

Auf ein Wort ...

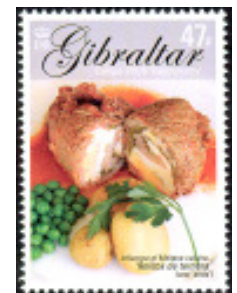
Wir in unserer ArGe wissen, woher gutes Essen und trinken kommt und daß jede regionale Küche ihre typischen Genüsse bietet. Wer nicht zur Masse der Fast-food-Konsumenten gehört und nicht im Ausland nach Schnitzel und pommes frites verlangt, wird viele kulinarische Freuden erleben. Überall sind es Produkte der Landwirtschaft und der Fischerei und der Getränkehersteller, die auf den Tischen in vielfältiger Form zu finden sind.



Die Gastronomie ist das Thema der Europamarken 2005. Die Themenvielfalt ist groß und die Darstellung der Menus, der dazu passenden Getränken, Nachtisch bis zum Kaffee lassen erahnen, wie schön Appetit und Hunger sein kann.



Viele Briefmarkensammler klagen über die Neuheitenflut in vielen Ländern. Jährlich reihen sich die Briefmarken zu kompletten Jahrgängen, immer im Sinne der Ausgabeländer, ab und zu auch ungültig werdend. Gut hat es da der Motivsammler, der sich aus der Masse an Briefmarken-Neuerscheinungen nur die Marken mit seinem Motiv herausucht. Während der Ländersammler seine Sammlung immer nach Katalogwert ad-



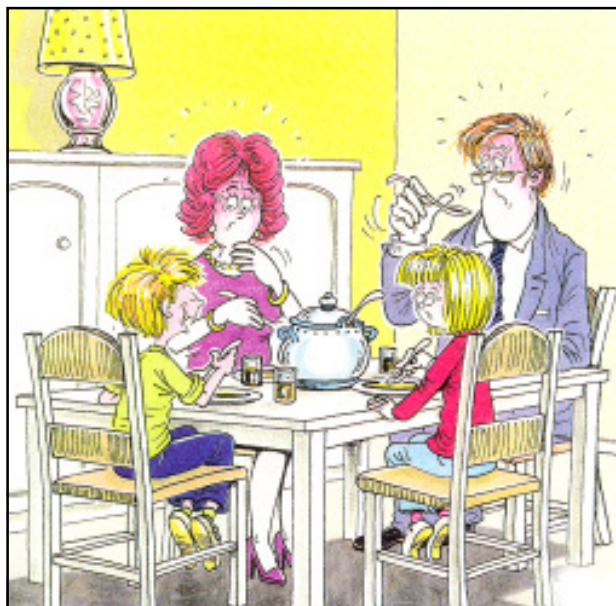


dieren kann und sich reich rechnet, hat der Motivsammler keine Probleme mit Illusionskapital und sammelt meist aus Freude am sammeln.

Wer das ausgegebene Geld für Briefmarken so sieht als wenn er es für Essen, Getränke und Kleider ausgibt, ist ein Sammler, der die Briefmarken sieht und mit dem Katalogwert keine Probleme hat.

In diesem Sinne wünsche ich uns ein bekömmliches Sammeljahr.

Kurt Buck



Ätsch! ...
Die Pilze in der Suppe
sind gar nicht vom
Markt ... die habe ich
alle im Wald gefunden!"

Inhaltsverzeichnis

Auf ein Wort	121
Piemont: Entwicklung der Weinwirtschaft	124
Zu viel, zu teuer, zu schlecht (Frankreichs Weine)	129
Feen (Slowenien)	131
Rebe und Wein (2. Fortsetzung)	132
Wappen der Provinz Manitoba/Kanada	143
Bujta Repa, Bogratsch, Gibanica (Slowenien)	144
Made in Luxemburg	145
Wappen von Delaware/USA	146
Konjwi und Petjwi (Korea)	146
Briefmarkenserie zu deutschem Weinbau gefordert	147
44. Weltmeisterschaft im Sportschießen	148
Färberpflanzen – ein nachwachsender Rohstoff	149
Der Bocksbeutel	153
www.michel.de	161
Zur Abgrenzung eines Sammelgebietes	162
Eine Leuchtqualle für die Kartoffel	163
Auerbachs Keller auf Marken der PIN AG	164
Das Jahr der Hennen, Hühner und Gockel	167
Gen-Kartoffel wird getestet	168
Trüffelmarkt in Lalbenque	168
Trüffel in Ostfriesland gefunden	169
Kenias Spitzenkaffee bedroht	169
Gastronomie als Thema der Posteurop	171
Aktuelle Marken: Pilzmotiv	172
Neue Stempel aus Italien und San Marino	174
Ausstellungserfolge (Werner Schwarz)	179

Mitarbeiter dieses Heftes:

Kurt Buck, Helmut Sturm, Horst Kaczmarczyk, Mario Rocci, Klaus Henseler, Roger Thill, Ludwig Bauer, Johannes Willms, Stefan Hilz

Redaktionsschluß dieses Heftes:

15. Mai 2004. Weitere (diesmal evtl. vermißte) Artikel werden im Folgeheft veröffentlicht.

Piemont: Entwicklung der Weinwirtschaft

Seit der Einführung der „Denominazione di origine controllata“ (DOC) im Jahre 1967 und der „Denominazione di origine controllata e garantita“ (DOCG) 1980 haben sich Anbaufläche und Produktion der beiden Spitzenreiter Barolo und Barbaresco in der Langhe stark verändert. Für die Barolo-Produktion werden heute mehr als doppelt so viele Lagen bewirtschaftet als 1967, beim Barbaresco beträgt die Steigerung noch mehr. Die Erträge sind hingegen nicht proportional gestiegen und haben sich nicht im gleichen Umfang erhöht.

Im Monferrato hingegen sind keine nennenswerten Steigerungen feststellbar. Dort sorgte die Nähe zur Hauptstadt Turin und zur oberitalienischen Metropole Mailand für einen fatalen Aderlaß der Landwirtschaft. Während im 18. Jahrhundert noch drei Viertel der gesamten Landwirtschaftsfläche mit Reben bestockt war, konnten sie sich bis heute nur noch in bevorzugten klimatischen Nischen halten. Viele Weinberge im Piemont wurden aufgegeben, verwalden heute oder haben maschinenintensiven Mischlandkulturen Platz gemacht.

Der „Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini d'Alba“

Diese Weinbruderschaft, die den Albeserweinen und den raren Trüffeln gewidmet ist, wurde 1966 auf Initiative des rührigen Winzers Luciano de Giacomi gegründet. De Giacomi pflegt die Erzeugung großer Weine und ist bei der Gründungsversammlung zum „Gran Maestro“ gewählt worden. Neben ihm gehören auch Beppe Colla, Enzo Agnelli, Giovanni Bressano, Felice Cavallotto, Bartolo Mascarello, Giacomo und Luigi Oddero sowie Luigi Severino zu den Gründungsmitgliedern. Einige von ihnen wirken heute noch als Maestri im Vorstand mit.

Der Ordine hat heute ungefähr 350 Mitglieder, die zum größten Teil aus Norditalien stammen. Eine Handvoll gewählter Cavalieri sind in den USA, Deutschland, England, der Schweiz und Österreich beheimatet. Zu den Zielen der Bruderschaft gehören neben den alljährlichen lukullischen „Riunioni“ (Treffen, bei denen üppig getafelt und getrunken wird) auch die Auszeichnung sehr guter Weine. Die selektierten Weine werden in limitierten Auflagen mit einer speziell dem Ordine vorbehaltenen Etikette versehen, die nur von den auserwählten Kellereien vertrieben werden dürfen.

Ein Teil der Weine wird im eigenen Keller der Enoteca im Castello di Grinzane Cavour eingelagert und bei besonderen Anlässen kredenzt. Zwischen 25 und 30 Weine werden jedes Jahr auserkoren und dürfen nur von den Mitgliedern der Bruderschaft dazu eingereicht werden. Die Zahl der erhältlichen Weine beschränkt sich somit auf die Ordensbrüder, und etliche große Namen fehlen natürlich stets dabei. Auch der seit ein paar Jahren bestehende Journalistenpreis – er wird jährlich vergeben – geht auf einen Vorschlag des „Gran Maestros“ zurück. Im Gremium der Preisverteiler sitzt zudem auch Luigi Veronelli, ein alter und truer Freund der Weine und der Gastronomie des Piemont.

Das Weingesetz

DOC und DOCG im Piemont

Seit der Zeit der Römer gab es in Italien schon Weingesetze, die mehr oder weniger gewissenhaft befolgt wurden. Bis in die sechziger Jahre tauchten bei uns Weine mit zweifelhaftem Stammbaum auf, die weit abseits der Weingesetze und Bestimmungen exportiert wurden. Natürlich gab es viele verantwortungsbewußte Winzer, die auf eine Echtheit und Güte ihrer Weine großen Wert legten, doch die Mehrzahl war wohl anders gesinnt.

Schließlich ging 1962 das Gesetz der „Denominazione di origine controllata“ (DOC) über die parlamentarischen Hürden, das neue Weingesetz, das man seitdem kurz nach der Registrier-Nummer „930“ nennt. Erst dieses Gesetz gab dem Weinbau eine neue, sinnvolle Richtung und schuf den Schlüssel zur Statusverbesserung des italienischen Weins. 1963 trat es in Kraft.

Wie bei allen Neuerungen war auch das Gesetz 930 von Anfang an umstritten und Ziel von Kritik und Lob zugleich. Die Gegner meinten, das DOC-System schütze noch zu sehr die Formeln „Quantität statt Qualität“ und fördere mehr die Popularität der Weine statt die Spitzenleistungen. Zudem erfassen die DOC-Zonen nur ganze Landstriche, keine eng gefaßten Einzellagen (wie im Burgund). In der Tat stellen die DOC-Bezeichnungen nur eine geographisch-ampelographische Herkunftsgarantie dar, qualitative nur teilweise.

Heute gibt es 232 DOC- und DOCG-Zonen (diese neue Klasse mit dem „G“! für Garantie gibt es seit 1980) und mit ihnen 850 Weintypen. Eine enorme Vielfalt bereits in dieser höchsten Stufe, die lediglich 10 bis 1 Prozent der Gesamterzeugung Italiens umfaßt. Die längst nötige Korrektur des neuen Gesetzes „Nr. 164“, 1992 in bescheidenem Rahmen durchgeführt, brachte keine großen Änderungen. Seitdem gibt es vier Stufen:

Vino da tavola

Die unterste Kategorie gilt für alle Tafelweine jeglicher Herkunft. Rebsorten und Jahrgang dürfen auf den Etiketten genannt werden.

Vino ad indicazione geografica tipica (IGT)

Diese neue Stufe vereint die beiden früheren Klassen der „Vino tipico“ und „Vino da tavola con indicazione geografica“. Hier sollen einmal 40% aller Weine liegen, der gleich hohe Anteil wie in der „Vino da tavola“-Klasse. Ein IGT-Wein muß Herkunft, Jahrgang, Rebsorten und Weinart aufweisen.

Denominazione di origine controllata (DOC)

Diese Stufe gibt es seit 1966, die Weine müssen zusätzlich zu den IGT noch organoleptischen Prüfungen und Analysen bestehen. Weiter sind für DOC-Zonen Rebsorten, Rebkultur und Ertragsbegrenzungen festgehalten. So bedeutet zum Beispiel eine Ertragsvorschrift von 70 hl aus 100 Dz eine Ausbeute von 70 hl aus maximal 100 Doppelzentner Trauben. Auch der Alkohol- und Säuregehalt ist vorgeschrieben, in besonderen Fällen auch Restsüße- sowie Extraktgehalt. Für Auslesen sind zudem Lagerungen und Reifezeiten diktiert.

Denominazione di origine controllatae garantita (DOCG)

Diese höchste Stufe, es gibt sie seit 1980, schreibt zur DOC noch Flaschenproben vor, Stichproben. Erst danach erhalten die Weine eine staatliche Halsbänderole, die für den Export wichtig ist. Die DOCG ist noch viel umstrittener als die DOC, weil sie für viele Winzer als „Königsklasse“ zu wenig streng und eng gefaßt ist. Wie dem auch sei, immerhin hat die DOCG mitgeholfen, Italiens Image als Spitzenweinland zu verbessern.

Bestimmte Weine erhielten mit der DOC noch die Erlaubnis, zusätzliche Bezeichnungen zu tragen (den EG-Schutzbestimmungen entsprechend):

Vino novello

Dem Vorbild des französischen Beaujolais nouveau nachempfunden darf ein „Novello“ frühestens am 6. November des Lesejahres verkauft werden. Diese Bezeichnung ist für Weine aus allen Stufen erlaubt. Es muß zu mindestens 30% mit Kohlensäuremischung bereitet sein und 11% Alkohol aufweisen.

Vino spumante

So darf der Schaumwein benannt werden, ab 1992 ist die Zusatzbezeichnung

„Méthode champenoise“ verboten und nur noch in der Champagne zulässig (Markenschutz). Ein Spumante kann nach allen Methoden bereitet sein, für einen flaschenvergorenen Wein darf jedoch nur „Metodo classico“ oder »Spumante classico« verwendet werden. 6 Monate Lagerung für Tankgärung sowie 9 Monate bei der Flaschengärung sind vorgeschrieben.

Vino frizzante

Das ist der perlende Wein, um dessen EG-Anerkennung die Italiener lange gekämpft haben. Er stellt eine Stufe zwischen einem Weißwein und einem Spumante dar, durch Kohlensäurezugabe perlend gekeltert.

Ende 1980 wurde die erste DOCG erteilt, dem Brunello di Montalcino aus der Toskana. Danach folgten Barolo und Barbaresco, der Vino Nobile di Montepulciano und Chianti. Die jüngsten DOCG-Weine sind der Gattinara, Torgiano und Carmignano, Vernaccia di San Gimignano und Albana di Romagna. Ab Ende 1983 kamen die ersten Weine mit kontrollierter und garantierter Herkunftsangabe auf den Markt. Die Spitzenklasse der 10 DOCG-Weine wird somit (vorläufig) auf das Piemont, die Toskana, Emilia-Romagna und Umbrien beschränkt:

5 DOCG:	Toskana (Chianti, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Vernaccia di San Gimignano, Carmignano)
3 DOCG:	Piemont (Barolo, Barbaresco, Gattinara)
1 DOCG:	Emilia-Romagna (Albana di Romagna)
1 DOCG:	Umbrien (Torgiano)

Die DOCG weist – aufbauend auf der klassischen DOC – erweiterte Vorschriften auf:

- Verkauf nur in Flaschen (von 0,375 bis 5,0 Liter).
- Staatssiegel auf den Korken und der Kapsel.
- Staatliche Garantie für Echtheit, Ursprung der verwendeten Trauben und gesetzlichen Verwendungsprozentsatz.
- DOCG Bänderole mit der Betriebsnummer und der Bezeichnung des Weins.
- Organoleptische und analytische Kontrollen vor dem Verkauf.

Die DOCG ist eine rein italienische Klassifizierung, die keinen Vergleich zu anderen Ländern zuläßt. Trotz den strengen und engen Vorschriften ist auch dieses Gesetzeswerk nicht ohne Schwachstellen geblieben. So sind unter anderem die geografischen Definitionen nicht eng genug gefaßt und es wurden keine Lagen gesetzlich verankert, wie es im Burgund der Fall ist. Einige der größten Weine Italiens werden daher noch immer als Tafelweine verkauft. Dies jedoch nicht zuletzt auch deshalb, weil sie aus nicht

zugelassenen Rebsorten oder mit nicht DOC/DOCG-konformen Methoden erzeugt wurden (Barriques usw.).

Italiens Weinpyramide besteht aus:

- 70% Vino da tavola
- 15% Vino ad indicazione geografica tipica IGT
- 12% Denominazione di origine controllata DOC
- 3% Denominazione di origine controllata e garantita DOCG

Die langen Streitereien um eine Art „Zweiklassen-DOC“ fand im Herbst 1993 endlich ein gütiges Ende. Die Winzer wollten ihre zu dünn geratenen Barolo, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba oder Roero nicht mehr zum einfachen Tafelwein deklassieren und damit finanzielle Verluste einfahren. Damit hatten die Piemonteser ein Problem, das zwar alle DOC-Weine Italiens betrifft, aber von ihnen besonders als Dorn im Auge empfunden wurde. So schlugen die Handelskammern von Cuneo und Turin drei neue, größere Gebiets-DOC vor:

– DOC Piemonte, DOC Langhe und DOC Monferrato.

In diesen Bezeichnungen sollen die deklassierten Spitzenweine gefaßt werden, um nicht in die Anonymität der untersten Stufe „Vino da tavola“ zu fallen. Ein gewisses Prestige soll also erhalten bleiben. Allerdings muß das – inzwischen abgeschaffte – Landwirtschaftsministerium diese neuen DOC's noch bewilligen. Das enorm gestiegene Qualitätsniveau beim Moscato d'Asti ließ die Handelskammern von Cuneo und Asti auch dazu bewegen, für diesen Wein eine eigene DOCG zu beantragen. Eine DOCG, die für den Moscato d'Asti wie auch den Asti Spumante gelten soll.

66 Millionen Hektoliter Wein erzeugen Italiens 1,3 Millionen Winzer im Jahresdurchschnitt. Das sind bedeutend weniger als noch vor fünfzehn bis zwanzig Jahren, dank der enormen qualitativen Anstrengungen. 35 Millionen werden im eigenen Land getrunken, das ist etwas mehr als die Hälfte, 71 Liter Wein trinkt der Italiener pro Jahr im Schnitt. 15 Millionen Hektoliter werden exportiert, ein großer Rest bleibt unverkauft und wird liegengelassen bzw. verspritzt.

Internet-Empfehlung

Einen guten Überblick und klar strukturiert bietet: www.schmetterlinge.de

Johannes Willms

Zu viel, zu teuer, zu schlecht

Allzu lange glaubten die Franzosen, nur sie könnten Wein von Format keltern – das rächt sich nun.

Das Problem sind weder Panschereien, wie sie einst den Ruf von Mosel- und Rheinweinen auf Jahre ruinierten, noch gar Frostschutzmittel, die den österreichischen Wein in Verruf brachten. Was die Krise des französischen Weins verursacht, ist vor allem der Hochmut, der vor dem Fall kommt. Allzu lange wiegte man sich in Frankreich in dem Glauben, daß nur im Bordelais oder in Burgund, allenfalls noch im Beaujolais, an Loire und Rhône, im Elsaß oder in der Languedoc Trauben reifen, aus denen sich Wein keltern ließe. Was der Rest der Welt, von Chile bis Kalifornien, von Südafrika bis Australien, Italien, Deutschland, Spanien oder, igitt, der Balkan an Traubensaft produzierte, dafür hatte man nur Verachtung übrig – wenn man es denn überhaupt wahrnahm.

Das rächt sich jetzt. Weltweit leidet die Weinbranche an einer klassischen Überproduktionskrise: Im vergangenen Jahr wurden 260 Millionen Hektoliter Wein produziert, aber nur 220 Millionen Hektoliter getrunken. Frankreichs Weinbranche trifft es besonders hart, die mit 200.000 Betrieben, mehr als 900.000 Hektar Anbaufläche, 300.000 Beschäftigten und 17 Milliarden Euro Jahresumsatz zu den wichtigsten Zweigen der Wirtschaft des Landes gehört. Noch immer produzieren die französischen Winzer einen beträchtlichen Teil des weltweit vertriebenen Weins, alleine in diesem Jahr sollen es über 56 Millionen Hektoliter sein.

Dem heimischen Tropfen treu

Doch die Produzenten, ob kleiner Winzer oder große Kellerei, bleiben auf immer mehr ihrer Fässer und Flaschen sitzen. Der Absatz geht beständig zurück. Im Ausland sank der Marktanteil der französischen Sorten seit 2000 von 25 auf 20 Prozent; kalifornische, chilenische oder australische Konkurrenten verdrängen die Franzosen zunehmend aus den Regalen. Auch in der Heimat wird weniger konsumiert. In den sechziger Jahren noch trank jeder Franzose, der älter als 15 Jahre war, im Schnitt pro





Jahr 100 Liter Wein, mittlerweile sind es nur noch 58 Liter. Immerhin: Anders als Italiener, Deutsche oder Spanier bleiben die Franzosen dem heimischen Rebsaft treu, der Anteil aller ausländischen Weine liegt unter zwei Prozent. Das ändert freilich nur wenig an der Krise, für die viele Winzer längst schon ein anderes Wort gebrauchen: „Katastrophe“.

Daß immer weniger französischer Wein getrunken wird, hat vor allem einen Grund: Die Tropfen sind den Konsumenten zu teuer, Preis und Qualität stehen häufig in keinem vertretbaren Verhältnis. Das gilt natürlich nicht für die Weine aus den Spitzenlagen des Bordelais oder aus Burgund, für die Petrus, Cheval Blanc oder die Hospices de Beaune. Diese so genannten Grand Crus erfreuen sich bei Weinkennern über alle Grenzen hinweg quasi religiöser Wertschätzung.

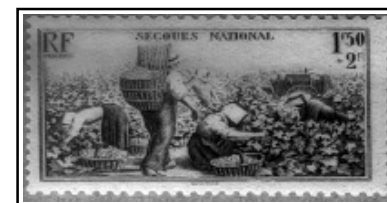
Doch schon bei der großen Masse der so genannten Qualitätsweine, deren Produktion für dieses Jahr auf über 26 Millionen Hektoliter geschätzt wird, beeinträchtigen oft Qualitätsmängel den Genuß. Dabei sind die Standards für Anbau, Lese und Kellerei vermeintlich hoch gesetzt: Alle tragen das Gütesiegel A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée), stammen aus einem begrenzten Anbaugebiet und enthalten nur bestimmte Rebsorten und einen hohen Alkoholgehalt, der nicht unterschritten werden darf. Nicht wenige Winzer aber scherten sich in den vergangenen Jahren wenig um die strengen Maßstäbe und steigerten ihre Erträge auf Kosten der Qualität „faire pisser la vigne“, wie der drastische Fachausdruck dafür heißt.

So mancher A.O.C.-Wein kann so am Ende nicht mehr mit der Konkurrenz aus Übersee mithalten, die sich dem Konsumenten durch eine von Jahrgang zu Jahrgang gleichmäßige Qualität angenehm macht. Auch bei den wesentlich schlichteren Landweinen, den „Vins de Pays“, und den ganz unten rangierenden „Vins de Table“ – die aus diversen Rebsorten verschnitten sind und deren Trauben in der Regel nicht einmal in Frankreich reifen –, bekommt der Konsument oft nicht das, was er sich erhofft.

Nahrungs- statt Genußmittel

Inzwischen hat die Krise auch die Politik alarmiert. Landwirtschaftsminister Hervé Gaymard beriet Ende Juli 2004 mit den Spitzen der Weinbranche über Auswege. Dabei legten die Lobbyisten einen 130 Seiten starken Maßnahmenkatalog vor – ein „Weißbuch zur Rolle des Weins in der französischen Gesellschaft“, das von mehr als 100 Abgeordneten der beiden Parlamentskammern unterstützt wird. Danach sollen Reb-

flächen stillgelegt und die Produktion reduziert werden. Auch ist daran gedacht, die A.O.C.-Gebiete neu zuzuschneiden. Beides wird etwa im Beaujolais fünf bis zehn Prozent der Winzer um die Einstenz bringen. Außerdem ist geplant, daß künftig auch im Bordelais und in Burgund, wo bisher nur A.O.C.-Weine erzeugt wurden, Vins de Pays produziert werden können. Um deren Absatz zu fördern, sollen erstmals in Frankreich auf den Weinetiketten auch die Traubensorten genannt werden. Damit beugt man sich internationalen Gepflogenheiten, denn außerhalb Frankreichs wählen Weintrinker ihren Tropfen nicht nach dem Erzeuger oder der Lage. Bei A.O.C.-Weinen bleibt die Nennung der Sorte aber weiter untersagt.



Um vor allem den rückläufigen einheimischen Weinkonsum zu steigern, ist man zudem auf einen Einfall gekommen, der sich auf den ersten Blick kurios ausnimmt: Wein solle per Gesetz als „Nahrungsmittel“ deklariert werden und nicht länger als „Genußmittel“ gelten. In Spanien gilt eine solche Klassifikation schon seit einem Jahr. Die französischen Winzer und ihre Lobbyisten erhoffen sich davon erhebliche materielle Vorteile: Zum einen bräuchten sie sich nicht mehr an die strengen gesetzlichen Auflagen halten, nach denen jede Werbung für Wein auf die Gefahren übermäßigen Alkoholkonsums hinweisen muß. Zum anderen gälte für Wein dann ein wesentlich niedrigerer Mehrwertsteuersatz.

Für diese und andere Pläne will die Weinbranche nun einen mächtigen Verbündeten gewinnen: Ihr Weißbuch liegt bereits auf dem Schreibtisch von Premierminister Jean-Pierre Raffarin.

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

Feen

Am 18. November 2004 gab Slowenien eine Marke mit dem Motiv „Geburtsfeen“ heraus (im Januar 2005 folgten weitere Marken mit Feenmotiv). Die Geburtsfeen sollten die bösen Geister und bösen Kräfte fernhalten. Für ihre Ankunft wurde ein symbolischer Imbiß in Form von Brot, Kuchen und Wein angerichtet – zur Stärkung, damit sie dem Neugeborenen nur gute Eigenschaften und viel Erfolg vorhersagen konnte.



Rebe und Wein 2. Fortsetzung (Das Mittelalter)

Mit dem Zusammenbruch des römischen Imperius ging auch dessen hohe Weinkultur stark zurück. Ein neues Weltreich deutscher Nation trat an seine Stelle, das die Geschicke des Mittelalters weitgehend beeinflusste, den Rebbau in ungeahntem Maße ausbreitete und ihm zu strahlender Blüte verhalf.

Karl der Große, der bestrebt war, seinem Volk Wissen und Kultur zu vermitteln, schenkte auch dem Weinstock seine kaiserliche Gunst. Tatkräftig und mit voller Überzeugung förderte er seine Verbreitung ; ihm verdanken wir zu einem großen Teil die Einführung des Weinbaus vom Bodensee bis zu den Alpen.

In deutschen Landen erzählt man sich, daß der Kaiser in silberner Mondnacht, zur Zeit der süßduftenden Traubenblüte, aus seiner Aachener Gruft erwache und über den Rhein schreite, um die Reben zu segnen. Dieser unvergänglichen Liebe des toten Monarchen zum deutschen Rebgelände hat Emanuel Geibel in feinsinniger Weise gedacht:

„Bei Rüdesheim, da funkelt der Mond ins Wasser hinein
Und baut eine goldene Brücke wohl über'n grünen Rhein;
Der Kaiser geht hinüber und schreitet langsam fort
Und segnet längs dem Strome die Reben an jedem Ort.“

Bei der Teilung des karolingischen Reiches 843 bekam Ludwig der Deutsche die Länder rechts vom Rhein. Um auch Weinberge in seinem Reich zu haben, so erzählt der Chronist, bedingte er sich dazu die drei rebengeseigneten Städte Mainz, Worms und Speyer.

Benedikt von Nursia, der Gründer des Benediktiner-Ordens, erwarb sich bleiben- de Verdienste um die Ausbreitung und Veredelung der Weinkultur. Er war es, der das abendländische Mönchtum zu geordnetem Leben und fester Tätigkeit zwang.

Im Schweiß ihres Angesichts mußten seine Untergebenen große Strecken Landes roden und den bearbeiteten Boden mit Reben besetzen. Den Genuß des Weines für seine Söhne regelte er, indem er die Tagesration auf eine „hémine“, d.h. etwas mehr als einen Viertelliter festsetzte, wobei er Ausnahmen in der einen oder anderen Richtung vorsah.

Bernhard von Clairvaux, der Gründer des Zisterzienser-Ordens übernahm die Regel Benedikts. Unter seiner Leitung wurden Weinberge bis weit in die nördlichen Striche Deutschlands, vor allem im Saale-, Elbe- und Odergebiet angelegt.

Die Mönche liebten das Produkt ihrer Arbeit, den Wein, den sie täglich zur Ausübung der sakramentalen Liturgie benötigten.



Dom zu Worms
Rheinland-Pfalz 1947



Dom zu Mainz
Rheinland-Pfalz 1947



Dom zu Speyer
Deutsches Reich 1925 und
Bundesrepublik 1990

Um auch Weinberge in seinem Erbeiteil zu haben, erhob Ludwig der Deutsche Anspruch auf die drei rebengeseignete Städte Speyer, Worms und Mainz



St. Benedikt, Monaco 1968



Die deutschen Ordensritter pflanzten Weingärten bis an die Ufer der Weichsel.

Kreuz der Deutschen Ordensritter, Ägäische Inseln 1940
Wandmalerei mit Kreuz der Ordensritter, Bulgarien 1979



Der Rebbau lag im Mittelalter vorwiegend in den Händen der einflußreichen Benediktiner- und Zisterzienser-Mönchsorden.

Als die deutschen Ordensritter aus Süddeutschland nach Preußen zogen, pflanzten sie Weingärten an den Ufern der Weichsel bis Königsberg und Tilsit und gewannen ein Getränk, das im Ratkeller von Lübeck lagerte.

Mit der Kirche wetteiferte die hohe Obrigkeit in der Wertschätzung eines guten Schluckes, der zur selbstverständlichen Lebensordnung gehörte und für Arm und Reich eine tägliche Labe bedeutete.



In wohlhabenden Städten spielten die Keller der Rathäuser schon früh eine hervorragende Rolle. Im Ratskeller wurde Gästen, angesehene Edelleute, fremde Fürsten und deren Gesandten der Ehrentrunk kredenzt.



Der berühmte Bremer Ratskeller, eine der bekanntesten deutschen Weinstuben, ist in die Literatur eingegangen durch Wilhelm Hauffs „Phantasien im Bremer Ratskeller“. Der Dichter besingt u.a. ein wundervoll geschnitztes Bacchusfaß:

„Mir gegenüber saß Freund Bacchus auf einem mächtigen Weinfäß.“



Auch Heinrich Heine fühlte sich im Bremer Ratskeller geborgen:

oben: **Bremer Rathaus**, Deutsches Reich, 1940
Mitte und unten: **Heinrich Heine**, Bundesrepublik Deutschland 1956 und DDR 1956

„Glücklich der Mann, der den Hafen erreicht hat,
und hinter sich ließ das Meer und die Stürme
und jetzo warm und ruhig sitzt
im guten Ratkeller zu Bremen.“

Wo immer ein hervorragender Mann sich um die Erweckung der Kultur verdient gemacht hat, tat er es instinktmäßig auch für den Wein, so Kaiser Karl IV., der mit seiner italischen Aufklärung Burgunderreben in Böhmen anpflanzen ließ.

Ludwig XI., der die Hauptländer des französischen Weinbaus der Krone zurückeroberte – das reiche Burgund aus der Hand seiner machtvoll aufstrebenden Herzöge – Bordeaux aus derjenigen Englands – war ein begeisterter Liebhaber des „Volnay“, 1477



Karl IV.

Tschechoslowakei 1948 und Böhmen und Mähren 1943

Könige und Kaiser

als Besitzer ausgedehnter Weinberge mit erstklassigen Gewächsen

von links nach rechts: **Der hl. Wenzel** (Tschechoslowakei 1948),
Ludwig XI. (Frankreich 1945) und **Philipp August II.** (Frankreich 1955)





Philipp der Gute
Belgien 1941

**Die mächtigen Herzöge
von Burgund,
genannt „Princes des bons vins“**

Herzog Albrecht
Belgien 1941



hatte er die ganze namhafte Jahresernte auf sein Schloß Plessis-les-Tours überführen lassen.

21 eigene Weinberge besaß König Philipp August II., der aus Frankreich endgültig eine Großmacht geschaffen, die Normandie und die Bretagne, Anjou und Poitou erobert hatte. Der Monarch, der den Rebensaft liebte, ließ im Jahre 1214 den ersten internationalen Weinwettbewerb organisieren.

Die mächtigen Herzöge von Burgund nannten sich in ihren Verordnungen voller Selbstbewußtsein „Seigneurs immédiats des Meilleurs vins de la Chretiente“ und fast alle europäischen Fürsten bezeichneten sie mit dem Ehrentitel „Princes des bons vins“.



Petrarca
Frankreich 1956 und Italien 1974



Papstpalast in Avignon
Frankreich 1938

Während der sogenannten freiwilligen babylonischen Gefangenschaft der Kirche, der Exilzeit der Kurie, residierten die Päpste in ihrem Palast in Avignon. Sie waren stolz auf ihre ausgedehnten prächtigen Rebberge und ihr Hochgewächs, den „Châteauneuf-du-Pape“.

Während der Exilzeit der Kurie im Papstpalast zu Avignon ließen die Päpste einen prächtigen Eigenbau, den „Châteauneuf du Pape“, keltern.



Grégoire de Tours, Frankreich 1939

Francesco Petrarca, der mit seiner Familie am päpstlichen Hof in Avignon lebte, sagte, daß die Rhone-Weine für Papst Urban V. zu einem fünften Element geworden seien.

Mittelalterlicher Aberglaube:

Als Bischof Grégoire de Tours mehrere Jahre lang ein Weinberg durch Hagelschlag vernichtet worden war, holte der hohe Geistliche aus der dem Heiligen Martin geweihten Kirche ein Stück Wachskerze, die am Grabe gebrannt hatte. Dies befestigte er auf einem der höchsten Bäume, die im Weingarten standen. Von nun an blieb, wie er erzählt, sein Rebberg vom Hagelschlag verschont.

In der mittelalterlichen christlichen Kunst wurde die Traube bald zu einem der häufigsten Motive in der Ausschmückung der Gotteshäuser, sei es eingeschnitzt in das Chorgestühl, oder als Erstlingstraupe in der Hand der Madonna, des Jesusknaben oder eines Weinheiligen.



**Madonna mit
Weintraube
Salzburger
Dom**

Österreich 1948



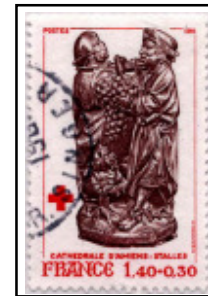
**Chorgestühl
der Kathedrale in Amiens**

Frankreich 1980



**Herzog Rudolf IV,
Stifter des Stefandoms**

in Wien
Österreich 1946



**Altbulgarischer
Altarschmuck**
Bulgarien 1952/1953

Die Neuzeit

Als die Herrschaft des Mittelalters abgelaufen, war die Zeit für eine Wiedergeburt christlichen Geistes reif. Unter allen Männern dieser großen Epoche leuchtet die Persönlichkeit des Martin Luther.

Am Vorabend seines Eintritts in das Augustinerkloster Erfurt hatte er seine Freunde noch einmal zusammengeladen. Noch einmal war er fröhlich im Kreise seiner Genossen; mit Gesang und Lautenspiel brachten sie die Nacht beim Mahl und Becherklang zu.

Während des Religionsgesprächs in Marburg versuchte Luther, dem Schweizer Rivalen durch Vortrinken einen kleinen Rausch anzuhängen. Zwingli, der die Absicht merkte, erklärte jedoch:

„Sind ruwig, wir halten im Schwytzerland unsere Kühe Bruch – wenn sie dürstet, so trinkend's gnug, und hören dann uf.“

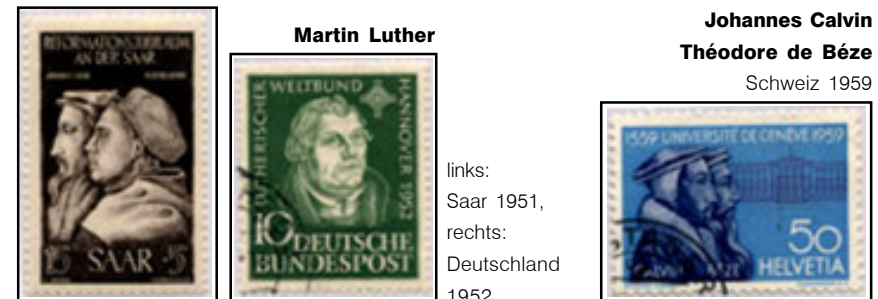
Johann Calvin, der große Genfer Reformator und Gründer der Universität Genf, wies in



Im Stempelbild Martin Luther

der Regel alle Geschenke zurück. Während seiner letzten Krankheit genehmigte er jedoch vom Rat der Stadt dankbar ein Fäßchen alten Wein.

Gegen Ende des siebzehnten Jahrhunderts gelang es dem Benediktinerpater Dom Perignon, den feinen, duftigen, aber ehemals stillen Champagner in den schäumenden Wein umzuwandeln, der frischer und schneller als jeder andere die Geister zu fröhlicher Geselligkeit stimmt.



links:
Saar 1951,
rechts:
Deutschland
1952



Anfangs, so erzählen die Chronisten, hielt man den perlenden Sekt trotz seiner geistlichen Herkunft für ein Erzeugnis des Satans. Da ihn aber Seine Allerchristlichste Majestät König Ludwig XIV. von Frankreich in den letzten Jahren seines Lebens zu seinem Lieblingswein erhob – und da er doch gar zu gut schmeckte und die Nerven gar so angenehm anregte – brach er sich bald Bahn.

Als wertvolles Geschenk ließ der Sonnenkönig im Jahr 1666 zweihundert Faß Burgunder und Champagner an Karl II. von England übersenden.

Gekrönte Häupter – im Besitze wertvoller Weingärten – Päpste, Staatsmänner, Dichter, Gelehrte und begüterte Bürgerliche wetteiferten, Gott Bacchus ihren Tribut dar-

zubringen und überboten sich, ihre Keller mit köstlichen Weinen zu füllen.

Vom Alten Fritz wird erzählt, daß er nach den Schlesischen Kriegen dem an der Oder gelegenen Zisterzienser-Kloster Leubus einen Besuch abstattete. Dem Kloster war vom König der Rebbau besonders ans Herz gelegt worden. Der Abt bewillkommnete den hohen Gast mit gutem Wein, nicht aber mit „Wachstum Kloster Leubus“. Als der König fragte, wann man hier seinen schlesischen Wein trinke, antwortete der Seelenhirte:

„Majestät, den trinken wir in der Karwoche, zum Andenken an das bittere Leiden Christi“.



Der Benediktiner-Pater Dom Pérignon entdeckte mit dem Flaschenkork den moussierenden Champagner und seine beglückende Wirkung.

St. Benedikt

links: Belgien 1948,
rechts: Italien 1980

Champagner war das Lieblingsgetränk des Sonnenkönigs, Ludwig XIV.

Frankreich 1944



Daß es im „rauen Norden“ schwieriger war, guten Wein zu keltern, als im „milden Süden“, ist nicht erstaunlich.

Der römisch-deutsche Kaiser Karl V., Besitzer riesiger Ländereien, führte zu einer Fürsterversammlung nach Regensburg dreitausend Eimer Wein = tausend Fuder mit sich, um den Durst der anwesenden Fürsten zu stillen.



Friedrich der Große

Deutsches Reich 1933

Zar Alexander III. hatte eine ausgesprochene Vorliebe für französische Gewächse, vor allem aber für Bordeaux-Schloßabfüllungen.

Anlässlich der Krönung von Johann Sobieski in Polen wurde an der königlichen Tafel „Volnay“ serviert, der dem Monarchen herrlich mundete.

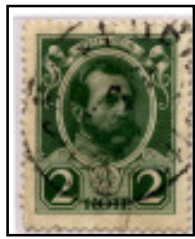
Spezieller Wertschätzung erfreute sich der Bordeaux auch bei Königin Viktoria von England.

König Eduard VII. hatte weniger Sinn für Kunstgegenstände, wie einer seiner Vorgänger, Georg IV., war dafür aber ein begeisterter Weinverehrer. Seine Keller füllte er mit den kostbaren Kreszenzen aus aller Welt, so daß Königin



Kaiser Karl V.

links: Vatikan 1946, rechts: Belgien 1941



Zar Alexander III.
Rußland 1913



König Johann Sobieski
Polen 1930



König Eduard VII.

Großbritannien 1902/1911



Königin Victoria

Großbritannien 1887



Königin Elisabeth von Rumänien

Rumänien 1939



Elisabeth heute noch über zweihundertjährigen Klosterwein verfügt. Dem königlichen Weinfreund werden folgende, den Kenner verratenden Worte, in den Mund gelegt:

„Wein trinkt man nicht nur, man riecht ihn, man betrachtet ihn, man schmeckt ihn, man schlürft ihn und man spricht über ihn.“

Rheinische Hochgewächse bezauberten die unter dem Dichternamen Carmen Sylva bekannte Königin Elisabeth von Rumänien. Von ihr stammt das bekannte Wort:

„Wenn nur der Rhein nicht wär.
Und der Sonnenschein
So strahlend drüber her
Und der goldene Wein!“

König Georg VI.

Großbritannien 1937



Anlässlich der Staatsvisite König Georgs VI. von England im Jahre 1938 bevorzugte der erlauchte Gast in Paris „Chateau Haut-Brion 1920“.
„Rebe und Wein“ wird fortgesetzt

Kurt Buck

Wappen der Provinz Manitoba/Kanada

Das Wappen wurde am 23. Oktober 1992 bewilligt. Das Kreuz von St. Georg im Schildhaupt symbolisiert die britische Herkunft vieler Einwohner von Manitoba gleich wie das Einhorn (Helmzier, auf der Marke nicht zu sehen). Der Bison war einst auf den Ebenen von Manitoba allgemein verbreitet. Das Pferd war in der Vergangenheit die einzige Möglichkeit auf den Ebenen, Transporte durchzuführen, und der Biber ist auf den Helmen kanadischer Wappen häufig vertreten (betrifft ebenfalls Gesamtwappen).

Der Präriekrokus (die purpurne Blume, welche der Biber in der Mitte hält – wiederum Helm!) ist das Symbol der Provinz Manitoba und ist durch einen Pelz vor der Winterkälte geschützt.

Ein weiterer Teil der Wappenzier zeigt Symbole der Land- und Forstwirtschaft Manitobas sowie seiner Wasserstraßen. Das Motto ist lateinisch für „glorreich und frei“.



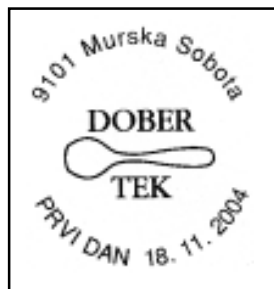
Bujta Repa, Bogratsch, Gibanica

Eine kulinarische Wanderung durch Slowenien beginnt im Nordosten Sloweniens, in Prekmurje. Unter dem Einfluß des kulinarischen Erbes aus verschiedenen Epochen der Zeitgeschichte und der modernen Kochkünste sind zahlreiche Gerichte entstanden. Auf den neuesten Briefmarken präsentiert Slowenien die Bujta Repa, den Bogratsch-Gulasch und die Gibanica.

Eines von den für Prekmurje typischen Gerichten ist die Bujta Repa, die man als selbstständiges Gericht oder im Winter als Beilage zu den frischen Speisen aus der Hausschlachtung genießen kann. Heute wird Bujto Repa in zahlreichen Gasthäusern in Prekmurje täglich angeboten.

Anläßlich der Hausschlachtungen wurde die saure Rübe zusammen mit Teilstücken des Schweinskopfs, des Nackens und der Haut gekocht. Dann wurde Hirse dazugegeben und das ganze mit einer Einbrenne aus Schmalz, Mehl und Zwiebel abgeschmälzt und mit Salz, Majoran, Essig (oder Wein), Knoblauch und Zwiebel gewürzt.

Der Bogratsch, genannt auch der Bogratsch-Gulasch, ist nur eine der Gulasch-Sorten, die unter dem Einfluß des östlichen Nachbarn Ungarn im kulinarischen Angebot von Prekmurje heimisch wurden. Der Bogratsch-Gulasch ist in Prekmurje bereits lange bekannt, nur zubereitet wurde er in der Vergangenheit aus Mangel an Fleisch eher selten. In den letzten Jahrzehnten haben sich die Verhältnisse geändert, und der Bogratsch wird gerne und oft zubereitet. Den Namen erhielt die Speise nach dem kleinen Kessel, in dem auf Schmalz angebratenes Rind-, Kalbs- und Schweinefleisch zusammen mit Pilzen,



Zwiebeln, Knoblauch, *Kartoffeln* (!), Gewürzen und Rotwein gekocht wurden.

Die Gibanica, genannt auch die Prekmurska Gibanica, ist ein strudelähnlicher Kuchen, der nicht länger nur als die Spezialität von Prekmurje bekannt ist, sondern überall in Slowenien angeboten wird. Zwischen den Schichten aus auseinandergezogenem Teig (der Bodenteig ist ein Mürbeteig, andere Schichten sind aus dem Strudelteig) folgen abwechselnd verschiedene Füllungen: Topfentfüllung, Mohnfüllung, Walnußfüllung und Apfelfüllung. Der ganze Vorgang mit den Füllungen kann noch einmal wiederholt werden. Die obere Teigschicht wird mit Sahne übergossen. Früher hat man einzelne Füllungen anstelle von Zucker mit Honig versüßt. Der Bodenteig war aus knusprigem Teig, und als eine der Füllungen gab es die Rosinenfüllung. Die geschichtliche Entwicklung der Gibanica ist wenig erforscht und mit einigen hypothetischen Annahmen verbunden.

Kurt Buck: aus Bilten 53/2004 Pošta Slovenije



Made in Luxemburg

Wurst, Schinken, Brot, Bier, Wein, Milch, Käse, Gebäck, Teigwaren, beim Anblick der Luxemburg-Sondermarken vom 28. September 2004 erwacht der Appetit. Auf drei Sondermarken zeigt sich eine Vielfalt an guten Essen und Trinken aus der reichhaltigen Palette Luxemburger Spezialitäten, welche auch anspruchsvollen Gaumen munden.

0,35 •

1: Baumkuchen, 2: Brot, 3: Bier, 4: Kuchenmännchen zum 6.12. Nikolaustag, 5: Brotschnitten von dunklem Brot, 6: Nudeln, 7: Nudeln, 8: Mehl



0,60 •

1: Geräucherter Schweineschinken, 2: Gerauchte Mettwurst von Schwein in Kranzform, 3: Geräucherte Wurst, Original vom Schwein, andere mittlerweile auch im Handel, 4: Moselwein



0,70 •

1: Kachkéis (Kochkäse), 2: Behälter für Milch, Sahne usw., 3: Käseschachtel, 4: Butter, 5: Milch

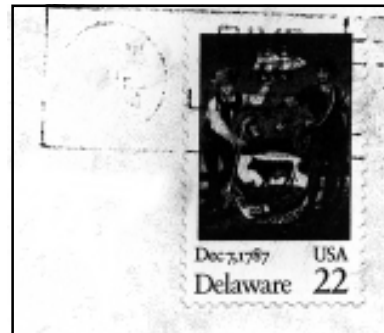
Der Post Luxemburg und Herrn Roger Thill:
Dank für die Motivbestimmung



Kurt Buck

Wappen von Delaware/USA

Das Wappen des amerikanischen Bundesstaates Delaware stammt aus dem Jahre 1777. Auf der Flagge, eingeführt 1913, steht das Datum des Beitritts zur Union. Die Farben erinnern an die Uniformen, die im Unabhängigkeitskrieg getragen wurden. Das Wappen schildert die geschichtlichen Symbole für Transport, Landwirtschaft, Jagd und Rinderzucht.



Kurt Buck

Kongjwi und Patjwi –

ein Volksmärchen aus Süd-Korea, eine exotische Aschenputtel-Variante

Die böse Stiefmutter zieht ihre eigene, viel häßlichere Tochter Patjwi vor, dagegen muß Stieftochter Kongjwi hart arbeiten und alle Hausarbeiten verrichten. Zur Tempelfeier nimmt sie Kongjwi nicht mit, die muß stattdessen zu Haus bleiben und fünf Körbe mit Getreide stoßen und zwölf Bündel Hanf spinnen. Die Kuh und die Spatzen helfen ihr

dabei, wobei die Kuh der Hanf frißt, der hinten wieder gesponnen herauskommt. Die Spatzen helfen ihr, indem sie die Körner und die Spreu trennen, so daß sie doch zur Tempelfeier gehen kann. Auf dem Fest läßt der Himmelssohn ein paar schwarze Schuhe anpassen, die aber nur Kongjwi genau passen. Er veranlaßt, sie in einer Sänfte zu Hochzeit zu tragen, heiratet sie und läßt die böse Stiefmutter verbannen.



Briefmarkenserie

zu deutschem Weinbau gefordert

Der FDP-Bundestagsabgeordnete Dr. Volker Wissing hat in einem offenen Brief Bundesfinanzminister Hans Eichel gebeten, sich für eine Briefmarkenserie über den deutschen Wein einzusetzen. Dr. Wissing begründet dies damit, daß deutsche Weine durch ihre Qualität und Vielfalt zu einem positiven Image des Landes beitragen. Eine Briefmarkenserie über deutschen Wein wäre nach seiner Ansicht nicht nur eine Werbung für die Regionen, in denen Wein angebaut wird, sondern auch eine Würdigung der Arbeit der Winzerinnen und Winzer. „Deutscher Wein ist einer der besten Botschafter unseres Landes“, erklärte Dr. Wissing.

Eine entsprechende Würdigung in Form einer Briefmarkenserie sei daher angemessen. Denkbar sei eine Briefmarkenserie, in der die einzelnen Weinbaugebiete vorgestellt würden, aber auch eine Serie zu den wichtigsten deutschen Rebsorten. Die Briefmarken könnten dazu beitragen, daß die Bedeutung des Weinbaus für Deutschland stärker ins öffentliche Bewußtsein rücke. „Deutscher Wein ist mehr als ein Nahrungsmittel, deutscher Wein ist ein Kulturgut“, so der weinbaupolitische Sprecher der FDP-Bundestagsfraktion.

Agra Europe / Der Deutsche Weinbau, Nr. 3, 15. Februar 2005

44. Weltmeisterschaft im Sportschießen

Der Zudruck auf einer Ganzsache zum Sonderstempel vom 12. September 1986 zeigt den Diana-Brunnen in Suhl.

In Suhl werden seit Beginn des 16. Jahrhunderts Waffen hergestellt, was begünstigt wurde durch die reichen Eisenerzfunde. Folglich spielte ausgehend vom jagdlichen Schießen natürlich auch die Jagd immer eine bedeutende Rolle, da Suhl von Wäldern umgeben ist. Um 1980 wurde mit dem Bau des Brunnens begonnen. Das Motiv führt auf mythologische Ursprünge zurück und formte Diana, die Göttin der Jagd, die vom Pferd aus Pfeile auf einen flüchtenden Eber abschießt, der schon von einer Hundemeute bedrängt wird.



Mäuse

Am 10. März 2005 verausgabte Island eine Marke zur Feldmaus und eine Marke zur Hausmaus. Beide Mäuse sind bekanntlich Schädlinge, die sich an Korn und Kartoffel auf dem Feld und im Keller gütlich tun.

Färberpflanzen – ein nachwachsender Rohstoff

Angesichts der begrenzten Ressourcen der Erde gewinnen nachwachsende Rohstoffe immer mehr Bedeutung. Ein noch kleiner Anwendungsbereich stellen die sogenannten Färberpflanzen dar. Da die Industrie seit Ende des 19. Jahrhunderts die meisten Farbstoffe preiswert synthetisch erzeugt, wurde der Anbau von Färberpflanzen fast völlig eingestellt. Einige Pflanzen werden heute auf Versuchsflächen wieder angebaut. Sowohl Anbau als auch Ernte, Verarbeitung und Verwertung müssen noch optimiert werden, bevor sich Naturfarbstoffe einen Anteil am Markt der Farbstoffe erobern können. Mit dieser Thematik befaßt sich die Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe e.V. (FNR), die im vergangenen Jahr eine interessante Broschüre zu den Färberpflanzen herausgegeben hat. Die Broschüre ist erhältlich bei der Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe e.V., Hofplatz 1, 18276 Gülzow.

Aus philatelistischer Sicht lassen sich sowohl die Fachagentur als auch verschiedene Färberpflanzen dokumentieren. So hat beispielsweise Südkorea 2002 (Mi-Nrn. 2235–2238) und 2003 (Mi-Nrn. 2336–2339) jeweils einen vier Marken umfassenden Satz mit Abbildungen von Färberpflanzen herausgegeben.

Die Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe

Um die Forschungs-, Entwicklungs- und Demonstrationsprojekte im Bereich nachwachsender Rohstoffe zu koordinieren wurde 1993 auf Initiative der Bundesregierung die Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe e.V. ins Leben gerufen. Das Förderprogramm



und das Markteinführungsprogramm „Nachwachsende Rohstoffe“ des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft geben dafür die Regeln vor. Als Projektträger verwaltet die FNR jährlich rund 43 Millionen Euro, die aus dem Bundeshaushalt für die Umsetzung der Programme zur Verfügung gestellt werden. Ihre Hauptaufgabe ist die fachliche und administrative Betreuung von Forschungsvorhaben zur Nutzung nachwachsender Rohstoffe. Seit 2000 treibt sie über das Markteinführungsprogramm auch die Nutzung von Produkten aus nachwachsenden Rohstoffen voran.

Die Produktion nachwachsender Rohstoffe gehörte neben der Nahrungsmittelherstellung seit alters her zu den Hauptaufgaben der Landwirtschaft. Die Verdrängung landökonomischer Erzeugnisse, die nicht der Ernährung und Tierfütterung dienen, begann erst mit der industriellen Revolution in der Mitte des vorigen Jahrhunderts. „Nachwachsende Rohstoffe sind land- und forstwirtschaftlich erzeugte Produkte, die einer Verwendung im Nichtnahrungsbereich zugeführt werden“, lautet die Definition. Verwendungszweck der alten neuen Rohstoffe aus der Natur können die industrielle Weiterverarbeitung, aber auch die Erzeugung von Wärme, Strom und anderen Energieformen sein. Auf rund 835.000 Hektar wuchsen nachwachsende Rohstoffe im Jahr 2003, das sind etwa acht Prozent der Ackerflächen Deutschlands. Aber nicht nur der Anbauumfang wird von Jahr zu Jahr größer, auch das Spektrum der Anwendungsbereiche nachwachsender Rohstoffe weitet sich immer mehr aus wie das Beispiel Färberpflanzen zeigt.

Färberpflanzen

Nach dem Kenntnisstand der FNR sind neunzehn Pflanzenarten ohne Einschränkung für den großflächigen Anbau und für die effiziente Bereitstellung von Naturfarbstoffen geeignet. Für dreizehn dieser Arten wurden bereits vollständige Anbautelegramme erarbeitet. Mit Ausnahme der Daten für die Brennessel, die neben ihrer Bedeutung als Heil- und Faserpflanze vorwiegend für die Produktion von Lebensmittelfarbstoffen genutzt wird, sind diese Anbauanleitungen nebst Hinweisen zum jeweiligen Färbeverfahren in der oben genannten Broschüre zusammengestellt.



Zu den in der Broschüre beschriebenen für den wirtschaftlichen Anbau vorgesehenen Färberpflanzen zählen Färberwaid, Färberknöterich, Färberwau, Kanadische Goldrute, Färberhundskamille, Wiesenflockenblume, Rainfarn, Färberscharte, Saflor, Aufrechte Sammetblume, Krapp und Echter Dost, die teilweise auch auf Briefmarken dargestellt sind.

Übersicht „Färberpflanzen auf Briefmarken“

Färberpflanze	Lateinischer Name	Farbgebung	Land	MiNr
Dost	<i>Origanum vulgare</i> L.	braunfärbend	Liechtenst.	1070
Färberhundskamille	<i>Anthemis tinctoria</i> L.	gelbfärbend	BurkinaFaso	1616
Färberwaid	<i>Isatis tinctoria</i> L.	blaufärbend	Korea-Süd	2339
Rainfarn	<i>Chrysanthemum vulgare</i> L.	gelbfärbend	Polen	1785
Saflor	<i>Carthamus tinctorius</i> L.	gelbfärbend	Japan	1772
Saflor	<i>Carthamus tinctorius</i> L.	gelbfärbend	Japan	2118
Saflor	<i>Carthamus tinctorius</i> L.	gelbfärbend	Korea-Süd	2235
Samtblume	<i>Tagetes erecta</i> L.	gelbfärbend	Niederlande	608
Studentenblume	<i>Tagetes erecta</i> L.	gelbfärbend	Burundi	1864
Studentenblume	<i>Tagetes erecta</i> L.	gelbfärbend	Mexiko	1704
Studentenblume	<i>Tagetes erecta</i> L.	gelbfärbend	Nicaragua	2355
Wiesenflockenblume	<i>Centaurea jacea</i> L.	gelbfärbend	Frankreich	100
Wiesenflockenblume	<i>Centaurea jacea</i> L.	gelbfärbend	Rußland	438

In der Vergangenheit wurden aus Früchten, Samen, Blüten, Blättern oder Wurzeln Farbstoffe gewonnen, mit denen Kleidung gefärbt, Gemälde und Kunstwerke erstellt sowie Gebäude angestrichen wurden. Anbau und Verarbeitung von Färberwaid waren im 14. bis 16. Jahrhundert und von Saflor im 17. Jahrhundert Haupteinkaufsquelle der thüringischen Landwirtschaft und der Waidstädte Gotha, Erfurt und Weimar. Mit Einführung der synthetischen Farbstoffe im 19. Jahrhundert kam der Anbau von Färberpflanzen völlig zum Erliegen.



Die Farbstoffe müssen aus den Blättern, Blüten oder Wurzeln durch Extraktion gewonnen werden. Dabei werden drei Farbstoffarten unterschieden: Während Direktfarbstoffe, z.B. das Rot des Saflors, direkt anfärben und nutzbar sind, benötigen andere Farbstoffe Vorbehandlungen. Beizfarbstoffe machen den größten Teil der Naturfarben aus. Sie haften nur mit Hilfe einer Beize, eines Metallsalzes, auf dem Färbegut. Küpenfarbstoffe, wie sie im Färberwaid oder Färberknöterich enthalten sind, sind in Wasser unlöslich. In einer wässrigen Lösung aus Alkali und einem Reduktionsmittel, der sogenannten Küpe, werden sie wasserlöslich gemacht. Erst durch Oxidation an der Luft bildet sich die auf das Färbegut aufgebrachte Farbe.

Da immer mehr Menschen auf synthetische Textil- und Farbstoffe allergisch reagieren, dürfte zusammen mit der steigenden Nachfrage nach Textilien aus Naturfasern zukünftig auch der Bedarf an Naturfarbstoffen wieder steigen. Verwendung können Färberpflanzen in Textilfarben, Innenanstrichfarben, Kinder-Malfarben und gefärbtes Kinderspielzeug und beim Färben von Leder, Papier und Lebensmitteln finden.

Quelle:

www.fnr.de; Broschüre „Färberpflanzen“,
herausgegeben von der Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe e.V., 2004

Für uns Weinliebhaber



Stefan Hilz

Der Bocksbeutel

Weinflaschen sind in Deutschland nicht vor dem 15. Jahrhundert nachweisbar. Die langgestreckte Schlegelflasche insbesondere fand erst im 19. Jahrhundert wegen der besseren Lagerbarkeit allgemein Eingang. Welche Flaschen zuvor üblich waren, darüber läßt sich Zeddler in seinem 1747 erschienenen „Universal-Lexikon“ wie folgt aus: „Von Bouteillen hat man große, mittlere und kleine, platte, längliche, runde, gedruckte, eckige, unterwärts wenig und auch tief eingebogen.“ Es ist offensichtlich, daß auch eine dem Bocksbeutel ähnelnde Form (eine „gedruckte, platte“) in dieser Aufzählung beschrieben ist. Man geht daher kaum fehl, wenn man annimmt, daß die heutige Bocksbeutelflasche sich aus der alten bauchigen „Bouteille“ entwickelte.

Die Form selbst ist also schon früh bekannt und zunächst nicht auf das fränkische Weinland beschränkt, sondern in vielen europäischen Ländern bekannt. Ihr Ursprung dürfte letztlich die Feldflasche römischer Legionäre, hernach die Pilgerflasche und die flache Flasche der Bauern und Winzer, die sich aus beiden entwickelte. Ein aus der Sammlung Fremersdorf stammender, jetzt im Landesmuseum Mainz aufbewahrter Fund zeigt eine aus der Römerzeit herrührende kreisrunde, etwas abgeflachte Tonflasche mit kurzem, amphorenartigem Hals und zwei Henkeln. Das Südtiroler Weinmuseum am Kalterer See besitzt eine dem Bocksbeutel auch sehr ähnliche Jagdfflasche aus Holz. In Franken selbst wurde vielfach ein bei Wenigumstadt in Unterfranken gefundenes, aus dem Jahre 1400 v. Chr. stammendes keltisches Tongefäß als Urform des Bocksbeutels angesehen.

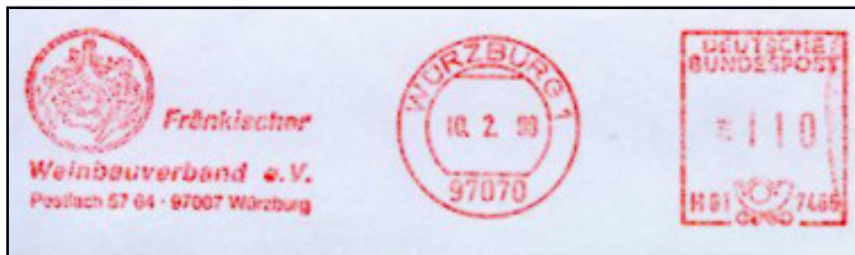
Die bereits erwähnte allgemeine Verbreitung dieser Flaschenform zur Zeit des Barocks und des Rokokos bezeugen zahlreiche Darstellungen von der Hand berühmter zeitgenössischer Maler und Modelleure (z. B. Watteau's „Frühstück im Freien“ – ein Kava-





hier schenkt aus einem bräunlichen „Bocksbeutel“ ein –, die „Bacchantische Gruppe“ der Meißener Manufaktur von Kändler oder die Bilder Hogarths). Als im Laufe des 19. Jahrhunderts die Schlegelflasche aus wirtschaftlichen Gründen die Vielzahl der bisherigen Flaschenformen verdrängte, behauptete sich in Franken gleichwohl die Bocksbeutelflasche als Behältnis für die „Steinweine“ wie auch den übrigen fränkischen Weinen. E.T.A. Hoffmann erwähnt bereits um 1820 in den „Kreisleriana“ den „echten Bocksbeutel aus dem St.-Johannis-Spital zu Würzburg“ wie überhaupt die Einführung der Flaschenform für den Frankenwein in der Übung der Würzburger Spitalkellereien begründet ist.

Eigenartigerweise ist jedoch auf einem Einblattdruck aus dem Jahre 1828, die eine Studentenkneipe in Würzburg zeigt, noch kein Bocksbeutel erkennbar. Die ersten frän-

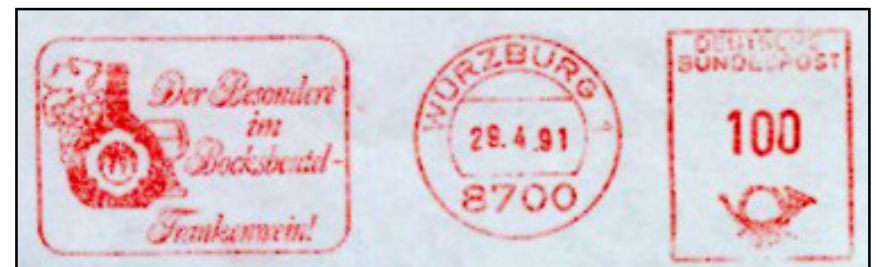


kischen Bocksbeutelflaschen der heute geläufigen Art wurden in den Glashütten des Spessart hergestellt und hatten eine rubinrote Farbe, während solche mit grüner Färbung sich erst später einbürgerten.

Der Name

In der heutigen Schreibform ist der Name erst seit Anfang des 19. Jahrhunderts nachweisbar. Ein häufiger Deutungsversuch ist, es habe tatsächlich der in der Form vergleichbare „Beutel“ des Bocks (capri sacculus) Pate gestanden. Felix Dahn dichtet: „Bocksbeutel glüht und schwillt ...“. Eine aus Franken stammende Rebsorte hieß gleichfalls „Bocksbeutel“, und die Rebsorte Trollinger wurde im 18. Jahrhundert in Franken „Hammelhoden“ genannt, eine naheliegende Parallele.

Eine andere Ableitung weist auf die Entstehung der Flaschenform hin: Die Feldflasche sei vom Häcker (Winzer) am Leibgurt (Buggurt) getragen worden, daraus sei der „Bugsbeutel“ entstanden.





Besonders verbreitet ist die Version, wonach es sich um eine Ableitung von der niederdeutschen Bezeichnung für den Tragbeutel handele („bookesbeutel“), ein „Buchsbeutel“, in dem vornehmlich das Gesangbuch, aber auch weltliche Bücher getragen wurden. Anderwärts verstand man unter einem „Buchbeutel“ die an den Einband anschließendebeutelartige Verlängerung, an der das Buch (im 15./16. Jahrhundert) leichter getragen werden konnte. Diese Deutung wird in Beziehung zum Wein gesetzt mit dem Hinweis, daß einst die Mönche Wein in einem zu diesem Zwecke angefertigten „Buchsbeutel“, in darin steckendem Gefäß, unter der Kutte verborgen haben und, im Klostergarten oder Kreuzgang meditierend, daraus gelegentlich genippt haben sollen.

(Anmerkung der Red.:

Berühmt sind auch die „Beutelbücher“, bei denen der Bucheinband als Beutel ausgebildet ist).

Für diese scheinbar phantasievolle, auch als prüdes Leugnen der Herkunft vom „Beutel des Bockes“ gewertete Auslegung gibt es eine Belegstelle bei Rabelais (1494–1553), der in „Gargantua und Rabelais“ öfters von „bré viaires“ spricht. Diese werden als Weinflaschen in Form eines Breviers erläutert. An einer Stelle läßt der mit dem Klosterleben aus eigener Anschauung vertraute Dichter einen Trunkenen sagen: „Ich trinke



aus meinem bré viaire wie ein Franziskaner ...“. So könnte auch im Buchsbeutel der Mönche, der diese spezielle Art des Breviers enthielt, der Ursprung des Namens der heutigen Bocksbeutelflasche zu suchen sein, wenngleich diese Ableitung gelegentlich als gezwungen abgetan wird.

Die Bezeichnung „Bocksbeutel“ bezieht sich nur auf die Flaschenform. Einen „Bocksbeutelwein“ gibt es im weinrechtlichen Sinne nicht. Im allgemeinen Sprachgebrauch versteht man darunter Wein aus den zulässigen Herkunftsräumen, der in der Bocksbeutelflasche abgefüllt in den Verkehr gebracht wird.

Während die Abfüllung von Qualitätswein b.A. aus dem bestimmten Anbaugebiet Franken der oben aufgezeigten historischen Entwicklung offensichtlich entspricht, war die Einbeziehung von Wein aus dem badischen Taubertal und dem Schöpfergrund dadurch bedingt, daß im Jahre 1936 der badische und bayrische Anteil des Taubergrundes samt Schöpfergrund dem Wein(an)baugebiet (Main-)Franken zugeschlagen worden war, ausgenommen blieben nur die Gebiete um





Weikersheim und Markelsheim. Das „badische Frankenland“ bildet heute einen Bereich im Weinanbauggebiet Baden. Es ist jedoch weinbaulich nach wie vor nach Franken orientiert. Die Bocksbeutelflasche wird auch seit jeher für die dort gewachsenen Weine benutzt.

Die Ausnahmeregelung für die vier badischen Gemeinden Neuweier, Steinbach, Umweg und Varnhalt hatte hingegen eine andere Ursache: Der Besitzer des Schloßgutes Neuweier („Mauerwein“) war im frühen 19. Jahrhundert Franz Philipp Freiherr Knebel von Katzenelnbogen (1733–1816). Die Freiherrn besaßen auch in Franken Weinberge. Zu dem Würzburger Haus des Ministerialengeschlechts pflegte Franz Philipp Kontakt. Aus diesen Wechselbeziehungen zwischen dem Gut Neuweier und Würzburg ergab sich das Gewohnheitsrecht, auch Neuweierer Schloßweine im Bocksbeutel abzufüllen. Dieser historisch gewachsene Besitzstand schlug sich in der Verkehrsauffassung nieder, die auch die oberrheinischen Orte Steinbach, Umweg und Varnhalt umschloß. Die Weinwirtschaftsverbände von Franken und Baden anerkannten dies in einem Übereinkommen vom 1. Juni 1960.

Schutz der Bocksbeutelflasche im EU-Weinrecht

Von fränkischer und deutscher Seite wurde ein Schutz des Bocksbeutel angestrebt.



Durch eine entsprechende EU-Verordnung wurde eine Regelung, die bis dahin nur die Verwendung der „flûte d'Alsace“ genannten Flasche regelte, neu gefaßt und auf den Bocksbeutel und die Cantil-Flasche erstreckt. Diese Neufassung, die am 1. Mai 1989 in Kraft trat, war das Ergebnis der anhaltenden Bemühungen der Bundesregierung und die Erfüllung des Versprechens, das der EG-Ministerrat der Bundesrepublik Deutschland bereits im Jahre 1974 gegeben hatte und dessen Ver-





wirklich mehrfach am Widerstand anderer Mitgliedstaaten gescheitert war. Die grundsätzliche Berechtigung des deutschen Anliegens hatte der Europäische Gerichtshof in seinem Urteil vom 13. März 1984 ausdrücklich bestätigt. Der Verwaltungsausschuß Wein der EG hatte sich schließlich mit knapper Mehrheit für EG-weiten Schutz des Bocksbeutel ausgedprochen. Der Bocksbeutel sollte damit in Deutschland weiterhin Qualitätsweinen aus Franken, dem badischen Taubertal und Schüpfergrund sowie aus den Ortsteilen Neuweier, Steinbach, Umweg und Varnhalt der Gemeinde Baden-Baden vorbehalten bleiben.

Entsprechend dem Bocksbeutel-Urteil des Europäischen Gerichtshofs wurden aber jetzt auch jene Weine aus anderen Mitgliedstaaten in die EG-Schutzvorschriften einbezogen, für die die Bocksbeutelflasche oder ähnliche Flaschenformen traditionell verwendet werden und die deshalb einen schützenswerten Besitzstand erworben haben. Dies betrifft bestimmte Qualitätsweine aus Südtirol und dem Trentino und bestimmte Weine aus Griechenland. Nicht durchgesetzt hat sich das Weinanbaugebiet Franken mit der Forderung, daß in der EG nur Qualitätswein in die geschützte Bocksbeutelflasche abgefüllt werden darf. In anderen Mitgliedstaaten darf auch Tafelwein in Bocksbeutelflaschen abgefüllt werden. Andere Erzeugnisse als Stillweine der genannten Herkunft dürfen nicht in der Bocksbeutelflasche abgefüllt sein.



Die EU definiert den Bocksbeutel in der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 der Kommission mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates hinsichtlich der Beschreibung, der Bezeichnung, der Aufmachung und des Schutzes bestimmter Weinbauerzeugnisse vom 29. April 2002 wie folgt:

„Eine kurzhalsige, bauchig-runde, etwas abgeflachte Glasflasche mit ellipsoider Standfläche und mit ellipsoidem Querschnitt an der größten Wölbung des Flaschenkörpers. Das Verhältnis Hauptachse/Nebenachse des ellipsoiden Querschnitts ist annähernd 2:1. Das Verhältnis Höhe des gewölbten Flaschenkörpers / zylindrischen Flaschenhals ist annähernd 2,5:1“.



Quelle: Zusammenfassung des Stichwortes „Bocksbeutel“ aus dem Weinrecht Kommentar, Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main

www.michel.de

Vor rund einem Jahr hat der Schwaneberger Verlag unter www.michel.de die Briefmarken der Welt ins Netz gestellt. Die Sammlung ist noch nicht vollständig. Ich habe mich für diese homepage registrieren lassen (durch Abschluß eines Abonnements) und arbeite regelmäßig mit dem Programm. Der Inhalt und die Beschreibungen entsprechen im wesentlichen den Informationen, die wir auch im gedruckten Katalog finden. Im Klartext: Nicht immer brauchbar. Wer aber gezielt ein bestimmtes Markenmotiv sucht, kann mit der vorhandenen Suchmöglichkeit doch einige (positive) Überraschungen erleben – er kann nämlich Marken finden, die er bisher für seine Sammlung noch nicht kannte. Das Programm erleichtert durch die Suchmöglichkeit, in ein neues Gebiet einzusteigen oder das vorhandene abzurunden und dafür nicht alle Kataloge durchsehen zu müssen. Wer sich für www.michel.de interessiert, kann eine befristete Testversion buchen.

kh

Zur Abgrenzung eines Sammelgebietes

Immer mehr verbreiten sich die sog. privaten Postdienste. Früher war es verhältnismäßig leicht: Postbelege von „dubiosen“ Organisationen bezeichnete „man“ als „Machwerk“, Postbelege aus „dubiosen“ Gebieten wurde mit „Cinderella“ qualifiziert und in eine „anständige“ Sammlung nicht aufgenommen. Früher: Das war in jener fernen Vergangenheit, in der es in jedem Land eine einzige Monopol-Post gab, und die war (von wenigen Ausnahmen abgesehen) staatlich. Schon immer anerkannt als Briefmarkengebiete waren die Åland (die ja nur ein Teil von Finnland sind) oder Grönland. Und – murrend – aber nicht grundsätzlich abgelehnt, sind die Marken aus den Scheichtümmern und diversen afrikanischen Ländern, die von den Sammler in aller Welt einen Entwicklungshilfe-Bonus kassieren, in dem sie Briefmarken exportieren.

Nun hat sich diese einfache Struktur wesentlich geändert. An allen „Ecken und Enden“ sind aufgrund der derzeit vorherrschenden Wirtschaftsauffassung private Postdienste entstanden, die auch Postwertzeichen herausgeben. Ich meine damit nicht (nur) Gebiete wie „Grenada Garriacou“ oder „Bernera Island“ oder die Post im kurdischen Teil des Iraks oder die diversen „Fahrradkurier“, die „Postfunktionen“ ausüben. Nein, ich meine Postdienste wie zum Beispiel die „Regio-Post“ in den Niederlanden oder den Stadt-Postdienst in einzelnen Orten in Ostdeutschland.



Nehme ich nun die „Kartoffelmarke“ der Regio-Post aus dem Norden der Niederlande in meine Sammlung auf, den Kartoffelschädling von Staffa Island (irgendwo vor Schottlands Küste), bemühe ich mich um die „Kartoffel“ aus dem Irak? Und was ist mit den persönlich gestalteten Briefmarken? Das sind doch alles ordnungsgemäße Postwertzeichen.

Ich denke, ich bin mit diesem Problem nicht allein. Gibt es dazu schon eine „offizielle“ BdPh-Stellungnahme? Wie halten Sie es mit Ihrer Sammlung?

Eine Leuchtqualle für die Kartoffel

An der Preisfrage im Heft 117 hat sich kein Sammlerfreund beteiligt. Das kann daran liegen, daß keiner von Ihnen es gewußt hat oder der Preis zu gering war oder wir hier nicht bei Günther Jauch sind oder nur allgemeines Desinteresse an der Kartoffel (was ein Fehler wäre) oder ... Hier ist die Antwort auf die Preisfrage.

„G.O. Wissen online“ (<http://www.g-o.de>) berichtet unter Bezugnahme auf BBC, daß Wissenschaftler an der Universität Edinburgh unter Leitung des Biologen Tony Trewavas gentechnische Methoden (1999) eingesetzt haben, um festzustellen, wann eine Pflanze ausreichend Wasser hat. Diese Wissenschaftler haben Kartoffeln mit fluoreszierenden Quallen der Art „Aequorea victoria“ gekreuzt: die so entwickelten Gen-Kartoffeln (oder was immer dieses Produkt sein mag) leuchten immer dann gelb auf, wenn das Wasser auf dem Feld knapp wird. Das von den Quallen stammende Leucht-Gen wird in den Kartoffelpflanzen durch eine spezielle Säure aktiviert, die bei Wassermangel entsteht. Es sei nicht daran gedacht, daß diese neuen Kartoffelpflanzen feldweise ausgepflanzt werden – acht „Kontrollpflanzen“ pro Hektar würden ausreichen, den Wasserbedarf des Feldes festzustellen. Damit nicht genug: Die Edinburgher versuchen jetzt, gentechnisch veränderte Kartoffel zu entwickeln, die unterschiedlich farbig leuchten können – je nachdem, ob die Pflanze Wasser, Nitrat- oder Phosphatdünger benötigt. Vielleicht gelingt es ja auch noch, den Kartoffeln das Lesen und Schreiben beizubringen.

Die selben schottischen Wissenschaftler haben an der Knolle festgestellt, wie sich Pflanzenviren durch ein Gewächs bewegen. Mit einem gentechnischen Trick koppelten diese biotechnischen Fanatiker an das Hülleneiweiß des Kartoffelvirus PVX das fluoreszierende Protein der schon erwähnten Meeresqualle. Das Virus verteilte sich innerhalb von zwei Wochen über alle Organe der Kartoffel. Im Mesophyll zwischen der oberen und unteren Blatthaut vermehrte sich das Virus am stärksten.

Friedrich Engels:

„Freut euch nicht zu sehr, wenn ihr einen Sieg über die Natur erlangt habt. Für jeden solchen Sieg wird sich die Natur an uns rächen.“

Friedrich Schiller, passend im Schillerjahr:

„Der Mensch versuche die Götter nicht, denn ihre Rache ist fürchterlich!“



Vereinigte Arabische Emirate 1999

Auerbachs Keller auf Marken der PIN AG

Am 3. Januar 2005 hat die PIN AG, ein privater Postdienstleister, eine Briefmarkenserie zu „480 Jahre Auerbachs Keller Leipzig“ herausgegeben. Die fünf Privatmarken zeigen als Motive Faust und Mephisto, das Logo des Restaurants, J. W. von Goethe, eine Gaststube mit Tischen und Leuchter sowie einen knieenden Bacchus. Die Wertstufen der Marken sind 0,45, 0,50, 1,00, 1,30 und 2,00 Euro. Die Auflagen betragen zwischen 6 000 und 60 000 Stück.

Auerbachs Keller

Auerbachs Keller ist die bekannteste und zweitälteste Gaststätte Leipzigs und wurde schon zu DDR-Zeiten auf Briefmarken gewürdigt (Mi-Nr. 3153 und 3154). Sie befindet sich in der Grimmaischen Straße 2 in der Leipziger Altstadt unter der Mädlerpassage. Auerbachs Keller verfügt mit dem Faßkeller, dem Lutherzimmer, dem Goethezimmer und der Stube Alt-Leipzig über vier historische Gaststuben sowie den 1913 neu gebauten Großen Keller.

Ihren heutigen Namen erhielt die Gaststätte nach dem damaligen Eigentümer, dem Leipziger Stadtrat und Medizinprofessor Dr. Heinrich Stromer, der nach seinem Geburtsort Auerbach in der Oberpfalz nur „Dr. Auerbach“ genannt wurde. Er ließ 1525 zur Ostermesse erstmals im Keller seines Hauses Wein an Studenten ausschenken. 1528 läßt Stromer wegen guter Geschäftsentwicklung das etwa 200 Jahre alte Haus abbrechen und ein neues errichten. Schon 1530 steigt der Umsatz im neuen Haus mit vergrößertem Keller beträchtlich. Das Haus wird „Auerbachs Hof“ genannt. In dieser Zeit kommt wahrscheinlich der Name „Auerbachs Keller“ in Gebrauch. Durch ständig wechselnde Studenten wird der Schankkeller schnell weithin bekannt.

Seine weltweite Bekanntheit verdankt Auerbachs Keller, der schon im 16. Jahrhundert zu den beliebtesten Weinlokalen der Stadt gehörte, vor allem Johann Wolfgang von Goethe. Dieser weilte während seines Studiums



in Leipzig von 1765 bis 1768 oft in Auerbachs Keller und erfuhr hier von der alten Sage, daß im Jahr 1525 der berühmte Schwarzkünstler Dr. Johannes Faustus hier ein großes Faß aus dem Keller die Treppen hinaus bis auf die Straße geritten habe – und dies ganz sicher nur mit der Hilfe des Teufels. Diese Geschichte und der Ort muß Goethe so beeindruckt haben, daß er Auerbachs Keller (als einzigen konkreten, existierenden Ort) später in sein Drama „Faust I“ aufgenommen hat, allerdings mit einer weniger spektakulären Handlung.



Anfang des 20. Jahrhunderts wurde Auerbachs Keller im Zuge des Abbruchs der darüber liegenden mittelalterlichen Bebauung und der Errichtung der Mädlerpassage grundlegend umgebaut und erweitert.

Die PIN AG

Seit Anfang 1998 sind in Deutschland grundsätzlich auch private Unternehmen als Postdienstleister zugelassen. Die PIN AG gehört dabei zu den ersten, die von der zuständigen Regulierungsbehörde sämtliche Lizenzen für den Post- und Paketverkehr erhielten. Sie wurde am 8. April 1999 als erster Postdienstleister Berlins gegründet und verschickte am 17. 9.1999 die ersten Briefe. Am 28. August 2000 erschienen die ersten privaten Briefmarken Berlins seit 100 Jahren. Am 15. November 2000 wurde das Distributions-Zentrum in Berlin in Betrieb genommen. Im Mai 2001 expandierte die PIN AG nach Leipzig und im August deckte sie alle Postleitzahlen Berlins komplett ab. Am 18. November 2002 eröffnete die PIN AG den ersten Brief-Shop. Heute ist die PIN AG mit rund 900 Mitarbeitern und bis zu 400.000 Sendungen pro Tag nach der Deutschen Post der zweitgrößte Briefzusteller in Deutschland und seit 2003 profitabel.

Die PIN AG in Berlin und mit dem Tochterunternehmen PIN Sachsen GmbH in Leipzig verfügt über eigene Einlieferungs- und Sortierzentren sowie ein dichtes Zustellnetz. Mit rund 900 Beschäftigten und ca. 280.000 beförderten Sendungen täglich gehört PIN zu den größten und erfolgreichsten privaten Briefdiensten Deutschlands. Zum Kundenkreis gehören Großunternehmen sowie öffentliche Versender, Kirchen, Parteien, Verbände, klein- und mittelständische Unternehmen und Private. Die beiden Verteilzentren organisieren unter Einbezug von Partnerunternehmen die Zustellung von Sendungen in den Bundesländern Berlin, Brandenburg, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Teilen von



Thüringen. Die Einbeziehung aller neuen Bundesländer ist geplant. Paketdienstleistungen werden bereits deutschlandweit angeboten. Im Zustellgebiet Berlin betreibt die PIN AG neben dem Einlieferungs- und Sortierzentrum 16 Zustellzentren sowie 6 PIN-Shops. In Leipzig und Teilen des gleichnamigen Regierungsbezirkes betreibt die PIN Sachsen GmbH neben dem Einlieferungs- und Sortierzentrum 6 Zustellzentren sowie diverse PIN-Partner-Shops. Für Vertragskunden mit mehr als 100 Sendungen täglich wird die Abholung kostenlos durchgeführt. Alternativ können Privatkunden und Unternehmen mit geringerem Sendungsaufkommen in den PIN-

Shops Briefmarken erwerben, frankierte Sendungen abgeben oder den kostenpflichtigen Abholdienst beauftragen.

Das Serviceangebot umfaßt neben den Standardsendungen auch Postzustellaufträge, Wertsendungen, Paketdienstleistungen und Auslandspost. Durch die wirtschaftlichen Beförderungspreise können Kunden unter Berücksichtigung des ausgewiesenen MwSt.-Anteils je nach Leistung rund 20–30 Prozent gegenüber den Tarifen der Deutschen Post einsparen. Die Bruttopreise sind aber auch für Privatkunden attraktiv.

Das eigens entwickelte integrierte PIN City Logistic System sichert innerhalb der Ballungszentren eine flächendeckende Zustellung in kürzester Zeit. Ein engmaschiges Netz von dezentralen Postverteilzentren sorgt dafür, daß die Wege so kurz wie möglich bleiben. Modernste Adreßerkennungssysteme und Postverarbeitungssysteme gewährleisten zusätzlich, daß alle Briefe und Sendungen so schnell wie möglich beim richtigen Empfänger landen.

Die Axel Springer AG und die Verlagsgruppe Georg von Holtzbrinck haben im Dezember 2004 gemeinsam die Aktienmehrheit der PIN AG übernommen. In diesem Zuge wurden von beiden Partnern zu gleichen Teilen 60 Prozent der PIN AG-Aktien erworben. Für weitere 20 Prozent wurde eine Kaufoption vereinbart. Die Aktien hielten bisher die Unternehmensgründer und die DKB Wagniskapital GmbH. Die Unternehmensführung der PIN AG liegt aber weiterhin in den Händen des bisherigen Managements.

Die PIN AG darf übrigens ihre Briefdienstleistungen unter der Bezeichnung „Die blaue Post“ erbringen und damit werben. Dies hat das Landgericht Köln am 1. Juni 2004 entschieden und eine Klage der Deutsche Post AG abgewiesen.

Quelle: www.pin-ag.de; www.verkehrsrundschau.de; www.axelspringer.de;
www.rws-verlag.de; www.aerbachs-keller-leipzig.de; DBZ Nr. 3/2005

Unsere Mitglieder-Zeitschrift kostet Geld! Der Service der ArGe kostet Geld!

Der Jahres-Beitrag für Mitglieder der „Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft-Weinbau-Forsten e.V.“ beträgt 25 Euro. Das sind umgerechnet nur 2,08 Euro im Monat! Der Jahres-Beitrag für die Doppel-Mitgliedschaft in der Arbeitsgemeinschaft und im „Bund Deutscher Philatelisten e.V.“ beträgt 40 Euro. Unser (ehrenamtlicher) Geschäftsführer würde sich *sehr* freuen, wenn wir den Beitrag entweder per Bankeinzug entrichten oder zum Jahresanfang überweisen würden.

Das Jahr der Hennen, Hühner und Gockel

Wir haben das (chinesische) Jahr des Huhns. Also gibt es allüberall Hühner auf Briefmarken. Warum? Na, jedes Land hofft auf Geschäfte mit der Volksrepublik China, wenn Huhn und Hahn und Bio-Ei auf den Briefmarken gezeigt werden. Hier zeigen wir Thailand, die übrigens einen Kalender haben, der eng an den chinesischen angelehnt ist; insofern ist eine solche Briefmarke gerechtfertigt. Wie in Tibet und anderen asiatischen Ländern benutzen auch die Thais einen 60jährigen Zyklus, dessen Grundlage der 12jährige Tierzyklus ist. Das Jahr des Huhns ist in Thailand eigentlich das Jahr des Vogels, das auf thai „pī rakā“ genannt wird und beginnt in Thailand im April (und nicht wie in China im Februar). Das übrige zum Kalender finden Sie bei Rama IV., der die Druckkunst in Thailand einführt und auf Bildern und Marken *nicht* haarlos wie Yul Brunner dargestellt wird.



„Alte“, aber immer noch interessante Hefte der Arbeitsgemeinschaft Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der ArGe. Sollten Ihnen noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro plus Porto erwerben – solange der Vorrat reicht. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, können als Fotokopien erstellt werden.

Bestellungen bei Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim

Gen-Kartoffel wird getestet

Die ersten Gen-Kartoffeln mit einem Karotinoid aus dem Anbau der Technischen Universität München werden derzeit klinischen Tests unterzogen.

Freiwillige Probanden sollen dazu eine Woche lang täglich ein halbes Kilogramm der Kartoffeln essen; sie werden dabei durch die Bundesanstalt für Ernährung in Karlsruhe medizinisch überwacht, so der Weihenstephaner Professor für Pflanzenzüchtung, Gerhard Wenzel. Erste Ergebnisse der Tests werden zum Frühjahr nächsten Jahres erwartet.

Die Gen-Kartoffel sei entwickelt worden, da die meisten Menschen mit der Nahrung zu wenig Karotinoid aufnehmen. Der vitaminähnliche Stoff soll frühzeitig gegen Altersblindheit schützen. „Der Gedanke war, daß man das Karotinoid zum Beispiel auch in Chips vor dem Fernseher zu sich nimmt“. Denn trotz eines vielfach höheren Gesundheitsbewußtseins werde die Ernährung insgesamt einseitiger. „Die Tendenz zu vorgefertigten Lebensmitteln und damit einseitiger Ernährung ist da.“

Ob das Millionen-Projekt weitergeführt werde, sei allerdings völlig offen, da das Bundesministerium für Bildung und Forschung die Förderung einstelle. „Dann ist die große Frage, wer die Forschung weiter finanziert“, sagte Wenzel. Das Interesse von Unternehmen sei gering, da im Gentechnikgesetz nach wie vor die Haftungsfrage nicht geklärt sei.

Trüffel-Markt in Lalbenque

50 Kilo Trüffeln wurden anlässlich des letzten Trüffelmarktes in Lalbenque zu Preisen zwischen 350 und 1000 Euro das Kilo verkauft. Es war dies der 13. offizielle Markt in Lalbenque, im Herzen des Quercy gelegen, hat man von Kennern gehört.

Im Ganzen wurden den Käufern 72 Körbe mit „schwarzen Diamanten“ angeboten. Die Geschäftleute zahlten zwischen 350 bis 400 Euro pro Kilo, Privatleute zwischen 500 und 800 Euro. Kleinere Mengen wurden für etwa 1000 Euro/Kilo angeboten. Im vorigen Jahr kamen zur selben Zeit 8 Körbe mit lediglich 2 Kilo zum Verkauf mit Preisen zwischen 700 und 1000 Euro pro Kilo.

Aus: Tageblatt

Trüffel in Ostfriesland gefunden

Eine echte Trüffel hat ein Ostfrieser in seinem Garten vor den Toren der Stadt Emden entdeckt. „Das Oldenburger Lebensmittelinstitut und ein Pilzsachverständiger von der Deutschen Gesellschaft für Mykologie bestätigten, daß es sich um eine echte Trüffel handelt“, sagte eine Sprecherin der Stadt Emden. „Das ist eine Sensation. Noch nie wurden diese Trüffel nördlicher als Frankfurt gefunden“, erläuterte der Pilzexperte. Der genaue Fundort der „ostfriesischen“ Trüffel wird jedoch geheim gehalten.

Kenias Spitzenkaffee bedroht

Kenia ist ein Land der Teetrinker. In der ehemals britischen Kolonie in Ostafrika wird der Aufguß mit viel Milch und noch mehr Zucker in eine hellbraune süße Brühe verwandelt. Wer Kaffee bestellt, bekommt häufig Instandkaffee serviert, meistens ebenfalls mit sehr viel Milch und Zucker. In kenianischen Hotels erinnert nicht viel daran, daß in den Höhenlagen des Landes die feinsten Kaffeearten angebaut werden. Kaffee aus Kenia zählt zu den Spitzenprodukten auf dem Weltmarkt. Doch fallende Preise und groteske Bürokratie bedrohen die Produktion der aromatischen Ware. Manche Kaffeebauern versuchen es nun mit der Direktvermarktung.

Moses Mwangi hält ein Paket mit gemahlenem Kaffee so vorsichtig in den Händen als sei es ein Baby. Zärtlich nähert er sich mit der Nase und saugt den Duft genießerisch ein. „Das ist mein eigener Kaffee“, sagt er stolz. „Auf meiner Farm gewachsen, gepflückt und geröstet“. Mwangi besitzt eine etwa 120 Hektar große Kaffeefarm am Stadtrand von Nairobi. Lange Reihe kleiner Bäume ziehen sich durch das hügelige Land. „Das Land habe ich weißen Farmern abgekauft. In der Kolonialzeit durften Schwarze keinen Kaffee anbauen“, erinnert sich der 72-Jährige.

In Kenia wird hauptsächlich Arabica angebaut, eine hochwertige Sorte. Im gerade beendeten Erntejahr hat Kenia knapp 54.000 Tonnen Kaffee exportiert, etwa ein Drittel davon nach Deutschland. Das ist nur wenig mehr als die Hälfte der Menge, die Mitte der 90er Jahre ins Ausland verkauft wurde. Der Weltmarktanteil liegt nur bei etwa einem Prozent, aber die Marktführer Brasilien und Vietnam produzieren vor allem die Allersort Robusta.

„Der gute Boden und die Höhenluft lassen Kaffee hier besonders gut wachsen“, sagt Mwangi. Die rot-gelben Beeren der kleinen Kaffeebäume werden mit der Hand gepflückt und maschinell geschält. Nach dem Waschen bleiben hellbraune Bohnen übrig, die getrocknet und dann noch einmal geschält werden. Wenn die Kaffeebohnen zum Export bereit sind, sehen sie unscheinbar grünlich-grau aus.

Die fallenden Kaffeepreise machen den kenianischen Kaffeebauern besonders zu schaffen. Sie sind verpflichtet, ihre Ware auf einer staatlich organisierten Auktion anzubieten. „Dort bekomme ich etwa 1,50 Dollar (1,17 Euro) für ein Kilo Bohnen, wenn ich selbst exportieren könnte, würde ich 5 Dollar bekommen“, meint er. Doch noch verhindert die Überregulierung des kenianischen Kaffeemarktes fast jede Eigeninitiative. Kaffee-Experten sind besorgt: Für viele Kaffeepflanzer lohnt sich der aufwendige Anbau der guten Sorten bald nicht mehr.

Aus Luxemburger Wort

Neue Marken

Frankreich Die französische Post verausgabte am 19. März 2005 ein neues Markenheftchen mit 10 selbstklebenden Marken (Marianne des Français) – Verkaufspreis: 5,30 •uros. Auf dem Deckel sieht man u.a. Käse, Brot, Bierkrug, Zuckerrohr..., die Themen haben einen direkten Bezug zu der Ausgabe Nummer 5: Portraits des Régions – La France à vivre.

RT

Kroatien gab am 22. Dezember 2004 eine Marke heraus, die an die Gründung der kroatischen Bauernpartei vor 100 Jahren durch die Brüder Antun und Stjepan Radic erinnert.



Das wäre ein Spezialgebiet, Marken und Belege zum Thema „Bauernparteien, -verbände und -funktionäre in aller Welt“ zu sammeln. Da würde man sicherlich sogar die Unterstützung der hiesigen Organisationen und Raiffeisenverbände bei einer Publizierung erhalten. kh

Gastronomie als Thema der Posteurop

Die Europäische Organisation für Postwesen (Posteurop) hat als Thema der Serie Europa die „Gastronomie“ ausgesucht als gemeinsames Thema für alle Mitgliedsstaaten dieser Organisation. Also, alles was man essen kann, wird zum Thema gemacht. Da werden sicherlich einige sehr interessante Marken (und hoffentlich auch ansprechend gestaltet) zu den Themen Wein, Fleisch, Getreide und Kartoffeln zu finden sein. Auch bei dieser „Serie“, die en passant das Zusammenwachsen Europas dokumentiert (wollen doch 'mal sehen, wie häufig der Döner, die Paella, die frites, Pasta und die Currywurst auf Briefmarken zu finden sein werden), können wir nur einige Marken vorstellen. Die Schotten werden sicherlich „haggis“ präsentieren und Rheinland-Pfalz den „Sau-magen“, womit wir wieder bei der Kartoffel sind.



In Zypern sind im Mai zwei Marken zu diesem Thema erschienen. Die zypriotische Küche – so heißt es – hat Mittelmeercharakter und stützt sich vor allem auf Getreideprodukte, Hülsenfrüchte, Zwiebeln, Olivenöl, Wein, Gemüse. Hier zeigen wir noch einen Satz von Jersey, auf denen Austern und Aal, Wein, Schwarze Butter (?) und Bohnen zu sehen sind. Wohl bekomm's.



Schweden wirbt übrigens mit „geschmackvollen“ Briefmarken zum Gastronomiejahr. Da werden Zitronen (muß dort ein heimisches Gewächs sein – schon Linné hatte den Anbau damals versucht), mit Äpfeln, mit Käse und mit Beeren gezeigt – schön gestaltet auch die blonde Schwedin Tina, die als Botschafterin der Gastronomie dargeboten wird. Noch zeigen die Schweden keinen Alkohol, aber die EU wird's schon richten. kh

Aktuelle Marken

Pilzmotiv

Unser Vorsitzender, Herr Roger Thill, hat sich freundlicherweise bereit erklärt, für jedes Heft die jeweils neu verausgabten Marken mit einem Pilzmotiv zusammenzustellen. Eine Grundlage für diese Zusammenstellung ist die »Michel-Rundschau«.

Einmal im Jahr wird auch eine Aufstellung über die „*Kartoffelmarken*“ zusammengestellt.

Und wer macht den Wein? Oder die Trecker? Oder die Hühner und das ganze Federvieh? Und den Wald?

Land	Ausgabe	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung
Belgien	25.09.2004	0,41 •	3363 aus 3361-3364	Block Woche des Waldes- Leccinum
Bulgarien	17.11.2004	0,10 L	4674	Polyporus squamosus-Schuppiger Porling
Bulgarien	17.11.2004	0,20 L	4675	Fomes fomentarius - Zunderschwamm
Bulgarien	17.11.2004	0,45 L	4676	Piptoporus betulinus-Birkenporling
Bulgarien	17.11.2004	0,80 L	4677	Laetiporus sulfureus - Schwefelporling
Guinea	19.12.2002	2000 Fr	3997A	Alexander Fleming
Guinea	19.12.2002	2000 Fr	3998 A	Jean-Henri Fabre
Guinea	19.12.2002	2000 Fr	4000 A	Louis Pasteur
Guinea	19.12.2002		Block 769 A + B	Alexander Fleming
Guinea	19.12.2002		Block 770 A + B	Jean-Henri Fabre
Guinea	19.12.2002		Block 772 A + B	Louis Pasteur
Guinea	27.12.2002	300 Fr	4023 A	Aseroe rubra-Rutenpilz
Guinea	27.12.2002	750 Fr	4024 A	Boletus edulis - Steinpilz
Guinea	27.12.2002	5000 Fr	4025 A	Hygrocybe punicea - Größter Saftling

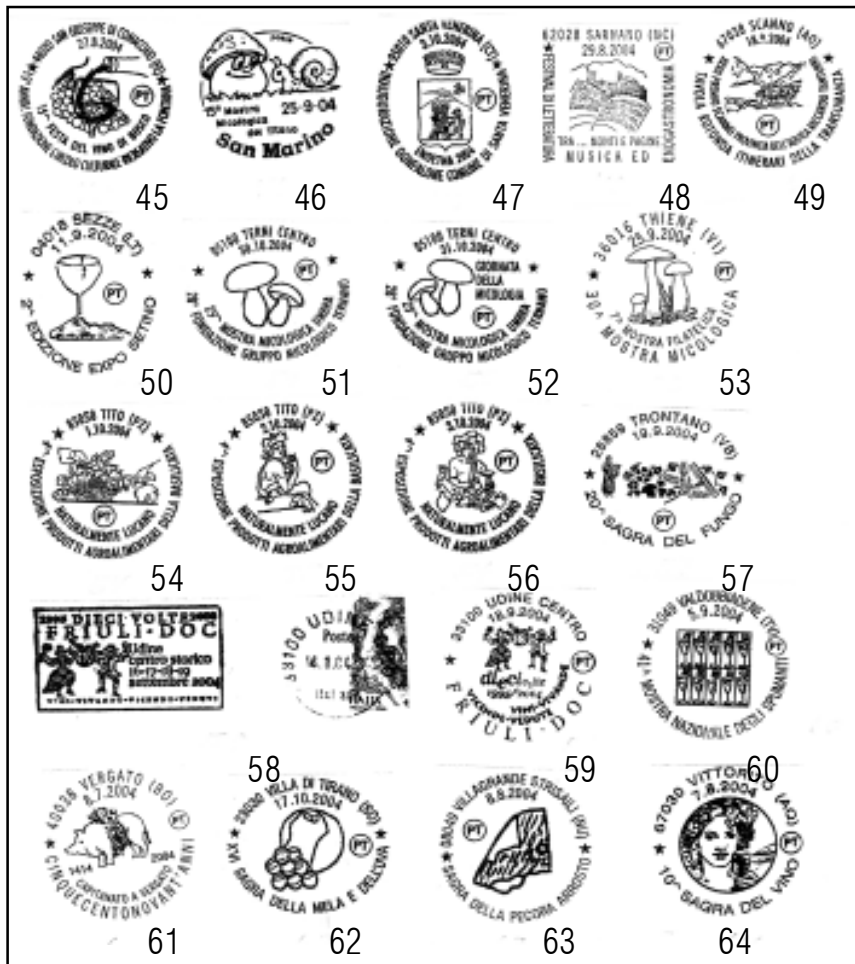
Land	Ausgabe	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung
Guinea	27.12.2002		Bl. 795a+b-797A+B	4023 A - 4025 A
Guyana	01.12.2003	20 \$	7590	Clitocybe clavipes-Keulenfußtrichterling
Guyana	01.12.2003	20 \$	7591	Clitocybe gibba - Ockerbrauner Trichterling
Guyana	01.12.2003	30 \$	7592	Calocybe carnea - Fleischrötlicher Schönkopf
Guyana	01.12.2003	300 \$	7593	Marasmius sp. - Schwindling
Guyana	01.12.2003	150 \$	7594	Amanita spissa - Gedrungener Wulstling
Guyana	01.12.2003	150 \$	7595	Boletus aestivalis - Sommersteinpilz
Guyana	01.12.2003	150 \$	7596	Xerocomus rubellus - Blutroter Röhrling
Guyana	01.12.2003	150 \$	7597	Clathrus archeri - Tintenfischpilz
Guyana	01.12.2003	400 \$	Block 762 - 7598	Volvariella bombycina - Wolliger Scheidling
Malawi	10.11.2003	50 K	725	Pleurotus ostreatus-Austernseitling
Malawi	10.11.2003	50 K	726	Marcolepiota procera - Riesenschirmling
Malawi	10.11.2003	50 K	727	Amanita vaginata - Grauer Scheidenstreifling
Malawi	10.11.2003	50 K	728	Cantharellus tubaeformis-Trompetenpfefferling
Malawi	10.11.2003	50 K	729	Hydnum repandum-Semmelstoppelpilz
Malawi	10.11.2003	50 K	730	Trametes versicolor-Schmetterlingstramete
Malawi	10.11.2003	180 K	Block 81 - Nr. 731	Auricularia auricuta-judae-Judasohr
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1489 A	Galerina marginata-Nadelholzhäubling
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1490 A	Neobulgaria pura - Gemeiner Buchenkreisling
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1491 A	Lentinellus cocheleatus-Anis Zähling
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1492 A	Phallus impudicus - Gemeine Stinkmorchel
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1493 A	Armillaria mellea - Hallimasch
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1494 A	Amanita muscaria - Fliegenpilz
Moçambique	24.09.1999	35000 MT	Block 34a/b/1501A	Omphalotus olearius-Oelbaumpilz

Neue Stempel aus Italien und San Marino

Auch diesmal sind wieder aus verschiedenen Ortschaften mehrere bildgleiche Stempel dabei – identisch mit dem Markenbild des Blocks vom 8. Mai 2004 (TRANSUMANZA). Vielleicht kann ein Sammlerfreund, der sich mit dem Motiv näher befaßt hat, eine kleine Abhandlung dazu veröffentlichen.

1 ALATRI	Pilzmesse
2 AOSTA RIBITEL	Fest der Kuh im Aostatal
3 ASIAGO	2. Pilzmesse – 1. Briefmarkenausstellung
4 ASTI DANTE	Nationale Messe der Selektion – Weine
5 ASTI DANTE	31. Festspiele der Kirchweihe
6 AVEZZANO	Schafe
7 BRESSANVIDO	Rind
8 BUDOIA	37. Pilz- u. Umweltfest 30. Briefmarkenausst.
9 BUDOIA	37. Pilz- u. Umweltfest 32. Pilzlauf
10 CALUSO	71. Traubenfest
11 CAMPLI	40. Spanferkel-Fest
12 CANAL SAN BOVO	2. Steinpilzfest im Vanoital
13 CASTEL DEL MONTE	Schafausstellung
14 CASTELLINALDO	3. Weinveranstaltung
15 CASTELVETRO PIAC.	19. Motivausstellung – Septembermesse – Tarot- und Spielkarten (Weinglas)
16 CELANO	Schafe
17 CERRETO D'ESI	Traubenfest
18 COMPIOBBI	5. Veranstaltung die Geschmäcker des Herbstes
19 CORMONS	Friedenswein
20 CUNEO	31. Fest des Tumin-Weines
21 DOMODOSSOLA	20. Pilzfest
22 FANO CENTRO	17. Verkaufsmesse Geschmack und Aroma des Herbstes
23 GENOVA BRIGNOLE	Pilzessen vom 19.9.–23.10.
24 GRUGLIASCO	4. Nationaler und 35. Internationaler Kongreß der Veterinärmedizin
25 GUBBIO	23. Verkaufsmesse der weißen Trüffel

26 ISOLA LIRI	Geschmack und Natur – Imkerei–Weinbau–Landwirtschaft–Umwelt
27 LORO PICENO	33. Glühweinfest
28 MARINO	80. Traubenfest
29 MONTAIONE	13. Trüffelverkaufsausstellung
30 MONTECHIARO D'AS.	Regionalmesse der weißen Trüffel
31 MONTEFORTE D'AL.	29. Intern. Lauf auf die Hügel des Soave-Weines
32 MONTE SAN SAVINO	41. Spanferkelfest
33 MONTE TERMINILLO	Schafe
34 MONTICELLI	14. Weinfest
35 MULAZZO	22. Wettbewerb „Verkaufswein“ (??)
36 NAVELLI	Schafe
37 PIGLIO	31. Traubenfest
38 PISOGLNE	Pilz- und Kastanienfest
39 POPPI	Verkaufsmesse der Toskana-Weine – 8. Veranstaltung „Anleitung zum Genuß“
40 PORTOVENERE	Feier der Bottich-Insel
41 QUADRI	3. Trüffelverkaufsmesse
42 RIPOSTO	Pilzmesse – 12. Jahrestag der Micol. Gesellsch.
43 SACILE	731. Vogelfest – Regionale Weinmesse – Wein in der Sammlung
44 SALO	Weingastronomie
45 SAN GIUSEPPE DI C.	15. Weinfest
46 SAN MARINO	15. Schau der Groß-Pilze
47 SANTA VENERINA	Ätna-Weine – Einweihung des Stadtbanners
48 SARNANO	Festival der Literatur, Musik und Weingastronomie
49 SCANNO	Schafe
50 SEZZE	2. Setino-Ausstellung
51 TERNI CENTRO	25. Pilzmesse – 28. Gründungsfeier der Pilzgruppe – Tag der Pilzkultur (des Pilzes ?)
52 TERNI CENTRO	Wie oben
53 THIENE	30. Pilzmesse – 7. Briefmarkenausstellung
54 TITO	Ausstellung landwirtschaftl. Produkte der Region
55 TITO	Wie oben
56 TITO	Wie oben
57 TRONTANO	20. Pilzfest
58 UDINE	DOC-Wein in der Region Friaul
59 UDINE	Wie oben – Weine–Speisen–Ereignisse–Ansichten
60 VALDOBBIADENE	41. Schaumwein-Nationalmesse



Korea Nord

hat inzwischen mehr Briefmarken mit einem Kartoffelmotiv herausgebracht als alle andere asiatischen Länder zusammen (oder so ungefähr). Auch zu sonstigen Themen der Landwirtschaft ist Korea Nord sehr fleißig. Wenn's schon nicht genug zu essen gibt, dann soll man sich wenigstens „Bilder“ ansehen dürfen! Hat eines unserer Mitglieder besondere Beziehungen zu Korea Nord für den Bezug von Marken? Wir schaffen damit auch Devisen für dieses arme Land heran! kh

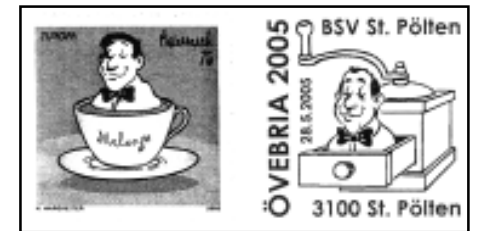
Internet-Recherche und -hinweise

Die Gesellschaft für Agrargeschichte hat unter der Adresse www.agrarkulturerbe.de eine neue Datenbank zum Agrarkulturerbe in das Internet gestellt.

Sie umfaßt Organisationen und Einzelpersonen aus ganz Deutschland, die sich mit diesem Thema beschäftigen: Museen, Museumsdörfer, Bibliotheken, Archive, Heimat- und Geschichtsvereine, Landschaftspflegeverbände, Forschungseinrichtungen, Verwalter historischer Stätten, ländlicher Siedlungen und Kulturlandschaften, Denkmalschützer sowie private Sammler. Bisher wurden rund 3.000 Organisationen und Einzelpersonen aufgenommen. Auf viele Objekte kann direkt zugegriffen werden.

Melange in Österreich

Die Melange oder Wiener Melange (von franz. melanger mischen) ist eine Wiener Kaffeespezialität. Die Melange besteht zu gleichen Teilen aus Kaffee und aufgeschäumter Milch und hat starke Ähnlichkeit mit dem Cappuccino. Allerdings wird sie meist mit etwas milderem Kaffee zubereitet und nicht – wie das beim Cappuccino oft der Fall ist – mit Kakaopulver bestreut; zum Teil werden kandierte Kaffeebohnen verwendet. wikipedia



Ausstellungserfolge

Unser Mitglied Werner Schwarz aus 16775 Löwenberger Land nahm 2004 an mehreren Ausstellungen mit Erfolg teil:

- „Berolina 04“ (19.–21. März 2004 in Berlin), Rang 3:
- „Aus unserer Agrargeschichte“: Vermeil und EP
- „100 Jahre BMSV 1904“ (24.–25. April 2004 in Amberg), Rang 3:
- „Dörfer im Wandel“: Vermeil
- „Frankenthal 04“ (11.–12. September 2004 in Frankenthal), Rang 3:
- „Für das tägliche Brot“: Vermeil

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:

Skribifax, Paper & Copy Shop, 27472 Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 118 / Juli 2005 / Auflage 200 Exemplare.

Mitteilungsheft Nr. 119 wird von uns rechtzeitig vor der Weinlese zur Post gebracht.