



Domaine Buisson-Charles

Der Jahrgang 2016

Catherine Essa-Buisson und Patrick Essa verwöhnen seit 2002 ihre Kundschaft mit grossartigen Erzeugnissen, welche den Charakter ihrer Terroirs ideal widerspiegeln. Allgemein erweisen sich die Weine als durchaus konzentriert und präzise, wobei die angestrebte Reintönigkeit mit einem starken Genussfaktor verbunden ist. Im Verlauf der Zeit führt dieser Stil dazu, dass das sehr sympathische Ehepaar eine Schlüsselrolle in der Gemeinde, in welcher der Betrieb angesiedelt ist, spielt. Diese Aura hat ihnen ermöglicht, feste Freundschaften in verschiedenen Anbaugebieten aufzubauen. Lokal betrachtet gibt es ihnen die Chance, privilegierte Beziehungen zu einigen der besten Produzenten zu pflegen und somit Trauben aus Chablis, aber auch aus Chassagne-Montrachet zu kaufen. Patrick Essa ist ausserdem für seine enzyklopädische Arbeit über seine Weinregion sehr bekannt geworden. Wer ausführliche Informationen über eine Appellation, ja über ein bestimmtes Climat erhalten möchte, wird auf dem Blog von Patrick sein Glück finden. Ausserhalb von Japan, welches seine sprachlichen Tücken hat, kennen wir nichts Vergleichbares. Seit vielen Jahren wird das Niveau der Weine stets verbessert und man muss den Bourgogne Pinot Noir verkosten, um das Können des Winzerehepaars richtig wahrzunehmen.

Wir haben letztes Jahr die Weine des Jahrgangs 2015 bewertet und möchten uns nun mit denjenigen von 2016 befassen. Trotz der gnadenlosen Wetterbedingungen während des ganzen Jahres haben es Patrick Essa und seine Frau Catherine Essa-Buisson geschafft, präzise, geradlinige, anspruchsvolle und doch durchaus köstliche Weine zu produzieren. Gerade da liegt die sehr erfreuliche Überraschung. Ein Jahr zuvor, also im November 2016 überzeugten die Weissweine vieler Produzenten nicht wirklich. Jean-Pierre Confuron, der Önologe der Domaine Chanson und, zusammen mit seinem Bruder Yves, Inhaber der Domaine Confuron-Cotéridot, war davon überzeugt, dass die weissen Erzeugnisse plump und eher kurzlebig werden würden. Bei Buisson-Charles haben wir einen völlig anderen Eindruck erhalten.



Der Jahrgang 2016: Wiederkehrende Naturkatastrophen

Im Burgund

Im vorliegenden Abschnitt erinnern wir daran, wie das Wetter des Jahres die Winzer überstrapaziert hat. In kurzen Worten wird dieses bestimmt gerade deswegen in die Annalen eingehen. Genauso wie im 1991 oder im 1961... Oder aber auch 1945 und 1957. 1961 und 2015 haben einen durchaus vergleichbaren Verlauf...

Am 20. November 2016 wagte Claude Chevalier, Vizepräsident des BIVB, eine zynische und doch so treffende Aussage über den Jahrgang: 2016 sei ein wirres Jahr gewesen:

- Winzer, welche mit schlechten Erträgen rechneten, haben nicht selten noch weniger als geplant produziert.
- Diejenigen, die hingegen doch optimistisch geblieben sind, konnten schliesslich doch bessere Ergebnisse erreichen, als befürchtet.

Ein Beispiel war in diesem Sinne bemerkenswert: Ein Weingut des Chablisien, welches Jahr für Jahr 1'000 hl Wein produziert, hat 2016 Trauben für nur 50 hl geerntet.

Das Jahr 2016 begann sehr schlecht. Der Winter blieb mild, im Frühling regnete es zu viel, das ausschlagen (débourrement) der Rebstöcke erfolgte zu früh... Am Nachmittag des 13. April vernichtete ein nie zuvor gesehener Hagelschauer von 15 bis 20 Minuten ca. 2'000ha Rebfläche im Süden des Mâconnais -AOC Pouilly-Fuissé, Loché et Vinzelles, Saint-Véran- und im Norden des Beaujolais -AOC Juliéna und Saint-Amour- innerhalb. Auf verschiedenen Hängen wurden die Knospen zu 80 bis 100% zerstört.

In der Nacht vom 26. April vernichtete der Frost beträchtliche Rebflächen im Chablisien. Schätzungsweise wurden 400 bis 500 von insgesamt 5'500ha ernsthaft beschädigt. Eine Nacht später war das ganze Burgund betroffen. Chambolle-Musigny wurde stark betroffen, die angrenzende Gemeinde von Morey-Saint-Denis blieb dafür zum grössten Teil verschont. Das CAVB - Confédération des appellations et des vigneronns de Bourgogne- schätzte, dass in dieser Nacht 8'000 bis 9'000ha durch den Frost betroffen waren. Das war der schlimmste Frost seit 1991, gewisse sprachen sogar von 1981... Anschliessend konnten Oidium und Mehltau alle Weinberge befallen, die Rebstöcke waren nicht mehr in der Lage, sich zu verteidigen.

Am Nachmittag des 27. Mai prasselte ein Superzallengewitter erneut auf die Region des Chablisien nieder. Am Abend zerstörte das Gewitter ca. 1'000ha Rebfläche in den Cru-Lagen des Beaujolais. In Erinnerung blieb aber das Ausmass der Naturkatastrophe am Nachmittag. In Irancy und Saint-Bris-le-Vineux im Auxerrois, Chitry, Courgis, Préhy und Chichée wurde der grösste Teil der Rebstöcke vollständig zerstört. Innerhalb von 15 Minuten meinte Arnaud Goisot und sagte in einem Fernsehinterview, dass die nächsten zwei bis drei Ernten sehr klein sein würden, da die Rebstöcke zuerst wieder gesund werden müssen.

Ende Juni machten sich die Winzer keine Hoffnungen mehr, der Jahrgang konnte nur noch schlecht ausfallen. Hagelschauer vernichteten ausserdem am 28. Juni die letzten Hoffnungen in den Gemeinden Volnay, Pomard, Beaune und Meursault. In den drei ersten Gemeinden betrug die Verluste 50 bis 90% der vorhersehbaren Ernte... In der Côte de Nuits wurden 10 bis 20% der Trauben ebenfalls vernichtet. Das Ausmass der Verluste war allerdings sehr unterschiedlich. Die Lage Clos des Ducs in Volnay wurde fast vollständig vernichtet. Andere dafür erst zu 20%. Sogar auf einem Weingut wie Château Marey-Monge waren die Rebstöcke sehr unterschiedlich betroffen.

Gegen jegliche Erwartung veränderte sich das Wetter bereits anfangs Juli. Drei Monate idealer Bedingungen folgten einander. Die Trauben, welche das bisherige Wetter überstanden, konnten sich endlich gut, ja sogar sehr gut entwickeln. Wenn die Trauben langsam wegen der Dürre litten, regnete es wie von Zauberhand die nötige Menge. Eine Wiederholung von 2012 oder von 2015? Die Wetten waren offen. Zu diesem Zeitpunkt konnte noch keine einzige Prognose über die Qualität der Weine gemacht werden. Die Hitze war während dieser drei Monate so, dass gewisse Trauben Nekrosen (fr. „grillure“) bekamen. Zum Glück in einem durchaus akzeptablen Ausmass. In verschiedenen Berichten, welche er für das Blog von Jacques Perrin schrieb, erinnerte Jacky Rigaux an das Zitat von Henri Jayer: Erst nach der malolaktischen Gärung sei es möglich, sich eine durchdachte Meinung über die Qualität des Jahrgangs zu bilden.

Selbstverständlich wurden die Winzer während des ganzen Jahres überstrapaziert, verzweifelt, demoralisiert, das Schlimmste kam unserer Meinung aber noch. Der Zeitpunkt der Ernte musste richtig ausgewählt werden. Im Jahr 2015 war es in der Côte de Nuits durchaus empfehlenswert, zwischen dem 11. und dem 20. September die Ernte durchzuführen. Die Anhänger der Biodynamik wussten jedoch, dass der 9. und der 10. Blätterttag im Jahr 2015 für die Ernte überhaupt nicht geeignet war. Glücklicherweise schenken nicht alle Biodynamiker dem Mondkalender so viel Beachtung. Die Domaine de la Romanée-Conti hatte am 10. September die Trauben des Romanée-Conti und des Romanée-Saint-Vivant geerntet. 2015 galt als „année précoce“, frühreifes Jahr.

Im 2016 haben die seriösen Winzer zwischen dem 23. September und dem 9. Oktober geerntet. 2016 gilt also als ein spät reifendes Jahr. Die Trauben, welche in die Weinkellereien geliefert wurden, erwiesen sich als ausserordentlich gesund. Was wiederum nicht verhinderte, dass 2016 kein Jahrgang für die Weissweine war. Chardonnay hat seine Reife nicht wirklich erreicht, es ist alles wie ein Katz-und Maus-Spiel gelaufen. Wenn sich die Säure hätte entwickeln können, war es nicht der richtige Zeitpunkt. Als der richtige Zeitpunkt, also der Sommer, kam, war es dann viel zu warm und die Entwicklung der Trauben wurde blockiert. In Bezug auf die Bedürfnisse des Chardonnays war das ganze Jahr also völlig asynchron verlaufen.

Der Jahrgang 2016 bei Buisson-Charles

Patrick Essa sagt es selber: Massive Diskrepanzen lassen sich zwischen den Sektoren, welche Frost erlitten haben, und denjenigen ohne Schäden erkennen. In den letzten profilieren sich die Weine als stolze Vertreter der Jahrgänge 2013 und 2014. Es sei zwar nicht der Jahrhundertjahrgang, aber die Erzeugnisse enthielten eine sehr gute, spürbare Säure, feinziselierte Bouquets und einen durchaus angenehmen Stoff. Die Weine des Jahrgangs setzen eine lange Vinifizierung voraus. In vielen Fällen werden Assemblagen zwischen tadellosen Trauben und solchen aus Parzellen, die durch den Hagel beschädigt wurden die Weine schliesslich retten. Die Weine werden dann gesund ausgewogen und aromatisch ansprechend sein.

Wir empfehlen selbstverständlich unseren Bericht über die Weine des Jahrgangs 2015 zu lesen. Dieser enthält zahlreiche aktuelle Informationen über die einzelnen Lagen. So wird es auch verständlich, warum auch die zumindest auf dem Papier einfachsten Erzeugnisse es durchaus verdienen, eingelagert zu werden.



v.l.n.r. : Jean-Pierre Monsch (Vinifera-Mundi), Patrick und Catherine Buisson-Essa

In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei VINSmotions ([Link](#)) und in Deutschland bei La Vinothèque du Sommelier ([Link](#)) erhältlich.



Die Weine

Bourgogne Pinot Noir « Hautes Coutures » 2016

Volltraubenvergärung. 30% neues Holz.

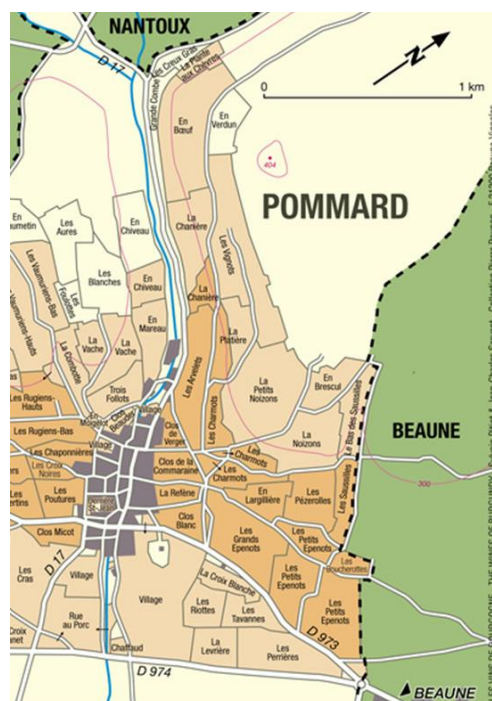
Einmal mehr so ein Erzeugnis, wie man es im eigenen Keller einlagert, wenn man kein Grand Cru Fetischist ist. Tiefsinnige, sehr einladende Nase mit ausgereiften, schwarzen Beeren und saftigen Kirschen sowie einem



subtilen Hauch Minze. Rund, harmonisch, wirkt straff und konzentriert. Schöne Frische und vielversprechend. Wieder auf dem Niveau eines 1er Crus, was sich auch im Gaumen bestätigt. Dicht, wiederum straff, geradlinig, strukturiert, mit sehr gutem, reifem Stoff ausgestattet, dicht und konzentriert. Bestimmt nicht die Komplexität eines hervorragenden 1er Cru, aber immerhin sehr gelungen. Im gleichen Register wie der 2015er, aber mit den Eigenschaften des Jahrgangs 2016. Schliesslich ein schönes, saftiges, gut anhaltendes, leicht herbes Erzeugnis. Nichts eilt, um es zu trinken. Dürfte problemlos bis 15 Jahre altern können. **17.25-17.5/20** (90/100).

Pommard (Villages) En Chiveau 2016

Das Lieu-dit En Chiveau befindet sich bereits in einer kühlen Lage der AOC Pommard. Im 2016 sind 30% der Trauben erfroren. Der Ertrag ist daher auf 18hl/ha gesunken. Eigenständiger Charakter im finessenreichen und doch Terroir-betonten Bouquet, rote Beeren, etwas Heidelbeeren, Waldbeeren, ein Hauch floraler Komponenten... Samtiger Antrunk, mineralische Elemente, eine grossartige Süsse ausgereifter Beeren in allen Farben, etwas Kräuter im wiederum charakteristischen Gaumen. Die Frische des Jahrgangs ist klar vorhanden, ich muss es zugeben, ich bin nicht immer fair mit diesem Wein, dieses Jahr erweist er sich aber als tolle Überraschung. Daher **17.5/20** (91/100). Übertrifft also den 2015er.



Volnay 1er Cru les Santenots 2016

Die Rebstöcke wurden 1954 angepflanzt und der Boden der Parzelle ist genau der Gleiche wie in der renommierten Lage Santenots 60 Ouvrées. Die Trauben wurden in 50% neuem Holz ausgebaut.

Volltraubenvergärung. Ein Santenots, wie man ihn liebt. Die Magie eines hervorragenden Terroirs und des Könnens eines durchaus talentierten Winzers in einem Jahrgang, welcher viel Verständnis und Wissen über eine derartige Wetterentwicklung während des ganzen Jahres voraussetzt. Die Nase ist elegant, ausgefeilt, tiefgründig, ja sogar verführerisch und bietet eine tolle Frische und rote Beeren in vielen Varianten. Das Holz ist perfekt eingebunden, 2016 ist nicht 2013 und erträgt es daher sehr gut. Dieses liefert die üblichen, feinen Röstaromen und eine leichte, subtile Würzigkeit. Blumen wie Veilchen ergänzen das Aromabild. Was für eine Dichte und eine Konzentration im Mund! Was für ein köstlicher, lebhafter, sinnlicher Gaumen mit seinen Griottes-Noten! Geschliffene Tannine, grossartig harmonisch und rassig. Auch hier kommt der Charakter des Jahrgangs sehr gut zur Geltung. **18+/20** (93+/100).

Corton (Grand Cru) Clos de Roi 2016

Expressive Nase mit durchaus einladender Frucht, generöse rote Kirschen und weitere Düfte, welche trotz der Präzision des Bouquets noch besser zur Geltung kommen werden. Wieder diese grossartige Frische und dieser straffe Stil des Jahrgangs, welche zusammen eigentlich die grossen Weine auszeichnen. Es gibt auch wilde Noten, das Terroir spricht und hat sehr viel zu erzählen. Rundum ausgewogen, von der ersten Nase bis zum Abgang, alles ist da zugleich Charakter und Präzision, Raffinement und... Der Jahrgang und das Terroir verleihen dem Wein einen quasi hochmütigen Touch, welcher uns allerdings sehr gut gefällt. Der Mund ist aber auch vollmundig und üppig, rund und fleischig, er bietet viel edlen Stoff. Das ist seidig und konzentriert. Schwarze Beeren und etwas Leder sowie tertiäre Aromen lassen sich wahrnehmen. Sehr dynamisch, der Ausbau dürfte dazu beitragen, dass dieser Clos du Roi zum grossen Erfolg wird. Für einen ersten Jahrgang gar nicht zu unterschätzen. Eingekaufte Trauben. Potentialbewertung **18/20** (93/100).



Patrick Essa in seinem wunderschönen Keller

Bourgogne Aligoté «Sous le Chemin» 2016

Das Lieu-dit befindet sich im Gebiet von Meursault. Die Rebstöcke sind 45 Jahre alt. Die Domaine besitzt eine 0.44ha kleine Parzelle.

Mit diesem Wein zeigt die Domaine, dass sie zu denjenigen zählt, welche sich die Wiedergeburt dieser völlig unterschätzten Weine wünschen. Wir dürften auch behaupten, dass eine Domaine zeigt, dass sie zu den Seriösesten zählt, wenn sie einen vermeintlich kleinen Wein genauso fleissig vinifiziert, wie die 1er und Grands Crus.

Ein Wein, der überrascht. Man würde aufgrund beliebiger Voreingenommenheit meinen, dass ein Aligoté nicht gross sein kann... Voreingenommenheit, Benoit Ente, Ponsot mit seinem Morey-Saint-Denis Les Monts-Luisants, die Brüder Lécheneaut beweisen Jahr nach Jahr, dass auch diese Rebsorte die volle Aufmerksamkeit der eingefleischten Weinliebhaber verdient. Patrick Essa mit seinem eigenen «Sous le Chemin» ist dieser Gruppe beigetreten...

Tiefe, prägnante Düfte nach Birnen, Gewürze, leichtem Toasting, weissen Früchten, alles sehr frisch und unverschämt. Weiter in der Nase lassen sich Düfte der Meeresbrise wahrnehmen, das ist, um es so zu sagen, unerwartet komplex, man kann nicht gleichgültig bleiben, darum auch unser Vergleich mit anderen Spitzenwinzern, die die Geheimnisse der Rebsorte entschlüsselt haben. Dichter, fetter Antrunk, welcher sich dann zu Gunsten der lebhaften Frische und des vollmundigen Stoffs im Gaumen vergessen lässt. Ein Muss in jedem Keller, der Preis dürfte auch sanft ausfallen. **17.25-17.5/20** (90-91/100).

Bourgogne blanc Hautes Coutures 2016

Vorweg möchten wir hervorheben, dass «Hautes Coutures» keine Erfindung der Domaine ist. Oder fast! Denn der richtige Name des Lieu-dits lautet «Grandes Coutures».

Diese besitzt zwei Parzellen mit einer Fläche von insgesamt 1.15ha zwischen Meursault und Puligny-Montrachet. Jährlich werden um die 6000 Flaschen abgefüllt.

Frische und erfrischende Nase mit grünen Äpfeln, Holz, floralen Elementen. Sehr guter, frischer, ausgewogener Gaumen, ausgefeilt, sehr gepflegt und mit einem runden, sehr angenehmen Gaumen. Sehr gute Konzentration, straff, der Charakter des Jahrgangs kommt sehr gut zur Geltung. Unbedingt wieder verkosten. Wir sind davon überzeugt, dass dieser Wein viel mehr verdient als die aktuelle **16.5/20** (86/100).

Meursault Vignes de 1945 2016

Mit diesem Villages-Wein wollte Patrick Essa zeigen, was 70-jährige Rebstöcke ermöglichen. Im Jahr 2016 wurden die Trauben durch Millerandage (dt. Kleinbeerigkeit) befallen.

Frisch und erfrischend, mit dem Alter der Rebstöcke erkennt man den klassischen, breiten und leicht nussigen Charakter der üblichen Meursault nicht, dafür besitzt er Tiefe und eine sehr schöne, intellektuelle Konzentration. Der Gaumen wirkt genauso raffiniert und komplex wie die Nase. In diesem Stadium macht es keinen Sinn,



sich auf die Aromen zu konzentrieren. Spannung, Virilität, Raffinement zeichnen diesen Wein aus. Darum unsere Potentialbewertung von **17.75/20** (92/100).

Chablis 1er Cru Les Lys 2016

Ein Wein aus eingekauften Trauben, der bei uns den Spagat macht. Expressive Nase mit feinen Düften nach Zitronen, Zitronenschale, Feuerstein, weissen Blumen, dieser Wein singt und lacht buchstäblich, das macht einfach Spass, wobei man mehr ins Detail der Nase gehen kann. Dabei merkt man die subtile Tiefe. Im Mund wird der Tanz fortgesetzt, das zeigt Rasse und Charakter, das ist köstlich und liefert süsslichen Agrumen, Salznoten, das ist aber auch gradlinig und straff, feinmineralisch, mit einer sehr guten Säure ausgestattet. Ein gelungener Chablis, wobei sich Les Lys im oberen Teil von Les Vaillons befindet. **16.5-17.5/20** (86-91/100).

Meursault (Villages) Les Tessons 2016

Reintönige, frische und feine Nase, wobei sie auch verschlossen wirkt. Was uns aufgrund des Lagerungspotentials dieses Weins nicht erstaunt. Das braucht Zeit... Dafür schmeckt der breite und bekömmliche Gaumen. Saftiger, Speichel anregender Abgang. Ein Wein, über welchen wir merkwürdigerweise wenig geschrieben haben, obwohl er uns gefallen hat. **17.25/20** (90/100).

Chablis (Grand Cru) Vaudésir 2016

Dieser Wein aus eingekauften Trauben wird vollständig exportiert.

Was für eine verführerische Nase mit reichen Noten exotischer Früchte und mineralischer Komponenten. Das Holz ist wunderschön eingebunden und liefert subtile Röstaromen. Der Charakter der Appellation kommt voll zur Geltung. Geschmackvoller, strukturierter und salziger Gaumen, sehr gute, stützende Säure, üppig und potentiell komplex, wieder ein Erzeugnis, welches beweist, dass 2016 für die Weissweine gar nicht so ist, wie es gewisse befürchtet haben. Langer, wiederum salziger und mineralischer Abgang, wobei sich ein guter Hauch gelber und tropischer Früchte wahrnehmen lässt. **18/20** (93/100).

Meursault 1er Cru Les Cras 2016

Breiter, charaktvoller, straffer und kompromissloser Wein, der keinen Weinliebhaber gleichgültig lässt. Es gibt Tiefsinn und etwas Temperament in dieser Nase. Durchaus aromatisch mit weissen Früchten und einer sehr guten Mineralität. Frisch und präzise. Feiner, wiederum präserter und dichter Gaumen, vielversprechend, unbedingt warten. Sehr guter, anhaltender und präziser Abgang mit wiederum diesen salzigen Noten. Speichel erregend. Ein klarer Erfolg. **17-17.75/20** (89-92/100).



Meursault 1er Cru Les Charmes-du-Dessus 2016

Breites, kräftiges, tiefsinniges und komplexes Bouquet, welches noch mehrere Jahre beanspruchen wird, um sich voll zu entwickeln. Zitronen, weisse Blumen, mineralische Elemente, das Terroir kommt sehr gut zum Vorschein. Im Gaumen fallen die Eleganz, die Kraft und das Potential sofort auf. Rassig und vollmundig, ganz klar ein charaktvoller Wein. Doch nie verschwenderisch oder exzessiv, es gibt auch eine sehr gute Spannung und einen ausgefeilten Stil in diesem Wein. Wieder diese umwerfende Eigenschaft des Jahrgangs, es kommt Speichel in den Mund und das Ganze wirkt betörend frisch. Eine hervorragende Leistung. Einlagern und erst in acht Jahren anfangen. **18/20** (93/100).

Meursault 1er Cru Les Bouches-Chères 2016

Wir machen gerne auf unseren Bericht ([Link](#)) über die Vertikalverkostung der Jahrgänge 2010 bis 1995 aufmerksam.

Von der ersten Nase bis zum Abgang ein köstlicher, delikater und eigenartiger Wein mit einem nicht zu unterschätzenden Potential. Raffiniertes, aufgeschlossenes und doch subtiles Bouquet mit weissen Früchten, Birnen, Pfirsich, leicht floralen Elementen, welche sich mit der Zeit entwickeln werden, einem Hauch Haselnuss. Es gibt viel Klasse und Präsenz in diesem Bouquet, das erweckt die Nase sogar noch mehr als beide vorherigen, bereits durchaus gelungenen Erzeugnissen. Köstlicher, breiter und wiederum raffinierter Gaumen mit einer seriösen Struktur, schöne Komplexität, durchaus saftig und salzig. Stützende Säure für eine gute Lagerung. Langanhaltender Abgang. Ein grosser Erfolg. Potentialbewertung **18–18.25/20** (93-94/100).

Meursault 1^{er} Cru Goutte d'Or 2016

Ein Wein, den wir in der Nase nicht ganz genau beschreiben konnten. Dichtes, konzentriertes und tiefes Bouquet, doch zugleich raffiniert und repräsentativ vom Jahrgang. Sehr viel Stoff, präzise, komplex, weisse Früchte, darunter süsse Birnen, die pure Energie und die unverwechselbare Frische des Jahrgangs, saftig, erfrischend. Grosses Kino mit einem einzigen Nachteil: Wird wahrscheinlich erst in 10 Jahren optimal sein. **18-18.5/20** (93-95/100).

Corton Charlemagne (Grand Cru) 2016

Die Parzelle befindet sich auf dem Lieu-dit Le Charlemagne. ES werden jährlich ca. 600 Flaschen produziert. (jpm): Herrliches Bouquet, salzig/süss, schöner Kontrast, sehr harmonisch, eine seriöse Kaufempfehlung. **18.5/20** (95/100).

Autore : Jean François Guyard & Jean-Pierre Monsch
31. Januar 2018

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.