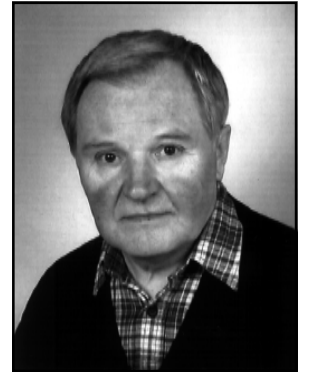


## Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,

die erste Hälfte des Jahres 2003 ist vorbei, wir haben Halbzeit, im Fußball bedeutet dies Pause bis zur zweiten Hälfte. Wir können uns keine Pause (oder Auszeit) nehmen.

Für den Vorstand geht es ohne Pause weiter und dies heißt Jahreshauptversammlung vorbereiten, für Sindelfingen planen und wieder unsere Vereinsauktion, die 17. auf den Weg bringen.



Ja Sie lesen richtig, die 17. Vereinsauktion steht an. Die 16. vor ein paar Wochen abgeschlossen und über diese soll zunächst berichtet werden.

1605 Lose wurden von 11 Mitgliedern eingeliefert. Die Präsentation der Lose wurde diesmal als Heft gewählt. Sicherlich hätten ein paar Lose mehr abgebildet sein können, aber dann müßten die Einlieferer gute Abbildungen zur Verfügung stellen.

Bei 90 Prozent der Lose stimmten die Preise, ja diese Angebote waren Preiswert und auf keiner anderen Auktion zu diesen Preisen angeboten. Dieser Meinung waren auch die 47 Bieter, die 854 Gebote auf 560 Lose abgaben. 45 Bieter konnten bedient werden.

Auch wenn dies mehr Arbeit bedeutet, hätte ich mich über ein paar Bieter mehr gefreut. Mehr zur 17. Auktion Seite 125.

## Internationale Briefmarkenbörse

Sindelfingen vom 24.10. - 26.10.2003: Seit 1988 sind wir jährlich in Sindelfingen mit einem Info-Stand. Auch in diesem Jahr und dazu brauchen wir Helfer, den die Helfer am Stand (Jahr für Jahr die gleichen) benötigen auch mal eine Auszeit. Mitglieder die bereit sind für ein paar Stunden den Stand zu besetzen, bitte ich sich bei mir zu melden.

## Jahreshauptversammlung

Gemäß Satzung Punkt 9 (Abs. 1–5) laden wir zur Jahreshauptversammlung nach Sindelfingen ein. Die Jahreshauptversammlung findet am Samstag, dem 25. Oktober 2003 statt. Auf dieser JHV muß laut Satzung der Vorstand, siehe sep. Einladung, neu gewählt werden. Wir bitten um zahlreiches Erscheinen. Die Einladung finden Sie auf Seite 124.

Lassen Sie mich noch ein paar kurze Anmerkungen zu den gestiegenen Kosten machen. Büromaterial, Porto und Druckkosten sind gestiegen. Ich versuche, so weit dies geht, Kosten zu sparen. Aber wenn Einnahmen und Ausgaben nicht mehr deckungsgleich sind, müssen wir uns über den Jahresbeitrag (z.Zt. 22,50 Euro) unterhalten. Es würde schon helfen den Beitrag zunächst auf 25 Euro anzuheben.



Horst Kaczmarczyk

## Was wollen wir in unserer Zeitschrift wiederfinden?

Liebe Sammlerfreunde,

es würde mir sehr helfen und unsere Mitgliederzeitschrift sicherlich verbessern, wenn der Vorstand und ich wissen würden, was in unserer Zeitschrift veröffentlicht werden sollte. Was wollen Sie als Mitglieder der ArGe und als Leser haben? Ich würde mich freuen, wenn ich von Ihnen eine Antwort bekäme.

Klaus Henseler, eMail: [Klaushenseler@aol.com](mailto:Klaushenseler@aol.com) oder 04721-55 44 21 oder  
Karl-Biese-Weg 6, 27476 Cuxhaven

## Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Jahreshauptversammlung	123
Aufruf zur 17. Vereinsauktion 2003/2004	124
Der Weinberg will den Herrn täglich sehen	124
Ausstellungserfolge	124
Sir Alexander Fleming	125
„Dat Swin“	129
Die Kornrade	131
Der spanische Wein „Rias Baixas“	134
Forschungsgemeinschaft Post- und Absenderfreistempel	135
Angebot: Pilzkatalog	135
Der Topinambur	136
Die Weinheilige Maria Magdalena	139
Wein (Stempel)	144
Bald keine Bananen mehr	145
Tierproduktionsforschung Dummersdorf	146
Veterinärmediziner auf Briefmarken	148
Angebot: Thematik Ärztinnen und Ärzte	160
Mit Gentechnik gegen „falsche“ Trüffel	161
Hutt River Province in Australien	162
Und es gibt ihn doch: Den Jungbrunnen	163
Sonderstempel Galerina Antarctica	165
Pilzgifte bedrohen Millionen Menschen	166
Das Köpfen lebender Hühner verboten	167
100 Jahre Marché-Concours	168
Neue Stempel aus Italien, San Marino und Kroatien	170
Stempel der kanadischen Post	175
Stempel aus Frankreich	176
Stempel aus Argentinien	177
Alten Rebsorten auf der Spur	178
Angebot: Rumänische Motive	179
Impressum	180

Mitarbeiter dieses Heftes:

Maurizio Rocci, Walter Sperlich, Ludwig Bauer, Gerhard Blisse, Günter Liepert, Klaus Henseler, Alfred Geib, Roger Thill, Kurt Buck, Dr. H. P. Hoheisel, Horst Kaczmarczyk, Dario Varisco, Stefan Hiltz

# Einladung zur Jahreshauptversammlung

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung, mit Vorstandswahlen

findet am **Samstag, dem 25. Oktober 2003 um 14.00 Uhr** in Sindelfingen statt.

Im **NOVOTEL**, neben der Messehalle der Internationalen Briefmarkenbörse ist unser Tagungsraum. Bitte beachten Sie den Aushang in der Hotelhalle.

Die Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
4. Jahresbericht des Vorstandes
5. Bericht des Kassierers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Entlastung des Vorstandes einschl. Kassierer
8. Bestellung des Wahlleiters
9. Vorstandswahlen
10. Festlegung der Höhe des Beitrages
11. Verschiedenes

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen. Der Tagungsraum steht uns von 13.00 bis 17.00 Uhr zu Verfügung, die verbleibende Zeit können wir für Tausch und Gespräche nutzen. Der Vorstand bittet um zahlreiches Erscheinen.

Mit freundlichen Grüßen

Roger Thill

Kurt Buck

Horst Kaczmarczyk

Horst Kaczmarczyk

## Aufruf zur 17. Vereinsauktion 2003/2004

Für die 17. Vereinsauktion können ab sofort Marken und Belege eingeliefert werden.

Ich bitte die Einlieferer, mir die Lose mit Beschreibung, möglichst einzelverpackt (Hülle oder Tüte) zuzusenden. Für Lose, die im Katalog bildlich dargestellt werden sollen benötige ich brauchbare Kopien. Bitte liefern Sie mir Lose für alle Sammelgebiete unserer Arbeitsgemeinschaft ein. Gute und preiswerte Belege zum Thema Umweltschutz waren in der letzten Auktion gefragt.

Der letzte Einlieferungstermin sollte der 26. Oktober 2003 sein, also am Info-Stand in Sindelfingen.

## Der Weinberg will den Herrn täglich sehen

In Heft 109 (April 2003, Seite 71) haben wir über das „Jahr des Winzers“ im Fürstentum Liechtenstein berichtet. Hier sind die Marken zur „Winzerarbeit im Frühjahr“:



Zur internationalen Ausstellung „Filaflo 2003“ in Wetteren (Belgien) vom 26. bis 27. April 2003 haben zwei Mitglieder Preise erhalten:

Carlo Lonien: „Geschichte und Siegeszug des Kaffees“: 83 Punkte Vermeil

Roger Thill: „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“: 83 Punkte Vermeil

## Sir Alexander Fleming (1881–1955)

Sir Alexander wurde bei Lochfield nahe Darvel im Ayrshire-Rind, Schottland am 6. August 1881 geboren. Er besuchte die Schule in Loudon, in Darvel und die Akademie in Kilmarnock, bevor er nach London ging, wo er das Polytechnikum besuchte. Bevor er die medizinische Schule St. Mary's besuchte, verbrachte er vier Jahre in einem Schiffsmakler-Büro.

Nach dem Medizinstudium an der St. Mary's Hospital Medical School in Paddington wurde Fleming 1908 Baccalaureus der Naturwissenschaften an der Universität in London und begann in St. Mary's in der Forschungsabteilung unter Sir Almroth Wright, ein Pionier in der Impfungstherapie und wurde Lektor in St. Marys bis 1914. In seinen jüngeren Tagen war er ein gewieftes Mitglied der territorialen Armee und diente von 1909 bis 1914 als Gefreiter im London Scottish Regiment. Während des 1. Weltkrieges diente er als Kapitän im medizinischen Korps der Armee.

1918 kam er zu St. Mary's zurück und wurde 1921 Assistent der Inokulationsabteilung am Royal College of Surgeons. Von 1928 bis 1948 arbeitete er als Professor für Bakteriologie an der Londoner Universität. 1943 wurde er Mitglied der königlichen Gesellschaft und 1944 geadelt.

Früh in seiner medizinischen Laufbahn interessierte sich Fleming für die natürliche bakterielle Tätigkeit des Blutes und für die Antisepsis. Er konnte seine Studien während seiner militärischen Dienstzeit fortsetzen und nach der Entlassung aus dem Kriegsdienst fing er an, mit antibakteriellen Substanzen zu arbeiten und mit Tieren (Mäuse, Ratten, usw) zu experimentieren.

1921 entdeckte er eine bakteriologisch wichtige Substanz, die er »Lysozyme« nannte. Diesmal plante er Empfindlichkeitstitrations-Methoden und -Proben in menschlichem Blut und anderen Körperflüssigkeiten, die er nachher für die Titration des Penicillins be-

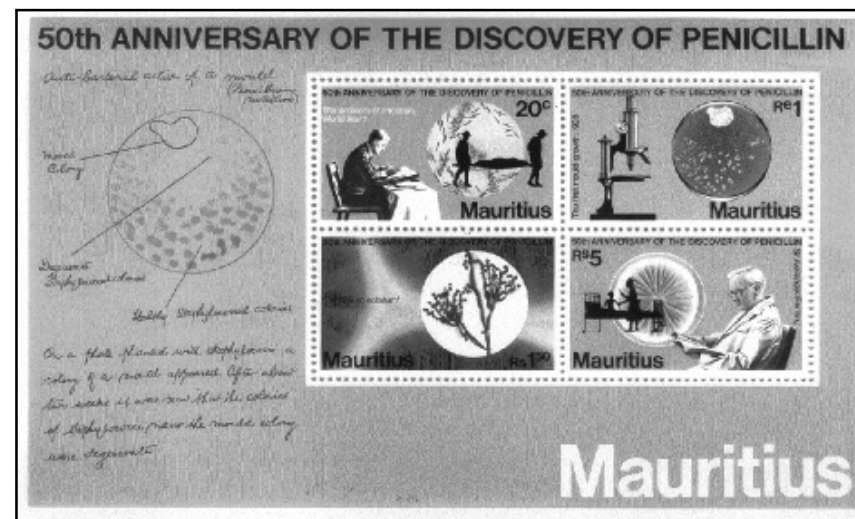


nutzte. 1928 beim Arbeiten an Grippevirus beobachtete er auf einer mit Staphylokokken bewachsenen Petrischale, daß im Umkreis einer Pilzkolonie (*Penicillium notatum*) das Bakterienwachstum gehemmt war. Er schlußfolgerte richtig, daß der Pilz eine für Bakterien schädliche Substanz abgeben muß.

30 Jahre vorher hatte F.A. Duchesne dieselbe Beobachtung gemacht, die jedoch von der Fachwelt unbeachtet blieb. 1929 wurde der filtrierte »Schimmelsaft« erstmals mit Erfolg bei einer Stirnhöhlenentzündung therapeutisch angewendet. Er nannte den Wirkstoff »Penicillin«. 1941 gelang den Chemikern R. Chain und H. Florey die Isolation und Stabilisierung des Penicillins.

Sir Alexander schrieb zahlreiche Papiere über Bakteriologie, Immunforschung und Chemotherapie, einschließlich der ursprünglichen Beschreibungen des Lysozims und des Penicillins. Sie sind in den medizinischen und wissenschaftlichen Journalen veröffentlicht worden.

Fleming, 1909 Mitglied der königlichen Hochschule der Chirurgen (England) und 1944 Mitglied der königlichen Hochschule der Ärzte in London, hat viele Preise gewonnen: Professor Hunterian (1919), Arris und Sturm Lecturer (1929), Ehrengoldmedaille (1946) der königlichen Hochschule der Chirurgie, Stipendium Williams Julius Mickle von der Londoner Universität (1942), Stipendium Charles Mickle von der Toronto-Universität





(1944), Medaille Johns Scott von der Philadelphia-Stadtgilde (1944), Preis Cameron von der Edinburgh-Universität (1945); Medaille Moxon der königliche Medizinhochschule (1945), Scherblock Lektor von der Harvard University (1945), Albertgoldmedaille der königliche Gesellschaft der Künste (1946), Goldmedaille der königliche Gesellschaft der Medizin (1947), Verdienstmedaille der USA. (1947) und das großartige Kreuz von Alphonse X Wise von Spanien (1948).



Er wurde Präsident der Gesellschaft für allgemeine Mikrobiologie, war Mitglied der Akademie Pontifical der Wissenschaft und Ehrenmitglied fast aller medizinischen und wissenschaftlichen Gesellschaften der Welt. Er war 1951-1954 Rektor der Edinburgh-Universität, Ehrenbürger vieler Städte und Ehrenhaupt Doy-gei-tau des Stammes Kiowa. Ihm wurden auch Dokortiteln honoris causa und Akademiediplome von fast dreißig europäischen und amerikanischen Universitäten verliehen.



1915 heiratete Fleming Sarah Marion McElroy von Killala, Irland, die 1949 starb. Ihr Sohn ist ein allgemeiner praktischer Arzt. 1953 heiratete Fleming wieder; seine Frau



wurde Dr. Amalia Koutsouri-Voureka, eine griechischen Kollegin in St. Mary's.

Dr. Fleming starb am 11. März 1955 und wurde in der Kathedrale St. Paul's begraben.

**Quellen:**

Sapere (sapere@deagostini.it),  
Nobelvorträge,  
H. Dörfelt – Mykologie-Pilzkunde

Mauritius 1978, Michel-Nr. Block 7 bzw. 459–462  
Kongo 1975, Michel-Nr. 502  
Großbritannien 1967, Michel-Nr. 471  
San Marino 1983, Michel-Nr. 1271  
Djibuti 1980, Michel-Nr. 283  
Farøer 1983, Michel-Nr. 85

Walter Sperlich

„Dat Swin“

Diese Zusammenstellung wurde in einem Mecklenburger Agrarmuseum unter dem Titel „Dat Swin“ ausgestellt. Die Lebensgeschichte eines Schweins – humorvoll dargestellt aus der Sicht eines Ferkels.



*Ich bin Ferkel Jolantchen von der Briefmarke und will Euch etwas über uns Schweine erzählen*



*So soll unser Ur-, Ur- Ur-großvater ausgesehen haben, hat man mir erzählt. Aber solche Typen sind noch heute in den Wäldern zu finden.*



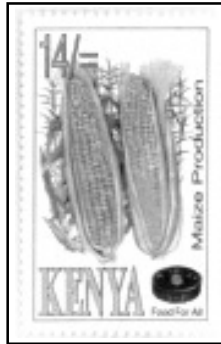
*So sehen Vati und Mutti und Tante Amalia aus China heute aus. Die Zweibeiner haben uns schöner und für sie ergiebiger gezüchtet.*



*Am niedrigsten sind doch wir Kleinen. Und doch gibt es da Leute, die uns Ferkel schmutzig finden. Was sollen wir davon halten?*



Am liebsten schmeckte es uns von Müttern. Da sind wir gerne dran.



Aber bald müssen wir uns allein ernähren. Naja, das Futter wurde ja immer besser, seit der Alte Fritz die Kartoffeln anbauen lies. Aber auch Gerste, Mais und andere Körner und Gemische schmecken uns.



Das sind unsere großen Geschwister. Man sagt, daß wir nicht älter als ein Jahr werden sollen. Aber Mutti und Vati sind doch viel älter. Hoffen wir, daß uns der Bauer auch als zukünftige Muttis und Vatis auswählt.

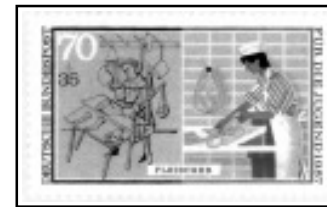


In Wirklichkeit leben wir aber getrennt. Der Auslauf könnte mir auch gefallen.



Das Bild ist ja schön. Es zeigt uns Haustiere in trauriger Gemeinschaft.

Österreich 1959, Michel-Nr. 1064; Ungarn 1157 und 1979, Michel-Nr. 3013; Rumänien 1962, Michel-Nr. 2120 und 2123; Finnland 1998, Michel-Nr. 1427, 1428 und 1429; VR China 1967 (ohne); Bulgarien 1955, Michel-Nr. 937; Bulgarien 1967, Michel-Nr. 1729; Großbritannien 1989, Michel-Nr. 1195; DDR 1987, Michel-Nr. 1317; Malta 1994, Michel-Nr. 930; Liechtenstein 1986, Michel-Nr. 906; Kenia 1995, Michel-Nr. 631



Ja eigentlich füttern uns die Zweibeiner nur, damit sie uns später essen können. Pfui, Teufel! Im Traum sehen wir schon mal den Mann mit der weißen Schürze. Wenn wir ihn wirklich sehen, sehen wir nichts mehr.

Und so sollen wir dann aussehen! Nein, danke! Aber: Ihr Zweibeiner könnt ja nie genug kriegen.

Gerhard Blisse

## Die Kornrade, ein Ackerunkraut

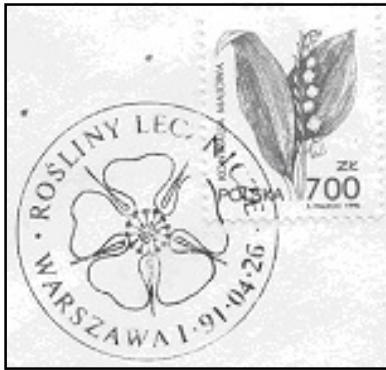
Nach dem Washingtoner Artenschutzübereinkommen von 1975 steht die Kornrade mit auf der Liste der Geschützten Pflanzen. 2003 ist sie die Blume des Jahres. Das gab die Stiftung Naturschutz Hamburg und Stiftung zum Schutz gefährdeter Pflanzen bekannt.

Mit dem Klatschmohn und der Kornblume gehörte die Kornrade zu den Ackerwildkräutern, die der Blumenfreund gerne sieht. Vom Landwirt dagegen wurde sie schon immer nicht gerne gesehen.

Früher war es ein weiteres verbreitetes Getreidetunkraut. Während der Samen vom Mohn jahrelang im Boden liegen kann, ist die Kornrade darauf angewiesen alljährlich mit dem Getreide neu ausgesät zu werden, da die Keimkraft des Samens sehr kurz ist.

Vor Jahrzehnten fand man die Kornrade regelmäßig in den Getreidefeldern. Der giftige Samen gelangte immer wieder erneut mit dem Sattgut in den Boden. Die Samen liefen nach der Saat schnell und vollstän-





dig auf. Mit der Ernte des Getreides gelangten die trockenen Stängel mit der Samenkapsel in die Scheune. Erst beim Dreschen öffneten sich die Kapseln und der Kornradesamen vermischte sich mit dem Getreide. Die technisch verbesserte Saatgutreinigung und der Einsatz von Herbiziden hat dann dazu beigetragen, daß die Kornrade in Mitteleuropa aus den Getreidefeldern fast völlig verschwunden ist. Heute ist die Kornrade, wie auch die Kornblume, eine selten gewordene Feldblume. Mancherorts ist sie schon ausgestorben.

Es ist bekannt, daß man bereits im Altertum sich bemühte Verunreinigungen im Getreide zu entfernen. Jahrtausend hindurch erfolgte die Reinigung des Saatgutes in einfacher Form durch das „Worfeln“ (Durch werfen vor dem Wind). Im freiem, bei mäßigem Wind, warf man das Getreide mit der Schaufel senkrecht in die Höhe. Die schweren Getreidekörner fielen fast senkrecht wieder zu Boden, während die leichten Körner der Kornrade und andere leichte Verunreinigungen vom Wind in einige Meter Entfernung niederfielen. Mit dieser Methode war es natürlich nicht möglich eine vollkommene Trennung zu erzielen.

Ein verunreinigtes Getreide liefert ein Mehl mit schlechter Backeigenschaft. In den 50er Jahren fand man noch häufig Brot mit Wasserstreifen, was durch die Verunreinigungen mit Kornradesamen verursacht wurde. Eine Verunreinigung des Mehls mit Kornrade ist heute nicht mehr zu befürchten.



Die Kornrade ist wild nicht bekannt, sondern nur in Begleitung mit Getreide. Schon in den Pfahlbauten der jüngsten Steinzeit fand man verkohlte Samen. Mit dem Getreideanbau war die Kornrade im Laufe der Jahrhunderte in allen Teilen der Erde verschleppt worden. Die eigentliche Heimat ist wahrscheinlich das östliche Mittelmeer.

Agrostemma githago, die Kornrade, aus der Familie der Nelkengewächse, ist eine winterannuelle oder einjährige Pflanze. Am häufigsten finden wir sie im Getreide. Trotz der kurzen Entwicklungszeit erreicht die Kornrade in Getreidefelder eine Höhe von 100 cm. Im freien Stand ver-

zweigen sie sich schon am Boden und wird nur 30-50 cm hoch. Wie bei den meisten Nelkengewächsen sind die gegenständig angeordnete Blätter lineal, spitz und wie der Stängel grau-filzig behaart. Von Juni bis August erblühen die rotviolett, dunkel geaderten Blüten mit heller Mitte. Sie werden 2,5–4,5 cm breit. Der grüne Kelch ist 10-rippig und seine 3-5 cm langen, schmalen Zipfel, überragen weit die Blütenblätter. Sie werden durch Tagfalter und Bienen bestäubt. Bei ausbleibender Fremdbestäubung biegen sich die Staubbeutel zur Narbe, wodurch eine Selbstbestäubung erfolgen kann. Eine Pflanze kann 200-300, 3 mm große, schwarze Samen erzeugen.



Die ganze Pflanze ist giftig, insbesondere ihre schwarzen Samen. Kommen die Samen im Getreide vor, kann es Gesundheitsschäden bei Menschen hervorrufen. In schweren Fällen wirkt es sogar tödlich. In ältere Literatur wird berichtet das 3-5 g Kornradesamen schwere Vergiftungen hervorrufen. Heute glaubt man das die tödliche Dosis wesentlich höher liegen muß. Eine genaue Angabe über die tatsächliche Menge konnte nicht ermittelt werden, da heute keine Vergiftungserscheinungen bekannt sind. Von den Tieren können Pferde, Schweine, Rinder und Kaninchen durch das Gift Saponine erkranken. Geflügel dagegen ist widerstandsfähiger. Symptome sind Fraßunlust, Entzündung der Verdauungsorgane, Koliken, Erbrechen, Durchfall, absinkende Körpertemperatur. In schweren Fällen tritt Atemlähmung auf, die zum Tode führt.

Polen 1967, Michel-Nr. 1786  
 Polen Stempel, FDC vom 26. April 1991  
 Bulgarien 1973, Michel-Nr. 2238  
 Bundesrepublik Deutschland 1980, Michel-Nr. 1061

### Das hätte nicht passieren dürfen ....

Wir haben in der letzten Ausgabe unserer Zeitschrift eine unzureichende Wiedergabe unserer Abbildungen gefunden, die besonders mich als ehemaligen Angehörigen des graphischen Gewerbes sehr frustriert hat. Ich habe deshalb mit unserer sehr zuverlässigen Druckerei ein anderes Druckverfahren vereinbart, das sicherstellt, daß die Abbildungen klarer erkennbar sind. Ich bitte um Entschuldigung.

Klaus Henseler

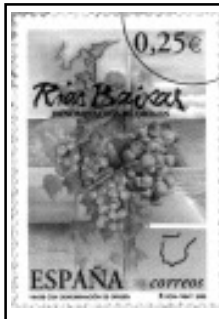
## Der spanische Wein „Rias Baixas“

Eine neue Serie soll die spanischen Weine mit Herkunftsbezeichnung bekannt machen. Die erste Briefmarke dieser Serie ist den galizischen Weinen aus Rias Baixas gewidmet.

Zu dieser Herkunftsbezeichnung Rias Baixas gehören drei Landstriche von Pontevedra: Erstens El Salnés, eine Ebene zwischen den Rias (fjordähnliche Trichteröffnung) „Arosa“ und „Pontevedra“, deren wichtigstes Weinzentrum die Stadt Cambados ist. Die einheimische Traubensorte ist hier die „Albarino“. Zum Zweiten „El Condado“, ein bergiges Gebiet am Ufer des Flusses Tea befindet sich im Landkreis von Salvatierra. Hier sind die Traubensorten „Treixadura“ und „Albarino“ vorrangig. Und im Gebiet von „El Rosal“ schließlich gibt es viele Flußterrassen, die bereits im Einzugsgebiet der Minomündung, zwischen den Gemeindegebieten von Tui und La Guardi liegen. Hier wird die Traube „Loureira“ angebaut, die mit der „Albarino“ verwandt ist. Für die Rotweine werden in drei Gebieten die roten Traubensorten „Aaino“, „Brancello“ und „Espadeiro“ verwendet.

Die Traube Albarino nimmt den größten Teil der Anbaufläche ein. Sie zeichnet sich durch ihren geringen Ertrag aus und aus diesem Grunde sind die Weine, die zu 100% aus dieser Traube hergestellt werden, hellgelb und leuchtend, mit blumigen und fruchtigen Aromen, fein und elegant, sowie frisch und mild im Gaumen, ein sehr geschätztes Produkt.

Der Albarino-Wein, dessen Qualität und Vorzüge von Schriftstellern und Poeten wie Alvaro Cunqueiro und Ramon Cabanillas aufgezählt und gerühmt wurden, feierte seine erste Fiesta del Vino (Weinfest) im Jahre 1952 in Cambados, erhielt allerdings erst 1980 die Bezeichnung „Albarino“, Ursprung der heutigen Herkunftsbezeichnung „Rias Baixas“.



Immer am ersten Sonntag im August schmücken sich die Strasse und Plätze von Cambados, um die „Fiesta del Vino Albarino“ zu feiern, die dieses Jahr zum 50. Mal stattfindet. Im historisch-künstlerischen Stadtkern von Cambados, Knotenpunkt des Tales und der Region Salnés, im Umfeld der San Benito-Kirche und des Fefinans-Palastes und Platzes, werden an diesem volkstümlichen Albarino-Fest die „Cabaleiros y donas“ (Herren und Damen) proklamiert, die Produkte der neuen Ernte probiert und Preise für die besten Weine verteilt.

## FG Post- und Absenderfreistempel e.V.

Die FG (Forschungsgemeinschaft) gibt eine Schriftenreihe heraus, auf die wir an dieser Stelle aufmerksam machen wollen. Besonders zwei der Veröffentlichungen sind auch für Sammler in unserer ArGe interessant:

Heft 004: „Brauerei-Freistempel Schweiz“ von Tarian Popescu (4 Euro)

Heft 014: „Die deutschen Brauereifreistempel zur Zeit der 4-stelligen Postleitzahl“ von Angelika Stender (11 Euro).

Darüberhinaus gibt es einige Veröffentlichungen in der Schriftenreihe, die für den Aufbau einer Sammlung sehr hilfreich sein können.

Bestellungen: Alexander Ehrt, Am Eichenhof 11, 81929 München, Konto Nr.223474-805 Postbank München, BLZ 700 100 80. [www.fg-freistempel.de](http://www.fg-freistempel.de)

## Pilzkatalog

Herr Dario Varisco, Nichtmitglied der ARGE, bietet einen Pilzkatalog an:

Der Katalog ist farbig und besteht aus 262 Seiten (ist bis 2001 aktualisiert) und hat folgende Charakteristiken: Es werden nur die Briefmarken aus mykologischer forschender Sicht berücksichtigt (bis 2001 wurden ca. 2300 verschiedene Typen von Pilzen behandelt) und es ist der einzige Katalog der den Wert für jede Serie wiedergibt, kleinen-großen Blätter, Markenheftchen, de luxe usw. und der jährlich aktualisiert wird. Er besteht aus 3 Teilen. Im ersten Teil finden sich die Basic-Serien (125 Seiten). Im zweiten Teil sind Mini-maxi Papierblätter für Briefmarken, Markenheftchen, de luxe, folder (85 Seiten). Im dritte Teil befinden sich in chronologischer Reihenfolge nach Jahren alle Briefmarken des ersten und zweiten Teils (64 Seiten), mit den Korrekturen der mykologischen Beschreibung. Der Preis des Kataloges ist 49 •uro. Jedes Jahr erscheint eine Aktualisierung. Der dritte Teil ist kostenlos. Jedes einzelne Blatt kostet 0,75 •uro. Die Portokosten werden separat berechnet 8,37 •uro.

Dario Varisco e-mail: [dario\\_varisco@libero.it](mailto:dario_varisco@libero.it)



## Der Topinambur

Die Blüten des Topinamburs (*helianthus tuberosus*) stehen auf einem Stengel, mehr als einen Meter hoch, pyramidenförmig zusammen. Die Wurzel sind zaserig, mit bis zu fünfzig Knollen verschiedener Größe. Die Knollen sind mehr lang als rund, rötlich braun von außen mit weißem Fruchtfleisch. Der Geschmack ist süßlich. Der Topinambur enthält das stärke-ähnliche Inulin. Heute hat die Topinambur als Kartoffelersatz für Zuckerkranken sowie als Futterpflanze für Wildvieh eine gewisse Bedeutung. Die ersten Pflanzungen Anfang des 17. Jahrhunderts galten dem Ersatz von Rohrzucker, der aus Asien bzw. Mittelamerika importiert werden mußte.

Die früher weit verbreiteten Topinamburs findet man am Ende des 20. Jahrhunderts nur noch vereinzelt auf Wildäusungsflächen; der regelmäßige Anbau für Nahrungszwecke ist in Deutschland eingestellt.

Vielfach wird von „wurzeln“ berichtet und damit sind Topinambur, Süßkartoffel oder die andinische Kartoffel gleichermaßen gemeint. Der Topinambur war als Zuckerersatz (Fruktose) zur Konfektfüllung und zur Alkoholgewinnung anfänglich ein eher „hochpreisiges“ Produkt. Zwischen 1615 und 1620 beginnt der Anbau des Topinambur in Flandern, England und Frankreich. Geschlossene Anbaugelände sind um Den Haag und in den französischen Departements Charente, Limousin und Poitou zu finden; in der Mitte des 17. Jahrhunderts erreichte der Topinambur die oberrheinische Tiefebene. Kartoffel wie Topinambur kamen etwa gleichzeitig in die Zier- und Lustgärten des Adels und den botanisch-medizinischen Gärten von Ärzten, Apothekern und Gelehrten.

Der schnellen Verbreitung der Topinambur in Westeuropa folgte ein rasches soziales Absinken, bis es um 1700 fast ausschließlich als Viehfutter verwendet wurde. Aber für die Einführung der Kartoffel in Europa hat die Topinambur als „Platzhalter“ der Knolle eine wichtige Rolle gespielt.

Ein anderer Name für den Topinambur ist Erd-Artischocke oder Erd-Mandel; aber die Topinambur hat noch etliche andere Namen. Die „girasole“, einer dieser anderen Namen des Topinamburs, seit 1607 aus Brasilien eingeführt, war im Vergleich mit der Kartoffel weniger anfällig für Krankheiten, winterhart und erbrachte einen höheren Ertrag – selbst die oberen Teile der Pflanze (Blätter und Stengel) konnten gefahrlos von Mensch und Tier verzehrt werden (bei der Kartoffel sind die roten Beeren höchst giftig!). Die

Gebrauchsmöglichkeiten sind für beide Wurzelpflanzen fast gleich – von der Puderherstellung für die fürstlichen Zöpfe (Kartoffelpuder haftete nicht besonders gut in den Frisuren) bis zur Produktion von Fusel. Die beim Transport der Kartoffel unvermeidliche Beschädigung der Knolle fällt beim Topinambur nicht so gravierend aus. Der Topinambur – und das war ein besonderer Vorteil im holzarmen Südfrankreich – konnte roh gegessen werden.

Der Topinambur ist ein Verwandter der Sonnenblume (deshalb auch Sonnenrose genannt) und wurde anfänglich häufiger angebaut als die Kartoffel und trug wie diese die Bezeichnung Erdapfel, Erdartischocke, knollige Sonnenblume, Pferdekartoffel, Saukartoffel, Erdtuffeln, Tartuffeln, Grundbirn oder Erdbirn. Der Topinambur wurde auch „La Truffé du Canada“ genannt, weil man glaubte, er sei aus Canada nach Europa eingeführt worden.

Der Topinambur wurde in England als Jerusalemer Artischocke bezeichnet, in Holland »Aardpeeren« genannt, in Italien auf »Battatas« getauft. Auf Madeira heißt der Topinambur heute »brasilianische Batate«, aber auch »batate ingleses«. Irgendjemand mit undeutlicher Aussprache erzählte den Engländern, daß diese Pflanze zu den Sonnen-



blumen, zu den »girasole«, gehört. Von girasole zu Jerusalem war es nicht mehr weit und so bürgerte sich der Name „Jerusalamer Artischocke“ ein.

Georg Andreas Böckler nennt den Topinambur in seiner „Haus- und Feldschule“ (1699) „gemeinen Erd-Apfel“, was von Gottfried August Hoffmann im „Klugheit Hauß zuhalten“ (1737) beibehalten wird. Theodor Jakob, im selben Lexikon, unterscheidet zwischen gelben und roten Knollen.

Der süßliche, fade Geschmack des Topinamburs wurde von den deutschen Bauern im 17. Jahrhundert abgelehnt – anders als in Frankreich. Auch die übermäßige Fruchtbarkeit ließ die Bauern zurückschrecken (ein einmal mit Topinambur bewachsenes Feld war nur schwer wieder davon zu befreien – wie es auch mit Brombeeren zumeist der Fall ist), und das hätte die übliche Drei-Felder-Wirtschaft erheblich beeinträchtigt.

Im Frühjahr 1613 verschleppt Claude Delany Seigneur de Razilly von der Insel Maranhaom (im Delta des Grajahu/Brasilien) Eingeborene vom Stamm der Tupi Guarani; diese Guarani waren unter frühen Entdeckern und Forschern auch als »Topinambá« oder „Topinambous“ bekannt (die sich an Brasiliens Küste auch mit den Brasilholzhandelnden Europäer befaßten, in dem sie sie – verglichen mit Löwen – angeblich aufaßen). In Paris wurden sie getauft und mußten zum Ärger des Klerus den französischen Hof mit Schautänzen unterhalten; während die angeblichen Kannibalen tanzten, pflegte der Hofstaat zu speisen und fand es sehr lustig – so wird erzählt –, zu bemerken, daß sie jetzt die „tupinambur“ verspeisen würden. Die drei letzten Überlebenden dieser Tortur wurden vom König „angemessen“ verheiratet. Satiriker wie Malherbe bezeichneten daraufhin Absurditäten des Hofes und andere seltsame Angelegenheiten als „topinambous“. In dieser Zeit wurde der »Helianthus tuberosum« von Champlain und Lescarbot aus Kanada nach Frankreich exportiert, eine bizarre Frucht, etwas fremd für die Franzosen, also „topinambous“.

**Zum Briefumschlag auf der vorhergehenden Seite:**

Es gibt bedauerlicherweise – soweit dem Autor bekannt – keine Briefmarke, auf der der Topinambur abgebildet. Da diese Pflanze aber eine wichtige Funktion in der Geschichte der Kartoffel besitzt, mußte sich der Autor auf einer niederländischen Briefmarke einen Topinambur eindrucken (zulässigerweise), bedruckte einen Briefumschlag mit der Pflanze, adressierte diesen Brief an sich und ließ sich dann diesen Brief, von einem niederländischen Sammlerfreund ordnungsgemäß frankiert und in den Niederlanden in den Briefkasten geworfen, zuschicken.

Günther Liepert

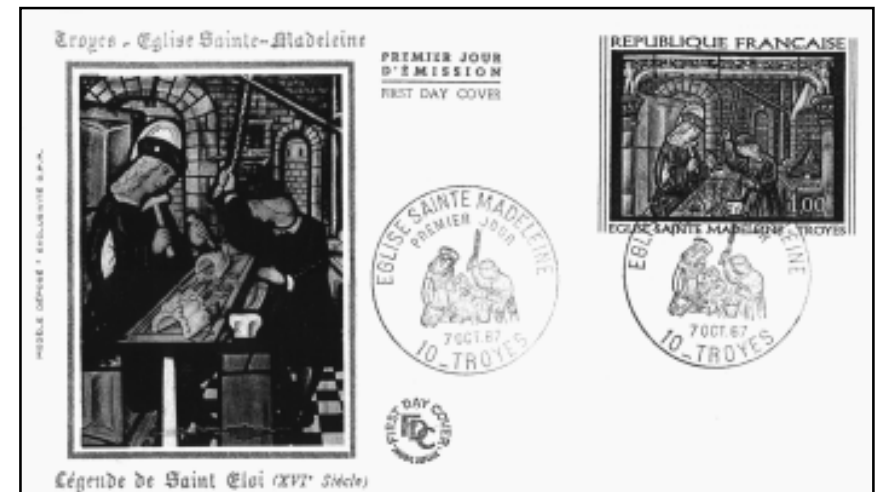
## Weinheilige Maria Magdalena

Das Fest Maria Magdalenas, eine der wenigen Frauen in unserer Serie, wird am 22. Juli gefeiert.

Maria Magdalena – der zweite Name erinnert daran, daß sie Besitzerin einer Burg Magdala am Westufer des Sees Genezareth war - ist vom Evangelisten Lukas als erste jener Frauen überliefert, die Jesus Christus begleiteten und ihm dienten. Die selbstlose Treue dieser wichtigsten Begleiterin Christi soll dadurch ausgelöst worden sein, daß Christus sie von „sieben bösen Geistern“ geheilt hat (vgl. Lukas 8, 2–3).

Weitere authentische Angaben über das Leben von Maria Magdalena fehlen. So weiß man auch nichts über ihre genaue Abstammung, über ihr Alter oder über ihren Familienstand usw.

Überliefert ist lediglich, daß Maria Magdalena, nachdem sie zunächst ein recht lockeres Leben geführt haben soll, als Heilige „der ersten Stunde“ auch bei Christi Kreuzigung



Ersttagsstempel von 1967 aus Troyes in Frankreich für die Kirche St. Madeleine in Troyes



Magdalenenkirche  
in Warschau

und Tod zugegen war, desgleichen bei der Kreuzabnahme und bei der Beisetzung (vgl. Markus 15, Matthäus 27, Johannes 19).

Am Ostermorgen vernahm sie, zusammen mit anderen Frauen, die Botschaft von der Auferstehung und sie bekam den Auftrag, den Aposteln und Jüngern von der Auferstehung des Herrn zu berichten (vgl. Matthäus 28, Markus 16, Johannes 20, Lukas 24).

Vom Leben der Maria Magdalena nach der Auferstehung Christi künden nur noch Legenden. Die meisten lassen diese Heilige nach Frankreich gelangen, wiewohl in verschiedene Regionen. Dadurch gab es im Laufe der Jahrhunderte auch unterschiedliche Meinungen über die mutmaßlichen Reliquien von Maria Magdalena, die insbesondere von zwei Basiliken für sich in Anspruch genommen werden: von der romanischen Basilika Sainte Madelaine in Vézelay (Departement Yonne, nordwestlich von Dijon),

von der gotischen Basilika in Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (östlich Aix-en-Provence).



einer der wichtigsten Wallfahrtskirchen des Mittelalters und von der gotischen Basilika in Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (östlich Aix-en-Provence).

In der Region dieser zuletzt genannten Stadt soll die Heilige 30 Jahre lang in einer Höhle als büßende Einsiedlerin gelebt haben. Ihre Begleiter, Lazarus und Maximin, sollen Bischöfe von Marseille und Aix-en-Provence gewesen sein.

Maria Magdalena gehört nicht nur zu den in der zeitlichen Abfolge ersten heiligen Frauen, sie ist auch den wenigen Frauengestalten der Christenheit zuzurechnen, die die Künstler aller Jahrhunderte beschäftigt haben. So gibt es Gemälde, auf denen diese Heilige – teilweise im Rahmen von Kreuzigungsgruppen, bei der Kreuzabnahme oder bei der Beweinung des Leichnams Christi oder auch in Szenen des Ostermorgens – zu sehen ist, u.a. von Tizian, Rubens, Battoni, Grünewald, Fra Angelico, Tinteretto, Giotto und Correggio.



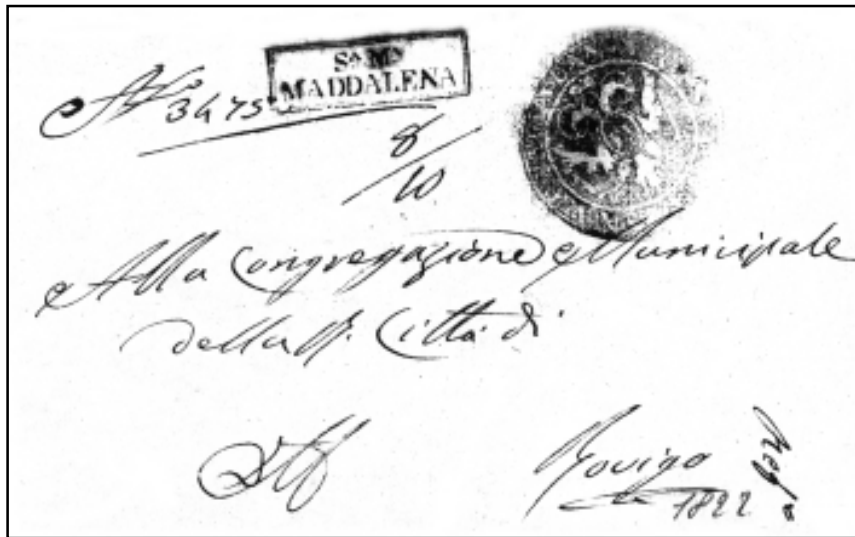
Maria Magdalena  
auf einem Gemälde von El Greco

Meistens ist Maria Magdalena als vornehme Dame dargestellt oder als Büßerin in einer Höhe mit Totenkopf und Geißel. Die gelegentliche Abbildung dieser Heiligen mit langen Haaren und Bußtränen ist darauf zurück zu führen, daß spätere Überlieferungen Maria Magdalena und die reumütige Sünderin zu einer Person verwoben, was von Gregor dem Großen, der von 590 bis 604 Papst war, bestätigt wurde. Das häufigste Attribut, ein Salbgefäß, dokumentiert, daß Maria Magdalena nach dem Evangelium den Leichnam Christi vor der Grablegung gesalbt hat.

Erstaunlich ist, daß diese Heilige als Patronin der Weingärtner und vor allem auch der Weinhändler gilt. Bei der Begründung des Weinpatronats von Maria Magdalena wird sowohl auf die in der tiefen Liebe zur Jesus Christus liegende Symbolik verwiesen als auch auf ihren Festtag im Juli, in dem Monat, in dem die Trauben „kochen“ sollen. Die



Maria Magdalena und das Kind



Tagesstempel aus Santa Maddalena in Italien von 1822

gelegentliche Bezeichnung dieser Weinheiligen als „Traubenmadonna“ scheint jedoch unangemessen zu sein; denn dieser Ehrentitel gebührt allein Maria, der Mutter von Jesus Christus.

Im Rahmen ihrer Weinbergswacht soll Maria Magdalena für Hitze sorgen, damit sich die Trauben gut entwickeln. Dennoch nimmt man ihr offensichtlich einen Regenguß nicht weiter übel und hat dafür sogar eine Entschuldigung, wie folgende Bauernsprüche bezeugen:



Maria Magdalena mit Maria und Anna

*Magdalenen fehlt es nicht an Tränen.*

*Magdalena weint um ihren Herren,  
drum fällt an ihrem Tag der Regen gern.*

Im Übrigen wird an das Weinpatronat der heiligen Maria Magdalena in einigen Wein- und Lagebezeichnungen erinnert. Am Berühmtesten dürfte der „Sankt Magdalener“ (Santa Maddalena) sein, der an sonnigen Steil-

hängen nördlich von Bozen (Südtirol) wächst. Dieser zu den Spitzenweinen Italiens gehörende Wein – auch „Lacrimae St. Magdalena“ genannt – wird aus den für jede Region typischen Rebsorten Groß-, Klein- und Grauernatsch (zusammen mindestens 90 %) und Lagreiner gewonnen, wobei als Anbauform die Pergola vorgeschrieben ist und darf als eine der wenigen Ausnahmen außerhalb Frankens in der Bocksbeutelflasche verkauft werden.

Hier zu Lande tragen noch zwei Lagen den Namen dieser Weinheiligen: In der südpfälzischen Weinbaugemeinde Klingenstein wurde die nach dem neuen deutschen Weingesetz notwendige Reduzierung der Zahl der Einzellagen so durchgeführt, daß von ehemals mehr als 30 Einzellagen nur eine übrig blieb: „Maria Magdalena“.

In Rudesheim im Rheingau wurde eine neue Einzellage „Magdalenenkreuz“ geschaffen, wobei für die Namensgebung wohl ein Bildstock verantwortlich war - mit einer Kreuzigungsgruppe, die neben den üblichen Assistenzfiguren Maria und Johannes auch Maria Magdalena zeigt. Andererseits ist in Mittelheim, einem Ortsteil von Oestrich-Winkel, die ehemalige Lage „Magdalener“ dem Rotstift der Lagenamenbereiniger zum Opfer gefallen.



Maria Magdalena auf einem Gemälde von Tizian



Maria Magdalena auf einem Gemälde von Tizian

**Literatur:**

Dieter Graff:  
Weinheilige und Rebenpatrone,  
Saarbrücken 1988

Belgien 1976, Michel-Nr. 1873  
Ungarn 1968, Michel-Nr. 2412  
Polen 1984, Michel-Nr. 2957  
Ungarn 1972, Michel-Nr. 2807  
Tanzania 1990, Michel-Nr. 714  
Sowjetunion 1971, Michel-Nr. 3899

# Wein

Im ersten Quartal 2003 sind in Österreich und in Deutschland keine Neuheiten zum Thema Wein ausgegeben worden.



Österreich gab 2002 eine Sondermarke mit einem Weinpokal (Deckelpokal) der Innsbrucker Hofglashütte heraus.

Die Weintaufe vom 15. November 2002 in Langenlois wurde vom BSV Langenlois mit einem Sonderumschlag und einem Sonderstempel philatelistisch belegt.



In Stockerau fand am 1. Dezember 2002 ein Händler- und Sammlertreff statt. Im Sonderstempel der Postverwaltung der UN, welche dort auch vertreten war, ein Weinglas und Traube mit Blatt.

## Bald keine Bananen mehr

Wegen ihrer genetischen Gleichförmigkeit ist die handelsübliche Banane vom Aussterben bedroht. Davor warnt der belgische Pflanzenforscher Emile Frison, der ein internationales Netzwerk von Bananen-Spezialisten leitet, im Wissenschaftsmagazin „New Scientist“.

Die in südlichen Ländern produzierte Export-Banane wird demnach weltweit von zwei verheerenden Pilzkrankungen heimgesucht, die schon heute nur noch mit massivem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln eingedämmt werden können.

Frison erinnert daran, daß sich die Eß-Banane seit Jahrhunderten ausschließlich ungeschlechtlich vermehrt – also gleichsam fortwährend geklont wird. „Diese Gleichförmigkeit macht sie für Krankheiten anfällig wie keine andere Pflanze auf der Erde“, betont der Forscher. Pilzkrankungen könnten deshalb in kürzester Zeit ganze Plantagen vernichten.

Die Sigatoka-Krankheit wurde 1963 erstmals auf den Fidschi-Inseln beobachtet. Auch der Panama-Pilz ist seit





Jahrzehnten bekannte und raffte in einer ersten Epidemie die einst am weitesten verbreitete Bananen-Art „Michel“ dahin. Felder, die vom Panama-Pilz befallen sind, bleiben über lange Jahre unbrauchbar für den Bananen-Anbau.

Das Internationale Netzwerk für die Verbesserung der Banane (INIBAP) im südfranzösischen Montpellier will möglichst rasch den genetischen Code der Plantagen-Bananen entschlüsseln.

Möglicherweise können die Früchte, die in den Handel kommen, mit Genen ihrer Vorfahren aus Südostasien gekreuzt werden, um die Anfälligkeit für Erkrankungen zu mindern. Sollten die Anbaugelände der heute vorherrschenden Cavendish-Art von einem großen Bananensterben heimgesucht werden, könnte das in afrikanischen Ländern zu einer Hungersnot führen. Darüber hinaus hängen hunderttausende Arbeiter von den Plantagen ab, auf denen die jährlich 95 Millionen Tonnen für den Export produziert werden. Aus diversen Tageszeitungen (rt)

Zentralafrika 1994, Michel-Nr. 1574  
Mayotte 2003

Kurt Buck

## Tierproduktionsforschung Dummerstorf

Am Standort Dummerstorf nahe Rostock entstand 1939 das Kaiser-Wilhelm-Institut für Tierzuchtforschung, das 1952 von der Akademie der Landwirtschaftswissenschaften übernommen wurde; das Oskar-Kellner-Institut in Rostock folgte 1953. Beide Einrichtungen wurden 1970 zum Forschungszentrum für Tierproduktion vereint. Am 20. Januar 1995 kam die Umbenennung in „FBN Dummerstorf“ = Forschungsinstitut für die Biologie landwirtschaftlicher Nutztiere. Das FBN ist eine Stiftung des öffentlichen Rechts und wird zu gleichen Teilen vom Bund und Mecklenburg-Vorpommern finanziert. Der Zweck der Stiftung ist die Forschung auf dem Gebiet der Biologie landwirtschaftlicher Nutztiere. Den hohen wis-



senschaftlichen Ansprüchen an die ökologisch und ökonomisch nachhaltige nutztier-  
artgerechte Zucht und Haltung kann nur mit interdisziplinärer Forschung entsprochen werden. Das FBN hat es sich zum Ziel gesetzt Erkenntnisse zu erarbeiten, die Innovations-  
schübe für die Landwirtschaft ermöglichen. Wissenschaftler aus den Fachgebieten  
Agrarwissenschaft, Biologie, Tiermedizin, Chemie, Physik und Mathematik erforschen  
gemeinsam die Grundlagen von Genetik, Fortpflanzung, Erfahrung, Verhalten, Wach-  
stum und Entwicklung landwirtschaftlicher Nutztiere. Die Forschung im FBN zielt auf die  
Erarbeitung wissenschaftlicher Grundlagen für die Erzeugung qualitativ hochwertiger  
Tierprodukte in Verbindung mit verbesserter Nutzung bzw. Einsparung von Ressourcen  
unter leistungsorientierten Zucht- und Haltungsbedingungen. Die sechs For-  
schungsbereiche des FBN sind:

- Genetik und Biometrie
- Molekularbiologie
- Fortpflanzungsbiologie
- Physiologische Grundlagen der Tierhaltung
- Muskelbiologie und Wachstum
- Ernährungsphysiologie „Oskar Kellner“

Für die experimentelle Bearbeitung der Forschungsprojekte stehen dem Institut bis zu 450 Großvieheinheiten in verschiedenen Tierhaltungsbereichen zur Verfügung. Im Jahre 1989 wurde des 50jährigen Bestehens dieser Organisation gedacht mit der bildlichen Darstellung Rind und Schwein.



## Veterinärmediziner auf Briefmarken

Es gibt weltweit über tausend Ärztinnen und Ärzte auf Briefmarken. Darunter sind gerade einmal 33 Tierärzte. Unter den Nobelpreisträgern konnte ich keinen Veterinärmediziner finden, jedenfalls keinen, der den Preis für dieses Fachgebiet erhalten hat. Woran kann das liegen? Ist dieses Fachgebiet der Medizin zu klein, zu unbedeutend? Das wohl aber sicher nicht!

Je mehr das Tier für den Menschen vom anfänglichen Jagdobjekt zum Haus- oder Zucht tier und auch für Kriegszwecke interessant wurde, war der Mensch auch um Pflege und Gesunderhaltung der Tiere bemüht. Krankheiten und Verletzungen bei Tieren wurden behandelt.

Erste schriftlich überlieferte Hinweise auf die Existenz einer Veterinärmedizin ergeben sich aus dem Codex Hamurabi (1792–1750 v.Chr.) in Mesopotamien. Der Codex regelt unter anderem die Tierchirurgie bei Eingriffen an Rindern, Eseln und Pferden. Damit wird die enge Verbindung von Landwirtschaft, Tierhaltung und Tierkunde deutlich.

Das Pferd wird, je weiter und intensiver es militärisch in den Mittelpunkt rückt, auch für die Veterinärmedizin zum „Zugpferd“, im alten Griechenland und im römischen Reich unterschied man genau zwischen dem „Hippiatros“, der für die Pferde zuständig war, und dem „Medicus veterinarius“ für alle anderen Tierkrankheiten. Der griechische Arzt Asclepios, dem auch Studien an Tierkörpern zur Erforschung anatomischer Verhältnisse beim Menschen bekannt waren, erhob die Kunst der Tierheiler zu einer heilenden Kunst, zur Veterinärmedizin.

Mit dem Verfall des Römischen Reiches und dem aufkommenden Mittelalter versank diese Wissenschaft mehr und mehr sie wurde zu einer Aufgabe von Laien, „Marschällen“ und auch den Schmieden wurde die Tier- und Pferdepflege übertragen.

Erst ab dem 16. Jahrhundert setzte eine Erneuerung der Veterinärmedizin ein. Claude Bourgelat (1712–1779) gründete 1762 die ersteuropäische Veterinärhochschule in Lyon, der 1766 eine zweite Hochschule für dieses Fachgebiet in Alfort bei Paris folgte.

Dann ging es Schlag auf Schlag weiter 1771 Göttingen, 1776 Hannover, 1760 Dresden, 1703 Freiburg, 1784 Karlsruhe, 1790 Berlin und München. Die Belegung des angebote-

nen Studienganges war anfangs gering. Die Studenten kamen meist aus handwerklichen Berufen, überwiegend waren es Schmiede. Die Studenten waren internatsmäßig untergebracht und wurden in einem einjährigen Studium in Anatomie und praktischer Heilkunde an Tieren unterwiesen.

Erst 1878 wurde ein einheitlicher Lehrplan für Deutschland aufgestellt: Dauer des Studiums: 7 Semester, nach dem 3. Semester Physicum, nach dem 7. Semester Abschluß des Studiums mit Staatsexamen und der Möglichkeit zu promovieren. Hierzu muß aber angemerkt werden, daß schon 1811 in Marburg und 1832 in Gießen eine Promotion erfolgte.

1896 wurde in Alfort (Frankreich) als erste Tierärztin die Russin Maria Kapcéwitsch mit dem Staatsexamen aus dem Studium entlassen, in Berlin 1915 die Finnin Agnes Sjöberg und 1926 als erste Deutsche Wilma von Düring, ebenfalls in Berlin.

Heute sind Veterinärmediziner aus ihren verantwortlichen Bereichen im öffentlichen Dienst nicht mehr wegzudenken, und auch als niedergelassene Ärzte in der allgemeinen tierärztlichen Praxis. Hier gibt es auch schon eine Unterteilung in Spezialgebiete.

Nach dieser medizinhistorischen Einteilung möchte ich diejenigen Tierärzte vorstellen, die von ihren Ländern – übrigens nicht immer wegen ihrer medizinischen Leistung – mit einer Briefmarkenausgabe geehrt wurden.

### Abilgaard, Peter Christian (1740–1801)

Am 22.12.1740 in Kopenhagen geboren, wurde er 1756 Apothekerlehrling, 1760 Student und 1761 Baccalaureus. 1763 wurde er von seiner Regierung nach Frankreich geschickt, um in Lyon Medizin und Veterinärheilkunde zu studieren. 1766 nach Kopenhagen zurückgekehrt, beendete er 1766 sein Medizinstudium mit der Promotion zum Dr. med.

1773 wurde ihm die Vorstandsstelle einer Veterinärschule übertragen, unter der Auflage diese zunächst selbst zu finanzieren, 1776 übernahm sie der Staat. A, erhielt den Titel eines Professors.

1774 wurde er Vizepräsident der landwirtschaftlichen Gesellschaft, 1776 des Collegiums medicum und fungierte als Stadtphysikus von Kopenhagen. Er veröffentlichte zahlreiche Arbeiten über



Tierarztheilkunde, medizinische Arbeiten, chirurgische Arbeiten in den Schriften der Gesellschaft für Naturhistorie. A. starb am 21. Januar 1601.



### Acosta, Frederico Lleras (1877–1938)

A. studierte in Bogota Medizin und Veterinärmedizin und wurde von der dortigen Fakultät graduiert. Er praktizierte dann als Tierarzt und gründete 1902 ein Forschungslaboratorium. Er befaßte sich mit der Bakteriologie, arbeitete über Tuberkulose, Tabes und Lepra. 1907 begann er mit der Herstellung eines Milzbrand-Impfstoffes. A. gilt als Vater der Bakteriologie in Kolumbien.



### Baumann, Nicolai Ernestovich (1873–1905)

B. wurde 1873 in einer kleinen Stadt in der westlichen Uralregion geboren. 1891 begann er sein tierärztliches Studium am Staatlichen Veterinärmedizinischen Institut der Universität von Kazan. Hier erwarb er auch 1895 seinen Doktorgrad. Von 1895–1896 wirkte er als Staatlicher Veterinärarzt in Burasi im Saratow-Distrikt. 1896 schloß er sich der revolutionären Bewegung an und trat der russischen sozialdemokratischen Arbeiterpartei bei. In Erfüllung eines politischen

Auftrags wurde er 1905 von einem Polizeiagenten in Moskau getötet.



### Bertullo, Victor H. (1919–1979)

B. wurde 1919 geboren. Die Auskünfte der Veterinärärztlichen Fakultät der Universität Montevideo setzen aber leider erst 1948 ein. Nach einem postgraduiertem Studium in den USA kehrte B. nach Montevideo zurück und begann eine erste Lehrtätigkeit über das Fischereiwesen, ebenso Forschungen in diesem Bereich. Dies führte zur Bildung einer interdisziplinären Forschungsgruppe an der Universität in Montevideo. 1953 wurde B. Berater bei der Welt-Ernährungsorganisation (FAO) der UNO in Rom. 1958 erfolgte seine

Ernennung zum Professor und Direktor der Abteilung für Fischereiwesen und Meeresbiologie.

### Bourgelat, Claude (1712–1779)

B. wurde 1712 in Lyon geboren. Sein Hauptinteresse galt, dem Studium der Anatomie der Pferde und Haustiere. Zu diesem Zweck studierte er auch Medizin, wobei die Studienzeit und der Ort nicht genau bestimmt, werden kann.



1762 errichtete er die Veterinärschule in Lyon und wurde somit der Gründer der Tiermedizin in Frankreich. B. starb als Gründer der Tierarzneischulen am 3. Januar 1779. Auf der Briefmarke steht sein Denkmal im Torbogen.

Auf der gleichen Briefmarke von Frankreich ist abgebildet:

### Ramon, Gaston (1886–1963)

Der französische Bakteriologe Ramon, der sich ab 1922 mit Toxinen und Antitoxinen forschungsmäßig beschäftigte, wird auf der Briefmarke geehrt. Gewürdigt, wurde hiermit insbesondere sein Eintreten für eine Schutzimpfung gegen Tetanus und Diphtherie. R. führte, die Bezeichnung Anatoxine in die Bakteriologie ein.

Er studierte Veterinärmedizin und wurde in Alfort, 1910 promoviert. Danach wurde er Assistent von Roux am Pasteur Institut.

### Bouley, Henri-Marie (1814–1885)

Er war ursprünglich an einer Veterinärschule in Alfort tätig, wurde aber dann 1849 Professor der chirurgischen Pathologie, später 1866 Generalinspekteur der Tierarzneischulen und erforschte viele übertragbare Seuchen, wie Rotz, Rinderpest, die Lungenseuche und Tollwut.





Auf dieser Marke Frankreichs sind noch zwei weitere Veterinärmediziner abgebildet, nämlich Chauveau und Nocard.

## Chauveau, Jean Baptiste August (1827–1917)

Nach einem tiermedizinischen Studium belegte er später in Paris und Lyon Humanmedizin; wurde 1875 Direktor der Veterinärsschule in Lyon, gleichzeitig auch Professor der Medizin. Er war Generalinspekteur der französischen Veterinärsschulen und für vergleichende Anatomie als Professor am Naturhistorischen Museum tätig.

## Nocard, Edmont Isidor Etienne (1850–1903)

Als Schüler von Pasteur befaßte er sich vor allem mit der Tuberkulose der Säugetiere, nachdem er vorher ein Studium an der Tierarztakademie in Alfort absolviert hatte. Er wurde dort später Direktor der Tierarztschule.

## Camo, Edhem (1909–1996)

C. wurde am 30. Dezember 1909 in Trebinje geboren. Nach dem Abitur begann er 1938 an der Schule für Veterinärmedizin in Zagreb sein tierärztliches Studium. 1948 wurde dort promoviert.



Von 1941 an hatte er als Bezirkstierarzt gearbeitet und war stellvertretender Landwirtschaftsminister und Präsident des Rates für Erziehung, Wissenschaft und Kultur von Bosnien und Herzegowina. 1950 wurde er Professor für das Fach Zoohygiene an der Schule für Veterinärmedizin in Sarajevo. Viermal wurde er nach seiner ersten Wahl zum Dekan wieder gewählt und war auch von 1956–1960 Rektor der Universität. Er starb am 24. November 1996 in Sarajewo.

## Garbo Servita, Esteban Juan Pedro (1926–1957)

In Remedios in der Provinz Las Villas in Cuba geboren, erwarb er dort an der Hochschule den B.A.-grad und studierte Medizin an der Universität von Havanna. Das Studium

mußte er wegen Erkrankung des Vaters unterbrechen. 1949 nahm er das Veterinärstudium auf und schloß es 1953 ab. Schon als Student betätigte er sich politisch und wurde 1955 Gründer des Revolutionsdirektoriums. Als Teilnehmer eines Anschlages am 20. April 1957 auf den Präsidentenpalast wurde er durch die Briefmarke geehrt.



## Colebourn, Harry (1889–1947)

C. wurde am 12.4.1889 in Birmingham, England, geboren. Er ging später nach Kanada und besuchte 1910 das Veterinary College in Toronto. Er erwarb das Diplom eines Tierarztes und den Bachelor-Grad an der Universität Toronto. 1913 wurde er Reserveoffizier des Kanadischen Armee-Veterinärkorps. Zum Captain befördert kam er mit einer Einheit der kanadischen Armee nach Europa. 1919 setzte er das Veterinärstudium am Royal College fort und schloß es als Member of the Royal College ab. 1920 kehrte er nach Kanada zurück, schied 1921 als Major aus der Armee aus und betrieb eine Praxis in Winnipeg bis zu seinem Tode am 24. September 1947.



Bekannt wurde C. durch seinen Bären, den er als junger Leutnant erwarb und nach dem Standort seiner Einheit in Winnipeg „Winni“ nannte. Während des Einsatzes seiner Einheit im Ersten Weltkrieg in Frankreich übergab er „Winni“ dem Zoo in London. Nach Ende des Krieges überließ er den Bären dem Zoo, zumal sich dort der Sohn des Schriftstellers A. A. Milne in den Bären vernarrt hatte. Milne schrieb 1926 über diese Freundschaft das Buch: „Winnie the pooh“.

## Dam, Henrik Carl Peter (1895–1976)

D. wurde am 21.2.1895 in Kopenhagen geboren. Nach einem Studium für Chemie am Polytechnischen Institut in Kopenhagen wechselte D. zu einem Studium der Veterinärmedizin an der Royal School of Agriculture. Von 1923 bis 1941, unter



brochen von Studienaufenthalten an der Universität Graz bei Pregl, 1932–1933 an der Universität Freiburg und 1935 in der Schweiz war er an der Universität in Kopenhagen tätig.

In seinen Forschungsstudien entdeckte er die Wirksamkeit des Vitamins K. Im zweiten Weltkrieg lebte D. in den USA und arbeitete an der Universität of Rochester in New York. 1946 kehrte er nach Dänemark zurück und wurde Professor für Biochemie am Polytechnischen Institut in Kopenhagen. Am 17. April 1976 starb er in Kopenhagen. 1943 hatte er den Nobel-Preis für Medizin erhalten.

### Dimow, Dimitar (1909–1966)

D. studierte Veterinärmedizin und wurde 1953 zum Professor ernannt. Seine Hauptbedeutung erlangte er jedoch als Roman und Bühnenschriftsteller. In seinen Themen der Romane „Verdammte Seelen“ und unter anderem „Tabak“ entwirft er ein breites Bild der Klassenkämpfe und der gesellschaftlichen Entwicklungen in Bulgarien in der Zeit von 1933–1945.



### Doherty, Peter (geb. 1940)

Am 15.10.1940 wurde D. in Brisbane in Australien geboren. Er studierte Veterinärmedizin an der Universität of Queensland und erreichte dort schon 1962 den Bachelor-Abschluß. Nach Arbeiten am Brisbane Animal Research Institut ging er 1967 nach Schottland. Dort arbeitete er an der Abteilung für Experimentelle Pathologie des Moredun-Institutes und wurde 1970 an der Universität Edinburgh promoviert. 1972 kehrte er nach Australien zurück. Hier arbeitete er zusammen mit dem Schweizer Immunologen Rolf Zinkernagel, mit dem er 1996 den Nobel-Preis für Medizin und Physiologie erhielt. Im gleichen Jahr wurde er Professor am Wistar Institut in Philadelphia in USA. Zwischen 1992 und 1988 leitete er die Abteilung für experimentelle Pathologie in Canberra, kehrte aber 1988 in die USA zurück. Er übernahm die Führung des St. Jude Children Research Hospitals in Memphis/Tennessee 1988. Seit 1992 bekleidet er zusätzlich die Lehrstühle für Pathologie und Pädiatrie an der Universität Tennessee.



### Ersoy, Mehmet Akif (1873–1936)

Er wurde 1873 in Tschnanakkale an den Dardanellen geboren. E. studierte am Veterinär-Institut in Istanbul und graduierte 1893. Er wurde nach vorübergehender Tätigkeit im Landwirtschafts-Departement Generalinspekteur der Veterinärmedizin für die gesamte Türkei. Nach der „Jungtürken-Revolution“ 1913 trat er von seinen Ämtern zurück und studierte Literatur an der Universität Istanbul, wo er gleichzeitig Vorlesungen über Agrikultur hielt. Im griechisch-türkischem Krieg 1921 stellte er sich Kemal Atatürk zur Verfügung und wurde später Deputierter der ersten türkischen Nationalversammlung. E. starb am 27. Dezember 1936 an einem Krebsleiden in Ataqbul.



### Guerin, Camille (1872–1961)

In Portiers in Frankreich am 22.12.1872 geboren, studierte er Tiermedizin und schloß das Studium 1896 mit der Promotion ab.



Er wurde Assistent von Albert Leon Calmette am Pasteur-Institut in Lille. In dreizehnjähriger gemeinsamer Arbeit entwickelten die beiden einen stark virulenzgeminderten Lebend-Impfstoff gegen Tuberkulose, der als bacillus Calmette-Guerin (BCG) bezeichnet und ab 1921 beim Menschen angewandt wurde. 1951 wurde er zum Präsidenten der Französischen Akademie für Medizin gewählt. Am 8. Juni 1961 starb er in Paris.

### Hernquist, Peter (1726–1808)

H. wurde am 8.5.1726 geboren. Er studierte in Uppsala und erhielt 1756 von der Universität Greiswald die Magisterwürde. Von 1763–1766 studierte er an der Veterinärschule in Lyon und dann bis 1769 Medizin und Veterinärmedizin in Paris. Durch seine Bekanntschaft mit Linné war er schon immer an botanischen Studien interessiert und erhielt von Ludwig XV. den Auftrag die Pflanzen des botani-



schen Gartens von Trianon nach dem Linnéschem System zu ordnen. Nach Schweden zurückgekehrt, gründete er aus eigener Initiative und auf eigene Kosten ein Veterinärinstitut. Er starb am 18. Dezember 1808.

### Hicken, Cristobal Maria (1875–1933)

H. wurde am 19.1.1875 in Buenos Aires geboren. Er studierte in seiner Heimatstadt Naturwissenschaften, Agronomie, Botanik und Veterinärmedizin. Er wandte sich nach Abschluß seiner Studien ganz der Botanik zu und verfaßte aus diesem Gebiet über 70 wissenschaftliche Arbeiten. Hicken starb am 11. März 1933 in Mar del Plata.



### Hutyra, Ferenc (1860–1934)

promovierte in Veterinär-Medizin und wurde 1901 Professor für Epidemiologie der Veterinär-Medizin. Er veröffentlichte mehrere wissenschaftliche Arbeiten und erhielt für seine Forschungen den Ehrendoktor für Medizin der Universitäten Wien und Berlin neben vielen anderen Ehrungen. H. starb am 20. Dezember 1934 in Budapest.

### Javara, Sir Dauda Kairaba

J., als Sohn eines Händlers in Gambia geboren, studierte Veterinärmedizin und erwarb die Promotion an der Universität Glasgow. 1960 trat er in die aktive Politik ein, nachdem er vorher leitender Veterinäroffizier in Gambia war. 1965 wurde er Staatspräsident der ehemaligen britischen Kolonie. (Anm. der Red.: J. wurde gestürzt von dem 29 Jahre alten, gerade von der Militärausbildung in den USA zurückgekehrten Yahya Jammeh.)



### Kirby, Earl Ian Ayerton

Am 21.12.1921 wurde er geboren. Von 1942 bis 1945 studierte er Landwirtschaft am Imperial College of Tropical Agriculture und schloß sein Studium mit Diplom ab. Als Landwirtschafts- und Fischereiberater des Forschungsministeriums sowie als Vulkanbeobachter von St. Vincent studierte er dann von 1945 bis 1948 am Ontario Veterinary College Tiermedizin und wurde 1952 zum Dr. med. vet. promoviert. 1958 erwarb er in Edinburgh ein Diplom für tropische Veterinärmedizin, 1966 ein UN-Stipendium in Fleischhygiene in Dänemark. Bis 1979 wirkte er in verschiedenen Gesellschaften als Leitender Veterinär und erhielt zahlreiche Auszeichnungen.



### Kouri Esmeja, Pedro (1900–1964).

Er wurde am 21.8.1900 in Port-au-Prince, Haiti geboren. 1919 begann er ein Medizinstudium in Havanna. Nach Abschluß seines Studiums 1925 wurde er an verschiedenen Krankenhäusern in Havanna als Assistenzarzt tätig. Bald entwickelte sich sein Interesse für die Parasitologie, sowohl im medizinischen als auch veterinärärztlichem Bereich. Im Oktober 1925 wurde er Chef an der Universität Havanna für Parasitologie und Tropische Krankheiten. K. wurde in vielen wissenschaftlichen Vereinigungen international in seinem Fachgebiet tätig und erhielt viele internationale Auszeichnungen. Er starb am 16. Oktober 1964 in Havanna.



### Marek, Josef (1886–1952)

Er wurde am 18.3.68 in Ungarn geboren. Er besuchte die Veterinärhochschule in Budapest. 1898 promovierte er zum Dr. phil. an der Universität Bonn. Bis 1900 war er Assistent wieder an der Veterinärhochschule in Budapest und ab 1901 ordentlicher



Professor für spezielle Pathologie und Therapie. Er beschäftigte sich mit der Nervenpathologie der Tiere, Grundlagen der Atmung und Verdauung und Knochenkrankungen.



### Pesina, Ignatz (1766–1808)

Am 1.4.1766 wurde P. in Kosteletz/Böhmen geboren. Er studierte Medizin in Prag und Wien, graduierte und wurde 1795 promoviert. 1786 Assistent von Prof. Prochaska für Anatomie und Physiologie, erlangte er 1798 die Professur am k.u.k.-Tierarzt-Institut und wurde dessen Direktor. Ihm ist wissenschaftlich die Einführung und Begründung der Schafpocken-Impfung zu verdanken. Seine weiteren wissenschaftlichen Arbeiten galten der Behandlung der Rinderpest. P. starb am 24. 2. 1808.



### Rubino, Miguel C. (1886–1945)

Am 12.12.1886 wurde R. als Sohn italienischer Einwanderer in dem kleinen Ort Durazno in Uruguay geboren. 1906 begann er das Studium für Veterinärmedizin und schloß es 1909 an der Veterinärschule in Montevideo ab. Zurückgekehrt in seine Heimatprovinz ließ er sich als Tierarzt nieder.

1911 wurde er Chefinspekteur für Milch- und Fleischprodukte. 1920 gründete er eine Versuchsstation zur Erforschung und Behandlung durch Zecken übertragender Erkrankungen. 1926 wurde die Station auf die Erforschung von Lepra- und Syphiliserkrankungen erweitert, sowie später auch auf Viruskrankheiten ausgedehnt. Rubino stand in Kontakt mit dem Pasteur-Institut in Paris und dem Kaiser-Wilhelm-Institut in Berlin. Im Alter von 59 Jahren starb er am 7. Mai 1947.



### Scheunert, Carl Arthur (1879–1957)

Er wurde am 7.6.1879 in Dresden geboren. Er studierte Veterinärmedizin und wurde Professor und Direktor des Institutes für Ernährungsforschung und der Anstalt für Vitaminforschung in Potsdam-

Rehbrücke. Scheunert war Mitglied der Deutschen Akademie der Wissenschaften. Am 11. Januar 1957 starb er in Berlin.

### de Silva, Wilmot Arthur (1869–1942)

De S. in Gandara in Ceylon geboren, studierte Veterinärmedizin und promovierte mit 22 Jahren, in Bombay. Er übte aber keine ärztliche Praxis aus, sondern betätigte sich nach seiner Rückkehr nach Ceylon in der Textilindustrie und Landwirtschaft. Er wurde Vorsitzender der Parama Buddhist Society Limited, Generalmanager der buddhistischen Schulen und Präsident der 1912 gegründeten Abstinenzlerbewegung.



### Theiler, Arnold (1867–1936)

Sir Arnold Theiler, in der Schweiz geboren, kam 1891 nach Süd-Afrika. Als Tierarzt ließ er sich in Transvaal nieder. Seine Forschungen über die Rinderpest-Epidemie führten zu seiner Anstellung als Staatstierarzt. Sein kleines Laboratorium bei Daspoort, am Randgebiet von Pretoria, war der Vorläufer des weltberühmten Veterinärforschungsinstitutes bei Onderstepoort. Th. wurde dessen erster Direktor. Für seine Forschung über Ursachen und Kontrollen bei Tiererkrankungen fand er internationale Anerkennung. Der Blutparasit, der das Ostküstenfieber verursacht, wurde nach ihm Theileria parva genannt. 1914 wurde er zum Sir ernannt. Insgesamt erhielt er von verschiedenen Universitäten die Ehrendoktorwürden.



### Zimmermann, Agoston (1875–1963)

Z. wurde am 3.12.1875 in Mör geboren. 1895 beendete er sein tierärztliches Studium in Budapest. Ein Jahr später wurde er Assistent und 1903 Professor an der Tierärztlichen Akademie, 1910 zum Professor für Anatomie er-



nannt, wurde er im gleichen Jahr mit dem Lehrstuhl für Tierheilkunde betraut und deren Rektor er 1933 und von 1939–1940 war. Nach seiner Pensionierung im Jahre 1946 wurde er Präsident der Naturwissenschaftlichen Gesellschaft.

Dies ist die Liste der Veterinärmediziner bis zum 30.6.2002, wobei ich nicht weiß, ob sie vollständig ist. Der Beruf „Tierarzt“ ist ja auf den wenigsten Marken vermerkt.

Übrigens: Der einmal hier genannte Camille Guerin wurde viermal durch Briefmarkenausgaben geehrt, Er erhielt außer von Afar und Issa 1972 auch eine Ehrung durch Ausgaben von Mali 1981, Südafrika-Transkei 1991 und Monaco 1996.

Sollten Sie an dem veterinärmedizinischen-historischen philatelistischen Ausflug Freude haben, treten Sie gerne mit mir in Verbindung: Dr. H. P. Hoheisel, Karlsbader Straße 56, 63150 Heusenstamm

DDR 1979, Michel-Nr. 2408	Argentinien 1969, Michel-Nr. 1028
Bosnien-Herzegowina 1998, Michel-Nr. 131	Kolumbien 1977, Michel-Nr. 1347
Dänemark 1973, Michel-Nr. 542	Uruguay 1996, Michel-Nr. 2185
Frankreich 1967, Michel-Nr. 1584	Uruguay 1996, Michel-Nr. 2186
Frankreich 1951, Michel-Nr. 915	Kuba 2000
Schweden 1975, Michel-Nr. 904	Kuba 1963, Michel-Nr. 839
Tschechoslowakei 1966, Michel-Nr. 1599	(rechts oben im Markenbild)
Türkei 1956, Michel-Nr. 1509–1511	St. Vincent & Grenadinen 2000
Bulgarien 1979, Michel-Nr. 2796	Gambia 1972, Michel-Nr. 267–269
Ungarn 1987, Michel-Nr. 3900	Mali 1981, Michel-Nr. 891
Ungarn 1962, Michel-Nr. 1866	Südafrika 1991, Michel-Nr. 825
Ungarn 1975, Michel-Nr. 3057	Malediven 1995, Michel-Nr. 2532
Sowjetunion 1973, Michel-Nr. 4105	Sri Lanka 1984, Michel-Nr. 664
Kanada 1996, Michel-Nr. 1596	Australien 2002

## Angebot: Thematik Ärztinnen und Ärzte

Biete viele Doubletten aus genanntem Themengebiet gegen Rückporto und Angabe, was Sie suchen, zu 25 Prozent Michel.

Dr. H. P. Hoheisel, Karlsbader Straße 56, 63150 Heusenstamm

## Mit Gentechnik gegen „falsche“ Trüffel

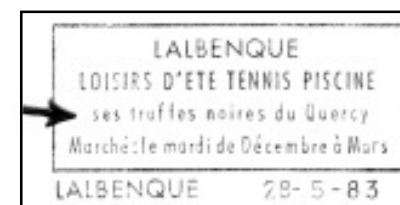
(AFP). Speziell abgerichtete Schweine oder Hunde – mit solchen altergebrachten Hilfsmitteln werden die edlen und sündhaft teuren Périgord-Trüffel in den Wäldern des französischen Südwestens aufgespürt. Feine Nasen reichen inzwischen aber nicht mehr aus. Aus China drängt ein Schlauchpilz auf den Markt, der dem bis zu 15 Zentimeter großen Périgord-Trüffel zum Verwechseln ähnlich ist. Um die ungeliebte Billig-Konkurrenz in Schach zu halten, setzt Frankreich nun auf genetische Tests.

Spätestens beim Schlendern über den amtlichen Trüffel-Markt in Lalbenque wird jedem klar, daß mit den Pilzen viel Geld zu verdienen ist. 125 Pilz-Körbe mit insgesamt nur hundert Kilogramm der „schwarzen Diamanten“ wurden etwa verkauft. Die Preise bei den Händlern liegen zwischen 200 und 350 Euro je Kilo, Endverbraucher legen gar bis zu 700 Euro für den edelsten der Edelpilze in: den Périgord-Trüffel, dessen schwarzbraune, warzige Früchte ihm seinen wissenschaftlichen Namen *Tuber melanosporum* eingetragen haben.

Aber aus dem Osten droht ein Billig-Schlauchpilz, den Ruf des Périgord-Trüffels dauerhaft zu schädigen. Aus China wurden letztes Jahr Trüffel für rund 20 Euro das Kilo importiert. 2001 belief sich die Einfuhrmenge auf satte 29,8 Tonnen. Daran ist an sich noch nichts Anstößiges – doch der deutlich billigere China-Pilz *Tuber indicum* wird nicht selten als echter Périgord-Trüffel verkauft. Unter dem Etikettenschwindel, der auch die mit Pilzen verfeinerten Lebensmittel trifft, leiden nicht nur die ehrlichen Trüffel-finder und Züchter aus dem Périgord, sondern letztlich auch die Käufer. Denn der pikante Geruch der knollenförmigen Pilze aus China löst sich beim Kochen weitgehend in Luft auf.

Anders als der echte Périgord-Trüffel, bei dem selbst ein Hauch zum Würzen von Speisen reicht, taugt der Fernost-Import deswegen kaum für Genießer. Manchmal findet man ein Exemplar des China-Trüffels, das sehr angenehm duftet, aber es ist wie bei den andern Arten, dem Burgunder-Trüffel (*Tuber uncinatum*) oder dem Sommertrüffel (*Tuber aestivum*): Er muß frisch gegessen werden.

Um die ungleichen Pilz-Verwandten unterscheiden zu können, entwickelten die Labors des Argrar Forschungsinstitutes INRA im zentralfranzösischen Clermont-Ferrand nun

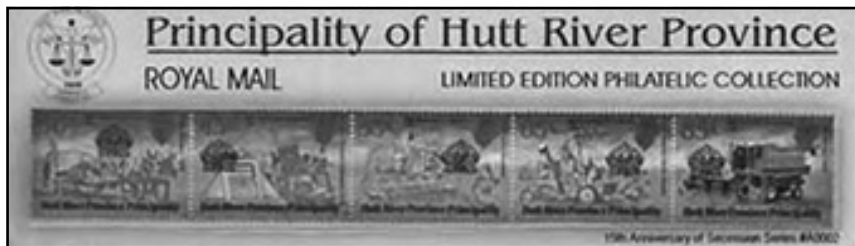


ihren Gentest, der nach und nach an den Märkten Einzug halten soll. Den Anstoß dazu gab die Abteilung für Verbraucherschutz und Betrugsbekämpfung beim Pariser Finanzministerium. Das Ergebnis ist auch für das Ökosystem von Bedeutung. Denn der preiswerte China-Trüffel ist nicht nur als Wirtschaftsgut auf dem Vormarsch – er wächst auch deutlich rascher als jener aus dem Périgord. „Eine echte ökologische Bedrohung“ sagt Forscher Michel Castroviejo vom Wissenschaftszentrum CNRS.

## Hutt River Province in Australien

kh. Mitten in Westaustralien hat sich ein Landwirt sein eigenes Königreich mit 10.000 Schafen, 30 Angestellten und 50 Aborigines geschaffen; er läßt Banknoten drucken und Münzen prägen, stellt Pässe aus (250 Austral Dollar) und verwendet eigene Briefmarken. Der Kleinstaat ist so groß wie Hongkong und nennt sich Hutt River Province, sechs Autostunden nördlich von Perth. Endlose Weidefläche wechseln mit Feldern voller Wildblumen und Weizenähren.

Cinderella-Marken? Ja und nein. Denn durch eine Entscheidung des westaustralischen Gerichtshofes muß die australische Post die Briefe mit den selbstgebastelten Briefmarken in alle Welt weiterleiten. Der König heißt Prince Leonhard Casley, 77 Jahre alt, und ist im Internet zu finden unter [www.wps.com.au/hutriver/hut.htm](http://www.wps.com.au/hutriver/hut.htm). Casley hatte sich die im British Common Law festgeschriebene Regelung zunutze gemacht, wonach jeder-



mann ein „self-preservation government“ bilden darf, wenn wirtschaftlicher Schaden und der Verlust von Land droht. Auf der Grundlage dieses Rechts machte sich Casley von der australischen Zentralregierung in Canberra am anderen Ende des Kontinents unabhängig. Uns interessiert seine Lordschaft nur in dem Maße, in dem er Briefmarken herausgibt. Es gibt eine Serie zum Thema Weihnachten, zu Ostern und zum 15jährigen Bestehen, mit Landwirtschaftsmotiven.

Norbert Engler

## Und es gibt ihn doch – den Jungbrunnen

Das könnte man vom Teepilz namens „Kombucha“ wirklich behaupten. Tatsache ist, daß es die Kombucha schon seit ca. 2000 Jahren gibt. Die Chinesen benutzten sie als Heilmittel gegen allerlei Beschwerden. Auch in Europa ist die Kombucha nicht unbekannt, jedoch geriet sie durch die beiden Weltkriege in Vergessenheit, wahrscheinlich aus Mangel an Tee.

Was kann die Kombucha?

Kombucha ist ein sonderliches Gebräu aus Bakterien, Hefen, Zucker und Tee. Sie ist ein Energietränk, Schönheitselixier und Entschlackungshilfe in einem. Also: Gesundheit pur. Wissenschaftliche Tests auf der ganzen Welt haben über Jahrzehnte unabhängiger Forschung ergeben, das Kombucha den Körper entgiftet. Der Stoffwechsel wird geregelt, das Immunsystem gestärkt, gegen Krebs wird vorgesorgt. In Japan wurden Strahlungspatienten damit behandelt. Die Patienten haben eine höhere Lebenserwartung durch die Einnahme von Kombucha. Auch äußerlich angewendet hilft die Kombucha bei Hautkrankheiten wie z.B. Akne, Fußpilz, Schweißfüße oder bei Sonnenbrand.

Seit ca. einem Jahr trinke ich die Kombucha selber und werde nicht mehr darauf verzichten. Sie gibt mir Kraft für Körper und Geist. Meine Blutwerte haben sich deutlich verbessert, auch habe ich seit Beginn der Einnahme nicht einmal eine Erkältung gehabt. Innerhalb dieses Zeitraumes habe ich mir mehrfach Literatur besorgt um zu erfahren, welche Inhaltsstoffe es sind, die die Kombucha so wertvoll macht. Es sind:

Organische Säuren: Glukuronsäure, Milchsäure, Essigsäure, Kohlensäure, Glukonsäure, Apfelsäure, Weinsäure, Zitronensäure u.a. Polysaccharide, Hefen  
Enzyme: Invertase, Amylase, Katalase, Saccharase, Labenzym, Proteasen u.a.  
Vitamine: B1, B2, B3, B6, B12, Folsäure, C, D, E, K  
Mineralien: Eisen, Kalium, Kalzium, Kupfer, Magnesium, Mangan, Natrium, Zink, Koffein, Alkohol

Die gesundheitlich wichtigste Säure ist die *Glukuronsäure*. Sie wird in der Leber gebildet und zur Entgiftung benötigt. Die Säure geht mit schädlichen Substanzen eine chemische Verbindung ein und beschleunigt deren Abbau durch den Darm oder Urin. Die

Glukuronsäure baut Umwelt- und Nahrungsgifte, Nikotin, Alkohol, Medikamente und andere Fremdstoffe ab. Hefezellen aktivieren die Darmflora, Polysaccharide unterstützen das Immunsystem.

## Zubereitung

Pro Liter kochendes Wasser ca. 80° mit 2–3 Teelöffel schwarzer Tee aufgießen und 15 Minuten ziehen lassen. Dann 70–100 g Zucker hinzufügen, umrühren und erkalten lassen min. 30°. Kombucha-Teepilz hinzufügen und ca. 7–8 Tage in einem großen Gefäß mit einem luftdurchlässigem Tuch abgedeckt, stehen lassen, bis die Gärung abgeschlossen ist. Es schmeckt nach frischem Apfelmost. Pro Tag reicht 1 cl nach oben keine Grenzen. Bei Neuansatz der Kombucha sollen ca. 10% fertige Kombucha zur besseren Vergärung zugefügt werden.

Die Kombucha ist ein Lebewesen und muß atmen, deshalb mit einem Luft durchlässigem Tuch abdecken und mit einem Gummi verschließen. Nach Beendigung der Gärung in eine Flasche umfüllen und verschließen. „Zum Wohl“. Wenn der Kombucha-Pilz länger gärt, bildet sich der Kombucha-Essig. Dieser kann wie gewöhnlicher Essig in der Küche verwendet werden aber auch zur äußerlichen Anwendung.

Zum Abschluß noch einige Hinweise.

Im Internet findet man zahlreiche Bezugsquellen – auch ich möchte meine Dienste für den Interessierten an dieser Stelle anbieten.

Meine e-mail-Adresse: [norbertengler86@aol.com](mailto:norbertengler86@aol.com) Meine Anschrift ist aus der Mitgliederliste zu entnehmen.

Eine Anmerkung der Redaktion in diesem Zusammenhang:

Wir übernehmen in unserer Zeitschrift keine Verantwortung über die Genießbarkeit und Wirkung von Pilzen oder Heil- und Lebensmitteln aller Art. Fragen Sie, bitte, vorher Ihren Arzt oder Apotheker und nicht den Redakteur!

Florida wurde entdeckt, weil irgendjemand den Spaniern erzählt hatte, dort gäbe es einen Jungbrunnen, der ewiges Leben verheißt. Und so zog 1513 Ponce de León mit anderen Eroberern los; der Großteil seiner Leute starb am Sumpffieber oder wurde aufgeessen.

## Sonderstempel Galerina Antarctica

Leider konnte ich weder über Internet noch in meiner Literatur genaue Informationen zum »Galerina Antarctica Pilz« finden. Vielleicht kann eines unserer Mitglieder der ARGE behilflich sein. Zum Stempel konnte ich jedoch mehr Informationen finden.

Der abgebildete Stempel stammt von der Base »San Martin« 9411 Antartida Argentina 68° 08' South Latitude 67° 06' West Latitude.

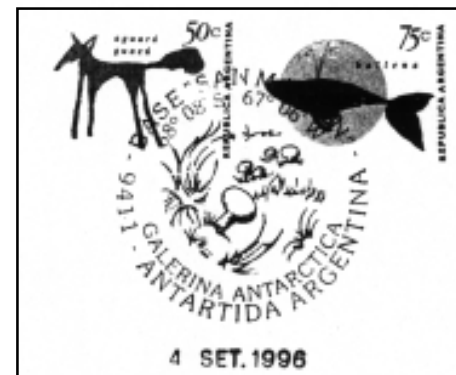
Offizielle Eröffnung 21.03.1951, Postbüro noch im Betrieb; geographische Einordnung: Barry Islet, Dobenham Group, Marguerite Bay; 1. Postvorsteher: Coronel Hernan Pujato Der Stempel war in den Jahren 1996–1997 und 1998 in Gebrauch.

Außerdem wurde der Stempel in folgenden Stützpunkten benutzt:

Base Brown:	64° 51' S	62° 53' W	Jahre: 1997
Base Esperanza:	63° 24' S	37° 00' W	Jahre: 1995–1996–1997
Base Camara:	62° 36' S	59° 54' W	Jahre: 1996–1997
Base Petrel:	63° 28' S	58° 54' W	Jahre: 1995–1996
Base Primavera:	64° 09' S	60° 58' W	Jahre: 1997
Base Belgrano II:	77° 52' 27" S	34° 37' 37" W	Jahre: 1996–1997
Base Jubany:	62° 14' 18" S	58° 40' W	Jahre: 1996–1997–2000–2001
Base Ballve:	62° 12' S	58° 54' W	Jahre: 1995–1996–1997
Base Orcadas:	60° 44' S	44° 44' W	Jahre: 1995–1996–1997
Base Melchios:	64° 20' S	62° 59' W	Jahre: 1996–1997
Base Decepcion:	62° 59' S	60° 43' W	Jahre: 1996–1997

Andere Basen hatten diesen Stempel nicht in Gebrauch. Mich wundert es nur, daß dieser Stempel bis dato noch nicht aufgeführt wurde.

Wer hat weitere Informationen?



Pilzgifte in Klima und schlechte Lagerung

## Pilzgifte bedrohen Millionen Menschen

Pilzgifte in Nahrungsmitteln bedrohen die Gesundheit von Millionen Menschen in Afrika. Ein internationales Forscherteam, das Kinder in Togo und Benin untersuchte, fand im Blut erhöhte Konzentrationen von Pilzgiften, vor allem von Aflatoxinen. Diese entwickeln sich bei unsachgemäßer Lagerung von Lebensmitteln in feucht-heißem Klima. Die Stoffe schwächen nicht nur das Immunsystem vor allem bei Kindern und Jugendlichen, sondern verursachen auch lebensgefährliche Erkrankungen wie Leberkrebs.

Eine internationale Forschergruppe untersuchte in Benin und Togo 500 Kinder im Alter zwischen neun Monaten und fünf Jahren. Fast alle Kinder zeigten ein vermindertes Körper-Wachstum und eine Schwächung des Immunsystems. Die Konzentration von Aflatoxin im Blut der Kinder hing dabei entscheidend vom Verzehr fester Nahrungsmittel ab: Während die Werte bei Neugeborenen und Kleinkindern, die ausschließlich Muttermilch bekamen, relativ niedrig waren, verschlechterte sich die Situation mit dem Beginn der Aufnahme fester Nahrung deutlich. Ein Großteil dieser Kinder wies ähnliche Symptome auf wie chronisch unterernährte Kinder.



Die Ergebnisse sind besonders alarmierend angesichts der Tatsache, daß eine gesunde Ernährung in der Kindheit wichtig für die Gesundheit im Erwachsenenalter ist. Aflatoxine sind ein Stoffwechselprodukt von Schimmelpilzen, die sich auf Nahrungsmitteln vermehren. Das Schimmelpilz-Wachstum wird durch feucht-heißes Klima und schlechte Lagerungsbedingungen gefördert. Vor allem über die Grundnahrungsmittel Mais und Erdnüsse kommen die Gifte in das Blut der Bevölkerung.

Spanien 1989, Michel-Nr. 2909  
Österreich 1981, Michel-Nr. 1686  
Zentralafrika 1994, Michel-Nr. 1577

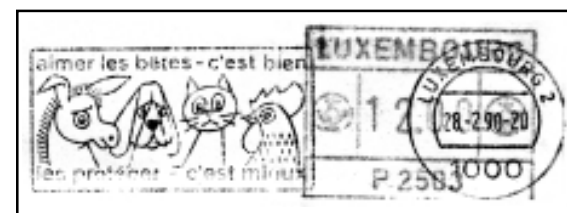
## Das Köpfen lebender Hähne verboten

Spanische Tierschützer haben im Kampf gegen einen der grausigsten Karnevalsbräuche des Landes einen Teilerfolg erzielt: Erstmals seit mehr als 200 Jahren darf beim traditionellen „Hahnenfest“ in dem Dorf Albalá nahe Cáceres lebenden Tieren nicht mehr der Kopf abgerissen werden. Statt dessen sollen künftig tote Hähne zum Einsatz kommen. Die 800 Einwohner hätten sich der Anordnung von Bürgermeister Jesus Pascual gefügt, um nicht ein völliges Verbot des Spektakels zu riskieren, berichtete die Presse am Dienstag.

Bislang war es zu Karneval in dem Ort üblich, an einer Schnur über der Straße Dutzende von lebenden Hähnen an den Füßen aufzuhängen, damit Reiter ihnen von ihren Pferden aus mit der Hand den Kopf abreißen konnten. Manche setzten dazu Knüppel ein, die ganz Mutigen bissen den Vögeln den Kopf mit den Zähnen ab.

Nach einer weltweiten Kampagne der Tierschutzorganisation ANPBA war der Brauch in den vergangenen Wochen stark in die Kritik geraten. Der Druck war so groß, daß der Chef der Regionalregierung von Extremadura, Juan Carlos Rodriguez Ibarra, noch für März dieses Jahres ein Gesetz ankündigte, um das Spektakel zu verbieten. „Nun ist es unser Ziel, daß das Fest ganz abgeschafft wird, denn auch der Einsatz toter Hähne ist barbarisch“, sagte ein ANPBA-Sprecher. In Valdelacasa del Tajo nahe Salamanca, der als zweiter Ort für die „Corridos de gallos“ (Hahnenrennen) bekannt ist, sei das Fest dank der Kampagne inzwischen abgesagt worden.

Das Töten von Hähnen als Opferritual war in Spanien jahrhundertlang weit verbreitet. Spanische Soldaten sollen diesen Brauch auch in das Gebiet des heutigen deutschen Ruhrgebiets gebracht haben, wo er so ähnlich noch heute praktiziert wird. Beim traditionellen „Gänsereiten“ wurden am Rosenmontag von kostümierten Reitern aufgehängten toten Gänsen die Köpfe abgerissen. Auch dort gab es Proteste wütender Tierschützer.





# 100 Jahre Marché-Concours

Vom 8.–10. August 2003 findet die 100. Durchführung des Marché-Concours national de chevaux statt. In den letzten 100 Jahren entwickelte sich der Marche-Concours in Saignelégier (Kanton Jura) von der einfachen landwirtschaftlichen Ausstellung zu einem außergewöhnlichen Anlaß rund um das Pferd. Der Marché-Concours hat in der Region des „Haut-Plateau“ einen wichtigen wirtschaftlichen Stellenwert erlangt, denn es ist eine lokale und überregionale Zusammenarbeit zwischen Behörden und Partnern aus Wirtschaft und Kultur entstanden.

Der Marché-Concours, ein volkstümliches Fest, das Traditionen und stetige Neuerungen verbindet, zieht jährlich mehrere zehntausend Besucherinnen und Besucher aus der ganzen Schweiz an. Trotzdem hat er seinen ländlichen Charakter bewahren können. Traditionellerweise findet der Marché-Concours Anfang August statt. Die große „Hallercantine“, die Festhalle, die 1904 fertiggestellt wurde, ist seit jeher das Zentrum des Anlasses.

## Gestern und heute

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts waren Ausstellungen sehr beliebt und leisteten einen wichtigen Beitrag zur wirtschaftlichen und industriellen Entwicklung. Auf Initiative der landwirtschaftlichen Gesellschaft der Freiberge (Société d'agriculture des Franches-Montagnes) wurde im August 1897 die erste landwirtschaftliche Ausstellung eröffnet. Bereits 1913 galt der Marché-Concours als „interkantonal“ und ab 1917 als schweizerischer Anlaß. Ein wichtiger Meilenstein ist das Jahr 1927, als der Bundesrat beschloß, die Freiburger Pferde in die Artillerie-Truppen einzugliedern. Dieser Entscheid war eine weitere wichtige Anerkennung für die Schweizer Pferderasse.

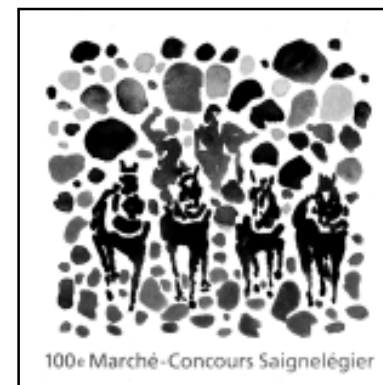


Wie die wortgetreue Übersetzung Markt-Wettbewerb bereits aussagt, dient die große Präsentation von Freiburger Pferden der Förderung deren Verkaufs. Durch den hohen Stellenwert der Freiburger in Landwirtschaft, Transport und Armee hat sich der Marché-Concours – trotz der starken Motorisierung nach dem Zweiten Weltkrieg – zu einem zentralen Begegnungsort für interessierte Kreise von Behörden, Käufern, Züchtern und Pferdeliebhabern entwickelt. Vor einigen Jahren haben die Ver-

antwortlichen zusätzlich die „Woche des Pferdes“ eingeführt. So werden in der Woche vor dem Marché-Concours viele Vorführungen und Präsentationen organisiert.

## Le Marche et le Concours

Der Marché-Concours ist der größte nationale Pferdemarkt. 1897 wurden rund 200 Pferde präsentiert. Die Zahl steigerte sich alljährlich und übertraf nicht selten 300 bis 400 Pferde. 1938 wurde die Rekordzahl von beinahe 600 eingeschriebenen Tieren erreicht. Diese Präsentationen dienen insbesondere dazu, die Rasse beziehungsweise ihre Entwicklung auf höchstem Niveau zu halten. Neben dem eigentlichen Pferdemarkt, Umzügen, verschiedenen Pferderennen und der Quadrille (berittene Formation) findet man auch zahlreiche Marktstände, wo allerlei Waren „rund um das Pferd“ feilgeboten werden.



## Die Rennen, die Quadrille und der Umzug

Seit Beginn des Marché-Concours waren Pferderennen ein wichtiger Bestandteil des Anlasses – Fahrprüfungen, militärische Wettbewerbe, Hindernisrennen, später auch Springprüfungen. Die Trabrennen haben noch heute einen hohen Stellenwert im schweizerischen Pferdesport. Besonders spannend sind die „Courses campagnardes“, wo junge Reiterinnen und Reiter in traditionellen Kostümen ohne Sattel um die Wette galoppieren. Ein weiterer Höhepunkt ist das römische Wagenrennen.

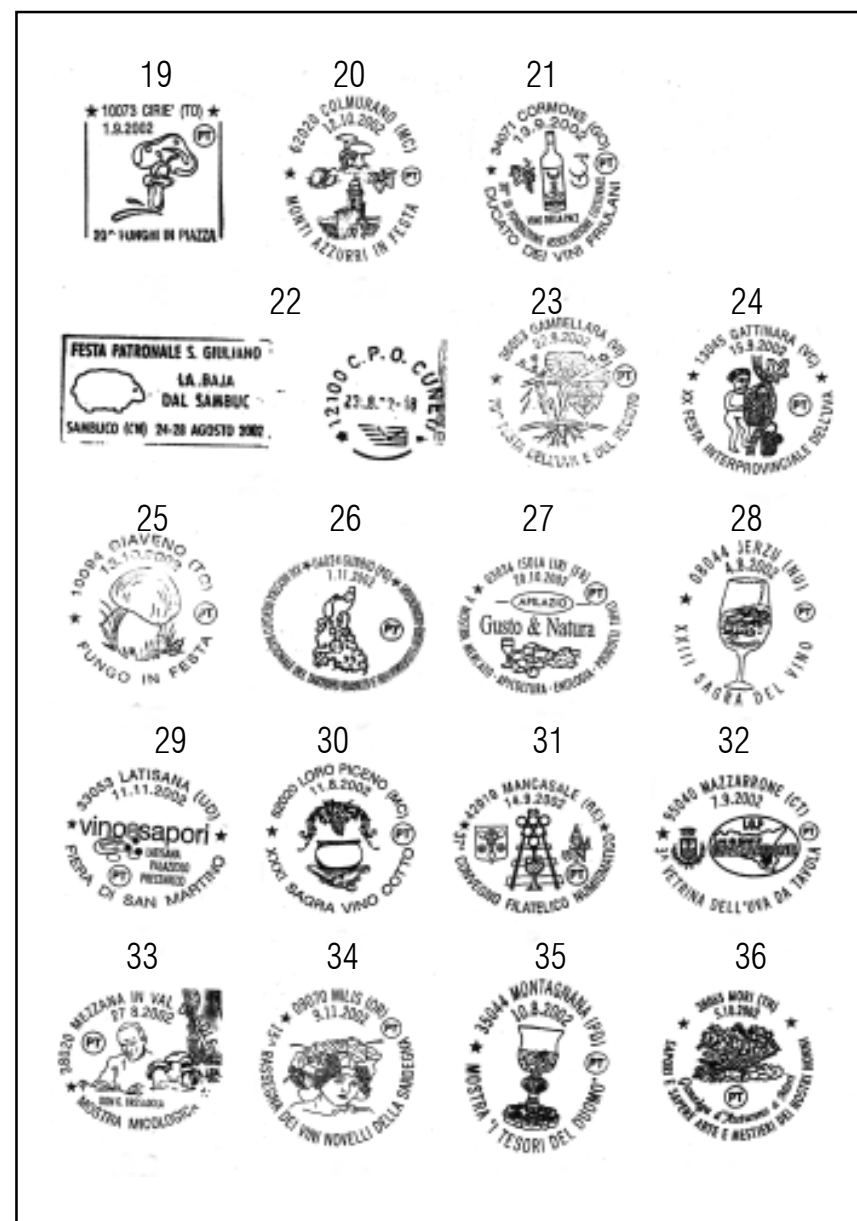
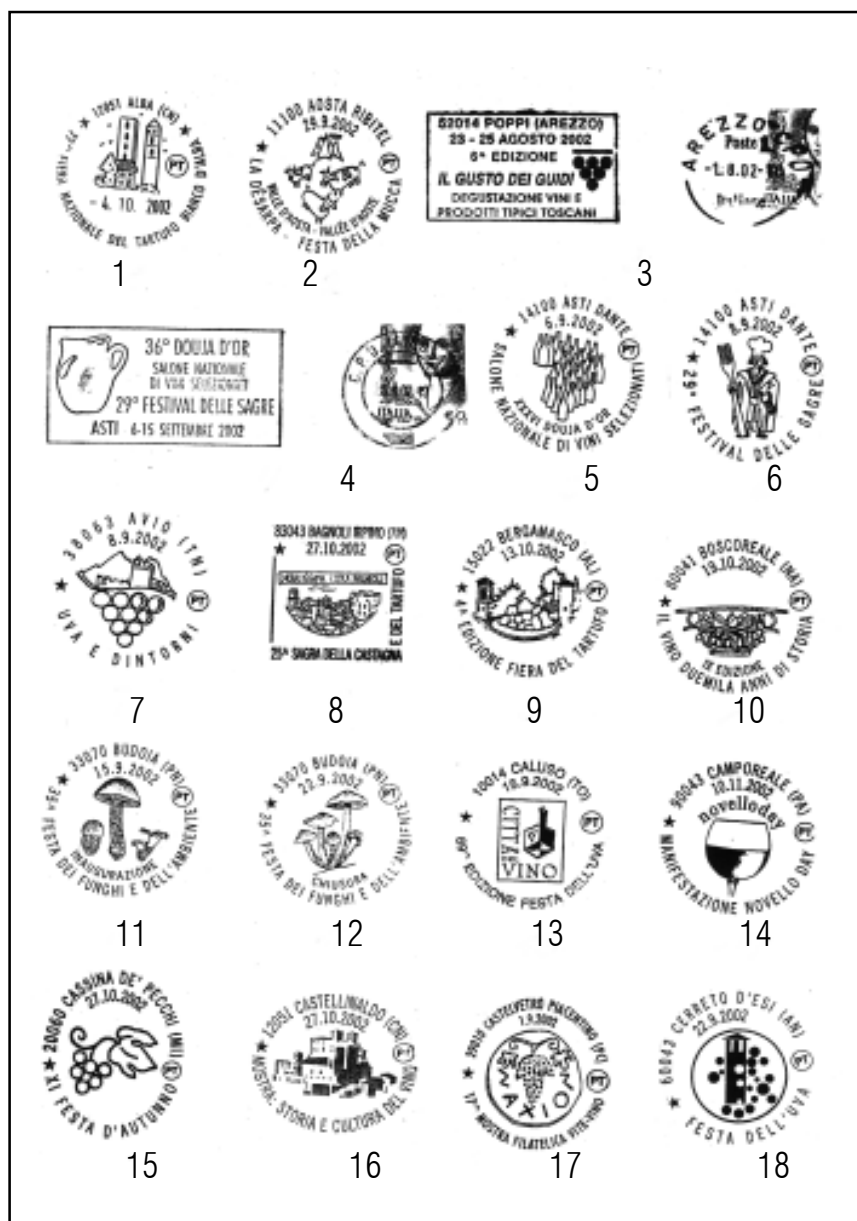
1968 führte Jean Struchen, ehemaliger Chef-Bereiter der eidgenössischen Militärpferdeanstalt in Bern (heute Nationales Pferdezentrum), die Quadrille des Marché-Concours ein. Diese Vorführung ist ebenfalls fester Bestandteil des Festes und soll die Gefügigkeit, Beweglichkeit und Wendigkeit des Freiburger Pferdes zeigen.

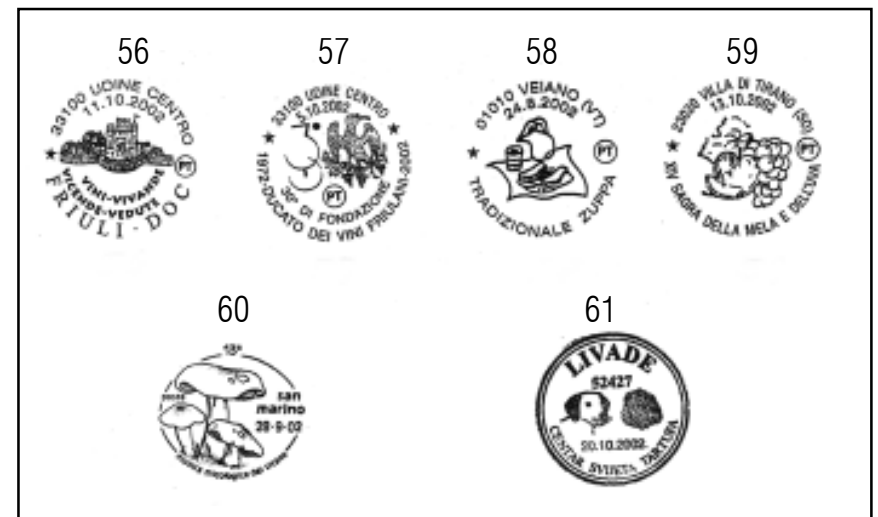
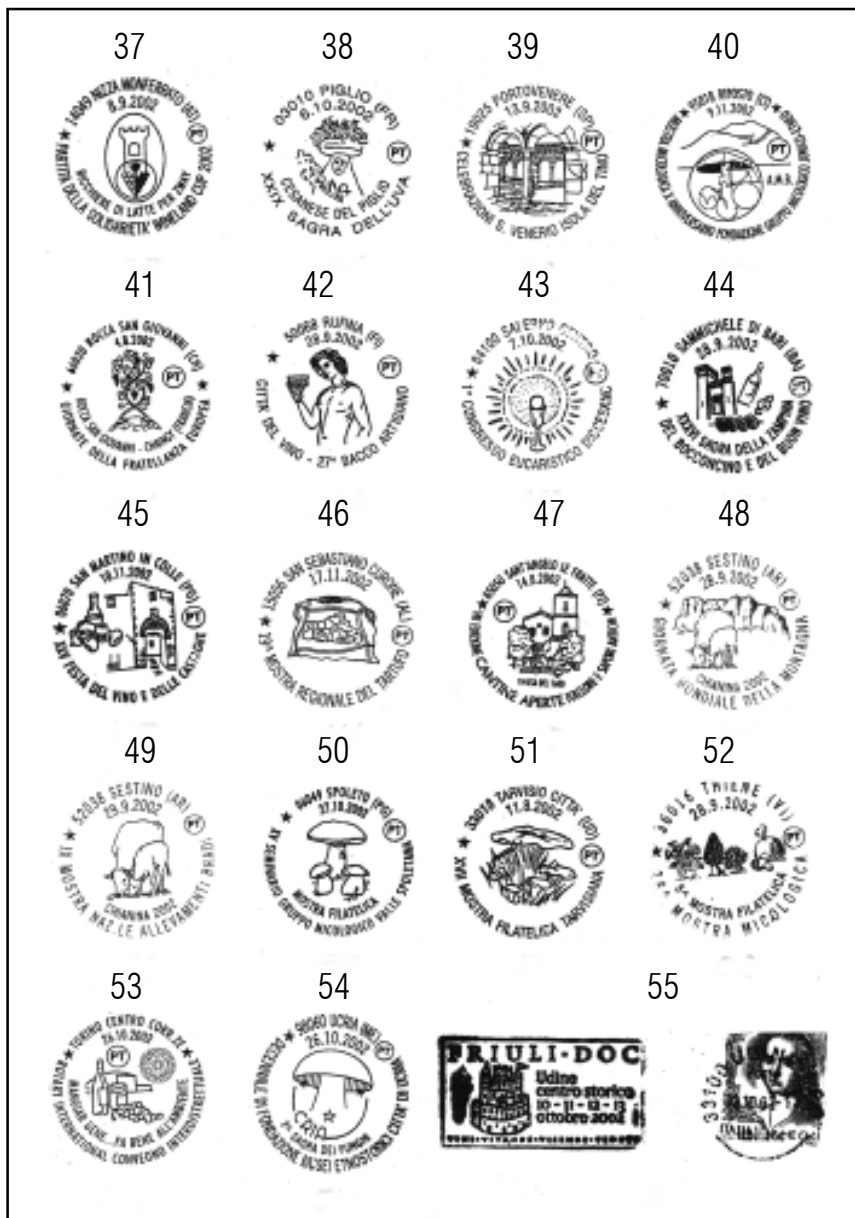
Der Umzug durch das Städtchen Saignelégier fand zum ersten Mal an der Ausstellung von 1899 statt. Ab 1939 wurde er fest in den Ablauf der Festivitäten eingeplant. An der Parade beteiligen sich verschiedene Gesellschaften, Musikgruppierungen, Pferdegruppen und andere Teilnehmer.

rechte Seite: Schweiz 2003 (100 Jahre Marché-Concours Saignelégier)  
oben: Motiv des Ersttagsumschlages

# Neue Stempel aus Italien, San Marino und Kroatien

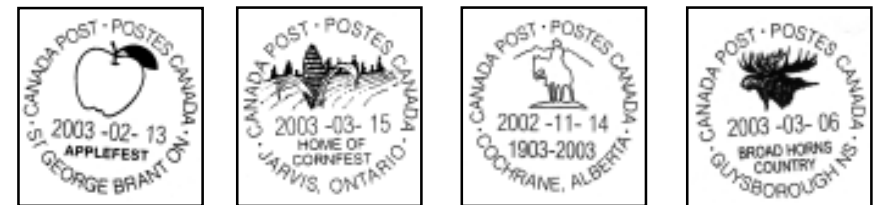
1	Alba	72. Nationale Weißtrüffelmesse	28	Jerzu	23. Weinfest
2	Aosta Ribitel	Kuhfest	29	Latisana	St. Martinsfest – Wein und Geschmack
3	Arezzo	Probe der Weine und typischen Produkte der Toscana	30	Loro Picento	31. Glühweinfest
4	Asti	Nationale Messe der Selektionsweine	31	Mancasale	Tagung der Philatelisten und Numismatiker
5	Asti Dante	Nationale Messe der Selektionsweine	32	Mazzarone	3. Ausstellung der Tafeltrauben
6	Asti Dante	Nationale Messe der Selektionsweine (29. Kirchweihfest)	33	Mezzana in V.D.S.	Pilzmesse (Giacomo Bresadola (Mykologe))
7	Avio	Trauben und Gegend	34	Milis	15. Schau der neuen Weine Sardiniens
8	Bagnoli Irpino	Kastanien- und Trüffelmesse	35	Montagnana	Ausstellung des Domschatzes
9	Bergamasco	4. Trüffelmesse	36	Mori	Herbstfest (Pilze, Weinflasche)
10	Boscoreale	9. Veranstaltung – 2000 Jahre Geschichte des Weines	37	Nizza Monfer.	Weinland-Cup 2002 – Solidarit.-Fußballsp.
11	Budoia	35. Fest der Pilze und ihres Umfeldes – Eröffnung	38	Piglio	29. Traubenfest
12	Budoia	35. Fest der Pilze und ihres Umfeldes – Abschluß	39	Portovenere	St. Venerio-Feier – Weinbottichinsel
13	Caluso	69. Traubenfest (Stadt des Weines)	40	Riposto	Mykologische Ausstellung, 10. Jahrestag der Mykol. Gruppe Jonico-Etneo
14	Camporeale	Veranstaltung des neuen Weines	41	Rocca S. Giovanni	Tag der Europäischen Verbrüderung
15	Cassina de Pec.	9. Herbstfest	42	Rufina	Stadt des Weines – 27. Handwerkermesse Bacchus
16	Castellinaldo	Ausstellung: Geschichte und Kultur des Weines	43	Salerno	Eucharistischer Kongreß
17	Castelvetto Piac	17. Philatelistische Ausstellung Rebe-Wein	44	Sammichele di B.	36. Kirmes mit Leckerbissen der Region und gutem Wein
18	Cerreto d'Esi	Weinfest	45	San Martino in C.	25. Wein- und Kastanienfest
19	Cirié	20. Fest: Pilze auf dem Platz	46	San Sebastiano C.	19. Regionale Trüffelmesse
20	Colmurano	Fest der Blauen Berge	47	Sant' Angelo le F.	7. Fest „Offene Weinkeller“
21	Cormons	Friedenswein - Ausstellung des Weines der Region Friaul	48	Sestino	Weltgedenktag des Gebirges
22	Cuneo	Patronsfest des heiligen Giuliano (Schaf)	49	Sestino	9. Nationalausstellung der Viehzucht
23	Gambellara	75. Trauben- und Recio-Weinfest	50	Spoletto	Briefmarkenausstellung 15. Seminar der Mykologischen Gruppe
24	Gattinara	20. Überregionales Weinfest	51	Tarvisio Citta	17. Philatelistische Ausstellung
25	Giaveno	Pilzfest	52	Thiene	28. Mykolog. Messe – 5. Briefmarkenschau
26	Gubbio	21. Nationaler Markt der weißen Trüffel und Landesprodukte	53	Torino Centro C.	Gut essen ... ist gut für die Umwelt
27	Isola Liri	5. Verkaufsmesse typischer Produkte der Imkerei und für den Weinliebhaber	54	Ucria	7. Pilzfest / 0 10 Jahre Museum von Ucria
			55	Udine	Die DOC-Weine der Region Friaul Wein-Speise-Ereignis-Aussicht
			56	Udine Centro	Die DOC-Weine der Region Friaul Wein-Speise-Ereignis-Aussicht
			57	Udino Centro	30 Jahre der Union für die Weine der Region Friaul
			58	Veiano	Die traditionelle Suppe (mit Wein)
			59	Villa di Tirano	14. Apfel- und Traubenfest
			60	San Marino	13. Mykologische Messe
			61	Livada (Kroatien)	Trüffelzentrum





## Stempel der Kanada-Post

Wie bestelle ich die Stempel der Kanada-Post? In einem frankierten Umschlag die zu stempelnden Belege (frankiert mit 48 C) an den „Maître de Post“ (Postvorsteher) senden und die genaue Adresse des Postbüros angeben welcher unter dem Stempel angegeben ist. Bitte ebenfalls einen frankierten Umschlag beilegen zwecks Rücksendung der eigenen Belege. Stempel kann man auch unter [www.postescanada.ca/personal/collecting/default-f.asp](http://www.postescanada.ca/personal/collecting/default-f.asp) abrufen.



1. St. George Brant Post Office, 33 High Street, St. George Brant ON N0E 1N0
2. Jarvis Post Office, 2040 Main Street North, Jarvis ON N0A 1J0
3. Cochrane Post Office, 185 First Street E., Unit 1, Cichrane AB T4C 1A0
4. Guysborough Post Office, 120 Main Street, Guyborough NS B0H 1N0

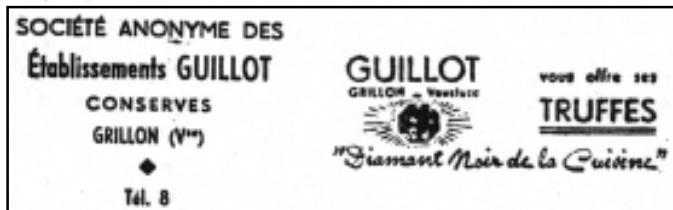


5. Charham Post Office, 120 Wellington Street West, Chatham ON N7M 4V0
6. Beeton Post Office, 60 Main Street West, Beeton ON L0G 1A0

## Stempel aus Frankreich



1. 19160 Neuvic d'Ussel: Nationaler Hahnwettbewerb
2. 75001 Paris: Internationale Landwirtschaftsmesse
3. 93120 La Courneuve: Pferdetage



4. Absenderfreistempel der Firma Guillois: Trüffel „Schwarzer Diamant der Küche“
5. Ortswerbepostempel: Trüffel, Gänseleber, Eingemachtes. Thiviers ist Touristenzentrum
6. Absenderfreistempel für Roquefort
7. Werbestempel der Firma „La Truffe“ in Coursac

## Stempel aus Argentinien



1. XXVII Fiesta Provincial del Maiz. Gigena (Provinz Córdoba), 15.5. bis 15.6.2000
2. Fiesta Provincial del Maiz, Alcira, Gigena (Córdoba), 16.6.2001
3. Expo Chacra 2001. Uranga (Santa Fe), 15. bis 18.3. 2001



4. Muestra Juvenil Filatélica por el Día del Animal, La Plata (Buenos Aires), 29.4. bis 6.5.2000
5. 113° Exposición Internacional de Ganadería, Agricultura e Industria. Buenos Aires, 27.7. bis 11.8.1999
6. 10° aniversario de la creación de la Reserva Natural Otamendi. Campana (Buenos Aires), 10.10.2000



7. 50° aniversario de la Asociación Rural de saliqueló (Provinz Buenos Aires). September 1999
8. Lanzamiento oficial de la emisión sobre vitivinicultura. Buenos Aires. 29.2.2000
9. Exposición Internacional de Filatelia Espana 2000. Buenos Aires. 6. bis 14.10.2000

Stefan Hilz

## Alten Rebsorten auf der Spur

Wissenschaftler wurden bei Heidelberg fündig

In Deutschland ist das Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof in Siebeldingen bei Landau/Pfalz neben der Züchtung neuer Sorten auch für die Erhaltung alter Rebsorten verantwortlich. Für die Entwicklung widerstandsfähiger, robuster Rebsorten, mit denen Weine von hoher Qualität hergestellt werden sollen, greift der Rebenzüchter auf die vorhandene Sortenvielfalt zurück. Allerdings haben zahlreiche Ereignisse und Maßnahmen in der Vergangenheit zu einem empfindlichen Rückgang der Sortenvielfalt beigetragen. So sind durch die Einschleppung von Reblaus und Mehltaukrankheiten aus Nordamerika sowie durch Klonselktion und Flurbereinigung viele alte Rebsorten aus dem Anbau verschwunden.

Weinberge, die älter als achtzig Jahre sind, sind deshalb sehr selten. Ein glücklicher Zufall führte im Jahre 2000 zur Entdeckung von drei 80 bis etwa 200 Jahre alten Weinbergen zwischen Dossenheim und Handschuhsheim nahe Heidelberg; in diesem Jahr kam eine weitere Anlage zwischen Leimen und Rohrbach hinzu. Der älteste und mit 850 Rebstöcken größte Weinberg befindet sich auf bester Südwest-Hanglage, prädestiniert für die Erzeugung von höchster Qualität. Dort dominiert mit 75% der Riesling neben 21 weiteren Rebsorten. In unmittelbarer Nähe liegt eine einhundert Rebstöcke umfassende Weinbergspartzele, in der fast ausschließlich Tafeltraubensorten zu finden sind. Hier dominiert mit 40% der sehr selten gewordene *Blaue Elbling*, der früher zum Frischverzehr auf dem Heidelberger Markt angeboten wurde. Mittlerweile gerodet ist der sortenreichste der vier Weinberge in mittlerer Weinbaulage, der zur Selbstversorgung mit Eßtrauben und Wein diente. Von den darin gepflanzten 500 Rebstöcken konnten aber zuvor 35 Rebsorten unterschieden werden.

Der jüngste Weinbergfund ist etwa achtzig Jahre alt und mit 233 alten Reben bestockt; er enthält vor allem ertragreiche und ertragssichere Sorten, die einen Wein von mittlerer Qualität liefern. Neben der für diese Region bisher noch nicht nachgewiesenen ungarischen Rebsorte *Honigler* und dem ehemals um Heidelberg weit verbreiteten *Roter Veltliner*, konnte vermutlich die nahezu ausgestorbene, sehr alte Rebsorte *Heunisch* wiederentdeckt werden. Dieser Fund, wenn er mit Hilfe des „genetischen Fingerabdrucks“ bestätigt wird, wäre sensationell, da diese Sorte – übrigens ein Elternteil des berühmten *Chardonnay* – eine der ältesten Rebsorten Europas ist. In den vier Weinber-

gen wurden etwa fünfzig verschiedene Rebsorten gefunden, also etwa soviel wie insgesamt in den deutschen Anbaugebieten zu finden sind.

Sicherlich ließe sich entlang der Badischen und Hessischen Bergstraße noch manche Rebsortenrarität finden. Eile ist geboten, da auch die letzten noch vorhandenen alten Rebberge durch den unvermeidlichen Generationswechsel akut von Auflassung und Rodung bedroht sind.

Eine ausgedehnte Suche nach den letzten noch vorhandenen alten Anlagen wird von Frau Dr. Erika Dettweiler und Herrn Andreas Jung durchgeführt, die gerne Hinweise auf alte Weinberge und ihre Sorten entgegennehmen (Tel.: 06345-410).



### Biete an:

Ganzsachen, Sonderstempel, Umschläge von Philatelieausstellungen, FDC, Maximumkarten, Briefmarken, Fehldrucke und Abarten zu den Motiven: Pilze, Heilpflanzen, Kulturlilien und wild wachsende Blumen, Bäume, Obst, Kulturpflanzen (Weizen, Mais Sonnenblume) Landwirtschaftsmaschinen, Tierzucht; Poststempel mit Namen von Blumen, Bäumen usw.

Munteanu Liviu Stefan  
Str. Codrii Neamtului 9  
Bl. 3, Sc. B, Ap. 47  
74658 Bucursti-72 (Rumänien)



Postmark area with fields for location, date, and time.



## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: • 3,50 zzgl. Porto. 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.: 00352–31 38 72, eMail: rogert@pt.lu

2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

Kassierer:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax : 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. 246011437, BLZ: 36010043

Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

Rundsendedienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89

Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

Mitteilungsheft Nr. 110 / September 2003 / Auflage 200 Exemplare.

Redaktionsschluß für Heft 111 ist voraussichtlich Anfang November 2003