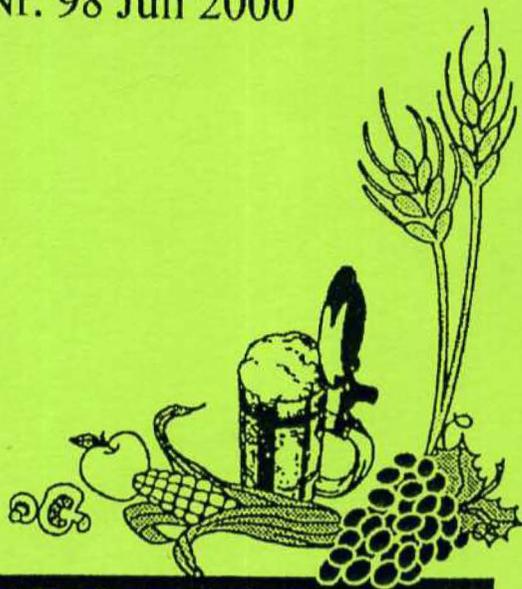


Motivgruppe • ARGE

**Landwirtschaft
Weinbau
Forstwirtschaft e.V.**

Heft Nr. 98 Juli 2000



im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Auf ein Wort

Immer wieder fragen Sammler, was und wie man sammeln sollte: Wettbewerb oder ausser Wettbewerb ? Die Antwort ist schwierig.

Jeder muss wissen ob er aus Spass und aus Freude an der Sache sammelt oder ob er höhere Ambitionen besitzt.

Im ersten Fall darf er alles sammeln, auch nicht philatelistisches Material, was zu seinem Thema passt. Er kann es in Schuhkartons legen, oder was ich persönlich besser finde, er sollte es für sich und die Besucher aufbauen, den Menschen zeigen was es zum Thema gibt und dies anlässlich einer Werbeausstellung ausser Wettbewerb oder wieso nicht in der offenen Klasse.

Im zweiten Fall weiss der Sammler, dass er sich dem Urteil einer Jury unterziehen muss, auf die Gefahr hin, dass das Resultat ihm missfallen kann.

Das Wichtigste ist, dass weiterhin gesammelt und ausgestellt wird um den Leuten zu zeigen, dass die Philatelie lebt.

Darum mein Aufruf an Alle - werbet neue Mitglieder, motiviert sie zum Sammeln und Ausstellen so wie es ihnen beliebt. Für uns gibt es nächstes Jahr in Bad Mondorf zum 25-jährigen Jubiläum die Möglichkeit dies zu realisieren: Objektiv 25 verschiedene Sammlungen zum Thema L-W-F, und was wichtig ist, es darf auch ausser Wettbewerb ausgestellt werden.

Also ran an die Arbeit und neue Sammlungen aufbauen.

In dem Sinn wünsche ich Allen einen erholsamen Sommer

Roger Thill

Liebe Mitglieder

der Vorstand möchte schon heute darauf hinweisen, dass gemäß § 9 Absatz 1 unserer Satzung, die Mitgliederversammlung mit anstehenden Vorstandswahlen am Samstag den 28.10.2000 im Rahmen der Internationalen Briefmarkenbörse Sindelfingen, abgehalten wird.

Die schriftliche Einladung zur Jahreshauptversammlung erfolgt im Oktoberheft mit Nennung der Uhrzeit und des Versammlungsraumes. Der Vorstand hofft, dass viele Mitglieder zur JHV kommen, stehen doch neben den Vorstandswahlen einige wichtige Dinge für das kommende bzw. für die kommenden Jahre auf der Tagesordnung. Zum Beispiel : Jubiläum 2001 in Bad Mon-

dorf. Festlegung des Jahresbeitrages ab 2002 in **Euro**, wobei wir aber schon jetzt darauf hinweisen das eine Erhöhung unseres Jahresbeitrages nicht ansteht. Wir bitten Sie, diesen Termin vorzumerken und wenn eben möglich zur Jahreshauptversammlung nach Sindelfingen zu kommen.
Wie schon seit mehreren Jahren sind wir vom 27.-29.10.2000 auf der Internationalen Briefmarkenbörse in Sindelfingen mit einem Info-Stand vertreten. Gespräche mit Mitgliedern des Vorstandes sind jederzeit dort möglich.

Für den Vorstand

Horst Kaczmarczyk

Danke

für die zahlreichen Beweise der Freundschaft
und großen Wertschätzung, die unserem lieben Vater und Opa

Dr. rer. nat. Hans Brückbauer

zuteil wurde.

In unserer Trauer
um den schmerzlichen Verlust
ist es tröstlich zu wissen,
daß wir in unserem Leid nicht alleine sind.

Er lebt in uns, auch wenn er gestorben ist.

Familien Brückbauer

Am 21.04.2000 verstarb unser Gründungsmitglied Herr Dr. rer. nat. Hans Brückbauer. Er hat uns viele Jahre an seinem Wissen um den Weinbau durch Artikel und Kataloge teilhaben lassen. Seine Artikel waren fachlich und philatelistisch immer ein „Leckerbissen“ für die Mitglieder.

Wir werden seiner immer gedenken

NAPOSTA - WUPPERTAL

Zum 3. mal nach 1951 und 1976 richten die Philatelisten Wuppertals vom 24. Bis 27. Mai 2001 die NAPOSTA aus.

Wir als ArGe wollen auch hier präsent sein, sind wir doch seit dem 12. Februar 1988 im Vereinsregister, Amtsgericht Wuppertal eingetragen. Ob als Besucher oder Aussteller sind Sie zu diesem Grossereignis in Wuppertal herzlich willkommen.

Wuppertal ist eine Reise wert, siehe nachfolgende Kurzbeschreibung:

Innerhalb von 10 Minuten, so behaupten die Wuppertaler, sei man von jedem Punkt der Stadt aus im Grünen. Wälder, Wiesen, Parks und Gärten würden zwei Drittel der Stadtfläche ausmachen.

Wer das nicht glaubt, steigt am besten in das sicherste aller Verkehrsmittel - in die weltberühmte Schwebebahn. Quietschend und ächzand, wegen fehlender Staus jedoch erstaunlich flott, bringt sie den staunenden Besucher - und mit ihm weitere 75.000 Fahrgäste täglich- ans andere Ende der Großstadt. Zwölf Meter über dem Fluß, der dieser Stadt den Namen gab.

Selbst hier im Häusermeer ist das Grün ganz nah. Überall kriechen die Wälder des Bergischen Landes von den Städtehöhen -Wuppertal liegt 100 bis 350 Meter hoch- bis zur Talsohle. Sie zeigen wie Finger auf reich verzierte Stuckfassaden und leuchtendes Fachwerk, enge Altstadtgassen und weitläufige Einkaufsbereiche.

Steile Treppen verbinden die lebhafte City mit gemütlichen Wohnvierteln. Keine Angst: Für die Mühen des Treppensteigens wird man durch interessante Ein- und Ausblicke mehr als entschädigt.

In der Nordstadt drängen sich allein 700 denkmalwürdige Häuser aus der Gründerzeit. Der Hügel nebenan beherbergt das größte zusammenhängende Villenviertel Deutschlands.

Feinschmeckerlokale, Kneipen, Diskotheken, Szenencafés ... an jeder Ecke eine neue Überraschung. Kleinkunsthöhlen und Privatgalerien finden hier ebenso ihr Publikum wie renommierte Museen und das Schillertheater NRW, dessen modernes Tanztheater Pina Bausch weltweit Erfolge feiert.

Und daß sich im Wuppertaler Zoo Bewohner und Besucher gleichermaßen wohl fühlen, liegt wahrscheinlich daran, daß seine landschaftliche Lage zu den reizvollsten auf unserem Kontinent zählt.

Nicht nur zu den reizvollsten und schönsten, sondern auch zu den akustisch

besten Konzerthäusern Europas gehört die historische Stadthalle in Wuppertal. Der Neu-Renaissance-Bau von 1900 bietet sich nach aufwendiger Restaurierung auch als ein allen technischen Anforderungen genügendes Kongreß- und Veranstaltungszentrum an - ideale Voraussetzungen also für ein Großereignis wie die NAPOSTA



*Herzliche
Einladung*

**Nationale
Postwertzeichen-Ausstellung
vom 24. bis 27. Mai 2001
in der historischen Stadthalle
und Glashalle der
Stadtsparkasse**



Ausstellungsleitung: H. J. Bongardt
Eibschloer Str. 17 - 42369 Wuppertal
Tel. 02 02 / 2 46 12 45 - Fax 02 02 / 2 46 12 47
E-Mail: bongardt@wtal.de



Aus dem Inhalt

Auf ein Wort	129
Tag des Deutschen Bieres	134
Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft . .	136
Rinderfries	141
Tiermaler Friedrich Gauermann	142
Figurenstempel mit Rindermotiv	143
Fragen . . . , wer antwortet ?	145
Vorfahren unseres Gemüses	147
Kartoffeln haltem am längsten satt	149
Hülsenfrüchte	150
Siegelmarken	162
Der Kölner Weinkeller	163
Wein aktuell	165
Weinheiliger St. Georg	169
Motivbezogene Stempel	174
Neuheiten Pilze	176
Baum des Jahres, Sand-oder Hängebirke	185
Vorratsliste	190

23. April - Tag des deutschen Bieres

von Stefan Hilz

Jedes Jahr am 23. April wird der Geburtstag des deutschen Reinheitsgebotes als „Tag des deutschen Bieres“ gefeiert. Am 23. April 1516 verkündete der bayrische Herzog Wilhelm IV. vor dem Landständetag zu Ingolstadt das Reinheitsgebot für deutsches Bier. Das deutsche Reinheitsgebot ist damit die weltweit älteste noch gültige Lebensmittelvorschrift und macht deutsche Biere in ihrer Reinheit und Natürlichkeit international einmalig, betont der Deutsche Brauer-Bund.

Nach einer repräsentativen Umfrage, die im Auftrag des Deutschen Brauerbundes vom Marktforschungsinstitut GfK durchgeführt wurde, finden fast 75% der Deutschen diese Idee gut. Über 70% begrüßen den „Tag des deutschen Bieres“ auch als Ehrentag für ein Stück deutsches Kulturgut. Dass Biere hierzulande seit fast 500 Jahren ausschließlich aus den vier Rohstoffen Hopfen, Hefe, Malz und Wasser gebraut werden, sollte als gute Tradition auch gefeiert werden. Auch nach dem Urteil des Europäischen Gerichtshofes vom 12. März 1987 hat sich am Reinheitsgebot nichts geändert. Das Urteil besagt lediglich, dass im Zuge eines freien Warenverkehrs innerhalb der Europäischen Union in der Bundesrepublik auch im Ausland hergestellte Biere auf den Markt gebracht und verkauft werden können. Sie dürfen aber auch andere Rohstoffe wie etwa Mais, Reis, Hirse oder chemische Zusatzstoffe enthalten, müssen aber eindeutig gekennzeichnet sein.

Der „Tag des deutschen Bieres“ ist eine Maßnahme, die das Vertrauen in die gesamte Branche fördern und ihr Ansehen heben soll. Die unterschiedlichen Spezialitäten und Marken der deutschen Brauereien sind Ausdruck der Geschmacksvielfalt deutschen Bieres. Mit dem „Tag des deutschen Bieres“ lassen sich die zentralen kommunikativen Botschaften „Die deutschen Brauer stehen zum Reinheitsgebot“ und „Bier vermittelt Genuss und Lebensfreude“ glaubwürdig miteinander verbinden.

Der „Tag des deutschen Bieres“ spiegelt sich in Aktionen mit Brauereien, Gastronomie und Getränkefachgroßhandel/Getränkeabholmärkten wieder. Die Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit der Deutschen Brauwirtschaft e.V. (GfÖ) unterstützt in vielfältiger Form den Aktionstag. Der Aktionskatalog für die Gastronomie umfasst Anregungen für festliche Dekoration, biertypische Speisekarten, Freibierausschank, Bierproben, Biermenues, Bier-Aperitifs, Präsentation lokaler Bier- und Kochspezialitäten, Wettbewerbe oder Gewinnspiele. An Aktionen im Getränkefachgroßhandel/Getränkeabholmärkte werden Bierverkostungen der angebotenen Marken, Sonderverkaufaktionen für Bier, Gewinnspiele, Veranstaltungen (Feste) mit Brauereien, der Einsatz von Werbemitteln und Beigaben zu Bierkästen (zum Beispiel beson-

deres Bierglas usw.) angeregt. Dementsprechend reichen die angebotenen Werbemittel von Aufklebern, Fahnen, Postern, Skatspielen und Luftballons bis hin zu Wimpelketten und Baseballmützen.

Ein Blick auf die Wirtschaftsdaten der deutschen Brauwirtschaft zeigt deren Bedeutung auf. Mit rund 1 280 Brauereien und einem Umsatz von rund 19 Milliarden DM ist die Brauwirtschaft die drittgrößte Branche in der Ernährungsindustrie. Sie beschäftigt rund 43 000 Menschen; darüberhinaus gibt es noch 120 000 Personen, die in den vorgelagerten Bereichen direkt oder indirekt mit den Brauereien verbunden sind. Der Bierausstoß lag in Deutschland 1999 bei rund 112 Millionen Hektoliter; der Pro-Kopf-Verbrauch bei 127,5 Liter. Interessant sind auch die Einnahmen des Bundes aus der Biersteuer; diese lagen bei rund 1,65 Milliarden DM.

Von großer Bedeutung ist die Brauwirtschaft als Abnehmer für landwirtschaftliche Rohprodukte. Im Jahr 1998 wurden in den deutschen Brauereien über 1,7 Millionen Tonnen Malz aus heimischer Produktion und annähernd 13 000 Tonnen Hopfen verarbeitet.

Der Sonderstempel der Deutschen Post in Flensburg weist mit Stempeldatum 30. April auf den „Tag des deutschen Bieres“ hin. Das Stempelbild zeigt das offizielle Logo zum „Tag des deutschen Bieres“. Die Erklärung für den Datumsunterschied zum eigentlichen Aktionstag am 23. April dürfte mit Ostern zusammenhängen - der 23. April 2000 war der Ostersonntag.



Sondermarke „450 Jahre Deutsches Reinheitsgebot“ von 1983



Sonderstempel zum „Tag des deutschen Bieres“ 2000



Absenderfreistempel des Deutschen Brauer-Bundes

Quelle: Gesellschaft f. Öffentlichkeitsarbeit d. Deutschen Brauwirtschaft Bonn

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

von Stefan Hiltz

Im Mittelpunkt der Arbeit des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (BML) steht die Agrar- und Ernährungspolitik, wie dies übrigens schon bei der ersten Bildung eines solchen Ministeriums vor nunmehr fast 80 Jahren und der Wiedereinrichtung bei der Gründung der Bundesrepublik Deutschland vor 50 Jahren der Fall war. Allerdings haben sich die Vorzeichen geändert: damals nach den Weltkriegen herrschten Mangel und Not, heute sind die Märkte durch ein ausreichendes Angebot beziehungsweise bei einigen Produkten durch Überschüsse gekennzeichnet.

Land- und Forstwirtschaft ist auch heute noch ein bedeutender Wirtschaftsfaktor, auf den die Gesellschaft nicht verzichten kann. Über 80 % der Landesfläche werden land- und forstwirtschaftlich genutzt. Etwa jeder 8 Arbeitsplatz entfällt auf die Landwirtschaft und deren vor- und nachgelagerte Wirtschaftsbereiche. Der Wert der landwirtschaftlichen Produktion liegt heute bei rund 64 Milliarden DM. Darüberhinaus trägt die Land- und Forstwirtschaft ganz wesentlich zur Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen sowie einer vielgestaltigen, abwechslungsreichen und ökologisch wertvollen Kulturlandschaft bei.

Das BML ist neben den Aufgabengebieten, die es in seiner Bezeichnung führt, für eine Reihe weiterer Bereiche auf Bundesebene zuständig. In erster Linie geht es dabei um die Wahrnehmung deutscher Interessen auf internationaler und vor allem europäischer Ebene. Das BML koordiniert und vertritt die Interessen von Bundesregierung und Bundesländern in den Gremien der Europäischen Union, wenn es um die Belange der Land- und Forstwirtschaft, des Weinbaues, des Gartenbaus sowie der Fischerei geht oder Probleme der Gesundheit von Pflanzen und Tieren zu lösen sind. Das BML informiert die Länder über Brüsseler Entscheidungen und trägt im Rahmen seiner Kompetenzen dafür Sorge, dass das europäische Recht, für dessen Umsetzung und Durchführung in der Regel die Länder zuständig sind, in Deutschland ordnungsgemäß angewandt wird. Ferner bemüht sich das Ministerium um die Verbesserung der Welternährungssituation und unterstützt dabei unter anderem die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO).

Dem BML gehören derzeit rund 950 Mitarbeiter an. Das Ministerium gliedert sich in sechs Abteilungen (Zentralabteilung, Allgemeine Angelegenheiten der Agrarpolitik, Agrarische Erzeugung/Veterinärwesen, Marktpolitik, Ländlicher Raum/Forstpolitik/Jagd, Allgemeine EU-Agrarpolitik/Internationale Agrarpolitik/Fischereipolitik), dreizehn Unterabteilungen und über 80 Refe-

rate. Eine besondere Stellung nimmt zwischenzeitlich die Dienststelle Berlin ein. Als künftiger zweiter Dienstsitz wird sie wichtige politische und fachliche Aufgaben des Ministeriums in Berlin wahrnehmen.

Zum Geschäftsbereich des BML gehört eine Reihe weiterer Behörden und Einrichtungen unter anderem das Bundessortenamt in Hannover als unmittelbar nachgeordnete Bundesoberbehörde sowie zehn Bundesforschungsanstalten, von denen die Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft und die Bundesforschungsanstalt für Viruskrankheiten der Tiere Bundesoberbehörden sind. Weiterhin unterstehen der Aufsicht des BML fünf rechtlich selbstständige Anstalten des öffentlichen Rechts wie zum Beispiel die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung in Frankfurt sowie siebzehn weitere Einrichtungen, die ganz oder teilweise aus dem Haushalt des BML finanziert werden.

An der Spitze des BML steht derzeit Karl-Heinz Funke (SPD), der bei der Erfüllung seiner politischen und fachlichen Aufgaben durch den Parlamentarischen Staatssekretär Dr. Gerald Thalheim und dem beamteten Staatssekretär Dr. Martin Wille unterstützt wird.

Die bisherigen Landwirtschaftsminister waren:

Prof. Dr. Wilhelm Niklas	1949-1953
Dr. hc. Heinrich Lübke	1953-1959
Werner Schwarz	1959-1965
Hermann Höcherl	1965-1969
Josef Ertl	1969-1983
Ignaz Kiechle	1983-1993
Jochen Borchert	1993-1998

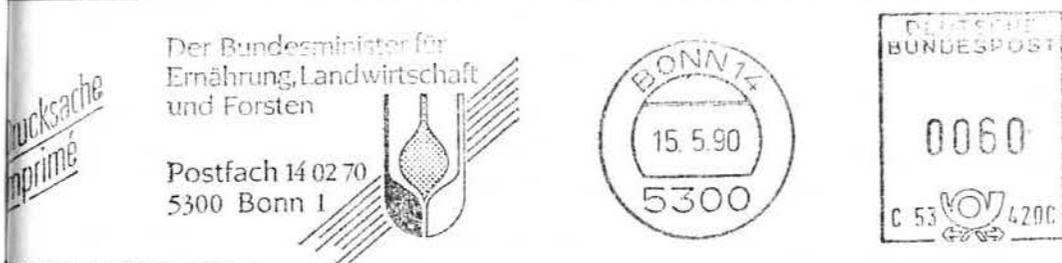
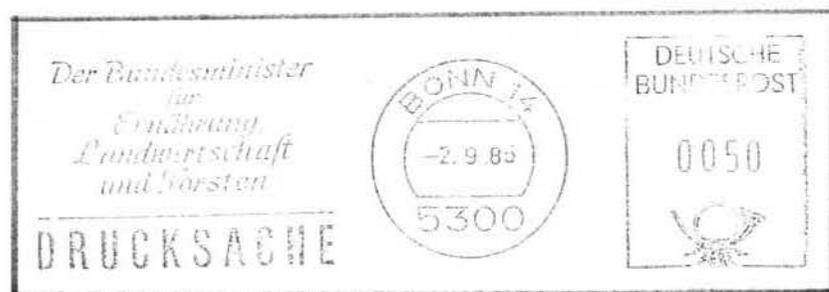
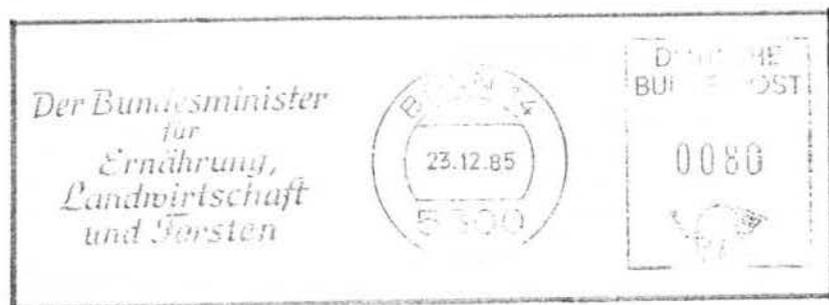
Im Bundeshaushalt 2000 stehen dem BML zur Finanzierung seiner Aufgaben rund 11 Milliarden DM zur Verfügung. Dies entspricht einem Anteil von rund 2,3 % des gesamten Bundeshaushaltes. Die wichtigsten Aufgabenposten des Agraretats sind die Mittel für die agrarsoziale Sicherung mit rund 7,3 Milliarden DM und die Maßnahmen zur Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes (Gemeinschaftsaufgabe von Bund und Ländern) mit rund 1,7 Milliarden DM. Unterstützt wird die wirtschaftliche Entwicklung von Landwirtschaft und ländlichem Raum darüber hinaus in erheblichem Umfang durch Mittel der Europäischen Union sowie der Bundesländer.

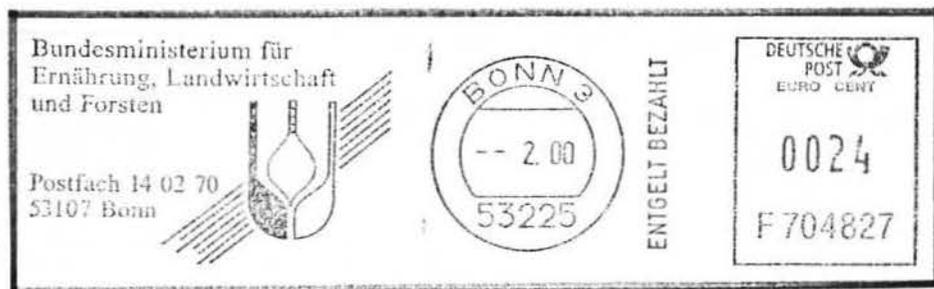
Jedes Jahr im Frühjahr legt das BML seinen Agrarbericht vor, in dem es die Ziele und Schwerpunkte der Agrar- und Ernährungspolitik darlegt. Grundlage für den Agrarbericht ist das Landwirtschaftsgesetz aus dem Jahre 1955. Dessen Auftrag an die Agrarpolitik ist es, der Landwirtschaft eine Teilnahme

an der allgemeinen Einkommens- und Wohlstandsentwicklung zu ermöglichen. Im Landwirtschaftsgesetz wird die Bundesregierung verpflichtet, dem Deutschen Bundestag alljährlich einen umfassenden Bericht über die Einkommenslage der deutschen Landwirtschaft sowie über die agrarpolitischen Maßnahmen vorzulegen.

Der jährliche Waldzustandsbericht beschreibt die regional stark unterschiedlichen Schäden und erläutert deren Ursachen sowie die Maßnahmen zum Schutz des Waldes. Der vom BML herausgegebene Jahresbericht über die Deutsche Fischwirtschaft gibt Auskunft über deren Entwicklung. Über den Stand der Entwicklung des Tierschutzes legt die Bundesregierung dem Deutschen Bundestag alle zwei Jahre einen Tierschutzbericht vor. Im Bereich der Verbraucherpolitik veröffentlicht die Deutsche Gesellschaft für Ernährung alle vier Jahre im Auftrag des Bundesernährungs- und Bundesgesundheitsministeriums einen umfassenden Ernährungsbericht.

Nachfolgend Absenderfreistempel des Bundesministers und des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten aus den Jahren 1985-2000





Quelle: Broschüre „Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten“, 1999
www.bml.de

Rinderfries von Kurt Buck

Der Löwentempel in Musawwarat es Sufra/Sudan wurde in den Jahren 1960-1961 von der Berliner Humboldt-Universität unter Leitung von Prof. Dr. Fritz Hinze (1915-1993) ausgegraben und in den Jahren 1969-1970 an Ort und Stelle wieder aufgebaut.



Rinderfries DDR, Mi.-Nr. 1229

Musawwarat es Sufra liegt in der Steppe, etwa 160 km nördlich von Khartoum unweit der Provinzstadt Shendi. Dort existierte in antiker Zeit ein großes Pilgerzentrum.

Die in Berlin gegründete Gesellschaft für Sudanarchäologie zu Berlin e.V. widmet sich dem Erhalt der Denkmäler von Musawwarat, darunter auch dem Löwentempel.

Der Tempel entstand um 220 v. Chr. Sein Bauherr war der meroitische König Arnekhamani (ca. 235-218 v. Chr.). Geweiht war der Bau dem einheimischen Gott Apedmak, Herr des Krieges, aber auch der Schöpfung.

Das Rind spielte in der Wirtschaft und Kultur des antiken Reiches von Kusch eine große Rolle. Auf beiden Seiten der Längswände innerhalb des Tempels befindet sich jeweils ein Fries mit Rinderdarstellungen. In dem auf der Marke gezeigten Detail geht der Priester einem Rind voran, der eine Trompete bläst. Davor befindet sich eine Darstellung einer kultischen Handlung (nicht auf der Marke) wo Männer neben einem Rind stehen. Die Handlung wird von einem Tuch verdeckt (sogenanntes Tabutuch). Am Ende des Frieses mit Kühen und Stieren steht auf beiden Seiten ein Mann mit Melkgefäßen. Das Ganze verkörpert Fruchtbarkeit.

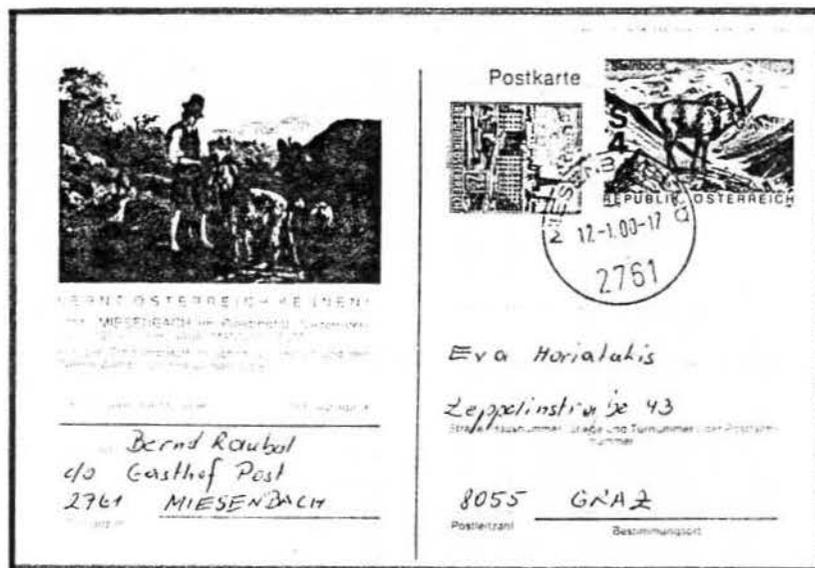
Tiermaler Friedrich Gauermann

von Kurt Buck

Gauermann wurde am 21. September 1807 in Scheuchstein geboren. Der Todestag ist der 7. Juli 1862. Er verstarb an seinem Geburtsort.

Gauermann war Tier- und Landschaftsmaler. Er verstand es Tier, Mensch und Landschaft in hervorragender Harmonie seiner Zeit, der Nachwelt zu vermitteln.

1976 wurde in Miesenbach-Scheuchstein in unmittelbarer Nähe seines Geburtshauses und der letzten Ruhestätte in den Räumen der aufgelösten Volksschule ein Gauermann-Museum eingerichtet. Im Rahmen der österreichischen Bildpostkarten wirbt die Gemeinde Miesenbach mit dem Bildnis von Gauermann-Gemälden.



Figurenstempel mit Rindermotiv

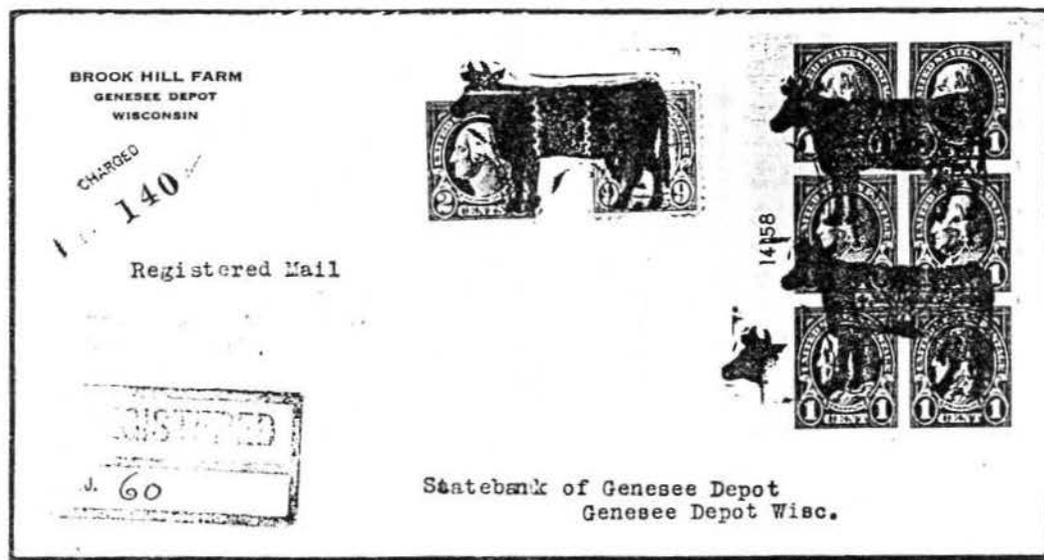
von Kurt Buck

Kuhstempel aus Genesee Depot Typ 1 = Kuh, Typ 2 = Kuhkopf im Doppelkreis. Genesee Depot hatte 3 Milchfarmen. Nachdem der Stempel mit der Kuh zum Abschlag als Einzelstempel zu groß war, wurde der kleinere Stempel mit dem Kuhkopf beschafft. Das Stempelbild sollte für den Milchabsatz werben.

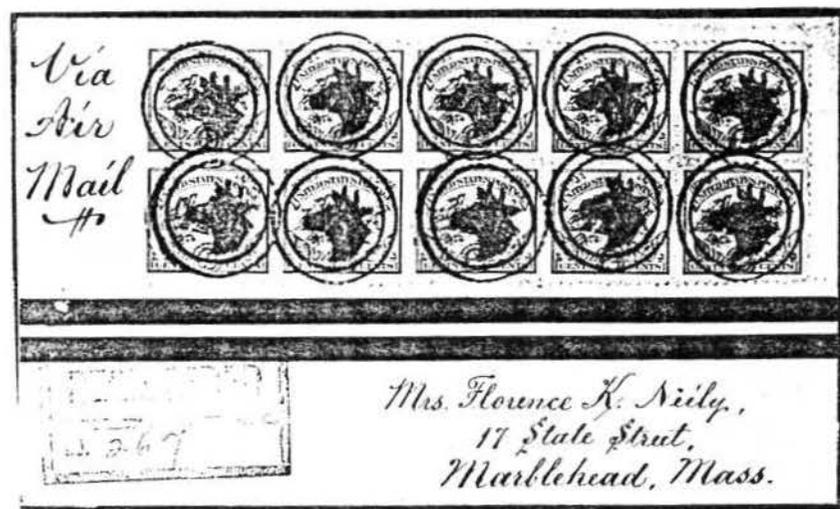
1928 erschien in der „Mekeels Nachricht“ ein Bericht über Figurenstempel. Nachdem der Stempel dem Postbeamten überreicht war, wurde er darauf aufmerksam gemacht, den Stempel nur für eingeschriebene Post zu verwenden, weil diese auf der Vorderseite keinen Tagesstempel tragen durften, wie eine Anordnung von 1924 besagt.

Nachdem die Figurenstempel mit mehreren Anordnungen nicht mehr erwünscht waren, erfolgte am 27.8.1934 das endgültige Verbot, obwohl schon seit dem 31.12.1899 diese Stempelart Verwendung fand.

Als Stempelfarbe wurden die Farben rot, purpur und schwarz verwendet. Ganz selten auch grün.



Laut rückseitigem Tagesstempel vom 12.08.1929



Laut rückseitigem Tagesstempel vom 14.11.1928

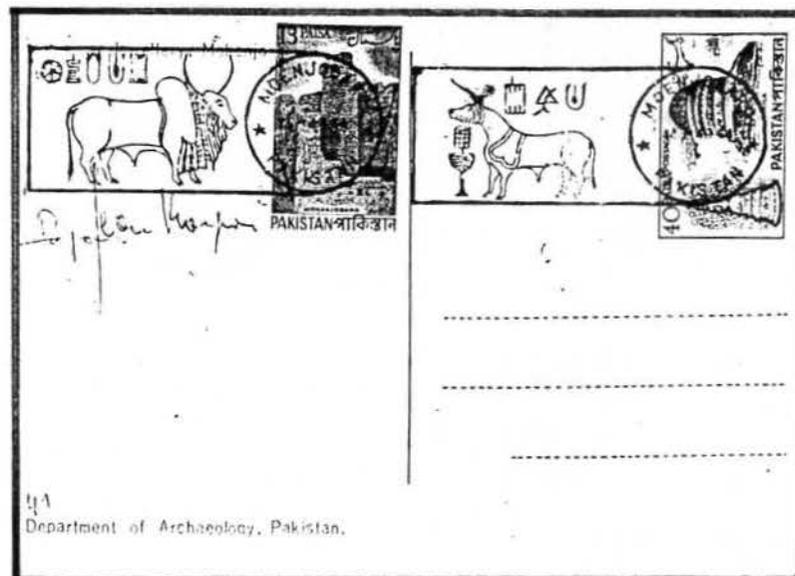
Quelle: 20th Century United States Francy Cancellations von 1952

Fragen ..., wer antwortet ???

Diese neue Rubrik sollte von vielen Mitgliedern genutzt werden!
Wer gestellte Fragen beantworten kann, richte seine Antworten bitte an:

Kurt Buck
Nagelschmiede 15
D-78628 Rottweil

Die Antworten werden dann im nächsten Mitheft veröffentlicht!



Stempel Moenjodaro/Pakistan vom 14.03.1964

Im linken Teil ist wohl ein Zebu dargestellt. Um welches Tier handelt es sich auf der rechten Seite des Stempels und um welche Symbole handelt es sich? Welche Bedeutung haben Schmuck und Zierrat der Tiere?

Der Stempel befindet sich auf einer Ansichtskarte mit rückseitiger Darstellung von Schmuck. Hat das Motiv eine religiöse oder kultische Bedeutung?

Stempel Semangat Banteng, Medan vom 17.04.1946

Farbe des Motivstempels: lilarot, Farbe des Tagesstempels vom 20.07.1946: schwarz

Aus welchem Anlaß wurde der lilarote Stempel verausgabt und was sagt er zum Motiv?

In welchem Zusammenhang steht der schwarze Tagesstempel zum Motivstempel?



Gebe: Motive zum den Themen Kartoffeln, Brot Wein usw. in reicher Auswahl.

Güther Liepert, Postfach 8, D-97448 Arnstein

Vorfahren unseres Gemüses

von Dipl.-Ing. H. Ziegenbalg

Der Pflanzenverzehr ist so alt wie die Menschheit. Jeweiler sich der Mensch entwickelte, umso mehr nahm er Einfluß auf seine Nahrungspflanzen. Blätter, Wurzeln und Wildfrüchte machten über Jahrtausende einen großen Teil der Nahrung aus. Mit dem Aufkommen des Ackerbaus bildeten die Getreidearten Weizen, Hirse, Gerste und später auch Hafer und Roggen, sowie Pferdebohnen, Erbsen und Linsen die pflanzliche Hauptnahrung. Diese waren mit den Produkten aus der Viehhaltung bis in die Neuzeit die wichtigste Nahrung nicht nur der ländlichen, sondern auch der städtischen Bevölkerung. Im Mittelalter war Gemüse, bis auf wenige Ausnahmen, zu denen Sauerkraut, Rübekraut, Pastinaken, Haferwurzeln, Möhren und Rettich gehörten, nur der wohlhabenden Bevölkerung als Zusatznahrung vorbehalten.

Die allgemeine Verbreitung des Gemüseverzehrs und der sich ausdehnende, größere Flächen einnehmende Gemüseanbau sind eng mit der Industrialisierung verbunden. Zur Zeit werden in Deutschland mehr als 80 Gemüsearten (weltweit mehr als 300) aus 16 Pflanzenfamilien angebaut.

Gemüse spielt in unserer heutigen Ernährung eine große Rolle, weil uns durch die Kenntnis seiner Inhaltsstoffe bewußt geworden ist, welchen gesundheitlichen Wert dieses Nahrungsmittel hat. Das ist auch mit ein Grund, warum es von unseren Hobbygärtnern angebaut wird. Wer Gemüse anbaut, muß wissen, was er dabei zu beachten hat, damit es eine erfolgreiche Ernte gibt, und welche Gemüsearten- und sorten sich für den Anbau in seinem Garten eignen, denn nicht jedes Gemüse gedeiht überall. Warum das aber so ist, hat einen Grund, über den sich nur wenige unserer Gartenfreunde Gedanken machen. Die Heimat der meisten Gemüsearten liegt nicht in unserer Klimazone, sondern haben erst im Laufe vieler Jahrhunderte nach und nach in unseren Gärten Einzug gehalten.

Schon in der Antike durch die Völkerbewegungen der Ägypter, Babylonier, Griechen und Römer und während der Völkerwanderung im 4. Jh. n. Chr. haben sich viele Gemüsearten aus dem Eurasischen Siedlungsgebiet und dem Mittelmeerraum im heutigen Europa verbreitet. Im 15. und 16. Jahrh. wurden viele Gemüsearten durch die Feldzüge und Entdeckungsreisen der Spanier, Portugiesen, Holländer und Engländer auch bei uns eingeführt.

Die meisten der damaligen Gemüsearten haben nur noch wenig Ähnlichkeit mit den heutigen angebauten Formen. In einigen Fällen sind die Urformen nicht mehr zu erkennen. Nur wenige wissen, dass der Hederich der „Urvater“ des Rettichs ist und dass die wunderschön blau blühende Wegwarte die „Urmutter“ der Salatzichorie, auch Chicoree genannt, sowie des Fleischkrautes (Zuckerhut), des Radiccio, der Kaffeezichorie und anderem ist. Ausgelesene Mißbildungen wie Blumenkohl und Rippenmangold wurden zeitig als wert-

voll erkannt und zu vererbaren Formen entwickelt. Bei anderen wurden für den Menschen gut nutzbare Eigenschaften hochgezüchtet. Als Beispiele seien hier Kohlrabi, Knollensellerie, Kopfsalat und Möhren genannt. Durch Züchtung und Auslese erfuhren die alten Gemüsearten -meistens waren es unscheinbare Wildformen- eine Verbesserung und führten zur heutigen Vielfalt der Kulturformen.

Das viele Gemüsearten aus warmen Ländern/Gebieten stammen, ist auch heute noch daran zu erkennen, dass sie im Freien nur in der frostfreien Zeit, sonst nur in Gewächshäusern oder in anderen geschützten Kulturräumen angebaut werden können. Viele Gemüsearten baut man schon so lange bei uns an, dass sie mittlerweile schon verwildert vorkommen, wie z.B. Meerrettich, und drum die Meinung vorherrscht, sie hätten ihren Ursprung hier bei uns. Einige Vorfahren entstammen einem relativ engen Gebiet, andere haben sich in einem größeren Raum entwickelt. So wächst z.B. die Wildform des Kohls auch heute noch an den Mittelmeerküsten und den Westküsten Europas. Bei einigen ist die genaue Herkunft nicht mehr zu ermitteln weil es von ihnen keine echte Wildformen mehr gibt, sondern nur noch verwilderte Formen.

An folgenden Beispielen sei aufgezählt, woher die „Vorfahren“ einiger Gemüsearten stammen. Dabei fällt auf, dass viele Gemüse aus fernen Regionen stammen.

Aus dem Mittelmeerraum stammen: Artischocke, Dill, Endivie, alle Kohlsorten, Kopfsalat, Fenchel, Meerrettich, Petersilie, Porree, Rote Beete, Schwarzwurzel, Senf, Chicoree, Dicke Bohne, Thymian.

Aus dem vorderen Orient stammen: Rettich

Aus Eurasien stammen: Feldsalat, Mangold, Möhre, Schnittlauch, Sellerie

Aus Mittelasien stammen: Knoblauch, Erbse, Linse, Spinat, Spargel, Zwiebel

Aus Zentralasien stammen: Rhabarber, Chinakohl

Aus Indien stammen: Gurke und Aubergine

Aus Afrika stammen: Gartenkresse, Melone, Wassermelone

Aus Mittel-und Südamerika stammen: Grüne Bohne, Kartoffel, Kürbis, Mais, Paprika, Tomate, Zucchini.

Studie: Kartoffeln halten am längsten satt aus Luxemburger Wort/15.03.00

(dpa).- Kartoffeln halten bei gleicher Kalorienmenge drei mal so lange satt wie Weissbrot. Dies ergab eine australische Studie über das Sättigungspotenzial unterschiedlicher Nahrungsmittel bei gleicher Kalorienzufuhr, deren Ergebnisse das Gesundheitsmagazin „Apotheken Umschau“ in seiner neuesten Ausgabe veröffentlicht. Bei einem Indexwert von 100 für Weissbrot ergab die gleiche Kalorienmenge Kartoffeln den Wert 323. Bei magerem Fisch wurden 224 Punkte ermittelt, deutlich vor dem Rindersteak mit 176. Am schnellsten kehrt der Hunger nach Croissants (47) zurück. Die Kalorienbomber Kartoffelchips, Erdnüsse und Schokoriegel erreichten mit 91, 84, und 70 Punkten nicht den Sättigungswert von Weissbrot.

Bei der Studie hatte die australische Ernährungswissenschaftlerin Jennifer Blundell von der Universität Sydney Studenten essen und jede Viertelstunde aufschreiben lassen, ob sie schon wieder hungrig seien, schreibt das Magazin. Aus den Ergebnissen wurde der Index 100 für Weissbrot als Bewertungsmaßstab ermittelt. Käse (146) und Eier (150) lagen über dem Sättigungswert von Weissbrot, Joghurt (88), Eiscreme (96) und Marmorkuchen (65) darunter.

Kartoffelmuseum öffnet aus Tageblatt / 4.4.00

In Dänemark sollen Touristen künftig im ersten europäischen Kartoffelmuseum alles Tolle über die Knolle erfahren. In dem Dorf Otterup auf der Insel Fünen soll das Museum zu Ostern seine Pforten öffnen.

Dann können sich Wissbegierige über die Geschichte der Kartoffel informieren, Geräte zum Anbau und zur Ernte der Knolle besichtigen und hunderte Fotos verschiedener Sorten bewundern. „Es begann als Scherz“ sagte Museumsdirektor Bent Fridaard Ramussen. Doch dann sei daraus eine ernste Unternehmung geworden.

Örtliche Unternehmer spendeten rund 50 000 Kronen (1 DM = 3,70 Dkr), um das privat finanzierte Museum zu errichten. Der Eintritt in das erste Kartoffelmuseum Europas soll frei sein. In München ist laut Rasmussen ein ähnliches Museum geplant.

Hülsenfrüchte

Bohnen, Erbsen, Linsen . . .

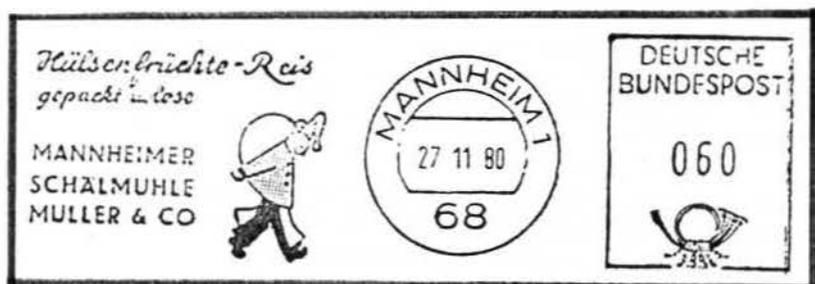
von Johann Gruber

„Bohnen, Erbsen, Linsen, lassen's Arscherl grinsen“, mit diesem Ausdruck möchte der Volksmund auf die schwere Verdaulichkeit und zu Blähungen führenden Hülsenfrüchte hinweisen.

Unter Hülsenfrüchten versteht man die reifen, trockenen Samen der Schmetterlingsblütler. Die wichtigsten Hülsenfrüchte sind neben den drei vorgenannten noch die Soja-Bohne, der bereits in unserem Mitteilungsheft Nr. 72 (Heft 1/1994) ein Artikel gewidmet war, und auch die Erdnüsse, die aber im Handel zu den Schalenobstsorten gerechnet werden. Von Erdnüssen liegt zahlreiches philatelistisches Material vor, daß es einen eigenen Artikel rechtfertigt.

Die unreifen Hülsen und Samen von Erbsen und Bohnen rechnet man zum Gemüse.

In der Bundesrepublik Deutschland wurden pro Kopf und Jahr etwa ein Kilogramm Hülsenfrüchte verzehrt. Die Erbsen haben daran den größten Anteil, gefolgt von Bohnen und Linsen. Der Anbau der Speisehülsenfrüchte ist bei uns aus klimatischen und wirtschaftlichen Gründen sehr gering. Sie müssen daher eingeführt werden. Rund 90 % der 70 000 Tonnen sind Importe, die zur Hälfte aus den Ländern der EU (Europäische Union) stammen.



Hülsenfrüchte haben von allen pflanzlichen Produkten den höchsten Eiweißgehalt und gehören in der Welternährung zu den wichtigsten Eiweißlieferanten. Bemerkenswert ist der hohe Gehalt an Fett in Soja-Bohnen, während Erbsen, Bohnen und Linsen einen hohen Kohlenhydratanteil haben. Auch beachtliche Anteile an Mineralstoffen und Spurenelementen, z.B. Calcium, Phosphor, Eisen, Kupfer, Mangan, Zink und Jod sowie Vitamin A und B 1 und B 2. Sie bergen eine Menge an Ballaststoffen, die eine wichtige physiologische Wirkung im Körper ausüben. In vielen Ländern werden Hülsenfrüchte durch Keimung als „aufgeschlossene“ Nahrung verwendet. Durch den Keimungsprozess werden die Inhaltsstoffe der Samen durch gesteigerte Enzymaktivität in ihre leichter verdaulichen Bestandteile umgewandelt: Stärke in einfachere Zuckerarten, Proteine in Aminosäuren, Fette in fettlösliche Stoffe. Auch der Gehalt an Vitamin C und B steigt an.

Botanisch teilt man die Hülsenfrüchte in zwei Gruppen ein:

1. Bohnenartige
mit den Gattungen Bohne (*Phaseolus*) und Langbohne (*Vigna*)
2. Wickenartige
mit den Gattungen Wicken (*Vicia*), Kichererbse (*Cicer*), Linse (*Lens*) und Erbsen (*Pisum*)

Die Bohnen (*Phaseolus*)

Von außerordentlicher wirtschaftlicher Bedeutung ist in fast allen Ländern die Bohne. Aus der Gruppe der Bohnenartigen sind hier die Gattungen Bohnen (*Phaseolus*) und Langbohne (*Vigna*) zu nennen. Zahlreiche Arten und Sorten sind in Kultur.

Die Garten- oder Speisebohnen (*Phaseolus vulgaris*)

Die Gartenbohne ist eine einjährige, aufrechte oder windende Pflanze. Der keimende Same bildet eine Achse aus, die stetig wächst und die Keimblätter die Bodenkruste durchbrechen läßt. Die Blätter der Bohne sind wechselständig, langgestielt und bestehen aus 3 breiten, oval-spitzen, an der Basis abgerundeten Blättchen, wobei das Mittelblättchen länger gestielt ist. Die Blüten vereinen sich gegenständig zu kleinen Gruppen und wachsen in der Blattachsel. Die etwa 1,5 cm lange Blüte besteht aus einem glockenförmigen Kelch, hat eine Fahne, 2 länglich gebogene Flügel und von vorne betrachtet ein kurzes Schiffchen. Das spiralige Schiffchen ist typisch für die Gattung *Phaseolus* und kommt bei ähnlichen Gattungen nicht vor. Die Blüten sind weiß, weißlich oder violett getönt. Die Bestäubung ist in den meisten Fällen autogam, sie kann aber auch von Insekten, Bienen oder Schmetterlingen erfolgen. Die längliche, zylindrische oder flache Hülse läuft in einer Spitze aus. Die Sa-

men sind längliche, egyptisch, kugelig und mehr oder weniger stark abgeflacht. Sie sind ein- oder mehrfarbig.



Der Anbau der Gartenbohne erfolgt als Stangenbohnen, 2-3 m windend, oder als Gartenbohne, etwa 20-60 cm hoch und steif aufrecht stehend. Sie wird in den gleichen Gegenden wie Mais und oft auch mit ihm zusammen angebaut. Sie verträgt keine Kälte und wird bei uns erst nach den Eisheiligen (Ende der Frostperiode) ausgesät. Als Dünger ist Phosphat und Kali zu empfehlen. Da die Bohnen zu verschiedenen Zeiten reifen, können sie fortlaufend geerntet werden. Die Gartenbohne ist sehr anfällig gegen Pilzkrankheiten und Insekten, Käfer und Schmetterlinge. In unseren Breiten werden sie besonders von Blattläusen befallen.



Die Bohne kann auf verschiedene Weise als Nahrungsmittel verwendet werden: die unreifen grünen Bohnen als grüne Brechbohnen gekocht in Form als Salat oder Gemüse. Sie werden auch in der Konservenindustrie verwertet als Schnitt- und Brechbohnen mit im Querschnitt meist runden, dickwandigen und fleischigen Hülsen; Schwertbohnen mit flachen Hülsen, Wachs-Bohnen, Butterbohnen mit wachsfarbenen oder gelben Hülsen. Die noch unreifen grünen oder die getrockneten reifen Samen werden zumeist gekocht gegessen oder zu Mehl verarbeitet. Der Nährwert der Bohnen ist sehr hoch und läßt sich mit dem des Fleisches vergleichen. Sie enthalten Mineralsalze wie Phosphor, Schwefel, Magnesium, Kali und Kalzium. Die Bohne wird bei uns als ein wenig feines und schlecht verdauliches Nahrungsmittel angesehen und läßt sich im harten Wasser schlecht kochen, deshalb sollte man dem Kochwasser etwas Natron zufügen. Getrocknete Bohnen werden vor allem in Lateinamerika und Afrika fast nur von den buschförmigen Arten verwendet. Da die Bohne weit verbreitet und jedermann bekannt ist, wird meist angenommen, das sie bei uns seit langer Zeit heimisch ist. In Wirklichkeit ist dies nicht der Fall. Alle Funde aus vorgeschichtlicher Zeit oder von den Griechen oder den Römern waren entweder Acker- oder Saubohnen oder die Langbohnen. In Europa haben wir von der Gartenbohne erst sichere Kunde aus der Zeit nach der Entdeckung Amerikas; die Zeit läßt sich nicht mehr genau feststellen. In den warmen Gebieten des amerikanischen Kontinents wird die Bohne seit Urzeiten angebaut, so daß man sie nicht mehr als wildwachsende Pflanze antrifft. Es war eine große Züchterarbeit die Überführung der Wildbohne zur Kulturbohne in den Anden unter allmählichem Verlust der Wildeigenschaften wie hoher Fasergehalt der Fruchthülle, dunkle Pigmentierung und Hart-schaligkeit der Samen und gleichzeitig Zunahme der Größe der Hülse und Samen sowie der Übergang zur Einjährigkeit.

Neben der gemeinen Bohne findet man auch oft die Prunk- oder Feuerbohne (*Phaseolus coccineus*), die ebenfalls aus den warmen Gebieten Amerikas stammt. Sie gleicht stark der Gartenbohne, doch werden ihre Blütentrauben länger. Ihre Farbe ist scharlachrot, manchmal weiß oder gesprenkelt. Sie hat große Samen, die abgeflacht sind. Sie ist wegen ihrer leuchtenden Blüten und den auffallend gefärbten Samen vielfach nur als Zierpflanze bekannt, wird aber auch wegen der zarten, jungen Hülsen als Gemüse verwendet.

Die Langbohnen (*Vigna*)

Die Langbohne kann man mit der Gartenbohne leicht verwechseln, denn ihre



Blätter sind bei beiden fast gleich und auch bei ihr gibt es buschige und windende Formen. Das Schiffchen ist jedoch nicht spiralig, sondern gerade. Aus diesem Grund wurden sie zu einer selbstständigen Gattung erklärt.

Zu den wirtschaftlich genutzten Langbohnen gehören die Kuhbohne (*Vigna unguiculata*) mit drei Unterarten: Katjangbohne (*ssp. cylindrica*) in Afrika und Südasien; Kuhbohne oder Augenbohne (*ssp. sinensis*) hauptsächlich in Afrika; Spargelbohne (*ssp. sesquipedalis*) in Ost- und Südafrika und Südostasien, in USA als Futter- und Silagepflanze.

In die Verwandtschaft der Kuhbohne gehört eine weitere tropisch-subtropische Hülsenfrucht, deren wirtschaftliche Bedeutung aber weitaus geringer ist: die Helmbohne. Die Helmbohne ist eine Art der kleinen Gattung *Lablab*, die neuerdings von der großen in den Tropen verbreiteten Gattung *Dolichos* abgetrennt wird.

Die Helmbohnen (*Lablab*)

Die Helmbohnen (*Lablab ourpureus*) sind den Gartenbohnen ähnliche, ausdauernde Windepflanzen, die aber als einjährig kultiviert werden. Sie sind in vielen (sub) tropischen Gebieten in Kultur. Die wichtigsten Anbaugeländer liegen in Indien, Südostasien und Nordostafrika. Der Anbau erfolgt in Mischkultur, z.B. Hirsen. Die Helmbohnen sind im Hinblick auf die Wasserversorgung nicht sehr anspruchsvoll und können deshalb in den niederschlagsärmeren Gegenden und während der trockeneren Jahreszeit kultiviert werden. In Italien z.B. werden sie an Mauern und Zäunen gezogen. Ihre jungen Hülsen verzehrt man mit den Samen als Gemüse. In Indien sind Helmbohnen



eine der populärsten Gemüsearten. Die reifen, eiweißreichen Samen dienen auf verschiedene Weise der menschlichen Ernährung. Im Sudan haben die Helmbohnen als Gründungsplantzen besondere Bedeutung.

Die Kichererbse (*Cicer*)

Die Kichererbse (*Cicer arietinum*) hat einen aufrechten, nur wenig verzweigten zickzackartigen Stiel. Die Blätter sind ungleich gefiedert. Die Pflanze ist von Drüsenhaaren überzogen. Die Einzelblüten in den Blattachseln sind ge-

neigt und sitzen auf länglichen Stielchen, die winkelig abgebogen sind. Die



Blüten sind violett oder hell. Die ziemlich kurze Hülse enthält nur 1-2 rundliche Samen. Der Same enthält durchschnittlich 5 % Proteine, bis zu 60 % Glukoside, 5 % Fett und verschiedene Phosphate. Die Samen sind zwar nahrhaft, haben aber einen eigentümlichen Geschmack, lassen sich nicht gut kochen und werden nur schlecht verdaut. Trotzdem sind sie in Indien, Mexico und in manchen Mittelmeerländern ein Hauptnahrungsmittel. Man kann sie ähnlich wie Erbsen zu Püree oder Suppen verwenden, wobei die hellsamigen Sorten bevorzugt werden. Gekochte Kichererbsen lassen sich in einer geölten Pfanne

wie Nüsse rösten.

Die Kichererbse wird im Orient und in allen Mittelmeerländern angebaut, bes. in Spanien und Italien. Sie begnügt sich mit Kalkböden und verträgt Trockenheit, verlangt aber sehr viel Wärme. Man nimmt an, daß sie aus Vorderasien stammt. Bei den Griechen war sie wohlbekannt und die Römer benutzten sie bei ihren Blumenfesten als Konfetti. In Italien werden Kichererbsen an Allerheiligen als Sühnemahl gegessen.

Die Dicke Bohne, Sau-, Pferde- oder Puffbohne (*Vicia faba*)

Zu den Wicken gehört die Dicke Bohne. Sie ist eine einjährige, glatte, bläulichgrüne Pflanze mit kräftigen Wurzeln und paarig gefiederten Blättern, die aus zwei oder drei Paar dicken Blättchen bestehen, denen die Ranken fehlen. Die Pflanze wächst aufrecht und die kurzstieligen großen Blüten stehen in den Blattachseln, ihre Grundfarbe ist weiß, die Fahne violett gestreift, und die Flügel sind fast schwarz gefärbt. Die dicke Hülse ist zwischen den Samen leicht eingeschnürt; sie enthält wenige große, elliptische oder rundliche, flache Samen. Es gibt zahlreiche Varietäten. Die kleinsamigen Arten werden vorwiegend als Futterpflanzen, die großsamigen dagegen mehr gärtnerisch genutzt; die Samen werden im unreifen Zustand als Grüngemüse gegessen. Sie ist im Rheinland und Westfalen noch heute das beliebteste Essen: „O billige Grote Bohnen-Tid, o wär min Buck noch mal so wid“. Die Ackerbohne wurde schon in vorgeschichtlicher Zeit von den Mittelmeervölkern kultiviert. Die Römer opferten sie zusammen mit Speck den Göttern und betrachteten sie auch als Aphrodisakum.

Hauptsächlich wird die Pflanze zu Viehfutter verwendet, wobei die reifen eiweißreichen Körner geschrotet werden oder die ganze Pflanze verfüttert wird. Auch zu Silage und Gründungsplantzen wird sie verwendet. Die Saubohne wird

in allen Zonen mit gemäßigttem oder mäßig warmen Klima angebaut. Die Hauptanbaugebiete sind Ägypten und Italien. Sie hatte bis ins 16. Jahrhundert eine große Bedeutung als Nahrungsmittel: aus dem Mehl ließ sich Brot backen.



Philatelistisch läßt sich die Dicke Bohne durch einen Stempel von Aurich nachweisen. Obwohl es dort nur „Auricher Bohnen“ heißt, so ist doch diese gemeint.

Die Linse (*Lens*)

Die Speiselinse (*Lens culinaris*), auch Erve genannt, ist eine einjährige Pflanze, die einen verzweigten, wenig hohen Stengel hat, dessen obere Blätter aus 4-7 Paar Blättchen bestehen und gewöhnlich in einer Ranke auslaufen. Die Blütchen sind bläulichweiß. Die kurzen Hülsen, die einen langen pfriemartigen Fortsatz haben, enthalten einen oder zwei diskusförmige Samen, die 3-8mm lang sind. Die Farbe ist bei der schwarzen Linse grünlichbraun bis schwarz oder rötlich bei der roten Linse. Die in Nordafrika und im Orient kultivierten Rassen haben kleine Samen.

Die Linsenpflanze verlangt ein warmes, trockenes Klima und keine ausgesprochen guten Böden. Stark einerdige, somit bindige Böden lehnt sie ab, leicht dürfen aber nicht arm an Kalk sein. Die Gefahr der Verunkrautung ist sehr groß, deshalb baut man Linsen gerne nach Hackfrüchten (Kartoffeln) an, geerntet wird nicht durch Mähen, sondern durch ausraufen mit der Hand.

Hauptanbaugebiete sind Mittelrußland, Kleinasien, Vorderindien und die Mittelmeerländer. Linsen sind bei uns nach Erbsen und Bohnen die dritt wichtigste Hülsenfrucht. Die bei uns im Handel angebotenen Linsen stammen aus Kanada, den USA und der Türkei. Man unterscheidet Riesenlinsen (7mm), Tellerlinsen (6-7mm), Mittellinsen (4,5-6mm). Kleiner als diese Sortierungen sind die aus Frankreich kommenden roten Linsen, die oft geschält angeboten werden.

Linsen dienen in Form von Eintopf, Suppen und Gemüse der menschlichen Ernährung. Man bereitet daraus ein Mehl, das gut kochfähig und leichter als ganze Samen verdaulich ist. Früher mußte man für das Linsengericht am Abend zuvor sie lesen, so wie es das Aschenbrödel (Aschenputtel) im Märchen der Gebrüder Grimm tat, und dabei sagte „die guten ins Töpfchen, die schlechten ins Kröpfchen „ (der Tauben) und weichen lassen. Ein alter hessi-

scher Kinderreim weist auf die schwierige Zubereitung hin: „Linse, wo sie se / im Dippe sie hippe / se koche drei Woche / sind hart wie die Knoche.“

Auch die Linse zählt zu den alten Kulturpflanzen, die in Europa seit der Jungsteinzeit nachgewiesen sind. In Ägypten wurde sie vor 3000 Jahren v. Chr. angebaut und war das Hauptnahrungsmittel der ärmeren Bevölkerung. Den Hebräern war sie bekannt; aus der Bibel (1. Buch Mose 25, 29-34) geht hervor, daß Esau für ein Linsengericht seinem jüngeren Bruder Jakob das Erstgeburtsrecht verkaufte. Wir benutzen diese Redensart für Fälle, in denen Wertvolles gegen beinahe Wertloses abgegeben wird. Ob dies auch auf die Gemeinde Linsengericht im Main-Kinzig-Kreis zutrifft, die bei der Gebietsreform in Hessen aus mehreren selbstständigen Gemeinden zusammengeschlossen wurde? Oder wurden im Gerichtsbezirk Linsen angebaut?



Durch die Römer kam die Linse zu uns. Das größte bekannte Anbaugebiet in Deutschland war früher um den Kyffhäuser in Thüringen.

du 01 06 au 14 09 1998



VATAN



Die Erbse (*Pisum sativum*)

Für die menschliche Ernährung ist die Erbse die zarteste Hülsenfrucht und die wichtigste in den Ländern gemäßigtter Zonen.

Im allgemeinen handelt es sich um eine einjährige, unbehaarte, bläulich grüne Rankpflanze, die auch überwintern kann. Ihre Blätter sind gleichgefiedert, sie haben 1-3 Paar Blättchen und laufen in eine Ranke aus. Die Nebenblätter sind breiter als die Blättchen und ohrenförmig ausgebildet und haben in der gan-

zen Gattung einen wesentlichen Anteil an der Assimiationsfläche der Pflanze. Die Blüten sind weiß bis blau oder verschiedenfarbig und stehen in dünnen Trauben. Die Bestäubung erfolgt fast ausschließlich autogam. In Ausnahmefällen werden sie auch von Insekten bestäubt. Die glatte oder rundliche Hülse enthält 4-10 Samen von verschiedener Größe und sind rundlich oder eckig. Die Gewichte von 1000 Korn reichen von 50 - 250 gr. Die Gliederung der Mannigfaltigkeit der Erbse steht in einem Zusammenhang mit den verschiedenen Verwendungszwecken der Pflanzen.



Man unterscheidet 2 Gruppen von Kulturerbsen:

1. Die Feld- oder Ackererbse, auch Peluschke oder Futtererbse genannt (*Pisum sativum convar. speiosum*)
Sie zeichnen sich durch bunte Blüten und durch farbige Samen aus. Heute sind derartige Erbsen, von denen sehr viele Variationen bestehen, fast ausschließlich als Grün- oder Körnerfutterpflanzen, oft auch als Bestandteil von Gemengesäten im Anbau. In früherer Zeit wurden die Samen auch zur menschlichen Ernährung verwendet.
2. Die Saat- oder Schälerbse, auch Trockenspeiseerbse (*convar. sativum*).

Sie hat weiße Blüten und helle, einfarbige Samen. Sie dient sowohl als Körnerfrucht (reife Samen) und mit ihren unreifen Samen als Gemüsepflanze. Sie wird auch zur Bereitung von Erbsenmehl, Erbsenbrei und Erbswurst verwendet und kommt auch geschält in den Handel.

Formen mit grünen, aber reif nicht runden, sondern eckigen Samen werden Markerbsen (*convar. Medullare*) genannt, sie sind reif nicht essbar und werden durch Kochen nicht weich. Sie werden nur in unreifem Zustand als Gemüse verwertet.

Schließlich sei noch die Zuckerbse erwähnt (*convar. Axiphium*), die sich von allen anderen Erbsen durch das Fehlen der Rückbildung der Pergamentschicht im Inneren der Hülswand auszeichnet. Die unreifen Hülsen, auch Schoten genannt, werden als Gemüseerbsen verwendet. Sie werden oft in Hausgärten gezogen und die Hülsen roh gegessen. Die Erbsen sind wie andere Hülsenfrüchte sehr nahrhaft, haben aber einen besseren Geschmack; sie enthalten 18 bis 26 % Proteine, 52-69 % Stärke, Zucker und Pektine, sowie pflanzliche Lecithine, Vitamin C und B.

Der Anbau der Erbsen stellt relativ hohe Ansprüche an den Boden, sowohl feld- als gartenmäßiger Anbau. Sonnige Plätze, ausreichend Wasser, sie sprechen gut auf Stalldünger an.



Dienstpostkarte des rumänischen Landwirtschaftsministeriums (erm.Gebühr) zur Bekämpfung des Erbsenkäfers (*Bruchus pisorum*)

Wie jede Kulturpflanze werden Erbsen auch von Schädlingen nicht verschont. Neben Tauben richtet der Erbsenkäfer (*Bruchus pisorum*) an den Samen erhebliche Schäden an.

Erbsen werden wohl in allen Ländern der gemäßigten bis warmgemäßigten Breiten angebaut. In den Tropen nur in gebirgigen Lagen. Die wichtigsten Anbauländer sind die USA und Gebiete der ehem. Sowjetunion (mittl. Wolga, Tatarische und Tschuwaschische Republik).

In Westeuropa werden Erträge mit ca. 25 dt/ha erreicht, bei den Gemüseerbsen liegen die Erträge kurz darunter. Für eine mechanische Ernte eignen sich besonders die Kronenerbsen, bei denen die Hülsen relativ gleichzeitig reifen. Für die Ernte der Gemüseerbsen sind spezielle Dreschmaschinen entwickelt worden, die in Verbindung mit Ladern die Handarbeit weitgehend ersetzen können. Die Ernte der Trockenspeiseerbsen erfolgt dagegen mit Mähdreschern, nachdem die Pflanzen auf Schwad gelegt wurden.



Wie schon erwähnt, werden Trockenspeiseerbsen in vielfältiger Weise zu Suppen, Brei und Püree verarbeitet. Die Gemüseerbsen sind nicht nur ein wichtiges Frischgemüse, sondern sie dienen auch zur Herstellung von Konserven und Feinkostartikeln. Da die verarbeitende Industrie besondere Forderungen an die Qualität des Rohmaterials stellt, werden mit den Landwirtschaftsbetreibern in vielen Ländern Verträge geschlossen. Um eine kontinuierliche Versorgung der Konservenindustrie zu gewährleisten wird dabei vielfach eine gestaffelte, in bestimmten zeitlichen Abständen vorgenommene Aussaat festgelegt.

Die Erbse gehört zu den ältesten vom Menschen in Kultur genommenen Pflanzen und muß große Bedeutung für die Ernährung der ersten Ackerbauern gehabt haben. In Siedlungen Vorderasiens hat man größere Mengen von Erbsenresten gefunden, deren Alter auf 7 - 5000 v. Chr. datiert werden. Während der Bandkeramikerzeit sind Erbsen bereits im mittleren Europa und in Schweden vertreten. Abstammung und Herkunft der Kulturerbse sind noch weitgehend unbekannt. Ihr Anbau hat im südwestasiatischen Raum begonnen.

Anschließend sollte noch erwähnt werden, daß die Erbse auch in wissenschaftlicher Hinsicht bedeutungsvoll ist, denn seit den Experimenten Gregor Mendels, Mitte des vorigen Jahrhunderts wurde sie zum klassischen Versuchsobjekt der Vererbungslehre.



Wenngleich sich auch schon vor Mendel mehrere Forscher mit Vererbungsfragen beschäftigten, ist es der Verdienst Mendels, als erster auf die Unabhängigkeit der einzelnen Merkmale und zahlenmäßige Berechnung ihrer möglichen Kombinationen hingewiesen zu haben. Somit bilden die Entdeckungen Mendels nach wie vor die Grundlage aller Tier- und Pflanzenzüchtungen sowie der Evolutions- und Mutationsforschung.

Siegelmarken

von Horst Kaczmaryzyk



Farbe: Maisgelb/schwarz



Farbe: Grün/weiß



Farbe: Schwarz/weiß



Farbe: Rot/weiß



Farbe: Blau/weiß



Farbe: Braun/weiß



Farbe: Blau/weiß



Farbe: Grün/weiß



Farbe: Blau/weiß



Farbe: Blau/weiß



Farbe: Grün/weiß



Farbe: Grün/weiß

Siegelmarken wurden zur Verhinderung missbräuchlichen Öffnens von Faltbriefen auf der Rückseite der Briefe angebracht. Zum regulären Öffnen durch den Empfänger wurden sie zwangsläufig zerrissen und damit zerstört und unbrauchbar gemacht.

In aller Regel bedienten sich Behörden oder ähnliche Institutionen dieser Siegelmarken.

Die hier gezeigten Siegelmarken wurden mir von einem Sammler zur Verfügung gestellt. Diese Siegelmarken bestehen in ihrer auffallenden Farbenpracht und graphischen Vielfalt.

Nur wenige Sammler haben sich diesem Sammelgebiet zugewandt. Die mir überlassene Kollektion hat mich neugierig gemacht. Wer von unseren Mitgliedern sammelt, oder hat sich mit Siegelmarken beschäftigt und kann mir mehr über dieses Gebiet sagen?

Sollten Sie an diesen Siegelmarken interessiert sein, so können Sie sich an mich oder direkt an den Sammler Wolfgang Schulz, Postfach 2130, D-57382 Bad Fredeburg wenden.

Herr Schulz gibt viele unsere ArGe betreffende Siegelmarken recht preiswert ab.

Der Kölner Weinkeller

von Stefan Hilz

Vor 60 Jahren kamen die Weine des Kölner Weinkellers fast ausschließlich aus Deutschland. Sie wurden in Fässern angeliefert und in die 0,7 l-Standardflasche gefüllt. Dabei wurden für den guten Moselwein als Massenware die gleichen Flaschen wiederverwendet wie für den Sauternes im 200 l-Fass, den damals kaum jemand bezahlen konnte. Ebenso teuer und selten waren die Erzeugerabfüllungen. Die Etiketten zu diesen Weinen wurden separat angeliefert, denn selbst in der Schatzkammer des Kölner Weinkellers war es ständig sehr feucht, und die etikettierten Flaschen hätten die Lagerung nicht lange in gutem Zustand überstanden.

Heute ist der Kölner Weinkeller ein Fachhandelsgeschäft im Besitz der Rewe-Gruppe. Den Weinfreund erwartet ein breites Sortiment mit einer reichhaltigen Auswahl edler Klassiker wie auch ein breites Spektrum neuer Weine aus allen wichtigen Anbauregionen der Welt. Über Beratung und Verkauf hinaus bietet der Kölner Weinkeller den Kunden ständig Informationen über das Thema Wein, sei es in Form von Weinreisen zu den Gütern, kulinarische Weinproben, Ausstellungen, Konzertabenden oder praktischen

Workshops.

Der Kölner Weinkeller selbst ist ein 80 m langes Gewölbe, 10 m unterhalb der Domstadt, 26 m breit und 6 m hoch. Die Weine in den Regalen aus rotem Lavagestein lagern bei 60 % Luftfeuchtigkeit und 14 Grad Celsius in einem feucht-kühlen Klima zwischen Backsteinsäulen und alten Holzfässern.

Ein Überblick über die wechselvolle Geschichte des Kölner Weinkellers gibt folgende Chronik:

- 1897 Gründung der Lebensmittelkette Cornelius Stüssgen
- 1932 Cornelius Stüssgen beginnt mit dem Bau seines „Lieblingsprojektes“
- 1937 Fertigstellung des Kölner Weinkellers. In den nächsten Jahren dient das Gewölbe zunächst als Abfüllkeller und Zulieferant für die Lebensmittelkette. Vorwiegend deutsche Weine werden eingekauft und in großen Fässern und Emailletanks im Kölner Weinkeller zur Reife gebracht. 20 000 Flaschen werden Tag für Tag von den 30 Mitarbeitern abgefüllt. Etikettiert und an die Stüssgen-Filialen ausgeliefert.
- 1976 Seit dem 18. Mai des Jahres ist der Kölner Weinkeller auch für Kunden geöffnet. Mittwochs und Samstags können die Kölner ihren Wein direkt vor Ort einkaufen.
- 1981 Der Abfüllkeller kann dem harten Preiskampf auf dem Weinmarkt nicht länger standhalten. Statt des geplanten Ausbaus wird der Abfüllbetrieb am 27. Juli 1981 eingestellt. Der Weinverkauf unter der Regie Stüssgen wird zunächst fortgesetzt.
- 1986 Der Weinkeller wird als Lagerhalle, Getränke- und Abholmarkt an die Firma Brandenburg & Ziegler verpachtet. Der Rewe-Konzern wird zu 51 % mehrheitlicher Anteilseigner der Stüssgen AG.
- 1989 Die Rewe-Handelsgruppe übernimmt die Stüssgen AG zu 100 %.
- 1991 Der Pachtvertrag mit der Firma Brandenburg & Ziegler läuft aus. Die Rewe AG bzw. ihre Tochter Deutscher Supermarkt (Düsseldorf) verfolgt nun eigene Pläne mit dem Übernahmeprojekt und veranlaßt die Renovierung des Kellergewölbes.
- 1992 Der Kölner Weinkeller feiert am 26.03.1992 seine Eröffnung als Weinfachgeschäft. Das Sortiment umfasst 1 300 verschiedene Erzeugnisse mit einem Preisschwerpunkt zwischen 10 und 16 DM.

Wein aktuell . . .

von Manfred Geib

April 2000

Mit 2 Neuheiten und einer Weiterzulassung fällt der Bericht zum II. Quartal 2000 recht dürftig aus.

Der Jahrtausendwechsel bescherte den Sammlern einige Sonderstempel zu diesem historischen Ereignis. In Berlin ließ man die Sektkorken knallen.

Die Freiburger Fasnet-Gesellschaft „Rebläuse“ feierte ihren 50. Geburtstag mit einer furchterregenden Narrenmaske im Sonderstempel.

Neuzulassungen

- | | | |
|----|------------------------------|------------|
| 1. | 12103 Berlin Zentrum | 31.12.1999 |
| 2. | 79098 Freiburg im Breisgau 1 | 02.03.2000 |



Wiederzulassung

- | | | |
|----|------------------|-------------------------|
| 3. | BZ 68 (Mannheim) | 01.03.2000 - 28.02.2001 |
|----|------------------|-------------------------|



Quelle: Mitteilungsblätter der Deutschen Post AG

Schweiz aktuell . . .

von Manfred Geib / Hugo Schumacher

Etwas kitschig kommt uns die Schweizer Post auf ihren neuen Dauermarken. 6 Marken mit sogenannten Souvenirs werden verausgabt. 30 Rappen kostet der Wert mit dem Weinkrug und 2 Boccalino für den typischen Tessiner Wein der Sorten Merlot und Nostrand. 70 Rappen ist die Wertstufe für den Bernadiner-Hund mit dem Schnapsfässlein.



Quelle: DIE LUPE (Magazin der Schweizer Post)

Austria aktuell . . .

von Manfred Geib / Josef Muhsil / Alois Meisl

Am 21.01.2000 gab es in Eisenstadt den Sonderstempel „Bürgenlänischer Landwirt um 1937“. Man könnte ihn auch als Winzer bezeichnen. Indiz dafür ist das „Fürtuch“, wie es z.B. auch auf der Sondermarke vom 24.03.1995 zu sehen ist.



Quelle: Post und Telekom Austria

Wein aktuell . . .

von Manfred Geib

Juli 2000

Der Handstempel zur jährlichen Fachmesse PRO WEIN in Düsseldorf ist als Wiederkehrende Zulassung mit Datenänderung zu vermelden.

1. 40474 Düsseldorf 21 19. - 21.03.2000



Quelle: Mitteilungsblätter der Deutschen Post AG

Austria aktuell . . .

von Manfred Geib / Josef Muhsil / Alois Meisel

AUFGETISCHT - DESTILLATA - VINOVA. Vom 17. - 19. März 2000 fanden die 3 Messen in Wien statt. Ein quadratischer Sonderstempel wurde eingesetzt.



Quelle: Post und Telekom Austria

Schweiz aktuell . . .

von Manfred Geib / Hugo Schumacher

Ab dem 1. Juli 2000 gelten neue Preise für Sendungen ins Ausland. Aufgrund dieses Entscheides werden am 21. Juni 2000 neue Dauermarken herausgegeben.

Der Wert zum 130 Rp. Ist der Gastronomie gewidmet.

St.-Saphorin liegt in den Rebbergen des waadtländischen Lavaux an den Gestaden des Genfersees. Sein Weisswein gilt als trocken und kräftig.



Quelle: DIE LUPE (Magazin der Schweizer Post)

Weinheiliger St. Georg

von Güther Liepert

Der Heilige Georg ist - neben dem Heiligen Martin - philatelistisch gesehen der bedeutendste unter den Weinheiligen.

Georg (Jörg, Jürgen), geboren um 280 in Kappadozien, brachte es aufgrund seiner großen Tapferkeit schon in jungen Jahren unter Diokletian zum höheren Offizier. Als Tribun hatte er jederzeit Zutritt zum Kaiser, verlor jedoch dessen Gunst, als er sich gegen die wieder einsetzenden Christenverfolgungen sträubte. Danach mußte Georg viele Folterungen über sich ergehen lassen, die er aber mit Christi Hilfe unbeschadet überstand. Er wurde 3003/304 enthauptet.



Werbestempel aus Schwarzenberg in Sachsen mit dem Hl. Georg auf einen Schimmel beim Drachentöten

Nach der Legende gilt St. Georg als Bezwinger des Drachens bzw. des Teufels in Drachengestalt. Er wird deshalb als Ritter dargestellt, der mit einer Lanze oder einem Schwert einen Drachen durchbohrt. Ist ihm ein Pferd beigegeben, ist dies stets ein Schimmel. Manchmal trägt Georg auch eine Fahne mit rotem Kreuz auf weißem Grund. Bei einigen Darstellungen des Heiligen schließlich kniet neben dem kämpfenden Ritter die befreite Königstochter im Gebet und das ebenfalls zur Opferung vorgesehene Schaf liegt am Boden.

Der heilige Georg gehört zu den 14 Nothelfern, die bekanntlich in vielen Not- und Gefahrensituationen angerufen werden. Diese weitreichende Zuständigkeit und die Bedeutung seines Namens (Georg ist abgeleitet vom griechischen „georgos“ = Bauer) dürften ihn u.a. zum Schutzheiligen der Bauern und Winzer gemacht haben. In dieser Funktion hat er im April für das richtige Wetter zu sorgen, vor allem dafür, das die Reben nicht zu früh austreiben.



Lichtenstein Mi.-Nr. 489
Hl. Georg Kirchenpatron
von Schellenberg



Deutsches Reich Mi.-Nr. 860
Dt. Gesellschaft für Gold
und Schmiedekunst



Werbestempel aus Bensheim von 1976
Hl. Georg als Patron von Bensheim auf Schimmel

Zwei alte Wetterregeln sagen:

Ist auf St. Georg der Weinstock taub und blind,
sollen sich freuen Wein und Kind

Zu Georgi blinde Reben
volle Trauben später geben.



Schweiz Mi.-Nr. 1254
Wirtshauschild mit Hl. Georg



Russland Mi.-Nr. 99
Kriegshilfe mit Hl. Georg

An Georgi soll das Wetter noch nicht zu schön sein, damit es nicht so leicht zu Rückschlägen kommen kann: Andere überlieferte Bauernsprüche warnen deshalb:

Ist's zu Georg warm und schön,
wird man noch rauhes Wetter sehn.

Was bis Georgi die Reben treiben,
wird ihnen nicht bis Gallus (16. Okt.) bleiben.



Werbestempel aus Rhodt bei Landau
bei Landau in der Pfalz aus 1981



Werbestempel aus Gössnitz in
Thüringen von 1947

Wie groß die Bedeutung des heiligen Georg als Wetterherr früher war, ist daraus zu ersehen, dass vielerorts an seinem Tag (23. April) die ersten Feldumgänge und Schauerprozessionen (Bittgänge gegen Gewitter) des Jahres stattfinden.

In verschiedenen Gegenden werden noch heute Georgsritte durchgeführt, bei denen die Pferde gesegnet werden, als deren Patron Georg ebenfalls gilt.



Mauretania Mi.-Nr. 631, Dürer-
Gemälde mit dem Hl. Georg



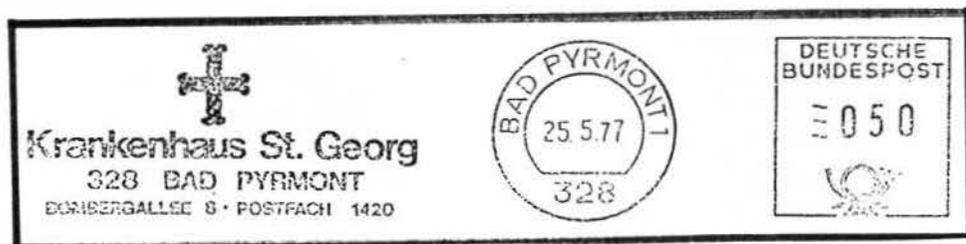
Tschechoslowakei Mi.-Nr. 2675
Skulptur auf der Prager Burg

Früher war Georgi auch ein wichtiger Los- und Zahltag. So wurden beispielsweise in einigen Gegenden bei Kirche und Gemeinde Rechnung gelegt „von Georgi bis Georgi“. Für das bäuerliche Leben war ferner bedeutsam, dass mancherorts vom St.-Georgs-Tag an das Vieh, das seit Martini im Stall stand, auf die Weide getrieben wurde. Und die Kinder duften erstmals barfuß gehen.



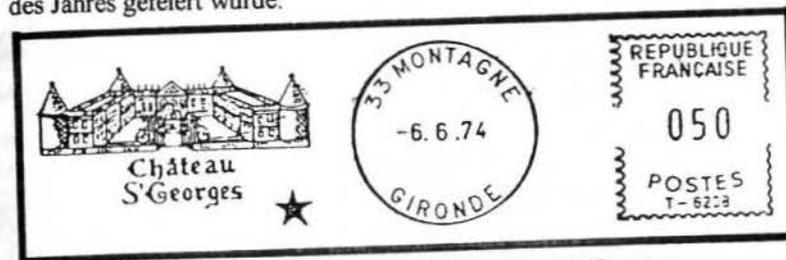
Blindpostkarte aus St. Georgen in Österreich, dem der Hl. Georg seinen Namen gab

Das spezielle Rebenpatronat des heiligen Georg könnte auf zweifache Weise entstanden sein: Einmal wurde der Schutzpatron aller Kreuzfahrer und christlichen Ritter auch bei Seuchen wie Pest und Lepra angerufen und wir wissen beispielsweise von Rochus, dass ein solches Patronat zuweilen auf Seuchen und Krankheiten bei Pflanzen ausgedehnt wurde. Zum anderen hat der römische Offizier, wie der Legende aurea zu entnehmen ist, mehrmals vergifteten Wein ohne allen Schaden getrunken, nachdem er ihn mit dem Kreuzzeichen gesegnet hatte.



Absenderfreistempel des Krankenhauses St. Georg aus Bad Pyrmont von 1977

Vermutlich war diese Legende, deren Ursprung auf das 5. Jahrhundert zurückgeht, ausschlaggebend dafür, dass man Georg mit Wein in Verbindung brachte, und das schon sehr früh. Es kommt wohl nicht von ungefähr, dass man im alten Rom, wo der Heilige zunächst seinem Kaiser und dann Christus diente und dafür gefoltert und getötet wurde, am 23. April das erste Weinfest des Jahres gefeiert wurde.



Absenderfreistempel des Weingutes St. Georges in Montagne in Frankreich von 1974

Von der großen Wertschätzung der Winzer für diesen Rebenpatron zeugen bis in unsere Tage viele ihm geweihte Kirchen und Kapellen in allen deutschen Weinlanden. Und manche Weinbaugemeinde, vor allem in der Pfalz, führt ihn in ihrem Ortswappen. Georgsfiguren an Winzerhäusern und in Kirchen sowie Darstellungen des Drachentöters auf Fassböden sind ebenfalls nicht selten.



Landpoststempel von Gergenhäuser bei Darmstadt/Hessen von 1953. Hier gab ebenfalls der Hl. Georg seinen Namen der Ortschaft

Motivbezogene Stempel aus Frankreich und Norwegen

1. 03410 Domerat : u.a. Weinmuseeum
2. 75001 Paris: Traube
3. 89200 Avallon: 9. Knoblauchmarkt
4. 64310 Saint-Pée-Sur-Nivelle: u.a. seine Wälder
5. 19160 Neuviç d'Ussel: Hahn
6. 92310 Sèvres: u.a. Salz
7. 91000 Evry R.P. : Blatt
8. 91090 Lisses: Umweltfestival des Departements
9. 13111 Coudoux: u.a. Traube
10. 83210 Solliès-Pont: 5. Festival Erde und Natur
11. 75001 Paris: Landwirtschaftsmesse
12. 40140 Soustons: Die europäische Forstwirtschaftsmesse
13. 62407 Bôthune PPAL: 23. Knoblauchmesse
14. 85000 La Roche-sur-Yon: u.a. Eiche
15. 64150 Pardies: u.a. sein Wald

FINNMARK SKOGSELSKAP 100 ÅR

Bestillingsadresse:
Posten Norge BA
Kirkenes postkontor
9900 KIRKENES
Motiv: Grein



5.7.2000

Spesialkonvolutt frankert med NK 1285 og 1380. Pris NOK 40,-
Bestillingsadresse: Sør-Varanger filatelistklubb, Postboks 171, 9915 KIRKENES
Postbankkonto 0830 1999 986

MOSJØEN 125 ÅR
Bestillingsadresse:
Posten Norge BA
Mosjøen postkontor
Postboks 582
8651 MOSJØEN
Motiv: Hane



24.6.2000

Spesialkonvolutt 1-500 frankert med 2 x NK 957. Pris NOK 35,-
Bestillingsadresse: Bodø postområde, Marked, Postboks 933, 8001 BODØ
Postbankkonto 0819 2050 732

03410 - ALLIER
02 05 2000



DOMERAT

64310 - PYRENEES-ATLANTIQUES
dès réception



SAINT-PEE-SUR-NIVELLE

91000 - ESSONNE
Du 18 12 1999 au 18 03 2000



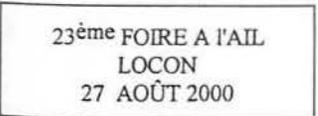
EVRY R.P. (*)

83210 - VAR
Du 15 02 au 30 04 2000



SOLLIÈS-PONT (*)

62407 - PAS-DE-CALAIS
du 27 05 au 27 08 2000



BETHUNE PPAL



01/05/2000

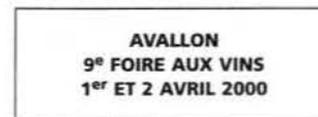


du 27/02 au 05/03



18 février 2000

89200 - YONNE
du 01 03 au 03 04 2000



AVALLON (*)

92310 - HAUTS-DE-SEINE
01 04 2000



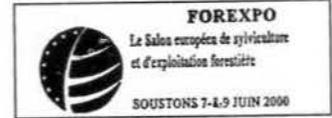
SEVRES

13111 - BOUCHES-DU-RHÔNE
Du 01 03 au 31 12 2000



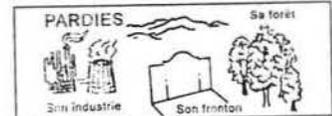
COUDOUX (*)

40140 - LANDES
du 01 03 au 09 06 2000



SOUSTONS (*)

64150 - PYRENEES-ATLANTIQUES
26 02 2000



PARDIES (*)

Pilze Neuheiten

Da sich kein Mitglied zur Mitarbeit für die Rubrik „Pilze Neuheiten“ gemeldet hat. Werden alle Pilzneuheiten in Zukunft gemeldet, allerdings ohne Berichtigung und Klärung von Fehler, bzw. fehlendem deutschen Namen. Sollten der Redaktion Ergänzungen bekannt werden, so werden diese nachgereicht.

Komoren 1999, Kleinbogen



- 375 F *Boletus edulis* Bull.:Fr.
Steinpilz
- 375 F *Laccaria lacata*
Lacktrichterling
- 375 F *Agaricus campestris* L.:Fr.
Wiesen - Champignon

- 375 F *Hypholoma fasciculare*
Grünblättriger Schwefelkopf
- 375 F *Lepiota procera*=*Marcrolepiota procera* (Scop.:Fr.) Sing.
Riesen-Schirmpilz
- 375 F *Russula aurata*=*Russula aurea* Pers.
Gold-Täubling

Komoren 1999, Block



- 1500 F *Lepiota molybdites*



- 450 F *Macrolepiota procera* (Scop.:Fr.) Sing.
Riesen-Schirmpilz
- 450 F *Lactarius britannica*
- 450 F *Cortinarius sanguineus*

- 450 F *Amanita muscaria* (L.) Pers.
Roter Fliegenpilz
- 450 F *Xerocomus badius* (Fr.) Kühner
Maronen - Röhrling
- 450 F *Laccaria amethystea* (Huds.) Cke.
Violetter Lacktrichterling
- 450 F *Paxillus atromentosus* (Batsch : Fr.) Fr.
Samtfuß - Krempling
- 450 F *Armillaria mellea* (Vahl.:Fr.) Kumm.
Honiggelber Hallimasch
- 450 F *Amanita echinocephala*

Guinea 1999, Block



- 2500 F *Lactarius britannicus*

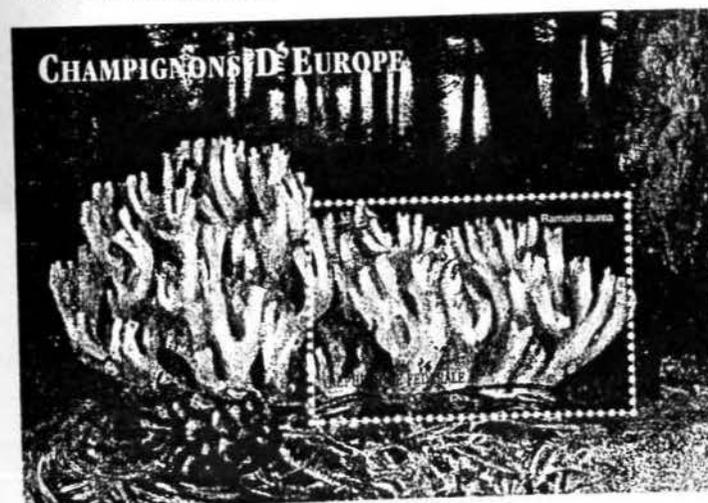
Komoren 1999, Kleinbogen



- 150 F *Boletus edulis* Bull. : Fr.
Steinpilz
- 150 F *Suillus grevillei* (Klotzsch : Fr.) Sing.
Gold - Röhrling
- 150 F *Beletinus cavipes* (Opat.) Kalchbr.
Hohlfuß - Röhrling

- 150 F *Morchella esculenta* Pers.
Speise - Morchel
- 150 F *Morchella conica* Pers.
Spitzmorchel
- 150 F *Clitocybe dealbata* (Sow.:Fr.) Kummer
Feld - Trichterling
- 150 F *Hygrocybe nigrescens* (Quel.) Kühn.
Kurzsporiger Schwärzender Saftling
- 150 F *Clitocybe geotropa* (Bull.:Fr.) Quel.
Möchskopf
- 150 F *Lepiota cristata* (Bolt.:Fr.) Kummer
Stink - Schirmling

Komoren 1999, Blöcke



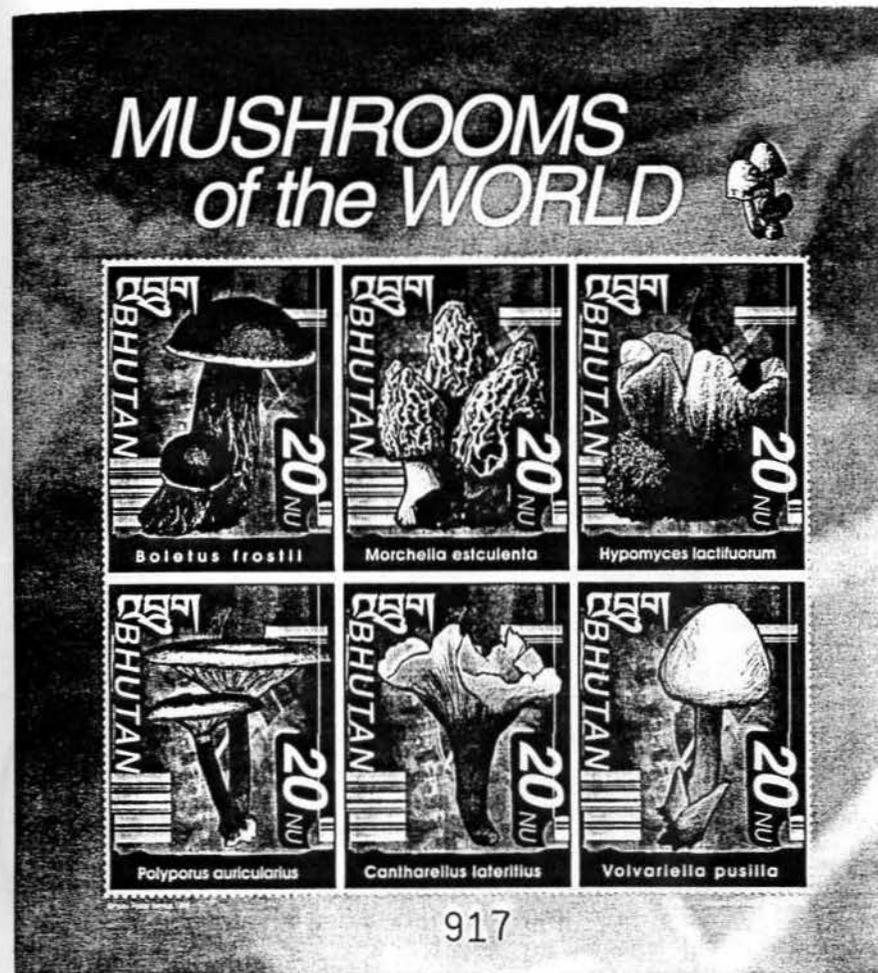
- 1500 F *Ramaria aurea* (Schaeff.:Fr.) Quel.
Goldgelbe Koralle



1500 F Amanita muscaria (L.) Pers.
Roter Fliegenpilz

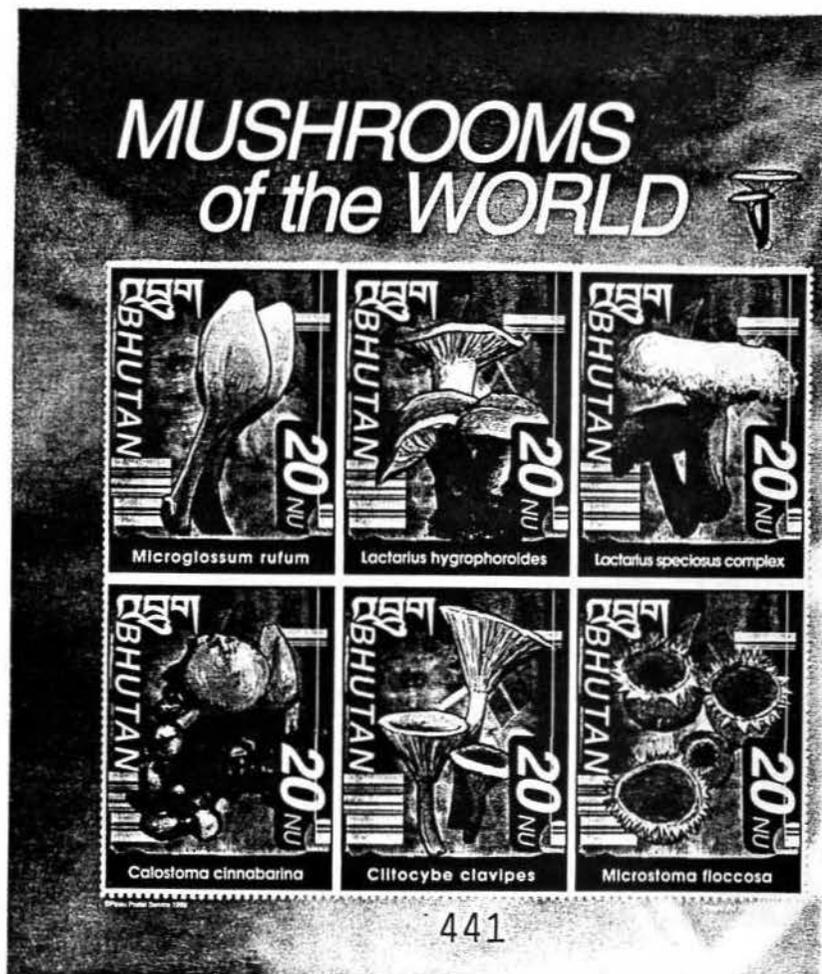
Bhutan 1999 Kleinbogen

- 20 Nu Boletus frostii
20 Nu Morchella esculenta Pers.
Speise - Morchel
20 Nu Hypomyces lactifuorum
20 Nu Polyporus auricularius
20 Nu Cantherellus lateritus
20 Nu Volvariella pusilla (Pers.ex Fr.) Sing.
Kleinster Scheidling



Bhutan 1999, Kleinbogen

- 20 Nu Microglossum rufum
20 Nu Lactarius speciosus complex
20 Nu Calostoma cinnabaria Desv.
Gestielter Gallertstäubling
20 Nu Clitocybe clavipes (Pers. ex Fr.) Kuhn
Keulenfüssiger Trichterling



Fortsetzung folgt !

Es werden wieder Artikel für alle Motivgebiete

für das nächste Heft benötigt !!!

Baum des Jahres 2000: Die Sand - oder Hängebirke

von Koni Häne *

Wer kennt ihn nicht, den Baum mit der weissen Rinde -die Birke! Mit der Wahl durch das Kuratorium <Baum des Jahres> wird dieser sehr bedürfnislosen Pionierbaumart besondere Beachtung geschenkt. Zudem soll endlich das Vorurteil vom <forstlichen Unkraut> abgebaut werden.

Der Name

In vielen Sprachen verdankt die Birke (*Betula pendula*) ihren Namen der leuchtend weissen Rinde. Sei dies im Mittelhochdeutschen <birche>, oberdeutsch <Bir(i)hha>, indogermanisch <berg> oder <bherk>, altnordisch <biork> oder <birki>, norwegisch <bjerk>, serbokroatisch <breza> sowie russisch <beresa>. So sind einige Tausend Orts- und Flurnamen und sogar ein Flussname (Beresina=Birkenfluss) von der Birke abgeleitet. Dazu einige Beispiele aus der Schweiz: Birch, Birchegg, Birchwil, Birkenfeld, Bürchen. Auch Familiennamen wie Birchner, Bircher, Birchmeier, Pirkmeier erinnern an diese Baumart.



Büchen, das von Birken umgebene Dorf im Oberwallis



Birkenreisig gehört zum nordischen Sauna-Ritual

Den heutigen Gattungsnamen *Betula* gaben ursprünglich die Römer der Birke. Das gallische Wort <betu> (=Harz ableiten) erinnert an die früher aus dem klebrigen Birkensaft hergestellte Art Bitumen. Eine weitere Herleitung des botanischen Namens *betula* soll von <batuare> (lat. Schlagen) herrühren, weil den mit der Lebensrute aus Birkenreisig <geschlagenen> (berührten) Menschen ein langes, fruchtbares Leben beschieden war. Noch heute gehören in Skandinavien die im Frühjahr geschnittenen zarten Birkenzweige zum Sauna-Ritual.

Der Baum

Die bis gegen 30 m hohe Birke hat in der Jugend eine schmale, spitzkegelige Krone, die sich mit zunehmendem Alter unregelmäßig entwickelt. Die dreieckige bis rhombisch mit doppel gesägten, frischgrünen Blättern versehenen Äste sind lang und hängen im Alter herab (Hängebirke).

Die bis 4 mm langen Knospen sind bräunlich bis glänzend grün und leicht zugespitzt. Die gelborangen männlichen Kätzchen blühen vom März bis anfangs Mai. Die kurzgestielten weiblichen Kätzchen erreichen bis zum Frühherbst eine kräftige, bräunliche Färbung. Die einzelnen Kätzchen entwickeln einige hundert flugfähige Samen, welche vom Herbstwind über große Strecken verfrachtet werden können.



Viel Birke im Kleinformat



„Frühlingsbirken“, Gemälde von O. Bergmann (1879-1963)

Verbreitung und Standort

Die Sand-, Weiss-, Warzen- oder Hängebirke hat sich nach der letzten Eiszeit vor gut 12 000 Jahren vielerorts in den gemäßigten und kühlen Zonen der Nordhalbkugel verbreitet. Die Gattung *Betula* ist weltweit mit rund 40 Arten vertreten. Gemäss Landesforstinventar kommt sie in der Schweiz mit einem Stammzahlenanteil von 1,3, % am häufigsten auf der Alpensüdseite sowie im Wallis vor. Unsere „Rekordbirke“ weist immerhin einen BHD von 79 cm und die stattliche Höhe von 29 m auf. Die lichtbedürftige Birke gedeiht bevorzugt auf feuchten bis trockenen, nährstoffarmen und eher sauren Böden.

Waldbauliche und ökologische Bedeutung

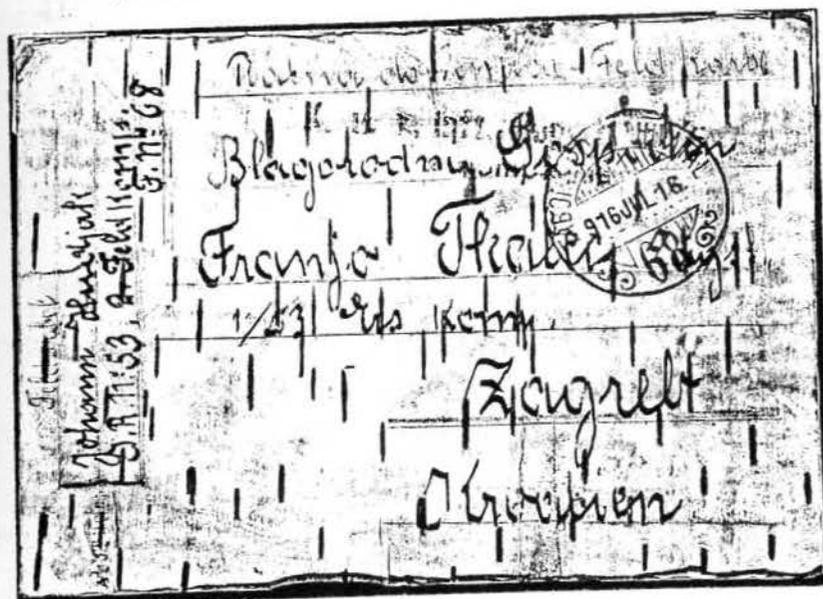
Die oft zu Unrecht verschmähte Birke übernimmt bei der schnellen Wiederbewaldung sowie zur Waldbrandschliessung eine wichtige Rolle. Als robuste „Vorwaldbaumart“ bereitet sie weniger robusten Baumarten das Gelände vor. Wegen ihrer Kälteresistenz leidet sie wenig unter Spätfrösten. Sie fördert die Humusanreicherung und ermöglicht, dank ihrer lichten Krone, das Heran-

wachsen anderer Bäume. Zudem schützt sie auf Halden und baumlosen Hängen den Boden vor Erosion.

Als idealer Lebensraum vieler Tiere, Pilze und Flechten hat die Birke eine wichtige ökologische Bedeutung. So wurden beispielsweise auf einer Birkenart in Grossbritannien rund 200 und in Russland gar 570 Insektenarten gezählt. Zudem haben mehr als 30 Vogelarten die Samen dieser Baumart genutzt. Das häufig anzutreffende Totholz dient vielen Tier- und Pflanzenarten als Lebensraums substrat.

Holz und Verwendung

Das gelblichweisse, lang- und feinfaserige, nicht sehr harte, jedoch zähe und biegsame Birkenholz ist leicht bearbeitbar und deshalb bei Wagnern, Drechslern, Musikinstrumentenbauern und vor allem bei Möbelherstellern geschätzt. Als sogenanntes „Edelbrennholz“ ist die Birke bei Cheminéliebhabern äusserst beliebt. Früher fand der Russ dieses Holzes als Druckerschwärze Verwendung. Auch wurde die wasserundurchlässige und gegen Pilzbefall äusserst resistente Rinde früher zur Herstellung von Dachbedeckungen, Körben und zur Verkleidung von Kanus genutzt. Ebenfalls bekannt sind Rindenstücke als Papierersatz.



Birkenrinde als Papierersatz: Feldpostkarte vom 16. Juli 1916

Aus Knospen und Blättern wurde Birkenöl zubereitet, das zum Geschmeidigmachen von dünnem Leder diente. Aus Birkensaft und Zucker wurde Wein hergestellt, der auch zu Birkenchampagner weiter verarbeitet wurde.

Brauchtum und Heilkunde

Die zart anmutende Birke, auch liebevoll „Braut des Waldes“ genannt, wurde bei den Kelten, Slawen und Germanen kultisch verehrt. So sollen beispielsweise in der Walpurgisnacht Hexen auf Besen aus Birkenholz reiten und ihre Zweige Zauberei abwehren. Als Symbol der Jugend, der Fruchtbarkeit und des Wachstums erlebt diese Baumart in Form von Maibäumen bei Frühjahrsfesten vielerorts ein Wiederaufleben. Ein an das Haus der Verehrten gestellter Baum dient als Zeichen der Liebe und als symbolischer Heiratsantrag. Wenn dazu dann noch das Lied „Drei weisse Birken ...“ ertönt, sollte dem Glück nichts mehr im Wege stehen!

Noch heute werden bei kirchlichen Festen frischbelaubte Birken als Schmuck aufgestellt.

Die Bedeutung der Birke als Heilpflanze ist gross und umfangreich. Dies hatte sich auch der bekannte Kräuterpfarrer Johann Künzle zu Nutzen gemacht. So beschreibt er den Gebrauch und die Wirkung von Blättern, Knospen und Saft der Birke vor allem als Blutreinigungsmittel bei Rheuma und Gicht sowie als Wunderheilmittel.

In Deutschland werden für die Kosmetikindustrie jährlich etwa 85 000 l Birkensaft vorwiegend zu Haarwasser, Badezusätzen und Shampoos verarbeitet. Ein Baum liefert im Frühjahr (März) insgesamt 40 - 50 (pro Tag 5 -8) Liter Birkensaft.

Bauernregeln:

Am Allerheiligen geh' in den Wald, nimm von der Birke einen Span, und da siehst du es ihm an, ob der Winter warm ist oder kalt.

Ist der Span trucken, wird ein warmer Winter anrücken; aber ist er nass genommen, wird ein kalter Winter kommen.

Halten Bir' und Weiss' ihr Wipfellaub lange, ist zeitiger Winter und gut Frühjahr im Gange.

Fliessst im Dezember noch der Birkensaft, dann kriegt der Winter keine Kraft.



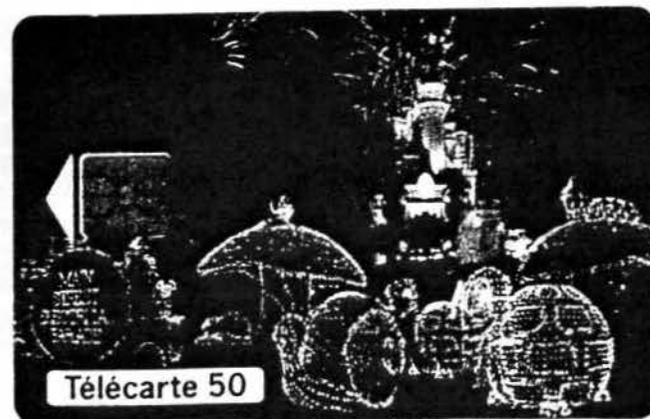
In Erinnerung des 70. Geburtstages wurde Sergey Esenin philatelistisch ge-

würdigt. Dieser berühmte, russische Dichter verfasste sehr viele, vor allem lyrische und romantische Gedichte über die Natur, speziell über die Birke. 1925, 30-jährig, schied Sergey Esenin freiwillig aus dem Leben.

Quelle: Rudolf Beyse: Pionier mit grosser Familie (Forstzeitung 2/00)
Walter Kienli: Die Gehölze der schweizerischen Flora
U.B.Brändli: Die häufigsten Waldbäume der Schweiz
Deutsches Forstlexikon

* Koni Häne ist Förster und arbeitet an der Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft, CH-8903 Birmensdorf

Telefonkarten mit Pilzabbildungen

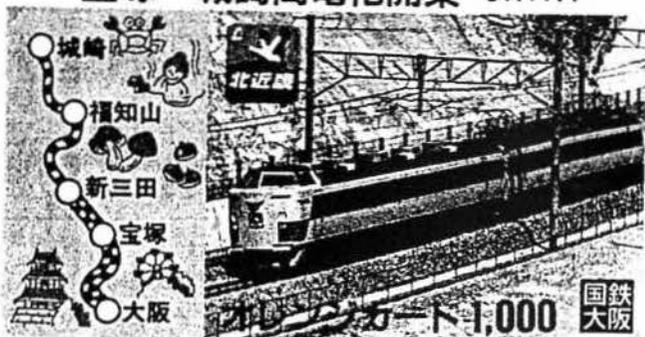




HOTEL INTERNATIONAL MISHIRIKAI HALL
ホテル国際きのこ会館
〒516 0296 和歌山県和歌山市 02771222001100



宝塚～城崎間電化開業 61.11.1



Vorratsliste Juli 2000



75



76



77



78



79



80



81



82



83

- | | | |
|----|--|--------|
| 75 | SST Scheggino, Italien, Trüffelkostprobe | DM 3,- |
| 76 | SST Norcia, Italien, Ausstellung über Schwarze Trüffel | 3,- |
| 77 | SST San Miniato, Italien, Ausstellung über Weiße Trüffel | 3,- |
| 78 | WST Imola, Italien, Woche des Sangiovese-Weins | 3,- |
| 79 | SST Milano, Italien, Weinausstellung | 3,- |
| 80 | SST Verona, Italien, 34. Weinausstellung, Abb. Glas+Traube | 3,- |
| 81 | SST Castelletto, Italien, Test von Alto Monferato-Weinen, Glas | 3,- |
| 82 | SST Norcia, Italien, Ausstellung über Schwarze Trüffel | 3,- |
| 83 | SST Norcia, Italien, Ausstellung über Schwarze Trüffel | 3,- |

Bestellungen an: Gerlinde Weber, P.K.13, 35680 Foca-Izmir, Türkei

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
Konto-Nr. 246011437 BLZ 36010043
- Redaktion: GERLINDE WEBER, , PK 13, TR-35680 Foca - Izmir
Tel. + Fax: 0090-232-8123755
- Rundsendedienst: LUDWIG BAUER, Im Linsenbusch 25, D-67146
Deidesheim Tel: 06326 - 7789
- Literaturstelle: MANFRED GEIB, Im Weidengarten 24, D-55571
Odernheim Tel: 06755 - 1389

Anschriften der Autoren:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil
Manfred Geib, Im Weidengarte 24, D-55571 Odernheim
Johann Gruber, Postfach 90 11 54, D-63420 Hanau
Stefan Hiltz, Birkenweg 43, D- 67258 Hessheim
Günter Liepert, Postfach 8, D-97448 Arnstein
Koni Häne, Jurastr. 19, CH- 8966 Lieli
H. Ziegenbalg, Villerupterstr. 13, D-01587 Riesa-Weida

Mitteilungsheft Nr. 98 / Juli 2000 / Auflage 200 Exemplare

Preis im Einzelbezug: DM 7,- zzgl. Porto

Redaktionsschluß für Heft Nr. 99 ist der 1.09.00