

Auf ein Wort ...

*Liebe Mitglieder,*

ein frohes und gutes Jahr 2011 wünsche ich Ihnen und Ihrer Familie im Namen des Vorstandes. Möge Ihnen das Jahr Gesundheit und Zufriedenheit bringen, mögen Ihre Wünsche in Erfüllung gehen.



Ich danke allen Mitgliedern für die Treue zu unserer Arbeitsgemeinschaft. Danke an die Redaktion und Autoren, die mit ihren Beiträgen unser Mitteilungsheft interessant machen.

Auch meinen Vorstandskollegen ein herzliches Dankeschön für die gute Zusammenarbeit.

Ja, auch wir haben leider, wie mehrfach berichtet, wieder Mitglieder verloren. Es ist uns 2010 nicht gelungen, auch nur ein einziges Mitglied für unsere Arbeitsgemeinschaft zu gewinnen, obwohl wir auf einigen Messen mit unserem Stand vertreten waren. Mein Wunsch für das kommende Jahr ist, unseren Mitgliederrückgang zu stoppen und neue Mitglieder zu gewinnen.

Versuchen wir es, mit Ihrer aller Mithilfe könnte dies gelingen! Unter Ihren Sammlerfreunden ist bestimmt ein/e Sammler/in dabei, den Sie für uns werben können. Jedes neue Mitglied wie auch der Werber erhält das Buch mit den Kartoffelbriefmarken geschenkt! Und mit unserem Vierteljahresheft, so meine ich, bieten wir ja gerade neuen Mitgliedern einen guten Einstieg in die Agrarphilatelie.

Dem heutigen Heft liegen die Veränderungen/Ergänzungen unserer Mitgliederdatei bei. Diese Datei wird von unserem Mitglied Jörg Weil verwaltet und das schon seit Jahren ohne Kosten für die Arbeitsgemeinschaft. Einen ganz herzlichen Dank dafür.

2010 konnten wir unsere Vereinsauktion aus mehreren Gründen nicht durchführen. Geplant ist die Auktion aber wieder für 2011, wenn wie angekündigt, neue, gute und preiswerte Belege/Marken eingeliefert werden. Die Vorbereitung und Abwicklung ist eine ziemliche Mordsarbeit – und da sollte sich das für die Sammler und für die Arbeitsgemeinschaft auch lohnen.

Auch 2011 wird unsere Jahreshauptversammlung am letzten Wochenende im Oktober in Sindelfingen stattfinden. Das Protokoll zur Jahreshauptversammlung 2010 finden Sie in diesem Heft. Sindelfingen lohnt sich nicht nur wegen der Möglichkeit, den einen oder anderen Beleg zu finden und kaufen zu können, sondern auch wegen der Gespräche, die man mit den anderen Mitgliedern unserer Arbeitsgemeinschaft führen kann. Und: es ist immer ganz anregend.

Ich wünsche Ihnen einen guten Start ins neue Jahr. Bleiben oder werden Sie gesund

Ihr  
  
Horst Kaczmarczyk

### Verstorben sind 2010:

Winfried Böcker, Horst Bohlmann und Jean Marie Andre.

Wir werden ihnen ein ehrendes Andenken bewahren.

### Aus unserer Arbeitsgemeinschaft sind im Jahr 2010 ausgetreten:

Reinhold Erlbeck (Nr. 36), Rolf Allgaier (Nr. 50), Siegbert Maywald (Nr. 73), Dieter Lührmann (Nr. 80), Roman Tscherrig (Nr. 83), Manfred Gawlik (Nr. 105) und Walter Rein (Nr. 127).

Wir bedauern diese Austritte, müssen dafür aber Verständnis aufbringen.

### Ausgeschlossen aus unserer Arbeitsgemeinschaft wurden:

Heiner Gut (Nr. 7) und Martti Koponen (Nr. 19).

Die Pilz-Stempel auf den Umschlagseiten lieferte Siegfried Holstein.

# Inhaltsverzeichnis

Protokoll der Jahreshauptversammlung 2010	4
Geschichte der Kartoffel (Teil 10)	6
Pfingstrosen	8
Enerbiom: Landwirtschaftlich nachhaltige Produktion	9
Das Dubbeglas	11
Haustiere im Stall und auf der Weide	14
Der Weinbau im Rhein-Pfalz-Kreis	21
Weinkellerei Berlucchi auf Briefmarken	30
Neue Agrarplattform unterstützt Landwirte	30
Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen	31
Die Altenwalder Küstenheide	40
Rindviecher	41
Weinfest in Meißen	52
Scuola enologica di Conegliano	53
Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau	54
Wein aktuell	57
Landwirtschaft aktuell (Stempel)	58

## Mitarbeiter dieses Heftes:

Peter Splett, Kurt Buck, Horst Kaczmarczyk, Klaus Henseler, Siegfried Holstein, Anja Janssen, Johannes Kohnen, Manfred Geib, Heinz Wienold

## Redaktionsschluß:

Bereits am 4. Dezember. Zum Druck gegeben am 5. Dezember. Dieses Heft ist ein Weihnachtsgeschenk für Sie – rechtzeitig oder nachträglich.

# Protokoll der Jahreshauptversammlung 2010

Unsere diesjährige Jahreshauptversammlung fand entsprechend der Einladung vom Juli mit der Terminänderung im Vierteljahresheft 141 am

Samstag, den 30. Oktober 2010 in der Zeit von 14.00 – 16.00 Uhr

in der Tagungssuite 4 des Hotels Mercure direkt neben der Messehalle der Internationalen Briefmarkenbörse in Sindelfingen statt. Die vorjährige Kritik an der gastronomischen Betreuung führte offensichtlich dazu, daß sich in diesem Jahr überhaupt kein Kellner mehr sehen ließ. Schade, denn ein Glas Wasser oder wie sonst Kaffee und Kuchen hätten uns schon gut getan.

Die vorgesehene Tagesordnung wurde einstimmig angenommen, es gab keine Zusätze.

Unser 1. Vorsitzender Roger Thill übernahm die Begrüßung und eröffnete die Versammlung.

Zum Protokollführer wurde Dr. Siegfried Holstein gewählt.

An der Versammlung nahmen 12 stimmberechtigte Mitglieder und einige Gäste teil.

Bevor der Jahresbericht des Vorstands vom 1. Vorsitzenden verlesen wurde, gedachten wir unserer verstorbenen Mitglieder mit einer Schweigeminute.

Roger Thill gab einen Überblick über die Aktivitäten im Berichtszeitraum und dankte vor allem den Mitgliedern, die durch ihre Mitarbeit an der Gestaltung unseres Mitteilungsheftes für den guten Ruf und die Anerkennung unsere ArGe beigetragen haben. Sein Dank galt auch Frau Eva Kaczmarczyk, die während der Mitgliederversammlung unseren Ausstellungsstand betreute.

Anschließend folgte der Kassenbericht, vorgetragen von unserem Geschäftsführer und Kassierer Horst Kaczmarczyk. Er teilte uns mit, daß die Finanzlage ausgeglichen und selbst bei geringem Mitgliederschwund stabil ist. Zum 1. Januar 2010 hatte die ArGe noch 120 Mitglieder, zum 1. Januar 2011 werden es jedoch weniger als 110 Mitglieder sein.

Den Bericht der Kassenprüfer übernahm Sammlerfreundin Anja Janssen. Es wurden keine Unregelmäßigkeiten festgestellt.

Die nun folgende Entlastung sowohl des Vorstandes als auch des Geschäftsführers erfolgte bei Stimmenthaltung der Vorstandsmitglieder einstimmig.

Unter dem Tagesordnungspunkt „Verschiedenes“ gab es eine lebhafte Diskussion zur Erstellung einer eigenen Webseite der ArGe. Unser Mitglied Ulrich Oltersdorf, uns durch seinen Internetauftritt [www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de](http://www.ernaehrungsdenkwerkstatt.de) ja gut bekannt, erklärte sich bereit, die Grundstruktur dafür zu erarbeiten\*). Die anwesenden Mitglieder waren überwiegend dafür, als Titel „Agrarphilatelie“ zu wählen.

Ein weiteres Thema war die erfolgreiche Durchführung unserer internen Fernauktionen von Mitgliedern für Mitglieder. Leider hatte die letzte Fernauktion ein unbefriedigendes Ergebnis. Der Aufwand der Organisation der Auktion stand in keinem Verhältnis zum Ergebnis. Horst Kaczmarczyk wäre aber bereit, frühestens 2012 wieder eine Fernauktion zu organisieren, wenn wenigstens 800 neue preisgünstige Belege eingereicht würden

Mit Dank an die teilnehmenden Mitglieder für die konstruktive Diskussion schloß unser Vorsitzender die Mitgliederversammlung gegen 16.00 Uhr, so daß die folgende Stunde noch rege zum Tausch und für Gespräche genutzt werden konnte.

\*) Ist inzwischen geschehen: [www.agrarphilatelie.de](http://www.agrarphilatelie.de)

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

NEU: [www.agrarphilatelie.de](http://www.agrarphilatelie.de) (die website unserer ArGe)

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

[www.mykotheke.de](http://www.mykotheke.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 Neues entdecken.

Übrigens: Nach jedem Heft wird ein aktualisiertes Inhaltsverzeichnis aller Hefte erstellt und Mitgliedern, die ihre Internetanschrift angegeben haben, per E-Mail zugeleitet.

# Geschichte der Kartoffel Teil 10

## Francis Drake bringt die Kartoffel nach England

Francis Drake, geboren 1540, gestorben 1596, unternimmt seine ersten Seereisen nach Hinterindien und Guinea als Begleiter des Hauptverantwortlichen für den englischen Sklavenhandel, John Hawkins. Als 32-jähriger Kapitän im Golf von Mexiko plündert er 1572 die Stadt Nombre de Dios und fängt ein Jahr später einen spanischen Silbertransport von 40.000 Pfund ab – eine riesige Beute für einen aufstrebenden jungen Mann. 1577 stellt Drake bei seiner Weltreise auf der Insel Mocha (Chile) fest, daß die Kartoffel dort die Hauptnahrung der „Indianer“ ist: *„The people came down to us to the water side ..., bringing to us potatoes, rootes and two very fat sheepe.“*

1585 segelte Drake wiederum mit einer großen Flotte und königlichem Kaperbrief nach Amerika und besuchte die erste englische Kolonie in der Neuen Welt, die Insel Roanoke vor der Küste North Carolinas, von wo aus er der Überlieferung zufolge Tabak an Bord nahm und später in England einführte. Auf der Weiterreise nach Südamerika eroberte er den Ort Santa Fé in Venezuela; bei dieser Gelegenheit nahm er auch Kartoffeln mit an Bord, von denen er einige später an den Geographen Thomas Harriott weitergab, der sie wiederum nach England brachte.

Drake ist der erste Engländer, der die Welt umsegelte. Er wird für seine Entdeckungen von Königin Elisabeth I. geadelt.



Francis Drake (1540–1596) gilt in Deutschland als Entdecker der Kartoffel. Heinrich Heine: „Luther erschütterte Deutschland – aber Francis Drake beruhigte es wieder: Er gab uns die Kartoffel.“ Auf einer Marke aus Tristan da Cunha wird Drakes Reise mit der „Golden Hind“ gezeigt. John Hawkins und Francis Drake auf einer Briefmarke eines karibischen Insel-Paradieses. Drake und Clusius trafen sich 1581, aber über Kartoffeln sprachen sie wohl nicht.



## Nach Irland

Kartoffeln sollen an Bord gewesen sein, als der spanische König Philipp II. 1588 seine „Armada“ zur Eroberung von England ausschickt, aber die Flotte wird durch Sturm und Sir Francis Drake auf den Grund der Irischen See geschickt; dabei sollen einige Kisten mit Kartoffeln an die irische Küste gespült worden sein. Seitdem würden *buntatas*, Kartoffeln, in Irland angebaut. Diese erstaunliche Geschichte über die Einführung der Kartoffel in Irland durch ein Schiff der „Armada“ wird in ähnlicher Form auch über England berichtet. Doch es ist unglaublich und wird auch durch keine Dokumente belegt.

Den Preis für die erste Kartoffel in Irland gebührt deshalb Sir Walter Raleigh. Raleigh soll nicht sehr erbaud gewesen sein über die Kartoffel, denn Thomas Harriott gab ihm angeblich Kartoffelbeeren zum Essen. Auch wenn Raleigh danach an Magenbeschwerden gelitten haben soll, in Irland, auf seinem Gut *Myrtle Grove* in Youghal, ließ er ab 1587



Die spanische Flotte geht in der Irischen See unter, weil der Sturm bläst; der Sieg über die »Armada« begründet Großbritanniens Ruhm auf See. Sir Walter Raleigh (1552–1618) war Amerikafahrer, Abenteurer, Kaufmann, Politiker, Seeräuber mit königlichem Kaperbrief, Liebhaber der Königin Elisabeth I., Schriftsteller und Dichter, ein Intellektueller, der 1618 nach dreizehn Jahren Gefangenschaft im *Tower* öffentlich auf dem Schafott endet. Raleigh soll der Schöpfer der Bezeichnung



„potato“ sein. Sir Robert Boyle (1626–1691) läßt Kartoffeln auf seinem Gut in Cork anbauen und propagiert als Präsident der *Royal Society* den Kartoffelanbau im Königreich, um die Not der Armen zu lindern; das ist bemerkenswert, da doch Richard Boyle freiwillig Keuschheit gelobt hatte, weil er erkannte, Frauen und Physik würden nicht zusammenpassen.

die Kartoffel anbauen, brach aber diese Bepflanzung nach zwei Jahren wieder ab. Raleigh verkaufte sein Grundstück um 1604 an Richard Boyle, dem Präsidenten der berühmten *Royal Society*, der wieder Kartoffeln anbauen läßt.

Seiner Königin Elisabeth I. soll Raleigh einige Kartoffeln zum Geschenk gemacht haben, aber die nichtsnutzigen Köche sollen die Knollen weggeworfen haben, so daß Elisabeth nur eine bitter schmeckende Suppe aus den Blättern erhalten habe. Dies ist eine Geschichte über die Kartoffel, die unglaublich ist: Da Raleigh wußte, daß die Knollen der eßbare Teil der Pflanze waren, so wird er wohl nicht die Blätter oder Beeren zum Kochen gegeben haben und schon gar nicht bei einem Festmahl mit seiner Königin.

(wird fortgesetzt)

---

Kurt Buck

## Pfingstrosen

### 45 Cent, *Paeonia officinalis* (Echte Pfingstrose)

Die echte Pfingstrose ist am Waldrand, auf Lichtungen, aber auch auf verwilderten Wiesen anzutreffen und ist eine ausdauernde krautige Pflanze. Die Blüten sind für unsere Verhältnisse relativ groß, attraktiv und purpurrot.

### 92 Cent, *Paeonia rockii* (Rockii Pfingstrose)

Die Rockii Pfingstrose, an mancher Stelle auch als Unterart der Staudenpfingstrose bezeichnet, stammt aus dem Mittelwesten Chinas, wo man sie in den Höhenlagen findet. Dort gedeiht sie in ihrem natürlichen Umfeld, obwohl sie uns als Zierpflanze geläufiger ist. Die Chinesen sind große Liebhaber,





Veredler und Züchter von Pfingstrosen. Es wurden bereits zahlreiche Kulturvarietäten der Rockii Pfingstrose mit unterschiedlicher Färbung der Kelchblätter gezüchtet. Im Unterschied zu unserer Art hat diese Pfingstrose holzige Wurzelstöcke und ist deshalb von etwas höherem Pflanzenwuchs.

---



Anja Janssen

## ENERBIOM: Landwirtschaftlich nachhaltige Produktion von Biomasse-Energie

Das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Eifel in Bitburg beteiligt sich an dem interterritorialen Projekt ENERBIOM in der Großregion. Der Name des Projektes setzt sich aus Energie und Biomasse zusammen. Ziel des Projektes ist es Anbau Richtlinien zur Energieproduktion aus landwirtschaftlicher Biomasse unter Berücksichtigung agro-ökologischer Bedingungen in Gebieten mit starken Umwelteinschränkungen auszuarbeiten.

Die Projektstandorte liegen unter anderem in eingeschränkten Gebieten wie in Mittelgebirgszonen, Wasserschutzgebieten, Natura 2000-Gebieten. Im Versuch werden die Dauerkulturen Miscanthus, Switchgrass und Rohrschwengel angebaut. Im Rahmen einer Fruchtfolge werden Mais, Dinkel, Roggen, Hanf sowie Sorghum (Hirse) angebaut. Betrachtet man sich die Kulturen so fällt einem nur der Mais als bisher bekannte eingesetzte Kultur zur Energieerzeugung ins Auge.

In Zeiten der unzähligen Teller-Tank-Diskussionen und des Monokulturanbaus werden deshalb noch unbekanntere Pflanzen untersucht, um die Vielfalt im Energiepflanzenanbau zu vergrößern. Miscanthus, ebenfalls als Chinaschilf bekannt, stammt aus Südostasien und kann bis zu 20 Jahren genutzt werden.

Zur Zeit wird Miscanthus in Form von Hackschnitzeln zur Verbrennung genutzt. Ein Kilogramm Trockenstoff entspricht etwa 0,5 Liter Heizöl. Aber auch im Gartenbereich als Rindenmulchersatz wie auch als Pferdeeinstreu findet Miscanthus Verwendung.

Das Switchgrass ist ein Prärie gras aus Nordamerika und kann ebenfalls 15 bis 20 Jahre genutzt werden. Es kann als Futtergras, Nachwachsender Rohstoff und als Zierpflanze verwendet werden. Hierbei gilt es den Hochland- und den Tieflandtyp zu unterscheiden. Der Hochlandtyp bringt wegen seiner wärmeliebenden Eigenschaft höhere Biomasseerträge als der Tieflandtyp. Jedoch eignet er sich aufgrund unseres Klimas und seiner geringen Winterhärte nicht zum hiesigen Anbau.

Der Tieflandtyp erzielt zwar niedrigere Biomasseerträge, ist aber kältetoleranter und deshalb für den Anbau in Mittel- und Nordeuropa geeignet. Rohrschwengel ist ein Futtergras, welches aber aufgrund seiner rauen Struktur nur ungern von Wiederkäuern aufgenommen wird. Diese Struktur macht man sich aber zu Nutze und benutzt den Rohrschwengel auf Pferderennbahnen und als Randstreifen an Motorsportstrecken. Der Rohrschwengel wird jährlich 3–5 mal geerntet und im Rahmen des Projektes als Biogassubstrat untersucht (1 Tonne Frischmasse entspricht ca. 210 m<sup>3</sup> Biogas).

Der Hanf wird schon lange Zeit industriell verwendet (Fasern, Vogelnahrung, Öl, Textilien). Er zeichnet sich im Anbau durch sehr gute Unkrautunterdrückung und Durchwurzelung aus. Es dürfen aber nur Sorten angebaut werden, welche THC-Werte geringer 0,2% aufweisen. Der Sorghum (Hirse) verträgt Trockenheit aber keine Kälte, somit ist er für die Projektstandorte interessant, da sie sich klimatisch unterscheiden. Der Anbau erfolgt abhängig von der Nutzungsart, es gibt Körner-, Faser- und Zuckersorghum.

Im Rahmen des Projektes wird Fasersorghum auf seine Eignung als Biomasselieferant untersucht. Die dargestellten Kulturen werden hinsichtlich der drei Nutzungswege Biogas, Verbrennung sowie Bioethanol der 2. Generation untersucht. Die Versuchsstandorte liegen in Frankreich (Gerbevillers), in Belgien (Libramont) sowie in Deutschland (Bitburg).

Jede Kultur wird in sieben Varianten untersucht. Die Varianten unterscheiden sich in ihrer Art der Düngung (mineralisch, organisch) Düngungsintensität (0 kg Stickstoff bis 240 kg Stickstoff) sowie in der Art der Unkrautbekämpfung (chemisch, mechanisch). Neun Partner in der Großregion haben sich zusammengeschlossen um das Projektziel des nachhaltigen Energiepflanzenanbaus zu erreichen, diese Projektpartner sind:

In Deutschland: Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Eifel, Institut für Zukunfts- Energie- Systeme Saarbrücken

In Luxemburg: Centre de Recherche Public Gabriel Lippmann

In Belgien: Agra Ost, Provinz Lüttich, Centre wallon de Recherches agronomiques

In Frankreich: Chambres d'Agriculture de Lorraine, Agria Lorraine, Trame

# Das Dubbeglas

Auf dem Dürkheimer-Wurstmarkt-Stempel (Beitrag von Hans-Peter Blume, Landwirtschaft aktuell, S. 170, Vierteljahresheft 141, Oktober 2010) ist natürlich ein Dubbeglas abgebildet. Selbstverständlich kann man aus einem solchen Glas auch Äpfelwoi trinken, das dürfte allerdings in der Pfalz eher selten vorkommen. Auf dem größten Weinfest der Welt, dem Dürkheimer Wurstmarkt, wird eben Wein getrunken und das Dubbeglas hat hier seine Geburtsstätte.

„Der Überlieferung nach wurde das Dubbeglas von Metzgern aus Bad Dürkheim erfunden, weil bei Schlachtfesten die üblichen glatten Stangengläser zu leicht aus der feuchten Hand rutschten.“ (Königliches Weinlexikon von Katja Schweder, Julia Becker, Susanne Winterling, ISBN 978-3-937329-32-1). „Dubbeglas deswegen, weil es sich im Gegensatz zum herkömmlichen Stangenglas in der Zylinderform nach unten verjüngt und rund herum mit kleinen Einbuchtungen, sogenannten ‚Tupfen‘ versehen ist.“ (Königliches Weinlexikon).

Das echte Dubbeglas faßt einen halben Liter Wein und hat seinen „festen Platz“ auf den Pfälzer Weinfesten, wo es bei den Weingenießern die Runde macht und in der Saison, die in der Pfalz fast das ganze Jahr über dauert, wandert das Dubbeglas auch in die Hände so mancher Touristen, die auf diese Weise dann den Pfälzer Wein in ungewohnten Mengen kennenlernen. Doch Vorsicht, es ist ja eigentlich gedacht als ein Glas, aus dem die ganze Weirunde trinkt, bei dem der Wein in bekömmlichen Schlückchen aufgeteilt wird.

Eine Vermutung: Das Dubbeglas ist so beliebt, weil es nicht nur eine große Weinmenge faßt, sondern weil es besonders für Weingenießer geeignet ist, die vielleicht etwas zu tief ins Glas geschaut haben. Diese haben mit Hilfe des Dubbeglases noch alles fest im Griff, was ihnen bei Gläsern ohne Dubben entgleiten könnte, also eine Art Prothese, die zu mehr Weingenuß beiträgt, ohne daß man gleich ganz aus der Rolle fällt. So verdanken wir den Metzgern nicht nur den Wurstgenuß, sondern auch noch den gesteigerten Weingenuß.



# Nachricht,

## Von den Erd-Aepfeln oder Ertuffeln.

**D**ie Vortheile so durch diese Ertuffeln im Voigt-Lande, in Schweden, in Brabant und an mehreren anderen Orten für die Wirthschafft hervorgebracht worden, sind aus öffentlichen Nachrichten bereits bekannt.

In hiesigen Landen hat die Erfahrung ein gleiches gelehret, und an einem Orte, wo man bey guter Cultur des Ackers und gewertiger Bitterung, nach der ersten Saat nur das 3te Korn zu rechnen hat, haben die Versuche mit Erd-Aepfeln, oder Ertuffeln, ihren Vortheil sehr gut gezeigt.

Man hat einige in schwarze mit Mehr vermischte Erde, andre in sandiges Garten-Land, und einen Theil in ein Stück Feldes, wovon das übrige mit weissen Habern bestellet worden, eingelegt.

In der schwarzen Erde sind sie am besten gerathen, und ist zu schließen, daß sie einen lockeren, tief genug umgebrachten Boden, anbey nicht gar zu schlechten Dünger, erfordern.

Man hat von obigem Versuch in vorigem Sommer, ohngeachtet der Dürre in schwarzer Erde, 99. Himten, im Feld-Lande von miltler Güte 80. Himten, und im leichten Sande 76. Himten, auf einen Morgen berechnen können, und in bemeldeter schwarzen Erde sind Stücke gewachsen, die 1½ Pfund gewogen; auch sind sie im Hopfen-Garten, der in den Zwischen-Räumen wo kein Hopfen liegt, überall mit Ertuffeln bepflanzt worden, sehr wol gerathen; und wie aus letzterem zu folgern, daß sie auch an ganz dumpfigen Orten gut fortwachsen, so würden Felder, die allenthalben mit Holz umgeben sind, und wo die Früchte am allernächsten zu scheffeln pflegen, auf diese Art weit vortheilhafter zu nutzen sichen.

Der Nuße der Ertuffeln ist so allgemein, daß man dabey andre Korn-Früchte im Nothfall entzehen kan.

Man hat gutes wohlgeschmeckendes Brod blos von Ertuffeln backen lassen, welches wenig Unterscheid vom Rocken-Brode gehabt;

Wenn man 3 Rocken-Mehl zusehen will, so werden die Ertuffeln gekocht, gemüset, und beym Auskneten zu dem Reich gethan;

Soll aber das Brod aus 3 Ertuffeln und 3 Rocken-Mehl, oder in Nothfällen aus lauter Ertuffeln-Mehl bestehen, so läst man die Ertuffeln in warmen Wasser mit einem stumpfen Besen tüchtig und rein abschlagen, die

die zu Mittel-Mehl läßt man schälen, beyde aber vermittelst eines Hobels den man zum Sauren-Kohl zu gebrauchen pfleget, von einander schneiden, die Scheiben sowol von geschälten als ungeschälten läßt may jede besonders auf der Darre trocknen, auf der Mühle mahlen, und so hat man ein sehr gutes wohlfeiles Mehl zu Mittel- und groben Brode.

Wie die Ertuffeln sonst auf verschiedene Weise zur Speise für Menschen zu bereiten, sonderlich alle Garten-Früchte die sonst mit Mehl angerühret werden, mit zerriebenen Ertuffeln zu kochen sehen; so macht man auch daraus gang feines Mehl zu Backwerck, Stärcke und Puder, wiewol letzteres etwas mühsam und kostbar ist.

Man kan sowol Schweine als alle andre Arten von Vieh mit Ertuffeln nicht nur unterhalten, sondern auch, wie die Erfahrung gezeigt, mästen.

Um die Ertuffeln im Winter für Frost und Verderben zu bewahren, kan man sie im Herbst bald nach der Erndte, und bevor Frost einfällt, auf oben gemeldete Art nach einander dörren, wozu der Bauer statt der Darre/die an verschiedenen Orten vor den Dörfern zum Flachs-Trocknen angelegte Ofens, gebrauchen, die gedorrte Ertuffeln allensals nur zur Hälfte unter dem Rocken, Buchweizen oder Gerste mahlen lassen, mithin zum Brode, zum Getränke, und für das Vieh gebrauchen kan.

Eine gemachte Probe im kleinem, giebt Hofnung, daß das Schroot von Ertuffeln auch in Brandtwein, Brennen auf; ergiebiger als das von Rocken sey.

Uebrigens ist anzurathen, die Ertuffeln bis 3 Fuß auseinander zu setzen, und für allen Dingen das Häuffeln nicht zu vergessen. Hannover den 29. Jan. 1754.

Das vorstehende Ertuffel-Dokument aus Hannover stammt aus dem Jahr 1754. Es ist ein tatsächlich in jenem fernen Jahr auf einer Handpresse mit handgesetzten Lettern gedruckt worden.

## 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.

# Haustiere im Stall und auf der Weide

Nicht nur die Tiere, welche mit uns zu Hause leben, nennt man Haustiere. Haustiere sind Tiere, die vom Menschen gezüchtet wurden um ihnen nützlich zu sein. Daraus leitet sich auch das Wort „Nutztier“ ab, unter dem wir Tiere verstehen, die auf einem Bauernhof leben. Bauernhoftiere liefern uns Nahrung, sie pflegen unsere Landschaft und haben unseren Vorfahren bei schweren Arbeiten geholfen.



Früher gab es die großen landwirtschaftlichen Maschinen wie Traktoren noch nicht um den Landwirten die Arbeit auf dem Feld zu erleichtern. Diese Zug- oder Feldarbeiten wurden damals von Pferden oder Ochsen erledigt. Auf dem Stempel und der Marke sind arbeitende Pferde zu sehen. Sie ziehen entweder alleine oder im Gespann die Feldarbeitsgeräte wie den Pflug oder die Walze. Pferde dienten damals als Reit-, Arbeits- und Lasttiere.



In der heutigen Zeit werden sie zur Freizeitgestaltung genutzt. Eine untergeordnete Rolle spielt die Nahrungslieferung durch das Pferd für den Menschen wie das Fleisch, die Stutenmilch oder die Haut, welche zu Leder verarbeitet wird. Wie die Pferde wur-





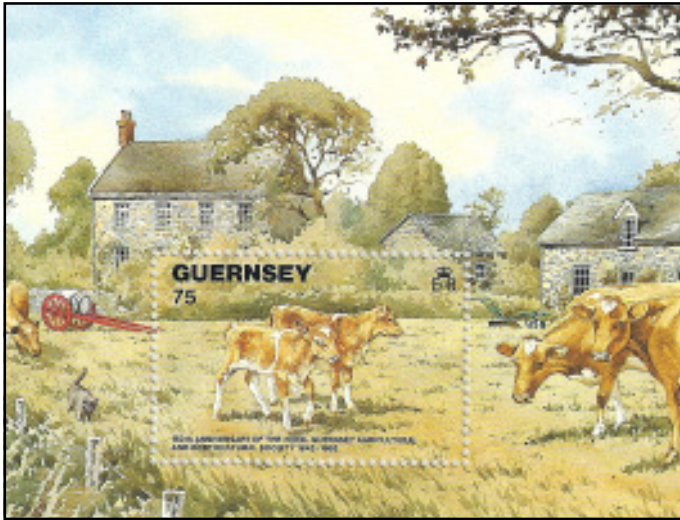
den auch die Rinder als Arbeitstiere genutzt. Aber nicht nur seine Kraft, sondern auch die Eigenschaft als Nahrungsmittel-lieferant spielt eine große Rolle. Rinder liefern uns Fleisch und Milch, aus der unterschiedliche Produkte hergestellt werden.

Vieles was wir im Kühlregal finden stammt von der Kuh unter anderem Joghurt, Käse, Sahne und Quark. Das weibliche Rind nennt man ab der Geburt ihres ersten

Kalbes Kuh. Als Bulle, Stier oder Ochse werden die männlichen Rinder bezeichnet. Rinder fühlen sich in der Herde am wohlsten. Meistens sind aber bloß die Kühe mit ihren Kälbern ohne Bullen auf der Weide zu sehen.

Rinder lassen sich aufgrund ihrer Nutzungsrichtung unterscheiden. Es gibt die Milch- bzw. fleischbetonten Rassen sowie Zweinutzungsrasen, welche beide Eigenschaften vereinen. In Deutschland sind vorwiegend die





Rassen Schwarz- und Rotbunt zu finden. Diese Rassen wurden zur Milchproduktion gezüchtet. Ab der Geburt ihres ersten Kalbes, nach 9 Monaten Trächtigkeit, geben die Kühe Milch. Mutterkühe bleiben mit ihren Kälbern und der Herde den größten Teil des Jahres auf der Weide. Im Unterschied zu den anderen Kühen können die Kälber jederzeit bei der Mutter säugen. Kühe, welche auf Bauernhöfen leben, werden morgens und abends gemolken. Aus dieser Milch werden die Milchprodukte hergestellt. Eine gute Kuh gibt ca. 40 Liter Milch pro Tag.



Auch im Bereich des Melkens gab es Fortschritte. Die Kühe werden meist in einem Melkstand gemolken, auf der Briefmarke ist ein Melkkarussell zu sehen. Es gibt aber auch so genannte Melkroboter, in den die Kühe von selbst gehen und der sie dann melkt. Somit hat sich der Landwirt diese Arbeit erspart und



ist flexibler. Früher mußte er seine Kühe von Hand melken. Die weiblichen Fleischrinder geben weniger Milch, haben aber besseres Fleisch. Das robuste Schottische Hochlandrind gibt zwar nicht so viel Milch, liefert dafür aber sehr gesundes Fleisch.



Nicht nur Rinder, sondern auch Schafe sind draußen auf der Weide zu finden. Sie dienen der Landschaftspflege und liefern uns Milch, Fleisch und Wolle. Auf Deichen werden oft Schafe gehalten, damit sie das Gras kurz halten und den Boden festigen. Weibliche Schafe werden als Mutterschaf bezeichnet und die männlichen nennt man Bock oder Widder. Schafe gehören zu den ältesten Haustieren und wurden schon 3000 Jahre v. Chr. als Nutztiere zur Fleisch- und Wollproduktion gehalten. Man unterscheidet: Wollschafe, Woll- Fleischschafe, Fleischschafe, Milchschafe und Pelzschafe. Die Schafwolle wurde nach und nach durch die Baumwolle ersetzt. Somit traten das Fleisch und die Milch in den Vordergrund. Die gemolkene Milch wird zum größten Teil zu Käse verarbeitet. Die Ziege zählt ebenfalls zu den ältesten



und den ersten wirtschaftlich genutzten Haustieren. Eine Ziege ist sehr leicht zu ernähren und zu halten. Der Pflanzenfresser liefert uns Fleisch, Leder und Milch. Ziegen können mehr Milch geben als Schafe. Diese Milch wird auch zu Käse verarbeitet.



Der bedeutendste Fleischlieferant auf einem Bauernhof ist allerdings das Schwein. Die weiblichen Schweine nennt man Sau und das männliche Schwein wird als Eber bezeichnet. Wie die Schafe und die Ziegen gehört das Schwein zu den Paarhufern. Unser bekanntes Hausschwein ist die Nutzform des Wildschweines.

Seit über 9000 Jahren halten sich die Menschen Schweine zur Fleischerzeugung. Die Jungtiere werden Ferkel genannt. Ab einem Gewicht von 5 Kilogramm werden sie als „Läufer“ bezeichnet. Die Sau bringt ihre durchschnittlich 10 Ferkel pro Wurf nach 3 Monaten, 3 Wochen und 3 Tagen zur Welt. Im Durchschnitt der Jahre werfen die Sauen etwa 2,3 mal pro Jahr.

Schweine sind entgegen ihrem Ruf „dumm und dreckig“ zu sein, sehr intelligent und reinlich. Sie suhlen sich zur Reinigung und zum Schutz vor Sonnenbrand gerne im Schlamm. Auch Schweine sind Herdentiere und leben gerne in Gruppen zusammen. Weibliche Schweine heißen vor der ersten Geburt ihrer Ferkel „Jungsau“. Diese werden auf dem Bauernhof in Gruppen gehalten, damit sie sich „kennlernen“. Dies ist wichtig, da sie später in einem gemeinsamen Stall leben. Eine Gruppe von Schweinen wird in einer Bucht gehalten, in der sie sich bewegen, spielen und fressen können. Die Ferkel werden bis zu einem Alter von ca. 6 Monaten gemästet und dann geschlachtet. Würde man sie nicht schlachten, könnten sie bis zu 12 Jahren alt werden.

Nicht zu vergessen ist das Geflügel als Fleisch- und Eierlieferant. Als Geflügel werden nicht nur Hühner auf einem Bauernhof gehalten.

Weiteres Nutzgeflügel sind unter anderem die Gänse und Truthühner. Männliche Truthühner heißen Truthahn und weibliche nennt man Truthennen. Sie werden zur Fleischproduktion gehalten. Besonders in Amerika wird an Thanksgiving traditionell Truthahn gegessen.



Nicht nur wegen ihres Fleisches, sondern auch wegen ihrer Federn sind auch Gänse auf dem Bauernhof zu finden. Die Federn der Gänse werden unter anderem als Füllmaterial für Kissen und Bettdecken benutzt.



Ein anderes Produkt liefern uns die Hühner. Das weibliche Huhn, die Henne/das Huhn, legt die Eier. Werden diese ausgebrütet schlüpfen nach 21 Tagen die Küken. Haushühner können im Jahr 250 bis 300 Eier legen, wenn ihnen das Ei täglich weggenommen wird. Die sogenannten Legehennen sind Hühner aus Hybridrassen, welche gezüchtet wurden, um Eier zu legen. Es gibt weiße und braune Legehybriden und somit kommen die unterschiedlichen Eierfarben zustande. Die männlichen Hühner, die Hähne/Gockel werden hauptsächlich zur Fleischproduktion genutzt. Wie auch bei den anderen Tieren gibt es viel verschiedene Hühnerrassen mit unterschiedlichen Eigenschaften und unterschiedlichem Aussehen. Aber nicht nur die Hennen und die Hähne zählen zu den Hühnern. Zu den Hühnern zählen ebenfalls das Stubenküken, die Poularden, die Kapaune



und das Suppenhuhn. Die Hühner haben den größten Anteil am Nutz- und Ziergeflügel. Die Zucht ist soweit fortgeschritten, daß die biologisch möglichen Leistungen nahezu erreicht sind. Um das Jahr 1400 v. Chr. gelangten die Haushühner von Indien nach China und von dort weiter nach Westen. Die Römer führten neben den schon bekannten auch neue und edlere Rassen in die Mittelmeerländer und Vorderasien ein. Für sie spielten die Hühner auch zu religiösen Zwecken eine Rolle. Schon zu Beginn des Mittel-

alters wurden sie in Deutschland gehalten. Mit den Eiern und dem Fleisch bezahlten unsere Vorfahren ihre Steuern und Zinsen. Somit läßt sich erklären, warum die Nutztiere als Haustiere für uns eine so große Rolle spielen. Sie bringen und sind für uns nicht nur Lebensmittel, sondern waren der Menschheit in der Vergangenheit und sind heute noch für uns eine große Hilfe.



# Der Weinbau im Rhein-Pfalz-Kreis

Wer kennt die „Lange Els“, den „Schafberg“ oder den „Burgweg“ im Rhein-Pfalz-Kreis? All dies sind Standorte im Rhein-Pfalz-Kreis, auf denen Reben wachsen. Insgesamt 318 Hektar Rebfläche und noch einige Einzellagen mehr als die genannten gibt es heute im Kreisgebiet; mit 1,4 Prozent der Rebfläche ist dies eine eher unbedeutende Größe im pfälzischen Rebenmeer. Umso wichtiger ist die Rolle, die der Weinbau für die Menschen und ihr Selbstverständnis in den Weinbaugemeinden des Rhein-Pfalz-Kreises spielt.

Die Pfalz als das mit aktuell 23.466 Hektar zweitgrößte deutsche Weinbaugebiet verläuft links des Rheins im westlichen Teil des Oberrheingraben als geschlossener Rebgürtel in rund 80 Kilometer Länge und 5 bis 20 Kilometer Breite von der Grenze zum Elsaß im Süden bis zum Zellertal im Norden. Nach der flächenmäßig größten Ausdehnung im Mittelalter hat sich durch Kriegswirren und ungünstige Wirtschaftsverhältnisse der Weinbau im 20. Jahrhundert auf die für den Weinbau bevorzugten Standorte zurückgezogen.

Wertvolle Hinweise zur Bedeutung des Weinbaues in früherer Zeit liefert das Buch „Die Pfalz am Rhein und ihre Weine“ von 1927. Dort ist bereits erwähnt, daß beispielsweise der Lamsheim in der Lorscher Urkunde unter Karl dem Großen als weinbautreibende Gemeinde genannt wird. Rödersheim wird zum ersten Male in einer Urkunde von König Ludwig des Deutschen als Weinort aufgeführt. Heßheim wird schon 729 urkundlich als Weinbauort und Heuchelheim als weinbautreibende Gemeinde unter Pippin erwähnt.

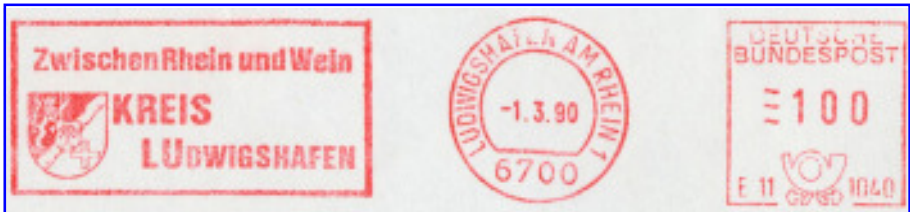


Absenderfreistempel vom 8. September 1967 des alten Landkreises Frankenthal, der im Zuge der rheinland-pfälzischen Gebietsreform 1969 mit einer Teilfläche in den neuen Landkreis Ludwigshafen überführt wurde. Das Wappen zeigt eine Traube als Hinweis auf den Weinbau im Kreisgebiet.

## Die Rebflächen

Die Rebfläche des Rhein-Pfalz-Kreises beträgt im Mai 2010 nach einer Auswertung der Weinbaukartei der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz 318,8846 Hektar. Legt man für das Jahr 2009 den durchschnittlichen Hektarertrag des Bereiches Mittelhaardt/Deutsche Weinstraße, in dem sich der überwiegende Teil der Rebflächen des Rhein-Pfalz-Kreises befindet, von 99,6 Hektoliter je Hektar zu Grunde, so ergibt sich daraus eine Weinerzeugungsmenge von rund 32000 Hektoliter im Landkreis. Bezogen auf die pfälzische Gesamternte von 2,353 Millionen Hektoliter entspricht dies einem Anteil von 1,36 Prozent.

Die Rebflächen verteilen sich auf drei regionale Schwerpunkte. Der Hauptanbau findet mit 245,55 Hektar (77 Prozent) im nördlichen Kreisgebiet in den Gemeinden Bobenheim-Roxheim, Kleinniedesheim, Großniedesheim, Heuchelheim, Heßheim und Lamsbheim



Absenderfreistempel vom 1. März 1990 des Landkreises Ludwigshafen, der zum 1. Januar 2004 in Rhein-Pfalz-Kreis umbenannt wurde, mit dem Hinweis im Stempeltext auf seine Lage „Zwischen Rhein und Wein“.

statt. 62,79 Hektar werden im mittleren Kreisbereich in der Verbandsgemeinde Dannstadt-Schauernheim bewirtschaftet. Die vorgenannten Orte gehören zum Bereich Mittelhaardt/Deutsche Weinstraße. Lediglich noch 10,55 Hektar Rebfläche befinden sich im südlich gelegenen Römerberg mit seinen Gemeinden Berghausen, Mechtersheim und Heiligenstein, das weinrechtlich gesehen zum Bereich Südliche Weinstraße gehört.

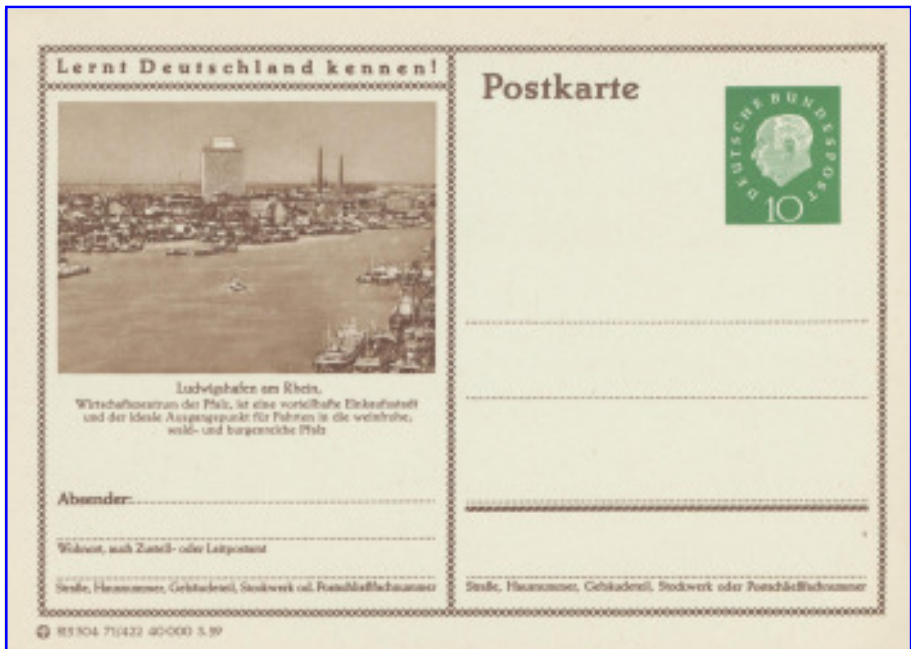
Die größte weinbautreibende Gemeinde ist Lamsbheim mit 73,8727 Hektar vor Heuchelheim mit 58,1787 Hektar und Kleinniedesheim mit 53,1924 Hektar. Die kleinste Weinbaufläche hat Bobenheim-Roxheim mit 1,0871 Hektar.

## Die Rebsortenstruktur

Seit Anfang der 1990er Jahre hat sich die Rebsortenstruktur in der Pfalz deutlich verändert. Dominierte in den fünfziger bis achtziger Jahren der Anbau von weißen Rebsorten,

so setzte in den neunziger Jahren eine starke Nachfrage nach Rotwein ein, auf die Winzer vor allem mit der Pflanzung von Dornfelder reagierten. Betrug 1989 das Verhältnis weiße zu roten Sorten 84,5 zu 15,5 Prozent, so liegt heute das Verhältnis bei 61,5 zu 38,5 Prozent.

Dieser Entwicklung folgten auch die Winzer im Rhein-Pfalz-Kreis. Allerdings hatten die meisten Weinbaugemeinden des Kreises schon immer einen höheren Anteil roter Rebsorten im Anbau als ihre pfälzischen Kollegen. Beispielsweise lag der Rotweinanteil in Lamsheim schon Ende der achtziger Jahre bei 40,1 Prozent. Heute stehen im Landkreis 159,8 Hektar weiße und 156,7 Hektar rote Keltertraubensorten in den Weinbergen – ein



Ludwigshafen als kreisfreie Stadt bezeichnet sich auf der Bildpostkarte von 1959 als idealer Ausgangspunkt für Fahrten in die weinfrohe, wald- und burgenreiche Pfalz.

fast ausgeglichenes Verhältnis. Einen sehr bescheidenen Anteil haben mit 2,5 Hektar weiße und rote Tafeltrauben. Angebaut werden hierbei insbesondere neue Sorten wie Palatina, Muscat bleu, Nero und Lakemont seedless.

Die flächenmäßig stärkste Rebsorte ist wie auch in der Pfalz der Riesling mit 67,1 Hektar

vor dem Dornfelder mit 59,9 Hektar und dem Portugieser mit 50,4 Hektar. Allein diese drei Sorten machen über die Hälfte der Rebfläche im Rhein-Pfalz-Kreis aus. Erweitert man dies auf die zehn flächenmäßig bedeutendsten Sorten sind 83 Prozent der Rebfläche damit bestockt.

Das Sortiment im Rhein-Pfalz-Kreis besteht aus einer Vielzahl von Rebsorten. Die Weinbaukartei weist 25 weiße und 23 rote Keltertraubensorten aus. Darunter sind einige Rebsorten, die im Rahmen des zulässigen Versuchsanbau gepflanzt wurden wie Nebbiolo, Hölder, Rabaner und We 70-281-36.

Das Rebsortenportfolio des Rhein-Pfalz-Kreises weist neben den Klassikern Riesling und Co. auch einige Besonderheit auf. In Heuchelheim steht ein Weinberg mit der



Rebsorte Schönburger, die es sonst in der Pfalz nicht mehr gibt. Schönburger ist eine Kreuzung aus Spätburgunder und der in Deutschland kaum bekannten Rebsorte Pirovano 1, die ihrerseits eine Kreuzung zwischen rotem Gutedel (Chasselas rose) und Muscat de Hambourg durch den italienischen Züchter Angelo Pirovano aus dem Jahr 1892 ist. Die Kreuzung stammt aus dem Jahre 1939 und wurde an der Forschungsanstalt Geisenheim durchgeführt. Die Rebe erlangte 1979 den Sortenschutz und wurde ein

Ein dezenter Hinweis auf Wein – die Abbildung eines Weinglases im Sonderstempel zum Straßenfest 1983 in Ludwigshafener Stadtteil Rheingönheim.

Jahr später in die Sortenliste eingetragen. Die ursprünglich geplante Bezeichnung Rosa Muskat aufgrund der Beerenfarbe wurde vom Bundessortenamt verworfen.

Eine weitere Besonderheit im Anbau ist die Rebsorte Hölder. Sie entstand 1955 an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg aus den Sorten Riesling und Ruländer gekreuzt. Die Sorte besitzt seit 1987 Sortenschutz und wurde im gleichen Jahr in die Sortenliste eingetragen. Die Rebsorte ist dem Dichter und Sohn der Stadt Lauffen am Neckar Friedrich Hölderlin gewidmet. Die Weißweine sind kräftig, fruchtig und haben einen ausgeprägten Riesling-Charakter.

Im Versuchsanbau angebaut wird die italienische Rebsorte Nebbiolo, die aus dem Piemont



stammt und tanninreiche, ausdrucksstarke Weine liefert, die lange reifen müssen. Der Nebbiolo gehört zu den anspruchsvollsten Rebsorten was Boden und Lage betrifft. Ebenfalls im Versuchsanbau ist eine Neuzüchtung von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg mit der Zuchtnummer We 70-281-36. Die Eltern dieser Kreuzung aus dem Jahr 1970 sind Blauer Limberger und Cabernet Sauvignon.

## Die Winzerinnen und Winzer

Die im Kreisgebiet belegenen Rebflächen werden nach einer Auswertung der Weinbaukartei der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz von insgesamt 234 Personen bewirtschaftet, die sowohl im Kreisgebiet als auch außerhalb des Landkreises wohnen. Es sind hauptberufliche Winzerinnen und Winzer, Landwirte und Obstbauern, aber auch im Nebenerwerb wirtschaftende Personen.

106 Personen aus dem Kreisgebiet – dies entspricht 45,3 Prozent der Bewirtschafter – verfügen über 126,1 Hektar (39,6 Prozent) der Kreisrebfläche. Dies bedeutet wiederum, daß rund sechzig Prozent der Rebfläche von außerhalb des Kreisgebietes ansässigen Personen bewirtschaftet wird. Diese Personen kommen überwiegend aus dem Landkreis Bad Dürkheim. Allein 117 Bewirtschafter aus dem Nachbarkreis verfügen über 183,7 Hektar der Kreisrebfläche. Da der Weinbau im Rhein-Pfalz-Kreis an der westlichen Kreisgrenze nahtlos in den Weinbau zum Haardtrand übergeht, ist dies nicht weiter verwunderlich. Die Aufsplitterung des Grundbesitzes läßt sich durch die in langen Jahrzehnten praktizierte Realteilung erklären.



Der Handwerbbestempel von Römerberg zum 800jährigen Jubiläum seines Ortsteiles Berghausen zeigt in dessen Wappen ein Sesel, ein Rebmesser.

Auf einzelne Weinbauorte bezogen stellt sich die Bewirtschaftungssituation sehr unterschiedlich dar. In Römerberg, wohl auch durch die Lage am südlichen Zipfel des Landkreises bedingt, werden beispielsweise 90 Prozent der Rebflächen von einheimischen Personen bewirtschaftet. Völlig anders steht sich die Situation in Lambsheim und Heßheim dar. Dort bewirtschaften die in Weisenheim am Sand ansässigen Winzer 61,4 Prozent der Lambsheimer und 48,6 Prozent der Heßheimer Rebfläche; die Lambsheimer und Heßheimer Produzenten verfügen dagegen lediglich über knapp 12 Prozent beziehungsweise 17,7 Prozent der Rebfläche in der eigenen Gemarkung.

## Die Vermarktung

Nicht alle Winzerinnen und Winzer bauen ihre geernteten Trauben zu Wein aus und verkaufen diesen als Faß- oder Flaschenwein. Die Alternative dazu ist die Mitgliedschaft in einer Winzergenossenschaft oder Erzeugergemeinschaft. In den letzten Jahren ist der freie Verkauf von Trauben an entsprechende Abnehmer aufgrund von Abnahmeverträgen hinzugekommen.

Die Auswertung der Weinbaukartei gibt zumindest Auskunft über die durch Mitgliedschaft in Winzergenossenschaften oder Erzeugergemeinschaften gebundenen Rebflächen. Demzufolge werden von 142,7 Hektar – dies entspricht 44,7 Prozent der Kreisrebfläche – die Erzeugnisse an die Erzeugerezusammenschlüsse geliefert. Drei



In Limburgerhof gibt es keinen Weinbau – dafür aber gab es einige Jahre eine Geschäftsstelle des Bauern- und Winzerverbandes Rheinland-Pfalz Süd für seine Mitglieder

Erzeugergemeinschaften, die außerhalb des Kreisgebietes ihren Sitz haben, nehmen die Trauben von 40,5 Hektar Rebfläche auf; hinzu kommen neun Winzergenossenschaften, davon eine aus Rheinhessen, die im Herbst die Trauben ihrer Mitglieder von 102,2 Hektar aufnehmen.

## Die Wein- und Sektprämierung

Die Landesprämierung für Wein- und Sekt ist der jährlich stattfindende Officialwettbewerb in den sechs rheinland-pfälzischen Weinbaugebieten. Im Oktober 1950 erfolgt die Ausschreibung zur ersten Weinprämierung der damaligen Landwirtschaftskammer Pfalz. Im vergangenen Prämierungsjahr haben in der Pfalz 566 Betriebe mit 7589 Weinen und Sekten an dem freiwilligen Leistungsvergleich teilgenommen. Der Sachverstand und die Erfahrung der Prüfer sowie die anerkannte Neutralität der Teilnahme- und Durch-

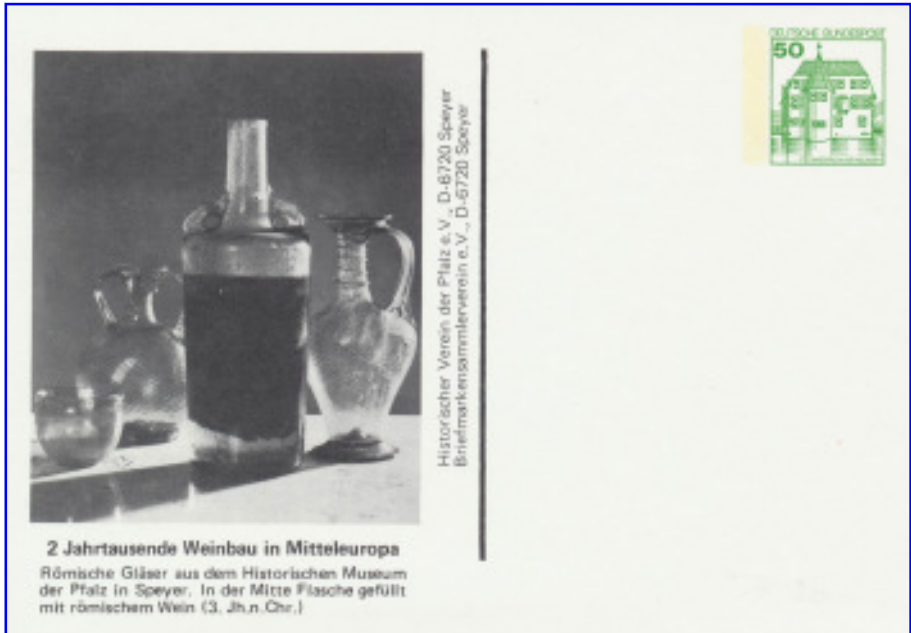
führungsbedingungen und deren ständige Weiterentwicklung gewährleisten die dauerhafte Attraktivität der Prämierung, an der in den letzten Jahren auch drei Betriebe aus dem Rhein-Pfalz-Kreis erfolgreich teilgenommen haben. Diese haben in den letzten fünf Jahren mit ihren Erzeugnissen 122 Auszeichnungen erreicht, davon 4 Gold-, 50 Silber- und 67 Bronzemedailles.



Die Absenderfreistempel der Gemeinde Römerberg, die sich aus den drei Ortsteilen Bergshausen, Heiligenstein und Mechtershein zusammensetzt, zeigen das Wappen mit den drei Hauptelementen der historischen Wappen der Ortsteile: eine schaftlose rote Armbrust, ein schräggestelltes, nach innen gekehrtes goldenes Rebmesser und eine nach außen gestürzte schräggestellte goldene Pflugschar sowie in der Mitte eine bestielte goldene Weintraube mit zwei goldenen Blättern.

Ausgezeichnet in der Wein- und Sektprämierung werden nur Weine und Sekte, die eine überdurchschnittliche Qualität widerspiegeln. Im Einzelnen heißt dies, daß sich die typischen Merkmale des Gebietes, der Rebsorte, des Jahrgangs und der Qualitätsstufe (Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beeren- und Trockenbeerenauslese) in den geruchlichen und geschmacklichen Eigenschaften des Weins prägnant und in hervorragender Weise darstellen. Neben diesen Merkmalen wird beim Sekt zusätzlich das Mousseux der prickelnden Kohlensäure in Intensität und Feinheit berücksichtigt.

Die Veröffentlichung der Prämierungsergebnisse im Internet unter [www.praemierung-rlp.de](http://www.praemierung-rlp.de) ist für den Weinfreund eine gute Informationsquelle und ein Wegweiser zu den ausgezeichneten Erzeugnissen und qualitätsorientierten Betrieben.



Die Ganssache zeigt die Flasche mit dem angeblich „ältesten flüssigen Wein der Welt“. Zu sehen ist dies im Weinmuseum des Historischen Museums der Pfalz zu Speyer. Die Glasamphore stammt aus der Römerzeit im 4. Jahrhundert und enthält eine gelblich durchscheinende Flüssigkeit. Gefunden wurde sie in der Gemarkung der Gemeinde Berghausen.

## Fazit

Der Weinbau ist ein Stück Identität des Rhein-Pfalz-Kreises. Wenn er auch nicht die wirtschaftliche Bedeutung wie der Gemüsebau hat, so prägt er doch die landwirtschaftliche Kultur des Kreises. Der Weinbau in Randgebieten hat oftmals ein Wahrnehmungs- und Positionierungsproblem. Dem wird auf unterschiedlichen Weisen begegnet. Gerade im nördlichen Kreisgebiet gibt es einige Aktivitäten den Weinbau in die Öffentlichkeit zu tragen und bekannt zu machen. So findet seit wenigen Jahren in Kleinniedesheim am Pavillon das Frühlingserwachen unter Beteiligung der Weingüter der Verbandsgemeinde Heßheim statt und in Lamsheim werden die Weintage am Türmchen veranstaltet, die

sich aus einer Weinpräsentation der lokalen Winzer Mitte der achtziger Jahre im Schloßkeller, der für die zahlreichen Besucher zu eng wurde, entwickelt haben. Aber auch betriebliche Aktivitäten wie Straußwirtschaft und Gutsschänken sowie Hoffeste tragen dazu bei den Weinbau in der Wahrnehmung der Öffentlichkeit zu positionieren. Eine erwähnenswerte Einzelinitiative ist der Verkauf des SchlosSecco, ein Gemeinschaftsprojekt der Stiftung der Ortsgemeinde Kleinniedesheim und eines örtlichen Weingutes. Von dem Verkaufserlös werden von dem Weingut 2,- Euro pro Flasche als dauerhafte Spende an die Stiftung abgeführt. Die Erträge aus dem Stiftungskapital werden zur Senkung der Kosten für die Unterhaltung der Kleinniedesheimer Schloßanlage und Schloßpavillon verwendet.

Werner Back und Dr. Fritz Schumann beschreiben 2004 in ihrem Buch „Hundert Jahre Weingeschichte der Pfalz“ auf eine sehr prägnante Weise den Stand des pfälzischen Weinbaus und damit auch des Weinbaues im Rhein-Pfalz-Kreis wie folgt:

„Das heute vielfältige Angebot hochwertiger Weine in der Pfalz ist einerseits auf sich nach 1990 auswirkenden Treibhauseffekt mit der Folge ausgezeichneter Weinjahre mit trockenem Wetter im Herbst zurückzuführen, andererseits auch auf die gute Ausbildung. Nie in seiner Geschichte konnte Wein in einer so allgemein hohen Qualität, durch den modernen Ausbau bekömmlich und für alle Gesellschaftsschichten erschwinglich getrunken werden.“

Quelle: Auswertungen der Weinbaukartei der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz



Grenzeeloos: Nederland, Nederlandse Antillen & Aruba 2008 erfreuen mit Kartoffeln und andere Früchte

# Weinkellerei Berlucchi auf Briefmarken

Die italienische Post widmet im Rahmen ihrer „made in Italy“-Serie erstmals einem Weinproduzenten eine Briefmarke: Die Ehre gebührt dem Franciacorta-Pionier Guido Berlucchi

& C., dessen Name ab der Emission am 5. November 2010 auf 60-Cent-Marken um die Welt gehen wird.



Das Postwertzeichen erinnert mit dem Abdruck einer Flasche des ersten „Pinot di Franciacorta“ von 1961 an das 50. Jubiläum des Traditionshauses in 2011. Berlucchi setzte 2009 rund 40 Millionen Euro um und hält eine Quote von 26

Prozent am italienischen Spumante-Markt.

Quelle:

Weinwirtschaft, 23/10, 12. November 2010, Seite 10

---

## Neue Agrarplattform unterstützt Landwirte

Seit 10. Oktober 2010 ist die unabhängige Agrarplattform [www.feldundhof.de](http://www.feldundhof.de) initiiert von Frau Dr. Katharina Fellnhöfer – aufgewachsen auf einem Bauernhof – online. Diese unterstützt das Suchen und Finden in der Landwirtschaft sowohl für Landwirte als auch für gewerbliche Anbieter. Kostenlos für Landwirte/Private und Gebühren für gewerbliche Anbieter nur bei Erfolg prägen das faire Konzept. 22.000 Seitenbesucher und bereits 600 registrierte Benutzer nach nur 40 Tagen offenbaren den Bedarf!

Wir werden im nächsten Heft einen ausführlicheren Bericht über diese Internet-Seite bringen. Sie können ja bis dahin schon einmal auf die Seite gehen, die auch einen Link auf unsere neue website [www.agrarphilatelie.de](http://www.agrarphilatelie.de) besitzt.

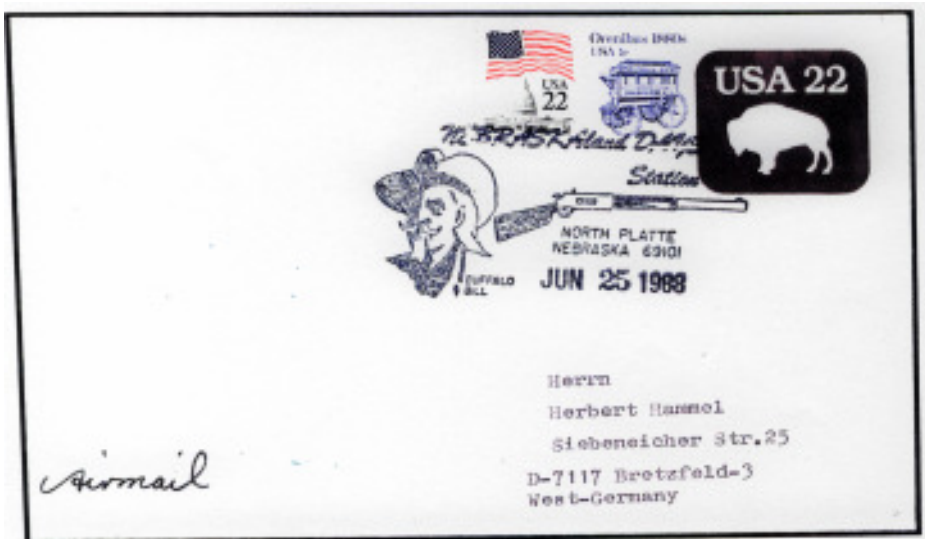
# Rinder und ihre Bedeutung für den Menschen

## Bison (Bison bison)

Der Lebensraum des Bisons ist Nordamerika. Im 18. Jahrhundert schätzte man ihren Bestand auf ca. 60 Millionen Tiere.

1871 entwickelten Gerber in Großbritannien und Deutschland ein neues Verfahren, mit dem Büffelleder zu Schuhsohlen und Antriebsriemen für Maschinen verwandelt werden konnte. Es kam zu einem hohen Bedarf an Leder, da u.a. die europäischen Staaten ihre Armeen verstärkt mit Stiefel ausrüsteten. Von 1872 bis 1874 wurden jährlich mehr als eine Million Büffelfelle gen Osten verfrachtet.

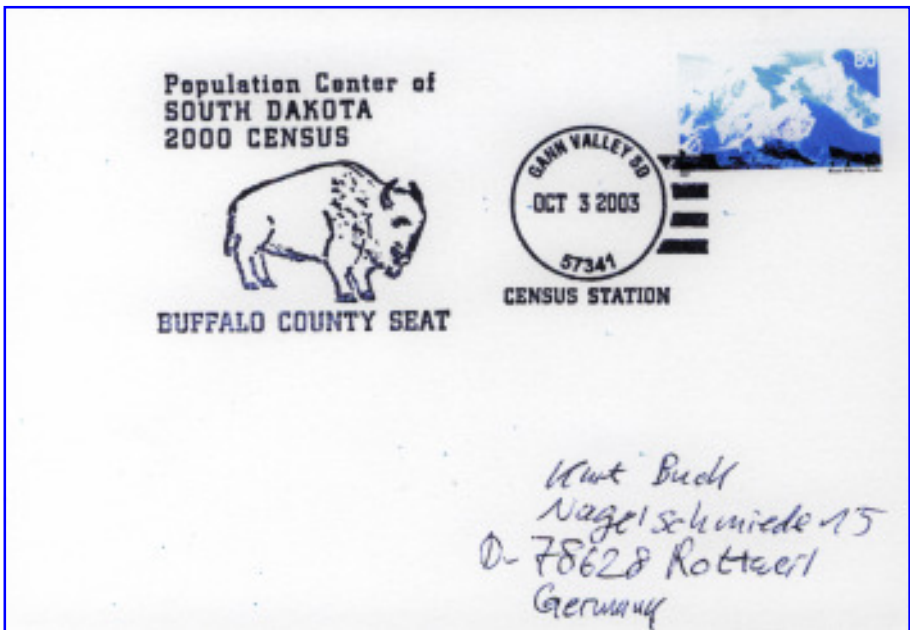
Einer der bekanntesten Bisonjäger war William F. Cody, der bald Buffalo Bill genannt wurde. In knapp acht Monaten soll er 4280 Bisons erlegt haben.



1902 gab es nur noch 23 Tiere in freier Wildbahn. Ihr Überleben ist dem Zoologen und Naturschützer George Bird Grinnell zu verdanken, der seit den 1890er Jahren für den Schutz der Art kämpfte.



Durch umfangreiche Schutzmaßnahmen hat sich ihr Bestand wieder erholt. Im Jahre 2003 erfolgte eine Zählung. Der Bestand an Bisons wird in den Schutzgebieten auf etwa 300 000 Tiere geschätzt.



Es gibt zwei Arten: den Präriebison (*Bison bison bison*) und den Waldbison (*Bison bison athabasca*).

Der Waldbison lebt in den Wäldern des nordwestlichen Kanadas. Dem Lebensraum angepaßt, lebt er in kleineren Gruppen. Er ernährt sich vorwiegend von Gräsern, Blättern und Rinden.



Waldbisons sind mit einer Schulterhöhe von bis zu 1,90 Meter und einer Kopf-Rumpf-Länge von etwa 3,80 Meter größer als der Präriebison.



Die Heimat der Präriebisons sind die offenen Grasländer des zentralen Nordamerikas. Sie leben in Herden bis zu 300 Tiere. Auf der Suche nach frischem Gras können sie im Jahr bis zu 800 Kilometer wandern.



American Wildlife



Wildlife Conservation 1970

Walter Behnis  
 013 759-Spreenberg-  
 Iordhenuog 5  
 GEMANY, DDR

Der Bison ist ein tagaktives Tier. Ihr Fell ist im Winter dichter und dunkler, im Sommer dünner und heller. Die Bullen werden bis zu 3,80 Meter lang, die Kühe nur etwa 2,40 Meter. Der Kopf ist dreieckförmig mit kurzen gebogenen Hörnern. Bullen werden bis zu 900 kg schwer, die Kühe etwa die halb soviel.

Trotz ihres hohen Gewichtes erreichen die Bisons eine Laufgeschwindigkeit von etwa. 50 km/h. Sie sind auch gute Schwimmer.



Der Bison wie auch sein europäischer Verwandter – der Wisent – wurde nicht domestiziert.

## Wisent (*Bison bonasus*)

Der Wisent ist der europäische Verwandte des Bisons. Sein Verbreitungsgebiet umfaßte einen großen Teil des europäischen Kontinentes, von Spanien über Mitteleuropa bis ins Baltikum und südostwärts bis zum Kaukasus.

Die Wissenschaftler unterscheiden zwei Unterarten:

- den Flachlandwisent (*Bison bonasus bonasus*) und den
- Kaukasuswisent oder Bergwisent (*Bison bonasus caucasicus*)

Bereits vor etwa 6000 Jahren begann der Lebensraum der Wisente zu schrumpfen. Die zunehmende Nutzung und Urbarmachung der Wälder spielte dabei eine entscheidende Rolle.



Dem Wisent ereilte das ähnliche Schicksal wie dem Bison. Die Bestände in Europa waren zwar nicht so hoch wie die des Bisons in Nordamerika er wurde aber gejagt, bis 1919 das letzte Tier in Polen erlegt wurde, 1927 war er auch im Kaukasus ausgerottet.

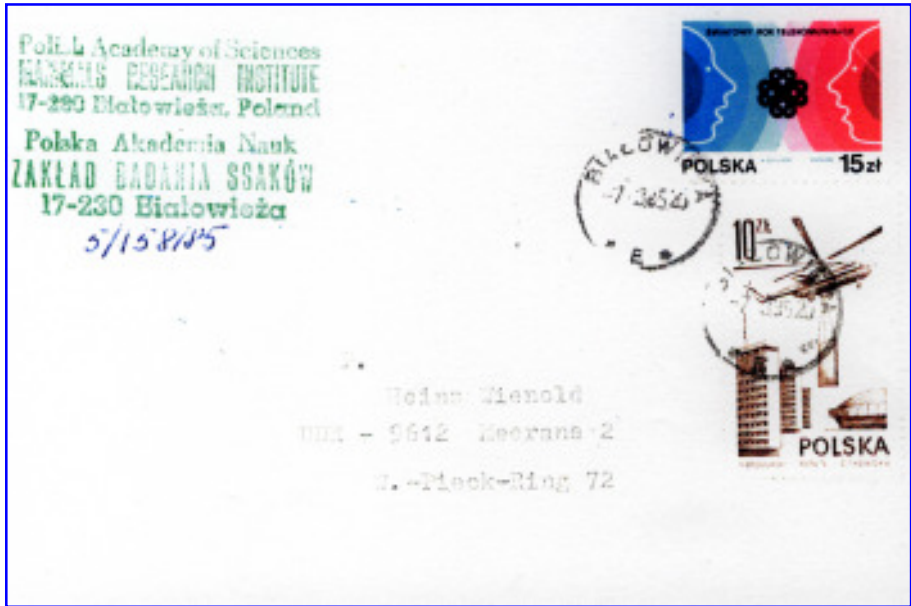
Die in den Zoo's gehaltene Wisente ermöglichten Zuchtprogramme, wieder wildlebende Herden aufzubauen. Alle heute lebenden Wisente stammen Tiergehegen gepflegten Wisenten ab.



Das Wisentgehege Springe.

Das Institut für Säugerforschung in Bialowieza leitet und koordiniert die Erhaltungszüchtung der Wisente.





1952 wurden die ersten Wisentherden im Gebiet des heutigen Nationalparks Białowieża an der polnisch-weißrussischen Grenze und 1953 im weißrussischen Teil wieder ausgewildert. Später u.a. auch in der Ukraine, Rußland, Litauen, der Slowakei und Deutschland.

2004 lebten bereits fast 2000 Wisente bereits in freier Wildbahn bzw. in ähnlichen groß angelegten Gehegen.





Der Wisent ist das größte und schwerste Landsäugetier in Europa und zudem der letzte Vertreter der wildlebenden Rinderarten in Europa.

Die Bullen erreichen durchschnittlich ein Gewicht von etwa 500 Kilogramm und eine Widerristhöhe von 1,88 Meter. Die Kopf-Rumpf-Länge erreicht bis 3 Meter. Die Kühe sind kleiner und leichter, etwa 400 Kilogramm. Beide Geschlechter haben Hörner, die der Kühe sind jedoch kürzer und dünner als die der Bullen.

Wisente sind Herdentiere und leben in Gruppen von ca. 20 Tieren, bestehend aus Kühen und Jungtieren. Die Bullen leben meist einzeltägerisch und gesellen sich nur zu den Brunftzeiten zu den Herden, ohne deren Gruppenhierarchie – Anführung der Herde durch die Leitkuh – zu stören.



Der Lebensraum der Wisente sind ausgedehnte Laub- und Mischwälder. Sie fressen in erster Linie Gras, aber auch junges Laub und Triebe. Im Winter dient auch Baumrinde als Nahrung.

In Bialowieza hat man insgesamt 137 Pflanzenarten ermittelt, die von den Wisenten gefressen werden.

Eine Gefahr für die Wisente sind die von den Hausrindern übertragbaren Krankheiten wie die Maul- und Klauenseuche oder die Rindertuberkulose. Ausgewachsene Tiere haben keine natürlichen Feinde, Kälber können von Wölfen oder Luchsen gerissen werden.



Беловежская пуща

Куда *Марфино*  
*наезд*

Кому \_\_\_\_\_

**МАРФИНСКИЙ**  
Адрес: *марфинский*  
**Строительный магазин**  
Упр. филиалом



Der Wisent mit seiner Größe und Kraft sowie seiner Widerstandsfähigkeit wird in vielen Fällen als Symbol in Wappen verwendet.

Der vierte Teil, in dem das Yak behandelt wird, folgt im nächsten Heft.

## Die Altenwalder Küstenheide

Auf dem ehemaligen Truppenübungsplatz bei Cuxhaven-Altenwalde entsteht eine einzigartige Naturlandschaft mit einzigartiger Flora und Fauna. In der Altenwalder Küstenheide stehen 1.200 Hektar zur Verfügung für 5 Wisente und 40 Heckrinder, für 20 Konik-Pferde und Touristen. Niedersachsen ist nach Bayern das zweite Bundesland, daß seine Naturschutzflächen an die Deutsche Bundesstiftung GmbH überträgt, die in spätestens zwei Jahren alle 33 deutschen Naturparks mit insgesamt 46.000 Hektar Naturfläche verwalten soll. Wir Cuxhavener können nicht alles – aber (mit Ausnahme von Bergen) haben wir alles: Wasser, Heide, Wald. Und wir sprechen Hochdeutsch! kh



Kurt Buck

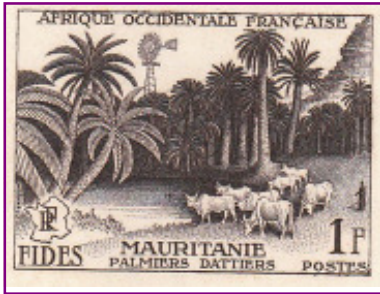
# Rindviecher



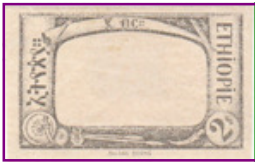
DDR: Bild-Sonderpostkarte von 1954, o 24.6.1955, Ganzsachenpostkarte. Mit Abbildung Jugendlicher am Kuheuter zur Ausbildung als Landwirtschafts-Facharbeiter

Berlin: Stammkarte von Francotyp aus dem Berliner Firmenarchiv, die Jahrzehnte in einer Sammlung waren. Der Absenderfreistempelabdruck mit Fleckvieh als Motiv vom Rami-Kraftfutterwerk Hamburg.



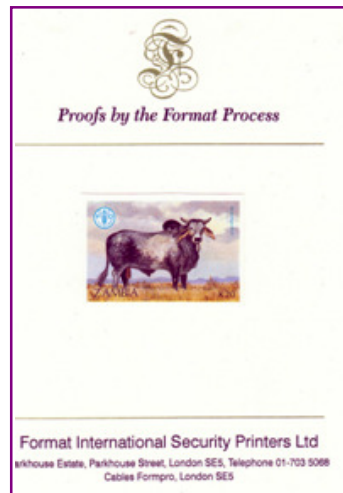
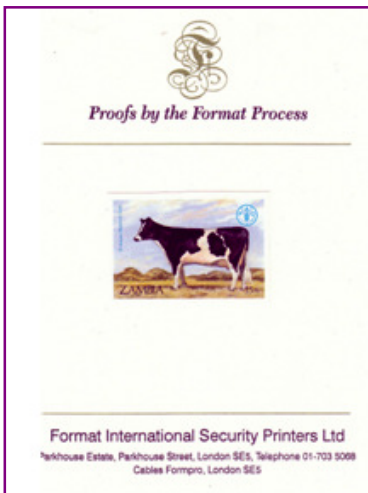


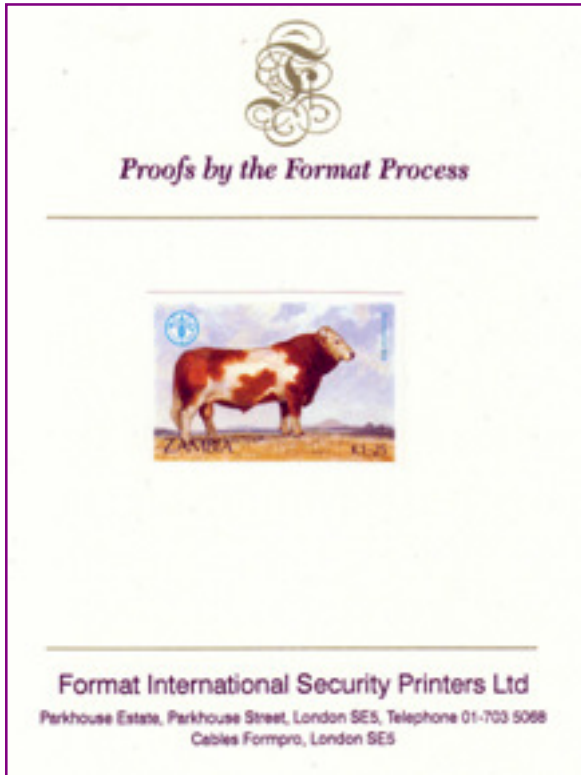
Mauritanien: Französisch Westafrika Ausgabe Motiv Mauritien. Kontroll-Probedruck 1956, Michel 74, Farbe braun, die Marke erschien in grün, Kuhherde an der Tränke, mit einem Windrad im Hintergrund, welches zeigt, daß hier Grundwasser an die Oberfläche gepumpt wird, um die Oase in der kargen Landschaft zu erschaffen. Von diesen Kontrollprobedrucken in der Farbe sepia wurden nur jeweils 3–5 Abzüge hergestellt.



Äthiopien: Drei Plattenprobedrucke der Druckerei Balmer und Schwiter AG in Bem/Schwerz. Auf getrennten Maschinen konnten zweifarbige Marken hergestellt werden, wobei der Rahmen im Buckdruck (besser für Text) und die zentrale Vignette im Stichtiefdruck (detailliertes Bild) hergestellt wurden. Interessant ist, daß es bei den Probedrucken den Rahmen vom Zentrum getrennt gibt.

1. Probedruck nur vom Rahmen; 2. Probedruck Rahmen und Vignette; 3. Doppeldruck vom Rahmen; 4. Originalmarke





Sambia – Vorlagekarten: Drei Vorlagekarten der britischen Druckerei „Format International Security Printers Ltd.“. Solche Vorlagekarten wurden von den britischen Druckereien regelmäßig hergestellt, um von der zuständigen Post oder Regierung die endgültige Genehmigung einzuholen. Der aufgeklebte Probedruck stammt von einem „master die“ das heißt von einem Druckstock für eine Einzelmarke. Erst nach der endgültigen Druckgenehmigung werden daraus die Klischees für den Druckbogen hergestellt. Normalerweise werden je geplanter Markenausgabe 1–3 Stück hergestellt. (siehe auch vorhergehende Seite unten)



Mongolei: Brief mit Block 5, in der Mitte ungezähnt. (siehe auch Umschlag auf folgender Seite, oben). Die rechte Marke (unten) mit gemolkenem Yak.



Australien Butcher's Ridge: Der Ort bezeichnet die Anhöhe (englisch „ridge“), auf der eine Familie namens Butcher siedelte. Dieser Familienname ist die traditionelle Bezeichnung für die Metzger. Die Poststelle existierte zwischen 1927 und 1967. Vermutlich hatte sie nur ganz wenige Farmen bedient. In der Volkszählung des Jahre 1933 ist der Ort nicht gelistet. Der nächste richtige Ort ist Buchan.

Rechte Seite unten: Die kleine ländliche Poststelle existierte zwischen 1927 und 1959 und bediente ganze 28 Haushalte. Der alte englische Familienname stammt aus den beiden altenglischen Wörtern Calf = Kalb und hierde = Hirte. Der Stempel ist selten, dazu der provisorische R-Zettel. Die blauen R-Zettel wurden in den späten 1920er Jahre bis um das Jahr 1930 gedruckt, die Verwendung 1935 ist sehr spät.



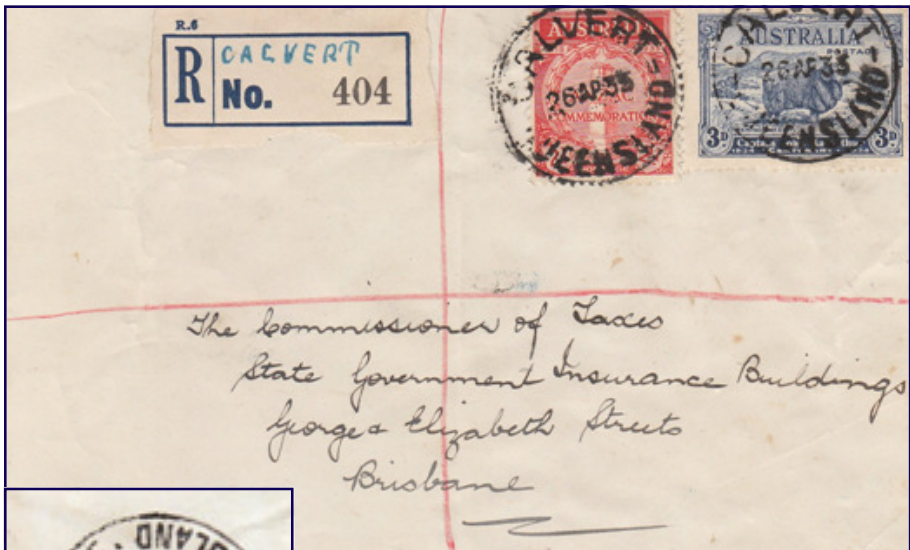
8 Australien: Drei Stempelabdrucke. Coonamble im Bundesstaat Neusüdwaales

1. Framed-Type von 1909

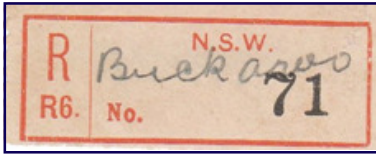
2. Telegraphenamtsstempel von 1945, der eigentlich nur bei Telefongebührenquittungen oder Telegrammzustellungen verwendet werden sollte, also nicht zur Markenentwertung

3. Aus den zwanziger oder dreißiger Jahren

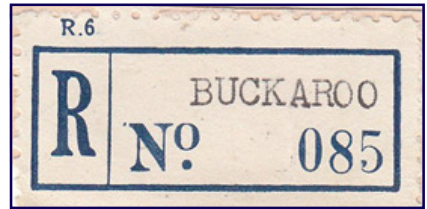
Coonamble stammt aus der dortigen Aborigenalsprache und bedeutet auf deutsch „Kuhmist“.



Australien: Calvert in Queensland. R-Brief mit provisorischem R-Zettel Ortsangabe handschriftlich (zusätzliche Erläuterung vorhergehende Seite, unten)



Australien: Buckaroo ist das australische Wort für das amerikanische Wort Cowboy. Zettel rot R über R 6.



Gemäß australischer Postvorschrift wurden R-Zettel im Jahr 1908 in verschiedenen australischen Bundesstaaten eingeführt. Die Vorschrift beschrieb diese Zettel als R 6 und so tragen die meisten R-Zettel Australiens diese Angabe. Das große R bezieht sich laut UPU Regularien auf „registration“ gleich Einschreiben. Das R über R6 ist außergewöhnlich, es ist lediglich von drei kleinen Poststellen in Neusüdwesten mit weniger als 10 Exemplaren bekannt. Normalerweise hatten die Postämter in Neusüdwesten aber ganz andere R-Zettel. Vermutlich hatte das R über R 6 Typ nur ein kurzes Leben und so eine begrenzte Verbreitung. Die Typ ist nur von drei kleinen Poststellen Martinsville, Uarby und Buckaroo bekannt. Der Name der Poststelle wurde deswegen jeweils von Hand hinzugefügt. Bei der Poststelle Buckaroo handelt es sich dabei bis 1927 um ein sogenanntes „receiving office“, also eine von einer Privatperson geführte Poststelle. Die Poststelle wurde 1968 mangels Postaufkommens geschlossen. Der blaue R-Zettel stammt aus der Zeit 1950 bis 1960.

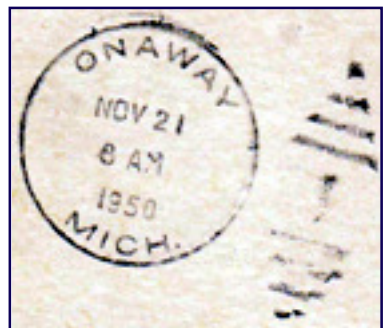


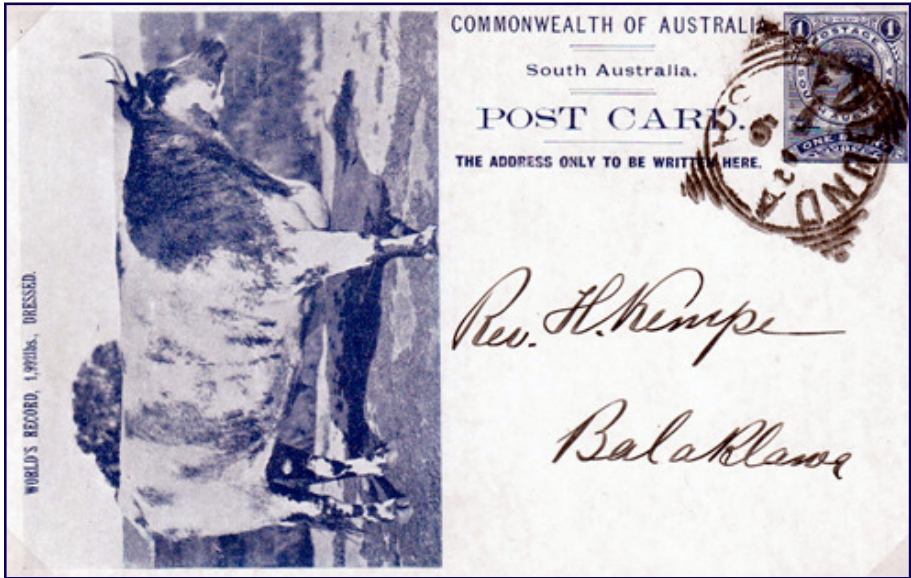
Neuseeland. Foto-Essay zur Jubiläumsserie 1940. Diese Foto-Essays wurden von der genehmigten Reinzeichnung angefertigt, und zwar in doppelter Länge der späteren Briefmarke. Solche Einzelstücke sind auch von anderen Marken bis in die fünfziger Jahre bekannt.

USA Dusty

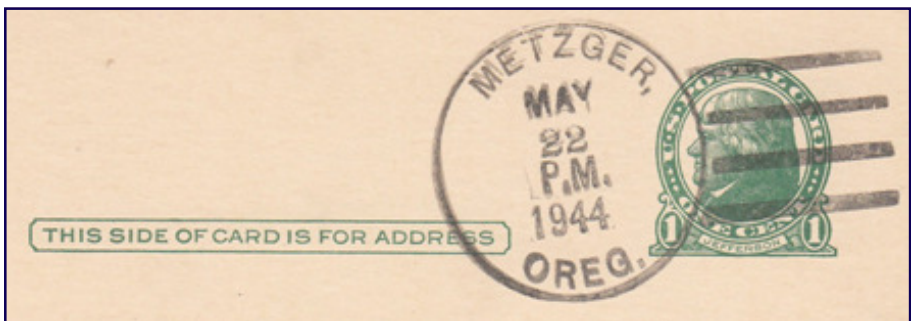
Dusty: Der Stempel aus Neumexiko, Poststelle 1927–1983, heißt heute auf deutsch „Staub“.

Über die riesigen Bisonherden wird berichtet, daß sie unglaublich viel Staub aufwirbelten, wenn sie über die Prärien rannten.





Australien: Ganzsachenpostkarte 12. November 1910. Die südaustralische Ganzsache zeigt das Weltrekord-Rind, das 1.992 britische Pfund auf die Waage brachte. Das sind ca. 900 Kilo). Von dieser Ganzsache sind nur wenige Stücke bekannt.



USA: Metzger. Poststelle im Bundesstaat Oregon von 1912–1954. Vermutlich stammt der Name von einem deutschen Einwanderer dorthin. Mit diesem Stempel läßt sich das Schicksal vieler Rinder belegen.



USA: Handschriftliche Ortsangabe. Cream Ridge, New Jersey (Postamt seit 1874). Bei der Adresse steht RFD, das bedeutet „kostenlose Landzustellung“ (rural free delivery) Route 2.

Der Ortsname „Sahnekuppe“ bezieht sich auf eine Hügellandschaft, in der intensiv Milchwirtschaft betrieben wird, weil das steile Gelände für Ackerbau nicht geeignet ist.

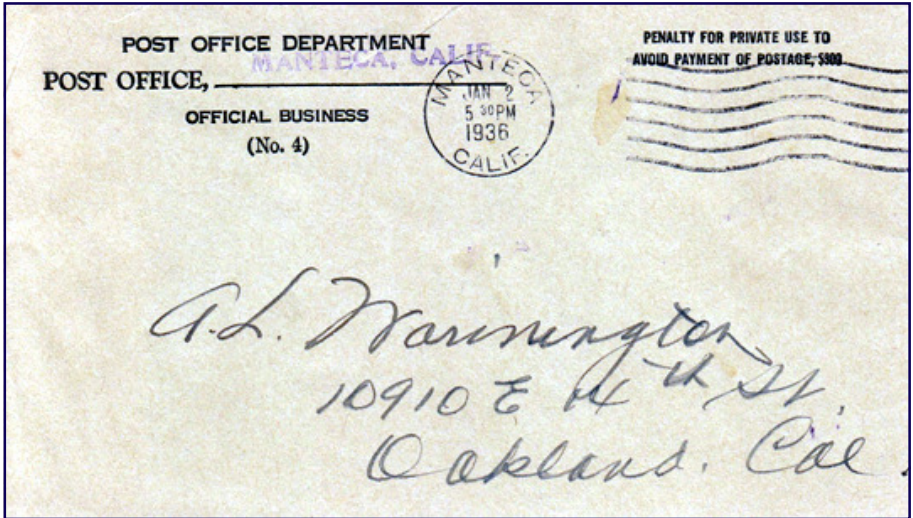
Die Rural free Delivery Belege konnten dem Landzusteller – um 1900 wurde in den USA die kostenlose Landzustellung eingeführt – mitgegeben werden, der sie dann auf der Zustelltour an Empfänger an derselben Route direkt aushändigte. In diesen Fällen entwertet der Landzusteller die Sendungen handschriftlich. Damit konnte auf eine Reihe kleinster nicht rentabler Poststellen verzichtet werden.

(Vorderseite)





USA. In Montana gibt es einen kleinen Ort, Two Dot, genannt (zwei Punkte). Der Name geht zurück auf das Brandzeichen des ersten Rinderzüchters dieser Region. Das Brandzeichen bestand aus einem großen Punkt an der Schulter und einem 2. Punkt am Oberschenkel. Dieses Brandzeichen war offensichtlich schwer zu überbrennen. Insofern war es ein guter Schutz gegen Viehdiebe. Als die Eisenbahn um 1900 die Gegend um die Ranch erreichte, wurde eine kleine Poststelle in der Bahnstation eingerichtet. Sie erhielt den Namen TWO DOT. Im Jahre 1929 benutzte der Postmeister für die eingeschriebenen Briefe kurzzeitig einen Figurenstempel, welcher die beiden Punkte abbildete. Im Handbuch ist dieser Stempel nur für den 24. Oktober 1929 belegt.



USA: Postsache-Umschlag aus Menteca in Texas. Das spanische Wort Mateca bedeutet in Deutsch Butter.

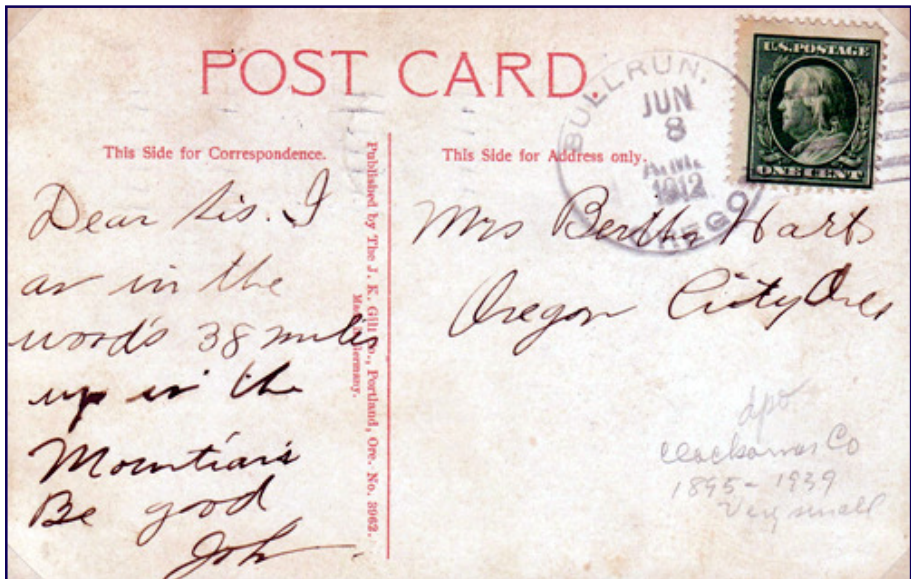


USA: Maschinenstempel 23. 11. 1932.  
 Matador-USA = Stierkämpfer  
 Vermutlich kommt der Stierkämpfer aus  
 Spanien in diesem Ortsnamen. Denn Texas  
 wurde ja zunächst von Spaniern besiedelt.



USA: Bullhead-USA = Bullenkopf.  
 Ort in Süd-Dakota

USA: Stempel Bullrun = Bullenweide.  
 Die kleine Ortschaft hatte von 1895–1939  
 eine eigene Poststelle. Vermutlich hat es  
 sich bei diesem Ort im Bundesstaat Oregon  
 nur um ein paar Farmen gehandelt.



# Weinfest in Meißen

Vom 24. bis 26. September 2010 fand in der Domstadt Meißen das traditionelle Weinfest statt. Zu diesem Anlaß verausgabte der private Postdienstleister Post Modern eine Briefmarke zu 49 Cent, welche in Zusammenarbeit des Gewerbevereins Meißen e.V. mit der Redaktions- und Verlagsgesellschaft mbH entstand. Der Ersttag war der 4. Februar 2010. Erhältlich ist die selbstklebende Marke im 10er Bogen. Die Markengröße beträgt: 26,2 mal 39,2 mm. Abgebildet ist das Weinfest-Logo.

Eröffnet wurde das von der sächsische Weinkönigin. Gefeiert wurde das Weinfest dann von Freitag bis Sonntagabend in der gesamten Innenstadt. Romantische Gäßchen und Plätze, urige Keller und Höfe öffneten ihre Türen für die Gäste. Meißner Wein und der berühmte Meißner Federweiße floßen in Strömen. Ein besonderer Höhepunkt war der große Festumzug. Der „Fürstenzug“ aus Dresden – ein ehemaliges Auftragswerk an die Porzellan-Manufaktur Meißen – wurde „zum Leben erweckt“ und bildete den Auftakt des aus ca. 50 Bildern bestehenden Umzugs. Die einzelnen Bilder wurden in diesem Jahr überwiegend von den ortsansässigen Weingütern, den städtischen Gewerken sowie den Betriebsangehörigen der Staatlichen Porzellan-Manufaktur Meißen GmbH gestaltet.



Während der Festtage wurde auch der Geburtstag der Porzellan-Manufaktur auf vielfältige Weise gefeiert. Vor 300 Jahren begann auf der Albrechtsburg Meißen durch das Dekret von August dem Starken mit der Einrichtung einer Manufaktur eine einzigartige Erfolgsgeschichte – die des Meißener Porzellans. Seither begann das „Weiße Gold“ mit den gekreuzten blauen Schwertern seinen Siegeszug.

Quelle: [www.meissner-weinfest.de](http://www.meissner-weinfest.de);  
[www.schaubek.de](http://www.schaubek.de)

# Scuola enologica di Conegliano

Am 21. Oktober 2010 verausgabte die italienische Post eine Sonderbriefmarke mit dem Nennwert 60 Cent zu Ehren der Scuola enologica di Conegliano. Das Markenbild zeigt die historische Fassade des Gebäudes, in dem die Schule für Kellerwirtschaft untergebracht ist. Die in der Stadt Conegliano in der norditalienischen Region Venetien befindliche Weinbau-Institution besteht aus Weinbauschule und Forschungsanstalt. Conegliano ist auch Ausgangspunkt der „Weißweinstraße“, die bis nach Valdobbiadene führt. Die zu unterschiedlichen Zeiten entstandenen zwei Einrichtungen sind zwar strukturell verbunden, werden aber getrennt geführt. Die „Scuola enologica di Conegliano“ wurde im Jahre 1876 von Giovanni Battista Cerletti als erste Weinbauschule Italiens gegründet. Entscheidende Impulse dafür hatte der bekannte Chemiker und Önologe Antonio Carpenè (1838-1902) gegeben. Derzeit werden in allen Fachrichtungen rund 1.000 Schüler unterrichtet.



Quelle: [www.e-filatelìa.poste.it](http://www.e-filatelìa.poste.it); [www.wein-plus.de](http://www.wein-plus.de)



Endlich wieder eine Kartoffelmarke: Farøer 2010

# Neuheiten: Landwirtschaft und Weinbau

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Estland	669	05.08.2010	A: Gutshöfe B: Gutshof Suuremoisa, Hiiumaa (18.Jh.)
Niederlande	2785 - 2794 A, C H-Blatt 125-129 MH 80	17.10.2010	A: 100 Jahre Königlich Niederländischer Verein zum Schutz des Waldes B: Blätter; Vogel; Baumwipfel; Hagebutten; Zweig; Farn; Wurzeln; Pilze
Rumänien	Block 473	29.07.2010	A: Fremdenverkehr in den Karpaten B: Karpatenlandschaft mit Rapsfeldern
Niederländische Antillen	1795 - 1802	28.12.2009	A: Früchte B: Sapodilla; Ananas; Große Sapote; Avocado; Mangostane; Rambutan; Pomelo; Wassermelone
Argentinien	3278 - 3283	22.08.2010	A: Schafrassen B: Merino; Romey Marsh; Corriedale; Hampshire Down; Lincoln; Frisona;
Argentinien	3284/3285	12.09.2010	A: Natürliche Ressourcen: Der Erdboden B: Abtragung durch Wasser; Abtragung durch Wind
Algerien	1612/1613	25.22.2010	A: Olivenanbau B: Ernte; Ölpresse
Französisch-Polynesien	1112	06.08.2010	A: Düfte B: Mango ( <i>Mangifera indica</i> )
Philippinen	4361 - 4364	14.04.2010	A: 50 Jahre Internationales Institut für Reisforschung, Los Banos, Laguna B: Jubiläumseblem; Institutsgebäude; Reisfeld; Reispflanze ( <i>Oryza sativa</i> )
Korea-Süd	2733/2734	25.09.2009	A: Reis B: Reispflanze ( <i>Oryza sativa</i> ); Reiskörner

Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
			verschiedener Sorten
Belgien	4110 -4114 Block 154	18.09.2010	A: Landschaft - Hespengau B: u. a. Obstblüten; Regionale Produkte; Landhaus in Perwez
Dänemark			
Faröer	708/709	20.09.2010	A: Landwirtschaftliche Produkte B: Kartoffeln; Kohlrübe
Angola	1823 - 1825	00.00.2009	A: Kaffeeanbau B: Kaffeeweig mit Früchten; Kaffee- strauch; Kaffeepflückerin
Australien	3436	19.07.2010	A: Grußmarken B: Sektgläser
Papua-Neuguinea	1564 - 1567 1568 - 1571 Block 113 1572 Block 114	07.07.2010	A: Kaffeeanbau in Papua Neuguinea B: Kaffeestrauch (Coffea arabica); Keimlinge; Unreife Kirschen; Reife Kirschen; Ernte; Fermentierung; Trocknung; Rohkaffee; Kaffee- kirschen
Tadschikistan	544 - 547	01.12.2009	A: Melonen B: verschiedene Melonenarten
Israel	2116	14.06.2010	A: 100 Jahre Kibbuz-Bewegung B: Wasserturm mit Staatsflagge, Apfelsine, Zahnrad, Getreidefeld
Schweden	2773/2774	26.08.2010	A: Schwedische Delikatessen B: Waffeln, Moltebeeren (Rubus chamaemorus); Knäckebrot, Västerbotten-Käse
Italien	3408	21.10.2010	A: Schule für Önologie, Conegliano B: Schulgebäude, Weinrebe
Moldawien	716	09.10.2010	A: Rebsorten (II) B: Traube der Rebsorte Feteasca

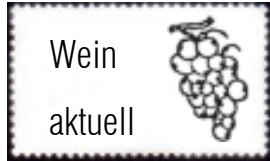
Land	Mi-Nr	Ausgabe- datum	Anlaß/Thema A = Anlaß, B = Abbildung
Argentinien	3313 - 3316	20.02.2010	A: Volksfeste (III) B: Apfelfest, General Roca; Sonnenfest, San Juan; Studentenfest, San Salvador de Jujuy; Fest der Traditionen, San Antonio de Areco
Paraguay	5068/5069	18.12.2009	A: Exportgüter B: Nelore-Zebu; Süßkraut (Stevia rebaudiana)
Tunesien	1736 - 1743	12.05.2010	A: Biologische Landwirtschaft B: Artischocke; Mandelbaum; Granatapfel; Paprika; Feigenkaktus; Tomate; Echter Ölbaum; Echte Dattelpalme
Botswana	909 -912	25.03.2010	A: Honigbienen B: Honigbiene im Anflug auf Blüte; Bienen auf Wabe; Bienenstock auf Baum; Biene saugt Nektar
Kambodscha	2510–2514 2515 Block 313	30.03.2010	A: Alte landwirtschaftliche Geräte B: Pflug; Egge; Schöpfrad; Walze; Wagen



In Frankreich existiert eine Kultur-  
grenze ungefähr entlang einer Linie  
Bordeaux–Paris–Metz mit einer relativ  
breiten Übergangszone: Nord-  
franzosen wird nachgesagt, sie seien  
finster, verschlossen und Bewahrer  
einer merkwürdig geltende Sprech-  
weise. Dieses Vorurteil ist zentrales  
Motiv eines sehr sehenswerten Films.

Die Abbildung von einem FDC zeigt  
„Ch'tis“ beim Kauf von pommes frites.





Manfred Geib



125 Jahre Grenzlandbahn Spielfeld–Strass.

Auf dem Stempel, links, ist eine Klapotetz abgebildet; sie dient im Herbst zum Verscheuchen der Vögel in den Weingärten.





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.

In 21702 Ahlerstedt fand am 17. Oktober 2010 die 31. Geest-Elbe-Sammlerbörse statt. Da gab's diesen Stempel mit der Mühle Anna-Maria Mulsum. Das ist vorbei, aber man kann ihn noch bestellen bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, 10770 Berlin, in der Uhlandstraße (geht vom Kurfürstendamm ab).



10178 Berlin  
 Würdigung des Engagements für den Verkauf der Wohlfahrtsmarkenserie 2010 durch die Bundesarbeitsgemeinschaft der freien Wohlfahrtspflege e.V.  
 Deutsche Post AG  
 Niederlassung Brief, Sonderstempelstelle  
 10770 Berlin

01067 Dresden  
 Der Striezelmarkt am Altmarkt in Dresden ist sehenswert. Ein Dresdner Stollen wird gezeigt, Schokoladensterne (die gibt's extra) und ein Schokoladenherz für die Liebste. Der Glühwein fehlt.  
 Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle, 92627 Weiden





Hans-Peter Blume



40479 Düsseldorf

Die „BARGe Portugal“ hat am 4. November im Marien-Hospital eine Ausstellung durchgeführt. Auf dem Stempel werden Kacheln (Azulejos) mit Motiven aus Portugal abgebildet. (Die Schiffe weisen auf Heinrich den Seefahrer hin). Den Stempel kann man erhalten bei der Deutschen Post AG, Niederlassung Brief, 53253 Bonn

Am Tauschtag des BSV Gaildorf an der Kocher wurde ein Stempel mit Karausche und einem hungrigen Kormoran gezeigt. Der Stempel ist zu erhalten bei der Deutschen Post AG in 92627 Weiden



99084 Erfurt

Teilnahme der Deutschen Post Philatelie am Weihnachtsmarkt in Erfurt

Gezeigt werden im Stempel der Dom, Sterne, der Stiefel des Nikolaus mit Geschenken und ein Christbaum.

Deutsche Post AG, Niederlassung Philatelie, Sonderstempelstelle, 92627 Weiden



50667 Köln

Im 16. Jahrhundert arbeiteten hier am Neumarkt einige Drucker in ihren Officinen. Heute stehen da Weihnachtsstände, denn der „Markt der Engel“ ist angesagt. Den Stempel gibt beim Philatelie-Shop in der Filiale Clevischer Ring (in Köln vermute ich) und bei der Deutschen Post AG, 53253 Bonn



Das Datum wird jeweils angepasst

## 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. 141 / Januar 2011 / Auflage 160 Exemplare.

Das Heft 142 kommt nicht mit dem Osterhasen, sondern wie immer mit der gelben Post.