

Auf ein Wort ...



Liebe Mitglieder,

die erste Hälfte des Jahres 2006 ist für mich schnell fast zu schnell vorbei gegangen. Ich hatte mir vorgenommen endlich einmal wieder etwas für meine Sammlungen zu tun. Doch: Meinen Vorsatz konnte ich leider nicht in dem Maße umsetzen, wie ich mir das vorgenommen habe.

Jahresabschluß, Auktion — leider wieder mit Ärger wegen der Postzustellungen der Lose - und die Vorbereitung auf die Exphimo nahmen doch mehr Zeit in Anspruch als gedacht. Dazu kam noch meine vierwöchentliche Reha-Kur in Bad Füssing.

Das 30jährige Jubiläum unserer Arbeitsgemeinschaft feierten wir - wie schon das 25jährige - im luxemburgischem Bad Mondorf. Hierüber finden Sie in diesem Heft eine Übersicht und einige Fotoimpressionen mit den Namen aller Aussteller und Teilnehmer (hoffentlich haben wir niemanden vergessen!).

Im zweiten Halbjahr steht in Sindelfingen unsere Jahreshauptversammlung mit Vorstandswahlen an. Die formelle Einladung dazu erfolgt im nächsten Mitteilungsheft. Verabredet ist neben den formalen Dingen auch ein interessantes Rahmenprogramm. Ich nehme an und hoffe, auch in Ihrem Terminkalender ist bereits der 28. Oktober 2006 als unverschiebbarer Termin eingetragen.

Für unsere 20. Vereinsauktion (auch ein Jubiläum!) können Sie ab sofort Marken und Belege bei mir einliefern. Wie bei allen vorherigen Auktionen besteht die letzte Möglichkeit. Ihre Lose an unserem Info-Stand auf der Internationalen Briefmarkenbörse Sindelfingen abzugeben.

Nach unserem tollen Erfolg auf der „Bielefeld 2005“, bei der wir bekanntlich in der Literaturklasse mit Vermeil ausgezeichnet wurden, werden wir unser Mitteilungsheft in diesem Jahr auf der „JUBA 2006“ in Berlin und der „Sachsenschau 2006“ in Dresden ausstellen.

Ich wünsche uns nach diesem wettermäßig unbefriedigendem ersten Halbjahr nun endlich einen schönen Sommer und allen Ausstellern weiterhin viel Erfolg und bleiben Sie gesund

Ihr

Horst Kaczmarczyk

Ludwig Bauer

Rundsendedienst

Im Winter 2005/Frühjahr 2006 konnte ich nur eine Rundsendung im Umlauf bringen und zwar zum Motiv Wein. Das Ergebnis war wieder recht gut mit über 55 Prozent Entnahmen, obwohl sich seit Jahren fast unverändert die selben Sammlerfreunde als Entnehmer beteiligen. Es fehlt an guten Belegen und „neuen“ Einlieferern, um wieder interessante Auswahlen zusammenstellen zu können. Besonders Briefmarken in postfrischer Erhaltung zu vernünftigen Preisen sind sehr begehrt. Aber auch Absenderfreistempel-Belege (möglichst Ganzstücke und keine Abschnitte) aus der Zeit vor Einführung der Postleitzahlen oder aus den letzten Jahren (Euro-Zeit) haben gute Verkaufsaussichten.

Information der Literaturstelle

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arbeitsgemeinschaft. Von manchen Heften (aus den Gründungszeiten der Arge) sind noch bis zu einhundert Stück vorhanden. Sollten Ihnen noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro plus Porto erwerben. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, werden als Fotokopien erstellt.

Die Briefmarken auf der Titelseite gehören zu dem Artikel von Hans-Peter Blume über personalisierte Briefmarken in Österreich auf Seite 144 ff.

Inhaltsverzeichnis

Aussteller der ArGe auf der Exphimo 2006	124
Impressionen von der Exphimo 2006	125
Rebe und Wein (7. Fortsetzung)	127
Friaul - Landschaft, Kultur, landwirtschaftliche Erzeugnisse	136
Österreich: Personalisierte Briefmarken	144
Weinbaubezogene FRANKIT-Abstempelungen	150
Deutsche Ammoniak Verkaufs-Vereinigung	153
Verkorkster Verschluß?	156
Motivliste Weinheilige (2. Teil)	159
Pilze in Korea	163
Rosinenbomber	166
Ein männlicher Briefmark	166
Postleitzahlen in der Philatelie	167
Verschwundene Sendungen bei der Deutschen Post AG	168
Faschingsmaske „Hähne“ in Slowenien	169
Slowenische Spezialitäten	170
Landschaftsgärten in der Höh'	171
Essen beim Vorsitzenden	172
Ab ovo usque ad solanum tuberosa	174
Neue Stempel aus Italien, San Marino und Slowenien	175
Stempel-Neuheiten Abo	180
Aktuelle Marken Pilz-Motiv	181
Wein aktuell	183

Mitarbeiter dieses Heftes:

Klaus Henseler, Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Maurizio Rocci, Hans-Peter Blume, Ludwig Bauer, Roger Thill, Stefan Hiltz, Günther Liepert, Johannes Kohnen, Kurt Buck, Manfred Geib

Redaktionsschluß dieses Heftes:

Mitte Juni 2006. Das nächste Heft kommt, wenn die Gartenstühle und der Zeiger „zurückgestellt“ werden, also wenn die Winterzeit „uhrmäßig“ angekündigt wird.

Unsere Aussteller auf der Exphimo 2006

Sammlung		Punkte/Medaille
ArGe L-W-F	Die ARGE stellt sich vor	außer Wettbewerb
Heil, Josef	Weinstadt Oestrich-Winkel im Rheingau	außer Wettbewerb
Janssen, Anja	Landwirtschaft-wir brauchen sie zum leben	außer Wettbewerb
Kaczmarczyk, Horst	Landwirtschaft – Arbeiten-Ernten-Tiere-Produkte	außer Wettbewerb
Kaczmarczyk, Horst	Drogen „nein danke“	außer Wettbewerb
Wolf, Hans-Dieter	Giftiges Glück	außer Wettbewerb
Sperlich, Walter	Die ersten Schritte der sowjetischen Traktorenindustrie auf den Weg zum weltweit größten Traktorenhersteller	75 Silber 1-Rahmenklasse
Albinus, Albin	Der Mensch und das Schwein	60 Silber-Bronze
Walter, Max Willi	Vom Tabak zum Rauchgenuß und seinen Folgen	70 Groß-Silber
Schwarz, Werner	Die Agrarproduktion in der DDR	70 Groß-Silber
Wolf, Hans-Dieter	Pilze der Rhön	71 Groß-Silber
Jauch, Gisela	Faszination Pilze	71 Groß-Silber
Buck, Kurt	Auch du brauchst Rindviecher	71 Groß-Silber
Blisse, Gerhard	Kampf der Wehrlosen	73 Groß-Silber
Kaczmarczyk, Horst	Weinbau am Rhein und seinen Nebenflüssen	75 Groß-Silber 77 Vermeil
Scholz, Hartmut	Die Geschichte des Bieres	77 Vermeil
Willingner, Anton	Die Sonnenvögel! So nannte Vergil vor 2000 Jahren die Bienen	77 Vermeil *
Kaczmarczyk, Horst	Es gibt nur eine Erde	78 Vermeil
Rocci, Maurizio	Wein - Zauber einer alten Tradition	82 Groß-Vermeil
Bläumauer, Adolf	Quo Vadis Erde? Sichtweise eines Umweltbewußten	82 Groß-Vermeil*
Thill, Roger	Die geheimnisvolle Welt der Mykologie	85 Gold

* Mit Glückwünschen der Jury

Impressionen von der Exphimo 2006





Winzerin
Italien 1950



Brot und Wein
Wappen des
Papstes Pius XII.
Vatikan 1933

Helmut Sturm und Horst Kaczmarczyk

Rebe und Wein 7. Fortsetzung (Die Neuzeit)

Italien ist nicht nur das Land mit den Zeugen einer mehrtausendjährigen Kultur und Kunst, sondern mit seinen 1.150.000 ha Rebfläche auch eines der größten weinbautreibenden Länder der Erde. Es ist eifrig bemüht, den alten Rang als eines der Königsländer des Weines zurück zu erobern. Von den Dolomiten bis hinunter nach Sizilien reiht sich Provinz an Provinz mit mehr oder weniger fortschrittlichem Weinbau und mehr oder weniger beachtenswertem Ertrag.

Trento, am Fuße der Dolomiten, geschützt vor den kalten nördlichen Winden, verzeichnet allein eine annähernde Jahresproduktion von ca. 550.000 hl Wein. Die Natur der Erde, das südliche Klima, die ausdauernde und intelligente Bearbeitung seitens der Menschen, haben hier seit Jahrhunderten aus dem Weinbau eine der hauptsächlichen Lebensquellen gemacht.

Das von der Adda durchflossene fruchtbare Tal Tellina, das Veltlin, zwischen Tirano und Sondrio gelegen, mit herrlichen Weinbergen und Trauben, liefert tanninhaltige, sehr geschätzte Krankenweine.

Direkt der Sonne zugekehrt, klettern die Reben, spalierartig auf Draht gezogen, hoch die steilen Hänge am Südfuß des Berninamassivs empor. Steinmauern teilen die durch Treppen miteinander verbundenen Weinberge in kleine Parzellen ab. Die windgeschütz-





Il Carro a vino
Italien 1950

ten, von der glühenden Sonne Italiens beschienenen klassischen Lagen ergeben bei der immerwährenden Pflege, die ihnen zuteil wird, Spitzenweine.

Piemont zählt mit zu den bedeutendsten italienischen Rebenlandschaften. Es ist bekannt durch seinen natürlichen Schaumwein „Asti spumante“ und den Gewürzwein „Vermouth di Torino“.

Aus der Toskana, dem uralten reichen Weinland, stammt der in bauchigen, bastumwundenen Fiaschi in den Handel gebrachte „Chianti“. Der Jahresertrag der Zone del Chianti beträgt durchschnittlich 250.000 hl.

Im Süden der Ewigen Stadt, in den sich erhebenden Monti Albani, wächst der köstliche bernsteinfarbene „Frascati“, während in Kampanien der „Falerner“ und in der Nähe Neapels, auf den steilen Abhängen des Vesuvs, der feurige hellrote „Lacrimae Christi“ gedeihen.

Auch die Küstenzone Apulien ist sehr fruchtbar.



Der vielgerühmte „Marsala“ endlich ist ein Kind Siziliens.

Die Mittelmeer-Insel Sardinien produziert mit ihrem verbreiteten Weinbau ebenfalls eine Reihe erstklassiger Tafel- und Tischweine.

San Marino, die kleinste Republik der Welt, deren Ursprung ins vierte Jahrhundert zurückreicht, gewinnt seinem kargen Boden nebst Getreide, Kastanien und Obst auch Wein ab. An der Weltausstellung in Brüssel 1958 wurde in einer Bar „Gran Moscato spumante San Marino“ ausgedient.

Griechenland, das älteste Weinbaugebiet Europas, hatte schon vor Jahrtausenden eine hoch entwickelte Weinkultur. Auf



Weintrauben San Marino 1958



einem Rebareal von 200.000 ha werden heute Weine aller Abstufungen von herb, halb-süß und süß geerntet.

Weingärten und Weinfelder häufen sich auf Ithaka, Chios, Lesbos, Kreta und Rhodos, ferner auf den ionischen Inseln, die im niederschlagsreichen Klima reichen Ertrag ergeben. Die Griechen von heute strengen sich an, ihren alten Ruf eines klassischen Weinlandes zurückzuerobern.

Bedeutend ist auch der Anbau der Korinthe mit kernlosen, dünnhäutigen Beeren, für die Griechenland das Weltmonopol besitzt. Sie gedeiht besonders an der stärker begünstigten West- und Nordküste.

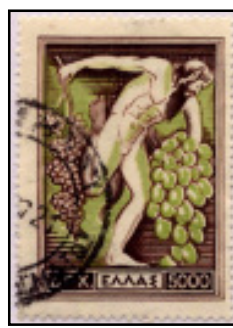


Wein

alle Griechenland 1953



Korinthen



Dionysos-Bacchus

Die Gesamtfläche der Reben umfaßt in Österreich in den Bundesländern Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien 54.000 ha, wovon zwei Drittel allein auf Niederösterreich entfallen. Die durchschnittliche Jahresernte der insgesamt ca. 45.000 Weinbaubetriebe ergibt rund drei Millionen Hektoliter Wein. Rund 10 % der Bevölkerung Österreichs leben ausschließlich vom Weinbau, für die anderen ist der Wein eine zusätzliche Betriebsart.



links: **Wachauer Winzerin**, Österreich 1949
 Mitte: **Winzerin in der Altwachauer Tracht**, Österreich 1951
 rechts: **Winzer aus der Wachau**, Österreich 1935

Die berühmte Wachau in Niederösterreich ist ein Weinland mit herrlichen Rebbergen und Weinorten von Bedeutung.

Krems a.d.Donau zählt zu den größten weinbautreibenden Gemeinden Österreichs. Bereits im Mittelalter stand der Weinhandel hier in hoher Blüte und brachte beachtlichen Wohlstand. Krems beherbergt die Wein- und Obstbauschule des Wachauer Gebietes. Hier finden die großen österreichischen Weinmessen statt.

Unter den Metropolen der europäischen Weinländer trägt Wien die Krone als Reben- und Weinstadt. Zahl-



Retz

unten:

Krems an der Donau





Obersulz



Tracht aus dem Burgenland Österreich 1948

reiche „Heurigenschenken“ bilden beliebte Treffpunkte für Einheimische und Fremde. Der bekannte „Heurigensänger“ Josef Schrammel war ein Sohn Wiens.



Josef Schrammel Österreich 1952

Das Rebgebiet der Steiermark, an der Grenze von Österreich und Jugoslawien. Graz, die Hauptstadt, zählt viele volkstümliche Weinstuben. In einer derselben, „Im Krug zum grünen Kranze“, hatte Peter Rosegger seinen Stammsitz.



Peter Rosegger Deutsches Reich 1943

Das Burgenland an der Grenze zu Ungarn, mit den Bezirken Mittelburgenland, Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland und Südburgenland bildet mit seinen wertvollen Tafeltrauben und den Edelkastanien eine Vorbrücke zum Orient. Haupt- Weinmetropolen sind Rust und Oggau am Neusiedlersee. Schon im vierzehnten Jahrhundert erhielten die „Ruster“ das Privileg, ihre Weinfässer mit dem königlichen Wappen zu versehen. In Oggau kann man die Weinkultur noch weiter zurückverfolgen: hier fanden sich in alten römischen Gräbern Tonkrüge, in denen man den Toten Wein auf die große Reise mitgegeben hatte.

Obwohl Sultan Hakem II. zwei Drittel der Weinberge auf der Iberischen Halbinsel hatte ausrotten lassen, ist Spanien heute gleichwohl das drittgrößte Weinland der Erde. Jähr-

lich werden etwa 30 Millionen hl Wein aus zahlreichen Rebsorten gekeltert.

Das äußerst fruchtbare Hügelland Andalusien um den Guadalquivir, die tief eingesenkten Flußtäler Kastiliens im mittleren Spanien, und Katalonien, das reichbewässerte Gebiet des Ebro, sind bedeutende weinbautreibende Distrikte. Der feine, unverfälschte Malaga, eine hochwertige Medizin für Kranke, Genesende und ältere Leute, entstammt der sonnendurchglühten andalusischen Erde.



Cervantes Dienstmarke Spanien 1916

Cervantes, der große spanische Dichter, läßt den Knappen des Don Quijote, Sancho Pansa, auf seinen abenteuerlichen



Weinlese Spanien 1984





Portugal 1968/1970

links:
Weinkarren
rechts:
Weinlese



links:
Weinernte
rechts:
Weinfässer



Weingläser



Fahrten dann und wann einen Schluck aus dem seinem Esel übergelegten Weinschlauch genießen.

Portugal, das an Ausdehnung fünfte Weinland der Welt, mit ca. 10 Millionen hl Wein, trieb nördlich des Tejo und im Dourotal namhaften Rebbau, der einen wichtigen Faktor in seinem Wirtschaftsleben bedeutet.

Zu den bekanntesten Vertretern der alkoholreichen Weine Portugals, die zu vier Fünfteln der Ernte ausgeführt werden, gehört der „Porto“ aus der Dourogegend im Nordwesten des Landes. Der süße, balsamische „Malmsey = Malvasier“ stammt von der im atlantischen Ozean liegenden Insel Madeira, die unter portugiesischer Herrschaft steht. „Porto“ und „Malmsey“ sind besonders in England und Holland beliebt.

(wird fortgesetzt)

Im 18. Jahrhundert wurde Wein auch dadurch veredelt, daß er in Eichenfässer nach Übersee (und zurück) transportiert wurde, weil man dem Schlingern auf See eine günstige Wirkung auf die Qualität des Weines zumaß. Ein Versuch, im 20. Jahrhundert, diesen überlieferten Effekt mit Motorbooten zu erreichen, scheiterte. Der schnelle Transport auf Containerschiffen wühlt den Wein so stark auf, daß er sich erst Monate im Keller beruhigen muß, bevor man ihn wieder trinken kann (sagen die Gourmets), ohne daß die Qualität gesteigert wird.

Aus dem Brockhaus von 1902



Zu der Serie über die Weingeschichte wollen hier einmal (zwischendurch) einige Literaturhinweise geben:

Geschichte des Weins und der Trinkgelage	R. Schulze 1867
Rebstock und Wein	Dr. Ferdinand Cohn
Rebe ich grüße dich	Willem von Vloten
Ins sonnige Weinland	Dr. Klaus Blesius
Am Rhein	H. Kerp
Die Mosel	August Trinius
Der Weinbau im römischen Altertum	Dr. W. Richter
Das Buch vom Schweizer Wein	Dr. A. Schellenberg
Vinum	A. Seybold
Durch die Zeiten strömt der Wein	K. Christoffel
Les Clos de Bourgogne	Pierre-Leon Gauthier
Les Vins de France	Paul de Cassagnac
Le Gotha des Vins de Franc	Maurice des Ombiaux

Für die Marken wurden folgende Kataloge zugrundegelegt: Zumstein Europa, Michel Europa – Übersee, Ywert Europa – Übersee

Maurizio Rocci

Friaul

Landschaft, Kultur und landwirtschaftliche Erzeugnisse

Italien ist seit weit über zweitausend Jahren, seit die ersten Germanenstämme – zunächst erfolglos – auf der Suche nach Beute und neuem Siedlungsland über die Alpen stiegen, ein Land der Sehnsucht für die Menschen Mitteleuropas. Auf den Spuren mittelalterlicher Herrscher, denen der Besitz Italiens die Kaiserkrone und die Vormacht in Europa bedeutete, und viele Generationen von Künstlern, die das Auge an den Schätzen der Antike und der Renaissance schulten, ziehen heute alljährlich Millionen von Touristen nach Süden, um die Sonne, die Schönheit der Landschaften und der Städte zu genießen.

Aber nur ein Teil der Reisenden verweilt in den windgeschützten Tälern Südtirols um Meran und Bozen oder um Udine und Görz, wo die Landschaft sich oft nur wenig von der in den nördlichen, österreichischen Alpentälern unterscheidet. Viele zieht es weiter, zu den Lagunen von Venedig, an die Riviera mit ihrer felsigen Küste, in die Toskana nach Florenz und zu dem Ewigen Rom.

Wer heute als flüchtiger Tourist Italien bereist, merkt wenig von den schwerwiegenden politischen und wirtschaftlichen Problemen, mit denen Land und Volk zu ringen haben. Der wirtschaftliche Entwicklungsstand der einzelnen Landesteile ist recht verschieden. Während sich in Oberitalien und in einigen Großstädten eine sehr leistungsfähige Industrie entwickelt hat und die Landwirtschaft im Norden reiche Erträge bringt, sind weite Gebiete der Mitte, des Südens und der Inseln bitter arm.

Friaul-Julisch Venetien weist noch verschiedene Naturschutzgebiete auf, von der Karst-Hochebene bis zu den Lagunen, vom Hügelland bis zu den Alpen. Es ist eine Region reich an Geschichte, Sagen und Märchen, an Landschaften, die träumen lassen und auch in der Wirklichkeit wunderbar sind. Es ist eine Region mit weißen Schlössern und anmutigen Dörfern, die wie Edelsteine zwischen Himmel und Meer, Wäldern und Ebenen in tausend Nuancen von Hellblau und Grün glitzern.

Im Karst beginnt die Triester Riviera, deren Felsgestein schroff zum Meer hin abfällt und mit dem kristallklaren, tiefgründigen Wasser sein eigenwilliges Spiel treibt. Dabei entstehen Buchten, Strömungen und ständig wechselnde Wassergefilde. Der Karst zieht sich von Triest bis Muggia hin und weist immer wieder neue Landschaftsbilder auf.

Mögen die Ausläufer Friaul-Julisch Venetiens auch bis ans Meer reichen, seine Wurzeln hat es jedoch in den Bergen. Ein Großteil Friauls besteht aus Gebirge, in einer wechselreichen Aufeinanderfolge von Steilwänden und Felsspitzen, tiefen Tälern, Seen und Wildbächen, sattgrünen Wiese und stillen Wäldern.

Spuren von Ereignissen und Völkern, die dieses Stück Land überrollt und beeinflusst haben, sind überall anzutreffen. Angefangen bei Aquileia, dem wichtigsten archäologischen Fundort Norditaliens, bis hin nach Cividale, die einstige Hauptstadt des Langobardenreiches, und Palmanova, die von den Venetianern errichtete Festungsstadt, und schließlich Triest mit seinen klassizistischen Großbauten, der Sezessionsarchitektur und den Jugendstilfassaden. In wenigen Stunden durchschreitet man 2000 Jahre Geschichte.

Die Geschichte eines Landfleckens läßt sich auch anhand der Küche nachvollziehen.

Typische Gerichte lassen auf kulturelle und geschichtliche Wurzeln der Bevölkerung schließen. Friaul-Julisch Venetien, der Schmelztiegel vieler Völker und Kulturen, blickt auf eine wechselvolle Geschichte zurück, die sich auch kulinarisch widerspiegelt.

Hauptzutaten der Friauler Küche sind Gerste, Mais, Bohnen und Rüben; daraus entstehen die bekannten karnischen „cjalsons“ (eine Art süßsaure Ravioli). Paradebeispiele regionaltypischer Gerichte sind der „frico“ aus gebackenem Käse, „muset e brovada“ (eine Schlackwurst mit sauer eingelegtem Rübengemüse), die Polenta und Süßspeisen wie die „gubana“ und der „zuf“. Dazu reicht man natürlich einen hervorragenden Grappa.

In der Friauler Gastronomie setzen sich vor allem die deftigen Bauerngerichte aus der Ebene durch und die zahlreichen Gebirgsspezialitäten aus Karnien. Wurstwaren und Schinken genießen bereits weltweit Ansehen: an erster Stelle der Schinken aus San Daniele del Friuli, gefolgt vom Räucherschinken aus Sauris.

San Daniele sagen ist gleich Schinken sagen, „den Besten“, weil er aus einer so antiken wie unbestrittenen Tradition stammt, die einen authentischen, gastronomischen Mythos daraus macht. Das erste Geheimnis einer solchen Güte liegt in der geographischen Lage von San Daniele del Friuli: sein magisches, einzigartiges und unreproduzierbares Klima schafft die ideale Stätte für die Lagerung und Reifung des Schinkens.

In der Tat treffen sich in San Daniele die aromabeladenen Winde der Adria mit den reinen, frischen Alpenwinden, welche sich in einem moränischen Gebiet, das die ideale klimatische Voraussetzungen begünstigt, in eine leichte Brise wandeln, die die für die Lagerung und Reifung ausgewählten und liebevoll vorbereiteten Schinken streichelt.

Jede zum San-Daniele-Schinken bestimmte Keule, die nur aus heimisch gezüchteten Tieren stammen darf, muß absolut frisch und darf niemals tiefgefroren sein; außerdem muß sie mindestens 9,5 kg wiegen und wird mit dem Datum des Bearbeitungsbeginns mit einem Brandmal markiert. Nach dem Salzen wird sie zwischen Brettern gepreßt, die ihr die unverwechselbare Gitarrenform verleihen.

In den geräumigen, von der eigenartigen Luft von San Daniele durchstreiften Hallen ruhen die Schinken sehr lange: Das Gesetz zur Schutzbezeichnung verschreibt eine Mindestdauer von 9 Monaten, aber die Lagerungsbetriebe warten auch 12, sogar 14 Monate. Das letzte Wort hat immer der Lagerungs-Meister, der mit der traditionellen Pferdeknöchelnadel das perfekte Gelingen jedes einzelnen Schinkens beurteilt und seine Zustimmung gibt, die durch das endgültige Brandmal des Konsortiums gewürdigt wird.

Italien nannten die Griechen, das Volk mit der ältesten hochentwickelten Weinkultur, „Oinotria“, das Land des Weines. Heraklit und Sophokles (5. Jh. v. Chr.) verstanden darunter den Süden Italiens, das heutige Sizilien, Kalabrien und Kampanien. Drei Jahrhunderte vorher hatten die Etrusker in der Toskana schon den Weinbau begründet. Überlieferungen über den vermuteten, noch älteren Rebanbau der Kelten an den südlichen Alpenhängen und in geschützten Alpentälern fehlen. Zur Blütezeit Roms war der Wein über das ganze Land verbreitet.

Aushängeschild der Region Friaul-Julisch Venetien ist und bleibt der Wein, der bereits zur Zeit der Römer gerühmt wurde. Aus den sieben D.O.C.-Anbaugebieten Colli Orientali, Collio Goriziano, Grave del Friuli, Isonzo, Aquileia, Latisana und Carso kommen zahlreiche Weinsorten, die auch den verwöhntesten Gaumen zufriedenstellen und mit jedem regionalen Gericht in perfektem Einklang zu bringen sind.

Die Anbaufläche Italiens beträgt heute nahezu 1,4 Millionen Hektar, nimmt 7% der landwirtschaftlich genutzten Fläche ein und besetzt damit die zweite Stelle in der Weltrangliste. In den Erträgen hält es sogar die Spitze mit etwa 77 Millionen Hektoliter oder fast ein Viertel der Welternte und übertrifft die Gesamterzeugung aller außereuropäischen Länder. Der Wert beträgt ein Zehntel der Agrarproduktion Italiens.

Die extremen Unterschiede von Klima und Boden prägen die Weine wie selten in einem anderen Land. Im Norden Italiens können die Trauben lange reifen und reiche Bukettstoffe aufbauen, und sie sind der Sonnenwärme sowie der Nachtkühle ausgesetzt. Gleich allen Mittelmeerländern gilt hier: Je nördlicher die Rebe wächst, desto besser der Wein. Die Mehrzahl der Qualitätsweine stammt deshalb aus den nördlichen Regionen; die schweren, alkoholreichen und üppigen Dessertweine nehmen nach Süden hin zu.

Flächenmäßig gehören das Friaul und das Julische Venetien (der Teil von Triest bis Görz) zu den kleinen Regionen Italiens, bieten aber eine große Vielzahl von Landschaften und Bodenformationen. In den küstennahen Regionen finden sich schwere, fette Böden, auf denen vor allem Mais und Getreide angebaut werden. Das Gelände zwischen den Ufern der Flüsse Tagliamento und Livenza, die das Friaul durchschneiden, besteht dagegen aus leichten, sandigen Böden, die nach Norden, zu den Alpen hin steiniger, nach Süden, zur Küste hin fruchtbarer werden. Hier dominieren Obstkulturen, dort Ackerbau. Eingefaßt wird das flache Land durch die Julischen und Karnischen Alpen.

Wein wird, mit Ausnahme des Gebirges, an allen Stellen des Friauls angebaut, wenn auch nicht überall mit gleichem Erfolg. Im flachen Land von Aquileia, Latisana und Isonzo sind die Erträge hoch und die Rebanlagen leicht zu bearbeiten, die Weine hin-

gegen weniger körperreich und rassig. Im hügeligen Gelände der Colli Orientali und des Collio Goriziano, wo die Erträge knapper, die Anlage und Bearbeitung der Weinberge aufwendiger sind, besitzen die Weine mehr Exquise. Die Hochgewächse des Friauls wachsen vor allem dort.

Das Friaul zählt zu den regenreichsten Landstrichen Italiens. Besonders in den alpennahen Anbaugebieten, dem Collio, den Colli Orientali und dem nördlichen Teil des Grave, fallen Niederschläge, die über der 1500-Millimeter-Marke liegen, nicht selten an die 2000 Millimeter heranreichen. Damit sind sie mindestens dreimal so hoch wie im Rheingau. Gleichwohl liegt die durchschnittliche Jahrestemperatur (zwischen 11,3 und 13,4 Grad Celsius) deutlich über den entsprechenden Werten dieses deutschen Anbaugebiets (9,9 Grad Celsius).

Der meiste Regen fällt im Friaul freilich außerhalb bzw. zu Beginn der Vegetationsperiode, so daß er dem Wachstum der Reben nicht abträglich, sondern sogar nützlich ist. Im Juni, Juli, August und September herrschen dagegen oft hohe Temperaturen, die die Trauben schnell reifen lassen und, zumindest bei einigen Sorten, eine frühe Lese ermöglichen.

Seine klimatische Eignung für den Weinbau erfährt das Friaul jedoch in erster Linie durch die Julischen Alpen in Slowenien und die Karnischen Alpen an der Grenze zu Österreich. Sie schirmen das Land wie ein Kordon vor kalten Winden aus dem Norden ab. Spätfröste, die die Rebenblüte zerstören könnten, treten selten auf.

Der Ruf des Friauls als Weinland gründet auf den Weißweinen. Der typische Friauler Weißwein ist durchgegrenzt und vollständig trocken. Er besticht durch sein zartes Bouquet und seine feinen Fruchtaromen. Diese Eigenschaften zeichnen die Weine aller sieben Anbaugebiete aus. Daneben aber gibt es deutliche Unterschiede zwischen den Weinen der verschiedenen D.O.C.-Zonen.

Vor allem unterscheiden sich die Weißweine des Friauls durch ihre Sortenvielfalt. Neben der Traditionsrebe, die seit Jahrhunderten schon in dem Landstrich zwischen dem Golf von Triest und den Karnischen Alpen angebaut werden, sind die französischstämmigen Pinot-Reben sowie die weiße Sauvignon weit verbreitet. Sie wurden bereits zwischen 1850 und 1900 ins Friaul importiert. In den letzten Jahren und Jahrzehnten wurde zudem ein knappes halbes Dutzend weiterer Weißreben kultiviert, von denen die meisten ebenfalls ausländischen Ursprungs sind.

Die *Tocai* ist weder mit dem ungarischen Tokayer noch mit dem Elsässer Tokay ver-

wandt. Um Verwechslung zu vermeiden, schreiben viele Winzer deshalb »Tocai Friulano« auf ihr Etikett. Der Tocai ist der typische Weißwein des Friauls.

Die *Pinot Bianco* liefert meist die feinsten Weine. Diese Spitzenrebe kam schon Mitte des 19. Jahrhunderts ins Friaul und ergibt hochfeine Weine mit leicht erhöhtem Alkoholgehalt.

Die *Pinot Grigio*, auch Grauburgunder oder Ruländer genannt, ist von allen Weißweinen im Friaul diejenige, die die höchsten Zuwachsraten in den letzten Jahren zu verzeichnen hatte. Der körperreiche Wein, der aus ihr gepreßt wird, ist zu einem Modewein geworden und weist einen typischen Brotkrustengeschmack auf.

Die *Sauvignon*, aus der im Bordelais die hochwertigen Sauternes-Süßweine gekellert werden (zusammen mit der Semillon), an der Loire der Sancerre und der Pouilly-Fumé, ergibt auch im Friaul einen hochklassischen Wein.

Die *Chardonnay* bedeckt zwar noch verhältnismäßig geringe Flächen, könnte jedoch, gemessen an den Zuwachsraten, die sie schon heute aufweist, eines Tages die Nachfolge des Pinot Grigio antreten. Ein Chardonnay aus dem Friaul ist immer körperreich und weist leicht erhöhte Säurewerte auf.

Der *Riesling Renano*, der echte Weißriesling, aus dem in den Hügellagen sehr finesse-reiche Weine entstehen können, die mit dem deutschen Riesling unvergleichbar sind, spielt im Friaul nur eine geringe Rolle.

Der *Riesling Italico*, auch Welschriesling genannt, zählt nicht zu den hochwertigsten Rebsorten und hat außer seinem Namen nichts mit dem echten Weißriesling zu tun.

Der *Traminer Aromatico* (Gewürztraminer) ist im Friaul selten anzutreffen. Da die Rebe im Ertrag sehr wechselhaft ist und die Verarbeitung der Trauben viel Kellertechnik und Kenntnisse erfordert, scheuen die meisten Winzer die Arbeit mit diesem Gewächs.

Die *Malvasia*, zu Zeiten der venetianischen Republik Serenissima aus Griechenland nach Istrien und Italien gebracht, hat im Friaul schon lange Wurzeln geschlagen und ist deshalb auch heute noch relativ weit verbreitet.

Die *Ribolla gialla* ist eine Rebe, deren Ursprung zweifelsfrei im Friaul liegt. Sie wurde und wird bis heute nur im Hügelland angebaut. Dort wird aus ihrem Most ein sehr feiner, zartfruchtiger Wein gemacht.

Die *Verduzzo Friulano* ist auch eine autochthone Rebe, die es nur im Friaul gibt (die *Verduzzo*, die in der Gegend um Treviso angebaut wird, ist anderen Ursprungs und ergibt einen ganz anderen Wein). Heute unterscheidet man zwei Klone: die *Verduzzo Giallo*, die praktisch nur im Norden der Colli Orientali angebaut wird und dort einen gepflegten, fein-süßen Dessertwein ergibt, und die *Verduzzo Verde*, die einen frischen, fein-fruchtigen und nicht besonders hochstehenden trockenen Wein ergibt.

Die Tradition der Rotweine ist älter als die der Weißweine, obwohl es diese und nicht jene waren, die den Ruf des Friaul als Weinregion begründet haben. Die Menge des roten Weins, der produziert wird, übertrifft noch immer die des weißen Weins, so daß es nicht verwunderlich ist, wenn die Winzer, wie es vor allem in den flachen Anbaugebieten der Fall ist, den roten Trauben ihr Auskommen verdanken und nicht den weißen.

Die *Merlot*, im Friaul ein Massenträger mit Hektarerträgen, die nicht selten die 200-Doppelzentner-Grenze überschreiten, ist die Brotsorte. Sie macht fast zwei Drittel des Rotweinreben-Sortiment aus.

Zunehmendes Interesse wird im Friaul auch für die *Cabernet Sauvignon* gezeigt, die in den vergangenen Jahrzehnten kaum angepflanzt wurde, weil sie viel Pflege verlangt und nur auf den mageren, steinigen Böden nennenswerte Qualitäten hervorbringt.

Der *Cabernet Franc* wird mehr Aufmerksamkeit geschenkt. Der Glanz, der die großen Weine des Médoc umgibt, hat dazu geführt, daß diese Rebe auch im Friaul stärker als früher angebaut wird. Besonders im Hügelland des Collio und der Colli Orientali weist sie beachtliche Zuwachsraten auf.

Der *Refosco dal peduncolo rosso* ist ein unvergleichlicher, typisch friaulischer Wein: tieftönig, tanninhaltig, rauh, niedrig im Alkohol. Er wird aus den Trauben der gleichnamigen Rebe gewonnen (dal peduncolo rosso = mit dem roten Stiel), die im Laufe der letzten Jahrhunderte durch Selektion verschiedener Refosco-Reben entstanden ist.

Die Burgunderrebe *Pinot Nero* führt im Friaul nur ein Schattendasein. Noch mehr gilt das für die Gamay und Malbeck, derer sich nur eine Handvoll Winzer annehmen.

Auch die *Franconia*, in Österreich als Blaufränkisch, in Württemberg als Blauer Limberger bekannt, hat die Neuordnung des Rebsortiments nur mit Mühe überlebt.

Die *Pignolo*-Rebe ist zwar sehr unergiebig, bringt aber einen einzigartigen, mit anderen völlig unvergleichlichen Wein von hellroter Tönung hervor, der in den Dörfern Prepotto,

Premariacco, Albana und Rosazzo angebaut wird, wo die Rebe wahrscheinlich ihren Ursprung hat. Er wird traditionell auch zu Fischgerichten getrunken, jedenfalls im Friaul.

Der Dessertwein, auf den die Einheimischen besonders stolz sind, ist der *Picolit*: ein geheimnisvoller, fast mystischer Wein, der außerhalb des Friaul kaum bekannt ist. Geheimnisvoll ist an dem Wein aber eigentlich nur die Rebe, aus der ein süßer Tropfen von fast likörartiger Konsistenz, in den letzten Jahren zunehmend halbtrocken angebaut, hergestellt wird.

Die *Picolit*-Rebe ist ein altes, autochthones Gewächs, das schon zur Zeiten des ersten Römischen Reiches im Friaul bekannt war, dann jahrhundertlang als verschwunden galt und erst im 18. Jahrhundert wieder auftauchte. Die Besonderheit dieser Rebe besteht darin, daß sie zum Verrieseln neigt und in den meisten Jahren nur wenige Beeren pro Knospe hervorbringt, die kernlos und sehr klein sind, aber einen Most mit hoher Zuckerkonzentration ergeben. Auch nach Abschluß der Gärung befinden sich noch immer bis zu neun Gramm Zucker in einem Liter Wein.

Der zweite große Dessertwein des Friaul ist der *Verduzzo di Ramandolo*. Er stammt von der *Verduzzo-Giallo*-Rebe, die praktisch nur auf den Hügeln von Cividale und Tarcento kultiviert wird. Dieser Wein ist noch unbekannter als der *Picolit*, aber in seinen besten Qualitäten diesem mindestens ebenbürtig.

Unweit der Stadt Gorizia beginnt die „strada del vino“, die 1963 eröffnete Weinstraße des Collio, ein für seine ausgezeichneten Weine bekanntes Hügelland. Der Collio bietet viele Anziehungspunkte: von den gemütlichen Gasthäusern, wo die gastronomischen Traditionen der verschiedenen Volksgruppen in gelungener Weise kombiniert werden, über die charakteristischen „privade“, die im Frühjahr zum „Heurigen“ oder zu Kostproben der älteren Weine einladen, bis zu den fröhlich-feuchten Dorffesten, die in großer Zahl stattfinden und von Mai bis September diesen sanften Landstrich mit Musik erfüllen.

Die Stadt Cormons, die vorrömischen Ursprungs ist, zieht wegen ihrer gemütlichen Weinkeller und dem nahegelegenen Park Bosco Plessiva zahlreiche Besucher an. Sie bietet auch Einrichtungen für „Ferien auf dem Lande“ (Agriturismo) sowie viele Möglichkeiten, sich sportlich zu betätigen. Eingebettet zwischen den Hügeln und den Anhöhen, den Kastanienwäldern, den Weinbergen und den Obstgärten des Collio findet man noch andere Orte wie Dolegna, Capriva, Gradiscutta, Lucinico, die Gelegenheit für eine verdiente Rast bei Bauernaufschnitt und einem guten Glas Wein oder für ein gepflegtes Mittags- bzw. Abendessen bieten.

Österreich: Personalisierte Briefmarken

Seit November 2003 gibt die Österreichische Post *personalisierte* Briefmarken heraus, deren Druck von Jedermann beantragt werden kann. Es handelt sich um Bogen mit jeweils 20 Marken in Hoch- oder Querformat, deren Maße vorgegeben sind.

Auch der Rahmen der einzelnen Marke ist festgelegt und mit *Österreich • 0.55* beschriftet: Nur die Innenfläche kann frei gestaltet werden (s. Abb.). Der Bogenrand enthält das Signum der Post und die Bogennummer. Der Kunde kann in beschränktem Umfang erläuternden Text und das Ausgabedatum aufbringen lassen. Die druckfertige Vorlage eines Bogens ist via Internet der Post zu senden. Die Post behält sich vor, diskriminierende und unsittliche Inhalte abzulehnen. Die Mindestauflage beträgt 5 Bogen mit 100 Marken. Der Preis richtet sich nach der Auflage: Für 100 Marken sind 199,50 •, für 10.000 Marken 11010,00 • zu zahlen. Großkunden können auch die 20 Marken eines Bogens unterschiedlich gestalten. Die Marken sind in Österreich Frankatur-gültig, wobei für In- und Ausland Briefe bis 20 g mit einer Marke, bis 50 g mit 2 Marken, bis 500 g mit 3 Marken und bis 1000 g mit 4 Marken zu entwerten sind. Der Kunde erhält je Bogen einen internationalen Antwortschein, mit dem frankierte Briefe als Päckchen der Post zum Abstempeln und Versand kostenlos zugeschickt werden können.

Vom Kunden wird die Bereitschaft erfragt, Motiv, Ausgabedatum und Auflagenhöhe veröffentlichen zu lassen. Die Auftraggeber werden (mit Ausnahme staatlicher österreichischer Institutionen nicht mit geteilt). Bis Ende November 2005 wurde das Erscheinen von über 2.600 verschiedenen Marken im Internet unter „www.personalisierte-briefmarken.at“ veröffentlicht (außerdem 25 Kleinbogen mit weiteren 500 Motiven), wobei Bogennummern von 8001001 – 8007821 vergeben wurden: Die tatsächliche Zahl verschiedener gedruckter Motive scheint also noch beträchtlich höher zu liegen. Die Auflagenhöhe variiert zwischen 100 und 42.000 (Max Schmeling), 70.000 (Franz Beckenbauer) bzw. 130.000 (Benita Ferrero Waldner).

Die Art der Motive streut in weiten Grenzen: Personen sind neben Werbemarken sowie religiösen und militärischen Motiven stark vertreten. Jubiläen örtlicher Philatelistenvereine haben ebenfalls zur Herausgabe von Marken geführt. Auch aus verschiedenen Bereichen der belebten und unbelebten Natur wurden viele Motive gewählt. Diejenigen Motive, die die Mitglieder unserer ARGE interessieren könnten, wurden in der folgenden Tabelle zusammen gestellt, und einige davon auch abgedruckt.

Eine Reihe von Sammlern personalisierter Marken haben ihre Adressen ins Netz gestellt. Die oben angegebenen Internetadresse führt auch zu mehreren Händleradressen, bei denen Marken erstanden und auch (für bestimmte Themen) abonniert werden können. Viele der erschienenen Marken sind im Internet auch farbig abgebildet; bis zur Bogennummer von 8006000 (August 2005) alle mit einer Auflage von über 999; auch Marken kleinerer Auflagen wurden teilweise farbig abgebildet, soweit sie vor Mitte Dezember 2004 erschienen sind.

Eine *Interessengemeinschaft Personalisierte Briefmarke* (IG PBM) hat einen Katalog heraus gebracht, der auf 316 Seiten 3100 farbig abgebildete und erläuterte Marken (allerdings ohne Preisangaben) enthält, die über einen Index erschlossen wurden. Der Katalog kann zum Preis von 49 • über J. Mariel, Franz-Lisztgasse 24, 2353 Guntramsdorf, erworben werden.

Einige der personalisierten Briefmarken sind auf den Titelseiten abgebildet

Personalisierte Briefmarken Österreichs mit Bezug zur Natur und Landwirtschaft

Bogen Nr.	Bezeichnung	Auflage	Datum	Abb. im Internet
Heimische Pflanzen				
8002112	Weigelie	400	16.06.04	1
8002216	Jasmin	500	02.07.04	2
8002217	Mohnblume	500	02.07.04	3
8002422	Pelargonie	500	01.07.04	4
8002532	Sonnenblume	400	15.07.04	5
8002777	Gladiole	400	26.08.04	6
8003197	Zyklame	400	15.10.04	7
8003443	Chrysantheme	500	Nov 04	8
8003645	Rose	500	Dez 04	9
8005160	Schneeglöckchen	200	Mai 05	10
8005190	Krokus	200	Mai 05	11
8005329	Veilchen	500	Mai 05	12
8005503	Forsythie	500	Aug. 05	13
8006163	Flieder	300	Sep 05	14
8006857	Fuchsie	300	Okt 05	15

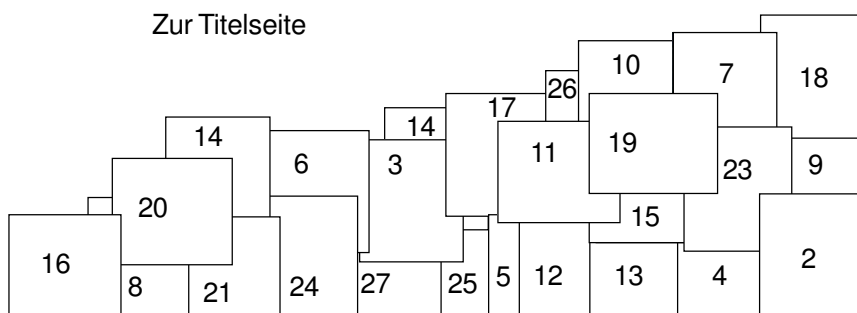
Bogen Nr.	Bezeichnung	Auflage	Datum	Abb.
Orchideen				
8002278	Gerhards Cymbidium	200	12.07.04	Internet
8002279	Gerhards Gelbblüh. Orchidee	200	12.07.04	Internet
8002280	Gerhards Dendrobium	200	12.07.04	Internet
8003693	Rotes Waldvögelein	200	Dez 04	
8003694	Holunder-Knabenkraut	200	Dez 04	
8003695	Frauenschuh	200	Dez 04	
8003696	Rotes Kohlröschen	200	Dez.04	
8004946	Gerhards Cattleya	200	März 05	
Alpenblumen				
8002732	Schneerose + Soldanella	300	27.08.04	Internet
8002733	Schöpfige Teufelskralle	300	27.08.04	Internet
8002734	Himmelsherold	300	27.08.04	Internet
8002735	Gelber Alpenmohn	300	27.08.04	Internet
8002736	Spinnweb Hauswurz	300	27.08.04	Internet
8002737	Dolomiten- Glockenblume	300	27.08.04	Internet
Weitere Pflanzen				
8002481	Tulbria Azalee	3000	26.08.04	16
8004886	Naturheilzentrum Bärlauch	1000	März 05	17
8006400	Naturheilzentrum Linde	1000	Okt 05	18
8001974	Sonnenblumen	300	Juni 04	
800????	Weihnachtsstern	400	15.10.04	Internet
8001152	Waldblumen	2000	29.03.04	
8001153	Tulpen u. Narzissen	2000	29.03.04	
8001624	Brombeere	200	Juni 04	
8002242	Naturvital Artischocken	200	Aug 04	
8002243	Naturvital Gingko	200	Aug 04	
8005265	Jasmin	100	Mai 05	
8006096	Mohnblumen	100	Herbst 05	
8006513	Akelei	200	Herbst 05	

Bogen Nr.	Bezeichnung	Auflage	Datum	Abb.
Pilze				
8003499	Fliegenpilz	1000	27.11.04	Internet
8004745	Fliegenpilz	200	März 05	
8004746	Pfifferling	200	März 05	
8004747	Steinpilz	200	März 05	
Böden				
8003298	Schwarzerde	300	05.12.04	19
8007586	Fahlerde	500	05.12.05	
Mineralien				
8002113	Gips	300	10.07.04	Internet
8002114	Blauer Topas	300	10.07.04	Internet
8002115	Smaragd	300	10.07.04	Internet
8002116	Bergkristall	300	10.07.04	Internet
8005026	Magnesit	200	März 05	20
8007605	Fluorit	200	Okt 05	21
8007606	Rosenquarz	200	Okt 05	22
8001963	Gold	300	Juni 04	23
8002137	Kohleförderung Hausruck	200	Sept 04	
8003330	Calcit	200	Nov 04	
8003331	Epidot	200	Nov 04	
Wunderwelt der Tiere				
8004804	Pfau	300	Feb. 05	24
8006020	Rotfeuerfisch	300	Juni 05	
8006026	Leguan	300	Juni 05	25
8006320	Klapperschlange	200	Herbst 05	26
8006321	Brillenbär	200	Herbst 05	27
8006481	Königstiger	300	Herbst 05	
8006856	Eisbär	300	Herbst 05	
8007058	Seehund	500	Herbst 05	

Bogen Nr.	Bezeichnung	Auflage	Datum	Abb.
Schmetterlinge				
8002755	Argyronome paphia	200	Aug 04	Internet
8002756	Nymphalis antiopa	200	Aug 04	Internet
8002757	Vanessa atalanta	200	Aug 04	Internet
8002879	Tagpfauenauge	300	Sept 04	
8005586	Kleiner Fuchs	100	Aug 05	
8005587	Großer Schillerfalter	100	Aug 05	
8005588	Distelfalter	100	Aug 05	
Haustiere				
8001258	Katze Jenny	300	01.04.04	Internet
8001272	Kater Benjamin	400	01.04.04	Internet
8001281	Katze Cilly	400	01.04.04	Internet
8001862	Hund Zita	200	28.08.04	Internet
8001728	Pferde	200	04.06.04	Internet
800????	Besamungsstation mit Stier	200	15.09.04	Internet
8003414	Kater Fritz	1000	09.11.04	Internet
8003715	Pferde	3000	22.11.04	Internet
Weitere Tiere				
8001954	Reblaus	200	Juni 04	
800????	Mönchsgeier	200	27.04.04	Internet
8001989	Albatrosse der Antarktis	300	08.06.04	Internet
8002157	Schildkröte	200	Okt 04	Internet
8002158	Heuschrecke	200	Okt 04	
8002181	Wildschwein	200	17.06.04	Internet
8003093	Fischotter	200	Okt 04	
8003094	Rothirsch	200	Okt 04	
8003546	Eisvogel	200	Dez 04	
8004934	Rebhuhn	200	März 05	
8005021	Delphine	300	Apr 05	
8005346	Feldhase	100	Mai 05	

Bogen Nr.	Bezeichnung	Auflage	Datum	Abb.
8005398	Schlangennadler	100	Juni 05	
8005614	Laubfrosch	100	Herbst 05	
8007204	Karpfen	200	Herbst 05	
8007205	Regenbogenforelle	400	Herbst 05	
Landschaften				
8001359	Steirischer Erzberg	200	16.04.04	Internet
8002212	Lobau 1	200	15.07.04	Internet
8002213	Lobau 2	200	15.07.04	Internet
8002214	Lobau 3	200	15.07.04	Internet
8001963/8001972	Kärnten-Wasserreich 1-9	300-500	29.05.04	Internet
8001394	Wildpark Assling	5000	03.08.04	Internet
8002487	UNESCO Partie von Hallstatt	2000	03.08.04	Internet
8002488	UNESCO Goisern mit Sarstein	2000	03.08.04	Internet
8002489	UNESCO Obertraun am Hallstättersee	1400	03.08.04	Internet
8002490	UNESCO Hallst.see m. Dachst.	1800	03.08.04	Internet
8002491	UNESCO Dachst. m. Gosausee	2000	03.08.04	Internet
8003243	Tropfsteinhöhlen	300	Nov 04	
8006742	Naturpark Heidenreichstein	1000	Nov 05	
Land- u. Forstwirtschaft, Wein- u. Landschaftsbau				
8002551	Danner Landschaftsbau Ldsch.	400	Sept 04	
8002552	Danner Landschaftsbau Tier	400	Sept 04	

Bogen Nr.	Bezeichnung	Auflage	Datum	Abb.
8002840	Weintaufe (BSV Langenlois)	4000	06.09.04	
8003278	Weinbau Jalitz	200	Nov 04	
8003532	Bananenplantage	200	Dez 04	
8005159	Bienenzucht	2000	Sommer 05	Internet
8006150	Bienenerlebnisweg	2000	Sommer 05	Internet



Stefan Hilz

Weinbaubezogene Frankit-Abstemplungen

Man findet sie immer öfter im Postverkehr – die Poststücke, die mit einem FRANKIT-Stempel versehen sind.

FRANKIT ist ein Programm der Deutschen Post AG (DPAG) zur Einführung digitaler Freistempelmaschinen einschließlich notwendiger Infrastruktur bei den Herstellern (Vorgabezentrum) und der DPAG. Es wurde im April 2004 gestartet und mit Incentive-Maßnahmen von der DPAG gefördert. Kernstück ist ein Abdruck auf dem Poststück, der einen digitalen 2-D Barcode mit verschiedenen Informationen enthält.



FRANKIT-Freistempelmaschinen sollen schrittweise ältere Freistempelmaschinen mit Rotationsdruck ablösen. Sie drucken mittels digitaler Drucktechnologie einen FRANKIT-Freistempelabdruck mit Klartextdaten einschließlich des Porto und einem Matrixcode in blauer Farbe. Jeder Abdruck ist durch eine individuelle Sicherheitsinformation ein Unikat. Die Freistempelabdrucke werden von der DPAG zum Zweck der Entgeltsicherung und des Routing gelesen.



Die Portoaufladung erfolgt über Modemleitung mit dem Vorgabezentrum des Herstellers. Gleichzeitig werden an die Freistempelmaschine Sicherheitsinformationen und bei Bedarf Portotabellen übertragen. Jede FRANKIT-Freistempelmaschine besitzt einen gesicherten Bereich in Form eines Sicherheitsmoduls. Jedes Maschinenmodell muß umfangreiche Sicherheitszertifizierungen durch unabhängige Prüfinstitute durchlaufen.





Der Klartextbereich enthält Informationen über den Hersteller und Typ der Freistempelmaschine. Neben den DPAG-Basisprodukten können mit FRANKIT-Freistempelmaschinen auch Briefzusatzleistungen (z.B. Einschreiben) frankiert werden.



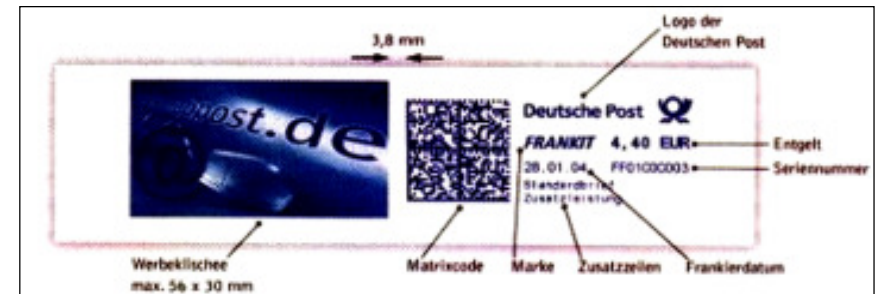
Die Herstellerkennung neben dem aufgedruckten Datum ist wie folgt aufgeschlüsselt:

- 1D - Neopost
- 2D - Frama
- 3D - Francotyp-Postalia
- 4D - PitneyBowes
- 5D - „nicht belegt“
- 6D - Telefrank



Die nachfolgenden 2 Ziffern liefern Informationen über das Modell des jeweiligen Maschinenherstellers. Die letzten 6 Zeichen stellen die individuelle Maschinenummer in Hexadezimalschreibweise dar.

Beispiel:



Quelle: www.wikipedia.de,
www.francotyp.de/frankit

Klaus Henseler

Deutsche Ammoniak-Verkaufs-Vereinigung

Es begann am 25. November 1895. Eine Gruppe von dreizehn Bergbau- und Metallbearbeitung-Gesellschaften schlossen sich in Bochum zusammen und bildeten die „Deutschen Ammoniak-Verkaufs-Vereinigung“ (DAVV) das älteste Konsortium von Dünger-Produzenten. Unter den Gründungs-Gesellschaften war „Dr. C. Otto & Comp.“, die zu dieser Zeit nicht weniger als zehn Kohlebergwerke kontrollierte.

Die Gesellschaften hinter der DAVV produzierten Ammoniak aus Stickstoff, der als Abfallprodukt in der Kohle gefunden wird. Die Technologie hierzu war von Ludwig Mond entwickelt worden, der in Deutschland geboren und später nach Großbritannien auswanderte. Mond experimentierte mit Alkalien und war Mitbegründer und Direktor von „Brunner-Mond“ (1872), der größter Produzent von Alkalien wurde.

Eine weitere bedeutende deutsche Gesellschaft, BASF, 1865 gegründet, begann 1901 die technische Entwicklung, um Dünger aus Stickstoff aus der Luft zu produzieren. Ein

erstes Ergebnis dieser Forschungs-Anstrengung war der Schönherr-Brennofen, der um 1910 in Norwegen installiert wurde.

Am Anfang des 20. Jahrhunderts wurden die salpetrigen Gase, die während des Verkoken von Kohle erzeugt werden, benutzt, um Ammoniak zu produzieren. Länder wie Deutschland mit einer bedeutenden Kohle-Industrie, produzierten schwefliges Ammoniak (Ammonium-Sulfat). Die DAVV sollte den Verkauf dieses Produktes im In- und Ausland organisieren.

Es stand hierbei in Konkurrenz mit Salpeter aus Chile. Das deutsche Konsortium DAVV wurde zu einer Zeit gebildet, als Europas landwirtschaftlicher Sektor ein bedeutender Importeur von Salpeter (Natrium-Nitrat) war wie auch von Guano.

Beide Produkte hatten lange geholfen, die Erträge der Bauern zu fördern, und die härteste Konkurrenz für die DAVV kam anfangs von importiertem Chile-Salpeter. In nur wenigen Jahren war die DAVV Europas führender Dünger-Lieferant geworden.

Dies wäre wahrscheinlich nicht möglich gewesen, wenn nicht von Anfang an eine straffe Verkaufsorganisation aufgebaut worden wäre, die mit dem Verweis auf ihre landwirtschaftliche Forschung (erste Feld-Versuche 1897) und mit modernsten Werbemethoden Ammoniak als Düngemittel vertrieb. Marketing wurde auf einem wissenschaftlichen Fundament gegründet und darauf ausgerichtet, die Verwendung mineralischer Dünger zu fördern. Jene Anstrengungen zahlten sich aus. 1914 hatte die DAVV Verkaufseinnahmen von 90 Millionen Goldmark. Zusätzlich zum deutschen Marktes führte die Gesellschaft ihr Produkt in eine Anzahl anderer europäischer Länder und



nach Übersee (Ägypten, Indien, Java, Japan und die USA) aus. Nur die britische Dünger-Industrie war zu dieser Zeit in Größe vergleichbar. 1919 verband sich die DAVV mit der von der Reichsregierung geförderten Stickstoff-Syndikat GmbH, die im Ruhr-Gebiet gegründet wurde. In Herne und Oberhausen gingen 1928 zwei Ammonium-Synthesefabriken in Produktion. 1929 und 1930 folgten in Wanne-Eickel und Herne zwei weitere Fabriken, und die Ruhrchemie AG eröffnete weitere Einrichtungen in Oberhausen. Unter den Produkten waren Kalzium-Ammonium-Nitrat und Ammonium-Sulfat-Nitrat, die allgemein verwendete Dünger waren. Kalzium-Ammonium-Nitrat hält seitdem diese führende Position.

Trotz der Probleme in den 1920er Jahren schaffte es die „DAVV“, durch eine lange Periode von sehr niedriger Ausbeutung seiner Produktionskapazität zu erhalten. 1939 verkaufte die Gruppe um 200.000 Tonnen von Stickstoff-Produkten.

Nach dem Zweiten Weltkrieg erreichte die DAVV wieder sehr schnell eine beträchtliche Entwicklung, da ihre Verkaufs- und

Beratungs-Organisation praktisch intakt waren. 1950/1951 erreichten seine kombinierten Verkäufe verschiedener Stickstoff-basierter Produkte 300.000 Tonnen. Ein Jahr später änderte die DAVV ihren Namen in Ruhr-Stickstoff Aktiengesellschaft. In den 1960er Jahren betragen die Verkäufe von Stickstoff-Produkten um 900.000 Tonnen pro Jahr. Zwischenzeitlich wurden die Fabriken auf Erdgas umgerüstet, das die Stelle von Kohle als Quelle von Wasserstoff in die Produktion von Ammoniak ablöste.

Ruhr-Stickstoff wurde durch Namen wie *Rustica*, *Park* und *Vitamon* bekannt. Flüssiger Dünger wurde unter dem Namen *Liquamon* verkauft.

Mitte der 1980er Jahre verstärkten sich die gesetzlichen Umweltauflagen. Viele Produzenten kamen in finanzielle Schwierigkeiten und strukturierten sich neu. Norsk Hydro war eine von den wenigen Gesellschaften, die eine expansionistische Strategie behielten und andere Unternehmen der Branche aufkauften. Ende der 1980er war Norsk Hydro Europas führender Produzent mineralischen Düngers geworden.

1985 übernahm Norsk Hydro Agri (Yara) das Dünger-Unternehmen der Veba, die vorher die Ruhr-Stickstoff erworben hatte. In den 1990er Jahren wurden Fabriken in Embsen und Herne geschlossen. Die Brunsbüttel-Fabrik wurde modernisiert und ist jetzt der größte Ammoniak-Produzent der Welt.



Die DAVV gab zwischen 1900 und 1925 Werbepostkarten heraus, die für verschiedene Pflanzen den Vorteil der Düngung mit Ammoniak herausstellten. Die Bilder auf diesen Karten waren – soweit ersichtlich – immer gezeichnet und mit einem Vierzeiler verbunden. Die Karten wurden für die verschiedenen Absatzgebiete in den jeweiligen Landessprachen gedruckt.

Maurizio Rocci

Verkorkster Verschuß?

Der Volksglaube, der immer noch – vor allem in Frankreich – sehr lebendig ist, ist der Überzeugung, daß es keinen guten Wein ohne Korkverschluß gibt. Dabei verwechselt man leicht die Hauptsache (den Wein) mit der Nebensache (dem Verschuß). Inzwischen gibt es andere Arten von Verschlüssen wie den Synthetikorken oder den Metalldrehverschluß.

In Frankreich wurde der Korken im 18. Jahrhundert entwickelt, als man dort begann, den Wein in Flaschen zu verkaufen. Vorher wurde der Wein in Fässern transportiert und

dann in Karaffen ausgedient. Dadurch nahm er beim Leeren des Fasses einen immer stärkeren Essiggeschmack an. Nach einigen Versuchen setzte sich der Korkverschluß durch, denn er schloß am sichersten die Flaschen hermetisch ab.

Woher kommt der Korken? Die Korkeiche wächst nur am Mittelmeer, in keiner anderen Gegend konnte sie heimisch werden. Aus diesem Grunde sind die Hauptlieferanten Portugal und Spanien. Etwas weniger liefern Frankreich, Italien und – stark im Kommen – die nordafrikanischen Länder. Alle neun bis zehn Jahre wird die Rinde der Eiche „geerntet“.

Die Bäume werden auf unnatürlich schnelle Reife ihrer Rinde getrimmt, aus der die Korken gewonnen werden. Denn der Weltbedarf nimmt rasant zu: Selbst zum schnellen Verbrauch bestimmte Alltagsweine werden vom Publikum oft nur mit Korken akzeptiert, obwohl Schraubverschluß, Kronenkorken oder Silikonstöpsel angebracht wären. Ein makelloser langer Korken kann dem Winzer mit bis zu einem Euro zu Buche schlagen.

Nach mehr oder weniger langem Trocknen und verschiedenen Behandlungen werden die Korken aus den großen Rindenplatten gestanzt, diese sind die Korken mit der besten Qualität, aber auch die teuersten, die für die ganz großen Weine – aufgrund des Verkaufspreises – bestimmt sind.

Die Platten mit ihren zahlreichen zylindrischen Löchern werden dann ganz fein zerhackt. Die daraus entstandenen Körner werden zu den sogenannten Agglomeratkorken zusammengeleimt. Natürlich ist die Qualität von Agglomeratkorken geringer, dafür ist ihr Preis auch wesentlich niedriger. In der Champagne und in der Sektindustrie werden seit langem erfolgreich beide Methoden kombiniert. Auf einen Sockel aus zusammengesetztem Kork klebt man zwei Scheiben reinen Kork. Damit ist die qualitativ bessere Seite im Kontakt mit dem Wein, aber der Gesamtkorken ist wesentlich billiger.

Die Vorfreude auf Duft und Delikatesse eines edlen Tropfens endet oft jäh: Korkgeschmack entquillt dem Glase. Der kann mit penetranter Wucht daherkommen, zunächst aber auch so zart sein, daß er sich ungeübteren Zungen erst bei intensiverem Probieren entlarvt. Solcher Wein ist ungenießbar. Lange war die Ursache ungeklärt.

Unsachgemäße Lagerung der Flasche, etwa stehend oder bei falscher Temperatur, haben entgegen früheren Annahmen mit dem Korkengeschmack nichts zu tun. Heute macht man Bakterien für eine Art interner Gärung im Korken verantwortlich, die sich mit dumpfem Geruch und Geschmack äußert. Mit Dampfhochdruck-Behandlungen suchen die Produzenten dem beizukommen, nicht immer mit Erfolg.

Zwei Probleme bedrohen den Verschuß aus Naturkork: der sogenannte „Korkgeschmack“, und ein immer stärker sinkendes Angebot. Letzteres liegt daran, daß die Flächen, auf denen Korkeichen angebaut werden können, starke Konkurrenz von der Immobilienindustrie erfahren. Sie ist in diesen sonnigen Zonen mit hohem Tourismuspotential rentabler, ganz zu schweigen von den Waldbränden, die regelmäßig die Landschaft des Mittelmeers verwüsten.

Es besteht also das Risiko, daß die zur Verfügung stehende Korkmenge sinkt, während die weltweite Weinerzeugung ansteigt! Der Korkgeschmack ist ein statistisches Risiko, das leider alle Weine betreffen kann und immer noch nicht zu 100 % beherrschbar ist.

Es gibt nur zwei Alternativen für diese Probleme: der Synthetikkorken und der Metall-drehverschluß. Der Synthetikkorken geht auf das Plastik zurück und hat Mühe, seinen Platz im Korkenangebot zu finden. Der Drehverschluß hingegen scheint vielversprechend. Er ist aus lebensmittelgerechtem Metall und hat einen großen Vorteil: man braucht keinen Korkenzieher mehr, die offene Flasche läßt sich leicht wieder verschließen, und es besteht keine Auslaufgefahr.

Sowohl die Schweiz als auch Neuseeland sind sehr fortgeschritten in der Anwendung dieser neuen Verschußart. Außerdem kommen immer mehr französische Weine dahin, sogar manche Crus Bourgeois aus Bordeaux!

Der Metallverschluß ist eine logische Antwort auf die Entwicklung des Marktes: die meisten Weine werden jung getrunken, d. h. sie bleiben im Durchschnitt nur zwischen 6 Monaten und 3 Jahren in der Flasche. Aus diesem Grunde nützt es nichts, ihnen einen Korken zu geben, mit dem sie sich in den nächsten zwei Jahrzehnten verbessern könnten!

Kürzere Verkaufswege, keine Lagerung mehr bei den Kellereien und den Gaststätten: wir kaufen immer mehr Weine, um sie noch am gleichen Abend zu trinken, und wir kaufen, was man uns anbietet, nämlich junge Weine. Natürlich zögert der Verbraucher und hat Vorurteile: ihm entgehen das Geräusch des Korkens beim Öffnen der Flasche, der Wein erhält einen angeblichen Metallgeschmack, usw. Die Etablierung des Metallverschlusses ist eine Frage der Erziehung, der Kommunikation ... und auch der Zeit.



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

Günther Liepert

Motivliste Weinheilige (alphabetisch, Teil 2)

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Kreta-PA	05.10.05	10-11	Georg
Kroatien-Zuschlag	11.10.93	31	Georg
Luxemburg	05.12.80	1021	Georg
Rußland	26.02.92	225	Georg
Rußland	01.01.97	?	Georg
Schweden	24.09.62	495	Georg
Sierra Leone	18.11.82	493-7	Georg
Sierra Leone	18.11.82	Bl. 12	Georg
Sowjetunion	01.01.14	99	Georg
Spanien	22.12.44	924	Georg
Spanien	22.12.45	931	Georg
Spanien	23.04.76	2208	Georg
Tschechoslowakei	05.05.46	490-1	Georg
Tschechoslowakei	09.05.66	1618	Georg
Österreich	28.01.69	1288	Georg - 500 J. Diözese Wien
Bulgarien	30.04.69	1887, 92	Georg - Altb. Kunst
Österreich	17.05.65	1182	Georg - Altdorfer Stich
Italien	13.09.97	2535	Georg - Bologna
Österreich	15.06.64	1158	Georg - Brunnen Schwind
Österreich	30.11.73	1431	Georg - Burgkap Aggstein
Österreich	15.08.34	571	Georg - Burgkap. Aggstein
Madagaskar	05.05.84	Bl. 25	Georg - Corregio
Jugoslawien	18.11.72	1483	Georg - Domturm Piran
Danzig	16.12.35	258	Georg - Drache
Danzig	13.12.37	280	Georg - Drache
Mauretanien	03.05.79	631	Georg - Dürer
Paraguay	16.12.70	2119	Georg - Dürer
Ungarn	08.01.79	3329	Georg - Dürer
Urbanuguay	13.06.78	1491	Georg - Dürer
Malta	13.11.67	368	Georg - Elisabeth in Robe Ge-Orden
Rußland	18.08.92	261	Georg
Rumänien	30.11.71	2992, 7	Georg - Fresken

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Österreich	08.10.93	2109	Georg - Georgensberg
Guyana	01.01.34	161	Georg - Georgetown
Togo	24.12.71	906	Georg - Giorgione
Niederlande	27.04.62	778	Georg - Hals
Paraguay	16.06.67	1748	Georg - Hals
Tschechoslowakei	06.06.90	3051	Georg - Hand
Spanien	09.12.63	1434	Georg - Huesca-Wappen
Bulgarien	30.04.69	1887	Georg - Ikone
Jemen Königreich	20.12.69	919	Georg - Ikone
Tschechoslowakei	17.12.70	1978	Georg - Ikone
Österreich	20.02.36	626	Georg - Innsbruck
Österreich	06.08.48	891	Georg - Kap Hohensalzburg
Aland-Inseln	09.10.97	133	Georg - Kirche
Slowakei	08.11.94	205	Georg - Kirche
BRD	18.10.84	1229	Georg - Kirche A
Schweiz	15.03.48	502	Georg - Kirche Castagnola
Schweiz	17.09.38	327	Georg - Kirche Castagnola
Montserrat	16.11.81	Bl. 25	Georg - Kirche Harris
Österreich	24.01.75	1476	Georg - Kirche Kahlenberger Dorf
Litauen	24.02.23	193	Georg - Kirche Kaunas
Litauen	30.10.23	195	Georg - Kirche Kaunas
Österreich	15.08.34	577	Georg - Kirche Pürgg
Polen	15.05.79	2627	Georg - Kirche Sofia
Liechtenstein	25.04.68	489	Georg - Kirchenpatron Schellenberg
Österreich	26.11.82	1725	Georg - Kolleg Istanbul
Sowjetunion	28.11.78	4794	Georg - Kunst in Nowgorod
DDR	22.06.71	1687	Georg - Kunstwerke aus Dresden
Tschechoslowakei	05.03.46	Bl. 8	Georg - Mai-Aufstand
Ajman	01.01.72	2119,21,23	Georg - Moskauer Schule
Ajman	01.01.72	Bl. 462,4	Georg - Moskauer Schule
Paraguay	26.03.71	2155	Georg - Orsi
BRD	22.04.61	346	Georg - Pfadfinderbewegung
Tschechoslowakei	28.09.82	2675	Georg - Prager Burg
Bhutan	19.01.70	333,Bl.36	Georg - Raffael
Guinea-Bissau	30.06.83	688	Georg - Raffael
Jordanien	15.04.74	912	Georg - Raffael

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
Laos	09.03.83	634	Georg - Raffael
Panama	23.08.67	1000	Georg - Raffael
Tschechoslowakei	24.10.72	2100	Georg - Reitkunst
Neuseeland	26.10.34	188	Georg - Ritter
Elfenbeinküste	04.03.78	537	Georg - Rubens
BRD	05.10.72	742-4	Georg - Schachfiguren
BRD	05.10.72	745	Georg - Schachfiguren
DDR	27.01.76	2111	Georg - Sixtusbermannorgel
Griechenland	21.11.66	930	Georg - Spinnrocken
Tschechoslowakei	25.05.79	2509	Georg - Städtewappen
Griechenland	16.01.70	1027	Georg - Theasaloniki
Danzig	16.10.21	92	Georg - Tuberkulosewoche
Ägypten	22.11.72	586	Georg - Turm Kairo
Großbritannien	03.05.51	253	Georg - Turner
Jemen Königreich	15.06.67	295	Georg - Uccelio
Andorra frz.	17.11.84	355	Georg - vorromanisches Fresko
Griechenland	20.07.64	853	Georg - Wappen von Lefkas
Kathiri State	01.01.68	224	Georg - Weyden
Schweiz	26.05.83	1254	Georg - Wirtshaus Schild
Zypern	22.02.71	346	Georg - Zyr. Kunst - Basisrelief
Österreich	20.05.83	1740	Georg / Os - Kirche Weitra
Bulgarien	14.04.97	4274-5	Georg
Bulgarien	30.04.69	1892	Georg und Demetrios
Bulgarien	09.06.69	1913	Georg und Drache
Lettland	16.12.19	39	Georg und Drache
Lettland	11.02.21	60, 62	Georg und Drache
Uganda	01.04.83	354	Georg und Drache - Raffael
Obervolta	20.11.78	734	Georg und Eustachius
Belgien	25.06.44	677	Georg tötet den Drachen
Paraguay	28.02.77	2890	Georg tötet den Drachen - Eyck
Ajman	21.10.70	Bl. 217	Georg v. Ingres
Georgien	26.05.19	1-6	Georg zu Pferd
Georgien	01.01.21	19-23	Georg zu Pferd
Belgien	25.06.44	680	Gertrud rettet Ritter
DDR	15.10.85	2979	Gertrud - Brücke
Schweden	17.06.53	383	Gertrud - Kirche Stockholm

Land	Datum	Mi-Nr.	Name / Anlaß
DDR	22.07.86	3031	Gertrud - Statue Berlin
Berlin	27.06.62	219	Gertrud - Waisenhaus
Schweden	04.07.24	145	Gertrud / Nikolaus - Kirche Stockholm
Belgien	25.06.44	675	H ubertus
Frankreich	24.10.81	2289	Hubertus
Monaco	11.06.82	1546	Hubertus
Monaco	01.01.95	2237	Hubertus
Niederlande	04.04.75	1048	Hubertus - Jagdschloß St. Hubertus
Finnland	10.02.83	921	Hubertus - Rüstkamertür
Belgien	11.06.77	1911	Hubertus Bekehrung
Frankreich	02.03.63	1426	J akobus
Peru	31.10.95	1557	Jakobus
Portugal	09.05.84	1632	Jakobus
Spanien	29.09.95	3244	Jakobus
Togo	14.12.84	1825, 31	Jakobus
Zypern	28.03.91	769	Jakobus
Frankreich	09.11.63	1452-1453	Jakobus - Chartres
Ungarn	19.03.80	3422	Jakobus - Christussarg
Polen	15.09.71	2108	Jakobus - Glasmalerei
Spanien	10.07.61	1250, 2	Jakobus - Himmelfreiter
Spanien	13.05.93	3111, 3	Jakobus - Hl. Jahr
Spanien	18.05.93	3115	Jakobus - Hl. Jahr
Spanien	18.05.93	Bl. 54	Jakobus - Hl. Jahr
Österreich	08.04.46	752	Jakobus - Kap Vent
Polen	16.10.54	876	Jakobus - Kirche Allenstein
BRD	15.09.71	704	Jakobus - Kirche GS
Tschechoslowakei	22.10.28	268	Jakobus - Kirche Leutschau
BRD	04.09.69	603	Jakobus - Kirche Rothenburg
Tschechoslowakei	10.12.54	884	Jakobus - Kirche Teltsch
Frankreich	17.05.80	2206	Jakobus - Mantanban
Island	23.03.82	577	Jakobus - Muscheln
St. Kitts-Nevis	01.12.75	306	Jakobus - Weihnachten
Schweiz	15.06.44	432	Jakobus a.d.Birs
Umm al Kaiwain	01.01.72	483	Jesus und Petrus
Frankreich	11.05.96	3150	Jeanne d'Arc (wird fortgesetzt)

Pilze in Korea

Mehr als 70 % der koreanischen Halbinsel sind gebirgig, lediglich 30 % eben. Die Monsunzeit im Sommer sorgt für heißes, schwüles Wetter. Die in Korea heimische Flora besteht sowohl aus Laub- und Nadelbäumen wie aus Mischwäldern. Die topographischen Bedingungen für das Wachstum von Pilzen sind also ideal.

Seit alters her schätzen die Koreaner Pilze nicht nur als Nahrungsmittel, sondern nutzen sie auch zu medizinischen Zwecken. In den Samguk sagi (Geschichte der Drei Königreiche), geschrieben 1145, ist vermerkt, daß Pilze aus Wäldern und Ebenen bereits während der Regierungszeit König Seongdeoks (Reg. 702-737) der Silla-Zeit (57 v. Chr. - 935 n. Chr.) verzehrt wurden. Ebenfalls verzeichnet ist der Verzehr von Tricholoma matsutake und Poria cocos als Nahrung und Medizin während der Zeit König Injos (Reg. 1623-1649) der Joseon-Zeit (1392-1910).

Zahlreiche koreanische Legenden ranken sich um Pilze. So soll beispielsweise ein Berggeist von den aufopfernden Bemühungen eines Gelehrten, seinen sterbenden Sohn zu retten, so gerührt gewesen sein, daß er dem Vater einen Poria cocos als Medizin gab. Der Junge genas, nachdem man seinen Körper mit dem Pilz eingerieben und ihm diesen zum Essen gegeben hatte. Auch heute noch nennen die Koreaner diesen Pilz „Pokyryeong“ (Glücksgeist). Einer anderen Erzählung zufolge soll ein treuer Sohn auf Anraten eines Geistes mitten im Winter im Gebirge auf die Suche nach Morcheln gegangen sein, um das Leben seines Vaters zu retten.

Mehr als 1500 Pilzarten sind in Korea heimisch und wachsen überall – in der Erde, auf abgestorbenen Bäumen und abgefallenen Zweigen, auf Wiesen, Kompost und sogar auf Insekten. Die meisten Pilze sind Basidiomycetes (Ständerpilze), deren Sporen an den Spitzen der schlanken aufragenden Stiele entstehen. Bei einigen handelt es sich um Ascomycetes (Schlauchpilze), deren Sporen bilden sich in einer keulenförmigen Hülle, Ascus genannt. Viele Arten sind aufgrund der Umweltverschmutzung bereits verschwunden.

Pilze üben einen reinigenden Effekt auf das ökologische System aus. Sie spielen eine Schlüsselrolle im Kreislauf des Lebens, da sie dazu beitragen, organische Substanzen wie z.B. tote Pflanzen zu zersetzen. Einige Pilze wie der Elfvingia applanata, Laetiporus sulphureus und andere sind Parasiten, die Bäume vertrocknen lassen. Andere wiederum leben in symbiotischer Gemeinschaft mit Pflanzen, so z.B. der Suillus bovinus, Suillus grevillei und der Laccaria amethystea. Pilze sind nahrhaft und voller Proteine, Vitamine

und Mineralien. Insbesondere der *Lentimus edodes* soll vor bestimmten Krankheiten schützen, da er Cholesterin reduziert sowie hohen Blutdruck und hohe Insulinwerte stabilisiert. Andere Pilze wie der *Ganoderma lucidum*, *Phellinus linteus* und *Cordyceps* (Morchel) werden von alternativen Medizinern gerne im Kampf gegen Krebs eingesetzt.

Zu den häufigsten in Korea auftretenden Pilzarten zählen der *Coriolus versicolor* und der *Schizophyllum commune*. Sie wachsen das ganze Jahr hindurch auf verrottenden Baumstämmen, auf abgestorbenen Bäumen und in Wäldern, in denen sie zum Baumsterben beitragen. Diese Pilze können bei Trockenheit so stark eintrocknen, daß sie beinahe abgestorben anmuten, beim ersten Tropfen Regen erwachen sie jedoch zu neuem Leben. Der *Coriolus versicolor* verfügt über krebsbekämpfende Eigenschaften, ein aus ihm gewonnenes Getränk wird sogar als Gesundheitstrank vermarktet.

Zu den Pilzarten, die im Frühling sprießen, gehören das Baumohr und der *Tremella*, Schlauchpilze, die zwischen verrottenden Stümpfen, abgefallenen Zweigen und Blättern gedeihen. Das Baumohr wächst in Gruppen um Baumstümpfe und kann nach dem Sammeln zwecks späterer Verwendung getrocknet werden. Es findet ausgesprochen häufig in der chinesischen Küche Verwendung.

Im Sommer wachsen mehr Pilzarten als in jeder anderen Jahreszeit, denn im Anschluß an die Monsunzeit (Mitte Juni bis Mitte Juli) liegen die Temperaturen bei 25° Celsius und mehr. Zahlreiche Arten schießen nach einem Regenguß sprichwörtlich wie „Pilze aus dem Boden“, in Gärten, entlang der Straße, in Feldern und Wäldern. Zu diesen gehört auch der *Amanita hemibapha*, den viele aufgrund seiner roten Farbe fälschlicherweise für giftig halten. Er ist jedoch essbar und verströmt geröstet ein reiches, fleischiges Aroma. Er wächst in Gruppen auf dem Waldboden und sollte nicht mit dem *Amanita verna* verwechselt werden, den wiederum viele aufgrund seiner reinen weißen Farbe für essbar halten. Er aber ist giftig und daher nicht essbar. Zahlreiche andere Sommerpilze sind zu genießen. Einige von ihnen wie der *Micropous vernicipes* und der *Fomitella fraxinea* lassen Holz verrotten. Andere Arten, z.B. der *Asterophora lycoperdoides* und der *Asterophora prasitica*, wachsen in der Tat auf anderen Pilzen.



Zu den Herbstpilzen gehört der *Tricholoma matsutake*, der am besten in 15 bis 20 Jahre alten Pinienwäldern gedeiht. Dieser Pilz, von den Koreanern *Song-i* genannt, ist wegen seines köstlichen

Aromas und seines fleischigen Geschmacks sehr beliebt und wurde eines der wichtigsten landwirtschaftlichen Exportgüter. Er wird zum Großteil nach Japan exportiert. Der *Song-i* ist derart teuer und wertvoll, dass Pilzsammler meist alleine auf Suche gehen und Standorte geheim halten.

Zahlreiche der in Nadelwäldern wachsenden Pilze sind essbar. In Mischwäldern gedeihen Pilze mit Ringen (*Cortinarius*) und Korallenpilze (*Ramaria*). Letztere sind überwiegend essbar und werden häufig auf Märkten in ländlichen Gegenden verkauft. Der *Ramaria formosa* kann jedoch Durchfall und andere Reaktionen hervorrufen. Der leicht bitter schmeckende *Sarcodon aspratus* wird auf dem Land gerne als verdauungsförderndes Mittel eingesetzt.

Der *Flamulina velutipes* bevorzugt kaltes Wetter und wächst von Herbst bis zum frühen Frühjahr. Er wird in großen Mengen angebaut und in Supermärkten zum Verkauf angeboten.

Die bereits zuvor aufgrund ihrer medizinischen Eigenschaften erwähnten Morcheln sind insofern einzigartig, als sie im Herbst Insekten sind und sich im Frühjahr in Pflanzen verwandeln. Sie sind die einzige Pilzart, die zum Teil tierisch ist. Der *Cordyceps nutans* ist die am häufigsten auftretende Art, sie wächst quasi überall.

In Korea gibt es ungefähr 30 Giftpilze, dazu gehören der *Coprinus atramentarius*, *Amanita pantherina*, *Naematoloma fasciculare* und der *Russula emetica*. Ersterer sprießt nach einem Regenguß auf Komposthaufen und löst sich dann in eine tintenähnliche Flüssigkeit auf. Der *Naematoloma fasciculare* wächst in der Wildnis, unter Pinienbäumen. Der *Lampteromyces japonicus*, der in früheren Zeiten bei Hof gerne als Gift verwendet wurde, strahlt bei Nacht ein schwaches Licht aus.

Der *Dictyophora indusata* wächst in Bambuswäldern. Mit einem Durchmesser von 10 bis 15 cm ist er außergewöhnlich groß und scheint eine netzartige Hülle über seinem Körper zu tragen. Die Spitze des Pilzes ist mit einer klebrigen, übelriechenden schleimähnlichen Substanz bedeckt, die Fliegen und andere Insekten anlockt. Diese nehmen die Sporen auf und sorgen so für die Verbreitung des Pilzes.

Zahlreiche Pilzarten sind in Korea beheimatet. Es verwundert nicht, daß sie als „Feen“ des Waldes bezeichnet werden, denn sie sind nicht nur schön, sondern reinigen auch die Umwelt.

Mit freundlicher Genehmigung der
Republik Korea

Rosinenbomber

Rosinenbomber nannte man zur Zeit der Berliner Luftbrücke 1948 die Flugzeuge der amerikanischen Luftwaffe, die die Westsektoren Berlins mit Lebensmitteln und anderen lebenswichtigen Hilfsmitteln versorgten.

Der Name stammt von den Hilfspaketen (meistens mit Schokolade, Kaugummi und Rosinen und selbst Trockenkartoffeln in Form von frites), die die amerikanischen Flugzeugbesatzungen vor der Landung und vor der eigentlichen Verteilung an kleinen, ursprünglich selbstgebastelten, Fallschirmen beim Anflug auf Berlin-Tempelhof aus dem Flugzeug warfen, um den wartenden Kindern eine Freude zu machen. Da stand man mit glänzenden Kinderaugen erwartungsfroh immer auf dem Kreuzberg oder auf dem Insulaner und hoffte, einmal – wenigstens ein einziges Mal – einen solchen Fallschirm fangen zu können. Da Rosinen bekanntlich aus Weintrauben hergestellt werden, gehört wohl ein solcher Rosinenbomber auch in die Sammlung der Weinkenner. (kh)



Ein männlicher Briefmark

Bei einem Gedichtvortrag der Cuxhavener Ringelnetz-Gesellschaft trug der Schauspieler Christian Buder das Gedicht „Der Briefmark“ von Joachim Ringelnetz vor. Buder meinte einleitend, daß man sich beim Betrachten und Sortieren seiner Briefmarkenschätze ruhig ein Glas Rotwein gönnen sollte und: Solange man noch das Wort „Philatelisten“ ohne mit der Zunge anzustoßen auszusprechen vermöge, könne man unbesorgt noch ein weiteres Glas trinken und in die Schnupftabakdose greifen.

Ein männlicher Briefmark erlebte
Was Schönes, bevor er klebte.
Er war von einer Prinzessin beleckt.
Da war die Liebe in ihm erweckt.

Er wollte sie wiederküssen,
Da hat er verreisen müssen.
So liebte er sie vergebens.
Das ist die Tragik des Lebens!

(kh)

Johannes Kohnen

Postleitzahlen in der Motivphilatelie

Da die Postleitzahlen fast „allgegenwärtig“ sind, fallen sie kaum mehr auf, wenn man sie nicht besonders ins Auge nimmt. Bisweilen entdeckt der Betrachter von philatelistischen Belegen jedoch Unstimmiges und schon ist die Aufmerksamkeit geweckt, sogar für etwas so „Trockenes“ wie Postleitzahlen. Ob es dabei wirklich so trocken zugeht, das mag Ansichtssache sein. Für Weinliebhaber und Sammler von Weinbelegen ist das Attribut trocken ohnehin nicht unbedingt etwas Negatives. So macht die Gebietswinzergenossenschaft Palmberg aus Laumersheim/Pfalz mit ihrer Postleitzahl 6711 im Reklamefeld des Freistempels auf sich aufmerksam und dies nicht durch diese Zahl als solche, sondern dadurch, daß sie mit der Postleitzahl 67229 im Tagesstempel „konkurriert“. Die Zeit ist fortgeschritten, die neuen Postleitzahlen haben die alten abgelöst. Ein Reklamefeld der Winzergenossenschaft mit Altersbukett. Für den Philatelisten in diesem Fall sicher Edelfirne. Alt und Neu beisammen auf einem Beleg.

Da sich alte und neue Postleitzahlen meistens nicht vertragen, kann ein Postleitzahlenkonvertierungsprogramm hilfreich sein. Die Johann Wolfgang Goethe-Universität, Frankfurt am Main, Institut für Informatik im Fachbereich Biologie und Informatik hat ein solches ins Internet gestellt. Adresse: <http://www.informatik.uni-frankfurt.de>. Nach meiner Laumersheimer Entdeckung habe ich es gleich mal getestet. Es funktioniert. Das Ergebnis ist dasselbe wie auf meinem Beleg der Winzergenossenschaft Palmberg, allerdings ohne die Versprechungen des Weingenußes.



Verschundene Sendungen bei der Deutschen Post AG.

Postversender nehmen an, daß Postsendungen beim Empfänger ankommen. Unsere Arge verschickte im Februar 2006 ersteigerte Auktionslose per Einschreiben aus Wuppertal an die Bieter. Zwei Briefe verschwanden spurlos auf dem Postweg. Im November 2005 verschickte ich 13 Briefe mit der Einladung zu einer Ausschußsitzung, davon kamen nur 11 an. Nahbereich Einlieferungsort Briefzentrum 78, Bestimmungsort 15 km, Beschwerde beim Briefzentrum mit Hinweis auf Diebstahl wurde nicht zur Kenntnis genommen.

Eine Antwort kam von der Brieffermittlungsstelle mit der Aussage, die vermißten Sendungen seien nicht aufzufinden. Meinen Vorschlag, diese kostenintensive Stelle nach China zu verlegen, habe ich aber noch nicht abgesandt, um nicht deutsche Arbeitsplätze zu gefährden. Die Deutsche Post muß/soll ihren Aktionären satte Dividenden bringen, also sind die Lohnkosten im unteren Bereich ein Problem.

Da sind die Dienste von Subunternehmen genau richtig oder man stellt Arbeitnehmer mit Zeitverträgen ein, die geheuert und gefeuert werden, hauptsächlich Billigkräfte. Es ist verständlich, wenn diese Leute auf Zeit keinerlei besondere Motivation haben, und vielleicht nimmt auch mancher es mit der Ehrlichkeit nicht so genau. In den oberen Gehaltsgruppen ist so etwas nicht verständlich. Diese Erfahrung bestätigt auch ein Bericht in Briefmarken-Revue 12/2005. Der deutsche Verband für Post- und Telekommunikation schätzt, daß täglich im Bereich der Deutschen Post 70.000 Briefsendungen und 2.000 Pakete verschwinden. Dabei sagt die Post AG: „Alle Zahlen, die über verschundene Briefe oder Pakete kursieren, sind totaler Unsinn.“ Mit so einem Verhalten ermutigt die Post AG ihre Kunden nicht gerade, dem Unternehmen auch nach 2007 treu zu bleiben.

Wo es sie gibt, haben private Posten im lokalen Bereich Marktanteile erobert zu günstigeren Preisen. Dabei dürften die Verluste nicht größer sein. Die Konkurrenz durch andere Anbieter bringt die Deutsche Post AG sogar so weit, die Preise für Pakete und Päckchen zu senken, und andererseits werden bei fehlender Konkurrenz im Auslandsbriefverkehr die Preise ab 2006 ungeniert angehoben. Regulierungsbehörde hin - Regulierungsbehörde her.

Faschingsmaske „Hähne“ in Slowenien

In Ponikve in Dolenjsko kümmert sich eine Gruppe junger Männer mit viel Enthusiasmus darum, daß Faschingsmasken, die typisch für das Dobropolje-Tal und seine Umgebung sind nicht in Vergessenheit geraten. Diese jungen Männer beschränken sich jedoch nicht nur auf die Bewahrung und Pflege von Tradition, sondern haben im Laufe der Zeit neue Faschingsgestalten eingeführt, die aus den lokalen Bräuchen hervorgehen. Zu diesen neuen Faschingsgestalten gehören ohne Zweifel auch die Hähne. Die

Vorbereitungen auf die Faschingsfestlichkeiten in Ponikve beginnen bereits einige Wochen vor dem eigentlichen Fest. Masken werden nur von jungen Männern getragen, die nicht nur für die Herstellung der Masken, sondern auch für das Konzept und Programm des jeweiligen Faschingsfestes zuständig sind.



Die Faschingsfestlichkeiten finden den ganzen Tag statt: Am Morgen ziehen verschiedene Faschingsgestalten durch

das Dorf am Nachmittag folgt der Faschingszug zum Dorfzentrum, wo das Faschingsprogramm stattfindet, das sich jedes Jahr an aktuellen gesellschaftlichen Ereignissen orientiert. Der abendliche Faschingszug erreicht seinen Höhepunkt mit der festlichen Aufnahme heranwachsender Jungen in den Kreis junger Männer, die mit großer Spannung erwartet wird. Der Beginn des Faschingsfestes wird durch Faschingsgestalten „Podivci“ (Jäger) angekündigt, zu denen auch Hähne zählen, die rote Umhänge, rot-weiße Hosen und Gesichtsmasken tragen. Am Nachmittag und Abend tragen sie Spitzhüte aus Pappe, verziert mit bunten Bändern und Papierblumen. Zu den weiteren bekannten Faschingsmasken gehören noch der Jajcar (Eiermann) und die Jajcarca (Eierfrau), die Steuern einsammeln, Leiter des Festes in grün-weißer Hose und mit einem Zylinderhut auf dem Kopf und zwei „schöne Paare“, Musiker und Polizist.

Aus: Bilten 59/2006 Posta Slovenije
Prof. Dr. Janez Bogataj/Kurt Buck



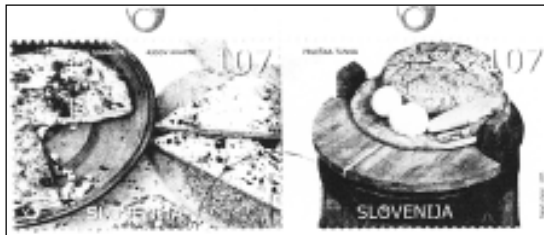
Slowenische Spezialitäten

Der äußerste slowenische Osten, die Prlekija, ist berühmt noch seinen außerordentlichen kulinarischen Spezialitäten. Auf den neuen Briefmarken möchten wir Ihnen drei davon präsentieren. Die Prieska Gibanica ist eines der typischen Gerichte aus der Kategorie „Süße Kuchen“. Zubereitet wird sie aus dem Strudelteig. Zwischen einzelnen Teigschichten ist die Füllung aus Quark Sauerrahm und Eiern. Neulich fügten manche Hausfrauen auch Rosinen hinzu. Die Prleska Gibanica wird direkt im Ofen oder in flachen runden Backformen aus Ton gebacken. Am besten schmeckt sie warm aus dem Ofen.

Der Ajdov Kropec ist ein ausgezeichnet schmeckender Kuchen aus ausgerolltem Buchweizenteig, bestrichen mit einer Füllung aus Quark und Sauerrahm. Auf diese Weise zubereiteter Kuchen wird im Brotbackofen oder im Backblech im Backofen gebacken. Am besten schmeckt er warm aus dem Ofen. In der Prlekija wird dieser Kuchen zu verschiedensten Anlässen angeboten - auch als Willkommensgruß oder neben der Weinverkostung.

Die „Tünka“ oder auch „Kibla“ ist ein Eichenkübel, in dem auf eine spezielle Art und Weise konserviertes Schweinefleisch und Fleischprodukte im Schmalz aufgehoben werden. Das Fleisch wird nach trockenem Salzen zuerst mit der Salzlake übergossen und jeden Tag umgeschichtet.

Dieses Verfahren dauert zwischen 10 und 14 Tagen. Danach wird das Fleisch einige Tage lang leicht geräuchert und danach abgewischt und gebraten. Auf diese Weise zubereitetes Fleisch wird nach einer bestimmten Reihenfolge (schichtenweise) in den Kübel gelegt und mit Schmalz gut bedeckt. Es darf kein Hohlraum bleiben. In den Kübel werden auch Würste und Salami gelegt. Beim Herausnehmen einzelner Fleischstücke müssen entstandene Lücken sorgfältig mit dem Schmalz verstrichen und die Oberfläche wieder glatt verstrichen werden, damit sich kein Schimmel bildet und das Fleisch lange haltbar bleibt. Dieses Gericht ist vor allem in Österreich als Kübelfleisch bekannt.



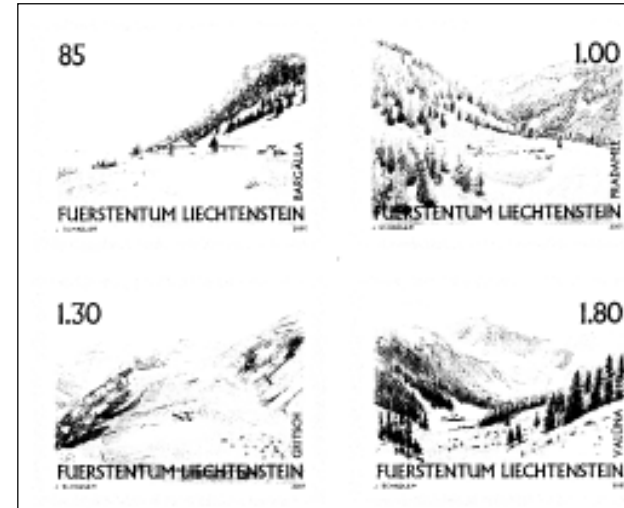
Aus: „Bilten“ 58/2006 Posta Slovenije, Kurt Buck

Landschaftsgärten in der Höh'

Am Anfang der Bronzezeit stieß der Mensch auf der Suche nach Ressourcen wie etwa Kupfererzen auch in entlegene Bergtäler vor und entdeckte die weiträumigen Weidegebiete oberhalb der Baumgrenze. Da die durch mühselige Rodung in den Tälern geschaffenen Freiflächen hauptsächlich dem Ackerbau vorbehalten blieben, konnten hier neue Weidegründe für das Vieh erschlossen werden. Die Viehzucht blühte auf die Alpwirtschaft begann. Auch für die Bevölkerung Liechtensteins war die Land-, Alp- und Forstwirtschaft bis Ende der 50er-Jahre der wichtigste Wirtschaftszweig.

Doch die neuen „Landschaftsgärten an erhöhter Lage“ waren nicht umsonst zu haben. Die Erhaltung der nutzbaren Weideflächen erfordert bis heute einen immensen Arbeitsaufwand. Steinschlag, Rufeniedergänge, Jungwuchs, Verunkrautung, Windwurf etc. bedrohen die Alpen.

Liechtenstein besitzt eine Reihe von Alpen. Sie dienen sowohl der Milchvieh- bis Mutterkuhhaltung oder der reinen Aufzucht, stellen aber auch beliebte Ausflugsziele dar. Die Briefmarkenserie „Liechtensteiner Weidealpen“ stellt einige daraus vor: Die Galtviehalp „Bargälla“ (Marke zu CHF 0.85) liegt auf rund 1500 Meter ü.NN und gehört zur Gemeinde Triesenberg. Hier sömmeren im Jahr 2004 152 Tiere, davon 123 aus der Schweiz.



Im selben Jahr beherbergte die Alp „Pradamee“ (Marke zu CHF 1,00) 172 Tiere (128 aus der Schweiz). Pradamee liegt auf 1640 bis 1820 Meter ü.NN Sie gehört zum Gemeindegebiet Vaduz und ist im Besitz der Alpgenossenschaft Vaduz. Die Alp „Gritsch“ (Marke zu CHF 1,30) auf Schaaner Gemeindegebiet liegt auf rund 1900 Meter ü. NN und ge-

hört der Alpengenossenschaft Gritsch. Hier verbrachten 2004 ebenfalls 172 Tiere (61 aus der Schweiz; 2 Pferde) den Sommer. Die Alp „Valüna“ (Marke zu CHF 1,80) schließlich bot während des Sommers 2004 insgesamt 251 Tieren Unterkunft und Nahrung (18 Tiere aus der Schweiz). Valüna liegt auf 1540 bis 1630 Meter ü.NN und gehört zum Gemeindegebiet Triesen. Besitzerin ist die Bürgergenossenschaft Triesen.

Der Künstler Josef Schädler hat in seinen Entwürfen die ruhige Stimmung auf den Liechtensteiner Alpen eingefangen - dabei aber stets seinen wachen Blick für die kleinen Besonderheiten bewiesen. Die Österreichische Staatsdruckerei hat die Farbenvielfalt der liechtensteinischen Natur in lebendigem Druck wiedergegeben.

Kurt Buck
Aus „Briefmarken aus dem Fürstentum Liechtenstein“

Essen beim Vorsitzenden*)

Kann man eine *Paella* essen, ohne dabei an Spanien zu denken, *Pasta al dente* genießen, ohne daß die Gedanken nach Italien schweifen, oder in geselliger Runde köstliche *Mezze* schlemmen, ohne einen Hauch von Griechenland zu spüren? Nein, denn die kulturellen Eigenheiten der Länder finden auch in den gastronomischen Traditionen ihren Niederschlag. Oder wie das bekannte Sprichwort besagt: „Sag mir, was du ißt, und ich sage dir, wer du bist!“ Mit anderen Worten kann man mit Fug und Recht behaupten, daß die gastronomische Kultur eines Landes stark von seiner Geschichte, seiner geographischen Beschaffenheit, seinem Klima, seiner gesellschaftlichen Vielfalt, der vorherrschenden Mentalität und dem Lebensstil seiner Bürger abhängt.

Aufgrund seiner unermesslichen Vielfalt an hochwertigen Nahrungsmitteln kann Europa als eine der Wiegen der Gastronomie in der Welt bezeichnet werden. Eingedenk des Wertes dieses Kulturguts hat die Europäische Kommission 1994 sogar ein System für den Schutz und die Erhaltung der auf Überlieferung beruhenden kulinarischen Traditionen Europas eingeführt.



Auch in Luxemburg ist gutes Essen ein fester Bestandteil der Kultur. Denn wengleich aufgrund der Grenzlage des Landes die Luxemburger Küche eine harmonische Verbindung der deutschen Gastlichkeit mit der Finesse der französisch-belgischen Küche darstellt, verfügt sie durchaus auch über landestypische Eigenheiten. So kennen und

verwenden noch bis heute breite Schichten der Luxemburger Gesellschaft zahlreiche Rezepte, die einer ländlichen Lebensart entsprungen sind. Nicht ohne Grund gilt das Großherzogtum Luxemburg als kleines kulinarisches Paradies, in dem die örtlichen Erzeugnisse eine reichhaltige, farbenfrohe und geschmackreiche Vielfalt bilden.

Auf den Sondermarken der gastronomischen Serie „EUROPA 2005“ sind zwei typische Luxemburger Gerichte abgebildet.



Das Nationalgericht par excellence, *Judd matt Gaardebounen* - Schweineknack mit Saubohnen, ist ein in Gourmetkreisen besonders geschätztes Gericht. Mit Bratkartoffeln als Beilage und einer guten Flasche Weißwein von der Luxemburger Mosel ist *Judd matt Gaardebounen* eine wahre Gaumenfreude für die ganze Familie.

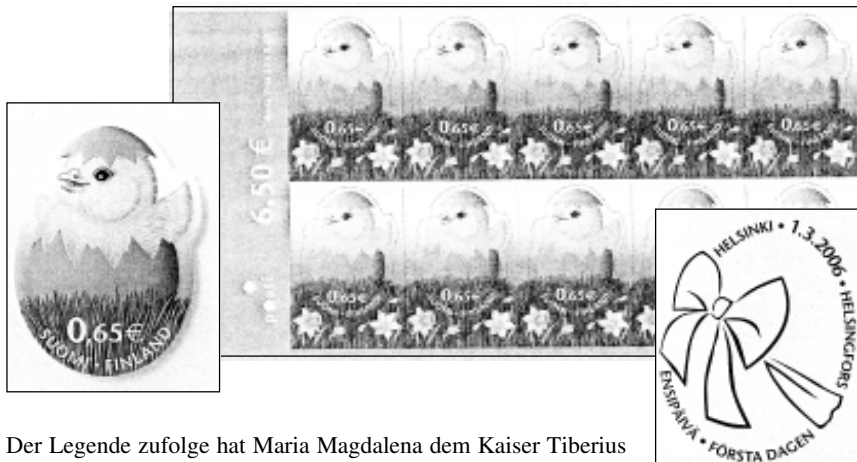
Weniger deftige Kost ist beispielsweise der *Feierstengsalat* - eine leichte Köstlichkeit, die jeder Luxemburger kennt. Dieser Salat besteht aus hart gekochten Eiern, Cornichons sowie in Würfel geschnittener, gekochter Rinderbrust und wird in Vinaigrette mit etwas Sahne angemacht. Ein unbeschwerter Leckerbissen, der höchsten Ansprüchen genügt.

In diesem Sinne: Guten Appetit!

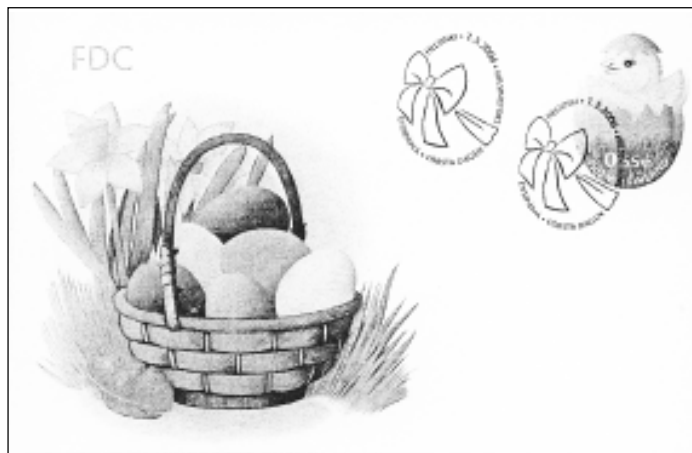
Aus: Philatelie Lux,
Post Luxemburg/Kurt Buck

*) Sie wissen: Der Vorsitzende unserer Motivgruppe/Arbeitsgemeinschaft kommt aus diesem pittoresquen Land.

Ab ovo usque ad solanum tuberosa*)



Der Legende zufolge hat Maria Magdalena dem Kaiser Tiberius als Zeichen für Opferblut ein rotes Ei geschenkt. Das Ei galt als ein Symbol des ewigen Lebens. Es birgt in sich ein Geheimnis, das darauf wartet, aus seiner Schale herauszukommen. Goldgelbe Küken symbolisieren die Entstehung neuen Lebens. Die selbstklebende Briefmarke (Ersttag L März 2006) aus Finnland ist eiförmig.



*) vom Ei bis zur Kartoffel, vom Spiegelei bis zum Bauernfrühstück ;-)

Ludwig Bauer

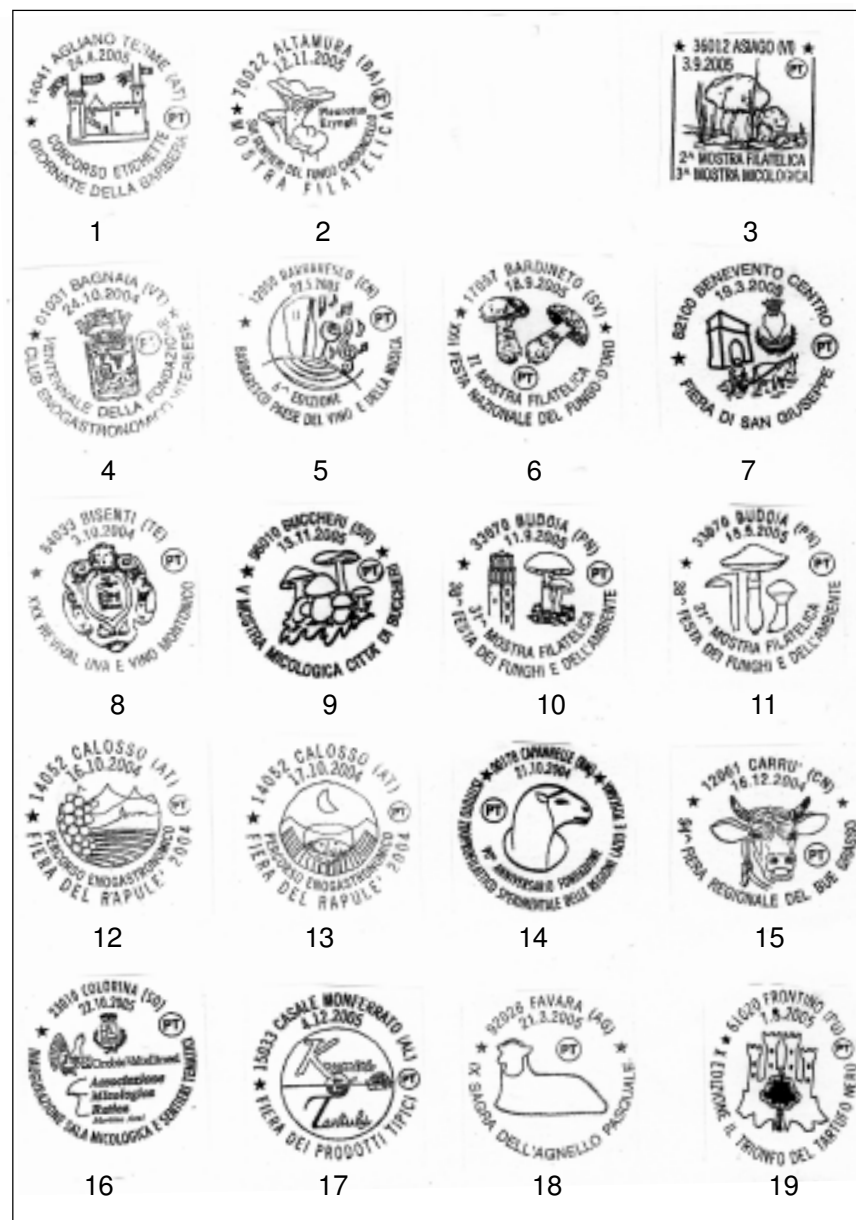
Neue Stempel

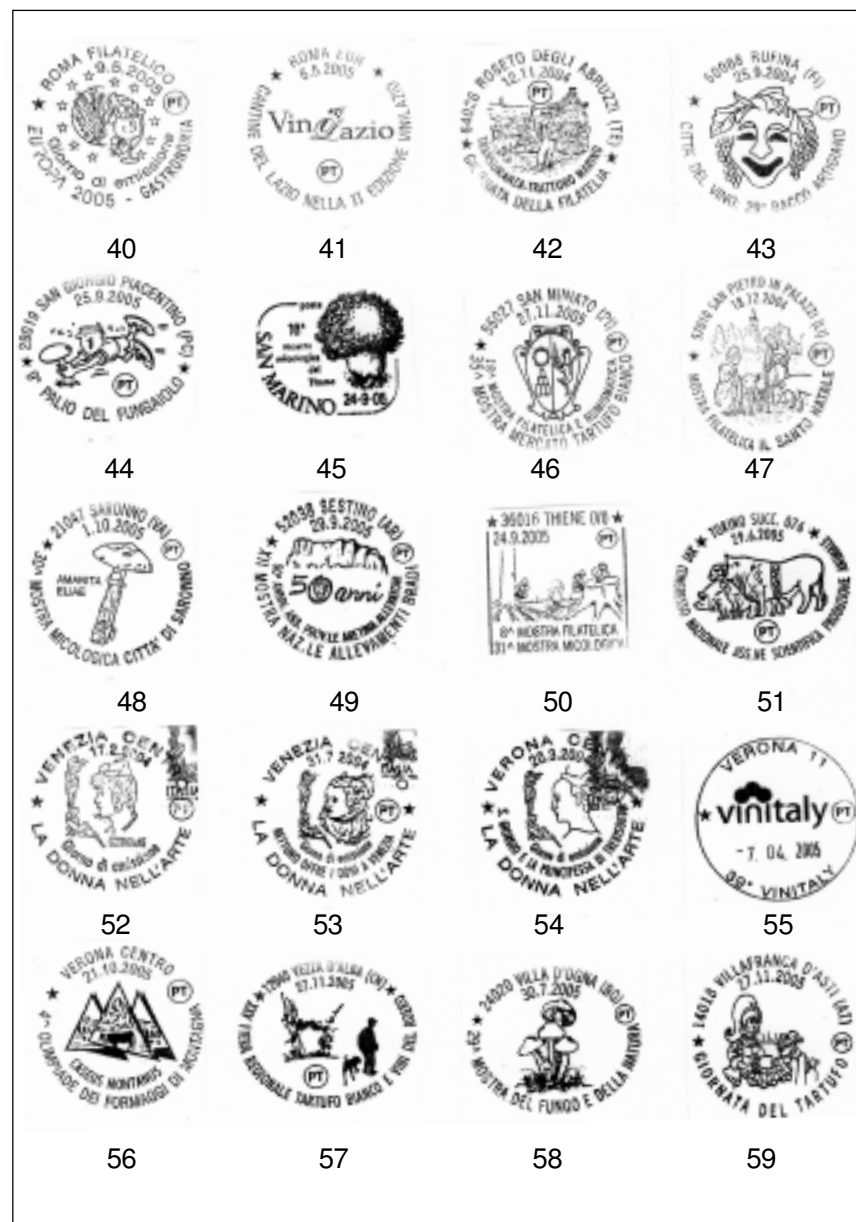
Italien, San Marino und Slowenien

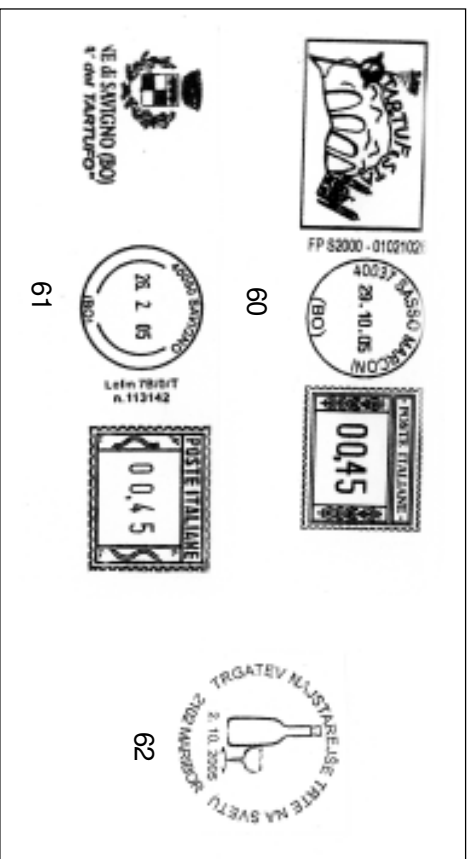
In Zukunft kann ich diese Zusammenstellung nicht mehr machen, weil der von mir geführte Stempel-Neuheiten-Dienst nur noch von einigen Sammlerfreunden in Anspruch genommen wird und deshalb auch nur noch zwei Motive vertreten sind. Auch bei der heutigen Auflistung fehlen schon viele Stempel vom vergangenen Jahr.

- | | |
|--------------------|---|
| 1 AGLIANO TERME | Etiketten-Wettbew. - Tage d. Barbera (Rebsorte) |
| 2 ALTAMURA | Briefmarken-Ausstellung |
| 3 ASIAGO | 2. Briefmarken-Ausstellung - 3. Pilzmesse |
| 4 BAGNAIA | 20. Jubiläum des Weingastronomie-Clubs von Viterbo |
| 5 BARBARESCO | 6. Veranstaltung - Barbaresco Ort des Weines und der Musik |
| 6 BARDINETO | 2. Briefmarkenmesse - 22. Nationales Fest des goldenen Pilzes |
| 7 BENEVENTO C. | Fest von Sankt Joseph |
| 8 BISENTI | 30. Trauben- und Weinfest |
| 9 BUCCHERI | 5. Pilzmesse |
| 10 BUDDIA | 31. Briefmarkenmesse - 38. Fest der Pilze wie oben |
| 11 BUDDA | Wieingastronomieparcour Fest von Rapule wie oben |
| 12 CALOSSO | 90 Jahre Tierzuchtinstitut |
| 13 CALOSSO | 94. Regionales Fest der dicken Ochsen Pilze ?? |
| 14 CAPANNELLE | Trüffel - Messe der typischen Landesprodukte |
| 15 CARRU | 9. Osterlammfest |
| 16 COLORINA | 10. Feier vom Triumph des schwarzen Trüffels |
| 17 CASALE MONFERRA | Nat. Verkaufsmesse der weißen Trüffel und Schafe |
| 18 FAVARA | 15. Pilzfest Steinpilz Brot und Wein wie oben |
| 19 FRONTINO | 21. Landwirtschaftliche Ausstellung Mittelitaliens |
| 20 GUBBIO | |
| 21 LANCIANO | |
| 22 LARIANO | |
| 23 LARINO | |
| 24 MACERATA | |

25 MANTOVA	Veranstaltung „Die Krankheitslehre vom Schwein“
26 MARINO	10. Weinliebhaberwettbewerb Goldener Baccus
27 MARSAGLIA	Fest der Salami und der typ. Landesprodukte
28 MASONE	Jahrhundertfeier vom Viehmarkt
29 MERCATALE DI VER.	1. Mykolog. Treffen
30 MONTICELLO D'ALBA	5. Ausstellung Kunst Handwerk und Genuß
31 MONTEFIORINO	14. Trüffel fest
32 MONTEFORTE D'AL.	30. Montefortiana
33 MONTE SAN MARTIN.	Fest der blauen Berge
34 PERGOLA	10. Trüffelmesse
35 PISOGNE	55. Pilz- und Kastanienfest
36 PUTIFIGARI	23. Pilzschau
37 QUADRI	Verkaufsmesse der schwarzen Trüffel
38 ROCCA PRIORA	Steinpilzfest
39 ROMA FIL.	FDC - Die Frau in der Kunst (Weinblätter)
40 ROMA FIL.	FDC - Europa - Gastronomie
41 ROMA EUR	Weinmesse VinLazio
42 ROSETO DEGLI ABR.	Schafe
43 RUFINA	29. Baccusfest
44 SAN GIORGIO PIAC.	Pilz
45 SAN MARINO	18. Messe der Riesenpilze
46 SAN MINIATO	35. Verkaufsmesse für Weißtrüffel
47 SAN PIETRO IN PAL.	Briefmarkenausstellung des Krippenmotivs
48 SARONNO	30. Pilzmesse
49 SESTINO	Zuchtviehmesse
50 THIENE	8. Briefmarkenmesse 31. Pilzmesse
51 TORINO SUCC	16. nat. Kongress der Wissenschaftsges. zur Tierproduktion
52 VENEZIA	FDC - Die Frau in der Kunst (Weinblätter)
53 VENEZIA	wie oben
54 VERONA	wie oben
55 VERONA	Vinitaly" (Weinmesse)
56 VERONA	Rind
57 VEZZA D'ALBA	25. Regionalmesse weiße Trüffel und Wein
58 VILLA D'OGNA	29. Ausstellung Pilze und Natur
59 VILAFRANCA D'ASTI	Trüffeltage
60 SASSO MARCONI	Sonder-Absenderfreist. - Trüffel fest
61 SAVIGNO	Absenderfreist. - Trüffel
62 MARIBOR - Slowenien	Weinlesefest







Ludwig Bauer

Stempel-Neuheiten-ABO

Der sehr zeit- und kostenaufwändige Stempel-Neuheiten-Dienst, den ich 2000 „notgedungen“ von Frau Weber übernommen habe, hat sich nicht so entwickelt, wie ich es erhoffte. Ich mußte immer wieder Verluste hinnehmen, weil leider fast jährlich Sammlerfreunde gestorben sind und die Angehörigen, was man verstehen kann, die abonnierten Belege nicht übernehmen haben.

Deshalb habe ich Anfang 2005 bei den Abonnenten eine pauschale Vorauszahlung in Höhe der zu erwartenden Jahreskosten angefordert. Trotz Erinnerung ist dieser Anforderung die Hälfte der Sammlerfreunde nicht nachgekommen, und ich mußte diese von der ABO-Teilnehmerliste streichen. Sie haben von 2005 nur noch die Belege erhalten, die bis zur Abo-Änderung bei meinen Stempelbeschaftern im Ausland angefallen waren. Da zudem auch Kindergängen eingegangen sind, ist die Anzahl der abonnierten Stücke stark zurückgegangen.

Ich weiß noch nicht, ob ich den Dienst über die kommende Jahreswende (2006/2007) fortsetzen kann. Selbstverständlich werde ich die Sammlerfreunde rechtzeitig informieren.

Aktuelle

Marken

Pilzmotiv

Erstellt von
Roger Thill

Land	Ausgabe	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung	Information
Groenland	17.01.2005	5,25 Kr	431	Leccinum Sp. Grönländischer Birkensteinpilz	Klbg + Zierfeld
Groenland	17.01.2005	6,00 Kr	432	Russula subrubens-Ark. Zerb. Hummerhut	idem
Groenland	17.01.2005	7,00 Kr	433	Amanita groenlandica- Gr. Kamm-Fliegenpilz	idem
Groenland	17.01.2005	5,25 Kr	434	id 431 auf Folienblatt-Selbstklebend	6 Marken pro Blatt
Groenland	17.01.2005	6,00 Kr	435	id. 432 auf Folienblatt - selbstklebend	idem
Groenland	17.01.2005	7,00 Kr	436	id. 433 auf Folienblatt - selbstkelbend	idem
Ghana	00.00.03	1000c	3544	Boletus edulis- Steinpilz	Freimarke
Korea-Nord	25.02.2002	10 Ch	4526	Collybia confluens - Knopstieliger Rübbling	Klbg 10 Marken + Zierf.
Korea-Nord	25.02.2002	40 Ch	4527	Sparassis laminosa-Bleitblättrige Glucek	idem
Korea-Nord	25.02.2002	80 Ch	4528	Amanita vaginata - Grauer Scheidenstreifling	idem
Korea-Nord	25.02.2002	1,20 Won	4529	Russula integra-Brauner Ledertäubling	idem
Korea-Nord	25.02.2002	1,50 Won	4530	Pholiota squarrosa-Sparriger Schüppling	idem
Tschad	30.10.2001	1000 Fr	2265a aus 54-65A	Alexander Fleming	aus Klbg 12 Werte
Tschad	30.10.2001	1000 Fr	Block 332a	Alexander Fleming - i	dem 2265a
Moçambique	17.06.2002	10000 MT	2360 aus 2353-70	Amanita muscaria - Fliegenpilz	aus Klbg 9 Werte
Moçambique	17.06.2002	10000 MT	2370 aus 2353-70	Omphalotus olearius-Oelbaumpilz	idem
Moçambique	17.06.2002	35000 MT	Block 140	idem 2370	

Land	Ausgabe	Nominale	Michel Nr.	Bezeichnung	Information
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1489 A	Galerina marginata-Nadelholzhäubling	Klbg
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1490 A	Neobulgaria pura- Gemeiner Buchenkreisling	idem
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1491 A	Lentinellus cocheleatus-Anis Zähling	idem
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1492 A	Phallusimpudicus-Gemeine Stinkmorchel	idem
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1493A	Armillariamellea-Hallimasch	idem
Moçambique	24.09.1999	9500 MT	1494 A	Amanita muscaria - Fliegenpilz	idem
Moçambique	24.09.1999	35000 MT	Block 34a/b/1501A	Omphalotus olearius-Oelbaumpilz	
Tschad	02.02.2003	600 Fr	2462 A	Amanita uscaria – Fliegenpilz	Kleinbogen
Tschad	02.02.2003	600 Fr	2463 A	Amanita rubescens-Perlitz	idem
Tschad	02.02.2003	600 Fr	2464 A	Cortinarius orellanus-Orangefuchs. Rauhkopf	idem
Tschad	02.02.2003	600 Fr	2465 A	Hygrophorus hypotheius-Frostschneckling	idem
Tschad	02.02.2003	600 Fr	2466 A	Leccinum piceium-fichtenwald Rotkappe	idem
Tschad	02.02.2003	600 Fr	2467 A	Strobilomces strobilaceus – Strubbelkopf	idem
Tschad	02.02.2003	600 Fr	2462 B-2467B	idem 2462A-2467 A – geschnitten	idem
Tschad	02.02.2003	1200 Fr	Block 368A	mit Mi 2462A + 2463 A	
Tschad	02.02.2003	1200 Fr	Block 369 A	mit Mi 2464 A – 2465 A	
Tschad	02.01.2003	1200 Fr	Block 370 A	mit Mi 2466 A – 2467 A	idem
Tschad	02.02.2003	3000 Fr	2470 A	Hygrocybe punicea – Größter Saftling	silberfarben
Tschad	02.02.2003	3000 Fr	2471 A	idem	goldfarben
Tschad	02.02.2003	3000 Fr	2470B + 2471B	idem 2470 a + 2471 A - geschnitten	
Tschad	02.02.2003	3000 Fr	Block 373 A	mit Mi 2470 A	
Tschad	02.02.2003	3000 Fr	Block 373 B	mit Mit 2470 B	
Tschad	02.02.2003	3000 Fr	Block 374 A	mit Mi 2471 A	
Tschad	02.02.2003	3000 Fr	Block 374 B	mit Mi 2471 B	



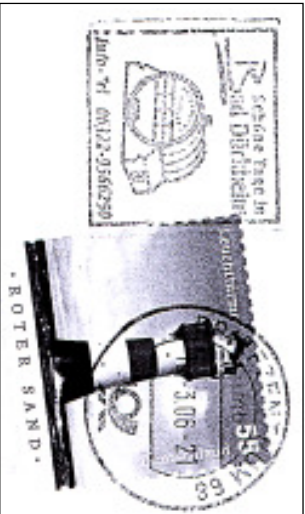
Manfred Geib



Aus Anlaß „Oberes Mittelrheinal – Weltkulturerbe der UNESCO vorausgabte die deutsche Post AG am 4. Mai 2006 eine Sondermarke. Als Motiv wählte man ein altes Gemälde mit St. Goarshausen am Fuße des Loreley-Felsens und den steilen Weinhängen aus. Es gibt diese Marke als Zehnerbogen und als selbstklebendes Postwertzeichen-Set. Den Rand zieren Weinlaub und Weintrauben.

Quelle: „Philatelle international“, Informationsblatt der Deutschen Post AG

Das Stempelklistische mit dem „Bad Dürkheimer Faß“ wird vom Briefzentrum „68“ (Mannheim) regelmäßig in Zeitabstranständen (unangemeldet) im Wechsel mit anderen Werbeklistische eingesetzt.



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. 123 / Juli 2006 / Auflage 200 Exemplare.

Mitteilungsheft Nr. 124 soll im Oktober kommen, geht aber früher in den Versand.