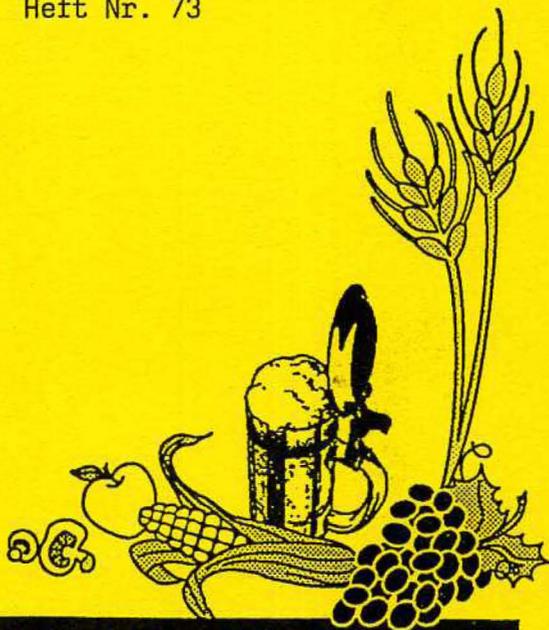


Motivgruppe • ARGE

**Landwirtschaft
Weinbau
Forstwirtschaft e.V.**

APRIL 94 Heft Nr. 73



im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

IN DIESEM HEFT

Seite:

- 58 Sindelfingen 1994, Aufruf !!!
- 61 Maniok, Manioko oder Kassave: Der Tropen wichtigste Knollenfrucht
- 66 Bienenzucht und Bienenhaltung
- 73 Ein interessanter weinbezogener "Gebühr bezahlt Vermerk"
- 79 Zwei bisher unbekannte Freimarkenstempler de Motivs Weinbau
- 81 Wein aktuell
- 89 Weinkultur in Israel
- 91 Weinbau in Friaul, Italien
- 102 Pilze
- 109 Suche.....
- 110 Vorratsliste

Immer noch haben 28 Mitglieder ihren Beitrag für 1994 noch nicht bezahlt!!!! Holen Sie dies bitte dringend nach !!!!!

Nochmaliger Aufruf von

Horst Kaczmarczyk
Gernotstr. 44
42275 Wuppertal

Sindelfingen 1994

In unserem Mitteilungsheft Nr. 72 vom Januar 1994 haben wir die Mitglieder unserer Arge aufgerufen, mir auf dem beigefügten Anmeldeformular mitzuteilen, welche Sammlung(en) in wieviel Rahmen Sie auf der Briefmarkenmesse in Sindelfingen vom 28.10. - 30.10.1994 bereit sind auszustellen.

Meine Befürchtungen, **Ihre Anmeldungen** würden die uns zur Verfügung stehenden 100 Rahmen sprengen und ich müßte Kürzungen der gemeldeten Rahmen vornehmen, haben sich bis heute **nicht** erfüllt.

Drei Mitglieder, mit insgesamt 24 Rahmen, haben ihre Sammlungen angemeldet.

Also meine Damen und Herren, noch ist es Zeit mir Ihre Sammlung(en) zu melden. Vielleicht muß ich nach diesem Aufruf nicht mehr befürchten, ein Teil der uns zur Verfügung gestellten Rahmen bleiben leer.

Um möglichst vielen Mitgliedern die Gelegenheit zu geben, Ihre Sammlungen zu zeigen, auch solche, die noch an keiner Wettbewerbsausstellung teilgenommen haben, würden Frau Weber und ich darauf verzichten, unsere Sammlungen zu zeigen.

Auf unseren zweiten Aufruf, der ebenfalls Sindelfingen betraf, war die Resonanz noch dürftiger.

Hierfür habe ich durchaus Verständnis. Wer noch im Arbeitsleben steht und dessen Wohnsitz von Sindelfingen weit entfernt ist, wird ohne Urlaub in Anspruch zu nehmen, kaum in der Lage sein, am Donnerstag, den 27.10.1994 beim Aufbau und am Freitag, dem 28.10.1994 am Stand helfen zu können.

Den Aufbau am Donnerstag und den Infostand am Freitag werden wir schon irgendwie hinbekommen.

Aber ich habe die Hoffnung noch nicht aufgegeben, daß sich wenigstens für Samstag, den 29.10. und Sonntag, den 30.10.1994 ein paar Mitglieder zur Mitarbeit bereit finden.

Sollten Sie mit dem Auto anreisen und vielleicht auch eine Übernachtungsmöglichkeit suchen, kann ich Ihnen das Hotel Sulzbachtal ein paar Kilometer außerhalb von Sindelfingen empfehlen:

Hotel Garni
Sulzbachtal
71101 Schönaich
Tel.: 07031 / 75780





„MARKE + MÜNZE“

ÖVEBRIA '94

IM RANG I

GRAZER MESSE INTERNATIONAL Halle 1 und Halle 10
vom 27. - 29. Mai 1994 in GRAZ

Wie in den vergangenen zwei Jahren, so wird auch in diesem Jahr unsere ArGe hier an allen drei Tagen wieder mit Werberahmen und einem Infostand vertreten sein.

MANIOK, MANDIOKA ODER KASSAVE: DER TROPEN WICHTIGSTE KNOLLENFRUCHT

von J. Gruber, Hanau

Manihot esculenta Crantz, früher auch *M. utilissima*, ist ein Wolfmilchgewächs und nur als Kulturpflanze bekannt. Die Kultur wird in Südamerika seit etwa 6000 Jahren betrieben. Für viele Indianerstämme Mittel- und Südamerikas war Maniok immer eine wichtige Nahrungspflanze. Erst in der zweiten Hälfte des 16. Jahrh. brachten die Portugiesen diese Kulturpflanze von Brasilien, Kolumbien und Westindien aus nach Westafrika, wo sich ihr Anbau südlich des Äquators rasch durchsetzte. In Ostafrika gelang die Einführung nur sehr schleppend. 1786 soll die Kassave nach Ceylon, 1835 nach Java und später dann nach Indien und Thailand gelangt sein.



Der etwa 3 m hoch werdende Strauch hat aufrechte, später holzige Stengel, die deutlich markierte Knoten aufweisen. Die Blätter sind handförmig auf langen Stielen angeordnet. Die Adventivwurzeln haben sich an der Sproßbasis nach einer zentimeterlangen Stielzone zu zylindrischen bis spindelförmigen Speicherknollen entwickelt, die einer Dahlienknolle nicht unähnlich sind. Die Knollen, meist 5 an der Zahl, sind zwischen 15 und 100 cm lang. Das Gewicht variiert zwischen 2 - 5 Kg. Der Knollenaufbau besteht aus dem Korkgewebe der derben Schale, das je nach Sorte weiß bis rotbraun ist, die darunterliegende Kortikalregion und schließlich das weißliche oder gelbliche zentrale Mark als Stärkereservior. Es enthält bis zu 35 % Stärke und ist einweißarm.

Die besten Wachstumsbedingungen findet die Kassavepflanze

bei Jahresdurchschnittstemperaturen von 20 ° C. Bis zur Knollenreife sind etwa 9 - 12 Monate erforderlich. Maniok ist ausgesprochen lichtbedürftig, stellt aber an den Nährstoffgehalt des Bodens nur geringe Ansprüche. Gegen Staunässe und Frost ist er empfindlich. Die Vermehrung erfolgt durch Stecklinge, die aus dem triebfreudigen Mittelteil des Stengels geschnitten werden. Die Stecklinge werden meist auf kleine Aufschüttungen gepflanzt, was die Pflegearbeiten und das Ernten erleichtert. Die Formung der Dämme, die Pflegearbeiten und die Ernte wird überwiegend mit der Hacke und durch Frauen durchgeführt. Nur auf größeren Feldern hat die Mechanisierung Eingang gefunden.



Es wird zwischen süßem und bitterem Maniok unterschieden. Die süßen Formen sind arm an Blausäureglykosid Manihotoxin (entspricht Linamarin), das hier nur in den beiden äußeren Bereichen der Knollenrindenschicht vorhanden ist. Nach dem Schälen sind die Knollen normalerweise genießbar. Es gibt aber keine Gewähr, daß süße Sorten immer einen niedrigen Blausäuregehalt haben. Rohgenuß oder unzureichende Zubereitung des Maniok kann deshalb zu tödlichen Vergiftungen führen. Der bittere Maniok hat einen höheren Giftgehalt, und zwar in allen Schichten der Knollen. Besonders Blausäurehaltig sollen die gelbfleischigen Sorten sein. Bittere Sorten haben aber größere Knollen und einen höheren Stärkegehalt als süße Formen und werden daher für die industrielle Stärkegewinnung bevorzugt. Ein weiterer Vorteil ist, daß diese wegen ihres bitteren Geschmacks und der Giftigkeit gegen Tierfraß von Mäusen, Ratten, Schweinen, Affen usw. geschützt sind. In tierreichen Gegenden ist Maniok die einzige menschliche Nahrungsquelle, deren Anbau sich lohnt. Die Heuschreckenschwärme, die in Afrika immer wieder verheerende Schäden an Kulturpflanzen anrichten, lassen die Maniokpflanzen in

Ruhe. Trotzdem hat Maniok auch Feinde. Einige Sorten sind anfällig gegen die Mosaikkkrankheit, die durch einen Virus entsteht. In Afrika bereiten seit einigen Jahren der aus Amerika eingeschleppte Maniokkäfer und die grüne Spinnmilbe große Schäden. Man bemüht sich, die Schädlinge durch ihre natürlichen Feinde in Schach zu halten. Nach der Ernte verdirbt Maniok sehr rasch. Es ist schwierig, Vorräte auch nur für einige Tage aufzubewahren. Er verdirbt nicht, wenn man ihn im Boden läßt und kann dann zu jeder Jahreszeit geerntet werden. Die Kassave ist leicht anzubauen und zu ernten, aber die Zubereitung der Knollen ist mühsam. Diese Arbeit wird ebenso wie der Anbau und die Ernte üblicherweise von Frauen und Kindern verrichtet. Die Hauptarbeit ist die Entgiftung der Knollen. In den tropischen Kulturgebieten werden die gekochten Knollen meist zu Brei zerstoßen und mit Soßen genossen oder zu Fladen verbacken. Ein großer Teil wird in Hand- oder Fabrikbetrieben zu Mehl verarbeitet. Hierbei werden die geschälten und gewaschenen Knollen zu einer weißen Masse verrieben, die zuerst in der Sonne, dann auf einer heißen Platte getrocknet wird. Nach dem Mahlen erhält man ein haltbares, giftfreies Mehl, das in Brasilien als "Farinha" in den Handel kommt. Zur Gewinnung von Exportstärke werden die Knollen geraspelt, die Raspelmasse in Wasser ausgeknetet, so daß der Milchsaft abfließt. Die zurückbleibende Stärke wird abermals gewaschen und in der Sonne getrocknet. Sie liefert das Sagoähnliche "Tapioka", welches zur Puddingpulver-, Konfekttherstellung und für technische Zwecke (Papier- und Wäschestärke) verwendet wird. Das Maniokmehl ist auch die Ausgangsbasis für das Kassavebier und andere alkoholische Getränke.



Das Mehl der Maniokknollen oder die daraus gewonnene Stärke ist sehr nahrhaft und bildet die Nahrungsgrundlage für die Bevölkerung südamerikanischer und afrikanischer Gebiete sowie anderer tropischer Tiefländer.

Von den in tropischen Klimabereichen angebauten und genutzten Knollenfrüchten nimmt Maniok die führende Stellung ein; unter den Welternährungspflanzen steht er an 6. Stelle. Der Export von Maniokprodukten insgesamt ist nur von untergeordneter Bedeutung. Der größte Teil der Weltproduktion wird in den Erzeugerländern verwertet.

Im Weltdurchschnitt erntet man nur ca. 10 dt/ha; maximale Erträge liegen bei ca. 80 dt/ha. Die bisherige unzureichende Zuchtarbeit und der nach wie vor einfache Anbau sind die wesentlichen Ursachen dafür, daß die Erträge niedrig bleiben. Durch ertragreichere Zuchtsorten, planmäßige Fruchtfolge, zweckmäßige Düngung und bessere Unkrautbekämpfung wäre es möglich, die Hektarerträge erheblich zu steigern. In letzter Zeit hat sich die Pflanzenzüchtung in den tropischen Ländern in Zusammenarbeit mit der FAO und anderen Organisationen verstärkt der Kassave abgenommen und sich zum Ziel gesetzt, Ertrag, Qualität und Haltbarkeit zu verbessern. Man will resistente Pflanzen gegen Viruskrankheiten züchten, man will den Blausäuregehalt und den Faseranteil verringern, den Eiweißanteil erhöhen sowie Sorten für einemechanische Ernte schaffen.

Philatelistisch begegnet uns Maniok sehr oft, allerdings fast nur auf Briefmarken.

Nachfolgend werden die Länder mit der Mi.-Nr. in Klammern aufgeführt:

Kap Verde (303/4) (356), Kongo (955), Madagaskar (436), Ghana (904), Gambia (284), Liberia (1347/48), Togo (923/6), Sambia (444), Sierra Leone (652), Nigeria (343), Reunion (266/79, 294-01), Kongo (479, 839), Gabun (543), Vietnam-Nord (235), Brasilien (2014), Surinam (356) Jamaika (78, 513, 99)

Sowie ein Aerogramm von Mocambique mit Maniokmotiv.

wir lesen bei anderen...

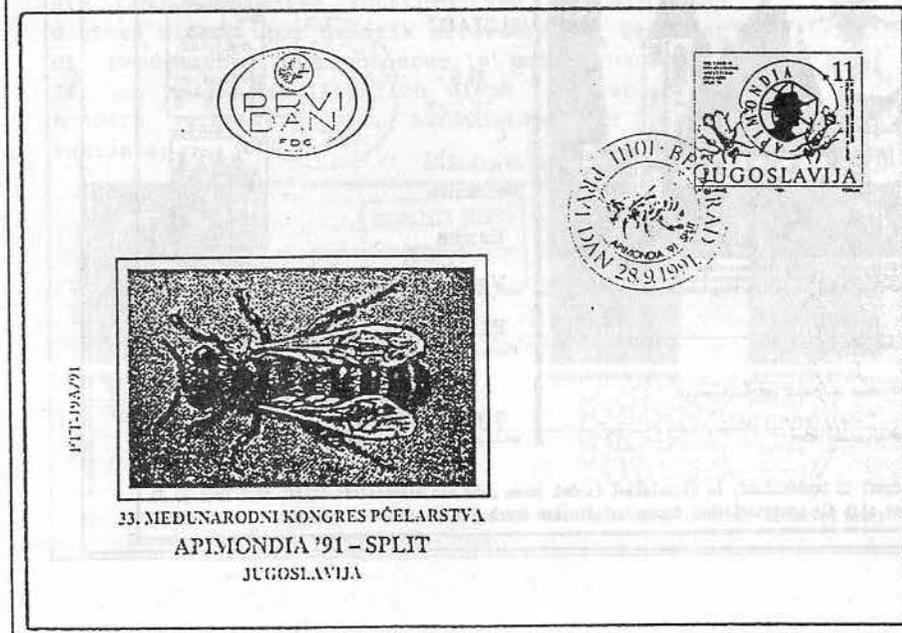
INSEKTENKURIER JUNI 1992/NR. 33

DER KONGRESS DER NICHT STATTFAND

Spürbiene den Schwänzeltanz. Sie läuft in etwa eine Acht. Jedesmal, wenn sie die Strecke zwischen den beiden Kreisen einschlägt, "schwänzelt" sie mit dem Hinterleib, dadurch teilt sie die Entfernung zur Trachtquelle mit, durch die Richtung den Winkel für die Flugrichtung im Verhältnis zum Sonnenstand. Diese Figur ist auf der Marke dargestellt. Eine Biene läuft auf der "Linie" entlang.

Die Biene im Sonderstempel trägt "Höschen" an den Hinterbeinen, aufgesammelten Blütenstaub, den Pollen, den sie zur Eiweißversorgung der Bienenbrut in den Stock trägt. Beim Sammeln des Pollens bestäubt sie die von ihr aufgesuchten Blüten. Dabei bleibt sie einer Pflanzenart treu, sie ist "blütenstetig", bis die letzte Samenanlage bestäubt und befruchtet ist.

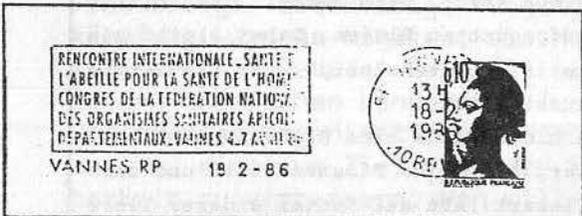
Noch ein kleines Wunder: Wenn die Biene eine Blüte besucht hat, zerstört sie nichts, sie verzehrt keine Pflanzenteile und zertritt nichts. Jede andere Tierart lebt auf Kosten anderer Tiere oder verzehrt Pflanzen und Samen. Würde die Biene die Blüte nicht besuchen, wären der Pollen und der köstliche Honig gar nicht zu bekommen.



Bienenzucht und Bienenhaltung

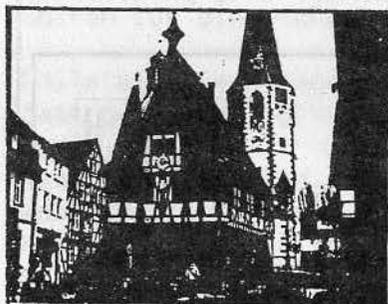
(Fortsetzung)

Biene ist nicht gleich Biene. Es gibt grosse Unterschiede in Stechlust, Schwarmlust, Fleiss, Findigkeit, Sitz auf den Waben, Wetterfestigkeit, Anfälligkeit für Krankheiten. Neben gutem Trachtangebot sind die Eigenschaften der Biene die wichtigsten Grundlagen. Mellifica, Carnica, Ligustica und Caucasiaca sind die einzigen Rassen, die eine wirtschaftliche Bedeutung in der Bienenzucht besitzen. Durch die Bienenzüchter sind sie über alle Erdteile verbreitet worden und liefern in vielen Ländern das Ausgangsmaterial für Züchtungsarbeiten. Ohne Zweifel sind bisher Stämme der Rasse Carnica am meisten züchterisch bearbeitet worden: Carnica-Königinnen sind in Österreich ein wichtiger «Ausfuhrartikel» geworden.



Maschinenstempel von Frankreich.
Kongress über die Bedeutung gesunder Bienen.

Sambia MiNr. 91. Honigbienen
sind weltweit verbreitet.



6120 Michelstadt - Herz des Odenwaldes - Rathaus 1484 - mittelalterliches Stadtbild - moderne Freizeitanlagen - Michelstadter Bienenmarkt in der Pfingstwoche



Bildpost-GS Deutschland. In Michelstadt findet jedes Jahr ein Bienenmarkt statt. Seit Ende 19. Jh. haben sich die ursprünglichen Rassenverhältnisse durch den Bienenhandel geändert.

Bienenzucht ist wichtiger denn je. Auch wenn die Biene keinen Honig brächte, müsste man Bienen der Blütenbestäubung wegen halten, auf Staatskosten, um Nahrungsmittel wie Obst, Früchte, Gemüse sicherzustellen. Bienenhaltung gehörte deshalb früher fast zu jedem Landwirtschaftsbetrieb. Natur und Mensch züchten nicht nach den gleichen Grundsätzen. Der Natur geht es ums Überleben, dem Menschen um möglichst viel abschöpfbaren Überschuss. Im Fall Biene hat die Natur jedoch in der Carnica-Rasse Eigenschaften ausgelesen und erhalten, mit denen der Imker arbeiten kann. Zu einem guten Bienenvolk mit fleissigen Arbeiterinnen gehört eine gute Königin: gutes Erbe, gute Aufzucht, gute Paarung, sicheres Zusetzen. Eine gut aufgezogene Königin mit guter Erbanlage muss auch gut begattet werden. Dazu gehört eine gute Auswahl der Drohnen aus einem leistungsstarken Grossmuttervolk. 100 Königinnen verbrauchen zur Paarung annähernd 1000 Drohnen. Die Zuchtauslese ist dominierend für eine zeitgemässe erfolgversprechende Bienenwirtschaft. Selektionsziel ist eine gesunde und den Umweltbedingungen gut zurechtkommende Biene. Für ein lang angelegtes Zuchtprogramm ist ein fundiertes Wissen über Genetik erforderlich, das über die Mendelschen Vererbungsregeln weit hinausgeht. Züchten heisst schliesslich nicht nur vermehren, sondern verbessern bzw. Ausscheiden der Minusvarianten.



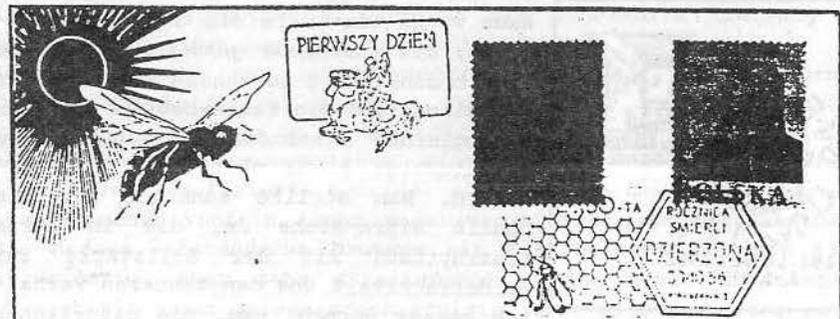
Polen MiNr. 3107.
Arbeiterin.



Polen MiNr. 3106.
Bienenkönigin.



Polen MiNr. 3108. Drohne



Ersttagsstempel von Polen 1956. Bienenforscher Dr. Johannes Dzierzon (Porträt auf Marke) hielt jahrzehntelang die Ligustica auf seinem Stand.

Imkerphilatelie

Weiselzucht heisst Königinnenvermehrung. Der Züchter macht einen «Kunstgriff», in dem ein Pflegevolk (ohne Königin) beispielsweise ein Dutzend Arbeiterinnen-Eier (im Zuchtrahmen) aus züchterisch wertvollen Völkern zu Königinnen heranzieht. Imker nützen dann die hohe Leistungskraft junger Königinnen und füllen Lücken im Bestand, die durch Weisellosigkeit und Drohenbrütigkeit entstanden sind. Die Weiselzucht gehört zu den wichtigsten betriebswirtschaftlichen Massnahmen am Bienenstand; durch sie wird der Imker vom Bienenhalter zum Bienenzüchter.

Eine kontrollierte natürliche Paarung lässt sich nur erzielen, wenn man mit Jungköniginnen und den ausgewählten Drohnen isolierte Plätze aufsucht (Belegstellen) oder ein grosse Überangebot erwünschter Drohnen vorhanden ist. Belegstellen-gepaart heisst aber nicht «Reinzucht». Linienbelegstellen sind solche, die mindestens 6 km vom nächsten Bienenstand entfernt sind. Königin und Drohnen lassen sich nicht in eine Kiste sperren zur Paarung, sie vereinigen sich nur im freien Luftraum. Im selben Gebiet kann man deshalb nicht zwei Rassen nebeneinander züchten. Wenn Imker auf eine andere Rasse umstellen wollen, muss das im ganzen Gebiet geschehen wie z.B. in Israel, wo seit dem Zweiten Weltkrieg die stechlustige Palästinensische Biene durch die importierte Biene ersetzt wurde. Tausende von Völkern wurden umgeweiselt.

In den Heidegebieten im norddeutschen Raum wurde einstmal die dunkle Heidebiene, die Korbbiene gehalten, weil sie hier bodenständig gewachsen war. Mit der Umstellung auf den Kastenbetrieb und der ökologischen Veränderung konnte die stechlustige Biene nicht mehr gehalten werden. Man stellte zunächst auf die dunkle Nigra-Biene um, die in ihrem Brutrhythmus mit der Sollstärke zur Heidetrachtzeit und dem zahmeren Verhalten besser zurecht kam. Die natürlichen Heideflächen verschwanden aber immer



Pater Johann Gregor Mendel auf Marke und Sonderstempel. Gregor Mendel widmete sich auch der Bienenzucht.



Sonderstempel anlässlich des Symposiums «Selektion und Paarung» in Lunz.

Imkerphilatelie



Bienenzucht und Imkerei in Kleinformat zeigt Schwedens Rabatt-Briefmarkenheftchen: Biene auf Nahrungssuche/Heidelbeerblüte/Arbeitsbiene/Bienenstock/Honigerstellung; Drohne/Bienenkönigin/Schwärmen/Imker bei der Honigernte/Fertiger Honig



Polen MiNr. 3110. Sammelbiene auf Rotklee.

mehr, und die Nigra-Biene war vor dem Ertrag her gesehen nicht mehr wirtschaftlich. Eine graue Krainer Biene hat sich dann durchgesetzt. Es gibt Übergangs- oder Mischformen, wie man sie im Balkangebiet festgestellt hat. Von überall her wurde probiert, welche Biene im Honigertrag, im Umgang beim imkerlichen Betrieb und im Umfeldbereichsverhalten wohl die Beste sein könnte. So hat man in Deutschland hundert Jahre herumexperimentiert, bis sich die Carnica oder Kärntner Biene in vielen Verwandtenlinien mit kaum erkennbaren Unterschieden von selbst durchgesetzt hat.

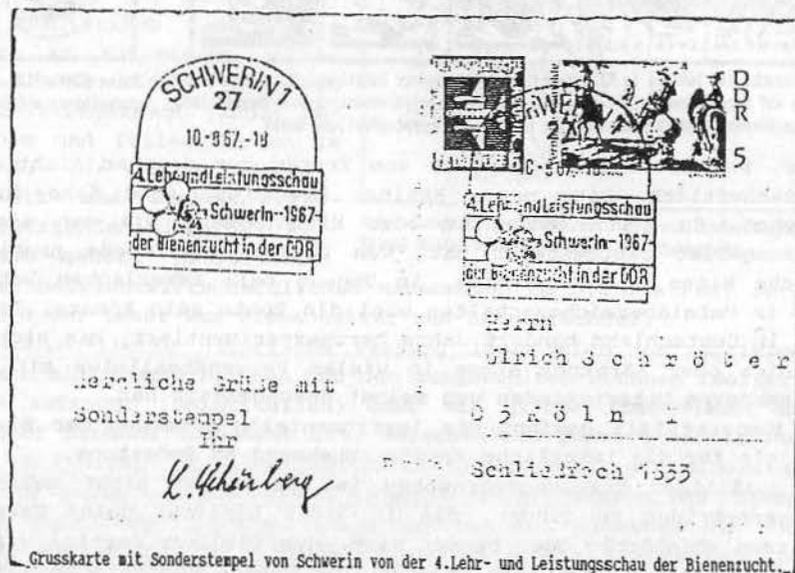
In jüngerer Zeit gewinnt die instrumentelle Besamung der Bienenkönigin für die imkerliche Praxis zunehmend an Bedeutung.

In unzähligen Kreuzungsversuchen ist es bisher nicht gelungen, Rassenhybriden zu finden, die in jeder Hinsicht guten Carnica-Stämmen ebenbürtig oder besser sind. Hybridvölker Carnica x Nigra (oder umgekehrt) brachten wohl um 30% höhere Honigernten als die reine Carnica-Linie, wegen ihrer Unruhe und Stechlust musste diese Kreuzung aber aufgegeben werden. Noch besser im Ertrag erwies sich Caucasiaca x Carnica: Diese Hybride blieb auch ziemlich sanft, wegen ihrer Nosema-Anfälligkeit in ungünstigen Wintern aber sehr verlustreich. Sehr gut im Ertrag, aber ebenfalls stechlustig ist die Kreuzung Ligustica x Carnica; die umgekehrte Kreuzung ist sanft, aber in der Leistung nur mittelmässig.

Gute Leistungen der Rassenhybriden waren nur in der ersten Kreuzungsgeneration zu erzielen. Schon in der dritten Generation waren die Leistungen im Durchschnitt regelmässig deutlich niedriger als die der Ausgangslinie. Eine Ausnahme macht die Backfast-Biene, eine komplizierte Hybride: einheimische Carnica-Drohnen mit italienischer Königin (sehr widerstandsfähig gegen Krankheiten), die daraus entstandenen Drohnen mit französischer Königin (leistungsfähig, aber sehr streitsüchtig), die draus entstandenen Drohnen mit einer griechischen Königin (sehr ortstreu, sehr sanftmütig). Einem deutschen Mönch im Benediktinerkloster Buckfast

Imkerphilatelie

Abbey in Dartmoor in Südwestengland - Bruder Adam Kehrle - ist es in 70 Jahren imkerlicher Arbeit gelungen, eine eigene Bienenrasse zu züchten, die emsiger ist als alle anderen und in die ganze Welt exportiert wird. Bruder Adam wurde für seine Verdienste am 2. Oktober 1987 von der Universität Uppsala zum Ehrendoktor ernannt.



Grusskarte mit Sonderstempel von Schwerin von der 4. Lehr- und Leistungsschau der Bienenzucht.

Die Bienen auf den Briefmarken sind keine Fotos, sondern vom Graveur nachgebildet. Für Imkeraugen sind es Bastarde. Von der Natur her gesehen gibt es geographische Unterschiede, die sich zunächst mit dem blossen Auge rein äusserlich erkennen: Panzeruntergrund dunkel, bräunlich, gemischt; Körperbehaarung grau, dunkel; lange oder kurze, schmale oder breite Filzbinden; Verlauf des Geäders in den Flügeln bzw. Flügelindex. Wie in der Rassenzucht in der Tierwelt sind auch hier schon früh Zahlen über Rassenmerkmale aufgestellt worden, sogenannte Körformeln.

Gerne werden Bienen als die ältesten «Haustiere» des Menschen genannt. Das ist insofern falsch, da die Honigbiene - im Gegensatz zum Maulbeerseidenspinner - fähig ist, ihr Leben ohne menschliche Pflege zu fristen, also ein «Wildtier» geblieben ist. Der Imker muss sich deshalb um so mehr in die Gesetze des Bienenlebens einfühlen. In den hochindustrialisierten Ländern können allerdings Bienenvölker unter den heutigen veränderten Trachtbedingungen kaum ohne Imkerbetreuung überleben.

Imkerphilatelie

Das Bienenvolk

Ein Bienenvolk kann mit einem Staat verglichen werden, dessen Lebewesen einzeln nicht existieren könnten. Fortpflanzung und Entwicklung, Nestbau und Überwinterung sind nur durch streng geregelte Ordnung und harmonische Wechselbeziehungen möglich. Im Volk leben etwa 12'000 bis 16'000 Individuen; unter günstigen Voraussetzungen können es im Mai und Juni über 30'000 sein. Den Haupthorst bilden die Arbeitsbienen, sommersüber aber auch einige hundert Drohnen. Dazu kommen einige tausend funktionelle Geschlechtsweibchen: die Königin.

Die Bienenkönigin erreicht eine Grösse bis 25 mm. Nach Art ihrer Entstehung wird zwischen Schwarm-, Nachschaffungs- und Zuchtkönigin unterschieden. Die Schwarmkönigin entwickelt sich aus einem Ei, das die Königinmutter in ein Weiselnapfchen am Rande der Brutwabe ablegt. Die Nachschaffungskönigin kommt aus einer Arbeiterinnenzelle, die nachträglich in eine hängende Königinnenzelle umgeformt wurde. Für Zuchtköniginnen entnimmt der Züchter ein- bis zweitägige Larven, die er in einem weisellosen Erziehungsvolk hegen und pflegen lässt. Königinnenlarven werden ausschliesslich mit Weiselfuttersaft ernährt. Eine Arbeiterinnenlarve, die über drei Tage mit Pollen gefüttert wurde, kann nicht mehr zur Königinnenlarve umgestimmt werden. Die Entwicklungszeit der Königin dauert nur 17 Tage. Wenn zwei Königinnen gleichzeitig schlüpfen, beginnt ein Kampf um Leben und Tod. Wenige Tage später begibt sich die junge Königin auf Hochzeitsflüge und wird von 8-10 Drohnen begattet. Ihre Lebensaufgabe besteht nun im Eierlegen, während der Hauptbrutzeit bis 2500 täglich. Durch die Mehrfachpaarung entstehen Stiefgeschwistergruppen. Die Königin ist unselbständig und wird von Pflegebienen fortlaufend gefüttert. Bienenköniginnen erreichen ein Alter von 3-5 Jahren. Die Drohnen sind die männlichen Geschlechtstiere und haben den Zweck, die Königin zu begatten. Sie beteiligen sich nicht am Stockleben; es fehlen ihnen auch die Organe zum Sammeln von Nektar und



Kuba MiNr. 1706. Die Königin oder der Weisel weist den Weg im Volk.



Kuba MiNr. 1704. Drohnen sind die männlichen Geschlechtstiere im Volk.



Kuba MiNr. 1703. Arbeitsbienen bilden den Haupthorst im Volk.



Kuba MiNr. 1702. Entwicklung der Biene: Ei - Larve - Puppe.

Imkerphilatelie



Zypern MiNr. 725. Die Königin mit ihrem Hofstaat. Wirtswar mit System.

Pollen. Sind alle Königinnen begattet, reichen ihnen die Weibchen kein Futter mehr und werfen sie beim Flugloch hinaus. Nur weisellose Völker halten sie bis zum Herbst, mitunter sogar den Winter durch. Drohnen haben keinen Stachel zur Verteidigung. Ihre Entwicklungszeit ist lang: 24 Tage, ihre Lebensdauer beträgt nur einige Wochen.

Die Arbeitsbiene entsteht aus einem befruchteten Ei. Nach drei Tagen schlüpft die Made, die von Ammenbienen sechs Tage lang mit Futtersaft, Honig und Pollen gefüttert wird.

Baubienen verschliessen dann die Zelle mit einem luftdurchlässigen Deckel aus Wachs. Die Rundmade wandelt sich zur Streckmade und später zur Puppe. Am 21. Tag nach der Eiablage durchragt die ausgewachsene Biene den Zelleckel und hat dann der Reihe nach folgende Funktionen: hält Zellen rein, erwärmt die Brut durch dichtes Belagern, füttert die Larven, nimmt Nektar ab zur Verarbeitung und Speicherung, putzt den Stock, pflegt die Königin, wird Wachsbienne, und vom 21. Tag an seit dem Schlüpfen aus der Zelle wird sie Sammelbiene. Die Lebensdauer ist der grossen Arbeit wegen recht kurz: im Sommer 4-5 Wochen als erwachsene Biene. Arbeiterinnen, die im Herbst schlüpfen, leben 6-9 Monate. Die Ursache der längeren Lebenserwartung ist eine körperliche Reserve von Fett und Eiweiss.

Der Ablauf der wesentlichsten Lebensvorgänge im Bienenvolk ist von einer altersunterschiedlichen Entwicklung und Funktion einzelner Organe seiner Insassen abhängig. Das hat zur Folge, dass unter den Bienen zum Nutzen des Volksganzen eine - wenn auch nicht starre - äusserst zweckmässige Arbeitsteilung herrscht.



Ungarn MiNr. 1517. Baubiene verschliesst Zellen.

Massgebend ist aber nicht nur das Alter der Biene, sondern noch mehr das Bedürfnis des Volkes. Wenn es nötig oder nützlich erscheint, fliegen auch schon jüngere Bienen auf Tracht, und ältere kehren zum Ammen- und Baudienst zurück, denn ihre Drüsen werden wieder funktionsfähig. Immerhin gilt als Anhaltspunkt für den Imker: 6 Wochen nach der Eiablage kommt die Biene als Sammlerin in Frage. So kann der Imker leistungsfähige Völker für die Trachtzeit vorsehen. (Fortsetzung folgt)



Sowjetunion MiNr. 5952. Sammelbiene.

EIN INTERESSANTER WEINBEZOGENER "GEBÜHR BEZAHLT VERMERK", "MACHWERK ODER RARITÄT" ?

von Dr. H. Brückbauer, Neustadt/Wstr.

Allgemeines

Bei den von der Post am 1. Juli 1954 eingeführten sog. Massendrucksachen handelt es sich nach § 19 der Postordnung um Sendungen, die den Bestimmungen für Drucksachen entsprechen müssen und, wie aus dem Namen hervorgeht, in bestimmtem Mengen eingeliefert werden müssen, sowie besondere Voraussetzungen wie Vorsortierung (Leitbereiche, PLZ) Bündelung usw., zu erfüllen haben. Die jeweilige Gebühr wird meist bei der Einlieferung am Schalter bar bezahlt.

Art der Freimachung

Da es sich bei dem hier zu behandelnden "Gebühr bezahlt-Vermerk" um einen solchen aus den Jahren zwischen 1957 und 1962 handelt, muß zunächst kurz auf die damals geltende Fassung für den Versand von Massendrucksachen eingegangen werden.

Bereits lange vor der gesetzlichen Einführung der Massendrucksachen im Jahre 1954 gab es bei der Post Vorschriften über "nichtteilige Massendrucksachen" (Mitt. des Postamtes (V) Essen vom 12.10.1990). Die Postordnung vom 30. Januar 1929 (Reichsgesetzblatt I S.33) wurde durch die Verordnung zur Änderung der Postordnung vom 10. Juni 1954 dahingehend geändert, daß ein neuer § 8a "Massendrucksachen" eingeführt wurde. Dieser besagt, daß als Massendrucksachen alle Sendungen gemäß 8 zugelassen sind, wenn von einem Absender gleichzeitig

1. mindestens 1000 Stück, von denen mindestens jeweils 10 Stück auf ein Postleitgebiet entfallen oder
2. mindestens 100 Stück für eine Zustellpostanstalt eingeliefert werden.

Sämtliche Sendungen müssen den gleichen Inhalt haben usw. usw. In der oberen rechten Ecke der Aufschriftenseite ist durch Buchdruck oder ähnliches Verfahren, oder durch Stempel augenfällig der Vermerk anzugeben "Gebühr bezahlt beim Postamt..." (Amtsblatt 1954, Nr.59, S.296).- Im Amtsblatt 1954, Nr. 63, S.316 ergeht dann zu der o.g. Verordnung zur Änderung der Postordnung vom 10. Juni 1954 (s.o.) die Verwaltungsanweisung (Verfügung Nr. 329(1954), nach der o.g. Vermerk in folgender Form (Abb. 1) anzugeben ist.

Gebühr bezahlt
beim Postamt

Die Bezeichnung des Einlieferungs-
postamtes ist durch Fett-
druck o.dgl. hervorzuheben.

Auf die späteren Änderungen bezüglich der "Gebühr bezahlt-
Vermerke" soll hier nicht näher eingegangen werden, da die-
se sich erst auf die Entwertungen nach 1962 beziehen. Ab-
schließend sei nur darauf hingewiesen, daß außer dem Text
keinerlei bildliche Darstellungen vorhanden sein dürfen.

Gebühr bezahlt-Vermerk mit bildlicher Darstellung

Im August 1990 erhielt ich von Herrn D.Plitsch (früher Re-
daktion der "Poststempelgilde" Rhein-Donau e.V.) die in der
Abb. 2 dargestellte Kopie des "Gebühr bezahlt beim Postamt
Essen 1-Vermerks", bei der ich sofort etwas skeptisch war,
da zum einen die Größe des Vermerks nicht den postalischen
Bestimmungen entsprach und zum anderen in dem Rahmen eine
bildliche Darstellung (Sektflaschen, Sektkelch und eine
Traube mit Blatt) enthalten ist.

Vorderseite

Sehr geehrter Herr!

Weit übertroffen sind unsere Erwartungen!
Viele tausend neue Freunde wurden in Essen im ver-
gangenen Jahr gewonnen für unsere rassigen Qualitäts-Sekte.
Sämtlich · Flaschen-Gärung · Handgerüttelt ·
in allen Preislagen. Wir erbitten auch Ihr geschätztes Ver-
trauen. In fast sämtlichen Drogerien, vielen namhaften
Feinkost- und Spezial-Geschäften zu umstehenden Preisen.
Kellerei-Läger in Ihrem Stadt-Bezirk:

Cramer, H., Nachf.	Drogerie - Sekt - Spirituosen Steele, Kaiser-Wilh.-Str. 6-8	50323
Löbber, Josef ...	Drogerie - Sekt - Spirituosen Steele, Laurentiusweg 86	51979
Schmitz, Heinr. ...	Drogerie - Sekt - Spirituosen Steele, Hansastraße 14	50827
Fehse, Eugen	Feinkost - Sekt - Spirituosen Steele, Steeler Str. 650 (Bhf.)	-
Müller, Th.	Feinkost - Sekt - Spirituosen Steele, Augenerstraße 56	50736
Blümlein, Karl ...	Labokw. - Sekt - Spirituosen Steele, Dreiringsstraße 20	50591
Kemmerling, Chr. ...	Weine - Sekt - Spirituosen Steele, Bodumer Str. 115	51514
Kreiger, Hellm. ...	Drogerie - Sekt - Spirituosen Steele, Krayer Straße 39	50309
Räder, Friedh. ...	Drogerie - Sekt - Spirituosen Steele, Steeler Platz 20	51260
Cramer, H., Nachf.	Drogerie - Sekt - Spirituosen Steele, Krayer Straße 108	50323
Schulte, Alex.	Drogerie - Sekt - Spirituosen Freisenbr., Bodumer Str. 345	50964
Beisken, Günter ..	Drogerie - Sekt - Spirituosen Horsl, Dahlhouser Str. 149	38964

Bitte bestehen Sie beim Einkauf fest darauf, **unbedingt
DEUTZ & GELDERMANN-Sekt**
zu erhalten. Auch bei Ihrem Lieferanten.

Mit vorzüglicher Hochachtung

Generalvertr. Paul F. J. Sonntag - Essen - Emmastr. 23 - Ruf 720 60



Postkarte - Drucksache

Essen

Kaufmann

H. Plitsch

Essen

Grasplatz 5

Rückseite

Vor 115 Jahren gründeten William Deutz und Peter Geldermann,
beide geborene Rheinländer, ihre Sektcellereien in Ay-Champagne.

Aus 100jähriger Praxis und Erfahrung wurden Höchstleistungen erzielt, durch die sich
ihr Erzeugnis, der Deutz & Geldermann-Sekt, zu einem ARISTOKRATEN seiner
Art entwickelte, der den höchsten Ansprüchen gerecht wird. Ob seiner hervorragenden
Qualität erwarb er sich hohes Ansehen und Namen sowie tausende treuer Freunde
und Anhänger in aller Welt. Seit Dezennien kredenzen erste weltbekannte Häuser der
Gastronomie in allen Kulturstaaten einem verwöhnten internationalen Kenner-Publikum
Deutz & Geldermann-Sekt

Einige Referenzen von vielen hundert anderen:

DEUTSCHLAND

Hamburg	Berlin	München
Hotel Atlantic	Flughafen Tempelhof	Hotel Esplanade
Hotel Vierjahreszeiten	Hotel Kempinski	Hotel Vierjahreszeiten
Stadt. Ratskeller	Queen-Bar	Park-Hotel
Köln Kaiserhof, Copri	Bagdad	Hotel Frankf. Hof
Schlenker am Dom	Düsseldorf Tobaris	Frankfurt/M. Schumann-Betriebe
Atel. Charlott. tabu	Monseigneur	City-Betriebe
Essen Hotel Essener Hof	Hannover Georgs-Palast	Nürnberg Gr. Hotel Fürstenhof
Hotel Handelshof	Rote Mühle	Carlton-Hotel
Bremen Astoria-Betriebe	Stuttgart Maxim-Bar	Freiburg Casino-Betriebe
	Baden-Baden	Bad Homburg

Ursprünglich hatte ich nicht die Absicht, für den mir etwas
später zugeschickten "Stempelausschnitt" geforderten Preis
zu zahlen. Ich setzte mich telef. mit Herrn Pflitsch in Ver-
bindung und erfuhr, daß der "Stempel" aus den 50er Jahren
stammen muß und daß die Essener Heimatsammler sehr auf der
Suche nach diesem Beleg wären. Ferner erklärte er, nachdem
ich meine Bedenken vorgebracht hatte, daß er von demselben
die notwendigen postamtlichen Unterlagen über diesen Ver-
merk hätte. Angesprochen auf die evtl. Überlassung einer
Kopie derselben, erklärte er mir, daß er selbst in den Gil-
debriefen einen Beitrag darüber schreiben wollte. Dies alle
spielte sich im Jahre 1990 ab.

Ich habe, nachdem ich die Karte nun doch erworben habe mich
mit verschiedenen diesbezüglich ins Benehmen gesetzt. Nach-
dem von Herrn Pflitsch bis heute noch keinerlei Abhandlung
erschienen ist, möchte ich nachfolgend die Meinung und Er-
gebnisse der von mir angeschriebenen Stellen mitteilen.

1. Generalvertretung der Sektcellerei in Essen

Es war naheliegend, mich zunächst an den zuständigen Gene-
ralvertreter in Essen der Sektcellerei Deutz u. Geldermann
zu wenden. Mein Brief vom 25.8.90 kam mit dem Stempelver-

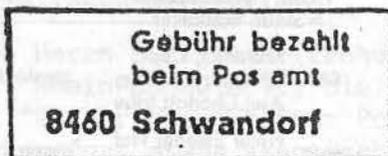
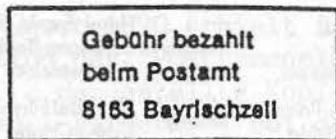
merk "Unbekannt" zurück.

2. Sektkellerei Deutz u. Geldermann in Breisach/Baden

Herr Sonntag, der ja die Karten zum Versand brachte, war Generalvertreter bei der genannten Sektkellerei für den Raum Essen.

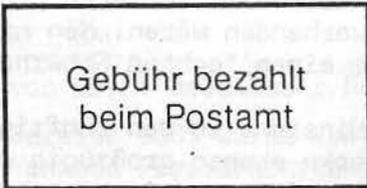
Schlußfolgerungen

Wie eingangs erwähnt, war seitens der Post in den ersten Jahren seit der Einführung des "Gebühr bezahlt-Vermerkes" nur die in der Abb. 1 dargestellten Form zulässig. In den 60er Jahren (1964) wurden dann neue Muster eingeführt, die in Abb. 3 dargestellt sind.

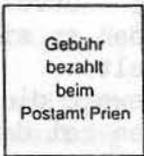


Nur diese Art der Darstellungen waren seinerzeit von der Post amtlich zugelassen. Allerdings findet man hinsichtlich der Gestaltung dieser Freimachungsvermerke eine große Anzahl von Abweichungen, die sich auf die Umrandung, die Größe der Schrift, Anordnung des Textes usw. beziehen. Einige dieser Vermerke sind in Abb. 4 dargestellt, was besagt, daß die Postämter diesbezüglich recht großzügig waren.

* Gebühr bezahlt *
* beim Postamt *
* 7500 Karlsruhe 2 *



Gebühr bezahlt beim Postamt Deidesheim



Dieselbe teilte mit mit Schreiben vom 4.9.90 mit, daß der zuständige Vertreter in eigener Regie an Essener Kunden Werbetrucksachen in den Jahren 1957 bis 1962 versandt hat. Die Firma selbst hat keine derartigen Werbetrucksachen mehr vorrätig, da alle schriftlichen Unterlagen nach 10 Jahren vernichtet werden. Sie kann auch nicht sagen, ob der hier vorliegende "Stempel" von der Post offiziell genehmigt war. Die Firma selbst verwendet derartige Abdrucke nicht.

3. Deutsche Bundespost Postdienst, Generaldirektion Bonn

Antwort auf meine Anfrage vom 25.08.90

- a. Es ist nicht zulässig, Freimachungsvermerke in Verbindung mit werblichen Zusätzen zu verwenden.
- b. Bei Postkarten und Drucksachen sind eingedruckte Freimachungsvermerke generell nicht zulässig.
- c. Das von Ihnen vorgelegte Muster trägt allerdings auch keinen Hinweis darauf, daß die Karte von der Deutschen Bundespost bearbeitet wurde (Tagesstempel, Nachgebührenansatz o.ä.), so daß Ihre Frage, wie bzw. ob derartige Karten in den Postumlauf kamen, nicht beantwortet werden kann.

4. Postamt Essen

Antwort auf meine Anfrage vom 19.9.90

- a. Ob die von Ihnen zugesandte Karte jemals als Massendrucksache durch die Post verschickt wurde, läßt sich leider nicht mehr feststellen. Belegstücke können aus Platzgründen nicht über Jahre verwahrt werden. Der angegebene Zeitraum kann stimmen. Es ist denkbar, daß Herr Sonntag (Generalvertreter) die Sendung privat hat verteilen lassen. Leider ist eine andere Antwort nicht möglich.
- b. Telefonanruf vom 12.11.90
Das Amt wies nochmals daraufhin, daß doch einmal die Möglichkeit bestünde, daß so etwas bei der Post durchrutscht, aber im vorliegenden Fall wäre dies unmöglich.

da auf der Karte gleich drei nicht zulässige Vermerke "Postkarte - Drucksache - Werbezusatz" vorhanden wären. Man nimmt an, daß es sich bei dieser Sache um einen "echten Schwindel" handelt.

Inwieweit die Postämter in dieser Hinsicht in den fünfziger Jahren bei der Einführung der Vermerke ebenso großzügig waren, kann vom Verf. nicht beurteilt werden.

Das zuvor Gesagte bedeutet nicht, daß bei dem hier vorgelegten Beleg der Sektkellerei Deutz und Geldermann auch eine gewisse Großzügigkeit gewährt wurde, was kaum anzunehmen ist, da bei diesem Beleg gleich vier unzulässige Angaben bzw. Darstellungen vorhanden sind wie Größe, Eindruck einer Werbedarstellung, sowie die Begriffe Postkarte und Drucksache.

Daraus ist meiner Meinung nach der Schluß zu ziehen, daß es sich bei dem abgebildeten Beleg sehr wahrscheinlich um ein "Machwerk" seitens des Generalvertreters handelt, dem keinerlei philatelistische Bedeutung zukommt.

Sollte dem nicht so sein, so ist zu hoffen, daß der Besitzer des Originalbeleges nun die seinerseits vorhandenen postamtlichen Unterlagen veröffentlicht, um somit die evtl. Echtheit des Beleges zu beweisen.

Anmerkung

Sollte es Sammlerfreunde geben, die ebenfalls derartige Belege, gleich welchen Motivs, haben, so wäre Verf. für eine Mitteilung unter Beifügung einer Kopie sehr dankbar.

Melden Sie Ihre
Sammlung
für Sindelfingen!

ZWEI BISHER UNBEKANNTE FREIMARKENSTEMPEL DES MOTIVS

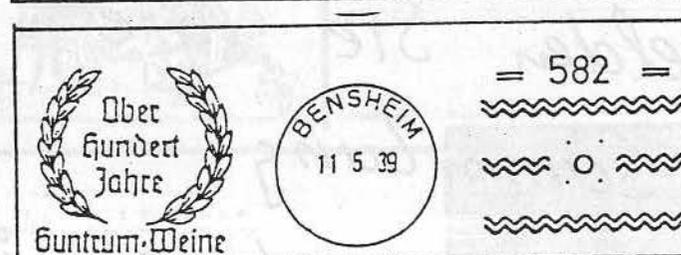
WEINBAU

von Dr. H. Brückbauer Neustadt/Wstr.

Bereits 1985 wurde vom Verf. (1,2) über die seither bekannten Freimarkenstempel, die zur Vorausentwertung frankierter POSTsendungen verwendet werden, berichtet. Neben den eigenen Belegen stellten mir seinerzeit die Herrn G. Eich, H. Kaußen und G. Meier die erforderlichen Belege in Form von Kopien zur Verfügung.

1986 erschien die 2. Auflage des 1974 von Brugmann (3,4) herausgegebenen Kataloges über die Vorausentwertungen, die von den bereits oben genannten Herren neu bearbeitet wurde (5). Darin wurde die Anzahl der bisher bekannten Stempelabdrucke auf 1182 gesteigert. Zu diesem Katalog erschien dann im Oktober 1993 der 1. Nachtrag, der von Herrn Kaußen bearbeitet wurde (6) und insgesamt 72 bisher unbekannte Freimarkenstempel enthält.

Darunter befinden sich auch die beiden nachfolgend abgebildeten Stempel aus Riedlingen/Württ. (nr. 538) und Bensheim (Nr. 582), die dem Motiv Weinbau zuzuordnen sind.



Sollten unter den Sammlern unseres Motivs Weinbau weitere derartige Stempel bekannt sein, so wäre der Verf. dankbar, ihm dieselben unter Beilage einer Kopie zu melden. Die Mitteilung kann auch direkt an Herrn Kaußen, Neuenhofstr. 70 in 52078 Aachen erfolgen.

Literatur

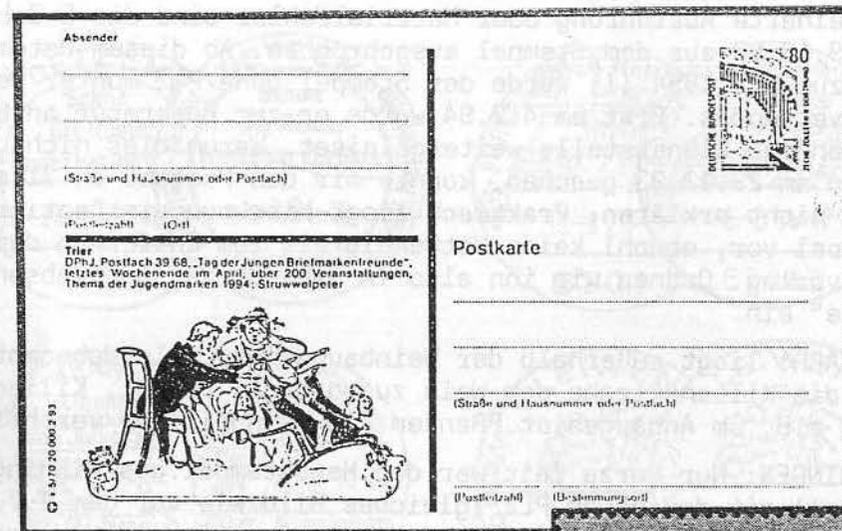
1. Brückbauer, H.: Weinbau-Motiv im Freimarkenstempler, -DBZ 1985, 60, H. 17, S. 2647-2650
2. ./.. Der Freimarkenstempler, eine kaum bekannte Stempelart in weinbaulichen Motivsammlungen. Mitt-bl. Motivgruppe "L-W-F", 1989, Nr. 52, S. 16 - 28
3. Brugmann, M.A.: Voraussentwertung, Arten und Formen.- 1973, Eigenverlag
4. ./.. Voraussentwertungen des Deutschen Reiches und der Bundesrepublik Deutschland.- 1974 Eigenverlag, 68 S.
5. ./.. Voraussentwertungen des Deutschen Reiches und der Bundesrepublik Deutschland.- 1986, 2. von G. Eich, H. Kaußen u. G. Meier neubearbeitete Auflage, 212 S., Herausgeber: Arge Voraussentwertungen e.V. im BDPH e.V."
6. ./.. Voraussentwertungen des Deutschen Reiches und der Bundesrepublik Deutschland.- 1993 1. Nachtrag zum Katalog von 1986, bearbeitet von H. Kaußen, Herausgeber: Arge Voraussentwertungen e.V. im BDPH e.V., 47 S.

Melden Sie Ihre
Sammlung
für Sindelfingen!

WEIN aktuell

von M. Geib, Odernheim

Die Zuschlagsmarken der Deutschen Bundespost "Für die Jugend" stehen in diesem Jahr ganz im Zeichen der Kinderbuchfigur "Struwwelpeter" (Ausgabedatum 14.4.94). Der Wert zu 2,- und 0,80 DM stellt den "Zappel-Philipp" dar. Als Nebenmotiv zeigt die Marke auf dem Tisch eine Weinflasche. Bildlich das gleiche Motiv auch auf der BPK aus Trier 1993. Im April wird es zum "Tag der Jungen Briefmarkenfreunde" einige Sonderstempel zum "Struwwelpeter" geben. 3 dieser Stempel zeigen ebenfalls eine Weinflasche. Abbildungen und Meldung erfolgt im Juli-Heft 1994.



Ganzsache verkleinert,
Marke etwas vergrößert



ÖSTRINGEN: Etwas verwirrend sind die Meldungen zu dem Handstempel von Östringen "1". In Heft 71 meldete ich den Stempel mit der Laufzeit vom 1.9.93 - 31.8.98. Laufzeit vorzeitig am 30.6.93 beendet; so hieß es in Heft 72. Im Amtsblatt 90/1993 ist der Stempel unter "Neuzulassungen" wieder dabei.

ÖSTRINGEN "1", KELTERN "1"+"2"; TRITTENHEIM und WILTINGEN: Die Stempel aus o.g. Orten werden in den jeweiligen Amtsblättern unter "Neuzulassungen" gemeldet. Sie sind vom Text her völlig identisch mit den Stempeln vor dem 1. Juli 1993. Durch die Herstellung neuer Stempel gibt es aber Abweichungen in Abstand und Schrift zu den alten Stempeln.

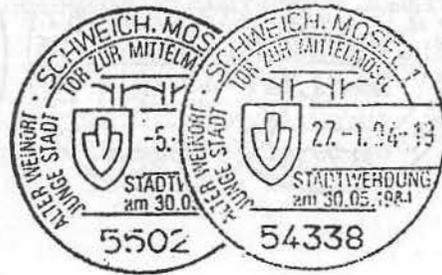
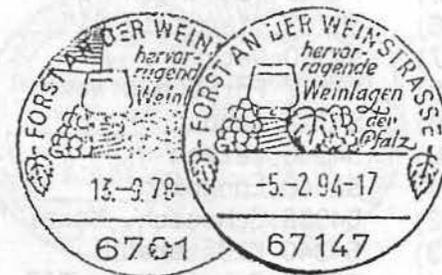
ELSENFELD: War im letzten Heft die falsche PLZ von Mußbach eine Überraschung, so ist nun ein weiteres "Bonbon" zu vermelden. Beim Postamt Elsenfeld am Main wurde der Handstempel mit der neuen PLZ 63820 am 22.10.93 ausgeliefert. Laut Prüfbuch vom PA "1" wurde er bis zum 28.12.93 verwendet. Durch mangelhafte Ausführung oder Materialfehler sind die 5 Zahlen am 29.12.93 aus dem Stempel ausgebrochen. Ab diesem Datum, bis zum 3.2.1994 (!) wurde der Stempel ohne PLZ munter weiter verwendet. Erst am 4.2.94 wurde er zur Reparatur an die zuständige Dienststelle weitergeleitet. Warum dies nicht schon am 29.12.93 geschah, konnte mir das Postamt in Elsenfeld nicht erklären. Praktisch liegt hier nun ein "aptierter" Stempel vor, obwohl keine Notwendigkeit zum Entfernen der PLZ vorlag. Ordnen wir ihn also in die Rubrik "Betriebsunfälle" ein.

KORBACH: liegt außerhalb der Weinbaugebiete. Als Nebenmotiv ist die Kilianskirche dem Wein zuzuordnen. Der Hl. Kilian wird z.B. im Anbaugebiet Franken als Weinheiliger verehrt.

WINNINGEN: Nur kurze Zeit war der Handstempel aus Winnigen (Mosel) mit der neuen PLZ (gleiches Bild wie vor dem 1.7.93) im Gebrauch. Am 31.12.93 wurde die Laufzeit vorzeitig beendet. Ab 1.1.94 verwendet das Postamt einen bildlich völlig neuen Stempel.

BÜHL: Der im Heft 70 unter lf.Nr. 14 gemeldete Maschinenstempel wird für die Zeit vom 1.12.93 - 14.4.98 zurückgezogen und durch einen neuen Ms, allerdings ohne Bezug zum Weinbau, ersetzt.

WEINSTADT: Der gleiche Vorgang auch bei Weinstadt "1" (Heft 71, lf.Nr. 17), ausgesetzt vom 20.12.93. - 15.5.94. Auch hier für diese Zeit ein MS ohne Weinbezug.

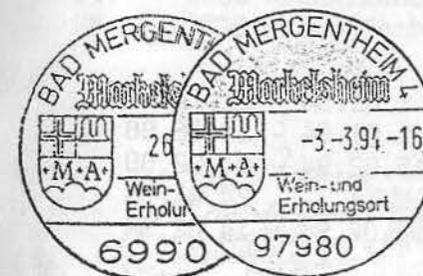
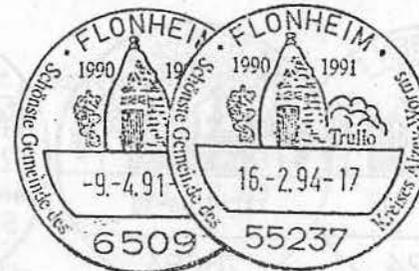


ASCHAFFENBURG: Aus dem Jahre 1993 sind zwei bildgleiche Ovalstempel nachzumelden. Zur Grundsteinlegung des "Pompejanum" vor 150 Jahren wurden diese Stempel mit alter PLZ (Juni 1993) und neuer PLZ (Juli 1993) verwendet. Im Vordergrund sind stilisierte Rebstöcke zu erkennen,

Quelle: Amtliche Mitteilungen der Bundespost
Postamt 63820 Elsenfeld "1"
DBZ / Sammlerexpress

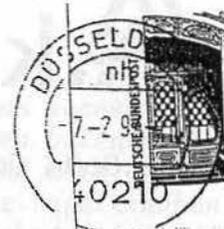
Neuheiten (nur mit neuer PLZ)

1)	97236 Randersacker	1.01.94 - 31.12.98
2)	97332 Volkach "1"	1.01.94 - 31.12.98
3)	56332 Alken, Mosel	1.11.93 - 31.10.97
4)	63820 Elsenfeld "1"	1.01.94 - 31.12.98
5)	74363 Güglingen "1"	1.02.94 - 31.01.98
6)	55283 Nierstein "1"	1.01.94 - 31.12.97
7)	54340 Detzem	1.02.94 - 31.01.99
8)	67147 Forst a.d.Wstr.	1.02.94 - 31.01.99
9)	54344 Kenn	1.02.94 - 31.01.97
10)	54340 Leiwen	1.02.94 - 31.01.97
11)	54340 Longuich	1.02.94 - 31.01.97
12)	54338 Schweich, Mosel "1"	1.02.94 - 31.01.97
13)	54340 Klüsserath	15.02.94 - 14.02.97
14)	69198 Schriesheim "1"	15.01.94 - 31.03.98
15)	34497 Korbach "1"	15.02.94 - 14.02.97
16)	55237 Flonheim	15.03.94 - 14.03.97
17)	56332 Lehmen, Mosel	15.03.94 - 14.03.97
18)	54346 Mehring, Mosel	1.04.94 - 30.03.97
19)	97980 Bad Mergentheim "4"	1.04.94 - 31.03.99
20)	56856 Zell, Mosel "1"	1.04.94 - 31.03.97



Neuheiten ("Neuschnitt") geringfügige Abweichungen zu alter PLZ

21)	54349 Trittenheim	1.02.94 - 31.01.97
22)	54459 Wiltingen	1.01.94 - 31.12.98
23)	76684 Östringen "1"	15.01.94 - 31.08.98
24)	75210 Keltern "1"	15.01.94 - 14.01.99
25)	75210 Keltern "2"	15.01.94 - 14.01.99



Laufzeit vorzeitig beendet, bzw. unterbrochen

- | | | |
|-----|------------------------|---------------------|
| 31) | 77815 Bühl, Baden "1" | 1.12.93 - 14.04.98 |
| 32) | 71384 Weinstadt "1" | 20.12.93 - 15.05.94 |
| 33) | 56333 Winningen, Mosel | 31.12.93 |

Nachtrag

- | | | |
|-----|-------------------------|-------------|
| 34) | 8750 Aschaffenburg "11" | 9.-30.06.93 |
| 35) | 63739 Aschaffenburg | 1. + 6.7.93 |



Neuheiten (neues Bildmotiv)

- | | | |
|-----|----------------------------|---------------------|
| 26) | 55270 Ober-Olm | 1.01.94 - 31.12.97 |
| 27) | 56333 Winningen, Mosel | 1.01.94 - 14.06.96 |
| 28) | 55218 Ingelheim a. Rh. "1" | 15.02.94 - 14.02.99 |
| 29) | 40474 Düsseldorf "21" | 13. + 24.02.94 |
| 30) | 40210 Düsseldorf "1" | 1.02.94 - 14.02.94 |



von M. Geib, Odernheim - J. Muhsil, Wien - A. Meisl, Langenlois

2460 BRUCK AN DER LEITHA - Im Rahmen österreichisch - deutscher Städtepartnerschaften konnte die Gemeinde Bruck a. d. Leitha das 20-jährige Jubiläum mit Bruckmühl feiern. Der Maschinenstempel ist für die Zeit vom 14.1.94 bis 31.12.94 gemeldet.

2000 STOCKERAU - Vom 3.1.94 bis auf Weiteres ist der Maschinenstempel in Stockerau, der größten Stadt im Weinviertel, im Einsatz.



Quelle: Österreichische Post- und Telegraphenverwaltung

WEINKULTUR IN ISRAEL

von A. Meisl, Langenlois

Unter den Weinbauländerndes Nahen Ostens kann Israel seine Weinbautradition mit zahlreichen Bibelzitatzen belegen. Israel hat cirka 9.000 ha Rebfläche, 400.000 hl Wein, wovon 42.000 hl in den Export gehen und 250.000 dz Tafeltrauben geerntet werden; jährlicher pro Kopfverbrauch 4 - 5 l Wein.

Als sich um das Jahr 1882 die ersten Zionisten in Palästina niederließen, pflanzten sie auf Anraten des Barons de Rothschild französische Rebstöcke. Die ersten Anbauggebiete waren südlich von Haifa und Jaffa, welche durch russische Emigranten angepflanzt wurden. Die heute noch bestehenden Kellereien "Carmel" und "Oriental" verarbeiten etwa 50% der Weinernte. Das Trappistenkloster Latroun widmet sich mit seinen höhlenartigen Weinkellern ebenfalls dem Weinbau. Man kaufte in diesen Anbaugebieten, die für die Araber wertlosen Grundstücke um wenig Geld ab; doch schon nach mehreren Jahren wurden aus Sümpfen und Wüstengebiet blühende Felder, Obst und Weingärten, zum Erstaunen der Araber. Baron de Rothschild brachte verschiedene Traubensorten und für diese Zeit moderne Kellertechnik aus Frankreich mit. In den Jahren 1880-1890 wurden zwei größere Kellereien bei Haifa und Tel Aviv gegründet. Das Symbol dieser Kellereien wurden die Kundschafter mit der Traube.



Heute gibt es fünf Weinbauggebiete, deren Rebfläche nicht erweitert werden darf. 1890 waren bereits 3.500 ha mit Rebsorten bepflanzt. Als die Reblaus auftrat, führte Rothschild den Pflanzrebenanbau ein. 1957 wurden bei Tel Aviv eine Lehr- u. Versuchsanstalt für Weinbau und Kellerwirtschaft und eine Prüfzstelle für Export eingerichtet. Die für den Export vorgesehenen Qualitätsweine werden in der Kellerei Rishon Le Zion gelagert. Es verbleibt ein Teil der Weine für die Touristen im Lande. Der größte Teil der Weine wird aber in größere jüdische Gemeinden expor-

tiert. Nachfolgend eine Abb. des Wappens der Stadt Rishon Le Zion und einen Sonderstempel.



Weinblatt mit Traube

In Israel sind die Weinbauern verpflichtet, 100 % der Weintrauben abzuliefern, doch die Tafeltrauben können sie selbst vermarkten. Die Lesetermine für Weintrauben, entsprechend der Traubensorten, werden von den Kellereien bestimmt. Das Mostgewicht muß mindestens 88 Grad Öchsle betragen. Die Bezahlung der Winzer hängt sowohl von der Güte als auch von der Menge der abgelieferten Trauben ab.

Einige Weiß- und Rotweinsorten von Israel sind:

Weißweine trocken:

Askalon Blanc, Avdat White, Binyamina Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Mikwe Israel Blanc

Halbtrockene Weißweine:

Carmel Hock, Hock d'Askalon, Hock Patron, Emerald Riesling

Dessertweine:

Ashdod, Golden Crem, Topaz Ein Guedi, Muscat Superieur

Trockene Rotweine:

Arad, Avdat Red, Binyamina Red, Cabernet Sauvignon

Halbtrockene Rotweine:

Adom Atic, Askalon Rouge, Ein Guedi Red

Rosé Weine:

Binyamina Rose, Mikwe Israel, Pink Dray,

Quelle: Weltlexikon, Das große Weltweinbuch Kümmerle + Trey, Dr. Aschenbeck: Weinbau in Israel, Societe Cooperative Vigneronne des Grandes Caves Richin-le-Zion.

WEINBAU DES FRIAUL, ITALIEN

von Dr. Gerd Aschenbeck, Berlin
(Studienreise im April 1990)

Das Weinbaugebiet "Friaul-Venetien" liegt, s. Karte, im Osten von Italien und grenzt an Österreich und Jugoslawien. Wie auf der Karte zu erkennen ist, wird das Gebiet in sieben Regionen gegliedert.

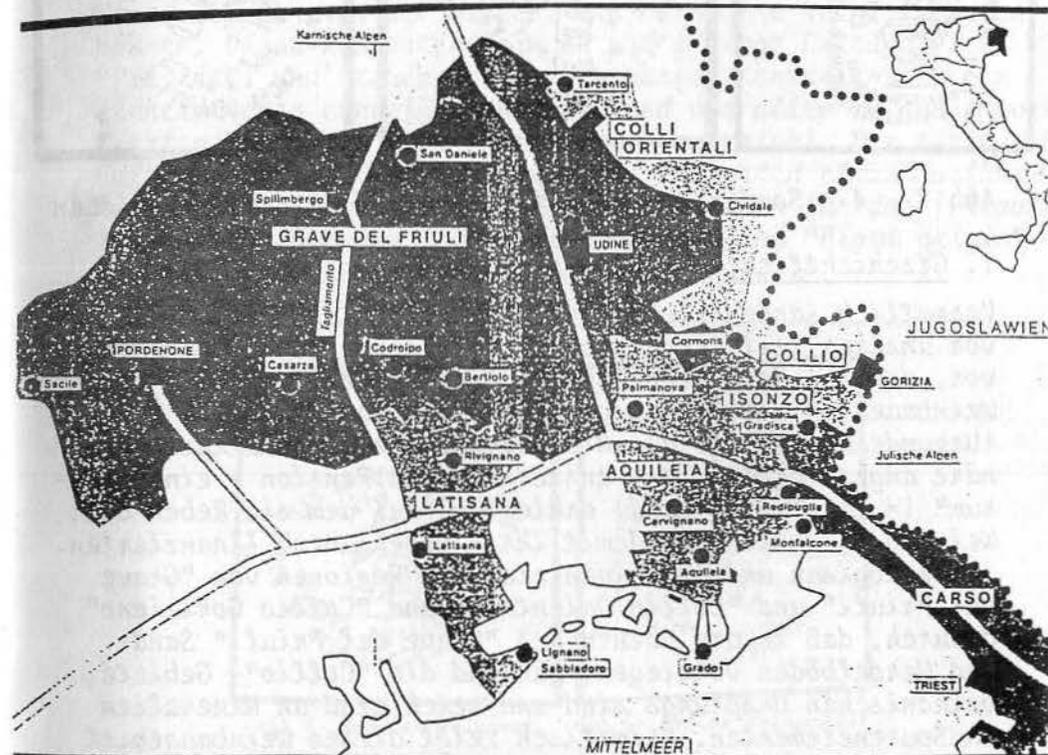


Abb. 1: Die sieben Weinbauregionen von Friaul-Venetien
Für den Weinliebhaber sind m.E. nur folgende Gebiete von Interesse:
a) Grave del Friuli (ca. 17.000 ha)
einfache bis gute Weine
b) Collio Orientale (ca. 1.500 ha)
gute Weißweine
c) Collio (Goriziano) (ca. 1.300 ha)
gute bis sehr gute Weißweine

Es ist das kleinste Weinanbaugebiet Italiens und erzeugt auf den ca. 24.000 ha etwa 1,5 - 2% der italienischen Wein-

produktion. Es gibt von Friaul-Venetien keine Briefmarken mit einem direkten Bezug zum Wein. Deshalb werden nur Sonderstempel abgebildet.



Abb.2 - 4 : Sonderstempel mit Darstellungen von Weingefäßen

1. Geschichtliches, Geologie und Klima

Vermutlich fanden die Römer, die dieses Land einige Jahrh. vor unserer Zeitrechnung besetzten, schon einen Weinanbau vor, den sie dann verbesserten. Der älteste Nachweis des Weinbaues in dieser Region stammt aus dem Jahre 188 v.Chr. (Urkunde aus Aquileia). Hier wurden viele ehemalige Legionäre angesiedelt, die - anstelle einer Pension - ein "Jugendum" (= ca. 1/3 ha Land) erhielten, auf dem sie Reben oder Weinzen pflanzten und damit ihren Lebensabend finanzierten.

Geologisch unterscheiden sich die Regionen von "Grave del Friuli" und "Collio Orientale" und "Collio Goriziano" dadurch, daß in den Ebenen des "Grave del Friuli" Sand- und Mergelböden vorliegen, während die "Collio"- Gebiete vulkanischen Ursprungs sind und reich sind an Mineralien und Spurenelementen. Klimatisch zeigt dieses Weinbaugebiet einige Besonderheiten: IM Winter kommt es zu großen Niederschlägen, die wesentlich höher, als z.B. im Rheingau liegen - doch dieses Wasserreservoir brauchen die Reben, um im Sommer bei den hohen Temperaturen gedeihen zu können. Die Alpen schützen die Weinberge vor den kalten Winden des Nordens - es ist insgesamt ein für die Rebkultur sehr geeignetes Klima

2. Rebsorten und Weine

Europa ist die Wiege der Weinkultur. Weinkultur ist auch die Kultur der Rebsorten. Die Länder, die das Mittelmeer

umsäumen, sind die ältesten Rebländer der Erde. In diesen Ländern gedeihen auch heute noch die Rebsorten, die sich vermutlich durch Mutation aus den heimischen Wildreben entwickelten, sog. "autochthone" Rebsorten. (autochthon = gr. "im Lande geboren, zum Lande gehörend"). Auch im Friaul haben - trotz massiven Interventionen der Weinbürokratie, die die "DOC" - Maßstäbe einführten (DOC=Denominazione originata controllata = kontrollierte Ursprungsbezeichnung) - einige vom Aussterben bedrohte Rebsorten überlebt, zur Freude der Weinliebhaber und der Winzer, die besondere Weine anbieten können. Diese Rebsorten bringen nur geringe Erträge (z.B. "Picolit") und stehen daher in scharfer Konkurrenz zu den einheimischen eingeführten Reben und vor allem zu den importierten Rebsorten (vor allem aus Frankreich). Der Kürze halber sollen im folgenden nur die Rebsorten etwas ausführlicher beschrieben werden, die m.E. typisch für das "Friaul" sind:

- a) Weißweine: "Tocai friulano" und "Pinot grigio"
- b) Rotweine: "Refosco" und "Merlot"
- c) Dessertweine: "Picolit"

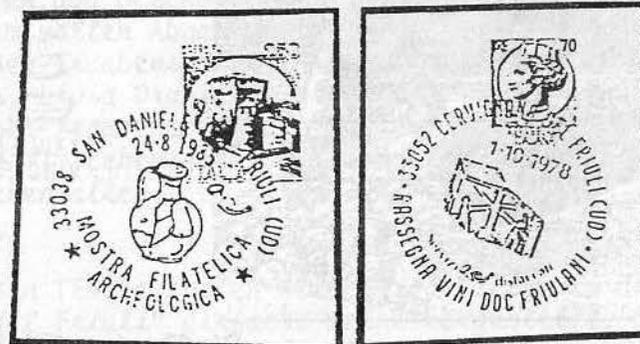


Abb. 5: Antiken Weinkrug. Abb. 6: Antike Weinpresse

Die Rebsorte "Tocai Friulano" ist eine alte Rebsorte und seit Jahrhunderten im Friaul beheimatet. Name und Herkunft werden unterschiedlich erklärt. Hoffmann ("Hohe Schule des Weines", S.203) hält sie für eine Spielart des "Welschrieslings", Hildebrand ("Taschenbuch der Rebsorten", S. 430) schreibt, daß diese Rebsorte möglicherweise identisch sei mit der ungarischen Rebsorte "Furmint". In seinem Buch: "Die großen Weine Italiens" (S.20) schreibt Jens Priewe, daß Berthold von Andechs, Patriarch von Aquileia (s.Abb.1), bei seinem Umzug nach Ungarn (13.Jahrh.) die Rebe mitnahm und sie - auf Umwegen - in die Gegend von dem heutigen Gebiet "To-

kay" kam. Fest steht, daß diese Traubensorte nichts zu tun hat mit dem aus "Tokay" (Ungarn) stammenden Spitzenwein, der zu je 30 - 40% aus den Traubensorten "Furmint" und "Lindenblättriger" und zu etwa 20% aus "Gelber Muskateller" (und anderen Muskattraubensorten) erzeugt wird. Der "Tocai d' Alsace" ist identisch mit dem "Pinot Gris" (= "Ruländer").

In Friaul ist diese Rebsorte heimisch und erreicht in den Ebenen Mengenerträge von 200 hl/ha. Auf den steinigen Vulkanböden des Collio gehen die ha-Erträge auf 60 hl/ha zurück, sodaß die daraus gewonnenen Weine hier unvergänglich dichter und voller sind und - zusammen mit der Einführung der modernen Techniken im Keller- äußerst feinfruchtige Weine ergeben.

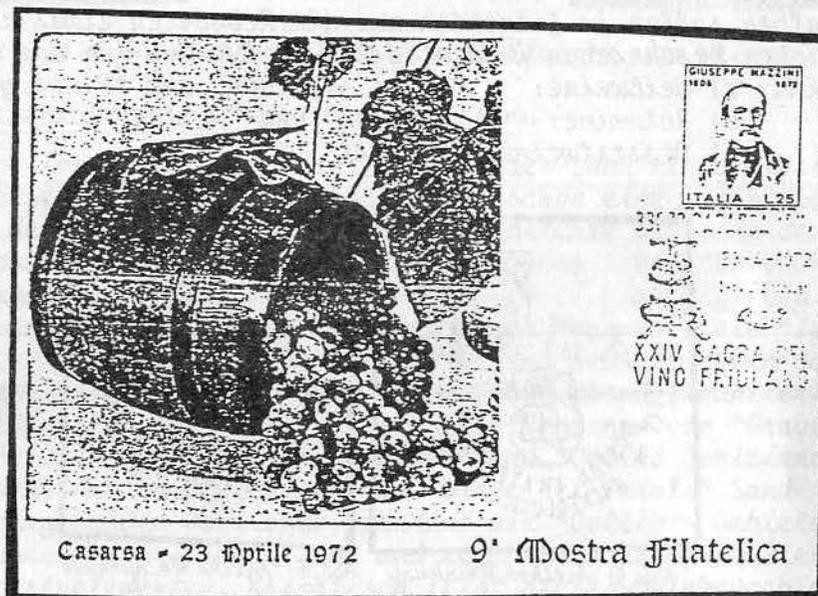


Abb. 7: Sondenstempel mit Darstellung einer alten Weinpresse.

"Pinot Grigio"

Diese Rebsorte hat viele Namen, je nachdem, wo sie angebaut wird: "Pinot Gris" (Frankreich), "Ruländer" (Deutschland) und "Grauer Mönch" (Ungarn). In "Friaul-Venetien" zeigt diese Rebsorte bezüglich des Anbaues die stärksten Zuwachsraten, vor allem in den Ebenen. Er droht zu einem Massenwein zu verkommen. Dies gilt jedoch nur die flachen Weinbaugebiete - im Hügelland des Collio begrenzt der steinige

Boden das Wachstum der Reben. Hier können sie ihre Qualitäten zeigen: Körper und Frucht, gepaart mit einer feinen Säure. Den Weinen sagt man einen Apfel- und Brotkrustengeschmack nach. Die Rebsorte wurde im vorigen Jahrh. aus Frankreich importiert.

"Refosco"

(Dal Peduncolo rosso = Mit dem roten Stiel). Es ist eine "autochthone" Rebsorte. Werden von dieser Rebsorte in den Ebenen große Mengen geerntet (mehr als 120 hl/ha), so werden die Weine tanninarm, knochig und abweisend. Bei Begrenzung des ha-Ertrages zeigt diese Rebsorte ihre großen Eigenschaften: Ein intensives Rubin, manchmal mit leichten Violettönen in den Farben, voller Aromen und Geschmacksnuancen in der Nase und im Gaumen und einem vollen Abgang. Plinius der Ältere schätzte Weine aus dieser Traubensorte ("Pucino"). Die Gattin von Kaiser Augustus, Livia Drusilla, glaubte, daß der Genuß von Weinen aus dieser Traubensorte das Leben verlängern würde. - Sie starb im 71. Lebensjahr, für damalige Verhältnisse ein sehr hohes Lebensalter.

"Merlot"

Aus diesen Traubensorten werden - vor allem in der Region "Grave del Friuli" einfache Weine hergestellt. Es ist der rote Alltagswein im Friaul. Als Massenträger bringt er es hier auf 220 hl/ha. - Diese Weine sind entsprechend dünn. Doch - bei Begrenzung der ha-Erträge - in den Rebärten des Collio - werden die Weine feingliedrig und geschmeidig, ohne jedoch die Eigenschaften großer Weine zu erreichen. Das Wort "Merlot" kommt aus dem Französischen und heißt "Star" oder "Fink". Die Traubensorte gelangte vermutlich aus dem Riojagebiet (Spanien) nach Bordeaux und wurde von dort nach Italien im vorigen Jahrh. eingeführt. (Da diese Rebsorte früh reift, fallen bei der Reife nicht selten Scharen von Staren in die Rebärten ein - der Name des Vogels wurde zum Namen der Rebsorte).



Abb. 8: Stilisierete Traube.



Abb. 9: Bacchus



Abb. 10: Ein Engel preßt Trauben aus.

"Picolit"

Um den Weinertrag zu sichern, beteten in früheren Zeiten die Menschen. Im römischer Zeit wurde Bacchus, s. Abb. 9, in christlicher Zeit eine Vielzahl von Heiligen angefleht, die Trauben reifen zu lassen. Bei der Rebsorte: "Picolit" sind solche Anstrengungen oft vergeblich. Diese Traubensorte hat eine- wahrscheinlich mutagen erworbene Eigenschaft, die z.Zt noch nicht von den Ampelographen durch Züchtungsversuche behoben werden konnte: Sie neigt während der Blüte zum Verrieseln, d.h. nur ein geringer Teil der Beeren kann sich entwickeln, der ha-Ertrag ist sehr gering (5 - 20 hl/ha). Weine aus dieser Traubensorte sind selbst in Friaul nur selten zu kosten. Weingüter, die trotz dieser Mängel diese Traubensorte anbauen und zu Weinen verarbeiten, erleben heute eine große Nachfrage. Denn Picolitweine- die Trauben werden so spät wie möglich geerntet- zeichnen sich durch eine Fülle an Fruchtaromen aus, der Wein gleitet über die Zunge wie eine exotische Frucht und entfaltet im Abgang eine Fächer von Inhaltsstoffen, die einen zweiten Schluck förmlich herausfordern. Haltbar sind die Weine wie Jens Priewe, der- S. 26 in seinem Buch: "Die großen Weine Italiens"- zu diesem Wein schreibt: "Tatsächlich weist ein Picolit nie auch nur annähernd die barocke Fülle eines Chateau d'Yquem auf oder den Nuancenreichtum einer deutschen Trockenbeerenauslese".

Picolit-Weine sind exotisch vielfruchtig- sie lassen sich nur schwer einordnen. IN der Regel sollten sie nach 4-6 Jahren getrunken worden sein, dennoch gibt es alte Weine von diesen Traubensorten, die einen Weinliebhaber begeistern.

ern. Picolit-Weine bleiben auch in naher Zukunft eigenständige, außergewöhnliche Frabstupfen auf der Palette der Weine des Friaul...

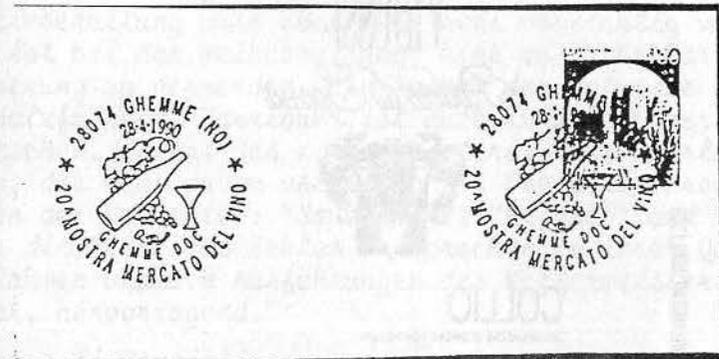


Abb. 11 : Weintraube, Weinflasche und Weinkelch ...

Besuchte Weingüter

Azienda Agricola San Martino

Nach sehr kurvenreicher Anfahrt durch die hügelige Landschaft der euganeischen Berge in der Nähe der Stadt "Vicenza", empfing die Reisegruppe ein zum Hobbywinzer konvertierter Juwelier aus Padua, der mit dem Erwerb von 5 ha Rebland seinen Lebensstraum erfüllte...

Der Besitzer bezeichnet seinen Betrieb als "Ökobetrieb", weil er im Laufe eines Jahres mit nur 6-7 Spritzungen gegen Rebschädlinge auskommt. (In der Ebene sollen die Kollegen nicht selten die doppelte Menge von Insektiziden, Fungiziden und Pstiziden versprühen). Zu einfachen Speisen wurden einfache Weine gereicht. Der Ausblick auf die Berge und Täler erhöhte beides.

Vidussi - Podere di Spessa

Auf einer Anhöhe liegt das Schloß, dessen älteste Teile aus dem Mittelalter stammen. Von den 100 ha - Gesamtfläche werden 50 ha mit Reben bepflanzt. 1960 wurden aus Frankreich folgende Rebsorten eingeführt: "Pinot Gris", "Merlot" und "Carbernet Franc". Von den einheimischen Rebsorten werden "Refosco", "Tocai", "Malvoisie" und "Picolit" angebaut. Der Ausbau der Weine erfolgt streng reduktiv unter Einsatz der modernsten Hilfsmittel im Keller; oberstes Gebot ist ein sortenreiner Ausbau mit Erhaltung des sortentypischen

Bouquets. Die gereichten Weine entsprachen den Erwartungen:
Vollmundig.



Abb. 12: Weinetikett von Castello di Spessa.

Duca di Badoglio

Mit dem Besuch dieser Weinbaudömae erlebte die Reisegruppe den önologischen Höhepunkt der Reise. Bei einer Gesamtfläche von 600 ha werden 120 ha dem Rebanbau gewidmet. Auch dieser Betrieb ist kellertechnisch hochmodern eingerichtet.

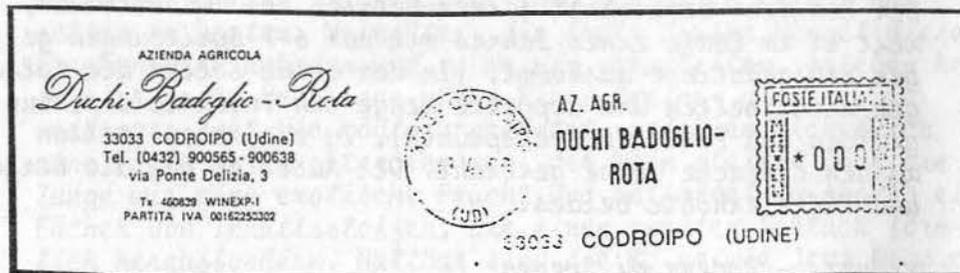


Abb. 13: Absendefreistempel des Weingutes.

Die ha-Erträge (vom "Picolit" ausgenommen) wurden mit leichten Schwankungen auf 60 hl/ha für das Weingut festgelegt, um durch diese Mengenbegrenzungen die Grundlage für den Ausbau sehr guter Weine zu legen. Spezialität des Hauses sind der Ausbau von Weinen der Traubensorten "Sauvignon", "Refosco" und "Picolit". Wenn auch von der Rebsorte "Picolit" nur 1/2 ha bepflanzt wurde, gilt dieser Rebsorte

und dem Ausbau zum Wein die Liebe des Hauses. Außerdem wird hier - im Tankverfahren - ein besonders guter Sekt gewonnen (Rührwerke in riesigen Tanks sorgen für eine vorsichtige und schonende Reifung im Laufe von 2-3 Jahren). Bei der Rotweinbereitung wird ebenfalls sehr vorsichtig verfahren - Ziel ist bei der Weinbereitung, eine zu große Farbstoffanreicherung zu vermeiden. Ein Ausbau der Rotweine in kleinen Holzfässern "Barrique" ist auch in absehbarer Zeit nicht vorgesehen. (Zitat des Kellermeisters: "Das überlassen wir denen, die mehr davon verstehen".) Die kurze Probe von Weinen der Rebsorten: "Sauvignon", "Refosco" und "Picolit", sowie die Probe des Sektes entsprachen in ihrer Qualität dem Rahmen und den Ausführungen des Kellermeisters: Solide, sauber, hervorragend.

Prosecco di Consigliano

Es ist ein in vieler Hinsicht bemerkenswertes Institut: Es beherbergt die älteste Weinbauschule Italiens, ist als Staatsweingut - eine bedeutende Sektkellerei (ca. 20 Mill. l), überwacht die Qualität des Weinanbaues der Region und hat die Werbung für diese Weine - im Rahmen eines "Consortios" übernommen. "Prosecco" ist der Name für eine Weißweintraube, die gern als Grundwein für die Sektherstellung genommen wird. "Consigliano" ist der Name des Ortes. Bezüglich der Werbung für den Wein hat man drei Wege eingeschlagen: Erstens die Einrichtung von Verkaufsstellen und Ausstellungen der lokalen Weinspezialitäten, zweitens die - aus Deutschland eingeführte Einrichtung einer Weinstraße durch das Weinbaugebiet und drittens die Organisation von Briefmarkenausstellungen zum Thema "Wein und Philatelie".



Abb. 14: Werbung für die Vinothek in Gradisca.



Abb. 15, 16 und 17: Werbung für Weinmotivbriefmarkenausstellungen.

Schlußbetrachtungen

Im Jahre 1915 trat Italien auf der Seite von Frankreich und England dem Krieg gegen Österreich und Deutschland bei. Dem Beitritt waren Verhandlungen vorausgegangen, im Falle des Sieges das gesamte Alpenvorland mit Südtirol und Friaul-Venetien zugesprochen zu bekommen. Die Marke soll an die gnadenlosen Schlachten (12) erinnern, die vor allem am Fluß "Isonzo" tobten. Im Stellungskrieg und im Granatenhagel ließen mehr als 200.000 Soldaten auf beiden Seiten ihr Leben. Wenn man heute - als Weinliebhaber - durch diese anmutige Hügellandschaft mit seinen Rebgrärten und verschlafenen Dörfern reist, kann man sich nicht vorstellen, daß hier ein riesiges Schlachtfeld war. Jetzt wächst Europa zusammen. An die Stelle von bewaffneten Auseinandersetzungen treten nun Kämpfe um Marktanteile, z.B. beim Verkauf der Weine eines Landes. Friaul-Venetien ist mit seinen sehr

gut vorbereitet. Als Weinliebhaber verfolgen wir - genießend - diesen friedlichen Wettkampf...



Abb. 18: Soldat an Isonzo-Üfen.



Abb. 19: Absenderleinstempel der Weinimportfirma Mimpex.



Abb. 20: Weingenuß im Fa'nen ...

Literaturnachweis:

1. Calo u.a.: La Viticoltura Vicentina, 1987, Istituto Sperimentale Conegliano
2. Hillebrand, W.: Taschenbuch der Rebsorten, Fachverlag Dr. Fraund, 1987
3. Hoffmann, K.: Die hohe Schule des Weines, 1981, Moewig Verlag Karlsruhe
4. Oriewe, J.: Italiens große Weine, Busse-Seewald Verlag 87
5. Steurer, R.: Vino-Die Weine Italiens, Albert Müller Verlag Zürich 1989



MONGOLEI AUSGABEDATUM: 08.06.1991

- 20 *Marasmius oreades* (Bolt.:Fr.) Fr.
Nelken-Schwindling
- 30 *Boletus luridus* Schff.:Fr.
Netzstieliger Hexen-Röhrling
- 40 *Hygrophorus marzuolus* (Fr.) Bres.
März-Schneckling
- 50 *Cantharellus cibarius* Fr.
Pfifferling
- 60 *Agaricus campester* = *Agaricus campestris* L.
Wiesenchampignon
- 80 *Boletus aereus* Bull.:Fr.
Bronze-Röhrling
- 1,20 *Amanita caesarea* (Scop.:Fr.) Pers.
Kaiserling
- 2 *Tricholoma terreum* (Schaeff.:Fr.) Kummer
Erd-Ritterling
- 4 Block *Mitrophora hybrida* = *Morchella gigas* (Batsch :
Halbfreie oder Käppchen-Morchel Fr.) Pers.
- Blockrand *Verpa digitaliformis* = *Verpa conica* (Timm:Fr.) Su
Fingerhut-Verpel
- Disciotis venosa* (Pers.:Fr.) Boud.
Morchelbecherling

KOREA - SÜD AUSGABEDATUM: 26.07.1993

FDC mit vier verschiedenen Sonderstempeln



- 110 *Ganoderma lucidum* (Curt.:Fr.) Karst.
Glänzender Lackporling
- 110 *Lentinus edodes* = *Lentinula edodes* (Ber.) Pegler
Shiitake - Pilz
- 110 *Tricholoma matsutake* (S. Ito Imai) Sing.
Matsutake - Ritterling
- 110 *Pleurotus ostreatus* (Jacq.:Fr.) Kummer
Austern - Seitling

Ghana mushrooms



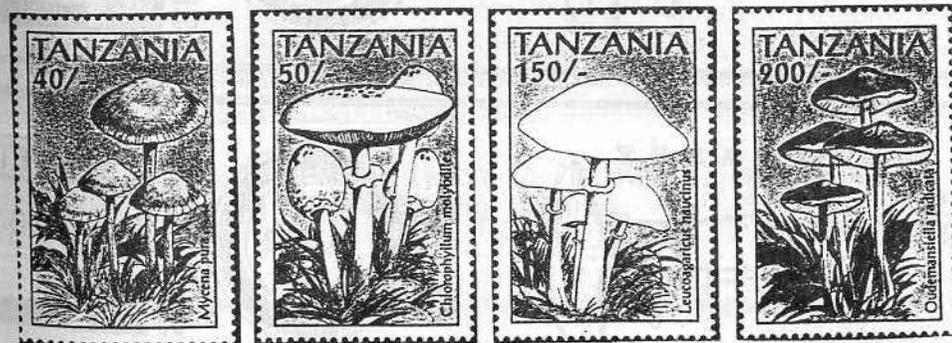
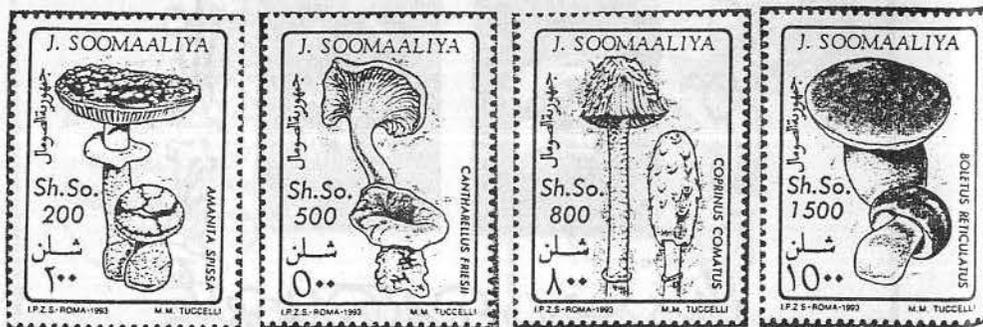


GHANA AUSGABEDATUM: 30.07.93 1. Teil

- 50 c *Russula cyanoxantha* (Schaeff.) Fr.
Frauen - Täubling
- 300 c *Boletus chrysenteron* Bull. = *Xerocomus chrysenteron*
Rotfuß - Röhrling (Bull.) Quel.
- 500 c *Gomphidius glutinosus* (Schaeff.:Fr.) Fr.
Großer Schmierling
- 600 c *Russula olivacea* (Schaeff.) Pers.
- Block 100 c *Cantharellus cibarius* Fr.
Pfifferling
- 150 c *Cortinarius elatior* Fr.
Langstieliger Schleimfuß
- 300 c *Tricholoma gambosum* = *Calocybe gambosa*
Maipilz (Fr.) Sing. ex Donk
- 600 c *Hygrophorus puniceus* = *Hygrocybe punicea*
Größter Saftling (Fr.) Kumm.

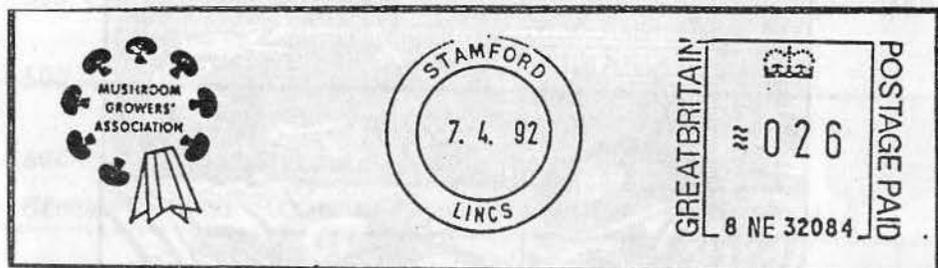
SOMALIA AUSGABEDATUM: 27.07.1993

- 200 *Amanita spissa* = *Amanita exelsa* (FR.) Bertillon
Gedrungener Wulstling
- 500 *Cantharellus friesii* Quel.
Samtiger Pfifferling
- 800 *Coprinus comatus* (Müll.:Fr.) Pers.
Schopf - Tintling
- 1500 *Boletus reticulatus* Schaeff.
Sommer - Steinpilz



TANSANIA AUSGABEDATUM: 18.06.1993

- 40 *Mycena pura* (Pers.:Fr.) Kummer
Rettich - Helmling
- 50 *Chlorophyllum molybdites* (Meyer : Fr.) Masee
Grünsporender Schirmpilz
- 150 *Leucoagaricus naucinus* = *Leucoagaricus leucothites*
Rosablättriger Schirmpilz (Vitt.) S.Wasser
- 200 *Oudemansiella radicata* = *Xerula radicata* (Relh.)
Wurzelnder Schleimrübling Dörfelt
- 500 Block *Lepista nuda* (Bull.:Fr.) Cooke
Violetter Rötelritterling



Suche:



Suche für meine Sammlung
dringend Bedarfspost, auch
als Ausschnitt, mit
nebenstehendem Stempel
von Erden (Mosel)

Des weiteren Bedarfspost mit Weinbezug (Briefe mit
Weingütern / Freistempel etc.) von Erden.

Ältere Bedarfspost / Ganzsachen / Privatganzsachen /
Bildpostkarten / etc. mit Weinbezug aus Liechtenstein /
Schweiz / Deutschland.

Angebote bitte an :

Horst Kaczmarczyk, Gernotstr. 44, 42275 Wuppertal

Rauetser's
Weine
sind anerkannt
bekömmlich, we
naturrein,
Naturwein-Kellerei
Paul Rauetser
Erden - Mosel,
Berlin Wao.



Suche Informationen über die Kellerei Rauetser Erden

Wer kann mir Material (auch in Fotokopie) gegen
Kostenersatz zur Verfügung stellen.

Horst Kaczmarczyk, Gernotstr. 44, 42275 Wuppertal

Vorratsliste

stock-list



38



39



40

ältere japanische Stempel



41



42



43



44



45



46



47



48



49



50

- 38 San Miniato, Italien, Hinweis auf Weiße Trüffel 2,50
- 39 Rom, Italien, Abb. Marienkäfer, Schmetterlinge 2,50
- 40 Borgonovo, Italien, Abb. Schlittenhunde 2,50
- 41 - 50 japanische Stempel Stück 4,-

Die 10. Ergänzung zum Katalog Mykologie & Philatelie ist
erschienen. Preis DM 15,- incl. Porto (Europa)

Bestellungen an: Gerlinde Weber
Postfach 22 01 41
D- 42371 Wuppertal

IMPRESSUM

Das Mitteilungsblatt der Motivgruppe-Arbeitsgemeinschaft
im BDPH
Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft e.V.
erscheint vierteljährlich im Januar, April, Juli und Oktober.
Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe
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.

Anschriften der Autoren:

Dr.H.Brückbauer, FRAenkelstr.4, D-67435 Neustadt/Wstr.

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim

Johann Gruber, Otto-GRÜN-Str.9, D-63457 Hanau

Dr. Gerd Aschenbeck, Höhenweg 21, Berlin

Redaktion und Schriftleitung:

Gerlinde Weber, Postfach 22 01 41, D-42371 Wuppertal

Überarbeitung Pilze:

Wolfgang Kühnl, Schellenbergstr. 8a, D-78183 Hüfingen

Mitteilungsblatt Nr.73 April 1994

Auflage 250 Exemplare

Preis im Einzelbezug DM 7,- + Porto

Redaktionsschluß für Heft Nr.74, 15.06,1994