gewählt hat. Anja, mein Dank an Dich. Danke ebenfalls im Namen aller ArGe-Mitglieder, die Dich und die ArGe auch in Zukunft tatkräftig unterstützen mögen.

Wir reden immer von ‚keine Sammler‘, ‚keine Sammlungen‘, ‚zu strenge Bewertungen‘, ‚Internet, Verderbnis der Philatelie‘ ...

Ich denke, man sollte dies positiv angehen. Es gibt die Sammler noch, wenn man liest, daß zum Beispiel bei internationalen Ausstellungen, trotz recht hoher Rahmengebühr, Sammler aus Platzgründen zurückgewiesen werden müssen.

Es gibt auch genügend Sammlungen, Themen ebenfalls und von strengen Bewertungen soll auch keine Rede mehr sein. Wer im Wettbewerb ausstellt, der kennt die Regeln genau, doch sollten wir die Sammler wieder mehr dazu anregen, außer Wettbewerb auszustellen, so wie es ihnen und sicherlich den Besuchern gefällt.

Internet ist in aller Munde. Sicherlich, so mancher Sammler kauft seine Belege per Internet und man trifft sie weniger anläßlich von Tauschbörsen und Messen. Im Internet gibt es jedoch nicht das Gefühl in den Wühlkisten rumzusuchen, um dann vielleicht den ‚Schatz‘ zu entdecken und sich mit andern Sammlern zu treffen. Für mich ist dies jeden-

falls wichtiger, als im Internet rumzustöbern. Machen Sie auch, ist jedoch nicht so schön wie „live und in Farbe“!

Das Internet bietet uns jedoch auch die Möglichkeit, sich schnell mit anderen Sammlern auszutauschen. Das war früher nicht immer der Fall. Wir können unser Wissen schneller an viele Menschen weiterleiten, und das denke ich auch, was unsere ArGe angeht, an

[www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de](http://www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de) von Herrn Ulrich Oltersdorf,  
[www.mykothek.de](http://www.mykothek.de) von den Herren Siegfried Holstein und Oswald Becker  
[www.kartoffel-geschichte.de](http://www.kartoffel-geschichte.de) von Herrn Klaus Henseler und  
[www.agrarphilatelie.de](http://www.agrarphilatelie.de), die Website unserer ArGe.

Haben Sie bereits reingeschaut?

Hier finden Sie ebenfalls die ArGe-Mitteilungshäfte in bester Qualität. An der Jahreshauptversammlung wurde dieses Thema ebenfalls angesprochen. Gute Vorlagen bringen halt einen besseren Druck. Unser Heft in Farbe drucken zu lassen, sogar nur teilweise, würde zu teuer sein. Einer der anwesenden Mitglieder hatte eine gute Idee: Internet hat Zukunft, die Website der ArGe ist wichtig und derjenige, der einen Beitrag seines Themas in besserer Qualität haben möchte, kann diesen gezielt in bester Qualität ausdrucken.

Wie Sie sehen, positiv denken und handeln!

Ich bedanke mich bei den Mitgliedern für ihr Vertrauen und möchte Sie bitten, dieses Vertrauen und die Unterstützung auch unserer neuen Vorsitzenden, Frau Anja Janssen, zukommen zu lassen.

Mit besten Sammlergrüßen

Ihr



Die Umschlagsmarken mit Tabak lieferte Max Walter.  
Die Umschlagseiten mit den Pferden für Heft 145 hatte Horst Kaczmarczyk geliefert.

## Inhaltsverzeichnis

Mitgliederversammlung der ArGe in Sindelfingen 2011	5
Anja Janssen stellt sich vor	8
Pilze (Teil II): Böse Buben	9
Pistazien	17
Die Cashew-Nuß vom Kaschubaum	18
Geschichte der Kartoffel (Teil 13)	22
Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz	24
Von der Ähre zum Brot (Teil 2)	32
Ein Wochenende der besonderen Art	37
Markenzeichen Wald	39
Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen	40
Neuheiten aus der Landwirtschaft	49
Boden des Jahres 2012	55
Ceres im Druckerzeichen	56
Kompodium für Mykophilatelisten	57
Landwirtschaft aktuell	58

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Siegfried Holstein, Horst Kaczmarczyk, Klaus Henseler, Frieder Zimmermann, Brigitte Nitzke, Linus Lange, Georg Ledergerber, Anja Janssen, Roger Thill, Hans-Peter Blume, Heinz Wienold

### Redaktionsschluß:

Das vierte rote Lichtlein würde brennen, wenn meine Frau einen Adventskranz hätte geschmückt, wie es Johann Hinrich Wichern anno 1839 tat. So ist's nur draußen November-rauh.

## Aus der Schreibstube

Die Agrarphilatelie ist geschafft. Wer sich für Pilze auf Briefmarken begeistert, sollte auf die Seite 57 schauen, wer sich für das interessiert, was unter dem Asphalt liegt, möge auf Seite 55 einen ersten Eindruck vom Boden des Jahres 2012 entgegennehmen (ein Artikel folgt im nächsten Heft). Mein Computer ist auch wieder nutzbar (man ist ja völlig hilflos geworden ohne Internetzugang!). Das nächste Heft (wir sprechen über April) kann kommen. Wenn Sie, lieber Leser, mir auch einmal sagen würde, was Sie im Heft lesen und finden wollen (und was nicht), würde ich mich sehr freuen. Ich danke „meinen“ treuen Autoren für ihre Mitarbeit und Mitgestaltung an der Agrarphilatelie und wünsche allen Lesern ein erfolgreiches Sammlerjahr und Gesundheit.

## Information der Literaturstelle

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arbeitsgemeinschaft. Von manchen Heften (aus den Anfangszeiten der ArGe) sind noch bis zu einhundert Stück vorhanden. Sollten Ihnen – weil sie zum Beispiel noch nicht so lange in unserer Arge sind – noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro je Ausgabe plus Porto beziehen. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, werden als Fotokopien erstellt. Dazu gibt es ein elektronisches Inhaltsverzeichnis aller Hefte.

## Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

[www.agrarphilatelie.de](http://www.agrarphilatelie.de) (die website unserer ArGe)

[www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de](http://www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de) (von Ernährungswerkstatt Ulrich Oltersdorf)

[www.mykothek.de](http://www.mykothek.de) (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

[www.kartoffel-geschichte.de](http://www.kartoffel-geschichte.de) (von Klaus Henseler)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

# Mitgliederversammlung 2011

Am 29. Oktober 2011 fand im Hotel „Mercure“ in Sindelfingen die Jahreshauptversammlung der Motivgruppe ArGe Landwirtschaft–Weinbau–Forstwirtschaft e. V. statt.

Nachstehend finden Sie das von Herrn Linus Lange erstellte Protokoll über die Versammlung.

### Tagesordnungspunkt 1: Begrüßung und Eröffnung

Begrüßung der (11) anwesenden Mitglieder durch Roger Thill und Gedenken an die verstorbenen Mitglieder.

### Tagesordnungspunkt 2: Wahl des Protokollführers

Als Protokollführer hat sich Herr Linus Lange bereiterklärt.

### Tagesordnungspunkt 3: Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder

Es waren elf stimmberechtigte Mitglieder anwesend.

### Tagesordnungspunkt 4: Jahresbericht des Vorstands

Herr Thill berichtete über die Vorstandsarbeit des vergangenen Jahres. Die letzte Auktion brachte trotz günstiger Preise und geringem Umsatz einen leichten Überschuß. Die nächste Auktion wird im November durchgeführt. Neben der Vorstellung der aktuellen Messeaktivitäten gab Herr Thill Anregungen zur Exphimo 2015 in Bad Mondorf. Mittels der Homepage der Arbeitsgemeinschaft werden verschiedener Themen präsentiert (Agrarphilatelie, Ernährungsdenkwerkstatt, Geschichte der Kartoffel etc.). Besonderer Dank richtete sich nicht nur für seine Messepräsenz, sondern auch für seine geleistete Arbeit an Herrn Kaczmarczyk. Desweiteren wurde Herrn Henseler für seine Arbeit am Mitteilungsheft Agrarphilatelie sowie Herrn Bauer für die Arbeit mit dem Rundsendedienst Dank ausgesprochen.

### Tagesordnungspunkt 5: Bericht des Kassierers

Es folgte der Bericht des Geschäftsführers/Kassierers Herr Kaczmarczyk. Einsparungen ließen sich im Rahmen von 500 Euro realisieren, zur Zeit gibt es keine Beitragsrückstände. Die solide Kassenführung wurde zudem detailliert erläutert.

### Tagesordnungspunkt 6: Bericht der Kassenprüfer

Die Kasse wurde am 29.10.2011 von Herrn Oltersdorf und Herrn Holstein geprüft. Die Prüfung ergab bei guter Übersicht die sachliche Richtigkeit. Die Ausgaben

erfolgten im Interesse der Arbeitsgemeinschaft.

#### Tagesordnungspunkt 7: Entlastung des Vorstands einschl. Kassierer

Herr Holstein beantragte die Entlastung des Vorstandes sowie des Geschäftsführers. Die Entlastung erfolgte einstimmig unter Enthaltung des Vorstandes und des Geschäftsführers.

#### Tagesordnungspunkt 8: Bestellung eines Wahlleiters

Durch den Tod des 2. Vorsitzenden Herr Buck wurden Neuwahlen erforderlich. Herr Oltersdorf schlug Herrn Holstein als Wahlleiter vor. Dieser nahm den Auftrag an und bat um Vorschläge. Vorgeschlagen wurden Roger Thill und Anja Janssen.

#### Tagesordnungspunkt 9: Vorstandswahlen



Von links nach rechts: Hans-Peter Blume, Bernd Frank, Max Walter, Carlo Lonien, Anja Janssen, Roger Thill, Kurt Steffen, Linus Lange, Ulrich Olsterdorf und Siegfried Holstein und hinter der Kamera: Horst Kaczmarczyk. Während der Mitgliederversammlung wurde unser Stand von Eva Kaczmarczyk betreut.

Nach der Vorstellung von Frau Janssen schlug Herr Kaczmarczyk sie als Vorsitzende und Herrn Thill als 2. Vorsitzenden vor. Herr Holstein stellte die beiden Kandidaten zur Wahl. Die Wahl erfolgte einstimmig (1. Vorsitzende Anja Janssen, 2. Vorsitzender Roger Thill). Zum Geschäftsführer/Kassier wurde Herr Kaczmarczyk bestimmt. Die Gewählten nahmen die Wahl an und bedankten sich.

#### Tagesordnungspunkt 10: Verschiedenes

Herr Kaczmarczyk erläuterte die Möglichkeiten, weiterhin an der Messe Sindelfingen teilzunehmen. Für das kommende Jahr bekommt die ArGe keinen Info-Stand. Folglich wurde diskutiert, die Hauptversammlung im Rahmen anderer Veranstaltungen wie beispielsweise in Mainz oder Herford durchzuführen. Die Anwesenden einigten sich auf die Ausstellung in Mainz. Angeregt wurde ein Begleitprogramm zur Versammlung durch Mitglieder der Region. Im Jahr 2013 wird die Hauptversammlung wieder in Sindelfingen stattfinden. Herr Oltersdorf stellte seinen Internetauftritt, Herr Holstein sein Pilzkompendium vor. In den kommenden Ausgaben des Mitteilungsheftes wird er Artikel über Pilze veröffentlichen. Nach der Vorstellung beantragte Herr Kaczmarczyk eine Erhöhung der Aufwandsentschädigung für den Vorstand sowie der Standbesetzung. Dies wurde von Herrn Holstein zur Abstimmung gestellt und einstimmig beschlossen. Somit beläuft sich die Kilometerpauschale auf 20 Cent/Kilometer, das Tagegeld auf 20 Euro und die Übernachtungspauschale auf 50 Euro.

Sindelfingen, den 29. Oktober 2011

gez. Linus Lange



Horst Kaczmarczyk allein an unserem Stand.

Ein besonderer Dank soll hier Eva Kaczmarczyk ausgesprochen werden, die stets zur Verfügung steht, wenn Horst anderweitig beschäftigt ist.



# Anja Janssen stellt sich vor

Ich bin Anja Janssen, 25 Jahre jung und Ihre neue Vorsitzende. Das ist Ehre und Verpflichtung zugleich. Vorab und zur Klarstellung: Ich bin nicht verwandt mit Helma Janssen.

Aufgewachsen bin ich in der Pfalz. Seit nun mehr als zwei Jahren wohne ich in der Pfalz, 15 Kilometer von Speyer entfernt. Hierher kam ich berufsbedingt nach meinem Abschluß als Agraringenieurin (FH). Ich leitete zuerst ein EU-Projekt im Bereich Nachwachsende Rohstoffe und bin danach als Erzeugerberaterin bei der Milch-Union Hocheifel e.G. (MUH) tätig. Ich arbeite hier viel mit französischen und niederländischen Landwirten zusammen (dadurch bleibe ich mit meinen Fremdsprachenkenntnissen im Training).

Obwohl ich nicht von einem landwirtschaftlichen Betrieb komme, habe ich mein Hobby zum Beruf gemacht.

Was lag da näher, als das Thema auch philatelistisch aufzugreifen? Philatelie begleitet mich aber schon länger als der Berufswunsch. Im Alter von sechs Jahren, nachdem ich mit meinen Eltern schon sehr viele Tauschtage und Ausstellungen besucht habe, hat auch mich das Sammelfieber gepackt. Mit neun Jahren wagte ich mich dann mit meinem ersten Exponat über verschiedene Schmetterlingsfamilien auf das Ausstellungsparkett. Mit 14 folgte dann das Wettbewerbsexponat über die Landwirtschaft. Auf diesem Gebiet sammle ich alles, was in der Landwirtschaft zu finden ist: Von Tieren über Feldfrüchte, landwirtschaftliche Organisationen bis hin zur Landtechnik (wobei ich hier persönlich die Traktoren mit den roten Felgen bevorzuge). Weiterhin liegt mir die Jugendarbeit sehr am Herzen, auch das habe ich mit unserem gemeinsa-



Unsere neue Vorsitzende zwischen Roger Thill und Horst Kaczmarczyk: 25 – 50 – 75 (Jahre).

men Hobby verbunden. In meinem Heimatverein Speyer leite ich die (ausstellungsaktive) Jugendgruppe, in meinem Heimatlandesring Südwest betreue ich die Fachstelle „Junger Sammler“, welche zum Bereich Öffentlichkeitsarbeit gehört.

Ich freue mich sehr auf meine zukünftige Arbeit im Vorstand unserer Arbeitsgemeinschaft! Wir haben ein gutes Vorstandsteam mit Roger Thill als meinen Stellvertreter, dem ich hier für seine langjährige Vorsitzendentätigkeit sehr danken möchte, mit Horst Kaczmarczyk, der unsere Geschäfte und die Kasse führt, mit Ludwig Bauer für den Rundsendedienst und Manfred Geib für den Literaturversand sowie Klaus Henseler für die „Agrarphilatelie“ und Ulrich Oltersdorff für unsere gleichnamige homepage. Wir haben als Arbeitsgemeinschaft dieselben Probleme wie viele andere Motivgruppen und Arbeitsgemeinschaften: die Anzahl aktiver Mitglieder sinkt (altersbedingt). Es wird für uns alle eine besondere Herausforderung sein, diesen Trend zu stoppen. Wir werden neue Wege gehen müssen, aber ich habe noch zu wenig Erfahrung, um Lösungen vorzuschlagen. Es wird schon werden.

---

Siegfried Holstein

## Pilze (Teil II)

### Böse Buben – Knollenblätterpilze

Eigentlich gehört es zum fundamentalen Grundwissen eines jeden Pilzsammlers, die Merkmale der Pilze zu kennen, die in Mitteleuropa über 90% der tödlichen Vergiftungen nach Pilzgenuß verursachen. Aber leider sieht die Praxis anders aus. Die einen schützen sich sicher dadurch, daß sie überhaupt keine Blätterpilze verzehren und andere wiederum behaupten, nur Röhrenpilze und Champignons einzusammeln, weil sie diese vermeintlich sicher kennen. Und da geht das Dilemma los. Die häufigste Verwechslung geschieht nämlich mit Champignons, im deutschen Sprachraum auch als Egerlinge bezeichnet.



Kambodscha 20.03.2000, MiNr. 2067 – Bl. 268  
Amanita phalloides

Immer wieder lassen sich leichtsinnige Pilzsucher von der erhabenen Schönheit der Knollenblätterpilze, ihrem honigsüßen Duft und nußartigen Geschmack dazu verleiten, sie auch zu verzehren. Von einer Geschmacksprobe, wie sie zum Beispiel bei Täublingen üblich ist, ob scharf oder mild, ist hier natürlich dringend abzuraten. Das Gift eines Pilzes reicht aus, um einen Menschen zu töten.

Die Begegnung mit Knollenblätterpilzen löst jedes Mal einen Schauer in mir aus und ich habe mich manches Mal gefragt, wo nehmen diese bösen Buben nur die Kraft her, ganze Familien auszurotten.

Nachfolgend nun der Steckbrief dieser furchtbaren Brüder.



Moldawien 23.3.1996, MiNr. 194 Amanita virosa

Der bekannteste unter ihnen heißt Grüner Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*). Sein Hut kann einen Durchmesser von 15 cm erreichen,

Allen gemeinsam ist ein knollig verdicktes Stielende, das wie in einem aufgerissenen weißen Säckchen steht, die Botaniker nennen es Volva. Diese Volva steckt jedoch zuweilen tief im Humus und kann leicht beim oberirdischen Abschneiden des Pilzes übersehen werden. Deshalb Achtung: Stielbasis anschauen! Der Stiel trägt oft einen Ring oder eine herunterhängende Manschette und auf dem Hut können sich kleine weiße Hüllreste befinden. Dies sind allerdings unsichere Zeichen, denn sie können auch fehlen. Was die bösen Buben alle als untrügliches Zeichen besitzen, sind weiße und im Alter zumindest weißliche Lamellen. Das unterscheidet sie wesentlich von den Egerlingen, die nie weiße Lamellen haben.

Kambodscha 20.3.2000, MiNr. 2066 Amanita verna



ist jung glockig, später aufgeschirmt und hell grünlich-oliv bis gelbgrün gefärbt. Das Fleisch ist bis auf den Bereich unter der Huthaut, die abziehbar ist, in allen seinen Teilen weiß, unter der Huthaut grüngelb. Er kommt vom zeitigen Frühjahr bis in den Spätherbst hinein vor allem in Laub- und Laubmischwäldern vor. Er lebt vorzugsweise mit Eichen und Buchen als Mykorrhiza-Pilz in Symbiose. Seine Giftigkeit beruht auf den hohen Gehalt an Ama- und Phallotoxinen. 50 g Frischpilz enthalten 5-7 mg Amatoxin und das reicht, um ein Pilzgericht mit tödlichen Folgen zu zubereiten.

Der kleinere Bruder des Grünen ist der Frühlings-Knollenblätterpilz (*Amanita verna*). Sein Hut wird nur 4-8 cm im Durchmesser und auch sonst ist sein Habitus zierlicher, trügerischer, denn vom Giftgehalt entspricht er seinem großen Bruder. Er ist aber in allen seinen Teilen weiß, bis auf die Huthaut, die auch elfenbeinfarben sein kann, es fehlt jedoch jede Spur von Grün. In dem Zusammenhang muß noch erwähnt werden, daß es in Vergangenheit viel Streit unter den Mykologen um seine Anerkennung als eigenständige Art gab. Heute wird er von der weißen Form des Grünen Knollenblätterpilz, dem Weißen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides* var. *alba*) getrennt behandelt. Seine Ansprüche an den Standort unterscheiden sich insofern, daß er wärmere Lagen und dort Eibkastanien- und Eichenmischwälder bevorzugt.

Der dritte im Bunde ist der Kegelhütige Knollenblätterpilz (*Amanita virosa*). Sein Bekanntheitsgrad steht zu Unrecht so weit hinter dem seines grünen Verwandten. Er besitzt sogar noch eine weitere nachgewiesene Giftstoffgruppe, die Virotoxine, und zum anderen ist die Verwechslungsgefahr mit Champignons durch seine rein weiße Farbe ungleich größer. In Deutschland ist die Art in höheren Lagen verbreitet und im Tiefland selten. Als Mykorrhiza-Pilz lebt er in Symbiose mit Nadelbäumen, vorzugsweise mit Fichten.

Die ganz besonders tückische Vergiftungs-Symptomatik wird als Phalloides-Syndrom bezeichnet. Sie besteht aus vier Phasen:



Niederländische Antillen 19.2.1997, MiNr. 889 Amanita virosa

1. Phase Latenzzeit bis zum Auftreten erster Symptome: 6–12 Stunden
2. Phase Bauchschmerzen, Übelkeit, Koliken und Durchfall, Elektrolytverlust mit Wadenkrämpfen (12-24 Stunden)
3. Phase 2. Latenzzeit mit trügerischer Besserung, wiederum 12–24 Stunden
4. Phase irreversible Leberschädigung mit Gelbsucht, Magen- und Darmblutungen, Nierenversagen, Bewußtseinstörungen und Tod nach 4 bis 7 Tagen im Leberkoma.

Damit es nicht zu diesem Ende kommt, ist Aufklärung der vielen Hobbypilzsammler in unserem Land oberstes Gebot. Dafür stehen Pilzberatungsstellen zur Verfügung. Und nicht zuletzt trägt auch diese kleine Publikation zum Erreichen dieses Ziels bei.

Der Vollständigkeit halber muß noch ein „Knolli“ erwähnt werden: Der Gelbe Knollenblätterpilz (*Amanita citrina*). Bis auf die Giftigkeit besitzt er im Wesentlichen die Merkmale seiner bösen Brüder in der Familie der Amanitaceae – Blätterpilze. Sein Hut ist jung halbkugelig, dann aufschirmend und in der Farbe von zitronengelblich über hell grünlichgelb bis zu rein weiß. Oft finden sich Hüllreste auf der Huthaut. Die Volva ist anliegend und verbleibt bei Aufnahme des Pilzes wie eine Eierschale zerbrechlich im Boden zurück. Ganz typisch ist sein Geruch nach Kartoffelkeimen. Er enthält die Substanz Bufotenin, ein Drüsensekret von Kröten, das sich bei oraler Aufnahme für uns Menschen als harmlos herausgestellt hat. Wegen seines dumpfen Geschmacks und der hohen Verwechselungsgefahr mit tödlich giftigen *Amanita*-Arten ist er für Speisewecke aber nicht geeignet.



Bhutan 22.08.1989, MiNr. 1136 Amanita citrina

#### Literaturquellen

Bresinsky, Andreas u. Helmut Besl, Giftpilze,  
Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart, 1985  
Michel-Kataloge, Schwaneberger Verlag GmbH, München, 2003–2010

wird fortgesetzt

## Übersicht der bisher weltweit emittierten Marken und Blocks mit Knollenblätterpilzen als Hauptmotiv

Land/Postverwaltung	T	M	J	Mi-Nr.	Katalog	Wert KZ	Währung	Format in mm	Deutscher Pilzname (trivial)
Algerien	21. 07. 1983			828	Afrika	0.8 (DA)	Dinar	30 x 40	Grüner Knollenblätterpilz
Angola	06. 12. 1993			946A+C	Afrika				
Angola	23. 09. 1999			1400	Afrika	500 NKZ	Kwanza	31 x 40	Grüner Knollenblätterpilz
Antigua und Barbuda	26. 03. 2001			3425	Amerika	1 Milli. KZT	Kwanza Reaju	29 x 43	Grüner Knollenblätterpilz
Belgien	14. 09. 1991			2470	Europa	1.65 \$	Ostkarib Dollar	28 x 43	Grüner Knollenblätterpilz
Benin	17. 10. 1985			420 A	Afrika	14 (F)	(Franc)	51 x 45	Grüner Knollenblätterpilz
Benin	17. 10. 1985			420 C	Afrika	40 F	CFA-Franc	30 x 41	Grüner Knollenblätterpilz
Bhutan	22. 08. 1989			1186	Asien	25 nu	Ngultrum	43 x 29	Gelber Knollenblätterpilz
Bosn. Serbische Rep.	26. 05. 2008			431	Europa	0.70 (M)	(Marka)	40 x 30	Grüner Knollenblätterpilz
Bulgarien	19. 03. 1991			3886	Europa	5 CT	Stotinki	40 x 50	Grüner Knollenblätterpilz
Bulgarien	19. 03. 1991			3887	Europa	10 CT	Stotinki	40 x 50	Frühlings-Knollenblätterpilz
Deutsche Dem. Rep.	19. 03. 1974			1939	Europa	35 (P)	Pfennige	29 x 36	Grüner Knollenblätterpilz
Ghana	18. 12. 1990			1456	Afrika	500 c	Cedi	43 x 29	Grüner Knollenblätterpilz
Ghana	09. 07. 1997			2531	Afrika	550 c	Cedi	29 x 43	Grüner Knollenblätterpilz
Grenada	21. 10. 2002			5081	Amerika	1.50 \$	Ostkarib Dollar	28 x 42	Grüner Knollenblätterpilz
Grenada (Grenadinen)	12. 08. 2002			3813-BI	Amerika				
Guinea	20. 12. 1996			1612	Afrika	300 f	CFA-Franc	100 x 70	Grüner Knollenblätterpilz
Guinea	06. 11. 1999			2599-BI/608	Afrika			33 x 44	Kegelhütiger Knollenblätterpilz
Guinea					Afrika	3000 F	CFA-Franc	85 x 70	Gelber Knollenblätterpilz

Land/Postverwaltung	T M J	Mi-Nr.	Katalog	Wert/KZ	Währung	Format/mm	Deutscher Platzname (trivial)
Guinea	08. 11. 1999	2558 - Bl607	Afrika	2500 F	CFA-Franc	85 x 70	Grüner Knollenblätterpilz
Guinea-Bissau	13. 05. 1988	993	Afrika	800 P	Guinea-Peso	50 x 40	Grüner Knollenblätterpilz
Guyana	28. 06. 1993	4136	Amerika	7,65 \$	Guyana-Dollar	50 x 35	Grüner Knollenblätterpilz
Guyana	06. 05. 1999	6542	Amerika	60 \$	Guyana-Dollar	32 x 41	Grüner Knollenblätterpilz
Jugoslawien	18. 06. 1999	2914	Europa	6 (ND)	(Neue Dinar)	29 x 37	Kegelhütiger Knollenblätterpilz
Jugoslawien	18. 06. 1999	2916 - 2917	Europa	12 (ND)	(Neue Dinar)	165 x 115	Grüner Knollenblätterpilz
Kambodscha	23. 03. 1995	1503	Asien	100 R	Riel	33 x 45	Grüner Knollenblätterpilz
Kambodscha	20. 03. 2000	2067 - Bl268	Asien	4500 R	Riel	85 x 110	Grüner Knollenblätterpilz
Kambodscha	20. 03. 2000	2066	Asien	4000 R	Riel	33 x 44	Frühlings-Knollenblätterpilz
Kambodscha	25. 02. 2001	2175 - Bl 282	Asien	5400 R	Riel	110 x 85	Grüner Knollenblätterpilz
Komoren	00. 00. 1998	1399	Afrika	400 fc.	CFA-Franc	23 x 36	Gelber Knollenblätterpilz
Komoren	25. 01. 1999	1479	Afrika	150 F	CFA-Franc	29 x 43	Gelber Knollenblätterpilz
Komoren	25. 01. 1999	1480	Afrika	150 F	CFA-Franc	29 x 43	Grüner Knollenblätterpilz
Komoren	02. 03. 2009	2085 - Bl 469	Afrika	3000 F	CFA-Franc	148 x 107	Grüner Knollenblätterpilz
Kongo (Brazzaville)	13. 07. 1999	1634	Afrika	450 F	CFA-Franc	42 x 30	Grüner Knollenblätterpilz
Kuba	15. 02. 1988	3157	Amerika	2 (C)	Centavo	34 x 44	Gelber Knollenblätterpilz
Lesotho	15. 06. 1998	1316	Afrika	1 M	Maloti	43 x 29	Grüner Knollenblätterpilz
Lesotho	20. 08. 2007	1990	Afrika	15 M	Maloti	29 x 43	Grüner Knollenblätterpilz
Lesotho	20. 08. 2007	1991	Afrika	6 M	Maloti	29 x 43	Grüner Knollenblätterpilz
Malediven	02. 01. 2001	3690	Afrika	7 Rf	Rufiyaa	29 x 43	Grüner Knollenblätterpilz

Land/Postverwaltung	T M J	Mi-Nr.	Katalog	Wert/KZ	Währung	Format in mm	Deutscher Platzname (trivial)
Mali	15. 03. 1996	1494	Afrika	225 F	CFA-Franc	43 x 28	Gelber Knollenblätterpilz
Mali	15. 03. 1996	1493	Afrika	225 F	CFA-Franc	43 x 28	Grüner Knollenblätterpilz
Mali	15. 03. 1996	1491	Afrika	225 F	CFA-Franc	43 x 28	Frühlings-Knollenblätterpilz
Moldawien	23. 03. 1996	192	Europa	0,65 L	Leu	28 x 46	Grüner Knollenblätterpilz
Moldawien	23. 03. 1996	194	Europa	2,4 L	Leu	28 x 46	Kegelhütiger Knollenblätterpilz
Mongolei	01. 02. 2003	3445	Asien	400 TUG	Tugrik	39 x 22	Grüner Knollenblätterpilz
Nevis	12. 08. 1997	1154	Amerika	1 \$	Ostkarib. Dollar	28 x 42	Grüner Knollenblätterpilz
Niederländische Antillen	19. 02. 1997	889	Amerika	50 c	Cent	36 x 25	Kegelhütiger Knollenblätterpilz
Paraguay	19. 01. 1985	3840	Amerika	4 Gs	Guarani	40 x 60	Grüner Knollenblätterpilz
Polen	08. 05. 1992	1093	Europa	20 GR	Groszy	55 x 29	Grüner Knollenblätterpilz
Rumänien	02. 12. 1989	U 1436	Europa	xxx xxx	xxx	160 x 115	Grüner Knollenblätterpilz
Rumänien	xxx xxx 1993	U 1576	Europa	25 L	Rumän. Leu	160 x 113	Grüner Knollenblätterpilz
Rumänien	xxx xxx 1993	U 1576a	Europa	25 L	Rumän. Leu	160 x 113	Grüner Knollenblätterpilz
Rumänien	05. 08. 1994	5010	Europa	280 L	Rumän. Leu	33 x 48	Grüner Knollenblätterpilz
Rumänien	13. 09. 1994	U 1665	Europa	60 Lei	Rumän. Leu	160 x 115	Gelber Knollenblätterpilz
Russ. Föderation, Rubel	20. 08. 2003	1109	Europa	2,50 R	Rubel	33 x 33	Grüner Knollenblätterpilz
Sambia	09. 09. 2002	1412	Afrika	2500 K	Kwacha	43 x 29	Grüner Knollenblätterpilz
San Marino	18. 09. 1992	1517	Europa	xxx xxx	xxx	29 x 38	Grüner Knollenblätterpilz
Sankt Vincent	23. 02. 1998	4313	Amerika	1 \$	Ostkar. Dollar	28 x 42	Grüner Knollenblätterpilz
Sankt Vincent	15. 03. 2001	5196	Amerika	1,1 \$	Ostkar. Dollar	29 x 43	Grüner Knollenblätterpilz
Senegal	27. 08. 1999	1797	Afrika	60 F	CFA-Franc	30 x 40	Grüner Knollenblätterpilz
Senegal	27. 08. 1999	1799	Afrika	220 F	CFA-Franc	30 x 40	Kegelhütiger Knollenblätterpilz

Land/Postverwaltung	T	M	J	Mi-Nr.	Katalog	WertKZ	Währung	Format in mm	Deutscher Plzname (trivial)
Sierra Leone	30. 09. 2009			5218	Afrika	1700 Le	Leone	41 x 31	Grüner Knollenblätterpilz
Sowjetunion	15. 05. 1986			5603v	Europa	4 K	Kopeken	28 x 40	Grüner Knollenblätterpilz
Sowjetunion	15. 05. 1986			5603	Europa	4 K	Kopeken	106 x 150	Grüner Knollenblätterpilz
Spanien	18. 02. 1994			3142	Europa	29 (Pla)	Peseta	41 x 29	Grüner Knollenblätterpilz
Südafrika (Ciskei)	01. 12. 1988			145	Afrika	16 c	Cent	31 x 48	Grüner Knollenblätterpilz
Tansania	14. 12. 1996			2515	Afrika	300 (Sh)	Tansan-Shilling	29 x 43	Grüner Knollenblätterpilz
Togo	16. 11. 1995			2341	Afrika	200 F	CFA-Franc	29 x 43	Kegelhütiger Knollenblätterpilz
Tschad	15. 04. 1996			1265	Afrika	150 F	CFA-Franc	30 x 43	Grüner Knollenblätterpilz
Tschad	15. 04. 1996			1271 - B1 244	Afrika	xxx xxx	xxx	112 x 82	Kegelhütiger Knollenblätterpilz
Tschad	15. 10. 1996			1399	Afrika	400 F	CFA-Franc	43 x 30	Grüner Knollenblätterpilz
Tschechoslowakei	05. 09. 1989			3018	Europa	1 Kcs	Koruna	28 x 34	Grüner Knollenblätterpilz
Tschechoslowakei	05. 09. 1989			3019	Europa	2 Kcs	Koruna	28 x 34	Kegelhütiger Knollenblätterpilz
Türkei	16. 11. 1995			3063	Europa	5000 Lira	Türk. Lira	27 x 41	Grüner Knollenblätterpilz
Türkisch-Zypern	31. 03. 1997			444	Europa	15 Bin L	Bin Lira	27 x 41	Grüner Knollenblätterpilz
Uganda	26. 11. 2001			2430 - B1 344	Afrika	3000 (Sh)	Uganda-Shill.	100 x 70	Grüner Knollenblätterpilz
Ungarn	30. 12. 1986			3871 A+B	Europa	2 Ft	Forinth	29 x 40	Grüner Knollenblätterpilz
Vietnam (Soz. Republik)	21. 01. 1991			2276	Asien	300 d	Dong	32 x 43	Grüner Knollenblätterpilz
Vietnam (Soz. Republik)	21. 01. 1991			2277	Asien	1000 d	Dong	32 x 43	Kegelhütiger Knollenblätterpilz

Ulrich Oltersdorf

## Pistazien

Die Pistazien gehören zur gleichen Familie wie die Cashews.

Pistazien (auch Pistazienüsse, Pistazienmandeln; Pimpernüsse; grüne Mandel; syrische, sizilianische und Aleppönüsse; engl. pistachio nut) zählen zu den Steinfrüchten; botanisch gesehen sind sie jedoch keine Nüsse.

Der Pistazienbaum (Pistacia vera, „Echte Pistazie“) (Fam. Anacardiaceae) (gleiche Familie wie der Kaschubaum) wird bis zu 12 m hoch und bis zu 300 Jahre alt. Die Kerne sind oval und besitzen eine dünne, harte Schale; der Pistaziensamen hat eine bräunliche Haut und ein hellgrünes Inneres (die Keimblätter).

Sie haben eine lange Tradition, seit über 5000 Jahre werden sie im östlichen Mittelmeerraum angebaut. International bedeutende Anbaugelände für Pistazien sind der Iran, die USA und die Türkei, sowie Griechenland (Insel Ägina); Italien (Sizilien); Tunesien und Syrien (Region um Aleppo).

Vor dem Verzehr muß die Schale geöffnet werden, da nur der Kern essbar ist. Pistazien werden der Einfachheit halber meistens schon aufgebrochen in den Handel gebracht. Pistazien kommen meist geröstet und gesalzen sowie geschält oder ungeschält als Knabberlei in den Handel. Der Geschmack ist süßlich, mandelartig, gleichzeitig kräftig würzig. In den Anbauländern kann man sie in der Saison auch frisch und ungeröstet kaufen. Dann schmecken sie zart und knackig. Weitere Verwendung finden sie in der Süßwarenproduktion (Mozartkugeln, Pralinen, Baklava), für Speiseeis und in der Wursterzeugung (z. B. Mortadella), für Füllungen von Geflügelbraten; püriert zu Reis (als Pilaw). Es gibt auch Pistazienhonig.

Pistazien sind nährstoffreich (20% Eiweiß, 50% Fett; VitA, B's; Calcium) und gelten als gesund; sie „schützen“ vor Krebs und Herzinfarkt. Bedingt durch den hohen Fettgehalt werden die Pistazien relativ schnell ranzig; sie sind also kühl zuzulagen.

Es gibt eine Reihe von Marketingaktionen für Pistazien (besonders aus den USA) <http://>



[www.pistachios.org/](http://www.pistachios.org/)) und weitere Informationen sind bei <http://de.wikipedia.org/wiki/Pistazie> und in der Ernährungsdenkwerkstatt nachzulesen.

- Briefmarken mit Pistazienbäumen bzw. den Pistazien gibt es in
- Algerien (Mi 1500–1501), 25.10.2006 – Nationaler Tag des Baumes – Atlantische Pistazie (*Pistacia atlantica*) (Abb)
  - Griechenland (Mi 2476–2481) 19.9.2008, Traditionelle griechische Produkte – Pistazien (Abb)
  - Jordanien (Mi 1814–1816), 7.8.2003, immergrüne Bäume. – Atlantische Pistazie (*Pistacia atlantica*)
  - Niederlande (Mi 2584–2586; Block 113) 8.7.2008 Blockausgabe: Grenzenlose Niederlande (I)
  - Aruba und Niederländische Antillen – Krustenschinken, Banane, Pistazienlikör
  - Somalia (Mi 607–610) 6.11.1996, Früchte – Echte Pistazie (*Pistacia vera*)
  - Syrien (Mi 2245) 26.12.2006, Tag des Baumes – Atlantische Pistazie (*Pistacia atlantica*) (Abb).



Ulrich Oltersdorf

## Die Cashew–Nuß vom Kaschubaum

Der Kaschubaum (*Anacardium occidentale*) (auch Kaschu, Acajubaum; Elefantenlaus; Akaschu, Anakardius, Kernel oder Nierenbaum genannt) wird heutzutage fast ausschließlich mit dem englischen Namen – cashew – angesprochen, und ist ein zur Familie der Sumachgewächse (Anacardiaceae) gehöriger Baum (bis zu 10–15 Meter hoch). Portugiesen entdeckten diesen Baum als erste Europäer im Nordosten Brasiliens. Kaschu leitet sich über den portugiesischen Namen Caju oder auch Cajueiro aus dem indischen Tupi Acaju „Nierenbaum“ ab.

Er wächst in tropischem Klima, und verwendet werden Kaschuäpfel; Kaschuöle und Kaschukerne.

Der Kaschuapfel ist eine Scheinfrucht – er ist ein fleischig verdickter Fruchts蒂el (ca. 5 bis 10 cm lang; birnen- oder paprikaformig; gelb–rote Färbung bei der Reife). Kaschuäpfel sind sehr geschmacksintensiv, süßsäuerlich, ein wenig apfelartig und enthalten viel Vitamin C. Die Frucht ist nicht haltbar, sie verdirbt bereits ein Tag nach der Ernte. Sie wird zu Saft und Marmelade verarbeitet; in Brasilien wird das Getränk Cajuna hergestellt, dem eine medizinische und rituelle Wirkung zugesprochen wird. In Indien wird die getrocknete Frucht als Cashew-Candy (analog Trockenfeige) verzehrt; in Mozambique wird daraus Kaschuwein hergestellt.

Cashew-Schalenöl wird aus dem mittleren Teil der Fruchtwand der Cashewfrucht gewonnen. Es wird technisch und auch naturheilkundlich genutzt. Am Fruchts蒂el sitzt die eigentliche Frucht, die „Elefantenlaus“ genannt wird und die Kerne enthält, die im deutschsprachigen Raum fast ausschließlich mit dem englischen Namen als Cashewkerne oder Cashew-Nüsse gehandelt werden. Die Schalen werden entfernt, bevor die Cashew-Nüsse in den Handel kommen, sie enthalten u.a. ein toxisches (giftiges) Öl namens Cardol, das durch den Röstungs- oder Erhitzungsprozeß deaktiviert wird. Cashewnüsse werden roh, geröstet und gesalzen, karamellisiert oder gewürzt angeboten. Ihr Geschmack ist süßlich-nussig und weniger intensiv als der von Erd- oder Walnuß. Cashewkerne sind ein guter Lieferant von Mineralstoffen (z.B. Magnesium, Eisen).



Das Öl aus den Kernen ergibt das schmackhafte Acajubaum-Speiseöl.

Die Haupterzeuger-Länder sind in der Reihenfolge: Nr. 1 Vietnam, gefolgt von Nigeria; Indien; Elfenbeinküste; Indonesien; Brasilien; Philippinen; Tanzania, Guinea-Bissau; Mozambique, Benin; Thailand, Ghana, Malaysia, Kenia, Sri Lanka, Madagaskar, Senegal, Burkina Faso, Mexiko (Nr. 20 der FAO Statistik).

Für Cashew-Nüsse gibt es ein gutausgebautes Marketing (z.B. [www.nucis.de](http://www.nucis.de)) und damit viele Informationen; weitere Informationen sind bei <http://de.wikipedia.org/wiki/Cashew> und in der Ernährungsdenkwerkstatt zu finden.

Die Cashew (Kaschu) gibt es auf Briefmarken aus





- Anguilla (Mi 972–987) 30.4.1997, Freimarken: Einheimische Früchte – *Anacardium occidentale*
- Antigua und Barbuda (Mi 719–736) 11.7.1983, März 1985, Freimarken: Früchte, Blüten, Wappen. Kaschunuß (*Anacardium occidentale*)
- Belize (Mi 1233–1236); 19.4.2000, Einheimische Früchte
- Benin (Mi 491–493) 23.1.1990, Früchte und Blumen – Kaschunuß; Portomarken (Mi 5–8) 25.9.1978, zwei Früchte – Kaschunuß (*Anacardium occidentale*)
- Brasilien (Mi 1843–1844) 1.9.1981, Freimarken: Landwirtschaftliche Produkte – Kaschu–Früchte (*Anacardium occidentale*); (Mi 2752–2757) 28.5.1997, 1999, Freimarken: Früchte. (Abb.); Mi Nr. 3329 (Block 125); (Mi 3455; Block 132) 29.10.2003, Blockausgabe: Exportprodukte (Abb.); 11.09.2006 – Der größte Kaschubaum der Welt – Kaschunuß (*Anacardium occidentale*), gepflanzt mutmaßlich 1888, Parnamirim (Abb.)
- Dominica (Mi 730–43) 1.12.1981/Juli 1985 – Freimarken – Blumen und Kaschu
- Elfenbeinküste (Mi 493) 18.9.1976 Kaschubaum – Frucht des Kaschubaumes (*Anacardium occidentale*)
- Französisch–Polynesien (Mi 788–799) 24.6.1999, einheimische Früchte.
- Jungfernseln (Mi 1105–1111) 10.7.2004, Freimarken: Früchte. (Abb.)
- Kap Verde (Mi 627–630) 29.2.1992, Tropische Früchte – Kaschu (*Anacardium occidentale*)
- Kenia (Mi 745–762) 28.2.2001, Freimarken: Nutzpflanzen – Kaschunuß (*Anacardium occidentale*)
- Komoren, Portomarken (Mi 6–17) 19.11.1977, Fauna und Flora. Kaschu
- Kuba (Mi 859–863) 19.8.1963, Früchte
- Mali (Mi 780–784) 9.6.1980, Früchte (II)
- Mocambique (Mi 828–839) 24.7.1981, Freimarken: Nutzpflanzen – Kaschuf Frucht (Mi 1308–1311) 11.4.1994, Pflanzen – Kaschubaum (*Anacardium occidentale*)



- Montserrat (Mi 1155–1170) 10.10.2001, Freimarken: Einheimische Früchte – Kaschunuß (*Anacardium occidentale*) (2002 – mit Aufdruck) (Abb.)
- Nevis (Mi 1197–1210) 9.3.1998, 22.3.2000, Freimarken: Früchte.
- Niederländische Antillen (Mi 1391 bis 1400) 31.8.2005, Früchte – Kaschunuß (*Anacardium occidentale*)
- Nicaragua (Mi 1469–1478) 15.5.68, Tropenfrüchte – Kaschu (*Anacardium occidentale*)
- Panama (Mi 1703–1705) 18.5.1990, Einheimische Früchte.
- Peru (Mi 2205–2210) 6.8.2007, Arzneidrogen – Kaschunuß (*Anacardium occidentale*) (Abb.)
- Samoa (Mi 516–534) 28.9.1983, 11.4.1984, 11. April. Freimarken: Früchte – Kaschunuß (*Anacardium occidentale*)
- El Salvador (Mi 2054–2058; Block 49) 28.5.1997, Tropische Früchte (I)
- Senegal (Mi 315–8) 6.11 und 18.12.1965 Früchte – Kaschu (*Anacardium occidentale*) (Mi 1131–1134) 30.5.1991, Nutzpflanzen.
- St. Lucia (Mi 1237–1250) 5.12.2005, 1.4.2010, Freimarken: Früchte – Kaschunuß (*Anacardium occidentale*) (Abb.)
- Sao Tomé und Príncipe (Mi 3903–3907; Block 678) 31.3.2009, Affen und Früchte – Kaschunuß (*Anacardium occidentale*)
- St. Vincent Grenadinen (Mi 1106–1117) 20.5.1994 – Nutzpflanzen
- Surinam (Mi 1005–1016) 12.11.1983, Blüten – Kaschunuß (*Anacardium occidentale*)
- Tanzania (Mi 4093–4097; Block 544) 10.06.2003 – Nutzpflanzen – Kaschunuß (*Anacardium occidentale*)
- Togo (Mi 1952–1956) 21.4.1986, Früchte. (Mi 3399–3403; Block 491) 15.6.2010, Früchte Kaschunuß (*Anacardium occidentale*)
- Vietnam–Süd (Mi 378–381) 12.1.1967, Früchte – Kaschunuß (*Anacardium occidentale*)



# Geschichte der Kartoffel Teil 13

## Der Vater der Idaho-Kartoffel

1872 fand Luther Burbank in seinem Garten eine einzelne rote Kartoffelbeere, die auch von den Vögeln verschmäht wurde. Burbank suchte und fand weitere zweiundzwanzig

Beeren, die von der Kartoffel-Sorte „Early Rose“ stammten. Er pflanzte diese dreiundzwanzig Beeren ein, die alle Knollen trugen: Die Geburtsstunde der großen Kartoffel. Für 150 Dollar verkaufte Burbank diese Knollen an J. H. Gregory in Marblehead, Massachusetts, der diese Varietät „Burbank Seedling“ taufte. Zehn Stück durfte Burbank behalten; er nahm diese mit nach Kalifornien und pflanzte sie dort ein.



Luther Burbank  
(1849–1926)

Nicht unerwähnt bleiben soll der Chemiker und Botaniker George Washington Carver, der – im Süden der Vereinigten Staaten als Sklave geboren – einer der berühmtesten Botaniker der USA wurde, Carver forschte in einem Laboratorium in Georgia an mehr als ein-

hundert Pflanzen wie Erdnüssen, Süßkartoffeln, Mais und Kartoffeln, um ihre Verwendungsmöglichkeiten zu prüfen.

Luther Burbank begann in einem Garten in New England eine besonders große Kartoffelsorte zu züchten. Er wird heute als „Vater der Idaho-Potato“ bezeichnet. Diese riesigen Idaho-Knollen der Sorte „Russet Burbank“, in Silberfolie und mit Kräuterkäse, bekommen deutsche Konkurrenz: Im Max-Planck-Institut für molekulare Pflanzenphysiologie in Göl-

mlar bei Potsdam ist ein Gen aus dem Zuckerstoffwechsel des Hefepilzes *Saccharomyces* in die Kartoffelpflanze eingeschleust worden, mit dem Ergebnis, daß die Knollen bis zu dreimal so groß wie normal wurden und bis zu zwei Kilogramm wogen.



George Washington  
Carver (1864–1943)

Die „Russet Burbank“, heute die wichtigste Kartoffelsorte auf dem nordamerikanischen Markt, wird in der ersten Mai-Woche gepflanzt und in der ersten Oktober-Woche geerntet; sie benötigt viel Wasser, ist schwierig anzubauen, und die Lagerhaltung erfordert eine



USA 1976  
Staatsflagge von Idaho mit Knolle

genaue Einhaltung der Luftfeuchtigkeit. Die Farmer auf dem Snake River Plain in Nevada bekommen in guten Jahren zwischen zwei und drei Dollar je Zentner, für Lagerkartoffeln zumeist nur um die siebzig Cents. Da macht's nur die Menge. Bedauerlicherweise sind an einer Pflanze nur wenige Knollen, so daß der Gesamtertrag gleichbleibt.

Als „Potato Country U.S.A.“ bezeichnet sich der Bundesstaat Washington, der aufgrund seiner klimatischen Bedingungen (reicher vulkanischer Boden, Wasser (bisher noch) im Überfluß und lange Wachstumsphase) den durchschnittlichen Kartoffelertrag je acre in den Vereinigten Staaten um das Doppelte übertrifft. Wisconsin ist der größte Produzent roter Kartoffeln und der drittgrößte Produzent von Kartoffeln – hinter Idaho und Washington.

## Olivier de Serres vergibt einen Namen

Der Franzose Olivier de Serres (1539–1619) aus Prudel bei Villeneuve-de-Berg veröffentlichte 1599 eine Schrift für den französischen „Hausvater“: „Théâtre d'Agriculture et Mesnages des Champs“, in dem er Ratschläge für den Anbau von Pflanzen und für die Gestaltung von Gärten gibt. Er schreibt über die Kartoffel:

„Et arbuſte, dit Cartoufle, porte fruitz de meſme nom, ſemblable a truffez et par d'aubunſ ainſi appellé. Il eſt venu de Suiffe en Dauphiné depuis peu de temps en ça.“

Ist es denkbar, daß der Setzer in der nur von Kerzen beleuchteten Druckerei-Officin aus dem handgeschriebenen „Tartoufle“ (vom italienischen „taratuffi“, Trüffel) die „Cartoufle“ machte und de Serres diesen kleinen Fehler beim Korrekturlesen nicht bemerkte? Ein Fehler, der zu einer neuen Namensgebung für den Erdapfel in Deutschland führt? Der Unterschied zwischen einem Versal-„T“ und einem Versal-„C“ ist nur marginal (ein Strich da, ein Strich da nicht) und leicht zu verwechseln: Cartoufle wird Cartouflé. Diese Verwechslung hat der Knolle keinesfalls geschadet.

Das Buch von de Serres hatte großen Einfluß auf die französische Landwirtschaft, da es sich an den normalen Bürger wendet.

Der sechste Band des Werkes von Olivier de Serres beschäftigt sich mit dem Garten; er möchte die Gärten eingeteilt haben in Küchen-, Medizin-, Blumen- und Obstgärten, wozu dann noch die Weingärten kommen sollen. Küchen- und Obstgärten sollen die anderen Gärten räumlich übertreffen. De Serres verlangt völlige Symmetrie



Der Gartenarchitekt  
Olivier de Serres,  
Gärtner Heinrich IV.  
von Frankreich

bei der Gartengestaltung. Insbesondere in den medizinischen Gärten, auf künstlichen pyramidenförmigen Hügeln, sollen Heilkräuter und ausländische Pflanzen angepflanzt werden, um sie in Frankreich heimisch zu machen.

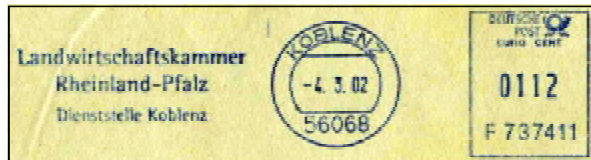
(wird fortgesetzt)

Frieder Zimmermann

## Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

### Selbstverwaltung und Dienstleister

Aufgrund der föderalen Struktur der Bundesrepublik Deutschland ist die Verteilung der Aufgaben in der Agrarverwaltung in den einzelnen Bundesländern höchst unterschiedlich geregelt. Rheinland-Pfalz knüpfte als neues Bundesland an die mit ihren Wurzeln ins 19. Jahrhundert reichende Tradition des Kammerwesens an und verankerte es in seiner Verfassung vom 18. Mai 1947 (Artikel 69, Alle Unternehmungen eines Bezirkes finden ihre öffentlich-rechtliche Organisation jeweils in den Industrie- und Handelskammern, Handwerkskammern, Landwirtschaftskammern und der Kammer der freien Berufe). Zunächst wurden drei eigenständige Kammerbezirke, Rheinhessen, Pfalz und Rheinland-Nassau, gebildet, die am 1. Januar 1948 mit der Übernahme von Aufgaben des Landwirtschaftsministeriums beauftragt wurden. Mit der gleichzeitigen Gründung der Bauern und Winzerverbände wurde die von der französischen Militärregierung mit ihrer Zustimmung zu Artikel 69 verbundene Auflage erfüllt, eine berufsständische, aber anders als die Kammern, in ihrer Arbeit politisch orientierte Organisation zu schaffen. Seit 1970 existieren die bis dahin drei, später zwei Kammern als eine per Landesgesetz manifestierte Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz.



Nach wie vor ist die Landwirtschaftskammer eine Körperschaft des öffentlichen Rechts und heute als modernes Verwaltungs- und Dienstleistungsunternehmen für den Berufsstand, die Betriebe, die hier lebenden und arbeitenden Menschen und für den ländlichen Raum tätig. Sie erledigt auf der Grundlage des Landesgesetzes über die Landwirtschaftskammer (LwKG) Selbstverwaltungsaufgaben und staatliche Aufgaben im Auftrag des Landes für die Landwirte, Winzer, Gärtner und Forstleute in Rheinland-Pfalz. Obwohl die Landwirtschaftskammer mit großem Sachverstand viele wichtige Aufgaben erfüllt, wird ihre Bedeutung für den Berufsstand und die Gesellschaft gelegentlich unterschätzt. Dabei wird übersehen, daß es zu der unbürokratischen, fachkundigen, zügigen, kostengünstigen und praxisnahen Art und Weise, in der die Kammer ihren gesetzlichen Auftrag erfüllt, keine gleichwertige Alternative gibt. Weder staatliche noch privatwirtschaftliche Einrichtungen wären dazu in der Lage. In die letzte rheinland-pfälzische Agrarverwaltungsreform war auch die Landwirtschaftskammer einbezogen. Im Zuge der Effizienzsteigerung, der Entbürokratisierung und der Kosteneinsparung wurden Verwaltungsvorgänge vereinfacht, Wege verkürzt und Kompetenzen gebündelt. Das Aufgabenspektrum der Kammer wurde erweitert und ihre Position so dauerhaft gefestigt. Damit sind die Voraussetzungen dafür geschaffen, daß sie auch in Zukunft den Betrieben mit Rat und Tat partnerschaftlich zur Seite steht und sie bei der Bewältigung der Herausforderungen des Marktes und der weiterhin anstehenden strukturellen Veränderungen konstruktiv begleiten kann.

In der Landwirtschaftskammer bilden gewählte Vertreter des landwirtschaftlichen Berufsstandes die ehrenamtlichen Entscheidungsgremien. Landwirte und Landfrauen, Winzer, Gärtner und Forstleute bestimmen hierin über Angelegenheiten von grundsätzlicher Bedeutung. Oberstes Beschlussorgan ist die Vollversammlung mit 80 Mitgliedern, davon



- 48 Inhaber land- und forstwirtschaftlicher Betriebe
- 9 mitarbeitende Familienangehörigen
- 7 hauptberufliche Arbeitnehmer
- 16 Vertretern landwirtschaftlicher Organisationen und Fachrichtungen.

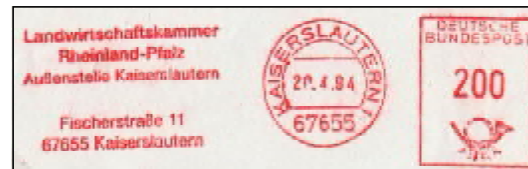
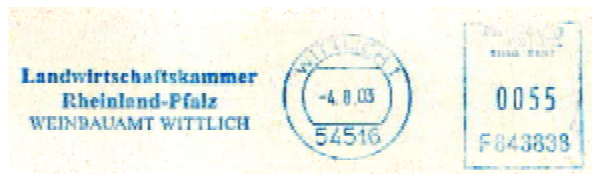
Die Vollversammlung wird auf sechs Jahre gewählt, und ihre Mitglieder üben ihre Tätigkeit ehrenamtlich aus. Sie beschließt über alle Angelegenheiten von grundsätzlicher Bedeutung. Sie bestimmt die Richtlinien, nach denen die Geschäfte der Landwirtschaftskammer zu führen sind und überwacht die Durchführung ihrer Beschlüsse durch den Vorstand. Dieser besteht aus dem Präsidenten, zwei Vizepräsidenten und acht weiteren Mitgliedern. Die Mitglieder des Vorstandes in der 7. Wahlperiode 2005–2011 sind

Präsident Ökonomierat Norbert Schindler MdB, Bobenheim am Berg  
 Erster Vizepräsident Heribert Meternich, Arnsböfen  
 Zweiter Vizepräsident Rudolf Schneichel, Kruft  
 Vertreterin der mitarbeitenden Familienangehörigen Christa Klauf, MdEP, Osann-Monzel  
 Vertreter der Arbeitnehmer Karlheinz Runck, Mühlhofen

Weitere Vorstandsmitglieder: Ökonomierat Leo Blum, Hillesheim-Niederbettingen, Eberhard Hartelt, Göllheim, Reinhold Hörner, Hochstadt, Reinhard Kappesser, Selzen, Ingo Steitz, Baden-heim, Manfred Zelder, Wittlich.

Die Vollversammlung wählt für die Dauer ihrer Wahlperiode ständige Ausschüsse nach Maßgabe der Geschäftsordnung. Derzeit erledigen 20 Ausschüsse die ihnen von der Vollversammlung oder vom Vorstand übertragenen Aufgaben.

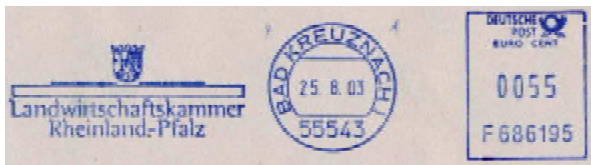
Das operative Geschäft, also die per Gesetz definierten Verwaltungs- und Dienstleistungsaufgaben, erfüllen rd. 300 hauptamtliche Mitarbeiter mit Direktor Alfons Schnabel an der Spitze in der Zentrale der Kammer in Bad Kreuznach sowie in den sechs Dienststellen in Alzey, Kaiserslautern, Koblenz, Neustadt an der Weinstraße, Trier und Wittlich.



Bei all ihren Aufgaben folgt die Kammer vorrangig ihrem gesetzlichen Auftrag, die Landwirtschaft im Einklang mit den Interessen der Allgemeinheit zu vertreten und zu fördern. Das bedeutet, die Kammer ist nicht neutral, sondern sie nimmt bewußt und eindeutig Partei, ohne dabei das Gemeinwohl aus dem Auge zu verlieren. In die politischen Willensbildung und Entscheidungsfindung bringt die Kammer die Belange des ländlichen Raums, der Landwirtschaft als wesentlichen Bestandteil der rheinland-pfälzischen Volkswirtschaft und der land- und forstwirtschaftlichen, wein- und gartenbaulichen Betriebe ein und vertritt sie. Dabei achtet sie in allen Bereichen und auf allen Ebenen darauf, daß die Umsetzung politischer Entscheidungen durch Organe der staatlichen Exekutive die Belange der Landwirtschaft berücksichtigt.

Das Aufgabengebiet Raumordnung und Naturschutz beispielsweise ist ein Bereich in dem die fachliche Vertretung der Position der Landwirtschaft überaus bedeutsam ist und im ländlich geprägten Flächenland Rheinland-Pfalz sehr häufig nachgefragt wird. Als Träger Öffentlicher Belange vertritt die Landwirtschaftskammer als berufsständische Vertretung der Landwirte die landwirtschaftlich-weinbaulichen Interessen gegenüber anderen Planungsträgern bzw. bringt diese in raumbedeutsame Planungen ein. Dies gilt insbesondere für die Regional- und Bauleitplanung (Flächennutzungs- und Bebauungspläne), Infrastrukturmaßnahmen (z.B. Straßen- Schienenplanungen, Energieversorgungsanlagen, Bodenordnungsverfahren), sowie für wasserwirtschaftliche, forstliche und naturschutzfachliche Planungen.

Dabei gilt es immer Betroffenheiten zu ermitteln, nachteilige Auswirkungen zu vermeiden, einen Flächenverbrauch sowohl für die flächenbeanspruchenden Maßnahmen an sich als auch für die regelmäßig zu erbringenden naturschutzfachlichen Ausgleichsverpflichtungen, die stets mit einem Verlust landwirtschaftlicher Nutzfläche verbunden sind, so gering wie möglich und so verträglich wie möglich zu halten. Besonderes Augenmerk liegt dabei auf dem Erhalt der Agrarstruktur. Eine verträgliche Umsetzung von Raumplanungen bei gleichzeitiger Sicherung und Erhalt der nicht vermehrbaren landwirtschaftlichen Nutzflächen sowie Betriebsstandorte ist das Hauptanliegen. Bei geplanten Bauvorhaben im Außenbereich berät und betreut die Kammer die Betriebe bei den von der Standortsuche bis zur Genehmigung auftretenden Fragestellungen zur



Bauleitplanung, Naturschutz, Wasserwirtschaft, Erschließung, etc. Im Rahmen des von den Baugenehmigungsbehörden durchgeführten Beteiligungsverfahrens, beurteilt sie ob das Vorhaben dem Betrieb dient und damit die Privilegierungsvoraussetzungen erfüllt sind. Für alle weiteren Themen, die die Landwirtschaft und den Weinbau in der Fläche betühren und Auswirkungen auf die Landwirtschaft bzw. die Agrarstruktur im Raum haben, stehen die Mitarbeiter des Referates Raumordnung und Naturschutz beratend zur Verfügung.

Eine wesentliche Aufgabe der Kammer, die der Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit und der Zukunftssicherung der Betriebe und des gesamten Berufsstandes dient, ist die Aus- und Fortbildung in insgesamt 14 landwirtschaftlichen und landwirtschaftsnahen Berufen. Gemeinsam mit den Ausbildungsbetrieben und den Berufsschulen an den Dienstleistungszentren ländlicher Raum ist sie Träger des dualen Systems der Ausbildung und führt die Vorbereitungskurse zur Meisterprüfung durch. Mitarbeiter der Landwirtschaftskammer beraten Schüler bei der beruflichen Entscheidung, informieren über Ausbildungsgänge, berufliche Perspektiven und über freie Ausbildungsplätze, helfen beim Abschluss des Ausbildungsvertrages, informieren über die Ausbildungsvergütung, Arbeitszeit und Urlaubsanspruch, begleiten die Auszubildenden während der Ausbildung und führen sie zur Abschlussprüfung, helfen bei Konfliktsituationen in der Ausbildung, beraten und überprüfen die Ausbildungsbetriebe, informieren über die Fortbildungsmöglichkeiten, organisieren Lehrgänge und Prüfungen für die Fortbildung auf die Meisterprüfung.

An Bedeutung außerordentlich zugenommen hat in den vergangenen Jahren der Aufgabenbereich Beratungsdienstleistung. So wird neben der allgemeinen Unternehmensberatung eine gezielte Investitions- und Förderberatung angeboten und durchgeführt, die allein im vergangenen Jahr an 549 Investitions- und Fördervorhaben mit einem Investitionsvolumen von rd. 130 Millionen Euro entscheidend beteiligt war, wobei über 27 Millionen Euro Zuschüsse in Anspruch genommen werden konnten. Qualifizierte Beratung wird darüber hinaus vor allem in den Bereichen Bau und Technik angeboten. Die Realisierung baulicher Maßnahmen und die Entscheidung für eine agrartechnische Investition sind häufig von existenzieller Bedeutung für die Betriebe. Kompetente, von Eigeninteresse unbelastete Beratung durch die Experten der Kammer ist daher im Regelfall der erste Schritt, der das Vorhaben auf das zielführende Gleis setzt. Stellvertretend für das

gewachsene Interesse an Beratung sind die Bereiche Direktvermarktung und Einkommensalternativen. Durch ein verändertes Verbraucherverhalten werden insbesondere im Nahrungsmittelbereich regionale Produkte mit nachprüfbarer Herkunft und transparenten Verarbeitungswegen oder auch gastronomische und touristische Angebote von Bauer- und Winzerhöfen immer stärker nachgefragt. Die Kammer bietet den Betrieben hier vielfältige Unterstützung in Form von Schulungen und individueller Beratung, und sie schafft Anreize zu besonderen Qualitätsanstrengungen durch die Vergabe verschiedener Gütezeichen und Prämierungen, die darüber hinaus den Verbrauchern wichtige Orientierungshilfe geben. Informationen, die sich vorwiegend an Verbraucher richten, sind im Internetportal [www.landservice-rlp.de](http://www.landservice-rlp.de) zusammengefasst.

In Deutschlands größtem Weinbau treibenden Bundesland sind selbstverständlich die Aufgaben der Kammer, die sich in den Bereichen Anbau, Erzeugung und Vermarktung von Wein stellen, besonders zahlreich und bedeutsam. Von der Anerkennung der Reben, über die Führung von Weinbaukartei und Weinbergsrolle, die Verwaltung der Pflanzrechte, die Registrierung von Ernte- und Bestandsmeldungen, die Gewährleistung der Hektarertragsregelung bis zur Amtlichen Qualitätsweinprüfung ist es die Landwirtschaftskammer, die die gesetzlichen Vorgaben umsetzt. Sie sorgt dafür, daß die Mindestqualität der Weine gewährleistet ist, Marktstörungen vermieden werden und ein geschlossenes Rebgeleinde erhalten bleibt.

Mit der Landesprämierung für Wein und Sekt, mit dem Siegerweinwettbewerb, dem Wettbewerb der besten Ausschankweine in der Gastronomie um den Titel „Der Beste Schoppen“, mit Ausstattung der prämierten Weine mit Medaillen und der Verleihung des Schildes Haus der prämierten Weine an die ausgezeichneten Betriebe sowie mit einer offensiven Presse und Öffentlichkeitsarbeit hebt die Kammer in vielfältiger Weise die Weinbaubetriebe, die sich in besonderer Weise um Qualität bemühen, und ihre Erzeugnisse als Vorbild für andere und als Orientierungspunkte für qualitätsorientierte Verbraucher hervor. Den Weg zu prämierten Betrieben weist die Kammer auf [www.praemierung-rlp.de](http://www.praemierung-rlp.de).

Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz bietet allen privaten Waldbesitzern die Möglichkeit, sich über Fragen, die den Forstbetrieb betreffen, beraten zu lassen. Neben Einzelfragen können die Waldbesitzer Hilfestellung in speziellen Themenbereichen wie beispielsweise der





Förderung der Forstbetriebe, dem forstlichen Steuerrecht, dem Forst- und Jagdrecht und in Fragen der Tarif- und Ausbildung erwarten.

Im Ackerbau konzentrieren sich die Aktivitäten der Landwirtschaftskammer auf die Geschäftsführung der Fördergemeinschaft Braugerste, die Saatenanerkennung, Nachwachsende Rohstoffe und die Durchführung großtechnischer Versuche. Die Verbindung mit dem staatlichen Versuchswesen erfolgt über die Arbeit des Fachausschusses Pflanzliche Produktion und die Verbindung mit den Arbeitskreisen Düngung und Versuchswesen. In die Zuständigkeit des Fachbereichs Tierische Produktion fallen alle Betriebe mit landwirtschaftlicher Nutztierhaltung. Hier wird Zuchtberatung geleistet, werden Futtermitteltests durchgeführt und publiziert, Prämierungen aller Art veranstaltet und gemeinsam mit den verschiedenen Verbänden Information und Qualifizierung betrieben. In Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Buchstellen erfaßt die Kammer jährlich in einem Testbetriebsnetz betriebliche Buchführungsdaten aus rd. 1.200 Abschlüssen, wertet sie aus und stellt sie Politik, Verwaltung, Bildungseinrichtungen und Presse zur Verfügung.

In Rheinland-Pfalz gibt es derzeit 83 Sachverständige der Land- und Forstwirtschaft, des Garten- und Weinbaus sowie der Fischerei einschließlich Umweltschutzfragen, die von der Landwirtschaftskammer öffentlich bestellt und vereidigt sowie betreut und geschult werden. Aufgrund der Bedeutung der Arbeitnehmer in der Land- und Forstwirtschaft befaßt sich die Landwirtschaftskammer auch mit der Vertretung von landwirtschaftlichen Arbeitnehmern in berufsständischen Fragen.



Die für den ländlichen Raum unverzichtbare kulturelle, soziale, gesundheits- und bildungsbezogene Arbeit der Landfrauen in Rheinland-Pfalz koordiniert ein eigenes Referat. Hier werden auch die Geschäfte der Arbeitsgemeinschaft der Landfrauenverbände geführt.

Wie bei den Landfrauen führt die Kammer auch die Geschäfte weiterer 28 land- und forstwirtschaftlicher, wein- und gartenbaulicher Institutionen und Verbände. Dazu gehören die Wiederaufbaukasse der rheinland-pfälzischen Weinbaugebiete, die Tierseuchenkasse, der Waldbesitzerverband, der Landesverband Gartenbau, die Fördergemeinschaft Braugerste u.a.m.

Schließlich wird die Arbeit der Landwirtschaftskammer als Selbstverwaltungseinrichtung des Grünen Berufsstands und als Dienstleistungszentrum für die Betriebe bei einer Vielzahl öffentlicher Veranstaltungen, in eigenen Publikationen, in Informationen an die fachspezifischen und allgemeinen Medien sowie über das eigene Internetportal [www.lwk-rlp.de](http://www.lwk-rlp.de) und verschiedene thematisch sortierte Subdomains täglich transparent gemacht.

Frieder Zimmermann ist Mitarbeiter der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz



Kurz vor Redaktionsschluß entdeckt: Man soll nicht immer nach „Kartoffeln“ im Internet suchen, sondern auch unter „Food“ nachsehen. Da kommen zuweilen die Motivmarken.



## Von der Ähre zum Brot (Teil 2)

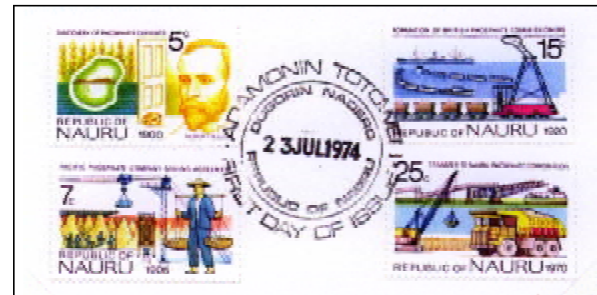
Superphosphat ist wasserlöslich. Als Rohstoff dient Rohphosphat, welcher an mehreren Stellen der Erde gefunden wird.



Auf Redonda (siehe nächste Seite) muß für den Abbau von Phosphat wohl ein Roboterbetrieb im Einsatz sein, da alle Kataloge und Beschreibungen des Landes behaupten, das Eiland sei unbewohnt. Doch scheint dies nicht korrekt sein, denn hier werden unzählige Briefmarken und sogar FDC gedruckt. Und dazu benötigt man Personal! (oder geht's hier nur um Geldperforation?)



Auch in den früheren deutschen Kolonien Nauru und Togo wurde und wird Phosphat gefunden und abgebaut.





Durch gelegentliches Kalken sorgt der Bauer für die richtige Bodenverbesserung.



Große Flächen werden aus der Luft gedüngt.



Bevor aus dem keimenden Korn ein wogendes Kornfeld wird, ist auf Krankheiten und Schädlinge zu achten.





In den Tropen ist die Heuschrecke\*), schon aus der Bibel bekannt, der meist gefürchtete Schädling.

(wird fortgesetzt mit der Ernte)

\*)

2 Mose 10:12 Da sprach der Herr zu Mose: Recke deine Hand über Ägyptenland, daß Heuschrecken auf Ägyptenland kommen und alles auffressen, was im Lande wächst, alles, was der Hagel übrig gelassen hat.

5 Mose 28:38 Du wirst viel Samen auf das Feld säen, aber wenig einsammeln; denn die Heuschrecken werden's abfressen.

Psaln 78:46 ... und ihr Gewächs den Raupen gab und ihre Saat den Heuschrecken.  
Jesaja 33:4 Da wird man Beute wegraffen, wie die Heuschrecken weggraffen, und wie die Käfer herbeistürzen, so stürzt man sich darauf.

Christian Morgenstern: Ein nervöser Mensch auf einer Wiese wäre besser ohne sie daran; darum seh' er, wie er ohne diese (meistens mindestens) leben kann. Kaum daß er gelegentlich auf die Gräser naht der Ameis, Heuschreck, Mück und Wurm, naht der Tausendfuß und Ohrenbläser, und die Hummel ruft zum Sturm.

Und zum Schluß Franz Müntefering Herbst 2004: „Wir müssen denjenigen Unternehmern, die die Zukunftsfähigkeit ihrer Unternehmen und die Interessen ihrer Arbeitnehmer im Blick haben, helfen gegen die verantwortungslosen Heuschreckenschwärme, die im Vierteljahrstakt Erfolg messen, Substanz absaugen und Unternehmen kaputtgehen lassen, wenn sie sie abgefressen haben.“ (kt)

Brigitte Nitzke

## Ein Wochenende der besonderen Art

Herrn Röske, Schriftführer des Obst- und Gartenbauvereins Algenrodt (Idar-Oberstein) hatte bei Herrn Diehl, dem Vorsitzenden des Briefmarkenvereins Birkenfeld/Nahe, im Herbst 2010 nachgefragt, ob nicht jemand mit der Thematik „Garten“ im Verein sei und in Form einer Briefmarkenpräsentation das 75jährige Jubiläum im Oktober 2011 bereichern könnte.

Nach mehreren Telefonaten mit verschiedenen BM-Vereinsvorsitzenden des Philatelistenverbandes Mittelrhein nahm Herr Diehl mit mir Kontakt auf. Die Idee, mein 6 Rahmen-Exponat unter diesem Aspekt zu zeigen, war sehr reizvoll. Nachdem alles mit mir besprochen war, nahm Herr Diehl die notwendigen Vorbereitungen in die Hand.

Das Ehepaar Diehl hatte mich für das Wochenende zu sich eingeladen, und so machte ich mich am Donnerstag, dem 6. 10., voller Erwartung auf den Weg. Nach gut 2 Stunden Fahrt hatte ich mein Ziel erreicht und wurde von beiden herzlichst empfangen.

Der Abend wurde sehr interessant, da ich am monatlichen Tauschtreffen teilnehmen konnte. Ausgeschlafen und gut gefühlstücker zeigten Heidi und Horst (die „Chemie“ stimmte auf Anhieb) mir das Stadtmuseum in Idar-Oberstein, was mich sehr faszinierte. Natürlich führte unser Weg auch zu Mario Strehblow, Münzen- und Briefmarkenhändler, der nicht nur in der Birkenfelder Jugendgruppe, geführt von Heide-Marie Diehl, seine Grundkenntnisse erhalten hat, sondern als aktives Mitglied im Verein Birkenfeld ist. Dort konnte ich dann auch weitere Belege und Marken zum Thema Natur erwerben.

Nach einem Bummel durch das Städtchen und einem genußvollen Mittagessen stand noch ein weiteres Highlight an. Unser Weg führte zu einer Attraktion der Deutschen Edelsteinstraße, dem historischen Ortskern von Herrstein, ein Fachwerkstädtchen mit erhaltener Stadtmauer und Wehrtürmen. Der Pranger ließ mich schauern. An einem Brunnen vorbei erreichten wir durch einen Wehrgang den Uhrturm, das Wahrzeichen Herrsteins. Über den Fachwerkkassaden erhebt sich der Schinderhannesturm. Nach ein paar Fotos treten wir den Heimweg an. So viel Beindruckendes muß ja auch verarbeitet werden. Den Abend verbrachten wir, wie könnte es anders sein, mit informativen Gesprächen, Briefmarkentausch sowie der Ansicht und korrigierender Ratschläge zum Gartenexponat.

Horst ist nicht nur seit fast 40 Jahren 1. Vorsitzender, er hat es sich zur Aufgabe gemacht, seinen Heimatort und den Kreis Birkenfeld philatelistisch zu erkunden, hat damit auch

schon mehrfach erfolgreich ausgestellt und ist dabei, ein Buch über „Postgeschichte und Poststempel der Region Birkenfeld“ zu erstellen.

Heidi, viele Jahre Leiterin der Jugendgruppe aus der auch einige in den Erwachsenen-Verein gewechselt sind, versucht das „Land des Lächelns“ in gestempelter Variation genauso wie Island, Österreich und Frankreich zu vervollständigen, außerdem auch motivbezogen den Vulkanismus. Ihre neue Leidenschaft gehört der Hunderasse Berner Sennenhund auf Marke.

Samstagsmorgen fuhr Horst mit mir nach Algenrodt. Dort begrüßten uns der 1. Vorsitzende Herr Marwitz und Herr Röske, der Schriftführer. Alles war vorbereitet, und so hatten wir im Nu alle Rahmen bestückt.

Wieder zu Hause war eine kurze Mittagspause angesagt (das Fenchelgemüse war ein Traum), gegen 15.00 Uhr begann der offizielle Teil in Algenrodt. Dort hatte ich Gelegenheit, mich für die Einladung und die Gastlichkeit zu bedanken sowie ein paar erklärende Worte zum Exponat zu äußern.



Als Dankeschön für mein Kommen erhielt ich ein Briefmarkenalbum, in dem unsägliche nie gesehene Marken mich sprachlos machten (das will was heißen). Herr Röske hatte sich gut informiert und mir damit den Ansporn gegeben, mein Exponat alsbald umzubilden.

Gegen 20.00 Uhr traten wir den Heimweg an. Dort saßen wir noch lange bei Briefmarken und Co.

Nach der Dankmesse am Sonntagmorgen hatte der Verein zum Essen eingeladen, und wir nutzten die Zeit dazwischen, um mit interessierten Besuchern den „Bauerngarten“ auf Briefmarke zu erforschen und die Ausstellung im kleinen Saal für historische Garten- und Haushaltsgeräte intensiv zu begutachten.

Gegen 18.00 Uhr war das Fest zu Ende. Wir leerten die Rahmen, verstaute dieselben im Auto und verabschiedeten uns herzlich. Der Vorsitzende dankte mir für den Einsatz und die schöne Bereicherung zum Jubiläumsfest. Als besonderer Dank war für Eheleute Diehl und für mich je eine Flasche selbsthergestellten Algenrodter Sauerkirschweines mit unserem Namenszug auf dem Etikett vorbereitet.

Der Wetterumschwung veranlaßte mich auf Bitten meiner Gastleute, die Heimfahrt auf den nächsten Tag zu verlegen. Und so verbrachten wir den Abend in gemütlicher Atmosphäre. Am Morgen trat ich dann gut erholt dank der mir angetanen Fürsorge nach vielen Umarmungen und guten Wünschen die Heimfahrt an, mit dem Versprechen, im Sommer wieder zu kommen.

Ein rundherum traumhaft, phantastisches, philatelistisches Wochenende.

Georg Ledergerber

## Markenzeichen Wald

Koni Häne verfügt über die wohl weltweit umfassendste Briefmarkensammlung zum Thema Wald. Seine Motivgalerie zählt rund 20.000 Markensujets aus 100 Ländern, eingeordnet in über 1.000 Albumseiten und präsentiert auf 250 Ausstellungsblättern.

„Briefmarken enthalten eine Botschaft und sind deshalb ein hervorragendes Mittel für die Öffentlichkeitsarbeit“, meint der frisch pensionierte Förster zu seinem langjährigen Hobby. Er hält denn auch Vorträge in Schulen und Vereinen und gestaltet Ausstellungen. „Durch meine Sammlung kann das Publikum auf ungewöhnliche Weise die vielfältigen Funktionen und die Bedeutung der Wälder kennen lernen.“



In der Tat läßt sich mit den Wertzeichen aus aller Welt ein ganzes Wissensgebiet erschließen: vom Luchs aus Rumänien und vom Bergahorn aus der Schweiz über den Brief aus Birkenrinde (Rußland), den Ulmensplintkäfer (Iran), den Holztransport mit Seilkran (China) und den Förster beim Holzeinmessen (Lichtenstein) bis hin zur Papierherstellung (Argentinien) und zum Orientierungslauf (Schweden) so vielfältig sind die postalischen Waldbilder.



Für Koni Häne steht denn auch der inhaltliche und künstlerische Gehalt der Marken im Vordergrund, nicht etwa ihr finanzieller Sammlerwert. Doch wolle man internationale Preise holen, seien dazu trotz allem einige philatelistische Rosinen notwendig und deren Erwerb gehe ins Geld, bemerkt der 62-jährige, der im aargauischen Oberwil-Lieli wohnt. Seine Motivsammlung „Wald und Forstwirtschaft“ wurde an Weltausstellungen mit zwei Goldmedaillen ausgezeichnet.

Die außergewöhnliche Verbindung von Beruf und Hobby hatte vor 35 Jahren begonnen. Damals schon bei der Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft (WSL) als „Büroforster“ tätig, bekam Häne 1976 Einblick in eine kleine Waldmotivsammlung, an der sich seine Sammel Leidenschaft entzündete.

Briefmarken bilden auch den gesellschaftlichen Wandel ab. So seien der Schutz der Umwelt, speziell der Regenwälder, der Wald als Wasserspeicher und seine Funktion als Erholungsraum in den letzten Jahren häufiger als Bildmotive anzutreffen, weiß Koni Häne. Die diesjährige Europa-Sondermarke der Schweiz ist ebenfalls dem Wald gewidmet: eine Hommage an das Internationale Jahr des Waldes 2011. Der 1-Franken Wert ist seit dem 5. Mai im Verkauf. (Quelle: Umwelt 2/2011)

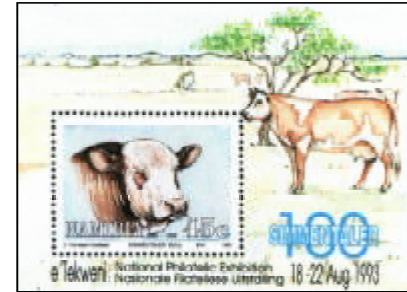
Heinz Wienold

## Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen

### Hausrindrasse: Simmentaler Fleckvieh

Das ursprüngliche Zuchtgebiet des Fleckviehs ist das Simmental in der Schweiz. Deshalb ist neben der Bezeichnung „Fleckvieh“ auch sehr oft die Bezeichnung „Simmentaler Fleckvieh“ zu finden.

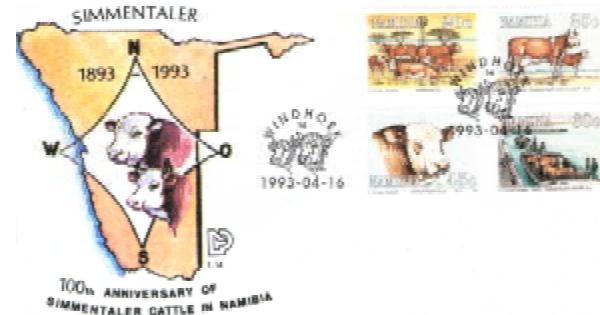
Das Simmental in der Schweiz ist bekannt durch seine hochwertige Pflanzenwelt. Aufgrund dieser guten Futtergrundlage konnte eine große und schöne Rinderrasse mit guter Milchleistung entstehen.



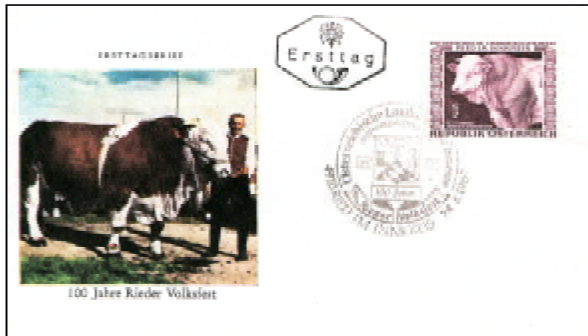
Weil die Tiere hohe Ansprüche stellen, beschränkte sich lange Zeit die Zucht nur auf das Simmental und die nähere Umgebung. Ende des 19. Jahrhunderts begann der Export nach Europa und Übersee.

1893 wurden zum Beispiel die ersten Simmentaler Rinder in das heutige Namibia exportiert.

Gegenwärtig gehören die Fleckviehrinder mit etwa 38 bis 40 Millionen Stück weltweit zu den meist verbreiteten Rinderrassen. Durch die sehr unterschiedlichen natürlichen Bedingungen entstanden viele Rassenschläge (Untergruppierungen innerhalb einer Rasse).









Das Fleckvieh ist ein Zweinutzungsrind: Milche und Fleisch. Seine Vorteile sind:

- gute Fruchtbarkeit
- problemloser Geburtsablauf
- Frohwüchsigkeit
- gesundes Fundament (Klauen, Beine)
- großes Aufnahmevermögen von Raufutter mit sehr guter Verwertung
- Robustheit
- Langlebigkeit
- Die vorzügliche Anpassungsfähigkeit fördert die Wirtschaftlichkeit sowohl in Tal- als auch in den Berggebieten

Zur Erhaltung dieser guten Eigenschaften und zur weiteren zielstrebigem Förderung der Zuchtziele haben sich in vielen Ländern spezielle Zuchtverbände gebildet, die auch entsprechende Leistungsschauen veranstalten. Bereits 1890 schlossen sich 10 Viehzuchtgenossenschaften in der Schweiz zum „Schweizerischen Fleckviehverband“ zusammen.

Das Fleckvieh war früher ein großrahmiges Tier, die Kühe waren bis zu 1,50 Meter groß. Jetzt wird eine Höhe von 1,309 Meter bei einem Körpergewicht von 650 Kilogramm bei den Kühen, 1,50 Meter und 1.000 bis 1.100 Kilogramm bei den Bullen angestrebt.

## Hausrindrasse: Jersey

Der Ursprungsort der Jersey-Rinder ist die englische Kanalinsel Jersey, unmittelbar vor der französischen Normandieküste gelegen.

In fast 500 Jahren wurde ein sehr reinrassiges Rind gezüchtet. Seit 1789 durfte kein lebendes Rind auf die Insel gebracht werden. Dadurch entstand eine Rasse mit einmaliger Ausgeglichen-

heit und genetischer Konsolidierung. Das Herdbuch wird seit 1866 geführt.

Die Tiere sind im Vergleich zu anderen Rinderrassen klein und von edlem Körperbau. Sie erreichen eine Widerristhöhe von nur 115 bis 125 cm und ein Körpergewicht von 350 bis 500 kg. Ihre Färbung ist sehr variabel und reicht von gelbbraun, cremefarbig, hellrot, graubraun bis schwarz, wobei die Bullen allgemein dunkler gefärbt sind.



Auf internationalen Kongressen werden die Zuchtergebnisse ausgewertet und neue Ziele festgelegt.

Jersey-Rinder sind die typischsten Milchrinder. Sie erreichen im Verhältnis zu ihrem Körpergewicht die höchste Milchleistung bei einem sehr hohen Fett- (6–10 %) und Eiweißgehalt (4–5 %).

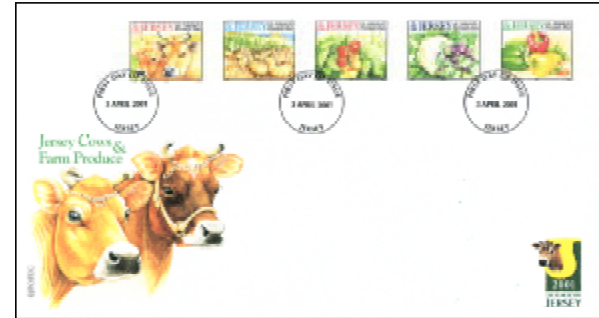




Die Züchter haben großen Wert auf eine gute Euterform bei bester Melkbarkeit gelegt.

Diese guten Eigenschaften haben dazu geführt, das bereits Anfang des 19. Jahrhunderts Jersey-Rinder zunächst nach England, dann aber auch in die überseeischen Länder gebracht wurden. Heute sind Jersey-Rinder auf allen Kontinenten zu finden. In Neuseeland sind die Jersey's die führende Rasse.

In breiten Umfang werden die Jersey-Rinder weltweit genutzt, um die vorhandenen Rassen züchterisch zu verbessern.



So wurde zum Beispiel in der DDR in das bodenständige Deutsche Schwarzbunte Rind 25 % Genanteile von Jersey in Verbindung mit Holsten-Friesian eingekreuzt. Es entstand das Schwarzbunte Milchrind mit höherer Milchleistung, und -qualität bei besserer Euterform und Melkbarkeit.

Die starke Orientierung in der Züchtung auf Milchleistung und -qualität hatte zur Folge, daß die Jersey-Rinder durch weniger Fleisch einen geringeren Schlachtwert haben.

Verwendete Literatur:  
 Michel Kataloge Europa und Übersee  
 Schiering, Lutz: Kühe Liebenswürdige Wiederkäufer  
 Schwark u.a.: Internationales Handbuch der Tierproduktion  
 Rinder  
 Wikipedia



Mit einem Odontometer, von Zahn bzw. Maß, kann man feine Messungen an unseren Liebhaberstücken vornehmen.

Auch ein sog. Fadenzähler kann ganz hilfreich sein.

# Neuheiten aus der Landwirtschaft

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Bosn. Herzeg	09.05.2011	573a-574A	Europa der Wald, Baumäste, Baumstamm
	09.05.2011	573D-574E	Europa - Markeheftchen
	09.05.2011	Block 40	Europa -Der Wald
	09.05.2011	573 -R74 D/E	Der Wald - Senkrechte Paare aus MKH
	26.05.2011	575	Jasnin-Enzian - Gentiana jasnae
	26.05.2011	Block 41	Hausperling-Passer domesticus aus Fauna + Flora
Griechenland	17.05.2011	2611A-2612A	Europa -der Wald Tiere des Waldes + Bäume aus Bogen
	17.05.2011	2611C-2112C	Europa - aus Markenhftchen Nr 35
Mönchr. Athos	11.05.2010	46	Naturschutz, Athos-Stiefmütterchen, Viola athois
	11.05.2010	47	Judasbaum - Cercis siliquastrum
	11.05.2010	48	Erdbeerbaum - Arbutus unedo
	11.05.2010	49	Europäischer Laubfrosch - Hyla arborea
	11.05.2010	50	Baumheide - Erica arborea
	21.06.2010	51	Naturschutz, Silene orphanidis- Leimkraut
	21.06.2010	52	Nachtigall - Luscinia megarhynchos
	21.06.2010	53	Reh - Capreolus capreolus
	21.06.2010	54	Echter Lorbeer - Laurus nobilis
	21.06.2010	55	Oestliche Smaragdeidechse - Lacerta virdis
	16.09.2010	56	Naturschutz - Erdbeerbaumfalter - Charaxes jasius
	16.09.2010	57	Steinadler - Aquila chrysaetos
	16.09.2010	58	Griechischer Bergtee - Sideritis athoa
	16.09.2010	59	Athos Strohblume - Helichrysum sibthorpii
	16.09.2010	60	Mittelmeer-Mönchsrobber - Monachus monachus
Irland	21.07.2011	23-30	Automatenmarken Tiere, u.a. Grasfrosche, Huschspinne..
Italien	04.07.2011	3463	Parks und Gärten - Botanischer Garten, Padua
	04.07.2011	3464	Garten für Flora des Apennin, Capracotta
Kosovo	09.05.2011	190-191	Europa der Wald
	09.05.2011	Block 17	Bewaldete Hügellandschaft

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Montenegro	21.04.2011	264-265	Europa der Wald
	21.04.2011	Block 10	Europa der Wald
	17.05.2011	268-271	Tourismus, Hügellandschaft, Berlandschaft, Gebirgsland.
	21.05.2011	272	Naturschutz, Pflanzen, Schmetterling, Herzschlagdiagramm
	21.05.2011	273	Gesicht aus Pflanzentrieb, Pflanzen, Schmetterling
Niederlande	27.05.2011	2870	Gesellschaft für Mikrobiologie - Hefe (Wein)
	27.05.2011	2871	Pilz - Penicillin
	27.05.2011	2872	Milchsäurebakterien - Käse
	27.05.2011	2873	Archaeobakterien - Biogas
	27.05.2011	2874	Bakterien - Gründüngung
	27.05.2011	2875	Algen - Biodiesel
	27.05.2011	2876	Bakterien - Abwasserreinigung
	27.05.2011	2877	Pilz - Kompost
	27.05.2011	2878	Bakterienvirus - Desinfektion
	27.05.2011	2879	Bakterien - selbstheilender Beton
	27.05.2011	MH 83	MKH Mikroorganismen unter dem Mikroskop
Rumänien	30.06.2011	6537-6538	Pflirsischblüten
Schweiz	02.09.2011	2217 aus 15-18	Grußmarken, Sektgläser
	02.09.2011	2221-2223	Weinanbaugebiet Lavaux am Genfer See - Landschaftspan.
Slowenien	01.03.2011	883	Freimarken, Nabelmiere - Moehringia tommasinii
	01.03.2011	884	Südliche Bocksriemenzunge - Himantoglossum adriaticum
Türkisch-Zypern	18.07.2011	741	100-jährige Bäume - Gall-Eiche Quercus infectoria
	18.07.2011	742	Echter Oelbaum - Olea europaea
Ukraine	18.07.2011	Block 87	Ukrainischer Bauernhof, Kuh, Schwein, Feld, Sonnenblume
USA	23.05.2011	4705-4714	Grußmarken, Liebesgarten, Blüten
	16.06.2011	4716 aus 15-18	Asa Gray, Botaniker, 1810-1888 Wissenschaftlerserie
Vatikan	21.06.2011	1710-1711	Europa Der Wald, Wanderung Moses' nach Aegypten
Mauritius	05.08.2010	1088	Al-Idrisi - Geograph und Botaniker

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Kongo	18.05.2011	2051-20571	Schmetterlinge und Orchideen
	18.05.2011	Block 397-399A	Schmetterlinge und Orchideen
SaoToméPrinc.	11.07.2010	4598-4602	Schmetterlinge
	11.07.2010	Block 786	Schmetterlinge
	02.09.2010	4619-4630	Chinesische Tierkreiszeichen, u.a. Widder, Hahn, Schwein
	02.09.2010	4661-4665	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hasen
	02.09.2010	Block 797	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hasen
	01.12.2010	4693-4702	Vögel und Schmetterlinge
	01.12.2010	4717	Kochbananen
	01.12.2010	4718	Okraschoten
	01.12.2010	4719	Brotfrucht
	01.12.2010	4720	Auberginen
	01.12.2010	4721	Eintopfgemischtes mit Fisch und Gemüse
	01.12.2010	4722	Obstbananen
	01.12.2010	Block 803-804	Gemüse und heimische Küche
	01.12.2010	4734-4739	Landwirtschaft - Kakaoschoten, Zuckerrohr, Kaffeeirschen
	01.12.2010	Block 808-809	Landwirtschaft - Joao Marai de Souza Almeida, Großgrund
	01.12.2010	4793-4798	Auf S.T.&P wachsende Blumen
	01.12.2010	Block 816	Auf S.T.&P wachsende Blumen
Papua NeuGuin	03.05.2011	1671-1674	Vogelflügler-Schmetterlinge
	03.05.2011	Block 134	Königin Alexandra Vogelflügler
Philippinen	06.12.2010	4460-4461	Jahr des Hasen, Kaninchen
	06.12.2010	Block 289	Jahr des Hasen, Kaninchen
Aserbaidshjan	08.04.2011	840-841	Europa Wald, Ulmus densa + Platanus orientalis
	08.04.2011	Block 99	Persischer Eisenholzbaum - Parrotia persica
Korea-Nord	01.01.2011	5675	Neujahr, Bäuerin, Intellektueller, Industriearbeiter, Soldat
	05.01.2011	5676-5677	Block 794 Kaninchen
Macau	05.11.2010	1711-1714	10 Jahre Festivals der Gastronomie
	05.11.2010	Block 190	10 Jahre Festivals der Gastronomie
Kroat. Post -Mostar	05.04.2011	311-312	Europa Nadel- und Laubwald
	05.04.2011	Block 23	Europa Nadel- und Laubwald
Serbien	07.02.2011	387-388	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hasen

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Kanada	19.05.2011	2722	MH0-408, 100 Jahre Landschaftsschutzorganisation
Brasilien	21.09.2010	Block 150	Int. Jahr der Biodiversität, Tomaten + Salatbeete
Algerien	15.09.2010	1643-1646	Datteln
	26.01.2011	1650	Bäume, Korkeiche, Quercus suber
	26.01.2011	1651	Johannsbrotbaum, Ceratonia siliqua
	26.01.2011	1652	Seifenbaum, Sapindus saponaria
	26.01.2011	1653	Arganbaum, Argania spinosa
Marshall-Inseln	17.11.2010	2669-2677	Gefährdete Orchideen
	08.12.2010	2678-2689	Schmetterlinge
	11.01.2011	2690-2695	Tulpen
	03.02.2011	2696-2699	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hasen
Mikronesien	27.01.2011	Block 192	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hasen
Pitcairn	12.02.2011	823-824	Pitcairn- Schönmalve, Abutilon pitcairnense mit nr 824
	12.02.2011	Block 57	
	21.04.2011	825-826	Echte Pfingstrose, Paeonia officinalis
	21.04.2011	827-828	Pitcairn-Feldwespe - Polistes jokahamae mit 827 - 828
	21.04.2011	Block 58	Orchideen
Brunei	09.10.2010	737-742	Orchideen
Vietnam	11.07.2011	3581-3584	Libellen, Int. Briefmarkenausstellung Philippinon '11
China-Taiwan	06.11.2010	3533-3451	Orchideen
	06.11.2010	3542	Lilie + 3547
	06.11.2010	3543	Sonnenblume + 3548
	06.11.2010	3544	Orchidee + 3549
	06.11.2010	3545	Hortensie + 3550
	06.11.2010	3546	Tulpen + 3551
	01.12.2010	3556-3557	Jahr des Hasen, Kaninchen
	01.12.2010	Block 159	Jahr des Hasen, Kaninchen
	26.01.2011	3563-3566	Bockkäfer, Freimarken
	08.04.2011	Block 161	Schmetterlinge
	16.05.2011	3579	Gentiana scabrida, Enzian, Alpine Flora
	16.05.2011	3580	Euphrasia transmorrisonensis- Augentrost
	16.05.2011	3581	Berg-Waldrebe - Clematis montana
	16.05.2011	3582	Taiwan-Frauenschu, Cypripedium formasanum
Hongkong	14.04.2011	1623-1626	Umweltschutz
	14.04.2011	Block 226	Umweltschutz-Green Living, Wertschätzung der Erde

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Japan	08.02.2011	5556-5565	Blumen der Präfekturen u.a. Rosen, Apfel, Primel, Azalee..
	01.03.2011	5566	Heimat - Gemüsebeet in der Präfektur Ibaraki
	01.03.2011	5567	Heimat - Gemüsebeet in der Präfektur Ibaraki
	01.03.2011	5568	Gehöft
	01.03.2011	5569	Blühende Bäume
	01.03.2011	5570	Gehöft in der Präfektur Gunma
	01.03.2011	5571	Gehöft in der Präfektur Gunma
	01.03.2011	5572	Getreidefeld in der Präfektur Tochigi
	01.03.2011	5573	Haus und Baumreihe in der Präfektur Chiba
	01.03.2011	5574	Straßenszene in Shibuya-ku, Präfektur Tokyo
	01.03.2011	5575	Villa in der Präfektur Kanagawa
Macau	03.01.2011	1724-1728	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hasen
	03.01.2011	Block 193	Chinesisches Neujahr: Jahr des Hasen
Usbekistan	31.03.2011	923	Lagochilus vedenskij-Rauschminze, Seltene Pflanzen
	31.03.2011	924	Echinops babatagensis - Kugeldistel
	31.03.2011	925	Saxifraga hirculus - Steinbrech
	31.03.2011	926	Nathaliella alaiica, Braunwurzgewächs
	31.03.2011	Block 59	Eremurus korolkovii, Steppenkerze
Deutschland	13.10.2011	2894	Trauermarke, Blüten der Zimmercalla, Zantedeschia aethiopica
Albanien	30.07.2011	3366	Europa, der Wald, Landkarte, Bäume
	30.07.2011	Block 180	Europa, der Wald, Landkarte, Bäume
Belgien	17.09.2011	Block 162	Europa, der Wald, Eichelhäher + Rehkitz
Dänemark	10.09.2011	58	Automatenmarken, Reiherente, Aythya fuligula
	10.09.2011	59	Automatenmarken, Stockente, Anas platyrhynchos
	10.09.2011	60	Automatenmarken, Brandgans, Tadorna tadorna
Färöer	01.09.2011	730	Zwergwachodler, Juniperus communis alpina
	01.09.2011	731	Schwarze Krähenbeere, Empetrum nigrum
	28.09.2011	13	Automatenmarken, Kuh, Haustiere
	28.09.2011	14	Automatenmarken, Pferd
	28.09.2011	15	Automatenmarken, Hühner
	28.09.2011	16	Schaf, aus dem Kinderlied ' Meine Kuh auf dem Hof
Frankreich	16.09.2011	Block 159	Salon du Timbre, Jardins de Cheverny und Villandry

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Mönchr Athos	61-65	Fauna und Flora (IV)	
Guernsey	28.07.2011	1344-1349	Illust. des Buches 'The ...Potato Peel Pie Society u.a. Schwein
Ile of Man	01.09.2011	Block 81	Narzissen
	28.09.2011	1717-1732	Europa, der Wald, Sepac, Landschaften: Vögel im Winter
Jersey	28.09.2011	1590-2595	Sepac, Landschaften
	11.10.2011	1596-1601	Architektur - Mühlen
Island	15.09.2011	1327-1328	Sepac, Landschaften, Nationalpark Snaefellsnes
Liechtenstein	09.09.2011	1606-1607	Alpenrhein + Wasserspiegel, Serie: Kunst
	09.09.2011	1608	Frucht, Freundschaft mit der Schweiz
	28.09.2011	1609	Sepac, Landschaften, Unterland
Niederlande	01.09.2011	2893-2904	Grüne Initiativen, Huhn, Schmetterling, Baum, Singvogel
Oesterreich	08.09.2011	Block 67	Europa, der Wald, Waldboden und Baumstämme + Samen
Schweden	25.08.2011	2387	Mohnsamenkapseln
	25.08.2011	2338	Zapfen
	25.08.2011	2839-2842	Pflanzenfrüchte, Samenkapseln aus MKH
Serbien	04.04.2011	400-403	Weltweiter Naturschutz, Zwergscharbe
	15.04.2011	404	Int. Jahr der Biodiversität, Mädchen gießt Baum, u.a.
	05.05.2011	405	Europa, der Wald, Nadelwald, Rundholzstapel
	05.05.2011	406	Europa, der Wald, Laubwald, Blätter
	27.05.2011	410	Beeren, Himbeere, Rubus idaeus
	27.05.2011	411	Walderbeere, Fragaria vesca + Zierfeld
	27.05.2011	412	Rote Johannisbeere, Ribes rubrum
	27.05.2011	413	Großfrüchtige Moosbeere, Vaccinium macrocarpon
	13.06.2011	417-418	Europäischer Naturschutz, Wasserfall bzw Kaskaden
Slowenien	23.09.2011	904-907	Weltweiter Naturschutz, Steinkrebs
Tschech.Rep.k	31.08.2011	Block 46	Böhmerwald, Biosphärenreservat, Tiere + Pflanzen
Surinam	07.07.2010	2405-2416	Orchideen aus aller Welt
Senegal	05.08.2010	2166	Plügende Bauern, land. Produkte, Kampagne für Ernährung

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Senegal	05.08.2010	2167	Bauern m Egge, Südkartoffeln, Erdnüsse, Früchte
	05.08.2010	2168	Heifer stapeln Säcke, geerntete Früchte
	05.08.2010	2169	Ländliches Fest
Papua NeuGuin	25.05.2011	1676-1679	Ananasduft, afrikanische und hawaiianische
	25.05.2011	Block 136	Ananassorten
Laos	30.06.2010	2161	Heilpflanzen, Litseabaum, Litsea cubeba
	30.06.2011	2162	Katzenbart, Orthosiphon stamineus
	30.06.2011	2163	Gewöhnliche Brechnuß, Strychnos nux-vomica
	30.06.2011	2164	Ingwer, Zingiber sp.
	30.06.2011	2165	Siam-Benzoeharzbaum, Styrax tonkinensis
	30.06.2011	2166	Aquilaria crassna, Adlerholz
	30.06.2011	Block 220-221	Rückseitig mit Text bedruckt
	26.07.2010	2167-2169	Reisopfer
	26.07.2010	Block 222-223	Reisopfer
	01.09.2010	2170	Mak Dua, Früchte
	01.09.2010	2171	Mak Fai
	01.09.2010	2172	Mak Chong
	01.09.2010	2173	Mak Phiphuon
	01.09.2010	Block 224	Früchte
	Malaysia	21.02.2011	Block 147
21.02.2011		1827 aus 26-29	Tee-Ernte in Cameron Highland, Pahang
21.02.2011		1829 aus 26-29	Kohlfeld bei Kundasang, Sabah, Sehenswert
28.03.2011		1832	Gewürze, Zimt, Cinnamomum verum
28.03.2011		1833	Echter Sternanis, Illicium verum
28.03.2011		1834	Kardamon, Elettaria cardamomum
28.03.2011		1835	Anis, Pimpinella anisum
28.03.2011		1836	Kurkuma, Curcuma longa
28.03.2011		1837	Chili, Capsicum sp.
28.03.2011		1838	Pfeffer, Piper nigrum
28.03.2011		1839	Koriander, Coriandrum sativum
28.03.2011		1840-1844	selbe Motive, jedoch gespiegelt und Inschriften unten
28.03.2011		Block 148	Gewürze, Mahlstein
08.03.2011		4487-4490	Wachsbunten
08.03.2011		Block 292	Wachsbunten
25.04.2011	4497	25 Jahre genoss. Zentrum für Landwirtschaft, Reisfeld	

Hans-Peter Blume

## Boden des Jahres 2012

Zum Boden des Jahres 2012 wurde ein Niedermoor auf Vorschlag von Bodenkundlern aus Berlin und Brandenburg seitens der Deutschen Bodenkundlichen Gesellschaft (DBG) und des Bundesverbandes Boden (BVB) bestimmt. Es wurde am 5. Dezember 2011, dem internationalen Tag des Bodens unter Schirmherrschaft Anita Tack, Umweltministerin von Brandenburg, in Berlin der interessierten Öffentlichkeit vorgestellt. Niedermoore haben sich an See- oder Flußufern bei hohem Wasserstand durch Anreicherung abgestorbener Sumpfpflanzen als Torf gebildet. Das Profil läßt unterschiedlich gefärbte Torfschichten neben kaum zersetzten Pflanzenresten erkennen: Hellbraune Färbung bedeutet eine geringe, fast schwarze Färbung eine starke Humifizierung. Die Mehrzahl deutscher Niedermoore werden heute landwirtschaftlich genutzt, sind dann stärker entwässert, sodaß keine Torfbildung mehr erfolgt. Das Foto des Niedermoors im Gammgrund bei Straußberg stammt von Daniel Devecioglu.



Die Briefmarke und der dazugehörige Umschlag, die den Boden des Jahres 2012 abbilden, sind bei unserem Sammlerfreund Hans-Peter Blume zu erhalten. Die Marken kosten jeweils 2,80 Euro, der Umschlag kostet jeweils 60 Cent, zuzüglich 1 Euro Porto. Interessenten mögen den Betrag auf das Konto von H.-P. Blume, Konto Nr. 25261264, Förde Sparkasse, BLZ21050170 (IBAN: DE66 2105 0170 0025 2612 64 SWIFT - BIC: NOLADE21KIE) überweisen.



## Ceres im Druckerzeichen

Jacques Saccon (Jacques Saccon, Sachon, Zachoni aus Romano dit Arnollet, Arnoullet) war in den Jahren 1498–1530 in Lyon tätig. 1498 gab er eine lateinische Ausgabe von Sebastian Brants „Narrenschiff“ heraus. Zu seinen Druckwerken gehören mehrere lateinische Klassiker; in den Jahren 1500–1519 gab er sechsmal das „Missale Romanum“ heraus. 1506 druckte er eine lateinische Bibel.

Im Mittelpunkt des Bücherzeichens (1512 in „Biblia Latina“, gedruckt für Anton Koberger in Nürnberg) steht Ceres, römische Göttin der Feldfrüchte, hinter einem Tor mit zwei Füllhörnern. Ceres stützt sich auf zwei ovale Schilde, auf den die Handelsmarke abgebildet ist: ein Reichsapfel mit Doppelkreuz und einem weiteren Querbalken und einem Löwenkopf (wegen des Druckorts Lyon). Auf den Schild ist unter dem oberen Querbalken am Kreuzstamm ein „R“ für „Romanus“. Ungewöhnlich ist, daß Ceres hier Flügel hat; ungewöhnlich ist nicht die Barbusigkeit. An den Säulen sind Eicheln und Weintrauben abgebildet. Die Devise im Signet lautet „precium non vile laborum“ (Das Gute ist nicht billig, am Fuß „virtus beatos efficit“ (Die Tüchtigkeit macht es möglich), in anderen Signets steht am Fuß „sola virtus eterna“ (Ewig ist die Tüchtigkeit).



Herr Roger Thill hat an der Maximaphilieausstellung in Mamer (Luxemburg) mit seiner Sammlung »Giftmudeln und Pilzleckerereien« teilgenommen und für sein Exponat 73 Punkte (Großsilber) errungen. Bei derselben Ausstellung gab es noch eine Natursammlung im Zusammenhang mit dem Jahr des Waldes. Hier hat er außer Wettbewerb seine Sammlung »Die geheimnisvolle Welt der Mykologie« ausgestellt.

## Kompedium für Mykophilatelisten – Teil VII (Register Europa in 2 Bänden)

Mit dieser Neuerscheinung liegt ein umfassendes Register europäischer postalischer Objekte mit Pilzen oder zum Thema Mykologie vor. Die Ausgabe besteht aus zwei Bänden, in denen mehr als 2500 Briefmarken, Kleinbogen, Blocks, Markenheftchen, Ganzsachen, FDC, Sonderbriefumschläge, Maximumkarten und vieles andere nach Ausgabeland und Datum, chronologisch geordnet, registriert sind.

Die Motivmarken sind vergrößert und die Belege in der Regel verkleinert in guter Auflösung auf hochwertigem Glanzpapier abgebildet. Außerdem ist für alle Objekte die reale Größe in mm angegeben, was für die Gestaltung einer Sammlung von hervorragender Bedeutung ist.

Jedes Objekt hat eine eigene Registriernummer, aus der das Herkunftsland, die chronologische Abfolge der Motivausgabe, bei Belegen das Ausgabeland und bei Nebenmotiven die Einstufung nach einem extra erarbeiteten Motivschlüssel hervorgeht.

Auf dieser Basis läßt sich eine Motiv- bzw. Thematische Sammlung ausgezeichnet organisieren. Eine weitere Besonderheit ist die Angabe eines gegenwärtigen Marktpreises für die einzelnen postalischen Objekte. Erstmals wurden aktuelle Verkaufspreise deutscher und anderer europäischer Händler gemittelt und zugeordnet. Damit sind diese Neuerscheinung und die noch in Bearbeitung befindlichen weiteren Registerbände Amerika, Afrika und Asien mit Ozeanien nicht nur für Sammler, sondern auch für Händler und Auktionäre interessant.

Mykophilatelisten finden desweiteren für bestimmbare Pilzmotive auf den Marken und Belegen die Angabe des gültigen wissenschaftlichen Binoms nach dem Index Fungorum (Stand August 2011). Die Bände sind numeriert und handsigniert.

Das „Kompedium für Mykophilatelisten“ (Teil VII Register Europa in zwei Bänden) wird geliefert in durchsichtiger Kunststoffbox mit separatem Länder-Register-Schlüssel und Abkürzungsverzeichnis. Die Bände enthalten insgesamt 514 Seiten im DIN A4-Format und sind in robuster Metallringbindung gefertigt. Der Abgabepreis beträgt für dieses Set 100 Euro zzgl. Versand. Da sich das Gesamtgewicht der Sendung auf ca. 2500 g beläuft, ist nur ein Versand als versichertes Paket zu einem Optimalpreis von 6,60 Euro möglich. Bei Versand ins Ausland sind die Kosten davon abweichend und können erfragt werden.

Die Zusendung bestellter Kompendien erfolgt unmittelbar nach Überweisung von 106,60 Euro auf das Konto: Dr. Siegfried Holstein, Nr. 12435906 BLZ 86010090 bei der Postbank NL Leipzig oder im internationalen Zahlungsverkehr: IBAN: DE08 8601 0090 0012 4359 06 BIC PBNKDEFF



Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



03130 Spremberg  
Tag der Briefmarke 2011 im FZZ Bergschlöbchen, in Spremberg. Der Landesverband der Philatelisten Brandenburgs will mit diesem Stempel die „Natur bewahren und Schätze gewinnen“ (oder umgekehrt). Den Stempel aus dem Erholungsgebiet der Berliner in der Lausitz und die alten Industrieanlagen (Braunkohle) gibt es dort und bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief in 92627 Weiden

In Braunschweig gibt es auch einen Weihnachtsmarkt (wo nicht?). Veranstalter ist Borek am Dom. Den Stempel mit einer Zeichnung des Weihnachtsmarkts und „dem zum Sprunge sich duckenden Löwen“ (siehe Fritz Steuben und Tecumseh) gibt es bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief in 10770 Berlin.



Unvermeidlich und jedes Jahr aufs Neue der Geruch von Glühwein und Glühwein und Glühwein: Der „Christkindmarkt“ in Nürnberg. Eine Holzhütte neben dem „Schönen Brunnen“ auf dem Hauptmarkt. Den Stempel (mit Punschgeruch?) hat die Deutsche Post AG, Niederlassung Brief in 92627 Weiden



Hans-Peter Blume



Natürlich veranstaltet auch die Stadtverwaltung in 99084 Erfurt einen Weihnachtsmarkt. Auch hier viel Holz vor der Hütte auf dem Domplatz. Auf dem Stempel ferner zu sehen: der Dom, Sterne, ein Weihnachtsbaum und die für Erfurt typische Weihnachtspyramide aus dem Erzgebirge. Dazu wird eine Postkarte angeboten (?). Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie in 92627 Weiden. Ach, ein passant: 1755 hat der Kaufmann Johann Ernst Gotzkowsky

in der Berliner Brüderstraße einen Weihnachtsbaum mit versilberten und vergoldeten Kartoffeln behängt (wer's denn glauben will).

Die ganze Innenstadt in Dortmund wurde vom Markt- und Schausteller-Verband Westfalen e.V. mit Buden und Karussells vollgestellt. Kein Durchkommen möglich. Deutsche Post AG, Niederlassung Brief in 53253 Bonn bei der Sonderstempelstelle.



Ach übrigens: Es ist belegt, daß bereits 1494 in Straßburg »Weihnachts«-Bäume (wahrscheinlich Buchsbäume) mit Süßigkeiten und Obst geschmückt wurden; 1605 berichtet ein unbekannter Chronist »Auf weihenachten richtet man dannenbäume zu Strasburg in den stuben auff, daran hencket man rosen ausz vielfarbigem papier geschnitten, äpfel, oblaten, zischgolt, zucker etc.«



Das Amt für Wirtschaftsförderung in Dresden ist Veranstalter des 577. Striezelmarkts. „Hier ist der Weihnachtsmann zu Hause“ – Sieh an, sieh an! Einen ganzen Monat lang vom 24. November an (und wann wurden die Kinder andernorts beschenkt?). Den Stempel, der allein wegen der Behauptung, hier wohne der Mann im roten Mantel, beschaffenswert ist, gibt es bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief in 92627 Weiden (hinter den dunklen Tannen).

## Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### Anschriften des Vorstandes:

#### 1. Vorsitzender:

Anja Janssen, Rietburgstraße 3, 67360 Lingefeld, Tel.: 06344–9697515,  
eMail: [janssenan@web.de](mailto:janssenan@web.de)

#### 2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: [roger@pt.lu](mailto:roger@pt.lu)

### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89 Bank-  
verbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246  
0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odenheim, Tel.: 06755–13 89

### Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: [KlausHenseler@aol.com](mailto:KlausHenseler@aol.com)

### Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 146 / Januar 2012 / Auflage 150 Exemplare.

Normalerweise müßte das nächste Heft im April herauskommen. Aber was ist schon normal in diesen Zeiten? Das Novemberwetter? Der Euro? Verlassen kann ich mich nur auf unsere Autoren.



## Auf ein Wort ....



Liebe Mitglieder,

für mich ist dies heute eine Premiere. Als Ihre neue Vorsitzende darf ich Sie auf den ersten Seiten unserer vielseitigen Mitgliederzeitschrift begrüßen. Ich freue mich auf die kommenden Aufgaben und die Zusammenarbeit mit dem Vorstand und vor allem auf die mit Ihnen.

Ich hoffe, nach und nach immer mehr Mitglieder unserer ArGe kennenlernen zu dürfen. In diesem Jahr werden wir unsere Jahreshauptversammlung nicht in Sindelfingen, sondern in Mainz, im Rahmen der Internationalen Philatelistischen Literatur- Ausstellung (IPHLA) abhalten. Der Vorstand würde sich freuen, dort viele Mitglieder begrüßen zu dürfen.

Im Beruf begleitet mich seit meinem Studienabschluß das Trendwort „Nachhaltigkeit“. Jeder, ob Industrie oder Handel, spricht davon, ein Gleichgewicht zwischen den drei „Nachhaltigkeits- Säulen“ Ökonomie, Ökologie und Soziales schaffen zu wollen. Bevor man so tief in die Materie einsteigt, müssen wir „Nachhaltigkeit“ für uns persönlich definieren. Ich schließe mich gerne dieser Definition an: „Nachhaltigkeit bedeutet etwas zum Wohl nachfolgender Generationen zu bewahren und zu schützen“.

Sie fragen sich jetzt vielleicht, auf was ich hinaus möchte. Im Bereich der Philatelie haben die Säulen Ökonomie und Soziales ihren Platz. Ich denke, da viele von Ihnen längere Sammlerfahrung als ich mitbringen, muß ich die „Ökonomie“ hier wahrscheinlich nicht erläutern. Deshalb will ich auf den Bereich „Soziales“ eingehen.

Nicht nur in Briefmarkenvereinen und philatelistischen Arbeitsgemeinschaften zeigt sich immer öfter das Bild abnehmender Mitgliederzahlen. Davon sind sehr viele Vereinsparten betroffen. Es liegt auch an uns, die Jugend für unser gemeinsames Hobby zu begeistern. Wir müssen weg von dem Klischee, daß ein Briefmarkensammler ein Stubenhocker ist, welcher seine Marken nur von A nach B sortiert.

Unser Hobby hat vieles zu bieten: es fördert unter anderem den Austausch zwischen den Generationen, man lernt viele interessante Menschen kennen, als Aussteller lernt man ebenso mit Erfolgen und Mißerfolgen umzugehen, und man eignet sich durch die Beschäftigung mit diversen Sammelgebieten viel Wissen an. Das ist Nachhaltigkeit!

Es gibt genügend Sammlernachwuchs, dessen Sammelgebiet sich mit unserer ArGe überschneidet. Halten Sie auf Ausstellungen, in Ausstellungskatalogen, im Familien- und Bekanntenkreis die Augen offen. Dies hat sich für uns schon bezahlt gemacht. Wir konnten bereits ein neues junges Mitglied gewinnen. Ich hoffe hier auf den „Schneeballeffekt“.

Nun, ich wünsche Ihnen beim Lesen dieser Ausgabe viel Spaß  
und verbleibe mit lieben Grüßen

  
Anja Janssen

## Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

[www.agrarphilatelie.de](http://www.agrarphilatelie.de) (die website unserer ArGe)

[www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de](http://www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de) (von Ernährungswerkstatt Ulrich Oltersdorf)

[www.mykothek.de](http://www.mykothek.de) (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

[www.kartoffel-geschichte.de](http://www.kartoffel-geschichte.de) (von Klaus Henseler)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

Die Umschlagsmarken zeigen einen Ausschnitt  
aus der bodenkundlichen Sammlung von Hans-Peter Blume.



# Inhaltsverzeichnis

Wir bekommen ein Problem	64
Vormerken: Jahreshauptversammlung in Mainz	64
Durian ist eine exotische Stinkfrucht	65
Die Süßholzpflanze Lakritze ist die Arzneipflanze des Jahres 2012	68
Eine besondere Moselreise Sommer 1963	70
Geschichte der Kartoffel (Teil 14)	72
Pilze (Teil 3): Giftige Hüublinge, Schirmlinge, Morcheln und Lorcheln	79
Die Weinterrassen von Lavaux	87
Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen	89
Von der Ähre zum Brot (Teil 3)	98
Der Löwenzahn	102
Friedrich Wilhelm Raiffeisen	106
Steckenpferd	107
Fruchtbare Böden aus vulkanischen Aschen	110
Weinort Kenzingen	112
Neuheiten aus der Landwirtschaft (2011)	115
Pilzneuheiten	116
Landwirtschaft aktuell (Stempel)	118

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Siegfried Holstein, Horst Kaczmarczyk, Klaus Henseler, Johannes Kohnen, Ulrich Oltersdorf, Hans-Peter Blume, Stefan Hilz, Gerhard Blisse, Anja Janssen

## Redaktionsschluß:

Mitte März, die ersten Landwirte spannen ihre Wagen an, denn vom Eise befreit sind Seen und Bäche und auch das Watt.

## Wir bekommen ein Problem

Unser Mitglied Jörg Wiel pflegt und verwaltet seit Jahren unser Mitgliederverzeichnis. Viermal (und manchmal fünfmal) im Jahr stellt er die Adreßaufkleber her, die für den Versand der Agrarphilatelie benötigt werden. Ohne seine Hilfe hätte ich meine Aufgaben in der Arbeitsgemeinschaft nicht bewältigen können.

Nun muß Herr Wiel die Arbeit für mich beenden, da er anderweitig stärker belastet wird.

Ich suche daher ein Mitglied, das Zeit und Lust hat, die Adreßverwaltung zu übernehmen. Die Datensätze würde Herr Wiel zur Verfügung stellen: Telefon 0202 - 528 87 89 .



## Vormerken: Mainz im November

Vom 2. bis 6. November 2012 findet im Mainzer Rathaus die IPHLA mit 500 Exponaten der philatelistischen Literatur statt.

Wie bereits auf unserer Jahresversammlung 2011 in Sindelfingen besprochen, werden wir deshalb unsere Jahreshauptversammlung 2012 in Mainz durchführen.

Auf der IPHLA kann uns kein Raum zur Verfügung gestellt werden. Deshalb werden wir am Samstag, dem 3. November, ab 14.00 Uhr, im Hotel Hof Ehrenfels (Greibenstraße 5–7, 55116 Mainz) tagen. Die formelle Einladung zur Jahreshauptversammlung folgt später.

Der Vorstand würde sich freuen, wenn zahlreiche Mitglieder an unserem Treffen teilnehmen. Es empfiehlt sich, rechtzeitig eine Zimmerreservierung vorzunehmen, denn das Hotel befindet sich in der Stadtmitte in der Nähe des Mainzer Doms: Hotel Hof Ehrenfels, Telefon 06131 - 971 23 40, EMail [info@hof-ehrenfels.de](mailto:info@hof-ehrenfels.de) (Website: [www.hof-ehrenfels.de](http://www.hof-ehrenfels.de)). Reservierungen können Sie bei Frau Monika Völker im Hotel vornehmen lassen.

Eine Anmeldung liegt bereits vor: Horst Kaczmarczyk, der ab 30. Oktober im Hof Ehrenfels übernachten wird.

# Durian ist eine exotische Stinkfrucht

Durian ist die stachelige Frucht des Durian- oder Zibetbaumes (*Durio zibethinus*), der zur Familie der Malvengewächse (*Malvaceae*) gehört und der ursprünglich aus Indonesien und Malaysia stammt; er wird bis zu 40 Meter hoch. Heute wird Durian überall in Südostasien und anderen tropischen Gebieten kultiviert.

Der Name der stachelige Durian-Frucht (Kapselform, Rugbyball-ähnlich; 15–30 cm lang, bis zu 9 kg schwer) wird vom malaiischen Wort „duri“, das Stachel oder Dorn bedeutet, abgeleitet.

Sie wird häufig auf Grund ihres Geruches auch als Stink- oder Käsefrucht bezeichnet. Nur wenn Durian ganz frisch geerntet ist, stinkt sie nicht; es beginnt aber bald unangenehm zu riechen. Die Durian wird als Obst verwendet. Das gelbliche „Frucht fleisch“ ist von der Konsistenz her mit faserigem Pudding vergleichbar, es ist süß und mit einem unvergleichlichen Geschmack mit einem aromatischen Geruch, der für „Fremde“ sehr gewöhnungsbedürftig (bis abstoßend) ist. Der Geschmack erinnert an Walnuß und Vanille, jedoch mit einer kräftig fruchtigen Kopfnote und einem deutlichen zwiebligen Geschmacksanteil. Durian wird auch als „Königin der Früchte“ bezeichnet. Es gibt Verkostungen der unterschiedlichen Sorten und Provenienzen, vergleichbar mit Weinproben bei uns. Diese alljährlichen Durianverkostungen und Durianfeste in den Anbauregionen ziehen aus aller Welt Liebhaber an.

In den Hauptanbauländern wie Malaysia oder Thailand gibt es viele unterschiedliche Sorten, welche sehr geschätzt werden und entsprechende Preise erzielen. Haupthandelszentrum für Durian-Früchte ist Singapur. Neben dem Rohverzehr dienen Durianfrüchte zur Herstellung von Marmelade, Pasten; Kuchen, Speiseeis, Fruchtsaft und Currygerichten. Die Samen werden in den Anbauländern

ebenfalls zubereitet, z. B. dünn geschnitten und geröstet als eine Art Chips.



Aufgrund der Geruchsbelästigung ist die Mitnahme von Durianfrüchten in Hotels oder Flugzeugen meist nicht gestattet. Setzt sich der Geruch erst einmal fest, ist es schwierig,



ihn wieder loszuwerden. Deshalb ist es in Hotels üblich, bei Verstoß gegen das Durian-Verbot das Zimmer für eine weitere Woche bezahlen zu müssen. In Singapur ist auch das Mitführen von Durians in der MRT (U-Bahn) untersagt, worauf entsprechende Schilder hinweisen; auf eine Strafe wird allerdings verzichtet.

In der Volksmedizin werden Blätter, Früchte, Rinde und Wurzeln des Durianbaumes bei Fieber und Gelbsucht verwendet.



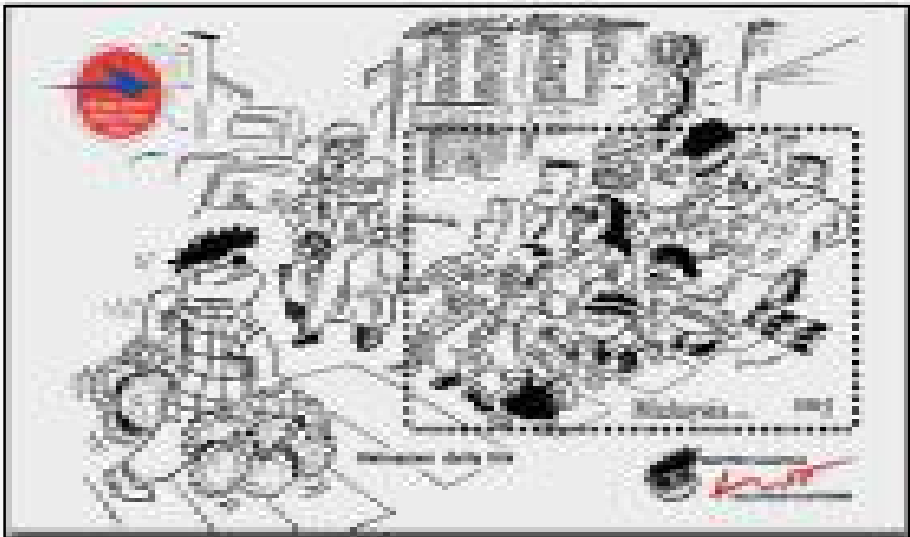
Die Durian gibt es auf Briefmarken in:

- Brunei (Mi 372–375) 30.1.1988 Einheimische Früchte (372)
- Indonesien (Mi 623–625; Block 13) 20.12.1968 Tag der sozialen Fürsorge – Früchte Durian (625) (Abb.) (Mi 2194 bis 2197) 1.8.2002 – Früchte Durian (2197) (Abb.)
- Malaysia (Mi 330–337) 5.6.2000 Früchte Durian (332); (Mi 1606, Block 130) 1.12.2008 (Cartoon) Blockausgabe Passanten erschrecken vor Durian-Früchten (wegen Geruch) (Abb.) (Mi 1857–1860) 18.4.2011 Grußmarken Durian (1858)
- Singapur (Mi 701–704, Block 30) 1.10.1993; Briefmarkenausstellung BANGKOK '93; einheimische Früchte: Durian (704); (Mi 1836–1837, Block 139) 18.11.2008 Früchte Durian (*Durio zibethinus*) (1837) (Abb) (Abb. FDC)

- Thailand (Mi 643–646) 7.9.1972 einheimische Früchte Durian (645)
- Vietnam (Mi 803–810) 25.4.1975 Früchte Durian (809); (Mi 2819–2823) 2.1.1997 - Tropische Früchte Durian (2820); (Mi 3508–3509) 18.11.2008 Freundschaft mit Singapur Durian (3509) (Abb).



Blüten von *Durio zibethinus* sind in den Serien vom 30.4.1979 in jedem Malaiische Staaten zu finden.



Quellen: Wikipedia;

Liste in der Ernährungsdenkwerkstatt zusammengestellt

Ein Freund, der beruflich häufiger in Singapur arbeitete, sagte mir, daß auch die Mitnahme von Durianfrüchten in Taxen ausdrücklich verboten ist. Aber sie schmecke ganz eigenartig gut und sei mit europäischen Früchten nicht zu vergleichen. (kh)

# Die Süßholzpflanze Lakritze ist die Arzneipflanze des Jahres 2012

Lakritze (*Glycyrrhiza glabra*), auch Süßholz genannt, zählt zur Familie der Hülsenfrüchtler (Fabaceae). Diese Art ist in der Mittelmeerregion und in Westasien beheimatet. Am bekanntesten ist Lakritze als die aus der Pflanze gewonnene, gleichnamige Süßigkeit. Bei der Herstellung werden die Wurzeln extrahiert und eingedickt. Zusätzlich werden Zuckersirup, Mehl und Gelatine zugesetzt, aber auch Stärke, Agar, Anis, Fenchelöl, Pektin. Angeblich hat Lakritz je nach Anbaugebiet einen unterschiedlichen Geschmack. Kenner sollen den Geschmacksunterschied zwischen den in Spanien, Italien, der Türkei und Frankreich angebauten Pflanzen herauschmecken können.

Der deutsche Name Lakritze geht auf das lateinische *glycyrrhiza* zurück, welches ein Lehnwort aus dem griechischen *glykys*, „süß“ und *rhiza*, „Wurzel“ ist. Andere Namen: franz. *reglisse*; engl. *liquorice*; ital. *regolizia*; alt: Leckerzweig, Bärenkraut, Bärenatze; Bärendreck (Schweiz, Österreich aufgrund des Namens des Produzenten Bär, s.u.).

Früher gab es Lakritz nur in schwarze Streifen, Bänder, Schnecken; heute herrscht Formen- und Farbenvielfalt, wie z.B. in Deutschland die Produkte der Firma Haribo zeigen.

In den Niederlanden und Skandinavien ist Lakritze (nl. *drop*, dän. *lakrids*) sehr verbreitet und wird in den verschiedensten Geschmacksrichtungen und Formen als Süßigkeit angeboten. Hauptsächlich wird zwischen süßem (nl. *zoet*, dän. *sød*) und salzigem (nl. *zout*, dän. *salted*) unterschieden. Vor allem in Skandinavien wird der Lakritze Salmiak beigemischt, welches sehr intensiv im Geschmack ist. Im süddeutschen Sprachraum, in der Schweiz sowie in Österreich wird die süße Lakritze mundartlich oft auch Bärendreck genannt, weil der Ulmer (später Nürnberger) Süßwarenfabrikant Karl Bär auf viele Lakritzarten teilweise europaweite Patente innehatte.

Lakritz wird als Gewürz verwendet. In Tees findet Lakritze ebenfalls Verwendung. Es wird zur Dunkelfärbung von englischen Biersorten Porter Stout (*liquorice stout*) verwendet.







Das schwedische Eis – lakrits – ist ein Zitroneneis mit kleinen Lakritz-Stückchen. In Finnland und Island gibt es Wodka-Lakritz-Mischgetränke; in Deutschland Lakritzlikör.

Den Weltrekord im Lakritze-Verbrauch halten die Niederländer mit 2 Kilogramm pro Person und Jahr. Stark verbreitet ist der Lakritz-Genuß auch bei Bewohnern der Küstenregionen Frankreichs und in Norditalien sowie in ganz England. In Deutschland wird 200 g Lakritze/Jahr/Person verbraucht, im Norden deutlich mehr als im Süden.

Lakritze enthält das Glykosid Glycyrrhizin, das den spezifischen Geschmack hervorruft; dieser Stoff hat etwa die 50-fache Süßkraft von Rohrzucker. Daneben gibt es weitere andere Glykosiden, sowie mehr als 40 verschiedene Flavonoide; Sterine, Cumarine, Saponine und Aromastoffe.

Die medizinische Wirkung der Süßholzwurzeln bzw. Lakritze war schon in der Antike bekannt. Theophrastos von Eresos, der um 350 v. Chr. lebte, schätzte Lakritze als Heilmittel gegen Husten und als Durstlöcher. Es soll daher zur Standardausrüstung der römischen Soldaten gezählt haben. In Mitteleuropa kennt man Lakritze als Heilmittel seit dem Mittelalter. In der chinesischen Medizin ist die chinesische Lakritze (*G. inflata*, eine verwandte Süßholz-Art) nach wie vor ein Standardheilmittel. Es wird dort als Tonikum für das Herz eingesetzt sowie bei Geschwüren, Erkältungen und Hautunreinheiten verwendet.



Süßholzwurzel wirkt schleimlösend, so wird es bei Husten und andere Erkrankungen der oberen Atemwege eingesetzt. Es hat antibakterielle und antimykotische Wirkung; und wahrscheinlich auch entzündungshemmend und krampflösend. Im ostasiatischen Raum wird es bei der Behandlung der chronischen Hepatitis und der Leberzirrhose genutzt, sowie bei Hepatitis A und C, Herpes zeigt es antivirale Wirkung.

Das Risiko von exzessivem Lakritzgenuß ist Bluthochdruck. Es gibt noch keine gesetzlichen Höchstgrenzen für Glycyrrhizin, das Bundesinstitut für Risikobewertung warnt dennoch vor übermäßigem Lakritzgenuß.

Auf Briefmarken ist die Lakritz bzw. das Süßholz nicht weit verbreitet.

- In Italien (Mi 2959) 3.4.2004 ist das Lakritzmuseum Rossano philatlistisch geehrt worden (Abb.) – [www. Museodellaaliquirizia. it](http://www.Museodellaaliquirizia.it) – Amarilli [www. Liquirizia.it](http://www. Liquirizia.it)
- In Ägypten (Arabische Republik; Mi 826) – 8.8.1980 – ist ein Süßholzverkäufer dargestellt.
- Im Iran (Mi 2068–2071) - 10.3.1984 - gehört Glycyrrhiza glabra (2070) zum Satz Iranisches Neujahrsfest (Nowruz) und Frühlingsanfang.
- In Kongo (Kinshasa) (Mi1665–1689, Block 112) 22.6.2001 – Serie: Blumen und Insekten – ist Süßholz (1686) vertreten.
- In Macau (Mi 1268–1272; Block 111) 28.5. 2003 ist unter den Arzneimitteln der traditionellen chinesischen Medizin Süßholz (Lakritze, Glycyrrhiza glabra) vertreten (Abb.)
- In Pakistan (Mi 1084) 28.11.2000 ist Süßholz in der Serie Heilpflanzen (VIII) (Abb.) zu finden.

Quellen: Wikipedia;

Literaturhinweise sind in der Ernährungsdenkwerkstatt zusammengestellt

---

Johannes Kohnen

## Eine besondere Moselreise Sommer 1963

„Die Moselreise“ ist der Titel des Buches von Hanns-Josef Ortheil. Ich nahm das Buch in die Hand und dachte: Ein Reisebericht über eine Moselreise. Neugierig wurde ich dann beim Durchblättern, weil ich in dem Buch Fotografien und Abbildungen von Ansichtskarten entdeckte. Was hat es damit auf sich? Als Sammler von Briefmarken wirft man sicher auch häufiger mal ein Auge auf Post- und Ansichtskarten. Dann entdeckte ich auch noch die Texte der Postkarten, die über das ganze Buch verstreut in den Buchtext eingearbeitet sind. Es sind die Texte, die der elfjährige Hanns-Josef Ortheil an seine Mutter während der Moselreise, die er mit seinem Vater im Sommer 1963 unternahm, auf die Postkarten schrieb. Nun wurde ich noch neugieriger und stellte bei intensiverer Lektüre fest, daß das Buch kein gewöhnlicher Reisebericht ist, sondern ein Buch über die Sprachfindung eines Kindes, „eines um sein Leben schreibenden, zuvor stummen Kindes“, wie es auf dem Buchdeckel heißt. Das Buch ist die „Weiterführung von Ortheils autobiographischem Meisterwerk ‘Die Erfindung des Lebens’“.

Vater und Sohn reisen mit der Bahn, wandern durch die Moselorte und nehmen für kleinere Strecken auch schon mal das Fahrrad; die Reise führt von Koblenz nach Trier. Für

denjenigen, der das eindrucksvolle Moseltal kennt, gibt die Reisebeschreibung eines traumatisierten und sich durch Schreiben selbst therapierenden Elfjährigen einen neuen Blick auf das bekannte Panorama.

Angeregt durch das Buch werden eigene Erinnerungen an die Mosel lebendig. Sie gehen wie bei Ortheil auch schon in die Kindheit zurück, dann kommen Jugenderinnerungen und schließlich Erinnerungen, die ich als Erwachsener in der Mosellandschaft gemacht habe. Solche Erinnerungen sind natürlich sehr persönlich; häufig behält man sie für sich oder erzählt sie im Familien- oder Freundeskreis, nicht jedoch vor einem fremden Publikum. Ortheil geht hier einen anderen Weg, er nimmt den Leser und die Leserin mit auf die Reise, die für ihn eine geradezu lebenswichtige Reise wurde. So spielt die Literatur hinein ins Persönliche, ins Persönliche von Autor und Leser. In dieser Form eine seltene Kombination, in der sogar banale Dinge wie Postkarten einen wichtigen biografischen Hintergrund beleuchten. So sieht man, auch die „Kramkiste“ eines Tauschtages kann es in sich haben, obwohl sie in materieller Hinsicht vielleicht nicht zu den Highlights des Sammlerlebens gehört.

Und noch etwas fand ich an der „Moselreise“ bemerkenswert. Sie schildert Eindrücke von der Weinkultur an der Mosel zu Beginn der 60er Jahre. Kein ausladender kulturhistorischer Bericht über den Weinbau an der Mosel wird geboten, sondern die kleinen alltäglichen Erfahrungen mit dem Wein, die der Weinliebhaber damals (wie heute) machen konnte, werden in Anekdoten geschildert. Der elfjährige Sohn schaut dem Vater zu, wie dieser den Wein „zelebriert“ und ahmt ihn nach mit der Verkostung von Traubensaft, zu dem er sich notiert: „Er sieht 'hellgelb' aus, er riecht 'zart', und schmeckt 'lieblich'“. So wird der alltägliche Umgang mit dem Wein zu einem Tun, das die Generationen verbindet. Der Sohn wird vom Vater in die Rituale der Weinkultur eingeführt. Das Angenehme und auch das Anspruchsvolle dieser Kultur schildert der Autor auf eindrucksvolle Weise. Insofern läßt sich ein Teil des Buches als ein Weinführer der besonderen Art lesen.

Hanns-Josef Ortheil: „Die Moselreise, Roman eines Kindes“, Luchterhand Literaturverlag München, 2010. ISBN: 978-3-630-87343-5.

---



Walter Benjamin:

„O Philatelie, Philatelie, du bist eine recht befremdliche Göttin, eine Fee, die ein wenig irr ist, und doch, wer das Kind bei der Hand faßt, und wenn es aus dem Zauberwalde heraustritt, wo zuletzt, Seite an Seite, Däumling, der blaue Vogel, Rotkäppchen und der Wolf einschlummerten, das ist niemand anders als du.“

# Geschichte der Kartoffel

## Die Physiokratie

Mit „Emile oder Über die Erziehung“, 1762 erschienen, fordert Jean Jacques Rousseau (1712 bis 1778) die vollständige Verbundenheit des Menschen mit der Natur. Durch die Anpassung des Menschen an die Gesellschaft dürfe der natürliche und gefühlvolle Mensch nicht verdorben werden. Zwar stand die in diesem Roman vertretene pädagogische Auffassung im Widerspruch zur vorherrschenden Erziehungsphilosophie, doch mit seinen Gedanken über die Natur legt Rousseau die Grundlagen für eine neue ökonomische Idee: Die Physiokratie, die „Herrschaft der Natur“.

Wie wir heute wissen hat sich die „Herrschaft der Natur“ nicht durchgesetzt; heute herrschen die sog. Märkte, und damit ist nicht der Gemüsemarkt auf dem Rathausplatz gemeint, sondern der Ellenbogengeist, den man nicht neoliberal nennen darf (liberal wäre nämlich eine andere Wirtschaftsordnung). Schlimmer denn heute kann man kein Schindluder mit der Natur treiben.



Marie Antoinette

Der Stellenwert der Landwirtschaft nahm durch den Einfluß der Physiokraten stark zu und führte zu Exzessen: Marquise de Pompadour (1721–1764) läßt in Versailles Versuche an Saatkörnern und an Kartoffeln durchführen, Marie Antoinette (1755–1793) füttert und melkt Kühe in Versailles, Joseph II. von Österreich (1765–1790) ackert hinterm Pflug, George III. von England (1738–1820) läßt sich als „Farmer George“ aufs Feld hinab. Preußens Friedrich II. (1712–1786) meint, daß die Landwirtschaft zur ersten aller Künste gehöre; was die Erde hervorbringe, sei der wahre Reichtum.



Marquise de Pompadour

Die Physiokratie („Herrschaft der Natur“) war eine von dem französischen Finanzminister François Quesnay



Jean Jacques Rousseau beschreibt eine neue natur-verbundene Erziehung

(1694 bis 1774) gegründete und von Anne Robert Jacques Turgot (1727–1781) weiterentwickelte Schule der Nationalökonomie im 18. Jahrhundert, die der Landwirtschaft einen besonderen Rang einräumte. Fürsten, Gelehrte und einfache Bauern nehmen teil an der Durchsetzung der agrikulturellen Fortschritte.

Neue Erkenntnisse über die Landwirtschaft führten dazu, daß schlechte Böden, „Grenzböden“, unter den Pflug genommen wurden, ein Anwachsen der Kartoffelackerflächen für die Kartoffeln war die Folge.

## Die Encyclopädisten in Frankreich

In der französischen „Encyclopédie“ wird eine Behauptung von Carolius Clusius wiederholt, der Genuß der Kartoffel verursache Blähungen „aber was bedeuten schon Winde für die gesunden Därme der Bauern und Arbeitsleut“.

Dabei hatte schon Francesco Redi (Mitarbeiter der „Accademia del Cimento“ in Florenz und einer der ersten Anhänger des Kartoffelanbaus in Italien) etliche Zeit vorher sich gegen diese Behauptung Clusius' verwahrt:

„Mir schien es nicht so, als ob sie diesen Mangel hätten, aber es kann sein, daß sie ihn dann haben, wenn man sie in Übermaß genießt.“

Antoine-Augustin Parmentier (1737–1813), ein Militär-Apotheker (und später General-Inspekteur des Medizinalwesens), der als Zwanzigjähriger im bayerischen Erbfolgekrieg, dem sog. Kartoffelkrieg, kämpfte und in deutscher Kriegsgefangenschaft die Bedeutung der Kartoffel erkannte, gewann 1770 einen Preis der Académie Française mit dem Aufsatz „Examen chymique des pommes de terres“.

Angeblich sei Parmentier von den sans-culotten auf den Schultern durch Paris getragen worden wegen der Wohlthaten, die er mit der Kartoffelförderung veranlaßte:

„Was frommt es der menschlichen Gesellschaft zu wissen, in welcher Weise die Sterne ihre Bahnen ziehen, wenn sie darüber verhungert?“



Parmentier ist auf dem (immer einen Besuch wert) Pariser Friedhof Père Lachaise begraben (39. Abteilung, zwischen der Avenue Transversale Maronniers N° 1 und dem Chemin Camille Jourdan); an seinem Grab wachsen natürlich Kartoffeln.

1747 wird der Franzose Denis Diderot (1713–1784) beauftragt, eine Übersetzung der zweibändigen englischen „Cyclopaedia“ des englischen Schriftsteller Ephraim Chambers anzufertigen. Daraus entwickelt sich gemeinsam mit dem Mathematiker, Physiker und Philosophen Jean le Rond d’Alembert (1717–1783) eine 35bändige „Encyclopédie“, die das Wissen der damaligen Welt – auch kritisch (und nicht immer richtig) – aufnimmt und ab 1751 veröffentlicht wird.

In der französischen Geschichte der Kartoffel wird berichtet, daß Parmentier auf einem Feld bei Paris Kartoffeln setzen und diese von Soldaten bewachen ließ (weil er hoffte, daß die Kartoffel dadurch als wertvoll eingeschätzt werde und die Bauern aus den umliegenden Dörfer diese deshalb stehlen würden, um sie selber anzubauen. Diese Geschichte wird in der Literatur fast wortwörtlich auch über den Anbau der Kartoffel unter Friedrich II. von Preußen erzählt, doch sie ist weder hie noch da wahr. Einen guten Eindruck über den Anbau der Knolle gibt Joachim Nettelbeck, als Friedrich II. in der Hungersnot 1743 oder 1744 Kartoffeln in Kolberg anpflanzen lassen will:

Durch Trommelschlag in der Stadt und in den Vorstädten wird bekanntgegeben, daß jeder Gartenbesitzer sich beim Rathaus einzufinden habe, „um sie mit der königlichen Gnade bekannt zu machen“ (so ist es in einer Anekdote über diese Begebenheit formuliert). Die Ratsmitglieder zeigten der versammelten Menge die neue Frucht und verlasen die königliche „umständliche“ Anweisung, wie die Kartoffeln gepflanzt, bewirtschaftet und zubereitet werden müsse. In der Aufregung einer solchen Versammlung begriffen die malträtierten Bürger nicht, was es denn mit den Knollen auf sich habe und warfen diese – nach Degustation der rohen Kartoffel – den Hunden vor, die daran schnupperten und sie schließlich auch verschmähten; damit war das Urteil gesprochen: „Die Dinger riechen nicht, und schmecken nicht; und nicht einmal die Hunde mögen sie fressen. Was wäre uns damit geholfen?“ Zugegeben, die damalige Kartoffelqualität entsprach nicht dem heutigen Supermarkt-Standard, denn die unregelmäßige Knolle hatte große, tiefliegende Augen, und – wichtiger – soll einen kratzigen Geschmack gehabt haben, und auch Brennen im Hals wird nach dem Kartoffelverzehr genannt; dies kann an dem im Vergleich zu heute deutlich höheren Solanin Gehalt der Erdäpfel gelegen haben (fortgesetzt – und kommt langsam zu Ende)



Denis Diderot



Jean le Rond d'Alembert



# Pilze (Teil 3)

## Giftige Häublinge und Schirmlinge

Häublinge sind kleine bis mittelgroße Blätterpilze in ocker-, gelb- und rostbraunen Farben. Von den weltweit vorkommenden ca. 250 Arten konnten bisher 55 in Europa nachgewiesen werden. Sie leben als Bodensaprobionten auch an modernem Holz und sind überwiegend giftig bis tödlich giftig.



Guyana MiNr. 2482

Der wohl giftigste unter ihnen ist der Gift-Häubling (*Galerina marginata*). In älteren Pilzbüchern wird er noch als Nadelholz-Häubling geführt. Das war sehr irreführend, denn er kommt tatsächlich auch auf Laubholzstubben vor, die vornehmlich vom für Speisezwecke geschätzten Stockschwämmchen (*Kuehneromyces mutabilis*) besetzt werden. Und so kam es selbst bei angeblich versierten Pilzgängern bis in die Neuzeit zu verhängnisvollen Verwechslungen mit tödlichem Ausgang. Beide Pilzarten können sich an einem Baumstumpf entwickeln, sehen täuschend ähnlich aus und werden bei nur flüchtigem Hinsehen mit nach Hause genommen und als vermeintlich köstliche Pilzmahlzeit zubereitet. Nur 100 g Frischpilz vom Gift-Häubling reichen für einen letalen Ausgang des Verzehrs. Es ist das gleiche Gift, wie es sich in den Knollenblätterpilzen befindet, so daß es ein Phalloides-Syndrom auslöst. Das wichtigste Unterscheidungsmerkmal befindet sich bei diesen beiden Arten am Stiel, der beim

Stockschwämmchen unterhalb eines braunen Rings mit kleinen Schüppchen besetzt ist, währenddessen diese beim Gift-Häubling fehlen. Da diese Kenntnisse bisher zu wenig verbreitet sind, wird heute sogar vom Verzehr von Stockschwämmchen abgeraten, um jegliches Risiko einer Verwechslung auszuschließen.



Eine weitere hochgiftige, aber in Niederländische Antillen 1993

MiNr. 888 (links); Grenada MiNr. 2024 (rechts)





Europa seltener vorkommende Galerina-Art ist der Überhäutete Häubling (*Galerina autumnalis*). Auch in ihm haben die amerikanischen Biochemiker toxische Amanitine nachgewiesen.

Bei den Schirmlingen (*Lepiota*) handelt es sich ebenfalls um meist kleine ,zierliche, dünnfleischige Blätterpilze, die gern im offenen Land oder unter Gebüsch als Bodensaprobionten leben. Ihre Hüte sind schuppig, bisweilen flockig, ja sogar wollig; ihre Lamellen sind weiß oder hellfarbig und die Stiele haben einen häutigen unverschieblichen Ring, der vergänglich ist und eine farbige Gürtelzone hinterläßt. Fast allen ist ein unangenehmer stechender öder süß-sauerer Geruch eigen.

Ihre eigentliche Tücke offenbart sich aber bei ihrem Verzehr, denn auch sie können wie die Gift-Häublinge tödlich wirken. Besonders betrifft dies die kleinen rötlichen, bräunlichen und violett gefärbten Vertreter der Gattung wie den Fleischrötlichen Schirmling (*Lepiota helveola*) und den Fleischrosa Schirmling (*Lepiota josserandii*).



Rumänien MiNr. 4291

Der am ehesten verwechselbare Speisepilz, der etwa die Größe der kleinen Schirmlinge hat und wie diese auch auf Wiesen wächst, ist der Nelken-Schwindling (*Marasmius oreades*). Im Gegensatz zu ihnen hat er jedoch dickliche, entfernt stehende Lamellen, die bis an den Stiel reichen und keine Schüppchen auf dem Hut oder am Stiel. Außerdem nehmen getrocknete Schwindlinge, wenn man sie in Wasser legt durch Quellung ihre ursprüngliche Gestalt wieder an, ein untrügliches Merkmal, was sie ebenfalls von den Schirmlingen trennt.

Mein Fazit für Speisepilzsammler lautet: Hände weg von kleinen Schirmlingen, denn bei ihnen besteht Gefahr im Verzug.



Santa Lucia 1989 MiNr. 949

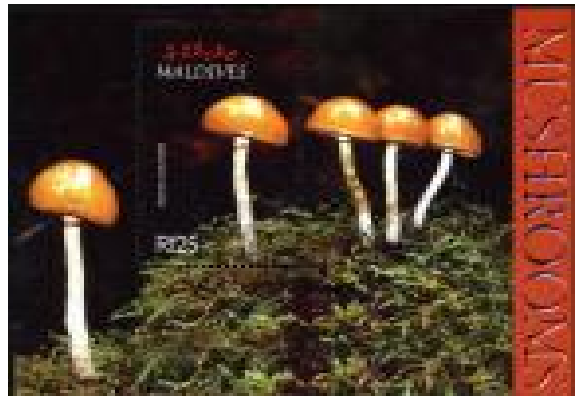
# Übersicht der bisher weltweit emittierten Marken und Blocks mit Häublingen und Schirmlingen

Land/Postverwaltung	T	M	J	Michel-Nr.	Wert	KZ	Gattung	Art	Deutscher Plizname (trivial)
Maladiven	15.12.	2004		4425 - Bl.583	25	Rf	Galerina	autumnalis	Überhäuteter Häubling
Niederländische Antillen	19.02.	1997		888	40	c	Galerina	autumnalis	Überhäuteter Häubling
Togo	16.11.	1995		2342	200	F	Galerina	autumnalis	Überhäuteter Häubling
Ghana	09.07.	1997		2528	200	c	Galerina	calyptrata	Kalyptratsporiger Moos-Häubling
Mosambik	24.09.	1999		1489A+B	9500	MT	Galerina	marginata	Gift- o. Nadelholz-Häubling
Tschechoslowakei	05.09.	1989		3021	5	Kcs	Galerina	marginata	Gift- o. Nadelholz-Häubling
Sankt Vincent	15.01.	2007		6349 - Bl.672	6	\$	Galerina	paludosa	Weißflockiger Sumpf-Häubling
Mikronesien	08.06.	2010		2091	28	c	Galerina	decipiens	noch unbenannt
Luxemburg	04.03.	1991		1269	18	F	Lepiota	clypeolaria	Wollstiel-Schirmling
Rumänien	15.08.	1986		4291	3	L	Lepiota	clypeolaria	Wollstiel-Schirmling
Mali	18. 02.	1985		1039	200		Lepiota	F	Lepiota cortinariusSchleier-
Schirmling									
Antigua (Barbuda Mail)	28.09.	1999		2216	70	c	Lepiota	cristata	Stink-Schirmling
Antigua und Barbuda	12.08.	1997		2553	70	c	Lepiota	cristata	Stink-Schirmling
Guyana	25.01.	1989		2482	2	\$	Lepiota	cristata	Stink-Schirmling
Komoren	25. 01.	1999		1478	150		Lepiota	F	Lepiota cristata Stink-Schirm-
ling									
Liberia	01.07.	1998		2045	10	c	Lepiota	cristata	Stink-Schirmling
Türkei	16.11.	1995		3064	10000	Lira	Lepiota	helveola	Fleischrötlicher Schirmling
Ghana	09.07.	1997		2529	300	c	Lepiota	ignivolvata	Braunberingter Schirmling
Guyana	15.05.	1996		5536	60	\$	Lepiota	josserandii	Fleischrosa Schirmling
Grenada	17.08.	1989		2024	70	c	Lepiota	pseudoignicolor	Feuerfarbenähnlicher Schirmling
Grenada	01.08.	1986		1491	10	c	Lepiota	spiculata	Pfeilspitziger Schirmling
Grenada (Grenadinen)	01.06.	1991		1451 - Bl.224	6	\$	Lepiota	spiculata	Pfeilspitziger Schirmling

Land/Postverwaltung	T M J	Michel-Nr.	Wert KZ	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Sankt Vincent (Grenad.)	02.07.1992	927 - BI 105	6 \$	Lepiota	volvata	noch unbenannt
Sankt Lucia	31.05.1989	949	25 c	Lepiota	spiculata	Pfeilspitziger Schirmling
Sankt Vincent (Grenad.)	02.07.1992	926	5 \$	Lepiota	spiculata	Pfeilspitziger Schirmling
Guinea	21.03.1985	1023	20 S	Lepiota	subradicans	noch unbenannt
Guinea	21.03.1985	1023 - BI 133	20 S	Lepiota	subradicans	noch unbenannt
Guinea	05.11.1985	1070a	35 S	Lepiota	subradicans	noch unbenannt



Grenada Grenadinen MiNr. 1451 Block 224



Malediven MirNr. 4425 Block 83



St. Vincent Grenadinen MiNr. 927 Block 105

# Von Morcheln und Lorcheln

Zur Familie der Morchelartigen (Morchellaceae) gehören die Morchelbecherlinge (*Disciotis*), die Morcheln (*Morchella*) im engeren Sinne, die Verpeln (*Verpa*) und die Halbfreien Morcheln (*Mitrophora*). Etwas über sie zu schreiben ist kein leichtes Unterfangen, auf Grund der Vielfalt der Formen und Farben dieser Pilze werden in der Literatur von mehreren Dutzend bis zu neuerdings nur wenigen Arten beschrieben. Einer der ersten war der 1498 in Heidersbach bei Heidelberg geborene Schullehrer Hieronymus Bock. Er ist einer der Väter der Botanik und hat auch als Arzt eine gewisse Berühmtheit erlangt.

In seinem 1551 erschienenen „Neuen Kräuterbuch“ beschreibt er ihre Hüte als Bienenwaben gleichend. Und damit trifft er schon vor 450 Jahren den Nagel auf den Kopf, denn dieses Merkmal unterscheidet sie wesentlich von den sonst ähnlichen Lorcheln, deren Kopf von hirntartigen Windungen bedeckt ist.

Alle Morcheln sind essbar, aber in Deutschland eingeschränkt geschützt, d.h. sie dürfen nur in angemessener Menge für den Eigenbedarf gesammelt werden. Was heißt gesammelt werden, Morchelspezialisten sprechen nicht unbegründet von einer Jagd, ähnlich der auf Trüffeln, zwar ohne Hund oder Schwein, aber auch auf Knien durch feuchte, grasige, oft von Farnen bewachsene Biotope robbend. Morchel-Jagdzeit ist von März bis Mai. Auf Morcheln zu gehen ist immer ein Abenteuer, denn sie sind schwer zu finden. Wenn das Jagdglück hold ist und man eine Beute mit nach Hause bringen kann, dann kommt der zweite Teil des Vergnügens, die Verwertung dieser köstlichen kleinen Lieblinge. Frisch zubereitet



Andorra 1985 MiNr. 184



dem Reich der Schlauchpilze (Ascomycota). Sie liebt die gleichen Standorte, tritt fast zur gleichen Jahreszeit auf und unterscheidet sich jedoch wesentlich durch ihren hirnartig gewundenen Hut. Sie galt lange Zeit, wie im lateinischen Namen ausgedrückt (esculenta = Speisen), als eßbar. Ihr Aroma ist noch vorzüglicher als das der Morcheln, aber inzwischen ist auch ihr Verkauf als teure Delikatess-Konserve in Deutschland, Frankreich und mehreren anderen europäischen Staaten verboten. In Finnland und vor allem in Rußland wird immer noch die Beseitigung der Giftigkeit durch mehrmaliges Abkochen mit Wegschütten des Kochwassers praktiziert. Für mich ist dies Russisches Roulette, denn jährlich sterben noch eine nicht unerhebliche Anzahl von Menschen allein in Europa an einer Gyromitrin-Vergiftung.

Gyromitrin ist ein wasserlösliches Zellgift, welches das Gyromitra-Syndrom auslöst. Die Vergiftungserscheinungen reichen von Unwohlsein bis zu schwersten Leberzerstörungen mit Todesfolge. Sie vollziehen sich typischerweise wie bei der Knollenblätterpilzvergiftung zweiphasig. Nach rasch einsetzender Übelkeit mit heftigem Erbrechen und Durchfall, von Fieber begleitet, tritt dann nach 2–6 Tagen eine Erholungsphase mit relativer Heilung ein. In schweren Fällen schließt sich allerdings noch eine hepato-renale Phase mit zentralnervöser Symptomatik wie Delirium und Krämpfen an. Der Tod tritt durch Kreislaufzusammenbruch,



Frankreich 1987 MiNr. 2624





Litauen MiNr. 650

machen sie den guten Ruf der französischen Küche aus, sei es an einem Kalbsbraten, in einem Omelett oder bei Geflügel. Gedörrt, wie auch im Fachhandel erhältlich, verzaubern sie mit ihrem würzigen Geschmack Braten und Füllungen.

Die Farben der Morcheln spielen von hellgelb bis dunkelolivbraun. Die helleren Morcheltypen wachsen eher in Laubwäldern und unter hohen Hecken, die dunkleren in Nadelholzbeständen.

Auf Briefmarken und anderen postalischen Objekten wurden bisher weltweit 7 verschiedene Morchelarten emittiert, davon die Speise-Morchel (*Morchella esculenta*) mit Abstand am Häufigsten. Sie wächst nur 3-10 cm hoch, ihr Hut ist meist hell-beige bis ockerfarben, die Hutwaben sind unregelmäßig angeordnet und die Form ist oval-rundlich. Ihre große Schwester ist die Spitz-Morchel (*Morchella elata* var. *elata*). Sie wird bis zu 15 cm groß, ihre Form ist typisch spitzkegelig, der Hut meist olivbaun bis schwärzlich und er besitzt Hutwaben, die vorwiegend parallelrippig angeordnet sind. Beide Arten kommen neben den vorgenannten Biotopen auch in Auwäldern, Parkanlagen, Gärten und in Rindenmulch vor.

Doch, es wäre zu schön, wenn es nicht noch einen Pilz zum Verwechseln gäbe und der ist ihre tödlich giftige Cousine, die Frühjahrs-Lorchel (*Gyromitra esculenta*), ebenfalls wie sie aus



Luxemburg 1991 MiNr 1270



Großbritannien 1988

Atemstillstand und Koma ein.

Während in der Hutfarbe der Frühjahrs-Lorchel Rotanteile im Braun überwiegen, fehlen diese bei der Riesen-Lorchel (*Gyromitra gigas*). Der Hut wird bis zu 14 cm breit, ist ocker bis dunkelbraun gefärbt und sitzt auf einem kurzen, stämmigen Stiel. Der Gyromitringehalt dieser Pilzart ist zwar geringer als der der Frühjahrs-Lorchel, reicht aber immer noch aus, einen chronischen Schaden an Leber und Nieren zu verursachen.



DDR 1974 MiNr. 1937



Finnland 1974 MiNr 753

#### Literatur

- Bresinsky, Andreas u. Helmut Besl, Giftpilze, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart, 1985
- Michel-Kataloge, Schwaneberger Verlag GmbH, München, 2003–2010

(wird fortgesetzt)

# Übersicht der bisher weltweit emittierten Marken und Blocks mit Morcheln u. Lorcheln als Hauptmotiv

Land/Postverwaltung	T	M	J	Mi-Nr.	Kat.Wert	Gattung	Art	Deutscher Plizname (trivial)
Andorra (span. Post)	19.09.1985			184	30 PTA	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Bosn. Serbische Rep.	26.05.2008			428	0,70 (M)	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Bulgarien	19.03.1991			3890	42 CT	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Deutsche Dem. Republik	19.03.1974			1937		25	(Pl)	Gyromitra esculenta Frühjahrs-(Gift)
Lorchel								
Finnland	24.09.1974			753x	0,35 Z (FMk)		Gyromitra	esculenta Frühjahrs-(Gift)Lor-
chel								
Finnland	24.09.1974			753y	0,35 Z (FMk)		Gyromitra	esculenta Frühjahrs-(Gift)Lor-
chel								
Guinea	15.12.2009			?	5000 FG	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Jemen - Republik	18.03.1991			39	80 F	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Rumänien	18.01.2008			6266	3,00 L	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Sankt Vincent	15.03.2001			5209	1,4 \$	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Sierra Leone	30.10.2000			3724 - Bl	476 5000 Le	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Türkei	16.11.1995			3065	20000 Lira	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Ungarn	30. 12. 1986				3876 A+B 6		Ft	Gyromitra esculenta Frühjahrs-(Gift)
Lorchel								
Zentralafrikanische Rep.	11.06.1999			2292	600 F	Gyromitra	esculenta	Frühjahrs-(Gift)Lorchel
Niger	02.09.1998			1543	450 F	Disciotis	venosa	Adriger Morchelbecherling
Togo	30.07.2000			3053	300 F	Disciotis	venosa	Adriger Morchelbecherling
Luxemburg	04.03.1991			1270	25 F	Mitrophora	gigas	Käppchen-Morchel
Grenada (Grenadinen)	16.05.2007			4339	4 \$	Mitrophora	semilibera	Halbfreie Morchel
Kambodscha	05.10.1997			1757	900 R	Mitrophora	semilibera	Halbfreie Morchel
Mongolei	18.06.1991			2310 - Bl	172 4 TUG	Mitrophora	semilibera	Halbfreie Morchel
Nevis	15.05.2001			1698	1 \$	Mitrophora	semilibera	Halbfreie Morchel

Land/Postverwaltung	T	M	J	MI-Nr.	Kat.Wert	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Malediven	02.01.2001			3696	7 Rf	Morchella	crassipes	Dickfüßige Morchel
Tansania	19.07.2004			4163	550 (Sh)	Morchella	crassipes	Dickfüßige Morchel
Dom.Republik	13.09.2001			2033	6 \$	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Frankreich	05.09.1987			2624	4 (F)	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Guinea	15.12.2009			?	5000 FG	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Guinea-Bissau	15.05.1985			847	9 P	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Guinea-Bissau	13.05.1988			990	470 P	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Guinea-Bissau	13.05.1988			990	470 P	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Jugoslawien	21.03.1983			1978	6,1 (D)	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Komoren	25.01.1999			1474	150 F	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Kroatien	22.04.1998			456	7,2 (K)	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Litauen	20.09.1997			650	1,2 L	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Mazedonien	07.11.1997			111	50 (D)	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Nepal	20.12.1994			576	7 R.	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Rumänien	30.07.1958			1727	1 L	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Rumänien	30.07.1958			1727	1 L	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Togo	30.07.2000			3052	200 F	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Tschad	20.07.1998			1737	500 F	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Türkei	16.11.1994			3032	2500 Lira	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Vietnam	26.08.1996			2804	500 d	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Weißrußland	10.09.1998			281	3800 (R)	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Zypern	04.03.1999			926	30 (c)	Morchella	elata var. elata	Spiz-Morchel
Andorra (span. Post)	27.09.1984			178	11 PTA	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Antigua und Barbuda	26.03.2001			3412	90 c	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Äquatorialguinea	00.00.1997			1834	400 FCFA	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Argentinien	01.08.1992			2140	0,51 P	Morchella	esculenta	Speise-Morchel

Land/Postverwaltung	T	M	J	Mi-Nr.	Kat.Wert	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Argentinien	23.08.1993			2184	2 P	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Argentinien	14.06.1994			2208	2 P	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Bhutan	29.12.1999			2077	20 NU	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Bosnien-Herzegowina	30.07.1998			141	0,5 (M)	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Burkina Faso	20.02.1996			1393 - BI 160	1500 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Costa Rica	02.07.1999			1510	50 C	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Dänemark	16.11.1978			673	1 (Kr)	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Dominica	03.06.1991			1396	45 c	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Dominica	02.03.1998			2494	1 \$	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Gambia	10.03.1997			2629	4 D	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Gambia	15.05.2000			3612	4 D	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Grenada (Grenadinen)	04.09.1997			2627 - BI 400	6 \$	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Großbritannien	19.01.1988			1134	34 p	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Guinea	06.02.1977			764	10 S	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Guinea-Bissau	15.05.2003			2087	450 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Guinea	20.08.1998			1994	650 GNF	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Guyana	15.05.1996			5522	20 \$	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Honduras	16.10.2005			1844	20.00 L	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Kanada	04.08.1989			1143	38 ( c )	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Komoren	25.01.1999			1473	150 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Kongo (Brazzaville)	13.07.1999			1633	450 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Korea - Nord	23.11.1986			2792	15 Ch	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Korea - Süd	30.05.1994			1787	110 (W)	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Korea - Süd	30.05.1994			BI 590	220 (W)	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Mauretanien	16.01.1991				?	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Mikronesien	15.05.2000			1007	33 c	Morchella	esculenta	Speise-Morchel

Land/Postverwaltung	T	M	J	MI-Nr.	Kat.Wert	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Neukaledonien	22.01.1998			1124	70 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Nicaragua	15.07.1990			3001	500 C\$	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Pakistan	01.10.2005			1263	5 R	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Rumänien	18.01.2008			6264	2.00 L	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Sankt Marie	xxxxx2005			6	520 p	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Sao Tomé und Príncipe	10.11.1987			1016 - BI 173	35 Db	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Sierra Leone	17.06.1996			2563	400 LE	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Slowakische Republik	17.09.1997			291	9 Sk	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Somalia	15.02.1994			506	1000 Sh.	So. Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Tansania	14.12.1996			2517	300 (Sh)	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Togo	16.11.1995			2351	200 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Tschad	20.07.1998			1733	500 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Türkisch-Zypern	31.03.1997			445	25 Bin L	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Ungarn	16.10.1984			3711 A+B	2 Ft	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Vietnam (Soz. Republik)	10.10.1983			1377	5 d	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Vietnam (Soz. Republik)	22.06.1990			2226	5 d	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Weißrussland	10.09.1998			280	2500 (R)	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Zentralafrikanische Rep.	13.02.1997			1782 - BI 588	2000 F	Morchella	esculenta	Speise-Morchel
Tschechische Republik	28.06.2000			263	5,4 Kc	Morchella	pragensis	Prager Morchel
Moldawien	23.04.2007			578	65 b	Morchella	steppicola	Steppen-Morchel
Moldawien	23.04.2007			578	6,5 L	Morchella	steppicola	Steppen-Morchel
Tadschikistan	20.12.1999			165 - BI 18	500 (K)	Morchella	steppicola	Steppen-Morchel
Guyana	02.04.1997			5911	6 \$	Morchella	vaporaria	Strickmuster-Morchel
Angola	23.09.1999			1398	1 Mill KZr	Morchella	crassipes	Dickfüßige Morchel
Grenada	01.05.2000			4079	1,5 \$	Morchella	crassipes	Dickfüßige Morchel
Tschechische Republik	28.06.2000			262	5,4 Kc	Verpa	bohemica	Runzel- o. Böhmisches Vepel



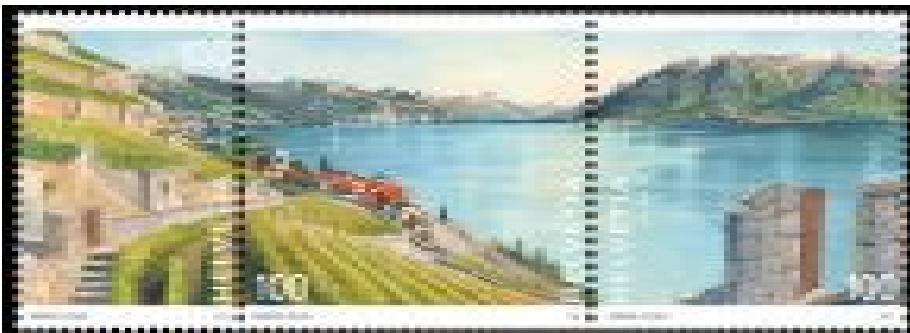
# Die Weinterrassen von Lavaux

Die berühmten Weinterrassen von Lavaux zieren drei Sondermarken der Schweizerischen Post, die am 09. September 2011 verausgabt wurden. Die Region am Genfer See ist nicht nur Teil des UNESCO-Welterbes, sondern gehört auch zu den schönsten Panoramen der Schweiz.

Die im vierfarbigen Offsetdruck hergestellten Marken wurden von dem Aquarellmaler Bernard Völlmy, Oron-la-Ville (VD) gestaltet. Die Sondermarken im Wert von je einem Franken ergeben aneinandergereiht die prächtige Aussicht von den Weinterrassen auf den Genfersee. Das Panorama von Bernard Völlmy zeigt die ganze Schönheit des Lavaux. Links sind der Hang und die berühmten Erosionsschutzmauern zu sehen. Der mittlere Teil zeigt das typische Dorf Saint-Saphorin und am Horizont das Rhonetal und den Catogne. Der Grammont und das französische Seeufer schließen das Bild ab, während im Vordergrund ein Tor die Sicht auf die Weinterrassen freigibt.

Die von menschlichen Tätigkeiten geformte Gegend zwischen den zwei urbanen Zentren, Lausanne im Westen und Vevey-Montreux im Osten, ist im Laufe der Jahrhunderte zu einer für ein Weinbaugebiet typischen Landschaft „gestaltet“ worden.

Die steilen, von Steinmauern gestützten Terrassen mit Steigungen von zwischen 13 und 43 Prozent umgeben auf einem schmalen Streifen Erde zwischen dem Genfersee und einem durch Erosion geformten Hinterland die malerischen Winzerdörfer auf einer Länge von rund 30 Kilometern. Das Gebiet umfaßt 14 Gemeinden auf einer Fläche von knapp 900 Hektar, fast zwei Drittel davon sind Weinberge. Bei den 14 Gemeinden handelt es sich um Lutry, Villette, Grandvaux, Cully, Riex, Epesses, Puidoux, Chexbres, Rivaz, Saint-Saphorin, Chardonne, Corseaux, Corsier-sur-Vevey und Jongny. Die sechs Weinbaugebiete mit kon-





trolliertem Anbau sind Lutry, Villette, Saint-Saphorin, Epesses, Dézaley und Chardonne.

Obwohl es Beweise gibt, daß in der Lavaux bereits zur Römerzeit Weinreben angebaut wurden, gehen die gegenwärtigen Weingärten in den Terrassen auf das elfte Jahrhundert zurück, als Benediktiner und Zisterzienser die Klöster in der Region kontrollierten.

Die Lavaux widerspiegelt mit ihren Dörfern und kleinen Städten auf sehr eindrückliche Art die intensive Nutzung der Weinrebe, die Entwicklung der gut erhaltenen und lebendigen Kulturlandschaft und der Gebäude, die die Kontinuität und die Entwicklung alter, spezi fischer kultureller Traditionen erkennen lassen. Dank einer Volksinitiative, lanciert durch den Umweltschützer Franz Weber, ist das Lavaux seit 1977 durch die Waadtländer Verfassung geschützt.

Im Dezember 2005 nominierte das Schweizer Bundesamt für Kultur das Lavaux als UNESCO-Welterbe. Das International Council on Monuments and Sites, eine Unterorganisation der UNESCO, empfahl dem UNESCO-Komitee in einem im Mai 2007 veröffentlichten Bericht, das Lavaux in die Liste aufzunehmen, nachdem im August 2006 ein Vertreter der Organisation die Region besucht hatte. Am 28. Juni 2007 wurde die Aufnahme als UNESCO-Welterbe unter dem Namen „Weinterrassen von Lavaux mit Blick auf den See und die Alpen“ beschlossen.

Quelle: Die Lupe, Das Briefmarkenmagazin, 3/2011  
[www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de), [www.post.ch](http://www.post.ch)

## Information der Literaturstelle

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arbeitsgemeinschaft. Von manchen Heften (aus den Anfangszeiten der ArGe) sind noch mehrere Exemplare vorhanden. Sollten Ihnen – weil sie zum Beispiel noch nicht so lange in unserer Arge sind – noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro je Ausgabe plus Porto beziehen. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, werden als Fotokopien erstellt. Dazu gibt es ein elektronisches Inhaltsverzeichnis aller Hefte. Im übrigen haben wir seit Heft 108 (Januar 2003) alle Hefte als PDF-Datei, die wir Ihnen bei Bedarf gern und kostenlos zusenden.

# Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen

## Hausrindrasse: Schwarzbunte

Das schwarzbunte Rind ist heute weltweit zu finden. Sein heutiges Erscheinungsbild ist durch territoriale Bedingungen und verschiedene Zuchtrichtungen gekennzeichnet. Die Fachleute bezeichnen dies auch als „Schläge“. Teilweise sind daraus auch eigene Rassebezeichnungen entstanden.





Das ursprüngliches Zuchtgebiet des „Schwarzbunten Niederungsrides“ waren die Küstengebiete Norddeutschlands und der Niederlande.



Vor Jahrhunderten waren die Tiere einfarbig rot und rotbunt, im Laufe der Zeit setzte sich aber die schwarzbunte Färbung durch.



In Holland wird seit 1874 das Herdbuch (systematisch organisierte Zucht) geführt.

1878 wurde in Ostfriesland der erste Zuchtverband für das Schwarzbunte Niederungsrind gegründet. Die Rasse verbreitete sich alsbald über ganz Nord- und Mittelddeutschland bis nach Ostpreußen, wo ein weiteres Zuchtzentrum entstand.

Die guten und ausgedehnten Weidegebiete in Norddeutschland und entlang der Nord- und Ostseeküste waren eine gute Grundlage für das Deutsche Schwarzbunte Niederungsrind. Es war ein großrahmiges Tier im Zweinutzungstyp (Milch und Fleisch) mit guter Verwertung des vorhandenen Grobfutters (Gras und Heu).



Wunderbar im Meißel

Mecklenburg-Vorpommern

LERNEN

REISE, SPAß, FREIZEIT

KINDERPOST

KINDERBEST STATION  
"WE LOVE OUR KIDS"

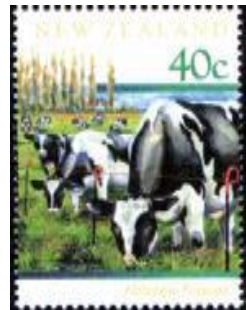
LUFFPOST

Handwritten text: *Handwritten text, possibly a signature or message, in cursive script.*

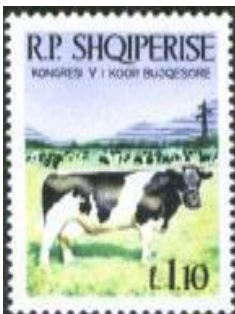


In den 70er Jahren des 19. Jahrhunderts wurden in größerem Umfang Schwarzbunte Rinder aus Holland und in geringerer Stückzahl aus Ostfriesland nach Nordamerika exportiert. Dort wurde die Züchtung sehr stark nur auf Milchleistung ausgerichtet. Im Durchschnitt hat eine Kuh eine Jahresmilchleistung von ca. 6.100 Liter Milch bei 4% Fett und 3,3% Eiweiß, Spitzenleistungen bis 13.000 kg.

Mit diesen Rindern, die nun unter der Rassebezeichnung „Holstein-Friesian“ (HF) geführt werden, erfolgt seit dem letzten Drittel des 20. Jahrhunderts weltweit die Einkreuzung in die vorhandenen bodenständigen Rassen zur Erhöhung der Milchleistung.



Bedingt durch die hohe Milchleistung wird das Holstein-Friesian-Rind heute auch von vielen Züchtern in allen Erdteilen zur Verdrängung der vorhandenen bodenständigen Rassen genutzt.





1964 erfolgten die ersten Importe von Holstein-Friesian-Rinder (Bullen bzw. Sperma) aus den USA in die Bundesrepublik Deutschland.



Auch in der DDR wurde in den 70er Jahren des vergangenen Jahrhunderts mit der Einkreuzung von Holstein-Friesian-Rindem in das vorhandene Deutsche Schwarzbunte Rind begonnen.

Zunächst erfolgte die Einkreuzung von Dänischen Jersey und im zweiten Schritt von Holstein-Friesian. Es entstand das Schwarzbunte Milchrind (SMR). Seit der Wiedervereinigung Deutschlands wird dies jedoch in zunehmenden Maße vom Deutschen Holstein aus der BRD verdrängt.



Die intensive züchterische Bearbeitung der Rasse hat dazu geführt, daß die Schwarzbunten Rinder weltweit (in den Tropen nur bedingt) von den Niederungsgebieten bis in höheren Lagen anzutreffen sind.





Literatur:

Michel-Kataloge Europa und Übersee

Schiering, Lutz: Kühe Liebenswürdige Wiederkäuer

Schwarck u.a.: Internationales Handbuch der Tierproduktion Rinder

Wikipedia

(wird fortgesetzt)

**Niemand glaubt mir,** wenn ich von Bauland im Watt spreche. Doch es ist wirklich geschehen: Die Niederländische Ostindische Kompanie, die den Immobilienmarkt in New York beherrschte, stellte im frühen 17. Jahrhundert fest, daß viel Land vor Manhattan lag; dieses Land sah bei Ebbe, wenn es zum Vorschein kam, beinahe trocken aus. Das verkauften sie nun als Strandgrundstücke, die bedauerlicherweise bei Flut überspült wurden. Für die Käufer war das nicht so praktisch, also wurden eine Reihe von Stegen gebaut (die viel später richtige Straßen wurden) und warfen dazwischen alles, was sie loswerden wollten (Müll, Gebäudeschutt, Scherben, Kanonenkugeln, tote Tiere). Auf diesem Gelände werden seitdem die Wolkenkratzer gebaut, die teilweise ihren festen Grund erst 30 Meter tiefer finden. Was lehrt uns das? Auch das Wattenmeer an der Nordseeküste könnte man mit ein wenig Mühe zur weiteren Landwirtschaftsfläche ausbauen. Bitte, kein Mais. Aber für den Meeresstrand-Dreizack. Dieser wird von den Einheimischen Röhrkohl genannt und wächst im Deichvorland. Zubereitet wird er wie Grünkohl. Ebenfalls im Deichvorland wächst der Wiesenkümmel. Beide stehen unter Naturschutz, aber wir Einheimischen dürfen sie ernten und zu leckeren Gerichten verarbeiten.

kh

# Von der Ähre zum Brot (Teil 3)

## Ernten

Jetzt ist unser Korn reif, und die Zeit der Ernte ist gekommen.



Im alten Ägypten und in Rom wurde mit der Sichel geerntet, und auch heute spielt sie noch eine Rolle.





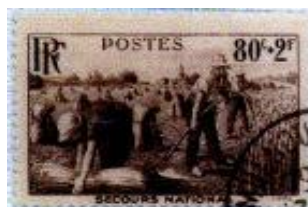


Die Sichel ist das Symbol des kleinen Bauern.





Die Sichel wurde von der Sense verdrängt, denn mit dieser können größere Flächen bearbeitet werden.



Um die Halme besser ablegen zu können, wurden Zusatzgeräte erfunden.



Sensen müssen des öfteren gewetzt werden.



Sofern sie stark abgenutzt sind, müssen sie gedengelt (ausgeklopft) werden. Beim Schmied oder auf dem Hofe, nicht aber so wie es auf den Briefmarken gezeigt wird (siehe Pfeile).

(wird fortgesetzt)

Aus unserer Arbeitsgemeinschaft sind im vergangenen Jahr ausgeschieden:  
Dr. Bozidar Kozelj, Dr. Gerd Aschenbeck, Claude-M. Dafflon, Gisela Jauch, Rudolf Meysick, Hans-Dieter Wolf, Oskar Günther, Wilfried Reschke, Heinrich Barthold und Friedrich Wehmeier.

sich nicht gerne daran zurück, wie die Blüten zu Kränzen gebunden wurden und wie man in den Samenstand gepustet hat, so daß der Samen wie kleine Fallschirme in der Luft davon schwebten.

Hauptsächlich auf humose, nährstoffreiche Böden gedeiht der Löwenzahn. Man findet ihn aber auch auf Grasplätzen und an Wegrändern. Er wächst auch auf trockenen Boden, sogar auf festgetretenen Wegen und in Steinritzen der Straßen gedeiht er noch. Er gilt als Pionierpflanze auf Rohböden.

Der Löwenzahn wird zu den ausdauernden Kräutern, den so genannten Hemikryptophyten gestellt. Der Löwenzahn wird 4 bis 30 cm hoch. Es ist ein Pflanze mit einem Rhizom, deren Überdauerungsknospen sich an der Erdoberfläche befinden. Im Winter werden die Knospen von einer Hülle abgestorbener Blätter geschützt. Das Rhizom ist sehr kurz, sich in einer fleischigen Pfahlwurzel fortsetzt und senkrecht bis 40 cm in den Boden eindringt. Wie alle Pflanzenteile enthält die Pfahlwurzel einen weißen, bitteren Milchsaf.



Die Blätter des Löwenzahns bilden eine grundständige Blattrosette. Diese sind schräg aufwärts gerichtet oder liegen dem Boden auf. Benachbarte kleine Gewächse werden so beschattet und sterben aus Lichtmangel ab. Die Form der Blätter ist sehr variabel. Sie sind 6 bis 30 cm lang. Die Spreite ist eiförmig bis lanzettlich. Der Blattrand reicht vom glatten bis zu tief eingeschnitten, selten nur einfach gezähnt Rand. Die Zähne sind oft schrotsägeförmig rückwärts gerichtet und erneut leicht gezähnt. Die Mittelrippe auf der Blattoberseite ist etwas vertieft und bildet so eine Rinne. Das Regenwasser wird somit auf der Mittelrippe entlang zur Wurzel geleitet.

Im April bis Mai erscheinen einzeln, auf einen 5 bis 30 cm langen, röhrenförmigen Schaft, die Blütenköpfe. Vereinzelt kommt es bis in den Herbst hinein zu einer 2. Blüte. Sie bestehen aus 100 bis 250 goldgelben, 7 bis 15 mm langen Zungenblüten. Zur Mitte hin werden die Einzelblüten kleiner. Die Zunge geht in einer 3 bis 7 mm langen Röhre über, aus der die Staubblätter hervorragen. Der Griffel mit seinen zwei Narbenästen steht 4 mm heraus. Ein graugrüner Hüllkelch besteht aus drei Reihen dachziegelartig deckende





Gerhard Blisse

# Der Löwenzahn

Oft wird die Pflanze auch Kuhblume genannt. Unter den heimischen Pflanzen ist es die Pflanze mit den meisten volkstümlichen Namen. So wird sie auch Pustebelume, Butterblume, Kettenblume, Kranzblume, Ringelblume, Bettseicher oder Pißblume genannt. Man könnte die Liste noch weiter führen, doch die meisten Namen sind heute nicht mehr geläufig.

Taraxacum ist ein Korbblütengewächs (Asteraceae) mit ca 60 Arten. Ihr größtes Verbreitungsgebiet ist die nördliche gemäßigte Halbkugel und in milden Regionen Südamerikas, wo die Pflanze eingeschleppt wurde. Der Name Taraxacum kommt von der arabischen Bezeichnung „tarakhshaquin“ was „bitteres Kraut“ bedeutet.

Die bekannteste Art ist *Taraxacum officinalis* mit ihren vielen Sippen. Selbst Botaniker haben es schwer die einzelnen Kleinarten zu unterscheiden.

Die im April und Mai massenhaft auf Wiesen und Grasplätzen blühende Pflanze ist bei den Kindern wohl bekannt. Wer erinnert





Blättchen. Die beiden äußeren Reihen sind vor dem Öffnen der Blüte zurückgeschlagen und bilden einen Kelch. Die innere Reihe umgibt schützend die zierlichen Blüten. Bei regnerischem kaltem Wetter bleiben die Blüten geschlossen. Die zarten Blüten werden so vor Kälte und Feuchtigkeit geschützt. Bei Sonnenschein öffnen sich die 3 bis 5 cm breiten Blütenköpfe. Am Nachmittag schließen sich die Blütenköpfe wieder. Die Blüten erzeugen reichlich Pollen und Nektar. Eine willkommene Nahrungsquelle für Bienen, Hummeln, Falter, Fliegen und Käfer. Durch den Insektenbesuch kann eine Fremdbestäubung verursacht werden.



Wie bei allen Korbblütengewächsen sind die Blüten protandrisch (vormännlich). Wenn die Narbe noch geschlossen ist, wird der Pollen schon verstreut. Dadurch wird eine Selbstbestäubung verhindert. Erst wenn sich die Narbenäste nach außen rollen, kann eine Selbstbestäubung erfolgen. Dennoch findet keine Bestäubung statt. Die Pollenkörner des Löwenzahns haben keine Keimfähigkeit. Es gibt auch andere Taraxacum-Arten, die keinen Pollen mehr entwickeln. Trotz alledem entwickelt jede Blüte reichlich keimfähigen Samen. Es handelt sich hier um eine parthenogenetische Vermehrung, also eine Jungfernzeugung, was eine Entwicklung des Samens aus einer unbefruchteten Eizelle ist. Da keine genetische Vermischung erfolgt ist die neue Pflanze aus einem Samen mit der Mutterpflanze identisch. Es ist ein Klon der Mutterpflanze.



Jeder kann sich davon selber überzeugen, indem er eine noch im Knospenzustand befindliche Blüte die Blütenröhren mit seinen Staubgefäßen abschneidet. Trotz der radikalen Maßnahme entwickelt sich ein normaler Fruchtstand. Im Pflanzenreich ist solch ein Vorgang selten. In der Tierwelt ist so etwas bei Insekten weitverbreitet.

Bereits wenige Tage nach der Blüte bilden sich in der geschlossenen Kelchhülle der Samen aus. Zur Fruchtreife streckt sich der Blütenerschaft in der Höhe. Wenn die Früchte reif sind, strecken sich die Pappushaare aus und spreizen sich. Es entwickelt sich die Pusteblume. Ein leichter Wind läst sie dann weit davonfliegen. Die Frucht ist eine längliche Ächäne.







Es ist nicht bekannt, daß die Dichter des Altertums den Löwenzahn besungen haben. Auch wurde er nie beschrieben. Um 659 n.Chr. wurde die Pflanze in China erstmals erwähnt. Ob es sich dabei um *T. officinalis* handelt ist nicht bekannt. Erst viel später entdeckte man die Heilkraft. Im 11. Jahrhundert wurde die Pflanze von arabischen Ärzten eingesetzt. Aber erst im 16. Jahrhundert wurde sie in Europa populär und in den Kräuterbüchern umfangreich beschrieben.

In der Küche werden die jungen Blätter des Löwenzahns als leicht bitter schmeckenden, schmackhaften Salat verwandt. Man kann die

Blätter auch wie Spinat zubereiten. Dazu werden großblättrige Sippen gebraucht. Um den bitteren Geschmack zu mildern, werden die Blätter 1–2 Stunden in lauwarmes Wasser gelegt.

Es lassen sich aber auch die Blüten und die Wurzeln essen. In Butter gebratene Blütenknospen schmecken süßlich. Die Knospen kann man auch wie Kapern verwenden. Aus den Blüten läßt sich ein Sirup herstellen und im Kräuterlikör verwenden. Aus den gerösteten Wurzeln kann man, wie bei der Zichorie (*Cichorium intybus*), ein Kaffeeersatz herstellen. Im einigen europäischen Ländern wird der Löwenzahn kultiviert. Französische Züchter haben zum Anbau zwei Sorten gezüchtet die in der Küche und als Heilpflanze verwendet werden.



In der Medizin wird die Pflanze vielfältig verwendet, so bei Rheuma, Nieren- und Leberleiden und als Blutreinigungstee. Es ist harntreibend (Pißblume), entzündungshemmend und galletreibend. Außerdem verbessert es die Verdauung. Verwendet wird die ganze Pflanze, die von April bis Mai gesammelt und bei 40<sup>0</sup> C schnell getrocknet wird. Die Droge hat einen schwachen Geruch und schmeckt etwas bitter. Inhaltsstoffe sind Cholin, der Bitterstoff Taraxacin sowie Flavonoide und Inulin, weiterhin sind Kaliumsalze und Vitamin A, B, C, D vorhanden.

Die Deutsche Briefmarken-Zeitung (DBZ) informiert seit Dezember 2011 im Internet über Neuigkeiten aus der Welt der Philatelie. Auf der homepage [www.d-b-z.de](http://www.d-b-z.de) finden die Besucher, so schreibt die DBZ in einer Pressemitteilung, Meldungen, die bei Erscheinen des nächsten DBZ-Heftes veraltet sein könnten. Es wird aber auch eine Liste mit philatelistischen Vorträgen publiziert. Unter der Rubrik „Vereine“ wird auf die homepage unserer Arbeitsgemeinschaft verwiesen. Wenn die DBZ so freundlich zu uns ist, dann wollen wir die DBZ auch in unserem Heft erwähnen (Werbung schadet ja nie).

# Friedrich Wilhelm Raiffeisen

## Gründer landwirtschaftlicher Genossenschaften

Friedrich Wilhelm Raiffeisen wurde am 30. März 1818 in Hamm



Raiffeisen  
Helfer der Menschheit

(Sieg) als Sohn eines Landbürgermeisters geboren. Nach einer militärischen Ausbildung war er in der preußischen Kommunalverwaltung tätig und war von 1845 bis 1848 Bürgermeister von Weyerbusch im Westerwald. Dort gründete er während einer Hungersnot mit Wohlhabenden 1847 den Weyerbuscher Brodverein, der preiswert Lebensmittel an die Armen verkaufte und bald auch Saatgut auf Kredit vermittelte. Diese Aktivitäten setzte er später als Bürgermeister von Heddesdorf (heute Stadtteil von Neuwied) fort, gründete 1862 einen Darlehnskassenverein, bei dem Landwirte günstig Geld zum Ankauf von Futter, Vieh und Gerät leihen konnten (siehe unter Landwirtschaft aktuell eine Würdigung als Stempel durch die Briefmarkenfreunde Neuwied). Nach seinem Vorbild entstanden viele Genossenschaftsbanken, von denen es heute ca. 330.000 in aller Welt gibt. In Deutschland schlossen sie sich zu dem Verband der Raiffeisen-Genossenschaften zusammen. Am 11. März 1888 starb Raiffeisen in Heddersdorf.

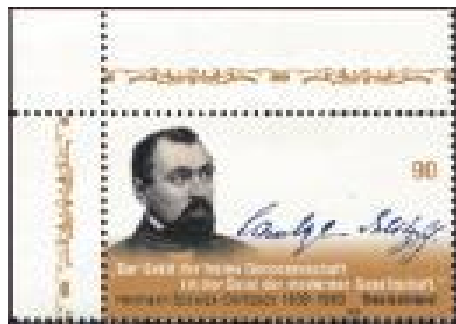
Auch der Politiker Franz Hermann Schulze-Delitzsch (1808–1883) gründete ab 1850 stärker profitorientierte Genossenschaften. Diese schlossen sich ebenfalls zu einem Dachverband mit über 800 Kreditvereinen zusammen. Später fusionierte dieser Dachverband mit dem der Raiffeisen-Genossenschaften.



Raiffeisen zum 100. Todestag



Andreas Hermes  
zum 125. Geburtstag



Schulze-Delitzsch zum 200. Geburtstag

Der Agrarwissenschaftler und Politiker Andreas Hermes (1878–1964) war von 1930 bis 1933 Präsident des „Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften – Raiffeisen“ und von 1928 bis 1933 zusätzlich Präsident der Vereinigung der deutschen (christlichen) Bauernvereine. Nach dem Krieg war er in Westdeutschland von 1948 bis 1955 Mitbegründer und Präsident des Deutschen Bauernverbandes und bis 1961 auch des Deutschen Raiffeisen-Verbandes.

#### Literatur

Über den Deutschen Raiffeisenverband ist bereits im Jahre 1998 von Stefan Hiltz in Heft 94, S. 15–19, der Agrarphilatelie ein Artikel erschienen.

Hausdorfer, H. (1969): Hermes, Andreas Anton H.; in Neue Deutsche Biographie (NDB) Band 8: S. 670–671, München

Soénius, U. (2003): Raiffeisen, Friedrich Wilhelm; in NDB, Band 21: S. 115-116.

Aldenhoff-Hübinger, Rita (2007): Schulze-Delitzsch, Franz Hermann; in NDB, Band 23: S. 731–732.

Wikipedia deutsch im Internet: Andreas Hermes; Friedrich Raiffeisen, Franz Schulze-Delitzsch; jeweils mit Fotos.

---

Johannes Kohnen

## Steckenpferd

Im Zeitalter der Computerspiele ist es wohl als Kinderspielzeug aus der Mode gekommen, das Steckenpferd und selbst die Bezeichnung eines Hobbys als Steckenpferd ist nicht mehr so gebräuchlich wie früher. Ganz verschwunden ist sie allerdings nicht.

Der mir vorliegende Beleg mit dem Sonderstempel „STOCKHOLM, 10.4.1942, MIN HOBBY“ hat mich angeregt, die Sache mit dem Steckenpferd etwas genauer zu betrachten, zumal der Stempel ein besonderes Steckenpferd zeigt; es hat nämlich Flügel – geflügeltes Pferd – Pegasus.

Im Handbuch über schwedische Motivstempel wird der Stempel unter der Nr. 42-04 aufgeführt:

„My Hobby“. Cockhorse. Exhibition arranged by Save the Children Fund and The Collector Club North Star.“

Man kann dem Handbuch auch die Zeit des Einsatzes entnehmen:

28/3 – 30/4 1942. ( Svenska motivstämplar, Minnespoststämplar och andra stämplar med motivanknytning, Swedish Thematic Cancellations, 1866 – 1959, Specialhand-



bok Nr 15, Stockholm 1983, Utgiven av Sveriges Filatelist-Förbund i samarbete med Riksföreningen Svenska Motivsammlare Sms. S. 94.

Der Eintrag zum Stempel in schwedischer Sprache findet sich auf S. 23:

Utställning arrangerad av Rädda Barnen och Samlarföreningen Nordstjärnan).

Auch in einem weiteren Handbuch, das ich eingesehen habe, wird der Stempel aufgeführt:  
„191. Stockholm, Min hobby. Använd vid tillfällig postanstalt pa den av föreningarna Rädda Barnen och Nordstjärnan (förening för samlare) gemensamt anordnade utställningen „Min Hobby“ vid Västra Trädgardsgatan 10 den 28 mars – 30 april 1942. (Sveriges Filatelist-Förening, Handbok över Svenska Tillfällighetspoststämplor 1866 – 1942 av H. Schultz – Steinheil, Major vid Fälttygkaren, Bröderna Olofssons Tryckeri, Stockholm 1943. S. 71).“

Ein paar weitere Informationen zum vorliegenden Beleg hat mir Herr Matthias Hapke, FG Nordische Staaten, Sektionsleiter Schweden, freundlicherweise zukommen lassen, aus denen ich hier gerne zitiere:

„Der Brief ist als Lokalbrief frankiert portogerecht mit 10 Öre für den Portozeitraum 1.10.1922 bis 1.4.1942. Fast 20 Jahre das gleiche Porto ist unglaublich. Die Briefmarke dazu wurde zum Jubiläum 50 Jahre Skansen in Stockholm am 18.06.1941 herausgegeben. ( 10 Öre-Ausgabe Katalog Facit-Nr. 330 B). Interessant noch der Empfänger der Sendung. Thomas Allard war ein bekannter Sammler aus Linköping/ Östergötland und es gibt massenweise Briefe dieser Art an diesen Empfänger ...“

Weitere Informationen zum Stempel „MIN HOBBY“ liegen mir nicht vor. Meine Anfrage beim Nordiska Museet in Stockholm brachten keine neuen Erkenntnisse. Seitens des Museums teilte man mir mit: „Die Ausstellung ‘Min Hobby’ 1942 ist bei uns nur bekannt als eine Ausstellung in Göteborg 1942, bei der Kunstschule Valand. In unserer Jahresschrift Fataburen 1942 gibt’s nichts über eine solche Ausstellung auch nicht in Fatburen 1943.“ Die Bibliothek des Museums hat meine Anfrage auch an das Postmuseum in Stockholm weitergeleitet. Eine Antwort blieb aus.

Noch ein paar Bemerkungen zum Motiv „Steckenpferd“ und „fliegendes Pferd“: Wir können auf dem Steckenpferd in die frühe Geschichte der Menschheit zurückreiten. Eine kolossale Zeitreise erwartet uns. Dietrich Evers schreibt in seinem Buch „Vom Kultstab bis zum Steckenpferd, Der magisch-kosmologische Geisterflug durch die Jahrtausende“, Wiesbaden-Naurod 1985, Hagenberg-Verlag, Hornburg, S. 54: „Aus den magischen Fetischen archaischer Zeiten wurde schließlich die Spielzeuggruppe unserer Kinder. Ebenso entwickelte sich aus dem schamanistischen Tierkopfstab, in Unkenntnis seines zauberischen Zusammenhangs mit den außerirdischen Welten, mit dem Begehren, Kontakt mit den Seelen der Toten und mit den Geistern der Unterwelt aufzunehmen, das reizende Steckenpferd, das inzwischen ebenfalls wieder vergessene Kinderspielzeug einer Zeit selbstzufriedenen, satten Bürgertums.“



Vielleicht kann man ja sagen: Unter der Oberfläche des Bürgerlichen tun sich Abgründe auf. Was für das Steckenpferd gilt, das gilt auch für das Motiv des „fliegenden Pferdes“. Auch dies läßt sich philatelistisch aufzeigen anhand der schwedischen Sondermarke (1964, 3. Febr., 515.) zum 100. Geburtstag von Erik Axel Karlfeldt (1864-1931). Das Motiv der Marke stammt aus Karlfeldts Gedicht „Elie Himmelfahrt“. Es verweist auf den alttestamentlichen Propheten Elias, der bekanntlich mit feurigen Rossen in den Himmel auffuhr. Vergleicht

man die bildliche Darstellung dieses Geschehens auf der Briefmarke mit der biblischen Geschichte, so wird der Unterschied sofort deutlich. Aus einem archaisch dramatischen Ereignis ist ein anregender, wenn auch etwas ungewöhnlicher Sonntagsausflug mit Pferdewagen geworden. Der biblische Text lautet: „Während sie miteinander gingen und redeten, erschien ein feuriger Wagen mit feurigen Pferden und trennte beide voneinander. Elija fuhr im Wirbelsturm zum Himmel empor. Elischa sah es und rief laut: Mein Vater, mein Vater! Wagen Israels und sein Lenker! Als er ihn nicht mehr sah, faßte er sein Gewand und riß es mitten entzwei.“ (2 Kg 2, 11f.). Von der biblischen Leidenschaft zum Freizeitvergnügen.

Natürlich gibt es auch leidenschaftliche Philatelisten, die mit Leidenschaft ihr Steckenpferd reiten. Das will ich damit nicht in Abrede stellen.

## Das Chomilla-Pferd

Pegasus hat eine koreanische Entsprechung: Das Chomilla-Pferd. Es wird auf mehreren koreanischen Briefmarken (z.B. Volksrepublik Korea 22.2.2009) abgebildet und stammt aus der koreanischen Mythologie. Das Chomilla-Pferd kann 1.000 Meilen am Tag zurücklegen; in Nord-Korea wird es als Symbol der (schnellen) Fortschritts angesehen.

# Fruchtbare Böden aus vulkanischen Aschen

In Agrarphilatelie 144, Seite 168 ff, wurde berichtet, daß bei einem Vulkanausbruch vulkanische Aschen in hohe Bereiche der Atmosphäre gelangen können, dabei teilweise global verteilt werden und sich dann ungünstig auf das Klima auswirken, mithin Mißernten verursachen können.

In unmittelbarer Nachbarschaft derartiger Vulkanausbrüche werden teilweise mehrere Dezimeter bis Meter Asche abgelagert, die Häuser zerstören, die Pflanzen der Felder und Wälder infolge hoher Temperaturen der Asche vernichten. Teilweise verfestigt sich dabei die Asche zu Schlacke: Dann sind die überlagerten Böden über Jahrzehnte bis Jahrhunderte unfruchtbar, von Pflanzen nicht zu durchwurzeln.

Anders sieht es aus, wenn eine lockere Asche die alte Bodenoberfläche bedeckt. Dann können gering mächtige Asche-Lagen von weniger als einem Dezimeter nach einigen Jahren wieder gepflügt und genutzt werden. Ähnliches gilt für mächtigere Lagen lockerer Asche nach einigen Jahrzehnten (bis Jahrhunderten). Beim explosionsartigen Ausstoß des flüssig in Felsspalten aufgestiegenen, heißen Magma des Erdinneren, wird das Magma sehr fein verteilt und bildet in der Luft Mikrometer kleine, sehr poröse Partikel (neben einzelnen Mineralen, die bereits während des Magma-Aufstiegs in Erdspalten kristallisiert waren). Diese kühlen z.T. bereits in der Luft sehr rasch ab, sodaß sich keine Kristalle, mithin weitere Minerale bilden können, sondern nur sehr poröse vulkanische Gläser, die sich rasch durch chemische Verwitterung in ebenfalls nicht bis schlecht kristalline Allophane umwandeln. Die chemische Zusammensetzung der Allophane hängt von den Eigenschaften des ursprünglichen Magmas ab. Man unterscheidet saure Gläser die überwiegend aus Aluminium- und Silizium-Oxiden bestehen, die nach ihrer weiteren, chemischen Verwitterung saure Böden mit geringen Nährstoffreserven ergeben. Basische Gläser enthalten relativ wenig Silizium und Aluminium, aber viel Magnesium, Calcium, Kalium und andere Elemente, die für den Pflanzenwuchs wichtige Nährstoffreserven darstellen.

Aus Sicht der (Kultur)pflanzen-Wurzeln sind alle Böden lockerer, vulkanischer Aschen tiefgründig gut durchwurzelnbar. Alle haben

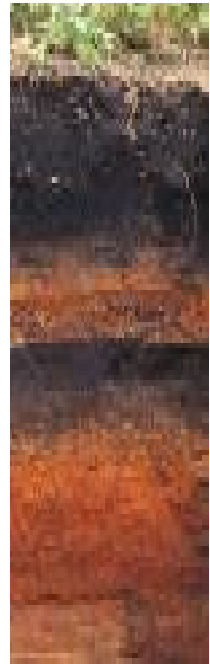


Abb. 1:  
Andosol aus Japan





Abb. 2:

Ausstoß glutflüssiger Lava  
bei Island



Abb. 3: Schlackefeld

viele grobe Poren und damit eine hohe Luftkapazität, und gleichzeitig viele mittlere Hohlräume, und damit eine hohe Kapazität für Regenwasser, das für Pflanzenwurzeln verfügbar ist. Alle Böden lockerer, vulkanischer Aschen sind also gut belüftet bei gleichzeitig hohem Nutzwasserangebot (sofern es ausreichend regnet).

Viele Böden vulkanischer Aschen sind im Oberboden schwarz gefärbt, weil viel humifizierte organische Substanz an und in den Allophan- Partikeln fest gebunden wird. Die Böden werden daher als Andosole (oder Andisole) bezeichnet (da ando japanisch = schwarzer Boden). Abb. 1 zeigt links einen Andosol aus 2 übereinander lagernden Ascheschichten unterschiedlichen Alters von jeweils  $\frac{1}{2}$  Meter. Beide sind oben durch Humus schwarz gefärbt. Infolge ihres relativ hohen Humusgehaltes im Boden, vermögen sie viele Nährstoffionen verfügbar zu binden.



Abb. 4 Laacher See

Die Böden basischer Aschen sind zudem nährstoffreich, da ihre porösen Partikel sich relativ rasch auflösen und damit ihre Nährstoffreserven für Pflanzenwurzeln verfügbar werden. Böden saurer Aschen enthalten hingegen oft viel lösliche Aluminium-Ionen, die für dagegen empfindliche Kulturpflanzen wie z.B. Reis toxisch wirken.

Andosole finden sich vor allem in Ländern mit aktiven Vulkanen, z.B. Japan, Chile, Neuseeland oder Island. In Deutschland erfolgte in der Eifel 10.930 Jahre v.Chr. der letzte Ausbruch desjenigen Vulkans, der den Laacher See gebildet hat. Die Auswurfmenge betrug ca. 16 km<sup>3</sup>, die die Umgebung bis zum Rheintal mit bis zu 6 Meter mächtiger Asche bedeckte, aus denen Andosole entstanden sind, die bei uns als Lockerbraunerden bezeichnet werden.

#### Literatur

Blume et al. (2010): Scheffer/Schachtschabel – Lehrbuch der Bodenkunde; 16. Aufl.; Spektrum Akadem. Verlag, Heidelberg

Laacher See: aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie im Internet, deutsch, vom 11.02.2012



Stefan Hiltz

## Weinort Kenzingen

Kenzingen ist einer der zahlreichen Weinorte in Baden-Württemberg. Der Weinanbau hat eine lange Tradition und wurde bereits im Jahr 773 erstmals urkundlich erwähnt. Die Kleinstadt mit 9232 Einwohner (2010) liegt im in der Oberrheinebene am Rand des Schwarzwalds an der Alten Elz, etwa 25 km nördlich von Freiburg im Breisgau und gehört zum Landkreis Emmendingen.

Kenzingen besteht aus den Stadtteilen Bombach, Hecklingen, Kenzingen und Nordweil. Die räumlichen Grenzen der Stadtteile sind identisch mit denen der früher selbstständigen Gemeinden gleichen Namens. Zum Stadtteil Kenzingen gehören die Stadt Kenzingen, der Weiler Wonnental, die Höfe Auhof, Hof Mundingen und Kirnhalden(Maier)hof und die Wohnplätze Im Kaisergrün, Kirnhalden, Forsthaus Muckental, Hammerschmiede Muckental und Hof Hepp Muckental. Zu den drei anderen Stadtteilen gehören jeweils nur die gleichnamigen Dörfer.

Kenzingen wird erstmals 772 im Lorscher Codex Urkunde 2652 erwähnt. Das Kloster Lorsch hatte in dieser Zeit umfangreichen Besitz im nördlichen Breisgau. Die Könige Karl

der Dicke und Otto der Große schenken im 10. Jahrhundert Besitzungen in Kenzingen an das Kloster Andlau sowie das schweizerische Kloster Einsiedeln.

Spätestens um 1200 gerät der Ort unter die Herrschaft der Herren von Üsenberg, 1249 verleiht Rudolf II. von Üsenberg die Stadtrechte. Nach dem Aussterben der Üsenberger werden die Markgrafen von Hachberg 1354 neue Ortsherren. Nachdem über Markgraf Heinrich IV. die Reichsacht verhängt wurde, fällt Kenzingen 1359 an Österreich und gehört dort zum Landesteil Vorderösterreich. Kurzfristig ist die Stadt von 1415 bis 1427 Freie Reichsstadt, fällt dann aber in Habsburgischen Besitz zurück. Infolge des Reichsdeputationshauptschlusses fällt Kenzingen 1806 an das Großherzogtum Baden.

Die erste urkundliche Erwähnung Bombachs erfolgte im Jahr 1144. Das Dorf gehörte damals zum Kloster St. Trudbert im Münstertal. Im 13. Jahrhundert fiel der Ort an die Herren auf der Kirnburg. Später kam er an das Haus Habsburg und blieb bis 1805 habsburgisch. Am 1. Dezember 1971 wurde Bombach nach Kenzingen eingemeindet. Mit rund 650 Einwohnern ist Bombach der kleinste Ortsteil Kenzingens.

Die erste urkundliche Erwähnung Hecklingens erfolgt im Jahr 1147, allerdings waren vermutlich bereits keltische Stämme hier seßhaft, da der Ort am Anfang der Freiburger Bucht an alten Handelswegen verkehrsgünstig lag. Nach der Römerzeit war Hecklingen im 6. Jahrhundert, wie der Name zeigt, der sich in dieser Zeit geprägt haben muss, eine alemannische Siedlung. Die Zähringer waren im 12. Jahrhundert die Herren des Ortes und wurden von den Grafen von Freiburg sowie den Herren von Üsenberg gefolgt.

Durch eine Heirat fiel der Ort in den Besitz der Herren von Tübingen. Im Jahr 1774 ließ sich Graf Henin im Ort nieder, von welchem auch das Schloss unterhalb der Burg errichtet wurde. Seit 1805 gehörte Hecklingen zum Großherzogtum Baden. Am 1. Januar 1974 wurde Hecklingen nach Kenzingen eingemeindet.



Die erste urkundliche Nennung des Ortes Nordweil erfolgte im Jahr 1095. Der Ort gehörte zu dieser Zeit dem Kloster Alpirsbach und wurde vor Ort von den Herren von Üsenberg regiert. Nach der Auflösung des Klosters in der Reformation ging der Besitz an das Herzogtum Württemberg über, seit 1805 gehörte Nordweil zum Großherzogtum Baden. Am 1. Dezember 1971 wurde Nordweil nach Kenzingen eingemeindet.

Die bedeutendsten Sehenswürdigkeiten in Kenzingen sind die Historische Altstadt, das Rathaus (1520, mit siebenstelligem Fensterband), das Gasthaus Krone (1550), das Schwabentor, das Herrschaftshaus „Bettschold-Blumeneck“, die Kirche St.-Barbara (1456), die Kirche St. Laurentius (1275), das ehemalige Schloß Hecklingen (1776), die Burgruine Lichteneck sowie Wald- und Wanderwege und ein Weinlehrpfad.

Der Weinbau in 2010 umfaßt nach Angaben des Statistischen Landesamtes Baden-Württemberg 289 Hektar bestockte Rebfläche, davon 154 Hektar (53,3 %) mit Weißweinsorten und 135 Hektar (46,7 %) mit Rotweinsorten bestockt.

Die Rebfläche verteilt sich auf die Einzellagen Herrenberg, Hummelberg, Roter Berg und Sommerhalde, die wiederum der Großlage Burg Lichtenneck im Bereich Breisgau zugehörig sind. Die geografische Herkunftsbezeichnung Herrenberg ist in Verbindung mit den Gemeinde- beziehungsweise Gemeindeteilnamen Kenzingen und Nordweil, Schloßberg mit Hecklingen, Roter Berg mit Kenzingen sowie Sommerhalde mit Bombach möglich.

Die Internetseite von Kenzingen gibt Auskunft über örtliche Weinbaubetriebe, die aktiv in der Vermarktung tätig sind. Aufgeführt sind die Weingüter Dr. Benz (Bombach, [www.weingut-dr-benz.de](http://www.weingut-dr-benz.de)), Jäggle (Kenzingen, [www.weingut-jaeggle.de](http://www.weingut-jaeggle.de)), Ritter's Weingut (Kenzingen, [www.ritters-weingut.de](http://www.ritters-weingut.de)), Dr. Werner Weinzierl (Kenzingen, [www.weingut-weinzierl.de](http://www.weingut-weinzierl.de)) und die Shelter Winery (Kenzingen, [www.shelterwinery.de](http://www.shelterwinery.de)). Dazu kommt noch die Rebenveredlung Frank in Nordweil, ein Betrieb, der Rebenpflanzgut erzeugt sowie Wein und Sekt der Winzergenossenschaft Nordweil verkauft.

In Nordweil gibt es die Winzergenossenschaft Nordweil e.G., die im Jahre 1977 gegründet wurde. Nach Abschluss der Rebflurbereinigungen Landig, Hungersberg, Hummelberg und Blosenberg 1977 verfügten 84 Nordweiler Winzer über eine Reben-Netto-Fläche von 118 ha. Die Rebflurbereinigung legte dabei ein Großteil der Flächen, die nach der Realteilung zersplittet wurden, wieder zusammen, Wegenetze wurden erstellt und darüber hinaus wurde die Topographie der Rebflächen verbessert. Zur besseren Vermarktung und Ausbau des Weines schloß sich die Winzergenossenschaft Nordweil im selben Jahr der Zentralkellerei, heute Badischer Winzerkeller in Breisach an. Bereits im Jahre 1978 stieg die Mitgliederzahl auf 102 Mitglieder und eine bewirtschafteten Erfassungsfläche von 102 ha an.



Weinbezogene Festivitäten dürfen natürlich nicht fehlen. So gibt es das Nordweiler Weinfest, das Hecklinger Weinfest und das Bombacher Weinfest am Hummelberg mit seinem unverwechselbaren Charakter, welches zusätzlich den Weinort weit über die Region zu einem Markenzeichen und Anziehungspunkt gemacht hat.

Quelle:

[www.kenzingen.de](http://www.kenzingen.de); [www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de); [www.statistik-bw.de](http://www.statistik-bw.de), [www.winzergenossenschaft-nordweil.de](http://www.winzergenossenschaft-nordweil.de)



# Neuheiten 2011

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Philippinen	08.03.2011	4487-4490	Wachsblumen
	08.03.2011	Block 292	Wachsblumen
Philippinen	25.04.2011	4497	25 Jahre genoss. Zentrum f. Landwirtschaft, Reisfeld
Albanien	27.09.2011	3373-3374	Tal der Valbona
Andorra frz.	02.09.2011	734	Rostrote Alpenrose, Rhododendron ferrugineum
	02.09.2011	735	Immergrüne Rose - Rosa sempervirens
	30.09.2011	737	Wappen von Andorra auf grünem Blatt
Bosn.-Herzeg.	20.09.2011	581	Naturpark Hutovo blato
Finnland	07.11.2011	2132	Hagebutte bei Frost
Frankreich	27.09.2011	5179	TGV zwischen blühenden Rapsfeldern
	27.09.2011	5180	idem auf selbskelbenden Marken in Bogen
	30.09.2011	5181-5184	Marianne auf grünem Blatt
	30.09.2011	5185-5188	idem auf selbskelbenden Marken in Bogen
Irland	01.09.2011	1987-1990	Irische Pferde
	29.09.2011	1993 aus 92-93	Tiere, Eichhörnchen, Sciurus vulgaris
Kroatien	14.09.2011	123	Waldlichtung, Zwangszuschlagsmarken, Rotes Kreuz
UN Genf	13.10.2011	778-779	Jahr der Wälder
UN Wien	13.10.2011	736-737	Jahr der Wälder
Papua-Neu G.	07.07.2011	1694-1702	Kakao - Theobroma cacao
	07.07.2011	Block 139+ 140	Kakao - Theobroma cacao
Vanuatu	27.07.2011	1447-1450	Gold-Laubfrosch
	27.07.2011	Block 71	Gold-Laubfrosch
Indonesien	25.01.2011	2876-2878	Jahr des Hasen, Kaninchen
	05.06.2011	2907-2908	Umweltschutz, Wald, Zweig mit Zapfen, Nagetier
Laos	01.06.2011	2206-2211	Rohstoffe des Waldes
Singapur	15.07.2011	2021	Echter Zimt - Cinnamomun verum
	15.07.2011	2022	Echter Koriander - Corianderum sativum
	15.07.2011	2023	Anis, Pimpinella anisum, Echter Sternanis, Illicium verum
	15.07.2011	2024	Tamarinde - Tamarindus indica
	15.07.2011	2025	Kurkume - Curcuma longa



# Pilzneuheiten

Land	Ausgabedat.	Wert	Michel-Nr	Thema	
Kongo	18.05.2011	1.350 Fr	2061	Amanita caesarea-Kaiserling	
		1.350 Fr	2062	Morchella esculenta - Speisemorchel	
		1.350 Fr	2063	Amanita muscaria - Fliegenpilze	
	18.05.2011	je 1350 Fr	Block 403-405	idem 2061-2063	
Niederlande	27.05.2011	0,46 Eur	2870	Hefe - Wein Aus 100 Jahre NL Ges. für Mikrobiologie	
		0,46 Eur	2871	Pilz - Penicillin	
		0,46 Eur	2872	Milchsäurebakterien - Käse	
		0,46 Eur	2873	Archaeobakterien - Biogas	
		0,46 Eur	2874	Bakterien - Gründüngung	
		0,46 Eur	2875	Algen - Biodiesel	
		0,46 Eur	2876	Bakterien - Abwasserreinigung	
		0,46 Eur	2877	Pilz - Kompost	
		0,46 Eur	2878	Bakterienvirus - Desinfektion	
	0,46 Eur	2879	Bakterien - selbstheilender Beton		
27.05.2011	9,95 Eur	MKH 83	Mikroorganismen unter dem Mikroskop		
Bulgarien	29.07.2011	0,65 L	5006	Riesenrötling - Rhodophylus sinuatus	
		0,65 L	5007	Ziegelroter Rißpilz - Inocybe erubescens	
		1,00 L	5008		
Kirschroter Speitäubling -		1,00 L	5009	Russula emetica	
					Leuchtender Oelbaumpilz - Omphalotus olearius im Block 4 Marken
St. Kitts	07.06.2010	25 C	1095	Alboleptonia stylophora - Deutsch ?	
		80 C	1096	Pfifferling - Cantharellus cibarius	
		1 \$	1097	Armillaria puiggarii - Deutsch ?	
		5 \$	1098	Familie der Physalacriaceae Pilze	
?)			2 \$	1099	Battarrea phalloides - Stelzenstäubling
Cantharellus cinnabarinus - Zinnoberroter				Leistl	
			2 \$	1100	Collybia aurea - Goldgelber Rübbling

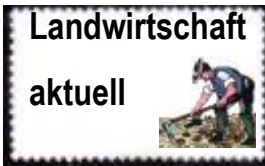


Land	Ausgabedat.	Wert	Michel-Nr	Thema
		2 \$	1101	<i>Collybia biformis</i>
St. Kitts	07.06.2010	2 \$	1102	<i>Amanita ocreata</i>
		2 \$	1103	<i>Colocybe cyanea</i>
		2 \$	1104	<i>Chroogomphus rutilus</i> -Kupferroter Gelbfuß
		2 \$	1104	<i>Chroogomphus rutilus</i> -Kupferroter Gelbfuß
Micronesia	08.06.2010	28 c	2091	<i>Galerina decipiens</i>
		44 c	2092	<i>Amanita pekeoides</i>
		75 c	2093	<i>Rhodocollybia laulaha</i>
		98 c	2094	<i>Amanita nothofagi</i>
		75 c	2095	<i>Hygrocybe</i> aff. <i>Minutula</i>
		75 c	2096	<i>Hygrocybe pakela</i>
		75 c	2097	<i>Amanita nehuta</i>
		75 c	2098	<i>Amanita muscaria</i> - Fliegenpilz
		75 c	2099	<i>Amanita australis</i>
		75 c	2100	<i>Hygrocybe constrictospora</i>
Tschechi. Rep.	31.08.2011	62 Kc	Block 46	<i>Boletus gabretae</i> – Böhmerwaldröhrling Nebenmotiv
Zypern	05.10.2011	1,70 E	MKH mit 1217–1221	Hase und Schildkröte, Fliegenpilz als Nebenmotiv

## Neue Solanum-Blüten



China Taiwan hat 2011 in einem 4er-Satz auch zwei Solanum-Blüten auf Marken ausgegeben: *Solanum americanum* und *Solanum verbascifolium*.



Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



Mainz soll Meenz bleiben! Reicht es nicht, die Geburtsstadt des Erfinders der beweglichen Letter zu sein? Muß es jetzt auch noch eine Stadt sein, die zu den „Great Wine Capitals“ gehört? Wo doch die englische Arbeiterklasse Ale im Pint bevorzugt. Gutes Wein-Marketing wäre französisch. Und: „Networks“ sind out – Schwarmintelligenz ist angesagt. Den Stempel gibt's bei der Deutschen Post, Niederlassung Brief, Stationäre Bearbeitung, Carl-Zeiss-Straße 42 in 55129 Mainz



In Leipzig fand im Februar eine Verbraucherausstellung statt; dazu gab es einen Stempel.

Den Stempel mit dem Logo der Ausstellung „Haus-Garten-Freizeit“ gibt es bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Privatkunden/Filialen, Sonderstempelstelle. 92627 Weiden

27404 Ostereistedt. Eine Aktion der Deutschen Post: Kinder schreiben an Hanni Hase in Ostereistedt. Da gibt es von der Post ein Osterhasenbüro (haben die Beamten/Angestellten dort besonders große Ohren?).

Den Stempel gibt es im Osterhasenbüro. Schreiben Sie an Hanni Hase, Am Waldrand 12, 27404 Ostereistedt



56564 Neuwied. Die Briefmarkenfreunde Neuwied e.V. führen einen Philatelietag durch. Abgebildet ist F. W. Raiffeisen und das Siegel der Gemeinde Heddesdorf (siehe Artikel Seite 106).

Den Stempel erhält man bei der Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, 53253 Bonn



Wilhelmshaven (mit dem Tiefwasserhafen). Die Deutsche Post Philatelie nimmt am Gedenktag für die Opfer der Sturmflut 1962 teil. Der Stempel zeigt einen durchbrochenen Deich und ein Haus in den Sturmfluten. Nach der Sturmflut wurden an der Nordseeküste alle Deiche erhöht; angeblich sind sie jetzt sicher (haha, schreib' ich als Küstenbewohner).

Den Stempel gibt es bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, 10770 Berlin.

Ach, die Grüne Woche in Berlin. Die 77. ist's.

Wie immer unterm Funkturm in den Messehallen am nördlichen Ende der Avus. Das Logo zeigt Getreideähren. Es wird berichtet, daß der Name auf die in den 1920er Jahren nach Berlin reisenden Bauern in ihren grünen Lodenmänteln verweist. Man bedenke: Berlin war der Sündenpfuhl Deutschlands – das mußte man gesehen und genossen haben! Den Stempel gibt es bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, 10770 Berlin.



Osnabrück dreht auf. Die Friedensstadt veranstaltet einen Jahrmarkt. Hier darf man alles zusammenraffen, was einem Freunde anbieten. Ehre wem Ehre gebührt.

Den Stempel erhält man bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, Stationäre Bearbeitung, Rheiner Landstraße 199 in 49078 Osnabrück.

## Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

Anja Janssen, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344-969 75 15,  
eMail: janssenan@web.de

### 2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352-31 38 72,  
eMail: roger@pt.lu

## Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202-5 28 87 89 Bank-  
verbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246  
0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043); eMail: evhokaczy@t-online.de

## Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755-13 89

## Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721-55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

## Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 147 / April 2012 / Auflage 150 Exemplare.

Das nächste Heft wird im Juli erscheinen – u.a. mit Artikeln zum Wald. Außerdem wird die Welt wieder sonniger und damit freundlicher aussehen.



## Auf ein Wort ....



Liebe Mitglieder,

mit dieser Ausgabe halten Sie die Nr. 148 unseres Mitteilungshefts, seit letztem Jahr mit dem unverwechselbaren Titel „Agrarphilatelie“, in Ihren Händen. Ich hoffe, daß wir wieder Ihr Interesse für die Vielfalt unserer Themen finden. Das Jubiläumsheft Nr. 150 im Januar 2013 wirft die ersten Schatten – vielleicht ganz in Farbe?

Nach den gesetzlichen Vorschriften müssen wir bei personellen Wechseln im Vorstand die Änderungen im Vereinsregister eintragen lassen. Notariell beglaubigt. Das ist gar nicht so einfach zu machen, denn der Amtsschimmel wiehert ganz schön, doch nach mehreren Anläufen wurde unser neuer Vorstand beim Amtsgericht Wuppertal nun endlich eingetragen. Eine Anmerkung: Vielleicht sollte einmal ein Exponat zum Thema Amtsschimmel zusammengestellt werden – würde ja in unsere Thematik passen.

Leider, leider: Unsere Vereinsauktion hat wieder keinen Erfolg gebracht, der Arbeitsgemeinschaft Geld gekostet und mir viel Arbeit. Auf der nächsten Mitgliederversammlung werde ich vorschlagen und zur Abstimmung stellen, die Vereinsauktionen einzustellen und an deren Stelle einen Rundsendedienst für interessierte Mitglieder zu organisieren. Aber auch hier gilt: Es müssen sich eine gewisse Anzahl Mitglieder als Einlieferer und Abnehmer daran beteiligen. Es soll sich ja für alle lohnen.

Es gibt auch Erfreuliches zu berichten. Nach meinem Aufruf im Heft 147 hat sich unser Sammlerfreund Horst Ferenczy in München bereit erklärt, unser Mitgliederverzeichnis zu übernehmen und weiter zu führen. Dafür herzlichen Dank. Jetzt suchen wir noch ein Mitglied, das für den BDPh die Aufsätze in unserer „Agrarphilatelie“ (nach Heft 127 und für die Folgezeit) eingibt.

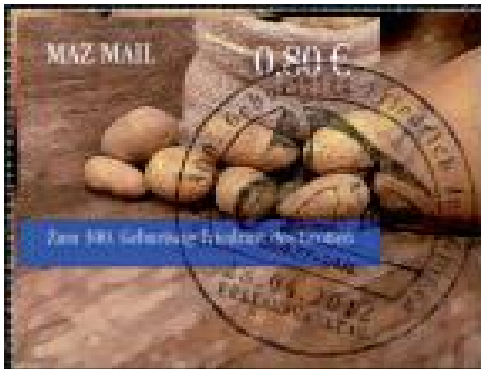
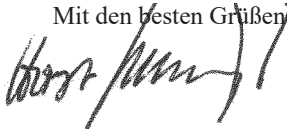
Die IPHLA in Mainz im November und damit unsere Jahreshauptversammlung rückt näher. Außer mir haben sich bereits einige Mitglieder im Hotel „Hof Ehrenfels“ in Mainz angemeldet. Es wäre schön, wenn noch weitere Ihre Teilnahme zusichern könnten. Mainz



nennt sich Welthauptstadt des Weins und das wollen wir doch mal auskosten.  
Ich wünsche Ihnen, uns allen, einen schönen sonnigen Sommer mit angemessenem Regen für die Landwirtschaft, weiterhin viel Spaß an unserem Hobby, und falls Sie ihre Sammlung ausstellen (bitte der Redaktion melden) viel Erfolg.

Bleiben oder werden Sie gesund

Mit den besten Grüßen aus Wuppertal, der Stadt mit der Schwebebahn



### 300 Jahre Friedrich der Große.

Die Privatpost Maz Mail hat aus Anlaß des 300. Geburtstags des Preußenkönigs fünf Marken herausgegeben, an denen sich Friedrich festmachen läßt: Dreispitz, Kartoffeln, Windhund, Flöte und Tintenfaß. Ich darf darauf hinweisen, daß dieser König die Kartoffel in Deutschland NICHT eingeführt hat. In Preußen war es der Große Kurfürst nebst Henriette von Oranien.



Die Hühner auf der Titelseite lieferte Jens Petermann.

# Inhaltsverzeichnis

Unsere Wälder	124
Der Baum des Jahres 2012: Die Lärche	133
Forstschule Ort, Gmunden (Österreich)	139
Acerola – die Barbados-Kirsche – ist eine Superfrucht	144
Die Avocado ist die fetthaltigste Frucht	145
Geschichte der Kartoffel (Teil 15)	149
Von der Ähre zum Brot (Teil 4)	151
Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen	157
Pilze (Teil 4)	163
Neuheiten aus der Landwirtschaft	171
Landwirtschaft aktuell (Stempel)	178

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Jens Petermann, Horst Kaczmarczyk, Hans-Peter Blume, Gerhard Blisse, Koni Häne, Ulrich Oltersdorf, Klaus Henseler, Heinz Wienold, Siegfried Holstein, Roger Thill

## Redaktionsschluß:

Anfang Juni. Kurz nach Pfingsten – als wir dieses Jahr den Sommer hatten.

ist ein Spaziergang in ihm von unschätzbarem Erholungswert.

Vom Wald sprechen wir, wenn auf einer größeren Fläche Bäume stehen und sich gegenseitig beeinflussen. Historisch betrachtet haben die Wälder einen starken Wandel bezüglich ihrer Nutzung erlebt. Wenn der Mensch in den vergangenen Jh. nicht ständig den Wald abgeholzt hätte wären große Teile Europas verwaldet. Die Redensart „Er sieht den Wald vor lauter Bäumen nicht“ geht zurück auf Christoph Martin Wieland, Dichter und Übersetzer (5.9.1733 bis 20.1.1813). Wer bei dem Wort Wald nur an die Bäume denkt, der sieht nur ein Teil des Walds. Ein Wald ist eine Lebensgemeinschaft von dicht stehenden Bäumen mit einer speziellen Pflanzen- und Tierwelt. Der Baumbestand legt die Voraussetzungen fest, was noch am Waldboden gedeihen kann. Er wird in unterschiedlichen Höhenstufen aufgeteilt. Die oberste Schicht bilden die Bäume mit ihren schatten spendenden Kronen. Dann kommen die Sträucher und Kletterpflanzen als 2. Schicht. In der darunter liegenden Etage kommen die Stauden und Kräuter als unterste Schicht. Als unterste Schicht sind es die Pilze, Moose und Flechten. Viele Pilze leben auch in Symbiose mit den Wurzeln der Bäume. Die Wälder unterteilen sich noch in Laub- und Nadelwälder. Je nach Niederschlagsmengen und Temperatur gibt es in unterschiedlichen geografischen Breiten und Höhenlagen verschiedene Ökosysteme.



Rosa arvensis  
Kriechende Rose



Clematis vitalba  
Gemeine Waldrebe

Die Wälder der Erde unterscheiden sich im wesentlichen in ihrem Baumbestand. Der tropische Wald, in regenreichen Gebieten, ist durch ein üppiges Wachstum charakteristisch. In den gemäßigten Gebieten zeichnet er sich durch sommergrüne Laubwälder aus. Auf der Nordhalbkugel und in Gebirgslagen wachsen vorwiegend Nadelwälder. In Mitteleuropa haben die Laubwälder ihre größte Ausdehnung. Der dominierende Baum ist im Westen die Rotbuche Im Osten ist es die Birke und die Hainbuche.

Ungestörte Laubwälder bilden eine Kraut und Strauchschicht aus. In bewirtschafteten Wäldern fehlt die Strauchschicht.

Die Lichtverhältnisse am Boden eines Waldes richten sich nach der Dichte des Blätterdaches. Das Unterholz reduziert noch-





*Fagus sylvatica*  
Rotbuche



*Betula pendula*  
Hänge-Birke



*Carpinus betulus*  
Hainbuche

Gerhard Blisse

## Unsere Wälder

Die Vereinten Nationen hatte das Jahr 2011 zum Internationalen Jahr der Wälder erklärt. 53 Postverwaltungen von Europa gaben aus diesem Anlaß Briefmarken heraus.

In Zeiten des Klimawandels mit ansteigenden Temperaturen und verändertem Wasserhaushalt steigt die Bedeutung der Wälder enorm. Der Wald hat auch eine wichtige Funktion als Trinkwasserspeicher. Er kann schnell große Wassermengen aufnehmen und speichern. Global gesehen reduziert er wirksam Kohlendioxid und ist der wichtigste Sauerstoffproduzent der Erde. Der Wert des Waldes läßt sich nicht in Festmetern Holz messen. Für den Menschen



*Anemone nemorosa*  
Buschwindrose



*Vaccinium myrtillus*  
Heidelbeere



*Hepatica nobilis*  
Leberblümchen

Schweine fressen Eicheln und Bucheckern sehr gerne.

Für den Wald gibt es verschiedene Namen. So gibt es auch die Bezeichnungen wie Forst, Holz, Gehölz, Busch, Quast, Hain oder Heide. Die Bezeichnung Forst ist in Frankreich um das Jahr 600 entstanden. Ein Forst gehörte damals einen Herrscher oder der Kirche und war in erster Linie für die Jagd und der Holznutzung reserviert. Ob es sich vom mittelhochdeutschen „forhist“, was Kiefernwald bedeutet, ableitet, ist nicht bewiesen. Vom Forst spricht man heute, wenn er von Menschenhand zur Gewinnung von Holz angelegt wurde. Man spricht auch vom Förster mit dem Dienstgrad Forstmeister, aber nicht von Waldmeister, das ist eine Bodenpflanze des Waldes.



Dryopteris filix-mas  
Gemeiner Wurmfar



Lycopodium annotinum, Bärlapp

Die Bezeichnung Wald finden wir auch bei Landschaften wieder, wie Thüringer Wald, Bayrischer Wald, Schwarzwald oder Spreewald. Zahlreiche Ortsnamen tragen auch die Bezeichnung Wald wie Greifswald, Eberswalde, Friedrichswalde, Buchenwald. Es gibt auch den Ort Wald bei Neukirchen oder Walddorf, Waldfrieden und Waldeck. Wer in das Postleitbuch schaut, der wird noch weitere Orte finden.



Bayerischer Wald

Die Bezeichnung Forst kommt seltener vor, mehrmals kommt der Ort Forsthausen vor, aber auch Orte wie Forstingen oder Forstmehren, Kammerforst und Forst in der Lausitz. Es gibt auch Ortsnamen wie Busch in der Mark oder Buschdorf oder Buschenhagen. Die alttümliche Bezeichnung Holz ist öfters in Ortsnamen vertreten wie Buchholz, Eichholz, Schönholz, Vorholz, Holzchau, Holzhausen oder Holzheim. Die Bezeichnung Holz wird schon in den „Merseburger Zaubersprüche“ genannt. Ihr vorchristlicher Ursprünge liegen vor 700 n. Chr. Hier heißt es „ritten ins Holz“. Öfters gibt es auch die Orte Heide oder Heidehof. Auch die ungewöhnliche Bezeichnung Quast für einen Wald findet sich im Ortsnamen wie Quast in der Uckermark, oder bei Zerbst in Sachsen-Anhalt. Auf das Roden von Wäldern beziehen sich Orte wie Gernrode, Wernigerode, Harzgerode oder



Greifswald



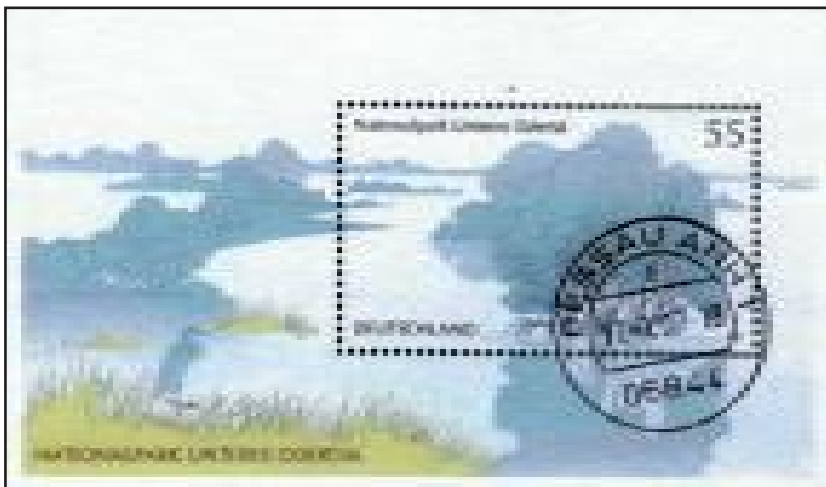
mals ein Teil des Lichtes. Am dunkelsten sind Buchen- Tannen- und Fichtenwälder. Am Boden kommt hier nur noch 2 bis 15 % Licht an. Der Baumbestand legt die Bedingungen fest, wie und wann noch ein Pflanzewuchs sich entwickeln kann. Nur im Frühjahr wird der Boden eines Buchenwaldes noch ausreichend mit Licht versorgt, so daß Stauden mit einem Speicherorgan (Buschwindröschen) in der Lage sind sich schnell zu entfalten um die kurzer Zeit das Licht zu nutzen. Im Sommer ist im Buchenwald nur noch ein spärlicher

Pflanzenwuchs vorhanden. Um das Licht über einen längeren Zeitraum auszunutzen hat die Heidelbeere immergrüne Blätter, das Leberblümchen wintergrüne Blätter. Viele Pflanzen gedeihen außerhalb des Waldes aber üppiger, so ist auf einer Lichtung der Pflanzenwuchs kräftiger. Andererseits benötigen aber auch viele Pflanzen den Schatten des Waldes. Farne, Sauerklee, Bärlappgewächse.

Ein wichtiger Faktor ist auch der Boden. Entscheidend ist dabei der Nährstoffgehalt, die Feuchtigkeit und Wärme des Bodens. Am üppigsten ist der Pflanzenwuchs in Eichen- Erlen- und Auenwäldern. Früher waren Eichen-Hainbuchenwälder bei den Bauern beliebt. Man trieb die Schweine in den Wäldern, denn die



Walsrode



Auenwald





Populus alba  
Silberpappel



Salix alba – Silberweide

robur) oder Ulme (*Ulmus minor*).

Als Bruchwälder bezeichnet man grundwassernahe, sumpfige bis nasse Gebiete die auch zeitweilig überflutet sind. Das Wort Bruch kommt nicht von zerbrechen, sondern es bedeutet Sumpf. Der Oberboden besteht aus einem 10–20 cm dicken, vom Wald selbst erzeugten, zersetztem Pflanzenmaterial und nicht aus mineralischen Böden. Typisch von Bruchwäldern in Mitteleuropa sind Erlenbrüche auf nährstoffversorgten Niedermoorböden. Charakteristisch dafür ist die Schwarzerle, die schwankende Wasserstände vergleichsweise besser verkraften als viele andere Baumarten. Der Unterwuchs wird von zahlreichen Seggenarten (*Carex*) gebildet. Daneben ist auch der Bittersüße Nachtschatten (*Solanum dulcamara*) und die Schlangenzunge (*Calla palustris*) verbreitet.

Höhere Gebirgslagen und kalte Lagen vertragen Nadelwälder besser als die Laubwälder,





Acer saccharum  
Zuckerahorn

Walsrode. Die Bezeichnung Heide finden wir in Landschaften wieder, wie Markgreifenheide und Grünheide, Dübener Heide oder Schorfheide.

Es gibt aber auch zahlreiche Orte, die nach Baumarten benannt wurden, wie Tanne im Harz, Birkenbusch, Birkenau, Anaberg-Buchholz, Eichen, Eichenberg, Eichstätt, Fichtenau, Fichtenwald, Kiefersfelden, Linde bei Angermünde usw. So gibt es mehr Hundert Ortsnamen in Verbindung mit Bäumen.

Es gibt nur noch wenige Reste von naturnahen Wäldern, der überwiegende Teil der heutigen mitteleuropäischen Wälder ist durch künstlich angelegte Forste entstanden.

Unsere Wälder haben unterschiedliche Erscheinungsformen. An Uferregionen von Flüssen und Bächen, mit Überschwemmungsgebieten und hohem Grundwasserspiegel, herrschen die Auenwälder vor. Sie zählen zu den artenreichsten Landschaften. Viele Flußauen sind durch Besiedelung in der Vergangenheit verloren gegangen. In lang anhaltenden Überschwemmungsgebieten herrschen Weichholzaunen vor. Es ist eine rasch wachsende Pflanzengesellschaft mit weichem Holz. Die Silberweide die an den Flußläufen steht, verbreitet sich auch durch abgebrochene Aststücke. Im feuchten Boden wurzeln sie schnell. Mit ihren reich verzweigten Wurzeln festigen sie die Uferregionen. Die Silberweide wurde häufig als Kopfweide geschnitten. Die langen Weidenruten wurden früher zum Korbflechten verwendet. Weitere Pflanzen, die in Auen wachsen, sind Silberpappeln Schwarzerle (*Alnus glutinosa*) oder Schwarzpappeln (*Populus nigra*).

Hartholzaunen findet man nur in den größeren Flußtälern die nur selten und kurzzeitig überflutet werde. Dort gedeihen Hartholz-Bäume wie die Schwarzerlen, Stieleichen (*Quercus*



Abies alba  
Weißtanne



Fagus sylvatica  
Rotbuche



Acer pseudo-platanus  
Bergahorn



Picea abies  
Gemeine Fichte

denn Spätfröste im Frühjahr sind für Laubgehölze gefährlich. Frisch ausgetriebene Blätter und Blüten können leicht erfrieren. Laubbäume werfen zum Winter hin nicht nur ihre Blätter ab und verringern so ihren Wasserhaushalt, sondern bauen auch ein zuckerreiche Verbindung auf um den Gefrierpunkt des Wassers herabzusetzen. Zum Frühjahr hin wird der Zucker wieder abgebaut. Das ist von Baum zu Baum unterschiedlich. Bei dem Zuckerahorn, der seine Heimat in Kanada und den nördlichen Staaten der USA hat, ist der Zuckergehalt sehr hoch. Durch Anbohren des Stammes wird von März bis Ende April innerhalb von 4 Wochen 50–100 Liter Saft gewonnen, der zum bekannten Ahornsirup verarbeitet wird. Für Nadelhölzer sind die Bedingungen besser und die Gefahr geringer. Bei der Gemeine Fichte (*Picea abies*) hat man einen Frostschutz bis  $-60^{\circ}\text{C}$  festgestellt.

In Bergmischwäldern sind häufig Tannen verbreitet. Ein typischer Vertreter ist die Weißtanne. Es ist ein Schattenbaum und kommt häufig mit Fichten, Bergahorn und Rotbuchen vor. Die Römer mieden geschlossene Nadelwälder. Für ihre Siedlungen waren allenfalls Mischwaldgebiete, noch attraktiv. Sie schätzten jedoch das Nadelholz, besonders das der Weißtanne für Konstruktion und im Schiffsbau. Tannenholz wurde in allen erreichbaren Lagen geschlagen und auf weite Wege abtransportiert.

Reine Tannenwälder sind selten. Sie kommen in Deutschland in Höhenlagen bis 1.300 m vor. Man findet die Weißtanne vor allem auf dem Rotstein im Schwarzwald, im Fichtelgebirge, im Bayerischen Wald, im Frankenwald und im Thüringer Wald. Als stabilisierende Baumart ist die Weißtanne insbesondere im Bergschutzwald der Alpen unentbehrlich. Die Tanne kann ein Höchstalter von 500 Jahren erreichen und 65 m hoch werden. Sie bildet eine



Albis alba – Weißtanne

Pfahlwurzel aus und ist sehr sturmsicher. Auch besiedelt sie feuchtere Böden. So vermag sie mit ihrer Pfahlwurzel dicht gelagerte, wechselfeuchte Böden zu durchdringen. Der Bestand der Weißtannen hat in den letzten 200 Jahren stark abgenommen. Durch Wildverbiß und Spätfröste ist er gefährdet. Junge, unverbissene Tannen sind seit wenigen Jahren wieder häufiger zu finden. Es ist ein Zeichen für waldverträgliche Wildbestände. Die Weißtanne gilt als der schadstoffempfindlichste einheimische Baum. Sie reagiert empfindlich auf Schwefeldioxid. Zu den negativen Einflüssen zählen der Kahlschlag, sowie die Bevorzugung der Fichte in der Forstwirtschaft. Die Tanne wird oft mit der Gewöhnliche Fichte (*Picea abies*) verwechselt. Tannen sind die klassischen Christbäume. Neben der Weißtanne ist vor allem die Nordmann-Tanne (*Abies nordmanniana*) geschätzt, die in Plantagen angebaut wird. Schon in der vorchristlichen Zeit wurde zur Wintersonnenwende ein Tannenbaum verwendet. Den ersten christlichen Weihnachtsbaum hat man im Straßburger Münster 1539 aufgestellt. Schon 1605 kannte man den Brauch, ein Christbaum in Räume zu holen. 1611 schmückte Herzogin Dorothea Sibylle von Schlesien den ersten Weihnachtsbaum mit Kerzen. In Mitteleuropa wuchsen selten Tannenbäume, deshalb konnten nur begüterte Schichten sich Weihnachtsbäume leisten. Die Stadtbevölkerung mußte sich mit Zweigen begnügen. Als in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts vermehrt Tannen- und Fichtenwälder angepflanzt wurden, konnte der städtische Bedarf gedeckt werden.



Schwarzwald

*Picea abies* – Fichte

Ein typischer Fichtenwald ist der Schwarzwald. Die Gemeine Fichte ist in Mittel-, Ost- und Nordeuropa verbreitet. Das natürliche Verbreitungsgebiet reicht weiter bis ins kontinentale Asien. Ihre Höhengrenze liegt in den Bayrischen Alpen bei 2.000 m. In Tirol bei 2.200 m. Natürliche Fichtenwälder sind im begrenzten Umfang im Gebirge zu finden. Im Salzburger Nationalpark „Hohe Tauern“ gibt es einen der schönsten und naturnahsten Fichtenwälder. Die Fichte möchte eine niederschlagsreiche Lage, denn sie benötigt zum Wachsen viel Feuchtigkeit. Die Fichte,

mit ihren geraden Stamm, ist in der Forstwirtschaft ein wichtiger Baum der nach 80 bis 100 Jahren gerodet wird. Er wird 30 m hoch. In Ausnahmen wird er bis 60 m hoch und 600 Jahre alt. Es gibt zwei Fichtensorten. Die schmalkronige Spitzfichte und die Haselfichte mit ihren feinfasrigen und gleichmäßigen Jahrringaufbau. Die Sorte ist aber sehr selten. Ihr astreines Holz ist ein gutes Klangholz für den Musikinstrumentenbau z.B. für Geigen, Gitarren und Klavier. Fast immer gibt das Haselfichtenholz einen Resonanzboden mit gutem Klang. Das wußte schon der italienische Geigenbauer Antonio Stradivari. Die Fichte ist auch als Weihnachtsbaum begehrt, da sie gegenüber der Tanne preislich günstiger ist. Eine Spezialität ist der Schwarzwälder Schinken, der hauptsächlich mit Fichten- und Tannenspäne geräuchert wird. Der kalte Rauch macht den Schinken besonderst haltbar. In Märchen wird

der Fichtenwald auch erwähnt. So bei Hänsel und Gretel, wo das Lebkuchenhaus im dichten Fichtenwald steht. Rotkäppchen trifft den Wolf im Wald und beim tapferen Schneiderlein liegt der Riese schnarchend unter den dunklen Fichten.

Im Inneren eines Fichtenwaldes ist ständig ein Dämmerlicht. Nur wenige Pflanzen können hier noch gedeihen. Eine Strauchschicht ist selten vorhanden. Charakteristische Begleiter sind Heidelbeere, Waldschachtelhalm (*Equisetum sylvaticum*), Sauerklee (*Oxalis corniculata*). Fichten sind Tiefwurzler und bilden Pfahlwurzeln aus. Diese sterben jedoch auf nassen Böden ab, und die verbleibenden flachen Tellerwurzeln haben keinen festen Stand. Bei Orkanen werden die Bäume dadurch oft entwurzelt.

Kiefernwälder wachsen von Natur aus auf nährstoffarme, trockene Böden sowie auf sandige Standorte. Das Hauptverbreitungsgebiet umfaßt Europa bis weit nach Sibirien. Sie ist eine der meist verbreiteten Baumarten in Deutschland. In Norddeutschland ist der Baum weit verbreitet und reicht von der Küste bis nach Sachsen-Anhalt.

Die Gemeine Kiefer kann 600 Jahre alt werden. Die Wuchshöhe beträgt 20–35 m. Es ist ein Tiefwurzler und dringt mit ihren Wurzeln bis in 6 m Tiefe zu wasserführende Schichten vor. Durch den Menschen ist die Kiefer aus wirtschaftlichen Gründen auch auf bessere Standorte angepflanzt, wo sie schneller wächst. Heutige Kiefernwälder sind plantagenartige Monokulturen. Der Bedarf an Bau- und Industrieholz für Möbel, als Profilholz, Leisten und Leimholz ist groß. Nach 80 bis 140 Jahren werden die Wälder gerodet. Bernstein ist ein fossiles Harz, das oft von Kiefern stammte. Wie bei der Tanne und der Fichte so hat auch die Kiefer ein ätherisches Öl, das in der Medizin verwendet wird. Die Wirkung der Bestandteile ist bei der Kiefer aber größer. Gern wird auch die Latschenkiefer verwendet. Aus den frischen Nadeln und Zweigspitzen wird durch Wasserdampfdestillation das ätherische Öl gewonnen. Das so genannte Latschenöl wirkt durchblutend und antiseptisch (keimtötend). Es wird zur Einreibung und Badezusätzen bei Rheuma verwendet. Die schleimlösende Wirkung wird zum Inhalieren bei Bronchitis und Husten eingesetzt. Die Kiefer, aus dem Himalaja, war schon vor 5.000 Jahren in China in der Volksheilkunde bekannt. Hippokrates empfahl das Harz bei Frauenleiden. In den Kräuterbüchern des 16. und 17. Jahrhundert wird angegeben, daß man das gewonnene Öl aus den Zapfen für Einreibungen bei Rheuma benutzt. Eine Redewendung heißt: Auf dem Holzweg sein. Was



Violine



Hensel und Gretel



*Vaccinium myrtillus*

Heidelbeere



*Pinus sylvestris*  
Gemeine Kiefer



*Pinus mugo* ssp. *pumilio*  
Latschenkiefer

so viel bedeutet wie falsch liegen, im Irrtum sein. Ein Holzweg endet im Wald und führt nicht weiter. Im Gegensatz zu regulären Wegen endet ein Holzweg jedoch unvermittelt im Gehölz oder an einem Holzplatz. Ein Holzweg ist ein vorübergehend oder dauerhaft angelegter Weg, der zum Abtransport gefällter Bäume angelegt wird. Eine solche Schneise, der Holzweg, kann irrtümlich als normaler Waldweg angesehen werden, zumal

Holzwege zur besseren Befahrbarkeit durch Pferdefuhrwerke (früher) oder Holztransporter (heute) teilweise planiert oder befestigt sind.

Koni Häne

## Der Baum des Jahres 2012: Die Lärche

Für 2012 wurde keine seltene Baumart zum Jahresbaum auserkoren. Die europäische Lärche (*Larix decidua*) ist eine der weltweit 12 Arten mit weiteren Unterarten und gehört zur Familie der Kieferngewächse. Bezüglich Holzvorrat ist sie in den Schweizer Wäldern mit 5,5% aller Baumarten vom Tiefland bis an die Baumgrenze vertreten.

### Herkunft, Vorkommen und Name

Älteste Spuren belegen, daß bereits vor 60 Millionen Jahren Lärchen wuchsen. Fossile Funde belegen, daß sie sich vor rund 1 Million Jahren von Sibirien nach Europa ausbreitete. Ihr heutiges natürliches Verbreitungsgebiet ist im Alpenraum sowie in den Sudeten, Karpaten/Tatra und im südöstlichen Polen. In der Schweiz stocken rund 75% aller Lärchen oberhalb von 1.400 m ü.M., so im Wallis, in den Gebirgstälern des Tessin sowie im Bündnerland, speziell im Engadin, Puschlav und Münstertal. Die im Herbst goldgelb gefärbten Bestände prägen dann die Landschaft bis auf eine maximale Meereshöhe von bis zu 2400 m.



Der Name Lärche leitet sich ab von Larix. So nannten die Gallier diesen seltsamen Baum, der sich vom sommerlichen frischgrün bis in den Herbst ins leuchtend goldgelb verwandelte um nach kurzer Zeit kahl dazustehen. Vom Althochdeutschen „Laihta“, „Larihha“ oder „Lericha“, über „Larche“ oder „Lerche“ im Mittelhochdeutschen kam es schlußendlich zum uns geläufigen „Lärche“; mit „ä“ als klare Abgrenzung zum trillernden Vogel, der Lerche!

Verschiedene Quellen leiten Larix ab „aus Holz gewonnenem Teer“ (Lärchenharz). Der Berner Forstmann Karl Kasthofer erwähnt 1828 die Berufsgattung der Harzer, die Larcher und die Lörtscher; letzterer ist im Wallis ein häufig verbreiteter Familienname.

Ortsbezeichnungen wie „Laret“, „Larschi“, „Larzey“ sowie „Lötsch“ deuten auf das Vorkommen von Lärchen hin, so beispielsweise das Lötschental, das Tal der Lärchen.

Der Artenname „decidua“ (laubwerfend) deutet an, daß diese Art im Gegensatz zu allen anderen einheimische Nadelhölzern im Herbst ihre Nadeln verliert.



Erholung im Lötschental – im Tal der Lärchen.

## Habitus und Alter

Die Licht liebende Lärche ist in ihrer Wuchsform sehr variabel. Sie ist eine Pionierbaumart und paßt sich den standörtlichen Begebenheiten an. Der sommergrüne Baum mit meist geradem Schaft hat in der Jugend eine kegelförmige Krone, die mit zunehmendem Alter breiter wird und abflacht.



Die Lärche mit ihrer vorerst kegelförmigen, im Alter mit einer breiten, etwas abgeflachter Krone kann bei uns über 54 m hoch werden.

Die Lärche kann in Europa ein Alter von über 1000 Jahren erreichen. Die in den USA beheimatete Westamerikanische Lärche (*Larix occidentalis*) erreicht Höhen bis zu 90 m.

## Nadeln, Zapfen und Rinde

Aus den höckerartigen Knospen an den rötlichbraunen Trieben wachsen im Frühling 20–40 rosettenartig angeordnete Büschel mit vorerst hellgrünen, später nachdunkelnden, schmalen, weichen Nadeln. Gleichzeitig mit dem Nadelaustrieb sprießen auf dem gleichen Ästchen die purpurroten, weiblichen und etwas später die rötlich-gelben männlichen Blüten. Die Lärche ist demzufolge eine einhäusige Baumart, das heißt männliche und weibliche Blüten kommen zwar auf dem gleichen Baum vor, werden aber in getrennten Blütenständen ausgebildet.

Die 3–4 cm langen, eiförmigen Zapfen sind zuerst hellbraun, später grau. Nach erfolgtem Ausfall der kleinen, dreieckig-eiförmigen



glänzend hellbraunen Samen bleiben die Zapfen jahrelang am Baum. Im Herbst, nach erfolgtem erstem Frost, verfärben sich die 2 bis 4 cm langen Nadeln goldgelb und fallen ab. Am gleichen Trieb blühen die purpurroten, weiblichen Blüten vor den etwas kleineren, rötlich-gelben männlichen Blüten. Die 3–4 cm langen, in der Jugend hellbraunen, später nachdunkelnden Zapfen bleiben jahrelang an den Ästen.

In der Jugend ist die Lärchenrinde glatt und graugrün bis aschgrau. Mit zunehmendem Alter des Baumes wird sie rot- bis graubraun und mit 5–10 cm langen tiefgefurchten Schuppenborke versehen, wie dies obige Abbildung deutlich veranschaulicht.

## Waldbauliche und ökologische Bedeutung

Aus forstwirtschaftlicher Sicht ist die europäische Lärche eine wertvolle Baumart. Wegen ihrer Frosthärte, ihrer Schneebruch- und Sturmfestigkeit sowie ihrem gut bearbeitbaren und dauerhaften Holz wird sie sehr geschätzt. Dank ihren kräftigen, tiefverankerten Wurzeln

festigt die Lärche, vor allem im Gebirge, erosionsgefährdete Waldböden und bietet beste Gewähr als Schutzwald.

Wie die meisten Bäume ist auch die Lärche eine Symbiose (Lebensgemeinschaft) mit Pilzen eingegangen.



Der Gold- oder Lärchenröhrling lebt in Symbiose mit der Lärche.

Im Gegensatz zu andern Bäumen, welche mit verschiedenen Pilzen leben können, beschränkt sich die Lärche allerdings auf den Gold- oder Lärchen-Röhrling.



Greifvögel lieben hohe

Lärchen als Sitzwarte. Kleinvögel benützen die Lärchen auch als Wohnstätte. Nebst den fetten Samen, dienen auch die vielen Insekten den Vögeln als Nahrungsquelle.

Eine spezielle Bedeutung kommt der Lärche im Jura sowie in verschiedenen Alpentälern zu. Eine Verflechtung aus Wald und Weide, sogenannte Wytweiden, ermöglichen dem Vieh, daß es sich vom reichlich wachsenden Gras unter den lichten, schattenspendenden Kronen der Lärchen ernähren kann.

Die alljährlich im Herbst abfallenden Nadeln produzieren wertvollen Humus.

## Verwendung

Wegen ihrer guten technischen Eigenschaften heißt die Lärche nicht zu Unrecht „die Eiche unter den Nadelhölzern“. Das witterungsbeständige, schwere Lärchenholz findet Verwendung im Erd-, Brücken- und Schiffsbau sowie bei Wasserarbeiten (unter Wasser wird es steinhart). Auch als Schindelholz ist es sehr beliebt. Im Innenbau wird das braunrote, möglichst astfreie Kernholz zur Herstellung von Möbeln, Türen und Fenstern verwendet.

Im Wallis stehen auch heute noch unzählige Häuser, Spycher und Ställe aus Lärchenholz. Oft sind diese mehrere hundert Jahre alt, wie beispielsweise das nebenstehend abgebildete über 300 Jahre alte

Fürstenhaus in Ermen.





Seit etwa 1000 Jahren ermöglichen aus Lärchenholz hergestellte „Bissen“ oder „Suonen“ den Transport von Wasser aus dem Gebirge entlang von teils sogar überhängenden Felswänden zur Bewässerung von Weiden, Äckern und Rebbergen.

## Die Feinde der Lärche

Der wohl bekannteste „Feind“ der Lärche ist der Lärchenwickler. Die von graugrün, braun bis schwärzlich gefärbten Raupen dieses knapp 2 cm kleinen, grauen Falters höhlen im 7- bis 9- Jahresturnus die Nadeln aus. Dadurch verfärben sich die Kronen der Bäume braun. Die wie verbrannt aussehenden Nadeln fallen ab und ganze Lärchenbestände erscheinen selbst im Sommer kurzfristig kahl. Die Bäume treiben im gleichen Sommer noch einmal aus, bleiben aber „schütter“. Der dadurch entstehende Zuwachsverlust widerspiegelt sich in einem auffallend schmalen Jahrring.



Lärchenwickler im Larven-Stadium am Fressen.

Weitere schädigende Insekten sind der Lärchenbock, der Lärchenborkenkäfer sowie der Lärchenblasenfuß. Auch werden Lärchen durch den Lärchenkrebs befallen.

Ein weiterer, eher nicht erwarteter Feind der Lärche ist das niedliche und muntere Eichhörnchen, daß keineswegs so harmlos ist wie es scheint. Vielfach ist es für das Eingehen ganzer 10- bis 20jähriger Lärchenbestände verantwortlich, weil es im obersten

Kronenteil die Rinde bis ins Kambium (Bildungsgewebe) abnagt, um an den Baumsaft zu gelangen, den es dann ableckt. Zudem ist das Eichhörnchen als Jäger von Vogeleiern und Jungvögeln berüchtigt.

## Mythologie und Heilkunde

Wegen ihrer schützenden Kräfte wurde die Lärche schon früh kultisch verehrt. Im Altertum galt sie als heiliger Baum, vielleicht auch deswegen, weil bereits Plinius (1. Jahrhundert n. Chr.) fest überzeugt war, daß die Lärche feuerfest sei und “weder brennen noch verkohlen könne und durch das Feuer nicht anders angegriffen werde als ein Stein“.

Bekannt waren und sind heute noch Orte mit Standorten von „Heiligen Lärchen“, so

beispielsweise bei Nauders (Tirol), der Wallfahrtsort „Maria Larch“ im Gnadenwald bei Innsbruck sowie eine alleinstehende Lärche bei Schams. Letztere mußte allerdings auf Betreiben der reformierten Pfarrherren als „Heidenzeugs“ gefällt werden.

Nicht wenige Sagen und Geschichten erwähnen die Lärche als lieblichen Baum, unter dem sich den Menschen wohlgesinnte Waldfeen ein Stellschein geben. Diese guten Feen oder „Säligen Frauen“ helfen verirrtten Wanderern und armen, hilfsbedürftigen Menschen.

Bis in die Neuzeit haben sich auch verschiedene, heidnische Bräuche aufrecht erhalten. In der Walpurgisnacht (30. April) wurden in östlichen Teilen Deutschlands Lärchenzweige (Hexenrüttel) an Türen und Fenstern aufgehängt, um böse Geister zu vertreiben. Geächteten oder „lichten“ Mädchen wurden jeweils, je nach Gegend, in der Nacht zum 1. Mai oder zum Pfingstmontag ein „Lärchentanne“ auf das Hausdach gesetzt. Solche Mädchen gingen als „g'lärchelt“ in die Dorfgeschichte ein.

Heilende Wirkung wird der Lärche verschiedenartig zugeschrieben. Am bekanntesten ist das Terpentin, bekannt auch unter dem Namen „Venetianisches Terpentin“. Die aus der Lärche gewonnene Harzsalbe enthält bis zu 20% ätherisches Öl und über 50% Harzsäuren. Sie soll gegen Gicht, Hexenschuß, Rheuma, Neuralgien, Erkältungen, Durchblutungsstörungen und Infektionen helfen.

### Lerche oder Lärche?

Vom Fliegen müd' macht' eine Lerche  
Zwischenstopp auf einer Lärche.  
„Bist du der Vogel mit dem E?“  
versucht's die Lärch' mit Wiener Schmäh.  
Der Vogel grinst: „Na freilich, ja.  
Du bist der Baum mit dem Umlaut A!“

Ingo Baumgartner



Die Feldlerche ist auch bei uns auf Wiesen, Feldern und an Waldrändern anzutreffen.

#### Quellen:

- Die häufigsten Waldbäume der Schweiz (U.B. Brändli)
- Unsere einheimischen Nutzhölzern (Paul Guggenheim)
- Die Lärche (Christian Küchli)
- Baumgeschichten (Ph. Domont)
- Die Lärche; ein intimes Baumportrait (Robert Schloeth)
- Baumriesen der Schweiz (Michel Brunner)

# Forstschule Ort, Gmunden (Österreich)

Anlässlich der Ersten internationalen Jagd Ausstellung in Wien im Jahr 1910 wurde aus deren Erträgen die Kaiser Franz Joseph-Jugendheim-Stiftung „Hubertus“ gegründet. 1914 erwarb diese Stiftung das am Traunsee (Oberösterreich) gelegene Landschloß Ort. 1919 wurde das Gebäude der Republik Österreich als Försterschule zur Verfügung gestellt. Die Hubertus-Stiftung existiert bis heute und unterstützt Kinder von bedürftigen Forstwarten, Förstern und Berufsjägern mit jährlich vier Freiplätzen an der Forstschule.

Seit 2003 ist die Forstliche Ausbildungsstätte Ort, wie sie heute heißt, ein Teil des Bundesforschungszentrums für Wald (BFW). Der Hauptsitz des BFW befindet sich in Wien-Schönbrunn.

Nachfolgend ein geschichtlicher Rückblick mit philatelistischen Belegen (ohne Gewähr auf Vollständigkeit).







Offizielle Bildpostkarte der Jagdausstellung Wien von 1910 mit eingedrucktem Wertzeichen 5 Heller Franz Joseph I., entwertet mit Zweikreis-Sonderstempel in Schwarz mit der Inschrift „ERSTE INTERNATIONALE JAGDAUSSTELLUNG WIEN 1910“ mit Kennbuchstabe „b“.

Weitere Ganzsache, entwertet mit einem Gummistempel in grüner Farbe mit einem Rothirschkopf. Vorderseitig abgebildet der bis in hohe Alter waidmännisch jagende oberste Jagdherr Kaiser Franz Joseph I. vor einem von ihm erlegten Rothirsch. Das Original des Gemäldes (von Kasimir Pochwalski) war im Vestibül des so genannten Österreichischen Reichshauses der Jagdausstellung zu sehen.

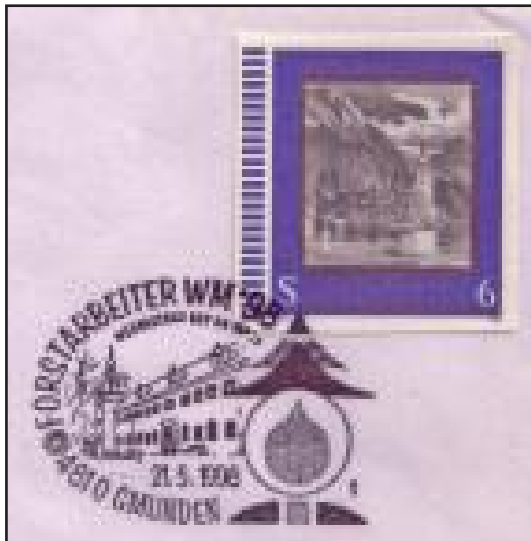
Die Rückseite entspricht im übrigen der auf der vorhergehenden Seite abgebildeten Postkarte.





Personalisierte Briefmarke (2008): Entwurf des tschechischen Graphikers Frantisek Doubek (1940 bis 2011). Das Landschloß Ort ist ein Zentrum Internationaler forstlicher Tagungen.

Seit rund 20 Jahren pflegt die Forstliche Ausbildungsstätte Ort eine Partnerschaft mit der Forstschule Pisek in Südböhmen (Tschechien).



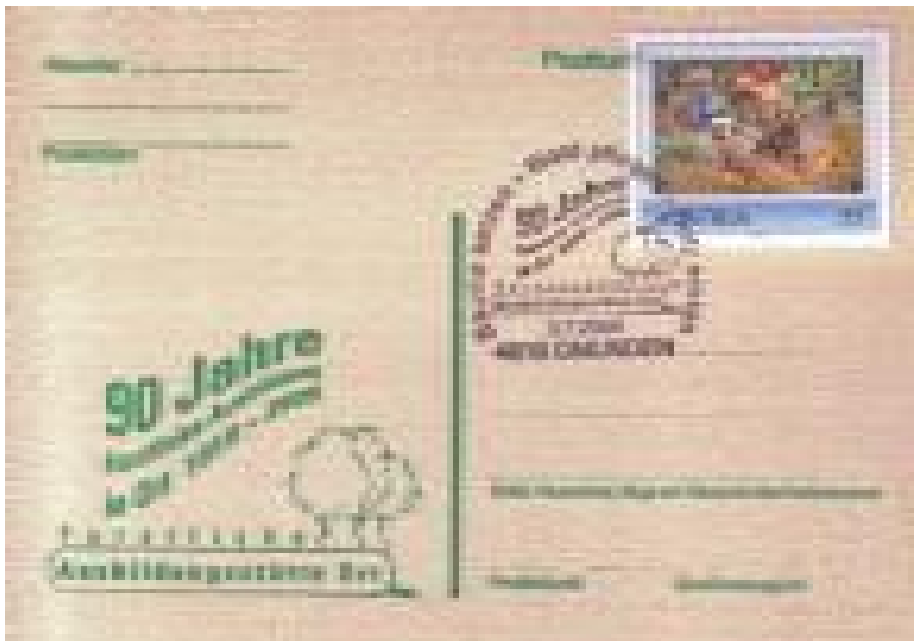
Sonderstempel zur WM 1998 mit Sujet der Forstschule; rechts: Aufgabeschein für eingeschriebene Briefsendung.

1998 wurden die Weltmeisterschaften der Forstarbeiter in Gmunden durchgeführt. Seit 1989 nimmt ein Österreichisches Team an den Waldarbeiterweltmeisterschaften teil und wird jeweils von Lehrern der Forstlichen Ausbildungsstätte trainiert.

Der Abwanderer wird gebeten, den obigen angegebenen Teil auszufüllen  
**Aufgabebescheinigung**

Beschreibung	Name	LERNKREIS "GÄNDLERN"	
	Abwanderungs- ort	Postleitzahl	POSTNACH UND ZUSCHICKEN
Post	Postfach	Postfach	Postfach
	Eintragungsbetrag 1,50 €		
Postwertzeichen	Wert	1,50 €	1.50 € 2.5. 2009 GÄNDLERN
	Code		
	Code		Ihre Rückseite beschriftet!
	Code		

Das Amt hat 12.7. 2009 ausg. - Code: 1200000000, 12011 2009



Postkarte aus Furnierholz des Ahorn (Baum des Jahres 2009). 2009 wurde anlässlich 90 Jahre Forstliche Ausbildung in Ort nebst einer personalisierten Briefmarke auch ein Werbestempel verausgabt.



Eingeschriebene Sendung mit Postkarte aus Ahorn-Furnierholz mit Blockausschnitt, Sonderstempel sowie Aufgabeschein des nur am 8. 9. 2011 geöffneten Sonderpostamtes. Der Anlaß fand anlässlich der Präsentation der Waldmarke zum Internationalen Jahr des Waldes 2011 an der Forstschule statt (siehe SBZ 11/2011).

Quellen:

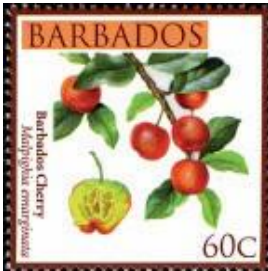
- Festschrift: 90 Jahre Forstliche Aus- und Weiterbildung in Ort (2009)
- Erich Markworth: Jagd ausstellungen in der Philatelie

Alle Abbildungen aus der Sammlung „Wald und Forstwirtschaft“ des Autors.

Insekten und Pflanzen - Acerola (*Malpighia emarginata*)

- Kaiman-Inseln (Mi. 748–751) 21.3.1996, Früchte (I) -Westindische Kirsche (*Malpighia punicifolia*)
- Montserrat (Mi. 1155–1170) 10.10.2001, Freimarken: Einheimische Früchte – Barbados-Kirsche (*Malpighia glabra*) (mit OHMS-Aufdruck – 2002) (Abb)
- Niederländische Antillen (Mi. 497–499) 13.9.1983, Nutzpflanzen – Acerola (*Malpighia punicifolia*)
- Venezuela (Mi. 2608–2631) (1989) – *Malpighia glabra*

## Die Avocado ist die fett- haltigste Frucht



Die Avokado ist eine Beere, die wie eine Birne aussieht. Die Avocadofrucht (andere Namen: Avocadobirne, Alligatorbirne, Butterfrucht, Abacatebirne) ist eine Beere, die birnenförmig bis rund ist. Der Baum (*Persea americana*) (10–20 m hoch) gehört zu den Lorbeergewächsen (*Lauraceae*). Es gibt über 400 verschiedene Sorten. Die Früchte haben eine feste lederartige grünliche Außenschale; innen ist ein großer harter

Kern (ca. 25% des Gewichts) und grün- bis goldgelbes Fruchtfleisch, das sehr fettreich ist. Die Avocado ist die Frucht mit dem höchsten Fettgehalt, nämlich von 13 bis zu 40% Fett, sie ist 10–15 cm lang und 150–400 g schwer.

Der Ursprung liegt in Südmexiko, die Azteken kultivierten bereits Avocados; archäologische Funde belegen, daß sie vor über 10.000 Jahren in Mexiko genutzt wurden. Sie galt bei den Azteken als fruchtbare Frucht, bedingt durch die Ähnlichkeit in der Form von Hoden; in der Sprache der Nahuatl = ahuacatl (Hoden).

Die spanischen Eroberer Mexicos, wie Martín Fernández de Enciso, brachten die ersten Avocados bereits in den 1510er Jahren nach Spanien.

Heute ist sie in allen tropischen Ländern verbreitet (FAO Produktion Daten); das Produktionsland Nr. 1 ist immer noch deutlich Mexiko; gefolgt von Indonesien und USA.



# Acerola – die Barbados-Kirsche – ist eine Superfrucht



Acerola (*Malpighia glabra*, Syn.: *Malpighia puniceifolia*) (auch Acerolakirsche, Ahornkirsche, Antillenkirsche, Kirsche der Antillen, Puerto-Rico-Kirsche, Westindische Kirsche, Azerola, Jamaika-Kirsche, Barbados-Kirsche), ist eine Pflanzenart aus der Familie der Malpighiaceae. Sie tragen annähernd kugelige, kirschartige kleine rote Steinfrüchte. Sie haben einen Durchmesser von etwa 1–1,5 cm, wiegen zwischen 2–10 g und haben eine glatte zarte Haut. Die Acerola sind in einem Gebiet verbreitet, das von USA (Texas) über Mittelamerika (Mexiko, Panama, Guatemala, Jamaika) bis Brasilien reicht. Es gibt ganz unterschiedliche Wuchsformen von kleinen Sträuchern bis hin zu buschigen Bäumen, die in den USA bis zu 3–5 m hoch werden.

Die Früchte der Acerolakirsche werden als Obst genutzt; sie schmecken süß-sauer. Sie sind allerdings nicht gut zu transportieren, so werden sie vor allem als Fruchtzubereitungen (wie Fruchtsaftkonzentrate; Fruchtbreie („smoothies“), Gelees, Konfitüren) angeboten. Sie gehören zu den Früchten mit dem höchsten Gehalt an Vitamin C (>2000 mg/100 g). So werden sie auch als Superfrüchte (als besonders gesunde Lebensmittel) vermarktet (siehe z.B. Acerola. at); wie z.B. auch Acai, Granatapfel, Guave, Heidelbeere, Sanddorn und rote Weintrauben.

## Auf Briefmarken gibt es die Acerola in

- Anguilla (Mi. 972–987) 30.4.1997, Freimarken: Einheimische Früchte – *Malpighia emarginata*
- Aruba (Mi- 144–147) 28.9.1994, Einheimische Wildfrüchte. Barbadoskirsche (*Malpighia puniceifolia*)
- Barbados (Mi. 929–932) 16.12.1997, Einheimische Früchte – Barbados-Kirsche (*Malpighia glabra*) (Mi. 1188–1203) 7.2.2011, Freimarken: Früchte – Acerola (*Malpighia emarginata*) (Abb)
- Brasilien (Mi3629–3638) 23.7.2009, Obstsorten – *Malpighia glabra* (Abb)
- Guinea-Bissau (Mi. 5081–5088; Block 874) 28.10.2010, 28. Okt.

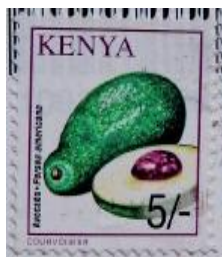






- frucht, Avocado, Dattel, Veredelte Trauben (Abb.); (Mi. 2033–2035–2037) 17.2.2009 – Freimarken: Früchte. – Avocado (Abb.) – davon am 26.11.2009 Markenheftchen (Abb.)
- Kamerun (Mi. 506–512–514) 10.5.1967 – Freimarken: Früchte – Avocado (Persea americana) (Mi. 749–752) 20.9.1973 – Einheimische Früchte – Avocado (Abb.)
  - Kap Verde (Mi. 627–630) 29.2.1992 – Tropische Früchte. Avocado (Persea americana)
  - Kenia (Mi. 745–747–762) 28.2.2001 – Freimarken: Nutzpflanzen. – Avocado (Persea americana) (Abb.)
  - Komoren (Mi. 562–564–565) 15.6.1979 – Früchte Avokado (Abb.)
  - Kongo–Brazzaville (Mi. 426–432) 12.11.1974 – Tropische Früchte. Avocado (Persea americana)
  - Madagaskar (Mi. 1359–1364–1365) (27.05.1992) – Avocado (Abb.) + Block 189 – Obstschale
  - Mexiko (Mi. 1747–1750) 30.5.1981 – Flora und Fauna (III) – Avocado (Persea americana) 2011 – Saatgutkontrolle (Abb.)
  - Montserrat (Mi. 158–159–174; Aufdruck 192–197) 16.8.1965/1970 – Früchte, Gemüse + Königin Elisabeth II – Avokado-Birne (Persea americana) (Abb.)
  - Niederländische Antillen (Mi. 1559–1561–1566) 19.6.2007 – Obst und Gemüse Avocado (Mi. 1795–1798–1802) 28.12.2009 – Früchte – Avocado
  - Nicaragua (Mi. 1469–1475–1478) 15.5.1968 – Tropenfrüchte – Avocado (Persea americana)
  - Peru (Mi. 2305–2307) 8.7.2008 – Landwirtschaftliche Exportprodukte. Avocados
  - Philippinen (Mi. 2210–2211) 14.10.1992 – 500 Jahre Entdeckung Amerikas, Columbus





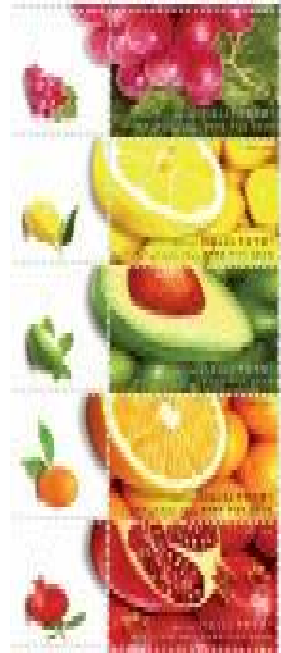
Die Avocado kann als reife Frucht frisch verzehrt werden; verzehrsreif sind sie dann, wenn sie sich auf leichten Druck nachgeben; dann z.B. halbieren (den großen Kern entfernen) und auslöffeln; pur oder Salz, Pfeffer, Zitronensaft usw. darauf geben. Das butterweiche Fruchtfleisch kann als Brotaufstrich (Paste, Avocado-Cremes) und in Saucen (als Dip) (Guacamole) verwendet werden. Reife Avocados sind schlecht zu konservieren, sie werden bald bitter. Als Püree (mit etwas Zitronensaft gegen Verfärbungen) ist es in tiefgefrorener Form haltbar.

Der traditionelle gelbe Avocado-Likör wurde in Europa mit Ei (als Fruchtersatz) imitiert, das ist der hier gut bekannte Advokaat-Eierlikör. Es wird auch Avocadoöl produziert. Avocado ist nicht nur ein Nahrungsmittel, sondern ihm werden einige medizinischen Wirkungen zu gesprochen, z.B. gegen Mundgeruch, als Wundheilmittel (antibakterielle Wirkung) und das Krebsrisiko soll durch Avocado vermindert werden (z.B. Beitrag „köstliche Medizin aus den Tropen“ in der Apotheken Umschau 1.12. 2007, S. 85). In der Ernährungsdenkwerkstatt sind viele Literaturhinweise aufgeführt. Es sei auch darauf verwiesen, daß die „Nutzpflanze Avocado“ bereits in der Nr. 125 / Jan 2007 (S.58) unseres Mitteilungsheftes vorgestellt wurde.

Avocado auf Briefmarken ist in den folgenden Länder vertreten:

- Barbados (Mi. 1188–1200–1203) 7.2.2011 – Serie Früchte (Abb.)
- China Taiwan (Mi. 2738–2741) (8.2.2002 + 16.5.2005) Freimarken: Früchte. Avocado (Persea americana)
- Dominikanische Republik (Mi. 1079–1080–1082) 5.12.1974 – 10 Jahre Welternährungsprogramm: Nahrungsmittlexport. Avocados
- Fidschi-Inseln (Mi. 1006–1009) 20.6.2002 – Einheimische Früchte – Avocado (Persea americana) (Abb.)
- Französisch-Polynesien (Mi. 1–15; Dienstmarken) 9.6.1977 – 21.9.1984 – Avocado (Persea americana)
- Gabun (Mi. 36–37, Portomarke) 10.12.1962 – Avocado (Abb.)
- Israel (Mi. 406–410–415) 7.2.1968/23.12.1968 – Exportgüter: Zuckermelonen – Avocado – Gartenerdbeeren (Mi. 1113–1115) 22.12.1988 – Landwirtschaft. – Obstanbau; Avocado (Persea americana); (Mi. 1394–1396) 25.6.1996 – Früchte – Mango, Sharon-

- Avocado – Wassermelonen; Ananas, Erdnüsse (Abb.)
- Pitcairn (Mi. 214–216–217) 23.2.1982 – Früchte – Avocado (*Persea americana*) (Abb.)
- Portugal Madeira (Mi. 135–136–138) 5.6.1990 – Freimarken: Subtropische Früchte und Pflanzen. Avocado (*Persea americana*) (Mi. 291–293–294) 27.4.2009 – Früchte aus Madeira, Avocado (*Persea americana*) (Abb.)
- Ruanda (Mi. 1159–1162–1166) 25.1.1982 – Welternährungstag – Avakado (Abb. in Heft 125, S.58)
- Südafrika (Mi. 917–921, Block 33) 28.1.1994 – Exportprodukte. Avocado
- Südafrika, Venda (Mi. 82–85) 26.10.1983 – Früchte. Avocado (*Persea americana*)
- El Salvador (Mi. 2116–2119–2125) 9.12.199 – Traditionelle Speisen. – Avocadosalat
- Samoa (Mi. 516–530–534) 28.12.1983/11.4.1984 – Freimarken: Früchte – Avocado (*Persea americana*)
- Sao Tomé und Príncipe (Mi. 352–358–361, Block1) 1.10.1948 – Freimarken: Früchte. Avocado (*Persea americana*) (Mi. 3761–3771; Block 668) 2008 – 6 Jahre Zusammenarbeit mit der Republik China. Avocado (*Persea americana*)
- Surinam (Mi. 1722–1732–1733) 29.2.2000 – Früchte. Avocado (*Persea americana*)
- Tunesien (Mi. 1454–1456–1457) 5.7.2000 – Obstbäume. Avocado (*Persea americana*) (Abb.)
- Uganda (Mi. 1761–1764–1765) 8.10.1996 – Einheimische Früchte. Avocado (*Persea americana*)
- Vietnam (Mi. 2819–2823) 2.1.1997 – Freimarken: Tropische Früchte. Avocado (*Persea americana*)



(Literaturquellen zur Acerola: K.Herrmann: Exotische Lebensmittel. Springer-Verlag, Berlin, 1983; Wikipedia und in der Ernährungsdenkwerkstatt)

### Information der Literaturstelle

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arbeitsgemeinschaft. Sollten Ihnen – weil sie zum Beispiel noch nicht so lange in unserer Arge sind – noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro je Ausgabe plus Porto beziehen.

# Geschichte der Kartoffel

## Der französische Revolutionskalender

Königin Marie Antoinette rief kurz vor dem Ausbruch der Revolution in Frankreich 1789 dem Volk von Paris zu, als dieses nach Brot schrie:

„Warum essen’s die Leut denn nicht die Erdäpfel?“

Mehr als die Hälfte der Einkommen der unteren Bevölkerungsschichten wurde allein für Brot ausgegeben, 1789 – nach einem strengen Winter – sogar fast neunzig Prozent. Da kommt der „Sturm auf die Bastille“ bei schönem Juliwetter gerade richtig.

Die Berliner „Haude-Spenersche Zeitung“ schreibt 1789 (in ihrer Nummer 125):

„Betrunkene Weiber liefen durch die Straßen und schrien, der Maire Bailly habe ihnen gesagt, wenn ihr kein Brot habt, so könnt ihr Bohnen und Kartoffeln essen; das ist für euch gut genug. Doch hatte diese boshafte Verleumdung, die absichtlich erdichtet war, um die Unruhe zu vermehren, weiter keine üblen Folgen, als daß jedermann auf seiner Hut war.“

So kommt es zur Revolution. Der radikale Abgeordnete Fabre d’Eglantine aus Carcassonne fordert im Pariser Konvent erfolgreich, daß die „Heiligen aus dem Kalender hinaus“ müßten:

„Deswegen setzen wir bei jedem Tag die Körner, die Weiden, die Bäume, die Wurzeln, die Blume, die Früchte, welche die Natur gerade bietet“.



Frankreich erinnert an die 200. Wiederkehr des Revolutionsbeginns mit dem historisch nicht verbürgten Sturm auf die Bastille (in dem keine politischen Gefangenen eingekerkert waren)



Eine „goldene“ Briefmarke aus Togo mit einer Abbildung von Fabre d’Eglantine



Jugoslawien gedenkt der 100jährigen  
Wiederkehr der Pariser Kommune .

Im französischen Revolutionskalender, eingeführt am 22. September 1792, erhielt der elfte Tag des ersten Monats (Vendemiaire = Herbsterich) eines jeden Jahres – nach dem gregorianischen Kalender der 2., 3. oder 4. Oktober – den Namen „pomme de terre“ (siehe Seite 18 in Heft 138 der Agraphilatelie).

1871 werden nach diesem Kalender in Paris die Tage der kurzlebigen Kommune gezählt .

## Die Volksweisheit

Eine alte Volksmedizin, wonach Alpenveilchen als Mittel gegen Gicht sowie Hals- und Hautkrankheiten helfen, wurde auf die Kartoffel übertragen. In der Homöopathie wird dieses Veilchen auch gegen Leberleiden verwendet; aber vielleicht war auch nur gemeint, daß die Kartoffel gut für die Liebe ist, denn in der Leber wurde seit der Antike der Sitz der Liebe und der Leidenschaften vermutet. Das blaublütige Alpenveilchen (*cyclamen europaeum*) hat dazu beigetragen, daß die ebenfalls blaublütige Kartoffel mancherorts als »cyclame« bezeichnet wird, da beide Pflanzen Knollen aufweisen.

Die Gleichsetzung des Alpenveilchen mit der Kartoffel als Erdapffel, Pomun terrae, Schweinsbrod oder Hirschbrunst weist daraufhin, daß beide Pflanzen gut für Schweine und für ehelichen wercke sind. Im Trog der Schweine mochte die Knolle ihre Dienste als Aphrodisiakum verrichten.



Peru zeigt eine schöne Kartoffelblüte,  
Ungarn ein Alpenveilchen und Guinea-  
Äquatorialafrika eine Kartoffelblüte in voller  
Pracht



(Wird fortgesetzt)



Horst Kaczmarczyk

# Von der Ähre zum Brot (Teil 4)

Die Mechanisierung der Getreideernte

Als erster Schritt der Mechanisierung kam die Pferdewähmaschine



Alle diese Erntearbeiten haben den Nachteil, daß die Garben extra gebunden werden müssen.



Diese Arbeit geschah meist durch die Bäuerin oder andere Erntehelferinnen.



Garben binden und transportieren war schwere Frauenarbeit.



Dann wurde für diese schwere Arbeit der Mähbinder entwickelt –  
gezogen von drei Pferden ...



... oder von einem Trecker



Hier von einem Trecker mit Glühkopfmotor Type „Lanz“



Auf schweren Böden wurden Raupenschlepper eingesetzt.

Die Garben wurden in Puppen zum Trocknen aufgestellt.





Die gleiche Sorte Karren wie auf der nebenstehenden Marke aus Zypern wurde in Deutschland in der Gegend von Bocholt eingesetzt.

Mit Weiterentwicklungen der landwirtschaftlichen Maschinen konnte direkt auf dem Feld gedroschen werden. Alternativ wurde die Garben mit den Wagen erst auf den Hof gebracht, dort gestapelt und zu einem späteren Zeitpunkt (z.B. im Winter) gedroschen.





Früher geschah das Dreschen oft so, daß man Pferde über die ausgebreiteten Gareb trieb.



Heute besitzt der Bauer eine Dreschmaschine oder mietet sich eine solche.



Buschhoff



Beim Lagern des Kornes muß darauf geachtet werden, daß eine Selbstentzündung verhindert wird.





# Rinder und ihre Bedeutung für den Men-

## Hausrindrasse: Hereford

Das Hereford-Rind ist heute die verbreitetste Mastrasse der Welt. Ausgangspunkt der Züchtung war Westengland – die Grafschaft Hereford – nach der sie auch ihren Namen erhalten haben.

Ursprünglich war es ein Arbeitsrind. Durch die züchterische Bearbeitung entstand ein Fleischrind, welches anspruchslos und sehr anpassungsfähig für extreme Lagen (heiß–kalt) und somit für die ganzjährige Freilandhaltung geeignet ist. Es ist ein guter Futtermittelverwerter, welches selbst aus minderwertigem Gras ein Fleisch mit sehr guter Qualität produziert.

Die täglichen Gewichtszunahmen betragen zwischen 800 bis 1.250 g bei Kühen und 1.100 bis 1.500 g bei Bullen.

Die Kühe erreichen ein Gewicht von 650 bis 850 kg bei einer Größe von 123 bis 142 cm,





die Bullen 900 bis 1.350 kg bei einer Größe von 140 bis 155 cm. Sie zählen zu den mittelgroßen Rindern.

Demgegenüber ist die Milchproduktion sehr gering und reicht im Allgemeinen nur für die Aufzucht der Kälber.

Hereford-Rinder sind heute vor allem in Nord- und Südamerika, Neuseeland, Australien und in Südafrika weit verbreitet.

Aufgrund Ihrer unpigmentierten Augenlider sind sie in den sonnenreichen tropischen Gebieten weniger zu finden.



Das deutlichste Erkennungsmerkmal der Hereford-Rinder ist die weiße Stirn – ihr Warenzeichen – die auch dominant (vorherrschend) vererbt wird, sowie die rotgelockten Fellflecken.



Die Hereford-Rinder sind von Hause aus ruhige und gutmütige Tiere, dennoch wurden seit Ende des 19. Jahrhunderts in den USA durch eine Mutation hornlos entstandene Rinder (Polled Hereford) systematisch weitergezüchtet. Seit den 1950er Jahren sind diese Rinder auch in Europa zu finden.



Einkreuzung und Veredlung anderer Rassen, z. B. des Kasachischen Weißkopfrindes, genutzt.

Aus der Kreuzung von Hereford-Rindern mit Brahmans-Zebu entstand die Rasse Braford.



Die große wirtschaftliche Bedeutung der Hereford-Rinder spiegelt sich auch in der Durchführung internationaler Kongresse der Züchter wider. So fand 1980 bereits die VIII. Weltkonferenz über Hereford-Rinder in Montevideo/Uruguay statt.

## Hausrindrasse: Guernsey

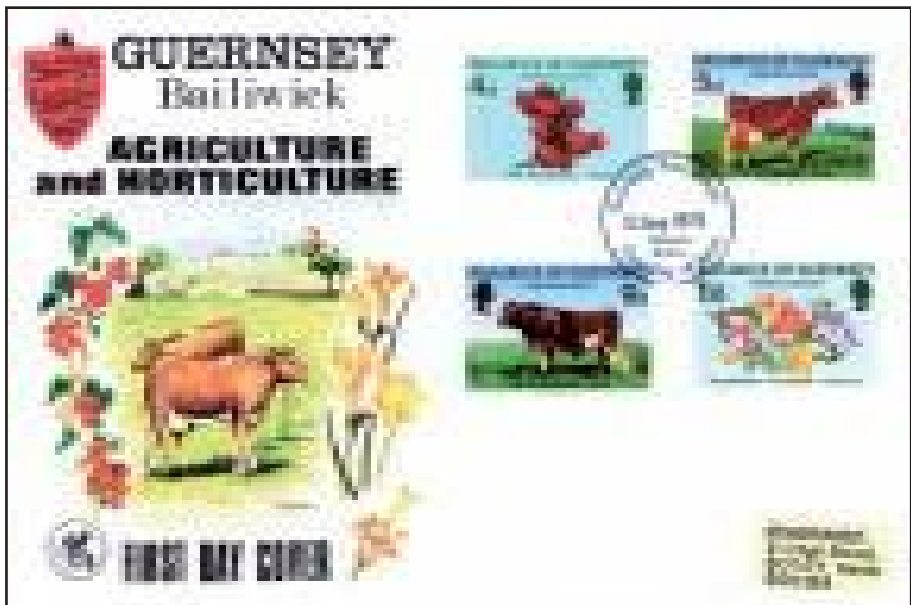
Die Guernsey-Rinder sind nach der gleichnamigen Insel, auf der sie gezüchtet wurden, benannt. Ihre Entwicklungsgeschichte ist ähnlich wie die der Rinder auf der benachbarten Insel Jersey.

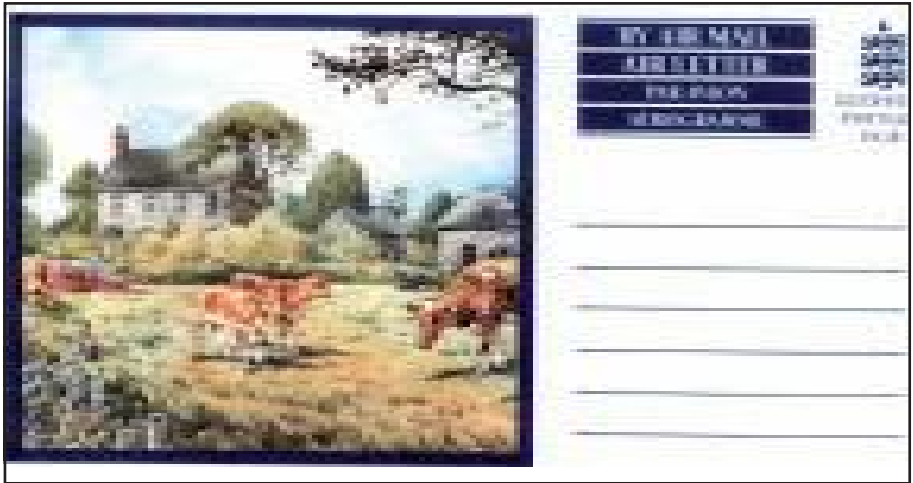
Die Rasse wurde im Jahre 1700 erstmals als eigenständige Rasse erwähnt. 1789 wurde die Einfuhr fremder Rinder auf die Insel Guernsey gesetzlich verboten, um die Reinheit der Rasse zu erhalten. Ihr äußerliches Kennzeichen ist die hell- bis goldgelbe Fellfarbe mit weißen abgegrenzten Flecken.

Guernsey-Rinder sind ebenfalls wie die Jersey-Rinder auf hohe Milchleistung gezüchtet. Die Kühe geben jährlich etwa 8.000 Liter Milch bei einem Fettgehalt von 5 % und einem Eiweißgehalt von ca. 3,7 %. Der hohe Beta-Karotingehalt bewirkt eine goldgelbe Farbe der Milch. In den Läden Großbritanniens wird diese Milch als „Gold Top Milk“ vertrieben.



Guernsey-Rinder werden zu den kleineren Rinderrassen gezählt. Die Kühe erreichen ein Gewicht von 450 bis 500 kg, die Bullen zwischen 600 und 700 kg. Die Tiere zeichnen sich durch eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten aus.





Das Verbreitungsgebiet ist vor allem Großbritannien, die USA, Kanada und Südamerika, zu finden sind sie aber auch in vielen anderen Ländern – vor allem des Commonwealths.



Im Mai 1972 fand auf Guernsey der 2. Weltkongreß der Guernsey-Züchter statt, was auch ein Ausdruck der hohen wirtschaftlichen Bedeutung der Rasse ist.

Verwendete Literatur: Michel Kataloge Europa und Übersee; Schiering, Lutz: Kühe Liebenswürdige Wiederkäuer; Schwark u.a.: Internationales Handbuch der Tierproduktion Rinder; Wikipedia

Togo hat 2011 einen Block mit sechs Marken ausgegeben, darunter diese bemerkenswerte „Kartoffelmarke“.

Außerdem wird unter dem Titel „Food & Agriculture Organisation“ geboten:

Getreideanbau, Imkerei, Molkereiprodukte (Melken und Milchflasche) und Fischfang.



Siegfried Holstein

## Pilze (Teil 4)

### Die Cortinarien – Pilze mit einem „Haarschleier“

Unter der Bezeichnung Cortinarien faßt der Pilzkundige die Arten der Gattung Cortinarius zusammen. Alle diese Lamellen-Pilze eint ein spinnwebenartiger Schleier, eine sogenannte Cortina, der besonders an jungen Fruchtkörpern sichtbar, den Hutrand mit dem Stiel verbindet. An älteren Pilzen ist dieser aus feinen Haaren bestehende Schleier oft nicht mehr zu erkennen, weil er nur noch als faseriger Überzug auf dem Hut oder (und) auf dem Stiel vorhanden ist. Die Fasern auf dem Stiel sind dann häufig durch den ausfallenden Sporenstaub braun bis rotbraun gefärbt.



Die Pilze der sehr großen und formenreichen Gattung Cortinarius – in Europa gibt es über 500 und weltweit sogar 2.000 Arten – sind fast ausnahmslos Wurzelsymbionten, d.h. sie bilden mit Waldbäumen eine Mykorrhiza. Sie sind nicht wirtsspezifisch, aber aufgrund ihrer facettenreichen Erscheinungsformen in







schokoladenbraunem Hut, der einen Durchmesser von 25 cm erreichen kann und oft von weißen Schleierresten befleckt ist. Er wächst in Laubwäldern auf Kalkboden. Sein Vorkommen ist bei uns in Deutschland rückläufig, so daß er auf der Roten Liste landete.



Die bisher sicher erforschten Arten der Cortinarien gehören weitgehend den Untergattungen Phlegmacium und Leprocybe an. Sie enthalten den tödlich wirkenden Giftstoff Orellanin.



Erst eine 1952 in Polen aufgetretene Massenvergiftung, von der über 100 Personen betroffen und davon 11 Todesfälle zu beklagen waren, führte zur Entdeckung des Orellanus-Syndroms.

Typisch für dieses Syndrom ist eine extrem lange Latenzzeit (bis zu 17 Tagen) in der Regel ohne Frühzeichen einer Vergiftung mit dann schwerster Nierenschädigung. Die Latenzzeit ist dabei wesentlich von der aufgenommenen Giftmenge abhängig und damit wohl auch die Ursache für die späte Erkennung von schweren Nierenschädigungen im Zusammenhang mit einer

Pilzmahlzeit. Therapeutisch ist je nach Bedarf zeitlebens regelmäßig Dialyse erforderlich oder auch eine Nierentransplantation die Alternative. Durch diese Möglichkeiten hat sich die Überlebenschance sehr verbessert, und es sind kaum noch Todesfälle zu verzeichnen.

Der häufigste Übeltäter für das Orellanus-Syndrom ist der Orangefuchsiges Raukopf (*Cortinarius orellanus*), ein mittelgroßer Pilz mit bis zu 9 cm breitem, faserschuppig-rauem, rotorangem oder zimtbraunem Hut. Der Stiel ist messing- bis goldgelb, im Alter braun gefärbt. Die Lamellen sind zimtbraun. Er kommt von August bis Oktober einzeln oder gesellig wachsend in Laubwäldern, am häufigsten auf sauren Böden unter Eichen in wärmeren Gebieten vor.

Weitere gefährliche Orellanin enthaltende Pilzarten sind der Gebuckelte Raukopf (*Cortinarius speciosissimus*) und der Leuchtendgelbe Klumpfuß (*Cortinarius splendens*).

Mein Fazit lautet: Erfreuen wir uns als Naturfreunde an der unglaublichen Formen- und Farbenvielfalt der Haarschleierpilze auf Exkursionen durch Wald und Flur. Viele Vertreter von ihnen sind hochgiftig oder stehen ohnehin auf der Roten Liste und kommen aus diesen Gründen für Speisezwecke nicht in Frage.

Untergattungen und Sektionen aufgeteilt, nach denen sich auch die deutschen Namen richten. Demzufolge gibt es Schleimfüße (*Myxacium*), Schleimköpfe (*Phlegmacium*), Klumpfüße (*Bulbopodium*), Dickfüße (*Sericeocybe*), Gütefüße (*Armillati*) und Wasserköpfe (*Hydrocybe*) der Untergattung *Telamonia*, Schleierlinge (*Cortinarius*), Rauköpfe (*Leprocybe*) und Hautköpfe (*Dermocybe*).



Bei der Artbestimmung ist ein guter Bestimmungsschlüssel, mit dem man sich im Ausschlußverfahren der entsprechenden Art oder wenigstens der Untergattung nähert, unerlässlich. Auch für erfahrene Hobbymykologen ist dies selbst unter Einbeziehung der Pilzmikroskopie oft ein schwieriges Unterfangen.

Wer es nur auf Speisepilze abgesehen hat, wird von den Haarschleierpilze enttäuscht. Denn die meisten Arten sind giftig und die Verwechslungsmöglichkeiten groß. Kulinarisch von Bedeutung ist nur die Schleiereule (*Cortinarius praestans*), in der Schweiz sogar als Marktpilz zugelassen. Es ist eine robuste Art mit braunvioletterm, purpurgrauem oder



(wird fortgesetzt)

Lesotho	15. 06. 1998	1309	1	M	Cortinarius	caerulescens	Blaufleischiger Klumpfuß
Lesotho	15. 06. 1998	1314	1	M	Cortinarius	caerulescens	Blaufleischiger Klumpfuß
Liberia	15. 09. 2001	4010	20	\$	Cortinarius	caerulescens	Blaufleischiger Klumpfuß
Ungarn	23. 10. 1994		35	Ft	Cortinarius	caerulescens	Blaufleischiger Klumpfuß
Zentralafrikanische Rep.	26. 07. 2004	2769	350	F	Cortinarius	caerulescens	Blaufleischiger Klumpfuß
Komoren	25. 01. 1999	1483	150	F	Cortinarius	cagei	Violettstieliger o. Zweifarbigter Wasserkopf
Guyana	16. 12. 1991	3684	190	\$	Cortinarius	callisteus	Rhabarberfüssiger Rauhkopf
Komoren	25. 01. 1999	1464	150	F	Cortinarius	camphoratus	Bocks-Dickfuß
Australien	19. 08. 1981	762	24	c	Cortinarius	cinnabarinus	Zinnbroter Buchen-Gürtelfuß
Australien	19. 08. 1981	762	24	c	Cortinarius	cinnabarinus	Zinnbroter Buchen-Gürtelfuß
Sierra Leone	30. 10. 2000	3719	1000	Le	Cortinarius	cinnabarinus	Zinnbr. Buchen-Gürtelf. Uganda
06.	1996	1699	500	(Sh)	Cortinarius	cinnabarinus	Zinnbroter Buchen-Gürtelfuß
Spanien	09. 02. 1995	3200	30	(Pla)	Cortinarius	cinnamomeus	Zimt-Haukopf
Spanien	09. 02. 1995	3200	30	(Pla)	Cortinarius	cinnamomeus	Zimt-Haukopf
Angola	23. 09. 1999	1410	1	Mill. KZr	Cortinarius	collinitus	Blaustiel-Schleimfuß
Benin	05. 11. 1997	990	150	F	Cortinarius	collinitus	Blaustiel-Schleimfuß
Dominica	02. 03. 1998	2488	1	\$	Cortinarius	collinitus	Blaustiel-Schleimfuß
Guyana	06. 05. 1999	6544	60	\$	Cortinarius	collinitus	Blaustiel-Schleimfuß
Maldiven	02. 01. 2001	3681	30	L	Cortinarius	collinitus	Blaustiel-Schleimfuß
Sankt Vincent	23. 02. 1998	4322	1,1	\$	Cortinarius	collinitus	Blaustiel-Schleimfuß
Tansania	14. 12. 1996	2528	300	(Sh)	Cortinarius	collinitus	Blaustiel-Schleimfuß
Uganda	24. 06. 1996	1698	450	(Sh)	Cortinarius	collinitus	Blaustiel-Schleimfuß
Kuba	20. 06. 2002	4440	45	(C)	Cortinarius	cumalitis	Taubenblauer Schleimfuß
Ghana	27. 12. 2004	3681	7.500	C	Cortinarius	flexipes	Duftender Gürtelfuß
Guinea-Bissau	31. 01. 2010		800	FCFA	Cortinarius	glaucoopus	Reihiger o. Knollenloser Klumpfuß
Guinea-Bissau	2010		800	FCFA	Cortinarius	glaucoopus	Reihiger o. Knollenloser Klumpfuß
Guyana	16. 12. 1991	3682	50	\$	Cortinarius	glaucoopus	Reihiger o. Knollenloser Klumpfuß

Land/Postverwaltung	T	M	J	Michel-Nr.	WertKZ	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Land/Postverwaltung	T	M	J	Michel-Nr.	WertKZ	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Lesotho	15. 06.	1998		1307	1 M	Cortinarius	albovariegatus	Weißgenatterer o. Jodoform-Wasserkopf
Zentralafrikanische Rep.	26. 07.	2001		2771	350 F	Cortinarius	albovariegatus	Weißgenatterer o. Jodoform-Wasserkopf
Grenada (Grenadinen)	03. 03.	2000		3251	2 \$	Cortinarius	aboviolaceae	Weißvioletter Dickfuß
Burundi	08. 11.	2004		1873	650 F	Cortinarius	aboviolaceae	Weißvioletter Dickfuß
Guyana	04. 10.	2000		6926	100 \$	Cortinarius	allutus	Bereifter Klumpfuß
Sierra Leone	17. 06.	1996		2564	500 Le	Cortinarius	allutus	Bereifter Klumpfuß
Tschad	15. 10.	1996		1400	400 F	Cortinarius	antimachus	Blaustiel-Schleimfuß
Ghana	27. 12.	2004		3679	7,500 C	Cortinarius	armillatus	Geschmückter Gürtelfuß
Guyana	02. 04.	1997		5929	80 \$	Cortinarius	armillatus	Geschmückter Gürtelfuß
Kambodscha	25. 09.	1992		1321	400 R	Cortinarius	armillatus	Geschmückter Gürtelfuß
Mikronesien	16. 12.	2002		1364	55 c	Cortinarius	armillatus	Geschmückter Gürtelfuß
Rumänien		1996			70 L	Cortinarius	armillatus	Geschmückter Gürtelfuß
Sankt Vincent	23. 02.	1998		4324	1,1 \$	Cortinarius	armillatus	Geschmückter Gürtelfuß
Sao Tomé und Príncipe	02. 07.	1998		1820	2000 Db	Cortinarius	armillatus	Geschmückter Gürtelfuß
Australien	19. 08.	1981		765	60 c	Cortinarius	austrovenetus	Geschmückter Gürtelfuß
Australien	19. 08.	1981		765	60 c	Cortinarius	austrovenetus	Adria- o. Grüner Schleierling
Guinea	15. 12.	2009			5000 FG	Cortinarius	austrovenetus	Adria- o. Grüner Schleierling
Guyana	25. 01.	1989		2480	2 \$	Cortinarius	bolaris	Adria- o. Grüner Schleierl.
Nevis	12. 08.	1997		1152	1 \$	Cortinarius	bolaris	Rotschuppiger Raukopf

## Übersicht weltweit emittierter Marken und Blocks mit Cortinarien im Hauptmotiv (Auszug)

Land/Postverwaltung	T	M	J	Michel-Nr.	WertKZ	Gattung	Art	Deutscher Pflanzname (trivial)
Tomé und Príncipe	02. 11.	1995	1629	1000 Db	Cortinarius	praestans	Schleiereule o. Blau	
Sao Tomé und Príncipe	02. 11.	1995	1629 KB	4000 Db	Cortinarius	praestans	Schleiereule o. Blau	
Sao Tomé und Príncipe	04. 02.	2008	3406	10000 Db	Cortinarius	praestans	Schleiereule o. Blau	
Tansania	27. 11.	1998	3105	250 (Sh)	Cortinarius	praestans	Schleiereule o. Blaugestellter Schleimkopf	
Bhutan	25. 09.	1973	573	6 NU	Cortinarius	praestans	Schleiereule o. Blaugestellter Schleimkopf	
15.	07. 1985	1558	50 Dh	Cortinarius	pratenis	Wiesen-Hautkopf		
Burundi	08. 11.	2004	1875	650 F	Cortinarius	purpurascens	Purpurfleckender Klumpfuß	
Honduras	07. 04.	1995	1282	3 L	Cortinarius	purpurascens	Purpurfleckender Klumpfuß	
Korea - Süd	30. 05.	1994	1784	110 (W)	Cortinarius	purpurascens	Purpurfleckender Klumpfuß	
Korea - Süd	30. 05.	1994	BI 587	220 (W)	Cortinarius	purpurascens	Purpurfleckender Klumpfuß	
Komoren	25. 01.	1999	1484	150 F	Cortinarius	renidens	Quitten-Wasserkopf	
Gambia	15. 05.	2000	3621	7 D	Cortinarius	rubellus	Spitzgebuckelter Rauhkopf	
Kongo (Brazzaville)	08. 06.	1991	1246	500 F	Cortinarius	rubellus	Spitzgebuckelter Rauhkopf	
Kongo (Brazzaville)	08. 06.	1991	1246 - BI 60	500 F	Cortinarius	rubellus	Spitzgebuckelter Rauhkopf	
Dominica	10. 01.	2005	3640	2 \$	Cortinarius	rufo-olivaceus	Violetter Klumpfuß	
Mali	13. 09.	1999	2415	530 F	Cortinarius	salor	Blauer Schleimfuß	
Guinea	08. 11.	1999	2549	450 F	Cortinarius	sanguineus	Blutroter Hautkopf	
Sierra Leone	17. 06.	1996	2567	250 LE	Cortinarius	semisanguineus	Blutblättriger Hautkopf	
Dominica	10. 01.	2005	3639	2 \$	Cortinarius	splendens	Leuchtendergelber Klumpfuß	
Ghana	09. 07.	1997	2536	800 c	Cortinarius	splendens	Leuchtendergelber Klumpfuß	
Kambodscha	25. 09.	1992	1322	1500 R	Cortinarius	traganus	Lila Dickfuß o. Safranf	
Kongo (Brazzaville)		2009	32	200 F	Cortinarius	traganus	Lila Dickfuß o. Safranfleischeriger Dickfuß	
Lesotho	29. 06.	2001	1774	4 M	Cortinarius	traganus	Lila Dickfuß o. Safranfleischeriger Dickfuß	
Monaco	26. 05.	1988	1865	3 (Fr)	Cortinarius	traganus	Lila Dickfuß o. Safranfleischeriger Dickfuß	
Monaco	26. 05.	1988	1865	3 (Fr)	Cortinarius	traganus	Lila Dickfuß o. Safranfleischeriger Dickfuß	

Land/Postverwaltung	T	M	J	Michel-Nr.	Wert/KZ	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Libyen	15. 07.	1985		1566	50 Dh	Cortinarius	herculeus	Stämmiger Schleimkopf
Guyana	25. 01.	1989		2483	2 \$	Cortinarius	laniger	Wolliger Gürtelfuß
Ghana	30. 07.	1993		1857	80 c	Cortinarius	livido-ochraceus	Kleiner o. Langstieliger Schleimfuß
Sankt Vincent	15. 03.	2001		5212	1,4 \$	Cortinarius	livido-ochraceus	Kleiner o. Langstieliger Schleimfuß
Dominica	10. 01.	2005		3638	2 \$	Cortinarius	mucosus	Heide-Schleimfuß
Libyen	15. 07.	1985		1557	50 Dh	Cortinarius	olearioides	Safran-Klumpfuß
Sao Tomé und Príncipe	25. 05.	2006		2780	9000 Db	Cortinarius	olearioides	Safran-Klumpfuß
Sao Tomé u Príncipe	25. 05.	2006		2780 Luxusbl.	9000 Db	Cortinarius	olearioides	Safran-Klumpfuß
Bhutan	25. 11.	2002		2336	25 NU	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsigiger Raukopf
Kambodscha	25. 02.	2001		2174	4000 R	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsigiger Raukopf
San Marino	18. 09.	1992		1516	250 (L)	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsigiger Raukopf
Tschad	15. 04.	1996		1270	800 F	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsigiger Raukopf
Tschad	15. 04.	1996		1270	800 F	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsigiger Raukopf
Tschad	15. 04.	1996		1270 - Block	800 F	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsigiger Raukopf
Tschad	02. 06.	2003		2464A+B	600 F	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsigiger Raukopf
Tschechoslowakei	05. 09.	1989		3020	3 Kcs	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsigiger Raukopf
Tschechoslowakei	05. 09.	1989		3020	3 Kcs	Cortinarius	orellanus	Orangefuchsigiger Raukopf
Malediven	15. 12.	2004		4424	10 Rf	Cortinarius	porphyroideus	noch unbenannt
Neuseeland	06. 03.	2002		1977 A	1,5 \$	Cortinarius	porphyroideus	noch unbenannt
Neuseeland	06. 03.	2002		1977 A	1,5 \$	Cortinarius	porphyroideus	noch unbenannt
Bulgarien	21. 06.	1990		U 1150-8	5 CT	Cortinarius	praestans	NM-Z Schleiroleule o. Blaugestellter Schleimk.
Bulgarien	08. 02.	1991		U 1205-2	25 + 5 CT	Cortinarius	praestans	NM-Z Schleiroleule o.
Bulgarien	08. 02.	1991		U 1211-1218	25 + 5 CT	Cortinarius	praestans	NM-Z Schleiroleule o.
Bulgarien	01. 05.	1992		U 1260-1268	5 + 95 CT	Cortinarius	praestans	NM-Z Schleiroleule o.
Komoren	25. 01.	1999		1481	150 F	Cortinarius	praestans	Schleiroleule o. Blaugestellter Schleimkopf Sao



Land/Postverwaltung	T	M	J	Michel-Nr.	WertKZ	Gattung	Art	Deutscher Plizname (trivial)
Monaco	26. 05.	1998		1865	3 (Fr)	Cortinarius	traganus	Lila Dickfuß o. Safranfleischiger Dickfuß
Sao Tomé und Príncipe	04. 02.	2008		3407	10000 Db	Cortinarius	traganus	Lila Dickfuß o. Safranfr.D.
Sao Tomé und Príncipe	25. 05.	2006		2779	7000 Db	Cortinarius	triumphans	Gelbgestiefelter Schleimk.
Sao Tomé und Príncipe	25. 05.	2006		2779 Luxusbl.	7000 Db	Cortinarius	triumphans	Gelbgestiefelter Schleimk.
Kongo (Dem. Rep.) Zaire	26. 05.	2003		1765A+B	455 FC	Cortinarius	varius	Ziegelgelber Schli.
Kongo (Dem. Rep.) Zaire	26. 05.	2003		Bl. 162A+B	455 FC	Cortinarius	varius	Ziegelgelber Schli.
Tansania	15. 11.	1999		3789	400 (Sh)	Cortinarius	varius	Ziegelgelber Schleimkopf
Angola	23. 09.	1999		1403	1 Mill. KZr	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Dominica	02. 03.	1998		2478	1 \$	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Dominica	02. 03.	1998		2495 - Bl 352	6 \$	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Georgien	15. 12.	2000		363	80 (T)	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Grenada (Grenadinen)	03. 03.	2000		3243	2 \$	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Guinea	20. 12.	1996		1614	450 f	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Guyana	02. 04.	1997		5914	30 \$	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Komoren	25. 01.	1999		1465	150 F	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Lesotho	29. 06.	2001		1768	3 M	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Liberia	01. 07.	1998		2049	50 c	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Sankt Vincent	23. 02.	1998		4323	1,1 \$	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Sao Tomé und Príncipe	02. 11.	1995		1636	1000 Db	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Sao Tomé und Príncipe	02. 07.	1998		1817	2000 Db	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Tansania	14. 12.	1996		2526	300 (Sh)	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Togo	16. 11.	1995		2324	180 F	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Togo	23. 02.	1999		2820	400 F	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß
Vietnam (Soz. Republik)	30. 12.	1987		1881	30 d	Cortinarius	violaceus	Dunkelvioletter Dickfuß



# Neuheiten

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Frankreich	30.09.2011	85	Automatenmarke Ahornblatt
Luxemburg	06.12.2011	1926-1929	Architektur - Gutshöfe - Markenheftchen
Moldawien	20.05.2011	751	Hyanzinthe
	20.05.2011	752	Tulpen
	20.05.2011	753	Narzissen
	20.05.2011	754	Stiefmütterchen
Moldawien	29.07.2011	759	Dachs, Meles meles
	29.07.2011	760	Braunbrustigel, Erinaceus europaeus
	29.07.2011	761	Wolf, Canis lupus
	29.07.2011	762	Rotfuch, Vulpes vulpes
Schweden	17.11.2011	2843	Weihnachtskaktus, Schlumbergera truncata - MKH
	17.11.2011	2844	Weihnachtsstern, Euphorbia pulcherrima
	17.11.2011	2845	Weißer Amaryllis
	17.11.2011	2846	Christrose, Helleborus niger
Slowenien	25.11.2011	915 + 917	Glückskele aus Weihnachten und Neujahr
Slowenien	25.11.2011	919D	Loska Smojka, mit Hirsebrei gefüllte Rüben aus 919-920
Türkei	26.08.2011	3911	Mittelmeerfeuerdorn, Pyracantha coccinea
	26.08.2011	3912	Pfirsich, Prunus persica
	26.08.2011	3913	Süßkirche, Prunus avium
	26.08.2011	3914	Echte Brombeere, Rubus fruticosus
Mexiko	01.12.2010	3614	Klimakonferenz der UN – Baum, Schmetterlinge
Mexiko	17.12.2010	3626-3631	Orchideen
UNO NY	13.10.2011	1281-1282	Jahr der Wälder, Bäume als Wächter unserer Erde
Anguilla	10.08.2010	1233 aus 1231/34	Endemisch Arten, Rötengewächs, Rondeletia anguillensis
Aruba	22.12.2010	531-540	Schmetterlinge
Aruba	16.02.2011	545	Rosafarbene Catharanthe, Cantharantus roseus
	16.02.2011	546	Kaktus, Echinopsis lageniformis
	16.02.2011	547	Goldtrompete, Allamanda cathartica
	16.02.2011	548	Kordie, Cordia sebestena
	16.02.2011	549	Ziegenfuß-Prunkwinde, Ipomoea pes-caprae

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Japan	02.05.2011	5619	Azalee, Serie Blumen der Präfekturen
	02.05.2011	5620	Orangenblüten
Korea-Nord	16.02.2011	5679 aus79–82	Ziegenkitz, <i>Capra aegagrus hircus</i>
	15.04.2011	Block 802	Blumen, <i>Kimilsungia</i> , Aster, Rose, Lilie, Schwertlilie
28.04.2011	5728	Somme-Magnolie	( <i>Magnolia sieboldii</i> , Gartenbauausstellung
	28.04.2011	Block 803	Orchideen, Begonie, Strauchpfingstrose
	05.06.2011	Block 806	Taedonggang-Fruchtplantage, Aepfel am Baume
Korea-Süd	05.04.2011	2808	Japanische Schwarzkiefern, <i>Pinus thunbergii</i>
	05.04.2011	2809	Ginkobaum, <i>Ginkgo biloba</i>
	05.04.2011	2810	Japanische Schwarzkiefern, <i>Pinus thunbergii</i>
	05.04.2011	2811	Japanische Schwarzkiefern, <i>Pinus thunbergii</i>
Korea-Süd	27.05.2011	2816	Bambushain Juknokwon, Damyang
	27.05.2011	2817	Teeplantage, Boseong
	27.05.2011	2818	Upo-Feuchtgebiet, Changnyeong
	27.05.2011	2819	Jusanji-Stausee am Juwangsang, Cheongsong
Irak	11.01.2011	1817 aus 17–20	Siebenpunkt-Marienkäfer, <i>Coccinella septempunctata</i>
Israel	27.06.2011	2208–2213	Schmetterlinge
Israel	27.06.2011	2214	Bewässerung mit Brauchwasser
	27.06.2011	2215	Züchtung neuer Tomatensorten
	27.06.2011	2216	Pflanzenanbau mit salzhaltigem Wasser
	13.09.2011	2242	Aepfel mit Honig, Traditionelle Speisen
Israel	13.09.2011	2243	Fischkopf
	13.09.2011	2244	Granatäpfel
	27.02.2011	2098	Echte Kamille, <i>Matricaria chamomilla</i>
Jordanien	27.02.2011	2099	Bockshornklee, <i>Trigonella foenum-Graecum</i>
	27.02.2011	2100	Echter Salbei, <i>Salvia officinalis</i>
	27.02.2011	2101	Weißer Wermut, <i>Artemisia herba-alba</i>
	27.02.2011	2102	Echter Kapernstrauch, <i>Capparis spinosa</i>
	27.02.2011	2103	Echter Lavendel, <i>Lavandula angustifolia</i>
	27.02.2011	2104	Sandthymian, <i>Thymus serpyllum</i>
	27.02.2011	2105	Basilikum, <i>Ocimum basilicum</i>
	09.02.2012	2913	Nordluchs, <i>Lynx lynx</i>
09.02.2012	2914	Elch, <i>Alces alces</i>	
Guernsey	27.10.2011	1358 aus 56–62	Guernsey-Kühe aus Winter auf Guernsey
Jersey	10.01.2012	1614 aus 14–17	Urlaub auf Jersey, Europa, Kulinari. Spezialitäten

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Aruba	16.02.2011	550	Chinesischer Roseneibisch, Hibiscus rosa-sinensis
16.02.2011	551	Röhrenkaßie, Cassia fistula	
	16.02.2011	552	Bougainvillea glabra
	16.02.2011	553	Flammenbaum, Delonix regia
	16.02.2011	554	Oleander, Nerium oleander
Montserrat	15.03.2011	1539	Sternanis, Illicium verum, Anis, Pimpinella anisum
	15.03.2011	1540	Zitronengras, Cymbogon citratus
	15.03.2011	1541	Langer Koriander, Eryngium foetidum
	15.03.2011	1542	Sentimento-Blume, Stachytarpheta jamaicensis
	15.03.2011	1543	Rosmarin, Rosmarinus officinalis
	15.03.2011	1544	Zwergpfeffer, Pereromia pellucida
Peru	16.09.2010	2478–2481	Orchideen
	16.09.2010	Block 69	Orchideen
Mayotte	20.06.2011	253	Orangenbäume, Citrus sinensis
	20.06.2011	254	Echter Kapokbaum, Ceiba pentandra
Uganda	10.04.2009	2679	Pfingstrosenblüte, Päonie
Guinea	10.05.2011	8279–8282	Orchideen
	10.05.2011	Block 1937	Orchideen
Guinea	10.05.2011	8284–8287	Schmetterlinge
	10.05.2011	Block 1938	Schmetterlinge
Südafrika	12.08.2011	2063	Spinat
	12.08.2011	2064	Tomaten
	12.08.2011	2065	Rote Bete
	12.08.2011	2066	Gelbe Rübe
	12.08.2011	2067	Weißkraut
	12.08.2011	2068	Butternutkürbis
Australien	17.05.2011	3566	Eukalyptus, Eukalyptusöl
	17.05.2011	3567	Eukalyptus, Honig
	17.05.2011	3568	Macadamia ternifolia, Macadamianüsse
	17.05.2011	3569	Australischer Teebaum, Melaleuca alternifolia, Teebaumöl
Australien	17.05.2011	3570–3573	idem 3566-69, Selbstklebend im MH 488
Aserbaidshjan	20.06.2011	849	Kaukasische Ragwurz, Ophrys caucasica
	20.06.2011	850	Kaukasisches Schneeglöckchen, Galanthus caucasicus
Japan	02.05.2011	5617	Azalee, Serie Blumen der Präfekturen
	02.05.2011	5618	Orangenblüten

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Makedonien	13.12.2011	610–613	Europäischer Ziesel
Makedonien	19.12.2011	614–617	Einheimische Schmetterlinge
Monaco	10.01.2012	3067	Internat. Wettbewerb für Blumenbinderei, Vasenstrauß
Monaco	10.01.2012	3069	Botanische Gärten, Jardin de Saint-Martin in Monaco
Österreich	15.02.2012	2981	Blumenstrauß, Gemälde von Antoine Berjon
Österreich	07.01.2012	24	Automatenmarke Unterdruck Orchideen
		25	Automatenmarke Unterdruck Schlüsselblumen
Rumänien	17.01.2012	6585	Geflecktes Lungenkraut, <i>Pulmonaria officinalis</i> , Braunbär
	17.01.2012	6586	Kriechender Hahnenfuß, <i>Ranunculus repens</i> , Haushuhn
	17.01.2012	6587	Großes Löwenmaul, <i>Antirrhinum majus</i> , Löwe
	17.01.2012	6588	Waldsauerklee, <i>Oxalis acetosella</i> , Kaninchen
	17.01.2012	6589	Sommeraster, <i>Callistephus chinensis</i> , Rind
	17.01.2012	6590	Ackerwinde, <i>Convolvulus arvensis</i> , Schwalbe
Rumänien	19.01.2012	6591	Himmelsherold, <i>Eritrichium nanum</i> , Schlange
	19.01.2012	6592	Garten-Fuchsschwanz, <i>Amaranthus caudatus</i> , Truthuhn
	19.01.2012	6593	Borretsch, <i>Borago officinalis</i> , Lamm
	19.01.2012	6594	Gänsefingerkraut, <i>Potentilla anserina</i> , Krebs
Türkei	28.12.2011	3924	Bäuerin mit Stock, getrocknete Paprikaschoten
	28.12.2011	3925	Arbeiter auf Großplantage
	28.12.2011	3926	Badender Junge, Serie Nat. Fotowettbewerb, Land. Motive
	28.12.2011	3927	Feldarbeiter, Gewächshäuser
Türkisch-Zypern	25.11.2011	747	Judendorn, <i>Ziziphus lotus</i>
	25.11.2011	748	Artischocke, <i>Cynara cardunculus</i>
	25.11.2011	749	Ziegenfußsauerklee, <i>Oxalis pes-caprae</i>
	25.11.2011	750	Wilde Malve, <i>Malvia sylvestris</i>
	25.11.2011	751	Brombeere, <i>Rubus sanctus</i>
	25.11.2011	752	Eingriffeliger Weißdorn, <i>Crataegus monogyna</i>
Ukraine	14.01.2012	1212	Freimarken Bäume, Gewöhnliche Robine, <i>Rob.pseudoaccacia</i>
	14.01.2012	1213	Echte Walnuß, <i>Juglans regia</i>
	14.01.2012	1214	Hängebirke, <i>Betula pendula</i>
Ukraine	14.01.2012	1215	Spitzahorn, <i>Acer platanoides</i>

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Kosovo	02.11.2011	201-203	Wassermühlen
	02.11.2011	Block 19	Wassermühlen
Polen	16.12.2011	4546	Himbeere, <i>Rubus idaeus</i>
Ukraine	22.11.2011	Block 89	Frösche
Ukraine	25.11.2011	Block 90	Frühling, Blumen, u.a. Krokus, Veilchen, Schneerose
Ukraine	30.11.2011	1193–1194	Weinbau, Traminer und Aligotö
Ukraine	20.12.2011	1204–1205	Europa, der Wald in den Jahreszeiten
Ukraine	28.12.2011	1208–1211	Wassermühlen
Weißrußland	16.11.2011	880	Tauben, Strasser
	16.11.2011	881	Starominski Statni
	01.11.2011	882	Brieftaub
Bolivien	06.07.2011	1831	Quinoa, <i>Chenopodium quinoa</i> -Einheimische Körnerfrüchte
	06.07.2011	1832	Amarant, <i>Amaranthus</i> sp.
	06.07.2011	1833	Canahua, <i>Chenopodium pallidicaule</i>
	06.07.2011	1834	Anden-Lupine, <i>Lupinus mutabilis</i>
Bolivien	24.01.2011	2	Gebührenmarken: Orangen
	24.01.2011	3	Mangos
	24.01.2011	4	Papayas
	24.01.2011	5	Avocados
	24.01.2011	6	Obstbananen
Uruguay	10.08.2010	3100 aus 00–02	Berufe: Einreiter
Uruguay	30.09.2010	3110 aus 10–13	Pflanzen: Blaue Passionsbl., <i>Passiflora caerulea</i>
	30.09.2010	3113 aus 10–13	Orchideenbaum, <i>Bauhinia folicata</i>
Guinea	28.07.2011	8395-8396	Mandeleibisch, <i>Hibiscus mutabilis</i>
Bhutan	28.05.2011	2627 aus 27–30	Kirschblüten, Blauer Mohn, 25 dipl. Beziehungen mit Japan
	28.05.2011	2630 aus 27–30	Apfelbauer
Kirgisien	15.08.2011	672-673 A	Pflaumenblüten
Mongolei	13.06.2011	3780	Haustiere, Yak
	13.06.2011	3781	Trampeltier
	13.06.2011	3782	Rentier
	13.06.2011	3783	Mongolisches Pferd
Deutschland	01.03.2012	2917	Ferien in Deutschland, Voß-Acker
Deutschland	01.03.2012	2920	Trauermarke, Landschaft i. d. Abenddämmerung
Italien	19.11.2011	3499	100 Jahre Fratelli-Carli Olivenöl, Korbflasche, Olivenpflanzung



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
	11.11.2011	1584	Granatapfel, Punica Granatum
	11.11.2011	1585–1588	Purpurreiher, Elefant, Godstumpfnase, Königstiger
Komoren	28.07.2011	2953–2957	Orchideen
	28.07.2011	Block 615	Orchideen
Komoren	28.07.2011	2965–2969	Käfer
	28.07.2011	Block 617	Käfer
Komoren	28.07.2011	2972–2990	Schmetterlinge
	28.07.2011	Block 618–621	Schmetterlinge
Komoren	28.07.2011	2995–2999	Afrikanische Honigbiene
	28.07.2011	Block 622	Afrikanische Honigbiene
Komoren	01.09.2011	3079–3084	Bananenstaudte, Vetsa, Kondoé
	01.09.2011	Block 636	Blüte eines Ylang-Ylang-Baumes
China - VR	01.09.2011	4285–4894	Blumen mit Zierfelden (Schmetterlinge)
Japan	20.05.2011	5626	Aufforstungskampagne, Hinoki-Scheinzypresse
	20.05.2011	5627	Japanische Blütenkirsche, Prunus serrulata
	20.05.2011	5628	Machillus thunbergii
	20.05.2011	5629	Schirmtanne, Sciadopitys verticillata
	20.05.2011	5630	Ume, Prunus mume
	20.05.2011	5631	Quercus gilva
Japan	20.05.2011	5632	Nageia nagi
	20.05.2011	5633	Michelia compressa
	20.05.2011	5634	Japanische Douglasie, Pseudotsuga japonica
	20.05.2011	5635	Emblem des internationalen Jahres des Baumes
Japan	30.05.2011	5636	Hokkaido im Sommer, Largha-Robbe, Phoca largha
30.05.2011	5637		Weizenfeld im Distrikt Kamikawa
	30.05.2011	5638–5639	Lavendelfeld bei Furano
	30.05.2011	5640	Statue des amerikanischen Mineralogen William S. Clark
	30.05.2011	5641–5642	Heckenrosen, Rishiri
	30.05.2011	5643–5644	Polsterphlox, Phlox subulata, und Birken auf Abashiri
Nord-Korea	20.06.2011	5738-5741	Orchideen
Irak	02.10.2011	1844–1847	Araberperde
	02.10.2011	Block 131	Araberperde
Ver. Arab. Emir.	31.03.2011	1041	Naturschutz, Ghaf Baum
	31.03.2011	Block 622	Naturschutz, Ghaf Baum

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
	14.01.2012	1216	Winterlinde, Tilia cordata
	14.01.2012	1217	Rotbuche, Fagus sylvatica
	14.01.2012	1218	Grauerle, Alnus incana
	14.01.2012	1219	Flatterulme, Ulmus laevis
	14.01.2012	1210	Espe, Populus tremula
Kanada	01.11.2011	2767	Weihnachten, Stechpalmenzweig mit Früchten
St Pierre Miq.	07.01.2012	1117	Schwalbe bringt Nestlingen Futter
Aruba	11.05.2011	575–578	Pfingstrosen
	11.05.2011	Block 14	Rosafarbene Pfingstrose
Montserrat	06.06.2011	1551	Haustiere, Barbados Schwarzbauchschaf
	06.06.2011	1552	Burenziege
	06.06.2011	1552	Schwarzer Esel
	06.06.2011	1553	Rotvieh
	06.06.2011	Block 135	Araberpferd
China	11.11.2011	1581	Int. Brief. China, Ulme, Prunus mume
	11.11.2011	1582	Schlafmohn, Papaver somniferum
	11.11.2011	1583	Kamelie, Camellia japnica

## Das koreanische Chomilla-Pferd neben den Kartoffeln



Pegasus vor der Festung Hohensalzburg





Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



Norderstedt. In Schleswig-Holstein. Im nördlichen Speckgürtel von Hamburg. Da wird heuer auf dem Festgelände der Schleswig-Holstein-Tag abgehalten. Die Philatelistenjugend hat den Stempel mit der Rose veranlaßt. Berühmt für seine Rosenzüchtungen ist jedoch der Kreis Pinneberg (Norderstedt gehört hier nicht her). Sei's drum. Den Stempel gibt es bei der Deutschen Post AG in 10770 Berlin.

100 Jahre Vogelwarte Helgoland.

Veranstalter ist das Museum auf der Insel; an der Landungsbrücke gibt es eine Postbude, in der wohl die Preisverleihung .für den schönsten PWz-Block der welt 2010 stattfindet. Auch wenn (fast) alle Schiffe nach Helgoland in Cuxhaven abfahren: die Insel mit der Anna gehört zum Landkreis Pinneberg in Schleswig-Holstein..

Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, 1077 Berlin



Seit 2007 darf sich Lüneburg wieder Hansestadt nennen.

Schließlich war die Stadt bereits 1363 Vollmitglied der Hanse. Die Salz-Ewer fuhren auf der Lüne, die durch die Hafenstadt strömt. Salz für die Heringe war das Haupthandelsgut. Hier waren es nicht die Pfeffersäcke, die das Geschehen bestimmten, sondern die Salinenbetreiber. Der Lüneburger Briefmarkensammler Verein e.V. gab den Stempel in Auftrag.

Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, 1077 Berlin





Das ist es, was ich in Cuxhaven vermisse: einen anständigen Biergarten unter Kastanienbäumen wie in Schleißheim und München und in Bayern sowieso. Hier gab es schon im 19. Jahrhundert untergäriges Bier, das in Bierkellern kühl gehalten werden mußte. Herzog Albrecht V. legte 1553 fest, daß nur vom 29. September (Michaelistag) bis 23. April Bier gebraut werden durfte. Anfänglich mußte man sein Maß (deshalb mit Deckel) noch mitbringen und das Bier zuhause trinken, doch ab 1812 durfte auch vor Ort getrunken werden. Noch gab's keine Schweinshaxen und

keine Weißwürste. Die durften erst später an die Gäste ausgegeben werden. Den Stempel gibt es bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Privatkunden/Filialen, 892627 Weiden

100 Jahre Biene Maja in Bonn.

Waldemar Bonsels schrieb die Geschichte von Maja und ihren Abenteuern 1912. Er verarbeitete hier seine Kindheitserlebnisse in Ahrensburg bei Hamburg und in Schleißheim bei München. Damit hatte er aber nicht gerechnet, daß Karel Gott uns einmal mit dem Lied von dieser Biene nerven wird. In den 1920er Jahren war Bonsels der meistgelesene Schriftsteller; nach dem Zweiten Weltkrieg zwei Jahre mit Publikationsverbot belegt und dann entnazifiziert.

Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, 53253 Bonn



Backnang ist die viertgrößte Stadt im Landkreis Rems-Murr, östlich von Stuttgart. 1606 verbot die Obrigkeit der Stadt die Gänsehaltung. Doch die Backnanger Frauen wollten dies nicht hinnehmen, denn die Gänsehaltung diente der Aufbesserung des Haushaltseinkommens; sie baten Herzog Johann Friedrich um Hilfe und hatten Erfolg: 1612 wurde eine Gänseordnung erlassen, die die Gänsehaltung wieder erlaubte. Ein Gänsebrunnen vor dem Rathaus erinnert an den glorreichen Sieg (man muß sich nicht alles von der Obrigkeit gefallen lassen!). Den Stempel hat der Briefmarkensammlerverein Backnang anfertigen lassen.

Es gibt ihn bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Privatkunden/Filialen, 892627 Weiden

## Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e. V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

Anja Janssen, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344-9697515,  
eMail: [janssenan@web.de](mailto:janssenan@web.de)

### 2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352-31 38 72,  
eMail: [roger@pt.lu](mailto:roger@pt.lu)

## Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202-5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

## Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755-13 89

## Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721-55 44 21,  
eMail: [KlausHenseler@aol.com](mailto:KlausHenseler@aol.com)

## Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 148 / Juli 2012 / Auflage 150 Exemplare.

Auf Juli folgt der Oktober. Da kommt die nächste „Agrarphilatelie“ zu Ihnen. Schreiben Sie uns doch einmal einen Artikel. Oder was Sie schon immer einmal lesen wollten.

# Agrarphilatelie 149 Oktober 2012

Mitgliederzeitschrift der  
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.  
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.





## Auf ein Wort ....



Liebe Mitglieder,

nun erhalten Sie das letzte, wie nicht anders gewöhnt, vielseitige Vierteljahresheft des Jahres 2012.

Im Januar 2012 kommt die 150. Ausgabe unserer „Agrarphilatelie“ heraus. Das ist eine wahrlich ungeheure Leistung meiner Vorgänger im Vorsitz unserer Arbeitsgemeinschaft bzw. Motivgruppe Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft, der Redaktion der Hefte durch Hans-Jürgen Berger, Gisela Jauch, Gerlinde Weber und Klaus Henseler sowie der vielen, vielen Autoren der einzelnen Ausgaben. Jedes Quartal aufs neue.

Auch in diesem Jahr wurde und wird philatelistisch viel geboten. Zahlreiche Großtauschtage und Ausstellungen sorgten, über das Vereinsleben hinaus, für das Zusammenkommen von Sammlern unterschiedlicher Regionen.

In meinem Heimatverein Speyer feierten wir unser 105-jähriges Bestehen im Juni sowohl mit einer Rang-3-Ausstellung mit Jugendklasse wie auch mit einem Großtauschtag. Die Resonanz zur Wettbewerbsausstellung war sehr groß. Erfreulich waren besonders die zahlreichen Anmeldungen von Erstausstellern, ich spreche hier nicht nur von der Jugendklasse! Für mich ist dies ein positiver Trend, den es zu bewahren und zu fördern gilt.

Aber nicht nur philatelistische Ausstellungen im „gewöhnlichen“ Sinne erfreuen sich großer Beliebtheit. 150 Jahre, nachdem in Leipzig das erste deutsche Briefmarkenalbum sowie der erste deutsche Briefmarkenkatalog erschienen sind, findet in der Gutenberg- Stadt Mainz die Internationale Philatelistischen Literatur- Ausstellung (IPHLA) statt.

Umrahmt von der Ausstellung erlebt die „Herbstakademie für Sammler“ des Consilium Philatelicum ihre Premiere. Den Besuchern werden 90-minütige „Vorlesungen“ zu diversen Themen wie thematisches Sammeln, Sammlungsaufbau, Auktionen, redaktionelles Arbeiten und Fälschungsbekämpfung angeboten.

Wie bereits auf der Jahreshauptversammlung 2011 beschlossen, werden wir unsere dies-jährige Jahreshauptversammlung nicht in Sindelfingen, sondern im Rahmen der IPHLA abhalten. Ich freue mich, Sie zu dieser zahlreich begrüßen zu dürfen.

Nun, ich wünsche Ihnen beim Lesen dieser Ausgabe viel Spaß und verbleibe mit lieben Grüßen

  
Anja Janssen

Kartoffelkäfer auf Marken und Postkarten: Aus der Sammlung von Klaus Henseler

## Alle Kartoffelkäfer auf einen Blick

Benin-Dahomey	2000	1247 (1243-1248)
Burkina Faso	2002	1849 (1841-1850)
Djibuti	1979	254 (253-257))
Bernera Island	1992	nicht im Michel
Komoren	2009	2095
Komoren	2009	2102
Mocambique	1999	Block (34?)
Österreich	1967	1243
Rumänien	1955	1539
Rumänien	1956	1587
Sharjah	1972	1300-1304
Somalia	1999	Block 61
Tansania	1998	2927
Türkei	1982	2614

Dazu: USA 1999 (3163) und Luxemburg 1966 (736): A Locomotive named Colorado Beetle

# Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Jahreshauptversammlung 2012	184
Von preußischer Gartenbaugesellschaft bis zu den heutigen Gartenschauen (1)	185
Geschichte der Kartoffel (Teil 16)	195
Die schönste Briefmarke der Welt?	200
Von der Ähre zum Brot (Teil 5)	201
Appell an den Spieltrieb	205
Die Drachenfrucht	208
Noch eine Superfrucht: Acai aus Brasilien	210
Die Andenbeere	212
Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen	213
Weingut der Stadt Frankfurt	216
Ein Ratschlag für Pilzsammler	217
Pilze (Teil 5)	218
Finale des Briefmarkenworkshops in der Stadtbücherei Ramstein-Miesebach	228
Serie „Post“: Herbstferien in Deutschland	230
Nutzpflanze: Hopfen	231
Nutzpflanze: Kaffee	232
Neuheiten Landwirtschaft	235
Landwirtschaft aktuell (Stempel)	238

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Hans-Peter Blume, Jens Petermann, Horst Kaczmarczyk, Anja Janssen, Ulrich Oltersdorf, Klaus Henseler, Heinz Wienold, Siegfried Holstein, Stefan Hiltz, Peter Splett

## Redaktionsschluß:

Das Heft hat sich Mitte September gefüllt; der Strand vor Cuxhaven leert sich, denn die Nachsaison hat begonnen.

## Einladung zur Jahreshauptversammlung 2012

i m

September 2012  
Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

**Samstag, dem 3. November 2012 um 14.00 Uhr**

im Hotel Hof Ehrenfels, Grebenstraße 5–7 in 55116 Mainz statt. Das Hotel ist nur wenige Minuten von Dom und Rathaus, in dem die IPHLA stattfindet, entfernt.

Die Tagesordnung:

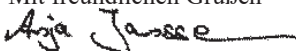
1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Jahresbericht des Vorstandes
4. Bericht des Geschäftsführers/Kassierers
5. Bericht der Kassenprüfer
6. Entlastung des Vorstandes einschl. Geschäftsführer/Kassierer
7. Verschiedenes
8. Aussprache

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Die Zeit nach der Jahreshauptversammlung können wir wieder für Tausch und Plausch nutzen.

Der Vorstand bittet um zahlreiches Erscheinen.

Mit freundlichen Grüßen



Anja Janssen



Roger Thill



Horst Kaczmarczyk

# Von preußischer Gartenbaugesellschaft bis zu den heutigen Gartenschauen (1)



Internationale Gartenbauausstellung 1983 in München

## Die Vorgeschichte

Der Große Kurfürst (übernächste Seite, ①) Friedrich Wilhelm von Brandenburg heiratete 1642 die Holländerin Luise Henriette von Oranien (übernächste Seite, ②). Er schenkte ihr das Amt Bötzen mit allen Ländereien, Dörfern und Seen. Sie ließ Schloß Oranienburg in holländischem Stil bauen. Meiereien, Imkereien, Gartenanlagen entstehen. Bauern aus Brabant betreiben Land-Garten- und Gemüsebau, Baum- und Blumenzucht. Luise führt aus Holland die Kartoffel ein (nächste Seite, ④), zunächst als Zierpflanze (übernächste Seite, ③), später auch zum Verzehr (nächste Seite, ⑤ Karte D). Der Große Kurfürst siedelte ab 1686 etwa 5.000 Hugenotten aus Frankreich in Berlin an, darunter 28 Gärtnerfamilien

wie die Bouché. Diese brachten die damals hochentwickelte französische Gartenkunst; es entstanden Barockgärten in Berlin und Brandenburg. Diese weisen strenge Formen mit regelmäßig beschnittenen Hecken und Rabatten auf (Ⓢ und Ⓢ Karte B). Im 18. Jahrhundert wurden in Berlin neben den königlichen Gärten auch ein Botanischer Garten und viele private Gärten angelegt, die teilweise ebenfalls von Gärtnern gepflegt wurden. Berühmt war um 1800 der Garten der Kunst- und Handelsgärtner Bouché. Diese Entwicklung wurde Anfang des 19. Jahrhunderts mit der Besetzung Berlins durch Napoleons Heer sowie durch die Freiheitskriege unterbrochen.



Ⓢ Die Karte zeigt Berlin im Jahr 1652: A Schloß, B Lustgarten, C Wassergarten, D Küchergarten, F Dom, H Wasserkunst. Marke oben zeigt Berlin im Jahr 1650, die untere Marke zeigt die AEG-Halle 1909



Ⓢ Kartoffelanbau in Deutschland



Ⓢ Deutscher Barockgarten Dornburg





① Großer Kurfürst von Brandenburg (1620–1688)



② Der Große Kurfürst und Luise von Oranien (1627–1667) vor dem Berliner Schloß  
blicken auf blühende Kartoffeln.



③ Luise von Oranien

## Gründung der Preußischen Gartenbau-Gesellschaft

Im Jahre 1822 gab es einen Neuanfang. Der Garteningenieur in Sanssouci Peter Lenne (1789 bis 1866) (②), der Hofapotheker & Agrikulturchemiker Sigismund Hermbstädt (1760–1833) (③), der Direktor des Botanischen Gartens in Schöneberg Johann Link (1767–1851) u. a. gründeten am 4. Juli 1822 den Verein zur Beförderung des Gartenbaues in den Königlich Preußischen Staaten. Dessen Statuten wurden mit einer allerhöchsten Kabinetts-Ordre durch König Friedrich Wilhelm III. (1770–1840) (nächste Seite, ①), und dabei auch die Nutzung von Botanischem Garten (④), Herbar und Bibliothek, sowie die Führung eines Dienstsiegels mit Adler und Portofreiheit gewährt (⑤).



② Peter Lenne



③ Sigismund Hermbstädt (Zeichnung des Bodenkundlers A. Stöckhardt 1859)



⑤ Preußischer Postbeamter

ALLERHÖCHSTE KABINETTS-ORDRE SR. MAJESTÄT  
DES KÖNIGS FRIEDRICH WILHELM III.

von den 7ten Juli 1877, durch welche der Verein zur Beförderung  
des Gartenbaus im Preussischen Staate genehmigt wird

Aus Ihrem gemeinwohlthätigen Verdict vom 14ten vorigen Monats  
habe Ich die Bildung eines Vereins zur Beförderung des Gartenbaus  
in Meinen Staaten gern gesehen. Indem Ich dem für selbigen ent-  
worfenen, hier wieder beigefügten Statute, Meine Genehmigung er-  
theile, will Ich dem Vereine zugleich die Rechte einer Corporation,  
Hinsichts des zu erwerbenden und für seine Zwecke zu verwendenden  
Vermögens beilegen, auch genehmigen, das das demselben zu seinen  
Veranstaltungen notwendige Lokal in dem neuerdings von dem  
Justizrat Schülz für Aednung des Staats angekauften Hauses zu Neu-  
Schöneberg eingeräumt werde. Sodann kann auch dem Vereine, unter  
Beobachtung der gehörigen Ordnung, die Benutzung des botanischen  
Gartens, des Herbariums und der dazu gehörigen Bibliothek ge-  
stattet werden, und außerdem will Ich demselben den Gebrauch eines  
Öffentlichen Dienstesiegels, der Preussischen Adler mit der Umschrift:  
Verein zur Beförderung des Gartenbaus im Preussischen Staate -  
erlauben, und ihm zugleich die Postfreiheit beilegen. In letzterer Be-  
ziehung wird der Staatskanzler, Fürst von Hardenberg, des Näheren  
verfügen.

Berlin, den 7ten Juli 1877

An die Staats-Minister  
Freiherrn von Allenstein  
und von Schackmann

FÜR DIE RICHTIGKEIT  
RICHTER  
Gedruckte Befehle des Königs  
für seinen Staatskanzler

① Kabinettsordre des Preussischen Königs



④ Oben: Rückseite der Postkarte

Unten: Postkarte aus Anlaß der Jahrhundertfeier  
zum Sieg über Napoleon; Mitglieder der Gartenbau-  
Gesellschaft: rechts unten König Friedrich Wilhelm  
III., Graf Bülow und General von Gneisenau



## Mitglieder und Aktivitäten der Gartenbau-Gesellschaft

Der Verein traf sich monatlich zu Vorträgen und Diskussionsrunden u.a. in der Bibliothek des Botanischen Gartens in (Berlin) Schöneberg (①), die in den Verhandlungen der Gesellschaft gedruckt wurden. Der Gartenarchitekt Peter Lenné sprach über den seinerzeit modernen Englischen Garten, der im Gegensatz zum Barock Garten ohne symmetrische Gliederung und beschnittene Hecken auskam, auf natürlichen Wuchs der Gehölze setzte und mit Sichtachsen operierte. Er erläuterte das z. B. am Entwurf des von ihm umgestalteten Berliner Tiergarten, den er auch auf einer Exkursion vorstellte (②). Zu den bald über 1000 Mitgliedern gehörten neben vielen Hobbygärtnern, die sich Anregungen für ihre Schrebergärten holten (③), viele bekannte Persönlichkeiten Berlins und andernorts. Dazu gehörten der Historiker und Schriftsteller Ernst Moritz Arndt (④), der Gelehrte und Staatsmann Wilhelm von Humboldt (1767–1835) sowie dessen Bruder, der Naturforscher und Geograph Alexander von Humboldt (1769–1859) (⑤), der über seine Reisen und Pflanzenbeobachtungen berichtete. Turnvater Friedrich Jahn (1778 bis 1852) (⑥), der Landwirtschaftslehrer und –Forscher Albrecht Daniel Thaer (⑦), die Dichterin Anette von Droste-Hülshoff nebst Verwandten (⑧), und Mitglieder der Familie von Arnim (⑨).



② Peter Lenné und sein Plan zur Umgestaltung des Tiergartens in einen Englischen Garten



① Gewächshaus des Berliner Botanischen Gartens



② Ernst Moritz Arndt (1769–1860)



③ Wilhelm und Alexander von Humboldt



④ Turmwater Jahn



⑤ Albrecht Daniel Thaer



⑥ Kleingarten



⑦ Bettina von Arnim



⑧ Anette von Droste-Hülshoff

# Beratung und Ausbildung der Gartenbau-Gesellschaft

Inspirator und Lehrer des Vereins war anfangs Peter Lenné: Als Gartengestalter des Königs hat er die Gestaltung des Berliner Zoo (①) und des Tiergartens (②) entworfen, die Parkanlagen des Schloß Bellevue (③), heute Sitz des Bundespräsidenten und des Charlottenburger Schlosses (④) z.T. zu englischen Landschaftsparks umgestaltet. Er hat die Schlösser, Türme und Parkanlagen Potsdams bis zur im Wannsee gelegenen Pfaueninsel durch Sichtachsen miteinander verknüpft und damit zu einem Gesamtkunstwerk gestaltet (⑥). Er hat dabei seine Entwürfe auf den Sitzungen des Vereins vorgestellt und später die Anlagen auf Exkursionen vorgestellt. Der Gartengestalter Johann Peter Bouché (1759–1849) hat Gestaltungsvorschläge für Berlin-Treptow gemacht und Gehölzgruppen pflanzen lassen, die später zum Treptower Park erweitert wurden (⑤). Auf Vorschlag von Lenné wurde eine Gartenbauschule gegründet und von Vereinsmitgliedern betreut. Bouché lehrte dabei u.a. Forstliche Standortkunde und Bodenkunde: Auf lehmigen Böden wären Rotbuchen geeignet (⑦), auf sandigen Kiefern (⑧), auf bisweilen überfluteten Auenböden Eschen (⑨), während auf natürlichen Niedermooren Erlen und Röhricht (übernächste Seite, ⑩) wachsen würden.



① Eingang Zoo



③ Bellevue



② Tiergarten



④ Belvedere im Schloßpark



⑤ Park Treptow





⑥



⑨ Esche, Vega (Boden des Jahres 2011)



⑦ Buchen; Fahlerde (Boden des Jahres 2006)



⑧ Kiefer, Podsol (Boden des Jahres 2007)







① Erlen, Niedermoor (Boden des Jahres 2012)



## Erste große Ausstellungen (mit) der Gesellschaft

Der Verein führte auch jährlich zwei größere Ausstellungen durch, auf denen neue Pflanzenarten und Sorten vorgestellt wurden. Der Maschinenbauer August Borsig (1804–1854) lud als Berliner Mitglied jährlich zur Kameliengüte (ⓐ b). Im Jahre 1890 fand in Berlin eine Große Allgemeine Gartenbau-Ausstellung statt (ⓐ). Gezeigt wurden Arrangements aus frischen Blumen, Glashauspflanzen, Mustergärtchen, Bindereien getrockneter Blumen und Gräser; Rosen, Stauden und Zwiebelgewächse, Festsaaldekoration und Landschaftsgärtnerei. Die Ausstellung wurde von der deutschen Kaiserin Auguste Victoria (von Schleswig-Holstein) eröffnet und fand täglich 18.000 bis 27.000 Besucher. Im Jahre 1897 folgte eine Ausstellung in Hamburg und zwar überwiegend im Freien (ⓐ), womit gleichzeitig mit Pflanzen und Blumen eine bleibende Parkanlage geschaffen wurde.



ⓐ Gartenschau im Ausstellungspalast Lehrter Bahnhof





① a Villa Borsig b



③ Denkmal Kaiser Wilhelm II., davor der Kaiser zu Pferde, dahinter die Kaiserin

Vergrößerung



④ Gartenbau-Ausstellung in Hamburg



④ Die Karte wurde am 13.8. auf der Ausstellung aufgegeben, am 14.8. morgens in Berlin zugestellt, erreichte nachmittags Werningerode, am 15.8. Cassel und am 16.8. Bad Kissingen: eine große Leistung der Reichs-Post.



(Fortsetzung folgt)

# Geschichte der Kartoffel

## Die Kartoffel in Schweden

1747 und 1748 wurden Saat-Kartoffeln aus Deutschland nach Schweden eingeführt. Gräfin Eva de la Gardie erstellte 1748 einen Bericht über die Verwendung der Kartoffel als Viehfutter, als Mehl und zum Schnapsbrennen, den sie der Akademie der Wissenschaften schickte. Aber erst 1787 erlaubt die schwedische Regierung die Branntweinbrennerei für den häuslichen Bedarf – und da kam der Knollenanbau in Schweden so richtig voran. Erfolgreicher war der Kartoffelanbau erst nach dem Siebenjährigen Krieg (1756–1763), in dem schwedische Soldaten in Deutschland Krieg führten; sie brachten die Knolle aus Pommern mit und pflanzten sie an.

Die Hungersnot 1764 gab dann den entscheidenden Impuls für die großflächigere Verbreitung der Kartoffel in Schweden: Bauern aus Skaraborg mußten anstelle von „Knäckebröt“ die neuen „Erdbirnen“ essen. Bis zum Jahr 1790 änderte sich dann auch die Einstellung der Bauern zur Kartoffel. Für die Ausbeutung und Verarbeitung der erzenen Bodenschätze holten die Schweden süddeutsche Bergleute, die gleichzeitig auch die Kartoffeln mitbrachten.

Die schwedische Bevölkerung war arm: Småland, Schmalland, Schmalhans Küchenmeister, klein, kärglich, knapp. Kartoffeln und manchmal Fisch waren vielfach die einzige *husmanskost* einer schwedischen Bauernfamilie. Der felsige Boden im südlichen Schweden war nicht geeignet für Getreide, doch schon auf kleinsten Flecken konnte Erde gehäufelt und die Saatkollen zu vergraben werden. In Nordschweden, in denen Moore mit Kiefern- und Tannenwälder abwechseln, war die Erde für den Anbau der Kartoffel gleichfalls geeignet. Schweden war regelmäßig von Mißernten bei Weizen und Gerste betroffen, die *potatis bot* eine Alternative.

Der englische Frühsozialist und Sozialreformer Robert Owen (1771–1858), der sich neben seiner später fallierenden Textilfabrik auch mit der Landwirtschaft und einer Gesellschaft von Gleichen befaßte, erfindet in den 1820er Jahren einen Kartoffelaushebpflug, der in Darmstadt von der Firma Scheerer nachgebaut und zum Preise von 28 Gulden vertrieben wird. Bevor „made in Germany“ ein Begriff wurde, sollen die deutschen Maschinenbauer die Taiwanesen Europas gewesen sein.





①



②

Als es noch keine Landmaschinen und Trecker ① für den Kartoffelanbau gab: Kartoffellegen in Schweden als gemeinsame Arbeit von Bauer und Bäuerin ②

Der Schwede Jonas Ahlströmer (1685–1761, Mitbegründer der schwedischen Akademie der Wissenschaften in Stockholm), der als junger Mann in englischen Diensten in Irland gekämpft und dort den Kartoffelanbau kennengelernt hatte, nahm von der grünen Insel Kartoffeln mit in sein Land.

Seine spätere Stellung als vermöglicher Kommerzienrat und Fabrikbesitzer ermöglichte ihm und veranlaßte ihn, die Kartoffel zu verbreiten und für seine Webereiarbeiter anzupflanzen. 1720 begann Ahlströmer für den Anbau der Kartoffel zu werben; drei Jahre später beschaffte er sich Saat-Kartoffeln aus Frankreich und ließ sie auf seinen eigenen Felder anbauen. 1727 erschien in Stockholm eine Broschüre von ihm über den Nutzen und die Verwendung der Kartoffel. Aber da das einfache Volk nicht lesen konnte, war die Broschüre („Den svänska vårdane Fåraherdens trogne vågvisare. Bihang om potatos eller Jordpåron“) nur für die Gelehrten und für die gebildeten bürgerlichen Stände. Die von dem Reichsminister Dalarna angestellten Versuche mit dem Kartoffelanbau führten ebenfalls nicht zu einer weiten Verbreitung der Kartoffel, da sich die Bauern weigerten, dieses neue Gemüse anzubauen.

Die Möglichkeit, aus Kartoffeln Schnaps herzustellen, führte auch in Schweden dazu, daß im 18. Jahrhundert der Kartoffelanbau deutlich ausgeweitet wurde. Die Unfähigkeit (oder der Drang zum schnellen Genuß), Kartoffelschnaps vom Fuselöl zu reinigen, führte zu erheblichen gesundheitlichen Beschwerden und dauerhaften Körperschäden. Es verschwand ein so großer Teil der Ernte in den privaten Schnapsbrennereien, daß es zu einer Volksbewegung gegen den Alkoholmißbrauch („nykterhetsrörelse“) kam und später das „motbok“ entstand.



Die Tschechoslowakei zeigt Kartoffeln, eine Kartoffelblüte und – wichtig – im Hintergrund eine Fabrik zur Herstellung von Kartoffelschnaps



## Jonas Ahlströmer fördert den Kartoffel- anbau



Zu Ehren von Ahlströmer wird in seinem Heimatort Alingsås jährlich das Potatis-Festival begangen:

## In Norwegen und auf Island

Die Norweger erhielten die potet wahrscheinlich Mitte des 18. Jahrhunderts aus Schottland. 1758 läßt Probst Atne in Loerdalen am Sognefjord und in Ullensvang am Hardangerfjord Kartoffeln anpflanzen. Von ihm erhielt der Prediger P. H. Hetzberg in Bergenshiift Kartoffelknollen. Aus dem Jahr 1770 liegt ein Bericht über den Kartoffelanbau in Trondheim (früher Nidaros) vor. Die Kontinental-Sperre gegen England 1808–1814 behinderte die traditionelle Einfuhr englischen Getreides nach Norwegen, so daß als Alternative die Kartoffel angebaut werden mußte. Als 1808 die Heringe (nach langer Abwesenheit wegen des kälter gewordenen Golfstromes) auch wieder an der norwegischen Küste laichen, wird die Kartoffel zur täglichen Hauptnahrung der rasch wachsenden Bevölkerung, die sich erst jetzt von den Auswirkungen der Pest im Jahre 1394 erholte. Langanhaltende rauhe und stürmische West- und Nordwinde führten zu Mißernten. Unter diesen Umständen war Kartoffelbau eine Möglichkeit, der Hungersnot zu entkommen.

Nach Island kamen die »jarðþepki«, die im Untergrund wachsenden Äpfel, durch den schwedischen Baron F. W. Hastfer, der die Kartoffel 1758 erstmals auf dem Gut Bessastaðir in Álftanes (bei Reykjavik) pflanzte. Den größten Anteil an der Verbreitung der Kartoffel in Island hat jedoch der Priester von Sauðlauksdal (im Westen Islands)



②



①

Björn Halldórsson, der 1759 die ersten Kartoffeln pflanzte, diese 1760 ausbuddelte, an seine Pfarrkinder verteilte und den Anbau anordnete. Kartoffelanbau diente ausschließlich dem Eigenbedarf. Erst zum Anfang des 20. Jahrhunderts begannen die Bauern, ihre Kartoffeln an die Bürger in den Dörfern und in Reykjavik zu verkaufen.



③

Die Hauptsorte auf Island ① ist die „Gullauga“ mit gelblicher Schale und mit roten bzw. rötlichen Augen – eine alte Sorte vom skandinavischen Festland, Eine andere wichtige Kartoffelsorte auf Island ist die „Rauðar Izlenzkar“ mit rosa Fleisch, von der man annimmt, daß sie schon von Björn Halldórsson in der Mitte des 18. Jahrhunderts angepflanzt wurde. Norwegen feiert 1984 das 100jährige Bestehen der Norwegischen Gartenbaugesellschaft mit Obst, Gemüse und Gewürzen auf einer Briefmarke ②. Dem Kampf gegen den Hunger ③ sind zwei Briefmarken gewidmet, auf denen auch Kartoffeln abgebildet sind.

## Im Baltikum und im Finnischen

In den dreißiger Jahren des 18. Jahrhunderts begann der Anbau der *Maaomena* in Finnland, nachdem bereits die Norweger den Anbau bis in die nördlichen Gebiete (in denen keine Gerste mehr angebaut werden konnte) gebracht hatten. 1776 verfaßt Pastor Laurell eine Anleitung für den Knollenanbau, nachdem er von einem englischen Seefahrer zwanzig Liter Kartoffeln erhalten und diese angebaut hatte. Die Entwicklung der Stahlindustrie in Finnland im 19. Jahrhundert lockte deutsche Schmiede an, die die Kartoffel mitbrachten und als Grundnahrung anpflanzten.

Nach Litauen und Estland gelangten die *Kartupelis* und *Kartohwel* um das Jahr 1673. Herzog Jakob hatte „ein ganzes Loß“ (etwa fünfzig Kilogramm) aus Hamburg oder England für den Anbau in Mintau importiert; von dort verbreitete sich die Kartoffel in Litauens Norden. In den Süden soll die Kartoffel aus Ungarn nach dem russisch-türkischen Krieg 1683 gebracht worden sein.

Erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts begann man auf den Gütern im Baltikum die Kartoffeln in Gemüsegärten anzubauen und lernte sie als Delikatesse schätzen; sicherlich



hat hier eine Rolle gespielt, daß viele Gutsbesitzer ihrer Herkunft nach mit Deutschland (besonders mit dem nahen Ost-Preußen) eng verbunden waren. Auch die Bauern begannen auf Anordnung ihrer Herrschaft das „Erdobst“ anzubauen. „Erdobst“ – die Verbindung von „Erde“ und dem hochwachsenden, hochrangigen, sich auf den Tischen des Adels findenden „Obst“ sollte den Wert der neuen Knolle erhöhen, wo doch alles, was sonst in oder direkt auf der Erde wuchs, minderwertig war. Die zu Finnland gehörenden Ålandinseln dokumentieren mit einem Pflug mit Zweigespann ① das 100jährige Bestehen der Landwirtschaftsschule in Haga.

Im Gebiet zwischen dem Ladogasee und der Newa lag das Land Pohjois – Inkere, Nordingermanland, das am 2. August 1920 die weltweit erste Briefmarke mit einem Kartoffelmotiv ② herausgab. 1919 gaben sich die Einwohner eine staatliche Selbständigkeit, die aber schon im Frieden von Dorpat (Oktober 1920) beendet wurde; das Land wurde der Russischen Sozialistischen Föderativen Sowjet-Union zugeschlagen. In der kurzen Zeit seiner Existenz schaffte das Land, insgesamt vierzehn Briefmarken, davon fünf mit landwirtschaftlichen Motiven (hier Ackerbestellung ③), herauszugeben.



①



②



③

## Nye kartofler in Dänemark

Der 1743 aus Deutschland ins dänische Glücksburg berufene Probst Philipp Ernst Lüders baute die Cartuffel oder Pottäsk an; er lieferte aus seiner Ernte mehrere Tonnen Saatkartoffeln an Jütländer Kolonisten. In einem 1760 veröffentlichten Traktat „Kurzes Gespräch zwischen einem Landmann und einem Prediger ...“ propagiert er den Kartoffelanbau, gibt Ratschläge zur Verwendung der Kartoffel, zur Aufbewahrung und zur Vermarktung, zur Herstellung von Kartoffelbrot und -mehl; Lüders bemühte sich außerdem, den Leinanbau in Schleswig heimisch zu machen, da Kartoffeln mit Leinöl das übliche (und vielfach einzige) Essen bei den unteren Schichten war – nicht nur im dänischen Schleswig. Er empfiehlt ausdrücklich, die Kartoffeln nicht zuerst den Dienstboten oder dem Vieh als Nahrung anzubieten, da sonst die Gefahr bestünde, daß gesagt werde, „das gehört für die Schweine“.

Entscheidend für den Anbau der Kartoffel in Schleswig-Holstein war aber der Zuzug von pfälzischen Bauern, die 1762 erstmalig die Knollen anbauten; die deutschen Bewohner

wurden als „Kartofflerdanske“ bezeichnet.

Die Professoren C. H. Pfaff aus Kiel und E. Viborg aus Kopenhagen veröffentlichten 1807 nach einem „Selbstversuch in Kartoffelverzehrung“ die Schrift

„Über unreife, frühreife und spätreife Kartoffeln und die verschiedenen Varietäten der beiden letzteren ...“,

um streng wissenschaftlich (und erfolgreich) zu belegen, daß der Kartoffelverzehr nicht schädlich sei; mit diesem Werk sollten offizielle Bedenken gegenüber dem Kartoffelverzehr abgebaut werden, da behördliche Beschränkungen den Kartoffelverkauf behinderten.



①

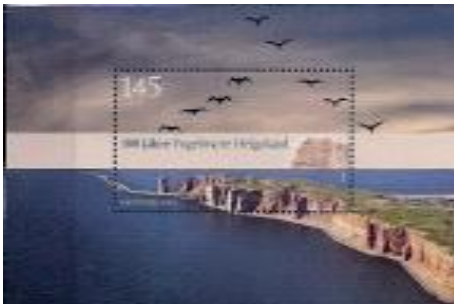


②

Mitte des 18. Jahrhunderts warben die dänischen Herrscher Christian VI. und Frederik V. ① Kolonisten aus der Kurpfalz an, die zwischen Holstein und Jütland siedelten und die Kartoffel mitbrachten. 1760 zog Johann Jakob Besserer aus Bruchhausen nach Jütland und soll als erster aus seiner Heimat die Kartoffel angepflanzt haben. Zu Ehren dieser Pfälzer Kartoffelbauern wurde in Frederiks bei Viborg in Dänemark ein Denkmal errichtet. Dänemark ehrt die Kartoffel ② aus Anlaß des 500. Jahrestags der Entdeckung Amerikas.

(wird fortgesetzt)

## Die schönste Briefmarke der Welt?



zeigt Helgoland mit ihrer Vogelwarte, die in diesem Jahr 100 Jahre alt wurde.

So schön würde eine Marke von Sansibar – auf das wir zugunsten Helgolands einst verzichteten – nicht aussehen.

# Von der Ähre zum Brot (Teil 5)

## Mähdrescher

Der nächste Schritt der technischen Entwicklung war der Mähdrescher, der sofort beim Schneiden das Getreide drischt.





Mähdrescher können sowohl von einem Trecker gezogen

als auch, mit eingebautem Motor, selbstfahrend sein.







Auf großen Flächen, wie sie bei Kolchosen üblich sind, wird der Mähdescher eingesetzt.





Weitere Mähdrescher



Mähdrescher mit angehängter Strohpresse



Gezogene Mähdrescher mähen von der Seite

Selbstfahrende Mähdrescher sind Frontmäher





Das Korn kann entweder



direkt eingesackt in einem Behälter

oder sofort auf mitfahrende  
Lastkraftwagen geblasen  
werden.



Peter Splett

## Appell an den Spieltrieb

Mit einer Serie von 4 Marken wirbt die brasilianische Post in ansprechender Form für die Erhaltung des Waldes. Mit der Wiedergabe von 4 verschiedenen Lebensstadien eines gezeichneten Baumes soll neben dem Bewußtsein für den Wert der Bäume auch das Verständnis für deren Langlebigkeit geweckt werden. Im der belaubten Krone des erwachsenen Baumes wiederholen sich die Schriftzüge der zehn Baumarten (diese volkstümlichen Namen repräsentieren diverse Unterarten) Andiroba, Cabreuva, Cedro, Imbuia, Ipê, Jacarandá,



Jatobá, Mogno, Pau Brasil und Peroba; sie sind wegen ihres wertvollen Holzes besonders geschätzt und stehen stellvertretend für den unermeßlichen Reichtum der brasilianischen Wälder und die mehrere hundert weiteren bislang bekannten Baumarten Brasiliens. Im Stamm wiederholt sich das Wort Vida (Leben) und in der Bodenvegetation das Wort Preservação (Erhaltung, Schutz). Etwas pathetisch steht auf den Marken außerdem noch geschrieben „Die Bäume keimen, wachsen, fruktifizieren, gewähren Schutz und Zuflucht ... als offene Kelche für Sonne und Regen versorgen sie die Luft, die wir atmen ... und geben der Natur das Leben zurück“.



Ein besonderer Einfall aber ist nun ein zusätzlich ausgegebener Kleinbogen mit eben diesen 4 Marken sowie 5 Zierfeldern in spezieller Anordnung. Nach Anleitung ausgetrennt und gefaltet kommen die Baum-Marken so übereinander zu liegen, daß durch die ausgestanzten Stämme hindurch ein auf der Rückseite des mittleren Zierfeldes klebendes Plättchen aus Cedro-Holz zu sehen ist (Cedro ist ein Laubbaum; Zedern gibt es in Brasilien nicht). Auf dem Umfeld des Bogens ist außerdem zu lesen „Brasilianische Bäume – Brasilien gehört zu den Ländern mit den vielfältigsten Baumarten weltweit. Wir sollten dieses Naturerbe mit Verantwortung nutzen, um es den gegenwärtigen und künftigen Generationen zu sichern.“





Pau Brasil – der Name unseres Landes geht auf die Baumart Pau Brasil zurück, die durch ihr reiches Vorkommen in der Kolonialzeit das erste Handelsgut Brasiliens war, obgleich sie heute auf der Liste der vom Aussterben bedrohten Arten steht. Naturschatz – die Bäume regeln die Witterung des Planeten, versorgen uns mit Atemluft, Holz, Nahrung, Arzneien, Kosmetika und verschönern zudem die Landschaft.“

Verfolgt man die Debatte um die z. Z. in Brasilien beratene Änderungen des Forstgesetzes, so scheinen allerdings viele Parlamentarier diese Marken nicht zu benutzen oder zumindest deren Botschaft nicht zu beachten.



Sammler mit wissensdurstigen Kindern seien gewarnt: Lassen sie den Bogen nicht unachtsam liegen, Sie finden ihn sonst gerupft und gefaltet wieder.

Weiterführende Literatur: „Árvores Brasileiras“, Editora Plan-  
tarum Ltda, Nova Odessa/SP, 1992

Ulrich Oltersdorf

## Die Drachenfrucht

Die Pitahaya, die Drachenfrucht bestimmter Kakteen, schmückt immer öfter unsere Obstkörbe.

Die Drachenfrucht (Pitahaya, engl. pitaya) ist die Frucht der *Hylocereus*- und *Selenicereus*-Arten aus der Familie der Kakteengewächse. Sie stammt aus Mittelamerika. Verwendet werden die Früchte (meist etwa 10 cm lang, doch gibt auch deutlich größere Variäten) folgender Kakteenarten:

*Hylocereus undatus* – mit weißem Fruchtfleisch und pinkfarbener Schale *Hylocereus monacanthus* – mit rotem Fruchtfleisch und pinkfarbener Schale (intensiverer Geschmack)

*Selenicereus megalanthus* – mit weißem Fruchtfleisch und gelber Schale (seltener, teurer). Sie werden frisch verzehrt. Das Fruchtfleisch enthält viele kleine, schwarze Samen, das Aroma geht bei Erhitzung verloren. Die Pitahaya wird längs aufgeschnitten – weiß bis rötliches glasiges Fruchtfleisch mit zahlreichen kleinen Samen (Mohnsamenähnlich); das Fruchtfleisch kann einfach ausgelöffelt werden. Gut geeignet auch für Fruchtsalat, als Püree (Smoothie) und in Fruchtsaft-Mixgetränken. Ihr besonderes Erscheinungsbild macht sich gut zur Dekoration von Buffets.

Die Hauptanbauländer sind Nicaragua, die Volksrepublik China, Vietnam und Israel. Drachenfrüchte sind druckempfindlich und daher eher schwer zu transportieren. Per Luftfracht werden das ganze Jahr Früchte aus Thailand importiert. Drachenfrüchte bestehen zu etwa 90 % aus Wasser und enthalten viel Eisen, Calcium und Phosphor. Vitamine B, C und E. Sie gelten als verdauungsfördernd.

Die Pitahaya ist auf Briefmarken aus folgenden Ländern zu finden:

- Albanien (MiNr. 2874–2877–2878) 17.5. 2002 – Blockausgabe: Kakteen des Mittelmeerraumes – *Hylocereus undatus* (Abb.)
- Antigua & Barbuda (MiNr. 3863–3867–3869, Block 556) 25.11.2002 – Blüten – Drachenfrucht (*Hylocereus undatus*)
- Ecuador (Mi. 1683–1688–1694) 19.11.1975 – Flora des Amazonasgebietes – Pitahaya (Abb.)
- Nicaragua (MiNr. 2687–2690–2693) 20.6.1986 – 40 Jahre Landwirtschafts- und Ernährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) – Pitahaya (Abb.)
- Singapur (MiNr. 1836–1837, Block 139) 18.11.2008 – Früchte – Drachenfrucht (*Hylocereus undatus*) (Abb.)
- Vanatu (MiNr. 1284–1286–1293) 1.7.2006 – Freimarken für Inlandspost: Blumen – Pitaya
- Vietnam (MiNr. 2819–2823) 2.1. 1997 – Freimar-



ken: Tropische Früchte – Drachenfrucht (*Hylocereus undatus*) (Abb) (MiNr. 3508-3509) 18.11.2008 – Freundschaft mit Singapur – Drachenfrucht (*Hylocereus undatus*) (Abb.)

Dazu gibt es noch einige Briefmarken mit Blüten des Kaktes wie z.B. bei Komoren (MiNr. 2430–2471 und Block 527; 5.9.2009) als MiNr. 2455 – Pitahaya (*Hylocereus*



*undatus*). Es gibt eine informative Website [www.Cactuspro.com](http://www.Cactuspro.com) (Bereich „passion“ – und dort „timbres“) die Kakteen auf Briefmarken dokumentiert. Bisher wurde die Pitahaya noch nicht in Mitteilungsheften der ArGe Landwirtschaft beschrieben.



Literatur:  
 Whiteman, K., Mayhew, M.: The world encyclopedia of fruit (Anness London, 1998) (deutsch: Monte, Dumont; 1999)  
 Wikipedia.  
 Weitere Hinweise sind in der Ernährungsdenkwerkstatt zusammengetragen.

## Noch eine Superfrucht: Acai aus Brasilien

Die Kohlpalme (*Euterpe oleracea*) ist eine südamerikanische Palmenart, die bis zu 15-30 Meter hoch werden kann. Die Vegetationsspitze auch dieser Palme – das Palmherz – wird als Gemüse genutzt. Die Früchte („açai“) der Kohlpalme werden vor allem in Brasilien, die dort „açazeiro“ heißt, traditionell als Nahrungsmittel (z.B. von Amazonas-Indianern) genutzt. Die kleinen (2–3cm Durchmesser) runden traubenartigen, schwarz-purpuren Acaifrüchte



wachsen an Rispen mit 500–900 Früchten. Die Palme trägt zweimal pro Jahr Früchte, die frisch geerntet verzehrt werden können; üblicher ist es, den Açai-Fruchtbrei zu verwenden. Dieser kann in salzigen bzw. süßen Speise-Varianten zubereitet werden, z.B. in einer Form von Obst-Müsli (açai na tigela = „açai in der Schüssel“; dies bedeutet traditionell in Kürbisgefäßen „Kalebassen“). Der Açai-Fruchtbrei kann auch zu Saft (Mix-Getränken) und zu Eiscreme genutzt werden. Es wird auch Açai-Wein hergestellt.

Acai wird immer beliebter, nicht zuletzt durch das intensive Marketing der letzten Jahre, daß die Açai-Frucht unter dem Namen Acai-Beere als eine Superfrucht global vermarktet (z.B. in den Smoothies von Chiquita); es werden sogar Açai-Diäten propagiert (z.B. [www.acaibeereninfo.com](http://www.acaibeereninfo.com)). Zwar enthält die Açai-Frucht eine Vielzahl von Vitaminen und bioaktiven Stoffen und ist somit ein „gesundes Lebensmittel“, doch das sind viele anderen Obstsorten ebenfalls.

Die oft großen gesundheitlichen Versprechungen, die Açai-Säfte und -Breie zugeschrieben werden, sind jedoch bisher nicht ausreichend wissenschaftlich belegt. In vielen Fällen werden die Produkte zu teuer verkauft; an der Verbreitung ist das Internet maßgeblich beteiligt. Einige Fälle von ernsthaften Verbrauchertäuschungen sind bekannt und geahndet worden.



Bedingt durch die große Nachfrage, vor allem in den USA, werden in den letzten Jahren Kohlpalmen Plantagen angelegt, um effizienter produzieren zu können. Dabei werden häufig jedoch die traditionellen Produzenten verdrängt bzw. Agrarland wird entsprechend umgewidmet, das kann negative soziale und ökologische Folgen hervorrufen; ähnlich wie es bei jeder kommerziellen intensiven landwirtschaftlichen Produktion diskutiert wird, z.B. bei Palmöl, Kakaobohnen und nachwachsenden Rohstoffen (Soja, Rohrzucker).

Auf Briefmarken gibt es die Kohlpalme bzw. die Açai-Beeren nur in Brasilien:

- Brasilien (MiNr. 2580–2582) 24.4.1994 – Bewahrung der Flora: 200. Geburtstag von Karl Friedrich Philipp von Martius (1794–1868), Botaniker. – Kohlpalme (*Euterpe oleracea*) (Mitteilungsheft Okt 2009, S.204)
- (MiNr. 3408–3413) 15.6.2005 – Brasilianisches Jahr in Frankreich – Nordbrasilianische Speisen: Ente in Tucupi, Schale mit Açai (Nr 3413) (Abb)
- (MiNr. 3789–3800); 29.6.2010 Grußmarken: Sehenswürdigkeiten im Bundesstaat Pará und seiner Hauptstadt Belém. Fruchtmark, Açai-Beeren (Früchte der Kohlpalme – *Euterpe oleracea*) (nur in Brasilien gültig)

# Die Andenbeere

Die Andenbeere (*Physalis peruviana*) stammt aus Südamerika (Bolivien, Peru) und wurde ca. 1800 von portugiesischen Seefahrern nach Südafrika „verpflanzt“, dort gezüchtet und dann Kapstachelbeere genannt. Seit einigen Jahren ist sie auch dank globalen Lebensmittelhandels dem deutschen Verbraucher bekannt, und wird meist *Physalis* genannt. Weitere Namen sind: Ananaskirsche, Erdkirsche, Goldbeere, Peruanische Blasenkirsche, Pohe, Inkapflaume, Judenkirsche, und (engl.) Cape Gooseberry.

Sie zählt zur Gattung der Blasenkirschen in der Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*).

(Achtung: Andenbeeren sind nicht Andenbrombeeren bzw. Andenhimbeeren ; diese sind *Rubus glaucus*-Gattungen aus der Familie der Rosengewächse.)



Die Andenbeere wird vor allem in Afrika, Südamerika, Indien sowie auf der indonesischen Insel Java angebaut, weitere Anbauländer sind Australien, Kenia, Neuseeland, die Vereinigten Staaten und Südfrankreich. Die Haupterntezeit ist Dezember bis Juli. Sie reifen auch in deutschen Gärten (ähnlich Tomaten).

Die in pergamentfarbenen Lampionhüllen steckenden orangegelben Früchte haben vollreif (die Hülle wird dabei pergamentartig) ein angenehm säuerliches Aroma, ähnlich wie Stachelbeeren (Fruchtfleisch mit vielen kleinen Kernen) bzw. Ananas; sie gelten als eine Delikatesse.

Die Früchte reifen nach der Ernte nicht nach, sie sind reich an Vitamin C (etwa 43 mg/100 g), B<sub>1</sub>, Provitamin A und Eisen.

Sie werden frisch verzehrt und auch als Kompott, Gelee, Konfitüre, für Speiseeis und Obstkuchen verwendet. Sie können im Kühlschrank – ohne ihre Hülle – gelagert werden, und man kann sie einfrieren.

In Afrika werden die Blätter der Kapstachelbeere traditionell als Pflaster zur Wundbehandlung verwendet und unterschiedliche Teile der Pflanze werden zur Behandlung von Durchfall eingesetzt.

Auf Briefmarken gibt es sie bisher nur in: Ascension (MiNr. 425–428, 29.1.1987, Obst) – Kapstachelbeere (*Physalis peruviana*) (MiNr. 425)

# Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen

## Hausrindrasse: Charolais

Die „Charolais“ sind eine sehr alte französische Rinderrasse mit einer bemerkenswerten Geschichte, die ihren Namen von der Umgebung von Charolles hat, in der sie gezüchtet wurde.

Die Rinder mit ihrem ausgeprägten und robusten Knochengerüst dienten ursprünglich als Arbeitstiere.

Durch ihre gute Eignung zur Mast und der Einkreuzung von Shorthorn-Rindern wurde die Rasse ab dem 19. Jahrhundert nur noch als reine Fleischrasse gezüchtet. Das erste Herdbuch wurde 1864 gegründet!

Die guten Masteigenschaften der Rasse führten dazu, daß in den 20iger Jahren des vergangenen Jahrhunderts der Export von Charolaisrindern nach Argentinien, Brasilien, Mexiko den USA und Kanada begann. Ende 1970 wurden Charolais bereits in 74 Länder exportiert.



Sie werden teils reinrassig weitergezüchtet aber vorwiegend zur genetischen Aufwertung der vorhandenen Rassen genutzt (Erhöhung und qualitative Verbesserung des Fleischanteils). So werden z. B. in Südamerika Charolais-Rinder mit Zebus zum Canchim-Rind gekreuzt.

Charolais-Rinder sind einfarbig weiß bis cremefarbig. Sie sind großrahmige, spätreife Tiere, die Widerristhöhe der Bullen erreicht 150 cm, die der Kühe 140 cm.



Die Bullen erreichen ein Gewicht von ca. 1.200 bis 1.300 kg, die Kühe etwa 900 kg. Die Rinder sind sehr gute Futterverwerter, sie erreichen Tageszunahmen von 1.350 bis 1.400 g.

Die Ausschlachtquote liegt bei ca. 70 % bei einem relativ niedrigen Fettanteil



Die Milchleistung der Kühe ist niedrig und reicht gerade einmal für die Kälber. Man findet diese Rasse bei uns in Deutschland vorwiegend in Mutterkuhherden.

## Hausrindrasse: Limousin

Das Limousin-Rind ist ebenfalls eine französische Rinder- rasse und stammt aus der gleichnamigen Region Limousin.

Ursprünglich waren die Limousin ebenso wie die Charolais Arbeits- und Mastrinder. Die systematische Zucht als Fleischrind begann 1886 mit der Gründung des Herdbuches.

Die Heimat der Tiere liegt in den weniger fruchtbaren Mittelgebirgslagen Südwestfrankreichs. Die Limousin- Rinder sind im Vergleich zu den Charolais etwas kleiner,



der Knochenbau ist feiner, die Muskulatur aber gut ausgeprägt.  
Das Fleisch hat eine gute Qualität und erbringt gute Preise auf dem Markt.

Die Rasse wird weltweit vorwiegend als reines Fleischrind gezüchtet. In über 60 Ländern sind sie zu finden. Um 1975 wurden die ersten Limousin-Rinder nach Deutschland eingeführt und werden neben der Reinzucht auch zur Kreuzung mit anderen Rassen eingesetzt.

Das Limousin-Rind ist einfarbig rot (hell- bis dunkelrot).

Die Tiere sind ruhig, ausgeglichen, sehr robust und genügsam. Extreme Witterungseinflüsse wie Kälte und Hitze werden ohne Schaden verkraftet. Sie eignen sich aufgrund dieser Eigenschaften und der hohen Fruchtbarkeit und leichten Abkalbung gut für die Mutterkuhhaltung.



Verwendete Literatur:

Michel Katalog Europa und Übersee

Schiering, Lutz: Kühe Liebenswürdige Wiederkäuer

Schwark u.a.: Internationales Handbuch der Tierproduktion Rinder

Wikipedia

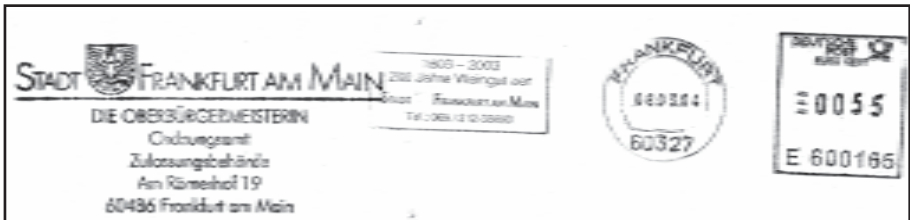
AMK Berlin, Katalog 2. Bundesschau Fleischrinder

# Weingut der Stadt Frankfurt

Frankfurt am Main verfügt als Stadt über ein eigenes Weingut, das bis 1994 selbst bewirtschaftet wurde und heute an Armin Rupp in Hochheim am Main verpachtet ist. Die bewirtschafteten Rebflächen liegen im Weinbaugebiet Rheingau inklusive der Stadt Frankfurt am Main. Ein Absenderfreistempel dokumentiert das 200jährige Bestehen des Weingutes.

Das Weingut wurde 1803 gegründet. Im Reichsdeputationshauptschluß vom 25. Februar 1803 hatten die Deputierten der damals Freien Reichsstadt die Souveränität und Neutralität Frankfurts gesichert und erreicht, daß die Stadt die auf ihrem Territorium gelegenen Kollegiatstifte und Klöster samt ihren auswärtigen Gütern einziehen konnte. Im Gegenzug hatte sie auf ihre Rechte an den Reichsdörfern Soden und Sulzbach verzichten müssen. Mit dieser Säkularisation kamen auch die Weingüter nebst Wirtschaftsgebäuden des Karmeliterklosters sowie des Dominikanerklosters in den Besitz der Stadt.

Die neuen städtischen Weinlagen befanden sich in Hochheim am Main, in Flörsheim am Main sowie in Hörstein. Bis auf die insgesamt etwa 2,5 Hektar Hochheimer Lagen wurden sie wegen ihrer geringen Erträge bald verkauft. Die in Hochheim erzeugten Weine wurden bei offiziellen Anlässen und zur Bewirtung von Staatsgästen ausgeschenkt.



Nach der Annexion der Freien Stadt Frankfurt 1866 durch Preußen und der anschließenden Auseinandersetzung des staatlichen und kommunalen Vermögens im Frankfurter Rezess durfte die Stadt ihre Weinberge behalten. Bis 1935 wurde das Weingut nach und nach auf rund 25 Hektar Fläche erweitert.

Anfang der 1990er Jahre erwirtschaftete das Weingut über Jahre hinweg erhebliche Defizite. Da die Stadt ihr Weingut und den damit verbundenen Imagegewinn nicht völlig aufgeben wollte, verpachtete sie das Weingut samt der öffentlichen Verkaufsstelle im Rathaus für 30 Jahre an ein Familienunternehmen aus Framersheim bei Alzey.



Heute werden rund 24 Hektar Rebflächen in den Hochheimer Lagen Domdechaney und Kirchenstück sowie in den Lagen Hofmeister, Reichestal, Stein und Stielweg bewirtschaftet. Eine Besonderheit ist der 1,3 Hektar große Lohrberger Hang. Sie ist die einzige Lage in der Gemarkung der Stadt Frankfurt und die kleinste und östlichste Einzellage des Weinanbaugebietes Rheingau.

Der 18 Hektar große denkmalgeschützte Lohrpark ist ein um die Jahrhundertwende geplanter Volkspark. Der Lohrberg wurde am 1. Juli 1900 durch die Eingemeindung der nordöstlich gelegenen Landgemeinde Seckbach Teil des Stadtgebietes. 1924 legte Gartenbaudirektor Max Bromme den Weinberg als Teil des Lohrparks neu an. Die Vermarktung des erzeugten Weines übernimmt die Stadt selbst.

Das gesamte Weinsortiment des städtischen Weingutes wird im Frankfurter Rathaus Römer angeboten. In der „Weinstube im Römer“ gleich nebenan wird der Wein auch ausgetastet. Die Stadt ist aber nach wie vor der größte Abnehmer der stadteigenen Erzeugnisse.

Adresse: Städtisches Weingut, Limpurgergasse 2, 60311 Frankfurt am Main;  
Telefon 0049 (0)69 212 33680 Verkauf und Beratung, email: [weingut-der-stadt-frankfurt@web.de](mailto:weingut-der-stadt-frankfurt@web.de)

Quelle: [www.frankfurt.de](http://www.frankfurt.de), [www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de)

## Ein Ratschlag für Pilzsammler

Wer die Funde einer Pilzwanderung nicht gleich kocht, sondern einweckt, wird auch die Erinnerung an einen schönen (und vermutlich anstrengenden) Tag konservieren wollen. Werden zusätzlich Tannenspitzen mit ins Glas steckt, schmeckt es besonders würzig.

### Spalken

sind im Vogtland, einem frühen Anbaugebiet der Knolle, Suppen mit Kartoffelstücken. Schwammespalken ist ein Eintopf, bei dem neben den gewürfelten Kartoffelstücken auch noch Pilze zugefügt sind.

### Nackete Maadle

sind im Vogtland goldgelb ausgebackene Kuchlein aus gekochten Kartoffeln.

# Pilze (Teil 5)

## Der Fliegenpilz und seine Verwandten

Der Fliegenpilz (*Amanita muscaria*) ist das Symbol aller Pilze. Er ist weltweit verbreitet, das heißt, er kommt auf allen Kontinenten unserer Erde vor. Kinder lieben diesen königlich in Purpur gekleideten Pilz wegen seiner Schönheit, Erwachsene haben ihn zum Glückspilz gekürt und Psychedeliker schätzen ihn wegen seiner berauschenden Wirkung nach dosiertem Verzehr.

Die Namensgebung stammt aus dem Jahre 1753 von dem bedeutenden schwedischen Naturforscher Carl von Linné, abgeleitet von der insektiziden Wirkung der roten Huthaut des Pilzes in Milch eingelegt.

In Europa gilt der Fliegenpilz als giftig. Da er aber einen ähnlich aussehenden Doppelgänger hat, besonders, wenn ihm Regen die weißen Hutflochten abgespült hat, kann er leicht mit dem schmackhaften Kaiserling (*Amanita caesarea*) verwechselt werden. Im Gegensatz zu diesem hat der Kaiserling jedoch keine weißen, sondern gelbe Lamellen und einen orangefarbenen Stiel. Der Kaiserling war im antiken Rom ausschließlich der kaiserlichen Hoftafel vorbehalten und als *Boletus* bekannt, für uns aus heutiger Sicht irreführend, denn er ist ja ein Verwandter des Fliegenpilzes und gehört damit zu den Wulstlingen und als Lamellenpilz schon gar nicht zu den Röhrlingen.



Rumänien 2003



Tschechoslowakei 1958



Mazedonien 1997

Die Giftigkeit des Fliegenpilzes ist auf die nervenspezifischen Wirkstoffe Muscimol und Ibutensäure zurückzuführen. Diese halluzinogenen Substanzen führen von 30 Minuten bis 3 Stunden nach Einnahme zu akustischen und visuellen Halluzinationen, Verlust des Raum- und Zeitgefühls und Ausgelassenheit. Im weiteren Verlauf der Vergiftung setzen dann Übelkeit, Schwindel, Schwäche und

Schläfrigkeit, im Ausnahmefall bis zum Koma ein. Nachgewiesen wurde, daß die Toxizität je nach Region ihres Vorkommens unterschiedlich ausfallen kann. So läßt sich auch erklären, daß in den sibirischen Tundren bei den Samojeden und Sibiriaten die heimischen Fliegenpilze ein teuer gehandeltes Rauschmittel sind. Und da sich die Giftstoffe nach Genuß der Fliegenpilze im Körper nicht verändern, können sie im Urin aufgefangen und wieder „eingesetzt“ werden. Eine Praxis wie sie auch aus russischen Klöstern von Mönchen beschrieben ist.



Ungarn 1993



Ungarn 1986

Der Rote Fliegenpilz (*Amanita muscaria*) hat einen Bruder, den ebenfalls giftigen Königsfliegenpilz (*Amanita regalis*), der wesentlich seltener ist und jung einen sepiabraunen, älter einen bronze- bis ockerbraunen Hut hat. Er kommt bei uns fast nur in Mittel- und Ostdeutschland vor und ist deshalb als gefährdet (RL 3) eingestuft.



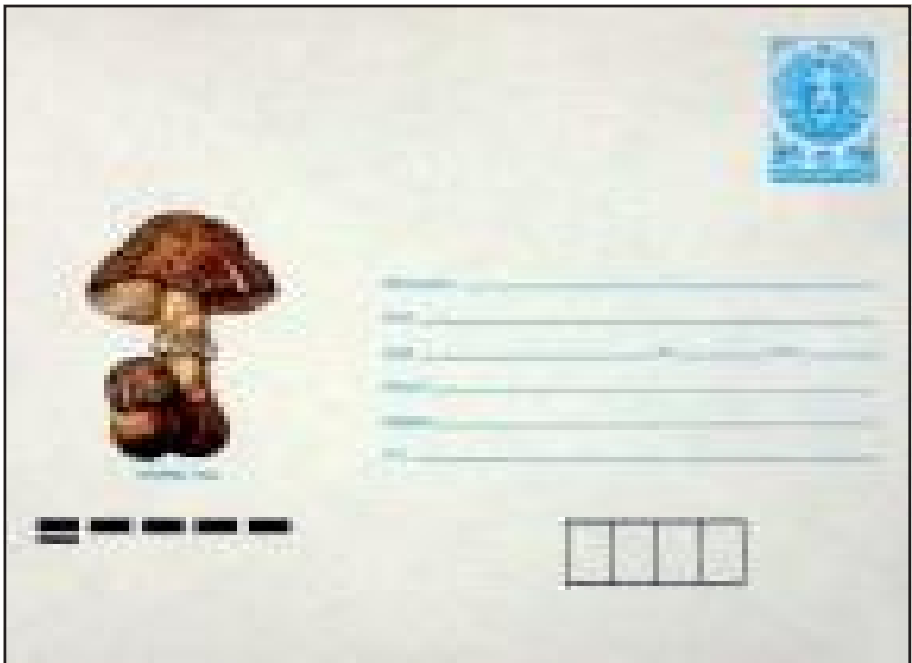
Bulgarien 1991

Zur Gattung *Amanita* gehören weltweit etwa 500 Arten, unter anderem neben den Wulstlingen zu denen die Fliegenpilze gehören auch die Knollenblätterpilze und die Streiflinge. Meist sind dies baumgebundene Bodenbewohner in Laub- und Nadelwäldern und auch in Parkanlagen vorkommend. Neben vorwiegend sehr giftigen und halluzinogen wirkenden Pilzen gibt es aber auch einige gute Speisepilze unter ihnen. Besonders zu nennen ist da der Perlpilz (*Amanita rubescens*). Ein ergiebiger und schmackhafter, jedoch leicht verderblicher und ebenso leicht mit dem giftigen Pantherpilz (*Amanita pantherina*) verwechselbarer vorzüglicher Speisepilz. Die Hauptmerkmale, die ihn vom Pantherpilz unterscheiden sind:

- den Stiel umringt eine fein geriefte breite Manschette, die dagegen beim Pantherpilz schmal und ungerieft ist
- das untere Stielende ist knollig ausgebildet, enthält jedoch keine Hautreste wie beim Pantherpilz und



Bosnien – Serbische Republik 1989



Bulgarien 1988



Jugoslawien 1999

- das Fleisch unter der Huthaut oder an Madenfraßstellen besonders an der Stielbasis ist rötend, hingegen beim Pantherpilz immer weiß

Der Pantherpilz enthält übrigens die gleichen Giftstoffe wie die Fliegenpilze, nur in mehrfach höherer Konzentration und deshalb sollten unkundige Pilzsucher in jedem Falle eine Pilzberatungsstelle aufsuchen, um ihn sicher vom Perlpilz unterscheiden zu können.



Spanien 1993

Und dann gibt es da noch die Streiflinge, in den landläufigen Pilzbüchern als Scheidenstreiflinge bezeichnet. Ihnen allen ist eigen, daß sie mit ihrer Stielbasis in einer Scheide sitzen, die weiß, bräunlich oder grau gefärbt ist. Beim Grauen Scheidenstreifling (*Amanita vaginata*) weist der lateinische Artnamen mit „*vaginata*“ eindeutig darauf hin. Die Scheidenstreiflinge – in unseren Breiten kommen



Island 2007



Türkisch Zypern 1997



Rumänien 1994



Albanien 1990

auch noch der Fuchsige (fulva), der Orangelgelbe (crocea), der Verfärbende (battarrae) und der Grauhäutige (submembranacea) relativ häufig vor – werden zwar als essbar geführt, sind aber ohne aromatischen Geschmack und deshalb nicht unbedingt zu empfehlen.

Zurück zu unserem Fliegenpilz, mit dem dieses Kapitel eingeleitet wurde. Die große Wertschätzung seiner Existenz auf unserer Mutter Erde kommt zum Einen durch die verschiedensten Namen, die ihm die Menschen gaben und zum Anderen dadurch zum



Rumänien 2003





Sowjetunion 1986

Ausdruck, daß es kaum ein Medium gibt, auf dem er nicht abgebildet ist. Der Pilz zielt Glückwunschkarten, Aufnäher, Sticker, Oblaten, T-Shirts, Zigarren-Bauchbinden und natürlich postalische Objekte.

Von den vielen Trivialnamen im deutschsprachigen Raum nur diese kleine Auswahl: Mückenschwamm, Manschettenpilz, Narrenschwamm, Fliegenteufel, Sunneschirmche, Mückenpfeffer und Krötenstuhl.

Kroatien 1998



Literaturquelle:

Der Fliegenpilz. Hg. Wolfgang Bauer u.a., AT Verlag, Schweiz. 2000.

Wir wollen nicht verschweigen, daß unser Autor nicht nur Mediziner ist, sondern auch anerkannter Pilzsachverständiger. (Die Red.)



Bosnien – Serbische Republik 2002

Land/Postverwaltung	T	M	J	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Island	2.	9.	2004	50 (Kr)	1071	Amanita	vaginata	Grauer Scheidenstreifling
Jugoslawien	18.	6.	1999	6 (ND)	2915	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Jugoslawien	18.	6.	1999	6 (ND)	2915 FDC			
Kroatien	22.	4.	1998	1,3 (K)	454	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Kroatien	22.	4.	1998	9,8 (K)	454 - 456 FDC	Amanita	caesarea	Kaiserling
Mazedonien	1.	3.	1994	1 (D)	54...56, 57	Amanita	caesarea	Kaiserling
Mazedonien	1.	3.	1994	4 (D)	58-61 - Bl 10 A.u.B	Amanita	caesarea	Kaiserling
Mazedonien	7.	11.	1997	27 (D)		Amanita	caesarea	Kaiserling
Moldawien	23.	3.	1996	0,1 L	110	Amanita	caesarea	Kaiserling
Moldawien	23.	3.	1996	1 L	190	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Moldawien	23.	3.	1996	0,1 L	190	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Moldawien	27.	3.	2010	2 L	190 MK	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Niederlande	1.	10.	2008	44 c	695	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Niederlande	1.	10.	2008	44 c	2602	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Niederlande	1.	10.	2008	264 c	2607	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Niederlande	1.	10.	2008	176 c	2600,-2,-4,-5,-7,-9	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Niederlande	1.	10.	2008	176 c	2601,-3,-6,-8	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Polen	8.	5.	1959	3,4 ZI	1099	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	12.	7.	1958	20 B	1723	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien			1993	29 L	U 1593	Amanita	caesarea	Kaiserling
Rumänien						Amanita	caesarea	Kaiserling

Land/Postverwaltung	T	M	J	Kat. Wert	Mi.-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Albanien	28.	4.	1990	30 q	2431	Amanita	caesarea	Kaiserling
Belgien	14.	9.	1991	14 (Fr)	2471	Amanita	rubescens	Perlpilz o. Rötender Wulstling
Bosn. Serbische Rep.	17.	10.	2002	1,00 (M)	257	Amanita	caesarea	Kaiserling
Bosn. Serbische Rep.	17.	10.	2002	1,00 (M)	257 MK	Amanita	caesarea	Kaiserling
Bosn. Serbische Rep.	26.	5.	2008	0,70 (M)	429	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Bosn. Serbische Rep.	26.	5.	2008	0,70 (M)	430	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Bosnien-Herzegowina	30.	7.	1998	1,35 (M)	144	Amanita	caesarea	Kaiserling
Bulgarien	20.	12.	1961	2 CT.	1263	Amanita	caesarea	Kaiserling
Bulgarien	20.	12.	1961	2 CT.	1271	Amanita	caesarea	Kaiserling
Bulgarien	21.	7.	2008	1,5 lw	4861	Amanita	caesarea	Kaiserling
Bulgarien	19.	3.	1991	32 CT	3889	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Bulgarien	19.	3.	1991	5 + 32 CT	3889GS	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Bulgarien	19.	3.	1991	20 CT	3888	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Bulgarien	19.	3.	1991	20 CT	3888 MK	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Bulgarien	26.	2.	1987	5 cm	3546	Amanita	rubescens	Perlpilz o. Rötender Wulstling
Bulgarien	21.	6.	1988	5 CTU	1050-1	Amanita	rubescens	Perlpilz o. Rötender Wulstling
Deutsche Dem. Republik	28.	11.	1972	15 (Pf)	1809	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Deutsche Dem. Republik	19.	3.	1974	20 (Pf)	1936	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Deutsche Dem. Republik	27.	11.	1984	10 (Pf)	2915	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Deutsche Dem. Republik	27.	11.	1984	35 (Pf)	2917	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Deutsche Dem. Republik	27.	11.	1984	50 (Pf)	2918	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Deutsche Dem. Republik	19.	3.	1974	15 (Pf)	1935	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Frankreich	13.	1.	1979	0,64 (F)	2136	Amanita	caesarea	Kaiserling
Großbritannien (Jersey)	11.	1.	1994	23 p	640	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Großbritannien (Man)	1.	9.	1995	20 (p)	650	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz

Land/Postverwaltung	T	M	J	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Plizname (trivial)
Rumänien	2. 12.	1989			U 1435	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Rumänien	19. 9.	2003	15500 L		5756	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Rumänien	19. 9.	2003	15500 L		5756 MK	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Rumänien	15. 8.	1986	50 b		4288	Amanita	rubescens	Perlpilz o. Rötender Wulstling
Rumänien	14. 4.	1992	10 Lei		U 1515	Amanita	rubescens	Perlpilz o. Rötender Wulstling
Russ. Föd., Rußland	20. 8.	2003	3,00 R		1110Amanita	pantherina	Pantherpilz	
San Marino	15. 6.	1967	5 L		891	Amanita	caesarea	Kaiserling
Slowakische Republik	17. 9.	1997	9 Sk		289	Amanita	rubescens	Perlpilz o. Rötender Wulstling
Sowjetunion	15. 5.	1986	5 K		5604v	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Sowjetunion	15. 5.	1986	10 K		5605v	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Sowjetunion	15. 5.	1986	10 K		5605 MK	Amanita	pantherina	Pantherpilz
Spanien	18. 3.	1993	17 (Pla)		3102	Amanita	caesarea	Kaiserling
Spanien	18. 3.	1993	17 (Pla)		3102 MK	Amanita	caesarea	Kaiserling
Spanien	1. 6.	2007	0,78 Euro		4231	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Spanien	1. 6.	2007	0,78 Euro		4231 MK	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Tschechische Republik	28. 6.	2000	10 Kc		260	Amanita	caesarea	Kaiserling
Tschechoslowakei	6. 10.	1958	1,4 Kcs		1104	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Tschechoslowakei	5. 9.	1989	6 (Kcs)		3018 - 3020	FDC		
Türkisch-Zypern	31. 3.	1997	70 Bin L		447	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Ungarn	18. 6.	1993	45 Ft		4249	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Ungarn	30. 12.	1986	2 Ft		3872 A	Amanita	caesarea	Kaiserling
Ungarn	30. 12.	1986	2 Ft		3872 MK	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Ungarn	30. 12.	1986	4 Ft		3874 A+B	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
							pantherina	Pantherpilz

Land/Postverwaltung	T	M	J	Kat. Wert	Mi.-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Rumänien	2.	12.	1989	2 Lei	U 1436	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	14.	4.	1992	10 Lei	U 1516	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien			1993	25 L	U 1575	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien			1993	25 L	U 1575a	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien			1993	29 L	U 1592	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	5.	8.	1994	500 L	5012	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz
Rumänien	24.	10.	1994	500 L	5012 MK	Amanita	muscaria	Fliegenpilz o. Roter Fliegenpilz



Sowjetunion 1986

mit dem Sammeln von Briefmarken. Er gehört zum vielversprechenden Philatelistenachwuchs des Briefmarkensammlervereins 1912 Kaiserslautern e. V. Seine erworbenen Kenntnisse hat er in zwei Workshops interessierten Kindern und Jugendlichen am 17. und 29. März 2012 weitergegeben. 20 Jungphilatelisten in spe, lauschten gespannt seinem Vortrag über die Geschichte und dem Werdegang der Briefmarke. Jens gelang es vorzüglich, die Kinder und Jugendliche von dem Thema Briefmarke zu begeistern, indem er sie mit pädagogischem Geschick an die Highlights in der Briefmarkenentwicklung heranführte. Am meisten überrascht waren die Kinder und Jugendlichen, daß nicht die „Blaue Mauritius“ die vermeintlich teuerste Briefmarke der Welt ist, sondern der schwedische „Tre-Skilling-Banco-Fehldruck“ aus dem Jahr 1855.

Nach dieser Wissensbereicherung wurden die Teilnehmer in die praktischen Techniken des Briefmarkensammelns eingeführt. Sehr behutsam und geduldig zeigte Jens wie man Briefmarken von Briefen ablöst und sie in einem Trockenbuch professionell trocknet. Er führte ihnen vor, wie man Briefmarken sortieren und mit einer speziell abgerundeten Briefmarkenpinzette in ein Briefmarkenalbum einsortieren kann. Durch das gemeinsame praktische Arbeiten kam sehr viel Nähe zwischen den Teilnehmern und ihrem Referenten auf, so daß sehr rege Gespräche, Fragen und Antworten die Nachmittage bestimmten.

Am Ende der Workshops bekamen alle Kinder bereits eine kleine Erstausrüstung eines Briefmarkensammlers in Form von vielen Briefmarken, eines Briefmarkenalbums, einer Pinzette und eines Michel-Junior-Briefmarkenkatalogs in die Hand. Zum Schluß der Aktion gab Jens seinen interessierten Jungphilatelisten noch eine knifflige Aufgabe zur Lösung auf den Weg. Er hatte einen Glasbehälter randvoll mit Briefmarken gefüllt. Nun galt es, zu schätzen, wie viele Briefmarken sich in diesem Glas befinden. Am 12. April 2012 wurde das Geheimnis gelüftet.

Die Gewinnerinnen und Gewinner bekamen verschiedene Preise rund um das Thema „Briefmarkensammeln“ von Jens Petermann überreicht. 13 Kinder konnten die schönen Preise in Empfang nehmen. Der Hauptpreis war der gesamte Schätzglasinhalt mit 652 Briefmarken.



Die Materialien wurden netter Weise vom Auktionshaus Christoph Gärtner aus Bietigheim-Bissingen über die Aktion „Mit Briefmarken voll auf Zack“ zur Verfügung gestellt.

Das Team der Stadtbücherei dankt Jens Petermann herzlich für seine Idee und seinen Mut, die Workshops in der Bücherei anzubieten und somit Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit zu geben, ein etwas in Vergessenheit geratenes Hobby für sich zu entdecken.

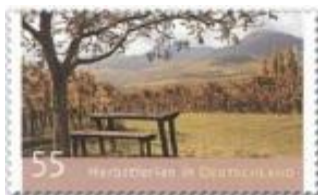




## Serie „Post“: Herbstferien in Deutschland

Die Briefmarken-Serie „Post“ umfaßt 2012 vier Marken. Die am 13. September 2012 erschienene Marke nach einem Entwurf von Andrea Voß-Acker zeigt eine herbstlich geprägte Weinbergslandschaft. Der offizielle Text zur Markenausgabe geht allerdings in kein Weise auf den Weinbau ein, sondern ist wie nachfolgend zu lesen eher allgemein gehalten: „Die Herbstferien sind die erste längere unterrichtsfreie Periode nach Beginn des Schuljahres. Sie dauern je nach Bundesland eine oder zwei Wochen im Oktober oder November und gehen auf die früheren ‚Kartoffelferien‘ zurück. Noch bis in die 1960er Jahre war es üblich, daß Bauernkinder von der Schulpflicht befreit wurden, um auf dem heimischen Hof mitzuarbeiten. Auch die anderen Schulkinder wurden manchmal eingespannt und bekamen vom Bauern ein kleines Taschengeld.“

Dem Autor kam die gezeigte Weinbergslandschaft mit den sanften Bergen im Hintergrund bekannt vor. Die Vermutung ging in Richtung Haardtrand mit dem Pfälzer Wald. Um Klarheit zu erhalten wurde das Bundesministerium der Finanzen per Mail angefragt, aus welchem Anbaugebiet die Aufnahme stamme. Die Antwort kam auch prompt von einer Ministeriumsmitarbeiterin aus dem Referat VIII A 7 Postwertzeichen: „Das Weinanbaugebiet nennt



sich Südpfalz und das abgebildete Weingut gehört zu Wilhelmshof. Der kleine Ort, das links im Hintergrund auf dem Markenmotiv erkennbar ist, heißt Birkweiler.“ Birkweiler ist ein Weinbauort an der Südlichen Weinstraße mit rund 730 Einwohnern und wude vor über 725 Jahre zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Sicherlich ist das „Weiler bei den Birken“ schon vorher entstanden und von daher schon älter, aber am 14. August 1283 trat es zum ersten Mal öffentlich in Erscheinung durch die

Erwähnung in einer Urkunde des Klosters Hornbach. Der Ort gehört bis 1794 zum reichsfreien Siebeldinger Tal. Der 556m hohe Hohenberg, an dessen Fuße Birkweiler liegt, hat einen Aussichtsturm, der in einer Stunde Fußweg zu erreichen ist. Dieser Turm steht an der Stelle, an der die Franzosen nach 1793 einen optischen Telegraphen errichtet hatten.

Der Wilhelmshof im benachbarten Siebeldingen ist ein namhaftes pfälzisches Wein- und Sektgut.

Quelle: [www.birkweiler.de](http://www.birkweiler.de); [www.wilhelmshof.de](http://www.wilhelmshof.de),

Mail des Bundesministeriums der Finanzen vom 11.09.2012; [www.deutschepost.de](http://www.deutschepost.de)

# Nutzpflanze: Hopfen

Hopfen (botanisch *Humulus lupulus* L.) ist eine Pflanzengattung in der Familie der Hanfgewächse, seine Wirkstoffe sind psychoaktiv.

Alle Arten von Hopfen sind Kletterpflanzen. Die Gattung enthält mehrere Arten: Echter Hopfen (bot. *Humulus lupulus* L.), der beim Bierbrauen benutzt wird, und Japanischer Hopfen (bot. *Humulus scandens* (Lour.) Merr.).

Der Echte Hopfen wird landwirtschaftlich angebaut. Die wichtigsten deutschen Anbaugebiete sind die Hallertau in Bayern und das Schussental zwischen Tettngang und Ravensburg in Baden-Württemberg. Der Hopfen ist eine zweigeschlechtliche Pflanze. Die Blüten (Dolden) der weiblichen Pflanze werden zum Bierbrauen benutzt. Eine (Wind-) Befruchtung macht die Dolden unbrauchbar. Sie dienen als Geschmacksstoffe und der Haltbarmachung. Man unterscheidet grundsätzlich zwischen den Bitterhopfensorten und den Aromahopfensorten. Letztere sind dadurch charakterisiert, daß ihr Bitterungspotential (die so genannten Alphasäuren) in der Konzentration deutlich niedriger sind, als jene des Bitterhopfens (3–5% im Vergleich zu 8–14%).

Früh im Brauprozess zugesetzter und lange mitgekochter Hopfen erhöht die Hopfenausbeute, welche eine chemische Umwandlung der Alphasäuren in Iso- Alphasäuren darstellt; die Stammwürze wird dadurch bitterer. Später hinzugefügt entsteht ein eher mildes Bier. Faktoren, wie z.B. die Art des Hopfenprodukts (Pellets, Extrakte, usw.) oder auch die Stärke des Kochens und die Zuckerkonzentration der Stammwürze beeinflussen die Hopfenausbeute entscheidend mit. Aufgrund seiner leicht antibakteriellen Wirkung trägt Hopfen auch zur Haltbarmachung bei. Der älteste dokumentierte Hopfenanbau war 736 in der Hallertau. Eine erste Erwähnung des Hopfens als Brauzusatz findet sich im Jahre 1079.

Reinheit  
(Bundesrepublik Deutschland  
1996)



Da ist er schon im Bottich  
(Bundesrepublik Deutschland 1983)

Tschechoslowakei 1964



# Nutzpflanze: Kaffee

Kaffee bildet die Gattung *Coffea* der Familie der Rubiaceae. Arabischer Kaffee trägt den botanischen Namen *Coffea arabica*, Robusta-Kaffee den Namen *Coffea canephora* und Liberia-Kaffee wird als *Coffea liberica* klassifiziert. Kaffee ist aus der Gattung der Familie der Krappgewächse sowie Bezeichnung für die Samen (Bohnen) dieser Arten und für das aus ihnen hergestellte Getränk. Von den 30 oder mehr Arten der Gattung sind nur drei wirtschaftlich bedeutend: Der Arabische Kaffee, der Robusta-Kaffee und der Liberia-Kaffee. Der Strauch oder kleine Baum wird 4,6 bis sechs Meter hoch, trägt glänzendgrüne, eiförmige Blätter, die nach drei bis fünf Jahren abgeworfen werden, und bringt weiße, duftende Blüten hervor. Der Strauch blüht nur einige Tage. Während der sechs oder sieben Monate nach der Blütezeit entwickelt sich die Frucht. Sie ist zuerst hellgrün, später hellrot, und schließlich, wenn sie reif und pflückbereit ist, wird sie tief karmesinrot. Die reife Frucht

ähnelt einer Kirsche, sie wächst in Büscheln, die auf sehr kurzen Stielen an den Zweigen sitzen. Normalerweise enthält die Frucht zwei Samen oder Bohnen, die in süßes Fruchtfleisch eingebettet sind.



Großbritannien 2005  
Changing Tastes in Britain  
mit Kaffee

Kaffee wächst vorwiegend auf den Inseln Java und Sumatra, in Arabien, Indien, Afrika, Süd- und Zentralamerika sowie auf den Westindischen Inseln. Die amerikanischen Länder, in denen Kaffee angebaut wird, decken ungefähr zwei Drittel des gesamten Weltverbrauchs.

Der Boden für den Kaffeeanbau muß fruchtbar und feucht sein. Er sollte Wasser einerseits zügig aufnehmen, trotzdem aber ausreichend durchlässig sein, um überschüssiges Wasser abfließen zu lassen. Der beste Boden besteht aus Humus und verwittertem Lavagestein. Obwohl Kaffeebäume frostempfindlich sind, werden sie auch in kühleren Regionen angebaut. Die Wachstumstemperatur liegt zwischen 13 und 26 °C.

Kaffeeplantagen werden von Meereshöhe bis zur tropischen Frostgrenze von etwa 1 800 Metern angelegt. Robusta-Kaffe und Liberia-Kaffee gedeihen am besten unter 900 Meter Meereshöhe, der Arabische Kaffee dagegen liebt größere Höhen. Die Samen werden entweder direkt auf dem Feld oder in speziellen Baumschulen gepflanzt. Im zweiten Fall werden ausgewählte Pflänzchen später in das Feld umgesetzt. Man setzt reichlich Mineraldünger ein, um kräftige, gesunde Bäume mit



Peru 2009

hohem Ertrag zu erhalten. Sowohl der Baum selbst als auch seine Früchte sind insbesondere durch Pilz- und Insektenbefall gefährdet. Dieses Risiko wird u. a. durch den Einsatz von Spritzmitteln verringert.

Ein Kaffeebaum trägt nach etwa fünf Jahren die erste volle Ernte und produziert regelmäßig 15 bis 20 Jahre lang Früchte. Manche Pflanzen liefern 0,9 bis 1,3 Kilogramm marktfähige Kaffeebohnen im Jahr, aber bereits 0,45 Kilogramm gelten als durchschnittlicher Jahresertrag. Man pflückt die Bohnen von Hand oder man erntet die Früchte maschinell. Sofern ausreichend Wasser zur Verfügung steht, kann man die Bohnen naß aufbereiten. Dabei werden sie in Wasser aufgeweicht, und ihr Fruchtfleisch wird im so genannten Entpulper entfernt. Anschließend werden sie in großen Tanks fermentiert, wieder gewaschen und schließlich entweder im Freien oder in beheizten, rotierenden Zylindern getrocknet. Bei der preiswerteren so genannten trockenen Aufbereitung werden die Bohnen nur getrocknet und ihre Ummantelung wird entfernt. Sowohl beim trockenen als auch beim nassen Verfahren muß das Endprodukt – grüner Kaffee genannt – entweder per Hand oder maschinell sortiert werden, um unbrauchbare Bohnen und Verunreinigungen zu entfernen, und die Bohnen nach Größen zu sortieren.



Costa Rica 1937



Costa Rica 1945



United Nations 1966



Pharisäerkaffee als Briefmarke von Zazzle und der Deutschen Post



Uganda 1975



Brasilien 2001



# Neuheiten

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Franz. Polynes.	17.08.2011	1156	Orchideenblüte, Marke mit Duftstoff
Grenada	01.02.2011	Block 797	Chinesisches Neujahr, Jahr des Hasen, Kaninchen
01.04.2011	6339-6350	Chinesische Tierkreiszeichen	
	08.11.2011	6436-6437	Chinesische Tierkreiszeichen
	26.11.2011	6448-6449	Schokoladenkuchen, Praline
Grenada			
Carriacou +P.M	08.11.2011	4713-4724	Chinesische Tierkreiszeichen
Grenad., Bequia	05.10.2010	665-668	Schmetterlinge
		Block 54	Schmetterlinge
	18.04.2011	691-702	Orchideen
		Block 58-59	Orchideen
	16.05.2011	Block 60-62	Pferde
	11.08.2011	740-749	Insekten
		Block 64-65	Insekten
	07.09.2011	761-768	Schmetterlinge
		Block 68-69	Schmetterlinge
Guinea	30.08.2011	8538-8542	Orchideen
		Block 179	Orchideen
		8546-8550	Japanische Kirschblüten
		Block 1980	Japanische Kirschblüten
		8554-8558	Käfer, 8557 = Kartoffelkäfer
		Block 1981	Käfer
		8562-8566	Schmetterlinge
		Block 1982-1984	Schmetterlinge
		8578-8582	Bienen
		Block 2984	Bienen
		8666-8705	Säugetiere, ua. Kaninchen
		Block 2995-202	Säugetiere, ua. Kaninchen
Japan	01.09.2011	5759	Ballonblume, Platycodon grandiflorus
		5760	Nelke, Dianthus sp.
		5761	Süße Duftblüte, Osmanthus fragans
		5762	Gemeines Schmuckkörbchen, Cosmos bipinnatus



Land	Datum	Wert	Michel-Nr	Thema
Armenien	14.12.2011	762-763		Europa, der Wald
Aserbaidshan	16.11.2011	898-901		Pferde aus Karabach
BRD	01.03.2012	2921		Nordluchs, Lynx lynx aus Foliengbogen, selbstklebend
	2922			Elch, Alces alces aus Foliengbogen, selbstklebend
		2923		Frühjahrsferien, Baum
Brunei	01.11.2011	759		Tag des Landwirts und Fischers, bei der Arbeit
		760		Produkte von Landwirtschaft und Fischerei
	01.11.2011	764-766		Reispflanzungskampagne
Dominik.Rep.	29.03.2011	2223		Pereskia quisqueyana, Kaktus
		2224		Cereus hexagonus, Kaktus
		2225		Catalpa longissima, Trompetenbaum
		2226		Tolumnia variegata, Orchidee
Dominik.Rep.	07.09.2011	2232-2235		Grüner Hispaniola-Laubfrosch, Hypsiboas heilprini
Estland	16.02.2012	719		Reh, Capreolus capreolus
Finnland	23.01.2012	2145 aus 44-47		Schjerfbeck, Gemälde mit grünen Äpfeln und Champagnerglas
Frankreich	03.02.2012	5272		Blumenbotschaften, MKH, Calla, Liebesglut
		5273		Tulpen, Liebe
		5274		Rose, Leidenschaft
		5275		Veilchen, Bescheidenheit
		5276		Stiefmütterchen, Zuneigung
		5277		Maiglöckchen, Glück
		5278		Iris, Zärlichkeit
		5279		Dahlien, Bewunderung
		5280		Klatschmohn, Freude
		5281		Pfingstrosen, Großzügigkeit
		5282		Margeriten, Anziehungskraft
		5283		Nelken, Treue
Frankreich	30.09.2011	85		ATM Grüne Post, Unterdruck Ahornblatt, Nadeldruck
Frankreich		86		ATM Grüne Post, Unterdruck Ahornblatt, Thermodruck
Franz. Geb. Antarktis	02.01.2012	757		Subantarktische Landschnecke, Notodiscus hookeri

Land	Ausgabedat.	Wert	Michel-Nr	Thema
Japan	01.09.2011	5763		Buschklée, Lespedeza sp.
		5764		Ballonblume, Platycodon grandiflorus
		5765		Nelke
		5766		SüÙe Duftblüte, Osmanthus fragans
		5767		Gemeines Schmuckkörbchen, Cosmos bipinnatus
	5768			Buschklée, Lespedeza sp.
Lettland	11.02.2012	828		Lilie, Gemälde von Lilija Dinere
Neukaledonien	05.08.2011	1560		Jahr der Wäder, Wald aus Palmfarnen
		Block 45		Landschaftsparks
	03.11.2011	1574		Ruine der Zuckerraffinerie von Dumbéa
Nevis	08.09.2010	2464-2469		Orchideen
		Block 291		Orchideen
		2561-2566		Schmetterlinge
	04.04.2011	Block 302		Schmetterlinge
Philippinen	24.10.2011	4576-4577		Jahr des Waldes
Schweiz	08.03.2012	2239		Gemüseblüten, Tomate, Lycopersicon lycopersicum
		2240		Feuerbohne, Phaseolus coccineus
		2241		Zwiebel, Allium cepa
		2242		Europäischer Biber , Castor fiber
		2243-2245		Sonnenaufgang im Martinsloch, Dorf Elm, Sonne, Kirche
St Vinc. & Gren.	09.02.2011	6895		Indipex, Indische Gewürze, Safran, Crocus sativus
		6896		Chili, Capsicum sp.
		6897		Currybaum, Bergera koenigii
		6898		Kurkuma, Curcuma longa
		6899		Echter Pfeffer, Piper nigrum
		6900		Zimt, Cinnamomum verum
Syrien	29.12.2010	2354		Tag des Baumes, Mandelbaum, Prunus dulcis
Thailand	21.11.2011	3145		Indische Lotusblüte, Nelumbo nucifera
Uganda	01.02.2011	Block 370		Chinesisches Neujahr, Jahr des Hasen, Hasen
Ukraine	03.02.2012	1221		Eberesche, Sorbus aucuparia
		1222		Gemeine Esche, Fraxinus excelsior
		1223		Gewöhnliche RoÙkastanie, Aesculus hippocastanum
		1224		Stieleiche, Quercus robur
		3135		Gauchofest, Wurstkessel, Grill mit Fleischwaren
Uruguay	03.02.2011	3136		Reiter, Bola

Land	Ausgabedat.	Wert	Michel-Nr	Thema
Uruguay	03.02.2011	3137		Reiter, Sporen
Zentralafrik.Rep.	20.12.2011	2968-2971		Orchideen + Botaniker
		Block 706		Orchideen + Botaniker
		2978-2981		Bienen, Botaniker, u.a. Jean-Henri Fabre
		Block 708		Bienen, Botaniker, u.a. Jean-Henri Fabre
		2983-2986		Käfer
		Block 709		Käfer
		2988-2995		Schmetterlinge
	27.12.2011	Block 710-711		Schmetterlinge
		3073-3076		Berberpferde
		Block 727		Berberpferde
		3120		Andrey Avinoff, Oleanderschwärmer, Entomologe
		3121		Eleanor Anne Ormerod, Augentiefmütterchen
		3122		Jean-Henri Fabre, indischer Schwalbenschwanz
Zypern	31.01.2012	Block 738		Evelyn Cheesman, Australischer Pracht-Hirschkäfer
		1226-1229		Pferde

### Information der Literaturstelle

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arbeitsgemeinschaft. Sollten Ihnen – weil sie zum Beispiel noch nicht so lange in unserer Arge sind – noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro je Ausgabe plus Porto beziehen.

### Aus der Schreibstube

Dieses Heft ist etwa kartoffellastiger als üblich. Woran liegt's? Es fehlt schlicht an anderen Themen – so einfach ist das. Deshalb bitte ich ganz herzlich: Schicken Sie mir Artikel. Die Artikelfolge über die „Geschichte der Katrtoffel“ neigt sich dem Ende zu: „Von der Ähre zum Brot“ geht auch nicht mehr über viele Hefte. Und was machen wir dann? Im übrigen: Das nächste Heft ist die 150. Ausgabe. Ein Jubiläum, das wir würdig begehen sollten.



Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



Die Deutsche Post führte am 14. Juli 2012 in Bad Muskau einen Aktionstag durch, weil eine Briefmarkenneuauausgabe erfolgte. Veranstalter war die Stiftung „Fürst-Pückler-Park Bad Muskau“. Auch wenn die Briefmarkenneuauausgabe vorbei ist: ein Besuch des Parks lohnt immer. Den Stempel mit Schloß und Parkanlage erhält man bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Privatkunden in 92627 Weiden



In Bietigheim-Bissingen war Ende August/Anfang September Pferdemarkt, den die Stadtverwaltung clever durchführte. Dort konnte man Pferde sehen (sieh an, sieh an!) und im Stempel ein Pferdegespann à la Ben Hur. Zwei identische Stempel mit unterschiedlichen Daten (1. bzw. 2. September 2012) wird die Deutsche Post AG in 92627 Weiden auf ordnungsgemäß frankierte Brief drücken..

In 65357 Oestrich-Winkel nimmt die Deutsche Post an den Feierlichkeiten zum 900jährigen Bestehen des dortigen Stadtteils Hallgarten im Rheingau teil. Hallgarten ist ein Weindorf – ist im Stempel zu lesen. Die Mitglieder im Verein der Briefmarkenfreunde Rheingau e.V. haben dazu das Alte Rathaus besetzt. Abgebildet ist im Stempel die Hallgartener Madonna. Den Stempel erhält man bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Privatkunden, Sonderstempelstelle Brief in 92627 Weiden.





Nun sind sie wieder gelaufen. Wo liefen sie denn?

In Markgröningen fand am 25. und 26. August der traditionelle Schäferlauf statt. Der Philatelistische Club e.V. hat dazu einen Sonderstempel ausgegeben.

Anschrift für den Stempelbezug: Deutsche Post AG, Niederlassung Privatkundenfilialen, Sonderstempelstelle Brief in 92677 Weiden

Hoch auf dem hölzernen Wagen mit Pferdegespann wurde aus Anlaß des 150jährigen Bestehens der Seenotrettung auf Norderney das Rettungsboot transportiert (S'ist Uwe!). Am Weststrand der Insel beim historischen Rettungsbootsschuppen. Die Ortsvertretung der DGzRS Norderney und der Briefmarkenverein Norderney waren die Veranstalter der Veranstaltung am 4. August 2012.

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle, 1077 Berlin



1100 Jahre alt ist der Ort 36414 Pferdsdorf in der Rhön. Das ist schon einen Sonderstempel wert. Gezeigt wird eine Ortsteilansicht mit Kirche, Schule und Brücke.

Das Wappen zeigt ein Pferd.

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle in 10777 Berlin



In 39340 Haldensleben ging während der 6. Haldensleber Briefmarkenausstellung am 31. August 2012 der Große Brachvogel um. Veranstalter ist der Verein der Briefmarkenfreunde.

Den Stempel gibt's bei der Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle in 10777 Berlin

## Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

Anja Janssen, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344-9697515,  
eMail: [janssenan@web.de](mailto:janssenan@web.de)

### 2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352-31 38 72,  
eMail: [rogert@pt.lu](mailto:rogert@pt.lu)

## Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202-5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

## Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755-13 89

## Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721-55 44 21,  
eMail: [KlausHenseler@aol.com](mailto:KlausHenseler@aol.com)

## Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

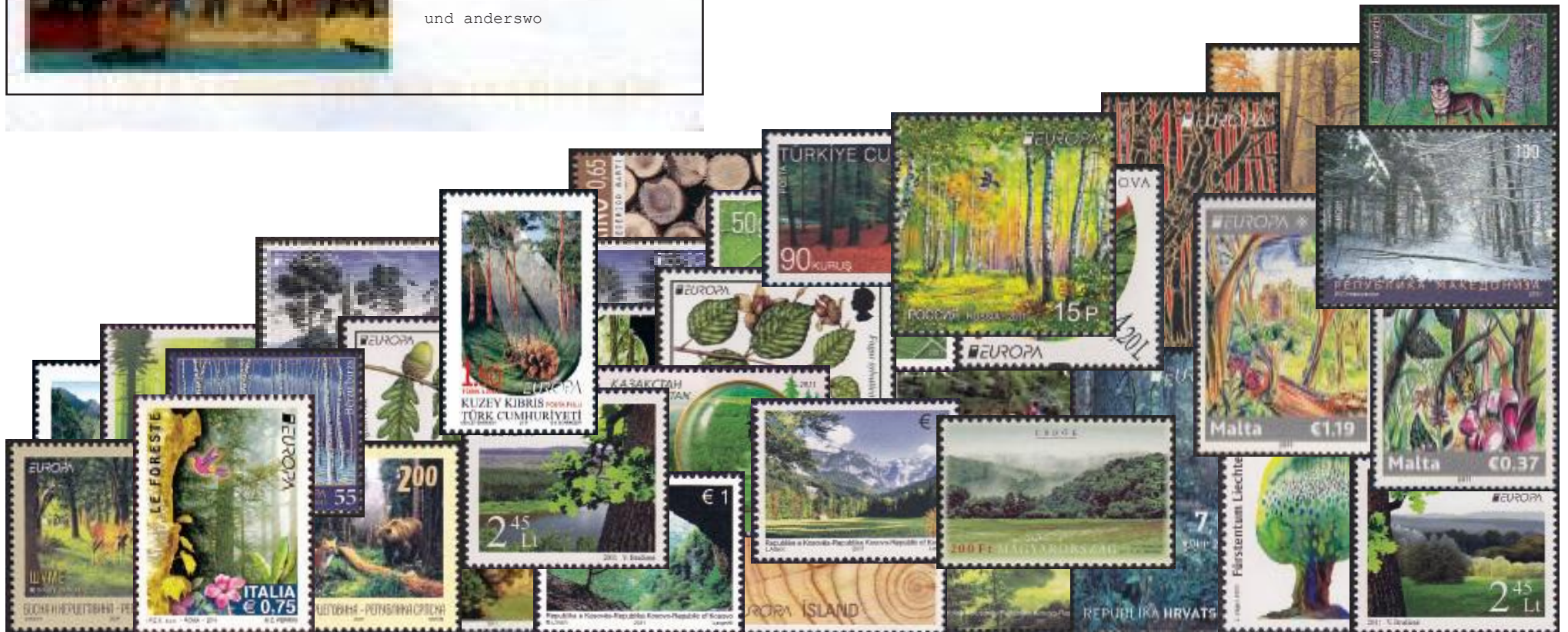
Mitteilungsheft Nr. 149 / Oktober 2012 / Auflage 150 Exemplare.

Jetzt geht der Sommer bald vorbei. Beim nächsten Heft im Januar 1913 haben wir ein Jubiläum: Heft 150.





Jubiläumsheft der  
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft  
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V.  
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.



## Auf ein Wort ....



Liebe Mitglieder,

wenn Sie diese Ausgabe unseres Vierteljahresheftes in den Händen halten, werden wir uns auf das in den kommenden Tagen beginnende Jahr 2013 vorbereiten. Das Jahr 2012 hatte im Bereich der Philatelie viel zu bieten.

Großtauschtage und auch diverse Ausstellungen lockten viele Sammler und warteten mit interessantem Programm auf. Hervorheben möchte ich hierbei die Internationale Philatelistischen Literatur- Ausstellung (IPHLA) in der Gutenberg-Stadt Mainz.

In deren Rahmen führten wir unsere Jahreshauptversammlung 2012 durch, das zugehörige Protokoll finden Sie in dieser Ausgabe unseres Heftes. Für mich war diese Jahreshauptversammlung etwas besonderes, da ich diese diesmal nicht nur als „reines“ ArGe-Mitglied, sondern als Vorstands-Mitglied besuchte. Es freute mich, einige neue Mitglieder kennenzulernen, sowie „alte“ Bekannte wiederzusehen. Ich hoffe, nach und nach den Großteil unserer Mitglieder zu treffen und somit persönlich kennenzulernen.

Gelegenheit hierzu bietet sich zum Beispiel im Herbst bei der Internationalen Briefmarkenbörse in Sindelfingen. Nicht nur bei Ausstellungen und Großtauschtagen in Deutschland bietet sich diese Gelegenheit, besuchen Sie doch mal Veranstaltungen in unseren Nachbarländern wie beispielsweise Luxemburg, Schweiz oder Frankreich. In Luxemburg empfehle ich den Großtauschtag in Ettelbrück, ganz besonders liegt mir aber der Besuch der EXPHIMO in Bad Mondorf am Herzen. Wie bereits an der Jahreshauptversammlung angesprochen, werden wir als ArGe an der EXPHIMO 2014 teilnehmen. Wir als Vorstand würden uns freuen, wenn wir uns nicht nur persönlich, sondern auch mit unseren Exponaten präsentieren und viele Exponat-Rahmen füllen.

Im Bereich der von ArGe-Mitgliedern präsentierten Exponate bei Wettbewerbsausstellungen

freut sich der Vorstand über eine wachsende Anzahl von Teilnehmern. Wir würden uns noch mehr freuen, wenn wir auch neue Mitglieder begrüßen könnten. Der Themenbereich, den unsere Motivgruppe Landwirtschaft, Weinbau und Forstwirtschaft abdeckt, ist riesig; sprechen Sie doch einmal Sammler anderer Arbeitsgemeinschaften an – ein Versuch ist es wert.

Ich möchte die Gelegenheit nutzen, um mich nicht nur bei meinen Vorstandskollegen, sondern bei allen zu bedanken, die mich in meinem ersten Jahr in der Vorstandschaft der ArGe unterstützt haben.

Ich wünsche Ihnen allen einen guten Start in 2013 sowie viel Freude beim Lesen dieser gewohnt gelungenen Ausgabe.



## Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

[www.agrarphilatelie.de](http://www.agrarphilatelie.de) (die website unserer ArGe)

In dieser Seite sind alle Hefte ab Heft 98 als PDF-Datei eingepflegt.

[www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de](http://www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de) (von Ernährungswerkstatt Ulrich Oltersdorf)

[www.mykothek.de](http://www.mykothek.de) (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und Neues entdecken.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

[www.agrarphilatelie.de](http://www.agrarphilatelie.de) (die website unserer ArGe)

In dieser Seite sind alle Hefte ab Heft 98 als PDF-Datei eingepflegt.

Die Umschlagmarken, nur eine Auswahl zum Thema „Wald“, sind von Peter Splett. Wir möchten darauf hinweisen, daß wir in Heft 148 einen Artikel von Gerhard Blisse über die europaweite Ausgabe von Waldbriefmarken veröffentlicht hatten.

# Inhaltsverzeichnis

Jahreshauptversammlung 2012 (Protokoll)	4
Jungsammler macht auf Marken neugierig	8
Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen	9
Die Akipflaume: Nationalfrucht in Jamaika	15
Vitaminreiche, marktreife Aroniabeeren	16
Plaggenesch – Boden des Jahres 2013	17
Geschichte der Kartoffel (Teil 17)	18
Von der Ähre zum Brot (Teil 6)	22
Wunderbare Welt des deutschen Weines	25
Pilze (Teil 7)	40
Neuheiten für Motivsammler unserer ArGe	48
Landwirtschaft aktuell	58
und zwischendurch noch mehr	

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Stefan Hilz, Horst Kaczmarczyk, Anja Janssen, Ulrich Oltersdorf, Siegfried Holstein, Heinz Wienold, Klaus Henseler, Hans-Peter Blume, Max Walter, Jens Petermann, Peter Splett

## Redaktionsschluß:

Vor dem dritten Advent. In der zweiten Dezemberwoche. Nach den ersten Weihnachtseinkäufen (Mer schenke nur für die Kinder).

Noch ein Wort des Dankes: Ich danke allen unseren Autoren der „Agrarphilatelie“ ganz herzlich für ihre Mitarbeit im vergangenen Jahr, verbunden mit der Bitte, uns die Treue zu halten. Ohne Sie wäre unser Heft nicht so abwechslungsreich. kh

sierer Horst Kaczmarczyk für seine umfassende Arbeit für die Arbeitsgemeinschaft.  
**Tagesordnungspunkt 4: Bericht des /Geschäftsführers/Kassierers**

Horst Kaczmarczyk berichtet über die Einnahmen- und Ausgabenstruktur und weist auf die geordneten finanziellen Verhältnisse der ArGe hin.

#### **Tagesordnungspunkt 5: Bericht der Kassenprüfer**

Die Kassenprüfung wurde durch die Mitglieder Carlo Lonien und Horst Ferenczy am 3. November 2012 in Anwesenheit des Kassierers Horst Kaczmarczyk durchgeführt.

Die Kassenprüfer berichten, daß das vorgelegte Journalbuch sowie die Belege, davon insbesondere die Reisekostenabrechnungen und größere Ausgaben, geprüft wurden. Die Eintragungen wurden korrekt durchgeführt; die Belege waren vollständig vorhanden. Einnahmen und Ausgaben waren nachzuvollziehen.

#### **Tagesordnungspunkt 6: Entlastung des Vorstandes einschließlich Kassierer**

Auf Antrag von Stefan Hilz wird der Vorstand einschließlich Kassierer einstimmig entlastet.

#### **Tagesordnungspunkt 7: Verschiedenes**

Der Mitgliederbestand der ArGe beträgt aktuell 96 Mitglieder.

Die 150. Ausgabe des Mitteilungsheftes wird in Farbe erscheinen.

Die Vereinsauktion, die bis 2009 immer ein Erfolg war, muß eingestellt werden. Zu wenige Bieter aber auch Einlieferer haben sich beteiligt. Zum Rundsendedienst wird der Vorschlag unterbreitet diesen auf alle Sammelgebiete zu erweitern. Dann müßten aber mehr Mitglieder bereit sein sich als Einlieferer und Entnehmer zu beteiligen. In der Diskussion wird nach Alternativen gesucht. Im Ergebnis wird festgehalten, daß im Mitteilungsheft eine Plattform für Mitglieder, die Material abgeben möchten, gegen ein kleines Entgelt angeboten werden soll.

Für eine begleitende Ausstellung im Freilichtmuseum Bad Sobernheim werden Ausstellungsobjekte zu den Themen Bienen, Milch, Wein, Landwirtschaft, Backwaren etc. gesucht.

# Jahreshauptversammlung 2012

Niederschrift über die Jahreshauptversammlung der Motivgruppe ARGE Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft e.V. im Bund Deutscher Philatelisten e.V. am 3.11.2012 im Hotel Hof Ehrenfels in Mainz

## Tagesordnungspunkt 1: Begrüßung und Eröffnung

Um 14.05 Uhr eröffnet die Vorsitzende Anja Janssen die Jahreshauptversammlung und begrüßt die anwesenden Mitglieder. Sie stellt fest, daß frist- und formgerecht eingeladen wurde.

Die Niederschrift der Mitgliederversammlung 2011 wird genehmigt.

## Tagesordnungspunkt 2: Wahl des Protokollführers

Zum Protokollführer wird Stefan Hilz gewählt.

## Tagesordnungspunkt 3: Jahresbericht des Vorstandes

Vorsitzende Anja Janssen gibt einen Überblick über die Aktivitäten im Berichtszeitraum.

Die mit viel Arbeitsaufwand verbundene Durchführung der Auktion hat zu wenig Resonanz gefunden. Es wird festgestellt, daß es immer schwieriger wird neues und gutes Material für die Auktion zu erhalten. Es ergeht der Appell an die Mitglieder, die Auktion mit entsprechendem Material zu bestücken. Der Rundsendedienst läuft sehr schleppend.

Die Jahreshauptversammlung 2013 wird am 26.10.2013 in Sindelfingen stattfinden. Die ArGe wird bei der Messe mit einem Informationsstand präsent sein. Für die Standbetreuung sollen sich interessierte Mitglieder melden. Die Arbeitsgemeinschaft wird 2015 an der EXPHIMO in Bad Mondorf (Luxemburg) teilnehmen. Die Mitglieder werden zu gegebener Zeit aufgefordert Exponate einzureichen.

Ein Dank geht an Klaus Henseler und die Autoren für das abwechslungsreiche und ansprechende Mitteilungsheft, Ludwig Bauer für die Betreuung des Rundsendedienstes, Manfred Geib für die Verwaltung des Schriftenarchivs sowie Geschäftsführer/Kas-



Siegfried Holstein stellt einen weiteren Band seines Kompendiums für Mykophilatelisten vor.

Ulrich Oltersdorf berichtet über die Internetauftritte [www.agrarphilatelie.de](http://www.agrarphilatelie.de) und [www.ernaehrungsdankwerkstatt.de](http://www.ernaehrungsdankwerkstatt.de).

Die Digitalisierung der Mitteilungshefte, soweit noch nicht erfolgt, wird sukzessive erfolgen. Oltersdorf ist bereit, weiteres Material zu den Arbeitsgemeinschaftsbereichen einzustellen.

Mit einem Dank für die rege Diskussion schließt Anja Janssen die Mitgliederversammlung um 15.30 Uhr.

Mainz, den 4. November 2012

Stefan Hiltz  
Protokollführer

Anja Janssen  
1. Vorsitzende



Der Kongreß tagt. Von links um den Tisch herum: Stefan Hiltz, Roger Thill, Jens Petermann, Anja Janssen, Siegfried Holstein, Ulrich Oltersdorf, Carlo Lonien, Horst Ferenczy und Fritz Muttray. Nicht abgebildet, weil hinter der Kamera: Horst Kaczmarczyk.



Abseits der Hauptversammlung.  
Sollen die Männer doch über ihre gezackten  
Freunde reden. Wir haben Wichtigeres zu  
besprechen: Die Damen Holstein, Ferenczy  
und Kaczmarczyk.

## Glückwünsche



Max Walter hat sich auch an einer Ausstellung beteiligt. Mehr dazu auf Seite 39.

Bei der Nationalen Briefmarkenausstellung in Stans (Stufe I) im vergangenen Jahr (4.–7. Oktober) hat unser Mitglied Koni Häne mit seinem Objekt „Wald- und Forstwirtschaft“ eine Groß-Gold-Medaille erhalten.

Workshops. Die Resonanz war besser als erwartet, und somit stand er als Referent vor 20 wissensdurstigen Nachwuchsphilatelisten. Die Neugier steigerte er besonders durch seinen Vortrag über die Entwicklungsgeschichte der Briefmarken. Nach dieser theoretischen Einführung waren die Teilnehmer schnell davon überzeugt, daß Briefmarken sammeln alles andere als „altmodisch und langweilig“ ist.

Besonderen Spaß brachte die Praxis. Vom Ablösen, über das Sortieren bis hin zum fachgerechten Einsortieren in das Album war alles dabei und wurde fleißig geübt. Damit die Neulinge das Gelernte zu Hause gleich ihren (Groß-) Eltern, Geschwistern und Freunden zeigen konnten, bekam jeder seine „Erstausstattung“ mit vielen Briefmarken, einem Album, einer Pinzette und einem Katalog. Zum Abschluß dieses lehr- und abwechslungsreichen Workshops durften die Teilnehmer schätzen, wie viele Briefmarken sich in einem zuvor von Jens befüllten Glasbehälter befinden. Die Kinder und Jugendlichen hatten hierbei ein glückliches Händchen bewiesen. Insgesamt 13 Gewinner gab es beim Schätzquiz. Die Gewinnerin erhielt den gesamten Inhalt des Schätzglases mit 652 Briefmarken, die weiteren 12 bekamen verschiedene Preise rund um das Thema „Briefmarkensammeln“.

Wir sind gespannt auf die folgenden Aktivitäten von Jens und werden sicherlich neues von ihm und seinen Aktionen lesen.

jp



# Jungsammler macht auf Marken neugierig

Jens Petermann, 15-jähriges Mitglied des Briefmarkensammlervereins 1912 e.V. Kaiserslautern, hat sich etwas Besonderes einfallen lassen, um Kinder und Jugendliche von unserem Hobby zu begeistern.

In der Stadtbücherei Ramstein-Miesenbach veranstaltete er im März 2012 zwei Philatelie-



Tue Gutes und  
rede drü-  
ber. Gärtner  
sponsert solche  
Veranstaltungen

Heinz Wienold

## Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen

### Hausrindrasse: Spanisches Kampfrind

Als „Spanisches Kampfrind“ werden mehrere verschiedene iberische Rinderrassen bezeichnet. Das wichtigste Zuchtziel dieser Rassen ist eine besonders hohe Aggressivität. Die Stiere werden zu den Stierkämpfen eingesetzt.



„Dem spanischen Kampfrind wird, gemeinsam

ter- und Nackenregion auf. Die nach vorne geschwungenen Hörner sind denen der Auerochsen sehr ähnlich.

Kampfrinder werden speziell für den Einsatz in Stierkämpfen gezüchtet. Die Bullen erreichen ein Gewicht von 500 bis 650 kg, im Alter von fünf bis sechs Jahren werden sie zu den Kämpfen eingesetzt.

Die Tradition der Stierkämpfe in Spanien reicht bis in das 12. Jahrhundert zurück. Zunächst waren es die „Höhergestellten“ der Gesellschaft, die auf Pferden reitend die Stiere bekämpften. Es war im Mittelalter nicht nur ein beliebter Sport, sondern diente auch in der militärischen Ausbildung zur Übung im Umgang mit der Lanze.

Von 1600 an konnten auch minderbemittelte Toreros zu Fuß gegen die Stiere kämpfen. Die wichtigsten Regeln des Stierkampfes wurden zu Beginn des 18. Jahrhunderts von Francisco Romero aufgestellt.

Im Jahre 1749 wurde in Spanien die erste Stierkampfarena gebaut, 1830 in Sevilla die erste Stierkampfschule gegründet.

Die Bedeutung der Stierkämpfe drückt sich auch in den durchgeführten Kongressen der Stierkämpfer aus, zum Beispiel im September 1957 in Barcelona.

Auf die einzelnen Abschnitte des Stierkampfes soll hier nicht weiter eingegangen werden.

Stierkämpfe werden nicht nur in Spanien, sondern auch in Portugal, Südfrankreich, Mexiko und Brasilien durchgeführt.

Es besteht kein Zweifel daran, daß Stierkämpfe eine Tierquälerei ist. Es gibt dazu viele pro und contra Meinungen. Nicht zu übersehen ist aber auch, daß hinter den Stierkämpfen eine nicht zu übersehende wirtschaftliche



mit einigen anderen ursprünglichen Rinderrassen, eine besondere phänotypische Nähe zum Auerochsen, der Stammform der meisten Hausrinder, attestiert.“



Kampfrinder sind vor allem in Spanien, Portugal, Südfrankreich und in Teilen Latein- und Südamerikas zu finden. Sie blicken auf eine lange Geschichte zurück. Eine erste Herde dieser Tiere ist bereits im 14. Jahrhundert durch Texte aus dem Königreich Navarra beschrieben.

Während des 18. Jahrhunderts wurde mit der systematischen Zucht kämpferischer Tiere begonnen.

In ihrem Aussehen ähneln die Kampfrinder noch recht stark der Wildform des Hausrindes, dem ausgerotteten Auerochsen – auch Ur genannt. Sie weisen eine athletische Körperform mit einer schlanken Taille, geschwungener Rückenlinie und einer stark ausgeprägten Schul-







Macht steht, In Spanien arbeiten in über 1.000 Zuchtbetrieben etwa 70.000 Menschen an der Zucht von Kampfrindern.

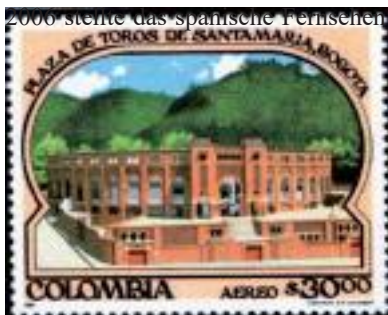
Viele Proteste der Tierschützer und Gegner der Stierkämpfe führten dazu, daß die Kämpfe verboten wurden; in Portugal war der für den Stier tödlichen Teil des Kampfes seit 1928 verboten, das allerdings in der Stadt Barrancos im August 2002 wieder aufgehoben wurde.

In Südfrankreich und in den USA werden aufgrund der Proteste der Tierschützer „unblutige“ Stierkämpfe durchgeführt.





2000 stellte das spanische Fernsehen



die Direktübertragung von Stierkämpfen ein, nach einer „Spiegel-online“ Meldung vom 5.9.2012 werden diese jedoch wieder übertragen.

Die Stierkämpfe werden von April bis Oktober eines jeden Jahres durchgeführt. Nicht nur, daß die Stiere getötet werden, es erleiden auch viele Toreros zum Teil schwere Verletzungen. Dies macht den meisten Besuchern in keiner Weise etwas aus, es ist für sie ein ganz normales Ritual. So qualvoll ein Stierkampf auch sein mag – der Stier wird nach 20 Minuten getötet – ist dies doch

kein Vergleich zu den brutalen und grausamen Kriegen, die Menschen gegen andere Menschen aus Habgier, politischen bzw. religiösen Gründen führen und an deren Folgen viele Millionen Menschen Jahre später noch leiden. Gegenwärtig gibt es dazu genügend Beispiele.



Verwendete Literatur:

Michel Kataloge Europa und Übersee

Wikipedia

Meyers Konversations-Lexikon, Band 15, Leipzig 1889

wird fortgesetzt

# Die Akipflaume: Nationalfrucht in Jamaika

Die für uns fast unbekannte Frucht hat in Jamaika so einen hohen Stellenwert, daß sie zur Nationalfrucht ernannt wurde.

Die Akipflaume (*Blighia sapida*) (auch Akee, Aki) ist eine Pflanzenart, die zur Familie der Seifenbaumgewächse (*Sapindaceae*) gehört. Sie stammt ursprünglich aus dem tropischen Westafrika und gelangte im Zuge des Sklavenhandels zwischen Afrika in die Karibik. Heute wird sie in den tropischen und subtropischen Gebieten auf der ganzen Welt angebaut.

Der Gattungsname *Blighia* wurde William Bligh, dem Captain der HMS *Bounty*, zu Ehren gewählt, denn der brachte die Pflanze aus Jamaika nach England.

Die Akee gehört zur gleichen Unterfamilie Sapindoideae wie Litchi (*Litchi chinensis*) und der Longan (*Dimocarpus longan*); und darf nicht mit Acai verwechselt werden.

Der Akibaum ist immergrün und hat einen kurzen Stamm und dichte Baumkronen; er kann bis etwa 10 m hoch werden. Die Akiplaupe ist nicht im Ganzen genießbar. Sondern nur der fleischige Samenmantel ist eßbar, die Samen sind giftig.

Die Frucht sollte sich von selbst geöffnet haben, sollte frisch und nicht überreif sein, denn unreife und überreife Früchte sind ebenfalls giftig. Die Giftigkeit (Erbrechen; Unterzuckerung) kommt von dem Stoff Hypoglycin

A; darauf hat erst kürzlich

(8.11.2012) die US-amerikanische Gesundheitsbehörde FDA wieder hingewiesen.

Die Akipflaume ist öl- und nährstoffreich, in dieser Hinsicht vergleichbar mit Avokado. Das Aki-Öl ist ein wichtiger Bestandteil der Ernährung vieler Jamaikaner. So zählt Akee und „Saltfish“ (Kabeljau) zu den populären Gerichten der jamaikanischen Küche. Briefmarken mit Akipflaumen gibt es in 12,5





## Vitaminreiche, marktreife Aroniabeeren

Die verschiedenen Arten der Apfelbeeren (*Aronia*), die zur Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*) gehören stammen ursprünglich aus dem Osten Nordamerikas.

- Filzige Apfelbeere (*Aronia arbutifolia*)
- Schwarze Apfelbeere (*Aronia melanocarpa*) (Kahle Apfelbeere; Schwarze Eberesche)
- pflaumenblättrige Apfelbeere (*Aronia x prunifolia*)
- Saskatoon-Beere (*Amelanchier alnifolia*) (erlenblättrige Felsenbirne, Saskatoon, Saskatunbeere, Apfelbeere). Eine traditionelle Frucht der Indianer Nordamerikas.

Aufgrund des hohen Flavonoid-, Folsäure, Vitamin-K- und Vitamin-C-Gehalt zählt die Aronia in Osteuropa zu den Heilpflanzen. Die obstbauliche Nutzung begann zu Beginn des 20. Jahrhunderts durch den russischen Biologen und Obstzüchter Iwan Mitschurin, der die Aronia um 1910 mit anderen Obstsorten veredelt haben soll.

Seit wenigen Jahren sind sie auch auf den deutschen Markt angekommen; sie zählen zu den gesunden Superbeeren, und werden teilweise mit überzogenen Wirkungsversprechen zu teuer vermarktet. Die erbsengroßen, schwarzen Früchte, schmecken süß-säuerlich-herb, heidelbeerähnlich.

Die Beeren werden entweder getrocknet (wie Rosinen) verwendet, oder durch Dampfsäften als Saft getrunken, sowie als Marmeladen und Fruchtmarm (Beigabe zu Fleischgerichten à la Preiselbeeren) genutzt.

Die „Schwarze Colorado-Beere“ (*Aronia melanocarpa*) ist eine häufige Sorte im deutschen Ertragsanbau (Plantagenwirtschaft), die in den 1970er Jahren in der DDR– via Polen und Rußland – begonnen hat.

Philatelistisch gibt es bisher nur ein Beispiel aus Kanada, nämlich die Darstellung der Saskatoon-Beere – im Rahmen der Serie Wildfrüchte. (Abb.) (Mi-Nr. 1313 – 5.8.1992)



Literaturhinweise: Wikipedia (engl - ackee)  
und in der Ernährungsdenkwerkstatt (Akipflau-



Hans-Peter Blume

## Plaggenesch – Boden des Jahres 2013

Zum Boden des Jahres 2013 wurde ein Grauer Plaggenesch (international: Plaggic Anthrosol) auf Vorschlag von Bodenkundlern aus Niedersachsen seitens der Deutschen Bodenkundlichen Gesellschaft (DBG) und des Bundesverbandes Boden (BVB) bestimmt. Er wurde am 5. Dezember 2012, dem internationalen Tag des Bodens, unter der Schirmherrschaft von





Ministerpräsident David McAllister, in der Berliner Landesvertretung Niedersachsens der interessierten Öffentlichkeit vorgestellt. Plaggenesche sind vom Menschen geschaffene Auftragsböden. In Nordwestdeutschland und den Niederlanden wurden Plaggen (mehrere Dezimeter lange und breite, ca. 3 Zentimeter dicke Heide- oder Grassoden) als Einstreu im Stall genutzt und/oder direkt auf ortsnahem Acker als Dünger aufgetragen, wobei in Jahrhunderten bis zu 15 Dezimeter mächtige, humose Aufträge die Bodenfruchtbarkeit deutlich verbesserten. Die ältesten Plaggenesche wurden bereits während der Bronzezeit vor über 3000 Jahren auf den Nordfriesischen Inseln Sylt und Föhr geschaffen: Wir

haben einen fossilen Plaggenesch zusammen mit Archäologen unter einem bronzezeitlichen Grabhügel gefunden. Das dargestellte Profil auf der Briefmarke zeigt 65 Zentimeter grauen, künstlichen Auftrag über einem schwarzbraunen B-Horizont gefolgt von einem rostfleckigem G-Horizont eines Podsol-Gleys. Das Foto des Grauen Plaggenesch auf dem Bloherfelder Anger in Oldenburg stammt von Frau Professor Luise Giani der Universität Oldenburg.

Klaus Henseler

## Geschichte der Kartoffel Teil 17

Jahren vergeblich versucht, Erdäpfel mit Baumäpfeln zu kreuzen. Auch Unsinn.

Nach 1730 beginnt der Kartoffelanbau in einzelnen Gebieten Rußlands. Im Siebenjährigen Krieg lernen russische Soldaten in Preußen die Kartoffeln kennen und bauen sie in verschiedene Gegenden des russischen Reiches an; man nannte die Knolle „Tartuffeln“, was deutlich auf ihre Deutschstämmigkeit hinweist. 1765 ordnet die Regierung an, daß in ganz Rußland Kartoffeln angebaut werden müssen.

### Japan und Korea

Die Kartoffeln in Japan wurden durch die ersten Holländer als Handelsware eingeführt. Nach der Vertreibung aller Ausländer in der Tokugawa-Zeit (1603–1867) wurde die Kartoffel jedoch weiterhin angebaut; von Japan aus verbreitete sich die Kartoffel schnell in

## Rußland und die Sowjetunion

Zar Peter I. der Große von Rußland lernte bei seiner Studienreise nach Westeuropa neben Schiffbau auch die Kartoffel kennen. Er warb für das rückständige Reich Handwerker, Schiffbauer und Facharbeiter an – insbesondere aus Holland –, und diese brachten die Kartoffel mit, die dann in der Gegend um St. Petersburg angebaut wurde. Schon während seiner ersten Reise (1697–1698) schickte er aus Holland einen Sack Kartoffeln an seinen Feldmarschall Boris Scheremetjev, aber der Verbleib dieser Kartoffeln ist nicht bekannt.

Ein neuer Versuch des Zaren, die Kartoffel im ganzen Reich heimisch werden zu lassen, verzögerte sich um Jahrzehnte, weil die Einführung zufälligerweise mit einer Pest-Epidemie (1702) zusammenfiel und dies vom Bojarenadel und dem griechisch-orthodoxen Patriarchat der Kartoffel zugeschrieben wurde.

Die Altgläubigen waren der Kartoffel nicht wohlgesonnen: Die Kartoffel sei „die verbotene Frucht, welche die beiden ersten Menschen aßen; jeder, der die Kartoffeln ißt, ist Gott nicht gehorsam, verstößt gegen die Heilige Schrift und komme



Die Sowjetunion dokumentiert auf Briefmarken sog. moderne Feldwirtschaft und den Kartoffelanbau.



Zar Peter I. (1672 bis 1725) versucht, den Kartoffelanbau zu fördern;

Zarin Katharina II. (1729–1796) siedelte nach 1762 deutsche Bauern an der unteren Wolga und auf der Krim an. Mit den deutschen Bauern kamen auch die Kartoffeln, obwohl die Einwanderer für den Getreideanbau vorgesehen waren.



niemals in das königliche Himmelsreich.“

Die Kartoffel sei aus dem Körper der Sünderin und aus der Spucke des Teufels entstanden. Allen Christen sei deshalb verboten, die Kartoffel zu essen. So ein Unsinn. Doch: Der russische Biologe Mitschurin, der alle möglichen Pflanzen miteinander kreuzte, hatte in den 1930er

Ost-Asien, insbesondere in Korea und auf den vor China liegenden Inseln. In den 1940er Jahren nehmen die Japaner die Knolle mit auf die von ihnen besetzten Philippinen und lassen sie dort zur Verpflegung der einheimischen Bevölkerung anbauen, denen sie den Reis wegnahmen zur Verpflegung ihrer Soldaten.

In Japan werden viele Pflanzen in Verbindung mit Sprichwörtern gebraucht. Eine mathematische Wendung wird z.B. im Zusammenhang mit Kartoffeln verwendet: „hachi ri han“, was »achteinhalb Meilen« bedeutet: Ein Kaufmann, der mit gerösteten Knollen handelt, hängt manchmal eine Fahne oder ein Schild auf, worauf „hachi ri han“ geschrieben ist. Die Eßkastanie heißt in Japan „kuri“; dieses Wort ist gleichbedeutend mit „neun Meilen“ (ku ri). Die Reklame des Kartoffelhändlers behauptet nun: Röstkastanien sind teuer, die Kartoffeln dagegen billig und schmecken trotzdem fast so gut wie die Kastanien, eben nur eine halbe Meile weniger.

1824 wird die Kartoffel im „Land der Morgenstille“ erstmals angebaut, weil ein Herr Kim (so heißen etwa zwanzig Prozent der Koreaner mit Familiennamen) die „Kamja“ (gesprochen Kamdscha) aus China – jedenfalls aus dem Norden – mitgebracht hat. 1910 führen die Japaner amerikanische Saatkartoffeln in das von ihnen beherrschte Protektorat Korea ein und pflanzen diese insbesondere in Nord-Korea; das führt dazu, daß bei der Teilung der Halbinsel 1945 die Südkoreaner eigene Kartoffelanbauggebiete aufbauen müssen, damit sie ihre gewohnte Nahrung erhalten.

Japanische Kartoffelfelder  
(sehen aus wie unsere!,  
obwohl ....)



Japanische Kinder  
zeichneten importierte  
Pflanzen:  
Mais, Spargel, Melone  
und natürlich Kartoffeln .



Die Volksrepublik Korea ist das Land, das die meisten Briefmarken mit einem Kartoffelmotiv ausgegeben hat.



# Von der Ähre zum Brot (Teil 6)

## Ährenachlese



Die Ährenachlese war früher für arme Leute ein zusätzliches Brot; jetzt hat ihnen der Mähdrescher diese Arbeit abgenommen.



Die Säcke mit dem Getreide werden zur Mühle gebracht.



In den Großanbaugebieten sind spezielle Silos errichtet, um das Getreide zu lagern.





Auch mit Schiffen wird das Getreide aus den Anbaugeländern in die dicht bevölkerten Industriegebiete gebracht.



Auf spezialisierten Getreidebörsen wird das Getreide gehandelt.





In den Mühlen wird das Getreide zu Mehl gemahlen.



Windmühlen



Wassermühle

wird fortgesetzt

# Wunderbare Welt des deutschen Weines

Mit Wein kann man sich auf vielerlei Arten beschäftigen. Am geläufigsten ist es zweifels- ohne den Wein einfach zu trinken. Einige betrachten große Weine als Wertanlage, andere wiederum schwören auf Wein als Lebenselixier. Und dann gibt es Menschen, die den Wein mit der Philatelie in Verbindung bringen. Wein und Philatelie - ein Thema, das bei näherer Betrachtung faszinierende Möglichkeiten bietet. Auf Briefmarken, in Stempeln und anderen postalischen Belegen finden sich zahlreiche Abbildungen, Hinweise und Darstellungen zum Wein und allem, was dazu gehört.

Daß Briefmarken auch ideale Träger von Werbung sein können, darauf wies schon Geheim- rat von Bassermann-Jordan aus Deidesheim hin: „Gerade wer sich für Weinbau und Wein interessiert, muß hoffen, daß auch bei uns der edelste Zweig der vaterländischen Landwirt- schaft möglichst häufig auch auf den alltäglich massenhaft verwendeten Briefmarken in Erscheinung treten möchte“.

Im Zuge der Eroberung germanischer Gebiete durch die Römer – diese hatten den Wein- bau von den Griechen und Etruskern übernommen – erreichte der Weinbau vor etwa 2000 Jahren auch den deutschsprachigen Raum. Karl der Große regelte im 8. Jahrhundert den

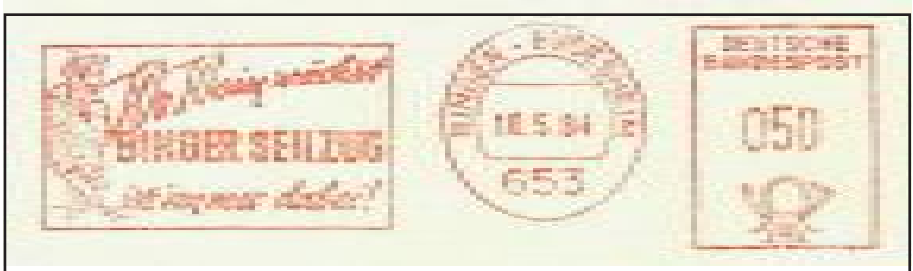


Der Riesling ist die bedeutendste Rebsorte, die in den Deutschland angebaut wird.



Der römische Kaiser Probus (232–282) gilt in zahlreichen Weinbaugebieten nördlich der Alpen als derjenige, der dort den Weinbau eingeführt hat.

züchtung entstand ein ausgewähltes Sortiment von Standardsorten, die heute den deutschen Weinbau im Wesentlichen ausmachen. 2011 betrug die deutsche Rebfläche 102.096 Hektar, dies entspricht gerade mal 1,3 Prozent der Weltweinfläche beziehungsweise 2,1 Prozent der europäischen Rebfläche. Das größte deutsche Anbaugebiet ist Rheinhessen mit rund 26.300 Hektar, gefolgt von der Pfalz mit rund 23 489 Hektar. Mit den Anbaugebieten Ahr, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer und Nahe ist somit Rheinland-Pfalz das größte weinbautreibende Bundesland. Die beiden kleinsten deutschen Anbaugebiete sind die Hessische Bergstraße mit 441 Hektar und Mittelrhein mit 459 Hektar.



Der Binger Seilzug hat wesentlich zur Mechanisierung der Arbeiten in den Steillagenweinbergen beigetragen.



Der Deutsche Weinbauverband e.V. ist die Berufsorganisation der deutschen Winzer und vertritt die Gesamtinteressen seiner Mitglieder gegenüber internationalen und nationalen Institutionen sowie Organisationen im In- und Ausland.

Anbau der Reben, die Weinbereitung und auch den Verkauf. Die Klöster waren Zentren der Weinkultur und Wein ein Volksgetränk. Für das Mittelalter ist eine Ausbreitung des Weinbaus auf nahezu Gesamtdeutschland belegt. Nach 1500 nahm die Rebfläche aufgrund klimatischer Veränderungen, der Verbesserung der Bierherstellung und der Zunahme des Weinimports ständig ab.

Noch im vorletzten Jahrhundert stand in vielen Weinbergen der „gemischte Satz“, eine Kombination mehrerer Rebsorten. Im ausgehenden 19. Jahrhundert brachte die Reblauskatastrophe den Weinbau nahezu zum Erliegen. Viele gebietstypische Sorten verschwanden. Mit Pfropfreben auf resistenten amerikanischen Wurzeln – diese wurden später zwingend vorgeschrieben – wurde um die Jahrhundertwende ein Neuanfang gemacht. Durch die Reben-



Das Deutsche Weintor in Schweigen markiert den Beginn bzw. das Ende, der Deutschen Weinstraße, die seit 1935 die Pfalz durchzieht.



Der Weinfachhandel hat aufgrund seiner Fachberatung nach wie vor eine wichtige Bedeutung in der Reihe der Einkaufsstätten für Wein.

Weinen. Die Globalisierung hinterläßt auch in diesem Sektor deutliche Spuren. Deutschland ist derzeit der größte Weinimporteur der Welt. Die deutschen Winzer stehen demzufolge in einem harten Wettbewerb, in dem sie sich aber zunehmend mit ihren hervorragenden Qualitäten bewähren.

Die ist möglich, weil deutscher Wein sich durch seine Leichtigkeit, Spritzigkeit und Fruchtigkeit von Weinen aus anderen Ländern unterscheidet. Diese Eigenschaften deutscher Weine stehen in engem Zusammenhang mit den Klima- und Bodenverhältnissen. Die deutschen Weinanbaugebiete liegen im Südwesten und Süden Deutschlands, ergänzt durch Sachsen und Saale-Unstrut in den neuen Bundesländern. Seit 2004 gibt es auch Mecklenburger Landwein aus dem Anbaugebiet „Stargarder Land“, das aus der Gemeinde Schönbeck Ortsteil Rattey und der Stadt Burg Stargard im Landkreis Mecklenburg-Strelitz besteht. Ein Weinbaugebiet Schleswig-Holstein, in dem die Erzeugung von Schleswig-Holsteinischem Landwein zulässig ist, gibt es seit 2006. Räumlich gesehen umfaßt das Anbaugebiet die Landkreise Nordfriesland mit den Gemeinden Sylt, Nieblum, Alkersum und Elisabeth-



Das Weinetikett stellt für den Verbraucher eine wichtige Informationsgrundlage für den Kauf von Weinen dar.



Heute gibt es zahlreiche Flaschenformen, von denen die Schlegel-, Bordeaux- und Burgunderflasche mit die wichtigsten sind.

Der Pro-Kopf- Verbrauch von Wein und Sekt hat in den letzten Jahren in Deutschland weiter zugenommen und liegt jetzt durchschnittlich bei 24,1 Liter. Mit Blick auf die Aufmerksamkeit, die Wein bei den Verbrauchern und in den Medien genießt, fällt die Feststellung „Wein ist In“ leicht. Zudem hat ein Aspekt in den letzten Jahren verstärkt Eingang in die Weinwelt gefunden. „Weintrinker leben länger“, sagt der Ernährungswissenschaftler Dr. Nicolai Worm in seinem Buch „Täglich Wein“. Mit dieser These steht er nicht allein: Daß ein bis zwei Gläser Wein pro Tag nicht nur das Wohlbefinden erhöhen, sondern auch vor Krankheiten wie den gefürchteten Herzinfarkt schützen können, ist nicht nur eine historische Wahrheit, sondern auch durch moderne wissenschaftliche Untersuchungen mehrfach belegt. So ist die Herzinfarkttrate, aber auch die der Gesamtsterblichkeit bei moderaten Weintrinkern niedriger als bei „Vielkonsumenten“, aber auch – und das ist das Erstaunliche – bei den Abstinenzlern.

Dennoch sollte Wein nicht – so nahe diese Schlußfolgerung auch liegt - als Medikament, sondern als Teil eines gesunden Lebensstils gesehen werden. Wer sich gesund ernährt, nicht raucht und sich genügend körperlich bewegt, dem kann das tägliche Glas Wein als Unterstützung für seine Gesundheit empfohlen werden.

Der deutsche Weinmarkt unterliegt ständig strukturellen Veränderungen. Neben der heimischen Weinproduktion hat Deutschland noch einen erheblichen Bedarf an importierten



Mit dem Refraktometer wird das Mostgewicht in Grad Oechsle bestimmt. Die Maßeinheit ist nach dem Pforzheimer Mechaniker Ferdinand Oechsle benannt.





Die Weinkellereien sind ein wichtiges Glied in der Distribution für deutschen Wein.

quantitativ und qualitativ stark variieren.

Weinbau wird in Deutschland auf sehr verschiedenen Bodenarten betrieben. Die Rebstandorte weisen in den verschiedenen Tiefen sehr unterschiedliche Bodenarten und Bodenformationen auf, die gemeinsam neben dem Klima für die unterschiedlichen Standortbedingungen verantwortlich sind. Nicht jede Bodenart eignet sich für jede Rebsorte. Bodenart und Verwitterungsgrad können auch Einfluß auf die Ausprägung einzelner Inhaltsstoffe in den Trauben sowie auf Duft und Geschmack des Weines haben. Die unterschiedlichen Bodenarten tragen somit dazu bei, daß deutsche Weine nicht „uniform“ sind und der Weinliebhaber eine Vielzahl unterschiedlicher Weine vorfindet.

Die besten Voraussetzungen für den Weinbau in Deutschland liefern süd- oder südwestexponierte Hänge in geschützten Tälern, wie am Rhein und dessen Nebenflüssen Ahr, Mosel, Nahe, Main und Neckar sowie an Elbe, Saale und Unstrut. Die Sonnenbestrahlung ist an den Hanglagen intensiver als in der Ebene. Zudem profitieren die Südhänge von einer längeren Sonnenscheindauer.



Bei den Flaschenverschlüssen ist der Naturkork trotz zunehmender Verwendung von Schraubverschlüssen, Glas- und Kunststoffstopfen ein unverzichtbares Element.

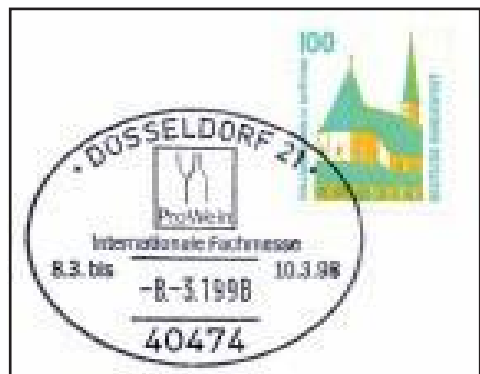


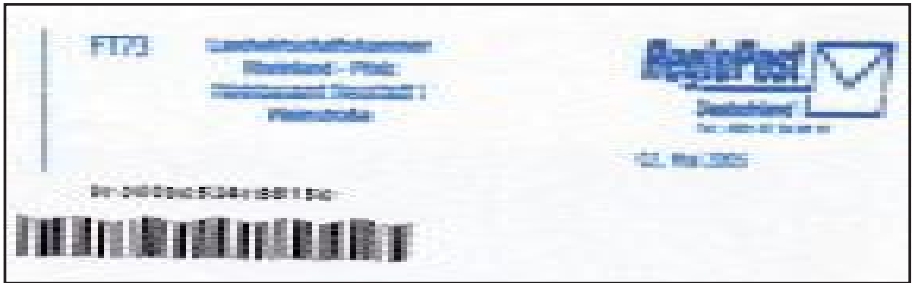
Zu der Grundausstattung eines jeden Weinkellers gehören Weintanks und Plattenfilter

Sophien-Koog, den Landkreis Rendsburg-Eckernförde mit den Gemeinden Westensee und Langwedel, den Landkreis Plön mit der Gemeinde Grebin sowie den Landkreis Ostholstein mit der Gemeinde Malente.

Deutschland zählt zu den nördlichsten Weinbauländern der Welt. Daß hier überhaupt Weinbau möglich ist, verdanken die deutschen Winzer in erster Linie dem warmen Golfstrom, der das Klima Westeuropas begünstigt. Die Sonne scheint während der Vegetationszeit in den deutschen Anbaugebieten wesentlich weniger lang als in den südlichen Weinbauländern. Die frostfreie Periode ist kürzer und die mittleren Monatstemperaturen liegen niedriger. Die Hauptmenge der Niederschläge fällt in Deutschland während der Sommermonate, während es in den südlichen Weinbauländern hauptsächlich im Frühjahr, Herbst und Winter regnet. Hierzulande nehmen die Regenfälle zur Zeit der Traubenreife ab, bei den südlichen Nachbarn steigen sie zur Erntezeit stark an. Diese Klimafaktoren haben für den deutschen Wein ganz spezielle Auswirkungen. Die insbesondere für Weißweine charakteristischen fruchtigen Säuren bilden und erhalten sich infolge der mäßig warmen Sommer, der günstigen Niederschlagsmengen während der Vegetationszeit und der langsam verlaufenden Beerenreife. Bei der starken Klimaabhängigkeit ist es leicht nachvollziehbar, daß die einzelnen Jahrgänge

Die ProWein in Düsseldorf hat sich als Internationale Fachmesse Weine und Spirituosen etabliert und wird vom 24. bis 26. März 2013 mit mehr als 4.000 Aussteller aus rund 50 Nationen stattfinden.



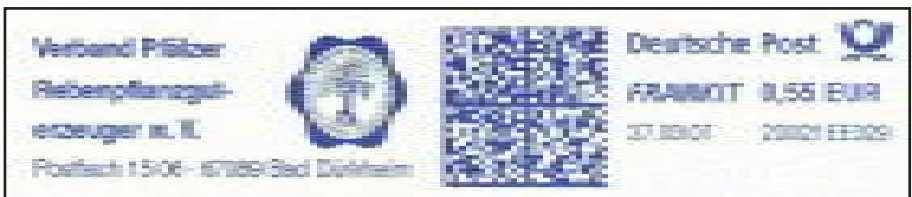


Ohne Amtliche Prüfnummer kann in Deutschland kein Qualitätswein in Verkehr gebracht werden. In Rheinland-Pfalz ist mit dieser Aufgabe die Landwirtschaftskammer mit ihren Weinbauämtern beauftragt.

Für die Herstellung von Qualitätswein wird die deutsche Rebfläche in 13 bestimmte Anbaugebiete für Qualitätswein mit insgesamt 41 Bereichen, 162 Großlagen und 2 675 Einzellagen gegliedert. Daneben gibt es 26 Landweingebiete.

Bis der Wein in der Flasche ist und zum Verbraucher gelangt, sind viele Arbeitsgänge notwendig. Die Entwicklung neuer Methoden im Anbau und in der Kellertechnik während der letzten Jahrzehnte war für den Weinbau in den deutschen Anbaugebieten überlebensnotwendig. Zudem ist es dank intensiver Forschung seitdem gelungen, die Weinqualität ganz entscheidend zu verbessern.

Über das ganze Jahr fallen im Weinberg unterschiedliche Arbeiten für den Winzer an: die Reberziehung, der Rebschnitt, die Bodenpflege, die Laubarbeiten, die Ausdünnung und eine möglichst selektive Traubenlese. Bereits im Januar oder Februar wird mit dem Rebschnitt altes Holz entfernt. Mit diesem Arbeitsschritt werden der Ertrag und damit auch die spätere Weinqualität entsprechend beeinflusst. Anzahl und Länge der Fruchtruten mit ihren Trieben spielen dabei eine wichtige Rolle. Das abgeschnittene Rebholz wird meist unter Maschineneinsatz zerkleinert und in den Boden eingearbeitet und sorgt somit für eine natürliche



Spezielle ausgerichtete Betriebe produzieren in Deutschland pro Jahr rund 25 Millionen Pfropfen, die für die Anlage neuer Weinberge benötigt werden.



Das Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof verfolgt das Ziel, neue Rebsorten mit hoher Resistenz gegenüber Schaderregern der Rebe, witterungsbedingten Stressfaktoren und gleichzeitig hoher Weinqualität zu züchten.

Die deutsche Weinlandschaft ist geprägt von einer Rebsortenvielfalt, die von A wie Albalonga bis Z wie Zweigeltrebe reicht. Nahezu 100 Sorten sind zugelassen, große Marktbedeutung besitzen etwa zwei Dutzend Rebsorten, allen voran der Riesling und der Müller-Thurgau. Auf diese entfallen etwa 35 Prozent der Rebfläche. Bei den Rotweinsorten hat der Spätburgunderanbau mit 11,5 Prozent Anteil die größte Bedeutung. Rang zwei nimmt mit rund 8 Prozent zwischenzeitlich der Dornfelder ein, eine Rebsorte, die in der Gunst der Winzer und der Verbraucher gewachsen ist und in den letzten 25 Jahren stark im Anbau ausgedehnt wurde. Auch haben die Weltweinsorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot Einzug in den deutschen Weinbau gehalten, wenn auch flächenmäßig zusammen mit 842 Hektar in bescheidenem Umfang. Bei den weißen Rebsorten hat der Sauvignon blanc mit zwischenzeitlich 650 Hektar in Deutschland Einzug gehalten. Und noch weitere Entwicklungen haben stattgefunden: die Hinwendung zu den Burgundersorten und die Renaissance der klassischen Rebsorten. Deutschland ist immer noch ein Weißweinland, obwohl der Anteil des Rotweins zwischenzeitlich auf rund 36 Prozent gestiegen ist.



Der Verband Deutscher Prädikatsweingüter e. V. (VDP) stellt heute mit knapp 200 Weingütern die Avantgarde des deutschen Spitzenweines und hat mit seinen strengen Statuten und der Etablierung einer Klassifikation der deutschen Weinbergslagen eine Vorbildfunktion nicht nur in der deutschen Weinbranche übernommen.



In zahlreichen Weinbauorten in Deutschland wird über viele Jahrhunderte hinweg Weinbau betrieben; in Handwerbestempel weist die pfälzische Gemeinde Dirmstein auf ihren über 1200 Jahre alten Weinbau hin.

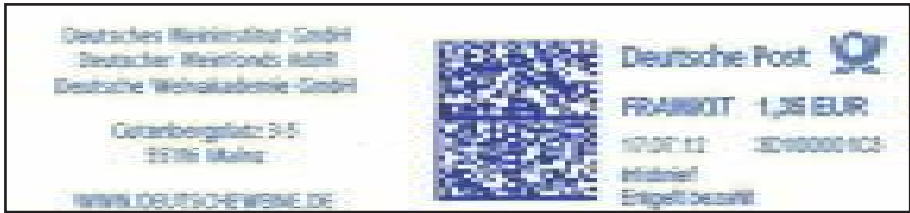
Auch im Juli bis Anfang August gibt es immer noch die Möglichkeit, Ertrag und Güte der Trauben zu beeinflussen. Durch Ausdünnen, das heißt durch Entfernen einiger der schon erbsengroßen Beeren, wird alle Kraft im Rebstock auf die verbleibenden Beeren gelenkt. Immer mehr Winzer wenden diese Methode an, um die Qualität zu steigern. Ab Mitte August reifen die Trauben deutlich heran. Der Zuckertransport aus den Blättern in die Beeren nimmt rasch zu, gleichzeitig verringert sich der Anteil der Säure.

Je nach Witterungsverlauf während des Sommers beginnt Mitte bis Ende September die Weinlese. Mit dem Refraktometer, einem optischen Instrument, oder auch einer Mostwaage, 1830 erfunden von dem Pforzheimer Physiker Oechsle, können die Winzer den Reifezustand der Trauben messen und den günstigsten Zeitpunkt für den Lesebeginn bestimmen. Der Beginn der Weinlese, den die Winzer in eigener Verantwortung festlegen, richtet sich nach den einzelnen Rebsorten und Lagen sowie nach dem Reifezustand der Trauben.

Wein ist – gesetzlich gesehen - das Erzeugnis, das ausschließlich durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, auch eingemaischten Weintrauben oder des Traubenmostes gewonnen wird. Die Rechtsgrundlage bildet das deutsche Weingesetz, dessen erster Vorläufer das Gesetz betreffend den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und weinhähn-



Weinbruderschaften verstehen sich als kulturelle Vereinigungen zur Pflege des Weingenusses. In der der Gemeinschaft der Deutschsprachigen Weinbruderschaften sind derzeit 50 Weinbruderschaften mit mehr als 6.500 Mitgliedern in Deutschland vereinigt.



Das Deutsche Weininstitut (DWI) ist die zentrale Kommunikations- und Marketingorganisation der deutschen Weinwirtschaft.

Humusanreicherung des Bodens. Nach wie vor ist der Rebschnitt eine sehr aufwendige und intensive Handarbeit, die sich über mehrere Wochen hinzieht.

Im Frühjahr wird vor dem Austrieb der Rebstock durch Biegen und Binden in seiner Form stabilisiert, um eine gleichmäßige Versorgung der Triebe mit Nährstoffen zu gewährleisten. Mit mechanischer Bodenlockerung wird das natürliche Bodenleben angeregt, Einsaat von Begrünung oder selbst wachsende Pflanzen unterstützen die natürliche Aktivität des Bodens. Auch Nährstoffe werden in dieser Zeit in organischer oder in mineralischer Form in den Weinberg eingebracht. Bei der Düngung werden heute Kostenfaktoren und Umweltaspekte besonders berücksichtigt. Mit Hilfe moderner Analysemethoden lassen sich leicht Nährstoffmängel feststellen. Durch gezielte, genau auf den Bedarf abgestellte Düngung und Begrünung der Rebzeilen können Belastungen für das Grundwasser vermieden werden.

So wenig wie möglich, so viel wie nötig – lautet in einem modernen Winzerbetrieb heute auch die Devise beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zum Schutz gegen tierische Schädlinge und Pilzkrankheiten der Rebe. Schon bei der Rebveredlung, das ist die Pfropfung einer Rebsorte auf eine geeignete Unterlage, wird auf gesundes Pflanzengut geachtet. Damit vermeidet man von vornherein Krankheiten und Schäden an der Rebe. Nach der Rebenblüte im Juni, die durch Selbstbefruchtung die Fruchtbildung erfolgt und möglichst störungsfrei und von kurzer Dauer sein sollte, um Verrieselung, darunter versteht der Winzer das Verblühen ohne Befruchtung, oder ein Durchrieseln zu vermeiden, beginnt für den Winzer wieder eine intensive Arbeitsphase. Durch Ausbrechen oder Ausgeizen unerwünschter Triebe wird der Wuchs gefördert. Mitunter schneiden die Winzer auch Fruchtsätze weg, um den Ertrag zu mindern und um im Herbst besonders gute Qualitäten zu ernten.

In der Phase zwischen Juni und August wächst eine starke Laubwand im Weinberg heran, die durch Heften der Rebtriebe in Form gehalten wird. Eine gesunde, das heißt grüne Laubwand, ist für die Assimilation in den Blättern sehr wichtig. Trotzdem müssen durch den Laubschnitt Blätter entfernt werden, um die Lichteinwirkung auf die Trauben und die Durchlüftung zu verbessern. Der Laubschnitt im Juli/August, mit dem auch die Wuchshöhe reguliert wird, erfolgt heute in der Regel mechanisch.

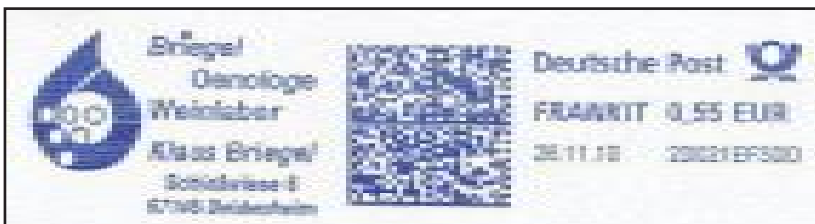




Mit der Parole „Wein ist Volksgetränk!“ versuchte man 1935 den Konsum deutschen Weines anzuregen.

man sich dieser Methode der Anreicherung oder Chaptalisierung, um eine höhere Alkoholausbeute durch Zugabe von Zucker zu erreichen. Wie so vieles im Weinbereich ist dies gesetzlich geregelt. Bei diesem Arbeitsgang müssen bestimmte analytische Grenzwerte berücksichtigt werden. Der Höhe der Anreicherung und den damit verbundenen Alkoholvolumenänderungen sind strenge Grenzen gesetzt. Das deutsche Weingesetz schränkt die EU-rechtlichen Möglichkeiten im Gegensatz zu anderen Anbauländern drastisch ein: die Anreicherung ist bei Qualitätsweinen mit Prädikat ausnahmslos verboten. Der Gärungsverlauf wird heute oft durch Kühlung oder Erwärmung gesteuert. Das hefetrübe, noch gärende Produkt bezeichnet man je nach Region auch als Federweißer, Bitzler, Rauscher oder Sauser, im Herbst ein äußerst beliebtes Getränk.

Nach Beendigung der Gärung wird der Hefetrub, der sich am Faß- oder Tankboden abgesetzt hat, vom Jungwein getrennt. Diesen Vorgang nennt man Abstich. Danach wird der Wein häufig geschwefelt, um Aldehyde, die den Weingeschmack beeinflussen könnten, zu binden und um den Wein vor Oxydation zu schützen. Vor allem bei Rotwein wird oft Wert auf den biologischen Säureabbau gelegt, bei dem unter Mitwirkung von Milchsäurebakterien die Apfelsäure im Wein reduziert wird. Die Restsüße eines Weines läßt sich durch Gärungsunterbrechung oder Zugabe von unvergorenem Traubenmost kurz vor der Abfüllung erreichen. Bei sehr hohen Qualitäten wie Auslesen, Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen und Eiswein kommt es sehr häufig vor, daß der Zucker nicht vollständig vergärt und so auf natürliche Weise Restzucker im Wein erhalten bleibt.



Weinlabore unterstützen die Weinwirtschaft durch ihre hochqualifizierte Weinanalytik und Beratung in der Erzeugung qualitativ hochwertiger Produkte.



Seit rund 35 Jahren gibt es bei Wienbaubetrieben und Winzergenossenschaften in verstärktem Maße Winzersekt.

lichen Getränken aus dem Jahr 1892 war. Es gibt Landwein (= Weine mit geografischer Angabe) und Qualitäts- und Prädikatswein (= Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung). Innerhalb der Prädikate unterscheidet man Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese. Maßgeblich für die Einstufung ist das Mindestmostgewicht, das heißt der natürliche Zuckergehalt der Trauben, für das der Gesetzgeber unterschiedliche Werte vorgegeben hat. „Deutscher Wein“ ohne Herkunftsbezeichnung ersetzt seit der EU-Weinrechtsänderung vom 1. August 2009 den Begriff „Tafelwein“. Bei Weinen dieser Güteklasse dürfen neuerdings auch der Jahrgang sowie ausgewählte Rebsorten auf dem Etikett angegeben werden. Die Qualitätsanforderungen sind jedoch niedriger als die von Qualitäts- und Prädikatsweinen.

Bei der Weißweibereitung werden die Trauben nach der Lese sofort schonend gepreßt oder entrappt, das heißt von Stielen und Stängeln befreit, gemischt und entweder sofort oder nach kurzen Maischestandzeiten gepreßt. Die Maische ist der Fruchtbrei, der durch das Zerquetschen bzw. Mahlen der Trauben entsteht. Bei der Rotweibereitung sind heute im Wesentlichen zwei Verfahren üblich. Bei der Maischegärung läßt man die Maische solange gären, bis ausreichend Farb- und Gerbstoffe gelöst sind und dann den abgepreßten roten Most endgültig vergären. Bei der thermischen Maischebehandlung, wird die Maische kurze Zeit erwärmt bzw. erhitzt, um die Farbstoffe zu lösen. Nach Abkühlung der Maische erfolgt die Kelterung und Vergärung des so gewonnenen roten Mostes. Viele Winzer arbeiten heute auch mit einer Kombination beider Verfahren bei der Rotweingewinnung. Wird die Maische aus roten Trauben sofort abgepreßt, ist das Ergebnis Roséwein oder der Weißherbst.

Nach Vorklären des Mostes auf natürliche Art durch Absetzen lassen, mit Hilfe eines Separators durch Zentrifugation oder eines speziellen Filters empfiehlt es sich, schon vor der Gärung bestimmte kellertechnische Behandlungen durchzuführen. Um die Moste sauber zu vergären, verläßt man sich heute zunehmend auf den Einsatz von speziellen Reinzuchthefen, die die Gärung in Gang bringen. Bei Tafel- und Qualitätsweinen bestimmter Anbaugebiete ist eine Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Anreicherung des Mostes hauptsächlich mit Saccharose zulässig. Auch in Frankreich und in anderen großen Weinbauländern bedient

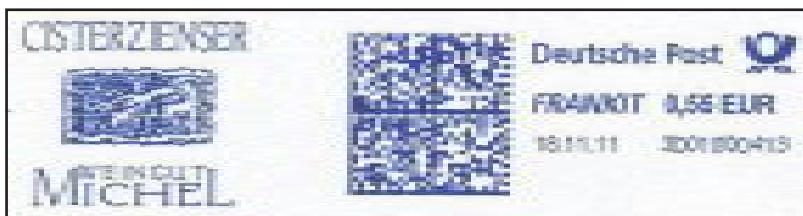
Die Zeit der Lagerung eines Weines im Faß und nach der Abfüllung in der Flasche kann die Weinqualität und den Geschmack entscheidend beeinflussen. Unter dem Gesichtspunkt, daß Verbraucher heute vornehmlich junge und frische Wein bevorzugen, werden Weißweine oft nach kurzer Lagerung abgefüllt und auf den Markt gebracht. Hochwertige Spitzenweine werden hingegen erst nach deutlich längerer Lagerzeit in Flaschen gefüllt. Bei Rotweinen und auch bei weißen Burgundersorten ist die Lagerung in kleinen, ungebrauchten Eichenholzgefäßen mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern, auch Barriquefässer genannt, in den letzten Jahren zunehmend populär geworden.

Die Flaschenfüllung erfolgt heute je nach Betriebsgröße mit halb- oder vollautomatischen Abfüllanlagen unterschiedlicher Größe und Kapazitätsleistung. Da der Wein danach einige Wochen zur Ruhe kommen sollte, lagern die Flaschen in temperierten Lagerräumen, bevor sie in den Versand gehen. Die Ausstattung durch Etikett und Kapsel wird je nach Betriebsstruktur direkt nach der Abfüllung oder später nach Bedarf vorgenommen.

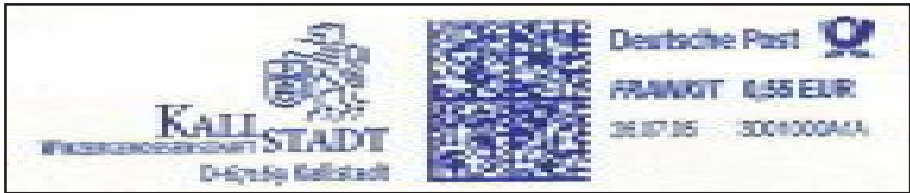
Der Weinfreund kann in den unterschiedlichsten Einkaufsstätten seinen Wein kaufen. Rund 46 Prozent der von den privaten Haushalten gekauften Weine werden schon bei den Discountern erworben, die ihre Vormachtstellung im Weinhandel immer weiter ausbauen. Weitere bedeutende Einkaufsstätten sind der Lebensmitteleinzelhandel, Getränkemärkte, Fachhandelsgeschäfte sowie die Winzergenossenschaften und Weingüter.

So abwechslungsreich die vielfältigen Arbeiten in einem Winzerjahr sind, so vielschichtig kann die thematische Vielfalt sein, die sich in dem Sammelgebiet Wein ergibt. Die Kulturgeschichte des Weines, die Darstellung des Weinbaues in Deutschland, in Europa und der Welt, die Vielfalt der Rebsorten, die Erzeugung und Vermarktung des Weines, Weinmessen, bedeutende Personen aus dem Weinbau oder auch die „Weinheiligen“ sind nur einige Themen, die sich mit den zahlreich vorhandenen Briefmarken, Stempeln und Ganzsachen dokumentieren lassen. Und was gibt es Schöneres als seinem Hobby bei einem guten Glas nachzugehen.

Bei einem Sammelgebiet, das solch eine interessante Vielfalt bietet, ist der Austausch mit Gleichgesinnten äußerst förderlich. Solche Sammler können sich in der Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft-Weinbau – Forsten“ wiederfinden. Diese hat rund 100 Mitglieder haupt-



Viele Weingüter in den deutschen Weinanbaugebieten wie beispielsweise das Cisterzienser-Weingut Michel in Dittelsheim-Heßloch vermarkten ihre Weine und Sekte direkt an den Verbraucher.



Seit über 100 Jahren gibt es in allen deutschen Anbaugeländen Winzergenossenschaften, die die Traubenaus den Weinbergen der Mitglieder verarbeiten und den daraus erzeugten Wein vermarkten.

sächlich in Deutschland, aber auch in vielen anderen Ländern, von denen sich einige dem Thema Wein widmen. Ein vierteljährlich erscheinendes Mitteilungsheft, von Mitgliedern gestaltet, informiert über das Sammelgebiet; ein Rundsendedienst und eine vereinsinterne Auktion fördern den Austausch von Belegen untereinander.



Wer ist's? Das war eine Frage im Freitagrätsel der FAZ im Dezember.

Der ist zum Liebhaber internationaler Markenproduktion abgestempelt worden, behält es aber für sich?

Herr Max Walter hat im Mai 2012 in Löhne zum Thema „100 Jahre Zigarrenindustrie in Löhne“ insgesamt 5 seiner Sammlungen (Vom Tabak zum Rauchgenuß, ... und seine Folgen, Firmenlochungen der Tabakindustrie und Landwirtschaft, Historische Rechnungen, Rauchen und Gesundheit) auf 26 Rahmen ausgestellt. Außerdem beteiligte sich an dieser Ausstellung des „Briefmarkenvereins Löhne“ Carlo Lonien mit 5 Rahmen. Beide Sammlungen fanden eine starke Beachtung.



# Pilze (Teil 6)

## Riesenkeulen, Korallen und Glucken im Walde

Die Herkuleskeule (*Clavariadelphus pistillaris*) hat nichts mit der brutaleren Waffe des Kain gemein; die volkstümliche Namensgebung dieses Riesenkeulenschwamms ist abgeleitet von Herakles, dem Held, der heroische Taten vollbrachte. Seine imposante Größe und sein freundliches Aussehen – er wächst meist gesellig ausschließlich in Laubwäldern auf kalkhaltigen Böden und reckt sich bis zu einem Viertelmeter in die Höhe – hat ihm bei Naturfreunden eine besondere Aufmerksamkeit eingebracht. Kulinarisch sind die Riesenkeulen allerdings uninteressant, die Herkuleskeule schmeckt bitter und ihr naher Verwandter die Abgestutzte Keule (*Clavariadelphus truncatus*) ausgesprochen süß. Lediglich in Amerika serviert man diesen Pilz in Fett gebacken als Kompott. Bei uns in Deutschland stehen beide Arten unter Schutz.



Der Abgestutzten Keule werden nach erfolgversprechenden Versuchen an Mäusen medizinisch interessante Eigenschaften zugesprochen. Dafür verantwortlich scheint die aus ihr isolierte Clavarinsäure zu sein, die Tumorstadium behindert und antibiotisch gegen Bakterien wie eitererregende Kokken und auch Salmonellen eingesetzt werden kann.

Wie Korallen der uns bekannten Riffe der Weltmeere oder in Meeressaquarien wachsen auch Korallenpilze auf dem Waldboden, nicht zu verwechseln mit den Pilzkorallen, die wiederum nur im Wasser vorkommen. In älteren Pilzbüchern sind die Korallenpilze als Ziegenbärte bezeichnet. Da findet man zum Beispiel für die Dreifarbige Koralle (*Ramaria formosa*) die Bezeichnung Schöner Ziegenbart und je nach Gebiet und Mundart noch eine ganze Fülle anderer volkstümlicher Namen wie Bocksbart, Wolfstatze, Himmelvaterhand, Bitterkoralle, Händeschwamm, Fingerling, Karviol und Löwenschwamm. Alle diese Namen stehen in irgendeiner



Beziehung zu seinem Aussehen und seinen Eigenschaften. Sein Habitus ähnelt einem Blumenkohl, bei dem aus einem weißen Strunk lachsrosa gefärbte stark verzweigte Äste mit zitronengelblichen Spitzen entspringen. Er ist bitter im Geschmack und giftig, denn er ruft Verdauungsbeschwerden mit schmerzhaften Durchfällen hervor.

Zu den jung essbaren Korallenpilzen gehören die Rötliche Koralle (*Ramaria botrytis*), die Goldgelbe Koralle (*Ramaria aurea*) und die Gelbliche Koralle (*Ramaria flavescens*). Der Pilzsammler muß aber wissen, daß ältere Korallen bald ihre typischen Farben verlieren und dann nur noch mikroskopisch zu trennen sind. Wer also einem „Bauchweh“ sicher aus dem Wege gehen will, der verzichtet auf den Verzehr von Korallenpilzen, deren Arten fast alle auf der Roten Liste stehen.

In Nadelwäldern an den Füßen lebender Bäume oder auch an Stümpfen, vorwiegend von Kiefern finden wir den Krausen Ziegenbart oder heute geläufiger als Krause Glucke (*Sparassis crispa*) bezeichnet. Die oft beträchtliche Größe, es sind Funde mit einem Pilzdurchmesser von 60 cm und einem Gewicht von bis zu 14 kg beschrieben, haben ihm den volkstümlichen Namen „Pilzkönig“ eingebracht. Dazu hat sicherlich auch sein weitverbreiteter Ruf als vorzüglicher Speisepilz beigetragen. Aus einem 2-5 cm dicken fleischigen Strunk aus der Erde entspringen zahlreiche blättchenartige plattgedrückte Äste, die vielfach gewunden und unregelmäßig verschlungen sind. Ihre Enden sind wellig-kraus oder gelappt, oft umgeschlagen. Der komplette Fruchtkörper, weißlich, später gelblich und im Alter bräunlich sieht einem großen Badeschwamm ähnlich. Als Wurzelparasit und Saprophyt entspringt der den Fruchtkörper tragende Strunk der Glucke einem Baumwurzelstrang, so daß es sich lohnt, den Fundplatz kenntlich zu machen und auf weiteres Sammlerglück an gleicher Stelle in den Folgejahren zu hoffen.

Zwei Nachteile hat dieser ergiebige köstliche Edelpilz allerdings auch: sein Fleisch ist sehr leicht zerbrechlich und er ist nur mühsam zu reinigen. Der überall anhaftende Sand läßt sich am besten unter fließendem Wasser entfernen, wenn man den Pilz vorher in dicke Scheiben schneidet und diese kurz in heißes Wasser taucht.

Neben der Krausen Glucke kommt in unseren Breiten auch noch die Breitblättrige Glucke (*Sparassis brevipes*) an Eichen, Rotbuchen und Weißtannen, seltener an Fichten vor. Sie hat weniger gekräuselte, mehr grob-blattartig-wellige bis fächerförmige Äste. Außerdem ist sie nicht so schmackhaft wie ihre Schwester die Krause.

Literaturquellen:

Mirakelbuch der Pilze, Becker, Alfred; DuMont Buchverlag Köln, 1983

Die Pilze unserer Heimat, Gramberg, Eugen; Verlag von Quelle und Meyer in Leipzig, 1913



ze	Belgien	1.5.1992	GS 005	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenat-
			5 + 95-GT	U-1260-2-BUL-Z-1992		
			GS 002 BP	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenat-
Burkina Faso	24.1.1996	450 F	1383 BUF 020	Ramaria	formosa	Dreifarbige o. Schöne Koralle
Burkina Faso	24.1.1996	450 F	1383 BUF 024 BI	Ramaria	Ramaria	formosa Dreifarbig o. Schöne
Koralle						
El Salvador	20.12.2001	1,50 C	2261 ELS 005	Clavaria	fragilis	Wurmförmige Keule
El Salvador	20.12.2001	1,50 C	2260 ELS 004	Ramaria	sp.	Koralle
Frankreich	13.1.1979	2,25 (F)	2139 FRK 004	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenat-
ze	Frankreich	13.1.1979	2,25 (F)	2139 FRK		
			004 MBI	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenat-
ze	Frankreich	13.1.1979	2,25 (F)	2139 FRK		
			004 LF	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenat-
ze	Frankreich	15.1.1979	2,25 (F)	2139 FRK 1979		
			AER 004	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenat-
ze	GB - Schottland (Staffa)	1982		25 p	SST 002	Ramaria ignicolor Feuerfarbene
Koralle						
Guinea	26.12.2001	2250 FG	3457A+B			
			GUI 111	Clavariadelphus truncatus		Abgestutzte Keule
Honduras	7.4.1995	2 L	1274 HON 018	Clavariadelphus pistillaris		Herkules-Riesenkeule
Jugoslawien	18.6.1999	6 (ND)	2917JUG 008	Ramaria	pallida	Blaße Koralle o. Bauchwehkoralle
Jugoslawien	18.6.1999	6 (ND)	2917 JUG 1999			
			MK 004	Ramaria	pallida	Blaße Koralle o. Bauchwehkoralle
Komoren	25.1.1999	1500 F	1488, BI 394			
			KOM 072 BI	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Komoren	2008	750 F	nicht katalog.			

Land/Postverwaltung	TMJ	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Land/Postverwaltung	TMJ	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Andorra (franz. Post)	13.9.2003	0,45 EUR	606 ANF 2003	Ramaria	eumorpha	Nichtverfärbende Fichten-Koralle
Andorra (franz. Post)	13.9.2003	0,45 EUR	FDC 001 606 ANF001	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Andorra (franz. Post)	13.9.2003	0,45 EUR	606 ANF 2003	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Andorra (span. Post)	30.4.1996	60 (PTA)	247 ANS011	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Andorra (span. Post)	30.4.1996	1440 (PTA)	247 ANS 011 KB	Ramaria	Ramaria	aurea Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Antigua (Barbuda Mail)	25.1.1993	6 \$	1452, BI 201	Clavariadelphustruncatus		Abgestutzte Keule
Antigua und Barbuda	18.5.1992	6 \$	ABM 024 BI 1645, BI 234	Clavariadelphustruncatus		Abgestutzte Keule
Äquatorialguinea	1997	400 FCFA	AUB 024 BI 1836 AEQ.007	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Benin	2003	750 F	nicht katalog.	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Bhutan	29.12.1999	100 NU	BEN V 025 2089, BI 414	Ramaria	grandis	noch unbenannt
Bulgarien	15.3.1990	5 CT	BHU 052 BI U 1150-2	Ramaria	botrytis	BUL-Z 1990
ze	Bulgarien	21.4.1990	5 CT	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenst-
ze	Bulgarien	8.2.1991	25 + 5 CT	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenst-

Land/Postverwaltung	TMJ	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Korea - Nord	25.2.2002	40 Ch	AER 002 4527 KON 2002	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Korea - Süd	21.7.1997	150 (W)	MK 002 1935	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Korea - Süd	21.7.1997	300 (W)	KOS 031 BI 643	Ramaria	flava	Schwefelgelbe Koralle
Korea - Süd	21.7.1997	150 (W)	KOS 035 BI 1935 KOS 1997	Ramaria	flava	Schwefelgelbe Koralle
Korea - Süd	21.7.1997	1500 (W)	FDC 003 1935 KOS 1997	Ramaria	flava	NM-Z Schwefelgelbe Koralle
Liberia	1.3.2007	xxx xxx	MH 003 5242 - 5245 KB	Ramaria	flava	Schwefelgelbe Koralle
Luxemburg	16.3.2004	0,10 EUR	LIB 067-070 KB	Clavaria	fumosa	Rauchgraue Keule
Luxemburg	16.3.2004	0,10 EUR	1629 LUX 006 1629 LUX 2004	Ramaria	flava	Schwefelgelbe Koralle
Madagaskar	1999		MK 002 3500 FMG MAD	Ramaria	flava	Schwefelgelbe Koralle
Madagaskar	1999		V-N, Z 013 BI 3500 FMG MAD V-N,	Sparassis	sp.	Glucke
Madagaskar	1999		Z 014 BI 3500 FMG MAD V-N,	Sparassis	sp.	Glucke
Malaysia	18.1.1995	1 RM	Z 015 BI	Sparassis	sp.	Glucke
Malediven	14.5.1992	10 Rf	552 MLY 004 1734 MLD 017	Ramaria Clavaria	sp. zollingeri	Koralle Amethystfarbige Keule

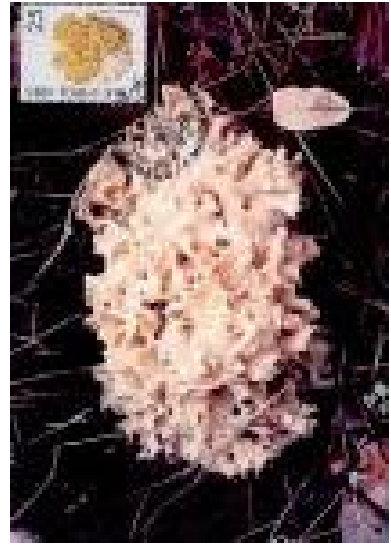
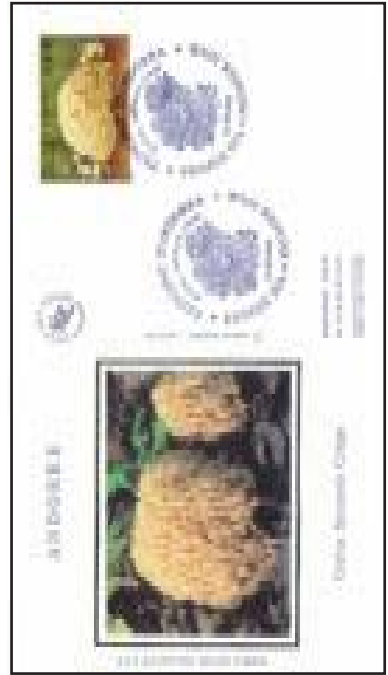
Land/Postverwaltung	TMJ	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Komoren	2008	750 F	KOM V 010 nicht katalog.	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
ze	Komoren	2008	KOM V 016 750 F	Ramaria nicht katalog.	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenat-
Komoren	1998	400 fc.	KOM V 013 1396	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Kongo (Brazzaville)	2005	750 F	KOM 028 5	Clavariadelphustruncatus		Abgestutzte Keule
Kongo - Zaire	22.1.1979	100 k	KOB V 001 604	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Kongo - Zaire	29.10.1993	10 Mill. Z	KOZ 008 1074	Ramaria	moelleriana	Moeller´s-Koralle
Korea - Nord	26.2.1991	40 Ch	KOZ 019 3189	Ramaria	moelleriana	Moeller´s-Koralle
ze	Korea - Nord	26.2.1991	KON 024 40 Ch	Ramaria 3189	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenat-
ze	Korea - Nord	25.2.2002	KON 024 PD 40 Ch	Ramaria 4527	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenat-
Korea - Nord	25.2.2002	40 Ch	KON 043 4527	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Korea - Nord	25.2.2002	40 Ch	KON 043 PD 4527	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Korea - Nord	25.2.2002	40 Ch	KON 043 4527KON 2002	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke

Land/Postverwaltung	TMJ	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Rumänien	1994	30 L	RUM 1994	Ramaria	formosa	Dreifarbige o. Schöne Koralle
San Marino	18.9.1992		Cod. 049 GSP 1517	Ramaria	formosa	Dreifarbige o. Schöne Koralle
Sao Tomé und Príncipe	25.5.1993	2000 Db	SMA 008 1398 - Bl 297	Ramaria	formosa	Dreifarbige o. Schöne Koralle
Schweden	7.10.1978	1,15 (Kf)	STP 046 Bl 1043	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
ze	Slowakische Republik		SWD 006 17.9.1997	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenat-
Slowakische Republik	17.9.1997	xxx xxx	>SLK 004 Bl< 289-291 - Bl 9	xxx xxx	289-291 - Bl 9	Krause Glucke
Slowakische Republik	17.9.1997	xxx xxx	>SLK 004 Bl< 289-291 - Bl 9	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Somaliland - Republik	1999	1500 SI	>SLK 004 Bl< nicht katalog.	Clavariadelphus truncatus		Abgestutzte Keule
Togo	09.6.1986	70 F	SOL V 006 1966	Clavariadelphus pistillaris		Herkules-Riesenkeule
Tschad	20.7.1998	475 F	TOG 001 1728	Ramaria	moelleriana	Moeller's-Koralle
Ungarn	18.6.1993	10 Ft	TSC 032	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenatze
Ungarn	18.6.1993	10 Ft	4247 UNG 014	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenatze
Weißrußland	18.8.2010	1000 ( R)	UNG 014 SP	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenatze
Weißrußland	18.8.2010	10000 ( R) 832	832 WRL 017	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke

Land/Postverwaltung	TMJ	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Neuseeland	6.3.2002	2 \$	1978 A NSL 006	Ramaria	aureorhiza	noch unbenannt
Neuseeland	6.3.2002	2 \$	1978 A NSL			
			006 ZD LF	Ramaria	aureorhiza	noch unbenannt
Neuseeland	6.3.2002	2 \$	1978 A			
			NSL 006 PHD	Ramaria	aureorhiza	noch unbenannt
Niger	15.1.1991	xxx xxx	>NGR 010 Bl<	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Österreich	2006		55 ( )			
			OES 014 PM	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Österreich	2006		55 ( )			
			OES 021 PM	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Österreich	2007		55 ( )			
			OES 028 PM	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Papua-Neuguinea	21.6.1995	1 K	753 PAN 004	Ramaria	zippellii	noch unbenannt
Polen	30.6.1980	8 Zi	2697 POL 013	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Rumänien	12.7.1958	10 B	1722 RUM 002	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Rumänien	12.7.1958	10 B	1722 RUM 002a	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Rumänien	20.8.1992	1,10 L	RUM 1992			
			SBU 007	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Rumänien	5.6.1993	25 L	RUM 1993			
			SBU 027	Ramaria	aurea	Goldgelbe Koralle o. Ziegenbart
Rumänien	1996	70 L	RUM 1996			
			Cod. 097 GSP	Ramaria	botrytis	Rötliche o. Hahnenkamm-Koralle, Bärenst.
ze	Rumänien	1993	25 L	U 1574 RUM 1993		
			Cod. 088 GS	Ramaria	formosa	Dreifarbige o. Schöne Koralle
Rumänien	1993	25 L	U 1574a RUM 1993			
			Cod. 088a GS	Ramaria	formosa	Dreifarbige o. Schöne Koralle



Land/Postverwaltung	TMJ	Kat.Wert	Mi-Nr.	Gattung	Art	Deutscher Pilzname (trivial)
Weißrußland	18.8.2010	1000 (R)	832 WRL 2010	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
			MK 005	Sparassis	brevipes	Breitblättrige Glucke
Weißrußland	18.8.2010	500 (R)	829 WRL 014	Clavariadelphus pistillaris		Herkules-Riesenkeule
Weißrußland	18.8.2010	5000 (R)	829			
			WRL 014 KB	Clavariadelphus pistillaris		Herkules-Riesenkeule
Weißrußland	18.8.2010	500 (R)	829 WRL 2010			
			MK 002	Clavariadelphus pistillaris		Herkules-Riesenkeule
Zypern	4.3.1999	25 (c)	925 ZYP 003	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Zypern	4.3.1999	25 (c)	925 ZYP 003 SP	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Zypern	4.3.1999	25 (c)	925 ZYP 1999			
			MK 003	Sparassis	crispa	Krause Glucke
Zypern	4.3.1999	25 (c)	925 ZYP 1999			



wird fortgesetzt



# Neuheiten

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Äthiopien	20.12.2011	1899-1906	Kaffeezubereitung, Heilpflanzen
Aitutaki	8.4.2011	818, Bl. 89	Pfingstrosen
Alandinseln	4.6.2012	359-360	Libellen, Blaugrüne Mosaikjunfer, Blutrote Heidelibelle
Algerien	16.11.2011	1673	El Hamra, Einheimische Schafrassen
Algerien	16.11.2011	1674-1678	Zierpflanzen, -blumen, Ouled Djellal
Algerien	28.3.2012	1684-1685	Landschnecken
Angola	31.8.2011	1853-1856	Paeonia broteri u.a.
Angola	31.8.2011	Block 134	Paeonia officinalis salmonea
Aruba	1.11.2011	621-630	Schmetterlinge
Australien	20.3.2012	3712-3716	Landwirtschaft: Milchkühe, Ananas, Weinberg, Sonnenblumen, Apfel
Belgien	14.1.2012	4240	= Block 165 Belg. Trappistenbiere, Achel der Abtei Achelse
Kluis			
Belgien		4241-4245	Käsesorten, Chimay der Abtei Notre-Dame de Scoumont, Chimay
Belgien	11.2.2012	Block 166	Europa-Tourismus, u.a. Bier, Pommes Frites, Eis
Belgien	14.4.2012	4276-4285 MKH	Haustiere u.a. Meerschweinchen, Pony, Hamster
Belgien	23.6.2012	4300-4301	Schmetterlinge, Großer Kohlweißl. Echt. Schwalbens.
Bolivien	12.12.2011	1853	Int. Jahr d Wälder, Paranaußbaum, Bertholletia excelsa
Bolivien		1854	Honduras Mahagoni, Swietenia macrophylla
Bolivien	16.12.2011	1855-1858	Einheim. Küche
Bolivien	19.12.2011	1859-1860	Kokakultur, Nutzung d. Kokablätter, Anbaufläche
Bosnien-H.	7.6.2012	591-600	Blumen
Brasilien	3.10.2011	3931-3934	Schätze d Natur, Sämling, Setzling, Jungbaum, Krone
Brasilien		Block 155	Schätze d Natur, Sämling, Setzling, Jungbaum, Krone

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Brasilien	25.11.2011	3363	Azurblaurabe, <i>Cyanocorax caeruleus</i>
Brasilien		3364	Brasilianische Araukarie, <i>Araucaria angustifolia</i>
Deutschland	12.7.2012	2944	Fürst-Pückler Park, Bad Muskau
Deutschland	2.7.2012	2799	Honigbiene, <i>Apis mellifera</i>
Deutschland	13.9.2012	2953	Ferien in Deutschland, Herbstferien
Bulgarien	16.3.2012	5025-5026	Blumen
Bulgarien	14.6.2012	5043	Stachelige Pflanzen: Sonnenwend-Flockenblume
Bulgarien		5044-5046	Distel (u.a.) Mariendistel, <i>Silybum marianum</i>
Burkina Faso	12.10.2011	1946-1948	Hausgeflügel: Ente, Pute, Huhn
Burundi	13.7.2009	1930-1938	Schmetterlinge
Burundi	1.12.2011	1998-2001	Bienen
Burundi		Block 154	Bienen
Burundi	1.12.2011	2061-2065	Einheimische Frösche
Burundi		Block 162	Einheimische Frösche
Burundi	1.12.2011	2118-2121	Schmetterlinge
Burundi		Block 162	Schmetterlinge
China - VR	20.3.2012	4334-4335	Blutseidenschwanz, <i>Bombycilla japonica</i> + Taube
China-Taiwan	12.1.2012	3657-3660	Früchte: <i>Actinidia callosa</i>
China-Taiwan	10.2.2012	3661-3662	Valentinstag: Rosen - riechen nach Parfum
China-Taiwan		Block 166	Valentinstag: Rosen Block
China-Taiwan	09.3.2012	3664-3667	Bockkäfer
Cook-Inseln	08.4.2011	Block 227-228	Pfingstrosen
Cook-Inseln	25.10.2011	1716-1717	Frangipani, <i>Plumeria rubra</i> , Gewöhnliche Eierfliege
Cook-Inseln	12.10.2010	85-87	Dienstmarken, <i>Tagetes Patular cultivar</i>
Costa Rica	24.8.2011	Block 44	Naturschutzgebiet Bosque Eterno de los Ninos,
Curaçao	11.9.2011	47-56	Kuchen, u.a. Mandel-,Apfel-, Blaubeer-,Zitronen
Curaçao	11.11.2011	61-67	Diverse Gerichte: Gewürzkuchen, Serie Weihnachten
Curaçao	11.12.2012	Block 4	Gemüse, u.a. Kürbisse, Pepperoni, Zwiebeln, Mais
Dänemark	16.1.2012	603-604	Rauschbeere, <i>Vaccinum uliginosum</i>
Dänemark	16.1.2012	604	Grönländischer Porst, <i>Ledum groenlandicum</i>
Dänemark	1.6.2012	1705-1708	Gastronomie, Smorrebrod
Dänemark	1.6.2012	1709-1712	wie 1705-1708 aus MKH, Belegte Brote nach dän.Art
Deutschland	2.5.2012	2932	Umweltschutz, Abfall ist Rohstoff, Konservendose
Ecuador	19.5.2011	3285-3288	Chinarindenbaum, und andere Bäume
Ecuador	1.9.2011	3311-3314	Blüten, Passionsblume, <i>Passiflora</i> , Affenkakao
Ecuador	11.10.2011	3343+44	aus 3342-3349 Exportland, Schokolade + Holz
Ecuador	1.9.2011	3367-3370	Blüten, <i>Barnadesia spinosa</i> , <i>Bixa orellana</i> , <i>Espeletia</i>

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Ecuador	17.5.2012	3373	50 Jahre Banco de Machala, Büschel unreifer
England	25.4.2012	32-33	Freimarken, Landeswahrzeichen:Eiche
Fidschi	12.7.2011	1314-1317	Roter Jasminbaum, Plumeria rubra, Blüten
Fidschi	15.8.2011	1322-1323	Blühende Zweige des Granatapfels, Punica granatum
Finnland	5.3.2012	2166 aus Block 72	Dreilappiges Leberblümchen-Hepatica
Finnland		2167	Frühlingsplatterbse, Orobus vernus
Finnland		2168-2171	u.a. Kleiner Gelbsterne, Gagea minima
Finnland	5.3.2012	2173 aus 72-75	Sektgläser mit Früchten auch Großmarkenserie,
Finnland	7.5.2012	2183	Nationalpark Bottnischer Meerbusen
Finnland	7.5.2012	2187-2188	Einjährige Sonnenblume, Helianthus annuus
Frankreich	30.3.2012	5307-5318	aus MKH,: diverse Nutzpflanzen
Frankreich	13.4.2012	5319	Tourismus, Stadtansicht von Epernay, Weinberge
Frankreich	16.9.2012	Block 194	Parkbauten, Teich, Staatlicher Park von Saint-Cloud
Frankreich	30.3.2012	5402-5413	Erbsen aus MKH Grünes Gemüse für die 'Grüne Post'
Frankreich	18.5.2012		Automatenmarke 94 Mädchen mit Blumenkorb, Almhütte, Kuh
Franz.-Polynes.	8.3.2012	1182	Einheimische Blumen: Prächtiger Ingwer,
Franz.-Polynes	1183		Ananas-Ingwer, Tapeinochilus ananassae
Franz.-Polynes	184		Rotblühende Alpinie, Alpinia purpurata
Franz.-Polynes	1185-1187		Zitwer, Curcuma zedoaria, Kurkuma,
Franz.-Polynes	1186-1187		Kurkuma, Curcuma longa, Alpinia sp.
Georgien	11.4.2012	604-607	Blumen: Margerite, Nelke, Rose, Flieder
Großbritannien	24.2.2012	Automaten. 27	Walisches Bergschaf
Großbritannien		28-32	diverse Schafsarten
Großbritannien	24.7.2012	Automaten. 33	Berkshire-Schwein
Großbritannien		34-36	diverse Schweinearten
Iran	2011	32043207	Blühende Mandelbäume und andere Bäume
Irland	1.7.2012	2029 aus 28-29	Freimarken, Grasfrosch, Rana temporaria
Island	22.3.2012	1357-1358	Park von Akureyri und Hallar-Garten, Reykjavik
Isle of Man	8.8.2012	1792-1797	Bienen und Hummeln
Italien	24.3.2012	3507-3521	Made in Italy, Ita. DOCG-Weine, Aglianico del Vulture S.
Italien	17.4.2012	3526	Flasche Balsamessig, Holzfässer, Etikett, Made in Italy
Japan	22.11.2011	5854-5855	Erntedankfest, Hühner, Tomaten, Getreide, Obstbäume,
Japan	1.3.2012	5891-5900	Blumen, Veilchen, Rose, Hartriegel, Mohn, Traubenhyä
Japan	27.3.2012	5921-5927	100. Jahrestag der Schenkung v Zierkirschenbäumen
Japan	24.4.2011	5946	150. Geburtstag von Tomitaro Makino, Jap. Schneeball
Japan		5947-5950	Kröterlilie, Tricyrtis hirta, Phedimus aizoon, Hoteiran

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Jersey	8.5.2012	1634-1639	Schmetterlinge
Jersey	8.5.2012	Block 100	Schmetterlinge
Jersey	3.7.2012	1648	75 Jahre Trees for Life, Purpurmagnolie, Magnolia camp.
Jersey		1649	Sumpfpypresse, Taxodium distichum
Jersey		1650	Nelkenkirsche, Prunus 'pink perfection'
Jersey		1651	Ginko, Ginkgo biloba
Jersey		1652	Japanische Blütenkrische, Prunus jamasakura
Jersey		1653	Ahornblättrige Platane, Patanux x hispanica
Jersey	2.8.2012	1658 aus 54-1661	Größmarken: Sektgläser
Jersey		1659 aus 54-1661	Freeseie
Jersey	14.8.2012	16621667	Seltene Vögel: Kleinspecht, Dendrocopos minor
Jersey		Block 101	Seltene Vögel
Kanada	1.3.2012	Block 155	Taglilien, Hemeocallis sp.
Kanada	1.3.2012	2807-2808	Taglilien, Hemeocallis sp. Selbstklebend, MKH
Kanada	1.3.2012	2809-2810	Taglilien, Hemeocallis sp, Rollen, selbstklebend
Kasachstan	14.12.2011	729-736	Vögel, Amsel, Kohlmeise, Saatkrähe, Elster u.a.
Kasachstan	20.6.2012	745-746	Langohrigel (Hemiechinus auritus), Südl. Weißbrüstigel
Kenia	25.3.2010	845-848	Ostafrikanische Gesellschaft für Naturgeschichte
Kenia	2010	850-874	Zentrum f Physiologie und Oekologie d. Insekten, Käfer
Kirgisien	14.1.2012	690A-701A	Chinesische Tierkreiszeichen, u.a. Schwein, Ratte, Rind
Kirgisien	24.3.2012	706	Sonnenblumen, Helianthus sp.
Kolumbien	31.8.2011	Block 80	Internationales Jahr d. Waldes, Goldtrompetenbaum
Kongo, Kinshasa		9.1.2012	2064-2067 Käfer und Blüten
Kongo, Kinshasa			Block 406-409 idm
Kongo, Kinshasa		9.1.2012	2070-2071 Orchideen
Kongo, Kinshasa			Block 412-413 idem
Korea-Nord	5.6.2011	5737	Taedonggang-Fruchtplantage, Äpfel, Prod a. Äpfeln
Korea-Nord	30.7.2011	Block 814	Internat. Jahr des Waldes, Birken, Pilze, Tannen u.a.
Korea-Nord	30.7.2011	5777-5778	Int. Ausstellung China 2011, Blühende Kamelien
Korea-Nord	25.1.2012	5851-5854	Schmetterlinge
Korea-Nord	27.1.2012	5856 aus 5855-5860	Nahrungsmittel
Korea-Nord	22.3.2012	5877	Tulpen
Korea-Nord	30.4.2012	5907-5909	Rosen
Korea-Süd	9.3.2012	2867	Ginseng, Panax ginseng
Korea-Süd		2868	Kaffee, Coffea arabica
Kosovo	21.11.2011	207-208	Einheimische Hühnerrassen, Kosova-Longcrower-Hahn
Kosovo	9.3.2012	216-218	Schmetterlinge
Kosovo	9.3.2012	Block 20	Schmetterlinge

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Kroatien	15.3.2012	1025	Schneeglöckchen, <i>Galanthus nivalis</i>
Kroatien		1026	Stängellose Schlüsselblume, <i>Primula vulgaris</i>
Kroatien		1027	Frühlingskrokus, <i>Crocus vernus</i>
Kuba	15.2.2011	5483-5484	Jahr des Kaninchens
Kuba	6.6.2011	5491	Flora u. Fauna, Wasseranolis, Seerose
Kuba		5492	Westliche Honigbiene, <i>Apis mellifera</i> , <i>Bidens alba</i>
Kuba		5493-5496	<i>Lycorea ceres dementer</i> , Schmetterling, <i>Euphorbia hel.</i> Kuba-Laubfrosch, Silberreiher, Schnecke
Kuba		Block 284	Rautenkrokodil, <i>Crocodylus rhomb.</i> <i>Coccoloba uvifera</i>
Lettland	14.4.2012	831-833	Zoologischer Garten, u.a. Laubfrosch, Pzewalski Pferd
Lettland	16.6.2012	836-837	Vögel: Rauchschnalbe und Stieglitz
Liechtenstein	14.6.2012	1628	Pfälzer Hütte
Liechtenstein	14.6.2012	1633-1635	Dahlie, Pfingstrose, Zinnie, Gartenblumen, selbskl.
Litauen	17.3.2012	1100-1101	Gerandete Wasserspinne, Rote Röhrenspinne
Madagaskar	16.2.2011	2658-2561	<i>Physena sessiliflora</i> , <i>Pentachlaena latifolia</i> , <i>Rhopalocarpus similis</i> , <i>Asteropeia amblyocarpa</i>
Malta	3.4.2012	1704	aus 03-1710
			Grußmarken, Flasche mit Sektkühler, Sektgläser
Marshall-Inseln	28.5.2011	2766-2777	Leben im Garten, Stiefmütterchen, Marienkäfer,
Marshall-Inseln	7.7.2011	2790 aus 89-2794	Freimarken, Landesmotive, Tiaréblüten
Marshall-Inseln		2792 aus 89-2794	Kokospalmen und -nuß
Marshall-Inseln		2793 aus 89-2794	Karolinen-Fruchttaube, <i>Ducula oceanica</i>
Marshall-Inseln	10.1.2012	2876-2884	Rhododendren
Marshall-Inseln	27.2.2012	2903 aus 03-2907	Freimarken, Orchideenblüten
Marshall-Inseln		2906 aus 03-2907	Hibiskusblüten
Marshall-Inseln	8.4.2012	2920-2923	Kokosfasergewinnung und -verarbeitung
Marshall-Inseln	23.4.2012	2926 aus 24-2943	Robert Boyle, irischer Naturforscher
Marshall-Inseln		2939 aus 24-2943	Gregor Mendel, österr. Augustinerprior
Marshall-Inseln		2940 aus 24-2943	John Dalton, englischer Naturforscher
Marshall-Inseln		2941 aus 24-2943	Carl von Linné, schwedischer Naturforsch.
Mauritius	19.12.2011	1108-1111	Teezweig, Teeplückerinnen, Teebeutel, Aufgießen
Mauritius	25.6.2012	1116-1119	100 Jahre Mauritischer Verein für Pferderennsport
Mauritius		Block 32	Idem
Moldawien	21.6.2012	799-802	Taubenrassen, <i>Jucator de Chisinau</i> , <i>Balji</i> , <i>Basarabean</i>
Moldawien	10.8.2012	805-808	Zuchtrosen, Mildred Scheel, <i>Friesia</i> , <i>Priscilla</i> , <i>Caribia</i>
Namibia	23.3.2011	Block 75	Frösche, Nasenriedfr., Rennrosch, Tandy-Sandfr.,
Riedfr.	Namibia	21.6.2011	1384-1386 <i>Aloe gariepenis</i> , <i>variegata</i> , <i>striata</i>
karasbergensis	Namibia	30.9.2011	1390-1394 Grasarten: u.a. <i>Natalgras</i> , <i>Feder-</i>



Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Fingergras			
Namibia	28.10.2011	1395	Grußmarken, Freilebende Pferde in der Nambiwüste
Neukaledonien	3.8.2012	1594 aus 91-94	Tourismus, Kuhirten
Neukaledonien	3.8.2012	1595	Endemische Pflanzen, Amborella trichopoda
Neuseeland	1.2.2012	2881	Filzbehaarter Eisenholzbaum, Metrosideros excelsa
Neuseeland		2882-2885	einheimische Pflanzen, u.a. Keulenlilie, Kowhaibaum
Neuseeland	8.6.2012	Block 290	Indonesia 2012, Bäume
Niederlande	21.6.2012	2970 aus 69-78	Madurodam: Windmühle beim Freilichtmuseum
Niederlande	2971 aus 69-78	Madurodam:	Käsemarkt, Alkmaar
Niederlande	2973 aus 69-78	Madurodam:	Blumenfelder, Provinz Südholland Niederlande
	16.7.2012	3000-3009	Seasons Fotografien, Ahorn und diverse Blumen
Niuafu'ou	20.4.2012	445-456	Schmetterlinge
Norfolk Inseln	14.10.2011	1134-1137	Blüten, Protea, Plumerai, Keulenlilie, Orchidee
Norwegen	21.2.2012	1774	Meine Marke- Pfingstrose, Paeonia sp.
Penrhyn	8.4.2011	636	Pfingstrosen
Penrhyn		Block 97	Pfingstrosen
Peru	19.7.2011	2528	Maxillaria pyhalae, Orchidee
Peru	25.8.2011	2583-2586	
		aus Block 72	diverse Gerichte
Peru	11.10.2011	2597-2598	Hist. Wildbaumwolle, Kapseln Gossypium arbadense
Peru	10.11.2011	2607	Preisgekrönter Bio-Kaffee, Anstoßen mit Kaffeetassen
Philippinen	15.12.2011	4599-4602	Endemische Frösche
Philippinen		Block 300	Endemische Frösche
Polen	9.3.2012	4550-4552	Ostern, Lamm, Osterei, Osterhase + Blumen
Rarotonga	11.4.2012	43-46	Schnecken
Rumänien	3.5.2012	6621-6623	Weintraube, Apfel, Tomaten, Knoblauch, Äpfel, Paprika
Rumänien		Block 531	Gesunde Ernährung
Salomoninseln	30.6.2010	1418-1421	Gemüse: Violette Bohnen, Tomaten, Aubergine,
Kürbis	Salomoninseln	4.8.2010	1422-1431 Orchideen, Bangkok 2010
Salomoninseln	5.6.2012	1446-1450	Orchideen
Salomoninseln	5.6.2012	1451-1455	Schmetterlinge
Salomoninseln	5.6.2012	1511-1515	Fledermäuse
Schottland	25.4.2012	113-114	Freimarken, Landeswahrzeichen: Distel
Schweden	21.3.2012	2881-2884	Hühnerrassen, u.a. Hedemora-Huhn, Blomme-Huhn
Schweden	10.5.2012	2889	Steinbrech, Veilchen, Schlüsselblume u Katzenpfötchen
Schweden	10.5.2012	2890-2893	Blumen: u.a. Echte Schlüsselblume, Primula veris
Schweden		2893	Gemeines Katzenpfötchen, Antennaria dioica

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Schweiz	6.9.2012	Block 50	Braunes Langohr, <i>Plecolus auritus</i>
Schweiz	6.9.2012	2265	Holzschnitte, Pestwurz
Schweiz		2266	Gräser
Schweiz		2267	Triptychon Schwarzwasser
Serbien	1.6.2012	466	Europäischer Naturschutz: Schwarzkiefer, <i>Pinus nigra</i>
Serbien		467	Griechischer Ahorn, <i>Acer heldreichii</i>
Serbische Rep.	26.4.2012	563a-564a	Europa, Nationalpark Tara - Berg
Serbische Rep.	29.5.2012	568-569	Sandsteinpyramiden + Janjske otoke
Serbische Rep.	13.6.2012	572-575	Bäume: Flora, Eiche, <i>quercus sp.</i> , Esche, Linde,
Slowenien	30.3.2012	955-957	Fleischmanns Pastinak, <i>Pastinaca sativa</i> var. <i>Fleischm.</i>
Slowenien		Block 61	Hladniks Scopolie, <i>Scopolia carniolica</i> f. <i>hladrikiana</i>
Slowenien	25.5.2012	Block 64	Slowenische Naturparks, Moore, Sumpfwiesen Wälder
Südafrika	20.4.2012	2117 aus 14-21	Nationalsymbole, Breitblättrige Steineiber,
Südafrika	18.5.2012	2122-2131	Bäume und Pflanzen Zier- und Heilpflanzen,
Syrien	22.6.2011	2366-2370	Oleander, <i>Nerium oleander</i> , Int. Blumenausstellung Maiglöckchen, <i>Convallaria majalis</i> , Seerose, Dahlie
Togo	15.11.2010	3634-3637	Pferdesport
Togo		Block 537	Pferdesport
Togo	15.2.2011	3804-3807	Naturkatastrophen u. selt Pflanzen, Iris, <i>Tacca</i> , <i>Rafflesia</i>
Togo		Block 571	Titanenwurz, <i>Dionaea</i> , Waldbrand u.a.
Togo	15.2.2011	3819-3822	Schädig. d Insekten d sauren Regen, abgestorb Wälder
Togo		Block 574	Weinstockkäfer, Schröter, Räderwanze, Pantherkäfer
Togo	15.2.2011	3824-3827	Auswirkungen der Pestizide auf die Umwelt
Togo		Block 575	bei den Tieren
Togo	15.3.2011	3899-3902	Schmetterlinge
Togo		Block 590	Schmetterlinge
Togo	15.3.2011	3984-3985	Int. Jahr der Wälder, Waldbrände, u.a. Hallimasch
Togo		Block 607	Idem
Togo	20.6.2011	4059-4062	Int. Jahr der Fledermäuse
Togo		Block 622	idem
Togo	20.6.2011	4064-6067	Kirschblüte in Japan
Togo		Block 623	idem
Togo	20.6.2011	4093-4098	Ernährungs- u Landwirtschaftsorganisation FAO - Reis
Togo	20.6.2011	Block 628	Frau beim Worfeln, Weizen, <i>Triticum compostium</i>
Togo	28.9.2011	4112-4115	Früchte: Mango, Papaya, Guave, Ananas
Togo	28.9.2011	Block 631	Obstbanane
Togo	28.9.2011	4117-4120	Blüten und Schmetterlinge
Togo	28.9.2011	Block 632	idem

Land	Ausgabedat.	Michel-Nr	Thema
Tschech.Rep.	5.9.2012	Block 47	Orchideen
Tunesien	28.6.2011	1769-1770	Anis, Knoblauch, Zitronenverbene, Rosmarin
Tunesien	12.5.2012	1784-1786	Biologische Landwirtschaft, Erdbeeren, Honig, Blumen
Türkei	2.5.2012	299-303	Blumen
Ukraine	25.6.2012	1254	Freimarken Bäume, Silberweide, Salix alba
Ukraine		1255	Bergahorn, Acer pseudoplatanus
Ukraine	18.4.2012	Block 98	Haustiere u.a. Hahn, Kaninchen, Pferd, Ziege, Gänse
Ungarn	9.5.2011	Block 347	Besuche, u.a. Paprika, Weintrauben
Ungarn	9.5.2012	5564	Ungarische Weichsel
Ungarn	9.5.2012	5565	Kecsker Aprikose
USA	20.1.2012	4795	Baltimore-Schmetterling, Euphydryas phaeton
USA	23.1.2012	4807-4811	Bonsai, Schwarzkiefer, Azalee, Wacholder, Ahorn
Usbekistan	5.6.2012	1007-1010	Seltene Pflanzen: Hedysarum angrenicum
Usbekistan	5.6.2012	Block 62	Scorzonera ungei + Spirostegia bucharica
Vanuatu	7.2.2011	1455-1458	Blumen der Gruppe der Ingwerartigen, Zingiberales
Vanuatu	22.2.2011	1459-1462	Libellen
Vanuatu	22.2.2011	Block 72	Libellen
Ver. Arab. Emir.	26.12.2011	1065-1070	Plantago amplexicaulis, Rumes vsicarius, Launaea mucronata, Calligomum comosum u.a.
Vietnam	15.5.2012	3613-3614	Frangipani, Rote F. Plumeria rubra + Duftende F.
Wales	25.4.2012	112-113	Freimarken, Landeswahrzeichen: Narzisse
Weißrußland	3.5.2012	917	Gewöhnlicher Tüpfelfarn, Polydodium vulgare
Weißrußland	3.5.2012	918	Gemeiner Schwimmpflanz, Salvinia natans
Weißrußland	20.6.2012	920-921	Langohrigel Südl. Weißbrüstigel
Weißrußland	26.7.2012	926	Eurasische Wirtschaftsgem. u.a. Getreide, Mähdscher
Zypern	2.5.2012	1235	Königsjasmin, Jasminum grandiflorum
Zypern	2.5.2012	Block 37	Königsjasmin, Jasminum grandiflorum, riecht nJasmin

Auf der nebenstehenden Seite dieses Jubiläumsheftes ist die Titelseite unseres ersten Heftes abgebildet. Der Umfang dieses Heftes vom 25. März 1976 betrug 10 Seiten Text mit Beiträgen von Claus Spengler (Leiter der Motivgruppe) und Hans-Jürgen Berger (Redaktion). Beide sind zwischenzeitlich aus der ArGe ausgeschieden. Von den ersten Mitgliedern ist noch Claude Demaret Mitglied unserer ArGe. Das Titelblatt des Heftes zeigt eine Nachzeichnung der Marke „75 Jahre Wuppertaler Schwebbahn“ der Deutschen Bundespost und verweist auf die NAPOSTA 1976.



Abonnementpreis

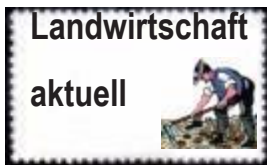
# Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft

Deutsche Milchwirtschafts-Vereinigung e. V.



## POSTA 1978

Im Jahr 1978 wird die Zeitschrift für 1,20 DM abgegeben.



Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



Auch in 53111 Bonn wird ein Weihnachtsmarkt durchgeführt. Der ovale Stempel zeigt das Fürstenbergische Palais, einen Weihnachtsbaum und fünf Sterne. Wer diesen Stempel in seine Sammlung aufnehmen will, muß entweder zum Bonner Münsterplatz gehen oder einen Schreibebrief an die Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, in 53253 Bonn, schicken.

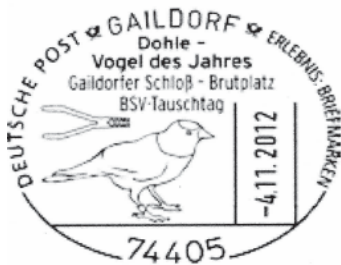


Ein schlichter Weihnachtsmarkt macht's nicht mehr: Es muß international sein. Deshalb ist es vielleicht auch erklärlich, daß der Weihnachtsmarkt bereits am 22. November angefangen hat. Besucher werden ausdrücklich aufgefordert, mit dem Auto anzureisen. Früher (als alles noch besser war) begann ein Weihnachtsmarkt erst zum 1. Advent und man ging zu Fuß hin. Keine Sorge: Die Glühweinverkäufer arbeiten mit der Polizei zusammen, also wird der Führerschein nach Alkoholgeuß nicht abgenommen!!!



50 Jahre Welthungerhilfe. 50 Jahre und nicht weniger Not in der Welt! Das ist der Anlaß für diesen Stempel mit einer Getreideähre. Vielleicht könnte man ja ein paar Millionen von der Bankenhilfe in die notleidenden Länder umleiten – das würde doch Sinn machen. Den Stempel erhält man bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, in 53253 Bonn.

In Frankfurt am Main findet auf dem Römerberg der Frankfurter Weihnachtsmarkt statt. Veranstalter ist die Tourismus + Congress GmbH. Die Deutsche Post AG, Niederlassung Privatkunden/Filialen, in 92627 Weiden, liefert den Stempel zu den üblichen Bedingungen aus.



Die Dohle ist/war der Vogel des Jahres 2012. Im Stempel trägt die Dohle einen Fußring. In 74405 Gaildorf veranstaltete der BSV Gaildorf einen Großtauschtag, für den die Deutsche Post AG einen Stempel zur Verfügung stellte. Die Dohle hat am dortigen Schloß einen Brutplatz. Wer den Dohlenstempel haben möchte, muß sich an die Deutsche Post AG, Niederlassung Privatkunden/Filialen, Sonderstempelstelle Brief in 92627 Weiden, wenden.

Die Deutsche Post AG und alle Dresdner nehmen teil am Dresdener Striezelmarkt; der 578. Markt dieser Art findet vom 28. November bis 24. Dezember statt und zwar am Eingangsbereich zum Altmarkt. Die Post ist aber nur am 24. Dezember zum Striezeln, pardon zum Stempeln da. Das Rezept des ungemein dickmachende Striezels ist 530 Jahre alt und stammt aus dem Erzgebirge. Ein dazu passender Stempel – wie abgebildet – stammt aus 92627 Weiden.



Augsburg macht einen Christkindlesmarkt am Rathausplatz. Dazu gibt es einen Stempel, den »Briefmarken Bauer« am Moritzplatz beschafft hat. Gezeigt werden im ovalen Stempel Marktburden vor dem Rathaus (ich sage nur: Glühwein und Lebkuchen), ein Tannenbaum und eine Zirbelnuß (aus dem Wappen von Augsburg). Wer den Stempel in seine Sammlung aufnehmen möchte, muß sich entweder in die drittgrößte Stadt Bayerns begeben oder an die Post in Weiden schreiben.

Für Text und Kommentare verantwortlich: Klaus Hense-



## Impressum

„Agrarphilatelie“ der Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ im Bund Deutscher Philatelisten erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

## Anschriften des Vorstandes:

### 1. Vorsitzender:

Anja Janssen, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344-9697515,  
eMail: [janssenan@web.de](mailto:janssenan@web.de)

### 2. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352-31 38 72,  
eMail: [rogert@pt.lu](mailto:rogert@pt.lu)

## Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202-5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

## Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755-13 89

## Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721-55 44 21,  
eMail: [KlausHenseler@aol.com](mailto:KlausHenseler@aol.com)

## Druck:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 150 / Januar 2013 / Auflage 150 Exemplare.

Weihnachten vorbei, Neujahr verweht. Das nächste Heft kommt um Ostern. Da würde ich gern mindestens einen Artikel zum Thema Häsinnen, hilfsweise Hühner, abdrucken.