FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 60 Januar 2014 14. Jahrgang



Bild: Michael Schreiber
Ende der Winterpause: Am 25. Januar 2014 wurden die Rebstöcke von den Parzellenbeauftragten für den Arbeitseinsatz am 8. Februar vorgeschnitten. Hier stellvertretend für die anderen: Anita Kröker und Frank Mörsberger

Liebe Weinfreunde,

ganz frühzeitig in diesem Jahr erscheint das „Weingeflüster“ aufgrund geplanter Änderungen, die zeitnah nach Witterungslage umzusetzen sind. So sollen nicht nur die Parzellen 19 und 20 mit der Rebsorte REGENT neu bepflanzt werden, sondern auch die Möglichkeit gegeben werden, dass einige aktive Mitglieder ihren derzeitigen Rebenbestand aufstocken können. Hierzu ist es notwendig, dass entsprechende Beschlüsse der aktiven Mitglieder einzuholen sind. Die entsprechende Einladung folgt in dieser Ausgabe.

Zum Mitgliederbestand gibt es erfreulicherweise festzustellen, dass trotz einiger Austritte eine ganze Reihe von neuen Weinfreunden sich als aktive und passive Mitglieder angemeldet hat. Dies ist sicherlich zurückzuführen auf die ausgezeichnete Stimmung in unserem Verein und die vielen Veranstaltungen im Jahr 2013, die eine außergewöhnlich hohe Resonanz hatten.

Auch bitte ich Sie zu Beginn des neuen Jahres, unserer Redaktion in Verantwortung von unserer Weinfreundin Helga Ott Berichte im Zusammenhang mit Wein, gleich welcher Art, zukommen zu lassen. Den Auftakt hierzu gibt Frank Mörsberger, den wir für eine redaktionelle Mitarbeit in loser Folge gewinnen konnten.

Die vergangenen Festtage, wie Weihnachten und Silvester, haben nach meiner Kenntnis nicht nur mir, sondern auch einigen anderen Weinfreunden mit unserem Jahrgang 2011 schöne Momente beschert. Oft musste ich schmunzelnd erklären, dass dies tatsächlich unser Wein vom Johannisberg ist und warum auf dem Etikett „nur“ Deutscher Wein steht.

Für das neue Weinjahr wünsche ich uns allen, dass wir wie 2013 viele gemeinsame Stunden miteinander verbringen dürfen und es uns gelingt, dass unser Weinberg in gemeinsamer Arbeit ein „neues Gesicht“ und zum Jahresabschluss wieder einen hervorragenden Tropfen hervorbringt.

Mit freundlichen Grüßen - Bernd Witzel - Präsident

Einladung an alle **aktiven** Mitglieder
zur Versammlung am 12. Februar 2014,
Mehrzweckhalle Schwalheim, 19:30 Uhr

Aufgrund bedeutender vorgesehener Änderungen, die im Weinjahr 2014 umgesetzt werden sollen, ist eine Anpassung unserer derzeit gültigen **Geschäftsordnung** in einigen Passagen notwendig. Nach der derzeit gültigen Satzung in Verbindung mit der **Geschäftsordnung** sind Änderungen zur Beschlussfassung den aktiven Mitgliedern (§14 GO Abs. 1) vorzulegen. Auch die derzeit gültigen **Richtlinien** sind entsprechend anzupassen.

Der Vorstand lädt daher alle **aktiven** Mitglieder zur Versammlung am 12. Februar 2014 in die Mehrzweckhalle Schwalheim ein. Sitzungsbeginn ist 19:30 Uhr.

Tagesordnung

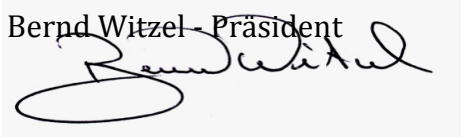
1. Begrüßung
2. Feststellung der Beschlussfähigkeit
3. Genehmigung der Tagesordnung
4. Information über den derzeitigen Sachstand auf unserem Weinberg
5. Änderung der **Geschäftsordnung für die aktiven Mitglieder**
   Hier: III. Punkt 2.
   Die maximale Zuteilung beträgt **20 Rebstöcke** pro aktives Mitglied und kann in Ausnahmefällen bis zur Auffüllung einer Rebzeile erhöht werden. ….

   Hier: III. Punkt 5.
   Der Wechsel von einer aktiven in eine passive Mitgliedschaft kann nur zum Jahresende erfolgen.

6. Änderung der **Richtlinien** zum Vereinsleben
   2) a
   …..Im Unterstockbereich ist deshalb ganzflächig ein Streifen von **60 cm offen zu halten**.
   Desweiteren sind redaktionelle Änderungen vorzunehmen, die vor Ort vorgetragen werden.
7. Information zur Neuanpflanzung der Rebsorte REGENT in den Parzellen 19 und 20
8. Information über den derzeitigen Stand der Rebstockverteilung
9. Verschiedenes
   Anregungen bzw. Anträge zur Bewirtschaftung unseres Weinberges können in der Sitzung zur Diskussion und Abstimmung vorgetragen werden.

   Die **Richtlinien** mit den vorgesehenen Änderungen liegen in der Sitzung am 12. Februar aus.

Gez. für den Vorstand
Bernd Witzel - Präsident



Silvester und Neujahr auf dem Johannisberg

Traditionsgemäß fand an Silvester wieder ein Zusammentreffen unternehmenslustiger Gäste in unserer „Parzelle 21“ statt, wo man gemeinsam bei liebevoll zubereiteten Speisen und einem Schampus den Ausklang des Jahres feiern wollte, diesmal organisiert von Anita und Elo unter Mithilfe von Gudrun. Bei der Mannschaft konnte der Erfolg der „Kalten Platten“ nicht ausbleiben. Weinfreunde und andere Gäste, die das Feuerwerk vom Johannisberg aus erleben wollten, trafen sich ab 22:00 Uhr und feierten bei bester Laune gemeinsam ins neue Jahr hinein.

Nach der langen Nacht und der Party kommt die alljährliche Arbeit, der Berg wird „aufgeräumt“: Raketen, Knaller jeder Art und Restbestände von Flaschen werden von den freiwilligen Helfern eingesammelt und zur Entsorgung bereit gestellt.



Bild: Elo Reuter

v.l.n.r. Uschi Brauner, Horst Steiper, Gudrun Windisch, Gerd Hildebrandt, Horst Quass, Burkhart Rüster und Anita Kröker. Die Fotografin Elo gehörte mit zur Truppe.

In diesem Jahr hielt sich der „Müll“ in Grenzen, und auch die Weinfreunde waren nur in kleiner Anzahl zum „Bergputzen“ erschienen.

Hier trifft man sich schon seit Jahren unaufgefordert, um gemeinsam ins neue Jahr zu starten, dem „Kater“ an der frischen Luft den Kampf anzusagen und anschließend gemeinsam ein handfestes Essen in der „Hütte“ zu vertilgen. Hier kommt es auf die Gemeinschaft an, die Müdigkeit ist vergessen, und man freut sich auf das anstehende Jahr oben auf dem Johannisberg. Allen hat’s Spaß gemacht!

Helga Ott /Burkhart Rüster

Die Rebsorte REGENT

Liebe Weinfreunde,
nach derzeitiger Planung und umfangreichen Rücksprachen mit unseren Weinfreunden aus Darmstadt-Eberstadt, dem Weinbauamt Eltville und unserem Kellermeister Michael Katz soll in Zukunft die Rebsorte Spätburgunder durch die Rebsorte REGENT ersetzt werden.

Für dieses Jahr ist vorgesehen, dass die Parzellen 19 und 20, in denen sich mehrere unterschiedliche Rebsorten befinden, z. B. Dakapo, neu mit der Rebsorte REGENT ersetzt werden soll.

Nach der Entfernung der derzeitigen Rebstöcke und umfangreicher Bodenvorbereitung erfolgt die Pflanzung Ende März /Anfang April (Reben sind ausreichend bei den Rebschulen vorhanden).

Diese Maßnahme erfolgt erst nach Zustimmung der Parzellenbeauftragten in der kommenden Sitzung am 6. Februar und nachfolgender Jahreshauptversammlung der aktiven Mitglieder in der Sitzung am 12. Februar in der Mehrzweckhalle Schwalheim.

Allgemeine Sortenbeschreibung

Abstammung: Kreuzung aus Diana (Silvaner x Müller-Thurgau) x Chambourcin

Sortenschutz: März 1994

„Die Resistenz gegenüber Plasmopara ist hoch. Diesbezügliche Pflanzenschutzmaßnahmen sind in der Regel nicht erforderlich. Auch die Oidiumresistenz ist gut.



Bild und Text: Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof

Nach den bisherigen Erfahrungen kann auch hier auf eine chemische Behandlung verzichtet werden.

Dies schließt allerdings nicht aus, dass in besonderen Oidiumjahren oder Oidiumlagen u.U. eine Behandlung, z.B. mit Schwefel, erforderlich sein kann. Die Resistenz gegenüber Botrytis ist hoch. Die Reblausfestigkeit des Blattes ist gut, vergleichbar mit der der Vinifera-Sorten. An der Wurzel ist die Reblausfestigkeit nicht gegeben, so dass die Sorte gepfropft werden muss.

Der Austrieb ist im Vergleich zu Müller-Thurgau etwas früher. Bei geringer Geiztriebbildung und mittlerer Wüchsigkeit erleichtert der aufrechte Wuchs die Laubarbeiten.

Die Blühfestigkeit ist mittel. Die Beerenreife ist mittelfrüh, kurz vor bzw. mit dem Portugieser. Die mittelgroße Traube ist im Vergleich zum Spätburgunder weniger kompakt. Die Beeren sind klein bis mittel, mit Spätburgunder vergleichbar. Im fortgeschrittenen Reifestadium lösen sich die Beeren leicht vom Traubengerüst."

Bernd Witzel

Liebe Weinfreunde,

mit der Kelterung unserer Trauben der Ernte 2012 trat für unseren Weinberg die übliche Winterpause ein. Für uns Parzellenbeauftragte hingegen ging die Arbeit weiter.

Anfang Dezember haben wir gemeinsam den Fahrplan für die Pflege unseres Weinbergs in den Monaten Januar bis April des Jahres 2014 festgelegt.

Unser Ziel ist es, in 2014 wieder eine mengen- und qualitätsmäßig gute Ernte zu erreichen. Dazu wollen wir am Ende des dritten Arbeitseinsatzes, am **12. April 2014**, alle Böden unter den Reben richtliniengemäß bearbeitet sowie die Reben fachgerecht geschnitten und gegertet haben.



Bild: Michael Schreiber

Hier unsere Parzellenbeauftragten am 25. Januar beim fachgerechten Schneiden.

Wenn wir gemeinsam dieses Ziel erreichen, ist uns eine gute Ernte schon fast sicher.

Das Schneiden und Gerten werden wir bei den gemeinsamen Einsätzen durchführen. Den Boden unter euren eigenen Rebstöcken wollt ihr jedoch bitte außerhalb der Gemeinschaftseinsätze bearbeiten. Auf einer Breite von **60 cm unter den Reben** in der gesamten Rebzeile ist dazu der Boden spatentief zu lockern. Der Fremdbewuchs ist unterzugraben oder von der Erde abgeschüttelt, in die Gassen zu werfen.

Keine Panik vor dieser Arbeit! Wir Parzellenbeauftragte wissen, dass das Graben einigen von euch körperlich schwer fällt. „Rom ist auch nicht an einem Tag erbaut". Jeder von euch hat bis zum 11. April Zeit, den Boden unter den eigenen Rebstöcken in obigem Sinn aufzulockern. Im Notfall solltet ihr einen fitten Weinfreund um Hilfe bitten.

Unter dem Vorbehalt, dass das Wetter mitspielt, sieht der Fahrplan für die Pflege unseres Weinbergs bis zum 12. April 2014 wie folgt aus:

Vor dem 8. Februar 2014 werden die Parzellenbeauftragten die Rebstöcke vorschneiden. Beim ersten Arbeitseinsatz am 08. Februar (**wetterunabhängig**) werden wir gemeinsam das Schnittgut aus den Drähten ziehen und in ca. 5 cm große Stücke zerkleinern. Diese sind in die Gassen zu werfen.

Bis 08. März 2014 werden die Parzellenbeauftragten in einem Sondereinsatz die Drähte nach spannen. Auch die Pfosten werden gewartet. Jeder Parzellenbeauftragte wird die **nicht belegten Reben** seiner Parzelle mit einem farbigen Kabelbinder **markieren,** damit diese bei den gemeinschaftlichen Einsätzen am 8. März und 12. April 2014 identifiziert und gepflegt werden können. Am 12. April 2014 soll unser Weinberg tadellos vorbereitet in die Wachstumsperiode gehen.

Das Roden der Rebstöcke in der Parzelle 19 und 20 sowie die Bodenbearbeitung und Neuanpflanzung erfolgen je nach Wetterlage zeitnah bei den jeweiligen Arbeitseinsätzen in Gemeinschaftsarbeit.

Lasst uns auch in 2014 mit Schwung und Freude an die Arbeit gehen!
Burkhart Rüster, Sprecher der Parzellenbeauftragten

Redaktionelle Mitarbeit

Liebe Weinfreunde,

in den vergangenen Jahren habe ich als eure Redakteurin hin und wieder daran erinnert, dass auch ihr, die Mitglieder – egal ob aktiv oder passiv - zu einem interessanten „Heftchen" beitragen und mir zu unterschiedlichen Themen eure Beiträge liefern könnt. Leider war die Resonanz eher ernüchternd.

Zu meiner großen Freude hat sich unser aktiver Weinfreund, Dr. Frank Mörsberger, jetzt zur Bereicherung unseres „Vereinsblättchens" zu einer losen Zusammenarbeit bereit erklärt. Er wird in den nächsten Folgen unseres „Weingeflüster" einige Weinanbaugebiete vorstellen, die die meisten von uns vielleicht noch nicht kennen. Ich freue mich und bin gespannt, was wir von ihm noch alles erfahren werden.

Der nachstehende Beitrag wird euch überzeugen und vielleicht auch zu einer Reise in die Schweizer Region Oberwallis verleiten!

Frank Mörsberger hofft auf eure Resonanz! Viel Spaß beim Lesen.

Helga Ott

Die vielleicht längste Weinbergstaffel der Welt?

Die Luft riecht nach frischem Heu. Das Mittagsgeläut der Glocken der trutzigen Dorfkirche vermischt sich mit den gedämpften Zivilisationsgeräuschen aus dem Tal, dem Summen der Bienen, dem sanften Rauschen des Windes in den knorrigen, mit dicken Flechten überzogenen Lärchen und einem leisen Gurgeln eines parallel zum Berghang von Menschenhand angelegten kleinen Wasserlaufes. Er führt kris-

tallklares Gletscherwasser auf die sattgrünen Matten und terrassierten Ackerfleckchen, die dem steilen Berghang vor Jahrhunderten abgetrotzt wurden und noch heute in mühevoller Arbeit bewirtschaftet werden. Beim Blick hinüber über das Visper-Tal beeindrucken die ganzjährig schneebedeckten Gipfel der Dreitausender.

Wir befinden uns in den Schweizer Alpen - im deutschsprachigen Oberwallis.

Nach der nächsten Serpentine des Saumweges erblicken wir die ersten Rebstöcke! Sie stehen 650 m über dem Meeresspiegel. Der Weinberg ist der höchstgelegene in Europa. Die Reben ziehen sich von hier weitere 500 m den Berg hinauf bis auf eine Höhe von 1.150 m. Das dürfte wohl die längste Weinbergstaffel der Welt sein, die man hier hinaufsteigen kann.

Uns kommt der Rotweinhang am Johannisberg ziemlich steil vor. Die Winzer des Bergdörfchens Visperterminen dürften für unser Ächzen und Schnaufen beim Kampf gegen das Unkraut in den Rebzeilen unserer „Steillage“ wohl nur ein müdes Lächeln übrig haben!

Die meisten Urlauber, die bei Visp vom Rhonetal ins enge Seitental abzweigen, sind auf dem Weg zu den mondänen Hotels und gemütlichen Chalets in Saas Fee und Zermatt. Sie brausen auf der lawinensicher ausgebauten Schnellstraße vorbei und finden zum Glück nur selten den Abzweiger hier hinauf nach Visperterminen.

So ist dieses kleine wallisische Bergdorf mit seinen typischen schwarzen Holzhäusern, den Scheunen auf Stelzen und dem höchsten Weinberg Europas bis heute ein Geheimtipp geblieben.

Wer trotzdem den Weg findet und bei der St. Jodern-Kellerei auf eine Weinprobe hereinschaut, wird das Geheimnis wahren und nur ausnahmsweise mit seinen Weinfreunden teilen.



Europas höchst gelegener Weinberg in Visperterminen im Wallis

Abbildung mit freundlicher Genehmigung der St.-Jodern-Kellerei, Visperterminen (CH)

Denn hier wächst ein ganz besonderer Wein, der „Heida.



Prachtvolle Heida-Païen Traube
(Abbildung mit freundlicher Genehmigung der St.-Jodern-Kellerei, Visperterminen / CH)

Ich habe nicht nachgeschaut, aber vermutlich ist Visperterminen und sein Weinberg mit einem Eintrag im Guinness-Buch der Rekorde verzeichnet.

Man darf ihn nämlich mit Recht zu einem der außergewöhnlichsten und exklusivsten Weine zählen, den man in Europa finden und trinken kann, nicht nur, weil es sich um eine seltene und autochthone* Sorte handelt. Sie ist mit dem Gewürztraminer verwandt.

Sind die Schweizer im Allgemeinen dafür bekannt, dass Sie ihre Weine lieber selbst trinken, als sie ins Ausland zu verkaufen (ähnlich wie wir Schwaben), so gilt das für diesen Wein erst recht.

Wer sich nach einer Weinprobe nicht gleich zum Kauf des nicht ganz billigen Rebensafts entschließen kann, wird sich aber ärgern. Denn unten im Tal wird er diesen Tropfen nicht mehr kaufen können.

Der Heida funkelt strohgelb im Glas. Er hat die Wärme und das Licht der über 300 Sonnentage pro Jahr eingefangen, die Würzigkeit der Bergluft geatmet und aus dem schwarzgrauen „Bündner Schiefer“ seinen vollen Körper gezogen. Er kommt fast ohne Säure ins Glas.

Die Einheimischen nennen ihn „Knochenbrecher“, weil er mit seinen über 14% Alkoholgehalt zwar dem Gaumen schmeichelt und leicht über die Zunge rollt, aber dann doch direkt und unvermittelt im wahrsten Sinne des Wortes „in die Beine“ geht. Wanderer und Autofahrer aufgepasst!

Im Verkaufsladen der Kellerei findet man oft nur Weine des letzten Jahrgangs. Wer meint, das läge daran, dass dieser Wein am besten jung getrunken werden sollte, der täuscht sich allerdings. Er ist nur immer so schnell ausverkauft, dass sich keine älteren Jahrgänge mehr im Lager befinden. In privaten Kellern geduldiger Schweizer dürften die wahren Schätze aus früheren Jahrgängen gehütet werden!

Der Heida lässt sich nämlich viele Jahre ohne Genussverlust aufbewahren. Er sollte sogar mindestens 2-3 Jahre ruhen, bevor der Kronkorken** aufgehebelt wird und er zu hauchdünn geschnittenem Trockenfleisch, Hobelkäse und dem dunklen würzigen Walliser Walnussbrot gereicht wird. Er passt auch zu den anderen Spezialitäten der Region wie Raclette oder „Chäs“-Fondue.

Neben dem trocken ausgebauten Wein wird auch ein halbtrockener Heida „Melodie“ angeboten, der als „Dezi“ *** sparsam eingeschenkt und gut gekühlt als Aperitif gereicht wird.

Daneben wird eine kleine Menge der Ernte inzwischen auch im „Barrique“ ausgebaut, weil das halt heute fast jeder macht. Das komplexe Bukett des Heida braucht meiner Meinung nach keine zusätzlichen Holznoten. Es ist bereits rund und voll und wird mit Anklängen von Honig, Nüssen und exotischen Früchten korrekt beschrieben.

Die St.-Jodern-Kellerei wurde vor 35 Jahren als Genossenschaft gegründet. Die 250 Zunft-Mitglieder bewirtschaften die erst 1979 wieder rekultivierten steilen Rebhänge auch heute noch weitgehend in Handarbeit. Wer übrigens seine Pflichtstunden im Weinberg nicht abarbeitet, wird mit 100 Fränkli „gebüßt“!

Die Genossenschaft verarbeitet insgesamt ca. 300.000 l Rot- und Weißweine nach strengen AOC-Richtlinien, darunter auch den hier beschriebenen Heida-Wein, der im Wallis nur auf 74 ha der insgesamt ca. 6000 ha Rebflächen angebaut wird.

Die bekannteste Traube im Wallis ist bei den Weißweinen der Chasselas (Fendant), den man sogar auch bei uns in Bad Nauheim bekommen kann, wenn man etwas sucht.

Den Heida-Wein müsst ihr leider vor Ort verkosten. Vielleicht ist das ja eine Idee für eine der nächsten Vereinsexkursionen?

PS: Wenn euch das aber doch zu beschwerlich ist, solltet ihr auf die nächste Folge dieser kleinen Serie gespannt sein. Da geht es dann um ein deutsches Weinbaugebiet, das den meisten von euch genauso unbekannt sein dürfte. Und das, obwohl es nur ca. 220 km südlich des Johannisbergs liegt, also fast in Sichtweite!

Frank Mörsberger

Links:
http://www.jodernkellerei.ch
http://www.heidadorf.ch
Danksagung: Ich möchte mich bei Markus und Jeanine Burgener für die freundliche Überlassung des Bildmaterials bedanken. © Dr. Frank Mörsberger;
Feedback an: frank.moersberger@web.de

Anmerkungen des Autors:

**Autochthon: Als autochthone (von altgriechisch αὐτός autós ‚selbst' und χθών chthōn ‚Erde'), einheimische oder indigene Art bezeichnet man in der Biologie Lebewesen, die im aktuellen Verbreitungsgebiet (Region, Biotop) entstanden sind (sich evolutionär gebildet haben) oder dort ohne menschlichen Einfluss im Zuge von natürlichen Arealerweiterungen eingewandert sind. In der Botanik spricht man meist nur bei Bäumen von autochthonen Arten. (Quelle: Wikipedia)*

***Die Schweizer haben den echten Kork schon vor vielen Jahren durch Kapselverschlüsse und Glasstopfen ersetzt. Zu wertvoll sind diese Weine, als dass man auch nur eine Flasche durch einen schlechten Korken verderben lassen wollte.*
**** 0,1 l .*

Wie man Wein am besten lagert

Am wohlsten fühlt sich der Wein in einem dunklen, kühlen Raum bei möglichst gleichbleibenden Temperaturen zwischen 8 und 12 Grad. Wärme und Licht schätzt der Wein ebenso wenig wie die Nachbarschaft von Lebensmitteln oder Waren, die einen scharfen, durchdringenden Geruch ausströmen. Der Wein atmet ja durch den Korken und ist imstande, fremde Gerüche anzunehmen. Das wichtigste: Bewahren Sie den Wein immer liegend auf, damit der Korken von Wein umspült bleibt und so stets feucht, elastisch ist und den Wein gesund hält.

Auszug aus „Der Weg zum Wein", Herausgeber: Stabilisierungsfolds für Wein, Mainz

Helga Ott

Termine 2014

Geplante Termine werden in der Mitgliederversammlung im April vorgestellt.

Aschermittwoch 5. März	Heringsessen „Parzelle 21" 19:00 Uhr
Karfreitag 18. April	Grüne Soße Essen „Parzelle 21" 18:00 Uhr
August	1-Tagesfahrt in Planung

Bitte bei Anita Kröker anmelden:

Tel. 06034-4199 oder mobil: 0152-08882030 oder
E-Mail: a.e.kroeker@t-online.de

Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim - www.weinfreunde-bad-nauheim.de
Präsident: Bernd Witzel, Am Haingraben 3, 61231 Bad Nauheim, Tel. 06032-82717, mobil: 0151-14701505, Fax: 06032-970413
Bankverbindungen: Sparkasse Wetterau, Konto - Nr. 30 073 037, BLZ 51 850 079;
Volksbank Mittelhessen eG, BLZ 51 390 000, Konto - Nr. 47 645 409
Redaktion: Helga Ott, helgaott@freenet.de, Tel. 06032-867718 oder 0171-8 246 921
Nachdruck nur mit Quellenangabe "Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Bad Nauheim" gestattet, wenn sonst keine Autorenrechte vorliegen. Beiträge, die mit dem Namen des Verfassers oder seinen Initialen gezeichnet sind, stellen die Meinung des Autors, aber nicht unbedingt die der Redaktion dar. Einsendung von Beiträgen, soweit möglich, über E-Mail. Für die Mitglieder ist der Bezugspreis im Mitgliedsbeitrag enthalten.