

## Auf ein Wort ....



Liebe Mitglieder,

das Jahr 2010 ist noch jung, und ich hoffe, es wird besser verlaufen als die ersten zwei Monate.

Unser Vierteljahresheft Nr. 138 konnte ich noch am 30. Dezember 2009 zum Versand bringen. Dies ersparte der Arbeitsgemeinschaft 50 Euro Portokosten. Das Auslandsporto für Büchersendungen wurde ab Januar 2010 von der Deutschen Post drastisch angehoben. Gewichtsstufen wurden gestrichen, und so müssen wir 2,70 Euro statt bisher 1,50 Euro Porto entrichten. Damit betragen die jährlichen Portokosten für unsere ausländischen Mitglieder 10,80 Euro!

Ich bedaure, daß wir wegen dieser von uns nicht verursachten und nicht vermeidbaren Mehrkosten den Jahresbeitrag ab 2011 für unsere ausländischen Mitglieder auf 30 Euro anheben müssen.

Dann kommt noch hinzu: Auf dem letzten Philatelistentag in Bad Sassendorf wurde eine Anhebung des BDPH-Beitrags ab 2011 beschlossen. Der Jahresbeitrag unserer BDPH-Mitglieder steigt damit von 15 Euro auf 20 Euro. Auch das ist nicht erfreulich.

Bei unserer letzten Vereinsauktion haben 16 Bieter insgesamt 192 Gebote abgegeben. Auf die 87 Weinlose wurden 103 Gebote abgegeben. 60 Belege wurden verkauft.

Bis zum Schreiben dieser Zeilen (Anfang März) konnte ich unsere Vereinsauktion (Stichtag 5. Februar 2010) nicht abschließen. Verkaufte Belege von Einlieferern aus der Schweiz und Luxemburg sind noch nicht bei mir angekommen. Das macht zusätzliche und vermeidbare Arbeit und ist wirklich ärgerlich! Ich gehe jedoch davon aus, daß bis Mitte April, die Auktion endgültig abgeschossen ist und die Bieter ihre Lose erhalten haben.

Diese Auktion war für mich sehr aufwendig, nervig und hat leider auch für die Arbeitsgemeinschaft (finanziell) nichts gebracht.

Wie geht's weiter? Ich denke, daß es in Anbetracht aller Umstände nicht unvernünftig ist, wenn wir die Vereinsauktionen b.a.w. aussetzen.

Mögen die anstehenden neun Monate das Jahres positiv für Sie, für die Arbeitsgemeinschaft und für mich verlaufen.

In diesem Sinne wünsche ich uns einen schönen Frühling  
und viel Spaß an der Philatelie!

Ihr  


## Mitgliederveränderungen

Ausgetreten sind Hans-Werner Fuchs (Wadgassen), Günter Grossmann (Kre-feld), Karl-Heinz Schulz (Beierfeld) und Gosta Gustafson (Eksjö, Schweden).

Ausgeschlossen wurde Aurel Wohlrapp (Rumänien).

Verstorben sind: Johann Gruber in Hanau, Jakob Elmer in Zurzach (Schweiz) und Friedrich Wedemeier in Stadthagen.

## Internet-Präsenz von Mitgliedern unserer ArGe mit Themen der ArGe

[www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de](http://www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de) (Ernährungswerkstatt Ulrich Oltersdorf)

[www.mykothek.de](http://www.mykothek.de) (von Siegfried Holstein und Oswald Becker)

[www.kartoffel-geschichte.de](http://www.kartoffel-geschichte.de) (von Klaus Henseler)

Die Redaktion empfiehlt: Immer mal wieder laden und nach Neuem suchen

Die Umschlagsmarken sind von Wolfgang Ratz in Walsrode

# Inhaltsverzeichnis

Boden des Jahres 2010: Pararendzina	4
Geschichte der Kartoffel (Teil 7)	5
Suchanzeige zum Thema „Umweltschutz“	9
Suchanzeige zum Thema „Weinbau“	11
Entwicklung der landwirtschaftlichen Organisationsformen in der DDR	12
Monate für die Landwirtschaft	18
Finnische Kartoffeln	23
Baum des Jahres 2010: Vogelkirsche	24
Die Vogelkirsche in der Philatelie	27
Great Wine Capital Mainz	30
In Memoriam Dr. Hans Brückenbauer	33
Kenner trinken Württemberger	35
Nutzpflanze: Kokosnuß	36
Nutzpflanze: Kiwi	38
Nutzpflanze: Yams	39
Eine landwirtschaftliche Druckermarke	41
Vier Jahreszeiten Winzer eG	42
Neuheiten Landwirtschaft und Weinbau	46
Rundsendedienst zum Motiv Wein	49
Stempel: Landwirtschaft aktuell	50
Stempel: Wein aktuell	54

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Horst Kaczmarczyk, Hans-Peter Blume, Fritz Muttray, Klaus Henseler, Manfred Geib, Stefan Hiltz, Wolfgang Ratz

## Redaktionsschluß

war diesmal etwas später: Erst am 22. März war das (nur) 56-seitige April-Heft gefüllt. Draußen scheint die Sonne – das macht alles ein wenig freundlicher.

# Boden des Jahres 2010

## eine Pararendzina aus Trümmerschutt

Die Deutsche Bodenkundliche Gesellschaft (DBG) und der Bundesverband Boden (BVB) haben eine Pararendzina aus Trümmerschutt in Berlin zum Boden des Jahres 2010 bestimmt. Der Boden wurde am 4.12.2009 in Berlin unter der Schirmherrschaft des Regierenden Bürgermeisters Klaus Wowereit der interessierten Öffentlichkeit vorgestellt.

Im Zweiten Weltkrieg wurden die Gebäude vieler Städte Europas durch Bomben und Kampfhandlungen zerstört. Auf eingeebneten Trümmerschutt-Flächen oder angehäuften Hügeln aus reinem Trümmerschutt, d.h. einem Gemisch aus Ziegel- und Mörtelbrocken, haben sich Wildpflanzen angesiedelt.

Im Laufe einiger Jahrzehnte ist es dann zur Anreicherung des Oberbodens mit Humus, die Bildung von Krümeln durch Bodentiere und die teilweise Zerkleinerung der porösen, wasserhaltigen Ziegel- und Mörtelbrocken durch Frostsprengung im Winter gekommen. Gleichzeitig setzt die Lösung und Auswaschung der Carbonate ein, sodaß sich im Laufe weiterer Jahrzehnte bis Jahrhunderte diese Böden zu Braunerden weiterentwickeln können.



Im Berliner Park Großer Tiergarten finden sich viele Pararendzinen aus Trümmerschutt, z.B. unter der Grünfläche vor dem Reichstag. International werden sie als Urbic Technosols bezeichnet (Technosole sind Böden aus vom Menschen künstlich hergestellten Substraten wie Bauschutt, Müll, Industrieschlacken und -schlämmen bzw. Gemischen dieser Substrate mit natürlichem Bodenmaterial).

Derartige Böden mahnen vor den schlimmen Folgen eines Krieges, sind also wichtige kulturgeschichtliche Urkunden. Als Pflanzenstandorte sind diese steinigen, kalkreichen Böden von geringer Qualität. Das Foto der Pararendzina im letzten Heft stammt von unserem Autor aus dem Bezirk Berlin-Tiergarten.

# Geschichte der Kartoffel Teil 7

## Früchte des Landes

Die Agrikultur stand bei den „Söhnen der Sonne“, wie sich die Inka nannten, und bei den anderen Völkern in Mittel- und Süd-Amerika in hoher Blüte; in kunstvoll angelegten Bergterrassen, „Andenes“ genannt, wurde Mais und Kartoffel angepflanzt. Um das Jahr 900 n. Chr. wurden solche Terrassenfelder erstmals angelegt. Im Tal von Patacancha wurde von den Inkas ein fast sechs Kilometer langer Kanal zur Bewässerung gebaut. Mit diesen Maßnahmen stiegen die Ernten; zugleich wurde die Erosion der Böden vermindert. Eine intensive ressourcen-schonende Bewirtschaftung läßt sich in der gesamten Landwirtschaft der prä-columbianischen Völker feststellen.

Für Anfang des 16. Jahrhunderts lassen sich im heutigen Peru und im nördlichen Chile etwa einhundert Nutzpflanzen nachweisen, von denen etwa ein Drittel regelmäßig und in größerem Umfang angebaut wurden. Es herrschte eine Fruchtfolge vor, die aus Mais, Kartoffeln, Quinoa, Kanahua, Saubohnen und einer dann folgenden zwei- bis fünfjährigen Brache bestand. Regelmäßig angebaut wurden ebenfalls Baumwolle, zwei Tabaksorten (*Nicotiana tabacum* und *Nicotiana rustica*), Ananas, Avocados, Chirimoya, Chilipfeffer, Koka und mehrere Kürbisarten.

Nach Mexiko kam die peruanisch-bolivianische Kartoffel erst nach der Eroberung durch die Spanier – zur Verpflegung der indianischen Bevölkerung. In Höhenlagen über 3.000 Meter war der Anbau von



Kanada präsentiert auf einer Landwirtschaftsausstellung und auf einer Briefmarke alle Agrarerzeugnisse





Mais oder Maniok nicht mehr möglich, da fast ganzjährig Nachtfrost herrscht; die Kultivierung der Kartoffel und anderer Knollenfrüchte sicherte jedoch dem südamerikanischen Indianer die Versorgung mit einem Grundnahrungsmittel. Die Kartoffeln wuchsen noch in Höhen von 4.500 Meter.

## Die Kunst der Ur-Einwohner

Angehörige des südamerikanischen Volkes der Quechua verzehrten und verehrten bereits vor der Inka-Herrschaft (ab dem 13. Jahrhundert) die Knollen. Die Feldarbeit war bestimmt durch eine religiös begründete Arbeitsteilung zwischen Mann und Frau: So gehörte die Arbeit mit und für die Kartoffel den Frauen, da die Knolle als Fruchtbarkeits-Symbol durch „Mutter Erde“ (in der Sprache der Quechua: *pacha mama*) repräsentiert wurde.



Töpfe und Figuren aus der Mochica-Periode (ab etwa 500–1450 n.Chr.) der Chimú-Indianer. Im 15. Jahrhundert wird das Chimú-Reich nach einer langen Phase der kulturellen Stagnation und des Niedergangs (ab etwa 1200) von den Inkas erobert.



Nicaragua 1988, Peru 1968, Peru 1994, Peru 2004

Die vielfältigsten Plastiken stammen aus der frühen Chimú-Periode (um 400 n. Chr.). Das Chimú-Reich lag an den nördlichen Küsten Perus, mit einer Ausdehnung von rund eintausend Kilometern. Die Kartoffel galt als lebensspendende Göttin. Krüge und Kultgefäße in Kartoffelform wurden als Grabbeigaben gefunden. Die Tongefäße mit Kartoffelmotiven lassen sich in zwei Hauptgruppen unterscheiden: Eine Form war Menschen nachgebildet, deren Gesicht oder Körper mit den charakteristischen Keimaugen der Knolle verziert wurden; die andere Gruppe bestand aus kartoffelförmigen Gefäßen.

Die Spanier behaupteten, daß bei Kartoffelernte-Festen sogar Menschen geopfert sein sollen, um die Kartoffel-Göttin huldvoll zu stimmen. Bei einem Fest sollen chunos in Menschenblut getaucht „mit ekelerregender Gier“ gegessen worden sein.

1621 berichtet der Jesuitenpater Arriaga von dem Glauben der Einwohner, die in allen Pflanzen Gottheiten („dämonische Wesen“) leben sahen, die Wachstum und Ernte beeinflussten; die zara-mama war die Gottheit des Mais, die axo-mama die der Kartoffel und die coca-mama das Dämonische im Kokastrauch. Dem Arriaga war es ein gottgefälliges Werk, alle Kult- und Kultgefäße und die bei der Suche nach Gold und Silber gefundenen Grabbeigaben zu zerstören.

## Die Ausbeutung der Menschen und der Neuen Welt

1550 wird der Silberberg bei Potosí im bolivianischen Hochland der Anden entdeckt und ausgebeutet. Für den Bergbau wurden die Indianer versklavt und aus ganz Südamerika nach Potosí verschleppt und hauptsächlich mit chunos gepflegt. Kartoffeln, denen das Wasser entzogen wurde, nannten die Ureinwohner chunos; andere dauerhaft haltbar gemachte Nahrung aus Kartoffeln hießen tuntas oder moraya.

Potosí war eine der reichsten und größten Städte der Welt mit dem Rang einer „Villa Imperial“. Als sich der Bergbau in der Mitte des 18. Jahrhunderts in Potosí nicht mehr rentierte, blieben große Landwirtschaftsgüter zurück, auf denen sich die Nachfahren der Inka weiterhin von der Kartoffel ernährten.

Die Spanier haben in den knapp einhundertfünfzig Jahren von 1503 bis 1660 etwa 18.500 Tonnen Silber und zweihundert Tonnen Gold – nach heutigem Wert mehr als 3,5 Milliarden Mark – nach Europa verbracht und lösten damit eine Silber-Inflation von zweihundert bis fünfhundert Prozent in Europa aus; von 1591 bis 1600 wurden zum Beispiel pro Jahr achthundert Millionen Maravedis nach Spanien verbracht; das entsprach dem Jahreseinkommen von rund achtzigtausend Handwerkern. Spanien verließ sich auf das Gold aus seiner Kolonie und verzichtete auf eigene Arbeit und Produktion; es wurde und blieb arm bis zur Aufnahme in die Europäische Gemeinschaft, weil es im 16. Jahrhundert zuviel Geld hatte.

Sevilla besaß das Monopol für alle aus „Indien“ kommenden Waren; der Reichtum der Stadt verhinderte jedoch nicht, daß etwa siebzig Prozent der Bevölkerung weiterhin arm blieb und von ihrem Tageslohn gerade das Nötigste bestreiten konnten. Spaniens Wohlstand versickerte im Kampf für die Inquisition und für das riesige stehende Heer.

Der Kronjurist Juan de Ovando untersuchte auf Anweisung seines Königs Philipp II. die Amtsführung des Indienrats. Diese allmächtige Administration hatte offenkundig keine Ahnung von den Territorien, die ihnen zur „guten Regierung“ anvertraut waren. Sie kannten weder die Anzahl der Einwohner noch die Koordinaten der eroberten Gebiete. Der Kronjurist plädierte für eine systematische Erarbeitung von erforderlichen Informationen, damit der König (und sein Rat) auf der Grundlage der „vollständigen Kenntnis“ Entscheidungen treffen könnten. Also gab es eine Anordnung, daß der Indienrat ein „Buch der Beschreibungen“ zu erstellen habe, welches ständig aktualisierte Daten enthalten sollte. 1577 wurde eine entsprechende thematisch gegliederte



Bolivien 1950 und 1995



Liste der wünschenswerten Informationen über Landwirtschaft, Bodenbeschaffenheit, Klima, Bevölkerung, geologische Beschreibungen Nutzpflanzen und Wildtieren usw. usw. festgelegt. Nun wurden so viele Berichte, zum Teil durch in Inquisitionsverhören geschulte „Zeugen“befragungen, zusammengetragen, welche allein durch ihre schiere Masse den ganzen Apparat lahmlegten. Da die Berichte auch geheime Daten über Häfen, Verteidigungsanlagen u.ä. enthielten, wurden sie nicht publiziert, und der Zugang zu ihnen war beschränkt. Philipp II., der ein kluger König gewesen sein soll, fragte nie wieder nach Informationen. So ist wohl der Bericht von Poma de Ayala halt auch irgendwie verloren gegangen. Nur 200 dieser Berichte sind erhalten geblieben.

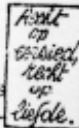



(wird fortgesetzt)

## Horst Kaczmarczyk sucht für seine Sammlung „Umweltschutz“:

Für meine Wettbewerbssammlung „Umweltschutz“ suche ich die nachstehenden Belege bzw. AFSt. Wer kann mir gute bezahlbare Belege anbieten?



<b>Abchnitt.</b> Cosmas. Ream vom Empfänger abgetrennt werden. Part des décollé par le destinataire.  Name und Wohnung (Straße und Haus- nummer) des Absenders: Nom et domicile de l'expéditeur:	<b>Deutschland</b> <b>590</b> Ludwigshafen a.Rh. 3 Bad. Anilin- & Sodafabr.	2170 <b>pédition.</b> Anzahl der Zoll- Deklarationsfragen ..... <b>3</b> Nombre de déclarations au douane	
	<b>Einzel</b> <b>Paket</b> Ci-joint N° <b>72640</b>	<b>Wertangabe</b> Valeur assurée [Redacted]	<b>An</b> A
<b>Badische Anilin- &amp;</b>	(Bestimmungsart) in (Lieu de destination) à		

<b>MINISTÈRE DES FINANCES</b> Administration des contributions directes	  	
Cachet du Service		

<b>Zollgebühren*).</b> Droits de douane.(*)	<b>Post-Vermerk;</b> Achèvement: <b>Ratibor</b> Passau
(Für die Bestimmungslandes ausgefüllen, chaque pays de destination.)	
<b>0348</b>	<b>DEUTSCHES</b> <b>004</b> <b>REICH</b>
<b>Paul Weber Magdeburg-Fr.</b>	

Horst Kaczmarczyk Wuppertal: Telefon und Fax 0202 528 87 89

Horst Kaczmarczyk

sucht für seine Sammlung „Weinbau“:

In meiner Wettbewerbssammlung „Weinbau“ möchte ich die vorhandenen Belege aus (22b) Mülheim (Mosel) gegen Bessere (z.B. R-Bf-GS usw.) austauschen.

Außerdem suche ich Weinetiketten und Postkarten aus den 1950er Jahren und davor von Mülheim (Mosel) mit Hinweis (siehe Abbildung) Graf Zeppelin. Gerne auch mit Inhalt, den man dann gemeinsam genießen kann.

Für bezahlbare Angebote bin ich sehr dankbar.

Horst Kaczmarczyk in Wuppertal  
(wo der Elefant in der Schwebebahn fährt)  
Telefon und Fax 0202 528 87 89.

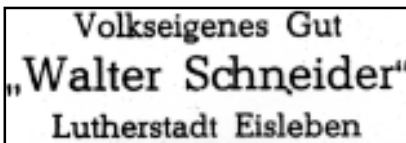


# Entwicklung der landwirtschaftlichen Organisationsformen in der DDR

## 1. VEG = Volkseigene Güter)

Nach 1945 entstanden durch entschädigungslose Enteignung Volkseigene Güter (VEG). Es wurden staatliche landwirtschaftliche Großbetriebe für Saat- und Tierzucht, für Forschungs- und Versuchszwecke und zur Erzeugung von Agrarprodukten gebildet. Auch propagandistische und kulturelle Aufgaben fielen ihnen zu.

1989 bestanden 464 VEG; sie bewirtschafteten 7,2 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche mit 19,8 Prozent der in der Landwirtschaft Beschäftigten.



Nur für den Dienstgebrauch



VEG (Z)

*Weinbau Radebeul*

Verwaltung, Wein- und Sektkellerei:

Schloß Wackerbarth

8122 Radebeul 2, Am Jacobstein 44

Betriebsnummer 9350678 4

II-9-129 Jd G 87-71

Volkseigenes Gut

**KOLLITSCH**

TIERZUCHT

**Köllitsch** über Torgau

Telefon Arzberg 61

H a l l e /Sa.,

-----  
Friedrich List Str. 16.



VEG (Z)

*Weinbau Radebeul*

Verwaltung, Wein- und Sektkellerei:

Schloß Wackerbarth

8122 Radebeul 2, Am Jacobstein 44

Betriebsnummer 9350678 4

II-9-129 Jd G 87-71

89 G ö r l i t z .

-----  
Landskronstrasse 37

## 2. LPG = Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaften

Ab 1952 wurden die LPG als „freiwillige“ Zusammenschlüsse von Alt- und Neubauern gegründet.

### Typ I und II

Einbringung des meisten Ackerlandes in die LPG und gemeinsame Bewirtschaftung; ein kleiner Teil bleibt der eigenen Nutzung der in der LPG zusammengeschlossenen Landwirte zur Viehhaltung vorbehalten.

### Typ III

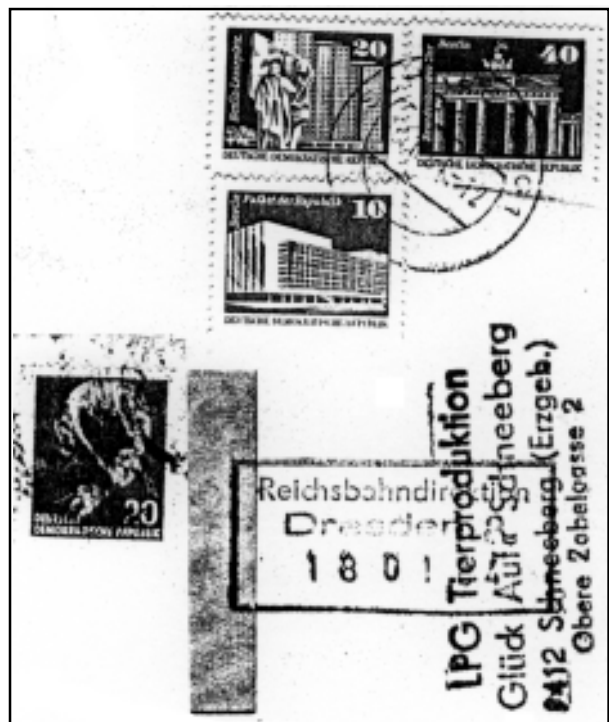
Gesamtproduktion gemeinschaftlich; der Überschuß wird nach geleisteter Arbeit verteilt. Dieser Typ überwiegt schließlich.

1960 war die Kollektivierung der Landwirtschaft abgeschlossen.

1972 erfolgte der Zusammenschluß zu KOE Tierproduktion (Kooperative Einrichtung Tierproduktion) und KAP (Kooperative Abteilungen Pflanzenproduktion)

1977 gingen aus den Kooperativen spezialisierte LPG hervor: z.B. LPG Pflanzenproduktion, LPG Tierproduktion, LPG Kartoffelzentrum, LPG Frühgemüsezentrum oder LPG Mischfutterfabrik.

Im Jahr 1988 bestanden 3.855 LPG, davon 1.159 für die Pflanzenproduktion und 2.696 für die Tierproduktion.



LPG Pflanzenproduktion  
Träger des Ordens »Banner der Arbeit«  
Stufe I  
Telefon Frauenstein 831  
HARTMANNSDORF  
8231



48/1

Nur für den Dienstgebrauch



FDaB - Kreisverband  
Dresden - Land  
Jugendrat La No Fo

8060 Dresden

Oseo - Buchwitz - Str. 10

Poststempel 3

LPG Mischfutterwerk »Futterkraft«  
Frauensteiner Straße 28  
FRIEDERSDORF  
8231

BRÄUEREI  
Erweiterung  
Haushalts-  
versicherung



Wirtschaftsdrucksache

An den  
Rat des Kreises  
PO Landwirtschaft  
Sektor TET

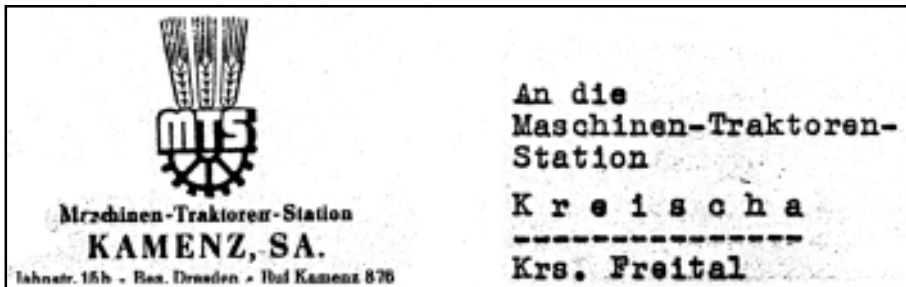
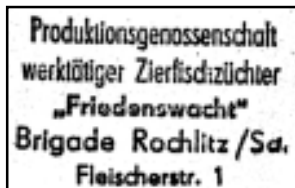
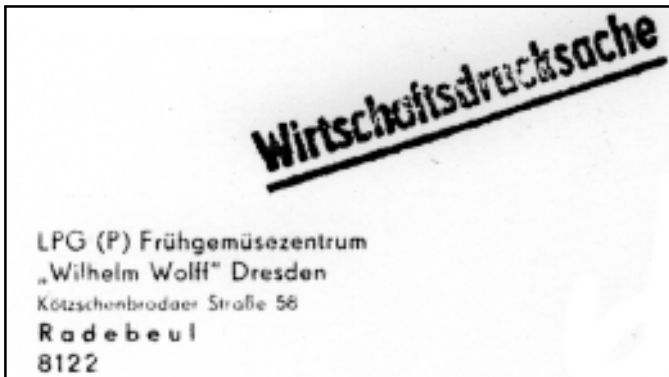
ms 27

LPG (P) Frühgemüsezentrum  
„Wilhelm Wolff“ Dresden  
Kötzschestraße 58  
Radebeul  
8122



Die LPG bewirtschafteten 86,5 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche und 83,2 Prozent des gesamten Rinderbestands der DDR.

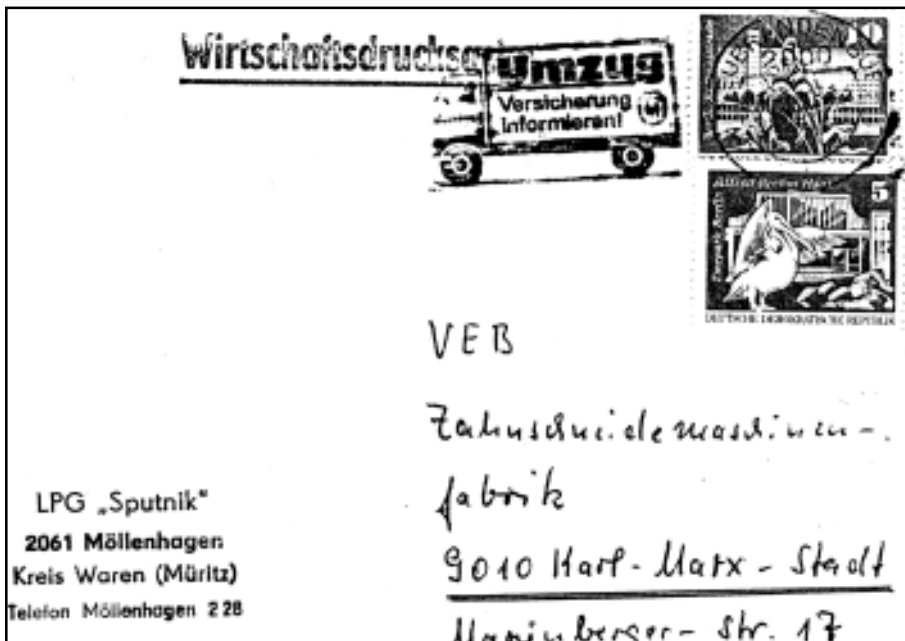
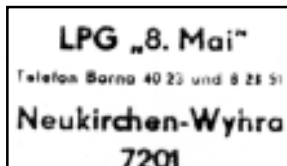
Außerdem gab es weitere landwirtschaftliche Betriebsformen: z.B. Maschinen-Traktoren-Station, Vereinigung der gegenseitigen Bauernhilfe (VdgB), Produktionsgenossenschaft werktätiger Zierfischzüchter oder zwischengenossenschaftliche Einrichtung (ZGE).







Zahlreiche LPG trugen politisch bestimmte Namen.



Über die Umstrukturierung der LPG nach 1989 wird in einem Folgeaufsatz berichtet werden.

# Monate für die Landwirtschaft

Ein Jahr vor der französischen Revolution, 1788, schlug der Publizist Silvain Maréchal im „Almanach des Honnêtes Gens“ vor, den gregorianischen Kalender abzuschaffen. Er datierte diese kleine Schrift mit „Im ersten Jahr der Herrschaft der Vernunft“. Nach Maréchal sollte das Jahr mit dem 1. März beginnen, der folgerichtig umbenannt wurde in „Printemps“ (der Erste), April sollte „Alter“ (Zweiter) heißen, Mai „Tiers“ (Dritter), Juni, Juli und August wurden entsprechend umbenannt, September, Oktober, November, Dezember blieben aufgrund der richtigen Stellung in seinem Kalender unverändert, Januar wurde umbenannt in „Undécembre“ und Februar in „Duodécembre“. Jeder Monat sollte dreißig Tage umfassen, eingeteilt in drei Dekaden zu zehn Tagen. Die an 365 fehlenden Tage sollten am Ende des Februars eingefügt und als „überzählig“ bezeichnet werden. Die ersten vier dieser Tage, die Feiertage werden sollten, erhielten die Namen „Liebe“, „Ehe“, „Dankbarkeit“, „Freundschaft“; der fünfte Tag sollte für „Bedeutame Persönlichkeiten“ reserviert werden«. Unter der „Herrschaft der Vernunft“ sollten die bisherigen Tage für die Heiligen der katholischen Kirche abgeschafft und durch berühmte Personen ersetzt werden: Shakespeare, Voltaire, Dante, Campanelli, Newton usw. (Am Straßburger Gutenberg-Denkmal ist diese Idee auf dem Sockel verwirklicht worden.)

Das Buch von Maréchal löste einen Skandal aus; auf einer Sitzung der von König Louis XVI. (1754–1793) erstmals seit 1614 wieder einberufenen Generalstände Frankreichs, auf der über den Vorschlag diskutiert wurde, erklärte ein adliger Vertreter, daß allein die Bezeichnung des Kalenders bedeuten würde, als hätte es „bisher in der Welt nur Finsternis gegeben.“ Die Schrift Maréchal's solle verbrannt werden, und der Verfasser sei wegen Gotteslästerung zu verurteilen. Diesem Antrag wurde stattgegeben: Maréchal wurde inhaftiert und seine Schrift





Togo 1989 zeigt Fabre d'Eglantine als Golddruck (verkleinert)

wurde verbrannt. Der Vorschlag von Maréchal wurde jedoch später die ideale Grundlage der Kalenderkommission, die 1790 vom National-Konvent, dem „Parlament“ in der französischen Revolution, eingesetzt wurde.

Im Verlauf der französischen Revolution, offiziell also ab 14. Juli 1789 nach dem angeblichen Sturm auf die Bastille, kamen

mehrere neue Jahreszählungen in Gebrauch. So begann die „Ära der Freiheit“ mit dem Zusammentritt der Generalstände; das erste Jahr dieser Ära begann also am 5. Mai 1789 und endete nach acht Monaten am 31. Dezember 1789. Das zweite Jahr der „Ära der Freiheit“ begann mit dem 1. Januar, also dem normalen Jahresanfang nach dem gregorianischen Kalender, dem folgte noch ein drittes Jahr (1791). Das vierte Jahr dieser Ära endete mit dem Sturz der Monarchie am 10. August 1792. Die insgesamt fast vierzig Monate der Freiheits-Ära entsprachen dem normalen gregorianischen Kalender.

Am 10. August 1792 begann die „Ära der Freiheit und Gleichheit“, die aber nur bis zum 21. September desselben Jahres dauerte. An diesem Tag beschloß der Konvent, daß vom nächsten Tage an alle Schriftstücke der Regierung mit „Im ersten Jahr der Republik“ datiert werden sollten. Dazu kam ein zweiter Beschluß des Konvents, den „Ausschuß für den Unterricht“ zu beauftragen, den Entwurf für einen neuen Kalender einzureichen.

In dieser Kalenderkommission arbeiteten die Abgeordneten Charles Rommé, Monge, Guyton-Morveau, Pingré, Dupuis, Lagrange und Féry. Rommé legte am 5. Oktober 1793 einen ersten Entwurf vor, der dann Grundlage der weiteren Beratungen wurde.

Die ersten fünf Artikel dieses Entwurfes wurden ohne weitere Debatte angenommen:

1. Die von nun an geltende Zeitrechnung Frankreichs solle mit dem Gründungstag der Republik (22. September 1792, zugleich Tag und Nachtgleiche des Herbstes und zwar um 9.00 Uhr 18 Minuten und 30 Sekunden) beginnen.
2. Die Zeitrechnung nach dem gregorianischen Kalender solle abgeschafft werden.
3. Jedes Jahr soll um Mitternacht mit dem Tage beginnen, auf welchen das wahre

1	Vendémiaire	Weinlesemonat (Herbsterich)
2	Brumaire	Nebelmonat (Dunsterich)
3	Frimaire	Frostmonat (Frosterich)
4	Nivôse	Schneemonat (Schneeufl)
5	Pluviôse	Regenmonat (Regenufl)
6	Ventôse	Windmonat (Windufl)
7	Germinal	Keimmonat (Keimbar)
8	Floréal	Blütmonat (Blühbar)
9	Prairial	Wiesenmonat (Grasbar)
10	Messidor	Erntemonat (Erntegiebig)
11	Thermidor	Hitzemonat (Hitzegiebig)
12	Fructidor	Fruchtmonat (Früchtegiebig)

Herbstäquinoktium (Tagundnachtgleiche) fällt und zwar nach dem Angaben der Pariser Sternwarte.

4. Das erste Jahr der Republik solle gezählt werden ab Mitternacht am 22. September 1792, das zweite Jahr würde dementsprechend am 22. September 1793 beginnen. Der fünfte Artikel legte fest, welche administrative Daten für die ersten Monate des Jahres 1793 anzuwenden sind. Eine Diskussion unter den Konventsmitgliedern entstand über die Frage, ob die Bezeichnungen für die Tage, Wochen und Monate beibehalten werden sollte. Schließlich wurde auch ein sechster Artikel beschlossen:

Das Jahr solle aus zwölf ganz gleichen Monaten, jeder zu 30 Tagen, aufgeteilt werden. Nach diesen zwölf Monaten kämen fünf Ergänzungstage (in Schaltjahren sechs), die keinem Monat zugeordnet werden und als Feiertage gelten sollten.

Der neue französische Kalender teilte deshalb konsequent die 30 Tage eines Monats in drei Dekaden zu je 10 Tagen ein, für die Bezeichnungen festgelegt wurden. Diese Einteilung führte dazu, daß an die Stelle des bisherigen Ruhetags nach sechs Tagen Arbeit nun der Ruhetag erst am zehnten Tage erfolgte. Den Bürgern Frankreichs sollten in einem Jahr statt 52 Ruhetagen nur noch 36 Ruhetage (zuzüglich fünf bzw. sechs Ergänzungstage – Sansculottiden) gewährt werden. Die Einteilung in Dekaden war einer der Hauptgründe für die Ablehnung des neuen Kalenders durch das Volk. In einer „Instructions“ vom 5. Oktober wurde der 10. 20. und 30. Tag eines Monats als Ruhetag festgelegt und den öffentlichen Ämtern, Kassen, der Verwaltung der Märkte, den Thea-

Vendémaire				Brumaire			
Primidi	1	Raisin	Traube	Primidi	1	Pomme	Apfel
Dudodi	2	Safran	Safran	Dudodi	2	Célerie	Sellerie
Tridi	3	Châtaigne	Kastanie	Tridi	3	Poire	Birne
Quartidi	4	Colchique	Zeitlose	Quartidi	4	Betterave	Rote Rübe
Quintidi	5	Cheval	Pferd	Quintidi	5	Oie	Gans
Sextid	6	Balsamine	Balsamine	Sextid	6	Héliotrope	Warzenkraut
Septidi	7	Carotte	Gelbe Rübe	Septidi	7	Figue	Feige
Octidi	8	Amaranthe	Tausendschön	Octidi	8	Scorsonnère	Schlangenwurz
Nonidi	9	Panais	Pastinake	Nonidi	9	Alisier	Froschkraut
Décadi	10	Cuve	Bottich	Décadi	10	Charrue	Pflug
Primidi	11	Pomme de terre	<b>Kartoffel</b>	Primidi	11	Salsifis	Bocksbart
Dudodi	12	Immortelle	Mainblume	Dudodi	12	Cornuette	Wassernuß
Tridi	13	Potiron	Pilz	Tridi	13	Topinambur	Erdartischocke
Quartidi	14	Réséda	Harnkraut	Quartidi	14	Endive	Endivie
Quintidi	15	Ane	Esel	Quintidi	15	Dindon	Truthahn
Sextid	16	Belle de nuit	Wunderblume	Sextid	16	Chirou	Zuckerwurz
Septidi	17	Citrouille	Kürbis	Septidi	17	Cresson	Kresse
Octidi	18	Sarrasin	Buchweizen	Octidi	18	Dentelaire	Bleiwurz
Nonidi	19	Tournesol	Sonnenblume	Nonidi	19	Grenade	Granade
Décadi	20	Pressoire	Weinpresse	Décadi	20	Herse	EGge
Primidi	21	Chanvre	Hanf	Primidi	21	Bacchante	Kreuzwurzbaum
Dudodi	22	Pêche	Pfirsich	Dudodi	22	Olive	Olive
Tridi	23	Navet	Steckrübe	Tridi	23	Garance	Krapp
Quartidi	24	Grenesienne	Grütze	Quartidi	24	Orange	Orange
Quintidi	25	Bœuf	Ochse	Quintidi	25	Faisan	Fasan
Sextid	26	Aubergine	Eierapfel	Sextid	26	Pistache	Pimpernuß
Septidi	27	Piment	Krötenkraut	Septidi	27	Majonc	Muskatnuß
Octidi	28	Tomate	Liebesgoldapfel	Octidi	28	Coïng	Quitte
Nonidi	29	Orge	Gerste	Nonidi	29	Cormier	Speierlingsbaum
Décadi	30	Tonneau	Faß	Décadi	30	Rouleau	Rolle

tern vorgeschrieben. Diese Vorschrift wurde in den Städten wenig befolgt. Im Konvent wurde 1798 beklagt, daß in den Provinzen die Markttag an den früher üblichen Wochentagen stattfanden. Einen ähnlichen Betrug der arbeitenden Bevölkerung wollte in den 1930er Jahren die sowjetische Regierung einführen, scheiterte aber u.a. am regelmäßigen Wochenend-Wodka-Bedarf (der nicht aus Kartoffeln hergestellt werden soll!).

Fabre d'Eglantine schlug außerdem vor, daß jeder einzelne Tag des Jahres einen besonderen Namen erhalten sollte. Dabei erhielten die décadi Namen von landwirtschaftlichem Gerät, den quintidi wurden Haustiere zugeordnet, während die restlichen Tage mit Namen von Bäumen, Pflanzen und Sträuchern bezeichnet wurden. Die fünf bzw. Schalttage, als

Sansculottiden bezeichnet, erhielten auch neue Namen. Die Monate Vendémiaire und Brumaire sind hier beispielhaft abgedruckt. Ich habe die deutsche Übersetzung der Namen beibehalten, die Johann B. Weiss in seinem Buch über „Die französische Revolution“, erschienen um 1885, verwendete. Es soll nicht verschwiegen werden, daß ich insbesondere den Namen „Liebesgoldapfel“ für eine fast nur noch von Großgärtnerereien angebaute Frucht sehr vermisse. Denn vor der vorletzten Jahrhundertwende hatte diese Frucht wahrscheinlich noch Aroma, und heute schmeckt's nur noch nach Nichts.

In dieser Form wurde der Kalender am 24. November 1793 offiziell eingeführt. Schon 1795 wurden die Sansculottides in „jours complémentaires“, Ergänzungstage, umbenannt. Den Schalttag, der im französischen Revolutionskalender nach dem Prinzip des gregorianischen Kalenders beibehalten wurde, bezeichnete man als Tag der Revolution („jour de la révolution“); er wurde den hosenlosen Sansculotten gewidmet.

Die Zeit von vier Jahren, in welchem ein Schalttag erforderlich war, wurde als Franciade bezeichnet, zur Erinnerung an die Revolution, die Frankreich zur Republik gemacht hat. Das vierte Jahr mit dem Schalttag wurde als Sextile bezeichnet.

Mit dem neuen Kalender kam auch eine neue Einteilung des Tages. Man war im Konvent der Auffassung, daß die Einteilung mit 24 Stunden, die Stunde zu 60 Minuten und die Minute zu 60 Sekunden nicht mehr zeitgemäß waren. Konsequenterweise wurde auch hier das metrische System eingeführt: Der Tag sollte eingeteilt werden in zehn Stunden und jede »Stunde« wiederum in zehn „Minuten“. Die Uhrenmanufakturen erhielten die Anweisung, dementsprechend nur noch Uhren mit der neuen Einteilung herzustellen. Alle Behörden hatten die neue Tageseinteilung einzuführen; an die Bürger appellierte man unter Berufung auf den französischen Patriotismus, die neue Tageseinteilung ebenfalls anzuwenden. Die Dezimalteilung des Tags wurde fast nirgends beachtet, nur wenige Uhren mit Dezimalteilung wurden hergestellt (und heute teuer gehandelt).



So sah die Kartoffel aus im  
französischen Monat Herbsterich

# Finnische Kartoffeln

In den Süden Finnlands soll die Kartoffel aus Ungarn nach dem russisch-türkischen Krieg 1683 gebracht worden sein. In den dreißiger Jahren des 18. Jahrhunderts begann der Kartoffelanbau auch im damals zu Schweden gehörendem Finnland, nachdem bereits die Norweger den Anbau bis in die nördlichen Gebiete (in denen keine Gerste mehr angebaut werden konnte) gebracht hatten. Anfang der 1860er Jahre nahm die Bedeutung der Kartoffel zu, was darauf zurückzuführen ist, daß schwedisch-finnische Soldaten, die in Pommern die Knolle kennengelernt hatten, sie in ihre Heimat mitnahmen und dort anbauten. Die Entwicklung der Stahlindustrie in Finnland lockte deutsche Schmiede für die Eisenwerke in Fagervik an, die ebenfalls die Kartoffel mitbrachten. 1730 wurde die Kartoffeln durch diese erstmals angebaut. Die europaweiten Mißernten in den 1770er Jahren führten auch in Finnland zum verstärkten Anbau der witterungsunabhängigeren Knolle. 1771 beginnt der erste Anbau der Knolle in Asikkala in Finnland. 1776 wird in Finnland durch Pastor Laurell eine erste Anleitung für den Kartoffelanbau veröffentlicht. 1782 ist die Kartoffel in Finnland bereits so bekannt, daß in Åbo von P.A.Gadds und Jonas Cajanus ein Bericht darüber verfaßt wird.



Finnland 2009 Ostermenü mit Kartoffelbrei

Finnland 2010 (verkleinert)

Selbstklebende Marken im Markenheft (mit zusätzlichen aufzuklebenden Teilen. Wichtig nur die Maaomena, Potaatis oder Peruna!



Koni Häne

Baum des Jahres 2010:

# Die Vogelkirsche

Bereits zum 22. Mal hat das Kuratorium „Baum des Jahres“ den Jahresbaum auserkoren. Für 2010 ist es die Vogelkirsche (*Prunus avium*), die Mutter aller Süßkirschen, welche die Menschen seit Jahrtausenden begleitet. Die Vogelkirsche, auch bekannt unter den Namen Wild- oder Waldkirsche, gehört zur Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*) und ist eine der weltweit 430 *Prunus*-Arten.

Weitere bei uns bekannteste *Prunus*-Arten sind: die Sauerkirsche oder Weichsel (*Prunus cerasus*), die Zwergweichsel (*Prunus fructicosa*), die Felsenkirsche oder Steinweichsel (*Prunus mahaleb*), die Gemeine Traubenkirsche oder Ahlkirsche (*Prunus padus*) sowie der stachelige Strauch Schwarz- oder Schlehdorn (*Prunus spinosa*).

Mit Ausnahme des hohen Nordens und Nordostens ist die Vogelkirsche in ganz Europa sowie in Kleinasien und im Kaukasus anzutreffen.

## Steckbrief

Die Vogelkirsche wird, je nach Standort, 20– 30 m hoch und etwa 100 Jahre alt. Auf den vollholzigen, meist durchgehenden Stamm folgt eine meist unregelmäßige, locker belaubte Krone mit stark verzweigten, aufwärtsgerichteten Ästen. Die hellgraue bis grau-braune Rinde ist glänzend und mit rostfarbenen quer gestellten sogenannten Lenticellen versehen. Im Alter wird die Rinde schwärzlichgrau und längsrissig.

Die grob gezähnten, länglich oval zugespitzten Blätter sind etwa 7–14 cm lang und 4 bis 8 cm breit. Am oberen Ende des 2–5 cm langen Blattstiels befinden sich zwei rötliche Nektardrüsen, welche gerne von Ameisen besucht und genutzt werden. Die im April bis Mai austreibenden Blüten sind zu je 2 bis 4 (selten bis 6) in Dolden angeordnet.

Die kugeligen, etwas mehr als erbsengroßen Früchte wachsen an langen Stielen. Die vorerst roten, später schwärzlich glänzenden Kirschen schmecken meist bittersüß. Im Winter sind die Zweige mit spiralig angeordneten, braun glänzenden und spitzig-eiförmigen Knospen versehen.



## Waldbauliche- und ökologische Bedeutung

Die waldbauliche Bedeutung der schnellwüchsigen, lichtbedürftigen Vogelkirsche liegt vor allem in der Wertholzproduktion. Allerdings erfordert die in Mischwäldern häufig vorkommende Vogelkirsche eine intensive Pflege. Einerseits darf ihre Krone von den anderen Mischbaumarten, wie beispielsweise Bergahorn, Esche, Linde und Buche, nicht eingeeignet oder unterdrückt werden. Weil andererseits beim Kirschbaum abgestorbene Äste nicht durch die natürliche Astreinigung abgestoßen werden, müssen zur Erzeugung von hochwertigem Stammholz tote Äste möglichst frühzeitig entfernt werden.

Die ökologische Bedeutung dieser Baumart liegt vor allem in seiner frühen und reichen Blütenpracht. Als Bienenpflanze ist sie deshalb bei den Imkern sehr beliebt. Im Spätsommer bevorzugen die Vögel die schnabelgerechte Form der Früchte und tragen damit zur Verbreitung des Kirschbaumes bei. Die leuchtend roten Blätter im Herbst bereichern das Landschaftsbild vor allem an Waldrändern. Und zu guter Letzt baut sich die Kirschbaumstreu rasch ab und begünstigt damit den Aufbau der Humusschicht des Waldbodens.

## Das Holz und dessen Verwendung

Das rötlich bis gelbbraune, mit deutlichen Jahrringgrenzen versehene Kernholz hatte schon immer einen besonderen Status unter den Edellaubhölzern. Das sehr dekorative Ausstattungsholz ist sehr teuer. Bereits während der Barockzeit waren Möbel mit dem unvergleichlichen warmen Farbton des Kirschbaumes äußerst beliebt. Sei es als Massiv- oder als Furnierholz ist heute hochwertiges Kirschbaumholz im anspruchsvollen Innenausbau bei Türen, Parkettböden, Vertäfelungen, aber auch beim Instrumentenbau, bei der Drechslerei und der Schnitzerei gesucht.

## Der Vogelkirschbaum in der Kulturgeschichte

Dieses verbreitetste Wildobst ist die Stammart unserer Süßkirsche. Fossile und prähistorische Funde von Kirschkernen in Siedlungen aus der Bronzezeit (etwa 2200 v. Chr.) belegen das Vorkommen und die Nutzung dieser Frucht. Nachweislich kultivierten die Griechen bereits im 4. Jahrhundert v. Chr. verschiedene Sorten von Süßkirschen. Diese gelangten jedoch erst 74 v. Chr. durch den römischen Feldherr Lucullus nach Rom und wenig später über die Alpen bis ins südliche England.

Der Name der Vogelkirsche leitet sich einerseits ab vom Lateinischen „avium“ resp. avis = Vogel. Dies, weil Vögel gerne das Fruchtfleisch der Kirschen, im Fall des Kernbeißers sogar deren Kerne, vertilgen. Andererseits stammt der Name „Kirsche“ ab von der antiken Kolonialstadt Kerasas, heute Giresun (eine türkische Stadt am Schwarzen Meer), wegen den dort vorkommenden Kirschenwäldern. Cerasus, wie die Römer den Kirschbaum benannten, läßt sich in einigen europäischen Sprachen ableiten: „cherise“ (französisch), „cherry“ (englisch), „kirse“, „kerse“ sowie 1469 erstmals nachweislich „Kirsche“ (im Mittelhochdeutschen) und im Schweizerdeutschen das „Chriesi“ oder „Chirseni“. Der Ortsname „Kehrsiten“ am Vierwaldstättersee erinnert an einen ehemals reichen Kirschbaumbestand. „Kirsch“ und „Kriesi“ sind zudem auch Familiennamen.

In der Heilkunde hat der Kirschbaum keine große Bedeutung. Rinden- und Blätterteile wurden jeweils dem Tee beigemischt und galten als harntreibend und schleimlösend. Das aus den Früchten gebrannte Kirschwasser ist nach wie vor beliebt. Ihm wird eine verdauungsfördernde und magenstärkende Wirkung zugeschrieben. Gesammelte, getrocknete, in Leinensäckchen abgefüllte und in einem Ofen erhitzte Kerne können zum Wärmen im Bett oder auf empfindliche Körperstellen gelegt werden. Solche Kirschkernkissen („Chriesimann“) helfen bei Rheuma, Hexenschuß und kalten Füßen.

Aus volkskundlicher Sicht gesehen war der Kirschbaum einerseits eng verbunden mit dem Fruchtbarkeitskult. Andererseits wurde er früher als dem Mond zugehörend betrachtet. Zudem wurde versucht, mittels Blütenorakel in die Zukunft zu sehen. Am Barbaratag (4. Dezember) abgeschnittene Zweige wurden in der warmen Stube in eine Vase mit Wasser gestellt. Jeder Zweig wurde mit verschiedenen Männernamen versehen, den das Mädchen zu heiraten gedachte. Der zuerst blühende Zweig deutete auf den Auserwählten hin. Bis heute hat sich der Brauch mit an Weihnachten blühenden Zweigen erhalten.

Nachfolgend einige, im Volksmund geläufige Sprüche zum Kirschbaum:

- Nach reifen Kirschen klettert man hoch.
- Die besten Kirschen fressen die Vögel.
- Je größer die Kirschen, desto größer der Kern.
- Wenn die Kirschen reif sind, muß man sie pflücken.
- Nicht von jedem Baum kann man Kirschen pflücken.
- Mit ihm ist nicht gut Kirschen essen.

## Ausblick

Erfreuen wir uns am Baum des Jahre 2010 in allen vier Jahreszeiten: Im Frühling an der schneeweißen Blütenpracht, im Sommer unter dem schattigen Kronendach und lassen uns gleichzeitig die „Chriesi“ schmecken. Genießen seine Farbenpracht im Herbstkleid und zu guter Letzt, vergessen wir nicht die Barbarazweige für die Weihnachtszeit.

Quellen:

Schutzgemeinschaft Deutscher Wald; U.B. Brändli: Die häufigsten Waldbäume der Schweiz; Brandenburgische Forstnachrichten: Kirschblüten-Weihnachten; Guggenheim: Nutzhölzer

Koni Häne

Baum des Jahres 2010

# Die Vogelkirsche in der Philatelie

Bereits im April, noch vor dem Blattaustrieb, bezaubert uns der Blütenschnee des Kirschbaumes (Marke aus Polen).

Seit rund 1000 Jahren feiert Japan das Kirschblütenfest. „Kirschblüten bei Nacht“ heißt das Gemälde von Taikan Yokoyama (1867–1958) (Japan)

Die länglich-oval zugespitzten und gezähnten, wechselständigen Blätter sind 7–14 cm lang und 4–8 cm breit. Sie umgeben die doldenförmig gewachsenen, hängenden Früchte.





Die je nach Art hell- bis dunkelroten und schwarzen, kugeligen Kirschenfrüchte laden zum Schlemmen ein.

Vogelkirschbäume im Winterzustand mit dicken, aufwärts strebenden, stark verzweigten Ästen, welche zudem mit reich verästelten Kurztrieben versehen sind.

Der markante Kegelschnabel des zur Familie der Finken gehörenden Kirschkernbeißers dient zum Aufspalten von Obstkernen.



Daß früher viele Kirschbäume in Kehrsiten standen, davon zeugt nicht nur der Werbestempel sondern auch der erstmals 1218 urkundlich erwähnte Ortsname „Chirsiten“.



Der Segelfalter ernährt sich von Blättern der Prunus-Arten, speziell von der Felsenkirsche (*Prunus mahaleb*) und auch von der Schlehe oder Schwarzdorn (*Prunus spinosa*).



Der Pirol, im Volksmund auch Kirschvogel, bevorzugt nebst Insekten auch pflanzliche Kost. Vor allem liebt er die zuckerhal-



tigen, süßen Kirschen. In der Schweiz steht der vom Aussterben bedrohte Pirol auf der Roten Liste.

Vorsicht vor Verwechslungen mit der als Strauch wachsenden Tollkirsche! Bereits 3–5 Beeren der saftigen Tollkirschenfrucht sind bei Genuß wegen ihres Giftes Hyoscyamin für Kinder tödlich. Toll leitet sich ab von Tollheit; darum hört man auch Namen wie Schwindelkirsche, Teufelskirsche oder Schlafkirsche.

Für das nächste Heft im Juli werden für den Umschlag wieder etwa 25–30 Marken benötigt.

# Great Wine Capital Mainz

Seit 18. Februar ist im Briefzentrum 55 Mainz noch bis zum 31. Mai 2010 ein weinbezogener Maschinenstempel im Einsatz. Er weist auf die Stadt Mainz als Mitglied des Great Wine Capitals Global Network (GWC) hin. Der Text im Stempelbild lautet „Mainz / Rheinhessen / Great Wine / Capitals / Global Network / ... a World of Excellence“. Eingesetzt werden zwei von vier möglichen Klischees.

## Was ist das Great Wine Capitals Global Network?

Mainz, die Landeshauptstadt von Rheinland-Pfalz, und Rheinhessen, das größte Weinanbaugebiet Deutschlands, sind seit Juni 2008 Mitglied im Great Wine Capitals Global Network, einem Zusammenschluß der exklusivsten und bekanntesten Weinbaustädte weltweit. Weitere Mitglieder sind Christchurch/South Island, Bilbao/Rioja, Bordeaux, Cape Town, Florenz, Mendoza, Porto und San Francisco/Napa Valley – allesamt Städte und Regionen, deren Wirtschafts- und Kulturleben maßgeblich durch ihre international bekannten und renommierten Weinregionen geprägt ist.

Ziel des 1999 gegründeten Netzwerkes ist es, die Zusammenarbeit der Städte und ihrer Regionen über die Grenzen hinaus zu fördern. Dabei steht der Informations-, Wissens- und Erfahrungsaustausch an oberster Stelle. Gemeinsam an der eigenen Exklusivität arbeiten und die eigene weinkulturelle Identität steigern sind die Kernziele der Organisation.

Für Mainz und Rheinhessen arbeiten Marketingorganisationen für Tourismus und Wein, Kultur-Initiativen, Winzer, Wissenschaftler sowie Hoteliers, Gastronomen und



Händler gemeinsam an dem Ziel Mainz, Rheinhessen und seine Weine im globalen Wettbewerb noch besser zu platzieren.

Seit seiner Gründung hat das Great Wine Capitals Global Network folgende Maßnahmen initiiert:

- Den angesehenen jährlichen Wettstreit, bei dem die „Best Of Wine Tourism“-Preise verliehen werden..
- Ein Wirtschaftsnetzwerk mit umfangreichen Schulungen und Informationsseminaren, Foren und Weinproben.
- Ein jährliches Stipendium für Studierende.
- Fachkonferenzen von Investment-Experten rund um den Bereich Wein und Wein-Bildungsinitiativen.
- Technische und/oder wirtschaftliche Exkursionen in die Mitglieds-Weinregionen.
- Ein Great Wine Capital Reisenetzwerk, um das Reisen zwischen den Regionen zu vereinfachen, indem Reiseveranstalter in jeder Stadt auf Wunsch des Kunden Gastronomie- und Weinrouten entwickeln.

## Die Weinstadt Mainz

Der Weinbau in Mainz hat seine Ursprünge in der Römerzeit. Weinanbau und -handel waren spätestens vom Mittelalter an bis in die Neuzeit ein teilweise überregional bedeutender Wirtschaftsfaktor.

Die älteste bekannte Urkunde über den Weinbau in Mainz berichtet über eine Schenkung:

„Diesen königlichen Dominialhof in Dalheim und die dazu gehörigen Güter erhielt durch eine königliche Schenkung die Abtei St. Maximin bei Trier. Ihre Besitzungen im Orte Brezenheim beweisen die Fulderschenkungen, worin es zum Jahre 754 heißt: „Ich Adalbrecht schenke einen’ andern Weinberg vor den Mauern der Stadt Mainz in dem „Dorf Brezenheim“, dessen Rebenläger sind von der einen Seite St. Maximin“ (aus „Geschichte der Stadt Mainz“, Karl Anton Schaab, zweiter Band, 1844).

Mainz wies mit rund 451 Hektar einstmals die größte Rebfläche einer deutschen Großstadt auf. Die aktuelle Rebfläche liegt bei 210 Hektar und umfaßt somit einen Anteil von 2 % der Stadtfläche. Die weinbautreibenden Stadtteile liegen im Süden der Stadt. Im Einzelnen sind dies die Ortsteile Ebersheim, Hechtsheim und Laubenheim.

## Übersicht 1: Betriebe mit Weinbau von 1979 bis 2007

	Jahr						
	1979	1989	1999	2003	2005	2006	2007
Betriebe mit 0,3 ha und mehr bestockter Rebfläche	136	111	72	68	65	..	60
Rebfläche je Betrieb in ha	1,8	2,3	3,8	4,5	4,9	..	5,3
Bestockte Rebfläche in ha	243	255	204	209	209	211	210
Weißweinrebsorten in %	98,1	92,0	84,1	77,9	76,6	76,6	76,6
Rotweinrebsorten in %	1,9	8,0	15,9	22,1	23,4	23,4	23,4

Bis weit ins 19. Jahrhundert gehörten Weinbau, Weinhandel und die Produkte der Sektkellereien zu den Haupteinnahmequellen. Aus Plänen des 16. Jahrhunderts ist die Lage der Weinberge Jakobsberg, Michelsberg, Fürstenbergerhof und Kästrich innerhalb der Stadtmauern zu entnehmen. Der letzte Weinberg in der Innenstadt war der Michelsberg, am Volkspark gelegen, welcher im Rahmen des Deutschen Weinbaukongresses 1963 zu einem Musterweinberg umgestaltet wurde.

Quelle: Philatelie Aktuell Nr. 01-2010;  
[www.mainz.de](http://www.mainz.de); [www.greatwinecapitals.com](http://www.greatwinecapitals.com);  
[www.infothek.statistik.rlp.de](http://www.infothek.statistik.rlp.de); [www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de)

### Der Redaktör in eigener Sache

Die Verschleißerscheinungen nehmen mit zunehmenden Alter leider zu. Das trifft nicht nur auf die Verträglichkeit konsumierbaren Weins, sondern auch auf meine Schulter zu. Dieses elendige und verhaßte Schneeschippen hat bei mir einen Sehnenabriß im linken Oberarm zur Folge. Dieser wird Mitte April irgendwie (ich will das alles so genau nicht wissen) repariert, doch führt dies leider dazu, daß ich etwa 2–3 Monate (so die Arztauskunft) nicht so richtig schreiben kann: Erst in solchen Situationen merkt man, daß man auch den Daumen der linken Hand benötigt! Meine Frau will mich nur als Pflegestufe 1 behandeln: Das schließt ihre Mitarbeit für alle Themen, die mit Briefmarken zu tun haben, leider aus.

Was will ich damit sagen? Es ist zu erwarten, daß das nächste Heft 140 (Plan: Anfang Juli 2010) etwas später kommt. Sorry, Tut mir leid, shit happens. Die Autoren bitte ich dennoch, jeden Artikel ungeachtet dieser Malaise alsbald zu schicken.



# In Memoriam Dr. Hans Brückbauer

Am 21. April 2010 jährt sich der zehnte Todestag des allseits geschätzten Sammlerkollegen Dr. Hans Brückbauer, den die älteren Mitglieder der Arge Landwirtschaft-Weinbau- Forstwirtschaft e.V. sicher noch in guter Erinnerung haben.

Dr. rer. nat. Hans Brückbauer, geboren am 14. Mai 1921 in Mainz-Kastel, war Biologiedirektor und Leiter der Abteilung Virologie an der rheinland-pfälzischen Landes-Lehr- und Forschungsanstalt in Neustadt/Weinstraße bis zu seiner Versetzung in den Ruhestand am 31. Dezember 1981.

Nach Besuch der Oberrealschule und dem Abitur studierte er Naturwissenschaften an der Universität Frankfurt von 1941 bis 1944. Es folgten Wehrdienst und Kriegsgefangenschaft. Von September 1945 bis 31. Dezember 1951 war er Praktikant an der Forschungsanstalt Geisenheim und Wissenschaftlicher Assistent am Botanischen Institut der Universität Frankfurt. Am 23. Februar 1950 wurde Hans Brückbauer promoviert. Es folgte seine Einstellung am 1. April 1952 als Wissenschaftlicher Angestellter an der Landes- Lehr- und Forschungsanstalt Neustadt/Weinstraße. Dort war er Leiter des Referates Rückgangerscheinungen und Viruskrankheiten im Forschungsinstitut für Reblausbekämpfung und Wiederaufbau, dann von 1971 bis 1981 Abteilungsleiter der Abteilung Virologie. Neben Unterricht, Beratung und Gutachtertätigkeit beschäftigte er sich im wissenschaftlichen Bereich mit den Aufgabenschwerpunkten Erforschung der Viruskrankheiten und Rückgangerscheinungen an Reben, Bekämpfung der Viruskrankheiten und Abbauerscheinungen, Überwachung der Rebanlagen einschließlich der Unterlagsschnittgärten auf Virusbefall im Rahmen der Gesundheitsselektion.

Dr. Hans Brückbauer veröffentlichte mehrere Forschungsberichte und zahlreiche wissenschaftliche Veröffentlichungen und Berichte in einschlägigen Fachzeitschriften. Er arbeitete am Standardwerk „Klinkowski, M.: Pflanzliche Virologie, hier Virosen der Weinreben des europäischen Raumes, 2. Aufl., Bd. 2, Teil 1“ mit und veröffentlichte mit Dr. Rüdell das Buch „Die Viruskrankheiten der Rebe: Bedeutung, Diagnose und Bekämpfung.“

Der Verfasser hatte wie viele andere Mitglieder auch das große Glück über das gemeinsame Hobby „Weinphilatelie“ Dr. Hans Brückbauer noch persönlich kennenzulernen. Er verfügte über eine in Bezug auf das Motiv Wein großartige Sammlung. Sein Sammler-

wissen gab er in zahlreichen Artikel für das Mitteilungsheft und Veröffentlichungen im Weinbau-Jahrbuch gerne weiter.

Dem Verfasser gelang es nun bei ebay ein Exemplar des Kataloges der deutschen Gelegenheitsstempel zum Thema Weinbau von 1978 zu ersteigern. Dr. Brückbauer gab den Katalog im Eigenverlag heraus. Darin sind auf über 640 Seiten die Sonder-, Werbe- und Serienstempel der Bundesrepublik Deutschland und der Deutschen Demokratischen Republik von 334 Weinbauorten im Zeitraum 1911 bis 1978 erfaßt. Angesichts der heutigen technischen Möglichkeiten ist die Arbeit an diesem Katalog nicht hoch genug zu bewerten. Den Angaben im Katalog nach begann Dr. Brückbauer 1975 mit dieser Arbeit, die dann 1978 in den fertigen Katalog mündete. Wieviele Exemplare davon letztendlich verkauft wurden, ist zumindest dem Verfasser nicht bekannt.

Die Biographie von Dr. Brückbauer befindet sich in der Biographie „Persönlichkeiten der Weinkultur deutscher Sprache und Herkunft“ von Prof. Dr. Paul Claus und umfaßt Kurz-Biographien von verstorbenen Persönlichkeiten, die sich um Weinbau, die Weinwirtschaft und die Weinkultur in besonderer Weise verdient gemacht haben. Sie basiert auf Nr. 100 der Schriften zur Weingeschichte der Gesellschaft für Geschichte des Weines, Wiesbaden, aus dem Jahre 1991 mit 359 Nennungen. In der Schrift Nr. 140 als 2. Auflage aus dem Jahre 2002 wurden die Einträge auf 469 erweitert. Diese Biographien, die auf der Internetseite der Gesellschaft zur Geschichte des Weines zugänglich sind, werden laufend ergänzt.

Quelle: [www.geschichte-des-weines.de](http://www.geschichte-des-weines.de)



(Rheingau)

Die Hallgartner Zange thront über dem Rhein.

Hallgartner Wein ist edel und rein.

Weindorf im Rheingau.

Weine von Weltruf.

Staatl. anerkannter Erholungsort



1224 bis 1274.

750 Jahre Selbständigkeit.

Treffpunkt der Rothmüller.

Wappen mit Traube, Blatt, Ranke



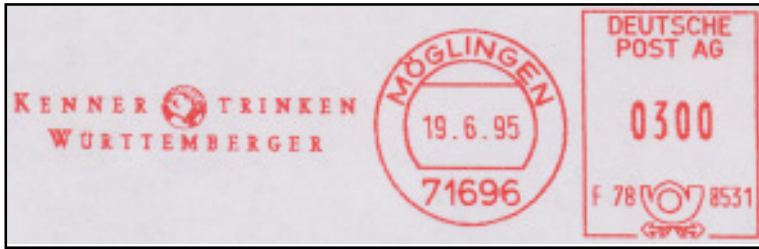
# Kenner trinken Württemberger

Ein Slogan, der unzertrennbar mit dem Anbaugebiet Württemberg seit 1958 verbunden ist. So findet sich der Slogan auch zumindest auf einem Absenderfreistempel der Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften. Sehr prägnant ist auch der Kennerkopf, der den Slogan in den Werbekampagnen begleitet.

„Der Kennerkopf sollte von Anfang an den Weinkenner darstellen, der eben als reiferer Jahrgang glaubwürdiger erscheint“, berichtete 2007 der damalige Vorsitzende Kurt Huber von der Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften, die das Logo seit 1961 einsetzen. Der Kennerkopf entsprach zu dieser Zeit dem Bild eines 50jährigen. 2004 wurde der Kennerkopf einer Verjüngung unterzogen, der „alte“ hatte bis dahin in Baden-Württemberg einen Bekanntheitsgrad von 88 Prozent.

Die Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften ist im Auftrag von 54 Weingärtnergenossenschaften einschließlich der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft in Möglingen für die Umsetzung des gemeinsamen





Werbekonzeptes sowie die Kommunikation in Sachen Württemberger Wein tätig. Die württembergischen Weingärtnergenossenschaften verfügen über ein Jahresbudget von rund 3,7 Mio. Euro.

Es lohnt sich auch ein Blick auf die Internetseite der Werbegemeinschaft. Hier findet sich eine Liste der Weingärtnergenossenschaften im Weinland Württemberg. Heute sind in keinem anderen Anbaugebiet Deutschlands sind so viele Weingärtner Mitglied einer Genossenschaft wie in Württemberg.

Nicht weniger als 85 Prozent der gesamten Traubenernte wird in genossenschaftlichen Kellereien zu Wein ausgebaut.



Quelle: Weinwelt, 2/2007, S. 27; [www.wwg.de](http://www.wwg.de); [www.selection-online.net](http://www.selection-online.net)

---

## Nutzpflanze: Kokosnuß

Die Kokosnuß (*Cocos nucifera*) gehört zu der botanischen Familie der Palmen (*Palmae*). Innerhalb der Familie der Palmengewächse gibt es etwa 225 Gattungen und weit über 2000 Arten, wovon nur wenige zur Gewinnung von Gemüse, Palmzucker oder Öl genutzt werden können.

Die Kokosnuß ist neben der Dattel wohl die bekannteste Palmfrucht. Sie stammt wahrscheinlich aus Melanesien, einer tropischen Inselgruppe im südwestlichen Stillen Ozean. Anfangs verbreitete sie sich eigenständig. Die Kokosnüsse können Tausende von Kilometern auf der Ozeanoberfläche von der Strömung getrieben werden, ohne dabei ihre Keimfähigkeit zu verlieren. Heute werden Kokosnüsse weltweit, in allen tropischen Gebieten angebaut. Hauptanbauländer und -gebiete sind Afrika (Elfenbeinküste, Mozambique und Tansania), Brasilien, Dominikanische Republik, Indonesien, Indien, Malay-



Niue 1976, Salomon-Inseln 1990, Tonga 2005 und Tuvalu 1976

sia, Mexiko, Papua-Neuguinea, Philippinen, Sri Lanka, Südamerika, Thailand und Vietnam. Von diesen Ländern erreichen uns ganzjährig Kokosnüsse als Importe.

Die Kokosnuß ist aus botanischer Sicht keine Nuß, sondern eine Steinfrucht. Die Kokosnüsse, die man bei uns kaufen kann, sind nur der innere Teil, umgeben mit einigen Bastfäden. Die äußeren Schichten der Kokosnuß werden schon in den Erzeugerländern entfernt. Sie bestehen aus einer dünnen, grünen, gelben oder hellbraunen, lederartigen Schale und einer dicken, trockenen, fasrigen Unterschicht. Die ganze Nuß kann bis zu 2,5 kg schwer werden. Die bei uns erhältlichen, vorgeschälten Kokosnüsse entsprechen den fast runden Steinkernen der Kokosfrucht.

Der Steinkern besitzt eine sehr harte Schale. Darunter liegt eine rotbraune Haut und das weiße Fruchtfleisch. Im inneren Holraum befindet sich das Kokoswasser. Eine helle Flüssigkeit, die oft mit Kokosmilch verwechselt wird. Reichlich Kokoswasser ist vor allem in „unreifen“, etwa 6 bis 7 Monate alten Kokosnüssen enthalten. Es hat einen leicht süß-sauren erfrischenden Geschmack. Das Fruchtfleisch der jungen Kokosnüsse ist noch weich und geleeartig. Mit zunehmender Reife bildet sich aus dem Kokoswasser das Fruchtfleisch. Während des Reifeprozesses verfestigt sich das Fruchtfleisch und wird zusehends holzig.

Nach etwa 12 Monaten sind die Kokosnüsse reif. Bei kleineren Kokospalmen kann man die Kokosnüsse mit einer langen Stange, an dessen Ende eine Sichel befestigt ist, bequem vom Boden aus ernten. Höhere Bäume müssen erklettert werden, um die Kokosnüsse zu pflücken.

# Nutzpflanze: Kiwi

Die Kiwifrucht (*Actinidia deliciosa*, Syn.: *Actinidia chinensis*), kurz „Kiwi“ oder auch „chinesische Stachelbeere“ genannt, ist die kugelig bis eiförmige, eßbare Frucht des chinesischen Strahlengriffels. Hierbei handelt es sich um eine zweihäusige (das heißt, es werden männliche und weibliche Pflanzen benötigt), laubabwerfende Kletterpflanze, welche ursprünglich in Südchina beheimatet war. Junge Triebe sind rötlich gefärbt und behaart. Die Blätter wachsen wechselständig und sind rund, herz- oder eiförmig. Ein Strauch kann bis zu eintausend Früchte tragen. Die Frucht kann 8 cm und größer werden. Die Schale ist grün- bis rostbraun und haarig, das Fruchtfleisch grün bzw. gelb und saftig. Je nach Reifegrad schmeckt es säuerlich bis süß. Die gelbe Kiwi besitzt weniger Fruchtsäure und ein süßeres Aroma; ihre Schale ist glatter. Neben den bekannten Früchten aus dem Laden gibt es noch andere Kiwiarten mit kleineren (etwa 2 cm großen) Früchten, deren Schale unbehaart ist. Diese Pflanzen (*Actinidia arguta*) sind frosthärter und fruchten auch regelmäßig in Deutschland, wenn zur Blütezeit der weiblichen Pflanze(n) ebenfalls mindestens ein männliches Exemplar in der Umgebung blüht. Der Name *Kiwi* für diese Frucht wurde aus marktstrategischen Überlegungen in Neuseeland erfunden und leitet sich vom Kiwi-Vogel ab.

In Nordamerika und deutschsprachigen Ländern wird die Frucht meistens „Kiwi“ genannt, im Gegensatz zu den meisten anderen englischsprachigen Ländern, wo die Frucht „kiwi fruit“ genannt wird. Da es die neuseeländischen Produzenten versäumt haben, sich „Kiwi“ als Markennamen zu sichern, hat man vor einigen Jahren begonnen, Kiwifrüchte aus Neuseeland unter dem geschützten Markennamen „Zespri“ zu vermarkten. (wiki)



Neuseeland 2007 und 2009

# Nutzpflanze: Yams

Yams (*Dioscorea*), auch Yam oder Yamswurzel genannt, ist eine Pflanzengattung aus der Familie der Yamswurzelgewächse (*Dioscoreaceae*).

Yams ist hauptsächlich in den Tropen verbreitet. Die einzigen in Mitteleuropa heimischen Arten sind die Schmerwurz (*Dioscorea communis*) und die Balkan-Schmerwurz (*Dioscorea balcanica*).



Die Gattung Yams (*Dioscorea*) umfaßt etwa 350 bis 800 Arten. Es sind windende, mehrjährige, krautige Pflanzen. Sie bilden Wurzelknollen als Überdauerungsorgane, die in ihrer Größe, Gestalt, Farbe, Inhaltsstoffen und Tiefe in der Erde sehr unterschiedlich sein können. Die gestielten Laubblätter sind einfach oder zusammengesetzt.



Die Blüten sind immer eingeschlechtig, die Pflanzen sind meist zweihäusig, selten einhäusig. Die männlichen Blüten enthalten sechs oder drei Staubblätter. Sie bilden dreifach geflügelte Kapsel Früchte. Die Samen haben häutige Flügel.

Einige Arten sind sowohl wichtige Nutzpflanzen wie auch Heilpflanzen. Viele Yams-Arten werden wegen ihrer essbaren Wurzelknollen als Nahrungsmittel angepflanzt. In vielen südlichen Ländern stellt die Yamswurzel dank ihrer Nährkraft ein wichtiges Nahrungsmittel dar – ähnlich wie bei uns Kartoffeln oder Getreide.



Bei der am meisten angebauten Arten erreichen die unterirdischen Knollen eine Länge von bis zu 2 Metern, ihr Geschmack ist süßlich und ähnelt Eßkastanien und Kartoffeln. Sie haben eine dunkelbraune bis schwarze Haut, sind reich an Provitamin A sowie Kalium und wirken roh gegessen toxisch. Yamswurzeln



sind nicht mit Süßkartoffeln verwandt, auch wenn sie optisch so anmuten. Yamswurzeln sind in den Tropen ein wichtiger Stärkelieferant.

Die Wurzel der Yamspflanze enthält pflanzliche Hormone (Phytohormone), die eine Linderung von Wechseljahrs- und Menstruationsbeschwerden bewirken. Auch für allerlei andere gesundheitliche Probleme ist Yams hilfreich.



Die wilde Yamswurzel enthält in großen Mengen Diosgenin, eine Substanz, die dem Gelbkörperhormon ähnlich ist und in verschiedenen Publikationen auch als „natürliches“ Progesteron bezeichnet wird. Doch obwohl Diogesind natürlichen Ursprungs ist, unterscheidet es sich stark vom Gelbkörperhormon, welches im Körper der Frau produziert wird.

Quelle: wiki/kh

Womit sich die Mönche auf dem Berg Athos beschäftigen:  
Mit Blumengießen und mit Kochen

(Griechenland Athos 2009)





# Eine landwirtschaftliche Druckermarke

Die *Tipografia Medicea Orientale* (*Typographia Linguarum Externarum*, *Typographia Medicea*) wurde 1584 in Rom von Kardinal Ferdinando de' Medici gegründet. Der Großherzog der Toscana, Ferdinand I., berief als Direktor Giovanni Battista Raimondi aus Cremona, einem Professor für hebräische und andere Sprachen des Orients. Die *Officin* befand sich an der *Piazza Montedoro*. Die in dieser Werkstatt benutzten Lettern waren von dem Pariser Schriftkünstler Robert Granjon geschnitten. 1590 erschien das erste Verlagswerk aus einer Reihe von Schriften in slawischen und orientalischen Sprachen. Als Drucker arbeiteten in der *Officin* Pietro Eliano und Giacomo Luna.

Pietro Eliano stammt aus einer jüdischen Druckerfamilie, die 1569 in Rom eine Druckerei betrieb. Der Vater Yosef Elita war zum katholischen Glauben übergetreten und nannte sich nun Vittorio Eliano. Mit seinem Bruder Cesare arbeitete er in der *Tipografia Medicea* als Setzer und Korrektor.

Giacomo Luna (*Giacomo Luna*, *Iacobus Luna*) war ein maronitischer Christ aus dem Libanon, der in Rom von 1594 bis um 1599 eine eigene Werkstatt besaß und außerdem für die *Medicea Orientale* als Setzer arabische Texte herstellte.



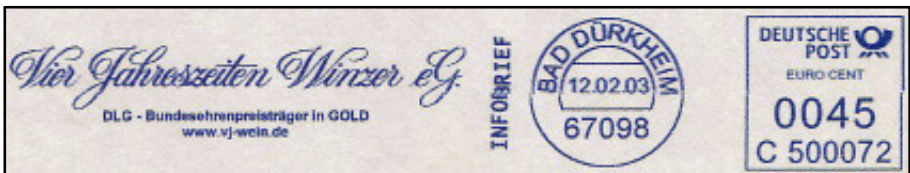
Die Druckermarke (1595) zeigt in einem Oval eine von links aus einer Wolke kommende Hand (Gottes), die über einen Acker mit Furchen Samen verteilt. Im Vordergrund liegt ein Pflug (möglicherweise ein Hinweis auf Jesaja 2: Schwerter zu Pflugscharen). Links und rechts oben sitzen zwei Putten auf kurzen Säulen, zwischen ihnen eine Löwenkopf, darunter Früchtgirlanden. Am unteren Ende des Ovals ein Gesicht mit einer Muschelkrone. Die umlaufende Devise lautet: »IN EXULTATIONE METENT«, Die mit Tränen säen (werden mit Freuden ernten), Psalm 126:5.

# Wie kommt eine Winzergenossenschaft zu dem Namen Vier Jahres Zeiten Winzer?

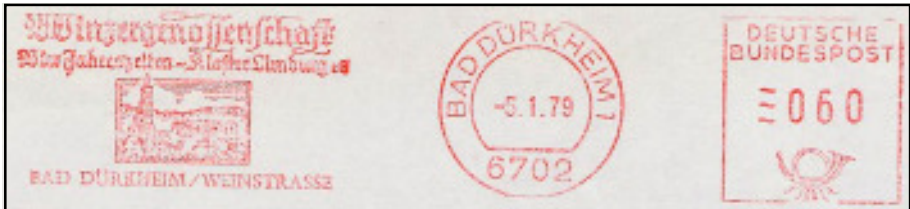
Eine der derzeit erfolgreichsten Winzergenossenschaften in Sachen Qualität und am Markt ist derzeit die Vier Jahreszeiten Winzer eG im pfälzischen Bad Dürkheim.

Die Gründung der Genossenschaft ist aufs engste mit der historischen Entwicklung der genossenschaftlichen Winzerzusammenschlüsse in der Pfalz verknüpft. Die erste Genossenschaft der Pfalz wurde 1898 in Deidesheim ins Leben gerufen. Zwei Jahre später kam es am 10. Juli 1900 zum Zusammenschluß der Winzer in Dürkheim und zur Gründung der „Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten“. Die rechtlichen Voraussetzungen schuf damals das Bayrische Genossenschaftsgesetz.

Die wirtschaftlichen Verhältnisse um 1900 beschleunigten die Entwicklung der Genossenschaften. Darlehenskassen wurden gegründet, um die Geldnot der Landwirte zu beheben. Die Winzer erkannten sehr schnell die Vorteile, die im gemeinschaftlichen Verkauf landwirtschaftlicher Produkte lagen. Auch die wachsenden Anforderungen, die der Großhandel an die Winzer stellte, ließ die Zahl der Mitglieder bereits im Gründungsjahr auf 75 wachsen; eine Entwicklung, mit der niemand gerechnet hatte. Die Folge davon war der Beschluß, keine weiteren Mitglieder mehr aufzunehmen. Dies führte am 23. März 1902 zur Gründung einer zweiten Erzeugergemeinschaft, der „Haardtweingenossenschaft“, später umbenannt in „Winzerverein Kloster Limburg“. Hier hatten sich zunächst 25 Winzer zusammengeschlossen, deren Zahl bald auf 72 anwuchs. Zwischen den beiden Weltkriegen wechselten gute und schlechte Jahre einander ab. Insgesamt jedoch war der Geschäftsablauf beider Winzerorganisationen erfolgreich. Ende der fünfziger Jahre wurde der Grundbesitz der Winzergenossenschaft „Vier Jahreszeiten“ erweitert und damit die Voraussetzung für eine großzügige Reorganisation des Betriebes geschaffen.



In Anpassung an die modernen Marktverhältnisse fusionierte im Jahre 1970 der Winzerverein Kloster Limburg mit der Winzergenossenschaft „Vier Jahreszeiten“. Der neue Name lautete von nun an Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten - Kloster Limburg e.G. (siehe den Absenderfreistempel vom 5. Januar 1979). Interessant ist die Namens-



gebung der beiden ehemals selbständigen Genossenschaften. Hier muß man schon in die Chronik der Salierstadt Bad Dürkheim zurückgreifen, um fündig zu werden. Eine bereits im 18. Jahrhundert bestehende Gaststätte „Schaf“ wechselte verschiedentlich den Besitzer und 1835 erwirbt der Wirt Balthasar Bergner das Anwesen und gibt ihm den Namen „Zu den Vier Jahreszeiten“. Anna Bergner war die unter dem Namen „Schöne Anna“ bekannte Wirtin, eine exzellente Köchin, die die Gaststätte zu großem Ansehen brachte und die über die Grenzen der Pfalz hinaus berühmt wurde. Ein von ihr geschriebenes „Pfälzer Kochbuch“ ist mittlerweile im Nachdruck neu erschienen.



Damals begann auch die Blütezeit des Bades Dürkheim und in der Hauptsache quartierten sich Gäste in den „Vier Jahreszeiten“ ein. Eine „Gesellschaft Vier Jahreszeiten“ – Vorläuferin des Bad- und Salinenvereins, der späteren Kur AG – wurde 1883 gegründet, erwarb das Anwesen und war bis 1903 Besitzerin. Von ihr übernahm dann das Gebäude die inzwischen gegründete Winzergenossenschaft, da es nicht nur ein repräsentatives Anwesen war, sondern sich die herrlichen Gewölbekeller auch hervorragend für die Zwecke der Weinwerdung eigneten. Den Namen „Kloster Limburg“ hat man sich vom gleichnamigen Kloster – heute nur noch eine Ruine – entliehen.

Ende der 80er/Anfang der 90er Jahre setzte die Entwicklung ein, hin zur Personifizierung der Weine, wo der Erzeuger und nicht mehr die Rebsorte oder die Lage im Vordergrund stand. Es entwickelten sich gewissermaßen Namen, die zum Begriff wurden, vergleichbar mit den Marken der Industrie, auf sehr hohem Niveau. Ein Name mußte kurz und bündig, also einprägsam sein. Der Einsatz neuer Flaschenformen führte zur Entrümpelung konservativer Etiketten. Künstlerausstattungen setzten im Fachhandel neue Akzente. Die typografische Aufbereitung neuer Etiketten verlangte nach einer Kurzfassung in der Firmierung. Diesem Trend trug die Generalversammlung des Jahres 1992 Rechnung und beschloß eine weitere Namensänderung, die nicht nur das Marketing der Weine, sondern auch deren Wertigkeit auf höchster Stufe signalisiert. Die Erzeugergemeinschaft firmiert heute unter „Vier Jahreszeiten Winzer eG“ (siehe Abenderfreistempel vom 25. Juli 1997).



Die Vier Jahreszeiten Winzer eG hat heute circa 250 Mitglieder, die eine Rebfläche von rund 500 Hektar in den Weinbaugemeinden Bad Dürkheim, Wachenheim, Ungstein, Kallstadt, Freinsheim, Dackenheim, Grünstadt, Leistadt, Friedelsheim und Gönnheim bewirtschaften. Die Weinberge der Mitglieder liegen in den Dürkheimer Großlagen Feuer-



berg, Schenkenbühl, Hochmeß, sowie in den benachbarten Großlagen Honigsäckel, Hofstück und Schnepfenflug. Bestockt ist die Weinbergsfläche mit ca. 60 Prozent weißen und ca. 40 Prozent roten Trauben.

Bei den angebauten Sorten stützt sich die Vier Jahreszeiten Winzer eG im Weißweibereich mit 57 Prozent auf den Riesling. Mit 7 Prozent folgen der Müller-Thurgau und der Silvaner mit 6 Prozent. Die restlichen 30 Prozent teilen sich recht unterschiedliche Weißweinsorten wie beispielsweise Gewürztraminer, Huxelrebe, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Chardonnay, Scheurebe, Ortega, Bacchus, Muskateller und seit 2007 auch Sauvignon Blanc.

Die Genossenschaft verfügt aber auch über ein reichhaltiges und qualitativ hochwertiges Angebot an Rotweinen. Einen besonderen Stellenwert genießt dabei der Portugieser mit einem Anteil von 35 Prozent. Daneben werden Spätburgunder mit 20 Prozent, Dornfelder mit 20 Prozent und die restlichen 25 Prozent mit St. Laurent, Lemberger, Merlot, Regent, Herold, Schwarzriesling und Cabernet Sauvignon angebaut. Ein Großteil der Rotweine wird nach dem traditionellen Maischegärverfahren in Holzfässern ausgebaut.

Das intensive Qualitätsstreben schlägt sich in zahlreichen Auszeichnungen nieder. Ein über lange Jahre erworbene Qualitätsstandard führte dazu, daß im Jahre 1986 der Bundesehrenpreis in Gold vom Bundesministerium für Ernährung Landwirtschaft und Forsten an die Genossenschaft verliehen wurde. Weitere Bundesehrenpreise folgten wie auch Staatsehrenpreise des Landes Rheinland-Pfalz bei der Landesweinprämierung. Dokumentiert ist dies auf den Absenderfreistempeln vom 27. August 1993 und 12. Februar 2003.

Quelle: [www.vj-wein.de](http://www.vj-wein.de)

---

## Ein Reisfeld, ein Trecker und Onkel Ho



# Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Deutschland	2769- 2772	2.1.2010	A: Wohlfahrt: Obst B: Apfel; Gartenerdbeere; Zitrone; Heidelbeere
Dänemark	1543	27.10.2009	A: Kunst (III) B: Knoblauch; Zeichnung von Karin Brigitte Lund
Portugal	Automaten- marken 68/69	9.10.2009	A: Freimarke: Gesundes Essen B: Gesunde Lebensmittel
Sri Lanka	1664	16.10.2007	A: Nationaler Tag der Landwirte B: Bäuerinnen mit Hacke und Feldfrüchten, Zahnrad
Namibia	1316–1319	3.7./ 2.11.2009	A: Verwilderte Pferde B: Verwilderte Hauspferde, die seit etwa 100 Jahren in der Namibwüste bei Garub leben
Salomoninseln	1323–1326	2.9.2006	A: Internationaler Tag der Kokosnuß B: Kopratransport in Säcken; Standardtrocknungshaus; Kokosfetther stellung; Kokosnuß als Wirtschaftsfaktor
Bangladesch	933	31.05.2009	A: Nationale Aufforstungskampagne B: Frau und Mann mit Setzlingen, Taube
Philippinen	4245	3.8.2009	A: Landwirtschaftliche Zusammenarbeit mit Brunei B: Präsidentin Arroyo, Sultan von Brunei
Deutschland	2777	2.1.2010	A: Wohlfahrt: Obst; selbstklebend B: Gartenerdbeere
Bosnien- Herzegowina	555	9.10.2009	A: Wirtschaftsmesse „Tage der beerenartigen Früchte“ B: Gartenerdbeeren

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Bosnien-Herzegowina			
Kroatische Post (Mostar)	273,274 Block 20	1.11.2009	A: Flora B: Blüten und Frucht der Hauspflaume ( <i>Prunus domestica</i> )
Irland	1903	28.08.2009	A: 250 Jahre Brauerei Guinness B: Arthur Guinness (1725–1803), Bierbrauer und Firmengründer
Moldawien	676	9.10.2009	A: Weintraube B: Traube der Sorte Moldova
Moldawien	682/683	1.12.2009	A: Neujahrsbrauchtum B: Ziegenumzug; Schnitterumzug
Polen	4459	16.11.2009	A: Polnische Spuren in Europa B: Georg Franz Kolschitzky (1640 bis 1694), Held der Befreiung von Wien, angeblicher Inhaber des ersten dortigen Kaffeehauses, Kaffeebohnen
Slowenien	748,749	27.11.2009	A: Regionale Küche B: Finsterc oder Knappensonne (Omelett) und Grenadiermarsch (Nudel-/Kartoffelgericht); Jetrienica (Leberwurst aus der Region Zasavje)
Ukraine	1059, 1060	15.12.2009	A: Weinbau B: Sukholimansky-Traube, Weinberg; Muskateller, Segelschiff vor Weinbergen
Marokko	1644	22.4.2009	A: 80 Jahre Zuckerindustrie B: Zuckerrübenfelder
Fidschi-Inseln	1279–1282	29.9.2009	A: Passionsfrüchte B: Übelriechende Passionsblume; Purpurgranadilla; Süße Kalabasse
Papua-Neuguinea	1468–1471 1472–1475, Block 93 1476, Block 94	7.10.2009	A: Ölpalme ( <i>Elaeis guineensis</i> ) B: Früchte; Pflanzung; Fruchtstand; Ernte; Bewässerung; Ölmühle; Hand mit Früchten

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Kirgisien	575–578 Block 53	30.5.2009	A: Pferde (I) B: Pferde
Kirgisien	592–595 Block 53	19.9.2009	A: Pferde (II) B: Pferde
Dänemark	1554	2.1.2010	A: Dänemarks Natur: Fyns Hoved auf Fünen B: Feldlerche ( <i>Alauda arvensis</i> )
Großbritannien Isle of Man	1578/180	12.1.2010	A: Tourismus: Freizeitaktivitäten B: Obstpfücken; Oldtimerpflügen
Litauen	1029	16.1.2010	A: Persönlichkeiten (XVII) B: Mykolas Krupavicius (1885–1970), Politiker und Agrarreformer
Ghana	3962–3965	15.9.2007	A: 50 Jahre Unabhängigkeit (VI): Bank für Landwirtschaftliche Entwicklung B: Emblem; Kontoführung aus dem Ausland; Kredit zum Autokauf; Förderprogramm für junge Landwirte
Ghana	3982–3986 3987–3992	15.9.2007	A: 50 Jahre Unabhängigkeit (X): Kakao verarbeitung B: Kakaoverarbeitung
Guinea	5719–5724, 5725 Block 1563	1.9.2008	A: Internationales Jahr der Kartoffel B: Christoph Kolumbus; Kartoffelsorten
Guinea	6186/6187 6188	2008	A: Internationales Jahr der Kartoffel Marken MiNr. 1387-1389 mit Odr.-Aufdruck B: Christoph Kolumbus; Kartoffelsorten
Mocambique	2894–2917 Block 2918-2921	10.12.2007	A: Pflanzen B: Bitterorange; Kolabaum; Sauerzitrone; Bergamotte; Granatapfel; Afrikanische Öpalme; Zwerg-Betelnuß-Palme



Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Indien	2364–2368 Block 68	29.4.2009	A: Gewürze B: Schwarzer Pfeffer; Kukuma, Koriander und Paprika; Zimt; Gewürznelke; Kardamon
Indonesien	2707 Block 247701 2706	10.1.2009	A: Chinesisches Neujahr: Jahr des Ochsen B: Wasserbüffel
Laos	2056–2058 2059 -2061 Block 205	11.2.2008	A: Kaffee aus Laos B: Tasse, Kaffeebohnen; Geröstete Kaffee- bohnen; Kaffeekirschen
Singapur	1831–1834	12.11.2008	A: Feldfrüchte für den Export B: Pfeffer; Maniok; Kautschuk; Muskatnuß
Singapur	1836/1837	18.11.2008	A: Früchte B: Drachenfrucht; Durian

Ludwig Bauer

## Rundsendedienst zum Motiv „Wein“

Zwei umfangreiche Einlieferungen machten es mir möglich, auch im vergangenen Spätjahr eine Rundsendung zusammenzustellen, die im Februar zurückgekommen ist, auch diesmal mit einem recht zufriedenstellenden Ergebnis. Über 45 % des ausgezeichneten Betrages von mehr als 1.400,- Euro betrug die Entnahmen. Dies war nur erreichbar, weil die angesetzten Preise sehr günstig waren. Nur wenn neue Entnehmer dazukommen und auch Sammlerfreunde, die sich bisher nicht dazu entschließen konnten, sich von Ihren Doubletten trennen, wird es möglich sein, weitere Rundsendungen auf den Weg zu bringen. Leider ist es wegen der hohen Auslandsportokosten nach wie vor nicht möglich, die Rundsendungen über die Grenze zu schicken.



Hans-Peter Blume

Ausreichend frankierte Postkarten oder Briefe können zur Stempelung und Rücksendung bis zu 4 Wochen nach dem Datum im Stempel an die angegebene Poststelle (Berlin, Bonn oder Weiden) geschickt werden, um mit dem Stempel versehen auf dem normalen Postweg zurück geschickt zu werden.



97267 Himmelstadt  
 Begleitung des zum 1. September 2006  
 eingerichteten Philatelistenpfades und dortiger  
 Sonderaktionen durch einen Stempel mit  
 Eigenwerbung  
 Anschrift: Deutsche Post AG,  
 Niederlassung Philatelie, 92627 Weiden

BZ 44 Dortmund  
 Deutsche Brieffaubenausstellung, 1. Offene  
 Europa-Schau vom 11. Januar–12. Februar 2010  
 Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung  
 Brief, Stationäre Bearbeitung  
 Revierstraße 14, 44379 Dortmund



51674 Wiehl  
 Weihnachtsmarkt rund um die Burg  
 Wiehlter Briefmarkensammelverein  
 Anschrift: Deutsche Post AG,  
 Niederlassung Philatelie  
 Sonderstempelstelle 53253 Bonn



Hans-Peter Blume

14055 Berlin  
 75. Internationale Grüne Woche Berlin  
 (weil die bauernenden Besucher damals alle Grün  
 trugen, wenn sie am Ostbahnhof ankamen und  
 blau waren, wenn sie abfahren)  
 Anschrift: Deutsche Post AG,  
 Niederlassung Brief, 10770 Berlin



BZ 66 Saarbrücken  
 Werbestempel der Stadt Saarbrücken  
 50 Jahre deutsch-französischer Garten  
 4. Januar bis 31. Dezember 2010  
 Anschrift: Deutsche Post AG,  
 Niederlassung Brief, Stationäre Bearbeitung  
 Untertürkheimer Straße 28,  
 66117 Saarbrücken

97070 Würzburg  
 Jubiläumsfeier 1000 Jahre Fischerzunft Würzburg  
 e.V. (Senator e.h. Prof. Dr. Dieter Salch)  
 Anschrift: Deutsche Post AG,  
 Niederlassung Philatelie  
 Sonderstempelstelle 92627 Weiden





Hans-Peter Blume

228307 Bremen

20 Jahre Weserpark mit Logo der Veranstaltung

Veranstalter (weil's Schleichwerbung ist:) „Metro Group Asset Management Services GmbH Weserpark Bremen“; die Innenstadt Bremens beginnt dagegen zu veröden!

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle, Uhlandstraße 85, 10717 Berlin



90471 Nürnberg

Teilnahme der Deutschen Post AG an der Freizeit Messe in Nürnberg im Messezentrum Nürnberg mit Caravaning (in Cuxhaven-Sahlenburg), Touristik (Strandkorb in Cuxhaven-Duhnen) und Blümchen in der Duhner Heide (auch das ist Schleichwerbung)

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie, 92627 Weiden



BZ 49 Osnabrück

Werbestempel für die Landesgartenschau in Bad Essen (und anschließend ein Besuch in Osnabrück und Friedenschließen)

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Statioptäre Bearbeitung, Rheiner Landstraße 199, 49078 Osnabrück



Hans-Peter Blume



27404 Ostereistedt  
Künstler-Osteraktion der deutschen Post  
mit Möhren und Häschen (und ohne Brille, weil ...)  
Osterhasenstation der Deutschen Post AG, Osterhasenbüro (was es so alles gibt)

Anschrift: Deutsche Post AG, Niederlassung Brief, Uhlandstraße 85, 10717 Berlin

BZ 70 Stuttgart

Wohl wahr, was die Post hier mitteilt:

Postwertzeichen bilden, oder richtiger und besser:

Die Beschäftigung mit denselben und der Eule der Minerva bildet.

Anschrift:

Deutsche Post AG, Niederlassung Brief

Sonderstempelstelle, Ziegeleistraße 6, 71332 Waiblingen

**Philatelie:**

**Postwertzeichen bilden**



## Information der Literaturstelle

Die Literaturstelle verwaltet die vorrätigen Hefte der Arbeitsgemeinschaft. Von manchen Heften (aus den Anfangszeiten der ArGe) sind noch bis zu einhundert Stück vorhanden. Sollten Ihnen – zum Beispiel weil Sie noch nicht so lange in unserer ArGe sind – noch Hefte fehlen, so können Sie diese für 1,50 Euro je Ausgabe plus Porto beziehen. Hefte, die nicht mehr vorhanden sind, werden als Fotokopien erstellt.



Manfred Geib



110 Jahre Winzerschule Mistelbach  
(personalisierte Marke mit Winzerschule)

100 Jahre Wachauerbahn. Im Hintergrund der Marke sind Weingärten zu erkennen



Weintaufe in Österreich  
größter Weinstadt Langenlois  
(14. November 2009)

Wein  
aktuell



Manfred Geib



„40. Steirische Weinwoche“  
Sonderstempel aus Leibnitz;  
dazu personalisierte Marke mit Weinmotiv

## Herzlich willkommen in unserer Arbeitsgemeinschaft

Wolfgang Ratz in 29664 Walsrode (Sammelgebiet: Land- und Forstwirtschaft)  
und Johannes Häge in 72631 Aichtal (Sammelgebiet: Landwirtschaft allgemein)

## Unterstützung für ein weites Feld

Unser neues Mitglied, Herr Wolfgang Ratz, sucht Unterstützung: Er sammelt Motive aus der Landwirtschaft in aller Welt. Er will eine Sammlung zusammentragen, die alle, alle Länder dieser Welt repräsentiert. Es muß ein Landwirtschaftsthema sein, konkreter will er sich nicht festlegen oder einschränken. Das westliche und „alte“ Europa war und ist einfach, doch die balkanesischen und baltischen Staaten gestalten sich schon schwieriger. Südamerika ist auch weit weg. Ganz zu schweigen von den Insel-Staaten, die sich irgendwo im weiten Ozean gebildet haben. Dafür bittet er um Unterstützung durch Tauschpartner:  
Wolfgang Ratz, Beckersberg 15, 29664 Walsrode, E-Mail: wolfgangwora@aol.com

## 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. 139 / April 2010 / Auflage 160 Exemplare.

Heft 140 folgt vermutlich im Juli 2010. Hoffentlich wieder mit prallen 60 Seiten.