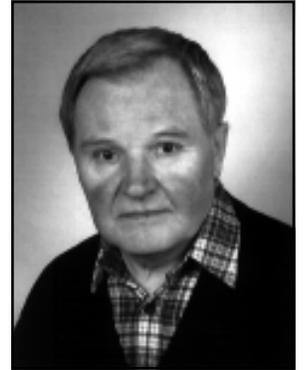


## Auf ein Wort ....

Liebe Mitglieder und Sammlerfreunde,

der Redaktion liegen viele Berichte/Aufsätze vor, das wir 2007 fünf Hefte an Sie versenden werden. Unsere fleißigen Schreiberlinge, wir hoffen es bleibt so und es kommen noch ein paar dazu, sollen ihre Berichte zeitnah im Heft finden. Allerdings vermisse ich in unseren Hefen Berichte über Forstwirtschaft und Umweltschutz. Sicher haben Sie zu diesen Themen Artikel die wir drucken könnten. Bitte an die Redaktion senden.



Über die deutsche Post könnte ich wieder etwas nicht Erfreuliches berichten. Telefonisch konnte keine Klärung zum Versand unserer Hefte erreicht werden. Vielleicht bekomme ich die Möglichkeit im persönlichen Gespräch dies zu klären.

Seit Jahren ist unser Jahresbeitrag, trotz gestiegener Kosten (Porto/MwSt/Druckkosten usw.) nicht angehoben worden. Damit dies so bleibt, sind wir auf die Beiträge der Mitglieder angewiesen. Darum bitte ich die 28 Mitglieder, die ihren Beitrag noch nicht entrichtet haben, dies bei nächster Gelegenheit zu erledigen.

Wie bei fast allen BDPH-Vereinen und Arbeitsgemeinschaften ist auch unsere Mitgliederzahl gesunken. Auch wir sollten versuchen neue Mitglieder für die ArGe zu gewinnen. Sprechen Sie in Ihrem Ortsverein, Bekanntenkreis und Sammlerfreunden über unsere Arbeitsgemeinschaft. Zeigen Sie unsere guten, informativen Mitteilungshefte und versuchen Sie damit, neue Mitglieder zu werben. Benötigte Hefte und unsere Kurz-Info stelle ich Ihnen gerne zu Verfügung. Neue Mitglieder und die Werber erhalten ein Exemplar des Buches „Die Kartoffel auf der Briefmarke“. Ich hoffe, daß auch Sie mitmachen und die Werbung für unsere Arbeitsgemeinschaft von Erfolg gekrönt ist.

Mit freundlichen Sammlergrüßen

Ihr

Horst Kaczmarczyk

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Horst Kaczmarczyk', written over the printed name.

## Briefmarkenausstellung Meiningen

Nicht Größe, Qualität ist wichtig, berichtete das „Meininger Tageblatt“ über die Briefmarken-Ausstellung in der „Offenen Klasse“ vom 23. bis 25. März 2007 in Meiningen. Das Thema war „Jagd, Wald und Forst“.

Die Ausstellung im Romantik-Hotel „Sächsischer Hof“ bestand aus 21 Exponaten in 64 Rahmenseiten und war vielseitig wie die Aufstellung zeigt:

„Eine bekannte Schönheit mit schlechtem Ruf – die Elster“, „Interessantes über die Wisente“, „Ein philatelistisches Miniherbarium“, „Die Integration der Menschen mit Behinderung“, „Jagd, Wald, Umweltschutz – geschützte Pflanzen, Tier und Vögel“, „Auf leisen Pfoten durch den Wald“, „Die Vogelhochzeit“, „100 Jahre Bund für Vogelschutz“, „Alles für den Nachwuchs“, „Lebensraum Wald - einheimische Bäume und Sträucher“, „Greifvögel“, „Schmetterlinge“, „Jagd, Wald und Flur“, „Stachliges Hobby“, „Der Wald“, „Eine Fahrt durch Wald und Flur – die Thüringer Waldbahn“, „Umweltschutz – nur eine Erde – der Wald“, „Giftnudeln und Pilzleckereien“, „Geschützte und vom Aussterben bedrohte Tierwelt in Nationalparks“, „Mein Traumberuf: Förster“, „Das Waidwerk“ und „Natur pur“.



Der Sonderstempel zeigt die Forstakademie Dreißigacker bei Meiningen.

Aus unserer ArGe waren beteiligt: Kurt Buck mit „Der Wald“ auf Platz 4 und Roger Thill mit „Giftnudeln und Pilzleckereien“ auf Platz 5. Eine Bewertung von Dietmar Schauerhammer, Olympiasieger im Zweier- und Viererbob und vier weitere Meininger Personen vergab die Plätze 1 bis 5. Bei der Ausstellung konnte Herr Hartmut Scholz, ArGe-Mitglied, begrüßt werden.

Unser Mitteilungsheft kostet Geld. Gesatteln Sie, darum, die Frage:  
*Haben Sie heuer schon Ihren Jahresbeitrag überwiesen?*

„Baumwolle für die Hollsteitzer Leit“. Briefmarken auf dem Umschlag von Leopold Kühnberg

## Inhaltsverzeichnis

Briefmarkenausstellung Meiningen	122
Ein ganz herzlicher Dank an Ludwig Bauer	124
Wir gratulieren zum Ausstellungserfolg	124
Ein Wort zum Saumagen	125
Traktoren erobern Neuseeland	126
Ein Wort zu Haggis	129
Ein neuer Satz Briefmarken mit Traktoren	130
Rebe und Wein (11. Fortsetzung)	134
Nutzpflanze: Brotfruchtbaum	142
Nutzpflanze: Banane	143
Der Kakibaum	145
Milch: Woher – wohin?	146
Sterne	160
Stempelneuheiten	161
Rundsendedienst	161
Der englische Geschmack	161
Das Mostviertel	162
Der Cajueiro de Pirangi	167
Die Waldföhre	169
500 Jahre Nordhäuser Korn	175
Der Bauerngarten ist das umzäunte Paradies	178
Wein aktuell	179

### Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Hans-Peter Blume, Roger Thill, Walter Sperlich, Roman Terring, Kurt Buck, Ludwig Bauer, Peter Splett, Klaus Henseler, Adolf Bläumer, Koni Häne, Stefan Hilz, Leopold Kühnberg, Manfred Geib, Stefan Muhsil

### Redaktionsschluß

für dieses zusätzliches Heft in diesem Jahr war diesmal etwas früher: Ende April. Der Sommer kommt heuer auch etwas früher. So macht sich der bevorstehende Klimaschwung auch bei uns in der ArGe bemerkbar.

Einen ganz herzlicher Dank an Ludwig Bauer

Während langen Jahren hat Herr Ludwig Bauer den Stempelbeschaffungsdienst innerhalb unser ARGE geleitet, dies zur vollsten Zufriedenheit der Mitglieder. Es war nicht immer leicht an die Stempel zu kommen, doch er hat immer sein Bestes gegeben. Manchmal hatte er auch zu kämpfen mit säumigen Zahlern, auch hier fand sich immer eine Lösung.

Leider muß er jetzt, mangels Interessenten, den Stempeldienst einstellen, eigentlich sehr schade.

Bei den Rundsendungen, die Herr Bauer ebenfalls leitet, tut sich leider auch nicht sehr viel, daher ein Aufruf an dieser Stelle an Alle, bitte beteiligt Euch als Einlieferer und Abnehmer! Schließlich wollen wir nicht, daß dem Rundsendedienst das gleiche Schicksal ereilt. Im Namen des Vorstands und im Namen Aller, die in den letzten Jahren vom Neuheitendienst profitiert haben, möchte ich Herrn Bauer unseren größten Dank aussprechen für die geleisteten Dienste.

Danke sehr!



## Wir gratulieren zum Ausstellungserfolg

Nach Redaktionsschluß von Heft 125 ist noch aus dem Jahr 2006 gemeldet worden:

Herr Maurizio Rocci erhielt auf der EXPHIMO 2006 (3.–5. Juni, Rang 1) Groß-Vermeil mit 82 Punkten für sein Exponat „Wein – Zauber einer alten Tradition“. Auf der „Moguntia 2006“ (17.–19. November, Rang 2) erhielt Herr Rocci für „Die vielfältige Welt der Pilze“ Vermeil mit 75 Punkten.

## Ein Wort zum Saumagen

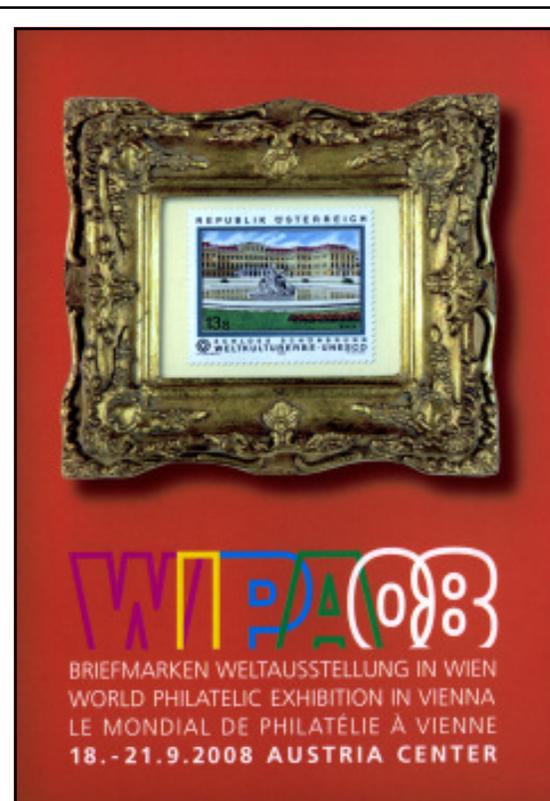
*Zutaten für zehn Personen:* 1½ kg blanchierte Kartoffeln, 1½ kg Mett (zur Bindung), 1½ grob gewürfeltes Schweinefleisch (je 500 g Schweinenacken, Schweineschulter, Schweinshäxle), drei Spanferkelmagen, Gewürzmischung und (darauf kommt es an) je kg Masse: 20 g Kochsalz, 1 g Pfeffer, 1 g Muskat, ¼ g Majoran, 10 g fein gewürfelte Zwiebeln, 1 g Koriander, 1 Prise Nelken, frische Petersilie, 1 Prise Thymian, 1 Prise Kardamon, Basilikum, Lorbeerblatt gemahlen.

*Zubereitung:* Mischen, in die Ferkelmägen füllen (nicht zu prall), zubinden, mit spitzer Gabel zwei oder drei Löcher einstechen, alles in Leintuch schlagen und zubinden; bei 70° Grad im Wasserbad etwa zweieinhalb Stunden garen. (siehe auch Seite 189)

Stellen Sie sich vor,  
die WIPA kommt  
(und alle gehen hin!)

Die WIPA lädt ein,  
und wir werden als  
ArGe da sein.

Bitte,  
den Termin  
18.–21. September  
vormerken.



# Wie alles begann: Traktoren erobern Neuseeland

Im Jahr 2003 gab die neuseeländische Post einen Satz von 4 Briefmarken mit dem Titel „Historische Farmausrüstungen“ heraus. Das Motiv von 2 dieser Marken waren alte Traktoren. Über diese sowie über das Bild eines interessanten Stempels soll hier berichtet werden.

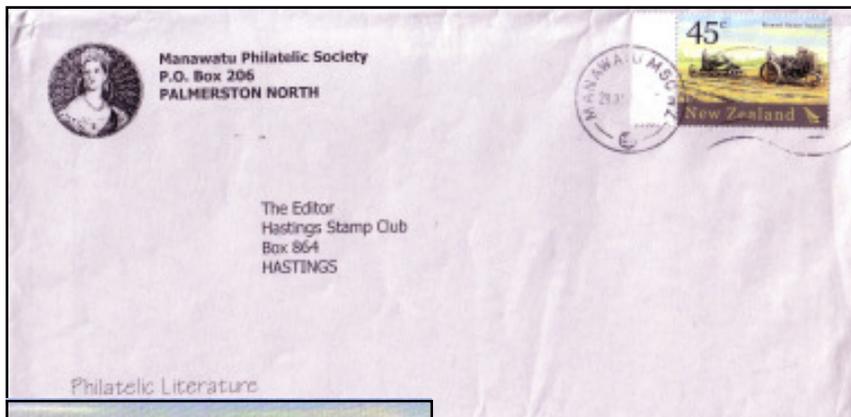


Abb. 1 Kinnard Haines Traktor

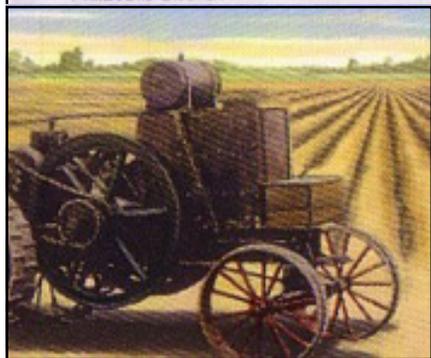


Abb. 2 Kinnard Haines Traktor Vorderansicht

Nachdem bereits verschiedene landwirtschaftliche Maschinen und Motoren auf dem neuseeländischen Markt waren, entschloß sich die Booth Macdonald Ltd dazu, einen Traktor nach Neuseeland zu importieren. Sie wählte dazu einen Traktor der amerikanischen Firma Kinnard Haines aus und führte ihn im Mai 1904 in Christchurch vor. Der Traktor verfügte



Abb. 3 Ivel Traktor im Stempel

über einen Benzinmotor mit einer Leistung von 12 PS und erreichte eine Geschwindigkeit von 9 km/h. Er war in der Lage, einen Dreischarpflug zu ziehen.

Die Marke mit dem Nennwert 45 Cent der bereits genannte Ausgabe zeigt einen solchen Traktor vor einem Pflug. Er gilt als der erste Traktor auf den neuseeländischen Inseln.

Im Briefmarkenheft zu dieser Markenausgabe ist die vordere Hälfte des Traktors abgebildet. Deutlich zu sehen ist der Antrieb des Traktors über eine Kette.



Abb. 4 Dan Albone mit seinem Ivel

Anlässlich der Traktoren Jahrhundertfeier verwendete die Post des Inselstaates einen Stempel mit der Abbildung eines Traktors.

Es handelt sich bei diesem Traktor um den englischen Ivel Traktor. Einen solchen Traktor kaufte im gleichen Jahr der Farmer Robert McNab von der Südinsel Neuseelands und führte

ihn im Oktober 1904 vor. Dieser Traktor war eine Entwicklung des britischen Ingenieurs Dan Albone (auf dem Foto am Lenkrad des Traktors).

Seine Maxime war es, daß ein Fahrzeug nicht so schwer sein durfte, daß ein großer Teil seiner erzeugten Leistung für die eigene Fortbewegung verbraucht wurde. Im Jahr 1902 baute er einen Schlepper, der für die auf kleinen Flächen wirtschaftenden Farmer geeignet war. Er sollte vielseitig verwendbar, unkompliziert und erschwinglich sein. Albone nannte ihn Ivel, nach dem Fließchen Ivel neben seinem Werk.

Der Schlepper war ein kleines dreirädriges Fahrzeug mit einem Zweizylinder-Boxermotor auf einem Stahlrohrrahmen. Die Leistung des Benzinmotors konnte von 8 PS bei

früheren Versionen im Jahr 1913 auf 24 PS gesteigert werden, Der neben dem Fahrer auf der Hinterachse liegende Kühlwasserbehälter bildete zugleich ein zusätzliches Gewicht für eine bessere Bodenhaftung. Eine Zugleistung bis zu 3 t war möglich. Insgesamt wurden 1900 Einheiten gebaut, von denen viele in 18 Länder exportiert wurden. Der Traktor wurde in modifizierter Form auch für den Obst- und Weinbau und selbst für die Feuerwehr gebaut.



Abb. 5 Ein restaurierter Ivel

Die neuseeländischen Farmer konnten sich jedoch für den Kauf dieser Traktoren nicht begeistern. Seit jeher waren sie es gewohnt, mit Pferden ihre Äcker zu bearbeiten. Für sie waren die neuen Maschinen für die Farmarbeiten nicht geeignet und nicht sicher genug. Im Jahr 1910 wurden im Land nur 10 Traktoren gezählt.



Abb. 6 Henry Ford mit seinem Fordson

Automobile wurden die Fordson Traktoren am Fließband produziert. Der wassergekühlte Vierzylinder Benzinmotor erzeugte eine Leistung von 18 PS. Der Fordson F erwies sich

Das änderte sich erst, als der Fordson F in Neuseeland bekannt und eingeführt wurde.

Der Farmersohn und spätere „Automobilkönig“ Henry Ford begann 1917 mit der Serienherstellung von Schleppern in Blockbauweise. Da er diese aus juristischen Gründen nicht als Ford bezeichnen konnte, wurden sie Fordson genannt. Das Bild zeigt Henry Ford mit seinem Traktor. Genauso wie die

als sehr anpassungsfähig und war nicht nur für alle Feldarbeiten, sondern auch als stationäre Antriebsmaschine und für Transportaufgaben gut geeignet. Daraus resultiert auch seine großen Beliebtheit bei den Bauern in aller Welt.

Das betraf auch die neuseeländischen Farmer. Vor allem die günstigen Anschaffungskosten führten dazu, daß bereits im Jahr 1919 139 Traktoren im Land gezählt werden konnten, und während der folgenden 10 Jahre sich ihre Anzahl auf fast 3500 erhöhte.



Abb. 7 Fordson F

Es kann deshalb nicht verwundern, daß der Fordson F zum Motiv für die zweite Abbildung eines Traktors der genannten Ausgabe der neuseeländischen Post gewählt wurde.

Sie zeigt sehr ausdrucksstark den Unterschied zu dem Kinnard-Haines-Traktor. Das Pflügen mit diesem Traktor erforderte noch eine zweite Person, während der Farmer auf dem Fordson gleichzeitig auch den Pflug

bedienen konnte. Schließlich überzeugte der Fordson auch die letzten Farmer Neuseelands. Der Traktor entließ das Ackerpferd in den Ruhestand.

Heute ist der Traktor aus der Landwirtschaft nicht mehr wegzudenken, wetteifern eine Vielzahl großer Firmen mit den unterschiedlichsten Modellen und Leistungsparametern um die Gunst der Bauern in aller Welt. Dabei sollte man aber nicht vergessen, wie alles einmal angefangen hat. Der Postverwaltung Neuseelands gilt deshalb hohe Anerkennung für ihre Ausgabe „Historische Farm Ausrüstungen“.

## Ein Wort zu Haggis

Herz, Magen, Leber und Nieren vom Schaf, in einem Schafsmagen gekocht – schmeckt angeblich wie eine gut gewürzte deftige Wurst; da ist einem ja der „Saumagen“ lieber. Und dazu muß man natürlich „uisge beatha“ trinken – anders geht's nicht. Haggis wurde Anfang 2006 von der Regionalregierung in Edinburgh wegen seines hohen Fett- und Salzgehalts auf den Index gesetzt. Es soll in Kindergärten und Vorschulen nur noch höchstens einmal in der Woche serviert werden, um die Fettleibigkeit der schottischen Kinder nicht noch zu fördern. Haggis gilt als eine Art Pudding; anstelle des an sich vorgesehenen Schafsmagens wird eine Plastikhülle (die nicht mitgegessen werden soll!) verwendet, um Innereien, Zwiebeln und Hafermehl zusammenzuhalten.

# Es ist kaum zu glauben: Ein neuer Satz Briefmarken mit Traktorenmotiven

Der Zeitung Nordkurier ist es zu verdanken, daß endlich einmal auf Briefmarken der Traktorenproduktion in Deutschland gedacht wird. Bisher wurde dem Traktor, der die Produktion in der Landwirtschaft – und nicht nur in diesem Wirtschaftszweig – revolutioniert hatte, in den Ausgaben der Postverwaltungen in Deutschland wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Dabei hätte es zumindest der Bulldog der Firma Heinrich Lanz, der ab 1912 den Bauern ein zuverlässiger Helfer war und noch heute viele Bauern ihren Traktor noch als Bulldog bezeichnen, längst verdient, als Motiv auf einer Briefmarke abgebildet zu werden.

Jedoch war es nur die Post der DDR, die Briefmarken zum Thema Technik in der Landwirtschaft ausgegeben hat, wenn man davon absieht, daß eine Marke der Bundespost aus der Serie „Industrie und Technik“ einen Traktor zeigt. Auch im Jahr 2007, in das der 100. Jahrestag der Produktion des ersten in Deutschland gebauten Traktors fällt, hält es die Post AG nicht für nötig, mit einer Ausgabe dieses Ereignis zu würdigen. Nun sind es wieder DDR-Erzeugnisse, deren Abbildungen auf Briefmarken das Herz des Sammlers schneller schlagen lassen.

Der Nordkurier brachte überraschend eine Serie von Briefmarken heraus, die an den schweren Beginn der Traktorenproduktion in der DDR erinnern. Die beiden einzigen Schlepperfabriken auf dem Territorium der sowjetischen Besatzungszone, in denen schon vor dem Krieg Traktoren produziert wurden, befanden sich in Nordhausen und waren im Krieg wenig beschädigt worden. Mit ihnen verfügte die sowjetische Zone nur über 9% der Kapazität der Traktorenproduktion des besetzten Deutschlands.

Auf den 4 Briefmarken dieses Satzes sind mit den Traktoren „Pionier RS 01/40“, der „Brockenhexe RS 02/ 22“ und dem „Aktivist RS 03/ 30“ die ersten 3 Schlepper aus der Produktion der DDR abgebildet. Die 4. Marke zeigt den „Geräteträger Maulwurf 08/15“, eine Neuentwicklung der Traktorenindustrie.

Beim „Pionier“ handelt es sich um die Weiterentwicklung eines Erzeugnisses der FAMO-Werke, deren Entwicklungsabteilung und Teile der Fertigungseinrichtungen im Verlauf der Kriegereignisse aus Breslau in das Gebiet der späteren sowjetischen Besatzungszone verlegt wurden. Da eine Weiterführung der Produktion in Schönebeck, dem Sitz der Entwicklungsabteilung, nicht möglich war, wurde der Pionier anfänglich in den Horchwerken in Zwickau, in denen die Fertigung angekommen war, hergestellt. Ab 1950 bis 1956 erfolgte seine Produktion im neugebildeten Schlepperwerk Nordhausen.

Die Abbildung auf der Briefmarke zeigt einen der ersten Pioniere, die noch nach den ursprünglichen Zeichnungen gebaut wurden, äußerlich zu erkennen am Lampenhalter und der Luftfilterausführung. Mit dem Einbau eines neuen Motors wurden wesentliche Veränderungen der Konstruktion verbunden und die Leistung des Viertakt-Dieselmotors von 40 auf 42 PS erhöht. Der Pionier war ein massiver, grundsolider in Blockbauweise hergestellter Schlepper, der über eine große Zugkraft und einen unverwüstlichen Motor verfügte. Während die ersten Modelle noch mit einem Benzinmotor, später mit Druckluft gestartet werden mußten, wurde schließlich ein Elektrostarter verwendet. Für Transportarbeiten war eine automatische Anhängerkupplung vorhanden, für landwirtschaftliche Arbeiten war eine Ackerschiene vorgesehen. Ab 1958 war es möglich, den Traktor an Stelle der Hinterräder mit Anbauhalbraupen auszurüsten. Sie sollten für schwere Zugarbeiten und bei der Hackfruchternte verwendet werden. Ihr Einsatz hatte sich aber nicht bewährt, da sie einem hohen Verschleiß unterlagen, was zur Einstellung der Produktion führte.

Eingesetzt wurde der robuste Schlepper fast ausschließlich in den Maschinen-Ausleih-Stationen (MAS) und später in den MTS (Maschinen-Traktoren-Stationen), wo ihm die Hauptlast der schweren landwirtschaftlichen Arbeiten zufiel. Seine Leistungsfähigkeit und Einsatzmöglichkeiten fanden die Anerkennung von Bauern und Traktoristen. Insgesamt wurden über 22 000 Einheiten gebaut. Noch heute findet er unter den Sammlern alter Landtechnik große Beliebtheit.

Der Radschlepper RS 02/22 „Brockenhexe“ wurde von 1949 bis 1952 ebenfalls im Schlepperwerk Nordhausen gefertigt. Er war der Nachbau eines typischen 22-PS-Vorkriegsschleppers. Angetrieben wurde er von einem Zweizylinder Viertakt-Dieselmotor, eine Lizenz der Firma Deutz, der mit einer Handkurbel gestartet werden mußte. Dieser Motor und weitere Baukomponenten der Brockenhexe waren in Schleppern der Firma Normag verwendet worden. Einen Normag NG 22 lernte ich während meiner Lehrzeit kennen und zog mit ihm manche Furche auf den Äckern meines Lehrherrn. Die halbrunde Frontverkleidung des Motors entsprach der eines Schleppers, der während des Krieges

in Nordhausen in der Firma Montania produziert wurde und dessen Preßwerkzeuge den Krieg überstanden hatten. Serienmäßig war der Schlepper mit Differentialsperre, Riemen-scheibe und Ackerschneibe ausgerüstet. Trotz der geringen Motorleistung war die „Brockenhexe“ wie der Schlepper liebevoll genannt wurde, in den ersten Nachkriegsjahren ein beliebtes, wendiges und zuverlässiges Arbeitsmittel. Sie trug ihren Teil dazu bei, die Mechanisierungslücke zu schließen. Insgesamt wurden 1935 Stück gefertigt, von denen noch heute liebevoll gepflegte Exemplare auf Oldtimer-Treffen zu sehen sind.

Der „Aktivist“ wurde von 1949 bis 1952 im Traktorenwerk Brandenburg, der inzwischen dritten Schlepperproduktionsstätte der DDR, entwickelt und gebaut. Sein 30 PS starker Zweizylinder-Dieselmotor war in V-Form ausgebildet und mußte von Hand unter Verwendung von Zündpatronen und einer Dekompressionsvorrichtung angelassen werden. Ursprünglich war vorgesehen, ihn als Gasgenerator-Schlepper zu bauen, um die noch bestehenden Engpässe in der Versorgung mit flüssigen Kraftstoffen zu umgehen. Jedoch wurden im Generatorbetrieb die geforderten Leistungen nicht erreicht. Auch dieser Schlepper wurde in Blockbauweise gefertigt und hatte einen sehr kurzen Radstand, was dem Schlepper eine hohe Wendigkeit verschaffte. Die Vorderachse war in

der ersten Bauserie nach vorne gezogen, weil über ihr der ursprünglich vorgesehene Gasgenerator angebracht und zugleich die Achse belastet werden sollte. Auch die Verstärkung der Vorderachse und Verlegung des Kühllervorbaues über die Achse konnte ein Aufbäumen der Vorderräder bei schwerer Zugarbeit nicht verhindern. Davon konnte ich mich während meiner Tätigkeit auf der MTS selbst überzeugen. Dennoch schloß der Schlepper die Leistungslücke zwischen „Brockenhexe“ und „Pionier“ bis besser durchkonstruierte Neuentwicklungen seinen Einsatz überflüssig machten. Insgesamt wurden 3761 Einheiten ausgeliefert, von denen in manchen Museen und bei manchem Sammler heute noch gut gepflegte Exemplare betrachtet werden können.

Im Herbst 1949 konnten die Besucher der Landmaschinenschau in Cottbus eine etwas ungewöhnliche Maschine bestaunen. An einem Längsträger zwischen den Achsen befand sich über der Vorderachse ein Motorradmotor mit einer Leistung von 8,75 PS, dessen Kraftübertragung nach der Hinterachse innerhalb des Trägers verlief. Der Längsträger gestattete den Anbau verschiedener Geräte.

Es war die Entwicklung des Erfurter Ingenieurs Egon Scheuch, der sich das Ziel gestellt hatte, eine motorisierte Landmaschine für Bauernhöfe und landwirtschaftliche Spezialbetriebe zu schaffen, mit der sich die tierische Zugkraft erübrigen sollte. Damit war die erste motorisierte Allzweckmaschine in Deutschland geschaffen und eine neue Schleppergeneration eingeläutet. Bei einem weiteren Modell der Maschine, die als „Spinne“ bezeichnet wurde, war der Motor bereits über der Hinterachse befestigt.

Mit der Weiterentwicklung des Schleppers wurde das Traktorenwerk Schönebeck beauftragt, in dem nach grundlegenden konstruktiven Veränderungen im Jahre 1952 der „Geräteträger RS 04/15 Maulwurf“ in der Serienfertigung vom Band lief. Da kein Dieselmotor zur Verfügung stand, kam der Motor des DKW F8, ein Zweizylinder 2-Takt-Vergasermotor mit einer Leistung von 15 PS zum Einsatz, der über der Hinterachse angebracht und mit dem Längsträger verbunden war. Das Getriebe ließ 8 Vorwärts- und ebenso viele Rückwärtsgänge mit Geschwindigkeiten zwischen 1,5 und 15 km/h zu, was sich vor allem bei Pflegearbeiten bewährte. Der schmale Längsträger stellte die Verbindung zur Vorderachse her. Die in ihm angeordneten Querbohrungen ermöglichten ein schnelles Auswechseln der Anbaugeräte. Der Vorderachsblock konnte auf dem Längsträger verschoben werden. Damit war es möglich, Anbaugeräte auch vor der Vorderachse anzubringen. Die durch den offen gespaltenen Kraftstofftank geleitete Lenksäule war deshalb teleskopartig verschiebbar. Auch die Radspur war verstellbar.

Der Maulwurf erwies sich als echter Allzweckschlepper und war eine ausgesprochene Einmannmaschine, an der 41 verschiedene Anbaugeräte angebaut bzw. angehängt wer-



den konnten. Zapfwellen vorn und hinten am Schlepper und, bei späteren Modellen, auch seitlich an dem Längsträger lieferten den Antrieb für einige Geräte. Für Transportarbeiten standen Einachs- oder Zweiachs-Anhänger zur Verfügung.

Die Einsatzmöglichkeiten des Geräteträgers waren fast unbegrenzt. Allerdings wirkte sich das Fehlen eines geeigneten stärkeren Dieselmotors auf die Leistungen der Maschine aus, so daß 1956 seine Produktion zugunsten eines weiterentwickelten und leistungsstärkeren Geräteträgers, des RS/09, eingestellt wurde. Immerhin waren insgesamt 5751 Maschinen gebaut worden

Helmut Sturm und Horst Kaczmarczyk

## Rebe und Wein 11. Fortsetzung

### Winzerfest, Weinkönigin, Weinmesse, Weinwoche, Weinbaukongreß

Nach der harten, sorgenvollen Arbeit eines ganzen Jahres im Rebberg und im Keller empfindet es der Winzer als ein Bedürfnis, nach glücklich eingebrachter Traubenernte dem Schöpfer für die kostbare Gabe zu danken und seiner Freude im anschließenden Winzerfest Ausdruck zu verleihen.

In jahrhundertealten Brauch begeben die Weinbauern ihr Erntedankfest mit Spiel und Tanz gleichermaßen im Welschland und Tessin, in den Castelli Romani, am Rhein und an Mosel, überall dort, wo Reben wachsen und Wein gekeltert wird, wo immer Menschen die edle Gottesgabe dankbar entgegennehmen, um sich ihrer mit Maß zu bedienen.



Es sind keine Trinkgelage, sondern heitere Traubenfeste, als Krönung der langen und beschwerlichen Arbeit in den Rebbergen.



**Winzerfest  
Bacchuskopf**  
Schweiz 1977

**Waadtländer  
Trachtenhut**  
Schweiz 1955



**Bacchus**  
Griechenland 1953



**Winzerin aus  
Nieder-Österreich**  
Österreich 1951



**Winzerin  
aus dem Languedoc**  
Frankreich 1938

Das großartigste und farbenreichste aller Schweizer Feste, das Winzerfest in Vevey, mit der herkömmlichen Auszeichnung der besten Winzer, findet in einem Zeitraum von hundert Jahren nur 4–5 mal statt. Es reicht weit in frühere Jahrhunderte zurück. Im Umzug tritt die Vereinigung der Rebleute vor die Öffentlichkeit, wobei die Attribute der Innung vorgetragen werden oder personifiziert sind. Gott Bacchus selbst erscheint als Symbol des Berufes. Für das Winzerfest des Jahres 1955 wurde eine Briefmarke herausgegeben, die als Motiv den Trachtenhut einer Waadtländer Winzerin mit buntem Band und einer Traube als Hutschmuck zeigt.



**Winzerin aus der Champagne**  
Frankreich 1938



**Winzerkongreß**  
Portugal 1938



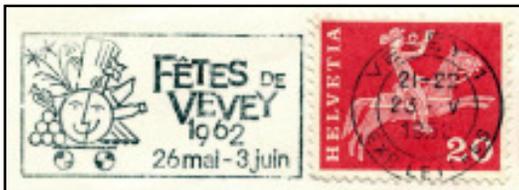


**Winzerkongreß**  
Türkei 1947

Neueren Datums sind die Herbstspiele in Stäfa am Zürichsee, die unter dem Zeichen der Traube und des Rebblattes erstmals 1933 aufgeführt wurden. Das Dorf- fest der größten zürcherischen Reb- gemeinde steht im Dienste der Werbung für die einheimischen Weine.



Am Rhein und an der Mosel erküren sich die Winzer anschließend an die Lese ihre Weinkönigin, eine hübsche Winzer- tochter, die gute Kenntnisse in den ein- schlägigen Fragen des Weinbaues auf- weisen muß. Sie wird vom Staatsober- haupt empfangen und während der Dauer eines Jahres zu Kongressen und Weinfesten abgeordnet. In umfassen- der Propaganda schickt Deutschland seine Weinkönigin sogar bis nach Amerika.



Colmar, die Hauptstadt des französi- schen Departements Haut-Rhin, nimmt im elsässischen Rebbau schon seit Jahrhunderten einen ehrenvollen Platz ein. Es hat auch an der Rekonstruktion der Weingärten führenden An- teil. Die Stadt tritt in ihrer Wein- messe, die starkes Interesse auslöst und stets einen über die Landesgrenzen hinausgehen- den Zustrom von Käufern auf- weist, wirkungsvoll für den Wein ein.

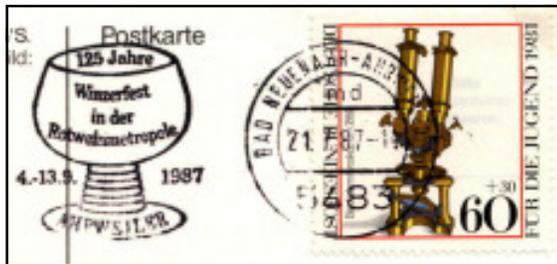


Das Winzerfest – letzter Rest des antiken Bacchusfestes



Die nationalen und internatio- nalen Weinbaukongresse vereinigen Interessenten zur gemeinsamen Besprechung des Weinmarktes. Vorträge erster Experten über wissen- schaftliche und technische Themen, sowie fachmänni- sche Weinproben, erweitern und bereichern die Anlässe.

Regelmäßige jährliche Wein- messen finden auch im Bur- gund und im Bordelais statt.



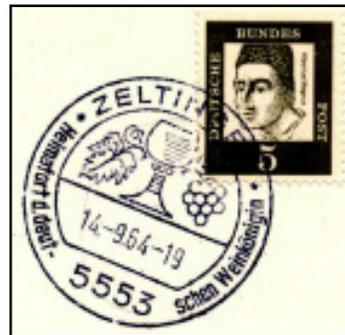
**Winzerfeste:**  
Früher konnt' man da ein Viertel trinken – doch heute gibt's nur schlecht eingegossene Fünftel!



Briefdrucksache  
Herrn  
Walter Dietermann  
Nelkenstr. 35  
7056 Weinstadt

Hier hat der Viertelemeister die große Auswahl





Eine Weinkönigin



Weinfeste



Weinmesse





Die Wertschätzung des Rebensaftes werden wir Ihnen in der nächsten Folge aufzeigen.

## Nutzpflanze: Brotfruchtbaum

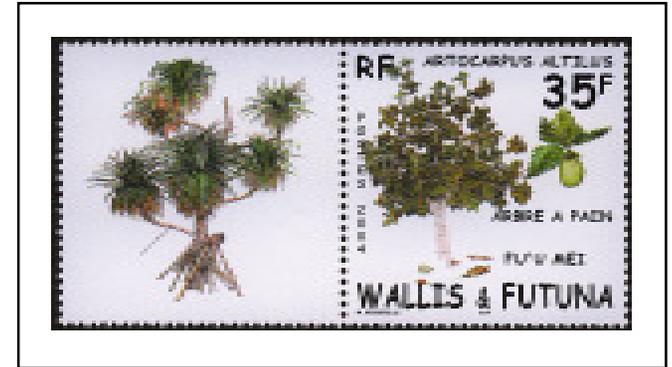
Der Brotfruchtbaum (*Artocarpus altilis*), auch Baobab genannt, ist ein 15–20 Meter hoher tropischer, immergrüner Baum und gehört zur Gattung der Maulbeergewächse (*Moraceae*). Er entwickelt eine sehr große Krone mit bis zu ein Meter langen, glänzenden, gelappten Blättern. Seine Heimat ist der südpazifische Raum. Heute ist er in den gesamten Tropen verbreitet. Die ganze Pflanze führt einen hautreizenden, milchigen Saft, weshalb die Früchte oft durch Abbrechen mit langen Stangen geerntet werden.

Der Brotfruchtbaum trägt getrennt männliche und weibliche Blütenstände aus denen sich bis zu 3 Ernten im Jahr entwickeln die jeweils bis zu 50 Fruchtstände liefern. Der Baum bleibt bis zu 70 Jahre ertragreich.



Seine grünen, bis zu 2 Kilogramm schweren Fruchtstände (Brotfrucht) mit weißem Fruchtfleisch dienen vor allem in Asien als Grundnahrungsmittel. Die Fruchtstände enthalten bis zu 22% Stärke und 1–2% Eiweiß.

Wallis et Futuna  
2004  
und auf dem  
Zierfeld  
sind Datteln zu  
sehen



Als Lebensmittel wird die Brotfrucht vor allem in Polynesien, der Karibik, in Südindien und Sri Lanka verwendet. Die Brotfrucht wird noch grün geerntet, wird nach der Reife goldgelb und besitzt dann einen strengen, süßen Geschmack. Gekochte unreife Früchte werden als Gemüse oder Mus verzehrt. Bei Vollreife ist die Frucht auch roh essbar.

Die Frucht enthält 16 bis 24 kastaniengroße Nußfrüchte, deren stärkehaltiger Samen nach dem Rösten zu Mehl gemahlen wird. Aus diesem Mehl lassen sich Brote backen.

## Nutzpflanze: Banane

Die Banane ist die Frucht der rund einhundert verschiedenen Arten der triploiden einkeimblättrigen *Musa*-Staude, die in fast allen Teilen der Tropen beheimatet sind. Der aus Blattscheiden bestehende hohle Scheinstamm und die büschelartig angeordneten Blattspreiten geben den Bananengewächsen ein palmenartiges Aussehen. Wegen ihrer Form wird sie auch Krummfrucht genannt. Eine Pflanze liefert im Jahr etwa 60 kg Früchte, die an einem Fruchtkolben (oft über 150 Stück) hängen. Die Früchte haben etwa folgende Eigenschaften: 5 bis 15 Zentimeter lang, mehr oder weniger sichel förmig, von gelb-grünlicher Farbe (auch ausgereift).



Niue 1976

Das Fruchtfleisch der in den Läden Europas vorherrschenden Obstbananen (*Musa paradisiaca sapientum*) ist mehlig und süß. In den (vorwiegend afrikani-



Tuvalu 1972

Bananen werden für den Export in Plantagen angebaut, die durch die Monokultur so stark mit Pflanzenschutzmitteln versehen werden, daß sie oft danach als vergiftetes Land abgesperrt werden müssen. Außerdem benötigt die Pflanze große Mengen an Wasser. Die Bananenstauden wachsen in den Plantagen zwei Jahre. Für die Europäische Union ist eine Bananen-Verordnung erlassen worden, die festlegt, wie eine Banane auszusehen hat. Damit schützt die EU insbesondere die Anbauer in ehemals französischen und englischen Kolonien.

Im übrigen gelten strenge Einfuhrkontingente, was dazu führt, daß Bananen verhältnismäßig teuer geworden sind (Pfund zwischen 0,99 und 1,99 Euro). Es wird behauptet, daß die Bewohner der DDR nur deshalb der Wiedervereinigung zustimmten, weil sie erwartet hatten, daß Milch und Honig fließen und endlich Bananen ohne jede Einschränkung zu kaufen seien. Das letztere trifft zu, denn die Bundesrepublik ist in Teilbereichen eine Bananenrepublik geworden (wenn man „Transparency International“ und deren Korruptionsindex folgt).

„Nutzpflanze ....“ ist eine Serie, die in unregelmäßigen Abständen fortgesetzt wird.

schen) Ursprungsländern ist die grün bis rote Gemüsebanane (auch Koch- oder Mehlbanane) (*Musa paradisiaca normalis*) eine bedeutende Nahrungsquelle. Ihr weißlich-gelbes Fruchtfleisch, das im Geschmack mild bis leicht säuerlich ist, ist nicht zum Rohverzehr geeignet. Es wird sowohl gekocht als auch gebacken oder gegrillt. Bei den in Indonesien verbreiteten Faserbananen (auch *Abaka*, *Musa textilis*) werden die sogenannten Manilafasern der Blattscheiden zu Netzen, Tauen und Garnen verarbeitet. Die Vermehrung der angebaute Bananenpflanzen geschieht durch Wurzelschößlinge und Teile des Wurzelstocks.



St. Kitts 1995  
Kartoffel und Bananen u.a.



Ruanda 1982

Quelle: U.a. wikipedia

## Der Kakibaum (*Diospyrus kaki* L.)

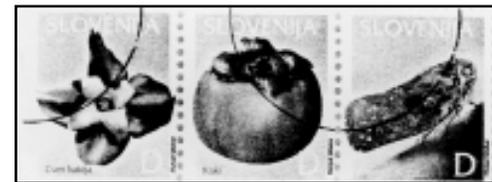
Der Kakibaum ist ein Obstbaum aus der Familie der Ebenholzgewächse und eine der ältesten Kulturpflanzen.

Er stammt aus China, wo es inzwischen bereits mehr als 2000 Sorten gibt. Sehr früh wurde er nach Japan und Korea gebracht, wo gezielt weitere neue Sorten gezüchtet wurden. Im 14. Jahrhundert brachte Marco Polo den Baum nach Europa, im 18. Jahrhundert wurde er nach Amerika (Kalifornien) gebracht. Kakibäume werden mittlerweile in vielen Regionen mit gemäßigten Winter- und milden Sommertemperaturen kultiviert. In Slowenien wird er in Istrien und Primorsko und immer häufiger auch in milden Weinbauregionen angebaut.

Die auf der Briefmarke abgebildete Frucht wurde in Slowenien gepflückt, sie ist dunkler als die importierten, denn sie enthält mehr Anthocyane.

Der Kakibaum ist ein ein- oder mehrstämmiger Baum, bis zu 8 Meter hoch, mit bis zu 8 Meter breiter Krone. Die Blätter sind ei- bis lanzettförmig und wechselständig. Die Oberseite des Blattes ist dunkelgrün und leicht glänzend, die Unterseite ist heller. Im Herbst werden sie rot und fallen ab. Aus frischen und getrockneten Blättern kann Tee zubereitet werden. Kakibäume sind zweihäusig (entweder männlich oder weiblich), sehr selten einhäusig. Kleine Blüten

erscheinen im Frühjahr, sind von grünen Kelchblättern umgeben und sitzen in den Blattachsen. Weibliche Blüten sind hellgelb und stehen einzeln, männliche sind rosa und meistens in Gruppen zu dritt angeordnet.



Die Früchte sind tomaten- oder apfelförmig und orange bis fleischfarben. Die Schale ist dünn, glatt und glänzend. Die Frucht selbst ist weich, saftig und enthält Kerne. Der Kakifrucht werden verschiedene Heilkräfte zugesprochen. Sie soll magenstärkend sein und gegen Durchfall helfen, der Saft einer unreifen Frucht soll den Blutdruck senken und der Fruchtstiel Husten lindern. Die Früchte sind reich an Traubenzucker und sonstigen Zuckern, sie enthalten auch Proteine und Vitamine. Die Haupterntezeit ist September/Okttober. Ungewöhnlich ist, daß Kakifrüchte reif werden, wenn die Blätter des Baums bereits zum größten Teil abgefallen sind.

Zu den Schädlingen des Kakibaums gehört seit mehr als zehn Jahren auch das Insekt *Metcalfa pruinosa* Say, eine Zikade aus der Familie der Schmetterlingszikaden. Ihre Färbung ist gelbgrün bis braun oder sogar schwarz, an einigen Stellen ist sie mit weißen Wachsflockchen bedeckt, die ihr eine weißgraue oder bläulichgrüne Färbung verleihen. Das erwachsene Insekt erreicht zusammen mit seinen Flügeln eine Länge von etwa 8 Millimeter. Aus überwinterten Eiern schlüpfen im Frühjahr die Larven, die nur Flügelstummel haben und mit Wachsfäden bedeckt sind. Sie befallen einzeln oder in Schwärmen zarte Sprossen und saugen Pflanzensaft. Erwachsene Zikaden findet man vom Juni oder Juli bis in den Herbst. Eier werden in Ritzen und kleine Unebenheiten jüngerer Zweige gelegt. Pro Jahr entwickelt sich nur eine Generation von Zikaden. Sie befallen nicht nur Kakibäume, sondern auch andere Obstbäume und Bäume (den Trauben-Ahorn, die Weißbuche, den Roten Hartriegel, den Gewöhnlichen Liguster usw.). Da diese Insekten keine autochthonen Naturfeinde haben, verbreiten sie sich zwar langsam, aber unaufhaltsam. Bienenzüchter wehren sich gegen ihre Bekämpfung, denn sie produzieren Honigtau. (Mag. Bojan Bracic)

Kurt Buck,  
aus Bilten“ Nr. 63/2005 Posta Slovenja

Roman Terring

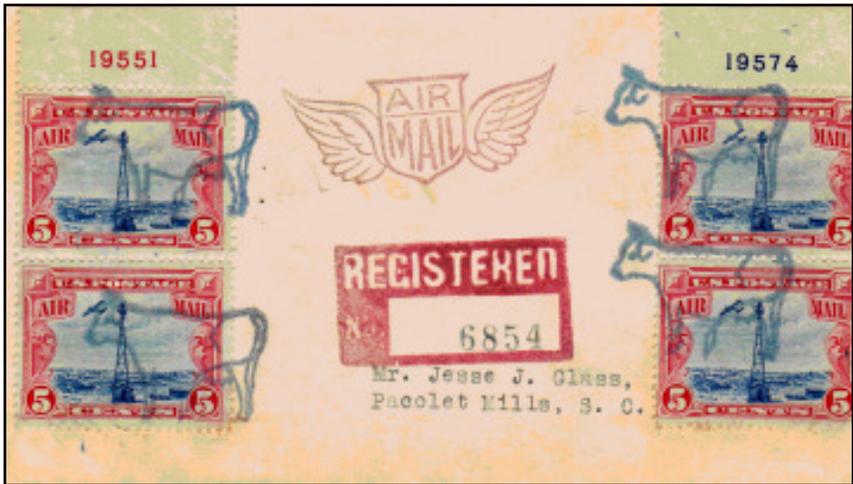
## Milch: Woher – wohin?

### Milch allgemein

Milch ist ein Produkt welches von weiblichen Säugetieren zur Nahrung ihrer Jungen produziert wird. Sie ist eine Zusammensetzung von Wasser und Trockenmasse wie Laktose, Proteine, Fette und Mineralsalze. Je nach Säugetier variiert diese Zusammensetzung. Hauptsächlich wird heute die Milch von Rindern, Ziegen, Schafen und dann noch von Kamelen und Pferden genutzt.

### Milcharten

Die wichtigste Milch für den Menschen ist die Muttermilch. Diese besitzt eine leicht veränderte Zusammensetzung gegenüber Kuhmilch. Sie besitzt etwas mehr Fett, weniger Eiweiß und etwa gleich viele Kohlenhydrate.



Eingeschriebener Brief mit Postmasterstempel von Madison von 1929 mit Milchkuhbild



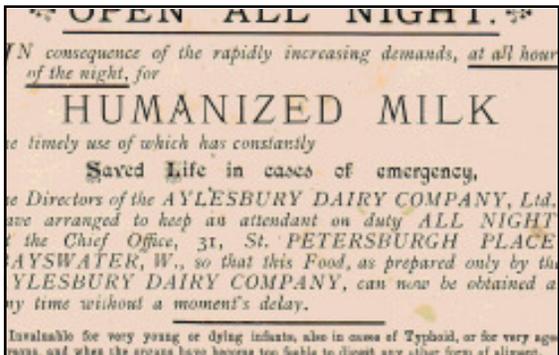
Werbeband mit Anregung zum Milchtrinken



Stillende Mutter



Milchkuh mit Kalb



Half Penny Ganzsache von England für Muttermilch

Für die ersten Monate eines Neugeborenen ist die Muttermilch bei allen Säugern lebenswichtig. Die Muttermilch ändert ihre Zusammensetzung in den ersten Tagen und Wochen. Sie wird von der Kohlostrum-Milch, welche sehr hohe Anteile an Mineralsalzen und relativ wenig Fett und Eiweiß besitzt, zur normalen Milch, in welcher dann die Fett- und Eiweißanteile sich erhöhen.

Milch ist für alle Menschen ein sehr hochwertiges Nahrungsmittel, da sie die Knochenbildung mittels einem hohen Calciumanteil fördert, sowie auch viele Fettsäuren, Eiweiße, Vitamine und Mineralien enthält.

## Milchlieferanten

Alle weiblichen Säugetiere geben nach der Geburt eines Jungen während für eine mehr oder weniger lange Zeit Milch ab. Die Milchbildung und Menge ist doch je nach Art sehr verschieden. Der Mensch gewinnt heute vor allem von 4 Tierarten die Milch.

### Pferdemilch

Pferde werden vor allem im Kaukasus und der Mongolei gemolken. Diese lassen die Milch vergären und erhalten dann Jogurtartige Produkte, welche auch sehr leicht mittels Schläuchen zu transportieren sind.

### Schaf / Ziegenmilch

Schaf- und Ziegenmilch wird auf der ganzen Welt hergestellt. Je nach Region wird diese vor allem verkäst oder roh getrunken. In Frankreich wird aus Schafsmilch der feine Roqueford hergestellt, doch fast in jedem Land sind die besonderen Schafsmilchkäse sehr beliebt.



Schwarzweiß Probedruck mit Mutterschaf von St. Pierre und Miquelon

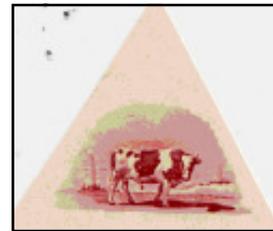
Ziegenmilch wird heute auch oftmals mit Kuhmilch gemischt und so weiterverarbeitet. Der reine Ziegenkäse ist bei vielen Leuten sehr beliebt wegen seines einzigartigen Geschmacks, für andere ist jedoch sein Aroma viel zu stark.



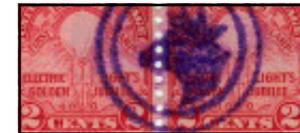
Guernsey Ziege

### Kuhmilch

Die Milch von Kühen ist weltweit die absolut größte produzierte Milchmenge. Eine Kuh gibt in der Schweiz durchschnittlich etwa 5.500 kg Milch pro Jahr. Bei



Probedruck Mittelstück von Nicaragua



Postmeisterstempel 1929 von Genesee Depot

Super-Tieren steigt diese Produktion bis auf 10.000 kg/Jahr. Die Milchleistung bei den Kühen ist auch je nach Rasse sehr verschieden. Eine Schwarzholsteinkuh hat die

durchschnittlich höchste Milchproduktion. Doch ihre Gehaltswerte sind relativ tief. Eine Jerseykuh hingegen produziert weniger Milch, doch sind ihre Gehaltswerte

viel höher, sie kann bis zu 6.0 % Milchfett und 5.5 % Eiweiß enthalten. Aus Kuhmilch werden heute Tausende von verschiedenen Produkten hergestellt. Die wichtigsten sind Trinkmilch, Joghurt, Käse, Eiskrem und Milchpulver/Kondensmilch.



Postmasterstempel von 1928 aus Genesee Depot mit Einschreibetarif 17 cts.

## Melken

Die Milchgewinnung bei den Tieren geschieht mittels Melken. Das Melken ist eine Arbeit, bei welcher das Euter mittels Massage und Druck zur Milchabgabe angeregt wird. Früher wurde nur von Hand gemolken, welches eine langwierige und schwere Arbeit war. Heute wird fast nur mehr mit Maschinen gemolken.



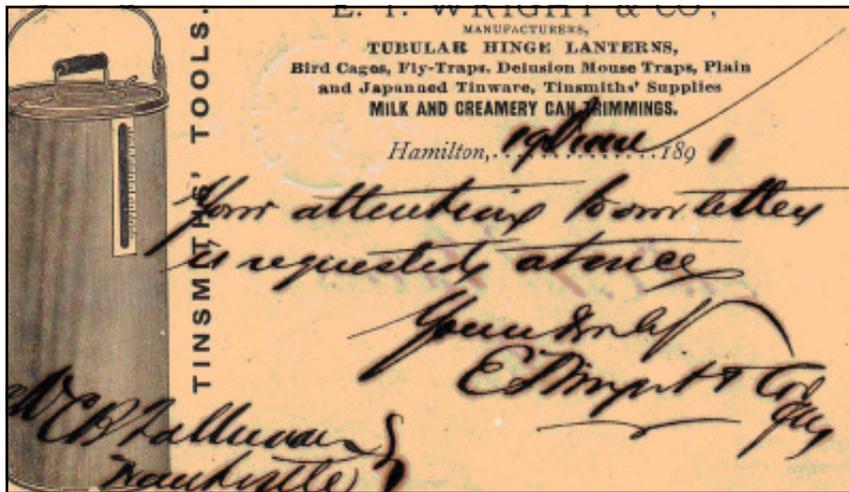
Melkerin von Finnland

## Milchtransport

Milch wird mittels verschiedenen Fahrzeugen in die nächste Sammelstelle transportiert. Der Transport in die verarbeitenden Milchindustrien geschieht meistens per Lastwagen.



Staat im Himalayagebirge



Ganzsache aus Kanada mit Milcheimer von 1891, sehr frühe Werbeganzsache

## Trinkmilch

Um die Milch länger haltbar zu machen wird diese heute wärmebehandelt. Es werden zwei Hauptverfahren unterschieden.



Werbeflamme von 1940 aus Italien mit Milchreklame

- a) Die Pasteurisation. Dieses von Louis Pasteur entwickelte Verfahren bewirkt eine Haltbarkeit von 5 bis 8 Tagen bei der Milch. Die Milch wird schonend auf etwa 75 °C erwärmt und dann direkt wieder auf etwa 5 °C abgekühlt. Danach wird sie in verschiedenen Behälter abgefüllt.

Die Pasteurisation macht eine Milch keimarm aber nie keimfrei, deshalb muß eine pasteurisierte Milch immer gekühlt werden.



Lustige Postkartenganzsache von 1928 der Amour Creameries

- b) Die Sterilisation, auch UHT-Verfahren genannt, ist eine kurze Erhitzung der Milch auf über 120 °C während einer bestimmten Zeit. Die Zeit und Temperatur müssen präzise angepaßt sein um eine totale Abtötung aller Keime zu erreichen. Die Milch ist keimfrei und kann deshalb auch ungekühlt gelagert werden.



Überdruck zum Milchtrinken



Schulmilch



Farbdruckverschiebung bei einer indischen Marke

## Joghurt

Joghurt ist vergorene Milch, welche natürlich (ohne Aroma oder Früchte) oder aromatisiert gegessen wird. Die ersten Joghurthersteller waren Viehhirten im Kaukasus. In Westeuropa sind die Joghurts seit ca. 1930 bekannt. In einem Joghurt sind viele Milchsäurebakterien enthalten, welche eine sehr positive Wirkung auf unseren Verdauungstrakt haben. Heute sind die Früchtejoghurts das wohl bekannteste Milchprodukt, und es gibt sie in vielen Variationen und Mischungen.



Französischer Werbeaufdruck für Joghurtprodukte



Schweizerische Drucksache mit Werbeaufdruck von 1916

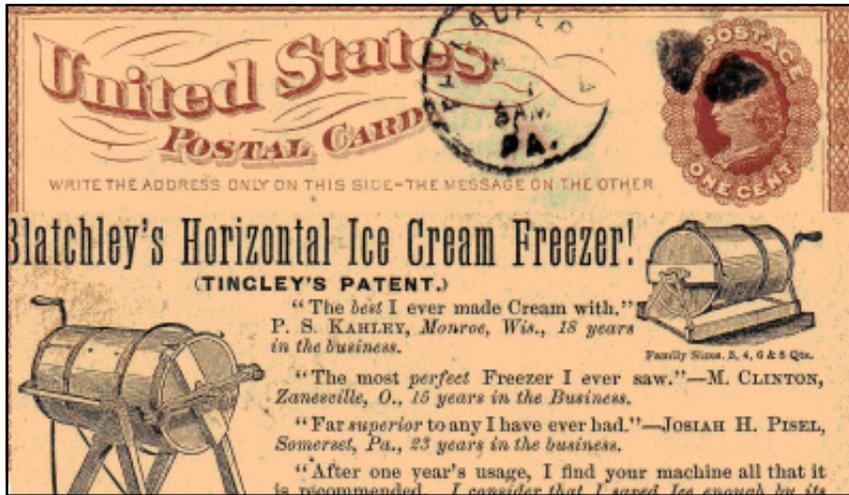
Die Herstellung von Joghurt ist eine aufwendige und heikle Arbeit. Damit alle Aromen und die Frische des Produktes erhalten bleiben, muß das Joghurt auch gekühlt gelagert werden. Die feine Säure bei einem Joghurt wird durch die Mikrobakterien *Lactobacillus Thermophilus* und *Streptococcus lactis* bewirkt. Diese beiden Bakterien leben in einer Symbiose, d.h. jeder hilft dem anderen um sein Ziel möglichst optimal zu erreichen.

## Eiskrem

Eiskrem oder Milcheis ist gefrorene Milch mit Aroma oder Fruchtzusätzen. Das Eiskrem wird in einem Freezer (Maschine welche die Glacemasse auf unter - 20 ° C gefriert und gleichzeitig mischt) unter ständigem Kühlen hergestellt. Eiskrem gibt es schon seit Ende 1880 und wurde wie so vieles in den USA zuerst hergestellt. Damit Eiskrem besser schmeckt, werden in der Grundmasse Milchpulver, Butter und Zuckersirup vermischt und dann pasteurisiert und weiter verarbeitet. Die Aromen und Früchte werden erst zuletzt beigemischt, damit diese ihr Aroma behalten. (Anmerkung: Richtig gut schmeckt Eiskrem direkt am Freezer, weil es da die richtige Konsistenz aufweist. die Red.)



Italienischer Werbeganzsachen Brief mit Gelateriawerbung von 1923



Amerikanische Postkarten Werbung von 1875, eine der frühesten Werbepostkarten der USA mit einer Freezeranlage ( Gefriermaschine ) zur Ice Creme Herstellung.

## Butter

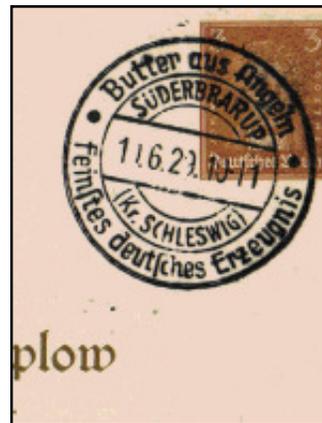
Butter entsteht aus Milchfett. Milchfett ist der fettreiche Teil der Milch. In einem Liter Milch sind 40 g Fett enthalten. Butter wird in zwei verschiedenen Verfahren hergestellt. Am meisten wird der Rahm angesäuert und dann verarbeitet, beim anderen wird der Rahm ungesäuert verarbeitet.



Butterfaß

Sauerrahm entsteht indem man Rahm pasteurisiert und mit speziellen Rahmkulturen beimpft. Der Butterungsprozeß ist ein physikalischer Vorgang.

In den Vollrahm werden solange Luftbläschen eingeschlagen, wie bei Schlagrahm, bis die Fettkügelchen sich durch die hohe Oberflächenspannung berühren und als Butter ausfallen. Butter ist ein köstlicher und vollmundiger Brotaufstrich und eignet sich auch hervorragend zum Kochen.



Werbestempel für Butter

## Käse

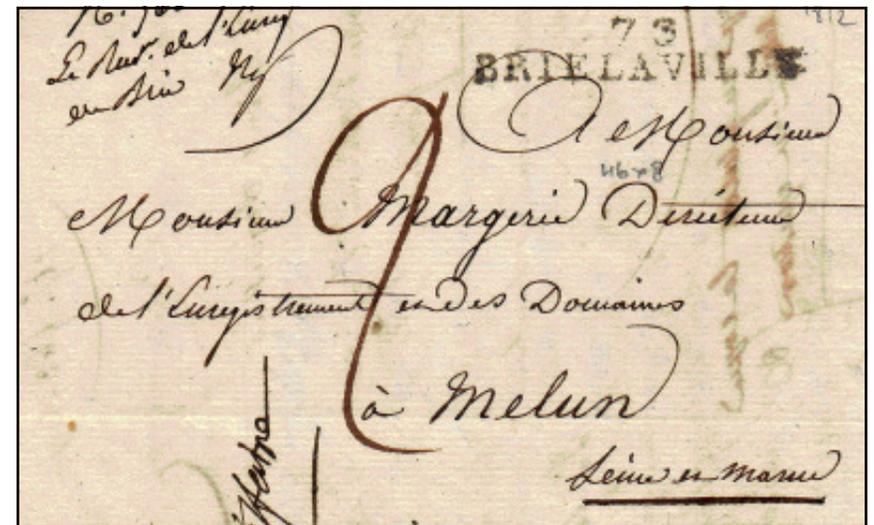
Der Käse entsteht aus Milcheiweiß, welcher mit etwa 32 g in einem Liter Milch enthalten ist. Die Milch wird mittels Milchsäurekulturen und Lab zum Gerinnen gebracht und dann sorgfältig geschnitten und weiter zum schmackhaften Käse verarbeitet. Je nach Temperatur, Ausrührzeit und Kultur entsteht ein Weich-, Halbhart- oder Hartkäse. Die Käseherstellung erfordert große Sorgfalt und Fachwissen des Käasers. Nur wenn man sich strikt an diese Regeln hält, ergibt es auch einen guten Käse. In den Käsekellern werden die Käse je nach Sorte kürzer oder länger gereift.



Käsen



Österreichische Werbepostkarte von 1937 für Almakäse



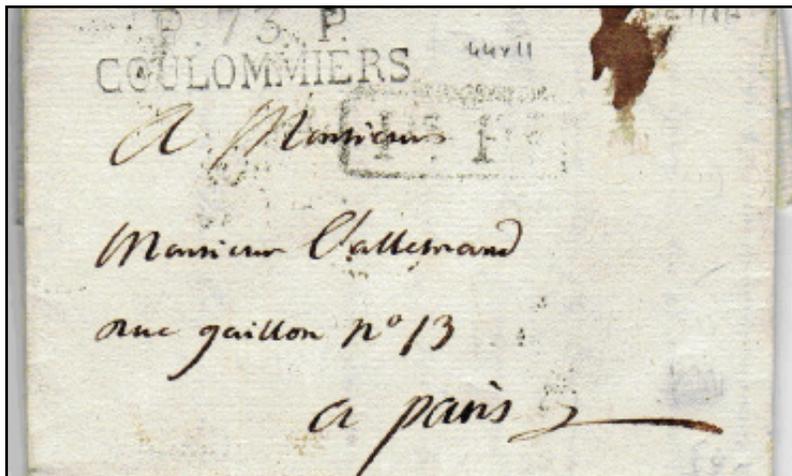
Vorphilatelie Stempel (Revolutionsstempel) vom Käseort Brie von 1812

Viele einzigartige Käse werden auch in speziellen Kellern gereift, wie etwa der Roquefort, der alt Amsterdamer, Höllenenmentaler etc. Wieder andere Käse haben ihren Namen aus einer bestimmten Region erhalten und können nur hier hergestellt werden wie der Gruyere, Camembert, Livarot, Feta usw. Auch das Aussehen eines Käses kann sehr wichtig sein, wie zum Beispiel der Emmentaler (ca. 100 kg), der Cheddar (40 cm hoch), der Edamer (rund wie ein Ball) usw. Wie man sieht, ist Käse nicht immer Käse, sondern ein besonderes und hochwertiges Lebensmittel.

Heute werden drei große Käsegruppen unterschieden.

## Weichkäse

Weichkäse sind Weiß- oder Rotschimmelkäse, welche einen relativ hohen Wassergehalt aufweisen und schon nach 2 bis 6 Wochen konsumbereit sind. Bei diesen Käsen erzeugt wie schon der Name sagt, ein Schimmelpilz die Reifung. Der Weichkäse hat einen fettfreien Wassergehalt von mehr als 65 % wff je kg ( wff = Wasserfreies Fett )



Departements Stempel von Coulommiers, einem bekannten Weichkäse

Die wichtigsten Käsesorten dieser Gruppe sind:

Camembert, Brie und Tomme für die Weißschimmelkäse sowie Reblochon, Coulommiers, Livarot und Pont d' Eveque für die Rotschimmelkäse.

## Halbhartkäse

Halbhartkäse sind etwa 2 bis 6 Monate alt und haben im Prinzip eine Schierenreifung. Die Schierenreifung ist ein Abbau der Eiweiße mittels Bakterium Linens von der Käsoberfläche her. Die Käse haben sehr gute Schmelzeigenschaften und sind halbweich. Ihr wff liegt zwischen 55 –65 % wff/kg. Die wichtigsten Vertreter dieser Gruppe sind: Raclettekäse, Appenzeller, Tilsiter , Gauda, Edamer und Fontal.



Tabis vom holländischen Käse an belgischer Marke



Blauschimmelkäse

## Hartkäse

Hartkäse weist weniger als 54 % wff in der Trockenmasse auf und ist ein Käse, welcher erst nach etwa 6 bis 12 Monaten Reifung gegessen werden sollte. Bei den Hartkäsen unterscheidet man zwei Reifungsarten.



Hartkäse

Die Bakterium-Linens-Reifung, welche den Käse von außen nach innen reift und so eine stark riechende Schmiere, wie zum Beispiel beim Gruyere bildet. Die 2. Reifung ist die sogenannte Propionsäurereifung, welche im Käse geschieht und so den Käse von innen nach außen reifen läßt. Diese Reifung ist typisch für alle Großblockkäse wie zum Beispiel der Emmentaler.



Werbestempel der Sierrephila 1990 mit Raclettetreicherin

Französischer Schachtelkäse Reklame  
auf Randvermerk  
bei Briefmarkenbüchleinmarken



Die wichtigsten Hartkäse sind: Emmentaler, Leerdammer, etc. für die Propionsäurereifung Gruyere, Parmesan, Cheddar, Belford, Beauford und Sprinz für die Schmierebildner.

## Schachtelkäse

Schachtelkäse sind Schmelzkäse, welche mittels speziellen Schmelzprozessen und Beigabe von Schmelzsalzen aus diversen Käsen hergestellt werden. Schmelzkäse kann man als Brotaufstrich oder als sonstiger Genuß verzehren. Er wurde erstmals 1911 von dem Schweizer Walter Gerber in Thun produziert.

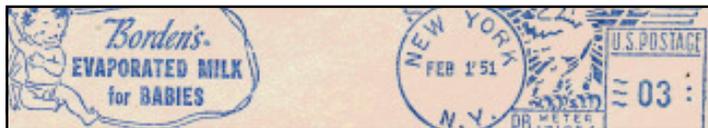
Wichtige Hersteller von Schmelzkäse sind: La Vache qui rit, Gerber, Tigerkäse, Bel und Woerle und diverse andere.



Reklameband in falsch angebrachter Reihenfolge der Reklamen, der Stempel kommt richtig zwischen die 2 Reklametexte

## Milchpulver / Kondensmilch

Das Milchpulver und die Kondensmilch sind die konzentrierten Milchprodukte, welche über mehrere Jahre haltbar sind.



Werbeflamme für Babymilchpulver

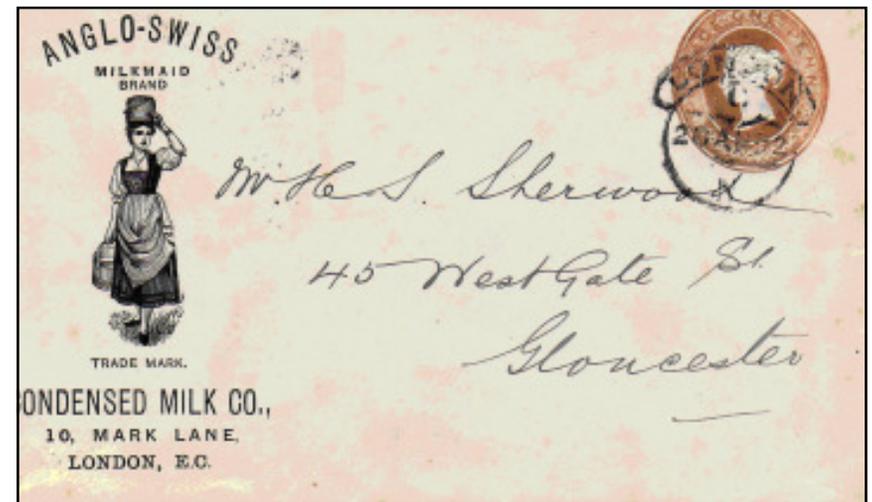


Marke aus Markenbüchlein



Briefmarkenbüchleinumschlag für Blendine Milchpulver

Bei dem Milchpulver wird mittels Trocknen der Milch das gesamte Wasser verdunstet, und man erhält so Milchpulver. In Europa wird der größte Teil des Milchpulvers exportiert, da die europäischen Länder alle genügend Frischmilch produzieren.



Ganzsachenbrief mit Werbung für die Anglo-Swiss Milk von 1892 nach Gloucester



Ganzsachendruck der Reichspost für Nestle von 1897 aus Berlin

Die Kondensmilch verliert heute an Bedeutung, da die Milchtrocknungstechnologie heute sehr gut beherrscht wird. Kondensmilch ist Milch, welche durch Verdampfen aufkonzentriert wird. Bei einzelnen Arten wird noch Zucker beigegeben um die Trockenmasse und die Konservierung zu verbessern. Früher war es nur mittels Konzentrierung möglich, Milch lange haltbar zu machen oder nach tropischen Länder zu versenden. Die schweizerische Milchwirtschaft war eine der bedeutesten Kondensmilchhersteller weltweit. Die Marken Nestlé und Bärenmilch waren weltweit führend.

## Sterne

Von Alexis Soyer stammt ein Kochbuch über die Küche der Antike: „Pantropheon“, 1853 veröffentlicht, in dem sich eine Klassifikation von römischen für Festmahle eingeteilte Sklaven befindet. Wenn Sie also in einem etwas besserem Sterne-Restaurant essen gehen, und es wird Ihnen vor jedem Gang erläutert, was Sie bestellt haben, dann handelt es sich um einen Sklavenkellner der Sorte „nomenclatores“. Abgeschafft wurde in Anbetracht der sehr kleinen Portionen in solchen Nobel-Restaurants der Vorkoster, der „praegustator“, und leider gibt es auch keine „procillatores“ mehr, junge Sklavinnen zur Betreuung der Gäste.

Ludwig Bauer

## Stempel-Neuheiten Abo

Was sich seit einiger Zeit abgezeichnet hat ist jetzt leider eingetreten. Mangels Interesse mußte ich den Stempel-Neuheiten-Dienst einstellen. Da erfreulicherweise Herr Dr. Gabrielli von sich aus den Vorschlag gemacht, zwei Abonnenten mit den Stempelbelegen Italiens direkt zu beliefern, sofern diese das wünschen, bleiben diese Sammlerfreunde auch weiterhin gut „versorgt“. Dafür danke ich ganz besonders herzlich unserem Mitglied Herrn Dr. Gabrielli. Von den bisher „beschaffbaren Ländern“ ist Italien dasjenige mit den meisten Stempelneuerscheinungen.

Ludwig Bauer

## Rundsendedienst

Ich will den Rundsendedienst für die Motive „Wein“ und „Pilze“ nach wie vor aufrecht erhalten. Das geht jedoch nur, wenn ich auch Einlieferungen bekomme. Leider ist das für die „Saison“ Winter 2006/Frühjahr 2007 nicht geschehen.

Ich appelliere noch einmal an alle Sammlerfreunde, ihre Bestände nach interessanten Doubletten zu durchforsten. Auch neue Belege (z.B. ganze Absenderfreistempelbriefe aus der Euro-Zeit) finden immer ihre Abnehmer. Postfrische Briefmarken sind ebenfalls sehr gesucht.

## Der englische Geschmack

In dem Kochbuch „The Art of Cooking Made Plain and Easy“ von Hannah Glasse aus dem Jahr 1795 kommt der bekannte englische Geschmack auch dadurch zustande, daß bei mehr als der Hälfte der gepriesenen Essen Zucker als Würzmittel eingesetzt wurde; selbst Bratkartoffeln sollen gezuckert werden (was nicht schlecht schmeckt!).

# Das Mostviertel

Genau in jenem Landstrich, der „Ostarrichi“ hieß, liegt das Mostviertel. Die Siedlungsgeschichte geht bis in die Jungsteinzeit zurück. Illyrer und Kelten wurden von den Römern abgelöst, bis dann vor mehr als 1000 Jahren Bayern und Slawen in diese Gegend zogen.

Mostviertel ist keine amtliche Bezeichnung, sondern ein Begriff, der erst in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts aufkam, als der Most für die bäuerliche Bevölkerung ein Wirtschaftsfaktor wurde. Auch eine genaue Begrenzung gibt es nicht. Exakte Grenzen gibt es nur im Norden durch die Donau und im Westen durch die Enns. Im Süden ist es ein fließender Übergang mit der gebirgigen Eisenwurzen und im Osten über die Erlauf hinaus bis zur Pielach. Seit einiger Zeit hat es sich eingebürgert, das gesamte Viertel ober dem Wienerwald als Mostviertel zu bezeichnen. Das ist zwar nicht ganz korrekt, aber die Bewohner haben eine eigene Definition: Überall dort ist das Mostviertel, von wo man den Sonntagberg erblicken kann. Ein weiteres unverwechselbares Wahrzeichen der uralten Kulturlandschaft sind Birnbäume und Vierkanthöfe.

In den letzten Jahren erlebt diese Gegend eine Renaissance als Ausflugsziel, und der Tourismus ist auch hier bereits ein gewichtiger Wirtschaftsfaktor.



Bei der Ausgabe der Markenheftchen 1911 in Bayern wurden die Leerfelder mit Werbung bedruckt.



Auf den britischen Inseln genießt der Cider heute die größte Popularität. Verschiedene Cider-Marken werden über Großbrauereien vertrieben und sind zum Teil weltweit erhältlich.

<b>Von der Pferdebahn zur U-Bahn</b> Serie D 1 Sonderfahrzeuge	Postkarte
<b>Ebbelwei-Expresß</b> Frankfurter Gemütlichkeit mit Musik, Apfelwein und Brezeln; samstags und sonntags Linienbetrieb ab Zoologischer Garten. Für Partys und Betriebsfeiern kann der Ebbelwei-Expresß auch gemietet werden: Telefon 1368-425	 40-Pfennig Privatpostkarte mit Werbung für den Ebbelwei(Apfelwein)-Expresß ausgegeben von den Stadtwerken Frankfurt am Main.
Stadtwerke Frankfurt a. M. 	

Auf der Vorderseite der Ganzsache die mit Apfelweinkrügen (Pembel) bemalte Straßenbahn.





Nicht nur im Mostviertel, auch anderswo hat man den ökologischen Wert der Obstbaumwiesen wieder entdeckt.

Eine heile Welt präsentiert sich dem Besucher. Intakte Natur, reiche Geschichte, außergewöhnliche Kunstschätze und landschaftliche Kontraste locken die Gäste.

Nicht zuletzt auch jenes Getränk, das als Namensgeber fungiert: Most. Als Most (lat. Mustum) wird allgemein durch Pressen gewonnener Fruchtsaft bezeichnet. In einigen Regionen Deutschlands, Nieder- und Oberösterreichs wird Most traditionell aus sogenannten Mostbirnen mit einer Beimengung von Äpfeln gekeltert oder auch nur aus Äpfeln.

Reiner Apfelmost wird in großen Mengen in Frankreich (Cidre), Spanien (Sidra), England (Cider) und in einigen Gegenden Deutschlands (Äppelwoi) hergestellt.



Entwurf der personalisierten Marke zum Teil „Erde“ der Landesausstellung. Die dargestellte Fruchtbarkeitsgöttin Gaia ist das Gegenstück zum Schmiedegott vom 16. Februar 2007.

Reiner Birnenmost bleibt also dem Mostviertel vorbehalten. Geschichtlich schon bei den germanischen Völkern im Bereich der nördlichen Alpen als „lit“ gekeltert, wurde er auch von den römischen Legionären genossen. Die erste Anleitung zur Herstellung von Birnenmost stammt aus dem 5. Jahrhundert n. Chr.:

„Man macht Wein aus Birnen, indem man sie zerkleinert, in einen engmaschigen Sack füllt und durch Gewichte oder in der Presse zerquetscht. Im Winter hält er sich, aber zu Sommerbeginn wird er sauer.“



Entwurf des Stempels für das Sonderpostamt am 5. Mai 2007 in St. Peter/Au. Die dargestellte Fruchtbarkeitsgöttin Gaia ist das Gegenstück zum Schmiedegott vom 16. Februar 2007.

Der Voralpenraum zwischen der Ybbs und dem oberösterreichischen Hausruck gilt als Entstehungsregion der heutigen Mostbirnsorten. Die Wildbirne stammt ursprünglich aus dem Karpatenraum und fand im Voralpenraum ideale Wachstumsbedingungen. Mit seiner enormen Wurzelenergie kann der Birnbaum die aromatischen Bodenschichten optimal erschließen, erreicht erstaunliche Dimensionen, wird 100 bis 150 Jahre alt und hat einen Fruchtertrag von bis zu 1000 kg.

Auch eine respektable Sortenvielfalt gedeiht. Während der Laie in der Regel bestenfalls zwischen roten, gelben oder grünen Früchten unterscheidet, zählt der Fachmann im Mostviertel an die 60 versch. Mostbirnsorten: Bartlmäbirne, Blutbirne, Landbirne, Dorschbirne, Gelbmöster, Grünmöster, Wasserbirne, Pichlbirne, Winawitzbirne, Hanglbirne, Schmotzbirn, Naglwitzbirne, etc.

Seinen gewaltigen Obstbaumbestand verdankt das Mostviertel aber nicht nur den günstigen ökologischen Voraussetzungen, sondern auch der Kaiserin Maria Theresia. In ihrem Bestreben, die Landwirtschaft zu fördern, verordnete sie die Anpflanzung von Streuobstbäumen entlang sämtlicher Landes- und Bezirksstraßen der Monarchie.

Bis zum II. Weltkrieg hatte die Mostviertler Landschaft eine österreichweit unüberbittbare Dichte an Streuobstbäumen aufzuweisen. Im Bezirk Amstetten wurden 1938 rund 1



Der Hl. Sebastian gilt seit eh und je als Mostheiliger. Nach der Legende erlitt er sein Martyrium an einen Obstbaum gebunden. Bei so einem berühmten Namenspatron kann die Ausstellung nur unter seine Schutzherrschaft gestellt werden.

Million Birnen- und Apfelbäume gezählt. Nach dem drastischen Rückgang des Mostkonsums ab den 60iger-Jahren des vorigen Jahrhunderts kam es aufgrund der vermeintlich zu geringen Wirtschaftlichkeit der alten Obstbäume zu großflächigen Rodeaktionen. Der einst üppige Bestand hat sich



Ulmerfeld-Hausmünzing weißt in der Bildbeschreibung auf die Lage „im Mostviertel“ hin.

mittlerweile um nahezu 60 Prozent reduziert. Heute versucht man dieser zeitbedingten Fehlentwicklung energisch gegenzusteuern. Streuobstbäume werden zu Tausenden neu gepflanzt, alte Obstsorten rekultiviert. Man hat erkannt, daß die Birnbaumzeile vielfacher Garant für ökologisches Gleichgewicht ist.

Produziert werden im Mostviertel derzeit jährlich wieder 1½ Mio. Liter Most und 1 Mio. Liter Saft. Zur Größenordnung: Die britische Cider-Fabrik Weston's hat eine Jahresproduktion von 13 Mio. Liter.

Den Most philatelistisch zu belegen ist im Unterschied zu den beliebten und artverwandten Motivsammlungen WEIN und BIER wesentlich schwieriger. Die Anzahl der vorhandenen Belege bewegt sich nur im Promillebereich.

Sollten Sie werte/r LeserIn vielleicht nach dem Besuch der Landesausstellung bei einem Mostheurigen zünftig mit einem Glas Most anstoßen – es heißt nicht „Prost“ sondern „G'sundheit“ und die richtige Antwort lautet: „Sollst leben!“

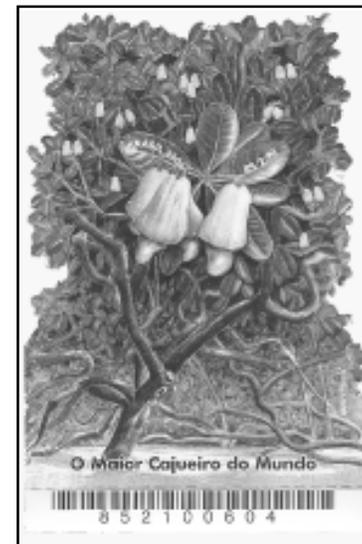
Peter Splett

## Der Cajueiro de Pirangi

Es muß schon ein recht besonderer Baum sein, wenn ihm eine Postverwaltung wie die Brasiliens einen eigenen Block widmet, noch dazu in einer so ungewöhnlichen Form wie beim Cajueiro de Pirangi. Doch der Kaschubaum in Pirangi, einem Ort im Gemeindebereich von Parnamirim südlich von Natal, der Hauptstadt des nordostbrasilianischen Bundesstaates Rio Grande do Norte, ist wahrlich eine Besonderheit: Er gilt als der größte Obstbaum der Welt, was ein Team des Guinness-Buches der Rekorde bereits in den 80er Jahren des letzten Jahrhunderts festgestellt hatte. Immerhin deckt das dicht-belaubte Kronendach dieses etwa 120jährigen Cajueiro eine Fläche von rund 8.400 m<sup>2</sup>, das ist mehr als ein Fußballfeld.

Aus der Luft gesehen gleicht er einem kleinen Wald, doch in seinem Schatten erkennt der Besucher, daß es sich um nur einem einzigen Baum handelt, dessen weit ausladende Zweige mitunter den Boden berühren und dort dann selbst Wurzeln schlagen. Die durchschnittliche Ernte von rund 80.000 Früchten (Kaschu-Äpfel) entspricht dem Ertrag von etwa 70 normalen Cajueiros.

Ursprünglich stand der Baum auf dem Privatbesitz des Politikers und Gouverneurs Sylvio Pedrosa (1951-1956), doch ist er heute längst eine regionale Touristenattraktion. Im übrigen ist Parnamirim als wichtiger Stützpunkt der US-Amerikaner im 2. Weltkrieg bekannt geworden.



Der Kaschubaum ist botanisch recht interessant, denn der saftig-fleischige, rote oder gelbe Apfel ist als verdickter Fruchtstiel nur eine Scheinfrucht; die eigentliche Frucht ist vielmehr die unter dem Apfel hängende nierenförmige Nuß mit eßbarem Kern. Der trockenresistente Cajueiro ist normalerweise ein höchstens mittelgroßer, 5 bis 10 Meter hoher, freistehend auf guten Standorten auch bis zu 20 Meter erreichender Baum mit krummem, gewundenem und schon von unten an reichlich mit Ästen versehenem Stamm und meist runder Krone.

Cajueiros sind in küstennahen Bereichen der brasilianischen Nordostregion verbreitet und auch in trockenen Gebieten der Karibik bis hinauf nach Mexiko heimisch. Heute kommen sie jedoch längst vielen Tropenländern vor, denn vor allem die Portugiesen und Spanier haben sie schon früh in ihre Kolonien gebracht.



Wegen seiner heilsamen Wirkungen wurde der Cajueiro schon von den Indianern überaus geschätzt. Sie nannten ihn „acayu“ oder „aca-iu“, was in der Sprache der Tupi-Guaranis „Jahr“ bedeutet, weil die Indios ihr Alter nach der Zahl der Caju-Ernten bemaßen. Inzwischen ist er ein unbestrittenes Merkmal der Kultur der brasilianischen Nordost-Region, kommt in unzähligen Gelände- und Ortsbezeichnungen vor, ist Gegenstand in Kunst und Folklore und ein wichtiger Bestandteil der Ernährung. Nicht ohne Grund wird von Ceará bis Espírito Santo behauptet, daß von der Wurzel bis zu den Blättern alles am Cajubaum verwendbar sei.

Die Früchte liefern ein erfrischendes, leicht säuerliches Obst, das auch zu Saft, Marmelade, Konserven, Trockenfrüchten, Honig, Süßspeisen und cajufina, einem nicht-alkoholischen Getränk, verarbeitet werden. Die gerösteten und oft auch gesalzenen Kerne sind weltweit als Cashew Nüsse geschätzt. Das aus den Nußschalen gewonnene Öl findet medizinische Verwendung. Die Bagasse wird an das Vieh verfüttert, die Rinde hilft beim Gerben, und die Blätter verleihen den Textilien in Schränken und Truhen Duft. Das Holz ist leicht, doch fest und haltbar; es eignet sich als Bauholz sowie zum Zimmern, Schreinern und Drechseln, zur Herstellung von Werkzeugstielen, Holzschuhen und Kisten. Das Harz liefert einen wertvollen Firnis.

Quellen: Edital (Ausgabeankündigung der brasilianischen Post) Nr.10/2006  
 Silvestre Silva: Frutas Brasil, 1996  
 Harri Lorenzi: Árvores Brasileiras, 1992

Zum nebenstehenden Artikel über den Baum des Jahres 2007

Am Waldessaume träumt die Föhre,  
 am Himmel weiße Wölkchen nur.  
 Es ist so still, daß ich sie höre,  
 die tiefe Stille der Natur.  
 Rings Sonnenschein auf Wies' und Wegen,  
 die Wipfel stumm, kein Lüftchen wach.  
 Und doch, es klingt als ström' eine Regen  
 Leis tönend auf das Blätterdach.

Theodor Fontane



Koni Häne

Unter der Lupe: Der Baum des Jahres 2007

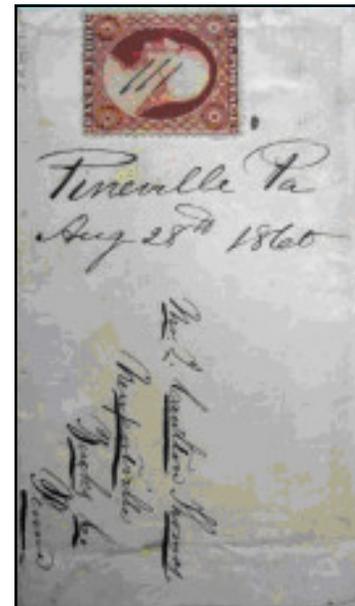
## Die Waldföhre

Für dieses Jahr wurde einmal keine seltene Baumart zum Jahresbaum auserkoren. Die gemeine Waldföhre (*Pinus sylvestris*) ist eine der weltweit rund 100 vorkommenden Föhrenarten und ist in Europa und Asien beheimatet. In den Schweizer Wäldern ist sie mit rund 4% aller Baumarten vertreten.

Mit einigen philatelistischen Belegen und Begleittexten wird diese Baumart vorgestellt.

### Namensgebung

Der Pflanzename „Pinus“ leitet sich ab von Pinum und bedeutet einen spitzen Gegenstand. Bei der Föhre sind damit die spitzen Nadeln gemeint.



Pineville = Kieferndorf

Werbestempel von Kiefernfeldern



Obwohl Pineville in Pennsylvania seit 1832 ein Postamt hatte, stand dem Postmeister 1860 immer noch kein Stempel zur Verfügung. Deshalb mußte er jeden einzelnen Brief von Hand mit einem Abgangsvermerk versehen.



Rechts oben: „Pine Island“, dieser äußerst seltene J-Stempel der neuseeländischen POststelle war von 1946 bis 1950 im Gebrauch. Nur wenige Abschläge davon sind bekannt.

Links unten: Gummistempel von Pine Ridge, Bahamas, vom 26. Juni 1947.



Für die Föhre sind viele unterschiedliche Namen bekannt. Nicht nur auf die Verwendung dieses Baumart hinweisende Namen wie Pech- oder Kienbaum, sondern auch auf deren Vorkommen zeugen diverse Orts- oder Regionalnamen. So beispielsweise Forch, Kiefersfelden, Pinevillage oder Pine Island.

### Habitus

Die Waldföhre ist in ihrer Wuchsform sehr variabel. Sie ist eine Pionierbaumart und paßt sich ihren stand-



Mit ihren bis zu 16 Meter langen Seitenwurzeln sind die Waldföhren gut im Boden verankert.

örtlichen Begebenheiten an. In tiefer gelegenen, schneearmen Lagen ist sie häufig eher breitkronig, krummschaftig und grobastig. Auf höher gelegenen und schneereichen Standorten wächst sie eher schmalkronig, geradeschaftig und feinastig.

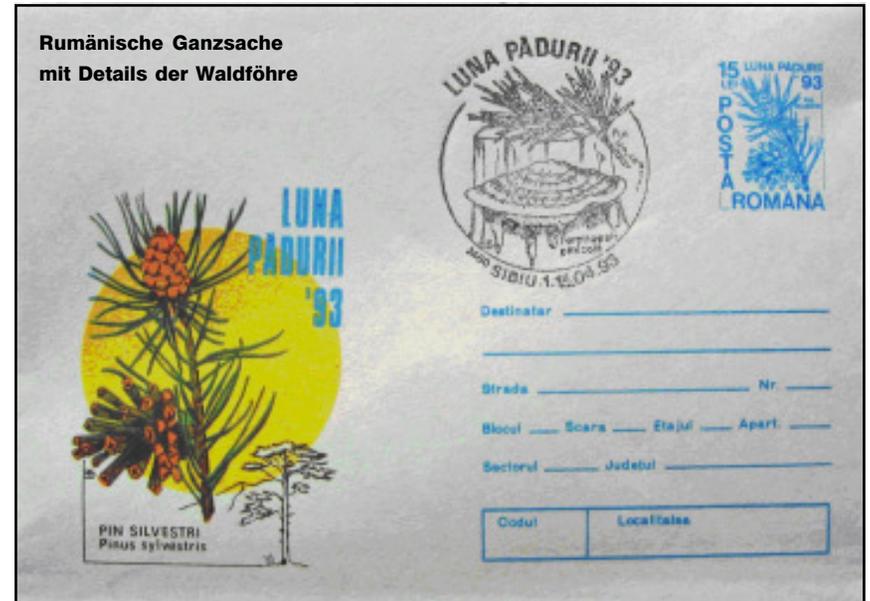
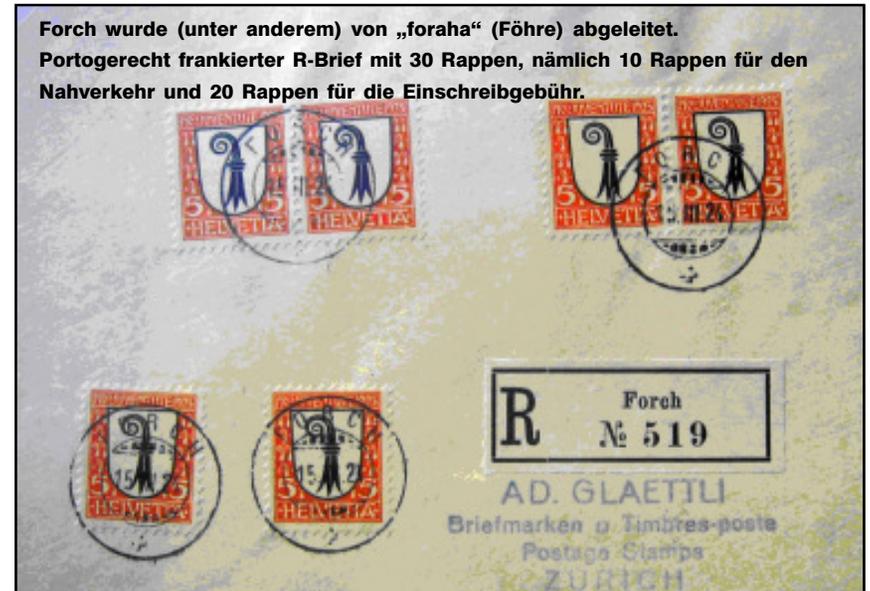
Sie kann bis zu 35 m hoch werden und ein Alter von über 500 Jahren erreichen.



Die zweinadelige Waldföhre mit ihren dunkelbraunen Zapfen. Bei zunehmender Luftfeuchtigkeit schließen sich die erst im zweiten Jahr reifenden Zapfen jeweils wieder etwas.

### Nadeln, Zapfen und Rinde

Die mehrjährigen, paarweise angeordneten Nadeln sind 4 bis 8 cm lang und leicht gedreht. Die etwa 8 cm langen und 3 bis 4cm breiten, kurz gestielten und dun-



kelbraunen Zapfen geben die 3 bis 5 mm kleinen Samenkörner im März/April frei, allerdings erst zwei Jahre nach der Blüte. Eine 100jährige Föhre produziert jährlich etwa 1600 Zapfen à rund 800 Samen (rechne!).

Die in der Jugend glatte und graugelbliche Rinde oder Borke ändert sich im unteren Stammbereich mit zunehmendem Alter in eine braunrote, tiefrissige und mit groben Schuppen versehene Rinde. Im oberen Stamm ändert sie sich zu einer glatten, leuchtend rotgelblichen bis fuchsrot blättrigen Rinde.

## Verwendung

Die Hauptverwendung des im Vergleich zur Fichte und Tanne dichteren, etwas härteren und mit ausgeprägten Jahrringstrukturen versehenen Föhrenholzes liegt in der Fabrikation von Tür- und Fensterrahmen, Möbel, Fußböden sowie für den Schiffsbau.



Früher spielte Harz in der europäischen Ölmalerei wie auch bei der normalen Malerei eine wichtige Rolle. Der Naturharz wurde dann durch Kunstharz ersetzt.



Bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts wanderten Kleinholz-Verkäufer von haus zu Haus.



Kienbaum und Pechbaum erinnern uns an vergangene Verwendungsformen der Waldföhre. Das Holz wurde zu etwa 3 mm dicken und 4 bis 10 cm langen Streifen geschnitten und als Kienspan entweder zum Erhellten der Wohnstuben oder als Anfeuerholz verwendet. Die Pech- oder Harzgewinnung gehört ebenfalls der Vergangenheit an. Bis gegen Ende des 20. Jahrhunderts wurden die Stämme vieler Föhren etwa ein Jahrzehnt vor dessen Fällung nach Entfernen der Rinde an einer Seite fischgrätartig angeritzt. Das dann im Frühjahr ausfließende Harz wurde in Töpfen aufgefangen. Ein guter Pechbaum lieferte pro Jahr etwa 1 bis 3 kg Harz, welches u. a. zum Abdichten, beispielsweise von Holzbooten, verwendet wurde.

## Die Feinde der Föhre

Die Föhre ist von verschiedenen Seiten her bedroht. Ihr leicht brennbares, harzreiches Holz in Kombination mit der häufig trockenen Nadelstreudecke auf dem Boden bilden eine große Gefahr für Waldbrände.

Oft können zudem für unser Auge kaum sichtbare Insekten und Pilze verheerende Schäden an dieser Baumart anrichten. Nicht nur der Große braune Rüsselkäfer und der

Der massive Nadelfraß der Nonne kann zum Absterben des Baumes führen. Holzwespen bevorzugen Föhren. Ihre Larven fressen Gänge ins Holz bis sie sich verpuppen.



zur Familie der Borkenkäfer gehörende Waldgärtner, der sich im Holz gütlich tut, sondern auch der Raupenfraß der Schmetterlinge Nonne, Forleule, Kieferspinner- und -spanner sowie der Larvenfraß der Kiefernbuschhorn-Blattwespe schädigen oft ganze Föhrenbestände.

Die Pilzarten Kiefern-Baumschwamm, Kiefern-Braunporling, Wurzelschwamm und speziell der Hallimasch sind für Holz- oder Wurzelfäulen an dieser Baumart verantwortlich.

## Kunst, Kultur und Poesie

Verschiedene bekannte Maler haben die Föhre oder Föhrenwälder auf die Leinwand gebannt. Eines der bekanntesten Gemälde „Die Kiefern bei Sonnenschein“ von J. J. Schischkin befindet sich heute in der Tretjakov-Staatsgalerie in Moskau.



„Die Kiefern beim Sonnenschein“  
Schischkin (1832–1889) war ein  
bedeutender Landschaftsmaler  
Rußlands.



Die Föhre eignet sich bestens als Bonsai.

Eines der wertvollsten, durch die Natur gestalteten Kunstwerke ist Bernstein, das Gold des Nordens. Dabei handelt es sich um erhärtetes Föhrenharz, das vor rund 50 Millionen Jahren aus den Bäumen ausgelaufen ist. Beeindruckend dabei sind vor allem die natürlich genau so alten Einflüsse von Insekten und Pflanzenreste, die sogenannten Inklusen.

Als Bonsai sind Waldföhren auch kulturell verankert. Aus Sämlingen oder aus kleinen, unter widerlichsten Bedingungen gewachsenen Bäumen (sogenannten „Grotzli“) wurden und werden mit viel Geduld und Geschick knorrige Miniaturen herangezogen.

Koni Häne ist Förster , CH-8966 Oberwil – Lieli

Stefan Hilz

## 500 Jahre Nordhäuser Korn

Seit März 2007 ist beim Briefzentrum 99 in Erfurt ein Maschinenwerbestempel im Einsatz, der im Stempelbild auf das Jubiläum „500 Jahre Nordhäuser Korn“ und das traditionelle Rolandsfest hinweist.

Die Kreisstadt Nordhausen mit ihren rund 44.000 Einwohnern liegt im Norden von Thüringen an der Zorge. Das bedeutendste Bauwerk der Stadt ist der Nordhäuser Dom aus der romanisch-gotischen Zeit. Bekannt ist die Stadt auch für ihre Spirituosenherstellung, insbesondere durch den Nordhäuser Doppelkorn, der wiederum durch die originelle Werbung mit dem Huhn bekannt ist.

Zum 500jährigen Jubiläum der Nordhäuser Brenntradition gibt es eine limitierte Sonderedition eines hochwertigen Doppelkorns. Der Anteil an zehn Jahre altem Lagerkorn aus feinem Roggen – gereift in Eichenholzfässern – verleiht diesem hochwertigen Doppelkorn einen besonders reifen, würzigen Geschmack, so die Ankündigung auf der Website des Herstellers.

Nordhausen hat eine lange Tradition in der Branntwein-Herstellung. Diese wurde 1507 erstmals urkundlich erwähnt, als die Stadt begann, die Korn-Produktion zu besteuern und somit die erste Branntweinsteuer Deutschlands einführte. In einem Ratsbeschluss vom 23. Dezember wird erstmals das Wort „bornewyn“ (Branntwein) erwähnt. 1545 wurde die Kornbrennerei in Nordhausen wegen Fehlernten und drohender Hungersnot verboten; 1570 erlaubte die Stadt das Kornbrennen wieder. Ähnliches geschah in den nächsten Jahrhunderten (unter anderem auch während der Weltkriege) noch einige Male.

1726 wurden jährlich 1,3 Millionen Liter Branntwein in 69 Brennereien erzeugt. In der Mitte des 18. Jahrhunderts erreichte die Zahl der Branntweinbrennereien mit 100 ihr Maximum.

1789 wurde ein Reinheitsgebot für die Zutaten des Nordhäuser Kornes festgelegt. Der Korn mußte aus mindestens zwei Drittel Roggen und maximal ein Drittel Gerstenmalz bestehen. Als jedoch 1819 der preußische Staat die Branntweinherstellung aus Kartoffeln zu fördern begann, mischten viele Nordhäuser Brennereien dem Korn Kartoffelsprit bei.

Selbst prominente Persönlichkeiten wie der Reichskanzler Otto von Bismarck zählten zu den Liebhabern echten Nordhäuser Korn. 1874 erhielt Otto von Bismarck 12 Flaschen angeblichen Nordhäusers zum Geschenk. Sein Kommentar, überliefert durch den Freiherrn Lucius von Ballhausen:

„Das sei kein richtiger Kornbranntwein, sondern mit Wasser verdünnter Kartoffelspiritus. Früher habe man nur 50 Prozent Alkohol aus dem Korn gezogen, jetzt könne man gemäß den durch die Maischraumsteuer gebotenen Apparaten nicht anders als wie 90 Prozent und mehr Alkohol ziehen, um die höchste Ausbeute zu gewinnen. Das taue nichts. Er werde in seiner alten Schönhauser Brennerei noch einmal echten Korn nach alten Rezept brennen lassen und fideikommissarisch sichern, daß seine Söhne das Faß durch Auffüllen mit echtem Stoff voll hielten, damit die echte Sorte erhalten bliebe.“



Die Nordhäuser Brenner reagierten schnell und sandten Bismarck zwei Faß vom besten Nordhäuser Korn. In einem Schreiben konnten sie den Reichskanzler überzeugen, daß es den echten Nordhäuser noch gab. Bismarck bedankte sich:

„Für die mir seitens der Herren Brennereibesitzer in Nordhausen zugekommene Gabe von Nordhäuser Branntwein sage ich meinen verbindlichsten Dank und werde der Bestimmung der Herren Geber gemäß, welche meinem eigenen Wunsche entgegenkommt, das altberühmte Produkt Nordhausens fideikommissarisch auf die Enkel vererben, damit der wohlverdiente Ruf dieses heimischen Getränkes auch bei späteren Generationen erhalten und anerkannt bleibe.“

Um die Qualität und den Ruf (und den Preis - d.Red.) des Nordhäuser Korn zu sichern, schlossen sich 1904 die meisten Nordhäuser Brenner zur „Vereinigung der Nordhäuser Kornbranntweinfabrikanten e.V.“ zusammen.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts kam es zu einem Konsumrückgang, bewirkt durch Abstinenzbewegungen und die erhöhten Steuern auf Branntwein. Im Ersten Weltkrieg galt ab 1914 ein generelles Ausschankverbot für alkoholische Getränke. Zusätzlich wurde eine Rohstoffsperrverhängt. 1915 wurden sämtliche Roggenvorräte beschlagnahmt, und 1916 wurde die Likörherstellung aufgrund von Zuckerknappheit verboten. Im selben Jahr wurde die „Reichsbranntweinstelle“ geschaffen. Über diese Behörde kontrollierte der Staat jeglichen Branntwein, bevor er in den Handel kam. 1917 wurde bei den Kornbrennereien alle Apparaturen aus Kupfer, Messing, Rotguß und Bronze beschlagnahmt, um sie als Rohstoff für die Rüstungsindustrie zu verwenden. Das war das kurzzeitige Ende des Kornbrennens. Anfang der 1920er Jahre produzierten in Nordhausen nur noch drei Brennereien von ehemals 68. Erst 1924 war die Branntweinherstellung aus Korn wieder erlaubt.

Die 1916 geschaffene Reichsbranntweinstelle, nun Reichsmonopolverwaltung für Branntwein, legte die Jahresbrennrechte fest. Sie steuerte damit die Produktion, Preis und damit den Gewinn der Brennereien. Außerdem betrieb sie staatliche Spritfabriken. Viele kleine Betriebe konnten nicht überleben. Die Zahl der Nordhäuser Brennereien sank 1926 auf 37. In Folge der Wirtschaftskrise von 1929 sank die Zahl weiter: 1932 gab es noch 30 Brennereien.

Während der NS-Zeit stand die Spritproduktion für industrielle Zwecke im Vordergrund. Die Nationalsozialisten wollten bei der Rohstoffbeschaffung autark bleiben. Über die Reichsmonopolverwaltung erzwang das Regime zur Produktion technischen Alkohols. Die Stadt Nordhausen wurde Ende des 2. Weltkriegs durch Bombenangriffe zu 75 Prozent zerstört, darunter auch die Brennereien. Lediglich neun blieben intakt.

Am 1. Juni 1948 wurde die VVB Nahrung, Genuß Thüringen, Nordhäuser Branntweinwerk, Korn und Weinbrennerei gegründet. 1950 wurde sie in VEB Nordbrand Nordhausen umbenannt. Ab 1961 wurde der Nordhäuser Korn auch nach Westdeutschland exportiert. Ende der 60er-Jahre wurden in dem Betrieb über 10 Millionen Liter Spirituosen jährlich hergestellt, was 15 Prozent der DDR-Spirituosenproduktion entsprach. 1986 erreichte die Kornproduktion in Nordhausen ihren Höhepunkt, als jährlich 60 Millionen Liter Branntwein hergestellt wurden. Nach der politischen Wende 1989/1990 halbierte sich die Korn-Produktion. 1991 wurde der Betrieb dann von der Eckes AG übernommen, woraufhin das Produkt deutschlandweit besser vermarktet werden konnte.

Im Februar 1994 wurde begonnen, das ehemalige Museum der Nordhäuser Brennereigeschichte in ein arbeitendes technisches Denkmal mit eigenem Brennrecht von 103.500 Litern reinem Alkohol umzuwandeln. 1857 von Joseph Seidel gegründet und von 1907/1908 von seinem Sohn am heutigen Standort in der Grimmelallee neu errichtet, ist die Nordhäuser Traditionsbrennerei das Symbol des Nordhäuser Branntweingewerbes. In der restaurierten 100 Jahre alten Brennerei können die Besucher während einer Führung die Geschichte und die Technologie des Kornbrennens kennen lernen.

Das Jubiläum wird mit einem vielfältigen Programm gefeiert. Ein Festumzug zum 1080. Stadt- und 500. Kornjubiläum findet am 10. Juni 2007 statt. Vom 11.5. bis 1.10.2007 kann im Museum „Flohburg“ in der Barfüßerstraße 6 die Ausstellung „Nordhausen und seine Brennereien“ 500 Jahre Nordhäuser Korn - KornKulturTage besucht werden. Das 39. Nordhäuser Rolandsfest – das größte und wichtigste Volksfest im Südharz – findet vom 8. bis 10. Juni 2007 statt.

Quelle: [www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de); [www.echter-nordhaeuser.de](http://www.echter-nordhaeuser.de);  
[www.nordhausen.de](http://www.nordhausen.de), [www.traditionsbrennerei.de](http://www.traditionsbrennerei.de)

## Der Bauerngarten ist das umzäunte Paradies

Wir wollen hier an den Garten Eden erinnern, der zehntfrei war, der ein beschützter Garten mit „Zaun“ war. Der Hausgarten war das Paradies der Bauersfrau, der Nachfolger des „ganen“, der vor dem Zugriff mit dem Zehnten allzu gieriger Kirchenoberer geschützt war. Heilige Gärten sind fast jedem Volk bekannt, mit dem Garten verbundene Festlichkeiten kennt jede Religion.

Das Paradies, der muslimische „Dschana“ (Garten) ist in den heiligen Schriften des Islams (wie zum Beispiel in der Auslegungsschrift »Hadith«) als Ort irdischer Freuden beschrieben. Die Flüsse im Paradies spenden Wasser, Milch und Honig; selbst Wein – im Diesseits verboten – wird den Seligen in güldenen Krügen gereicht. Kostbare Gewänder kleiden die Gläubigen, sie ruhen auf golddurchwirkten mit Brokat gefütterten Liegestätten. Auf alten christlichen Landkarten war das Paradies in der Nähe von Bagdad eingezeichnet. Das Paradies befindet sich im Osten, meinte Ambrosius, da Christus die „aufgehende Sonne, das „lumen mundi“, sei. Aus dem Brunnen des Paradieses fließen die vier Flüsse Ganges, Nil, Tigris und Euphrat. Angeblich kommt der Name Bagdad vom „Garten des (christlichen Einsiedlers) Dad“, dessen Zelle ursprünglich die einzige Behausung auf diesem Platz war. Hier residierte Harun (*Aaron*) al Raschid (*der Gerechte*), der bekanntlich verkleidet durch die Straßen seiner Residenzstadt schlich, um zu hören, was denn das Volk denke (heute würden die allgegenwärtigen Personenschützer verhindern, daß man seine Currywurst unerkant essen könnte).

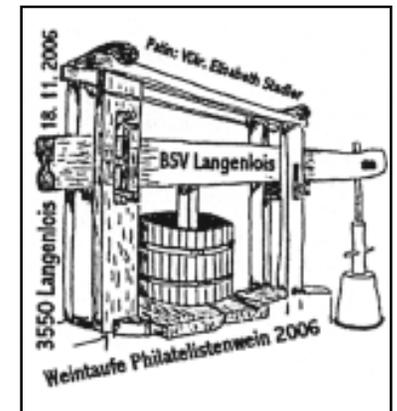
Manfred Geib/Josef Muhsil



Gegenüber dem letzten Quartal fällt der Beitrag zum zweiten Quartal 2007 doch etwas bescheiden aus. Nachzutragen aus 2006 ist der von der französischen Post immer wieder zur „Internationalen Briefmarkenbörse Sindelfingen“ eingesetzte Stempel mit „Ceres“ (Traube im Haar).



Weintaufe am 18. November 2006 in Langenlois. Neben der personalisierten Marke mit Weintraube wird von der Post ein Sonderstempel mit der Darstellung einer historischen Kelter 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: roger@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. 246 0114 37, Bankleitzahl: 36010043  
IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37, BIC: PBNKDEFF

## 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. 127 / Juli 2007 / Auflage 200 Exemplare.

Nutzen Sie die Sonntage im Strandkorb mit frischem Wind am Duhner Strand und lesen Sie 2 Hefte. Das übernächste Heft kommt erst wieder im „andern Herbstmanod“.