



Das „Mitteilungsblatt“ der Motivgruppe Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft ist offizielles Organ dieser Arbeitsgemeinschaft und beinhaltet Fragen der Motivphilatelie zu den Themen der Motivgruppe.

Deutsche Motivsammler-Gemeinschaft e.V.

Im Bund Deutscher Philatelisten e.V.



Motivgruppe · ARGE

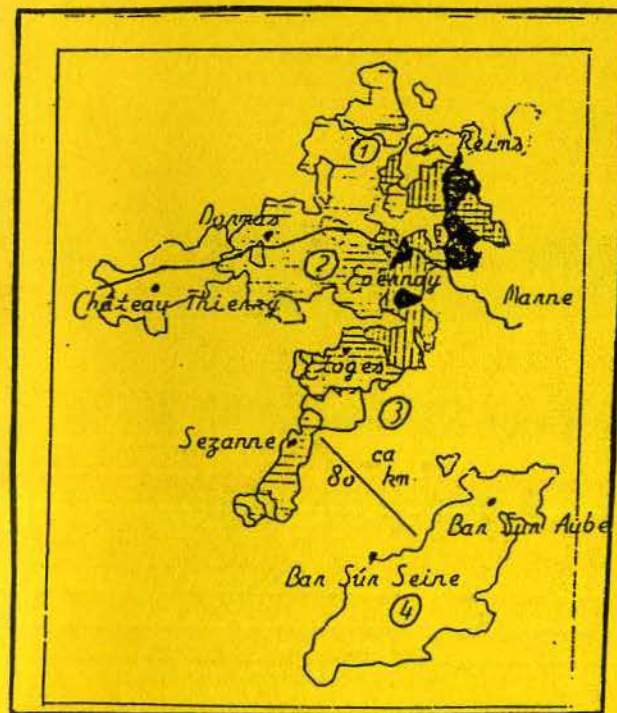
Landwirtschaft

Weinbau

Forstwirtschaft

Mitteilungsblatt Nr. 44 · JAN · 1987

Deutsche Motivsammler-Gemeinschaft e.V.



DIE CAMPAGNE
WEINE UND PHILATELIE



im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Mitteilungsblatt

Nummer

44

Januar 1987

Internationale Ausgabe

MITTEILUNGSBLATT DER MOTIVGRUPPE

LANDWIRTSCHAFT

WEINBAU

FORSTWIRTSCHAFT



IN DIESEM HEFT

- 1 Einladung zum Seminar Motivphilatelie '87 in Alzey
- 2 Zum Thema Bier
- 3 Die Champagne - Weine und Philatelie
- 17 Motiv-Briefmarkenausstellung BAYMO '87
- 18 Gesucht - Abzugeben
- 19 Pilze - Stempelneuheiten
- 21 Pilze: Briefmarken-Maxikarten-Ganzsachen
- 29 Pilze: Nebenmotive
- 30 Unbeachtet-Vergessen-Entdeckt
- 31 Keine Pilzstempel
- 32 Luxemburg und seine Pilz-Philatelie
- 33 Die Weinanbaugebiete in Mitteleuropa Teil 3
- 36 Die Waldschadenssituation 1986 in der Schweiz
- 38 Weitere Stempelneuheiten
- 41 Vorratsliste Weinstempel

DIE CHAMPAGNE WEINE UND PHILATELIE

von Gerd Aschenbeck, Berlin

Oktober 1986

Von Charles Dickens (1812-1870) stammt der Ausspruch über den Champagner: "Er hat seinen Platz zwischen Federn, Gaze, Spitzen, Stickereien, Bändern, weißen Satinschuhen und Eau de Cologne als elegantes Zubehör des Lebens, das ein Cavalier in gehöriger Form und angemessenen Abständen seiner Tänzerin offeriert." - Das waren früher die Attribute des Vergnügens am Champagner: Knisternde Erotik im "chambre séparée", Gestalten der halbseidenen Welt, Adel und Geldadel... Erst in den letzten Jahren fand das Nobelgetränk auch Eingang in die Genußwelt der übrigen Welt: Man stieß zu Silvester mit einem Glas Champagner auf die Zukunft an. Jetzt ist es schon fast zur Gewohnheit geworden, bei Empfängen oder vor festlichem Essen ein Glas Champagner zu reichen.



Der Ersttagsbrief und die Marke, die der Champagne gewidmet sind, deuten das Beschwingende, das erhebende Gefühl an, das mit dem Genuß des Champagners verbunden ist: Die "Perlage" steigt leicht aus dem Champagnerglas und erhebt sich über die Landschaft mit ihren Reichtümern: Die Ardenenwälder mit ihrem Wildbestand, das Flußtal der Marne, der Weinbau und die Kultur des Landes, angedeutet in den Portalen der Kathedrale zu Reims....

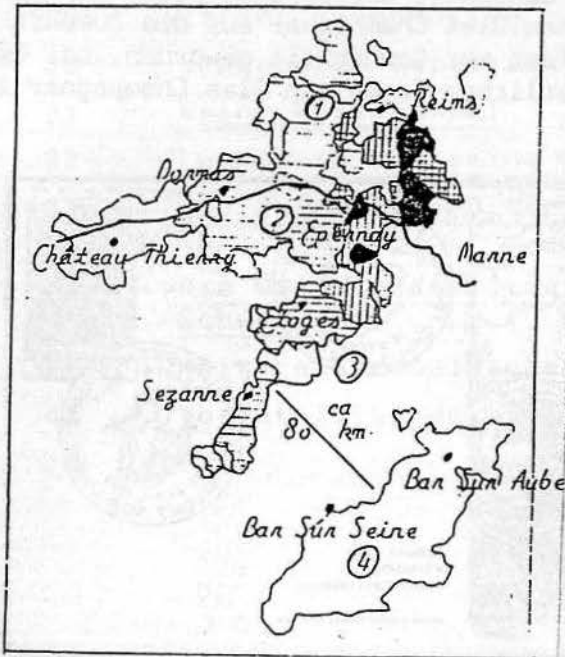
DAS Thema ist in sechs Kapitel gegliedert:

1. Die Champagne
2. Die Herstellung des Champagners
3. Dom Perignon, Vater der Champagne
4. Die Kathedrale in Reims
5. Die Prestigeweine der großen Champagnerhäuser
6. Vom Genuß des Champagners



1. Die Champagne: Boden und Rebsorten

Das Weinbaugebiet der Champagne liegt sehr nördlich, die Weinberge sind sehr frostgefährdet. Die Tafel 1 zeigt die vier Anbauzonen. Es werden zur Zeit 26700 ha Reben gepflanzt - bei einer



Champagne: Klassifizierung der Weinberge

- : Grands Crus (100%)
- : Premiers Crus (90-99%)
- : 80-89%
- : 78-80%

durch Gesetz vom 22.7.1927 möglichen Ausweitung des Rebgebietes auf 35000 ha. Die vier Anbauzonen sind:

- a) Montagne de Reims
- b) Vallée de la Marne
- c) Côte de Blancs
- d) Aube

Aufgrund der kleinklimatisch bedingten Unterschiede werden die Weinberge in vier Güteklassen eingeteilt. Die überwiegende Zahl der Winzer baut keinen eigenen Champagner aus, sondern verkauft das Traubengut an die großen Champagnerhersteller, entsprechend der Güteklasse der Weinberge. Winzer, die Trauben von "Grand Cru"-Lagen veräußern, erhalten 100% des in jedem Jahre neu festgelegten Traubenpreises, die anderen Winzer-Tafel 1-entsprechend weniger.

Der Boden der Champagne besteht zum überwiegenden Teil aus Kreide, die in Stärken bis zu 50 und mehr Metern auftritt und als Gestein sich gut für die Anlage von weitläufigen Weinkellern eignet. Die Briefmarke zeigt "Calzit" = kristalines Calciumcarbonat (CaCO_3). Kreide ist eine andere Erscheinungsform des Calcits. Es bildet sich als Sedimentationsgestein in der erdgeschichtlichen Periode



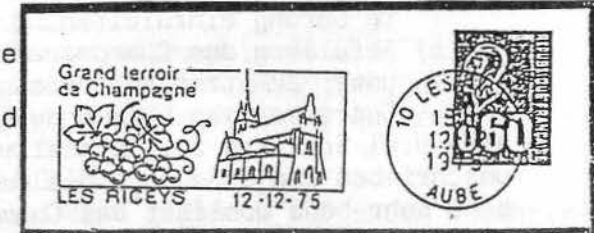
des weißen Jura. In dieser Zeit wurde das Land vom Meer überflutet. Vorherrschend in der Champagne ist die Belemnitkreide, die sich 150-160 Millionen v. Chr. bildete, als Kopffüßler, eine ausgestorbene Art, das Meer bevölkerte. Nur drei Rebsorten sind in der Champagne für den Weinbau zugelassen:

- a) Die Chardonnayrebe
- b) Die Pirot Meunierrebe
- c) Die Pirot Noirrebe

Die drei Rebsorten sind keltischen Ursprungs und wurden von den Römern bereits vorgefunden, als sie Gallien besetzten. Die Rebsorte "Chardonnay" stammt aus dem südlichen Burgund, dem Maconnais. Ein Dorf wird nach dieser Rebsorte benannt. Das Wort "Chardonnay" heißt soviel wie "Ort, wo Disteln wachsen". Es ist die wohl am meisten angebaute Qualitätsweißweintraubensorte auf der Erde. Sie ist relativ frostbeständig und erträgt Temperaturen bis minus 17 Grad. Früher nahm man an, die Traubensorte gehöre in die Burgunderfamilie - heute neigt die Ampelographie eher dazu, in ihr eine eigenständige Rebsorte zu vermuten, die von den Kelten selektioniert und kultiviert wurde.

Die Rebsorte "Pirot Noir" ist ebenfalls keltischen Ursprungs und stammt vermutlich aus dem Rhonetal. Dieser Rebsorte verdankt die weinliebende Welt die großen Weine Burgunds.

Die Rebsorte "Pirot Meunier" wurde von den Römern nach dem Keltensstamm der Allobrogen "Vitis allobrogensis" genannt. Die Oberseiten der Blätter haben unzählige weiße Härchen, die wie ein weißer Flaum auf ihnen liegen und den Eindruck erwecken, als sei Mehl auf ihnen verstreut worden - weshalb die Rebsorte auch "Müllertraube" genannt wurde. Der Haarflaum verzögert die Luftzirkulation auf der Oberfläche der Blätter, sodaß dadurch ein bes-



serer Schutz gegen Frost resultiert.

Die beiden Rotweintraubensorten werden weiß gekeltert, d.h., der Preßvorgang ist so kurz, daß keine Farbstoffe in die Maische übertreten können.

2. Die Herstellung des Champagners.

Der Champagner ist ein edles Markenprodukt, d.h., es wird in jedem Jahr versucht, trotz des unterschiedlich ausfallenden Lesegutes einen Champagner der gleichen Qualität zu gewinnen. Vereinfacht kann man sagen, daß die Herstellung in drei Entwicklungsstadien verläuft:

- a) Vergärung des Traubenmostes zu Wein
- b) Zusammenstellung verschiedener Weine zu einem "Cuvée", Zufügen einer Lösung aus altem Champagner, Rohrzucker und einer Reinzuchthefer, um eine zweite Gärung einzuleiten.
- c) Abfüllung des Champagners nach erfolgter 2. Gärung unter Zusatz einer "Dosage", je nachdem, welchen Charakter man beim endgültigen Produkt anstrebt.

Alle drei Schritte zur Herstellung sind gesetzlich fest umschrieben und sind auch die Garantie für die gleichbleibend sehr hohe Qualität des Champagners. Die gesetzlichen Vorschriften verlangen im Rebberg eine bestimmte Rebsorte, einen begrenzten Rebbestand, einen begrenzten Hektarertrag, um schon "vor Ort" die Qualität des Ausgangsproduktes hoch zu halten. Die gesetzlichen Vorschriften begleiten das Lesegut weiter... die geernteten Trauben werden in Bütteln zu 4000 kg gesammelt und dann gepreßt. Aus jedem Preßvorgang werden maximal 2/3 Traubensaft für die Weiterverarbeitung genommen, d.h. genau 2666 Liter Most. Hiervon werden 2050 Liter für die Champagnerherstellung ("Cuvée"), 616 Liter für die Weinherstellung ("Taille") genommen. ("Taille" von "taillin" = drehen, wenden: vor dem 2. Preßvorgang für die 666 Liter Most wird das Lesegut noch einmal gewendet). Das Wort "Cuvée" hat bei der Champagnerherstellung zwei Bedeutungen gehabt:

1. "Cuvée" von cuven = in der Kufe (Gärbottig) gären. Bis vor kurzem ließ man die 2000 Liter Most in ihrem Bottich angären, nahm nach 24-36 Stunden einen Abstrich vor, füllte den noch gärenden Most in 200 Liter fassende Holzfässer um und brachte die Fässer dann in die großen Kellereien. Diese Methode ist inzwischen verlassen worden. Heute wird das Lesegut sofort in die großen Kellereien gebracht, gepreßt und der Traubensaft in Stahltanks geleitet, um eine kontrollierte Gärführung zu gewährleisten. (Tempera-

tur, Druck, CO₂-Abgabe). Durch das Vergären des Mostes im Stahltank bleiben die Duftstoffe dem späteren Wein erhalten - Die Bezeichnung "Cuvée" für die 2050 Liter Most wurde dennoch beibehalten. - (Der Champagner verträgt es)

2. "Cuvée" = Mischung verschiedener Weine aus verschiedenen Traubensorten, Jahrgängen, Weinbergen, mit der Zielsetzung, in jedem Jahr, unabhängig vom Wetter, das gleiche Ausgangsprodukt für den Champagner zu gewinnen. Wenn die "Cuvée" - eine Meisterleistung der Proben - gefunden wurde, beginnt die eigentliche Champagnerherstellung. Denn der "Cuvée" wird etwas alter Champagner mit einer bestimmten Menge Rohrzucker, sowie Reinzuchthefer zugefügt, um eine 2. Gärung herbeizuführen. Bei diesem 2. Prozess haben sich drei Verfahren durchgesetzt:

- a) Das Tankverfahren (Gärung im Tank)
- b) Das Transvasierverfahren (Gärung auf der Flasche, Abfüllung des Endproduktes im Drucktank = Entthefungsverfahren)
- c) Die "Methode Champenoise"

Hier soll nur das zuletzt genannte Verfahren beschrieben werden.

Bei der "méthode champenoise" erfolgt die zweite Gärung in der Flasche; nach Zusatz der "Fülldosage" im Laufe von mehreren Monaten. Gegen Ende der Gärung werden die Flaschen auf das sog. "Rüttelpult" gelegt. Die bei dem Gärprozess entstandene Kohlensäure kann nicht entweichen und sorgt dafür, daß später der Champagner im Glase perlt... Auf dem Rüt-

telpult werden die Flaschen von den "rumeurs" jeden Tag etwas gedreht, damit sich die Gärrückstände allmählich am Flaschenhals sammeln. Ist diese Phase eingetreten, erfolgt der dritte Schritt bei der Champagnerherstellung: Die Flaschen werden mit dem Hals in eine Kältelösung getaucht (minus 20 Grad). Dadurch gefriert die Flüssigkeit und der Hefetrub im Flaschenhals. Dann werden die Flaschen entkorkt. Durch den hohen Druck (bis 5,5 Atü) wird der gefrorene Teil explosionsartig aus der Flasche gesprengt - dann wird sofort der entstandene Flüssigkeitsverlust durch Gegendruck aufgefüllt und mit der endgültigen Dosage



versehen: Rohrzucker in Champagner aufgelöst. Entsprechend der Zuckermenge werden dabei folgende Champagnertypen hergestellt:

Brut de Brut: kein Zuckerzusatz
Brut : bis 15 Gramm/Liter
Sec : 15 - 35 Gramm Zucker/Liter
Demi - Sec : 35 - 50 Gramm Zucker/Liter

Nach dem Abfüllen bleiben die Flaschen noch etwa drei Monate im Keller, bevor sie in den Handel gelangen.

3. Dom Perignon, Vater der Champagne.

Frost schadet nicht nur den Reben, er beeinflusst auch die Tätigkeit der Hefen beim Gärprozess - in früheren Jahrhunderten konnte es bei frühzeitigem Winterbeginn auch vorkommen, daß in den feuchtkalten Kellern die Hefen ihre Tätigkeit einstellten und der Gärprozess zum Stillstand kam. Erfolgte dann im Frühjahr - im Glauben an die vollendete Gärung - die Flaschenabfüllung, stellten sich kurze Zeit später bei den Winzern und den Kunden unangenehme Folgen ein: Es war zu einer Nachgärung gekommen, die Flaschenverschlüsse hielten nicht - die Weine flossen aus. "Teufelswein" oder "Pfropfentreiber" wurden diese Weine dann genannt. Vor allem englische Weinkäufer beklagten sich - entsprechende Briefe sind gefunden worden - bei ihren Lieferanten in Reims darüber, daß ihre Weine Wochen nach dem Empfang in den Kellern geplatzt seien. Da man die Ursache - die Nachgärung - nicht kannte, blieben auch alle Versuche, die Schäden zu begrenzen, ohne Erfolg. Besonders eingehend befaßte sich Dom Perignon (1638-1715), Procureur (= Domänenrat, bzw. weltlicher Abt) der Abtei Hautvillers in Epernay mit dem Weinbau der Champagne und den Fragen, wie das fertige Produkt auf der Flasche haltbarer gemacht werden könne. Seine Verdienste um den Weinbau der Champagne sind folgende:

Le Monastère d'HAUTVILLERS
Cuvée de Champagne
Propriété de la
MAISON HENRI & CHANDON
Celle Postale 140
52005 EPERNAY CEDEX



a) Beschränkung der Rebsortenvielfalt auf die auch heute noch angebauten Rebsorten: "Chardonnay", "Pirot Noir" und "Pirot Meunier".

- b) Mischung verschiedener Jahrgänge und verschiedener Traubensorten.
- c) Einführung des Korkens als Flaschenverschluß. Vermutlich waren es durchreisende Mönche aus Spanien, die ihn veranlaßten, Korken aus Spanien einzuführen (spanische Korkeiche).
- d) Herstellung dickwandiger Flaschen, um dem Flaschenbruch vorzubeugen.

Wer nun das Prinzip der 2. Gärung mittels der Fülldosage erfand, ist unbekannt. Es wird behauptet, englische Weinhändler wären Anfang des 19. Jahrhunderts auf den Gedanken einer 2. Gärung gekommen. - andere behaupten, Kellermeister der Champagne gebühre die Priorität. - Eindeutig belegen läßt sich jedoch folgendes: Erst nach 1833 weisen die Kellerbücher der großen Weinfirmen der Champagne Ausgaben für den bei der Fülldosage verwendeten Rübenzucker auf. Erst 1893 (Geisenheim) und 1894 (Epernay) wurden Reinzuchthefen entwickelt.

Es ist daher unrichtig, Dom Perignon als "Erfinder" des Champagners zu bezeichnen: Dom Perignon war der große Förderer des Qualitätsweinbaues in der Champagne. Dom Perignon hat



Flame 3
AU PAYS
DE CHAMPAGNE
27-29 Jan 1978
Château-Thierry
BORDEAUX P.R. 10-11-78



die entscheidenden Veränderungen im Bewußtsein der Qualitätsförderung in der Champagne eingeleitet, dies ist sein Vermächtnis, sein Verdienst in der Weingeschichte...

Dom Perignon ist der Vater der Champagne.



4. Die Kathedrale in Reims.

Ideologien und Religionen haben in der Regel eines gemeinsam: Sie verlegen das Glück und die Lebensfreude des Menschen in eine unerreichbare Zukunft, meistens in das Jenseits. Besonders

reich an Hinweisen auf die angeblich höllische Natur des Diesseits ist das Christentum. Die Abbildungen der Engel, Heiligen, Päpste, u.s.w. erscheinen als unendliche Variation zum Thema: "Wie



stelle ich das menschliche Dasein traurig dar?" Die Engel am Portal der Kathedrale in Reims sind wohl eine einmalige Ausnahme: Steingewordene Heiterkeit. (Die Marken zeigen den Engel: "Das Lächeln von Reims").

Der Gedanke liegt nicht fern, daß die Künstler angesichts der Landschaft und vor allem, seiner Weine, gar nicht anders konnten, als die Engel mit einem Gesichtsausdruck zu meißeln, den man mit Seligkeit, Lebensglück und Zufriedenheit nur unvollkommen umschreiben kann. Auch das Innere der Kathedrale zeigt dem Weinliebhaber etwas Besonderes: Das Fenster an der Südseite.

Es ist eine Stiftung der Winzer und Weinkellereien der Champagne. Dieses Fenster ver-



dient besondere Beachtung. Von Rémois Jacques Simon geschaffen, wurde es 1954 eingeweiht. Es ersetzt das im ersten Weltkrieg zerstörte Südfenster und besteht aus drei zehn Meter hohen Streifenfenstern, über denen drei Rundfenster dem Betrachter den Übergang zu einer farbigen Rosette geben, die den Abschluß nach oben gibt. Die unteren Teile der Lancetten zeigen die Wappen der Dörfer der Champagne, eingerahmt von denen von Reims und Epernay. Sie zeigen Szenen der Weinbergsarbeit, der Weinlese und der Kellerarbeit. Ein Mönch, wohl Dom Perignon, füllt in einen Trichter auf einer Flasche eine Flüssigkeit - eine Andeutung auf seine Verdienste, eine Mischung verschiedener Grundweine zu einer "Cuvée" herzustellen. Das Handwerkszeug des Winzers, sowie die Namen aller 44 Weindörfer der Champagne folgen. Beim Blick in die Höhe gehen die irdischen Belange in die religiös - mythischen Vorstellungen über. Es folgen Abbildungen der Weinheiligen Jean und Vincent. Dann folgt die Abbildung der Hochzeit zu Kanaa, auf der bekanntlich Jesus Wasser in Wein ver-

wandelte. Im Zentrum wird die Szene mit dem geopfertem Lamm gezeigt und - an der Seite: Die Symbole des Abendmahles: BROT UND WEIN.

5. Die Prestigeweine der Großen Champagnerhäuser

Lange, bevor die Champagnerweine als schäumende Krescenzen die Welt eroberten, waren sie als "Stillweine" (d.h.: Weine ohne die bei der zweiten Gärung entstehende Kohlensäure - (CO₂) begehrte Handelsobjekte. Die Geschichte reicht in die Keltzeit zurück - die Römer verfeinerten die Weinkulturen. Kaiser Probus (232-282 n.Chr.) besuchte 281 Reims; er förderte überall im römischen Imperium den Weinanbau, um auch die Weinversorgung der Legionäre sicherzustellen. Reims wurde später die Krönungsstadt der französischen Könige. König Clodwig ließ sich 496 n. Chr. mit dreitausend Kriegern taufen, Jeanne d'Arc ließ 1429 König Karl, den siebten weihen - bis 1828 wurden hier 28 Könige gekrönt und immer flossen die Weine der Champagne... Auch heute haben diese Weine eine große Bedeutung. Sie werden "Stillweine", s.o., genannt und erzielen nicht selten höhere Preise als die einfachen Champagner (z.B. "Chardonnay de Perrier" oder "Bouzy Rouge"). Dennoch stehen sie immer im Schatten ihrer schäumenden Geschwister. Im Laufe der letzten zwei Jahrhunderte setzten sich am Markt etwa 25 große Firmen als Champagnerhersteller durch, wobei großen Anteil an der Weltgeltung die Witwen einiger Champagnerfürsten hatten. - Was wäre der Champagner ohne Witwen? (Veuve Clicaut, Veuve Pommery und Madame Jacques aus dem Hause Bollinger). Champagner wird in verschiedenen Formen angeboten:

- Der "Cuvée" - Champagner, der in jedem Jahre in gleichbleibender Qualität erzeugt wird.
- Der "Blanc de Blancs" - ein ausschließlich aus der Chardonnayrebe gewonnener Champagner
- Der "Rosé" - vor allem aus der Traube "Pirot noir" hergestellter Champagner.
- Der Jahrgangschampagner; in guten Jahren erfolgt die Herstellung der Cuvée ausschließlich aus Weinen eines Jahrgangs.
- Die "Prestige-Cuvéés". Wie der Name es schon verrät, wird hier versucht (und erreicht), das Beste vom Besten in der Flasche entstehen zu lassen.

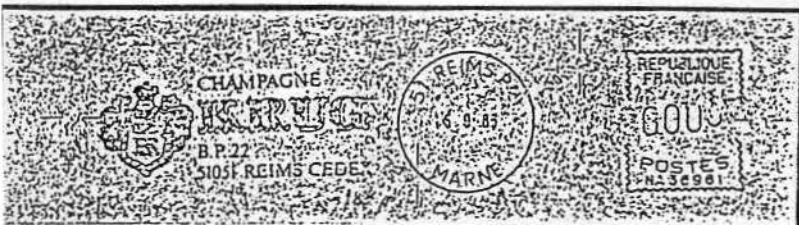
In besonders guten Jahren wird für die Grundweine nur das beste Traubengut aus "Grand - Cru" und "Premier-Cru"-Lagen ausgewählt. Beim Preßvorgang werden nur die besten

Anteile des von der Presse kommenden Mostes genommen und dann in Stahltanks vergoren. (Die Firmen "Bollinger" und "Krug" lassen die Moste in Holzfässern vergären). Jede Champagnerfirma stellt für ihre Prestigecuvées Grundweine in bestimmter Art zusammen, die nachfolgend bei 14 Herstellern aufgeführt werden.

Name der Champagnerfirma	Name des Prestigecuvées	Anteile der Traubensorten
Bollinger	"Grande Année"	30%Chardonnay 70%Pirot noir



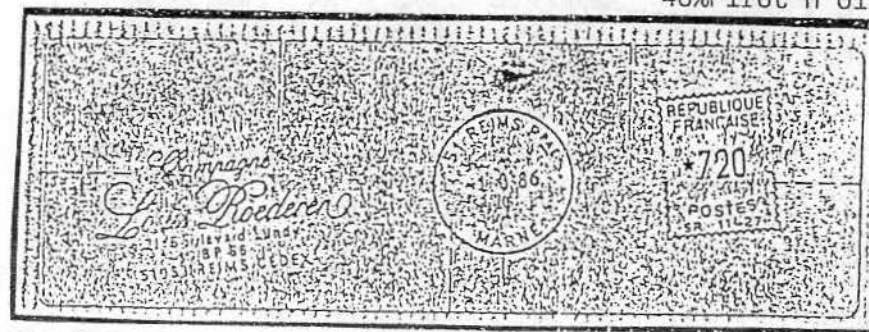
Castellane	"Commodore"	25%Chardonnay 75%Pirot noir
Veuve Clicquot	"La Grande Dame"	33%Chardonnay 67%Pirot noir
Gosset	"Grand Millésimé"	60%Chardonnay 35%Pirot noir 5%Pirot Meunier
Charles Heidsiek	"Brut Millésimé"	25%Chardonnay 75%Pirot noir und Pirot Meunier
Heidsiek Monopole	"Diamant bleu"	51%Chardonnay 49%Pirot noir
Piper Heidsiek	"Rare"	60%Chardonnay 40%Pirot noir
Krug	"Vintage"	36%Chardonnay 36%Pirot noir 28%Pirot Meunier



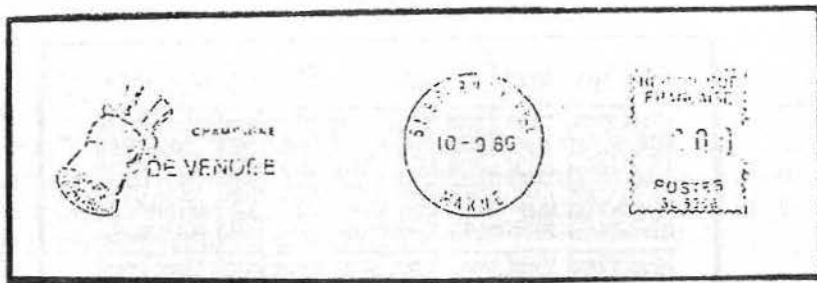
Moët & Chandon	"Dom Perignon"	40%Chardonnay 60%Pirot noir
Mumm	"René Lalou"	50%Chardonnay 50%Pirot noir



Pommery	"Louise Pommery"	60%Chardonnay 40%Pirot n oir
---------	------------------	---------------------------------



Roederer	"Cristal"	40%Chardonnay 60%Pirot noir
Taittinger	"Comtes de Champagne"	100% Chardonnay
De Venocé	"Champagne des Princes"	100% Chardonnay



Die Prestigecuvées unterscheiden sich von anderen Champagnern dadurch, daß sie ein sehr viel längeres Flaschenlager haben - 5 bis 7 Jahre dauert es manchmal, bevor sie - unter Zusatz einer geringen Dosage - in den Handel gelangen. Bei diesem langen Flaschenlager entwickeln sie die Eigenschaften des Champagners in Vollendung. Sie überzeugen durch die Finesse der Inhaltsstoffe, die feine Säure und Perlage, sowie durch den vornehmen Abgang. Doch, man muß schon häufig die einfachen Champagnersorten genossen haben, um die Feinheiten in diesen Spitzenweinen erkennen zu können.

6. Vom Genuß des Champagners.

Gibt es besondere Anlässe, Champagner zu genießen? - Eigentlich nicht, denn der Champagner in der Hand ist eigentlich schon Anlaß genug! Champagner ist ein bekömmlicher Wein - man trinkt vielleicht manchmal zuviel von ihm, doch nie genug.



Etwas frei übersetzt, heißt es auf dem Freistempel: "Der Genuß des Champagners "Oudinot" ist nur dann ein Luxus, wenn die Freude am Leben, die sich bei seinem Genuß einstellt, ein Luxus ist." Und die Lebensfreude war noch nie ein Luxus....

Champagner - in seinen verschiedenen Formen - eignet sich wegen seiner Säuren zu fast allen Speisen. Es ist leicht möglich, eine Menufolge, ausschließlich von Champagner begleitet, zu genießen. Er wirkt belebend, aufheiternd und aufmunternd, ohne zu belasten. Statt der oft vergeblichen Einnahme von Tabletten sollten sich z.B. Patienten mit zu niedrigem Blutdruck morgens ein Glas Champagner gönnen (nach Rücksprache mit ihren Ärzten).

Einige Regeln sollte man beachten, um ein Maximum an Genuß zu gewinnen:

- Temperatur:** Die optimale Temperatur liegt zwischen 8-10 Grad. Ein Kühler mit Eiswürfeln hält am besten diese Temperatur ein. Im Keller, der nach Möglichkeit eine ähnliche Temperatur haben sollte, bewahrt man die Flaschen möglichst an dunklen Stellen auf. Grelles Licht schadet dem Champagner.
- Entkorken:** Die Flaschen werden beim Entkorken schräg gehalten, der Korken vorsichtig herausgedreht. Es ist nicht gut, den Korken, der unter einem Druck von 4,5 bis 5,5 Atü steht, in die Luft fliegen zu lassen, denn dann würde er viel von der Kohlensäure mit sich reißen.
- Gläser:** Das heute gebräuchliche Glas ist die "flute", die Champagnerflöte, d.h. ein schlankes, im Mittelteil etwas bauchiges Glas, das sich nach oben hin verjüngt und so die Duftstoffe sammelt. Auf der Briefmarke (1938) ist ein Glas zu sehen, das sich nach oben glockenförmig erweitert - es ist nicht gut geeignet, um die Bouquetstoffe zu halten, besser ist da schon das auf dem Werbe-stempel abgebildete Glas. Ungeeignet sind alle Champagnerschalen. Abzulehnen ist auch der Champagnerguirl, mit dem man die Kohlensäure aus dem Champagner entfernen kann und damit die jahrelange Arbeit der Hersteller in Sekunden zunichte macht.

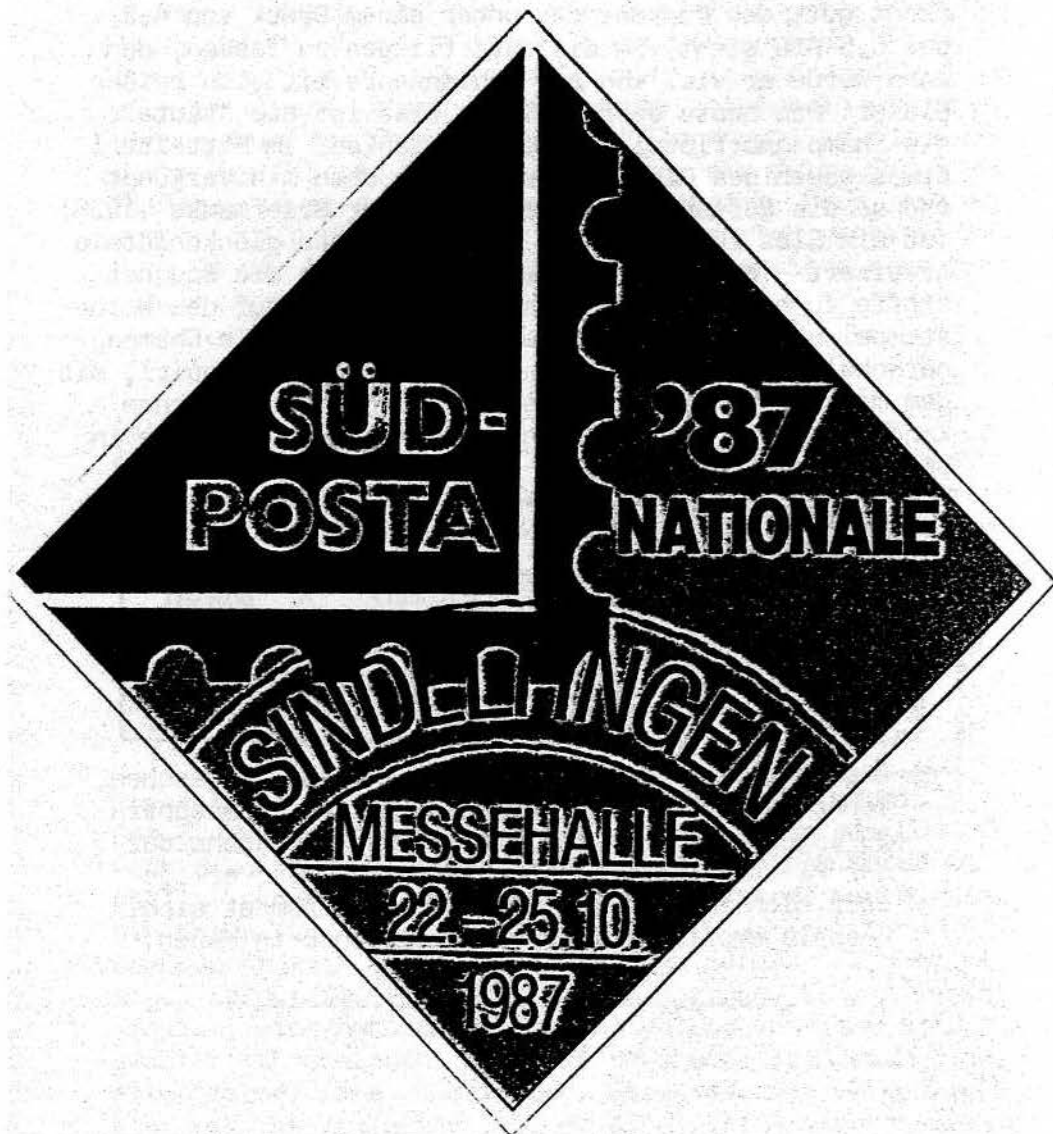


- Lagerung:** Von den Prestigecuvées einmal abgesehen, lohnt es nicht, eine größere Zahl von Champagnern zu lagern. 6-10 Jahre hält er sich höchstens auf der Flasche. Dann verfärbt er sich, die Perlage löst sich auf und der Geschmack verfremdet sich. Deshalb empfiehlt sich baldiger Genuß in Maßen.

Vor dem Champagnerhaus: "Laurent-Perrier" steht ein Brunnen mit einem Knaben, durch dessen kleines Gliedchen Wasser in den Brunnen fließt. An der Wand ist eine Inschrift:

"Ne buvez jamais d'eau !"

"Trinken Sie niemals Wasser "
(Solange es Champagner gibt....)

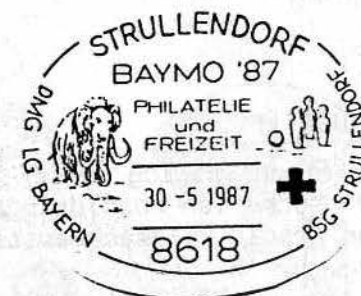


BAYMO '87

30./31.5.1987 - Hauptsmoorhalle - Strullendorf

Motiv-Briefmarkenausstellung
im Rang 3

(Anmeldeschluß 15.3.1987)



Sonderstempel
(Änderungen vorbehalten)

Verehrte Motivsammlerinnen und Motivsammler!

Bereits zum 4. Mal findet im Jahr 1987 eine BAYMO (Bayerische-Motiv-Briefmarkenausstellung) im Rang 3 statt. Diese Ausstellung wird von der Briefmarkensammler-Gemeinschaft Strullendorf in Zusammenarbeit mit der Deutschen-Motivsammler-Gemeinschaft, Landesgruppe Bayern e.V. durchgeführt. Nach dem großen Erfolg der BAYMO'84 in Würzburg freuen wir uns sehr auf eine Neuauflage in Strullendorf und erhoffen eine große Beteiligung. Das Motto der Ausstellung lautet "Philatelie und Freizeit", die Sammlungen unterliegen also keinem Themenzwang. Unsere Bitte an alle Motivsammler, melden Sie Ihr Exponat für unsere Ausstellung an. Die Veranstaltung findet in der wunderschön gelegenen und neuen Hauptsmoorhalle in 8618 Strullendorf statt. Der Ort liegt in der unmittelbaren Nähe der alten Kaiserstadt Bamberg, ein Grund mehr, einen kleinen Wochenendurlaub mit der ganzen Familie einzuplanen. Der Ausstellungs-ort ist bequem zu erreichen von Nürnberg kommend über die Autobahn Nürnberg-Forchheim-Bamberg (Frankenschnellweg) - Ausfahrt Strullendorf, von Würzburg kommend Autobahn Würzburg-Nürnberg - Ausfahrt Bamberg. Wir wären Ihnen, sehr geehrter Vereinsvorsitzender sehr dankbar, wenn Sie unsere Veranstaltung ihren Mitgliedern bekanntgeben würden. Interessierte wenden sich bitte an den Ausstellungsleiter der BAYMO'87, Herrn Johann C. van Soeren, Steinknöck 3, 8520 Erlangen. Bitte legen Sie bei Anforderung der Unterlagen Rückporto bei.

Geplant sind u.a.: Sonderpostamt mit Sonderstempel, Sonderganzsachen, Schmuckumschläge und selbstverständlich Ehrenpreise. Sonntag 31.5.1987 Tausch von 9 - 16 Uhr. Jeder Aussteller erhält eine Erinnerungsgabe.

GESUCHT!!!

Von einem Sammler in der DDR wird ein Tauschpartner gesucht, der Ansichtskarten mit Lokomotiven und Kriechtieren, besonders Schlangen abgeben kann. Als Gegenleistung wird philatelistisches Material Ihres Sammelgebietes angeboten.

Zuschriften bitte an: Werner Fritsche
DDR- 8036 Dresden
Elsterwerdaer Str.12

GESUCHT!!!

Für einen Katalog "PILZE IM MÄRCHEN UND ALS NEBENMOTIV" suche ich noch dringend Informationsmaterial u.s.w. Egon Arnold, Pilzsachverständiger 6744 Kandel/Pfalz/BRD

ABZUGEBEN!!!

"HANDBUCH FÜR PILZFREUNDE" (Hennig-Kreisel)
Fischer-Verlag 5 Bände komplett

Für jeden engagierten Mycophilatelisten ist dieses Werk unentbehrlich. Verlagsneue Bücher zum Inlandspreis (DDR) DM 233,10. Ersparnis gegenüber Auslandspreis (BRD) DM 67,90.

Ratenzahlung bzw. Inzahlungnahme von mycophilatelistischen Belegen ist nach Vereinbarung möglich.
Zuschriften an die Redaktion.

PILZE AUF BRIEFMARKEN 1x Europa, 1x ganze Welt kompl. postfrisch zum Teil mit FDC u.s.w. sowie mehr als 1500 Pilzmotivstempel krankheitshalber zu verkaufen. Anfragen mit Rückporto an:
Egon Arnold, Pilzsachverständiger 6744 Kandel/Pfalz/BRD

AUSSTELLUNGSERFOLGE:

Unser Mitglied, Dr. Helmut Dürr, Nürnberg, der nach einer Silber-Bronze-Medaille auf der BAYMO Würzburg Okt.85 seine Sammlung unter Änderung des Titels neu gestaltet hatte, erhielt auf der Jubria 86 Schwabach Okt. 86 eine Goldmedaille für "Das Rind und seine Bedeutung für den Menschen". Wertvolle Anregungen für die Umstellung der Sammlung erhielt er von erfahreneren Motivsammlern, durch Besuch von Ausstellungen und aus den Schriften der DMG. Herzlichen Glückwunsch!



JAPAN



ITALIEN



FRANKREICH



SPANIEN





MUSHROOMS CO. LIMITED
P.O. BOX 190
CAMPBELLVILLE, ONT.
L0P 1B0



RUMÄNIEN

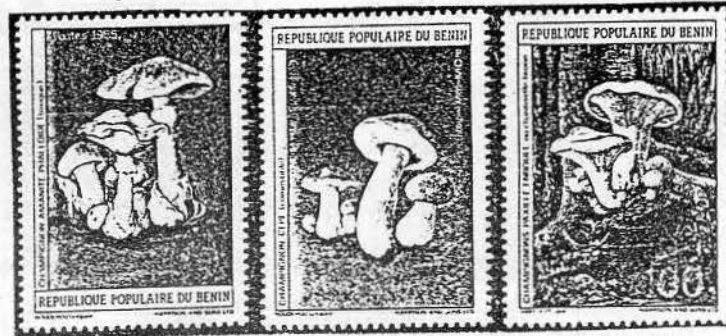


ANTIGUA+BARBUDA 8.86

- 10c *Hygrocybe occidentalis*
- 50c *Trogia buccinalis*
- 1 \$ *Collybia subpruniosa*
- 4 \$ *Leucocoprinus brebissonii*
- Block *Pyrrhoglossum pyrhum*

GRENADA 1.8.86

- 10c *Lepiota roseolamellata*
- 60c *Lentinus bertieri*
- 1\$ *Lentinus retinervis*
- 4\$ *Eccilia cystiophorus*
- Block *Cystolepiota eriophora*



BENIN 17.11.85

- 35F *Boletus edulis*/ Steinpilz
- 40F *Amanita phalloides*/Gr. Knollenblätterpilz
- 100F *Paxille enroule*/ Kahler Krempling



- KOREA-NORD 9.86
- 10 Pholiota adiposa (Schleimiger Schüppling)
 - 20 Cantharellus cibarius (Pfifferling)
 - 30 Boletus impolitus (Fahler Röhrling)
 - Block Gomphidius rutilus (Kupferroter Gelbfuß)

- ST. VINCENT
- 45c Marasmius pallescens
 - 60c Leucocoprinus fragilissimus
 - 75c Hygrocybe occidentalis
 - 3\$ Xerocomus hypoxanthus



- TOGO
- 70F Ramaria moelleriana
 - 90F Hygrocybe firma
 - 150F Kalchbrennera corallocephala
 - 200F Cookeina tricholoma



- UDSSR 15.5.86
- 4K Amanita phalloides (Grüner Knollenblätterpilz)
 - 5K Amanita muscaria (Fliegenpilz)
 - 10K Amanita pantherina (Pantherpilz)
 - 15K Tylopilus felleus (Gallen-Röhrling)
 - 20K Hypholoma fasciculare (Grünblättriger Schwefelkopf)

PILZAUSGABE OBERVOLTA AUCH IM KLEINBOGEN ERSCHIENEN



ST. THOMAS

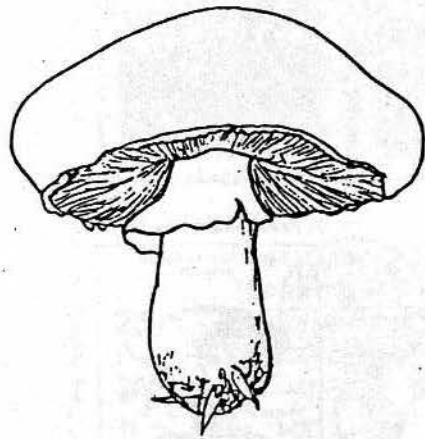
- 6Db Fistulina hepatica
 (Leberpilz)
- 25Db Collybia butyracea
 (Butter-Rübling)
- 30Db Entoloma clypeatus
 (Schild-Rötling)
- Block Gogumelos ?



ПЕРВЫЙ РАЗ — В ПЕРВЫЙ КЛАСС



SEŽANA



Mikološka razstava
MODOLO Felice - P.O. Box 89 00074



« ROGAŠKA SLATINA 86 »

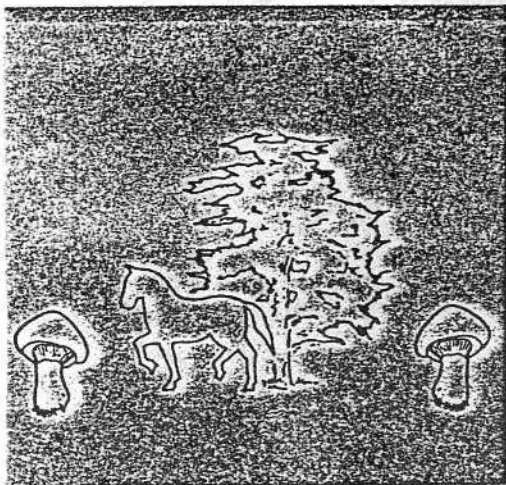
FND - SEŽANA "LIPICA" St. 5/86



Mikološka razstava
MODOLO Felice - P.O. Box 89
33170 PORDENONE (ITALIJA)



SEŽANA



Mikološka razstava
MODOLO Felice - P.O. Box 89
33170 PORDENONE (ITALIJA) 00073



BIGLIETTO POSTALE
A TARIFFA RIDOTTA



Sig. _____
BERTI SERGIO
LARGO ASIAGO 26

37033
C.A.P.

CASTELFRANCO
LOCALITÀ

SIGLA PROV.

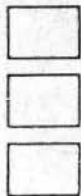
VORDERSEITE



臺灣區
第六屆洋菇學術討論會

RÜCKSEITE

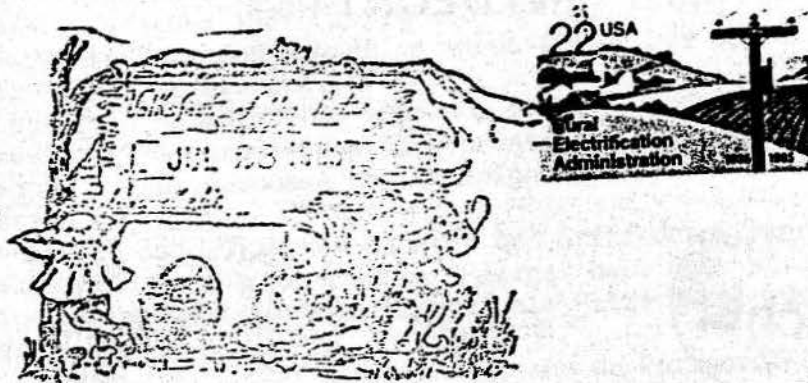
MIT PRIVATEM STEMPEL?



親區送郵人件收寄請



(收去下用此付寄郵)
月一十年七十六



Куда 198255
Ленинград Д-25
а/з 594
Кому
Андреевскому
Адрес отправителя 191025
Лен. г. Д-25
До вайфедов.
А. Шешков

UNBEACHTET – VERGESSEN

ENTDECKT!



H. Schächt G.m.b.H.
Chemische Fabrik
gegr. 1854

Porquannische Apotheke



Balagin Pastillen
Balagin Penicillin
Pastillen



— 29 MAR 56 — SAARBRÜCKEN 2 —

KEINE ZUSCHRIFTEN OHNE RÜCKPORTO !!!

KEINE PILZSTEMPEL!!!

Von Roger Thill, Bridel

1.) Der Werbestempel "Préhistoire-Musée du Périgord Gallo Romain/Perigeux 1981" zeigt keine Pilzabbildung. Lediglich das obere Ende des Schwertes wurde früher bei den Griechen als "Pilz" bezeichnet.

"Les Grecs nommaient du même nom mykés la poignée d'une épée dont la garde sculptée représentait une tête de champignon". (Aus Larousse des champignons Editions Larousse, Paris)

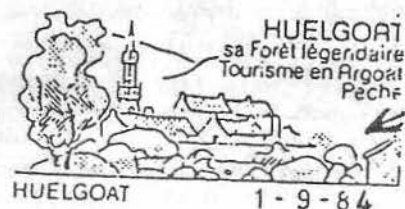
Übersetzt: Die Griechen nannten den Griff des Schwertes mykés, welcher die Form eines "Pilzes" hat. Dies wäre die einzige Berechtigung diesen Stempel als Pilzstempel zu bezeichnen.

2.) Werbestempel "Caricaturiste-Musée du Perigord/Perigoux 1980". Hierbei handelt es sich um ein Selbstporträt des Zeichners Georges Coursat, 1863 in Perigeux geboren, 1934 in Paris gestorben. Rechts im Stempel befindet sich die Unterschrift des Künstlers. Diese Angaben stammen vom Konservator des Perigeux-Museums als Antwort auf meine Anfrage.



3.) Werbestempel "Croquez le Périgord-Vacances en Pordogne/Perigord 1974". Der Hut hat die Form eines Pilzes. Jedoch mit Pilzen nichts zu tun.

4.) Werbestempel "Huelgoat 1984". Der Zeichner des Stempels hat mit Bedauern der französischen Motivgruppe "Flore" mitgeteilt, daß seine Zeichnung zu Fehlinterpretationen Anlaß gab. Der "Pilz" ist in Wirklichkeit nur eine zufällige Anhäufung von Steinen.



LUXEMBURG UND SEINE PILZ-PHILATELIE

Von Roger Thill, Bridel

Luxemburg hatte seinen ersten Einstieg in die Pilz-Philatelie bereits 1959. Ein kleiner Pilz und sein noch kleinerer Bruder sind auf dem Sonderstempel zum 16. Philatelisten-Kongress am 15.03.1959 in Bettembourg abgebildet. Gleichzeitig fand eine Briefmarkenausstellung statt. Fairerweise muß ich gestehen, daß mich mein belgischer Korrespondent, Herr Michel Legrand, auf den Stempel aufmerksam machte. Der Stempel scheint nicht sehr häufig zu sein.

1961/62 folgte ein Werbepoststempel, welcher jedes Jahr für 1-2 Wochen zum Jahreswechsel in verschiedenen Orten Verwendung fand.

Bisherige Abstempelungen:

1961/62	Luxembourg-Ville	1974/75	Ettelbruck
1962/63	" "	1975/76	Dudelange
1963/64	" "	1976/77	Ettelbruck
1964/65	" "	1977/78	"
1965/66	" "	1978/79	"
1966/67	" "	1979/80	"
1967/68	" "	1980/81	Bettembourg
1968/69	" "	1981/82	Dudelange
1969/70	" "	1982/83	Bettembourg
1970/71	Luxembourg-2	1983/84	3200 Bettembourg
1971/72	"	1984/85	"
1972/73	Luxembourg-1	1985/86	"
1973/74	Dudelange	1986/87	?

Die einzige Briefmarke (Michel-Nr.717) mit Pilz im Nebenthema erschien am 06.12.1965 anlässlich der Carriats-Serie luxemburgische Märchen. Illustriert vom luxemburger Künstler F. Tissen.



Die Weinanbauggebiete in Mitteleuropa:

Weinbau in der Deutschen Demokratischen Republik

Teil 3: Es gärt wieder in der DDR

von Hans-Jürgen Berger, Kalletal

In den vergangenen 25 Jahren, also etwa ab 1960, wurde die Weinbaufläche von ca. 80 auf jetzt 250 Hektar ausgeweitet. Heimischer Rebsaft steht in der DDR hoch im Kurs. Die Zeiten, in denen die herben Weine aus dem oberen Elbtal zwischen Dresden und Diesbar-Seußlitz bei Meißen nicht so recht gewürdigt wurden, liegen lange zurück. Die trockenen Sorten sind längst begehrte Raritäten. Die Nachfrage übersteigt bei weitem das Angebot, zumal in Jahren mit bescheidenem Ertrag. Mit dem kleinen Weinbaugebiet an Saale und Unstrut bei Naumburg mit etwa 385 Hektar Ertragsfläche ist die Gegend bei Meißen nördlichstes Anbaugebiet in Europa. Die Sächsische Winzergenossenschaft in Meißen ist einziger Verarbeitungsbetrieb für die Reben, die an der Elbe auf rund 250 Hektar Weinberg gelesen werden.

Bei sehr guten Erträgen können beide Bereiche zusammen allenfalls drei Prozent des Weinbedarfs der DDR decken. Hört man diese Zahlen, so können einem hierzulande die Tränen kommen, wenn man über Wein spricht. Die Fässer laufen über, die Winzer müssen ihn so billig abgeben, daß manche von ihnen am liebsten den Wasserspiegel des Rheins damit anheben würden.

Wohin mit den vielen bundesdeutschen Wein? Bei der letzten Leipziger Messe bekam die Zentralkellerei Mosel-Saar-Ruwer einen Fuß in die DDR-Tür. Mehr als eine halbe Million Flaschen wurden schon verkauft. Vorwiegend solche aus dem Saarland.

Das Problem aber ist die chronische Devisenleere in der DDR-Kasse. Dies behindert die Einfuhr, obwohl in der DDR mit dem westdeutschen Wein ein Riesengeschäft zu machen ist. Der Weinbedarf wird vorzugsweise mit Importen aus den anderen Ländern des Ostblocks gedeckt, wie Bulgarien, Rumänien und Jugoslawien. Pro Kopf verbrauchen die DDR-Bewohner 8,5 Liter im Jahr. Zum Vergleich: In der Bundesrepublik werden pro Kopf 23 Liter Wein und 44 Liter Bier verkonsumiert.

Doch an der Elbe erbrachte die Weinlese nach den guten Ernten von 1982 und 1983 schon 1984 mengenmäßig nur ein bescheidenes Ergebnis, und in Herbst 1985 fiel der Ertrag wegen der harten Fröste des vorigen Winters noch geringer aus. Brachte der Jahrgang 1983 noch mehr als eine Million Liter, so schätzen Experten den Ertrag der 85er Weinlese auf nur etwa 150.000 Liter. Somit kann die DDR den Eigenbedarf an Wein aus der Eigenproduktion nur zu ca. 3% decken.

Dabei war das Gebiet der heutigen DDR einst ein riesiges Weinland mit rund 10.000 Hektar Anbaufläche. Nach offizieller

Version hat die Reblaus vor rund 90 Jahren dem Weinbau drüben den Garaus gemacht.

Heute ist der Anbau anscheinend wieder lohnend und erwünscht. An der Elbe bei Dresden sowien an Saale und Unstrut rund um die dortigen, bereits beschriebenen Weinbauzentren Freyburg und Naumburg stehen Bewerber Schlange nach einer Parzelle, die für den Weinbau vorgesehen ist, Landwirte und Freizeitwinzer genauso wie Wissenschaftler. Wer in einem guten Jahr alle Trauben verkauft, kann bei einer Anbaufläche von mehr als einem Hektar bis zu 30.000 Mark verdienen. Das reizt natürlich ungemein. Denn das monatliche Einkommen eines Arbeiters liegt knapp über 1.000 Mark.

Bis etwa 1993 sollen auf diese Weise weitere 150 Hektar aufgepflanzt werden. Die 1938 gegründete und 1956 in einen Betrieb der "Vereinigung der gegenseitigen Bauernhilfe" umgewandelte Winzergenossenschaft verpachtet die zumeist etwa 1000 Quadratmeter großen Parzellen zum eher symbolischen Preis von drei Pfennig pro m² im Jahr.

Aber auch nach der Ausdehnung der Anbaufläche wird es wohl schwierig bleiben, einen leichten Meißner Müller-Thurgau oder den würzigen Meißner Traminer und ähnliche Gewächse von der Elbe zu bekommen. Fröhliche Zecher haben jedenfalls zur Zeit noch Mühe, selbst in Meißen, der 1000jährigen Stadt, auf Anhieb einen einheimischen Wein zu verkosten. In der weit über Sachsen hinaus bekannten und geschätzten Weinstube "Vincenz Richter" unterhalb des Burgberges, seit 1873 in Familienbesitz, beschränkt sich das Angebot in diesen Tagen auf ausländische Weine aus den Bruderländern. Auf Dauer wird die DDR zur Zeit wohl kein Weinexportland.

Die Anstrengungen in Sachen Wein kann man auch als Briefmarkensammler spüren. Es gibt immer mal wieder neue Werbestempel zum Thema Wein aus der DDR zu berichten. Bleiben wir deshalb noch kurz in Meißen.

Diese Stadt ist nicht nur durch ihren alten Weinbau bekannt, sondern auch durch die berühmte Porzellanmanufaktur. Im Jahre 1985 jährte sich die Gründung der ersten europäischen Manufaktur zum 275. Male - die Gründung der Porzellanmanufaktur von Meißen. Der sächsische Kurfürst Friedrich August I. (1670-1733) ließ seine Manufakturgründung am 23. Januar 1710 verkünden und die ersten Produkte dieser königlich-polnischen und kurfürstlich-sächsischen Porzellanmanufaktur wurden bereits zur Ostermesse 1710 in Leipzig einem neugierigen wie staunenden Publikum vorgestellt. Von da an stets als Aussteller auf der Leipziger Messe vertreten, ist der heutige VEB Staatliche Porzellan-Manufaktur Meißen 1985 nicht nur die älteste existente Porzellanmanufaktur der Welt, sondern zugleich der langjährigste Aussteller der Leipziger Messen überhaupt. Zu den Porzellanen, heute so wie früher im Meißener Sortiment, die das Prinzip der Meißener Porzellangestaltung charakterisieren, wird zweifelsfrei der Dekor "Weinlaub" gerechnet. Dieser Dekor ist eine Kreation der an keramtechnischen Fortschritten reichen Zeit nach 1813. Er ist die erste künstlerische Nutzenanwendung der für ihn verwendeten Unterglasurfarbe Chromoxidgrün, die der spätere Direktor Meißens, Heinrich Gottlob Kühn (1788-1870), im Jahre 1817 erfand. Den Dekor entwarf im selben Jahr

der Meißener Porzellanmaler Johann Samuel Arnhold (vmtl. 1766-1828).

Zu der Leipziger Frühjahrsmesse 1985, welche vom 10. bis 16. März stattfand, erschienen zwei Sondermarken zu 10 und 25 Pfennig. Der Wert zu 25 Pfennig zeigt eine Kanne mit dem berühmten Wein-Dekor. Der Ersttagssonderstempel zeigt das Wiegen von Messegut um 1580. Abgebildet ist ein Weinfaß. Somit paßt für den Weinmotivsammler Briefmarke und Sonderstempel sehr schön zusammen.

Somit bleibt die DDR auch für den Thematiksammler mit dem Gebiet "Weinbau" und "Weingeschichte" weiterhin interessant.



SONDERAUSGABE "LEIPZIGER FRÜHJAHRSMESS 1985"

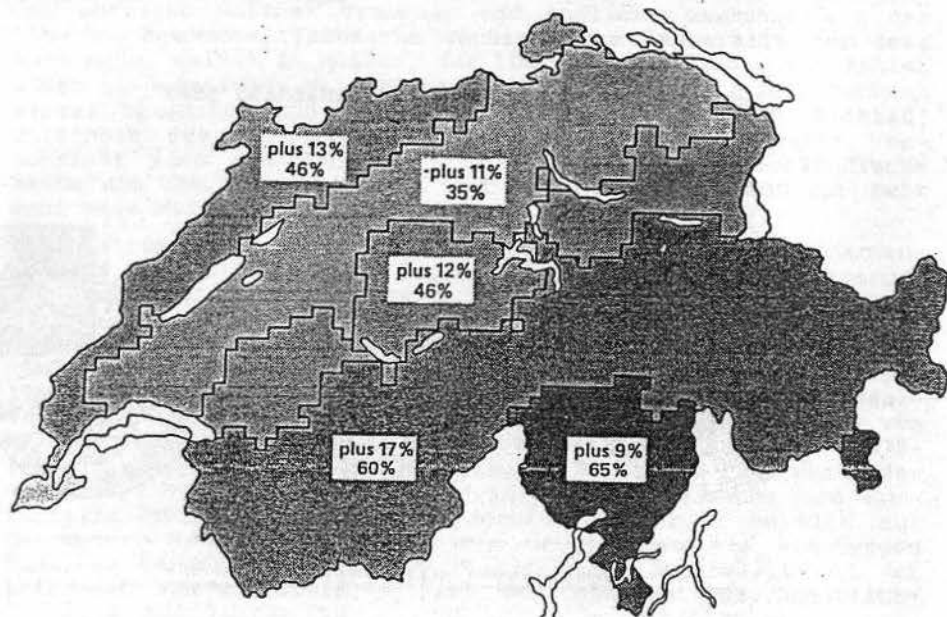


SONDERSTEMPEL MIT WEINMOTIVEN

DIE WALDSCHADENSSITUATION 1986 IN DER SCHWEIZ

von Konrad Häne-Koller, Lieli

Der Anteil geschädigter Bäume hat innert Jahresfrist von 36% auf 50% zugenommen. Bei Laubbäumen ist der Anteil geschädigter Bäume von 29% auf 45% gestiegen, bei den Nadelbäumen von 39% auf 52%. Bei den Laubbäumen fällt der grösste Teil der Schadenzunahme, nämlich 13% in die Stufe "schwach geschädigt". 3% sind in höheren Schadstufen zu finden. Beim Nadelholz hingegen fallen lediglich 6% der Zunahme in die Stufe "schwach geschädigt". Dafür hat die Stufe "mittelstark geschädigt" bei den Nadelbäumen mit 6% wesentlich stärker zugenommen als bei den Laubbäumen (plus 3%). Die Anteile in der Stufe "stark geschädigt oder abgestorben" haben sich gegenüber 1985 bei den Laubbäumen nicht verändert (1%), während beim Nadelholz eine Zunahme von 2% auf 3% beobachtet wurde.



Zunahme 1985-1986 und Anteil der geschädigten Bäume 1986 in den Regionen Jura, Mittelland, Voralpen, Alpen und Alpensüdseite
(die Schätzfehler für den Anteil 1986 liegen zwischen 2 und 3 Prozent)

Den grössten Anteil geschädigter Bäume weist mit 65% nach wie vor die Alpensüdseite auf. Die Zunahme der geschädigten Bäume ist hier jedoch am geringsten (9%). Der grösste Anstieg der Schäden wurde in der Region Alpen beobachtet: 1985 waren hier 43% der Bäume geschädigt, 1986 sind es 60%, also

eine Zunahme von 17%. Die Regionen Jura und Voralpen zeigen ein ähnliches Bild. Im Mittelland ist der Anteil geschädigter Bäume deutlich geringer als in allen anderen Regionen. Doch auch hier ist eine Zunahme um 11% zu verzeichnen.

Schadstufenanteile 1985 und 1986 bei Nadel- und Laubbäumen
(die Schätzfehler für die Anteile 1986 liegen zwischen 1 und 2 Prozent)

	ohne Schaden		schwach geschädigt		mittelstark geschädigt		stark geschädigt oder abgestorben	
	1985	1986	1985	1986	1985	1986	1985	1986
Nadelholz	61%	48%	30%	36%	7%	13%	2%	3%
Laubholz	71%	55%	24%	37%	4%	7%	1%	1%
alle Baumarten	64%	50%	28%	37%	6%	11%	2%	2%

Entwicklung der Nadel- und der Blattverluste am Einzelbaum

Anteil Bäume verbessert 9 Prozent	Anteil Bäume stationär 61 Prozent	Anteil Bäume verschlechtert 30 Prozent
Nadel-/Blattverlust 1986 mindestens 10 Prozent geringer als 1985	Nadel-/Blattverlust 1986 höchstens 5 Prozent höher oder geringer als 1985	Nadel-/Blattverlust 1986 mindestens 10 Prozent höher als 1985

STEMPEL DER SCHWEIZ 1987



K 1071



K 1072



K 1073



K 1070

WEITERE STEMPELNEUHEITEN



BERWYN

ILLINOIS

BERWYN 60402

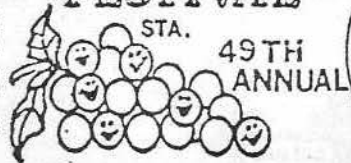


Stamps The Universal Hobby USA 14

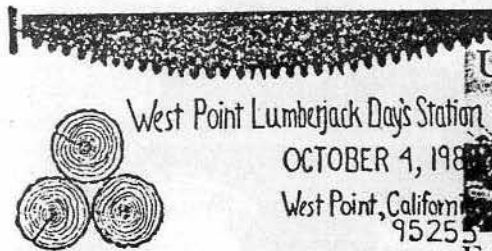
OCT 12 1986

NAUVOO GRAPE FESTIVAL

1986



Wisconsin Territory, 1836

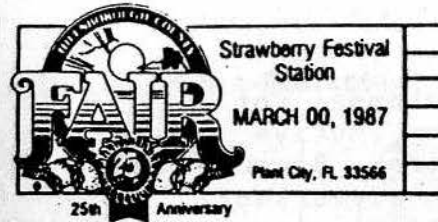


Francis Vigo, Vincennes, 1779

CENTENNIAL STATION



STRAWBERRY FESTIVAL STATION



March 5-15



USPS Exh. Sta.

Houghton Lake, MI 48629

January 17-18
January 24-25

EXHIBITION STATION

BEARGREASE STATION



Beargrease Sta.—

January 7, 1987—

Duluth, MN 55802

JOHN BEARGREASE SLED DOG MARATHON

January 7

PIONEER PARK DAYS STATION



March 4-8



ANZEIGE

Absenderfreistempel vor 1945 abzugeben (Motive Weinbau - Pilze - Bienen - Pflug sind "ausverkauft"), aber sonst. Land- und Forstwirtschaft noch viele Stempel vorhanden:

0359




Hertlein & Co.
Delikatesmehle
Futtermittelfabrik
Rekord Würzburg



17 5 38




Schmötzer
Landmaschinen



8620




Jakober & Cie
Wien, II.
Aspernbrückengasse 2



Mitsubishi Shoji Kaisha Ltd.,

Hartmut Saager
Uhlenkamp 74
3004 Isernhagen 1

VORRATSLISTE "WEIN"

Bestellungen an die Redaktion

Stempel auf Karten
Stück DM 2,-

Savigny-les-Beaune



ses Sites
son Camping
son Caveau
sa Cousinerie de Bourgogne

SAVIGNY LES BEAUNE 9-9-82



Charente JARNAC



Station Verte de Vacances **
es Cognacs
on Pineau
on Histoire

JARNAC 11-9-82



FESTIVAL FOLKLORIQUE NATIONAL



Patrie de Goulebenze
Monuments
xiii et xive

BIJRIE 28-4-82



EPERON




son EGLISE
ses PRESOIRES
du XII^e SIECLE

EPERON 23-6-82



ROSIERES




SES SITES
SES VINS
SES FRUITS

ROSIERES 9-9-82



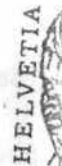
LE VILLAGE D'OR



ses Vins de Ccreaux

PIERREVERT 20-9-82





ST GEORGES DE REVEINS 29-4-82



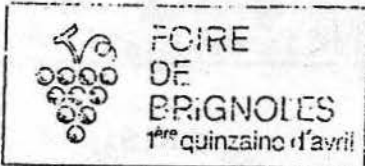
LANGOIRAN 29-4-82



DIJON GRANGIER 27-8-82



KAYSERSBERG 25-8-82



BRIGNOLES 29-4-82



BAR SUR SEINE 22-9-82



BRIEFMARKEN

Neuheitendienst

Motivgruppe

Landwirtschaft - Weinbau - Forstwirtschaft

Neuheiten-Abonnement

Name: _____

Straße: _____

Ort: _____

Motiv: _____

postfrisch Anzahl _____

monatlicher Höchstbetrag: _____ DM.

Bemerkungen: _____

Unterschrift: _____

Ihre Bestellung oder Abonnement senden Sie bitte an:

Wolfgang Wienzek
Zwickauer Str.27
D-4000 Düsseldorf 12

Bitte bei Anfragen Rückporto beilegen!

IMPRESSUM

Das Mitteilungsblatt der Motivgruppe-Motivarbeitsgemeinschaft im BDPH

"Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft" erscheint vierteljährlich im Januar, April, Juli und Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Arbeitsgemeinschaft abgegolten. Einzelhefte können bei der Redaktion bestellt werden.

Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Redaktion und Schriftleitung:
Gerlinde Weber, Meckelnburger Str.7,
D-5600 Wuppertal 22

Redaktion Österreich:
Josef Muhsil, Phorusgasse 5/21, A-1040 Wien

Redaktion Schweiz:
Konrad Häne-Koller, Bremgartenstr. 304, CH-8966 Lieli AG

Redaktion Frankreich:
Claude Demaret, 104 rue des Pyrenees, F-75020 Paris

Bereich Pilze:
Schriftleitung

Bereich Hühnervieh:
Manfred Hinkel, Am Roten Tor 63, D-6508 Alzey

Mitteilungsblatt Nr. 44/Januar 1987
Auflage 5000 Exemplare
Preis im Einzelbezug: DM 5,- + 1,70 Portoanteil

Die Motiv-Arbeitsgemeinschaft der DMG im BDPH betreut
Motivsampler in über 15 Ländern der Welt.
