



DER WACHOLDER

BAUM DES JAHRES 2017



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Europäisches
Landwirtschaftslands für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hat investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Der „Baum des Jahres 2017“ ist eine Aktion
des Kuratorium Wald in Kooperation mit dem
Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft,
Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW)

BAUM DES JAHRES 2017 INHALT



Vorwort zum Baum des Jahres 2017	4
Einleitung	6
Besondere Merkmale	9
Blätter & Knospen	9
Blüten, Beerenzapfen & Samen	10
Holz & Rinde	10
Ökologische Bedeutung	12
Standortansprüche	13
Naturschutz & Pflegemaßnahmen	14
Gefährdungsursachen	15
Nutzung	17
Namensherkunft	18
Wissenswertes	19
Kulinarik	20



VORWORT



Im Jahr 1994 wurde mit der Tanne der erste „Baum des Jahres“ in Österreich gekürt. Seither wird jährlich auf eine Baumart aufmerksam gemacht, die selten, bedroht oder von hohem ökologischen Wert für Österreich ist. Die Schärfung des allgemeinen Bewusstseins sowie die Aufklärung der Bevölkerung über die Eigenarten der ausgewählten Bäume stehen dabei im Vordergrund.

Daneben steht die Aktion „Baum des Jahres“ in enger Verbindung mit dem von den Vereinten Nationen ausgerufenen Internationalen Tag des Waldes, der jährlich am 21. März stattfindet. An diesem Tag wird in Österreich der Baum des Jahres offiziell präsentiert. 2017 steht ein besonders vielgestaltiges Nadelgehölz im Mittelpunkt des Interesses.

Das Kuratorium Wald hat in Kooperation mit dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) den Gemeinen Wacholder (*Juniperus communis*) zum „Baum des Jahres 2017“ gewählt. Wacholder ist Lebensraum für unzählige Lebewesen und ein charakteristisches landschaftsprägendes Element auf offenen und nährstoffarmen Trocken- und Magerstandorten und in sehr lichten Kiefern- oder Eichenwäldern. Mit der Wahl des Gemeinen Wacholders zum „Baum des Jahres 2017“ soll in diesem Jahr speziell auf die besondere Bedeutung von extensiv genutzten Landschaftselementen wie Heidelandschaften für den Natur- und Landschaftsschutz aufmerksam gemacht werden.

Das Kuratorium Wald wünscht Ihnen viel Freude beim Lesen der Broschüre zum „Baum des Jahres 2017“ !



EINLEITUNG

Der Gemeine Wacholder (*Juniperus communis*) ist das am weitesten verbreitete Nadelgehölz der Erde. Sein riesiges weltweites Verbreitungsgebiet erstreckt sich dabei vom Flachland bis ins Hochgebirge. In den Walliser Alpen trifft man den Wacholder sogar noch in Höhen bis 3.570 m, womit er das am höchsten steigende Gehölz Europas ist. Sein europäisches Verbreitungsareal erstreckt sich von der Küste des Eismeer im Norden bis nach Zentralspanien, der Sierra Nevada, Sizilien und dem Peloponnes im Süden. Wacholder ist besonders vielgestaltig und kann säulen- oder strauchförmig wachsen, in Extremsituationen auch

sehr niederrwüchsige und flache Formen annehmen. Strauchförmige Exemplare können dabei Höhen von 3 – 5 m erreichen. Während der Wacholder zumeist vom Grund an verzweigt ist, sind die hauptsächlich in Wäldern vorkommenden baumförmigen Exemplare im unteren Stammabschnitt astfrei. Die Zweige des Wacholders stehen aufrecht und hängen an ihren Spitzen meist leicht über.

Der Gemeine Wacholder wächst zwar extrem langsam, dafür aber zu jeder Jahreszeit. Das Wachstum wird vor allem durch die Temperatur gesteuert. In der Regel erreichen baumförmige

Exemplare in 10 Jahren lediglich einen Zuwachs von etwa 1 m. Der Wacholder erreicht mit 500 – 2000 Jahren ein außergewöhnlich hohes Alter.

Anders als andere Nadelgehölze entwickelt der Wacholder keine verholzten Zapfen. Bei den „Wacholderbeeren“, die als gängiges Gewürz in der Küche zu finden sind, handelt es sich genau genommen nicht um „Beeren“ sondern um fleischige Zapfen. Diese Beerenzapfen enthalten die Samen, welche von Tieren verbreitet werden.



© Wikimedia commons

Natürliches Verbreitungsgebiet des Gemeinen Wacholders in Europa

Ein charakteristisches Merkmal des Wacholders ist sein hoher Lichtbedarf, weshalb der konkurrenzschwache „Sonnenanbeter“ vor allem offene Landschaften braucht. Besonders ärmere Standorte des Tieflands werden als Lebensräume besiedelt, wo er landschaftsprägendes Element wird und andere Gehölze vor Verbiss schützt.



BESONDERE MERKMALE



Blätter & Knospen

Der Gemeine Wacholder besitzt im Gegensatz zu vielen anderen Wacholderarten keine schuppenförmigen, sondern lediglich nadelförmige Blätter. Die linealen bis breit lanzettlichen, stechenden bis stumpflichen Nadeln sind von graugrüner Farbe und steif. Auf der Oberseite ist ein breiter, weißer Streifen mit schmalen, grünen Rändern erkennbar. Die Nadeln stehen meist in sternförmigen drei- oder seltener vierzähligen Wirteln. Die Lebensdauer der 5 – 20 mm langen und 1 – 2 mm breiten Nadeln beträgt im Allgemeinen 3 bis 4 Jahre.

Der Wacholder wächst das ganze Jahr unabhängig der Jahreszeiten, also bei ausreichend warmer Witterung sogar im Winter. Das mag der Grund dafür sein, dass der Gemeine Wacholder keine Knospen im engeren Sinne ausbildet. Die Vegetationskegel sind 1 – 2 mm lang und eiförmig, werden aber lediglich von umliegenden Nadeln geschützt. Zudem befinden sich die Seitenknospen in der Regel alle in unterschiedlichen Entwicklungsstadien.



Blüten, Beerenzapfen & Samen

Der Gemeine Wacholder ist zweihäufig, das heißt weibliche und männliche Blüten kommen auf getrennten Individuen vor. Besonderen Einfluss auf das Geschlechterverhältnis können die jeweiligen Standortbedingungen haben, wobei auf trockenen Sandstandorten männliche Exemplare überwiegen. Und auch bei der Neubesiedelung von Flächen treten zunächst zu einem größeren Anteil männliche Individuen auf, bevor in der Folge weibliche Individuen dominieren können.

Die Blütezeit liegt zwischen Ende April und Anfang Juni, wobei sich die Blüten des Wacholders relativ unscheinbar präsentieren. Männliche Individuen des Wacholders erkennt man an den gelblichen, 4 – 5 mm langen Blüten in den Blattachseln kurzer Seitensprosse. Die weiblichen Blütenstände sind zwar lediglich 2 mm lang, aber ebenfalls in den Blattachseln von Mai austrieben zu

finden. Die weiblichen Blütenprösschen fangen den vom Wind getragenen männlichen Pollen mithilfe von Bestäubungstropfen ein. Die Befruchtung beginnt jedoch erst 2 – 3 Monate später.

Nach der Befruchtung beginnen die kugelförmigen Beerenzapfen zu wachsen. Die Samen reifen jedoch erst im Herbst/Winter des zweiten Jahres oder sogar erst im dritten Jahr. Die Beerenzapfen sind im ersten Jahr noch grün und hart. Erst im Sommer des zweiten Jahres nehmen die kugelig bis eiförmigen Beerenzapfen die typische schwarzblaue Farbe an, werden fleischig und bekommen einen Wachsbelag. Sie sind kurz gestielt und haben einen Durchmesser von 4 – 9 mm. In einem Zapfen befinden sich in der Regel 2 – 3 dreieckige, braune und flügellose Samen, welche durch Vögel verbreitet werden.

Holz & Rinde

Das Holz ist zwar weich, dafür aber sehr zäh, elastisch, schwer spaltbar, dauerhaft und weitgehend resistent gegenüber Insektenbefall. Es hat einen typischen kampferartig-aromatischen Geruch und enthält kein Harz. Die Jahresringe sind schmal und grobwellig. Das schmale, hellgelbe bis rötlichweiße Splintholz setzt sich vom gelbbraunen bis roten oder blauviolett Kernholz gut ab.

Wie für die Familie der Zypressengewächse typisch, bildet auch der Gemeine Wacholder eine sogenannte Streifenborke.

Die in der Jugend glatte Rinde, löst sich mit dem Alter in langen, dünnen Streifen ab. Für gewöhnlich ist die Rinde dünn und graubraun. Bei älteren Exemplaren wird sie zunehmend hellgrau oder bräunlich.



© Juniperus communis by Biff / CC-BY-SA-3.0.-AT



© Gabriel Olbrich / Kuratorium Wald



ÖKOLOGISCHE BEDEUTUNG



© Gabriel Olbrich / Kuratorium Wald

Das niederösterreichische Natura 2000-Gebiet „Weinviertler Klippenzone“ ist geprägt durch weitläufige Steppen- und Halbtrockenrasen. Hier findet der Gemeine Wacholder optimale Bedingungen vor.

Fotos: Naturpark Leiser Berge im Natura 2000-Gebiet „Weinviertler Klippenzone“
rechts: Radarstation der zivilen Luftfahrt („Buschbergkugel“) auf der höchsten Erhebung des Weinviertels (491 m)

Standortansprüche

Der Gemeine Wacholder ist eine Gehölzart, die tiefe Wintertemperaturen und sehr geringe Ansprüche an den Boden stellt. Mit Erfolg besiedelt er eine Vielzahl von Standorten mit verschiedenen Bodenbedingungen. Sowohl lehmige als auch sandige, trockene bis wechselfeuchte Böden und sogar Hochmoorstandorte können vom Wacholder erschlossen werden. Bevorzugt werden dennoch überwiegend sandige und relativ trockene Standorte mit mäßig sauren Substraten. Kaum eine andere Baumart ist derart trockenresistent wie der Gemeine Wacholder.

Er kommt in offenen Pflanzengesellschaften wie Zwergstrauchheiden und auf Sandfluren, auf Magerweiden,

Heiden, in lichten Nadel- und Laubwaldgesellschaften und am Waldrand ebenso wie im Bachgeschiebe oder auf Felsköpfen und an Felswänden und -bändern vor.

In jedem Fall benötigt der Wacholder einen vollsonnigen und exponierten Standort. Die natürliche Verjüngung ist aufgrund vieler Faktoren schwierig, wird jedoch auf offenen Böden begünstigt. Aufgrund geringer Keimungsraten, hoher Keimlingssterblichkeit oder Schädlingsbefall bleibt die Verjüngung oft gänzlich aus. Auch die Vermehrung durch Saat gestaltet sich oftmals sehr schwierig, da das Keimprozent bei lediglich 30 bis 70 liegt. In der Altersphase um 100 Jahre zeigt sich die intensivste Blüten- und Samenbildung.



© Gabriel Olbrich / Kuratorium Wald



Naturschutz & Pflegemaßnahmen

Auf Magerrasen und Heiden meiden Schafe den Wacholder aufgrund seiner stechenden Nadeln, weshalb auf intensiv beweideten Standorten Baumarten, wie z.B. Eberesche oder Traubeneiche oft nur im Schutz des Wacholders die Verjüngung gelingt. Fehlt die Beweidung auf Magerstandorten, kommt es aufgrund der natürlichen Sukzession zur Wiederbewaldung und zur Verdrängung der Wacholder durch Beschattung.

Will man den Gemeinen Wacholder in der Landschaft erhalten, müssen

entsprechende Flächen z. B. durch Schafbeweidung offengehalten werden. Andere Pflegemaßnahmen (z.B. Entfernung der übrigen Gehölze oder Mahd) können auf Dauer den Bestand nur bedingt sichern, weil es kaum zu einer erfolgreichen Verjüngung kommt.

Im urbanen Bereich werden Wacholder gerne gepflanzt, da sie das Stadtklima gut vertragen und sie erstaunlich resistent gegenüber Immissionen sind.

Im Frühling dienen die männlichen Blüten den Bienen als Pollenquelle.

Gefährdungsursachen

Im Allgemeinen ist der Gemeine Wacholder relativ widerstandsfähig gegenüber Krankheiten. Er ist jedoch Wirt für einige parasitisch auftretende Pilze, unter anderem Hauptwirt für einige Rostpilzarten, durch die es zu gallenartigen Wucherungen kommen kann. Tierische Schädlinge wie die Wacholder-Zwerglaus (*Cupressobium juniperi*), der Wacholder-Borkenkäfer (*Phloeosinus thujae*), die Wacholder-Gallmücke (*Oligotrophus juniperinus*), diverse Schildläuse und Spinnmilben haben in der Regel nur eine geringe Bedeutung.

Während des Austreibens kann es zu Schäden durch Wildverbiss kommen.



© pixabay.com



© Gabriel Olbrich / Kuratorium Wald





Kerzenständer aus Wacholderholz

Holzkünstler Niki Kropp beschäftigt sich seit 1984 intensiv mit der Natur - im besonderen mit dem Werkstoff Holz. 2012 gewann er u.a. einen Preis beim Zirbendesignwettbewerb des Kuratorium Wald anlässlich des „Baum des Jahres 2012 - Die Zirbe“. Er lebt und arbeitet in Tullnerbach, NÖ.



Kontakt:

Nikolaus Kropp
Prof. Lux Strasse 3
3011 Tullnerbach
Email: niki.kropp@gmx.at
Web: www.niki-kropp.at

Nutzung

Für die Forstwirtschaft ist der Wacholder lediglich von geringer Bedeutung. Allerdings findet sein Holz gute Verwendung für Schnitz- und Drechselarbeiten und ist für die Kunsttischlerei geeignet. Aus Wacholderholz werden Pfeifen, Spazierstöcke, Ess-/Trinkgeschirr, Holzschuhe und Bleistifte hergestellt. Schlanke junge Sprosse werden für die Korbflechterei verwendet und zu Stöcken und Peitschen verarbeitet.

Weithin verbreitet ist die Nutzung des Wacholders in der Kulinarik. Wacholderholz wird zum Räuchern von Wurst- und Fleischwaren sowie von Fisch genutzt. Als Räucherwerk dienen auch die Beerenzapfen, die außerdem ein wichtiges Gewürz bei der Branntweinherstellung sind.



© pixabay.com

Wacholder zählte bereits im Mittelalter zu den wichtigsten Heil- und Arzneipflanzen. Die Beerenzapfen wirken magenstärkend, blutreinigend und harntreibend; äußerlich angewandt durchblutungsfördernd.

In der Homöopathie werden die Wacholderbeeren auch gerne zur Behandlung von Hautkrankheiten, Nierenleiden, Gicht und Rheuma eingesetzt.

© Gabriel Olbrich / Kuratorium Wald





WUSSTEN SIE, DASS ...?

... Beerenzapfen bis zu 30 % aus Zucker bestehen? Deshalb werden sie vergoren und destilliert, wobei das ätherische Öl in das Produkt miteingeht (z.B. in Gin, Genever oder Steinhäger).

... es im deutschen Sprachraum viele verschiedene Bezeichnungen und mundartliche Ausdrücke für den Wacholder gibt? Angeblich wurden über 150 Namen gezählt. Kennen Sie etwa die Bezeichnungen Räucherstrauch, Weihrauchbaum, Kranewitt, Feuerbaum, Krammetsbaum, Krammelbeere oder Wachtelbeerstrauch?

... es in mehreren österreichischen Großstädten (z.B. in Wien, Linz, Graz und Klagenfurt) einen Wacholderweg gibt?

... Wacholder für die Gin-Produktion üblicherweise nicht im großen Stil angebaut werden? Die unglaublichen Massen an Beerenzapfen werden vorwiegend von unabhängigen Pflückern in ganz Europa geerntet.

... man zum Schutz vor Mäusen in alten norddeutschen Fachwerkhäusern bisweilen noch heute Einstreu von Wacholdernadeln unter den Erdgeschossdielen findet?

... Wacholder als rätselhaftes und geheimnisvolles Gewächs in vielen Sagen, Märchen und Liedern vor Hexen, Zauberern und dämonischen Wesen schützte?

... man früher mit dem Trank aus den „Beeren“ angeblich die Gabe erhielt, in die Zukunft zu sehen?

Namensherkunft

Der Name „Juniperus“ ist schon bei den Römern in Gebrauch gewesen.

juvenis (lat.) = Jüngling oder Mädchen;

parere (lat.) = gebären (bezieht sich auf die abtreibende Wirkung der Beerenzapfen)

Eine weitere Herleitung kommt aus dem Keltischen:

jenprus (kelt.) = rau, dornig

Der deutsche Name Wacholder tritt schon seit dem 15. Jahrhundert auf.

wachal (ahdt.) = wach, munter, frisch, „immergrün“

© pixabay.com



KULINARIK

© wallpaperup.com

Die bekannten Wacholderbeeren, die eigentlich keine Beeren sondern unverholzte Zapfen sind, werden weltweit als Gewürz in der Küche eingesetzt. Ihnen wird eine magenstärkende, blutreinigende und harntreibende Wirkung zugesprochen. Sie geben Fleisch eine ganz besondere Geschmacksnote und werden besonders gerne zur Verfeinerung von Wildgerichten verwendet.

Die wohl bekannteste und verbreitetste Verwendung der Wacholderbeeren ist der Gin! Das Destillat der Beeren wird sowohl in seiner puren Form als auch als Mixgetränk - u.a. der Gin Tonic - als Aperitif oder Digestif gerne getrunken. Alleine in Österreich gibt es zur Zeit

über 20 heimische Ginproduzenten. Auf der nächsten Doppelseite finden Sie eine Auswahl an Ginproduzenten aus Österreich.



© Ben_Kerdex / pixabay.com

Gin Tonic mit Wacholderbeeren

Himmlischer Rehrücken mit Wacholderjus und Sesam-Kroketten

Rezept: Café Restaurant Oktogon Am Himmel
1190 Wien, Himmelstraße 125, www.himmel.at

Zutaten Rehrücken (für 6 Personen):

- 1 Stk. Rehrücken im Ganzen
- Wurzelwerk
- 2 Lorbeerblätter
- Wildfond oder Suppe zum Aufgießen
- Wacholderschnaps
- Salz, Pfefferkörner, Wacholderbeeren
- Thymian
- Butter

Zutaten Sesamkroketten:

- 1 kg mehliges Erdäpfel
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 2 Knoblauchzehen, 2 EL Koriander
- 5 EL Sesamkörner

Zubereitung:

Wacholderbeeren und Pfefferkörner zerdrücken; mit gehacktem Thymian, Salz und Öl zu einer Paste vermengen. Den Rehrücken damit gut einreiben und eine halbe Stunde ziehen lassen.



© moerschy / pixabay.com

Wurzelwerk grob zerteilen und mit dem Fleisch kurz scharf anbraten, mit wenig Wildfond oder Suppe aufgießen und den Rehrücken auf das Gemüse setzen. Die Lorbeerblätter untermischen. Ins heiße Rohr schieben und unter wiederholtem Übergießen mit eigenem Saft oder Rindsuppe etwa 20–25 Minuten lang braten, bis der Rehrücken innen noch leicht rosa ist. Rehrücken herausnehmen und in Alufolie gehüllt warm stellen. Saft abseihen, aufkochen lassen, mit einem Schuss Wacholderschnaps ablöschen. Den Saft gut einkochen lassen.

Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in Salzwasser 25 Min. weich kochen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und sofort mit Butter, Eigelb, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat verkneten, Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse dazudrücken; mit Koriander vermengen. Aus der Masse daumendicke Kroketten formen und in Sesam wälzen. In einer Pfanne in heissem Butterschmalz goldgelb braten.





GIN-PRODUZENTEN AUS ÖSTERREICH

PRODUKT	UNTERNEHMEN	ADRESSE	KONTAKT
Wien Gin	Kesselbrüder GmbH	Koschiargasse 25 1210 Wien	0650/777 49 99 kontakt@kesselbrueder.com www.kesselbrueder.com
GINie IN the BOTTLE	Strasser & Bader OG	Bahnstraße 24 2225 Zistersdorf	info@strassergut.com www.strassergut.com
Giny Gin	Weingut Wiederstein	Weinbergweg 1 2464 Göttesbrunn	02162/8436 winzerin@wiederstein.at www.wiederstein.at
Boord's Dry Gin	Lehar Ges.m.b.H.	Sportplatzstraße 13 2483 Ebreichsdorf	02254/725 56 - 0 office@lehar.at www.lehar.at
Kaiser Gin	Mohr-Sederl Fruchtwelt	Neue Weltstrasse 109 2732 Zweiersdorf	02620/2395 fruchtwelt@mohr-sederl.com www.mohr-sederl.com
O-Gin Organic Premium Gin	Destillerie Farthofer	Öhling 35 3362 Öhling	07475/536 74 office@destillerie-farthofer.at www.destillerie-farthofer.at
Silver Crown Special Dry Gin	Weinkellerei Schloß Fels Ges.m.b.H.	Kremser Straße 3 3481 Fels am Wagram	02738/232 20
Uuahouua Classic Gin	Markus Wieser GmbH	Hauptstraße 13 3610 Wösendorf	02715/2544 info@wieser-wachau.at www.wieser-wachau.at
Sighart Donabaum Gin	Weingut Sighart Donabaum	Zornberg 4 3620 Spitz	0664/164 29 75 weingut@donabaum.com www.donabaum.com
Nord-Süd Gin	Destillerie Rogner	Roiten 13 3911 Rappottenstein	02828/8505 rogner.roiten@aon.at

PRODUKT	UNTERNEHMEN	ADRESSE	KONTAKT
BLUE Gin	BLUE GIN Handels GmbH	Zum Kirchdorfergut 1 4062 Kirchberg-Thening	07221/636 90 11 office@bluegin.cc www.bluegin.cc
Mei Dschin - My Gin	Parzmair Destillerie	Staig 4 4690 Schwanenstadt	07673/2676 parzmair@parzmair.at www.parzmair.at
Juchitza - Der Gipfelgin	Brennerei Primushäusl	Gschwendt 40 5342 Abersee	info@primushaeusl.at www.primushaeusl.at
GIN-alpin	Brennerei Guglhof	Henry Davisstrasse 13 5400 Hallein	06245/806 21 office@guglhof.at www.guglhof.at
Highking Bergheu GIN	Jausenstation & Brennerei Grüneggalm	Grüneggweg 1 5652 Dienten am Hochkönig	06461/306 info@gruenegg.at www.gruenegg.at
Keckeis London Dry Gin	Destillerie Harald Keckeis	Torkelgässele 3 6830 Rankweil	0664/113 88 68 harald@destillerie-keckeis.at www.destillerie-keckeis.at
Löwen Gin	Bergbrennerei Löwen	Rehmen 87 6883 Au	05515/259 64 shop@bergbrennerei-loewen.at www.bergbrennerei-loewen.at
Lebensstern London Dry Gin	Destillerie Freihof	Vorachstraße 75 6890 Lustenau	05577/859 55 0 services@freihof.com www.freihof.com
Koenigsegg LeGin	Weingut Schloss Halbturn	Parkstraße 4 7131 Halbturn	02172/20 162 0 wein@schlosshalbturn.com www.schlosshalbturn.com
Aejst Gin	Wolfgang Thomann	Langaberg 16 8403 Lebring	0664/424 60 62 office@langaberg.at www.aejst.com





KURATORIUM WALD

I
M
P
R
E
S
S
U
M

Medieninhaber & Herausgeber: Initiative Österreich 2015, Alser Straße 37/16, A-1080 Wien
Tel. 01/406 59 38, Mail: kuratorium@wald.or.at, Web: www.wald.or.at

Für den Inhalt verantwortlich: Kuratorium Wald, Alser Straße 37/16, A-1080 Wien

Redaktion & Bearbeitung: Gabriel Olbrich

Grafische Gestaltung & Layout: Gabriel Olbrich

Coverfoto: © Markéta Machová / pixabay.com

Erscheinungsort: Wien, Verlagspostamt 1080 Wien, P.b.b., ZINr. GZ 02Z033686 M
Umweltpost ÖPD 2/2017 Österreichischer Pressedienst

Auflage: 4.500 Stück