FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 71 Dezember 2015 15. Jahrgang





Foto links: Uschi Brauner - Foto rechts: Günter Hoffmann

Gut gelaunte Weinfreunde besichtigen den Mainzer Weihnachtsmarkt am 30. November 2015.

Liebe Weinfreunde,

So langsam nähern wir uns dem Jahresende, der Zeit der Besinnung und des Rückblicks auf die vergangenen Monate. Für uns Weinfreunde ist dieses Jahr wieder sehr erfolgreich abgelaufen.

Für die Mitglieder unseres Vorstandes bedeutet die Arbeit im Freundeskreis mittlerweile mehr als nur einfache Vereinsarbeit, sondern eine enorme Anstrengung, diese „kleine Firma“ in der Spur zu halten. Unsere Aufgaben und Ziele, die immer anspruchsvoller werden, können wir nur als Team leisten. Das sollten auch die Mitglieder begreifen, die hier und da der Versuchung unterliegen, nur sich selbst zu verwirklichen und dabei das große Ganze übersehen.

Mit großem Schwung haben wir endlich die 200ste Mitgliederzahl übersprungen, und es ist bemerkenswert, wie die neuen Mitglieder mit Freude und Engagement im Verein aktiv sind. Gemeinsam haben wir schöne Veranstaltungen erleben dürfen, wie z. B. Swing im Weinberg, unseren Vereinsausflug, die Weinausgabe und nicht zuletzt die erfreulichen Begegnungen sonntags ab 14:00 Uhr in unserem Vereinsheim, welches in diesem Jahr das 10jährige Jubiläum feiert.

Besonders hervorheben möchte ich auch unsere Arbeit auf dem Berg unter der Regie von Burkhart Rüster und den Parzellenbeauftragten. Dank aller Anstrengungen und Begeisterung für unsere gemeinsamen Ziele wird der Jahrgang 2015 wieder als edler Tropfen ähnlich wie 2014 unsere Gläser füllen. An dieser Stelle möchte ich mich bei allen bedanken, die dazu beigetragen haben, dass unser Freundeskreis ein hohes Ansehen in der Bevölkerung der gesamten Region genießt, was unser Landrat Joachim Arnold bei der diesjährigen Weinausgabe mit den Worten honorierte: „Die Stadt kann stolz darauf sein, einen solchen Verein mit hohen gesteckten Zielen für Stadt und Region in ihrer Stadt zu haben.“

Ihnen allen, Ihren Familienangehörigen, Freunden und Bekannten wünsche ich ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gesundes und glückliches neues Jahr 2016, das Sie stilvoll mit einem Gläschen des eigenen Johannisberger Weins beginnen sollten.

Bernd Witzel – Präsident

Bericht vom Weinberg und Weinlese



Unser Weinberg ist nun in der Winterpause.

Aus den beiden Lesen am 10. und 17. Oktober hat Michael Katz insgesamt rund 1700 Liter Most gekeltert. Aus den frühen roten und weißen Trauben



konnten ca. 800 Liter bei 83° Öchsle und aus dem Riesling ca. 900 Liter bei 75° Öchsle ausgepresst werden. Wir haben mit Michael Katz abgesprochen, dass er die Weine wieder halbtrocken ausbaut.

Wie immer nahmen viele Weinfreunde an den Lesen teil. So waren die Trauben aus der rund ¼ ha großen Anbaufläche in weniger als sechs Stunden in den Transportkübeln geborgen.



Wer nicht teilgenommen hatte, kann noch jetzt im Internet in einer der Sendungen „Hessen à la carte“ auf HR 3 einen wunderbar zusammen gestellten Bericht anschauen. Unsere Weinfreundin Nina Thomas, Mitglied seit April dieses Jahres und beruflich als Videojournalistin tätig, hat ihn gemeinsam mit ihrem Mann Bernd Kliebhan gedreht, als sie für einen Bericht über kulinarische Spezialitäten aus Bad Nauheim filmte.

Während das Gros der Leser nach den Lesen gemütlich in der „Parzelle 21“ den Tag ausklingen ließ, fuhren einige Weinfreunde noch mit nach Kiedrich, um beim Keltern zu helfen. Die Firma Geyer hatte freundlicherweise für den Traubentransport wieder einen „Sprinter“-Kleinlaster zur Verfügung gestellt. Ernst Kröker brachte damit den größeren Teil unseres Lesegutes sicher zur Kelter. Die übrigen Trauben mussten wegen drohender Überschreitung der zulässigen Zuladung des Sprinters mit unserem Anhänger transportiert werden.

Monika Wenske und Marie Gillissen bewiesen beim Einschaufeln in die Kelter, dass diese Arbeit keine Männerdomäne ist. Es war, wie immer, ein herzerfrischendes Erlebnis, den Most als armdicken Strahl aus der Kelter laufen zu sehen. Michael Katz erläuterte uns zwischenzeitlich, was alles zu beachten ist, um daraus einen guten Tropfen Wein auszubauen.



Eine Weinprobe durfte da natürlich nicht fehlen. Nach getaner Arbeit ließen wir den Abend im Restaurant „Scharfenstein“ bei deftiger Kost ausklingen.

Mit der Menge und der Qualität des heurigen Traubensafts können wir sehr zufrieden sein.



Foto: Michael Schreiber

Gruppenfoto der Weinfreunde, die mit nach Kiedrich gefahren sind: Von links Michael, Norbert, Burkhart, Monika, Michael, Inge und Reinhard. Ernst und Anita hatten den großen Transporter gefahren, waren aber beim „Pressen“ nicht mehr anwesend.

Die Lesemenge sieht zwar im Verhältnis zum Ertrag der Vorjahre durchschnittlich aus.

Wir dürfen aber nicht vergessen, dass wir in den Parzellen 19 und 20 keine Trauben ernten konnten. Aus Furcht vor der Essigfliege hatten wir nämlich zunächst keine Netze gehängt. Die Regent-Trauben fielen deshalb den Wespen zum Opfer.

Das lang anhaltendende trocken-heiße Sommerwetter und die Wespen haben aber den anderen Trauben nicht geschadet. Die Beeren waren zwar klein und dickschalig, aber gesund. So brachten wir im Gegensatz zum Vorjahr durchweg feste, Pilz freie Trauben nach Kiedrich.

Für dieses optimale Lese-Ergebnis müssen wir insbesondere den Hauptakteuren unseres Spritzteams, Benno Jungblut und Uli Schlör sowie dem Mähteam, u. a. Michael Lutsch, Walter Imbescheid und Rainer Dauth, danken.

Nicht unerheblich hat auch die stark verbesserte Qualität der Boden- und Rebenpflege unserer aktiven Weinfreunde in diesem Jahr zu dem überragenden Ergebnis beigetragen. Das neu eingeführte Punktesystem war offensichtlich für fast alle ein starker Anreiz, Boden und Rebstöcke besonders sorgfältig zu pflegen.

Da mussten die Trauben gut gedeihen. Mit dem Punktesystem sind wir auf einem guten Weg!

In den kommenden kalten Winterwochen werden die Rebstöcke ihre Kraft aus den Gerten in die Stämme und Wurzeln verlagern, um hoffentlich rechtzeitig zu Beginn der Wachstumsperiode im Frühjahr kräftig auszutreiben. Deshalb sollte der Weinberg eigentlich ruhen.

Einige Weinfreunde haben dennoch damit begonnen, den Streifen unter den Rebstöcken 60 cm breit abzustechen, um gegen das Einwachsen von Gras schon jetzt vorzubeugen. Gegen diese lediglich korrektive Arbeit gibt es keinen ernsthaften Einwand. Allerdings empfiehlt das Weinbauamt, den Boden erst ab März gründlich umzugraben.

In 2016 werden wir die **Organisationsarbeit** am Weinberg **auf mehrere Schultern verteilen**.

Bernd Witzel, vertretungsweise **Peter König**, wird die gemeinschaftlichen Arbeitseinsätze im Sinn der Beschlüsse der Parzellenbeauftragten **leiten.**

Ich werde den Kontakt zum Weinbauamt, unserem Winzer und der übrigen Fachwelt weiterhin pflegen und meine Erfahrung in die Vorbereitung der Arbeitseinsätze beratend einbringen.

Marie Gillissen wird die aktiven Mitglieder zu den Arbeitseinsätzen einladen und, wenn gewünscht, Ergebnisprotokolle der Sitzungen anfertigen.

Es ist geplant, die ersten Arbeiten in 2016 in gleicher Weise wie im Vorjahr durchzuführen: In den ersten Tagen im Februar wollen wir mit einigen erfahrenen Weinfreunden die Rebstöcke schneiden**.**

Am Samstag, dem 13. Februar, **dem ersten gemeinsamen Arbeitseinsatz,** wollen wir die geschnittenen Gerten ziehen. In den Tagen danach werden wir in einigen **Sondereinsätzen** Schäden am Drahtrahmen und am Tragwerk ausbessern**.**

Am 12. März werden wir dann **gemeinschaftlic**h unsere Rebstöcke mit **zwei Bogreben im Flachbogen gerten**, so wie es sich in 2015 bewährt hat.

Ein besonders wichtiger Termin für alle ist der **dritte Arbeitseinsatz am 9. April**. Da gibt es wieder die ersten 30 Punkte für alle, die den Boden unter den eigenen Rebstöcken nach Vorgabe des Jahresbewirtschaftungsplans 2016 richtig gepflegt haben: 60 cm frei von Bewuchs, eben und feinschollig.

Euch allen danke ich, dass ihr zu dem großen Erfolg unseres Weinjahrs 2015 beigetragen habt. Auf ein gutes Gelingen und viele frohe Stunden in unserem Weinberg in 2016!

Euer Burkhart Rüster

Erntedank in „Parzelle 21"

Wie auch schon in den vergangenen Jahren haben wir auch heuer wieder Erntedank in „Parzelle 21" gefeiert, und zwar am 18. Oktober.



Das Wetter war leider nicht so berauschend, aber dafür leuchteten die Kürbisse und ersetzten die fehlende Sonne.



Rund um das Vereinshaus war es schön herbstlich geschmückt, und es wurde allerhand Selbstgeerntetes angeboten.

Äpfel, Birnen, Marmelade und diverse Gemüse kamen frisch aus Garten und Küche.

Es fanden sich viele Weinfreunde und Gäste ein, um leckeren Zwiebelkuchen, Spundekäs und die süßen Kuchen vom Blech zu verspeisen. Natürlich mit einem Gläschen Wein, Apfelmost oder einer Tasse Kaffee.

Bis in den späten Abend hinein saß man in geselliger Runde zusammen.

Und auf dem Nachhauseweg hatte so manch einer einen Salat, einen Kohlkopf o. diverses anderes Gemüse im Beutel für den Kochtopf am nächsten Tag.

Anita Kröker

Fotos: Günter Hoffmann

Heimischen Produkten auf der Spur

Es ist dunkel am Freitagabend des 27. November, als wir den Berg zur „Parzelle 21" hinaufsteigen. Erwartungsvoll betreten wir den Raum, es ist angenehm warm, die Tische festlich geschmückt mit wundervollen Rosenbouquets. Da hat sich Elo wieder einmal selbst übertroffen.



Freudiges Gemurmel erhebt sich, als Bernd Witzel alle, insbesondere die Ehrengäste, begrüßt und die Genüsse des Abends beschreibt. Margrit, Bernd und Anita haben wieder Wundervolles gezaubert.

Als ersten Gang gibt es eine Tomatencreme Suppe, mit Ingwer verfeinert und einem Hauch von Knoblauch, abgerundet mit einem Schuss Armagnac. Beim Hacken der Zwiebel für diese Suppe hat es Margrit am Nachmittag ganz ordentlich die Tränen in die Augen getrieben.

Nun sitzen 41 Weinfreunde an den Tischen und lassen sich diese köstliche Suppe schmecken.



Traditionell wird als zweiter Gang ein rote Bete Salat gereicht. Gewürfelte rote Bete mit Äpfeln und Nüssen mit einer würzigen Vinaigrette.

Zum Rote Bete Salat kommt ein wenig Feldsalat.

Dann folgt der Hauptgang. Wolfgang Schäfer, ein Nachbar von Bernd, hat Rindfleischrouladen zubereitet. Die Rouladen werden in einer Rotweinsauce serviert, dazu gibt es Kartoffelklöße



halb und halb und Rotkraut.

Bernd würzt die Mahlzeit mit kleinen Anekdoten der Kriegs- und Nachkriegszeit.

Rotkraut, Wirsing und Weißkohl wurden früher in jedem Garten gezogen. Auch hielten sich die Menschen auf den Dörfern Schweine, manchmal eine Kuh und Federvieh. Als Überlebensstrategie konnten die Menschen fast alles aus ihren Gärten holen.

Genussvolles Schweigen herrscht an den Tischen, und alle sind des Lobes voll, die Freude ist groß, als es einen Obstler als „Absacker“ gibt.

Bernd unterhält die Gäste mit Geschichten aus deutschen Landen, der Landschaftsveränderung, vom Weinanbau und über die Herstellung von Obstbränden.

Das Dessert anschließend ist auch wieder etwas ganz Spezielles, es gibt Apfelstrudel mit einer "besonderen" Vanillesoße. Die Strudelfüllung besteht aus Jona Gold Äpfeln mit Zimt und Mandelstückchen.

Peter Griebsch, unser Ehrenpräsident, hält eine kurze Dankesrede, und Bernd bedankt sich bei Margrit, Anita und Elo mit einem kleinen silbernen Herzen am roten Band.

Alle unterhalten sich noch bis spät in die Nacht. Es ist ein geselliges Beisammensein, und im nächsten Jahr trifft man sich wieder zum Essen mit heimischen Produkten von Bernd, Margrit und Anita. Marie Gillissen

Bilder: Günter Hoffmann

Weihnachtsmarkt in Mainz

Die Weinfreunde von Bad Nauheim sind als reiselustig bekannt, und so verwundert es nicht, dass auch zum Jahresende wieder eine Tagesreise mit dem Bus anstand. Der 30. November, ein Montag, war ein untypisch warmer, regnerischer Wintertag, der nicht vermuten ließ, dass Weihnachten vor der Tür steht. 47 Weinfreunde wollten auf den Weihnachtsmarkt nach Mainz und freuten sich auf Köstlichkeiten wie Glühwein, Maronen und Plätzchen.



Foto: Günter Hoffmann

Alle Jahre wieder gibt es auf dem Mainzer Weihnachtsmarkt, einem der ältesten seiner Art, über hundert Stände vor einer historischen Kulisse, schönen Häuserfassaden und dem 1000jährigen Martinsdom, dem Wahrzeichen der Stadt.

Neben kulinarischen Leckereien gibt es auch die Möglichkeit, Weihnachtsgeschenke jeder Art einzukaufen, Kunsthandwerk z. B. oder einen Einkaufsbummel in den umliegenden Geschäften vorzunehmen, was von etlichen Weinfreunden auch wahrgenommen wurde.

Erstmalig in diesem Jahr gab es einen kreisförmig angeordneten Platz mit 15 großen Weinfässern, die teilweise beheizt sind und in denen 6—8 Personen Platz finden.



Foto:: Helga Ott

Jeder kam auf seine Kosten, auch Karussellfahren war angesagt. Wie man sieht, steckt nicht nur in jedem Mann ein Kind!



Foto: Günter Hoffmann

In der Mitte des Platzes loderte ein warmes Feuer mit Bänken außen herum. Wir waren tagsüber dort und konnten uns vorstellen, dass dies am Abend ein schöner heimeliger Platz sein muss. Einige Weinfreunde tranken dort beim Duft von heißen Maronen und gebrannten Mandeln ihren ersten Schoppen Wein oder Glühwein, alles von Mainzer Winzern. Ein stimmungsvoller Lichterhimmel entfaltete bei Einbruch der Dunkelheit seinen Zauber.

Zum Abschluss des Besuches trafen sich die Weinfreunde im Restaurant Aposto, direkt gegenüber vom Theater gelegen, ein italienisches Restaurant mit eigener Pastaherstellung und südländischem Flair, modern eingerichtet. Und geschmeckt hat es allen.



Foto: Günter Hoffmann

Es war ein schöner Tag. Der Regen, der uns zu Beginn begleitet hatte, machte eine Pause während unseres Aufenthaltes in Mainz und begleitete uns wieder auf der Heimreise. Danke an Petrus für sein Verständnis. Gegen 19:00 Uhr traten wir zufrieden die Heimreise mit unserem Bus der Firma Stroh an. Bernd Witzel und Burkhart Rüster bedankten sich jeweils mit einem Geschenk und einer Ansprache bei Anita Kröker für ihren nimmermüden Einsatz für uns Weinfreunde, wobei ich mich gerne anschließe. Danke Anita.

Helga Ott

Beständig ist nur der Wandel

„Es ist noch nicht so lange her, da kämpften die Winzer um jedes Grad Öchsle. So lernte eine ganze Winzergeneration auf der Weinbauschule, Laubwände mit großer Oberfläche anzustreben: Mehr Sonnenlicht, mehr Zucker, so die einfache Gleichung.

Auch das Aufschieben der Lese bis zum spätest möglichen Zeitpunkt gehörte zur Doktrin. Längere Hängezeit am Stock, gleich tiefere Säure und komplexere Aromen, so die Überlegung.

Doch viele dieser Lehrsätze sind inzwischen Makulatur. Die hohe Laubwand – in einem warmen, trockenen Sommer wie 2015 bringt sie die Rebe ins Schwitzen. Zucker, also später der Alkohol im Wein, hat man ohnehin zu viel. Und die späte Lese? Führt zu gekochten Aromen und einer schalen Gaumenstruktur.

Im Herbst 2015 werden wir eine Umwälzung der besonderen Art sehen: Die besten Weine werden vielerorts als erste gelesen, die Basisweine zuletzt. Darüber zu klagen ist zwecklos. Nehmen wir den Wandel einfach an.“

Gelesen von K.-Heinz Dorfner im Genießermagazin „falstafff“ (Okt.-Nov.-Deutschland-Ausgabe 08/2015), Autor: Ulrich Sautter, „falstaff“- Wein-Chefredakteur .



La Vie en Rosé

Unser Rosé

2014er Jahrgang

Rosé-Wein wird immer beliebter, selbst in Sternerestaurants steht er heute auf der Karte.

Und der Freundeskreis Weinanbau am Johannisberg ist diesem Trend gefolgt.

Lange war Rosé bei Weinkennern verpönt, heute darf man ihn selbst in den besten Restaurants bestellen. Die aktiven Mitglieder (und auch die passiven in bescheidenem Maße) konnten ihren Anteil an dem 2014er Rosé bei der Weinverteilung am Sonntag, 06. September, im Hof von Bernd Witzel abholen.

"Früher war Rosé oft die Notlösung, wenn die Trauben für Rotwein nicht gut genug waren", sagt ein Sommelier eines Sternerestaurants.

Inzwischen bauen die Weinfreunde die Reben im Weinberg am Johannisberg für Rosé an und produzieren daraus einen guten Tropfen. Dafür werden blaue oder rote Trauben bei unserem Winzer im Weingut Schüler-Katz in Kiedrich wie Weißwein verarbeitet, liegen aber nur wenige Stunden auf der Maische.

Ich empfehle, unseren Wein zu Vorspeisen und leichten Gerichten, zu Tapas, Fisch und hellem Fleisch zu genießen. Am besten gekühlt auf sieben Grad.

Reinhard Wenske

Wunderbare Geldvermehrung

Liebe Weinfreunde,

trotz der schon lange anhaltenden Niedrigzinssituation auf dem Geldmarkt konnte unser Verein kürzlich eine schöne Geldvermehrung auf dem Vereinskonto verbuchen:

Die Sparkasse Oberhessen schüttet jährlich Fördermittel aus ihrem PS-Los-Sparen aus, mit denen die ehrenamtliche Arbeit in Vereinen seit neun Jahren unterstützt wird.

Dies nahm ich als Schatzmeisterin des Freundeskreises zum Anlass, mich um eine Spende für unseren Verein zu bewerben. Meine Freude war groß, als mir im September dieses Jahres die Einladung der Sparkasse ins Haus flatterte, in einer kleinen Feierstunde im KompetenzCentrum Bad Nauheim die Spende von 200 EUR entgegenzunehmen. Leider war ich dann genau an diesem Tag durch einen Todesfall in der Familie verhindert, und so folgte der Präsident unseres Vereins, Bernd Witzel, zusammen mit unserem „Haus- und Hoffotografen“ Ernst Stadler der Einladung, an der noch weitere 41 Vertreter von Vereinen aus den Kommunen Bad Nauheim, Wölfersheim und Ober-Mörlen zugegen waren.



Foto: Ernst Stadler

Auf dem Foto sehen wir Vertriebsdirektor Marco Frank, der Bernd Witzel den Geldbetrag überreicht. Die Spendengelder betragen an diesem Abend insgesamt 8.400 Euro.

Angelika Gundel

Bio-Äpfel und Bio-Kiwi nur für Weinfreunde





Ich freue mich, dass ich nach dem Super Erntejahr für Äpfel und Kiwis wieder ab sofort für unsere Weinfreunde einen absoluten Superpreis anbieten kann.

Alle zur Verfügung stehenden

Apfelsorten pro kg 1 Euro

und Kiwis, unsortiert, pro kg 1,50 Euro.

Wenn möglich **nur samstags von 10—12 Uhr** auf dem Hof von Bernd Witzel in Nieder-Mörlen, oder telefonische Bestellung unter: **0151-14 701 505.**

Selbstverständlich gibt es zum Weihnachtsfest auch verschiedene Schnäpse und Marmeladen.

Bernd Witzel

Gregor Stöber †



Ich habe die traurige Pflicht, das Ableben unseres Weinfreundes Gregor Stöber bekannt zu geben.

Gregor war ein Mitglied der ersten Stunde, und solange es seine Gesundheit zuließ, war er aktiv in unserem Verein tätig.

Am 28. Oktober dieses Jahres wurde er von seiner schweren Krankheit erlöst.

Wir verlieren mit ihm einen loyalen und zuverlässigen Weinfreund, dessen Andenken wir stets in Ehren halten werden.

Bernd Witzel

Danke

Zum Jahresende möchte ich all jenen Danke sagen, die mich redaktionell mit ihren Beiträgen unterstützt haben und die mir, so hoffe ich, auch im kommenden Jahr wieder treu zur Seite stehen werden.

Außerdem gilt mein Dankeschön all den emsigen Fotografen im Verein, die stets an mich denken, wenn ihnen gute Schnappschüsse gelungen sind. Ich möchte nur einen stellvertretend für alle nen-

Gründung unseres Vereins auf der Jagd nach schönen Fotomotiven ist und diese dem Verein zur Verfügung stellt.

Ein kluges Zitat von Marc Aurel (römischer Kaiser und Philosoph) als Wegweiser für unser Leben möchte ich gerne mit euch teilen:

Das Glück deines Lebens hängt von der Beschaffenheit deiner Gedanken ab!

In diesem Sinne wünsche ich euch und euren Lieben ein besinnliches Weihnachtsfest und ein aufregend schönes Jahr 2016!

Helga Ott

Rest-Termine 2015

18. - 20. Dezember	Christkindlmarkt im Sprudelhof
31. Dezember ab 22.00 Uhr	Wir feiern Sylvester „Parzelle 21“ Bewirtung: Helga und Matthias Kropp
1. Januar 2016 11:00 Uhr	**„Bergputze“** - Wir räumen den Berg auf und essen gemeinsam zu Mittag
13. Februar 2016 14:00 Uhr	**Erster Arbeitseinsatz** im neuen Jahr auf dem Johannisberg

Für diese Veranstaltungen sind keine Anmeldungen notwendig.

Bildmaterial: Ernst Stadler, sofern nicht anders erwähnt.

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, IBAN DE40518500790030073037
Volksbank Mittelhessen eG, IBAN DE70513900000047645409
Redaktion: Helga Ott, helgaott@freenet.de, Tel. 06032-867718 oder **0171-8 678 208 neu**
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.