

Motivgruppe · ARGE

Landwirtschaft

Weinbau

Forstwirtschaft



Mitteilungsblatt NR. 53 APRIL 89

Deutsche Motivsammler-Gemeinschaft e.V.

ALZEY 1

110.

Geburtstag von
"Schorsch" Scheu

21.-6.1989



Leiter der "Rebschule" 1909-1947

6508

80 JAHRE
LANDESANSTALT

ALZEY
FÜR REBENZÜCHTUNG

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Mitteilungsblatt

Motivgruppe · ARGE

Landwirtschaft

Weinbau

Forstwirtschaft

Nummer

53

Inhalt:

Seite

- 67 INTERVITIS 89 - Stuttgart
- 68 Zucker - Der Quell der Süßigkeit
- 89 Picassos "Guenica" und der Stier als Sinnbild
- 93 Altes und Neues von "Hühnern", "Tauben" und "Enten"
- 99 Der Heilige "St. Kilian", Schutzpatron der Winzer in Franken
- 112 Bestellschein: Katalog der amtlichen Bildpostkarten zum Thema Weinbau
- 113 Wein aktuell
- 115 Pilze - Neuheiten
- 119 "Weltraumpilze"
- 121 Stichworte zum Thema Wald
- 126 Vorratsliste

Termine:

- 14./16.4.89 RHEIN-RUHR-POSTA Solingen, INFO-Stand
- 28.5.89 Mitgliedertreffen Killesberg/Messehallen 9 Uhr
- 3./4.5.89 INFO-Stand, Steinbach unter dem Motto "Sammler suchen Arbeitsgemeinschaften"

Über Ihren Besuch würde ich mich freuen!

MOTIV-BRIEFMARKEN-AUSSTELLUNG INTERVITIS 89

In der Zeit vom 24. - 29.5.89 wird in den Messehallen am Killesberg in Stuttgart die größte Weinbaufachmesse der Welt, die INTERVITIS 89, durchgeführt. Die Fachmesse findet alle fünf Jahre statt. Innerhalb der Ausstellung sind verschiedene Sonderveranstaltungen angesetzt, darunter auch die Motiv-Briefmarken-Ausstellung "Wein & Philatelie". Sammlungen zum Thema Weinbau kommen aus mehreren Ländern. Die Zusammenarbeit unserer Motivgruppe mit dem Deutschen Weinbauverband in Bonn wird sicherlich eine interessante Ausstellung garantieren.



Die abgebildete Sonderkarte mit Eindruck -,60DM wurde von unserer Arge aufgelegt und kann zum Preis von DM 2,50 blanko und für DM 3,- mit Sonderstempel bei der Redaktion bestellt werden. Der Sonderstempel, der leider im entgeltigen Entwurf noch nicht vorliegt, wird aller Voraussicht nach ebenfalls das "Winzermännle" als Motiv führen.

An allen Messetagen ist unsere Arge mit einem Informationsstand präsent. Außerdem findet am 28.5.89 um 9Uhr ein MITGLIEDERTREFFEN auf dem Messegelände mit TAUSCH statt. Ein Besuch lohnt sich !

ZUCKER - DER QUELL DER SÜSSIGKEIT

von Johann Gruber, Hanau

Zucker ist heute als Süßstoff und Nahrungsmittel aus der menschlichen Ernährung nicht mehr wegzudenken. Er dient sowohl zum Süßen von Getränken als auch zur Herstellung von Konditoreiwaren sowie für Leckereien aller Art.

In den letzten Jahren ist in vielen Ländern der Zuckerverbrauch stark angestiegen. Zucker wurde zu einem ausgesprochenen Genußmittel, und man konsumiert ihn heute in vielen Ländern nicht nur wegen seines Nährwertes (1 kg Zucker liefert 3940 Kcal) sondern wegen seiner Süße. Von manchen Zeitgenossen wird er sogar als Droge verteuert. Fest steht, daß überreichlicher Genuß zur Überernährung mit bedrohlichen gesundheitlichen Schäden führt.

Die Weltzuckerproduktion soll gegenwärtig bei etwa 100 Mill. t jährlich liegen. Der Pro-Kopf-Verbrauch der Amerikaner, der Deutschen und vieler anderer soll bei etwa 35 kg raffiniertem Zucker im Jahr liegen. Jugendliche in den USA sollen im Durchschnitt 1,3 kg in der Woche verzehren. Diese Menge kommt schnell zustande, wenn man bedenkt, daß eine 0,33-Liter-Dose Cola-Getränk neun Löffel Zucker enthält.

Zucker hat aber auch als Rohstoff für die chemische Industrie, die ihn zur Herstellung von Wasch- Netz- und Emulgier-, Anstrichmitteln und hochpolymeren Verbindungen verwendet, eine steigende Bedeutung. Zur Zeit prüft die europäische Zuckerindustrie, unter welchen Bedingungen die Herstellung von bio-Ethanol aus Zuckerrüben zu Treibstoffzwecken sinnvoll ist. In Argentinien und Brasilien werden seit Jahren Treibstoffzusatz und -ersatz aus Zuckerrohr hergestellt. Der Vorteil des Zuckers als Rohstoff ist, daß er im Gegensatz zur Kohle und zum Erdöl jährlich neu erzeugt werden kann.

Was versteht man unter Zucker und woraus wird er gewonnen?

Allgemein gesagt werden unter Zucker süß schmeckende Substanzen verstanden, die im Zellsaft von Pflanzen vorhanden sind. Es sind Reservekohlenhydrate der Pflanzen. Es gibt Einfachzucker (Monosacharide), zu denen der Traubenzucker (Glukose) und der Fruchtzucker (Fructose) zählen, und zweifachzucker, zu denen neben dem Malzzucker (Maltose) der wirtschaftlich so bedeutende Rohrzucker

(Saccharose) gehört. Rohrzucker ist der in der Pflanzenwelt häufigst vorkommende Zweifachzucker.

Von den vielen Pflanzen mit höherem Rohrzuckergehalt haben sich für die wirtschaftliche Gewinnung von Weißzucker, unserem gebräuchlichsten Zucker, eigentlich nur das Zuckerrohr und die Zuckerrübe Weltbedeutung verschafft.

In den Tropen werden auch heute noch die Säfte bestimmter Pflanzenarten für die Herstellung von Zucker, insbesondere nichtzentrifugierten Zuckers, alkoholischer Getränke und von Essig verwendet. Vor allem haben verschiedene Palmenarten örtlich etwas größere Bedeutung, während im gemäßigten Klimabereich einige Ahornarten und Zuckerhirsen sehr begrenzt zur Zuckergewinnung verwendet werden.

Als Motivsammler "Landwirtschaft" begegnet man den Zuckerpflanzen auf vielen Stempeln und Briefmarken. Besonders das Zuckerrohr findet man häufig auf Marken tropischer Länder, während die Zuckerrübe öfters auf europäischen Briefmarken und Stempel vorkommt.

Zahlreiche Frei- und Werbestempel gibt es von deutschen und ausländischen Zuckerfabriken,- raffinerien und-handel und nimmt man die Süßwarenindustrie dazu, so geht es fast ins Uferlose.

Obwohl "Zucker" nicht mein Sammelgebiet ist, hat mir das Befassen mit dieser Materie viel Wissen und Freude bereitet, und ich hoffe nur, daß der eine oder andere Sammler etwas entnehmen kann.

ZUCKERROHR

Das Zuckerrohr gehört in der Familie der Süßgräser zur Gattung Saccharum, die in 5 Arten eingeteilt wird. Die kommerziell angebauten Sorten sind Kreuzungen zwischen dem aus Melanesien stammenden Edellohr und anderen Saccharum-Arten, die jeweils wichtige Eigenschaften für eine wirtschaftliche Nutzung beisteuern. In früheren Jahren wurde hauptsächlich Saccharum officinarum angebaut. Die Zuckerrohrpflanze weist einen massiven Halm mit sehr deutlichen Knoten (Nodien) auf und kann eine Länge von 6 m und eine Stärke von 2 - 5 cm erreichen. Die Halme können grün, gelb, braun, violett oder gestreift sein. Die Blätter sind 1 - 2 m lang und 5 - 7 cm breit und am Rand fein gezähnt. Durch Verkieselung sind sie hart und scharf.

Wie bei allen Gräsern befinden sich beim Zuckerrohr der

größte Teil des Wurzelsystems in der oberen Bodenschicht. Der Blütenstand ist eine reichverzweigte Rispe von ca. 80 cm Länge. Da es nicht immer zur Entwicklung fruchtbarer Pollen kommt, bleibt der Fruchtansatz nur gering. Blüte und Frucht sind nur für die Zuchtarbeit von Interesse. Beim Anbau zur Zuckergewinnung ist das blühende Zuckerrohr wenig erwünscht, weil die Halme mit der Blüte das Wachstum einstellen, stark verholzen und ein Abbau des eingelagerten Rohrzuckers eintritt.



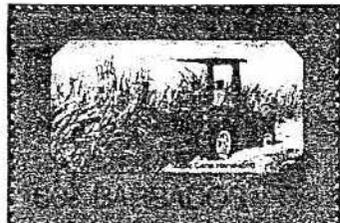
Die wichtigsten zuckerrohranbauenden Länder sind Indien, Brasilien, Kuba, Mexiko und Pakistan. Zu den Rohrzuckerexporteuren gehören vor allem Kuba und Australien. Zuckerrohr zählt unter günstigen klimatischen Verhältnissen zu den ertragreichsten Kulturpflanzen. Die Anbauggebiete der vielen Sorten liegen zwischen dem 33. Grad nördlicher und dem 30. Grad südlicher Breite. Gleichmäßige Wärme zwischen 25 und 28 Grad Celsius ist eine der Wachstumsbedingungen. Die Niederschlagsmenge soll nicht unter 1200 mm liegen, wobei im Jugendstadium mäßige, im Hauptwachstumsalter reichliche und zum Abschluß des Wachstums und der Zuckereinlagerung sowie zur Ernte keine Niederschläge fallen sollen. Hohe Ansprüche stellt das Zuckerrohr an den Kulturzustand der Böden. Nach einer gründlichen und tiefen Bodenbearbeitung werden aus den Halmen geschnittene Stecklinge in Furchen bis 45 cm Tiefe und einem Abstand von 1,40 - 1,80 m gelegt. Jeder Steckling soll 2 - 3 Augen aufweisen. Im extensiven Zuckerrohranbau legt man ganze Halme aus.

Bei den Pflegearbeiten werden die Furchen allmählich eingeebnet. Um die Bestockung zu fördern, werden die Jungpflanzen angehäufelt. Zur Unkrautbekämpfung werden heute leider in starkem Maße Herbizide angewendet.

Sehr verbreitet ist die mehrjährige Zuckerrohrkultur, wobei über eine Reihe von Jahren geerntet wird. Mehr als 3 Ernten vom gleichen Bestand sind unrentabel, da die Erträge mangels ausreichender Düngung zurückgehen. Es gibt jedoch Ausnahmen, daß bis 20 Jahre hintereinander geerntet wird. Die einmalige Nutzung ist die ertragreichste.

Die Schnittrife des Zuckerrohrs ist erreicht, wenn im Grundgewebe des Halminneren der höchste Zuckergehalt vorhanden ist. Er liegt je nach Herkunft, Varietät und Alter der Pflanzen zwischen 7 und 17% und nimmt stengelabwärts zu. Je nach Standort wird Zuckerrohr nach 10 - 24 Monaten Wachstumszeit geschnitten. Nach wie vor ist der Anteil der Handarbeit bei der Ernte sehr hoch. Kurz über dem Boden werden die Halme mit einem Haumesser (Machete, Panga) gekappt, die grünen Spitzen abgetrennt, die Blattscheiden abgestreift, auf einen Haufen geworfen und gebündelt. Danach transportiert man sie sofort zu den Fabrikationshallen, damit sie möglichst innerhalb 48 Stunden nach dem Schneiden verarbeitet werden können. Langjährige Bemühungen um geeignete Erntemaschinen haben jetzt zu Maschi-

nensystemen geführt, mit denen nichtlagerndes Rohr auf ebenen oder wenig geeigneten Flächen geschnitten und fabrikmäßig aufbereitet werden kann. Ernteverlauf und Verarbeitungskapazität erfordern deshalb eine weitgehende Übereinstimmung. Bei guten Zuckerrohrbeständen kommt es zu hohen Massenerträgen. Im Weltdurchschnitt ist bei einjähriger Wachstumszeit mit etwa 500 dt/ha Rohr zu rechnen.



Der Zuckerrohrsaft wird durch Auspressen der Halme gewonnen. Die Halmrückstände bezeichnet man Bagasse. Sie dient als Brennmaterial in den Zuckersiedereien oder Fabriken oder wird neuerdings zur Papier-, Faserplatten- und Chemikalienherstellung verwendet. Die weitere Verarbeitung des Rohrsaftes unterscheidet sich nicht von dem bei der Zuckerrübe gebräuchlichen Verfahren. Der fertige Weißzucker läßt sich vom Rübenzucker nicht unterscheiden. In einem gewissen Umfang wird Zuckerrohr zu einem mehr oder minder festen Braunzucker verarbeitet. Bei diesem einfachen Verarbeitungsverfahren, das bei Kleinanbau gebräuchlich ist, erfolgt das Auspressen des Rohrsaftes auf einfachen Mühlen, die nur etwa 50% Saftausbeute gewährleisten. Der Saft wird dann in großen, offenen Pfannen eingedampft. Das Endprodukt enthält noch den gesamten Mutter sirup und ist deshalb wasseranziehend. In Indien, Ostafrika, China und im nördlichen Südamerika ist dieser Braunzucker sehr beliebt, was wahrscheinlich auf seinen im Vergleich zum Weißzucker niedrigen Preis zurückzuführen ist.

Auf tropischen Märkten wird frisches Zuckerrohr zum Rohgenuß angeboten. Auch frisch ausgepreßter Saft, der sehr angenehm schmeckt, wird als Getränk verkauft. Er muß bald verbraucht werden, da er gleich in Gärung übergeht.

In Zentral- und Südamerika destilliert man aus vergorener Melasse Rum. Zu diesem Zweck werden auch die von Schädlingen befallenen Rohrstengel verwendet. Das Originaldestillat kommt mit 70 - 80% Alkohol in den Handel und wird dann auf Trinkstärke verdünnt. Bekannt ist Jamaikarum und der kubanische Rum.

Im Weltmaßstab wird der größte Teil des Weißzuckers aus Zuckerrohr gewonnen, wobei ständige Schwankungen zwischen den Anteilen von Rohr- und Rübenzucker zu verzeichnen sind. Zuckerrohr ermöglicht aber trotz des verhältnismäßig geringen Zuckergehalts auf Grund des größeren Massenanteils einen höheren Zuckergehalt je Hektar als Zuckerrüben.

ZUCKERRÜBE (*Beta vulgaris* var. *altissima*)

Die Zuckerrübe gehört zur Familie der Gänsefußgewächse. Ihre engsten Verwandten sind die Runkel- oder Futterrübe, die Rote Rübe (Rote Bete oder Salatrübe) und der Mangold.

Die Zuckerrübe ist zweijährig und lagert im ersten Wachstumsjahr große Nährstoffreserven in dem Rübenkörper für die Blüten und Früchte im zweiten Wachstumsjahr ein. Das Speicherorgan ist eine umgebildete Hauptwurzel. Möglich wird diese Veränderung zum Speicherorgan durch ein sekundäres Dickenwachstum der unterirdischen Pflanzenteile. Es kommt dabei in wechselnder Folge zur Bildung neuer Bast- und Holzteile in ringförmiger Anordnung. Die Zuckerrübe hat 8 - 12 und Runkelrübe höchstens 6 Ringe.

Da zur Bildung und Einlagerung der Reservestoffe zunächst eine hohe Assimilationsleistung erforderlich ist, bildet die Rübenpflanze bald nach der Keimung zahlreiche, kräftige, rosettenförmig angeordnete Blätter mit ausgeprägten Blattstielen und großen Blattspreiten. Die Wurzel verdickt sich erst, wenn der Blattapparat ausgebildet ist und sich das Blattwachstum verlangsamt.

Der im zweiten Jahr gebildete Blütenstand der Zuckerrübe kann bis zu 2 m hoch werden.



Erst durch eine intensive Züchtungsarbeit kam es zur heutigen Zuckerrübe. Ausgangspunkt war die Feststellung des Chemikers A.S. Marggraf im Jahre 1747, daß der im Zuckerrohr vorkommende Zucker unter anderem auch in der Bete-Rübe vorkommt. Er hat damals einen Zuckergehalt von 1,3% in der Runkelrübe ermittelt. Die heutigen Zuchtformen können über 20% aufweisen. Die praktische Auswertung und Nutzung der Entdeckung Marggrafs wurde jedoch erst 1786 von seinem Schüler F.K. von Achard eingeleitet, der sich den technischen Problemen einer Rübenzuckergewinnung widmete und im Jahre 1802 eine Rübenzuckerfabrik in Cunern/ NS einrichtete.

Der Zuckerrübenanbau ist vor allem in Europa konzentriert. Aber auch in gemäßigten Klimabereichen Asiens sowie Nord- und Mittelamerikas findet man ihn. In neuerer Zeit ist ein zunehmender Anbau im Vorderen Orient, in Indien, Pakistan sowie Algerien, Tunesien und Marokko festzustellen. Die Hauptanbauländer der Zuckerrübe sind die UDSSR, Frankreich und die Bundesrepublik Deutschland.

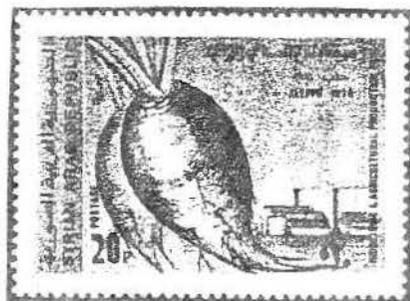
In den Tropen kann es die Zuckerrübe nicht mit den Ertragsleistungen des Zuckerrohrs aufnehmen. Die besten Wachstumsbedingungen findet die Zuckerrübe im maritimen, milden Klima mit relativ hoher Luftfeuchtigkeit. Wesentlich ist eine hohe Sonneneinstrahlung in der zweiten Hälfte der Wachstumszeit. Den höchsten Wasserbedarf hat die Zuckerrübe in der Zeit des größten Massenwuchses, das ist bei uns im Juni bis August. Bei der Aussaat soll die Temperatur 8 - 12°C betragen und während der Vegetationszeit nicht unter 15° sinken, da sonst das Wachstum verlangsamt wird. Eine ausgewachsene Rübenpflanze kann leichte Fröste bis -5° C vertragen.

Besonders geeignet für den Zuckerrübenanbau sind tiefgründige, humus- und nährstoffreiche Böden mit neutraler bis schwach alkalischer Bodenreaktion, guter Wasserführung und Durchlüftung.

Während früher das Saatgut mit normalen Drillmaschinen ausgesät wurde, stehen heute im modernen Zuckerrübenanbau Einzelkörnsämaschinen zur Verfügung, die die späten Veredelungsarbeiten starkvermindern. Notwendig ist jedoch außer Unkrautbekämpfung eine Pflege der obersten Bodenschicht bis zum Schließen des Blätterdaches, um ein Verschlämmen und Verkrusten sowie die Verdunstung von Bodenwasser zu verhindern.

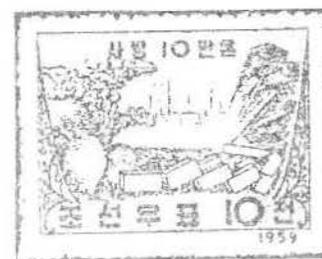
Die Zuckerrübe kann von allen Nutzpflanzen des gemäßigten Klimas die meisten Nahrungskalorien je Hektar erzielen. Im Vordergrund steht dabei die Nutzung des Rübenkörpers zur Zuckergewinnung. Es ist durch Züchtung nicht nur gelungen den Zuckergehalt wesentlich zu steigern, sondern auch den Masseertrag zu erhöhen. Der Zucker ist im Rübenkörper nicht gleichmäßig verteilt. Der Rübenkopf und die Wurzel (Rübenschwanz) weisen den geringsten Zucker auf. Der Kopf und die Wurzel werden deshalb bei der Ernte abgetrennt und zusammen mit den Blättern grün siliert oder auch getrocknet als Viehfutter verwendet.

Die Zuckerrübe ist erntereif, wenn die älteren Blätter bereits abgestorben sind und eine allgemeine hellere Blattfärbung einsetzt. Oft wird der Erntebeginn von arbeitswirtschaftlichen Erfordernissen und dem Saisonbeginn der Zuckerfabriken beeinflusst. Wichtig ist bei der Ernte, daß die Rüben und Blätter möglichst unverschmutzt eingebracht werden.



Früher wurden die Rüben mit der Hand aus dem Boden gezogen und geköpft. Heute gibt es Maschinensysteme, die die Rüben köpfen, den Rübenkörper aus dem Boden nehmen und Blatt und Rüben getrennt auf einen mitfahrenden Hänger transportieren.

Die Rübenenerträge liegen in den einzelnen Anbauländern bei 200 und 400 dt/ha. Daraus lassen sich etwa 39-55dt Kristallzucker, 200-300 dt Rübenblatt mit Köpfen (35-50dt Trockenblatt), 135-180dt Naßschnitzel (17-23dt Trockenschnitzel) und 11 dt Melasse gewinnen. Die Melasse hat noch einen hohen Zuckergehalt und dient, gemischt mit Spreu, als Viehfutter, wird aber auch zur Herstellung von Preßhefe, Essig, Zitronen- und Milchsäure sowie Butanol oder Azeton verwendet. Neuerdings auch zur Ausbeute von Glutaminsäure und Natriumglutamat verarbeitet.



VON DER ZUCKERRÜBE ZUM VERBRAUCHSZUCKER

Die Rübenaufarbeitung

Die für das Verarbeiten vorgesehenen Rüben werden entweder direkt vom Transportfahrzeug oder vom Fabriklagerplatz mittels eines starken Wasserstrahls in eine Schwemmrinne gespült und mit diesem Schwemmwasser bei gleichzeitiger Vorreinigung zur Rübenaufarbeitung transportiert. Steine, Kraut u.a. werden in Stein- und Krautfängeranlagen abgetrennt und dann die Rüben in Rübenwaschmaschinen gewaschen. Das geschieht durch intensives Aneinanderreiben der Rüben in einem wassergefüllten Trog oder durch Bespritzen mit einem starken Wasserstrahl auf einem Rost. Die sauberen Rüben werden in einem Rübenbunker für die nächste Verfahrensstufe bereitgestellt. Das abgeführte Schwemm- und Waschwasser wird über ein Sieb geleitet, das Rübenbrückstücke und Rübenschwänze zurückhält. Anschließend trennt man mittels Schwer- und Zentrifugalkraft den Sand ab. In großen Absetzern werden schließlich nach Kalkzusatz auch die leichteren Feststoffe abgeschieden.

DIE EXTRAKTION

Aus dem Rübenbunker wandern die Rüben in die Schnitzelmaschinen, in denen sie in kleine Stücke geschnitten werden. In erhitztem Wasser in großen Extraktionstürmen wird der Zucker ausgelöst. Was da heraus kommt, ist ein Rohsaft mit ca. 12 - 15% Zuckergehalt. Er ist trübe und von grauschwarzlicher Farbe, weil sich im Rohsaft noch andere lösliche Stoffe aus den Rüben befinden.

DIE EXTRAKTREINIGUNG

Zur "Saftreinigung", die Trennung von Zucker und Nichtzuckerstoffen werden Kalk und Kohlensäure benötigt. Mit diesen natürlichen Stoffen, die später wieder völlig aus dem Saft ausgeschieden werden, lassen sich die unerwünschten Bestandteile des Rohstoffes sauber vom Zucker trennen. Diesen Vorgang nennt man die Carbonation. Ihm schließt sich die Filtration an. Nach zweimaligem Abfiltrieren bleibt ein honiggelber Dünnsaft mit einem Zuckergehalt von 11 - 14%. Der anfallende Filterkuchen, der im frischen Zustand etwa 50% Wasser enthält, wird nach dem Ablagern oder Trocknung als Düngekalk verwendet.

DIE EINENGUNG

Vor der Saccharosekristallisation wird dem Dünnsaft in ei-

ner beheizten, Mehrstufigen und unter Druck arbeitenden Verdampfstation der größte Teil seines Wassers entzogen. Der gewonnene Dicksaft hat einen Saccharosegehalt von etwa 55 - 60%.

ZUR KRISTALLISATION

Der Saccharose aus dem Dicksaft durch weiteren Wasserentzug setzt man Verdampfungskristallisatoren ein. Diese arbeiten unter vermindertem Druck, um eine Saccharosezerstörung zu verhindern. Ist ein bestimmtes Lösungsverhältnis von Zucker und Wasser erreicht, bilden sich schlagartig unzählige kleine Kristalle. Die Kochmasse ist ein Gemisch aus zähflüssigem Sirup und Zuckerkristallen. Anschließend trennt man in Zentrifugen den Kristallzucker von der Mutterlauge. Die Kristalle werden dann in Zentrifugen mit heißem Wasser gewaschen, und der so entstandene Weißzucker wird in meist kombinierten Trocken- und Kühlanlagen mit Heißluft getrocknet sowie mit Frischluft gekühlt.

DIE MELASSE

ist der letzte Ablauf, aus dem durch Kristallisation keine Saccharose mehr gewonnen werden kann. Sie hat noch etwa 50% Saccharosegehalt und dient hauptsächlich zur Spiritus- und Hefegewinnung etc.

DIE RAFFINATION

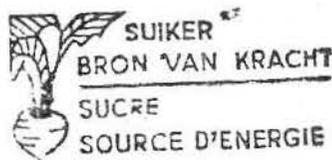
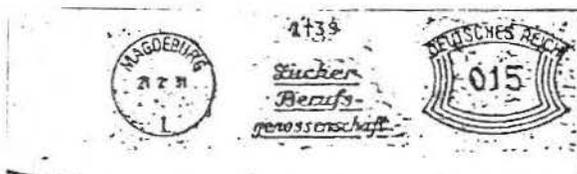
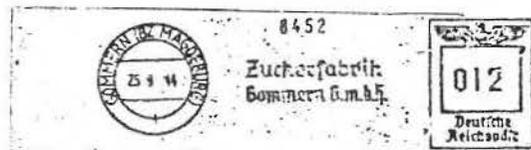
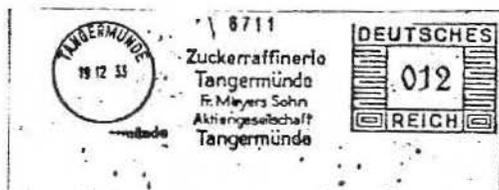
Der Rohzucker wird noch einmal aufgelöst und gereinigt, wobei alle Nichtsaccharosestoffe und restlichen Farbstoffe abgesondert werden. Die gereinigte Zuckerlösung wird eingedampft; der auskristallisierte Zucker, die Raffinade, hat denselben Zuckergehalt wie Weißzucker, enthält aber weniger Asche und Wasser und sieht deshalb rein weiß aus. Sie wird vor allem zur Herstellung von Würfelzucker sowie in der Süßwarenindustrie und für Spezialprodukte verwendet.

DIE LAGERUNG

Der Weißzucker und auch die Raffinade werden ungesiebt oder nach Sieben in verschiedene Fraktionen (grob, Mittel, fein) in Papiertüten zu 50kg oder in Gewebesäcke mit 75kg Inhalt abgefüllt und an Großverbraucher versandt oder abgesackt gelagert. Zucker ist bei trockener Lagerung fast unbegrenzt haltbar. Für die Verwendung im Haushalt wird er in der Fabrik in Kleinverbraucherpackungen abgefüllt.



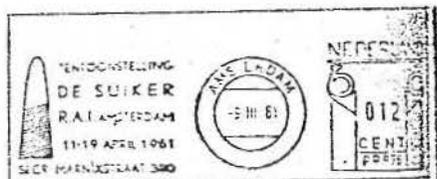
Verband Süddeutscher
Zuckerrübenbauer e.V.
Worms



ZUCKERARTEN

Folgende Zuckerarten sind im Handel erhältlich:

- Weißzucker: einfachste Sorte für den Verbrauch
- Raffinade: besonders reiner, weißer Zucker bester Qualität
- Würfelszucker: angefeuchtete Raffinade, die zu Würfeln gepreßt und getrocknet wird
- Gelierzucker: aus Raffinade mit einem Zusatz von reinem Pektin und Zitronen- und Weinsäure.
- Puderszucker: sehr fein vermahlener Kristallszucker
- Instantzucker: agglomerierter Puderszucker, der im Schwebestadium mit Dampf angefeuchtet und anschließend in Luft getrocknet wird. Er backt grobflockig zusammen und hat eine sehr gute Löslichkeit.
- Dekorierszucker: aus feinsten raffinade und Reisstärke, kann auf feuchtes oder fettiges Gebäck gestreut werden, ohne daß er schmilzt.
- Hagelszucker: aus Raffinade hergestellter grobkörniger Zucker, der zum Verzieren von Gebäck verwendet wird.
- Kandiszucker: wird aus bes. reiner Zuckerlösung hergestellt und durch langsames Auskristallisieren gewonnen. Der braune kandis entsteht unter Zusatz von karameliertem Zucker.
- Vanilleszucker: Mischung von weißem Zucker und echtem fein geriebenen Vanillemark
- Zuckerhut: in Kegel- oder hutform erstarrte und auskristallisierte Zuckermasse für Punsch und Feuerzangenboule



AHORNSIRUP, DIE SÜSSE GAUMENFREUDE AUS KANADA

Sicher ist das Staatseblem von Kanada, das Ahornblatt, allen bekannt, daß man aber einen wohlschmeckenden Sirup und Zucker aus dem Saft von Ahornbäumen gewinnt, wissen nur wenige. ja, in Kanada und den nordöstlichen Teilen der Vereinigten Staaten von Amerika stellt man denköstlichen Sirup und Zucker aus dem Saft von hauptsächlich drei der dort wachsenden 13 Ahornarten her. In erster Linie dient dazu der Zuckerahorn (*Acer saccharum*). Die Stämme werden erst bei einer bestimmten Stärke, zwischen 30 und 40 Jahren, angezapft und können bei richtiger Pflege 100 Jahre lang Saft liefern. Man rechnet in annähernd 4 Wochen mit einem Saftanfall von 50 - 100 l pro Baum.

Die Herstellung des Ahornzuckers war bereits den Indianern vor Ankunft der Weißen bekannt. Ihr Verfahren wurde von den Siedlern übernommen und verbessert. Die Zuckergewinnung aus Ahornbäumen wurde besonders durch die Quäker in Schwung gebracht, da religiöse Bedenken sie von der Benutzung des Rohrzuckers abhielten, indem sie hierdurch die Sklaverei mittelbar zu fördern fürchteten.

Während in früheren Jahrhunderten der Zucker noch aus Wildahornbeständen gewonnen wurde, wird seit Mitte des 19. Jahrh. Ahorn großflächig angebaut. In einem Bericht von 1861 heißt es: "Das Zuckersieden ist in Kanada die Beschäftigung besonderer Leute geworden, welche den Eigenthümern der Bäume als Entschädigung gewöhnlich den fünften Theil des Ertrages abzugeben haben. Von jedem Baum rechnet man durchschnittlich ein pfund Zucker, außerdem sehr angenehm schmeckenden Sirup. Man nimmt an, daß sich die Menge des gewonnenen Ahornzuckers auf jährlich 45 Mill. Pfund belaufen möge, was eine ebenso große Anzahl Bäume voraussetzt. Die Arbeiter errichteten sich gewöhnlich anfangs März mitten unter den Ahornplantagen eine Hütte und machen in der Umgebung in so viele Bäume Einschnitte, als sie im Laufe eines Tages zweimal begehen können. Den ausfließenden Saft kocht man zu Sirup ein und läßt ihn dann in länglichen viereckigen Formen erstarren. So erhält man einen meist braunen Zucker, der sich durch eigenthümlichen, aber sehr beliebten Beigeschmack vom Rohrzucker unterscheidet. Bei etwas mehr Sorgfalt würde man den Zucker rein weiß erhalten, der braune ist aber allgemein beliebter."

Der Ahornsaft hat einen Zuckergehalt von 2 - 10%. Aus 150 l Saft erhält man ca. 4 l Sirup mit 66% Zucker. Dazu wird

der Ahornsirup bei einer Temperatur von 104°C eingedickt, gefiltert und noch heiß in Dosen abgefüllt. Der Sirup muß bei genau richtigen Temperaturen abgefüllt werden. Ist er nicht heiß genug, so verdirbt er; ist er zu heiß, so kristallisiert er sich. Das fertige Produkt ist jahrelang haltbar. Der dunkle Sirup wird wegen seines kräftigen Geschmacks bevorzugt. Von bester Qualität sind die helleren Sorten, die unter der Bezeichnung "fein" oder "extra klar" gehandelt werden.

Wie wird der Ahornsirup verwendet? Er schmeckt köstlich auf Crêpes, Waffeln und Pfannkuchen. Man kann ihn auch auf Früchten, Joghurt, Eiscreme, gebackenen Bohnen und als Glasur auf Schinken und Huhn verwenden. Auch in Ahornsirup pochierte Eier sind beliebt.

Zur Zeit des Ahornzapfens werden Feste gefeiert, an denen getanzt und getrunken wird und im "cabane à sucre" wird der süße Sirup, die cremige Ahornbutter und der weiche Ahornzucker probiert.

Die Ahornzuckerindustrie in Quebec geht bis in das Jahr 1705 zurück. Damals gab es dort den ersten offiziellen Zuckerhersteller. Auch heute ist dies noch ein wichtiger Wirtschaftszweig, der den etwa 9000 Herstellern in Quebec jährlich ca. 35 Mill. kanadische Dollar einbringt. Aus Quebec kommen 90% der kanadischen Gesamtproduktion, das sind über 70% der Weltproduktion. Den Rest liefern die nordöstlichen Staaten der USA, insbesondere Vermont.

Es wird berichtet, daß in den USA jährlich etwa 9 Mill. Ahornbäume (maple) angezapft werden.



AUCH PALMEN LIEFERN ZUCKER

Zur Zuckergewinnung werden mehrere Palmarten verwendet, wie z.B. die Palmyrapalme (*Borassus flabellifer*), die Kokospalme (*Cocos nucifera*), die Dattelpalme (*Phoenix dactylifera*), die Walddattelpalme (*Phoenix sylvestris*), die Atapalme (*Nypa fruticans*), die Kitulpalme (*Caryota urens*), die Zuckerpalme (*Arenga pinnata*), die Honigpalme (*Jubaea chilensis*) und die Weinpalme (*Raphia vinifera*).

Die Saftgewinnung wird bei fast allen vorgenannten Palmen durch Anschneiden der Blütenstände - bei einhäusigen Arten nur der männlichen - nach einer annähernd gleichen Methode vorgenommen. Das Verfahren bei der Kokospalme soll beispielhaft auch für die anderen Palmarten angeführt werden.

Die Vorbereitung zum Zapfen und der Zapfprozess selbst sind eine Kunst, die nur von sehr erfahrenen Zapfern voll beherrscht wird. Der noch mit einem Hüllblatt umgebene Blütenstand ist zapfreif, wenn er eine Länge von ca. 80cm und an seiner dicksten Stelle einen Umfang von ca. 12 cm erreicht hat. Sodann wird an zwei aufeinanderfolgenden Tagen ein Blütenstand in Abständen von 5 cm fest eingebunden und ringsum mit einem Holzgegenstand beklopft. Es ist dabei zu beachten, daß die Blütenknospen nicht zerschlagen werden. Am 3. Tage wird die Spitze des Blütenstandes um etwa 5 cm eingekürzt und am 4. und 5. Tage wird das Beklopfen fortgeführt. Diese Behandlung erfolgt um das weiche Gewebe des Blütenstandes vorsichtig zu quetschen, daß zunehmend Pflanzensaft an diese Stellen transportiert wird. Vom 6. Tag bis zum Saftfluß (etwas 12 Tag) wird jeweils nach Beklopfen eine etwas 2 cm starke Scheibe zweimal täglich von der bereits angeschnittenen Blütenspitze geschnitten. Sobald die Safttropfen erscheinen, unterbleibt das weitere Beklopfen, es wird aber es wird weiterhin zweimal täglich eine dünne Scheibe vom Blütenstand entfernt. Man befestigt dann ein bauchiges, irdenes Gefäß an der Blütenstandsspitze, die sich dann tiefer nach unten neigt, was für das Abtropfen des Saftes in das Gefäß wichtig ist. Der Blütenstand kann jedoch auch heruntergebunden werden.

Mit zunehmendem Saftfluß leert man das Gefäß zweimal täglich. Um das mühsame Ersteigen der Palmen zu ersparen, werden bei ausreichender Bestandsdichte Laufseile zwischen den Kronen gespannt, auf denen sich die Zapfer von Palme

zu Palme fortbewegen.

Nach etwa 45 Tagen ist ein Blütenstand aufgebraucht. Es können im Verlaufe eines Jahres ca. 300 - 400 l Saft von einer Kokospalme gewonnen werden. Der Saccharosegehalt liegt zwischen 9 und 17%. Der Palmsaft geht sehr schnell in Gärung über. Um dies zu verhindern, legt man z.B. in Sri Lanka in die Gefäße einige Stücke der Allughaspflanze (Ingwerart).

Zur Zuckergewinnung wird der Saft in offenen Kesseln bis zur Kristallisation eingedickt. Vor dem Erstarren des Saftes wird er in bestimmte Formen gefüllt. Von den vielen örtlichen Bezeichnungen, die das Palmenprodukt trägt, dürfte der in Indien gebräuchliche Name "Jaggery" am bekanntesten sein.

PALMYRA-, LONTARO-, ZUCKER - ODER TODDYPALME

Von Westafrika bis zu den Molukken erstreckt sich das Verbreitungsgebiet dieser zuckerliefernden Palme, die gerne tropische Graslandschaften bevorzugt. Sie hat eine Wuchshöhe von 30m und besitzt langstielige, fächerförmige, bis 3m breite Blätter, die einen dichten, fast kugelförmigen Schopf bilden. Weibliche und männliche Blüten sitzen auf getrennten Individuen. In einem alten Hindugesang heißt es, Zucker und Wein seien ihre wertvollsten Erzeugnisse. Angeblich soll die Palme 801 Nutzungsmöglichkeiten besitzen. So dienen die Blütenstände für Palmsaft, Palmwein "Toddy", aus dem eine Art Arrak hergestellt wird, zur Zuckergewinnung, die Früchte und jungen Keimlinge werden gegessen und das feste Holz der Stämme wird vielseitig verwendet. Die Blätter dienen zum Dachdecken, aber auch zu Flechtwerk für Matten etc.

WALDDATTELPALME

In Bengalen erhält man von der Walddattelpalme ansehnliche Mengen Zucker. Die Palme wird während der kalten Jahreszeit in der Nähe des Wipfels angezapft.

ZUCKERPALME

Die Sunda-Inseln haben an der Goumuti-Palme einen vorteilhaften Zuckerlieferanten. Die Toddysammler suchen sich etwa 10jährige Bäume zur Gewinnung des Zuckers aus. Der Palmzucker ist dunkelfarbig und von etwas fettiger Beschaffenheit. Er war lange Zeit der gebräuchlichste Zucker dieser Region.

HONIGPALME

Auch das südliche Amerika hat einen Zuckerlieferanten aus der Familie der Palmen. Es ist Jubaea chilensis, die einzige Palmenart, die Chile zwischen dem 33 und 35 Grad südlicher Breite bewohnt. Um den süßen Palmhonig, Miel de palma, aus dem Baum zu gewinnen, oft man schonungslos den ganzen Stamm. Man haut ihn um, entfernt die Krone und fängt den ausfließenden Saft in untergestellte Gefäße auf. Der Saftfluß hält mehrere Monate hindurch an, besonders wenn man die Wundfläche durch Abschneiden einer dünnen Scheibe erneuert. Der Saft wird durch Kochen zur Sirupdicke gebracht und in dieser Form in der Küche verbraucht.

WEINPALME

Der Saft dieser in Westafrika vorkommenden Palme wird zur Gärung für Palmwein verwendet. Aus dem Stamm wird Sago gewonnen.



Die aus den vorgenannten Palmen gewonnenen Produkte werden meist in den Anbauländern selbst verbraucht, daher ist auch darüber wenig zu erfahren. Angeblich soll sich gereinigter Palmzucker nicht vom Rohrzucker unterscheiden.

NOCH ZWEI ZUCKERGRÄSER - MAIS UND HIRSE

MAIS

Die zuckerhaltigen Stengel des Maises werden schon seit Jahrtausenden von den Ureinwohnern Amerikas zur Zuckergewinnung verwendet. Erst durch die Einführung des Zuckerrohrs in Süd- und Mittelamerika wurde die Maiszuckerherstellung aus dem gepreßten Saft der Stengel eingestellt. In den Vereinigten Staaten gab es Maiszuckerfabriken.

Der heute bekannte Maiszucker (Traubenzucker) wird durch die Aufspaltung der Maisstärke im großen industriellen Rahmen hergestellt. Im Bundesgebiet sind die Maizenawerke führend.

ZUCKERHIRSEN (Sorghum-Arten)

Es gibt sehr viele Hirsearten, die der Zuckerherstellung dienen und es zu einem Saccharosegehalt zwischen 8 - 15% bringen. Genannt seien hier Sorghum dochna, Sorghum bicolor und Sorghum carforum.

Ihre Nutzung zur Zuckergewinnung wird in größerem Maßstab in den USA betrieben. Früher war die Verwendung des Pflanzensaftes zur Zuckerherstellung auf Grund vieler störender Stoffe sehr schwierig. Heute läßt sich aus den neuen Sorten nicht nur Sirup, sondern auch Kristallzucker herstellen.

Die Verarbeitung der Hirse unterscheidet sich nicht von der des Zuckerrohrs. Einen Vorteil hat die Hirse; sie läßt sich wesentlich einfacher anbauen und ernten (wie Getreide).



Verwendete Literatur:

- Semjonow: Die Güter der Erde
H. Reinbothe/C. Wasternack: Mensch und Pflanze
H. Hobhouse: Fünf Pflanzen verändern die Welt
G. Franze u.a.: Früchte der Erde
Thome: Die Erde und ihr organisches Leben
Wagner: Malerische Botanik
H. Kraemer: Der Mensch und die Erde
Schröder: Reiseführer durch das Pflanzenreich der Tropen
Kleine Enzyklopädie Land-Forst-, Nahrungsgüterwirtschaft und Gartenbau (DDR)
Urania Pflanzenreich (DDR)
Das große illustrierte Pflanzenbuch/ Bertelsmann-Verlag
B. Lehane: Die Welt der Pflanzen
Norddeutsches Zuckerjournal

PICASSOS "GUERNICA" UND DER STIER ALS SINNBILD

von Dr. H. Dürr, Nürnberg

Pablo Ruiz Picasso, geboren am 25. Oktober 1881 in Malaga als Sohn eines Malprofessors, starb am 8. April 1973 in Mougins bei Cannes und wurde im Park seines Schlosses Vauvenargues (Provence) begraben. Er gilt weithin als Inbegriff der modernen Kunst, dessen Werk sich wie bei keinem anderen Künstler durch eine kaum vorstellbare Vielseitigkeit auszeichnet. Er ist auf einer Reihe von Briefmarken wiedergegeben u.a. auch auf der Ausgabe von San Marino vom 23. Oktober 1981 (Mi.-Nr.1243), auf der ein Detail des von dem Sizilianer Renato Guttuso (geb.1912) geschaffenen Bilds "Zu Ehren von Picasso" zu sehen ist (Abb.1).

Als Anfang der 30er Jahre Spanien von Konflikten und Aufständen heimgesucht wurde, begann sich Picasso in wachsendem Maß mit dem Thema der Gewalt zu beschäftigen. In einer Reihe von Radierungen schuf er in dieser Zeit Studien des Minotaurus, eines wilden mythologischen Ungeheuers, halb Mensch, halb Stier, die als Minotauro-machie bezeichnet wurden. Die Kreatur, Pferd und Stier, erscheint bei ihm häufig stellvertretend für die menschliche Gestalt: Sinnbild der Bedrohung und des Bedrohtseins.

Nachdem ihm im Januar 1937 der Auftrag erteilt wurde, in der Eingangshalle des spanischen Pavillons auf der Pariser Weltausstellung ein repräsentatives Gemälde auszustellen, richtete er in Paris in der Rue des Grands-Augustins sein Atelier ein.

In Spanien hatte sich damals aus dem Aufstand der Antirepublikaner vom 17. Juli 1936 der Spanische Bürgerkrieg entwickelt, der bis zum 28. März 1939 dauerte und nahezu einer halben Million Menschen das Leben kostete. Die Aufständischen, befehligt von Franco, wurden verstärkt durch italienische Divisionen und die deutsche Legion Condor. Auf republikanischer Seite kämpften, von der UdSSR finanziell und mit Waffen unterstützt, die neugegründete Volksarmee und internationale Brigaden. Am 26. April 1937 wurde von 40 deutschen und italienischen Flugzeugen die Stadt Guernica, die "Heilige Stadt" des Baskenlandes, bombardiert. Die Zahl der Toten dieser Stadt mit 5000 Einwohnern wird



ungefähr auf 1000 geschätzt. Noch immer sind die Motive für den Bombenangriff nicht ganz klar. Picasso, bis dahin ein ziemlich unpolitischer Mensch, gab seiner Wut freien Lauf und schuf sein Bild "Guernica", das die Brutalität des Krieges zum Gegenstand hat. Im linken oberen Teil des 351 x 782 cm großen Wandbildes, das auf strenge Schwarztote Weiß- und tiefe Grautöne beschränkt ist, steht über allem der Stier. Seine Deutung ist uneinheitlich. In einem Interview 1945 soll Picasso gesagt haben: "Der Stier ist nicht der Faschismus, aber Brutalität und Dunkelheit". Eine andere Äußerung von ihm besagt, er sei als Sinnbail zu deuten, wie immer der Beschauer es mag. Eine etwas unwichtigere Bedeutung des Stiers ist auch bezogen worden auf die persönlichen Lebensverhältnisse des Malers, auf Geschlechterkampf, wobei der Stier das männliche, das in der Mitte des Bildes zu sehende Pferd das weibliche Prinzip darstellen soll. Die Tiere können auch in Zusammenhang mit dem spanischen Stierkampf gesehen werden, insofern der Stier Aggressivität und Gewalt, dagegen das durchbohrte Pferd das rituelle Opfer verkörpert. Es bleibt offen, ob der Stier in der Bedeutung der unzerstörbaren Kraft des spanischen Volkes die klagende und zu ihm aufschreiende Frau mit totem Kind schützt oder ob ihn, in seiner Bedeutung als Dunkelheit und Brutalität, der Aufschrei der Frau erst gar nicht erreicht oder nicht betrifft.



Das übergroße Wandbild "Guernica" ist erstmals 1966 von dem hervorragenden tschechoslowakischen Stecher Josef Hercic auf eine 16 qcm große Briefmarke transponiert worden. Ihm wurde auf der internationalen Ausstellung "Neapel 66" der Grand Prix und von den Lesern der Zeitschrift "Il Collezionista" die Bewertung "Schönste Marke des Jahres" zuerkannt. Sie wurde am 5. Juli 1966 zum 30. Jahrestag des Einsatzes der internationalen Brigaden in Spanien von der tschechoslowakischen Postverwaltung (Mi.-Nr.1637-Abb.2)

herausgegeben, die die Ausgabe anlässlich des 45. Jahrestages der internationalen Brigaden und des 100. Geburtstages von Picasso als Block wiederholte (Bl.45 vom 2.7.81 -Abb. 3).



Aus Anlaß des 100. Geburtstags des Malers gab auch Spanien am 25.10.81 einen Block in 2 Typen heraus (Bl.23 - Abb.4, hier Type I "No." in Grotteskschrift). Zum 100. Geburtstag des Malers kam das dem spanischen Volk von Picasso "vermachte" Bild von New York, wohin es Picasso nach Ende der Weltausstellung 1937 zur "Aufbewahrung und Pflege" bringen ließ, nach harten Debatten um den richtigen spanischen Aufbewahrungsort nach Madrid in ein Nebengebäude des Prado

Literatur:

- M. Imdahl: Picassos Guernica
- J. Büchner: Pablo Picasso zum 100. Geburtstag
- H. Schütte: Markenmacher an der Moldau "Briefmarkenwelt", "Spiegel", "Zeit", "Nürnberger Nachrichten".

Centenario de Picasso



1881

1973

El "Guernica" en España

Nº 3784062

Abb. 4

Altes und Neues von "Hühnern", "Tauben" und "Enten"

Ein Beitrag zur praktischen Motivforschung am Beispiel des "Hühnerviehs" von Manfred Hinkel, Alzey (im Dezember 1988)

Wer mein Motivgebiet "Alles rund um's Hühnervieh" kennt, wird sich fragen, ob ich nun auch Tauben, Enten oder gar andere Vogel in die Sammlung aufnehme. Noch bleibe ich meinem Thema treu, aber an den folgenden Beispielen möchte ich aufzeigen, wie sehr man bei ernsthafter Befassung mit einem Motiv auf Wissen anderer und auf andauernde Unterstützung angewiesen ist, um die Sammlung zu ergänzen. Dabei ist es aber auch erforderlich, fremdes wie eigenes Wissen immer wieder zu überprüfen.

BEISPIEL 1: "Kupferner Wetterhahn von Chang Heng" (Abb. 1, China MiNr. 395)

Bei der unerläßlichen Katalogarbeit, die ja fast immer am Anfang des Motivsammelns steht, fällt einem der "etwas seltsame Hahn" auf, der weder Kamm, Kehllappen noch Sporen hat. Aber wenn's in Katalog steht, wird's schon stimmen. Irgendwann erhält man die Marke für die Sammlung, die Zweifel aber bleiben. Vielleicht bekommt man einmal eine verlässliche Auskunft aus China.

BEISPIEL 2: "Siegessäule mit Taube" (Abb. 2, Griechenland MiNr. 1521). Durch diese Beschreibung im Michel hatte ich Anfang der 70er Jahre überhaupt kein Interesse an der Marke. Erst ein Beitrag von Malcolm REID (USA), für den es sich um einen "Hahn" handelte, macht mich stutzig. Ein gestempeltes Exemplar war recht leicht zu besorgen, und das lieferte auch den Beweis: deutlicher Kamm und Kehllappen! Damit war sogar die MICHEL-Redaktion zu überzeugen, unseit ein paar Jahren lautet der Text im Europa-West richtig als "Siegessäule mit Hahn".



Abb. 1: "Kupferner Wetterhahn von Chang Heng" nach MICHEL



Abb. 2: Siegessäule mit "Tauben/Hahn"

BEISPIEL 3: Hieroglyphe "Hühnchen" (u.a. Ägypten MiNr. 94-96 uvam.)
 Einen ersten Hinweis hatte ich bei KELLER (Die antike Tierwelt, Hildesheim 1963) gefunden: "Unzählige junge Hühner sehen wir auf den ägyptischen Hieroglyphen" (Abb. 3). Wie mir vor ein paar Jahren eine Bekannte, Studentin der Ägyptologie, mitteilte, wird in der entsprechenden Fachliteratur häufig vom "Wachtel-Hühnchen" oder vom "jungen Vogel" gesprochen, der die wohl am schwierigsten zu entziffernden Vogel-Hieroglyphe darstellt. Mit Bezug auf KELLER dürfen entsprechende Belege in der Sammlung bleiben.



Fig. 35.
Junges Huhn

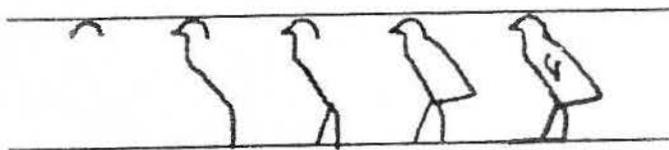


Abb. 3: Hieroglyphe "Junges Huhn" (nach KELLER) bzw. "Wachtel-Hühnchen" (nach FISHER)

BEISPIEL 4: Wetterhahn in schwed. Sonderstempel (Abb. 4)
 Das mir als Wetterhahn gemeldete Stempelbild des Sonderstempels für ein Pfadfinderlager ist auch schon als "Auer-" oder "Birkhahn" beschrieben worden. Kann ein Leser eindeutige Auskunft geben?

BEISPIEL 5: Hühnervieh als Gegenstand der Kunst (z.B. Ungarn MiNr. 2633, Abb. 5, Großbritannien MiNr. 474 uvam.)
 Es soll hier nicht darüber gestritten werden, wie groß das Motiv auf einem philatelistischen Element zu sein hat, damit es in eine Sammlung aufgenommen werden kann. In einer Dokumentation ist nur zu entscheiden, ob der Beleg zum Thema zählt oder nicht.



Abb. 4: "Wetterhahn"???



Abb. 5: "Anbetung der Hirten" von F. FONTEBASSO, Kopie einer Postkarte

Die Wiedergabe von Kunstwerken auf Marken bringt bei Leinwandgemälden oft die Verkleinerung von etwa 1:100, und dabei gehen Hühner oder gar Eier ganz schnell verloren. Wenn Sie es nicht glauben wollen, vergleichen Sie doch einmal die Abb. 5 (Kopie einer Postkarte, leider ohne Maßangabe des Originals) mit der Abbildung im MICHEL-Katalog: die Eier links und Hahn und Huhn in einem Korb im Vordergrund lassen sich nicht einmal mehr erahnen. (Bei der o.g. Marke von GB, die sich für eine fotokopierte Wiedergabe nicht eignet, beträgt das Verhältnis von Marke zu Original etwa 1:50, bei der Wiedergabe des gleichen Bildes auf einer Marke der Jungferninseln 1:75.)

BEISPIEL 6: Donald und seine Freunde... (Abb. 6)

In den letzten Jahren mußte MICHEL auf einen guten Brauch früherer Zeiten verzichten: von einigen Ländern werden Katalogisierungen von (z.T. Mammut-)Sätzen der herrlichsten Motive oft nur noch mit einer Abbildung bedacht. Es kommt deshalb immer häufiger vor, daß man in Wühlkisten und durch sonstige Zufälle Marken seines Motives entdeckt oder Meldungen und Belege von anderen Sammlern bekommt, die einen ins Staunen versetzen können - ob des Einfallsreichtums und der Schönheit der Darstellungen!!!



Abb. 6: Donald und seine Freunde...

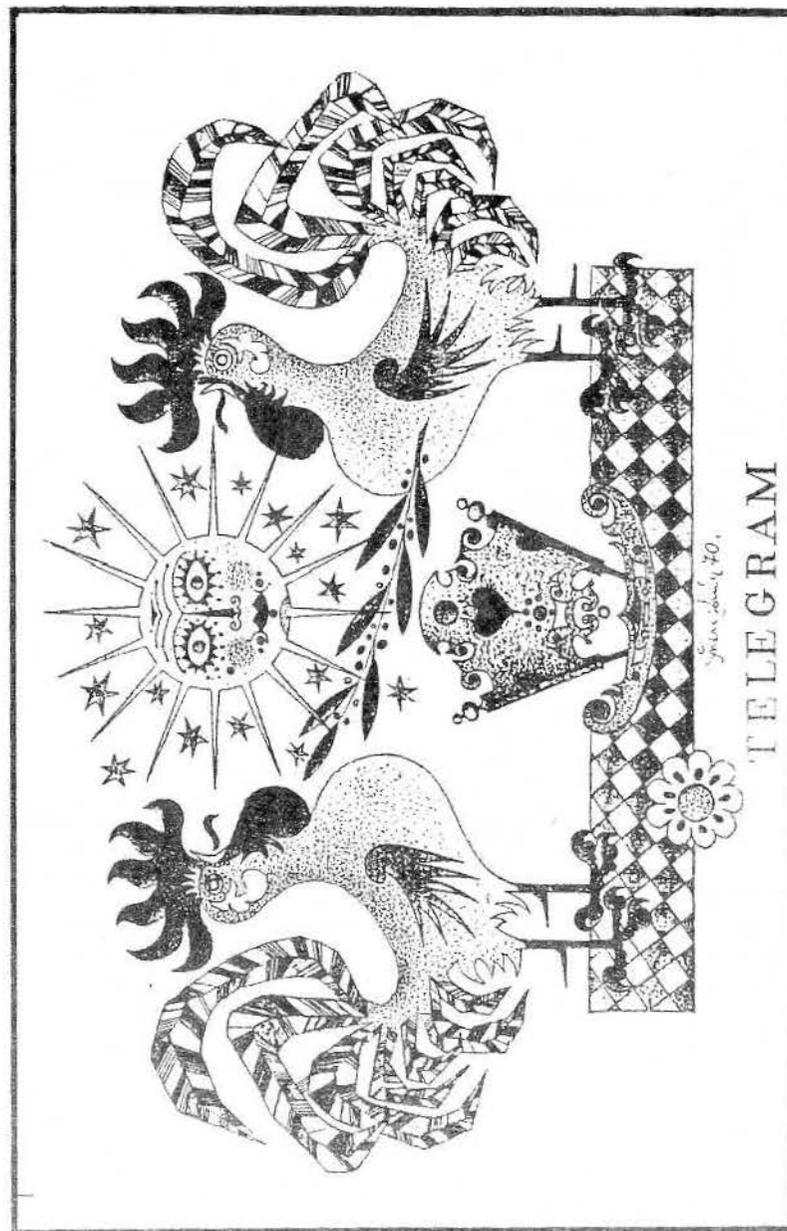


Abb. 7: Schmuckblatt-Telegramm der CSSR von 1970

Abb. 8: rückseitige Zudrucke auf drei Telegrammen

BEISPIEL 7: Schmuckblatt-Telegramm der CSSR von 1970 (Abb. 7+8)
 1972 entdeckte ich bei einem Besuch in der CSSR auf einem Postamt durch Zufall das abgebildete Schmuckblatt-Telegramm. Seither ziert es stolz das Titelblatt zum Sammlungsteil "Symbolik", könnte aber auch in "Folklore und Kunst" eingebaut werden. 1988 erhielt ich von einem Bekannten zwei weitere Exemplare dieses Schmuckblattes. Zunächst glaubte ich, interessantes Tauschmaterial erhalten zu haben. Beim genauen Vergleich der Belege miteinander stellte ich Unterschiede fest, die durchaus sammelwürdig sind: verschiedene Größen, geringe Farbabweichungen und schließlich die rückseitigen Zudrucke, von denen zumindest der letzte eine Neuauflage von 1972 bestätigt (Abb. 8).

Mit diesen Beispielen möchte ich nicht nur für mein Sammelgebiet, sondern für die Motivphilatelie insgesamt werben, denn ihr Reiz liegt nicht in der Vervollständigung der Sammlung "alle Jahre wieder", wenn die Falzlosnachträge erschienen sind und die Absendungen einsortiert wurden. Die Suche nach bisher unbekanntem philatelistischen Material ist spannend (und unterliegt leider auch schon dem Zugriff eifriger Händler) und die Erforschung thematischer Hintergründe reizvoll. Da nicht alle Sammler über ihre Sammlungen und Entdeckungen schreiben wollen/können, bin ich als "Einzelkämpfer der Hühnerologie" für jeden Mitstreiter sowie für Hinweise zu meinem Thema aus philatelistischer oder literarischer Sicht dankbar.

DER HEILIGE "ST. KILIAN", SCHUTZPATRON DER WINZER IN FRANKEN UND DAS KILIANFEST IN WÜRZBURG.- EINE PHILATELISTISCHE BETRACHTUNG

von Dr.H. Brückbauer, Neustadt/Wstr.

Anlaß für diesen Beitrag ist die in diesem Jahr in Würzburg stattfindende 1300-Jahrfeier zum Tode des Heiligen Kilian und seiner beider Gefährten Totnan und Kolonat.

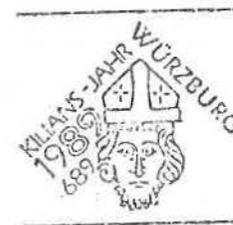
Einleitung

Wie an anderer Stelle berichtet (8), gibt es keinen Weinheiligen, der in einer direkten Beziehung zum Weinbau steht. Dies ist der Grund, daß es keinen Schutzpatron gibt, der in allen Weinbaugebieten gleich groß verehrt wird. Darin liegt ferner begründet, daß in den verschiedenen Weinbaugebieten bzw. weinbautreibenden Ländern, eine große Mannigfaltigkeit unter den Schutzpatronen der Winzer zu finden ist.

1985 wurde vom Verf. (7) kurz über die Weinheiligen "St. Urban" und "St.Laurentius" berichtet und im gleichen Jahr erschien von Böcker (4,5) ein umfangreicher Beitrag über Weinheilige im Zusammenhang mit postalischen Belegen, in dem allerdings der Heilige Kilian nicht erwähnt wurde, obgleich auch von ihm ein philatelistischer Beleg bekannt ist.

Aus eingangs erwähntem Anlaß soll nachfolgend über den Schutzpatron der Winzer im fränkischen Weinbaugebiet "St. Kilian" sowie über das jährlich in Würzburg stattfindende "Kiliani-Volksfest" berichtet werden.

Zu der aus Anlaß der in diesem Jahr in Würzburg stattfindenden 1300-Jahrfeier zum Tode des Heiligen Kilian und seiner beiden Gefährten, wird seitens der Post für die Zeit vom 2. Jan. bis 26.Febr.89 ein eigener Maschinenstempel zur Postentwertung eingesetzt, in dessen Klischeetext auf dieses Ereignis hingewiesen wird. Die bildliche Darstellung zeigt das Kopfbildnis des Heiligen mit Mitra (Abb.1)



Der Schutzpatron St. Kilian

Im Weinbaugebiet Franken gibt es eine große Anzahl von Weinheiligen. Zu nennen sind u.a. St. Sebastian (20. Jan.), St. Venzens (22. Jan.), St. Georg (23. April), St. Urban (25. Mai), der Heilige Jakobus (25. Juli) usw. usw.

Über all diesen Heiligen steht als Winzer-Schutzpatron vor allem im Würzburger Raum, der Heilige Kilian mit seinen beiden Gefährten Totnan und Kolonat, deren kirchlicher Gedenktag der 8. Juli ist.

Die überlieferten bildlichen Darstellungen derselben lassen allerdings keinerlei Zusammenhang mit dem Weinbau erkennen. Als Attribute sind das bischöfliche Ornat mit Mitra und Stab, Dolch oder Schwert, Palme, Buch und Kreuz angegeben.

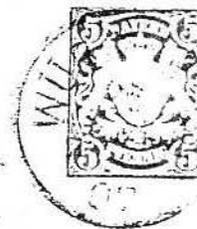
St. Kilian kam mit seinen beiden Gefährten als Missionar um 680 aus Irland nach Franken, um hier den christlichen Glauben zu verkünden. Sie wurden im Auftrag von Geilana, der Frau des Frankenherzogs Gozbert, im Jahre 689 gemardert. Auf dem ersten philatelistischen Beleg, einer Privatpostkarte des Jahres 1907, ist St. Kilian auf der alten Mainbrücke in Würzburg stehend, mit Ornat und Mitra sowie einem Schwert (Vorderseite) bzw. Ornat und Mitra sowie Schwert und Bischofsstab (Rückseite) dargestellt (Abb. 2 + 3).

Diese Karte ist zu einer Zeit erschienen, als Bayern noch Königreich war. Anlaß für die Herausgabe derselben war die "54. Generalversammlung der Katholiken Deutschlands", die vom 25. bis 29. Aug. 1907 in Würzburg stattfand.

Auf derselben sind auf der Vorderseite außer dem Frankenapostel die Festung Marienburg (oben rechts), die Wallfahrtskirche "Käppele" (unten links) sowie die Westfassade des Neumünsters (unten rechts) dargestellt.

Nach Breide (6) und Ossendorf (11) war es sicherlich der heilige Kilian, der mit der Christianisierung die Voraussetzung für den erfolgreichen Beginn des Weinbaus in Franken schuf. Aus diesem Grunde wurde ihm auch vom fränkischen Volk das Patronat für die Winzer, die Weinberge und den Wein in die Hände gelegt.

Bereits bald nach dem Tode Kilians setzte eine starke Verehrung ein. Der erste Bischof von Würzburg, der Angelsachse Burghard, ließ die Gebeine der Frankenapostel a, 8.7.752 in die Marienkirche auf dem Berg, die erste Kathedrale Würzburgs, überführen. Diese Reliquien wurden dann im Jahre 788 in den ersten rechtsmainischen Dom gebracht, an dessen



Autoren: Dr. Charles...
54. GENERALVERSAMMLUNG
DER KATHOLIKEN DEUTSCHLANDS
25-29. AUG. 1907
WÜRZBURG
in Würzburg
Groß
W. 1907
Würzburg

Offizielle Postpostkarte



Stelle im 11. Jahrhundert das Neumünster errichtet wurde.

Noch heute kommen jährlich Tausende von Pilgern nach Würzburg, um die Grabstätte der Frankenapostel in der Kiliansgruft des Neumünsters zu besuchen.

Nicht nur hier, sondern in fast allen Gebieten, in denen die Diözese Würzburgs Einfluß und Macht hatte, kam es zur Kilians-Verehrung. Sie bleibt aber nicht auf diese Gebiete beschränkt, sondern die Verehrung Kilians ist auch von anderen Gebieten her, so z.B. der Mosel, Rheinhessen usw. bekannt, was durch verschiedenen Darstellungen, wie z.B. an Winzerhäusern oder Krügen aus Kröv/Mosel oder Bildstöcken usw., dokumentiert ist. Auf manchen Darstellungen ist der Heilige nicht mit Schwert, sondern dem Bischofsstab und Reben zu sehen.

Auch auf Bildstöcken und Denkmälern, so in Großlangheim, Eibelstadt, Erlenbach (alle Franken) und in Abenheim (Rheinhessen) erfolgt eine bildhafte Verehrung des Frankenapostel. Das Denkmal in Erlenbach, das zum Abschluß der Weinbergsbereinigung im Jahre 1974 erstellt wurde, trägt die Inschrift "In Gottes Schutz gegeben, Wälder, Flur und Reben". Auf dem Bildstock in Abenheim ist Kilian mit Mitra und Bischofsstab, Reben und Trauben dargestellt, die Weinberge segnet.

Kilian und Weinlagen

Weinlagen, die an den Frankenapostel Kilian erinnern, waren früher nicht nur in Franken, sondern auch in Rheinhessen und im Rheingau bekannt. Die früheren Rebareale in Rheinhessen und im Rheingau, sowie einige in Franken (Unterleimbach, Wiesenbronn) existieren heute nicht mehr, sie sind dem neuen Weingesetz des Jahre 1971 zum Opfer gefallen. Im fränkischen Weinbaugesbiet existiert heute nur noch die zur Großlage Schlossberg gehörende Lage Kiliansberg in der Verwaltungsgemeinschaft Großlangheim, die sich im Zuge der Gebietsreform zum 1. Mai 1978 aus den bis dahin selbstständigen Gemeinden Großlangheim, Kleinlangheim mit den Ortsteilen Atzhausen und Haidt/Stephansberg sowie Wiesenbronn gebildet hat.

In dieser Flurlage werden heute auf 57 ha Rebfläche die Sorten Silvaner (15ha), Müller-Thurgau (34ha) und Bacchus (8 ha) angebaut. Die Lage Kiliansberg wird von einigen Weingütern auf Etiketten abgegeben (Abb. 4 + 5).



Abb. 5



Abb. 4

Nach Beendigung des Neuaufbaues des Weinbergsgeländes in Großlangheim wurde 1976 hier ein Denkmal mit dem hl. Kilian errichtet (Abb.4).

Kilianskirchen

Die im deutschen, besonders im Süddeutschen Raum bekannten Kilianskirchen sind nach Ossendorf (11) eindeutig auf das Geschehen in Würzburg oder auf die Abhängigkeit vom Bistum Würzburg zurückzuführen.

So stehen z.B. die um 1390 in Hassfurt gebaute gotische Kirche, die im 14. Jahrh. errichtete gotische Kirche in Korbach -die Korbacher Gegend gehörte von 777 bis 800 zum Bistum Würzburg- und die im 15. Jahrh. in Heilbronn erbaute Kilianskirche mit ihrem 62m hohen Renaissance-Turm, das Wahrzeichen der Stadt Heilbronn, unter dem Patronat der Heiligen Kilian, Totnan und Kolonat.

Die Kirchen in Korbach und Heilbronn sind u.a. auf Bildpostkarten der Deutschen Bundespost aus den Jahren 1988 bzw. 1972 und 1980 zu finden (Abb. 6-8).

Abb. 6



3540 Korbach
Rolandsgur am historischen Rathaus mit Kilianskirche.
Die tausendjährige Stadt Korbach feiert 1988 das Jubiläum „800-Jahre-Stadtrecht“

10/147 20 000 2 88
(Absender)
(Straße und Hausnummer oder Postfach)
(Postleitzahl) (Ort)



Postkarte

(Straße und Hausnummer oder Postfach)

(Postleitzahl) (Bestimmungsort)



71 Heilbronn am Neckar
Im Schnittpunkt bedeutender europäischer Autobahnen
Größte Weinbaugemeinde Württembergs
Beliebte Tagungs- und Kongressstadt
Vielseitige Ausflugsmöglichkeiten in die landschaftlich reizvolle Umgebung - Kilianikirche

Absender: _____
Postleitzahl _____
(Straße und Hausnummer oder Postfach)

215546 D 8/61 40000 6.72

Abb 7 + 8



7100 Heilbronn a. N. Im Schnittp. bed. Verkehrswege, eine der größten Weinbaugemeinden der Bundesrepublik
Landschaftlich reizvolle Umgebung - Kilianikirche -

13/205 20 000 1 80
(Absender)
(Postfach oder Straße und Hausnummer)
(Postleitzahl) (Ort)



POSTKARTE

Postleitzahl _____

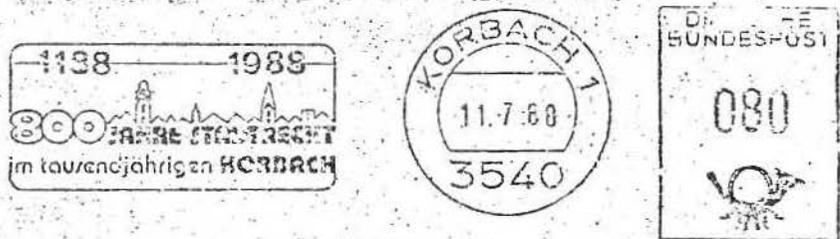
(Straße und Hausnummer oder Postfach)

Postkarte

(Postfach oder Straße und Hausnummer)

(Postleitzahl) (Bestimmungsort)

Nicht nur auf Bildpostkarten, sondern auch auf verschiedenen Gelegenheits- und Absenderfreistempeln von Korbach und Heilbronn ist die Kilianskirche dargestellt. So z.B. auf dem seit 1988 von der Stadtverwaltung Korbach aus Anlaß der Verleihung der Stadtrechte im Jahre 1188 zur Entwertung der Dienstpost eingesetzten Absenderfrei - stempel (Abb.9)

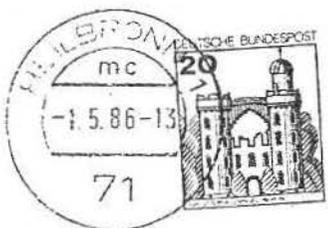


Gleiches gilt für die Kilianskirche in Heilbronn, die bereits auf einem Gelegenheitsstempel aus dem Jahre 1924, der aus Anlaß des vom 6. bis 10. Sept. stattgefundenen "Deutschen Weinbau-Kongress" in Form eines Bandstempels erschienen ist (Abb.10).



Herrn

Auch auf dem Werbestempel des Jahres 1986 sowie seit dem 27. 11.85 bzw. 12.8.85 von der Stadt Heilbronn verwendeten Absenderfreistempeln, in deren Tagesstempeln sowohl die vierstellige als auch noch die zweistellige PLZ zu finden ist, ist das Wahrzeichen der Stadt, die Kilianskirche, dargestellt (Abb.11 - 13).



Kiliani-Messe

a) Allgemeines

Nach Ossendorf (11) ist das Fest des Schutzpatrons Kilian in bescheidenem Rahmen für die Franken jenes Fest, was für die Münchner das Oktoberfest bedeutet. Dieses Fest, die älteste Messe Würzburgs, wird bereits im Jahre 1030 erstmals urkundlich erwähnt, ist jedoch wesentlich älter. Mit der Gründung des Bistums Würzburg im Jahre 742 und der danach einsetzenden Heiligenverehrung, erreichte die Stadt Würzburg eine große Anziehungskraft für Händler, Kaufleute usw. Es entwickelte sich ein Markt, um die Bedürfnisse der jährlich zu Kiliani herbeiströmenden Pilger sowie die einheimische Bevölkerung zu decken. Urkundlich wurde diese als Messe aber erst am 13. Okt. 1030 in Bamberg durch Kaiser Konrad II. festgelegt. Gegenüber einem täglich oder wöchentlich stattfindenden Markt, wird eine Messe nur einmal im Jahr zu einem festen Termin angehalten und ist außerdem mit einem kirchlichen Fest verbunden. Ursprünglich in der Woche vom 17. bis 24. August genehmigt, wurde sie später wegen des ungünstigen Termins zur Erntezeit auf den Zeitraum vom 8. Juli und dauert normalerweise 16 Tage. Neben der Verkaufsfläche erstellen Schausteller ihre Karussells, Achterbahnen usw.. Weinausschank usw. erfolgt in aufgeschlagenen Zelten, es ist zu einem regelrechten Volks-

fest geworden.

Während des 1. Weltkrieges war diese Messe erheblich eingeschränkt, nach dem 2. Weltkrieg wurde sie erstmals wieder im Jahre 1946 durchgeführt.

b) Postalische Belege zum Kiliani-Fest

Wie gerade erwähnt, ist die Kiliani-Messe im Laufe der Zeit zu einem regelrechten Volksfest geworden. Dies geht deutlich aus den Poststempeln, die seit dem Jahre 1962 als Maschinenstempel zur Postentwertung eingesetzt werden, hervor.

In der bildlichen Darstellung derselben ist ein Rummelplatz mit Zelten, Karussells und einer Achterbahn zu erkennen. Daneben sind auch ein Weinglas und ein Bierkrug abgebildet (Abb. 14 - 16).



Für die Jahre 1962 bis 1988 sind drei verschiedene Stempel bekannt, die sich entweder im Klischee durch die Anordnung des Textes oder aber im Tagesstempel durch die verschiedenstellige PLZ oder unterschiedliche Postamtsnummern (für Heimatsammler und dokumentarische Motivsammlungen von Interesse) unterscheiden.

Die Tagesstempel der Jahre 1962 bis 1974 führen die PLZ 87 und die Postamtsnummer "2" (Abb.14). Die dem Verf. bekannten Unterscheidungsbuchstaben gehen aus der nachfolgenden Tabelle hervor. Im Werbeklischee lautet der Text

Kiliani
Volksfest
Würzburg

Das datum der veranstaltung ist hier jeweils unter dem Stadtnamen angegeben (Abb. 14,15). Aus den Jahren 1964, 1967 und 1971 ist dieser Stempel nicht bekannt.

Ab dem Jahre 1976 enthält der tagesstempel die vierstellige PLZ 8700 und die Postamtsnummer "1" (Abb.15). Das Werbeklischee entspricht sowohl in der bildlichen Darstel-

lung als auch dem Text den vorher beschriebenen (Abb.15). in dieser Form ist er bis zum Jahre 1983 bekannt, fehlt allerdings in den Jahren 1977 und 1979.



In den Jahren 1986 bis 1988 entspricht der Tagesstempel dem vorhergehenden. Im Werbeklischee jedoch ist ein Unterschied dahingehend vorhanden, als das Veranstaltungsdatum von nun an zwischen der bildlichen Darstellung und dem Stadtnamen angeordnet ist (Abb.16).



c) Daten der Volksfeste und jeweilige Unterscheidungsbuchstaben im Tagesstempel

Aus den genannten Maschinenstempeln lassen sich jeweils die Daten der Durchführung des Kiliani-Volksfestes entnehmen, die, gemeinsam mit den dem Verf. bekannten Unterscheidungsbuchstaben, die zwar für thematische Motivsammlungen weniger von Interesse sind, in nachfolgender Tabelle zusammengestellt sind.

Es sei an dieser Stelle noch darauf hingewiesen, daß die erwähnten, dem Verf. für die Jahre 1964,1967,1971,1975,1977, 1979,1984 und 1985 nicht bekannten Stempelbelege auch, wie eine diesbezügliche Überprüfung im Bochmann-katalog (3) ergeben hat, nicht aufgeführt sind, zumindest nicht für die Jahre 1964 bis 1973 (letztes derzeitiges Erscheinungsjahr dieses kataloges).

Tabelle: Daten der Volksfeste sowie die Unterscheidungsbuchstaben im Tagesstempel

Jahr	Unterscheidungs- buchstaben	Zeit der Durchführung
1962	a	7.-22. Juli
1963	a	6.-21. "
1965	e	3.-18. "
1966	mc	2.-17. "
1968	mc	6.-21. "
1969	mc	5.-21. "
1970	mk	4.-20. "
1972	md	1.-17. "
1973	md	7.-23. "
1974	md	6.-22. "
1976	mg	3.-19. "
1978	mi	1.-17. "
1980	ms	5.-21. "
1981	ml	4.-20. "
1982	ml	3.-19. "
1983	mf	2.-18. "
1986	mn	5.-21. "
1987	mn	4.-20. "
1988	mo	2.-18. "

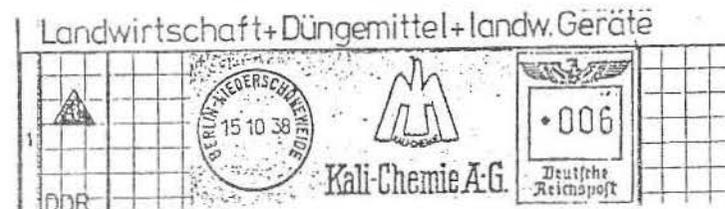
Literatur:

1. Anonym: Briefwechsel mit der Verwaltungsgemeinde Großlangheim 1988
2. Bartholomäus, Christine: Messen und Märkte in Würzburg. - 1987, Informationen Nr.7 des Stadtarchivs Würzburg, 16 S.
3. Bochmann, J.: Katalog der deutschen Gelegenheitsstempel., 2. Aufl. 1952. In Fortsetzung von K.Hiesemann (1952-1959) und Baumann, S. u. G. Depiereux (1960-1973)., Neue Schriftenreihe der Poststempel-Gilde "Rhein-Donau" e.V.
4. Böcker, W.: Die Heiligen mit Bezug zum Wein. 1. Teil, 1985, Mitteilungsblatt DMG, Motivgruppe "L-W-F", Nr. 37, 2563-2566
5. ./.: Die Heiligen mit Bezug zum Wein. 2. Teil, 1985

- : ebenda, Nr. 38, 2630-2637
6. Breider, H.: Das Buch vom Frankenwein, 1974, 5. Aufl., Verlag Stürtz, Würzburg, 268 S.
 7. Brückbauer, H.: Weinheilige auf Poststempeln., 1985, Mitteilungsblatt DMG, Motivgruppe "L-W-F", Nr. 39, 109-114
 8. ./.: Eine Betrachtung über den Poststempel von Fürstenfeldbruck mit der "Traubenmadonna" der Klosterkirche des ehemaligen Zisterzienserklosters Fürstenfeld., 1988, ebenda, Nr. 50, 32-37
 9. Jung, H. : Traubenmadonnen und Weinheilige., 1971, Verlag D. Meininger, Neustadt/Wstr., 64 S.
 10. Medding, W.: Korbach. Die Geschichte einer deutschen Stadt., 1955, Selbstverlag der Stadt
 11. Ossendorf, Kh.: Schutzpatrone der Winzer., Die Weinheiligen St. Urban, St. Laurentius und St. Kilian., 1986, Schriftenreihe zur Weingeschichte, Nr. 76, Gesellschaft für Geschichte des Weines, Wiesbaden, 84 S.
 12. Worschech, R. und B. Weissensee: Weinland Franken. Eine Begegnung mit Städten, Dörfern und ihrem Wein., 1985, Echter Verlag Würzburg, 423 S.

ANZEIGE

Einen großen Posten Absenderfreistempel, unten abgebildeter Art, hat abzugeben: H. Michael
Jahnstr. 13
4100 Duisburg 46



WICHTIGE MITTEILUNG

Katalog der amtlichen deutschen Bildpostkarten zum Thema Weinbau - 1925 - 1980

von: Dr. H.Brückbauer und L.Bauer

Zu dem 1980 herausgegebenen o.g. Bildpostkartenkatalog ist nun der 1. Nachtrag für die Jahre 1981 - 1988 (einschl.) erstellt. Insgesamt wurden 116 Karten (davon 9 Karten vor 1980) neu aufgenommen. Der Preis für den Nachtrag beträgt einschl. Verpackung und Porto DM 20.--. Der Preis für den Gesamtkatalog (1925-1988) beträgt ebenfalls mit Verpackung und Porto DM 40.--.

Bei Interesse wird um Bestellung bis zum 31. Mai 1989 gebeten. Da die Herstellung der Kopien erst nach Vorliegen der Anzahl der Bestellungen erfolgt, wird die Auslieferung voraussichtlich im Laufe der Monate Juni / Juli erfolgen. Die Bestellungen sind an

Dr. H.Brückbauer
Fraenkelstr. 4
6730 Neustadt/Wstr.

zu richten. Der jeweilige Betrag ist auf das Konto von Dr. Brückbauer, Konto-Nr. 2371459 bei der Stadtsparkasse Neustadt/Wstr, BLZ 54650010, zu entrichten.

Bestellschein

Hiermit bestelle ich verbindlich

..... Exemplar Nachtrag 1981-1988 zum Preis von DM 20.--
..... Exemplar Gesamtkat. 1925-1988 zum Preis von DM 40.--

.....
(Name)

.....
(Strasse)

.....
(PLZ und Wohnort)

(Angaben bitte in Druckschrift)

.....
(Datum)

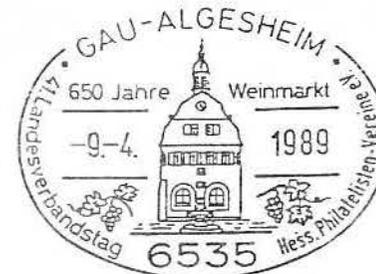
.....
(Unterschrift)

WEIN AKTUELL

von Manfred Geib, Odernheim

Stempel zum selbst beschaffen:

- X 1.) WST 6268 Eltville 1 (2.1.-30.6.1989)
- 2.) WST 6731 St. Martin (5.7.88-14.6.93)
- 3.) SST 6535 Gau-Algesheim (9.4.1989)
"650 Jahre Weinmarkt"



Nun einige Stempel, die schon länger in Einsatz sind, bzw. die bald von der Post zurückgezogen werden.

- 1.) WST 8707 Vietshöchheim 1 (noch bis 31.5.89)
- 2.) WST 5558 Schweich 1 (noch bis 29.5.89)
- 3.) WST 7993 Kressbronn (noch bis 14.10.90)
- X 4.) MST 6507 Ingelheim 1 (noch bis 14.3.90)
- 5.) MST 6220 Rüdesheim 1 (noch bis 14.3.90)
- X 6.) MST 8710 Kitzingen 2 (seit 20.9.87)
- 7.) WST 8701 Eibelsstadt (seit 2.1.87)

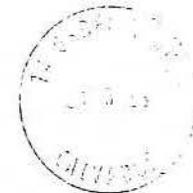
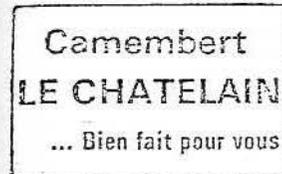


SAARPHILA '90

Briefmarkenausstellung
Rang 2 — vom 11. — 13. Mai 1990
Mehrzweckhalle Saarbrücken-St. Arnual

Anmeldungen bis 31.01.1990 an:

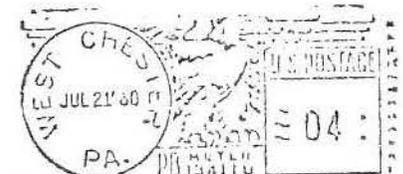
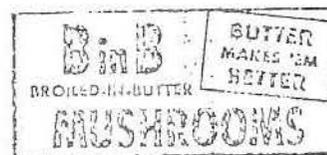
Gerd Münch
Postfach 615
6600 Saarbrücken



Absenderfreistempel: Käseschimmel



Absenderfreistempel: Glückspilz



Absenderfreistempel: geändertes Klischee



RIEZ 19-12-89



DOLE 8 2 89



Werbestempel Frankreich



Werbestempel Rumänien



SST Frankreich



SST Italien



Sonderstempel Rumänien



2900 ARAD 1



Japan: Landschaftspoststempel

CISKEI 12.01.89, FDC / Maxi-Karten

16c Amanita phalloides (Vaill.:Fr.) Secr.
Grüner Knollenblätterpilz

30c Chlorophyllum molybdites
Kein deutscher Name bekannt

40c Amanita muscaria (L.:Fr.) Hooker
Fliegenpilz

50c Amanita pantherina (DC:Fr.) Secr.
Pantherpilz



CUBA 1989

- 2 Pleurotus levis
- 3 Pleurotus floridanus
- 5 Amanita caesarea (Scop.:Fr.) Pers:Schw.
Kaiserling
- 10 Lentinus cubensis = Lentinula boryana
(Berk&Mont) Pegler
- 40 Pleurotus ostreatus (Jacq.:Fr.) Kummer
- 50 dito



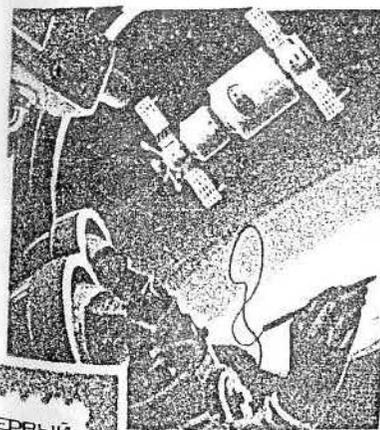
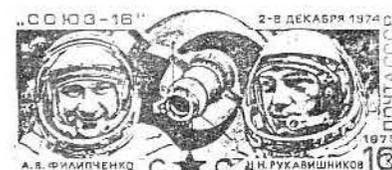
St.Pierre et Miquelon 28.1.89

- 2,50 Tricholoma virgatum
(Fr.) Kummer
Brennender Ritterling

"WELTRAUMPILZE"

von P.S. Kohn, Haifa

Vor ungefähr zwei Jahren veröffentlichte die A.T.A. Topical Times einen Artikel über russische Weltraumforschung und philatelistische Belege. Unter anderem war zu lesen, daß der auf Mi.-Nr. 4344 abgebildete Kosmonaut Rukavishnikov in seinen Weltraumschiff Soyuz 16 Pilzkulturen mitnahm, um den periodischen Wachstumsprozeß im Weltraum zu beobachten.



KAROL KALCHBRENNER, ERSTER SONDERSTEMPEL MIT PILZMOTIV IN DER CSSR

von RNDr. Jiří Šaleny, ČSSR

Vom 29.9.-3.10.1986 fanden in Spišská Nová Ves die 4. Mykologischen Tage statt. Dieses bedeutende Treffen der Mykologen wurde begleitet durch die Ausgabe von einer Postkarte und einigen Umschlägen zu Ehren des bedeutenden Mykologen und Biologen. Diese Ganzstücke wurden gekrönt durch einen Sonderstempel, anlässlich des 100. Todestages von Karol Kalchbrenner.

In einem Lehrlexikon wollte ich mich über Karol Kalchbrenner kundig machen und stellte fest, daß unsere Lexika eine empfindliche Lücke aufweisen. So wandte ich mich an Herrn Ing. Kuthan aus Ostrava, der mir folgende ausführliche Informationen gab.

Karol Kalchbrenner wurde am 5.5.1807 in der Gemeinde Pöttelsdorf in Österreich geboren. Nach Beendigung des theologischen Studiums wirkte er in Budapest und seit dem Jahr 1832 bis zu seinem Tode als evangelischer Pastor in Spišská Vlachy. Hier starb er am 15.6.1886 und wurde auch hier begraben. 1977 wurde ihm zu Ehren in dieser Gemeinde eine Denkmaltafel eingeweiht.

Sein Interesse für die Botanik und insbesondere an den Pilzen, äußerte sich erst im reifen Alter. In den Jahren 1853 bis 1861 widmete er sich der Botanik im allgemeinen. 1862 veröffentlichte er seine erste mykologische Arbeit und blieb von da an den Pilzen treu. Sein größtes Werk, "Aszepisi gombak jegyzek", enthält die stättliche Anzahl von 1334 Pilzbeschreibungen. 1864 wurde er von der ungarischen Akademie der Wissenschaften zum korrespondierenden Mitglied ernannt und 1872 zum ordentlichen Mitglied der Akademie gewählt.

In den Jahren 1871 - 1877 rezensierte und überarbeitete er die Schriften von S. Schulzer über Pilze in Ungarn. Das Werk erschien in 4 Bänden und Kalchbrenner versah es mit 40 Tafeln und farbigen Abbildungen. Ab 1875, bis zu seinem Tode, widmete er sich besonders dem Studium ausländischer Sammlungen, die seine Mitarbeiter aus der ganzen Welt zusammentrug. In Zusammenarbeit mit ausländischen Freunden und Mitarbeitern beschrieb er eine Anzahl neuer Arten aus Sibirien, Australien, Asien und Südafrika.

Kalchbrenner veröffentlichte mehr als 60 Facharbeiten in denen er 13 neue Gattungen und mehr als 400 neue Pilzarten beschrieb. Seine Arbeit machte ihn zu einem bedeutenden Mykologen des 1900 Jahrhunderts.

Zu Ehren des berühmten Mykologen wurde später eine Art und Gattung benannt. Mykophilatelisten wird der Pilz Kalchbrennera corallocephala, auf Marken von Togo bekannt sein. Auf einer Marke von Lesotho ist der Pilz Lepista caffrorum abgebildet, der in Zusammenarbeit mit Mc. Owan, von Kalchbrenner beschrieben wurde. Im ersten Pilz-Sonderstempel der CSSR ist die Art Hygrophorus lucorum Kalchbr. abgebildet. Der gleiche Pilz ist auch auf einem Zudruck der Postkarte zu sehen. Diese Postkarte bekam jeder Teilnehmer der Mykologischen Tagung.

Text des Sonderstempels:

1807 Karol Kalchbrenner, Botaniker und Mykologe 1886

Da es sich um einen Handstempel handelt, ergaben sich Schwierigkeiten mit seinem Abdruck, wie die Sammler sicherlich schon festgestellt haben werden. Mein Dank an Ingenieur Jan Kuthan für seine hilfreiche Mitarbeit.

Anmerkung der Redaktion:

Da mir der schon Heft Nr. 51 erschienene Artikel falsch übersetzt und sachlich unrichtig zugeleitet wurde, rechtfertige ich mich mit dem berichtigten obigen Artikel bei dem Autor RNDr. Jiří Šaleny und bei dem tschechoslowakischen Mykologen Dipl. Ing. Jan Kuthan.

STICHWORTE ZUM THEMA WALD von U bis Z

von S. Maywald, Grainet

Utsch, Friedrich Wilhelm (1732 - 1795), kurpfälzischer Erbforster und Forstinspektor, ihm widmete Kaiser Wilhelm II. (als "Allerhöchster Jagdherr") 1913 im Soonwald Denkmal und Gedenktafel als "dem Jäger aus Kurpfalz".

Trotzdem herrscht darüber keine Einigkeit, ob er oder der Förster Johann Adam Melsheimer in dem Volkslied gemeint ist. Als Dritter käme noch in Frage (und gilt als der Wahrscheinlichste): Pfalzgraf Johann Casimir (1543 - 1598).

Belegbar ist der Jäger aus Kurpfalz mit Bund Mi.-Nr. 287 und einem Sonderstempel von 1976 (Abb.1).



Abb. 1



Abb. 2

Versäumnisse

1) In der 2. Septemberhälfte 1988 feierte die Bayrische Forstschule Lohr am Main ihr 100jähriges Bestehen. Von den 1988 errichteten Waldbauschulen Bayerns Kelheim, Trippstadt, Wunsiedel, Lohr und Kaufbeuren blieb Lohr als Bayrische Forstschule/Bayrische Technikerschule für Waldwirtschaft erhalten.

Das Postamt Lohr führte im Laufe der Jahre verschiedene Werbe- und Sonderstempel (Abb.2, neben dem abgebildeten Schloß befand sich von 1988 - 1922 die Forstschule). Leider fand auch zum Jubiläum die Forstschule keine Erwähnung. Abb. 3 zeigt den von der Forstschule verwendeten "Nebenstempel".

2) Im Oktober 1988 tagte in München der Deutsche Forstverein. 1800 Teilnehmer zählte der Veranstalter. Es war zugleich der 150. Jahrestag der 1. Tagung (1837 in Dresden: Erste Versammlung der Deutschen Land- und Forst-

wirte). Das Ereignis war dem Veranstalter keinen Sonderstempel wert. Das war nicht immer so, wie Abb. 4 beweist. Vielleicht gibt es bei der nächsten Tagung 1990 einen Sonderstempel.

Zwei Beispiele versäumter Öffentlichkeitsarbeit. Das erinnert ein bißchen an eine klassische Feststellung: "...Ihr wirkt unbekannt ... und Eures stillen Fleißes Früchte reifen der späteren Nachwelt noch ..." (Schiller zu einem Forstmann in Illmenau).

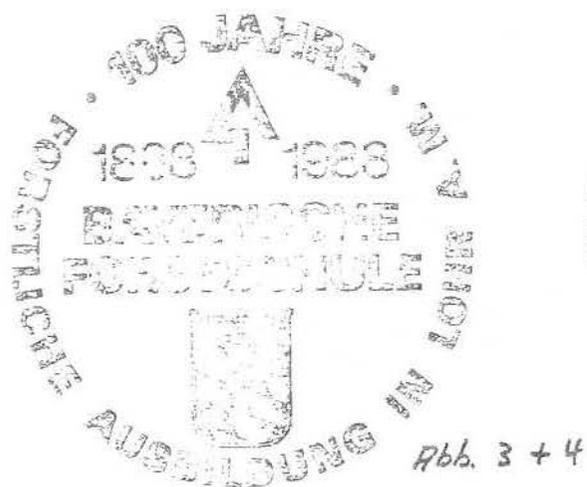


Abb. 3 + 4

Verspätung

In I - 72100 Brindisi erinnerte am 1.12.88 ein Sonderstempel an den 155. Jahrestag der Gründung des Staatlichen Forstaufseherkorps (vgl. auch Mitt.-Blatt Nr.51: 154. Jahrestag).

Der Sonderstempel wurde arg verspätet gemeldet. Deshalb keine Abbildung.

Waldschutz

Waldschutz ist nicht nur eine sprachliche Variante des klassischen Forstschutzes.

Leichtsinnig und oft gewissenlos war und ist noch immer der Umgang mit der Natur, so daß ein globaler Waldschutz mehr als notwendig wurde.

In diesem Zusammenhang stand wieder einmal der Raubbau an den tropischen Regenwäldern zur Debatte.

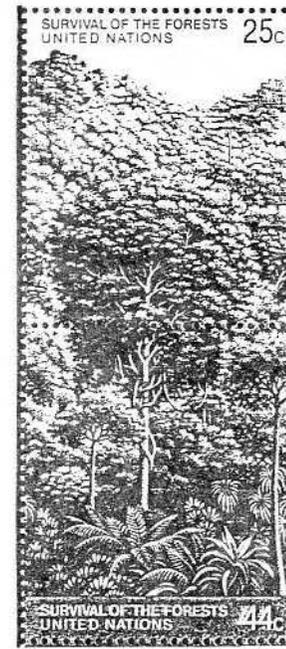
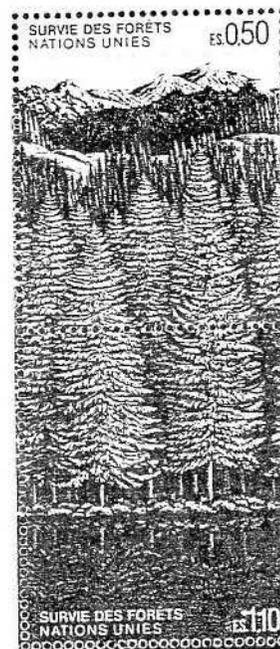
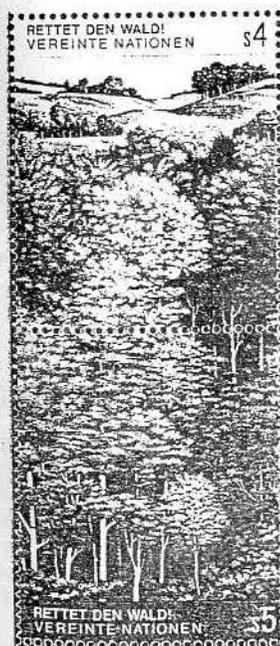
Tatsächlich auch als Debatte im Bundestag im Januar 1989. Im März 1988 erschien eine Markenserie der UNO "Rettet den Wald".

Abb. 5 Herbstlicher Laubwald (UNO Wien)

Abb. 6 Nadelwald (UNO Genf)

Abb. 7 Tropischer Regenwald (UNO New York)

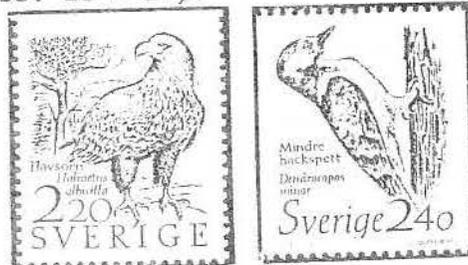
Hierzu gab es einschlägige Ersttags- und Sloganstempel (Abb. 8 + 9).



Jedoch, weder Ausgabenanlaß noch Markengestaltung dieser Serie bewegte die Gemüter. Für Aufsehen sorgte die Verknappung bei der Ausgabe (insbesondere der Kleinbögen), was bald zu Spekulationspreisen führte. Auf Beschwerden reagierte z.B. die UNPA Wien höchst ungehalten.

Das Bullentin der schwedischen Versandstelle (PFA) enthält im Zusammenhang mit der Ausgabe "Tiere in gefährdeter Umwelt" wie bereits das Bullentin 1/1988 einen nicht zu übersehenden Seitenhieb auf die schwedische Forstwirtschaft. Hier die "Opfer der modernen Forstwirtschaft":

Seeadler, Kleinspecht, Habichtskauz, Vielfraß und Zwergschnäpper (Abb. 10 - 14).



Die Bundespost habe, berichtete die DBZ in ihrer Ausgabe Nr. 7/88, den vorgesehenen Sonderstempel zum Tag der UNO auf der BRUPOSTA 88 wegen politischer Meinungsäußerung abgelehnt. Und wie sah diese Meinungsäußerung aus? "RETTET DEN WALD"!

Zwei Länder, zwei Welten!
Der Sonderstempel sah dann so aus, wie ihn Abb.15 zeigt.

Zwiesel

Der Sonderstempel (Abb.16) vom 27.8.88 wurde anlässlich des Waldbahn-Bahnhofsfestes geführt. Dieser sprachliche Gewaltakt meint nicht die Waldbahn als

Transportmittel für Holz, sondern bezieht sich auf die Landschaft: Bayrischer Wald.



MOTIV - BRIEFMARKEN ZU ALLEN THEMEN

Liefert preiswert und
zuverlässig

Wolfgang Wienzek
Zwickauer Str. 27
D-4000 Düsseldorf 12

PREISLISTE ANFORDERN !



VORRATSLISTE APRIL 1989



095



096



097



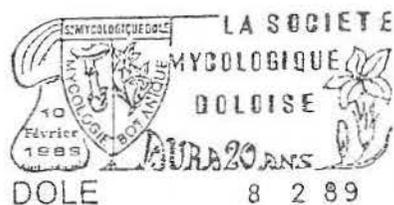
098



099



0100



0101



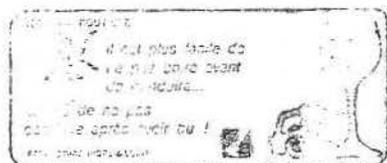
0102



0103



0104



0105



0106

Stempelabschlag klar!

- 095 Sonderstempel Woumen, Belgien, Abb.: Truthahn, DM 1,50
- 096 Landschaftspoststempel Japan, Abb.: Pilze DM 4,-
- 097 Landschaftspoststempel Japan Abb.: Pilze DM 4,-
- 098 Landschaftspoststempel Japan Abb.: Pilze DM 4,-
- 099 Landschaftspoststempel Japan Abb.: Pilze DM 4,-
- 0100 Werbestempel Riez, Frankreich, Abb.: Pilze DM 2,50
- 0101 Werbestempel Dole, Frankreich, Abb.: Pilze DM 2,50
" Die Gesellschaft für Pilzkunde von Dole wird 20 Jahre alt".
- 0102 Sonderstempel San Miniato, Italien, Text: u.a. Weiße Trüffel DM 2,50
- 0103 Sonderstempel Schinznachdorf, Schweiz, Abb.: Weinbaltt DM 1,20
- 0104 Sonderstempel Cinisello, Italien, Abb.: u.a. Pilz DM 2,50
- 0105 Werbestempel Tours, Frankreich, Abb.: gegen Weinflasche fahrendes Auto. Text: Straßensicherheit! Es ist viel leichter vor dem Fahren nicht zu trinken als nach dem Trinken nicht zu fahren. DM 1,50
- 0106 Sonderstempel Rex, Schweiz, Abb.: Trauben DM 1,20

Auswahlen zu allen Themen der Motivgruppe können angefordert werden bei:

Gerlinde Weber
Postfach 22 01 41
D-5600 Wuppertal 22

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe - Motivarbeitsgemeinschaft im BOPh
Landwirtschaft - Weinbau - Forstwirtschaft e.V.
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, Langerfelder Str. 82, D-5600 Wuppertal 22

Redaktion Hühnervieh:
Manfred Hinkel, Am Roten Tor 63, D-6508 Alzey 1

Redaktion Pilze: Wolfgang Kühnl
Gerlinde Weber Schellenbergstr.8a
 D-7713 Hüfingen 1

Redaktion Schweiz:
Konrad Häne-Koller, Jurastr. 304, CH-8966 Oberwil-Lieli

Mitteilungsblatt Nr. 53 / April 1989
Auflage 300 Exemplare
Preis im Einzelbezug: DM 5,- + 1,40 Porto

Redaktionsschluß für Heft Nr. 54 ist ~~der~~ 15.06.89

Die Motiv-Arbeitsgemeinschaft betreut Mitglieder in über 20 Ländern.