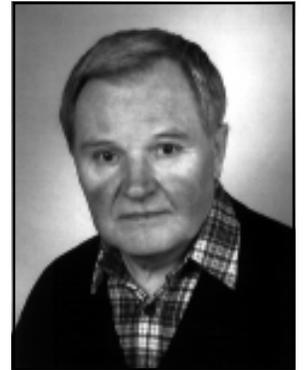


## Auf ein Wort ...

Liebe Mitglieder,

am 25. März 1976 erschien unser erstes Mitteilungsheft. Heute halten Sie unsere neueste Ausgabe mit der Nr. 122 in Ihren Händen. 122 Mitteilungshefte bedeuten auch 30 Jahre Arbeitsgemeinschaft!



Ein kleines Jubiläum welches wir im Rahmen der Exphimo vom 3. bis 5. Juni 2006 in Bad Mondorf im schönen Luxemburg feiern wollen. Wieder einmal auf der Exphimo. Ich erinnere mich noch gerne an die Exphimo 2001. Dort lautete unser Motto „25 Jahre Arbeitsgemeinschaft“, und wir wollten mit 25 Sammlungen dabei sein. Dieses ehrgeizige Ziel erreichten wir zu unserem Jahrestag.

Zum 30jährigen gelingt es leider nicht, die Zahl der Sammlungen von 2001 zu erreichen, obwohl wir sogar gehofft hatten, 30 Sammlungen unserer Mitglieder auf der „Exphimo“ zeigen zu können. 14 Mitglieder stellen 19 Sammlungen mit 75 Rahmen aus. Luxemburg ist eine Reise wert und unser 1. Vorsitzender wird uns bestimmt ein kleines, aber feines Programm neben der Philatelie bieten. Außerdem freue ich mich auf ein Wiedersehen mit vielen Sammlerfreunden.

Das Ergebnis der Auktion 2006 kann sich dank Ihrer Beteiligung sehen lassen: Auf die knapp 1.600 angebotenen Lose wurden 884 Gebote auf 611 Lose abgegeben. 37 Mitglieder beteiligten sich an unserer 19. Vereinsauktion. Alle Lose sind an die Käufer versandt, und ich hoffe, daß diesmal alle Briefe/Pakete beim Empfänger gut ankommen. Den bei der Auktion Zukurzgekommenen spreche ich mein Bedauern aus und wünsche Ihnen mehr Erfolg bei der nächsten Auktion. Unsere 20. Auktion steht vor der Tür. Überprüfen Sie doch, bitte, Ihre Belege und trennen Sie sich von Ihren Dubletten! Sie erleichtern mir sehr die mit der Auktion verbundene Arbeit, wenn Sie Ihre Einlieferungen möglichst frühzeitig einschicken, denn zum Schluß, kurz vor Auktionsbeginn, drängt die Zeit doch immer sehr.

Bereits jetzt möchte ich an „Sindelfingen 2006“ erinnern. Am 28. Oktober 2006 findet dort unsere Jahreshauptversammlung mit Vorstandswahlen statt. Der gesamte Vorstand wird anwesend sein.

Wie jedes Jahr werde ich jetzt mit meiner Frau meine jährliche Frühjahrskur antreten. Deshalb werde ich von Anfang April bis zum 10. Mai nicht zu erreichen sein. Aber: Sie haben zwischenzeitlich alle Belege aus der Auktion erhalten und auch dieses Heft in Händen, so daß ich unbesorgt Pilze sammeln gehen kann.

Ich wünsche Ihnen ein weiterhin erfolgreiches Sammlerjahr und verbleibe mit den besten Grüßen aus der Schwebebahnstadt

Ihr  
  
 Horst Kaczmarczyk

Ein PS zur Exphimo: Aussteller, die nicht nach Bad Mondorf anreisen, um ihre Sammlung aufzubauen, biete ich an, Ihre Sammlung an mich zu senden. Wir (der Vorstand der Arge und Helfer) werden die Blätter in die Rahmen einlegen. Nach Ausstellungs-ende nehme ich die Sammlungen wieder mit und schicke sie Ihnen auf dem Postweg zurück. Die von mir mitzunehmenden Sammlungen bitte ich, erst nach dem 15. Mai 2005, aber dennoch rechtzeitig, an mich zu senden (Anschrift siehe Impressum)

## Ausstellungen 2005

Unser Mitglied Werner Schwarz nahm neben den bereits früher genannten Ausstellungen außerdem an folgenden Ausstellungen teil:

„Monasteria 05“ in Bad Münstereifel am 7. und 8. Mai 2005 (Rang 3): „Dörfer im Wandel“ (Silber-Medaille)

„Sauerland 2005“ in Iserlohn am 21. und 22. Mai 2005 (Rang 3): „Für das tägliche Brot“ (Vermeil-Medaille)

„Mabria 05“ in Marktbreit am 27. und 28. Mai 2005 in der Offenen Klasse:

Wohl wegen der Schneeverhältnisse in diesem Frühjahr können wir leider nicht mehr Ausstellungs-beteiligungen unserer Mitglieder melden. Oder: Hat's andere Gründe? ☺

## Inhaltsverzeichnis

Exphimo 2006	64
16. Soester Gespräche 2006	65
Rebe und Wein (6. Fortsetzung)	66
100 Jahre Naturfreunde Deutschlands	78
Suchanzeigen	79, 91, 115
Das Museum in Schloß Neuenburg	80
Slowenische autochthone Hunderassen	82
Achteinhalb Meilen	85
Nutzpflanze: Kichererbse	86
Steillagenweinberge auf Briefmarke	87
Kirche, Küche, Köstlichkeiten	88
So bereiten Japaner eine Kartoffel zu	89
Thailands Wasserbüffel	91
Große italienische Weine	92
Aprikose in Slowenien	93
Zum Namen des Kartoffelkäfers	94
Motorisierung und Mechanisierung	96
Poststellen in Neuseeland	97
Die Weinzonen in Piemont	102
Die Fahlerde – Boden des Jahres 2006	105
Motivliste Weinheilige (Teil 1)	108
Nahrung ist Leben (FAO-Briefmarken)	112
Europäische Kartoffeltage 2006	114
Aktuelle Marken Pilzmotiv	116
Wein aktuell /Austria aktuell	119

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Maurizio Rocci, Klaus Henseler, Kurt Buck, Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Werner Schwarz, Stefan Hitz, Walter Sperlich, Roger Thill, Damian Läge, Günther Liepert, Hans-Peter Blume, Johannes Kohnen, Hans-Gerd Marian und Nina Wetter (Naturfreunde), Manfred Geib, Josef Muhsil

### Redaktionsschluß dieses Heftes:

28. Februar 2006. Das nächste Heft kommt, wenn auch die letzten Freibäder aufgemacht haben und die Sommerfrischler an die See, zum Beispiel nach Cuxhaven, fahren.



## Exphimo 2006

Thema „Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft“ vom 3.–5. Juni 2006.  
Briefmarkenausstellung mit internationaler Beteiligung  
Kurpark, Bad Mondorf /Luxemburg

### Programmübersicht

#### Freitag, den 2. Juni 2006

- 14.00–17.00: Aufstellen der Rahmen
- 17.00–19.00: Einlegen der Sammlungen
- 19.00: Konstituierung der Jury

#### Samstag, den 3. Juni 2006

- 10.00: feierliche Eröffnung der Ausstellung mit Ehrenwein, angeboten vom Domaine Thermal
- 11.00–18.00: Ausstellung geöffnet für die Besucher
- 10.00–12.00 und 14.00–17.00: Sonderpostamt

#### Sonntag, den 4. Juni 2006

- 10.00–18.00: Ausstellung geöffnet für die Besucher
- 10.15: Abfahrt zur Besichtigung des Folklore- und Weinmuseums „A Possen“ in Bech-Kleinmacher (11.00)
- 12.30: Gemeinsames Mittagessen in Remich
- 15.30: Besichtigung einer Kellerei

#### Montag, den 5. Juni 2006

- 10.00–18.00: Ausstellung geöffnet für die Besucher
- 15.00–17.00: Jurygespräch mit den Ausstellern
- 17.30: Verteilung der Diplome und Ehrenpreise an die Aussteller
- 18.00: Schluß der Ausstellung und Abbau der Sammlungen und Ausstellungsrahmen.

Den ganzen Montag Straßenmarkt in Bad Mondorf

Samstag, Sonntag und Montag: Händlerstände in der Ausstellung

## 16. Soester Gespräche 2006

Vom 11. März bis 12. März finden die „16. Soester Gespräche 2006“ in der Stadthalle Soest statt. Wir wollen Ihnen hier das Programm des ersten Tages vorstellen.

Die „Gespräche“ beginnen am Samstag, dem 11. März 2006, 10.00 Uhr, mit der Begrüßung der Teilnehmer und einem Vortrag von Herrn Wolfgang Maassen über den Sonderstempel „Dr. Franz Kalckhoff“.

Von 11.15 Uhr bis 11.45 Uhr wird ein Workshop zur Literatur „Neue Wege der Kommunikation in der Literatur“ unter Leitung von Herrn Rainer von Scharpen, Mainz, durchgeführt. Danach (bis etwa 12.45 Uhr) referiert Herr Jan Billion, Ratingen, über „Wie mache ich einen Artikel für eine philatelistische Fachzeitschrift?“.

Nach der Mittagspause hält Herr Dr. Peter Tichatzky, Berlin, einen Vortrag zum Thema „Briefmarkendruck in Deutschland zu Beginn des 20. Jahrhunderts“ (14.00 Uhr –15.00 Uhr).

Es folgt von 15.00 Uhr bis 16.00 Uhr ein Vortrag über „Besonderheiten der DDR-Philatelie“ von Herrn Peter Fischer, Berlin.

Herr Joachim Winzia, Darmstadt, hält von 16.00 Uhr bis 17.30 Uhr einen Workshop über „Unsere Vereinshomepage. Für wen eignet sich eine Homepage; wie erstelle ich eine Homepage; Pflege, Wartung und Beachtenswertes“.

## Rebe und Wein 6. Fortsetzung (Die Neuzeit)

Im bekannten Weinkeller des Bremer Rathauses liegen ca. eine Million Liter ausschließlich deutsche Weine. Die Weinkarte ist 50 Seiten stark und zählt rund 600 verschiedene auserlesene Gewächse. Berühmt sind die Schatzkammer (Rose- und Apostelkeller) und die alten Fässer mit uralten Rhein- und Moselweinen, z.B. ein Rüdesheimer Jahrgang 1653, wahrscheinlich der älteste Wein.

Kuriosum aus dem sechzehnten Jahrhundert:



**Blick auf Alt-Köln**  
Deutsches Reich 1924

Der Niedergang Kölns begann mit dem sechzehnten Jahrhundert und wurde vorwiegend durch die Verschiebung der Welthandelswege hervorgerufen. Es war ein tiefes Herabsteigen aus der stolzen Höhe des Reichtums und Ansehens. Die Stadt leerte sich von Menschen und ihr äußeres Gepräge



**Rathaus in Bremen**  
Luxemburg 1941  
Deutsches Reich 1940



**Kölner Dom**  
Deutsches Reich 1923

wurde ärmlich. Scharen von Bettlern umlagerten den Dom. Ein Viertel der inneren Stadt wurde in Weinberge umgewandelt. Der gezogene Wein war aber, so berichten Chronisten, weder zum „Verhandeln“ noch zum „Aufbewahren“ geeignet.

Die Schweiz kann sich in der Weinproduktion mengenmäßig weder mit Frankreich noch mit Deutschland messen. Was jedoch das Qualitäts-Prinzip anbelangt, so weist auch sie Spitzengewächse auf: So zum Beispiel im Waadtland, wo Bischof Gui de Merlen von Lausanne bereits 1141 durch Zisterzienser-Mönche die von Gestrüpp überwucherten Hänge des Dezaley roden und in Weinberge umwandeln ließ. Das kunstvoll terrassierte steil aus dem See aufsteigende Gelände, von festgefügtten Schutzmauer gestützt, erzeugt die berühmten Weißweine „Clos des Moinee“ und „Clos de Abbayes“. Sie sind Besitztum der Stadt Lausanne und gelangen jeweils im Dezember zur öffentlichen Versteigerung. Der Erlös fließt in die Armenkasse.



Das in seiner Ausdehnung und Vielseitigkeit in der Schweiz dastehende waadtländische Rebgebiet umfaßt ca. 3.620 ha, mehr als ein Viertel der gesamten schweizerischen Weinbaufläche. Der Ertrag beläuft sich auf jährlich durchschnittlich 448.000 hl.

Kaiser Franz Joseph von Österreich erklärte 1893 anlässlich seines Aufenthaltes in der Waadt, daß die Weine dieser Gegend den besten Lagen seines Reiches zur Seite gestellt werden dürften.

Als das Wallis, das uralte Rebland, seine Söhne aussandte, unter fremden Himmel ihr Glück zu suchen und unter den Fahnen fremder Herrscher zu dienen, erhielten seine Weinberge Zuwachs von hochwertigen Rebsorten, die Offiziere und Soldaten nach Abschluß ihrer Söldnerzeit mit ins Vaterland zurückbrachten. Auf diese Weise fanden vor rund hundert Jahren Rebruten aus Frankreich durch einen alten Kämpfer Eingang in Sitten. Die Rebe hielt sich gut, der Wein gefiel, der König unserer schweizerischen Rotweine, der „Dôle“ war geboren. Man sagt von ihm, daß er den Magen des Erasmus', sowie die Launen Königs Ludwigs XIV. geheilt habe.

Und wieder war es ein Walliser Soldat, General de Sourten, der einige Rebstöcke, deren Wein ihm



**Waadtländer Bauernhaus**  
Schweiz 1946



**Genfer See**  
Schweiz 1931



**Gepflegte Weinberge im Waadtland**  
Schweiz 1973



Schweiz 1955



**Die höchstgelegenen Weinberge Europas**

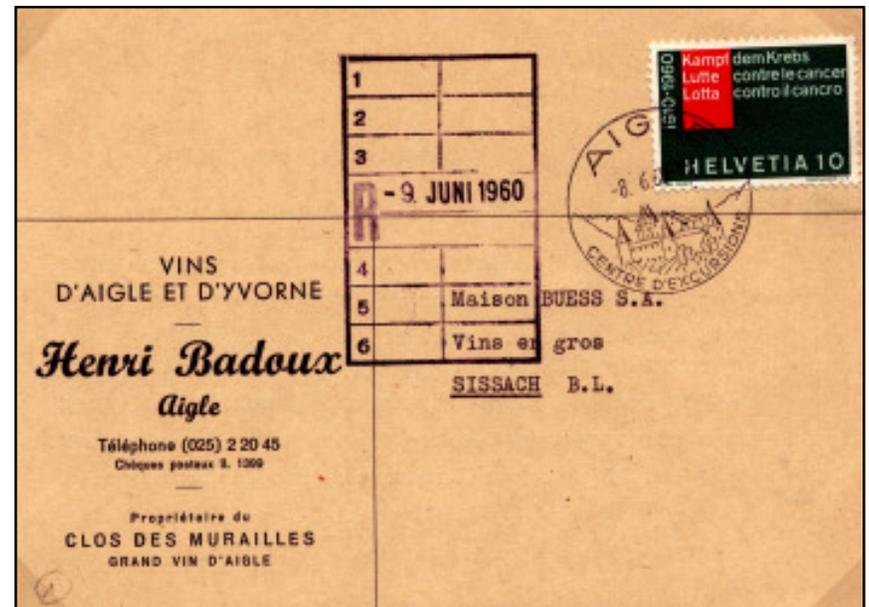
besonders gemundet hatte, in seinen Weinberg bei Sierre pflanzte. Sie stammten aus den königlichen Weingärten von Fontainebleau. Die Güte und Eleganz der neuen Traubensorte „Fendant“ eroberte im Laufe der Jahrzehnte beinahe das ganze Walliser Rebgebiet. Von der Vielfalt der Walliserweine entzückt war auch der römisch-deutsche Kaiser Karl IV., der Reben aus dem gesegneten Tal nach Böhmen verpflanzen ließ, um den geschätzten Trunk daheim nicht zu vermissen.

Die höchstgelegenen Weinberge Europas sonnen sich in Visperterminen auf Walliser Boden.

links: **Wappen von Lausanne**  
Schweiz 1928



rechts: **Waadtländer Wappen**  
Schweiz 1919





**Waadtländerin**  
Schweiz 1933



Der anhaltenden Trockenheit der Sommermonate wegen muß an manchen Orten das Rebgebiet künstlich bewässert werden. Die zu diesem Zweck erstellten Leitungen, die sogenannten Bisse, führen das vielbegehrte Naß von den Gletschern her.



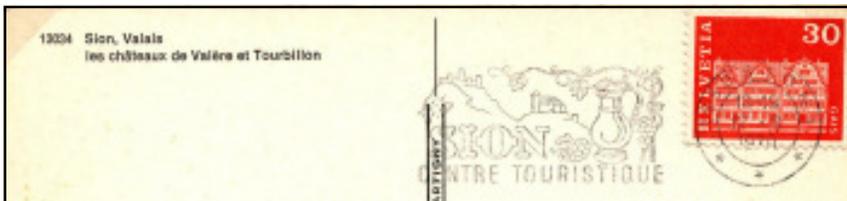
**Walliser Wappen**  
Schweiz 1921



**Kaiser Franz Joseph im Jahre 1848**  
Österreich 1908

Martigny, das Octodurum der Römer, liegt an der scharfen Biegung der Rhône, am Eingang zum Wallis. Kaiserliche Beamte, die sich vor zweitausend Jahren hier niedergelassen, hatten gar bald die Möglichkeiten erkannt, welche die sonnigen Hänge dem Rebbauboten und sich erfolgreich um die Beschaffung von Weinstöcken bemüht.

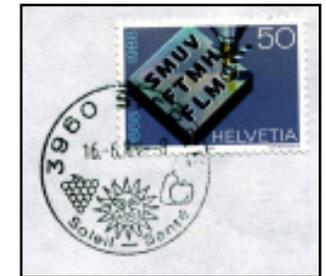
In insgesamt 18 Weinbaugemeinden des Kantons Schaffhausen werden rund 481 ha



**König Karl IV.**  
Luxemburg 1978



**Ludwig XIV.**  
Frankreich 1944



**Bisse**  
Schweiz 1953



Reben bebaut, die von vielen Rebbaunern bewirtschaftet werden. Die drei hauptsächlichen Rebgebiete sind: die weite Ebene des Klettgaus, die Exklave Stein und der südlichste Kantonsteil. Hallau mit 110 ha Reben dürfte die größte Weinbaugemeinde der deutschen Schweiz sein. Obschon der Weinbau hier erst ums Jahr 1280 erwähnt wird, ist seine Geschichte von kulturhistorischem Interesse, und es wirft ein sonderbares Licht auf die vielgerühmte gute alte Zeit, wenn der zu hoher Blüte gelangte Rebbaubote des Klettgaus im siebzehnten und achtzehnten Jahrhundert von der Regierung systematisch unterbunden wurde, weil der sich mehrende Wohlstand der Landleute der Stadt Schaffhausen ein Dorn im Auge war.

Jakob Pfund, der damals älteste Schaffhauser, konnte am 25. Juni 1960 seinen 100. Geburtstag feiern. Er lebte in der klettgauischen Weinmetropole Hallau und kann noch immer leichten Arbeiten in seinem Rebberg nachgehen. Täglich trank er auch seinen Dreier Roten.





**Kantons-  
wappen von  
Schaffhausen**  
Schweiz 1924



**Bieler See**  
Schweiz 1953



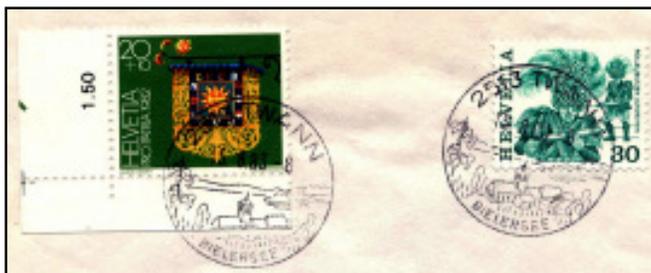
**Neuenburger See**  
Schweiz 1945



**Munoth-  
Schaffhausen mit  
Weinberg**  
Schweiz 1968

Jakob Pfund war zeitlebens nie krank und bestätigte damit, daß ein guter Tropfen Wein kaum zu schaden vermag.

Das Weingelände des Kantons Neuchâtel zieht sich mit 600 ha als schmales Band in einer Länge von 35 km den Gestaden des Neuenburgersees entlang. Der Chasseron im südlichen, die Chaumontkette im nördlichen Teil, liefern die malerischen Hänge, auf denen die Traube ihrer Reife entgegenbratet. Der herrschende Wohlstand gestattet eine ganz besondere sorgfältige Pflege des Rebstocks. Der blühende Weinhandel bildet auch eine Haupteinnahmequelle des Kantons.



Vor knapp einem Jahrhundert betrug das Rebgebiet des Kantons Bern 850 ha, heute nur noch etwas mehr als 260 ha, die sich auf rund 1150 Besitzer verteilen. Das Hauptkontingent der geschlossenen Rebfläche zieht sich in Weinbergterrassen den sonnedurchglühten Hängen des linken Bieler Seeufers entlang und verleiht der Landschaft ihr einzigartiges Gepräge. Auf der Petersinsel liegt der vorbildlich bewirtschaftete Rebbesitz der Bürgergemeinde Bern.

Warm setzt sich der zürcherische Schriftsteller und Pfarrer Johann Kaspar Lavater, der öfters mit Goethe in der „Reblaub“, einer Weinstube der Zürcher Altstadt weilte, für den Wein seiner engeren Heimat ein:

„Gut ist der Landwein, hell und frisch,  
Macht fröhlich Aug' und Herzen,  
Und hilft uns jetzt am Bürgertisch  
Republikanisch scherzen.  
Schenkt, Brüder, keinen fremden Wein  
Auf unsrer Stadt Gesundheit ein,  
Der Stadt mit Traubenbergen.“



**Johann Kaspar Lavater**  
Schweiz 1961



Im Kanton Zürich wird der Weinbau meist neben allgemeiner Landwirtschaft betrieben. Er nimmt daher im Rahmen des Gesamten keine herrschende Stellung ein, doch ist er für die Ausnützung der sonnenbestrahlten Halden sehr zweckdienlich. Noch um das Jahr 1900 zog sich ein mächtiger Weinberg von 1000 ha in langgezogenen Terrassen von Rapperswil bis Zürich. Zunehmende Industrialisierung und das Fehlen der benötigten Arbeitskräfte verursachen steten Rückgang des Rebbaues.



Dank des günstigen Föhn-Einflusses nehmen die Weine des St. Gallischen Rheintales und des St. Galler Oberlandes, ganz besonders aber diejenigen der Bündner Herrschaft, eine bevorzugte Stellung ein.

Ein bedeutender schweizerischer Offizier des zwanzigsten Jahrhunderts, Theophil Sprecher von Bernegg, Eigentümer des Sprecher-Hauses in Maienfeld und der dazugehörigen Güter und Rebberge, trug viel zur Förderung des Weinbaues in seiner Heimat bei.



**Theophil Sprecher von Bernegg**  
Schweiz 1950

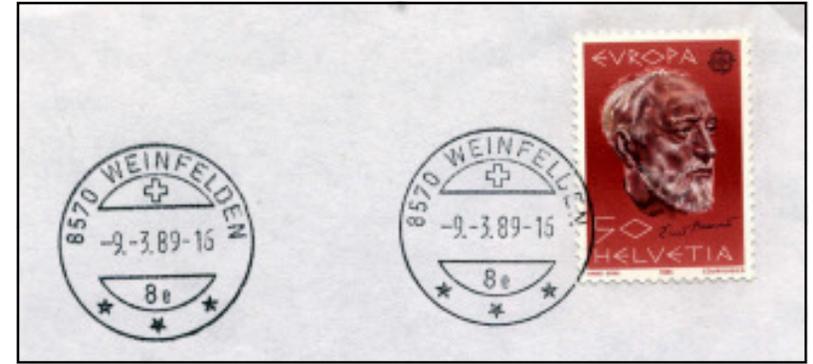


**Tessinerin**  
Schweiz 1933

In der schweizerischen Sonnenstube, im Tessin, einem Vorposten des Mittelmeeres, fehlt es nicht an lichten, gegen den Süden offenen Hängen, an denen der Weinstock in besonderer Weise gedeihen kann.

Der Rebbau selbst unterscheidet sich von demjenigen der übrigen Schweizerkantone dadurch, daß der Weinstock mehrheitlich in Doppelkultur angebaut wird, d.h. auf derselben Fläche zusammen mit anderen Kulturpflanzen. Die Rebe wird vielfach noch in pergola-artigen Dachlauben, deren Pfosten aus Gneis gehauen sind, gezogen. An steilen Hängen wird sie auch an Kastanienstecken oder Drähten hochgezogen, während das Rankenwerk auf die Terrassen-Zwischenräume hinausverlegt ist, wo es Luft atmen, Licht trinken und Wärme aufnehmen kann.

Die vielseitigen Arbeiten im Weingarten besorgt in der Regel die Tessinerin, da Söhne und Väter oftmals auf Arbeit und Verdienst außerhalb ihres Dorfes angewiesen sind.



**Jakob Fugger**  
Bundesrepublik  
Deutschland 1959

Der Kanton Thurgau, langläufig „Mostindien“ betitelt, bringt nebst reichen Obstsegen auch Wein hervor. Ein Erzeugnis in ehrenvoller Stellung ist das Gewächs der Staatsdomäne Ahrenenberg.

Die geschätzten Ostschweizer-Weine veranlaßten im sechzehnten Jahrhundert den reichen Handelsherrn Jakob Fugger von Augsburg, das nah gelegene Schloß Weinfelden samt Rebbesitz käuflich zu erwerben.

An den Sonnenhalden des Fürstentums Liechtenstein wächst als Erbe der römischen Kultur ein hochgeschätzter Tropfen, um dessen Pflege sich die fürstliche Domänenverwaltung und die Winzergenossenschaft Vaduz bemühen.

Belgien war bei uns bis in die neuere Zeit als Wein-Produktionsgebiet nicht bekannt. Und doch wachsen dort ganz bedeutende Mengen von Trauben, die aber nicht in

links: **Trauben im Füllhorn**

Liechtenstein 1925/1927

Mitte: **Trauben im Weinberg**

Liechtenstein 1925/1927

rechts:

**Wappen der Abtei Weingarten**

Liechtenstein 1971





**Weintrauben**

rechts: Belgien 1965  
links: Belgien 1948/1949

Freilandkultur, sondern in Gewächshäusern gedeihen. Eine Normalernte ergibt 13 bis 14 Millionen kg Trauben.

Da der Export in Tafeltrauben ganz erheblich gefallen ist, hat man im Jahr 1955 mit der Trauben-Verarbeitung auf Wein begonnen. 1957 wurde der erste Wein auf Flaschen gefüllt.



Im Tal der Obermosel und der Sauer dehnen sich die Rebhänge von Luxemburg mit der ansehnlichen Fläche von ca. 1.400 ha aus.

In einer Markenausgabe des Jahres 1958 feiert Luxemburg sein zweitausendstes Jubiläum im Weinbau.

**Rathaus von Luxemburg**  
Luxemburg 1936



**Benediktinerkloster mit Weingärten**  
Luxemburg 1921



**Remich**



**Weinlese an der Mosel**  
Luxemburg 1958



**Luxemburg blickt auf eine zweitausendjährige Weinkultur zurück**



(wird fortgesetzt)

# 100 Jahre Naturfreunde Deutschlands

Die Entstehung der Naturfreunde war mit den politischen und sozialen Freiheitskämpfen der Arbeiterklasse verbunden. Die Arbeiterfamilien sollten die Stätten harter Ausbeutung und die beengten Wohn- und Schlafstätten in den industrialisierten Städten wenigstens für kurze Zeit verlassen dürfen, um die Schönheiten der Natur erleben zu können: „Laßt weit zurück die Stätten eurer Fron!“ Das jedenfalls war die Hoffnung des Lehrers Georg Schmiedel und des Arbeiters Alois Rohrauer, die Stumpfheit und Gleichgültigkeit bei vielen Arbeitern durchbrechen wollten, um in ihnen neue Lebensgeister zu erwecken. Wandern und Bergsteigen, so meinte Schmiedel, könnten „den Arbeitern von der Geißel der Schänke und des Spießertums befreien“. Er ließ in der Wiener Arbeiterzeitung am 22. März 1895 folgende Anzeige erscheinen: „Naturfreunde werden zur Gründung einer touristischen Gruppe eingeladen, ihre Adresse unter Natur 2080 einzusenden.“ Er erhielt 30 Zuschriften und damit waren die Naturfreunde entstanden.

1905 sprang der Funke der noch jungen Organisation nach Deutschland über. In München gründete sich nach einem Vortrag Alois Rohrauers, die erste deutsche Naturfreunde-Gruppe.

Die Gründer der Naturfreunde wußten: Geschichte ist eine Geschichte von Gegensätzen und Klassenkämpfen. Es war die Stärke der europäischen Arbeiterbewegung mit ihren Parteien, Gewerkschaften, sozialen und kulturellen Organisationen wie Arbeiterwohlfahrt oder Naturfreunden, die auch die einfachen Leute am Jahrhundert des sozialen Fortschritts und am gesellschaftlichen Reichtum stärker teilhaben ließ.

Was sollte dieser Rückblick in lang vergangene Zeiten? Wer auf einer Wanderung unsicher über den weiteren Verlauf des Weges wird, vielleicht sogar die Orientierung zu verlieren droht, wird im Zweifel zurückblicken, um zu sehen, woher er gekommen ist. Vielleicht steigt er dabei auf eine kleine Erhebung, um einen besseren Überblick zu gewinnen. Das 100jährige Jubiläum der Naturfreunde Deutschlands ist eine solche Erhebung, um neue Orientierung zu gewinnen.



Österreich 1955

Die Naturfreunde sind kein einfacher Wanderverband wie es ihn in jeder Mittelgebirgsregion

in Deutschland gibt. Nachhaltigkeit und Klimaschutz sind heute die inhaltlichen Klammern, die den naturfreundlichen Aktivitäten einen durchgehenden gesellschaftspolitischen Bezug geben. Naturfreunde wandern gerne, wollen Land und Leute kennen lernen, bieten mit ihren Naturfreundehäusern Rast und Einkehr, kraxeln in den Bergen, fahren Ski, Snowboard oder Kanu. Das alles verbinden sie mit ihrem Einsatz für soziale Gerechtigkeit sowie Umwelt- und Klimaschutz. Nicht abstrakt und losgelöst vom eigenen Tun, sondern dort, wo das Naturfreunde-Leben stattfindet, tragen sie zum Schutz des Klimas und zum Erhalt der natürlichen Lebensgrundlagen bei: In den Ortsgruppen und Naturfreundehäusern bestimmen ganz praktische Maßnahmen für Energieeffizienz, weniger Autoverkehr und damit mehr Klimaschutz den Alltag.



Reisen werden nach den Regeln des sanften Tourismus geplant und durchgeführt und die sportlichen Ausbildungen zu Fachübungsleitern schließen Umweltschutz als wichtiges Thema mit ein. Wer heute auf die rund 450 Naturfreundehäuser allein in Deutschland blickt, sieht mehr als schöne Wanderhütten oder schicke Ferienheime. Aus eigener Kraft erbaut sind sie als Freiräume für eine politische Organisation entstanden.

Der traditionelle Naturfreunde-Gruß „Berg frei!“ meint auch heute freies Wegerecht für alle und Freiheit der Gedanken. Lust auf Natur, Sport und Bewegung sowie Raum für neue Ideen finden alle, die in ihrer Freizeit Ausgleich und Inspiration suchen. Für viele Senioren sind die Naturfreunde zur zweiten Heimat geworden – ebenso wie die Naturfreundejugend für Kinder und Jugendliche.

Hans-Gerd Marian, Nina Wettern, NaturFreunde Deutschlands, Berlin

Dringend  
gesucht

Suche „Kompendium für Mykophilatelisten“ Teil 1 von Dr. Siegfried Holstein, zu kaufen.

Angebot erbeten an Josef Pemler, Peter-Rosegger-Straße 3, 83059 Kolbermoor, Telefon 08031 9 53 77

## Das Weinmuseum im Schloß Neuenburg

Seit vielen Jahrhunderten ist der Weinbau in der Saale-Unstrut-Region heimisch. Für Freyburg war er ein wichtiger Erwerbszweig. Noch heute bestimmen die alten Weinbergsterrassen mit ihren Trockenmauern und Weinbergshäuschen das Landschaftsbild um



das Winzerstädtchen und die Neuenburg. Die Rebfläche im Jahr 2004 im Anbaugebiet Saale-Unstrut, die sich über drei Bundesländer mit Schwerpunkt Sachsen-Anhalt erstreckt, betrug 654 Hektar. 75,4 Prozent der Rebfläche sind mit weißen Rebsorten und 24,6 Prozent mit roten Rebsorten bestockt.

Das bisher älteste Zeugnis für den Weinanbau im Unstruttal ist eine Urkunde, die Kaiser Otto III. 998 ausstellte. Er schenkte dem Benediktinerkloster Memleben verschiedene Ortschaften mit Zubehör, darunter ausgedehnte Weinberge.

Anlässlich des Jubiläums „1000 Jahre Wein am Saale-Unstrut“ wurde 1998 die ständige Ausstellung „Zwischen Fest und Alltag – Weinkultur in der Mitte Deutschlands“ eröffnet.

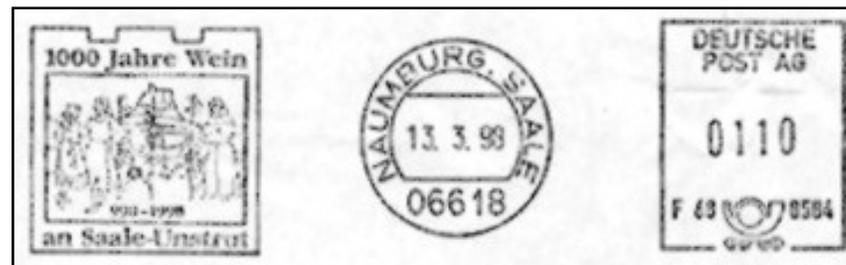
Das Weinmuseum im Schloß Neuenburg gliedert sich in drei Bereiche:

### 1. Der Zwinger

Im Zwinger bietet sich ein Ausblick auf das Winzerstädtchen Freyburg und die Landschaft mit den zahlreichen Weinbergen. Zwischen der äußeren Ringmauer und den Schloßgebäuden werden einheimische Rebsorten vorgestellt. Gutedel und Weißburgunder gehören zu den ältesten heute noch in der Region angebauten Weinen.

### 2. Historisches Weingerät im großen Schloßkeller

Die Ausstellung im Schloßkeller gibt einen Einblick in den Weinanbau und die Weinverarbeitung. Alte Weinkeltern und anderes historisches Gerät zeugen von der schweren Arbeit der Winzer bis zur Gewinnung des edlen Rebensaftes.



### 3. Zwischen Fest und Alltag – Weinkultur in der Mitte Deutschlands

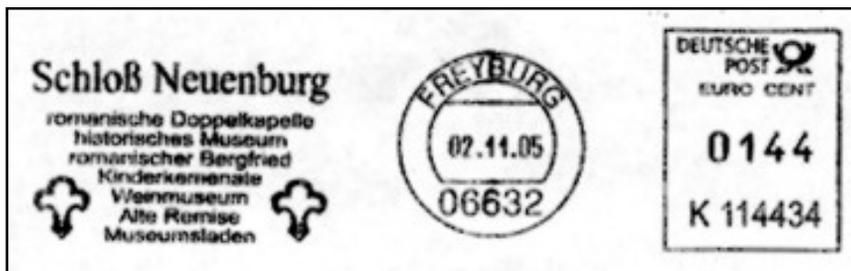
Die Ausstellung befindet sich im Erdgeschoß des Galerieflügels. Interessante Exponate ordnen sich verschiedenen Themen zu, unter anderem der Bedeutung des Weines in den Religionen, in der Medizin, in der Kochkunst und im Brauchtum. Die Weinthematik in der Kunst, Architektur und als dekoratives Element wird durch Fotodokumentationen und zahlreiche Ausstellungsstücke veranschaulicht.

## Die Neuenburg

Die um 1090 durch den thüringischen Grafen Ludwig den Springer gegründete Neuenburg, die Schwesternburg der Wartburg, stellte schon im Ergebnis der ersten Bauphase (bis ca. 1150) eine machtvolle Anlage dar. Als Vertreter eines der mächtigsten Grafengeschlechter im mitteldeutschen Raum bekam der Sohn des Burggründers, Ludwig I., im Jahr 1131 die Würde eines Landgrafen von Thüringen verliehen. Damit verbunden war der Aufstieg der Familie in den Kreis der bedeutendsten Fürsten des Reichs. Das daraus herrschaftliche Selbstverständnis fand seinen Ausdruck auch im prachtvollen Ausbau der Neuenburg.

Es entstanden repräsentative Wohnbauten, mächtige Türme, gewaltige Mauern und Tore sowie die außergewöhnliche Doppelkapelle. Um 1230 präsentierte sich die Neuenburg auf einer umbauten Fläche von ca. 30.000 Quadratmetern nicht nur als größte der thüringisch-landgräflichen Burgen, sondern zugleich auch als eine der imposantesten Anlagen Mitteldeutschlands.

Nach dem Aussterben der Ludowinger im Jahr 1247 kam die Neuenburg in den Besitz der Markgrafen von Meißen aus dem Haus Wettin. Umbauten von Wohn- und Jagdschloß erfolgten im 16. Jahrhundert und im 17./18. Jahrhundert durch die Herzöge von Sachsen-Weißenfels. 1815 ging die Neuenburg in preußischen Staatsbesitz über. Sie



begann ein beliebtes Ausflugsziel zu werden. Ein erstes Museum entstand 1935. Existenzgefährdend wirkte die Schließung der Anlage von 1970 bis 1989. Ab 1990 gelang es durch staatliches und privates Engagement, die Neuenburg wieder zu einem attraktiven Erlebnisort werden zu lassen. Die Erhaltung obliegt heute der Stiftung „Schlösser, Burgen und Gärten“ des Landes Sachsen-Anhalt, in deren Eigentum sich die Liegenschaft seit 1997 befindet. Einblicke in das mittelalterliche Wohn- und Lebensumfeld gewähren die Reste des Palas und der ersten Burgkapelle, die Fragmente einer Heizungsanlage, der romanische Wohnturm und die aufwendig renovierte Doppelkapelle. Ein markantes Wahrzeichen ist der Bergfried „Dicker Wilhelm“.

Quelle:  
diverse Prospekte von Schloß Neuenburg,  
[www.schloss-neuenburg.de](http://www.schloss-neuenburg.de), Statistisches Bundesamt

## Slowenische autochthone Hunderassen

Das slowenische Parlament hat 2001 fünf autochthone slowenische Hunderassen unter Schutz gestellt: den Korst Schäferhund, die Istrianer kurzhaarige Bracke, die Istrianer rauhaarige Bracke, die Savatal-Bracke und die Slowenische Hochgebirgsbracke. Der Karst Schäferhund wurde bereits 1992 anlässlich der 3. Weltmeisterschaften der Diensthunde auf der Briefmarke verewigt, deswegen werden auf den neuesten Briefmarken aus der Serie Tierwelt slowenische Laufhunde vorgestellt.

Jagdhunde werden in mehrere Gruppen eingeteilt. Laufhunde, Schweißhunde, Vorstehhunde, Stöber-/Apportierhunde. Laufhunde oder Bracken gehören zu den ältesten Jagdhunderassen und die Jagd mit ihnen gilt als die älteste Form der Jagd. Auch gegenwärtig spielen die Bracken bei der Jagd eine wichtige Rolle.

Bereits am Anfang des vorigen Jahrhunderts lebten im damaligen Slowenien zahlreiche ernste Züchter der Istrianer Brocken und zum Teil auch der Savatal-Bracken. Nach dem Ersten Weltkrieg gab es in Slowenien 14 registrierte Hundezüchter und außerhalb von Slowenien keinen. Im Jahr 1924 wurde durch slowenische Kynologen das slowenische und gleichzeitig auch jugoslawische Klub der Brackenfreunde gegründet. Im selben Jahr wurde in Grosuplje auch der erste Wettbewerb der Bracken organisiert.



Im Jahr 1999 hat das Ministerium für Landwirtschaft zusammen mit der Biotechnischen Fakultät der Universität Ljubljana ein Buch über erhaltene autochthone slowenische Tiere herausgegeben, in dem auch alle slowenischen autochthonen Hunderassen beschrieben sind.

### Istrianer Bracken

Die Istrianer kurzhaarige Bracke ist ein schlanker Hund. Seine Hauptfarbe ist schneeweiß, mit gelborangenen Flecken, das Fell kurzhaarig und hart, der Kopf verhältnismäßig schmal, in der Stirnregion ein bißchen breiter, mit wahrnehmbarem Stop (Stirnabsatz zwischen Schädel und Nasenbein). Der Nasenspiegel ist schwarz oder wenigstens dunkelbraun, die Ohren sind über der Augenlinie breit angesetzt und am Kopf flach herabhängend. Der Kopf ist 20 bis 25 cm lang, das Scherengebiß vollzählig. Die Widerristhöhe beträgt ca. 44–56 cm (ideal: bei Rüden 50 cm, bei Hündinnen 48 cm). Sein Gewicht liegt zwischen 14 und 20 kg. Das Verhältnis der Widerristhöhe zur Körperlänge ist 10:11. Diese Hunde sind ausgezeichnete Laufhunde, geeignet vor allem für Fuchs- und Kaninchenjagd. Sie strahlen Würde aus.



Die Istrianer rauhaarige Bracke ist ein mittelschwerer Laufhund. Seine Hauptfarbe ist schneeweiß, mit gelborangenen Flecken, das Fell ist rauhaarig, struppig und mittellang, seine Augenbrauen buschig. Sein verhältnismäßig starker, in der Stirnregion breiter Kopf wird zu den Augen hin allmählich schmaler, mit wahrnehmbarem Stop. Die



Ohren sind über der Augenlinie breit angesetzt und am Kopf flach herabhängend. Der Kopf ist zwischen 20 und 24 cm lang, das Scherengebiss ist vollzählig. Er ist ein ausgezeichneter Laufhund, geeignet vor allem für Fuchs-, Kaninchen- und Rehjagd, und auch ein perfekter Schweißhund. Er ist ein bißchen höher als die Istrianer kurzhaarige Bracke, seine Schulterhöhe beträgt ca. 46–58 cm (ideal: bei Rüden 52 cm, bei Hündinnen 50 cm). Er wiegt zwischen 16 und 24 kg. Das Verhältnis der Widerristhöhe zur Körperlänge ist 10:11, genauso wie bei den kurzhaarigen Istrianern.

Die größten Verdienste um die Entwicklung dieser Hunderasse und ihre internationale Anerkennung hat sich Dr. Ivan Lovrencic erworben; er ist der Begründer der Zucht der modernen Istrianer rauhhaarige Bracke – mit dem Einkreuzen des französischen Bassets Griffon Vendeen.

Die Istrianer rauhhaarige Bracke wurde erstmals 1866 in Wien ausgestellt und unter ihrem jetzigen Namen in den Katalog eingetragen. Der Aussteller war Karl Galle, slowenischer Kynologe, Jäger und Schloßherr in Bistra. Die erste Istrianer rauhhaarige Bracke, die ins Zuchtbuch eingetragen wurde, hieß Bunn, ihr Züchter und Besitzer war Dr. Lovrencic.

## Savatal-Bracke

Die Herkunft und Geschichte der Savatal-Bracke sind eng mit der Herkunft der Istrianer Bracke verbunden. Auch der bekannte slowenische Kynologe Dr. Ivan Lovrencic schrieb in einer Abhandlung im Jahr 1949, daß es neben den Istrianer Bracken in Istrien auch zahlreiche Laufhunde gibt, die ihrem Erscheinungsbild nach an die heutige Savatal-Bracke erinnern. Damals hießen diese Hunde Krst Laufhunde, im Jahr 1948 wurde die Hunderasse international als die Savatal-Bracke anerkannt.

Die Savatal-Bracke ist ein mittelgroßer Laufhund, rotbraun, weizengelb oder braun und weist unterseits, an den Läufen, an Rute und Kopf deutliche Weißabzeichen auf. Sein Kopf ist mittellang (20 bis 24 cm), mit leicht gewölbter Stirn und wahrnehmbarem Stop.

Das Scherengebiss ist vollzählig. Die Ohren mit abgerundeten Spitzen sind über der Augenlinie breit angesetzt und am Kopf flach herabhängend. Seine Widerristhöhe beträgt ca. 46–58 cm (ideal: bei Rüden 50 cm, bei Hündinnen 48 cm). Er wiegt zwischen 16 und 24 kg. Das Verhältnis der Widerristhöhe zur Körperlänge ist ca. 10:11,1 bis 11,3.



## Slowenische Hochgebirgsbracke

Die Slowenische Hochgebirgsbracke war einst als „Kärntner Brandlbracke“ und später als Alpenbracke bekannt. Dem Körperbau, der Kopfform und Farbe nach ist sie eng mit mitteleuropäischen Laufhunden verwandt. Sie erinnert sehr an die „Österreichische Brandlbracke“. Nach Angaben von Dr. Lokar (ein bekannter slowenischer Kynologe) waren diese Laufhunde einst die meist verbreiteten Laufhunde in Slowenien, bekannt als Kärntner Bracken. Ähnliche Laufhunde waren europaweit verbreitet (in Polen, Tschechien, Schweden, in der Schweiz, in Bulgarien, Griechenland usw.). Von den anderen Laufhunden unterschieden sie sich unter anderem durch charakteristische grellgelbe oder lohfarbene Abzeichen über den Augen, daher auch der Name Vieräugl.

Die Slowenische Hochgebirgsbracke ist ein kräftiger, mittelgroßer Hund, schwarz, mit rotbraunem Brand an der Brust, den Pfoten und über den Augen. Sein Kopf ist verhältnismäßig schmal, mit keilförmigem Fang und wahrnehmbarem Stop. Ohren mit abgerundeten Spitzen sind über der Augenlinie breit angesetzt und am Kopf flach herabhängend. Der Kopf ist ca. 18 bis 22 cm lang, das Scherengebiss ist vollzählig. Seine Widerristhöhe beträgt ca. 45–55 cm. Er ist ein ruhiger, gutmütiger, ausdauernder Laufhund, besonders geeignet für Kaninchen- und Fuchsjagd.

Bilten Nr. 57, Posta Slovenija  
(Kurt Buck)

## Achteinhalb Meilen: Kartoffel in Japan

In Japan wird heute eine mathematische Wendung im Zusammenhang mit Kartoffeln verwendet: „hachi ri han“, was „achteinhalb Meilen“ bedeutet: Ein Kaufmann, der mit gerösteten Knollen handelt, hängt manchmal eine Fahne oder ein Schild auf, worauf „hachi ri han“ geschrieben ist. Die Eßkastanie heißt in Japan „kuri“; dieses Wort ist homonym mit „neun Meilen“ (ku ri). Die Reklame des Kartoffelhändlers behauptet nun:

Röstkastanien sind teuer, die Kartoffeln dagegen billig und schmecken trotzdem fast so gut wie die Kastanien, eben nur eine halbe Meile weniger.

Zum Abschluß dieses kleinen Kurses für hungrige Japan-Reisende ein klassischer Haiku:

„Der Bauer, pflanzend  
Kartoffeln in den Grund, spürt  
nicht der Hunger Not.“

Ein Haiku (wörtlich: „lustiger Vers“) ist eine japanische Versdichtung. Das Haiku lebt davon, daß sich der Dichter in einem einzigen Vers zu drei Wortgruppen zu fünf, sieben und fünf (japanischen) Lautsilben darauf beschränkt, dem Leser einen einzigen sinnlich wahrnehmbaren Augenblick unmittelbar hinzustellen, ohne Titel, ohne Kommentar, ohne verschlüsselnde Sprache, ohne die Unmittelbarkeit störende Metaphern oder Vergleiche. Dem Leser ist es dann überlassen, den dargestellten Augenblick nachzuvollziehen und zum inneren Anlaß des Verses zu finden.

Eine Ergänzung: Volker Reiche veröffentlicht unter dem Namen Tassilo (einer der Hunde bei Strizz) in der FAZ regelmäßig Haikus. kh

Klaus Henseler

## Nutzpflanze: Kichererbse

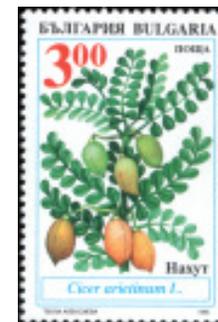
Die Kichererbse ist eine Krautpflanze aus der Familie der Hülsenfrüchtler. Die Pflanzen haben gefiederte Blätter und einzelne, in den Achseln ansetzende, gestielte Blüten. Die zweisamigen Hülsen wirken aufgebläht. Die Kichererbse stammt aus Westasien, wird aber inzwischen auch in vielen anderen Gegenden angebaut. Sie ist eine einjährige Pflanze, die etwa 60 Zentimeter hoch wird. Die Samen sind nur wenig größer als gewöhnliche Erbsen und können in einer Vielzahl von Gerichten verwendet werden. Geröstet dienen sie gelegentlich als Kaffee-Ersatz.

Die Kichererbse gehört zur Familie *Fabaceae* und wird botanisch *Cicer arietinum* genannt. Die fast nur in Berlin bekannte Farbe „tschitscheringrün“ leitet sich hiervon ab.

Die Kichererbse kam bereits vor 8.000 bis 10.000 Jahren im vorderen Orient vor wie archäologische Funde beweisen. Im klassischen Altertum wird sie bereits als Nutzpflanze beschrieben. Vom frühen Mittelalter an findet die Kichererbse in allen Pflanzen-

büchern Erwähnung. Hildegard von Bingen (1098–1179) schreibt ihr sogar eine heilende Wirkung zu. Die Kichererbse hat ihre Bedeutung als Trockenerbse und findet hauptsächlich in orientalischen Gerichten ihre Verwendung.

Wegen ihres hohen Wärmeanspruches wird sie auch mehr in Ländern wie der Türkei, Pakistan und Indien angebaut. Der Anbau in Deutschland ist seit 1929 fast gänzlich verschwunden. Die Kichererbse ist eine sehr formenreiche Pflanze, was sich im Aussehen und der Farbvielfalt der Samenkörner ausdrückt. Die Aussaat erfolgt Mitte Mai, es sei denn, man setzt vorgezogene Pflanzen. Die Saattiefe liegt bei 3–4 cm. Der Pflanzabstand sollte 30 x 20 cm betragen.



Woher kommt nun der Name dieser Pflanze? Es heißt, daß hanseatische Kaufleute für die Namengebung verantwortlich waren. Unterhalb des kleinen Zipfels, den jede dieser Erbsen besitzt, verläuft eine waagerechte, leicht gekrümmte Kerbe. Mit dieser Kerbe als Mund kann man sich ein lachendes Gesicht auf der Erbse vorstellen. Die Kichererbse findet gekocht Verwendung (12 Stunden einweichen, etwa 3 Stunden kochen!), geröstet wie Nüsse, als Brei, selbst die jungen Pflanzen werden als Salat gegessen.

Stefan Hiltz

## Steillagenweinberge auf Briefmarke

Fast unbemerkt wurde in Deutschland eine Briefmarke zu 0,55 EUR verausgabt, die das Thema Weinbau beinhaltet. Am 11. August 2005 erschien die Sonderbriefmarke „Briefzustellung in Deutschland West“. Beim Betrachten der Marke fällt sofort der/die Briefträger/in ins Auge. Den zweiten Blick sollte man auf den Bildhintergrund richten. Dort zeigt sich dem aufmerksamen Betrachter eine Weinbergslandschaft, genauer gesagt Steillagenweinberge.

Im Presstext der Post wird auf diesen Hintergrund in keiner Weise eingegangen:

„Die diesjährigen Sonderpostwertzeichen der Serie „Post“ rücken die Vorzüge des Mediums Brief in das Bewußtsein des modernen Menschen und stellen den besonderen Charakter des Briefs als individuelle Botschaft dar.“

Aufgabe der Deutschen Post ist es, auch unter schwierigen Bedingungen jederzeit eine schnelle Briefzustellung zu ermöglichen. Sie gewährleistet, daß Menschen stets schriftlich miteinander kommunizieren können. In wenig besiedelten Regionen wie dem Pfälzer Wald bieten motorisierte Briefzusteller die Leistungen des so genannten „Mobilen Post-Service“ an. Die Postler stellen nicht nur Briefe zu, sondern bieten fast alle Dienstleistungen einer Postfiliale an und stellen damit die postalische Versorgung der Gemeinden ohne eigene Postfiliale sicher. Wintertags ist der Zusteller zuweilen die einzige Verbindung der Dorfbewohner zur Außenwelt. Oft kennt er alle Bewohner seines Zustellbezirks persönlich – und alle kennen ihn.



Solange es Menschen gibt, wird es auch den Wunsch nach Kommunikation und damit zum Briefeschreiben geben. Und so lange wird die Post das verbindende Element in der Welt sein – in Nord und Süd, Ost und West. Daran erinnert dieses Postwertzeichen.“

Die Vermutung des Autors, daß es sich um Steillagen in einem der nördlichen Anbaugelände in Rheinland-Pfalz handeln könnte, hat eine Anfrage an das Pressebüro der Deutschen Post World bestätigt. Von dort kam die Mitteilung, daß „die Marke vom Grafiker Prof. Ziegenfeuter gestaltet wurde. Der Grafiker hat ein Foto der Bildagentur „mediafabrik“ verwendet. Die Aufnahme ist in der Ahr-/Mosel-Region entstanden.“

Johannes Kohlen

## Kirche, Küche, Köstlichkeiten

Unter diesem Titel stellte die Bibliothek des Bischöflichen Priesterseminars St. German, Diözese Speyer, eine Auswahl ihres Bestandes rund um das Essen und Trinken im kirchlichen Kontext zusammen. In der Auswahl finden wir Titel zur Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, „Biblische“ Kochbücher, Bücher zur Klosterküche, weitere Kochbücher, Pädagogisches zum Thema „Kochen“ und Bücher zu Kirchenjahr und Tischgebet.

Schauen wir einmal kurz hinein in die „literarischen Kochtöpfe“. Was findet man dort alles?

- „Die Freud‘ des Essens“: ein kulturgeschichtliches Lesebuch vom Genuß der Speisen, aber auch vom Leid des Hungers, zusammengestellt von Herbert Heckmann. Frankfurt/M. 1981,
- Radel, Jutta, Heuschrecken und wilder Honig: Essen und Trinken im Neuen Testament. Frauenfeld 1988,
- Otto Bernhard (Hrg.): „Dreihundertjähriges deutsches Kloster-Kochbuch: enthaltend eine bedeutende Anzahl längst vergessener, jedoch äußerst schmackhafter Gerichte / nach e. in d. Ueberresten d. ehemaligen Dominikaner-Klosters zu Leipzig aufgefundenen Manuscript“,
- Mees, Günther: „Der fromme Löffel: Kochrezepte aus der Mission“. Hildesheim 1980,
- Schuegraf, Ernst: „Himmlisch kochen: Gerichte zu Heiligenfesten aus aller Welt; von Ambrosiuscreme bis Valentinskuchen“. Berlin 1996,
- Fuchs, Guido: Mahlkultur: „Tischgebet und Tischritual“, Regensburg 1998.

So weit ein paar Beispiele aus der interessanten Zusammenstellung der Bibliothek. Ich bin noch im Besitz von ein paar Exemplaren der „Literatur in Auswahl“ und gerne bereit, sie gegen Porto weiterzureichen. Wer Interesse hat, kann sich an mich wenden: Tel. 0621/6812885 oder E-Mail: Johannes.Kohlen@t-online.de.

## So bereiten Japaner eine Kartoffel zu

- Man heizt einen neuen, hochwertigen Herd auf 200 Grad Celsius
- Man legt eine große Folien-Kartoffel hinein
- Man wendet sich in den folgenden 45 Minuten einer produktiven Aufgabe zu
- Dann wird überprüft, ob die Kartoffel gar ist; man nimmt die gekochte Kartoffel aus dem Herd und serviert sie.

Die Darstellung der japanischen Vorbereitungsart ist in seiner Naivität jedoch fast rührend süß. Wer den japanischen Markt jemals von drinnen erlebt hat, wird wissen, das es dort eher so abläuft:

Man sucht erst gar nicht nach einer großen Kartoffel. Im Supermarkt gibt es nur kleine Kartoffeln in aufwendigen Dreierpackungen zum Preis von ca. 0,75 Euro pro Kartoffel. Das liegt nicht nur





daran, daß die Japaner wenige Kartoffeln essen, sondern auch, daß die Kartoffeln den Supermarkt durch ein weitverzweigtes Netz von Zwischenhändlern erreichen. Außerdem achtet die Japanese Potato Growers Association sehr darauf, daß möglichst wenige große böse ausländische Kartoffeln den heimischen Markt verderben, die u.a. aufgrund ihrer Größe Unfälle verursachen könnten, wenn man versuchen würde, sie in den kleinen japanischen

Herden vorzubereiten. Das erreicht sie durch eine großzügige Lobby-Arbeit, die im Endeffekt ein Teil des Kaufpreises in die Wahlkampfkasse der regierenden Liberaldemokratischen Partei fließen läßt. Dadurch werden Kartoffel teuer, so daß die Japaner wenig Kartoffeln essen.

Daß die Kartoffeln klein sind, ist aber kein Hindernis, da der Herd auch recht klein ist, u.a. weil es in Japan keine großen Kartoffeln gibt. Dafür hat er einen eingebauten Bordrechner mit einer Vielfalt von Optionen und funktioniert auch als Mikrowelle und Reiskocher. Die neuesten Modelle haben auch einen GPS-Empfänger und Bordnavigation eingebaut. Dafür, muß man zugeben, ist das Gerät recht leicht zu bedienen; würde man der westlichen Welt so was bauen, müßte man erst die Funktionstaste drücken, drei Mal auf die Sich-im-Menü-Bewegtaste und dann die linke Bestätigungstaste genau 2,3 Sekunden festhalten, um das Kartoffel-Zubereitungsprogramm zu starten, nur um festzustellen, daß man damit den Videorekorder dazu gebracht hat, die Sendung „Schönste Stunden der Lederhosenorientierten Volksmusik“ aufzunehmen.

Der japanische Herd hat dagegen gleich neben dem Hello Kitty Logo große Tasten mit Aufschriften wie „Kartoffel zubereiten“, „Popcorn machen“, „Reis kochen“).

Während die Mini-Kartoffel kocht, überlegt man sich in einer gemeinsamen Runde, wie man am Besten ein Hello-Kitty-Logo auf das fertige Produkt anbringt. Außerdem wird eine Verpackungsmethode erfunden, die den Vertrieb von vor-



gekochten Kartoffeln in den landesweit über 20.000 „Convenience Stores“ ermöglicht. Hier wird eine ausgeklügelte Verpackung aus Plastikfolie erfunden, die bei der Öffnung die Haut vom Kartoffel sauber abtrennt und Mayonnaise (Butter in Japan ist noch teurer als Kartoffeln; Mayonnaise dagegen sprudelt scheinbar grenzenlos aus natürlichen Quellen.) in die Kartoffel verteilt. Es werden außerdem diverse Füllungen entwickelt, z.B. Tuna, Fischeier, Natto und etwas Glibberiges – was man sonst nie in Zusammenhang mit Kartoffeln gebracht hätte.

KH: Im Internet gefunden  
Leider kein Autor angegeben

## Thailands Wasserbüffel



Das „Kompendium für Mykophilatelisten“ von Dr. Siegfried Holstein ist fast vergriffen: Teil 1 ist vergriffen (siehe Anzeige auf Seite 87), von Teil 2 sind noch zwei Exemplare und von Teil 3 noch neun Exemplare vorhanden. Dr. Holstein hat uns mitgeteilt, daß er erst dann ein Neuaufgabe starten wird, wenn er die bereits konzipierten Teile 4 bis 7 fertiggestellt hat. Interessenten mögen sich bald bei ihm melden, so daß er eine entsprechende Auflage drucken lassen kann.

## Große italienische Weine

San Marino verausgabte am 21. August 2005 einen Kleinbogen mit Weinflaschen-Etiketten. Damit soll ein Teil der Weine, die zur Geschichte des Weines in Italien und in der Welt beigetragen haben, hervorgehoben und bekannt gemacht werden. Zwei Weinexperten wählten 32 Betriebe aus, die 24 Sorten große italienische Weine erzeugen. Folgende 10 Betriebe stimmten als erstes zu, sich in dieses Projekt aufnehmen zu lassen:

1. Ferrari Brut
2. Amarone Quintarelli
3. Cartizze Canevel
4. Brunello di Montalciono Biondi-Santi
5. Marsala Florio
6. Verdicchio Fazi Battaglia
7. Sassicaia
8. Taurasi dei Feadi di San Gregorio
9. Tocai Friulano Schioppetto
10. Barolo Altar



## Aprikose in Slowenien

Die Aprikose (lat. *Prunus armeniaca*) stammt ursprünglich aus dem Nordwesten Chinas, wo sie bereits vor mindestens 3000 Jahren angebaut wurde. Von dort gelangte sie sehr langsam nach Persien und Armenien, daher stammt auch ihr Name, und weiter an die europäische Mittelmeerküste. Nach Rom (Römisches Reich) wurde sie erst einige Jahrzehnte vor dem Beginn unserer Zeitrechnung gebracht.

Aprikosenbäume gehören zu den Obstbäumen, die am frühesten blühen. Ihre 2 bis 3 Zentimeter großen, weißen oder leicht rosa angehauchten Blüten, die man im Frühjahr, manchmal sogar bereits im Winter bewundern kann, sind die ersten Vorboten des nahenden Frühlings. Frühe Blüte und späte Frühjahrsfröste gefährden fast jedes Jahr die Ernte. Aprikosenbäume gedeihen am besten in warmen Regionen, in Slowenien werden sie vor allem in Primorsko (Slowenisches Küstenland) und um Krsko angebaut je nach Sorte kann die Form der Früchte von kugelig bis leicht oval oder eiförmig variieren. Die Früchte haben einen Samen – den Aprikosenkern (-stein).



Es gibt viele Aprikosensorten. Manche davon werden aufgrund ihrer interessanten Anbaueigenschaften in den wärmeren Klimazonen rund um die ganze Welt angebaut, bei anderen wiederum handelt es sich um lokale Sorten. Zu den letzteren gehört zweifellos auch der „Debeli Flokar“ (der Dicke Flokar), bei dem es sich aller Wahrscheinlichkeit nach um einen besonderen Ekotyp der Ungarischen Aprikose handelt. Diese Aprikosensorte wird nur noch in der Region Gonska brda angebaut, und auch dort wird sie von den neuen und ertragsreicheren Sorten verdrängt. Eigentlich gehört der Debeli Flokar bereits zu den gefährdeten Aprikosenarten. Für Aprikosen ist die Frucht verhältnismäßig dick, eiförmig (höher als breiter), von der Seite leicht zusammengedrückt, unten abgerundet, oben leicht zugespitzt. Die Haut ist von orangener Färbung, sonnenseits leicht rosa mit dunkleren, karminroten Punkten. Das Fruchtfleisch ist orange, saftig, mit angenehm süß-säuerlichem Geschmack, sehr aromatisch und enthält vor allem sehr viel Vitamin A und C.

Wie alle Lebewesen haben auch Aprikosen ihre Feinde – sie werden von Krankheiten bedroht und von Schädlingen befallen. Die schlimmste Krankheit ist sicherlich die Blütenfäule; wenn der Frühling reich an Regen ist, befällt sie Aprikosenbäume und vernichtet die Mehrzahl der Blüten, wenn wir sie nicht mit geeigneten chemischen Mitteln schützen. Es gibt aber auch zahlreiche Schädlinge, darunter auch die San-José-Schildlaus (lat. *Diaspidotus perniciosus*), obwohl sie eher selten Aprikosenbäume befällt.

Es ist interessant, daß die ursprüngliche Heimat der San-José-Schildlaus genauso wie die der Aprikose Zentralasien ist. Sie sind wahrscheinlich alte Bekannte, die sich nach einer langen Trennung in fremden Ländern wiedergefunden haben. Die San-José-Schildlaus gelangte nach Europa aus Amerika Ende der 20er Jahre des vorigen Jahrhunderts. Sie war fast 50 Jahre lang einer der schlimmsten Schädlinge in den Obstplantagen europaweit und hatte den Status eines Quarantäneschädlings. Jetzt ist sie mehr oder weniger überall in Europa verbreitet und befällt sowohl Obst- als auch Waldbäume. Die San-José-Schildlaus ist eine winzige Laus, zusammen mit dem Schild mißt sie im Durchmesser weniger als 2 Millimeter. Die längste Zeit verbringt sie unter ihrem Schild, an die Wirtspflanze fest angesaugt. Freibeweglich sind nur Junglarven und winzige, mit dem Auge kaum sichtbare Männchen. Die Weibchen der San-José-Schildlaus gehört zu den seltenen Vertreterinnen dieser Insektengruppe, die lebende Larven zeugen. Pro Jahr entwickeln sich normalerweise zwei Generationen.

Bilten Nr. 57, Posta Slovenija  
(Kurt Buck)

## Zum Namen des Kartoffelkäfers

Der Kartoffel-Käfer, anfänglich auch als Koloradokäfer bezeichnet, trägt den lateinischen Namen *Leptinotarsa decemlineata* Say, was allgemein übersetzt wird als der „Zehnstreifige mit den kleinen Flügeln“.



Burkina Faso 2002

Es gibt noch eine andere mögliche Übersetzung: Der Name „Leptinotarsa“ ist aus zwei Wörtern zusammengesetzt. Das dürfte einmal Leptino, vermutlich leptós, sein und stammt aus dem griechischen und bedeutet soviel wie „dünn“, und zum zweiten tarsa, vermutlich der Tarsus (Fuß), in die weibliche Form gebracht. Demnach bezieht sich der Name auf die Tarsen des Kartoffelkäfers. Es ist nicht bekannt, was sich Say bei der

Namengebung dachte, denn demnach heißt der Kartoffelkäfer dünnfüßiger Zehnlinierter. Die zehn Linien sind klar, jedoch sind die Füße für den Kartoffelkäfer nicht auffallend dünn. Sie sind – für uns Blattkäfer – normal. Vielleicht kannte Say aber bis zu diesem Zeitpunkt nur Arten der Gattung *Timarcha*, die auffallend große Tarsen besitzen. In diesem Fall wäre die Namensgebung für den in Colorado gefundenen Käfer erklärbar.



Mozambik 1999 (verkleinert)

Doch der Schädling (erst seit etwa 1880 ein Begriff in Deutschland im Zusammenhang mit Rebschädlingen) trug auch die Bezeichnung *Doryphorus*. Der Name hat sich nicht durchgesetzt, weil es seit Linné eine besondere Nomenklatur gibt, die u.a. einen zweiseitigen Namen vorsieht. In Italien und Spanien (und ähnlich in Frankreich) heißt der Käfer „dorifora“. Im übrigen wird mit *Doryphoros*, Lanzen- oder Speerträger, die Statue des griechischen Bildhauers Polykleitos (5. Jahrhundert v. Chr.) bezeichnet.

Schon Alfred Brehm meinte in seinem „Tierleben“, daß wegen großer Ähnlichkeit zweier Arten schon Namenverwechslungen vorgekommen seien. Dies gelte auch für den Kartoffelkäfer, der schon früher von Say und Suffrian aus Nebraska und Texas unter dem Gattungsnamen *Doryphora* beschrieben worden sei. Eine zweite Käfergattung aus Georgia und Illinois erhielt den Namen *Chrysomela juncta* (Leptinotarsa). Die Unterschiede zwischen den Käferarten sollen gering sein.

Unter den Namen *Doryphorus* gibt es noch eine andere Tierart: Das Bärtierchen *Actinartus doryphorus* Schulz.



Somalia 1999 (verkleinert)



## Motorisierung und Mechanisierung

Die Vollmotorisierung der Landwirtschaft, heute selbstverständlich und unverzichtbar, kam nur recht langsam in Gang. Um 1850 wurde erstmals Dampfkraft für die Pflugarbeit in Deutschland nutzbar gemacht. Der Einsatz von Lokomobilen war nur großflächig möglich. Die Nutzung der Kraft von Verbrennungsmotoren blieb noch längere Zeit auf stationäre Motoren beschränkt.

Selbstfahrende Geräte kamen in der Entwicklung über Versuchsstadien zunächst nicht hinaus. Erst nach dem Ersten Weltkrieg gelang die Konstruktion von Schleppern, die in Anschaffung und Verbrauch rentabel und in der Handhabung praktikabel waren.

Der entscheidende Durchbruch begann in den 1930er Jahren mit der Serienfertigung von „Bauernschleppern“. Angemessene Preise ermöglichten es nun auch kleineren Betrieben, motorische Zugkraft einzusetzen. Die kriegsbedingte Stagnation der Versorgung

mit flüssigem Brennstoff zwang zu kurzfristigem Umstieg auf generatorgetriebene Holzvergaser. Seit 1950 hat der Schlepper unaufhaltsam Pferd, Ochs und Kuh als Zugtier bei allen Feld- und Transportarbeiten ersetzt. Im Zusammenhang mit unserem Mitglieder-treffen in Sindelfingen 2006 ist beabsichtigt, auch das Deutsche Landwirtschaftsmuseum an der Universität Hohenheim zu besuchen.

Damian Läge und Klaus Henseler

## Poststellen auf Neuseeland

Vor 100 Jahren hatte Neuseeland das weltweit dichteste Netz von Postämtern pro Einwohner; praktisch jeder entlegene wohnende Farmer konnte seine eigene Poststelle beantragen. Das Postaufkommen war damit entsprechend gering, und viele Stempel sind daher absolute Raritäten.

Es gibt auf Neuseeland viele Ortsnamen in der Maorisprache, da die europäischen Farmer früher bei der Errichtung einer Poststelle angehalten wurden, möglichst einen Flurnamen aus der Maorisprache anzugeben – auch wenn an dieser Stelle nie Maoris gesiedelt hatten. Aus diesem Grund kommen sehr viele Namen aus dem Bereich Natur, Jagd und Landwirtschaft vor.

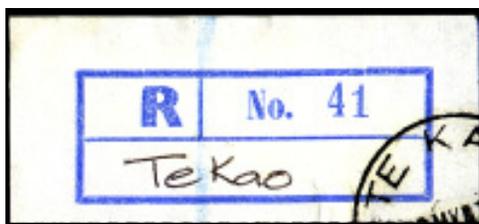
### Die „Maori“

Der Begriff „Maori“ oder „Ma-ori“ als Bezeichnung der polynesischen Bewohner Neuseelands wurde erst mit dem Ankommen der Europäer eingeführt. Bis dahin nannten sich die Polynesier in Aotearoa, wie Neuseeland auf polynesisch heißt, nur nach ihrem

Neuseeland 1893

Te ahū-ahū sind die speziellen Erdhügelchen, in die die Polynesier die kumara, die Süßkartoffel, pflanzen. Zwischen 1888 und 1971 gab es unter diesem Namen eine Poststelle. Es handelt sich bei diesem Stempel um den ersten der beiden hier verwendeten Datumsstempel.





Te Kao ist das Wort für getrocknete kumara (Süßkartoffel). Es handelt sich hier um einen provisorischen R-Zettel.

ähnlich der Bezeichnung „Aboriginals“ für die Ureinwohner Australiens. Auch der Begriff „Aborigine“ wurde in früheren Zeiten benutzt für die Polynesier Neuseelands. Die Bezeichnung „Maori“ für die Polynesier findet eine Entsprechung in Hawaii, wo die Ureinwohner sich als Abkömmlinge der „Maui“ betrachteten, die eine der verehrten Figuren in ihrer frühen mündlichen hawaiianischen Geschichte war. „Maui“ war wohl nicht nur eine Kultfigur, sondern ein historischer Häuptling, der die Stämme auf Hawaii einigte und so ein Held der hawaiianischen Geschichte wurde. Die wirkliche Geschichte und die Taten dieser nicht mehr genau identifizierbaren Person wurden in den Legenden stark übertrieben. Die Erzählungen der von



Die frühen Entdecker nannten die von Nord nach Süd von Barrytown bis zum Fluß Mokihinui verlaufende Bergkette „Papahaua“. Ein anderer Name war Paparoha. Die Orthographie wurde der gegenwärtigen Form angepaßt. Papahaua erscheint im Postverzeichnis als Papahaoa und ist in der Gegend besser bekannt als „Sergeant's Hill“. Paparoha war der von den Ngati Wairangi benutzte frühere Name für den Berg Rochfort.

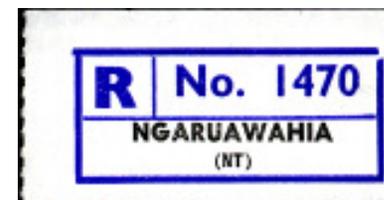
Papahaoa ist der Name einer bestimmten Sorte von kumara (Süßkartoffeln). Am 24. Januar 1959 schloß die hier eröffnete Poststelle. Der Datumsstempel vom letzten Tag der Existenz der Poststelle ist selten.

Stammesnamen. Diese Stammesnamen leiteten sich oft vom (männlichen) Oberhaupt eines Stammes ab. Der Ursprung der allgemein verwendeten Bezeichnung „Maori“ für die Polynesier entstand wahrscheinlich durch die vielen tausend Einwanderer, die während des Goldrauschs von Australien nach Neuseeland kamen, die die einheimischen Bewohner „Murri“ nannten,

Hawaii nach Neuseeland kommenden Polynesier überlagerte die mündlich weitergegebene Geschichte der polynesischen Siedler auf Aotearoa.

## Menschenfresser auf Neuseeland

Die Maori nahmen bei ihren Kriegszügen bewußt wenig Nahrungsmittel, konnten sie sich doch von dem unterwegs Gepflückten und Gefangenen ernähren. Auf dem Marsch in den Krieg sollen sie davon gesprochen haben, wie süß das Fleisch des Gegners schmeckt. In einem Bericht heißt es: „Sie freuten sich richtig auf die Nahrungsquelle Mensch“. Was nicht sofort verbraucht wurde, konnte ins Heimat-



Neuseeland 1970



Neuseeland 1898 Ngaruawahia



Ngaruawahia bedeutet in Maori „die geöffneten Gruben“. Kumara (Süßkartoffeln) wurden oft in Gruben verwahrt. Der Ortsname geht auf ein bestimmtes Ereignis zurück: Eine große Anzahl von Gästen traf unerwartet in einem Maoridorf ein. In der üblichen Gastfreundschaft öffneten die Bewohner alle ihre (Süß-)Kartoffelgruben, um genügend Nahrung für ihre Gäste zusammenzubekommen; es war ja immer noch besser, als selbst gegessen zu werden. (Neuseeland 1947)

dorf zurückgeschleppt und bei späterer Gelegenheit verzehrt werden – es war wie Hühnerhaltung. Warum sich mit der Nahrungssuche plagen, wenn es eine erfolgreichere Futtersuche gibt? Bei den Maoris auf Neuseeland endeten die Kriegszüge immer mit der (fast) vollständigen Vernichtung des Gegners, denn nur dann konnte man in Ruhe die Nahrung „einsammeln“ gehen, die Lagerfeuer anzünden und das Essen vorbereiten.

Der letzte dokumentierte Fall von Menschenesserei bei den Maoris fand 1843 statt. Hier hatte die massenhafte Einwanderung von Europäern, verbunden mit Alkoholismus, Landbesetzungen durch die Europäer und eingeschleppten Krankheiten die Maoris so stark dezimiert, daß sie nicht mehr stark genug waren, ihre „Fleischkriege“ durchzuführen. Doch hin und wieder landete schon noch ein Europäer in den Kochtöpfen der Maoris. Andreas Reischek beschreibt in seinem Buch „Sterbende Welt“ die Gastfreundlichkeit der Maoris:

„Sogleich wurden die Kochplätze hergerichtet und Speisen bereitet. Als die Gäste sahen, daß sie kein Menschenfleisch vorgesetzt bekämen, fielen sie über ihre Gastgeber her, töteten die meisten und verspeisten sie dann.“

Die Maori führten untereinander häufig Kriege, die sich aber nur gegen benachbarte Stämme richteten und selten über einen guten Tagesmarsch hinaus gingen. Diese Kriege



wurden durch die bescheidene Produktivität der Landwirtschaft eingegrenzt, denn die Süßkartoffel bildete das Grundnahrungsmittel, das nicht in solchen Mengen angebaut werden konnte, um längere Kriegszüge durchzuführen.

Als die ersten Europäer am Ende des 18. Jahrhunderts auf Neuseeland siedelten, brachten sie auch die Kartoffel mit. Der Anbau der Kartoffel auch bei den Maoris führte bei ihnen zu deutlich steigenden landwirtschaftlichen Erträgen. Man konnte nun genügend Nahrung anbauen, um Streitkräfte über viele Wochen hinweg zu ernähren. Die Folge war, daß in den fünfzehn Jahren von 1818 bis 1833 einzelne Maoristämme, die von den Engländern bereits Gewehre und Kartoffeln übernommen hatten, viele hundert Kilometer entfernte Stämme, die noch ohne diese Hilfsmittel waren, überfielen. Der produktive Kartoffelanbau hob die bisherigen Beschränkungen auf.



para-kaio ist der „lange Name“ für getrocknete kumara. Die Poststelle wurde 1988 geschlossen.

## „Kalender“ der Maori

Die Maori hatten keinen festen Kalender, sondern richteten sich nach bestimmten Ereignissen in der Natur. In Neuseeland mit seinen ausgeprägten Jahreszeiten war es wichtig, den richtigen Zeitpunkt für das Pflanzen der *kumara* zu bestimmen. Als Indikator der Entwicklung des Frühjahrs dienten ihnen dazu die ersten Blüten des *Kotukutuku*, einer bestimmten Fuchsien-Art. Sobald die ersten Blüten des *Kotukutuko* in einer Region zu sehen waren, begann man mit dem Anpflanzen der Süßkartoffeln.

## Ortsstempel auf Neuseeland

Die Schwierigkeit – aber natürlich auch der Reiz – bei den Ortsstempeln besteht darin, daß in Neuseeland die Philatelisten bis in jüngste Zeit fast ausschließlich reine Markensammler waren und deswegen alles vom Brief abgelöst haben. Deswegen sind die Stempel von den kleinen Hilfspoststellen, die kaum Postaufkommen hatten, heute sehr selten und in vielen Fällen nur mehr zufällig als Vollstempel auf abgelösten Marken erhalten. Für etwa 20 Prozent der Poststellen ist überhaupt kein Stempelabschlag mehr bekannt, obwohl diese Poststellen teilweise viele Jahre geöffnet hatten.

## Die Weinzonen im Piemont

Das Piemont ist die größte Region auf dem italienischen Festland, nur Sizilien ist um eine Haaresbreite größer: 25.399 Quadratkilometer groß und knapp 4,4 Millionen Einwohner. An der Fläche gemessen ist das Piemont Italiens zweitgrößte Region, mit seiner nicht gerade dichten Bevölkerung an fünfter Stelle. Das Land ist in sechs Provinzen eingeteilt: Alessandria (AL), Asti (AT), Cuneo (CN), Novara (NO), Vercelli (VC) und Torino (TO).

An der Gesamtweinerzeugung Italiens besitzt Piemont einen Anteil von 5–6% und nahezu 12% der total erzeugten DOC-Weine. Das heißt, daß von den im Piemont produzierten ca. 5 Millionen hl etwa 30–33% für DOC- und DOCG-Weine verwendet werden. Produziert werden vorwiegend reinsortige Weine, die edelste Sorte ist sicher Nebbiolo für die Weine von Barolo, Barbaresco, Carema und Gattinara (örtlich auch „Spanna“ genannt). Aber auch Barbera, Dolcetto, Moscato und Arneis gehören zu den Spitzen-Weinen höchster Stufe.

Obwohl die moderne Industrie einen tragenden Pfeiler der Volkswirtschaft darstellt, verliert die Landwirtschaft nur sehr langsam an Gewicht. Neben Wein werden in Piemont hauptsächlich Erdbeeren, Pfirsiche, Haselnüsse, Reis, Sojabohnen und Trüffel angebaut. Vermarktet werden die Erzeugnisse auf Messen und Märkten wie Alba (Weinmesse im April, Trüffelmarkt im Oktober) und Asti. Turin als wirtschaftliches Zentrum gilt als der größte Absatzplatz.

### Die Weinzonen

Wie keine andere Region Italiens läßt sich das Piemont in drei scharf gegliederte Landschaften einteilen:

- die Alpenregion zu 43%,
- die Po-Ebene zu 27% und
- das Hügelland zu 30%.

Das Piemont läßt sich weingeografisch in drei Zonen einteilen: der Norden, der Südosten und die Alba-Weinlandschaft.

Der Norden mit den Alpenausläufern und Gletschertälern mit Carema und Canavese einerseits und den Vercelli-Novara-Bergen andererseits. Hier wachsen in 9 Zonen DOC-Weine: Carema, Erbaluce di Caluso oder einfach Caluso, Lessona, Bramaterra, Gattinara, Ghemme, Boca, Sizzano und Fara.

Der Südosten mit den Monferrato-Bergen in den Provinzen Asti und Alessandria bis in die Hügel um Turin, Alba mit den Roero- und Langhe-Bergen in der Provinz Cuneo. Die Monferrato-Berge werden vom Tanaro in „Basso Monferrato“ und „Alto Monferrato“ geteilt. Es ist das Kernstück der Weinerzeugung, vielfältig und manchmal etwas unübersichtlich. Deshalb wird Alba von dieser großen Zone abgetrennt und als eigenständige Weinlandschaft dargestellt. Somit verbleiben noch 22 DOC-Zonen in diesem großen Gebiet welches fast zwei Drittel der gesamten Weinerzeugung stellt: Barbera del Monferrato, Grignolino del Monferrato Casalese, Rubino di Cantavenna, Gabiano, Barbera Colli Tortonesi, Cortese Colli Tortonesi, Cortese di Gavi oder einfach Gavi, Dolcetto di Ovada, Cortese dell’Alto Monferrato, Brachetto d’Acqui, Dolcetto d’Acqui, Barbera d’Asti, Freisa d’Asti, Freisa di Chieri, Grignolino d’Asti, Malvasia di Casorzo d’Asti, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Ruchè di Castagnole Monferrato, Dolcetto d’Asti, Moscato d’Asti, Asti Spumante und Loazzolo.

Alba ist das bekannte Zentrum für hochwertige Nebbiolo-Weine in den Roero- und Langhe-Bergen. Außer dem weltberühmten Gespann Barolo und Barbaresco gibt es weitere 8 DOC-Zonen: Nebbiolo d’Alba, Roero, Arneis di Roero, Barbera d’Alba, Dolcetto d’Alba, Dolcetto di Diano d’Alba, Dolcetto di Dogliani und Dolcetto delle Langhe Monregalesi.

### Die DOC/DOCG-Zonen im Piemont

Das nördliche Piemont:

Carema (rot) DOC	(Nebbiolo)
Erbaluce di Caluso / Caluso (weiß) DOC	(Erbaluce)
Lessona (rot) DOC	(Nebbiolo)
Bramaterra (rot) DOC	(Nebbiolo/Croatina/Bonarda)
Gattinara (rot) DOCG	(Nebbiolo)
Boca (rot) DOC	(Nebbiolo/Vespolina/Bonarda)
Ghemme (rot) DOC	(Nebbiolo/Vespolina/Bonarda)
Sizzano (rot) DOCG	(Nebbiolo/Vespolina/Bonarda)
Fara (rot) DOC	(Nebbiolo/Vespolina/Bonarda)

Der Südosten:

Barbera del Monferrato (rot) DOC (Barbera)  
Grignolino del Monferrato Casalese (rot) DOC (Grignolino)  
Rubino di Cantavenna (rot) DOC (Barbera/Freisa/Grignolino)  
Gabiano (rot) DOC (Barbera)  
Barbera Colli Tortonesi (rot) DOC (Barbera)  
Cortese Colli Tortonesi (weiß) DOC (Cortese)  
Cortese di Gavi / Gavi (weiß) DOC (Cortese)  
Dolcetto di Ovada (rot) DOC (Dolcetto)  
Cortese dell'Alto Monferrato (weiß) DOC (Cortese)  
Brachetto d'Acqui (rot) DOC (Brachetto)  
Dolcetto d'Acqui (rot) DOC (Dolcetto)  
Barbera d'Asti (rot) DOC (Barbera)  
Freisa d'Asti (rot) DOC (Freisa)  
Freisa di Chieri (rot) DOC (Freisa)  
Grignolino d'Asti (rot) DOC (Grignolino)  
Malvasia di Casorzo d'Asti (rot) DOC (Malvasia di Casorzo)  
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (rot) DOC (Malvasia di Schierano)  
Ruchè di Castagnole Monferrato (rot) DOC (Ruchè (Rouchet))  
Dolcetto d'Asti (rot) DOC (Dolcetto)  
Moscato d'Asti (weiß) DOC (DOCG beantragt) (Moscato)  
Asti Spumante (weiß) DOC (Moscato)  
Loazzolo (weiß/hell rosé) DOC (Moscato/Brachetto di Moirano)

Alba

Nebbiolo d'Alba (rot) DOC (Nebbiolo)  
Roero (rot) DOC (Nebbiolo/Arneis)  
Roero Arneis (weiß) DOC (Arneis)  
Barolo (rot) DOCG (Nebbiolo)  
Barbaresco (rot) DOCG (Nebbiolo)  
Barbera d'Alba (rot) DOC (Barbera)  
Dolcetto di Diano d'Alba (rot) DOC (Dolcetto)  
Dolcetto di Dogliani (rot) DOC (Dolcetto)  
Dolcetto d'Alba (rot) DOC (Dolcetto)  
Dolcetto delle Langhe Monregalesi (rot) DOC (Dolcetto)

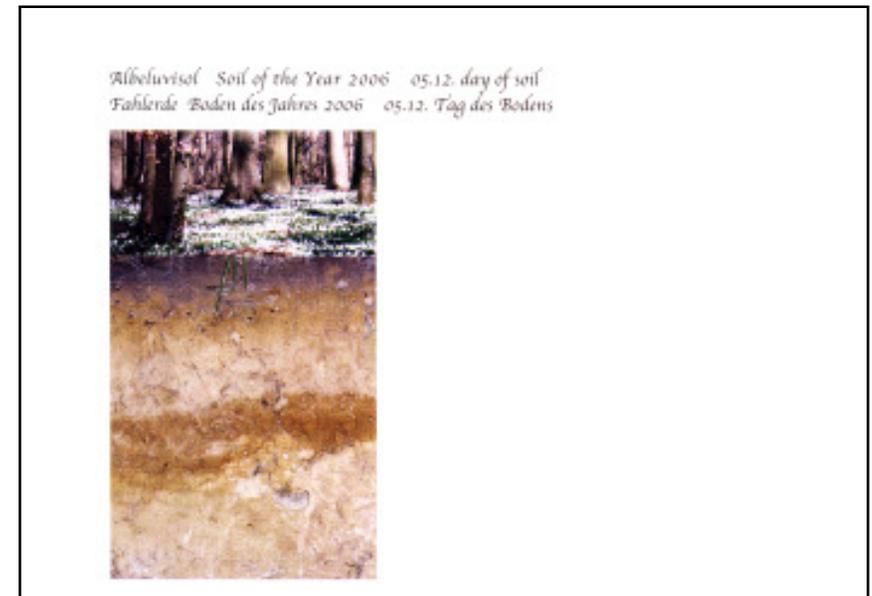
Ein mit Chinarinde versetzter Barolo darf gemäß der DOCG als „Barolo Chinato“ bezeichnet werden und ist als bitterer „digestivo“ anerkannt.

Hans-Peter Blume

## Die Fahlerde – Boden des Jahres 2006

Die Deutsche Bodenkundliche Gesellschaft (DBG) hat gemeinsam mit dem Bundesverband Boden die Fahlerde als Boden des Jahres 2006 ausgerufen. Das geschieht, weil nach der Bodencharta des Europarates von 1972 der Boden eines der kostbarsten Güter der Menschheit ist, der es Pflanzen, Tieren und Menschen ermöglicht, auf der Erdoberfläche zu leben. Am 5. Dezember 2005, dem weltweit gewürdigten Tag des Bodens (und dem Geburtstag des Stifters, König Rama IX. von Thailand) wurde die Fahlerde im Rahmen einer Festveranstaltung in der Landesvertretung von Mecklenburg-Vorpommern in Berlin seitens der DBG-Altpräsidentin Professor Monika Frielinghaus, Müncheberg, und Umweltminister Professor Wolfgang Methling, Schwerin, den Medien und der interessierten Öffentlichkeit vorgestellt. Das galt auch für die zu diesem Anlaß herausgegebene personalisierte Briefmarke.

Die Fahlerde ist ein verbreitet auftretender Boden norddeutscher, polnischer und auch russischer Moränenlandschaften, der sowohl landwirtschaftlich als auch forstlich ge-





nutzt wird und dabei beachtliche Erträge zu liefern vermag.

Die Fahlerde besteht in den oberen 50 bis 80 cm aus lehmigem Sand, der oben durch Humus dunkel grau gefärbt ist; darunter ist er hellbraun und schließlich fahlgrau (daher der Name) lassen. Weiter unten folgen lehmige Lagen, und zwar zunächst eine leuchtend braun gefärbte Lage, die ab circa 150 cm Tiefe in hell gelbgrauen, kalkhaltigen Geschiebemergel übergeht.

Der Geschiebemergel wurde während der Kaltzeiten vom Gletschereis nach Norddeutschland transportiert. Im Spätglazial wurde auf den nunmehr eisfreien

Moränenplatten Flugsand aufgeweht und in den oberen 50 bis 80 cm durch Cryoturba­tion mit dem Geschiebemergel zum Geschiebedecksand gemischt. Gleichzeitig setzten Lösung und Auswaschung der Carbonate ein. Zunächst unter einer schütterten Tundravegetation und später im Holozän unter natürlichen Laubwäldern folgten Humusakkumulation, Versauerung, Verwitterung und Verbraunung im Oberboden sowie eine Verlagerung von Tonmineralen und braunen Eisenoxiden aus dem Ober- in den leuchtend braunen Unterboden. Der tonarme Oberboden der Fahlerden wurde mithin sowohl durch Sandeinmischung als auch durch Tonauswaschung verursacht (und zwar im Gegensatz zu Parabraunerden, die in der Regel nur durch Tonverlagerung entstanden sind). Auch auf Lössböden haben sich häufig in ähnlicher Weise Fahlerden entwickelt.

Die Fahlerden werden bei ackerbaulicher Nutzung mit 50 bis 70 Bodenpunkten bewertet und ermöglichen Erträge von bis zu 100 Doppelzentnern Weizen und 45 Doppelzentnern Raps. Vor allem in regenreicheren Gebieten kann Wasser über dem tonreichen und dichten Unterboden gestaut werden, so daß Kulturpflanzen unter Luftmangel leiden, dem mit künstlicher Entwässerung zu begegnen ist.

rechte Seite: Bogen-Nummer 8007586 (verkleinert)



## Motivliste Weinheilige (alphabetisch, Teil 1)

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Deutsches Reich	14.10.43	862	Ägidius - Kirche in HL
Österreich	22.01.68	1256	Ägidius - Kirche Klagenfurt
BRD	21.05.71	678	Ägidius - Kirche N
Österreich	04.12.64	1176	Ägidius - St. Gilgen
Ajman	02.02.70	506, 8	Apostel Johannes
Belgien	19.09.64	Bl. 31	Apostel Johannes
Bulgarien	30.04.69	1888	Apostel Johannes
Bulgarien	15.12.78	Bl. 82	Apostel Johannes
Bulgarien	13.12.91	3946	Apostel Johannes
Frankreich	10.02.73	1821	Apostel Johannes
Gibraltar	01.12.69	235	Apostel Johannes
Gibraltar	03.11.76	344	Apostel Johannes
Griechenland	20.11.47	552	Apostel Johannes
Griechenland	05.11.50	565	Apostel Johannes
Griechenland	17.01.72	1090	Apostel Johannes
Liechtenstein	07.12.87	933	Apostel Johannes
Panama	10.01.68	1033	Apostel Johannes
Paraguay	05.09.77	2966	Apostel Johannes
Salomon-Inseln	04.10.78	361	Apostel Johannes
Spanien	24.03.69	1804	Apostel Johannes
Spanien	24.03.69	1805	Apostel Johannes
Spanien	29.09.74	2104	Apostel Johannes
Spanien	01.01.90	Bl. 38	Apostel Johannes
Togo	20.03.78	1288	Apostel Johannes
Togo	14.12.84	1830	Apostel Johannes
Portugal	30.10.50	752	Apostel Johannes - 400. Todestag
Irland	14.10.68	225	Apostel Johannes - Adler
Irland	17.06.75	321	Apostel Johannes - Adler
Mongolei	20.11.68	525	Apostel Johannes - Cano
Luxemburg	05.12.78	980	Apostel Johannes - Caritas
Belgien	17.06.78	1948	Apostel Johannes - Don Juan
Spanien	29.09.74	2102	Apostel Johannes - Don Juan

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Ungarn	02.12.69	2555	Apostel Johannes - Dyck
Belgien	26.04.75	1818	Apostel Johannes - Europa
Spanien	24.07.61	1260	Apostel Johannes - Europarat
Polen	22.04.91	3323	Apostel Johannes - Ikone
Spanien	24.03.70	1851	Apostel Johannes - Jungfrau mit Jesus Apostel Johannes
Polen	13.07.54	855	Apostel Johannes - Kirche Patschkau
DDR	06.07.82	2722-2723	Apostel Johannes - Kirche Schwerin
Österreich	31.08.70	1337	Apostel Johannes - Kriegsofener
Berlin	21.06.67	308	Apostel Johannes - Kunstschätze
BRD	14.04.77	933	Apostel Johannes - Reliquiar
Schweiz	18.09.61	741	Apostel Johannes - St. Oswald in Zug
Liechtenstein	03.12.70	533	Apostel Johannes - Wappen
DDR	24.04.84	2870	Apostel Johannes / Don - Dom MEI
Saar	20.12.49	268	Apostel Johannes / Peter / Jakobus - Murillo
Tschechoslowakei	20.06.78	2451	Apostel Johannes / Peter / Matthias
Vatikan	07.04.60	339, 42	Apostel Johannes / Peter als Almosenspende
Ungarn	09.06.69	2514	Apostel Johannes / Zurbaran / Jakobus - Kirche Vac
Irland	15.02.71	264	Apostel Johannes Adler
Polen	30.06.73	2260	Apostel Johannes unterm Kreuz
Philippinen	15.10.91	2048	Apostel Johannes v. Kreuz
Togo	14.12.84	1828	<b>B</b> artholomäus
BRD	10.08.89	1434	Bartholomäus - Dom F
Spanien	12.10.79	2436	Bartholomäus - Studentenheim Bogota
Niederlande	01.06.65	847	Bonifatius - Kirche Medemblik
BRD	05.06.54	199	Bonifatius - Mitra
Niederlande	16.06.54	643	Bonifatius in Benediktus-Gewand
Ajman	23.10.72	2556	Christophorus
Cuba	20.09.71	1716	Christophorus
Österreich	10.12.47	851	Christophorus
Rheinland-Pfalz	18.10.48	31	Christophorus
Ungarn	18.06.93	4244	Christophorus

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Österreich	19.02.54	998	Christophorus - am Arlberg
Spanien	09.07.62	1330	Christophorus - Berruguete
Berlin	13.10.88	821	Christophorus - Chormantelschließe
Niederlande	10.12.30	238	Christophorus - Herbst
Spanien	29.11.65	1584	Christophorus - Kath. v. Burgos
Schweiz	29.05.69	904	Christophorus - Läuferfingen
Spanien	24.03.63	1387	Christophorus - Ribera
Belgien	04.09.76	1868	Christophorus - Rubens - Kreuzabnahme
Litauen	11.10.92	506	Christophorus - Stadtwappen
Frankreich	22.10.66	1559	Cyriakus - Taufe
Frankreich	20.11.44	637	<b>D</b> ionysius - 800 J. Basilika
Belgien	12.03.62	1270	Dionysius - Abtei in Broquerole
Reunion	01.01.07	63-8	Dionysius - Hafen von St. Dionysiusenis
Reunion	01.01.41	190-1	Dionysius - Marschall Petain, Reede v. St. Dionysius
Böhmen und Mähren	15.07.39	12	<b>E</b> lisabeth
BRD	14.12.49	117	Elisabeth
Deutsches Reich	25.02.24	351,352	Elisabeth
Tschechoslowakei	01.08.36	352	Elisabeth
Ungarn	21.04.32	480-1	Elisabeth
Ungarn	25.05.38	573	Elisabeth
Ungarn	01.06.39	611	Elisabeth
Ungarn	01.01.43	717	Elisabeth
Ungarn	01.08.44	754	Elisabeth
Ungarn	14.01.46	857	Elisabeth
Ungarn	01.05.46	871	Elisabeth
Ungarn	16.11.95	4364	Elisabeth
BRD	12.11.81	1114	Elisabeth - 750. Todestag
BRD	03.08.61	348	Elisabeth - bedeutende Deutsche
Berlin	03.08.61	200	Elisabeth - FA: bedeutende Deutsche
Ungarn	03.11.73	2912	Elisabeth - Heimsuchung mit Maria
DDR	06.11.84	2913	Elisabeth - Neuenburg
Polen	21.07.62	1319-20	Elisabeth - Nordgebiete

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Monaco	29.04.69	927	Elisabeth - Rotes Kreuz
Österreich	02.11.36	630	Elisabeth - Winterhilfswerk
Liechtenstein	06.12.66	471	<b>F</b> lorian
Österreich	17.04.98	2251	Florian
Österreich	17.04.98	?	Florian
Österreich	30.08.63	1131	Florian - 100 J. Freiw. Feuerwehr
Österreich	26.04.96	2184	Florian - Anton Bruckner
Österreich	25.09.62	1117	Florian - Beethovenhaus Wien
Brasilien	09.12.96	?	Florian - Brücke in Florianopolis
Österreich	24.04.86	1846	Florian - Chorherrenstift St. Florian
Österreich	28.03.67	1236	Florian - Orgel
Österreich	02.10.54	1008	Florian - Putte v. Brucknerorgel
Generalgouvernement	05.08.40	40	Florian - Tor in Krakau
Polen	08.03.88	3140	Florian - Tor in Krakau
Polen	20.12.82	Bl. 90	Florian - Tor Krakau
Liechtenstein	05.12.74	616	Florian - Weihnachten
Liechtenstein	25.04.68	492	<b>G</b> allus
Schweiz	27.11.75	1068	Gallus - Pforte
Schweiz	10.05.60	708	Gallus - Stift St. Gallus
Frankreich	18.05.63	1438	Genoveva - Pântheon Paris
Frankreich	20.11.44	637	Genoveva gründet Kirche St. Denis
Deutsches Reich	18.11.38	679	Georg - Ruine Aggstein
Äthiopien	15.06.71	673	Georg
Bulgarien	25.11.68	1855	Georg
Bulgarien	10.05.77	2585	Georg
Bulgarien	27.06.88	3677	Georg
Dt. Lokalausg. Plauen	15.12.45	5	Georg
Italien	24.06.57	981-982	Georg
Italien	30.07.76	1538	Georg
Jemen Republik	31.07.72	1514	Georg
Jugoslawien-Zuschlag	04.11.92	25	Georg
Kambodscha	10.12.84	623	Georg
Komoren	30.12.83	709	Georg
Kongo-Brazzaville	07.03.78	608	Georg

(wird fortgesetzt)

# Nahrung ist Leben

Jedes Jahr am 16. Oktober begeht die Organisation für Ernährung und Landwirtschaft der Vereinten Nationen (FAO) anlässlich ihrer Gründung am selben Tag des Jahres 1945 in Quebec-Stadt, Kanada, den Welternährungstag. Ziel des 1979 von der Konferenz der FAO der Vereinten Nationen ausgerufenen Welternährungstages ist es, das öffentliche Bewußtsein für das Ernährungsproblem der Welt zu steigern und die Solidarität im Kampf gegen Hunger, Mangelernährung und Armut zu stärken. 1980 stimmte die UN-Vollversammlung angesichts dessen, daß „Nahrung Voraussetzung für menschliches Überleben und Wohlbefinden sowie ein grundlegendes menschliches Bedürfnis darstellt“ der Einführung des Gedenktages zu.

Das weltweit begangene jährliche Gedenken fällt zusammen mit TeleFood – der Initiative der FAO zur Steigerung des Bewußtseins für das Leiden der hungernden Weltbevölkerung und Mobilisierung von Ressourcen zu deren Hilfe. Das Thema des Welternährungstages sowie der Initiative TeleFood lautet im Jahr 2005 „Landwirtschaft und interkultureller Dialog“.

Obwohl das „World Food Programm“ (WFP) bereits mehr als 40 Jahre tätig ist und mehrmals in den Ländern Sondermarken anlässlich der Jubiläen des WFP erschienen, wurde bisher nur mit der Namenszeile auf die Organisation hingewiesen. Erstmals ist auf den vorliegenden Ausgaben das spezielle Logo des WFP zu erkennen.

Das WFP ist die zentrale Organisation der Vereinten Nationen im Kampf gegen den weltweiten Hunger. Es ist die größte humanitäre Einrichtung der Welt und versorgt durchschnittlich 90 Mill. Menschen, darunter 56 Mill. Kinder in über 80 Ländern mit Nahrungsmittelhilfe. Dabei geht es sowohl um Hilfe für Flüchtlinge, für Opfer von Naturkatastrophen und Kriegen sowie um die Förderung der Selbstversorgung armer Menschen und Gemeinschaften.

Die Vielseitigkeit dieser Maßnahmen wird auch auf den Briefmarken der Ausgabe deutlich. Sie zeigen sowohl die direkte Hilfe mit Nahrungsmittel, die mit LKW-Ladungen, durch Flugzeuge oder durch verteilende Helfer zu den Hungernden gebracht wird. Aber auch die Anstrengungen zur Förderung der Bildung, zur Hilfe für kranke Kinder und zum Selbstanbau von Nahrungsmittel kommen auf den Marken der letztjährigen Aus-

gabe zum Ausdruck. Und im Mittelpunkt der jeweiligen Marken stehen die Nutzpflanzen, die vor allem zum Einsatz kommen, vom Weizen über Gerste, Reis, Mais und Hirse.

Die Marken wurden unter folgenden Michelnummern registriert:

UNPA Wien 0,55 Euro Nr. 453 Wien 1,25 Euro Nr. 454

UNPA Genf 1,00 fs Nr. 528 Genf 1,30 fs Nr. 529

UNPA New York 37 c Nr. 996 New York 80 c Nr. 997



UNO Wien  
Erinnerungsstempel  
28./30. September 2005  
Sindelfingen

# 2006 Europäische Kartoffeltage

Die ganze Welt der Kartoffel

Erfolgreiche Veranstaltungen zum Thema „Kartoffel“ in Frankreich (Pomme de terre 2004) und den Niederlanden (Potato 2000 und 2005) gaben den Anstoß: Initiiert von der UNIKA, präsentiert sich 2006 mit der PotatoEurope erstmalig die gesamte Branche in Deutschland. Die Freilandausstellung einschließlich Maschinenvorfürungen, Feldversuchen, Infoveranstaltungen und einem internationalen Kartoffelkongreß bietet für Aussteller wie Besucher gleichermaßen interessante Aussichten. Auf über 30 ha Veranstaltungsfläche stellt sich die gesamte Wertschöpfungskette der Kartoffel vor – vom Legen, Roden, Abpacken bis zum fertigen Produkt. Ein spezieller Ausstellungsbereich „Kartoffelgenuß 2015“ beschäftigt sich mit Zukunftsthemen der Kartoffel.

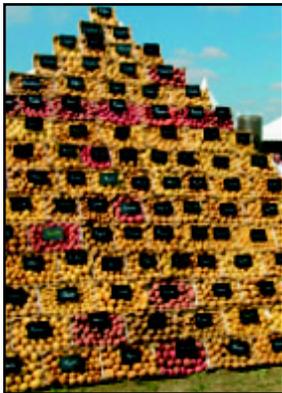
Der Veranstaltungsort, das Rittergut Bockerode, gewährleistet durch seine Nähe zu Hannover nicht nur eine perfekte Infrastruktur. Seine zentrale Lage in Europa sorgt auch für einen hohen Besucheranteil aus dem Ausland. Zur PotatoEurope 2006 werden über 10.000 Fachbesucher erwartet.

Zu sehen ist eine Fachausstellung, ein Versuchsfeld und Maschinenvorfürungen. Außerdem wird ein internationaler Kongreß von Kartoffelexperten durchgeführt. (sh)

Niederlande 1948



bintje, bintje, timpetee



Großer Kartoffelberg



# Gesucht wird:



TRICHUM 1975  
DDR 9703  
Kartoffel GEBIET

Wer kann mir Belege mit diesen  
AFST - WST - SST anbieten?  
Das fragt Horst Kaczmarczyk





Land	Ausgabe	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung	Information
Frankreich	08.05.2005	0,53Eur	3938	Europa-Gastronomie	Nebenmotiv
Jersey	13.09.2005	33pence	1200	Hygrocybe calyptraeformis-Rosenroter Saftling	
Jersey	13.09.2005	34pence	1201	Boletus erythropus-Flockenstieliger Hexenr.	
Jersey	13.09.2005	41pence	1202	Inodybe godeyi-Godey Risspilz	
Jersey	13.09.2005	50pence	1203	Myriostoma coliforme-Vielstieliger Siebster	
Jersey	13.09.2005	56pence	1204	Helvella crispa-Hebstlorchel	
Jersey	13.09.2005	73pence	1205	Hygrocybe coccinea-Kirschroter Saftlinge	
Jersey	13.09.2005	2€	Block 51-1206	Marasmius oreades-Feldschwindling	Block
Tschad	13.04.2004	1000Fr	2480 A	Carl Von Linné (1707-1778)	Klbg a 4 Marken
Tschad	13.04.2004	1000Fr	Block 380 A	Carl Von Linné (1707-1778)	Block
Korea-Nord	05.09.2003	3 Won	4697	Pholiota flammans-Feuerschüppling	aus Viererblock
Korea-Nord	05.09.2003	12 Won	4698	Geastrum fimbriatum-Gewimperter Erdstern	idem
Korea-Nord	05.09.2003	70 Won	4699	Coprinus atramentarius-Faltentintling	idem
Korea-Nord	05.09.2003	130 Won	4700	Pleurotus cornucopiae-Limonenpilz	idem
Korea-Nord	05.09.2003	250 Won	Block 560 - 4701	Elfvigia applanata (Pers.)P. Karst-Gonoderma Porling/auch MKH	

Land	Ausgabe	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung	Information
Mongolei	01.02.2003	50 T	3439	Russula aeruginosa-Grüner Täubling aus Pilze und Vögel	
Mongolei	01.02.2003	100 T	3440	Boletus edulis-Steinpilz	
Mongolei	01.02.2003	150 T	3441	Xerocomus badius-Maronenröhring	
Mongolei	01.02.2003	200 T	3442	Agaricus campester-Feldegerling	
Mongolei	01.02.2003	250 T	3443	Marasmius oreades-Nelkenschwindling	
Mongolei	01.02.2003	300 T	3444	Cantharellus cibarius-Pfifferling	
Mongolei	01.02.2003	400 T	3445	Amanita phalloides- Grüner Knollenblätterpilz	
Mongolei	01.02.2003	550 T	3446	Suillus granulatus - Körnchenröhring	
Mongolei	01.02.2003	800 T	Block 335 - 3447	Tricholoma portentosum-Schwarzfaseriger Rit.	
Mongolei	01.02.2003	800 T	Block 336 - 3448	Lactarius torminosus-Birkenreizker	
Mongolei	10.12.2003	800 T	3476	Hypholoma fasciculare-Grüner Schwefelkopf	Kleinbogen
Mongolei	10.12.2003	800 T	3477	Marasmiellus ramealis-Ast-Zwergschwindling	idem
Mongolei	10.12.2003	800 T	3478	Collybia fusipes-Spindeliger Rübbling	idem
Mongolei	10.12.2003	800 T	3479	Kuehneromyces mutabilis-Stockschwämmch.	idem
Mongolei	10.12.2003	2500 T	Block 341 - 3480	Psathyrella multipedata-Büscheliger Faserling	
Hongkong	23.11.2004	1,40\$	1222	Volvariella sp.-Scheidling	Block 134
Hongkong	23.11.2004	2,40\$	1223	Hypholoma sp. - Schefelkopf	idem
Hongkong	23.11.2004	3\$	1224	Marasmius sp. - Schwindling	idem
Hongkong	23.11.2004	5\$	1225	Ganoderma lucidum-Glänzender Lackporling	idem
Hongkong	23.11.2004	1200 Fr	Block 135 - 1226	Hexagon-Pilz ?	
Tanzania	19.07.2004	550 Sh	4159	Amanita muscaria - Fliegenpilz	Kleinbogen
Tanzania	19.07.2004	550 Sh	4160	Mycena galericulata-Rosablättriger Helmling	idem
Tanzania	19.07.2004	550 Sh	4161	Collybia iocephala- Purpurrübbling	idem

Land	Ausgabe	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung	Information
Tanzania	19.07.2004	550 Sh	4162	Flammulina velutipes-Samtfußsrübling	idem
Tanzania	19.07.2004	550 Sh	4163	Morchella crassipes-Dickfüssige Morchel	idem
Tanzania	19.07.2004	550 Sh	4164	Boletus edulis-Steinpilz	idem
Tanzania	19.07.2004	2000 Sh	Block 559 -4165	Lepiota acutesquamosa-Rauher Schirmling	
Kongo	09.12.2004	1800 Fr	1792 A	Ramaria mairei-Bauchwehkoralle Pfadfinder	silberfarben
Kongo	09.12.2004	1800 Fr	1796 A	idem - aus 1789A-1796A	goldfarben
Kongo	09.12.2004		Block 189 A	Ramaria mairei-Bauchwehkoralle	silberfarben
Kongo	09.12.2004		Block 193 A	idem - aus 1789A-1796A	goldfarben
Kongo	09.12.2004		Block 195 A	Ramaria mairei-Bauchwehkoralle	Mi Marke 1792 A
Kongo	09.12.2004		Block 197 A	idem - aus 1789A-1796A	Mi Marke 1796 A
Kongo	10.01.2005	190 Fr	1806A	Lepista nuda-Violetter Rötleritterling+Pfadfind.	aus 1805A-1810 A
Kongo	10.01.2005		Block 211 A		idem, aus 1789A-1796A
Kongo	10.01.2005		Block 216 A		idem+Marke 1805A
Papua Neug.	18.05.2005	75T	1129	Gymnopilus spectabilis-Beringer Flämmling	
Papua Neug.	18.05.2005	75 T	1130	Melanogaster ambiguus- Weissgekammerter Schleimtrüffel	
Papua Neug.	18.05.2005	3,10 K	1131	Microporus xanthopus-Tropischer Porling	
Papua Neug.	18.05.2005	5,20 K	1132	Psilocybe subcubensis-Zentralam. Träuschling	
Papua Neug.	18.05.2005	2 K	1133	Amanita muscaria - Fliegenpilz	Block 33
Papua Neug.	18.05.2005	2 K	1134	Amanita rubescens-Perlpihlz	idem
Papua Neug.	18.05.2005	2 k	1135	Suillus luteus- Butterröhrling	idem
Papua Neug.	18.05.2005	2 K	1136	Stropharia cubensis-Kubanischer Träuschling	idem
Papua Neug.	18.05.2005	2 K	1137	Aseroe rubra - Rutenpilz	idem
Papua Neug.	18.05.2005	2 K	1138	Psilocybe aucklandii - Auckland-Träuschling	idem
Papua Neug.	18.05.2005	2 K	Block 34 -1139	Mycena pura - Rettichhelmling	

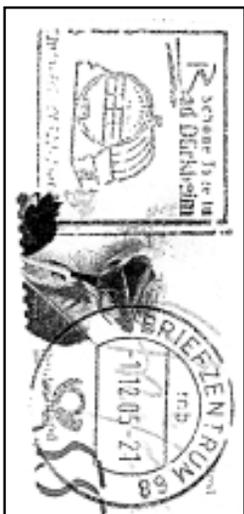
Ich suche Bild-Postkarten der „Deutschen Ammoniak-Verkaufs-Vereinigung“ (DAVV) bzw. des Kalisyndikats; Berlin, aus dem Anfang des letzten Jahrhunderts; Natürlich nur mit Kartoffelmotiv. Klaus Henseler. Im nächsten Heft folgt ein Artikel über die DAVV.



Manfred Geib und Josef Muhsil  
Am 9. Dezember 2005 erschienen der erste Wert einer ukrainischen Briefmarkenserie „Ukrainische Gotteshäuser im Ausland“. Er zeigt die Kirche „St. Barbara“ in Wien (Weinheilige „St. Barbara“).  
Quelle: Post AUSTRIA



Im Dezember 2005 und Januar 2006 wurde der Maschinenstempelinsatz „Dirkheimer Fass“ vom BZ „68“ verwendet.  
Nachzutragen wäre der Nebenstempel der französischen Postverwaltung zur „Internationalen Briefmarkenmesse Sindelfingen 2005“. Im Stempelbild „Ceres“ mit Weintraube im Haar.



Quelle: Deutsche Post AG

Manfred Geib



## 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. 122 / April 2006 / Auflage 200 Exemplare.

Mitteilungsheft Nr. 123 können Sie im Juli erwarten und auf der Sonnenterrasse lesen.