

Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,

Winter ade, der Frühling ist da! Für mich die schönste Jahreszeit. Die kalten und dunklen Tage sind vorbei. Die Natur erwacht, Tage werden länger und der Mensch schaut freudig nach vorn.

Kassenabschluß und Auktion sind erledigt. Leider haben ein paar Mitglieder ihren Jahresbeitrag noch nicht entrichtet. Bitte, erledigen Sie dies in den nächsten Tagen.

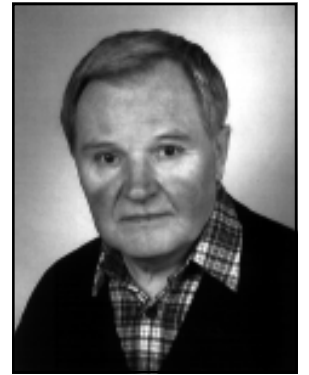
An unserer 18. Vereinsauktion haben sich nur 34 Mitglieder beteiligt. Immerhin wurden 968 Gebote auf die 1.779 angebotenen Lose abgegeben. 659 Lose wurden an die Bieter versandt. Vielleicht lag es am Angebot, daß nur 34 Bieter an der Auktion teilnahmen. An den Limits kann dies nicht gelegen haben, denn die Preise waren – nach meiner Meinung – Tiefpreise. Bitte, teilen Sie mir Ihre Meinung dazu mit, Sie helfen mir (uns) damit!

Die deutsche Post hat groß eine Preissenkung für Briefe bis 50 g von 5 Cent angekündigt. Gleichzeitig hat sie aber die Portokosten für Büchersendungen drastisch erhöht. Für Inlandssendungen um 10,4 % und für die Büchersendungen bis 100 g ins Ausland um satte 25 %! Das ist nicht gut für unsere ArGe-Kasse.

Wie im Heft 116 angekündigt, werden wir unsere Jahreshauptversammlung 2005 in Bad Neuenahr-Ahrweiler abhalten und uns an der Werbeschau mit Wettbewerbsausstellung in der „OFFENEN KLASSE“ beteiligen. Anmeldeformulare für die WEIN 2005 am Sonntag, 13. November 2005, können bei mir oder bei Herrn Udo Niemzig, Raiffeisenstr. 6, 53343 Wachtberg, angefordert werden.

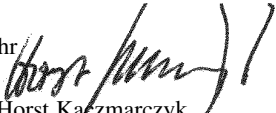
Bitte beteiligen Sie sich recht zahlreich an JHV und Ausstellung. Am Vorabend der Ausstellung, am Samstag dem 12. November 2005, findet ein Treffen der angereisten Mitglieder mit Partnern im Hotel-Restaurant „Zum Stern“ statt. Zu diesem Treffen kommen auch Mitglieder des Ortsvereins. Bei gutem Essen und köstlichem Ahrwein wollen wir mit anregenden Gesprächen diesen Abend verbringen.

Im gutbürgerlichen Hotel „Zum Stern“ können wir auch übernachten. Zimmer-



bestellungen mit Vermerk ArGe L-W-F bitte an folgende Anschrift: Hummels Hotel-Restaurant „Zum Stern“, Johannisstr. 15, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler, Tel. 02641-946550 / Fax 02641-946556. Das Hotel liegt im Stadtteil Heimesheim, der Zimmerpreis beträgt incl. reichhaltigem Frühstück im Einzelzimmer 40 • und im Doppelzimmer 65 •.

Einen guten Start in das Frühjahr 2005 und weiterhin viel Freude an unserem gemeinsamen Hobby verbleibe ich

Ihr

Horst Kaczmarczyk

Am 23.2. schrieb Horst Kaczmarczyk außerdem an die Redaktion:

Ich bin das Schneeschafden Card!

Ausstellungserfolg – ich war dabei!

Unsere ArGe hat rund 150 Mitglieder. Davon sammelt eine unbekannte Anzahl Mitglieder ausschließlich zum persönlichen Vergnügen bzw. zum Spaß an einem Thema oder einer Epoche. Viele von uns stellen bei den diversen Ausstellungen ihre Sammlungen auch aus.

Ich habe im Inhaltsverzeichnis der letzten drei Jahre einmal nachgezählt: Wir haben über nur neun Ausstellungen berichtet, an denen sich elf unserer Mitglieder beteiligten. Mit Sicherheit waren es aber wesentlich mehr, die ihre hervorragenden Exponate auf Veranstaltungen sowohl lokal, als auch international präsentierten.

Ich würde mich freuen, und es wäre auch eine enorme Werbung für unsere ArGe, wenn *alle* Mitglieder, die irgendwo ausgestellt haben, uns diese Information zukommen ließen. Eine Postkarte oder ein eMail genügt und wir könnten in unserem Mitteilungsheft die Aktivitäten aller Mitglieder widerspiegeln.

Helfen Sie uns und der Philatelie, ALLEN mitzuteilen, daß Briefmarkensammeln auch Spaß macht und daß man durch Ausstellungen viele neue Aspekte dazu gewinnen kann, auch wenn es manchmal zu Diskussionen mit der Jury kommt.

Inhaltsverzeichnis

Auf ein Wort	61
Ausstellungserfolg – Ich war dabei	62
Die Küche in Piemont	64
Schwarzerde	65
Nach dem Rausch der Kater	66
Ausstellungsbeteiligungen	67
Kundenfreundlich? Vergessen Sie's	68
Forschungsanstalt für Waldökologie und Forstwirtschaft	70
Aphorismen für Briefmarkensammler	73
Rebe und Wein	74
Und schon wieder die Kartoffel	84
Liste von Kartoffelschädlingen	85
Die Reblaus	86
Spaniens Jugend trinkt Bier	91
Aktuelles Lexikon: Korken	92
Württembergische Weinstraße	92
Weinheiliger St. Michael	93
Stadtwappen Beja in Portugal	100
Spanien: Weine mit Herkunftsbezeichnung	101
Geschützte Bäume	102
Amerika UPAEP Umweltschutz	103
Stadtwappen Rødovre in Dänemark	104
Bulle – Bär – Börse	105
Über ein Lanz-Bulldog-Motiv	106
Ein herzliches Dankeschön an Alois Meisl	112
Stempel aus Italien, San Marino und Slowenien	102
Wein aktuell / Wein Austria	118

Mitarbeiter dieses Heftes:

Mario Rocci, Klaus Henseler, Kurt Buck, Ulrike Sauer (SZ), Ludwig Bauer, Horst Kaczmarczyk, Stefan Hiltz, Johannes Kohnen, Helmut Sturm, Alfred Brehm, Peter Burghardt (SZ), Roger Thill, Alfred Kunz, Manfred Geib, Josef Muhsil

Redaktionsschluß dieses Heftes:

25. Februar 2005. Im Heft 118 werden die später eingegangene Artikel veröffentlicht.

Maurizio Rocci

Die Küche im Piemont

Befragt man einen Piemonteser nach der Küche, fällt meistens die gleiche Antwort: »Man genießt sie zuerst mit der Nase«. Die einfache und doch kunstvolle Küche – Einfachheit ist heute ein großer Luxus! – glänzt durch Verfeinerungen. Dank dünnen Trüffelscheiben wird selbst ein Spiegelei zur Delikatesse, hausgemachte Tagliatelle zum Erlebnis und ein mit Trüffel gefüllter Fasan unvergeßlich. Und überhaupt, ein komplettes Trüffelmenu zur Erntezeit ist ein nur schwer überbietbarer Genuß, zu einem entsprechenden Preis natürlich. Auch die Verwendung von Knoblauch, vielen Garten- und Wildkräutern mit kräftigen Rotweinsaucen tragen zum Genuß bei.

Gekocht wird geschmack- und gehaltvoll: Sauce aus Butter, viel Öl, Sardellen und Kräuter begleiten die Gemüse der Antipasti. Nudeln werden mit Unmengen von Eidottern zubereitet, die Agnolotti zudem gefüllt mit verschiedenen Bratenresten oder Spinat mit Fonduta (einer cremigen Masse aus geschmolzenem Fontinakäse, Milch, Butter und Eigelb). Fleisch wird nie kurz gebraten, immer langsam mit vielen Kräutern und Rotwein geschmort. Dadurch entstehen auch gleichzeitig herrliche Saucen mit viel Geschmack.

Ein piemontesisches Essen braucht Zeit. Zum Aperitif – eiskaltem Spumante oder Arneis – werden die »Stuzzichini« serviert, heiße fritierte Salbeiblätter. Oder Zucchini Blüten, warme »Crostini« (kleine geröstete Brotscheiben) mit Trüffeln oder »Carne cruda« (rohe dünne Rindfleischscheiben, die man sonst Carpaccio nennt). Der Stolz jeder Köchin und jedes Kochs sind die Antipasti: drei bis vier verschiedene müssen es schon sein, bei großen Anlässen auch bis zehn! Sie sind vielfältig und oft von erstaunlicher Kreativität: rohes Gemüse mit einer heißen Butter-Öl-Knoblauch-Sardellen-Nüsse-Sauce (Bagna caôda), Pasteten, Terrinen oder Käsesorten. Ein herrlicher Auflauf auf der Basis von Milch, Sahne, Eigelb, Eischnee mit etwas Pilzen und Kräutern wird »Tartra« genannt.

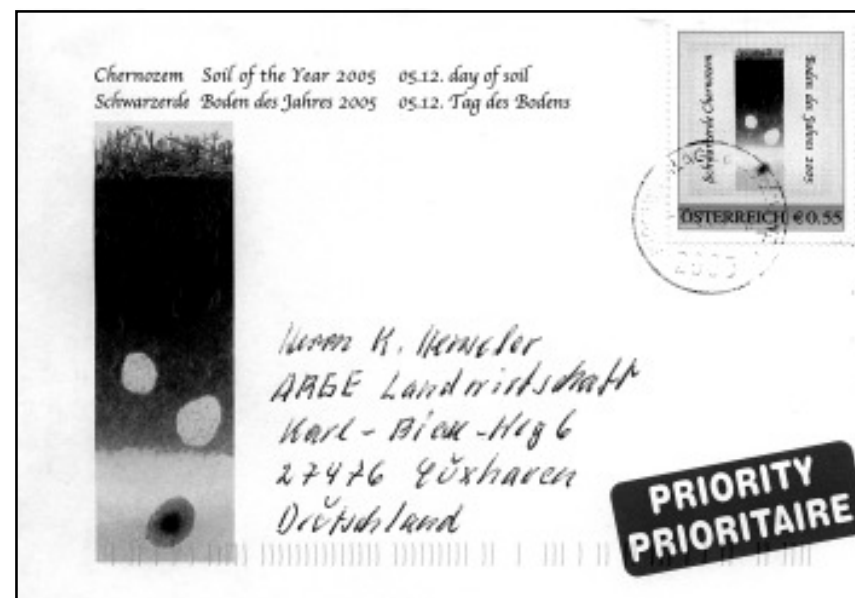
Weit verbreitet sind auch die verschiedensten Risotti, am köstlichsten natürlich mit Trüffeln zubereitet. Oder ein »Brasato al Barolo«, in diesem großen Wein geschmorter Rindsbraten. »Bollito misto« sind nacheinander gekochte Stücke von Rind, Schweins- und Kalbsfüße, Würste, Geflügel und Gemüse. Das echte piemontesische »Fritto misto« besteht aus Fleischstücken, Innereien, Früchten und Gemüse. »Finanziera« ist noch traditioneller aus geschmorten Stücken von Kalb und Geflügel, darunter auch oft die Hähnchenkämme und in Essig eingelegtes Gemüse.

Berühmt sind auch die »Dolci« (Süßspeisen), die hier weiter verbreitet sind als sonstwo in Italien. Es sind entweder Kreationen aus der alten Turiner Hofküche oder nach bäuerlichen Rezepten zubereitete Genüsse. Die Küche in Piemont ist heute noch von großen Traditionen geführt, größtenteils mit Zutaten aus dem eigenen Land bereitet.

Schwarzerde

Die Deutsche Bodenkundliche Gesellschaft (DBG) und der Bundesverband Boden (BVB) haben die Schwarzerde auf Vorschlag von I. Merbach, M. Körschens und J. Rinklebe, Halle, zum Boden des Jahres 2005 bestimmt. Schwarzerden sind tiefgründig humose, sehr fruchtbare Böden aus Mergeln. Sie wurden durch mischende Bodentiere wie Regenwürmer, Hamster und Ziesel in trockenen Lößböden geprägt und blieben in Mitteleuropa unter ackerbaulicher Nutzung seit der Jungsteinzeit erhalten. Die Darstellung einer Schwarzerde entstammt dem „Bestimmungsbuch und Systematik der Böden Europas“ von W. L. Kubiena, F. Enke, Stuttgart 1953.

(eingesandt von Dr. Hans-Peter Blume)



Nach dem Rausch der Kater

Absatzflaute in Italien

Katerstimmung im antiken Oinotria, wie die Griechen das Weinland Italien nannten: Die erfolgsverwöhnten Winzer sitzen vor spärlich gefüllten Auftragsbüchern. Unverkaufte Weinkartons stapeln sich in den Kellern. „Unser Wein ist krank“, klagt Gianni Zonin aus Venetien, Herr über 1800 Hektar Rebfläche, und fordert von der Regierung in Rom die Halbierung der Mehrwertsteuer von derzeit 20 Prozent. „Das ist keine Krise des Weins, sondern der Preise“, hält Giacinto Giacomini, Chef der Trentiner Produzentengenossenschaft Cavit, dagegen. Einig sind sich alle: Das Glas ist plötzlich halb leer.

Ein empfindlicher Exporteinbruch – minus 16,6 Prozent – beendete im vergangenen Jahr einen kollektiven Rausch. Ein Jahrzehnt lang waren die Preise für italienische Spitzen-

weine in den Himmel geschossen. Den kometenhaften Aufstieg vieler Winzer aus Piemont, Toskana oder Venetien zu internationalen Stars begleiteten Millioneninvestitionen in Marketing und Imagepflege. Neue Weinlagen wurden geschaffen, die Bodenpreise explodierten. Mancher Wein mauserte sich gar zur Kapitalanlage. „Viele Konkurrenten haben sich über uns lustig gemacht, weil wir die Preise während des großen Booms nicht hochgesetzt haben“, sagt Giacomini.

Nun trifft die Konsum- und Absatzkrise die Hersteller nobler Etiketten am härtesten. Die Auktionspreise für toskanische Edeltropfen gingen 2003 um bis zu 20 Prozent nach unten. Während der Export von Tischweinen zu Jahresbeginn leicht anzog, stürzte der Traditionsweine in den ersten beiden Monaten um weitere 17 Prozent ab.

Die Winzerzunft betreibt seit Monaten Krisenanalyse. Meist werden neben dem überzogenen Preisniveau vieler „Italiener“ die internationale Konsumflaute, die Konkurrenz neuer Weinanbauländer wie Chile und



Australien und der starke Euro angeführt. Ein Handicap ist aber auch der traditionelle Zwergwuchs der italienischen Kellereien. Vielen fehlt es heute nicht an Klasse, sondern an kritischer Masse. „Für unsere kleinen Betriebe werden Zusammenschlüsse und Fusionen so zum Muß“, meint Winzer Zonin.

Mit freundlicher Genehmigung der „Süddeutschen Zeitung“
Marken von Maurizio Rocci



Ausstellungs-Beteiligungen

Unser Vorsitzender, Herr Roger Thill, beteiligte sich im Jahr 2004 an den nachstehenden Ausstellungen:

14. März 2004: 50 Jahre Gartenbauverein Wormeldingen (Luxemburg) – außer Wettbewerb: „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“ (thematisch), „Giftnudeln und Pilzleckereien“ (Maximumkarten) und „Mykologie in der Philatelie“ (thematisch).

17.–18. April 2004: Landeskongreß des luxemburgischen Briefmarkenverbandes in Wormeldingen – außer Wettbewerb: „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“ (thematisch) und „Giftnudeln und Pilzleckereien“ (Maximumkarten).

31. Juli–1. August 2004: Löhne 2004 – außer Wettbewerb: „Giftnudeln und Pilzleckereien“.

4.–5. Dezember 2004: 25 Jahre Briefmarkenverein Sandweiler – außer Wettbewerb: „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“.

Sicherlich haben sich noch mehr Mitglieder an Ausstellungen beteiligt?! Wir warten auf die Informationen.

Kundenfreundlich? Vergessen Sie's!

Nachstehend dokumentieren wir den elektronischen Briefwechsel mit einem Briefmarken-Versandhändler aus G.

1. Mail am 16.07.2004

Sehr geehrte Damen und Herren,
hiermit bestelle ich die Marken, die ich auf der
angehängten Liste aufgeführt habe.
Mit freundlichen Grüßen
Klaus Henseler

1. Antwort am 19.07.2004

Sehr geehrter Herr Henseler,
zum Schutz gegen Viren öffnen wir grundsätzlich
keinen Anhang bitte kopieren Sie Ihre Bestellung
direkt in die eMail
mfg G.H

2. Mail am 19.07.2004

Sehr geehrte Damen und Herren,
dafür habe ich Verständnis. Nachstehend also meine
Liste:
*(folgt Liste mit 8 Marken, aus Internet-Liste der Firma
online mühselig herausgesucht)*
Mfg
Klaus Henseler

2. Antwort am 20.07.2004

Sehr geehrter Herr Henseler,
bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung immer den
Code, die Erhaltung und den Preis an - somit sind
Irrtümer ausgeschlossen. Wir bitten Sie, Ihre
Bestellung auf den Mindestbestellwert von 30,00
Euro zu erhöhen.
Freundliche Grüße
Anita H.

3. Mail am 20.07.2004

Sehr geehrte Frau H.,
anbei meine erweiterte Liste; ich hoffe, daß Sie die von
mir zusätzlich bestellten Marken in Ihrem Lager haben
und daß ich damit auf einen Bestellwert von mehr als 30
Euro komme.
(folgt Liste mit 14 Marken)
Geht die Bestellung jetzt in Ordnung?
mfg
Klaus Henseler

3. Antwort am 21.07.2004

Sehr geehrter Herr Henseler,
es sind nur Marken lieferbar, die in unseren Listen
angeführt sind. Bitte geben sie bei Ihrer Bestellung auch
immer den Code an. Leider sind die von Ihnen ergänzten
Marken nicht lagernd, da es zum Teil auch Einzelmarken
aus Sätzen sind.
Mit freundlichen Grüßen
Anita H.

4. Mail am 21.07.2004

Sehr geehrte Frau H.,
vergessen Sie, bitte, die Bestellung: Ich kann ja nicht Sachen
bestellen, die ich nicht benötige, nur damit ich auf einen
bestimmten Bestellwert komme.
Ich habe die Bestellung aus dem Internet herausgesucht und
dazu eine halbe Stunde benötigt - bei fehlender Flatrate.
Also: Vergessen Sie's.
mfg
Klaus Henseler

Irgendwie werde ich mich nie daran gewöhnen, daß manche Briefmarken-Händler ganz anders sind als der Lebensmittelhändler am Ende meiner Straße. Der ist daran interessiert, seinen Kunden zufriedenzustellen und seine Ware loszuwerden – doch einige Briefmarken-Händler mögen sich nicht von ihren Schätzen trennen und behandeln ihren Kunden nur als Störfaktor. Solche Erfahrungen tragen sicherlich nicht dazu bei, unserem Hobby eine größere Basis zu geben und Nachwuchs zu finden.

Damit es nicht nur die Information über den Händler H. in G. gibt: Es gibt durchaus einige Händler, die einen (so ist mein Eindruck) ausgezeichneten Kundendienst bieten. Sie sind auch nicht (wesentlich) teurer als der „Händler an der Ecke“.

Schreiben Sie doch, bitte, der Redaktion Ihre Erfahrung mit Händlern. Wir werden dann (vielleicht) eine Zusammenstellung „guter“ und „weniger guter“ Händler bringen. Wie hieß es doch einmal sinngemäß: „Wir sind die Sammler“ (von denen die Händler leben).

Ein Post scriptum: Irgendwann im November 2004 kamen die Kataloge des Händlers H. aus G. Also habe ich meine Marken herausgesucht, brav den Code dazu geschrieben und die Bestellung abgesandt. Und – mit einer Ausnahme – wurde meine Wunschliste erfüllt. Das erfüllte das Sammlerherz mit großer Freude.

Forschungsanstalt für Waldökologie und Forstwirtschaft Rheinland-Pfalz

Es gibt sie noch – die mit einem schönen Bild versehenen aussagekräftigen Absenderfreistempel. Um einen solchen handelt es sich bei dem Absenderfreistempel der Forschungsanstalt für Waldökologie und Forstwirtschaft Rheinland-Pfalz, der das Barockschloß der Freiherrn von Hacke zeigt.

Allgemeine Aufgaben der 1984 von der rheinland-pfälzischen Landesregierung gegründeten Forstlichen Versuchsanstalt, die seit 01.01.2002 unter der neuen Bezeichnung Forschungsanstalt für Waldökologie und Forstwirtschaft läuft, sind die Erweiterung der Erkenntnisse zur bestmöglichen Sicherung und nachhaltigen Erfüllung der Waldfunktionen, zur Sicherung der Umwelt (Schutz des Bodens, des Wassers, des Klimas, der Tiere und Pflanzen), zum wirtschaftlichen Nutzen (Holzproduktion, Arbeitsplätze, Einkommen für Waldbesitzer) und zur Verbesserung der Lebensqualität (Naturerlebnis, Freizeit und Sport). Letztendlich kommt die Arbeit der Forschungsanstalt – auch durch vielfältige Beratungstätigkeit – allen Waldbesitzern zugute.

Durch intensive Kooperation auf nationaler Ebene (z.B. im Rahmen des Deutschen Verbandes Forstlicher Forschungsanstalten (DVFF) , aber auch im internationalen Bereich (z.B. Internationaler Verband Forstlicher Forschungsanstalten, IUFRO) werden



Abbildung 1: Absenderfreistempel der Forschungsanstalt für Waldökologie und Forstwirtschaft Rheinland-Pfalz in Trippstadt

komplexe Fragestellungen arbeitsteilig bearbeitet und Doppelarbeit vermieden. Die Dienst- und Fachaufsicht führt das Ministerium für Umwelt und Forsten, organisatorisch ist die Forschungsanstalt der Struktur- und Genehmigungsdirektion Süd (SGD Süd) in Neustadt an der Weinstraße, die im Rahmen der Reform und Neuorganisation der rheinland-pfälzischen Landesverwaltung am 01. Januar 2000 geschaffen wurde, zugeordnet.



Die Abteilung 5 „Zentralstelle der Forstverwaltung“ bei der Struktur- und Genehmigungsdirektion Süd ist landesweit zuständig. In unmittelbarem Bezug zum Wald erfolgt dessen Bewirtschaftung durch die Landesforstverwaltung Rheinland-Pfalz so, daß die Walderzeugnisse und Waldleistungen nachhaltig, naturnah und wirtschaftlich bereitgestellt werden. Alle Leistungen des Waldes sollen unter weitestgehender Einpassung in dessen natürliche Dynamik unaufwendig erzeugt werden können. Diese Waldbewirtschaftung wird von Konzeptionen des Waldschutzes flankiert, die geeignet sind, Schadenswirkungen auf den Wald abzuwenden oder zu dämpfen. Die „Forstliche Versuchsanstalt Rheinland-Pfalz“ in Trippstadt ist Betriebsforschungseinrichtung dieser Abteilung.

Die strategische Koordination des Holzverkaufes zur Sicherung des Einkommens der Waldbesitzer wird hier vorgenommen um eine kontinuierliche Kundenversorgung und termingerechte Lieferung zu gewährleisten. Der Holzmarktservice mit verschiedenen Vertriebsstellen ist hier fachkundig tätig. Naturschutz, Waldpädagogik, Jagd und Wild-



Abbildung 2: Absenderfreistempel der Struktur- und Genehmigungsdirektion Süd (SGD Süd) in Neustadt



Abbildung 3 und 4: Handwerkbestempel von Trippstadt

ökologie werden in ganzheitlichem Ansatz koordiniert. Neben der Beratung und Betreuung sowie der Unterstützung der körperlichen und privaten Waldbesitzer durch effiziente Förderung der Forstwirtschaft sind forstrechtliche und jagdrechtliche Aufgaben hier angesiedelt.

Die Forschungsanstalt liegt im anerkannten Erholungsort Trippstadt rund. 400 m über NN.

mitten im Pfälzerwald, ca. 12 km südlich von Kaiserslautern. Der Luftkurort Trippstadt, im Herzen des Biosphärenreservates „Naturpark Pfälzerwald“ bietet inmitten einer unberührten Natur eine Vielzahl sehenswerter Ziele: Eines davon ist das Barockschloß der Freiherrn von Hacke, in dem sich heute die Forschungsanstalt für Waldökologie und Forstwirtschaft befindet.

Die Waldwirtschaft und die Eisenindustrie, die von Obristjägermeister Ludwig Anton Freiherr von Hacke 1727 im Karlstal gegründet wurde, hatten eine große Bedeutung für die Fortentwicklung der Gemeinde Trippstadt. Es gab Arbeit in den Hüttenwerken; gleichzeitig konnten rund 50 Familienväter aus Trippstadt ihr Brot als Köhler verdienen, da Unmengen Holzkohle für die Verhüttung benötigt wurden. Als 1752 Franz Carl Freiherr von Hacke das Erbe seines Vaters übernommen hatte, wirkte dieser weiter und ließ bedeutende Bauwerke errichten, so 1752/54 die katholische Kirche und 1764/67 das Schloß.

Das Schloß wurde 1764 nach den Plänen des Baumeisters Sigmund Jacob Haecker begonnen und 1767 vollendet. Der Schloßbau ist einflügelig und zweigeschossig angelegt. Das straßenseitig gelegene Giebelfeld über dem Mittelbau ist ausgefüllt mit kunstvoll gehauenen Reliefs. Sie stellen das Hacke'sche und Sturmfeder'sche Allianzwappen dar. Die Verkleidung des ganzen Baues besteht aus exakt und glatt behauenen roten Sandsteinquadern, vermutlich aus Steinbrüchen der näheren Umgebung Trippstadts. Das zum Schloß unmittelbar gehörige Gelände, der Schloßpark, ist von einer Mauer umgeben. Ursprünglich war dieser Park streng geometrisch im Versailler Stil angelegt und hatte eine viel größere Ausdehnung als heute.

Quelle: www.sgdsued.rlp.de; www.pfaelzerwald-touristik.de/trippstadt/

Johannes Kohnen

Aphorismen für Briefmarkensammler

zum Schmunzeln und verschärften Nachdenken

1. Die kleinen Fenster zur Welt lassen sich nicht mehr schließen. Ein verstaubtes Hobby entpuppt sich als Frischluftzufuhr.
2. Die Sammlungen wachsen von Tag zu Tag. Von den Entwürfen ganz zu schweigen.
3. Die Sammler werden immer älter. Die Renten geringer. Die Sammlungen opulenter.
4. Für wenig Geld Reisen um die ganze Welt. In der Luft, zu Wasser und zu Lande...
5. Die Lupe wird in der Hand des Sammlers zum Fernglas. Alle Welt.
6. Ganzsachen, keine halben.
7. Pinzettenklappern, für den Sammler Musik im Ohr. Da gibt es wieder Zuwachs.
8. Streit um die Ausstellungen. Einstellungssache.
9. Die erste Briefmarke, die zweite, die zehnte... die tausendste...
Wo soll das hinführen?
10. Gestempelt oder ungestempelt? Das ist hier die Frage.
11. Trockenbücher und trockene Weine. Zwei Genüsse.
12. Der Bezug der Zunge zur Briefmarke und zum Wein. Ein weites Feld. Ein Zungenbrecher.
13. Bisweilen sieht der Sammler vor lauter Bäumen den Wald nicht mehr. Da bedarf es einer umsichtigen Forstwirtschaft.
14. Kraut und Rüben in Reih und Glied. Auf dem Feld der Philatelie.

Rebe und Wein 1. Fortsetzung (Ausbreitung der Weinkultur)

Anmerkung der Autoren/der Redaktion:
Die Zahlenangaben über Anbauflächen, Sorten oder Produktionsmengen ändern sich jährlich. Aus diesem Grund sind diese Daten nicht immer aktualisiert worden.

Auch die Geschichte der Kap-Provinz ist aufs engste mit der Weinkultur verbunden. Schon im Jahre 1652 hatte Jan van Riebeeck, Kommandant der ersten holländischen Siedler, das für den Weinbau äußerst günstige Klima der Kolonie erkannt und in Drakensteinwallei Reben gepflanzt.



Argentinien 1936



Paraguay 1986

Brasilien 1954

Wirtschaft – einst und jetzt USA 1930



Chile 1973



Chile 1992

Die europäische Rebkultur faßte auch Boden in der Neuen Welt



Allegorie

Kap der Guten Hoffnung
1871–1891



Niederlande und
Südafrika 1952

**Kommandant Jan van Riebeeck war
Gründer der Kap-Provinz und führte im
17. Jahrhundert den Weinbau ein.**

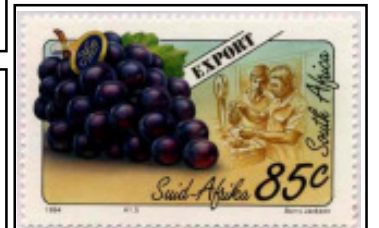


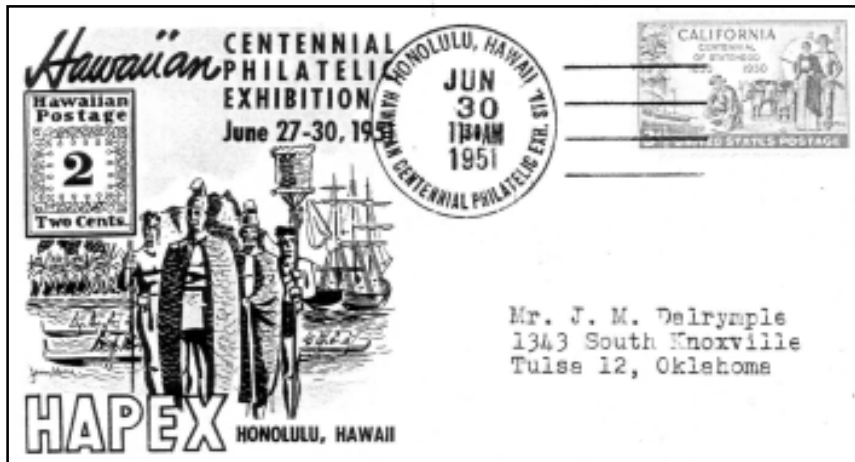
In Drakensteinwallei brachten franz. Hugenotten die Weinkultur zu hoher Blüte

Südafrika (Union / Republik) 1936, 1939, 1961, 1987, 1995

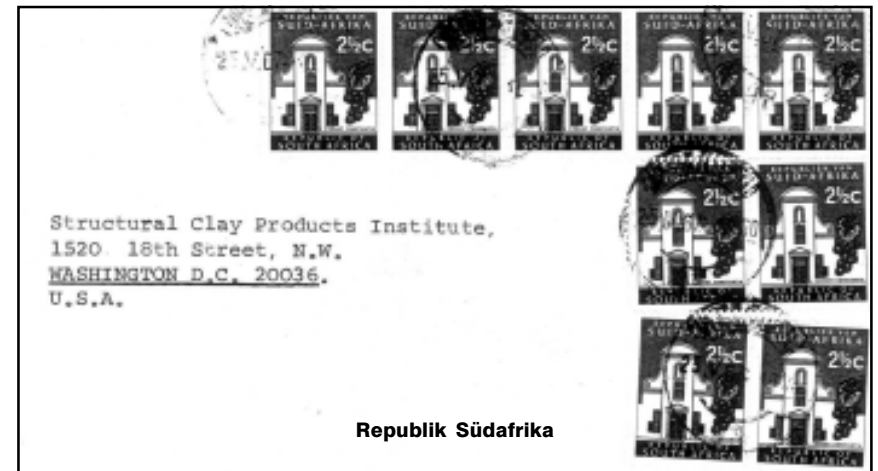


Drakensteinwallei: Hugenottisches Weingut





Die europäische Rebkultur faßte auch Fuß in der Neuen Welt



Schädlingsbekämpfung in Rumänien (1955)



100jährige Wiederkehr der erstmaligen Ausfuhr von Salpeter aus Chile (1930)

1688 eintreffende, durch die Aufhebung des Ediktes von Nantes vertriebene französische Hugenotten, hatten den Rebbau durch Fleiß und Ausdauer weiter gefördert und zu hoher Blüte gebracht, so daß die Weinfarmer- und Händler am Kap bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts als reiche Leute galten.

Als Amerika von Europa aus eine neue Bevölkerung erhielt, wurde die europäische Rebkultur auch nach Argentinien, Peru, Chile und Brasilien sowie nach Mexiko und Kalifornien gebracht.

Die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts aus der Neuen Welt eingeschleppten Krankheitserreger, denen die Winzer völlig machtlos gegenüberstanden, fügten dem Weinbau ganz Europas katastrophale Verluste bei. Von der Westküste Frankreichs breiteten sich rasch die Phylloxera und die Peronospera aus. Der Weinertrag Frankreichs sank damals vorübergehend auf den vierten Teil. Allenthalben ging der Rebbau besorgniserregend zurück.

Erst die Einführung wirksamer Bekämpfungsmittel bannte schließlich die Gefahr einer völligen Vernichtung der Weinkultur.

Die Rebe, diese wertvolle Pflanze, hat im Laufe der jahrtausendealte Menschheitsgeschichte viele schwierige Zeiten mitgemacht und durchgekämpft. Möge sie dem Menschen weiterhin Ansporn bleiben, sie mit Sorgfalt und Liebe zu bauen und dem geheimnisvoll sich entwickelnden köstlichen Labsal der Natur die beste Entfaltungsmöglichkeit zu bieten!

Der Wein im Altertum

Die heidnischen Römer stellten sich ihren Weingott Bacchus als Zwittergestalt zwischen Mensch und Tier vor, der zur Zeit der Weinlese mit gewaltigem Gefolge durch die Weinberge und Weindörfer torkelt, wo er seine Gelage hält und die Menschen zu taumelnder Begeisterung hinreißt. Den Siegeszug begleiten Bacchanten und Bacchantinnen unter jubelnden Evoé-Rufen (altgriechischer Jubelruf). Sie tragen den mit Efeu und Weinlaub umwundenen Tyrsus-Stab. Satyrn und Faune, übermütige Waldgeister sind in ihrer Mitte.

Das edle Volk der Griechen verehrte Dionysos, einen in ewiger Jugend und Schönheit blühenden Gott, der in allbeglückendem Triumph die Erde durchzieht, um die mühselig ackernden Menschen den Weinbau zu lehren und sie durch seinen Zaubertrunk zu Göttergenossen zu machen.

Mit dem lebensfreudigen, liebenswürdigen Charakter des hellenischen Volkes harmonierte der Weingenuß, der Fröhlichkeit, Anregung und Geselligkeit verbreitete.



links: **Seereise des Dionysius**,
rechts: **Dionysius**

Dionysius-Bacchus, der Weingott der alten Griechen und Römer, auf seinem Siegeszug

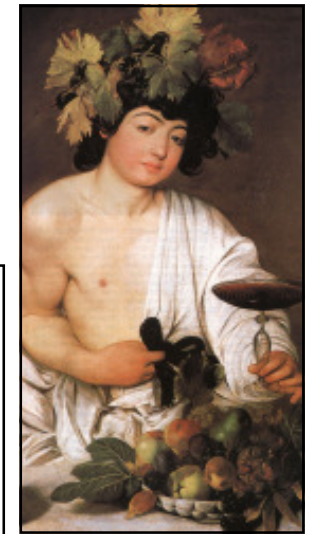
Griechenland 1955 und 1966



**„Die Götter Griechenlands“
und ihr Sänger
Friedrich Schiller**
DDR 1955



Musizierender Faun
Griechenland 1959



**Postkarte
Bacchus-Dionysius**

In anschaulichen Bildern läßt uns Friedrich Schiller in seinen Göttern Griechenlands am Einzug des Dionysos teilnehmen:

„Das Evoé munterer Tyrsusschwinger
Und der Panther prächtiges Gespann
Meldeten den großen Freudebringer
Faun und Satyr taumeln ihm voran;
Um ihn springen rasende Mänaden,
Ihre Tänze loben seinen Wein, und
den Wirtes braune Wangen laden
Lustig zu dem Becher ein.“



Als Behälter für den Transport von Wein dienten im Altertum Schläuche, Amphoren und Fässer. Die Schläuche aus Ziegenfell wurden für Landstrassen-Transporte verwendet und über den

Amphoren dienen im Altertum als Weinbehälter

Griechenland 1896 und 1950/1951





Aeneas sichtet Italien

Italien 1930, Deutschland 1976, Schweiz 1973

Edle Gewächse wurden in kostbaren Trinkschalen kredenzt

Packsattel der Maulesel oder auf den Boden der vierrädrigen Karren gelegt. Die Amphoren, einfache oder buntbemalte bauchige Gefäße länglicher Form, wurden hauptsächlich auf dem Wasserwege mit Galeeren oder Korvetten befördert. Das Faß im holzreichen Gallien erfunden, diente zur Weinversorgung der römischen Heere in den Provinzen.

Edle Gewächse wurden in kostbaren Trinkschalen kredenzt. Auf einer italienischen Briefmarke sehen wir Aeneas, den einzigen Überlebenden aus Troja, der nach langer Irrfahrt Italien sichtet und seine neue Heimat mit hoherhobener Weinschale grüßt.

Ein Motiv der Gedenk-Ausgabe von Uruguay zum dreißigsten Todestag des Staatsmannes José Enrique Rodo zeigt ein Relief mit vier Griechen aus der Antike, die einem fünften huldigen, zwei davon mit Trinkschalen.

Der griechische Philosoph Aristoteles, ein überzeugter Anhänger des göttlichen Nektars, brachte in seinem Vaterland, auf der fruchtbaren Insel Lesbos, die Weinkultur zu solcher Blüte, daß der „Lesbier“ noch nach Jahrhunderten verwöhnte Weinkenner und Feinschmecker bezauberte.

Den genießerischen Verehrer des Rebensaftes Horaz kennzeichnen die Verse:

„Alles vermag der begeisternde Wein.
Ein Geheimnis enthüllt er,
Treibt ins Treffen den Feigen,
Verwirklicht jegliche Hoffnung,
Nimmt dem bekümmerten Herzen
Die Angst ab, macht uns empfindsam.
Wen hat nicht ein Pokal, Kraft
Spendend zum Reden begeistert,



Feta und Wein

Griechenland 1953

Unsterbliche griechische und römische Dichter setzten dem göttlichen Nektar in ihren Werken ein bleibendes Denkmal

Homer

Griechenland

1955



Aristoteles

Griechenland 1975



Horaz

Italien 1936

Wen nicht ledig der Sorgen gemacht

Bei drückender Armut ?“

„Wie oft Wolken der Süd vom finstern Himmel
Hinwegräumt und nicht ständige Regen erzeugt.

Also stille du selbst, mein Plancus, weislichen Sinnes
Sorgen und Gram und des Lebens Beschwerden
Dir durch milderdenden Wein!“

Den kampanischen Gewächsen und dem goldgelben „Massiker“ verdanken wir liebliche Oden:

„Wohin ziehst du mich.

Fülle meines Herzens,

Gott des Rausches“

Kaiser Augustus (Italien 1937 und 1938)

**Einflußreiche
römische Diktatoren
und Philosophen als
Freunde des
Weinbaus und seiner
reichen Gabe**





Julius Caesar

Italien 1929/1930 und 1944/1945

Die glückliche Errettung vor einem stürzenden Baum feiert der Dichter alljährlich durch einen festlichen Trunk:

„So soll mir heute
Auch der Kork vom Krug, dem verpichten, springen,
Der in Rauch nun schon seit dem Jahr des Tullus
Satt sich getrunken.“

Die Sorgen um den Weinbau läßt Horaz die Bitte an Varus aussprechen, doch ja kein anderes Gewächs an den Hängen des Tibur zu pflanzen, bevor er die heilige Rebe gehegt habe:

„Varus, baue mir nicht ander Gewächs,
hörst du, auf Tiburs Hang,
Eh nicht unter dem Schutz alten Gemäuers
heilige Reben glühn.“ Oden 1,18

In den Gesängen des Homer versteht sich das Dasein des Weinstocks ganz von selbst. Die uralte heilige Verbindung Brot und Wein gehören zu jedem Mahle; sie geben nach der Ilias dem Menschen Kraft:

„Brot zu genießen und Wein, das gibt Leben und Stärke.“ Ilias 19, 161

Zur Erquickung der vor Troja kämpfenden Krieger wird reichlich Tranksame herbeigeschafft: „Voll sind die Gezelte des Weines,

den der Danaer Schiffe
Täglich aus Thrakia her auf
weitem Meere bringen.“ Ilias 9, 71

In der Odyssee werden dem Führer der Truppe, die Ismaros plünderte, durch den alten Priester Maron zwölf Krüge des edlen ismarischen Weines angeboten

„süß und unverfälscht, ein Göttergeschenk, in dem der Saft von Nektar und Ambrosia strömt.“ Odyssee 9, 205

Alle homerischen Helden beglückt der Durst, vor allem aber den jugendlichen Greis

Nestor, dessen vierhenkliger Pokal, wenn er gefüllt, nur mit Mühe von den Gewaltigen gehoben werden kann.

Aber nicht nur Männer, auch das weibliche Geschlecht huldigt dem „herzerfreuenden Wein“: Odysseus reicht seiner Mutter Arete beim Abschied einen Becher. Der Königstochter Nausikaas wird ein Schlauch Wein zum Waschplatz am Meeresstrand mitgegeben:

„Aber die Mutter legt ihr allerlei süßes Gebackenes und Gemüs' in ein Körbchen und gab' ihr des edelsten Weines in geißledernem Schlauch.“

Odyssee 6, 76

Julius Cäsar, der größte Feldherr und Staatsmann Roms, lagerte in ausgedehnten Kellereien die edelsten Gewächse seiner Zeit, mit denen er anlässlich der Triumphzüge das römische Volk großzügig bewirtete.

Valerius Catullus, ein bedeutender römischer Dichter, leidenschaftlich und lebenslustig, nahm als Gastfreund Cäsars begeistert an dessen verschwenderischen Trinkgelagen teil.

Der Adoptivsohn Cäsars, Kaiser Augustus, war ein warmer Befürworter des Rebbaus. Sein Lieblingstrunk, so erzählt der Biograph Sueton, war der im „Vallis tellina“ wachsende rhätische Wein, der Veltliner.

Der berühmte Redner Cicero kritisiert das den italischen Provinzen vom römischen Senat auferlegte Weinbauverbot:

„Wir aber, die gerechtesten Menschen, lassen die Menschen jenseits der Alpen Ölbaum und Rebe nicht pflanzen, damit unsere Ölgärten, unsere Weinberge höher im Werte seien. Womit wir denn, wie man von uns sagt, klug, aber nicht gerecht handeln.“



Cicero

Italien 1957

Valerius Catullus

Italien 1949



(Fortsetzung folgt)

Bacchus

Manche Leute leiten das Wort »Akademie« von »Akadèmos« her, dem Beinamen Bacchus mit der Bedeutung »Befreier«. Uns wird diese Erklärung erfreuen, denn in der Tat befreit uns der Wein von den täglichen Sorgen um die ordnungsgemäße Unterbringung unserer philatelistischen Schätze.

Und schon wieder die Kartoffel ...

diesmal mit einem Kartoffelkäfer aus Mozambique (1999)



Nun, die Kartoffel wird natürlich nicht nur vom berühmt-berüchtigten Kartoffelkäfer geschädigt. Die nebenstehende Liste der Schädlinge muß natürlich ergänzt werden zum Beispiel um die Feldmaus; wenn man die „Kartoffel“ als Motiv sammelt (was – glauben Sie mir – richtig spannend ist und besonderen Spaß macht), dann würde dazu auch gehören, daß man (zumindest) eine (deutsche) Katze aufführt, einen auf dem deutschen Acker lebenden Vogel und den niedlichen Marienkäfer, der die Larven des Kartoffelkäfers zum Fressen gern hat. Und die Forscher, die Mittel und Wege ersinnen, die Kartoffelfeinde zu bekämpfen.

Große Preisfrage 2005:

Was hat die Leuchtqualle “*Pelagia noctiluca*“ (z.B. Vereinigte Arabische Emirate 1999) mit der Kartoffel zu tun?

Erster, zweiter und dritter Preis: Ein Exemplar von Klaus Henseler: „Die Kartoffel auf der Briefmarke“ – und wie immer ohne Rechtsweg wird entschieden nach der richtigen Antwort und dem Eingang bei mir: Klaus Henseler (Adresse und eMail im Impressum).

Eine unvollständige Liste der Kartoffelschädlinge

Land	Jahr	Mi-Nr.	Kurzbeschreibung
Albanien	1963	773-778	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling
Benin	2000	1247	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
Bulgarien	1975	2436-2441	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling
Burkina Faso	2002	1849	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
China VR	1963	726-735	<i>Loxura atymnus</i> , Schmetterling
Djibuti	1979	254	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
Bernera Island	2002	ohne	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
Staffa Island	1982	ohne	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling
Guinea	2001	3442-3449	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling
Kongo Kinsh.	2001	1640-1664	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling
Mali	1997	1744-1752	<i>Acreae acerata</i> , Schmetterling
Mikronesien	2002	1366-1372	<i>Loxura atymnus</i> , Schmetterling
Mozambique	1999	unbekannt	Kartoffelkäfer (siehe vorhergehende Seite)
Österreich	1967	1243	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
Palau	2000	1846-1863	<i>Loxura atymnus</i> , Schmetterling
Polen	1961	1277-1288	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling
Rumänien	1956	1587	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
Schardscha	1972	1300-1304	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
Slowenien	2001	360-262	<i>Myzus persicae</i> , Grüne Pflirsichblattlaus
Somalia	1999	Block 61	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
St. Helena	1983	375-378	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling
Tansania	1998	2927	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
Türkei	1982	2614	<i>Leptinotarsa decemlineata</i> Say, Kartoffelkäfer
Ungarn	1959	1633 A-1639 A	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling
Zentr.afrik.Rep	1976	415-416	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling
Zypern griech.	1997	899-902	<i>Acherontia atropos</i> , Totenkopf-Schmetterling

Links: Der Totenkopf-Schmetterling von St. Helena (1983); rechts aus Mali (1997) der Schädling *Acreae acerata*



Die Reblaus

Die Reblaus, Wurzellaus der Rebe (*Phylloxera vastatrix*) hat in neuerer Zeit durch die ungeheuren Verwüstungen in den französischen Weinbergen allgemein die größten Kümmernisse erregt und gleichzeitig das Ansehen der vorigen, sehr nahe verwandten Art gehoben, weil man durch diese letztere der noch nicht hinreichend aufgeklärten Entwicklungsgeschichte des Rebenfeindes auf die Spur zu kommen hoffte, was in jüngster Zeit wirklich gelungen ist.

Schon länger in Nordamerika bekannt (1853), erhielt dieses Ungeziefer vom Staats-Entomologen Asa Fitch den Namen *Pemphigus vitifolii*. Weil die Richtigkeit, es für eine Blattlaus zu erklären, angezweifelt wurde, gründete Schimer auf diese Art die neue Gattung *Dactylophaera*, welcher Name die kolbigen Haare an den Füßen andeuten soll, die sich indessen auch bei anderen Schildläusen finden. Nachdem 1863 dasselbe Thierchen in englischen Treibhäusern aufgefunden worden war und dem Altvater in der Kerfkunde, Westwood, als neu galt, so belegte er es mit dem dritten Namen, *Peritymbia vitisana*, dem 1868 Planchon den vierten, *Phylloxera vastatrix*, folgen ließ. Letzterer Name ist bereits so volkstümlich geworden, daß hier schwerlich das von den Kerfkennern aufgestellte Gesetz, dem ältesten Namen das Vorrecht einräumen zu wollen, zur Geltung kommen wird.

Als *Phylloxera* trat das Ungeziefer namentlich in der Gegend von Avignon auf, schritt besonders in den Flußthälern auf- oder abwärts (durchschnittlich zwanzig bis fünfundzwanzig Kilometer in Jahresfrist) und hat sich in einem Zeitraum von acht Jahren so weit verbreitet, daß so ziemlich der dritte Theil (gegen siebenhundertfünfzigtausend Hektar) des gesammten Rebgebietes in Frankreich von demselben heimgesucht und zum Theil bereits zerstört worden ist. Als die Reblaus urplötzlich 1869 weit entfernt von ihrem bisherigen Verbreitungsgebiete bei Genf aufgetreten war, suchte man dieser überraschenden Erscheinung nachzukommen, und begünstigt von dem Umstande, daß sie sich auch in den Versuchsgärten von Annaberg bei Bonn und Klosterneuburg bei Wien gezeigt hatte, stellte man ihre Einschleppung nach Europa durch amerikanische Reben fest. Diesen Ermittlungen folgten sodann bestätigend die bereits erwähnten, von Lichtenstein herausgefundenen über die Namensgebung.

Ungeflügelte, noch nicht vollwüchsige Rebläuse von bräunlichgelber Färbung überwintern zwischen Spalten und Rissen meist fingerdicker, aber auch dünnerer Rebwurzeln.

Nach ihrem Erwachen, welches von der Bodenwärme abhängt, vertauschen sie ihre runzelige, dunklere Haut mit einer zarteren, reiner gelben, setzen sich saugend an den Zaserwurzeln fest und erreichen bald ihre volle Größe von 0,75 Millimeter und wenig mehr.

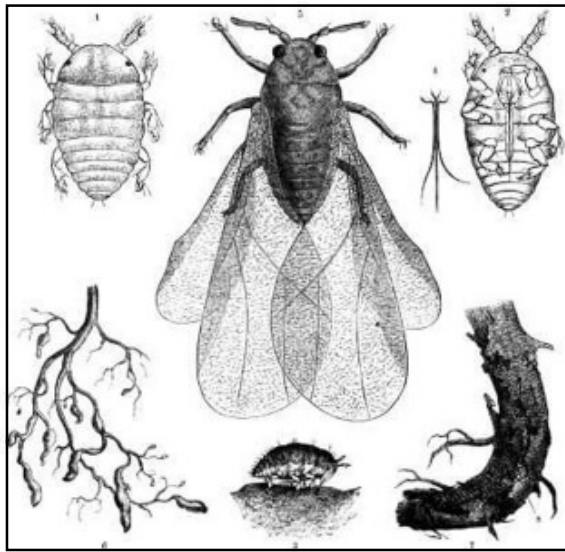
Aus unserem Bilde (Fig. 1 bis 3) erhellt die Aehnlichkeit mit der Tannenlaus, und es sei nur noch zu seiner Erläuterung hinzugefügt, daß die zusammengesetzten Augen deutlich und die Fühler dreigliederig sind, aus zwei kurzen, dicken Grundgliedern und einem quergefurchten, bedeutend längeren dritten Gliede bestehen, welches am Ende mit einer löffelförmigen Aushöhlung versehen ist. Als bald enthüllen sich alle diese Läuse als Weibchen, denn unter verschiedenen Windungen ihrer Hinterleibsspitze legt die einzelne dreißig bis vierzig, anfangs schwefelgelbe, später etwas nachdunkelnde Eier, denen in etwa acht Tagen, während der warmen Jahreszeit auch schon früher, gelbe Junge entschlüpfen. Diese zeigen sich anfangs unruhig, haben sie aber an derselben oder einer unmittelbar benachbarten Wurzel ein ihnen zusagendes Plätzchen aufgefunden, so saugen sie sich fest, wachsen unter mehrmaligen (drei) Häutungen schnell heran und legen durchschnittlich nach zwanzig Tagen wieder Eier, gleich ihrer Mutter, ohne Zuthun eines Männchens. In dieser Weise geht die Vermehrung durch fünf bis acht Bruten hintereinander während des Sommers fort, so daß man annimmt, ein überwintertes Weibchen könne unter Voraussetzung der Entwicklung sämmtlicher Eier Stammutter von einigen Milliarden Nachkommen im Laufe eines Sommers werden.

Zwischen den letzten Bruten treten vereinzelt Läuse mit etwas verändertem Aussehen auf. Die Rückenhälfte ihrer Glieder ist mit regelmäßig geordneten Warzen versehen, die nur schwach angedeutet bei den bisherigen erscheinen; der Kopf ist kleiner, das Endglied der Fühler länger; dem Brustkasten entspringen Flügelstümpfe. Die vier Flügel, welche nach der letzten Häutung platt dem Körper aufliegen und ihn weit überragen, haben verhältnismäßig kräftige Adern, die vorderen zwei von der Randader ausgehende Schrägäste, deren hinterster einfach gegabelt ist, die Hinterflügel eine einfache Randader ohne Aeste (Fig. 5). Die geflügelten Läuse, gleichfalls Weibchen, entwickeln sich langsamer als die ungeflügelten und haben im Larvenstande eine größere Beweglichkeit; denn sie verlassen kurz vor ihrer letzten Häutung die Wurzeln und kriechen am Rebstocke in die Höhe, um über der Erde ihre Vollendung zu erhalten.

Anfangs hatte man sie übersehen. In diesem Jahre (1876) ist ihnen aber von M.P. Boiteau eine besondere Abhandlung gewidmet worden, welcher wir die folgenden Mittheilungen über den weiteren Entwicklungsgang dieses höchst merkwürdigen Kerfes entnehmen. Die geflügelte Reblaus, welche durch Windströmungen weiter entfernt von ihrem Geburtsorte verschlagen werden kann, als sie freiwillig fliegen würde,

legt durchschnittlich vier Eier an die verschiedensten oberirdischen Theile der Rebstöcke, namentlich auch in die Gabeln der Blattrippen, und verendet. Diese Eier unterscheiden sich in Form und sonstiger Beschaffenheit von den an den Wurzeln vorkommenden Eiern und sind von zweierlei Größe. Die 0,23 und 0,15 Millimeter in ihren beiden Haupterstreckungen messenden liefern nach kurzer Frist ungeflügelte, der Befruchtung bedürftige Weibchen, die kleineren, 0,28 und 0,12 Millimeter messenden die selteneren, ungeflügelten Männchen. Letztere sind von Boiteau nicht beobachtet und nur mit der Bemerkung abgefertigt worden, daß Balbiani von einem Männchen hintereinander habe zwei Weibchen befruchten sehen.

Das lebhafteste, wie suchend umherkriechende Weibchen ist 0,38 Millimeter lang, deren 0,15 breit, etwas gestreckter als die Wurzelbewohner, von hellgelber Farbe und durch Verkümmern des Schnabels ausgezeichnet. Sein Hinterleib enthält ein einziges, denselben nicht nur ausfüllendes, sondern auch in den Mittelleib vorreichendes Ei, das



Reblaus (*Phylloxera vastatrix*): 1 Wurzellaus von der Rückenseite 2 von der Bauchseite 3 von der Seite und saugend, 4 Schnabel 5 geflügelte Laus. Alles stark vergrößert. 6 Stück einer Rebwurzel, an welcher die Laus sitzt und durch ihr Saugen die Anschwellungen erzeugt hat 7 älterer Wurzelstock 8 überwinternden Läuse.

sogenannte Winterei. Dasselbe wird im hintersten Theile derjenigen Gänge abgelegt, welche an dem Holze durch die Loslösung der alten von der jungen Rinde entstehen, und setzt daher ein gewisses Alter der Reben voraus. An älterem als zehn- bis zwölfjährigem Holze konnte Boiteau keine Wintereier auffinden. Neben befruchteten werden auch unbefruchtete Eier abgesetzt, die glasig gelb bleiben und nach einigen Tagen zusammenschrumpfen, während erstere sich bald olivengrün färben und etwas dunklere Fleckchen zeigen. Sie sind walzig, an den Enden gerundet, halten 0,21 bis 0,27 Millimeter in der größten, 0,10 bis 0,13

Millimeter in der kleinsten Erstreckung und sind jenen Gallerien am Boden, an der Decke oder an den Seitenwänden angeheftet. Im nächsten Frühjahr liefert jedes Ei eine Laus derselben Beschaffenheit, wie wir sie gleich anfangs an den Wurzeln kennen gelernt haben. Balbiani hatte mehrere Geschlechtsthiere an den Wurzeln gefunden und infolge dieser Wahrnehmung auch eine unterirdische geschlechtliche Fortpflanzung angenommen, Boiteau's Beobachtungen machen es wahrscheinlicher, daß nur die rauhe Witterung diese Thierchen von den oberirdischen Reben theilen nach den mit Erde bedeckten vertrieben hatten. So hätte sich denn bereits bestätigt, was nach Analogie mit der vorigen Art gemuthmaßt worden war.

Einer Erscheinung sei schließlich noch gedacht, welche einer genügenden Erklärung zur Zeit noch entgegensieht. Bald nach der Entdeckung der Reblaus fand man an den angesteckten Oertlichkeiten - auffälligerweise aber doch nur an sehr vereinzelt Stellen in Frankreich, häufiger dagegen in Amerika - die Blattunterseite befallener Stöcke mit zahlreichen, charakteristischen »Gallen« besetzt. Dieselben haben große Aehnlichkeit mit Mißbildungen verschiedener anderen Pflanzen, welche von den noch wenig untersuchten Gallmilben (*Phytoptus*) herrühren: sie öffnen sich an der Oberseite des Blattes, während sie sich nach unten in Form einer flachen Blase erweitern, und sind außen und innen mit einer Menge zottiger Fortsätze dicht besetzt. Der Innenraum umschließt eine flügellose Reblaus, bisweilen auch eine zweite und dritte, und daneben eine Brut von Eiern oder Jungen, ganz so, wie sie in früherer Jahreszeit an den Wurzeln gefunden worden.

Daß man es hier mit keinem anderen Thiere als mit der *Phylloxera vastatrix* zu thun habe, ist von verschiedenen Seiten nachgewiesen worden, von keiner jedoch schon, welche Bewandnis es mit diesem Vorkommen habe. Wie die rauhe Jahreszeit die Geschlechtsthiere nach innen treibt, so walten möglicherweise noch ungekannte örtliche Verhältnisse ob, welche zum Verlassen der Wurzeln und zum Ansiedeln auf den Blättern treiben.

Die Zerstörungen, welche die Rebläuse an den gründlich befallenen Weinstöcken hervorbringen, werden meist erst im zweiten Jahre äußerlich sichtbar, indem die Blätter früher gelb werden als die gesunden, sich an den Rändern einrollen und abfallen.

Dieselben Stöcke bleiben im nächsten Frühjahr gegen ihre gesunde Umgebung zurück, machen kürzere Triebe, setzen weniger Trauben an, deren schlecht reife Beeren einen wässrigen Geschmack haben. Untersucht man ihre Wurzeln, so liefern unregelmäßige, immer jedoch längliche, wurstartige Anschwellungen (Fig. 6) an den Enden der Fasern und feineren Verzweigungen oder auch dergleichen Auftreibungen im Verlaufe der feineren Wurzeln den sicheren Nachweis von der Gegenwart der Rebläuse.

Diese Mißbildungen entstehen durch das Saugen, am meisten im Vorsommer, wenn nach dem Winterschlaf die Nachfrage nach Nahrungsstoff am lebhaftesten geworden. Gelbe Flecke an solchen Stellen weisen sich sogar dem unbewaffneten Auge als die Rebläuse selbst aus, wenn dieselben in gedrängten Haufen beisammen sitzen. Im Laufe der Zeit faulen die für die Pflanze so wichtigen Saugwurzeln sammt den Anschwellungen ab, die stärkeren Wurzeln fangen gleichfalls an, in Fäulnis überzugehen, die Rinde hängt in Fetzen um sie, und die Reblaus ist dann gewöhnlich schon nach allen Seiten hin in die Nachbarschaft ausgewandert, um gesunde Wurzeln aufzusuchen. Daher breitet sich die Krankheit für gewöhnlich von einem Herde kreisförmig immer weiter aus. In dem Vermögen vieler amerikanischen Sorten, außerordentlich reiches Wurzelwerk rasch zu treiben, liegt die größere Widerstandsfähigkeit dieser im Vergleich zu inländischen Reben gegen die Reblauskrankheit.

Nicht durch das äußere, ganz vortreffliche Ansehen der betreffenden Reben, sondern durch sorgfältige Untersuchungen seitens der vom Reichskanzleramt bestellten Persönlichkeiten, welche Deutschland vor den traurigen Erfahrungen der französischen Weinbergsbesitzer möglichst schützen sollen, ist jüngst (1876) in einigen bedeutenden Handelsgärtnereien Erfurts und Klein-Flottbecks sowie an wenigen amerikanischen Rebsorten in der Stuttgarter Umgebung das Vorkommen der Reblaus festgestellt worden. Obschon an einzelnen dieser Oertlichkeiten der Feind seit mindestens zehn Jahren vorhanden ist, so hat er doch noch keine Herrschaft über seine Futterpflanze erlangt. Aus welchem Grunde, läßt sich zur Zeit noch nicht angeben, und darum ist diese Erfahrung auch nicht dazu angethan, uns sicher zu machen, sondern unseren deutschen Weinbauern die allergrößte Vorsicht auf das dringendste anzurathen!

Nach der bisher ermittelten Lebensweise ist eine Verschleppung jenes bösen Feindes erstens durch die geflügelte Form, zweitens durch die ungeflügelten Läuse an den Wurzeln, mittels Schnittlingen und Stecklingen, und drittens durch die Wintereier leicht möglich, und Deutschland durch seine Kulturverhältnisse der Reben sicherlich nicht minder den Gefahren einer Verheerung seitens der Wurzellaus ausgesetzt wie Frankreich, möchte ihm vielleicht die weniger warme Lage dabei auch einigermaßen zu statten kommen. Alle bisher versuchten Mittel, diesem unterirdischen Feinde beizukommen, haben sich auf die Dauer wirkungslos erwiesen, und die von der französischen Regierung ausgesetzte Prämie von dreißigtausend Franken auf ein Universalmittel konnte noch nicht ausgezahlt werden. Vernichtung der befallenen Rebstöcke und Desinfektion des Bodens, oder wenigstens Bebauen desselben mit anderen Gewächsen auf eine Reihe von Jahren, bieten die einzige Möglichkeit, sich an dieser Stelle der Reblaus zu entledigen.

Der vorstehende Text ist „Brehms Tierleben“ entnommen.

Peter Burghardt

Generation Flasche: Spaniens Jugend trinkt Bier

Wein ist in Spanien ein Grundnahrungsmittel. Das ahnt jeder, der dort je ein zünftiges Mittagessen erlebt hat. In der Regel steht eine Flasche Tinto auf dem Tisch, in heißen Wochen auch ergänzt durch Zitronenlimonade – beides zusammen ergibt einen süßen Mix: Tinto de Verano, Sommerrotwein.

Seit Juni 2003 gibt es dafür sogar Paragraphen: Sie sind zusammengefaßt im „Gesetz des Weines“, das die damals regierende konservative Volkspartei PP mit ihrer absoluten Mehrheit durch das Parlament brachte, nachdem jahrelang darüber gestritten worden war. Die Verordnung erklärt den Wein zum Bestandteil der mediterranen Ernährung, der besonderer Schutz zuteil werden soll.

Das Bekenntnis kam gut an, vieles andere der Verordnung reichte Winzervereinigungen, autonomen Regionen und der seinerzeitigen Opposition nicht. Sie protestierten gegen zu enge Regeln für Anbaugelände, Qualitätskontrolle, Alkoholgehalt und Mischungen. Die Sozialisten wollen nun manches ändern, wie so vieles seit dem Machtwechsel im März. Beispielsweise sollen die Steuern auf den Wein weiter gesenkt und Werbemöglichkeiten erleichtert werden.

Im Ausland gefragt

Für Winzer und Politiker geht es dabei um eine Abwehrschlacht nach innen und um eine Offensive nach außen. Denn in der Fremde kommt der Saft aus Spaniens Trauben immer besser an. Der Export ist im vergangenen Jahr auf die Rekordhöhe von fast 13 Millionen Hektoliter gestiegen, was außer an schlechten Ernten in Frankreich und Italien auch an niedrigen Preisen für Massenware lag. Nach dem Qualitätsschub in den neunziger Jahren steht Spanien nicht mehr nur für Rioja, Jerez und Cava, von der ewigen Sangria ganz abgesehen, sondern auch für zuvor eher unbekannte Gebiete wie Ribera del Duero, Priorat, La Mancha, Valdepenas, Rueda, Penedes. Längst wird nach modernen Methoden angebaut, die Rebfläche übertrifft eine Million Hektar. Auch bei der PR-Arbeit sind die Exporteure nun fortschrittlicher.

Daheim dagegen geht das Interesse zurück. Nicht daß die Spanier auf einmal weniger Alkohol trinken – vor allem bei jüngeren Leuten ist das Gegenteil der Fall. Doch Wein

steht gegenüber Bier und Spirituosen zusehends weniger in der Gunst der „Generation Flasche“, wie ein Soziologe in seinem Buch das Phänomen nennt, das ebenfalls bereits den Gesetzgeber auf den Plan gerufen hat. Im Rahmen des „trockenen Gesetzes“ ist jetzt außerhalb von Lokalen der Konsum von Alkoholika gantzätig und der Verkauf nach 22 Uhr verboten: Weinfreunde halten das für teilweise übertrieben – Wein, so finden sie, solle von den Regelungen gefälligst ausgeschlossen werden.

Mit freundlicher Genehmigung der „Süddeutschen Zeitung“

Aktuelles Lexikon: Korken

Die Vorfreude auf Duft und Delikatesse eines edlen Tropfens endet oft jäh: Korkengeschmack entquillt dem Glase. Der kann mit penetranter Wucht daherkommen, zunächst aber auch so zart sein, daß er sich ungeübteren Zungen erst bei intensiverem Probieren entlarvt. Solcher Wein ist ungenießbar. Zum Glück sind peinliche Auseinandersetzungen um die Rückgabe solcher Flaschen an Wirt oder Händler heute vergessen, denn die Fälle häufen sich. Lange war die Ursache ungeklärt. Unsachgemäße Lagerung der Flasche, etwa stehend oder bei falscher Temperatur, haben entgegen früheren Annahmen mit dem Korkengeschmack nichts zu tun. Heute macht man Bakterien für eine Art interner Gärung im Korken verantwortlich, die sich mit dumpfem Geruch und Geschmack äußert. Mit Dampfhochdruck-Behandlungen suchen die Produzenten dem beizukommen, nicht immer mit Erfolg. Der zunehmende Befall hat auch mit Überforderung der Korkeichen zu tun. Die Bäume werden auf unnatürlich schnelle Reife ihrer Rinde getrimmt, aus der die Korken gewonnen werden. Denn der Weltbedarf nimmt rasant zu: Selbst zum schnellen Verbrauch bestimmte Alltagsweine werden vom Publikum oft nur mit Korken akzeptiert, obwohl Schraubverschluß, Kronenkorken oder Silikonstöpsel angebracht wären. Ein makelloser langer Korken kann dem Winzer mit bis zu einem Euro zu Buche schlagen.

(M.R.)

Württembergischer Weinstraße

Nach zweijähriger Vorbereitungszeit wurde im Oktober 2004 die „Württembergischer Weinstraße“ vorgestellt. Auf 511 Kilometern verläuft die Touristenroute zwischen Welkersheim (Main-Tauber-Kreis) und Metzingen (Kreis Reutlingen) und umfaßt das größte deutsche Rotweingebiet. Im Westen ist die Weinstraße Kraichgau-Stromberg integriert. Ein neues Sammelgebiet?

Günther Liepert

Weinheiliger St. Michael

Michael, der erste der sieben Erzengel und damit einer der höchsten Himmelsfürsten, der schon vor Beginn der Schöpfung den Drachen (Luzifer) besiegt hat und der dazu ausersehen ist, beim Jüngsten Gericht die Toten aus den Gräbern zu erwecken und die Seligen im Paradies zu empfangen, gehört zweifellos zu den ältesten und beliebtesten Heiligen des Christentums, vor allem im deutschsprachigen Raum. Schon die Franken verehrten ihn als Schutzpatron der Christen im Kampf gegen die Heiden sowie als Überbringer der Opfergaben zum Throne Gottes. Die bekehrten Germanen wählten Michael ebenfalls zu ihrem Schutzpatron und seit dem Mainzer Konzil im Jahre 813, bei das Michael-Fest als ältestes Engelfest der Christenheit eingeführt wurde, gilt der Erzengel offiziell als Schutzpatron der Deutschen (Deutscher Michel).



Bildpostkarte (1978), St. Michaelskirche in Hildesheim

Schon bald fand dieses besondere Schutzpatronat seinen Niederschlag im deutschen Königsbanner, als dessen Schaft übrigens im 10. Jahrhundert die „Heilige Lanze“ (Mauritius Lanze) benutzt wurde: einem schwarzen Samttuch mit der in Gold aufgestickten Gestalt des wehrhaften Erzengels Michael.

Auf diese Weise wurden schwarz und Gold die Farben des spätere-

Frankreich Nr. 1544 (1966), Kirche St. Michel



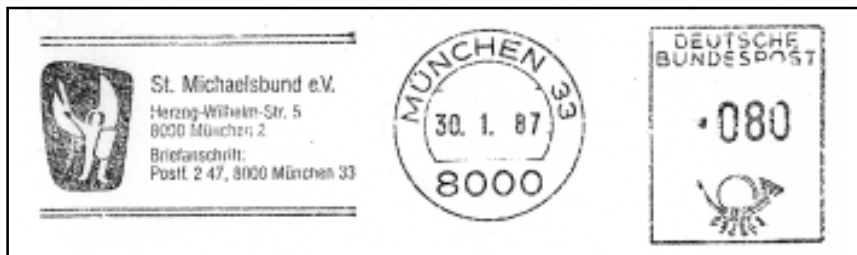


Tschechoslowakei Hl. Michael in der Nr. 1979 (1970), Michaelsikone

ren Reiches und der Kaiser. Auch heute gehören Schwarz und Gold – neben Rot – zu den Farben der deutschen Nation.

Später wurde Michael dann in einem Kampfgesang als Schutzherr des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation angerufen und der Ritterschlag der Knappen geschah im Namen Gottes, St. Michaels und St. Georgs. Bei einer derart starken Einbindung zum Ritterstand kann es nicht überraschen, daß der

heilige Michael meistens als Ritter (mit großen Flügeln) dargestellt wurde, mit Helm, Schwert, Lanze und Schild, oft den Drachen durchbohrend oder diesen in den Abgrund stürzend.



Absenderfreistempel aus München (1987),

St. Michaelsbund – wie es von der Art viele in Deutschland gibt



Frankreich Nr. 240 (1930), Monte St. Michel in der Bretagne

Die erste Michaelskirche war Anfang des 4. Jahrhunderts von Kaiser Konstantin bei Konstantinopel erbaut worden. Von dort aus hatte sich die Verehrung des Erzengels rasch verbreitet, zunächst im Mittelmeerraum. Besonderen Auftrieb erhielt der Michaelskult durch Erscheinun-

gen Michaels auf dem Monte Gargano (Monte S. Angelo) im Jahre 492 und auf der Engelsburg in Rom im Jahre 590. Und schon bald danach hatte die Verehrung des Drachenbezwingers auch nördlich der Alpen große Bedeutung erlangt.



Schweiz Nr. 865 (1967), Michaelskirche in Engelberg

In deutschen Landen belegen noch heute viele Kirchen- und Gemeindepatepatrone die weit verbreitete Verehrung des heiligen Michael. Seine Verehrung muß außerdem auch hier sehr früh eingesetzt haben, denn Michaelskirchen und -kapellen – letztere vielfach an Seen oder auf Bergen – gehören zu den ältesten deutschen Kirchen. Das hängt sicher damit zusammen, daß diesem Heiligen geweihte Bergkirchen, sogenannte Michaelsberge, bisweilen heidnische Wotanskultstätten verdrängten. Auf den gleichen Ursprung dürfte das Patronat des Erzengels von Kapellen in Obergeschossen von Türmen zurück zu führen sein. Sollten dadurch doch böse Geister fern gehalten werden.

Manche Michaelskapellen waren oder sind noch Wallfahrtsorte, wodurch eine erste Beziehung der Bauern und Winzer zu diesem Heiligen bezeugt ist. In der Pfalz beispielsweise wer den heute wieder Wallfahrten zu einer Michaelskapelle durchgeführt: Westlich von Deidesheim liegt auf halber Höhe eines gegen die Rheinebene vorspringenden Bergkegels

eine solche Kapelle, die erstmals um 1470 vermutlich in der Nähe eines Wotanheiligtums errichtet und 1952 neu aufgebaut wurde. Seit 1954 wallfahren die Deidesheimer nach langer Unterbrechung am Sonntag nach Maria Heimsuchung (2. Juli) wieder zu ihrer Kapelle.



Maschinenwerbestempel aus Forth 1958

Michaeliskirchweih – dem Patron zu Ehren Anfang Oktober



Bildpostkarte aus Bamberg (1989). Das Bild zeigt die Benediktinerabtei von St. Michael nebst dem wunderschönen Rosengarten am Dom



Bulgarien Nr. 1889 (1969),
Michaelsikone

In direktem Zusammenhang mit den ländlichen Wallfahrten ist sicher Michaels Funktion als Wetterherr und Erntebringer zu sehen. Viele Bräuche sind überliefert, mit denen die Bauern dem heiligen Michael für eine gute Ernte dankten. So trug zum Beispiel in der Schweiz bei der Getreideernte die letzte Garbe seinen Namen, möglicher Weise in Anlehnung an entsprechende Bräuche zu Ehren des Germanengottes Wotan.



Österreich Nr. 1449
(1974), Holzplastik von
Schwanthaler

Im Rahmen seines Wetterpatronates bat man den Erzengel vor allem um Schutz vor Blitz und Ungewitter. Andererseits kamen Michaeliwind und -donner sehr gelegen, verhiessen sie doch eine gute Ernte, wie ein alter Bauernspruch belegt:

Donnert der Michel,
viel Arbeit die Sichel.

Wenn dazu noch die Sonne schien, konnten Bauern und Winzer zufrieden sein, denn:

Kommt St. Michel und zeigt sich warm,
wird kein Bauer und Winzer arm.

oder

Kommt Michel heiter und schön,
so wird es noch vier Wochen gehn

Weitere positive Zeichen am Michaelstag, dem 29. September, verhiessen:

Wenn an Michael die Schlehen blauen
muß man nach den Trauben schauen.



Sonderstempel aus Gütersloh 1959,
Ende Oktober wurde
dort die Michaeliswoche gefeiert

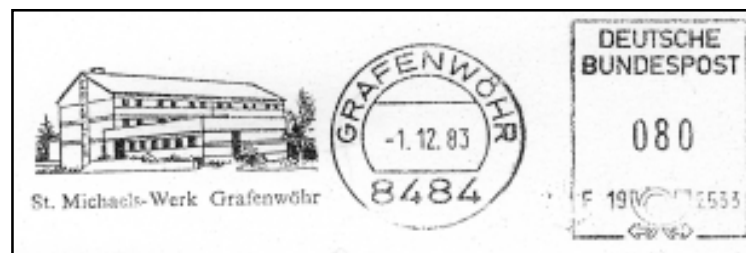
Insgesamt habe ich mir 22 Wetterregeln zum heiligen Michael notiert.

Festzuhalten ist, daß früher die Michaelsminne zu den weitest verbreiteten Bräuchen in den deutschen Weinlanden gehörte. Das Minnetrinken, das auf eine heidnische Art des Ahnenkults zurück geht, wurde später auf verschiedene Heilige übertragen. So ließ

man im Mittelalter beispielsweise am Tag des heiligen Michael den ersten neuen Wein in der Kirche segnen und reichte ihn dann im Familien- oder Freundeskreis als Minnetrunke zu Ehren dieses Heiligen. Da die Kirche solchen Bräuchen bis auf wenige Ausnahmen später ihre Zustimmung versagte, ist der Brauch der Michaelsminne inzwischen ausgestorben.



Landpoststempel II aus Michaelsbuch über Plattling 1960
In Deutschland und Österreich gibt es sehr viele Orte,
die nach dem Heiligen benannt wurden



Absenderfreistempel aus Grafenwöhr 1983, St. Michaeliswerk

Deutschlands Winzer scheinen verständlicher Weise ein besonders gutes Verhältnis zum Erzengel Michael zu haben: In nicht weniger als sechs Anbaugebieten tragen heute Weinbergslagen seinen Namen.

Im nördlichen Baden (Bereich Badische Bergstraße/Kraichgau) wurde die Einzellege von Untergrombach, einem Ortsteil von Bruchsal, im neuen Lagenverzeichnis „Michaelsberg“ genannt. In Riegel, am nordöstlichen Rand des Kaiserstuhls, wo der Weinbau seit dem 12. Jahrhundert urkundlich nachgewiesen ist, heißt die einzige Lage „St. Michaelsberg“. Daß es dort auch eine Michaelskapelle mit Madonna von 1465 gibt, sei der Vollständigkeit halber erwähnt.

In Württemberg (Bereich Württembergisch Unterland) erstreckt sich eine Einzellege „Michaelsberg“ über die Gemarkungen der Weinbaugemeinden Cleeborn, Güglingen, Eibensbach und Frauenzimmern.

In der Pfalz gibt es zweimal die Lage „Michelsberg“: einmal in Ungstein, heute ein



Werbestempel aus Rhodt in der Pfalz 1987. Im Wappen der Gemeinde ist St. Michael im Kampf mit dem Drachen zu betrachten

Ortsteil von Bad Dürkheim, zum anderen in Weyher (Südpfalz). In Bad Dürkheim indessen wurde die gleichnamige Lage, die schon 1155 als „monte sancti michaelis“ als eine der ältesten Lagenbezeichnungen der Region erwähnt wurde, aus dem Lagenverzeichnis gestrichen.

Die in Rheinhessen überlieferte Lagenbezeichnung „Michelsberg“ wurde erhalten. Sie ist anzutreffen in Mettenheim (Bereich Nierstein), zwischen Alsheim und Osthofen gelegen, wo 1496 ein St.-Michaels-Patrozinium nachgewiesen ist.

Im Anbaugebiet Nahe gibt es im südlich von Wallhausen gelegenen Braunweiler eine Einzellage „Michaeliskapelle“, die somit dem gleichen Heiligen gewidmet ist wie die katholische



Liechtenstein Nr. 910 (1986), Weihnachtsmarke mit dem Hl. Michael



Italien Nr. 917 (1954), St. Michael als Patron der Polizei – Figur von Reni

Pfarrkirche der Weinbaugemeinde. Hingegen zeugt die zur Rheingau-Gemeinde Erbach gehörende Einzellage „Michelmark“ nicht von der Verehrung des Erzengels. Sie ist vielmehr von michil (althochdeutsch) oder michel (mittelhochdeutsch) = groß, großes Grundstück, abgeleitet.

Von Thüngersheim zeigen alle Etiketten der Winzergenossenschaftsweine von Thüngersheim, wo der heilige Michael Ortspatron ist, den Erzengel mit Schwert und Seelenswaage und zu seinen Füßen den besiegten Drachen.

Auch zwei Großlagen der Mittelmosel tragen heute den Namen des Schutzpatrons der



Ganzsache aus Polen 1974

Deutschen in alle Welt: Der „Michelsberg“, benannt nach einer im 13. Jahrhundert bei Piesport erwähnten St. Michaels-Kirche. Die Großlage „St. Michael“ erstreckt sich über die Gemeinden Leiwien, Köwerich, Klüsserath, Bekond, Thörnisch, Ensch, Detzem, Schleich, Pölich, Mehring-Lörsch und Longen und umfaßt eine Gesamtfläche von etwa 2.200 ha.

So werden auch in Zukunft viele Weine der Mittelmosel das Gedächtnis des Weinheiligen Mi-



Sonderstempel aus Wien 1985. Hier wird im Bezirk Rudolfshheim die Verbindung mit Wein und St. Michael deutlich



chael wachhalten. Und viele Moselwinzer werden ihm besonders verbunden sein, nicht nur die Bernkasteler, die ihre Pfarrkirche auch dem Erzengel widmeten.

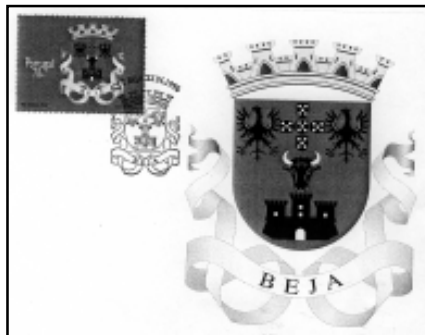
Sonderstempel aus Wien 1982. Auch im Bezirk Döbeln besteht ein hohes Maß an Verbindung zwischen St. Michael und Wein

Literatur:
Dieter Graff, Weinheilige und Rebenpatrone, Saarbrücken 1988

Kurt Buck

Stadtwappen von Beja in Portugal

Am 27. September 1996 erschien die Briefmarke mit den Wappen, in dem auch ein Stierkopf enthalten ist. Eine fünftürmige Mauerkrone über einem Schild und einem Schriftband „Beja“ prägen das Wappen. Das Schild trägt im oberen Zentrum die portugiesischen quinas, davon seitlich zwei schwarze Adler, den Kopf eines prächtigen Stiers im Zentrum sowie unten ein rotes Schloß mit silbernen Türen und goldenen Fenstern.



Kurt Buck

Spanien: Weine mit Herkunftsbezeichnung

Die Herkunftsbezeichnung Ribeiro umfaßt die Produktionsgebiete der Gemeinden Ribadavia, Arnoia, Cortegada, Carballeda de Avia, Castrelo de Miño, Cenlle, Beade, Leiro und Punxin sowie vereinzelte Ortschaften der Gemeinden Toén, Ourense, Boborás, Carballiño und San Amaro. Alle diese Orte liegen im Osten der Provinz Ourense. Diese Rebengebiete erstrecken sich über die Täler und Hänge der Flüsse Miño, Avia, Arnoia und Barbantiño und umfassen nach den Angaben im Register des Rats für die Herkunftsbezeichnung ca. 2.700 Hektar in Höhenlagen zwischen 75 und 400 Metern. Sowohl die weißen als auch die roten Weine aus Ribeiro sind jung, mild und leicht und bestechen mit einem mäßigen Säure- und mittleren Alkoholgehalt sowie angenehmen Kombinationen aus Frucht- und Blumenaromen. Der Weißwein wird auf der Grundlage endemischer Varietäten wie Treixadura und Torrontés gekeltert, doch kommen auch weiße Reben der Sorten Godello, Albarino und Loureira zum Einsatz. Für den Ribeiro-Rotwein zeichnen dagegen Sousón, Caiño, Brancellao, Mencía und Ferrón verantwortlich. Zur Abrundung werden noch weitere andere weiße Reben wie Palomino, Albilla und Macabeo sowie die roten Varietäten Tempranillo und Garnacha benutzt.

Die Herkunftsbezeichnung Málaga ist mit ihrem schon 1933 gegründeten Rat eine der ältesten des Landes. Damit vereint hat sich erst kürzlich durch die im Jahr 2001 stattgefundenen Gründungen des entsprechenden Rates die Herkunftsbezeichnung Sierras de Málaga. Die beiden Herkunftsbezeichnungen vereint nennen sich jetzt Málaga und Sierras de Málaga und fassen die Reben aus fünf Gebieten der Provinz Málaga zusammen:



Axarquía, die Málaga-Berge, das Nordgebiet, die Westküste und das Berggebiet. Dieses Produktionsgebiet erstreckt sich über 55 Gemeinden und hat eine Ausdeh-



nung von ca. 1.030 Hektar. Die Vielseitigkeit der Rebsorten aus Málaga und Sierras de Málaga bietet eine Farbpalette, die von gelb bis fast schwarz reicht. Diese Nuancen entspringen den Vorzugssorten Pedro Ximénez, Moscatel de Alejandría, Málaga und Morisco sowie anderen zugelassenen Reben wie Lairén, Doradilla und Rome. Je nach Verarbeitung entstehen daraus likörartige, natur-süße und ruhige Weine. In Abhängigkeit ihrer Reifezeit werden folgende Bezeichnungen gehandelt: Málaga Joven, Málaga Pálido, Málaga, Málaga Noble, Málaga Anejo und Málaga Trasañejo. Damit wird die gesamte Bandbreite von Weinen ohne jegliche Reifung bis zu mehr als fünf Jahren Alterung abgedeckt. Gestaffelt nach Zuckergehalt können sie süß, halbsüß, trocken oder halbtrocken sein.

Aus Information vom 1. September 2004 der Spanischen Post

Kurt Buck

Spanien: Geschützte Bäume 2004

Mit der Ausgabe dieser Briefmarke beginnt eine neue Serie, mit dem Ziel, die denkmalgeschützten Bäume Spaniens bekannt zu machen. Diese besonderen Bäume haben von den zuständigen Behörden, wegen ihrer Einzigartigkeit, die Bezeichnung „Monumental“ erhalten. Die Marke zeigt die Steineiche mit dem Namen *La Terrona*, die sich auf dem Gebiet der Gemeinde Zarza de Mantánchez, in der Provinz Caceres befindet.

Die Steineiche *La Terrona* befindet sich in den nördlichen Ausläufern der Sierra von Montánchez, in der Gegend die als Cordel de La Cumbre bezeichnet wird. Der Baum steht auf tiefem, leichten und säuerlichen Boden, entstanden durch die Verwitterung des ursprünglichen Granitgesteins.



Die Umgebung besteht aus zahlreichen Parzellen, die dem Getreideanbau oder der Viehwirtschaft dienen. So entsteht eine wunderschöne Landschaft durchzogen von Bruchsteinmauern, zwischen denen der alte Weg nach La Cumbre verläuft.

Die Steineiche oder *Quercus Ilex L., La Terrona*, wurde von der Regionalregierung Extremaduras unter Denkmalschutz gestellt, weil sie eine der größten und ältesten ihrer Art auf der iberischen Halbinsel ist. Man schätzt, daß sie zwischen 800 und 1000 Jahre alt ist. Es ist ein majestätisches Exemplar mit einer Höhe von 16,40 Meter, einem einzigen dicken, kurzen und hohlem Stamm, der sich auf einer Höhe von 2,17 Meter in drei großen Ästen verzweigt. Der Baum hat eine niedrige, breite und unregelmäßige Krone. Der Umfang des Stammes variiert zwischen 1,30 und 7,75 Meter. Der Umfang am Fuß des Baumes beträgt 9,42 Meter. Die Krone hat einen Durchmesser von 27 Metern und wirft einen Schatten von 572 Quadratmetern.

Seine Form verdankt die Steineiche *La Terrona* den verschiedenen Beschneidungen, denen der Baum im Laufe der Zeit unterworfen wurde.

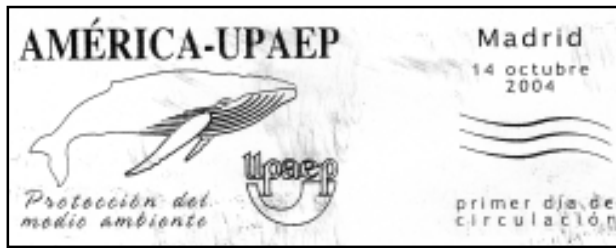
Ausgabe vom 6. Februar 2004 aus „Filatelia Correos Espana“

Kurt Buck

Amerika UPAEP Umweltschutz

Für die Serie AMERIKA UPAEP 2004 haben die Mitglieder dieser Postgemeinschaft aus Ländern Amerikas sowie Spanien und Portugal als Thema für ihre gemeinsamen Briefmarkenausgaben den Schutz der Umwelt gewählt. Mit diesen Marken soll zum Bewußtsein in unseren Gesellschaften beigetragen werden, daß unsere Umwelt in Gefahr ist. Die Gründe dafür liegen zweifellos in den Handlungen der Menschen, die mit ihrem Einfluß dabei sind, das Gleichgewicht der verschiedenen Naturaspekte zu stören. Dabei ist unter anderen der Klimawechsel zu nennen, der Verlust der Artenvielfalt, die Verringerung der Ozonschicht, die Wasser- und Landverschmutzung etc. Die steigende Konzentration der vom Menschen erzeugten Gase in der Atmosphäre führt zu einer Erwärmung unseres Planeten und zu schwerwiegenden Klimaänderungen durch den damit verbundenen Treibhauseffekt, was sich wiederum in schwerwiegenden Konsequenzen für die Gesundheit





sowohl der Menschheit als auch der Natur niederschlägt. Um das Wohlergehen unserer und der zukünftigen Generationen zu bewahren, müssen wir unsere Umwelt erhalten. Die Gesellschaft

wird sich dessen immer mehr bewußt und fordert geeignete Schutzmaßnahmen.

Unter der Vielzahl der mit dem Ziel des Umweltschutzes im Bereich der Europäischen Union entstandenen Initiativen möchten wir hier das Sechste Umweltschutz-Aktionsprogramm mit einer Laufzeit von 2001 bis 2010 hervorheben, das folgende Prioritäten setzt: Bekämpfung des Klimawechsels und der Erwärmung unseres Planeten. Schutz der Habitats und der natürlichen Fauna sowie Inangriffnahme der Umweltschutzfragen unter Berücksichtigung der Gesundheit, der Lebensqualität, des Erhalts der natürlichen Ressourcen sowie der Abfallentsorgung. In diesem Sinne wurden in der Gesetzgebung unseres Landes unter anderem Normen zur Begrenzung der Gasemissionen aufgestellt sowie eine Kommission zur Koordination der unterschiedlichen politischen Maßnahmen im Zusammenhang mit dem Klimawechsel eingesetzt.

Das Bild auf dieser Briefmarke soll uns mit seiner starken Symbolik eine Hoffnungsbotschaft vermitteln. Es zeigt ein Werk des Künstlers J. Carrero, dessen Kreationen auf Grund der hohen Kommunikationskraft seiner Ikonographie schon Vorlage für viele Briefmarkenausgaben waren.

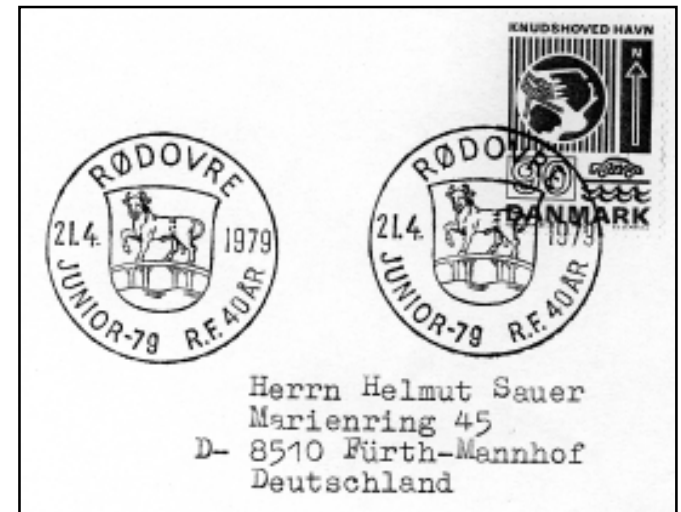
Aus Información 2004, 14. Oktober 2004, Filatelia Correos España

Kurt Buck

Stadtwappen „Rødovre“ in Dänemark

Das Wappen wurde 1938 bewilligt. Der rote Ochse wurde dem Wappen der Familie Oxe entnommen, welche ihren Wohnsitz in der Stadt hatte. Die Brücke und die blaue Basis symbolisieren die vielen Flüsse und Seen im Stadtbereich.

(Siehe Abbildung nächste Seite)



Kurt Buck

Bulle – Bär – Börse

Die Sondermarke Luxemburg vom 28. September 2004 zum 75jährigen Bestehen der Börse Luxemburg am 6. Mai 2004 zeigt zwei Bären als Symbol der internationalen Wertpapierbörsen.



Bär

Der Bär ist die an der New Yorker oder Londoner Börse übliche Bezeichnung für einen mit fallenden Kursen rechnenden pessimistisch gestimmten Anleger. Der entsprechende Markt wird „bear parket“ genannt. Warum der Bär für fallende Kurse steht? Er schlägt mit seiner Pranke von oben nach unten.

Bulle

Der Bulle ist die an der Börse übliche Bezeichnung für einen mit steigenden Kursen rechnenden, optimistisch gestimmten Anleger. Der entsprechende Markt wird „bull market“ genannt. Sinnbild Bulle: Er stößt mit seinen Hörnern immer von unten nach oben. Der Post Luxemburg und Herrn Roger Thill Dank für die Hilfe bei der Motivbestimmung.

Walter Sperlich

Über ein Lanz-Bulldog-Motiv, das keine Briefmarke wurde

In seinem letzten Informationsheft „AGRIPHIL“ berichtet Eef Smitshuysen über eine Briefmarke mit einem Lanz-Bulldog im Markenbild.



Diese Marke gehört zu dem Entwurf eines Briefmarkensatzes der Deutschen Post mit dem Titel „Zweijahrplan“.

Dieser Satz wurde jedoch nicht gedruckt und ausgegeben. Das Bedauern meines Freundes darüber teile ich, wäre doch mit dieser Marke endlich einmal die Bedeutung der Erzeugnisse der Firma Lanz für die deutsche Landwirtschaft gewürdigt worden, welche die Bulldogs jahrzehntelang hatten. Und auch heute sind diese Traktoren nicht nur bestimmend auf Oldtimerschauen, sondern auch in vielen Gegenden unseres Landes ist Bulldog das Synonym für Traktor, wenn Bauern von ihrem gegenwärtigen Schlepper reden.

Im Heft „Die Briefmarkenentwürfe seit 1945 - ein Wegweiser durch die Entwurfsausstellung der Deutschen Post auf der DEBRIA Leipzig 1950“ erfuhr ich mehr über diese Marke und den Anlaß ihrer Gestaltung. Im Vorwort zu diesem Heft weist das Ministerium für Post und Fernmeldewesen der DDR darauf hin, daß auf der DEBRIA im Original sämtliche Entwürfe zu Postwertzeichen gezeigt werden, die seit 1945 erschienen sind. Ein Teil dieser Entwürfe ist in dem genannten Heft wiedergegeben. Zu drei Themen wurden die Besucher gebeten, den nach ihrer Ansicht besten Entwurf zu benennen und ihr Urteil auf bereitliegenden Zetteln zu vermerken und in den vorgesehenen „Briefkasten“ zu werfen. In einer Zeit, in der die Entwürfe für die Postwertzeichen der Deutschen Post AG beinahe

wie ein Staatsgeheimnis betrachtet werden (man braucht nur die Diskussion in den einschlägigen Zeitschriften darüber zu verfolgen), ver-



setzt mich das Heft nur in Erstaunen. Und noch die Meinung der Besucher über die Entwürfe zu erfragen, ist wohl Ausdruck wahrer Demokratie.

Aber nun genug der Vorrede. Kommen wir auf den Entwurf mit dem Lanz-Bulldog im Markenbild zurück. Er gehört zu einem der sieben Sätze zum Thema „Zweijahrplan“, der unter die 3 Themen fällt, zu denen die Besucher ihre Meinung äußern konnten.

Insgesamt wurden sieben Sätze zu diesem Titel gezeigt. In jedem dieser Sätze waren ein bis zwei landwirtschaftliche Motive enthalten. Die wichtigsten dieser Motive sollen hier gezeigt und gegebenenfalls kommentiert werden.



Der hier abgebildete Satz enthält auch die Marke mit dem „Bulldog“ vor einem Mähbinder bei der Getreideernte.

Die ersten 16 Marken dieses Satzes bringen am besten die volkswirtschaftlichen Bereiche des Landes zum Ausdruck und enthalten entsprechende Aufschriften. Die Bulldog-Marke spricht nicht von der Landwirtschaft, sondern bringt mit der Aufschrift „Brot“ deren wichtigstes Ziel zum Ausdruck.

Die Marken mit den Nominalen in DM sollen die Ziele des Planes ausdrücken, wobei im 2-DM-Wert mit der Aufschrift „Für das Volk“ die wichtigsten Gruppen der Gesellschaft – Familie, Arbeiter, Bauern und Intelligenz – charakterisiert werden.

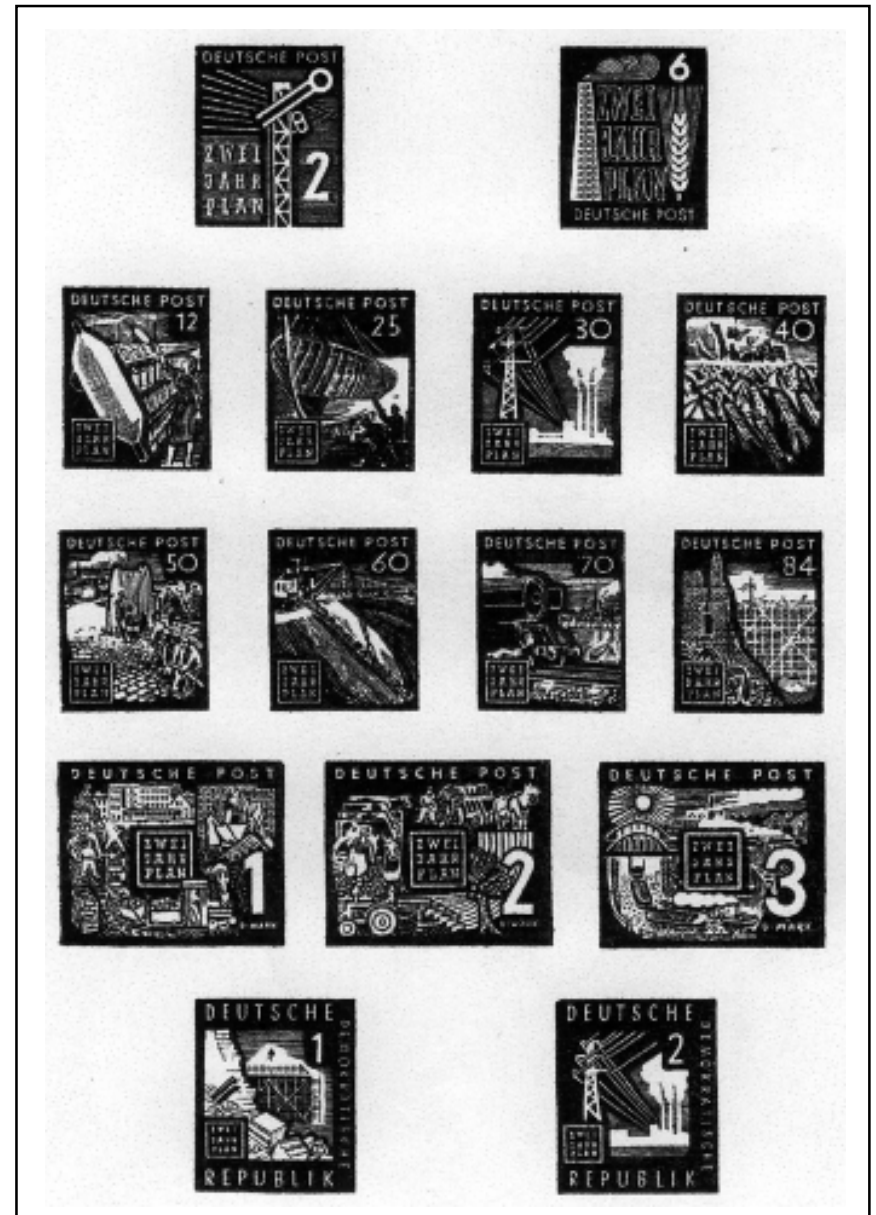
Einen ebenfalls gut dargestellten Traktor enthält der Entwurf eines weiteren Satzes zum Thema „Zweijahrplan“.

Es handelt sich offensichtlich um einen Traktor vom Typ „Universal – 2 (U-2)“, der auf der Grundlage des amerikanischen Schleppers „IHC Farmall F 12“ in der Sowjetunion gebaut und in die DDR geliefert wurde. Das Getreide auf dem im Hintergrund abgebildeten Feld ist zum Trocknen in Hocken aufgestellt.

In drei weiteren Sätzen zum Thema „Zweijahrplan“ wird auf die landwirtschaftliche Produktion mit jeweils einer Marke eingegangen.

Die Entwürfe der Marken für den Satz mit der großen Zwei und der Aufschrift „Jahrplan“ enthalten jeweils im Zentrum symbolische Darstellungen für einzelne Wirtschaftszweige. Hier sind es das Dorf, der Pflüger und die Ähre für die Landwirtschaft.

In einem weiteren Satz sollen Menschen mit ihrer Arbeit die Wirtschaftszweige darstellen. Der Schnitter ist – neben dem Pflüger – das wichtigste Symbol für den Bauern der damaligen Zeit.





Mit den Motiven der Marken eines Entwurfes soll gezeigt werden, wie sich die Wirtschaft in der Zeit des Zweijahrplanes entwickeln soll. Die wachsende Größe der aufgestellten Getreidegarben soll das für die Landwirtschaft symbolisieren.

Und schließlich wurde noch ein weiterer Entwurf in zwei Varianten vorgestellt. Beide Varianten gehen im wesentlichen von den gleichen Motiven aus. Die Mehrzahl der Marken der zweiten Variante wurde jedoch wesentlich ansprechender gestaltet.

Das soll am Beispiel der beiden landwirtschaftlichen Motive gezeigt werden.

Während die Ähren und das Gespann mit dem Ableger im Markenbild der ersten Variante offensichtlich realistischer gezeichnet sind, vermittelt die gleiche Darstellung in der zweiten Variante einen anschaulicheren Eindruck. Sie wurde auch auf der 3-DM-Ausgabe verwendet, diesmal mit der Staatsbezeichnung DDR.



Auch die zweite Marke mit dem landwirtschaftlichen Motiv wurde durch nur wenige Veränderungen für den Betrachter sehenswerter.

Jedoch kamen alle diese Entwürfe nach einer Entscheidung der Sowjetischen Militäradministration (SMA) leider nicht zur Ausführung. Offensichtlich wurde dabei auch davon ausgegangen, daß eine Dauerserie mit einem dieser Sätze sehr bald an Aktualität verliert.

Eine kleine Korrektur zur Weingeschichte

Herr Maurizio Rocci hat's gemerkt: Im Heft 116 Seite 50 wird die griechische Briefmarke aus dem Jahr 1853 mit „Brot und Wein“ unterschrieben; richtig ist aber, daß es sich um Feta und nicht um das erst im 20. Jahrhundert erfundene Toastbrot handelt (obwohl es so aussieht).

Ein herzliches Dankeschön

Herr Alois Meisl ist aus Alters- und Krankheitsgründen nicht mehr Mitglied in der ArGe „Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft“. Auch auf diesem Wege möchte ich mich für die über viele Jahre andauernde gute Zusammenarbeit ganz herzlich bei ihm bedanken.

Manfred Geib

Ludwig Bauer

Stempel: Italien, San Marino, Slowenien

1 AGLIANO TERME	Barberaweintage – Weinetikettenwettbewerb
2 ALCAMO	Auto und D.O.C. (Wein) – Autoschau und Ausschank von Alcamo-D.O.C.
3 AREZZO	Traubenlese in Borro (leider alle Stempelabschläge mangelhaft)
4 ASIGLIANO VENETO	14. Fest des roten Radiccio (Weinflasche/-glas)
5 AVEZZANO	Schafe
6 BARATILI S. PIETRO	20. Messe von „Vernaccia“ und Regionalausstellung
7 BARBARESCO	B.- Wein- und Musikdorf – 5. Veranstaltung
8 BENEVENTO C.	Sankt Josephs-Messe (Rind)
9 CASTEL DEL MONTE FDC	Schafe
10 CALOSSO	Weingastronomische Fahrt – Rapuli-Weinfest
11 COLOSSO	Wie oben
12 CAMPOREALE	Veranstaltung „Tag des Neuen“
13 CASTELLETTO D'OR.	Schau der D.O.C. und D.O.C.G.-Weine von A.M
14 CERRETO D'ESI	Traubenfest
15 CODROIPO	Sankt Simons-Messe (Rinder)
16 CUNEO	Schaffleisch-Verkaufs-Ausstellung
17 DIANO MARINA	10. Ausstellung der Weine Liguriens
18 FIRENZE	IV. Veranstaltung Der Duft des Weines
19 FOGGIA CENTRO	FDC – Schafe
20 FOIANO DELLA CH.	ETI – Tabakhandelsagentur
21 GORIANO SICOLI	Patronatsfest der Heiligen Gemma (Schaf)

22 ISERA	
23 L'AQUILA CENTRO	
24 L'AQUILA CENTRO	
25 LEGNANO	
26 LEIM	
27 MANTOVA	
28 MARSALA	
29 MASSA CENTRO	
30 MASSAFRA	
31 MONTECOMPATRI	
32 MONTEPERTOLI	
33 MORETTA	
34 NOCI	
35 NORCIA	
36 NORCIA	
37 NORCIA	
38 ORISTANO CENTRO	
39 PESCIASSEROLI	
40 PIETRASANTA	
41 RAGUSA CENTRO	
42 RIPE SAN GINESIO	
43 ROMA EUR	
44 ROVERETO	
45 S. GIORGIO LA MOLARA	
46 SAN GIOVANNI IN PERSICETO	
47 SAN MINIATO	
48 SERRALUNGA D'ALBA	
49 TAVERNA	
50 TAVIGLIANO	
51 VERONA	

Geöffnete Keller 2004
FDC – Schafe
Schafe
25. Pilzmesse
2. Maiveranstaltung der Bergregion (Schafe)
Jahrtausendfeier (Rind)
Philatelist. Ausstellung Rebe und Wein (Weinbrunnen)
Weinliebhaber-Ausstellung:
Die Idee der unveränderten Identität
Weihnachten im historischen Zentrum
1. Briefmarkenausstellung: Krippen im Keller
Chianti-Messe – 29. Ausstellung der Weinphilatelisten – Städtepartnerschaft M.-Ep.
Universität von Turin – 2. Lehrveranstaltung für Spezialisierung in Schweine-Pathologie
Neuer Wein und Röstkastanien-Fest
41. Verkaufsmesse – Edle Schwarztrüffel und typische Produkte
Wie oben
Wie oben
25. Pilzmesse
Schafe
Die Italienischen Sommeliers der Toskana
Kulturwissenschaftliche Veranstaltung und Weingastronomie „Cheese ART 2004“
Briefmarken-Ausstellung Rebe und Wein
1. Veranstaltung Lazio-Wein
150 Jahre Herstellung von Tabakprodukten
Veranstaltung der Weingastronomie – Weihnachten in der Welt
130. Historischer Karneval in P.
16. Briefmarken- und Münzausstellung – 33. Verkaufsmesse der weisen Trüffel
9. Veranstaltung Probieren im Weinberg – Weingastronomische Veranstaltung
Kostprobe typischer Produkte der Gebirgsregion
Die Alpenstrasse (Rind)
Weinmesse

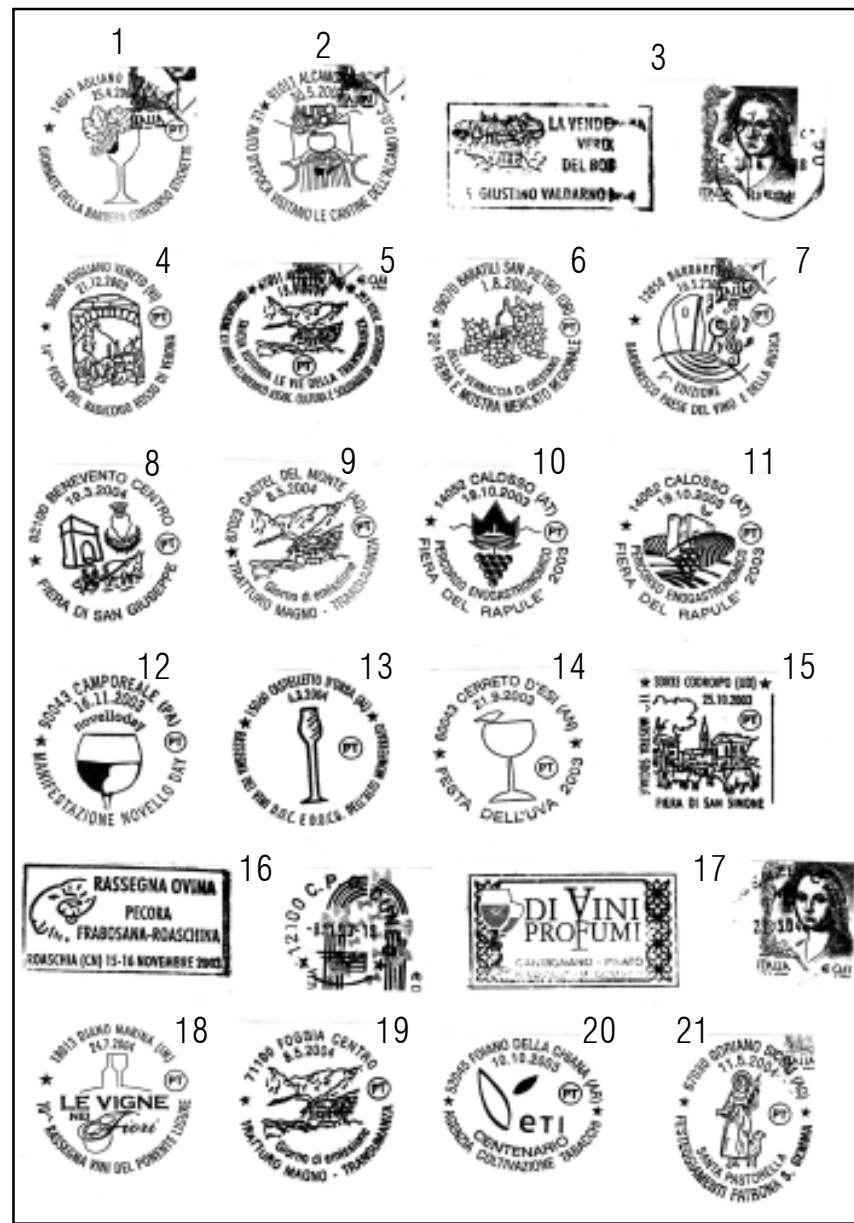
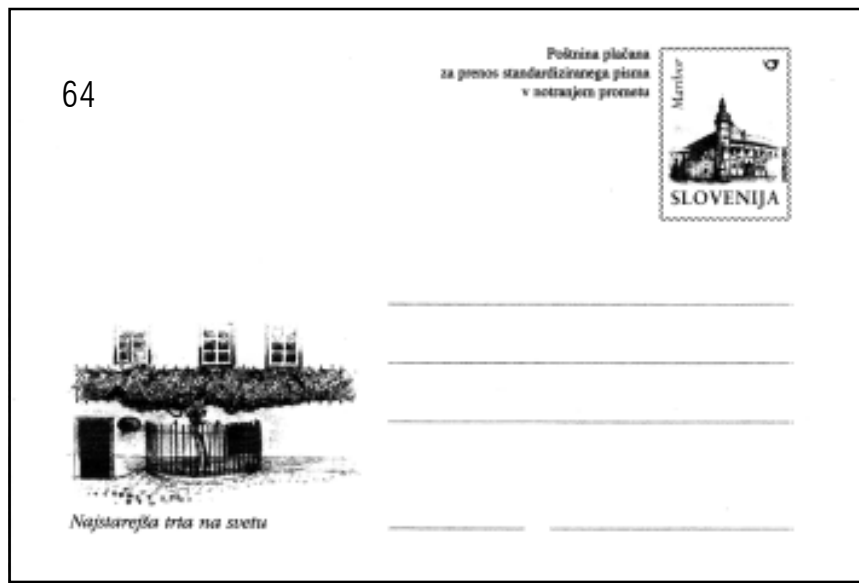
52 VILLA DI TIRANO
 53 VILLA D'OGNA
 54 SASSO MARCONI

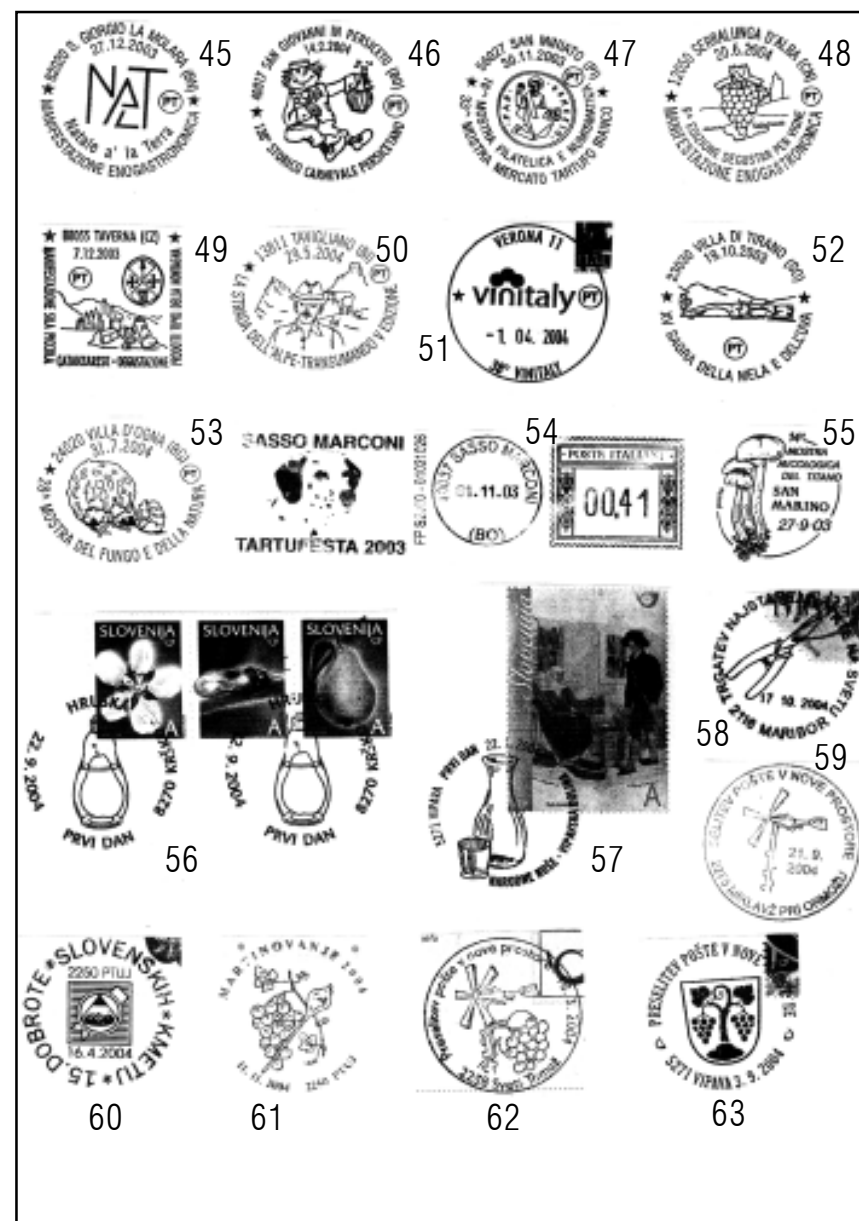
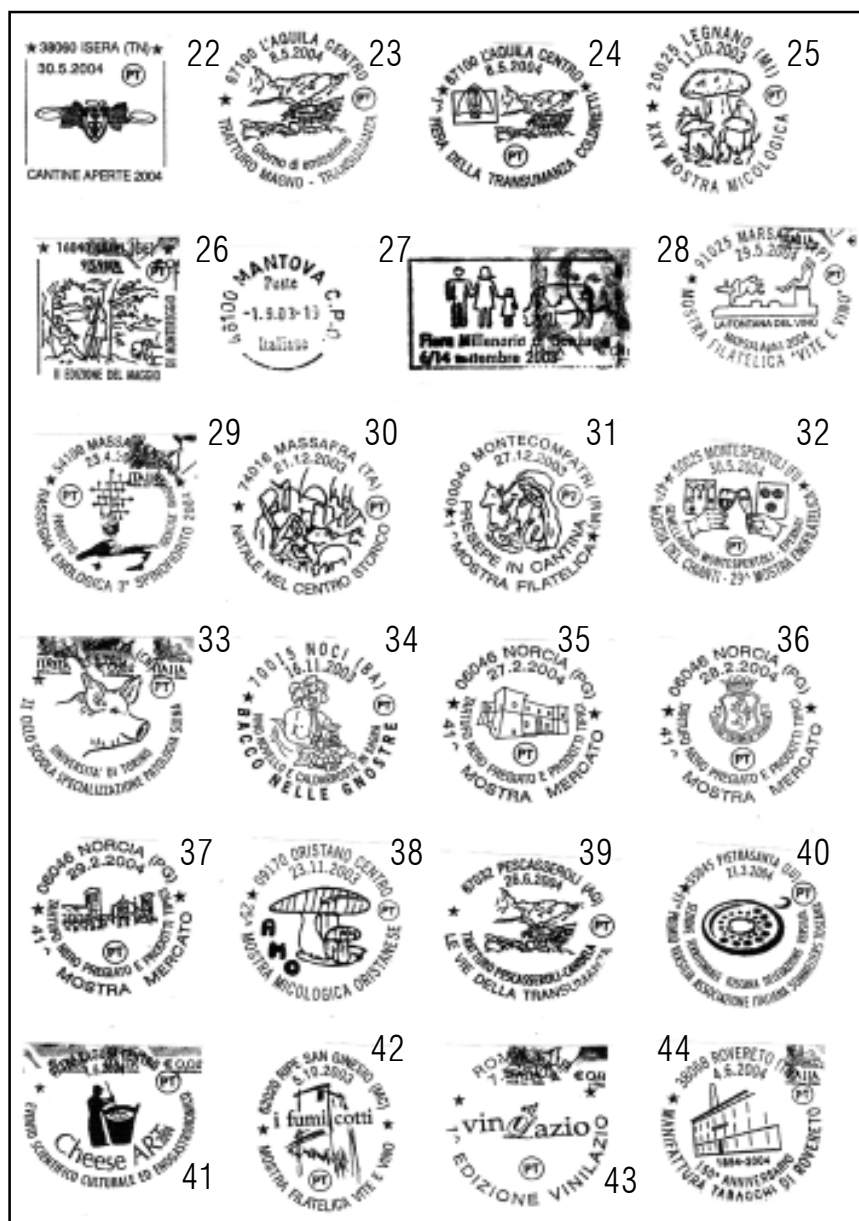
55 SAN MARINO
 56 KRASKO
 57 VIPAVA

58 MARIBOR
 59 MIKLAVZ PRI ORM.
 60 PTUJ

61 PTUJ
 62 SVETI TOMAZ
 63 VIPAVA
 64 MARIBOR

15. Apfel- und Weinfest
 28. Messe der Pilze und Natur
 Trüffel- und Wein- (wird auch im Abonnement geliefert, da seltener Beleg)
 14. Pilzmesse
 FDC
 FDC – Tracht aus dem Vipavatal (Winzerpaar – Weinkaraffe und Weinglas)
 Anlaß? (Traubenschere)
 Eröffnung der neuen Post
 15. Landesausstellung der Spezialitäten Slowenischer Bauernhöfe
 Weintaufe
 Verlegung des Postamtes
 Eröffnung der neuen Post
 Offizieller GS-Umschlag (400 Jahre alter Weinstock in Maribor – inliegend 1 Bogen Briefpapier mit dem gleichen Motiv) – wird auch im Stempel-Abo geliefert.







Manfred Geib

Zur Abwechslung setzt das Briefzentrum „68“ (Mannheim) Anfang 2005 wieder das Werbeklieschee mit dem „Dürkheimer Faß“ ein. Dieser Stempel ist von der Deutschen Post nicht gemeldet.

Es ist im übrigen eine Frechheit, was die Deutsche Post sich anmaßt. Sie nimmt z.B. für sich in Anspruch zu entscheiden, was „philatelistisch“ und „nicht-philatelistisch“ ist! Diese Werbeklieschees in Maschinenstempeln mit Fremdwerbung zählen *nicht* zu den sogenannten „philatelistischen Stempeln“! Wie schön sind die Stempelklieschees „WEIN IST VOLKSGETRÄNK“ (1935) oder die Weinbaukongresse. Heute ist anscheinend nur noch „philatelistisch“ was die Deutsche Post den Sammlern so alles verkauft.

Quelle: Deutsche Post (PHILATELIE aktuell)



Vom Briefzentrum 66



Manfred Geib, Josef Muhsil

Am 7. November 2004 fand das 14. Händler- und Sammlertreffen in Stockerau im „Weinviertel“ statt.

Zur „Philatelistischen Weintaufe 2004“ (12. November 2004) in Langenlois wurde ein Sonderstempel eingesetzt. Als „Zugabe“ ließ der BSV Langenlois noch eine dieser „personalisierten Briefmarken“ drucken. In der Zwischenzeit soll es schon über 5 000 (!) von diesen Dingern geben.

Zwei Sonderstempel zur Adventszeit mit einem Weinkelch runden den Beitrag zu Österreich ab.
Quelle: POST.at



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 (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro 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

Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,
FAX 06326–98 11 83

Literaturstelle:

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

Redaktion:

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

Druck:

Cuxhavener Copy-Center, Störtebecker Passage, 27472 Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 117 / April 2005 / Auflage 200 Exemplare.

Mitteilungsheft Nr. 118 kann von Ihnen zur Mittsommernacht erwartet werden.