

## Auf ein Wort ....



Liebe Mitglieder und Sammlerfreunde,

Sie haben das Juli-Heft in Händen. Unsere Autoren stellen Ihnen wieder einmal abwechslungsreiche Sammelgebiete in ihren Aufsätzen vor. Mir fällt auf, daß über das Sammelgebiet „PILZE“ lange nichts geschrieben wurde. Gestatten Sie deshalb die Frage: Wo bleiben die Artikel von unseren Pilzsammlern?

Wie in Ihrem privaten Bereich, so sind auch für unsere ArGe die Preise für Dienstleistungen gestiegen. Unser Jahresbeitrag hat sich seit Jahren nicht erhöht. Mit 25 Euro liegen wir, verglichen mit anderen Arbeitsgemeinschaften und Motivgruppen, am unteren Ende bei den Beiträgen. Keine Sorge: Den Jahresbeitrag möchten wir noch lange bei 25 Euro belassen.

Eine Voraussetzung dafür ist, daß alle unsere Mitglieder ihren Beitrag pünktlich entrichten. Ich bitte Sie – die Mitglieder der ArGe – deshalb, Ihren Beitrag zu überweisen, sofern dies noch nicht geschehen ist.

Pfingsten 2008 fand die 50. Exphimo statt. Zu dieser Jubiläumsausstellung, ohne Bewertung, wurden alle Arbeitsgemeinschaften die bisher an der Exphimo teilnahmen, eingeladen, sich mit 3 Exponaten zu beteiligen.

Von unserer ArGe stellten ihre Sammlungen aus:

Alfred Kunz (Bruck/Leitha), Hartmut Scholz (Rödental), Max Willi Walter, (Neuried-D).

Ich bitte alle Aussteller, der Redaktion oder mir ihre Beteiligung an Ausstellungen mitzuteilen, damit wir darüber berichten und damit den Erfahrungsaustausch unter den Mitgliedern fördern können.

WIPA '08 vom 18.September bis 21.September 2008: Wie angekündigt beteiligen wir uns mit einem



Info-Stand. Unser Ausstellungsstand auf der WIPA befindet sich im Austria Center auf Ebene 1 Lounge 4. Wir suchen noch Mitglieder, die uns (Vorstand) am Info-Stand helfen.

Unsere Jahreshauptversammlung findet am

**Sonntag, dem 21. September 2008, Beginn 11.00 Uhr,**  
**im Austria Center Lounge 5** statt.

Die Einladung finden Sie in diesem Heft. Der Vorstand würde sich freuen viele Mitglieder am Info-Stand und bei der Jahreshauptversammlung begrüßen zu können. Wien und die WIPA ist eine Reise wert.

Vereinsauktion 2009:

Auch wenn die letzte Auktion nicht das gewünschte Ergebnis gebracht hat, soll die Auktion, vielleicht mit weniger Lose, durchgeführt werden. Bitte, senden Sie mir Ihre Lose nach der WIPA zu. Oder bringen Sie die Lose zur WIPA / JHV mit. Es könnten und sollten auch ein paar hochwertige, aber bezahlbare Lose dabei sein!

Vorschau:

2009 ist für Ihre und unsere Planung doch schon nah.

Auch in Essen sind wir mit Info-Stand und Jahreshauptversammlung 2009 dabei: Planen Sie schon heute den Termin ein: 6. bis 10. Mai 2009



Bis zum Wiedersehen (eventuell) bei der WIPA in Wien

mit freundlichen Grüßen aus dem Tal der Wupper

Ihr

## Inhaltsverzeichnis

Einladung zur Jahreshauptversammlung	124
Ausstellungserfolge	125
Die Rebe in Dichtung und Bildende Kunst	126
Das berühmteste Paket der Welt	138
Suchanzeige	142
Buchbesprechung: Mykologie	142
Ruten- und Blumenpilze, Nestlinge und Kugelwerfer	144
Rasmus Christoffer Effersøe	154
Rundsendedienst	156
Wein, Weib und Gesang (Carl Michael Bellman)	156
Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau	161
Nutzpflanze: Knoblauch	163
Nutzpflanze: Flachs	164
Der Buchdrucker Johannes Knobloch	164
Nutzpflanze: Gurke	167
Moderne Frankiervermerke bei der Weinvermarktung	168
Kröver Nacktarsch	169
Rettet SIVAM den Amazonas?	172
Ankündigungen und Hoffnungen	177
Neue Rubrik Stempel aus der Landwirtschaft	177
Landwirtschaft aktuell	178
Wein aktuell	179

Mitarbeiter dieses Heftes:

Rudolf Meysick, Horst Kaczmarczyk, Helmut Sturm, Ludwig Bauer, Siegfried Holstein, Ernst Schlunegger, Johannes Kohnen, Peter Splett, Stefan Hilz, Hans Peter Blume, Manfred Geib und Josef Muhsil und Leopold Kühnberg lieferte den Zuckerrohr für den Umschlag

Redaktionsschluß:

Es war erst einfach zu heiß, dann zu warm, dann waren wir alle anderweitig beschäftigt, und dann war das Heft doch plötzlich voll: 30. Juni 2008. Last minute edition.

## Einladung zur Jahreshauptversammlung 2008

Juli 2008

Liebe Mitglieder,

unsere diesjährige Jahreshauptversammlung findet am

**Samstag, dem 21. September 2008 um 11.00 Uhr**

in Wien (Österreich) im Austria Center Wien, Lounge 5, statt. Die Lounge 5 steht uns bis 13.00 Uhr zur Verfügung.

Die Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Wahl des Protokollführers
3. Feststellung der stimmberechtigten Mitglieder
4. Jahresbericht des Vorstandes
5. Bericht des Kassierers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Entlastung des Vorstandes einschl. Kassierer
8. Vereinsauktion
9. Verschiedenes

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Die Zeit nach der Jahreshauptversammlung können wir für Tausch und Gespräche nutzen.

Der Vorstand bittet um zahlreiches Erscheinen.

Mit freundlichen Grüßen

Roger Thill



Kurt Buck



Horst Kaczmarczyk



## Ausstellungserfolge

Bei der „München 2008“ erhielt Herr Maurizio Rocci für sein Exponat „Die vielfältige Welt der Pilze“ Vermeil.

Bei der „European Championship“ in Essen erhielt Herr Roger Thill 80 Punkte für seine Sammlung „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“.

50. Exphimo  
Alfred Kunz stellte sein Exponat „Wein – Geschichte, Kultur und Wirtschaft“ aus.

Hartmut Scholz präsentierte: „Die Biographie des Weins“.

Max Willi Walter zeigte „Vom Tabak – Vom Rauchgenuß und seinen Folgen“.

Hier ist noch Platz für Ihre Ausstellungsbeteiligungen.

# Die Rebe in Dichtung und Bildende Kunst

Der wackere Staatsschreiber Gottfried Keller, ein Pechvogel in der Liebe, muß immer wieder Trost beim Rebensaft suchen:

„Die Traube schwoll so frisch und blank  
Und ich nahm froh und frei  
Aus ihrer Hand den jungen Trank  
Da war der Traum vorbei.“ Vier Jahreszeiten  
„Mag sich, wer zu dem süßen Leben  
Der Lieb im Lenz das Wort nicht fand,  
Der holden Torheit nun ergeben,  
Den Brausebecher in der Hand.“ Herbstlied



**Gottfried Keller**  
Schweiz 1941

Der Landsmann von Gottfried Keller, Pfarrer Johann Caspar Lavater, liebt ebenfalls die heitere Wirkung des zürcherischen Gewächses:

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



**Joh. Caspar Lavater**  
Schweiz 1941

**Homer**

Griechenland 1955

In humorvollen Liedern bezeugt Johann Peter Hebel dem Rebensaft der sonnigen Schwarzwälder-Vorberge seine Zuneigung:

„Z'Müllen an der Post,  
Tausigsappermost!  
Trinkt me nit e guete Wi!  
Goht er nit wie Baumöli.  
Z'Müllen an der Post.“



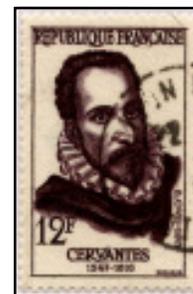
Homer, der älteste Dichter der Antike, rühmt die Trinkfestigkeit seines in die Weltichtung eingegangenen Zechers Nestor:

„Die Seiten des Bechers schmückten der Henkel vier;  
War er gefüllt, so vermochte ein anderer vom Tische nur mühsam  
Ihn zu heben, doch Nestor, der Alte, hob ihn spielend.“

**Cervantes Frankreich 1957**

Spaniens Poet Cervantes stellt uns den sympathischen Schildknappen des Don Quijote, Sancho Pansa, vor, der über eine treffliche Zunge im Weinprobieren verfügt:

„Ich habe im Weinkosten einen so vortrefflichen Instinkt, daß ich nur daran zu riechen brauche, um sogleich Heimat, Gewächs, Alter, Geschmack und alle übrigen Eigenschaften die ein Wein nur haben kann, angeben zu können.“



François Rabelais, Leibarzt des Kardinals Bellay, läßt den Weinschwelger Pantagruel immer erst sein Fläschel befragen:

„Das ist mein wahrer und einziger Helikon, mein Zaubershorn und unübertrefflicher Quell der Entzückungen. Wenn ich daraus trinke, steigen Gedanken, Worte und Entschlüsse in mir auf.“

**François Rabelais**  
Frankreich 1950



Shakespeares Trinkergestalt Falstaff ist eine Verbindung von derber Weinelust, Lebensweisheit und geistreichen Einfällen. Über den Rebensaft schwärmt der genußfreudige Ritter:

„Es steigt in das Gehirn, zerteilt da alle albernsten rohen Dünste, die es umgeben, macht es sinnig, schnell und erfinderisch, voll von behenden, feurigen und ergötzlichen Bildern.“

Die Zauberoper Undine von Albert Lortzing erfreut uns mit dem volkstümlichen Preislied des Veits auf den Wein:

„Viel schöner Gaben väterlich der liebe Gott beschert,  
doch eine gibt es, die für mich von ganz besonderem Wert.  
Sie wächst nicht auf der Waldesflur,  
nicht auf dem Wiesenplan:  
meist trifft man sie auf Bergen nur,  
auch wohl auf Felsen an.  
Der Schöpfer liebt sie sicherlich,  
drum hat er sie so nah bei sich.  
Was mag das für ein Ding wohl sein?  
Strengt euren Scharfsinn an.  
Es ist der Wein, zur Freude uns gegeben.“



**William Shakespeare**  
Ungarn 1948



**Albert Lortzing** DDR 1952

und dem mit Gemütlichkeit ausgestattet:  
Auf! Ihr Zecher, seht den Becher,  
freundlich euch entgegen blinkt.  
Jagt und Liebe, diese Triebe,  
darauf stoßet an und trinkt.“

Georg Friedrich Händel, der begnadete Opern- und Oratorienkomponist liebte eine reich-besetzte Tafel und ein gutes Glas Wein über alles, was englischen Satirikern immer wieder neuen Spott entlockte.

Das imposante Oratorium Belsazar weist im Bacchanal bekannte Trinklied-Arie auf:

„Kränzet den Becher rings im Kreis!  
Es gilt des edlen Weines Preis!  
Von allen Gaben, die mich freu'n,  
ist's diese, die mein Herz erkor.

Noch einen Kelch! schenkt wieder ein!  
S'ist Götterwein, s'ist Götterwein,  
er hebt zum Himmel uns empor.“



**Georg Friedrich Händel**  
Deutschland 1985

In Salome von Richard Strauss spielt der Weinrausch eine bedeutsame Rolle: der von Wein trunkene Herodes gerät mit Herodias in Streit und erst der Opfertod Johannes des Täufers befriedigt die herrschsüchtige Königin.



**Richard Strauss**  
Berlin 1954

Rossini, Schöpfer genialer Opern, war ein bekannter Schlemmer und Feinschmecker, der Bordeaux allen anderen vorzog. Er erklärte

„wenn ich einen solchen Wein trinke, so nehmen alle meine Sinne am Feste teil: der Geschmack, die Sicht, das Gefühl – Dank dem Kristall – und sogar das Gehör – dank den sanften Tönen, die ich meinem Glase entlocken kann.“



**Giuseppe Verdi**  
Italien 1963

Der große italienische Musikdramatiker Giuseppe Verdi zeichnet die unsterbliche shakespearsche Charaktermaske Falstaff in einer lyrischen Komödie.



**G. Rossini**  
Italien 1942

**Carl Maria von Weber**  
Deutschland 1976



**Charles Gounod**  
Frankreich 1944

Hörigkeit zum Rebensaft erklingt im Trinklied des übel beleumderten Jägerburschen Kaspar aus der Oper „Freischütz“ von Carl Maria von Weber.

Charles Gounod versetzt die Zuhörer in seiner Oper Margarethe in verzauberte Wein-stimmung. Mephisto läßt aus dem als Wirtshauschild dienenden Faß Wein für alle fließen, während in dem wilden Zechgelage auf dem Blocksberg das Trinklied von Faust erschallt.

Richard Wagner verewigt die berühmten Helden des Liebesromans des Mittelalters Tristan und Isolde in einer herrlichen Oper. Eine Marke Deutschlands zeigt Isolde von Irland, wie sie Tristan eine Schale mit Wein überreicht, die einen von Isoldes Mutter zubereiteten Liebestrank enthält. Ahnungslos trinkt der Brautwerber des alternden Königs Marke, worauf das Herz Tristans in heißer schicksalhafter Liebe zu Isoldes entbrennt.

Heurigenfröhlichkeit atmen die Weinlieder des populären Wiener Sängers Josef Schrammel:

„Mir hat heut tramt, es gibt kan Wein mehr,  
s'gibt nur mehr Kracherln und Syphon.  
Ja Herrgott, wo nimm i mein Rausch her?  
Vor lauter Durscht vergeh' i scho.  
I hab als echter Weana Schwasser



**Richard Wagner**

*rechts oben:*  
**Meistersinger** Deutsches Reich 1933,  
*rechts unten:* Böhmen-Mähren 1943,  
*nebenstehend:*  
**Siegfried** Deutsches Reich 1933





**Franz Schubert**  
Österreich 1947



**Johann Strauss Sohn**  
Österreich 1949



**Josef Schrammel**  
Österreich 1952

**Michael Ziehrer**  
Österreich 1948



**Josef Haydn**  
Österreich 1922



an Wein scho kennt als klaner Bua;  
i trink auf gar kan Fall a Wasser.  
An Wein will i und dann mei Ruah!“

Carl Michael Ziehrer, der österreichische Komponist, zeichnet in seiner hübschen Operette Landstreicher einen mehr trinkfreudigen als trinkfesten Landjäger, der Wein und

Schnaps auf zehn Kilometer gegen den Wind weit besser riecht, als er echte und unechte Strolche voneinander zu unterscheiden vermag.

Franz Schubert, Wiens großer Sohn, verflucht das Göttergetränk innig mit der Liebe. Er ist der Komponist des geistvollhumoristischen Wein und Liebe.

Dem lebensbejahenden, frohgestimmten Walzerkönig Johann Strauss Sohn verdanken wir den beliebten Wienerwalzer Wein, Weib und Gesang.

Joseph Haydn, der naturverbundene österreichische Tonsetzer, entstammte einer bedeutenden Weingegend, dem Burgenland. Zeit lebens blieb der geniale Bauernsohn mit der Scholle und dem Rebensaft verbunden. Zu seinen Oratorium „Die Jahreszeiten“ beschenkt er uns mit dem bekannten Weinchor:

„Juhe, juhe! Der Wein ist da,  
Die Tonnen sind gefüllt.  
Nun laßt uns fröhlich sein  
Und aus vollem Halse schrei'n:

Es lebe das Land, wo er uns reift,  
Es lebe das Faß, das ihn verwahrt!  
Es lebe der Krug, woraus er fließt,  
Es lebe, es lebe der Wein!  
Es lebe der Wein, der edle Wein,  
Der Grillen und Harm verscheucht!  
Sein Lob ertöne laut und hoch  
In tausendfachem Jubelschall!“

Zu jenen Menschen, die ein kulturbewußtes Verhältnis zur Rebe pflegten und denen ein feiner Tropfen ein köstlicher Genuß bedeuteten, gehört auch der in Salzburg geborene Wolfgang Amadeus Mozart.

In zahlreichen Opern und Kompositionen räumt der Meister, der gern mit vollen Zügen die Fröhlichkeit der Welt in sich aufnahm, dem Wein einen Ehrenplatz ein. So im Don Juan, wo dem edlen Rebensaft begeistert gehuldigt wird:

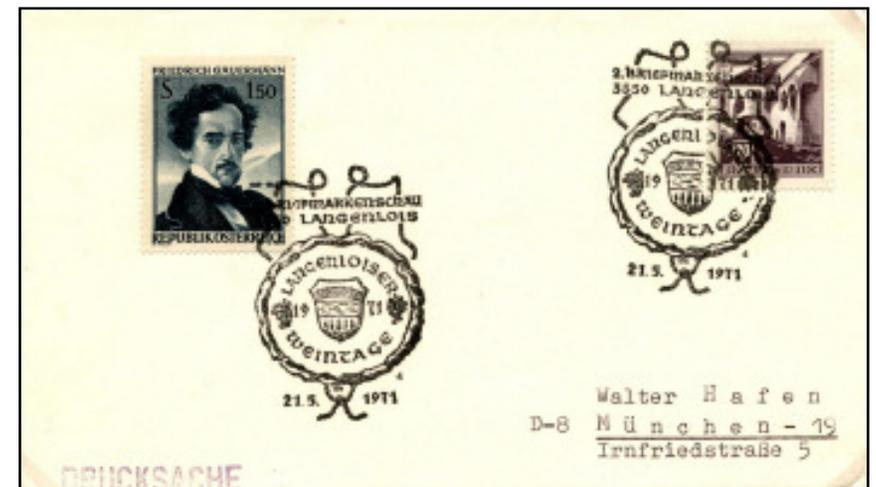
„Auf zu dem Feste, froh soll es werden, bis meine Gäste glühen von Wein.“

Oder dort, wo sich der schillernde Verführer an den reich gedeckten Tisch setzt und es sich schmecken läßt: „Schenkt den Wein ein!“

**Wolfgang Amadeus Mozart**  
Österreich 1956



Deutsches Reich 1941



In der vierzehnten Szene dieser großen Oper erklingt es:  
 „Mädchen und Rebenwein würzen das Leben.“

Weinfreundliche Stimmung tönt auch aus der Champagner-Arie:  
 „Treibt der Champagner das Blut erst im Kreise,  
 Dann gibts ein Leben, herrlich und frei!  
 Artige Mädchen führst du mir leise  
 Nach deiner Weise zum Tanze herbei.“



**Paul Cézanne**  
 Frankreich 1939



**Rembrandt**  
 DDR 1955 bzw.  
 Frankreich 1957

In der Zauberflöte verzichtet der Vogel-  
 händler Papageno zu Gunsten eines Glases  
 Wein sogar auf das himmlische Vergnügen.

Vielgestaltig ist die Verwendung der von Dichtern und Kompo-  
 nisten gefeierten Rebe und ihres Nektars auch in den Schöpfun-  
 gen der Bildenden Kunst.

Zur Zeit des wirtschaftlichen Wohlstandes des nordischen Ma-  
 lers Rembrandt van Rijn floß nicht nur der Wein, sondern auch  
 der Champagner in Strömen, als Zeichen der Lebensfreude, wie  
 sie in einem Gemälde Rembrandt und Saskia zum Ausdruck ge-  
 langt. Das meisterhafte Selbstbildnis befindet sich in der Dres-  
 dener Galerie.



Mit Vorliebe und in verschiedenen Variationen malte Paul Ce-  
 zanne während der Schaffensperiode 1880–1890 den „Mann, der  
 ein Weinglas hält.“

**Ilja Rjepin** Sowjetunion 1944



Eine russische Briefmarke zeigt als Sujet einen Ausschnitt eines Gemäldes von Ilja Rjepin aus der Tretjakow-Galerie: Die Saporoger Kosaken verfassen einen Brief an Sultan Mohammed IV. Vor dem Briefschreiber steht eine Weinkaraffe. Etliche der dargestellten Kosaken sind sichtlich berauscht.

Die Wiedergabe eines Gemäldes von Velázquez im Prado zu Madrid, Trinkergesellschaft, findet sich auf einem Markenbild Spaniens.

Zum Tag der Briefmarke 1958 erfolgte eine Ausgabe spanischer Sondermarken nach Gemälden von Francisco de Goya: „Die Weinlese“ und „Der Trinker“.

Alte jüdische Münzen und deren Reproduktion auf israelitischen Briefmarken weisen Ornamente von Trauben, Weinlaubgewinde und Becher auf – Symbol des staatlichen Wohlstandes.

**Stilleben**  
**M. de Vlainck**  
 Frankreich 1976



**Der trockene Herkules** P. P. Rubens DDR 1977



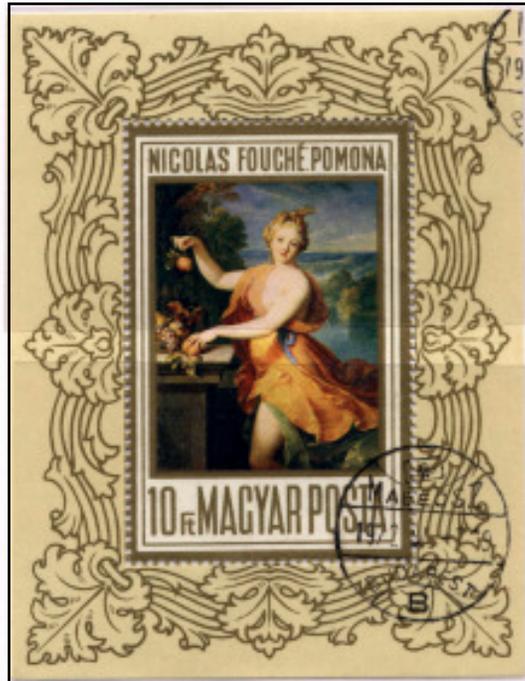


Fresco Oktober Schloß Buon Italien 1974

Die Traube stellt aber auch ein häufiges Motiv in der Ausschmückung von Kirchen und Klöstern dar.

Auf einer Briefmarke Belgiens vom Jahr 1954 bewundern wir die Statue „Unsere Liebe Frau vom Weingarten.“

Altbulgarische Volkskunst zielt den Altar der Kirche „Hl. Mariae“ in Pazardjik. Ein Teil der Schnitzereien, „Die Kundschafter“, ist durch ein Markenbild Bulgariens verewigt.



„Pomona“ N. Fouché Ungarn 1959



„Der Trinker“ von P. Goya Spanien 1956



„Die Trunkenen“ von Velázquez Spanien 1939



„Stilleben“ von Menéndez Spanien 1976

Die liechtensteinische Gedenkausgabe zum Abschluß des Marianischen Jahres weist als Bildmotiv eine Holzskulptur „Thronende Muttergottes“ aus dem vierzehnten Jahrhundert auf.

Wunderbare Randleisten mit Weinlaub und Trauben zeigen sich auf der österreichischen Wohltätigkeitsmarke des Stephansdomes in Wien mit dem Bild des Stifters Herzog Rudolf IV.



„Stilleben“ von K. Ivanovic Jugoslawien 1972



„Weinlese“ von F. Goya Spanien 1959



Velázquez Spanien 1959

### Rebe und Wein befruchten in reichem Maße die Phantasie bildender Künstler



Altjüdische Münzen mit Weinblatt / Amphore / Rebe Israel 1948, 1950 und 1952





**Der Heilige Wenzel  
bei der Arbeit  
St. Wenzels-Kapelle  
in der Prager Burg**  
Tschechoslowakei 1969



**Schnitzereien aus dem  
Kloster Ahun**  
Frankreich 1973

**Altar-Verzierung in  
Pazardjik**  
Bulgarien 1953



**Stephansdom in Wien**  
Österreich 1946



**Bacchus und Ariadne von Sebastian Ricci**  
Tschechoslowakei 1988

## Das berühmteste Paket der Welt

Angesichts des Überflusses an Lebensmitteln, dem sorglosen Umgang mit demselbigen und um das Maß des Wohlstands richtig einzuschätzen zu können, sollte man sich hin und wieder an Zeiten erinnern, wo bestimmte Dinge nicht zur Selbstverständlichkeit gehörten. Auf der einen Seite Überfluß, auf der anderen Seite Mangel.



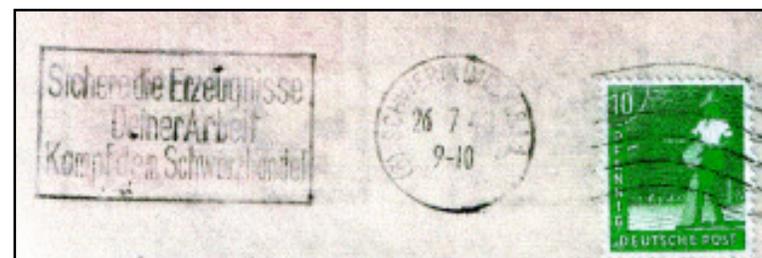
Am 11. Mai 1946 hob ein Kran im französischen Hafen Le Havre den ersten CARE-Karton mit Lebensmittelspenden an Land. Damit begann eine beispiellose private Hilfsaktion amerikanischer und kanadischer Bürger für elf vom Zweiten Weltkrieg verwüstete Länder Europas.

Die damals bereits kommunistischen Länder Osteuropas und die sowjetische Besatzungszone hatten die Einbeziehung ihrer Länder in diese Hilfsaktion verboten. Hier war Hilfe nicht nötig (so schrieb das „Neues Deutschland“).

22 amerikanische Vereinigungen, von der nationalen Farmer-Union bis zur Heilsarmee und insbesondere von den Quäkern, hatten sich zusammen getan, um dem hungernden Europa zu helfen. Das CARE dabei auch die hungernden Deutschen (West), den ehemaligen Feind, mit bedachte, wurde dankend aufgenom-



men. Die ersten Hilfspakete erhielten Überschüßrationen der amerikanischen und kanadischen Armee. „Delikatessen“ wie echter Bohnenkaffee, Ei- und Milchpulver, Schinkenpastete, Schokolade und natürlich auch Zigaretten waren der Inhalt. Und für uns Kinder gab's Kaugummi, 'was ganz Neues. Diese „Edellebensmittel“ gab es damals nur auf dem Schwarzen Markt.



Allein nach Deutschland wurden in den ersten Jahren Spendenpakete im Wert von 85 Millionen Dollar geschickt. Damals war der Dollar noch 3,65 Mark wert.

Am besten dürften sich die Westberliner an diese „Freßpakete“ erinnern. CARE-Pakete, die mit den „Rosinenbomben“ nach Westberlin eingeflogen wurden, halfen den Westberlinern 1948 die sowjetische Blockade zu überstehen. Auch über Ostberlin regnete es kleinere Pakete an kleinen Fallschirmen, doch die Behörden hatten angeordnet, solche Pakete des „Klassenfeindes“ bei den zuständigen Behörden abzuliefern (von wo sie



wohl unter den verdienten Parteigenossen verteilt wurden; daraus entstanden dann später die berühmten „Exquisit“-Läden, wo man mit Devisen all' die Herrlichkeiten des dekadenten Westens kaufen konnte.



Europa erholte sich vom Krieg, so daß CARE (Co-operative for american remittance to Europe) 1959 seine Hilfe einstellen konnte. Bis 1959 wurden in Deutschland 8,5 Millionen Pakete verteilt.

Allerdings besteht diese Organisation noch heute. Von der New Yorker Zentrale aus steuert CARE zur Zeit Hilfsprogramme für rund 35 Länder der Welt. (Anmerkung des Redakteurs: Es sorgt auch für den Absatz amerikanischer Landwirtschaftsprodukte und zerstört teilweise die örtlichen Handelsstrukturen – wie auch

manche sog. Entwicklungshilfe ganz allgemein). Kriegsoffer- und Katastrophenhilfe wird kurzfristig und unbürokratisch gewährt. CARE-Pakete gingen Anfang der 50er

Jahre nach Korea, Biafra, in das damalige Bürgerkriegsgebiet Palästina, nach Südvietnam und in Überschwemmungs- und Erdbebengebiete in aller Welt.

Die Hilfe von CARE beschränkt sich längst nicht mehr nur auf Nahrungsmittel. Die Lieferungen umfassen Werkzeuge, Unterstützung bei Schul-, Wohnhaus- und Krankenhausbau. Es werden Trinkwasserprojekte und Gesundheitsprogramme unterstützt.

CARE leistet Hilfe zur Selbsthilfe. Der wert der Hilfeleistungen in den etwa 60 Jahren seit Bestehen von CARE beträgt über 10 Milliarden Dollar. Mehr als 75 Länder kamen bisher in den Genuß dieser privaten Hilfe.



**IBRA – Internationale Briefmarkenausstellung**  
**NAPOSTA – Nationale Postwertzeichen-Ausstellung**  
**19. Internationale Briefmarken-Messe Essen**

Wer im Internet sehen will, welche Kartoffeln auf Briefmarken „verewigt“ sind, möge auf meine homepage schauen: [www.kartoffel-geschichte.de](http://www.kartoffel-geschichte.de). Und da verbirgt sich eine Seite, mit der man weiterkommt (wenn man fragt).

## Suche

- |                |                 |                                   |
|----------------|-----------------|-----------------------------------|
| 1. NIGERIA     | MiNr. 723/726   | 15.01.2001 (Einheimische Früchte) |
| 2. MAYOTTE     | MiNr. MiNr. 138 | 16.11.2002 (Jackfruchtbaum)       |
| 3. BANGLADESCH | MiNr. 334/339   | 16.07.1990 (Früchte)              |

Bezahlung ist Ehrensache!

Horst Ferenczy, Waldstraße 5, 82024 Taufkirchen (ArGe-Mitglied 111)

Tel.: 089/612 37 00, Fax: 089/612 09 390, E-Mail: horstl@bayern-mail.de

Siegfried Holstein

## Buchbesprechung

Unser langjähriges ArGe-Mitglied Dr. Alberto Gabrielli hat in Zusammenarbeit mit Gian Franco Mazzucco ein für alle Mykophilatelisten, die sich mit Absenderfreistempeln zum Thema Mykologie beschäftigen, einen wohl bisher einmaligen Katalog zusammengestellt.

Auf 100 Seiten im DIN A5-Format werden ca. 570 Stempelungen dieser Art nach Nation, Poststelle, Ausgabejahr und Stempelmaschinentyp geordnet schwarz/weiß abgebildet. Jeder Stempel ist außerdem mit Nationenkürzel und fortlaufender Nummer eindeutig katalogisiert. Der kleine Spezialekatalog ist für jeden Mykophilatelisten eine wahre Fundgrube und eine gute Grundlage, „Ordnung“ in seine Pilzstempelsammlung zu bringen. Gratulation dazu.

Interessierte Sammler können dieses Büchlein direkt beim Autor auf dem Postweg oder per E-Mail für 7,00 Euro + Versandkosten (3,00 Euro) bestellen und damit erwerben.

Adresse: Gabriello dr. Alberto, Via Vittorio Veneto 24, 38100 Trento (Italia),  
E-Mail: albertogabrielli@hotmail.it (siehe nebenstehende Abbildung)

CHAMPIGNONS  
Sté HERVE Père & Fils  
Alberto Gabrielli - Gian Franco Mazzucco

25.06.91  
856 000 913994  
8877

€ R.F.  
00046

LUTÈCE Holland NV

Repertorio  
delle  
affrancature meccaniche  
sul tema  
Funghi

LARGEST EXPORTERS OF:  
MUSHROOMS • MARELS • PILZE  
MORILLES • SPITZMORCHEL  
MORILLAS • ERBICA  
CHAMPIGNONS

STANZWERK  
PILZ  
Postfach 13 39  
42793 Gießen

MILANO  
23.10.92

20139 MILANO - Via Longhera, 3 - Tel. 5296264 - 5294254

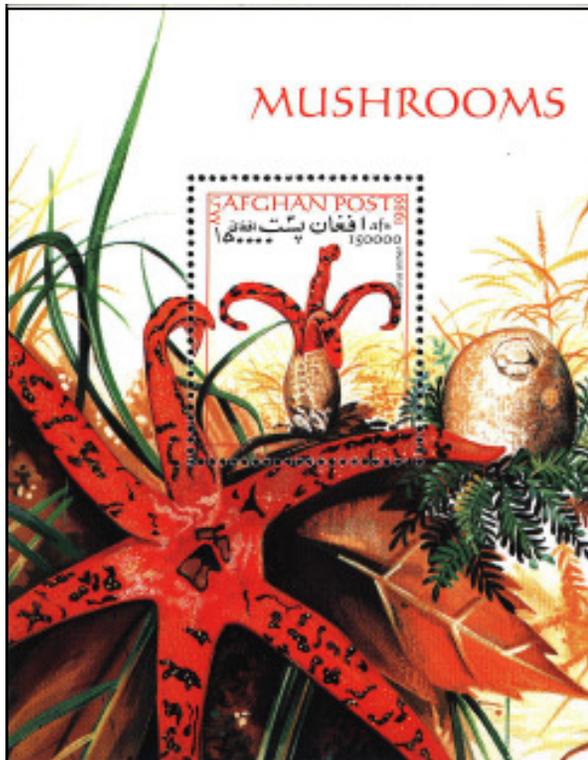
2008  
Pubblicazione Aicam n° 335

ABDOMICOTINA  
REPERTORIO  
MUSHROOMS

## Ruten- und Blumenpilze, Nestlinge und Kugelwerfer

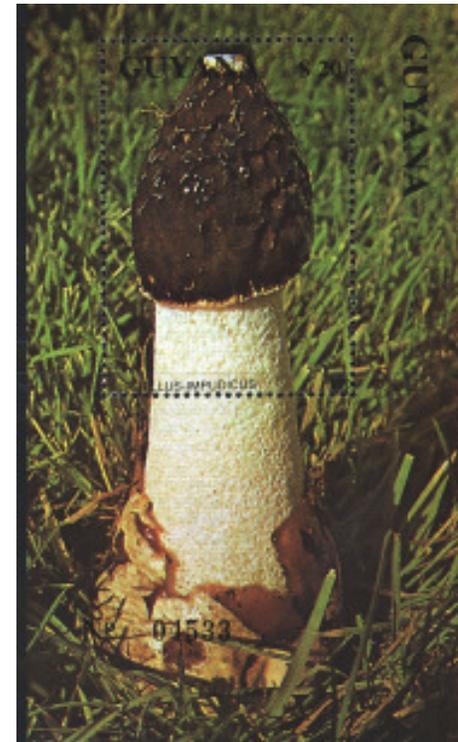
Unter diesen Bezeichnungen finden wir gar wunderbare Geschöpfe in der Welt der Pilze. Die größte Arten- und Formenvielfalt bieten die Tropen, aber auch bei uns im europäischen Raum kommen einige Arten verbreitet vor. Der wohl bekannteste Rutenpilz ist die Gemeine Stinkmorchel. Sein lateinischer Name *Phallus impudicus* heißt übersetzt „unkeuscher oder schamloser Phallus“. Kein Anderer als der große schwedische Naturforscher Carl von Linné gab diesem Pilz einen Platz in seinem Inventarisierungssystem der Lebewesen. Er gab ihm den bis heute gültigen Namen und damit war die Ähnlichkeit mit dem männlichen Begattungsorgan festgeschrieben. Die Gestalt des Pilzes ist einem erigierten Penis so ähnlich, daß das „Volk“ ihn auch Eichelpilz nennt.

Außerdem fand die Stinkmorchel Eingang in die Volksmedizin. Was liegt näher als sie als Aphrodisiakum und in Form von Pudern und Salben mit dem ihr eigenen penetranten Geruch als Mittel gegen Rheuma und Gicht, ja sogar



Epilepsie einzusetzen. Der daraus resultierende Name Gichtmorchel ist allerdings wissenschaftlich nicht haltbar, denn Morcheln und Lorcheln sind Schlauchpilze (*Ascomycetes*), die Stink- oder Gichtmorchel gehört jedoch zu den Ständerpilzen (*Basidiomycetes*).

Der morchelähnlich aussehende Fruchtkörper wird im frühen Jugendstadium unterirdisch angelegt und bricht nach einem entsprechenden Entwicklungsprozeß in einer kugelig-eiförmigen doppelwandigen Gesamthülle mit gallertiger Mittelschicht aus dem Waldboden. Er sieht dann in Form und Größe wie ein Hühnerei aus und sitzt auf einer Wurzel, die sich als Myzelstrang ausweist. Das war unseren Vorfahren nicht geheuer – diese im Waldboden steckenden Eier – sie nannten sie Hexeneier, Teufelseier, und so heißen sie noch bis heute.



Im Hexenei ist die stark gestauchte Stinkmorchel schon komplett angelegt. Sehr schön ist dies zu sehen, wenn man ein Hexenei einmal der Länge nach aufschneidet.

Ein reifes, natürlich unzerschnittenes, Hexenei reißt schließlich in seiner Spitze auf und der weiße hohle Stiel streckt sich um ein Vielfaches seiner Länge, wobei er ziemlich porös wird. Der fertige Pilz erreicht dann schon nach 2–3 Stunden seine endgültige Größe und verströmt sofort einen durchdringenden Leichengestank. Diese Eigenschaft hat ihm die volkstümlichen Bezeichnungen Aasmorchel, Satyr und Pfurzglocke eingebracht.

Die Taktik, die hinter dem Stinken steckt, ist die gleiche wie bei den Aasblumen. So lockt die sporenhaltige, grünlich-schleimige, stinkende Masse am Kopf des Stieles zahlreiche Aas-



insekten, Fliegen und Käfer herbei, die sich an ihr laben. Da die Sporen den Verdauungstrakt unbeschadet passieren, werden sie in alle Himmelsrichtungen getragen und im Kot der Tiere wieder abgesetzt. Die Stinkmorchel verläßt sich bei ihrer Verbreitung also nicht wie andere Pilze auf den Wind.

Die Stinkmorchel wächst fast überall, in Wäldern, Parkanlagen und Gebüsch, in Gärten und auf Friedhöfen. Letzterer Standort hat ihr in Sagen die unrühmliche Bezeichnung Leichenfinger eingebracht. Sie kommt von Juni bis November gesellig vor. In vielen vor allem älteren Pilzbüchern wird sie als „eßbar“ bezeichnet, dies hat sie ihren Hexeneiern zu verdanken. Im Hexeneistadium schmeckt sie schwach rettichähnlich und ist durchaus nicht unappetitlich. Mancherorts gilt sie sogar als Leckerbissen. Früher wurde sie in Delikatessläden als „Morcheltrüffel“ verkauft oder als Pilzsülze eingelegt.

Für mutige Pilzfans (soll es auch unter Mykophilatelisten geben) ist folgendes Rezept von Schmid & Helfer zu empfehlen:

6–12 Hexeneier (je nach Größe) waschen, abtrocknen und in etwa halbzentimeterdicke Scheiben schneiden, diese salzen und in Mehl wenden. 3 ganze Eier mit 3 Eßlöffel Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen, darin die Hexeneischnen erneut wenden. Die dritte „Wendung“ erfolgt in einem Gemisch von Semmelbrösel und etwas frisch geriebenem alten Gouda. Danach werden sie in geschmacksneutralem Öl schwimmend auf jeder Seite etwa 2 bis 3 Minuten goldgelb ausgebacken.

Wer das Frittieren scheut wegen der großen Menge Öl, die hierzu benötigt wird, kann die Scheiben natürlich auch in der Pfanne panieren, Kopfsalat paßt ausgezeichnet zu diesem „Hexengericht“. Und wenn die aphrodisierende Wirkung vermutlich ausbleibt: Ehrenwort, es schmeckt – allerdings nicht nach Pilzen.

Wenn eine Stinkmorchel sich zu einer stinkenden Schönheit herausputzt und als Schleierdame (*Phallus impudicus* var. *duplicatus*) unsere Natur bereichert, kann man wohl von einer phantastischen „Pilzblume“ sprechen. Der Phallus trägt dann am olivgrünen Glockenhütchen mit der Sporenmasse ansetzend einen netzartigen, weißlichen Schleier (*Indusium*), der sich wie ein Reifröckchen ausbreitet, wobei sich die Europäische Schleierdame

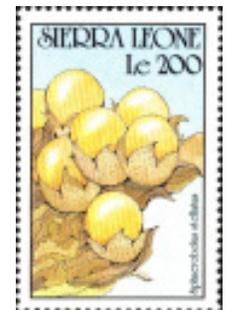
bezüglich der Vollkommenheit des Schleiers nicht mit der tropischen Art messen kann. Eine weitere in Europa vorkommende Art unter den Stinkmorcheln ist die etwas kleinere Dünen-Stinkmorchel (*Phallus hadriani*). Sie ist auf Dünen, sandigen Trockenrasen im Binnenland und in Weinbergen zu finden. Sie liebt die Wärme und riecht nicht so aufdringlich wie ihr „großer Bruder“. Am sichersten unterscheidet man sie an den Hexeneiern, die sind nämlich rosafarben.

Von den in den Tropen und Subtropen vorkommenden Stinkmorcheln sind bisher folgende eigenständige Arten auf Briefmarken abgebildet: *Ph. rubicundus*, *Ph. rugulosus* und *Ph. tenuis*.

In humusreichen Laub- und Nadelwäldern kann man in ganz Deutschland verbreitet, aber nicht häufig und in Oberbayern nur sehr selten die Gemeine Hundsruete (*Mutinus caninus*) finden. *Caninus* bedeutet „zum Hund gehörend“ Der Name verrät das Aussehen des fertigen Pilzes, ein rutenförmiges Gebilde von etwa 10 cm Länge und 1 cm Dicke. Hundsrueten wachsen oft gesellig. Sie entwickeln sich aus taubeneigroßen Hexeneiern, die regelrechte „Gelege“ bilden können. Die Spitze des hohlen, locker aufgebauten Schaftes trägt die olivgrüne, zähflüssige, stinkende Sporenmasse. Die entwickelten Fruchtkörper biegen sich leicht um und liegen dann schwer auffindbar in Laub- und Nadelstreu.

Von den vier in Europa vertretenen Arten der Gattung *Mutinus* ist noch eine weitere, die Vornehme Hundsruete (*M. elegans*), und von den tropischen Arten der Bambus-Rutenpilz (*M. bambusius*) auf Briefmarken erschienen.

Die wohl am exotischsten und damit auffälligsten Gebilde im Reich der Pilze sind die Blumenpilze (*Clathraceae*). Dabei handelt es sich um fäulnisbewohnende Lebewesen, die tote organische Substanz verzehren (*Saprophyten*) und in etwa 20 Arten unseren Erdball, vorwiegend in den Tropen und Subtropen besiedeln. Ihr Erscheinungsbild ist anmutig schön oder teuflisch skurril. Ein auch bei uns in Deutschland vorkommender Vertreter dieser Pilzfamilie ist der Tintenfischpilz (*Clathrus archeri*). In Europa wurde er erstmals 1914 in den Vogesen gefunden. Offensichtlich ist er über Sporen mit irgendeiner Schiffs-





ladung aus Australien oder Neuseeland „eingewandert“. Seitdem hat er einen wahren Eroberungsfeldzug angetreten. Sein derzeitiges Areal erstreckt sich von Spanien bis nach Tschechien.

Der Tintenfischpilz zeigt deutliche Verwandtschaftsbeziehungen zur Stinkmorchel, denn er entwickelt sich auch aus einem Hexenei, das im Reifezustand aufreißt und dann ziemlich schnell 4–7 sternförmige nach allen Seiten ausgebreitete leuchtend rote Arme freigibt, die bis zu 12 cm lang werden können und an den Enden zugespitzt sind. Sie ähneln den Tentakeln eines Kraken und standen für den deutschen Namen Pate. Die Innenseite der Oberfläche der Tentakel ist mit einer schwarzgrün gefärbten sporenhaltigen Schleimschicht (*Gleba*) belegt. Die ist dann auch dafür verantwortlich, mit einem stark nach Verwesung stinkenden Geruch Insekten anzulocken. Der Trick klappt und die Verbreitung der Art ist wie wir ja schon wissen gesichert.



Mit etwas Glück kann man von Juli bis September auch in Deutschland einen weiteren eingebürgerten und schon recht standorttreuen Blumenpilz, den Roten Gitterling (*Clathrus ruber*) finden. Seine Form ist einmalig. Sich ebenfalls aus einem Hexenei entwickelnd besteht sein Fruchtkörper aus einem hohlen, kugelig-eiförmigem, apfelgroßen, gitterartigen Netz aus weiten, länglichen Maschen. Voll ausgebildet steht er wie eine kleine Laterne in der Natur. Sein untrügliches Merkmal ist ebenfalls das Verströmen aasartigen Geruches, wobei er eigentlich im gesamten Mittelmeergebiet bis zum Iran heimisch ist.



Eine seltsame Form hat auch der in Afrika beheimatete Korallenkopf (*Lysurus corallocephalus*). Sein hohler, ockergelblichen Stiel, ist am oberen Ende gitterförmig ausgebildet und keulig erweitert. Auf dem Stielende befinden sich kleine korallenrote „Ästchen“, die dann namens-



gebend waren. Er gehört wie andere auf Briefmarken erschienene *Lysurus*-Arten (*L. cruciatus* = Gemeiner Fingerpilz, *L. periphragmoides*) zu der Gattung Fingerpilze.

In den Tropen und Subtropen wächst ähnlich dem Tintenfischpilz zwischen Holzresten der Armleuchterpilz (*Aseroe rubra*). Er hat von den Spitzen her gespaltene Arme und kommt bei uns gelegentlich in tropischen Gewächshäusern vor. Bei der Art *Aseroe arachnoidea* sind die Tentakel spinnenartig filigran ausgebildet.

Zu guter letzt sind noch die von den Ländern Südkorea und Vietnam emittierten Briefmarken mit der Darstellung der charmanten Blumenpilze der Art *Pseudocolus schellenbergiae* zu nennen.

Die Nestlinge oder Nestpilze (*Nidulariaceae*) sind durch ihre kleinen Fruchtkörper zwar unauffällig und für Speisewecke bedeutungslos, bieten jedoch hinsichtlich ihres Aufbaus viel Interessantes. Sie werden nur etwa 2 bis 15 mm groß. In unseren Breiten kommt die Gattung Teuerling (*Cyathus*) mit den Arten Gestreifter Teuerling (*C. striatus*) und Topf-Teuerling (*C. OLLA*) relativ häufig vor. Die Pilze leben auf toten Blättern und Ästen von Laub- und Nadelbäumen.

Schauen wir uns die Teuerlinge etwas näher an, dann wird uns schnell klar, warum unsere Vorfahren sie Nestpilze getauft haben. Die Fruchtkörper junger Exemplare sind ei-, birnen- oder kreiselförmig gebaut und mit kleinen Borsten besetzt. Im Zuge der Entwicklung bildet sich dann an der Oberseite eine Öffnung, das heißt der Borstenmantel reißt auf; sichtbar wird ein Fenster, das so genannte *Epiphragma*, welches im Reifezustand dann ebenfalls platzt und nun einen Blick in das Innere des Trichters zuläßt. Am Grunde des Kelches liegen mehrere rundliche oder linsenförmige, millimetergroße Körperchen wie Brötchen im Korb. Die Schweden nennen die Nestpilze deshalb Brotkorbpilze. Die Engländer vergleichen die Pilze gerne mit einem kleinen Vogelnest, das Eier enthält (engl. bird's-nest fungi).

Die rundlichen Gebilde sind natürlich keine Sporen, denn dafür sind sie viel zu groß. Es sind Kammern (*Peridiolen*), die die Sporen enthalten. Diese Teilfruchtkörper sind mit einem Schnürchen, dem *Funiculus* am Boden des Fruchtkörpers angeheftet. Im Zustand der Vollreife werden sie durch Regentropfen in die Luft geschleudert. Dabei kön-





09.02.08.02.	<i>Stinkmorchelartige - Phallaceae</i>						
09.02.08.02.01.	<i>Hundsrueten - Mutinus</i>						
09.02.08.02.01.	Mutinus	bambusinus	Indonesien	01.	04.	1999	1896
09.02.08.02.01.	Mutinus	bambusinus	Indonesien	01.	04.	1999	MH (1906)
09.02.08.02.01.	Mutinus	bambusinus	Vietnam	02.	05.	2001	3156
09.02.08.02.01.	Mutinus	caninus	Lesotho	15.	06.	1998	1301
09.02.08.02.01.	Mutinus	caninus	Zentralafrik.Rep.	11.	06.	1999	2310
09.02.08.02.01.	Mutinus	elegans	Bhutan	29.	12.	1999	2070
09.02.08.02.01.	Mutinus	elegans	Uganda	20.	06.	1996	1701
09.02.08.02.02.	<i>Stinkmorcheln - Phallus</i>						
09.02.08.02.02.	Phallus	hadriani	Polen	30.	06.	1980	2696
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus	Guyana	12.	10.	1990	Bl. 105 (3291)
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus	Komoren	00.	00.	1998	1397
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus	Komoren	25.	01.	1999	1482
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus	Mosambik	24.	09.	1999	1492
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus	Tschad	15.	04.	1996	1266
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus	Tschad	15.	10.	1996	1401
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus	Vietnam	02.	05.	2001	3153
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	China (Taiw.)	15.	11.	1974	1054
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	China (VR)	15.	01.	1981	1719
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Dominica	18.	06.	2001	3186
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Elfenbeink.	08.	09.	1995	1144
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Gabun	12.	09.	1990	1066
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Guyana	15.	05.	1996	5540
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Kongo (Brazzav.)	14.	12.	1985	1019

09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Kongo (Zaire)	00.	03.	1979	603
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Kongo (Zaire)	29.	10.	1990	1013
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Malaysia	18.	01.	1995	551
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Mali	13.	09.	1999	2414
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Palau	16.	03.	1989	272
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Paraguay	17.	03.	1986	3955
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Samoa	17.	04.	1985	561
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Sierra Leone	31.	12.	1990	1578
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Trinidad-Tobago	03.	05.	1990	593
09.02.08.02.02.	Phallus	impudicus var. duplicatus	Vietnam	02.	05.	2001	3150
09.02.08.02.02.	Phallus	rubicundus	Sierra Leone	05.	05.	1993	Bl. 220 (2007)
09.02.08.02.02.	Phallus	rugulosus	Korea (Süd)	04.	07.	1998	1984
09.02.08.02.02.	Phallus	rugulosus	Korea (Süd)	04.	07.	1998	1988
09.02.08.02.02.	Phallus	rugulosus	Vietnam	02.	05.	2001	3154
09.02.08.02.02.	Phallus	tenuis	Vietnam	02.	05.	2001	3152
09.02.09.	<i>Nidulariales</i>						
09.02.09.01.	<i>Nestpilze - Nidulariaceae</i>						
09.02.09.01.01.	<i>Tiegelteuerlinge - Crucibulum</i>						
09.02.09.01.02.	<i>Teuerlinge - Cyathus</i>						
09.02.09.01.02.	Cyathus	olla	Sankt Vincent	15.	03.	2001	Bl. 542 (5216)
09.02.09.01.02.	Cyathus	sp.	Thailand	01.	07.	1993	1561
09.02.09.01.02.	Cyathus	striatus	Gambia	30.	09.	1994	Bl. 240 (1983)
09.02.09.01.02.	Cyathus	striatus	Sierra Leone	31.	12.	1990	1572
09.02.09.02.	<i>Kugelschnellerartige - Sphaerobolaceae</i>						
09.02.09.02.01.	<i>Kugelschneller - Sphaerobolus</i>						
09.02.09.02.01.	Sphaerobolus	stellatus	Sierra Leone	31.	12.	1990	1583

## Literaturverzeichnis

BENEDIX, ERICH HEINZ u. a.: 2000, Viren, Bakterien, Algen, Pilze (Urania Pflanzenreich - Die große farbige Enzyklopädie), Urania Verlag in der Dornier Medienholding GmbH

DÖRFELT, HEINRICH u. GÖRNER, HERBERT: 1989, Die Welt der Pilze, Urania-Verlag

LAURENT, PATRICK u. MASSON-DEBLAIZE: Pilze – 1000 Fotos, Karl Müller Verlag

MICHAEL-HENNIG-KREISEL: 1986, Handbuch für Pilzfreunde, Bd.2, VEB Gustav Fischer Verlag

REICHHOLF, JOSEF H. u. STEINBACH, GUNTER, Hg.: 1992, Pilze und Niedere Pflanzen. (Naturzyklopädie Europas, Bd. 10 der Bertelsmann Lexikothek), Mosaik Verlag GmbH

SCHMID, H. u. HELFER, W.: 1995, Pilze. Wissenswertes aus Ökologie, Geschichte und Mythos. IHW-Verlag, Sonderausgabe für Apotheken

ZEITLMAYR, LINUS: 1961, Knairs Pilzbuch. Deutscher Bücherbund

---

Ernst Schlunegger

## Rasmus Christoffer Effersøe

Farøer hat einen Kleinbogen „Kulturpersönlichkeiten I“ herausgegeben. Ein Wert davon zeigt Rasmus C. Effersøe, geboren in Tvøroyri; Effersøe hatte isländische Vorfahren, die nach Farøer eingewandert waren.

Nach dem Besuch der Realschule in Tørrshavn ging er zum Studium nach Dänemark und Schweden, um sich als Agronom bzw. Landwirt ausbilden zu lassen (1879 abgeschlossen). Er hielt sich auch in Schottland auf. 1884 kehrte er wieder zurück und wurde 5 Jahre später färöischer Landwirtschaftsberater.

Rasmus Effersøe gehörte zu denen, die 1888 das historische Weihnachtstreffen organisierten, an dem der „Foringafelag“ (der färöische Unabhängigkeitsverein) gegründet wurde.

Er wurde der erste Redakteur der Vereinszeitung „Foringatíndi“, die er dann zwei Jahrzehnte leitete. Die Hauptaufgabe von „Foringatíndi“ war, die färöische Sprache und Kultur zu fördern und Artikel über allgemeine Themen sowie Geschichte, Novellen, Essays und Neuigkeiten zu bringen.



Bereits in der Studienzeit legte Rasmus Effersøe ungewöhnliche Fähigkeiten als Dichter an den Tag und seine schönen und vielen Vaterlandslieder werden auch heute bei Feiern und Zusammenkünften gesungen. Er beschäftigte sich weiter mit seiner Dichtung, während er Redakteur der „Foringatíndi“ war, aber nach und nach wurden seine Gedichte finsterer, geprägt von seinem Verdruss über die ständigen Streitigkeiten im Verein, insbesondere verursacht durch Uneinigkeit über die färöische Rechtschreibung.

Rasmus Effersøe schrieb auch mehrere Theaterstücke, u.a. „Gunnar Havroki“, das 1889 aufgeführt wurde und als erstes färöisches Theaterstück bezeichnet wird; im selben Jahr wurde auch ein Theaterstück von Helena Patursson aufgeführt, von dem aber nur noch Fragmente erhalten sind.



Neben der Beschäftigung mit der „Foringatíndi“ war Rasmus Effersøe auch mehrmals Redakteur der ältesten (und damals einzigen) färöischen Zeitung „Dimmalætting“. 1899–1900 und 1910–1915 war er Chefredakteur der Zeitung „Dúgván“.

In den späteren Jahren seines Lebens war Rasmus Effersøe von einer schweren Krankheit gezeichnet. Der Nationaldichter und Politiker Rasmus Christoffer Effersøe starb 1916 im Alter von 59 Jahren.

## Rundsendedienst

Nach über zwei Jahren ist es mir endlich wieder möglich, zum Motiv WEIN ein oder sogar zwei Rundsendungen in Umlauf zu bringen. Es sind sehr interessante Belege eingeliefert worden, und da die Rundsendungen erst im Spätjahr nach der Haupturlaubszeit weggeschickt werden, besteht noch die Möglichkeit, weitere Einlieferungen zu berücksichtigen. Bitte sehen Sie Ihre Bestände durch, auch nach „besseren Wein-Belegen“, die Sie entbehren können. Nur „Massenware“ findet kaum Abnehmer, weil solche Stücke immer wieder angeboten werden. Auch neue Teilnehmer am Rundsendedienst sind herzlich willkommen. Da längere Zeit mangels Material keine Rundsendungen mehr in Umlauf waren, bitte ich alle zu den Wein-RS angemeldeten Sammlerfreunde um eine kurze Mitteilung, ob sie noch teilnehmen, damit keine unnötigen Portokosten entstehen.

Der Rundsendedeiler  
Ludwig Bauer

Johannes Kohnen

## Wein, Weib und Gesang

Philatelistische „Erinnerungen“  
an den Rokokodichter Carl Michael Bellman (1740–1795)

Was weiß der Brockhaus Literatur über Carl Michael Bellman? Hier die Antwort: „Bellmann, Carl Michael, schwedischer Dichter, geb. Stockholm 4.2.1740, gest. ebenda 11. Februar 1795; war Beamter, seit 1776 Hofsekretär König Gustafs III., lebte ständig in Geldnot.

„Seine anhaltende Beliebtheit begründete sein Hauptwerk ‚Fredmans Episteln‘ (1765 bis 1790 entstanden, erschienen 1790; in Deutschland auch unter den Titeln ‚Der Liebe

zu gefallen‘, ‚Sauf-, Liebes- und Sterbelieder‘, eine Sammlung von Trink- und Liebesliedern, die er z.T. selbst vertonte. Durch die Verbindung von derber Realistik und graziöser Form, burleskem Humor und virtuoser Sprachkunst, Daseinsfreude und Melancholie wurde Bellman ein Meister der europäischen Rokokodichtung.“ Soweit der Brockhaus Literatur auf S. 74 (2., völlig neu bearbeitete Auflage).

Diese Brockhaus-Informationen stellen zumindest schon mal einen ersten Einstieg in die „Materie“ Bellman dar. Sie machen es mir ein bißchen leichter, einen Anfang für diesen Artikel zu finden, das gebe ich zu. Die Überschrift zu diesem Artikel paßt auf alle möglichen weinseligen Situationen, jedoch, und das weiß man, wenn die Beschäftigung mit diesem schwedischen Dichter auch nur etwas in die Tiefe geht, auf Bellman in unverkennbarer Weise. Dabei umreißt das Überschriftsmotto natürlich nicht den ganzen Bellman. Es könnte auch heißen: Wein, Weib, Gesang und Tod. Doch wollte ich es so belassen, wie es sich uns allen eingepreßt hat, als Einstiegsmotto. Daß der Tod dann unausweichlich ist, wird die Lektüre zeigen.

Was der Brockhaus weiß, das wissen viele Zeitgenossen nicht. Und es sollte auch nicht bei den zugegebenermaßen etwas trockenen Informationen zu diesem feuchten Thema bleiben. Die Zeitgenossen können sich nicht nur im Brockhaus über Bellmann informie-





ren, sondern sie sollten seine Werke lesen und natürlich auch die philatelistischen Dokumente zu Bellmann anschauen. Nur ein erster Blick ins „tief“ gefüllte Weinglas sei hier gegeben (Carl Michael Bellman, Fredmans Episteln), Die Nr. 16 Fredmans Lied (enthaltend seine Nota bene):

Wenn ich Geld hab, eins zu trinken,  
 Nota bene: Wein vom Rhein,  
 Und ein Weib, drin zu versinken,  
 Nota bene: ganz allein,  
 Bin ich voller Seligkeit,  
 Nota bene: kurze Zeit.

Unsre Zeiten sind gar herrlich,  
 Nota bene: bißchen schwer,  
 Die Ganoven sind begerlich,  
 Die Verdienste gehen leer.  
 Mancher glaubt sich frei und stark –  
 Nota bene: alles Quark.



Brauchte mich der Teufel scheren,  
 Aber nota bene: nie  
 Soll das Elend mir zerstören  
 Deines Leibes Poesie.  
 Wein und Liebe in mir loht  
 Nota bene: bis zum Tod.

Wer nach dieser „Epistel“ noch nicht genug hat, und ich bin davon überzeugt, sie macht Durst auf mehr, der kann sich nun den philatelistischen Belegen zu Bellman hingeben:

1. 1940, 4. Febr. So.-Ausg. Zum 200. Geburtstag Bellmans 277. A.

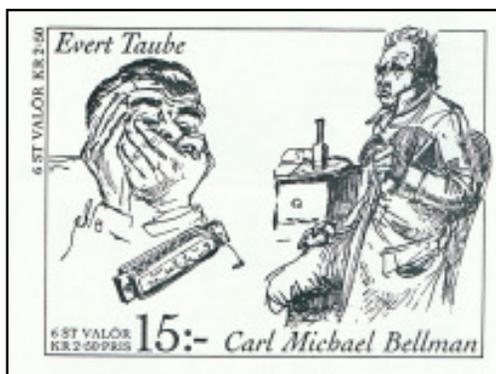
2. Dem Ersttagsbrief „Carl Michael Bellman, Evert Taube“ vom 8. August 1990 sind Informationen beigefügt: Carl Michael Bellmans (1740–1795) wichtigstes Werk sind die 1790 herausgegebenen ‘Fredmans Episteln’. Bellman vermittelt mit seinen oftmals saftigen Schilderungen, die voller Ironie und Lebensfreude sind, ein Bild vom damaligen Stockholm mit seinem regen Stadtleben. Die Briefmarken stellen drei verschiedene Episteln dar.

Evert Taube (1890–1976) war Schriftsteller, Musiker und Zeichner, bekannt für seine zahlreichen Gedicht- und Lieder-Sammlungen. Zu Taubes beliebtesten Liedern, die er oft selber zur Laute sang, gehören Seemannslieder, aber auch lyrische Weisen.

3. Das Markenheftchen „Evert Taube, Carl Michael Bellmann“. Ausgabebetag ebenfalls am 8. August 1990

4. Dem Ersttagsbrief „Mozart, Kraus und Bellman“ sind Informationen von Camilla Lundberg beigefügt: Wolfgang Amadeus Mozart (1756–1791) lebte und wirkte zur gleichen Zeit als das Kulturleben um Gustav III. in Stockholm blühte. Aber Mozarts Musik war außerhalb der deutschsprachigen Länder kaum bekannt, und sein Tod ging unbemerkt vorüber. Daher ist es erstaunlich, daß Carl Michael Bellman und Joseph Martin Kraus nur einen Monat später das Klagelied Mozarts Tod präsentierten.

Die Initiative zu dieser Huldigung kam von Joseph Martin Kraus (1756–1792), der, in Deutschland geboren, die führende Persönlichkeit im gustavianischen Musikleben werden sollte. Hat er Mozart jemals getroffen? Ein pompöser sogenannter Reichstagsmarsch, den Kraus für Gustav III. geschrieben hatte und der im Prinzip identisch mit einem Marsch aus Mozarts Oper Idomeneo war, deutet darauf hin.



Carl Michael Bellman (1740–1795) bekam oft Hilfe von Kraus, wenn es um das Notieren der Noten seiner Lieder ging. Zur Zeit von Mozarts Tod verkehrten sie sehr intensiv miteinander.

Aber die tödlichen Schüsse auf Gustav III. auf dem Maskenball 1792 löschten auch das reiche Kulturleben in Stockholm aus. Es sollte noch 20 Jahre dauern, ehe Mozart auf der schwedischen

Opernbühne gespielt wurde und zwar Die Zauberflöte.

Der berauschte und Begeisterung auslösende Wein ist ein Ursymbol des Lebens, der Daseinsfreude. Und die Ernüchterung kommt ganz selbstverständlich hinzu. Wir müssen von den Höhen wieder ins Tal zurück bis hinein ins tiefste Tal. Doch der Wein läßt uns erfahren, daß es nicht ganz so schlimm um unser Dasein bestellt sein kann wie wir oft meinen. Kündet er nicht von einem Lebensgenuß, der etwas über die letzte Bestimmung des Menschen aussagt? Nicht umsonst hat er eine religiöse Dimension. Kosten wir den Wein, kosten wir das Leben! Er möge uns darin niemals zur Neige gehen! Von derartigem Weinverständnis ist auch die Ode an Bellmann geprägt, die kein Geringerer als Rilke gedichtet hat.

Als Ausklang gebe ich hier zwei Strophen dieser Ode wieder:

Her mit dem Leben, Bellman, rei herein,  
 die uns umhufen, unsre Zubehre:  
 Krabis, Fasane und das wilde Schwein,  
 und mach, du kniglichster der Traktre,  
 daß ich das Feld, das Laub, die Sterne hre  
 und dann: mit einem Wink, beschwre,  
 daß er sich tiefer uns ergiebt, den Wein!  
 Zwar ist uns nur Vergehn,  
 doch im Vergehn ist Abschied uns geboten.  
 Abschiede feiern: Bellman, stell die Noten  
 wie Sterne, die im großen Bren stehn.  
 Wir kommen voller Flle zu den Toten:  
 Was haben wir gesehn!

( Rilke Forum, www.rilke.de )

Stefan Hilz

## Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau

Land	Mi-Nr.	Ausgabe- datum	Beschreibung A = Anlaß; B = Abbildung
Andorra Frz. Post	670/671	26.01.2008	A: Naturschutz: Säugetiere B: Rotfuchs ( <i>Vulpes vulpes</i> ); Wildschwein ( <i>Sus scrofa</i> )
Liechtenstein	1473/1474	03.03.2008	A: Liechtensteiner Weidealpen(IV) B: Guschg; Guschgle
Portugal	3254	28.11.2007	A: Korkindustrie B: Korkeiche
Tschech. Rep.	544	30.01.2008	A: Grmarken B: Weinglas und Weintraube, Ackerwinde
Komoren	1801 - 1806	01.06.2007	A: Heilpflanzen B: Westindisches Zitronengras ( <i>Cymbopogon citratus</i> ); Afrikanisches Basilikum ( <i>Ocimum suave</i> ); Aloe molucaca
Senegal	2060 - 2063	06.12.2004	A: Frderung des Anbaus lokaler Getreidesorten B: Kolbenhirse ( <i>Sateria italica</i> ); Kuhbohne ( <i>Vigna unguilata</i> ); Reis ( <i>Oryza sativa</i> ); Mais ( <i>Zea mays</i> )
Norfolk-Insel	985 -988 Block 53	09.05.2007	A: lpalmenindustrie B: Eimer mit Früchten, Wachhund; Pflcken der Früchte; Umfllen der Früchte; Fruchtstand der lpalme ( <i>Elaeis guineensis</i> )
Vanuatu	1327 - 1331	27.06.2007	A: Tropische Früchte B: Obstbanane; Wassermelone; Limette; Papaya; Kokosnuß
Bangladesch	886	03.06.2007	A: Nationale Aufforstungskampagne B: Mädchen vor Wald, Htte mit jungen Bäumen

Land	Mi-Nr.	Ausgabe- datum	Beschreibung A = Anlaß; B = Abbildung
Albanien	3227 - 3230	03.12.2007	A: Gemüse B: Knoblauch; Zwiebel; Paprika; Tomate
Frankreich	4355	26.01.2008	A: Chinesisches Neujahr: Jahr der Ratte B: Ratte mit Weintrauben
Jersey	1349 Block 67	18.05.2008	A: 18. Internationale Konferenz des Weltbüros für Jersey-Rinder B: Zuchtbulle „Mermaid's Warrior Count“
Island	1195 - 1198	27.03.2008	A: Alte landwirtschaftliche Geräte B: Ferguson-Traktor (1949); IHC-Planierraupe (1943); Pflug von Torfi Bjarnason in Olafsdal (1880); Selbstfahrende Bodenfräse von Heinrich Lanz (1921)
Österreich	2725	09.04.2008	A: Kultur- und Naturerbe der Menschheit: Wachau B: Blick über die Donau auf Dürnstein
Mayotte	208	26.01.2008	A: Zebu B: Zebu ( <i>Bos primigenius indicus</i> )
Mayotte	209	26.01.2008	A: Kokospalme B: Kokospalme ( <i>Cocos nucifera</i> ), Kokosnüsse
Israel	1949/1950	05.11.2007	A: Heilkräuter und Gewürze B: Lorbeer ( <i>Laurus nobilis</i> ); Zatar ( <i>Coridothymus capitatus</i> )
Belgien	4000 Block 127	09.02.2008	A: Genter Floralien - 200 Jahre Königliche Gesellschaft für Landwirtschaft und Pflanzenkunde B: Blumenbeet
Niederlande	2554	02.01.2008	A: Freimarken: Umweltschutz B: Biologische Landwirtschaft
Österreich	2729/2730	05.05.2008	A: Freimarken: Tierschutz B: Weißbrüstigel ( <i>Erinaceus concolor</i> ); Feldhase ( <i>Lepus europaeus</i> )
Österreich	2732	09.05.2008	A: Bundesgestüt Piber B: Lippizanerstute mit Fohlen, Lippizaner der Spanischen Hofreitschule, Wien, Reiter

Land	Mi-Nr.	Ausgabe- datum	Beschreibung A = Anlaß; B = Abbildung
Costa Rica	1688	23.11.2007	A: Nationales Kulturerbe: Ochsenkarren B: Bauer mit Ochsespann
Paraguay	5001/5002	20.10.2008	A: 50 Jahre Akademie für Agronomie und Veterinärmedizin B: Symbolik mit Nutzpflanzen und Schaupflanzen; Pferd, Rind, Ziege, Schaf, Schwein und Huhn

Klaus Henseler

## Nutzpflanze: Knoblauch

Knoblauch (*Allium sativum*) ist eine Gewürz- und Heilpflanze in der Familie der Zwiebelgewächse (*Alliaceae*).

Weitere Namen sind Chnöbli (Schweiz), Knofi, Knowwlich oder Knofl. Die deutsche Bezeichnung »Knoblauch« leitet sich von »Kloben« ab, im Mittelalter der Begriff für »Zehen«.

Der gewöhnliche Knoblauch ist eine krautige, 30 bis 90 cm hoch wachsende Pflanze mit spitzen, bläulich-grünen Blättern. Die Knolle ist von einer dünnen, weißen oder rötlichen Hülle umgeben und besteht aus einer Hauptzehe, um die etwa fünf bis zwanzig Nebenzehen angeordnet sind. Aus der mittleren Hauptzehe treibt ein 60 bis 90 cm hoher, stielrunder Sproß aus. Der Blütenschaft ist rund und trägt eine Scheindolde mit wenigen weißen oder rosafarbenen Blüten. Neben den unfruchtbaren Blüten entwickeln sich in einem zylindrischen Hütchen etwa 10 bis 20 runde Brutzwiebeln. Man steckt die Zehen im Herbst oder im März etwa 20 cm weit voneinander und erntet sie im August, erhält aber viel größere Zwiebeln, wenn man die Pflanze zweijährig werden läßt. Die Zwiebelchen der Blütendolde brauchen ein Jahr mehr zur Entwicklung.



Bulgarien 1958

Die Knoblauchzwiebel enthält neben Speicherkohlenhydraten (insbesondere Fructane) schwefelhaltige Verbindungen wie z.B. das geruchlose Alliin, deren Vorstufen, gamma-Glutamyl-alkylcysteine, ein Addukt mit Vitamin B1 (Allithiamin), Adenosin und Alliin-Lyase. Diese Enzyme gelangen erst durch Verletzung der Zellen (z.B. beim Zerkleinern) in Kontakt mit Alliin, wobei die Verbindung abgebaut und die eigentlichen Wirkstoffe, Thiosulfinate, Allicin und weitere Folgeprodukte, erst gebildet werden.

Die Inhaltsstoffe des Knoblauchs wirken antimikrobiell, blähungstreibend, senken die Blutfettwerte und wirken somit vorbeugend gegen arterio-sklerotische Veränderungen der Blutgefäße. Außerdem fördern sie die Auflösung zusammengelagerter Blutplättchen und verbessern dadurch die Fließeigenschaften des Blutes. Möglicherweise ist Knoblauch hilfreich in der unterstützenden Behandlung leichten Bluthochdrucks. Knob-

lauch soll auch vorbeugend gegen Erkältungskrankheiten sowie bestimmte Krebsarten (Magen-, Darm-, Speiseröhrenkrebs) wirken und einen stimulierenden Einfluß auf die Reparatur geschädigter DNA besitzen.



Bosnien-Herzegowina 2006

Knoblauch ist eine Kulturpflanze und gelangte aus den Steppengebieten Zentral- und Südasiens über das Mittelmeer nach Europa. Die Wildform gilt als ausgestorben. Knoblauch ist schon im Altertum als Nahrungs- und Heilmittel bekannt. Ägyptische Sklaven benutzten Knoblauch als Stärkungsmittel und um Läuse und Darmparasiten zu vertreiben. Römer

und Griechen wußten ebenfalls um die Heilmöglichkeiten der Pflanze. Im Talmud wird sie als Mittel gegen Zahnschmerzen gepriesen. Im Mittelalter wurde er in Europa gegen die Pest angewandt. Es wird ihm außerdem in vielen Ländern (etwa in Asien) eine Wirkung als Aphrodisiakum nachgesagt.

Der Knoblauch soll – wie alle stark riechenden Pflanzen – zur Abwehr von Dämonen, insbesondere jedoch Vampiren (man denke an Dracula Waida), dienen können.

## Der Buchdrucker Johannes Knoblauch,

(sein Vater wird als Johannes Cist genannt Knoblauch in seinem Heimatdorf Zofingen aufgeführt) wird erstmals 1497 erwähnt. Verheiratet war er mit Katharina Dammerer, der Witwe des Buchdruckers Martin Flach d.Ä. und in zweiter Ehe mit Magdalena Vogler. 1501 erhält Knoblauch das Straßburger Bürgerrecht („Johans Knobeloch v. Zofingen

der trucker“). In den Jahren 1497 bis 1528 war er hauptsächlich in Straßburg als Buchdrucker und Verleger im Haus „Zur Turteltaube“, wo sich seine Officin befand, tätig. Um 1500 druckte er in Sursee mit einer mobilen Presse Niklaus Schradins »Chronik des Schwabenkriegs« mit 42 Holzschnitten und damit die erste Schweizer Chronik überhaupt, 1506 druckte er wieder in Straßburg den Passionstext des Elsässer Humanisten Matthias Ringmann mit Holzschnittillustrationen von Urs Graf d.Ä. und Hans Wechtlin, von der bis 1510 sechs weitere Auflagen erschienen. 1513 gab er die Gesamtausgabe der Werke von Poggio Bracciolini (z.T. mit Illustrationen von Graf) heraus. Insgesamt druckte Knoblauch weit über 300 Werke. Er starb um 1528.



Das Bücherzeichen ist ein auf den Namen bezogenes redendes Signet. Es zeigt als Schildhalterin eine Bürgerin in Straßburger Tracht, die dem anderen Schildhalter, einem sog. wilden Mann, gegenübersteht. Zwischen ihnen steht der Wappenschild mit der Druckermarke. Es sind drei gekreuzte Knoblauchpflanzen zu sehen, dazwischen die Initialen »I« und »K«.

Cist oder Ziest kommt aus dem westslawischen Sprachraum und verweist auf ein Verwaschkraut. „Wilde Männer“ (es gab auch wilde Frauen) waren am Ausgang des Mittelalters sehr populär. Sie galten als Symbol für den Urzustand der Menschen ohne gesellschaftliche Zwänge und im Einklang mit der Natur. In der höfischen Kunst des 14. Jahrhunderts wurden sie vielfach nur an Gesicht, Händen und Füßen unbehaart und sonst mit zotteligem Fell bewachsen dargestellt. Sie waren aber auch Bild für das Ausgeliefertsein an dämonische Kräfte, denen sie mit hilfloser Panik oder Resignation gegenüberstanden. Inwieweit der wilde Mann auch als eine Anspielung auf das „Tier im Mann“ sein kann, hat die Forschung noch nicht feststellen können.

### Anmerkung:

Ich bin auch in der „Motivgruppe Papier & Druck“ und habe deshalb und außerdem eine große Sammlung von Buchdruckerwappen (Bücherzeichen). Darunter befindet sich die Marke dieses Straßburger Druckers. Es gibt etliche Buchdruckerwappen, die Tiere, Pflanzen oder landwirtschaftliche Motive zeigen. Das erste Buch über den „Vampir“-Grafen Dracula erschien 1488, gedruckt von Marcus Ayrer in Nürnberg (ausgestellt in Weimar). KH

# Nutzpflanze: Erdnuß

Die Erdnuß ist einjährige, Wärme liebende Pflanze aus der Familie der Hülsenfrüchtler. Sie trägt die botanische Bezeichnung *Arachis hypogaea*. Ursprünglich stammt sie aus Südamerika, wahrscheinlich Brasilien, und wird seit langer Zeit von den Ureinwohnern Amerikas angebaut. Die Pflanzen werden etwa 75 cm hoch und breiten sich über eine Fläche von maximal 1,20 m Durchmesser aus. Manche Sorten entwickeln ein buschiges, aufrechtes Wachstum, andere breiten sich am Boden aus. Die Erdnuß durchläuft eine außergewöhnliche Fruchtentwicklung. Nachdem die Blüte befruchtet ist, wendet sich der verlängerte Fruchtsiel von der Basis des Blütenstiemes an nach unten und vergräbt so die Spitze des Fruchtknotens im Boden. Dort entwickelt sich dann die Frucht.

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

Erdnüsse brauchen für ihr Wachstum eine warme Wachstumsphase von etwa 120 bis zu 140 Tagen. Mäßiger Niederschlag genügt. Sie wachsen am besten in gut entwässerten, sandigen Böden. Dunkle Böden neigen dazu, die Schalen zu färben. Die Hauptanbauggebiete liegen inzwischen in den südlichen Vereinigten Staaten und in den wärmeren Gebieten Südamerikas, Afrikas und Asiens. Erdnüsse sind nährstoff- und energiereich. Die Samen enthalten 40 bis 50 Prozent Öl und etwa 20 bis 30 Prozent Proteine. Sie sind zudem eine hervorragende Quelle von Vitamin B. Etwa die Hälfte der in den Vereinigten Staaten produzierten Erdnüsse wird zu Erdnußbutter verarbeitet. Ein Viertel der Produktion wird als geröstete Erdnüsse verkauft. Erdnußöl erfreut sich als Speiseöl guter Qualität großer Beliebtheit und wird vielfach auch in Margarine verwendet. Wichtige Erdnußproduzenten sind China, Indien und die Vereinigten Staaten. In den Vereinigten Staaten werden Erdnüsse hauptsächlich als „festes“ Nahrungsmittel angebaut. In anderen Ländern hingegen dient der Erdnußanbau vorwiegend der Herstellung von Speiseöl. Die Gesamtproduktion der Vereinigten Staaten beträgt jährlich etwa 1,9 Millionen Tonnen, was ungefähr einem Zehntel der Weltproduktion entspricht. Fast die Hälfte davon wird in Georgia (Stichwort: James Earl Carter!) angebaut.



# Nutzpflanze: Gurke

Die Gurke (*Cucumis sativus*) ist eine Art aus der Familie der Kürbisgewächse.

Im alltägliche Sprachgebrauch wird die eßbare, grüne und feste Beerenfrucht als Gurke bezeichnet. Die Bezeichnung ist kein ursprünglich deutsches Wort. Es ist einer der wenigen Polonismen im Deutschen und geht somit auf das polnische Wort für Gurke *ogórek* (lies: ogurek) zurück.

Über die Herkunft der Gurke gibt es zwei Theorien: Nach der einen stammt sie aus Nordindien, wo sie schon seit etwa 4000 Jahren an den Südhängen des Himalajas wachsen soll. Nach der anderen kommt sie aus dem tropischen Afrika, von wo sie über Ägypten in den Mittelmeerraum gelangte.

In Südindien wurde die Gurke bereits im Neolithikum genutzt. Wilde Gurkengewächse waren in den Grassteppen des Dekkan heimisch. Bei den Griechen und Römern war sie bereits als Frucht bekannt, der römische Feinschmecker Apicius überliefert zahlreiche Rezepte. Die Arbeiter im Steinbruch von Mons Claudianus in Ägypten verzehrten unter anderem auch Gurken. Nach Nordeuropa kamen die Gurken erst in der Römerzeit. Verkohlte Gurkensamen sind unter anderem aus römischen Schichten aus London nachgewiesen. Seit dem Spätmittelalter werden archäologische Nachweise, besonders in Latrinen, häufiger. Die ersten Gewächshausgurken wurden im 19. Jahrhundert in England gezogen.

Die Pflanze ist niederliegend oder kletternd. Die Spreite der Laubblätter sind fünfeckig bis handförmig. Die männlichen Blüten sind oft gebüschelt, die Krone wird zwei bis drei Zentimeter lang. Die weiblichen Blüten besitzen drei Staminodien. Die Frucht wird etwa 30 bis 40 Zentimeter lang, ist schlank, walzenförmig und an den Enden verjüngt. Wie alle Beerenfrüchte gibt sie ihren Samen erst frei, wenn das Fruchtfleisch verfällt. Sie besteht zu bis zu 97 Prozent aus Wasser. Mit 9,7 kcal je 100 g gilt sie als kalorienarm. Gurken sind roh eßbar. Sie können durch Milchsäuregärung als Salzgurken (echte Saure Gurken), mit Essigsud eingekocht als Gewürzgurken oder als Senfgurken konserviert werden.



## Moderne Frankiervermerke bei der Weinvermarktung

Die Deutsche Post AG bietet seit Januar 2008 neue moderne Frankiervermerke an. „Statt des alten Freimachungsvermerks ‘Entgelt bezahlt’ können Sie ab sofort in der Frankierzone eine ‘Frankierwelle’ auf Ihren Sendungen, die mit Liste eingeliefert und bar gezahlt



werden, anbringen. Darüber hinaus kann Ihr eigenes, individuelles Motiv (grafische Darstellung) rechts daneben angedruckt sein.“ (Zitat aus den Mitteilungen der Deutschen Post, [www.deutschepost.de](http://www.deutschepost.de)). Sicher

sind wir mittlerweile alle schon durch Werbesendungen im Hausbriefkasten damit vertraut gemacht. Natürlich schlägt auch die Weinwerbung diesen neuen Weg ein.

Hier ein kleines Beispiel vom Bio-Wein-Versand „Delinat“ in „alter“ (Entgelt bezahlt) und neuer Form (Frankierwelle mit „persönlichem Briefmarkenimitat“).

Philatelisten, die sich mit klassischen Briefmarken beschäftigen, werden bei der Betrachtung solcher „Marken“ vielleicht die Nase rümpfen, weinen oder lachen. Eine Alternative stellt sicher auch noch das Augenverschließen vor solchen Neuerungen dar. Einfach darüber hinwegsehen. Wer das nicht will, kann diese neuen Produkte zumindest zur Kenntnis nehmen. Er muß sie ja nicht sammeln.

Ich denke jedoch, daß eine Auseinandersetzung mit solchen neuen Entwicklungen, zumal wenn auch Inhalte, die unsere Arge betreffen, berührt sind, durchaus sinnvoll ist. Jedenfalls ist in meinen Augen eine kleine Dokumentation solcher Entwicklungen in unserer Zeitschrift angebracht.

„Alt“ und „neu“ unterliegen in unserer Zeit einer rasanten Beschleunigung. Viele Dinge sind schon veraltet, bevor sie überhaupt richtig wahrgenommen werden. Manches

erscheint einem neu, obwohl es schon längst veraltet ist, man hat es nur nicht wahrgenommen, weil man mit anderem beschäftigt war. So stellen unsere kleinen Freunde, die Briefmarken

und alles drum herum echte Sehhilfen dar, die uns zum genauen Hinschauen anregen. Mir macht dieses Anschauen jedenfalls Spaß.

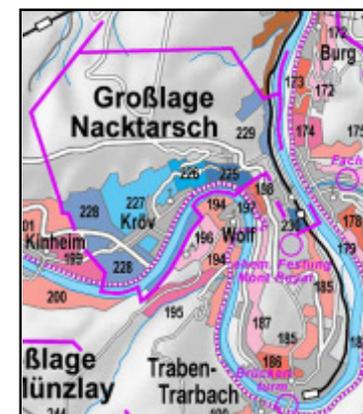


Stefan Hilz

## Kröver Nacktarsch

Wer kennt sie zumindest vom Namen her nicht? Eine der bekanntesten deutschen Weinlagen: den Kröver Nacktarsch. Gesetzestechisch ist der Nacktarsch eine Großlage im deutschen Weinbaugebiet Mosel in der Nähe von Traben-Trarbach an der Mosel. Sie zählt zum Bereich Bernkastel und besteht aus den Einzellagen Steffensberg, Letterlay, Kirchlay und Paradies in Kröv sowie Burglay und Herrenberg in Kövenig.

Die Lage Steffensberg, an der Gemarkungsgrenze zum Nachbarort Wolf beginnend, reicht bis zur „Brauneterbach“ und ist etwa 35 ha groß. Dort wachsen die Reben auf dem typischen Devonschieferboden. Die Spitzenweinberge dieser Lage sind qualitativ gleichwertig mit denen der daran anschließenden 40 ha großen Weinlage Letterlay, wo der Devonschiefer teilweise auf schwerem, lehmigen Untergrund liegt. Die 75 ha große Lage Kirchlay geht von der Bayersbach, der Grenze der Lage Letterlay bis zu Viehbach. Von der Viehbach bis zur Gemarkungsgrenze Kinheim reicht die Lage Paradies, mit 162 ha die größte Einzellage in Kröv. In





der Ebene ist der Boden schwer und lehmig, dort wird auch die Rebsorte Müller-Thurgau angebaut. Im Hang findet sich der Devonschiefer. Im Ortsteil Kövenig liegen die Einzellagen Herrenberg mit 20 ha und Burglay 18 ha an steiler Schieferwand.

Wer gewisse Assoziationen bezüglich des Namens vermutet, wird bei der Recherche zur Namensherkunft eines Besseren belehrt. Die am weitesten verbreitete Version besagt, daß Kröver Kinder sich in einen Keller geschlichen und mit Wein betrun-

ken hätten, wobei sie jedoch der Kellermeister erwischt und ihnen als Strafe den nackten Hintern versohlt habe. Eine Darstellung dieser Szene findet man auch auf vielen Flaschenetiketten aus Kröv. Eine andere Version sieht Götz von Berlichingen, der für derbe Aussprüche bekannt ist, als Urheber des Namens.

Eine weitere Version vermutet in der Tatsache, daß der kahle, mit Reben besetzte Berg bei Kröv eine gewisse Ähnlichkeit mit dem menschlichen Hinterteil aufweist, den Ausschlag für die Lagebezeichnung. Letztendlich handelt es sich wohl um eine Verballhornung des lateinischen Begriffes „Nectarius“ beziehungsweise des keltischen „Nackas“.



Beides bedeutet etwa „felsige Höhe“ und leitet sich aus der Tatsache ab, daß die Lage im Herbst ohne Laub schlicht „nackt“ aussieht.



Der Absenderfreistempel aus dem Jahre 1967, der in der Abbildung Jungen zeigt, die den Hintern versohlt bekommen, trägt den Text „Urquelle des Kröver Nacktarsch“ und den Hinweis auf einen „Jungle Dick“. Der Stempel befindet sich auf einer Ansichtskarte der Gaststätte „zum Ritter Götz“. Die Internetrecherche brachte zutage, daß die Gaststätte noch existiert. Dazu wird weiter ausgeführt: „Der Ritter Götz soll etwas mit dem berühmten Götz-Zitat zu tun haben. So wollte es der einstige Wirt, der beleibte „Jungle Dick“. Der umtriebige Gastronom machte schon den Kröver Nacktarsch zur Legende. Der Nacktarsch und der „Du-kannst-mich-mal“-Spruch paßten ja auch bestens zusammen – ein Marketing-Gag früher Jahre. Der Kröver Nacktarsch, der im „Ritter“ das erste Mal ausgedient wurde, ist nichts anderes als die Weingroßlage des kleinen Moselörtchens. Noch heute wird der gute Tropfen in der urigen Gaststätte gern



getrunken und der „Jungle Dick“ wird als Hausheiliger gefeiert. Auf eine Anfrage, wer denn „Jungle Dick“ gewesen ist, teilten die derzeitigen Inhaber des Hotel-Restaurant Reichsschenke „Zum Ritter Götz“ mit Schreiben vom 3. März 2008, daß es die Gaststätte noch gibt, es sich allerdings nun um ein 3-Sterne-Hotel mit Restaurant handelt. Der „grobe Wirt Jungle Dick“ ist 1967 mit 70 Jahren verstorben ist. Die „Urquelle des Kröver Nacktarschs“ wird das Haus genannt, weil dieser Wein zum ersten Mal „offiziell“ ausgedient wurde.

Quelle: [www.die-mosel.de](http://www.die-mosel.de), [www.kroev-touristik.de](http://www.kroev-touristik.de),  
Schreiben des Hotel-Restaurant Reichsschenke „Zum Ritter Götz“  
vom 3. März 2008

## Rettet SIVAM den Amazonas?

Mit der Ausgabe der Marke Mi 3262 (Abb.) feierte die brasilianische Post das seit 1993 vorbereitete integrierte Überwachungssystem für den riesigen Amazonasraum SIVAM (Sistema de Vigilância da Amazônia), das am 25. Juli 2002 vom damaligen Staatspräsidenten Fernando Henrique Cardoso in Betrieb genommen wurde. Mit seinem Investitionsaufwand von 1,7 Milliarden US\$ sei es das bisher teuerste Überwachungs- und Kontroll-System der Geschichte.

Das strategische Projekt SIVAM wurde eingerichtet, um in erster Linie den Regenwald vor illegalen Rodungen und Besiedlungen sowie vor gesetzwidriger Ausbeutung von Bodenschätzen zu schützen, den Drogenhandel zu unterbinden und die Grenzüberwachung wie auch die Luftsicherung zu unterstützen.

SIVAM bestehe zunächst aus 19 festen und sechs mobilen Radarstationen, 3 mit Infrarotkameras ausgestatteten Überwachungsflugzeugen, Empfangsstationen für sechs Überwachungssatelliten und zehn Wetterradars, 14 Blitzsensoren und verschiedenen, ebenfalls mit Sensoren für Umweltdaten ausgerüsteten Ballons.

Außerdem liefern Hunderte von meteorologischen Meß-Stationen und Wassersensoren Daten über Wasserstand und Wasserqualität der Flüsse. Zusätzlich wurden entlegene Dörfer im Amazonasbecken mit rund 1000 mobilen Telekommunikationseinheiten mit Telefonen, Faxgeräten und Internetanschlüssen ausgestattet und über Satellitenschüsseln mit dem Kontrollzentrum in Manaus vernetzt. Alle diese Daten laufen im Kontrollzentrum zusammen, werden dort dargestellt, ausgewertet und ggf an die beteiligten Polizei-, Umwelt-, Indianerschutz- und sonstige Behörden weitergeben.

Bisher sei das gewaltige System allerdings erst zu etwa 75% fertiggestellt. Mit seiner Vollendung aber soll dann den Monitoren in Manaus und Brasília nichts mehr verborgen

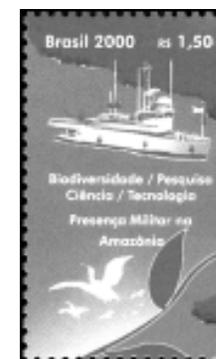


bleiben und „kein Moskito mehr unbeobachtet von einem Ast zum andern fliegen“, wie sich einer der bei der Einführung anwesenden Militärs ausgedrückt hatte.

Offensichtlich aber hält das System bislang weniger als es verspricht. Nach Feststellungen der brasilianischen Wochenzeitschrift „Veja“ seien die 25 installierten Radarstationen nicht in der Lage, unterhalb einer Flughöhe von 3000 Metern sich bewegende Flugobjekte zu orten. Gerade in diesem Luftraum aber tummeln sich die Kleinflugzeuge der Drogenschmuggler. Dessen ungeachtet sollen mehr als die Hälfte der Stationen auch schwerwiegende Mängel aufweisen; so würden sie nicht vorhandene Flugzeuge orten und tatsächlich vorhandene nicht erkennen oder falsche Interpretationen der erhobenen Daten liefern. Zudem böten sie ohnehin längst keine flächendeckende Überwachung, denn nach Auffassung der Luftwaffe wären hierzu 625 weitere Radarstationen erforderlich. Auch seien von den in entlegenen Ortschaften installierten Telefonzellen mit Internetanschluß mindestens 400 außer Betrieb.

Und die Erwartungen, SIVAM trage zur Verhinderung illegaler Rodungen bei, erfüllten sich ebenfalls nicht, denn der erforderliche Informationsfluß zur Umweltbehörde IBAMA, zur Indianerschutzbehörde FUNAI und zur Bundespolizei sei bislang unterblieben.

Es wäre wahrlich zu hoffen, daß dem un-  
gemein aufwändigen und ehrgeizigen Pro-  
jekt auf Dauer der Erfolg nicht versagt bleibt  
(PS).



Quellen:  
Forschungsbericht Nr. 63 der ArGe Brasilien  
VEJA vom 18.7.2007  
siehe auch Internet unter SIVAM  
<http://www.brasilienportal.ch/index.cfm?na...>

## 500 Jahre Weinbau in Burg Stargard

Am 27. April 2008 hat der Privatpostdienstleister Nordkurier Neubrandenburg zum 500. Jahrestag der Anlage des ersten Stargarder Weinberges eine Briefmarke herausgebracht. Im Frühjahr 1508 ließ Heinrich V. (der Friedfertige) in Stargard an der Burg den ersten Weinberg pflanzen. Der Nominalwert der Marke beträgt 42 Cent; dies entspricht dem Porto für den Standardbrief. Die Markengröße beträgt 44,8 x 30,8 mm. Gedruckt wurden 50 000 Marken in 10er-Bogen; 500 Ersttagsbriefe wurden aufgelegt.

Vorgelegt wurde die neueste Briefmarkenedition des Neubrandenburger Postzustellendienstes im Museum auf der Burg Stargard in Anwesenheit Mecklenburger Winzer, Philatelisten und Museumsfreunde sowie den beiden Weinköniginnen aus Rattey und Burg Stargard.

Die Briefmarke wurde von Stefan Schmidt vom Privatwinzerverein Burg Stargard entworfen, der auch zusammen mit Andreas Meenke vom Nordkurier den Ersttagsbrief



gestaltet hat. Die Briefmarke, die Rebstöcke in mittelalterlicher Pfahlerziehung vor der Burg zu Stargard zeigt, ist die erste Ausgabe einer Briefmarke zum Thema Weinbau in Ostdeutschland.

Zeitgleich mit der Übergabe der neuen Briefmarke wurde auch eine Briefmarkenausstellung zum Thema "Wein und Weinbau" eröffnet, die bis Ende September im Museum Burg Stargard zu sehen ist. Die Präsentation, die vom Winzerverein Stargard zusammengetragen und gestaltet wurde,

umfaßt die Schwerpunkte "Weinbaugeschichte", "Traubensorten", "Das Winzerjahr – Die Arbeit im Weinberg", "Die Weinbaugebiete der Erde" und "Gastronomie". Gezeigt werden Briefmarken aus über 50 Ländern und aus drei Jahrhunderten, die älteste stammt von 1875 und ziert eine Rechnung über Weinlieferungen aus Frankreich. Das kurioseste Exemplar ist eine portugiesische Marke aus dem Jahr 2007, die auf Kork gedruckt wurde. Briefmarkenhefte, Ersttagsbriefe, Bildpostkarten und Münzen runden die Ausstellung ab.



500 Jahre Weinbau in Burg Stargard waren auch der Anlaß dafür, daß die Ausstellung über die Geschichte des Weinbaus im Museum auf der Burg erweitert wurde. Zu sehen sind heute über 150

Exponate aus 3 Jahrhunderten der Geschichte des Kelterns, der Lagerung und der Weinabfüllung.

Das Weinbauggebiet Stargarder Land ist ein in Mecklenburg-Vorpommern gelegenes Gebiet, daß nach der Änderung der Weinbauverordnung vom 4. März 2004 in das Verzeichnis der Weinbaugebiete für Tafelwein aufgenommen wurde (§ 2 der Weinbauverordnung). Der Bundesrat hatte der Änderung der Weinverordnung am 13. Februar

2004 zugestimmt. Der Wein darf nach § 3 der Weinverordnung unter der Bezeichnung Mecklenburger Landwein vermarktet werden.

Ausgangspunkt der Initiative waren Privatwinzer von Schloß Rattey, die 2001 mit diesem Anliegen an das mecklenburg-vorpommersche Landwirtschaftsministerium herantraten und auf die Weinbautradition verwiesen. Bereits seit 800 Jahren soll in Mecklenburg-Vorpommern - mit unterschiedlichem Erfolg - Wein angebaut worden sein; erst im Jahre 1853 wurde hier der gewerbliche Weinbau eingestellt. 1999 erweckten die Winzer die Weinbautradition zu neuem Leben. Um ihren Wein bundesweit vermarkten zu dürfen, mußten sie nicht nur einen Nachweis für ihre Weinbautradition erbringen, sondern auch beweisen, daß für den Weinbau die erforderlichen klimatischen und geologischen Voraussetzungen vorliegen.

Das Gebiet gilt als die nördlichste Weinbauregion Deutschlands. Streng genommen ist es aber nicht das 14. deutsche Anbaugebiet, da hier kein Qualitätswein erzeugt werden darf. Die Weinanbaufläche beträgt 3,7 Hektar und ist mit insgesamt etwa 14 000 Rebstöcken der Sorten Regent, Blauer Portugieser, Spätburgunder sowie Huxelrebe, Ortega, Phoenix, Müller-Thurgau und Elbling bestockt. Mit 3,5 Hektar liegt der Großteil der Rebflächen nahe der Gemeinde Rattey. Die Weinberge stehen in den Lagen Eichenberg, Gartenberg, Schloßberg, Sonnenberg und Storchennest und sind zu rund zwei Dritteln mit roten Rebsorten bestockt. In Rattey werden die Rebflächen von dem am 1. April 1999 gegründeten Verein der Privatwinzer bewirtschaftet, der auch ein Winzerfest und die Wahl einer Weinkönigin organisiert. Die Rebfläche bei Burg Stargard beträgt ungefähr 0,2 Hektar und wird vom dortigen Winzerverein betreut.

Ort oder Burg Stargard werden zuerst 1170 als „Stargart“ genannt. Aus dem altpolabischen übersetzt heißt stary dann alt und gard bedeutet Burg, also „Alte Burg“, welche dem Bistum Havelberg (angeblich) zur Stiftung des Kloster Broda geschenkt worden sind. Die betreffende Urkunde hat sich jedoch als Fälschung und der Ort Stargart darin als Zusatz aus späterer Zeit erwiesen, datierend wohl um das Jahr 1244. Seit Eingemeindung der Burg ins Stadtgebiet, (angeblich) um Verwechslungen mit den anderen namensgleichen Städten zu vermeiden, führt die Stadt ab 1929 den Namen Burg Stargard.

Quelle:

[www.nbweb.de/2008/04/29/sonderbriefmarke-500-jahre-weinbau-in-burg-stargard-mecklenburg/](http://www.nbweb.de/2008/04/29/sonderbriefmarke-500-jahre-weinbau-in-burg-stargard-mecklenburg/)  
[www.wein-plus.de](http://www.wein-plus.de); [www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de);  
[www.bdph.de](http://www.bdph.de); [www.mcpom.info](http://www.mcpom.info)

## Ankündigungen und Hoffnungen

Wir werden in einem der nächsten Hefte mit einer mehrteiligen Übersicht von Marken aus der Landwirtschaft (von Herrn Kaczmarczyk) beginnen.

Und endlich, endlich wird Platz sein für eine Serie von Kartoffelbriefmarken (ich hängele mich an der „Kartoffel auf der Briefmarke“ entlang, aber mit dem aktuellen Stand der Marken).

Und noch eine weitere Ankündigung: Unser Vorsitzender, Herr Roger Thill, schreibt mir in einem E-Mail: „Ich habe viele Belege eingescannt zum Thema Pilze ... zwecks Veröffentlichung. Zu verschiedenen Belegen braucht man keine zusätzlichen Erklärungen, die Sammler sollen halt wissen, daß es diese gibt. Zum andern kann man im Internet Einiges finden (Wikipedia macht es möglich) mit Quellenangabe, kann man da ja auch was tun.“

Wir werden also wieder mehr Pilze in unserem Heft finden. Und mehr Kartoffeln. Und Landwirtschaft allgemein. Und auf das Thema „Hausgärten“ warte ich. Und seit dem Verbot des öffentlichen Rauchens müßte einmal wieder ein Tabak-Artikel kommen. Und Bäume, Bäume, Bäume im Wald und auf der Heide. Und in der Geest und auf der Marsch.

## Neue Rubrik auf der nächsten Seite

In diesem Heft finden Sie erstmals eine neue Rubrik: Werbe- und Sonderstempel aus der Zeitschrift „Philatelie aktuell“ der Deutschen Post AG. Die Rubrik wird betreut von Herrn Hans-Peter Blume, der zukünftig die aktuellen Stempel, die einen Bezug zu Themen unserer Motivgruppe aufweisen, präsentieren wird. Er schreibt: „Man kann in der Regel bis zu 4 Wochen nach dem Anwendungsdatum noch bei der jeweils angegebenen Stempelstelle Stempel auf frankierte Karten und Briefe kostenlos mit der normalen Post zurück geschickt bekommen.“

Die Quelle ist jeweils die Zeitschrift „Philatelie aktuell“, was wir zukünftig nicht mehr angeben werden. Die Rubrik wird, so ist es jedenfalls vorgesehen, jeweils am Ende des Heftes zu finden sein. Wir wünschen viel Erfolg.



Hans-Peter Blume



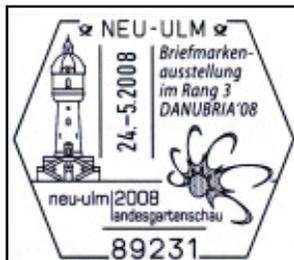
27389 Lauenbrück  
Teilnahme der Deutschen Post AG an der 650-Jahrfeier von Lauenbrück; 5. Juli 2008  
Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle, 10770 Berlin

Heidschnucke, Otternbrücke, Fachwerkhaus aus der Region

55234 Ober-Flörsheim  
Verbandsgemeinde- Weinfest 2008, Ausstellungseröffnung;  
21. Juni 2008  
Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle, 53253 Bonn



Rathaus mit Kriegerdenkmal

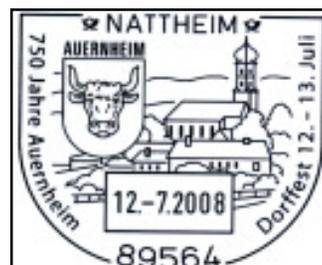


89231 Neu-Ulm  
Danubria 08, Briefmarkenausstellung Rang 3  
24. Mai 2008  
Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle, 92627 Weiden

Wasserturm und stilisierte Blüte

89564 Nattheim  
750 Jahre Auernheim, Dorffest des Stadtteils  
12. Juli 2008  
Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle, 92627 Weiden

Dorefansicht mit Wappen

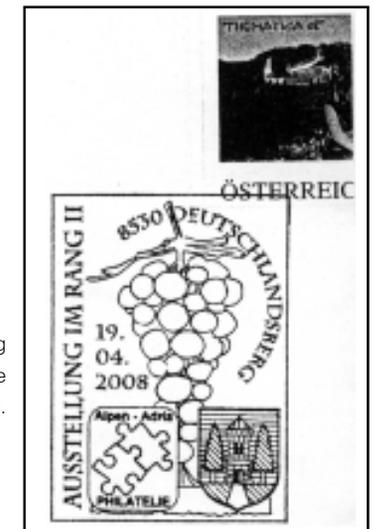


Manfred Geib und Josef Muhsil

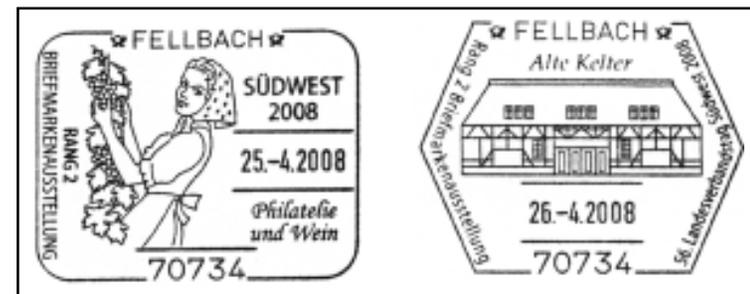


Am 16. November 2007 fand in Langenlois die traditionelle „Philatelistenweintaufe“ statt. Hierzu wurde ein Sonderstempel aufgelegt.

Rang-II-Ausstellung in Deutschlandsburg („Alpen-Adria“) mit Weintraube als bildliche Darstellung.



2 Neuheiten gibt es zur Rang-II-Ausstellung „SÜDWEST 2008“ aus Fellbach bei Stuttgart zu vermelden.



## Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft – Weinbau – Forstwirtschaft e.V.“ erscheint vierteljährlich im Januar / April / Juli / Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag (jährlich 25 Euro für die ArGe bzw. 40 Euro für ArGe und BdPh) für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden. Preis im Einzelbezug: 3,50 Euro zzgl. Porto. Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet. Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

### Anschriften des Vorstandes:

#### 1. Vorsitzender:

Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,  
eMail: rogert@pt.lu

#### 2. Vorsitzender:

Kurt Buck, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil, Tel.: 0741–21783

### Schatzmeister und Geschäftsführung:

Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal, Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89  
Bankverbindung: Postbank Essen Konto-Nr. IBAN DE54 3601 0043 0246 0114 37 (bisher: 246 0114 37), BLZ: BIC (Swift) PBNKDEFF (bisher: 36010043)

### Rundsende- und Stempelneuheitendienst:

Ludwig Bauer, Im Linsenbusch 25, D-67146 Deidesheim, Tel.: 06326–77 89,  
FAX 06326–98 11 83

### Literaturstelle:

Manfred Geib, Im Weidengarten 24, D-55571 Odernheim, Tel.: 06755–13 89

### Redaktion:

Klaus Henseler (V.i.S.d.P.), Karl-Biese-Weg 6, D-27476 Cuxhaven, Tel.: 04721–55 44 21,  
eMail: KlausHenseler@aol.com

### Druck:

Skribifax, Paper & Copy Shop, 27472 Cuxhaven

Mitteilungsheft Nr. 132 / Juli 2008 / Auflage 180 Exemplare.

Im Mitteilungsheft Nr. 133 können Sie Artikel unserer Sammlerfreunde am Kamin lesen.