

Auf ein Wort

Liebe Sammlerfreunde,

heute ist Ihre Büchersendung etwas schwerer. Sie erhalten die Mitteilungshefte Nr. 127 und 128 und im Oktober folgt noch Heft 129.

Im Oktober findet auch unsere Jahreshauptversammlung, wieder in Sindelfingen, statt. Die Einladung dazu werden Sie im Oktoberheft finden. Den Termin sollten Sie sich dick und rot in Ihren Terminkalender eintragen:

Samstag, den 27. Oktober 2007, um 13.00 Uhr im Hotel Mercure

Ich muß aus persönlichen Gründen etwas kürzer treten. Werde aber an der Jahreshauptversammlung teilnehmen. An den anderen Tagen werden Sie mich in Sindelfingen nicht antreffen. Unseren Info-Stand wird Herr Buck betreuen, und ich hoffe, daß ihn anwesende Mitglieder unterstützen werden.

Auktion 2008: Jedes Mitglied kann sich als Bieter oder Einlieferer an unserer Vereinsauktion beteiligen. Bitte senden Sie mir Ihre Belege, die Sie anbieten können/möchten, zu. Die letzte Auktion hat gezeigt das gute und preiswerte Lose auch ihren Käufer finden. Auch Spenden für die ArGe nehme ich gerne an. Damit ich etwas Zeit für die Bearbeitung der Lose habe, bitte ich um Zusendung, möglichst mit vorheriger Ankündigung, ab 15. September. Ich habe eine Bitte: Liefern Sie nur Lose ein, die in unsere Sammelgebiete passen. In den letzten Auktionen sind keine oder kaum Marken/Belege aus den Jahren 1990–2000 angeboten worden. Meiner Meinung nach gehören auch diese Marken und Belege in die Auktion.

Haben Sie in diesem Jahr ausgestellt? Teilen Sie uns das Ergebnis und Ihre Meinung dazu mit. Wir wollen darüber in unserem Heft berichten.

Einen schönen; sonnigen und erholsamen Sommer wünscht Ihnen

Ihr


Horst Kaczmarczyk



Organisierte Forstwirtschaft in Island

begann als dänische Entwicklung-Hilfe. Ein dänischer Händler, Kapitän Carl H. Ryder, sah, daß viele Armutsprobleme auf Island am Anfang des 20. Jahrhunderts auf den

Mangel an Wälder zurückzuführen war. Er warb deshalb den Professor der Forstwirtschaft Carl V. Prytz und der Förster Christian E. Flensburg an, um in Island eine planmäßige Forstwirtschaft einzuführen.



1905 erreichten sie, daß die isländische Regierung die neue Forstwirtschaft in die eigenen Hände nahm und gewannen zusätzlich die Unterstützung



des dänischen Minister für Island, Hannes Hafstein. Ryder und Prytz initiierten eine gesetzliche Regelung, die schließlich am 22. November 1907 beschlossen wurde und am 1. März 1908 in die Gründung einer isländischen Waldbehörde mündete. Die Hauptziele der Waldbehörde sind der Schutz von Wäldern und Waldresten. Die Marken zur Erinnerung an den Beginn der isländischen Forstwirtschaft sind im April 2007 ausgegeben worden.



„Traktoren für den Aufbau Ost“. Briefmarken auf dem Umschlag von Walter Sperlich.

Inhaltsverzeichnis

Organisierte Forstwirtschaft in Island	182
European Championship for Thematic Philately in Essen	184
Ausstellungserfolge	186
Rebe und Wein (13. Fortsetzung: Die Wertschätzung des Rebensaftes)	186
Nutzpflanze: Erdnuß	194
„Ich bin sehr wütend“	195
Wein auf Druckerwappen/Bücherzeichen	196
Clemens V. und der Wein	198
Vom Augenschmaus zur Gaumenfreude	200
Weinheiliger St. Sebastian	201
Bienensterben	204
Das Mostviertel	205
Europäisches Eichhörnchen	208
Ursus und die Landwirtschaft	210
Das Linné-Jubiläum als schwedischer Briefmarkenblock	212
Linné 2007	213
Despektierliche Anmerkungen zu Linné	214
Thüringer Kloßmuseum Heichelheim	217
Effelder Thüringer Klöße	218
Neuheiten (1. Halbjahr 2007)	220
Traktoren auf Briefmarken (1. Teil)	226
Wein aktuell	236
Eingesandt	238

Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Hans-Peter Blume, Johannes Kohnen, Klaus Henseler, Günther Liepert, Kurt Buck, Sylk Schneider, Stefan Hilz, Manfred Geib, Josef Muhsil, Walter Sperlich

Redaktionsschluß:

Als die heißen Tage in der Mitte des Juni endeten (jedenfalls hier im Norden der Republik!), konnte dieses Heft abgeschlossen werden. Ich danke allen Mitarbeitern.

Roger Thill

European Championship for Thematic Philately vom 3.-5. Mai 2007 in Essen

Das Angenehme zuerst: Das Messegelände in Essen liegt sofort an der Autobahn und ist somit leicht erreichbar. Parkplätze sind ebenfalls reichlich vorhanden.

Die Messe war, außer am Freitag, recht gut besucht. Das Händlerangebot, auch aus Frankreich, Skandinavien und Großbritannien, war reichlich, jedoch nicht nur thematisch. Hierzu muß ich sagen, daß Sindelfingen das Mekka der Thematiksammler ist.

Der Veranstalter wußte während den 3 Messtagen ein interessantes Vortragsprogramm anzubieten. In der Jugendecke bemühte man sich die folgenden Generationen für die Philatelie zu gewinnen.



Einige Postverwaltungen waren anwesend, andere liessen sich durch ihre Agenturen vertreten. An den vielen Schaltern der deutschen Post herrschte reger Andrang. Jeder wollte sein Andenken zurechtbasteln und seine Sonderwünsche vortragen.

Leider mußte ich feststellen, daß die Arbeitsgemeinschaften, es waren deren nicht viele, wieder ein Schattendasein fristen mußten. Wieder standen sie in einer Ecke. In dem Falle sollte man sich auch ein Beispiel an Sindelfingen nehmen. Den Arbeitsgemeinschaften wird dort ein

leicht zugänglicher Platz zugeteilt. Die Arbeitsgemeinschaften versuchen die Sammler zum Sammeln und zum Ausstellen anzuregen und die Philatelie zu beleben. Doch immerhin, sie saßen nicht mehr in der ungünstigsten Ecke wie voriges Jahr.

Auch waren die Sammlungen gut versteckt. Erst mußte man sich zwischen den Händlerständen hindurchkämpfen, bevor man zu den hervorragenden Sammlungen kam.

Wirkliche Leckerbissen für Thematiksammler. Sicher, nicht jeder kann, will und muß auf dieser Ebene ausstellen, doch inspirieren kann man sich immer. Und da gab es wahrlich genug zu bewundern und zu studieren; zu unseren Gebieten gab es folgende Sammlungen: Palmen, Pilze, Landbestellung, Pferde, Rosen, Zucker, Hopfen und Malz, Getreide sowie eine allgemeine Landwirtschaftssammlung. Anlässlich solcher Ausstellungen kann man den Ideenreichtum der Aussteller bewundern und auch die Vielfalt des Materials.

Ich bin der Meinung, jeder soll Sammeln wie es ihm beliebt. Es ist jedoch auch wichtig sich anlässlich solcher internationaler Ausstellungen, mit beschränkter Anzahl Rahmen,



wo man noch Zeit und Muße hat sich einige Sammlungen anzusehen, zu besuchen um auf diese Art und Weise seine philatelistischen Kenntnisse zu verbessern. In dem Sinne war der Besuch der ECT eine Reise wert. Dies wurde mir übrigens von vielen Ausstellern und Sammlern bestätigt, die ich während der Ausstellung begegnete und mit denen ich einige Gedanken austauschen konnte, denn Ausstellungen sind auch eine Gelegenheit, Bekannte wiederzusehen.

Wir gratulieren

Bei der 2. European Championship for Thematic Philately in Essen errang

Herr Roger Till in der Gruppe 7 (Wildtiere und Pflanzen) mit „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“ 80 Punkte und damit einen 5. Platz.

Herr Friedrich Wehmeyer erhielt in der Gruppe 8 (Landwirtschaft und Haustiere) mit „Das Pferd – vom Beutetier zum Weggefährten des Menschen“ mit 93 Punkten einen 2. Platz.

Helmut Sturm und Horst Kaczmarczyk

Rebe und Wein 13. Fortsetzung

Die Wertschätzung des Rebensaftes

Guter Wein ist ein Symbol der Lebensfreude. Er öffnet unser Herz, schenkt in Liebenswürdiger Weise Entspannung, Sorglosigkeit und ein Gefühl des Wohlbehagens.



Nach der Ansicht maßgebender Mediziner hat er keimtötende Wirkung, ist ein vorteilhaftes Therapeutikum bei Vergiftungen und unterstützt Antibiotika-Behandlungen.

Verständiger Genuß von Wein bildet eine wertvolle Bereicherung der Ernährung alter Leute. In der Rekonvaleszenz, bei allgemeinen Schwächezuständen, bei Versagen der Herz- und Kreislauffunktion, bei Appetitlosigkeit und Magen-Darmstörungen hat er auch heute noch eine Aufgabe als Heilmittel zu erfüllen.

Horaz, der unsterbliche Zeitgenosse Virgils, singt in einem seiner Trinklieder:

„Also denke daran, Traurigkeit und Mühen des Daseins weise im milden Wein enden.“



Jean-Jacques Rousseau Frankreich 1956



François Rabelais Frankreich 1950



Charles Baudelaire Frankreich 1951

Die beglückende, von Alltagssorgen befreiende Kraft des Weines im Gutachten bedeutender Männer

Die niedergeschlagenen Gefährten des Aeneas richtet er auf:
„Vertreibet jetzt eure Sorgen mit Wein;
Morgen geht's hinaus auf die unendliche See.“

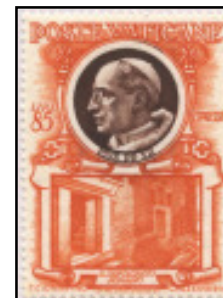


Horaz Italien 1936

Die wohlthätige psychische Wirkung des Weines bezeugt auch Pierre Charles Baudelaire:
„Man muß immer trunken sein. Um nicht das furchtbare Joch der Zeit zu fühlen, das eure Schultern zerbricht und euch zur Erde beugt, müßtet ihr euch berauschen, zügellos. Doch womit? Mit Wein, mit Poesie oder mit Tugend, womit ihr wollt. Aber berauschet euch.“

Der Wein weckt und schärft die Sinne, damit sie fähig werden, klarer zu beobachten und der Wahrheit tiefer auf den Grund zu schauen. Francois Rabelais spricht ihm die Macht zu, „die Seele mit Wahrheit zu erfüllen, mit großem Wissen und Philosophie.“

Die Geistlichkeit bejaht die heilsame Wirkung des Rebensaftes.



Apostel Paulus Niederlande 1971



Papst Pius XII. Vatikan 1953





Augustinus
Vatikan 1954



Passierende Legionen
Italien 1930



Erasmus von Rotterdam
Niederlande 1936

Nach dem Urteil des Genfer Philosophen Jean-Jacques Rousseau macht Wein den Menschen wohl närrisch, aber nicht schlecht. Er ruft gelegentlich vorübergehende Streiterei hervor, vermag jedoch hundert dauernde Freundschaften zu gründen.

Wein ist aber nicht nur eine Quelle der Freude und ein angenehmer Gefährte, sondern auch ein vorzügliches Medikament, dank der ihm von der Natur so verschwenderisch gespendeten Aufbaustoffe, wie Mineralien, Salze, Säuren und Gerbstoffe.

Der Völkerapostel Paulus empfiehlt seinem in Ephesus tätigen Missionsgefährten Thimoteus, regelmäßig ein Gläschen Wein als Heilmittel für seinen kranken Magen und als allgemeinen Kräftespender zu trinken:

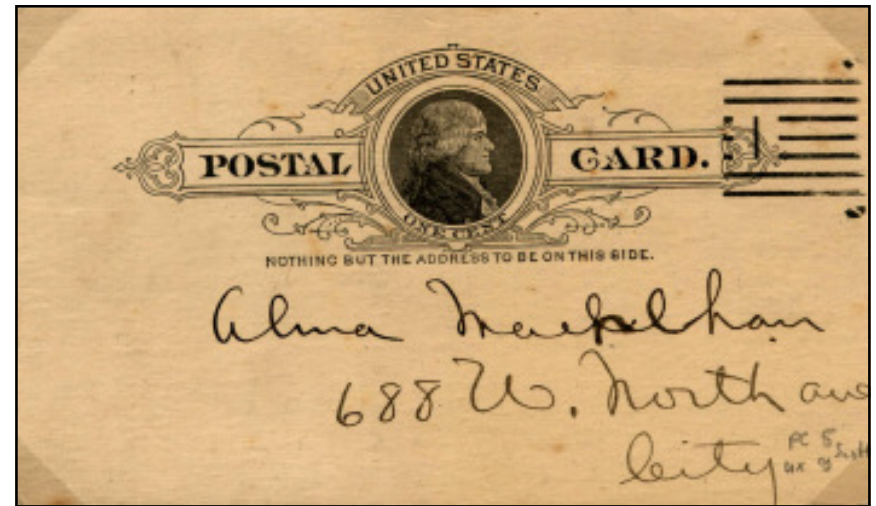
„Trinke nicht mehr bloß Wasser, sondern genieße etwas Wein wegen deines Magens und deiner häufigen Schwäche anfälle.“ 1.Thimot. 5, 23

Der große abendländische Kirchenlehrer Augustinus legt in einer seiner Schriften den Grundsatz fest:

„In vielen Fällen ist der Wein den Menschen aber notwendig. Er stärkt schwachen Magen, erfrischt matte Kräfte, den Leibkalten hitzt er an, auf die Wunden geträufelt ist er heilsam, Traurigkeit scheucht er, alle Müdigkeit der Seele verjagt er. Freude bringt er, den Gefährten facht er die Lust am Gespräch.“
De sancte virginitate

Papst Pius XII. in seiner Ansprache an die Mitglieder des 7. Internationalen Kongresses der Rebe und des Weins am 16. September 1953 im Palast von Castel Gandolfo:

„Der Wein ist an und für sich etwas Herrliches. Dabei nehmen wir nicht einmal die Weisheit des Volkes zu Hilfe, dessen Sprüche in der Heiligen Schrift wiederholt zitiert werden, sei es, um den Wein zu loben, sei es, um seinen übermäßigen Genuß zu tadeln. Im Übrigen ist hier der Schuldige nicht etwa der Wein, sondern der Trinker.“



USA Ganzsache 1893

Thomas Jefferson

USA 1938 (rechts) und 1954 (links)

Ludwig XIV.

Frankreich 1944



Kardinal Richelieu

Frankreich 1944



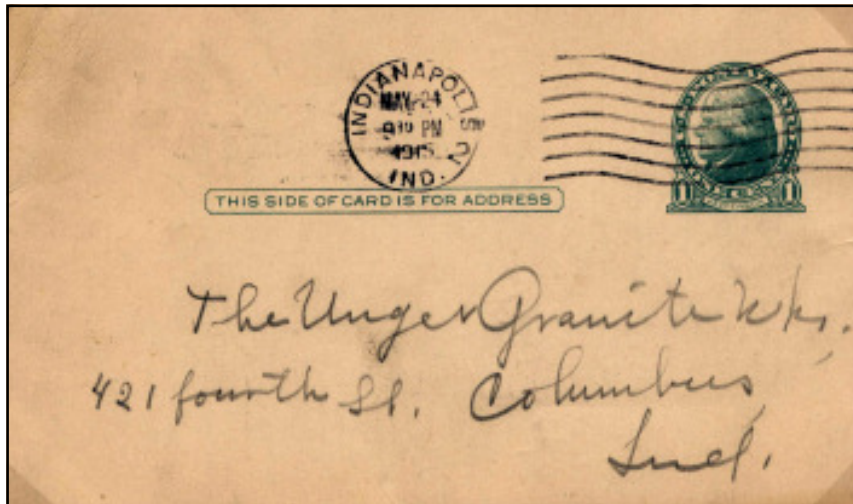
Thomas Jefferson, dritter Präsident der USA, ein hervorragender Gesetzgeber, äußert sich, daß die Besteuerung des Weines einer Taxe auf die Gesundheit der Mitbürger gleichbedeutend sei.

Zur Stärkung nach überstandener Krankheit verordnete der Hofarzt Fagon seinem königlichen Patienten Louis XIV. Romanée-Saint-Vivat. Der König schätzte die angenehme Medizin so sehr, daß er ihr fortan treu blieb.

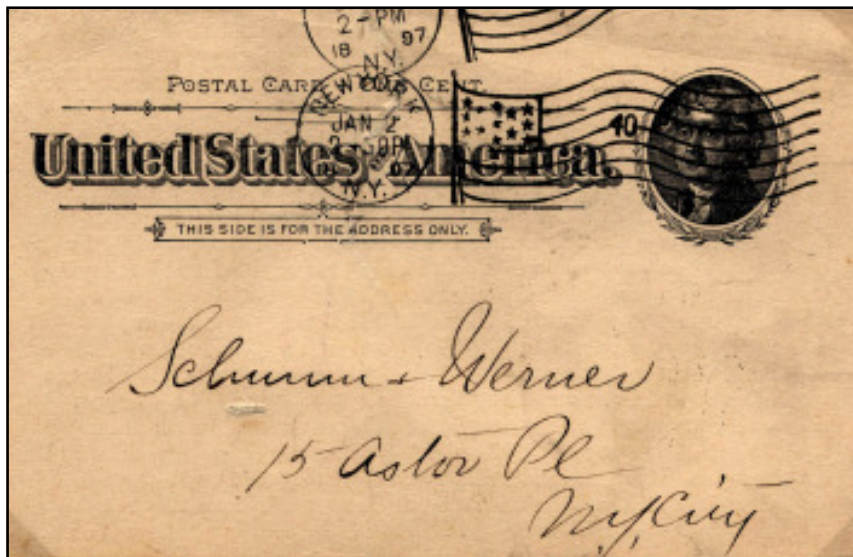
Erasmus von Rotterdam liebte und bewunderte den Dôle, der ihm Heilung von seinem langwierigen Magenleiden gebracht hatte.

Kardinal Richelieu war während einiger Jahre Gouverneur der Guyenne. Aus der Landes-

USA Ganzsache 1915



Thomas Jefferson (1743–1826)
3. Präsident der USA 1801–1809



USA Ganzsache 1897

Der Doktorwein aus Bernkastel-Kues



hauptstadt kommend, streikten der Magen und der ganze Organismus des Politikers. Im Verlauf einiger Monate fühlte sich Richelieu jedoch wieder im Besitze seiner vollen Kraft und Frische. Den Erfolg schrieb er dem erstklassigen Bordeaux zu. In Paris lächelte man über den Enthusiasmus des Kardinals und prägte für den Bordeauxwein die Bezeichnung „la tisane à Richelieu“.

Bekannt ist die Erzählung vom deutschen Kurfürsten, der krank auf seiner Burg in Bernkastel lag. Alle Kunst der Ärzte war vergebens. Da brachte ihm ein Winzer Wein aus seiner besten Lage. Und siehe da, der Kurfürst gesundete. Jene Lage aber liefert seitdem den berühmten Bernkasteler Doktor.

Auf wissenschaftlicher Basis ist festgestellt, daß der Wein eine stark antibakterische Wirkung aufweist. Er ist ein Zerstörer von Mikro-Organismen und greift typische und paratypische Bazillen, den Staphylokokkus und den Kolibazillus an. Verheerenden Epidemien ging man früher schon dadurch wirksam zu Leibe, daß ein allgemeiner und verstärkter Weingenuß angeordnet wurde. Von Cäsars Legionen, die in Griechenland durch schlechte Ernährung schwer an Ruhr und Skorbut litten, vernehmen wir durch Plutarch, daß sie einzig der in Gomphi erbeutete Rebensaft geheilt habe.

Wein ist aber auch ein berufenes Kräftigungs- und Belebungsmittel bei allgemeinen Schwächezuständen und in der Rekonvaleszenz.

Eine Briefmarke des Deutschen Reiches zeigt die Landgräfin Elisabeth von Thüringen, wie sie in barmherziger Nächstenliebe einen Notleidenden mit einem Schlug Wein erquickt.

In der Parabel vom barmherzigen Samariter vernehmen wir, daß der Wein in der jüdischen Religion auch als äußerliches Heilmittel diene. Darum goß ihn der Samariter in die Wunden seines Schützlings:

„Ein Samariter aber, der auf Reisen war, kam an die Stätte und als er den Mann erblickte, ward er von Mitgefühl ergriffen. Er trat hinzu, goß Öl und Wein in seine Wunden und verband sie ihm.“ Lukas 10, 33 ff.

Vor mehr als 2000 Jahren räumte Hippokrates, der erste griechische Arzt und Begründer der abendländischen Medizin, dem Wein in seiner Heilpraxis einen breiten Raum ein:



Elisabeth, Landgräfin von Thüringen
Bundesrepublik Deutschland 1961



Deutsches Reich 1924



Hippokrates
Griechenland 1947



„Der Wein ist ein Ding, in wunderbarer Weise für den Menschen geeignet, vorausgesetzt daß er, bei guter und schlechter Gesundheit, sinnvoll und in rechtem Maß verwendet wird, übereinstimmend mit der Verfassung der einzelnen Person.“

In einem Gespräch mit Eckermann bringt Goethe die Überzeugung zum Ausdruck, daß Wein „produktivmachende Kräfte sehr bedeutender Art“ besitze. Auch die heilende Kraft des Weines ist dem Dichter geläufig. In einem Brief an Schiller schreibt er:

„Hätte er (gemeint ist der gemeinsame Freund Heinrich Meyer, der schwer erkrankt war) sich statt Pyrmonter Wasser hier teuer in der Apotheke zu bezahlen, ein Kistchen Wein zur rechten Zeit verschrieben, so sollte es wohl anders mit ihm aussehen.“



Der barmherzige Samariter
Österreich 1977
Saarland 1931, Saarland 1951



Justus von Liebig
Deutschland 1953



Johann Wolfgang von Goethe
Deutsche Post 1949



Ein Zeugnis höchster Wertschätzung stellt auch der Chemiker Justus von Liebig dem Rebensaft aus:

„Als Mittel der Erquickung, wo die Kräfte des Lebens erschöpft sind, der Befeuerung und Steigerung, wo traurige Tage zu beringen sind, der Korrektion und Ausgleichung, wo Mißverhältnisse in der Ernährung und Störungen im Organismus eingetreten sind, und als Schutz gegen vorübergehende Störungen durch die unorganische Natur wird der Wein von keinem Erzeugnis der Natur oder Kunst übertroffen.“

Einer der bedeutendsten Hygieniker der Welt, der unsterbliche französische Chemiker und Biologe Louis Pasteur, hat den Wein für die menschliche Nahrung würdig befunden und gesundes und hygienisches Getränk bezeichnet: „Le vin est la plus saine et la plus hygiénique de toutes les boissons.“

Dr. Emile Roux, Direktor des Pasteur-Institutes in Paris, stellt fest:

„Die jahrhundertelange Erfahrung aller Völker lehrt, daß der Wein keine Nachteile hat, wenn man ihn mit Maß trinkt.“

Wein, in weisem Maß gekostet, ist demzufolge kein Feind der Volksgesundheit und die Ärzte täten Unrecht, ihn in ihrem täglichen Kampf

gegen Krankheit und Tod nicht einzuspannen und sich eines solch wertvollen Helfers nicht zu bedienen.



Louis Pasteur
Frankreich 1923/1924

Dr. Emile Roux
Frankreich 1956



Der nächste Teil wird uns, hicks, den Mißbrauch des Alohohl aufzeigen.

Nutzpflanze: Erdnuß

Die Erdnuß ist einjährige, Wärme liebende Pflanze aus der Familie der Hülsenfrüchtler. Sie trägt die botanische Bezeichnung *Arachis hypogaea*. Ursprünglich stammt sie aus Südamerika, wahrscheinlich Brasilien; sie wurde seit langer Zeit von den Ureinwohnern Amerikas angebaut. Die Pflanzen werden etwa 75 cm hoch und breiten sich über eine Fläche von maximal 1,2 m Durchmesser aus. Manche Sorten entwickeln ein buschiges, aufrechtes Wachstum, andere breiten sich am Boden aus. Die Erdnuß durchläuft eine außergewöhnliche Fruchtentwicklung. Nachdem die Blüte befruchtet ist, wendet sich der verlängerte Fruchtsiel von der Basis des Blütenstieles an nach unten und vergräbt so die Spitze des Fruchtknotens im Boden. Dort entwickelt sich dann die Frucht.

Es gibt viele Erdnußsorten. Großsamige Sorten werden zum Rösten und in Süßigkeiten verwendet, kleinsamige für die Herstellung von Erdnußbutter und Erdnußöl. Nachdem die Erdnüsse geerntet worden sind, nutzt man die Pflanzen als Viehfutter.

Erdnüsse brauchen für ihr Wachstum eine warme Wachstumsphase von etwa 120 bis zu 140 Tagen. Mäßiger Niederschlag genügt. Sie wachsen am besten in gut entwässerten, sandigen Böden. Dunkle Böden neigen dazu, die Schalen zu färben. Die Hauptanbaugelände liegen in den südlichen Vereinigten Staaten und in den wärmeren Gebieten Südamerikas, Afrikas und Asiens. Erdnüsse sind nährstoff- und energiereich. Die Samen enthalten 40 bis 50 Prozent Öl und etwa 20 bis 30 Prozent Proteine. Sie sind zudem eine hervorragende Quelle von Vitamin B. Etwa die Hälfte der in den Vereinigten Staaten produzierten Erdnüsse wird zu Erdnußbutter verarbeitet. Ein Viertel der Produktion wird als geröstete Erdnüsse verkauft. Erdnußöl erfreut sich als Speiseöl guter Qualität großer Beliebtheit und wird auch in Margarine verwendet.

Wichtige Erdnußproduzenten sind China, Indien und die Vereinigten Staaten. In den Vereinigten Staaten werden Erdnüsse hauptsächlich als Nahrungsmittel angebaut. In anderen Ländern hingegen dient der Erdnußanbau vorwiegend der Herstellung von Speiseöl. Die Gesamtproduktion der Vereinigten Staaten beträgt jährlich etwa 1,9 Millionen Tonnen, was ungefähr einem Zehntel der Weltproduktion entspricht. Fast die Hälfte davon wird in Georgien angebaut.

Bulgarien 1996



Horst Kaczmarczyk

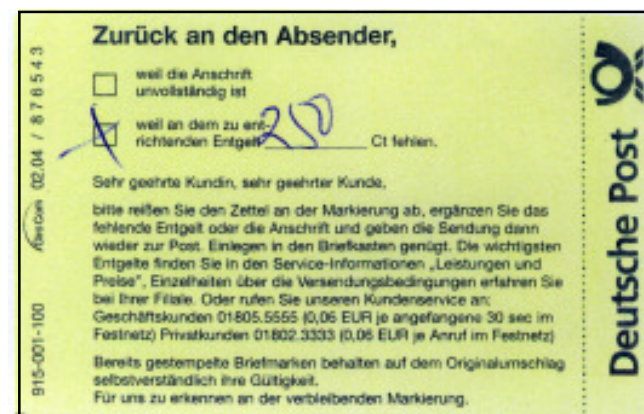
Ich bin sehr wütend

Am Dienstag, dem 20. März 2007, brachte ich unsere Mitteilungshefte (heft 126), wie üblich als Büchersendung, zum Hauptpostamt Wuppertal-Barmen Großversand!

Schon am Mittwoch, dem 21. März 2007, war ein großer Teil der Hefte bei den deutschen Mitgliedern (lt. Anruf eines Mitglieds) im Briefkasten. Kann man wahrlich nicht klagen.

Am Donnerstag, dem 22. März 2007, kamen 9 Sendungen, die ins Ausland gehen sollten mit dem Vermerk zurück – am Entgelt würden 50 bzw. 250 Cent (siehe Aufkleber Post) fehlen.

Was hatte ich an diesen 9 Büchersendungen falsch gemacht?



Mit unserem sehr netten Postboten haben wir in der Broschüre Leistungen und Preise nachgesehen und kamen beide zu dem Ergebnis: Alles richtig! Also nahm der Postbote die 9 Sendungen wieder mit.

Am Freitag, dem 23. März 2007, hatte ich die Sendungen wieder auf meinem Tisch mit zwei Kopien aus der Broschüre Leistungen und Preis!

Was war nun angeblich doch falsch an der Sendung? In diese 9 Auslands-Sendungen hatte ich Zahlungsanweisungen für den Beitrag beigelegt. Dies durfte angeblich nicht sein.

Eine Zahlungsanweisung war im Text „Buch international“ nicht aufgeführt.

Um weitere Verzögerungen des Versandes zu vermeiden, habe ich die Zahlungsanweisungen entnommen. Nun wurden die Hefte versandt.

NS: Da ich unser Mitteilungsheft als Büchersendung schon einige Jahre, mit und ohne Zahlungsanweisung, versende, ließ mir dieser Vorgang keine Ruhe. Warum können Zahlungsanweisungen im Inland beigelegt werden, in Auslandssendungen aber nicht? Im zweiten Abschnitt „Presse und Buch International“, letzter Satz steht: Beilagen können grundsätzlich (gemäß den Bestimmungen im Inland) beigelegt werden!

Also können Zahlungsanweisungen auch in Auslandssendungen beigelegt werden. Was hat sich der prüfende Postbeamte bei dieser Aktion gedacht?

Mein lieber Herr Kaczmarczyk,

ich kann mich nur wundern, daß Sie sich wundern und ärgern. Wie Sie wissen, versende ich an Sie die gedruckten Hefte seit einiger Zeit mit „Hermes“. Das ist deutlich billiger und genauso pünktlich. Wir müssen uns davon, verzeihen Sie, frei machen, daß die Post „unsere“ staatseigene Steuerzahlerpost ist. Es ist ein ganz normales Privatunternehmen, das wir über Jahrzehnte mit Steuerzahlergröschchen finanziert und subventioniert und (wer mochte) über den Kauf von Aktien das zweite Mal bezahlt haben (die Nichtkäufer sind schlicht „enteignet“ worden und die „Käufer“ übertölpelt) und jetzt bekommen wir die Quittung. Jeder wie er es (nicht) verdient. Was folgt daraus? Lassen Sie uns hoffen, daß auch auf dem Briefsektor Konkurrenz nach Deutschland kommt. Es ist äußerst bedauerlich, wenn dadurch Mitarbeiter der Post nicht mehr beschäftigt werden können, aber jeder bekommt die Kunden, die er bedient und sich verdient. Und da steht die „Deutsche Post“ bei mir nicht (mehr) an erster Stelle. Klaus Henseler

Klaus Henseler

Wein auf Druckerwappen/Bücherzeichen

Mit Johannes Fust, dem Geldgeber von Johannes Gutenberg, und Peter Schöffer, dem Gehilfen Gutenbergs, begann im Jahr 1456 in Mainz die Zeit, daß Buchdrucker und Verleger in ihren Büchern ihr Markenzeichen abdruckten. Anfänglich waren es schlichte Wappenschilder, auf denen das Stadtwappen oder ein Namenshinweis eingezeichnet

war. Dann kam es zu komplizierteren, interessanteren Marken. Da gab es alle Fabeltiere der damaligen Zeit wie Einhörner, Nixen, Greifen, Kentauren und Basilisken. Dann gab es religiöse Symbole (Kreuze, Tauben, Heilige) und Szenen aus der Bibel wie in dem hier abgebildeten Druckerzeichen des Straßburger Druckers Thiebold Berger. Es gibt Druckermarken mit Pflanzen aller Art (Beifuß, Knoblauch, Blumen, Bäume, Wein u.a.) und mit Tieren (Löwen, Hunde, Elefanten, Hirsche, Hasen u.a.).

In unserer Serie über die Geschichte des Weins von Sturm und Kaczmarczyk haben wir auch eine Marke aus Bulgarien abgebildet, die diese Szene zeigt.

Thiebold Berger hatte seine Officin von 1551 an in dem Haus Nr. 2 am Barfüßerplatz (heute Kleberplatz), das er 1565 wieder verkaufte. Ein weiteres Domizil war dann am Weinmarkt im Haus „Zum Treubel“. 1579 kaufte er das Haus Gewerbslauben Nr. 83. Berger beschäftigte auch Briefmaler und Buchbindergesellen, was ihm (wie auch seinem Kollegen Nicolaus Wyrriot) ein Verfahren vor dem Zunftgericht einbrachte. Er druckte sehr viele volkstümliche Literatur und auch einige geistliche Lieder.



Das Bücherzeichen (die Sammlung des Autors umfaßt inzwischen etwa 5000 Stück) von Thiebold Berger wie auch die abgebildete Briefmarke zeigt Josua und Caleb als Kundschafter mit der Weintraube („Aber Josua, der Sohn Nuns, und Kaleb, der Sohn Jephunnes, blieben lebendig aus den Männern, die gegangen waren, das Land zu erkunden.“ 4. Mose 14, 38).

Oberhalb des Ovals ist ein Gesicht mit einer Krone, gegenüber (unten) ein Löwenkopf. Links und rechts vom Löwenkopf sind zwei Fratzen eingezeichnet. Links und rechts stehen - nach innen blickend - zwei junge Frauen als sog. Atlanten. Die umlaufende Devise lautet „Time te Dominvm Omnes sancti eivs cuoniam non est inopia timentibvs evm. PS. 34“.

Clemens V. und der Wein

Zur 15. Briefmarken-Messe in Koblenz gab es am 24. März 2007 einen Sonderstempel. Das Stempelbild zeigt Clemens V., wie er 1307 Balduin zum Erzbischof von Trier weiht. Auf den ersten Blick haben die beiden Personen bei dieser Handlung nichts mit Wein zu tun.

Clemens V., geboren am 20. April 1314 in Roquemaure (Languedoc), gestorben in Villandraud (Gironde), hieß ursprünglich Bertrand de Got und stammte aus altem südfranzösischem Adel. Er wurde Grammontensermönch und trat nach dem Besuch der Rechtsschulen in Orléans und Bologna in päpstliche Dienste. Bonifatius VIII. ernannte ihn 1295 zum Bischof von Cominges und 1299 zum Erzbischof von Bordeaux. Bertrand wurde am 5. Juni 1305 in Perugia zum Papst gewählt und ließ sich am 14. November 1305 in Lyon in Gegenwart Philipps IV. des Schönen krönen, in dessen völlige Abhängigkeit er bald geriet. Clemens V. weilte 1306/1307 in Bordeaux, bis 1308 in Poitiers, ging dann nach Toulouse und machte im März 1309 Avignon (Provence), das damals dem König von Sizilien gehörte, zur dauernden päpstlichen Residenz. Damit begann das „babylonische Exil“ der Päpste, das 1377 mit Gregor XI. endete.



Balduin von Luxemburg, Kurfürst und Erzbischof von Trier, geboren um 1285 in Luxemburg, gestorben am 21. Januar 1354 in Trier, war der jüngste Sohn des Grafen Heinrich von Luxemburg, war Bruder des deutschen Königs (seit 1308)

und Kaisers Heinrich VII., wurde zeitweise am französischen Hof erzogen, studierte von 1299 bis 1307 mit zweijähriger Unterbrechung in Paris Theologie, kanonisches Recht, Mathematik und Astronomie, erlangte schon früh Kanonikate in Metz und Trier und wurde vor 1304 zum Dompropst von Trier gewählt. Sein Versuch, das Erzbistum Mainz zu erlangen (1305/1306), scheiterte. Am 7. Dezember 1307 wurde Balduin zum Erzbischof von Trier gewählt. Die päpstliche Bestätigung erlangte er am 12. Februar 1308; Papst Clemens V. konsekrierte ihn am 11. März 1308 in Poitiers.

Neben Trier verwaltete Balduin von 1328 bis 1337 das Erzstift Mainz, von 1331 bis 1337 das Stift Speyer, 1331 und von 1335 bis 1337 das Stift Worms. Er betrieb die Wahl seines

Bruders zum Kaiser und begleitete ihn auf seiner Fahrt nach Rom. Nach dessen Tod in Italien (24. 8. 1313) stand Balduin auf der Seite Ludwigs des Bayern, ehe es mit diesem ab 1341/1342 zur Entfremdung kam; am 11. 7. 1346 setzte der Trierer Kurfürst in Rhens die Absetzung Ludwigs und die Wahl seines Großneffen Karl IV. zum deutschen König durch, für den er dreimal die Statthalterschaft ausübte (1346, 1348 und 1349). Balduin verfolgte eine gleichmäßige Politik und brachte seine drei großen Aufgaben (Trier, Luxemburg und das Reich) immer wieder in Einklang, so daß seine Trierische Kirche sowie das Erzstift reich, unabhängig, mächtig und einflußreich wurden. Im Inneren initiierte er eine Neuordnung der Verwaltung u. a. durch die Gliederung seines Territoriums in das Ober- und Niederstift und Einteilung in Ämter und Kellereien, kombiniert mit einem Burgen-, Stadt- und Marktflecken-System und reformierte Kanzlei und Schriftgutführung sowie die Finanzverwaltung.

Wenige Tage vor dem Einsatz des Sonderstempels erschien die neueste Ausgabe der Weinwelt, die sich in einem Artikel mit dem Weinbau in Châteauneuf-du-Pape befaßt. Daraus ergibt sich der Zusammenhang zu Clemens V., denn im Artikel heißt es:

„Im Jahre 1157 legte sich der Bischof von Avignon, Geoffroy, einen Weinberg an. Der Ort, 1094 als Castro Novo beurkundet, lag auf einem Hügel unweit von Avignon. Rund ein Jahrhundert später soll es in dem Dorf Châteauneuf 1000 Einwohner und 300 Hektar Reben gegeben haben. Damals war eine unruhige Zeit. Papst und Kaiser stritten darum, wer die größte Macht habe. Ende des 13. Jahrhunderts hatte sich der französische König Philipp IV („der Schöne“) mit Papst Bonifatius angelegt, der in Agnani nur knapp der Gefangennahme entkam. Einer seiner Nachfolger war der in Lyon gekrönte Clemens V., der ehemalige Erzbischof von Bordeaux. Eine Marionette des Franzosen, der ihn 1309 zwang, nach Avignon zu kommen. Damit begann die so genannte babylonische Gefangenschaft des Papsttums, denn nach dem Tode Clemens V. – der nicht versäumt hatte, in seiner Sommerresidenz Châteauneuf ein paar Rebstöcke pflanzen zu lassen – saßen die Päpste bis 1376 im klotzigen Palast in Avignon. Ab 1328 gab es Gegenpäpste in Rom, während es Avignon, 1348 von der Kirche gekauft, unter Papst Clemens VI. zur kulturellen Blüte brachte.“

Quellen: www.bautz.de (Biographisch-Bibliographisches Kirchenlexikon online),
Band I (1990) Spalten 1052-1053 Autor: Friedrich Wilhelm Bautz; Band XV (1999) Spalten 55-57 Autor: Martin Persch; Weinwelt, Meininger-Verlag, 2/2007, S. 21/22

Vom Augenschmaus zur Gaumenfreude

Ein verlockendes Versprechen des im vergangenen August von der kanadischen Post herausgegebenen Markenheftchens „Kanadischer Wein und Käse“ in sehr ansprechend gestaltetem Design vom Top-Designer Derwyn Goodall. Durch das Markenheftchen angeregt frage ich einen renommierten Weinhändler in meiner Nähe nach den Genüssen aus Kanada. Leider Fehlanzeige. Nun gut, es bleibt (vorläufig?) beim Augenschmaus aus Kanada.

In englischer und französischer Sprache klärt uns der Text des Markenheftchens über den kanadischen Wein und Käse auf. Philatelie bildet, deshalb hier eine Übersetzung: „Der erste bekannte Winzer in Kanada, Unteroffizier Johann Schiller, erntete ca. 1811 Labrusca Weintrauben und stellte Wein in Cooksville her, das heute als Mississauga, Ontario bekannt ist. 1973 produzierte Walter Hainle als erster Kanadier Eiswein in British Columbia's Okanagan Valley. Kanadischer Eiswein zog 1991 auf der Vinexpo das Weltinteresse auf sich, als dem Inniskillin Vidal Eiswein von 1989 ein Großer Ehrenpreis verliehen wurde. Unser kühles Klima und neue Keltertechniken haben dem kanadischen Eiswein weltweit einen guten Namen für hervorragende Qualität eingebracht.



Es heißt, daß Samuel de Champlain zwischen 1608 und 1610 Kühe aus der Normandie nach Neu-Frankreich brachte. Kurz darauf fingen französische Siedler damit an, Käse nach traditionellen französischen Rezepten herzustellen. Als 1783 die Engländer kamen, begannen sie Cheddar herzustellen, der noch immer Kanadas wichtigster Käse ist.“

Bei allem Lob für den Designer des Markenheftchens sei eine Frage erlaubt: Worin liegt das Unverkennbar Kanadische? Im Text erfährt man Wichtiges zum Wein und Käse aus Kanada, aber die Abbildungen verraten doch davon nichts Typisches. Dieses Design gibt sich international, ist up to date, zweifellos und paßt damit zum weltweiten Weinbusiness. Ob Kanada, Südafrika oder Kalifornien, das Design der Weinkeller ist austauschbar. Diejenigen, die individuelle Weine im klassischen Sinne bevorzugen, können diese nicht ohne weiteres am Design erkennen. Sie sind auf die Lektüre von Etiketten und Fachliteratur angewiesen und auf ihre Zunge natürlich.

Günther Liepert

Weinheiliger St. Sebastian

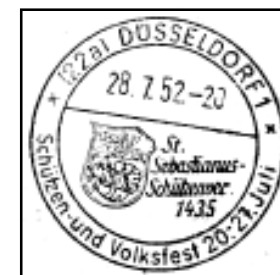
Der Name Sebastian kommt aus dem Griechischen und bedeutet „der Erhabene“. Als früher Märtyrer zählt dieser Heilige zu den bekanntesten und mit am meisten dargestellten christlichen Figuren. Er wird grundsätzlich als entblößter, von Pfeilen durchbohrter, an einen Baum gebundener Jüngling dargestellt.

Das Fest des heiligen Märtyrers wird seit 354 am 20. Januar gefeiert.

Bereits seit dem siebten Jahrhundert wird der Heilige Sebastian als Patron gegen die Pest verehrt. Die Verbindung zum Hl. Sebastian rührt daher, daß man zu diesen Zeiten der Auffassung war, die Verbreitung der Pest werde durch geheimnisvolle Pfeile hervorgerufen.

Der Hl. Sebastian verkörpert das Musterbild des Offiziers, er gilt als Sinnbild aller soldatischen Tugenden, die bis heute ihre Gültigkeit behalten haben.

Nach der Überlieferung wurde der Hl. Sebastian in Narbonne im heutigen Frankreich geboren und in Mailand, woher seine Mutter stammte, erzogen. Bereits in frühe-



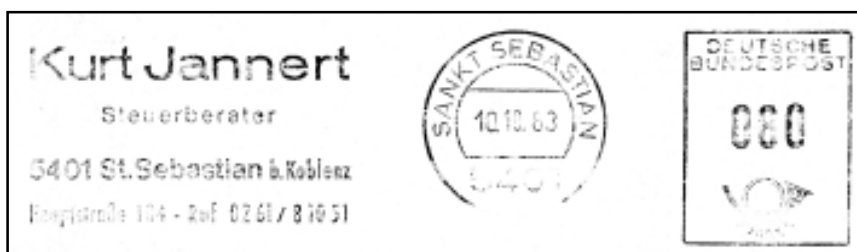
Sonderstempel aus Düsseldorf von 1952 zur St. Sebastianus-Schützenvereinigung von 1435



Werbestempel aus Bad Driburg von 1986 zum 300jährigen Jubiläum der Jungschützen in Pömbesen

ster Jugend lernte er das Christentum kennen und er wurde ein eifriger Anhänger dieser jungen Lehre. Nachdem er Soldat wurde, erhielt er relativ jung den Posten eines Befehlshabers der Prätorianischen Leibwache des Kaisers in Rom.

Unter Kaiser Diokletian (284–305) brach die stärkste Christenverfolgung aus. So blieb es auch nicht aus, daß Sebastian als gläubiger und praktizierender Christ ebenso das Schicksal vieler Christen der damaligen Zeit erdulden mußte und wegen Widerstand gegen die Staatsgewalt angeklagt wurde. Datiert wird dieses Vorkommnis etwa auf das Jahr 304. Als Soldat wurde er zum Tod durch Erschießen verurteilt. Numidische Bogenschützen beschossen ihn so lange mit Pfeilen, bis er im flavischen Theater blutüberströmt zu Boden sank und für tot liegen blieb.



Absenderfreistempel aus St. Sebastian bei Koblenz aus dem Jahr 1963

Die hl. Irene, die ihn begraben wollte, fand ihn noch am Leben und pflegte ihn gesund. Als er öffentlich dem Kaiser Diokletian Vorhaltungen über dessen Ausschreitungen gegen die Christen machte, ließ ihn dieser erneut ergreifen und ihn in eine Kloake bei der Arena auf dem Palatin werfen.



Werbestempel aus Mössingen mit dem Ortsteil Bad Sebastiansweiler aus dem Jahr 1981

Die fromme Christin Lucina, der der Heilige im Traum erschien, begrub ihn an der Via Appia „ad Catacum bas“. Dort wurde 367 von Papst Damasus eine der sieben Hauptbasiliken Roms, die heutige Kirche „San Sebastian“ erbaut.

Seine Verehrung als Weinheiliger gründet sich auf die vielen Umzüge an seinem Namenstag, insbesondere in Südtirol und im Burgenland. In vielen deutschen Weinländern, besonders an der Mosel, gibt es eine Anzahl von Sebastiani-Bruderschaften, die den frühchristlichen Märtyrer würdigen.

Zwei Wetterregeln künden vom Hl. Sebastian:

Sebastian, läßt den Saft in die Bäume gahn,
daß sie fangen zu wachsen an.

Sebastian, je kälter und heller,
Scheuer und Faß um so völler.



Absenderfreistempel aus Mössingen mit dem Ortsteil Bad Sebastiansweiler aus dem Jahr 1971

Und noch eine dritte Wetterregel, die auch den Hl. Fabian einbindet, dessen Jahrtag ebenfalls der 20. Januar ist, lautet:

Um Fabian, Sebastian,
da fängt der Baum zu saften an;
da nimmt auch der Tauber die Taube an.

Bienensterben

Seit Monaten sterben im mittleren Westen der USA und auch anderswo ganze Bienenvölker mit erheblichen Folgen für die Landwirtschaft. Es gibt schon einen Namen dafür „Colony Collapse Disorder“ (CCD), Völkerkollapsstörung. Aus unerklärlichen Gründen verschwinden scheinbar gesunde Völker binnen weniger Tage. Im Stock bleiben zurück die Königin, Nahrungsvorräte und Brut und einzelne Arbeiterinnen. Mitte März erreichte das Bienensterben auch Deutschland. Die Ursachen sind auch hierzulande nicht bekannt. Spekuliert wird über Pestizide (haben wir doch schon etliche Jahrzehnte!), über Gentechnik (ist in Deutschland doch nicht so weit verbreitet) und ... über den Elektromog, verursacht durch die mobilen Telefone und ihren Stationen. Stellen Sie sich vor: Das ist, das wäre die Ursache. Ein Leben ohne handy wäre doch überhaupt nicht mehr möglich! Da verzichten wir doch lieber auf die Nahrungsmittel, die nur wachsen, wenn sie von Bienen bestäubt werden. Wozu haben wir Gentechnik? Ja, genau dafür!

Adolf Bläumauer

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 zweiten 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 über 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.



Der Mostheilige St. Sebastian erlitt sein Martyrium an einem Obstbaum gebunden.

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



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

nannten 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.

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.“

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



Personalisierte Marke: „Erdgöttin Gaia“

optimal erschließen, erreicht erstaunliche Dimensionen, wird 100–150 Jahre alt und hat einen Fruchtertrag von bis zu 1.000 kg.



Entwurf der personalisierten Marke der Fruchtbarkeitsgöttin „Gaia“



Personalisierte Marke St. Petrus in Peter/Au (Österreich)

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 verschiedene 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 Zweiten Weltkrieg hatte die Mostviertler Landschaft eine österreichweit unüberbietbare Dichte an Streuobstbäumen aufzuweisen. Im Bezirk Amstetten wurden 1938 rund 1 Million Birnen- und Apfelbäume gezählt. Nach dem drastischen Rückgang des Mostkonsums ab den 60er Jahren des vorigen Jahrhunderts kam es aufgrund der vermeintlich zu geringen Wirtschaftlichkeit der alten Obstbäume zu großflächigen Rodungsaktionen. Der einst üppige Bestand hat sich mittlerweile um nahezu 60 Prozent reduziert. Heute versucht man dieser zeitbedingten Fehlentwicklung energisch gegenzusteuern. Streuobstbäume werden zu Tausenden neu gepflanzt, alte Obstorten rekultiviert. Man hat erkannt, daß die Birnbaumzeile vielfacher Garant für ökologisches Gleichgewicht ist.



Ein Stempel aus Hereford mit Cider. In Großbritannien wird Cider über die großen Brauereien vertrieben.

Produziert werden im Mostviertel zur Zeit 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 Leserin und werter Leser, 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!“

Europäisches Eichhörnchen

Das Europäische Eichhörnchen, *Sciurus vulgaris* Linn., 1758, ist ein Säugetier aus der Ordnung der Nagetiere und gehört zur Familie der Hörnchen. Bei uns bewohnt es Wälder aller Art, dabei bevorzugt es größere geschlossene Waldgebiete, aber auch Parks und Grünanlagen.

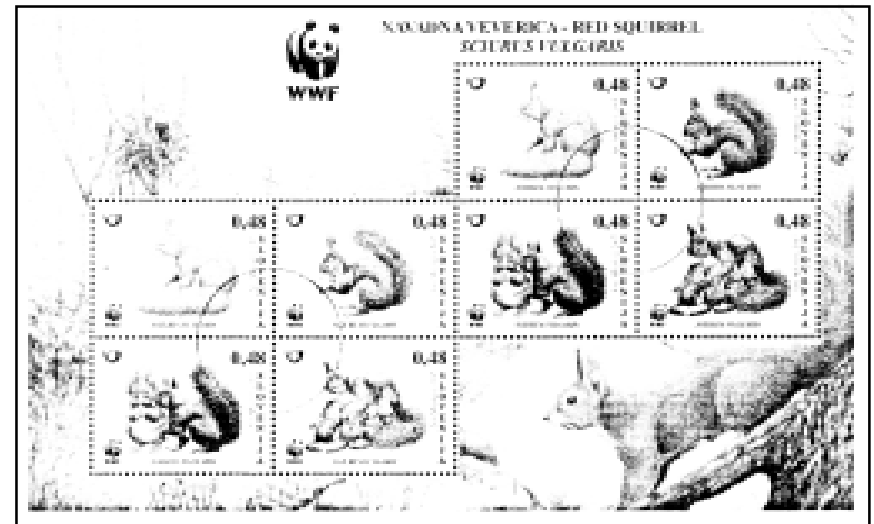
Eichhörnchen besitzen ein wundervolles dichtes Fell, das von hellrot bis zu braunschwarz variiert. Sein Sommerfell ist rotbraun, heller und stärker rot gefärbt als sein Winterfell, sein Bauchseite ist immer weiß. Die Ohrenspitzen sind im Winter mit auffälligen, bis zu 3 cm langen Haarbüscheln bewachsen (Pinselohren). Sehr auffällig ist auch sein kräftiger buschiger Schwanz.

Das Europäische Eichhörnchen hat sich ausgezeichnet an das Leben in den Bäumen angepaßt. Sein Körper ist schlank, die Hinterbeine lang und mit starken Muskeln ausgestattet, die weite Sprünge und schnelles Klettern ermöglichen. Die langen Finger und Zehen mit ihren langen, extrem scharfen Krallen erlauben den Tieren, daß sie problemlos auch an glatten Rinden flink empor- und kopfüber wieder hinabklettern. Der Schwanz dient beim Springen als Steuer und beim Klettern als Gegengewicht. Als echte Baumtiere kommen Eichhörnchen nicht gern auf den Boden, eigentlich nur, um Nahrung zu suchen.

Eichhörnchen sind vor allem Pflanzenfresser, sie ernähren sich von Haselnüssen, Fichtenzapfen, Obst, Pilzen, frischen Trieben, aber auch Insekten, kleinen Vögeln und Vogeleiern. Sie legen sich Wintervorräte zu (deren Verstecke sie zuweilen vergessen), halten zwar keinen echten Winterschlaf, bleiben jedoch im Winter, wenn es sehr kalt ist, oft mehrere Tage im Unterschlupf. Sie sind tagaktiv, Nächte und schlechte Wetterverhältnisse verbringen sie in ihren Nestern. Rundliche Nester werden aus Ästen und Zweigen in Baumkronen, Astgabeln und Baumhöhlen gebaut und von innen mit Gras, Moos, Wolle und Federn gepolstert.

Eichhörnchen paaren sich im Frühjahr, nach 36 bis 42 Wochen Tragezeit bringt das Weibchen ein- oder zweimal zwei bis sechs Jungen zur Welt, die 7 bis 10 Wochen lang gesäugt werden. Eichhörnchen können, wenn sie in der freien Natur leben, 5 bis 6 Jahre alt werden, in Gefangenschaft ist ein Alter bis zu 12 Jahren möglich.

Kurt Buck (aus Bilten Nr. 65/2007)

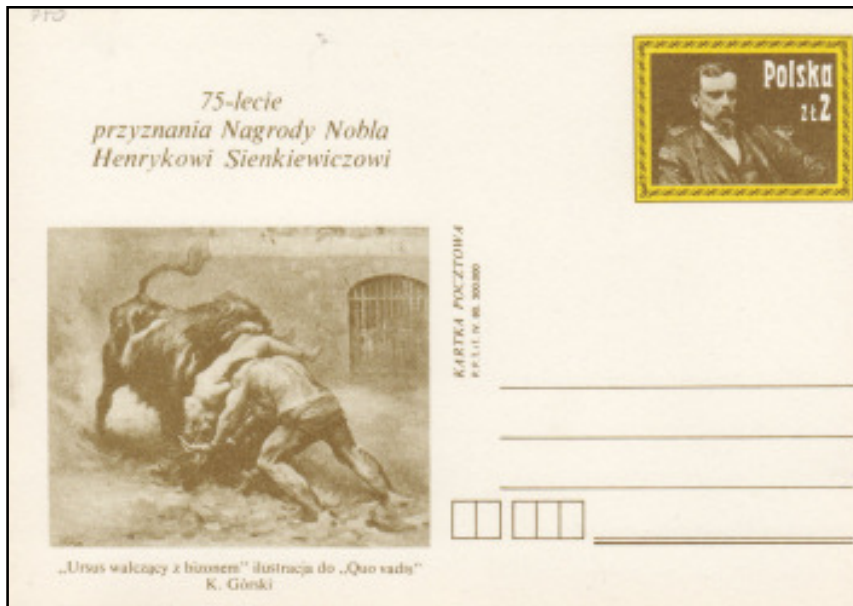


Anmerkung: Das Europäische Eichhörnchen wird auf den Britischen Inseln bedroht durch das von Amerika eingeschleppte und dort heimische Eichhörnchen. Was wiederum ein Hinweis sein sollte, daß man aus dem Urlaub keine Viecher (und keine Pflanzen!) mitbringen sollte. Die Karnickel in Australien und die Kartoffel in Europa (und die Herkulesstaude aus Vorderasien) sollten uns eine deutliche Warnung sein!

Ursus und die Landwirtschaft

Ursus ist die lateinische Bezeichnung für Bär und hat in dieser Weise vorerst nichts mit der Landwirtschaft zu tun. Der Bär ist aber auch ein Symbol für Kraft und Stärke, ist wohl deshalb immer wieder als Markenzeichen verwendet worden.

Gemäß der Überlieferung sollen sieben Väter in Polen mit dem Geld, das sie für die Aussteuer ihrer Töchter zur Seite gelegt hatten, eine Fabrik gegründet haben. Die Firma erhielt den Namen Ursus, wobei man nicht genau weiß, ob damit der Name des Bären gemeint war oder der Held aus dem Roman „Quo vadis“ (1896) von Henry Sienkiewicz (1846–1916). Die Firma stellte ab 1893 Werkzeuge und Einrichtungen für die Nahrungsmittelindustrie, Brennerei und Zuckerindustrie her. 1907 wurde die Produktion kleiner Dieselmotoren aufgenommen, 1913 die Herstellung von Dieselmotoren bis zu 450 PS für Kraftwerke und mobile Antriebsmaschinen für landwirtschaftliche Zwecke. 1915 gab es den ersten Ansatz zur Entwicklung eines Traktors, und 1918 baute URSUS den ersten



Traktor-Prototyp. Es folgte die Serienproduktion, von 1922 bis 1929 wurden insgesamt 100 Traktoren hergestellt.

1923 zog die Firma nach Czechowice in der Nähe von Warschau um. Nun wurden auch Lastwagen und Busse hergestellt. Die Firma erhielt einen neuen Namen: Mechanikwerke URSUS AG. 1930 wurde URSUS in die Staatlichen Maschinenbaubetriebe integriert. Die zerstörte Firma wurde nach dem Krieg wieder aufgebaut. 1947 begann die Produktion des C-45-Traktors, der auf dem deutschen Lanz-Bulldog beruht. 1974 wurde ein Lizenz-Abkommen mit Massey Ferguson abgeschlossen. Die Marke URSUS gibt es heute noch. Um das Fabrikgelände herum entwickelte sich ein neuer Stadtteil von Warschau, eben Ursus, wo es ein Postamt gibt. Der Roman des Nobelpreisträgers Henrykowi Sienkiewiczowi läßt sich mit einer polnischen Gansache belegen, hier kämpft der Held Ursus mit einem Stier.

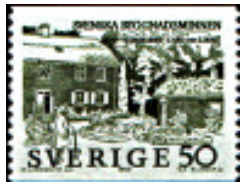
(Quellen: diverse Zitate im Internet, Wikipedia und andere, zum Teil widersprüchliche Angaben)

Im Jahr 2007 feiern wir den 300. Geburtstag von Carl von Linné, der in Sternbrohult in Småland geboren wurde. Das Jubiläum wird während des ganzen Jahres vielerorts in Schweden und im Ausland gefeiert. Im Januar 2007 wurden die ersten Briefmarken, ein Block, herausgegeben.

Das Linné-Jubiläum als schwedischer Briefmarkenblock

Der Briefmarkenblock zeigt botanische Illustrationen von Dionys Ehret, zu sehen an Carl von Linnés Schlafzimmerwand in Hammarby. Das Anwesen Hammarby, gelegen bei Uppsala, kaufte Linné im Jahr 1758. Er war der Ansicht, die Luft in Uppsala sei schlecht

und die Lärmbelästigung störend. Hammarby wurde die Zufluchtsstätte für die Familie Linné und der Ort nahe der Natur, von dem Linné lange geträumt hatte. Er brachte seine einmaligen Sammlungen nach Hammarby. Hier forschte er und unterrichtete seine Studenten. Im Garten konnten er Gewächse anbauen, die im botanischen Garten in Uppsala nicht gedeihen wollten. Auch Tierhaltung war jetzt möglich.



Schweden 1963
Gut Hammarby



Schweden 1938

Auf einer Anhöhe in Hammarby ließ Carl von Linné ein Haus aus Stein bauen, in dem er seine umfassenden Sammlungen aufbewahrte. Ort und Material wählte er so, um sich und die Seinen sowie die Sammlungen vor Überschwemmungen und Bränden zu schützen. Im Haus, das er „mein Paradies“ nannte, unterrichtete er auch seine Privatschüler. Nach Linnés Tod wohnte seine Witwe Sara Lisa noch bis zu ihrem Ableben 1806 im Haus. Das Anwesen befand sich im Familienbesitz bis der Staat 1879 die Liegenschaft kaufte. Die



Schweden 1978: Botanischer Garten von Uppsala



Schweden 1978
Carl von Linné in seiner
finnischen Phantasie-
kleidung

Universität Uppsala verwaltete den Besitz. Heute ist Hammarby eines der best erhaltenen schwedischen Anwesen aus dem 18. Jahrhundert, mit Haushaltsgegenständen, Kleidung und Kunst aus Linnés eigenem Heim. Im Garten wachsen noch immer die Pflanzen, die Linné angebaut und in seinem Unterricht verwendet hatte.

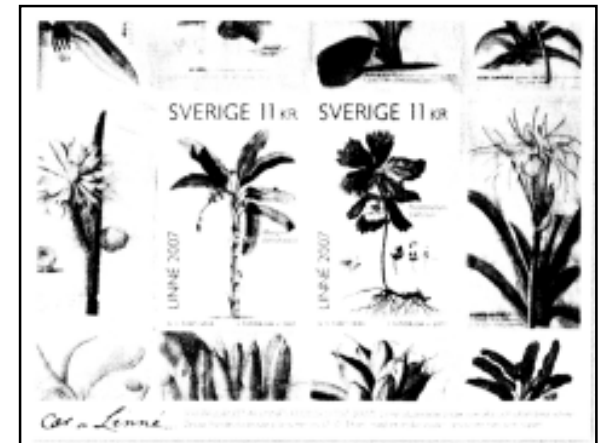


Schweden 2007: Links Fußblatt, rechts Banane

Linné 2007

Die Briefmarken (Ausgabebetrag: 10. Mai 2007) sind mit einer Bananenstaude, *Musa x paradisiaca*, und einem Maiapfel, auch amerikanisches Fußblatt genannt, *Podophyllum peltatum*, illustriert. Als Vorlagen für die Briefmarken und den Block dienten Fotografien von Per Myrehed und der Staatlichen Grundstücksverwaltung. Der Ersttagsbrief ist mit einer Schachblume, *Fritillaria meleagris*, illustriert. Linnés Namenszug ist das Stempelmotiv.

Carl von Linné im Hochzeitsanzug, gemalt von Johan Henrik Scheffel im Jahr 1739, fotografiert von B. Hansson, ist auf dem Sammelblatt zu sehen.



Despektierliche Anmerkungen zu Linné

Nach einer Linde am Bauernhof benannte sich der aus einer Bauernfamilie in den Pfarrerstand übergewechselte Vater Linnés, als ihm gestattet wurde, seinen Namen zu latinisieren: Linnaeus. Der Petersburger Botanikprofessor und Zeitgenosse Reinhold Forster nennt den Pfarrerssohn „Kommandeur der Armee Florae“, Linné selbst bezeichnet sich überheblich als „zweiter Adam“ – so erringt man die gebührende Aufmerksamkeit!

Carl von Linnés (1707–1778) Sexualeben spiegelt sich in seiner Methodik wider: Er schrieb nicht über „Bestäubung“, sondern „Nuptia Plantarum“ – Pflanzenhochzeit, „andria“ und „gynia“ (Mann und Frau) gaben dem Staubgefäß die Namen: „Die Blütenblätter dienen lediglich als Hochzeitsbetten, die der große Schöpfer so herrlich hergerichtet und mit so süßen Düften versehen hat, damit das Paar dort seine Hochzeit mit einer erhöhten Feierlichkeit begehen kann“, sofern sie nicht wie Farne, Algen und Pilze „kryptogam“ waren. Linné: „Wir betrachten die Genitalien der Pflanzen mit Entzücken, die der Tiere mit Abscheu und unsere eigenen mit seltsamen Gedanken.“

Reinhold Forster schreibt 1737 zu Linnés Pflanzenhochzeit: „Wer möchte glauben, daß von Gott solche verabscheuungswürdige Unzucht im Reich der Pflanzen eingerichtet worden ist?“

Bereits als 18jähriger begeisterte sich Linné für die Verwendung von Kräutern, um die sexuellen Begierden zu unterstützen. „Junge begehrende Frauen“ könnten, so meinte er, „radix satyri“ anwenden, um die „Manneskraft eines alternden Halbtoten“ zu fördern.

Einem Bonmot zufolge hat Gott die Welt erschaffen, und Linné hat Ordnung in sie gebracht. Und er hatte richtig erkannt, daß die niedrigere Ordnung die weibliche ist? Ein Sexualstraftäter? Der in Tübingen lehrende Rudolf Jacob Camerarius – er wählte als Wappen einen drastisch zurückgeschnittenen Pflaumenbaum – hatte noch vor Linné die bisexuelle Vermehrung der Blütenpflanzen bewiesen. Linné bekämpfte die Idee einer Evolution; er behauptete noch 1751 in seiner „Philosophia Botanica“, daß alle Spezies separat erschaffen wurden, seit der Schöpfung keine neue Lebewesen entstanden und keine ausgestorben sind.

In dieser „Philosophia botanica“ vervollständigte Linné die in seiner Schrift „Pan-

Svecicus“ (1749) erstmals praktizierte Methode, alle Pflanzen mit mehr oder weniger willkürlichen lateinischen Namen zu belegen; dabei ging’s nur darum, importiertes Viehfutter durch heimische Pflanzen zu ersetzen. Vorher hatte er die Pflanzen bei der erstmaligen Beschreibung durchnummeriert und sich in späteren Publikationen auf den Namen des Buches und die Nummer darin bezogen (was aber selbst für ihn zu unbequem wurde). Nach seiner Lappländischen Reise (1732) kleidete er sich bei Vorträgen in ein Phantasie-Kostüm, das er als Nationaltracht der Lappen ausgab.

Linné glaubte nicht an die Konkurrenzvorteile durch Spezialisierung, die Adam Smith (1723–1790) für die Wohlfahrt der Nationen für unerlässlich hielt. Vielmehr wollte Linné alle Naturschätze der Welt auf den schwedischen Boden bringen und somit die Welt im Kleinen reproduzieren – preußischer Kameralismus sollte auch im schwedischen Reich einziehen. Einem Kameralisten (und sparsamem Haushälter) schmerzt es, wenn er sieht, daß der mühsam angehäuften Gold- und Silberreichtum das Land verläßt, damit mit Gewürzen, chinesischem Porzellan und anderem Tand beladene Schiffe zurückkehren können. Linnés Reisen innerhalb Schwedens dienten insbesondere dazu, die Naturschätze zu erkunden und nutzbar zu machen, so daß sich der Import von Gewürzen und anderen nur außerhalb Schwedens wachsenden Pflanzen erübrigen sollte. Maulbeerbäume, Kaffee und Tee mußten dementsprechend nur angepaßt werden. Reis, Kakao,

Olivenbäume und Pistazien wurde von Linné in Uppsala gepflanzt und sollten in einem langwierigen Prozeß dem schwedischen Klima angepaßt werden. Da seine Versuche nicht erfolgreich waren, beschränkte sich Linné auf die Anpflanzung alpiner Pflanzen, die es zwar in Lappland schon gab, aber nicht in der europäischen Vielfalt.

Die Schüler Linnés brachen den Kontakt zu ihrem Professor ab, sobald sie ihre eigene Profession hatten oder aus anderen Gründen von ihm nicht mehr abhängig waren; denn er soll ein professoraler Wichtigtuer gewesen sein, der – so der Sekretär der Schwedischen Akademie der Wissenschaften 1764 – von niemandem geliebt wurde. Linnés Führungsstil“ ist Vorbild für die Praxis vieler betrieblicher Vorgesetzter in großen Unternehmen, ihre Mitarbeiter nicht zu gut auszubilden und unter sich stets Leute zu beschäf-



tigen, die ihnen intellektuell unterlegen sind. Ein Schüler Linnés, Per Löfving, wies jedoch 1749 (nach dem Tod von Linné!) nach, daß die Linnésche Akklimatisierungstheorie nicht angewendet werden könne, da den tropischen Bäumen und Sträuchern die Knospen fehlen würden.

Die FAZ in einer Buchbesprechung: „Sein holländischer Dokortitel war ungefähr so wertvoll wie die Dinge, die man heutzutage in einer Schachtel Knusperflocken findet.“ Die Bedeutung der Kartoffel verkannte Linné; er wollte aus der Knolle Brot backen, denn eine andere Verwendung konnte er sich nicht vorstellen. So geht der Ruhm, die Kartoffel in Schweden eingeführt zu haben, an Almströmer.

Linné sollte nach seinem Studium ein Angebot als Professor in Göttingen erhalten, das ihn aber wegen eines säumigen Boten nicht erreichte. Deshalb eröffnete er eine Arztpraxis in Stockholm. Als die Patienten ausblieben, besuchte er Speisehäuser, in denen Soldaten und Veteranen verkehrten und versprach ihnen, sie innerhalb von vierzehn Tagen von Syphilis und Gonorrhöe zu heilen (Patientenwerbung dieser Art soll schon der heilige Hippokrates verboten haben, weil es gegen die Standesehre verstößt – ein frühes System von Kartell- oder Trust-Bildung).

Auf Anraten des südfranzösischen Arztes Sauvages aus Montpellier soll er aus gequetschten Kartoffeln eine Paste entwickelt haben, die er bei der Heilung von der „Frantzen-Krankheit“, auch beim schwedischen Adel weit verbreitet, verwendete, wenn der aus der Pflanze *Copaifera* gewonnene Kopaivabalsam nicht mehr half; außerdem empfahl er „Goldschlägerhäutchen“ von Schaf und Ochs; „Goldschlägerhäutchen“ sind Därme, deren Oberfläche von fleißigen Frauen abgeschabt wurde und wovon später 750.000 für die Umhüllung eines Zeppelins gebraucht wurden.

Die jungen Kavaliere, die *in castris Veneris* verwundet waren, verhalfen Linné zu seinen ersten Einnahmen. Im übrigen war davon jeder mehr oder weniger befallen, wie Flaubert meinte, und „Immer so tun, als ob man nicht wüßte, was das ist“. Auch Flaubert.

Gegen die Krankheit, von der schon um 1100 (!) herum fast jeder Gentleman in England befallen war, half auch Salbei. Walt Whitman, der Männer den Frauen vorzog, dichtete: wie die „wilde haarige Biene liebestrunken die Pollen sammelte und die üppige Blüte mit starken sinnlichen Beinen umfaßte, um ihr ihren Willen, auf einem Bett, das nach Erdäpfeln, Birkenrinde und Salbei dufte, aufzuzwingen.“ So ungefähr hätte es auch Linné beschreiben können. Vogelmiere hätte (vielleicht) auch geholfen; Nicholas Culpeper riet, den Saft aus den Blättern der Vogelmiere auf wunde Genitalien zu tröpfeln oder bei der Behandlung von Furunkeln einzusetzen.

Sylk Schneider

Thüringer Kloßmuseum Heichelheim

Fest steht, daß deutschlandweit wahrscheinlich sogar weltweit die erste industrielle Herstellung von Kloßmasse in Heichelheim stattgefunden hat. Deshalb befindet sich auch das Thüringer Kloßmuseum seit 1999 in den Räumen dieser ersten Kloßmanufaktur, der ZBE Heichelheim.

Das Kloßmuseum zeigt alles rund um Kloß und Kartoffel, was man sich nur denken kann und dies so kreativ, daß es 2004 von der Zeitschrift „Feinschmecker“ als erstes und einziges Museum in den Neuen Bundesländern unter die Top-Ten-Liste der deutschen Foodmuseen gewählt wurde. Im Augustheft 2004 wählte das PM-Magazin das Kloßmuseum gar in die Liste der spannendsten Museen Deutschlands.

Ereignis Kartoffelpfarrer Putsche

Karl Wilhelm Ernst Putsche schrieb 1819 das erste wissenschaftliche Werk zur Kartoffel, *Der große englische Kartoffelforscher Redcliffe Salaman* schreibt über Putsche:

“In Germany, Dr. Carl Putsche, equally impressed by the economic importance of the potato, has left us in a Monograph published in 1819, an invaluable discription with abundant illustrations of the varieties currant in his day”.

Die Monographie Putsches zur Kartoffel wurde in viele Sprachen übersetzt so auch auf Italienisch: „Saggio sulla monografia de pomi di terra dei professori Putsche, e Bertuch. Pubblicazione: Palermo: dagli eredi Abbate, 1832.“ Das Buch von Putsche (in deutsch) ist als Reprint im Museum zu kaufen.

Europäische Kartoffel-Akademie Maria Pawlowna

2003 wurde die „Europäische Kartoffel-Akademie Maria Pawlowna“ gegründet um auf der Plattform der Kartoffel Europa nach Thüringen und Thüringen zu tragen. Im Kloßmuseum gibt es seither die Ausstellungsreihe KartoffelKULTurland, in der jedes Jahr der Kult und die Kultur rund um die Kartoffel eines Landes vorgestellt wird. Bisher Italien, Rußland und Frankreich. Auch kann man über die „Europäische Kartoffel-Akademie“ Seminare buchen wie das mit dem Thüringer Tourismus Marketing Preis ausgezeichnete „Kloßseminar“.

Effelder Thüringer Klöße

In einer 1808–1814 verfertigten Handschrift, die heute noch als wertvolles Erbstück in der Pfarrei von Effelder (Kreis Sonneberg) aufbewahrt wird, lesen wir das vermutlich älteste Rezept für die Herstellung von Thüringer Klößen. Es hat folgenden Wortlaut (Originalschreibung wurde übernommen):

„Die Glöße sind von zweierlei Art. Eine Art wird von gesottenen, dann geschälten und geriebenen Erdäpfeln gemacht, in welche man geröstete Semmelbröckchen knetet, und sie entweder in einem Ribes (eine Art Auflaufform) backt, oder wenn sie mit etwas Mehl vermischt sind, wie andere Glöße in einem Tiegel kocht.

Die zweite Art, welche die gewöhnlichste ist, und mit Fleisch gegeben als Sonntagseßen betrachtet wird, besteht darin, daß man, wie beim Tatsch (roher Kartoffelbrei zur Herstellung von „Daitscher“, altes Thüringer Hausrezept für in der Herdröhre gebackenen rohen Kartoffelbrei), die geschälten rohen Erdäpfel auf einem Reibeisen klein reibt, dann die Maße in einem Sack thut und mehr malen frisch Waßer darauf schüttet, das man in einen Kübel ablaufen läßt, und endlich die so durchgewäßerte Maße so sehr möglich ausdrückt. Da von diesem Ausdrücken zum Theil die Güte der Glöße abhängt, so hat man eigene Kartoffelpreßen, die im Großen wie Citronenpreßen geformt sind, zwischen deren Blätter der Erdäpfelsack gelegt, und alles wäßrige rein ausgedrückt.

Diese trockene Maße wird nun mit einem dünnen Brei von Mehl, oder Gries oder Hirse oder Heisel (Buchweizen), je nachdem man das eine oder andere hat, zu einer Glößmasse angemacht und wie andere Glöße geformt und gekocht. Wer die besonders gut haben will, reisßt sie beim Anrichten auf, übergießt sie mit heißer Butter.

In dem abgelassenen Waßer, das man sorgfältig aufhebt, setzt sich eine feine Maße, welche man, nach abgeschüttetem Waßer, heraus nimmt, und zum Gebrauch am Ofen oder an der Sonnenhizze trocknet. Dieß ist die Erdapfelstärke, die zwar zum Stärken der Wäsche nicht viel taugt, weil sie nicht hält, und auch das Weißzeug roth macht, aber, zu Mehl zerrieben, zum feinsten Backwerk, selbst zu Torten gebraucht werden kann. All diese Zubereitungen sind jetzt bei Reichen sowohl als Armen eingeführt, und nur, daß jene mehr Butter und Eier dazu nehmen, als diese können!

(von Sylk Schneider zur Verfügung gestellt)

Aus den Kartoffeln werden Klöße

Zwei Dokumente aus dem Herzogtum Sachsen Weimar zeigen, daß die Thüringer Klöße vermutlich als Ersatz für Mehklöße entstanden sind. Man wollte „besonders bey damahliger und auch künftig noch öfters zu befürchtender Theuerung derer Früchte ein annehmlisches Surrogatum haben“.

Es wird vermutet, daß man später rohe Kartoffeln nahm um Feuerholz zu sparen. Eine weitere Erklärung ist, daß man Kartoffelmehl durch das Auspressen der geriebenen Kartoffeln gewinnen wollte und mit den Resten dann experimentierte.

Viele Sagen um die Entstehung der Thüringer Klöße, Frau Holle, Waldwichtlein, Klooßweiblein zeigen aber, daß der wahre Erfinder der Thüringer Klöße bis heute noch nicht gefunden ist.

Das Wichtigste für die Klöße ist die Auswahl der richtigen Kartoffeln. Kartoffeln sind wie ein guter Wein !

Jeder Jahrgang, jede Sorte ist anders und genau wie beim Wein ist auch bei der Kartoffel der Geschmack vom Jahrgang, von der angebauten Sorte und vom jeweiligen Boden abhängig. Die Thüringer Böden bieten exzellente Bedingungen für Kartoffeln von ausgelesenem Geschmack und für Spitzenweine.

Spitzenköche wissen das schon längst und gerade bei der so vielseitigen Kartoffel kommt es auf die richtige Sorte vom richtigen Boden an. Festkochende Sorten wie Sieglinde, Renate für Salate, Die vorwiegend festkochenden für Bratkartoffeln, Gratins oder Eintöpfe und die mehligkochenden für Gnocchi, Klöße oder Kartoffelbrei.

Und machen Sie es wie beim Wein! Kredenzen Sie Ihren Gästen die Kartoffeln mit dem Namen der Sorte, dem Jahrgang und der Herkunft. Also z.B.: die mehligkochende Novara, Jahrgang 2005 Heichelheimer Nordhang.

Aufmerksamkeit gewinnen Sie auch mit ausgefallenen Sorten wie der blaufleischigen Vitelotte einer Feinschmeckerkartoffel aus Frankreich.

Im nächsten Heft werden wir ein sehr interessantes Kartoffel-Menu vorstellen.

Die Thüringer Sage von den Moosweiblein und den Klößen

In grauer Vorzeit halfen Moosweiblein (weibliche Entsprechung zu den Heinzelmännchen) beim Klößekochen. Zum Lohn bekamen die Moosweiblein vom Teig immer einen Klumpen und man durfte die Klöße die ins Wasser gelegt wurden nicht zählen. Den Thüringern hat es dann wohl zu gut geschmeckt: Sie sind gierig geworden und haben die Klöße gezählt; und seither müssen sie sich ihr Leibgericht selber kochen

Mehr zum wirklich
sehenswertem Kloß-Museum

Thüringer Kloßmuseum Heichelheim
Im Dorf 1
99439 Heichelheim/Weimar
Tel. 03643/9000-15
www.klossmuseum.de

Neuheiten von Stefan Hiltz

1. Halbjahr 2007

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß
Luxemburg	1728/1729	05.12.2006	A: 75 Jahre Luxemburgische Gartenbau vereinigung B: Blumen; Gemüse
Slowenien	598 - 600	17.11.2006	A: Freimarken: Einheimische Früchte - Kaki B: Blüte; Kakifrukt; Schmetterlingszikade (Metcalfa pruinosa)

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß
Vatikanstaat	1560/1561	12.10.2006	A: Internationales Jahr der Wüsten und der Wüstenbildung B: Mädchen mit Wasserkrug auf ausgetrock- neten Feldern, Blumen; Junge führt Rinder an der Leine, Bäume
Grenadinen von Grenada	4160 - 4165 4166 Block 596	10.02.2006	A: Internationales Jahr des Reises B: Reispflanzen; Gemälde von Maruyama Oshen; Reisbauern auf Bal, Detail, Textilmalerei
Ecuador	2282/2283	07.07.2005	A: Verband der Viehzüchter aus dem Hochland und dem Osten des Landes B: Bergkette, Verbandseblem; Rind
Fidschi-Inseln	1181 - 1184	16.10.2006	A: Bienenzucht B: Bienenvolk, Waben; Imker lehrt Honig- waben; Imkerin mit Bienenstöcken; Junge mit einer Flasche Fidschi-Honig
Alandinseln	Automatenmarken 18 01.03.2007		A: Alte Gartenpflanzen B: Bauernpfingstrose (Paeonia officinalis plena)
Republ. Moldau	569	07.10.2006	A: Tag des Weines B: Weintraube, Glas mit Rotwein, Weinberge
Spanien	4160	21.09.2006	A: Volksfeste: Weinlesefest der Region Rioja B: Traditionelles Weinstampfen, Madonna, Weinglas
El Salvador	2455	25.10.2006	A: 100 Jahre Brauerei La Constancia, San Salvador B: Altes Brauereigebäude

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß
Peru	2061 - 2064	16.02.2006	A: Gastronomie B: Garnelensuppe; Reisgericht mit Huhn in Bananenblättern; Reisgericht mit Ente; Gefüllte, mit Käse überbackene Paprikaschoten
Neuseeland	2354 - 2358 Block 200	02.08.2006	A: Gesundheit der Kinder B: Tomaten; Orangen; Zwiebeln; Kiwis; Blaukraut (auch Rotkohl genannt)
Bangladesch	875	05.06.2006	A: Nationale Aufforstungskampagne B: Bäume
Syrien	2206	29.12.2005	A: Tag des Baumes B: Dattelpalme (<i>Phoenix dactylifera</i>)
Syrien	2230	13.08.2006	A: Internationales Jahr der Wüsten und Wüstenbildung B: Baum mit und ohne Laub, Weltkugel
Kanada	2352 -2355 MH 0-330	23.08.2006	A: Wein und Käse B: Weingläser; Verkostung im Weinkeller; Einheimische Käsesorten; Frau mit Käseteller
Niederländische Antillen	1425 - 1429	24.02.2006	A: Pferde und Esel B: Turkmenischer Halbesel (<i>Equus hemionus kulan</i>); Rheinisches Kaltblut; Esel (<i>Equus asinus asinus</i>); Maultier; Hannoveraner
Simbabwe	832 - 837 Block 16	17.01.2006	A: Einheimische Nahrungsmittel B: Wiesenchampignon, Steinpilz, Afrikanischer Rotrandpfifferling, <i>Cantharellus</i>

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß
noch Simbabwe			miniatescens; Mais, Mohrenhirse, Fingerhirse; Riesen Kürbis, Wassermelone, Kiwano; Mispelartige Dattelpflaume, Masuku, Marulanuß, Akamba, Natalorange, Keiapfel; Okra, Paprika, <i>Hibiscus articulatus</i> , Rossela-Hanf, Triumphetta, Raupen des Kaiserspinners; Süßkartoffel, Maniok, Erdnuß, Bambara.Erdnuß
Simbabwe	856 - 859 Block 20	01.12.2006	A: Bäume B: Masawu (<i>Ziziphus mauritania</i>); Marulanuß (<i>Sclerocarya birrea</i>); Purgiernuß (<i>Jatropha curcas</i>); Masuku (<i>Uapaca kirkiana</i>)
Israel	1896 - 1898	17.12.2006	A: Freimarken: Heilkräuter und Gewürze B: Koriander (<i>Coriandrum sativum</i>); Arabisches Bergkraut (<i>Micromeria fruticosa</i>); Pfefferminze (<i>Mentha piperita</i>)
Belgien	3625 - 3634	19.11.2006	A: Belgische Spezialitäten B: Krabbentomaten; Trappistenbier; Genever; Chicoree; Ardennen-Schinken und -Würste; Waffeln; Aal in grüner Sauce; Miesmuscheln; Geuze; Schokolade und Pralinen
Dänemark	1454 - 1457	10.01.2007	A: Windenergieanlagen B: Askov (erb. 1891); Gedser (erb. 1957); Bogo (erb. 1989); Middelgrundelen (erb. 2000)
Estland	576	14.02.2007	A: Gutshöfe (IX) B: Gutshof Sagadi (erbaut 1749 - 1753)

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß
Jersey	1271 - 1276 Block 61	10.04.2007	A: Tiere des Feldes B: Feldmaus (<i>Apodemus sylvaticus</i>); Wildkaninchen (<i>Oryctolagus cuniculus</i>); Europäischer Iltis (<i>Mustela putorius</i>); Waldspitzmaus (<i>Sorex araneus</i>); Hermelin (<i>Mustela erminea</i>); Wanderratte (<i>Rattus norvegicus</i>)
Argentinien	3025 - 3032	03.03.2006	A: Argentinische Weine B: Anbaugebiet Rio Negro; Lagerung im Weinkeller; Lese; Anbaugebiet Mendoza; Verkostung; Anbaugebiet San Juan; Anbaugebiet Salta; Ausbau der Weine
Peru	2077/2078	01.03.2006	A: Früchte B: Cherimoya (<i>Annona cherimola</i>); Lúcumá (<i>Pouteria lucuma</i>)
Botswana	829 - 832	04.09.2006	A: Rinderzucht B: Ochsen; Kühe mit Kälbern; Stiere; Langhornvieh
Botswana	837 - 840	01.12.2006	A: Weihnachten: Palmen und ihre Früchte B: Nördliche Lala-Palme (<i>Hyphaene petersiana</i>); Senegaldattelpalme (<i>Phoenix reclinata</i>); Früchte der Nördlichen Lala-Palme; Früchte der Senegaldattelpalme
Lettland	694	03.02.2007	A: Freimarken: Wappen B: Sabile (Traube im Wappen)
Niederlande	2485	07.02.2007	A: Schöne Niederlande (XIII) B: Rathaus von Gouda, Käse, Gummiente

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß
Ukraine	834	26.01./ 16.03.2007	A: Freimarken: Haushaltsgegenstände B: Korbflasche
Japan	4072 - 4076	01.09.2006	A: Präfekturmarken: Chiba, Ibaraki, Gunma, Saitama, Tochigi B: Japanische Wollmispel; Ume; Nashi; Apfel; Erdbeere
Island	1155/1156	20.04.2007	A: 100 Jahre Forstwirtschaft in Island B: Blütenstand der Haselnuß; Blätter der Eberesche
Kroatien	802 - 804	20.03.2007	A: Einheimische Haustierrassen B: Istrisches Rind; Kroatischer Posavac; Dalmatinischer Esel
Polen	4305	30.03.2007	A: Großmarken B: Weintraube, Kelch, Brot, Christusmonogramm
Serbien	168	01.01.2007	A: Flora, Landschaften und Sehenswürdigkeiten B: Apfelbaum
Französische Gebiete in der Antarktis	612	01.01.2007	A: Rinderzucht auf der Insel Amsterdam B: Kalb auf der Insel, Rinderherde
Tuvalu	1214 - 1217 1218 Block 124	26.04.2005	A: Heilpflanzen B: Gemeines Leinkraut (<i>Linaria vulgaris</i>); Granatapfel (<i>Punica granatum</i>); Schwarznessel (<i>Ballota nigra</i>); Mönchspfeffer (<i>Vitex agnuscastus</i>); Schwarzes Bilzenkraut (<i>Hyoscyamus niger</i>)

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß
Hongkong	1407 - 1410	04.02.2007	
	Block 171 Block 172		A: Chinesisches Jahr: Jahr des Schweines B: Schweine

Walter Sperlich

Traktoren auf Briefmarken

Im Osten entsteht eine eigene Traktorenproduktion (Teil 1)

In den bisherigen Artikeln zu diesem Thema wurde unter anderem auf den Einfluß amerikanischer Traktorenhersteller auf den Traktorenbau der jungen Sowjetunion hingewiesen. Es waren vor allem die Firmen Ford, International Harvester Company (IHC) und Caterpillar, deren Erzeugnisse zu Prototypen für die sowjetischen Traktoren wurden. Bevor auf die weitere Entwicklung der Traktorenindustrie des Landes eingegangen wird, soll noch erwähnt werden, daß an dieser Entwicklung auch eine deutsche Firma Anteil hatte. Der im Jahr 1921 in Serie gegangene Kettenschlepper WD Z 50 der Firma Hanomag hatte im Vergleich mit einem Traktor der amerikanischen Firma Cletrac den Zuschlag bekommen und wurde ab 1924 in der Charkower Lokomotivfabrik zum Prototyp des Traktors Kommunar. Die einzige Abbildung des Kommunars auf einem postalischen Erzeugnis ist auf einer Ganzsache der sowjetischen Post von 1931 zu erkennen (Abb.1).

Zu den in den genannten Artikeln angeführten 4 Traktorenwerken kamen vor allem nach dem 2. Weltkrieg noch 13 dazu, so daß sich bis zum Zusammenbruch der Sowjetunion insgesamt 17 Traktorenwerke im Land befanden. Einige dieser Werke waren auf die Produktion von Spezialtraktoren, wie Forstraktoren, Traktoren für den Wein- und Gartenbau oder für den Anbau von Baumwolle spezialisiert. Von den 70er Jahren an



Abb. 1

wurde in den Traktorenwerken der Sowjetunion jährlich mehr als eine halbe Million Traktoren produziert. Heute befinden sich von diesen Werken noch 9 auf dem Territorium der Russischen Föderation, 3 in der Ukraine und je eines in Weißrußland, Usbekistan, Kasachstan, Georgien und in Moldau.

Und noch eine Bemerkung muß gemacht werden. In der Ausgabebetätigkeit der sowjetischen Post sind zumindest für landwirtschaftliche Motive 3 Etappen zu verzeichnen. In der ersten Etappe – den 20er/30er Jahren – waren vor allem Ganzsachen – Postkarten mit speziellen Zudrucken vorherrschend. So sind von den über 300 katalogisierten Karten auf mehr als 60 Traktoren im Bild. Dagegen bestimmten in der zweiten Etappe – nach dem 2. Weltkrieg – Briefmarken mit landwirtschaftlichen Motiven die Ausgaben. Mit Beginn der 50er Jahre waren Traktorenmotive auf einer großen Anzahl Ganzsachen – Umschläge abgebildet, wobei die Abbildungen wesentlich realistischer waren als auf den Briefmarken.

Nun aber zum eigentlichen Anliegen des Artikels. Im Jahr 1937 wurde in den Werken in Stalingrad und Charkow die Produktion des Radtraktors 15/30 eingestellt und zur Ferti-

gung von Raupenschleppern übergegangen. Als erste eigene Entwicklung trugen diese die Bezeichnung ihres Schöpfers, des Nationalen Automobil- und Traktoren – Institutes, kurz NATI, und wurden in beiden Werken unter dieser Bezeichnung produziert. Erstmals im Markenbild einer sowjetischen Briefmarke war die NATI 1941 zu erkennen



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5



Abb. 6



Abb. 7

Während des Krieges wurde die Produktion nach Sibirien verlagert. Bald nach der Befreiung von Stalingrad und Charkow liefen wieder die ersten Raupen vom Band. Ihnen widmete die sowjetische Post im Rahmen der Serie „Wiederherstellung der Volkswirtschaft je 2 Marken in verschiedenen Wertstufen und Farben. Die Marke mit der Raupe vor dem Stalingrader Traktorenwerk (Abb. 3) gehört zu diesem Satz. Aber auch auf Ausgaben aus Bulgarien, Rumänien und Ungarn wurde die NATI – Raupe zum Motiv. Die Marke der bulgarischen Post aus einem Satz zum Fünfjahrplan zeigt eine von einer NATI-Raupe angeführte Traktorenkolonne beim Pflügen (Abb. 4). Die Steuerung der Raupe mit Lenkhebeln wurde auf der rumänischen Marke deutlich (Abb. 5). Im Hintergrund des Markenbildes ist eine weitere NATI zu erkennen. Eindrucksvoll ist auch das Motiv der ungarischen Ausgabe aus dem Jahr 1950, eine NATI vor einem Scheibenpflug unter einem Flugzeug (Abb. 6). Im Jahr 1949 wurde die Produktion der NATI-Raupe in beiden Werken eingestellt. Mit dem leistungsstärkeren und mit einem Dieselmotor ausgerüsteten DT-54 lief in diesen Werken wieder ein gemeinsames Modell vom Band. Der große Wiederhall den dieser Traktortyp in den landwirtschaftlichen Betrieben des Landes fand, kam auch in der

Ausgabetätigkeit der sowjetischen Post zum Ausdruck. Allein in 2 speziell der Landwirtschaft gewidmeten Sätzen erschien er mehrmals als Motiv. Eine der Marken aus dem Jahr 1954 zeigt einen DT-54 beim Pflügen (Abb. 7), während auf einer weiteren ein Traktor dieses Typs vor einer Flachserntemaschine (Abb. 8) zu sehen ist. Auf einer Marke aus dem Jahr 1956 ist erneut ein DT-54 Typs vor einer Erntemaschine zu erkennen, diesmal vor einem Häcksler bei der Silomäisernte (Abb. 9). Aber nicht nur in der Landwirtschaft der Sowjetunion war dieser Traktor sehr beliebt. Er hatte einen hohen Anteil am sowjetischen Traktorenexport. Davon zeugen Ausgaben aus Bulgarien, der Tschechoslowakei und der Mongolischen Volksrepublik, auf denen der DT-54 als Motiv gewählt wurde. Die Marke mit dem Traktor vor 3 Drillmaschinen zeigt seine vielseitige Verwendbarkeit (Abb. 10). Sehr eindrucksvoll ist auch eine weitere Ausgabe der tschechoslowakischen Post, die im Rahmen des weltweiten Emissionsprogrammes von 1963 zur Vermittlung der Devise der UNO „Kampf gegen den Hunger“ (Abb. 11) erfolgte. Die Übergabe eines Traktors aus einer weißen in eine farbige Hand soll die Unterstützung für die hungernden Länder zur Erhöhung der eigenen Nahrungsmittelproduktion symbolisieren. Der DT-54 wurde in mehreren Varianten gefertigt. Eine ferngesteuerte Version des Traktors wählte die sowjetische Post als Zudruck für eine Ganzsache, die den landwirtschaftlichen Neuerern gewidmet war (Abb. 12).



Abb. 8



Abb. 9



Abb. 10



Abb. 11



Abb. 12



Abb. 12

Während sowohl in Wolgograder (so hieß das Stalingrader Traktorenwerk jetzt) wie auch im Charkower Traktorenwerk die gleichen Traktorentypen erzeugt wurden, erfolgte ab 1963/64 in jedem Werk eine eigene Produktion. In Wolgograd war es der Ketten-
schlepper DT-75 mit einer Leistung von 90 PS und vielen konstruktiven Veränderungen, die eine wesentlich höhere Produktivität ermöglichten. Die Postverwaltung der Mongolei wählte einen DT-75N als Motiv für eine Marke aus dem Satz „Traktoren“ (Abb. 13). Anlässlich des 50jährigen Bestehens des Traktorenwerkes in Wolgograd fand 1980 eine Briefmarkenausstellung statt. Die aus diesem Anlaß ausgegebene Ganzsache schmückt als Zudruck eine weitere Modifikation des DT-75 (Abb. 14). Auch heute werden in diesem Traktorenwerk noch Kettenschlepper hergestellt.

Auch im Charkower Traktorenwerk wurde anfänglich die Produktion von Ketten-
schleppern fortgesetzt. Der Traktor T-75 löste den DT-54 ab. Mit seinem 75 PS starkem Motor ermöglichte er eine bedeutende Steigerung der Produktivität der landwirtschaftlichen Arbeiten. Ein T-75 mit einem Beregnungsaggregat (Abb. 15) schmückt eine Ausgabe der sowjetischen Post von 1964. Aus der Weiterentwicklung und Modernisierung des T-75 entstand zu Beginn der 70er Jahre der T-150 mit einer Motorleistung von 150

PS für die Bewältigung von energieaufwendigen Arbeiten in der Landwirtschaft. Ein Traktor dieses Typs ist auf einer Marke aus dem Jahr 1970 zu erkennen (Abb. 16). Die auf dieser Ausgabe genannten Ziele für den Fünfjahrplan 1971–1975 sehen u. a. die Lieferung von 1,7 Millionen Traktoren an die Landwirtschaft vor. Im gleichen Jahr kam auch die Variante des T-150, der Radtraktor T-150 K, auf dem Markt, wobei das „K“ in der Typenbezeichnung offensichtlich „Rad“ bedeutet (in der russischen Sprache „Koloso“). Ein T-150 K mit einem 6-Schar-Pflug ist auf einer Marke aus dem Satz der Post der DDR aus dem Jahr 1970 „Moderne Technik in der Landwirtschaft“ zu sehen (Abb. 17). 1981 lief in Charkow der Traktor T-200 K vom Fließband. Die Ganzsache anlässlich des 50jährigen Bestehens des Charkower Traktorenwerkes zeigt einen solchen Traktor vor dem Hautgebäude des Werkes (Abb. 18).

In einer Briefmarkenserie der Post der Ukraine werden die Gebiete des Landes mit ihren typischen Erzeugnissen vorgestellt. Was lag da näher, als auf der dem Gebiet Charkow gewidmeten Marke auch einen Traktor abzubilden. Der FDC aus diesem Anlaß zeigt im Markenbild wie auch in dem gut gelungenen Zudruck den 180 PS starken Traktor CHTS-17022 aus dem Charkower Traktorenwerk (Abb. 19).



Abb. 14



Abb. 15



Abb. 16



Abb. 17

Bleibt noch zu erwähnen, daß in Charkow auch Geräteträger hergestellt wurden. Dazu wurde ein spezielles Werk gegründet, das jedoch lange Zeit in der Ausgabetätigkeit der sowjetischen Post keine Beachtung fand. Erst 1991 gab sie eine Ganzsache heraus,



Abb. 20 (unten)

Abb. 19 (oben)



Abb. 18





Abb. 21

die in ihrem Zudruck eine Ansicht des T-16 M, des wichtigsten im Werk erzeugten Geräteträgers, vor dem Gebäude des Werkes zeigt (Abb. 20). Wie bei allen Erzeugnissen dieses Werkes handelt es sich bei diesem Traktor um einen zweiholmigen Längsträger, an dem die verschiedensten Zusatzgeräte angebracht werden konnten.

Nachdem in den 20er Jahren mit dem Fordson Putilowez und in den 30er Jahren mit dem U-2 leichte Radtraktoren in den Kirow-Werken in Leningrad produziert worden waren, erfolgte während und nach dem 2. Weltkrieg die Verlagerung der Traktorenproduktion erst einmal in andere Werke. Ende der 50er Jahre begann jedoch erneut die Entwicklung und Produktion von diesmal schweren Radtraktoren, mit denen die Produktivität auf den großen Feldern des Landes beachtlich erhöht werden konnte. Mit einer Motorleistung von 220 PS verließ im Jahre 1962 der erste K-700 das Fließband, ein Knicklenker, der über 4 gleichgroße, angetriebene Räder verfügte und mit einer Geschwindigkeit bis 30 km/h auch für Transporte geeignet war.



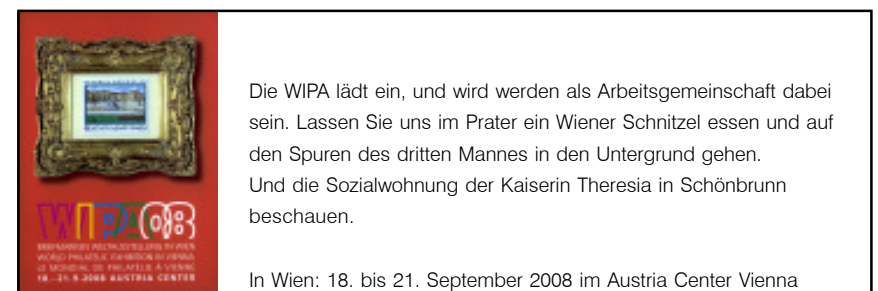
Abb. 22



Abb. 23

Traktoren dieses Typs sind auf einer Ausgabe der Tschechoslowakei gut zu erkennen (Abb. 21). Eine stärkere Variante des „Kirowez“, der K-701 mit 275 PS vor seiner Produktionsstätte schmückt eine Ganzsache anlässlich des 175jährigen Bestehens des Werkes (Abb. 22). Auch heute noch wird der „Kirowez“ produziert. Eine Ganzsache der Post Rußlands von 2001, mit der an das 200jährige Bestehen des Werkes erinnert wird, enthält im Zudruck eine Abbildung des modernen K-744 (Abb. 23).

Fortsetzung folgt in Heft 129





Manfred Geib und Josef Muhsil



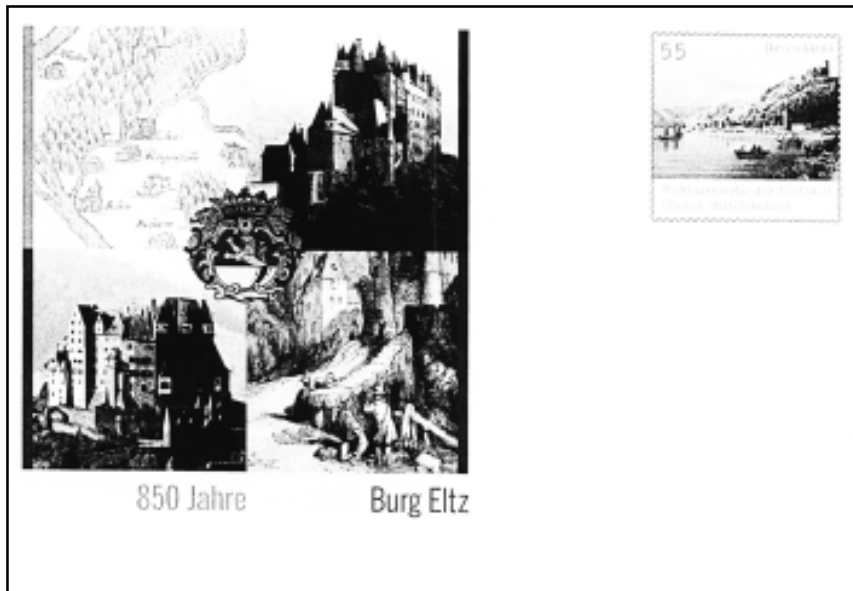
Manfred Geib und Josef Muhsil

2 Sonderstempel und eine Ganzsache umfaßt der Bericht im III. Quartal 2007

Am 24. und 25. März 2007 fand in Koblenz die 1. Fachtagung „Postgeschichte in Rheinland-Pfalz“ mit Vorträgen und einer Ausstellung statt. Als bildliche Darstellung wählt man eine der 84-Pfg.-Marke der Französischen Zone (Rheinland-Pfalz) mit der Weinlandschaft „Mittelrhein“. Dem „Hambacher Fest“ war eine Ausstellung im Landtag in Mainz gewidmet. Das Landeswappen von Rheinland-Pfalz mit Wappenkrone aus stilisierten Weinblättern ist im Sonderstempel abgebildet.

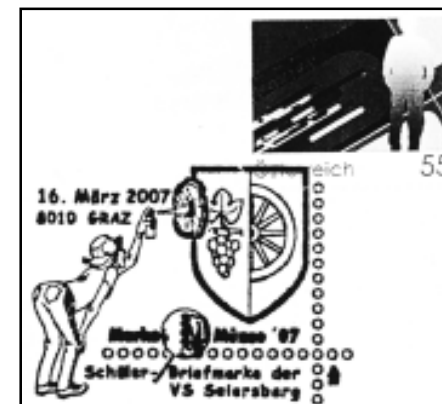
850 Jahre „Burg Eltz“ an der Mosel. Die von der DEUTSCHEN POST aufgelegte Ganzsache zeigt den Markeneindruck „Oberes Mittelrheintal“ mit Weingärten.

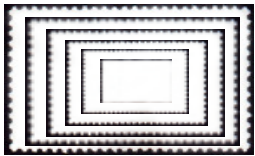
Quelle:
„Philatelie aktuell“ der Deutschen Post AG.



Messe „Marke + Münze“ im März 2007 in Graz. Im Sonderstempel das Wappen von Seiersberg und ein jugendlicher Sprayer. Er symbolisiert den Schülerwettbewerb zur Schülerbriefmarke der Volksschule Seiersberg.

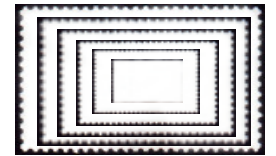
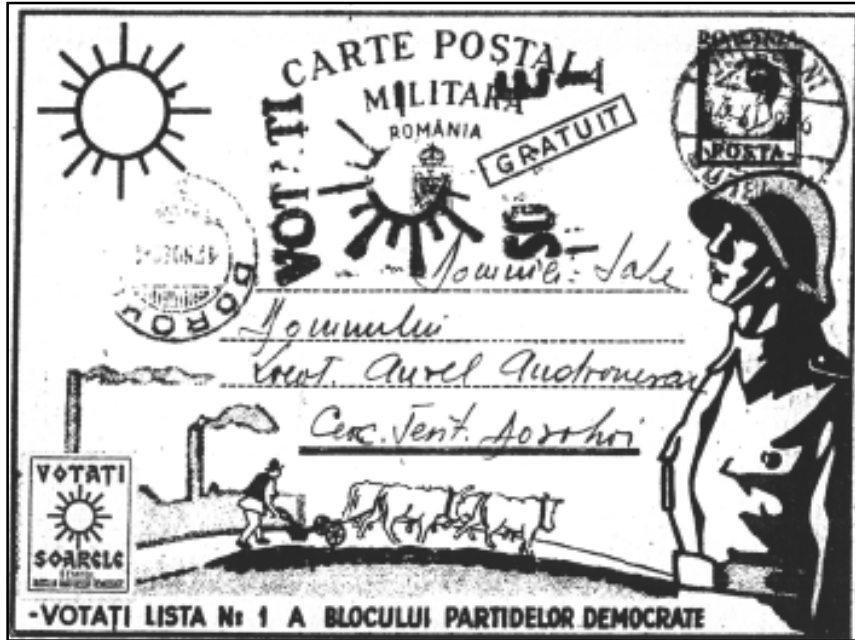
Quelle: Post AUSTRIA





Eingesandt

Claude Demaret hat uns diese Karte aus Rumänien eingesandt: Ein schönes Landwirtschaftsmotiv.



Eingesandt



Jersey gab am 25. Juli 2007 eine Serie von acht Marken „Wildblumen“ heraus. Wir zeigen hier fünf von ihnen.

Jersey gab am 10. April 2007 einen Satz mit sechs Marken und einem Block heraus. Thema: County Animals. Wir zeigen hier den Block.



Das Jahr des Schweines in Jersey



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. 128 / Juli 2007 / Auflage 200 Exemplare.

Das Mitteilungsheft Nr. 129 können Sie dann wieder „planmäßig“ im Oktober erwarten.