FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 81 Oktober 2017 17. Jahrgang





Liebe Weinfreunde,

die heutige Ausgabe enthält viele sehr gut und nachdenklich stimmend geschriebene Berichte zu den einzelnen Veranstaltungen. Ich glaube, der Hinweis, dass sich der eine oder andere diese Texte einmal verinnerlichen sollte, ist angebracht.

Insgesamt gesehen, war das Jahr 2017 abwechslungsreich, bei guter Stimmung und hervorragenden Ergebnissen auf unserem Berg. Obwohl in allen Weinanbaugebieten Deutschlands, bedingt durch die Witterungsverhältnisse im Frühjahr, ein Ernteausfall von 20% und mehr zu beklagen ist, sind wir mit einem blauen Auge davon gekommen. Der ständige Ernteausfall in der Parzelle 8 (Ehrenfelser) wird jetzt damit behoben, dass wir diese Parzelle roden und im nächsten Frühjahr mit der Rebsorte Saphira neu anpflanzen. Auch die einzelnen Rotweinreben in den Weißweinparzellen werden ergänzt durch Neuanpflanzungen, zumal auch hier jedes Jahr ein Ernteausfall durch Bienenfraß usw. zu beklagen ist.

Zu erwarten war, dass auch zum Jahresende wieder einige unserer Mitglieder von aktiv in passiv wechseln werden. Ich denke, dass wir das wie im vergangenen Jahr auch wieder gut in den Griff bekommen werden.

Die kommenden Veranstaltungen wie „Essen aus der Region“ und der Besuch des Wiesbadener Sternschnuppenmarkts und der Christkindlmarkt in Bad Nauheim sollen das gesamte Veranstaltungsprogramm abrunden. Bitte meldet euch bei Anita Kröker an, damit sie rechtzeitig planen und reservieren kann.

Natürlich gilt mein Dank all denen, die zum Gelingen des Jahresablaufes beigetragen haben. Danke vor allen Dingen denen, die sonntags in der „Parzelle 21“ ihren Dienst verrichten, was ein wichtiger Werbefaktor für unseren Verein geworden ist. Nicht zuletzt werden durch die erwirtschafteten Überschüsse die nicht geringen Fixkosten für den Betrieb unseres Weinhauses in Grenzen gehalten.

Am 29. Oktober werden wir in der „Parzelle 21“ ein Erntedankfest feiern. **Ab 12:00 Uhr** geht's los mit Deftigem wie Leberkäse und Weißwurst und anschließend mit Kaffee und Kuchen. Wir freuen uns auf **eure Kuchenspenden**! Euer aller Engagement, gleich welcher Art, ist für den Verein ein kostbares und unverzichtbares Gut.

Freuen wir uns schon jetzt auf unser Jubiläumsjahr mit einer hoffentlich guten Ernte und vielen gemeinsamen Stunden im Weinberg.

Mit freundlichen Grüßen

Bernd Witzel—Präsident

Bericht vom Weinberg



Auch unsere weiteren gemeinschaftlichen Arbeitseinsätze am Berg am 12. August, 30. August und 9. September sind wiederum von vielen aktiven (und auch einigen passiven) Wein-



freunden wahrgenommen worden, gleichfalls die wegen der Reife unserer Trauben bzw. dem einsetzenden Vielfraß der Vögel sowie der Kirschessigfliege notwendig gewordenen Einnetz- (25.August) sowie Weinlese — Sondereinsätze (23. September und 7. Oktober).

Bei den regulären Arbeitseinsätzen haben wir den nachgelieferten Kompost in die Rebzeilen des Bereichs Weißwein eingebracht sowie den Grünabfall (gejätetes Unkraut, Traubenblätter usw.) nachträglich an geeigneterer Stelle deponiert. Künftig wollen wir darauf achten, dass solcher Abfall von vornherein richtig abgelagert wird.

Die der Witterung/Jahreszeit entsprechenden Rebarbeiten (Entblättern im Traubenbereich, Ausgeizen, Gipfeln, Einfädeln, Säuberung des Rebstammes) haben wir durchgeführt sowie derzeit .freie Reben in Gemeinschaftsarbeit gepflegt. Den Rotwein mussten wir – da ganz dringlich – im Rahmen eines kurzfristig angesetzten Sondereinsatzes einnetzen. Das Einnetzen des Weißweins konnte im Rahmen eines Regeleinsatzes erledigt werden.

Die Arbeitseinsätze am Berg machen den Beteiligten erkennbar Spaß. Wir nutzen nach wie vor die Einführung zu Beginn der Arbeitseinsätze auch zu weiterführenden Hinweisen im Zusammenhang mit dem Weinanbau. Besonders beliebt sind nach wie vor aber auch die leckeren Verköstigungen in der „Parzelle 21“ im Anschluss an die Arbeitseinsätze.

Ich habe mich besonders gefreut, dass auch zu den leider kurzfristig notwendig gewordenen Sondereinsätzen jeweils so viele Weinfreunde erschienen sind, dass die notwendig gewordenen Arbeiten stets taggleich vollständig erledigt werden konnten.

Das Rebschutz-Team um Benno Jungblut hat nicht ganz verhindern können, dass der Echte Mehltau (Oidium) einige Trauben befallen und ungenießbar gemacht hat. Besonders im Rotwein mussten deshalb einige Trauben aussortiert bzw. von befallenen Beeren befreit werden.

Das Rosenteam um Monika Wenske hat sich weiterhin liebevoll um unsere Rosen und Blumen gekümmert. Unsere Hinweise, dass bestimmte Rosenanpflanzungen zu den jeweiligen Parzellen zählen und deshalb von dort bodenmäßig zu bearbeiten sind (Hacken, frei von Unkraut halten), werden weitgehend umgesetzt.

Witterungsbedingt war heuer auch das Mähteam um Michael Lutsch (inzwischen auf 5-6 Helfer angewachsen) sehr regelmäßig und oft im Einsatz.

Uli Schlör

Öchsle-Grad-Messungen



Beginnend mit dem 7. September haben wir allwöchentlich bis zum 5. Oktober den Öchsle-Grad unserer Trauben gemessen. Dabei haben wir nicht nur zwischen unseren Rebenarten - Riesling, Ehrenfelser und Kerner, Spätburgunder, Regent, Rebenmix in MP I (Weißburgunder, Auxerois und Riesling) und MP II (Riesling und Saphira) - differenziert. Wir haben die Messungen teilweise bei den Rebenarten auch noch nach deren Lage im Weinberg herunter gebrochen (Riesling Süd, Mitte, Nord; Spätburgunder West, Ost).

Wohl zum ersten Mal haben wir zu diesen Messungen ausdrücklich alle Weinfreunde eingeladen und die Ergebnisse meist bereits taggleich an alle aktiven Weinfreunde (mit bekannter Emailadresse) weitergeleitet. Bei jedem Messtermin waren – trotz manchmal widriger Wetterverhältnisse – einige Weinfreunde zugegen und haben sich aktiv beteiligt. Jede Messung hat allen Beteiligten viel Spaß gemacht.

Die Messungen haben wir nach einem festen Ablauf regelrecht zelebriert. Zuerst stampften wir stets durch den Weinberg und holten – nach fixem Auswahlplan – Probebeeren aus den zu messenden Rebenarten bzw. Parzellen.

Wir haben dabei gelernt, je größer der Mix der zu testenden Beeren ist (kleine, mittelgroße bzw. große Beeren, aus der unteren, mittleren und oberen Traubenbereichslage, aus verschiedenen Parzellen und Reihen der jeweiligen Rebenart), desto genauer und aussagekräftiger das Messergebnis ist.

Nach dieser Sammelaktion (natürlich wurden die Beeren nach Rebenart, Lage usw. getrennt aufbewahrt) begab man sich zur oder in die „Parzelle 21“, um die diversen Messungen endlich vorzunehmen. Jeder Teilnehmer „musste“ zunächst von den zur Messung anstehenden Beeren eine solche verköstigen und daraufhin bekanntgeben, welchen Öchsle-Grad er erschmeckt hatte. Dann folgte die Messung des durch Zerquetschen der betr. Trauben inzwischen hergestellten Traubensaftes mithilfe eines Refraktometers.

Nachdem 1 Tropfen Traubensaft aufgeträufelt war, blickten alle gespannt durch das Messgerät, gaben aber ihre Erkenntnis nicht preis, bevor nicht auch der letzte Teilnehmer durch das Messgerät geschaut hatte. Dann wurden die erspähten Erkenntnisse verlautbart und in einer laufenden Tabelle festgehalten.

Bis alle 9 Einzelmessvorgänge durchlaufen waren (zwischenzeitlich mussten zudem Refraktometer, Schale und Löffel gereinigt werden), war jeweils eine Stunde und etwas länger verstrichen.

Nach getaner Arbeit wurden die Messteilnehmer mit einem Gläschen Wein für ihren Aufwand entschädigt. Ganz bestimmt wollen wir das Messen im nächsten Weinjahr wieder so oder ähnlich veranstalten.

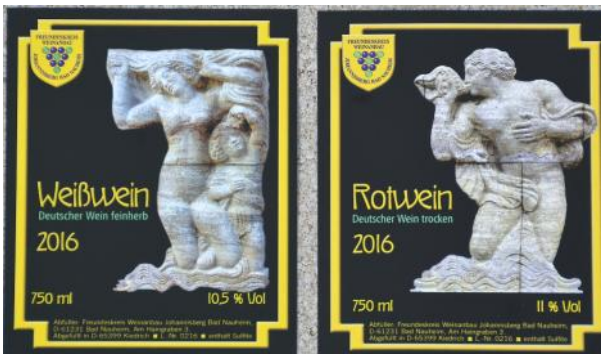
Viele Weinfreunde haben zum ersten Mal bei einer Öchsle-Grad-Messung teilgenommen (der Unterzeichner auch); und alle fanden das auch sehr unterhaltsam und spannend. Zusammen haben wir Fehlerquellen entdeckt und künftig vermieden.

Die Öchsle-Grad-Schlusswerte betrugen:

Riesling:	88
Ehrenfelser & Kerner	81
Spätburgunder	86
Regent	79
Rebenmix MP I	98
Rebenmix MP II	80

Uli Schlör

Alle Jahre wieder Etikettieren



Nachdem die Flaschen bei unserem Winzer abgeholt werden konnten, dies ist übrigens immer ein sehr aufwendiger logistischer Akt, folgten dem Aufruf zur Etikettierung am Mittwoch, den 6. September ca. 30 Weinfreunde, um bei der Fertigstellung unserer Weinflaschen des Jahrgangs 2016 in Bernd Witzels Scheune dabei zu sein.

Vorder– und Rückseite von 2.200 Flaschen mussten mit Etiketten beklebt werden, traditionell wieder mit einem Jugendstil-Motiv, ausgewählt und für unsere Zwecke bearbeitet von der Bad Nauheimer Künstlerin Hiltrud Hölzinger, der wir dafür sehr dankbar sind.

Wer den Rotwein des Jahrgangs 2016 verkostet, kann einen trockenen Wein mit fruchtigem Charakter feststellen.

Der Weißwein, diesmal feinherb ausgebaut, überzeugt ebenfalls durch einen Hauch von feiner Süße mit dezent-herbem Trockenheits-



grad. Lt. Bernd Witzel ein süffiger Wein! Freuen wir uns darauf. Aber nicht zu früh trinken, er muss natürlich noch ein wenig lagern.



Die Weinfreunde arbeiteten mit großer Konzentration, zum Teil geht es hier um körperlich schwere Arbeit, müssen doch die Flaschen aus den Containern rausgeholt und vom Staub befreit werden, das klingt einfach, bedeutet jedoch Knochenarbeit für den Rücken.

Fein säuberlich wurden die Etiketten aufgeklebt, Gott sei Dank sind es Selbstklebetiketten.

Das sah vor Jahren noch anders aus, da hatten wir tatsächlich noch Tapetenkleister; den Spaß kann sich jeder vorstellen. Da hat so manches Etikett eine ziemliche Schieflage erfahren. Denn beim Kleister handelte es sich um deutsche Wertarbeit, die hält bombensicher.



Die Weinfreunde waren ein ziemlich eingespieltes Team. Die Kartons wurden zwischenzeitlich vorbereitet, so dass die Flaschen mit stilvollem Etikett zügig eingepackt werden konnten.

Natürlich kommen die Weinfreunde nicht nur, um gemeinsam ein Arbeitserlebnis zu haben. Immer freut man sich auch auf Elos und Anitas Gastfreundschaft. Da gibt es im Anschluß immer ein leckeres, deftiges Essen in Bernds Kulturscheune, das in der Gemeinschaft köstlich schmeckt, so auch



dieses mal. Hinterher wurde natürlich noch der Wein verkostet. Man muss ja schließlich wissen, wofür man gearbeitet hat!

Danke an alle, die wieder einmal dabei waren, und auf ein Neues im nächsten Jahr!

Helga Ott

Weinausgabe 2017 und ein cooler Pfarrer zum Anfassen

Wer hätte das gedacht, dass in diesem Jahr am 10. September die Weinausgabe zu einem ganz besonderen Ereignis werden würde. Im Vorfeld war bekannt, dass unsere Ernte in einer ökumenischen Andacht gesegnet werden sollte. Was dann kam, war außergewöhnlich.

Wie immer trafen sich die Weinfreunde und Besucher ab 11:00 Uhr, um die Ausgabe des 2016er Weines gebührend zu feiern und sich die verdienten Flaschen abzuholen.

Bernd Witzel begrüßte herzlich alle Anwesenden nebst Ehrengäste, unsere altbekannten Darmstadt-Eberstädter, Tiefenbacher und Rotenburger Weinfreunde. Dabei war diesmal auch unser neuer Bürgermeister Klaus Kress, dem wir einmal einen Eindruck geben wollten



von unserem nimmermüden Einsatz auf dem Johannisberg und von unserem aktiven Vereinsleben, außerdem die Kreisbeigeordnete Stephanie Becker-Bösch und nicht zu vergessen, die Weinkönigin Lisa I. aus



Nieder-Wöllstadt mit ihrer Delegation.

Auch die Wetterauer Zeitung kam unserer Einladung nach und last not least die Vertreter der beiden Kirchen, Pfarrer Ryszard Strojek und stellvertretend für die verhinderte evangelische Pastorin Frau Meike Barth vom evangelischen Kirchenvorstand. Auch waren Interessenten unserer Einladung durch die Medien gefolgt, um einmal einen Tropfen unseres nicht käuflich zu erwerbenden Weins zu verkosten und sich ein Bild von unseren Vereinsaktivitäten zu machen.

Die Weinausgabe begann mit einer kleinen Andacht, die von Pfarrer Ryszard Strojek situationsbedingt alleine durchgeführt wurde und erwies sich als eine wunderschöne Idee, dem Schöpfer für die Ernte zu danken.



Der Pfarrer präsentierte sich als ein humorvoller und gar nicht weltfremder Weinfreund, der Jesus als einen wahren Weinfreund outete, der bestimmt gerne bei unserer Feier dabei gewesen wäre.

Die Hochzeit von Kana wurde thematisiert, wo Jesus Wasser zu Wein verwandelte. Viele kleine Pointen brachten die Anwesenden zum Lachen, und auch für die „Weihrauch-Allergiker“ hatte er vorgesorgt, indem der Segen für den Wein mit einem Schmunzeln per Wasser erfolgte.

Die Weinfreunde waren begeistert über eine derartig lebensfrohe und humorige Andacht. Einige Lieder wurden gesungen unter der Begleitung des Organisten Norbert Markgraf.

Die Weinfreunde, egal welchen oder keinen Glaubens, werden diese Andacht in schöner Erinnerung behalten. Und wir danken dem Pfarrer, der fern von jeglicher Frömmelei ein Herz für das Menschliche offenbarte und anschließend noch mit uns ausgiebig feierte. Wahrlich, ein echter Typ!

Nach der umfangreichen Begrüßung, wo Geschenke mit den angereisten Weinfreunden



ausgetauscht und Blumen an Lisa I. verteilt wurden, lobte Bernd Witzel die Arbeit der aktiven Weinfreunde, deren Einsatz zu einem guten Ergebnis geführt habe. Ca. 2200 Flaschen Wein standen zur Verteilung an, und das trotz ungünstiger Voraussetzungen wie kleineren Trauben und Oidium (echter Mehltau), den unsere fachlich geschulten Mitglieder bekämpfen mussten und ziemlich gut in den Griff bekamen.

Bernd stellte die Jugendstil-Etiketten der neuen Weinflaschen vor, welche wieder traditionell von Hiltrud Hölzinger ausgewählt und gestaltet worden sind. Außerdem erläuterte er, dass die Flaschen nach einem strengen Verteilerschlüssel zugeteilt werden.

Karl-Heinz Dorfner ergriff kurz das Wort, um eine Würdigung für Bernd Witzel auszusprechen, da er stets alle lobt und sich bedankt, und es einmal Zeit sei, auch ihm für seinen enormen Einsatz Dank zu sagen. Auch dass wir seine Kulturscheune alljährlich für unsere Weinausgabe nutzen dürfen, sollte einmal lobend erwähnt werden.



Und nicht zuletzt auch Margrits Einsatz bei den Vorbereitungen zu unseren Veranstaltungen! Bernd nahm diese Worte mit einiger Rührung entgegen. Und die Weinfreunde dankten ihm mit großem Beifall.



Anita Krökers Leistung bei der Vorbereitung und Durchführung dieser Veranstaltung wurde mit einem Dank und einem Blumenstrauß von Bernd bedacht.



Nachdem alle Reden beendet waren, war ganz klar, dass nun der Grill gestürmt wurde. Auch das anschließende Salatbüfett und das folgende Kuchenangebot, von unseren Mitgliedern gebacken, war wieder großartig und schnell geplündert.

Die Verteilung des Weines konnte nun beginnen. Die Schatzmeisterin, Angelika Gundel, und Gisela Stadler als „Assistentin“ sorgten dafür, dass die finanzielle Abwicklung zügig und korrekt vor sich ging, und viele kräftige Männerhände halfen bei der Ausgabe der Flaschen und konzentrierten sich auf einen unfallfreien Abtransport.

Die Stimmung in der Kulturscheune war ausgelassen. Schade, dass einige Weinfreunde nur zur Ausgabe des Weins vorbeischauten, womit sich diese um einen schönen gemeinsamen Nachmittag brachten.

Wenn man bedenkt, welch ein großer zeitlicher Aufwand hinter einer solchen Veranstaltung steht, wäre doch spürbare Solidarität durch Anwesenheit sehr schön. Der Vorstand ist sich bewusst, dass die Weinfreunde ein sehr aktives Völkchen sind mit vielen Aktivitäten auch außerhalb unseres Vereins und auch noch andere Verpflichtungen haben. Aber liebe Leute, denkt daran, wir tragen an einem solchen Tag die Früchte eines ganzen Jahres nach Hause! Das ist doch was!



Danke an alle, die zu dieser großartigen Veranstaltung beigetragen haben und auch an die, die gerne bereit sind, als Hilfskräfte dabei zu sein. Helga Ott

Der 2016er wird gelesen

Wegen der unterschiedlichen Reifetermine unserer Trauben mussten wir auch heuer wieder zwei Lesetermine durchführen, einen früheren für unsere Rotweintrauben (Spätburgunder und Regent) sowie unsere frühreifen weißen Trauben (Ehrenfelser, Kerner und Weißburgunder) und einen späteren für den sonstigen Weißwein (Riesling, Saphira und Auxerois).

Beide Lesetermine am 23. September bzw. 7. Oktober mussten im Rahmen sogenannter Sondereinsätze, also außerhalb der bereits vor Jahresbeginn „am grünen Tisch“ notwendigerweise bereits festgelegten regulären Arbeitseinsätze am Berg, bewältigt werden.

In beiden Fällen erwies sich ein Abwarten bis zum nächsten regulären Arbeitseinsatz als zu gefährlich spät. Vogelfraß und Unwesen der Kirschessigfliege machten ein rasches Handeln erforderlich.

Trotz kurzfristiger Entscheidung und Einladung konnten viele Weinfreunde die Lesetermine wahrnehmen. So konnten jeweils alle anstehenden Arbeiten (Ausnetzen, Lese, Transport des Leseguts nach Kiedrich, erste Verarbeitungsschritte beim Winzer) taggleich vollständig erledigt werden. Ich



danke allen Helfern, insbesondere auch den Orga-



nisatoren der Lesen, also denjenigen, welche die vorbereitenden Maßnahmen erledigten und den Transport unseres Ergebnisses des Weinjahres 2017 bewältigten bzw. den Weinfreunden, die mit nach Kiedrich gefahren sind und auch dort noch aktiv wurden, ganz herzlich.

Danken möchte ich auch unserem Präsidenten Bernd Witzel, mit dem ich jeweils sehr kurzfristig aktuelle Bestandsaufnahmen zur Reife unserer Trauben vornehmen, Lesetermine, deren Vorbereitung usw. kurzfristig und einvernehmlich abstimmen konnte.

Es konnte natürlich nicht gänzlich ausbleiben, dass sich trotz intensiver Vorplanungen auch kleinere Schwierigkeiten einstellten.

So musste angesichts der größer als erwarteten Erntemenge im Weißwein eine zusätzliche Transportmöglichkeit kurzfristig organisiert werden.

Besonders im Rotwein hatte die Kirschessigfliege in den letzten Tagen vor der Lese kräftig „zugeschlagen“. Deshalb war es erforderlich, dass die stark angegriffenen Trauben unverwertet bleiben bzw. bei geringerem Befall die betr. Beeren herausgelesen werden mussten. Diese Zusatzarbeit verlängerte natürlich die Dauer der Lese, wurde aber, wie eingangs der Lese miteinander abgestimmt, konsequent durchgeführt. Wir haben uns darauf verständigt, lieber etwas weniger, dafür aber guten Wein erhalten zu wollen.

Entsprechende Schäden gab es auch im Weißwein festzustellen, allerdings in weniger deutlichem Umfange. Bei der Festlegung der Trauben- bzw. Beerenauslese gab es leider keine so konsequente Regelung/Absprache wie bei der vorangegangenen Rotweinlese.



Nach Anlieferung unseres Leseguts im Weingut Schüler-Katz konnten dort folgende erste Ergebnisse festgestellt werden: 650 Liter Most im Rotwein bei 73° Öchsle bzw. 950 Liter Most im Weißwein bei 77° Öchsle. Ich denke, wir können mit diesem Ergebnis unseres Weinjahres 2017 sehr zufrieden sein. Echter Mehltau (Oidium) und Kirschessigfliege haben in allen Weinbergen ihr Unwesen getrieben und nach offiziellen Schätzungen durchgängig zu einem Ernteverlust von ca. 20% geführt.

Uli Schlör

Nachruf

Inge Wagner-Riege

21.08.2017 †



Unser Gründungsmitglied Inge Wagner-Riege ist für uns alle überraschend am 21.8. d. J. von uns gegangen. Unser Mitgefühl gilt ihrem Ehemann Jochen, der ebenfalls zu unseren Gründungsmitgliedern zählt.

Inge wäre am 18. September 70 Jahre alt geworden.

Viele Jahre arbeitete sie in unserem Verein als aktives Mitglied auf dem Berg und war mit Begeisterung dabei, bis sie vor wenigen Jahren passives Mitglied wurde. Inge war eine Kämpferin und musste in den letzten Jahren viele gesundheitliche Probleme bewältigen. Zuletzt hat ihre Kraft nicht mehr gereicht und sie entschied sich, in Würde zu gehen. Uns allen wird sie als liebenswerter und hilfsbereiter Mensch mit viel positiver Energie in Erinnerung bleiben.

Liebe Inge, wir werden dich nicht vergessen.

Helga Ott

Rest-Termine 2017

Sonntag, **29. Oktober** 12:00 Uhr	**Erntedankfest** **in „Parzelle 21“** Um Kuchenspenden wird gebeten!
Samstag, **11. November** 10:00—12:00 Uhr	**Weinausgabe** **für Nachzügler** Kulturscheune Bernd Witzel
Freitag, **17. November** 19:00 Uhr	**Essen aus der Region** „Parzelle 21“
Montag, **4. Dezember** 13:00 Uhr	**Besuch des Sternschnuppenmarkts in Wiesbaden** Großer Parkplatz Frankfurter Straße
Freitag, 15.12. bis **Sonntag, 17.12.**	**Christkindlmarkt** Sprudelhof

Bitte bei Anita Kröker anmelden:
Tel. 06034-4199, mobil: 0152- 08882030,
E-Mail: a.e.kroeker@t-online.de

Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim - www.weinfrende-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**
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.