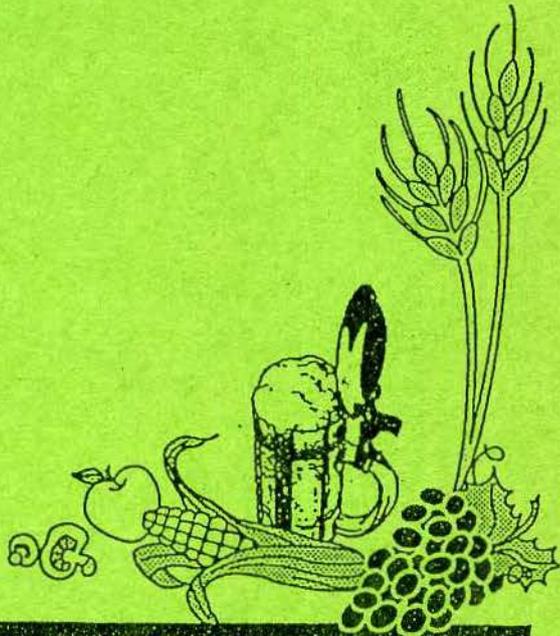


Motivgruppe • ARGE

**Landwirtschaft  
Weinbau  
Forstwirtschaft e.V.**  
Nr. 80 / Januar 1996



im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

# Aus dem Inhalt

- Seite 2 **Auf ein Wort ...**
- Seite 3 **Mitglieder stellen sich vor**
- Seite 4 **Die "Bündner Herrschaft"**
- X Seite 7 **Die Höhlenbilder der großen Jäger in der  
Eiszeit / Teil 2**
- X Seite 17 **Quinoa - Nahrungspflanze mit Zukunftschance:**
- X Seite 19 **Wir lesen bei anderen (Insektenkurier)**
- X Seite 26 **Das Rioja-Weinbaugebiet (Spanien)**
- Seite 38 **Fachhandelsmesse ProWein**
- Seite 40 **Wein aktuell**
- Seite 42 **Schweiz aktuell**
- Seite 43 **Austria aktuell**
- Seite 44 **Bäume unserer Gegend**
- Seite 45 **Weltkongress der Forst-Forscher**
- Seite 46 **Pilze ganz privat**
- Seite 47 **Unsere Freunde auf dem Land**
- Seite 49 **Die Pilzlampe von Emile Gallé**
- Seite 50 **So schmeckt der schwedische Sommer**
- Seite 52 **Das Fenster zum Markt**
- Seite 53 **Stempel aus Frankreich**
- Seite 55 **+ Seite 56: Suche .....**
- Seite 57 **Pilze Neuheiten**
- Seite 62 **Vorratsliste**
- Seite 64 **Impressum**

# Auf ein Wort

Auktion 1995, diesem Heft liegt die Ergebnisliste der Auktion bei. Es wurde bei mehreren gleichen Losen jeweils der höchste erzielte Preis angegeben. 15 Mitglieder lieferten ihr Material ein. Mehr als ein Drittel der Mitglieder (58) beteiligten sich als Bieter. Insgesamt war die Auktion wieder ein Erfolg und trug sich finanziell selbst.

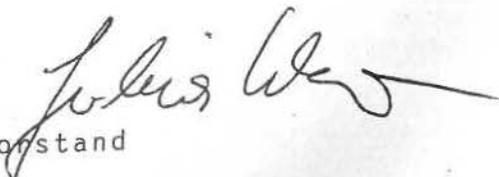
Sindelfingen 1995, die Messe war für die Arge wieder sehr erfolgreich. Es konnten mehrere Mitglieder gewonnen werden. Der Besuch an Mitgliedern an unserem Stand war überraschend hoch. Fast 30 Mitglieder fanden den Weg nach Sindelfingen und an unseren Stand. Dies bestätigt mich in meiner Meinung, die Jahreshauptversammlung künftig in Sindelfingen abzuhalten.

Rundsendedienst, ab Januar 1996 wird Herr Bauer den Rundsendedienst übernehmen. In der kurzen Zeit, in der ich diese Aufgabe vorübergehend übernommen hatte, war der RS sehr effektiv. Die Einliefer- und Entnahmebedingungen liegen diesem Heft bei. Bitte machen Sie regen Gebrauch von diesem Angebot, da sonst der RS ganz eingestellt werden muß.

Zum Schluß bedanke ich mich ganz herzlich für die vielen guten Wünsche zum Weihnachtsfest und das Jahr 1996.

Ich bedanke mich für die Mitarbeit der Mitglieder, ohne die die Arge nicht so lebendig und reger sein könnte.

Ich wünsche alle Mitgliedern ein gutes und vor allem gesundes Jahr 1996!

  
Der Vorstand

## Mitgliederstellen sich vor

Manfred Geib, Odernheim

1947 in Bad Kreuznach geboren, bin ich zum Thema Wein von zwei Seiten vorbelastet. Das war einmal meine Heimat, das Anbaugebiet "Nahe", zum anderen mein Elternhaus mit einem kleinen Familienbetrieb von einigen ha Ackerland und Weingärten in der Nähe von Bad Kreuznach. Aufgewachsen in dieser bäuerlichen Umgebung hatte ich schon von frühester Kindheit Beziehung zur Arbeit im Feld und Weinberg. Die Arbeit in den Hang- und Steillagen an der Nahe hatte mit der Romantik mancher Heimatfilme über das weinselige Leben in der Weinlese wenig zu tun.



Da der Betrieb auf Dauer wirtschaftlich zu klein war und keine Überlebenschance hatte, bin ich 1969 in ein Unternehmen der Optikbranche in Bad Kreuznach eingetreten und arbeite als "Maschineneinrichter für Glasfräsmaschinen". Seit 1980 wohne ich im 4 km entfernten Odernheim a. Glan. In der Heimatgemeinde meiner Frau haben wir ein Eigenheim gebaut.

Das Hobby Briefmarken entwickelte sich im Laufe der Zeit wie bei den meisten anderen Sammlern auch. Schon während der Schulzeit wurden Marken aus aller Welt zusammengetragen. Später reduzierte sich das auf Bund und Frankreich. Erst in den späten 70er-Jahren kam der "Wein" hinzu. 1973 wurde ich Mitglied im Kreuzbacher Briefmarken-Sammler-Verein, Bad Kreuznach. 1977 erfolgte der Eintritt in der ARGE "Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft".

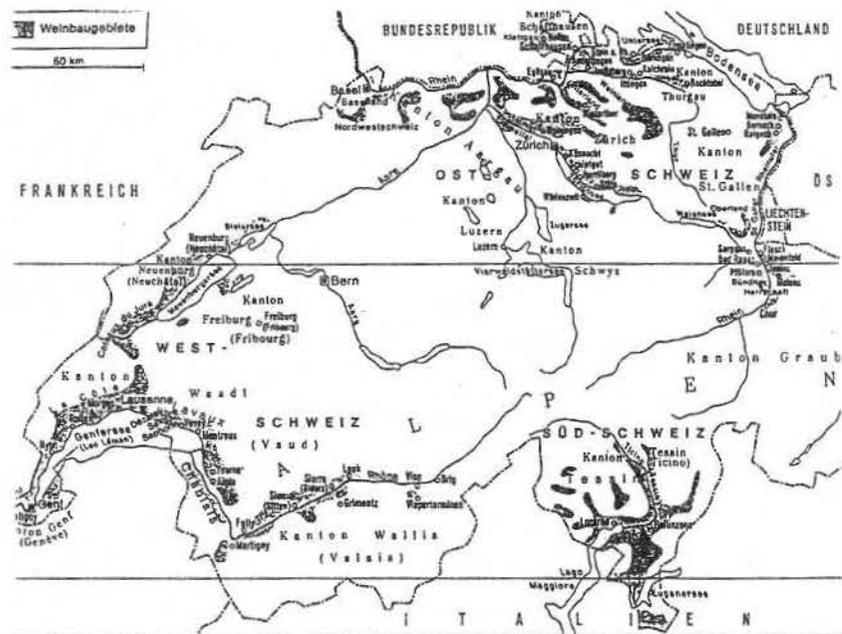
Ich nahm an 9 Ausstellungen im Rang III und II mit unterschiedlichem Erfolg teil. Rang III brachte u.a. drei Goldmedaillen. Nach dem Wechsel in Rang II war Vermail die höchste Auszeichnung. Festzustellen ist dabei: Innerhalb der Weinanbaugebiete konnte ich bessere Erfolge erzielen als außerhalb dieser Bereiche. Mag sein, daß die Preisrichter dort nicht so die richtige Beziehung zu diesem Getränk haben.

Wichtiger als diese Auszeichnungen sind für mich aber die Kontakte und Freundschaften, die durch die Motivgruppe entstanden sind.

## Die "Bündner Herrschaft", Weinbau am Hochrhein von Manfred Geib, Odernheim/Hugo Schumacher, Lüchingen

Das Weinbauggebiet der Ost-Schweiz (deutschsprachige Schweiz) läßt sich in drei Regionen einteilen - Gesamt-Rebfläche ca. 1800 ha.

- 1.) Das "Unterland" mit den Kantonen Zürich, Schaffhausen, Thurgau und Aargau.
- 2.) Die Nordwestschweiz, ausschließl. das Anbauggebiet "Baselland"
- 3.) Die Region "Oberland" - umfaßt die Bereiche "St. Galler Rheintal" und die "Bündner Herrschaft".



Karte 13: Die Anbaugebiete der Schweiz

Hier im Kanton Graubünden stehen ca. 280 ha Reben im Ertrag. Die Gegend ist landschaftlich und klimatisch bevorzugt und für den Anbau von Reben wie geschaffen. Es ist eines der wärmsten Weinbaugebiete der deutschsprachigen Schweiz. Die Sonne sowie die herbstlichen Föhntemperaturen sorgen für das richtige Klima während der Reifezeit. Diese optimalen Bedingungen und Voraussetzungen geben den sogenannten Herrschaftswinen überdurchschnittliche Oechslegrade; der langjährige Durchschnitt liegt zwischen 86 und 90 Oechslegraden. Mitbestimmend für die ausgezeichnete Qualität ist die Beschaffenheit des Bodens, wachsen die Reben doch auf Schiefer- und kalkreichen Schuttböden.



Am Bischofsgut in Chur beginnend, gedeihen an Südhängen des Hochrheins stromabwärts mit Zentrum "Bündner Herrschaft" um Fläsch, Jenins, Maienfeld und Malans edle "Bündner Rheinweine".

Chur läßt sich 3 x philatelistisch zum Weinbau belegen. Stilisierte Einzelpfähle im Sonderstempel zur "L. Intern. Briefmarkenausstellung 1956". Gleiches gilt für den Werbedatumstempel, hier mit dem Jahr 1986 abgebildet. Zu guter letzt noch der Maschinenstempel zur Eröffnung des Weinbau-Museums in Chur.



Bis ins 17. Jahrhundert wurden im Bündner Rheintal mehrheitlich weiße Traubensorten angepflanzt. Der "Elbling" (weißer Veltiner) war am meisten verbreitet und wurde in der Folge durch die hochstehende "Blauburgunder" verdrängt. Heute sind noch gut 90 % der Rebbaufäche mit roten Sorten bestockt. Sie bringen einen Ertrag von jährlich zwischen 12.000 und 14.000 hl auf 280 ha Anbaufläche.

Von den weißen Sorten wäre neben dem "Müller-Thurgau", dem "Pinot gris", dem "Freisamer" und dem "Gewürztraminer" noch speziell die Sorte "Completer" zu nennen, die in Malans angebaut wird. Anno 1321 wurde die Sorte erstmals erwähnt und dürfte im Zusammenhang mit der "Completa", dem Vespergebet der kath. Kirche, stehen. Die Pfarrerherren stärkten sich wohl nach den anstrengenden Exerzitionen im 14. Jahrhundert mit diesem speziellen Weißwein aufs genüßlichste. Dieser alkoholreiche Wein hat eine

eigenartige Blume und ist als Rarität ein begehrter Tropfen. Das Weinbaudorf führt seit 1977 einen Werbedatumstempel mit der Legende "1000 Jahre Weinbaudorf" und der bildlichen Darstellung eines Rebstocks.

Fläsch ist die nördlichst gelegene Gemeinde des Kantons Graubünden. Das Dorf liegt am rechten Ufer des Rheins 516 m.ü.M. und ist auch von Vaduz (Fürstentum Liechtenstein) erreichbar. Von Bad Ragaz führt eine Brücke über den Rhein durch die Rebanlagen direkt in das schmucke Dorf. Der 10.10.1995 war der Ersttag des neuen Werbedatumstempels.

In Nachbarschaft liegt die Ortschaft Maienfeld. Hier haben die Heidi-Geschichten der Schriftstellerin Johanna Spyri ihren Ursprung. Wen wundert es da noch, daß man hier mehr für "Heidi" wirbt.



Daneben sind noch Jenins und Zizers zu nennen, aus denen die "Herrschaftsweine" kommen. Mehrheitlich sind es "Blauburgunder", aus denen Beerliweine hergestellt werden; d.h., die Gärung erfolgt an der Maische und es entsteht ein dunkelroter, gehaltvoller Wein. In den letzten Jahren hat sich die Süßdruckherstellung zunehmend verbreitet und es werden sogenannte "Schillerweine" aus den einzelnen Ortschaften vermarktet. Zwischen den einzelnen Gemeinden bestehen im Bukett gewisse Unterschiede. Bei Weinkennern werden die feinen charakteristischen Unterschiede besonders geschätzt, bereitet der "Bündner Wein" doch viel Spaß und Freude.

Quelle: Schweizer Weinatlas  
Weinkunde in Stichworten (Verlag Ferdinand Hirt)  
PTT-Amtsblatt Nr. 40/95

## Die Höhlenbilder der großen Jäger in der Eiszeit / Teil 2 - von Erich Markworth, Celle

### 2. Höhle Font-de-Daume bei Les Eyzies, Dep. Dordogne

Vor ca. 20.000 bis 13.000 Jahren. Der Eingang zu dieser Höhle wurde bereits im Jahre 1901 von einem französischen Bauern entdeckt. Gleich nach der Entdeckung besuchte Abbé Breuil auch diese Höhle und machte genaue Aufzeichnungen über die Höhle und die Tierdarstellungen. Die Höhle mit der Form eines langen, teils sehr engen Ganges von etwa 130 m Länge, ist aber nur 2 - 3 m breit und die Höhe ist unterschiedlich bis zu 8 m. Auch drei Seitengänge mit 15, 21 und 48 m Länge sind vorhanden.

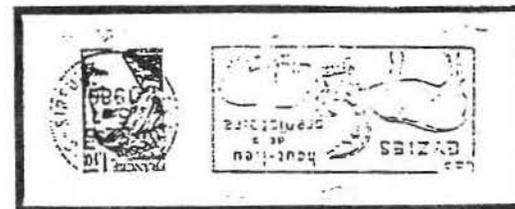
Die Höhlenbilder stammen aus ganz verschiedenen Zeitepochen. Nur wenige Tierdarstellungen in Umrisszeichnungen sind aus der ältesten Zeit. Erst sehr viel später folgt der Hauptanteil in einzelnen Gruppen, farbig gemalt, im hinteren Teil der Höhle. Insgesamt etwa 200 Tierdarstellungen sind vorhanden; in erster Linie von Rentier, Steppenwisent, Wildpferd, Hirsch, Mammut (Abb.18-21).



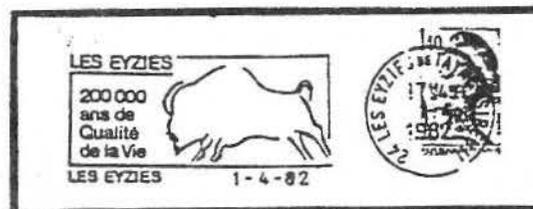
18) Absenderfreistempel mit stehenden und ruhenden Rentier



19) Freimarke Mi.Nr. 2244  
mit Rentierkopf  
(Vorausentwertung)



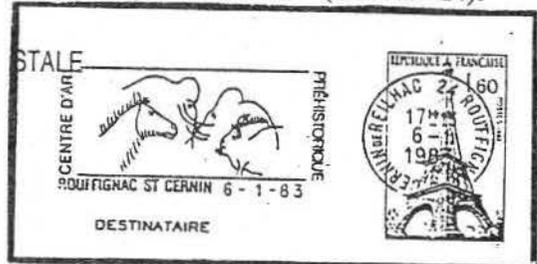
20) Maschinenwerbestempel mit stehendem  
und ruhendem Rentier (wie Abb. 18)



21) Maschinenwerbestempel mit Steppenwisent  
Typisch der starke Widerrist (erhöhter Rückenteil)

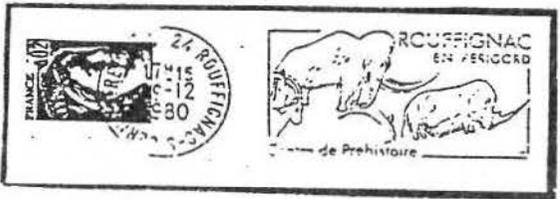
### 3. Höhle Rouffignac nördlich von Les Eyzies, Dep. Dordogne

Vor ca. 14.000 bis 10.000 Jahren. Die Höhle mit ihren 8 km langen Gängen ist eine der größten vorgeschichtlichen Höhlen Frankreichs. Zur Besichtigung der Höhle steht eine elektrische Kleinspurbahn zur Verfügung. Seit dem 16. Jahrhundert bereits bekannt, wurde ihre Bedeutung jedoch erst 1956 offiziell anerkannt. Der Höhlenforscher Breuil und nach ihm noch zwei Fachwissenschaftler machten eine umfangreiche Auswertung der Höhle und registrierten: 123 Mammute, 23 Steppenwisente, 13 Wildpferde, 13 Steinböcke, 11 Wollnashörner, 9 verschiedene Tiere (darunter auch Raubtiere) und 8 anthropomorphe Darstellungen. Die "große Decke" mit ihren monumentalen Tierdarstellungen ist besonders bemerkenswert, vergleichbar mit dem berühmten "Salon Noir" in der Höhle Niaux und der Decke in der Höhle Altamira in Spanien. Rentiere sind hier nicht festgestellt worden; zu jener Zeit waren sie wohl schon in den Norden gezogen. In der Höhle Rouffignac sind oft drei Tierarten zusammen dargestellt worden, wie auch in den Werbeeinsätzen der Maschinenstempel ersichtlich ist (Abb. 22 - 24):



22) 2 Mammute, Wildpferd und Steppenwisent. Besonderheit; krumme Rücken, dreieckförmige Augen der Mammute.

23) Mammut und Steinbock

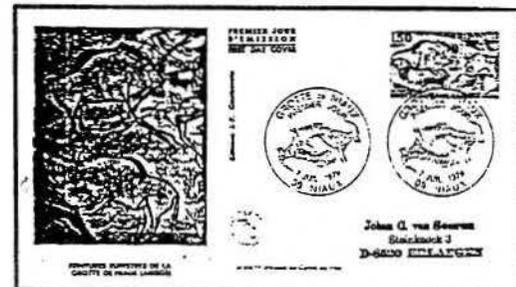


24) Wollnashorn, Mammut, Köpfe v.n Pferd und Wisent Wollnashorn ein seltenes Motiv.

### 4. Höhle Niaux bei Tarascon-sur-Ariège, Dep. Ariège

Vor cirka 15.000 Jahren. Niaux ist neben Lascaux eine der bedeutendsten Höhlen Frankreichs und liegt am Südostrand der Pyrenäen. Der Eingang der Höhle ist durch Frostsprengungen im Laufe der Zeit ein riesiges Portal geworden. Die Höhle mit ihren fast 3 km langen Gängen, einschließlich der Seitengänge, ist seit Jahrhunderten schon bekannt. Eine Bestandsaufnahme durch Abbé Breuil und zwei weitere Gelehrten datiert erst von 1906. Die Höhlenbilder beginnen erst 500 - 600 m vom Ein-

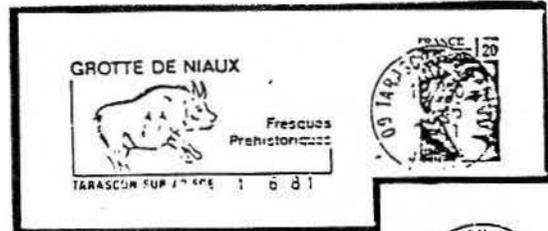
gang entfernt. Gleich danach rechts der erste Seitengang, der zum berühmten "Salon Noir" führt. Weiterhin links noch zwei Seitengänge. Der Hauptgang geht dann nach rechts weiter bis zu einer erst 1970 neuentdeckten Galerie am Ende. In den einzelnen Galerien sind Zeichnungen und Malereien vorhanden von Steppenwisent, Wildpferd, Steinbock, Hirsche und auch Raubtiere. Bemerkenswert ist das häufige Auftreten der drei erstgenannten Tierarten in einer Gruppe (Abb. 25 - 28):



26) ETB+SM Mi.2162 Steppenwisent, Steinbock, Wildpferd. ETStpl 2 Steinböcke.



25) SST Wildpferdkopf des Instituts für prähistorische Kunst an der UNI Toulouse/Anlaß 100. Geb. Breuil



27+28) Maschinenwerbestempel: 2 Steppenwisente durch 2 Pfeile verwundet

### 5. Höhle Pech-Merle auch Cabrerets genannt, Dep. Lot

Vor ca. 20.000 bis 15.000 Jahren. Im Jahre 1920 von einem Jungen entdeckt. Die Höhle ist nur zum Teil für Besucher begehbar und auch farbig illuminiert, während der andere Teil, "La Combelle" genannt, nur Fahrgelährten mit ortskundiger Führung zugänglich ist. Ein Besuch hier ist aber sehr beschwerlich, denn oft muß gekrochen oder geklettert werden. Nur ein Beleg über diese Höhle ist vorhanden und zwar zwei Wildpferde aus einem Fries und links ein Werbeeinsatz des Museums in Cabrerets (Abb.29):



## 6. Unterschlupf in Mouthiers-sur Boeme, Dep. Charente

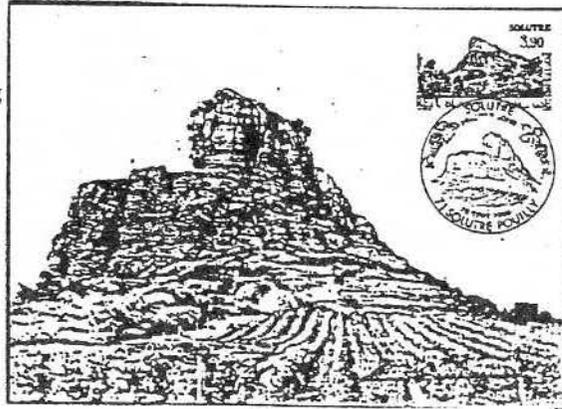
Vor 20.000 bis 15.000 Jahren. Der Unterschlupf "La Claire à Calvin" wurde 1927 von P. David entdeckt. Auf rechter Seite, dem Licht zu, ist ein Fries in Relief eingehauen, ursprünglich mit Farbe bemalt, heute jedoch stark verwittert. Bilder von Steppenwisent, Wildpferd und Auerochse (??) wurden mehrmals nachgeritzt oder auch umgearbeitet (Abb.30):

30) Maschinenwerbestempel mit 2 Wildpferden; links ein Auerochse (?) ohne Kopf in Umrißzeichnung.



Zum Abschluß der Höhlenbilder in Frankreich noch ein vorgeschichtlicher, interessanter Beleg. Er zeigt den Felsen von Solutré. Die Cro-Magnon-Menschen trieben eine oder mehrere Familien-Gruppen von Wildpferden an der sanft ansteigenden Seite des Felsens hinauf, bis sie dann in voller Flucht an der Steilwandseite des Felsens sich zu Tode stürzten. Später fand man am Fuß dieser Steilwand viele Tausende Wildpferdknochen (Abb.31):

31) Sondermarke Frankreich (Mi. 2518). ETSpl. und Aquarell, jeweils gleiche Darstellung des Felsens von Solutré.



### In Spanien

Nicht nur in Frankreich, auch in Spanien sind viele Fundstätten mit eiszeitlicher Höhlen- und Felskunst unserer Vorfahren gefunden worden, und zwar in Nordspanien aus älterer und aus Ost-, West- und Südspanien aus jüngerer Zeit. Bei vielen Fundstätten aus jüngerer Zeit ist es teilweise doch sehr fraglich, ob sie noch der Eiszeitkunst zuzurechnen sind. Soweit Belege vorliegen, sollen sie sämtlich gezeigt und beschrieben werden.

### In Nordspanien

Die berühmtesten Höhlen mit eiszeitlicher Kunst sind in den Provinzen Santander und Asturias. Die Malereien stammen aus der Zeit vor ca 20./15.000 Jahren.

## 1. Höhle Altamira, Prov. Santander

Altamira ist die schönste Höhle in Spanien und wird deshalb auch "Urzeitlicher Louvre" genannt. Die erste Tierdarstellung in dieser Höhle entdeckte im Jahre 1879 die 9jährige Maria di Sautoula, und zwar einen "Bison" in einer Seitenkammer der Höhle. Sie hatte ihren Vater, spanischer Graf und Hobbyforscher, bei seinen Grabungen im Eingang der Höhle begleitet. Es handelte sich um einen Steppenwisent. Mehr als 20 Jahre später, im Jahre 1902, wurde von Abbé Breuil eine Bestandsaufnahme durchgeführt und folgende Tierarten festgestellt: 20 Mammute, 12 Steinböcke, 9 Steppenwisente, 7 Wildpferde, aber auch Rentiere, Wildschweine, Hirsche und Menschen. In rot, ocker und schwarz gemalt, auch in schwarzen Umrißzeichnungen. Konturen von 1,2 bis 1,9 m großen Tierdarstellungen. Auf spanischen Belegen ist nur eine liegende, gebärende Steppenwisent-Kuh dargestellt mit typisch nach unten geneigtem Kopf und erhobenem Schwanz (Abb. 32 - 37).



32) SM Monako 364 m/stehendem Steppenwisent. Malerei aus dem großen Bildsaal, vielfarbig gemalt



33) SSt mit liegender Steppenwisent-Kuh, links und rechts des Steges Wisent bzw. Jäger. Malerei aus der Höhlendecke; Ausgabe 1957 anl. eines Kongresses

Aus der Altamira-Höhle nachfolgend noch vier Belege, immer wieder mit der liegenden, gebärenden Steppenwisent-Kuh:

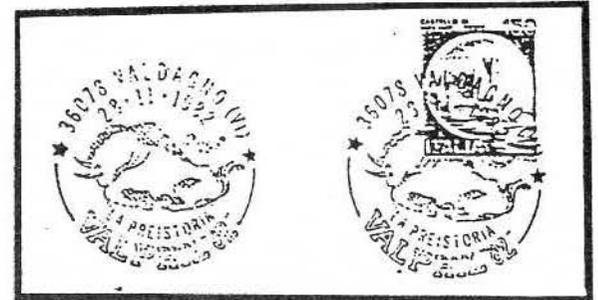
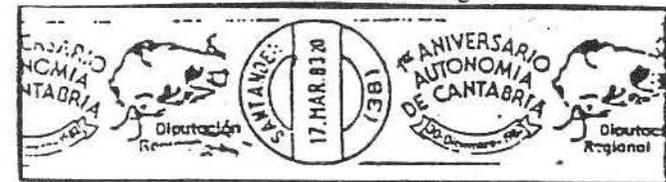


Abb. 34 SM Spanien Nr. 1668, vielfarbig, aus dem großen Bildersaal der Höhle.

35) SSt Italien 1982 anlässlich der Briefmarkenausstellung "Prähistorie" in Valdagno



37) Bandstempel Spanien 1983, gl. Anlaß wie bei Abb.36



36) Sonderumschlag, ETStpl und Sondermarke zum Jahrestag des Selbstverwaltungsstatuts für Kantabrien am 15.03.1983.

Für die nachstehenden Belege von El Castillo und Covanalas, beide im Jahr 1903 entdeckt und ebenfalls in der Prov. Santander gelegen, sind leider keine weiteren Informationen bekannt.

#### 2. Höhle El Castillo, Prov. Santander

38) SM Spanien Nr. 1669 "Handnegative" (Handsilhouretten) mit roter Farbe umblasen.



#### 3. Höhle Covanalas, Prov. Santander

39) SM Spanien Nr. 1671 "Weibliche Hirsche" rot gemalt, teilweise pinktierte Umrißmalerei



#### 4. Höhle Altxerri, Prov. Santander

Der Eingang zu dieser Höhle wurde 1956 durch eine Sprengung von Kalkschichten gefunden. Erst am 28.10.1962 entdeckten Höhlenforscher - etwa 15 m von Eingang entfernt - voiele geschnitzte/geritzte Felsbilder von Tieren jener Zeit. Folgende Tiere wurden festgestellt: Steppenwisente, Wildpferde, Hirsche, Schafe, Ziegen, aber auch viele Fische und andere Zeichen. Doch nur von den Fischen ist ein Beleg vorhanden.



40) SStpl Zarauz/Spanien 1979 mit geritztem Fisch

#### 5. Höhle Tito Bustillo, Prov. Asturias

41) SM Spanien Nr. 2152 "Wildpferd" aus einem Gemälde, teilweise rot gemalt



#### 6. Höhle El Pindal, Prov. Asturias

Die im Jahre 1908 entdeckte Höhle hat eine Länge von 360 m. Festgestellt wurden hier 17 Tierbilder aus mehreren Epochen: Waldelefant (Palaeoloxodon antiquus), Steppenwisent, Wildpferd und Fische.

42) Sonderumschlag und SStpl, jeweils Waldelefant mit eingemaltem roten Herz



#### 7. Höhle Ekain, Prov. Guipúzcoa

Die Malereien in dieser Höhle wurden erst am 08.06.1969 entdeckt, nachdem zwei junge Männer den am Anfang sehr engen Korridor der Höhle überwunden hatten. Dahinter waren dann Galerien mit Malereien mit in erster Linie Wildpferden (33), aber auch Steppenwisent, Rentier, Bär, Ziege und Fische sowie unerklärliche Linien und Striche. Die Malereien sind vergleichbar mit denen in der Höhle Altamira.



43) Sonderumschlag + SStpl mit "Wildpferd"; gemalt aus einer Wildpferdgruppe auf dunklem Hintergrund.



### 3. Höhle Campo Lameiro, Nordwestspanien



Sonderumschlag + SSpl - Darstellung eines Hirsches im franco-kantabrischen Stil

Abschließend zu diesem Thema habe ich aber noch zu danken meinen Sammlerfreunden im In- und Ausland, ganz besonders aber den nachstehend aufgeführten Herren für die im Laufe vieler Jahre erhaltenen philat. Belege und auch für Informationen: Johan Chr. van Soeren, Erlangen / Joseph Mathès, Wissembourg; Frankreich / Kurt Gronwald, Hannover.

Zuschriften betr. Berichtigungen, Hinweise, Ergänzungen usw., für die ich sehr dankbar bin, bitte an Erich Markworth, Dörnbergstr., 38, 29223 Celle.

## Schoppenfest 1996 in Langenfeld/Rheinland

Die jungen Briefmarkenfreunde Langenfeld organisieren am 14./15. September 1996 zum 35-jährigen Bestehen eine Jubiläums-Briefmarkenausstellung.

Da an diesem Wochenende auch das bereits zur Tradition gewordene Langenfelder Schoppenfest stattfindet, möchten wir eine kleine Sonderschau zum Thema Wein zeigen. Hierfür suchen wir einige aussagekräftige Exponate. Eine Bewertung ist nicht vorgesehen.

Aussteller, die uns ihre Sammlung zur Verfügung stellen würden, wenden sich bitte an:

Jörg Wiel, von-Kniprode-Weg 4, 40764 Langenfeld  
Tel. 02173/12550 - Fax 02173/916060

Der Besuch des 12. Langenfelder Schoppenfestes und der Briefmarkenausstellung, dessen Sonderpostamt einen themenbezogenen Sonderstempel führen wird, lohnt sicher!

## QUINOA - eine Nahrungspflanze mit Zukunftschancen

von Johann Gruber, Hanau-Großauheim

Als nach der Entdeckung Amerikas die Spanier in das Inkareich, das sich über das Gebiet Perus, Boliviens und Ecuadors hinaus auch auf Teile des heutigen Chile, Argentinien und Kolumbien erstreckte, eindringen, wurden dort bereits eine Vielfalt von Körner-, Wurzel- und Hülsenfrüchten sowie verschiedene Obstsorten angebaut - man schätzt über 40 Nutzpflanzen. Die Inkaubauern zählten zu den geschicktesten der präkolumbianischen Welt. Bekannt sind ihre terrassierten Flächen in Hanglagen bis zu 4000 m Höhe und von tropischen bis in polare Klimazonen der Andenkette.

Von 1530 an verdrängte Francisco Pizarro mit seinen Abenteurern und die nachfolgenden Spanier die heimischen Kulturen. Sie wollten lieber die ihnen vertrauten europäischen Nahrungspflanzen wie Weizen, Gerste und Puffbohnen angebaut haben. Restbestände der einstigen Kulturen der Inkas konnten sich noch in entlegenen Orten halten und sind heute auf den Äckern und Indiomärkten der Hochanden in Peru, Bolivien und Ecuador anzutreffen.

Eine dieser alten Kulturpflanzen ist Quinoa (sprich: kienwa), auch Reismelde oder Reisspinat genannt, ein Reismeldengewächs mit botanischen Namen *Chenopodium quinoa* Willd. Sie scheint mit eine der ältesten Kulturpflanzen Südamerikas zu sein und ist aus Argentinien seit 5000 Jahren bekannt. Bei den Inkas wurde sie hochgeschätzt und sogar als heilig verehrt. Daher verboten die Spanier ihren Anbau und Verzehr. Einigen mutigen Bauern in abgelegenen Gebieten ist es zu verdanken, daß es die Quinoapflanze heute noch gibt. Sie setzten sich über das Verbot hinweg und bauten weiterhin ihr Grundnahrungsmittel an. Das Wissen um die wertvolle Pflanze wurde von Generation zu Generation weitergegeben. So sind Breie und Tortillas aus Quino noch heute das "tägliche Brot" vieler Indios. Die Pflanze wird etwas manns hoch und kommt in weiß-, schwarz- und rotfarbenen Kultursippen vor. Sie ist anspruchslos und gedeiht auf nährstoffarmen sandigen Böden und verträgt extreme Witterungsbedingungen wie starke Sonne, Kälte und Trockenheit. Die Körner ähneln denen der Hirse unterscheiden sich aber durch einen charakteristischen weißer Ring, der nach dem Kochen deutlich sichtbar wird.

Mit bis zu 20 % Proteingehalt (fast das Doppelte der gängiger Getreidesorten) und einem hohen Faseranteil bietet das cholesterinfreie Quinoakorn eine diätische Ausgewogenheit, die den meisten Getreidearten fehlt. Es bildet eine gute pflanzliche Eiweißquelle (ca. 15 %). Der Lysingehalt ist doppelt so hoch wie

etwa beim Weizen. Neben den Stärkeanteil enthält Quinoa etwa 7 % Fett, die Hälfte davon besteht aus Linolsäure, einer mehrfach ungesättigten Fettsäure. Bemerkenswert ist der Gehalt an Vitaminen (Calcium, Magnesium und Eisen). Diese günstige Nährstoffzusammensetzung macht die Reismelde zu einem wertvollen Lebensmittel - bestimmt der Grund, warum die Inkas die Pflanze so verehrten.

Die Körner werden gekocht, geröstet oder für Tortillas gemahlen. Die Samen, die wie brauner Reis schmecken - daher der Name Reismelde - lassen sich zu Bier verbrauen, eignen sich als Suppeneinlagen, als Beimischung zu Frühstücksflocken und Teigwaren. Sie werden auch als Kraftfutter für das Vieh verwendet. Der Quinoapflanze steht eine große Zukunft bevor. Das Internationale Entwicklungshilfe-Forschungszentrum in Ottawa/Kanada fördert schon seit vielen Jahren den Anbau in in Bolivien, Peru und Ecuador. An der Universität in Cambridge hat man mit einer bestimmten chilenischen Varietät gute Erträge erzielt.

Die USA bemühen sich mit der Züchtung von Arten, die sich zum Anbau in den Rocky Mountains eignen. Im Mittelmeergebiet wird die Reismelde bereits als Futterpflanze für Schweine, Rinder und Geflügel angebaut. In Deutschland wurde während des I. Weltkrieges der Anbau versucht, der jedoch wegen der zu arbeitsaufwendigen Kultur - die Reismelde ist nicht drillfähig und muß ausgepflanzt werden - und durch Nichtausreifen der Früchte scheiterte. Philatelistisch ist mir die Reismelde oder Quinoa nur von einer Marke Boliviens von 1992 bekannt.



**Werben Sie ein neues Mitglied für unsere ARGE !**

Imkerphilatelie

E.Ochsner

Pollen, Gelee Royale, Propolis, Bienengift

(Fortsetzung)

Neben Sortenhonigen, Met und Honiglikör liefern grössere Imkereien sowie Reformhäuser auch Bienenspezialprodukte: Blütenpollen, Pollenhonig, Gelee Royale-Honig, Propolis-Tinktur, Propolis-Cremen, Propolis-Honig.

Blütenpollen, die reifen, männlichen Keimzellen der Blüten, bilden mit dem Nektar die Hauptnahrung der Bienen. Sie sammeln diese Keimzellen beim Besuch der Blüten in Form von kleinen Kügelchen an



Freistempel Landhaus Jungborn, Oytten. Haus für Honig und Reformwaren.

Zypern MiNr. 723. Wenn die Biene die Blüte berührt, bleiben an ihren Beinen Blütenpollen hängen.

den Hinterbeinen. Die Gewinnung erfolgt mittels Pollenfallen, bei denen die Bienen die Kügelchen abstreifen. Ein Bienenvolk benötigt für den Eigenbedarf etwa 50 kg pro Jahr. Nur sehr wenig davon ist für den Imker gewinnbar. Pollen setzt sich aus 30% aus Proteinen, 10-14% Fetten, 40% Kohlehydraten und 15% Wasser zusammen. Der Anteil an essentiellen Aminosäuren im Pollen ist 5- bis 7mal höher als im Rindfleisch. Über 100 verschiedene Bestandteile sind in einer Ausgewogenheit enthalten wie es in der Natur einmalig ist. Kurz: eine hervorragende Proteinquelle, beachtlicher Vitamin-gehalt, wichtige Mineralstoffe, Wachstumsstoffe und Hormone. Die Pollenanwendung erfolgt einerseits in natürlicher Form (gekörnt oder pulverisiert) in Verbindung mit Milch oder Mineralwasser oder andererseits in einer geeigneten Mischung mit Butter, Johannisbeergelee, Himbeergelee oder Honig. Pollen enthält alles, was der



Freistempel Schwartau. Pollenanwendung erfolgt meist in Mischung mit Gelees oder Honig.



Sowjetunion MiNr. 3870. Apfel- und Kirschenblüten sind ausgezeichnete Pollenspendler.

Organismus zum Leben braucht. Dabei ist das Verhältnis der Bestandteile von Pflanze zu Pflanze verschieden. Gut sind Pollen von Weide, Löwenzahn, Krokus, Apfel, Kirsche, Robinie, Esparsette, Raps, Mais, Hederich, Ackersenf, Mohn, Weissklee, Rotklee und Heide. Schlecht ist Pollen aller Nadelbäume. Bienen, die mit Fichten- und Kiefernpollen aufgezogen werden, sind so kurzlebig, wie wenn sie mit blossen Zucker aufgezogen wären.



Gelee Royale oder Weiselfuttersaft wird von den Bienen für die Aufzucht ihrer Königinnen verwendet. Die Inhaltsstoffe sind etwa die gleichen wie bei Pollen: Eiweiss, Aminosäuren, Vitamine, Fette, Sterole, Mineralstoffe, Zucker, 65-70% Wasser, Farbstoffe, Antibiotika, Hormone. Gewonnen wird Gelee Royale, indem man nach der Verdeckelung der Weiselzellen diese öffnet und den Inhalt mit einem

Spezialöffelchen hebt oder mit einem Vakuumgerät absaugt. Für die Bienen wichtig ist vor allem ein flüchtiger Stoff, der die Umstellung einer jungen

Arbeiterlarve auf die Entwicklung zur Königin bewirkt. Im Weiselfuttersaft konnten biologisch hochaktive Substanzen festgestellt werden, die auch auf den menschlichen Organismus positiv wirken. Das sehr rare und dementsprechend teure Bienenprodukt ist

28032

Senden Sie mir schnellstens, am liebsten, unter der Bedingung, daß die Nachnahme zurücknehmen, ab dort gegen Nachnahme

**Bienen-Blüten-Schleuderhonig**  
garantiert naturrein, Marke - Samenkorn  
Extra-Auslese, wunderbares Aroma

4 2,5 kg (5 Pfd.) - Eimer (netto 2250 g) DM 9,50  
10 kg (22 Pfd.) - Eimer (netto 4500 g) DM 17,50  
15 kg (33 Pfd.) - Eimer (netto 12500 g) DM 45,80  
20 kg (44 Pfd.) - Eimer (netto 17500 g) DM 61,00

Nette Ernte nur DM 1,68  
Eimer werden nicht berechnet!

**HEKTOGERON - Gelee Royale**  
Bienen-Königinnen-Futtersaft nach Prof. Dr. Bernd Klein-Packg. m. netto 250 g Inhalt DM 10,40  
Orig.-Packg. m. netto 500 g Inhalt DM 19,75

Adresse recht deutlich, möglichst Stempel od. Blockschrift!

Name: Eschenbacher Anna  
Beruf: Hausfrau  
Wohnort: Herbsdorf 3  
Straße: 3  
Poststation: (632) Hasendorf  
(Postleitzahl unbedingt angeben!)

**Bienenhonig**

die beste Medizin aus der Apotheke der Natur!

**Werbeantwort**

**Seibold & Co.**

**(24b) NORTORF**

Schleswig-Holstein

Werbeantwortkarte mit Nachgebühr. Bestellschein für Schleuderhonig und Gelee Royale.

ein wichtiger Wirkstoff in der Medizin. Gelee Royale zeigt in Kombination mit fermentierten Blütenpollen erstaunliche Wirkungen bei Wechseljahrsbeschwerden und ist auch Bestandteil vieler kosmetischer Produkte.

Propolis ist das Kittharz, mit dem die Bienen ihren Stock gegen Viren, Bakterien und Pilze absichern, Lücken in und an ihren Behausungen verkitten und von ihnen abgestochene und für den Wegtransport zu schwere Feinde damit überziehen. Die Rohprodukte holen die Bienen aus harz- und balsamartigen Ausscheidungen von



BD MiNr. 1024. Botbuche. Berlin-West MiNr. 607. Lärche. Berlin-West MiNr. 609. Rosskastanie. Bienen sammeln aus ihren Knospen den Rohstoff für Propolis.

Knospen verschiedener Bäume, in Mitteleuropa hauptsächlich von Pappeln, Rosskastanien, Erlen, Buchen, Birken, Lärchen und Nadelbäumen. Propolis wird nur grammweise durch Abschaben der verklebten Holzteile oder durch Einlegen spezieller Gitter, die die Bienen dann mit Propolis überziehen, gewonnen. Es enthält

CARTE POSTALE

Expéditeur  
Christine Bourgeois  
13 Residence Domestique  
6076 Chateaufort

**CENTRE APICOLE DE FRANCE**

du producteur au consommateur

POLLEN DE FLEURS    GELEE ROYALE  
MIEL DE FRANCE

Documentation gratuite contre envoi de cette carte

PLACE MASY 14-6200 GOSSELIES  
TEL. 071-35 04 12

Emilien Qui chiente,

RTBF

51 Bd Reders

1043 Bruxelles

Publibel-Karte Belgien. Gelee Royale ist ein Stärkungs- und Revitalisierungsmittel.

neben Baumharzen und Pflanzenwachsen eine Anzahl von Antibiotikastoffen, wirkt auf den Menschen antibakteriell, anti-biotisch, narbenbildend und immunologisch. Gute Erfolge hat man bei Magen- und Darmbeschwerden, vielerlei Entzündungen und Hautkrankheiten erzielt. Die antiseptische Wirkung dieser wachsähnlichen, bräunlichgrünen Substanz übertrifft noch die der anderen Bienenprodukte. Nicht jeder verträgt aber Propolis. Das Wort stammt übrigens aus dem Griechischen und bedeutet «Verteidigung einer Stadt».

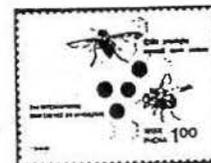
Bienengift ist ein Abbauprodukt des Eiweisses. Es scheint daher vornehmlich während der Brutpflegeperiode zu entstehen, wenn die Biene besonders viel Pollen (Eiweissträger) zu sich nimmt. Schlüpfende Bienen haben kein Gift; am meisten haben die 15-20 Tage alten (0,3 mg flüssiges Gift = 0,1 mg Trockengift). Die Biene kann ihre Giftblase nicht zum zweitenmal füllen, wenn sie einmal gestochen hat, ohne daran zu sterben. Pollenfrei aufgezogene Bienen können kein Gift erzeugen. Die im Frühjahr mit viel Pollen aufgewachsenen Bienen haben das meiste Gift. Auch unter den Rassen besteht ein Unterschied. Das wasserklare Bienengift wird in der Giftdrüse erzeugt, ist ein Eiweissgift und als solches gewissen Schlangengiften verwandt. Es hat mit Aminosäure nichts zu tun. Bienengift wird gewonnen, indem Bienen in eine Unterlage stechen, aus der dann das Gift herausgelöst und pulverisiert wird. In der Heilkunde wird Bienengift zur Behandlung rheumatischer Erkrankungen und Arthrosen sowie zur Heilung der ägyptischen Augenkrankheit verwendet. Hauptsächlich in östlichen Ländern wird Bienengiftbehandlung in der Medizin angewendet. Manche Leute sind überempfindlich gegen Bienengift. Im Normalfall kann ein gesunder Mensch etwa 10 Stiche gleichzeitig ohne Schaden überstehen. 200-300 Stiche gleichzeitig führen zu Atemnot, Blaufärbung der Haut, Pulsbeschleunigung, Krämpfen, Lähmung. 400-500 Stiche führen zum Tod. Bei gewissen Rassen sind aber bedeutend weniger Stiche schon lebensgefährlich. Entscheidend ist auch, welche Körperstellen gestochen werden.



## Bienenwachs - Gold des Imkers

Die Produktion des Wachses erfolgt in den acht Wachsdrüsen der Bienen und wird als Baustoff der Waben verwendet. Der Imker unterscheidet beim Auslassen des Wachses zwischen bebrütetem und unbebrütetem. Unbebrütetes Baurahmenwachs kann man trocken und ohne Druck mit einem Elektroschmelzer oder in einer Pfanne im Backofen auslassen. Da es reines Wachs ist, geht nichts verloren. Bebrütete Waben lässt man nass unter Druck aus. Durch neues Umschnelzen wird das Wachs geklärt. Es setzt sich im wesentlichen aus roher Cerotinsäure und Myricin zusammen. Je nach Herkunft ist es im Rohzustand von gelblicher oder bräunlicher Farbe und von angenehmem Geruch. Mit zunehmender Reinigung verliert es an Farbe und Duft. Sein Schmelzpunkt liegt zwischen 63 und 65 °C.

Wachs war schon bei den Römern hochgeschätzt: auf Wachstäfelchen wurde geschrieben, mit Wachs wurde modelliert, gesiegelt, Wachs war in Salben, Schinken und Farben. Heute wird Wachs verwendet zusammen mit Honig in Form von Waben- oder Scheibenhonig und Entdeckelungswachshonig zum Kauen bei Hals-, Mund- und Rachenentzündungen und als Grundlagen für verschiedene Salben, Pomaden und Pflastern.



Indien MiNr. 815. Bienen mit verdeckelten und offenen Wabenzellen aus Wachs.



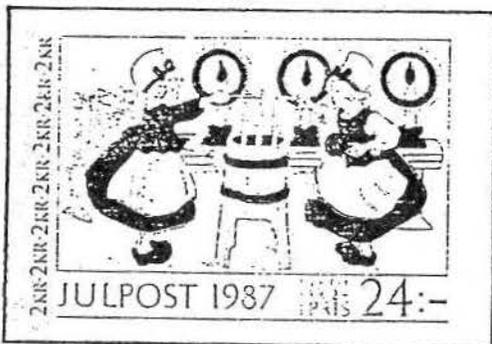
Luxemburg MiNr. 864. Biene auf Wabe.



Absenderfreistempel Dreybin Wachswaren, Bienenkorb von Harksheide.



Rollstempel von Oslo. Wachs wurde v.a. in den Kirchen für Kerzen benötigt.



Markenheftchen von Schweden. Auf der Heftchen-vorderseite Frauen bei der Weihnachtskerzenherstellung.

farbene Tönung und lassen Möbel weniger verstauben. Härtere Wachspasten wie Fussboden- oder Hartwachse enthalten neben dem recht weichen Bienenwachs noch pflanzliche Hartwachse wie Lärchenharz oder den Karnaubawachs.

In der Industrie wird Wachs verwendet zur Herstellung der Bienenwachskerzen, als Bestandteil in vielen Pasten und biologischen Holz-anstrichen. - Natürliche Wachse, deren wichtigster Grundstoff das Bienenwachs ist und sich in Mixturen mit Leinölfirnis, Lösungs- und Veredlungsmitteln verarbeiten lässt, verstärken Struktur und Atmungsfähigkeit des Holzes, ergeben eine dezente, leicht honig-



Musterabdruck des Freistenpels E 5, Typ C. Die fein duftende Bienenwachskerze ist eine Kostbarkeit.



Absenderfreisteapel von 1934 aus Hamburg. Harz, Terpentinöl, Bienenwachs, Carnaubawachs.

Wachs ist weltweit Mangelware. Vor allem aber ist der Bedarf an Wachs in der Bienenzucht selbst sehr gross, weil aus ihm die zur Erneuerung des Wabenbaus nötigen Mittelwände hergestellt werden.

### Bienenzuchtgeräte

Einige Imkergeräte: Dathpeife, Rauchmaschine, Rauchbläser oder Smoker; Wasserzerstäuber; künstliches Mandelöl; Stockmeissel; Reinigungskrücke; Bienenbesen oder Gänsefeder; Teigschaber mit Stiel für Honigeimer; Wabenbock zum Abstellen von Waben bei Hinterlader; Honigschleuder; Schleier; Unterstellplatz für Beutenteile, Waben, Zuckervorrat.



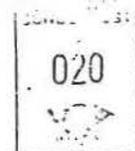
Werbung für Bienenzuchtgeräte in Absenderfreisteapeln. Oben: Reichspostmuster Francotyp Reichsadler mit Frakturschrift. Links gleicher Typ aus Bedarfs-post, jedoch mit geändertem Werbe-Einsatz.



CARL FRITZ Bienenzuchtgeräte seit 1827



GRAZE Alles für den Imker



Honig u. Imkergeräte vom Fachmann 1929-1959 seit 30 Jahren Josef Schwaier Imkermeister u. Fachbetrieb



(Fortsetzung folgt)

# Das Rioja-Weinbaugebiet (Spanien) in der Weinphilatelie - von Gerd Aschebeck

Das Reisen ist seit Menschengedenken beliebt gewesen und entartete erst in unserer Zeit zum Tourismus. Eine besondere Art des Reisens verband sich in der Vergangenheit mit den Pilgerfahrten der Gläubigen der großen Religionen (z.B. der Moslem nach Mekka). Für die Christen waren die heiligen Stätten im heutigen Israel Ziel von Pilgerfahrten, aber auch Rom als Zentrum der Christenheit. Die Ausbreitung des Islams im Mittelalter machte vor den Orten Jerusalem und Bethlehem nicht halt und löste die Bewegung der Kreuzzüge aus. Die Mühen waren vergeblich, auf Dauer gelang es den Kreuzrittern nicht, freien Zugang zu den Orten der frühen Christenheit zu gewährleisten - es mußte ein Ersatz geschaffen werden, ein Ventil für die fromme Reiselust. Zu dieser Zeit - um 830 n. Chr. - wurden die Gebeine des heiligen Jakobus in Santiago de Compostela, im äußersten Nordwesten von Spanien, gefunden (Legende).

König Alons (3.) erkannte sofort die Bedeutung des Fundes und ließ über dem vermeintlichen Grab des Geweihten eine Basilika errichten. Dadurch wurde Santiago de Compostela zu einem der bedeutendsten Wallfahrtsorte der Christen - vor allem dadurch, daß die "heiligen Stätten" im heutigen Israel unzugänglich wurden. Die Abbildungen 1 - 3 zeigen Pilger auf dem Weg nach Compostelano. Sie haben sich mit den Weinen der Rioja versorgt. Denn viele Wege führten zum Wallfahrtsort, einige kreuzen sich im Weinbaugebiet der Rioja. Die Winzer versorgten die Pilger und die Herbergen für die Pilger mit ihren Landweinen, verkauften ihn in ledernen Schläuchen und Beuteln, die an den Pilgerstäben befestigt wurden.



Abb. 1 - 3

Die nachfolgenden Kapitel sind gegliedert in

1. Geschichtliches in Kürze
2. Einteilung, Böden und Rebsorten
3. Klassifizierung
4. Einige Weingüter
5. Schlußbetrachtungen
6. Literaturangaben

## 1. Geschichte der Rioja

Das Wort "Rioja" stammt wahrscheinlich von dem Namen eines kleinen Flusses ab, des Rio Oja, der bei Haro, dem heutigen Zentrum des Weinbaugebietes "Rioja", in den Ebro mündet.

Eine alte, nachweisbare Besiedlung des Landes erfolgte durch einen Keltenstamm, der Bretonen, im 6.-4. Jahrhundert v. Chr.. Vermutlich brachten sie (aus dem heutigen Frankreich, dem damaligen Gallien stammend) bereits eine Weinkultur mit. Denn von den Römern, die im 2. Jahrhundert v. Chr. auch in das Gebiet der Rioja vordrangen, sind Kelteranlagen freigelegt worden, die den Schluß zulassen, daß die Römer hier bereits einen Weinanbau vorfanden, den sie erweiterten, verbesserten und für ihre Belange anpaßten (Kelteranlagen in der Nähe von Calahorra).

Im Mittelalter wurden die Weine der Rioja an die Pilger verkauft, doch, es muß schon bald Schwierigkeiten mit den Winzern gegeben haben, die mit der Qualität des Weines in Verbindung standen, denn um 1560 wurde in Harro die erste Winzergenossenschaft gegründet und - etwa um die gleiche Zeit - wurden in Logrono Gesetze verfaßt, die die Reinheit und Qualität des Weines gewährleisten sollten. Betrügereien und Panschereien hatten die Riojaweine in Verruf gebracht.

Um die Weinqualität zu verbessern, führte der Winzer Manuel Quintano 1780 Holzfässer aus Bordeaux ein, um in diesen seine besten Weine auszubauen. Er verlangte für seine Weine höhere Preise. Nach vielen Kämpfen vor den Gerichten wurde ihm das versagt, obwohl man ihm schon damals bescheinigte, bessere Weine mit dieser Methode erzeugt zu haben. Die Zeit war noch nicht reif. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts setzte sich allmählich die Überzeugung durch, daß durch einen längeren Ausbau der Weine in Holzfässern eine höhere



Abb. 4: Rebstock vermutlich "Temprani"

Qualität zu erzeugen war. Vorreiter der Qualitätserzeugung wurden die Weingüter des späteren Marques de Murrieta und des Marques de Riscal (z.T. durch Einstellung von Kellermeistern aus Frankreich).

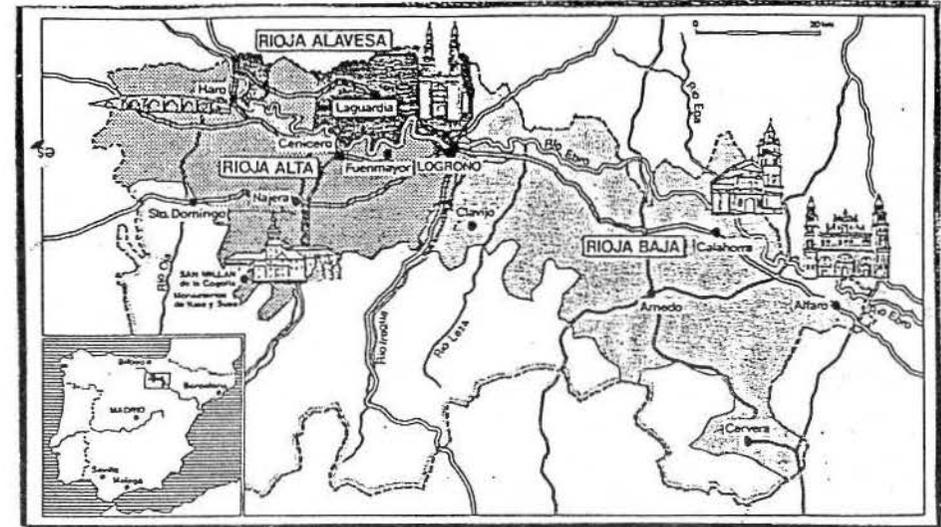
Den ersten großen Aufschwung nahm der Rioja-Weinbau jedoch erst in den siebziger und achtziger Jahren, als die Reblaus im Bordeaux-Gebiet die Weinberge zerstörte und französische Winzer und Händler in den Rioja strömten, die Weine kauften, sich sogar niederließen und eigene Bordegas gründeten. Anfang der 20. Jahrhunderts breitete sich die Reblaus auch in den Weingärten der Rioja aus. Ein drastischer Verfall des Weinanbaues war die Folge. Winzer mußten ihre Existenz aufgeben, das Land verarmte binnen weniger Jahre. Der Niedergang hielt Jahrzehnte an - erst nach dem 2. Welt-krieg begann zögernd zunächst ein neuer Aufschwung, der bis heute anhält und vor dem Hintergrund des Beitrittes Spaniens zur EG eine besondere Bedeutung erhält. 1983 erhielt das Gebiet durch ein Autonomiegesetz größere Möglichkeiten, die vorhandenen Mittel im eigenen Land, z.B. für den Straßenbau, für Infrastrukturen usw. zu verwenden, so daß dadurch auch die Weinwirtschaft indirekt gefördert wurde.



Ersttagsbrief mit Darstellung der Rebsorte "Tempranillo" aus Anlaß der Inkraftsetzung des Autonomiestatutes für das Rioja-Weinbaugebiet.

## 2. Einteilung, Böden und Rebsorten der Rioja

Wie auf der unten abgebildeten Karte zu erkennen, wird das Rioja-Weinbaugebiet in drei Regionen gegliedert:



Rioja-Alvesa: 7700 ha / Rioja-Alta: 16300 ha / Rioja-Baja: 13500 ha

Der Ebro fließt durch die Weinlandschaft, die nach Norden von einem Gebirgszug, der Sierra de Cantabria (Höhe bis zu 1500 Meter) und nach Süden von der Sierra de la Demanda (Höhe bis zu 2200 Meter) begrenzt wird. Die Sierra de Cantabria schützt das Weinbaugebiet vor den rauen Winden des Nordens, die Sierra de la Demanda vor der Hitze des Südens, so daß das Klima hier verhältnismäßig gemäßig ist und dadurch der Rebe eine - im Vergleich zum übrigen Spanien - längere Vegetationsphase läßt, was ja bekanntlich für den Rebstock und die Traube Voraussetzung für höhere Qualitäten des Weines ist.

**Die Böden:** Bei den Böden herrschen in der Rioja Alta und der Rioja Alavesa Lehm- und Kalkböden vor. Teilweise sind die Böden auch eisenhaltig. Die Lehm Böden haben den Vorteil, das Wasser an sich zu binden und bieten die Gewähr, daß die Reben auch in den trockenen Monaten mit ihren Wurzeln Wasser aufnehmen können. Je weiter nach Osten sich das Riojagebiet durch den Ebro aufweitet, umso stärker zeigen sich die sog. Schwemmsandböden, wie sie für die Rioja Baja typisch sind. So müssen daher auch in der

Rioja Baja andere Rebsorten gepflanzt werden als in den anderen Gebieten; sie ergeben - z.B. die Rebsorte "Garnacha tinta" in der Rioja Baja Weine mit hohem Alkoholgehalt, jedoch weniger differenzierte und insgesamt körperärmere Weine als sie in der Rioja Alta und Rioja Alavesa gewonnen werden können. Die Winzer nehmen daher gern die Weine aus der Rioja Baja, um sie mit den Weinen der Rioja Alta oder Rioja Alavesa zu verschneiden.

#### Die Rebsorten:

Folgende Traubensorten sind zum Anbau zugelassen:

Weißweintrauben: Viura / Garnacha blanca / Malvasia

Rotweintrauben: Tempranillo (s. Abb.4) / Garnacha tinta, Garciano / Mazuelo

Weißweine werden vor allem aus der Viuratraube gewonnen, eine Traube, die wahrscheinlich im Riojagebiet entstand. Vor allem bei dem reduktiven Ausbau des Mostes (reduktiv = Verhinderung des Sauerstoffzutrittes) dieser Traube in modernen Tank-Gär-Fässern kommt nach kurzer Flaschenreife das typische Bouquet voll zur Geltung. Diese Traube wird vor allem in der Rioja Alta und Rioja Alavesa angebaut. Wegen ihres Säuregehaltes wird diese Rebsorte auch zu Verschnitten mit Rotweinen genommen. Die anderen Weißweinsorten spielen keine bedeutende Rolle mehr.

Bei den Rotweintrauben werden folgende Rebsorten unterschieden: a) Tempranillo b) Garnacha tinta  
c) Garciano d) Mazuelo

Die Rebsorte Tempranillo liefert - meistens verschnitten mit Weinen der Traubensorten Mazuelo und der Weißweinsorte Viura - die besten Weine der Rioja. Vermutlich ist auch sie im Riojagebiet entstanden bzw. hat sich aus Mutationen anderer Rebsorten entwickelt (Quijker erwähnt jedoch auch die Tatsache, daß möglicherweise Mönche aus dem Burgund diese Rebsorte nach Spanien brachten anlässlich einer Pilgerfahrt nach Santiago de Compostela) M.E. dürfte diese Version richtig sein, denn fromme Pilger gehen zu Fuß oder reiten vielleicht noch auf einem Esel. Pilger müssen dann mit dem Gewicht des Gepäcks sehr geizen. Bei einer Pilgerfahrt von Burgund nach Spanien würden mitgeführte Rebstöcke wahrscheinlich vertrocknen. Diese Rebsorte gedeiht am besten auf Kalkböden (zum Unterschied zur Rebsorte Cabernet Sauvignon!).

Sie findet in der Rioja Alta und Rioja Alavesa ideale Wachstumsbedingungen vor: Lange Vegetationszeit, Kalkböden und Wärme. Die Traubensorte "Garnacha tinta" wird (s.o.) vor allem in der Rioja Baja angebaut. Sie kommt in ihren Weinen nicht an die Qualität der Weine der Tempranillotraube heran übertrifft sie jedoch im Alkoholgehalt, weshalb sie zu Verschnitten manchmal genommen wird.

Eine interessante Traubensorte ist die "Mazuelo". Sehr anfällig gegen die verschiedensten Rebkrankheiten, ist ihr Anbau auf kleine Areale zusammengeschumpft. Rein ausgebaute Weine dieser Rebsorte gibt es nicht im Handel. Denn diese Traubensorte hat einige Vorteile gegenüber den anderen Sorten: Sie ist sehr farbstoffintensiv, hat ein kräftiges, eigenartiges Aroma. Die Traubensorte Garciano hat nur einen geringen Hektarertrag, weshalb ihr Anbau sehr geschumpft ist.

#### 4. Klassifizierung

Die Klassifizierung der Weine des Riojagebietes begann in den achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts, als Weinhändler in die Rioja reisten und sich - nach Probe vor Ort - Fässer "reservieren" ließen. Daraus entstand der Begriff "Reserva". Der Stolz der spanischen Winzer und der unter französischem Einfluß sich entwickelnden Weinkultur ließ dann die "Gran Reserva" entstehen, Weine (s.u.) mit längerem Faßausbau und längerer Flaschenlagerung und in der Regel von höherer Qualität. Doch auch das Rioja-Weinbauggebiet hat viele Weine, die den Ansprüchen an eine "Reserva" nicht entsprechen - auch für sie mußte eine Absatzmöglichkeit und Qualitätskontrolle geschaffen werden. So erscheinen jetzt auf den Rückseiten der Weinflaschen der Weine aus Spanien folgende Zusatzetikette (oder auf den Halbschleifen):

1. Cosecha (oder "Sin Crianza") (ca. 57 %)
2. Vino de Crianza (ca. 33 %)
3. Reserva (ca. 6,5 %)
4. Gran Reserva (ca. 3,5 %)

Die Weine unterscheiden sich nicht nur durch die Qualität sondern - bezüglich der gesetzlichen Vorschriften auf der Zusatzetikette - durch die Dauer des Faßausbaues und der Flaschenlagerung nach Abfüllung.



"Gran Reserva-Weine" zeigen dem Weinliebhaber, welche Welten in Blume, Körper und Abgang den Weinen dieser Region innewohnen können. Manchmal werden (es hängt wohl auch vom Alter und der Qualität der Barrigues ab) Weine von einmaliger, unvergleichbarer Substanz entwickelt, die die Konkurrenz auf dem Markt der Spitzenweine nicht scheuen müssen.

	Faßausbau	Flaschenl.
Weißweine	1	3
Roséweine	1	3
Rotweine	2	3

#### Einige (besuchte) Weingüter:

1. Bodegas Riojanos S.A. ("Monte Real"), Cenicero, Rioja Alta  
Besuch am 31.8.1988.



Das Weingut wurde erst 1890 gegründet und befindet sich jetzt im Besitz der Familie Artacho. Jede Generation hat die Verwaltungsgebäude, die Kellieranlagen und die Empfangsräume so verändert, daß sich ein Labyrinth der Gänge, Treppchen und kleinen, zum Teil ungenutzten Räumen, mancher verirrt.



Ein "Cosecha-Wein" ist ein einfache Tafelwein, in der Regel aus den vorherigen Jahr. Er ist zum baldigen Konsum bestimmt und stellt kein hohen Ansprüche an den Genießer. Cosecha = Weinjahr oder Weinernte. Es sind meistens verschnittene Wein des Vorjahres allein. Gleichbedeutend für den Inhalt ist auch die Inschrift "Vino sin Crianza". Auf dieser Etikett wird das Rioja-Weinbaugebiet nicht auf gelbem, sondern auf weißer Hintergrund dargestellt. Bei der erlaubten Verschnitten mit andere Jahrgängen darf der %-Satz von 1 nicht überschritten werden.



	Faßausbau	Flaschenlagerung
Weißweine	1/2	1
Roséweine	1/2	1
Rotwein	1	1

Weine dieser Kategorie müssen nicht immer wesentlich besser als Cosecha-Weine sein, doch sie weisen entsprechend dem Alter der Holzfässer einen Faß = Holzton auf, je nachdem, wie lange sie in alten oder neuen Holzfässern lagerten.



Die Reserva-Weine haben den Ruhm der Rioja-Weine begründet. Die Lagerung in Holzfässern läßt zwar Geschmacksspuren in Form eines Holztones entstehen, doch werden diese Nuancen - vor allem von den Spaniern - erwünscht und als Qualitätsmerkmal gewürdigt. Die Zeiten:

Weißweine	1	1
Roséweine	1	1
Rotweine	2	1

Für die Gärung werden sowohl moderne Tanks mit allen Regulationsmöglichkeiten wie auch große Holzfässer genommen. Auch beim Ausbau der einzelnen Weine wird sehr unterschiedlich verfahren. So erlebt der weinliebende Amateur auf engstem Raume die Vielfalt und historische Verbundenheit des spanischen Weinbaus in selten so offenkundiger Eigenart, vielleicht typisch für den gegenwärtigen Standard und Entwicklungsstand des spanischen Weinbaues im allgemeinen. Die größte Mühe gibt sich der Weinbau mit dem Ausbau der "Reservas" und "Gran Reservas". Hier erlebt die weinliebende Zunge den Charakter der Rioja-Weine sehr eindrucksvoll. Es sind Weine von einer einschmeichelnden Weichheit, verbunden mit dem Erlebnis des Körpers, des Abganges und des Duftes, so daß man als Weinliebhaber leicht die Umwelt vergessen kann.

Nach einem Gang durch verwirrende Gebäudeteile und dem historischen Flaschenkeller (Weine von 1904 lagern hier) und einem separaten Keller, wo 25.000 Flaschen einer 1978er Gran Reserva schlummern (reserviert für die 100-Jahr-Feier im Jahre 1990) und dem Besuch der Abfüllanlagen, wurden wir in einen großräumigen Rittersaal geführt. An einer langen Bank standen Weinflaschen einfacher Art zur Selbstbedienung, dazu Gebäck und Wurstscheiben. Kein Kommentar zu den Weinen. Die Bitte nach Erweiterung des Weinangebotes in



Richtung "Reserva" und "Gran Reserva" wurde abschlägig beantwortet. Schade. Dennoch, die großen Weine dieses Weingutes sollte man genossen haben; sie sind - trotz des eher negativ empfundenen Empfanges - zu empfehlen.

. "La Granja Remelluri" (1.9.1988)

Dieses Weingut besteht erst seit 1960. Es liegt in der Region "Alvesay", an den Südhängen der Sierra de Cantabria in ca. 600 Meter Höhe ü.M. Beim Besuch regnete es in Strömen. Das Weingut besitzt 50 ha Rebland, wovon 32 ha im Ertrag stehen. Das Wort "Granja" heißt eigentlich Bauernhof und wurde übernommen, weil der Vorbesitzer früher ein Kloster war, das hier auf dem Gelände Gemüse zog. Die Haupttraubensorte des Weingutes ist die Tempranillo-Rebe. Der Sohn des Besitzers, Telmo Rodrigas, studiert Önologie an der Weinbauuniversität in Bordeaux. Dem Weingut wurde auf Antrag des Vaters und jetzigen Besitzers und Begründers (!) des Weingutes die Genehmigung erteilt, zusammen mit Dozenten der Universität Bordeaux die Rebsorten "Cabernet Sauvignon", "Merlot" und "Sauvignon" und andere versuchsweise anbauen und ausbauen zu dürfen. Der Weinliebhaber muß daher aufhorchen: Hier bahnt sich vielleicht eine ganz bedeutende Entwicklung an. Im Keller mußte man sich von den Holzgärfässern zugunsten von Stahltanks trennen, da man im November und vor allem im Dezember feststellen mußte, daß die Außentemperatur nicht ausreichte, um eine fortdauernde Gärung zu gewährleisten. Das Weingut baute bisher nur "Reservas" aus, die von hervorragender Qualität sind. Bei der anschließenden Weinprobe wurden uns in einem gemütlichen Raum sehr gute Weine auf einen langen Tisch hingestellt, zum Trunk angeboten, wieder ohne Kommentar des Winzers bzw. seines Vertreters. Die Weine waren alle sehr gut.

3. Bodegas Muga (02.09.88)

Das Weingut wurde im Jahr 1932 gegründet. Der Besitz blieb in der Familie. Die Weine werden sehr traditionell ausgebaut; man legt besonderen Wert auf einen Ausbau der Weine, den man bei uns vielleicht als "ökologisch" ansehen würde. Die Gärphase verläuft in großen Holzfässern, in denen der Wein etwa ein Jahr bleibt. Dann wird der Wein -

dies gilt nur für die besseren Weine - in Barrique-Fässer (225 Ltr) umgefüllt. In diesen Fässern lagert der Wein zwei Jahre, wobei in jedem 3. Monat eine Umfüllung erfolgt.

Eine Besonderheit, die wohl für das Rioja-Weinbaugebiet einmalig ist, besteht in der Art, wie die Weine vor ihrer Flaschenabfüllung gefiltert werden. Man trennt das Eigelb von 3 Hühnereiern vom Eiweiß und schüttet das Eiweiß auf 100 Ltr Wein. Das Eigelb erhält ein im Dorf lebender Konditor. Die zugesetzte Eiweißmenge wird mit etwas Wein schaumig geschlagen und in die Fässer gelassen. Das spezifisch schwerere Eiweiß läßt die Klärung in einem Zeitraum von 25 - 30 Tagen zu (Zum Vergleich: Durch moderne "Seitz-Filter" läßt sich ein solcher Klärvorgang in Stunden erledigen, absolut keimfrei, versteht sich).

Die Gärung der Rotweinemoste erfolgt langsam, innerhalb von 8 - 12 Tagen, bei einer Temperatur der Gärbottiche von 12 - 15 °. Uns wurde gesagt, daß durch Wasserberieselung der Bottiche diese Temperatur erzielt wird (?). Eine eigene Küferei stellt z.Zt. noch die Gärbottiche und Holzfässer her. Die Weinprobe zeigte eigentlich das schon erwartete Ergebnis: Die Rotweine, lange und liebevoll ausgebaut, 6 - 8 Jahre alt, schmeichelten dem Gaumen am meisten.



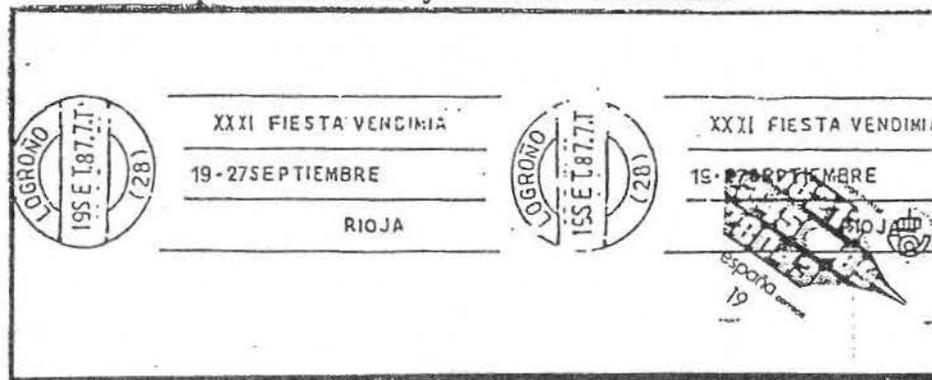
## 5. Schlußbetrachtungen

Einige Weingüter und Weinhändler bieten die Rioja-Weine entweder in Burgunder- oder Bordeaux-Flaschen an und unterstellen diesen Weinen, daß sie selbst über keinen Eigencharakter verfügen und deshalb - aus primitiven Verkaufsinteressen heraus - mit imaginären Weinen einer anderen Weinbau-Landschaft verglichen werden können. Welchen Schaden richtet da der Verkäufer an! Bei ihren "Reservas" und "Gran Reservas" versuchen die Bodegas, das Beste aus ihren Weinen zu bereiten. Ihren Gewinn erhalten sie nicht durch diese Weine, sondern durch die einfachen "Cosechas", die in Spanien zu den Mahlzeiten getrunken werden.



Die Gemälde von Francisco José Goya y Lucientas (1746 - 1828) sind vor allem durch das Gemälde "Die nackte Maja" berühmt geworden. Die "Trinker" auf dem Gemälde (s.Abb.) trinken wohl keinen Rioja-Wein.

Ab 1992 drängen die großen Weine Spaniens, speziell der Rioja, auf den europäischen Markt. Die Palette größerer Weine ist dadurch um einiges farbiger geworden. Einen Lernprozess werden die Bodegas jedoch noch hinsichtlich der Werbung durchstehen müssen. Man kann weinliebenden Besuchern in den Bodegas nicht einfach Weine der untersten Kategorie nach den Führungen kommentarlos zum baldigen Genuß hinstellen und damit hoffen, Kunden gewonnen zu haben. Es genügt auch nicht, wenn seitens der Post nur ein Werbestempel eines Ortes jedes Jahr erscheint:



Die Rioja und die großen Weine werden zwar allmählich bekannt, doch hat man als Besucher der Riojalandschaft das Gefühl, als ob Spanien hier noch schläft. Ein Dornröschenschlaf? Wer küßt die Rioja wach?



**Literaturangaben:**

- 1) Duijker, Hubrecht "Die großen Weine der Rioja"/Albert Müller-Verlag
- 2) Johnson, Hugh "Der große Weinatlas/Hallwag Verlag
- 3) Kasten Enrique "Rioja" Zeitschrift "Gourmed" 1985
- 4) Winkler, August F. "Attraktive Rote aus Spanien", Zeitschrift "Essen und Trinken", 1988.

## FACHHANDELSMESSE PROWEIN

Von Stefan Hiltz, Heßheim

533 Aussteller, darunter auch 52 deutsche Weinerzeuger, präsentierten sich auf der PROWEIN, der Internationalen Fachmesse für Weine und Spirituosen, am 15./16. März 1995 in Düsseldorf. Wie aus Presseberichten zu entnehmen war, wurde die Fachhandelsmesse gut angenommen.

Rund 2350 Facheinkäufer, Journalisten, aber auch Hoteliers und Gastronomen nutzten die Gelegenheit, das umfangreiche Angebot zu studieren. Endverbraucher waren auf der PROWEIN nicht zugelassen.

Frankreich stellte die höchste Zahl an Anbietern vor Deutschland, Italien und Österreich. In Gemeinschaftsständen zeigten die Schweiz, Spanien, Zypern, Australien und Griechenland Flagge. Auch Weine und Spirituosen aus Belgien, Chile, Kalifornien, Niederlanden sowie Südafrika waren vertreten.

Mit drei Stempeln läßt sich die Fachhandelsmesse belegen. Vom Postamt Düsseldorf 21 (Abb. 1) stammt ein Sonderstempel. Der Text "International Fachmesse 15.3. bis 16.3.95". Die Zeichnung zeigt ein halbiertes Glas in der Inschrift "Pro wein vin wine vino".

Ein Maschinenstempel vom Postamt Düsseldorf 1 weist die gleiche Zeichnung wie der Sonderstempel aus. Der Text lautet hier allerdings "Internationale Fachmesse für Weine und Spirituosen Düsseldorf 15.16.3.95". Im Stempel ist auch der Hinweis auf den Veranstalter, nämlich die Messengesellschaft Düsseldorf, enthalten (Abb.2).

Diese wiederum hatte einen Absenderfreistempel im Einsatz, der textlich und inhaltlich mit dem Maschinenwerbestempel identisch ist (Abb.3).

Die nächste ProWein findet vom 10.-12. März 1996 in Düsseldorf statt.



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

# Wein aktuell

Unaufhaltsam schreitet die Rationalisierungswelle der DEUTSCHEN POST AG voran. Wieder sind 2 Postämter aus dem Bereich "Wein" davon betroffen. Übrigens: "Postämter" gibt es seit der Privatisierung der Deutschen Bundespost nicht mehr. Im neuen Amtsdeutsch heißen sie nun "Postfilialen".

Die Stempelmeldungen im Mitteilungsblatt der DEUTSCHEN POST AG können anscheinend mit dem Tempo der Rationalisierungen nicht Schritt halten. 54340 Pölich (Mosel) wurde als Weiterzulassung vom 01.11.1995 - 31.10.1999 gemeldet. Die zuständige Niederlassung in Trier bedauerte, mir mitteilen zu müssen, daß die Filiale Pölich "schon vor Monaten aufgelöst wurde". Parallelen ergeben sich in 67169 Kallstadt/Pfalz. Der Handstempel als Weiterzulassung vom 01.01.96 - 31.12.99 gemeldet. Auf Anfrage die Kurzmitteilung der Filiale in Freinsheim über die Auflösung des ehemaligen Postamtes in Kallstadt am 01.07.95. Der Werbestempel hier noch mit der alten 4stelligen PLZ abgebildet.

Als Hinweis von Herrn Dr. Brückbauer möchte ich die Stempelmeldung Nr. 14 aus dem letzten Heft korrigieren. Die Stadtverwaltung Gütersloh teilte auf Anfrage folgendes mit: Die abgebildete Flasche im Maschinenstempel stellt keine Weinflasche, sondern eine Flasche mit Korn dar. Die beiden großen Briefmarkenmessen in Köln und Sindelfingen wurden von der französischen Post wieder mit dem obligatorischen Erinnerungstempel philatelistisch dokumentiert. Neu in Sindelfingen war in diesem Jahr der Sonderumschlag und Sonderstempel der Postler aus Luxemburg.

Quelle: Mitteilungsblatt der DEUTSCHEN POST AG  
 Filiale 54287 Trier, Filiale 67251 Freinsheim,  
 Stadtverwaltung 33330 Gütersloh

## Wez (Weiterzulassung):

1)	67489 Kirrweiler/Pfalz	15.10.1995 - 14.10.1999
2)	66706 Perl, Saar 1	01.11.1995 - 31.10.1999
3)	55294 Bodenheim, Rhein	15.11.1995 - 14.11.1999
4)	54498 Piesport	15.11.1995 - 14.11.1999
5)	67598 Gundersheim Rheinh.	01.01.1996 - 31.12.1999
6)	55299 Nackenheim	01.01.1996 - 31.12.1999
7)	54470 Bernkastel-Kues (MS)	01.01.1996 - 31.12.1999

## WiZoD (Wiederzulassung ohne Datenänderung):

8)	55116 Mainz 1	01.09.1995 - 14.11.1995
----	---------------	-------------------------

## NZ (Neuzulassungen):

9)	63128 Dietzenbach	19.09.1995 - 18.10.1995
10)	76829 Landau 14	07.10.1995 + 08.10.1995

## Vorzeitiges Ende der Laufzeit:

- 11) 54340 Pölich  
 12) 67169 Kallstadt, Pfalz

## Erinnerungsstempel:

- 13) Köln  
 14) Sindelfingen  
 15+16 Sindelfingen
- franz. Post  
 franz. Post  
 luxemb. Post





13.



14.

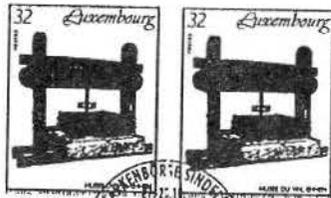


16.

OFFICE DES TIMBRES - LUXEMBOURG



Sindelfingen 1995



15.

## Schweiz aktuell .....

von Manfred Geib / Hugo Schumacher, Lüchingen

In der Nähe der Grenze zu Liechtenstein im Kanton Graubünden liegt der Weinort Fläsch. Ersttag des Werbdatumstempels war der 10.10.1995.

Eine etwas rätselhafte Anhäufung von Geschirr, Schmuck etc. in einer Kiste im Sonderstempel zur Züspa (Züricher Spezial-Ausstellung). Mit etwas Fantasie könnte man vor der Kaffeekanne eine Weintraube erkennen.

Quelle: PTT-Amtsblatt



42



## Austria aktuell .....

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

Der kleine Weinort Zellerndorf, südöstlich von Retz, führt seit dem 02. Oktober 1995 den Handroll-Werbestempel mit der Legende "Natürlich Zellerndorf - ein Flirt mit Mensch, Wein und Natur". Sonderstempel vom Ordentlichen Verbandstag VÖPH in Wien-Stammersdorf. Hinweis auf den Weinbauort Stammersdorf.

Seit dem 01. Januar 1995 feiert man in Poysdorf den 800. Jahrestag der 1. urkundlichen Erwähnung dieses Weinortes. Im Rahmen des alljährlich stattfindenden Weinfestes wurde im September ein Sonderstempel mit bildlicher Darstellung des Ortswappens eingesetzt. In diesem Wappen sind die Kundschafter mit der Weintraube dargestellt. Zum Abschluß, mit geänderten Festdatum, das "Fest der 1000 Weine" in Eisenstadt.

Quelle: Österreichische Post und Telegraphenverwaltung.



800 Jahre Poysdorf  
ABSV-BRIEFMARKENWERBESCHAU  
2170 POYSDORF 9. 9. 1995

„Fest der  
1000  
Weine“  
24. 9. 2. 9. 1995  
EISENSTADT



43

## BÄUME UNSERER GEGEND

Wohltätigkeitsmarken 1995 der Luxemburger Post

Herausgegeben am 04.12.95. Ziel der neuen Serie ist es, durch den täglichen Gebrauch dieser Briefmarken und besonders am Jahresende, die Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit auf die Überlebensprobleme der Wälder zu lenken sowie jede Aktion zur Erhaltung unseres natürlichen Erbes zu unterstützen.

Die vier Bäume, gezeichnet von Alan Johnston, sind jeder in einer anderen Jahreszeit dargestellt.

Die Serie besteht aus folgenden Werten und Motiven:

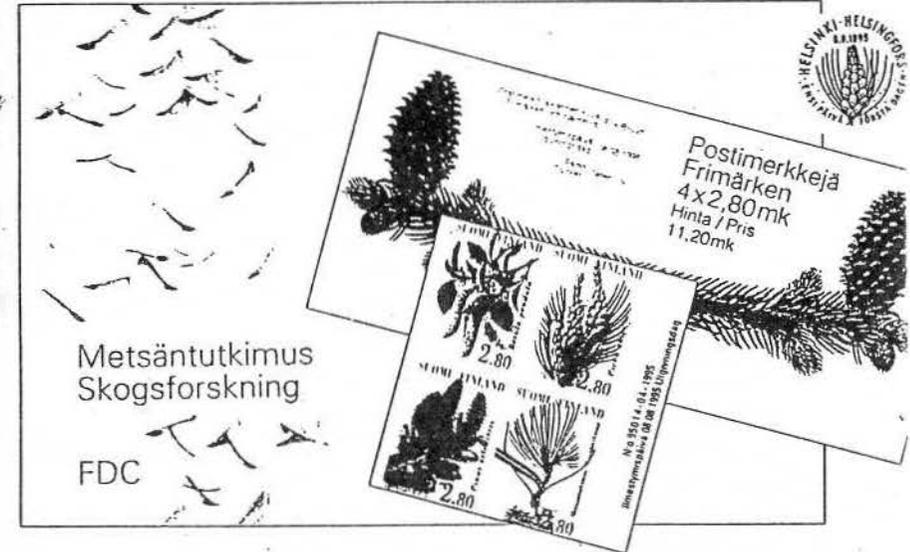
- 16 + 2 F *TILIA PLATYPHYLLOS* (Sommerlinde)
- 16 + 2 F *AESCULUS HIPPOCASTANUM* (Gemeine Roßkastanie)
- 20 + 3 F *QUERCUS PEDUNCULATA* (Stieleiche, auch Sommereiche)
- 32 + 7 F *BETULA PENDULA* (Weiß- oder Sandbirke)

Quelle: Mitteilungsblatt Office des Timbres, L-2992 Luxembourg



## Weltkongress der Forst-Forscher

Der 20. Weltkongress der Forst-Forscher "IUFRON" fand vom 6.8. 12.8.1995 in Tampere statt. Am 8.8.95 gab die finnische Post ein Markenheftchen heraus. Markenheft, Ersttagsbrief sowie Sonde stempel wurden von Erik Bruun gestaltet. Zum Kongress wurde ca. 2-3000 Forscher erwartet. Etwa 800 Konferenzen und Vorträge wurden geboten. Es war der größte, je in Finnland organisierter Forstkongress.

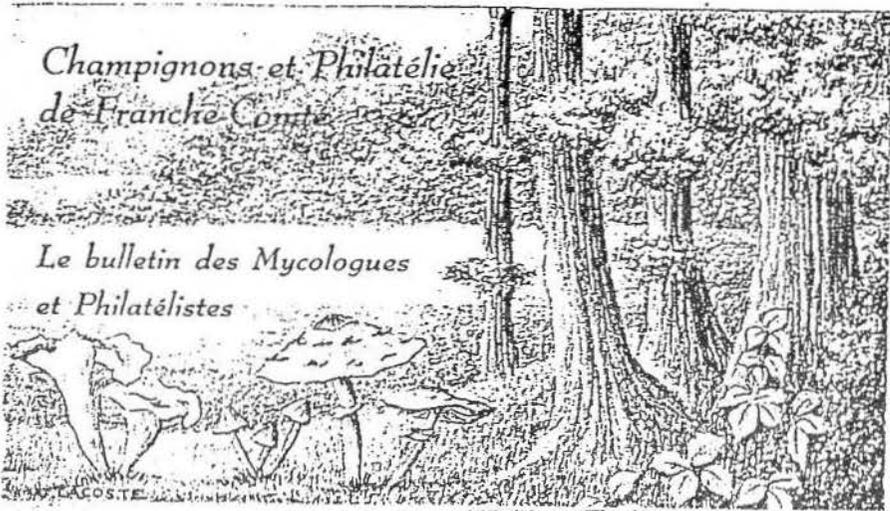


Le 20<sup>e</sup> congrès mondial de l'Union des chercheurs forestiers du monde, IUFRON, sera organisé à Tampere le 6-12.8.1995. Pendant le congrès, le 8 août, un carnet de quatre timbres sera émis, avec la forêt et la recherche forestière comme motif. Le carnet, l'enveloppe et le cachet premier jour ont été créés par Erik Bruun.

Le futur congrès des chercheurs forestiers du monde sera le plus grand congrès forestier jamais organisé en Finlande et un des plus grands congrès scientifiques qui ont eu lieu dans notre pays. On attend 2000-3000 chercheurs forestiers de tous les coins du monde à Tampere. Environ 800 conférences scientifiques et professionnelles seront données.

Le créateur graphique Erik Bruun a représenté dans les timbres les plus importantes espèces finlandaises de bois: bouleau, pin et sapin. Le quatrième timbre du carnet est dédié à cet événement de la recherche forestière.

Code de :	carnet de timbres 95014
commande :	enveloppe FDC 95014KF
Valeur :	carnet 4 x 2,80 FIM enveloppe FDC 13,70 FIM
Format :	carnet: 2 x 74 x 69,12 mm timbre: 24,48 x 34,56 mm
Dentelure :	14 x 14
Tirage :	carnet 1 000 000
Impression :	couverture: Offset 4/1 timbres: Offset 5/0
Papier :	couverture: Macroprint Silk 200 g/m <sup>2</sup> timbres: CPL 96 g/m <sup>2</sup>
Imprimerie :	Selec Oy



Privat Ausgabe eines französischen Markenheftchens.  
 Inhalt: 10 Dauermarken á 0,10 Franken.  
 Herausgeber: C.P.C. Cidex 21, F-70240 Saulx zwécks  
 Beihilfe zur Finanzierung des Pilzmitteilungsheftes.



Nein, dies ist keine neue Briefmarke, sondern die Quittung für den Jahresbeitrag des obengenannten Mitteilungsheftes von Herrn Paul Bisteur, Mitglied unserer Arge.

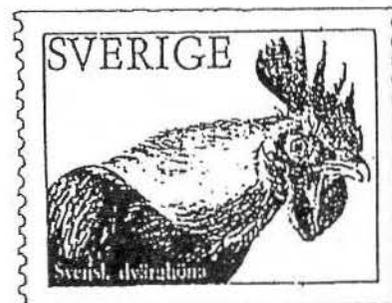


Der Veranstalter der "Pilbert Expo 1994" verkaufte ein privates Markenheftchen (Inhalt: 10 Dauermarken zu 0,10 Franken) mit Pilzmotiv (L. procera)

## UNSERE „FREUNDE“ AUF DEM LAND

Auf den neuen Briefmarken der Serie Haustiere zeigen wir auch dieses Mal einige Vertreter der alten schwedischen Landrassen, die heute sehr selten geworden sind.

Rolle



DAS SCHWEDISCHE ZWERGHUHN ist einzigartig für Schweden. Ursprünglich kommt das kleine braune Hühnchen aus Java. Matrosen der Ostindischen Kompanie brachten das Zwerghuhn im 18. Jahrhundert mit nach Schweden. Heute gibt es noch einen kleinen Stamm.

DIE HORNLOSE ROTVIEHKUH gehört zu den wenigen Kühen der alten Landrassen, die es heute noch in Schweden gibt. Wie der Name schon sagt, hat sie - genau wie die Gebirgskuh - keine Hörner. Durch zielbewusste Züchtung konnte die Rasse gerettet werden, und heute gibt es nur noch einige Hundert Rotviehrinder.

DIE SCHWEDISCHE LANDZIEGE ist seit über 4000 Jahren als Haustier in Schweden beheimatet. Ursprünglich stammt sie von der wilden Besoarziege ab, die im östlichen

Mittelmeerraum lebt. Bis weit ins 19. Jahrhundert hinein war die Ziege wichtig für die arme Landbevölkerung. In den letzten Jahren erfreut sie sich wieder steigender Beliebtheit, und heute ist der Fortbestand der Rasse gesichert.



Heftchen mit zwei Motiven





Emile Gallé wurde am 04.05.1846 in Nancy geboren. Er starb am 23.09.1904. Er war französischer Kunsthandwerker. Seine künstlerische Tätigkeit umfaßte alle Gebiete des Kunstgewerbes. Sein kurvig-bewegter Stil und seine Vorliebe für zarte Farbeffekte liessen ihn zu einem führenden Künstler des Jugendstils werden. Bedeutend sind u.a. seine Glasprodukte mit Farbeffekten und Nuancen von irisierender Wirkung (sog. Christaux marquetés).

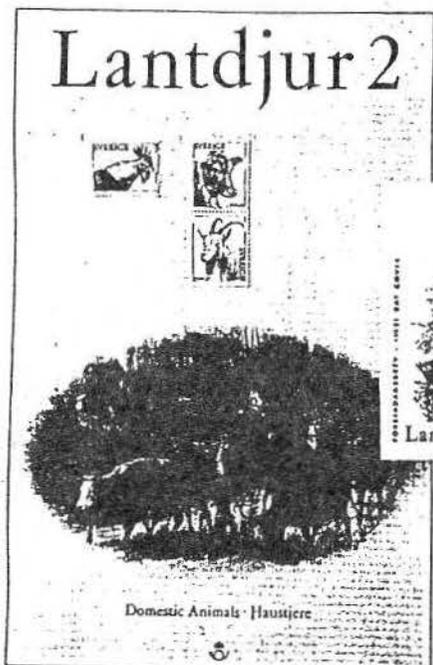
Aus "Meyers großes Universallexikon".

Der Schmuckumschlag zum Sonderstempel Nancy 1986 sowie der Stempel sind mit dieser "Pilzlampe" illustriert.

(siehe Pilzkatalog der ARGE - Frankreich - Seite 59).



Rückseite ebenfalls mit Gemüse illustriert.



Auf dem Sammelblatt ist eine Landkub nach einem Gemälde von Nils Andersson abgebildet.

ALLE BRIEFMARKENBILDER SIND VORLAGEN.



Die Illustration des Ersttagsbriefes zeigt einen Schwarm blauer schwedischer Enten, frei gestaltet nach einer Illustration aus der amerikanischen Zeitung Farm Poultry 1902.

Motiv des Stempels ist ein südschwedischer Hahn.

**HAUSTIERE 2**

Format: 31.25 x 24.00 bzw. 26.60 x 31.25 mm

Vorlagen: Clarence Newton, (Foto)

Graveur: Lars Sjööblom

Druck: Dreifarben Stahldruck

Druckerel: Sweden Post Stamps, Kista, Stockholm

AUSGABETAG, WERTE UND PREISE, SIEHE SEPARATE BEILAGE.



Eine Landziege nach einem Foto von Clarence Newton ist das Motiv des Hefschendekels.

# SO SCHMECKT SCHWEDISCHER SOMMER



Rolle

**E**rdbeeren, Himbeeren und schwarze Johannisbeeren. Jetzt kommen neue Briefmarken mit verlockenden Beerenmotiven.

**DIE ERDBEERE** (*Fragaria x ananassa*) ist heute eine der beliebtesten Beeren in der ganzen Welt. Allein in Schweden werden jährlich 20 - 30 Millionen Liter geerntet.

Die erste Erdbeere wurde vor 200 Jahren in Frankreich durch Kreuzung verschiedener wilder Erdbeersorten gezüchtet. Die schmackhafte Beere, die wir essen, ist der angeschwollene, fleischige Blütenboden. Die kleinen Nüsschen auf der Beerenoberfläche sind die eigentlichen Früchte.

**HIMBEEREN** (*Rubus idaeus*) gehören genau wie die Erdbeeren zur Familie der Rosengewächse. In Schweden wachsen sie wild und werden auch in Gärten angebaut. Eine Himbeere besteht aus vielen kleinen haarigen Steinfrüchten.

Wilde Himbeeren wachsen vorzugsweise auf steinigem Boden, Kahlschlägen oder Waldbrandflächen.



Hefchen mit zwei Motiven

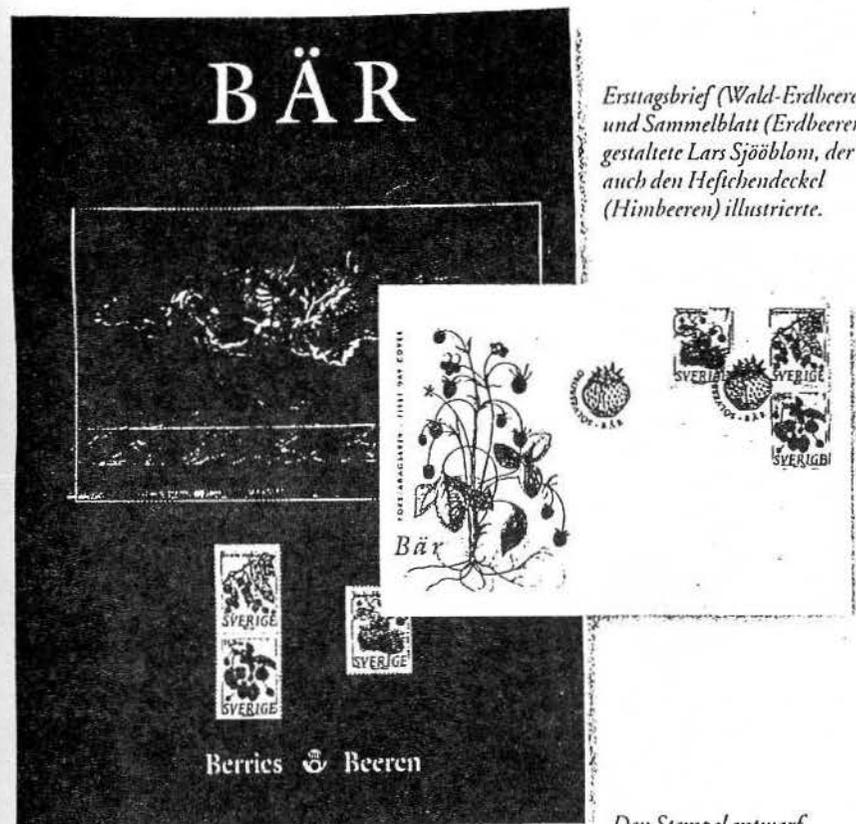
Bereits im Mittelalter begann man in Schweden mit der Züchtung von Himbeeren, indem man wilde Pflanzen kultivierte. Die Himbeeren, die heute angebaut werden, sind oft eine Kreuzung verschiedener Sorten. In Schweden werden in jedem Sommer sage und schreibe 100 Tonnen geerntet.

**SCHWARZE JOHANNISBEEREN** (*Ribes nigrum*) werden manchmal die „Trauben des Nordens“ genannt. Keine Beerenart ist in Schweden so verbreitet wie die schwarze Johannisbeere. Heute werden die Beeren gewerblich angebaut und mit besonderen Maschinen geerntet.

Schwarze Johannisbeeren haben einen kräftigen, aromatischen Geschmack, und der ganze Strauch duftet charakteristisch nach Harz. Die Johannisbeere ist die C-vitaminreichste aller Beeren und Früchte. Schon lange bevor die Bedeutung der Vitamine bekannt war, waren schwarze Johannisbeeren in der Volksmedizin ein Heilmittel gegen Hals- und Magenbeschwerden.

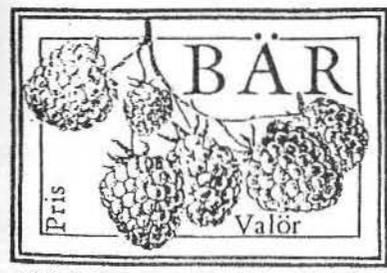


ALLE DRITTAARAKEN PÅ HUR SÄSSELVOREGÅR.



Ersttagsbrief (Wald-Erdbeeren) und Sammelblatt (Erdbeeren) gestaltete Lars Sjööblom, der auch den Hefchendeckel (Himbeeren) illustrierte.

Den Stempel entwarf Olaf Baldursdottir.



## BEEREN

Format: 24.00 x 31.25 mm

Vorlage: Lars Sjööblom

Graveur: Lars Sjööblom

Druck: Zweifarben Stahldruck (Erdbeeren), Dreifarben Stahldruck (Himbeeren, schwarze Johannisbeeren)

Druckerei: Sweden Post Stamps, Kista, Stockholm

AUSGABETAG, WERTE UND PREISE, SIEHE SEPARATE BEILAGE.



## Das Fenster zum Markt

### „Speisepilze“ mit Text

Die Ausgabe „Speisepilze“ aus Bulgarien (MiNr. 3546–3551) wurde in der Staatsdruckerei von Nordkorea gedruckt. Als die fertigen Marken in Sofia eintrafen, stellte man fest, daß in der Gesamtauflage im Unterrand der Kleinbögen ein Fehler zu finden war, und zwar in dem dort aufgedruckten Text. Im Wort ГЪБИ (= Pilze) hatte man statt des Б (= В) ein В (= W) gedruckt.

Um den Fehler zu korrigieren, war es zu spät, und ein nochmaliger Druck der ganzen Auflage wäre wegen dieser Kleinigkeit wohl auch nicht zu verantworten gewesen. So schnitt man kurzerhand von allen Kleinbögen den Unterrand mit dem fehlerhaften Text ab und verkaufte sie mit schmalen Rand.



Oben der „normale“ Kleinbogen; unten der üblicherweise abgeschnittene Unterrand

Nun sind aber auch, nach mehreren Jahren, Kleinbögen mit Text aufgetaucht. Da die Bögen zu jeweils 100 Stück gebündelt geliefert wurden, gibt es vermutlich zumindest 100 Stück mit breitem Unterrand und Text. In den neuen MICHEL-Europa-Katalog Ost, der im Juli 1995 erscheinen wird, kommt ein entsprechender Hinweis. Dr. Ljubomir B. Iliev

## Stempel aus Frankreich

1. 69430 Beaujeu: Ab 15.11.1995 Verkauf der neuen Weine (Beaujolais nouveau)
2. 21000 Dijon: Weinbergfeste
3. 71640 Mercurey: 6. Philatelistenwerbeausstellung
4. 33250 Pauillac: Traube + Weinfässer
5. 51800 Sainte Menehould: 22. Philatelistenkongress Champagne-Ardenne, Heimat von Dom Perignon. Dom Pierre Pérignon war französischer Benediktiner (1639-1719) in Sainte-Ménéhould. Er soll die Champagnerherstellung angewandt haben
6. 21520 Montigny-sur-Aube: 5. Weinmesse
7. 11100 Narbonne: Geburt eines guten Weines
8. 20166 Porticcio: Pilzverein Ajaccio Europäische Mykologietage im Mittelmeergebiet
9. 13100 Aix-en-Provence: Challenge Pasteur
10. 95600 Eaubonne: Herbstfarben- und Genüsse
11. 44000 Nantes: Pferdefest
12. 59139 Noyelles-les-Seclin: Einweihung des grossen Hofes und der Post
13. 40100 Dax: Forstwirtschaft.

69 - RHÔNE  
BEAUJEU  
dès réception au 15.11.1995  
AB 15.11.1995





2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.



12.



13.

18 sept. au 18 nov.

Bitte beachten: Diese Stempel können nicht über Frau Weber bestellt werden!

# SUCHE:

WYSTAWA PRZEMYSŁOW

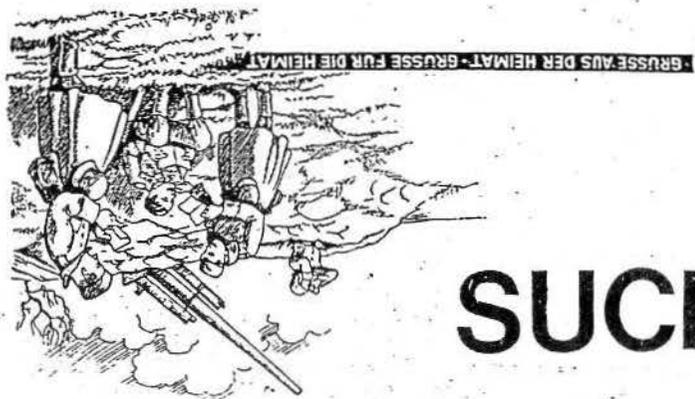


FERMENTACYJNYCH I CHŁODNICTWA



*Mr. Barthelémy  
chez Mr. Michel  
13, rue de la Mission  
Trojes (Aube)  
Françoise*

Wer kann bitte eine Uebersetzung des Stempels mitteilen, bzw Informationen den Stempel betreffend geben?  
Informationen bitte an die Redaktion.



# SUCHE:

Absender: Robert Stück, Garmisch  
Engelshaus 16020



An Freundin  
W. J. J. J.  
Lenzlin 7. 59.  
Unbesucht. 88.  
Garmisch. II.

Wer kann mir Informationen über diesen Pilzbeleg geben?  
 Nachricht bitte an  
 Dr. Alberto Gabrielli, Via Pecori Giraldi 2, I-38100 Trento

# Pilze:



KOREA-SÜD 31.03.1995

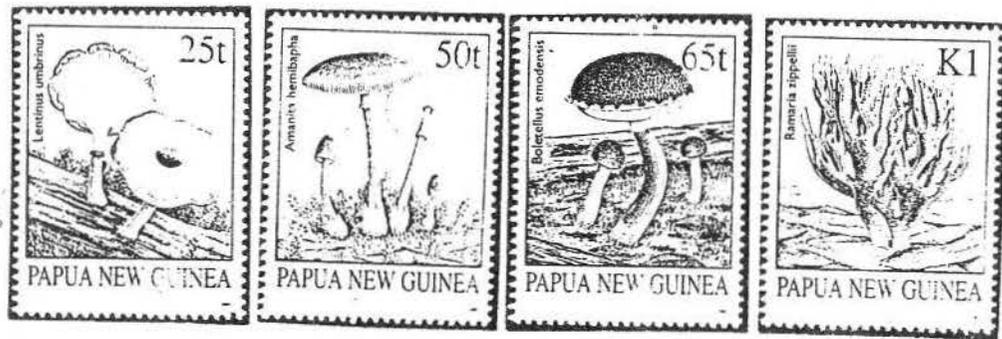
FDC mit Motivstempel, MH, Blocks

- 130 *Laetiporus sulphureus* (Bull.:Fr.)  
var. *miniatus* Imaz.  
Mennigroter Schwefelporling
- 130 *Russula virescens* (Schaeff. emend. Pers.)  
Gefelderter Grün-Täubling
- 130 *Lentinus lepideus* (Fr.:Fr.)Fr.  
Schuppiger Sägeblättling
- 130 *Coprinus comatus* (Müll.:Fr.) Pers.  
Schopf-Tintling



MALAYSIA 18.01.1995

- 20c *Microporus xanthopus* (Fr.) Kuntze  
Gelbstieliger oder Gelbfüßiger Porling
- 30c *Cookeina tricholoma* (Mont.) Kuntze  
Randhaariger Cookebecherling
- 50c *Dictyophora phalloides* Desv.  
Tropische Schleierdame
- 1 RM *Ramaria* sp.  
Korallen-Art ohne genaue Bestimmungsmög-  
lichkeit



PAPUA NEU-GUINEA 21.06.1995

- 25t *Lentinus umbrinus* H.W.Reichardt  
Umbrabrauner Sägeblättling
- 50t *Amanita hemibapha* (Berk.& Br.) Sacc.  
Halb-oder Zweifarbener Scheidenstreifling
- 65t *Boletellus emodensis* (Berk.)Sing.  
Emodus-Strubbelkopf oder Emodus-Dunkel-  
sporröhrling
- 1K *Ramaria zippelii* (Lév.)Corner  
Zippels Koralle



INSEL MAN 01.09.1995

- 20 *Amanita muscaria* (L.)Pers.  
Roter Fliegenpilz
- 24 *Boletus edulis* Bull.:Fr.  
Steinpilz

- 30 *Coprinus disseminatus* (Pers.:Fr.)S.F.Gray  
Gesäter Tintling
- 35 *Pleurotus ostreatus* (Jacq.:Fr.)Kummer  
Austern-Seitling
- 45 *Geastrum triplex* Jungh.  
Halskrausen-Erdstern
- 1 Block *Coprinus comatus* (Müll.:Fr.)Pers.  
Schopf-Tintling



### Aserbaidshan

- 100m *Gymnopilus spectabilis* (Fr.) Sing.  
Beringter Flämmling
- 200m *Amanita muscaria* (L.) Pers.  
Roter Fliegenpilz
- 300m *Lepiota procera*=*Macrolepiota*(Scop.:Fr.)Sing.  
Riesenschirmpilz
- 400m *Hygrophorus speciosus* Peck  
Orangegelber Lärchen-Schneckling
- 500m Block *Amanita muscaria* (L.)Pers.  
Roter Fliegenpilz



# Thema Wormatia 96

vom 12.-13.10.1996

Anfragen an E. Holtzmann, Höhlchenstr. 27, 67551 Worms

VORRATSLISTE     JANUAR 1996



01



02



03



04



05



06



07



08



09



10



11

01	Borgonovo, Italien, Schlittenhunde	2,50
02	Torgiano, Italien, Weinfest	2,50
03	Stainz, Österreich, Flascherzug	2,50
04	Crevalcore, Italien, Malpighi (Mykologe)	2,50
05	Cormons, Italien, Traube + Weinflasche	2,50
06	Marino, Italien, Weinfuß, Winzer	2,50
07	Ventimiglia, Italien, Pilze	2,50
08	Agrate, Italien, Pilze	2,50
09	Pisogne, Italien, Pilze	2,50
10	Trevisago, Italien, Pilze	2,50
11	Rom, Italien, Tabakmesse	2,50

Die 11. Ergänzung zum Katalog Mykologie und Philatelie (Pilze auf philatelistischen Belegen) ist zum Preis von DM 13,- erschienen.

Bestellungen aus der Vorratsliste sowie Ergänzung zum Pilzkatalog an:

Gerlinde Weber  
Postfach 22 01 41  
D-42389 Wuppertal

**Haben Sie Ihren Beitrag für 1996 schon bezahlt ?**

## Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzende Gerlinde Weber, Telefon + Fax 0202/601704  
D 42371 Wuppertal, Postfach 22 01 41  
D 42389 Wuppertal, Langenfelder Str. 82  
Bankverbindung: Stadtparkasse Wuppertal  
Konto Nr. 3141991/BLZ 330 500 00
2. Vorsitzender:  
Roger Thill, 29 rue Paul Binsfeld, L-8119 Bridel, Tel. 00352/337089  
(Ansprechpartner für franz. sprechende Mitglieder)
3. Kassierer:  
Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 d, D-42281 Wuppertal  
Tel. 0201/5288789 / Bankverbindung Postbank Essen  
Kto.Nr. 246011437 / BLZ 360 100 43
4. Redaktion:  
Gisela Jauch, Postfach 55 04 71, D-22564 Hamburg,  
Telefon: 040/87 22 23

Rundsendedeleiter: ab 01.01.1996 Herr Bauer (siehe Beilage)  
Literaturstelle: Ein Leiter für die Literaturstelle wird gesucht.

## IMPRESSUM

Das Mitteilungsblatt der Motivgruppe/Arge im BDPH "Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft e.V." erscheint 1/4-jährlich im Januar/April/Juli/Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der 1. Vorsitzenden bezogen werden. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

---

Anschrift der Autoren:  
Dr. Gerd Aschebeck, Berlin  
Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim  
Johann Gruber, Otto-Grün-Str. 9, D 63457 Hanau  
Erich Markworth, Celle

---

Mitteilungsblatt Nr. 80 / Januar 1996 / Auflage 250 Exemplare  
Preis bei Einzelbezug: DM 7,- zzgl. Porto

---

Redaktionsschluß für Heft 81 ist der 15. März 1996.