

Motivgruppe • ARGE

**Landwirtschaft
Weinbau
Forstwirtschaft e.V.**

NR. 77 - APRIL 95



Im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Aus dem Inhalt:

Seite:

- 69 Die Mälzerei von Stenay (Mosel)
- 71 Wir lesen bei anderen....Imkerei
- 77 Das Jahr des Schweines
- 81 Wein aktuell
(Autor:M.Geib,Im Weidengarten 24,D-55571 Odernheim)
- 87 Amtliche und nichtamtliche postalische Belege, erläutert an Belegen des Motivs Weinbau
(Autor:Dr.H.Brückbauer,Fraenkelstr.4,D-67435 Neustadt)
- 93 Fellbach, Stadt der Weine und Kongresse
(Autor:M.Geib,Im Weidengarten 24,D-55571 Odernheim)
- 101 Pilze, Neuheiten
- 106 Wald-und Forstwirtschaft
(Autor:S.Maywald,Fischerhäuslweg 5,D-94143 Grainet)
- 115 Weiss- oder Hainbuche
(Autor:J.Gaebeler,Grossmoos 9 a,D-79848 Bonndorf)
- 116 Zoos als interessantes,schönes Briefmarkenmotiv
(Autor:J.Gaebeler,Grossmoos 9a,D-79848 Bonndorf)
- 123 Vorratsliste

Auf ein Wort...

AUSWAHLDIENST: Ab sofort können wieder Auswahlen zu folgenden Themen angefordert werden:

Bier
Blumen
Fleisch/Wurst
Fortwirtschaft
Insekten
Landwirtschaft/Messe/Geräte
Mehl/Brot/Gebäck
Milch/Butter/Käse
Obst/Gemüse
Pilze/Mykologen
Tee/Kaffee/Kakao
Tiere
Tabak/Drogen
Umwelt
Vieh
Wein
Zucker/Süßigkeiten

Jedes Mitglied kann eine Auswahl anfordern. Mitglieder aus Ländern, die nicht der EG angehören, müssen die Kosten für eventuell anfallende Zollgebühren tragen (Aus- und Einfuhr). Sollten Sie eine Auswahl wünschen, fordern Sie diese bitte unetr Angabe des Themengebietes bei mir an:

Gerlinde Weber
Postfach 22 01 41
D-42371 Wuppertal

GRAZ: In Graz werden anlässlich der Ausstellung Marke + Münze, 19.05.-21.05.95, 4 Sammlungen unserer Mitglieder zum Thema Wein zu sehen sein. Ich würde mich freuen, auch Sie an unserem Infostand begrüßen zu können!

Beilagen: Einladung zur Jahreshauptversammlung
Register + Ergänzung zur Mitgliederliste

EXPHIMO 1995

Ich möchte Ihnen zur Ausstellung (03.06. - 05.06.1995) einige Angaben machen:

Die Sammlungen werden am Freitag (2.6.95) ab 14 Uhr eingelegt und am Abend von der Jury bewertet.

Am Samstag (3.6.95) ist die Eröffnung um 10 Uhr. Um 15 Uhr haben wir unsere Jahreshauptversammlung in Mondorf.

Am Sonntag (4.6.95) ist eine Weinkellerei-/Weinmuseumsbesichtigung vorgesehen mit Schiffsfahrt und Weinprobe. Am Abend festliches Palmeres.

Am Montagmorgen (5.6.95) habe ich mich bereiterklärt, unseren Mitgliedern etwas von Luxemburg-Stadt zu zeigen. Gegen 15 Uhr ist Jurygespräch. Um 17 Uhr Preisverteilung mit abschließenden Abbau.

Ein Doppelzimmer im Grand Chef mit Frühstück kostet 3.100 Franken (ca.155 DM). Adresse; 29 Avenue des Bains, L-5610 Mondorf-les-Bains, Tel. 6 80 12/Bestellung unter Kennwort "EXPHIMO". Im Januar-Heft wurde das Park-Hotel vorgestellt.

Ich kann Ihnen in Frisange (5 km von Mondorf) das Hotel de la Franière vorschlagen. Adresse: 52 rue R. Schuman, L-5751 Frisange (Tel. 66 84 05) DZ/Dusche/WC/Frühstück 100 DM. Hier können Sie sich auf meinen Namen berufen.

1988 waren viele im Direndall (35 km entfernt) untergebracht. Hier auch die Adresse: Hotel Direndall, Route de Mersch, L-8181 Kopstal (Tel. 3 01 91) DZ etwa 120 DM.

Falls noch Fragen offen sind, wenden Sie sich bitte an mich: Roger Thill, 29 rue Paul Binsfeld, L-8119 Bridel; Telefon 33 70 89.

Ich wünsche Ihnen angenehme Tage in Luxemburg und einen guten Erfolg für die EXPHIMO 95.

.....

Hôtel-Restaurant de la Frontière

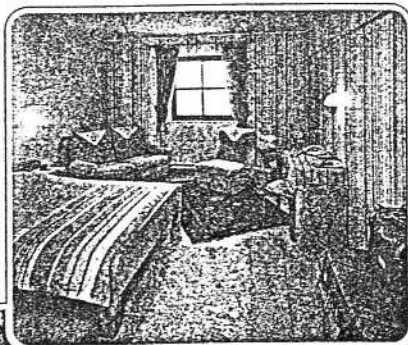
57100 ANGERS
Grand-Duché de Luxembourg



Le patron, chef de cuisine, vous comblera de ses mets gastronomiques et de ses spécialités saisonnières.

Der Eigentümer, Küchenchef, wird Sie mit seinen gastronomischen Platten und Saisonspezialitäten verwöhnen.

The owner, chef de cuisine, will spoil you with his gastronomic dishes and specialities of the season.



18 chambres confortables assurent le repos et la détente.

Prix par jour par personne :

- demi-pension
- pension complète
- T.V.A. et service inclus.

18 komfortable Zimmer gewährleisten Ruhe und Erholung.

Preis pro Person und Tag :

- Halbpension
- Vollpension

MwSt. und Bedienung einbegriffen.

18 comfortable rooms assure quietness and rest.

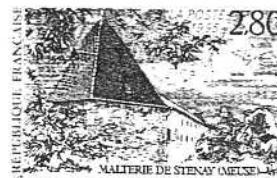
Price per person per day :

- Half board
- Full board
- V.A.T. and service included.

On accepte les cartes de crédit.
Kreditkarten sind willkommen.
Credit-cards are accepted.



DIE MÄLZEREI VON STENAY (MOSEL)



Sondermarke

Ersttagsstempel

Die Stadt Stenay, eingebettet in die Wälder am Fuße der Ardennen, gilt als die Wiege der Merowinger. Das antike "Satanacum", das sich von Satan ableiten läßt, wurde schon in seiner Frühgeschichte ein befestigter Ort.

Franz I. hatte in der Stadt ein "beträchtliches" Verpflegungslager einrichten lassen, wie uns eine zeitgenössische Chronik lehrt. 1542 erhielt die Zitadelle eines der ältesten "Handelsgewölbe für Weizen", das heute als Mälzerei bekannt ist.

Vauban bewunderte in seinem Bericht von 1697 dieses "solid gebaute Handelsgewölbe", das einen für die Lagerung von Weinen und Spirituosen ausgezeichneten Keller und darüber zwei Stockwerke für den Weizen besaß.

Das 80 m lange Bauwerk sollte seiner Bestimmung bis zum XIX.Jh. treu bleiben. 1879 aber wurde es von der Armee aufgegeben und von der Firma Henry & Gesellschafter in eine Mälzerei umgewandelt, die 1894 wiederum vom Müller Visseaux übernommen wurde. Hier wurde jetzt in großen Mengen Malz bereitet, d.h. künstlich gärende Sommergerste zur Herstellung von Bier. 1911 belieferte die Mälzerei an die fünfzig Bierbrauereien in den Ardennen und im Moseltal. Der erste Weltkrieg setzte dem blühenden Handel ein trauriges Ende: Die Mälzerei wurde nacheinander als Bauernhof, Gefängnis, Mistbeet für Pilze, Kohlenlager usw. verwendet.

Das Bauwerk mit Geschichte, das 1975 bereits endgültig aufgegeben worden war, fand 1986 eine neuen Bestimmung: Das Europäische Bier-Museum, das größte dieser Art in der

Welt, wurde hier eingerichtet. Hier wird das Bier, das seit gut 10.000 Jahren bei zahlreichen Völkern beliebte Gebräu, unter allen Gesichtspunkten vorgeführt: Geschichtlich, technisch, sozial, wirtschaftlich und kulturell. Auf 1.400 qm Fläche entdeckt der Besucher z.B. alle Bestandteile der Bierherstellung und des Vertriebs: Maischbottich, Fässer, Flaschen und Gläser, Werbeplakate. Die Mälzerei von Stenay, die über pädagogische Einrichtungen und ein Dokumentationszentrum verfügt, ist heute das größte Zentrum der Brauereikultur Europas.

Adresse: Rue de la Citadelle, F-55700 Stenay
Telefon 0033 29 80 68 78

Quelle: Information der französischen Postverwaltung
F-75758 Pois Cedex 15

55 - MEUSE
STENAY
du 16.01 au 25.02.95



Werbestempel

XX
X
X
X
X
X
X
X
X
X
X
XX

WERBEN SIE EIN
NEUES MITGLIED!

wir lesen bei anderen...

Insektenkurier Nr.37/Juni 1993

Imkerphilatelie

E.Ochsner

Wie der Honig entsteht

(Fortsetzung)

Honig ist kein romantisches Naturprodukt, sondern das Produkt einer gezielten Bientechologie. Etwa 180 Aromastoffe sind im Honig bekannt, teils sind sie pflanzenspezifisch, teils sind sie während der Reifung entstanden.

Aus dem Nektar der Blüten und aus dem Honigtau auf Blättern, Nadeln und Zweigen bereitet die Biene den fertigen Honig, der eine heller, der andere dunkler, verschieden in Zusammensetzung und Geschmack, gesund sind sie alle.



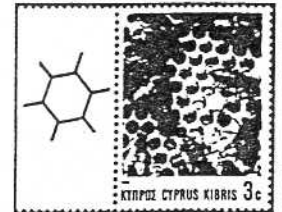
Tansania MiNr. 399, Freimarke.
Der Honig beginnt seine Laufbahn in Kelche einer Blüte.

Etwa hundert Mal müssen Bienen ihre Honigblase füllen, um ein Gramm Honig zu produzieren. Dafür besuchen sie etwa 1500 Kleeblüten. Was die Sammelbiene schliesslich in ihrem Honigsäckchen heimträgt ist ein Rohstoffgemisch. Blütennektar enthält je nach Pflanzenart verschiedene Zuckerarten. Die Alpenrose liefert reine Saccharose, das ist Rohrzucker; der Raps

reine Saccharose, das ist Rohrzucker; der Raps Fruktose und Glukose (die beiden Bausteine der Saccharose); die Lavendelblüte alle drei Zuckerarten. Der Honigtau der Blattläuse besteht grösstenteils aus im Blattlausdarm umgearbeiteten Zuckerarten, vor allem Melezitose. Dazu kommen aus dem Honigtau noch Mineralstoffe, Aromastoffe, Aminosäuren sowie Blütenstaub aus den Blüten.

Im Bienenstock gibt die Sammelbiene den Rohstofftropfen an eine Stockbiene weiter. Der Rohstoff wandert dann von einer Biene zur ändern. Jede speichelt ihn ein und mischt ihm so Enzyme (Biotkatalysatoren) bei, die nachher den Gärprozess (Fermentation) bewirken. Ausserdem entwässern sie dabei das Rohmaterial, indem sie die Flüssigkeit aus ihrer Honigblase auspumpen und wieder ein-saugen. Sie fliesst als flacher Tropfen aus, wobei ein Teil des Wassergehaltes ver-dunstet. Der halbreife Honig wird in dünner Schicht oder kleinen Tröpfchen in offene Waben gebracht, wo weiter Wasser verdunstet.

Während der Honigreifung in den Waben gehen tiefgreifende chemische Veränderungen vor sich. Unter der Wirkung der Bienenfermente wird Rohrzucker abgebaut und in Invertzucker übergeführt. Gleich-zeitig werden neue Zucker aufgebaut, darunter Malzzucker und höhermolekulare Zuckerarten und Aromastoffe, die den Honig erst zu einem attraktiven Nahrungsmittel machen. Ein spezifisches Enzym, Glukoseoxidase, sichert den Honig gegen Mikrobenbefall. Bei 20%



Zypern MiNr. 722. Stockbienen bringen den halbreifen Honig in Wabenzellen.

