

Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,
fünf Mitteilungshefte in einem Jahr – sowas hat es bei uns noch nicht gegeben.

Mußten wir in der Vergangenheit immer wieder unsere Mitglieder aufrufen, Aufsätze/Berichte für unsere Mitteilungshefte an die Redaktion zu senden, haben wir zum Jahresende noch soviel Beiträge, die nicht veröffentlicht wurden, so daß ein Zusatzheft nötig wurde.

Viele Mitglieder haben Beiträge geschrieben und ich hoffe, auch im nächsten Jahr kommen neue Autoren mit ihren Beiträgen dazu. Mit der heutigen Post erhalten Sie zwei Hefte, und die Mitglieder, die an der Vereinsauktion teilnehmen, bekommen auch noch den Auktionskatalog.



Eine kleine Rückschau auf „Wein 2005“

Werbeschau mit Wettbewerbsausstellung der offenen Klasse am 13. November 2005 in Bad Neuenahr-Ahrweiler (siehe auch Seiten 4 und 5). Zwei Auszüge aus den Grußworten im Ausstellungskatalog:

„Die ArGe Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft e.V., die ebenfalls in die Gesamtveranstaltung mit eingebunden ist, hat freundlicherweise mit geholfen, Exponate für die Ausstellung zu bekommen.
gez. B. Schneider 1. Vors. Philatelistenverband Mittelrhein e.V.“

und

„Ohne die Arte L-W-F e.V., von deren Mitgliedern ein großer Teil der Sammlungen stammen, hätten wir die Ausstellung kaum durchführen können. ...
gez. Udo Niemzig 1. Vors. Briefmarken- und Münzverein des Kreises Ahrweiler e.V.“

Von unserer ArGe beteiligten sich folgende Mitglieder in der „Offenen Klasse“ bzw. in der Werbeschau:

Dr. K. P.Böll	Manfred Geib
Kurt Buck	Horst Kaczmarczyk (3)
Werner Schwarz	Maurizio Rocci
Horst Kaczmarczyk (2)	
Roger Thill	
Max Walter	

In der offenen Klasse wurde zweimal ein Weinpreis (Weinbau und andere Sammlungen) vergeben. Bewertet wurden die Sammlungen u.a. von der Ahrweinkönigin 2005/06 Catharina Stein. Sehr erfreulich war, daß in beiden Kategorien unsere Mitglieder Herr Walter Schwarz und Max Walter den Weinpreis erhielten.

Einige unserer Mitglieder haben die Veranstaltung besucht. Der gesamte Vorstand und unser Redakteur waren ebenfalls anwesend. Es ist immer eine Freude, wenn man wenigstens einmal im Jahr zusammenkommen kann. Das persönliche Gespräch mit den Mitgliedern ist immer erfreulich.

Ich wünsche Ihnen für das kommende Jahr alles Gute, vor allen Dingen Gesundheit und verbleibe mit den besten Grüßen

Ihr



Horst Kaczmarczyk



Ein Weihnachtsgeschenk
für den ernsthaften Philatelisten:
Die Briefmarken-Abdampf-Kaminablage

Inhaltsverzeichnis

Von der Briefmarkenausstellung Bad Neuenahr	4
Rebe und Wein – 5000 Jahre Weinkultur (5. Fortsetzung)	6
Über die Weitergabe von Genen	21
Limerick mit Kartoffel und Wein	22
Weinfestival in Tianjin	23
Porträt: Weingut Müller-Catoir	27
„Der dankbare Bär“ und „Der goldene Fisch“	29
Malaria I	31
Malaria II	32
Kartoffelmuseum in Dänemark	32
Pilzgenuß mit unangenehmen Folgen	34
Aufforstung in Island	37
Riesentrüffel in Australien	37
Historische Traktoren	39
Das „Famine Monument“ in Cleveland	40
Goldener Tabak aus Virginia	41
Mitgliederveränderungen	46
Fehler in alten Pilzbüchern	47
Briefmarken mit Kartoffelmotiv (2004 und 2005)	51
Themenstempel aus Frankreich	53
Ausstellung in Hohenheim: Eisenrosse – klein und zackig	55
Stempel in Großbritannien	56
Wein aktuell / Austria aktuell	58

Mitarbeiter dieses Heftes:

Kurt Buck, Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Nik Schumann, Klaus Henseler, Stefan Hiltz, Roger Thill, Manfred Geib, Josef Muhsil

Redaktionsschluß dieses Heftes:

22. November 2005. „Populum atque civitatem in Aprilim inmisit ...“, er [Caesar] hat Volk und Staat in den April geschickt. Wir schicken das nächste Heft (122).



Briefmarken- ausstellung in Bad Neuenahr



Bild oben:
Horst Kaczmarczyk erklärt der
Ahrwein-Königin 2005/2006,
Catharina Stein, die Exponate.
Zweite Bild von oben:
Max Walter erhielt aus der Hand der
Weinkönigin den Ersten Preis für sein
Exponat Tabak
Zweite Bild von unten:
Horst Kaczmarczyk nimmt
stellvertretend für Walter Schwarz
den Zweiten Preis entgegen
Bild unten:
Ein Blick in den Raum, den das
Peter-Joeris-Gymnasium für die
Ausstellungen und für die Händler-
stände zur Verfügung gestellt hatte.

rechts: Bei der Kaffeetafel
in einer Weinstube: Kurt
Steffen, Klaus Henseler,
Roger Thill (verdeckt),
Frau und Herr Max Walter,
Frau Steffen,
Frau Eva Kaczmarczyk

unten:
Frau Eva Kaczmarczyk,
Klaus Henseler, Roger Thill



oben:
Frau Eva Kaczmarczyk,
Klaus Henseler, Roger Thill,
Kurt Buck

links:
Frau und Herr Max Walter,
Kurt Buck

Rebe und Wein 5. Fortsetzung (Die Neuzeit)

Das Main-Tal mit seiner uralten Weinkultur und einer Ausdehnung von 3.300 ha Rebland ist die Heimat der Frankenweine. In Unterfranken, am Südhang der Zitadelle von Würzburg, reift der vortrefflich Stein- und Leistenwein, dessen Weinstöcke nach dem Großen Krieg zwischen die hohen Festungsmauern gepflanzt worden waren. Eine Eigentümlichkeit des Würzburger Weinhandels ist die von altersher gebräuchliche originale Flaschenform, der kurze, dickbäuchige „Bockbeutel“.



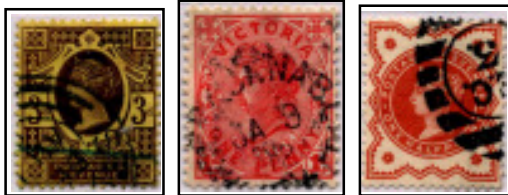
Johann Wolfgang Goethe
Thüringen 1945

Johann Wolfgang Goethe schrieb 1806 aus Jena an Christiane:

„Sende mir noch einige Würzburger, denn kein anderer Wein will mir schmecken und ich bin verdrießlich, wenn mir mein gewohnter Lieblingstrank abgeht.“

Damit hat der Dichterstürm dem Bocksbeutel die höchste Auszeichnung verliehen.

Ungeteiltes Lob zollt der Engländer dem Hochheimer, den er abgekürzt „Hock“ nennt: „Good Hocks keeps off the doctor.“ (Der gute Hochheimer hält den Arzt fern vom Haus).



Königin Victoria Großbritannien 1887



Als Königin Victoria 1853 von Bad Homburg aus Hochheim besuchte, verehrten ihr die Einwohner ein Fäßchen Rebensaft mit der Inschrift:

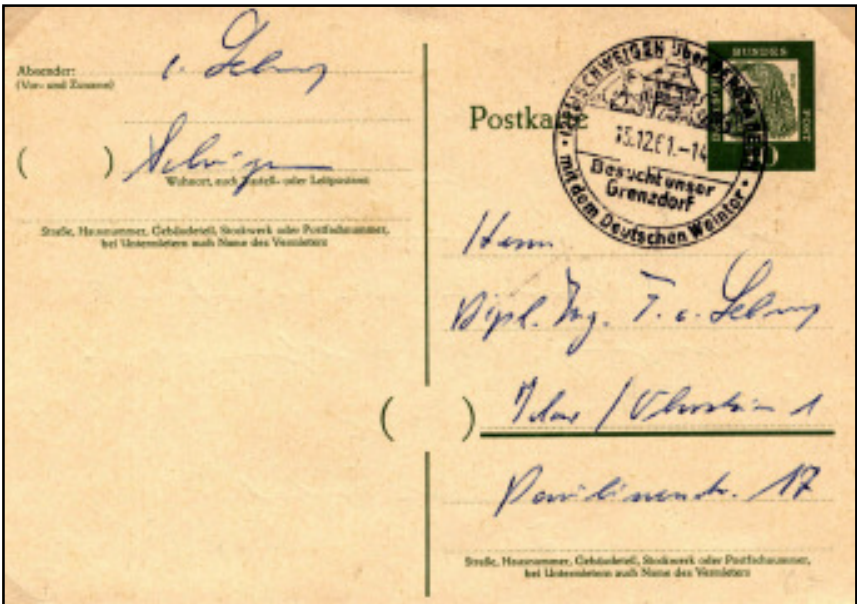
„Hochheimer Königin-Victoria-Berg, Riesling Auslese“

Von da an wurde der Hochheimer für die Engländer zum Sammelbegriff für Rheinwein.



In Volkach wachsen Frankenweine

Die Rheinpfalz, von altersher „Weinkeller des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation“ genannt





oben links: Edesheim/Pfalz
oben rechts: Neustadt
rechts: Edenkoben



Wachenheim



Winzerhaus St. Martin

Rheinland-Pfalz 1947/1948/1949

und der Rheinpfalz, dem größten zusammenhängenden Weinbaugebiet Deutschlands, von altersher „Weinkeller des Heiligen Römischen Reiches“ genannt. Auf einem Streifen von 70 km Länge ziehen sich Rebentfelder und Weinberge von der elsässisch-französischen Grenze bis hinunter nach Rheinhessen, dem Rhein und den östlichen Hängen der Haardt folgend. 21.338 ha bestockte Rebfläche mit 2,4 hl Millionen Mostertrag verteilen sich auf ca. 300 Gemeinden. In vielen Generationen hat sich hier seit der Zeit der Römer die Weinkultur mehr und mehr vervollkommen.

Die romantische Landschaft der Oberhaardt, Herz des pfälzischen Weinbaues, die von Schweigen bis Neustadt reicht, weist viele gute Namen auf, wie Edenkoben, St. Martin usw.



Deidesheim, Forst und Wachenheim sind weltbekannte Weinorte der Mittelhaardt, der Weinschatzkammer der Pfalz.

In Bad Dürkheim, der berühmten rheinischen Rebgenossenschaft, befindet sich das größte Faß der Welt, mit einem Fassungsvermögen von 1,7 Millionen Liter. Es ist allerdings nicht zur Aufnahme von Wein geeignet, sondern dient als dreistöckige Gaststätte mit Raum für 500 Personen.

Das heitere Hügelland Rheinhessen, die Heimat der Nibelungen, umfaßt eine Gesamt-rebfläche von 22.565 ha.

Alte Weinorte mit Weltruf, wie Oppenheim, Nierstein, Bodenheim, gründen sich auf über tausendjährige Tradition in Rebbau. Mainz, die Hauptstadt des Bundeslandes Rheinland-Pfalz, ist wichtigstes Bindeglied zwischen Weinbau und Weinhandel.

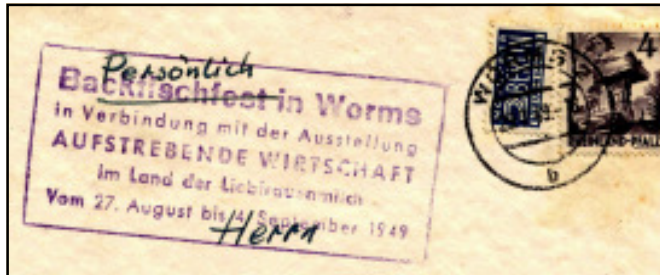
In der sagenumwobenen, uralten Stadt Worms wächst in einem kleinen Klostergarten um das spätgotische Münster „Unserer



lieben Frauen“ die weit über deutsche Gaue hinaus gepriesene echte „Liebfraumilch“. All das, was ohne diese Angabe als Liebfraumilch getrunken wird, ist bald dieser, bald jener rheinhessische Wein bestimmter Art und Qualität.



Des Rheingaus sanft anschwellende Rebhänge ziehen sich hinauf bis zu den schützenden bewaldeten Bergen des Taunus. Auf verhältnismäßig kleinem Areal, 2.837 ha mit etwa zwanzig Winzergemeinden, liegen hier die köstlichsten Gemarkungen, u.a. Steinbach, Erbach, Rauenthal, Eltville und Geisenheim, deren Spätlesen und Trockenbeeren-Auslesen schon im Mittelalter als besonders edel galten. Für rund zweihundert Flaschen Trockenbeeren-Auslese brauchen ungefähr



von oben nach unten:
Nierstein,
Mainz
Worms
Oppenheim



Gottfried Keller Schweiz 1940



hundert Traubenleserinnen gute zwei Wochen, um das notwendige Quantum an eingeschrumpften Beeren einzusammeln.

Rüdesheim mit den am Südhang des Niederwaldes gelegenen Rebterrassen ist ein bedeutender Weinhandelsplatz.

Hier haben schon die Römer vor fast 2000 Jahren Rebstöcke gepflanzt und hier hat Karl der Große die alte Rebkultur erneuert, als er bemerkte, daß der Rüdelsheimer Berg als einziger im Winter schneefrei blieb.

Kaiser Franz Joseph von Österreich hatte das herrliche Weingut Schloß Johannisberg, nach dem Wiener Kongreß dem Fürsten Metternich geschenkt und sich dabei ausgedungen, daß jährlich der zehnte Teil des Ertrages in Natura an das österreichische Kaiserhaus zu entrichten sei.



Kaiser Franz Joseph Österreich 1908/1910



Für das edle Gewächs hatten sich, nach Abzug der Benediktinermonche, auch Napoleon und sein General Kellermann interessiert.

Heinrich Heine entschlüpft das Stoßgebete:

„Mon Dieu! Wenn ich doch so viel Glauben hätte, daß ich Berge versetzen könnte – der Johannisberg wäre just derjenige Berg, den ich mir überall nachkommen ließe.“



Napoleon I. Frankreich 1969



Heinrich Heine Deutsch-Französische Zone 1945

Die Welt hat Schönres nicht zu schauen.
 Da hörtest du beim Becherklang,
 Wie dir im Glas die Nixe sang:
 Ein rheinisches Mädchen beim rheinischen Wein,
 Das muß ja der Himmel auf Erden sein.“

An das rheinische Gebiet schließt sich im Westen die anmutige, sonnendurchflutete Weinlandschaft der Nahe mit ihrem ungewöhnlich milden Klima an. Zirka 4.469 ha Rebland verteilen sich auf 80 Winzergemeinden. Bad Kreuznach, der große Weinhandelsplatz, ist Mittelpunkt des Nahegebietes.

Oberhalb Kreuznach liegt einer der weinbekanntesten Orte des Nahetales, Monzingen. Sein Gewächs hat Johann Wolfgang Goethe in den Tagebuch-Aufzeichnungen zum St. Rochusfest verewigt:



„Nun rühmte die Gesellschaft von der Nahe einen in ihrer Gegend wachsenden Wein, der Monzinger genannt. Er soll sich leicht und angenehm wegtrinken, aber doch, ehe man sich's versieht, zu Kopfe steigen.“

Unterhalb Bingerbrück und Assmannshausen fließt der Rhein durch das steil ansteigende Reb- gelände des Mittelrheins. Stolz grüßt das Juwel der Rheinburgen, das ehemalige Raubnest Rhein- stein, das den Glanz der Ritterzeit, in seiner Umgebung aber auch die Arbeit weinkundiger Mönche erlebte. In der Wohltätigkeitsaus- gabe vom Jahr 1932 finden sich im Markenbild Schloß Stolzenburg Andeutungen des Weinbaues.

Über dem Städtchen Kaub, seinen Rebbergen und den starren Fels- klippen, ragt die Burg Gutenfels empor.

Boppard, umgeben von den wei- ten Hängen des Bopparder Hamm, ist als fröhliche Weinstadt ge- schätzt.

Das alte, ehrwürdige Bacharach, im Mittelalter Stapelplatz der Wein- ernte seiner Umgebung und Hauptsitz des Rheinischen Wein- handels, ist heute noch Wein-



Tagebuch-Aufzeichnung von Goethe über Monzingen



metropole für einen größeren mittelhheinischen Umkreis. An seinen Hügeln gedeiht ein guter Trunk.

Das an Naturschönheiten reiche Lahn-Tal, dessen Weinbau nicht sehr ausgedehnt ist, bringt an den Uferwänden der Lahn nebst weißen Gewächsen auch etwas Rotwein hervor.

Tief in die Eifel hinein ragt das 498 ha große Rebgelände des Ahr-Tales, das sich in 16 Winzergemeinden mit meist kleinen Winzerbetrieben teilt. Es ist das größte geschlossene



Johann Wolfgang Goethe

Deutschland alliierte Besetzung 1949



WEINORT MONZINGEN



Kaub



Bacharach



Boppard



Burg Rheinfels

Deutsches Reich 1924



Burg Stolzenfest

Deutsches Reich 1932

Pfalz bei Kaub

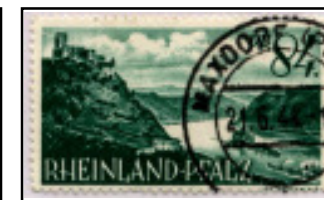
Luxemburg 1941

Deutsches Reich 1940



Rotweingebiet Deutschlands, in dem auf gewaltigen Terrassenanlagen purpurn die Burgundertraube reift. Wie durch Funde bewiesen, wurde in diesem Seitental des Rheins schon zur Römerzeit Wein angebaut. Ein bekannter Winzerort an dieser nördlichsten Grenze des deutschen Weinbaues ist Walporzheim mit bevorzugten Lagen.

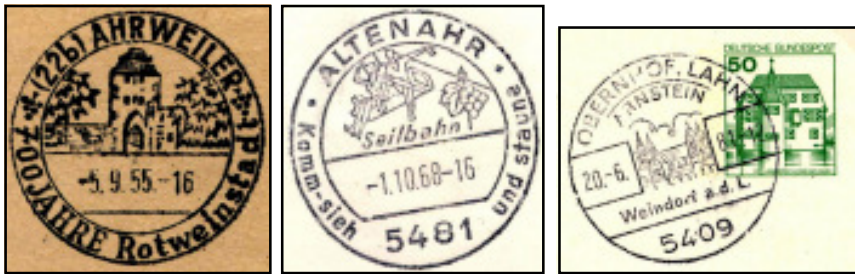
Das Ahr-Tal ist von eigenartiger Schönheit: schroffe Felswände, durch tiefe Furchen zerrissen, sind mit zierlichem Buschwerk bewachsen oder bis hoch hinauf mit Reben



Der Rhein bei Kaub

Rheinland-Pfalz

1948



geschmückt. Für den Ahr-Winzer heißt es alle Kräfte anspannen, unermüdlich arbeiten, bescheiden und sparsam leben.

Ein kleines Entgelt bietet dem fleißigen Völklein das Winzerfest in Altenahr, das fröhliche Menschen bei Tanz, Wein und Gesang vereinigt.

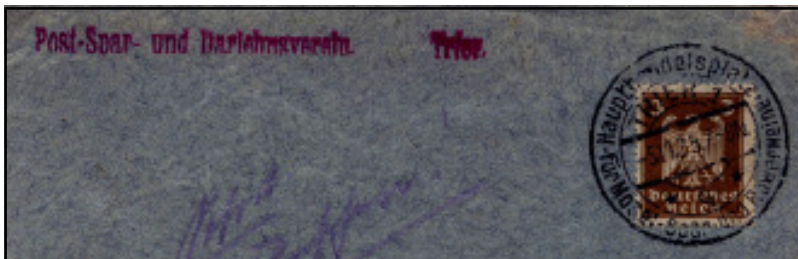


Schloß Drachenfels
Deutsches Reich 1939

Als versprengter Überrest der Weinkultur, die sich früher viel nördlicher ausdehnte, ist der rechtsrheinische Rebbaun am Siebengebirge anzusprechen.

Am Fuß von Schloß Drachenfels und Petersberg bei Königswinter staffeln sich Weinberge in steilsten Terrassen. Hier wächst der berühmte Rotwein „Drachenblut“.

Die stille, romantische Landschaft von Mosel, Saar und Ruwer bildet ein herrliches, unübertroffenes Weinland von ca. 11.750 ha. Weinmetropole ist die von den drei Flüssen umspülte Römerstadt Trier, die 120 Weinkeller mit rund 30 Millionen Liter Wein

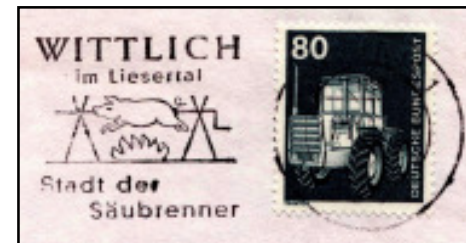


Weinmetropole Trier

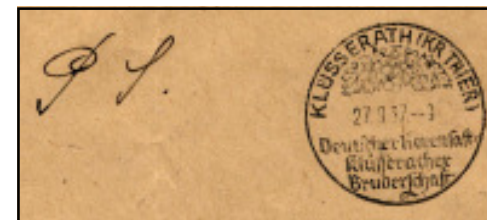


beherbergt. Alljährlich finden hier große Versteigerungen statt, welche die ganze Kenner-schaft der Moselweine vereinigen.

Dem malerisch gewundenen Lauf der Mosel folgt Rebberg auf Rebberg, marschieren unübersehbare Divisionen von Weinstöcken. Auf engen Raum zwischen Fluß und steilhangigen Berg präsentieren sich die idyllischen Siedlungen uralter Weinkultur.



An der Mündung des Salmbaches liegt Klüsserath, sprichwörtlich we-





gen seiner Länge und berühmt wegen seiner vielen Guten Weine.

Dem bekannten Weinstädtchen Bernkastel schreibt die Überlieferung nachfolgende hübsche Episode zu: Boemund II., Kurfürst und Erzbischof von Trier, sitzt alt und krank auf seinem schönsten Sommersitz Bernkastel. Nichts vermag ihn zu heilen, alle Medizinen sind umsonst. Da meldet sich ein

Weinbäuerlein mit einem Fäßchen goldenen Weins, der Heilung bringen soll. Der Kurfürst glaubt, trinkt, und wird gesund. Der „Bernkasteler Doctor“ ist geboren. Die Erneuerung seines Ruhmes verdankt er nicht zuletzt der Gunst, die ihm König Eduard VII. von England auf Empfehlung seines Leibarztes schenkte.



Auserlesene Kreszenzen bergen das langgestreckte Weindorf Zeltingen, das sich in der Mittelmosel spiegelt, Wittlich über den Feldern der Eifel, Piesport, dessen kostbarstes Fuder 960 Liter 1904er „Goldtröpfchen“ einst zu Trier 25.000 Mark kostete, Kröv mit prachtvollen alten Herrenhäusern und vorzüglichen Weinlagen, Ürzig, an dessen steilen, bröckligen Schieferfelsen der „Würzgarten“ gedeiht, sowie das Städtchen Zell mit der begehrten „Schwarzen Katz“.

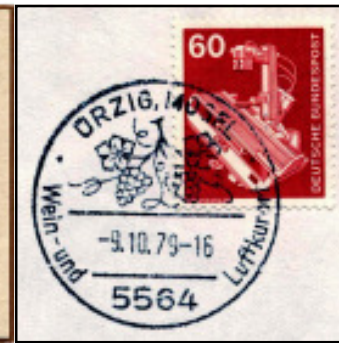


Traben-Trarbach, die reizvolle Doppelstadt rechts und links der Mosel, ist von großer Geschichte umrahmt.



Von oben nach unten:

- Piesport**
- Winningen**
- Zeltingen**
- und
- Zell**



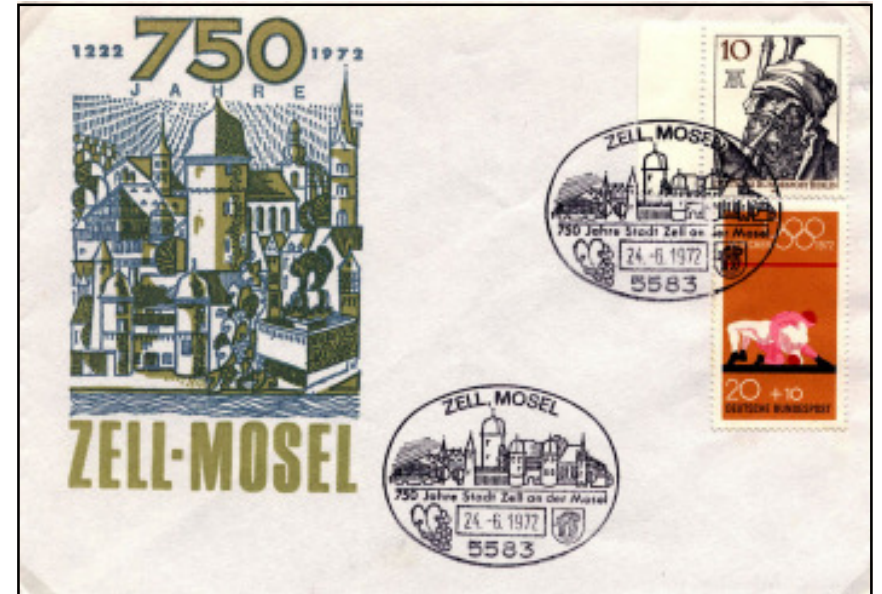
Traben-Trarbach und Ürzig

Eduard VII.
Großbrit. 1902



Hier hat Johann Wolfgang Goethe im Herbst 1792 geweiht und sich am duftenden Wein erfreut. Von seiner romantischen Moselfahrt schrieb er:

„Der Weinbau, überall sorgfältig gepflegt, ließ auf ein heiteres Volk schließen, das keine Mühe scheut, den köstlichen Saft zu erzielen. Jeder sonnige Hügel war benutzt, bald aber bewunderten wir schroffe Felsen am Strom, auf deren schmalen, vorragenden Kanten wie auf zufälligen Naturterrassen der Weinstock am allerbesten gedieh.“





**Saarweine
aus Saarburg und Willingen**



Die größte weinbautreibende Gemeinde am Unterlauf der Mosel ist Willingen, eine bekannte Weinberglage an der Saar Willingen.

Das Dasein der Rebbauern von Mosel, Saar und Ruwer kreist um Weinberg und Kelter, um herrliche Trauben und unterirdisch gärende Weine. Es ist ein saures, karges Brot, das der Winzer im Schweiß seines Angesichts essen muß; aber er ist bodenständig und klebt an seiner Scholle. Eine ehrwürdige Tradition kann ihm nicht abgestritten werden, ist es doch keine Seltenheit, daß sich Weinberge seit fünfhundert, sechshundert oder gar achthundert Jahren im Besitz ein und derselben Familie befinden.

Fortsetzung folgt

1998 erhielt Helmut Kohl die Ehrendoktorwürde der Universität Cambridge, und der Kanzler der Universität, Prinz Philip, würdigte u.a. Kohls Kennerschaft englischer Weine – das hat doch was? Ein Racheakt für den aufgetischten pfälzischen Saumagen? kh

Klaus Henseler

Über die Weitergabe von Genen

Normalerweise werden Gene, jedenfalls die hochentwickelten mit einem Zellkern ausgestatteten Eukaryoten, von der Elterngeneration an die Nachkommen vererbt und zwar nur so; dieser Grundsatz gilt für Mensch und Tier und Pflanze. Die Biologen sprechen in diesem Zusammenhang von vertikalem Gentransfer; bisher ging man davon aus, daß es einen horizontalen Gentransfer ohne jegliche Sexualität nur bei den einfachen Prokaryoten wie Bakterien gäbe. Unglücklicherweise für die Befürworter der Gentechnik haben nun Forscher der University of Michigan in Ann Arbor festgestellt, daß auch die Eukaryoten sich horizontal verbreiten können. In dem Erbgut verschiedener Blütenpflanzen fanden die Forscher mehrere Abschnitte, die nur aus einem horizontalen Gentransfer herrühren können. Der Übertragungsweg (Pollen, Viren, Bakterien, Pilze oder Insekten) ist noch nicht gefunden.

Auch wenn die Forscher feststellten, daß die horizontale Übertragung vor Jahrmillionen erfolgte, ist nicht auszuschließen, daß aufgrund der vielen heutigen gentechnischen Veränderungen an Pflanzen ein ungewollter horizontaler Gentransfer stattfinden kann.

Es ist bekannt, daß einzelne Viren vom Tier auf den Menschen übergesprungen sind, beispielhaft seien die Grippeviren genannt oder die Pocken, die vom Hund kommen oder die Tuberkulose, die ursprünglich eine Pferdekrankheit ist. Die Biologen sprechen in solchen Fällen von „Zoonosen“. Da alle Lebewesen wohl aus einer Urzelle entstanden sind und insofern Mensch, Tier und Kartoffel eng verwandt sind, ist nicht in jedem Fall auszuschließen, daß Eukaryoten von der Pflanze auf den Menschen überspringen, und dann wird der Unterschied zwischen Tier und Pflanze wohl verschwinden.

Es gibt – so Thomas Wilke („Bild der Wissenschaft“) – schon heute Erkrankungen, die von der Pflanze auf den Menschen überspringen; dies käme zwar sehr selten vor, da Mensch und Pflanze vermutlich nicht genug miteinander verwandt sind und keine Organe haben, die sich ähneln; auch die Biochemie unterscheidet sich zu stark, um Krankheitserregern einen Wirtswechsel zu ermöglichen. Doch: Die meisten Pflanzenkrankheitserreger seien Pilze und die seien wohl etwas flexibler. Einige Pilze wie *Nattrassia mangiferae* oder *Phoma* können bei Menschen zu Hauterkrankungen führen; sie sind für Menschen mit einer Immunschwäche gefährlich.

Matthias Habetha und Thomas Bosch von der Universität Kiel haben 2005 im Erbgut

eines Süßwasserpolyphen ein aktives Pflanzengen entdeckt. Dieses Gen stammt von einer Alge, mit der das Nesseltier in Symbiose lebt. Also: Wenn es einmal „geklappt“ hat, kann es auch ein noch einmal geschehen.

Wenn man den Lebensbaum betrachtet, so stellt man fest, daß sich aus dem noch unbekanntem Anfang jeglichen Lebens auf der Erde drei „Äste“ entwickelt haben: Bacteria, Archaea und Eucarya. Nach dem Ökologen R. H. Whittaker teilen sich alle Lebewesen in fünf Gruppen auf: Tiere (Animalia), Pflanzen (Plantae), Pilze (Fungi), Protisten (Protista = alle Lebewesen, die weder Tier noch Pflanze sind) und Bakterien (Monera). Auf dem Lebensbaumabschnitt Eucarya, auf dem sich Mensch und Tier befinden (oben), sind schon „knapp“ darunter die Pilze und die Pflanzen angesiedelt; es ist also nicht so weit weg von der Spitze und vielleicht springen ja die weit entfernten „Grünen Schwefelbakterien“ aus dem Abschnitt *Bacteria* über zu den Lebermoosen, mit denen wir Menschen ja eng verwandt sind. So ist verständlich, daß in vielen „Ur-Völkern“ die Auffassung besteht, man könne mit den Pflanzen sprechen; in Deutschland wird dies mit dem „grünen Daumen“ bezeichnet, wenn Pflanzen besonders gut in Topf und Garten gedeihen. Die Einwohner von Dobu (Neuguinea) verwenden sogar für die Begriffe „Yams“, eine Knollenart, und „Mensch“ das selbe Wort.

Wenn jetzt jedoch in Pflanzen immer häufiger tierische Gene eingebaut werden, dann sinkt der Abstand zwischen Tier und Pflanze; dann kann es natürlich schon vorkommen, daß Krankheitserreger der Pflanze auf ein Tier überspringen (und im Verlauf der Nahrungskette schließlich auf den Menschen). Dann werden die Gen-Forscher sagen: „Das wollten wir nicht“ oder „Mit Kollateralschäden war irgendwann zu rechnen.“ Einen Namen hat das Überspringen von Pflanzenkrankheiten auf Tiere oder den Menschen (noch) nicht.

Versuche an der Banane und an gen-manipulierten Reis (in Japan, gegen Halsinfektionen) werden gleichfalls durchgeführt. Noch ist solch manipuliertes Grünzeug – halb Lebensmittel, halb Arznei – nicht realisiert, aber langfristige Folgen sind nicht auszuschließen, wenn es tatsächlich zur „Schluckimpfung“ mittels Obst und Gemüse kommen sollte.

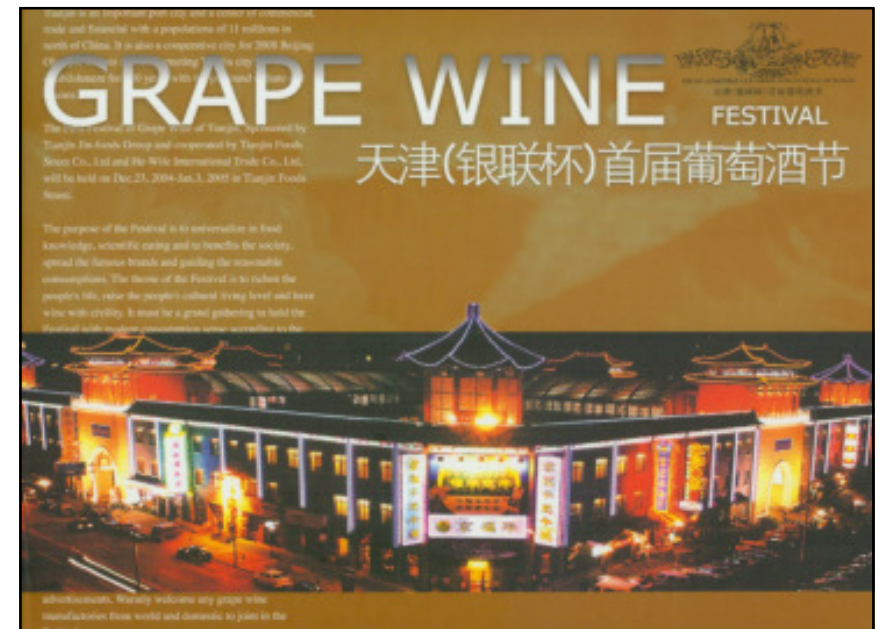
Ein Limerick mit
Kartoffel und Wein

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

Stefan Hilz

Weinfestival in Tianjin

Obwohl die Chinesen nicht zu den ausgesprochenen Weinkonsumenten gehören, hat sich eine chinesische Delegation für den Import Pfälzer Weine entschieden. Anfang Juni empfing die Gebietswinzergenossenschaft Deutsches Weintor die Unternehmerfamilie He aus Tianjin, eine Stadt mit 10,4 Millionen Einwohner. Tianjin unterhält den größten Hafen Chinas mit der höchsten Containerumschlagkapazität aller chinesischen Häfen. Sie ist eine der Hauptindustriebasen Chinas und Kooperationspartner für die Olympischen Spiele 2008 in Beijing. Tianjin hat auch zu einem interessanten Weinmarkt entwickelt. Nach offiziellen statistischen Veröffentlichungen, die laut Winzergenossenschaft vorsichtig betrachtet werden, liegt der Pro-Kopf-Verbrauch bei 1,7 Litern und damit deutlich vor der nachfolgenden Provinz Peking. Der durchschnittlich nationale Verbrauch von Wein liegt auf dem Niveau von 0,2 Litern pro Kopf.





„Wein gehört in China zu den Luxusgütern, den sich nur die wenigsten Chinesen leisten können“, sagt Andreas Töpfer, geschäftsführender Vorstand der GWG. Umfangreiche Marktstudien hätten ergeben, daß nur acht Prozent der Bevölkerung Wein konsumieren würden; dies seien immerhin noch 80 bis 100 Millionen Menschen. Die Gebietswinzergenossenschaft Deutsches Weintor wurde ausgewählt, weil sie neben der überzeugenden Qualität zusichern konnte, die anvisierte Menge liefern zu können.

Vorausgegangen war der Besuch einer pfälzischen Delegation mit der pfälzischen Weinkönigin Sylvia Benzinger und der Gebietswinzergenossenschaft Deutsches Weintor im Winter 2004/2005 in Tianjin, um Werbung für deutschen Wein zu machen. Genau in dieser Zeit fand vom 23. Dezember 2004 bis 3. Januar 2005 ein Weinfestival statt, zu



dem ein Zusammendruck von der chinesischen Post verausgabt wurde. Der Autor hatte das Glück, ein Exemplar von Andreas Töpfer zu erhalten.

Dieses erste Weinfestival, gesponsert von der Tianjin Jin-foods Group und unterstützt von Tianjin Foods Street Co. Ltd. und He-Wife International Trade Co. Ltd fand statt in der Tianjin Food Mall in der Tianjin Foods Street statt. Dort befinden sich viele chinesische und ausländische Restaurants sowie Lebensmittelläden in einer Halle mit einer Fläche von 5.000 qm.

Der Zusammendruck besteht aus vier x vier Marken der chinesischen Post (Mi-Nr. 3424). Die Marke zeigt einen Glücksknoten. Auf den jeweiligen Zierfeldern sind unter anderem die Logos der beteiligten deutschen Firmen wie Gebietswinzergenossenschaft Deutsches Weintor, Deinhard und Henkell zu sehen, aber auch des Unternehmens China Great Wall sowie eines kanadischen Weingutes.

Quelle: diverse Presseberichte

Gesucht Ich suche für einen später zu veröffentlichenden Artikel Hinweise auf Denkmälern der Kartoffel (ja, ja, so etwas gibt es) bzw. von Ereignissen und Personen, die mit der Knolle zusammenhängen. Und außerdem suche ich Hinweise auf Denkmäler von Johannes Gutenberg für einen Artikel in der Mitgliederzeitschrift der Arbeitsgemeinschaft Druck und Papier. Klaus Henseler 04721 - 55 44 21, klaushenseler@aol.com

Stefan Hilz

Porträt: Weingut Müller-Catoir

Der Absenderfreistempel für sich betrachtet erschließt keinesfalls, daß sich hinter dem Absender eines der namhaftesten pfälzischen Weingüter verbirgt. Das Stempelbild besteht aus dem Familienwappen ohne jeglichen Text. Allenfalls der Ortsstempel mit dem Standort Neustadt an der Weinstraße könnte einen Rückschluß auf einen Zusammenhang mit Wein erahnen lassen.

Das Weingut Müller-Catoir liegt im Neustadter Ortsteil Haardt. An einem Hang mit 1.000 Mandelbäumen liegt der Gutshof mit seiner imposanten Gründerzeitfassade. Sehenswert ist das Anwesen mit seinem Säulenportal, dem mediterran anmutenden Innenhof und den herrschaftlichen Probierräumen aus dem 18. Jahrhundert allemal.

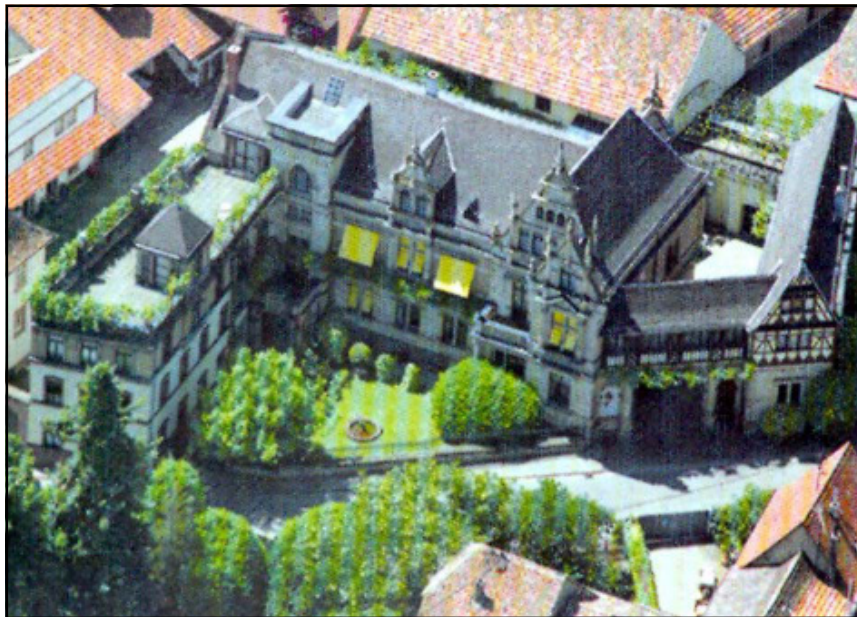
Seit 1744 – die älteste Urkunde über den Weinanbau stammt aus diesem Jahr – ist das Weingut nunmehr in der 9. Generation im Familienbesitz. Das Gutsanwesen wurde über Generationen als Landsitz und Kapitalanlage der traditionsreichen Hugenottenfamilie Catoir geführt, deren Haupterwerb die aus Frankreich mitgebrachte Lederfabrikation war. Erst mit der Abwendung vom Gerberhandwerk durch die aufkommende Industria-



lisierung Mitte des 19. Jahrhunderts wurde der angegliederte Weinbau durch drei ehrgeizige Frauen aus seinem Schattendasein geführt. Urgroßmutter, Großmutter und Mutter des jetzigen Eigentümers haben den reizvollen Besitz als Unternehmerinnen nachhaltig geprägt. Heutiger Eigentümer ist die Familie Jakob Heinrich Catoir.

Die Rebfläche umfaßt heute 20 Hektar und liegt zu 70% in Flach- und zu 30% in Hanglagen. Sie befindet sich in Haardt mit den Lagen Bürgergarten, Herrenletten, Herzog und Mandelring, in Neustadt mit den Lagen Mönchgarten und Grain, in Mußbach mit der Lage Eselshaut, in Gimmeldingen mit den Lagen Mandelgarten und Schlössel sowie in Hambach mit der Lage Römerbrunnen. Angebaut werden überwiegend Riesling, daneben Weißburgunder, Grauburgunder, Spätburgunder. Raritäten sind Rieslaner, Scheurebe und Muskateller. Die Reben stehen auf verschiedenen Bodenarten, von schwerem Letten über Löß bis zu lehmigem Kies.

Sämtliche Weine sind aus eigener Ernte. Ertragsbeschränkung durch restriktiven Rebschnitt im Winter, ergänzt durch gezielten Fruchtschnitt (Teilentfruchten) im Sommer, viel Sorgfalt bei der Bodenpflege (meist Dauerbegrünung) sowie selektive Handlese kleinster Traubenpartien (kein Vollernte) erklären die hohen Extraktwerte, die reife Säure



und den sauberen Sortencharakter, die zusammen selbst kleine Jahrgänge gehaltvoll und hochwertig machen. Infolge der im Weingut üblichen extrem späten Erntezeit gelangen die Moste kalt in den Keller und vergären langsam ohne jeden Eingriff. Nach dem Abstich von der Hefe bleiben die Weine unberührt bis zur Flaschenfüllung.

Die Weine von Müller-Catoir gehören seit Jahrzehnten zu den Besten der Pfalz, ausgezeichnet mit vielen Preisen bei nationalen und internationalen Prämierungen. So hat das Weingut auch zahlreiche Staatsehrenpreise bei der Landesweinprämierung der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz erhalten. Seit 2003 ist das Weingut Mitglied im Verband der Prädikatsweingüter (VDP) Pfalz.

Quelle: www.mueller-catoir.de; Betriebsbroschüre

„Der dankbare Bär“ und „Der goldene Fisch“

Volksmärchen gehören zu den ältesten und meist verbreiteten Erzählungen. Sie wurden überall in der Welt erzählt, mündlich von Generation auf Generation überliefert und in den Einzelheiten den Wünschen der Zuhörer angepaßt.

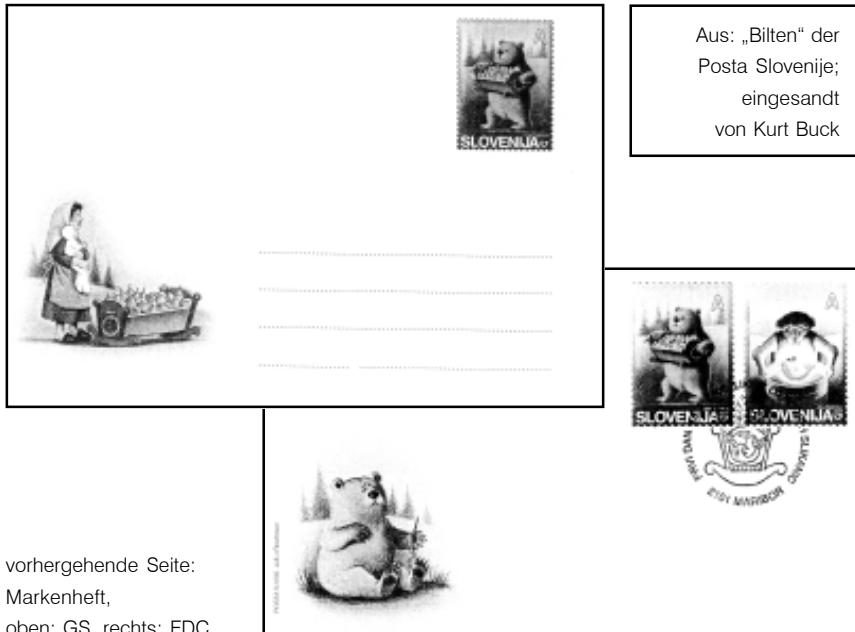
Zu den beliebtesten und meist gelesenen Sammlungen der Volksmärchen in Slowenien gehört die Sammlung „Babica pripoveduje“ (Oma erzählt), die bereits 25 Jahre alt ist. Dieser Sammlung entstammt auch die Erzählung „Der goldene Fisch“, die eigentlich die Entstehung von Ribnica erzählt. Die Ortschaft Ribnica erstreckt sich angeblich über ein Gebiet, wo vor langer Zeit ein großer See war. In diesem See lebt ein goldener Fisch, der im Wasser leuchtete und somit einem Riesen, der oft im See Fische fing, Licht spendete. Dieser See war auch eine wertvolle Wasserquelle für die Menschen. Dann wurde eines



Tages beim Wasserschöpfen auch der goldene Fisch aus dem Wasser geholt und zwischen die Steine geworfen, wo er zum Stein wurde. Als der Riese das bemerkte, wurde er unheimlich böse, er begann zu toben und verwüstete die Landschaft; der See verschwand für immer, den Menschen sind nur Fische geblieben. An dieses Ereignis erinnert noch heute der Ortsname (Ribnica leitet sich von Riba, Fisch, ab) und der Fisch im Wappen des Ortes. Die Besonderheit dieses Märchens ist ein Sieb, das zusammen mit dem Fisch auf der Briefmarke dargestellt ist.

Während Bären in Slowenien gegenwärtig keinen guten Ruf genießen, sind sie sowohl in den Volks- als auch in den Kunstmärchen in einem viel besserem Licht dargestellt. Das gilt auch für die Volkserzählung „Der dankbare Bär“, in der keine Jäger auftreten; in dieser Erzählung beschenkt ein dankbarer Bär die Frau, die ihm einen Dorn aus der Tatze entfernt, mit einer Wiege voller süßer Birnen. Dieses Märchen wurde wegen seiner Herzlichkeit öfters illustriert.

Beide Briefmarken sind das Werk der bekannten akademischen Malerin Jelka Reichman, die in Slowenien seit Jahren zu den beliebtesten Illustratorinnen gehört und bereits mehrere slowenische Briefmarken illustriert und gestaltet hat.



vorhergehende Seite:
Markenheft,
oben: GS, rechts: FDC

Malaria I



Malaria bedroht die Hälfte der Welt. Über die todbringenden Mücken (Anopheles) ist einiges bekannt: Wann sie stechen (nachts) und was sie anlockt (Fußschweiß), welches Medikament den von ihnen übertragenen Parasiten tötet (ein chinesisches Kraut und DDT), und welcher Stoff den Mückenlarven zusetzt (ein Bazillus). Malaria, so sagt Jeffrey Sachs von UN, teilt die Welt in Arm und Reich.

Armen fehlt das Geld für Chemikalien, Pillen oder Moskitonetze, die sie vor den Mücken und vor der Krankheit schützen. Deshalb erkrankten sie leicht an Malaria – und bleiben arm: Weil an Malaria erkrankte Kinder häufig der Schule fernbleiben, leidet später ihre Produktivität. Weil viele Kinder an Malaria sterben, sorgen afrikanische Eltern für mehr Nachwuchs. Weil sie die Krankheit fürchten, meiden ausländische Investoren Malerialänder. Und weil sie Angst vor Malaria haben, machen europäische Touristen einen Bogen um Afrika.



Gegen Malaria hilft DDT. Dummerweise baut sich DDT in den Körpern von Menschen, Fischen, Vögeln auf. Und nur sehr langsam wieder ab: Es dauert teilweise Jahrzehnte, bis die Hälfte des Stoffes im Organismus von Tieren und Menschen abgebaut ist. 1972 verbot die US-Regierung deshalb DDT. Mittlerweile ist der Einsatz von DDT durch internationale Abkommen weltweit untersagt – mit einer Ausnahme: Zur Malariabekämpfung darf DDT weiterhin verwendet werden – bis eine Alternative gefunden ist. Doch die Anopheles paßt sich an – nicht immer hilft DDT, immer häufiger entwickeln sich Mückenstämme, die gegen DDT resistent sind.

DDT wurde von dem Schweizer Paul Müller 1939 entdeckt, als Bekämpfungsmittel gegen die Anopheles wurde es erstmals 1943 in Nepal eingesetzt, 1951 wurde nach vierjährigem Kampf mit DDT die Insel Sardinien mückenfrei. DDT war ein allgemein übliches Insektizid auf europäischen Ackerflächen. Und mangels Kenntnis der langfristigen Folgen, die erst 1962 von der amerikanischen Zoologin Rachel Carson entdeckt wurden, konnte es bis in die Mitte der 1970er Jahre auch noch in Deutschland verwendet werden.

Malaria II

Bekämpfung von Malaria – Pilze wirken viel versprechend

Ein Pilz könnte die neueste Waffe zur Bekämpfung von Malaria sein. Zu diesem Ergebnis ist eine Studie der University of Edinburgh und des Imperial College London gekommen. Wird der Pilz auf Oberflächen aufgesprüht, sterben die damit in Kontakt kommenden Moskitos. Mehr als 90 Prozent der infizierten Moskitos starben laut Science innerhalb von 14 Tagen.

Die Wissenschaftler untersuchten Möglichkeiten, die Moskitos zu stoppen. Nachdem die Insekten sich mit menschlichem Blut voll gesaugt haben, rasten sie normalerweise einige Stunden an einer nahe gelegenen Zimmerdecke oder Wand. Getestet wurde, ob es eine Substanz gibt, die sie während dieses Zeitraumes infizieren kann. Konkret handelte es sich um einen Pilz der Art *Beauveria bassiana*, dessen inaktive Sporen direkt aufgetragen wurden. Als Spray wurde der Pilz auf dem Gitter von Käfigen getestet. Berührt ein Mosquito die Sporen, keimt der Pilz, dringt in das Insekt ein und wächst im Inneren. Der Pilz macht die Insekten auch langsamer, so daß sie schlechter fliegen können. Dadurch sei die Wahrscheinlichkeit der Übertragung auch bei einem Überleben der Infektionsperiode deutlich geringer.

Weltkartoffelmuseum in Dänemark

Das 1. Weltkartoffelmuseum öffnete seine Türen in Dänemark, in einem Königreich das der Kartoffelkultur fast wie ein Heiligtum pflegt und wo die ersten neuen Kartoffeln zu schwindelerregenden Preisen verkauft werden.

In einem kleinen Fachwerkhaus aus dem 18. Jahrhundert in Hofmangave, am Odense-Fjord wurde das letzte dänische, und sonder Zweifel auch das kleinste Museum eröffnet.

Inmitten eines großen Anwesens, in welchem der berühmte Märchenschreiber Hans Christian Andersen zu spazieren pflegte, befindet sich dieses 47 qm großes Museum, dessen Dach mit Stroh bedeckt ist.

Über einen Pflasterweg kommt man zum Museum, in welchem man Instrumente vom 19.

und 20. Jahrhundert bewundern kann, welche zum Bestellen der Felder, pflanzen oder wiegen der Kartoffeln benutzt wurden.

Auf den frisch gekalkten Wänden, wird die Geschichte der Kartoffeln auf Schautafeln dargestellt mittels Zeichnungen und Fotos seit ihrer Entdeckung in Lateinamerika, die Einführung in Europa und später nach Dänemark.



Der Direktor des Museums, Bent Frigaard, erklärt, daß auf dem Gut der Familie Hofman Bang, 15 Kilometer nördlich von Odense, Geburtsort von Andersen, wo zum ersten Mal Kartoffeln in Dänemark gezüchtet wurden.

Die Idee ein Museum zu gründen, entstand vor zwei Jahren, als Freunde versuchten aus ausgehöhlten Kartoffeln Schnaps zu trinken.

Bent Frigaard betont, daß man verhindern wollte, daß die Dänen die Kartoffel, das Nationalgericht, welches in den letzten Jahren an Gewicht zugunsten von Nudeln und Reis verloren hat, vergessen würden. Der Verbrauch ist auf 57 Kilo gesunken, die Hälfte von dem von vor 50 Jahren.

Neben dem Museum soll ein „Kennenlernens-Zentrum“ entstehen, in welchem die zahlreichen Kartoffelarten angepflanzt werden und die Kartoffel wieder zu Ehren kommen soll.

Dem ersten Gutsbesitzer, Niels Hofman Bang, gelang es die Kartoffel „hoffähig“ zu machen, indem er diese anlässlich der Erntedankfeste in Anwesenheit seiner mißtrauischen Arbeiter aß, die sich bis dahin geweigert hatten, diese Wurzelknollen zu essen, die man zum Schweinefuttern benutzen sollte.

Langsam aber sicher mauserten sich die Dänen zu Kartoffelessern, welche während Jahrzehnten zum täglichen Essen gehörten. Außer im Sommer, wo die Kartoffel eine unumgängliche Delikatesse darstellt, werden immer weniger verzehrt. rt

Anmerkung von potato-klaus:

Ich war vor einigen Jahren auf Fyn und habe natürlich dieses Museum besucht. Es ist sehenswert. Doch: Die Kartoffelmuseen in München, Fußgönheim und das Kloßmuseum in Heichelsheim sind umfassender.

Pilzgenuß mit unangenehmen Folgen

Der Shiitake-Pilz ist vor allem aus Japan und China bekannt. Als Zuchtpilz wurde er in den letzten Jahren auch in der Schweiz vermehrt angeboten. Der Genuß kann in seltenen Fällen zu unangenehmen Hautreaktionen führen. Es sind Hautreaktionen nach dem Genuß von Shiitake-Pilzen möglich.

Der Kulturpilz Shiitake (*Lentinula edodes*) kann nach seinem Verzehr eine seltene Hauterkrankung, die Flagellanten-Dermatitis, auch Shiitake-Dermatitis genannt, erzeugen. Diese wurde bisher vor allem in Japan festgestellt und beschrieben. Dabei tritt bei den Betroffenen ein starker Juckreiz auf, und durch Kratzen werden die peitschenhieb-ähnlichen Hautrötungen am Körper hervorgerufen. Die sich geißelnden Büßer des Mittelalters- die „Flagellanten“ – sind für den Namen des typischen Krankheitsbildes verantwortlich, welches auch als unerwünschte Nebenwirkung des Zytostatikums Bleomycin vorkommen kann.

Nach dem Genuß von Shiitake reagieren offensichtlich nur einzelne empfindliche Personen aus bisher noch ungeklärten Gründen. Dabei treten stark juckende Hautirritationen einige Stunden bis zwei Tage nach dem Konsum der Pilzmahlzeit auf. Weitere Symptome konnten keine beobachtet wurden. Der Heilungsprozeß verlief recht unterschiedlich und dauerte maximal 38 Tage. Für die Hauterkrankung verantwortlich soll ein natürlicher Inhaltsstoff sein, das Polysaccharid Lentinan (ein Glucan). In Deutschland sind nur einige wenige Fälle von Shiitake-Dermatitis bekannt.

In der Schweiz konnte bislang ein einziger Fall diagnostiziert werden, wie Christine Rauber, die Leiterin des Auskunftsdienstes des Schweizerischen Toxikologischen Informationszentrums in Zürich, auf Anfrage berichtet. „Seit 1997 haben wir nur diese eine



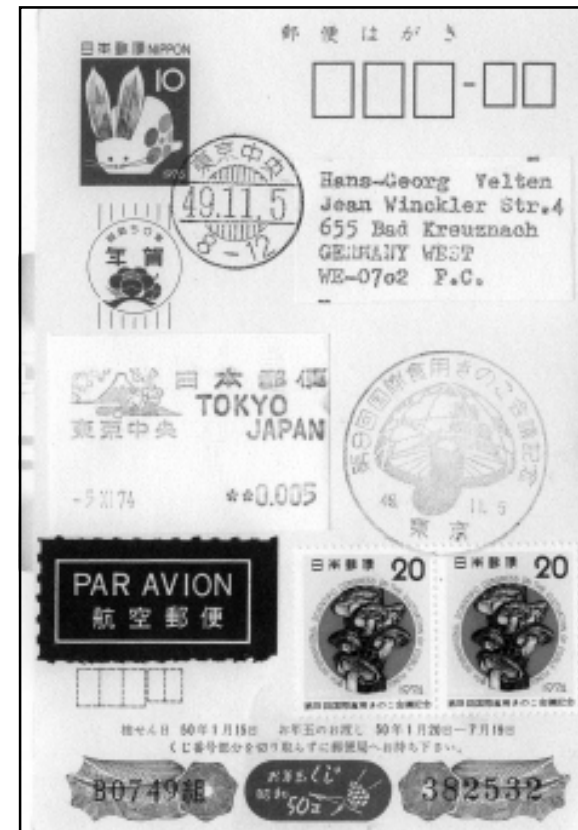
ärztliche Rückmeldung eine Flagellanten-Dermatitis. Ein Zusammenhang mit Shiitake ist hier wahrscheinlich, da keine andere Ursache eruiert werden konnte und die Hauterkrankung kurz nach dem Konsum des Pilzgerichtes auftrat.“

Zur Zeit keinen Handlungsbedarf sieht Christoph Spinner vom Bundesamt für Gesundheit BAG: „Es sind europaweit nur wenige Fälle von Shiitake-Dermatitis bekannt. Den beliebten Speisepilz ohne weitere Abklärungen zu verbieten wäre im Moment unverhältnismäßig. Selbstverständlich sollen empfindliche Personen Gerichte mit Shiitake meiden.“

Der Shiitake ist eine Köstlichkeit seit 2000 Jahren und hierzulande sowohl in der Gastro-

nomie als auch in der privaten Küche für verschiedene Speisen sehr geschätzt. Er wird insbesondere in asiatischen Gerichten verwendet, aber auch zu Saucen verarbeitet. In China und Japan kennt man den Shiitake (jap.: Shii= Pasaniabaum, take = Pilz) schon seit etwa 2000 Jahren. Der kommerzielle Anbau des Shiitake begann in China zur Zeit der Sung-Dynastie (960–1127 nach Christus). Chinesische Bauern führten den Shiitake-Anbau dann im 16. Jahrhundert auch in Japan ein, wo er in den folgenden Jahrhunderten stetig weiterentwickelt wurde.

Der hohe Lebensstandard in den westlichen Ländern hat dazu geführt, daß die Nachfrage nach exklusiv-



ven Nahrungsmitteln in den vergangenen Jahrzehnten stark zugenommen hat. Unter anderem wurde dadurch der kommerzielle Anbau des Shiitakes gefördert, und auch in Europa hat die Shiitake-Zucht dadurch vermehrt Fuß gefaßt.

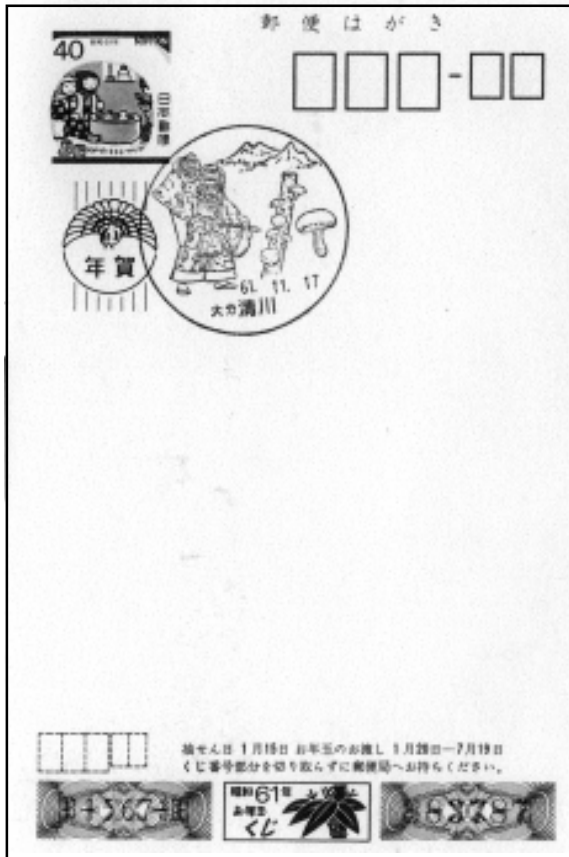
Heute existieren weltweit über 200.000 Anbaubetriebe. Nach dem Zuchtchampignon ist der Shiitake weltweit bereits der zweithäufigste Speisepilz. Neben seinen guten Würz- und Geschmackseigenschaften werden ihm auch verschiedene positive Effekte für die Gesundheit zugeschrieben. Nach neueren Erkenntnissen soll der Konsum von Shiitake zum Beispiel die Senkung des Cholesterinspiegels im Blut und die Widerstandsfähig-

keit gegen Infektionen durch Grippeviren fördern und sogar das Wachstum von Tumorzellen hemmen. Schon zur Zeit der Ming-Dynastie wurde der Shiitake vom berühmtem Arzt Wu Shui als „Lebenselixier“ gepriesen.

Mit freundlicher Genehmigung von Hans-Peter Neukom, Felseneggstrasse 9, CH-8700 Küsnacht aus SZP (Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde)

Haben Sie schon

Ihre Internet-Adresse an klaushenseler@aol.com gegeben, um zum Beispiel das Inhaltsverzeichnis der Hefte 1 bis 121 zu bekommen?



Aufforstung in Island

Die Aufforstung begann ernsthaft im Wald Hallormsstaðaskógur vor ca. 100 Jahren, als Förster Stefan Kristjánsson eingestellt wurde. Er hatte die Ausbildung zum Förster in Dänemark absolviert. Das Althing hatte das Gesetz zur Einfriedung von Hallormsstaðaskógur 1899 verabschiedet, aber die Umsetzung zog sich einige Jahre hin. 1903 beschloß das Althing, Hallormsstaðaskógur der Kirche abzukaufen, das Wohnrecht aufzulösen und dort mit der Aufforstung zu beginnen. 1905 wurde damit begonnen, den Wald einzuzäunen. Die nationale Forstbehörde wurde 1907 gegründet und es wurde



ihr der Grund von Hallormsstaður mit Außengebäuden und Wald unterstellt. Diese Regelung gilt bis heute. Die alte Zeichnung auf dem Rand der Briefmarke stammt von Agner Franciscus Kofoed-Hansen aus dem Jahre 1906; er war Leiter der Forstverwaltung 1908–1957. In dem Buch *Islandsskógum* heißt es, dies sei „... eine Zeichnung Kofoed-Hansens von Hallormsstaðaskógur 1906. Darauf ist gut zu sehen, wie groß die waldlose Zone um den Hof und die Hauswiese herum zu dieser Zeit war und noch weiter bis Ormsstaðir. Die Grenzen sind klar zu sehen und darin die erste Aufforstungsstelle als kleines schraffiertes Quadrat.

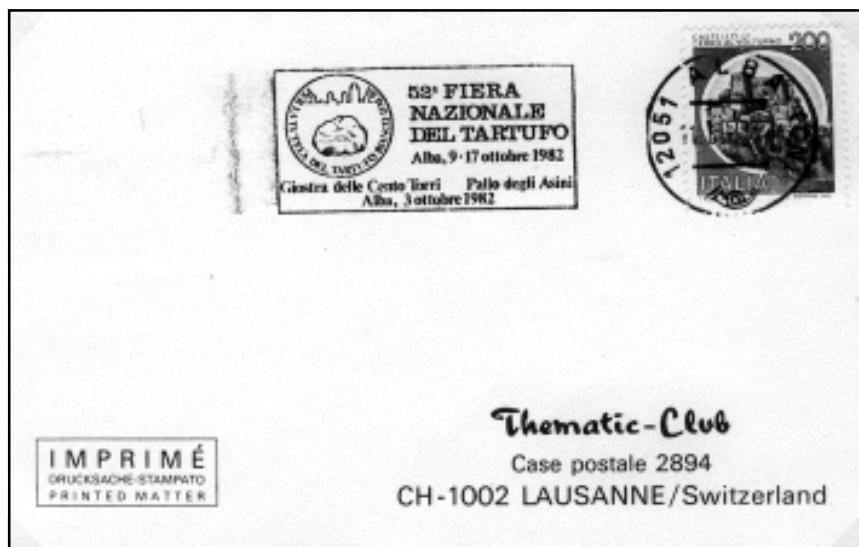
In einem der nächsten Hefte wird es zum Thema „Island“ und Umwelt eine kleine Ergänzung geben.

Riesentrüffel in Australien geerntet

Der größte jemals außerhalb Frankreichs geerntete Trüffel wurde von einem australischen Wissenschaftler gefunden. Diese schwarze Trüffel wog 1018,50 Gramm und wurde laut „Sydney Morning Chronicle“ auf einen Wert von 2300 US\$ geschätzt.

Nick Malajczuk, ein Forscher, hatte eine geheime Theorie „entwickelt“, um Trüffeln zu ernten. Vor acht Jahren pflanzte er Haselnußsträucher und Eichen in Majimup, im Süden von Perth (im Westen Australiens). Sechs Jahre später erntete er eine Trüffel. Seine Nachbarn vermuten jedoch, daß er diese „gepflanzt“ hätte.

Letztes Jahr allerdings konnte er bereits vier Kilogramm Qualitätsware ernten und dieses Jahr sogar 5,5 Kilogramm, was den Forscher dazu bewegte, zu behaupten, daß sein Unternehmen nur mehr „zwei Finger von einer Entdeckung“ entfernt wäre. (afp)



Stefan Hilz

Historische Traktoren

Drei Marken mit Abbildungen historischer Traktoren hat die Tschechische Post am 21. September 2005 herausgegeben. Die Marken zu 7, 5, 9 und 18 Kronen zeigen einen John Deere 15/27, einen Lanz HL 12 und einen Skoda HT 40.



Der John Deere 15/27 wurde 1923 erstmals gebaut. Der Motor hat 37 PS; das Getriebe hat zwei Vorwärtsgänge und einen Rückwärtsgang.

1921 wurde von der Firma Lanz der erste einzylindrige Rohölschlepper ausgeliefert, der 12 PS starke HL-Bulldog. Seinen Spitznamen erhielt er wegen der Ähnlichkeit der eigentümlichen Gestalt des freiliegenden Zylinderkopfes mit einer englischen Bulldogge. Lanz übernahm dann diesen Namen auch in seinen Prospekten. Der erste Glühkopftraktor zeichnete sich durch einfache Bauweise, Robustheit und niedrige Betriebskosten aus. Die Kühlung arbeitete nach dem Verdampferprinzip.



Der Selbstfahrer hatte kein Getriebe und auch keinen Rückwärtsgang. Zur Fahrtrichtungsänderung wurde der Motor umgesteuert. Die Fahrgeschwindigkeit konnte lediglich über die Motordrehzahl verändert werden, die Höchstgeschwindigkeit betrug 4,2 km/h.



Der Skoda HT 40 wurde 1937 gebaut. Der Motor hat 44 PS; das Getriebe hat drei Vorwärts- und einen Rückwärtsgang.

In ihrer Veröffentlichung erläutert die Tschechische Post, daß in den 20er Jahren mit dem HT 30 der erste tschechische Traktor in den Skoda-Werken in Pilsen gebaut wurde. Fast zur gleichen Zeit begannen die Prager Motorenwerke Breitfeld-Danek mit der Produktion ihrer BD-Traktoren.

Das Nationale Landwirtschaftsmuseum in Prag – Museum der Landwirtschaftstechnik unterhält eine der größten europäischen Sammlungen von Traktoren und Motorpflügen.

Mi-Nr. Tschechien
446, 447 und 448
Quelle: www.cpost.cz

Das „Famine Monument“ in Cleveland

Ganz Europa erlitt in der zweiten Hälfte der 1840er Jahre Hungerjahre, die irische Katastrophe ist nur besser dokumentiert, weil es auch die englischen Bürger indirekt betraf und weil neben der Hungersnot auch noch eine besondere politische Komponente eine



Rolle spielte. Auch über die heutzutage unvorstellbare Not der Kätner und Häusler in Schlesien und in Sachsen liegen Dokumente vor. In den Insten-Häusern herrschte Schmalhans als Küchenmeister.

Die irische Hungersnot wirkte langfristig: Die katholischen Iren heirateten spät oder gar nicht oder wanderten aus. Hatte Irland 1801 rund 5,3 Millionen Einwohner und 1911 etwa 4,4 Millionen, so betrug die Bevölkerung zum Ende des 20. Jahrhunderts nur noch 3,2 Millionen Menschen, die „Grüne Insel“ ist damit das einzige Land Europas, in dem die Bevölkerung in den letzten einhundertfünfzig Jahren abnahm.



Aber die Auswanderung hatte auch Auswirkungen auf die Sprache: Die Auswanderung beschleunigte den Untergang der gälischen Sprache. Irisch wurde die Sprache der Armut. Bis in die 1950er Jahre hinein war englisch in Irland an den Schulen und in den Familien eine verpönte Sprache und dennoch hatte gälisch keinen Erfolg.



Die Skulptur in Cleveland ist ein aufrecht stehender Stein aus sehr hellem Granit. Auf der einen Seite befindet sich das irisch-keltische Kreuz eingemeißelt; die andere Seite zeigt eine Inschrift und ein aufmontiertes Bronze-Relief aus drei Figuren. Das Bronze-Relief zeigt eine Frau und zwei Kinder, ein Segelschiff – bekannt als sog. Famine ships.

Die Figuren entsprechen der 1849 in der „Illustrated London Times“ veröffentlichten Zeichnung von „Bridget O'Donnell an her Children“. Diese Zeichnung ist ein Symbol für die durch die irische Hungersnot verursachten Leiden.

An der Seite des Gedenksteins ist eine „Zeitkapsel“ eingelassen, die im Jahr 2050 von schon heute namentlich benannten Kindern geöffnet werden soll.

Der Stein steht im „Heritage Park“ in Cleveland, Ohio, in Cuyahoga County.

Der Autor sammelt Abbildungen von „Kartoffel“-Denkmälern bzw. von Personen und Ereignissen, die mit der Geschichte der Kartoffel eng verbunden sind.

Nik Schumann und Klaus Henseler

Goldener Tabak aus Virginia

Zusammen mit dem ersten Rauchtobak aus Virginia brachte der Kapitän Ralph Lane 1586 auch die ersten Pfeifen nach London. Als sein Schiff in Plymouth anlegte, konnte die gaffende Menge den noch nie gesehenen Anblick rauchender Matrosen bestaunen. Damit begann der Tabak als Genußmittel nun seinen Siegeszug durch Europa. Schon dreizehn Jahre nach Lanes Ankunft bot ein Kenner durch einen Anschlag in London seine Dienste an, „den edel geborenen Herren Unterricht in der Rauchkunst zu geben.“

Die älteste Darstellung eines Tabakladens ist in dem 1617 in London erschienenen Werk von Richard Brathwait „A solemne joviall disputation“ zu finden.

Schon recht bald waren die englischen Siedler in Virginia auf die Idee gekommen, einen kleinen Teil ihrer Felder mit Tabak zu bepflanzen. Der erste, der dies in großem Stil betrieb, war der Engländer John Rolfe. Dieser war im Jahr 1610 nach Jamestown ge-

kommen. Ein paar Jahre später lernte er Pocahontas (1596–1617), die Tochter des Indianerhäuptlings Powhatan, kennen und lieben, obwohl sein calvinistischer Glaube nach Esra 10 gebot, nicht außerhalb seiner Rasse zu heiraten. Die hübsche, aber wohl liederliche Indianerin wurde daher schnell getauft und nahm den Namen Rebecka an. In der kleinen Holzkirche von Jamestown heirateten 1614 die beiden. Der frisch gebackene Ehemann erhielt vom Schwiegervater aus dessen Beständen die besten Tabaksamen.

Unter dem Gespött der anderen Kolonisten bebaute Rolfe sein gesamtes Land, das er mühsam gerodet hatte, mit einer besonders ertragreichen Tabaksorte. Bereits mit seiner dritten Ernte verdiente er so viel Geld, daß er es sich leisten konnte, 1616 mit seiner „Prinzessin“ nach England zu reisen, wo – in dem feucht-kalten Klima – Pocahontas-Rebecka alsbald an einer Lungenentzündung starb. Es bedarf keiner großen Phantasie, sich vorzustellen, welches Aufsehen dieses Paar, der reichgewordene Pflanzer aus der Kolonie und die schöne Indianerin auf den großen Festen der Londoner Gesellschaft erregte.

Rolfes Beispiel machte Schule. Nicht so sehr, was die multikulturelle Ehe betraf, sondern den Tabakanbau. Die Siedler bebauten bald jedes verfügbare Stückchen Land mit Tabakpflanzen. Flachs und Baumwolle, bis dahin die Hauptbauprodukte gerieten ins Hintertreffen. Die Widerstände der englischen Krone und der Geistlichkeit gegen dieses so erfolgreiche Kraut waren bald hinfällig, zumal die Krone durch und am Tabakshandel mitverdiente. Den Bauern im südwestlichen England wurde sogar untersagt, Tabak anzubauen, um den amerikanischen Kolonien keine Konkurrenz zu machen.

In Virginia war der Tabak zum Wirtschaftsfaktor Nr. 1 geworden und zum offiziellen Zahlungsmittel. 1618 legte die Generalversammlung der Kolonie den Wert der Währungseinheit Tabak gesetzlich fest. Ein Pfund Tabak bester Qualität entsprachen dem Gegenwert von drei Shillingen. 1642 wurde der Tabak in Virginia per Gesetz alleiniges Zahlungsmittel. Und der Tabak war eine harte Währung. Was konnte man dafür als Gegenwert alles erlangen! So sollen in den Jahren 1620 und 1621 aufgrund von Postbestellungen unbewibter Männer der Kolonie per Schiff 150 junge Frauen aus England nach Virginia gekommen sein. Rund 150 Pfund Tabak mußten die ledigen Kolonisten für eine Dame auf den Tisch legen, um dem freudlosen Jungesellendasein ein Ende zu bereiten.

Bereits ab 1620 gelangten jährlich 100.000 englische Pfunde virginischen Tabaks nach England. Zur Zeit George Washingtons (1723–1799) betrug die Tabakproduktion schon 130 Millionen Pfund. Die ersten englischen Kolonien in Amerika, Virginia und Maryland, lebten schon bald fast ausschließlich von Tabakanbau und Tabakhandel. Die in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts als Chesapeake benannte Region zog in großen

Mengen Einwanderer an, die sich als Kontraktarbeiter für die biblischen sieben Jahre verpflichten mußten und dafür die Überfahrt frei hatten und ein Stückchen Land erhielten und dafür für einen Hungerlohn auf den Tabakplantagen schufteten mußten. Erst später wurden die weißen Arbeiter durch schwarze Sklaven ersetzt, weiß waren dann nur noch die Aufseher.

An dieser Stelle sei einmal erwähnt, welcher Art und Qualität der konsumierte Pfeifentabak war. Der populärste Tabak dieser Zeit (wir befinden uns im 17. Jahrhundert) war ein als „Kanaster“ gehandelter Rauchtobak. Die Bezeichnung soll vom spanischen „*Canastro*“ (Korb) herrühren. Es gibt aber noch eine andere Version: auch schon zu dieser Zeit war es durchaus nicht unüblich, sich dann und wann eine Pfeife mit getrocknetem Hanf anzuzünden. Die in den Cannabisblüten enthaltenen Samenkörner knisterten (knasterten) laut beim Verbrennen. Wie dem auch sei; in „*Canastros*“ waren die Tabake verpackt, die aus der Karibik kamen. Sie enthielten meist sechs Tabakrollen im Gewicht von 15 bis 18 Pfund. Bekannte Sorten „*Spanischen Tabaks*“ waren der Portorico und der Varinas, letzterer benannt nach der venezolanischen Tabakstadt Varinas.

Da man zu diesem Zeitpunkt das Geheimnis der Fermentierung, die auf natürliche Weise die Schärfe des rohen Tabaks mildert und sein charakteristisches Aroma erschließt, so recht noch nicht begriffen hatte, war es üblich, die Tabake zu soßen oder zu beizen.

Schon damals bestand das Endprodukt nicht mehr nur aus reinem Tabak: Auf 100 Pfund Tabak kamen zum Beispiel 2000 g Rosenblätter, 100 g chinesischen Tee, 500 g Zitronenschale, 500 g Veilchenwurzel, 150 g Nelkenholz und 140 g Kardamon. Daraus stellte man ein Soße her, in der der geerntete Tabak so lange Zeit gebeizt wurde, bis die Duft- und Aromastoffe der Mixtur in den Tabak gezogen waren.

Um 1650 kannte man bereits mehr als ein halbes Dutzend Sorten. Sehr beliebt wurde bald der „*Halb-Kanaster*“, eine Mischung, die hauptsächlich Virginia-Tabake enthielt und mit Lakritze gesoßt war, später als *Shag* bezeichnet. Ähnlich wie beim Tee, wo die feinsten Blattspitzen die beste Qualität liefern, ist es auch beim Tabak. Als Pfeifentabak wurde lange eine Sorte unter dem Namen „*Petum optimum subter solem*“ (bestes Kraut unter der Sonne) angeboten. Es war aber zumeist eine minderwertige Ware, die englische Händler in Liverpool aus Stängelware (Strünke der Tabakpflanzen) mischen ließen, um sie dann auf dem Festland an den Mann zu bringen (Frauen, die rauchten, gab es damals so gut wie gar nicht).

Nicht erst in heutiger Zeit wissen wir, daß mit gewissen Zeitverzögerungen, deren Phasen immer kürzer werden, Erfindungen wie die Barbie-Puppe, Musik wie die von

Michael Jackson, kulinarische Köstlichkeiten (Coca-Cola, Big-Mac) und eigentlich der ganze „Fortschritt“ für die Menschheit aus Amerika zu uns kommen. So war es auch mit dem Tabak und dem Rauchen.

Von New England, wie diese Kolonie damals hieß, kam der Tabak in das englische Mutterland. Von dort brachten englische Medizinstudenten, die im flandrischen Leiden studierten, den goldenen „Virginia“ in ihrem Reisegepäck mit in die damals spanischen Niederlande und machten dort das „Tabak-trinken“, „Tabak-schlucken“ und „Tabak-schlürfen“ bekannt. Das Verb „rauchen“ war zu der Zeit noch kein sprachliches All-gemeingut.

Aus den Hörsälen nahmen die Studiosi ihre Pfeifen mit in die Schankwirtschaften. Die Bürger in Leiden und Amsterdam, zunächst erstaunt über den Qualm, der aus diesen Geräten drang, nahmen sehr schnell die Rauchgewohnheiten der englischen Studenten an. Der neue Genuß breitete sich zügig in den Provinzen aus und ließ eine große Nachfrage nach Tabak entstehen. Weil die beschränkte Einfuhr aus Übersee den Bedarf nicht deckte, gingen die Holländer dazu über, selbst Tabak anzubauen. Wir alle kennen ihr großes Geschick in der Gemüse- und Blumenzucht, so ist es nicht verwunderlich, daß die sorgfältig gepflegten Kulturen (besonders in der Gegend von Amersfoort) später zum Vorbild des europäischen Tabakanbaus wurden. Und da die Holländer bekanntlich auch immer gute Kaufleute waren, ist es nicht verwunderlich, daß sie alsbald auch neben den Engländern den (europäischen) Tabakhandel beherrschten. Ihre Schiffe trugen den Tabak in die Häfen des alten Kontinents. Die neue Sitte des Tabakgenusses verbreitete sich langsam in ganz Europa.

Wo die Schiffe nicht hinkamen, dahin marschierten die Soldaten. Im Dreißigjährigen Krieg (1618–1648) sollen es Söldner und Landsknechte gewesen sein, die Tabak und Pfeife und das „Geheimnis des Tabak-trinkens“ in die deutschen Lande gebracht haben. Schon bald war das Pfeifenrauchen eine Beschäftigung, der Männer aller sozialen Stufen mit Vergnügen nachgingen. Auch das Schnupfen und Kauen des Tabaks fand in dieser Zeit immer mehr Liebhaber. Parallel mit dem Kartoffelanbau auf dem Barnim in der Mark Brandenburg wurde der schon vom Großen Kurfürsten von Brandenburg (1620–1688) eingeführte Tabakanbau verstärkt.

Wir wollen auf das Schnupfen und Pfeiferauchen hier kurz eingehen. Wichtig für die weitere Tabakgeschichte ist aber ein Faktum: Der Tabakgenuß war mittlerweile hoffähig geworden, Könige und Hochadel zelebrierten Tabakszeremonien mit teuersten Pfeifen, Schnupftabakdosen und anderem Zubehör. So bat seine Majestät, Friedrich Wilhelm I. (1713–1740), der (Soldaten-)König von Preußen, fast jeden Abend zum „Tabaks-

Collegium“, das von fünf Uhr nachmittags bis spät in die Nacht tagte. Teilnehmer waren die Minister, Generäle und Berater des Königs. Es wurde üblich, bei Besuchen im Adel und im Bürgertum eine wertvolle Schnupftabaksdose als kleine Aufmerksamkeit mitzubringen, von denen – bei Friedrich dem Großen – eine schon mal dreitausend Taler kosten konnte.

Die Verbreitung des Rauchens schuf eine neue Einnahmequelle für den Staat und neue Arbeitsplätze. Es entstanden neue Berufszweige: Tabakbauer, Tabakhändler, Tabaktransporteure – und vor allem der Beruf des Pfeifenbäckers und Pfeifendrechslers. Prunkstücke der Pfeifenkultur jener Zeit – Pfeifen aus Ton, Meerscham, edelsten Wurzelhölzern – waren oft kunstvoll mit ziseliertem Silber oder Gold verziert.

Eine besondere Entwicklungsgeschichte hat die im damaligen Osmanischen Reich und im Vorderen Orient verbreitete Wasserpfeife durchlaufen. Im Islam führten die Religionsgelehrten über einen langen Zeitraum heftige Dispute über das Für und Wider des Tabakkonsums. Hatte doch Mohammed (um 570–632) bei der Niederschrift des Korans keine auf den Tabak oder Hanf (Haschisch) bezogene Sure eingefügt und im Alten Testament stand's ja bekanntlich auch nicht. Das mag der Grund sein, daß Rauchern im persischen Reich flüssiges Blei in die Kehle gegossen wurde, wenn sie denn beim Rauchen ergriffen wurden. Wegen der Brandkatastrophe in Istanbul im Jahr 1633 verbot Sultan Murad IV. das Rauchen unter Androhung der Todesstrafe. Andererseits wurde der Wasserpfeife rauchende Muselmane im christlichen Abendland zu einem Symbol für Ruhe, Ausgeglichenheit und Seelenfrieden.

Um die Vergangenheit des Pfeiferauchens und damit die Vor-Vorläufer der Cigarette kennenzulernen, kann man auf die Pamphlete und Druckschriften des 17. und 18. Jahrhunderts zum Tabakgenuß nicht verzichten; alte Kupferstiche jener Zeit zeigen, wie verbreitet der Tabak bereits war.

„Von des Tabaks Erzielungen und Tugenden“ war der Titel eines Buches, das der Wund- und Leibarzt Barnstein schrieb und das 1644 in Erfurt veröffentlicht wurde. Er erzählt, was der Tabak alles Gute für Leib und Seele bewirkt:

Der Tabak ist gut den Studenten und anderen
so den Kopf viel brauchen müssen
Der Tabak ist gut den Fischern
den Soldaten, Fleischhauern, Gerbern und Kürschnern
Der Tabak ist gut den Kaufleuten
so in Nebel, Schnee und Regen reisen müssen,

ferner denen, so Stockfisch, Erbsen, Linsen
und dergleichen unverdauliche Speisen
nicht ausarbeiten können,
auch denen, so zu Wasser oder zwischen den Bergen und Thälern wohnen,
auch den Bauern und Fuhrleuten,
die in ungestümen Wetter ackern und einfahren müssen.

Tabak getrunken stärkt das Gedächtnis und macht einen scharfen Verstand!
Tabak getrunken ist gut vor die Würmer!
Tabak getrunken ist gut vor den Stein!
Tabak getrunken ist gut vor das Zipperlein!

Mitgliederveränderungen

Wie freuen uns, als neue Mitglieder begrüßen zu können:

Brigitte Nitzke, Auf dem Reifenrath 6 53639 Königswinter (Nr. 6)
Linus Lange, Florastr. 31, 13187 Berlin (Nr. 10)
Herbert Schöne, Tannenweg 20, 78056 Villingen-Schwenningen (Nr. 13)
Heinrich Simmerle, Oberplanitzing 65, I-39052 Kaltern (Nr. 74)
Roman Tscherrig, Rue d'Itagna 26, CH-3960 Sierre (Nr. 83)

Wie wir erst jetzt erfahren haben

verstarb im letzten Jahr unser langjähriges Mitglied Stefan Munteanu (Rumänien). Herr Munteanu sammelte u.a. Orchideen und Kakteen.

Ausschluß wegen Beitragsrückstände

Dubbelmann, Peter (Nr. 98)

Wir bedauern die Austritte aus unserer ArGe von

Eef Smitshuisen (Nr. 18)
Gerhard Hochheimer 54 (Nr. 42)
Reto Gmur (Nr. 54)
Dag Hansen (Nr. 150)

Roger Thill

Fehler in alten Pilzbüchern

Manche Giftpilze galten bis vor kurzem als essbar. Was die Großeltern noch über Pilze wußten, ist heute zum Teil gefährlich falsch. Denn mehrere Pilze, die früher als essbar galten, wurden inzwischen als giftig entlarvt.

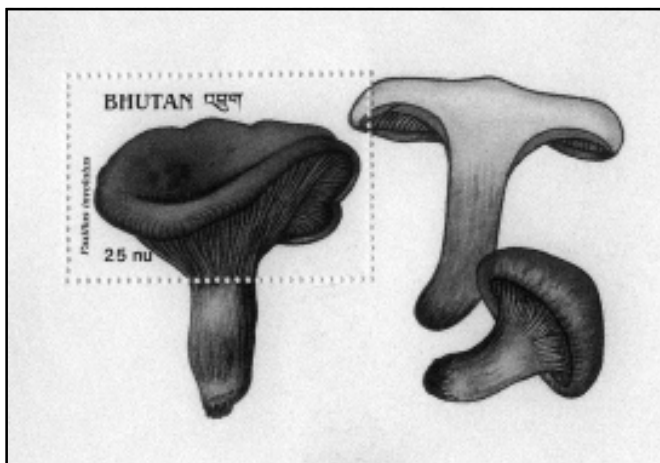
Neben dem einst beliebten Kahlen Krempling (*Paxillus involutus*) gilt nun auch der Grünling (*Tricholoma equestre*) der noch bis 2001 in Deutschland als Marktpilz zuge-

lassen war, als Giftpilz. Damit nicht genug: In Verdacht geraten ist inzwischen auch eine Täublingsart, die bislang als harmlos galt.

„Es dauert oft sehr lange, bis Pilzgifte entdeckt werden“ erklärt der Pilzsachverständige Christien Hahn. Zunächst würden die Pilzvergiftungen oft nicht erkannt. „Fragt der Arzt bei Herzrhythmusstörungen etwa Haben Sie Pilz gegessen?“ Außerdem sei es äußerst aufwendig und teuer, ein Pilzgift zu bestimmen. So ist es zu erklären, daß Experten erst jetzt vor dem Grünling warnen. Anlaß war eine Vergiftungsserie in Frankreich, wie Professor Reinhard Agerer berichtet: Dort hatten sich zwölf Menschen vergiftet, drei da-

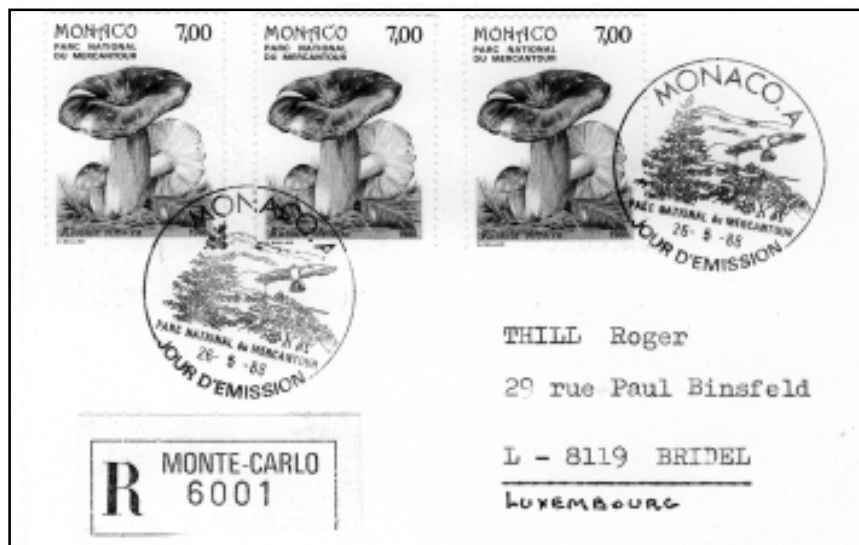


Bhutan 1988 (Mi-Nr. 193)



von waren gestorben. Sie hatten den Grünling offenbar oft und in großen Mengen gegessen und als Folge eine schwere Muskelschwäche erlitten. „In manchen Gebieten ist er ein Massenpilz“, sagt Agerer. „Viele Leute essen ihn, ohne Beschwerden zu haben. Sie wollen daher nur schwer einsehen, daß der Grünling ein Giftpilz ist.“ Wieso der Pilz in manchen Fällen fatal wirkt, in anderen nicht, ist unklar.

Auch der Kahle Krempling, der vor allem in Osteuropa massenweise gesammelt wurde,



galt früher als harmlos. In Zeiten der Not war der Pilz als billiges Nahrungsmittel geschätzt. Hahn erzählt: „Er hat im Krieg manchem das Leben gerettet. Man kann ihn 20 Mal oder auch 40 Mal essen – dann ist es aber vielleicht die letzte Mahlzeit.“ Der Pilz kann nämlich eine hyperallergische Reaktion auslösen, die im schlimmsten Fall tödlich endet.

Die Zahl der Antikörper nimmt mit jeder Mahlzeit zu – in welchem Masse, ist individuell verschieden. Nachdem in den fünfziger Jahren in Polen Massenvergiftungen aufgetreten waren, gilt der Pilz seit 1967 offiziell als giftig. Doch noch Jahre später sei er in Konserven verwendet worden, sagt die Expertin.

Bis in die 50er Jahre galt Hahn zufolge sogar der Orangefuchsig Rauhkopf (*Cortinarius orellanus*), ein gefährlicher Giftpilz, als essbar. Nachdem ihm 1952 in Polen aber mehr als 130 Menschen zum Opfer gefallen waren, bekam er den schaurigen Beinamen „Polentöter“. Über 20 Jahre dauerte es, bis das verantwortliche Gift Orellanin entdeckt wurde.

Heimtückischerweise dauert es manchmal Wochen, bis sich Symptome bemerkbar machen. „Daher ist der Pilz so gefährlich: Je länger die Latenzzeit, desto giftiger die Pilze“ betont Hahn.

Auch der Gifttäubling (*Galerina marginata*), der Doppelgänger des beliebten Stockschwämmchens (*Kuehneromyces mutabilis*) galt offensichtlich lange als essbar. Heute weiß man, daß der Pilz Amatoxine wie der Grüne (*Amanita phalloides*) und die weißen Knollenblätterpilze enthält. „Ich habe ein Schweizer Pilzbuch





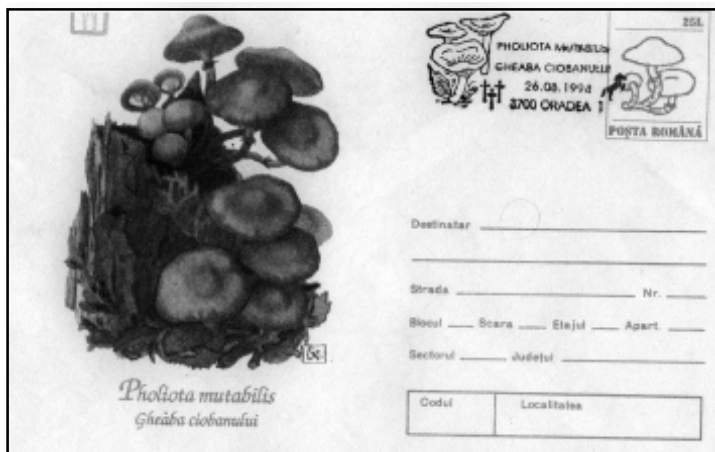
von 1979, in dem er als gut bezeichnet wird“, sagt Hahn. Früher habe der Pilz „Nadelholztäubling“ geheißen. Inzwischen weiß man aber, daß er nicht nur an Nadelholz, sondern wie das Stockschwämmchen auch an Laubholz wächst“, erklärt die Sachverständige. „Er kann mitten unter Stockschwämmchen vorkommen.“ Daher müsse man jeden einzelnen Pilz genauestens prüfen.

Neuerdings sind auch nicht mehr alle milden Täubling unumstritten. Bisher galt die Regel „Alle mild schmeckenden Täublinge sind essbar.“ Doch der rotstielige Ledertäubling (*Russula olivacea*) ist in Verdacht geraten, Magen-Darm-Beschwerden auszulösen, wie

Hahn sagt: „Die Art, die in Italien wächst, gilt als giftig. In Deutschland wurde er meines Wissens noch nicht untersucht.“

Angesichts der Gefahren rät Hahn: „Man sollte nur Pilze essen, die man wirklich kennt.“ Verlassen sollte man sich nur auf neue Pilzbücher, nicht auf solche die schon 15 Jahre alt sind. Außerdem sollte man Pilze stets garen.

Generell sind Pilze schwer verdaulich, viele Arten sind außerdem roh giftig. „Pilze nicht roh zu essen, sollte man auch Kindern schon beibringen“, fordert Hahn. Es helfe nicht, die Pilze zu vernichten. Die Kinder seien auch außerhalb des eigenen Grundstücks unterwegs. „Nur Wissen schützt vor Schaden.“



Briefmarken mit Kartoffelmotiv

Nicht von allen Marken dieses Jahres, das besonders reichlich mit dem Motiv Kartoffeln (Stichwort Gastronomie) gesegnet wurde, liegen mir schon die Michel-Nummern vor. Andererseits sind in meine Sammlung auch Marken hinzugekommen aus früheren Jahren, die mir bisher als „Kartoffel-Marke“ noch nicht bekannt war.

Die älteste der „neuen“ Marken ist aus dem Jahr 1943: 21. März Deutsches Reich, Michel-Nr. 836 Stürmende Infanterie; da steht doch der Handgranaten-werfende Infanterist auf dem Kartoffelfeld und einzelne Knollen liegen ihm zu Füßen. Gefunden habe ich diese Marke bei der Suche in eBay unter dem Stichwort „potato“. Ein US-Amerikaner bot diese Marke an und schrieb zur Erläuterung: „*Very nice original Third Reich stamp. 1943 Nazi Infantry attack on stamp with surcharge for the war effort. Note the peculiar potato masher type hand grenade with wooden handle, designed to be thrown over large distances.*“

Andorra franz.	629	Gastronomie (Stilleben in einer Küche)
Aserbeidschan		Gastronomie mit bolva (= Kartoffeln)
Belgien		Gastronomie
Bosnien-Herzegowina-Srpska		
	327-328	Gastronomie: Nationalgericht
Bulgarien	4704-4705	Gastronomie: Trad. Bulg. Mittag- od. Abendessen
Dänemark Faröer	526-527	Gastronomie mit Kartoffel
Dänemark Faröer	534-542	Kunst: Kartoffelfeld
Estland	515-516	Gastronomie: Landestypische Lebensmittel
Finnland	1750	Geschnetzeltes vom Ren mit Butterkartoffeln
Frankreich	3922	Gastronomie mit Kartoffel: Bouillabaisse
Frankreich	3925	Gastronomie mit Kartoffel: Choucroute
Großbritannien	2330	Fish and chips (natürlich :-))
GB Jersey	969	Farm-Produkte mit Jahreszahl 2005
GB Isle of Man	1224 (1234 A, 1234 BC)	Kartoffelernte
GB Isle of Man	1229 (1239 A, 1239 BC)	Arbeit auf dem Land (Kartoffelernte)
Gibraltar	1122-1125	Gastronomie mit Kartoffel Malta/Portugal
Guernsey		Gastronomie
Irland	1650	Gastronomie: Irish Stew
Island	1102	Gastronomie mit Kartoffel

Isle of Man	1224	Kartoffelernte
Isle of Man	1229	Arbeit auf dem Lande
Jersey		Gastronomie
Jersey	968-972	Farmprodukte
Jugoslawien	3269-3270	Gastronomie: Krautwickel mit Kartoffelbrei und Gebratene Forelle mit Petersilienkartoffeln
Korea Nord		Kim Song-il und Kartoffeln
Lettland	634	Gastronomie: Gedeckter Tisch
Malta	1398-1399	Gastronomie mit Kartoffel
Namibia		Landwirtschaft mit Kartoffel
Neuseeland	Block 177	Kartoffelsetzmaschine (Hahn und Henne)
Norwegen	1523-1524	Suppenküche
Portugal	2909	Gastronomie: Cozido mit Kartoffeln
Portugal	Block 29	Gastronomie, Text auf Block
Portugal Azoren	506	Gastronomie, Torresmos (Bauchspeck)
Portugal Azoren	Block 30	Gastronomie, Text auf Block
Portugal Madeira	Block 28	Gastronomie, Text auf Block
Portugal Madeira	233	Gastronomie: Lorbeer-Fleischspieß
Portugal Madeira	Block 28	Gastronomie, Text auf Block
Sambia	Block ?	Orientexpress (Restaurant)
Schweden	2470-2473	Kleingärten: Gemüseernte
Tschechien		Gastronomie: Serviettenknödel
Türkei	3437	Gastronomie: Landschaft mit Obst und Gemüse
Ukraine		Gastronomie Borschtsch
Ungarn	Block 298	Gastronomie: Paprikahuhn mit Nockerl
Weißrußland	719-720	Suppentasse mit Borschtsch, Gemüse
Zypern griech	1056-1057	Gastronomie mit Kartoffel

Aus dem Jahr 2004 sind noch ein paar Marken nachzutragen, die erst in diesem Jahr auf dem deutschen Markt zu erhalten waren.

China VR		5. Kartoffelkongreß
Ungarn	Block 287	Karneval, Kartoffel-Blüten
Peru	1866	Gastronomie: Nationalgericht Cebiche
Slowenien	494-495	Bogratsch - Kartoffelgericht
Uganda	2596-2597	Früchtekorb
Slowenien	453	Vipavska Dolina Kartoffelhändlerin (Trachten)
Australien	2352-2355	Potato Point, New South Wales

Themen-Stempel aus Frankreich

1. 61600 La Ferté-Macé Orne: Journées Mycologiques
2. 51000 Chalons CC: Nationale Dahlienschau
3. 55150 Azannes: 1. Windmühle des 3. Jahrtausends
4. 19190 Beynat: Gekürte Kastanienmesse im Oktober
5. 13558 Saint Martin de Crau: Schafe + Schäfer
6. 36230 Tranzault: 18. Kürbismesse
7. 51000 Châlons CCT: Nationale Dahlienschau
8. 62400 Béthune CC: 27. Knoblauchmesse in Locon
9. 68340 Riquewihr: Distel
10. 67000 Strasbourg Meinau C.C.: Landesgartenschau
11. 58660 Coulanges les Nevers: Die Stadt auf dem Land
12. 44000 Le Dresny: Fest der „Nantaise-Kuh“ und der lokalen Rassen
13. 10110 Celles-sur-Ource: Champagner-Straße beim Feiern
14. 14150 Ouistreham CCT1: Louis Pasteur
15. 68190 Ungersheim: Elsässisches Ecomuseum – Storch
16. 95330 Domont: 21. Markt in Domont – Illustr. Pferd
17. 14150 Ouistreham: Jugendphilatelie – Louis Pasteur
18. 83170 Brignoles: 75. Messeausstellung „Der Wald“
19. 75001 Paris: Erntefest – Solidaritäts-Cuvée
20. 43220 Riotord: Morchelmesse
21. 67000 Strasbourg: 15. Geburtstag „Die Freunde des Pferdes“
22. 44000 Le Dresny: die „Nantaise-Kuh“
23. 87240 Ambazac: Kirschkuchenfest und „Limousin-Gastronomie“
24. 19160 Neuvic d’Ussel: Nationaler „Hahn-Wettbewerb“
25. 81540 Les Cammazes: Schutz der Biodiversität
26. 43220 Riotord: Morchelmesse
27. 28130 Maintenon: Getreidestraße
28. 28390 Toury: Getreidestraße
29. 28230 Epernon: Getreidestraße
30. 87400 Saint Léonard de Noblat: Tierwettbewerb, Rindfleischtage

Zusammengestellt von Roger Thill

Haben Sie schon Ihren Beitrag für das Jahr 2006 gezahlt?



Eisenrosse – klein aber zackig

Unser Sammlerfreund Walter Sperlich, Berlin, stellte in der Zeit vom 22. September bis 31. Oktober 2005 im Deutschen Landwirtschaftsmuseum in Hohenheim „Die Welt der Traktoren auf Briefmarken“ aus. Auf 83 Bildtafeln wird die Welt der Traktoren gezeigt: en miniature. Sein Anliegen sei es – so heißt es in der Einladung –, die Vielseitigkeit der Abbildungen von Traktoren auf Postwertzeichen aus aller Welt zu dokumentieren. Seine exzellenten Sachkenntnisse als Agrarfachmann sei für seine Passion besonders nützlich.

Firmen und Fabrikate der weniger bekannten osteuropäischen Schlepperhersteller standen im Vordergrund der Dokumentation.

Am 22. September fand die Eröffnung mit einer Begrüßung durch den Museumsleiter (Dr. Klaus Hermann) und einer Einführung in die Ausstellung durch unseren Sammlerfreund statt.

RAMFURLY POST OFFICE BOX 64 RAMFURLY AB T0B 3T0	FALHER POST OFFICE 12 MAIN ST SE FALHER AB T0H 1M0	BASSANO POST OFFICE 46 SECOND AVENUE BASSANO AB T0J 0B0	JAMES RIVER BRIDGE POST OFFICE GENERAL DELIVERY JAMES RIVER BRIDGE AB T0M 1C0
WHITECOURT POST OFFICE 4747 - 51 AVE WHITECOURT AB T7S 1A0	COLBORNE POST OFFICE 34 KING STREET EAST COLBORNE ON K0K 1S0	ST-JACQUES POST OFFICE 4 GRONDIN ST ST-JACQUES NB E7B 1C0	FLATBUSH POST OFFICE BOX 74 FLATBUSH AB T0G 0Z0
TEES POST OFFICE BOX 93 TEES AB T0C 2N0	CONSUL POST OFFICE GENERAL DELIVERY CONSUL SK S0N 0P0	BIGGAR POST OFFICE 126 MAIN ST BIGGAR SK S0K 0W0	BURSTALL POST OFFICE 431 MARTIN ST BURSTALL SK S0N 0H0
CROSSFIELD POST OFFICE 1306 RAILWAY ST CROSSFIELD AB T0M 0S0	KINUSO RETAIL POST OFFICE BOX 202 KINUSO AB T0G 1K0	WEMBLEY POST OFFICE 9920 - 110 ST WEMBLEY AB T0H 3S0	OHSWEKEN POST OFFICE 1721 CHIEFSWOOD RD OHSWEKEN ON N0A 1M0
WESTCHESTER STATION POST OFFICE GENERAL DELIVERY WESTCHESTER STATION NS B0M 2A0	ST. LOUIS POST OFFICE GENERAL DELIVERY ST. LOUIS SK S0U 2C0	SPRINGFORD POST OFFICE PO BOX 1 SPRINGFORD ON N0J 1X0	

Stempel
bei den
GiBis

ACADIA VALLEY POST OFFICE GENERAL DELIVERY ACADIA VALLEY AB T0J 0A0	TAYLOR POST OFFICE 10031 100A ST TAYLOR BC V0C 2K0	BOWDEN POST OFFICE GENERAL DELIVERY BOWDEN AB T0M 0K0	YILNA POST OFFICE GENERAL DELIVERY YILNA AB T0A 3L0
WATSON LAKE POST OFFICE GENERAL DELIVERY WATSON LAKE YT Y0A 1C0	ALTARO POST OFFICE GENERAL DELIVERY ALTARO AB T0C 0E0	ALTONA POST OFFICE GENERAL DELIVERY ALTONA BC V0C 2T0	CHERRY GROVE POST OFFICE GENERAL DELIVERY CHERRY GROVE AB T0A 0T0
SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE POST OFFICE 9749 SAINTE-ANNE BOULEVARD SAINTE-ANNE-DE-BEAUPRE QC G0A 3C0	STAVELY POST OFFICE GENERAL DELIVERY STAVELY AB T0L 1Z0	STRATHMORE POST OFFICE 206 2ND AVE STRATHMORE AB T1P 1A0	TWIN BUTTE POST OFFICE PO BOX 461 TWIN BUTTE AB T0K 2I0
SAINT-QUENTIN POST OFFICE 4 MGR MARTIN ST W SAINT-QUENTIN NB E8A 1A0	DELIA POST OFFICE 115 MAIN ST DELIA AB T0J 0W0	GLENEVIS POST OFFICE PO BOX 82 GLENEVIS AB T0E 0X0	HAIRY HILL POST OFFICE GENERAL DELIVERY HAIRY HILL AB T0B 1S0
WANDERING RIVER POST OFFICE GENERAL DELIVERY WANDERING RIVER AB T0A 3R0	BRIGUS POST OFFICE GENERAL DELIVERY BRIGUS NL A0A 1K0	GIROUXVILLE POST OFFICE GENERAL DELIVERY GIROUXVILLE AB T0H 1S0	CHISHOLM MILLS POST OFFICE GENERAL DELIVERY CHISHOLM MILLS AB T0G 0W0



Manfred Geib



Manfred Geib und Josef Muhsil

Das letzte Quartal 2005 bringt für die „Wein“-Motivsammler nochmals drei Sonderstempel: 74354 Besigheim (18. September 2005), 65366 Geisenheim/Rheingau (5. November 2005), 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler (13. November 2005).

Quelle: Deutsche Post AG



Die alljährliche „Weintaufe“ wird auch in diesem Jahr durch eine „personalisierte“ Marke und einen Sonderstempel vom Langenloiser Verein gewürdigt.

Quelle: Post Austria



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. 121 / Januar 2006 / Auflage 200 Exemplare; Versand im Dezember 2005
Heft Nr. 122 können Sie im April erwarten.