

# **An-den-vier-Enden-der-Welt.de**

## **Lifestyle-Lounge - News**

### **Der BIOweinbau Müllner in Dürnleis im Weinviertel: Qualität, Regionalität und Natur in jeder Flasche**

16. August 2019

Das kleine Dorf **Dürnleis** liegt in der **Marktgemeinde Nappersdorf-Kammersdorf** zwischen **Retz** und **Poysdorf** im **nördlichen Teil** des **Weinviertels** in **Niederösterreich**. Wir sind hier etwa **60 km nördlich** von **Wien** auf dem **Weg** zwischen der **Bezirkshauptstadt Hollabrunn** und der **Thermenstadt Laa an der Thaya** an der **Grenze** zu **Tschechien**. **Dürnleis** ist ein **idyllisches Dorf**, in dem praktischer Weise **alle Straßen Dürnleis** heißen. In einer der **Dürnleis-Straßen** befindet sich das **Weingut BIOweinbau Müllner**. Es hat die Nummer **47**, also **Dürnleis 47**, und liegt zwischen der **Feuerwache** und der **Katholischen Kapelle**. Auch wenn die **individuelle Verortung** des **Weinguts schmunzeln** lässt, ist sie doch **äußerst wichtig** angesichts der **Verbreitung des Namens Müllner** in der **österreichischen Weinbranche**. Auch wenn sich das **Weingut als BIOweinbau Müllner abzugrenzen** versucht, so haben **andere Müllners** aufgeholt mit den **Zusätzen Bio**. **Entscheidend** für die **Weinszene** ist und bleibt daher die **Bezeichnungseinheit „BIOweinbau Müllner Dürnleis“**.

Das **Dorf Dürnleis** und die **Marktgemeinde Nappersdorf-Kammersdorf** sind umgeben von einer **beschaulichen Landschaft** mit unzähligen **Weingärten** und geprägt von der **jahrhundertealten**

**Baukultur der historischen Kellergassen.** Allein in **Dürnleis** befindet sich eine **Kellergasse** mit etwa **40 Kellern**. In einem der Keller befindet sich unter einem eindrucksvollen Gewölbe der **gemütliche Kostkeller** von **Familie Müllner** als renommiertes **Heurigen-Lokal**. Hier kann man sich mit diversen **Köstlichkeiten** und **traditionellen niederösterreichischen Schmankerln** verwöhnen lassen.

Das **Weingut** mit der **Landwirtschaft** ist seit über **170 Jahren** im **Besitz** der **Familie Müllner**. Der **jetzige Inhaber Wolfgang Müllner** hat es als **ältester Sohn** von seinen Eltern **übernommen**, während der **jüngere Christian** zum **landwirtschaftlichen Dienstleister Maschinenring** gegangen ist. In der **Landwirtschaft** werden neben **Kartoffeln** und **Getreide** auch **Kürbisse** und **viele Gemüsesorten** angebaut. Man kann **leckere Delikatessen** ab Hof kaufen, darunter **Marillenkompott**, **Kürbiskonfitüre**, **eingelegte Zwetschen** oder das berühmte **Müllner-Kürbisöl**. Selbstverständlich gibt es auch **selbst gemachte Schnäpse** und **Fruchtsäfte**.

Der **BIOweinbau Müllner** bewirtschaftet **20 Hektar** eigene **Weingärten**. Die **Rieden** erstrecken sich von **Dürnleis** über **Kleinweikersdorf** bis zum **Mailberg Tal** im Norden. Die ganz **unterschiedlichen Böden** erlauben es, bei der **Bestockung** die „passende“ **Rebsorte** auszuwählen und damit **sorten- und terroirtypische Weine** zu **vinifizieren**. Wie alle **Weingüter** im **Weinviertel** baut **Familie Müllner** ganz **überwiegend Weißwein** an, in erster Linie **Grünen Veltliner**, aber auch **Riesling**, **Chardonnay**, **Gelben Muskateller**, **Neuburger** und **Müller-Thurgau** - einige Sorten sogar im **echten gemischten Satz**. Von den **roten Rebsorten** gibt es **Zweigelt**, **Blauburger** und **Merlot**. Das **Weingut** füllt alljährlich mehr

als 60.000 Flaschen ab mit dem witzigen **Etiketten-Wortspiel** „**Biologisch**“.

**Biologisch** wirtschaftet der **Betrieb** sowohl im **Weinbau** als auch in der **Landwirtschaft** seit **2007** - mit dem Jahrgang **2010** wurden die **ersten Weine** abgefüllt, die von **biologisch angebauten** und **biologisch vinifizierten Trauben** stammten. In den **Weingärten** werden **Humusaufbau, Bodenstruktur** und **Kleinlebewesen** mit gezielter **Begrünung gefördert**. Hier wie im **Keller** werden nur **Hilfsmittel** verwendet, die zur „**kontrolliert integrierten Produktion**“ zugelassen sind. Mit der Hinwendung zum **Bioweinbau** hat man der über **Generationen geprägten Tradition** im Hause **Müllner** nicht nur eine **zeitgemäße**, sondern eine **zukunftsbezogene Richtung** gegeben. **Qualität, Regionalität** und **Respekt** vor der **Natur** sind jetzt **vereint** und werden in **jeder Flasche weitergegeben**.

Wir konnten **elf Weine** und **zwei Frizzante** vom **BIOweinbau Müllner Dürnleis** verkosten.

### **Grüner Veltliner trocken 2018**

Das ist der **universelle Gutswein** vom **Grünen Veltliner** - **bio** und **vegan** wie **alle Weine** von **Familie Müllner**. Im **Glas** sehen wir einen **strahlend hell- bis grüngelben Wein**, der **feine Aromen** spendiert. Es sind die **verlässlichen Veltliner Richtungen** mit einer **schönen Fruchtigkeit** von **grünen Äpfeln, grünen Birnen**, etwas **Grapefruit** und etwas **Futuro-Melone**. Auch den **Hauch vom weißen Pfeffer** und von **grünen Pflanzen** braucht man nicht zu **vermissen**. Im **Mund** turnt ein **spritziger Grüner Veltliner ohne Schnörckel** herum mit den

Aromafrüchten und den sortentypischen, pikanten Würz-Noten und einer vegetabilen Abrundung. Im gradlinigen **Abgang** kommt eine kleine Spur Zitrus hinzu. Das ist der **frische, klare und lebendige Wein** für alle flüssig zu begleitenden Gelegenheiten.

### Riesling trocken 2018

Ein **reinsortiger Riesling** aus dem **nördlichen Weinviertel** ist eine spannende Sache. Er **duftet** anders als deutsche Mosel- und Rheinrieslinge nicht so speziell nach Zitrus und weißem Pfirsich. Hier geht es eher **österreichisch fesch** zu mit reifen gelben Früchten und exotischen Anklängen. So reicht das **Duftspektrum** von reifen gelben Birnen, Limetten, Goldkiwis und Litschis bis zu weißen Blüten. Wir **schmecken** dann aber doch noch auf der Zunge Weingartenpfirsich, der aber eben nicht im Vordergrund steht, sondern sich die Fruchtindrücke am Gaumen mit gelben Äpfeln, Limetten und Zuckermelonen teilen muss. Die geschliffene **Säure** eskortiert den Wein in ein langes **Finish**, in dem **mineralische Kalkstein-Komponenten** gut zur Geltung kommen. Es ist der **erfrischende Riesling**, der mit einem **lebendigen Körper** und **Anklängen von Eleganz** lockt. Auch dieser Wein passt zu jeder Zeit und Unzeit.

### Gelber Muskateller trocken 2018

Die **Gelbe Muskateller Rebe** stellt sich in trockenen und warmen Lagen gut auf die **Böden** und das pannonisch beeinflusste **Klima im Norden** des **Weinviertels** ein. Sie bietet in solchen Lagen mit ihrer **späten Reife** auch **relativ sichere Erträge** an, sofern man „verrieselungsreduzierte“ Klone pflanzt und die **Rebstöcke** mit **hoher Pflegestufe** betreut.

Der **strohgelbe Wein** tritt mit intensiven **Aromen** auf, vor allem mit Holunderblüten, weißem Flieder, leichten Tönen von Weintrauben und der schönen Muskatwürze, die durch Spuren von Anis und Orientgewürzen unterstützt wird. Am **Gaumen** sind wir überrascht von der Herbfruchtigkeit, die perfekt zu einem trockenen Ausbau passt und nicht die übliche süßlich-süffige Begegnung mit ausgereiztem Restzucker aufdrängt. Eine klitzekleine Gerbsäure sorgt für einen **wohlstrukturierten Muskateller**, der gleichwohl nicht neutralfruchtig ist, sondern noch im **Finale** Töne von Trockenfrüchten, Blüten und Würze liefert. Die unterstützende, glänzend ausbalancierte **Säure** gibt dem Wein eine **ordentliche Eleganz** mit. Der ist der ideale Animator für den Beginn oder den Abschluss eines netten Abends.

### 2018 Chardonnay halbtrocken

Was hat die **Chardonnay-Rebe** nicht **alles** durchgemacht. Über Jahrzehnte wurde **zwischen ihr und dem Weißburgunder kein Unterschied** gemacht, sie wurde in der **Steiermark** hartnäckig **als Morillon** geführt, in der **Neuen Welt** als **Butterwein** dressiert, in **Frankreich** zum **Grundwein** für **Chablis** und **Champagner** auserkoren und zu den **teuersten Weine der Welt** verformt. Ob im **Weingarten** oder im **Keller**, stets lässt sie mit sich machen, was dem **Winzer** so **einfällt**.

Ein **halbtrockener Ausbau** wie bei **Familie Müllner** hat einen **unwiderstehlichen Charme**. Das **Bukett** duftet nach Mandeln und Nüssen, Äpfeln, Quitten und Veilchen. Am **Gaumen** stellt sich schnell ein guter **Trinkfluss** ein, der mit verspielter **Fruchtigkeit** und samtiger **Frische** imponiert. Eine angenehm runde **Säure**, eine schöne **mineralische Tönung**, einige winzig **kleine Gerbstoffe** und ein

**delikater Schmelz** machen einfach **Spaß**. Feinfruchtig und saftig hält der Wein sich mit ganz feiner Süßlichkeit im **Abgang**. Das ist ein **Chardonnay** mit einer klassischen, burgundischen **Stilistik**, der das **Terroir** des nördlichen Weinviertels frisch und **elegant verkörpert**. In seinem **freundlichen, halbtrockenen Format** bindet er die schöne **Restsüße cremig** ein. Er ist der **unkomplizierte Begleiter** zu jedem Anlass, aber auch zu einem Red Snapper Filets vom Grill oder einem Kalbsnierenbraten.

### **Gemischter Satz trocken 2018**

Das ist eine Cuvée aus **Grünem Veltliner, Neuburger** und **Müller-Thurgau**, der bei der **Frankfurt Trophy 2019** eine **Silbermedaille** geholt hat. Alle drei **Rebsorten** stammen aus dem klassischen **Wiener gemischten Satz**, der allerdings noch etliche **weitere Sorten** umfasste. Die **Zusammenstellung** der **Sorten** in diesem Wein ist **smart und ausgleichend**. Der **Grüne Veltliner** liefert das **Frucht- und Säuregerüst**, während der **Neuburger** eine kräftige **Fülle** und **Schmelz**, oftmals auch **Süffigkeit** beisteuert, die aber ganz sicher dann vom **Müller-Thurgau** kommt, der in diesem Trio sogar als **Bukettstütze** angesehen kann. Der **Knüller** am **gemischten Satz** ist natürlich nicht nur die **Gemeinsamkeit im Weinberg**, sondern die **gemeinsame Vinifizierung**. Im **Gegensatz zum Cuvé**, bei dem die **Rebsorten im Keller gemixt** werden, wird beim **gemischten Satz** alles, was im **Weinberg wächst**, in trauter **Verbundenheit gekeltert**, was eine **Komplexität der Weine** fördert.

Wir genießen sogleich die vielfältigen, intensiven **Aromen** von Äpfeln, Aprikosen und gelben Blüten. Eine feine, pikante Würze und eine mineralische Nuance **duften** herum und werden von einem überaus dezenten Hauch von Muskat begleitet. Die **Zunge** streckt sich nach

der leichten, **eleganten, stoffigen Saftigkeit** mit einem **komplexen Fruchtpanorama** und einer gut untergebrachten runden **Säure**. Die wird im **Finish** von einer dezenten Fruchtsüße und einem leichten mineralischen Nachhall begleitet. Eine **trinkfreudige, vielschichtige Cuvée** mit viel **Substanz**. Einschenken und Spaß haben, so schön kann das Weinviertel sein.

### Weinviertel DAC Ried Antlasberg 2018

Das ist der **Weinerfolg**, der bei der **Frankfurt International Trophy 2019** mit **Gold** ausgezeichnet wurde. Ein **Weinviertel DAC** ist bekanntlich immer ein **Grüner Veltliner**, hier aus der **Einzellage Antlasberg** im **Mailberger Talkessel** nordöstlich des Ortes. **Kalkhaltige Schwarzerde** aus **verwitterten Sanden** mit **geringer Lössauflage** und **schluffigem Lehm** beherrscht das **Terrain**. Die **Kessellage** schützt vor dem kalten Nordwind und lässt die **Trauben** den ganzen sonnigen Tag in **Ruhe reifen**.

Dementsprechend zeigt der **Grüne Veltliner** auch alle **Eigenarten** des **regionalen Terroirs**. Es beginnt mit herrlichen, intensiven **Bukett-Aromen** von gelben und grünen Äpfeln, Pfirsichen, Mirabellen, Grapefruit, Mangos und etwas Vanille. Dann **schmatzen** wir auf vielfältigen zarten Noten herum: grüne Äpfel, Birnen, Mandeln, Nüsse, Ananas, Wiesenkräuter, einige Zitrusfrüchte. Die berühmte **Pfeffernote**, die der Rebsorte nachgesagt wird und die so verbreitet ist, wirkt hier **äußerst sparsam**, was für die **Hochwertigkeit** dieses **Grünen Veltliners** spricht. Die **Säure** ist **lebhaft** und **harmonisiert** hervorragend mit der **fülligen Frucht** und einer **dezenten Süßlichkeit**, was alles zusammen den langen **Abgang** stützt. Das ist ein **charmanter, ausdrucksvoller Wein**, **saftig, gut strukturiert** und **sehr erfrischend**, den wir ungern vom Gaumen

lassen. Servieren Sie ihn zu einem klassischen Hendl vom Grill oder zu knusprigem, gut gewürztem Schweinsbraten.

### Weinviertel DAC Ried Warth 2018

Die Ried Warth hat im **Gegensatz zur Einzellage Antlasberg** nicht das **Privileg** einer **Kessellage**. Sie erstreckt sich am **südlichen Ortsrand** von **Dürnleis**, wo alle **Straßen** und **Wege** aber nicht mehr Dürnleis, sondern **Kammersdorf** heißen. Hier brachte die **Sommerhitze** von **2018** die Rebstöcke nicht so zum Glühen wie im Mailberger Kessel, sie bescherte gleichwohl eine der **frühesten Weinlesen** seit **Jahrzehnten**.

Der Wein glänzt in einem hellen Goldgelb im **Glas** und öffnet sich in der **Nase** langsam und distinguiert. Er stürmt nicht los wie der Grüne Veltliner vom Antlasberg, sondern duftet höflich mit einem breiten Spektrum an Veltliner Frucht- und Würznuancen, in denen sich die Pfeffrigkeit ganz weit im Hintergrund hält. Im **Mund** geht es deutlich **offensiver** zu. Hier rangieren ganz klar die **vegetativen Noten vor den fruchtigen**. Frisches grünes Gras und grüne Pflanzen sind als primäre Primäraromen angesagt, erst dann kommen die grünen Äpfel, die grünen Birnen, die jungen Stachelbeeren und ein kleiner Hauch von Pfirsich. Die **Säure** ist aktiv, aber nicht aufdringlich, die **mineralische Abrundung** ist passgerecht und lässt den pflanzlichen und fruchtigen Noten im **Abgang** viel Platz. Das ist ein **äußerst spritziger, gradliniger DAC Riedenwein**, der mit **sanftem Druck, Finesse** und **vornehmer Eleganz** auftritt. Er passt gut zu einem Kürbisrisotto oder einer Forelle an Meerrettichsoße.

### Chardonnay Reserve halbtrocken 2016

Das ist ein Wein, bei dem man kaum zum Trinken kommt, weil man endlos an seinem Bukett rumschnüffeln möchte. Was immer da in die Nase drängelt, alles tritt intensiv und langanhaltend auf. Wir laben uns sensorisch an der Süßlichkeit von Waldhonig, den Düften eines großen exotischen Obstkorbs und an der pikanten Würze eines Chutneys. Dann geht es doch schlückchenweise weiter mit einem voluminösen Schwung und einem flotten Tänzchen auf der Zunge. Die reife Fruchtigkeit von tropischen Früchten und reifen Steinobstnuancen verbündet sich mit der dezenten Säure und der feinen Mineralik im langen, süchtig machenden Finish. Der Reserve könnte als reifer, großer Bruder des 2018 Chardonnay halbtrocken durchgehen. Es ist ein äußerst extraktreicher, komplexer Chardonnay, dessen gehaltvolle Opulenz aber nicht verwechselt werden darf mit der bananig-buttrigen Neuen Welt Stilistik. Dieser Chardonnay Reserve halbtrocken ist und bleibt ein cooler Weinviertler und einer der Top-Chardonnays des Gebiets. Genießen Sie ihn als tollen, einschmeichelnden Sommerwein, als animierenden Aperitif oder zu asiatischen Gerichten, die mit einer einfachen Frühlingsrolle anfangen können.

### Pinot Noir trocken 2015

Pinot Noir lebt von seiner Frucht, Säure, Finesse und Eleganz. Und manchmal auch von seiner leichten Zerbrechlichkeit, denn Pinot Noir ist ein Sensibelchen, das sich zickig anstellen, aber auch zur Hochform auflaufen kann. Dafür ist es wichtig, eine gewisse Frische in den Wein zu bringen und eine gewisse Säure zu erhalten.

Das ist Familie Müllner mit diesem trockenen Pinot Noir hervorragend gelungen, was belegt, dass man in Weinviertel auch Rotwein kann, und zwar sehr ordentlich. Anders als viele deutsche

Spätburgunder beeindruckt der **Dürnleiser Pinot** mit seinem feinduftigen **Aromenspiel** und einer unbeschwertten **Leichtigkeit** am **Gaumen**. Im **Bukett** finden sich Anklänge von Waldboden, roten Blüten und schwarzem Tee. Er **schmeckt** ungemein lebendig mit einer saftigen Fruchtstruktur und Noten von roten und schwarzen Johannisbeeren und dunklen Kirschen. Auch winzige Spuren von Orangen und Marzipan tauchen auf. Im **Abgang** vermählen sich **würzig-cremige Tannine** und eine **ganz zart rauchige Mineralität**. Die **feine Säure** verschafft dem **Pinot Finesse**, eine **verführerische Seidigkeit** und **Eleganz**. Ein herrlicher **Pinot Noir** im burgundischen Stil, so **unmanipuliert, wie die Natur es erlaubt**.

### Merlot trocken 2015

**Merlot im Weinviertel**, das ist fast wie **Nebbiolo an der Mosel**. Aber es geht ja nicht darum, dem **Merlot eine neue Heimat** zu verschaffen, sondern **unbekannte und neue Leidenschaften** zu fördern, im **Weinbau** wie im **Glas**. Der **Aufwand im Weingarten** für die **Merlot-Rebe** ist immerhin **beträchtlich**, eine dichte **Kontrolle der Reifung** unerlässlich, **strenge Selektion** bei der **Lese** unbedingt erforderlich. Das alles **lohnt** sich allerdings nur, wenn auch **Boden** und **Klima stimmen**. Beim **Klima** helfen die pannonischen Streicheleinheiten und eine ideale Himmelsrichtung, beim **Boden** die sandigen Oberböden in der **Umgebung** von **Dürnleis**, durch die sich die Wurzeln in die nährstoffreichen Tiefen durchboxen. Im **Hochsommer** ist hier **Hochofen-Hitze**, was die **Merlot Rebe** liebt.

Im **Glas** zeigt sich der **Merlot** in einem dunklen Rubinrot mit violetten Reflexen. Er sendet **Aromen** von würzig unterlegten Beerenfrüchten aus, zu denen sich herbsüßliche Kräuter, etwas schwarze Kirschnuancen und ein Hauch von Waldhonig gesellen. Am **Gaumen**

treffen die Bukettaromen auf eine überraschende Frische mit dezenter weicher Extraktsüße, einem Touch Zartbitterschokolade und einem Hauch von reifen Brombeeren. Dieser **Merlot** hat eine **schlanke mineralische Anmutung**, einen **samtigen Tanninkern** und ein **straffes Finish**. Ein bewundernswert **vollmundiger Merlot**, der den **Weinviertel DACs** auch mal die **rote Karte zeigen möchte**.

### Zweigelt trocken 2015

Der **Zweigelt** ist bekanntlich eine **Kreuzung** aus **Blaufränkisch** und **St. Laurent**, die **1922** von **Prof. Fritz Zweigelt** in **Klosterneuburg** **gezüchtet** wurde. Mit Spannung werden derzeit übrigens **Bestrebungen** abgewartet, die **Rebsorte** im Hinblick auf die **NS-Verbindungen** des **Rebzüchters** in „**Blauer Montag**“ umzubenennen. Seit **wenigen Jahren** erst hat sich der **Zweigelt** vom **massenhaften Glücksbringer** zum **anspruchsvollen Entdeckerwein** gewandelt.

Im schwarzdunkel ausgeleuchteten **Glas** entwickelt der **Zweigelt trocken 2015** sortentypische **Aromen**, die in der Nase extrovertiert herumtoben. Fruchtige Richtungen von Süßkirsche, Schattenmorellen, Brombeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren nehmen es mit würzigen Spuren von Nelken, Zimt und Muskat auf. **Geschmacklich** kommt er **primärfruchtig** rüber mit **frischespendender Säure** und einem **vornehmen Tanningerüst**, was beides zu **Eleganz** und einer für den Zweigelt nicht selbstverständlichen **Struktur** beiträgt. **Süffig** und **schmelzig** lässt er uns noch lange im **Abgang** herumschmatzen. Das ist der pointierte Animator zu sonntäglichen Fleischrouladen oder zu Omas Hasenbraten.

### Frizzante

Der **hellgelbe Schaumwein** ist ein **Gelber Musketeller**. Im **Glas** ist er mit einer feinen, stabilen **Perlage** von der zugesetzten Kohlensäure zu besichtigen. Die sortentypische **Duftigkeit** von Weintrauben und Muskatsüße macht gleich gute Laune. Weiter geht es in der **Nase** mit einer zarten Blumigkeit von Lindenblüten, Holunder und weißem Flieder. Im **Mund** perlt eine saubere Fruchtigkeit über die Zunge mit Nuancen von weißen Pfirsichen, Litschis, Marillen, Ananas und Zitronenmelisse. Die feine, leicht pikante **Säure** und eine Spur **Mineralität** kleiden die **Fruchtigkeit cremig** und **verspielt** ein. Ein **erfrischender, spritziger, äußerst süffig-saftiger Frizzante**, der schon mit dem ersten Glas die Köpfe verdreht.

### **Frizzante Zweigelt Rosé**

Mit einer hellen, glanzvollen lachsfarbenen **Rottönung moussiert** der **Frizzante Rosé** locker und einladend im **Glas**. Frische rote Früchte steigen in die **Nase**, flüchtige kleine Schwaden von Weichselkirschen lösen sich ab mit Walderdbeeren. Am **Gaumen** packen wir ein hübsches Obstkörbchen aus - viele Erdbeeren, einige Himbeeren und Kirschen. Eine **punktgenaue Frische** mit einem angenehmen dezenten **Säurespiel** prickelt über die **Zunge** und wird durch einen **würzigen Hauch** abgerundet. Ein **finessen- und facettenreicher Picknick- und Sommerspaß**, der auch gerne ein Lachscarpaccio oder fruchtig-herbe Beerendesserts begleitet. Bei der **Niederösterreichischen Landesweinbewertung** wurde der **Frizzante Zweigelt Rosé** als **Finalist ausgezeichnet** - eine großartige **Anerkennung** für **Familie Müllner**.

➡ mehr **Infos** über den **BIOweinbau Müllner**

<http://www.weinbau-muellner.at>

mehr Infos über den Weinbau im Weinviertel

<http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/niederosterreich/weinviertel/>

mehr Infos

über Wein aus Österreich

<http://www.oesterreichwein.at>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: [info@an-den-vier-enden-der-welt.de](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)

[Vier-enden-der-welt@t-online.de](mailto:Vier-enden-der-welt@t-online.de)