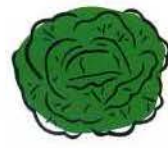


PC

Motivgruppe • ARGE

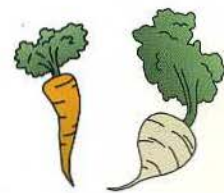


**25 Jahre**



**Landwirtschaft**

**Weinbau**



**Forstwirtschaft e.V.**

**Nr. 101**

**April 2001**



Im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

## Auf ein Wort

Wenn Sie diese Zeilen lesen, haben Sie unser zweites Jubiläumshft in der Hand. Viermal in 2001 wird das Mitteilungsheft mit farbigem Umschlag erscheinen. Dies ist möglich, weil wir Inserenten gefunden haben, die uns mit ihrer Anzeige finanziell unterstützt haben. Ich hoffe, auch Sie sind der Meinung, unserem Heft bekommt die neu gestaltete Umschlagseite gut. Über die Aussage eines Mitglieds habe ich mich sehr gefreut: „Das neue Heft sieht ausgesprochen gut aus ! Glückwunsch“. Vielleicht bekomme ich noch ein paar Meinungen von Ihnen ?

Wie Sie dem Heft 100 entnommen haben, haben Herr Bauer und auch ich zusätzliche Aufgaben in der Arbeitsgemeinschaft ( Vorratsliste / ABO-Pilzbriefmarken / Auktion) übernommen. Der Vorstand würde sich über Mitglieder, die uns aktiv bei anstehenden Arbeiten unterstützen freuen. Dazu später mehr.

Es ist bekannt, das im II. Quartal 2001 zwei große Ereignisse auf unserem Programm stehen. **EXPHIMO Bad Mondorf** und **NAPOSTA 2001 WUPPERTAL**. Zur EXPHIMO ist schon einiges geschrieben worden. Weiteres dazu in diesem Heft.

NAPOSTA: Wuppertal erwartet 30.000 Besucher, wir sind dabei, möglichst mit vielen Mitgliedern. In der historischen Stadthalle, Galerie im Großen Saal, werden wir an allen Tagen mit einem Info-Stand vertreten sein.

Wie bei der IBRA wird auch während der NAPOSTA ein „Philatelistische Drehscheibe“ eingerichtet. Am **25. Mai 2001** von 14 – 14.30 werden wir uns dort präsentieren, mit anschließender Aussprache/Fragen bis ca. 14.45. Herr Erwin Roos hat hier einen wesentlichen Anteil der Präsentation übernommen. Hier könnten wir noch Unterstützung gebrauchen und sei es nur durch Ihre Anwesenheit!

Schön wäre es, wenn wir eine Pressemappe ausgeben könnten. Wer könnte mir hierzu eine Pressemitteilung schreiben und zusenden ?

Am Samstag dem **26. Mai 2001** steht uns von 13 – 17 Uhr im Wilhelm-Dörpfeld-Gymnasium (direkt neben der Stadthalle) der Klassenraum 114 zur Verfügung. Gelegenheit zum Tausch, Gespräch und auch Gedankenaustausch.

Unsere 14. Vereinsauktion ist abgewickelt und es soll nicht die letzte gewesen sein. Aus den Ihnen bekannten Gründen muss und wird die 15. Auktion von mir durchgeführt werden. Mehr dazu im Mitteilungsheft 102.

In den Jahren 1999/2000 konnte wir 500,-DM an Porto sparen, durch den Ankauf frankaturgültiger Briefmarken zu einem Einkaufspreis von nur 75% des Nominalwertes. Vielleicht kann uns wieder ein Mitglied Frankaturwerte unter Nominale zu mehreren Hundert Mark vermitteln ? Auch Briefmarkenspenden nehmen wir gerne entgegen. Die Spender werden im Mitteilungsheft namentlich genannt.

Jahresbeitrag in EURO: Wie Sie aus dem Protokoll unserer Jahreshauptversammlung vom 28.10.2000 in Sindelfingen unter Tagesordnungspunkt 9 entnehmen konnten, wurde der Jahresbeitrag für 2002 auf 22,50 EURO und für Mitglieder, die auch BDPH-Mitglied über die ArGe sind, auf 35 EURO festgelegt. Der Jahresbeitrag für 2002 kann noch in DM entrichtet werden (DM 40 bzw. DM 60), muss aber dann bis spätestens 20. Dezember 2001 auf unserem Konto eingegangen sein.

Ihr Horst Kaczmarczyk

## Aus dem Inhalt

Der älteste Mährescher und der erste Mährescher auf einer Briefmarke	67
Die Schlacht von Saiga	69
Aerogramm Australien	69
Lauchgewächse – Nahrungsmittel-, Gewürz- und Heilpflanzen	71
Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten	77
Mate – mehr als nur ein Teegetränk	80
Porträt: GRIMME	82
Es werde Brot (1)	85
Weinheiliger St. Jakob	101
Wein aktuell	106
Austria aktuell	107
Schweiz aktuell	108
Wein aktuell	109
Austria aktuell	110
Stempelneuheiten	111
Mykotherapie	114
Informationen aus dem Internet	124
Vorratsliste	126

Werte Mitglieder!

Hiermit möchte ich Sie nochmals auf's Herzlichste zur EXPHIMO 2001 nach Bad Mondorf einladen. 53 verschiedene Sammlungen werden in 200 Rahmen a 15 Blatt ausgestellt werden, davon viele von unseren Mitgliedern. Mein Dank an Alle, die sich angemeldet haben und somit die Stärke unserer ArGe unter Beweis stellen.

Es haben sich auch bereits einige Sammler zum Besuch der Ausstellung angemeldet. Es würde mich freuen, wenn noch einige mehr den Weg nach Luxemburg finden würden. In der Anlage finden Sie das gesamte Programm der diesjährigen EXPHIMO sowie das genaue Rahmenprogramm.

Gerne stehe ich Ihnen für etwaige Fragen zur Verfügung.

Leider können wir Ihnen den Sonderstempel zur EXPHIMO noch nicht abbilden. Es wird aber ein Auszug aus der Briefmarke Mi.-Nr. 1250 (Luxemburg 24.09.1990). Der Maus-Ketty-Brunnen befindet sich am Eingang zum Kurpark und der Brunnen wird auch auf dem Sonderumschlag abgebildet werden.

Aus organisatorischen Gründen wird die Jahreshauptversammlung **nicht** anlässlich der EXPHIMO stattfinden, sondern wie gehabt in Sindelfingen!

Auf bald in Bad Mondorf zur EXPHIMO 2001!

Roger Thill

## Der älteste Mährescher und der erste Mährescher auf einer Briefmarke

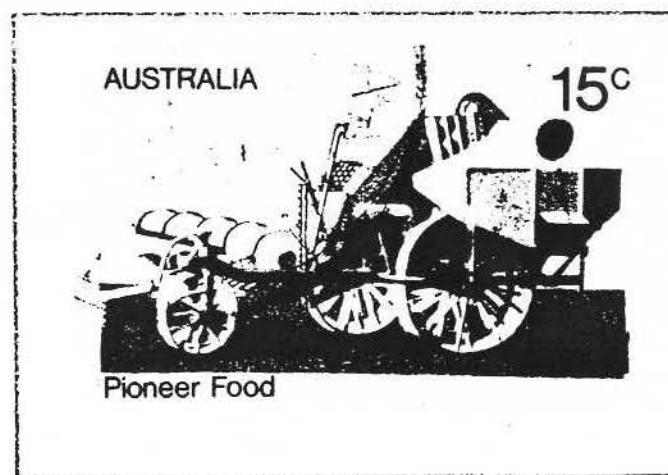
von Walter Sperlich, Berlin

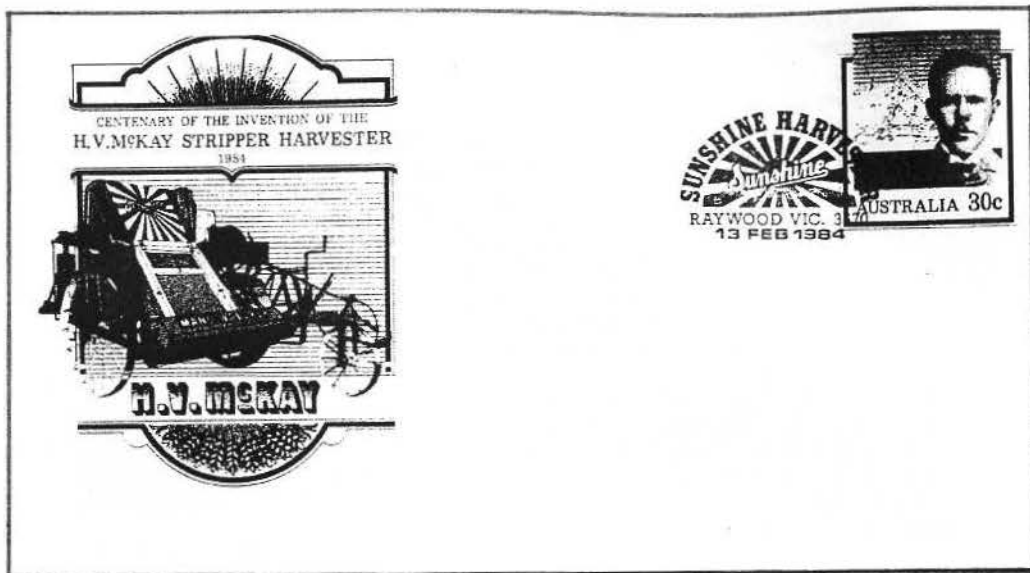
Bei der Gestaltung meines Exponates „fiat panis - es werde Brot“ bekam ich eine Marke mit der Abbildung einer Landmaschine. Sie stammt aus einem Satz der australischen Post, der den ersten Siedlern gewidmet war (Mi.-NR. 506, Abb. 1) Auch wenn einige Experten Zweifel daran äußerten, daß es sich um einen Mährescher handelt, so stand für mich fest, daß die Marke in den Abschnitt Getreideernte meines Exponates gehört. Allerdings suchte ich in der Literatur nach einem Hinweis auf den Produzenten der Maschine. In der wenigen deutschsprachigen Literatur über Mährescher fand ich jedoch keine Aussage. In einer privaten Bibliothek wurde ich jedoch fündig. Das englische Buch „Combines“ von Bill Huxley enthielt die Abbildung eines Prospektes des australischen Mähreschers. Es zeigt den „Sunshine Harvester“ aus dem Jahre 1901 (Abb. 2). Hergestellt wurde er von Hugh Victor McKay Manufaktur Ballarat. Diese Gesellschaft wurde 1930 von Massey-Harris übernommen und ging 1950 an Massey-Harris-Ferguson über. Damit war eigentlich alles über die genannte Briefmarke gesagt.

Bis...ja bis ich auf der IBRA eine Ganzsache der australischen Post erwerben konnte (Abb. 3). Sie wurde herausgegeben anlässlich des 100. Jahrestages der Erfindung des „Sunshine Harvesters“. Das Markenbild zeigt ein Porträt von H.V.McKay mit einem Auszug aus seiner Patentschrift im Hintergrund. Der Zudruck zeigt eine solche dreirädrige Combine, die im Februar 1884 erfolgreich erprobt wurde. Dieser Mährescher - besser gesagt Stripper - war nicht nur bei den australischen Farmern beliebt, sondern wurde auch weltweit genutzt.

Nach meiner Kenntnis handelt es sich damit um den ältesten, jemals auf einer Briefmarke abgebildeten Mährescher.

Die erste Briefmarke, die einen Mährescher im Markenbild zeigt, wurde m.E. von der kanadischen Post herausgegeben. Es handelt sich um Mi.-Nr. 153 aus dem Jahre 1930. Der kanadische Farmer konnte bereits eine Marke mit einem Mährescher im Bild auf einen Brief kleben, als sich in Deutschland Mährescher im wesentlichen noch in der Entwicklung und Erprobung befanden.





### Die Schlacht von Saiga von Kurt Buck, Rottweil

In Thematik-Report 1/2000 stellte Kurt Buck die thematische Frage dazu und Herr Karl-Heinz Schomers lieferte die Lösung.

Es handelt sich um die Marke Mi.-Nr. 343 zum 400. Jahrestag der Schlacht von Saiga. Im Jahre 1581 schickte Philipp II. von Spanien ein Geschwader, um die Insel Terceira zu unterwerfen. Dort regierte der Portugiese Cipriao de Figueiredo in Vertretung des Thronpräsidenten Don A. Antonio. Der Spanier Don Pedro Valdez landete am 25.07.1581 mit 1000 Mann in der Bucht von Saiga nahe Porto Judeu. Die Portugiesen mit nur 50 Mann unterlegen, trieben wilde Stiere in das Heer der Spanier. Die Spanier wurden besiegt.

Ein weiterer Versuch Terceira zu erobern scheiterte 1582.

Im Juli 1853 kam Alvaro de Bazan erneut mit einem Geschwader und 8000 Mann Infanterie bei den Azoren an. Er landete die Truppen auf den Inseln und nahm nach dem Kampf für Philipp II. davon Besitz.

Quelle: Helmut Pemsel: Seeherrschaft, Band I

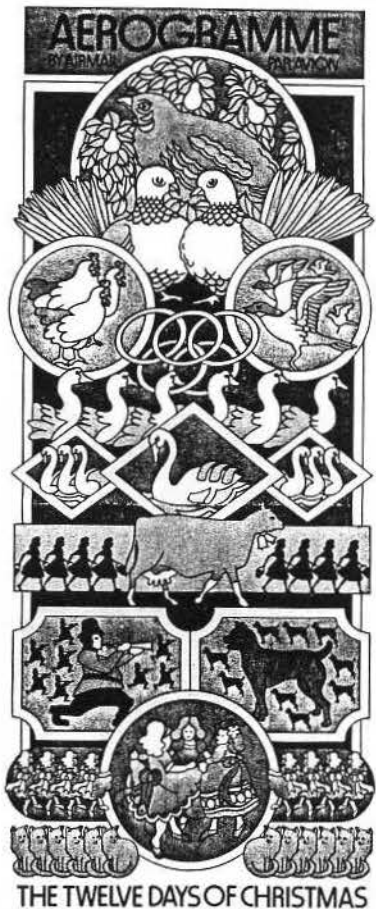


### Aerogramm Australien von Kurt Buck, Rottweil

Die Illustration einer Weihnachtsganzsache, zu denen auch Tiere aus der Landwirtschaft zählen, war der Grund für die „Thematische Fragecke“ im Thematik-Report 1/2000. Erfreulicherweise lieferte Herr Johann Gruber aus Hanau die Erklärung zum Motiv, die zeigt, das Wissen des einen nutzt auch dem Sammler allgemein.

Es müsste doch möglich sein, auch innerhalb unserer ArGE eine solche Fragecke einzurichten. Sicherlich ist kein Mensch so allwissend, daß er thematische Beschreibungen nicht braucht.





MR. C. H. ELVIN.  
 5A OLD HOUSE CHARTERHOUSE.  
 CHARTERHOUSE LANE.  
 HULL HU2 8AF.  
 NORTH HUMBERSIDE.  
 COUNTRY OF DESTINATION ENGLAND.

FROM Mrs. Parker.  
 PO Box 256.  
 Gove  
 Australia. POSTCODE 5797.

FOLD FLAPS BEFORE MOISTENING GUM. FOR MAXIMUM ADHESION,  
 PRESS DOWN FOR A FEW SECONDS. IF ANYTHING IS ENCLOSED OR ANY  
 TAPE OR STICKER ATTACHED, THIS FORM MUST BEAR THE APPROPRIATE

SECOND FOLD HERE

FIRST FOLD HERE

dene Fassungen, die sich nach Art der Geschenke und manchmal auch nach deren Anzahl unterscheiden.

Das australische Aerogramm ist wie folgt zu übersetzen:

zwölf Katzen	elf tanzende Frauen	zehn bellende Hunde
neun pfeifende Pfeifer	acht Melkmägde	sieben Schwäne
sechs Gänse	fünf goldene Ringe	vier fliegende Vögel
drei Hauhühner	zwei Turteltauben	ein Rebhuhn im Birnbaum

### LAUCHGEWÄCHSE - Nahrungs-, Gewürz- und Heilpflanzen

von Johann Gruber, Hanau-Großauheim

Die Gattung Lauch (*Allium*) gehört zum großen Verwandtschaftskreis der Liliengewächse (*Liliaceae*), die sich durch einen kopfförmigen, doldigen Blütenstand auszeichnet. Viele Laucharten sind in den verschiedensten Ländern beliebte Wildgemüse; hierzu zählt aber auch eine Reihe bedeutender Kulturarten, die zum Teil zu den ältesten Kulturpflanzen zu rechnen sind.

#### Küchenzwiebel (*Allium cepa*)

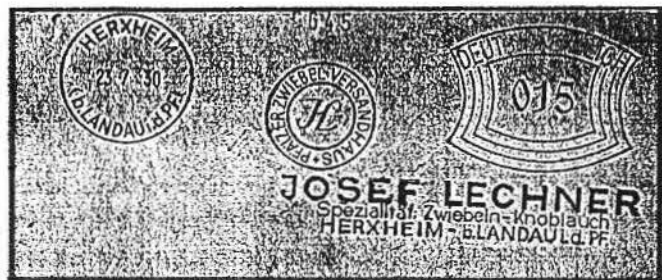
Die wirtschaftlich bedeutendste und verbreitetste Kulturart der Gattung ist die Küchenzwiebel, auch Zippel, Zipolle, Bolle genannt, deren Zwiebeln auch bei uns in allen Haushalten verwendet werden. Bei diesen Zwiebeln handelt es sich um unterirdische, der Nährstoffakkumulation dienende Gebilde, deren einzelne Speicherorgane Blätter oder Teile von Blättern darstellen. Sie besitzen sogenannte Schalen, bei denen der röhrenförmige Blattgrund der Laubblätter verdickt ist.



Die Thematik der Ganzsache Australiens, „The Twelve Days of Christmas“ ist in einem alten englischen Volkslied begründet. Wann es entstanden ist, steht nicht fest. Es erschien 1780 erstmals in einem Kinderbuch.

Die Tier- und Personendarstellungen symbolisieren das alte Volkslied „Die zwölf Weihnachtstage“ in Form eines Abzählreimes, bei dem jeweils, ähnlich dem Lied der „Zehn kleinen Negerlein“, eine Verminderung um ein Objekt erfolgt. Menschen, Tiere und Gegenstände werden aneinander gereiht.

Dieses Lied, mit dem man zugleich Gedächtnis und Konzentration unter Beweis stellen kann, ist auch in Frankreich, Kanada, USA, England und den Weihnachts-Inseln verbreitet. Es gibt verschie-



Die Küchenzwiebel gibt es in einer großen Mannigfaltigkeit. Etwa 100 Sorten sollen im Anbau sein. Sie ist variabel hinsichtlich ihrer Größe, Form und Farbe der Zwiebelschale, der Beschaffenheit der Farbe des Zwiebelfleisches, ihres Schärfegrades und der Lagerfähigkeit. Die Speisewiebel wird in den meisten Ländern in Gärten oder feldmäßig angebaut. Der Anbau erfolgt durch Saat oder Steckzwiebel.

Anbau und Zwiebelverzehr sind heute in vielen Ländern der Erde verbreitet, besonders in den romanischen und orientalischen Ländern. Die Weltproduktion geht jährlich über 10 Millionen Tonnen. Länder mit großer Anbaufläche sind die USA, Japan und Ägypten. Die Hauptanbauggebiete in Europa liegen in Spanien, Italien, Zypern, Niederösterreich, Tschechien, Polen und Ungarn. In Deutschland wird die Zwiebel hauptsächlich am Niederrhein, in Franken, in der Pfalz sowie um Magdeburg, Leipzig und Spreewald angebaut. Seit 1953 findet in Weimar ein Zwiebelmarkt, heute ein großes Thüringer Volksfest, statt. Unser Mitglied Stefan Hilz hat darüber im Mit-Heft Nr. 96 eingehend berichtet.

Zwiebeln sind recht nahrhaft. Sie enthalten bis 10% Kohlenhydrate, meist Zucker, etwas Eiweiß und sind reich an Mineralien und Vitaminen. Besonders viel Vitamin C ist in den grünen Schloten enthalten. Die Zwiebel dient als Zutat und Gewürz zu anderen Speisen. Die mildereren, süßlichen Sorten aus Südeuropa sind als Gemüsegerichte essbar und kleinere Zwiebeln kann man in Essig einlegen. Die gute Lagerfähigkeit macht die Zwiebel zu einer in der vitaminarmen Jahreszeit beson-

ders wertvollen Pflanze. Neudrings sind die industriell vorgefertigten Zwiebelprodukte im Ansteigen. Wie wir sehen, ist die Zwiebel in der Küche unentbehrlich. Sie wirkt jedoch nicht nur auf die Tränendrüse und die Geschmacksnerven, sondern lindert auch Verbrennungen und läßt Geschwüre und Geschwulste schneller reifen. Wissenschaftler der Universität München entdeckten Zwiebelinhaltsstoffe mit antiasthmatischer Wirkung im Zwiebelsaft. Die Heilwirkung der Zwiebel auf die Atemwege findet auch bei Überlieferten Hausmitteln Anwendung. In Polen war man früher der Meinung, daß eine Frau, die sich über einen Eimer mit gekochten Zwiebeln setzt, eine leichtere Geburt hat. Auch zur Empfängnisverhütung soll sie gedient haben. In der Volkskunde werden Zwiebeln als Wetterorakel erwähnt.

Als Heimat der Zwiebeln wird Vorder- und Mittelasien angenommen, von wo aus die Kultur sehr früh in den Mittelmeerraum gelangte. Etwa 3000 v. Chr. ist sie im Ägyptischen Reich verbreitet, wo sie ein ausgesprochenes Volksnahrungsmittel war. Zusammen mit Porree und Knoblauch trug sie wesentlich zur Ernährung der Bauarbeiter an den Pyramiden bei. Die Römer kannten bereits mehrere Zwiebelnarten. Ihnen ist die Ausbreitung nach Norden zu verdanken. In Mittel-Europa hat die Zwiebel aber erst im Mittelalter allgemeinen Anklang gefunden.

Zu den Küchenzwiebeln wird auch die Schalottenzwiebel oder Eschlauch (*Allium ascalonicum*) gerechnet. Die Bezeichnung Schalotte leitet sich von der Stadt Ascalon in Palästina ab. Kreuzfahrer sollen sie mitgebracht haben. Sie ist mit ihren zahlreichen kleinen Tochterzwiebeln eine schmackhafte Würze. Bei uns ist sie noch wenig bekannt. In Frankreich wird sie viel verwendet. Schalotten sind mild und feiner im Aroma als die Küchenzwiebel.

Als selbstständige Art wird die Winterzwiebel (*Allium fistulosum*) geführt. Ihr Hauptanbaugbiet ist Ostasien, besonders China. Es ist eine ausdauernde winterfeste Art. Durch die vielen Tochterzwiebeln entsteht ein horstiger Wuchs. Im Winter und im zeitigen Frühjahr kann man die schnittlauchähnlichen, doch wesentlich dickeren, hohlen, aromatischen Blätter als Frischgemüse oder mit Salat essen, ebenso wie die sich im Sommer bildenden Nebenzwiebeln.

#### Knoblauch (*Allium sativum*)

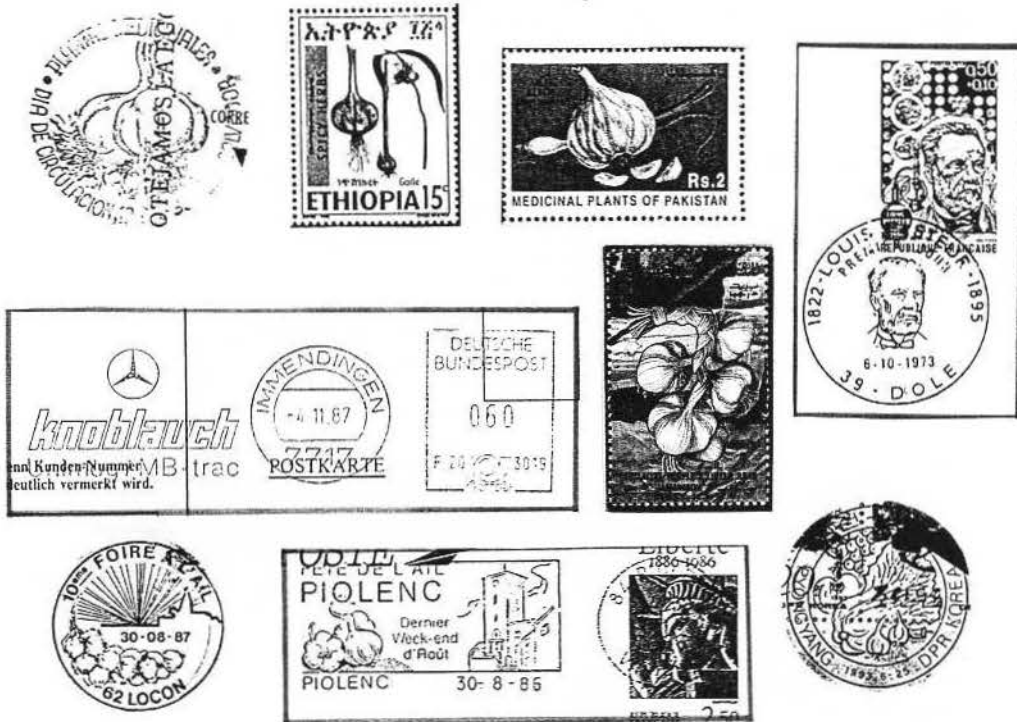
Knoblauch ist die zweitwichtigste Lauchart nach der Küchenzwiebel. Es handelt sich bei ihm um eine ausgesprochene Würz- und auch Heilpflanze. Die Knoblauchzwiebel ist von einer Hülle umgeben und setzt sich aus zahlreichen Tochterzwiebeln, den Zehen, zusammen. Die Knoblauchpflanze hat wie der Porree flache Blattspreiten. In den Blütenständen sind selten reguläre Blüten vorhanden, meist wird ihre Entfaltung in einem frühen Stadium abgebrochen und an ihrer Stelle bilden sich Brutzwiebeln.

Der Anbau von Knoblauch ist in vielen Ländern verbreitet. In Europa nehmen Spanien und Frankreich eine führende Rolle ein. Die französische Stadt Saint-Clar in der Gascogne bezeichnet sich als Knoblauchmetropole. Zwischen 50 und 120 Tonnen werden manchmal in wenigen Minuten verkauft. Aber auch andere französische Städte haben ihre Knoblauchmessen.

In Deutschland heißt eine Gemeinde bei Nauen, in der Nähe von Berlin, Knoblauch und weist auf den Anbau hin, während sich beim Knoblauchland bei Nürnberg die Gelehrten streiten, ob der Name vom Anbau oder von einem Familiennamen abstammt.

Knoblauch ist eine der am meisten verwendeten Würzpflanzen. Wegen des intensiven Geschmacks sind nur wenige Mengen zum Würzen der Speisen nötig. Was wäre die Balkan- und südeuropäische Küche ohne Knoblauch? Bei uns wird Knoblauch hauptsächlich bei Fleischgerichten und bei der Wurstherstellung verwendet. Knoblauchzehen werden in einigen Ländern auch roh gegessen oder in Öl eingelegt als Zukost genommen. In Ostasien werden gerne die Blätter, die einen hohen Vitamin-Gehalt haben, zu Speisebeilagen verwendet. Die Speisewürze Knoblauch wird die Seligkeit vieler

Feinschmecker und der Schrecken ihrer Feinde auf dem Felde der gastronomischen Ehre genannt. Von längerem Verzehr wird abgeraten, will man nicht in Gefahr laufen, von seinen Freunden gemieden zu werden. Knoblauch schreckt angeblich sogar Vampire ab, so daß man ihn einstmals in kleinen Beuteln um den Hals trug oder von der ganzen Pflanze sich Kränze machte.



Wer in den Genuß der gesundheitlichen Vorteile des Knoblauchs kommen möchte, muß den Duft in Kauf nehmen. Verantwortlich für den Geruch ist das *Allicin*, das beim Schneiden oder Zerquetschen von Knoblauch aus der Substanz *Alliin* entsteht. Will man eine Knoblauchkur machen, sollte man sich eine geeignete Zeit oder Umgebung aussuchen. Sogar Mücken reissen vor dem strengen Geruch des Knoblauchs aus.

Bis zur heutigen Zeit hat sich Knoblauch seinen Platz in der Naturheilkunde erhalten. Die Arzneimittelforschung konnte jetzt handfeste Wirksamkeitsnachweise erbringen. Knoblauch entfaltet je nach Dosierung vorbeugende oder therapeutische Wirkungen bei der Arterioskleroseentstehung. Er hilft Infektionen im Magen-Darm-Trakt vorzubeugen und regt die Verdauungsdrüsen an.

Der französische Chemiker Louis Pasteur konnte erstmals im Jahr 1858 nachweisen, daß Knoblauch Bakterien abtötet. Bereits eine Verdünnung von 1:125000 hemmt Knoblauchsafte das Wachstum von Bakterien, Bazillen, Pilzen und Hefen.

Zur Zeit gibt es vielversprechende Erkenntnisse, daß Inhaltsstoffe von Knoblauch das Wachstum bestimmter Tumore bremsen. Zur wirksamen Krebsbekämpfung bedarf es allerdings noch einiger

Studien. Auch über die Blutdrucksenkung des Knoblauchs wird stark geforscht.

Da die Heilpflanze praktisch einen Segensreichen Einfluß auf alle wichtigen Organe ausübt, kann man sich die Breite ihrer Verwendung vorstellen. Der allgemein stabilisierende Effekt läßt Knoblauch immer angeraten sein. Ein „Pferdefuß“ ist leider die bereits angesprochene starke Geruchsausdünstung bei frischer Verwendung. Man hat daher Knoblauchpräparate auf den Markt gebracht, bei denen man versucht hat, diesen Nachteil zu umgehen. Übrigens: Böse Zungen behaupten, daß die Franzosen nur deshalb die besten Parfums herstellen, weil sie so viel Knoblauch in ihrer Küche und zur Gesundheit verwenden.

Der Knoblauch ist eine Jahrtausendpflanze, dessen Geschichte sich bis in die Anfänge menschlicher Hochkulturen zurückverfolgen läßt. Über die Urheimat des Knoblauchs ist wenig bekannt. Man vermutet sie in Zentralasien. Er hatte seinen Paltz in der Heilkunde des alten Indien ebenso wie bei den Sumerern in Mesopotamien, bei den Ägyptern, den Griechen, Römern oder bei den Germanen. Auf zahlreichen Keilschrifttäfelchen der Babylonier wird die Pflanze gepriesen. Vor 5000 Jahren wurden die Arbeiter am Bau der großen Cheopspyramide mit riesigen Mengen von Zwiebeln, Rettich und Knoblauch bei Kräften gehalten. Bildliche Darstellungen finden sich in den Grabkammern der Pyramiden. Daß auch die Juden in früher geschichtlicher Zeit Freunde des Knoblauchs waren, beweisen entsprechende Stellen im Alten Testament.

#### Lauch oder Porree (*Allium porrum*)

Der Lauch ist die einzige ausgesprochene Gemüseart der Gattung. Bei ihm unterbleibt die Zwiebelbildung vollständig. Die Blattbasen sind kaum verdickt. Die Stangen können bis 60 cm lang werden. Die Blattspreite des Porree ist im Gegensatz zu anderen Laucharten flach, bandartig. Es gibt Sorten für den Sommer und Herbstverbrauch. Bei uns wird meist Winterlauch gezogen. Porree wird in Europa, im Mittelmeergebiet und Nordamerika angebaut. Ein Hauptexportland ist Frankreich.

In Wales gilt die Lauchpflanze als Nationalemblem. Dort wird der 1. März zu Ehren des Hl. David, eines Bischofs aus dem 6. Jahrhundert, feierlich begangen. Nach der Legende half er den Walisern in der Schlacht. Er befahl nämlich seinen Männern Lauch am Hut zu tragen, damit sie sich deutlich von ihren angelsächsischen Feinden unterschieden.

Porree ist die mildeste Lauchart, besitzt einen hohen Kohlehydratgehalt (ca. 10%), enthält viel Mineralstoffe und ist reich an Vitamin C. Lauchstangen verarbeitet man zu verschiedenen Gemüsegerichten, zu Salaten und Suppen.

Auch dem Lauch kommt eine Heilwirkung zu. Porreesaft wird oft in Reformhäusern angeboten.

Sehr nahe mit dem Lauch verwandt ist Kurrat (*Allium kurrat*), der vermutlich auf dieselbe Ausgangsform zurückgeht. Er unterscheidet sich durch deutlichere Zwiebelbildung und schmalere Blätter vom Porree. Er wird hauptsächlich in den arabischen Ländern angebaut.

Der Lauch stammt aus Vorderasien, wo sich frühzeitig der Kulturporree entwickelt hat. Er zählt im Alten Ägyptischen Reich zu den wichtigsten Gemüsepflanzen. Die alten Ägypter hielten ihn heilig und sahen in ihm ein Symbol des Universums, wobei sie sich jede Lage der Blätter des Gemüses als eine Stufe des Himmels oder der Hölle vorstellten. Die Juden erwähnten bei ihrem Auszug aus Ägypten Lauch unter den Nahrungsmitteln, die sie vermißten und beklagten sich bei Moses: „Wir gedenken der Fische, die wir in Ägypten umsonst aßen, der Melonen und des Lauchs, der Zwiebeln und des Knoblauchs ...“ (4.Mose,11:5). Ohne die letzteren drei gab es nämlich für sie keine Möglichkeit, ihre Speisen zu würzen. Bei den Römern war der Lauch ein Symbol der Tugend und Apollon geweiht. Kaiser Nero soll einmal im Monat Lauch gegessen haben, um eine klare wohltonende Stimme zu bekommen, was ihm den Beinamen Porrophagus, Lauchesser, einbrachte. Im Mittelalter ist der Lauch bereits in ganz Europa verbreitet.





### Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*)

Der Schnittlauch wird mit seinen röhri- gen Oberblättern ausschließlich als Küchengewürz und Suppengrün verwendet. Er ist in vielen Ländern eine Hausgartenpflanze. Seit dem Mittelalter ist er in Kultur. Vorher hat man die Wildarten verwendet. Sie sind von Europa über Kleinasien bis Ostasien und Nordamerika verbreitet.

Auch beim Schnittlauch wird der würzige Geschmack durch die schwefelhaltigen *Alline* hervorgerufen, die sogar in der Milch vom Weidevieh nachweisbar sind.



### Bärenlauch (*Allium ursinum*)

Seit einigen Jahren hat sich der Bärlauch, den man im Volksmund unter der Bezeichnung Hexenzwiebel, Zigeunerlauch oder Waldknoblauch kennt, in den Vordergrund gedrängt, so daß es aussah, als ob er dem Knoblauch eine harte Konkurrenz sein könnte. Als Gewürz ist seine Verwendung nicht neu, denn man verwendet seine frischen Blätter zum Würzen von Frühlingsalaten, streute sie fein gehackt auf ein Butterbrot oder mischte sie unter Weichkäse als belebendes Frühlingsgrün. Ich habe dieses Jahr im Spessart eine Bärlauch-Rahmsuppe gegessen, die wirklich ein Genuß war. Der Vorteil beim Bärlauch ist, daß der Geruch nach dem Verzehr nicht so stark wie beim Knoblauch ist.

Es wird behauptet, daß der Bärlauch als Arznei in seiner Wirkung dem Knoblauch sehr ähnlich sei, ihn sogar möglicherweise übertreffe. Aber hier schon Genaueres zu sagen, ist nicht möglich, da die Untersuchungen noch laufen.

Der Bärlauch ist bei uns nicht selten. Er ist in Eurasien in Laubwäldern oft Bestandbildend vertreten. Die Blätter sind langgestielt, der Stengel ist dreikantig, die in flacher Dolde sitzenden Blüten sind schneeweiß und stark riechend. Die Blütenstände und die grundständigen Laubblätter verwandeln den Erdboden in einen grünweißen Teppich von ungeahnter Schönheit. Nur einen Monat lang kann man die Blätter zum Würzen verwenden. Nach der Blüte beginnen sie bald abzusterben und zu verfaulen.

Da an gleichen Stellen auch Maiglöckchen wachsen, dessen Laubblätter ähnlich aussehen, aber

giftig sind, ist beim Sammeln Vorsicht geboten. Eine Geruchsprobe ist zu empfehlen: Bärlauchblätter riechen stark nach Knoblauch, die Blätter des Maiglöckchens nicht.

In Deutschland gibt es viele Orte mit dem Wort „Lauch“, wie z.B. Lauchdorf (jetzt Baisweil), Laucherthal (jetzt Sigmaringendorf), Lauchhammer, Lauchheim, Lauchingen, Lauchröden, Lauchstädt (jetzt Bad Lauchstädt).

Wer kann weiterhelfen? Haben diese Orte etwas mit der Lauch- oder Porreepflanze oder dem Bärlauch zu tun?



### Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e. V. (aid)

von Stefan Hiltz, Hessheim

Der aid wird am 5. Mai 1950 im Zuge des Marshallplanes gegründet, um die notleidende Nachkriegsbevölkerung über richtiges Ernährungsverhalten zu informieren und die landwirtschaftliche Produktion durch Informationen und Beratung zu steigern. Mit einem mobilen Filmdienst und Broschüren informiert der aid bundesweit Landwirte und Bevölkerung. 1977 übernimmt der aid durch eine Satzungsänderung die Aufgaben des Bundesausschusses für Volkswirtschaftliche Aufklärung (BAVA), Köln und des Kontaktbüros für Verbraucheraufklärung, Bonn. Zum ursprünglichen Auftrag über Landwirtschaft aufzuklären, kommt die Information der Bevölkerung über eine gesunde Ernährung hinzu. Fortan gibt es im aid zwei Fachabteilungen: „Land- und Forstwirtschaft, Umwelt- und Naturschutz im Agrarbereich“ und „Verbraucher und Ernährung“. 1995 erhält der aid eine neue Satzung und Organisationsstruktur. Im Mai 2000 feierte der aid sein fünfzigjähriges Bestehen. Kennzeichnend für die neuere Zeit ist, dass in den letzten Jahren mehr und mehr die „Neuen Medien“ wie Multimediaprogramme und Internet hinzukamen, in deren Bereichen der aid nun verstärkt arbeitet.

Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten finanziert. Sein Auftrag, sachlich und von Interessen unabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Dort heißt es in § 2: Zweck des aid ist es, im Rahmen der Bundeszuständigkeiten auf den Gebieten der Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Erkenntnisse der Natur-, Wirtschafts- und Sozialwissenschaften zu sammeln, auszuwerten, didaktisch aufzubereiten und den betroffenen Bevölkerungs-, Fach- und Wirtschaftskreisen zugänglich zu machen um 1. die land- und forstwirtschaftliche Erzeugung sowie die Fischwirtschaft zu fördern, hierbei die Lebensverhältnisse im ländlichen Raum zu verbessern und das Funktionieren der Agrarmärkte zu unterstützen, 2. die Kenntnisse der Verbraucher/Verbraucherinnen im Ernährungsbereich und als Marktpartner zu verbessern, 3. das Wissen über Umweltschutz, Naturschutz und Landschaftspflege im Agrarbereich sowie über Küstenschutz und Tierschutz zu vertiefen“.

aid - diese drei Buchstaben stehen heute für wissenschaftlich abgesicherte Informationen, Fach- und Medienkompetenz sowie ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen „Verbraucher und Ernährung“ sowie „Landwirtschaft und Umwelt“. Der aid handelt nach dem Motto „Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen. Die täglich auf jeden einströmen, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren. Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen „Verbraucher und Ernährung“ und „Landwirtschaft und Umwelt“. Seine Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammelt der aid Fakten und Hintergrundinformationen, wertet sie aus und bereitet sie zielgruppengerecht auf. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengerecht und praxisorientiert. Die Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten.

Außer Printmedien wie Heften und Broschüren bietet der aid ein umfangreiches Angebot an elektrischen Medien wie Computerprogrammen, Computerspielen und Multi-Media-Projekten an. Die Zukunft wird geprägt von Begriffen wie Datenhighway, interaktives Fernsehen und Infotainment. Text- und Bildübermittlung weltweit sind gefragt. Das Internetangebot des aid ist dementsprechend umfangreich, vielgestaltig und informativ.

#### Die aid-Medien- und Dienstleistungen im Überblick:

Pressedienst, Materialien (z.B. Lernkarteien), Fachzeitschriften, Spiele, Messebeteiligungen, Hörspielkassetten, Seminare, Filme/Videos, Broschüren/Hefte, Computerlernprogramme und -spiele, Poster/Plakate, Multi-Media-Ausstellungen, Folien, Internet und Dias zu dem Themenspektrum Ernährung, Landwirtschaft, Lebensmittel, Pflanzen/Tiere, Hauswirtschaft, Umwelt und Natur, Verbraucherschutz, Gentechnik, Forst/Holz/Jagd, Ernährungsberatung, Bildung und Beratung.

#### Die Anschrift:

Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten aid e.V., Friedrich-Ebert-Str. 3, D-53177 Bonn, Telefon: 0228/8499-0, Fax: 0228/8499-177, E-Mail: aid@aid.de

Quelle: www.aid - Jahresbericht 98/99

Nachfolgend einige Absenderfreistempel des aid





## Mate - mehr als nur ein Teegetränk

von Johann Gruber, Hanau-Großauheim

Was der Kaffee für die Türken, der Tee für den Ostasiaten, den Engländer und den Friesen, das ist Mate, auch Yerba, Copnchonga, Chimarrao, Cas, für den Südamerikaner, Mate ist mehr als nur ein Teegetränk. Sein Genuß ist fast eine kultische Handlung. Er ist vielen Teilen Südamerikas ein Nationalgetränk. Millionen trinken diesen Tee bei jeder sich bietenden Gelegenheit. Der Mate-Tee wird in den Städten viel getrunken, aber eine noch wichtigere Rolle spielt er im Leben der Farmer und Viehhirten im Inneren des Landes. Der südamerikanische Gaucho verbringt einen großen Teil seiner Freizeit mit Mate-Trinken; viele Familien wenden täglich mehrere Stunden dafür auf. Wie beliebt er ist, zeigt daß in seinem Heimatland pro Kopf und Jahr etwa 8 kg verbraucht werden.



Für Mate-Tee eignen sich etwa 15 Arten von *Ilex* aus der Familie der Stechpalmengewächse, hauptsächlich aber *Ilex paraguariensis* A. St. Hil. Bei uns gibt es auch einen Vertreter dieser Familie, nämlich die Stechplume, *Ilex aquifolium*, aber außer als Dekoration für Weihnachtsgestecke keine besondere Bedeutung erlangt hat.

Der Matebaum *Ilex paraguariensis* wächst wild in den Wäldern Südbrasilien, Paraguays und Nordargentinien. Von den 6 bis 12 m hoch werdenden Bäumen, die in Kulturen aber strauchartig gehalten werden, werden mit Schlagmessern die Spitzen und Zweige mitsamt den Blättern abgeschlagen. Die Ernte findet von Dezember bis August statt. Die Äste werden gebündelt und zur Inaktivierung der pflanzeigenen Fermente mehrmals durch ein offenes, raucharmes Feuer gezogen. Diese Prozedur ist wichtig, sonst werden die Blätter schwarz. Danach werden die Bündel zum Trocknen aufgehängt, über einem Gang, durch den erwärmte Luft streicht oder über Holzgerüsten unter denen ein Feuer von Eugenia- oder Schinuszweigen unterhalten wird. Nach etwa 6 Stunden soll der Dörrvorgang beendet sein. Alsdann löst man die Blätter von den Zweigen und sortiert sie nach Größe und Farbe. Ist die Fermentinaktivierung gelungen, sind die Blätter hellgrün, ansonsten gelb bis braun. Die trockenen Blätter werden zerstoßen, grob gepulvert und sackweise in den Handel gebracht.

Die Zubereitung des Tees erfolgt in einem Gefäß, in dem man den Tee mit heißem, nicht mehr kochendem Wasser, übergießt. Traditionell war dieses Gefäß (*cuja*) immer ein ausgehöhlter Flaschenkürbis. Viele Reisende tragen ein Gefäß mit Mateblättern bei sich, um, wenn Wasser vorhanden ist, das Getränk selbst zubereiten zu können. Für den Teegetränk nimmt man sich Zeit. Die Zeremonie steht für Ruhe, Beschaulichkeit und Gastfreundschaft.

Das Getränk wird dann durch ein etwa 20 cm langes, am unteren Ende mit einem Sieb versehenes Röhrchen aus Aluminium, Silber oder Bambus, Bombilla oder Bomba genannt, aufgesaugt. Das Trinken des Mate-Tee entspricht einem Ritual, ähnlich dem Rauchen der Friedenspfeife. Denn wer an der Bombilla zieht ist Gast und Freund. Gefäß und Bombilla gehen von Hand zu Hand. Die Tat-



sache, daß alle aus dem gleichen Röhrchen trinken, soll Frieden, Freundschaft und Einigkeit versinnbildlichen. Aber auch hier ändern sich die Sitten: aus Hygienegründen tragen schon viele ihr eigenes Röhrchen bei sich.

Dem Kultgetränk Mate wird seit Jahrhunderten eine Vielzahl von Heilwirkungen zugeschrieben. Die Eingeborenen nutzen schon zu ältesten Zeiten Mate als Genußmittel. Sie kannten die Wirkung gegen das Hungergefühl und gegen körperliche und geistige Ermüdung. Er soll den Haarausfall stoppen, gegen Pickel und Fettleibigkeit wirken, das Leben verlängern und die Potenz stärken.

Mate-Tee enthält vor allem Coffein, Theobromin und Theophyllin. Coffein hat nicht nur anregende Wirkung auf das zentrale Nervensystem, es fördert auch den Abbau von Fetten und Zucker, so daß es den gesamten Organismus aktiviert. Ähnlich wirken Theobromin und die Saponine. Der Tee hilft Stoffwechselprodukte auszuschwemmen und regt die Darmtätigkeit an. Mate-Tee regt an, ohne aufzuregen. Er hat unter anderem eine sehr hohe Konzentration der Vitamine A und C, sowie große Anteile an Phosphor, Eisen, Calcium. Das mag wohl der Grund gewesen sein, daß die Gauchos nie an Skorbut, obwohl sie niemals kaum Obst und Gemüse und damit Vitamin C zu sich nahmen, litten.

Mate ist auch eng mit der Geschichte Südamerikas verknüpft. Als die Spanier 1536 das Land am Rio de la Plata besiedelten, lernten sie Mate von den Eingeborenen kennen. Nach der Gründung der Stadt Asuncion in Paraguay wurden zur Ernte von Mate Konzessionen erteilt. Diese gingen an die Jesuiten über, die 1610 in ihren Missionen auch Mate-Kulturen anlegten. Ende des 18. Jahrhunderts wurde Mate als „Jesuitentee“ oder „Paraguaytee“ auch in Nordamerika und Europa verbreitet. Der Handel damit erwies sich als so gewinnbringend, daß dies ein Punkt der Anklage darstellte, als die Jesuiten 1767 aus den spanischen Kolonien vertrieben wurden. Ende des 19. Jahrhunderts gründeten deutsche Siedler in Paraguay die Kolonie Nueva Germania und legten große Yerba-Mateplantagen an. Von dort soll der beste Matetee kommen; Hauptexporteur ist jedoch Brasilien. Doch ist der Export nach Europa noch ziemlich gering, da eher Kaffee und Schwarzer Tee bevorzugt werden. Die Bundesrepublik importiert jährlich etwa 300 Tonnen.

### Briefmarken Mit Mate-Motiven:

Argentinien	Mi.-Nr. 644	Mate-Teestrauch mit Cuja und Bombilla
Brasilien	Mi.-Nr. 2275	Gaucho zu Pferd, Cuja und Bombilla
Paraguay	Mi.-Nr. 381/85	Mate-Zweige
Paraguay	Mi.-Nr. 561	Mate-Zweig im Rahmen
Paraguay	Mi.-Nr. 4239	Cuja und Bombilla
Paraguay	Mi.-Nr. 4240/41	Mate-Plantage und Transport, 100 Jahre Kolonie „Nueva Germania“

## Porträt: GRIMME

von Stefan Hiltz, Heßheim

Das Unternehmen GRIMME mit seiner Zentrale im niedersächsischen Damme ist der weltweit führende Anbieter von Kartoffel-Technik. Die Kartoffelvollerntemaschine hat den Namen GRIMME zur seiner heutigen Größe gebracht und weltweit Voraussetzungen für ein innovatives Maschinen- und Technologieprogramm geschaffen. 1999 fertigten über 500 Mitarbeiter (Stammbelegschaft) am Standort Damme auf einer Fläche von über 150.000 qm mittels modernster Produktionsmethoden GRIMME-Maschinen auf höchstem Qualitätsniveau. Des Weiteren befinden sich in Damme die beiden Tochterunternehmen INTERNORM und RICON.

In einer Schmiede fing es an. Wie so manches traditionsreiche Unternehmen, so hat auch die Landmaschinenfabrik GRIMME ganz klein und zunächst gar nicht zielgerichtet angefangen: Als Schmiede im Jahre 1861 gegründet, brachte die damals traditionelle Verbindung von dörflichem Schmiedebetrieb an Landmaschinenreparatur und -handel einen neuen Kontakt zur Landwirtschaft. Insbesondere die angegliederte Hufschmiede hatte bis ins 20. Jahrhundert eine gewisse Bedeutung. Dass sich später eine Spezialisierung hin zu Geräten und Maschinen zur Kartoffelernte ergab, lag wohl im wesentlichen an der geographischen Lage inmitten der seinerzeit großen Kartoffelanbaugebiete zwischen Holland und Sachsen. Bezeichnend ist, dass der große Sprung von der dörflichen Schmiede und Reparaturwerkstatt hin zum Industriebetrieb mit dem Beginn der Mechanisierung in der Landwirtschaft zusammenfällt, und das mehr als 75 Jahre nach der Gründung des Unternehmens.

Der nun einsetzenden Entwicklung kamen die jahrzehntelange Verbundenheit mit der Landwirtschaft und die daraus abgeleiteten Erfahrungen in idealer Weise zugute. Der 2. Weltkrieg brachte dann eine kriegsbedingte Betriebsunterbrechung, konnte aber glücklicherweise den Pioniergeist des 1994 verstorbenen Franz GRIMME sen. nicht zunichte machen. Seinem Tatendrang und seinem Fleiß schließlich ist es zu verdanken, dass das Unternehmen heute zum bedeutendsten und größten Hersteller für Maschinen zum Kartoffel- und Gemüsebau geworden ist und unangefochten seine internationale Marktstellung behaupten und ausbauen kann.

Aus kleinsten Anfängen wurde ein bedeutendes Unternehmen. Heute ist GRIMME mit über 500 Mitarbeitern der weltgrößte Hersteller für Kartoffelanbautechnik mit dem umfangreichsten Maschinenangebot. Gut ausgebildete und hochmotivierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen entwickeln, bauen und vertreiben innovative Produkte.

In einem modernen Konstruktionsbüro werden von einer starken Mannschaft permanent technische Neu- und Weiterentwicklungen erarbeitet. Es ist selbstverständlich, dass die Konstrukteure und Techniker mit den modernsten CAD- und 3D-Anlagen entwickeln und zeichnen. In der unmittelbar an das Konstruktionsbüro angrenzenden Entwicklungshalle fertigen hochqualifizierte Mechaniker, Techniker und Ingenieure die Prototypen, die zukünftig als Serienmaschinen den Markt erobern werden. In großzügigen und hellen Fertigungshallen werden Materialien wie Bleche, Rohre und Grau-, Temper- und Sparguß sowie Gummi und Kunststoffe zugeschnitten, verformt, bearbeitet und zu Maschinenkomponenten montiert bzw. verschweißt. Die Mitarbeiter führen diese unterschiedlichsten Prozesse mit CNC-gesteuerten Maschinen oder Halbautomaten durch.

Vielfach in der Lehrwerkstatt des Unternehmens ausgebildete Fachkräfte arbeiten an leistungsstarken spanabhebenden Werkzeugen wie Bohr- und Fräswerken sowie Drehbänken, schneiden Bleche mit Laser-Automaten zu und verformen diese mit hubstarken Pressen. Mit Schweißautomaten und Schweißrobotern werden die Werkstücke zu Maschinenteilen für die jeweiligen Erntemaschinen zusammengeschweißt. Die mannigfaltigsten Maschinenteile und diverse Baugruppen, die nach ter-

min gerechter Planung durch die Materialwirtschaft in den entsprechenden Produktionsteams erstellt worden sind, werden, bevor sie in die Farbgebung gelangen, in einer neuartigen Sandstrahlanlage von Zunder und Rost befreit. Teile, die mit Fett behaftet sind, werden in speziellen Bädern gereinigt. In großen Tauchbecken bzw. Spritzkabinen werden umweltverträgliche und wasserlösliche Grund- und Decklacke aufgetragen und in speziellen Trockkabinen eingebrannt.

Auf drei Montagestraßen in der ca. 13.000 qm großen Montagehalle werden die unterschiedlichsten Teile und Baugruppen auftragsbezogen, d.h. dem Wunsche des Kunden entsprechend, zu der von ihm geordneten Maschine zusammengestellt. Bereits während der Vormontage in den einzelnen Abteilungen wurden die Teile und Baugruppen von der Qualitätskontrolle auf den hohen Standard, den das Unternehmen seit vielen Jahren auferlegt hat, geprüft. Am Ende der Montagebahnen werden die nun fertigen Maschinen von extra ausgebildeten Prüffachleuten auf alle für die Funktion und Ausführung wichtigen Kriterien überprüft und mit einem unterzeichneten Prüfprotokoll für den Versand freigegeben.

Über eine moderne Datenverarbeitung werden die Vertriebsaktivitäten koordiniert. Für die Problemstellung in den weltweiten Kartoffelanbaugebieten bietet GRIMME maßgeschneiderte Lösungen für Feld und Halle. Dem Wunsche des Kunden entsprechend werden die fertigen Maschinen mit neuartigen Logistiksystemen weltweit zum Versand gebracht.

Die Landmaschinenfabrik GRIMME baut und vertreibt ein komplettes Maschinen- und Anlageprogramm, das jedem Kartoffelerzeuger die Möglichkeit gibt, sein Erntegut auf die leistungsfähigste, schonendste und wirtschaftlichste Weise zu legen, pflegen, ernten, einzulagern und zu klimatisieren.

Kartoffelvollerntemaschinen, die auch für die Gemüseernte eingesetzt werden können, werden in drei einreihigen Baureihen in einer vielfachen Typenvielfalt diversen Sonderausrüstungen angeboten. Zweireihige Erntemaschinen werden in vier verschiedenen Baureihen angeboten, um so sicherzustellen, dass weltweit die Ansprüche der Landwirte erfüllt werden. Außer den bereits genannten Erntemaschinen werden zusätzlich je nach Baureihe zwei- und vierreihige selbstfahrende Maschinen angeboten.

Daneben werden Hochleistungsentsteiner zum Entsteinen der Kartoffelfelder gefertigt. Für den Kartoffeldammaufbau werden spezielle Dammfräsen gebaut. Außerdem diverse Kartoffelkrautschläger im Fertigungsprogramm des Unternehmens. Seit 1999 baut die Firma GRIMME Kartoffellagemaschinen und konnte dadurch ihre Angebotspalette im Bereich der Legetechnik entscheidend erweitern. Zur Abrundung des für den Kartoffelanbau notwendigen Materials bietet die Firma GRIMME ab dem Jahr 2000 eine komplette Produktpalette von Lagertechnik (Schüttelbunker, Verlängerungsbänder, Lagerhausfüller) an. Diese Produkte werden von GRIMME weltweit angeboten. Dem zu folge ist GRIMME auch in Übersee wie USA, Kanada, Argentinien, Mexico, Chile, Brasilien, Australien, Neuseeland, Japan, Israel, Ägypten, Saudi-Arabien, Marokko, Tunesien, Südafrika, Nord-Korea und China zuhause. Seit der Öffnung der Grenzen im Osten hat sich GRIMME auch verstärkt dem osteuropäischen und asiatischen Markt zugewandt. Bis hinter dem Ural tief in Sibirien arbeiten GRIMME-Maschinen. Service-Monteur mit weltweiter Erfahrung trainieren das Bedienpersonal in den entlegensten Winkeln der Erde. Ein großräumiges Ersatzteillager mit einem schlagkräftigen Team sorgt dafür, dass - wenn Störungen auftreten- diese umgehend beseitigt werden.

Das Unternehmen ist seit Jahren nicht nur für die Stadt Damme, sondern auch für die angrenzenden Gemeinden und Ortschaften ein wichtiger Arbeitgeber. Obwohl das Unternehmen stark von saisonalen Gegebenheiten wie Kartoffelpreise, Ernteerträge usw. abhängig ist, bietet es der Stammbelegschaft sichere und interessante Arbeitsplätze. Für kaufmännische und technische Berufe stellt

Das Unternehmen jungen Menschen jährlich viele Ausbildungsplätze bereit.

Des Weiteren ist GRIMME Gründungsmitglied und wichtiger Förderer der Privaten Fachhochschule in Vechta. Die Ausbildungsstätte ermöglicht es jungen Menschen, neben der Ausbildung zum Industriekaufmann gleichzeitig ein Studium zum Betriebswirt oder zum Technischen Betriebswirt zu absolvieren. Tatkräftige, gut ausgebildete Mitarbeiter, eine weitsichtige Geschäftsleitung sowie marktgerechte Produkte geben dem Unternehmen auch zukünftig gute Chancen.

Anschrift: GRIMME Landmaschinenfabrik GmbH & Co. KG, Hunteburger Str. 32, D-49401 Damme, Tel.: +49 (0) 5491-666-0, Fax: +49 (0) 5491-666-297, www.grimme.de

Quelle: www.grimme.de, Firmeninfo

Nachfolgend ein Absenderfreistempel der Firma GRIMME



---

### Ausstellungserfolge unserer Mitglieder

Auf der Rang III - Ausstellung in Schwieberdingen 2000 erhielt Herr Ludwig Grau für sein Exponat

**Was Sie schon immer über Pilze wissen wollten**

eine Goldmedaille.

Herzlichen Glückwunsch

---

**Bitte vergessen Sie nicht Ihren Mitgliedsbeitrag**

**für das Jahr 2001 zu bezahlen !**

### Es werde Brot

von Walter Sperlich.

So lautet die Devise der FAO, der Food and Agriculture Organisation (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation, der Vereinten Nationen. Gegründet am 16. Oktober 1945 in Quebec (Kanada) von den Siegerstaaten des Zweiten Weltkrieges, hat sie das Ziel, weltweit zu einem höheren Lebensstandard zur besseren Ernährung und zur Überwindung des Hungers beizutragen; sie will die Erzeugung und Verteilung von Agrarprodukten verbessern, günstige Lebensverhältnisse für die ländliche Bevölkerung schaffen und die wirtschaftliche Entwicklung fördern.

Damit bildet die FAO als größte Spezialorganisation der Vereinten Nationen ein agrarpolitisches Weltforum und gleichzeitig eine Art Weltagrarbehörde. So werden von ihr weltweit statistische, ökonomische und wissenschaftliche Informationen und Erfahrungen zur Entwicklung der Land- Forst-, Fischerei- und Ernährungswirtschaft gesammelt, ausgewertet und verbreitet. Gemeinsam mit den Mitgliedsstaaten und anderen Organisationen erarbeitet sie Grundlagen und Konzeptionen für die globale, regionale und nationale Agrarentwicklung sowie für nationale und internationale Agrar- und Ernährungsstrategien. Sie leistet technische Hilfe zur Verwirklichung von agrar- und ernährungspolitischen Maßnahmen sowie von Entwicklungsprogrammen und -projekten mit Mitteln des regulären Haushalts der FAO bzw. anderer Spezialorganisationen der Vereinten Nationen wie des Entwicklungsprogramms (UNDP) und des Welternährungsprogramms (WFP) sowie der Weltbank und der Geberländer. Sie wirkt aktiv mit bei den Nahrungshilfemaßnahmen des WFP.

Gegenwärtig gehören der FAO 174 Staaten und die Europäische Gemeinschaft als Mitglieder an.

Im Jahre 1854 widmete die Postverwaltung der Vereinten Nationen (UNPA), New York, der FAO eine Briefmarke und einen Ersttagsbrief (FDC), Abb. 1. Die Marke zeigt noch nicht das Emblem der FAO, die Ähre mit den sechs Grannen, den Buchstaben FAO und der Devise der FAO „FIAT PANIS“. Später wurde dieses Emblem auf Hunderten von Postwertzeichen sowohl im Großformat als auch als kleiner Zudruck auf Sonderpostwertzeichen, mitunter auch mit der Aufschrift „Welternährungstag“ anstelle von „FIAT PANIS“ abgebildet.

Sitz der FAO ist Rom. Auf der italienischen Marke von 1955 ist der Amtssitz der FAO, links im Bild die Statue von Ceres, der römischen Göttin der Fruchtbarkeit, und im Hintergrund die Oberstadt von Quebec, dem Gründungsort der FAO, zu sehen (Abb. 2). Daneben gibt es fünf Regionalbüros für Afrika, Asien/Pazifik, Nahost, Europa und Lateinamerika/Karibik.

Das höchste Organ der FAO ist die Konferenz. Deren Tagungen alle zwei Jahre am Sitz der Organisation stattfinden. Regionale Fragen werden während der Regionalkonferenzen der FAO behandelt, die man in den Jahren zwischen den Konferenzen in den Mitgliedsländern organisiert. Die Postverwaltungen einiger Staaten, in denen solche Konferenzen stattfinden, gaben aus diesem Anlass Sondermarken heraus. So wurde 1968 die 6. Europäische Regionalkonferenz in Malta durchgeführt. Eine der anlässlich der Konferenz herausgegebenen Marken ist hier veröffentlicht (Abb. 3). Die ungarische Post widmete der 7. Europäischen Regionalkonferenz von 1970 ebenfalls eine Marke (Abb. 4). Anlässlich der 16. Europäischen Regionalkonferenz, die 1988 in Krakau stattfand, gab die polnische Post eine Marke heraus (Abb. 5).



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5



Abb. 6

Seit 1981 wird der 16. Oktober, der Gründungstag der FAO, als Welternährungstag begangen. Aus diesem Anlass wurden allein am 1. Welternährungstag in 60 Staaten insgesamt 125 Briefmarken herausgegeben, die den Gedanken dieses Tages auf vielfältige Weise widerspiegeln und fast alle das Emblem der FAO tragen. Ein leerer und ein gefüllter Teller auf der österreichischen Marke aus dem Jahre 1981 bringen das Anliegen dieses Tages am besten zum Ausdruck (Abb. 6).

Außer der FAO befasst sich eine Reihe weiterer Organisationen der Vereinten Nationen mit Fragen der Landwirtschaft und der Welternährung. Ihnen sind auch Ausgaben der UNPA gewidmet. Das Welternährungsprogramm – WFP (Abb. 7) gehört ebenso dazu wie der Welternährungsrat – WFC (Abb. 8), der Internationale Fonds für landwirtschaftliche Entwicklung – IFAD (Abb. 9) und das Entwicklungsprogramm der Vereinten Nationen – UNDP (Abb. 10). Mit dieser Broschüre soll die Devise der FOA „FIAT PANIS – Es werde Brot“ im wahrsten Sinne des Wortes mit philatelistischen Mitteln oder, anders ausgedrückt, mit postalischen Erzeugnissen aus vielen Ländern der Welt gestaltet werden. Zugleich ist das Anliegen, die Arbeit der Bauern in aller Welt zu würdigen sowie die Vielfalt, Schwere, aber auch die Schönheit und lebenswichtige Bedeutung der Arbeit des Bauern darzustellen. Gleichzeitig hat die Broschüre einen agrarhistorischen Aspekt, zeigt sie doch, wie sich Arbeitsmethoden und technische Mittel zur landwirtschaftlichen Produktion im historischen Prozess verändert haben.

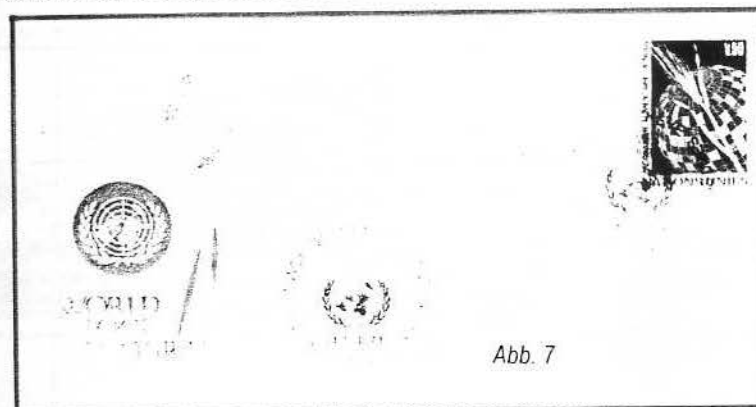


Abb. 7

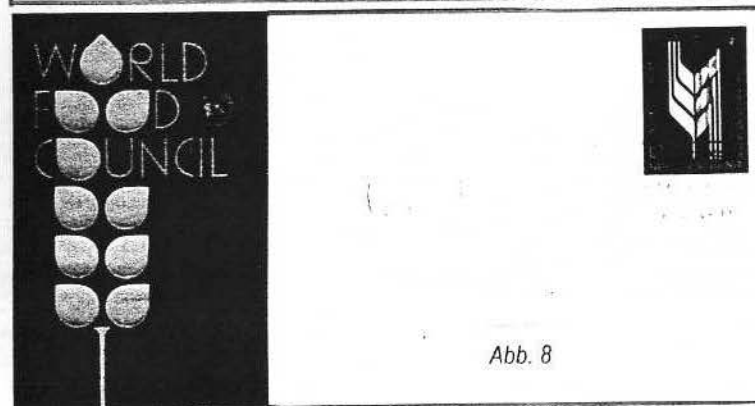


Abb. 8





Abb. 9

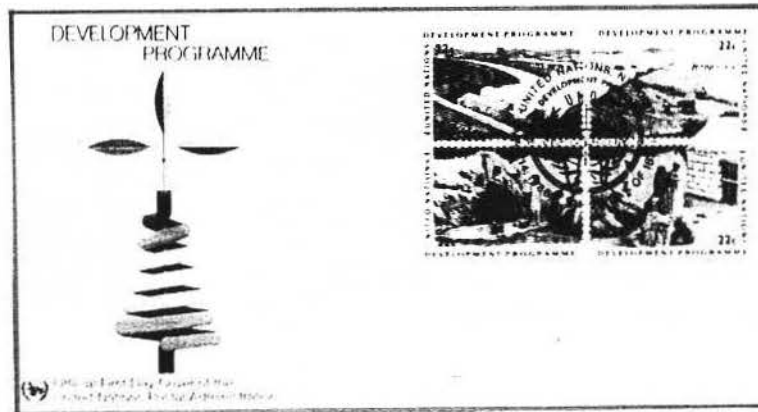


Abb. 10

### Die Bearbeitung des Bodens

Seit der Mensch Pflanzen zu seiner Ernährung anbaut, ist er bestrebt, den Boden in einen zur Einbettung und Keimung des Samens geeigneten Zustand zu bringen und zu erhalten, um beste Bedingungen für den Wasser- und Nährstoffhaushalt der Pflanzen zu schaffen. Dazu muss der Boden immer wieder mechanisch gelockert, wenn erforderlich gewendet, gemischt, eingeebnet, geglättet oder gekrümmt werden, damit größere Hohlräume, die beim Wenden des Bodens entstehen, zerstört werden.

### Der Pflug – das wichtigste Gerät zum Wenden des Bodens

Dem Pflügen des Bodens widmeten und widmen die Postverwaltungen vieler Länder große Aufmerksamkeit in ihrer Ausgabebetätigkeit von Postwertzeichen. Mit diesen werden auf vielfältige Weise Aussagen zur historischen Entwicklung der Pflüge, zu den Arten der Pflüge sowie zur Entwicklung der für das Pflügen erforderlichen Zugkraft getroffen.

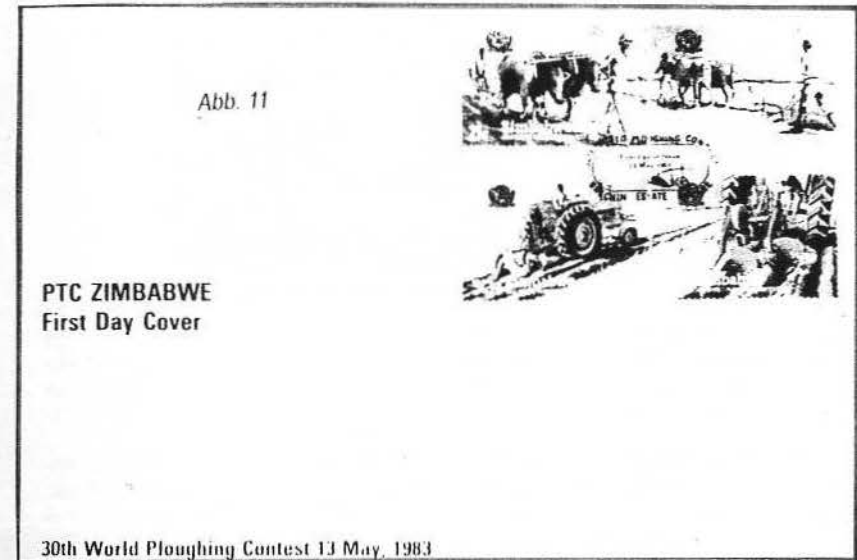


Abb. 11

PTC ZIMBABWE  
First Day Cover

30th World Ploughing Contest 13 May, 1983



Abb. 12



Abb. 13



Abb. 14



Abb. 15



Abb. 16



Abb. 17





Abb. 18



Abb. 19

Ein typisches Beispiel dafür ist der anlässlich des 30. Welt-Pflüger-Wettbewerbs 1983 von der Post Simbawes herausgegebene FDC (Abb. 11). Die Marken zeigen das Pflügen mit Gespann und mit dem Traktor. Seit 1953 werden alljährlich solche Wettbewerbe in verschiedenen Ländern durchgeführt. Dabei geht es vor allem um Qualität und Schnelligkeit beim Pflügen.

Die Entwicklung des Pfluges begann, als die Menschen bewusst Samen in den Boden brachten und ihn dafür aufreißen mussten. Dazu diente ihnen Anfangs ein meist angespitzter Stock, aus dem bald ein oft aus einer Astgabel angefertigter Haken wurde, den man durch den Boden zog. Der 1980 in Äthiopien herausgegebene Satz von Briefmarken enthält die Abbildung eines Grabstocks (Abb. 12) und eines Hakens (Abb. 13). Aus dem Haken ging in jahrhundertlanger Entwicklung der Hakenpflug hervor. Solche Pflüge waren aus Holz gefertigt und schoben den aufgerissenen Boden nur zur Seite. Die Arten der Hakenpflüge, die man in einigen Ländern noch heute findet, sind sehr vielfältig und von den konkreten örtlichen und historischen Bedingungen abhängig.

Das wird auch aus den Abbildungen 14 bis 20 ersichtlich. So zeigt die spanische Marke von 1967 (Abb. 14) einen römischen Bauern beim Pflügen. Auf einer äthiopischen Marke von 1981 (Abb. 15) werden Feldarbeiten mit Hacke und Hakenpflug demonstriert. Die algerische Marke von 1988 ist dem Jahrestag des IFAD gewidmet und zeigt das Pflügen mit einem Hakenpflug (Abb. 16). Pflügende Bauern sind auf den Marken aus Spanisch Marokko von 1944 (Abb. 17) und aus Kuba von 1889 (Abb. 18) abgebildet. Auch die Marke aus Botswana von 1988 zeigt traditionelles Pflügen (Abb. 19). Der I. Weltlandwirtschaftsausstellung 1959 widmete die indische Post einen FDC, dessen Marke einen Hakenpflug im Einsatz zeigt (Abb. 20).

Im Laufe der Entwicklung wurden in vielen Ländern die Spitzen der Hakenpflüge mit Eisen verstärkt. Solche Pflüge sind auf den Abbildungen 21 bis 23 zu sehen. Die Marken mit dem Hakenpflug (Abb. 21) wurde 1943 von den Nationalsozialisten für die Indische Legion vorbereitet. Die äthiopische Marke aus dem schon erwähnten Satz von 1980 zeigt nicht nur den mit einer eisernen Spitze verstärkten Pflug, sondern auch das entsprechende Geschirr für das Gespann (Abb. 22). Eine weitere Briefmarke (Abb. 23) stammt aus einem Satz portugiesischer Editionen von 1978, der die Entwicklung der Arbeitsmittel wiedergibt.

Bei den im Mittelalter verwendeten Pflügen (Abb. 24-26) ist bereits zu erkennen, wie aus dem Haken der Pflugbaum entstand, an dem der hölzerne Pflugkörper befestigt wurde. Er schob den aufgerissenen Boden nach der Seite. Auf der schwedischen Marke von 1983 (Abb. 24) ist ein Stich aus dem Jahre 1483 wiedergegeben. Die Marke der DDR von 1975 (Abb. 25) gehört zu einem Satz von Briefmarken, der dem 450. Jahrestag des Deutschen Bauernkrieges gewidmet war. Ein mittelalterlicher Pflug ist auch auf dem Randstück der Ausgabe der Bundesrepublik Deutschland von 1997 anlässlich des 100. Stadtjubiläums von Straubing zu finden (Abb. 26). Auf den Markenbildern dieser drei Ausgaben ist zu erkennen, dass bei diesen Pflügen der Pflugbaum bereits auf einem zweirädrigen Karren lagert.



Abb. 20



Abb. 21



Abb. 22



Abb. 23



Abb. 24



Abb. 27

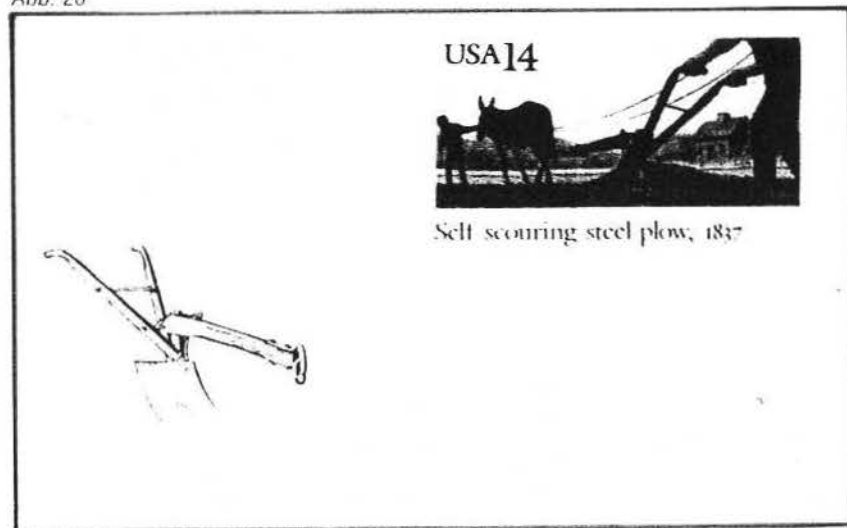


Abb. 25



Abb. 26

Abb. 28



Im Laufe der Entwicklung wurde der Pflugkörper mit einem aus Holz gefertigten, mehr und mehr gewölbten Streichblech versehen, um den Boden wenden zu können. Ein typisches Beispiel dafür zeigt die kanadische Marke von 1983 (Abb. 27).

Mitte des 19. Jahrhunderts kamen die ersten aus Eisen gefertigten Pflüge zur Anwendung. Anfänglich wurde der aus Eisen gefertigte Pflugkörper mit Streichblech und Schar an einem hölzernen Pflugbaum befestigt wie das aus dem Zudruck der Ganzsache aus den USA von 1837 (Abb. 28) zu sehen ist. Auf dem Markenbild erkennt man einen solchen Pflug bei der Arbeit. Später wurde auch der Pflugbaum oder Grindel aus Eisen hergestellt. Das Schar hat die Aufgabe, einen Bodenstreifen abzuschneiden, der dann durch das Streichblech gewendet wird. Entscheidend für die Wirkungsweise des Pfluges ist die Schärfe des Schares. Das Schärfen eines Pflugschares ist im Hintergrund des Markenbildes der rumänischen Ausgabe von 1946 zu sehen (Abb. 29).

Im wesentlichen lassen sich die **Arten der Pflüge** nach ihren Arbeitswerkzeugen in Schar- und Scheibenpflüge und nach ihrer Arbeitsweise in Beet- und Kehrpfüge unterteilen. Des weiteren unterteilt man die Pflugarten nach den erforderlichen Zugmitteln in Gespann- und Schlepperpflüge. Während auf der Marke der Provinz Sachsen von 1945 (Abb. 30) das Pflügen mit einem gespanngezogenen Scharpflug demonstriert wird, zeigt die indonesische Ausgabe von 1963 das Pflügen mit einem vom Schlepper gezogenen Scheibenpflug (Abb. 31).

Die wichtigsten Bestandteile der Scharpflüge wurden bereits bei der Abhandlung über die historische Entwicklung des Pfluges genannt. Der Grindel oder Rahmen des Pfluges trägt den Pflugkörper und die Zug- und Stellvorrichtung, bei Gespannpflügen nimmt er auch die Sterzen auf. Der Pflugkörper verbindet die Arbeitswerkzeuge; andererseits wirken auf ihn die Widerstände, denen die Arbeitswerkzeuge im Boden ausgesetzt sind. Daraus ergeben sich hohe Ansprüche an die Festigkeit des Pflugkörpers.

Bei Scheibenpflügen treten an die Stelle des Pflugkörpers gewölbte rotierende Scheiben, die während der Arbeit des Pfluges in den Boden eindringen, einen Streifen abschneiden, anheben und wenden.

Die Wirkungsweise von Schar- und Scheibenpflügen wird in den folgenden zwei Abbildungen demonstriert. So zeigt der Stempel auf dem FDC der UNPA Wien aus dem Jahre 1984 die



Abb. 30



Abb. 31

Abb. 29

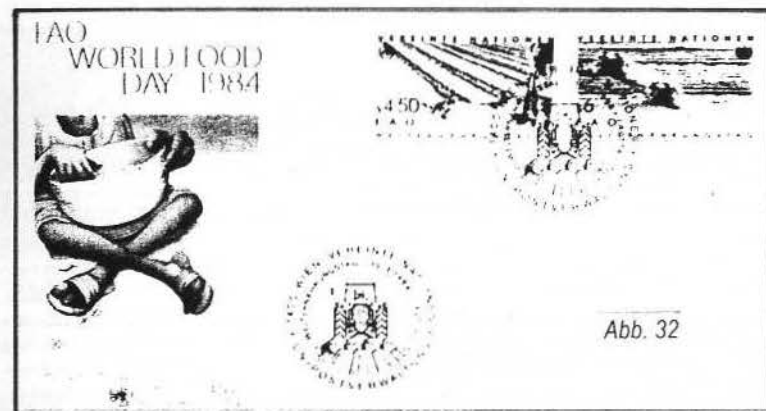


Abb. 32

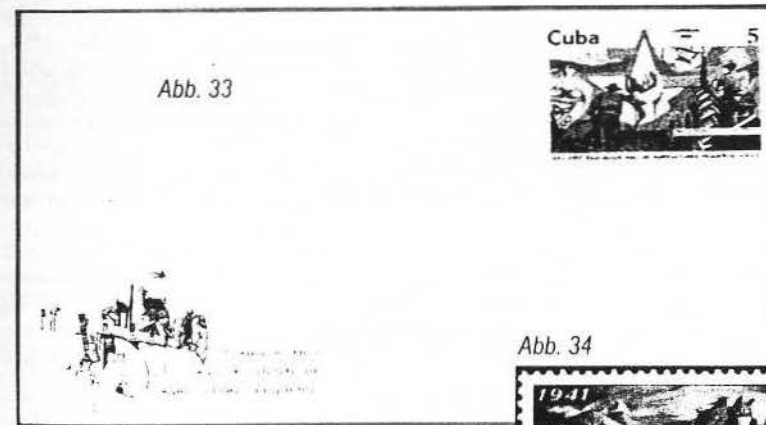


Abb. 33

Abb. 34



Arbeit eines vierscharigen Scharpfluges (Abb. 32), während der Zudruck auf dem kubanischen FDC von 1986 die Wirkungsweise eines Scheibenpfluges verdeutlicht (Abb. 33).

Beetpflüge wenden den Boden nur nach einer Seite, meist nach rechts. Beim Pflügen mit ihnen wird das Feldstück in Beete unterteilt, die nun zusammen- oder auseinandergepflügt werden, da man nicht in derselben Furche hin und zurück pflügen kann. Beim „Zusammenpflügen“ beginnt man das Pflügen in der Mitte, beim „Auseinanderpflügen“ an den Außenseiten des Beetes. Das Pflügen eines Beetes von den Außenseiten her (auseinander pflügen) ist auf der Marke der schweizerischen Post von 1941 dargestellt (Abb. 34).

Beetpflüge für den Gespannzug werden unterschieden in Schwingpflüge, Stelzpflüge, Karrenpflüge und Rahmenpflüge.

Beim Schwingflug hat der Grindel keine Auflage. Der Pflug muss während des Pflügens von einer Arbeitskraft geführt werden; eine Arbeit, die hohen Kraftaufwand und viel Geschick erfordert. Ein Schwingpflug ist auf der Marke der Post der DDR aus dem Jahre 1977 abgebildet. Diese Marke ist Albrecht Thaeer, dem Begründer einer systematischen Landwirtschaftswissenschaft gewidmet (Abb. 36).

Mit Schwingpflügen pflügende Bauern wurden lange Zeit von den Postverwaltungen bei der Motivauswahl bevorzugt. Eine Auswahl solcher Briefmarken wird mit den Abbildungen 37 bis 46 wiedergegeben, wobei hier nur im wesentlichen vermerkt werden soll, von welchen Staaten und wann die Ausgabe erfolgte. Die Marke mit den Bauern an den Pflugsterzen (Abb. 37) gehört zur Abschiedsserie der bayrischen Post aus dem Jahre 1920. Dieselben Motive dieser Serie wurden nach Übernahme der Posthoheit durch das Deutsche Reich mit dem entsprechenden Aufdruck versehen (Abb. 38). Der argentinische Bauer hat offensichtlich sein Tagewerk vollendet und blickt in die untergehende Sonne (Abb. 39). Die Marke wurde in verschiedenen Wertstufen und Größen in den dreißiger Jahren ausgegeben.

Einen Eindruck davon, wie schwer die Arbeit beim Pflügen mit einem Schwingpflug ist, vermittelt die Ausgabe der Republik Paraguay von 1939 (Abb. 40) ebenso wie der jordanischen Post von 1973 (Abb. 41). War für die Post des Zarenreiches Bulgarien 1940 noch das Ochsengepann vor dem Schwingpflug typisch (Abb. 42), zeigt die norwegische Marke von 1944 einen Bauern mit Pferd vor dem Schwingpflug (Abb. 43). Die schwedische Marke von 1948 (Abb. 44) sowie der italienischen Post von 1950 (Abb. 45) widerspiegeln die Haltung des pflügenden Bauern beim Dirigieren des Pfluges. Die Marke aus Kenia (Abb. 46) gehört zu einem Satz der anlässlich des Welternährungstages 1981 herausgegeben wurde. Auf ihr ist sowohl das Pflügen mit einem Gespann von vier Zugtieren zu sehen, die von einem Gespannführer geführt werden, wie auch mit dem Traktor im Hintergrund die technische Entwicklung angedeutet.

In Kriegszeiten mussten Frauen und Invaliden die schwere Arbeit des Pflügens übernehmen, wie das z.B. auf der französischen Marken von 1940 (Abb. 47) und der bulgarischen aus dem Jahr 1917 (Abb. 48) zum Ausdruck kommt.

Stelzpflüge verfügen über ein Stützrad, das den Grindel trägt. Die Arbeit des Pflügers wird dadurch erleichtert. Typische Markenbilder für das Pflügen mit Stelzpflügen sind auf den Editionen aus Mali von 1961 (Abb. 49) und aus Luxemburg 1951 (Abb. 50) wiedergegeben.

Beim Karrenpflug ruht der Grindel auf einem zweirädrigen Karren und ist meist durch Ketten gegen seitliches Drehen gesichert. Der Pflugführer muss nur den ruhigen Lauf des Pfluges überwachen.

Auf den Marken der Ciskei von 1990 (Abb. 51) und Jersey von 1975 (Abb. 52) sind Karrenpflüge mit einem hölzernen Grindel zu sehen, wie sie im 19. Jahrhundert typisch waren. Mitunter war das rechte Rad des Karrens, das in der Pflugfurche lief, größer ausgebildet als das auf dem ungepflügten Boden laufende linke Rad (vgl. Abb. 51). Die Marke aus Großbritannien von 1978 (Abb. 53) zeigt einen Karrenpflug mit einem eisernen Grindel.



Abb. 36



Abb. 37



Abb. 38



Abb. 39



Abb. 40



Abb. 41



Abb. 42



Abb. 43



Abb. 44



Abb. 45



Abb. 46



Abb. 47



Abb. 48



Abb. 49





Abb. 50



Abb. 51



Abb. 52



Abb. 53



Abb. 54



Abb. 55



Abb. 56

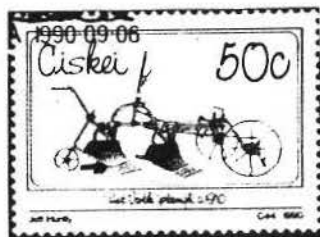


Abb. 57



Abb. 58



Abb. 59

Das Pflügen mit einem Karrenpflug ist auf den Abbildungen 54 – 56 zu sehen. Diese Marken wurden herausgegeben von der bulgarischen Post im Jahre 1940 (Abb. 54), von der Post Kroatiens 1945 (Abb. 55) bzw. der Post Israels 1976 (Abb. 56).

Rahmenpflüge sind meist mit mehreren Pflugkörpern ausgerüstet. Dabei werden die Pflugkörper direkt am Rahmen befestigt. Solche Pflüge sind sicherer und leichter zu führen und ermöglichen eine größere Flächenleistung. Leichtere Rahmenpflüge werden zum Schalen (Umbrechen) der Getreidestoppeln verwendet. Der Aufbau eines Rahmenpflugs für den Gespannzug (Baujahr 1910) ist auf der Marke aus Ciskei von 1990 (Abb. 57) zu erkennen. Das Pflügen mit einem solchen Rahmenpflug zeigt die chinesische Marke aus dem Jahre 1975 (Abb. 58). Mehrscharige Schleppenpflüge sind meist als Rahmenpflüge ausgebildet. In Abhängigkeit von Schlepperstärke und Bodenverhältnissen können sie mehrere Pflugkörper tragen. Arbeitsbreiten von mehr als 2 m, die bei einer Durchfahrt gepflügt werden können, sind heute keine Seltenheit mehr. Einen typischen Rahmenpflug für den Schlepperzug zeigt die Marke aus Jordanien (Abb. 59). Sie gehört zu einem Satz mit landwirtschaftlichen Motiven, der 1973 herausgegeben wurde.

Kehrpflüge (auch als Wendepflüge bezeichnet) sind mit nach rechts und links wendenden Pflugkörpern ausgerüstet, die abwechselnd eingesetzt werden können. Mit ihnen kann an einem Rand des Feldstücks mit dem Pflügen begonnen und Furche an Furche gelegt werden, bis der gegenüberliegende Rand erreicht ist. Sie sind den Beetpflügen überall dort überlegen, wo nicht auf einem Feldstück mehrere Pflüge hintereinander eingesetzt werden. Die Arten der Kehrpflüge sind vielfältiger als die der Beetpflüge. Die Unterdrehpflüge, bei denen beide Pflugkörper zu einem verschmolzen sind, werden auch als Schwing-, Stelz- oder Karrenpflüge gebaut. Sie haben jedoch entsprechend der Bauart nur einen geringen Tiefgang. Am meisten verwendet man Dreh- und Wechselpflüge. Kipp-Pflüge waren zu Beginn des Jahrhunderts in Großbetrieben verbreitet und kamen vor allem mit Lokomobilen zum Einsatz.

Die Marke mit einem dreischarigen Anbaudrehpflug an einem Schlepper gehört zu einem Satz, den die Post von Swaziland 1988 dem Welternährungsfond widmete (Abb. 61). Sie ist die einzige dem Autor bisher bekannte Briefmarke, die einen Kehrpflug zeigt.

Scheibenpflüge eignen sich besonders zur Bearbeitung von harten, schweren oder steinigten Böden mit flacher Ackerkrume, auf denen Scharpflüge großem Verschleiß ausgesetzt sind. Auch bei Scheibenpflügen sind Beet- und Kehrpflüge bekannt. Das wird mit den folgenden zwei Marken demonstriert. Sie zeigen einen 3-Scheiben-Kehrpflug (Abb. 62) bzw. einen Ein-Scheiben-Kehrpflug (Abb. 63). Beide Marken gehören zu einer Serie aus Ciskei, die 1990 zum Thema „Der Pflug“ herausgegeben wurde. Die dort abgebildeten Pflüge wurden um die Jahrhundertwende gefertigt.

Heute sind in den entwickelten Ländern Schlepperpflüge vorherrschend. Sie sind robuster gebaut als Gespannpflüge, müssen sie doch bei größerer Arbeitsbreite und höherer Arbeitsgeschwindigkeit einen bedeutend höheren Bodenwiderstand überwinden. Überwiegend sind sie als Rahmenpflüge gebaut. Kehrpflüge für Schlepper sind meist angebaute Dreh- oder Wechselpflüge (vgl. Abb. 61).

Nach ihrer Art der Verbindung mit dem Schlepper unterscheidet man Anhäng-, Aufsattel- und Anbaupflüge. Einen Kettenschlepper mit einem Anhängpflug zeigt die rumänische Marke von 1953 (Abb. 64). Die Marke mit dem Aufsattelpflug auf einem Radschlepper gehört zu dem 1977 von der Post der DDR herausgegebenen Satz „Moderne Technik in der Landwirtschaft“ (Abb. 65). Zur 15. Weltmeisterschaft im Pflügen 1968 erschien in Rhodesien ein spezieller Satz, zu dem auch die Marke gehört, die einen Anbaupflug an einem Radschlepper im Einsatz zeigt (Abb. 66).



Abb. 61

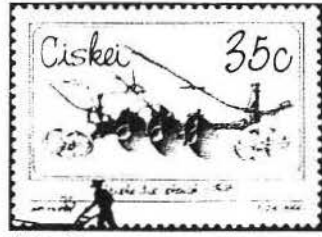


Abb. 62

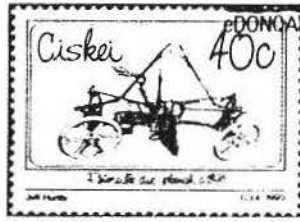


Abb. 63

Abb. 67



Abb. 69



Abb. 70



Abb. 64



Abb. 65



Abb. 66

Abb. 73



Abb. 72

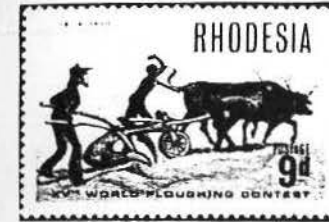


Abb. 71

Mit der historischen Entwicklung der Pflüge war auch die Entwicklung der Zugkraft zum Pflügen verbunden. Die primitiven Hakenpflüge wurden anfangs von Menschenhand durch den Boden gezogen. Aber auch im Mittelalter und besonders in Kriegszeiten mussten sich noch Menschen vor den Pflug spannen. Besonders wird davon noch aus der Zeit des 30jährigen Krieges berichtet. Der oben genannte Satz der Post Rhodesiens von 1968 enthält auch eine Marke, die den Einsatz des Menschen als ursprüngliche Zugkraft vor einem Pflug zeigt (Abb. 67).

Doch bald entdecken unsere Vorfahren das Tier als geeignetes Zugmittel für den Pflug. Und so wurden und werden noch heute Pferde, Rinder – vor allem Ochsen, Kühe, Zebus und Yaks – aber auch Esel und Maultiere, mitunter sogar Kamele vor den Pflug gespannt. Auf den bewässerten Reisfeldern ist der Einsatz von Wasserbüffeln verbreitet. Die folgenden Briefmarken zeigen Tiere verschiedener Arten vor dem Pflug. Die treuesten Gehilfen des Menschen beim Pflügen sind die Pferde, wie auch auf der Marke von Aland von 1988 (Abb. 69) zum Ausdruck kommt. Die 1971 herausgegebene schwedische Marke mit den Kühen vor dem Pflug vermittelt ein Bild, wie es vor gar nicht langer Zeit in Kleinbetrieben noch vorherrschend war (Abb. 70). Die Marke mit den Stieren vor dem Pflug gehört ebenfalls zu dem schon mehrmals genannten Satz aus Rhodesien von 1968 (Abb. 71). Ein mit Mauleseln bespannter Hakenpflug wurde von der Post aus Türkisch Zypern 1988 zum Markenbild gewählt (Abb. 72). In einem Reisfeld pflügende Wasserbüffel sind auf der 1976 herausgegebenen Marke aus Bangladesh

zu sehen (Abb. 73). Yaks vor dem Pflug zeigt China auf einer Marke von 1952 (Abb. 74). Mit der schemenhaften Abbildung des Kamels vor dem Pflug wollte die Post von Dschibuti 1988 offensichtlich die vielfältigen Möglichkeiten der Zugkraft zum Pflügen unterstreichen (Abb. 75).

Mit der Entwicklung der Dampfmaschine war eine leistungsfähige Antriebskraft auch für Pflüge gefunden worden. So war um die Jahrhundertwende der Einsatz von Lokomobilen in Großbetrieben verbreitet. Sie waren meist mit Seiltrommeln ausgerüstet, wurden an den Feldrändern aufgestellt und zogen mehrscharige Kipp-Pflüge über das Feld. Man konnte aber auch mehrere Beetpflüge von einer Lokomobile über das Feld ziehen lassen, wie das auf der Marke des genannten Satzes aus Rhodesien zum Ausdruck kommt (Abb. 76). Eine Pflug-Lokomobile der Firma Borsig, die für das Pflügen mit Kipp-Pflügen geeignet ist, zeigt die 1983 in Sambia herausgegebene Marke (Abb. 77). Zum selben sambischen Satz gehört die Marke mit der John-Forster-Lokomobile (Abb. 78).

Heute ist der Schlepper oder Traktor das wichtigste Antriebsmittel für Pflüge. Mit zunehmender Leistung der Schlepper wurden größere Arbeitsbreiten der Pflüge möglich.

Schlepper bei Pflugarbeiten sind auch beliebtes Motiv für Briefmarkenausgaben. Die 1946 in Mecklenburg-Vorpommern herausgegebene Marke mit dem Fordson-Schlepper (Abb. 79) gehört zur sogenannten Abschiedsserie der Oberpostdirektion Schwerin. Einen Radschlepper mit Anhängerpflug zeigt auch die Marke der sowjetischen Post aus dem Jahre 1933 (Abb. 80). Diese Marke gehört zu einem Satz, der zum Ethnografischen Kongress herausgegeben wurde, und ist den ukrainischen Volk gewidmet. Zu einem Satz von Briefmarken der schwedischen Post von 1979 mit landwirtschaftlichen Motiven gehört die Marke mit dem pflügenden Traktor (Abb. 81). Interessant ist die Marke des Fürstentums Liechtenstein aus dem Jahre 1943 (Abb. 82), die zu einem Satz gehört, der anlässlich der Fertigstellung des Binnenkanals erschien. Auf ihr ist ein mit Holzgas betriebener Schlepper zu erkennen. Motive mit Radschleppern bei Pflugarbeiten enthalten auch die 1950 herausgegebene Marke aus Island (Abb. 83) und die sehr anschauliche bulgarische Marke von 1947 (Abb. 84), die dem Wiederaufbau gewidmet wurde.





Abb. 74



Abb. 75

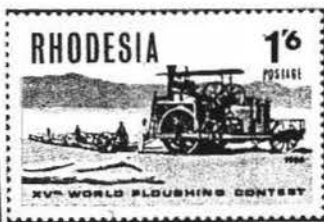


Abb. 76



Abb. 77



Abb. 78



Abb. 79



Abb. 80



Abb. 81



Abb. 82



Abb. 83



Abb. 84

Fortsetzung folgt!

## Weinheiliger St. Jakob von Günther Liepert, Arnstein

Zu den für den Weinbau und die Landwirtschaft gleichermaßen wichtigen Lostagen im Sommermonat gehört Jacobi. Heute soll dieser gewürdigt werden. Jakobus der Ältere, war ein Bruder des Evangelisten Johannes und wie dieser und ihr Vater Zebedäus von Beruf Fischer. Nach der Überlieferung gehörte er zu den ersten von Christus berufenen Jüngern und zu den Lieblingsaposteln des Herrn. Auch die Mutter von Jakobus, Maria Salome, folgte Christus.



Bildpostkarte aus Frankreich, Paris: St. Jakobs-Turm

Schon bald nach der Himmelfahrt des Herrn verkündete Jakobus das Christentum in Judäa und in Samaria. In Jerusalem soll er einen Zauberer namens Hermogenes widerlegt und bekehrt und dadurch den Unwillen des Hohenpriesters Abiathar erregt haben, der ihn zum jüdischen König Herodes Agrippa führte. Dieser ließ, vermutlich im Jahre 44, Jakobus enthaupten. Damit gilt Jakobus als erster Märtyrer unter den Aposteln.



Frankreich Mi.-Nr. 1453, Kirche in Chartres



Ungarn Mi.-Nr. 3422, Christussarg mit Hl. Jakob

Im Laufe der Jahrhunderte entstanden verschiedene Legenden um das Leben und Wirken dieses Heiligen, die entweder davon ausgehen, dass er auch Spanien zu christianisieren versuchte hat oder dass später sein Leichnam nach Spanien verbracht worden ist. Erst in der ersten Hälfte des neunten Jahrhunderts wurde das Grab von Jakobus im spanischen Fischerdorf Santiago de Compostela entdeckt, und von der Zeit an verbreitete sich seine Verehrung sehr schnell über weite Teile Europas.



Sonderstempel aus Arnstadt von 1977, Einweihung des Glockenspiels im Jakobsturm

Die Jakobusverehrung wurde so stark, dass sein Grab zu einer der wichtigsten Wallfahrtsstätten des Mittelalters wurde. Wer die weite Reise nach Jerusalem nicht auf sich nehmen konnte oder die Pilgerfahrt nach Rom als zu einfach ablehnte, entschied sich für die schwierigere Pilgerreise nach Santiago de Compostela. Die vier überlieferten Hauptpilgerstraßen durch Frankreich waren gesäumt von Abteien und Basiliken, von Reliquien vieler Heiliger, aber auch von Hospitälern und Herbergen für die zumeist armen Pilger sowie Friedhöfen. Denn oft genug wurden -wie sogar heute noch- Pilger unterwegs von Räubern und Mördern überfallen. Die Ritterorden, unter denen der Santiagoorden der erste war, schützten die Pilgerwege. Als Zeichen der vollbrachten Wallfahrt bekamen die Pilger die „Jakobsmuscheln“.

Sein Wetterpatronat verdankt der Heilige Jakobus wohl der Tatsache, dass sein Festtag in die Zeit der beginnenden Ernte fällt. So galt der Jakobstag vielerorts unter der Bezeichnung „Jakobi im Schnitt“ als Termin für den Erntebeginn, zumindest aber als Los- und Glückstag für die Ernte.

Da man zur Getreideernte gutes Wetter benötigte, erwarteten die Bauern an Jakobi Sonnenschein. Obwohl die Winzer dieser Jahreszeit noch weit vom Ernten ihrer Früchte entfernt sind, hielten sie Regen am Jakobstag ebenfalls für schädlich; denn eine alte Winzerregel sagt:

Wenn es an Jakobi regnet,  
ist der Wein nicht sehr gesegnet.

Andererseits waren die alten Winzer doch schon mit ihren Gedanken insoweit bei der Ernte, als sie am Jakobstag von den Trauben eine Mindestreife erwarteten, die eine Reife bis zum Herbst wahrscheinlich machte. Und diese Wahrscheinlichkeit sah man dann, wenn die jungen Trauben so weit entwickelt waren, dass sie aufgrund der Größe der Beeren (Erbsengröße) und ihres Gewichts nach unten hingen. Davon geben drei Winzersprüche Zeugnis:

Jakobi, bammele obi

Wenn de Traube Jackelsdag hänken  
da kamer Mertesdag (St. Martin 11. November)  
de Gläser schwenken.

Nach Jakob und Anne (26. Juli)  
solltet d'Traube hange



Spanien Mi.-Nr. 3115  
Heiliges Jahr - St. Jakob



Togo Mi.-Nr. 1231  
Heiliger Jakob

Standen die Zeichen aufgrund rechtzeitig erreichter Erbsengröße der Beeren gut für die kommende Traubenernte, so hatte der heilige Jakobus dennoch seine Pflicht als Wetterheiliger noch nicht ganz erfüllt. Es durfte nämlich an seinem Festtag nicht nur nicht regnen, sondern es durfte auch nicht zu trocken sein, d.h. Jakobus hatte Extreme jeder Art zu verhindern. Bei großer Trockenheit am 25. Juli rechneten die Winzer mit einem strengen Winter, der in früheren Jahrhunderten, als die Reben weniger frostresistent waren, noch verheerende Folgen haben konnte als heute. Weiße Wölkchen (Schäffchenwolken) am Himmel des gleichen Tages bedeuteten nach alter Winzerregel viel Schnee im Dezember und Januar des kommenden Winters.



Bildpostkarte von 1968 aus Rothenburg mit dem Hauptaltar der St. Jakobuskirche

So spielte der Jakobstag früher im Winzerleben eine besondere Rolle. Und viele Kirchenpatronate erinnern noch heute an diesen volkstümlichen Wetterheiligen. Zu den älteren Zeugnissen der Jakobsverehrung auf dem Lande gehört sicher das diesem Heiligen geweihte Kirchlein in Höningen, einem Ortsteil von Alt-Leiningen in der Pfalz.



Bildpostkarte aus Österreich mit einem Bild von St. Jakob im Walde

Besonders stark war die Verehrung Jakobs des Älteren auch in Südtirol. Unter den zahlreichen ihm geweihten Kirchen ist St. Jakob in Kastelaz, nördlich von Tramin inmitten von Weinbergen gelegen, eine von denen, die am frühesten urkundlich erwähnt wurden (1214).



Polen Mi.-Nr. 876  
Jakobs-Kirche in Allenstein



Frankreich Mi.-Nr. 1630  
Bild: St. Jakob auf dem Scheiterhaufen

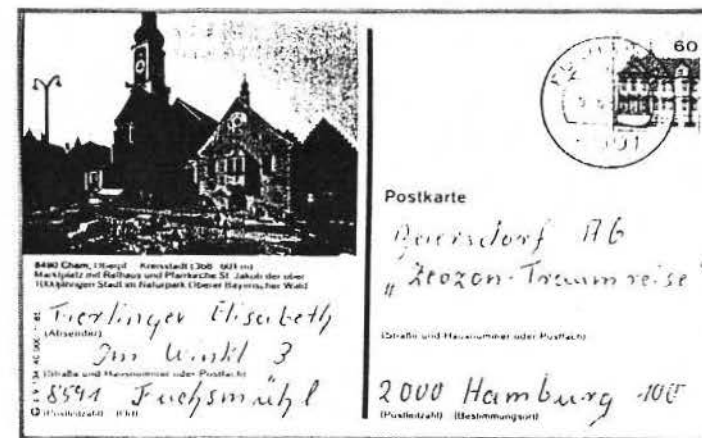
Um so mehr muß es überraschen, dass der Wetterpatron hierzulande nur in einem einzigen Lagennamen weiterlebt: im „St. Jakobsberg“, der in der Nähe von Bingen gelegenen rheinhessischen Gemeinde Ockenheim. Die Weinberge dieser anlässlich der Neufestsetzung der Herkunftsbezeichnungen aufgrund des neuen Weingesetzes von 1971 sogar vergrößerten Lage liegen unmittelbar beim Kloster Jakobsberg. Im sächsischen Radebeul ist die alte Lage „Jakobsstein“ noch erhalten. Es ist erfreulich, dass auch in den Randgebieten des Weinbaus Lagen mit Heiligennamen fortbestehen.

Andermorts sind Lagen mit der Bezeichnung „Jakobsberg“ der Bereinigung des Weinlagenkatasters nach 1971 zum Opfer gefallen. Beispiele hierfür bieten die Gemeinden Desloch im Südwesten des Anbaugesbietes Nahe sowie der Mittelmosel-Gemeinde Zeltingen-Rachtig.



Landpoststempel aus „Jacobsthal“ bei Riesa in Sachsen

Eine gewisse Reverenz erwiesen unsere Vorfahren dem heiligen Jakobus noch dadurch, dass sie in einigen Gegenden Deutschlands die Rebsorte „Blauer Frühburgunder“ „Jacobstraube“ oder „Jacobbitraube“ nannten. Möglicherweise honorierten sie damit die langjährigen Verdienste dieses Wetterheiligen, speziell bei einer frühreifenden Traube. Andererseits könnte auch gerade die frühe Reife dieser Mutation aus dem Spätburgunder zu den genannten Synonymen geführt haben, wenn gleich es sicher sein dürfte, dass nie an einem 25. Juli die Trauben ausgereift waren.



Bildpostkarte von 1985 aus Cham mit der Pfarrkirche St. Jakob

Quelle: Dieter Graff, Weinheilige und Rebenpatrone, Saarbrücken 1988



## Wein aktuell . . .

von Manfred Geib, Odernheim

Die immer weiter fortschreitende Rationalisierung bei der Deutschen Post AG beschert den Sammlern alle möglichen, auch nichtphilatelistische, Produkte. Die herkömmliche Werbung mit Handwerbestempeln in den einzelnen Postfilialen neigt sich langsam ihrem Ende zu. Die Tagespost durchläuft ja fast nur noch die einzelnen Briefzentren.

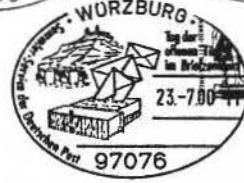
Im Gegensatz dazu werden zu den unterschiedlichsten Anlässen Sonderstempel als Rund-, Oval- und Wappenstempel angefertigt.

Weintrauben in den Stempeln aus Stuttgart zum Tag der offenen Tür im BZ „70“; zum Schul- und Heimatfest in Rosswein und dem Treffen der ArGe „Tag der Briefmarke“ in Nordheim am Main. Stilisierte Weingärten unter der Marienburg in Würzburg.

Seit vielen Jahren gleichbleibende Klischees in den Maschinenstempeln zu den Festen in Mainz und Würzburg.

### Neuzulassungen:

- |     |                  |                |
|-----|------------------|----------------|
| 1.) | 97334 Nordheim   | 20.05.2000     |
| 2.) | 70640 Stuttgart  | 25.06.2000     |
| 3.) | 04741 Rosswein 1 | 07.07.2000     |
| 4.) | 67269 Grünstadt  | 21.-24.07.2000 |
| 5.) | 97076 Würzburg   | 23.07.2000     |



### Wiederkehrende Zulassung mit Datenänderung:

- |     |                  |                     |
|-----|------------------|---------------------|
| 6.) | BZ 97 (Würzburg) | 26.06. - 23.07.2000 |
| 7.) | BZ 55 (Mainz)    | 07.08. - 02.09.2000 |



Quelle: Mitteilungsblätter der Deutschen Post AG

## Austria aktuell . . .

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

1.) Erstmals am 05. Juni - 01. September 2000 gab es in Stockerau, der größten Stadt im Weinviertel, einen Maschinenstempel mit der Legende das Rathauses und dem Schriftzug „Größte Stadt im Weinviertel“. Ab dem 4. Dezember 2000 ( bis auf Weiteres ) erfolgt die 2. Einsatzzeit.

2.) Der Sonderstempel zur Fachmesse **oenotec** (Weinbau, Kellertechnik, Fruchtsafterzeugung) gibt leider keinen Hinweis zum Weinbau (15. - 18.06.2000)

3.) Langenlois meldet gleich 2 Sonderstempel. Am 22.06.2000 feierte Österreichs größte Weinstadt 75-jähriges Stadtjubiläum. Weinranken und Trauben als Umrandung des Stadtwappens, in dessen unterem Teil sich 5 Weinstöcke befinden.

Zwei Tage später wurde aus Anlaß eines Internationalen Post-Fußballturniers ein runder Sonderstempel mit etwa der gleichen bildlichen Darstellung eingesetzt.

4.) Gamlitz in der Steiermark setzte am 12.05.2000 einen Sonderstempel zur „Gartenreise durch das steirische Weinland“ ein. Als b.D. liegt der Holzschnitt von Prof. Weihs „Ich bin der Weinstock Ihr seid die Reben“ zugrunde.

5.) Auf mehr Sicherheit im Straßenverkehr weist der Sonderstempel des BSV Ebreichsdorf hin. Im linken Teil sind über der Legende „kein Alkohol am Steuer“ Getränkeflaschen vor einem Grab abgebildet.

6.) Die Französische Post setzte während der WIPA ( 30. Mai - 04. Juni 2000 ) ihren allseits bekannten Nebenstempel ein.



Quelle: Post und Telekom Austria

## Schweiz aktuell . . .

von Manfred Geib, Odernheim / Hugo Schumacher, Lüchingen

Um 3 Weinbaustempel aus dem Waadtland dreht sich der Bericht aus dem III. Quartal 2000. Hier im Waadtländer Weissweingebiet Lavaux dominiert die Sorte „Chasselas“.

- 1.) Am 21.06.2000 kam die Marke „Gastronomie“ an den Schalter der Schweizer Post. Hier nun als Nachtrag der Werbestempel von St. Saphorin vom Ersttag der Marke.
- 2.) Aus der gleichen Weinbauregion der Ersttag vom Stempel der Weinbaugemeinde Grandvaux.
- 3.) Die Nachbargemeinde Riex meldet mit Datum vom 31.05.2000 den letzten Einsatztag des doch schon stark abgenutzten Handwebestempels.



Quelle: Die LUPE (Magazin der Schweizer Post), Schweizer Weinaltas, Pharos-Verlag, Basel

## Wein aktuell . . .

von Manfred Geib, Odernheim

Der alljährliche Erlebnistag „Deutsche Weinstraße“ wurde auch in diesem Jahr mit einem Sonderstempel in Schweigen-Rechtenbach dokumentiert. Im Stempelbild das „Deutsche Weintor“.

Zum Abschluß des „Gutenberg-Jahres“ veranstaltete die Motivgruppe Papier & Druck in Eltville am Rhein eine Werbeausstellung unter dem Titel „Gutenberg in der Philatelie“. Am Eröffnungstag (3. November) wurde ein Sonderstempel abgeschlagen.

Im September + Oktober der wiederkehrende Stempelsatz im BZ 55 „Mainz - Weinmetropole am Rhein“.

Der bekannte Erinnerungsstempel der Französischen Post (Ceres) war auch in diesem Jahr wieder bei der Messe in Sindelfingen zu bekommen.

Nachzutragen ist noch ein Sonderstempel vom 18. September 1999. Er zeigt aus Anlaß des 12. Würzburger Stadtfestes die alte Mainbrücke mit St. Kilian.

### Neuzulassungen:

- 1.) 76889 Schweigen-Rechtenbach 27.08.2000
- 2.) 65343 Eltville am Rhein I 03.11.2000

### Wiederkehrende Zulassung mit Datenänderung:

- 3.) BZ 97 (Würzburg) „Winzerfest“, ohne Abbildung 22.09. - 03.10.2000

## Wiederkehrende Zulassungen ohne Datenänderung:

- 4.) BZ 55 (Mainz) Sept. + Oktober 2000

## Französischer Erinnerungsstempel

- 5.) Sindelfingen 27. - 29.10.2000

## Nachtrag

- 6.) 97070 Würzburg I 18.09.1999



Quelle: Mitteilungsblätter der Deutschen Post AG

## Austria aktuell . . .

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

Das alljährliche Kulturfest „Kunst & Wein“ in Haugsdorf wurde auch 2000 mit einem Sonderstempel gewürdigt.

Das Gemeindewappen von Rechnitz und 2 Weintrauben im Sonderstempel zur „Eröffnung des Gemeindeamtes Rechnitz“.

Einen Tag später gab es in Haugsdorf einen weiteren Sonderstempel. Die Gemeinde Albersdorf im Pulkautal feierte 900 Jahre „Albersdorf“. Auch hier im Stempelbild das Gemeindewappen.

Im Museumsdorf Niedersulz im Weinviertel wurde am 23. September eine Werbeschau „Weinherbst“ durchgeführt. Weinglas und Weintraube im Sonderstempel.

Ebenfalls eine Briefmarkenwerbeschau fand anlässlich des „Währinger Herbstfestes“ am 29. September in Wien-Währing statt. Das Währinger Bezirkswappen im runden Sonderstempel.

Von der Form her „tanzt“ der Stempel aus Innsbruck zur „Innsbrucker Herbstmesse“ vom 23.09. - 01.10. Etwas aus der Reihe. Als bildliche Darstellung wählte man 4 Weintrauben.

- 1.) 2054 Haugsdorf 19. - 20.08.2000

- |                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| 2.) 7471 Rechnitz               | 09.09.2000          |
| 3.) 2054 Haugsdorf (Albersdorf) | 10.09.2000          |
| 4.) 2224 Obersulz (Niedersulz)  | 23.09.2000          |
| 5.) 1150 Wien (Währing)         | 29.09.2000          |
| 6.) 6010 Innsbruck              | 23.09. - 01.10.2000 |



Quelle: Post und Telekom Austria

In letzter Zeit wurde einige Tauschgesuche von Nichtmitgliedern an den Vorstand herangetragen. Während der Jahreshauptversammlung wurde zugestimmt, diese Adressen zu veröffentlichen, mit dem Hinweis, dass es sich um Nichtmitglieder handelt und der ArGe-Vorstand keine näheren Angaben zur Person machen kann.

**Suche:** für meine Tochter, die eine Motivsammlung Rosen erstellt hat, weiteres Material zu den Pflanzen und deren Verbreitung / Verwertung, sowie den erzeugten Produkten, für einen weiteren Ausbau der Sammlung. Ebenso sucht sie Material, in dem die Rose oder mit ihr im Zusammenhang stehende Produkte als Symbol oder Werbeträger vorkommen, wie auch von Produkten, die zum Schutz der Rose erzeugt werden .....

Wolfgang Schmidt (Vorsitzender des Briefmarken- Münzsammlervereins Schneverdingen e.V.), Billungstrasse 21, D-29640 Schneverdingen, Tel. 05193-2745

**Zu verkaufen:** Vom Schwaneberger Verlag wurde unserer ArGe ein Michelsoft für Eisenbahnfreunde geschenkt. Vom Ceres Kataloghersteller aus Frankreich wurde uns ein Ceres Frankreich Spezialkatalog 2000 und 2001 gestiftet. Die ArGe möchte diese Produkte, da nicht unbedingt ArGe-spezialisiert abtreten für je 25,- DM zuzüglich Portokosten. Anfragen an den 1. Vorsitzenden, Roger Thill, 8 A rue Baerendall, L-8212 Mamer

**Suche:** Pilze \*\* in kompletten Sätzen, Briefmarken, Blöcke, Kleinbögen. Sende meine Fehlliste läuft Michel-Katalog  
Janusz Slonecki, 41.902 Bytom, ul. Olejniczaka 10 A, Polen

## Stempelneuheiten

zusammengestellt von Roger Thill, Mamer

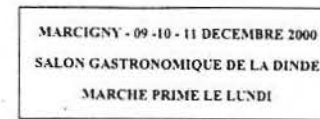
- |     |                                |  |
|-----|--------------------------------|--|
| 1.  | 19190 Ussel:                   | Tierzuchttag                                 |
| 2.  | 71100 Marcigny:                | Gastronomische Truthennenmesse               |
| 3.  | 79260 Sainte Nónaye:           | Maulesmesse                                  |
| 4.  | 86000 Poitiers Couronneries:   | Fuchs und Gänse                              |
| 5.  | 68700 Cernay:                  | Störche                                      |
| 6.  | 18160 Liegnières:              | 15. Esel- und Maultiermesse                  |
| 7.  | 87400 Saint Leonard-de-Nobalt: | Tierwettbewerb, 16. Limousinfleischtage      |
| 8.  | 58194 Nevers R.P.:             | Charolais Weltkongress in Frankreich         |
| 9.  | 19300 Egleton:                 | Pferde                                       |
| 10. | 54700 Pont-à-Mousson:          | Jean Baptiste Voironot - Priester der Bienen |
| 11. | 25500 Morteau C.L.C.:          | 10. Wurstfest                                |
| 12. | 56380 Guer:                    | Fest des Pferdes                             |
| 13. | 30390 Aramon:                  | ...sein natürlicher Lebensraum               |
| 14. | 92160 Antony PPAL:             | 14. Käse- und Weinmesse                      |
| 15. | 92160 Antony PPAL:             | Käse- und Weinmesse                          |
| 16. | 21200 Beaune:                  | Rebenblätter                                 |
| 17. | 70700 Gy:                      | Weinerntefest                                |
| 18. | 64440 Laruns:                  | u.a. Käsemesse                               |
| 19. | 51130 Vertus:                  | Internationale Sekt kapselmesse              |
| 20. | 30600 Vauvert:                 | Traube                                       |
| 21. | 39000 Dole:                    | u.a. Pasteur                                 |
| 22. | 38300 Bourgoin Jallieu PPAL:   | 12. Weinmesse                                |
| 23. | 25120 Maiche:                  | 8. Wein- und regionale Produkt-Messe         |
| 24. | 86160 Magné:                   | Eröffnung des Blumenparks                    |
| 25. | 42370 Renaison:                | u.a. sein Weinberg                           |
| 26. | 67520 Marlenheim:              | Weinreben - Trauben                          |
| 27. | 78490 Le Temblay-sur-Mauldre:  | Zitterpappelblatt                            |
| 28. | 33320 Le Taillan Médoc:        | Partnerschaft, u.a. Traube                   |
| 29. | 63119 Chateaugay:              | Traube                                       |
| 30. | 49000 Angers:                  | Nationale Briefmarkenausstellung, u.a. Wein  |
| 31. | 93220 Gagny:                   | 9. Traubenerntefest                          |
| 32. | 92110 Clichy:                  | Weingott                                     |
| 33. | 68120 Pfstatt:                 | Kirsche, Birne, Traube, Zwetschge            |
| 34. | 87230 Dournazac:               | Tag der Kastanie                             |
| 35. | 88410 Martinville:             | Ein Jahrhundert Landwirtschaftsmaschinen     |

19190 - CORREZE (\*)  
du 14 08 au 14 10 2000



USSEL

71110 - SAÔNE-ET-LOIRE  
du 12 09 au 11 12 2000



MARCIGNY



07/07



86000 - VIENNE (\*) 4.  
du 01 09 au 06 11 2000



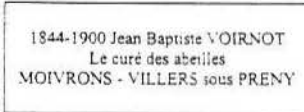
POITIERS COURONNERIES

87400 - HAUTE-VIENNE \* 7.  
du 19 06 au 24 08 2000



SAINT LEONARD-DE-NOBLAT

54700 - MEURTHE-ET-MOSELLE 12.  
du 10 05 au 02 09 2000



PONT-A-MOUSSON (\*)

30390 - GARD 13.  
10 11 2000



ARAMON

21200 - COTE-D'OR 16.  
22 09 2000



BEAUNE

51130 - MARNE 19.  
04 09 2000



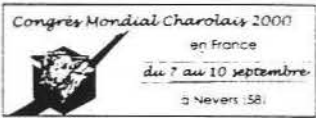
VERTUS

68700 - HAUT-RHIN 5.  
18 11 2000



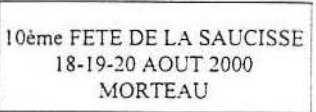
CERNAY

58194 - NIEVRE 8.  
du 31 07 au 11 09 2000



NEVERS R.P.

25500 - DOUBS 11.  
du 05 06 au 19 08 2000



MORTEAU C.L.C.

92160 - HAUTS-DE-SEINE 14.  
du 01 07 au 10 09 2000



ANTONY PPAL

70700 - HAUTE-SAONE (\*) 17.  
dès réception jusqu'au 24 09 2000



GY

30600 - GARD 20.  
01 09 2000



VAUVERT



6.



9.



12.



15.

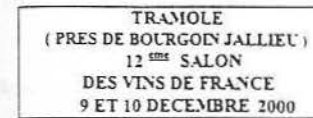


18.



21.

38300 - ISERE 22.  
du 09 09 au 09 12 2000



BOURGOIN JALLIEU P.PAL

42370 - LOIRE 25.  
dès réception



RENAISON

25120 - DOUBS (\*) 23.  
du 11 08 au 10 11 2000



MAICHE

67520 - BAS-RHIN 26.  
18 09 2000



MARLENHEIM



24.



27.



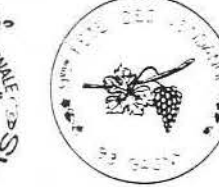
28.



29.



30.



31.



32.



33.



34.



35.



DYRSKUE I LYNGDAL  
Bestillingsadresse:  
Posten Norge BA  
Postkontoret  
4580 LYNGDAL



8.-10.9.2000

Bestillingsadresse:  
Posten Norge BA  
Postkontoret  
3840 SELJORD  
Motiv: Oksehode



1.-3.9.2000

Gebe: zum Thema Wein, Weinbau, Forstwirtschaft, Landwirtschaft: Briefmarken \*\* + O, FDC, Postkarten, Umschläge, Sonderstempel von Polen und anderen Ostländern. Suche: Luxemburg. Jerzy Jagodzyski, Al Niepodleglosci 245/8, 02-009 Warszawa, Polen

## Mykotherapie

von Eva Mandler, Oberkochen

Die Anfänge der Mykotherapie belegen die alten Erfahrungswerte der fernöstlichen Pilzheilkunde, die bis heute durch den Nachweis der entsprechenden Inhaltsstoffe ihre wissenschaftliche Bestätigung gefunden haben. Die vielfältigen Informationen zur praktischen Heilbehandlung mit Pilzen bilden die Grundlage zu dem Begriff Mykotherapie, der Heilkunde mit Pilzen. Alte asiatische Erkenntnisse, sowie wissenschaftliche Mitteilungen aus China, Japan, USA, Kanada und den europäischen Ländern ergaben die Basis der thematischen Bearbeitung.

### Altes und neues Wissen

Zu frühesten Zeiten waren Pilze für die menschliche Ernährung von großer Bedeutung. Mit fortschreitender Kenntnis um die Pilze befaßten sich dann auch die Heiler und Ärzte mit deren Heilwirkung.

In den Siedlungen der Jungsteinzeit, z.B. bei den Pfahlbausiedlungen an den Uferzonen des Züricher Sees (Abb. 1), wurden Porlingsarten gefunden. Der Zunderschwamm, wie der Name bereits besagt, diente zum Feuer anzumachen. Inwieweit dieser Pilz als Wundschwamm zur Blutstillung verwendet wurde, ist vorerst noch ungeklärt.

Der griechische Arzt Hippokrates aus Kos (um 460-327 v.Chr.) entwickelte die Medizin zu einer aus Empirie und Geistesarbeit bestehenden Wissenschaft. Das Ergebnis seiner Arbeit ist im „Corpus Hippocratum“, das zu den ältesten europäischen Schriften zählt, festgehalten. Auf den medizinischen Heilwert der Pilze wird hingewiesen.

Theophrast von Eresos (um 371-287 v. Chr.), griechischer Philosoph und Botaniker an der Peripatetischen Schule, widmete sich besonders der Pflanzenbeschreibung und berichtet darüber in seiner Schrift „Historia Plantarum“. Von Bedeutung ist, daß er die Pilze bereits dem Pflanzenreich zuordnete. Philatelistisch wird Theophrast auf einer Ganzsache dokumentiert.

Die „Große Arzneimittellehre“ die sämtliche im Altertum gebräuchlichen Heilpflanzen mit ihren Anwendungsformen umfaßt, schrieb Pedanius Dioskurides aus Anazarbos (lebte im 1. Jahrh. n. Chr.). Er teilte die Pilze in giftige und ungiftige ein und berichtete ausführlich über Boviste und Trüffel. Dioskurides (Abb. 2) empfahl den Lärchenschwamm gegen verschiedenste Erkrankungen wie z.B. Schwindsucht, Gelbsucht, Probleme beim Harnlassen, Gelenkschmerzen und Menstruationsbeschwerden. Auf seine Arbeiten beziehen sich fast sämtliche während des Mittelalters erschienenen Kräuterbücher.

Einer der bedeutendsten Ärzte des Altertums, Claudius Galen (131-200 n. Chr., Abb. 3), war für etwa 1500 Jahre in der christlichen Welt als ärztliche Autorität bestimmend. Die Drogen beschrieb er nach ihrer Anwendung und Wirkung, pharmazeutische Zubereitungen, in ihrer natürlichen Zusammensetzung, gelten noch heute als „Galenische Mittel“. Von den Pilzen berichtet er, daß der Lärchenschwamm eine stark abführende Wirkung besitzt.

Hildegard von Bingen (1098-1179), Äbtissin der Benediktinerinnen in dem von ihr gegründeten Kloster bei dem Ruppertsberg bei Bingen, galt als gottbegnadete Seherin. Sie schrieb eine Art volkstümliche Heilmittellehre, die „Physika“. In dieser Pflanzenkunde berichtet sie auch vom Speisewert der Pilze. Bei der Hirschtüffel weist sie auf die Wirkung als Aphrodisiakum hin.

Der deutsche Kirchenlehrer und Naturforscher Albertus Magnus (1200-1280, Abb. 4) schrieb in seinem Werk „De vegetabilis libri septem“ ebenfalls über Pilze. Er unterscheidet die Pilze sehr deutlich von anderen Pflanzen. Den Fliegenpilz erwähnt er als sehr giftig. Von den Trüffeln als Speisepilz beschreibt er sogar die Zubereitungsart.

Der Karthäuser Mönch und spätere Arzt Otto Brunfels (1449-1534) schrieb das erste bebilderte Pflanzenbuch „Historia plantarum“. Die deutsche Ausgabe „Contrafeyt Kräuterbuch“ erschien 1532. Hier wird z.B. ein Pilz mit dem Namen Holberrährling genannt, welcher bei entzündeten Augen als Umschlag, sowie zum Gurgeln bei Halsschmerzen hilfreich sei. In Anerkennung seiner vielen Botanischen Arbeiten erhielten ihm zu Ehren auch Pflanzen seinen Namen, wie z.B. die „Brunfelsia nitida“, die als Motiv vorliegt.

Pfahlbauten  
an den  
Ufern des  
Zürich-Sees.



Paracelsus, eigentlich Philippus Theophrastus Bombastus von Hohenheim (1493-1541), Arzt und Philosoph (Abb. 5), kritisierte die mittelalterliche Heilkunde scharf. Er bezog seine Heilmittel generell aus der Natur, wobei die Pflanzen in seiner Lehre einen besonderen Platz einnehmen. Um Blutungen zu stillen und damit den Heilprozess zu beschleunigen, nutzte er das Sporenpulver des Stäublingpilzes als Einstreumittel für alle Wunden.

Der Leibarzt des Kaisers Ferdinand I., Pietro Andrea Matthioli (1500-1577), der Autor des Kommentars zu den Schriften Dioskurides, berichtet in seinen Kräuterbuch im Kapitel „Von allerey Schwämmen“ über die Pilze. Von Matthioli stammt auch der Ausspruch „Der große Meister des Universums hat jede Spezies mit unterschiedlichen Eigenschaften ausgestattet, damit die tiefen Wunden, die die Sünden in unser Fleisch geschlagen haben, wieder heilen können“. In Anerkennung seiner wissenschaftlichen Verdienste erhielten Pflanzen seinen Namen. Hier sei auf das Heilglöckchen „Cortusa mathiola“ hingewiesen, das als Motiv vorliegt.

Der Autor des 1564 erschienenen „Kreuterbuch“ ist der Stadtmedicus Adam Lonitzer (1528-1580). Neben vielen Heilpflanzen wird hier das Mutterkorn (Speciale cornutum) als Droge „Fungus secalis“ für die medizinische Anwendung, wie z.B. zur Blutstillung und zur Förderung der Wehen, sowie gegen Gebärmutterblutungen beschrieben. Ihm zu Ehren erhielten mehrere Pflanzen, u.a. das Geißblatt *Lonicera carpifolia*, seinen Namen. Diese indirekte Ehrung ist ebenfalls als Motiv dokumentiert.

Li Shi-Chen (1518-1590, Abb. 6), ein chinesischer Naturkundler, schrieb das fundamentale, 25 Bände umfassende Werk „Pent-tso kang nu“, welches drei Jahre nach seinem Tode erschien. Es ist das Ergebnis seiner 30-jährigen Reisen und Forschungen. Beschrieben sind 1.892 verschiedene Arzneimittel. Unter den 300 verschiedenen Pilzen finden wir z.B. das Judasohr (Abb. 7), welches ausführlich abgehandelt wird. Alle in diesem Werk aufgeführten Drogen bergen den Schlüssel zum Verständnis der chinesischen Pharmalogie.

Der italienische Arzt, Anatom und Physiologe Marcello Malpighi (1628-1694, Abb. 8), untersuchte Pilze mit dem Mikroskop und erkannte, daß Schimmel aus Pilzen besteht. In seinem Buch „Anatomie plantarum“ schreibt er 1675 über die Samen der Pilze.

Die Bedeutung der Pilze als Heilmittel demonstriert ein japanischer Samurai aus der Edo-Zeit (um 1710-1769), der einen Arzneibehälter mit Pilzmotiv bei sich hatte (Abb. 9).

Der sächsische Arzt Samuel Hahnemann (1755-1843, Abb. 10) entdeckte das Heilen nach dem Ähnlichkeitsprinzip, die Homöopathie. Die Ausgangsstoffe, die zur Herstellung homöopathischer Arzneimittel verwendet werden, kommen unmittelbar in der Natur vor. Zahlreiche Pilze werden zur

SIERRA LEONE



भारत INDIA



Anfertigung der sogenannten Urtinktur verwendet.

Im Jahr 1865 erkannte der französische Chemiker und Bakteriologe Louis Pasteur (1822-1895, Abb. 11) die lebenden Hefezellen. Seine Erkenntnisse über die Rolle dieser niederen Pilze eröffnete der angewandten Pilzkunde, nicht zuletzt in Bezug auf die Heilkunde, unendliche Möglichkeiten. Sie wurden zu sichtbaren Helfern der Menschen. Gemeint sind die niederen, unverwüsthlichen Schlauchpilze, die in der Natur überall vorkommen, aber auch gezüchtet werden. Die Heilwirkung der an Vitaminen der B-Gruppe reichen Hefepilze wurden bereits frühzeitig erkannt. Seit Jahrhunderten verwendet die Volksmedizin diese Hefe bei Furunkulose. Heute wird sie bei manchen Mangelerscheinungen und Hauterkrankungen mit Erfolg verordnet.

Der schottische Bakteriologe Alexander Fleming (1881-1955, Abb. 12) stellte 1928 bei einer seiner Bakterienkulturen fest, dass einige Bakterien vom Schimmel befallen waren und dass die Schimmelzone von einem Todesstreifen umgeben war, in dem keine Bakterien mehr lebten. Er ging dieser Feststellung nach und entdeckte, dass bei dieser Schimmelkolonie eine wachstumshemmende (antibiotische) Substanz vorhanden sein musste. Nach Isolierung der Schimmelkolonie nannte er die antibiotische Substanz „Penicillin“. Anlässlich des 50. Jahrestages der Entdeckung des Penicillins ist auf einem Markenmotiv die berühmt gewordene Kulturschale, in welcher sich der Pilz ganz oben befindet, gezeigt (Abb. 13). Es ist deutlich zu sehen, dass in unmittelbarer Nähe des Pilzes keine Bakterien wachsen.

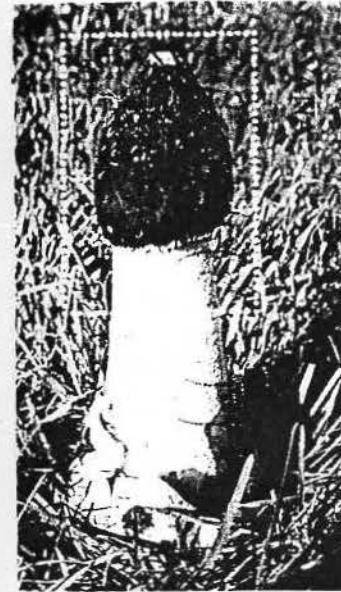
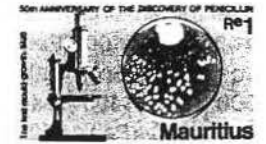
Diese Entdeckung gehört zu den erfolgreichsten Ereignissen in der Medizin in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Fleming wurde dafür 1944 in den Adelsstand erhoben. Zusammen mit dem australischen Pathologen Sir Howard Florey (1898-1968) sowie dem russisch-englischen Biochemiker Sir Ernst Boris (1906-1979) erhielt er für die Erarbeitung der medizinischen Wirkung und Verwendbarkeit des Penicillins 1945 den Nobelpreis für Medizin.

#### Seltsame Namen

Aus alten Arzneibüchern sind uns Namen für Pilze überliefert, die teilweise in recht deutlicher Form auf ihre Heilwirkung hinweisen. Heute ist jeder Pilz durch seine wissenschaftliche Bezeichnung in das System der natürlichen Verwandtschaft der Pflanzen eingeordnet.

„Augenschwamm“=Auricularia auricula judae (Judasohr) besagt, dass dieser Pilz mit Erfolg zur Linderung bei überreizten und entzündeten Augen hilft. Das „Ogeschwämmle“ weist auf die gleiche Anwendung hin. Der „Gichtschwamm“=Phallus impudicus (Stinkmorchel, Abb. 14), erhielt diesen Namen, da Puder und Salbe aus der Stinkmorchel als besonders hilfreich bei Gicht und rheumatischen Erkrankungen gelten.

„Heil am Arsch“=Armillaria mellea (Honiggelber Hallimasch, Abb. 15) verdeutlicht die Indikation sehr klar. Die Literatur gibt an, dass der Name Hallimasch aus dem Österreichischen stamme und aus der volkstümlich-drastischen Bezeichnung, die auf die purgierende Wirkung hinweist, entstanden sei. „Wundschwamm“ oder „Blutschwamm“=Fomes formentarius (Zunderschwamm) erhielt bereits im frühen Altertum diesen Namen, da er beim Stillen von blutenden Wunden hilft. Als blutstillenden Verbandstoff nutzte man die ausgekochte und weichgekochte Innenseite des Fruchtkörpers. „Narrenschwamm“=Amanita muscaria (Fliegenpilz, Abb. 16) wurde wegen halluzinogenen Eigenschaften vorwiegend bei rituellen Handlungen eingesetzt. Dieses Vorgehen ist uns speziell



von sibirischen Völkern überliefert, die ebenfalls aus dem Fliegenpilz ein Präparat gegen Nervenschmerzen kannten.

„Mutterkorn“= Secale cornutum (Sklerotium des Mutterkornpilzes) ist seit der Antike zur Geburtshilfe verwendet worden. Hebammen benutzten die Mutterkornsklerotien als Wehenmittel. Die Einnahme eines daraus hergestellten Trankes verursachte starke Uteruskontraktionen, wodurch die Geburt eingeleitet wird und sich daher der Name „Mutterkorn“ ableitet.

#### Heilanzeigen

Die heilenden Kräfte der Pilze waren den Menschen in Ostasien vor Jahrtausenden und bei uns vor allem ab dem Mittelalter bekannt. Dies bestätigen vor allem die alten Arzneibücher, wo die Namen der Pilze und deren Indikationen angeführt sind.

Neben den heute therapeutisch genutzten Pilzen wie z.B. Penicillin, Mutterkorn, usw. werden vor allem, durch die zunehmende Resistenz von Krankheitserregern, neue Wirkstoffe auch bei Pilzen gesucht. Neue Erkenntnisse werden bei dieser Thematik deutlich.

Einige Pilze, die als Heilmittel Bedeutung hatten, noch haben oder bekommen, sollen hier, nach gesundheitlichen Störungen oder zu behandelnden Körperteilen bzw. Organen, vorgestellt werden.

Die Vielzahl der postalischen Belege, speziell medizinisch interessanter Pilze, kann hier natürlich



nicht komplett gezeigt werden. Die weiteren als Motiv existenten Pilze werden deshalb nach wissenschaftlichen Namensbezeichnungen durch ein Sternchen gekennzeichnet.

#### Wundbehandlung

Die hier genannten Anwendungsbeispiele gelten für oberflächliche äußerliche Wunden, wie z.B. bei Schnitten oder Abschürfungen.

In der frühen Volksmedizin wurde zur Behandlung von Wunden der *Langermannia gigantea* Riesenbovist, Abb. 17), als „Fungus bovista“ bekannt, wegen seines blutstillenden Effektes verwendet. Das Sporenpulver half ebenfalls bei schwer heilenden Wunden.

Mit großem Erfolg wurde früher von den Ärzten der *Lycoperdon perlatum*\* (Flaschenbovist) zum Blutstillen genutzt. Er wurde dazu in Scheiben geschnitten, auf die Wunde gelegt oder als Sporenstaub aufgestreut. Bei Nasenbluten wurde der Sporenstaub in die Nase eingesogen.

#### Augenbeschwerden

Verschmutzte Luft, ungenügende oder schlechte Beleuchtung können Ursachen von Augen- oder Augenlidentzündungen sowie Sehstörungen sein. Die Entzündung kann sich auf alle Teile des Auges erstrecken.

In China wurde früher zur Linderung von Augenentzündungen sowie zur allgemeinen Stärkung der Sehkraft *Armillaria mellea*\* (Honiggelber Hallimasch) eingesetzt. Nach alten Arzneibüchern wurde *Auricularia auricula-judae*\* (Judasohr) bei entzündeten Augen verwendet. Zu diesem Zweck wurde der Pilz in Wasser eingeweicht und auf das Auge gelegt. Dieses Vorgehen war auch bei blutunterlaufenen Augen erfolgreich.

#### Hauterkrankungen

Ekzeme, Furunkel, Akne und sonstige Entzündungen zählen zu dieser Krankheitsgruppe. Die Hautkrankheiten sind sehr verbreitet, jedoch meist mit gutem Heilerfolg zu behandeln.

In Mexico wird gegen Ekzeme, Fußpilz sowie eitrige Ausschläge der *Trametes versicolor* (Schmetterlingsporling, Abb. 18) eingesetzt. In Asien wird *Lentinus edodes*\* (Shii-Take) und der *Coprinus atramentarius* (Falten-Tintling, Abb. 19) als besonders entzündungshemmend genutzt.

#### Rheumatische Erkrankungen

Rheumatismus, eine Bezeichnung, die schon vor 2000 Jahren von den alten Griechen verwendet wurde, ist heute ein Sammelbegriff für viele Erkrankungen, die mit Schmerzen in Weichteilen, Gelenken, Muskeln, Wirbeln und Nerven verbunden sind, oft bei gleichzeitiger erheblicher Einschränkung der Beweglichkeit. Gicht, hauptsächlich eine Störung des Harnstoffwechsels, ruft ebenfalls die bereits genannten Krankheitssymptome hervor. In China und später auch in unseren alten Arzneibüchern wird zur Behandlung von rheumatischen Schmerzen *Auricularia auricula-judae* (Judasohr) empfohlen. Die damalige Droge „Fungus sambucinus“, sie wurde aus diesem Pilz gewonnen, sollte vor allem bei Schmerzen in den Beinen hilfreich sein.

Gegen Gelenkschmerzen hat der *Pleurotus ostreatus* (Austernseitling, Abb. 20) in der chinesischen Volksmedizin einen festen Platz. Sehr früh wurde der *Phallus impudicus* (Stinkmorchel) zur Heilung der Gicht verwendet. Bei Erkrankungen der großen Gelenke sollte der *Suillus luteus*\* (Butterpilz) helfen.

Zur allgemeinen Entspannung von Muskeln und Gelenken wurde eine Behandlung mit *Boletus edulis* (Steinpilz, Abb. 21) empfohlen. Gegen Rheuma und Gicht wurde einer der ältesten Heilpilze, der *Lariciformis officinalis* (Lärchenschwamm, Abb. 22), auch Apotheker- oder Purgierschwamm genannt, eingesetzt. Entsprechend den alten Arzneibüchern waren Behandlungen gegen Rheuma und Gicht mit Drogen dieser Pilze erfolgreich.

#### Magen- und Darmbeschwerden

Eine schmerzhafte Magenerkrankung ist die Gastritis, die ein Magengeschwür anzeigen kann. Im engeren Sinne ist die Gastritis eine Entzündung der Magenschleimhaut. Zu den Darmstörungen zählen u.a. Verstopfung, Durchfall, Blähungen, Krämpfe und Darmparasiten.

In China wird der *Tremella fuciformis* (Silberohr, Abb. 23) gegen Magenschleimhautentzündung mit Erfolg genutzt. Bei Parasitenbefall im Magen- und Darmbereich hat sich *Polyporus mylittae* als sehr hilfreich erwiesen. Bei Gastritis, Magen- und Zwölffingerdarmgeschwüren wird Preßsaft des



POLYPORUS VERSICOLOR  
Hongo saprofito



CORREOS URUGUAY



*Hericium erinaceus* (Igel-Stachelbart, Abb. 24) mit Erfolg von der traditionellen Medizin verwendet. Heilsam bei Magen- und Darmtraktbeschwerden gilt generell *Tricholoma mongolicum* (Pap-peltrichterling, Abb. 25). Zur Regulierung der Magen- und Darmtätigkeit, vor allem im Frühstadium bei chronischem Durchfall, wird der leicht stopfend wirkende *Laetiporus sulphureus*\* (Gemeiner Schwefelporling) empfohlen.

#### Leber- und Gallebeschwerden

Die Leber produziert zahlreiche lebensnotwendige Substanzen und entfernt verschiedene Giftstoffe aus dem Blut, sie bildet die Gallenflüssigkeit, die nach Speicherung in der Gallenblase dem Darm hilft, Fett zu verdauen. Leber- und Gallebeschwerden werden deshalb oft zuerst im Verdauungstrakt wahrgenommen. Dabei kann es sich z.B. um Völlegefühl, Blähungen, Verdauungsstörungen, Fett-unverträglichkeit und verminderte Gallebildung handeln.

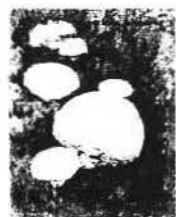
In der Heilkunde der Antike galt der *Laricifomes officinalis* (Lärchenschwamm) als Abführmittel. Nach heutigen Erkenntnissen wurde als medizinisch wirksame Substanz das Agaricin isoliert, wodurch eine abführende Wirkung entsteht. Mit der Drogenbezeichnung „Fungus laricis“ war dieser Pilz einer der häufigsten Heilpilze der Vergangenheit.

Bei Verdauungsstörungen werden in Asien als hilfreich *Ganoderma lucidum* (Glänzender Lackporling, Abb. 26) *Ganoderma applanatum*\* (Flacher Lackporling), und weitere Arten wie *Ganoderma sinensis*\* und *Ganoderma japonicum* verwendet. Für Verdauungsstörungen haben sich ebenfalls *Morchella esculenta* (Speisemorchel, Abb. 27) und *Morchella conica*\* (Spitzmorchel) bewährt. Zur Förderung der Verdauung sind die Pilze *Agaricus bisporus* (Kulturchampignon, Abb. 28) *Agaricus campestris*\* (Wiesenchampignon), *Amanita inaurata*\* (Riesentreifling) und der *Coprinus atramentarius* (Faltentintling) hilfreich.

Gegen Leber- und Galleleiden wird allgemein *Boletus satanas* (Satansröhrling, Abb. 29), der als medizinisch wirksame Stoffe die Agaricinsäure, Phosphorsäure, Harze sowie Fettsäuren enthält, homöopathisch eingesetzt. Bei Parasiten im Magen- und Darmbereich hilft vielfach der Preßsaft von *Hericium erinaceus* (Igel-Stachelbart).

#### Frauenleiden

Alle, zur Gruppe der Gynäkologie zählenden Krankheiten werden hier zusammengefaßt, wozu u.a. Regelblutungen und Wechseljahrsbeschwerden zählen.



Der Mutterkornpilz (*Claviceps purpurea*), im Besonderen der von Roggenähren ist für die Gynäkologie von großer Bedeutung. Die Wirkung dieses Pilzes wurde schon frühzeitig bei Geburten genutzt. Den Chinesen war diese Anwendung bereits vor 3000 Jahren bekannt. In Europa diente das Präparat in der Volksmedizin etwa ab dem 16. Jahrhundert. Als Droge wird das Mutterkorn mit Wirkung auf den Uterus und als Wehenhilfe erstmals in dem Kräuterbuch von Adam Lonitzer angeführt.

Das Mutterkorn des Roggen enthält viele Alkaloide, die teilweise sehr giftig sind. Heute wird die Droge ausschließlich aus industriell isolierten Alkaloiden, in Form von Fertigpräparaten, verwendet.

Mit dem Maisanbau breitete sich auch ein Pilz aus, der eine auffällige Beulenkrankheit am Mais verursachte. *Ustilago maydis* (Maisbrand, Abb. 30) gilt als echter Schmarotzer-Pilz am Mais. Die Azteken nannten diese Gebilde „Cuitlache“, was soviel wie „Krähendreck“ heißt. Sie benutzten die Pilzsporen u.a. als Abtreibungsmittel. Der spanische Chronist Carcillo de la Vega (1539-1616) berichtet in seinen Nachrichten über die Heilwirkung des Maisbrandpilzes, daß dieser in vorsichtiger Dosierung der Geburtserleichterung diene und die Blutungen nach der Geburt stillen helfe. Diese ungewöhnliche, aber wirkungsvolle Anwendung des Maisbrandpilzes wurde zwischen 1882 und 1884 als Heilmethode in die USP aufgenommen. Zur allgemeinen Behandlung gynäkologischer Erkrankungen wird auch der *Schizophyllum commune* (Spaltblättling, Abb. 31) genannt.

#### Nieren- und Harnbeschwerden

Ungenügende Nierenfunktionen können im Körper vergiftend wirken und zu Nierenentzündung oder Nierensteinen führen. Das Nachlassen der Nierentätigkeit zieht Störungen im Blut nach sich, da der Harnstoffgehalt steigt. In China ist seit frühester Zeit der *Polyporus umbellatus* \* (Eichhase) wegen seiner harntreibenden Wirkung bei Nieren- und Blasenleiden in der Volksmedizin bekannt. Mit gleichem Erfolg wird *Lactarius piperatus* \* (Pfeffermilchling) verwendet.

#### Epidemische Infektionen

Als Infektionskrankheiten bezeichnet man die durch lebende Krankheitserreger oder Gifte hervorgerufenen Erkrankungen. Dazu zählen z.B. Ruhr, Pest, Tuberkulose und Typhus.

Der *Laricifomes officinalis* (Lärchenschwamm) spielte früher in der Heilkunde eine wichtige Rolle



und wurde in den Apotheken unter dem Namen „*Garucus albus*“ oder „*Boletus laricis*“ gehandelt. Von den Apotheken wurden ganze Lärchenschwamm-Ernten aufgekauft, woher wohl auch der Name „Apothekerschwamm“ stammt.

Zu dieser Zeit kam der Pilz vor allem aus dem nördlichen Rußland. Der Inhaltsstoff, dem die Wirksamkeit gegen übermäßige Schweißabsonderung zugesprochen wird, heißt Agaricin. Die Fiebertinktur „*Fevertinctur*“, die ebenfalls Lärchenschwamm enthielt, half mit großem Erfolg gegen nächtliche Schweißausbrüche, wie z.B. bei Tuberkulose.

#### Erkrankungen der Atemwege

Unkomplizierte Erkrankungen im Bereich der oberen Atemwege gelten als Erkältungskrankheiten. Sie sind ansteckend und werden oft durch Viren hervorgerufen. Bakterielle Infektionen, akute oder chronische Entzündungen der Atemwege und der Schleimhäute der Bronchien sowie Asthma, sind ebenfalls diesem Krankheitsbild zuzuordnen.

Als ein geschätztes Heilmittel gegen Erkältungskrankheiten wird in China der *Lentinus edodes* (*Shii-Take*) eingesetzt, der sogar als Schutz gegen den Grippevirus, Typ A, angesehen wird. Bei starken Verschleimungen wird *Coprinus atramentarius* (Faltentintling) empfohlen.

Der *Ganoderma lucidum* (Glänzender Lackporling) gilt bei chronischer Bronchitis sowie Asthma als bewährtes Heilmittel.

In China und Mexiko wird der *Trametes versicolor* (Schmetterlingstramete) zur Behandlung chronischer Lungenkrankheiten verwendet.

#### Bakterielle Infektionen

Antibiotika sind chemisch definierte Stoffwechselprodukte von Organismen, die in geringen Konzentrationen Krankheitserreger in ihrer Vermehrung hemmen oder abbauen. Ihr Hauptanwendungsgebiet liegt in der Therapie bakterieller Infektionen.

Mit der Entdeckung des Penicillins durch Alexander Fleming begann in der Arzneimittellehre eine neue Ära. Bei diesem Antibiotikum handelt es sich um antiinfektiöse Wirkstoffe, die von Schimmelpilzen stammen.

Die medizinische Wirkung des segensreichen *Penicillium notatum* (Schimmelpilz, Abb. 32) wurde eigentlich schon von einem französischen Kräuterkundigen, dem Vater des bekannten Maurice Mességué, vorweg genommen. Er empfahl Roquefort-Käse für Wundheilungen, um Infektionen vorzubeugen. Dieser grüne Käseschimmel ist der Pilz einer Penicillinart.

Für die industrielle Penicillingewinnung heute werden vorwiegend Mutanten verwendet, die künstlich aus den Wildstämmen erzeugt werden. Die verschiedenen Penicilline bilden stark verzweigte Mycelien. Ihre perlschnurförmig angeordneten Konidien sitzen auf auf einem verzweigten Träger und erinnern so an einen Pinsel oder Besen.

Der französische Arzt und Bakteriologe Ernest Duchesné (1874-1912, Abb. 33) entdeckte das *Penicillium glaucum*. Diese Art läßt sich als Arzneimittel nur spritzen, da der Pilz von den Magensäften zerstört würde. 1939 wurde dieses Antibiotika in die Heilkunde eingeführt.

#### Stoffwechselerkrankungen

Hier werden die Beschwerden zusammengefaßt, bei denen der Umsatz des einen oder anderen Nahrungsmittels im Körper gestört ist. Bei Zuckerkrankheit ist z.B. der Zuckerumsatz, bei Gicht der Stoffwechsel der Harnsäure und bei erhöhtem Cholesterin der Fettstoffwechsel des menschlichen Organismus gestört.



Eine günstige Beeinflussung des Blutzuckerspiegels soll von den Inhaltsstoffen folgender Pilze erreicht werden: *Calocybe gambosa* \* (Maipilz), *Clitocybe nebularis* \* (Nebelgrauer Trichterling), *Lepista saeva* \* (Lilastiel Rötlerling) und dem *Coprinus comatus* (Schopftintling, Abb. 34). Für die Senkung von erhöhtem Cholesterin im Blut haben sich mehrere Pilze bewährt. Hier sei besonders auf den *Auricularia auricula-judae*, Synonym *Hirneola auricula-judae* (Judasohr) hingewiesen, von dem umfangreiche Untersuchungsergebnisse vorliegen. Des weiteren wird dem *Lentinus edodes* (Shii-Take) besondere Wirkung zugeschrieben. Bei Verzehr von Shiitake-Pilzpulver (Mykofarina), welches als ein Nahrungsergänzungsmittel zur täglichen Unterstützung einer gesunden Ernährung zählen sollte, ist festgestellt worden, daß bei regelmäßiger Anwendung der Cholesterinspiegel im Blut und in der Galle deutlich gesenkt werden kann.

#### Krebstherapie

Krebs ist die Sammelbezeichnung für bösartige Geschwülste der verschiedenen Körperregionen. Infolge ihres fortschreitenden Wachstums durchsetzen Krebszellen lebenswichtige Organe und zerstören oder schädigen deren Funktion. Die Krebserkrankungen werden nach den Organen benannt, an denen sie entstehen.

Die älteste Methode zur Behandlung von Krebserkrankungen besteht in der operativen Entfernung der Geschwülste und ihrer Metastasen. Danach schließt sich meist eine Nachbehandlung in Form einer Chemotherapie an. Eine weitere, naturheilkundliche Behandlung legt besonderes Gewicht auf Maßnahmen, welche den Abwehrleistungen des Organismus behilflich sind. Viele nationale und internationale wissenschaftliche Arbeiten lassen erkennen, daß ebenfalls aus Pilzen isolierte Inhaltsstoffe Eingang in diese Therapien finden. Einige Beispiele demonstrieren, wie Pilzwirkstoffe vermehrt helfend genutzt werden.

Bei Speiseröhren- und Magenkrebs wurde bei einigen Patienten durch die Einnahme von Tabletten aus dem Preßsaft des Fruchtkörpers von *Hericium erinaceus* (Igelstachelbart) eine positive Wirkung beobachtet.

Die Begleiterscheinungen einer Chemotherapie, wie z.B. Appetitmangel, lassen sich durch die Inhaltsstoffe des *Inonotus obliquus* \* (Schiefer-Schillerporling) wirksam beeinflussen. Aus Polen und Russland wurden derartige Ergebnisse bei der Nachbehandlung des Darm-, Magen-, Lungen- sowie Hautkrebs erzielt.

In China wird Krebskranken zur Appetitanregung und um Gewichtszunahme zu erreichen der *Polyporus umbellatus* \* (Eichhase) verordnet. Medizinisch aktive Substanzen, welche tumorwachstumshemmende aber auch immunstabilisierende Wirkung besitzen, enthält der *Grifola frondosa* \* (Klapperschwamm).

In den asiatischen Ländern nimmt in der Krebstherapie der *Ganoderma lucidum* (Glänzender Lackporling) eine besondere Stellung ein. In China heißt er „ling-zhi“=Pilz der Unsterblichkeit und in Japan wird er „Reishi“=10.000 Jahre alter Pilz, genannt. Dieser Pilz besitzt die bioaktivsten Polysaccharide aller medizinisch genutzten Pflanzen und wird deshalb seit sehr langer Zeit bei Krebs angewendet. In diesem Zusammenhang sollten ebenfalls die Arten *G. sinensis* \* und *G. japonicum* genannt werden. Für die Nachbehandlung operativer Eingriffe bei Lungen- und Leberkrebs hat sich *Ganoderma lipsienis* \* Synonym *G. applanatum* (Flacher Lackporling) bewährt.

Wachstumshemmende Wirkung bei bösartigen Tumoren konnte bei dem *Flamula velotipes* \* (Samtfußrübling) und dem *Piptoporus betulinus* \* (Birkenporling) festgestellt werden. Zur Bekämpfung von Tumorerkrankungen und zur Stabilisierung des Immunsystems konnten von *Suillus grevillei* (Goldgelber Lärchenporling, ) *Armillaria mellea* (Hallimasch, Abb. 35) und dem *Omphalotus illudens* (Leuchtender Ölbaumpilz, Abb. 36) Wirkstoffe isoliert werden, welche zur Lebensverlängerung von Patienten mit Tumoren des Magen- und Darmtraktes beigetragen hatten.

#### Erkrankungen des Nervensystems

In unseren hektischen Zeit gibt es viele Menschen, die über Nervosität klagen. Nervosität beruht auf leichter Erregbarkeit oder auf einer reizbaren Schwäche der Nerven. Die Schwäche kann angeboren oder sich im Laufe des Lebens erworben sein. Oft beruhen die Unruhezustände nicht auf organischen Krankheiten, sondern auf ungesunden Lebensumständen.

Allgemeine Unruhezustände werden in der japanischen sowie der orientalischen Volksmedizin mit *Ganoderma lucidum* (Glänzender Lackporling) behandelt. Der *Amanita phalloides* (Grüner Knollenblätterpilz, Abb. 37) wird bei Störungen des Nervensystems in homöopathischen Dosen, als alkoholischer Auszug von frisch geernteten oder getrockneten Fruchtkörpern verwendet.

#### Allergien

Allergische Erkrankungen beruhen auf einer Überempfindlichkeit gegenüber Substanzen unserer Umwelt, wie Polen, Tierhaaren, Nahrungsmitteln usw. Der Allergiker bildet gegen diese Substanzen Abwehrstoffe, die bei erneutem Kontakt die Allergie auslösen. Bei Heuschnupfen wird mit Erfolg der *Tricholoma gambosa*, auch *Tricholoma georgii* bzw. *Lycophyllum georgii*, wie auf dem Markenmotiv bezeichnet, angewendet. Heuschnupfen ist die Überempfindlichkeit gegen Blütenstaub von Gräsern und Blüten während des Blühens der Wiesen, sowie bei der Heuernte. Die antiallergische Wirkung dieses Pilzes wird auf den Inhaltsstoff Ergosterolperoxid zurückgeführt. Um eine allgemeine Stärkung der Immunfunktion zu erreichen, wird der *Lentinus edodes* (Shii-Take) empfohlen, bei dem sich vor allem die Inhaltsstoffe Kalium und Zink positiv auswirken. Mit dem *Ganoderma lucidum* (Glänzender Lackporling) kann ein geschwächtes Immunsystem stimuliert werden.

#### Frühjahrskur

Um den Organismus nach dem Winter zu regenerieren und das Immunsystem zu stärken, wird die Frühjahrskur empfohlen.

Die chinesische Volksheilkunde empfiehlt zur Stärkung der allgemeinen Konstitution den *Trametes versicolor* (Schmetterlingsporling), der als besonders immunstärkend betrachtet wird. Zur Kräftigung der Vitalität sowie zur Förderung des Blutkreislaufes werden der *Auricularia politricha* (Lungenseitling), *Auricularia auricula-judae* (Judasohr) empfohlen.

In Japan und China dient zur Regenerierung des Organismus und zur allgemeinen Stabilisierung, vorwiegend bei älteren Menschen, *Lentinus edodes* (Shii-Take).

#### Anmerkung

Die Pilze haben, bis auf wenige Ausnahmen, in unseren Regionen kaum Eingang in die Arzneimittel gefunden. Nach den heutigen Erkenntnissen erklärt sich dies aus deren speziellen Standorten, sowie der damit verbundenen Zugänglichkeit zu den Pilzfruchtkörpern. Bei der heute forcierten systematischen Suche nach neuen Wirkstoffen für die Medizin, könnten auch die Pilze mit ihren wirkungsvollen Inhaltsstoffen die Ausgangsbasis für neue, hochwirksame Medikamente bilden.

Diese Gedanken möchten hier für die philatelistische Themenbearbeitung, wie z.B. „Pilze helfen heilen“, „Medizin aus der Natur“ usw. als Denkanstoß angesehen werden.



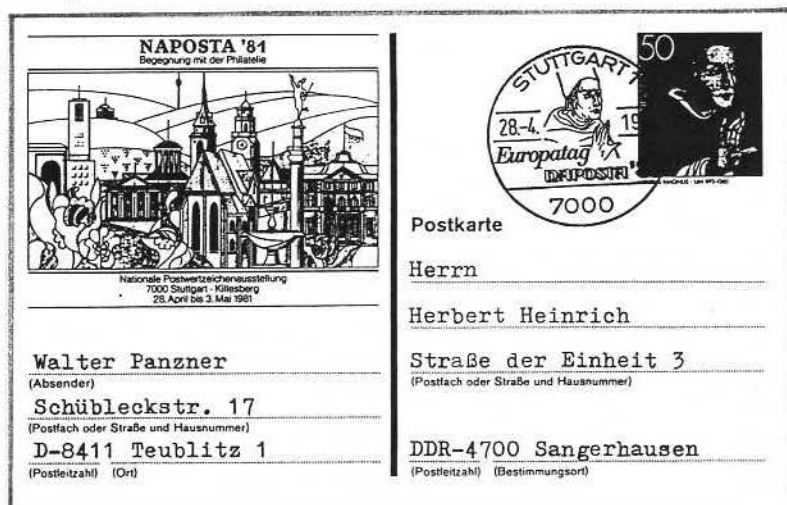
## Informationen aus dem Internet

Von Ludwig Grau, Wolfach

„Schau doch mal im Internet“, sagte mein Sohn zu mir, als ich Informationen für meine thematische Sammlung „Was Sie schon immer über Pilze wissen wollten ...“ suchte. Und tatsächlich wurden wir dort relativ rasch fündig. Heutzutage nimmt das „Netz“ als Informationsquelle stetig an Bedeutung zu und ist sowohl aus der Wirtschaft und Beruf als auch aus dem Privatleben kaum mehr wegzudenken.

So ist es wohl nicht verwunderlich, dass auch Philatelisten das Internet häufiger in Anspruch nehmen, um Auskünfte über ihr Hobby zu erlangen.

So interessierten mich zum Beispiel die Beiträge von Albertus Magnus zur Mykologie und wie der Schimmelturm in Lauingen zu seinem Namen kam. Schon mein erster Surf-Versuch war erfolgreich.



Albert als Lehrer

Albertus Magnus hatte hochbedeutende Schüler wie Thomas von Aquin oder Ulrich von Straßburg, für die er sich auch später –bis am die Grenzen seiner Gesundheit oder auch bis zum Verdacht der Häresie hin- einsetzte.

Seine universale Gelehrsamkeit konnte den damaligen Wissensstand (auch in den Naturwissenschaften) „fächerübergreifend“ abdecken, weshalb er auch den Beinamen eines „doctor universalis“ trug.

Seine Pädagogik zeigt ausgesprochen moderne Züge, die –wenn man will- schon den großen Pädagogen Pestalozzi voraussehen lassen. So sagt er einmal in seinem großen Werk „De Caelo et Mundo“ (Vom Himmel und seiner Welt) einmal:

ANIMA HUMANA PER SE DESIDERAT SCIRE  
(Die menschliche Seele sucht von sich aus nach Wissen)

In seinem Werk „De vegetabilibus“ beschreibt Albertus Magnus den Fliegenpilz wie folgt:

## Albertus Magnus Botanik

Der sogenannte ‚tuber muscarum‘ ist giftig; wird er (zerschnitten) in Milch gelegt und fallen dann Fliegen in die Milch, schwellen sie an und gehen ein. Der ‚tuber‘ ist im oberen Teil breit und ziemlich rot und hat dort Bläschen wie auf der Haut eines Leprakranken; die Bläschen enthalten keine Flüssigkeit, sondern einen luftartigen Stoff.



## Wer stellt seine Sammlung zur Verfügung ?

Am 9. August diesen Jahres erscheint die Sondermarke „Naturdenkmäler in Deutschland“, die als Motiv die Dorflinde zu Himmelberg zeigen wird. Die Sondermarke wird am Ausgabetag im Kirchhainer Bürgerhaus der Öffentlichkeit übergeben. Zu dieser Veranstaltung, die durch die gleichzeitigen Feiern zum 650 jährigen Stadtjubiläum besondere Beachtung finden wird, wollen der Verein für Briefmarkenkunde Marburg/Lahn 1892 e.V. mit einer Briefmarkenausstellung (kein Wettbewerb) beitragen.

Der Verein fragt an, ob einige Mitglieder ihre Sammlung zum Thema Naturschutz zur Verfügung stellen können.

Interessenten melden sich bei: Wilfried Maar, Gutenbergstr. 9, D-35037 Marburg, Tel. 06421/26717.





7511

Lebertran-Emulsion

is god för de Swien  
Sommer & Co.Kiel-Gaarden  
Alte Lübecker Chaussee 33

22

2601

Lampe  
KonservenC.T.H. LAMPE  
G.m.b.H.  
BRAUNSCHWEIG

### Stempel-Neuheiten-Abo

Ab Beginn diesen Jahres habe ich von Frau Weber den Stempelbeschaffungsdienst übernommen. Zur Zeit gibt es nur wenige Abonnenten der Motivgebiete Pilze und Wein und es können nur die neuen Sonder- und Werbestempel Italiens bezogen werden. Wenn größeres Interesse bestehen sollte, will ich versuchen den Neuheitendienst auch auf andere Länder auszudehnen. Vielleicht kennen Mitglieder Bezugsadressen oder es gibt ausländische Mitglieder, die Stempelbelege beschaffen können. Bitte informieren Sie mich, falls Sie helfen können. Alles hängt aber auch davon ab, ob weitere Abonnenten dazukommen. Nur dann kann der Unkostenanteil möglichst gering gehalten werden. Voraussichtlich werde ich keine Überbestände aufbauen, nur um sie in der Vorratsliste aufzunehmen.

Ludwig Bauer

### Vorratsliste

Wie oben erwähnt will ich nicht regelmäßig Neuheiten, die auch im Abo bezogen werden können in die Vorratsliste nehmen. Auch den bisherigen Schwerpunkt Pilze und Wein will ich etwas verlagern auf die anderen Bereiche unserer Motivgruppe, weil einige Mitglieder derzeit keine Möglichkeit haben, für ihr Motiv bei den Rundsendungen teilzunehmen. Ich werde diesmal ältere Belege anbieten (Einzelstücke), die bei mir zur Rundsendung eingeliefert wurden, aber nicht in Umlauf gehen können, weil keine ausreichende Zahl Interessenten für diese Motive vorhanden sind. Um die Kosten in einem vernünftigen Verhältnis zum Wert der Lieferung zu halten, sollen auch keine Billigbelege angeboten werden. Ich will darauf achten, dass nur sammelwürdige Stücke in die Vorratsliste kommen. Mängel werde ich aufführen und die Art der Belege beschreiben, damit auch Interessenten, die ausstellen wollen, möglichst umfassend über die Qualität der Stücke informiert werden. Auf die Beschreibung des abgebildeten Stempelinhalts werde ich weitgehend verzichten.

Bitte informieren Sie mich, wenn Sie andere Vorstellungen haben und sparen Sie nicht mit konstruktiver Kritik. Auch ich muss erst herausfinden, was die Interessenten der Vorratsliste wollen, damit nur das angeboten wird, was gewünscht wird. Gehen genügend Bestellungen ein, ist die Sache der Mühe wert.

Ludwig Bauer

### Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/ArGe im BDPH „Landwirtschaft - Weinbau - Forstwirtschaft e.V.“ erscheint ¼ jährlich 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, P.K. 13, TR-35680 Foca-Izmir / Türkei  
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  
Johann Gruber, Postfach 90 11 54, D-63420 Hanau  
Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D- 55571 Odernheim  
Stefan Hiltz, Birkenweg 43, D-67258 Hessheim  
Günther Liepert, Postfach 8, D- 97448 Arnstein  
Eva Mandler, Blumenstr. 34, D- 73447 Oberkochen  
Walter Sperlich, Gubitzstr. 24, D- 10409 Berlin

Mitteilungsheft Nr. 101 / April 2001 / Auflage 200 Exemplare

Preis im Einzelbezug: DM 7,- zgl. Porto

Redaktionsschluss für Heft Nr. 102 ist der 1.6.2001