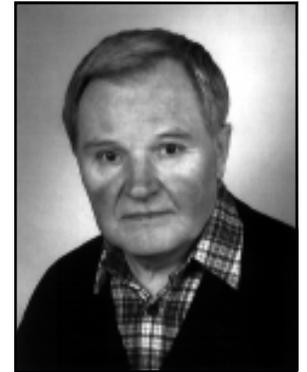


Auf ein Wort



Liebe Mitglieder,

seien Sie gut und bei guter Gesundheit in das Jahr 2008 gestartet!

Haben Sie in der Februarausgabe der „philatelie“ den Artikel „Im Märzen der Bauer“ gelesen. Genau diesen Artikel haben wir in unserer Mitteilungsheften Nr. 119 und 120 veröffentlicht.

Dieser Artikel und viele andere wurden von unserem Mitglied Walter Sperlich geschrieben. In unserem Heft Nr. 129 erschien der letzte Beitrag über seine so geliebten Traktoren, und es sollten noch mehrere Beiträge folgen. Leider werden wir wegen Krankheit unseres Mitglieds wohl auf weitere Beiträge verzichten müssen.

Unsere Vereinsauktion ist abgeschlossen, hat aber nicht den erhofften Erfolg gebracht: Nur 31 Mitglieder haben sich an der Auktion beteiligt. Auf die ca. 1500 Lose (davon 465 rund um den Wein) wurden 796 Gebote abgegeben. 501 Lose (33%) wurden verkauft.

492 Gebote wurden für Belege rund um den Wein abgegeben, 246 (53%) wurden verkauft.

Auf die Los-Nr. 1011-1047-3084-4029-4032-4033-4048-4140-4170-4182-4394 wurden 5 bzw. 6 Gebote abgegeben. Leider waren diese Lose nur einmal vorhanden.

16 Gebote wurden auf die Los-Nr. 8263–8265 abgegeben, das Höchstgebot lag bei 18 Euro! Für ein 1-Euro-Los wurden Gebote von 1 bis 8 Euro abgegeben.

Fazit: Viel Arbeit, wenig Volumen (1171 Euro), die ArGe hat kein Minus gemacht, aber der Schreiber ist enttäuscht.

In diesem Jahr, wie bereits angekündigt, werden wir unsere Jahreshauptversammlung im Rahmen der WIPA 08 in Wien durchführen. Ich werde das Thema Vereinsauktion auf

die Tagesordnung setzen. Für unseren Info-Stand, der täglich besetzt sein muß, suchen wir noch Freiwillige. Bitte melden sie sich bei mir oder einem Vorstandsmitglied. Vom 5. April bis zum 4. Mai bin ich nicht erreichbar.

Ich wünsche Ihnen alles Gute und würde mich freuen,
Sie auf der Exphimo (siehe Seite 26) in Bad Mondorf zu sehen

Ihr



Horst Kaczmarczyk

Die Welt ohne uns

Von Alan Weisman ist 2007 bei Piper „Die Welt ohne uns – Reise über eine unbevölkerte Erde“ erschienen. Auf dem Buchtitel ist der Inhalt beschrieben: Was wäre eigentlich, wenn die Menschen plötzlich verschwinden würden? Erobert die Natur alles zurück, was der Mensch in Jahrtausenden geschaffen hat? Welche Spuren bleiben von uns? Die Antworten hierzu sind erschreckend: Fast nichts bleibt. Doch in hunderttausend Jahren werden immer noch unzerstörbare Kunststoffteilchen im Ozean schwimmen, winzig und kleingerieben durch die Wellen – Nahrung für die Kleinstlebewesen, für die größeren – für die noch größeren und schließlich für die großen Tiere und dann ist der Dreck in den Landtieren. Aber das muß uns nicht stören, denn wie der Titel sagt: Die Welt ist ohne uns. (ISBN 9778-3-492-05132-3).

PS (aus dem Buch): Vietnam ist inzwischen eines der größten Kakao- und Kaffeeanbaugebiete der Welt – war da nicht irgendetwas mit „Agent Orange“?

Das Jahr der Kartoffel 2008

Das CIP (International Potato Center) hat 2008 eine Broschüre herausgegeben unter den Titel: „Der lange Weg der Kartoffel zur weltweiten Kulturpflanze.“ Diese Broschüre hat 46 Seiten (enthält sehr viel Bilder) und ist beim CIP zu kaufen (\$2.00 + Versandkosten). Es ist auch im pdf Format vorhanden (12 MB); also man kann es auf eigenen Computer „downloaden“.

Rinder geben nicht nur Milch: Marken auf der Titelseite sind von Heinz Wienold aus Crimmitschau

Inhaltsverzeichnis

Ausstellungserfolge	64
Anfrage: Baupilze in China	65
Rebe und Wein (16. Fortsetzung: Rebe in Dichtung, Musik u. Bildende Kunst)	66
Italiens Weinraritäten	73
Sammlerleidenschaft	82
Ein Ausflug in die römische Mythologie	84
Sortengarten „Hortus“	85
Exphimo 2008 in Mondorf	87
Der Nußbaum in der Philatelie	88
Baum des Jahres 2008	91
Pepsin-Wein	95
Düngung: Mineraldüngung (Teil 1)	98
Gedanken eines Ernährungsmotiv-Sammlers in der digitalen Welt	108
Walnuß – die Frucht des Baum des Jahres 2008	109
Reichsstelle für Garten- und Weinbauerzeugnisse	117
Neuheiten 1. Quartal 2008	118

Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Maurizio Rocci, Heinz Wienold, Horst Ferenczy, Leopold Kühnberg, Stefan Hilz, Ulrich Oltersdorf, Klaus Henseler, Koni Häne, Ulrich Oltersdorf, David Hajek

Redaktionsschluß:

Sultan Suleiman der Prächtige wollte „is ten bul“, in die Stadt, Konstantinopel. Und nachdem er es 1463 geschafft hatte, ließ er einen Garten anlegen mit Krokus. Denn Safran wurde mit Gold aufgewogen. Dieses Heft wurde Mitte März druckreif, der Krokus hat in meinem Garten auch fertig. Neue Artikel liegen vor (und Zwiebeln auch).

Ausstellungserfolge unseres Vorsitzenden im vergangenen Jahr

23.–25. März 2007:

Meiningen Sammlung:
Giftmudeln und Pilzleckereien k.W

9.–10. Juni 2007:

Spirex 07 in Speyer:
Giftmudeln und Pilzleckereien k.W.

9.–10. Juni 2007:

Spirex 07 in Speyer: Die Schafsinseln k.W.

9.–10. Juni 2007:

Spirex 07 in Speyer: Pilzsammelsurium k.W.

12.–15. Oktober 2007:

Sibiu Luxembourg-Romania Fip:
Sammlung: L'Ile des Pyrénées 76 Punkte Vermeil

16.–18. November 2007:

Phil à Mâcon: L'Ile des Pyrénées 70 Punkte Silber
(Internationale Ausstellung)

Baumpilze in China

In den Jahren 2001, 2002 und 2003 erschienen in China jeweils ein Set Briefmarken zum Thema „Strange Stories from a Chinese Studio“. In den Abbildungen werden verschiedene Erzählungen des bekannten Autors Pu Songling gezeigt. Sehr oft werden auch Bäume gezeichnet. Das Besondere daran ist, daß jedesmal pilzartige Gewächse als schwarze Balken an den Stämmen und Ästen zu sehen sind.

Dazu zwei Fragen:

1. Ist bekannt, um welche Bäume es sich in diesen Zeichnungen handelt ?
2. Kann gesagt werden, wofür die schwarzen Balken an den Ästen und Stämmen stehen ?

Sofern dieses Thema noch nicht behandelt wurde, würde es mich freuen, mit meiner Anfrage und Abbildungen einen kleinen Beitrag zum Vereinsgeschehen beigetragen zu haben. Gerne kann ich Ihnen auch mitteilen, bei welchem chinesischen Händler ich diese Briefmarken bezogen habe.

David Hajek / Österreich (kra.kra@aon.at)



Siehe auch
nächste Seite oben



Helmut Sturm und Horst Kaczmarczyk

Rebe und Wein 16. Fortsetzung

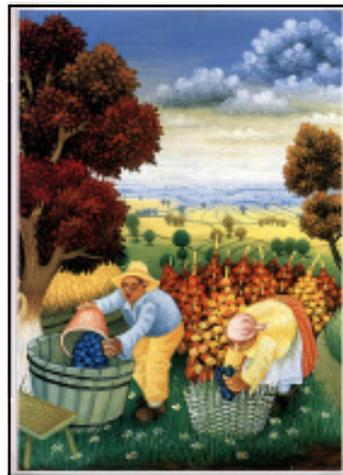
Die Rebe und ihre Gaben in der Dichtung, Musik und Bildende Kunst

Von allen unseren Kulturgewächsen besitzt die Rebe die weitaus reichste Vergangenheit. Seit Jahrtausenden beglückt ihr Göttergetränk die Menschheit und befruchtet in reichem Maße die Phantasie begnadeter Künstler.

Hermann Hesse sagt vom Wein, daß es sich mit ihm verhalte, wie mit allen köstlichen Gaben und Künsten:

„Er will geliebt, gesucht, verstanden und mit Mühen gewonnen sein. Das können nicht viele. Seine Lieblinge aber läßt er zu Festen ein und baut ihnen Regenbogenbrücken zu seligen Inseln.“

Einer dieser Lieblinge war bestimmt Johann Wolfgang Goethe. Als geschätztes Ahnenvermächtnis



lag ihm die Freundschaft zum Wein und die Liebe zum rebengesegneten Gefilde im Blut.

In „Dichtung und Wahrheit“ vernehmen wir, daß die Familie Goethe in Frankfurt einen eigenen Weingarten besaß, den der Vater mit Hingabe pflegte:

„Noch mehr Beschäftigung gab ihm ein sehr gut unterhaltener Weinberg vor dem Friedberger Tor, wo selbst zwischen den Reihen der Weinstöcke Spargelreihen mit großer Sorgfalt gepflanzt und gewartet wurden. Es verging in der guten Jahreszeit fast kein Tag, daß nicht mein Vater sich hinaus begab.“



Szene aus Faust
Ungarn 1948



Szene aus Faust
Berlin 1949

Johann Wolfgang Goethe
Rheinland-Pfalz 1949



In „Hermann und Dorothea“ freut sich auch die zwischen den Reben hinschreitende Mutter der Traubenpracht im Weinberg:

„Und so ging sie bequem den trockenen Graben hinüber, wo an der Strasse sogleich der wohlumzäunte Weinberg Aufstieg steilerem Pfads, die Fläche zur Sonne gekehret. Auf den schritt sie hinauf und freute der Fülle der Trauben sich im Steigen, die kaum sich unter den Blättern verbargen.“

In epischer Breite erzählt der Sohn, wie Frau Rat ihre Gäste mit den ihrer Obhut anvertrauten Kellerschätzen bewirtete:

„Sorgsam brachte die Mutter des klaren herrlichen Weines, in geschliffener Flasche auf blankem, zinnernem Runde, mit den grünlichen Römern, den echten Bechern des Rheinweins.“

Zu Goethes liebsten Jugend-Erinnerungen gehört die Weinlese:

„Nach mancherlei Früchten des Sommers und Herbstes war aber doch zuletzt die Weinlese das Lustigste und am meisten Erwünschte.“

Entzückt schreibt er von einer Herbstreise an den Rhein:

„Trauben mit jedem Schritt und Tag besser. Jedes Bauernhaus mit Reben bis unters Dach, jeder Hof mit einer großen vollhangenden Laube.“

Das Geheimnis des Weinkellers hat ihn wiederholt in seinen Bann gezogen:

„Manches zu schaffen hat ein Mädchen, die vielen Gefäße leere Fässer und Flaschen in reinlicher Ordnung zu halten. Dann betrachtet sie oft des schäumenden Mostes Bewegung, gießt das Fehlende zu, damit die wallenden Blasen leicht die Öffnung des Fasses erreichen, trinkbar und helle endlich der edelste Saft sich künftigen Jahren vollende.“

Eine Briefmarke Deutschland–Berlin 1949 zeigt Goethe, Epistel II, im Hintergrund die Szene in Auerbachs Keller aus Faust: Während Goethe und Mephisto nach vollbrachtem Schelmenstreich den Keller verlassen, gewahrt man links drei der genasführten Zecher, von denen der Dicke, des süßen Weines voll, sich mit dem Rücken an ein großes Weinflaß lehnt.

Goethes Neigung zum Rebensaft, der ihm Erquickungstrank und Sorgenbrecher zugleich bedeutet, spiegelt sich in seinen Liedern und Gedichten:

„Ich habe getrunken, nun trink ich erst gern!
Der Wein, er erhöht uns, er macht uns zum Herrn
Und löset die sklavischen Zungen.
Ja, schonet nur nicht das erquickende Naß;
Denn schwindet der älteste Wein aus dem Faß,
So altern dagegen die jungen.
Trunken müssen wir alle sein!
Jugend ist Trunkenheit ohne Wein;
Trinkt sich das Alter wieder zur Jugend,
So ist es wundervolle Tugend.
Für Sorgen sorgt das liebe Leben,
Und Sorgenbrecher sind die Reben.“

Im westöstlichen Diwan schwört sich Goethe dem persischen Dichter Hafis als heiterem Zechbruder und Trautgesellen zu:

„So, Hafis, mag dein holder Sang,
Dein heiliges Exempel
Uns führen bei der Gläser Klang
Zu unsers Schöpfers Tempel.“

Hafis ist ihm auch Vorbild für das lebenskünstlerische Weingenießen:

„So lang man nüchtern ist,
Gefällt das Schlechte;
Wie man getrunken hat,
Weiß man das Rechte;
Nur ist das Übermaß
Auch gleich zu Handen;
Hafis, o lehre mich,
Wie du's verstanden!“
Schenkenbuch

Friedrich Schiller ((im „Punschlied“ und in „Freude“) huldigt als Sohn des rebenfreudigen Neckartals und als Nachkomme vieler Winzer gelegentlich ebenfalls dem Wein:

„Funkelnd wie ein Sohn der Sonne,
Wie des Lichtes Feuerquell,
Springt er perlend aus der Tonne
Purpurn und kristallenhell.
Und erfreuet alle Sinnen
Und in jede bange Brust
Gießt er ein balsamisch Hoffen
Und des Lebens neue Lust.“

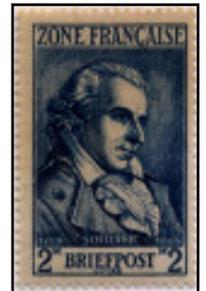
„Freude sprudelt in Pokalen,
In der Traube goldenem Blut
Trinken Sanftmut Kannibalen,
Die Verzweiflung Heldenmut.
Brüder, fliegt von euren Sitzen,
Wenn der volle Römer kreist,
Laßt den Schaum zum Himmel spritzen:
Dieses Glas dem guten Geist!“

Zur Linderung des Schmerzes um den Verlust ihrer Kinder läßt Schiller („Das Siegesfest“) der betrübten Hekuba durch Nestor einen Trostbecher reichen:

„Nestor jetzt, der alte Zecher,
Der drei Menschenalter sah
Reicht den laubumkränzten Becher
Der betrännten Hekuba:
Trink ihn aus, den Trank der Labe,
Und vergiß den großen Schmerz!“

Friedrich Schiller

Französische Zone 1946



Friedrich Schiller

Sowjetunion 1955



Wundervoll ist Bacchus' Gabe,
Balsam fürs zerrißne Herz.“

Die erhebende von Alltagssorgen befreiende Kraft des Weines beglückt auch Gotthold Ephraim Lessing (in „Lobgesang“):

„Wein, wenn ich dich jetzo trinke,
Wenn ich dich als Jüngling trinke,
Sollst du mich in allen Sachen
Dreist und klug, beherzt und weise,
Mir zum Nutz und dir zum Preise,
Kurz, zu einem Alten machen.“



Gotthold Ephraim Lessing
DDR 1954

Weinlaune und Schalk spiegeln sich in den nachfolgenden Versen („Die Beredsamkeit“):

„Wein ist stärker als Wasser;
Dies gestehn auch seine Hasser.
Wasser reißt wohl Eichen um
Und hat Häuser umgerissen:
Und ihr wundert euch darum,
Daß der Wein mich umgerissen?
Freunde, Wasser macht stumm:
Lernet dieses an den Fischen.
Doch beim Weine kehrt sich's um;
Dieses lernt an unsern Tischen.
Was für Redner sind wir nicht,
Wenn der Rheinwein aus uns spricht.“

„Ein trunkener Dichter leerte
Sein Glas auf jeden Zug;
Ihn warnte sein Gefährte:
,Hör auf! Du hast genug.'
Bereit, vom Stuhl zu sinken,
Sprach der: ‚Du bist nicht klug;
Zu viel kann man wohl trinken,
Doch nie trinkt man genug.‘“



Ludwig Uhland
Württemberg-Hohenzollern 1948

Echte Begeisterung für Reben und Wein, mit ihnen Trinkfreudigkeit durchdringen fruchtbringend die Poesie von Ludwig Uhland. Eines seiner Trinklieder schließt mit der zum beliebten Weinspruch gewordenen Bitte:

„Und wenn es euch wie mir ergeht,
So betet, daß der Wein gerät,
Ihr Trinker insgemein!
O heiliger Urban, schaff mir Trost!
Gib heuer uns viel edlen Most,
Daß wir dich benedein.“

Erbarmenerweckend tönt der Notschrei eines andern:

„Was ist das für ein durstig Jahr!
Die Kehle lechzt mir immerdar,
Die Leber dorrt mir ein.
Ich bin ein Fisch auf trockenem Sand,
Ich bin ein dürres Ackerland.
O schaff mir, schaff mir Wein.“

Maßlosigkeit im Weingenuß läßt Uhlands Ballade „Das Glück von Edenhall“ in unheimlichem Ereignis ausklingen:

„Von Edenhall der junge Lord
Läßt schmetternd Festdrommetenschall;
Er hebt sich an des Tisches Bord
Und ruft in trunkner Gäste Schwall:
,Nun her mit dem Glücke von Edenhall!‘“

Zügellose Zecherei und deren verhängnisvolle Folgen schildert Theodor Fontane in Schloß Eger:

„Lärmend im Schloß zu Eger
Über dem Ungarwein
Sitzen die Würdenträger
Herzogs Wallenstein.“

und Heinrich Heine in Belsazar:

„Die Knechte saßen in schimmernden Reihn
Und leerten die Becher mit funkelnem Wein,
Es klirrten die Becher, es jauchzten die Knecht',
So klang es dem störrigen Könige recht.“



Theodor Fontane
Berlin 1953

Gottfried Keller, der gemütvollale alemannische Poet, zeichnet in der Hauptgestalt seines Romans „Der grüne Heinrich“ sein Ebenbild:

„Heinrich hegte eine besondere Pietät gerade für die Begriffe Brot und Wein.“

Heinrich Heine Deutschland 1956 bzw. DDR 1956

Das Brot erschien ihm so sehr die ewig unveränderte unterste Grundlage aller Erden und Menschheitsgeschichten, der Wein aber die edelste Gabe der geistdurchdrungenen lebenswarmen Natur zu sein, so daß nichts ihm so geeignet dünkte zur Feier eines gemeinsamen symbolischen Mahles der Liebe, als edles Weizenbrot und reiner goldener Wein.“



Am 9. Juli 1843 schreibt Keller in sein Tagebuch:

„Ich, der ich zu jeder Zeit einen vollen Pokal, verbunden mit dem Rundgesang fröhlicher, braver Gesellen liebte und demselben meine schönsten und freudigsten Stunden verdanke, ich habe nun gesehen, wohin es führt, wenn man sich diesen Freuden der Geselligkeit systematisch überläßt und das herrliche Sonnenkind, den Wein, als Zweck und nicht als Mittel zur Freude betrachtet.“

Der Wein nimmt im ganzen Leben des Dichters einen Ehrenplatz ein, ist Keller doch ein Kind des rebengesegneten Zürcherlandes. Durch seine Gedichte schlingt sich enge Verbundenheit mit der Heimat und mit der Arbeit des Winzers. Vom Landwein sagt er:

„Der nicht wie Honig süß, doch frisch und herb
Der Männer Blut erhält mit tücht'ger Kraft;
Auch Brot und Leib und Leben sind ja derb
Dem Volke, das in brauner Scholle schafft.
Da, wo am vollsten ruht der Sonne Schein
Und abgewandt des Nordens rauhen Winden,
Da zieht der Landmann seinen Labewein,
Da ist er manchen langen Tag zu finden;
Wie Arbeit er und Müh mit Lust verschwendet,
Der Rebe währlich Schoß zum Lichte wendet.“



Joh. Peter Hebel
Baden 1948

„Die Rebe in Dichtung und Kunst“
– so ist der nächste Teil überschrieben.

Maurizio Rocci

Italiens Weinraritäten

Für Friedrich Nietzsche ist der Wein eines der Dinge, die man zum Leben braucht. Der große Historiker Jacques Le Goff behauptete, daß der Wein sogar zu den Fundamenten der europäischen Kultur gehört. In meiner Heimat Piemont gehören Speisen und Wein untrennbar zusammen. Für mich ist der Weingenuß ein Teil des täglichen Lebens.

Vor einigen Jahren habe ich eine Flasche „1975er Caramino“ getrunken, die ich von meinem Bruder geerbt hatte. Was für ein Wein! Kennen Sie ihn? Sicherlich nicht. Aber trösten Sie sich: den Wein kannte ich damals auch nicht.

Dabei ist es mir eingefallen: Warum sollen andere Weingenießer nicht auch an diesen speziellen Kenntnissen teilhaben? Ich werde versuchen diese speziellen Kenntnisse nach den italienischen Regionen (soweit sie mir bekannt sind) auf Papier zu bringen. Daß meine Heimat Piemont dabei den Löwenanteil erhält, sollte selbstverständlich sein.

Zuerst kommt der Handelsname des Weins gefolgt – in Klammern – von der (den) Traubensorte(n), aus der (denen) der Wein erzeugt wird. Wenn der Wein die DOC-Bezeichnung erhalten hat, wird diese unmittelbar nach dem Namen erscheinen. Und jetzt viel Spaß bei der Entdeckung von diesen Raritäten!

Piemont

Boca DOC (Nebbiolo, Vespolina und Bonarda Novarese) ist ein Rotwein aus den Bergen nördlich von Novara, wo die Nebbiolo-Traube den Namen Spanna führt. Im unweit nördlich von Gattinara und Ghemme gelegenen Weinbaugebiet wird dieser beachtenswerte, tanninreiche Rotwein erzeugt, der nach zwei Jahren Faßlagerung in den Handel kommt, dann aber in der Regel einige weitere Jahre benötigt, um sich zu runden.

Caramino: Spanna (Nebbiolo) von Caramino in Fara, manchmal mit geringen Zusätzen



von Vespolina und Bonarda Novarese verschnitten. Dieser Rotwein ist gehaltvoll und von Art und Nerv. Wenn er aus guten Jahrgängen stammt, lohnt es sich, ihn bis zu zehn Jahre und länger liegenzulassen. Sicherlich ist er einer der beachtenswertesten Weine Piemonts.

Carema DOC (Nebbiolo) ist ein in winzigen Mengen produzierter und außerhalb seiner Heimat – nördlich von Ivrea – selten anzutreffender Rotwein. Guter Carema kommt in

den Handel nach vierjähriger Lagerung (zwei davon im Holzfaß). Er ist leichter und manchmal etwas herber als andere Nebbiolo-Weine. In guten Jahren weist er ein nuancenreiches Bouquet und einen feinen Geschmack auf.

Favorita (Favorita). Äußerst seltene Weißweinsorte, die südlich von Asti in den Roero- und Langhe-Bergen vereinzelt angebaut wird. Die Favorita-Traube hat ein erfolgreiches Comeback hinter sich. Sie ergibt einen pikanten, feinabgestimmten, nachhaltigen Wein, der sich jung am besten trinkt.

Gabiano DOC (Barbera mit geringen Zusätzen von Freisa und Grignolino) aus Gabiano in den Hügeln des Monferrato

Casalese nördlich von Asti. Er ist ein sehr langlebiger Barbera, der nach mindestens zweijähriger Lagerung als »riserva« in den Handel gebracht wird.

Malvasia di Casorzo d'Asti DOC (Malvasia Nera di Casorzo, manchmal mit geringen Zusätzen von Freisa, Grignolino und Barbera) ist ein seltener, süßer Rot- bis Rosatroschaumwein, beliebt zu Panettone und Kuchen.

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC (Malvasia di Schierano, manchmal mit geringen Zusätzen von Freisa) ähnelt den Malvasia di Casorzo d'Asti, perlend bis voll schäumend, aber seltener.

Rubino di Cantavenna DOC (Barbera, Grignolino und/oder Freisa) ist ein bemerkenswerter, trockener Rotwein. Seine DOC-Zone ist sehr limitiert. Dieser Barbera wird von

einer kleinen Winzergenossenschaft gepflegt und verläßt kaum seine Heimat.

Ruchè di Castagnole Monferrato DOC. Diese seltene, dunkle Traubensorte wächst nur in den Voralpen oberhalb Castagnole Monferrato. Dort liefert sie einen gerbstoffherben, in seiner Jugend sehr rassigen Wein, der sich mit der Zeit zu einem duftigen, feinen Tropfen mit beachtlicher Eleganz entwickelt. Im Alter nimmt die rubin-violettrote Farbe einen Orangenschimmer an, und das Bouquet entwickelt sich wie der Geschmack auf ganz ungeahnte Weise. Ob jung oder alt, der Ruchè bietet seinen Liebhabern immer eine Fülle von überraschenden Geschmacksnuancen.

Sizzano DOC (Nebbiolo, Vespolina und Bonarda Novarese) ist ein gehaltvoller, trockener Rotwein aus einem kleinen abgegrenzten Gebiet in den Bergen nördlich von Novara. Er steht mit Boca und Fara auf gleicher Stufe; er ist jedoch der dünnste aller Nebbiolo-Weine. Es lohnt sich, ihn bis zu zehn Jahre und länger liegenzulassen.

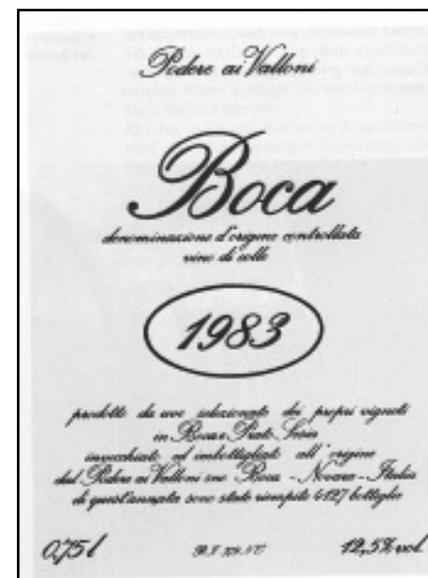
Ligurien

Buzzetto di Quiliano (Buzzetto). Diese seltene, helle Traubensorte aus der Gegend westlich von Genua ergibt einen sehr leichten, oft kaum reifen trockenen Weißwein.

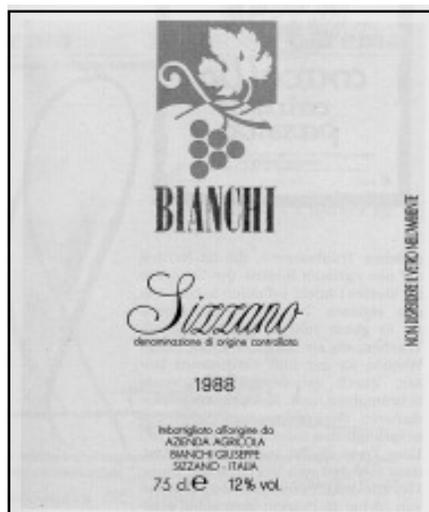
Sciacchetrà DOC (Bosco, Albarola und Vermentino) wird aus denselben Traubensorten wie der legendärer, trockener Cinqueterre DOC gewonnen, jedoch als süßer Likörwein mit mindestens 17% vol. Alkohol erzeugt. Die handverlesenen Trauben werden in der Sonne getrocknet, um mehr Konzentration und Süße zu erlangen. Der Wein ist sehr selten und außerordentlich teuer.

Südtirol und Trentino

Rosenmuskateller DOC (Moscato Rosa). Neben San Michele all'Adige ist Laimburg



die zweite große Versuchsstätte im östlichen Norditalien. Die große Passion der Laimburg (der Name stammt von der alten Burgruine über dem Anwesen aus dem Jahre 1228) ist



der famose Rosenmuskateller. Dieser eigenartige Wein wird aus bereits eingeschrumpften Beeren gekeltert. Eine wärmere Farbtonung mit leichten orangenen Reflexen ist das erste äußere Zeichen der ganz eigenwilligen Versionen dieses sagenhaften Gewächses. Deutlich sind auch eine reife Frucht, herrlich breite Süße und ein sehr schöner Abgang. Die wenigen Flaschen werden nur an ganz gute Freunde verschenkt.

Sorni DOC (Schiava, Teroldego und Lagrein). Diese DOC-Zone ist eine sehr kleine Zone nordöstlich des Zusammenschlusses der Flüsse Avisio und Etsch auf den Böden der Gemeinden Giovo, San Michele all'Adige und Lavis (Ortsteil

Sorni). Am Gaumen ist der Sorni sehr fruchtig, füllig und ausgewogen. Dieser harmonischer, leichter und äußerst ansprechender Weißwein ist ein echtes Trinkvergnügen mit Aromen nach schwarzen Johannisbeeren und Kirschen und einer fein-würziger Note.

Friaul – Julisch Venetien

Picolit. Einst der berühmteste und heute einer der teuersten Weine Italiens, dessen gegenwärtige Qualität jedoch leider nur noch selten seinem Ruf gerecht wird. Die in den Colli Orientali del Friuli heimische Traube liefert den Dessertwein der Gegend; sie gehört mit zu den fast verschwundenen legendären Traubensorte aus dem 19. Jahrhundert. Der Wein ist ein wuchtiger, geschmeidiger, fast dickflüssiger Wein, nicht unbedingt sehr süß, aber mit dem charakteristischen bitteren Nachgeschmack. Heute ist der Ruhm dieser Weinsorte im Verblasen, obwohl die Schwäche beim Fruchtansatz durch horrend Preise für den Wein wettgemacht wird.

Ribolla Gialla DOC. Diese Rebsorte gilt seit dem 13. Jahrhundert als im Collio und in den Colli Orientali beheimatet. Nach jahrzehntelangem Niedergang erlebt diese Sorte ein Comeback in mittelschweren Weißweinen mit sonnengelber Farbe und schöner Zitrusäure, die im Alter milder und voller wird.

Emilia-Romagna

Barbarossa di Bertinoro. Eine Rebe, die anderswo nicht anzutreffen ist, wird in geringem Ausmaß um Bertinoro, dem Zentrum des Weinbaugebiets der Romagna, angebaut. Sie liefert einen vollen, reifen Rotwein von kräftiger, lang anhaltend jugendlicher Farbe, dabei zunehmend samtig und ausgeglichen, der sich für längere Zeit schön hält.

Pagadebit di Romagna DOC. Dieser Wein stammt aus der gleichnamigen, höchst seltener Weißweinsorte, die trotz ihrer relativen Ertragssicherheit (ihr lateinischer Name bedeutet „zahlt die Schulden“), rar geworden ist. Die Traubensorte wird jetzt um Bertinoro in der Romagna wiederangebaut. Sie liefert sowohl einen sanften, trockenen Weißwein wie auch einen »amabile«.

Toskana

Bianco dell'Empolese DOC (Trebiano Toscano, Canaiolo Bianco und Malvasia del Chianti) ist ein heller, trockener Weißwein mit wenig Körper und einem leicht bitteren Anflug.

Candia dei Colli Apuani DOC (Vermentino Bianco mit geringen Zusätzen von Albarola). Der weiche, trockene Weißwein von der Ausläufern der Apuanischen Alpen besitzt keine besondere Eigenständigkeit. Dieser Wein ist außerhalb des Küstengebietes mit den Marmorbrüchen selten anzutreffen.

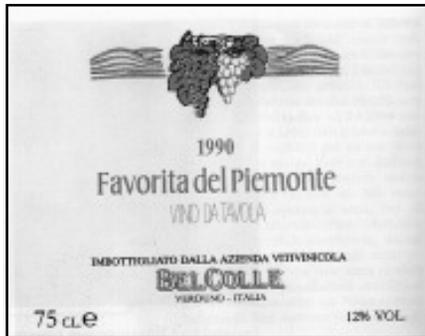
Marche

Lacrima di Morro d'Alba DOC (Lacrima, Montepulciano und Verdicchio) ist ein leichter, angenehmer Rotwein. Diese DOC-Zone umfaßt sechs Gemeinden der Provinz Ancona und befindet sich um die alte Stadt Morro d'Alba südlich von Senigallia. Sein DOC-Prädikat halten einige Weinkenner eher für ein Politikum als einen Qualitätswein.

Latium

Aleatico di Gradoli DOC (Aleatico) ist ein mittelkräftiger, süßer Rotwein mit zartem Muskateller-Aroma. Diese lokale Spezialität kann auch als Likörwein (auf 17,5 vol. Alkohol aufgespritzt) erworben werden.

Zagarolo DOC (Malvasia, Trebbiano, Bellone und Bonvino). Diese DOC-Zone östlich von Rom ist der kleinste Weinbaubezirk der Frascati-Gruppe. Dieser Weißwein, der



trocken bis lieblich sein kann, führt die Bezeichnung „superiore“, wenn er 12,5 vol. Alkohol oder mehr aufweist.

Kampanien

Capri DOC. Unter diesen Namen steckt ein kleines Angebot an sauberem, trockenem Weißwein (Falanghina, Greco und Biancolella) sowie ein noch kleineres Angebot von einem leichten, jung zu trinkenden Rotwein (Piedirosso, Primitivo

und Barbera). Beide Weine sind bestenfalls angenehm und freundlich, reichen in der Regel nicht an die Spitzen des benachbarten Ischia heran.

Fiano di Avellino DOC (Fiano di Avellino manchmal mit geringen Zusätzen von Greco, Coda di Volpe Bianco und Trebbiano Toscano) ist ein hervorragender Weißwein, hellgelb mit einer Spur Haselnuß in Duft und Geschmack, lebendig und anhaltend. Die Rebe ist auch unter den Namen Apianum bekannt; das lateinische Wort „apes“ stellt eine Beziehung zu Bienen her, die offenbar die Blüte oder auch die Trauben oder den Saft dieser Rebe besonders mochten. Er ist einer der besten Weißweine Süditaliens.

Ischia DOC. Der Standard-Rot- und Weißwein von der grünen Insel im Golf von Neapel ist dazu bestimmt, jung und frisch getrunken zu werden. Der Weiße (Forastera, Biancolella und San Lunardo) soll recht säuerlich sein, damit er den Durst gut löscht. Wenn der Bianco mit den Schalen vergoren wird, wird Bianco „superiore“ bezeichnet. Er ist dann gehaltvoll, trocken, golden und recht ausgeprägt im Charakter. Der Rote (Guarnaccia, Piedirosso und Barbera) ist ein trockener, milder, dunkelfarbiger Wein.

Apulien

Moscato di Trani DOC (Moscato di Trani und Muskateller). Süßer, goldener Dessert-Muskateller guter Qualität, gespritzt und ungespritzt, von der Nordküste im Westen von Bari.

Rosso di Cerignola DOC (Uva di Troia, Negroamaro, Sangiovese, Barbera, Montepulciano, Malbec und Trebbiano Toscano). Um Cerignola in der Provinz Foggia erzeugter, starker, trockener, zu Kopf gehender Rotwein mit leichtem Bittergeschmack. Nach zwei Jahren im Holzfaß und bei mindestens 13% vol. Alkohol darf er das Prädikat „riserva“ führen. Er kann durchaus ansprechend sein.

Kalabrien

Donnici DOC (Gaglioppo, Greco Nero, Malvasia Bianca, Mantónico Bianco und Pecorella) ist ein relativ leichter Rot- und Roséwein, der aus den westlichen Küstenbergen in Mittelkalabrien um Cosenza erzeugt wird. Er ist fruchtig, frisch und angenehm und schmeckt am besten jung und recht kühl.

Greco di Bianco DOC (Greco Bianco mit Spuren anderer Weißtrauben) ist einer der herausragendsten italienischen Likörweine, der um die Ortschaft Bianco an der Südküste Kalabriens, der äußersten Spitze Italiens, erzeugt wird. Vor der Gärung läßt man die Trauben an der Luft eintrocknen, so daß der Wein hinterher einen Gesamtkohlgehalt von 17% vol.aufweist. Der Dessertwein ist reif, voll, verhalten süß, geschmeidiger, verlockend nach Orangen duftend und wird in Bianco als Spezialität einiger kleinerer Weingüter bereitet.

Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto DOC (Gaglioppo, Nocera, Nerello Mascalese, Nerello



Cappuccio, Malvasia Bianca, Malvasia Nera und Greco Bianco) ist ein hellroter bis rosato Wein vom östlichsten Kap der kalabrischen Küste in der Umgebung von Crotona. Er schmeckt jung und kühl am besten. Der unförmige Name trägt nicht gerade zur Verbreitung des Weins bei.

Sizilien

Faro DOC (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera, Calabrese, Gaglioppo und Sangiovese) ist ein Rotwein aus Messina stammend, der nur in geringen Mengen erzeugt wird. Dieser kräftige, volle Wein kann gut zu Bordeaux-ähnlicher Konsistenz heranreifen. Wäre er verbreiteter, würde er sicherlich auch mehr Beachtung finden.

Malvasia delle Lipari DOC (Malvasia di Lipari und Corinto Nero) ist ein bekannter, gespritzter, außergewöhnlicher Likörwein, der sich meist süß und schwer, golden bis bernsteinfarben, von großem Bouquet und sehr lagerfähig präsentiert.



Moscato di Noto DOC (Moscato Bianco). Von diesem köstlichen Moscato gibt es nicht viel, aber der „liquoroso“ ist ein Musterbeispiel für diese üppige, gespritzte Genre. Die Griechen brachten die Muskatellertraube vor 2500 Jahren nach Sizilien.

Sardinien

Girò di Cagliari DOC (Girò). Girò ist wie Cannonau eine alte Rotweintraupe mit sehr hohem Zuckergehalt. Der Wein muß mindestens 14,5% vol. Alkohol aufweisen. Als solcher kann er trocken vinifiziert,

kraftvoll und dennoch weich und geschmeidig sein. Häufig verfügt er aber über etwas Süße und hat dann immer noch mindestens 12% vol. tatsächlichen Alkohol. Nach zwei-jähriger Lagerung kann er als „riserva“ in den Handel kommen. Der Wein kann aber auch durch Alkoholzusatz auf mindestens 17,5% vol. Alkohol aufgespritzt sein und dann als „liquoroso“ angeboten werden. Er erinnert dann an einen leichten Portwein.

Malvasia di Bosa DOC (Malvasia di Sardegna). Der meistgepriesene von mehreren bernsteingelben Weißweinen Sardinien kommt dem spanischen Sherry am nächsten,

zumindest in der Wirkung. Der Alterungsprozeß ist kürzer und einfacher, das Ergebnis ist Geschmeidigkeit und eine gewisse Geschmackstiefe; im Abgang findet sich ein charakteristischer italienischer Bittermandelton. Die trockenen Versionen sind, gekühlt serviert, gute Aperitifs.

Malvasia di Cagliari DOC (Malvasia di Sardegna). Ähnlich wie Malvasia di Bosa, aber von Trauben aus nicht so exklusiven Lagen weiter im Süden.

Mandrolisai DOC (Cannonau, Bovale Sardo und Monica di Sardegna). Neue DOC-Bezeichnung für einen Rot- und Roséwein, der in sieben Gemeinden der Provinzen Cagliari und Nuoro etwa im Zentrum von Sardinien erzeugt wird. Der Rotwein darf nach einem Jahr Holzfaßlagerung und bei mindestens 12% vol. Alkohol das Prädikat „superiore“ tragen. Dieser nicht ganz so starke Cannonau aus modernisierten Genossenschaftskellereien ist trocken und solide.

Monica di Cagliari DOC (Monica di Sardegna). Der aus der Monica di Sardegna im Campidano erzeugte Wein ist ein schwerer, meist süßer, weicher Rotwein, den es auch als »liquoroso« mit 17,5% vol. Alkohol gibt und der an einen leichten Portwein erinnert.

Moscato di Sardegna DOC (Moscato Bianco und Vermentino). Die Muskatellertraube hat in Sizilien mehr Tradition als in Sardinien. Die hiesige Erzeugung wird vor allem auch am Ort verbraucht. Am überzeugendsten wirkt der gespritzte „liquoroso“.

Moscato di Sorso-Sennori DOC (Moscato Bianco). Lokale DOC für einen starken, süßen Muskateller-Weißwein mit besserem Ruf als der von Cagliari im Süden.

Nasco di Cagliari DOC (Nasco). Dieser Wein stammt von einer alten Rebsorte, aus welcher er im Campidano hergestellt wird. Er kann sowohl trocken als auch halbtrocken, süß oder „liquoroso“ sein. Letzterer mag an einen leichten Sherry erinnern, doch gilt die trockene Form als die beste. Ein rustikaler Weißwein, die Einheimischen mögen ihn stark und süß, aber den Touristen schmeckt die modernisierte, leichtere und trockene Version besser.

Quellen: Johnson, Hugh: Der große Johnson (Hallwag Verlag); Der große Weinatlas (Hallwag Verlag); Priewe, Jens: Italiens große Weine (Busse Seewald Verlag); Veronelli, Luigi: Die Weine Italiens (Kammerer & Unverzagt); Anderson, Burton: Atlas der italienischen Weine (Hallwag Verlag); Scheidegger, Jürg: Gesamtwerk Italienischer Wein (Enolibri Verlag); Würmli, Markus: Alle Weine Italiens (Heyne Verlag); Robinson, Jancis: Reben, Trauben, Weine (Hallwag Verlag); Dippel, Horst: Das Weinlexikon (Gondrom Verlag)

Sammlerleidenschaft

Seit langem sammle ich nebenbei Belege von unserer damaligen Landwirtschaftsausstellung AGRA. Ich hatte ja schon seit meiner Studienzeit jedes Jahr beruflich mit der AGRA zu tun, so daß da Einiges zusammen gekommen ist. Auf der AGRA gab es immer ein Sonderpostamt und mehrere Sonderstempel.

1. Brief von 1960

Ich hatte als Student meinen Fotoapparat an einem ausgestellten Agraflugzeug hängen lassen und die Ausstellungsleitung anschließend angeschrieben. Sie hatten mir mit diesem Brief mitgeteilt, daß ich mir den Apparat in Markleeberg abholen kann.

2. Maximumkarte

Diese Karte habe ich 1981 „gefertigt“ und von mehreren LPG-Vorsitzenden unterschreiben lassen. Sie ist dann echt gelaufen. Heute freue ich mich über die Unterschriften.

3. Erntebild

Eine Ernteszene aus unserem Dorf Hollsteitz Wenn sich hier landwirtschaftlich etwas bewegt, bin ich immer gleich mit der Kamera dabei. Leopold Kühnberg



Ein Ausflug in die römische Mythologie

Ceres ist die alte italisch-römische Göttin des Getreides und des Ackerbaus. Ebenso galt sie als Göttin der Ehe und des Todes. Sie war die Tochter des Saturn und der Ops. Ihre Tochter ist Proserpina. Vermutlich ist ihr Ursprung etruskisch. Seit dem 6. Jahrhundert v. Chr. ist sie das römische Pendant zur griechischen Göttin Demeter.

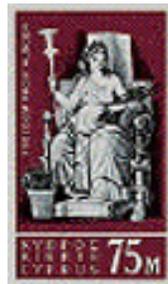
Die Römer weihten 493 v. u. Z. der Dreieheit Ceres, Liber und Libera auf dem Aventin einen Tempel in der Nähe des Circus Maximus. Die Götterdreieheit entsprach der griechischen Verbindung von Demeter, Kore und Dionysos; sie waren die Götter der römischen Plebs und spielten insofern eine große politische Rolle. Der Tempel war kultisches Zentrum der Plebs, und es wurde dort der Markt abgehalten. Die Kasse der Plebejer wurde im Tempel aufbewahrt. Die Ädilen waren ursprünglich Beamte dieses Tempels. Am 19. April feierte man das Fest der Götterdreieheit, die Cerialia. Das aus dem Altertum bekannteste Fest der Verschwiegenheit war das Frauenfest der Göttin der Fruchtbarkeit Ceres bzw. Demeter, die Thesmophorien, bei dem nicht nur die Männer, sondern sogar männliche Hunde ferngehalten wurden. Bei den kultischen Festen der Ceres wurden Opferkuchen in phallischer Form dargebracht. Am Fest der Göttin Ceres wurden zur Abwehr des Getreidebrandes Füchse mit brennenden Fackeln an den Schwänzen durch die Felder gejagt. Kornährenkränze waren der Ceres geweiht.

Verehrt wurde sie vor allem durch die Plebejer. Die Volkstribunen waren ihr gegenüber zur Einhaltung der Gesetze verpflichtet. Gegen 250 v. Chr. wurde der Cereskult vor allem durch griechische Priesterinnen vollzogen. Der Kult wandelte sich daraufhin zu dem Götterbild der Demeter, die auf der Suche nach ihrer Tochter Persephone (in der römischen Mythologie Proserpina) war.

Die Begriffe Cerealien (Name für Getreide) und Cervisia (Name des Bieres bei den Römern) wurden von Ceres abgeleitet. (kh)



Quelle: wikipedia u.a.



Horst Ferenczy

Sortengarten „Hortus“

Im Juli 2000 wurde durch zwei Praktikanten im Auftrag des Vereines „Hortus“ eine Planung für den Ranshofener Sortengarten erstellt. Das Areal des Sortengartens mit einer Fläche von ca. 1 ha befindet sich auf einer ursprünglich zum Schloss Ranshofen gehörigen Obstwiese.

Mit maßgeblicher finanzieller Unterstützung des Landes Oberösterreich und der EU konnte in Zusammenarbeit mit Vereinsmitgliedern, der Braunauer Stadtgärtnerei sowie mit Lehrern und Schülern der Landwirtschaftsschule Burgkirchen ein Großteil dieses Konzeptes umgesetzt werden.

Der momentane Bestand umfaßt eine Pflaumenreihe mit 21 Sorten, ein Kernobstspalier für ca. 100 Stück Apfel- und Birnbäume und ein kleiner Wingert für 60 Rebstöcke. Bisher wurden 49 Rebsorten ausgepflanzt. Viele ältere Weinstöcke wurden in Braunau/Inn und Umgebung eingesammelt und von einem Weinbauern aus der Wachau auf reblausresistente Unterlagen veredelt.

Die älteste Rebe stammt von einem mächtigen Weinstock vor einem alten Bauernhaus in Ranshofen, dessen Alter auf über 200 Jahre geschätzt wird. Die Angabe genauer Sortenbezeichnungen ist derzeit leider noch nicht möglich, da hierzu umfangreiche genetische Untersuchungen notwendig sind.

Ein Weg mit fünf großen Schautafeln, auf denen viel Wissenswertes über den Verein und den Obst- und Weinbau zu lesen ist, führt den Besucher durch die einzelnen Stationen des Sortengartens. Die Mitglieder des Sortengarten „Hortus“ versuchen, alte iniviertlerische Pflanzen zu kultivieren, damit sie nicht völlig aussterben.

Im Jahre 2010 findet die Landesausstellung in Braunau/Inn statt und wird sich sicher auch mit dem Sortengarten „Hortus“ befassen.

Adresse:
Schloß Ranshofen, A-5280 Braunau am Inn / Oberösterreich,
Tel.: +43/7722/808350
Öffnungszeiten: April bis Oktober von 8 bis 17 Uhr, Eintritt frei

Verband Philatelistischer Arbeitsgemeinschaften e. V. im BDPH e. V.
Internetadresse: www.vpha-online.de

Stellv. Vorsitzender

Prof. Dr. Damian Läge
Buchzeigstr. 21

CH-8053 Zürich

Tel.: 0041-44-4221643

eMail: d.laege@psychologie.uzh.ch



Einladung zur Gesprächsrunde:

**THEMATISCHE PHILATELIE 2015 – WOHIN
STEUERN UNSERE ARBEITSGEMEINSCHAFTEN?**

am 12.5.2008 in Bad Mondorf

12. Februar 2008

Liebe Vertreterinnen und Vertreter der Arbeitsgemeinschaften bei der EXPHIMO 2008

Im Rahmen des 50jährigen Jubiläums der Ausstellungen in Bad Mondorf ergibt sich die einzigartige Gelegenheit, Exponate aller Arbeitsgemeinschaften zu sehen, welche in den vergangenen Jahrzehnten an der Gestaltung dieser jährlichen Thematik-Ausstellung beteiligt waren.

Nicht nur die Exponate werden in Bad Mondorf zu sehen sein, sondern auch maßgebliche Vertreter dieser Arbeitsgemeinschaften sind vor Ort. Deswegen möchte ich die Gelegenheit nutzen, Sie zu einem gemeinsamen Gespräch über die Zukunft der Thematischen Philatelie einzuladen. Dieses Gespräch wird am Pfingstmontag, zwischen 11.30 und 13 Uhr stattfinden.

Ziel der Gesprächsrunde soll der Austausch sein: Welche Entwicklungen erwarten wir in den nächsten Jahren in der Philatelie? Welche Rolle wird darin die Thematik spielen? Können wir den strukturellen Problemen (Fehlen des Nachwuchses, Abkehr vom Vereinsleben und ehrenamtlichen Funktionen etc.) als Arbeitsgemeinschaften entgegenwirken? Dies sind nur einige der Fragen, die in dieser Gesprächsrunde über die Zukunft unserer Arbeitsgemeinschaften angesprochen werden können.

Ich persönlich würde mich sehr freuen, wenn auch Sie und Ihre Arbeitsgemeinschaft sich bei dieser Gesprächsrunde mit beteiligen. Es geht dabei um den Austausch und um das gemeinsame Suchen nach Lösungen auf die immer drängender anstehenden Fragen. Gemeinsam sollten wir uns auf den Weg machen, nicht jeder für sich alleine.

Vorgeschaltet ist diesem Gespräch am Pfingstmontag übrigens ein gemeinsamer Rundgang durch die Ausstellung. Er beginnt um 10.15 Uhr im Foyer der EXPHIMO.

Ich freue mich, Sie in Bad Mondorf zu sehen, und verbleibe bis dahin

Mit den besten Grüßen

Damian Läge

Vorsitzender	Dieter Hüweler, Kieler Str. 144, D-25451 Quickborn, Tel./Fax.: 04106-69318
Stellv. Vorsitzender	Klaus Weis, Waldstr. 41 B, D-76297 Stutensee, Tel.: 0721-653406, Fax: 0721-9688511
Stellv. Vorsitzender	Prof. Dr. Damian Läge, Buchzeigstr. 21, CH-8053 Zürich, Tel.: 0041-14221643
Schatzmeister	Manfred Scholz, Georg-Weerth-Str. 8, D-07749 Jena, Tel.: 03641-448943
Bankverbindung:	Volksbank Brühl e. G., Konto Nr. 4444043, BLZ: 37161289

Roger Thill

EXPHIMO 2008

Ich muß ein bißchen Werbung machen für unsere Ausstellung: Drei unserer Mitglieder werden sich beteiligen. Es sind

Alfred Kunz: Wein-Geschichte, Kultur und Wirtschaft
Walter Max Will: Vom Tabak zum Rauchgenuss und seinen Folgen
Scholz Hartmut: Die „Biographie“ des Bieres

Vielleicht finden ja auch noch andere Sammler den Weg nach Bad Mondorf. Wir haben 50 verschiedene Sammlungen! Alles Thematik und kein Wettbewerb.

Die „Internationale Briefmarkenausstellung“ findet vom 8. Mai bis 10. Mai 2008 im Festsaal des Kurparks in Bad Mondorf statt. Es ist eine Jubiläumsausstellung: 50 Jahre EXPHIMO.

Das Programm ist wie folgt geplant:

Donnerstag, den 8. Mai 2008

17.00–21.00: Aufstellen der Rahmen

Freitag, den 9. Mai 2008

10.00–18.00: Einlegen der Sammlungen

14.00–16.00: Kommentierte Führung für die Schulen

Samstag, den 10. Mai 2008

10.00: Feierliche Eröffnung der Ausstellung mit Ehrenwein angeboten vom
Domaine Thermal

11.00–18.00: Ausstellung geöffnet für die Besucher

10.00–12.00 und 14.00–17.00: Sonderpostamt

15.30: Informationsversammlung zwecks Zusammenstellung eines Katalogs
alter Ansichtskarten von Mondorf

Sonntag, den 11. Mai 2008

10.00–18.00: Ausstellung geöffnet für die Besucher

Montag, den 12. Mai 2008

- 10.00–17.00: Ausstellung geöffnet für die Besucher
- 10.15–11.45: Kommentierte Führung durch die Ausstellung unter der Leitung von Herrn Damian Läge, Vorsitzender der Thematischen Kommission der FIP
- 11.45–13.00: Rundtischgespräch im „Wasserhaus“ im Kurpark geleitet von Herrn Läge. Thema: „Thematische Philatelie im 21. Jahrhundert – wohin steuern unsere Arbeitsgemeinschaften?“
- 16.30: Verteilung der Diplome und Geschenke an die Aussteller
- 17.00: Schluß der Ausstellung und Abbau der Sammlungen und Ausstellungsrahmen

Samstag, Sonntag und Montag
Händlerstände in der Ausstellung

Weitere Informationen beim Ausstellungsleiter:
Thill Roger, 8a rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Telefon: 31 38 72.

Der Nußbaum in der Philatelie

Auszug aus der Sammlung
„Wald und Forstwirtschaft“ von Koni Häne, Förster, CH - 8966 Oberwil – Lieli (Schweiz)

Albanien



Albanien – Rumänien –
Afghanistan:
Die reife Nuß wird von der
dickfleischigen, grünen
Schale freigegeben.

Afghanistan



Rumänien



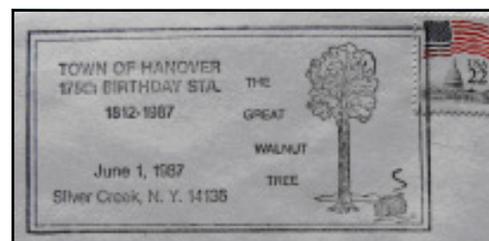
Nussbaumen

Nussloch

Ortsnamen erinnern an das frühere Vorkommen von Nußbäumen:
Zwergstempel und Werbestempel von Nussbaumen



Amerikanische Stempel werben für den Nußbaum.



Bulgarien:

Weitausladende Krone des
Walnußbaums





Der Nußbaum in der „Offenen Klasse“, eine spezielle Sammlungskategorie.

Koni Häne

Baum des Jahres 2008

Der Walnußbaum – ein guter Freund

Nußbäume besitzen nicht nur wohlschmeckende Früchte und wertvolles Holz, sie haben auch eine interessante Herkunftsgeschichte. Seit einigen Jahrzehnten geht der Walnußbaumbestand im deutschsprachigen Raum zurück. Um diese Baumart in Erinnerung zu rufen, wurde die Walnuß zum „Baum des Jahres 2008“ gewählt.

Seit 20 Jahren bestimmt das „Kuratorium Baum des Jahres“ (KBJ) einen Jahresbaum. 2008 ist es die Walnuß (*Juglans regia*), ein guter alter Freund des Menschen. Weltweit ist die Walnuß mit etwa 20 Arten vertreten. Noch bis vor kurzer Zeit zählte man die Walnuß zu den Steinfrüchten. Neueste Untersuchungen beweisen nun, daß die fleischige Schale nicht zur Frucht gehört, sondern aus andern Organen (Blättern) entstanden ist. Demzufolge werden neuerdings die Walnüsse genauso den Nüssen zugeordnet wie die ebenfalls von einer grünen Fruchthülle umgebenen Bucheckern (Buchennußli) und Kastanien.

Vielfältiger wertvoller Baum

Walnußbäume entwickeln eine weit ausladende, kugelförmige Krone und können je nach Standort eine Höhe von 20–30 Meter erreichen. Die dank einer Pfahlwurzel tief im Boden verankerten Bäume werden rund 150 Jahre alt (Ausnahmen bis 400 Jahre). In geschlossenen Beständen entwickelt *Juglans regia* im unteren Bereich oft astfreie Stämme, die eine silbrige, fast weißlich graue Rinde aufweisen und mit zunehmendem Alter dunkler und schuppiger werden. Die 20–50 cm langen Blätter sind unpaarig gefiedert. Ihre länglich-eiförmigen Fiederblätter werden 6–15 cm lang. Beim Austreiben sind sie rötlichbraun gefärbt und wechseln mit zunehmendem Wachstum ins olivgrüne. Sie duften beim Zerreiben stark aromatisch. So spät wie Nußbäume austreiben (April/Mai), so früh verlieren sie auch ihre Blätter. Bereits nach etwa fünf Monaten werfen die Bäume ihr Laub ab.

Verschiedene Darstellungen des Walnußbaumes

Die wohlschmeckenden und beliebten Fruchtkerne sind durch eine braune, rissige und harte Schale geschützt. Diese ist bis kurz vor der Reife im September von einer dick-



Verschiedene Darstellungen des Walnußbaumes

fleischigen, grünen Schale umgeben und gibt dann den Kern frei, welcher die rundliche 2,5–5 cm breite und 3–8 cm lange Nuß enthält. Ein stattlicher Nußbaum kann einen Ertrag von 100–150 kg Nüssen abwerfen.

Das Holz weist eine graubraune, oft wolkenartige Struktur auf und ist seit Jahrhunderten sehr begehrt. Es ist das Holz der Künstler und wird nach wie vor für Furniere, Möbel und Innenausstattungen, aber auch für Drechslerwaren, Musikinstrumente, Schachfiguren und Gewehrschäfte verwendet.

Spannende Geschichte und ein Baum mit vielen Namen

Die ursprüngliche Heimat des Walnußbaumes liegt in Mittelasien. Bedingt durch den langen Weg nach Europa und Amerika läßt sich eine interessante Namensentwicklung nachverfolgen. Funde in Vorderasien aus der Jungsteinzeit (etwa 6000 v. Chr.) belegen eine frühe Ansiedlung der Baumnuß. Es wird angenommen, daß unsere Vorfahren für ihre Ernährung die hochwertige Frucht mit nach Westen brachten. So lernten die Griechen und auch die Römer den bereits kultivierten Baum kennen. Letztere weihten die wertvollen Nüsse den Göttern und nannten sie „Eicheln des Jupiter“, in ihrer Sprache „Jovis glans“. Daraus leitet sich die lateinische Bezeichnung des Walnußbaumes „Juglans regia“ ab. Der Zuname „regia“ bedeutet königlich.

Die Römer brachten die Walnuß über die Alpen. Weil von Süden, von der „Fremde“ kommend, bekam sie im deutschsprachigen Raum den Namen „Welschnuß“. Etwa 800 Jahre n.Chr. wurde die Baumnuß auf Empfehlung Karl des Großen vermehrt in Mitteleuropa angepflanzt.



Der Walnussbaum in den vier Jahreszeiten

In Farsi, einer Sprache die in Afghanistan gesprochen wird, heißt die Walnuß „Tschor mos“, übersetzt „vier Hirne“, ein Hinweis auf die wie menschliche Hirne aussehenden Früchte. Wie bei andern Baumarten erinnern auch Orts- und Regionalnamen an dessen Vorkommen: Nussbaum, Nussbaumen, Nussberg, Nussloch, Nusshof, Noyer oder Walnut Grove.

Nüsse für die Gesundheit

Deutlich sagt der Lateiner „Omnia in nuce“ (alles steckt in der Nuß) – und recht hat er!

Baumnüsse enthalten eine wahrhaft konzentrierte Ansammlung lebenswichtiger Bestandteile verschiedener Vitamine, chemischer Bestandteile (wie z. B. Aminosäuren), Kohlenhydrate, Mineralstoffe und reichlich Fett (50–70%). Die Nuß war darum nicht nur als Nahrungsmittel begehrt, sondern hat auch seit der Jungsteinzeit eine vielseitige medizinische Verwendung.

Aus kulinarischer Sicht betrachtet haben die Walnüsse viel zu bieten. Wir schätzen nicht nur die beliebte „Bündner-Nußtorte“ oder mit Nüssen garnierte Müsli, Saucen und Salate, sondern auch das wegen den ungesättigten Fettsäuren äußerst begehrte Speiseöl (welches allerdings nicht erhitzt werden darf). Aus 50 kg Walnüssen lassen sich etwa 9–10 Liter wertvolles Öl gewinnen. Dies läßt sich übrigens auch als Massageöl sowie bei der Ölmalerei verwenden.



Die reife Nuß wird von der dickfleischigen, grünen Schale freigegeben.

Auch die Nußblätter bewirken Linderung und Heilung von verschiedenen Beschwerden, sei es in der Frauenheilkunde, bei Herz- und Kreislaufkrankungen, hohem Cholesterinspiegel, Hautkrankheiten und zur Blutreinigung.

Die reife Nuß wird von der dickfleischigen, grünen Schale freigegeben.

Waldbauliche Bedeutung

Bisher spielte der Nußbaum, der Spätfrost gefährdet ist, aus waldbaulicher Sicht eine eher untergeordnete Rolle. Große Bestände wie beispielsweise in Kirgisien, wo weltweit die größten Nußbaumbestände stehen, gibt es bei uns nicht. Nebst einigen zu Versuchszwecken angelegten Flächen (Obfelden, Mellingen, Otelfingen) dürfte die vor rund 60 Jahren gepflanzten Walnußbaumbestände von Selzach (SO) mit 2,2 ha die größten in der Schweiz sein. Wegen des wertvollen Holzes werden die in unseren Wäldern einzeln und truppweise aufwachsenden, lichtbedürftigen Bäume von den Förstern speziell gefördert.

In Zukunft wird der Walnußbaum bedingt durch den Klimawandel wohl als Mischbaumart zur Bereicherung in Laubwäldern an Bedeutung gewinnen. Der Wärme liebende Baum dürfte mit der vorausgesagten Klimaerwärmung keine Schwierigkeiten haben.

„Wer am richtigen Ort einen Nußbaum pflanzt und pflegt, legt seinen Großkindern ein kleines Kapital an Zins, das sich unabhängig von allen Valutafragen reichlich verzinsen wird“.
H. Burger, Direktor EAFV 1944 (heute WSL)

Für und gegen Allerlei

Allgemein gelten Nüsse als Symbol der Fruchtbarkeit. In verschiedenen Hochzeitsbräuchen spielen sie eine Rolle, beispielsweise beim „Polterabend“: Alterskameraden der Braut liessen jeweils am Vorabend der Heirat einen Korb mit Nüssen in deren Schlafgemach „poltern“. Vielerorts wird eine gute Nußernnte als Herbst ein Zeichen dafür gewertet, daß im folgenden Jahr viele Knaben geboren werden.

In ländlichen Gegenden stehen nicht nur bei Bauernhäusern Nußbäume. Wegen des bitteren Geschmacks von Holz und Blättern, sagt man, daß lästige Insekten wie Fliegen und Mücken von Haus und Hof ferngehalten werden. Speziell den grünen Walnußblättern werden verschiedene Wirkungen zugeschrieben. Sie sollen Ungeziefer aus Kleiderschränken und Betten fernhalten. Imker verwenden Nußbaumblätter als Wachsmottenschutz. In Militärkreisen, zu Zeiten als noch die raustoffigen „Exhosen“ getragen werden mußten, empfahl es sich, vor langen Märschen mit frischen Nußbaumblättern in der Hosentasche dem „Wolf“ (eine Entzündung an den Oberschenkeln) vorzubeugen!

Eigenschaften der Nuß widerspiegeln sich auch in verschiedenen Redewendungen:

- Er hat eine harte Nuß zu knacken.
- Wer hohle Zähne hat, muß keine Nuß knacken.
- Die schönste Nuß hat oft einen faulen Kern.
- Faule Nüsse werden auch verkauft.
- Er bekam eine Kopfnuß.
- Gott gibt Nüsse, aber er knackt sie nicht.

Eigene Nüsse essen!

In den letzten 50 Jahren ist in der Schweiz der Nußbaumbestand um 75% zurückgegangen. Dem Schwindenden nur Beachtung schenken, nützt wenig. Wie wäre es, wenn Sie beim nächsten Nußknacken 2–3 Nüsse auf die Seite legen und bei Gelegenheit in die

Erde eines Blumentopfes stecken und mit einer durchtränkten Mooschicht zudecken. Stellen Sie den Topf an einen kühlen, vor Frost und Mäusen geschützten Ort. Den nach einem Jahr sprießenden Sämling können Sie dann bei Gelegenheit in den Garten setzen.

Wie schmecken wohl die Nüsse vom selbst gezogenen Baum? In 10–12 Jahren wissen Sie's!

Quellen: Kuratorium Baum des Jahres; Godet Gehölzfürher

Der Autor ist Förster und arbeitet an der Eidg. Forschungsanstalt WSL, CH - 8903 Birmensdorf (Schweiz) (Alle Abbildungen: K. Häne)

Stefan Hiltz

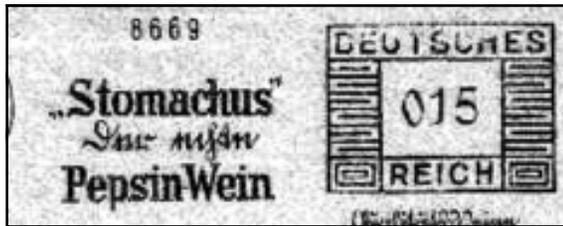
Pepsin-Wein

Auf diversen alten Absenderfreistempeln findet man noch den Hinweis auf Pepsin-Wein. Der Autor hat Freistempel der Firmen Blücher-Schering (Lübeck) und Hagemeyer & Franke (Berlin) in seiner Sammlung. Wer sich von Pepsin-Wein einen Genuß im Sinne eines guten Weines verspricht, wird sich allerdings sehr schnell umorientieren müssen.

Vielmehr ist der heute noch erhältliche Pepsin-Wein von der Firma „Blücher - Schering“ nach deren Angaben ein wohlschmeckender Arzneiwein zur Unterstützung der Magenfunktion, zur Besserung des Befindens bei Appetitlosigkeit und in der Rekonvaleszenz sowie der Stärkung und Förderung der Verdauung. Demzufolge trägt das Produkt, das in Flaschengrößen zu 700 und 350 ml erhältlich ist, den Hinweis „Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie bitte Ihren Arzt oder Apotheker“.

Soweit nicht anders verordnet, wird empfohlen ein Likörglas (20 ml) zu jeder Mahlzeit einnehmen. Der Pepsin-Wein „Blücher - Schering“ ist auch in einer trockenen Variante (für Diabetiker geeignet) erhältlich. 100 ml Pepsin-Wein „Blücher - Schering“ enthält 200 mg Pepsin DAB 10, Pomeranzentinktur DAB 10 und Likörwein DAB 10 sowie 16 Volumenprozent Alkohol.

Zur Firmengeschichte: Am 13. März 1851 kauft Ernst Schering in Berlin eine Apotheke und drückt seine Verbundenheit zur Natur in der Namensgebung „Grüne Apotheke“ aus. Über den Betrieb der Apotheke hinaus wächst die industrielle Herstellung – besonders von pharmazeutischen Chemikalien – und bereits 1857 entstehen die Gebäude der heute weltweit bekannten Schering AG.



Während Ernst Schering den großartigen Aufstieg der Schering AG im Vorstand und Aufsichtsrat miterlebt, bleibt die „Grüne Apotheke“ im Familienbesitz und wird von Sohn Richard Schering weiter-

geführt. Nunmehr als Inhaber der Apotheke wird von ihm im Jahre 1881 die Firma „R. Schering Fabrik chem.-pharmaz. Präparate“ gegründet. Die Produkte werden im In- und Ausland vertrieben. In der Herstellung befinden sich neben vielen Spezialitäten, wie zum Beispiel „reines Malz-Extrakt“, „flüssige Teerseife nach Prof. Dr. Lassar“, „medizinische Seifen“ und besonders ein großer Teil „Medizinal-Weine“. Sie finden durch Qualität und ausgezeichnete Wirkung einen großen Kundenkreis. Schering's Pepsin-Essenz nimmt bereits damals eine Spitzenposition ein.

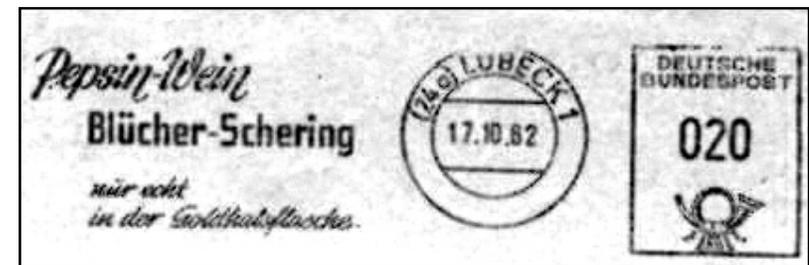
Ab 1923 führt der Diplomkaufmann Kurt Blücher-Schering die Gesellschaft als Mitinhaber, an der ab 1. Januar 1924 die Schering AG eine 50%ige Beteiligung erhält. Eine bis 1939 anhaltende positive Geschäftsentwicklung lässt zahlreiche Niederlassungen und Auslieferungsläger, u.a. auch in Lübeck, entstehen, diese wird nach dem Krieg die Keimzelle der heutigen Firma Blücher-Schering GmbH & Co. An dieser Stelle nun mehr als 50 Jahre von der Familie geführt, leitet heute Rik Blücher-Schering die traditionsreiche Firma.

Das Erbe der „Grünen Apotheke“ wird weitergeführt; denn im Mittelpunkt der Produktion stehen die Präparate mit natürlichem Ursprung. Insbesondere Pepsin-Wein „Blücher-Schering“ zählt zum Standardsortiment in deutschen Apotheken und zeigt dem Patienten, dass Medizin nicht bitter schmecken muß.

Pepsin ist ein natürliches Enzym, das in den Mägen von Wirbeltieren vorkommt und aus verschiedenen Proteasen besteht. Pepsin wird aus Pepsinogen, einer inaktiven Vorstufe, mit Hilfe von Salzsäure in der Magenschleimhaut gebildet. Pepsin wurde 1836 von dem Mediziner Theodor Schwann entdeckt, aber erst 1930 in reiner kristalliner Form dargestellt.

Berühmt machte den Namen Caleb Bradham, der die von ihm erfundene Limonade nach den Inhaltsstoffen Pepsin und Kola-Nüssen „Pepsi-Cola“ nannte. Pepsin wird in der Lebensmittelindustrie zur Herstellung von Käse und anderen eiweißhaltigen Nahrungsmitteln eingesetzt. Es ist außerdem in einigen kosmetischen Produkten für die Haut, zum Beispiel in Gesichtsmasken, enthalten.

Pepsin gehört zu den wichtigen proteolytischen Enzymen im Verdauungssystem. Es spaltet und baut komplexe Eiweiß-Verbindungen ab. Dadurch entstehen kleinere, für den Körper sehr viel besser verwertbare Bausteine, z.B. Polypeptid-Ketten (sogenannte Peptone) und Aminosäuren. Pepsin ist ein essentieller Bestandteil des Magensafts. Seine Wirksamkeit wird durch Salz-, Milch- und Citrussäuren erhöht.



Pepsin gehört zu den verdauungsfördernden Mitteln. Es wird bei einem Mangel von Pepsin und Salzsäure im Magen ergänzt.

Auch bei Appetitlosigkeit und leichteren Verdauungsbeschwerden wird Pepsin verabreicht. Pepsin-Mängel können bei einer Reihe von Beschwerden und Krankheiten, die möglicherweise mit inaktiven Drüsen verbunden sind, auftreten. Dazu gehören beispielsweise ernste Schocks (durch Verletzungen oder Unfälle), Neurasthenie, Hirn- oder Wirbelsäulen-Krankheiten, schwere entzündliche Krankheiten, anhaltendes Fieber, Herzkrankheiten, Diabetes und besonders Magengeschwüre und Krebskrankheiten. In all diesen Fällen gibt es häufig einen Tonusmangel mit Entkräftung der funktionellen Aktivitäten. Dann ist die Ergänzung von Pepsin in Verbindung mit Tonika, anderen Magenmitteln und Salzsäure häufig erforderlich.

Quellen:
www.bluecher-schering.de; www.novamex.de/nnb/enzyme/pepsin.html

Düngung - Mineraldüngung – Kali Teil 1

Vorbemerkung

Ich habe mich mit mir auf diesen etwas ungewöhnlichen Titel „geeignet“, denn ich möchte in den nächsten Heften in loser Folge Einiges zur Düngung landwirtschaftlicher Kulturen aus dem Blickwinkel der Philatelie wie auch unter Nutzung eigener Dokumen-



Bild 1

te, Erfahrungen und Erlebnisse zu Papier bringen. Im ersten Beitrag soll es um Kali gehen. Ich möchte betonen, daß es sich dabei weder um eine wissenschaftliche Abhandlung noch um den Versuch einer Systematik handeln soll. Ich beabsichtige lediglich mit meinen Belegen und aus meiner Sicht einen kleinen Beitrag zum Thema Düngung „abliefern“.

Dünger und Dorf

Als Bauernjunge kam ich ja schon recht früh mit der Düngung in Berührung. Das betraf natürlich vor allem die organischen Düngemittel. Mineraldünger waren nach 1945 bei uns in der damaligen sowjetischen Besatzungszone Mangelware; sie unterlagen einer strengen „Bewirt-

schaftung“ und detailliert geplanten Zuteilung. Bei den Gemeindeämtern gab es eine sog. Differenzierungskommission, die das Gemeindekontingent nach allerlei Vorgaben aufzugliedern und über die entsprechende Verteilung zu wachen hatte.

Der angelieferte Kali-Dünger war natürlich lose und kam wohl direkt „von der Wand“. Mein Bruder und ich haben dem Vater geholfen, die großen „Brocken“ zu zerschlagen,

dann alles möglichst fein zu zerklopfen und gelegentlich auch zu sieben. Ließ man den Dünger zu lange liegen, so verfestigte er sich wieder, und man mußte ihn erneut „bergmännisch“ mit der Kreuzhacke abbauen.

Die Ausbringung erfolgte dann natürlich von Hand. Zuvor hatte uns allerdings mein Vater zu unserem Leidwesen in die Errechnung von Schrittfolge und Wurfbreite einbezogen, um sicherzustellen, daß die vorgesehene Düngermenge je Flächeneinheit „fiel“ und zugleich unsere mathematischen Kenntnisse etwas aufpoliert wurden. Abb. 1 zeigt Bauern aus unserem Dorf im Jahre 1955 beim Düngerstreuen.

Unser Rittergut besaß allerdings bereits im Jahre 1935 ein Düngerstreuer, der in Abb. 2 zu sehen ist. *Man beachte ganz nebenbei auch das Maultiergespann.*

In den Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften (LPG) war die Düngewirtschaft (insbesondere die Lagerung) immer ein Stiefkind. Bauliche Investitionen galten in erster Linie der Schaffung von Ställen, Bergeräumen und Werkstatteinrichtungen, so daß der Mineraldünger in alten Feldscheunen, nassen Altgebäuden oder gar im Freien gelagert werden mußte. Erst mit der Bildung der sog. Agrochemischen Zentren (ACZ) als kooperative Einrichtungen mehrerer LPG verbesserte sich die Düngewirtschaft



Bild 2

deutlich. Abb. 3 zeigt einen (etwas „gemachten“) Beleg unseres ACZ Kretzschau bei Zeitz aus dem Jahr 1980.



Bild 3

Die ACZ gaben aber Dünger nur an Betriebe ab. Bei der Versorgung der Kleingärtner und Kleinabnehmer wurde weiterhin improvisiert. Sie erfolgte teilweise über die Bäuerlichen Handelsgenossenschaften (BHG), die über ein Verkaufssystem verfügten aber für die „kleinen Leute“ nur schwer erreichbar waren. Darüber hinaus bot die Vereinigung der gegenseitigen Bauernhilfe (VdGB) die Düngerausgabe direkt in den Orten an; so auch in unserem Dorf Hollsteitz (Abb. 4).



Bild 4

Heute beziehen die Bauern den Dünger zumeist von Großhändlern mit regionalen Niederlassungen. Das hiesige ACZ ging nach der Wende in Privathand über

und fungierte als Dünger- und Landhandel bis 2006. Danach wurde der Betrieb von der Raiffeisenhauptgenossenschaft übernommen.

Zum Kali

Kalialze werden primär nicht synthetisch hergestellt, sondern als Rohsalze bergmännisch im Tiefbau abgebaut und danach über Tage industriell aufbereitet.

Nach der sog. Barrentheorie von Carl Christian Ochsenius (1877) führte heißes und trockenes Klima vor allem im Zechstein zur Ausfällung von Salzen aus dem Meerwasser. Zunächst wurden Kalk und Dolomit (Karbonate), dann Gips und Anhydrit (Sulfate), Steinsalz und schließlich die leichtlöslichen Kalium- und Magnesiumsalze ausgeschieden. Durch gewaltige erdgeschichtliche Verwerfungen wurden sie mit Deckschichten überlagert, so daß wir sie heute in Tiefen bis zu 1000 Meter vorfinden und abbauen.

Insbesondere die Lehren von Justus von Liebig (1803-1873), der mehrfach auf deutschen Briefmarken geehrt wurde (BRD Mi 166, DDR Mi 2336, Deutschland Mi 2337) förderten den Abbau und den Einsatz mineralischer Düngemittel entscheidend (Abb. 5).



Abb. 5

Eine der Urzellen der Kaliförderung lag im Werratal. Bei Wintershall wurde Ende des 19. Jahrhunderts mit einer wirtschaftlich rentierlichen Kaliförderung begonnen. Zunächst wurde das Fördergut (Kainit, Kieserit u.a.) nur als zerkleinertes Rohsalz abgegeben. Durch die überkommene Unterversorgung der Böden mit Kalium zeigten sich sehr bald Ertragssteigerungen, die auch die Landwirte überzeugten. Kainit wurde übrigens später auch erfolgreich zur Unkraut- und Schädlingsbekämpfung, insbesondere gegen Hederich wie auch gegen Schnecken, eingesetzt (Abb. 6).



Abb. 6

Schritt für Schritt konnten die Förderung technisch verbessert und die Aufbereitung ausgebaut werden. Über viele Jahre hinweg wurden die Kalisalze relativ aufwendig im Heißlöseverfahren aus dem Fördergut herausgelöst. Die Sole mußte dann in Absetzbecken abkühlen, so daß die gewünschten Kalisalze ausgefällt wurden. Dieses energieaufwendige Verfahren wurde später durch neue Technologien (z.B. das Flotationsverfahren und die elektrostatische, trockene Salztrennung nach dem ESTA-Verfahren) abgelöst.

Durch Variation der Ausgangsstoffe und der Aufbereitung wurden zunehmend Kalidüngemittel in unterschiedlichen Zusammensetzungen und verschiedenen Konzentra-

tionen hergestellt. Es seien hier angeführt das „40er, 50er und 60er Kali“, Emge-Kali, Schwefelsaures Kali und Kaliammonsalpeter.

Besondere Einschnitte in die Kaliproduktion ergaben sich durch die Teilung Deutschlands. Vor allem wurden die Kalischächte auf dem Gebiet der späteren DDR aus den gewachsenen Strukturen der damaligen Wintershall AG herausgelöst (Verwaltung, Verkehrswege, Reparaturbasen u. ä.), so daß im Osten zunächst durch die Sowjetische Militäradministration (SMAD) und die neu gegründete „Sowjetische Aktiengesellschaft für Kalidüngemittel in Deutschland“ die „Weichen“ für eine selbständige Kaliproduktion gestellt werden mußten. Das war natürlich mit hohen Investitionskosten und vor allem hartem Druck auf die Betriebsleitungen zur stetigen Steigerung der Produktion verbunden. Hinzu kam, daß die Lagervorräte in einigen Alt-Schächten zur Neige gingen. So liefen z.B. die Kalischächte um Ascherleben aus. Bereits 1958 wurde der letzte Schacht (Schierstedt) geschlossen.



Abb. 7



Abb. 8

Die DDR unternahm alle Anstrengungen, die Düngemittelproduktion nicht nur auf dem bisherigen Niveau zu halten, sondern zu erhöhen, da der Bedarf mit der sogenannten „Chemisierung der Landwirtschaft“ wuchs und Düngemittel zugleich relativ günstig gegen Devisen exportiert werden konnten. Zum „Tag des Chemiearbeiters“ 1960 erschien daher neben drei weiteren Werten eine Briefmarke, die einen Chemiearbeiter

mit Düngemitteltüte und Ähre zeigt (Mi 801). Dazu ein Bedarfsbrief mit schöner MeF vom 22. November 1960 (Abb. 7).

Aus dieser Situation heraus eröffnete die DDR 1973 in Zielitz Kreis Wolmirstedt (rd. 10 km nördlich von Magdeburg) ein neues Kaliwerk, das noch heute als jüngstes Kaliwerk Deutschlands gilt (Abb. 8 und 9).



Abb. 9

zeit gibt es Bestrebungen, die Kaliproduktion im Bereich Roßleben – Steigra – Bad Bibra wieder aufzunehmen. Man spricht von abbauwürdigen Lagerstätten mit einem Umfang von rd. 200 Mio Tonnen Kalisalz.

Beleg 12 ist ein Beispiel für die rege Tätigkeit der damaligen Betriebsarbeitsgemeinschaften (BAG) Philatelie, die in vielen größeren Betrieben existierten und von diesen unterstützt wurden. Anlässlich der 1. Südharzschau 1983 wurde Post untertage vom Schacht Bleicherode zum Schacht Kleinbodungen (6 km) befördert.



Abb. 10

Einer der ältesten Schächte auf dem Gebiet der DDR befand sich bei Staßfurt. Bereits im Jahre 1961 konnte hier das 100-jährige Bestehen gefeiert werden, wobei sicher die vorindustrielle Förderung wohlwollend in die Historie des Schachtes einbezogen wurde. (Abb. 10).

Kaliabbaustätten befinden sich auch in Roßleben und Bleicherode. Sie gehörten zu „DDR-Zeiten“ beide zum VEB Kalibetrieb „Südharz“ (Abb. 11 und 12). Der-



Abb. 11

Erinnert sei in diesem Zusammenhang auch an das Kaliwerk Bischofferode. Hier hatte die Kaliförderung im Jahre 1911 begonnen. Sie endete nach langem Streik der Kali-Bergarbeiter und großem Medieninteresse am 31. Dezember 1993.

In der DDR war 1970 im Zuge der Kombinatbildung die gesamte Kaliindustrie in das neu geschaffene Kombinat Kali mit Sitz in Sondershausen eingebunden worden. Zur gleichen Zeit bildete sich in der BRD aus der Wintershall AG und der Salzdetfurth AG die Kali und Salz AG heraus.



Abb. 12



Abb. 13

Abb. 14



1990 wurde aus dem VEB Kombinat Kali unter Beteiligung/Mitwirkung der Treuhandgesellschaft die Mitteldeutsche Kali AG (MDK) entwickelt. Diese fusionierte 1993 mit Teilen der westdeutschen Kali und Salz AG zur Kali und Salz GmbH.

Über die Zwischenschaltung von Beteiligungsgesellschaften und eine gesellschaftsrechtliche Strukturbereinigung entstanden im Jahre 2002 die „K + S Salz GmbH“ und die „K + S Kali GmbH“. Zu Letzterer füge ich einen Beleg mit Freistempler bei (Abb. 13).

Zum Schluß noch einige Belege zur Reklame bzw. Werbung für Kalidünger. Auf einer Bildpostkarte aus dem Jahre 1936 heißt es: „Willst Du solchen Erntesegen, mußt Du stets auch Kali geben.“ (Abb. 14).

Eine Werbekarte der Bismarckhall Kali-AG sollte auf etwas skurrile *aber sicher einprägsame* Weise die Wirkung des Einsatzes von Kali-Dünger verdeutlichen (Abb. 15).

Übrigens hat auch das DDR-Kombinat Kali für seine Produkte geworben. Ich stieß auf ein Altenburger Skatkartenspiel, das durch das Kali-Kombinat 1986 in Auftrag gegeben wurde (Abb. 16 und 17). Ausführungen zur fast unüberschaubaren Vielfalt der heutigen Werbung will ich mir gerne verkneifen.



Abb. 15



Bild 16 und 17

Ulrich Oltersdorf

Gedanken eines Ernährungsmotiv-Sammlers in der digitalen Welt

Jäger und Sammler sind eine frühe Kulturstufe der Menschen. Davon stecken in mir viele Wurzeln. Rückblickend auf sechs Jahrzehnte an erinnertem Leben, stelle ich fest, ich habe schon immer etwas gesammelt. Mit den Briefmarken begann es Mitte der 1950iger Jahre. Als Wissenschaftler, der sich vom Biochemiker zum Ernährungsepidemiologen und –verhaltenswissenschaftler entwickelt hat, habe ich ein großes Literaturarchiv angelegt. Ernährung ist ein sehr umfangreiches Gebiet, es zeigen sich Verbindungen zu allen Lebensbereichen, und zu fast allem sammle ich. Dazu passend bin ich ein (Schnäppchen-)Jäger, der „Beute“ auf Flohmärkten und anderen Orten sucht und findet.

Nun kommt die Phase des Aufarbeitens, denn als Pensionär bin ich jetzt von Pflichtaufgaben befreit. Die Kür kann kommen. In meiner Lebenszeit hat sich viel getan und geändert. Das betrifft auch das Sammeln, Ordnen und Archivieren. Heute kann ich mich auch in digitalen Welten tummeln. Nun ist es möglich, praktisch „raumlos“ Information zu speichern. Dazu zählen auch große und kleine Bilder, eben die Briefmarken und andere philatelistische Belege. Ganze Bibliotheken sind digital in einem Speicher unterzubringen, der bequem in die Tasche gesteckt werden kann. Information muß nicht mehr physisch nach Hause geschleppt werden. Lesen muss man allerdings immer noch selbst. Im World Wide Web wird immer mehr angeboten. So gibt es den Michel-Katalog seit einiger Zeit auch on-line. Ich nutze dies und bin davon sehr angetan. Der offene Zugang („open access“) entspricht meinem Weltbild. Kein Mensch ist allein lebensfähig; die Ernährung zeigt das deutlich, keiner kann allein ausreichend für seine Nahrung sorgen.

Mein Wissen über die Ernährung habe ich entlang meines Berufsweges zusammengetragen. Die Gesellschaft hat dies bezahlt. Ich war mein Berufsleben-lang im Staatsdienst. Ich hatte das Glück, daß mein Beruf enge Verbindungen zu meinem „Frei“-Leben hat. Jeder muss sich täglich mit Essen befassen, ich finde somit leicht in allen Lebensbereichen Querverbindungen zu meiner Arbeit. Quasi zwangsläufig finde ich viele Briefmarken und andere Sammelstücke zum „Ernährungssystem“. Meine Motivsammlungen und meine wissenschaftliche Archive will ich nun elektronisch verknüpfen und zugänglich machen. Das wird ein Teil meiner Ruhestandstätigkeiten.

Wichtige Hilfsmittel für diese Arbeit sind über das Internet zugänglich, den guten Service des Michel-on-line-Kataloges habe ich bereits angeführt. Nützlich sind die elektro-

nischen Lexika, wie Wikipedia, und Ausgaben der Digitalen Bibliothek. Immer mehr Bücher werden online zugänglich, ebenso die Kataloge der großen Bibliotheken.

Die Ergebnisse meiner Bemühungen werde ich digital weiter geben. Ich habe nicht vor, Ausstellungsrahmen zu füllen. Die Regeln und Vorschriften dafür erscheinen mir zu starr; und außerdem habe ich diese im Beruf lange genug beachten müssen. Solche Werke sind auch nur zeitlich und örtlich begrenzt zugänglich. Mit Interesse habe ich BDPH-Zeitschrift „Philatelie“ (Feb. 2008, S. 38–40) gelesen, daß es nun auch elektronische Portale zur Verbreitung von Briefmarken-Ausstellung-Exponaten gibt, wie www.exponet.info. (Klaus Eitner: Probleme der Sammler – Probleme der Verbände).

Meine digitalen Ernährungssystem-Puzzleteile beginne ich mit einem Artikel zur Walnuß. Die Informationen können natürlich ausgedruckt werden (a la print on demand), und so werden sie diesen und andere Artikel von mir in dem Mitteilungsheft unserer Arbeitsgemeinschaft Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft lesen können. Ich werde weiteres Obst und Gemüse sowie andere Lebensmittel „zubereiten“. Daneben plane ich auch Darstellungen zur Ernährung von einzelnen Ländern zu erstellen.

Wenn ich die bisherigen Aktivitäten unserer Motivgruppe ansehe, und dazu hilft das von Herrn Henseler digitalisierte Inhaltsverzeichnis aller bisherigen Ausgaben der Mitteilungsblätter sehr, dann sehe ich, daß bereits vieles zusammengestellt ist. Ich würde mir wünschen, und will dazu beitragen, daß auch versucht wird diese „alten“ Informationen digital verfügbar werden. So kann leichter nach außen getragen werden, was wir im Inneren, in unseren häuslichen Sammler-Plätzen, tun.

Ulrich Oltersdorf

Walnuß — die Frucht des „Baum des Jahres 2008“

Informationen aus der Sicht eines ernährungswissenschaftlichen Philatelisten

Die Walnuß zählt zum Obst, und zwar zum Schalenobst. Sie hat einen ganz individuellen Charakter. Man muß die Nuß knacken, bevor man sie genießen kann. Die harte Schale macht sie haltbar, es war und ist aber nicht sehr bequem, sie zu essen. Es gibt spezielle Haushaltsgeräte dafür – die Nußknacker. Betrachtet man eine geöffnete Walnuß, dann kann mit ihren speziellen Formen an vieles gedacht werden, auch an ein menschliches

Gehirn. Diese Nüsse regen das „Hirn“ an, und dieses führt zu vielen interessanten Aspekten, die hier rund um die Walnuß mit Briefmarken und anderen Sammelobjekten dargestellt werden.

Der wissenschaftliche Name des Walnußbaumes, so wie wir ihn kennen, lautet *Juglans regia*. Wie bei allen Pflanzen gibt es in der Natur viele ursprüngliche Arten, daraus wählten Menschen für die Züchtung passendes aus. So gibt es heute etwa 20 Walnußarten, die genutzt werden. Die Ursprungsregion ist Mittelasien; im Englischen gibt es auch für Walnuß den Ausdruck „Persische Nuß“. Sie verbreitete sich von dort nach Griechenland, und die Römer brachten sie nach Europa. Nach Deutschland kam sie über Frankreich. Der alte Name, romanische oder welsche Nuß, belegt dies. Die Walnuß gelangte auch nach Amerika. Der erste Walnußgarten in Kalifornien wurde 1867 in Santa Barbara angelegt; heute stammen etwa 2/3 des Welthandels aus dieser Region.



DDR (1967)
Mi 1333

Der Walnußbaum bedarf eines milden Klimas. Das erklärt seine Hauptverbreitungszonen, die sich in Europa im mediterranen Raum befinden. In Deutschland ist er vor allem in den Weinbaugebieten zu finden. Die Hälfte der 11.000 Walnußbäume in Deutschland ist in Baden-Württemberg anzutreffen.



Aus: www.botanicus.de

Die Walnußernte erfordert eine langfristige Planung und Geduld. Ehe man eine Walnuß ernten kann; muß der Baum durch eine „Baumschulzeit“ gehen und wird erst als „Teenager“ reif. Die ersten Früchte gibt es im Alter von etwa 15 Jahren. Dafür werden dann die Bäume auch recht alt; bis über 200 Jahre. Man stelle sich vor, es gibt Walnußbäume, die bereits im Jahr 1800 Nüsse trugen. So ist es möglich, daß wir heute uns an Früchten der gleichen Bäume laben, die eventuell schon Goethe, Napoleon und viele andere berühmte und noch mehr unbekannte Menschen als Nahrungsquelle gedient haben.

Der Walnußbaum wird zu einer majestätischen Erscheinung, wenn man ihm Platz zur vollen Entfaltung gewährt. Er wird über 10 Meter hoch, manche Exemplare gar bis 20 Meter; und hat einen Durchmesser von 10–15 Meter. Sie gelten als bedeutende Hofbäume, die das Bild des Anwesens bzw. des Gartens prägen. Kaiserin Maria Theresia förderte den Anbau im 18. Jahrhundert, in dem sie befahl, daß in jedem Hof in ihrem Österreich-ungarischen Reich ein Nußbaum zu stehen habe. Sie sind gute Sommer-Schattenbäume, auch deshalb, weil ihre Düfte vielen Insekten nicht behagt.

Bilder einzelner Walnußbäume sind auf Briefmarken der folgenden Länder dargestellt (Syrien u.a.), darunter befinden sich auch Wiedergaben von Gemälden.

Das Aussehen der Bäume verändert sich im Jahreszyklus. Monaco hatte die saisonalen Veränderungen des Aussehens für eine Reihe von Bäumen herausgegeben, darunter auch den Walnußbaum.

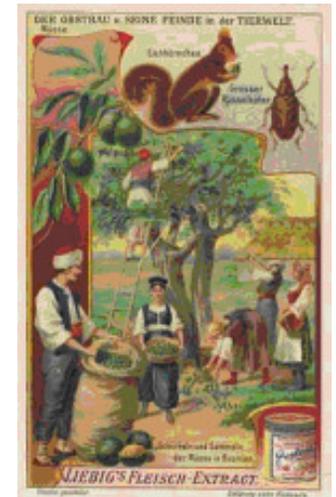
Monaco (1992) Mi. 2066-69



In anderen Briefmarkenausgaben sind Blätter und Früchte in unterschiedlichem Grad der Reifung dargestellt:

Die Früchte reifen Ende September bis Anfang Oktober. Wie beim Wein, ist der Ertrag von Sorte, Alter und Klima abhängig. Es heißt, gute Weinjahre seien auch gute Nußjahre. Eine gute Ernte bedeutet bei einem großen Baum etwa 150 kg Nüsse.

Die Ernte war und ist recht mühsam und gefährlich. Auf einem alten Liebig-Sammelbild ist dies zu sehen. Wie bei allen Marktfrüchten, ist heute die Ernte weitgehend mechanisiert; es werden „Baumrüttler“- und „Nuß“-Saugmaschinen eingesetzt. Die (Obst-)Bäume wachsen in Plantagen und haben einen „Halbstamm“. Die frisch geernteten Nüsse müssen gut getrocknet werden, dann sind sie lange haltbar. Bei sachgemäßer Lagerung halten sich die Nüsse über mehrere Monate hinweg. Sie sind somit ganzjährig im Handel erhältlich.



(Liebig-Sammelbilder - Serie 779:
Der Obstbau und seine Feinde in der Tierwelt; Bild 5 - Schütteln und Sammeln der Nüsse in Bosnien)

Andere Obstsorten haben eine wesentlich geringere Lagerfähigkeit. So sind Walnüsse ein Symbol für Vorratshaltung; noch in den 1960iger Jahren gab es öffentliche Erinnerungen an die notwendigen Vorräte von Lebensmitteln in Haushalten. So mag sich mancher noch an die „Aktion Eichhörnchen“ erinnern.

Walnüsse haben einen hohen sozio-kulturellen Wert. Sie schmecken gut und sind gesund. Früher anerkannte man die Mühen, die notwendige waren, bis eine Nuß „geknackt“ und verspeist werden konnte. So sind Walnüsse auch Symbol- und Schmuckzeichen. Sie dienen als Weihnachts(baum)Schmuck, wie das Beispiel der Briefmarke aus Tschechien zeigt. Walnüsse kennt (noch) jedes Kind (in ein paar Jahren kennt man vielleicht nur noch die geschälten Nüsse in der Tüte). So wird ihr Bild in Fibeln und anderen Leselern-Hilfen eingesetzt. Dies zeigt eine niederländische Briefmarke.

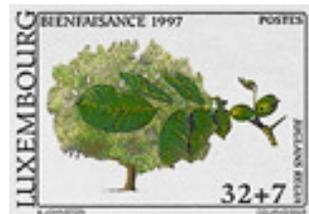


Frankreich (1996)
Mi. 3143

Die Weltjahresproduktion an Walnüssen lag 2005 bei 1,5 Millionen Tonnen, damit hat sie sich seit 1961 verdreifacht. Die Hauptproduzenten sind die USA (Kalifornien) und China, danach rangieren die Türkei, die Ukraine, der Iran und Indien. Große Produzenten in Europa sind Frankreich (die Hauptanbaubiete liegen im Périgord und um Grenoble, „Noix de Grenoble“), Italien und Griechenland. Der Welthandel wird durch die USA bestimmt, Deutschland ist der Hauptimporteur. Der Walnußverzehr ist statistisch gesehen nicht sehr hoch, es sind nicht mehr als 10 g pro Tag und Person. Viel davon wird als „Knabbernahrung“ verzehrt. Walnuß ist auch Bestandteil vieler Rezepte, es gibt sogar spezielle Kochbücher dazu. Aus der Nuß kann ein wertvolles Walnußöl gepresst werden und es werden Walnuß-Liköre hergestellt.

Wie bei jeder traditionell vom Mensch genutzten Pflanze, wird nicht nur ein Teil verwendet, sondern im Prinzip alles. Zwar steht aus Sicht des Ernährungswissenschaftlers die Nuß als Frucht im Mittelpunkt. Sie enthält viel Eiweiß und Fett, und ist damit sehr kalorienhaltig (650 kcal/100 g). Doch die Inhaltsstoffe, wie essentielle Fettsäuren; B-Vitamine, Folsäuren, Antioxidantien (Vitamin E), und Mineralstoffe (Magnesium, Calcium) sind reichhaltig vertreten. So sind Wallnüsse in der Vollwert-Ernährung hoch geschätzt und es gibt viele Belege darüber, wie gesund sie sind. Viele Studien belegen ihre positiven Effekte in bezug auf die modernen Zivilisationskrankheiten (Herz-Kreislauf, Krebs, Diabetes).

Die weiteren Nutzungsmöglichkeiten des Wallnußbaumes



Luxemburg (1997) Mi 1434



Nepal (2005) Mi 828

Die weiteren Nutzungsmöglichkeiten des Wallnußbaumes

verdienen, aufgezählt zu werden. Der Stamm wird zum edlen Holz in der Möbelindustrie verarbeitet. Die Musterung macht es interessant für Furniere (z.B. am Armaturenbrett von Edel-Karossen). Das Wurzelholz wird für feine Tabakpfeifen genutzt. Die Rinde, Blätter und die grünen Nüsse sind Quellen für kosmetische Produkte, Naturheilmittel-Extrakte, Tinkturen und Tees (z.B. gegen das Schwitzen). Die grüne Nuß ist ein Ausgangsprodukt für brauner Naturfarbe, darauf weist eine Briefmarke aus Südkorea hin.

Selbst die Walnußschalen können genutzt werden. In Form von Granulat dient es als Mittel zur schonenden Oberflächen-Strahlungsbehandlung. Es gibt auch Kunsthandwerker, die nutzen die Schalen, um daraus kleine Kunstwerke herzustellen; wie z.B. Weihnachtsschmuck im Erzgebirge.

Der Walnuß-Baum als eine biblisch-alte Nutzpflanze („In den Nußgarten stieg ich hinab, um nach dem Sprossen der Palme zu sehen, um zu sehen, ob der Weinstock treibt, die Granatbäume blühen.“ Hohelied 6,11). Es ist in vielerlei Hinsicht mit der Kultur von Menschen verbunden. Gemäß dem keltischen Baum-Horoskop gibt es Nuß-Menschen, das sind die die zwischen 21.4.–30.4 oder vom 24.10.–2.11. geboren sind. Sie gelten als unbeugsam, geben alles für ihre Ziele. Die Walnuß zählt zu den Fruchtbarkeitsymbolen. Sie ist verbunden mit Sexualität und Ehestand; so z.B. als Sprachbild zur Unsicherheit des Kommenden. „Niemand weiß, was in der Nuß zu finden ist – süß oder bitter“. Man „findet“ die Walnuß in Sprichwörtern, Sprachbildern (eine auf die Nuß bekommen, harte Nuß, taube Nuß, usw.) und Märchen. Fast selbstverständlich, daß sie auch in Stillleben in der klassischen Malerei zu entdecken ist, wie das Beispiel am Ende dieses Artikels belegt (Alfred Sisley: Stillleben mit Trauben und Nüssen (1880), Museum of Fine Arts; Boston).



Korea Süd (2004) Mi 2395



Niederlande (2006) Mi 2395



Bulgarien (1988) Mi. 3518

Vieles von der Tradition der Wallnußbäume scheint nicht in die heute schnellelebige Zeit zu passen. Wer möchte schon ein Jahrzehnt und länger warten, bis er den Lohn der Pflege erhält. So sind sie für uns zwar sehr schön, aber es wird wenig für den Nachwuchs getan. Die „Ehrung“, ihn zum Baum des Jahres 2008 zu ernennen, dient dazu an seine Besonderheiten zu erinnern. Hervorzuheben dabei ist, daß das lange Vorausplanen und das

Warten-Können auf die Resultate, heute noch notwendiger ist als früher. Unseren Globus, unsere Natur und unser Leben so zu nutzen, daß nachfolgende Generationen (in 200 Jahren oder noch später) gute Lebensbedingungen haben, muß heute begonnen werden, selbst wenn der Ertrag nicht jetzt und gleich greifbar wird.

Übersicht zu den Motiv-Marken zur Walnuß

aus Copyright-Gründen können/konnten nicht alle Marken abgebildet werden.

Land/Datum	Mi-Nr.	Beschreibung
Albanien 25.12.1977	1936	Walnußbaum mit weidenden Schafen / Gemälde von Vangiush
Andorra frz. 7.7.1984	353	Walnußbaum; ein Zweig mit grüner Nuß; geöffnete Nuß
Bulgarien 28.12.1964	1502	alter großer Walnußbaum (500 Jahre) im Dorf Golijamo Drjanovo
Bulgarien 1.7.1965	1565	Drei Walnüsse + 1 Blatt (Freimarken Früchte)
Bulgarien 10.12.1988	3518	
	Block 169	Alter Walnußbaum; von Daniel Detschev (1891-1962) Gemälde bulgarischer Künstler –
Frankreich 17.4.1996	3143	Fiederblättchen der echten Walnuß (<i>Juglans regia</i>) (Freimarke mit Vorausentwertung)
Korea Süd 25.2.2004	2395	Walnuß (Serie Färbepflanzen)
Luxemburg 08.12.1997	1434	Walnußbaum – Blatt – Frucht (Serie – einheimische Bäume)
Monaco 13.3.1992	2066-2069	Zweig eines Wallnußbaumes in allen vier Jahreszeiten
Nepal 20.8.2005	828	Walnußbaumausschnitt + Nuß (Serie Früchte; Zusammendrucke)

Niederlande 4.4.2006	2395;	
	Block 94	Walnuß auf Buchstabenplättchen von Jan Ligthart (1859-1916), Pädagoge, mit Illustrationen von Hindericus Scheepstra (1859-1913)
Rumänien 15.9.1963	2176	Walnüsse (Freimarken Serie Früchte)
San Marino 27.6.1997	1729	Alter Walnußbaum (Naturdenkmal)
Syrien 30.12.2004	2181	Walnußbaum und Walnuß (Tag des Baumes)
Tschech. Rep. 11.10.2006	492	Apfel und Walnuß als Weihnachtsdekoration (Weihnachts- marke)

Nußknacker

BRD 5.10.1971	707	Altes Holzspielzeug
BRD 6.11.1990	1486	Weihnachtliches Kunsthandwerk
DDR 6.12.1967	1333	Volkskunst aus dem Erzgebirge

Benutzte Quellen:

- Bänziger, Erica: Das goldene Buch der Walnuss Walter Hädecke Verlag, Weil der Stadt, 2005
www.baum-des-jahres.de – Webseite des Vereins e.V./Kuratorium Baum des Jahres in
 95615 Marktreidwitz
 Bayerische Landesanstalt für Wald und Forstwirtschaft, LWF - www.waldwissen.net – dort:
www.waldwissen.net/themen/waldoekologie/baumarten/wsl_seba_walnussbaum.pdf
 California Walnut Commission – deutsche Website - www.walnuss.de
 Diehl, J.F.: Nüsse in der Ernährung; Berichte der BFEL; Karlsruhe, 2001 –
www.bfel.de/cdn_045/nn_971894/SharedDocs/Publikationen/Berichte/bfe-r-01-01.html
 (Die BFEL - Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel heißt ab
 01.01.2008 – Max Rubner-Institut; Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebens-
 mittel - www.mri.bund.de
 Richard Jansen-Handel; Köln – Website - www.walnuss.info
 Lexikon der Arzneipflanzen und Drogen, S. 8194 - Stichwort - *Juglans regia*. (Digitale
 Bibliothek Band 144)
 Linsbod, Ferdinand (Hg.) Das Nußbacher Walnuss-Buch. Stocker-Verlag; Graz, Stuttgart
 2006
 Michel online Katalog – www.michel.de bzw. <https://ssl.philatelie.de/onlinecatalogue>
 NUCIS eV Deutschland - www.nucis.de
 Schutzgemeinschaft Deutscher Wald; www.sdw.de – dort - [www.sdw.de/wald/baum_infos/
faltblatt-walnuss/walnuss.pdf](http://www.sdw.de/wald/baum_infos/faltblatt-walnuss/walnuss.pdf)

Ulmer-Verlag – Website – Bibelpflanzen: www.ulmer.de/

QUIEPTMxNDk0Jk1JRD01MDE0MCZUSVg9LTE.html

USDA (US Department of Agriculture) World Walnut Situation; URL – [http://](http://www.fas.usda.gov/hp/Hort_Circular/2003/12-23-03%20Web%20Art.%20Update/12-03%20Walnuts.pdf)

www.fas.usda.gov/hp/Hort_Circular/2003/12-23-03%20Web%20Art.%20Update/12-03%20Walnuts.pdf

Wikipedia (Deutschland) – Stichwort – Echte Walnuss - wikipedia.org/wiki/Walnuss

The Yorck Project: 10.000 Meisterwerke der Malerei. DVD-ROM, 2002. ISBN 3936122202.

Distributed by DIRECTMEDIA Publishing GmbH.

The Yorck Project: 5.000 Bildpostkarten, S. 4600 (c) 2001 The Yorck Project] Motivpostkarten: Paris, Louvre.

Anmerkung: Am 20./21. Mai 2008 findet in Bernkastel-Kues eine Tagung zum Baum des Jahres – Die Walnuß – statt. Dabei werden auch Exkursionen zur Walnußallee an der Mosel angeboten. (Link: <http://www.baum-des-jahres.de/DieWalnuss-1.pdf>)

Adresse: Prof. Dr. Ulrich Oltersdorf - Ernährungsdenkwerkstatt - Birkenwaldstr. 108, 70191 Stuttgart, Tel. ++49 711 256 9870



Stefan Hilz

Reichsstelle für Garten- und Weinbauerzeugnisse

Bei diesen Dienststellen handelte es sich um seit 1933 im Geschäftsbereich des Reichsministers für Ernährung und Landwirtschaft tätige marktregulierende Reichsstellen zur Kontrolle der Einfuhr und der Preise sowie zur Lenkung des Absatzes von landwirtschaftlichen Erzeugnissen, und zugleich waren sie als Überwachungsstellen für die Devisen- und Rohstoffbeschaffung zuständig für die Regelung des Zahlungsverkehrs bei der Ein- und Ausfuhr.



Unter der Bezeichnung „Reichsstelle für Garten- und Weinbauerzeugnisse als Überwachungsstelle“ wurde diese am 1. November 1936 aufgrund des Gesetzes über den Verkehr mit Garten- und Weinbauerzeugnissen vom 30. September 1936 als sich selbst finanzierende Körperschaft des öffentlichen Rechts unter der Dienstaufsicht des Reichsministeriums für Ernährung und Landwirtschaft errichtet. Mit Verordnung vom 6. Dezember 1938 kam die Zusammenlegung mit der Überwachungsstelle für Gartenbau-Erzeugnisse, Getränke und sonstige Lebensmittel (Überwachungsstelle). Nach Kriegsende erfolgte die Abwicklung des Vermögens der Reichsstelle in der amerikanischen und britischen Besatzungszone von der Vorrats- und Einfuhrstelle in Hamburg sowie die Abwicklung der Außenstelle in Bayern durch die Geschäftsstelle der Wirtschaftsverbände.

Zur Geschäftstätigkeit der Reichsstelle gehörten die Umsetzung der Erlasse von Ministerien und Reichsstellen, der Außenhandel mit Garten- und Weinbauerzeugnissen, Statistiken und Übersichten, die Regelungen zum Zahlungsverkehr, die Buch- und Betriebsprüfungen bei Firmen sowie die Abstimmungen mit staatlichen und nichtstaatlichen Stellen über Preise und Mengen eingeführter Waren. Quelle: www.bundesarchiv.de

Neuheiten

1. Quartal 2008

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema
Albanien	3158	31.10.2007	A: Albanische Kunst B: Sämann, Fresko von David Selenica (1726)
Armenien	610	6.7.2007	A: Aprikosen (II) B: Aprikose (<i>Prunus armeniaca</i>), Plantage, Ararat
Australien	2862 - 2866	24.7.2007	A: Märkte B: Käse; Bananen; Fisch; Gemüse; Kartoffeln
Belgien	3738 - 3747	29.9.2007	A: Freimarken: Obst B: Gartenbirne; Gartenerdbeere; Rote Johannisbeere; Kulturapfel; Weinrebe; Himbeere; Rote Pflaume; Süßkirsche; Pfirsich; Brombeere
Japan	4241	22.6.2007	A: Präfekturmarke: Hokkaido - Aufforstungskampagne B: Wildrose, Landschaft
Korea-Nord	5001, 5002 Block 653	5.7.2006	A: 60. Jahrestag der Bodenreform B: Entwässerungskanal, landwirtschaftlich genutzte Fläche, Kim Il Sung mit Bauer
Korea-Nord	5179/5180 5181 Block 664 5182 Block 665	1.1.2007	A: Chinesisches Neujahr: Jahr des Schweines B: Hausschweine
Liechtenstein	1451 - 1453	3.9.2007	A: Liechtensteiner Weidealpen (III) B: Hintervalorsch; Sücka; Guschgfel
Liechtenstein	1468	19.11.2007	A: Ortsbildschutz (VII) B: Mühle, Eschen
Malta	1533	28.9.2007	A: Grußmarken B: Sektgläser
Malta	1541 Block 39	18.10.2007	A: Nationale Baumpflanzkampagne „Tree for you“ B: Echter Ölbaum (<i>Olea europaea</i>)

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema
Marokko	1566 - 1569 Block 33	19.4.2007	A: Internationale Landwirtschaftsausstellung, Meknes B: Palmen; Rinder; Ölhaltige Samen des Arganbaumes; Oliven
Marokko	1570	1.6.2007	A: Marokkanische Küche B: Angerichteter Couscous, Weizenfeld, Köchin
Nevis	2136-2141, Block 2142 Block 2143	3.1.2006	A: 100 Jahre Forstbehörde der USA B: Nationalparks
Niederlande	2529/2530	12.11.2007	A: Bäume im Winter B: Erle (<i>Alnus sp.</i>); Weide (<i>Salix sp.</i>)
Peru	2130	22.12.2006	A: Internationales Jahr der Wüste und der Wüstenbildung B: Wüstenboden, Bewässerungssysteme
Portugal	3227-3232	25.9.2007	A: Amerikanisches Erbe B: Kartoffel; Palisanderbaum; Mais; Kakao- baum; Truthuhn; Purpurgranadilla
Rußland	1441-1444 Block 107	7.11.2007	A: Pferderassen B: Wladimirer Lastpferd; Orlower Traber; Wjatkaer Reitpferd; Don-Rennpferd
Schweiz	2043	4.3.2008	A: Internationales Jahr der Kartoffel B: Kartoffel (<i>Solanum tuberosum</i>)
Schweiz	2047-2049	4.3.2008	A: Sehenswürdigkeiten: Juralandschaft, 50 Jahre Stiftung für das Pferd B: Altersresidenz für Pferde der „Stiftung für das Pferd“, Le Roselet
St. Vincent	6138-6140 6141, Bl. 6472	6.1.2005	A: Jahr des Reises B: Ochsenpflug; Reisernte; Lachender Mann; Essendes Kind
Weißrußland	694-698	29.12.2007	A: Haustiere B: Schaf; Schafbock; Hausschwein; Rind; Ziege

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:

WWL Werkhof & Wohnstätten Lebenshilfe Cuxhaven gGmbH, Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 131 / März 2008 / Auflage 180 Exemplare.

Das nächste Heft (132): Dieses Jahr im Hochsommer (wenn's denn so kommen sollte).