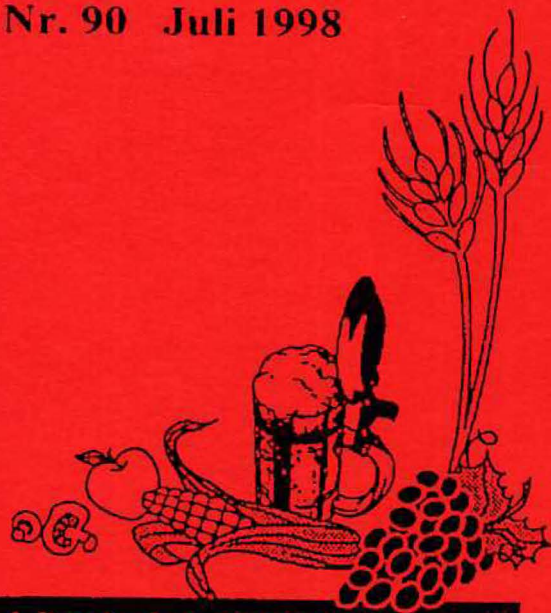


Motivgruppe • ARGE

**Landwirtschaft
Weinbau
Forstwirtschaft e.V.**

Heft Nr. 90 Juli 1998



im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Aus dem Inhalt

Seite	
2	Auf ein Wort
5	Literaturstelle
7	Mitglieder stellen sich vor
8	Das Oberrheinische Tabakmuseum in Mahlberg
9	Start frei für die Deutsche Wareterminbörse
10	60 Jahre Bundesanstalt für Fleischforschung
12	Wein aktuell
13	Austria aktuell
14	Weinhaus in Alsfeld
21	„Rotkäppchen-Sekt“-eine Erfolgsgeschichte
27	Weinbau-heraldik-Philatelie
36	Stempelneuheiten aus Frankreich
37	Neuheiten Pilze
39	Wir lesen bei anderen: Die Trüffel
46	Naturlandschaften im Kleinformat
47	Die Wildbirne, Baum des Jahres 1998
50	Die Marder-Arten im OTTER-ZENTRUM
63	Vorratsliste

Auf ein Wort

Seit den Neuwahlen am 25.10.1997 in Sindelfingen bin ich 2. Vorsitzender. Veränderungen innerhalb einer Arge laufen langsam an, weil die neue Mannschaft erst einmal den verschiedenen Fachstellen gemeldet werden muß, bevor man die Arbeit aufnehmen kann. Auf der anderen Seite entfleuchen Termine, von denen man noch gar nichts weiß. Zu meiner Tätigkeit gehört auch die Betreuung der Messestände-Werbung etc.

Als ich im Dezember 1997 Kenntnis erhielt, wo was zu tun ist, bestellte ich für Sindelfingen 1998 vom 23.-25.10. den Informationsstand für unsere Arge. Doch da war es schon zu spät. Bereits am 20.11.1997 wurde darüber entschieden und von 30 Argen konnten 29 berücksichtigt werden, in der Reihenfolge der Meldungen. In letzter Sekunde konnte ich wenigstens noch eine Zusage für einen Konferenzsaal im Hotel Holiday Inn erreichen. Dort werden wir unsere Jahreshauptversammlung am 24.10.1998 um 14 Uhr abhalten. Der Konferenzraum ist ab 13 Uhr zugänglich.

Man soll nun keinen Schuldigen suchen, für mich war die Sache aber eine Lehre. Um nicht wieder zu spät zu kommen, habe ich bereits einen Informationsstand und ein Konferenzzimmer für Sindelfingen 1999 bestellt und auch schriftlich bestätigt bekommen. Man muß eben wissen, daß man alles rechtzeitig ordern muß, dies aber noch rechtzeitig tut.

Auch unsere Arge ist von einem Mitgliederschwund betroffen. Es ist schon eine Herausforderung, die wegen Tod oder Austritt ausscheidenden Mitglieder zu kaschieren. Durch neue Mitglieder bleibt der Mitgliederstand wenigstens gleich. Einen wirklichen Mitgliederzuwachs gibt es nur, wenn es mehr Neuzugänge als Abgänge gibt und hier möchte ich nun alle Mitglieder bitten, neue Mitglieder zu werben.

Die Präsenz unserer Arge auf philatelistischen Messen und Ausstellungen ist wichtig, damit die Sammler unserer Motive eine Anlaufstelle haben bzw. eine geistige Heimat bekommen. Leider stehen dem immense Kosten für diese Messen und Ausstellungen gegenüber, die das einzelne Mitglied sehr teuer machen.

Ich höre auch immer wieder Mitglieder von Argen klagen, über mein Gebiet wird ja sowieso nichts berichtet. Eine Arge kann aber nur Artikel veröffentlichen, die zuvor jemand verfaßt hat. Wie wäre es mit einem Beitrag gerade über Ihr Sammelgebiet? Vielleicht ist gerade dies für viele interessant? Auf Ausstellungen ist es üblich, daß die Jury nach Eigenveröffentlichungen fragt und so ist dann zweifach der Effekt erzielt.

Ihr Kurt Buck

Auf ein Wort

Kostenersatz bei Messen - Ausstellungen - Jahreshauptversammlung

- a) für den Vorstand
- b) für tätige Mitglieder

DM 50,-- Übernachtungspauschale (An- und Abreise = 1 Tag)

DM 30,-- Tagesgeld (Standbetreuung bei Messen/Ausstellungen)

DM -,18 Km-Pauschale bei Anreise mit dem PKW, wobei die Möglichkeit einer Fahrgemeinschaft genutzt werden sollte.

Bei Messen und Ausstellungen sollte (aus Kostengründen) vorher mit der für die Organisation zuständigen Person abgestimmt werden, wer und wieviele Mitglieder zur Standbetreuung eingesetzt werden müssen.

Maximaler Kostenersatz: 6 Tagessätze

25jähriges Jubiläum der Arbeitsgemeinschaft im Jahre 2001

Nachdem uns die Dortmunder Briefmarkensammlervereine am 3.4.98 nach vorhergehenden Gesprächen, wobei wir allerdings schon den Eindruck gewonnen haben „Die wollen uns gar nicht“, eine Absage erteilt haben, müssen wir uns nach anderen Möglichkeiten umsehen.

So wie es aussieht, werden wir unser Jubiläum 2001 in Luxemburg, an uns schon bekannter Stätte „Bad Mondorf“, feiern. Sollten die Gespräche, die Herr Thill führen wird, zu einer Zusage führen, dann heißt das „Pfingsten 2001“ auf nach Bad Mondorf !!!

Vereinsauktion Januar 1999

Auch unsere diesjährige Vereinsauktion brachte keine Deckung der entstandenen Kosten. Auch wenn wir der Meinung sind, die Auktion muß sein, so wollen wir doch versuchen Kostendeckung zu erreichen.

Für die nächste Auktion sollen folgende Bedingungen gelten:

Mindesgebot:	DM 2,--		
Steigerungstufen:	2,-- bis DM 50,-- =	DM 0,50	
	51,--	100,--	2,--
	ab 101,--		5,-

Lose werden im Interesse unserer Mitglieder zugeschlagen, die sich unter Zugrundelegung unserer Versteigerungssätze ergeben (Zuschlag für nächsthö-

heres Gebot + 1 Stufe)

Gebühr für **Einlieferer:** 10 %
Bieter: 5 %

plus Porto zu Lasten des Einlieferers bzw. Bieters.

Aus Kostengründen sollen Kopien, wie bei bekannten Auktionshäusern auch, in angemessenem Verhältnis zu den Losen im Katalog abgebildet werden. Kopien von den angebotenen Losen können selbstverständlich gegen Kostenersatz (DIN A 4 = 0,50 DM + Porto) angefordert werden.

(Auszug aus dem Protokoll der Vorstandssitzung in Koblenz vom 4.4.98)

Einlieferung zur Auktion Januar 1999

Die Einlieferungen zur nächsten Auktion können in der Zeit vom
1.10. - 20.10.98
vorgenommen werden. Bitte senden Sie Ihre Einlieferung im oben genannten Zeitraum an folgende Adresse:

für Briefe

Gerlinde Weber
Postfach 22 01 41
D-42371 Wuppertal

für Pakete

Gerlinde Weber
Löhrlen 11
D-42279 Wuppertal

Bitte versehen Sie die Lose mit Ausrufpreisen und Losbeschreibungen. Die zeitaufwendigen Losbeschreibungen können nicht von mir vorgenommen werden. Von Losen, die im Auktionskatalog abgebildet werden sollen, legen Sie bitte eine Kopie in Originalgröße bei.

Bitte liefern Sie nur Material ein, welches von der Qualität her einwandfrei ist.

Über zahlreiche Einlieferungen würde ich mich freuen, denn nur dann kann die Auktion erfolgreich weiterbestehen.

Ausstellungserfolge

Bitte melden Sie Ihre Ausstellungserfolge der Redaktion zur Veröffentlichung. Eventuell mit kurzem Kommentar.

Viele Mitglieder baten darum, diese Rubrik wieder aufleben zu lassen.

Literaturstelle

Wie schon lange bekannt ist, schreiben viele unserer Mitglieder nicht nur für unser Mitteilungsheft, sondern auch für andere Medien.

Da unsere Literaturstelle ein umfangreiches Archiv über alle Publikationen der Mitglieder anlegen und dieses damit allen Mitgliedern zugänglich machen möchte, bittet die Literaturstelle darum, diese Veröffentlichungen in Kopie der Literaturstelle zukommen zu lassen.

Artikel, die für andere Medien geschrieben wurden, dürfen für eine Zeit nicht in unserem Mitteilungsheft veröffentlicht werden. Deshalb ist es besonders wichtig diese im Archiv zu haben, um sie interessierten Mitgliedern in Kopie zur Verfügung stellen zu können.

Bitte senden Sie diese Artikel in Kopie mit Rechnung für Ihre Kosten (Kopien + Porto) an die Literaturstelle.

Die Literaturstelle meldet als Neueingang von der Forschungsgemeinschaft Post- und Absenderfreistempel e.V. das Handbuch der Deutschen Brauereifreistempel zur Zeit der 4-stelligen Postleitzahlen.

Zur Ausleihe liegt der Ausstellungskatalog der Rang-III-Ausstellung in Gau-Algesheim vom 16./17.05.98 vor. In ihm befinden sich 3 Artikel zum Hauptthema der Ausstellung „Hildegard von Bingen“. Neben der Geschichte dieser bedeutenden Frau werden auch alle bekannten Stempel gezeigt.

Handbuch der Deutschen Brauereifreistempel

von Angelika Stender, 180 Seiten DIN A 5 broschiert, zu beziehen von der Forschungsgemeinschaft Post- und Absenderfreistempel, Literaturversand Alexander Ehrhart, Am Eichenhof 11, D-81929 München zum Preis von DM 22,- inkl. Versand.

Mit den Zutaten „Gerste, Hopfen, Hefe und Wasser“ dürfte sich in der Küche kein herkömmliches Mittagessen herstellen lassen, wohl aber ein köstliches und weitverbreitetes Getränk. Die Rede ist vom Bier, das in Deutschland noch immer nach dem von Herzog Wilhelm von Bayern im Jahre 1516 erlassenen Reinheitsgebot gebraut wird. Die Küchen in denen dieses „Volksnahrungsmittel“ hergestellt wird, nennt man Brauerei. Das die Brauereien auch mit Philatelie verknüpft sind, zeigt die Autorin in ihrem Erstlingswerk. Der Aufbau einer Motivsammlung ist ohne ein entsprechendes Anschauungsobjekt schwierig, da meist der große Überblick fehlt. Spezielle, auf das Mo-

tiv abgestellte Kataloge oder Handbücher können hier Abhilfe schaffen. Mit dem nun vorliegenden Werk hat die Autorin versucht, das Motiv Brauereien in Form von Absenderfreistempeln zur Zeit der 4-stelligen Postleitzahl umfassend darzustellen.

Nach einer kurzen Einführung in die Geschichte des Bieres zeigt die Autorin, welche Maschinentypen bei den Absenderfreistempeln verwendet wurden. Indem sich anschließenden Katalogteil wurden alle deutschen Brauereien zur Zeit der 4-stelligen Postleitzahlen (Bundesrepublik), nach Orten in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt. Innerhalb eines Ortes erfolgt die Sortierung nach Brauereien. Sofern Absenderfreistempel von Brauereien bekannt sind, werden diese abgebildet. Der zweite Teil befaßt sich mit Brauereien in der DDR und VGO zur Zeit der 4-stelligen PLZ, die in gleicher Weise dargestellt werden.

Bei dem vorliegenden Werk, das ursprünglich als Loseblattsammlung konzipiert war, lassen sich die gesuchten Brauereien anhand des alphabetischen Ortsregister schnell auffinden. Mit dem als Nummer 14 von der Forschungsgemeinschaft Post- und Absenderfreistempel herausgegebenen Heft wird ein neues Motivgebiet eröffnet, bei dem noch jeder mitmachen kann. Absenderfreistempel wandern vielerorts unbeachtet im Papierkorb, so daß sich die Beschaffung recht einfach gestaltet. (ma)



„Wir können los, Emilie ...
die Filzstiefeln sind da!“

Mitglieder stellen sich vor . . .

heute: Max Willi Walter, Dundenheim



Bin 1939 in Offenburg geboren und im landwirtschaftlichen Betrieb in Dundenheim, 11 km von Offenburg, aufgewachsen. Bereits nach dem Krieg mußte ich bei der Arbeit am Tabak mithelfen, den wir immer anbauten.

Nach meiner Verheiratung 1963 baute ich auf dem Hof meiner Urgroßeltern auch in Dundenheim einen modernen landwirtschaftlichen Betrieb auf, den ich seither stetig vergrößerte. Am 1.4.96 stellte ich die Milchproduktion ein und baue jetzt schwerpunktmäßig, neben Mais und Weizen, Tabak an. 1997 habe ich ca. 5 ha für die Firma Rothhändle in Lahr, etwa 20 km von uns entfernt, angebaut. Für die Tabakernte habe ich, neben Schülern, zwei polnische Erntehelfer beschäftigt.

Im Förderkreis Oberrheinisches Tabakmuseum bin ich seit 1985 Mitglied.

Bei der Tabakprämierung badenwürttembergischer Geudertheimer Tabake, erhielt ich 1994 und 1995 mit 197 von 200 möglichen Punkten den Ehrenpreis und jedesmal einen Pokal.

Mit dem Sammeln von Briefmarken habe ich bereits als Schüler begonnen. Später sammelte ich 20 Jahre lang einige Länderneuheiten im Abo. Dies wurde mir dann zu teuer und auch zu langweilig. Dann suchte ich aus meinen Marken Tabakmotive heraus. Das Weltgesundheitsjahr der UNO 1980 mit dem Thema „Rauchen oder gesund bleiben - Deine Wahl“ motivierte mich erst recht. Es machte immer mehr Spaß zu suchen, forschen und entdecken.

Nach mehreren Werbeschauen stellte ich 1991 erstmalig im Rang II aus und erzielte zu meiner Überraschung mit 72 Punkten „Vermeil“. Von da an stellte ich jedes Jahr einmal aus und erhielt „Vermeil“, Ehrenpreis und 1 mal „Gold“. Zuletzt stellte ich bei der Exphimo 1995 in Bad Mondorf (Luxemburg) aus und erhielt „Silberbronze“. Mit dieser Bewertung war ich nicht zufrieden. In einem Punkt war ich niedriger bewertet und in einem Punkt höher bewertet worden.

1981 trat ich gleich nach der Gründung dem Verein Briefmarkenfreunde Oberrhein-Oberkirch bei und 1987 der Arge Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft bei und habe dabei einige Freunde des Sammelgebietes Tabak kennengelernt.

Das Oberrheinische Tabakmuseum in Mahlberg

von Max Willi Walter, Dundenheim

In den vergangenen Jahren wurde am Oberrhein ein neues Tabakmuseum eingerichtet. Zu diesem Zweck wurde 1981 ein Förderkreis Oberrheinisches Tabakmuseum ins Leben gerufen. Der Förderkreis hat beim Aufbau des Museums jährlich ca. 1000 - 1400 ehrenamtliche Helferstunden erbracht. Ferner auch an Mitgliedsbeiträgen, Spenden und Erlösen vom jährlichen Museumsfest bis heute 125000,-DM für das Museum gesammelt, dessen Träger die Stadt Mahlberg ist. Der Förderkreis zählt heute etwa 330 Mitglieder.

Das Oberrheinische Tabakmuseum ist neben den seit längerem bekannten Tabakmuseen in Bünde, Bergerac (Frankreich) und dem Österreichischen Tabakmuseum in Wien, das größte Spezialmuseum für Tabak in Europa.



Absenderfreistempel des Oberrheinischen Tabakmuseums in Mahlberg



Das Werbesymbol des Tabakmuseums, eine Tabakpflanze, wird künftig die Briefe zieren, die aus Mahlberg abgeschickt werden.

Start frei für die Deutsche Warenterminbörse

von Stefan Hiltz, Heßheim

Die erste deutsche Warenterminbörse startete nach einer erfolgreichen Testphase planmäßig am 17. April 1998. In der siebenwöchigen Probezeit waren verschiedene Marktsituationen für den geplanten Handel mit Terminkontrakten für Schweine und Kartoffeln simuliert worden.



Das Interesse an dem in Deutschland mehr als 100 Jahre verbotenen Warenhandel sei mittlerweile in Kreisen der Landwirtschaft und der Finanzmärkte sehr groß, heißt es bei der Warenterminbörse. Man rechnet anfangs mit täglich 200 bis 300 Kontrakten, in zwei Jahren sollen es über 1000 sein. Gestartet wird mit dem Terminhandel für Schweine und Kartoffeln, 1998 ist noch der Terminhandel mit Weizen und als erstes nichtlandwirtschaftliches Produkt auch mit Altpapier vorgesehen. Terminkontrakte über den Kauf oder Verkauf einer bestimmten Warenmenge zu einem späteren Termin und zu einem festgelegten Preis sollen den landwirtschaftlichen Erzeugern eine Preisabsicherung bringen. Der Kartoffel-Kontrakt ("Future") soll nach dem Willen der Börse und der Agrarwirtschaft eine Leitfunktion bei der Preisbildung des gesamten Kartoffelmarktes übernehmen. Ein Future auf Kartoffeln umfaßt 250 Dezitonnen, auf Schweinefleisch 8000 Kilogramm.

Die Warenterminbörse in Hannover ist die sechste ihrer Art in Europa und zugleich die modernste. Alle Termingeschäfte werden ausschließlich per Computer abgewickelt. Handelszeiten sind werkstags für Kartoffelkontrakte von 11 bis 15 Uhr und für Schweinekontrakte von 11.30 bis 15.30 Uhr. Zum Start der Warenterminbörse sind Broker, also Börsenteilnehmer, zugelassen, deren Adressen über jede Bank zu erfahren sind.

Quelle: DBV-Informationen vom 16.04.1998

60 Jahre Bundesanstalt für Fleischforschung

von Stefan Hiltz, Heßheim

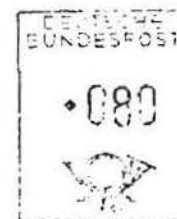
Seit 60 Jahren versteht sich die Bundesanstalt für Fleischforschung im fränkischen Kulmbach als neutraler Sachverwalter des Lebensmittels Fleisch. Produktqualität und Produktsicherheit sind die Eckpfeiler des Aufgabenfeldes zwischen Entscheidungshilfen für das Bundeslandwirtschaftsministerium und dem Technologietransfer für die deutsche Fleischwirtschaft. Heute bestimmen Forschungsthemen, die an modernen Verbraucheransprüchen und an den Regeln des zusammenwachsenden EU-Marktes orientiert sind, die wissenschaftliche Arbeit der Fleischforschung.

Die am 1. April 1938 als Reichsanstalt für Fleischwirtschaft gegründete Forschungsinstitution blickt auf eine wechselvolle Geschichte zurück. Die Sicherung der Fleischproduktion, „Kampf dem Verderb“ und Gewährleistung der „Volks Gesundheit“ bestimmen 1938 als Schlagworte das Konzept. Mit dem kriegsbedingten Umzug nach Kulmbach im Jahr 1944 und der Übernahme der „Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft“ in die Verwaltung des Bundes im Jahre 1950 begann -zunächst langsam- die Ausrichtung an steigenden Qualitätsansprüchen der Verbraucher und damit die Etablierung des Hauses als deutsches „Mekka der Fleischqualität“. In geradezu logischer Konsequenz hat das Bundeslandwirtschaftsministerium die Verdienste der 1960 in „Bundesanstalt für Fleischforschung“ umbenannten Institution durch einen großzügigen und modern ausgestatteten Neubau 1976 gewürdigt. In der Folge wurde die Arbeit der Forschungsanstalt durch die Bereitstellung eines einzigartigen Fundus wissenschaftlicher Laborgeräte sowie einer national und international als Auskunft für nachgesuchten Fachbibliothek weiter gefördert.

Heute ist die Bundesanstalt für Fleischforschung unangefochtenes Kernstück eines Lebensmittelzentrums in Kulmbach, in dem die Fachschule für Lebensmitteltechnik, drei Fleischverarbeitungsbetriebe, ein Gewürzwerk und zwei Futtermittelbetriebe eng miteinander kommunizieren. Im Forschungsbereich des Bundesministeriums ist die Forschungsanstalt mit drei weiteren Bundesanstalten im dem „Forschungsverbund Produkt- und Ernährungsforschung“ verbunden.

Die heutige Forschungstätigkeit der Bundesanstalt ist grundlegend geprägt von den Aufgaben der Ressortberatung, die das Bundesministerium festlegt und zur Vorbereitung rechtssetzender und politischer Entscheidungen einfordert. Hierbei geht es vorrangig um Fragen der Europäischen Union. Eine Auswahl der Forschungsthemen zeigt die Akzente, die auch infolge einer sich wandelnden Landwirtschaft gesetzt werden: Definition, Produktion und Ver-

marktung von Qualitätsfleisch, verbrauchernahe und erzeugergerechte Handelsklassen; tierschutzgerechte Verfahren im Umfeld der Schlachtung;; Qualitätsmanagement in der Fleischwarenproduktion; Erarbeitung mikrobiologischer Standards in Schlachtung und Zerlegung; wissenschaftliche Betreuung von Starter- und Schutzkulturen; Methoden zur Erfassung und Bewertung von Inhaltsstoffen des Fleisches und schließlich Rückstandsuntersuchungen. Organisatorisch wird die Bundesanstalt in den vier Instituten „Fleischerzeugung und Vermarktung“, „Technologie“, „Mikrobiologie und Toxikologie“ sowie „Chemie und Physik“ diesen Anforderungen gerecht. Unterstützung erfährt die Forschungsanstalt weiterhin durch die „Fördergesellschaft der Bundesforschungsanstalt“, der etwa 1500 Mitglieder aus allen Branchen angehören.



Bundesanstalt
für Fleischforschung



INFOBRIEF

Förderergesellschaft
der
Bundesanstalt
für Fleischforschung e.V.



Verschiedene Absenderfreistempel der Bundesanstalt für Fleischforschung und der Fördergesellschaft der Bundesanstalt.

Quelle: Agra Europa 14/98 vom April 1998

Wein aktuell

von Manfred Geib, Odernheim

Je ein Maschinen- und Sonderstempel zur „Pro Wein“ in Düsseldorf und zur INTERVITIS in Stuttgart sind die Schwerpunkte zu Wein aktuell im III. Quartal 1998.

Als Nebenmotiv ist das Institut Pasteur im Sonderstempel aus Odenthal zu vermelden. 1988 wurde das Institut für Mikrobiologie von Louis Pasteur (1822 - 1895) in Paris ins Leben gerufen. Er begründete durch die Entdeckung der Kleinstlebewesen und ihre Mitwirkung bei der Gärung (z.B. Wein-gärung) die Lehre der Mikrobiologie.

Am 17.05. setzte die Deutsche Post AG einen Ovalstempel mit Eigenwerbung anlässlich „Erlebnistag Deutsche Weinstraße“ ein. Wegen der späten Bekanntgabe im Mitteilungsblatt, verbunden mit dem frühen Redaktionsschluß für dieses Heft, kann der Stempel erst im Oktober-Heft abgebildet werden.

Zum Schluß noch eine Berichtigung aus Heft 89 (April 1998). Auf Anfrage teilte die Niederlassung Darmstadt folgendes mit: Der Letzttag des Werbestempels aus Seeheim-Jugenheim war nicht der 02.03.1998, sondern schon der 11.08.1997.

NZ (Neuzulassung)

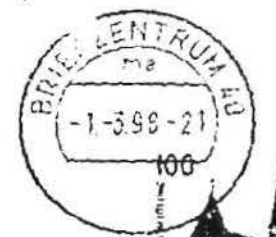
- | | |
|------------------------|---------------------|
| 1) 51519 Odenthal | 20.02.1998 |
| 2) 40474 Düsseldorf 21 | 08. - 10.03.1998 |
| 3) BZ 70 (Waiblingen) | 30.04. - 17.05.1998 |
| 4) 70173 Stuttgart 1 | 13.05. - 17.05.1998 |



WiZmD (Wiederzulassung mit Datenänderung)

- 5) BZ 40 (Langenfeld)

01.03. - 08.03.1998



Letztag (ohne Abbildung)

- 6) 64342 Seeheim - Jugenheim

11.08.1997

Quelle: Mitteilungsblätter der Deutschen Post AG

Austria aktuell . . .

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

Ein etwas ausgefallener Werbestempel wird aus Österreich gemeldet. Als Stempelart wird eine „Schalterfrankiermaschine“ angegeben. Dies ist nichts

Stempelfarbe wird seit dem 16. März 1998 (bis auf weiteres) Werbung für die Weinstadt Maissau betrieben. Derartige Geräte gibt es auf jedem größeren Postamt Österreichs, allerdings in den seltensten Fällen mit Werbeflagge.



Quelle: Post und Telekom Austria

Weinhaus in Alsfeld

von Manfred Geib, Odernheim



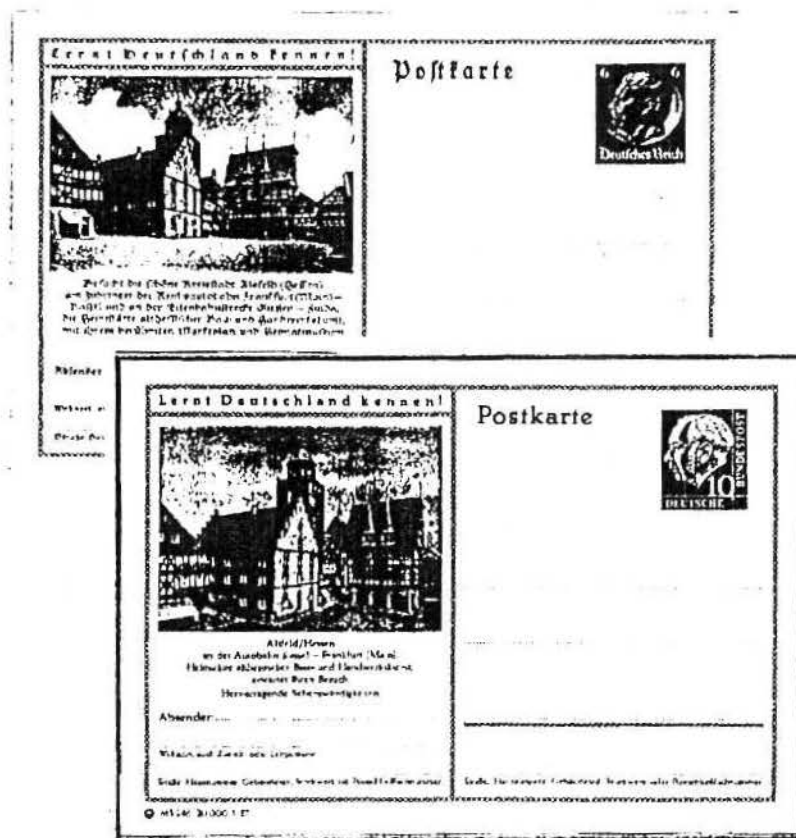
Alsfeld/ Hessen - Weinhaus

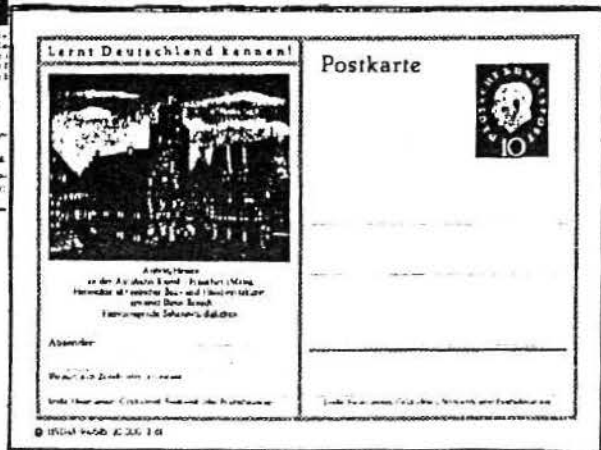
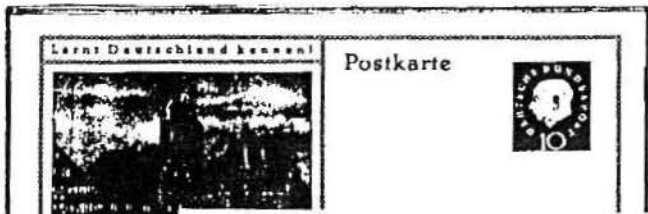
Auf der Ansichtskarte erkennt man im Hintergrund den Turm der Walpurgiskirche

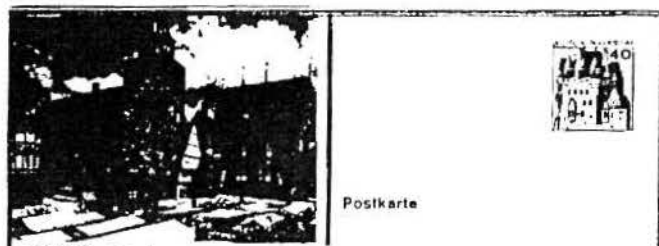
Quasi als Fortsetzung von Weinhäusern außerhalb der Weinbaugebiete wird das „Weinhaus“ in Alsfeld philatelistisch vorgestellt. Hierzu sei auch auf den Artikel aus Heft Nr. 71 von Dr. Brückbauer hingewiesen.

An der Autobahn Frankfurt - Kassel liegt die Stadt Alsfeld in Nordhessen. Das 1538 von Hans von Frankfurt begonnene „Weinhaus“ diente der Weinlagerung und dem Weinausschank. Dies war städtisches Privileg. Am Marktplatz ist es das Steinhaus mit den steilen Treppengiebeln neben dem historischen Rathaus. An der Marktplatzecke befindet sich noch der ehemalige „Pranger“.

Auf 13 verschiedenen BPK zwischen 1938 + 1980 wird das Gebäude gezeigt. Die Wertstempel reichen von „6 Pfg. Ebert“ bis „50 Pfg. Wasserschloß Inzlingen“.



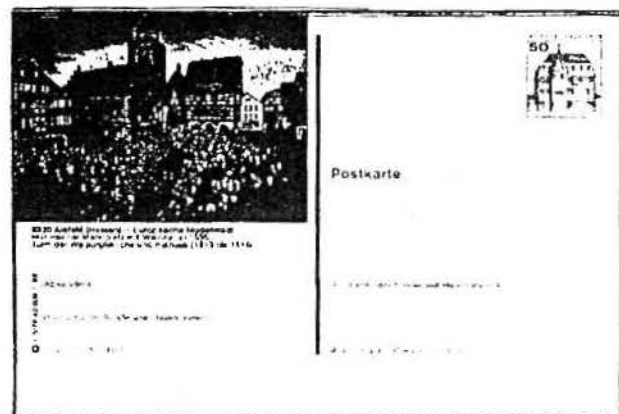




Postkarte

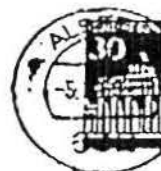


Postkarte

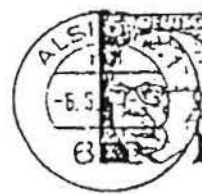
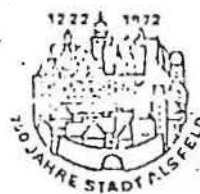


Postkarte

1975 war Alsfeld deutsche Modellstadt im „Europäischen Denkmalschutzjahr 1975“. Aus diesem Anlaß wurde von der Deutschen Bundespost u.a. auch eine Sondermarke von Alsfeld herausgegeben.



Maschinenstempel mit der PLZ 632 (1968 - 1976) und der PLZ 632, PA „1“ (1972 - 1982) zeigen das „Weinhaus“ im Stempelklicsee neben dem Rathaus



1972 feierte man „750 Jahre Alsfeld“. Ein Maschinen- und Sonderstempel würdigen das Jubiläum.



1975 führte die Umlaufbahn der beiden Raumschiffe Apollo und Sojus über Alsfeld.

Auch im Sonderstempel zum „Hessentag 1985“ sehen wird das Gebäude.





Die Stadtverwaltung benutzte zur Werbung in den 60er Jahren dem Marktplatz als Klischee.



STADT ALSFELD



STADT ALSFELD

In den 80er und 90er Jahren wird das Bild der historischen Altstadt als Stempelersatz verwendet.

Quelle: Alsfeld, eine Stadt stellt sich vor
Herausgeber ist der Verkehrsverein Alsfeld e.V.
Stemelnkopien z.T. von Dr. Hans Brückbauer

„Rotkäppchen-Sekt“ - eine Erfolgsgeschichte

von Stefan Hilz, Heßheim

In den Januartagen des Jahres 1856 schickte ein gewisser Herr Rawald ein Rundschreiben an seine Mitbürger, in dem er vorschlägt, „eine Fabrik auf Aktien zur Anfertigung moussierender Weine in Freyburg zu gründen“. Schon acht Monate später ist im Naumburger Kreisblatt zu lesen, daß über die „Freyburger Champagner-Fabrik-Gesellschaft“ ein Vertrag geschlossen sei, der von drei Gesellschaftern, darunter ein Moritz Kloss, unterzeichnet wurde. Kloss wird Kassierer und das Etablissement im August 1857 mit einem Festball eröffnet.

Aber: das Leben der Fabrik währt nicht lange. Spekulationen sind es, die einerseits „schlechte Leistung“ des technischen Direktors Jules Robin kritisieren, andererseits das ruinöse Verhalten eines Mitbewerbers zur Ursache machen. Am 13. April 1866 wird das Unternehmen liquidiert, sechs Monate später versteigert. Der Großteil der Materialien wird von der Sektkellerei Kloss & Foerster erworben. Des Rätsels Lösung ist: Die Matadoren der Aktien-Champagner-Fabrik sind die gleichen Personen, die wenig früher in Freyburg die Firma Kloss & Foerster gegründet hatten.

1861 wird der Sekt von Kloss & Foerster auf der thüringischen Gewerbeausstellung vorgestellt. Weitere Vorstellungen folgen, etwa in Stettin und Merseburg, und machen seine französisch anmutenden Namen wie Monopol, Cremant Rose, Lemartin freres usw. bekannt. Zum schnellen Wachstum trägt die erste Reichsweinprobe 1878 ebenso bei wie die Verleihung der Großen Preußischen Staatsmedaille oder die Präsenz der Sekte in den Offizierskasinos.

In den Jahren 1885 bis 1893 stirbt die Gründergeneration der Kellerei. 1894 trifft Kloss & Foerster ein vermeintlich schwerer Schlag: Das Gesetz zum Schutz der Warenbezeichnungen vom 12. Mai 1894 ermöglicht dem Champagnerhaus Heidsiek Monopole ein Vorgehen gegen die Freyburger Marke „Monopol“. Heidsiek gewinnt, Kloss & Foerster darf die Bezeichnung „Monopol“ nicht mehr führen -und benennt, nach dem roten Flaschenverschluß, sein Hauptprodukt „Rotkäppchen“.

Das Wachstum ist ablesbar: 1893 wird der Hof der Sektkellerei mit einem freitragenden Glasdach überdeckt. Seitdem -und bis zur Stunde- ist der „Lichthof“ der Kellerei in Freyburg Zentrum des kulturellen Lebens der Region. 1998 findet beispielsweise die Wahl der Deutschen Weinkönigin in Freyburg, genauer im Lichthof der Sektkellerei statt. 1896 entstand ein Meisterwerk unter der Erde. Aus 25 Eichen wurde ein Riesenfaß mit einem Rauminhalt von 120000 Litern konstruiert. Die Keller mit fünf Stockwerken

bedecken eine Fläche von 13000 qm. Das Unternehmen baut ein eigenes Elektrizitätswerk zur Beleuchtung der Keller -1904 kauft die Stadt das Werk, um ihre Bürger mit der neuen Energie zu versorgen..

1902 wird zur Finanzierung des Ausbaus der Flotte die Sektsteuer eingeführt. Während zunächst keine Absatzveränderung spürbar wird, überwiegt nach der Einführung der Staffelsteuer 1909 die Produktion von Billigsekten. Der Krieg 1914/18 bringt eine anhaltende Knappheit an Korken und Zucker. Die Inflation zeigt ihre Schattenseiten: Im August 1923 kostete eine Flasche Rotkäppchensekt 350000 Mark, im Oktober 1928000 Mark, während der Stundenlohn eines Arbeiters sich auf 210 Mark beläuft.

Die Geschäftslage ist mißlich, die Banken werden unruhig. Im Jubiläumsjahr 1931 feiert die Kellerei ihr 75jähriges Jubiläum, hat aber finanzielle Sorgen. Rotkäppchen übereignet der Deutschen Bank 50000 Flaschen, um die Hälfte der Schulden abzudecken. Die Deutsche Bank präsentiert einen vermeintlichen Käufer, der allerdings Rotkäppchen als minderwertige Marke empfindet und aus heutiger Sicht glücklicherweise von seinem Kaufinteresse zurück tritt. Die angespannte Situation ändert sich am 30. November 1933: Die Schaumweinsteuer fällt. Bereits 1934 steigt der Umsatz im Vergleich zum Vorjahr um rund 98500 Reichsmark. Bis 1936 erholt sich das Unternehmen stetig und 1938 zeigen die Banken ihre Zufriedenheit mit dem Kunden Rotkäppchen an.

Während des Zweiten Weltkrieges hemmt der Absatz infolge des Fehlens von Transportmitteln. Die Kellerräume müssen Firmen aus dem Westen des Reiches zur Verfügung gestellt werden, die Grundweinversorgung -aus Frankreich |- ist gut bis 1944, dann bricht sie zusammen. Flaschen sind rar seit dem Kriegsbeginn. Ein wesentlicher Teil der Räume wird für Rüstungszwecke vorgesehen.

Im Januar 1946 stellt die Sowjetische Militärverwaltung die Sektkellerei Rotkäppchen unter Sequester. Im Jahr darauf wird sie unter Leitung der Industrierwerke der Provinz Sachsen gestellt. Bis 1948 bleibt das Unternehmen ein Treuhandbetrieb, bevor es in Volkseigentum übergeht und fortan „VEB Rotkäppchen Sektkellerei Freyburg“ heißt. Voraussetzung für den Übergang war die Enteignung. Dem persönlich haftenden Gesellschafter Günther Kloss wird Unterschlagung und Bereicherung, Begünstigung der Nationalsozialisten und vieles mehr vorgeworfen. Kloss wird gerichtlich freigesprochen, was allerdings die Enteigner nicht weiter interessiert. Kloss geht in den Westen, wo er das Unternehmen erneut gründet. Währenddessen darf im Namen der Freyburger Kellerei die Bezeichnung „Kloss & Foerster“ nicht mehr auftauchen. Was bleibt ist „Rotkäppchen Sektkellerei“.

Die Jahre nach 1948 sind Jahre des Ausbaus des Betriebes. 1956 erzeugt die Kellerei 3677 Hektoliter Sekt nach dem klassischen Rüttelverfahren, wie es

seit 1856 angewendet wird. Während das Rüttelpersonal bis zu 60000 Flaschen am Tag bewegen konnte, war die Kellerkapazität aufgrund des großen Platzbedarfes der Rüttelpulte nicht ausreichend. 1956 wird in Zusammenarbeit mit Kupferberg die Filtrationsentheftung, das sogenannte Transvasierverfahren, eingeführt. 1958 werden endgültig die Rüttelpulte entfernt. Die Produktion von Flaschengärsekt im Transvasierverfahren brachte eine Steigerung der Produktivität auf 180 %. Die nächste Umstellung wird nach Besuchen in der UDSSR fällig. Der steigenden Nachfrage kann man nur durch die Einführung des Großraumgärverfahrens gerecht werden. Dieses Verfahren wird 1967/68 eingeführt, die Produktion kann um 150 % erhöht werden.



1971 wird deutlich, daß, ungeachtet der Großraumgärung, die Produktionskapazität nicht ausreicht. Das Landesbaukombinat Halle errichtet in einer Bauzeit von anderthalb Jahren auf einer Fläche von 33000 qm zwei große Produktionshallen. Der Einlagerung der Grundweine und der Gärung des Rohsektes dienen weitere drei Hallen.

Die Produktion pegelt sich auf einen Wert von mehr als 100000 Hektoliter ein, was 15 Mio Flaschen in den Größen 0,2,0,375 und 0,75-Liter entspricht.

Die anhaltend hohe Nachfrage nach Sekt in der DDR veranlaßt die Behörden, den Export einzustellen.

1970 wird das Getränk kombinat Dessau gegründet. Die Sektkellerei wird ihm unterstellt. Seit den 70er Jahren gehören zum VEB Rotkäppchen Sektkellerei die zu einem Betrieb zusammengeschlossenen VEB Sektkellerei Köthen mit dem VEB Süßmostkellerei sowie der VEB Wein- und Süßmostkellerei Freyburg.

Ursprünglich werden in traditioneller Flaschengärung „Rotkäppchen-Trocken“ und „Halbtrocken“ hergestellt. Nach der Umstellung auf das Transvasierverfahren kommen „Rotkäppchen-Spezial süß“, „Rotkäppchen Cabinet“ sowie „Cabinet-Extra dry“ und „Brut“ hinzu. Im Jahre 1966 wird für das damalige Delikatprogramm die Sorte „Rotkäppchen-Domkeller“ entwickelt und erstmalig in den Handel gebracht. Sie gilt als die Hauptsorte des Hauses. Auf Präsenz in der gehobenen Gastronomie wird viel Wert gelegt. Bei der Errichtung des Interhotels „Stadt Leipzig“, des ersten in der DDR, wird die erste Hausmarke hergestellt. Nach dem Bau weiterer Interhotels wird die Marke „Interhotel Halbtrocken“ geschaffen und an alle Hotels geliefert.

Während der Absatz der Sektkellerei zu 70 % von „Halbtrocken“ bestimmt ist, werden von den Interhotels auch die anderen Dosagen verlangt, so der Brut-Sekt „Krönung“, „Cabinet Extra dry“ und der trockene Sekt „Freyburger Wappen“. Vor der Wende werden jährlich etwa 4500 Hektoliter Sekt an die Interhotels geliefert.

Seit 1978 wird für das Delikatprogramm ein hochwertiges Sektsortiment „Freyburg 1856“ hergestellt, mit dem erstmals auf das Gründungsjahr hingewiesen wird. Alle Erzeugnisse dieser Serie tragen das höchste Gütezeichen „Q“. Zum 125jährigen Betriebsjubiläum tragen auch die Halsschleifen die „1856“. Zur Einsparung von Sektimporten für das Delikatprogramm und die Intershopleieferung wird ab 1980 eine neue Sektserie „Carte noire“, „Carte blanche“ und „Carte d'or“ in bester Qualität entwickelt; auf dem zentralen Wettbewerb „Beste Verpackung der DDR“ erhalten sie den ersten Preis. Ein Forschungsprojekt führt zur Sorte „Mocca-Sekt“, der seit 1971 geliefert wird, ein kaffeehaltiger Schaumwein, der in Piccolo-Flaschen verkauft wird.



Deutscher Sekt
1856
VEB
Rotkäppchen-Sektkellerei
Freyburg (Unstrut)



Die letzte Dekade in der DDR-Zeit begann der Zuordnung des Betriebes zum zentralgeleiteten VEB Kombinat Spirituosen. Wein und Sekt in Berlin. Gleichzeitig wurde der Betriebsanteil Brunnenversand Bad Lauchstädt abgetrennt. Nach wie vor gehörten jedoch die Sektkellerei Köthen und die Wein- und Süßmostkellerei Freyburg zu Rotkäppchen.

Von großer Bedeutung für das Unternehmen war das Jahr 1981: Das 125-jährige Bestehen der Sektkellerei wurde gefeiert. In Freyburg fand eine Festveranstaltung statt, an der Delegationen aus Ungarn, Bulgarien, CSSR, Jugoslawien, Rumänien und der UDSSR teilnahmen. Die Tagung bestätigte Rotkäppchen als einen im Rat der gegenseitigen Wirtschaftshilfe „auf sekt-technologischem Gebiet führenden Betrieb“.

Das Unternehmen verzeichnet weitere Absatzerfolge. Von Rostock aus werden internationale Schifffahrtslinien bedient; in der Bundesrepublik nehmen zwei Importeure Rotkäppchen in ihr Programm auf. Ein leidiges Thema ist das Glas. Sowohl die Beschaffung als auch die Qualität der Flaschen führen immer wieder zu Kritik. Die Absatzsituation war aufgrund des Flaschenmangels 1985 so dramatisch, daß es zu einer Untererfüllung des Planes von 2,3% kam. In der Folge mußten im folgenden Jahr Flaschen aus Österreich und Ungarn importiert werden. Das Jahr 1987 brachte schließlich der Sektkellerei mit 15,3 Mio Flaschen den höchsten Absatz seit Jahrzehnten.

Der Betrieb ist in all den Jahren politisch hochdekoriert und verfügt, entsprechend seiner Leitfunktion, über erhebliche soziale und kulturelle Einrichtungen. Daß die Vielzahl betriebsfremder Aktivitäten und Vergünstigungen nicht immer problemfrei waren, wird von den Führungskräften konstatiert. So kam es durch das Babyjahr zu einer angespannten Personalsituation, da der Betrieb überwiegend Frauen beschäftigte.

Das herausragende Ereignis des Jahres 1988 war die 25. Verleihung des Titels „Betrieb der ausgezeichneten Qualitätsarbeit“ -ein Titel, der in ununterbrochener Reihenfolge wie hier kaum von einem DDR-Betrieb verliehen wurde. Der Absatz belief sich auf 14,3 Mio Flaschen; der Umsatz betrug 248 Mio DM.

Mit den Veränderungen im Herbst 1989 ging ein starker Absatzrückgang einher. Erste Sekte westlicher und ausländischer Erzeuger tauchten im Handel auf. Vom Frühjahr bis zum Herbst 1990 ging der Verkauf rapide bergab. Ebenso gravierend verlief der Personalabbau von 364 auf 205 Beschäftigte. Im Juni 1990 wird das Unternehmen zur GmbH -die Anteile hält komplett die Treuhand. Das folgende Jahr brachte weitere Veränderungen. Zunächst werden eine Hochleistungsabfüll- und eine Piccololinie installiert. 1992 folgt ein weiterer Personalabbau. Der Absatz hingegen nimmt eine freundliche Entwicklung. Mit 5,7 Mio Flaschen liegt man deutlich über dem anvisierten Ziel.

Am 4. März 1994 entschied die Treuhand Rotkäppchen im Management-Buy-Out zu veräußern. Sechzig % der Anteile gingen an die Geschäftsleitung; 40 % werden von der Familie Eckes-Chantre gehalten. In der zweiten Jahreshälfte erhält das Traditionssortiment eine neue Ausstattung. Der Umsatz belief sich auf 10 Mio Flaschen. Die Investitionstätigkeit hielt noch im Jahre des 100jährigen Markenjubiläums an. Eine Halle wird neu gebaut und 18 neue Gärbehälter a 160000 Liter werden installiert. Ebenso konnte der historische Gebäudeteil, der vor der Privatisierung abgespalten wurde, von der Rotkäppchen-Sektellerei GmbH übernommen werden. Mit den Feierlichkeiten zum 100. Jubiläum der Marke im Oktober erreicht das Jahr 1994 seinen Höhepunkt. Heute gehört Rotkäppchen zu den größten deutschen Sektmarken. So konnten allein im Jahr 1998 32 Mio Flaschen abgesetzt werden und das Wachstum setzt sich weiter in Richtung 40 Mio Flaschen fort.

Ein Besuch in Freyburg, der Geburtsstadt von Turnvater Jahn, mit einer Besichtigung der Rotkäppchen-Sektellerei lohnt sich allemal.

Quelle: Broschüre 100 Jahre Rotkäppchen-Sekt
Ein Dank geht an Dr. Brückbauer für das Abbildungsmaterial

ANZEIGE

FOÇA/Phokaia
Individualurlaub
abseits des Massentourismus

● in Komfort-Appartement oder Komfort-Ferienwohnung
● oder in gepflegten, gemütlichen Hotels

W. WEBER, Atatürk Mahallesi, 53 Sokak 21 B, TR-35680 Eski Foça

ISTANBUL •
BURSA •
Foça
• IZMIR
TÜRKEI

Weinbau - Heraldik - Philatelie

von Dr. H. Brückbauer, Neustadt

In einem früheren Beitrag des Mitteilungsheftes wurde darauf hingewiesen, daß die Gemeindeheraldik nach dem zweiten Weltkrieg einen enormen Aufschwung genommen hat. Die Kommunen hatten den Wunsch, nach Wiedererlangung ihrer Eigenständigkeit durch ein besonderes Hoheitszeichen zum Ausdruck zu bringen. Neben den Wappen mit historischem Bezug sind in den Ortswappen dann auch u.a. Symbole für Acker- oder Weinbau zu finden. Einen erneuten Schub erfuhr die Entwicklung der kommunalen Wappen - auch solche mit Weinbezug - durch die 1961 begonnene Verwaltungsreform infolge Veränderungen der Landkreise, durch die Bildung von Verbandsgemeinden, durch Zusammenschlüsse von Gemeinden zu sog. Großgemeinden bzw. den Eingemeindungen.

Einerseits findet man sowohl in den alten als auch in den neu geschaffenen Wappen Darstellungen, die für eine Tradition des Weinbaues in einem bestimmten Gebiet oder Ort stehen. Andererseits haben aber auch im Zuge der Gemeinden- und Gebietsreformen viele Orte ihre Selbstständigkeit verloren. Mit dem Verlust der Eigenständigkeit ging auch das Recht verloren, ein eigenes Wappen zu führen. Allerdings hatten alle die durch Vereinigung neu gebildeten Gemeinden, da sie eine neue Rechtsperson darstellten, die Möglichkeit, ein neues Wappen zu beantragen.

Es wurde unter anderem auch an einer Stelle erwähnt, daß Wappen auch eine gewisse Werbefunktion haben, was auch für die Darstellungen in Poststempeln zutrifft.

Dem Verfasser sind derzeit 108 Orte mit Poststempeln mit weinbaubezogenen Wappen von Verbandsgemeinden, Städten, Gemeinden usw. bekannt.

Tabelle 1: Städte und Gemeinden mit weinbaubezogenen Wappen

Land	Verbandsgemeinden Städte und Gemeinden	Darstellungen auf Wappen	Anzahl Belege	
			G	A
Land				
Rheinland-Pfalz		Krone aus Rebblättern	9	16
Verbandsgemeinden				
Alzey-Land		Traube	2	
Bad Bergzabern		Traube + Sesel	2	2
Bodenheim		Traube		2

Eich	Traube		3
Grünstadt-Land	Traube		1
Ruwer	Traube		1
Unkel	Traube		3
Städte und Gemeinden			
Altschweier	Rebstock	1	
Aspach	Traube		1
Bad Bellingen	Traube	4	
Bad Hönningen	Traube	2	
Bahlingen	Sesel		2
Ballrechten-Dottingen	Traube, Kelch	1	3
Berghausen	Sesel	1	
Bergzabern	Traube		1
Berlin-Neukölln	Kelch	8	1
Bermersbach	Trauben		1
Bernkastel-Kues	Traube		3
Brackenheim	Sesel		1
Brauneberg	Traube	1	
Briedel	Traube + Ranken	2	
Britzingen	Karst		1
Bruchsal s. Grombach			
Burkheim	Traube		1
Coswig	Traube		1
Dietzenbach	Trauben	5	5
Dossenheim	Trauben an Trieb		3
Durbach	Kelch		4
Ebringen	Sesel		1
Ediger-Eller	Trauben an Trieb	3	
Ehrenkirchen	Traube		1
Eibelstadt	Trauben an Rute		2
Eltville	Trauben	1	
Erlenbach	Traube	1	3
Erpolzheim	Traube		1
Fellbach	Traube	4	
Frankenthal	Traube		2
Freinsheim	Trauben		1
Gaufelden	Kelch		2
Garding	Kelch	3	
Gemmingen	Rebstock		1
Gengenbach	Trauben		1

Gössweinstein	Rebstock		1
Grenzach	Sesel	1	
Grenzach-Wyhlen *	Traube	7	2
Grombach	Traube		1
Grossenlüder	Sesel		2
Groddheppach	Teil eines Rebstocks		1
Gundersheim	Traube + Karst		2
Hallgarten	Traube + Blätter	3	2
Hatzenport	Traube	1	
Heilbronn s. Weinsberg			
Hochheim	Karst	2	4
Ihringen	Traube + Sesel		4
Jechtingen	Pflugschar + Sesel		1
Kappelrodeck s. Waldulm			
Karlstadt	Traube		1
Keltern	Traube, Kelter, Glas		1
Kenn	Traube mit Blättern	3	
Kevelaer s. Winnekendonk			
Kichlinsbergen	Sesel		1
Kippenheim	Pflugschar + Sesel	3	
Kitzingen	Traube		1
Knetzgau	Traube		1
Koborn-Gondorf	Traube	1	1
Kolitzheim	Traube		1
Korb	Traube		4
Landau	Krone aus Laub	1	
Langenlonsheim	Kelter	1	
Laudenbach	Traube + Sesel		2
Leimen	Trauben	1	6
Lieser	Traube	2	
Malschenberg s. Rauenberg			
Münster-Sarmsheim	Traube	2	
Murr	Kelch	1	1
Neukölln s. Berlin-Neukölln			
Neustadt/Rems	Traube + Faß		1
Niederhausen/Nahe	Traube	1	
Oberderdingen	Rebtrieb mit Trauben	1	2
Oberfell	Traube	1	
Obersulm	Traube an Triebstück	1	1
Oestrich-Winkel	Traube mit Triebstück	2	1
Östringen 4 s. Tiefenbach			

Ohlsbach	Traube	1	2
Piesport	Traube	3	
Pölich	Traube	2	
Poysdorf	Kundschafter	3	1
Radebeul	Traube	3	1
Randersacker	Traube	3	1
Rastatt	Weinleiter + Traube	3	1
Rauenberg	Traube an Triebstück		1
Reichelsheim	Traube	1	
Remlingen	Rebstock	1	
Römerberg	Traube	3	2
Rosswein	Rebstock	3	1
Rüdesheim/Rh.	Traube	1	
Sasbach s. Jechtingen			
Seeheim s. Seeheim-Jugenheim			
Seehein-Jugenheim	Pflugschar + Sesel	3	
Schweich	Pflugschar + Traube	2	
Stockheim s. Brackenheim			
Talheim	Sesel	2	1
Tiefenbach	Traube	1	
Tribuswinkel	Rebstock (stil.)	1	
Trier s. Vbg. Ruwer			
Unkel	Traube	3	
Untergrombach	Traube	1	
Waldsuhl	Traube + Sesel		4
Wallhausen	Traube	4	
Weil a. Rh. *	Traube	4	3
Weingarten/ba.	Traube an Triebstück		2
Weingarten/Pf.	Traube an Triebstück	1	
Weinheim	Weinleiter	1	
Weinsberg	Rebstock		2
Weinstadt	Traube	10	2
Weisenheim a. Bg.	Traube (stil.)		1
Winnekendonk	Traube	1	
Zell	Ranken ?		5

A = Absenderfreistempel
 G = Gelegenheitsstempel
 * = auch auf Bildpostkarte

*31-36
 (Verzeichnis '88
 B. 1. 1. 1. 1.)*

Im Jahre 1979 wurde die Gemeinde beim Wettbewerb „Unser Dorf soll schöner werden“ Bundessieger und erhielt dafür eine Goldplakette, wie dies auf einem Absenderfreistempel aus dem Jahre 1982 zu lesen ist.



WEIN- UND
 FERIENTORT MIT
 PRÄDIKAT IM
 SCHWARZWALD

Wettbewerb:

Unser Dorf soll schöner werden
 Bundessieger 1979 / Goldplakette
 GEMEINDE OHLSBACH



Aus Anlaß des 750jähr. Jubiläums im Jahre 1984 ist ein Sonderstempel erschienen, auf dem ebenfalls das heutige Gemeindewappen abgebildet ist. Der Text lautet: 750 Jahr-feier / Dorf Ohlsbach / Bundes- und Landessieger beim Wettbewerb / Unser Dorf soll schöner werden.

Weinbau

Der Weinbau wurde bereits im 9. Jh. im Gebiet der Abtei Gengenbach betrieben. Das Kloster selbst, das das Land erschloß und durch dessen Rodungen Ohlsbach entstanden ist, war um die Anpflanzung der Rebe sehr bemüht. -Im 18. Und 19. Jh. hatte Ohlsbach eine Weinbergfläche von 80 - 90 ha, die infolge Auftretens von Rebschädlingen und fehlerhafter Bekämpfungsmittel zu Beginn des 20 Jh. sehr stark zurückging. Nach dem 2. Weltkrieg erfolgte ab 1952 der Wiederaufbau. Im Zuge von 4 Rebflurbereinigerungsverfahren ist nahezu die gesamte der mit Reben bepflanzten Gemarkungsfläche von rund 55 ha erschlossen und flurbereinigt.

Quellen:

1. Anonym: Ortsprospekt Ohlsbach, statt. anerkannter Wein- und Ferienort im mittleren Schwarzwald.-Verkehrsverein Ohlsbach
2. Anonym: Festschrift 750 Jahre Ohlsbach, 1234 - 1984.-Herausgeber: Gemeinde Ohlsbach, 1984, 60S.
3. Briefwechsel mit dem Bürgermeisteramt, 1982, 1983
4. Braun, Anita: Ohlsbach, Ferienort zwischen Wald und Reben. (Ortschronik), 1987, 108 S., Herausgeber: Bürgermeister und Gemeinderat Ohlsbach

87 - HAUTE-VIENNE
du 22 12 1997 au 21 03 1998



PANAZOL

1.

53 - MAYENNE
15 04 1998



LOIRON

4.

80 - SOMME
du 01 03 au 31 03 1998



ALBERT

7.

08 - ARDENNES
01 06 1998



VOUZIERES

10.

89 - YONNE
du 02 03 au 06 04 1998



AVALLON

13.

14 - CALVADOS
01 04 1998



TOUQUES

2.

39 - JURA
du 08 12 1997 au 08 03 1998



ARBOIS

5.

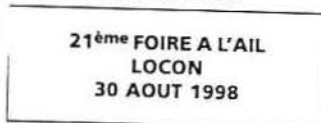
13 - BOUCHES-DU-RHONE
31 03 1998



EYRAGUES

8.

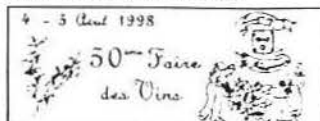
62 - PAS-DE-CALAIS
du 30 05 au 29 08 1998



BETHUNE PPAL

11.

71 - SAONE-ET-LOIRE
du 02 02 au 04 04 1998



LUGNY

3.

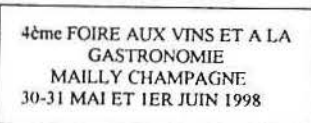
24 - DORDOGNE
15 04 1998



VERGT

6.

51 - MARNE
du 03 03 au 30 05 1998



MAILLY CHAMPAGNE

9.

68 - HAUT-RHIN
du 14 03 au 13 06 1998



ROUFFACH

12.



14.



15.



16.



36

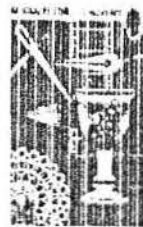


18.

Neue Stempel aus Frankreich

- 87350 Panazo: Eichhörnchen mit Nüssen
- 14800 Touques: u.a. Blumen im Stempelbild
- 71260 Lugny: 50. Weinmesse
- 53320 Loiron: Besucht das Erntehaus in Beaulieu-sur Oudon
- 39600 Arbois: 2. Fest des Vin Jaune-Kelterung
- 24380 Vergt: Hauptstadt der Erdbeere
- 8030 Albert: 8. Festival des Tierfilms
- 13630 Eyragues: u.a. Rind + Früchte
- 51500 Maily Champagne: 4. Wein- und Gastronomiemarkt
- 08400 Vouziers: u.a. Bäume
- 62400 Bethune: 21. Knoblauchmarkt in Locon
- 68250 Rouffach: u.a. Traube
- 89200 Avallon: Weinmarkt
- 19160 Neuvic d'Ussel: Nationaler Hahn-Wettbewerb
- 01370 Treffort-Cuisiat: 12. Markt für Herbstfrüchte
- 26110 Nyons: Fest des neuen Olivenöls
- 83630 Aups: 5. Tag der Schwarzen Trüffel
- 41400 Montrichard: Weintraube mit Hinweis auf den neuen Wein

Jersey



„Nationale Festivals“ sind das Thema der diesjährigen Europamarken. Die Post von Jersey brachte dazu 4 Werte zu populären einheimischen Festivals heraus:

20p Festival der kreativen Künste

24p Jazz-Festival

31p Festival des guten Essens

63p Blumen-Festival



37

Neuheiten Pilze

Gerlinde Weber

Diese Rubrik wird von Herrn Kühnl ab sofort nicht mehr bearbeitet.

Da ich mich bisher voll und ganz auf die qualifizierte Mitarbeit Herrn Kühnls verlassen habe, ist die Bearbeitung der Rubrik für mich auch nicht mehr möglich.

Nach Erscheinen unseres Mit-Heftes Nr. 89, stellte Herr Kühnl seine langjährige Tätigkeit für die Arge ein. Herr Kühnl hatte über Jahre die Rubrik Pilze überarbeitet und dies kostenlos ohne jede Gegenleistung. Herr Kühnl bemühte sich in seiner Freizeit (er ist von Beruf Lehrer und vereidigter Pilzsachverständiger) stundenlang darum, die Fragen unserer Mitglieder, besonders nach deutschen Pilznamen zu beantworten. Weil er immer sehr korrekt arbeitete, nahm er in Zweifelsfällen Kontakt zu anderen Mykologen weltweit auf. Korrespondierte und telefonierte und dies immer auf eigene Kosten. Wenn dann endlich nach mühevoller Arbeit ein Resultat vorhanden war, stellte er dies der Arge zur Verfügung.

Nun wurde in unserem letzten Mit-Heft, Seite 29, die fundierte Arbeit des Herrn Kühnl als „Bestimmungsversuche“ herabgewürdigt, denen „nicht zu trauen“ ist. Durch seine Arbeit für die Arge half Herr Kühnl auch mir, bei der Fortführung des Kataloges „Mykologie & Philatelie“, der damals von unserem verstorbenen Mitglied, Herrn Arnold, begonnen wurde. Die Überarbeitung dieses älteren Teils ist noch nicht abgeschlossen.

Mit Recht fühlt sich Herr Kühnl in seiner ehrenamtlichen Tätigkeit diskriminiert und stelle seine, für uns wertvolle Arbeit, ein.

Für mich persönlich gilt, daß ich keine Mykologin, sondern in erster Linie Philatelistin bin. Nicht nur ich, sondern alle Mitglieder unserer Arge geben sich große Mühe im Sinne der Arge zu arbeiten. Da wir alle keine Experten sind, gelingt dies manchmal nicht ganz. Trotzdem ist unsere Arbeit nicht dilettantisch. Bisher wurden Autoren (Anschriften im Impressum) über begangene Irrtümer aufgeklärt bzw. Erhielten Hilfestellung oder Ergänzungsmaterial zur Verfügung gestellt. Ganz wie es in einer Arge sein soll. Mein Dank gilt den Mitgliedern, die mir spontan ihre neu gewonnenen Kenntnisse zur Veröffentlichung zukommen ließen.

Da es mir allein nicht möglich ist, die Rubrik „Neuheiten Pilze“ fortzuführen, bitte ich Mitglieder, die sich dazu in der Lage fühlen, sich zu melden.

Fast ein Drittel unserer Mitglieder sammelt das Motiv Pilze, deshalb ist es ganz besonders wichtig, daß diese Rubrik nicht „stirbt“.

Damit die Rubrik bei der großen Ausgabenflut nicht zu sehr ins Hintertreffen gerät, tut Eile not !

Wir lesen bei anderen . . .

Folgender Beitrag stammt aus der SZP vom Dezember 1997. Was ist die SZP ? SZP ist die Abkürzung für die Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde (BSM - Bulletin Suisse de Mycologie oder Bollettino Svizzero di Micologia). Die Zeitschrift erscheint zweimonatlich. Verantwortlicher Hauptredakteur ist Herr Ivan Cucci, Rigistr. 23, CH-8912 Obfelden. Für Pilzvereinsmitglieder der Schweiz ist der Abonnementspreis inbegriffen im Beitrag. Einzelmitglieder aus dem Ausland zahlen 35 CHF. Die Zeitschrift umfaßt etwa 54 Seiten, gibt allgemeine sowie spezialisierte Beiträge zu Pilzen in deutsch und französisch (einige auch in italienischer) Sprache heraus. Unser Mitglied, Herr Jakob Elmer, macht auf neue Pilzbriefmarken aufmerksam.

In der SZP fand ich folgenden Text von Herrn Hans-Peter Neukom, Kantonales Labor Zürich, Postfach, CH-8030 Zürich. Ich bat Herrn Neukom um Erlaubnis, besagten Beitrag in unserem Mit-Heft veröffentlichen zu dürfen. Nach einem längeren Pilzliebhabertelefonat erhielt ich die Erlaubnis, und Herr Neukom zeigte sich erfreut über das Interesse. Möglicherweise werden weitere interessante Beiträge folgen. Nochmals recht herzlichen Dank an Herrn Neukom. -Roger Thill-

Die Trüffel: eine Köstlichkeit der exklusiven Küche

von Hans-Peter Neukom, Zürich

Unter den Speisepilzen werden Trüffeln von verschiedenen Gastronomiepapsten und Feinschmeckern ihres wohlschmeckenden Aromas wegen nicht nur hoch geschätzt, sondern auch entsprechend teuer bezahlt. So gehört insbesondere die Piemont-Trüffel zu dem am teuersten zu bezahlenden Genußmitteln der Lebensmittelbranche. Es erstaunt aber nicht, daß die wertvollen Trüffeln sowie trüffelhaltige Produkte oft mit allerlei minderwertigen Pilzarten oder anderen Stoffen gefälscht und gestreckt werden.

Pilze sind im allgemeinen noch immer für viele Leute außergewöhnliche Organismen. Die Trüffel aber ist wegen ihrer besonderen Wirkung und Anziehungskraft auf Mensch und Tier noch geheimnisvoller. Trüffeln machen sich nicht so auffällig bemerkbar wie z.B. die hoch aufgeschossenen, großen Schirmlinge oder die durch die Farbe gut auffindbaren Eierschwämme und Fliegenpilze. Trüffelpilze wachsen nämlich unter dem Erdboden (hypogäisch) und mykorrhizieren dort mit den Wurzeln verschiedener Baumarten. In Europa existieren etwa 60 Trüffelarten, die meisten sind allerdings ungenießbar. Welche Arten sind nun für die Feinschmecker am interessantesten ? In der Schweiz werden nach der <Verordnung über Speisepilze> für den Handel

foldenden fünf Arten der Gattung *Tuber* zugelassen: Sommertrüffel (*T. aestivum* Vitt.), Wintertrüffel (*T. brumale* Vitt.), Piemont-Trüffel (*T. magnatum* Pico), Perigord-Trüffel (*T. melanosporum* Vitt.) und die Herbst- (Weiße) Trüffel (*T. uncinatum* Caht.), die allerdings von einigen Autoren nur als Varietät der Sommertrüffel betrachtet wird.

Systematik

Die Trüffelarten gehören zur Gattung *Tuber* (echte Trüffeln), zur Familie *Tuberaceae*, zur Ordnung *Tuberales* (trüffelartige Pilze) und zur Klasse der *Ascomyceten* (Schlauchpilze). Es sind also keine *Basidiomyceten* (Ständerpilze) wie z.B. die allgemein bekannten Champignons, Steinpilze, Eierschwämme oder Boviste und Stäublinge. Der Hauptunterschied dieser beiden Klassen ist unter dem Mikroskop in der Fruchtschicht zu finden. *Ascomyceten* haben *Asci* (Schläuche), in denen sich die zur Vermehrung dienenden Sporen befinden. Im Gegensatz dazu besitzen *Basidiomyceten* *Basidien* (Trägerzellen), auf denen die Sporen ungeschützt reifen.

Typische Bestimmungsmerkmale

Die Fruchtkörper der meisten Trüffelpilze sind glatte bis warzige, knollenartige Gebilde ohne Stiele. Die wichtigsten Bestimmungsmerkmale der oben aufgeführten Trüffelarten: Die *Peridie* (Fruchtkörperhülle) der Piemont-Trüffel (*T. magnatum*) besitzt eine weiß- bis ockergelbe, fast glatte, eckig-kugelige Oberfläche. Die Basis ist konisch vorspringend und oft gefurcht. Die Oberfläche der anderen Trüffelarten ist rotschwarz bis fast reinschwarz und von vielen kleinen pyramidenförmigen oder eckigen Warzen gekennzeichnet. Die Fruchtkörper aller fünf Arten können eine Größe von bis zu 10 cm (-15 cm) erreichen. Die Innenmasse ist nicht gekammert, aber von verschieden gefärbten, gewundenen Adern durchsetzt (s. Abb.). Der *Ascus* (Schlauch), in dem die zur Vermehrung dienenden Sporen (meist 1-6) eingelagert sind, ist birnenförmig oder sackartig. Die Sporen dieser Arten sind gelb bis bräunlich, rund bis elliptisch und mit netzgratigen oder borstig-stacheligen Auswüchsen versehen. Ihr Durchmesser liegt im Bereich von 20 - 50 µm.

Vorkommen

Die Erfahrung alter französischer und italienischer Trüffeljäger lehrt, daß ohne Kalk keine Speisetrüffeln gedeihen. Sie bevorzugen Laubwälder an sonnigen Standorten und kalkreiche Böden mit flachgründiger Humusschicht. Man darf mit Fug und Recht behaupten, daß insbesondere in Mittelmeerländern, wo diese Bedingungen zutreffen, auch Speisetrüffeln fruktifizieren. Die Perigard-Trüffel besitzt ihr Hauptverbreitungsgebiet in Südfrankreich (Provinz Perigord, daher auch der Name der Trüffel), Nordspanien (vor allem im Baskenland) und in Süditalien bis hinauf nach Umbrien. Die besten weißen Trüffel stammen aus dem Monferrato-Gebiet im Piemont. Die Wintertrüffel wächst in einigen Gebieten von Frankreich und Italien (dort häufig) sowie

seltener in nördlichen Teilen Westeuropas. Die Sommertrüffel ist in verschiedenen, wärmeren Gebieten Mitteleuropas beheimatet. Die Herbsttrüffel stammt vorwiegend aus Frankreich (Burgund) und Norditalien.

Reifezeit: Perigord-Trüffel und Wintertrüffel Mitte Dezember bis Anfang März, Piemont-Trüffel Mitte Oktober bis Dezember, Sommertrüffel Juni bis Dezember und die Herbsttrüffel September bis November/Dezember.

Es ist bekannt, daß Trüffeln Mykorrhizapilze sind, das heißt sie gehen mit einer höheren Pflanze eine Ernährungsgemeinschaft ein. Die erwähnten Trüffelarten mykorrhizieren mit den Wurzeln verschiedener Laubbäume, insbesondere mit Eichen, Haselsträuchern, Hain- und Rotbuchen, aber auch unter Nadelbäumen wurden schon Trüffeln gefunden. Die in Europa am meisten verbreitete ist sicherlich die Sommertrüffel, die auch in unseren Regionen gar nicht selten anzutreffen ist. Deshalb sei an dieser Stelle eine nicht alltägliche Geschichte erwähnt. Vor einigen Jahren brachte mir jemand schwarze, knollenartige Gebilde zur Pilzkontrolle und berichtete, daß er diese beim Rasenmähen im Garten unter einer Buche gefunden habe. Sie seien ihm fast wie Steine um die Ohren geflogen. Zum allgemeinen Erstaunen und zur Freude des Finders entpuppten sich dann die <fliegenden Steine> als Sommertrüffeln.

Geschichtliches

Bereits in der Antike hat die unterirdisch wachsende Knolle der Trüffel -wie kaum ein anderes eßbares Genußmittel- die Neugier und Phantasie von Dichtern, Philosophen und Naturforschern angeregt. Die alten Griechen glaubten, daß Donner und Blitz die Trüffeln hervorbringen. Heute weiß man aber, daß sich die Trüffel wie alle Pilze durch Sporen vermehrt. Auch eine aphrodisierende (die Liebeskraft steigernde) Wirkung wurde ihr schon vom Feinschmecker Brillat-Savarin (1755 - 1826) -dem <Philosoph der Gabel>- nachgesagt. Er gab der Trüffel auch den Beinamen <Scharzer Diamant>. Auf den Speisezetteln von Königen, Kaisern, Päpsten oder Kardinälen durfte sie nicht fehlen.

Kulturversuche

Schon früh wurde daher versucht, die Trüffel zu kultivieren. Aber erst 1810 entdeckte der Bauer Joseph Talon in der südfranzösischen Region Vaucluse



durch Zufall die im weitesten Sinne auch heute noch angewandte Methode der Kultur der Perigord-Trüffel. Auf einem steinigem Stück Land pflanzte er Eichen und konnte so nach mehreren Jahren Trüffeln ernten. Seine Methode hütete er als sein strenges Geheimnis. Erst kurz vor seinem Tod verriet er dies einem befreundeten Trüffelhändler, der sie schließlich allgemein propagierte und so dem Handel einen enormen Aufschwung gab. 1885 lieferte dann der Deutsche Bernhard Frank mit der Entdeckung der Mykorrhiza die wissenschaftliche Erklärung dafür, warum die Trüffel nur in Baumplantagen und nicht im heimischen Gemüsegarten erscheint. Bis ungefähr 1960 wurde die begehrte Perigord-Trüffel, insbesondere in Frankreich und Italien, in sogenannten Halbkulturen auf trüffelgeeigneten Böden (Truffieres) mit Eichen herangezogen. Dabei wurden die Wurzeln der Eichen mit kleingeschnittenen Teilen oder steriler Pilzbrut der Trüffel beimpft. Seit einigen Jahren sind nun trüffelinfizierte Pflänzchen (Eichen und Hasel), die auf den Mykorrhizierungs-erfolg hin überprüft wurden, auf dem Markt erhältlich. Die Erntezeit beginnt allerdings erst nach sechs bis zehn Jahren. Ähnliche Kulturversuche sind bei der teuren Piemont-Trüffel (*T. magnatum*), trotz unzähliger Experimente, bis heute fehlgeschlagen.



Teure Köstlichkeiten

Wie eingangs erwähnt, gehört die Trüffel zu den am teuersten bezahlten Köstlichkeiten. Je nach Angebot und Nachfrage bezahlt man heute bei uns für ein Kilogramm der begehrten Speisepilze einen stolzen Preis. Für die Königin unter den Trüffelarten -die piemontesische Trüffel- muß man mit 2500 Franken rechnen. Die Perigord- und Wintertrüffeln werden für 700 bis 1000 Franken gehandelt und für die weniger begehrten Sommer- und Herbsttrüffeln werden immerhin noch zwischen 200 und 350 Franken bezahlt. Es erstaunt daher nicht, daß der Trüffelmarkt verschiedenen verbotenen Machenschaften ausgesetzt ist.

Fälschungen

Die Kontrolle von wild gewachsenen Speisepilzen, zu denen auch die Trüffeln zählen, fällt in den Bereich der Kantonalen Laboratorien. Der Artikel 198 der Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995 besagt: <Wild gewachse-

ne Speisepilze dürfen nur nach amtlicher oder amtlich anerkannter Kontrolle an Konsumenten abgegeben oder weiterverarbeitet werden.> Trotzdem werden immer wieder Betrügereien oder Fälschungen aufgedeckt. So wurden z.B. Schafsporlingsstückchen mit Eisensulfid schwarz eingefärbt, Totentrompeten oder sogar schwarze Olivenstücke parfümiert, zu Streichwurst und Leberterrine zugegeben und diese dann als <getrüffelt> deklariert. In einem anderen Fall mußte eine <getrüffelte> Leberstreichwurst, wegen Zusatz von Terfezien, einem minderwertigen, trüffelähnlichen Pilz, beanstandet werden. Andere Methoden sind noch subtiler, aber nicht weniger betrügerisch: So werden unregelmäßig gewachsene Trüffeln mit Tonerde ausgebessert oder von Insekten beschädigte Trüffeln mit ein paar Schrotkugeln oder Steinchen beschwert usw. Der Phantasie sind dabei offenbar keine Grenzen gesetzt.

In Frankreich ging in den letzten Jahren der Ernteertrag der Perigord-Trüffel durch den vermehrten Einsatz von Fungiziden drastisch zurück. Deshalb wurde sie aus dem nördlichen Spanien tonnenweise nach Frankreich gebracht und unerlaubterweise als <truffes noires du Perigord> verkauft. Auch aus dem Himalayagebiet wurde in den letzten Jahren eine schwarze Trüffel unter dem Namen Tuber himalayense in großen Mengen nach Frankreich und der Schweiz importiert. Hier wurde die Trüffel dann als Perigord-Trüffel um ein Vielfaches des Importpreises, in den Handel gebracht. Obwohl die importierten Trüffeln weder makroskopisch noch unter dem Lichtmikroskop von der Perigord-Trüffel unterscheidbar ist, handelt es sich hier trotzdem um eine betrügerische Fehldeklaration. Denn die oben erwähnte Trüffel ist geruchlich und geschmacklich minderwertiger als die Perigord-Trüffel und wird beim Kochen hart, so Ernst Leuziger von der Hugo Dubno AG, Regensdorf, eine der größten Importeurfirmen in der Schweiz. Im letzten Jahr wurde -ebenfalls in Frankreich- ein größerer Trüffelskandal aufgedeckt. Dabei sind Pilzverarbeiter erwischt worden, die im großen Stil wenig aromatische, billigere Trüffeln schwarz einfärbten und als Perigord-Trüffeln in den Verkehr brachten. In Frankreich kommt hinzu, daß aus protektionistischen Gründen der einheimische Handel mit allen anderen Trüffelarten außer der Perigord-Trüffel verboten ist.

Mit Tieren auf Trüffelsuche

Trüffeln wachsen unterirdisch und können somit die Sporen für die Verbreitung nicht einfach abwerfen und dem Wind aussetzen wie z.B. die Ständerpilze. Eine wichtige Rolle in ihrer Fortpflanzungsstrategie spielt der ausgesprochen aromatische Duft, den sie im reifen Zustand ausströmen. Dadurch werden Tiere wie Wildschweine, Rehe, Hirsche, verschiedene Nager und sogar Insekten (Trüffelfliege, die ihre Eier auf dem Trüffelsubstrat ablegt) angelockt, die die knolligen Gebilde begierig fressen. Da die Pilzsporen den Darm unbeschädigt passieren, sind die verschiedenen Tiere ungewollt für die Ver-

Mehrung und Verbreitung der Trüffeln verantwortlich. Die Gier der Vierbeiner nach der runzeligen Knolle brachte die <Trüffeljäger> schließlich auf die Idee, mit speziell abgerichteten Hunden, Schweinen, Ziegen (Sardinien) oder Bären (in Rußland) die begehrten Standorte der Delikatesse aufzuspüren. Heute werden fast ausschließlich dressierte Hunde (meistens Bastarde) für die Trüffeljagd eingesetzt.



WST: Trüffelsuche mit Schwein



AFST: Trüffelsuche mit Hund

Der Duft der Trüffel

Welches sind nun die hauptverantwortlichen chemischen Geruchsbestandteile des Trüffelaromas? In den letzten Jahren haben Forscher viele verschiedene Verbindungen nachgewiesen und festgestellt, daß das typische Trüffelaroma ein komplexes Gemisch darstellt. So wurden unter anderem Sexualpheromone des brünstigen Ebers oder Ziegenbocks in verschiedenen Trüffelarten nachgewiesen. Das erklärt auch, daß mit einem Eber oder Ziegenbock praktisch kein Erfolg bei der Jagd beschieden ist, da ja nur die weiblichen Tiere von diesen Sexualduftstoffen angezogen werden. Aber auch andere stark riechende, schwefelhaltige, flüchtige Verbindungen -wie sie in der Zwiebel und im Knoblauch vorkommen- sind entdeckt worden. Frische, reife Trüffeln verlieren ihr Aroma relativ rasch, u.a. durch Zersetzung der labilen schwefelhaltigen Verbindungen. Daher werden frische Trüffeln am besten

bei tiefen Temperaturen in Gegenwart eines Trocknungsmittels (z.B. Reiskörner) unter Luftausschluß gelagert.

Kulinarisches

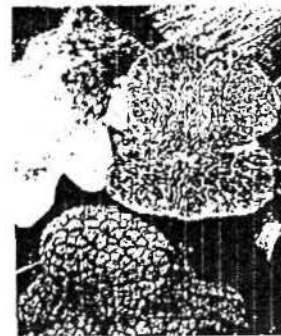
Wie werden die gefundenen oder teuer erworbenen Köstlichkeiten fachgerecht zubereitet oder konserviert?

Frisch zubereitet: Trüffeln werden nicht geschält, sondern nur mit einer Bürste unter lauwarmem Wasser gereinigt. Am besten schmecken frische Trüffeln, vor allem die teure piemontesische, mit einem speziellen Trüffelhobel in Scheibchen geschabt über frischen heißen Teigwaren. Man achtet darauf, daß die <Trüffelspäne> kurz vor dem Essen auf die heißen Teigwaren kommen, da sich sonst der feine Duft rasch verflüchtigt. Es soll sogar Feinschmecker geben, die sich beim Verzehr die Serviette über den Kopf legen, um das Aroma besser wahrnehmen zu können!

Trocknen: Zum Trocknen schneidet man die Trüffeln in ungefähr 5mm dicke Scheiben und kann sie danach in einem gut verschlossenen Glas, vor Feuchtigkeit geschützt, während Monaten aufbewahren. Sie werden dann wie alle anderen Trockenpilze, die man zum Herstellen von Saucen verwendet, gebraucht.

Einlegen: Gereinigte Trüffeln werden in kleinen sterilisierten Gläsern zwei bis fünf Minuten aufgekocht und gut verschlossen. Besonders empfohlen werden Madeira, Weißwein oder Salzwasser. Klein geschnittene Trüffelstücke eignen sich ausgezeichnet zum Kalteinlegen in Olivenöl, bei uns im Handel unter dem Namen Trüffelöl oder Tartuffiöl zu finden. Allerdings ist zu beachten, daß sich bei der einmal geöffneten Flasche das feine Trüffelaroma relativ rasch verflüchtigt.

Die auf diese Weise konservierten Trüffeln, wie auch der nicht minder geschätzte Jus, eignen sich vorzüglich als Beilage oder Sauce zu Teigwaren oder Fleisch.



Tuber melanosporum



Tuber magnatum

Naturlandschaften im Kleinformat

von Koni Häne, Förster, CH-8956 Oberwil-Lieli

Dieses Jahr feiert PRO PATRIA ihr 60-Jahr-Jubiläum. Jedes Jahr wird Mitte Juni eine gleichnamige Briefmarkenserie herausgegeben. Die früher unter dem Namen „Bundesfeiermarken“ bekannten Serien erschienen ab 1952 mit dem Namen PRO PATRIA. Die dahinter stehende schweizerische Stiftung entrichtet aus dem Zuschlag dieser Sondermarken Beiträge für die Erhaltung und die Pflege des Kulturgutes in der Schweiz.

Seit der Ausgabe 1996 sind die Motive dieser Serien Kulturgütern und Landschaften gewidmet, welche durch PRO PATRIA in jüngster Zeit unterstützt worden sind.

Zwei Marken der am 15. Juni 1998 erscheinenden 5 teiligen Serie sind der gegenwärtigen PRO PATRIA - Kampagne für Naturlandschaften gewidmet. Lange muß im Markenalbum bis zu den letzten dargestellten Landschaftsbildern zurückgeblättert werden. Die PRO PATRIA - Ausgaben von 1952 - 1956 zeigen idyllische Landschaftsbilder quer durch die Schweiz.

Erfreulich nun die beiden naturbezogenen Neuausgaben. Der 70 Rp-Wert gibt eine Riedlandschaft im St. Galler Rheintal wieder, schade allerdings, daß die Pflanze im Vordergrund verschwommen ist und deshalb nicht definierbar ist. Umso besser scheint mir der 90 Rp-Wert gelungen! Diese Marke (wie auch das dazugehörige Markenheftchen) zeigt die in Gebirgswäldern oft anzutreffende Verjüngungsart auf moossbedecktem Moderholz, wo verschiedene Samen von Waldpflanzen auf vermodernden Stämmen und Stöcken wachsen. Solche Standorte sind für die Ansammler der Verjüngung besonders geeignet, weil sie im Frühling ausapern und ein ausgeglichenes Feuchtigkeits- und Nährstoffregime aufweisen.

Einer der wenigen in der Schweiz vorhandenen Naturwälder wird auf dieser Briefmarke dargestellt, der im schwyzerischen Muotatal gelegene Bödmerenwald. Im Zusammenhang mit Naturwäldern wird auch in unserem Land oft (zu Unrecht) von „Urwäldern“ gesprochen; sei dies beispielsweise in Derbo-rence, Le Theusserat oder eben in Bödmeren. Die Definition zu „Urwald“ lautet nach H. Mayer und E. Brünig: „Naturwald mit natürlichem Bestandes-anbau ohne jeden anthropogenen (menschlichen) Einfluß in Vergangenheit und Gegenwart ist primärer Urwald. Sekundärer Urwald ist ein naturnaher Waldzustand, der heute keinen offensichtlichen anthropogenen Einfluß mehr erkennen läßt, bzw. frühere menschliche Einwirkungen nicht oder nur in un-wesentlichen Merkmalen aufweist“.

Riedlandschaft im St. Galler Rheintal



Naturwaldreservat Bödmeren SZ



Die Wildbirne, Baum des Jahres 1998

von Koni Häne *

Alljährlich schenkt das Kuratorium „Baum des Jahres“ einer von ihm bestimmten Baumart spezielle Beachtung. Stellvertretend für die rar gewordenen und schutzbedürftigen Wildobstarten wurde 1998 die Wildbirne (*Pyrus pyrastrer*) auserkoren.

Der Birnbaum in der Kulturgeschichte

Bereits 1000 Jahre v. Chr. war die Birne bei den Griechen bekannt. Sie wird als Kultbaum und Gabe der Götter in Heldensagen erwähnt. Die Römer befaßten sich ihrerseits mit der Züchtung und kannten angeblich um 300 Jahre n. Chr. bereits zwischen 30 und 40 Birnensorten. Funde in schweizerischen Pfahlbauten belegen, daß damals diese Frucht auch in unserer Gegend Einzug gehalten haben muß. Von der Existenz der Wild- oder der bereits kultivierten Birne zeugen viele Flur- und Ortsnamen, wie beispielsweise Birmensdorf ZH. Dieser Name erscheint erstmals 876 als „Piripoumesdorf“ auf einer Schenkungsurkunde des adligen Gutsherrn Adalpern. Dieser vermachte damals seinen Besitz ans Frauenmünster in Zürich. Im früheren, dreiteiligen Wappen von Birmensdorf war nebst einer blauen Blume (oben links) und einer silbernen Pflugschar (unten) ein grüner Birnbaum dargestellt. Weitere Ortsnamen oder Wappen deuten auf das Vorkommen von Birnbäumen hin, so z. B.:

Birmenstorf AG (1228 als „Birbonisdorf“)

Birr AG (1278 als „Bire“)

Birrwil AG (1237 als „Birnwile“)

Oberwil-Lieli AG mit dem „Holzbirlibaum“ in seinem Wappen.
 Ein letzter Ortsname sei noch erwähnt: das im Vorarlbergischen liegende Dornbirn, von den Einheimischen genannt „Doräbire“, welches mit „Dorn“ am ehesten auf die Wildbirne hinweist.

Wildbirne - Strauch oder Baum ?

Je nach Herkunft und Standort kann sie beides sein. Die relativ langsam wachsende Wildbirne wächst bei Lichtmangel im Bestandesinneren eines Waldes oft strauchförmig und wird 3 bis 5 m hoch. Bei genügend Licht und wenig Konkurrenz durch Waldbäume kann die Wildbirne zu einem stattlichen Baum von 15 bis 20 m Höhe heranwachsen. Ihre Altersgrenze liegt bei 150 bis 200 Jahren.

Vorkommen und Aussehen

Von den weltweit in der gemäßigten Zone vorkommenden 20 bis 30 ursprünglichen Birnenarten, kommen in Europa etwa deren 10 vor. Dazu gehört auch die Wild- oder Holzbirne, welche vorwiegend auf einer Meereshöhe von etwa 500 bis 900 m, ausnahmsweise bis 1500 m über dem Meer gedeiht. Diese Wildobstart ist auch in der Schweiz anzutreffen, wenn auch recht selten, so beispielsweise im Reppischtal ZH, in Veysonnaz VS oder im Berner und Neuenburger Jura.

Die je nach Wuchsart strauch- oder baumförmige Wildbirne hat meistens einen gekrümmten Stamm mit einer weit ausladenden Krone. Die im April/Mai vor dem Blattaustrieb reinweiß blühenden Wildbirnen sind im Wald und an Waldrändern nicht zu übersehen. Die lang gestielten, mit vielen feinen Seitennerven versehenen Blätter sind rundlich-herzförmig, kurz zugespitzt und äußerst fein gezähnt. Die bräunlich-gelben Früchte haben die Größe von 4-6 cm und hängen an schwachbedornen Ästen. Die Birnen sind allerdings erst genießbar, wenn sie überreif, also teigig sind oder wenn sie einen Frost erlebt haben. Die Früchte schmecken jedoch recht herb. Trotzdem waren sie für unsere Vorfahren in Notzeiten, speziell als Dörr- oder Backobst, eine willkommene, nahrhafte Speise.

Das Birnbaumholz

Das Holz der Birnbäume ist rötlich und dunkelt unter Lichteinfluss nach. Nach wie vor ist dieses Holz ein geschätzter Rohstoff in der Möbelindustrie. Mit schwarz gebeiztem Birnbaumholz wird Ebenholz imitiert. Auch die Musikindustrie schätzt diese Holzart sehr, sei es zur Herstellung von Blockflöten, Klavieren oder Griffen der Mundharmonika.

Allerdings sollte wegen ihres seltenen Vorkommens auf die Verarbeitung des Holzes der Wildbirne verzichtet werden.

Die Wildbirne hat einen großen ökologischen Wert für Insekten, Vögel und Säugetiere. Für den Menschen zeigt sich ihr ästhetischer Wert während ihrer Blütezeit im Frühling sowie ihrer einzigartigen Laubverfärbung im Herbst, wo sie das Landschaftsbild, leider allzu wenig, auf ihre Art zu prägen vermag.

*Koni Häne ist Förster und wohnt in CH-8966 Oberwil-Lieli AG. Er arbeitet in der Gruppe Waldbau an der Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft, CH-8903 Birmensdorf ZH.

Wie abgebildete Beispiele zeigen, haben Birnensorten, darunter auch die Wildbirne, ihren Platz auch in der Philatelie gefunden.



Typische Merkmale der Wildbirne werden (mehr oder weniger deutlich) auf bulgarischen Ausgaben (von 1975 und 1992) dargestellt: Reinweisse an vielblütigen Trugdolden stehende Blüten, mit vielen feinen Seitennerven versehenen Blättern sowie die langgestielten 4 bis 6 cm grossen Früchte.



Jährlich werden weltweit etwa 7 Mio. Tonnen dieser von uns geschätzten Frucht der Kulturbirne produziert. Über tausend verschiedene Arten von Züchtungen der Kulturbirne sind bekannt.



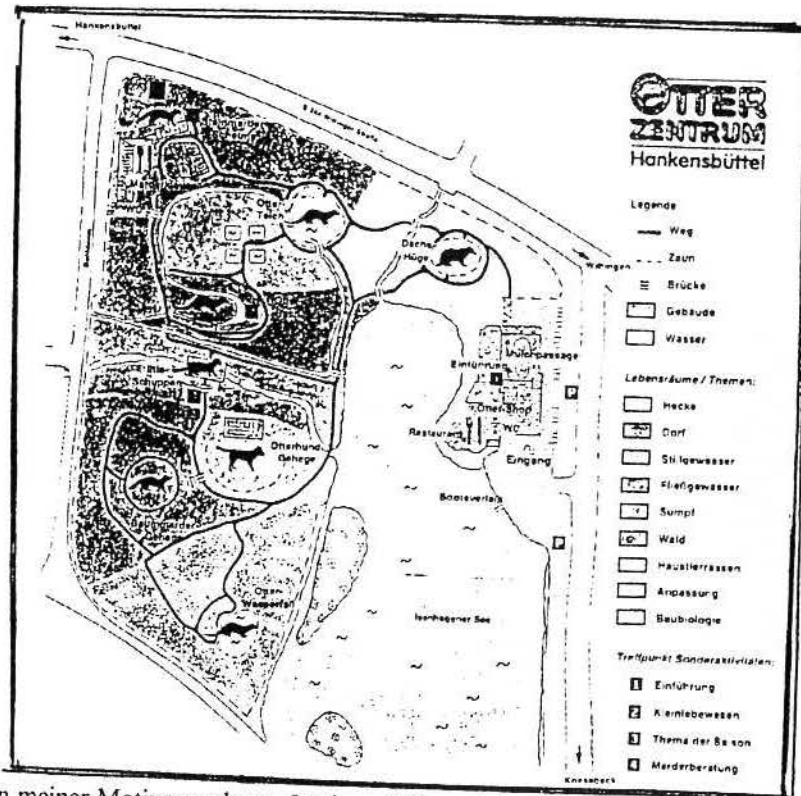
Das Wappen von „Doräbire“

Die Marder-Arten im Otter-Zentrum Hankensbüttel

von Erich Markworth, Celle

In diesem Beitrag sollen die Marder-Arten philatelistisch dargestellt werden, die in dem großen Gelände des OTTER-ZENTRUM in artgerechten Anlagen gehalten werden.

Hier in einer Skizze ein Überblick über das OTTER-ZENTRUM, aus dem schon Einzelheiten der Anlage zu ersehen sind.



In meiner Motivsammlung „Jagd- und Tierwelt in Europa“ ist unter dem Abschnitt „Säugetiere-Mammalia“ die zoologische Ordnung der „Raubtiere - Carnivora“ enthalten, und darunter dann u.a. die Familie der „Marder-Mustelidae“, mit den in Europa beheimateten 10 Marder-Arten. Für die im OTTER-ZENTRUM gehaltenen 5 Marder - Arten sind in der Sammlung viele Belege enthalten, die hier im einzelnen gezeigt und beschrieben werden sol-

len und zwar in folgender Gliederung:

1. Dachs - *Meles meles*
2. Fischotter - *Lutra lutra*
3. Steinmarder - *Martes foina*
4. Baummarder - *Martes martes*
5. Iltis - *Putorius putorius*

Danach soll auch über den Otterhund berichtet werden.

Nach dem Jagdrecht in der Bundesrepublik Deutschland gehören diese 5 Marder-Arten zu den jagdbaren Tieren und haben in der freien Natur eine bestimmte Jagd- und Schonzeit. Eine Ausnahme bildet der Fischotter, der ganzjährig geschont und geschützt wird, da er vom Aussterben bedroht ist.

Über die 5 weiteren Marder-Arten, die nicht im OTTER-ZENTRUM gehalten werden, folgt ein Bericht in einem der nächsten Mitteilungshefte.

Doch nun zu den Tieren im OTTER-ZENTRUM und zwar in einem Rundgang durch das Gelände in der Reihenfolge der Anlagen.

Dachs - *Meles meles*

Nach kurzer Zeit erreicht man einen ca. 6 m hohen und ca. 20 m breiten Hügel, den sogen. „Dachshügel“, der rings herum mit Hecken-Pflanzen begrünt ist. Durch den Hügel führt ein fast 20 m langer Gang, mit links und rechts kleinen Fenstern, durch die man in die Röhren des unterirdischen Baues sehen kann. Ein Fenster ist beleuchtet. Aber auch in seinem Freigelände kann man den Dachs oft beobachten. Bei den täglich festgesetzten Fütterungszeiten ist der Dachs, wie auch die anderen Marder-Arten immer „pünktlich“ zur Stelle. Über das Leben des Dachses in freier Wildbahn noch einige Informationen. Dachs (männl. Tier), Dachsin (weibl. Tier) und Jungdachs (Junges). Der spitze Kopf ist schwarz-weiß gestreift. Körperseite dunkler als der graue Rücken, Unterseite schwärzlich. Der Dachs kommt vereinzelt in allen Waldgegenden vor und ist über Europa verbreitet. Er ist vorwiegend Dämmerungs- und Nachttier, um dann seiner Nahrung nachzugehen, die aus Mäusen, Insekten, Schnecken, Würmern besteht. Er raubt auch Gelege von Bodenbrütern und nimmt Junghasen. Tagsüber bewohnt er seinen selbst gegrabenen, geräumigen Erdbau (Dachsburg) mit Ein- und Ausfahrten, häufig auch zusammen mit dem Rotfuchs.

Vom Dachs gibt es viele phil. Belege wie folgt, und zwar Briefmarken, Stempel und Ganzsachen. Bei den Briefmarken sind das jeweilige Ausgabe-Land, darunter die Michel-Katalog-Nr. angegeben. In der Abbildung Marken aus West- und Osteuropa.



Ausgabe Bund
551



Grimbart auf
Nahrungssuche
Frankreich
2470



Belgien
1791



Der Nesträuber
Großbritannien
749

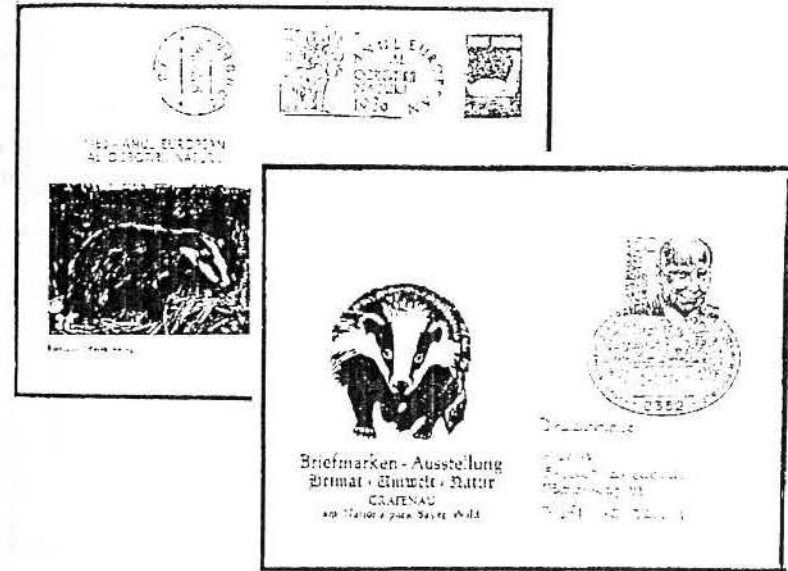


"Ist da was?"
Bulgarien
1381



Erstagsstempel mit Dachs für eine
Sondermarken-Ausgabe „Ferien -
land“ Virton (Belgien) 1974.

Auch auf den beiden nachstehenden Briefumschlägen ist ein Dachs dargestellt. Dazu im Einzelnen folgendes:
Ganzsache 1980, der rumän. Post, sowie Rothirsch im Fahnenstempel zum „Europäischen Naturschutzjahr 1980“.
Schmuckumschlag anläßl. einer Briefmarkenausstellung in Grafenau 1977, Thema: „Heimat, Umwelt, Natur“.



Otter (Fischotter) - Lutra lutra

Nach dem Dachshügel kommt man sehr bald zum Otter-Teich und auch zum Otterbach, viel später zum Otter-Wasserfall. Alle diese Gehege sind auch von Sträuchern umgeben, so daß die Otter auch ihren Schutz haben. An den Ufern befinden sich auch ihre Verstecke zum Ausruhen. Der Otter ist an sich ein Dämmerungs- und Nachtier und in freier Wildbahn selten zu sehen. Im OTTER-ZENTRUM aber ist er, besonders zu den Fütterungszeiten, sehr gut zu beobachten.

In 3 getrennten Gehegen werden mehrere Otter gehalten. Am Otter-Teich führt eine Brücke über den Bach, der den Teich speist. Von dieser Brücke aus kann man gut auf die Teichfläche sehen. Diese ist einige Hundert qm groß.

Allgemein ist noch folgendes zu bemerken: Der Otter hat ein lichtbraunes Haarkleid. Kehle und Fang, sowie die Körperseiten sind heller gefärbt. Der

Körper ist lang, schlank und niedrigläufig. Der Fang ist breit, Gehöre sind sehr klein. Die Rute ist lang und an der Wurzel sehr dick. Die Vorder- und Hinterläufe haben Schwimmhäute zwischen den Zehen, die im Wasser gespreizt werden können. Dadurch ist der Otter ein vorzüglicher Schwimmer und Taucher. Der Otter ist ein Einzelgänger und hat keine feste Paarungszeit. Nur wenn der Otter eine paarungsbereite Otterin trifft, bleiben sie für einige Zeit zusammen und trennen sich dann wieder. Nach 9 Wochen Tragezeit wirft die Otterin 1 bis 3 Junge, die bis zu einem Jahr bei ihr bleiben. Sein Lebensraum sind Bach-, Fluß-, See- und Kanalufer, sowie offene Sümpfe. Er ernährt sich von Fischen, Krebsen, kleinem Wassergeflügel, Fröschen und desgl. mehr. Der Otter ist verbreitet über ganz Europa, jedoch in starkem Rückgang. In Deutschland ist er das bedrohteste Säugetier und wird deshalb ganzjährig geschont.

Doch nun zu den interessanten phil. Belege und Stempeln zum Thema Otter.



Schwimmhäute sichtbar / DDR 3109



Otter mit Beute/Finnland 537



Tierzeichnung des Naturforschers Buffon / Frankreich 2676



Fischotter in der Porzellankunst Meißen / DDR 776



Sichernder Otter Großbritannien 748

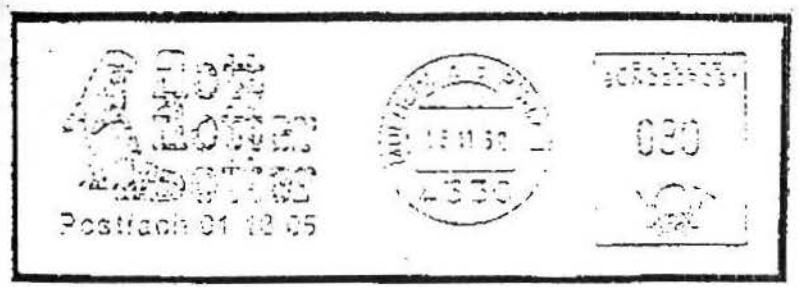


Welt-Tierschutz Monako 971

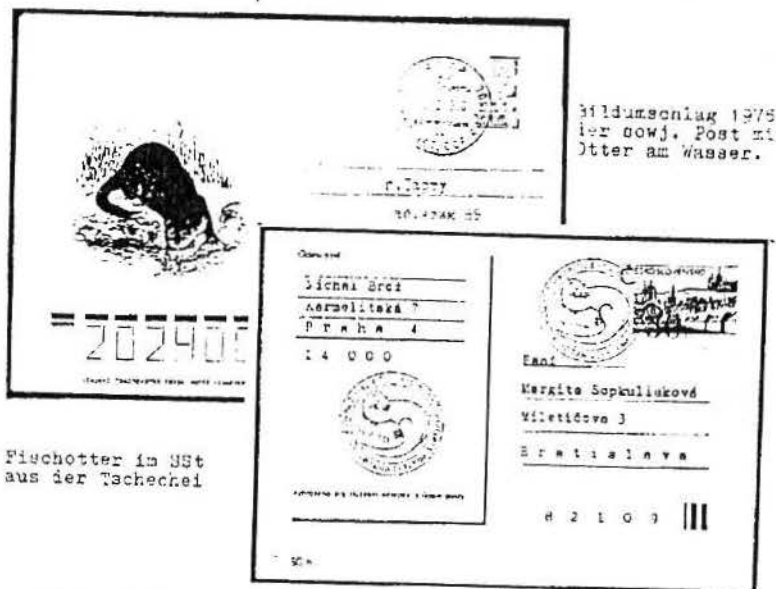
Auch in der Firmenwerbung der beiden nachfolgenden Freistempel ist der Fischotter zu finden.



Freistempel der Schuhfabrik Oterbeck, Mülheim/Ruhr von 1979



Geänderter Freistempel derselben Fabrik



Fischotter im USt
aus der Tschechei

Abschließende Bemerkungen zum Ottern-Wasserfall. Dieser wird erst ziemlich am Ende des Rundganges erreicht, nach einem Baumarder-Gehege. Dieser Ottern-Wasserfall ist eine bewundernswerte Anlage, die dem Leben des Fischotters völlig angepaßt ist. Auch hier sind zur Zeit 2 Otter zu sehen.

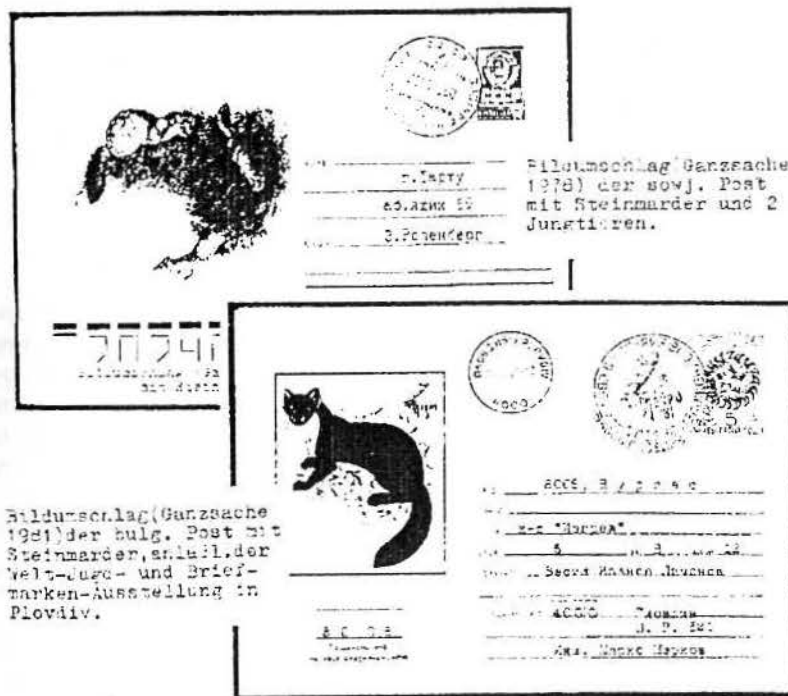
Steinmarder (Hausmarder) - *Martes foina*

Bei dem weiteren Rundgang erreicht man als nächstes der Scheune des Steinmarders. Daneben ist ein Bauernhaus, jetzt auch mit Restaurationsbetrieb. Beide Gebäude sind alte Fachwerkbauten. Bei der Scheune kann man durch große Fensterscheiben in das Innere sehen. Man sieht alte, landwirtschaftliche Geräte und Strohballen. Oben im Dachgebälk hält sich gern der Marder auf, der munter darin herumtollen kann. So klettert er auch in den Böden von Häusern herum und kann die Bewohner des Hauses nächtlich doch sehr stören. Er heißt ja auch nicht umsonst „Hausmarder“. Er ist aber auch ein „Automarder“. Bei seinen nächtlichen Streifzügen durch Ortschaften klettert er in den Motorraum von abgestellten Autos und zerbeißt dann gern Kabel, Schläuche und dergl. Wissenschaftler haben herausgefunden, daß diese „Unsitte“ aus reinem Übermut und Spieltrieb geschieht. Zoologisches über den Steinmarder. Der Balg ist kakaofarben mit weißer

Unterwolle, die Nase fleischfarben. Der reinweiße Kehlfleck ist nach unten bis Mitte der Innenseite der Vorderläufe gabelförmig geteilt („Weißkehlichen“). Er ist etwas schwerer, plumper und niedrigläufiger als der Baumarder. Auch die Gehöre sind kürzer und spitzer. Als ausgesprochenes Nachttier lebt er in schlupfwinkelreichem Gelände, Steinbrüchen und Waldrändern, aber auch bei und in menschlichen Siedlungen (Scheunen). Die Nahrung des Steinmarders besteht aus Ratten, Mäusen, Kleinvögeln, Jungwild und Hühnern im Winter. Im Sommer aber auch aus Eiern, Obst und Beeren.

Verbreitet ist er, bis auf die Britischen Inseln und Nordeuropa, auf das ganze restliche Europa. Der auf Kreta lebende Steinmarder (*Martes foina bunites*) hat nur einen sehr kleinen oder auch keinen Kehlfleck.

Nachstehende Belege mit dem Steinmarder. Auf fast allen ist der große, weiße und gegabelte Kehlfleck deutlich sichtbar.



Bildungsslag (Ganzsache
1981) der bulg. Post mit
Steinmarder, anläßl. der
Welt-Jagd- und Brief-
marken-Ausstellung in
Plovdiv.



DDR 2680



Albanien 816



Ungarn 3389



Ungarn 1288

Baummarder (Edelmarder) - *Martes martes*

Nach der Steinmarder-Scheune führt der weitere Rundgang am Iltis-Schuppen vorbei, der erst später behandelt werden soll, in ein Waldstück. Hier kommt zunächst der Otterhund-Zwinger, auch darüber später, zum Baummarder-Gehege. Dieses ist eine großzügige, artgerechte Anlage für den Baummarder. Man geht hier auf einem ca. 4 m hohen und ca. 100 m langen, kreisförmig um das Gehege gebauten Holzsteg und kann von hier aus in das Gehege sehen. Nach unten auf den Waldboden, nach oben in die Baumkronen, den Lebensbereich des Baummarders. Am Tage aber nur selten, jedoch bei den Fütterungszeiten ist der sehr scheue Baummarder gut zu beobachten. Zum Baummarder allgemein noch folgendes. Sein Balg ist kaffeebraun mit gelblicher Unterwolle, die Nase schwarz. Der Kehlfleck ist rund und gelb, zuweilen auch weißgelb oder rotgelb ("Gelbkehlchen"). Er ist schlanker und hochläufiger als der Steinmarder, auch mit größeren und längeren Gehören

als dieser. Als ausgesprochenes Waldtier bevorzugt er Misch- und Nadelwald mit Dickungen und kann nachts weite Strecken durchstreifen. Der Baummarder jagdt in der Dämmerung und nachts aber auch am Tage. Häher, Wildtauben, Eichhörnchen, Mäuse und Jungwild stehen auf seinen Speiseplan. Er plündert auch Vogelnester und nimmt die Eier als Leckerbissen. Ferner auch Früchte, Beeren und Pilze. Seine Verbreitung erstreckt sich, außer England, Schottland und Mittel- und Südspanien, auf ganz Europa.



Sichernder Baummarder (links)
Rumänien 4136

Tschechoslowakei 1736 (oben)



Brief aus Ungarn, Baummarder auf Marke und im Sonderstempel

Iltis (Europa, Waldiltis, Ratz) - Putorius putorius

Nun wieder ein kurzes Wegstück zurück an den Waldrand zum „Iltis-Schuppen“, bei dem in den angrenzenden Sumpfflächen der Iltis gut beobachtet werden kann. Dieser Schuppen, ein einfacher Bretterstall, hat große Glaswände, so daß man auch hier den Iltis oft sehen kann.

Zoologisch ist über den Iltis folgendes zu sagen. Der Balg hat lichtstehende, braune Grannenhaare und gelbliche Unterwolle, an den Seiten durchschimmernd. Hals und Rücken sind an der Oberseite hell, der Bauch ist dunkler. Kehle und Branten sind nahezu schwarz. Der Kopf des Iltis hat eine weiße Gesichtsmaske, die Gehöre sind hell. In der Gestalt ist er etwas plumper und kürzer als die Marder, besonders die Rute. Die weiblichen Tiere sind wesentlich kleiner als die männlichen.

Seine Nahrung sind Ratten (Ratz), Mäuse, Frösche, Kleinvögel und deren Gelege, aber auch Junghasen und Kaninchen, die er vorwiegend nachts erbeutet.

Der Iltis lebt über Europa verbreitet, er fehlt aber in Irland, auf den Mittelmeer-Inseln und in Teilen Skandinaviens. Gern lebt er an bewachsenen Bach- und Flußufern, in Sumpfgeländen, auch in Wiesenlandschaften. Selbst in menschlichen Siedlungen ist er anzutreffen.



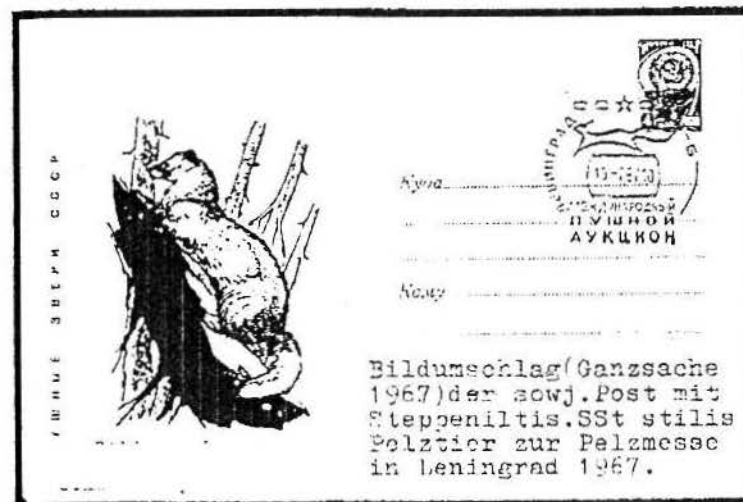
Vom Waldiltis gibt es nur die Briefmarke DDR Mi. -Nr. 2678, aus einer Ausgabe zur Internationalen Leipziger Rauchwarenauktion.

Der Steppeniltis - P. p. evermanni-

hat sehr helle Flanken. Er lebt in Südost-Europa in offenen Landschaften.



Ungarn 3388



Bildumschlag (Ganzsache 1967) der sowj. Post mit Steppeniltis. SSt stilis Pelztier zur Pelzmesse in Leningrad 1967.

Die 3. Iltis-Art ist der Tigeriltis - *Vormela peregusna*. Er hat am Balg weißgelbe Flecken und am Kopf auch helle Abzeichen. Er ist ebenfalls in Südost-Europa verbreitet, jedoch im starken Rückgang, lebt er vorwiegend in Bulgarien im gleichen Gelände wie der Steppeniltis.



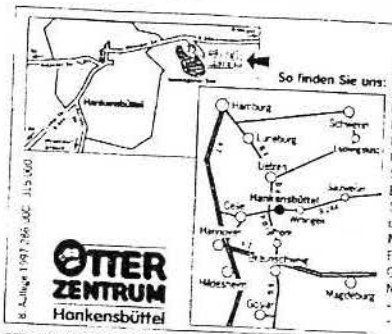
Bulgarien 1379



Rumänien 4394

Anmerkung der Redaktion: Da der Artikel unbedingt im Juli-Heft erscheinen sollte (zum Besuch des OTTER-ZENTRUM zu animieren), ist er von den Abbildungen her stark gekürzt worden. Teil 2 erscheint im nächsten Heft (Otterhund und 5 weitere Iltis-Arten). Ab Oktober kann der Artikel in ungekürzter Form bei der Literaturstelle angefordert werden.

Vorratsliste Juli 1998



Eintrittspreise

Mitglieder der Aktion Fischottererschutz e. V.	frei
Erwachsene	DM 9,00
Erwachsenengruppen**	DM 7,50
Rechtler*innen*	DM 8,00
Kinder (4 - 14 Jahre)	DM 6,00
Kinder Gruppen (3 - 14 Jahre)**	
Schulklassen / Behinderte Kinder*	DM 5,00
Behinderte*, Studenten*, Arbeitslose*, Schüler/innen über 14 Jahre*, Zeck- und Wehrdienstleistende*	DM 7,00
Nur für Gruppen**:	
Einführung (ca. 15 min): Eintritt + 2,00 DM (pro Person)	
Gehobener Rundgang (ca. 90 min): Eintritt + 4,00 DM (pro Person)	
Naturerlebnis Rundgang (ca. 90 min): Eintritt + 4,00 DM (pro Person)	
* mit Ausweis	
** Gruppen bestehen aus mindestens 15 Personen, jede 15. Person erhalt freien Eintritt.	

Alle Eintrittskarten gelten für den ganzen Tag, berechnen also am gleichen Tag zum mehrmaligen Betreten des OTTER-ZENTRUMS.

Einige Tips, die Sie beachten sollten:

- Achten Sie auf die Fütterungs- und Aktivitätszeiten!
- Folgen Sie bei Bedarf Rundgang der Reihenfolge der Aktivitäten (siehe Tabelle links)!
- Nehmen Sie sich Zeit für die Spiele und Informationen!
- Bringen Sie keine Haustiere mit!
- Füttern Sie bitte keinesfalls die Tiere!
- Fotografieren und Filmen ist nur zu privaten Zwecken sowie mit Objektiven unter 70 mm Brennweite und ohne Verwendung von Stativen gestattet!

hoffentlich Allianz versichert

Der Druck dieses Informationsbülletts wurde gefördert durch die Allianz Versicherung AG

OTTER-ZENTRUM, 29386 Hankensbüttel
 Fax Nr. (05832) 98 08 51
 Kasse, allgemeine Informationen: Tel. (05832) 98 08 28
 Gruppeninfo und -anmeldung Tel. (05832) 98 08 20
 Essenanmeldung für Gruppen: Tel. (05832) 98 08 29

Öffnungszeiten

OTTER-ZENTRUM
 16. Januar - 15. März: 9.30 - 17.00 Uhr
 16. März - 31. Oktober: 9.30 - 18.00 Uhr
 1. November - 15. Dezember: 9.30 - 17.00 Uhr
 Restaurant im OTTER-ZENTRUM
 15. Januar - 15. März: 11.00 - 17.30 Uhr
 16. März - 31. Oktober: 11.00 - 18.30 Uhr
 1. November - 15. Dezember: 11.00 - 17.30 Uhr
 OTTER-ZENTRUM und Restaurant
 vom 15. Dezember - 15. Januar geschlossen.

Fütterungs- und Aktivitätszeiten (Dauer je 20 min)

Sommerzeit (15.3.-31.10.)		Winterzeit (1.11.-15.12./16.1.-15.3.)		Sommerzeit (15.3.-31.10.)		Winterzeit (1.11.-15.12./16.1.-15.3.)	
Zeit	Ort	Zeit	Ort	Zeit	Ort	Zeit	Ort
9.30 Uhr	Öffnung			13.40 Uhr	Einführung		
9.40 Uhr	Einführung			14.00 Uhr	OTTER (TEICH)		
10.00 Uhr	DACHS			14.20 Uhr	STEINMARDER		
10.20 Uhr	OTTER (TEICH)	Einführung		14.40 Uhr	Marderberatung		
10.40 Uhr	STEINMARDER	OTTER (TEICH)		15.00 Uhr	OTTER (BACH)		
11.00 Uhr	OTTER (BACH)	STEINMARDER		15.20 Uhr	Kleintierbewesen		
11.20 Uhr	Kleintierbewesen	OTTER (BACH)		15.40 Uhr	ILTIS		
11.40 Uhr	ILTIS	Einführung		16.00 Uhr	OTTERHUND		
12.00 Uhr	Thema der Saison	ILTIS		16.20 Uhr	BAUMMARDER		
12.20 Uhr	OTTERHUND	OTTERHUND		16.40 Uhr	OTTER (WASSERFALL)		
12.40 Uhr	BAUMMARDER	BAUMMARDER		17.00 Uhr	ILTIS		
13.00 Uhr	OTTER (WASSERFALL)	OTTER (WASSERFALL)		17.20 Uhr	OTTER (TEICH)		
				17.40 Uhr	DACHS		



73



75



74



76



77

Bestellungen an:

Gerlinde Weber
 Atatürk Mahallesi
 53 Sokak 21 B
 TR-35680 Foca - Izmir

Tel.+Fax: 0090-232-8123755

73	WST Italien, Treviso, 42. Ausstellung „DOC-Wein“	3,-
74	SST Italien, San Miniato, 27. Trüffelmarkt	3,-
75	SST Italien, Canepina, 10 Jahre Volksmuseum, Abb. Bottich	3,-
76	SST Italien, Norcia, 35. Markt für Schwarze Trüffel	3,-
77	SST Italien, Scheggino, Trüffeltag	3,-

Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft e.V.“ erscheint 1/4jährlich im Januar/April/Juli/Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden.

Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet.

Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender: ROGER THILL, 8a rue du Baerendall, L-8212 Mamer
Tel. 00352 - 313872

2. Vorsitzender: KURT BUCK, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil
Tel.: 0741 - 21783

Kassierer: HORST KACZMARCZYK, Mallack 29d, D-42281
Wuppertal Tel.+Fax: 0202 - 5288789
Bankverbindung: Postbank Essen

Redaktion: GERLINDE WEBER, Atatürk Mahallesi, 53 Sokak 21B
TR-35680 Foca - Izmir
Tel.+FAX: 0090-232-8123755

Rundsendedienst: LUDWIG BAUER, Im Linsenbusch 25, D-67146
Deidesheim Tel.: 06326 - 489

Literaturstelle: MANFRED GEIB, Im Weidengarten 24, D-55571
Odernheim Tel.: 06755 - 1389

Anschriften der Autoren:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim

Koni Häne, Jurastr. 19, CH-8966 Oberwil-Lieli

Stefan Hiltz, Birkenweg 43, D-67258 Heßheim

Erich Markworth, Dörnbergstr. 38, Wohnung 23, D-29223 Celle

Max Willi Walter, Kirchweg 3, D-77743 Neuried-Dundenheim

Mitteilungsheft Nr. 90 / April 1998 / Auflage 200 Exemplare

Preis im Einzelbezug DM 7,- zzgl. Porto

Redaktionsschluß für Heft Nr. 91 ist der 01.09.98