

## Auf ein Wort ....

Liebe Sammlerfreunde,

ich hoffe, Sie sind gut ins Neue Jahr gestartet und haben sich einiges vorgenommen, das Sie in diesem Jahr realisieren möchten.

Wie wär's mit einer Beteiligung an einer Wettbewerbsausstellung! Vielleicht als Erstaussteller? Ich habe mich an zwei Wettbewerbsausstellungen (Rang II + Rang III) angemeldet, leider aber bereits eine Absage (Rang III) wegen hoher Vorprämierung erhalten.



Mit dem letzten Mitteilungsheft haben Sie die Veränderungen zur Mitgliederdatei erhalten und konnten selbst feststellen, daß unsere Mitgliederzahl unter die 130er-Marke gerutscht ist. Versuchen wir, gemeinsam neue Mitglieder für unser schönes Hobby zu werben.

Die Vereinsauktion mit weniger Losen als in den vergangenen Jahren ist fast abgeschlossen. An der diesjährigen Auktion haben sich nur 25 Mitglieder beteiligt. Lag das an den Losen? Ich hatte gehofft, mehrere neue Bieter würden zur Auktion einliefern. Es war aber nur ein Schweizer Sammlerfreund, der neu hinzukam.

Eine Auktion ist sehr zeitaufwendig und mit Kosten (Katalog, Porto usw.) verbunden. Durch den Verkauf der gespendeten Marken/Belege und dem Erlös aus den Bieterlosen sind der ArGe keine Kosten entstanden.

Ein paar Zahlen für die Statistik: 857 Lose wurden angeboten; von diesen Losen sind 186 verkauft worden. Auf die verkauften Lose gingen 394 Gebote ein. Die meisten Lose waren mehrfach beboten.

Im II. Quartal treffen sich Sammler, Aussteller und Besucher in Essen. Vom 6. bis 10. Mai bietet die Dreier-Großveranstaltung von IBRA – NAPOSTA – BRIEFMARKEN-MESSE eine Menge an Überraschungen. Wir sind mit einem Informationsstand dabei. Der Vorstand würde sich freuen viele Mitglieder dort zu treffen. Auch jede helfende Hand ist willkommen.

Bitte, nicht vergessen: Am 24. Oktober 2009 ist unsere diesjährige Jahreshauptversammlung mit Vorstandswahlen in Sindelfingen.

Ich grüße Sie ganz herzlich aus Wuppertal

Ihr  
  
Horst Kaczmarczyk

Ein Nachtrag: Ein Mitglied schrieb mir, ich zitiere wörtlich: „Es ist schade, daß die ArGe in der Hauptsache aus Mitgliedern besteht, die Weinbau und Pilze sammeln.“

Ein großer Teil unserer Mitglieder sammelt nicht nur ein Thema. Die Angaben über die Sammelgebiete in der Mitgliederdatei besagen, das knapp 50 Mitglieder das Thema Landwirtschaft (allgemein) sammeln; gehört der Weinbau nicht auch dazu? Mit 50 unserer Mitglieder ist die Gruppe der Sammler mit Schwerpunkt Pilze und Forstwirtschaft die größte. Mit dem Weinbau beschäftigen sich über 40 Mitglieder. Nicht vergessen sein sollen unsere Sammler, die sich mit Umwelt und Naturschutz beschäftigen. Und dann gibt es noch die Kartoffler sowie die Spezialisten für einzelne Themen, die unsere Arbeitsgemeinschaft ganz wesentlich bereichern. Ich denke, daß wir thematisch eine große Bandbreite aufweisen können.

## Mitgliederbewegung

Im Jahr 2008 konnten wir keine neuen Mitglieder für unsere ArGe gewinnen. Bedauerlicherweise haben sogar vier Mitglieder ihre Mitgliedschaft aufgelöst: Herr Holger Belzer (23), Herr Dr. Martin Zobel (39), Herr Erich Heitzmann und Herr Manfred Künzel (115).

Zwei weitere Mitglieder, Herr Walter Sperlich (96) und Herr Helmut Sturm (151), verstarben.

Der Umschlag für das vorliegende Heft 135 wurde mit Marken von Herrn Stefan Hilz erstellt. Im nächsten Heft werden wir Motive zum Kampf gegen den Hunger zeigen.

# Inhaltsverzeichnis

Bücherzeichen in der Landwirtschaft	64
500 Jahre Weinbau in Burg Stargard	69
Düngung – Mineraldüngung – Phosphor	74
Otto Arnold und das Biosphärenreservat Rhön	84
Rundsendedienst zum Motiv „Wein“	87
Überraschungen für Kartoffelsammler	87
Weinerlebniswelt Meißen	88
Wer sammelt Material zu Gartenbauausstellungen?	90
Aktion „Boden des Jahres“	91
Weinviertel und Wachau	92
Geschichte der Kartoffel (Teil 3)	95
Der Wein in der Medizin	100
Das Schwein in der Philatelie (Exponat)	102
Zucker-Marken (Exponat)	109
Einige Anmerkungen zum Zucker	115
Ein Druckerzeichen zeigt Wein	117
Landwirtschaft aktuell (Stempel)	118

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Hans-Peter Blume, Klaus Henseler, Stefan Hilz, Leopold Kühnberg, Rudolf Meysick, Horst Ferenczy, Stefan Schmidt, Rudolf Meysick

## Redaktionsschluß:

Anfang März. Ein wenig früher als sonst. Ich warte jetzt auf den Sommer oder zumindest auf einen warmen Frühling. Mir langt's jetzt.

# Bücherzeichen aus der Landwirtschaft

Bücherzeichen, besser bekannt als Exlibris (von lat. ex = aus und libris = Büchern), dienen zur Kennzeichnung von Büchern. Solche Bucheignerzeichen sind Ausdruck des Besitzanspruchs und des Besitzerstolzes von Bücherfreunden (Bibliophile).

Vorläufer der gedruckten Exlibris waren handschriftliche Besitzvermerke, die schon in den frühmittelalterlichen Schreibstuben der Klöster üblich waren. Mit der Erfindung des Buchsdrucks mit beweglichen Lettern durch Johannes Gutenberg um das Jahr 1440 gelangten Bücher preiswerter an einen weiteren Leserkreis. Die daraus resultierende Blüte der Bibliotheken ließ den Wunsch aufkommen, den eigenen Buchbesitz zu kennzeichnen. In den Einbänden klebten nun Exlibris; kleine gedruckte grafische Kunstwerke auf Papierbögen als Holzschnitt, Kupferstich, Stahlstich, Lithographie oder in einer der modernen Drucktechniken.

Erste Exlibris stammen vom Ende des 15. Jahrhunderts. In der Fachliteratur gilt heute das Holzschnitt-Exlibris von Hildebrand Brandenburg aus Biberach als das älteste. Seine Entstehung wird auf die Jahre 1470 bis 1490 geschätzt. Aus dieser Zeit ist aber auch das Exlibris von Hanns Iglar Knabensberger bekannt, einem Vikar aus Schönstedt in Hessen. Um die Wende zum 16. Jahrhundert wurden Exlibris von bekannten Malern wie Albrecht Dürer, Lucas Cranach d.Ä., Hans Holbein d.J. und Hans Burgkmair d.Ä. geschaffen. Etwa zur selben Zeit auch in der Schweiz und in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts in anderen europäischen Ländern: Frankreich, Böhmen, Polen und Italien. Aus der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts sind die ersten Exemplare aus England bekannt. Horst Kaczmarczyk (Quelle: Wikipedia/kh)

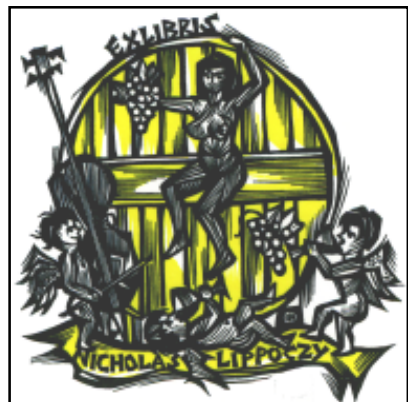


Einige Abbildungen zeigen die Exlibris verkleinert.









## 500 Jahre Weinbau in Burg Stargard – Ausstellung „Wein auf Briefmarken“

Herr Stefan Schmidt hat mir 5 Kopien von seinen mehr als 50 Tafeln im Format DIN A 3 von den Anschauungsblättern und zwei Belege zugesandt.

Als Sammler können Sie sicher einschätzen, wieviel Arbeit darin steckt, diese Sammlung für die Ausstellung zusammen zu tragen.

Zu schade für nur eine Ausstellung. Herr Schmidt ist bereit diese Tafeln für Ausstellungen (Briefmarkenschauen/Messen) zu Verfügung zu stellen. Anschrift: Stefan Schmidt, Rossower Str.28, 17034 Neubrandenburg

Burg Stargard (Mecklenburg) - Weinbau im Stargarder Land

1. Weinberg "Am Teufelsbruch" / vineyard "Am Teufelsbruch"
2. Rebstöcke im Burggarten / Vines in Castle's garden
3. Weinreife vor der Kapelle / Vines infront of the chapel
4. Burg zu Stargard - Hauptberg / Castle of Burg Stargard
5. Lese am Teufelsbruch / harvest of Teufelsbruch vineyard

**500 Jahre Weinbau  
in Burg Stargard (Meckl.)**

Im Auftrag von Herzog  
Heinrich V. wurde im Jahre  
1508 der erste Weinberg in  
Burg Stargard angelegt.  
Heute ist das Stargarder  
Land mit seinen kleinen  
Weinbergen in Burg Stargard  
und um Schloss Ratzeby  
das nördlichste zugelassene  
Weinbauggebiet Deutschlands.



Offizieller FDC des  
Verelans der Privatwinzer  
zu Burg Stargard  
Nr. 037 / 100

Verein der Privatwinzer  
zu Burg Stargard  
27.4.2008



© 2008/2009/2010/2011/2012/2013/2014/2015/2016/2017/2018/2019/2020/2021/2022/2023/2024/2025/2026/2027/2028/2029/2030/2031/2032/2033/2034/2035/2036/2037/2038/2039/2040/2041/2042/2043/2044/2045/2046/2047/2048/2049/2050/2051/2052/2053/2054/2055/2056/2057/2058/2059/2060/2061/2062/2063/2064/2065/2066/2067/2068/2069/2070/2071/2072/2073/2074/2075/2076/2077/2078/2079/2080/2081/2082/2083/2084/2085/2086/2087/2088/2089/2090/2091/2092/2093/2094/2095/2096/2097/2098/2099/2100

42 ct



Verein der Privatwinzer  
zu Burg Stargard  
27.4.2008



RETHRA  
KELLEREI

Johannapstr. 15  
17034 Neubrandenburg (Meckl.)  
Deutschland



# GASTRONOMIE

## ESSEN & WEIN MEALS & WINE



Die Entwicklung einer hohen Esskultur erstreckt sich selbstverständlich nicht nur auf typische Weinländer und Weinbauregionen.

So sind vielfältige Markenausgaben nur aus diesem Grund nachvollziehbar. Die Kanarische Insel Jersey oder auch Kuba haben zum Thema Gastronomie schöne Editionen auf den Markt gebracht, die die internationale Küche und den Genuss des Weines gut verbinden und grafisch gelungen darstellen.



Markenheit der Europa Ausgabe von 08. März 2005, die dem Thema Gastronomie gewidmet war. Nicht die Werbung für bestimmte Weine stand im Vordergrund, sondern die Kombination aus Speisenfolge und Weintyp.

Nationale Postkarte, wie „Good Food“ waren Anlass für die Jersey Ausgabe vom 02.04.1990, von der zwei Marken mit Weinreben geprägt wurden.



Cuba kann nun wahlweise nicht als Weinland besichtigt werden und gehört sicher auch nicht zu den großen Weinregionen der Welt. Anlässlich der Ausstellung Expo 98 wurde ein Satz Sondermarken aufgelegt, dessen kleiner Wert eine Kombination von Wein und Zigarren vor einer Landkarte der Weinbauregionen der nördlichen Hemisphäre zeigt.



Mit unterschiedlichen grafischen Mitteln zeigen diese vier Sondermarken Interpretationen zum Thema Weinessen und Gastronomie: Schweiz, Schätze aus schwarzem Blauweiss (1996/Deutschland, Derfechter Tisch) Gastronomie 13.05.2001; Spielern, Schinken, Brot und Wein) Gastronomie 13.04.2005 und Niederlande, Großmarke) Gastronomie vom 06.05.1997.

Bei den Mahlzeiten sollte der Wein den Geschmack der Speisen unterstreichen, aber nicht überdecken.

Alkohol erhöht die „gefühlte“ Süße und verstärkt die Wirkung von Gewürzen.

Stark fettige Speisen sind bekömmlicher mit Weinen, die reich an Säure, Gerbstoff und Alkohol sind.

Kräftig gewürzte Speisen schmecken in Verbindung mit alkoholreichen Weinen noch kräftiger.

In Verbindung mit Speisen wirken Schaumweine süßer, als sie tatsächlich sind.

Salz steigert die Wahrnehmung von Aroma-/ Bitterstoffen in Wein und Speisen.

# WEINBAUGESCHICHTE

## THE HISTORY OF WINEGROWING



Die antike griechische Religion entstand um 1200 v. Chr. und war in ihrem Kern polytheistisch, mit verschiedenen Göttergeschlechtern, zahlreichen Naturdämonen, Ortsgöttern und Halbgöttern.

Ab dem 5. Jhd. v. Chr. begannen die Römer die Götterwelt der Griechen zu importieren. So entsprechen etliche Gestalten des römischen Götterhimmels denen der griechischen Mythologie.

Dionysos ist in der griechischen Götterwelt ein Gott des Weines, der Freude, der Trauben, der Fruchtbarkeit und der Ekstase.

Die Bezeichnung Bacchus Alexandrus wurde als ein anderer Name für den Gott Dionysos genutzt, der in die römischen Mythologie dann als Bacchus übernommen wurde.



1964 existierte Zypern einen Briefmarkensatz zur Geschichte des Weines. Auf dem Wert zu 10 Mills ist Dionysos, der griechische Gott des Weines zu sehen.



Drei Werte umfasst dieser griechische Satz Weinmarken von 1955. Auch hier zeigt die 5000 Drachmen Marke Dionysos.



Israelische Ausgabe zum Schawuot Fest, die bei der Gestaltung des 1,50 Shekel Wertes die Ornamente der Traube aufgreift.



Am 18. Dezember 1996 existierte die Post Griechenlands einen 4-Werte-Satz zur griechischen Sprache (98 1829-1832) der 80 Dr.-Wert zeigt ein Weingefäß von 720 v. Chr. mit der ältesten bekannten griechischen Inschrift.



Der Belgier Petrus de Crescentius schrieb in seinem Werk Ruralia Commoda. Das Wissen des vollkommenen Landwirts (1471) einige größere Abhandlungen über den Weinbau. Im Buch IV wissen neben den Texten auch die mittlerweile weltberühmten Holzschnitte enthalten. Auf der Marke der Deutsche Fernverkehrs Post vom 09.10.1980 sind Anbau, Ernte und Weinbereitung des Weines und auf dem Ersttagsbrief des Reichsbrief nach Crescentius abgebildet.

Das Schawuotfest hat mehrere Bedeutungen. So erinnern sich die Juden damit an den Empfang der Zehn Gebote am Berg Sinai. Es ist außerdem ein Erntedankfest, da zu dieser Zeit in Israel Weizen geerntet wird.

Die umfangreichsten schriftlichen Überlieferungen vom Weinbau z.Zt. des Römischen Reiches stammen von Galus Plinius Secundus Maior, der seine Naturalis historia (Naturgeschichte) ca. 77 n. Chr. veröffentlichte.

Um 1480 veröffentlichte Petrus de Crescentius seine Ruralia commoda, ein sehr umfangreiches Werk zur Agrarwirtschaft.



# WEIN & BIBEL

## WEIN IM ALTEN UND NEUEN TESTAMENT

Die Weintraube gilt als eine der drei ältesten Kulturpflanzen der Menschheit und zählt zu den sieben Früchten Israels.

"Denn der HERR, dein Gott, führt dich in ein gutes Land, ... ein Land, darin Weizen, Gerste, Weinstöcke, Feigenbäume und Granatäpfel wachsen, ein Land, darin es Ölbäume und Honig gibt, ein Land, wo du Brot genug zu essen hast, wo dir nichts mangelt." (5. Mose 8,7-9)

An mehr als 500 Stellen wird der Wein im Alten und Neuen Testament erwähnt.

So zieht sich das Thema Trauben, Wein und Weinberg wie ein roter Faden durch die Heilige Schrift.

In vielen Fällen sind die Verweise auf die Symbolik des Weins ausgerichtet.

Als erster Weinbauer gilt Noah (Genesis 9,20).

Der Wein dient der Lebensfreude (Buch der Psalmen).



Zusammen mit dem Getreide und dem Ölbau (Olive) ist der Wein die älteste Kulturpflanze der Menschheit. Dieses drei Pflanzen ist die Aufgabe der israelischen Post vom 22.08.1993 gewidmet.



Der Wein bildet das Element für das Blut Christi in der Eucharistie bzw. im Abendmahl. Im Jahr 2005 gibt San Marino zwei Europameдалen zu diesem Thema heraus.



Am 30. März 2007 emittiert die Polnische Post drei Gedenkmarken (Mi 4354/4356) von denen eine Brot und Wein zeigt.



Am 22. Mai 1993 gibt der Vatikan zum Eucharistischen Kongress einen Satz mit 4 Medaillen heraus, der Brot und Wein als Symbole der Eucharistie zeigt. (Mi 1093/1096)



Kruhové gífler am 05.05.2005 zwei Europa-Medaille mit dem Motiven Brot und Wein heraus.

Das Volk Israel wird mit einem Weinberg verglichen.

Die Bibel rät zu stetigem, aber mäßigem Weingenuss (Jesus Sirach 31, Vers 25 ff)

Jesus beschreibt die Verbindung zu seinen Nachfolgern wie die zwischen Rebstock und Reben

Der Wein ist Arznei für Leidende sowie Rauschmittel, das man mit Vorsicht genießen sollte (König Salomo).



# WEINBAUGEBIETE

## FRANKREICH WINEGROWING AREAS FRANCE

Kein anderes Weinland steht wie Frankreich, für Qualität und Quantität der produzierten Weine. Französische Rebsorten, wie Chardonnay, Merlot oder Cabernet Sauvignon sind auf der ganzen Welt beliebt.

Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt.

Im Jahr 2002 betrug die Gesamtanbaufläche 909.000 ha.

Von den produzierten ca. 7 Milliarden Flaschen Wein werden rund zwei Drittel im eigenen Land getrunken.

Der Anteil der Rot- und Roséweine beträgt ca. 73 %, der Anteil der Weißweine 27 %.



Die Französische Post emittierte am 25. Oktober 1996 eine Dauermarken „Burgund“ (Mi 1996)



Ausgabe franz. Post, Landschaften, Arbois (Jura)



ST 10, 1981 Freimarken Landschaften 98 1946 Cognac



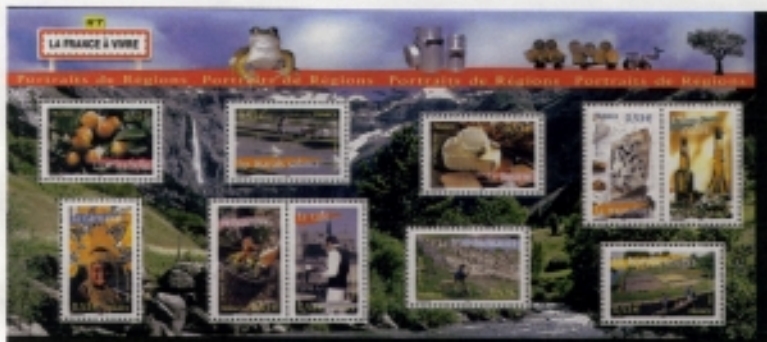
15.01.1977 Freimarken Regionen Frankreichs (Mi 2067) Languedoc-Roussillon



24.05.1999 Sondermarken 800 Jahre Wälderverband St. Emilion (Mi 3193)



Ausgabe „Chateau du Clo de Vougeot“



Am 25.03.2006 emittiert die französische Post eine Ausgabe der Serie „Ansichten der Regionen“ (Mi 4047/4056), auf der ein Wert der Weinszene zeigt. Mittlerweile sind 9 Ausgaben dieser Serie mit verschiedenen Motiven über Weinbauregionen erfolgt.



# WINZERJAHR

## BODENBEARBEITUNG CULTIVATION

April und Mai sind in unseren Breiten auch die „Angstmonate“ eines jeden Winzers.

Oft genug haben späte Frühjahrsfröste die Arbeit eines Jahres zunichte gemacht.

In diesen Monaten werden auch weitere Bodenarbeiten, z.B. zur Unkrautvernichtung und zur Düngung der Rebstöcke, vorgenommen.

Ab März, wenn die Ruhezeit der Reben zu Ende geht, beginnt der Winzer die Weinberge zu pflügen oder nach alter Sitte mit der Hand zu hacken.

Gepflügt oder gehackt werden muss der Boden mehrmals im Jahr.



Am 2. Juni 2005 kamen die nächsten drei Marken der Serie zum „Jahr des Winzers“ an die Postkästen FDC 348 1316/1318. Auf den Marken wurden folgende Motive und Tätigkeiten dargestellt: Mai - Anbinden, Juni - Laubarbeit, Juli - Höhenreife-entfernen



3. Oktober 1967 Dauermarken  
Ländl. Motive 3 Werte (Mi 411/413)  
Winzerin im Weinberg



Ausgabe von Rundbrief 1963 Landwirtschaft  
5 Werte + Block, Wert zu 2,5 Lfd. Weinwirtschaft



Rundbrieflicher Briefmarkensatz  
von 1963 mit Weinbauwörtern  
Winzerin aus Cotsaal

Aus der Serie zum „Jahr des Winzers“  
Marke des Monats Juni mit dem  
Motiv Laubarbeiten

Je nach Wetterlage setzt Ende Mai oder im Juni die Reblüte ein.

Verläuft die Blüte ohne größere Beeinträchtigungen, wie z.B. durch Frost, Stürme, Hagel und starke Regenfälle, beginnt der Winzer, die einzelnen Triebe zuzuschneiden.

Die Triebe, die die besten Anlagen für künftige Trauben zeigen, verbleiben am Stock und werden an die Drahtanlagen angebunden.

Zur Vorbeugung gegen Schädlinge oder Krankheiten werden geeignete Maßnahmen ergriffen.

# Düngung – Mineraldüngung – Phosphor

## Vorbemerkung

Im vorliegenden Beitrag möchte ich mich mit den Phosphordüngemitteln aus dem Blickwinkel der Philatelie befassen. Auch hier gilt natürlich wieder, daß es sich weder um eine wissenschaftliche Abhandlung noch um den Versuch einer Systematik handelt.

## Einiges über Phosphor

Der deutsche Apotheker und Alchemist Henning Brand hatte 1669 auf der Suche nach dem „Stein der Weisen“ Urin eingedampft. Beim Verglühen des Rückstandes unter Luftabschluß entstand durch Reduktion mit organischer Materie „Phosphorus“ in Form des weißen Phosphors. Besonders überrascht war Brand darüber, daß diese Substanz im Dunkeln leuchtete.



Bild 1 und 2

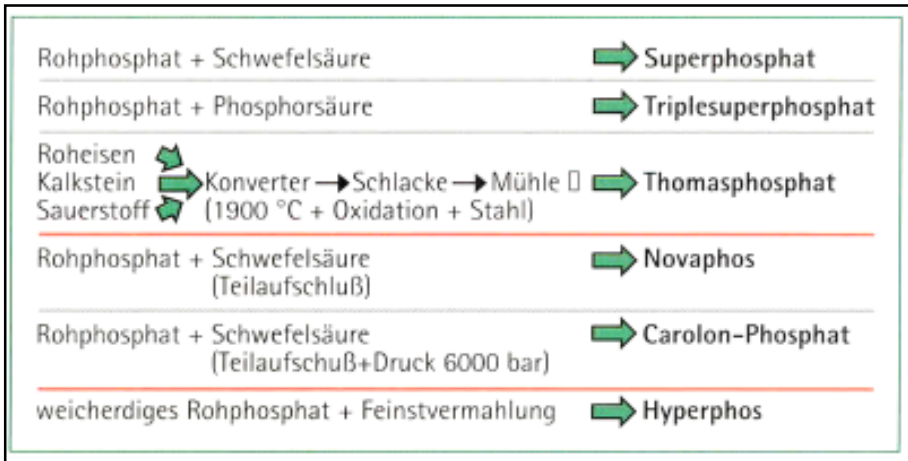


Bild 3

Weißer Phosphor fand zunächst Verwendung als Leuchtstoff in Nachtlampen, später auch als (sehr giftiges!) Zündmittel in Streichhölzern. Im Zweiten Weltkrieg wurde eine Mischung von Weißem Phosphor und Kautschuk für die Befüllung von Phosphor-Brandbomben eingesetzt.

Phosphor tritt in vier Modifikationen als weißer, roter, schwarzer und violetter Phosphor mit unterschiedlichen Kristallstrukturen und Eigenschaften auf.

### Vorkommen

In der Natur kommt der Phosphor meist in Form der Roh-Phosphate vor. Sie entstanden vornehmlich aus kalk- und phosphorreichen Ablagerungen von Meerestieren. Dazu gehören vor allem die Apatite. Besonders Fluorapatit und Phosphorit stellen die ökonomisch wichtigsten Phosphate dar. Rohphosphate bilden das Ausgangsmaterial zur Herstellung von Phosphatdüngern.

Die Hauptvorkommen an Phosphatmineralien befinden sich in Afrika (Marokko, Westsahara), in China, in den USA (Florida) wie auch in Rußland (Kola).



Bild 4



Bild 5

Allerdings werden die abbauwürdigen Lagerstätten wohl etwa in 100 Jahren erschöpft sein, so daß sich schon bald akute Fragen nach der künftigen Deckung des Phosphatbedarfes auftun werden. Eines gilt als sicher, Phosphate lassen sich nicht (etwa analog zur Energiegewinnung) durch „erneuerbare Nährstoffträger“ ersetzen.

Parallel zu den mineralischen Vorkommen findet sich Phosphor auch in Ablagerungen von Vogelkot (Guano) einiger Meerestvögel, die vorwiegend in großen Kolonien leben. Das betrifft insbesondere verschiedene Kormoran-Arten (Bilder 1, 2). Der Guano hat sich vor allem auf einigen Inseln im Pazifischen Ozean (Nauru, Kiribati ...) und in Mittelamerika (Chile, Peru ...) gebildet. Die Ablagerungen erreichen bisweilen eine Mächtigkeit



Bild 6



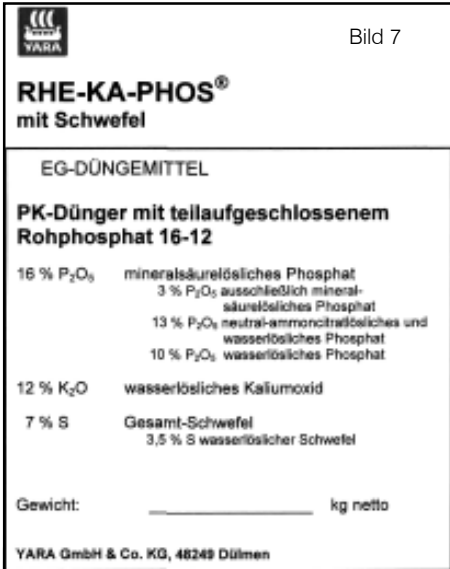


Bild 7

keit bis zu 100 Metern und werden bergmännisch abgebaut. Allerdings gehen auch diese Vorräte inzwischen zur Neige, so daß sie bei weitem nicht mehr in bedeutendem Maße an der Deckung des Phosphatbedarfes beteiligt sind.

Phosphor als essentieller Pflanzen-nährstoff

Phosphor gehört neben Stickstoff und Kalium zu den wichtigsten Pflanzen-nährstoffen. Die Pflanzen entziehen mit jeder Ernte dem Boden große Anteile dieser Nährstoffe. Sollen Ertragsrückgänge vermieden werden, so müssen dem Boden die entzogenen Mengen in Form von

Düngemitteln zurückgegeben werden. Noch zu Zeiten Albrecht Thaers (1752–1828) versuchte man, den Nährstoffhaushalt des Bodens vornehmlich über die Zuführung von organischen Düngern zu regeln. Thaer bezeichnete die Anfänge der Mineraldüngung sogar als alchemistische Spielereien. Erst durch die wissenschaftlichen Arbeiten von Justus Liebig (1803–1873) wurden gesetzmäßige Zusammenhänge zwischen Bodenchemie und Pflanzenphysiologie aufgedeckt, die die Zuführung von mineralischen Düngern nicht nur förderten, son-



Bild 9



Bild 8

Bild 10



Bild 11



dern sogar forderten. Liebig erkannte, daß die Ertragshöhe von demjenigen „Nähr-  
element“ oder Wachstumsfaktor bestimmt wird, welches/welcher der Pflanze in gering-  
ster Menge zur Verfügung steht („Minimumgesetz“). Die Pflanze benötigt den Phosphor  
als wesentlichen Bestandteil des Zellaufbaus, wobei er vor allem für die generativen  
Bauteile und Prozesse der Pflanze (Blüten, Fruchtbildung, Reifungsprozeß) unent-  
behrlich ist.

Über diese komplizierten Abläufe wurden inzwischen Arsenale von Büchern und Ab-  
handlungen geschrieben, so daß hier nicht ausführlich darauf eingegangen werden  
kann.

Bild 12



Heute hat sich die Düngung immer weiter „verfeinert“ und spezialisiert. Es werden Düngemittel mit unterschiedlichsten Nährstoffkonzentrationen und -kombinationen angeboten, mit denen auf spezielle und sogar schlagspezifische Boden-, Wachstums- und Ertragsanforderungen eingegangen werden kann. Auch die technologischen Eigenschaften der Düngemittel (Größe und Gleichmäßigkeit der Kornformen, Lagerfähigkeit, Fließverhalten ...) sind von großer Bedeutung. Das gilt in vollem Umfange auch für die Phosphordünger, bei denen darüber hinaus insbesondere auch die Löslichkeit des betreffenden Düngers im Boden größte Beachtung findet.

### Die Produktion von Phosphor-Düngemitteln

Weltweit werden jährlich rd. 100 Millionen Tonnen Rohphosphate gefördert, von denen etwa 90% zur Herstellung von Düngemitteln dienen. Je nach dem Produktionsziel (Einzeldünger, Mehrnährstoffdünger, Voll- oder Teilaufschluß, spezielle Löslichkeit u.a.) unterscheiden sich die Aufbereitungsverfahren deutlich voneinander. Bild 3 gibt dazu einen kleinen, wenn auch bei weitem nicht vollständigen, Überblick. In deutschen Industrieanlagen werden jährlich rd. 177.000 Tonnen  $P_2O_5$  produziert. Die Düngemittel produzierenden und/oder handelnden Firmen sind in Deutschland im Wesentlichen im Industrieverband AGRAR organisiert, der seinen Sitz in Frankfurt am Main hat (Bild 4). Derzeit hat der Verband 46 Mitglieder, davon 14 Hersteller von Düngemitteln. Er unterstützt die Betriebe insbesondere in Produktions-, Absatz-, Forschungs-, Sicherheits-, Logistik- und Rechtsfragen.

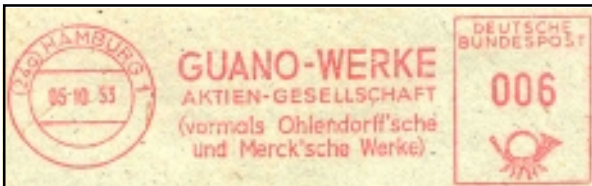
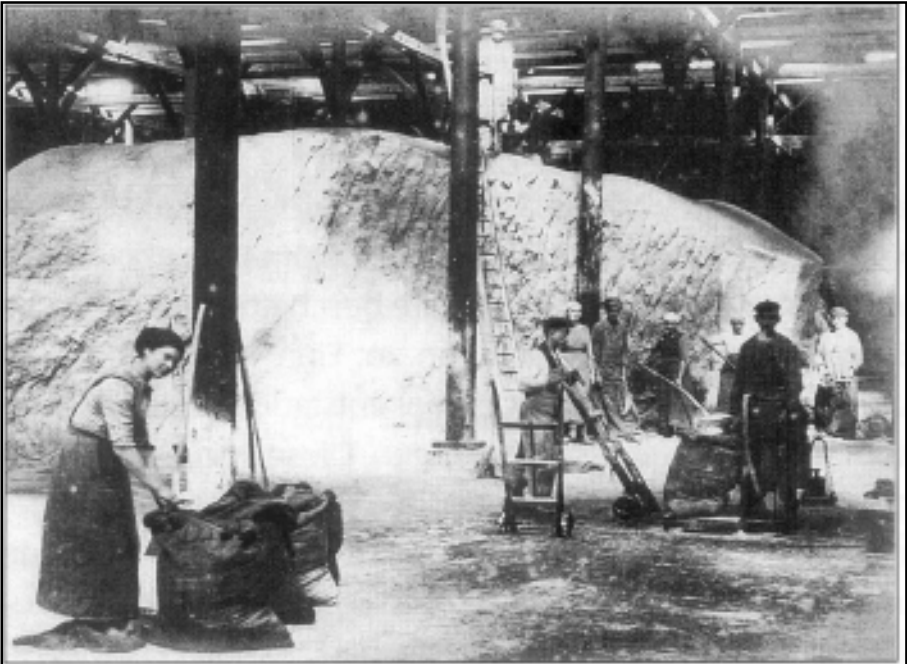


Bild 13

Ein wichtiger Produzent phosphorhaltiger Düngemittel ist „fertiva“ mit Sitz in Mannheim, der in die K+ S-Gruppe integriert ist (Bild 5). Er hat gegenwär-



*Schwere Handarbeit in der Chemischen Fabrik.*

tig sechs verschiedene Nitrophoska- und einen Nitrophos-Dünger im Produktionsprogramm. Der Mehrnährstoffdünger Nitrophoska gilt als Basisdünger für die moderne Landwirtschaft.

Auch der weltweit größte Düngemittelproduzent „YARA“ ist in Deutschland vertreten. Die Yara GmbH & Co. KG mit Sitz in Dülmen ist u.a. Produzent von phosphorhaltigen Mehrnährstoffdüngern. Sie betreibt in Deutschland ein Werk in Brunsbüttel und ein Werk mit Hafenananschluß in Poppendorf, etwa 12 km östlich von Rostock.

Besonders die Gruppe der RHE-KA-PHOS-PK-Dünger fand und findet großen Zuspruch in der Fachwelt. Auf einer Postkarte, die 1980 zur 11. Landesgartenschau in Ulm aufgegeben wurde, heißt im Zudruck: „Mit RHE-KA-PHOS wächst der Erfolg“ (Bild 6). Einen aktuellen Warenbegleitschein von YARA für RHE-KAPHOS-Dünger aus dem Jahre 2008 zeigt Bild 7.

Erwähnt sei auch „COMPO“. Die COMPO GmbH & Co.KG mit Sitz in Münster (Bild 8) bringt u.a. vier Nitrophoska-Dünger auf den Markt, bei denen der Phosphorgehalt zwischen 5



Bild 15

und 12 % variiert. Ein interessantes Produkt von COMPO ist der für den Gartenbau konzipierte COMPO-GUANO, der auch in Kleingebinden in den Garten-Centern erhältlich ist (Bild 9).

Auch aus der Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg lassen sich postalische Belege für die Produktion von Phosphordüngemitteln finden. So produzierte z.B. die Fa. H. Stodiek & Co. AG in Bielefeld Superphosphat mit Ammoniak- und Kali-Komponenten (Bild 10).

Auch die Farbwerke Hoechst AG., Frankfurt/M., brachten Volldünger mit Phosphatanteilen auf den Markt (Bild 11).

Die Chemische Fabrik Kalk (CFK) ist 1892 aus der Fa. Forster und Grüneberg in Kalk hervorgegan-

gen (Kalk war ein Vorort von Köln und ist heute Kölns Stadtbezirk 8). Die Firma produzierte anfänglich Kalisalpeter und Soda. Interessant ist, daß sich die „pfiffigen“ Gründer schon um 1860 kalihaltige Abraumsalze aus dem Steinsalzbergbau von Staßfurt schicken ließen und diese mit Dampf in Holzfässern lösten. Nach mehrmaligem Lösen und Kristallisieren gewannen sie nahezu reines Kaliumchlorid. Es war gleichsam der Beginn der Deutschen Kaliindustrie.

Man erkannte schon bald, daß dem Markt neben Kali auch Stickstoff und Phosphor angeboten werden müssen und nahm 1865 Ammonsulfat und Phosphat in das Produktionsprogramm auf. Seit etwa 1930 wurde dann der erfolgreiche Stickstoff-Phosphor-Dünger KAMP (Ammonsulfat-Phosphat) und ab 1953 der Volldünger KAMPKA, der eine zusätzliche Kalikomponente enthält, angeboten. Bild 12 zeigt zwei Freistempler von CFK aus den Jahren 1971 und 1982 mit Aussagen zur KAMPKA-Produktion.

Die Produktion wurde nach diversen Übernahme- und Konzentrationsaktivitäten aus wirtschaftlichen Gründen im Jahre 1993 eingestellt. CFK arbeitet heute erfolgreich als Handelshaus.

Die Guano-Werke AG Hamburg (Bild 13) war 1927 aus den Ohlendorfschen und Merckschen Werken hervorgegangen, die bereits vor dem 1. Weltkrieg Guano aus Peru in unbeschränkten Mengen importieren konnten und in Deutschland eine Art Monopolstellung im Guano-Geschäft erreichten. Nach dem Krieg unterlag der Guanoimport strengen Beschränkungen und die AG stellte sich zunehmend auf die Produktion Superphosphat und verwandte Produkten um. Der Betrieb ging 1969 in der BASF auf.



Straßenansicht der 1925 erbauten neuen Superphosphatfabrik

Bild 16

Chemische Fabrik Draschwitz-Neuden  
Weise & Co.

Die „Chemische“ 1925.

Hier in meiner Heimat gründeten die Gebrüder Klinkhardt 1887 in dem kleinen Ort Draschwitz, an der heutigen B 2 zwischen Zeitz und Leipzig gelegen, die Chemische Fabrik Draschwitz. Unter schwierigsten und arbeitsintensiven Bedingungen wurde Superphosphat für die sich entwickelnde Landwirtschaft der näheren Umgebung hergestellt. In einer offenen Grube vermischte man weicherde Phosphate aus Marokko mit Schwefelsäure, die dann zu Superphosphat reagierten (s. Bild 3, obere Zeile). Befüllung und Entleerung der Gruben, Lagerbeschickung, Absackung und Wägung erfolgten in reiner Handarbeit (Bild 14).

## Bagger räumen einstiges Chemiewerk-Grundstück leer



Eine Werbekarte der Firma aus jener Zeit pries die Wirkung des Klinkhardtschen Düngers auf die Ertragssteigerung bei Kartoffeln an (Bild 15).

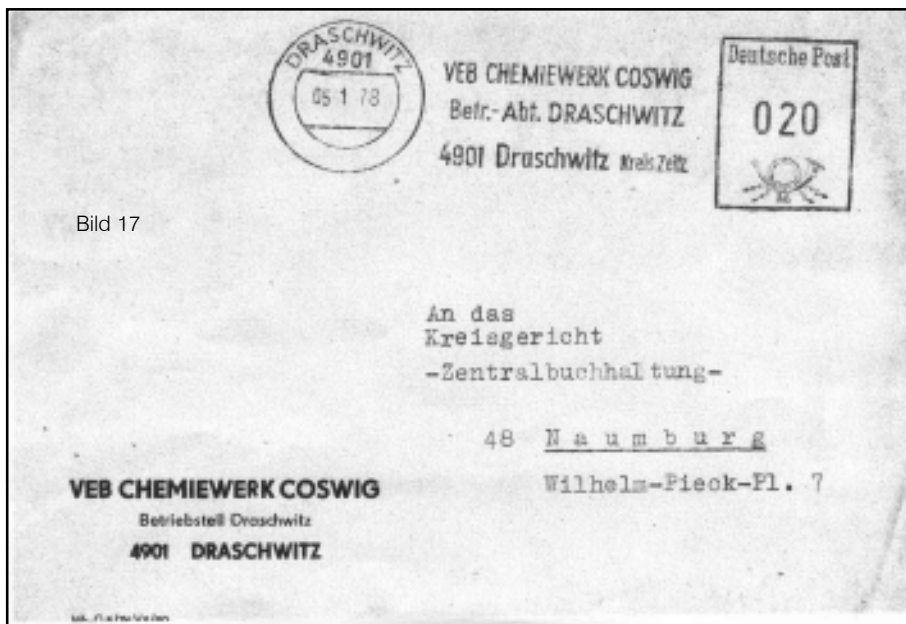


Bild 17

In den Wirren der Inflation geriet die Fabrik fast in den Konkurs. Sie wurde dann 1925 von Albin Weise übernommen und in „Chemische Fabrik Draschwitz-Reuden Weise & Co. „ umbenannt (Bild 16). Es folgten vielfältige Innovationen, Neubauten, Flächen-erweiterungen und auch der Gleisanschluß. Die Anzahl der Beschäftigten stieg auf etwa 170 an. Überliefert ist, daß sich Albin Weise in hohem Maße für die sozialen Belange seiner Arbeiter und Angestellten einsetzte (Werkswohnungen, Werksküche, Armenhilfe, Spenden für Gemeinde, Kirche und Vereine...). Trotzdem folgte 1947 die Enteignung von Albin Weise. Über mehrere Entwicklungsstufen entstand der volkseigene Betrieb VEB Chemiewerk Draschwitz, der dem VEB Chemiewerk Coswig als Abteilung angeschlossen wurde. Dazu ein Firmenbrief aus dem Jahre 1978 als Beleg (Bild 17).

Nach der Wende gehörte dann das Werk zur Anhaltischen Düngemittel und Baustoff GmbH Coswig und gelangte nach dem Wegbrechen der überkommenen Absatzmärkte schließlich in den Zugriff dubioser Investoren. Belegschaft, Kommune und auch der Landrat wollten den abenteuerlichen Konzepten nicht folgen. Der Betrieb geriet „in den freien Fall“ und meldete 1992 Konkurs an. Am 11. Februar 2008 erschien in der hiesigen Mitteldeutschen Zeitung ein Kurzbericht mit Foto, in dem mitgeteilt wurde, daß das Chemiewerk Draschwitz abgerissen wurde (Bild 18).

Quellen:

Wikipedia; Homepages von Düngemittelproduzenten; Diverse Lexika u. Jahrgänge des Statistischen Jahrbuches; Landwirtschaftliche und chemische Fachliteratur; Infomaterial vom IV AGRAR, Fertiva, COMPO und anderen; Festschrift der Gemeinde Draschwitz zur 800-Jahrfeier im Jahre 2006; Mitteldeutsche Zeitung vom 11.2.2008; Eigene Fotos (Bild 9); Eigene Aufzeichnungen und Erfahrungen

Stefan Hiltz

# Otto Arnold und das Biosphärenreservat Rhön

Die Deutsche Post verausgabte am 15. November 2008 in Unterweid einen Sonderstempel, der an den Lehrer und Botaniker Otto Arnold erinnert und auf das Biosphärenreservat Rhön hinweist sowie in der Abbildung eine Feuerlilie zeigt.



An diesem Tag fand in Unterweid, einer rund 500 Einwohner zählenden Gemeinde im Landkreis Schmalkalden-Meiningen im Bundesland Thüringen eine Gedenkveranstaltung für Otto Arnold statt. Anlaß war das 90. Todesjahr des von 1908 bis Anfang 1917 in Unterweid tätigen Lehrers, der noch in den letzten Tagen des Ersten Weltkrieges am 21. März 1918 sein Leben lassen mußte.

In einem Vortrag unter dem Thema „Der Beitrag Otto Arnolds zur botanischen Erforschung der Rhön“ wurde der Lehrer, Botaniker und Musiker entsprechend gewürdigt. Dieser war Klavierspieler und Organist und hatte einen prägenden Einfluß auf das geistig-kulturelle Leben des Rhöndorfes Unterweid. Er war zudem Initiator und Organisator von Blumenausstellungen, eines Pflanzengartens und eines Alpinums.

Umrahmt wurde die Gedenkveranstaltung von einer Werbeausstellung des Meininger Briefmarkensammlerverein und dessen Jugendgruppe zum Thema Botanik. Auf Grund der guten Zusammenarbeit zwischen dem Biosphärenreservat, der Gemeinde Unterweid und dem Meininger Briefmarkensammlerverein gab es erstmals einen Sonderstempel aus Unterweid.

## Das Biosphärenreservat Rhön

Das länderübergreifende Biosphärenreservat liegt in der Mitte Deutschlands und umfaßt Teile der Bundesländer Bayern, Hessen und Thüringen. Von insgesamt 185.262 ha Fläche entfallen heute auf Bayern 72.802 ha (39,3 %), auf Hessen 63.564 ha (34,3 %) und auf Thüringen 48.896 ha (26,4 %).

Die Rhön ist ein ländlich strukturierter Raum. Die infrastrukturellen und administrativen Unterschiede in den drei Teilen des Biosphärenreservats gehen auf die seit Jahr-

hundert bestehenden separaten Verwaltungseinheiten zurück. Insbesondere die Durchtrennung der Rhön durch den „Eisernen Vorhang“ beeinflusste die sozio-ökonomischen Verhältnisse des Raums. Die Rhön ist Lebens-, Wirtschafts- und Erholungsraum von Menschen. Land- und Forstwirtschaft, Gewerbe und Fremdenverkehr machen vielfältige Ansprüche



an die Landschaft geltend. Gleichzeitig ist die Rhön aber auch Rückzugsgebiet für viele, auch bedrohte Tier- und Pflanzenarten. Neben natürlichen bzw. naturnahen Ökosystemtypen, die noch zum Teil auf großer Fläche erhalten sind, nehmen meist extensiv genutztes Grünland und Ackerflächen weite Teile der Rhön ein. Die Rhön ist eine offene Kulturlandschaft mit einem für Mittelgebirge geringen Waldanteil. Mit ihren traditionellen Nutzungsformen repräsentiert sie heute eine Landschaft von großer kulturhistorischer und landschaftsgeschichtlicher Bedeutung.

## Landwirtschaft in der Rhön

Extensive Wirtschaftsweisen und naturschutzorientierte Bewirtschaftung sind entscheidend für Aufrechterhaltung der flächendeckenden Landnutzung. Für die Entwicklung der Kulturlandschaft in der Rhön spielte die Landwirtschaft eine bedeutende Rolle. Aufgrund der ungünstigen klimatischen Verhältnisse und der geringen Bodengüte ist die Rhön heute – in ihrem zentralen Bereich – überwiegend Grünlandgebiet. Dessen Bewirtschaftung sichert die Offenhaltung der Landschaft und damit die Erhaltung des für die Rhön typischen Landschaftscharakters. Große Probleme für den Fortbestand der Kulturlandschaft in der heutigen Form bereitet die Aufgabe landwirtschaftlicher Betriebe, besonders von Nebenerwerbsbetrieben sowie deren Rückzug aus den ertragsungünstigen Bereichen, in denen unter den gegenwärtigen wirtschaftlichen und agrarpolitischen Bedingungen nicht rentabel gewirtschaftet werden kann. Extensive Wirtschaftsweisen und naturschutzorientierte Bewirtschaftung tragen entscheidend zur flächendeckenden Landnutzung und damit zur Erhaltung dieser einmaligen Kulturlandschaft bei. Die deutliche Ausdehnung dieser Landnutzungsformen steht in direkter Beziehung zu den Agrarumweltprogrammen der Länder.

Die Erhaltung vieler schutzwürdiger und seltener Lebensräume für wildlebende Tier- und Pflanzenarten in der Rhön ist darauf angewiesen, daß extensive Formen der Landbewirtschaftung aufrechterhalten werden. Ziel des Biosphärenreservats ist es, den Schutz und die Pflege der besonders hochwertigen Kulturlandschaften dauerhaft sicherzustellen und in ertragsgünstigen Gebieten das natürliche Ertragspotential zu erhalten. Im Interesse des Biosphärenreservats liegt es, sowohl Haupt- als auch die Nebenerwerbsbetriebe in ihrem Bestand zu sichern, so daß die landwirtschaftliche Bewirtschaftung der Flächen aufrechterhalten kann.

## Wald und Forstwirtschaft im Biosphärenreservat Rhön

Dem Leitbild der Forstwirtschaft im Biosphärenreservat gemäß sind alle Wälder – mit Ausnahme der rechtlich gesicherten Naturwaldreservate – naturnah zu bewirtschaften.

Im Vordergrund der forstlichen Bemühungen steht die Umwandlung von Waldflächen mit nicht naturnaher Waldbestockung, die einen Anteil von über 50 % einnehmen, in laubbaumreiche gebietsheimische Mischbestände. Die Waldfläche soll sich jedoch im Biosphärenreservat, mit dem Ziel, den Charakter des „Lands der offenen Fernen“ zu erhalten, nicht weiter ausdehnen. Die Wälder in der Rhön haben bedeutende Funktion als „Holzlieferant“. In den Wäldern des Biosphärenreservats können und sollten die Nutzungspotentiale nachhaltig ausgeschöpft werden. Zusätzlich nehmen die Wälder umfangreiche Wohlfahrtsfunktionen wahr. Dazu gehören der Schutz des Bodens und des Trinkwassers, die Stabilisierung des Wasserhaushalts, die Begünstigung des örtlichen Klimas, die Sicherung von Lebensräumen für Tiere und Pflanzen und die Bereitstellung von attraktiven Orten für die Erholung des Menschen.

Quelle: [ww.freies-wort.de](http://ww.freies-wort.de); [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org); [www.brrhoen.de](http://www.brrhoen.de)

Ludwig Bauer

## Rundsendedienst zum Motiv „Wein“

Nach längerer Pause konnte ich im Spätjahr wieder zwei Rundsendungen in Umlauf bringen, nachdem ich einige sehr gehaltvolle Einlieferungen erhalten hatte. Leider ging die Teilnehmerzahl weiter zurück, aber das Entnahmeergebnis war dennoch sehr erfreulich. Die Entnahmequote lag bei 41 Prozent und bei 60 Prozent und das immerhin bei Gesamtwerten von rund 1.500 Euro je Rundsendung. Überwiegend waren die Belege sehr preisgünstig, so daß auch bei einem geringen Entnahmebetrag die hohen Paketportokosten zu verschmerzen waren. Um auch weiterhin Auswahlen zusammenstellen zu können, bitte ich erneut um abwechslungsreiche Einlieferungen und um „Nachwuchs“ bei den Teilnehmern.

## Überraschung für Kartoffel-Sammler:

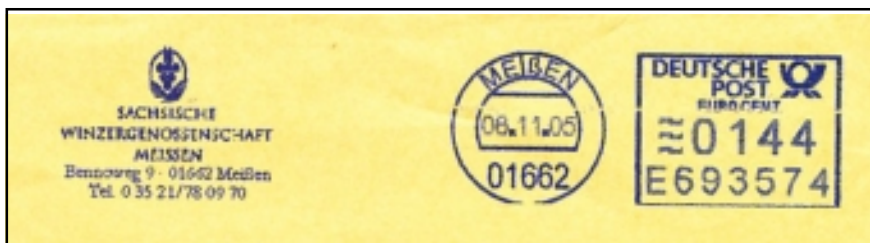
Im Artikel von Herrn Kaczmarczyk (Zucker) entdeckte ich doch drei (alte) Marken, auf denen Kartoffeln abgebildet sind und die bisher unbekannt waren. Im „International Potato Philatelic Network“ herrscht große Freude, denn das „Internationale Jahr der Kartoffel“ (2008) war bisher nicht sehr ergiebig. Selbst die UN haben die Kartoffel wohl vergessen.

kh

# Weinerlebniswelt Meißen

Am 18. August 2008 verausgabte die Volksbank Raiffeisenbank Meißen Großenhain eG eine Reihe von Briefmarken mit Motiven der Stadt Meißen, die unter anderem die Weinerlebniswelt Meißen und Schloß Prochwitz zeigen.

Anfang Mai 2008 eröffnete die WeinErlebnisWelt Meißen ihre Pforten für Besucher, Genießer, Interessierte und Neugierige. Zur offiziellen Eröffnung waren zahlreiche Ver-



treter aus Politik und Wirtschaft gekommen, darunter Ministerpräsident Georg Milbradt, Landrat Arndt Steinbach, Oberbürgermeister Olaf Raschke und die Sächsische Weinkönigin Irene Grusla.

Insgesamt vier Millionen Euro flossen in den Umbau der Kellerräume, der großen Lager und Kelterhalle im Joachimstal sowie in die Umgestaltung des alten Weinlagers in ein modernes Veranstaltungshaus mit einem Festsaal und einem Panorama-Veranstaltungsraum. Der neu gestaltete Hof kann ebenfalls im Rahmen von Veranstaltungen genutzt werden.



Das Ensemble wurde durch den Neubau der Vinothek komplettiert, in der verschiedenste Veranstaltungen rund um das Thema Wein stattfinden werden. Der Besucher steigt von der Vinothek durch einen neu geschaffenen Zugang in den alten Rotweinkeller hinab, besichtigt den alten Holzfaßkeller, um anschließend seinen Rundgang mit einer Weinprobe im Veranstaltungshaus zu beschließen. Während des Rundgangs wird Tradition und Moderne des Unternehmens auf verschiedenste Art und Weise visualisiert.

Seit Mitte des 12. Jahrhunderts sind die Proschwitzer Berge aufs engste mit dem Weinbau verbunden. In Folge der Reformation ging das bis dahin bischöfliche Tafelgut in den Besitz von Ernst von Miltitz über. Nach der Zerstörung im Dreißigjährigen Krieg entstand das Barockschloß Proschwitz. Im Jahr 1909 übernahm schließlich die Familie Prinz zur Lippe das Schloß. Um 1991 kaufte Dr. Georg Prinz zur Lippe das Weingut zurück und erwarb 1997 auch das Schloß Proschwitz.



Die Volksbank Raiffeisenbank Meißen Großhain eG bietet Dienstleistungen in der Form an, daß dort private und geschäftliche Briefpost aufgeben werden kann, die deutschlandweit versendet wird. Als Versandpartner fungiert die PAKETERIA AG, die sich als Full-Service Dienstleister für Privat- und Unternehmenskunden versteht. Als 1938 im Radebeuler Schloß „Hoflöbnitz“ die Weinbaugemeinschaft gegründet wurde, waren nach dem verheerenden Reblausbefall um die Jahrhundertwende erst wieder ca.



10 Prozent der Rebflächen von 1839 in Bewirtschaftung. 1955 erfolgte dann die Überführung in die heutige „Sächsische Winzergenossenschaft Meißen eG“. In der Zeit zwischen 1960 und 1980 wurden viele der brachliegenden kleinteiligen Steillagen mit ihren charakteristischen Trockenmauern durch Hobbywinzer wieder instand gesetzt und mit für Sachsen neuartigen Anbaumethoden bewirtschaftet. Heute hat die Genossenschaft 1 80 Mitglieder mit rund 165 Hektar Rebfläche, darunter 106 Hektar Steillagen. Der durchschnittliche Ertrag liegt 40 Hektoliter/Hektar; die Jahresproduktion beträgt durchschnittlich 800 000 Flaschen.

Quelle: [www.stadt-meissen.de](http://www.stadt-meissen.de); [www.winzergenossenschaft-meissen.de](http://www.winzergenossenschaft-meissen.de), [www.vbrb-mei-gr.de](http://www.vbrb-mei-gr.de), [www.paketeria.de](http://www.paketeria.de)

# Wer sammelt Material zu Gartenbauausstellungen?

Unser Mitglied Rudolf Meysick hat viel Material über Gartenbauausstellungen sowie der Grünen Woche in Berlin und möchte dies verkaufen. Zur Fernauktion 2009 hat er die Belege leider zu später eingereicht, so daß das Material nicht mehr in die Auktion einfließen konnte. Eine kleine Auswahl sehen Sie auf dieser Seite.

Interessenten mögen sich bei ihm melden: Rudolf Meysick, Parzellenstraße 10, 06712 Zeitz, Telefon: 03441 21 35 44.



Calcare Flotol under rape Soil of the year 2009 05.12. Day of the Soil  
 Kalkmarsch unter Raps Boden des Jahres 2009 05.12. Tag des Bodens



# Aktion

## „Boden des Jahres“

Die nebenstehende Abbildung (von einem Umschlag) zeigt Kalkmarsch unter Raps. Es ist der Boden des Jahres 2009, ausgewählt von der Deutschen Bodenkundlichen Gesellschaft (DBG) und dem Bundesverband Boden (BVB).

### Böden sind wichtig ...



Für die meisten von uns sind sie Dreck an den Schuhen. Böden sind aber weit mehr: sie sind die dünne »Haut« der Erde und Grundlage dafür, dass Pflanzen, Tiere und Menschen auf unserem Planeten existieren können.



### Böden sind gefährdet ...

- durch Bebauung und Versiegelung
- durch Schadstoffe und Altlasten
- durch Verdichtung und Erosion

### Böden sind wertvoll ...

- unsere Böden entstehen in Jahrtausenden
- Böden sind das Ergebnis ihrer Umweltbedingungen
- Böden kann man nicht neu produzieren
- Humus kann nicht künstlich hergestellt werden



### Was ist ...



- unsere Lebensgrundlage?
- der Wuchsort unserer Nahrung?
- der Produzent sauberen Trinkwassers?
- der Lebensraum einer unvorstellbaren Anzahl und Vielzahl von Organismen?
- Puffer und Transformator für Schadstoffe?
- unser Standort?
- die Lagerstätte unserer Rohstoffe?
- das Archiv unserer Natur- und Kulturgeschichte?

**Böden erfüllen all diese Funktionen.**



**Eigentlich müssten wir unsere Böden auf Händen tragen, aber wir treten sie mit Füßen!**

# Weinviertel und Wachau

Dem Wein auf der Spur

## Weinviertel

In tiefen Kellern

Retz mit seinen 4300 Einwohnern wird als „malerisch“ beschrieben mit dem historischen Marktplatz, dem Pranger und dem Sgraffitohaus (1576). Die Dreifaltigkeitssäule ist von 1744, Windmühle, Stadtmauer und Dominikanerkirche sind beliebte Vorzeigebjekte.

Und ob der Morgen oder der Abend dämmert, dar Gast befindet sich zwischen historischen Fassaden im Ausnahmezustand einer Herrlichkeit auf Erden. Auch das gehört dazu: Das Retzer Land ist die wärmste und niederschlagärmste Gegend Österreichs. In Retz findet die bemerkenswerte Stadtführung unter der Erde statt. Wir sind jetzt acht Meter unter der Straße und laufen Kilometer durch Wände voller Sand. Seit Jahrhunderten ist dieser „irre“ 20 km lange Weinkeller in Betrieb, ein mehrstöckiges Labyrinth zum Verirren. Österreichs größter unterirdischer Weinkeller ist in dieser absurden Einteilung in Stockwerke und Winkel ein Erlebniskeller.

Seit der Gründung der Stadt 1278 lagerten die Retzer Bürger ihren Wein in dieser unwirklichen Welt in einer über 30 m hohen Schicht aus Meeressand. Der Weg durch diese Katakomben ist nur möglich, weil sich verschiedene Schichten von Lehm (Mergel) und Quarzsand verbinden, die Luftfeuchtigkeit beträgt durchgehend 88 Prozent, die Temperatur wechselt zwischen acht und zehn Grad. Das sind ideale Voraussetzungen für die Lagerung von Wein. Wer sucht, findet auch kostbare alte Stücke in den Weinvorräten. Der „lange Gang“ stellt die Grenze zwischen Altstadt und Stadt dar. Bekannt ist, daß in der Hochblüte des Weinhandels im 18. Jahrhundert hier über zwei Millionen Liter Wein lagerten.

Für touristische Zwecke wurde 1974 ein 22 Meter langer Stollen zum Rathauskeller gegraben. Diese gotischen Keller aus dem 14. Jahrhundert waren mit den Kellern des südlichen Hauptplatzes verbunden. Nach zurückgelegter Strecke von gut einem Kilometer gibt's natürlich eine Weinkostprobe als „Lohn“, ungeachtet der Tatsache, daß wir nur 5% aller Keller von Retz geschafft haben.

Damals sind wir anschließend mit dem „1. Retzer Ponyexpress“ durch die nördlichen Ausläufer des berühmten Manhartsberges gefahren, wo auf Löbhängen die guten Trau-



ben reifen. Hier ist was los! Das heißt eigentlich: es ist gar nichts lose, denn in sanfter Hügeligkeit und schier unendlicher Weite liegen die Rebstockflächen vor uns und auf bequemen Wegen kann der Gast Himmel und Erde genießen.

Gut lesbare Schilder weisen auf den Anbau der verschiedenen Trauben hin, Weinlehrpfad der ganz ausführlichen Art. Da steht z.B.: Müller-Thurgau, Welschriesling und „Der grüne Veltliner“, Qualitätssorte Nummer eins, eine typisch niederösterreichische Spezialität. Besonders hochwertige Reben dieser Sorte wurden in Retz „herausselektioniert“. Große, breite Trauben, grün, honiggelb bis gold, fruchtige, spritzig-würzige Weine mit eigenartigem pfeffrigen Sorten-Bukett... Kürzer formuliert: „Ein Wein, den die Welt liebt“. So was reift im Weinviertel in einem extrem langen und milden Herbst heran, in dem immer noch die Sonne scheint und wärmt.

## Weinviertelweg

Mit 188 Kilometern ist diese Route wohl die längste zwischen Donau und Thaya. Der Weinviertelweg führt, vom Donauradweg in Krems ausgehend, am Wagram entlang durch die Weinorte Feuersbrunn und Fels – dem Lauf des Kamps folgend. Weiter geht dann die beschauliche Reise über Maissau, Röschitz und Pulkau nach Retz. Durch die reizende Kulturlandschaft über Haugsdorf, Hadres, Seefeld-Kadolz bis Laa an der Thaya und weiter nach Falkenstein, Hermbaumgarten bis Poysdorf gilt es einige Wein„berge“ zu überwinden.

Da bietet sich natürlich eine erfrischende Rast an - ob Sie in Poysdorf, in Mistelbach oder einem der anderen idyllischen Weinorte Station machen, die herzhafte Küche und die herzliche Gastfreundschaft der Weinviertler werden Sie so bald nicht vergessen. Frisch gestärkt geht es dann von Mistelbach weiter bis Niedersulz. Der Weinviertelweg wird bei Retz vom Märchen-Sagen-Mythen-Weg gekreuzt und bietet in Oberretzbach eine Anbindung zum Znaimer Radwegenetz.

## Wachau

### Im Wein ist Leben

Heute ist unser Ziel die Wachau und der Wein von dort: Die geistigen, geistlichen und irdischen Genüsse, Spaß haben am Operettensingsang. Dazu ein Vierterl und noch eins. Natürlich wurde hier an der Donau schon lange gesiedelt. Melk war ab 976 bis 1110

Residenz der Babenberger, die dann 1089 das Benediktinerkloster stifteten. Später alles im Größten und Feinsten vollendet mit Deckenmalereien von Format. Wie heißt es heute bezüglich der Immobilien: „Die Lage ist das Wichtigste!“ Und die Lage von Kloster Melk im kräftigen Gold hoch über den Wassern der Donau – grandios!

Angebaut werden Riesling, Weißburgunder und Grüner Veltliner.

Am schiffbaren Fluß entlang liegen berühmte und vielbesungene Orte wie die Hochzeitskirche von Dürnstein, Spitz und Weißenkirchen, hier ist auch das Wachau-Museum und die Weinakademie.

In Pöchlarn waren die Römer, sie hatten hier sogar einen Hafen, der Ort zeichnet als Nibelungenstadt. Daneben Ybbs an der Donau, der Ort hat nicht nur eine frühgotische Stadtbefestigung und Burg, die Gegend trägt auch schwer an ihrer Bedeutung – hier wurde Österreich als Name geboren: „Ostarrichi“.

Das Weinzentrum des Kamptales ist Langenlois. Hier wachsen Grüner Veltliner, Ruländer, Chardonnay und Weißburgunder – als Rote Merlot und Blauburgunder.

## Die Kunst des Anstoßens

Wächst der Wein im Weinviertel auf Löß, so wächst er in der Wachau auf Granit. Alles ist etwas anders, auch die Gäste. Sie trinken schon mal „ein Vierterl mehr“, besonders zur Zeit des Federweißen oder Sausers, der überall anders heißt, aber immer dieselbe berauschende Wirkung hat. Dort wo der Wein wächst, neigen Menschen weniger zur Übertreibung, aber für die Freunde aus nördlichen Gefilden gehört oft Lustigsein und lose Lieder singen dazu. Außerdem fehlt jenen die tägliche Gewohnheit. Also „Zum Wohle!“, „Zur Gesundheit!“, „Prost!“ oder „Prosit!“.

Die weintrinkenden einheimischen Herren lehren gleich das Wichtigste dazu: den Unterschied beim Anstoßen. Stößt man oben an, heißt es „Mund an Mund“, das untere Rund des Glases hieß „Bauch an Bauch“. Bei diesen weinseligen Erklärungen haben die Herren der Schöpfung das Glitzern in den Augen.



Quelle: Ratgeber 2000

# Geschichte der Kartoffel Teil 3

## Aus Amerika kommen neue Früchte

Aus Amerika kamen: Paprika (Chili) und Peperoni, Gartenbohne, Mais, eine neue Kürbisart, Kapuzinerkresse, Wildreis, Maniok, Ananas, Avocado, Erdbeere (die kleinere Wald-Erdbeere gab es schon in Europa), Feigenkaktus, Sonnenblume, Erdnuß, Cashew, Kürbis, Vanille, Kakao, Tabak („Herba Reginae“), Coca, Kautschuk und Chinin stammen wie die Papaya ebenfalls aus Südamerika. Drei Fünftel aller heute in der Welt angebaute Feldfrüchte sind den Ureinwohnern Amerikas zu verdanken. Was fingen italienische Köche an ohne Broccoli, Tomaten und Zucchini? Wie schmeckt Cappuccino ohne den von Cortez mitgebrachten Kakao? Was ist eine Currywurst ohne fritten weiß-rot? Würden dem Matjes nicht die Bratkartoffel fehlen? Und wie würde man heute ein Bratkartoffel-Verhältnis nennen)? Nach der Pastinake?! Oder nach Weißkohl?

Auch das deutsche Wohnzimmer wird von der Entdeckung Amerikas beeinflusst: Weihnachtsstern und Amaryllis, Anthurie und Dieffenbachie, Fuchsie und Gloxinie, Passionsblume und Petunie, Pantoffelblume und Schönranke, Kapuzinerkresse und Dahlien, Zinnien und Goldruten, Sonnenhut usw. Und aus Amerika kommen Meer-schweinchen und Truthennen und eine amerikanische Art der Syphilis.

Umgekehrt infizierten Pizarros Soldaten die Inkas mit in Europa relativ harmlosen Grippeviren und lösten damit eine tödliche Epidemie aus; die Bevölkerung im Inka-Reich sank



Portugal 2008



Japan 2000

(Die Kartoffeln werden noch gesondert gezeigt)

durch Totschlag und Epidemien von rund zwölf auf weniger als zwei Millionen. Schon die ersten Europäer brachten in die Neue Welt die in Amerika ausgestorbenen Pferde zurück; auf den karibischen Inseln wurden Schweine und Rinder angesiedelt, die zusammen mit der von den Spaniern eingeführten Monokultur von Zucker und Orangen die bis dahin übliche Landwirtschaft vernichteten.



Jersey 2001  
Farmprodukte



Kap Verde 1968



Niederländische Antillen 2007



Vatikan 1992

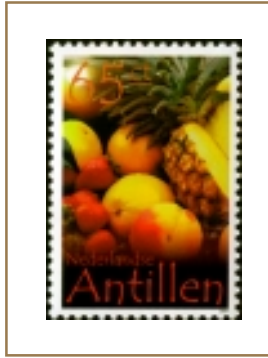


Papua Neu-Guinea 2005

Philippinen 1985  
Philippine  
Virginia Tobacco Administration



Vatikan 1992



Niederländische Antillen  
2007



Tonga 2005



Sowjetunion 1956 Maisfeld



Papua Neu-Guinea 2005



Sri Lanka 2004

Kautschuk- und Kokosplantagen bringen den Reichtum der Mitglieder der »The Planter Association of Sri Lanka«



El Salvador 1985



Portugal 2008

Bulgarien 1996



Nigeria 1992



Namibia 2005

Spanien 1989



Sierra Leone 1984

Ungarn 1983



## Der erste Kontakt

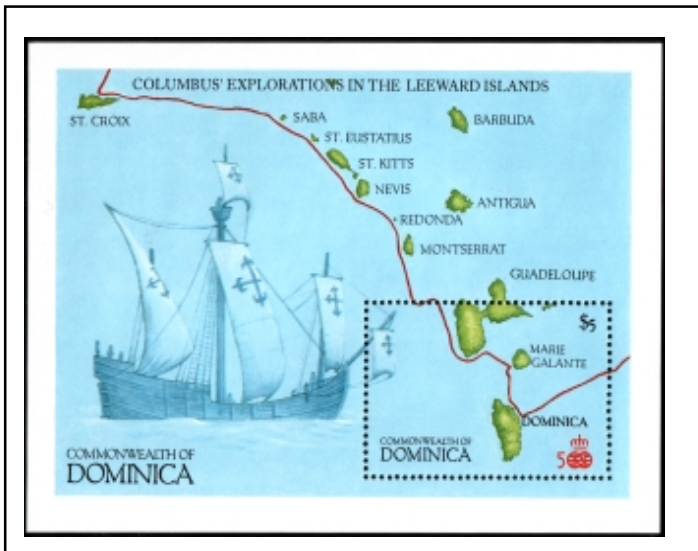
Columbus hatte sich verpflichtet, für die gewürzarme europäische Küche neue essbare Pflanzen mitzubringen, damit der Gaumen des spanischen Hofadels sich auch wieder einmal erfreue: Die Entdeckung Amerikas wird deshalb verschiedentlich als „Abfallprodukt der Pfeffersuche“ bezeichnet, denn die Suche nach Spezereien, nach Gewürzen und Arzneien bildete noch vor der Gier nach dem rotgelben Gold das Hauptmotiv von Entdeckungsreisen.

Christoph Columbus notiert am 12. Oktober 1492, also am Tag der Entdeckung der ersten Insel vor der amerikanischen Küste (Guanahani), in seinem Tagebuch:

„Am Strand erblickten wir Eingeborene, nakend wie Gott sie geschaffen hat. ... Sie gehen umher, wie Gott sie geschaffen hat, Männer sowohl als Frauen, und bemalen ihre schöngeformten Körper mit grellen Farben, vor allem das Gesicht, die Nase und die Augengegend. Ihre Haut ist von rötlichgelber Farbe, ihr Haar tief-schwarz und glatt.“



Vatikan 1992 Früchte aus  
Amerika Ausschnitt Pfeffer



Dominica 1992  
Columbus  
Leeward Inseln



Venezuela 1987  
Las Casa mit Indianern

Mexiko 1966  
Bartolome de las Casas



Der Priester Bartolomé de las Casas (1474 bis 1566) von den Dominikanern, der sich vom Eroberer zum engagierten Anwalt der indianischen Ureinwohner wandelte, schrieb später:  
„Sie waren schlank, von herrlichem Wuchs, in ihren Bewegungen frei und voller Anmut. Einige wenige trugen einen Lendenschurz. Die Frauen hingegen waren ohne Ausnahme unbekleidet.“

In dem 1528 veröffentlichten Bericht von de las Casas über die spanischen Kolonien in der Neuen Welt „Historia general de las Indias“, berichtet er über den Anbau der Kartoffel als Nahrung der Indianer.

wird fortgesetzt

## Der Wein in der Medizin

So bezeichnete der bekannte Trierer Internist, Sanitätsrat Dr. Friedrich Maret, die 40 Teilnehmer am Schluß-Weinseminar in einem Vortrag in der Trierer Volkshochschule. Dr. Maret sprach über das Thema: „Der Wein in der Medizin“. In einem Dia zeigte der Referent das älteste Rezept der Menschheit, das auf drei Tontafeln ein numerischer Arzt eingravieren ließ. Die Sumerer labten dreitausend Jahre vor unserer Zeitrechnung im heutigen Irak. In fein säuberlicher Keilschrift verordnete der Arzt seinem wahrscheinlich sehr begüterten Patienten den regelmäßigen Genuß von Wein.

Der Wein ist nicht nur das edelste Naturprodukt der Menschheit, sagte Dr. Maret, Chefarzt der Inneren Abteilung des Trierer St. Elisabeth-Krankenhauses, sondern auch



seine älteste Medizin. „Der Wein zieht sich wie ein roter Faden durch die Medizin“, denn der Wein ist, mäßig genossen, ein therapeutisches Hilfsmittel, also ein Heilmittel.

Der Referent begründete dies eingehend. Der Wein regt den Appetit an und fördert die Sekretion der Magen- und der sonstigen Drüsen des menschlichen Körpers, vor allem regt er die Salzsäureproduktion des Magens an. Sehr wertvoll im Wein sind die zahlreichten Mineralien, die er enthält, von denen vor allem Kalium, Magnesium, Chlor, Eisen und Phosphor besonders für die alternden und alten Menschen wertvoll sind, weil ihr Körper im Laufe der Jahre ärmer an diesen Stoffen wird. Zur Aufrechterhaltung oder Wiederherstellung der Zolfunktionen sind nicht zuletzt auch Bioelemente wie Aluminium, Fluor, Jod, Kobalt, Kupfer, Zinn, Natrium, Silizium und weitere durchaus wichtig. Sie fehlen mehr oder minder in der normalen Ernährung, sind aber im Wein in einer dem menschlichen Organismus sehr wohl angepaßten Menge vorhanden.

Fast alle Vitamine gibt es gleichfalls im Wein, vor allem ist in ihm das Vitamin B<sub>6</sub> (Pyridoxin) in beachtlicher Menge erhalten, das wiederum der alternde Mensch in größeren Mengen benötigt als der jüngere. Bemerkenswert ist auch, daß Wein die Blutgefäße erweitert., was bei Kreislaufkranken oft von besonderer Bedeutung ist, außerdem tritt ein Blutfettabbau (Cholesterin) ein. Auch bei zahlreichen weiteren krankhaften Veränderungen des Organismus kann Wein, in mäßigen Mengen getrunken, von großem Vorteil sein. Für die alten Menschen bedeuten mäßige Weismengen ein Lebenselixier. Daß der Wein Spannungs- und Streßzustände abbaut, ist weithin bekannt.

Der Referent warnte jedoch vor Übertreibungen. Beim Wein ist es wie bei Medikamenten. Zuviel von ihnen genommen, kann schädlich sein. Wer viele Jahre lang täglich mehr als 80 g Alkohol zu sich nimmt, muß mit Hepatose oder Hepatitis oder Fettleber rechnen, nach weiteren fünf bis zehn Jahren kann daraus eine fortgeschrittene Leberzirrhose (Leberverhärtung – lebensgefährlich) werden. Nach einwandfreien statistischen Grundlagen betrug der Anteil, der durch Alkohol verursachten Zirrhosen, nur 12 Prozent. Bei diesen Menschen handelte es sich um das, was man „Quartalssäufer“ nennt. Ganz so gefährlich ist auch ein größerer Alkoholgenuß also nicht, nur kann er, wenn es sich bei diesem Alkohol um solchen in Schnaps, Brantwein, Weinbrand handelt, den Charakter unangenehm verändern. Bei regelmäßigem, aber einigermmaßen mäßigem Weintrinken kommt es ohnehin nicht vor.

Jedenfalls ist eine Menge von 80 Gramm Alkohol täglich völlig unschädlich, dafür aber nützlich. Praktisch sind dies bei leichten Weinen fast zwei Flaschen, bei schweren natürlich weniger. Dr. Maret empfahl für regelmäßigen Genuß die leichteren Weine, vor allem beim Essen. Ältere Menschen sollten auch ältere Weine vorziehen, da diese be-

kömmlicher sind, weil gewisse Stoffe wie ätherische Öle und viele andere bereits abgebaut wurden. Schwefel ist völlig unschädlich, wenn er im Wein die gesetzlich erlaubten Maximalgrenzen nicht überschreitet.

Alles in allem: Wein ist eine großartige Sache.

(Weingut P. und R. Sauer in Enkirch/Mosel)

Horst Kaczmarczyk

# Das Schwein in der Philatelie

Schweine gehören zu den nützlichsten Tieren, da sie in kurzer Zeit viel Fett und Eiweiß liefern und daher im Stande sind, viele große Ernährungslücken zu schließen.

Leider verhindern religiöse Vorurteile in großen Teilen der Erde den Genuß von Schweinefleisch.

Die Sammlung zeigt Schweine auf Marken und im Stempel. Außerdem Schweinegeld, das Schwein als Glücksbringer sowie seine Endprodukte.



Aus den verschiedenen Wildschweinrassen (hier das eurasische Wildschwein, *Sus scrofa*) wurden viele Rassen Hausschweine gezüchtet.



Schweine in allen Farben



Eine eigenartige Zuchtform ist das Hängebauchschwein aus Südostasien



Moderne Stallungen und Fütterungsmethoden sorgen für ein schnelles Wachstum



Schweinekrankheiten werden erfolgreich bekämpft.



Die Fruchtbarkeit der Schweine ist groß



und wo es nicht natürlich geht, hilft man mit der Flasche nach.



Schweine im Sonderstempel



Der Schweinehirt



Das Schwein auf Münzen:  
„Hog-Money“ der Bermuda-Inseln



Ob der Ausdruck „ein Schweinegeld haben“ hiervon stammt?



Das Schwein als Glücksbringer auf  
einer Neujahrsmarke aus Vietnam

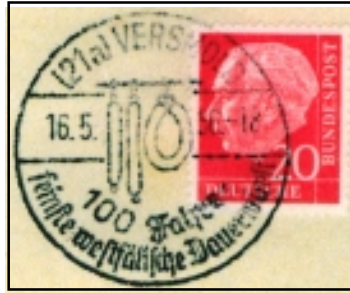


Das Schwein mit dem Glücksklee –  
einglückbringendes Symbol in Europa



Das Los aller Schweine: Spanferkel, Kotelett oder Dauerwurst





Ausstellungen und Jahrmärkte







Horst Kaczmarczyk

## Zucker-Marken





Bei der Ernte wird das Rohr mit großen Messern abgehauen und verladen.



Der Transport des Zuckerrohrs erfolgt mit Ochs, Eseln, Treckern, per Zug oder mit der Bahn.





zu den Zuckerfabriken. Früher waren diese primitiven von Ochsen getriebene Mühlen, in denen das Rohr ausgepresst wurde.





Heute sind Zuckerfabriken riesige Fabriken mit hochwertigen Maschinen.



Eine Batterie Hochdruck-Kochkessel



Der Zucker wird in Säcken  
verpackt und verladen.



Werbung im Stempel:  
„Kaufe kubanischen Zucker!“



Wo Zuckerrohr nicht wächst, ist die Zuckerrübe die  
Lieferantin des begehrten süßen Stoffes.





Erntezeit: Vollerntemaschinen werden eingesetzt.



In Zuckerfabriken wird die Zuckerrübe zu Zucker verarbeitet.





## Einige Anmerkungen zum Zucker

Zuckerrohr wurde bereits vor 10.000 Jahren in Südostasien angebaut. Alexander der Große bemerkte, daß die Inder aus „süßem Gras“ ein berauschendes Getränk herstellten. Das indische „sarkara“ verwandelte sich über das griechische »sakcharon« des Dioskurides zum „Saccharin“. Zucker wurde äußerlich gegen Hautkrankheiten, innerlich bei Fieber und Husten angewendet. Zucker war teuer – zeitweilig kosteten drei Kilogramm so viel wie ein Pferd.

Des preußischen Königs Friedrich II. (der Große) angebliches Interesse für die Kartoffel stand im krassen Gegensatz zu dem in Brandenburg schon weit verbreiteten Rüben-

anbau. Die an der Berliner Akademie der Wissenschaften von Andreas Sigismund Marggraf 1747 gemachte Entdeckung eines kristallisierbaren Zuckerstoffes in der Runkelrübe (die bis dahin vorwiegend als Viehfutter verwendet wurde) soll ihn nicht interessiert haben; aber vielleicht lag das Desinteresse des Königs mehr darin begründet, daß er Marggraf als Phlogistiker wie allen Alchimisten mißtraute.

Marggraf schuf damit die Voraussetzung für die Entstehung einer europäischen Zuckerproduktion. Um 1880 wurde mehr Zucker aus Rüben als aus Zuckerrohr hergestellt: Deutschland erzeugte bis 1914 mehr Zucker als Kuba; als die Rübenbauer in den Krieg ziehen mußten, ging diese beherrschende Stellung verloren. Die von Goethe gerühmten wasserarmen, auf sandig-kalkig Boden gezogenen „Teltower Rübchen“ (aus Teltow bei Berlin oder „Märkische Rübe“ (von den Feldern bei Stolpe) kamen dem König nicht auf den Tisch, obwohl sie sich auszeichnen durch einen relativ hohen Stickstoff- und Stärkemehlgehalt (das muß man nicht wissen) und besondere Geschmackseigenschaften.

„Chymische Versuche, einen wahren Zucker aus verschiedenen Pflanzen, die in unseren Landen wachsen, zu ziehen“. „Wahren Zucker“ (also ähnlich dem Rohrzucker) hatte Marggraf aus den Wurzeln des Weißen bzw. Roten Mangold und der Zuckerwurzel scheiden können, anfänglich nur 1,6 Prozent; langwierige Züchtungen erhöhten den Zuckergehalt. Die Veröffentlichung blieb fast unbemerkt, da sie auf Latein erfolgte; 1767 erfolgte eine Veröffentlichung in deutscher Sprache.

Als Napoleon 1812 erfährt, daß es dem Franzosen Delessert gleichfalls gelungen war, aus Rüben Zucker herzustellen, begibt sich der Kaiser sofort in die Zuckerfabrik in Passy, wo er sich mit den Arbeitern unterhält. Delessert überreicht dem Kaiser die beiden ersten in Frankreich hergestellten Zuckerhüte, Napoleon dankt es ihm mit der Überreichung der eigenen Medaille der Ehrenlegion und ernennt den Fabrikanten zum Höfling.

Der Sklavenaufstand auf der Antilleninsel San Domingo 1791 verknappte das Zuckerangebot, so daß Marggrafs Nachfolger als Direktor der Physikalischen Klasse der Akademie der Wissenschaften, Franz Carl von Achard, 1797 ein (nicht-exklusives) Privileg für eine inländische Zuckerfabrikation beantragte und auf Gut Kunern in Schlesien (oder in Kaulsdorf bei Berlin) die erste Zuckerrübenfabrik der Welt errichtete. Achard würde sich heute ganz schön wundern, wenn er erführe, daß die Erbanlage für Fructane aus der Erdartischocke in seine Zuckerrüben übertragen wird, damit diese den Rübenzucker in niedermolekulare Fructane umwandelt, was die Zahnärzte nicht erfreut. Durch die Raffinade der Runkelrübe wurde der Zucker „demokratisiert“, war plötzlich erschwinglich für die Massen, kein Privileg mehr. Heute liegt der Anteil des Rübenzuckers an der Welterzeugung bei 35 Prozent.



Zucker, so lautet eine kubanische Redewendung, sei aus Blut gemacht. »Es gibt wegen dieser Zuckermühlen so viele Afrikaner auf der Insel, daß das Land wie ein Abbild Äthiopiens aussieht, schrieb Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdes.

Zwischen Achards ersten Zuckerraffinerien im preußischen Schlesien (1801) und den Anfängen der heute so ausgedehnten bäuerlichen (hoch subventionierten) Zuckerrübenfelder liegen einhundert bis einhundertfünfzig Jahre. Heute erscheint es schier undenkbar, daß man 1393 für ein Kilo Zucker den Wert von zehn Ochsen zahlte. (kh)

## Ein Druckerzeichen zeigt Wein

Alessandro Bruciolo stammt aus Florenz, das er aus politischen Gründen verlassen hatte, und ging nach Lione; hier heiratete er Lucia Marqual, eine Schwester des venezianischen Buchhändlers Giovanni. In dessen Geschäft unter dem Zeichen der Rose an der Rialto-Brücke begann er erste Verlagswerke herauszugeben. Er konnte die Officin von Aurelio Pinzi (Aurelio Pincio venetiano) übernehmen, der für ihn zum Beispiel 1534 ein »Altes Testament« in italienischer Sprache gedruckt hatte, und arbeitete ab 1542 dann gemeinsam mit seinen Brüdern Antonio und Francesco (Alessandro & fratelli, Francesco Bruciolus & fratres eius) als Drucker. Ihre Buchhandlung befand sich im Bezirk San Filippo e Giacomo. Die Werkstatt wurde 1548 geschlossen, weil Antonio den ketzerischen Text „Pie et christiane epistole di Gratieado da Montesanto“ gedruckt hatte. Erst 6 Jahre später erschien ein weiterer Druck von ihm. 1555 und 1558 wird er abermals wegen des Drucks verbotener Schriften verurteilt. Er starb 1566.

Das Bücherzeichen zeigt in einem Rahmen einen Weinstock mit Weinblättern und Reben. In den vier Ecken und am Rand sind zusätzlich Weinblätter untergebracht. (kh)





Hans-Peter Blume

Einsatztag: 7. März 2009

725 Jahre Rattenfänger von Hameln:

Rattenfänger mit Ratten

Veranstaltungsort: Foyer der Hamelner

Marketing & Tourismus GmbH, Deisterallee 1,

Hameln.

Deutsche Post AG, Niederlassung Brief,

Sonderstempelstelle 53253 Bonn



Ausgabetag: 31. Januar 2009

Stempel mit Posteigenwerbung

Das Stempelbild wurde geändert

Deutsche Post AG, Zentrale

53250 Bonn, Z1T2-5



## Fehlverwendungen von Automatenmarken

Dem Vernehmen nach existieren offenbar Automatenmarken der ersten Ausgabe (Michel-Nr. 1, grünes Posthorn – Vordruckpapier. Laufzeit: ab 2. Januar 1981) und der zweiten Ausgabe (Michel-Nr. 2: blaues Sanssouci-Vordruckpapier; Verwendung 1993–1999, gültig bis 30. Juni 2002), die einen Wertaufdruck mit Euro-Zeichen tragen.

Hierbei handelt es sich eindeutig um Fehlverwendungen, die nur unter Umgehung postalischer Vorgaben zustanden gekommen sein können. Nähere Untersuchungen sind eingeleitet.

Diese Automatenmarken werden von der Deutschen Post nicht als frankaturgültig anerkannt und dürfen daher auch nicht gestempelt werden. Unserer Auffassung nach besitzen derartig manipulierte Ausgaben für den seriösen Sammlungsmarkt keinen Wert.



Ausgabetag: 13.1. bis 16.2.2009  
 Messe Leipzig „Haus – Garten – Freizeit“  
 Deutsche Post AG, Niederlassung Brief  
 Stationäre Bearbeitung:  
 Poststraße 26, 04370 Leipzig



Hans-Peter Blume

Ausgabetag: 25. 2. –31. 3. 2009  
 Werbestempel Stadt Mainz  
 Deutsche Post AG, Niederlassung Brief  
 Stationäre Bearbeitung:  
 Carl-Zeiss-Straße 42, 55129 Mainz



7. Februar 2009  
 Messe Leipzig „Haus – Garten – Freizeit“  
 Veranstalter: Leipziger Messe GmbH,  
 Frau Engelmann, Messe-Allee 1, Leipzig  
 Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie,  
 92627 Weiden



Einsatztag: 8. Februar 2009  
 Brot-Mobil-Tour 2009  
 Veranstalter: Brot für die Welt, Frau Maren Bartel,  
 Staffenberger Straße 76, 70184 Stuttgart  
 Standort-Mobil Eberhardstraße 3a, 30159  
 Hannover  
 Deutsche Post AG, Niederlassung Brief,  
 Sonderstempelstelle 53253 Bonn

## 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. 135 / März/April 2009 / Auflage 180 Exemplare.

Heft 136 folgt im Juni oder Juli. Wenn man wieder im Garten sitzen kann. Grillen oder so.