

Auf ein Wort ...

Werte Mitglieder,

die Jahreshauptversammlung in Bad Neuenahr war leider wenig besucht, doch kann man von einer konstruktiven Versammlung sprechen. Den Bericht können Sie im Sonderheft nachlesen.

Wieso Sonderheft? Unser Redakteur, Klaus Henseler, ist in der glücklichen Lage, sehr viele Artikel und Berichte von unseren Mitgliedern, von Ihnen, zugesandt bekommen zu haben. Um nicht zu sehr mit den Veröffentlichungen in Verzug zu geraten, hat der Vorstand beschlossen, die finanzielle Lage ermöglicht uns dies, ein Sonderheft (Dezember 2005, als Heft 120) drucken zu lassen, welches Sie gemeinsam mit dem tournusmäßigen Heft 121 (Januar 2006) erhalten. Außerdem ist mit der gleichen Post der Auktionskatalog bei Ihnen eingegangen.



Ich möchte mich auf diesem Wege nochmals bei all den aktiven ‚Schreiberlingen‘ bedanken für Ihre Bemühungen. Die Texte sind vielfältig und abwechslungsreich und – ich meine – unser Heft ist sehr ansprechend. Dies wurde anlässlich der Ausstellung „Bielefeld 2005“ dahingehend gewürdigt, daß unser Mitteilungsheft in der Literaturklasse eine Vermeil-Auszeichnung erhalten hat.

Daher mein Aufruf an alle, schreiben Sie, bitte, weiter so fleißig und stellen Sie auch weiterhin so fleißig aus. In diesem Zusammenhang möchte ich Sie bitten, mir Ihre Anmeldungen zur „Exphimo 2006“ zuzusenden, auf daß wir unser 30jähriges Vereinsjubiläum mit 30 Sammlungen krönen können. Einige von Ihnen haben mir die Anmeldung bereits zugesandt.

Auf allgemeinen Wunsch hin, habe ich eine Zimmervorbestellung im „Hôtel du Grand Chef“ **** in Bad Mondorf getätigt. Das Hôtel liegt in unmittelbarer Nähe des Parks, des Thermalbades und der Ausstellung. Dies hat den Vorteil, daß man den Wagen nicht benötigt. Falls Sie reservieren möchten, so tun Sie dies bitte unter dem Kennwort: Exphimo. Die Zimmerpreise sind folgende: EZ 68 Euro, DZ 94 Euro – Frühstücksbuffet

inklusive. Hier die Anschrift: „Hôtel du Grand Chef“, 36 avenue des Bains, L-5610 Mondorf-les-Bains, Telefon 00352 23 66 80 12, Internet-Adresse: www.grandchef.lu


Ich freue mich bereits heute auf ein fröhliches Wiedersehen.

Das Rahmenprogramm zur „Exphimo“ ist noch nicht ganz festgelegt (mehr hierzu im April-Heft) – eine offizielle Mitgliederversammlung machen wir nicht, doch wird sich sicherlich die Gelegenheit bieten, sich in den Hotelräumlichkeiten zu treffen. Somit bleibt auch einige Zeit für Nichtphilatelistisches.

Die Jahreshauptversammlung 2006 findet wieder wie gewohnt in Sindelfingen statt.

Zum Abschluß möchte ich Ihnen allen sowie Ihren Lieben alles Gute für das neue Jahr 2006 wünschen, Zufriedenheit und Gesundheit und daß man sich anläßlich einer Veranstaltung wiedersehen mag.

Ihr



Thill Roger



„Sagtest Du nicht, diese Gegend sei ein absoluter Geheimtip?“

Inhaltsverzeichnis

Rebe und Wein – 5000 Jahre Weinkultur (4. Fortsetzung)	252
Die Rebenvielfalt im Piemont	265
Buchbesprechungen (Kräuter, Eier)	273
Die Roßkastanie	274
Die deutsche Landwirtschaft im Spiegel der Briefmarkenausgaben (Teil 2)	278
Neophyten und Neozoen	282
Limerick	283, 298
Die Potica	284
Ein Hirte schießt auf einen Adler	285
Weinheiliger St. Peter	287
Nutzpflanze Kautschuk	293
Anregungen zum Ausstellungsplan „Kartoffeln“	294
Ausstellungen (Bielefeld, Berlin)	295
Buchbesprechung: Jared Diamond: Kollaps	295
Ludwig Kapff – Weinimporteur	296
Gelsdorfer 10 Jahre „Tag der offenen Höfe“	299

Mitarbeiter dieses Heftes:

Gerhard Blisse, Maurizio Rocci, Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Walter Sperlich, Kurt Buck, Günther Liepert, Klaus Henseler, Roger Thill, Max Walter

Der Umschlag dieses Heftes ist von unserem Mitglied Max Walter, Neuried, mit einem Teil seiner Tabak-Marken gestaltet worden. Es müssen doch nicht immer Kartoffeln sein!

Redaktionsschluß dieses Heftes:

20. November 2005. So viele Artikel – so viele Seiten im Vorrat – so viel Fleiß von den Autoren: Deshalb liegt ein fünftes Heft des Jahres 2005 vor Ihnen.

Rebe und Wein 4. Fortsetzung (Die Neuzeit)

Furchtbare Rückschläge im Rebbau, verursacht durch tierische und pflanzliche Schädlinge, schlugen dem Nationalwohlstand ganzer Länder schwere Wunden, vermochten aber nicht, das unsterbliche Erbe der römischen Kolonisation stillzulegen und den Siegeszug des Weinstocks endgültig aufzuhalten. Wissenschaftler leisteten durch wirksame Abwehrstoffe wertvolle Hilfe. Unermüdlicher denn je arbeiteten die Winzer in ihren Weingärten, behoben die Schäden und pflanzten neue, widerstandsfähige Rebsorten. Und ihrer unbeugsamen Entschlossenheit, ihrem beispiellosen Einsatz war Erfolg beschieden.

Heute ziehen sich gepflegte Weinberge in oft ununterbrochener, kilometerlanger Ausdehnung hin.



Das große Rebgebiet der Côte d'Or an der burgundischen Weinstraße (Postkarte)

Frankreich, das größte Weinland der Erde, besitzt solche zusammenhängenden Rebgebiete. Eines davon ist die Côte d'Or mit ihren an der 150 km langen lieblichen „burgundischen Weinstrasse“ liegenden Weinorten und Gewächsen, die in verschwenderischer Fülle und einzigartiger Güte nach europäischen und überseeischen Ländern verfrachtet werden. Die 30.000 ha Rebenboden sind unendlich zerstückelt, indem sich neben wenigen Großbesitzern mehrere kleine Eigentümer in ein und daßelbe Crü teilen.

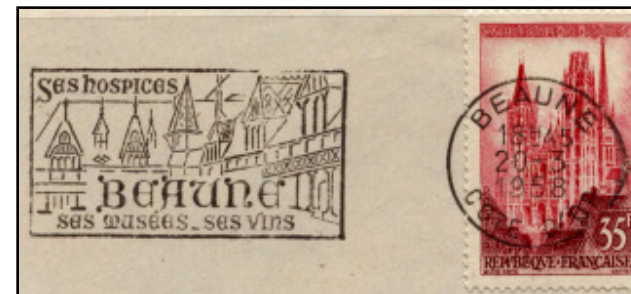
Das weltbekannte Château Clos de Vougeot in der berühmten Région Nuits wurde 1551 von Dom Loysier, Abt des Klosters Citeaux, gegründet. Die fleißigen, arbeitswilligen Zisterziensermönche wurden zu Trägern seiner hohen Weinkultur. Der Chronist berichtet, daß der Ertrag des Gutes früher nicht zum Verkauf gelangte, da die Äbte von Citeaux den herrlichen Wein für den eigenen Bedarf zurückbehielten oder ihn als geschätztes Geschenk an Könige, Päpste und Fürsten verwendeten.

Der „Almanach Bourguignon“ erzählt, daß Napoleon nach der Schlacht von Marengo den Wunsch nach dem besten Clos Vougeot geäußert habe. „S'il veut du Vougeot de 40 ans, fit repondre Dom Goblez, cellerier, qu'il vienne en boire chez moi, je n'en vends pas.“



Hospice de Beaune
Frankreich 1941 und
1942

**40 ha prächtiges
Rebereal gehören
dem Hospice de
Beaune in
Burgund.**



**Gestiftet wurde das
Hospice von
Nicolas Rollin und
Guignon de Solin.**
(oben:
Frankreich 1943)

Heute ist Château Clos de Vougeot mit seinem 50 ha umfassenden Rebland, dem umfangreichsten Weingebiet Burgunds, Besitz der „Confrerie des Chevaliers du Tastevin“, einem Ehrenorden der Weinschmecker, der 1951 das vierhundertjährige Bestehen des Gutes feierlich beging. Die Bruderschaft, die in unserer nüchternen Zeit alte Riten und ehrwürdige festliche Gebräuche im Schloß wieder aufleben läßt, propagiert überzeugend die Kultur und den Genuß ihres hervorragenden Weines.

Unter den Landstrichen, wo die edlen Burgunderweine wachsen, steht Beaune mit seinen erstklassigen Lagen an führender Stelle. Die Arbeit von Generationen von Winzern hat hier eine zauberhafte Landschaft entstehen lassen. Die weichen Bewegungen der Hügel sind unter einem dicken Teppich, gebildet aus Millionen von Weinstöcken, versteckt.

Die Weinberge des Hospice de Beaune, die sich über 40 ha erstrecken, tragen ganz besonders auserlesene Sorten. Die Rebbaumethoden sind von altersher unverändert; sie zielen einzig und allein auf die Qualität der Ernte ab, die sich jährlich auf ca. 800 hl beläuft. Die Versteigerung des Weines, deren erste 1859 stattfand, ist die größte Wohltätigkeits-Auktion der Welt, da der Ertrag Erteil des Hospizes mit Krankenhaus, Altersheim und Waisenanstalt ist und somit im Dienste der Ärmsten unter den Menschen steht.

Gründer des Hospizes sind der burgundische Kanzler Nicolas Rollin und seine Frau Guigone de Salin.

Das große Rebgebiet der Côte d'Or, das seine mit Reben bepflanzten Hügelreihen von Dijon bis nach Chagny spannt, findet seine Verlängerung in der Côte Châlonnaise, Côte Mâconnaise und Côte du Beaujolais.

Das Gelände von Mâcon, speziell aber dasjenige der Gemeinden Pouilly und Fuisse, besingt der in Mâcon geborene, schon früh mit der Natur vertraute französische Lyriker Alphonse de Lamartine:

„La grappe distille a l'automne son breuvage embaume.“

Ein mächtiges, zusammenhängendes Weinparadies von 140.000 ha weist der vignoble Girondin auf, der jedoch in einer Beziehung in schroffen Gegensatz zur Côte d'Or steht: hier befinden sich, hingebreitet über sanfte Bodenwellen,



Alphonse de Lamartine
Frankreich 1948

Mâcon- und Beaujolais-Weine



ausgedehnteste Weingärten in Alleinbesitz vermöglicher Herrschaften, die ihre adligen Güter mit allem Bedacht bewirtschaften. Wunderbare, Jahrhunderte alte Schlösser inmitten eines riesigen Rebareals geben ihrem Wein, der Original-Schloßabfüllung, den Namen: Château Lafite, Château Margaux, Château Yquem.

Die großen Bordeauxweine sind seit länger als hundert Jahren sorgfältig in Gütegrade klassifiziert und in Grands Crû eingeteilt. Das vornehmste dieser Hochgewächse ist der Château Lafite, der Familie Rothschild gehörend.

Das Weinparadies Bordeaux Edm. de Rothschild, Eigentümer des „Château Lafite“



Israel 1954



Die Champagne, an der äußersten Grenze des französischen Weinbaus

Nicht erstaunlich ist, daß die Weine des Bordelais hauptsächlich in englisch-sprechenden Ländern bekannt sind, gehörte Bordeaux doch über Jahrhunderte den Engländern.

Von den 89 französischen Departementen treiben nicht weniger als deren 80 Weinbau. Die Champagne mit ihren 16.000 ha Rebgebiet ist hiervon eines der bedeutenderen. Ihre sonnigen Kreidehügel, die an der äußersten Grenze des französischen Weinbaues liegen, gleichen einem großen Rebentepich, in den sich nur hie und da Ackerstücke einschleichen.

In den frühesten Zeiten tranken die Könige und Pairs von Frankreich den Champagner allein. Heute wird das königliche Getränk in die ganze Welt verschickt. Seine besten Abnehmer sind Großbritannien, die Vereinigten Staaten und Belgien. Schon 1955 verzeichnete die französische Champagner-Industrie die Herstellung von 38,1 Millionen Flaschen.



Champagne:
Vorhergehende Seite:
Château Thierry,
nebenstehend: Messe für
Champagne-Technik in
Epernay (Marne), unten:
Ein Blick auf Epernay



Der Midi, d.h. das Rhônedelta bis zu den Pyrenäen mit anschließenden Gebieten, umfaßt wiederum ein riesiges Weinland. Stundenlang fährt man mit der Eisenbahn oder dem Auto durch Weingärten und Weinfelder.

Die dem Rebbau eingeräumte Fläche beträgt in der Herault, im Kern der Nieder-Languedoc, 180.000 ha mit einer Weinproduktion, die zwischen 9–17 Millionen hl jährlich schwankt. Die Rebfläche nimmt einen Achtel derjenigen ganz Frankreichs ein, der Ertrag an Wein einen Viertel der nationalen Ernte. Einzig Italien, Spanien und Nordafrika übersteigen die Produktion dieses begünstigten Departements. Die Herault ist aber nicht nur das Land der unbeschränkten Menge. Sie ist stolz auf ihre feinen, weißen Qualitätsweine, wie den „Muscat de Frontignan“, dessen Güte François Rabelais durch „Panurge“, einer seiner Romanfiguren, rühmen läßt.



François Rabelais rühmt durch „Panurge“, einen seiner Romanhelden, die Güte der Midi-Weine.

François Rabelais
Frankreich 1950
**Südfrauzösin aus der
Languedoc**
Frankreich 1939



Die Côte-du-Jura breitet sich über eine Länge von 80 km aus. Ihre rebenbewachsenen Hügel sind höher und wilder wie diejenigen der Côte d'Or.

Der „Jurançon“ stammt von den Weinbergen auf den Südhängen zwischen Gaves d'Oloron und Pau. Die Durchschnittserzeugung pro Jahr beträgt 15.000–20.000 hl. Bei der Geburt Heinrichs IV. im Schloß von Pau rieb der König von Navarra seinem Großkind die Lippen mit einer Knoblauchzehe ein und gab ihm einen Schluck Jurançon zu trinken, damit der Erbe von kräftiger Natur würde.

Auf den Hügeln um die Stadt Arbois gedeiht ein süßer, meistens weißer Wein, von dem der Volksmund sagt, daß je mehr man davon trinke, um so gerader gehe man. Er war das Lieblingsgetränk König Heinrichs IV.

Zu Beginn der Weinlese feiern die Winzer von Arbois ihre „fête du bouc“, zurückführend auf das heidnische Bacchus-Fest, bei dem jeweils ein mit Rebenranken geschmücktes Ziegenböcklein geopfert wurde.



Arbois
Frankreich 1951

und später auch seine Forschungen betrieben. Noch heute ist sein Rebbberg erhalten.

Das Departement Haut-Rhin mit den Gemeinden Ribeauville, Riquewihr, Guebwiller, Turckheim u.a. sowie das Departement Bas-Rhin verkörpern die Weinproduktion des Elsaß mit einer Anbaufläche von 25.000 ha, die sich in einer Länge von beinahe 100 km und einer Breite von 1–2 km dem Fuß der Vogesen entlang zieht.

Sind die elsässischen Gewächse auch keine Weltweine, so nehmen sie doch einen sehr geachteten Platz innerhalb der französischen Weinhierarchie und bei der europäischen Kundschaft ein. Die eleganten, schlankhalsigen Flaschen waren seinerzeit denn auch auf der Festtafel anlässlich der Hochzeit von Königin Juliane der Niederlande zu finden.



König Heinrich IV.
Frankreich 1943
Weine von Arbois
waren das
Lieblingsgetränk
König Heinrichs IV.



Louis Pasteur
Frankreich 1924



Colmar (Bas-Rhin)
und
Barr (Bas-Rhin)
(unten)



Königin Juliane
Niederlande 1948



Elsässische Gewächse zierten die Hochzeitstafel der Königin Juliane

Das Tal der Loire mit seinen fruchtbaren Provinzen Touraine und Anjou schenkt uns neben urwüchsiger Lebensart ausgezeichnete Weine. „Vouvray“ und „Saumurois“ wurden bereits durch die alte Herrscherdynastie der Plantagenets an den Königshof von England verbracht. Honoré de Balzac, ein Kind der Touraine, singt begeistert:

„O mon Vouvray,
Nectar dore,
Je te boirai
Jusqu'a ma fin.“

Châteauneuf-du-Pape liegt im Departement Vaucluse. Die der Sonne zugekehrten Hügel sind bis ins Tal hinunter mit edlen Rebsorten bepflanzt. Unter den großen Rhone-Weinen ist aber der von der Erinnerung an die französische Exilzeit der Päpste umspinnene „Châteauneuf-du-Pape“ der Erste. Unumschränkter Besitzer dieses wunderbaren Rebgebiets waren während einer Zeitspanne des Mittelalters die im Papstpalast zu Avignon residierenden Päpste.

Wenig bedeutend, bestimmt aber von großer Kuriosität, ist das Weinbaugebiet von

Honoré de Balzac
ein begeisterter
Sänger der
Touraine-Weine
Frankreich 1939/1940



Die im Papstpalast in Avignon im Exil lebende Kurie und ihr wunderbares Rebgeleände „Châteauneuf-du-Pape“
Frankreich 1938



Der Weinberg in Paris: eine große Kuriosität; hier der Louvre in Paris
Frankreich 1947

Paris. Mitten in der Stadt, auf dem Montmartre gibt es einen Weinberg, der nur an die 500 Liter Wein bringt. Selbst vielen Parisern ist die Existenz dieser Reben inmitten der Metropole unbekannt, obwohl alljährlich zur Zeit der Weinprobe auf Montmartre ein großes Volksfest stattfindet, bei dem der Ertrag des Vorjahres zugunsten der Bedürftigen von Montmartre verkauft wird.

Die Bewohner der Butte Montmartre wachen streng darüber, daß ihnen das letzte Stückerchen des Rebgeleändes, das einst den ganzen Hügel bedeckte, erhalten bleibt.

Deutschland

Auch in den milden, sonnendurchfluteten deutschen Gauen gedeiht der Weinstock dank des Winzers Fleiß!

Baden mit 12.591 ha bestockter Rebfläche an dritter Stelle unter den deutschen Anbaugebieten, beschert uns die an den fruchtbaren Gestaden des Bodensees wachsenden Seeweine von Hagnau und aus



Meersburg
Deutschland 1988

dem malerischen Felsenest Meersburg. Ferner die beliebten Gewächse der sonnigen Schwarzwälder-Vorberge, der Heimat von Johann Peter Hebel. Diese scheinen dem Dichter speziell gemundet zu haben:
„Z'Müllen an der Post,
Tausigsappermost!
Trinkt me nit e guete Wi!
Gohr er nit wie Baumöl i,
Z'Müllen an der Post.“

Im Markgräfler-Weingebiet, in Auggen, Schliengen u.a. Orten gedeiht ebenfalls ein lieblicher, duftiger Trank. Breisgau und Kaiserstuhl erzeugen die begehrten Kenzinger- und Ihringer-Gewächse.



Hagnau
Rebgebiet an den Gestaden des Bodensees



Postkarte aus Nonnenborn am Bodensee



Johann Peter Hebel
Baden 1947

Eine Postkarte aus Meersburg





Baden

und sein weinfroher Sohn Johann Peter Hebel

Oben: Oberkirch
rechts: Müllheim



Schwarzwald und Schwäbische Alb scheiden die Rebgaue Badens von denjenigen Württembergs. Von den acht Weinbaubezirken ist der des Neckarkreises der bedeutendste. In früheren Jahrhunderten, besonders im sechzehnten, das als das zehnfreudigste der deutschen Geschichte gilt, war der Schwäbische Weinbau viel weiter verbreitet als heute. Man schätzt die Anbaufläche im sechzehnten und beginnenden siebzehnten Jahrhundert auf 40.000 ha.

Heute stehen ca. 8.741 ha Rebfläche unter Ertrag, mit durchschnittlich 900.000 hl Mostertrag.

Eichelberg



Kaiserstuhl



Kenzingen

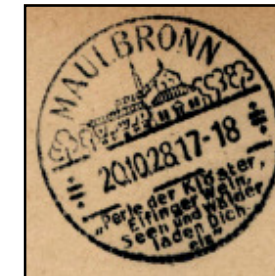
Ehrenstetten



Weinsberg



Maulbronn



Fellbach



Ihringen



Fellbach



Thalheim



In Weinsberg befindet sich die älteste, 1886 gegründete, deutsche Weinbauschule mit über 40 ha eigenem Rebgelände.

Das von Weinbergen eingeschlossene Stuttgart galt früher als die weinreichste Stadt Deutschland.



Württemberg: Stuttgart

An der lieblichen, rebhügelreichen Weinstrasse des Neckars liegen Lauffen und Heilbronn. Maulbronn, ebenfalls im Neckarkreis, besitzt als Sehenswürdigkeit eine alte, den weinbaubeflissenen Zisterzienser-Mönchen gehörende Abtei aus dem dreizehnten Jahrhundert.

Friedrich Schiller, um dessen Jugendzeit die Neckarreben grünten, reimt schalkhaft:

„Der Name Wirtemberg
Schreibt sich von Wirt am Berg.
Ein Wirtemberger ohne Wein,
Kann der ein Wirtemberger sein?“



Friedrich Schiller
Württemberg
1947/1948
und
Deutschland 1955



Stuttgart

Lauffen am Neckar



(Fortsetzung folgt)

Wir haben in früheren Heften Informationen über die Weine im Piemont veröffentlicht. Hier folgt nun der Schluß. Damit der Zusammenhang klarer wird, wiederholen wir hier auf Vorschlag des Autors den im Heft 119 auf den Seiten 195 und 196 bereits begonnenen Artikel über die Rebenvielfalt im Piemont.

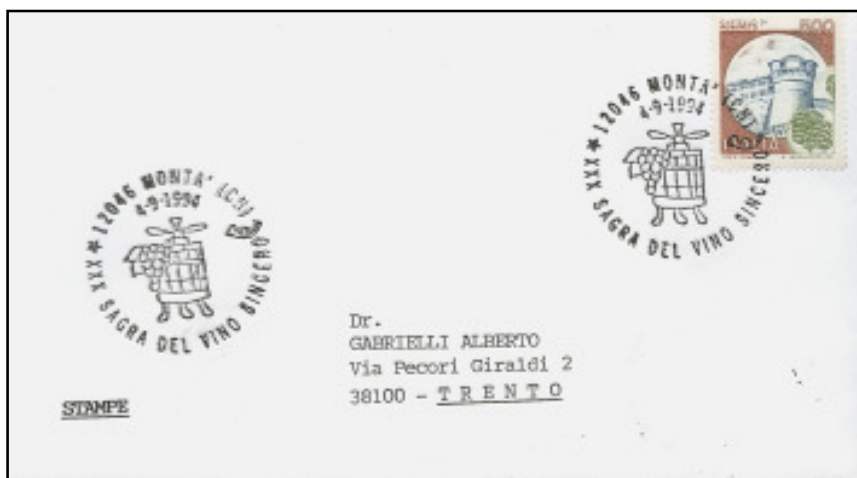
Maurizio Rocci

Die Rebenvielfalt im Piemont

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 ehemalige 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 finden 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.

Bonarda (Bonarda Piemontese)

Diese früher weit verbreitete Sorte wird heute im Norden (Novarese und Gattinara) sortenrein oder verschnitten verwendet. Die echte Bonarda, sie wird deshalb „Bonarda Piemontese“ genannt, ist im Piemont heimisch. Vielfach werden Weine aus anderen Regionen und Sorten auch als Bonarda bezeichnet.

Brachetto

Diese Rebe stammt ursprünglich aus der Provence, wo sie Bracquet heißt. In der Gegend um Acqui und Roero bringt sie den jetzt wieder hoch in Mode stehenden roten, süßen, leicht moussierenden Wein. Brachetto wird auch als absolut trocken und still ausgebaut und kann eine umwerfende Frucht zeigen. Heute wird diese Sorte mehr in Italien als in Frankreich angebaut.

Dolcetto

Obwohl ihr Name auf einen süßen Wein schließen läßt, ist er niemals süß. Vielmehr kommt der Name von den süßen Trauben dieser früh reifende Sorte, die man früher auch „amabile“ kelterte. Es ist eine uralte Rebe, die vermutlich bereits im 14. Jahrhundert angebaut wurde. Heute kennt man viele Untersorten und Klone, die meistens aus genetischen Entwicklungen und Veränderungen in verschiedenen Boden- und Klimazonen entstanden sind.

Der Dolcetto hat einen auffallend geringen Gerbstoffgehalt, die Weine sind oft leicht prickelnd und herrlich fruchtig. In für andere Sorten ungünstigen Lagen bringt diese Rebe gute Ergebnisse, die aber keine Lagerfähigkeit aufweisen. Dolcetto kann als Beispiel für einen weinigen und im besten Falle betörend fruchtigen Wein bezeichnet werden. Man sagt, daß 50% des Blutes eines Piemontesers aus Dolcetto besteht.

Freisa

Der Geschmack dieser etwas kuriose Sorte, von der es die beiden Spezies „grossa“ und „piccola“ (die meistens in flachen Gegenden angebaut wird) gibt, ist einmalig: Die Traube ist süß-säuerlich zugleich, ähnlich einer gesalzenen Himbeere. Früher hoch in Mode, dann etwas vergessen, erlebt Freisa heute eine Renaissance als Tafelwein oder Spumante in der Nähe von Asti. Die besten Resultate liefert sie in mittelhohen Lagen, wo sie tiefdunkle und fast rustikale Weine ergibt.



Grignolino

Diese Rebe ist noch mehr piemontesisch als die Dolcetto, obwohl sie unter den ausgeprägten Rotweinen des Piemont fast fremd wirkt. Grignolino weist eine helle Farbe auf und ist recht leicht mit fast rauhem Charakter. Sie liefert geringe Erträge und ist deshalb oft mißachtet worden. Ihr charmanter Wein ist für viele Kenner der wirklich „alpine Piemonteser“ schlechthin. Der große Nachteil der Grignolino ist ihre unterschiedliche Reife und das gewöhnungsbedürftige kratzige Tannin.

Malvasia di Casorzo / Malvasia di Castelnuovo Don Bosco

In zwei DOC-Zonen im Basso Monferrato liefert diese Traube einen lieblichen, perlenenden Rotwein mit zartem Duft und Frische.

Nebbiolo

Eine der edelsten Rotweinreben Italiens stammt eindeutig aus dem Piemont und liefert dort einige der größten Rotweine der Welt. Die zwei Glanzlichter der piemontesischen Weinproduktion, Barolo und Barbaresco, sind reine Nebbioloweine. Ihr Name kommt vermutlich von „nebbia“, dem italienischen Wort für Nebel, der zur Lesezeit die Hügelketten einhüllt. Die berühmte Rebe ist jedoch ein eigenwilliger Zeitgenosse: Sie gedeiht nur an bestimmten Stellen, ist überaus umweltempfindlich und liefert meistens mäßige bis schwache Erträge. Zudem reift sie recht spät.

Die Rebe hat viele lokale Namen wie Spanna, Picotener, Pugnet, Chiavennasca und Nebbiolo Canavesano. Auf den beiden idealen Unterlagen (420A und Kober 5BB) bringt sie um Alba, in den Roero-Bergen, zwischen Gattinara und Carema und außerhalb des Piemont im Valtellina großartige Weine. Nebbiolo ist sicher eine der am meisten unterschätzten Sorten der Welt, die aber feinste Qualitäten liefert. Es gibt verschiedene Klone: „Lampia“ liefert den am meisten verbreitete Klon, „Michet“ die hochwertigste Varietät mit geringem Ertrag und kleinen Beeren, „Rosé“ eine leichtere und hellere Ausgabe. „Bolla“ wird heute kaum mehr verwendet. Untersuchungen haben gezeigt, daß es sich um habitatabhängige Mutationen handelt.

Ein Nebbiolo muß, in seiner besten Form, lange Zeit in der Flasche reifen. Jung getrunken zeigt sich der Wein spröde, hart und zu sauer. Ein reifer Nebbiolo aus großer Herkunft zeigt sich wie eine perfekte Synthese aus Extrakt, Gerbstoff und Säure mit ehrfurchtgebietender Lebensdauer. Im krassen Gegensatz dazu ist Nebbiolo eher arm an Farbe.

Neretta

Diese als „Neretta Cuneese“ bekannte Sorte wird auch im Aosta-Tal als „Neyret“ kultiviert. Allerdings spielt diese Rebe im Weinbau des Piemont und Aosta nur eine geringe Rolle.

Pelaverga

Die alte Rebe aus Saluzzo auf der Cuneo-Ebene liefert einen hellen und rubinroten Wein mit hohem Säuregehalt und Alkohol. Um Verduno in der Barolo-Zone wächst er vielleicht zu seiner besten Form heran.

Ruchè, Ruchet oder Rouchet

Eine alte und fast ausgestorbene Sorte aus Castagnole Monferrato, die einen etwas eigenartigen Wein mit Aprikosenaroma aus spärlichen Erträgen liefert. Seit ein paar Jahren ist dieser Wein wieder aus der Versenkung aufgetaucht und wird wieder gepflegt.

Vespolina

In den Novara- und Vercelli-Bergen wird diese Sorte häufig mit Nebbiolo in DOC-Weinen verwendet. Sonst ist sie nicht bei den beliebten Sorten zu finden.

Die roten fremden Traubensorten

Mehr oder weniger gelungene Versuche mit fremden Sorten wie Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Pinot Noir haben gezeigt, daß auch im Piemont große Rotweine aus französischen Reben gekeltert werden können. Vor allem Angelo Gajas „Darmagi“, ein Cabernet Sauvignon, hat inzwischen weltweit Furore gemacht. Aus „fremden italienischen Reben“ wie Croatina, Aleatico, Avana, Ancellotta, Durasa und Sangiovese werden in geringen Mengen Weine gekeltert, die mehr kurios und uninteressant sind.

Die weißen einheimischen Traubensorten

Arneis

Diese in den Roero-Bergen angebaute Weißweinrebe war früher weltberühmt und wurde meistens mit Nebbiolo zusammen zu süßen Weinen verarbeitet. In jüngerer Zeit, und mit dem wachsenden Markt für trockene, fruchtige Weißweine, gelangte auch Arneis wieder zu mehr Beachtung. Der Wein ist trocken, körperreich, frisch und mit einem Duft nach Birnen ausgestattet. Bei zu hohem Ertrag wirkt er schnell einmal blaß und neutral. Man kann zwei Stilrichtungen beobachten: fruchtbetont, voll mit feiner Traubensüße oder fast neutral wirkend mit zartem Apfelsäureton. Beide Varianten werden maßlos überschätzt und haben die Traubenpreise hochgetrieben.

Cortese

Im Alto Monferrato ist diese Rebe seit langem bekannt und liefert den früher hoch geschätzten (und auch wieder entdeckten) Gavi. Der Wein ist der heute berühmteste Weißwein des Piemont, obwohl sein Charakter nicht darauf schließen würde: Er wirkt stets ein wenig neutral, hat wenig Aroma, dafür aber Säure und Frische. Wegen der Fäulnisempfindlichkeit werden die Trauben oft früh gelesen.

Erbaluce

Diese Sorte stammt vermutlich aus Griechenland. Wegen den unregelmäßigen Erträgen geht der Anbau im Piemont zurück. Aus Erbaluce werden trockene, leicht süße und süße „passito“ gekeltert. Der bekannteste ist der Erbaluce di Caluso passito.

Favorita

Bei Alba wird diese nicht gerade hochwertige Rebe noch angebaut, dank dem Gavi und dem Bedürfnis nach trockenen Weißweinen ist sie am Leben geblieben und (noch) nicht ausgestorben. Der Wein ist stets leicht, zart und neutral.

Moscato Bianco / Moscato di Canelli

Diese Rebe ist eng mit dem Namen „Asti“ verknüpft und sicher die bekannteste Weißweinrebe Norditaliens. Schon seit mehr als 110 Jahren wird sie für die Spumante-Herstellung verwendet, aber auch zu „passito“-Weinen. Früher wurde sie auch für die Wermut-Herstellung angebaut, doch dafür ist sie heute wohl zu teuer.

Moscato ist die am weitesten verbreitete Weißweinrebe des Piemont und findet an den Hängen der Berge um Canelli ihren besten Standort. Mit ihrem aromatischen Charakter wird sie zu Schaumwein (Asti Spumante) oder dem einzigartigen, leicht moussierenden Moscato d’Asti verarbeitet.

Die weißen fremden Traubensorten

Der seit einigen Jahren bemerkbare Trend zu trockenen Weißweinen nach der im Friaul geprägten Formel „frisch, jugendlich und fruchtig“ hat sich auch im Piemont bemerkbar gemacht. Heute werden verschiedene französische Weißweinreben wie Sauvignon, Chardonnay, Pinot Blanc (Pinot Bianco) und Pinot Gris (Pinot Grigio) kultiviert. Mit ein paar großartigen Weinen aus diesen Sorten haben ein paar Winzer bereits neue Meilensteine gesetzt. Daneben werden aber auch zwei italienische Weißweinsorten vermehrt angebaut: Traminer aromatico und Timorasso. Geringe Flächen, teilweise als Versuchsanlagen, sind zudem mit Sylvaner, Müller-Thurgau, Riesling und Welschriesling (Ries-

ling italico) versehen. Die noch jungen Anlagen müssen sich zum größten Teil jedoch erst noch bewähren und einen anständigen Wein liefern, der nicht als simples Plagiat daherkommt.

Anbau und Rebkultur

Im krassen Gegensatz zu anderen italienischen Weinregionen stützt sich die moderne Qualität des Piemont auf alte Weinbaukonzeptionen, unbeirrtes Festhalten an einheimischen Rebsorten und, vor allem, auf eine winzige Erkenntnis: Die gesunde Überzeugung, daß Reben auf die Berge und Hügel gehören und nicht in die Ebene. Auf diesen Punkten aufbauend konnten im Piemont DOC-Ertragsvorschriften eingeführt werden, die mit zu den niedrigsten in ganz Italien gehören.

Mit ein Grund für das hohe Qualitätsniveau ist sicher die starke Landzersplitterung und die zurückgehende Anbaufläche. Das dazu beitragende Erbrecht Italiens ließ die meisten Weinberge unter einen Hektar schrumpfen, so daß nur noch wenige Winzer davon leben können. Dennoch lieben sie ihr Land, hängen daran und nennen es liebevoll nach der Ausrichtung „sori“ (Südausrichtung), „Bricco“ oder „Bric“ (Hügelkuppe), „Conca“ (muschelförmige Lagen, in denen die Reben geschützt wie in einem Amphitheater liegen) oder „Costa“ (Ausrichtung von Südosten nach Südwesten).

Die Rebkultur und Erziehungsart ist seit Jahrhunderten schon je nach klimatischer Voraussetzung und Rebsorte unterschiedlich. Im Süden führten die Ligurer das griechische tiefe Erziehungssystem ein, die Etrusker bevorzugten nördlicher Rebgirlanden auf Bäumen. Weiter nördlich, im Piemont, wurde die Nebbiolo flach gezogen. Vermutlich führte der örtliche Name „Spanna“ von einem Drahtgespann her, auf dem die Reben über Boden gehalten wurden.

Um Gattinara wurde ein System entwickelt, mit dem die Reben in Form einer umgekehrten Pyramide erzogen wurden. Allerdings ist auch dort heute praktisch nur noch der Pfahl- und Drahtbau zu sehen. Bei Carema sieht man ein formschönes System mit auf runden Steinsäulen getragenen Pergeln, ähnlich wie im Südtirol-Trentino. Ganz dem heutigen Bild entsprechend kam in den Langhe- und Monferrato-Bergen eine Methode auf, bei der die Trauben über dem Boden hängen: ein hochbogiges Guyot.

Die Streckenbogen- bzw. Doppelbogenerziehungsform, vom französischen Arzt Guyot um 1860 erfunden, ist heute bei Reihenabständen bis 150 cm und Stockabständen von bis 120 cm üblich. Im Burgund und der Champagne hat dieses System große Bedeutung,

Im Piemont vor allem bei Chardonnay. Eine abgeleitete Methode mit hoch gezogenen Bögen wird bei Nebbiolo und anderen Sorten im Piemont angewendet (speziell in den Langhe- und Monferrato-Bergen).

Die Guyot-Methode ist heute das modernste System, mit Drahtrahmen und Stützpfählen aus Holz. Das Holz ist wichtig, weil es dem Boden nicht die nötige Feuchtigkeit entzieht (wie es Beton eben tut). Topmoderne Anlagen werden mit rostfreiem Edelstahl gebunden, eine Erkenntnis der jüngsten Zeit. Überhaupt wird heute auf einen ökologischen Rebberg Wert gelegt, in Italien keine Neuigkeit mehr. So werden chemische Spritzmittel nur ganz selten verwendet, lieber verläßt man sich auf einen naturnahen Anbau und elektronische Meldegeräte (für Peronospora).

Erweiterte Reihenabstände in den Rebbergen und Drahtrahmen fördern die Durchlüftung und verhindern Fäulnis. Zusätzlich werden heute vermehrt Mehltau-Warngeräte in den Weinbergen installiert, die kontinuierlich Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Blattbenetzung messen und notfalls Alarm auslösen. Dadurch können pro Jahr zwei bis drei Spritzungen gespart werden.

Die Bodenstrukturen

Nirgendwo bestimmen die Böden den Wein deutlicher als im Piemont, genauer gesagt, in der Langhe. Formationen aus Verwitterungsgesteinen, quarz-, sand-, gips-, eisen- oder kalkhaltige Untergründe mit Sandanteil bestimmen die Charakteren. So lassen sich nach den Strukturen vor allem die Barolo-Weine nach ihrer Herkunft besonders klar unterscheiden:

La Morra

Die Nebbiolo-Traube wächst hier auf kalkhaltigem Mergel mit Mangan- und Magnesiumspuren (Tortoniano-Formation). Daher eher leichte bis elegante Struktur mit schöner Frucht, schnelle Reife Elio Altare, Roberto Voerzio, Renato Corino, Mauro Molino, Fratelli Oddero).

Castiglione Falletto

Die Nebbiolo-Traube wächst hier auf sanddurchzogenen Mergelböden mit Eisen- und Tonanteilen (Elveziano-Formation). Daher Dichte, dunkle und konzentrierte Weine mit üppiger Frucht- und Tanninstruktur und entsprechend langer Reife (Marco Parusso, Enrico Scavino, Ceretto, Vietti).

Barolo

Die Nebbiolo-Traube wächst hier auf kalkhaltigem Mergel mit Mangan- und Magnesiumspuren (Tortoniano-Formation). Die Weine liegen im Stil zwischen den Gewächsen aus La Morra und Castiglione Falletto (Luciano Sandrone, Bartolo Mascarello, Marchesi di Barolo, Bersano).

Monforte d'Alba

Die Nebbiolo-Traube wächst hier auf sanddurchzogenen Mergelböden mit Eisen- und Tonanteilen (Elveziano-Formation). Hier wachsen wieder kräftige und sehr maskuline Weine mit reicher Frucht (Domenico Clerico, Aldo Conterno, Rocche dei Manzoni).

Serralunga d'Alba

Die Nebbiolo-Traube wächst hier ebenfalls auf sanddurchzogenen Mergelböden mit größeren Eisen- und Tonanteilen (Elveziano-Formation). Das ist noch einmal eine Steigerung, noch mehr Alkohol, Tannin und Potenz (Angelo Gaja, Fontanafredda, Giovanni Conterno, Bruno Giacosa, Pio Cesare).

Buchbesprechungen

In dem Buch „Eine kleine Geschichte der Kräuter und Gewürze“ von Miranda Seymour sind interessante und wissenswerte Geschichte von Kräutern, Gewürzen und anderen Pflanzen versammelt. Sie erfahren, was die Griechen (Flaubert: sind immer alt) als Schlafmittel zu sich nahmen, warum Heinrich VIII. Bauern bestrafte, die keinen Hanf anbauten und was der Unterschied zwischen Majoran und Oregano ist. Der Schwerpunkt der Anekdoten liegt auf Großbritannien, was ein kleiner Nachteil ist. Das Buch ist dennoch lesenswert. Verlag Scherz, 14,90 Euro.

Von Gisela Lück mit Zeichnungen von Peter Gaymann sind „Eiweisheiten – Experimente rund ums Ei“ veröffentlicht. Erschienen ist es im Herder Verlag, es kostet 9,90 Euro. Interessant wird das Buch durch die vielen Experimente, die man beim Frühstück am Sonntagmorgen in aller Ruhe durchführen kann. Die Hühner-Zeichnungen von Gaymann geben dem Buch einen besonderen Knick.

Liebhaber von Hühnern und gewürzten Eiern können sich freuen.

Wir hatten bereits in Heft 119 diesen zweiten Artikel über die Roßkastanie angekündigt. Er ergänzt den Artikel von Koni Häne.

Gerhard Blisse

Die Roßkastanie (*Aesculus hippocastanum*)

Die Roßkastanie (*Aesculus hippocastanum* L.) ist der Baum des Jahres 2005. Diese Entscheidung gab der Vorsitzende des „Kuratoriums Baum des Jahres“, Dr. Silvius Wodarz, am 11. November 2004 in Berlin bekannt.

Mit Hilfe der Aktion „Baum des Jahres“ soll das Wissen über bekannte Baumarten vertieft und seltene oder vom Aussterben bedrohte Bäume in der Bevölkerung wieder bekannter gemacht werden. Grundsätzlich kann jede heimische Baumart einmal „Baum des Jahres“ werden.

Die Gattung *Aesculus* (Roßkastanie) gehört zur Familie Roßkastaniengewächse.

Etwa 25 Arten sind in Nordamerika, Süd- und Ostasien sowie in Südosteuropa beheimatet. Zu ihnen zählen neben der weißblühende Roßkastanie (*Aesculus hippocastanum* L.) auch die rotblühenden (*Aesculus x carnea* Hayne) Der Baum ist nicht zu verwechseln mit der Eßkastanie (*Castanea sativa* Mill.), die zu den Buchengewächsen gehört.

Vor der letzten Eiszeit kam die Gattung *Aesculus* in Mitteleuropa vor. Vom Eis verdrängt zog sich die Kastanie nach Südosteuropa zurück. Die Heimat der Roßkastanie sind die Mittelgebirge von Griechenland, Albanien und Mazedonien, wo sie in Höhen von 700 m bis 1200 m wächst. Erst der Mensch hat sie wieder nach Mitteleuropa gebracht. Mittlerweile ist sie eingebürgert. So kommt der Baum bei uns sogar in Höhenlagen von über 1000 Meter vor. In vielen Parks und Biergärten oder als Straßenbaum ist er nicht mehr wegzudenken.



Schon 1557 berichtet, der Leibarzt von Kaiser Ferdinand I., Willem Quackelbeen aus Konstantinopel, seinem Kollegen Pietro Andrea Mattioli, am Prager Hof: „Häufig kommt hier eine Art Kastanie vor, die das Wort Ross als Beinamen hat“. Schon lange vorher hatten die Türken die Samen als Mittel

bei Atemwegserkrankungen von Pferden verwendet. Daher stammt wohl auch der deutsche Name Roßkastanie. „hippos“= Pferd und „kastanon“= Kastanie.

Ghiselin de Bousbecque, Gesandter von Kaiser Ferdinand I., vermittelte 1561 von Konstantinopel, dem heutigen Istanbul, die ersten Kastanien nach Prag. 1576 erhielt der bekannte Arzt und Botaniker Carolus Clusius, kaiserlicher Direktor der botanischen Gärten in Wien, die ersten Samen der Roßkastanien, die er mit Erfolg kultivierte. Von hier verbreitete sich die Roßkastanie in ganz Europa aus. 1612 gelangten die ersten Samen nach England, 1615 nach Frankreich und 1633 nach Niederlande. Für Berlin wurde sie erstmals 1672 erwähnt. Erst 1879 entdeckte Heldreich die Roßkastanie an natürlichen Standorten in Nordgriechenland und 1907 in Bulgarien. Carolus Clusius verfaßte die erste wissenschaftliche Beschreibung der Roßkastanie.

Zuerst wurde die Wege in den Schloßparks mit der schattenspendenden Kastanie bepflanzt. Später pflanzte man sie auch außerhalb der fürstlichen Gärten entlang von Alleen. Als Straßenbaum wird ihnen das Leben heute aber schwer gemacht: Die Roßkastanie ist gegen Tausalz sehr empfindlich. Ihre Blätter sterben vom Blattrand her ab.

Die Roßkastanie leidet wenig unter heimische Insekten. Selten werden die Raupen der Ahorneule festgestellt. Gefahr droht durch die nur fünf Millimeter große Kastanien-Miniermotte (*Cameraria ohridella*). Diese ist vermutlich aus einem anderen Kontinent eingeschleppt. Hier zeigt sich schon die Eigentümlichkeiten der rotblühende Roßkastanien (*Aesculus x carnea* Hayne). Sie wird nicht befallen.

Erstmals wurde die Miniermotte 1984 am Ohridsee in Mazedonien entdeckt. 1989 trat dieser Motte zum ersten Mal in Österreich auf und verbreitete sich von dort über weite Teile Zentral- und Osteuropas. In Deutschland konnte der Befall der Miniermotte erstmals im August 1993 nachgewiesen werden. Die kleinen Mottenraupen fressen sich durch die Blätter und legen dabei zahlreiche Miniergänge an, die das Laub schädigen. Die Motten haben keine natürliche Feinde.

Die Roßkastanie ist ein sommergrüner Baum mit einer weit ausladender Krone, überhängenden Zweigen und graubrauner Schuppenborke. Roßkastanien können 25 bis 30 Meter hoch werden. In der Regel werden sie 150 Jahre alt. Es gibt aber auch 300jährige Bäume. Charakteristisch im Frühjahr sind die großen, klebrigen Knospen. Das Holz der Roßkastanie ist fast bedeutungslos. Durch den Drehwuchs ist seine Verwendung



stark eingeschränkt. Es ist weich und leicht. Zum Bauen und Brennen ist es weniger geeignet. Es läßt sich nur als „Blindholz“ in Kisten und Behälterbau verwenden. Für Schnitzarbeiten und Drechseln ist es tauglich, besonders zur Herstellung von Holzschuhen. Aus dem Wurzelstocke schneidet man Furniere. Seine Holzkohle dient früher auch zur Herstellung des Schießpulvers. In Italien benutzte man die Rinde der Äste zum Gerben. Auch diente sie zum Braunfärben von Wolle.

Die prächtigen Blüten öffnen sich Ende April oder Anfang Mai in endständigen, aufrechten, 20 bis 30 cm langen pyramidenförmige Scheinrispen, die aus zahlreichen cremefarbenen Einzelblüten bestehen. Solch eine Scheinrispen kann bis 100 Einzelblüten enthalten. Wenn sie sich öffnen, leuchtet ein gelbes Mal, das so genannte „Saftmal“, an den beiden oberen Kronblättern. Ein Zeichen für Bienen und Hummeln, daß reichlich Nektar vorhanden ist. Das Saftmal ist am 1. Tag gelb gefärbt. Am 2. Tag verfärbt es sich rot. Am 3. und 4. Tag karminrot. Der Farbwechsel erfolgt bei zwittrigen und männlichen Blüten. Dieser Wechsel wirkt wie eine „Signal“ auf die Insekten, denn nur gelbe Blüten produzieren Nektar und Pollen, sie werden von den Insekten angefliegen. Ist das „Signal“ auf rot geschaltet, ist die Nektarproduktion erloschen. Die Bienen fliegen die Blüten nicht mehr an. Mit dem Farbwechsel verändert sich auch der Duft. Die Blüten gelten als gute Bienenweiden. Es gibt auch eine reinweiße Roßkastanie. Sie ist gefüllt und deshalb steril. Sie wurde als Mutation 1819 bei Genf gefunden.



Jeder kennt die unverwechselbaren Blätter. Die Roßkastanie ist der einzige heimisch gewordene Baum, der über fingerförmige, gefiederte Blätter verfügt. Die gegenständig stehenden Blätter der Roßkastanie sind sehr groß. Stiel und Spreite sind je 10–20 cm lang. Das Blatt selbst besteht aus fünf bis sieben verkehrt eiförmigen Fiederblättern. Die Fiederblätter sind an der Ansatzstelle beweglich. Die Blattstellung vollzieht einen Tag-Nacht-Rhythmus. Besonders auffällig ist die Spitze der einzelnen Fiederblätter, die sogenannte „Träufelspitze“. Sie ist, wie man es in tropischen Regenwäldern häufig findet, spitz auslaufend, damit das Regenwasser schnell vom Blatt abfließen kann. Ebenso auffällig sind, nach dem herbstlichen Blattfall, die großen, dreieckig abgerundeten Blattnarben. Die Herbstfärbung der Roßkastanie ist gelb.

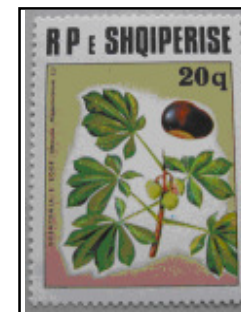
Wenn im September/Oktober die reifen, mahagonibraunen Früchte, mit der glänzend poliert Oberfläche, aus ihren grünen, stacheligen Kapsel Früchten herausfallen, werden viele Kindheitserinnerungen wach. Die großen bis 20 g schweren Kastanien werden von Kindern gerne zum Basteln verwendet. Die Früchte liefern ein gutes Mastfutter für

Vieh und dient auch zur Wildfütterung. Im Gegensatz zu den Samen der echten Kastanie (*Castanea sativa* Mill.) sind Roßkastanien unbehandelt ungenießbar. In schlechten Zeiten wurden die geschälten und gemahlene Roßkastanien zum Strecken von Mehl benutzt. Dazu mußten der Gerbstoff und die Saponine mit Hilfe von Sodawasser oder durch Auslagen mit Alkohol entfernt werden. Mit anderem Mehl vermischt läßt es sich zum Brotbacken verwenden. Aus den gebrannten Samen fertigte man Kohle, die zu schwarzen Farbstoff verarbeitet wurde.



Manche Kastanien blühen rot. Dann handelt es sich um die so genannte Rote Roßkastanie (*Aesculus x carnea* Hayne). Sie ist eine Kreuzung zwischen der Gemeinen Roßkastanie und der nordamerikanischen Roten Roßkastanie. Die Früchte sind etwas kleiner als bei der Gemeinen Roßkastanie.

In den alten Heilkräuterbüchern wird die Kastanie nicht erwähnt. Es war ein französischer Arzt, der 1896 erstmals über Erfolge bei der Behandlung von Hämorrhoiden berichtete. Später erkannte man die ganze Wirkung. Vor allem bei Venenerkrankungen. Seitdem werden Roßkastanien-Präparate gegen Krampfadern und Hämorrhoiden eingesetzt. Früher wurden mit Roßkastanienextrakten Pferde gegen Husten und Würmer behandelt.



Alle Teile des Baumes sind schwach giftig, sie enthalten Gerbstoffe, Flavonoide und Saponinmischung (Aescuin). Nur noch selten wird die Rinde, Blüten oder die Blätter medizinisch verwendet. Es werden vorwiegend die frischen Kastanien gebraucht. Die höchste Giftkonzentration ist in den unreifen Früchten und stacheligen Kapseln. Reife, trockene Kastanien enthalten bis zu 28% Saponine. Über den Magen-Darm wird Saponine nicht aufgenommen. Gefährlich wird es jedoch, wenn eine Schleimhautschädigung vorliegt. Bei Vergiftung kommt es zu Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Unruhe, Angst, Pupillenerweiterung. Die Samen müssen industriell aufgearbeitet werden, für die Teezubereitung sind sie nicht geeignet. Teile von Rinde, Blättern, Blüten und Früchten werden auch in der Kosmetik, verwendet.

Der Autor hatte weitere Marken zum Artikel mitgeliefert, die wir jedoch schon im letzten Heft abdruckten und auf deren erneuten Abdruck wir hier deshalb verzichten.

Die deutsche Landwirtschaft im Spiegel der Briefmarkenausgaben (Teil 2)

Eindrucksvoll ist die Palette von Briefmarken mit Traktorenmotiven. Die ersten in der DDR gebauten Schleppertypen, wie der RS 01 „Pionier“, der RS 04/30 sowie der „Famulus“ sind als Zugmittel der bereits genannten Landmaschinen auf den Ausgaben bis etwa 1970 zu erkennen. Dagegen findet man die in den 1950er Jahren gebauten Kettenschlepper „Rübezahl“ und „Urtrak“ nur im Hintergrund der Ausgaben zur Jugendweihe 1959 und zur Volksarmee 1962. Abbildungen des ab Ende der 1960er Jahre gebauten ZT 300, der zum Standardtraktor des Traktorenbaues der DDR wurde, sind auf einer Reihe von Briefmarkenausgaben zu finden.



Abb. 15 DDR (Mi 2239)



Abb. 16 DDR (Mi 2499)



Abb. 17 DDR (Mi 443)

Am eindrucksvollsten ist er auf der Marke mit der Hochdrucksammel- presse zu sehen (Abb. 15). Zur Leipziger Messe 1980 wurde mit der Abbildung eines ZT 303 die Allradversion des ZT 300 (Abb. 16) vorgestellt. Seine ab 1984 verbesserte Variante, der ZT 323, ist als Motiv auf den Ausgaben zu den 23. Arbeiterfestspielen 1986 und zum 35. Jahrestag der LPG 1987 zu erkennen.

Nicht unerwähnt bleiben soll, daß bisher nur ein einziges Mal ein Lanz-Bulldog auf einer deutschen Briefmarke abgebildet wurde, obwohl die Entwicklung der Landwirtschaft in Deutschland maßgeblich durch den Bulldog gefördert wurde und für viele Landwirte Bulldog heute noch das Synonym für ihren Traktor ist. Die Abbildung erfolgte auf der Ausgabe zum 5. Jahrestag der DDR und hat zu einigen Komplikationen für die Post geführt (Abb. 17).



Abb. 18 DDR (Mi 1343/1345)

Die Ausgaben zu internationalen wissenschaftlichen Kongressen in der DDR und anlässlich Welttagen, die mit der Landwirtschaft verbunden waren oder sie tangierten, erfolgten als Zusammendrucke mehrerer Marken. Das betrifft z.B. die Ausgabe anlässlich des Welttages der Meteorologie mit einer Marke, auf der ein Getreidefeld bei Tag und Nacht zu erkennen ist (Abb. 18), oder die Ausgabe zum Welt-Getreide- und Brotkongress 1970 in Dresden, mit der Abbildung von Ähren vor der Weltkugel und dem Tagungsort des Kongresses (Abb. 19).

Landwirtschaftliche Nutztiere sind nur selten auf DDR-Ausgaben zu finden. Lediglich eine Marke der Serie zur 6. Landwirtschaftsausstellung zeigt eine Hochleistungskuh, und im Zusammenhang mit den Abbildungen von Stallanlagen und der Melktechnik sind Rinder zu erkennen. Im Jahr 1979 gelangte eine Serie mit Motiven von Geflügelrassen zur Ausgabe. Die Serien anlässlich der Internationalen Kongresse für Pferdezucht enthielten vor allem Motive mit Sportpferden und nur wenige Marken mit Arbeitspferden. Der Forstwirtschaft wurden zwei Serien gewidmet. Eine aus dem Jahr 1969 beinhaltet den Schutz des Waldes (Abb. 20). Die andere zum Thema Jagdwesen von 1977 hat vor allem jagdbare Tiere zum Motiv.



Abb. 19 DDR (Mi 1575/76)



Abb. 20
DDR (Mi 1464)



Abb. 21 DDR (Mi 2201)

Persönlichkeiten, deren Leistungen die Entwicklung der Landwirtschaft bedeutend beeinflussten, wurden in beiden deutschen Staaten durch die Ausgabe von Postwertzeichen geehrt. Anlässlich des 225. Geburtstages von *Albrecht Daniel Thaer* gab die Post der DDR im Rahmen ihrer Ausgabenreihe „Bedeutende Persönlichkeiten“ eine Sondermarke (Abb. 21) heraus, die neben einem Porträt des Geehrten eine Weizenähre, einen Schwingpflug und ein Schaf im

Markenbild aufwies. Damit sollten die wichtigsten Gebiete der Tätigkeit Thaers zum Ausdruck gebracht werden: sein Wirken zur Entwicklung des Pflanzenbaus, der Landtechnik sowie der Schafzucht und der Verbesserung der Wollqualität. 2002 war der 250. Geburtstag von A. D. Thaer erneut Anlaß für eine Ehrung mit einer Sondermarke der Deutschen Post AG. Auf ihr wurde sein Porträt mit der Darstellung seiner Tätigkeit als Agronom kombiniert. Auf dem Bogenrand wurden mit der Maulwurfsegge, dem Cultivator, dem Schälplflug mit Stützrad und dem doppelten Streichblechpflug seine Zeichnungen wichtiger Bodenbearbeitungsgeräte wiedergegeben. Allerdings wurde diese Ausgabe bedingt durch die hohe Wertstufe nur wenig bekannt.

Im Jahre 1953 gedachte die Deutsche Bundespost des Chemikers *Justus von Liebig* mit seinem Porträt auf einer Ausgabe. Wenige Jahre später war der 350. Jahrestag der Ludwigs Universität / J. v. Liebig Hochschule erneut Anlaß, den Chemiker zu ehren. Im Markenbild wurde die Frontalansicht seines damaligen Laboratoriums abgebildet. In der DDR wurde im Rahmen der Ausgabenreihe „Bedeutende Persönlichkeiten“ die Bedeutung der Arbeiten von J. v. Liebig für die Landwirtschaft hervorgehoben (Abb. 22). Das Markenbild dieser Ausgabe zeigt sein Porträt und über Ähren eine Retorte mit den Buchstaben N, P und K, den Bezeichnungen der von ihm entdeckten wichtigsten Pflanzennährstoffe. Zu seinem 200. Geburtstag im Jahr 2003 kam erneut eine Briefmarke mit seinem Porträt und den Abbildungen einer chemischen Apparatur sowie eine Dose mit Fleischextrakt zur Ausgabe, mit der offensichtlich die Vielseitigkeit des Wirkens des Chemikers hervorgehoben werden sollte.



Abb. 22 DDR (Mi 2236)

Ebenfalls mit einer Sondermarke im Rahmen der Ausgaben „Bedeutende Persönlichkeiten“ würdigte die Post der DDR 1979 den Ernährungswissenschaftler *Artur Scheunert* anlässlich seines 100. Geburtstages. Motive der Ausgabe sind das Porträt des Geehrten und das Symbol der Ernährungsforschung.

Den 100. Todestages des Gründers der Genossenschaftsbewegung in Deutschland und Sozialreformers *Friedrich Wilhelm Raiffeisen* würdigte die Bundespost 1988 mit einer Sondermarke, auf der sein Porträt vor einem bestellten Feld abgebildet ist. Bereits in der Wohlfahrtsserie von 1958 (Abb. 23), die sowohl in der Bundesrepublik als auch im Saarland, allerdings in Franc-Währung, erschien, ist eine Marke mit dem Raiffeisen-Porträt enthalten. Die übrigen Werte dieser Serie sind den bäuerlichen Berufen gewidmet und zeigen eine Sennerin, eine Winzerin und einen Bauern mit einer Heugabel.



Abb. 23
DDR (Mi 2236)

Die Ausgaben der Bundesrepublik mit landwirtschaftlicher Thematik beschäftigen sich, mit Ausnahme der Gedenkmarken für bedeutende Persönlichkeiten, vor allem mit agrarhistorischen Motiven. 1980 erfolgte eine Ausgabe „Zwei Jahrtausende Weinbau in Mitteleuropa“.



Abb. 24 Bundesrepublik
Deutschland (Mi 297)

Die Ausgabe aus dem Jahr 1992 „125 Jahre Zuckerinstitut“ (Abb. 24) hatte neben den Porträts der Begründer des Zuckerrübenbaus, Marggraf und Achard, sowie des Gründers des Zuckerrübeninstitutes, Scheibler, eine Zuckerrübe als Motiv. Eine Kartoffelpflanze und Darstellungen der Kartoffelernte von Hand schmückten 1997 die Ausgabe „350 Jahre Kartoffelanbau in Deutschland“.

Bereits ein Jahr später wurde mit einer Sondermarke an den „1000jährigen Hopfenanbau in Deutschland“ (Abb. 25) erinnert. Motiv dieser Ausgabe waren Bauern bei der Arbeit in einer modernen Hopfenanlage. Nicht vergessen werden soll die einzige Abbildung eines Traktors auf einer Briefmarke der Bundesrepublik. Es handelt sich um die Marke aus der Dauerserie „Industrie und Technik“ mit dem Massey-Ferguson MF 1200 (Abb. 26).



Abb. 25 Bundesrepublik
Deutschland (Mi 1599)

Abschließend soll noch bemerkt werden, daß die Ausgabe von Briefmarken gewissermaßen auch einen bildenden Aspekt hat. So soll sie auch dazu beitragen, die Menschen mit der Arbeit des Bauern bei der Erzeugung unseres täglichen Brotes vertraut zu machen. Das ist gerade in der



Abb. 26
Bundesrep. D
(Mi 853)

heutigen Zeit um so notwendiger, wenn Kinder auf die Frage, woher die Milch und das Brot kommen, auf den Supermarkt verweisen oder der Meinung sind, daß lila Kühe die Milch erzeugen. Darum soll noch einmal an die Worte des Ministers für Landwirtschaft, Umweltschutz und Raumordnung des Landes Brandenburg erinnert werden, der anlässlich der Präsentation der Sondermarke zum 250. Geburtstag von A. D. Thaer die nachdrückliche Bitte äußerte, auch künftig auf Postwertzeichen immer wieder auf die Aspekte der Landwirtschaft hinzuweisen.

Nachtrag: Die Tschechische Republik gab am 21. September 2005 drei Trecker-Marken heraus. Dazu gibt es in Heft 121 einen Artikel von Stefan Hlitz

Klaus Henseler

Neophyten und Neozoen

Eingeschleppte Pflanzen werden Neophyten, Tiere werden Neozoen genannt, Pilze sind Neomyceten. Man kann diese biologischen Invasionen unterscheiden zwischen von Menschen vermittelte Ausbreitung (Kartoffel) von Organismen, die in neue Gebiete vordringen, die sie zuvor auf natürlichem Wege nicht erreicht hätten und andererseits eine natürliche Ausbreitung. Arten, die erst durch menschliche (anthropogene) Mitwirkung ein Gebiet erreicht haben, werden – so Ingo Kowarik – als Neobiota bezeichnet.

Das Jahr 1492 wurde von Biologen und Botanikern als Stichtag für die Eingruppierung von Neophyten und Neozoen gewählt, weil nach diesem Zeitpunkt die Vernetzung der einzelnen Kontinente begann. Neobiota, die vor 1492 nach Mitteleuropa kamen, werden Archäophyten genannt – viele Ackerunkräuter sind Archäophyten. Der griechische Begriff „Neophyt“ bedeutete schon im fünften vorchristlichen Jahrhundert „neu gepflanzt“; in den Anfängen des Christentums wurde der Begriff auch für getaufte Christen angewendet.

In Australien (Spatzen und Stare wurden als Mückenfresser eingeführt, doch die fraßen alles – nur keine Insekten) und Nordamerika beginnt am Ende des 20. Jahrhunderts ein Kampf gegen diese Einwanderer, da sie vielfach die heimische Tier- und Pflanzenwelt verdrängen. In Norden Amerikas wurden insgesamt 7.300 Arten eingeschleppt, davon etwa 5.000 Pflanzen (29 Prozent aller nordamerikanischen Pflanzenarten). Die Bekämpfung bestimmter Pflanzenschädlinge durch eingeführte natürliche Feinde ist zumeist

vergeblich oder kehrt sich ins Gegenteil. Sieben Jahre versuchte man in den USA die auf Getreide lebende „Russische Weizenlaus“ durch feindliche Insekten vergeblich zu vernichten. Dafür leben jetzt neunundzwanzig neue aus Europa eingeführte Blattlausfresser und parasitische Insekten – unter ihnen der Siebenpunkt-Marienkäfer, der verdächtigt wird, die nordamerikanisch-heimischen Marienkäfer zu verdrängen. Die zufällige Einschleppung des amerikanischen Flußkrebss nach Europa ist für die fast vollständige Vernichtung heimischer Krebsarten verantwortlich.

Ein bedeutendes Beispiel von fehlgeschlagener Umsiedlung ist der Nilbarsch, der zum Victoria(see)-Barsch wurde und im Wege dieser Umwandlung alle anderen Fische (400 Arten waren gezählt) im Victoriasee auffraß und nun – „bedauerlicherweise“ – die eigene Brut verzehrt. Doch die Menschen am See sind ihre traditionelle Lebensweise los, denn die auf EU-Standard eingerichtete Fischfabrik wird bald mangels Fisch ihre Pforten schließen. Dann haben die Männer auch kein Geld mehr, um die aus den verlassenem Dörfern zu ihnen gekommenen Frauen zu bezahlen.

Ragnar Kinzelbach von der Universität Rostock meint, daß sich Fauna und Flora in Deutschland zunehmend verändern; mehr als 1500 (im Jahr 2005) neue Tierarten seien bereits registriert. In Schleswig-Holstein forderte 1998 der grüne Umweltminister, unter anderem, Douglasien zu verbannen, da sie kein heimisches Nadelgewächs sei. Da findet man sich wieder im Jahr 1942, als die „Arbeitsgemeinschaft sächsischer Botaniker“ dazu aufrief, *Impatiens parviflora* (Springkraut, seit 1532 in Italien, seit 1561 in Deutschland) als „mongolischen Eindringling“ wie die „Plage des Bolschewismus auszurotten“. Die Kartoffel hätte unter diesen Umständen überhaupt keine Chance gehabt, in Deutschland angebaut zu werden – noch heute würden wir uns von Knöterich, Emmer und Kohl ernähren müssen. W. E. Barth schreibt 1988 (!) in „Praktischer Umwelt- und Naturschutz. Anregungen für Jäger ...“:

„Nur einheimische Arten gehören in unser Ökosystem, und nur sie können mit anderen Organismen (Pflanzen, Moosen, Flechten, Pilzen, Insekten) in Gemeinschaft leben. Bei fremdländischen Ziergehölzen können sich derartige Lebensgemeinschaften nicht bilden.“

Limerick um die Kartoffel

Der arbeitsscheue Klaus aus Cuxhaven
hatte die Knollenernte verschlafen.
Er lief vergebens über'n Acker
und suchte die kleinen Racker.
Doch die war'n schon im ander'n Hafen.

Die Potica

Auch auf der gastronomischen Landkarte Europas stellt Slowenien eine kreative Drehscheibe zwischen Mittelmeer-, Alpen- und pannonischem Raum dar.

Seit den Zwanziger Jahren des 20. Jahrhunderts, vor allem aber seit dem Ende des Zweiten Weltkriegs, wurden in der Gastronomie dieses südöstlichen europäischen Raums immer wieder einzelne kulinarische Einflüsse aus dem benachbarten Balkan und einigen großen europäischen und Weltküchen wahrgenommen.

Slowenien trägt zur gemeinsamen europäischen gastronomischen Fundgrube eine ganze Reihe von Spezialitäten bei. Zu slowenischen gastronomischen Spezialitäten gehört zweifelsohne die Potica (Potitza), mit verschiedenen Füllungen bestrichene Mehlspeise (Kuchen), die sich durch Jahrhunderte zur heutigen Form des Kuchens mit dem Loch in der Mitte entwickelt hat. Eigentlich ist diese Form bereits ziemlich alt, nur die Technologie des Backens hat sich geändert. Bis vor zweihundert Jahren wurde bestrichener Teig in einen Kuchen gerollt und in einem großen Ofen gebacken, heute wird Potica in einer napfkuchenähnlichen Backform aus gebranntem Ton gebacken.



Die Potica ist überall in Slowenien bekannt; es gibt zahlreiche Variationen der Zubereitung des Teigs, der Füllung und in der Backart. Die meist verbreitete Potica in Slowenien ist Potica mit Nußfüllung, obwohl sie nicht zu den ältesten gehört, wie zum Beispiel die Honig-Potica, Potica mit Estragonfüllung oder mit Grieben.



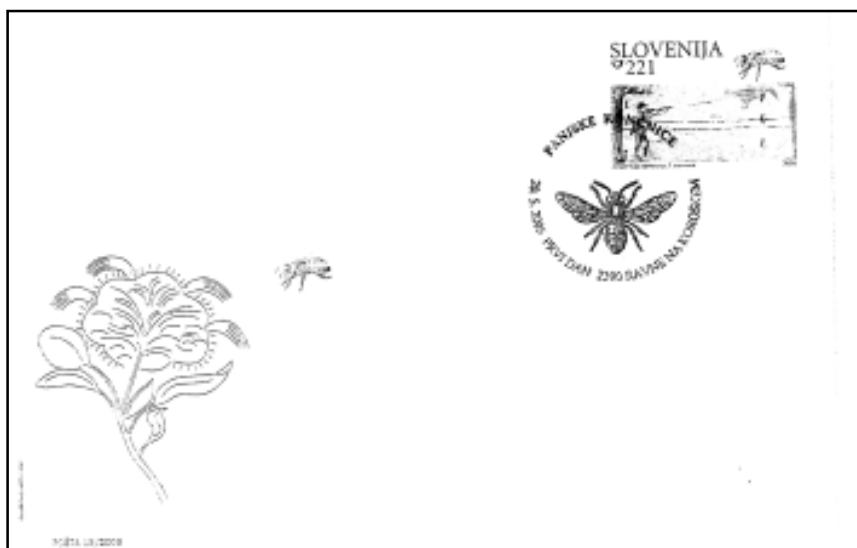
Die auf der Briefmarke dargestellte Kombination von Kuchen mit Nuß-, Mohn- und Estragonfüllung ist kein Zufall. Diese drei Füllungen symbolisieren den slowenischen Alpen-, Mittelmeer- und pannonischem Raum und ihre gastronomische Kreativität.

Aus: „Bilten“ der Posta Slovenije;
ingesandt von Kurt Buck

Ein Hirte schießt auf einen Adler

Mit der Jahrhundertwende vom 19. zum 20. Jahrhundert ging die Zeit der Bienenstockmalerei, die insgesamt hundertfünfzig Jahre andauerte, in eine letzte Phase ein. Obwohl in den ersten zwei Jahrzehnten des vorigen Jahrhunderts die meisten Bienenstockbretter von Volksmalern bemalt wurden, können wir aufgrund einiger erhaltener Motive auf Bienenstockstirnbrettern, darunter befindet sich auch eines aus dem Jahr 1906, annehmen, daß Malerwerkstätten auch noch am Anfang des 20. Jahrhunderts tätig waren.





In der Sammlung von Matev• Carf, die im Koroški pokrajinski muzej (Kärntner Regionalmuseum) in Slovenj Gradec aufbewahrt ist, befinden sich neun bemalte Bienstockstirn Bretter mit Jagd- und Jägermotiven. Sie zeigen nicht nur verschiedene Jagdszenen, sondern verspotten auch Jäger, die in komische Situationen geraten sind.

Das Bienstockstirn Brett auf der neuesten Briefmarke zeigt einen Hirten, der seine Schafsherde vor einem Adler, der gerade ein Lamm geraubt hat, mit einem Gewehr schützt. Dieses Motiv zeigt Eigenschaften der Jagd, obwohl in der Rolle des Jägers der Hirte auftritt. Die Rauchwolke symbolisiert den Schuß auf dem Jagdgewehr.

Die Geschichte dieses Stockstirn Brettes ist sehr interessant. Carf hat es zufällig auf einem Haufen Brennholz entdeckt. Es war bereits der Länge nach halbiert und würde mit größter Wahrscheinlichkeit als Holzsplit in einem Feuer enden. Carf hat es repariert, so gut er konnte, und so vor dem Vernichten gerettet. Auf ähnliche Weise hat er viele Stirnstock Bretter, die ein wichtiges Element des slowenischen Kulturerbes sind, vor dem Vernichten gerettet.

Aus: „Bilten“ der Posta Slovenije;
eingesandt von Kurt Buck

Günther Liepert

Weinheiliger St. Peter

Der Heilige Peter ist nicht nur für den Wein zuständig, sondern auch für eine ganze Reihe anderer wichtiger Angelegenheiten.

Petrus, der ursprünglich Simon hieß, wurde einige Jahre vor Christus in Bethsaida (heute: El-Aradsch) in der Nähe von Kapernaum am Nordufer des Sees Genezareth geboren. Er war wie sein Bruder Andreas von Beruf Fischer und wurde zusammen mit diesem von der Arbeit weg von Christus zu seinem Jünger berufen. Die Berufung zu „Menschenfischern“ wird von den Evangelisten Matthäus (Kap. 4,18-20) und Markus (Kap. 1,16-18) fast gleichlautend überliefert. In allen vier Evangelien wird immer wieder über Petrus, der mit den Aposteln Jakobus und Johannes zu den besonderen Vertrauten Christi gehörte, ausführlich berichtet. Sehr schnell wurde Petrus zum Wortführer bzw. zum Oberhaupt der Apostel, weshalb er oft als Apostelfürst bezeichnet wird.

Offensichtlich stand Petrus lange Zeit der Christengemeinde in Jerusalem vor. Von dort aus führte er Missionsreisen durch in umliegende Gebiete (Samaria, Lydda, Joppe) sowie nach Syrien, Antiochia und Kleinasien. Sein Aufenthalt in Rom ist historisch bewiesen, umstritten ist jedoch, ab wann Petrus in Rom war. Nach der Legenda aurea soll der Apostelfürst 25 Jahre in Rom als Bischof der Stadt (und erster Papst) gepredigt haben und vor allem gegen den damals sehr beliebten Magier Simon aufgetreten sein. Nicht zuletzt das starke Engagement des heiligen Petrus gegen diesen Zauberer soll Kaiser Nero gegen den Bischof von Rom aufgebracht haben, was dann zu seiner Verurteilung zum Kreuzestod geführt hat. Die Kreuzigung Petri wird auf das Jahr 64 oder 67

datiert. Der Hinweis in der Legenda aurea, die Kreuzigung sei mit dem Kopf nach unten erfolgt, wird heute durchweg als unwahrscheinlich angesehen.

Die Darstellung des Apostelfürsten sind so vielseitig wie wohl bei keinem anderen Heiligen, was sicher damit zusammen hängt, daß bei Petrus eine besonders große Fülle von authentischen

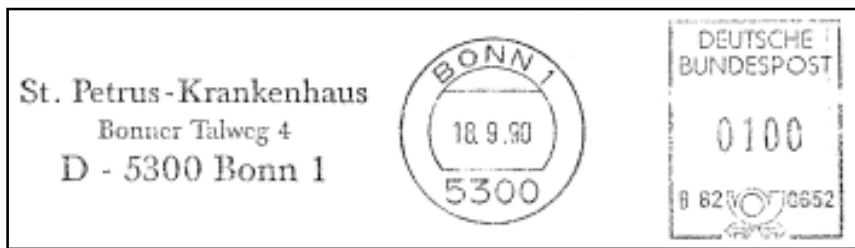


Saar 1950 (Mi-Nr. 294)
St. Peter-Statue

Spanien 1963 (Mi-Nr. 1392)

Ribera-Gemälde
des Hl. Peter





Absenderfreistempel aus Bonn des Krankenhauses St. Petrus von 1990

tischen und auch weniger authentischen Quellen als Vorbild dienen konnte (u.a. die vier Evangelien, die Apostelgeschichte, die Legenda aurea). Die meisten Darstellungen zeigen Petrus als Apostel in Tunika und Mantel, ab dem 12. Jahrhundert auch als Papst in pontifikalischer Kleidung mit Tiara. Ständiges Attribut sind ein oder zwei Schlüssel, als weitere Attribute kommen Kreuzstab oder Standkreuz, Buch bzw. Buchrolle hinzu, gelegentlich auch ein Hahn oder ein Fisch.

Privatganzsache aus Bremervörde von 1967 mit dem Hl. Petrus im Wappen



Einige alte Wetterregeln sagen zu St. Peter:

Wenn die Sonne lacht,
der Peter viel Regen macht.

Schüttets gar am Peterstage,
dann drohen 30 Regentage

Schönes Wetter an Peter und Paul,
füllt uns die Taschen und das Maul.

Petrus und Paulus das Wetter klar,
das gibt ein gutes Erntejahr.

Regnet es an Peter und Paul,
wird des Winzers Ernte faul.



Berlin 1955 (Mi-Nr. 134)
Kirche
von Doberlug-Kirchhain
mit Peter-Bildnis

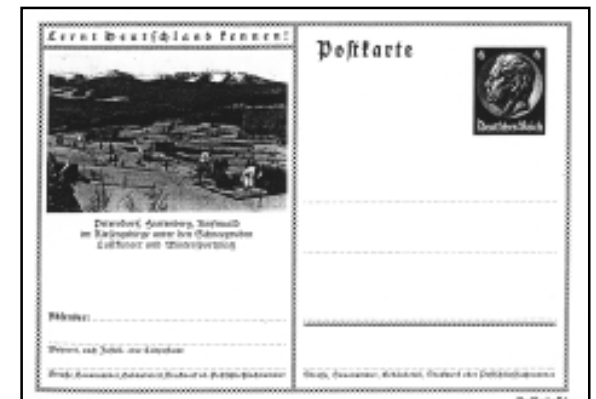


Vatikan 1967 (Mi-Nr. 523)
Martyrium des Hl. Peter

Das Grab des heiligen Petrus befindet sich im Petersdom zu Rom. Einige Reliquien des Apostelfürsten befinden sich in Deutschland, so Teile des Petrusstabes im Dom zu Limburg und im Dom zu Köln, der Petrus und Maria geweiht ist. Petrus wurde Patron des karolingischen Königshauses und dadurch zu damaliger Zeit, neben Michael, höchster Heiliger in deutschen Ländern. Zu starker Verbreitung der Petrus-

Verehrung in Deutschland dürften außerdem die vorgenannten Reliquien sowie Teile der Petrus-Ketten, beispielsweise in einer Reliquienmonstranz, die in der Schatzkammer des Domes zu Köln aufbewahrt wird, entscheidend beigetragen haben.

Besondere Verehrung genöß der Apostelfürst verständlicherweise im Großraum Köln und damit auch an der Ahr, einem Wein-



Bildpostkarte aus Petersdorf von 1936, einem Ort, den St. Peter den Namen gab



Bildpostkarte Bruchsal mit der St. Peters-Kirche aus dem Jahre 1989

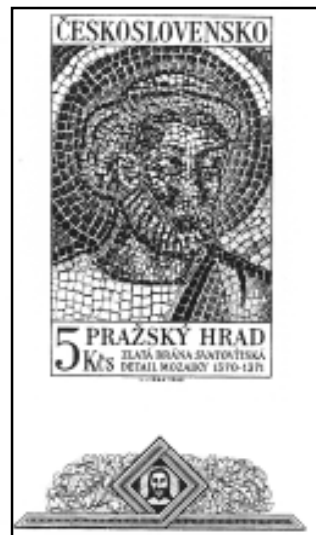
baugbiet, das über Jahrhunderte zum Kölner Erzbistum gehörte und teilweise noch heute zum Erzbistum Köln gehört. Hier wurde Petrus u.a. als Weinheiliger verehrt und noch heute findet man in dieser Gegend häufig den „Himmelsschlüssel“ als Gasthauschild; denn nach einer Legende soll Petrus ihn bei einer ausgiebigen Weintour im Ahrtal vergessen haben.

Auch in der Steiermark (Österreich) und in Südtirol (Italien) wird Petrus mit einem Weinpatronat in Verbindung gebracht. Hier sind drei Erzählungen überliefert, die besagen, daß eine Statue des Heiligen von zwei Männern in die Weinberge getragen und dort von ihnen zurück gelassen wurde. Daraufhin habe Petrus seinen Weg allein fort gesetzt und die Weingärten gesegnet. Oder er habe geschlafen, während Christus segnend durch die Weingärten gegangen sei. Es ist nicht ausgeschlossen, daß diese Erzählungen auf einen früher dort üblichen Brauch hinweisen, anlässlich eines möglicherweise durch

Frankreich 1979 (Mi- Nr. 2158) Kirche in Sierre sur Dives mit dem Hl. Peter



Frankreich 1979 (Mi- Nr. 2158) Kirche in Sierre sur Dives mit dem Hl. Peter



Tschechoslowakei 1972 (Mi- Nr. 2675) Skulptur auf der Prager Burg

eine Winzerbruderschaft durchgeführten Flurumzugs eine Statue des heiligen Petrus durch die Weinberge zu tragen.

Folgende Winzerregel gibt über das Wohl der Blüte um St. Peter Zeugnis:

Johannblut (= blüte) tut immer gut,
Petriblut tut auch noch gut,
aber Margaretenblut tut selten gut.

Erwiesen ist, daß unsere Altvorderen zufrieden waren, wenn die Reben spätestens am Festtag des heiligen Petrus (29. Juni) blühen. Nimmt man die Werte für die Rieslingblüte im Rheingau in den Jahren 1980 bis 1986 als Maßstab, hatte die Blüte in zwei Jahren (1980 und 1984) am 29. Juni noch nicht begonnen. In der Tat blieben die Weine dieser beiden Jahrgänge qualitativ weit hinter dem Durchschnitt zurück.



Bildpostkarten aus Fritzlár mit dem St.-Petri-Dom aus dem Jahre 1963

Absenderfreistempel eines Pharma-Herstellers aus Karlsruhe aus dem Jahr 1966 aus Bad Pymont von 1977





Absenderfreistempel des Weinhauses St. Peter aus Bad Neuenahr-Ahrweiler aus dem Jahr 1985

Heute erinnern noch einige Lagenbezeichnungen an den Weinheiligen Petrus, davon drei an der Mosel: In Trier gibt es einen „St. Petrusberg“, in Neef (Bereich Zell/Untermosel) ist die Lager „Petersberg“, bekannt nach einer in der Nähe gelegenen Peterskapelle (und auch die Pfarrkirche dieser Weinbaugemeinde ist den Aposteln Peter und Paul geweiht), in Zell erinnert die Lage „Petersborn-Kabertchen“ daran, daß sie früher zum Kloster Marienburg gehörte, das „in monte s. Petri“ lag, also auf einem Petersberg.

Im Anbaugebiet Nahe ist in Münster die Lager „Pittersberg“ und in Dorsheim die Lager „Pittermännchen“ erhalten geblieben. Es wird vermutet, daß die zweite Lagenbezeichnung nach einer Münze benannt wurde, dem Peter- oder Pittermännchen, mit der Abgaben und Zinsen entrichtet wurden.

In Schweinfurt (Franken, Bereich Maindreieck) wurde die alte Lage „Peterstirn“ in das Lagenverzeichnis übernommen. Sie wurde benannt nach der Kapelle der Schweinfurter Burg, die ebenfalls den Namen des Apostels Petrus trägt. Dabei ist anzumerken, daß dieses Patrozinium möglicher Weise auf Besitz des Klosters Weißenburg im Elsaß zurück geführt werden kann, wo die Kirche der ehemaligen Benediktinerreichsabtei den Heiligen Peter und Paul geweiht ist.

Im rheinhessischen Bereich Nierstein (Alzeyer Hügelland) gibt es eine Großlage „Petersberg“, benannt nach einer dem heiligen Petrus geweihten Wallfahrtskirche aus dem 10. Jahrhundert, die auf einem Berg nordöstlich von Gau-Odernheim gelegen war.

Eine zweite Großlage „Petersberg“ befindet sich im nördlichsten Teil des Anbaugebiets Mittelrhein (Bereich Siebengebirge), benannt nach dem berühmten Berg gleichen Namens. Sie umfaßt die Lagen der Weinbaugemeinden Oberdollendorf, Niederdollendorf, Königswinter und Rhöndorf.

Literatur: Dieter Graff, Weinheilige und Rebenpatrone, Saarbrücken 1988

Klaus Henseler

Nutzpflanzen: Kautschuk

Kautschuk (indian. cao = Baum und ochu = Träne) ist ein elastisches Polymer und der wichtigste Ausgangsstoff bei der Produktion von Gummi. Der Rohstoff für Naturkautschuk ist Latex (in Verbindung mit Essigsäure), Milchsaft verschiedener tropischer Pflanzen, vor allem des Kautschukbaumes (*Hevea brasiliensis*), der in der Amazonasregion beheimatet ist. Die natürlichen Kautschukvorkommen in der Amazonasregion und die wachsende Nachfrage aufgrund neuer industrieller Anwendungen, vor allem nach der Erfindung des Verfahrens der Vulkanisation im Jahre 1839 führten in der Amazonasregion zu einem Kautschuk-Boom, der die Städte Manaus und Belém zu den damals reichsten Regionen Brasiliens machte.



1876 sammelte der Engländer Henry Wickham rund 70.000 Kautschuksamen und schmuggelte sie zunächst nach England. Daraus entstanden in den asiatischen britischen Kolonien Kautschuk-Plantagen.

Alle Versuche, Kautschukbäume in der Amazonasregion zu domestizieren (z.B. durch Henry Ford im heutigen Fordlândia im Westen der Provinz Pará) blieben wegen starkem Befall durch den Pilz *Microcyclus ulei* unergiebig.

Kautschuk kann hier weiterhin nur aufwendig als Sammlerprodukt gewonnen werden (Extraktivismus). Diese ökologisch einwandfreie, nachhaltige Bewirtschaftung bietet vielen Einheimischen eine selbständige, auskömmliche Existenz.

Die vier wichtigsten Produzentenländer von Naturkautschuk sind heute: Thailand, Indonesien, Malaysia und Vietnam. Die Weltproduktion beläuft sich auf jährlich 7,6 Mio. t (2003). Vernetzter (vulkanisierter) Naturkautschuk ist Ausgangs- und Ergänzungsstoff für Synthetikautschuk. Seine Eigenschaften sind Elastizität, Kälteflexibilität und Zugfestigkeit.



Liebig Sammelbild

Anregung zum Plan „Kartoffeln“ für eine Ausstellung

Ich würde in dem Plan nicht mit der Geschichte der Kartoffel beginnen, sondern das „Menü“ mit Kartoffel-Erfahrungen aus dem heutigen Alltag eröffnen.

Dieser „lebensweltliche“ Ansatz scheint mir für das breite Publikum einer solchen Ausstellung viel sinnvoller, weil die Betrachter und Betrachterinnen sogleich an eigene Kartoffelerlebnisse anknüpfen können. Im besten Falle läuft ihnen das Wasser im Munde zusammen, wenn sie die ersten Belege der Ausstellung anschauen. Stellen Sie sich vor, ein junges Ehepaar besucht mit ihren zwei Kindern die Ausstellung, und die Kleinen entdecken gleich ihre Portion Pommes. Dann ist das Interesse schon geweckt. Man sollte die Leute dort abholen, wo sie sich im Alltag aufhalten. Nun kann der Weg über eine Vertiefung dieser alltäglichen Erlebnisse mit Kartoffeln, etwa über „5. Jedem seine Kartoffel“ und „8. Wer die Wahl hat, hat die Qual“ auch zu den weiteren Themen des Plans führen.



Ausstellungen

Die Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft–Weinbau–Forstwirtschaft beteiligte sich mit ihrer Mitgliederzeitschrift an Wettbewerben. Bei der Briefmarkenausstellung Bielefeld 2005 (Rang 3) gelang es uns, eine Vermeil-Medaille mit insgesamt 70 Punkten zu erreichen:

1. Inhaltliche Bewertung	28 Punkte von 40 möglichen Punkten
2. Originalität, Bedeutung und Tiefe der Forschung	29 Punkte von 40 möglichen Punkten
3. Technische Gestaltung	10 Punkte von 15 möglichen Punkten
4. Präsentation	3 Punkte von 5 möglichen Punkten

Bei 75 Punkten hätten wir Gold erreicht; das war uns nicht vergönnt. Irgendwie werden wir doch und noch feststellen können, wie wir die Präsentation optimal (wirklich im Sinne von bestmöglich) machen können. Irgendwie werden wir doch und noch feststellen können, was wir an der technischen Gestaltung noch verbessern müssen.

Frau Gisela Jauch, Bad Bramstedt, hat auf der Rang-2-Ausstellung in Fredenbek (21. bis 23. Oktober 2005) für das Exponat „Faszination Pilze“ eine Vermeil-Medaille erhalten. Herzlichen Glückwunsch.

Buchbesprechung

Aus dem Klappentext: „Klimakatastrophe, Raubbau an der Umwelt, rapides Bevölkerungswachstum, politische Fehleinschätzungen. Was versetzt unserer heutigen Welt den Umweltstoß?“

Jared Diamond in „Kollaps“ berichtet (auch) über die Folgen einer extensiven Landwirtschaft. In sechzehn Kapiteln schreibt er in seinem neuen Buch über die Gründe, warum in einer bestimmten Region eine bestimmte Gesellschaft untergegangen ist. Er berichtet über die Situation in Montana (im Nordwesten der USA), über die Gesellschaften auf der Osterinsel, über Pitcairn und Henderson, über die kannibalistischen Anasazi und ihrem Bewässerungssystem, über den Zusammenbruch bzw. über die Krisen bei den Maya auf Yucatan und warum die Wikinger aus Grönland wieder weggingen und die Inuit blieben. Und noch mehr. Ein Buch für und über Landwirtschaft. Sehr lesenswert.

Ludwig von Kapff – Weinimporteur seit 1692

Eine für viele Weinfreunde überraschende Tatsache ist, daß die Freie und Hansestadt Bremen zu den bedeutendsten Weinstädten Europas zählt, obwohl bis auf ein sehr kurzes Intermezzo, während dessen das Erzbistum Bremen am Weserdeich ein paar Rebstöcke gepflanzt hatte, niemals Wein in Bremen gelesen wurde. Statt dessen wurde er importiert. Und das im großen Stil. Mitte des 18. Jahrhunderts waren in der Hansestadt fast 100 Weinhändler registriert. Sie alle handelten mit ausländischem Wein, weil die Bremer Weinordnung das Schankrecht und den Detailverkauf für deutschen Wein bereits 1342 exklusiv an den Bremer Ratskeller vergeben hatte.

Bremens älteste Weinadresse

Das älteste der berühmten Bremer Weinhäuser ist Ludwig von Kapff, ein Name, mit dem in Bremen bis heute fast jeder etwas anfangen kann. Gegründet wurde das Unternehmen 1692 vom späteren Senator Johann Nonnen – allerdings noch nicht als Weinhandel, sondern als Reederei, die mit eigenen Schiffen Getreide und Teer in die Hansestadt importierte. Unsicher wie die Seefahrt zu jenen Tagen war, wurde sein florierendes



Geschäft schon bald durch einen ersten Zwischenfall bedroht. Franzosen hatten eines seiner Schiffe gekapert und nach Dünkirchen verbracht, wo sie es festhielten. Nonnen, der ein mutiger und entschlossener Mann war, reiste an die französische Kanalküste und kaufte sein eigenes Schiff zurück. Während der Wochen in Dünkirchen machte er mit französischen Weinen Bekanntschaft und knüpfte Handelsbeziehungen mit französischen Weinhändlern an. Johann Nonnen wurde zum Weinliebhaber und der Reeder auch zum Weinhändler. 1707 brachte Nonnens „Wappen von Lehe“ zum ersten Mal Weine, Branntwein und Pflaumen von Bordeaux nach Bremen.

Bremens Weinkeller taten dem Bordeaux-Wein gut

Den Wein, den Nonnen nicht sofort verkaufte, lagerte er im kühlen Keller seines Lagerhauses. Sehr zu seiner Freude bemerkte er, daß der Wein dort von Monat zu Monat besser wurde und schon bald schmackhafter war als in Bordeaux selbst. Er entschied sich, dieses Naturwunder zu seinen Gunsten zu nutzen und konzentrierte sich fortan



auf den Import und den Ausbau französischer Rotweine. Das tat er so erfolgreich, daß über 100 Jahre später – das Weinhaus war mittlerweile von seinem Urenkel übernommen und in Ludwig von Kapff umbenannt worden – selbst ein napoleonischer General die Tropfen aus dem von Kapffschen Keller voller Neid und Anerkennung kostete.

Von der Weser an die Adelshöfe Europas

Ludwig von Kapff stand seinem geschäftstüchtigen Urgroßvater in nichts nach. Er reiste durchs Land und machte die Schönen und die Reichen an den kaiserlichen und königlichen Höfen mit seinen edlen Tropfen bekannt. Die Herrschaften waren begeistert und machten von Kapff zu einem wohlhabenden Mann. Stolz Ausdruck seines Vermögens wurde die im Tudor-Stil erbaute Villa an der Großen Weserbrücke, die der Volksmund aufgrund ihrer stattlichen Größe und ihres zinnenbewährten Turmes schon bald „von Kapff'sche Burg“ taufte.





Mit erstklassigen Weinen auf den Tisch des Weinkenners

Die beiden Weltkriege setzten dem Weinhaus Ludwig von Kapff stark zu. Der erste nahm den Kaufleuten ihre besten Kunden und der zweite legte ihren Besitz in Schutt und Asche. Überlebt haben aber sowohl die Geschäftsverbindungen zu einer Vielzahl der besten Weinerzeuger der Welt als auch eine mehrhundertjährige Tradition und ein berühmter Name. Dieses wertvolle Kapital wurde eingesetzt, um Ludwig von Kapff zu



einer Weinhandlung zu machen, bei der sich Weinkenner und gehobene Gastronomie direkt mit den besten Weinen der Welt eindecken können. Heute genießt Ludwig von Kapff das Vertrauen von vielen tausend Weinfreunden und gilt bei Weingütern rund um den Globus als allererste Adresse auf dem deutschen Weinmarkt.

aus „Der Katalog 2005/2006 –
Ludwig von Kapff Weinimporteur seit 1692“

Limerick um die Kartoffel

Es fuhr ein Englischlehrer zum Merwick,
Dort warf er einen scheelen Blick
auf neeps und potato
und lehnte obstinato
dies Essen ab, denn es macht dick.

Stefan Hilz

Gelsdorfer „Tage der offenen Höfe“: 10 Jahre

Schmucklos, nur mit einem Text „Gelsdorf Tage der offenen Höfe“ versehen präsentiert sich ein Absenderfreistempel, der von der Tourismus & Service GmbH Ahr Rhein Eifel in Bad Neuenahr-Ahrweiler eingesetzt wurde. Der Text „Tage der offenen Höfe“ läßt vermuten, daß es sich um einen Stempel mit landwirtschaftlichem Bezug handeln könnte. Dank Internet wird man auch schnell fündig und die Vermutung bestätigt.

Am 22. und 23. Oktober 2005 tummelten sich im kleinen Dörfchen Gelsdorf tausende Besucher, um den Tag der offenen Höfe zu besuchen. Dieses Jahr fand das Fest, an dem sich 19 Höfe und die Dorfkirche beteiligten, zum zehnten Mal statt.

Die 1996 ins Leben gerufene Veranstaltung lockt jedes Jahr Unmengen an Besuchern in das 1500-Seelen-Dorf. Die örtliche freiwillige Feuerwehr sperrt die Straßen ab, damit die Menschen sich ungehindert über die Höfe bewegen können. Einige Bauern stellen jedes Jahr ihre Felder als Parkplätze zur Verfügung.

Die 19 Höfe, die sich an der Veranstaltung beteiligen, sind über das halbe Dorf verteilt, so daß man um das Laufen nicht herumkommt. Man kann sich das Ganze aber auch im Schnelldurchlauf anschauen, indem man das Angebot einiger Bauern in Anspruch nimmt, die Besucher mit kräftigen Pferden, die große geschmückte Karren ziehen, durch das Dorf fahren. Bei dem Fest soll den Menschen die Arbeit der Bauern gezeigt werden, ein „Blick hinter die Kulissen“. So können die Besucher zusehen, wie ein stämmiges Pferd ganz altmodisch einen Acker mit Hilfe eines Pfluges umwälzt, in einer großen Halle wird die Weiterverarbeitung der Zuckerrüben nach der Ernte gezeigt und im Chicorée-Treibetrieb von Bauer Münch wird die neue Anlage vorgeführt und gleichzeitig der Imkerberuf näher gebracht.

Quelle: www.regio-live.de



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. 120 / Dezember 2005 / Auflage 200 Exemplare.

Heft Nr. 121 (Januar 2006) haben Sie mit dieser Sendung gleichfalls erhalten.