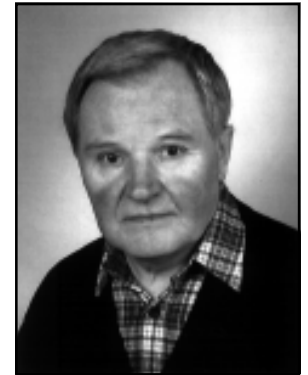


Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,  
das letzte Heft des Jahres 2005 liegt vor Ihnen. Mit diesem Heft erhalten Sie einen Überweisungsauftrag für den Jahresbeitrag 2006. Der überwiegende Teil unserer Mitglieder weist den Jahresbeitrag im letzten Quartal (also kurz nach Erhalt der Zahlungsanweisung) spätestens im 1. Quartal des Jahres an. Dafür möchte ich mich bedanken und zugleich die Bitte aussprechen: Möge der Rest unserer Mitglieder sich diesem guten Beispiel anschließen!

Unsere Jahreshauptversammlung werden wir am 13. November 2005 in Bad Neuenahr-Ahrweiler abhalten. Die Einladung dazu finden Sie in diesem Heft auf Seite 184.

„WEIN 2005“ in Bad Neuenahr  
Briefmarkenschau – Ausstellung „Offene Klasse“  
Jahreshauptversammlung / Mitgliedertreffen /  
Tauschmöglichkeiten und noch vieles mehr.



Wir können uns als Arbeitsgemeinschaft präsentieren mit unseren Sammlungen und unserer Anwesenheit. Der Vorstand wird anwesend sein.

Vor der Wein 2005 ist Sindelfingen angesagt. Dort werde ich diesmal an unserem Info-Stand nicht anwesend sein. Den Stand wird unser 2. Vorsitzende Kurt Buck betreuen, wobei ich hoffe, daß ihn noch ein paar Mitglieder unterstützen werden. Jahresbeiträge können am Stand entrichtet werden. Am Samstag, dem 29. Oktober 2005, wird im NOVOTEL ein Raum zu Verfügung stehen. Dieser Raum kann zum Treffen und Tauschen genutzt werden.

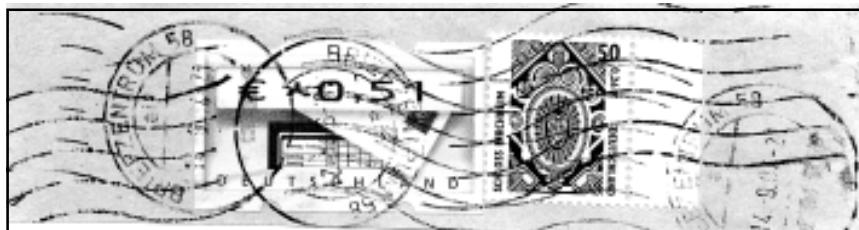
AUKTION 2006:

Für die Auktion bitte ich um Einlieferungen bis spätestens 30. Oktober 2005.

Meine Bitte an die Einlieferer: Bitte liefern Sie mir nur Belege von einem Euro aufwärts ein. Belege unter einem Euro sollten im Lot angeboten werden.

Liebe Mitglieder, Sie können es mir abnehmen, ich bitte bei jeder Einlieferung (Hauptpostamt Großenlieferer) unserer Mitteilungshefte um einen sauberen Stempel. Das mehr oder weniger schlechte Ergebnis müssen Sie sich in jedem Quartal ansehen.

So sehen Stempelabschläge der Deutschen Post aus:



Für den Rest des Jahres alles Gute, viel Erfolg und bleiben Sie gesund. Ich freue mich auf ein Wiedersehen in Bad Neuenahr-Ahrweiler.

Ihr

*Horst Kaczmarczyk*  
Horst Kaczmarczyk

NS: Ich habe mal wieder meine Sammlung ausgestellt. Ergebnis wie schon seit Jahren in Deutschland „Vermeil“, und die Punktzahl wird von den Vorgängern (Jury) übernommen. Haben alle den gleichen Tunnelblick.

siehe auch Seite 234



Beste Grüße von der diesjährigen Exphimo

## Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Jahreshauptversammlung	184
Der Weinbau an der Ahr	185
Warum wir Briefmarken sammeln (sagt uns Sempé)	189
Vini da tavola im Piemont	190
Generation Flasche (in Spanien)	196
Rebe und Wein (3. Fortsetzung)	198
Aus der Geschichte der Kartoffel (hier geht's jedoch um Weinbau)	207
Sonderstempel-Abweichungen bei Erinnerungskarten	208
Ein Plan „Kartoffel“ für die Ausstellung	210
Baum des Jahres 2005: Die Roßkastanie	213
Wikipedia (Literaturhinweis)	217
Weinheiliger St. Nikolaus	218
Buchbesprechung „Merian Kompass Briefmarken in Europa“	223
Limericks mit der Kartoffel	224, 243
Bericht von „Marke + Münze“, Graz	225
Gastronomie 2005 in Europa (einige Marken)	226
Französische Gastronomie	228
Auch das ist französisch: Restaurant	229
Nicht nach Medaillen jagen, sondern .... (zum Thema Ausstellungen)	230
Weinpancher und Alchimisten	233
Die deutsche Landwirtschaft im Spiegel der Briefmarkenausgaben (Teil 1)	234
Berichte von Ausstellungen	238, 239, 240
Naturlexikon im Internet	241
Rundesendedienst	242
Beim Württembergischen Auktionshaus	242
Banane auf der Litfaßsäule	243
Neue Stempelmotive (Wein aktuell / Austria aktuell)	245
Aktuelle Marken Pilzmotiv (2. Lieferung)	246

Mitarbeiter dieses Heftes:

Maurizio Rocci, Kurt Buck, Johannes Kohnen, Peter Burghardt, Helmut Sturm, Horst Kaczmarczyk, Ludwig Bauer, Roger Thill, Koni Häne, Günther Liepert, Karl-Peter Böll, Max Willi Walter, Anja Janssen, Gerhard Blisse, Manfred Geib, Josef Muhsil

Redaktionsschluß dieses Heftes:

Ende August 2005. Das Jahr ist (fast) um, aber Weihnachten kommt das Folgeheft 120.

## Einladung zur Jahreshauptversammlung 2005

September 2005

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

**Sonntag, dem 13. November 2005 um 13.00 Uhr**

in Bad Neuenahr-Ahrweiler statt. Tagungsraum: Peter-Joerres-Gymnasium,  
Uhlandstraße 30, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler (Stadtteil Bad Neuenahr)

Die Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
4. Jahresbericht des Vorstandes
5. Bericht des Kassierers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Entlastung des Vorstandes einschl. Kassierer
8. Verschiedenes

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitglieder-  
versammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Der Tagungsraum steht uns von 13.00–16.00 Uhr zu Verfügung, die verbleibende  
Zeit nach der JHV können wir für Tausch und Gespräche nutzen.

Der Vorstand bittet um zahlreiches Erscheinen

Mit freundlichen Grüßen

Roger Thill

Kurt Buck

Horst Kaczmarczyk

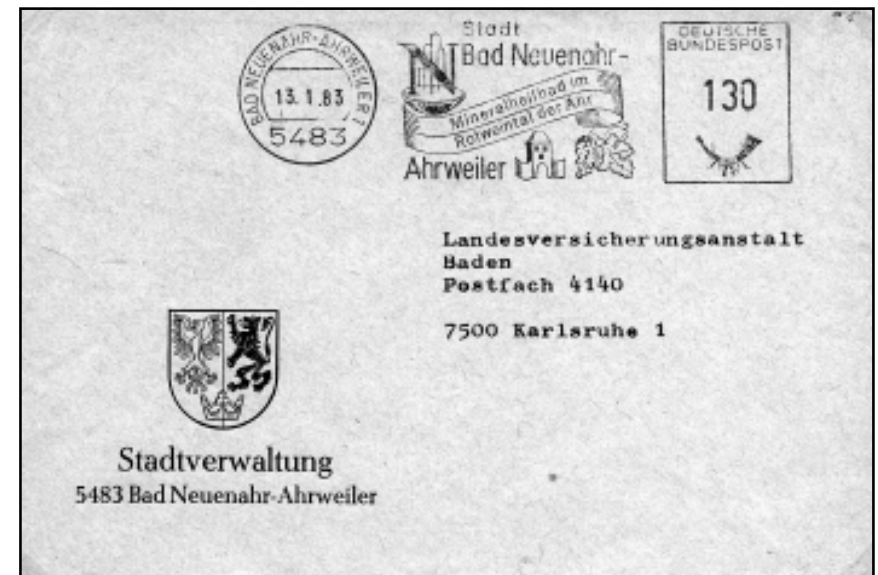
Dr. Karl-Peter Böll

## Der Weinbau an der Ahr

Das Weinanbaugebiet Ahr steht mit rund 530 Hektar bestockter Rebfläche an zehnter Stelle der 13 bestimmten Anbaugebiete Deutschlands. Mit dieser Rebfläche und der im Durchschnitt erzeugten Menge von ca. vier Millionen Liter/Jahr macht die Mosterte der Ahr nur etwa 0,4 % der deutschen Ernte aus, aber die Art seiner Weine und seine reizvolle Lage geben diesem kleinen Anbaugebiet einen besonderen Platz in der Verbrauchergunst. Es ist das nördlichste Rotweinanbaugebiet Deutschlands und Europas.

Nach der Statistik des Jahres 2003 sind fast 88 % der Rebfläche mit Rotweinsorten bestockt, davon entfallen auf den Spätburgunder, den König der Rotweine, 61 % und fast 6 % auf die ebenso wertvolle Rotweinsorte Frühburgunder. Die weiteren Rotweinsorten der Ahr sind 11 % Portugieser, 4 % Dornfelder, 2 % Regent und 3 % sonstige Sorten wie Domina, Dunkelfelder, Cabernet Sauvignon u.a.

Als Weißweinsorten werden angebaut 7 % Riesling, 3 % Müller-Thurgau und je 0,5 %





Kerner und Weißburgunder sowie ein Prozent andere Weißweinsorten.

Das Weinanbaugebiet Ahr hat durch seine nördliche Lage zwischen dem 50. und 51. Grad nördlicher Breite nicht geringe Anbauersiken. Die durchschnittliche Temperatur von 10,1 Grad Celsius, die mittlere Nieder-

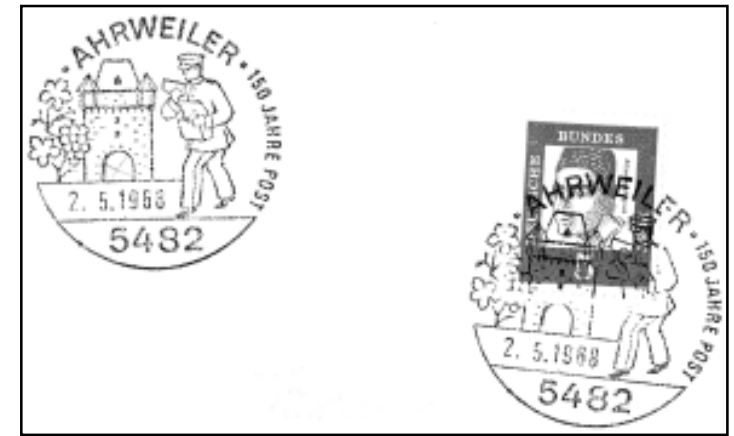
schlagmenge von 683 mm und die durchschnittliche Sonnenscheindauer von 1432 Stunden/Jahr zeigen, daß das Ahrgebiet für Weinbau geeignet ist.

Bestimmend für die Möglichkeit des Weinbaus und die Qualität der erzeugten Weine sind aber die klimatischen Bedingungen, welche an der Ahr besonders günstig sind.

Im Sommer erwärmt sich das Ahrtal stark. Der tiefe Flußeinschnitt schützt das Tal gegen Kaltluft einbrüche vom Norden. Die dunklen Böden, die Felsen und die Weinbergsmauern speichern die zugestrahlte Wärme. In den meist von Süd-Ost bis Süd-West exponierten Felshängen kommt es zur Bildung eines südlichen Klimacharakters.

Landschaftlich gehört das Weinanbaugebiet Ahr zum Rheinischen Schiefergebirge. Die geologischen Formationen in diesem Gebiet begünstigen den Ahrweinbau. Von Kreuzberg ahrabwärts bis zur „Bunten Kuh“ Walporzheim schufen die harten Raufaserschichten des Unterdevons mit den weichen Herdorfer Schichten das bizarre romantische Gepräge der Ahr. So durchfließt die Ahr dieses Gebiet in vielen Windungen und schroffe, steile Raufleserwände bleiben als Härtlinge stehen.

Dadurch bedingt bildeten sich treibhausähnliche Mikroklimaräume, in denen der Wind abgeschirmt wird und wo die Sonne Luft und Felsen so erwärmt und erhitzt, daß bei der



Lese im Oktober meist verhältnismäßig hohe Mostzuckergehalte – gemessen in Grad Öchsle – ermittelt werden können.

Das untere Ahrtal von Ahrweiler abwärts weist die weichen Herdorfer Schichten auf. Die Ahr konnte sich hier in sechs Terrassen leicht und z.T. relativ breit ein schneiden; so besitzt die Unterterrasse der Talsohle eine Breite von ca. 1 km. Im Laufe der Zeit wurden die Ober- und Mittelterrassen mit fruchtbarem Löß überlagert und auch die Sand- und

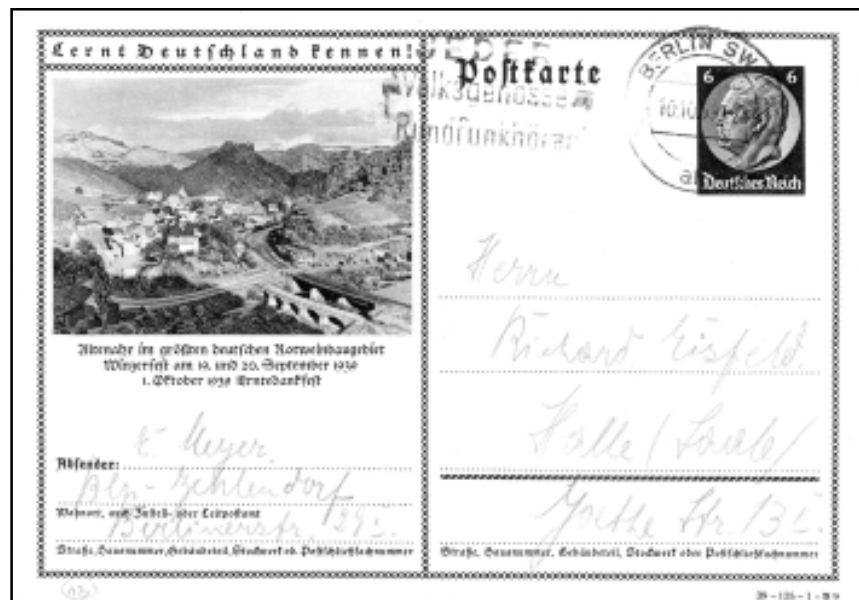


Kieselschichten der Unterterrassen sind durch eine starke Auflandung von ein bis zehn Meter Mächtigkeit in ihrer Fruchtbarkeit wesentlich verbessert worden, da mit dieser Auflandung noch viel angeschwemmter Löß mitgebracht wurde.

Außer den erwähnten Bodenarten treten bei Heimersheim an der Landskrone und bei Ahrweiler am Kalvarienberg Basalt auf, ein Bodentyp, der seinen Weinen einen besonderen Charakter verleiht.

Von den ca. 450 Betrieben mit Weinbau sind etwa 85 % Nebenerwerbsbetriebe, die nur ein Viertel bis 1 ha Rebfläche besitzen. 80 % aller Betriebe sind Mitglieder der vier noch bestehenden Winzergenossenschaften. Die größte ist die Ahr-Winzer e.G. Bad Neuenahr-Dernau, ein Zusammenschluß mehrerer Winzergenossenschaften, die ca. 40 % der Ernte der Ahr vermarktet, die zweitgrößte ist die Wintergenossenschaft Mayschoß-Altenahr, die ca. 15 % der Ahr-Ernte ausmacht, die restlichen 10 % genossenschaftlicher Erfassung entfallen auf die Winzervereine Walporzheim und Ahrweiler.

Die Winzergenossenschaften der Ahr gehören zu den ältesten in Deutschland. Die älteste in ganz Deutschland ist der Winzerverein Mayschoß, der bereits 1868 gegründet wurde, es folgte 1871 der Winzerverein Walporzheim.



Etwa 12 % der Weinbaubetriebe der Ahr sind Selbstvermarkter, also Betriebe, die ihre Weine selbst über die Flasche vermarkten, während die restlichen 8 % der Betriebe ihre Trauben im Herbst an die Weinhändler verkaufen, wovon die Firma Brogsitter Weingüter Privat Sektellerei die größte ist und mit ihrem eigenen Besitz insgesamt 30 ha Ahr-Rebläche vermarktet. Die 10 größten Weingüter der Ahr außer der Firma Brogsitter haben Rebflächen zwischen 6 und 20 ha, alle übrigen sind kleiner.

Die relativ geringe Weinmenge der Ahr wird zum großen Teil innerhalb des Kreises Ahrweiler sowie in Nordrhein-Westfalen vermarktet, zumal das Ahrtal als lohnender Urlaubsziel am Wochenende die Stadtbewohner der Städte Bonn, Köln, Düsseldorf und des Ruhrgebietes anzieht, kleinere Mengen, d. h. 1–3 % werden z. T. bis nach Japan exportiert.

Die „Ausstellung Wein 2005“ des Vereins der Briefmarken- und Münzensammler des Kreises Ahrweiler e.V., die am 13. November 2005 von 9–16 Uhr im Peter-Joerres-Gymnasium in Bad Neuenahr-Ahrweiler stattfinden wird, soll auch mit dazu beitragen, dem Ahrwein neue Freunde zu gewinnen. Mitveranstalter der „Ausstellung Wein 2005“ sind u.a. die AhrRheinEifel, Tourismus- und Service GmbH sowie die Arbeitsgemeinschaft „Landwirtschaft, Weinbau und Forstwirtschaft e.V.“

## Warum wir Briefmarken sammeln

können wir im „Der kleine Nick und seine Bande“ von Sempé und Goscinny nachlesen: „Ich sammle Briefmarken“, hat Roland zu uns gesagt. Und er hat uns erklärt, es sei sein Papa gewesen, der hat ihn auf die Idee gebracht, sich eine Briefmarkensammlung zuzulegen. Die Briefmarkensammler heißen Philatelisten und außerdem ist es unheimlich praktisch, nämlich, man lernt Geschichte und Erdkunde beinahe von selbst, wenn man sich die Briefmarken anschaut. Rolands Papa hat gesagt, daß eine Briefmarkensammlung ganz schön wertvoll sein kann, und es hat einen König von England gegeben, der hat eine Briefmarkensammlung gehabt, die viel, viel Geld wert gewesen ist.

„Das wird prima“, hat Roland gesagt, „wenn ihr alle Briefmarken sammelt, nämlich, dann können wir tauschen. Papa hat mir gesagt, auf diese Weise kann man ganz großartige Sammlungen zusammenkriegen. Aber die Briefmarken dürfen keinen Riß haben, und vor allen Dingen müssen sie noch alle Zähne haben.“

## Vini da tavola im Piemont

Angefangen hatte es 1971 in der Toskana, als das berühmte Weinhaus Antinori einen neuen Weintyp schuf. Mit dem „Tignanello“, jenem berühmten Rotwein ohne Weißweinanteil und DOC, wurde eine neue Welle ausgelöst: Der Verzicht auf die DOC und damit die Möglichkeit, neue Traubensorten und Techniken zu verwenden. Mit dem „Tignanello“ veränderten Antinoris Oenologen nicht nur den Traubemischsatz, mit dem Barriqueausbau gaben sie dem Wein auch technisch ein neues Gesicht. Kurz darauf folgte ein reinsortiger Cabernet Sauvignon, der noch mehr als der „Tignanello“ die neuen Tafelweine Italiens anführt: „Sassicaia“, auch aus Antinoris Keller.

Die Beispiele machten schnell Schule, Cabernet Sauvignon und Chardonnay wurden zu den neuen Modesorten. Überall werden seitdem Barriques eingesetzt, ein wahres Fieber danach brach aus. Die neuen Tafelweine lassen sich nicht nur besser vermarkten, sie geben dem Winzer auch viele Möglichkeiten, neue Weine und neue Sorten zu kelteren. Er kann in einer imageschwachen Zone einen prestigereichen Wein hervorbringen, ohne belastende DOC-Bezeichnung.

Die Väter „Tignanello“ und „Sassicaia“ haben ihre Bewährungsprobe längst hinter sich, die zweite Generation der Vini da tavola ebenso. Sie wuchsen vor allem in der Toskana wie Pilze aus dem Boden, hunderte gibt es heute davon. Großartige Weine, und neben ihnen billige Plagiate, schwache Weine mit hohen Preisen. Die Auswahl ist echt verwirrend geworden.

Eine dritte Generation ist inzwischen auch flügge geworden: Barrique-Tafelweine mit italienischen Traubensorten. In dieser Gruppe kann das Piemont ein großes Wort mitreden, denn da haben einige Winzer aus Alba und Asti Geschichte gemacht. Viele glauben nicht mehr an die Effizienz der DOC und DOCG und wollen ihre Weine nur noch als Vini da tavola vermark-



ten. Alfredo Roagna aus Barbaresco ist einer jener Winzer, die bereits Erfahrungen mit ihren Tafelweinen aus Barriques hinter sich haben. Sein „Opera Prima“ ist eine Komposition verschiedener Barbaresco-Jahrgänge, zwölf Monate in neuen Barriques gereift.

Auch Valentino Migliorini bringt seit Jahren schon faßgereifte Nebbiolo-Barbera-Verschnitte unter der Bezeichnung »Bricco Manzoni« auf den Markt. Ein anderer grandioser Tafelwein stammt von der Azienda Agricola »La Braida«, dem Anwesen des verstorbenen Giacomo Bologna: Aus dem Barrique kommt ein sagenhafter Barbera, der von diesem Ausbau nur profitiert hat. Das sind ein paar Beispiele, die von einem überzeugten Umgang mit Barriques für die Tafelweine zeugen.

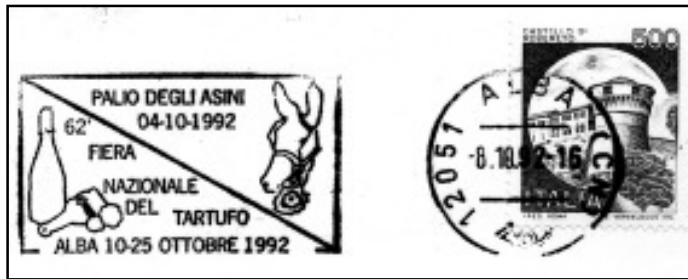


## Weinstile und Weintypen

Zwischen 1968 und 1988 wurde die Vinifikation grundlegend modernisiert und den neuen Erkenntnissen angepaßt. Das betraf sowohl Rot- als auch Weißweine. Bis dahin wurden die Weißweine eher wie Rotweine vinifiziert (auf den Schalen vergoren), die Rotweine in erster Linie auf „Gehalt“ gekeltert (Alkohol, Farbe, Extrakt). Technisch war einer jener damals typischen Weinkeller noch in der tiefen oenologischen Steinzeit; Stahltanks, Temperaturkontrolle und – vor allem – Sauberkeit waren nicht üblich. Holzfässer wurden jahre- und jahrzehntelang gebraucht.

Nur wenige sauber und korrekt arbeitende Betriebe erreichten damals schon beachtliche Weine mit Format. Angefangen hatte die oenologisch-technische Revolution im Friaul, wo man die ersten wirklich frischen, fruchtigen und sauberen Weißweine kelterte. Darauf setzte der Modernisierungsprozeß auch im Veneto ein, wo man heute ebenfalls hervorragende Weißweine neuzeitlicher Prägung erzeugt. Selbst im Piemont, in der Toskana und den südlichen Provinzen war man langsam in der Lage, saubere und frische Weißweine zu kelteren.

Auch die Rotweine haben sich seither entscheidend verändert. Alkohol ist nicht mehr das oberste Ziel, vielmehr wird auf Frucht, gute Säure und Balance geachtet. Die Ausgewogenheit der Komponenten beginnt bereits im Weinberg beim Lesebeginn. Überhaupt ist die Einsicht gestiegen, daß alle Qualitätsmerkmale bereits in den Rebparzellen ihren Anfang nehmen. Entsprechend wurden die Erträge gesenkt und Kultursysteme



mit geringerem Wachstum eingeführt. Zu sagen, daß die oenologische Revolution nur in Italien stattfand, wäre falsch. Auch in Frankreich, Österreich, den USA und gar im fernen Australien haben Umwälzungen vieles verändert.

Wenn man die heute modernen Weißweine betrachtet, kann man drei Gruppen unterscheiden:

#### Klinisch-saubere Weißweine

ist die technisch-radikale Variante der modernen Weinbereitung, scharfe Klärung des Mostes und des Jungweins, Filtration vor der Abfüllung. Gelesen wird früh, um viel Säure und wenig Alkohol zu haben. Abgefüllt wird mit einem spürbaren Kohlensäuregehalt. Diese Weine besitzen meistens wenig Sortentypik und sind hell in der Farbe. Viele solcher Weine findet man bei industriell arbeitenden Großbetrieben.

#### Sortentypische Weißweine

Nach einer Phase der Übertreibungen haben die meisten Produzenten zu einer gelungenen Formel zurückgefunden. Heute achten sie nicht mehr nur auf frische Frucht und Säure, sie vergären auch nicht mehr bei so tiefen Temperaturen und klären schonender. Die Technik der kurzen Schalenkontakte ist heute üblich und hebt die Sortentypik deutlicher hervor.

#### Holzgereifte Weißweine

Von der Tendenz jung zu trinkender und frisch-fruchtiger Weine hat eine große Gruppe Erzeuger Abstand genommen. Stille und lagerfähige Weine, die in der Regel noch unfertig sind, wenn sie auf den Markt gelangen. Insbesondere durch den Einsatz der Barriques wurde dieser Typ noch breiter und fand in jeder Provinz Freund wie Feind. Vor allem im Friaul, dem großen Mutterland der Weißweine Italiens, gibt es mehr Barriqueweißweine auf den Exportmärkten als Stahltankvarianten. Zum Glück haben die Winzer nun ein ideales Maß an Holzeinsatz gefunden, so daß die Zeit überstrapazierter „Eichensäfte“ vorbei scheint.

Bei den Rotweinen ist das Bild etwas anders. Den klassischen, einfachen und robusten Wein der alten Tage gibt es zwar noch. Aber er prägt nicht mehr das Bild der italienischen Weinlandschaft. Nach einer längeren Experimentierphase mit allen Techniken und Methoden haben sich auch bei den Rotweinen verschiedene Stile herausgebildet. Was neu geschaffen und kreiert wurde, fand in den letzten zwanzig Jahren schnell Abnehmer. Das hat zu einer großen Fülle verschiedener Tafelweine geführt, die in allen Ausgaben vorkommen: traditionelle Sorten in Barriques ausgebaut, ausländische Sorten und Mischsätze aller Reben in verschiedenen Ausbautarten.





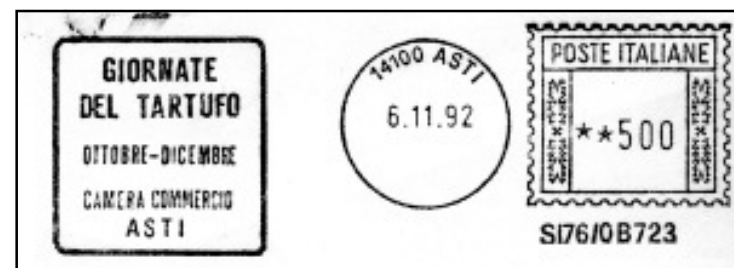
„Den“ italienischen Wein gibt es längst nicht mehr, nur noch viele aus Italien. Sie sind – auch wenn es etwas gewagt scheint – in drei Klassen einzuteilen:

#### Junge und fruchtige Rotweine

Am deutlichsten ist dieser Stil bei den „Vini novelli“ ausgeprägt, dem Pendant zum Beaujolais nouveau. Aber es gibt auch andere Rotweine in dieser Klasse, die ganz einfach mit wenig Tannin, viel Frucht aus kühler Gärung (und vorzeitigem Abzug von den Schalen) und sauberer Nase aus dem Stahltank erzeugt werden. Sie sind beim Verkauf trinkfertig und dürfen nicht sehr lange gelagert werden. Holzausbau kommt bei ihnen nicht in Frage.

#### Länger ausgebaute Rotweine

Diese Weine sind von Natur aus meistens aus tanninbetonten Rebsorten wie Nebbiolo oder Sangiovese. Es gibt da zwei leicht unterschiedliche Gruppen. Etwas kühler vergorene Weine (max. 24°C) sind geschmeidig und fruchtig, mit dezentem Tannin. Die höher vergorenen (28–29°C) besitzen mehr Tannin und Stoff mit eingebundener Frucht. Tendenziell ging bei beiden Gruppen die Dauer der Maischegärung zurück. Auch das Holzfaß dient bei diesen Weinen nur der Reife und Lagerung, nicht geschmacklichen Gründen.



#### Barrique-Rotweine

Das relativ neue Element in der Oenologie außerhalb Frankreichs ist heute in Mode. Allgemein kann man von „neuer Holztechnik“ reden, wenn auch ein Faß zu 500 oder 600 Litern verwendet wird. Die Oxidation durch die Holzporen neuer Fässer ist schneller, bewirkt Veränderungen im Geschmack und Stil. Nicht nur bei fremden Sorten wie Cabernet oder Merlot kommen kleine Gebinde zum Zuge, auch die einheimischen Sorten aus Barriques finden Beachtung. Seit den Anfängen mit Antinoris „Sassicaia“ hat man in Italien viel dazu gelernt, Weine aus den Barriques sind heute deutlich balancierter und harmonischer geworden.

#### Die Rebenvielfalt

##### Traubensorten

Die Barbera-Traube ist mit Abstand die am weitesten verbreitete im Piemont, gefolgt von Nebbiolo, Dolcetto, Moscato, Freisa, Bonarda, Grignolino und Erbaluce. Cortese, Arneis und Favorita werden erst in jüngster Zeit wieder vermehrt angebaut. Das sind die großen Lokalmatadoren, die schon seit Jahrhunderten bestehen und überlebt haben. Nicht so ein paar andere ehemals lokalen piemontesischen Sorten wie Pelaverga, Averengo, Uva Rara, Doux d'Henry, Lambrusco di Alessandria, Durasa, Avana, Timorasso und Plassa. Diese autochthonen originalen, einheimischen Sorten sind heute praktisch verschwunden oder nur mehr ganz selten in einem kleinem Weinberg anzutreffen.

In Gegensatz zu anderen italienischen Regionen fanden fremde Reben wie Cabernet Sauvignon, Pinot Noir oder Chardonnay schon früher eine zweite Heimat. Schon um die Mitte des 19. Jahrhunderts wurden viele dieser Sorten eingeführt. Fast alle haben sich jedoch von der großen Reblausplage Ende des 19. Jahrhunderts nie mehr ganz erholt, degenerierten oder starben aus. Erst seit etwa zwanzig Jahren finden einige dieser – meistens französischen – Reben wieder mehr Freunde und werden vermehrt kultiviert.



## Die roten einheimischen Traubensorten: Barbera

Die dominierende Traube des Piemont hat viele Gesichter: kraftvoll und robust, gealtert und jugendlich, säurebetont und harmonisch. Über die Herkunft dieser auf der halben Rebfläche des Piemont angebauten Erfolgsrebe gibt es viele Versionen. Jedenfalls ist sie aus dem Piemont, denn nirgends scheint sie sich wohler zu fühlen als dort. Sie ist heute in ganz Italien verbreitet und gilt als anpassungsfähig und ertragsstark. Vermutlich wird sie nur im Piemont sortenrein gekeltert, sonst erscheint sie nur in Mischsätzen mit anderen Sorten. Im Piemont werden heute verschiedene Vini da tavola mit einer Barbera-Nebbiolo-Komposition angeboten, was für den Stellenwert der Sorte spricht. Vielfach ist Barbera wirklich in der Lage, einem Nebbiolo Säure, Frische und Eleganz mitzugeben.

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 Anbaugebiete, Qualitätskontrolle, Alkoholgehalt und Mi-

schungen. 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 unbekannt 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 Alkoholika-Konsum ganztägig 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  
Briefmarken von Maurizio Rocci

## Rebe und Wein 3. Fortsetzung (Die Neuzeit)

Napoleon I. schmeckte in erster Linie „Chambertin“, „roi de la Côte d’Or et gloire de la Bourgogne“. Dieser exquisite Tropfen begleitete den Kaiser auf allen seinen Feldzügen, ja selbst nach Moskau, wo er ihn im Kreml trank.

Die französischen Truppen waren gehalten, dem Rebgebiet des „Imperators aller französischen Weine“ beim Vorbeimarsch militärische Ehren zu erweisen.

König Humbert I. wußte erstklassige Bordeauxweine sehr zu schätzen, obschon Italien selbst Spitzenweine erzeugt.



**König Humbert I.**  
Italien 1893/1896

Der „Prince of the Commonwealth“,

Herzog Philip von Edinburgh, erzählte bei einem Empfang in Edinburgh, wie bei einem früheren Besuch der Lord-Provost und er sich fröhlich zugetrunken hätten. Auf dem Bahnhof, wohin ihn der Lord-Provost zur Rückkehr nach London begleitete, habe der Zug sich „um sechs Gläschen“ verspätet.

Sir Winston Churchill, der große englische Staatsmann, anvertraute einem Besucher, vergnügt mit den Augen zwinkernd:

„Ich habe meinem ganzen Leben nach dem Frühstück nie mehr als ein Glas getrunken. Allerdings habe ich mir das Glas mehrmals nachfüllen lassen.“



**Napoleon I.**  
Frankreich 1969, 1951, 1954



**Winston Churchill**

oben: Großbritannien 1965  
unten: Niederlande 1980



**Das englische Königspaar**

Großbritannien 1972  
und 1977

Charles Baudelaire, der berühmte französische Dichter, bestätigt in überzeugender Art und Weise die Bekömmlichkeit des Rebensaftes:

„Si le vin disparaissait de la production humaine, je crois qu’il se ferait dans la sante et dans l’intellect de la planète un vide, une absence, une déféctuosité beaucoup plus affreux que tous les excès et les déviations dont on rend le vin responsable.“

In die lange Reihe der Dichter, Künstler und Weinfreunde, die Kinder des Burgunds



**François Rabelais**, Frankreich 1950



**Charles Baudelaire**  
Frankreich 1951

**Gargantua, eine Romanfigur**

Frankreich 1953



sind, gehört auch François Rabelais, der sich vom Mönch zum Weltgeistlichen, vom Medizinstudenten zum Leibarzt des Kardinals Du Bellay und zum Schriftsteller entwickelt hatte. Seine Landsleute ehren ihn als hervorragenden Sänger des Rebensaftes, als Repräsentant kultivierten Trinkens und als maßvollen Genießer des Weins.

In seinem Werk „Gargantua und Pantagruel“ sagt er an einer Stelle:

„Noah, der heilige Mann, dem wir so sehr zu Dank verpflichtet sind, pflanzte die Rebe, von der uns der Nektar, jener wunderbare, kostbare, heimische, köstliche und göttliche Likör kommt, den man Wein nennt.“

Gargantua verkörpert voll und ganz den Ausspruch Rabelais:

„On ne boit point pour se desalterer, mais pour se donner soif.“

Die geistreiche französische Schriftstellerin Madame de Sevigny schreibt an....:

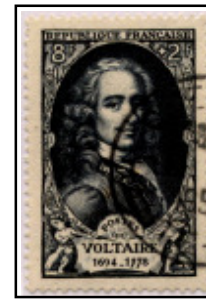
„Nous avons bu a votre santé d'un vin blanc le plus excellent et le plus frais qu'on puisse boire.“

Charles-Maurice de Talleyrand, dem sachkundigen Kenner des Rebensaftes, werden ähnliche, von tiefer Verehrung für den Wein zugehende Worte zugeschrieben, wie Eduard VII. von England:

„ ... laissez-moi vous dire qu'un vin de cet âge et de cette qualité mérite d'être apprécié. Ainsi, on prend son verre, on l'agite en lui donnant une impulsion circulaire, afin que le vin dégage son parfum. Alors on le porte au nez, on le respire ... et puis on pose son verre et on en parle.“

**Der Rebensaft und seine Anhänger im klassischen Weinland Frankreich**

Von oben nach unten:  
 Madame Sévigny; Frankreich 1950  
 Jean-Baptiste Colbert, Frankreich 1944  
 Charles-Maurice de Talleyrand, Frankreich 1951  
 Marschall Foch, Frankreich 1940



**Voltaire**  
 Frankreich 1949, Ungarn 1948



**Oliver de Serres**  
 Frankreich 1953

(hatte sich auch um die Kartoffel verdient gemacht)

Marschall F. Foch sagt aus:

„Je bois du vin à tous mes repas, mais un peu, très peu il n'en faut pas beaucoup, mais il en faut pour se bien porter.“

Einen Teil ihrer Berühmtheit verdankt die Champagne den Bemühungen des erfolgreichen Staatsmannes Minister Jean-Baptiste Colbert, der eigene Weinberge in der Umgebung von Reims besaß.

Voltaire war spezieller Liebhaber des Champagners. Ihm widmet er folgende Verse:

„Chloris, Eglé, me versent de leur main  
 D'un vin d'Ay dont la mousse pressée  
 De la bouteille avec force élançée,  
 Comme un éclair fait voler son bouchon.“

Der Schloßherr von „La Brède“, Charles-Louis de Montesquieu, beschäftigt sich nebst literarischen Arbeiten oft und gern mit der Pflege seines Weingartens und dem Verkauf der selbstgekelterten Weine.

Der bedeutende französische Agronom Olivier de Serres schreibt in seinem Werk „Théâtre de l'Agriculture“:

„Après le pain vient le vin, second aliment donne par le créateur a l'entretien de cette vie, et le premier célèbre par son excellence.“

Aus den „Odes Bacchiques“ des Pierre Ronsard tönt es:



„L'arbre boit pour la racine,  
La mer éparse boit le vent,  
Le soleil est bû de la lune,  
Tout boit en haut ou en bas;  
Pourquoi donc ne boirions-nous pas?“

**Pierre Ronsard**  
Frankreich 1924



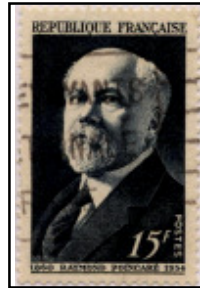
Victor Hugo, der französische Romantiker, genöß mit Vorliebe edlen Burgunderwein.



**Victor Hugo**  
Sowjetunion 1952

Jean-Baptiste Molière hat die Wohltaten und guten Eigenschaften des Weines in seinen Komödien oftmals besungen, so in „Les amants magnifiques“ und in „Le malade imaginaire“. Er selbst schätzte einen edlen Tropfen außerordentlich.

Der französische Ministerpräsident Raymond Poincaré huldigte anlässlich der Schlußfeier der Nationalen Weinwoche 1928 dem Wein in Prosa: „Meine Herren, wenn der Wein schädlich wäre, gestatten Sie es mir zu sagen, man wüßte es. Man wüßte es seit sehr langer Zeit, man wüßte es seit den Lateinern, man wüßte es seit den Griechen, man wüßte es seit den Hebräern, man wüßte es seit Homer ...“



**Raymond Poincaré**  
Frankreich 1950

Zur Zeit, da der große französische Marschall und Kardinal



**Kardinal Richelieu**  
Frankreich 1935



**Charles-Louis de Montesquieu**  
Frankreich 1940



**Jean-Baptiste Molière**  
Frankreich 1944

Richelieu beim Sonnenkönig in Ungnade gefallen und nach Bordeaux verbannt war, wurde er vom Burgunderverehrer zum treuen Bordeaux-Vasallen. Seinem neu erkorenen Liebbling verschaffte er Eingang in Paris, der Metropole des feinen Geschmacks, und damit in der ganzen Welt.

Bundespräsident Prof. Dr. Theodor Heuss, der frühere Dozent für Politik an der Hochschule in Berlin, schrieb seine Doktor-Dissertation über den Weinbau in Heilbronn.



**Bundespräsident Prof. Dr. Theodor Heuss**  
Deutschland 1959

Zur Marke mit der Winzerin, Wohlfahrtsausgabe 1958, hat der Sachverständige festgestellt, daß sie eine Unrichtigkeit enthalte, indem bei der Lese die Trauben mit der Schere abgeschnitten und nicht gepflückt würden.

Der gemütvollale alemannische Mundartdichter Johann Peter Hebel schrieb 1806 an seine Freundin Gustave Fecht:

„Der Wein ist zwar noch nicht da, meine Liebe, aber der Fuhrmann auch nicht. Unterdessen dürste ich schon zwei Tage lang entsetzlich, bloß um die erste Bouteille voll in kräftigen Zügen auf Ihre allerseitige Gesundheit auszuzeulieren.“



**Johann Peter Hebel**  
Baden 1947

Zu den regelmäßigen Weintrinkern gehörte auch Adam Riese, der große Rechenmeister, der ein sehr gastfreundliches Haus führte, wo der edle Rebensaft nicht fehlte.



**Adam Riese**  
Deutschland 1959

Einer der führenden Deutschen des achtzehnten Jahrhunderts, Gotthold Ephraim Lessing, stellt fest:

„Zuviel kann man wohl trinken, Doch nie trinkt man genug.“



**Gotthold Ephraim Lessing**  
DDR 1954

Wilhelm Busch, der Dichter und Maler der Lebensfreude, hat sich der wunderbaren Wirkung des Weines nicht verschlossen. Eines seiner gebräuchlichsten Zitate lautet:

„Rotwein ist für alte Knaben  
Eine von den besten Gaben.“

Aber auch dem perlenden Sekt setzte er ein Denkmal, indem er den frisch gebackenen Ehemann der „frommen Helene“ nach Spargeln, Schinken und Koteletten eine Flasche Champagner nach der anderen bestellen läßt:

„Pst! Kellner! Stell'n Sie eine kalt! Und Kellner! Aber möglichst bald.“

Dem „Dideldum“ entstammt das bekannte Trinklied:

„Gestern ging ich wieder mal  
In die Schenke schnelle,  
Wie der durst'ge Pilgersmann  
Eilt aus der Kapelle.  
Alldieweil der Durst so groß  
Trink ich etwas eil'ger  
Und erglänze alsobald  
Wie ein neuer Heil'ger.“

Der niederländische Humanist Erasmus von Rotterdam schenkte dem „Beaune“, der ihn von seinen argen Magenleiden befreit hatte, seine besondere Gunst.



**Wilhelm Busch**  
Deutschland 1958



**Erasmus von Rotterdam**  
Niederlande 1936

## Wein in der Schweiz

Immer wieder läßt Jeremias Gott-helf, der schweizerische Volkspoet, seine Berner Bauern ausgiebig beim Wein diskutieren, während deren Eehälften, wenn sie „z'Mä-rit“ fahren, im Hinterstübchen des Wirtshauses „e Halbi“ erstehen.



**Jeremias Gotthelf**  
Schweiz 1930 und 1954



**General Ulrich Wille**  
Schweiz 1948

Als verständnisvoller Genießer auserlesener Gewächse ist Ulrich Wille, schweizerischer General während des ersten Weltkrieges, bekannt.

Oberst Jürg-Jenatsch, der heißblütige Graubündner-Patriot und erklärte Freund des Veltlinerweins, diente C. F. Meyer zur idealisierten Hauptgestalt seines gleichnamigen Romans:



**Jürg Jenatsch**  
Schweiz 1941

„Der Bündner lud seinen Gast mit einer Handbewegung zum Sitzen ein und rief mit tönender Stimme: Wein! Lucia. Das schöne stille Weib, dem Wasser beim Eintritt in das Haus begegnet war, erschien bald mit zwei vollen Steinkrügen.“



**Johann Kaspar Lavater**  
Schweiz 1941

Der zürcherische Pfarrer und Schriftsteller Johann Kaspar Lavater begeisterte der Landwein seines Heimatkantons.

Theophil Sprecher von Bernegg, Besitzer ausgedehnter Rebgrüter, war ein eifriger Förderer der Weinkultur in der Bündner Herrschaft.

Bemerkenswert ist, daß in den Weinlän- dern die größten Männer inmitten von Weingärten geboren wurden, und daß sie samt und sonders zu getreuen Anhängern des Rebensaftes zählen:



**Theophil Sprecher von Bernegg**  
Schweiz 1950



Dante Alighieri	Italienischer Dichter
H. J. Goya	Spanischer Maler
Ludwig Kossuth	Ungarischer Nationalheld
Ferdinand Kodier	Schweizerischer Maler
Louis Pasteur	Französischer Chemiker
Luis de Camoes	Portugiesischer Nationaldichter
Johann Wolfgang Goethe	Der Welt größter Dichter in deutscher Sprache



Spanien 1930 zeigt von  
**Francisco de Goya: „Die nackte Maya“**



**Dante Alighieri**  
Italien 1921



Spanien 1930



**Ludwig Kossuth** (Ungarn 1944 und 1952)



**Große Männer,  
inmitten von Weingärten geboren, bejahten den Genuß des Weines voll und ganz**



**Johann Wolfgang Goethe**  
Deutschland  
alliierte Besetzung 1949



**Ferdinand Hodler**  
Schweiz 1953



**Luis de Camoes**  
Portugal 1972



**Louis Pasteur**  
Frankreich 1923, 1924 und 1938



**Fortsetzung folgt im nächsten Heft**

Auszug aus der „Geschichte der Kartoffel“:

Die zur ersten Jahrtausendwende vorherrschende Warm-Temperatur in der nördlichen Hemisphäre ermöglichte Weinbau in Schottland und Viehzucht auf Grönland. Im Hochmittelalter, als der Handel über weite Entfernungen schwierig und unsicher war, legten die Engländer großflächige Weinfeldern an. Doch ihr Wein schmeckte scheußlich – wie heutzutage die Ergebnisse ihrer »Kochkunst«. Peter von Blois, Schreiber am Hofe des englischen Heinrich II. (1133–1189):

„Ich habe gesehen, wie sogar dem hohen Adel derart trüber Wein vorgesetzt wurde, daß man die Augen schließen und die Zähne zusammenbeißen mußte, wenn man mit verzogenem Mund und tiefem Ekel dieses Dreckszeug, statt es zu trinken, in sich hineintröpfeln ließ.“

So nur werden die Kämpfe um die Bretagne verständlich, sie gingen um den Zugang zu den Weinfeldern Frankreichs, um den „Kir Royal“. Bei besonders wüsten Gelagen am britischen Hof brachen die Beteiligten einfach die Stiele am Trinkglas ab, damit die Gläser auch in gebührender Eile geleert wurden. kh





ber 2002 verwendeten Sonderstempel (Abb. 3) festgestellt. Der Stempelabschlag vom 13. September 2002 auf der Erinnerungskarte weist im Bild über dem Faß (Dürkheimer Faß) eine 3. Leuchtrakete auf, die im „Originalstempelbild“ fehlt. (Bei der nächsten Abonnement-Auslieferung werde ich den Abonnenten nachträglich diese Belege mitliefern).

Ich will hier nicht urteilen, ob es sinnvoll ist, die Flut an Kartonphilatelie, welche die Deutsche Post über uns Sammler hereinbrechen läßt, voll über sich ergehen zu lassen, aber Stempelbildabweichungen wie oben gezeigt, kann man nur dokumentieren, wenn man auch derartige Belege in seiner Sammlung hat.

Roger Thill

## Ein Plan „Kartoffeln“ für die Ausstellung

Wir wollen in diesem Heft als Anregung einen Plan für eine Ausstellung mit dem Motiv »Kartoffeln« geben und fordern unsere Mitglieder auf zur Diskussion dieses Planes.

### „Rund um die Kartoffel“

1. Die Geschichte der Kartoffel
  - 1.1. Knollen der Inkas
  - 1.2. Wer brachte Europa die Kartoffel?
  - 1.3. Eine botanische Seltenheit
  - 1.4. Bräuche, Ränke, Wiederstände
2. Der Siegeszug beginnt
  - 2.1. Wie aus der Not eine Tugend wurde
  - 2.2. Eine List trägt Früchte
  - 2.3. In das Kartoffelglück „geprügelt“
  - 2.4. Prämien für den Kartoffelanbau
  - 2.5. Soldaten fördern die Knolle
3. Heimisch in aller Welt
  - 3.1. Vom Polarkreis bis zur Sahara
  - 3.2. Ein „gelernter“ Kletterer
  - 3.3. Papas, batatos und potatoes



4. Vom Wert der Kartoffel
  - 4.1. Im Lexikon verbürgt
  - 4.2. Die Kartoffel – ein Dickmacher?
  - 4.3. Die Güte des ‚Schweinebrots‘
  - 4.4. Schätze unter der Schale



5. Jedem seine Kartoffel
  - 5.1. Rund oder oval, würzig oder neutral
  - 5.2. Standardsorten statt Sortenvielfalt
6. Von der Handhacke zur Erntemaschine
  - 6.1. Erst Mechanisierungsideen
  - 6.2. Schleuderroder und Kartoffellegemaschine
  - 6.3. Vom Schlepper zur Vollerntemaschine
  - 6.4. Vollautomatische Pflanzung und Ernte



7. Hohe Erträge – aber wie?
  - 7.1. Nährstoffe für die Knolle
  - 7.2. „Keimlaune“ fördern
  - 7.3. Pilze, Viren, Käfer
  - 7.4. Treibhaus aus Bitumen
  - 7.5. Aufbewahrung



8. Wer die Wahl hat, hat die Qual
  - 8.1. Gekocht – gegart
  - 8.2. Frittiert
  - 8.3. Pommes Chips
  - 8.4. Puriert

„Außer Konkurrenz“ – weil nicht an eine Ausstellung gedacht – und als ergänzende Hinweise für den vorstehenden Plan stellen wir die nachfolgenden *Ideen* für einen Ausstellungsplan von Klaus Henseler vor.

1. Entdeckung Amerikas und der Kartoffel  
Columbus, Südamerika
2. Kartoffel kommt nach Europa 1  
Canarische Inseln, Spanien, Italien, Frankreich



3. Kartoffel kommt nach Europa 2  
Nordeuropa, Osteuropa, Bußland

4. Kartoffel kommt nach Europa 3  
Niederlande, Irland, England

5. Kartoffel kommt nach Deutschland  
Süddeutschland, Waldenser, Stralsund, Rostock

6. Kartoffelforschungen und -förderer  
Apotheker, Fürsten, Botaniker –  
von Serres, Clusius, Bauhin bis heute

7. Kartoffelschönheit  
Blüten der Kartoffel

8. Andere Nachtschatten  
Nachtschattenpflanzen aller Art

9. Wichtige Nutzpflanzen  
Andere Nutzpflanzen und andere Knollen

10. Kartoffelsetzer/-pflanzen  
Manuell, Maschinen

11. Kartoffelfelder

12. Kartoffelernte  
Manuell, Maschinen

13. Kartoffeltransport

14. Kartoffelhandel

15. Kartoffel-Schälen

16. Kartoffel als Essen  
Pommes frites, fertige  
Menüs mit Kartoffeln



17. Kartoffel-Schädlinge

und als letzten Punkt  
18. Kartoffel in der Kunst

Bei den Ideen von Henseler müßte noch „The Great Famine“ und die irische Auswanderung nach Amerika untergebracht werden. Andererseits könnte man die „Abteilungen“ 8. Nachtschatten und 9. Nutzpflanzen ersatzlos streichen.

Lassen Sie uns diskutieren. Auch wenn Sie nicht „Kartoffel-Fan“ sind, können und werden Ihre Anregungen und Ihre Kritik sehr hilfreich sein für diejenigen, die mit der Kartoffel in eine Ausstellung gehen und dort erfolgreich sein wollen.

Koni Häne

## Baum des Jahres 2005: Die Roßkastanie

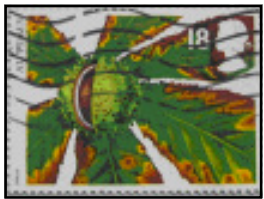
Das aus 26 Wald-, Umwelt- und Naturschutzverbänden Deutschlands und der Schweiz bestehende „Kuratorium Baum des Jahres“ wählte die Roßkastanie (*Aesculus hippocastanum*) zum Baum des Jahres 2005. Es steht damit kein eigentlicher Waldbaum, sondern einer der bekanntesten und beliebtesten Stadt-, Park- und Alleebäume für ein Jahr im Mittelpunkt.

Jung und alt scheinen die Roßkastanie zu kennen. Wirklich? Sicher im Frühling wegen ihrer einzigartigen Blütenpracht und im Herbst wegen der reichlich vorhandenen, mahagonibraunen Samen, den Kastanien. Doch hinter diesem Baum steckt einiges mehr.

Die charakteristischen Merkmale der Roßkastanie: die 20 bis 30 cm große, aufrecht stehende „Blütenkerze“, die 25 cm langen und bis zu 10 cm breiten, handförmig geteilten 5 bis 7 herbstlich gefärbten Blätter sowie die 1 bis 3 cm großen «kastanienbraunen» Samen in grünen, stacheligen Schalen.







In Großbritannien wie auch in Schweden können sich die Kinder mit den Früchten der Roßkastanie im Spiel vergnügen.

## Herkunft und Name

Ursprünglich stammt die Roßkastanie vom östlichen Balkan. Sie wurde gemäß dem Botaniker Carolus Clusius 1561 via Konstantinopel nach Prag und 1576 nach Wien gebracht. Dort wurde sie mit Erfolg ausgesät und als Zier- und Alleebaum nachgezogen.

Für ihren Namen gibt es mehrere Erklärungen. So wird vermutet, daß der Name „Roß“ nicht anstelle von „Pferd“ steht, sondern auf das alte Wort „ross“ zurückgeht, welches „falsch“ bedeutet. Denn mit der Edelkastanie ist die Roßkastanie nicht verwandt.

Die Bezeichnung Roßkastanie könnte aber auch auf die Griechen zurück zu führen sein. Sie gebrauchten die Bezeichnung „hippos“ (Pferd) und „kastanon“ (Kastanie). Damit ist nahe liegend, daß die griechischen Wörter einfach mit „Roßkastanie“ übersetzt wurden.

Im Volksmund sind von Region zu Region die unterschiedlichsten Namen geläufig, wobei nicht immer mit Bestimmtheit die Roßkastanie gemeint ist: Chestene, Kastüterä, Rosschegälä, Chegäläbaum, Saukestänä, Bitterkastanie sowie Gichtbaum, was auf die Heilwirkung hinweist. Die Ortsnamen „Kastanienbaum“ und vor allem „Castasegna“ weisen eher auf die Edelkastanie hin.



Die Ortschaft Castasegna hat ihren Namen wohl der Edelkastanie zu verdanken.



Rechts der blühende Baum in seiner ganzen Pracht. Links die im Herbst leuchtend gelb verfärbten, bis 25 cm langen Blätter.



## Botanik

Die in der Schweiz am häufigsten gepflanzten Varianten sind die weißblühende Roßkastanie (*Aesculus hippocastanum*) und die rotblühende Roßkastanie (*Aesculus x carnea*). Sie gehören zur Familie der Roßkastaniengewächse, die 13 Arten umfaßt. Die Edel- oder Edelkastanie (*Castanea sativa*) hingegen gehört zur Familie der Buchengewächse und ist mit der Roßkastanie botanisch nicht näher verwandt.

Kennzeichnend für die Roßkastanie sind der kurze, oft drehwüchsige Stamm und die



Albanien: Die 5 bis 7 fingerartigen Blätter haben bis zu 20 cm lange Stiele. Oben die im Herbst reife Frucht der Roßkastanie.



Die rotblühende Roßkastanie, am schönsten im Wonnemonat Mai



Die Roßkastanie in den vier Jahreszeiten

weit ausladende, im Sommer Schatten spendende Krone. Ihre fünf bis sieben handförmig gefiederten, länglichen, verkehrt sitzenden Blätter können bis 25 cm lang werden. Für einen Baum in unseren Breitengraden einzigartig ist die Blütenpracht. Die 20 bis 30 cm großen, aufrecht stehenden, vielblütigen Rispen erinnern an einen Kerzenschmuck. Aus bis zu 100 Einzelblüten setzt sich eine solche „Blütenkerze“ zusammen. Die mit einem gelben Farbmal versehenen Blüten dienen den Bienen und Hummeln als Wegweiser zum Nektar. Nach der Bestäubung ändert sich die Blütenfarbe von einem leuchtenden Gelb in ein intensives Rot – für Insekten gleichbedeutend wie ein Stoppsignal.

Die im September/Oktober reifen Früchte befinden sich in einer 5–6 cm großen, grünen und sehr stacheligen Schale. Die 1–3 cm großen Samen glänzen „kastanienbraun“ und haben oberseitig einen hellgrau-braunen Nabelfleck. Im Gegensatz zur Edelkastanie (Maroni) können die Roßkastanien nur von Tieren verzehrt werden und dienten früher speziell den Schweinen und Schafen als Futter. Hin und wieder werden Roßkastanien noch heute in Wildparks und Farmen dem Dam- und Sikawild verfüttert.

## Heilkunde und Mythologie

Vieles an der Roßkastanie findet in irgendeiner Weise in der Heilkunde Verwendung, aber auch in der Kosmetik und in der Farbindustrie. Der heilende Wirkstoff Aesculin wird aus der Rinde und Aescin aus Samen gewonnen. Diese Stoffe erhöhen beim Menschen den Venendruck und ziehen die Blutgefäße zusammen. In der Hosentasche getragene reife Früchte sollen bei Gicht und Rheuma Linderung bringen. Für Wanderer, Velofahrer und Reiter empfehlen Naturheiler das Mittragen von Roßkastanien, um dem „Wolf“ (entzündete Hautpartien durch Scheuern) vorzubeugen.

Esoteriker schreiben den Roßkastanienbäumen besondere Kräfte zu. Weil diese Bäume einerseits Ruhe und Ausgleich vermitteln, andererseits eine nervenstärkende Ausstrahlung haben, empfehlen „Baum-Umarmen“ einen regelmäßigen Kontakt mit ihnen.

## Der Baum des Jahres 2005 ist bedroht

Seit Ende der 80er Jahre wird die Roßkastanie in Mitteleuropa von einer kleinen Mottenart bedroht. Die erst 1984 in Mazedonien entdeckte Roßkastanien-Miniermotte (*Cameraria ohridella*) ist dafür verantwortlich, daß auch bei uns zahlreiche Roßkastanien bereits im Juli/August braune oder gar kahle Kronen aufweisen. Der vorzeitige Laubfall schwächt den Baum. Das knapp fünf Millimeter lange weibliche Insekt bevorzugt zur Eiablage vor allem die Blätter der weiß blühenden Roßkastanie.

## Ausblick

Wann auch immer wir in diesem Jahr der Roßkastanie begegnen, entzücken wir uns doch an ihrer einmaligen Blütenpracht im Frühling, genießen wir einen schönen Sommertag unter ihrem Schatten spendenden Kronendach, beispielsweise in einem Biergarten, oder erfreuen wir uns im Herbst an den sich leuchtend gelb verfärbenden, riesigen Blättern.

Quellen:  
Pressemitteilung Schutzgemeinschaft Deutscher Wald  
Helge Vedel und Johann Lange: Bäume und Sträucher in Farben  
Österreichische Forstzeitung 5/1997, Gesundheits-Nachrichten 5/1999

Der Autor ist Förster und arbeitet an der Eidg. Forschungsanstalt WSL,  
8903 Birmensdorf

In Heft 120 werden wir einen weiteren Artikel über die Roßkastanie (von Gerhard Blisse) veröffentlichen.

In der F.A.Z. vom 16. Juni 2005 erschien ein Artikel über die Miniermotte. Danach leben die Miniermotten „kaum länger als eine Woche. In dieser Zeit produzieren die Weibchen durchschnittlich zwei Dutzend Eier.“ Eine Kopie dieses Artikels („Natur und Wissenschaft“) können die Mitglieder der ArGe bei der Redaktion (Klaus Henseler) abfordern.

## Wikipedia

Man kann bei der Vielfalt unserer Themen einfach nicht genug Fachliteratur zur Verfügung haben. Computerbesitzer mit oder ohne Internet-Zugang sind da meistens besser dran, doch zugegeben: Das „sinnliche“ (haptische) Gefühl, ein Buch in der Hand zu halten, wird dadurch nicht ersetzt.

Nur im Internet oder als CD (auf die Festplatte übertragbar!) hat man unter dem Namen „wikipedia“ ein elektronisches Riesenlexikon zur Verfügung mit über 200.000 Artikeln und 560.542 Druckseiten. Die CD-Rom „Wikipedia“ kostet nur 9,90 Euro und ist in jedem (guten) Buchladen zu kaufen. Es ist deshalb so preisgünstig, weil „wikipedia“ eine non-profit-Organisation ist, in der jeder Artikel über Themen seiner Wahl schreiben kann, und der Verlag der „Digitalen Bibliothek“ (hat noch mehr Lexika, aber auch Literatur im Programm) auf jeglichen Gewinn aus dieser CD-Rom verzichtet. kh

# Weinheiliger St. Nikolaus

Der Heilige Nikolaus wird nicht zuerst als Weinheiliger angesehen, da er vorrangig für eine Vielzahl anderer Bereiche auserkoren wurde.

Einer der größten Volksheiligen mit vielen Patronaten ist Nikolaus von Myra. Über das Leben dieses Heiligen ist jedoch recht wenig bekannt.

Nikolaus, wahrscheinlich um 270 in Patara (Lykien, Kleinasien) geboren, soll Priester gewesen sein und sich Zeit seines Lebens als großer Wohltäter erwiesen haben. Um 300 soll er Bischof von Myra (Lykien) geworden, und bei den Christenverfolgungen unter Galerius Valerius Maxianus soll er um 310 in den Kerker geworfen und gefoltert worden sein. Historisch abgesichert ist wohl nur seine Teilnahme am Konzil von Nicäa (315); es müssen von diesem wichtigen Ereignis Unterlagen vorliegen, die die Unterschrift von Bischof Nikolaus tragen. Um 350 soll Nikolaus gestorben sein, hochbetagt, wie die meisten Quellen aussagen.



Maschinenwerbbestempel aus St. Nikolaus von 1971

Zunächst wurde Nikolaus nur in der östlichen Kirche verehrt, und er blieb bis in unsere Tage einer der am Meisten verehrten Heiligen Rußlands. Noch heute pilgern Wallfahrer der Ostkirche zum zerbrochenen Sarkophag des Heiligen in der wiederhergestellten Unterkirche von Myra (heute Demre im Südwesten der Türkei). Ab dem 9. Jahrhundert ist die Verehrung des heiligen Nikolaus in Unter-



Liechtenstein 788 von 1981  
Hl. Nikolaus als Schutzpatron der Kaufleute



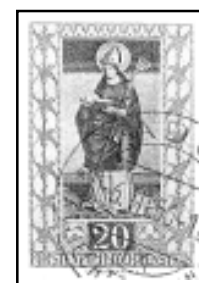
Bulgarien 2577 von 1977  
Hl. Nikolaus auf einer Ikone



Österreich 1693 von 1981  
Hl. Nikolaus auf einem Wappen

italien und in Rom nachgewiesen, und im 10. Jahrhundert begann sein Kult nach Norden vorzudringen, gefördert durch die Kaiserin Theophanu.

Als eine der ersten Nikolaus-Kultstätten auf deutschem Boden gilt die kurz nach 1000 in Traben an der Mosel entstandene und diesem Heiligen geweihte Kirche, die von Bauern eines Aachener Stifts errichtet worden war, von der jedoch heute nichts mehr vorhanden ist. Für das Jahr 1018 sind Nikolausreliquien im Kloster St. Maximin zu Trier nachgewiesen, die einige Jahre später nach Echternach gebracht wurden.



Liechtenstein 489 von 1953 Hl. Nikolaus in der Kirche von Zeitblom

Im Jahre 1087 wurden die Gebeine des heiligen Nikolaus offensichtlich nicht ganz legal von Myra nach Bari (Apulien, Süditalien) gebracht in die eigens zur Aufnahme der



Ganzsache aus Grossrosseln anlässlich der St.-Nikolaus-Ballonpost (Jugendbriefmarkenausstellung) von 1994





Bildpostkarte aus Berlin-Spandau mit St. Nikolai-Kirche 1989 mit entsprechendem Werbestempel

Reliquien erbauten Patronatskirche San Nicola, die schnell zum Mittelpunkt der wachsenden Nikolausverehrung in fast ganz Europa wurde. Begünstigt wurde das schnelle Vordringen des Nikolauskults sicher dadurch, daß nun verstärkt aufkommende Legenden die Gestalt des Nikolaus von Myra, der jetzt auch Nikolaus von Bari genannt wurde, mit der Gestalt eines Abtes Nikolaus von Sion verwoben, dem gleichermaßen große Mildtätigkeit nachgerühmt wird und der 564 gestorben ist.



Monaco 1288 von 1977  
Hl. Nikolaus  
auf einem Schlitten

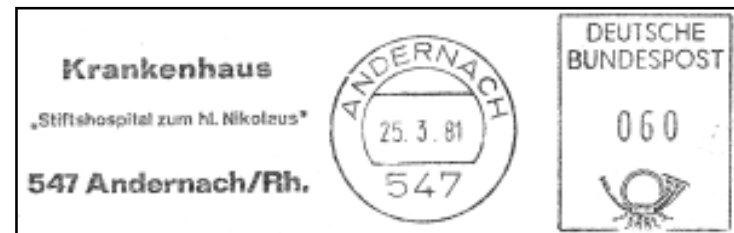
Mit dem Aufkommen unterschiedlicher Legenden entstanden unterschiedliche Attribute, die dem heiligen Nikolaus beigegeben wurden, der im Übrigen durchweg als Bischof mit Stab, Pallium und Mitra abgebildet ist. Die wohl bekannteste und am häufigsten dargestellte Legende hat dem Heiligen als Attribut drei goldene Kugeln, Äpfel oder Barren verschafft, weil er diese durchs offene Fenster drei schlafenden Mädchen zugeworfen haben soll, die ihr Vater in ein Freudenhaus verkaufen wollte, was ihnen nun erspart blieb. Stattdessen konnten sie gute Partien machen, weshalb gelegentlich im Hintergrund entsprechender Darstellungen die von Nikolaus herbeigerufenen Freier



Finnland 1032 von 1987  
Weihnachtsmarke mit  
dem Hl. Nikolaus

zu sehen sind, beispielsweise im Bogenfeld des Querschiffes von St. Martin in Colmar (1263).

Viele Berufsgruppen haben den Hl. Nikolaus von Myra zu ihrem Schutzpatron erkoren, teilweise bedingt durch die eine oder andere Legende. So gilt Nikolaus als Schutzheiliger der Seeleute, Bootsleute und Flußschiffer – gelegentlich findet man als weiteres Attribut einen Anker – was noch heute viele Nikolauskirchen und -kapellen in Hafenstädten und an besonders gefährlichen Flußstellen



Absenderfreistempel des Krankenhauses  
„Stiftshospital zum Hl. Nikolaus“ aus Andernach von 1981

dokumentieren. Weiter wird Nikolaus u.a. als Schutzherr der Bäcker, Wirte, Fleischer und Faßbinder verehrt sowie als Patron der Weinschiffer und -händler und hier insbesondere der Kleinhändler. Es ist übrigens nicht ausgeschlossen, daß der Vater des späteren Kardinals und Gelehrten Nikolaus Cusanus, der Winzer und Flußschiffer war, seinen Sohn nach seinem Berufspatron taufen ließ.



Frankreich 2998  
von 1993  
Marke zu Gunsten des  
Roten Kreuzes mit dem  
Hl. Nikolaus



Guernsey 340  
von 1985  
Hl. Nikolaus

Vom Weinpatronat der – wie wir heute sagen würden – mittelständischen Weinhändler und auch Winzer künden bis in unsere Tage entsprechende Innungen und Bruderschaften. Und selbst dort, wo diese Vereinigungen nicht mehr bestehen, erinnern erhaltene Ausstellungsstücke an die ehemalige Verehrung des heiligen Nikolaus durch Weinhändler und verwandte Berufsgruppen. So ist beispiels-

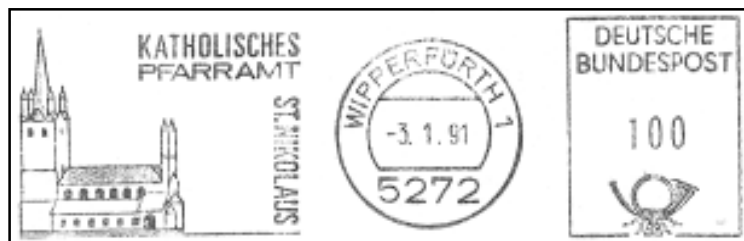
weise die Medaille einer französischen Weinhändler-Vereinigung aus dem Jahr 1691 bekannt, die Nikolaus als Patron zeigt.

In manchen Weinbau-gegenden gibt es Nikolaus-bruderschaften, die jedoch heute vorwiegend gesell-schaftlichen Charakter ha-ben. Außerdem erinnern noch drei Lagennamen daran, daß in früheren Jahr-hunderten dieser Heilige bei den Winzern eine weit größere Verehrung genoß.

In dem gegenüber von Cochem gelegenen Stadt-teil Cond wurde die alte Lagensbezeichnung „Niko-lauslay“ nicht nur er-halten, sondern sogar noch vergrößert. Andererseits sind die gleichnamigen Lagen in Graach (Bereich Bernkastel/Mittelmosel) und Briedern (Untermosel) sowie die Lage „Nikolausberg“ in Kövenich, einem Ortsteil



Maximumkarte zur Weihnachtsmarke von 1984



Absenderfreistempel des Katholischen Pfarramtes St. Nikolaus in Wipperfürth von 1991

von Kröv (Bereich Mittelmosel), bei der Flurbereinigung des Lagenverzeichnisses auf-grund des Weingesetzes von 1971 dem Rotstift zum Opfer gefallen.

In Franken schließlich – wo der Autor zu Hause ist – wurden 1971 die alten Lagen von Ramsthal (bei Hammelburg) in „St. Klausen“ umbenannt. Man wollte damit erinnern, daß die entsprechenden Parzellen einstmals zum Unterhalt der dem heiligen Nikolaus geweihten Pfarrkirche beitrugen.

Für St. Nikolaus gibt es zwar auch eine Reihe von Wetterregeln, mir sind jedoch keine im Bezug zum Wein bekannt.

Literatur: Dieter Graff, Weinheilige und Rebenpatrone, Saarbrücken 1988

Johannes Kohnen

## Buchbesprechung

MERIAN Kompass Briefmarken in Europa, TRAVEL HOUSE MEDIA GmbH, München 2004, ISBN 3-7742-6767-7, • 6,95 .

Das vorliegende Bändchen stellt anhand ausgewählter Briefmarken alle 45 Länder Eu-ropas vor. Die Autorin Martina Gorgas kam zu den „Briefmarken“ durch ihre Reisen und durch ihren Sohn, der Briefmarken sammelt. Insofern ist es erfreulich, daß Erwachsene von ihren Kindern in „neue Welten“ eingeführt werden.

Als Mitglied der Arge LWF interessiert mich besonders, ob unsere Themen in diesem Bändchen berücksichtigt werden. Ich bin in mehrfacher Hinsicht fündig geworden: Vor allem bei den typischen Landschaften der einzelnen Länder. Deutschland ist mit dem Bayerischen Wald vertreten (Michel-Nr. 1943).

Ein weiteres Beispiel aus Belgien. Die Dünen von Westhoek. Der erklärende Text dazu lautet: „Belgien hat im Westen eine etwa 65 Kilometer lange Flachmeerküste an der Nordsee. Auf den Dünenstreifen entlang der Küste folgt landeinwärts das fruchtbare Marschland.“ (S.8). Auch der Wein wird bei den „typischen Landschaften“ berücksich-tigt: „Sauvignon Moldawien ist dank seines milden Klimas und seiner nährstoffreichen

Schwarzerdeböden ein ideales Weinanbaugebiet. Besonders bekannt sind die Weinberge und Keltereien in Mileshti und Krikowa-Weki. Wein ist einer der wichtigsten Exportartikel Moldawiens.“ (S.48).

Leider kann ich als Leser von „Briefmarken in Europa“ auch die gravierenden Fehler nicht übersehen. Bleiben wir bei den „typischen Landschaften“. Nehmen wir das Beispiel Ungarn. Dort paßt der erklärende Text nicht zur abgebildeten Briefmarke. Abgebildet ist auf Seite 86 Michel-Nr. 4602, Weine und Weinanbaugebiete (IV), gsm) Edler italienischer Riesling: Balatonfüred / Csopak. Der Text zur abgebildeten Briefmarke lautet: „Mädchen, Ausflugsschiff *Beloianisz*. Der Ort Siofok am Plattensee war bereits um die Jahrhundertwende beim Budapester Bürgertum eine geschätzte Sommerfrische.“ Diese Erklärung hat nun offensichtlich nichts mit der abgebildeten Briefmarke zu tun, sondern gehört zur Briefmarke „100 Jahre Seebad Siofok am Plattensee; axd) Mädchen; Ausflugsschiff *Beloianisz*“ ( Michel-Nr. 1939 A ). Das vorstehend geschilderte Beispiel einer offensichtlichen Verwechslung ist leider kein Einzelfall.

Im „Kompass Briefmarken Europas“ hat der „Kompass“ diesbezüglich öfters versagt. Um so peinlicher ist es für den Fachverlag MICHEL, daß er auf dem Cover des Bändchens mit dem Text „Vom Fachverlag MICHEL empfohlen“ wirbt. Neben diesen schwerwiegenden Fehlern der Redaktion/des Lektorats sind auch die zahlreichen Druckfehler ein Ärgernis für den Leser. Auch wer die Philatelie nicht als Wissenschaft, sondern „nur“ als Hobby betreibt, ärgert sich über solche Schlamperie. Schnellschüsse verfehlen das Ziel. Der Sammler weiß, daß er sich für seine Sammlung viel Zeit nehmen muß. Die Tugend der Geduld scheint den modernen Büchermachern häufig zu fehlen.

Trotz der Fehler habe ich das Bändchen gerne gelesen, weil es einen im Ganzen gesehen gelungenen Überblick über die Vielgestaltigkeit des alten Europa und dessen „philatelistischem Spiegel“ gibt.



## Limericks mit der Kartoffel

Ein Landwirt aus Friedrichshafen  
nahm Träppeln mit nach Cuxhaven.  
Als der Zug dann hielt,  
hat er nur rausgeschickt  
und begann sofort wieder zu schlafen.

Eine Krumbir aus Loehr am Main  
kollerte in die Weinberge rein.  
Ein solches Spektakel  
warf einen Makel  
auch auf die Reben für Frankenwein.

Kurt Buck

## Bericht von „Marke + Münze“, Graz

Die ArGe Landwirtschaft Weinbau Forstwirtschaft war mit einem Informationsstand vertreten. Für dessen kostenlose Bereitstellung sei herzlich der Messeleitung und unserem Mitglied Hans Brunner gedankt. Der Informationsstand wurde von Frau Erika Rocci, Herrn Maurizio Rocci und von mir betreut. Es standen zwei Ausstellungsrahmen zur Verfügung.

### Tagesprotokoll

10. Juni 2005

Zwei Interessenten erhalten Informationsmaterial über unsere ArGe. Es wird ein Rundbrief und ein Kartoffelbuch verkauft. Ein Mädchen, 14 Jahre alt, mit dem Sammelgebiet „Rinder“ wurde vom Jugendcorner der Messe auf unseren Stand aufmerksam gemacht; wir geben ihr einige Belege zu ihrem Sammelgebiet.

11. Juni 2005

Unser Mitglied Alfred Kunz besucht uns. Viele Interessierte schauen sich die Ausstellungsrahmen an, zeigen aber leider kein Interesse an einer Mitgliedschaft in unserer ArGe.

Ein Sammler mit dem Motiv „Orchideen“ ist auch nicht zur Mitgliedschaft zu bewegen. Ein Gärtner will es sich überlegen; wir händigen ihm unsere Informationsbroschüre aus. Mit einem Grazer Sammler können wir ein sehr interessantes Gespräch über Jugendbetreuung führen; es zeigt sich, daß die Probleme überall vergleichbar sind. Frau Erika Rocci gewinnt bei der Tombola einen Austria-Nettokatalog 2005. Hinsichtlich des Literaturverkaufs ist der Tag leider erfolglos.

12. Juni 2005

Ein Grazer Sammler empfiehlt uns einen Wechsel unseres Informationsstandes; wir haben jetzt mehr Licht und sind dadurch besser positioniert.

Die Schweizer Zeitschrift für Motivsammler (SMV) interessiert sich für unsere Mitteilungshefte. Geplant ist eine Vorstellung im Schweizer Motivblatt „Thema“, auch das „Kartoffelbuch“ von Klaus Henseler soll vorgestellt werden (wir konnten ein Exemplar verkaufen).

Ein Kleinwinzer aus Österreich mit sehr guten Fachkenntnissen interessiert sich für Weinthematik und findet in Maurizio Rocci einen hervorragenden Gesprächspartner.

Fazit

Es konnte während der drei Tage dauernden Ausstellung in Graz kein neues Mitglied erworben werden. Den wenigen Interessenten wurde aber Informationsmaterial ausgehändigt – vielleicht kommt ja noch später eine Rückmeldung. Wenn auch direkt für unsere Arbeitsgemeinschaft kein so großer Erfolg beschieden ist, so war es doch wieder eine lohnenswerte Reise.

Über die Teilnehmer aus unserer ArGe haben wir auf Seite 225 berichtet.

# Gastronomie 2005 in Europa

Tschechien 2005 zeigt die gebratene Gans und dazu (sagt meine Frau) passen nur Serviettenknödel



Frankreich zeigt die elsässische Spezialität Choucroute, auf deutsch: Sauerkraut. Und dazu Würste, Kassler und Bauchspeck. Dazu sollte man „Federweißen“ trinken. Das rundet das Mahl ab – wenn man es denn mag!

An sich ist die „Bouillabaisse“ ein typisches Restegericht: Die von den Fischern gefangenen kleinen Fische (heutzutage: Beifang), die man auf dem Markt nicht verkaufen konnte, wurden zu einer Suppe zusammengekocht.



Eine Insel im Mittelmeer, mit einer libysch beeinflussten Sprache, die Amtssprache der EU ist.



Köstlichkeiten von der Insel Guernsey



Finnland  
Ausschnitt aus ZD

Island



“Trockenbrot macht Wangen rot“

# Französische Gastronomie

Die französische Küche gehört zu den besten der Welt, und daher wurde das Wort „Gastronomie“ wohl in diesem Land erfunden.

1801 dachte sich Joseph de Berchoux dieses neue Wort für „die Kunst und die Wissenschaft der feinen Küche“ aus, um damit eins seiner Gedichte zu betiteln. Das Wort wurde in Umlauf gebracht und von Brillat-Savarin (1755–1826) salonfähig gemacht. Zahlreiche spritzige, feinschmeckerische gastronomische Werke flossen aus seiner Feder sowie aus der von Grimod de La Reynière (1758–1838), der den Beruf des Gastronomiekritikers erfand, indem er die Jury des *dégustateurs* ins Leben rief, der die Gastwirte Speisen in der Hoffnung vorsetzten, daß über sie Lobeshymnen geschrieben würden. In der Folgezeit mußte die Verwendung dieser bezahlten Beurteilungen neu überdacht werden, um den Gastronomieführern ein wenig Selbständigkeit zu geben.

Diese Kunst, gut zu essen, darf nicht mit dem Begriff *gastrotechnie* verwechselt werden darf, einer Neuschöpfung des Mediziners und Biologen Édouard de Pomiane (1875–1964). Die *Gastrotechnie* beschreibt die für die Küche notwendigen physikalischen und chemischen Kenntnisse, heben die Franzosen in den Himmel, denn sie gehört zu ihrer nationalen Identität und ist einer der Hauptgründe für ihren Nationalstolz. Wenn sie auch manchmal als „Gastronomaden“ (d. h. Gastronomen auf Reisen) ins Ausland gehen, so kommen die Franzosen doch immer wieder auf die abwechslungsreichen Spezialitäten ihrer reichhaltigen bodenständigen Küche zurück, die sowohl ein jahrhundertaltes *Savoir-vivre* fortzusetzen als auch Neues zu schaffen vermag.

Die wachsende Zahl von Schnellrestaurants in Frankreich, die darauf hindeutet, daß das gute Essen in Wirklichkeit an Bedeutung verloren hat, wird diese stolze Überzeugung nicht beeinträchtigen, die gebietet, dass im Herzen – oder besser gesagt im Bauch eines jeden Franzosen ein Gastronom steckt, selbst auf die Gefahr hin, daß er eines Tages ein „*gastrolâtre*“, d. h. jemand, der seinen Magen vergöttert wie Pantagruel, wird!

Fabienne Gambrelle (La Poste)



siehe auch die Marken zur  
Bouillabaisse und zum Sauerkraut auf  
Seite 226

Klaus Henseler

## Auch das ist französisch: Restaurant

Also, es geht unausrottbar das Gerücht um, die französische Küche sei die beste aller Küchen. Das mag richtig sein, wenn man zum Beispiel Meerestiere mag und wenn man die wirklich guten Restaurants kennt und nicht in irgendwelche Touristenfallen gerät. Ansonsten ist auch die französische Küche völlig „normal“ und sowohl hinsichtlich der Qualität wie auch der Vielfalt mit der deutschen Küche vergleichbar.

Eine besondere Qualität erhielt die europäische Küche durch die Vertreibung des französischen Adels und ihrer Domestiken im Verlauf der französischen Revolution. Bis dahin waren englische Köche führend in Europa.

Ursprünglich war das Wort „restaurant“ ein Beiwort, das eine kräftigende, stärkende – also restaurierende – Suppe bezeichnete: „Man gebe drei Rebhühner, eine Hammelkeule, eine Kalbskeule, alles gut entfettet, in eine Flasche aus Glas oder Ton, verschließe sie mit Stoff ... und lege noch eine Schafshaut drüber. Dann lasse man alles zwölf Stunden im Wasserbad kochen, wobei man das verkochte Wasser immer wieder ersetzt. Nach zwölf Stunden erhält man innerhalb des verschlossenen Gefäßes das *Restaurant*. Auspressen und durch ein Tuch passieren.“ Die Wirte, die solche Suppen zubereiteten, nannten sich „*Restaurateurs*“, und so wurde der Name der Suppe für die Kavaliere zum Synonym für ein Lokal.

Die vorstehend beschriebene Suppe trat die Nachfolge der von Spanien gekommenen „*olla podrida*“ an, die seinerseits auf das jüdische Gericht „*adafina*“ zurückzuführen ist, bei der Huhn oder Rindfleisch durch Schweinefleisch ersetzt wurde, um in den Zeiten der Inquisition festzustellen, wessen Glaubens der Esser ist. Der Graf von Mirabeau (1740–1791) meinte, der *pot-au-feu* sei das Fundament des Staates. In der Tat ist eine gute Kartoffelsuppe das Fundament der Familie. Heute ist in Frankreich das Fundament des Staates – das „*restos de cœur*“, die Suppenküche für die Armen.

Bis in das 18. Jahrhundert hinein wurden die Suppen auf herrschaftlichen Tafeln gleichzeitig mit allen anderen Speisen dargereicht. Erst nach und nach entwickelten die Köche eine Folge von Auftakt, Höhepunkt und Ausklang. Gerade die Kartoffelsuppe mit ihrer (magen)freundlichen Farbe ist ein guter Auftakt für ein Festmahl. Erst diese europäische Art der Speisenfolge veranlaßte die Chinesen, in ihren europäischen Restaurants die Suppe nicht mit dem Gericht Nr. 23 zu servieren.

## Nicht nach Medaillen jagen, sondern dem Besucher etwas sagen

Im Heft 107 von 2003 veröffentlichte ich meine Erfahrungen zum Gestalten von Ausstellungsexponaten. Angeregt wurde ich damals dazu durch ein Gespräch mit einem Sammler der ArGe. Nun hat erfreulicher Weise auch der BDPH erkannt, daß mehr Öffentlichkeitsarbeit nötig ist und in der „Philatelie“ eine Serie über das Ausarbeiten eines thematischen Exponates veröffentlicht. Eine lobenswerte Sache, die mir gefallen hat. Aber auch hier hörte ich schon wieder negative Stimmen: „die wollten doch auch nur ihre besseren Stücke zeigen, an so etwas kommen wir ja nie ran. Was das kostet.“ Ja, die Stimmung der Aussteller, gegenüber den Ausstellungsforderungen, ist nicht gerade bestens. Der Ärger der Aussteller richtet sich dabei immer gegen die Juroren. Ich möchte hier auf die Zeilen von Horst Kaczmarczyk im Heft 103 von 2001 Seite 193 hinweisen. Es ist nicht verwunderlich, wenn sich Klaus Henseler auch im Heft 116 negativ über das Ausstellen äußert. Man sollte dies nicht als Meckerei der Sammler einstufen. Es ist ein Warnsignal. „Das Ausstellungswesen ist das Schaufenster der Philatelie“. Wir sind auf dem bestem Weg, es kaputt zu machen, wenn man die Aussteller vergrault und sie dann nicht mehr ausstellen.

Ich kann nur hoffen, in Zukunft immer nur Vermeilen für mein Exponat zu bekommen. Bei 3x Gold in Rang 3 ist eine weitere Teilnahme dann nicht mehr erlaubt. Ich müßte in Rang 2 ausstellen. Dies bedeutet Mehrkosten für mich, die ich nicht tragen könnte und auch nicht zu tragen gewillt bin. Eine Alternative wäre nur noch alle 2 Jahre in Rang 2 auszustellen, oder nach einer Sperre von 3 Jahren eine Neuzulassung bei der Bundesstelle für Ausstellungswesen zu beantragen.

Ich werde, wenn ich in Rang 3 nicht mehr ausstellen kann, meinen Ausstellungspaß zurück geben und nur noch in der Offenen Klasse ausstellen.

Es wäre nicht schlecht, wenn im Rang 3 mehr thematischen Exponate gezeigt werden, die erfolgreich abschneiden. Dadurch würde das Niveau dieser Klasse angehoben. Dem Aussteller ist somit auch die Möglichkeit gegeben, eine Einstufung seines Exponates vorzunehmen. Die meisten Aussteller sehen aus vielfältigen Gründen nur Rang 3 Ausstellungen und orientieren sich daran.

Ich stelle gerne aus, ist es doch die Gipfel des Sammelns. Für mich ist nicht entscheidend, Gold oder Silber zu bekommen. Ich möchte mein Hobby vorstellen. Mein Motto ist: siehe Überschrift.

Als ich 1984 zum ersten Mal ein Exponat gestaltete, suchte ich nach anderen Gestaltungslösungen für mein Exponat, denn was ich bis dahin gesehen hatte, sagte mir nicht immer zu. Es gab damals in der DDR auch schon Bücher über das Gestalten von Exponaten, doch so richtige Lösungen gab es darin auch nicht. Helfen konnte mir auch keiner. Mein erstes Exponat wurde auch nicht viel besser als die der anderen Aussteller. So besuchte ich Ausstellungen und betrachtete die gezeigten Exponate unter den Gesichtspunkt „Gestaltung“ aufmerksam und machte Notizen. Erst nach der Wende hatte ich richtig die Möglichkeit, Marken und Belege zu sammeln.

1996 beschloß ich, das Ausstellen einzustellen. Mein Exponat war nicht mehr ausstellungswürdig. Erst einmal sammelte ich fleißig weiter. Im Jahr 2000 beabsichtigte unser Verein, eine Ausstellung durchzuführen. Ich baute dafür mein Exponat völlig neu auf. Der Ausstellungsort war in einer Einkaufspassage. Viele Nichtphilatelisten konnten die Ausstellung sehen. Ein paar aufklärende Worte über unsere Sammelleidenschaft konnte man hier am besten vermitteln. So versuchte ich einige Belege meiner Sammlung mit wenig philatelistischen Bemerkungen zu versehen. Offensichtlich wurde dies von der Jury gerne gesehen.

Mich hatte es immer in Rage versetzt, wenn ich in den Bewertungsbogen lesen mußte „Philatelistische Kenntnisse und Forschung“. So ein Schwachsinn, ich will doch keine Postgeschichte ausstellen, sondern ein naturwissenschaftliches Exponat. Auch wenn ich Briefmarken sammle, so muß ich mich doch für die Geschichte der Briefmarke nicht so interessieren oder mich dafür so begeistern, daß ich nichts anderes gelten lasse.

Nun ergab es sich, daß im Nachbarort eine Rang 3 Ausstellung geplant war. Bei der Vorbereitung zum Versenden des Exponates fand ich in dem Transportbehälter das Heft „Leitfaden Bewertungsmerkmale“ von 1987. Das Heft schlummerte darin seit meiner letzten Ausstellung. Man hatte es mir bei der Rücksendung meiner Exponates 1996 mit beigelegt. Eine geniale Idee des Veranstalters. Ich meine, so etwas sollte von Ausstellungsleitern viel öfter praktiziert werden, damit die Aussteller besser aufgeklärt werden. Auch könnte der BDPH bei der Vergabe des Ausstellerpasses ein Exemplar der Richtlinien beilegen. Welcher Ausstellungsneuling weiß schon, daß er die Richtlinien über die Geschäftsstelle beziehen kann. Aufmerksam las ich es zum ersten Mal. Mein Fazit: So schlecht konnte ich doch mit meinem Exponat nicht sein. Ich hatte die Richtlinien für mich noch einmal erfunden. Ich stimmte mit meinem Konzept in den meisten



Forderungen der Richtlinien überein. Auch wurde ich aufgeklärt, was „Philatelistische Kenntnisse“ eigentlich sind. Was viele Aussteller nicht wissen und deshalb auf die Juroren sauer sind. Haben sie doch in der Regel auch nicht die Vergleichsmöglichkeiten mit besseren Exponaten.

Ich denke, es war schon richtig, mit den Gedanken zur Exponatgestaltung im Heft 107, andere Sammler zu ermutigen, thematische Exponate aufzubauen. Ich muß an dieser Stelle Herrn Dr. Wolf Heß in seinem Artikel (Heft 116) widersprechen, „ich sei der Auffassung man könne bei thematische Wettbewerben nicht erfolgreich sein“. Mein Exponat wurde ja schon mit Gold ausgezeichnet. Das wäre ein Widerspruch. Ansonsten möchte ich mich bei Dr. Wolf Heß dafür bedanken, daß er meinen Artikel zum Anlaß nahm, auch etwas über das Ausstellen zu schreiben. So konnte man auch aus der Sicht eines fachlich kompetenten Mitglied etwas erfahren. Er hat in vielen Punkten das geschrieben, was ich auch denke und für richtig halte.

Eine Stelle hat mich aber sehr nachdenklich gemacht. Er schreibt: „Preisrichter (Juroren) bereiten sich zuhause gewissenhaft vor, (hoffentlich) erstellen häufig u. a. selber einen eigenen Plan zum zu beurteilende Thema. Sollte dieser Plan sich primär als kompetenter (zeigen) als der des Ausstellers, wird Letzterer ein Problem bekommen“. Ich dachte immer, ein Richter (Juror) hat objektiv zu sein und zu bewerten, ob der gezeigte Plan einen klaren, gut nachvollziehbaren Überblick über alle wichtigen Aspekte des Themas vermittelt.

Was ist, wenn der Juror das Thema aber gar nicht beherrscht, andere Vorstellungen vom Thema hat. Der Aussteller hat noch nicht einmal die Chance, sich zu wehren, denn er erfährt nichts von alledem. Wird aber das Exponat unter einem anderen Gesichtspunkt bewertet als es der Plan des Ausstellers vorgesehen hat und dadurch schlechter bewertet, so müßte (ist nicht nur wünschenswert) dies dem Aussteller schriftlich mitgeteilt werden, auch durch überreichen des neu verfaßten Planes. Probleme hat der Aussteller, wenn er sich den Bewertungsbogen ansieht. Die Bewertungsmerkmale einer Zeile werden einzeln noch einmal untergliedert. Es wird auch die zu erreichende Punktzahl angegeben. In der Spalte für erreichte Punkte wird aber nur die Gesamt-Punktzahl der Zeile angegeben. Warum? Will man von der Seite der Jury etwas verschleiern? oder ist es Bequemlichkeit? Für den Aussteller ist es schon sehr wichtig, zu wissen, was er in den einzelnen Punkten erreicht und noch verbessern muß.

Schwierig ist es bei Gesprächen mit Juroren. Hier sollten, wie Dr. Wolf Heß schreibt, beide Seiten Einsicht haben. Auch bei mir war es anfangs passiert, daß ich nicht die Einsicht hatte. Der Grund war ein nicht verständlich machen der Gründe von seiten des

Juroren. Nur: „Das muß so sein!“ Warum das so sein muß, erfuhr ich erst viel später von einem Sammler. Immer wieder hört man, daß Juroren alles besser wissen wollen als der Aussteller. Ausnahmen bestätigen die Regel.

Ich kenne einen Fall, wo ein Aussteller, selber Juror, in einem ganz speziellen Thema von dem Juror kritisiert wurde, obwohl dieser nicht das Fachwissen aufbringen konnte. Der Aussteller hat das Gespräch gelassen und mit Humor genommen. Andererseits hat ein Juror, der ein nichtphilatelistisches Dokument berechtigt kritisierte, was aber der ganze Stolz des Ausstellers war, eingesehen, daß das nichtphilatelistisches Dokument nicht aus dem Exponat entfernt werden müßte, es dann aber nur als Text verwendet werden könne.

Aufklärung und beiderseitiges aufeinander zugehen ist schon wichtig, auch wenn es einem manchmal schwer fällt. Auch so mancher Juror sollte besser aufklären und in seinen Forderungen an den Aussteller es nicht übertreiben. Sie schreiben, lieber Herr Dr. Wolf Heß, man sollte ab und zu seine philatelistischen Kenntnisse aufblitzen lassen. Ich bin lernfähig und stimme Ihnen zu. Wie ich oben schreibe, habe ich dies in meinem Exponat, wenn auch aus anderen Gründen, gemacht. Nun wurde mir bei dem Gespräch mit dem Juror vorgeworfen, ich müßte auch philatelistisches Wissen schreiben. Mein Einwurf: „ja, aber das habe ich doch“. „Ja, das ist aber zuwenig, wir sind hier in einer philatelistischen Veranstaltung“. Ich frage mich, wie soll ich etwas beschreiben, wenn keine philatelistisch auswertbarer Belege vorhanden sind.

Liebe Sammlerfreunde, sollten meine Zeilen Ihre Zustimmung haben, so schreiben Sie es mir. Sollte ich jemanden auf dem Schlips getreten haben, dann entschuldige ich mich, das war nicht meine Absicht. Ich bin immer bereit zu diskutieren, ich bin aber nicht bereit, eine Schlammschlacht zu führen.

## Weinpanscher und Alchimisten

In dem berühmten Buch „Das Narrenschiff“ (1494 erstmals gedruckt) von Sebastian Brant (geboren 1458 in Straßburg, gestorben 1521 ebd.) teilen sich Goldmacher und Weinpanscher dieselbe Koje – zur Warnung vor „Fälscherei und Beschleiß“:

„Man spürt wohl in der Alchemei  
und in des Weines Arzenei  
Welch Lug und trug auf Erden sei.“

Sebastian Brant war Sohn eines Gastwirts und wird es wohl gewußt haben!

# Die deutsche Landwirtschaft im Spiegel der Briefmarkenausgaben (Teil 1)

Für die Rolle und Stellung eines Wirtschaftszweiges in der Volkswirtschaft eines Staates gibt es eine Vielzahl von Kriterien. Hier sollen als Beispiel nur seine Anteile am Bruttosozialprodukt, am Inlandsverbrauch und am Export erwähnt werden. Die Landwirtschaft und die Ergebnisse der Arbeit der Bauern zur Erzeugung des täglichen Brotes der Bevölkerung spielen dabei eine untergeordnete Rolle.



Abb. 1  
Deutsches Reich  
(Mi 120)

Das wird auch an der Ausgabebetätigkeit der jeweiligen deutschen Postverwaltungen deutlich. Allerdings gab es auch Situationen, in denen sich diese an die Arbeit der Bauern erinnerten. Solche Situationen waren z. B. gegeben, wenn infolge von Kriegen und Krisen die Menschen hungerten. Nach dem 1. Weltkrieg fand erstmals die bäuerliche Arbeit ihre Widerspiegelung auf Postwertzeichen. Dabei handelte es sich um die Motive „Pflüger“ und „Sämann“ in der Abschiedsserie des Freistaates Bayern von 1920, die im gleichen Jahr nach Übernahme der Posthoheit durch das Deutsche Reich mit dem entsprechenden Aufdruck versehen wurden (Abb. 1). Eine ähnliche Situation bestand auch in den Jahren der Inflation. Die 1921 erstmals zur Ausgabe gelangten Motive der „Schnitter“ (Abb. 2) und der „Pflüger“ wurden in Folge des Währungsverfalls mehrmals mit Überdrucken neuer Wertstufen versehen.



Abb. 2  
Deutsches Reich  
(Mi 260)

Die verschiedenen Arten des Nachschärfens der Sense wurden auf Ausgaben der Deutschen Reichspost demonstriert. So zeigt eine Marke aus dem Jahr 1934 einen Bauern beim Wetzten der Sense, während die Ausgabe von 1943 das Streichen der Sense demonstriert.

Nach dem 2. Weltkrieg gab anfangs der Alliierte Kontrollrat Gemeinschaftsausgaben für die amerikanische, britische und sowjetische Besatzungszone heraus. In der zweiten dieser Ausgaben 1947 überwogen mit den Motiven „Pflanzer“, „Sämann“ (Abb. 3) und der Bäuerin auf der Marke mit dem Maurer die landwirtschaftlichen Motive. Nach der Währungsreform in den westlichen Besatzungs-

zonen erschienen die selben Motive mit den entsprechenden Aufdrucken für die sowjetische Besatzungszone, die westlichen Zonen und für Berlin (West). Insgesamt ist diese Ausgabe mit der Vielzahl der Wertstufen und Aufdrucke ein interessantes Sammelgebiet.

Auch in den Ländern der sowjetischen Besatzungszone wurden in den Jahren 1945 und 1946 Briefmarken mit landwirtschaftlichen Motiven herausgegeben. Vor allem unter den Marken aus Mecklenburg-Vorpommern gibt es eine Vielzahl derartiger Motive. Allein von den drei Motiven der 1. Dauerreihe sind zwei der Landwirtschaft gewidmet, das Motiv des „Pflügers“ und das Motiv mit der Getreidegarbe vor dem Bauernhaus. Die Sondermarken der Serie zur Bodenreform „Junkerland in Bauernhand“ haben ebenfalls die Arbeit des Bauern als Motiv, als „pflügender Bauer“, „Sämann“ und „Schnitter“. Und schließlich sind von den elf Motiven der letzten Dauerreihe, der sogenannten Abschiedsserie, allein sechs Motive mit landwirtschaftlicher Thematik. Besonders hervorgehoben werden soll dabei der Wert mit dem pflügenden Traktor, die erste Abbildung eines Traktors auf einer deutschen Briefmarke (Abb. 4). Der Bodenreform widmete auch die Post der Provinz Sachsen eine Sonderausgabe. Sie zeigt einen pflügenden Bauern vor der aufgehenden Sonne (Abb. 5).

Bekannt ist aus dieser Zeit auch ein Motiv aus der Dauerreihe „Berufe und Ansichten“ aus dem Saarland. Es zeigt Bäuerinnen (Abb. 6) bei der Zuckerrübenerte.

In der DDR spielte die Landwirtschaft in der Ausgabebetätigkeit der Deutschen Post eine vielseitige Rolle. Fast in jedem Jahr kamen neue Briefmarken mit Motiven aus der Land- und Forstwirtschaft, dem Traktoren- und Landmaschinenbau sowie der Nahrungsmittelindustrie zur Ausgabe. Emissionen von Briefmarken wurden auch Persönlichkeiten aus der Landwirtschaft, wissenschaftlichen Kongressen und gesellschaftlichen Jubiläen sowie kulturellen Veranstaltungen, die mit der Arbeit des Bauern verbunden waren, gewidmet. Bemerkenswert ist, daß fast auf allen Briefmarken Bauern und Bäuerinnen bei der



Abb. 3  
Alliierte Besatzung  
(Mi 950)



Abb. 4  
SBZ (Mi 37)



Abb. 5  
SBZ (Mi 85)



Abb. 6  
Saarland (Mi 220)



Abb. 7  
DDR (Mi 378)

Arbeit abgebildet wurden. Das betrifft auch jene Ausgaben, mit denen vordergründig die Entwicklung der Landtechnik dargestellt werden sollte. Ausgabeanlaß waren oftmals Jahrestage historischer Ereignisse, wie des Deutschen Bauernkrieges, der Bodenreform, der Gründung der DDR oder der LPG. Landwirtschaftliche Motive waren auch oft auf Ausgaben zu Parteitag und Arbeiterfestspielen zu finden.

Eine große Rolle in der Ausgabebetätigkeit der Deutschen Post spielte die Anwendung der Technik in der Landwirtschaft. Dabei ging es einerseits darum, zu zeigen, wie durch sie die Produktion landwirtschaftlicher Erzeugnisse gesteigert und die Arbeit des Bauern erleichtert wird, andererseits hatten diese Ausgaben auch große Bedeutung für den Export dieser Technik. Zugleich legen die Briefmarken auch Zeugnis ab von der Entwicklung auf landtechnischem Gebiet in der 40jährigen Geschichte der DDR.



Abb. 8 DDR (483)

Das beginnt bereits mit der Dauerserie „Fünfjahrplan“ im Jahr 1953. Auf einer Marke dieser Serie ist ein offensichtlich gezogener Mährescher (Abb. 7) zu erkennen. Bereits zwei Jahre später bilden selbstfahrende Mährescher das Motiv für eine Marke zum 10. Jahrestag der Bodenreform (Abb. 8). Auch die Ausgaben anlässlich des 10. Jahrestages der DDR 1959, der 10. Landwirtschaftsausstellung in Markkleeberg 1962 sowie zum 7. Parteitag der SED 1967 haben Mährescher aus der eigenen Produktion, meist vom Typ E 175, als Motiv. Auf der Ausgabe zur Leipziger Frühjahrsmesse 1969 wird der Mährescher E 512 vorgestellt (Abb. 9). Auf einer der Marken zum 40. Jahrestag der DDR ist der Mährescher E 516 abgebildet.

Im selben Jahr wie die Dauerserie „Fünfjahrplan“ erschienen Sondermarken zur Leipziger Herbstmesse. Auf einer dieser Marken ist eine Kartoffelvollerntemaschine zu erkennen (Abb. 10). Auch die Entwicklung der Technik für die Kartoffelernte läßt sich an



Abb. 9 DDR 1448

Hand weiterer Ausgaben demonstrieren. So enthielt der Satz Sondermarken zum 10. Jahrestag der Volksarmee eine Marke mit dem Motiv einer Vollerntemaschine und auch eine Marke der Ausgabe „Moderne Technik in der Landwirtschaft“ zeigt den Kartoffel-Rodelader E 684 (Abb. 11) im Einsatz. Gerade mit dieser Ausgabe wurde besonders für den Export von Landtechnik geworben. Weitere Bei-

spiele für die Widerspiegelung der Entwicklung der Landtechnik lassen sich auch an Hand der Ernte-technik für Zuckerrüben und der Melktechnik zeigen. So wurde in einer Ausgabe zur Landwirtschaftsausstellung 1958 eine Rübensvollerntemaschine zum Motiv einer Marke gewählt. Während mit dieser Maschine noch das Blatt und die Körper der Zuckerrübe auf dem Feld abgelegt wurden, erfolgte durch den auf einer Marke zur Leipziger Messe 1974 abgebildeten Rübenrodelader KS-6 Roden und Abtransport der Rüben in einem Arbeitsgang (Abb. 12), während das Köpfe und der Abtransport des Blattes durch eine weitere selbstfahrende Maschine erledigt wurden.

Die Darstellung der Melktechnik für die Würdigung der Rolle der Bäuerin verbunden, auch wenn diese mitunter nicht im Mittelpunkt der Motive stand. So enthielt der bereits angeführte Satz anlässlich der Landwirtschaftsausstellung 1962 auch eine Marke mit der Abbildung eines Weidemelkstandes. Dieser transportable Fischgrätenmelkstand konnte zu den Kühen auf die Weide gebracht werden und ersparte das zeitaufwendige Eintreiben der Kühe zum Melken in den Stall. Bereits wenige Jahre später anlässlich des 15. Jahrestages der DDR erscheint erneut eine Melkerin mit einem Melkzeug (Abb. 13) im Markenbild einer der 15 Werte dieser Ausgabe. Die Sondermarke „15 Jahre LPG“ zeigt eine moderne Stallanlage, vor der im Vordergrund ebenfalls eine Bäuerin abgebildet ist. Und auch eine Marke in der schon genannten Ausgabe „Moderne Technik...“ hat eine Melkanlage zum Motiv, das Melkarussell M 693 (Abb. 14), mit dem 40 Kühe gleichzeitig gemolken werden konnten. Ausdruck der Rolle der Frau in der Viehwirtschaft sind auch die Viehzüchterinnen auf einer Marke zum Frauenkongreß 1964 sowie die Traktoristin auf der o. g.



Abb. 10 DDR (Mi 381)



Abb. 11 DDR (Mi 2283)



Abb. 12 DDR (Mi 1974)



Abb. 13 DDR (Mi 1060)



Abb. 14 DDR (Mi 2240)

Marke der Dauerserie „Fünfjahrplan“ sowie auf einer Marke aus der Serie „10 Jahre DDR“.

Weitere Landmaschinen als Motiv von Briefmarken sollen hier nur genannt werden. Es handelt sich um einen Mähhäcksler aus der Serie zur 6. sowie eine Maislegemaschine aus

der Serie zur 10. Landwirtschaftsausstellung, um den Komplex von Feldhäckslern auf einer Marke zur Leipziger Messe 1973 und schließlich um weitere 3 Marken aus der Serie „Moderne Technik in der Landwirtschaft“ mit dem Mehrscharpflug hinter dem Traktor T-150 K, den auf dem LKW aufgebauten Düngersteuer und der Hochdrucksammelpresse.

Der Artikel wird im nächsten Heft fortgesetzt.

Anja Janssen berichtet über

## Ausstellungserfolge

Vom 20. bis 22. Mai 2005 fand in Ludwigshafen die Messe für Marken, Münzen und Mineralien statt. Zudem gab es eine Wettbewerbsausstellung mit dem Titel „Motiva '05“.

Bei dieser Ausstellung war unsere ArGe mit vier Exponaten vertreten. Horst Kaczmarczyk erreichte mit seinem Exponat „Weinbau am Rhein“ eine Vermeil-Medaille, Werner Schwarz erhielt für sein Exponat „Die Entwicklung der modernen Agrarproduktion“ ebenfalls eine Vermeil-Medaille. Gerhard Blisse nahm mit seinem Exponat „Kampf der Wehrlosen – Vielfalt der ländlichen Lebensformen“ teil; sein Exponat wurde mit „Vermeil“ bewertet. Ich erhielt für mein Exponat „Landwirtschaft – Wir brauchen Sie zum Leben“ ein Diplom im Range einer Silber-Medaille.

Ich wünsche den aktiven Ausstellern unserer ArGe auch in Zukunft viel Erfolg und wohlgesonnene Juroren bei weiteren Ausstellungen.

## EXPHIMO 2006

Die Exphimo 2006 wirft bereits ihre ersten Schatten voraus. Die Mitgliederversammlung hatte 2003 beschlossen, das 30jährige ARGE-Jubiläum in Luxemburg anlässlich der Exphimo zu feiern.

2005 zu unserm 25jährigen Jubiläum hatten wir 25 verschiedene Sammlungen von unseren Mitgliedern angepeilt. Das Ziel wurde sogar übertroffen, und somit hoffen wir vom Vorstand, daß 2006 zum 30jährigen 30 verschiedene Sammlungen von unseren Mitgliedern ausgestellt werden, zumal auch thematische Einrahmensammlungen im Wettbewerb für nicht in Luxemburg wohnhafte Sammler zugelassen sind.

Falls Ihr aller Interesse geweckt sein sollte, so können Sie das Einschreibeformular nebst Ausstellungsbedingungen bei Herrn Kaczmarczyk, bei mir oder über die Website des Veranstalters (<http://webplaza.pt.lu/public/rthill/philco.lux.htm>) erhalten.

Bereits jetzt lade ich alle herzlichst ein zur 48. Exphimo vom 3. bis 5. Mai 2006 in Bad-Mondorf.  
Thill Roger

## Ausstellungsteilnehmer in Graz

10. bis 12. Juni 2005, Rang I

Offene Klasse

Johann Brunner, Feldkirchen: „Nobelpreisträger im Kampf gegen Viren, Seuchen, Mikroben und Volkskrankheiten“

Johanna Brunner, Feldkirchen: „Weinbau in Österreich“

Wettbewerb

Maurizio Rocci: „Weinbau, Zauber einer alten Tradition“ Vermeil

Austria-Cup, 3. Runde, Rang I

Waidhofen a.d.Ybs: Adolf Bläumauer mit „Postgeschichte Waidhofen/Ybbs“



## Ausstellungserfolge

Unser Mitglied Heiner Gut, Wetzikon (Schweiz), nahm im April/Mai 2005 an vier Ausstellungen teil:

- in Michelau (30.4.–1.5.), Rang 3, mit dem Exponat „Alles Jagd ... Eine Kulturgeschichte“: Gold und EP
- bei der „Giubiascofil 05“ (29.4.–1.5.), Rang 3, mit dem Exponat „Soldatenmarken der Verpflegungstruppen 1939–1945“: Gold
- bei der „Giubiascofil 05“ (29.4.–1.5.), Rang 3, Einrahmenwettbewerb mit dem Exponat „Der Jagdhund, dem Jäger sein Jagdgefährte“: Diamant
- in Brünn (Tschechische Republik) (10.5.–15.5.), International, mit dem Exponat „Die Jagd im Wandel der Zeit“: Groß Vermeil

## Präsentation unseres Hobbys

Unser Mitglied Max Willi Walter schreibt uns, daß er jede Gelegenheit wahrnimmt, an Werbeausstellungen, z. B. Sparkassen, Volksbanken, Museen, Schulen usw. teilzunehmen, um unser Hobby der Öffentlichkeit zu präsentieren. Er schreibt: „Bei Wettbewerbsausstellungen erreicht man sowieso nur das Fachpublikum.“

In der „Mittelbadischen Presse“ erschien ein Artikel über eine Ausstellung, an der er sich beteiligte:

„Initiiert vom Elternbeirat der Realschule, bieten die „Briefmarkenfreunde Oberkirch“ ein ganz besonderes Schmankerl. Ab Freitag mittag ist im Gebäude II eine sehenswerte und recht umfangreiche Briefmarkenausstellung mit rund 500 Blättern zu sehen. Vorsitzender Hans-Jürgen Ziegler schwärmt von zwei besonders reizvollen Sammlungen: „Vom Tabak zum Rauchgenuß und seine Folgen“ und „Die Geschichte der Luftfahrt“, die zusammen mit Ländersammlungen zu sehen sind.“



## Natur-Lexikon im Internet

Das Institut für Kultur-, Unternehmens- und Sozialgeschichte (ifkus) in Bamberg hat die Datenbank aufgebaut. Das Projekt soll sowohl die Öffentlichkeit als auch die Fachwelt für die kulturellen Leistungen der Landwirtschaft sensibilisieren.

Auf der Internetseite [www.natur-lexikon.com](http://www.natur-lexikon.com) gibt es die Möglichkeit, sich über 600 Arten in Text und Bild zu informieren. Folgende Kategorien stehen unter anderem zur Auswahl: Fische, Hautflügler, Schmetterlinge, Käfer, Spinnen und Vögel. Neben den Tieren gibt es auch noch die Hauptkategorien Mineralien, Pflanzen und Pilze. Eine Suche nach Schlagwort oder Alphabet hilft beim gezielten Nachschlagen.

Humorige Kuh-Liebhaber können sich auf [www.kuh.at](http://www.kuh.at) einklicken. Die Internetseite bezeichnet sich selbst als „Satire-Magazin“, das „auf keine Kuhhaut geht“. Hier dreht sich alles um das Thema bzw. das Wort Kuh – mehr oder weniger jedenfalls. Neben den Bereichen „Kuhrier“, „Muhmagazin“ und „Kuhmunity“ gibt es unter anderem auch pfiffige Kuhkarten.

Quelle: Top Agrar 1/2005 und 2/2005

## Rundsendedienst

Vom Herbst 2004 bis zum Frühjahr 2005 waren wieder 3 Rundsendungen unterwegs. Ausnahmsweise diesmal eine RS zum Motiv Bienen, weil ich eine komplette Sammlung auflösen sollte. Die Entnahmekquote bei sehr günstigem Preisansatz lag bei erfreulichen 65 %. Auch bei den beiden anderen RS zum Motiv Wein wurden 67 % bzw. 57,5 % des RS-Gesamtwertes verkauft. Auch wenn die Portokosten für ein Wertpaket immer höher werden, rechnet sich die RS-Teilnahme doch noch, weil die Belege meist sehr günstig angeboten werden. In der heutigen Situation auf dem philatelistischen Markt weiß jeder, der schon versucht hat, seine Dubletten zu verwerten, wie schwer das ist, so daß auch die Einlieferer mit den Ergebnissen zufrieden sind.

Zum Motiv Wein liegt mir bereits Material für die nächste RS im Herbst vor. Damit auch diese Auswahl attraktiv wird; dazu brauche ich noch schöne Einlieferungen und rufe erneut alle Sammlerfreunde auf, Ihre Dubletten zu durchforsten und besonders bessere Stücke zur RS zu überlassen. Aber auch „einfache Belege“, wie zum Beispiel Absenderfreistempel der letzten Jahre, insbesondere in der neuen blauen Farbe finden Abnehmer, weit derartige 'moderne Ware' noch nicht so reichhaltig in Umlauf war.

## Beim Württembergischen Auktionshaus

Die FAZ berichtete am 13. August 2005 über eine Auktion des Württembergischen Auktionshaus. Unter der Losnummer 12370 wurden Anfang September 2005 Briefmarken versteigert. Mit einem Schlag wurden von dem Einlieferer, einem Privatsammler aus dem Schwarzwald, der die Briefmarken wohl im Keller seines Hauses anhäuften und nie irgendwie sortierte, etliche Millionen Stück angeboten. Es sind vor allem deutsche Nachkriegsmarken – ein dreihundert (300!) Umzugskartons umfassendes Konglomerat. Dem Einlieferer ging es – so schreibt die FAZ – weniger um Qualität denn um schiere Masse. Im Besichtigungs- und Auktionsraum erreichen die eng gestapelten Kisten beinahe die Zimmerdecke. Es handelt sich um das umfangreichste Los in der Geschichte des Auktionshauses. Mit dem Zuschlag wird der erfolgreichen Bieter zugleich verpflichtet, „für den Abtransport innerhalb von fünf Tagen zu sorgen“. Die FAZ lästert: „Neben den üblichen Instrumenten des Philatelisten – der Lupe und der Pinzette – wird in diesem Fall zusätzlich ein Gabelstapler vonnöten sein.“ kh

## Banane auf der Litfaßsäule

Die Sonderbriefmarke der Deutschen Post, „150 Jahre Litfaßsäule“, verdient in meinen Augen noch ein wenig Aufmerksamkeit des Motivsammlers der Arge LWF. Auf der Marke selbst sind „nur“ farbige Flächen zu sehen und der Aufdruck 150 Jahre Litfaßsäule. Also, kein Motiv, das den Motivsammler von landwirtschaftlichen Produkten interessieren könnte.

Aber Briefmarkenmotive können doch auch auf etwas hinweisen, das „hinter“ den Motiven liegt. Im Fall der Litfaßsäule in aller Öffentlichkeit, vor aller Augen großformatig. Da ist die Banane nicht zu übersehen, die als Kiwi bezeichnet wird. So auf den Plakaten zum 150jährigen Jubiläum der Litfaßsäule, die der „Fachverband Außenwerbung e.V.“ anbringen ließ. In der Tat, es stimmt, was da noch zusätzlich als Information auf den Plakaten abgedruckt ist: Plakate machen aufmerksam. Durch die große gelbe Banane auf der Litfaßsäule wurde ich nun animiert, noch etwas weiter zu recherchieren. Fündig geworden bin ich im Internet unter [www.faw-ev.de](http://www.faw-ev.de) (Pressemeldung vom 2. März 2005 – Plakatentwürfe „150 Jahre Litfaßsäule“).

Dort wird von einer Imagekampagne anlässlich des 150. Jahrestages der Litfaßsäule berichtet, in dem der studentische Nachwuchs herausgefordert wird.

„Rund 230 Einsendungen mit einer Vielzahl hervorragender Entwürfe machten es der siebenköpfigen Jury nicht leicht. Die Sieger sind ermittelt, doch es bleibt spannend: Welches Plakat aus der Shortlist gewonnen hat, wird erst im Juli mit der Plakatierung des Motivs bekannt gegeben.“ Nun, mittlerweile ist die Plakatierung erfolgt, eben das Motiv mit der Banane, die als Kiwi „bezeichnet“ wird. Der







Entwurf stammt von Floriane Mathea aus Wiesbaden. Als Sammler landwirtschaftlicher Motive dürfte uns freuen, daß zwei weitere landwirtschaftliche Motive auf den Entwürfen der Shortlist zu finden sind: ein Schwein und eine Erdnuß. Auf dem Plakatentwurf mit der Erdnuß ist zu lesen: Das müssen Sie nicht wissen.

Ein Motto, das sicher auch für den Motivsammler zutrifft. Man muß das alles nicht wissen, um Freude an seiner Motivsammlung zu finden. Aber, wenn man es weiß, dann entdeckt man auch auf Marken, die zunächst nicht in die Sammlung „passen“, „verborgene Motive“, die dann doch passen und irgendwie dazu gehören; für mich jedenfalls.

Noch eine kurze Anmerkung zur Rechtschreibung: Der „Fachverband Aussenwerbung“ – so geschrieben auf dem Plakat, das überall zu sehen ist – hat sich blamiert, weil es nach alter und neuer Rechtschreibung korrekt „Außenwerbung“ – heißen muß. Gerade ein Verband, der die breite Öffentlichkeit ansprechen will, sollte doch sorgfältig mit der Sprache umgehen.

„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. Bei Abnahme von mind. 7 Heften gibt dazu ein komplettes Inhaltsverzeichnis von Heft 1–120 auf Diskette. Bestellungen bei Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim.

Johannes Kohlen: Noch ein Limerick

Ein Poet aus Friesenheim  
dichtet mit und ohne Reim.  
geht mittags zu Tisch,  
verspeist Kartoffeln mit Fisch.  
Abends fällt ihm nichts mehr ein.

Wenn das nächste Heft kommt ....

... werden Sie daran erinnert, Ihren Jahresbeitrag für die Arbeitsgemeinschaft zu überweisen; er beträgt 25 Euro. Das sind umgerechnet nur 2,08 Euro im Monat!



Manfred Geib und Josef Muhsil



Zwei wiederkehrende Maschinenstempel wurden im dritten Quartal 2005 eingesetzt. Der von der Post nicht gemeldete Stempel mit dem „Dürkheimer Faß“ war im Juni/Juli im Einsatz. Für den „Dürkheimer Wurstmarkt“ warb man beim BZ 68 (Mannheim) vom 2. August bis 13. September 2005 (nicht abgebildet).



In Österreich hat man vorhandenen Dauermarken mit neuen Überdrucken versehen. Das Motiv „Kellergasse in Hadres“ bekam den Wert 55 Cent in großen Zahlen und, auch für Weinphilatelisten interessant, in kleiner Wertangabe und einem Weintrinker.

Am 5. Mai 2005 fand die Niederösterreichische Landesausstellung 2005 statt. Im Sonderstempel ist das Gemeindegewapp der 1972 aus mehreren kleinen Gemeinden gebildeten Gemeinde Heldenberg mit einer Weintraube abgebildet.



Die Kartoffelliste  
muß leider aus  
Platzgründen  
entfallen. Sie kann  
aber bei Henseler  
angefordert werden.

Land	Ausgabe	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung	Information
Grönland	17.01.05	5,25 Kr	431	Leccinum Sp. Grönländischer Birkensteinpilz	Klbg + Ziefeld
Grönland	17.01.05	6,00 Kr	432	Russula subrubens-Ark. Zerb. Hummerhut	idem
Grönland	17.01.05	7,00 Kr	433	Amanita groenlandica- Gr. Kamm-Fliegenpilz	idem
Grönland	17.01.05	5.25 Kr	434 id. 431	auf Folienblatt-Selbstklebend	6 Marken pro Bl.
Grönland	17.01.05	6,00 Kr	435 id. 432	auf Folienblatt - selbstklebend	idem
Grönland	17.01.05	7,00 Kr	436 id. 433	auf Folienblatt - selbstkelbend	idem
Ghana	00.00.03	1000 C	3544	Boletus edulis - Steinpilz	Freimarke
Korea-Nord	25.02.02	10 Ch	4526	Collybia confluens - Knopstieliger Rübbling	Klbg 10 M+Zierf.
Korea-Nord	25.02.02	40 Ch	4527	Sparassis laminosa-Bleitblättrige Glucek	idem
Korea-Nord	25.02.02	80 Ch	4528	Amanita vaginata - Grauer Scheidenstreifling	idem
Korea-Nord	25.02.02	1,20 Won	4529	Russula integra-Brauner Ledertäubling	idem
Korea-Nord	25.02.02	1,50 Won	4530	Pholiota squarrosa-Sparriger Schüppling	idem
Tschad	30.10.01	1000 Fr	2265a aus 54-65A	Alexander Fleming	aus Klbg 12 Werte
Tschad	30.10.01	1000 Fr	Block 332a	Alexander Fleming	idem 2265a
Mocambique	17.06.02	10000 MT	2360 aus 2353-70	Amanita muscaria - Fliegenpilz	aus Klbg 9 Werte
Mocambique	17.06.02	10000 MT	2370 aus 2353-70	Omphalotus olearius-Oelbaumpilz	idem
Mocambique	17.06.02	35000 MT	Block 140		idem 2370

Land	Ausgabe	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung	Information
Belgien	25.09.04	0,41 Euro	3363 aus 3361-3364	Block Woche des Waldes- Leccinum	
Mocambique	24.09.99	9500 MT	1489 A	Galerina marginata-Nadelholzhäubling	Klbg
Mocambique	24.09.99	9500 MT	1490 A	Neobulgaria pura - Gemeiner Buchenkreisling	idem
Mocambique	24.09.99	9500 MT	1491 A	Lentinellus cocheleatus-Anis Zähling	idem
Mocambique	24.09.99	9500 MT	1492 A	Phallus impudicus - Gemeine Stinkmorchel	idem
Mocambique	24.09.99	9500 MT	1493 A	Armillaria mellea - Hallimasch	idem
Mocambique	24.09.99	9500 MT	1494 A	Amanita muscaria - Fliegenpilz	idem
Mocambique	24.09.99	35000 MT	Block 34a/b/1 501A	Omphalotus olearius-Oelbaumpilz	
Tschad	02.02.03	600 Fr	2462 A	Amanita muscaria - Fliegenpilz	Kleinbogen
Tschad	02.02.03	600 Fr	2463 A	Amanita rubescens - Perlpilz	idem
Tschad	02.02.03	600 Fr	2464 A	Cortinarius orellanus-Orangefuchs. Rauhkopfidem	
Tschad	02.02.03	600 Fr	2465 A	Hygrophorus hypotheius- Frostschneckling	idem
Tschad	02.02.03	600 Fr	2466 A	Leccinum piceium-fichtenwald Rotkappe	idem
Tschad	02.02.03	600 Fr	2467 A	Strobilomyces strobilaceus- Strubbelkopf	idem
Tschad	02.02.03	600 Fr	2462 B-2467 B	idem 2462 A-2467 A - geschnitten	idem
Tschad	02.02.03	1200 Fr	Block 368A	mit Mi 2462 a + 2463 A	idem
Tschad	02.02.03	1200 Fr	Block 369 A	mit Mi 2464A - 2465 A	
Tschad	02.01.03	1200 Fr	Block 370 A	mit Mi 2466 A- 2467 A	idem
Tschad	02.02.03	3000 Fr	2470 A	Hygrocybe punicea - Grösster Saftling	silberfarben
Tschad	02.02.03	3000 Fr	2471 A	idem	goldfarben
Tschad	02.02.03	3000 Fr	2470 B + 2471 B	2470 a + 2471 A - geschnitten	
Tschad	02.02.03	3000 Fr	Block 373A	mit Mi 2470 A	
Tschad	02.02.03	3000 Fr	Block 373B	mit Mi 2470 B	
Tschad	02.02.03	3000 Fr	Block 374A	mit Mi 2471 A	
Tschad	02.02.03	3000 Fr	Block 374B	mit Mi 2471 B	

## 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. 119 / Oktober 2005 / Auflage 200 Exemplare.

Mitteilungsheft Nr. 120 wird wahrscheinlich rechtzeitig zum Gabentisch ausgeliefert.