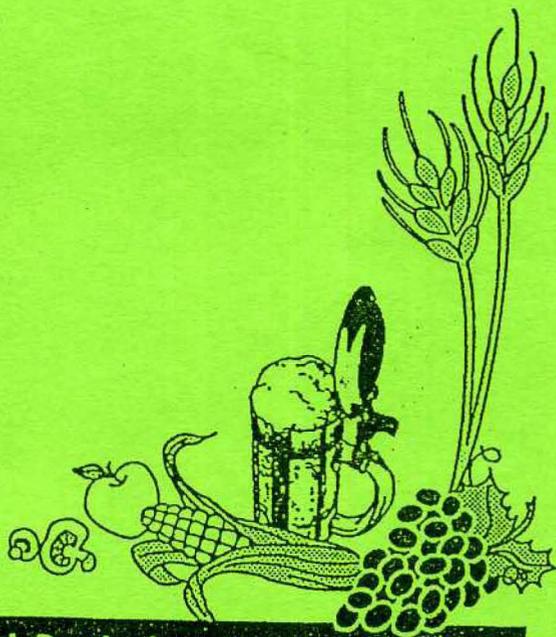


Motivgruppe • ARGE

**Landwirtschaft
Weinbau
Forstwirtschaft e.V.**
Nr. 82 / Juli 1996



im Bund Deutscher Philafelisten e.V.

Aus dem Inhalt

Seite	2	Auf ein Wort
Seite	3	Mitglieder stellen sich vor
Seite	4	Die jagdbaren Hühnervögel Europas in einer Motivsammlung - Teil 2
Seite	17	Wein aktuell
Seite	19	Austria aktuell / Schweiz aktuell
Seite	20	Weinbaugebiet "Chablis"
Seite	26	Belege mit firmendurchlochtem Briefmar- ken in einer weinbaul. Motiv-Sammlung
Seite	32	Mysterium Wein / Ausstellung in Speyer
Seite	34	Landwirtschaftsministerium Rheinl.-Pfalz
Seite	35	Landwirtschaftsausstellung Thailand
Seite	36	Wir lesen bei anderen
Seite	44	Neue Bücher
Seite	50	Neuheiten Pilze
Seite	53	Anschriften des
Seite	55	Vorratsliste
Seite	60	Impressum

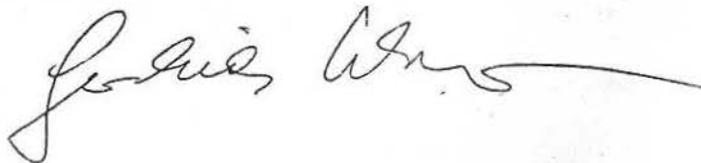
Auf ein Wort

BRIEFMARKEN-MESSE GRAZ: Der Info-Stand war in diesem Jahr wieder gut besucht. Sowohl von Mitgliedern der Arge, als auch von Interessenten. Dies lag wohl auch daran, daß es sich um eine Rang I Ausstellung mit entsprechendem Händlerangebot handelte. Zum Teil wurde unser Stand, durch die jährliche Präsenz, auch gezielt aufgesucht.

RUNSENDEDIENST: Der Rundsendeleiter bittet weiterhin um Meldungen zur Einlieferung und Entnahme. Um einen reibungslosen Ablauf der Rundsendung zu gewährleisten, ist es unbedingt notwendig, die RS so schnell wie möglich an den nächsten Entnehmer zu senden. Länger als 8 Tage darf keine RS behalten werden. Es ist sonst nicht möglich, Urlaubszeiten zu berücksichtigen. Im Interesse aller Entnehmer ist dieser Zeitraum unbedingt einzuhalten.

IN EIGENER SACHE: Wie sich vielleicht schon herumgesprochen hat, werde ich in Zukunft den größten Teil des Jahres in der Türkei verbringen. Mein Schwiegersohn faxt mir alle Post, die an die deutsche Adresse eintrifft zur Beantwortung zu. Mitglieder, die mich in der Türkei direkt erreichen wollen, können dies unter folgender Adresse tun:

Gerlinde Weber
Atatürk Mah.
53 Sok. 21 B
TR-35680 Eski Foca / Izmir
Tel + Fax 0090/232/8123755 (von Deutschland)



Mitglieder stellen sich vor

Heute: Günther Liepert, Arnstein

Als vor 50 Jahren im bayerischen Schwaben geborener Familienvater von drei Söhnen hat es mich vor rund einem Vierteljahrhundert in das feine Weinbaugebiet Franken in die Nähe von Würzburg verschlagen. Hier habe ich auch das Weintrinken kennen- und lieben gelernt. Neben meinem Beruf als Bankdirektor habe ich seit 20 Jahren im Tennissport in wechselnden Funktionen Vorstandsposten inne.



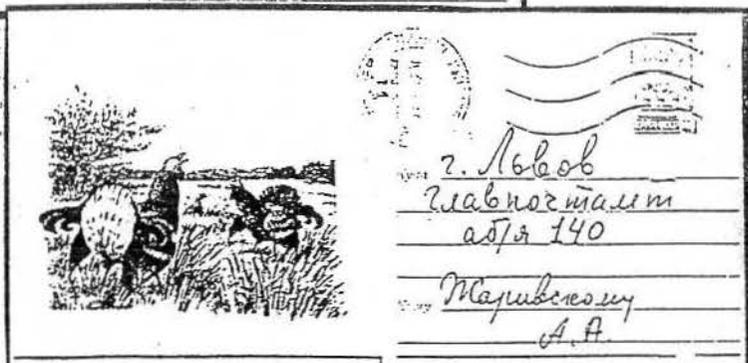
Seit rund 40 Jahren bin ich mal mehr, mal weniger, Briefmarkensammler. Neben meinen Ländersammlungen Deutschland und Frankreich habe ich mich seit vielen Jahren auch der Motivphilatelie zugewendet. Hier gilt neben "Tennis", das ich sehr intensiv sammle, meine besondere Aufmerksamkeit dem Thema "Wein". Neben den Briefmarken ist das Sammeln von Belegen eine äußerst aufwendige Aufgabe. Für einen Außenstehenden ist es kaum vorstellbar, wieviel deutsche Post- und Absenderfreistempel sowie Ganzsachen (insbesondere Bildpostkarten) es zum Bereich "Wein" gibt.

Meine Sammlung ist nach Weinanbaugebieten geordnet - der Einfachheit halber nach Postleitzahlen. Dabei überrascht es jeden Betrachter, daß allein für die Postleitzahlen 1 bis 4, in denen es ja keinen Weinbau gibt, zwei Ordner mit Belegen gefüllt sind. Dazu ist dieser Bereich noch gar nicht sammlungsmäßig aufgebaut.

Zu den Themen "Wein" und "Tennis" sammle ich auch eifrig Bücher. Sowohl hier als auch im Bereich der Philatelie suche ich ständig freundschaftliche Tauschpartner. Vielleicht ist das hier ein Weg, diese Kontakte zu intensivieren?

Wer stellt sich als Nächster vor ?

Die jagdbaren Hühnervögel Europas in einer Motivsammlung - Teil 2



Kämpfende Birkhähne auf Bildumschlägen (Ganzsachen 1982+1985 aus der Sowjet-Union

1.3. Haselwild - Tetrastes bonasia

Das Haselwild ist etwa rebhuhn groß. Die Färbung des Gefieders ist graubraun, schwarz und braun gefleckt, unten heller. Der Hahn hat einen weiß umrandeten, schwarzen Kehlfleck und auf der Brust ein hufeisenförmiges Schild mit rotem Rand. Ferner trägt er eine Kopfhäube (Holle) = aufgerichtete Federn. Die Henne hat eine weißliche Kehle. Beide haben einen grauen Stoß mit auffalend schwarzer Binde, die im Fluge gut erkennbar ist (Briefmarke Bulgarien Nr. 1222).

Das Haselwild lebt in Einehe und paart sich schon in der Herbstbalz (September/Oktober), wobei die Henne erobert und auch verteidigt wird. Bei der Frühjahrsbalz (Mitte März bis Ende April) erfolgt die Begattung. Dabei schreitet der Hahn mit gestäubten Kopf- und Halsfedern umher. Etwa zustreichende Hähne und Hennen werden vertrieben.

Das Haselwild liebt Weichholzbestände und Buschwaldungen des Hügellandes. Verbreitung über Mittel- und Nordeuropa. Wegen des in den letzten Jahrzehnten in Deutschland erheblich zurückgegangenen Bestandes ist das Haselwild hier ganzjährig geschont und darf nicht mehr bejagt werden. Sein Wildbrett ist ein Leckerbissen.



Bulgarien 1222



Sowjet-U. 2309



SSt Gräfenau/
Niederbayern 1980



Haselhahn auf Ersttagsbrief und im SSt zum 10jährigen Bestehen des Nationalparkes Bayer. Wald

1.4. Alpenschneehuhn - *Lagopus mutus*

Es ist etwa rebhuhn groß. Im Sommer rostbraun bis grau gefärbt, mit weißen Schwingen, im Winter weiß. Der Stoß ist stets schwarz. Den Hahn schmückt im weißen Kleid ein schwarzes Band über den Augen (Zügelstreifen). Die Schneehühner - auch das Moorschneehuhn - leben monogam. Die Paarbildung dauert bis zur Auflösung der Gesperre im August, da sich der Hahn intensiv an der Aufzucht der Junghühner beteiligt.

Das Alpenschneehuhn ist ein Hochgebirgsvogel über der Waldgrenze in den Alpen, Pyrenäen, Island und den nordischen Gebirgen. Die Schneehühner unterliegen in Deutschland dem Jagdrecht und sind ganzjährig geschont.



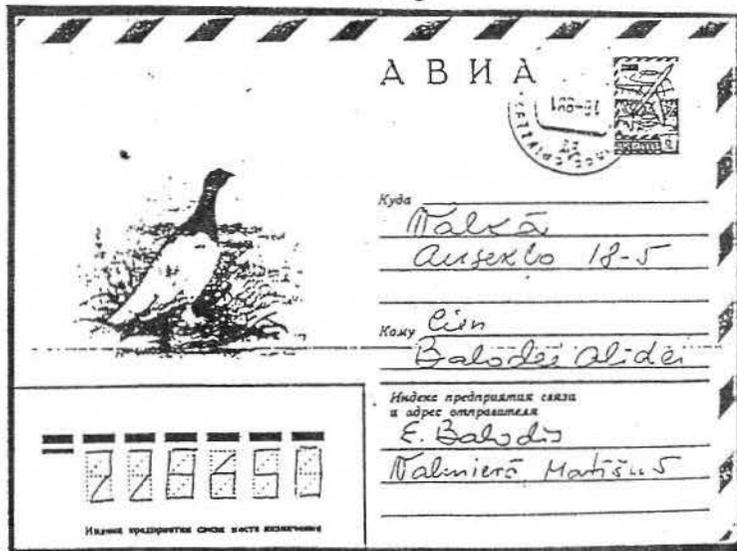
Island 388
Im Sommerkleid



Island 414
ein Gelege



Island 389
im Winterkleid



Bildumschlag (Ganzsache) aus der UDSSR



Alpenschneehuhn im MWST
aus der Schweiz 1988



Grönland 187
Ein Pärchen



Monako 1524 Im
Nationalpark Mercantour



Jugoslawien 1484
Im Winterkleid

1.5. Moorschneehuhn - *Lagopus lagopus*

Das Sommerkleid ist braun gefärbt, mit weißen Schwingen. Im Winter ist es weiß. Beim Hahn fehlt aber der schwarze Zügelstreifen über den Augen. Sie mausern 3 bis 4 mal im Jahr und sind deshalb die längste Zeit fleckig. Es lebt heute nur noch in den nordischen und östlichen Ländern. Früher war es auch in Ostpreussen beheimatet, ist dort aber schon ausgestorben.

Eine Unterart ist das Schottische Moorschneehuhn (*L. l. scoticus*). Im Winter wird es nicht ganz weiß und hat schwarzbraune Schwungfedern. Der Lebensraum ist auf die Britischen Inseln beschränkt und dort als Jagdwild sehr geschätzt. Es wurde im Hohen Venn (Belgien) eingeführt - aber ohne großen Erfolg.



Irland 690
Rebhuhn-Paar

2. Feldhühner - Perdidae

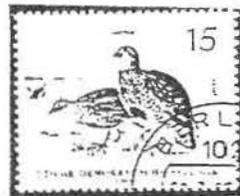
2.1. Rebhuhn - *Perdix perdix*

Das Rebhuhn ist etwa 30 cm groß (auf dem Rücken liegend gemessen von der Schnabelspitze bis zum Schwanzende). Hahn und Henne mit hellrostfarbenem Kopf, grauem Hals und grauer Unterseite, Oberseite braun bis rostbraun, Flanken gebändert, Oberflügeldecken heller gestreift. Der Hahn hat ein kastanienbraunes, hufeisenförmiges Brustschild, das bei fast allen Briefmarken gut erkennbar ist.

Die Paarungszeit der Rebhühner ist im Februar/März nach der Schneeschmelze. Sie leben in Einehe, oft mehrere Jahre lang. Ab Ende April legt die Henne im Durchschnitt 15 Eier in eine Bodenvertiefung. Die Henne brütet circa 25 Tage. Während dieser Zeit ist der Hahn immer in der Nähe und auf Sicherheit bedacht. Die Küken sind Nestflüchter und folgen der Henne auf Nahrungssuche. Die Familie (der Jäger spricht von einer Kette oder einem Volk Hühner) bleibt bis nach dem Winterende zusammen.

Die Ernährung fast nur von Unkrautsamen und Insekten, aber auch Grünasung. Die Rebhühner bewohnen meist landwirtschaftlich genutzte Flächen der Ebene und des Hügellandes mit genügend Deckung und sind über ganz Europa verbreitet. Durch die Intensivierung der Landwirtschaft geht der Bestand an Rebhühner leider immer mehr zurück.

Hierzu einige Briefmarken europ. Länder und Stempel-Belege:



DDR 1358
Rebhuhn-Paar



Albanien 743
Rebhuhn-Paar



Bulgarien 1119



Bulgarien 1693



Frankreich 1030
Rebhuhn im Wappen



Großbritannien 755
Illustration zu einem
brit. Weihnachtslied



Jugoslawien 1228
Fantasiefarben?



Luxemburg
Im Winter



Polen 1994
Rebhuhn-Paar



Rumänien 4134
Wachsame Henne



Polen 3019
Rebhahn mit
Brustschild



Ungarn 2031
Rebhuhn-Paar



Tschechoslowakei 92
Rennendes Rebhuhn
dem Abstreichen



Zwei SSt aus Polen von 1985 und 1986 anlässlich
wissenschaftlicher Symposions über Rebhühner

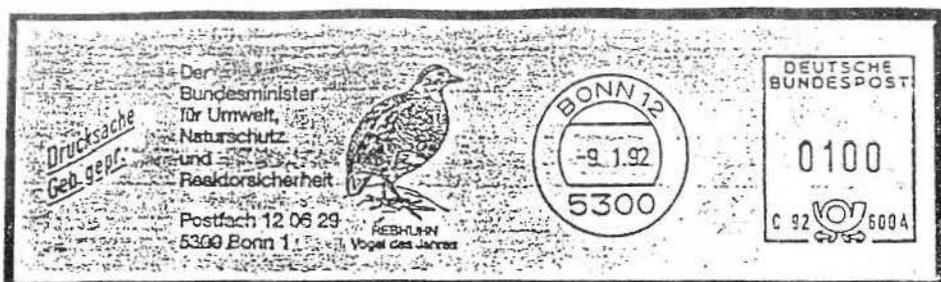


UDSSR 2027 Reb-
hahn m.Brustschild

Das Rebhuhn war "Vogel des Jahres 1991". Dazu 2 Stempelbelege:



Rebhuhn im FSt des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit



Rebhuhn im Werbeinsatz / MWST von Rodenberg (Deister)

2.2. Wachtel - *Coturnix coturnix*

Die Wachtel ist das kleinste europäische Huhn (nur ca. 18 cm), ähnelt aber doch sehr dem Rebhuhn. Die Allgemeinfärbung ist sandbraun, der Kopf gestreift. Sie ist der einzige Zugvogel von unseren Hühnervögeln und trifft zur Paarungszeit im April/Mai in Europa ein. Ende September zieht sie dann wieder südlich. Sie brütet in Getreidefeldern und ernährt sich von Insekten und Sämereien. Die Wachtel lebt gern auf möglichst wenig intensiv bearbeiteten Böden, Wiesen, Steppen und Halbwüsten. Verstreut vorkommend in Mittel-, Ost- und Südeuropa. In Deutschland ist sie recht spärlich geworden und unterliegt deshalb dem Jagdrecht und wird ganzjährig geschont.



Albanien 1978

Rumänien 2430



2.3. Steinhuhn - *Alectoris graeca*

Etwa rebhuhn groß, sind beide Geschlechter des Steinhuhns lebhaft gefärbt. Sie haben rote Schnäbel, roten Augenring, rote Ständer, einen weißen Kehlfleck nach rückwärts durch schwarze Streifen begrenzt. Die Oberseite ist graubraun, der Stoß rotbraun, die Flanken braun und weiß gestreift.

Die Henne hat bisweilen 2 Gelege. Die Nester sind gut getarnt und enthalten 9 bis 15 Eier. Das eine Gelege brütet die Henne selbst aus, während das andere der Obhut des Hahnes überlassen bleibt (eigenartig bei Steinhühner). Sie leben in strenger Einehe. Die Nahrung besteht aus Knospen, Blättern, Sämereien, dazu aber auch Insekten.

Während Rebhuhn und Wachtel vorwiegend Bewohner der Ebene sind, bevorzugen die Steinhühner das Hochgebirge in der mit Strauchwerk bewachsenen Region zwischen Baum- und Schneegrenze, besonders die warmen Südhänge. Sie leben in den Alpen und in den Balkanländern. In den deutschen Alpen sind sie nur sehr vereinzelt anzutreffen, unterliegen deshalb auch dem Jagdrecht und sind ganzjährig geschont. Das Steinhuhn, das sehr ähnlich gezeichnete und gefärbte Rothuhn und auch das Felsenhuhn sind sehr gut zu unterscheiden, weil sie jeweils in ganz verschiedenen Verbreitungsgebieten heimisch sind.



Bulgarien 1120



Griechenland 786
Friesmalerei 15. Jhd.



Bulgarien 1692



Griechenland



Jugoslawien 848



Monako 1522



Jugoslawien 1773
aus Markenheftchen



Jugoslawien 1787
aus Schalterbogen



Steinhuhn auf Bildumschlag (Ganzsache 1981) der bulg. Post anl. 91. der Welt-Jugendausstellung in Plovdiv 1981. SST unten; Welt-Jugendausstellung; SST oben: zur gleichzeitigen Internationalen Briefmarken-Ausstellung.

2.4. Rothuhn - *Alectoris rufa*

Die Färbung ist sehr ähnlich wie beim Steinhuhn, aber doch deutlich zu erkennen an der schwarzen Fleckung am Hals. Das Rothuhn bevorzugt trockene und steinige Lagen und ist beheimatet in Spanien, Süd-Frankreich und Nordwest-Italien. In England wurde es eingebürgert.



San Marino 639

Spanien 1934



2.5. Felsenhuhn - *Alectoris barbara*

Die Färbung und die Zeichnung ist wie beim Steinhuhn und Rothuhn. Am sichersten ist es zu erkennen an den kastanienbraunen, weißlich gesprenkelten Halsring. Die Heimat ist das felsige, mit Gestrüpp bewachsene Gebirge in Gibraltar, auf Sardinien und in Nordafrika. Für das Felsenhuhn sind noch keine Belege vorhanden.

2.6. Halsbandfrankolin - *Francolinus francolinus*

Der Hahn ist auffallend gefärbt und hat einen rostbraunen Halsring. Er trägt auch starke Sporen. Die Henne ist wie viele andere Feldhühner gesprenkelt braun, hat aber einen kastanienbraunen Nackenfleck. Lebt gern im dichtbewachsenen Gelände von Wiesen, besonders im Sumpflandschaften in der Türkei und auf Zypern.



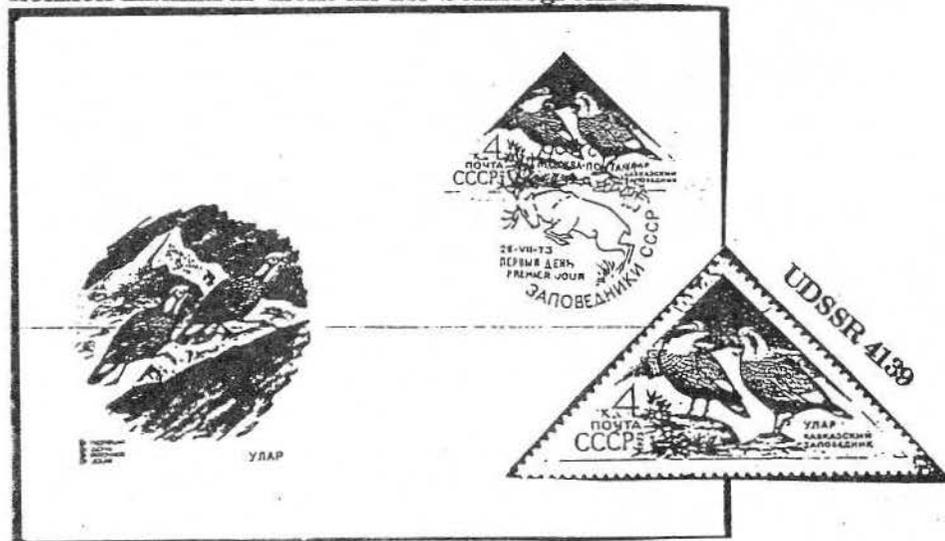
Türkel 2501



Zypern 505

2.7. Kaukasus-Königshuhn - *Tetraogallus caucasicus*

Beide Geschlechter sind gleich gefärbt und haben wenig weiß im Gefieder. Sie sind fast doppelt so groß wie alle anderen Feldhühner. Mit den auffallend starken Ständern werden Wurzeln und Knollen aus dem felsigen Boden gescharrt und mit dem kräftigen Schnabel ganz aus dem Boden geholt. Sie leben an felsigen Hängen im hohen Kaukasus dicht an der Schneegrenze.



Ein Königshuhn-Paar im Gelände des Kaukasus auf FDC von 1973 - Abb. links und in der Marke / Im EST: Abspringender Hirsch

3. Fasane - Phasianidae

3.1. Fasan - *Phasianus colchicus*

Der Fasan ist der am weitesten verbreitete Hühnervogel der Erde, asiatischer Herkunft und nicht nur in Europa eingebürgert, sondern auch in vielen überseeischen Ländern. Die heute in Deutschland mehr oder weniger stark verbreiteten Fasane sind Kreuzungen verschiedener Rassen.

Der Hahn ist sehr farbenprächtig, hat scharlachrot gefärbte "Rosen" als Augenkranz, kurze Federohren, häufig weißen Halsring. Das Federkleid ist je nach Rasse und Kreuzung unterschiedlich gefärbt, der Stoß lang und spitz. Die Henne ist schlicht braun bis gelblich-braun gefärbt, schwarz gefleckt und hat einen kurzen Stoß.

Die Paarungszeit beginnt Ende März bis Anfang April. Fasane leben polygam; der Hahn tritt mehrere Hennen. Anfang Mai legt die Henne in ein gut gedecktes Muldennest etwa 8 - 18 Eier und brütet cirka 25 Tage. Schon nach dem Schlüpfen folgen die Küken der Henne und gehen auf Nahrungssuche - zunächst animalische Kost.

Lebensraum der Fasane sind Wald, Wasser, Wiese und Feld mit Weizen-, Mais-, Hackfrucht-Anbau sowie ausreichender Deckung gegen Sicht. Ihre Nahrung besteht aus Körnern (Getreide, Unkraut), Beeren, Früchten, Kräutern, Insekten, Weichtieren, Spinnen und Würmern.

In Deutschland vorkommende Rasse, die sich bereits gekreuzt haben, sind folgende:

Ringloser Kupferfasan (*Ph.c.colchicus*) mit schwarzgrünen Kopf und Hals und kupferroter Färbung. Aus dem Kaukasus-Gebiet schon vor 2.000 Jahren, in Griechenland seit 900 Jahren in Mitteleuropa eingebürgert.

Chinesischer Ringfasan (*Ph.c.torquatus*) - seit 200 Jahren eingeführt, - ist von heller Farbe.

Später wurden noch eingeführt:

Mongolischer Ringfasan (*Ph.c.mongolicus*)

Ringloser Schillerfasan (*Ph.c.versicolors*) / **Japanischer Buntfasan**

Chinesischer Königsfasan (*Syrmaticus reevesii*); Der Hahn hat einen bis zu 1,5 m langen Stoß.

Auf den vorhandenen Belegen ist fast nur der Fasan mit weißem Halsring dargestellt; bei den Marken Bulgarien 1219 und Irland 693 der "Ringlose Kupferfasan":



Bund 465



Berlin 251



DDR 1357



Bulgarien 1691



Bulgarien 1219



Irland 693
ringloser Kupferfasan



Jugoslawien 844



Liechtenstein 997



Polen 1989



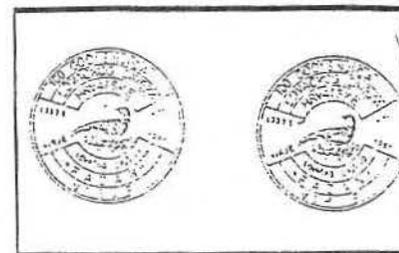
Tschechoslowakei 2014



Ungarn 2079
Chinesi. Ringfasan



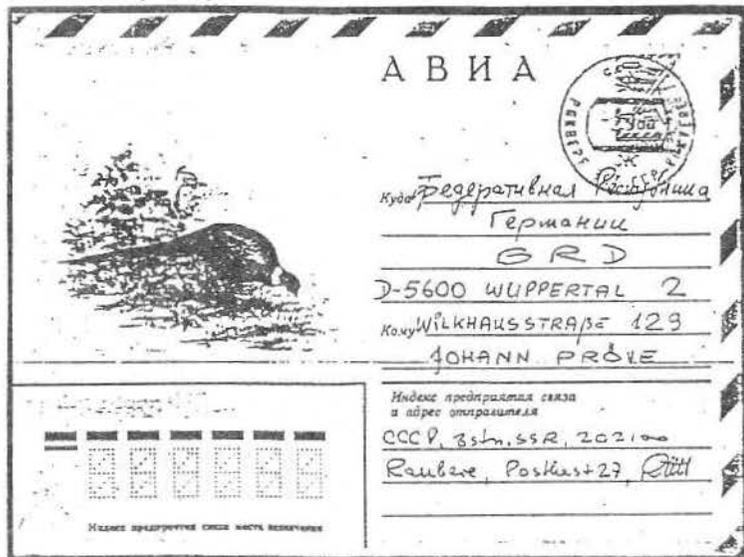
Polen 3021



Fasan im SSt 1981



Liechtenstein 643
im Kunsthandwer



Fasanhahn auf Bildumschlag Ganssache 1980 der UDSSR



Abstreichender Fasahnahn im Viererblock aus der Tscheschei

Wein aktuell

Ph. F. von Siebold

Ergänzend zum Januar-Heft 1996 ist noch folgendes mitzuteilen: Von der ursprünglichen Planung sollte die "Siebold-Iris" abgebildet werden. Diese Pflanze ist aber in Japan wohl unbekannt. Dort kennen die Menschen alle die "Siebold-Hortensie". Deren Abbildung habe aber nach Meinung der Fachleute nicht ins das grafische Bild der geplanten Marke gepaßt. Deswegen hat man schließlich die "dreispitzige Jungfernebe" abgebildet, die im Florabuch des Ph. F. von Siebold von diesem beschrieben worden ist. Dieses Buch ist im Würzburger Siebold-Museum ausgestellt. Auch die japanische Post legte eine Sondermarke auf. Hier ist der "Wilde Wein" noch besser in den Farben gelb und grün wiedergegeben. Der Verein für Briefmarkenkunde Würzburg legte zur Gemeinschaftsausgabe ine Sonderpostkarte auf.



Rheingau-Musik-Festival

Im Rheingau regiert zwischen dem 23. Juni - 31. August 1996 wieder die klangvolle Verbindung zwischen Wein und Musik. Wie in den Jahren zuvor werben zwei Hand- und zwei Maschinen-Werbestempel mit geändertem Festdatum für dieses kulturelle Ereignis.

Bodenheim

Vom 15.11.1995 - 14.11.1999 war im Januar-Heft 1996 der nochmals abgebildete Handstempel gemeldet. Ohne Angabe von Gründen wurde er aus dem Postbetrieb genommen. Der bildlich neu gestaltete Stempel hat leider keine Beziehung zum Wein.

NZ (Neuzulassung)

- | | | |
|----|---------------------|---------------------|
| 1) | 40474 Düsseldorf 21 | 10.03. - 12.03.1996 |
| 2) | 71384 Weinstadt 1 | 13.04.1996 |
| 3) | 67583 Guntersblum | 15.05. - 14.05.1996 |

WiZmD (Wiederzulassung mit Datenänderung)

- | | | |
|----|--------------------------|---------------------|
| 4) | 65399 Kiedrich, Rheingau | 20.05. - 31.08.1996 |
| 5) | 65396 Walluf 1 | 20.05. - 31.08.1996 |
| 6) | 65343 Eltville 1 | 20.05. - 31.08.1996 |
| 7) | 65185 Wiesbaden 1 | 20.05. - 31.08.1996 |

Vorzeitige Beendigung der Laufzeit

- | | | |
|----|------------------------|------------|
| 8) | 55294 Bodenheim, Rhein | 28.05.1996 |
|----|------------------------|------------|



Quelle:
Mitteilungsblatt der DEUTSCHEN POST AG
Amt für Öffentlichkeitsarbeit, Würzburg
Dr. Hans Brückbauer, Neustadt/Weinstraße

Austria aktuell

Am 17. Mai 1996 war der Ersttag für den 8. Wert der Sondermarkenserie "Die österreichische Arbeitswelt". Diesmal wurde die Marke den Berufen "Koch und Kellner" gewidmet.

Die Geburtsstunde der Gastronomie schlug, als 1533 Katharina von Medici zur Hochzeit mit dem Franzosen Heinrich III florentinische Köche mitbrachte und damit den Ruf der fälschlich als französisch bezeichneten Küche begründete. In Frankreich verloren nach der Revolution viele Köche bei den Adligen ihren Posten und gründeten Restaurants. Bedienungspersonal (Kellner) wurde erforderlich und die professionelle Gastronomie entstand.

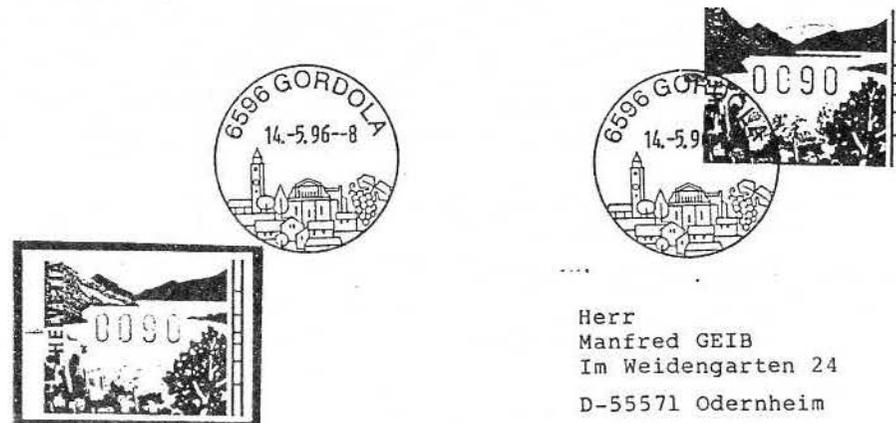


Quelle: Michel-Rundschau 5/1996

Schweiz aktuell

von Manfred Geib, Odernheim / Hugo Schumacher Lüchingen

Am 14. Mai 1996 brachte die Schweizer Postverwaltung vier neue Automatenmarken heraus. Sie zeigen typische Landschaften der Schweiz in den jeweiligen Jahreszeiten. Für den "Herbst" wählte man als Motiv den Ausblick oberhalb von Gordola auf den Lago Maggiore (Kanton Tessin). Im Vordergrund sind Rebstöcke zu erkennen. Im Tessin, auf der Südseite der Alpen gelegen, werden vorwiegend Rotweine erzeugt (98%). Auf circa 900 ha Rebfläche dominiert die aus Bordeaux eingeführte Merlot-Rebe. Gordola ist mit seinen knapp 40 ha die flächenmäßig größte Weinbaugemeinde im Tessin.



Herr
Manfred GEIB
Im Weidengarten 24
D-55571 Odernheim

Quelle: Briefmarkenspiegel 5/96 / Schweizer Weinatlas

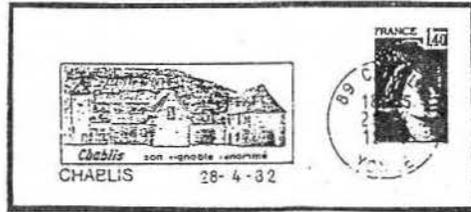
Das Weinbaugebiet "Chablis" - seine Weine und Werbestempel -

von Dr. Gerd Aschebeck, Berlin

Jules Gruyot erhielt den Regierungsauftrag (Kaiser Napoleon III), die französischen Weinberge zu beschreiben. Über den "Chablis" schrieb er 1868 folgendes:

Die Chablisweine nehmen unter den französischen Weißweinen eine der ersten Stellen ein; sie liegen dicht hinter den Weinen aus Meursault. Trotz ihres Alkoholgehaltes wirken sie nie brandig. Sie haben Fülle und Feinheit, und ihr Duft ist köstlich. Was die Weine besonders auszeichnet, ist ihre Bekömmlichkeit und die Anregungen, die sie dem Geiste verleihen. Bei dem guten Ruf, dessen sie sich seit jeher berechtigterweise erfreuen, ist ihr wirklicher Wert höher einzuschätzen als ihr Renomé (Dr. Gruyot in "Etudes des Vignobles de France").

Der Feinschmecker und Philatelist verbindet mit dem Begriff "Chablis" die gehobene Küche Frankreichs, speziell der Fischspeisen (Austern!) mit den Weinen dieser Region. Es gibt keine Briefmarke mit einem direkten Bezug zum Wein, wohl aber einige Werbestempel, die abgebildet werden. Einige Weingüter werben für ihre Weine auf Absenderfreistempeln. Das Wort "Chablis" ist keltischen Ursprungs und heißt soviel wie "Haus am Wald".



Die Rebfläche, die in den letzten Jahren vergrößert wurde, liegt z.Zt. bei 2.000 - 2.100 ha. Im 18. Jahrhundert hatte sie mit ca. 60.000 ha, ihre größte Ausdehnung. Die Folgen der französischen Revolution, die von Kaiser Napoleon I eingeführte Erbgesetzgebung und vor allem der Reblausbefall Ende des vorigen Jahrhunderts ließen die Anbaufläche auf etwa 6.000 ha im Jahre 1948 schrumpfen. Danach Wiederaufbau.

Doch man fährt auch heute noch durch eine Agrarlandschaft, die von Weinbauinseln an den Hängen unterbrochen wird. Infolge des Rückzuges der Weinrebe auf die kleinklimatischen vorteilhaften Nischen, blieben letztlich nur die sanften Südhänge für den Anbau übrig. Das Weinbaugebiet liegt nördlich, etwa in der Mitte zwischen Dijon und Paris, auf den 47./48. Breitengrad. Die Reben sind von Ende März bis Mitte Juni (aufgrund des frühen Austriebs der Chardonnayrebe) durch Spätfröste stark gefährdet



(Das Baden - siehe Stempel oben - ist frühestens im Juli möglich).

Diese Erdschicht bildete sich in der erdgeschichtlichen Periode des "weißen Jura". In dieser Zeit senkte sich das Land und wurde vom Meer überflutet. Im Meer lebten Kopffüßler und Muscheln, auch die Vorläufer der Austern. Die Körper dieser Tiere bestanden aus kalkhaltigen Schalen. Starben sie, sanken die kalkhaltigen Körper auf den Meeresgrund (die Höhe des Meeres soll zu dieser Zeit - 150/160 Millionen Jahre v.Chr. - etwa 500-600 Meter betragen haben). Der Wasserdruck und die lange Zeit sorgten dafür, daß eine 80 - 100 Meter starke Kalkschicht (Kreide) entstand. In einer späteren Phase der Erdgeschichte hob sich der Boden wieder, die Kreideschicht trat an manchen Stellen an das Tageslicht und konnte zu unserer Zeit mit dem Chardonnay bepflanzt werden.

Die Weine des Chablis werden aufgrund ihrer Lagen in vier Klassen eingeteilt:

1. Petit Chablis - 2. Chablis - 3. Chablis Premier Cru und 4. Chablis Grand Cru.

Die Qualitätseinteilungen für die Chablisweine sind an folgende Kriterien geknüpft:

Wein:	Anbaufläche in Hektar	Mindestalkohol-gehalt der Weine	Begrenzung der Ertragsmenge in Hektolitern pro Hektar
Petit Chablis	ca. 120	9,5 %	40
Chablis	ca. 1200	10,0 %	40
Chablis 1. Cru	ca. 600	10,5 %	40
Chablis Grand Cru	ca. 100	11 %	35



1. "Petit Chablis"

Kein Winzer des Chablisweinanbaugebietes findet sich heute noch mit der gesetzlichen Vorschrift ab, seine Weine mit der Qualitätsbezeichnung "Kleiner Chablis" (= Petit Chablis) in den Handel bringen zu müssen. Die Geschichte dieser Qualitätsbeschreibung beginnt in den Jahren 1875 - 1880, als sich die Ausbreitung der Reblaus bereits abzeichnete und vor allem im Norden des Chablisweinanbaugebietes eine Erweiterung der Rebanbaufläche erfolgte (Lignorelles, Villy und Maligny). Hier senkte sich die Kimmeridgekreideschicht bereits ab (circa 100 Meter) und die Böden bestehen aus "Portlandkreide" und "Kalk-Mergelschichten". Hier wurde neben dem Chardonnay zunächst die Rebsorte "Sachy" angepflanzt. Weine von dieser Rebsorte sind einfach in ihrer Struktur und zum baldigen Konsum bestimmt. In den Gemeinden Lignorelles, Maligny und Villy wurde neben der Rebsorte Sachy auch der Chardonnay angebaut. Bald gab es Streit unter den Winzern. Durch viele Gerichtsentscheidungen wurden nach und nach die inzwischen mit Chardonnayreben beplanten Weinberge mit der Bezeichnung "Petit Chablis" verkleinert, doch scheinen manche Winzer sehr gut mit der Bezeichnung "Petit Chablis" leben zu können, bauen sie doch unter dieser Flagge nicht selten köstliche Weine aus. Selbst Eingeweihte können sauber ausgebaute Weine, gewachsen auf Böden der Portlandkreide (eine Formation, die sich vor der Kimmeridgekreide aus den Kalkkörpern von Kieselalgen bildete) nicht von Weinen unterscheiden, die auf Böden mit der Kimmeridgekreide wuchsen.

Es werden zwei Methoden angewandt, um die Reben vor Frost zu schützen:

- 1) Öfen, die während der kalten Nächte die Weinberge beheizen (Nachteil: Brennstoff- und Lohnkosten)
- 2) Beregnungsanlagen, die durch Versprühen von Wasser die Temperaturen etwas über dem Gefrierpunkt halten (Nachteil: hohe Installationskosten)

Welche Methode die bessere ist, konnte noch nicht entschieden werden. Manchmal sieht man, wie nebeneinander in derselben Weinbergslage beide Methoden angewandt werden.

Die heute allein zugelassene und angebaute Rebsorte in Chablisweinbaugbiet ist der "Chardonnay" (der Name ist keltischen Ursprungs und heißt soviel wie "Ort, wo Disteln wachsen"). Der Chardonnay gedeiht am besten auf den verschiedenen Kreidemergelböden Burgunds und der Champagne. Vermutlich stammt der Chardonnay aus dem südlichen Burgund, aus dem gleichnamigen Ort "Chardonnay" (Maconnais).

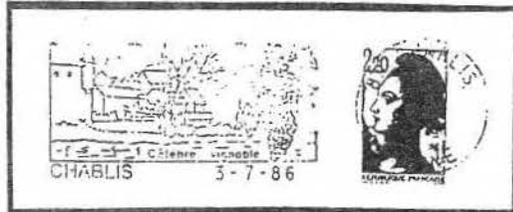


Chardonnay-Weinblatt



Calcium in Kristallform

Neben der erwähnten Gefährdung durch Spätfroste liegt eine weitere Gefahr im regnerischen Wetter während der Blütezeit. Die Blütenblätter können abfallen (verrieseln). Weniger bedeutend ist die Anfälligkeit gegenüber der Blattkräuselkrankheit ("Court Noué). Früher nahm man an, die Chardonnayrebe würde zur Burghunderfamilie gehören, vor allem wegen der Ähnlichkeit mit der Blattform des "Pinot-Noir" (= Spätburgunder).

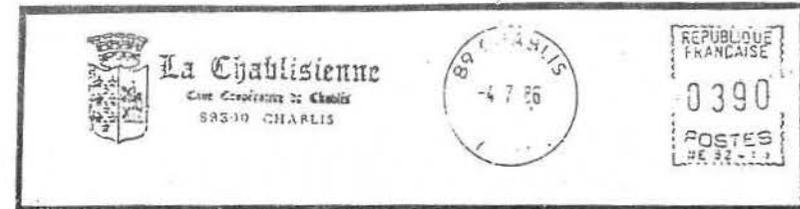


In älteren Weinbüchern wird die Rebe deshalb auch als "Pinot Chardonnay" aufgeführt. Doch haben in jüngerer Zeit Gen-Analysen den Nachweis erbracht, daß der Chardonnay eine eigenständige ("autochthone") Rebsorte ist, was viele Ampelographen (= Rebsortenkundige) früher schon angenommen hatten. Daß der Chardonnay in Burgund (das Chablis ist Teil der Bourgogne) und in der Champagne so überragende Weine hervorbringt, ist auf den besonderen Boden dieser Region zurückzuführen: die Kimmeridgekreide.



2. "Chablis"

Bei Weinen, die unter dieser Bezeichnung bei uns zum Teil sehr preiswert (d.h. unter DM 10 pro Flasche) in den Handel gelangen, hat man den Eindruck, daß sie nicht zu 100 % aus dem ursprünglichen Anbaugbiet stammen können (es werden mehr franz. Weine unter der Bezeichnung "Chablis" international angeboten, als daß ihre Herkunft auf das ursprüngliche Weinbaugbiet nachgewiesen werden kann). Deshalb schlossen sich viele Winzer in Chablis zu einer Winzergenossenschaft zusammen und nahmen den Vertrieb ihrer Weine in eigene Hände. Außerdem gibt es noch eine Reihe größerer Domänen, die ihre Weine selbst vermarkten, so daß z.Zt. nur noch etwa 50 % der Ernten über den Weinhandel, hauptsächlich von Beaune aus, vertrieben werden. Hier liegt der Verdacht nahe, daß Chardonnayweine mit Weinen z.B. der Rebsorte "Aligoté" verschnitten werden, um den "Chablis" preiswert anbieten zu können.



3. "Chablis, Premier Cru"

In den letzten Jahren wurden die Anbauflächen der 1.-Cru-Weinberge erweitert, was zu großen Streitigkeiten unter den Winzern führte, können doch Weine mit diesem Prädikat zu höheren Preisen auf den Markt gebracht werden. Die 1.-Cru-Weine sind in der Regel körperreicher und feiner strukturiert als die einfachen Chablisweine. Dennoch gibt es sehr große Qualitätsunterschiede in dieser Güteklasse, was auch darauf zurückzuführen ist, daß die einzelnen Lagen zum Teil sehr verstreut sind und die mikroklimatischen Unterschiede in jedem Jahr die Güte dieser Weine beeinflussen. Nachfolgend seien einige der bekannteren Premiers Crus mit ihren Lagebezeichnungen aufgeführt (entnommen aus Sutcliffe "Burgund"):

Premiers Crus:

Lagen:

Fourchaume

Fourchaume, Vaupoulent, Côte de Fontenay, Vaurorent, L'Homme Mort

Montée de Tonnerre

Montée de Tonnerre, Chappelot, Pied d'Aloup

Mont de Milieu

Beauroy, Troesmes (oder Troéme)

Les Fourneaux

Les Fourneaux, Morein, Côte de Près-Girots

Vaillons

Vaillons, Châtains, Séchet, Beugnon, Les Lys

Vosgros

Vosgros, Vaugiraut

Mélinots

Mélinots, Roncières, Les Epinottes

Montmains

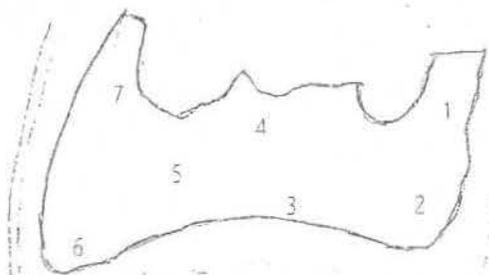
Montmains, Foréts, Butteaux

Vaudevey

4. "Chablis, Grand Cru"

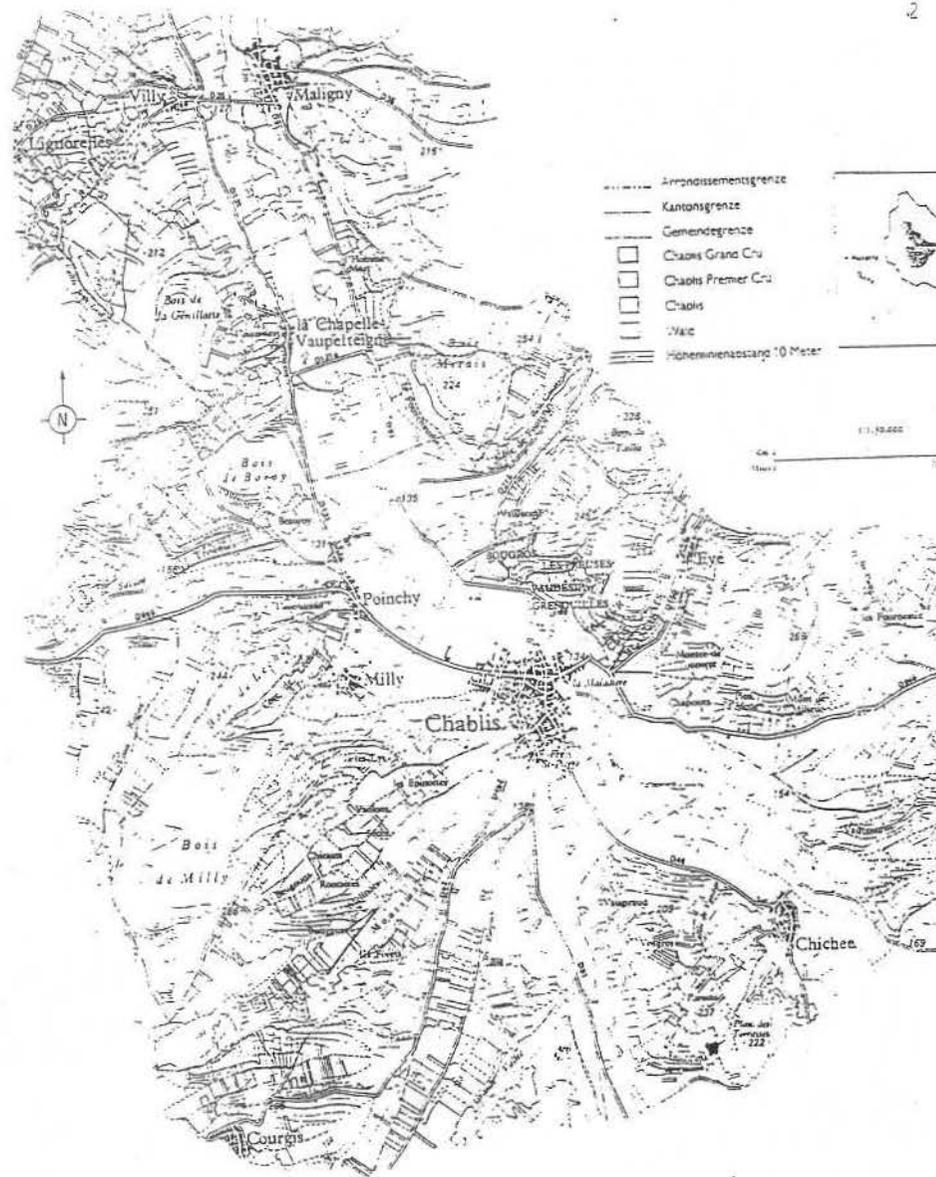
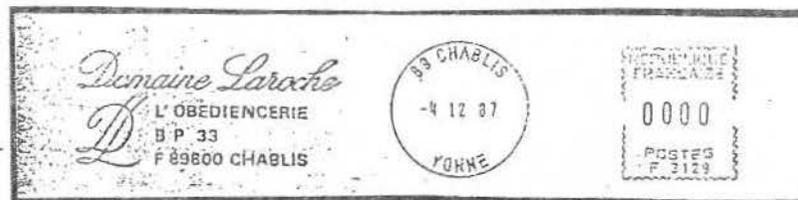
Auf etwa 100 Hektar wachsen die besten Weine der Region. Der Mostertrag ist auf 35 Hl/Ha begrenzt; der Alkoholgehalt muß mindestens 11,5 Grad erreichen (meistens 12,5 - 13 Grad). Es werden sieben Grand-Cru-Lagen unterschieden:

- | | | | | |
|----------------|----------|-------|------------------------|-------|
| 1. Blanchot | 11,65 ha | D 216 | Bois du Taillis (Wald) | D 150 |
| 2. Les Clos | 25,81 ha | | | |
| 3. Valmur | 13,20 ha | | | |
| 4. Grenouilles | 9,68 ha | | | |
| 5. Vaudésier | 16,19 ha | | | |
| 6. Preuses | 11,10 ha | | | |
| 7. Bougros | 15,85 ha | | | |



Der Fluß "Serein" / Der Weinort Chablis

Der Grand-Cru-Weinberg liegt nördlich des Ortes Chablis und des Flusses Serein und wird seitlich von den Straßen D 216 (im Westen) und D 150 (im Osten) sowie nach Norden von dem Wald "Bois du Taillis" begrenzt. Die meisten Chablisweine werden heute in Stahltanks vergoren und ausgebaut. Das gilt vor allem für die "Petit Chablis"- und "Chablis"-Weine; zum Teil auch für die Premier-Weine. Gewächse aus den Grand-Cru-Lagen werden dagegen von einigen Winzern für eine kurze Zeit in Eichenholzfassern gelagert (Dauvissat, Fèvre und Laroche). Die Weine gewinnen dadurch an Komplexität. Diese Spitzenweine weisen einen grünlich-gelben Farbton auf, der sich im Laufe der Jahre mit goldenen Farbnuancen anreichert. Der Duft erinnert an frisches Heu und die Blüten von Akazien. Der Abgang ist lang.



KARTE DES ANBAUGEBIETES: "CHABLIS", AUS:
HUGHES JOHNSON: "DER GROBE WEINATLAS"

Belege mit firmendurchlochten Briefmarken in einer weinbaulichen Motivsammlung

von Dr. H. Brückbayuer, Fraenkelstr. 4, 67435 Neustadt/Weinstraße

Lochungen von Briefmarken wurden nach Häger (5) zum Schutz vor Mißbrauch der Portokasse von Firmen durchgeführt. Diese Marken, die lange Zeit als völlig wertlos angesehen wurden, sind entweder durch Buchstaben, einfache Firmenzeichen oder Symbole gekennzeichnet. Man unterscheidet verschiedene Lochungsarten wie z.B. einzeilige, zweizeilige, diagonale usw., auf die aber im Rahmen dieses Beitrages nicht näher eingegangen werden soll.

Anfangs standen zur Durchlochung nur einfache Handstanzgeräte zur Verfügung, wodurch jede Marke einzeln gelocht werden mußte. Die erste Maschine zur Durchlochung wurde im Jahre 1867 von dem Engländer Joseph Sloper entwickelt und patentiert. Sie wurde am 13.03.1868 postamtlich zugelassen; in Deutschland dagegen erst im Jahre 1876 (7) vom "Kaiserlichen General Postamt" (Abb.1).

Infolge verschiedener Ausschweifungen wurden die Lochungen in Deutschland ab dem 1.1.1966 (2) von der Post verboten. Sie haben auch durch die Zulassung der im Jahre 1920 anlässlich des Weltkongresses in Madrid für den internationalen Postverkehr zugelassenen Absenderfreistempel an Bedeutung verloren (Abb.2).



Nr. 178/1965

Gelochte Postwertzeichen

Von der Lochung von Postwertzeichen zur Eigentums-kennzeichnung wird nur noch in so geringem Umfang Gebrauch gemacht, daß kein Bedarf für die Beibehaltung des Verfahrens besteht. Alle Firmen, die z. Z. noch gelochte Postwertzeichen verwenden, sind verständigt

worden, daß gelochte Postwertzeichen vom 1. Januar 1966 an nicht mehr zum Freimachen von Postsendungen verwendet werden dürfen. Die allgemeine Genehmigung, Postwertzeichen zur Eigentums-kennzeichnung zu lochen, wird gleichzeitig mit sofortiger Wirkung zurückgezogen.

ZF 6 2040-0 AmtsblNr. 31 vom 30. März 1965

Abb.2

Abb.1

Die erste Briefmarke mit Durchlochung, die einer weinbaulichen Motiv-Sammlung zuzuordnen ist, wurde mir 1983 (6) bekannt und der Beleg von mir erworben. Er ist insofern von besonderer Bedeutung, da er zwei völlig verschiedene Freimachungsarten enthält (Abb.3).



Abb. 3: Beleg verkleinert, Initialen in Originalgröße. So ist einmal der Absenderfreistempel mit dem Wert von 9 Pfg. und, da dieser Betrag unzureichend war, noch eine Zusatzfrankierung in Form einer durchlochten 3 Pfg.-Briefmarke vorhanden.

Der Freistempel mit dem Wertrahmen Typ E 3 (3) stammt aus dem Jahre Jahr 1937. Der Ortsstempel ist eine sog. Einkreisstempel. Das Werbeklischee zeigt das Kopfbild des Gründers der Sektkellerei sowie den Text 1811 - 1936 - 125 Jahre Matheus Müller. Ein weiterer Beleg mit der Freimarken-Ausgabe Reichsadler und dem Wert 10 Pfg. ist aus dem Jahr 1926 bekannt. Dieser Beleg zeigt außerdem den damaligen Werbestempel mit dem Text "Stadt des Weines und der Rosen / Im Rheingau". Auf das spezielle Sammelgebiet der Firmendurchlochungen wurde ich den Beitrag von A. Wirth, dem Leiter der Arge "Lochungen", aufmerksam. Im Laufe der Zeit hat sich ein guter Kontakt zwischen mir und der ARGE entwickelt, wofür ich sehr dankbar bin und mich bei dieser Gelegenheit für die Überlassung verschiedener Belege bedanken möchte. Nur durch eine gemeinsame enge Zusammenarbeit kann man in diesem schwierigen Arbeitsgebiet weiterkommen. Viele einzelne kleine Bausteine ergeben im Laufe der Zeit auch ein Moosik. Dank dieser guten Zusammenarbeit sind wir inzwischen weitere Belege bekannt geworden, die zu einer weinbaulichen Motivsammlung gehören und nicht wegzudenken sind. Sie sollen nachfolgend näher beschrieben werden:

Sektkellerei "E. & F. Cantor"

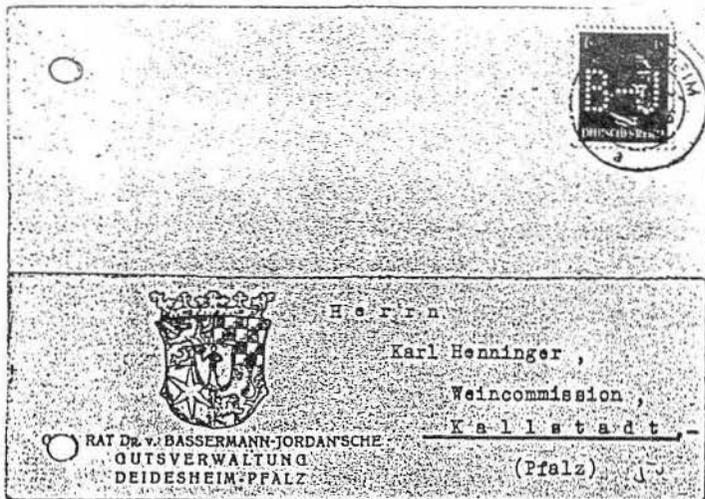
Wie so oft in der Sektbranche ist der Ursprung eine Weinhandlung, so auch im vorliegenden Fall. Die beiden Brüder Emil und Friedrich betrieben die Weinhandlung. Im Oktober 1852 wird erstmals von der Schaumweinkellerei E. & F. Cantor gesprochen. Um das Jahr 1864 erfolgte eine Verlegung des Firmensitzes nach Mainz-Weisenau. Die Firma wird im Februar 1936 erstmals in das Handelsregister eingetragen.

Im Mai 1941 erfolgte eine Umfirmierung in Sektkellerei Burg Weisenau GmbH und im Oktober 1950 eine erneute Umfirmierung in die "Sektkellerei Schloss Burg Weisenau GmbH, vormals E. u. F. Cantor". Im Zuge der Übernahme durch die Sektkellerei Söhnlein KG im April 1963 erfolgte eine erneute Umfirmierung in Sektkellerei Burg Weisenau GmbH, wie dieser Name auch heute noch besteht. Von der damals selbstständigen Sektkellerei E. & F. Cantor existiert ein Postbeleg vom 22.05.29, mit dem Serienstempel Nr. 79 entwertet, wobei die Briefmarke mit den Buchstaben E. & F. C. diagonal durchlocht ist (Abb.4).



Weingut und Sektkellerei Bassermann-Jordan

Das Weingut und die Sektkellerei des Gemeiner Rat Dr. von Bassermann-Jordan mit Sitz in Deidesheim/Pf. wurde bereits im Jahre 1816 gegründet. Es ist im Besitz des "Ketschauer Hofes", einem Gut, das bereits im Jahre 1520 erwähnt wurde und früher verschiedenen Adelsfamilien gehörte. Von dieser Sektkellerei sind zwei Belege mit durchlöchten Briefmarken bekannt. Der eine stammt vom 13.11.41 (Hitlerkopf), der andere vom 5.5.56.55. In beiden Fällen sind die Briefmarken mit den Initialen "B-J" der Sektkellerei durchlocht (Abb.5).



Sektkellerei Feist-Belmont

Die Gründung dieser Sektkellerei erfolgte im Jahre 1852. Ihr ursprünglicher Firmensitz war Frankfurt und wurde zuletzt durch das Haus Steigenberger geführt. Seit Anfang der 60er-Jahre gehörte sie zu der Firmengruppe H.C.König und seit dieser Zeit ist die Produktionsstätte in Böchingen/Pf..

Von ihr existiert ein Postbeleg aus dem Jahre 1937 mit durchlochter Briefmarke, wobei die Buchstaben des Namens FEIST senkrecht angeordnet sind (Abb.6).



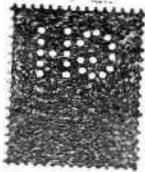
Sektkellerei Henkel

Diese Kellerei wurde im Jahre 1832 mit Sitz in Wiesbaden gegründet. Adam Henkel hatte als junger Mann die französischen Weinbaugebiete Burgund und Bordeaux kennengelernt. Kurz nach der Gründung der Firma entschloß er sich um 1840, die Sektherstellung nach französischem Muster und Verfahren aufzunehmen. Die ersten Abfüllungen seiner Erzeugnisse fanden sehr großen Anklang. Aus dem Jahre 1917 liegt ein Postkartenbeleg mit durchlochter Germaniamarke vor. Die Durchlochung verläuft diagonal über die ganze Marke (Abb.7).



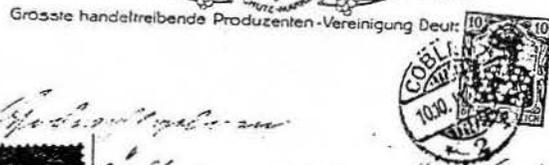
Sektkellerei Hoehl

Auch von dieser Sektkellerei, die ihren Sitz in Geisenheim hat, ist ein Beleg aus dem Jahre 1920 bekannt. Die Durchlochung beschränkt sich bei diesem auf die beiden Anfangsbuchstaben "HO" (Abb.8).



Braunschweig

Sektkellerei der "Vereinigten Weingutsbesitzer"
Die Vereinigten Weingutsbesitzer, Großhandlung, Wein- und Sektkellerei GmbH, haben ihren Hauptsitz in Koblenz. Im Jahre 1901 hatte ein Uerziger Weingutsbesitzer namens Franz Joseph Selbach eine zukunftsweisende Idee. Auf seine Initiative schlossen sich 40 bekannte deutsche Weingüter verschiedener Weinbaugebiete zu der seinerzeit bedeutenden handels-treibenden Produzentenvereinigung "Vereinigte Weingutsbesitzer" zusammen. Im Jahre 1906 wurden bereits die ersten Sekte hergestellt. Die seinerzeit zur Entwertung der Briefpost durchlochten Briefmarken zeigen die ineinandergreifenden Anfangsbuchstaben der Vereinigung (Abb.9).



Magdeburg
Fulda 1905

Schlußbemerkung:

Ich glaube kaum, besonders darauf hinweisen zu müssen, daß derartige Belege in einer weinbaulichen Motivsammlung nicht fehlen dürfen. Dankbar wäre ich, wenn jene Mitglieder der Motivgruppe, die über Belege, die in diesem Beitrag nicht beschrieben wurden, verfügen, mir solche Belege (auch Kopien) zusenden würden. Sie tragen mit dazu bei, nicht nur meine Sammlung, sondern auch die der Arge Lochung zu ergänzen und zu vervollständigen.

Literaturnachweis:

- 1) Anonym: Amtsblatt des Bundesministers für das Post- und Fernmeldewesen, Ausgabe A/1965, Nr. 31,
- 2) Firmenlochungen als Forschungsaufgabe - Die Bundesstelle Forschung im BDPH stellt klar. Michel-Rundschau Nr. 5/1975
- 3) HLDürst u. G.Eich: Die deutschen Post- und Absender-Freistempel Handbuch und Katalog. Neue Schriftreihe der Poststempelgilde "Rhein-Donau" 1980
- 4) Ehrmann E: Private und amtliche Durchlochungen von Freimarken. Poststempelgilde "Rhein-Donau" Gildebrief Nr. 162/1989
- 5) Häger U.: Großes Lexikon der Philatelie, 2. Bände, 1978 Lexikon-Verlag Bertelsmann
- 6) Saager h.: Absenderfreistempel deutscher Sektfirmer. Mitteilungsblatt der Motivgruppe Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft, Nr. 46/1987
- 7) Wirth A.: Firmen- und Behördenlochungen, Stiefkinder der Philatelie? Philatelie und Postgeschichte in der Philatelie Nr.47/1995.

Die Redaktion sucht noch Mitglieder für die Serie

"Mitglieder stellen sich vor"

Wer macht mit und schickt Foto und ein Kurzporträt ?

"Mysterium Wein" Ausstellung in Speyer

von Stefan Hiltz, Heßheim

Mit "Mysterium Wein. Die Götter, der Wein und die Kunst" bietet das Historische Museum der Pfalz in Speyer eine Großausstellung, deren Besuch für den weinkulturell Interessierten ein Muß ist. Zu diesem Anlaß führt das Museum einen Absenderfreistempel, der auf die Ausstellung hinweist (siehe Abbildung). Einige Auszüge aus einem Ausstellungsprospekt sollen die Bedeutung aufzeigen:

"400 hochkarätige Meisterwerke aus bedeutenden Sammlungen und Museen Europas thematisieren im Speyrer Museum das geheimnisvolle Mysterium, das den Wein seit Jahrtausenden umgibt. Die Ausstellung verdeutlicht, daß Wein seit Menschengedenken zentraler Impulsgeber höchster Kunst ist".

"Zum ersten Mal in Deutschland stellt das Historische Museum der Pfalz dieses zentrale Thema der abendländischen Kultur in einer großen Ausstellung vor. Seit altägyptischer Zeit bis in die Gegenwart haben sich bedeutende Künstler in ihren Werken mit den Frohlockungen und Schattenseiten des Weines auseinandergesetzt. Wein ist Fruchtbarkeitssymbol und Zeichen des ewigen Lebens".

Die enge Verbindung zwischen dem ägyptischen Gott Osiris und Wein führte auch zur Auffassung der Weintraube als Symbol des sterbenden und auferstehenden Gottes. Weinbeigaben spielen eine bedeutende Rolle beim Totenkult und Jenseitsdenkens.

Kostbare griechische Weingefäße aus dem 6. und 5. Jhd. von Christus vermitteln einen Einblick in die faszinierende Welt der klassischen Archäologie. Die rot- und schwarzfigurigen Malereien dieser antiken Amphoren und Kantharoi erzählen von den wilden Abschweifungen des Weingottes Dionysos, den sinnlichen Freuden und der Liebe.

Kunstvolle Gläser, Reliefs und Mosaiken veranschaulichen in der Ausstellung, daß die Weingötter und ihre Gefährten feste Bestandteile des täglichen Lebens waren. Im Christentum wird Wein im Messopfer zum Blut Christi. Kostbarste und wertvollste Gefäße dienten während der Messfeiern zur Aufnahme des Weines. Christentum und Judentum wären ohne Wein unvorstellbar.

Seit der Frührenaissance fanden von der antiken Mythologie inspirierte bacchantische Themen wieder Eingang in die profane bildende Kunst. Über Italien gelangte die Bacchus-Darstellung im 16. Jahrhundert in den deutschen Kunstkreis. Hier entstanden Gemälde mit Darstellungen von Bauernbacchanalen, Trink- und Tanzfesten, die später in den Niederlanden eine Blüte erlebten. Adrian Bouwer und Jakob Jordaens zählen zu den großen niederländischen Malern, die zahlreiche bäuerliche Rauf-, Spiel- und Trinkszenen darstellten. Die Trunkenheit und die Erotik stehen im Vordergrund dieser Gemälde.

Im 18. Jahrhundert treten die bacchantischen Trinkszenen in den Hintergrund. Jean-Marc Nattier schildert 1744 in seinem Gemälde "Die Liebenden" die aphrodisierende Wirkung des Weines. Im 19. Jahrhundert ließen sich die Maler Arnold Böcklin und Anselm Feuerbach auf ihren Reisen durch Italien zu weinmythologischen Motiven anregen.

Im 20. Jahrhundert tritt die subjektive Perspektive der Künstler zum Wein in den Vordergrund. Die Impressionisten Lovis Corinth, Max Slevogt und Hans Purmann gestalten in ihren Bildern sinnliche Feste. Die Expressionisten Ernst Ludwig Kirchner und Emil Nolde betonen die existentiellen Seiten des Menschen beim Weingenuß. Die Kubisten um Pablo Picasso lösen, die Alexander Archipenko, ihre Weinsujets zu neuen Metaphern auf.

Den zeitgenössischen Künstlern Daniel Spoerri, Hermann Nitsch, Eberhard Bosslet und Fabrizio Plessi gelingt es, indem sie bei dadaistischen Formulierungen von Marcel Duchamp ansetzen, durch moderne, zeitgemäße mediale Mittel das "Mysterium Wein" auf neue Art zu versinnlichen.

Eine Video-Installation des Medienkünstlers Plessi rundet die Ausstellung ab, die noch bis zum 22. September 1996, täglich außer Montags von 10 - 20 Uhr im Historischen Museum der Pfalz, Domplatz, 67324 Speyer, zu sehen ist.

Sache

Mysterium Wein
Die Götter, der Wein und die Kunst
Speyer-Historisches Museum der Pfalz
12. Mai bis 22. September 1996



Stefan Hiltz
Birkenweg 43

67258 Heßheim

Ergänzung zum Beitrag "Auflösung des Landwirtschaftsministeriums in Rheinland Pfalz" im Heft 81:

Einem Hinweis von Herrn Dr. Brückbauer ist zu entnehmen, daß das Landwirtschaftsministerium in den Jahren 1974-1979 noch einen anderen Namen hatte. Seinerzeit lautete die Bezeichnung "Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und Umweltschutz" (siehe Abbildung).

Rheinland-Pfalz
Ministerium
für Landwirtschaft, Weinbau
und Umweltschutz



An die
Landes-Lehr- und Forschungsanstalt für Wein- und Gartenbau

Rheinland-Pfalz

Ministerium
Landwirtschaft, Weinbau und Umweltschutz
65 Mainz 1
Große Bleiche 55

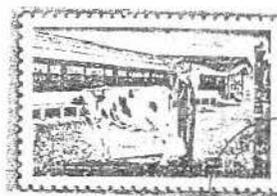
6730 Neustadt a.d.W.

Thailand meldet folgende Marken-Ausgaben



50. Geburtstag "Food and Agriculture Organization"; Ausgabe am 19. 10.1995
Wert: 2,00 Baht / Menge Mio Stück

Darstellung: Illustration von verschiedenen natürlichen Lebensmitteln und das Symbol der FAO und das Motto der FAO "Food for All". Die FAO ist eine Organisation der UNO, gegründet am 16.10.1945 in Quebeck. Das FAO-Hauptquartier hat seinen Sitz in Rom/Italien und das Asien-Hauptquartier in Thailand.



60. Geburtstag "Veterinary Science in Thailand". Ausgabetag: 09.12.1995 / Wert 2,00 Baht / Menge: 2 Mio Stück
Darstellung: Impfung der Rinder durch einen Tierarzt.

Welt-Landwirtschafts- und Industrie-Ausstellung 1995 Thailand
Ausgabetag: 04.11.1995. Darstellung: Verschiedene Motive der Ausstellung. Werte: 2,00 Baht (2,5 Mio Stück), 5,00 Baht (2 Mio), 5,00 Baht (2 Mio), 9,00 Baht (2 Mio)



Insektenkurier Nr. 45

Der Weltverband Apimondia

(Fortsetzung)

Die Bienenzüchter aller Länder, aller Erdteile sind im Apimondia-Verband zusammengeschlossen. Der erste Kongress war 1897 in Brüssel. Seit dem Apimondia-Kongress 1949 in Amsterdam hat die Zusammenarbeit zur Förderung des wissenschaftlichen, technischen und wirtschaftlichen Fortschritts der Weltbienenzucht feste Formen



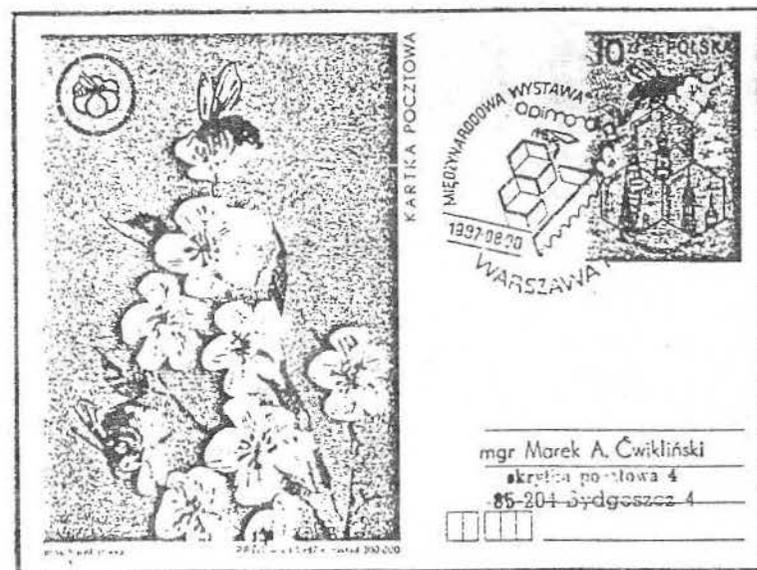
18. Apimondia-Kongress in Madrid 1961. Magazin und Waben im Sonderstempel.



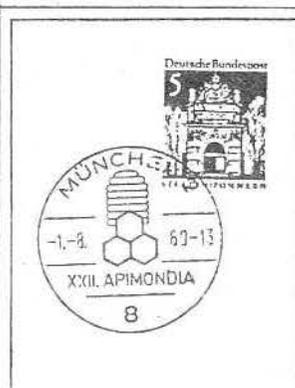
Stempel anlässlich des 17. Weltkongresses in Rom 1958.



Kongressstempel aus Bukarest von der 20. Apimondia.



Postkarte und Sonderstempel zum 31. Weltbienenzuchtkongress Apimondia in Warschau 1987. Wertindruck zeigt in 3 Waben die Wahrzeichen von polnischen Städten, in denen Bienenzuchtkongresse stattfanden mit der jeweiligen Jahreszahl.



Sonderstempel zum 22. Apimondia-Kongress in München 1969.



Tschechoslowakei MiNr. 1412. 19. Weltkongress. Prag 1963.



Japan MiNr. 1664. 30. Kongress. Nagoya 1985. Biene an Erdbeerblüte.



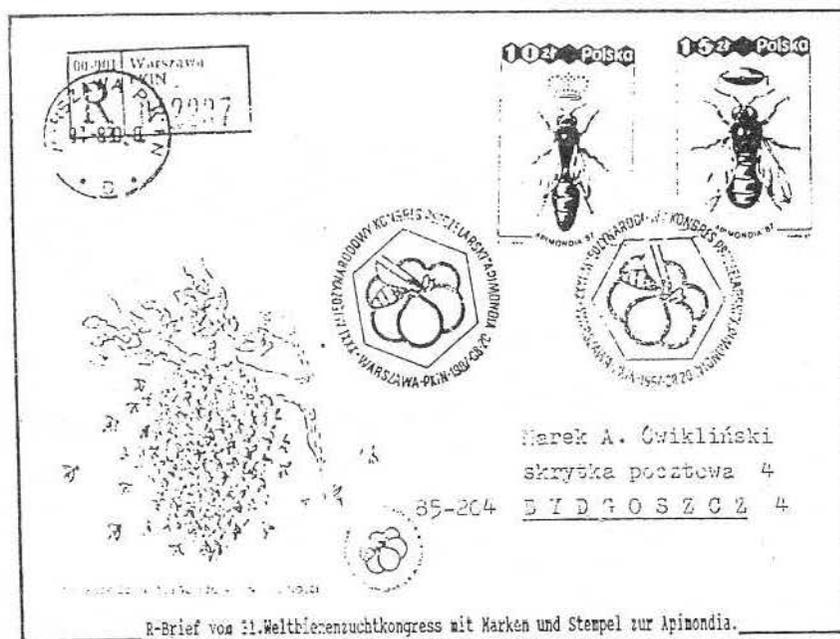
Erster Sonderstempel zu einem Apimondia-Kongress: Wien 1956.

angenommen. Seit dem 18. Bienenzuchtweltkongress 1961 in Madrid wird alle zwei Jahre - jeweils in den ungeraden Jahren - ein Apimondia-Kongress in einem anderen Land durchgeführt. In Rom ist der Zentralsitz der Apimondia.

Ziele der Apimondia: Steigerung der notwendigen Honigmenge für die



Russische Ganzsache zum 23. Weltkongress 1971 mit Apimondia-Marke und Apimondia-Stempel.



R-Brief vom 31. Weltbienenzuchtkongress mit Marken und Stempel zur Apimondia. Die Illustration zeigt einen Bienenschwarm an einer Baumast.

Bevölkerung, Steigerung der modernen Imkereiausrüstungen, Förderung der Bienenzucht als wichtiger Tätigkeitszweig der Gesellschaft und als Wichtigstes: die Sicherung der Honigbiene als Bestäuberin der Pflanzen.

Hinsichtlich wissenschaftlicher Bienenforschung stehen Rumänien, Bulgarien und Spanien an der Spitze. Diese Länder Europas führen auch am meisten Bienenprodukte aus.

Kommissionen unter der Obhut der Apimondia forschen weltweit in Teilgebieten der Bienenzucht.

Seit dem 18. Weltkongress in Wien 1956 erschienen jeweils zu jedem Kongress ein oder sogar mehrere Sonderstempel, aber nicht jedesmal wurde eine oder mehrere Briefmarken verausgabt, selten eine Ganzsache.

Eine enge Zusammenarbeit zwischen den Imkern, den örtlichen Vereinen und den nationalen Verbänden auf internationaler Ebene ist die Voraussetzung für die Zukunft der Bienenzucht, eine internationale Aufgabe im Rahmen des Umweltschutzes. Die Ökonomie des individuellen Imkereibetriebes ist die Voraussetzung, doch ist eine Wirtschaftlichkeit nur möglich, wenn eine gesunde Kooperation besteht oder geschaffen wird.

Die Biene als Symbol

Allgemein gilt die Biene als Sinnbild des Fleisses und der Arbeit, der Ordnung und der Reinlichkeit, der Sparsamkeit, Vorsorge und Wohltätigkeit, der Pflichttreue, Wachsamkeit und Klugheit, der Zweckmässigkeit und Kunstfertigkeit.



italien MiNr. 882. Orden der Arbeit.



Albanien MiNr. 1832. Die fleissigen Bienen, Arbeiter und Musikant.



Mexiko MiNr. 1311. Arbeitsorganisation.

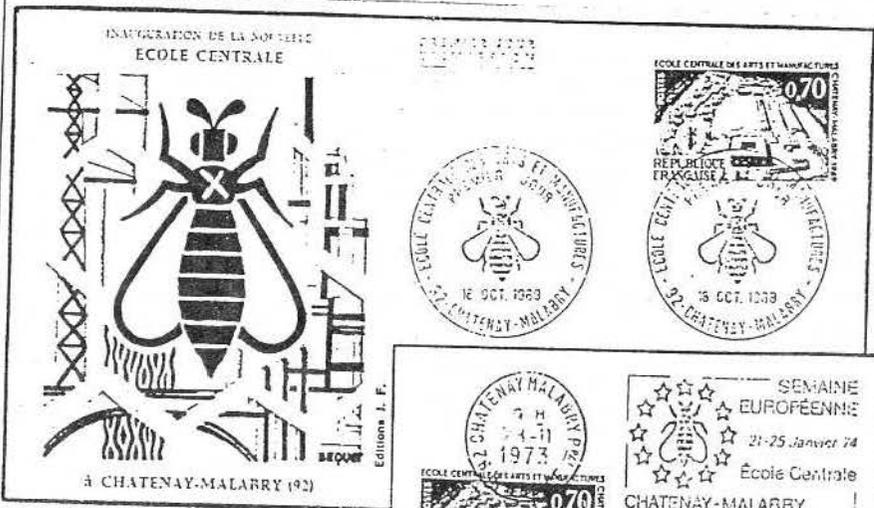


Bienen zierten königliche Schmuckkassetten, ehe sie Symbol von Geldinstituten wurden.



Die Krone ist Symbol des Königs. Die Biene war bei den Ägyptern Bildzeichen für König.

In der Hieroglyphenschrift der Ägypter war die Biene Bildzeichen für König bzw. Pharao. Die Biene galt als Zeichen der Monarchie, des königlichen Amtes und der königlichen Macht und gar als Sinnbild der Gottheit und Unsterblichkeit. Ausserdem war die Biene das Emblem Unterägyptens.



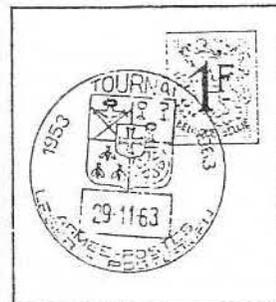
Die Biene auf Marke, Ersttagsstempel und Maschinenstempel als Symbol der Kunst- und Gewerbeschule Châtenay-Malabry: Symbol der Klugheit und Kunstfertigkeit.



Sonderstempel zum 27. Apimonia-Kongress in Athen zeigt das goldene Pendant aus Malia auf Kreta aus dem Museum Heraclion, eine Bienendarstellung.

In der griechisch-römischen Antike galt die Biene als fleissig, aber auch als tapfer. Sie war Sinnbild der Beredsamkeit. Es finden sich Darstellungen von Homer und Platon, auf denen Bienen an den Lippen der Dichter spielen, ihnen also die richtigen Worte eingeben. Der Bienenstaat selbst wurde oft mit der menschlichen

Gesellschaft verglichen, auch später noch im Mittelalter. Die am meisten verbreitete Vorstellung war, dass der Honig nicht ein Produkt der Pflanzen und der Bienen ist, sondern des Himmels und der Luft, aus der es wie eine Art Tau herunterfalle. Die Entstehung dieser Vorstellung erklärt sich aus dem Phänomen des Honigtaus. Dies wurde zusammen mit der Bugonie - dem Glauben, Bienen entstünden aus dem Kadaver von Rindern - vom Christentum übernommen und damit die Bienen zum Symbol der Jungfräulichkeit erklärt. Die Biene wurde zum Sinnbild der Mutter Maria.



Tournai, Belgien. Sonderstempel versinnbildet Pflichttreue und Wachsamkeit, Ordnung und Macht.



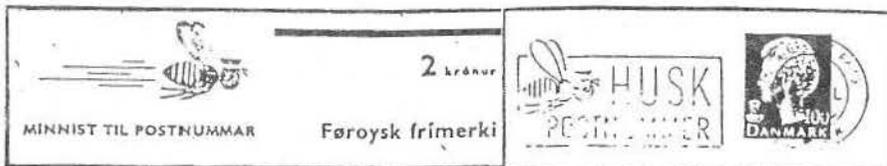
Uruguay MiNr. 1576. Wappen von Colonia.



Sonderstempel von Fleissen. Wappen mit Biene.

Die Biene galt als eine Art Machtsymbol. Auch europäische Herrscher verwendeten die Biene als Symbol der Macht und Wehrhaftigkeit. Im Grab des Childerich (+482), dem Vater des Frankenkönigs Chlodwig, fanden sich ein mit Bienen bestickter Krönungsmantel sowie 300 plastisch gestaltete goldene Bienen zu je 3,1 g

Goldgewicht. Die Borbonlilie der französischen Könige war die Stilisierung einer Biene mit aufgestellten Flügeln. Napoleon liess seinen Krönungsornat mit goldenen Bienen besticken, die auch auf Tapeten, Wänden und Möbeln seiner Residenz prangten. Die Wahl der Biene zur symbolischen Zierde des Krönungsmantels Napoleon I. beruhte in der vieldeutigen Symbolik der Biene, welche Wehrhaftigkeit des Volkes und Machtherrlichkeit des Herrschers nicht ausschloss. Denn noch im 18. Jh. sprach man vom König der Bienen. Wohl hatte zuvor der Holländer Jan Swammerdam (1637-1680) festge-



Die beinreduzierte Biene im dänischen Postsymbol auf Automatenheftchen und im Maschinenstempel.



Maschinenstempel von Levallois-Perret. 3 Bienen im Wappen.



Niger MiNr. 407. Weltspartag.

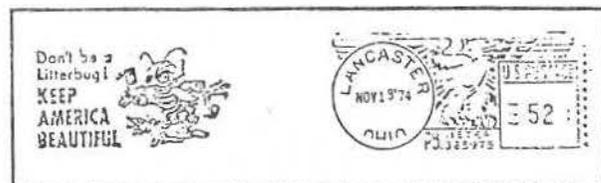


Absenderfreistempel der Gemeinde Schwabach bei Nürnberg. Bienen im Wappen.



Malta MiNr. 440. Biene auf Münze.

stellt, dass die Bienen nicht einen König, sondern eine Königin haben, die ausserdem nicht die Funktion einer Herrscherin ausübt. Bienen wie auch Bienenkorb zieren Stadt- und Gemeindegewappen. In adeligen Wappen kommen Bienen vor, z.B. im Wappen des Herrn Biemann von Bienenstamm, Kurland, dem 1798 der Adelsstand des Heiligen Römischen Reiches verliehen wurde, und im Wappen des Regimentsauditors Philipp Biener, Ritter von Bienenberg (Böhmischer Adel). Bienen befinden sich auch im Wappen des Abtes des Stiftes Strahof, Hieronymus Joseph Freiherr von Zeidler, und auf dem Papstwappen Urbanus VIII. aus dem Hause Barberini, Rom. Seit Jahrtausenden stehen die Bienen in hohem Ansehen. Beziehungen zwischen dem Menschen und der Honigbiene ziehen sich wie ein roter Faden durch die Kulturgeschichte. In den heiligen Texten jeder grösseren Religion ist von der Biene die Rede.



Symbol in Sprichwort, Mythen, Sagen, Legenden, Aberglauben.

Die Bedeutung der Biene als eines der unscheinbarsten aller Nutztiere reicht somit weit über die materiellen Werte Honig, Wachs und Blütenbestäubung hinaus und erfreut sich noch heute überall ihrer Symbolik und Sprache. (Fortsetzung folgt)

Alfelder Briefmarken Club e.V.

Im Verband Niedersächsischer Philatelistenvereine e.V.
Im Bund Deutscher Philatelisten e.V. 06-074

ALF - BRIA '96

Jubiläums- Briefmarkenausstellung

im Rang 3 mit Jugendklasse

in der Schule

Forum der Orientierungsstufe

Kolandsstr. 19, 31061 Alfeld (Leine)

am 9. und 10. November 1996

Sonderpostamt

Sonderstempel

Ganzsache

Ausstellungsleiter: Gerald Schumann, Am Sandbrink 23, 31061 Alfeld (Leine)

Anmeldeschluß für die ALF-BRIA '96: 31. Mai 1996

Neue Pilzbücher für Sammler und Geniesser

hergestellt von Martin Wagner, Mannheim

Die neue Pilzsaison rückt näher und auch für den erfahrenen Pilzsammler wird es allmählich Zeit, seine Kenntnisse zu überprüfen und ggfs. zu aktualisieren. Doch nicht nur der aktive Naturfreund, auch der Mykophilatelist, der Pilze lediglich auf Briefmarken und philatelistischen Belegen sammelt, sollte sein Wissen stets auf dem neuesten Stand halten.

In den letzten Jahren hat sich die Mykologie rapide weiterentwickelt und in lange vernachlässigte Teilgebieten wie Pilzökologie und Pilzsoziologie große Fortschritte erzielt. Das Ringen um eine allgemein akzeptierte Systematik hält dagegen unverändert an und auch die aus den Beschlüssen des Sidney-Kongresses 1981 resultierenden nomenklatorischen Änderungen werden nur schleppend umgesetzt. Deshalb ist es für den wissenschaftlich interessierten Pilzfreund wie auch für den engagierten Mykophilatelisten unverzichtbar, die neuere mykologische Literatur im Auge zu behalten. Dies ist allerdings leichter gesagt als getan. Der Buchhandel hält von der billigen Broschüre für Anfänger bis zum teuren Spezialwerk für Experten Dutzende von Pilzbüchern bereit, so daß es recht schwierig ist, das den eigenen Bedürfnissen entsprechende Buch aus der Fülle des Angebotes herauszufinden. Deshalb werde ich in folgenden einige herausragende, auch für den Nicht-Mykologen verständliche neuere Pilzbücher etwas näher vorstellen.

Beginnen möchte ich mit einem Bestimmungsbuch, das nicht nur durch kompakte Beschreibungen und exzellente Fotos, sondern auch durch einen hochinteressanten allgemeinen Teil besticht:

Flück, Markus: Welcher Pilz ist das? Erkennen, sammeln, verwenden; Stuttgart: Franckh-Kosmos, 1995 (Kosmos-Naturführer); 448 Seiten, DM 44,-

Wie der Titel schon andeutet, ist dieses Buch als grundlegende Bestimmungshilfe und praktischer Ratgeber für Anfänger und Fortgeschrittene gedacht. Es enthält hervorragende Fotos und prägnante Beschreibungen von mehr als 300 Arten, die nach einer relativ einfachen, am Erscheinungsbild ausgerichteten Schlüssel in sieben Hauptgruppen eingeteilt werden. Neben der exakten Beschreibung ermöglicht eine prägnante Symbolleiste einen raschen Überblick über Speisewert, Lebensraum, Lebensweise und Sporenfarbe der jeweiligen Art. Der ausführliche allgemeine Teil enthält neben den unvermeidlichen Angaben zu Bau, Vermehrung und Lebensweise der Pilze als Kernstück eine ausführliche, reich bebilderte Abhandlung über Pilze und ihre Baumpartner (wäre das nicht ein schönes Thema für eine Ausstellungssammlung?). Zusammen mit den brillanten Standortaufnahmen, die vielfach als Referenzabbildungen herangezogen werden können, hebt der aktuelle sozioökologische Ansatz das Buch des Schweizer Markus Flück über die vielen anderen deutschsprachigen Pilzführer weit hinaus.

Vom 300 in Wort und Bild vorgestellten Arten noch nicht genug sind, bietet das BLV-Handbuch Pilze" das Doppelte zum selben Preis - zwar weniger übersichtlich, dafür aber wissenschaftlich ambitionierter.

GERHARDT; Ewald: BLV Handbuch Pilze; München/Wien/Zürich BLV, 1995; 640 S., DM 44,-

Dieses umfassende Handbuch ist insofern eine Mogelpackung, als es sich dabei um die einbändige Ausgabe des schon vor mehr als einem Jahrzehnt erschienenen zweibändigen "BLV Intensivführer Pilze" handelt; dies erfährt der aufmerksame Leser je doch nur, wenn er das Impressum auf der letzten Seite sorgfältig studiert. Außerder enthält das Buch nicht "über 1000 beschriebene Pilzarten", wie der gelbe Sticker auf dem Titel vortäuscht, sondern lediglich cirka 600 Arten, doch das sind immer noch mehr als genug für den Hausgebrauch. Diese dubiose Marketingstrategie ist sicher nicht dem Autor anzulasten, denn Ewald Gerhardt hat als einer der führenden deutschen Mykologen und qualifizierter Pilzfotograf seine persönliche Integrität und fachliche Kompetenz schon oft genug bewiesen. Seine Beschreibungen bewegen sich auf dem schmalen Grat zwischen allgemeiner Verständlichkeit und wissenschaftlicher Präzision, doch das ist durchaus im Sinne des Verfassers, denn er will erklärtermaßen eine Brücke zur eigentlichen Fachliteratur schaffen. Dieses Bemühen zeigt sich nicht nur in der exakten Artbeschreibungen und im korrekten Zitieren der vollständigen wissenschaftlichen Namen sondern auch im allgemeinen Teil, der sich ausführlich mit Techniken des Mikroskopierens und Präparierens befaßt und darüber hinaus eine systematische Übersicht enthält, nach der sich der Bestimmungsteil 23 Ordnungen von Makromyzeten mit insgesamt 149 Gattungen gliedert. Der Autor will einen umfassenden Einblick in die Formenvielfalt mitteleuropäischer Großpilze geben und stellt deshalb auch selten dokumentierte Arten ausführlich vor. Neben den sehr guten Fotos und den vielen Zeichnungen makro- und mikroskopischer Details sind seine prägnanten Beschreibungen der typischen Gattungsmerkmale besonders hervorzuheben. Erhebt das Flaggschiff unter den vielen Pilzbüchern von Ewald Gerhardt schon einen gewissen wissenschaftlichen Anspruch, so geht die großangelegte Flora "Pilze der Schweiz" noch einen Schritt weiter in diese Richtung.

BREITENBACH, Josef/Kränzlein, Fred: "Pilze der Schweiz" Beitrag zur Kenntnis der Pilzflora der Schweiz, Band 4: Blätterpilze 2. Teil; Luzern: Mykologia, 1995; 372 S., ca. DM 200,-

Die Mitglieder der Mykologischen Gesellschaft Luzern haben sich das ehrgeizige Ziel gesetzt, die Großpilzflora der Schweiz möglichst umfassend in Wort und Bild zu dokumentieren. Dies ist zweifellos eine Sisypusarbeit, die nicht hoch genug zu bewerten ist; so wird denn auch jeder neue Band dieses langfristig geplanten Mammutwerkes für Amateure wie für Fachmykologen zu einem Ereignis. Einen besonders guten Ruf genossen die beiden ersten Bände über die Ascomyceten bzw. Aphyllophorales, zeigen sie doch viele Arten erstmals im Bild. Der dritte Band widmet sich den weitaus besser erschlossenen Röhrlingen und einigen Familien der Blätterpilze. Der nun vorliegende vierte Band setzt die Darstellung der Blätterpilze fort. 4 Arten aus den Familien Entolomaceae, Plutaceae, Amanitaceae, Agaricaceae, Coprinaceae, Bolbitiaceae und Strophariaceae werden vorgestellt, wobei auch hier wieder zahlreiche Vertreter kleiner Gattungen erstmals mit Farbfotos belegt werden. Die Präsentation erfolgt in bewährter Manier mit je drei Arten auf einer Doppelseite - auf der linken Seite jeweils eine makroskopische und mikroskopische Beschreibung, Standortangabe, Fundstelle und sonstige Bemerkungen, auf der rechten Seite eine Farbaufnahme mit natürlichem Standort, akurate Mikrozeichnungen und ein Muster der Sporenpulverfarbe. Sicher sind die einzelnen großformatigen Bände die Pilzflora nicht gerade billig, doch sie sind für den Fachmann wie für den Laie einfach unverzichtbar. Der nächste Band mit der großen Familie der Cortinariaceae wird wohl erst im nächsten Jahrtausend erscheinen - da bleibt ja noch etwas Zeit zu Anspannen.

Nach den drei Abbildungswerken möchte ich nun auf ein Buch hinweisen, das für manchen Mykophilatelisten besonders interessant sein dürfte:

HOLLMANN/GMINDER/REIL: Abbildungsverzeichniss mittel-europäischer Großpilze, 2. überarbeitete und erweiterte Auflage, Hornberg 1996 (Jahrbuch der Schwarzwälder Pilzlehrschau Vol. 2), ca. 250 S., DM 34,50

Um eventuellen Mißverständnissen gleich vorzubeugen: Dieses Buch enthält keine Bilder, es verweist lediglich auf gute Abbildungen in anderen Publikationen. Die Autoren haben etwa 100 Fachbücher, Monographien und Ikonographien sowie zwei Dutzend mykologische Zeitschriften systematisch ausgewertet, um Referenzabbildungen für die meisten (mittel)europäischen Pilzarten nachzuweisen. Der eigentliche Wert dieses Buches für den Mykophilatelisten liegt jedoch weniger in den Abbildungszitaten - mehr oder weniger gute Pilzdarstellungen findet er schließlich auf seinen Marken - sondern vielmehr darin, daß einschl. der Synonyme mehr als 6000 Taxa mit vollständigen wissenschaftlichen Namen aufgelistet sind und für alle Arten eine "vernünftige" deutsche Bezeichnung vorgeschlagen wird. Das Verzeichnis ist alphabetisch nach Gattungen geordnet, ein nach den Artnamen sortiertes Register erleichtert den raschen Zugriff. Für Pilzbriefmarkensammler, die ihre Schätze exakt benennen wollen, kann dieses Buch zu einer unschätzbaren Hilfe werden.

Während die bisher empfohlenen Bücher vornehmlich zum Bestimmen, Nachschlagen und Durcharbeiten gedacht sind, möchte ich jetzt noch auf ein Pilzbuch hinweisen, das man tatsächlich auch lesen kann - und das mit viel Genuß von der ersten bis zur letzten Seite:

SCHMID, H. / HELFER, W.: Pilze. Wissenwertes aus Ökologie, Geschichte und Mythos; München: IHW-Verlag, 1995; 160 S., DM 40,-

Die beiden Autoren laden mit leichter Feder zu einer abenteuerlichen Reise in die geheimnisvolle Welt der Pilze ein. Im Vordergrund stehen dabei die unterschiedlichen Lebensstrategien und ihre vielfältigen Einflüsse auf die übrige Natur und auf die Menschen. In ökologischer Anordnung wird viel merkwürdiges, wissenschaftliches und interessantes über ausgewählte Gattungen und Arten berichtet, häufig garniert mit ebenso lehrreichen wie amüsanten Geschichten und Anekdoten. So erfährt man, was die Tochter von Charles Darwin im, pruden viktorianischen England mit dem Phallus impudicus anstellte oder wie es einer Kuh in der Schweiz nach dem Genuß von Faltenintlingen und Kirschwasser erging; man erfährt einiges über "magic mushrooms" und über die Götterdroge "Soma", über Pilze als Medizin und Handelsware, über das Mutterkorn als Geißel der Menschheit und als Geburtshelfer sowohl für Menschenkinder wie auch für den berühmten Isenheimer Altar. Die Reihe ließe sich beliebig fortsetzen, doch diese wenigen Beispiele mögen genügen, um die Neugier zu wecken. Zu erwähnen bleibt lediglich noch, daß das Buch auch 160 schöne Farbbildungen und einige ausgefallene Rezeptvorschläge enthält.

Damit wären wir bei den leiblichen Genüssen. Liebe geht bekanntlich durch den Magen und die meisten Pilzverehrer sind auch leidenschaftliche Pilzverzehrter. Deshalb möchte ich abschliessend noch auf zwei außergewöhnliche Pilzkochbücher hinweisen:

HÖLLENTHALER; Luce: Pilz-Delikatessen. Rezepte für Sammler und Genießer, 2. neu bearbeitete Auflage, Weil der Stadt: Hädecke, 1994; 80 S., DM 19,80

MAAG, Thuri: Kochen mit Pilzen. Die beliebtesten Wald- und Zuchtpilze genießen; Küttingen: Midena, 1995, 126 S., DM 24,80

Während sich die meisten Kochbücher auf Gerichte mit Zuchtpilzen wie Champignons und Austernseitlingen beschränken, beziehen sich diese beiden Rezeptsammlungen im wesentlichen auf Waldpilze in ihrer ganzen Vielfalt. Beide Autoren sind passionierte Pilzsammler und ambitionierte Köche, die großen Wert auf ein artgerechte und pfiffige Zubereitung der Pilzdelikatessen legen. Der Hobbykoch Luc Höllthaler präsentiert 88 Rezepte mit 50 (!) verschiedenen Pilzarten aus Wald und Flur, die er nach dem zeitlichen Erscheinen der Pilze im Jahreszyklus ordnet - von Winterpilz bis zur Herbsttrompete, vom Frostschneckling bis zum Hallimasch. Das kulinarische Niveau der Gerichte bewegt sich auf der Gaumenskala zwischen klassisch und exquisit.

Thurio Maag ist ein Profikoch aus der Ostschweiz mit hohem Anspruch an die Qualität der verwendeten Produkte; so empfiehlt er häufig Zutaten, die in einer durchschnittlich sortierten Küche wohl kaum zu finden sein werden. Seine 100 Rezepte sind nach ihrem Platz in der Speisefolge geordnet; Die Vorschläge reichen vom "Carpaccio vom Rind mit Trüffeln", also von exquisit bis extravagant. Wem nun der Mund wässrig geworden ist; der sollte sich vielleicht wieder mal mit einem guten Pilzgericht verwöhnen - möglicherweise schafft er damit ja die ideale Grundlage, um die oftmals schwere Kost der mykologischen Fachliteratur etwas leichter zu verdauen. Gute Appetit!

Bezugsadresse der vorgestellten Bücher (außer den Kochbüchern):
Versandbuchhandlung der Schwarzwälder Pilzlehrschau
Postfach 230, 78128 Hornberg/Schwarzwald

Anmerkung der Redaktion:

Buchbesprechungen dieser Art würden wir gern für alle Themen, die den Rahmen unserer Arge passen, als ständige Rubrik in unserem Mitteilungsblatt aufnehmen. Alle Mitglieder sind hiermit aufgefordert, sich hieran zu beteiligen. Da wir natürlich nicht jedes Buch in unserem Blatt beschreiben können, bitte nur wirklich interessante und herausragende Bücher, die neu auf den Markt kommen, kurz und informativ beschreiben und möglichst mit Angabe von Preis und Bezugsquelle an die Redaktion melden.

LITERATURHINWEIS:

"LA VIGNE ET LE VIN DANS LA VALLEE DE LA LOIRE"
(Weinbau und Wein im Loire-Tal); 128 Seiten, Format 16 x 24
Abbildungen und Karten. Preis: 140 FFr franco.
Postgiro Nr. 161 29 X La Source, Herr Paul Bremard, 20 rue
de l'Eglise, F-37150 Chisseaux).

Selbst wenn Sie wenig französisch lesen können, können Sie mit diesem Werk eine philatelistische Weinreise im Herzen Frankreichs (von der Quelle bis zur Mündung der Loire) machen. Alle Maschinen-, Hand-, Werbe-, Sonder und Frankiermaschinenstempel sind aufgelistet und abgebildet sowie Briefmarker (perforiert und mit Tabs), Ganzsachen und Maximumkarten, Weingebietskarten und ein Ortsnamenindex machen die Nachschlagung einfach. Dieses ist der 1. Band einer "Freinschmecker Enzyklopädie Frankreichs" (in 12 Bänden geplant).
Claude Dermont, Paris

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzende Gerlinde Weber, Telefon + Fax 0202/ 60 17 04
D 42371 Wuppertal, Postfach 22 01 41
D 42389 Wuppertal, Brandenburgstr. 5
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 Kaczmarezyk, Mallack 29 d, D-42281 Wuppertal
Tel. 0202/5288789 / 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
- Rundsendeleiter: Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25,
67146 Deidesheim
- Literaturstelle: Manfred Geib, In den Weidegärten 24,
55571 Odernheim

Haben Sie sich auch schon darüber geärgert, in der Vielfalt Ihrer Pilzmotive die Übersicht verloren zu haben?
Ergeben sich Schwierigkeiten beim Bestimmen von Arten und Gattungen?
Sind Sie systematisch und nomenklatorisch nicht auf dem neuesten Stand?
Fehlen Ihnen wissenschaftliche Kurzformeln, Michel-Nrn, Ausgabedaten?

Jetzt kann Ihnen geholfen werden!

Das neue Nachschlagewerk „Höhere Pilze auf Briefmarken“ umfaßt die im Hauptmotiv vorkommenden Pilzarten aus aller Welt (Stand 7/96).

Aus dem Inhalt:

- Übersicht über Ausgaben mit Pilzmotiven
- Nummernzuordnung zu Michel, Yvert, Scott, Gibbons
- Ausgabedaten, Druckart, Zähnung, Auflagen
- Indizes aller abgebildeten Arten sortiert jeweils nach wissenschaftlichen Artnamen, Gattungen und deutscher Bezeichnung
- Korrektur falscher oder ungenauer Benennungen
- Währungsliste
- Übersetzung der wichtigsten Begriffe E / F

Durch die Zuordnung eines Codes zu jeder Briefmarke ist eine übersichtliche und einfache Handhabung gewährleistet.

Gepplant ist eine jährliche Ergänzung, deren Erscheinen jeweils im Mitteilungsblatt der ARGE L-W-F angezeigt wird.

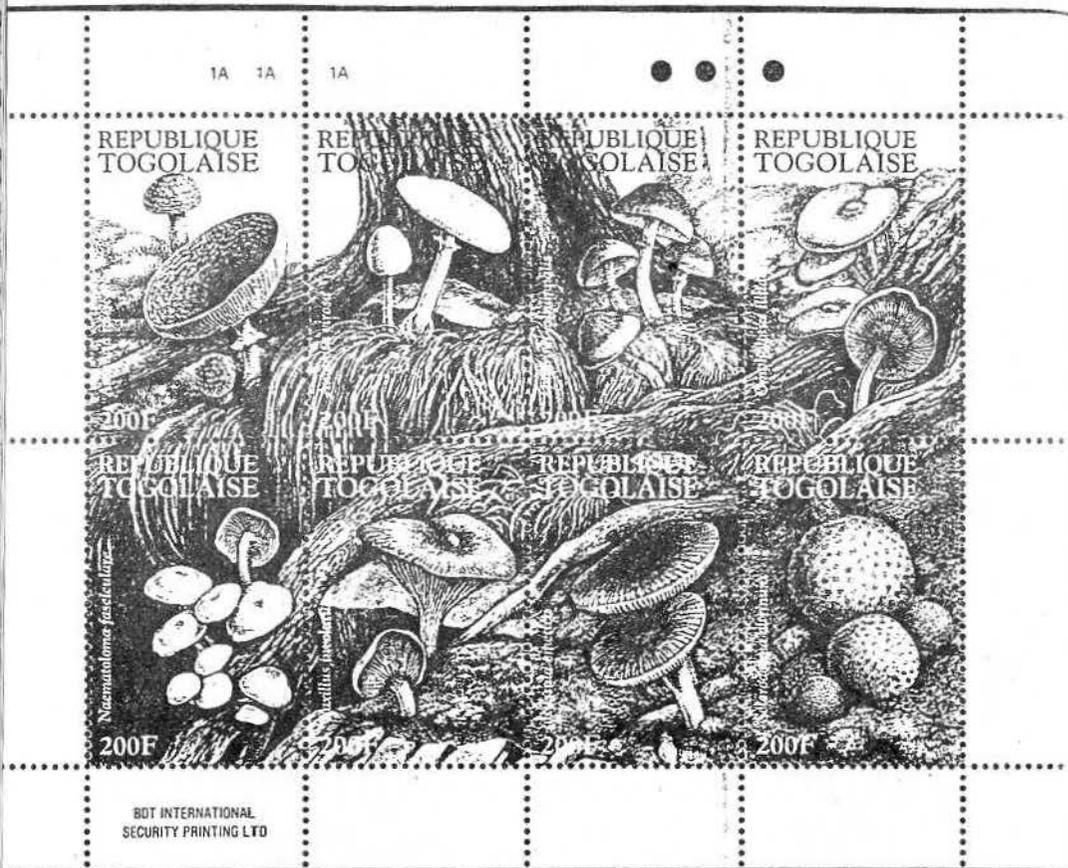
Versionen in Englisch und Französisch sind in Vorbereitung.

Das Gesamtwerk ist zum Preis von 50 DM erhältlich; Musterseiten können gegen frankierten Rückumschlag und 2 DM in Briefmarken bei mir angefordert werden.

Bitte schreiben Sie an:

Rolf Schneider Huetten 41 D-79736 Rickenbach

PILZE



- TOGO 1995 Teil III ?
- 200 F *Amanita muscaria* (L.) Pers.
Roter Fliegenpilz
- 200 F *Amanita virosa* Lam. ex Secr.
Weißer Knollenblätterpilz
- 200 F *Galerina autumnalis* (Peck) A.H. Smith + Sing.
Überhäuteter Häubling
- 200 F *Omphalotus illudens*=*Omphalotus olearius* (D.C.:Fr.) Sing.
Leuchtender Ölbaumpilz

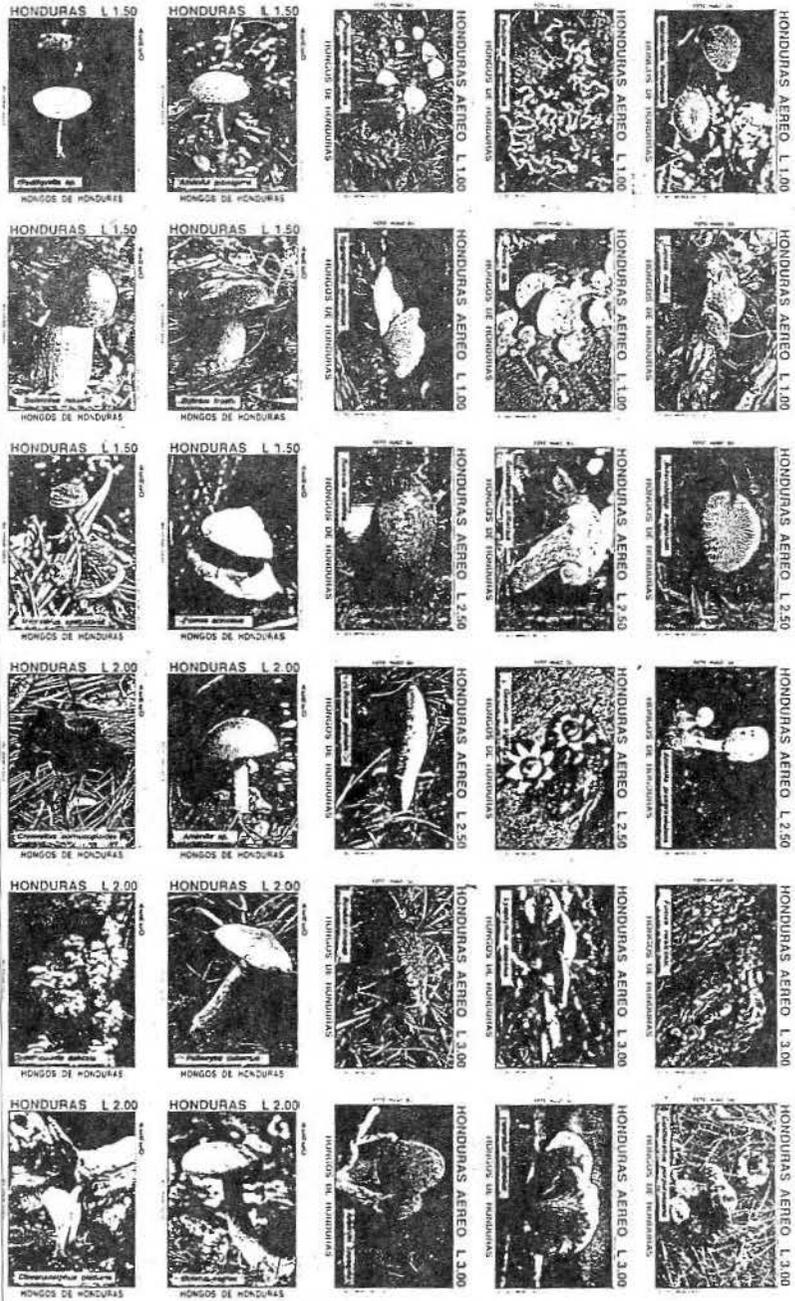
- 200 F *Naematoloma fasciculare*=*Hypholoma capnoides* (Fr.) Kummer
Grünblättriger Schwefelkopf
- 200 F *Paxillus involutus* (Batsch : Fr.) Fr.
Kahler Krempling
- 200 F *Russula emetica* Fr.
Spei-Täubling
- 200 F *Scleroderma citinum* Pers.
Gemeiner Kartoffelbovist

Pilzausgabe Luxemburg vom 4.3.1991

Dank der unermüdlichen Forschung von Herrn Kühnl kann auch diese Pilzausgabe endlich komplett bestimmt werden:

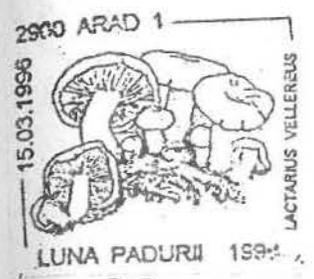
- 14 F *Geastrum varians* (March 1826) nomen illegitim
Abb: Dunkler Erdstern *Geastrum coronatum* Pers.
- 14 F *Agaricus* (*Gymnopus*) *Thiebautii* (March. 1826 nomen illegitim
Wurde lt. Informationsblatt der Post als Trichterling *Clitocybe* sp. gedeutet, stellt jedoch sicher den nicht häufigen Pilze
- Spatel- oder Trichterförmiger Muscheling
Hohenbuehelia petaloides (Bull.:Fr.) Schulz.
dar, der im Alter einen (für ihn typischen) bis zur Mitte hin eingeschnittenen, halbierten Hut aufweist (Siehe Maximumkarte!)
- 18 F *Agaricus* (*Lepiota*) *lepidoccephalus* (March. 1826) ille
Wollstieliger Schirmling *Lepiota clypeolaria* (Bull. Kumm.
- 35 F *Morchella favosa* L. Marchand illeg. =
Halbfreie oder Käppchen-Morchel *Morchella gigas* (Batsch : Fr.) Pers.

- 1.00 *Marasmius cohaerens* = *Micromphale foetidum* (Sow.:Fr.) Sing.
Stink - Schwindling ?
- 1.00 *Lepista nuda* = *Lactarius indigo* (Schw.) Fr.
Indigoblauer Milchling
- 1.00 *Polyporus pargamenus* = *Stereum gausapatum* (Fr.) Fr.
Eichen-Schichtpilz
- 1.00 *Fomes* sp. (nicht: *Pycnoporus cinnabarius*!)
Bedarf endgültiger Klärung
- 1.00 *Panaeolus sphinctrinus* (Fr.) Quél.
Behangener Düngerling
- 1.00 *Hygrophorus aurantiaca* = *Hygrophoropsis aurantiaca*
Falscher Pfifferling (Wulf.:Fr.) Mre.
- 1.50 *Psathyrella* sp. = *Leucocoprinus fragilissimus* (Rav.) Pat.
Gebrechlicher Faltschirmling
- 1.50 *Amanita rubescens* = *Amanita frostiana* (PK:) Sacc.
Frost Wulstling
- 1,50 *Boletellus russeli* = *Boletus edulis* var. *aurantioruber*
Orangeroter Steinpilz Dick & Snell
- 1.50 *Boletus frostii* = *Boletus speciosus* Frost
Blauender Königs-Röhrling
- 1.50 *Marasmius spgazzinii* = *Hygrocybe* sp.
Bedarf endgültiger Klärung
- 1.50 *Fomes annosus* = *Fomes fomentarius* (L.) Fr.
Echter Zunderschwamm
- 2.00 *Craterellus cornucopiodes* (L.) Pers.
Herbst- oder Toten-Trompete
- 2.00 *Amanita* sp. = *Amanita vaginata* (Bull.:Fr.) Vitt.
Dunkler Scheidenstreifling
- 2.00 *Auricularia delicata* = *Pleurocybella porrigens*
Ohrförmiger Seitling (Pers.:Fr.) Sing.
- 2.00 *Psilocybe cubensis* (Earle) Sing.
Kuba - Kahlkopf
- 2.00 *Clavariadelphus pistillaris* = *Dacryopinax spathularia*
Spatelförmiger Gallertbecher (Schw.) Martin
- 2.00 *Boletus regius* = *Boletus griseus* Frost apud PK.
Grauer Röhrling
- 2.50 *Scleroderma aurantium* = *Lycoperdon perlatum* Pers.:Per
Flaschenbovist
- 2.50 *Amanita praegraveolens* (Murr.) Sing. ?
Bedarf endgültiger Klärung
- 2.50 *Cantharellus cibarius* Fr.
Echter Pfifferling
- 2.50 *Geastrum triplex* = *Geastrum saccatum* Fr.
Eingesenkter Erdstern
- 2.50 *Russula emetica* (Schaeff.) Pers. : Fr.
Kirschroter Spei-Täubling
- 2.50 *Boletus pinicola* = *Boletus piniphilus* Pil. & Derm.
Kiefern-Steinpilz
- 3.00 *Fomes versicolor* = *Trametes versicolor* (L.:Fr.) Pilat
Schmetterlings-Tramete
- 3.00 *Cantharellus purpuracens* = *Gloeocantharellus purpuraceus*
Purpurfarbener Pfifferling (Hesler) Sing.
- 3.00 *Lyophyllum decastes* (Fr.:Fr.) Sing.
Brauner Rasling
- 3.00 *Pleurotus ostreatus* = *Pleurotus columbinus* Quel. apud
Taubenblauer (Auster-)Seitling Bres.
- 3.00 *Boletus ananas* = *Boletellus anananas* (Curt.) Murr.
Ananas-Düsterröhrling
- 3.00 *Amanita caesarea* (Scop.:Fr.) Pers.
Kaiserling



No 05688

VORRATSLISTE JULI 1996



20



21



23



24



25



26



28



29



19



22



27



30



31



PANAZOL

4-3-96

32



33



34



35



36



48



49



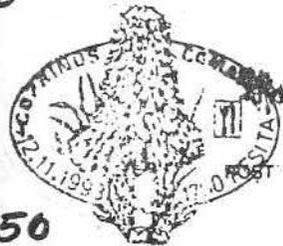
37



38



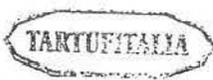
39



50



51



40



SI 76/0 DB11



41



52



53



42



43



44



54



55



45



46



47



56



57



58

59

60



59



60



61



62



63



64



65



68



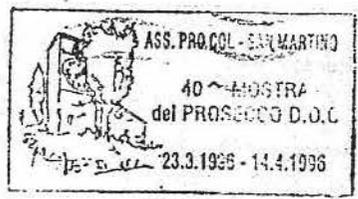
66



67



69



70



71



72

19	SST RUMĂNIEN; Abb. Pilze + Bäume	DM	2,50
20	SST Rumänien, Abb. Pilze		2,50
21	SST Rumänien, Abb. Pilze		2,50
22	SST Rumänien, Abb. Pilze + Bäume		2,50
23	SST Rumänien, Abb. Pilze + Bäume		2,50
24	SST Rumänien, Abb. Pilze + Bäume		2,50
25	SST Rumänien, Abb. Pilze + Bäume		2,50
26	SST Rumänien, Abb. Pilze, Hase + Eier		2,50
27	SST Rumänien, Abb. Pilze, Landschaft		2,50
28	SST Rumänien, Abb. Pilze + Bäume		2,50
29	SST Rumänien, Abb. Pilze		2,50
30	SST Rumänien, Abb. Steinpilze		2,50
31	SST Rumänien, Abb. Pilze		2,50
32	WST Frankreich, Abb. Pilze		3,-
33	SST Rumänien, Abb. Pilze + Löwenzahn		2,50
34	SST Frankreich, Abb. Pilze + Mikroskop		3,-
35	SST Rumänien, Abb. Pilze		2,50
36	SST Rumänien, Abb. Pilze		2,50
37	SST Rumänien, Abb. Pilze		2,50
39	SST Italien, Abb. Hund		3,-
40	AFST Italien, Trüffelirma		4,-
38	SST Rumänien, Abb. Pilze		2,50
41	SST Italien, Abb. Hund		3,-
42	SST Italien, Abb. Pilze		3,-
43	SST Italien, Trüffelmesse		3,-
44	SST Italien, Abb. Baccus		3,-
45	SST Rumänien, Abb. Pilze		2,50
46	SST Rumänien, Abb. Pilze + Bäume		2,50
47	SST Rumänien, Abb. Pilze		2,50
48	SST Rumänien, Abb. Pfifferlinge		2,50
49	SST Rumänien auf Ganzsache, Abb. Pilze + Blatt		3,50
50	SST Rumänien, Abb. Pilze		2,50
51	SST Rumänien auf Ganzsache, Abb. Pilze + Zapfen		3,50
52	SST Rumänien, Hefepilz		3,-
53	SST Rumänien auf Ganzsache, Abb. Pilze + Blatt		3,50
54	SST Italien, Weinmotiv		3,-
55	SST Rumänien auf Ganzsache, Abb. Pilze + Nuss		3,50
56	SST Italien, Weinmotiv		3,-
57	SST Italien, Trüffelmesse		3,-
58	SST Italien, Abb. Hund		3,-
59	SST Italien, Abb. Weinmotiv		3,-
60	SST Rumänien, Abb. Pilze		2,50
61	SST Rumänien, Abb. Pilze und Schneeglöckchen		2,50
62	SST Rumänien, Abb. Pilze		2,50

63	SST Rumänien, Abb. Stäublinge	2,50
✓ 64	SST Rumänien, Abb. Steinpilzer	2,50
✓ 65	SST Rumänien, Abb. Pilze, Wildschwein, Blatt	2,50
66	SST Rumänien, Abb. Pilze, Vogel, Männlein	2,50
67	SST Rumänien, Abb. Pilze, Schornsteinfeger	2,50
68	SST Rumänien, Abb. Pilze	2,50
69	SST Rumänien, Abb. Pilze	2,50
✓ 70	WST Italien, Ausstellung Prosecco Doc-Wein	3,-
71	SST Rumänien, Abb. Pilze	2,50
✓ 72	WST Italien, Ausstellung Prosecco Doc-Wein	3,-

Die Stempel der Voratsliste sowie postfrische Marken mit Pilzmotiv (FDC, MK, MH) können im Abo geliefert werden.

Bestellungen der Vorratsliste bitte an: Gerlinde Weber
Atatürk Mah. 53 Sok, 21 B
TR-35680 Eski Foca / Izmir

Tel. + Fax: 0090/0232/8123755

Bestellungen an meine deutsche Adresse dauern etwas länger, da ich erst wieder Ende Oktober für längere Zeit in Deutschland sein werde.

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. Hans Brückbauer, Fraenkelstr. 4, 67435 Neustadt
Wolfgang Kühn, Schellenbergstr. 8, 78183 Hüfingen
Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim
Stefan Hiltz, Birkenweg 43, 67258 Heßheim
Erich Markworth, Celle

Mitteilungsblatt Nr. 82 / Juli 1996 / Auflage 250 Exemplare
Preis bei Einzelbezug: DM 7,- zzgl. Porto

Redaktionsschluß für Heft 83 ist der 15. September 1996