FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM

gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 3 Juni bis September 2002 1. Jahrgang

Liebe Weinbaufreunde,

Die Erweiterung unseres Weinbergs ist zunächst abgeschlossen. Für den großen Einsatz bedanke ich mich bei allen Aktiven. Jetzt können noch Wünsche nach Weinstöcken angemeldet werden, soweit es die Satzung zulässt.

Nun, bald ist es wieder soweit. Am 9. Juni 2002 erfolgt die Ausgabe des Weins Jahrgang 2001 an die aktiven Mitglieder. Mit 1200 Litern hat diese Lese erneut unsere Erwartung übertroffen. Das ist natürlich sehr erfreulich. Aus logistischen Gründen erfolgt die Ausgabe nicht auf dem Johannisberg – der Transport der vielen Flaschen an diesen Ort ist zu aufwendig – sondern auf dem Anwesen mit der historischen Scheune von Bernd Witzel.

An dieser Stelle möchte ich auch unsere **passiven** Mitglieder ansprechen und sie herzlich zu einem harmonischen Beisammensein **einladen.**

Konnten wir die Kosten für Weinflasche, Korken, Verschluss und Etikett das letzte Mal noch aus unserer Kasse tragen, so müssen wir diesmal etwas davon auf die aktiven Mitglieder umlegen, mit€1pro Flasche sind Sie dann dabei. Sie erhalten Ihre Flaschen diesmal in einem Karton und in Tragetaschen, in denen Sie sie sicher in Ihren Weinkeller bringen können.

Entgegen unserer Absicht konnten wir Weiß und Rot nicht getrennt ausbauen. Es gab zu wenig rote Trauben und die Färbung war auch viel zu hell. So mussten wir uns noch einmal für einen Rotling entscheiden, der halbtrocken ausgebaut wurde und mit 12 Vol.-% auch sehr gut gelungen ist. Nicht ohne Grund sagt der gewissenhafte Winzer : Der Grundstock für einen guten Wein wird im Weinberg gelegt. Viele der aktiven Mitglieder folgen diesem Grundsatz und pflegen ihre Rebstöcke, sorgen auch für eine gute Bodenbearbeitung. Wenn Sie den ersten Schluck des Jahrgangs 2001 verkosten, werden Sie überrascht feststellen : Donnerwetter, eine gute Qualität die wir da erreicht haben, es war der Mühe wert.

An dieser Stelle habe ich eine große Bitte an die Aktiven, die der notwendigen Pflege ihrer Rebstöcke noch nicht genügend nachkommen. Das Überlassen dieser Arbeiten an andere Aktive führt zu Unmut, den wir im Freundeskreis doch vermeiden wollen.

Zum Schluss wünsche ich allen, denen ein Glas unseres Weins eingeschenkt wird, ein freundliches „Zum Wohl" und viel Freude.

Herzlich Ihr Peter Griebsch

Einladung zur Weinausgabe

Datum : Sonntag, **9. Juni 2002** Beginn : 14.30 Uhr

Ort : Hof Familie Witzel, Vorplatz der alten Scheune, Am Haingraben 5, Bad Nauheim (Nieder-Mörlen)

Parkplätze : Anliegende Straßen und an der Mehrzweckhalle Frauenwaldstraße (3 Minuten entfernt)

Wenn Sie sich mit einer Kuchenspende beteiligen, ist ausreichend für Kaffee und Kuchen, Wein, gegrillte Würstchen, Gebäck und musikalische Unterhaltung gesorgt. Auch wartet eine kleine Überraschung auf die Teilnehmer.





Zu Ihrer Information und Notiz

Leider können wir dieses Jahr unser **Bacchusfest nicht am 2. November** feiern, wie zuerst angekündigt. Der Rosensaal in Steinfurth ist von Mitte Oktober bis Ende Dezember mit Ausstellungen und anderen Veranstaltungen belegt. Aus diesem Grund feiern wir dieses Jahr bereits **am 12. Oktober unser Bacchusfest** im Rosensaal.

Bitte notieren Sie dieses Datum in Ihrem Kalender.

Die Rebstöcke auf unserem Berg

Der Riesling

Liebe Weinfreunde,

in dieser und in den folgenden Ausgaben des "Johannisberger Weingeflüster" werde ich Ihnen die Rebsorten, die wir „auf unserem Berg" angepflanzt haben, näher vorstellen. Mit der Erweiterung unserer Anbauflächen um fünf Parzellen verfügen wir über nachstehende Rebsorten:

697 Riesling, 446 Spätburgunder,
102 Dacapo, 81 Auxerrois, 72 Ehrenfelser,
24 Kerner, 14 Saphira, 7 Prinzipal.

Der Schwerpunkt unserer Rebsorten liegt bei Riesling und Spätburgunder. Auxerrois benötigen wir, damit die Säure im Riesling auf natürliche Weise gemildert wird. Dacapo ist eine Färbertraube, die unserem Spätburgunder eine kräftige Farbe verleihen soll. Die anderen Sorten hatten wir angepflanzt, um zu testen, ob diese auf dem Johannisberg gut gedeihen und nicht zuletzt deswegen, um unseren Mitgliedern eine größere Vielfalt an Rebsorten präsentieren zu können. Alle angepflanzten Weinsorten vertragen sich mit dem Riesling und können zusammen ausgebaut werden.

Heute möchte ich Ihnen die Weißweinsorte Riesling näher vorstellen:

Von allen Reben stellt der Riesling unbestritten die wertvollste Sorte in deutschen Weinregionen dar. Die edelsten Weine stammen aus dem Saft seiner Trauben. Trotz seiner späten Reife hat er die größte Verbreitung in den nördlichen Weinbaugebieten Deutschlands gefunden. Die Herkunft des Riesling lässt sich nicht mit letzter Genauigkeit beweisen. Der umfangreichen Literatur zu dieser Weinsorte wird entnommen, dass der Riesling eine gewisse Ähnlichkeit mit einer Rebsorte habe, die von dem römischen Schriftsteller Plinius (23 - 79 n.Chr.) beschrieben wurde. Andere Hinweise werden dahingehend gegeben, dass wir die Rieslingsorte König Ludwig dem Deutschen (843 - 876) verdanken, der sie erstmalig am Rhein anpflanzen ließ.

Der Ursprung des Namens lässt sich ebenfalls nicht eindeutig klären. In einer Urkunde aus dem Jahre 1430 wird von einem "Rusling Wingarten" bei Worms berichtet. 1511 ist aus einer anderen Urkunde aus der gleichen Gegend das Wort "Rissling" zu entnehmen. Ob der Name nun von der rissigen Borke der Rieslingstämme abgeleitet ist, wie früher vermutet wurde, oder von der Eigenart, bei kühlem Blütenwetter leicht zu verrieseln, wie der Volksmund behauptet, wird ungeklärt bleiben. Der Riesling führt viele Doppelnamen. In Ungarn wird er "Ritzling", in den USA "White-Riesling" oder "Johannisberger-Riesling" und beispielsweise in Österreich "Rhein-Riesling" oder "Weißer Riesling" genannt. Die richtige Sortenbezeichnung ist „Weißer Riesling".

Der Riesling stellt von allen uns bekannten Sorten die höchsten Ansprüche an die Lage. Nur wenn ausreichend Wärme vorhanden ist, erreichen die Trauben ihre Vollreife. Andererseits stellt er nur geringe Ansprüche an den Boden. Er wächst praktisch auf allen Bodenarten, vom flachgründigen Gesteinsboden bis zum tiefgründigen Lehm- oder Tonboden. Insbesondere in steinigen Südhängen wächst keine Rebe besser als der Riesling. Der Rebstock verträgt Winterfröste von 20 Grad unter Null und nach Jahren – mit besonders guter Holzreife – auch 25 Grad unter Null. Nur dort, wo stauende Nässe herrscht, gibt es auch bei dieser Rebsorte Winterfrostausfälle. Ein weiterer Vorteil ist, dass diese Rebsorte nicht besonders krankheitsanfällig ist.

Von allen Ertragssorten hat der Riesling die späteste Reife. Es wird davon ausgegangen, und dieses konnten wir insbesondere im letzten Jahr auf unserem Berg erleben, dass in den nördlichen Gebieten die Reife nicht vor dem 15. Oktober erreicht wird. Es ist keine Seltenheit, dass Rieslingtrauben auch im Dezember gelesen werden. Empfohlen wird, die Trauben in einer Zeit zu ernten, in der das Wetter noch schön und trocken ist, bis etwa Ende Oktober, und bis dahin nur gesundes Lesegut hängen zu lassen.

Die Qualität des Riesling ist weitgehend von der Lage abhängig. Durch entsprechende Anreicherungen liefern Moste ab 50 Grad Öchsle noch qualitativ gute Weine. Im Durchschnitt erreicht die Traube in kleinen Lagen höchstens 65 – 70 Grad Öchsle. Da die Güte des Weines jedoch nicht allein vom Mostgewicht, sondern auch von der fruchtigen Säure abhängt, ist zur Erreichung eines Qualitätsweines kein zu hohes Mostgewicht erforderlich. Die Säure kann beim Riesling als Rückgrat bezeichnet werden und ist ein wesentlicher Bestandteil der Qualität, weil sie der Träger der fruchtigen Rieslingarten ist. Nach einer längeren Lagerzeit der Weine ist die Säure fast nie mehr zu erkennen.

Neuerdings konnten wir beobachten, dass aus hochwertigen Rieslingweinen auch ein besonders wertvoller Riesling-Weinbrand hergestellt wird, der sich durch das typisch feine Bukett eines Riesling auszeichnen soll. Die wenigen Nachteile der Rieslingsorte, die in den hohen Ansprüchen an die Lage, seine Empfindlichkeit gegen Stiellähme und der späten Reife liegen, sind sehr gering gegenüber seinen Vorteilen zu bewerten.

Obwohl wir unseren Riesling 2001 schon am 3. Oktober gelesen haben, zeigt der gewonnene „edle Tropfen" allesamt diese Qualitäten auf. Freuen wir uns auf die Ausgabe des Weines Jahrgang 2001, der alle unsere Erwartungen übertroffen hat.

Bernd Witzel

Gemeinschaftsarbeit auf dem Berg
jeweils am zweiten Samstag im Monat
14 bis 16 Uhr
anschließend Treffen in geselliger Runde
beim Pfadfinderheim

Die weiteren Termine 2002
8. Juni 13. Juli 10. August
14. Sept. 12. Oktober 9. November

Ihre Standard-Ausrüstung bei den Einsätzen :
starke Hacke, Eimer, Gartenschere

Bitte, prüfen Sie immer in Absprache mit Ihrem Parzellenbeauftragten Ihr Zeitkonto an geleisteten Stunden Gemeinschaftsarbeit.

Parzellenbeauftragte stellen sich vor

Heute setzen wir die in der vorigen Ausgabe begonnene Vorstellung unserer Parzellenbeauftragten fort, die wieder mit eigenen Beiträgen zu Wort kommen.

Parzelle 2 : Richard Holbe

Als einer des Jahrganges 1943 bin ich derzeit noch beruflich aktiv bei der Kreisverwaltung des Wetteraukreises, im Fachbereich Jugend und Soziales. Seit meiner frühen Kindheit lebe ich in Ockstadt.
Meine Verbundenheit zum Wein entspringt einer in unserer Familie tief verwurzelten Liebe zu Frankreich, seinen Menschen, Landschaften, Weinen und kulinarischen Köstlichkeiten.
Es waren ursprünglich recht egoistische Gründe, die mein Interesse am Johannisberg und dem Freundeskreis weckten - als Ockstädter trug ich mich mit dem Gedanken, gemeinsam mit Freunden den Weinanbau auf Teilen des Ockstädter Kirschenberges, einem früheren Wingert, zu probieren, und vom Freundeskreis erhoffte ich mir die fachkundige Unterweisung, den Wissenstransfer in dieser Kunst. Die fachkundige Unterweisung habe ich hinreichend bezogen, das Erfahren und Erleben nicht zu unterschätzender Arbeit zu kalkulierbaren Zeiten haben die ursprüngliche Ockstädter Absicht Idee bleiben lassen und ich versuche, mich nach besten Kräften im Freundeskreis einzubringen - nach manchen Aktionen spüre ich derbe meine Knochen!
Was mich absolut - in positiver Hinsicht - überraschte, war der Umstand, wie sich die geselligen Beziehungen innerhalb des Freundeskreises entwickelten, was sicherlich auf die Vielfalt und Bandbreite der angebotenen Aktivitäten zurückzuführen ist.
So wünsche ich mir und uns allen, dass sich unsere Gemeinschaft weiterhin so positiv entwickelt, eine schützende Hand über unsere Ernten und die Realisierung eines eigenen festen Standortes am Berg in naher Zukunft.

Parzelle 5 : Dietrich Bormuth

Obwohl ich in Obertshausen im Kreis Offenbach lebe und dort als heute 56jähriger meine Apotheke betreibe, hat es mich nach Bad Nauheim gezogen. Einerseits gefällt mir unser Weinanbauhobby in freier Natur und in freundschaftlicher Runde, andererseits hat meine Mutter hier ihren Wohnsitz und ich habe vor, hier ebenfalls meinen Ruhestand zu verleben. Hier ganz nahe sind meine familiären Wurzeln im ehemaligen Forsthaus und Gaststätte Winterstein, wo mein Vater, Oberförster Walter Bormuth, geboren ist und wo mein Großvater und zuvor mein Urgroßvater W. Frank seit 1877 Förster waren. Nach ihm ist auch die Schneise zwischen dem Wintersteingipfel und dem Forsthaus Winterstein benannt worden. Oft hat mir mein Vater von seinem täglichen 6 km langen Fußmarsch zur Schule nach Bad Nauheim und zurück zum Forsthaus erzählt; vor allem dann, wenn mir mal ein Weg zu weit oder zu beschwerlich war. Daran musste ich auch denken, als ich vor zwei Jahren ziemlich erschöpft den Gipfel des Kilimandscharo erreicht hatte.
Meine 60 km Fahrten direkt nach Dienstschluss zum Weinberg sind stets angereichert mit Vorfreude auf unseren Berg mit der einzigartigen Aussicht, und nach den Parzellenwart-Sitzungen an jedem 1. Mittwoch des Monats treffen sich unsere Parzellenmitglieder manchmal an langen Sommerabenden gegen 21.00 Uhr auf der Terrasse des Restaurant Johannisberg zum Dämmerschoppen.

Parzelle 8 : Bernd Witzel

Wenn man so wie ich seit nunmehr fast 40 Jahren sich mit den Produkten der Natur beschäftigt, jede freie Minute im Garten verbringt, selbst Apfelwein und sonstige edle Produkte herstellt, als verantwortlicher Politiker für das Grün in unserer Kurstadt verantwortlich ist und sich mit der Geschichte unserer Stadt beschäftigt, liegt es fast nahe, auf „verrückte" Ideen zu kommen. Gerne gebe ich zu, dass der Weinanbau am Johannisberg eine der verrücktesten Ideen war und nicht sofort auf fruchtbaren Boden gefallen ist. Mit dem Freischnitt des Johannisberges 1997/98, welcher durch unser Grünamt vorgenommen wurde und mir als zuständigem Politiker zunächst sehr viel Ärger einbrachte, stellte sich Bad Nauheim von oben gesehen als völlig neue Stadt dem Betrachter dar. Mit Kenntnissen über die Vergangenheit von Bad Nauheim ausgestattet und das Wissen zu haben, dass Bad Nauheim eine alte Weinbautradition hatte, lag es nahe, das Ziel ins Auge zu fassen, den Bad Nauheimer Johannisberg wieder als Weinberg zu kultivieren. Nicht einmal im Traum hätte ich daran gedacht, dass mit dieser Idee ein Werk in Angriff genommen wurde, welches auch

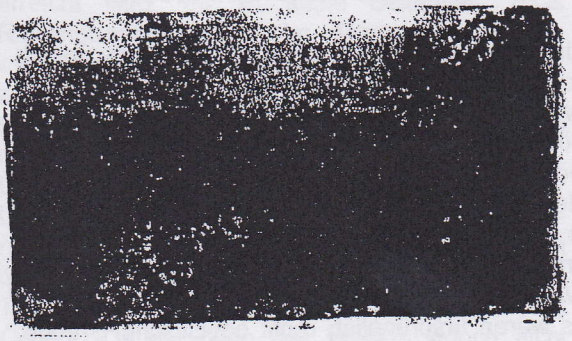
in der Vereinsgeschichte der Stadt Bad Nauheim seines gleichen sucht. Die Rekultivierung des Johannisberges als Weinanbaugebiet ist nicht nur für die heute 170 Weinfreunde, sondern auch für die Bad Nauheimer Bürger ein Kleinod geworden, mit dem sie sich identifizieren. Auch für die vielen Besucher und Gäste unserer Stadt ist die Maßnahme „auf unserem Berg" zu einer Attraktion geworden.
Beim Aufschreiben dieser Zeilen fällt mir so nebenbei ein, dass ich mich eigentlich vorstellen sollte. Wer mich noch nicht kennt, ich bin 56 Jahre alt (stamme aus der Bäckerei und Café Witzel in Nieder-Mörlen), bin verheiratet seit 1969 und habe zwei Söhne, die 32 und 24 Jahre alt sind. Obwohl ich durch meine Tätigkeit als hauptamtlicher Stadtrat der Stadt Bad Nauheim sehr wenig Freizeit habe, nutze ich jede freie Minute aus, meinen, wie ich meine, schönen Hobbys nachzugehen. Das Ergebnis des Weinanbaues am Johannisberg ist für mich etwas Einzigartiges, was wir hier zusammen geschaffen haben. Ich bin stolz auf alle Mitglieder des Freundeskreises, zumal das Wort Freundeskreis sicher für alle Beteiligten wieder eine neue Bedeutung gewonnen hat.

Musterparzelle 1 : Günter Corvinus

1938 in Gießen geboren wurde ich durch die Schüler- und Studentenzeit dort mehr auf Bier geeicht. Später beim Zusatzstudium für das Lehramt für Hör- und Sprachgestörte in Heidelberg lernte ich aber auch einen guten Tropfen vom Winzer schätzen.
Als Lehrer für Hörgeschädigte an der Schule in Friedberg kam ich 1972 nach Bad Nauheim. Seit 1973 wohne ich im Höhenweg in Bad Nauheim und habe den Freischnitt vom Wildwuchs am Johannisberg sehr begrüßt. Von der Idee nach 100 Jahren wieder Wein anzubauen war ich sofort begeistert. Vom Fenster meiner Wohnung schaue ich direkt auf die Musterparzelle 1 und die darüber liegenden Rotweinparzellen, genieße den neuen Ausblick und bin stolzer Besitzer von 10 Rebstöcken Riesling in der Parzelle 3. Nachdem die Rebstöcke im oberen Teil des Weinbergs gut wuchsen und bereits im Jahr 2000 Trauben trugen, war das Wachstum in der Musterparzelle unmittelbar am Höhenweg mickrig. Auch schienen einige der Eigentümer sich kaum um ihre Schützlinge zu kümmern. So nahm ich einige der Vernachlässigten unter meinen Schutz, was mir die Ernennung zum Parzellenbeauftragten eintrug. Inzwischen ist die Parzelle durch teilweise neue Besitzer in einem guten Zustand. Auch die Fällung der beiden Birken lässt auf ein gutes Wachstum der Rebstöcke hoffen. Zur Zeit wird die Musterparzelle 1 um einige Rebstöcke erweitert.

Zugang und Abgang beim Freundeskreis

Aufmerksame Leser des **Weingeflüsters** haben es bemerkt: der Mitgliederzuwachs im Jahr 2001 war mit 21 statt 22 etwas geringer als vom Schriftführer gezählt. Auch das einfache Abzählen geht heute am Rechner zwar anders als mit der früheren Zehn-Finger-Methode, aber auch hier gibt es Handling-Fehler.
Die Zahl 22 tritt noch einmal auf. 22 Mitglieder haben sich aus dem Freundeskreis seit seiner Gründung aus verschiedenen verständlichen Gründen verabschiedet: Wegzug, vorrangige andere Aktivität, zu wenig Freizeit für die zuerst verlockende aktive Mitgliedschaft, gesundheitliche Probleme. Wenn sich die Statistik fortschreibt wie bisher, dass jährlich so viele Mitglieder hinzukommen wie in drei Jahren ausscheiden, werden die Weinstöcke in den neuen Parzellen bald wieder knapp werden.
gp



Schild im Löfflerschen Weinkeller :
Erbaut durch Heinr. Löffler Minna Löffler
geb. Hahse aus Bremen. 1886

Johannisberg 1900 - 2000

War unser Wein vom Jahr 2000 wirklich der einzige Bad Nauheimer Johannisberger des 20. Jahrhunderts? Nach unseren Erkundigungen beim Stadtarchiv war der Wein von 1898 der letzte vom alten Weinberg. Von Professor Gerhard Martin, dem Geologen vom Johannisberg und Sohn des bekannten Heimatforschers Alfred Martin, hören wir jetzt folgende Geschichte :

In dem früheren Bad Nauheimer Heimatmuseum, das von dem Lehrer Heinrich Oßwald betreut wurde, sollen die letzten Flaschen Wein vom Löfflerschen Weinberg aufbewahrt worden sein, die letzte vom Jahr 1901. Als 1945 das Kriegsende bevorstand, soll Oßwald gesagt haben, er wolle dieses edle Getränk nicht "in die Hände des Feindes" fallen lassen. Darauf habe er den alten Wein ausgetrunken.
gp

Unsere Jahreshauptversammlung

In der Tagespresse (WZ vom 21. März 2002) wurde über unsere Hauptversammlung ausführlich berichtet. So kann ich mich auf eine Nachbetrachtung beschränken. Anwesend waren 60 Mitglieder.

Berichte:

Peter Griebsch erstattete den **Bericht des 1. Vorsitzenden**, in dessen Verlauf er von einem überaus zufrieden stellenden Ertrag bei der Weinlese 2001 und guter Qualität des Weines sprach. Der Überblick über die Ereignisse und Aktivitäten des letzten Jahres ließ die erste Weinausgabe, die genehmigte Erweiterung der Anbaufläche um fünf Parzellen, die Vereinszeitung "Johannisberger Weingeflüster", die umfangreiche Fotodokumentation und das Weinblütenfest als Schwerpunkte erkennen.
Die Entwicklung des Mitgliederstandes bezeichnete Peter Griebsch als sehr erfreulich. 163 Personen, davon 126 aktive Mitglieder, sind bemüht, die Rebzeilen und das Umfeld zu bearbeiten und zu pflegen, wobei kritisch anzumerken war, dass die Arbeitseinstellung einiger weniger aktiver Mitglieder nicht zufrieden stellen konnte.
Der 1. Vorsitzende bedankte sich bei seinen Getreuen im Vorstand und bei Ernst Stadler für die geleistete Arbeit und stellte abschließend fest, dass man ein erfolgreiches Vereinsjahr mit einer sehr positiven Entwicklung im Freundeskreis hinter sich gebracht hat, der sich inzwischen eines hohen Ansehens erfreue. Anregungen und Kritik seien willkommen. Sie werden im Geiste eines Freundeskreises aufgenommen, betonte Peter Griebsch.

Peter Bartusseck erstattete den **Bericht des Kassenwartes** über das von ihm betreute Rechnungswesen, das solide Finanzverhältnisse erkennen ließ und von Angelika Gundel und Manfred Schüngel geprüft worden war. Da die Revisoren keinen Grund zu Beanstandungen hatten, konnte der Kassenwart einstimmig entlastet werden.

Den Bericht des **Leiters der Parzellenbeauftragten** brachte der 2. Vorsitzende der Versammlung näher. Zunächst gab es statistische Anmerkungen: 1062 Rebstöcke verteilen sich auf 579 Riesling, 323 Spätburgunder und dem aus Ehrenfelser, Kerner, Auxerrois, Dacapo, Saphira und Prinzipal bestehenden Rest.
Bernd Witzel erläuterte das teilweise nicht unkomplizierte Prozedere bei der Genehmigung der neuen Parzellen. Weil sich aber im Ministerium der Gesichtspunkt, dass unser Weinberg seinesgleichen suche, durchgesetzt habe, waren die Bemühungen des Freundeskreises vom Erfolg gekrönt. Nur die geplante Hochzeitsparzelle wurde nicht genehmigt.
Um reibungslose Eintrittsmodalitäten zu gewährleisten, bat Bernd Witzel alle Neumitglieder und Interessenten für die Zuteilung von Rebstöcken, jeweils in seinem Büro vorzusprechen. Hier kann auch sachgerechte Beratung erfolgen.
Beim Arbeitseinsatz hat sich das organisatorische Konzept mit dem Treff auf der Terrasse und den Arbeitsgruppen eingespielt und bewährt. Die Pflege der Parzellen mit Hacke und Rechen ist für den Ertrag und ein ansprechendes Bild gleichermaßen erforderlich, so Witzel, dessen Dank auch dem Grünamt der Stadt galt.

Über die **Veranstaltungen** des Freundeskreises referierte **Claus Kaiser**, der ein interessantes und vielseitiges Programm vorstellte und auch über die Aktivitäten des Vorjahres kurz resümierte (s. auch Kasten auf Seite 6).

Ein beachtenswerter Vorschlag kam beim Punkt **Verschiedenes** aus dem Publikum: Aktive Mitglieder, die nicht immer ihren vollen Gemeinschaftseinsatz leisten können, oder passive Mitglieder, die gerne "am Berg" dabei sein wollen, sollten sich für den Wein- und Speisenverkauf im Anschluss an die Arbeitseinsätze zur Verfügung stellen. Damit könne man die Pflichtstundenzahl "zehn p.a." auch erreichen.

D.L..

Der Wein und die Bibel, Teil 2

Wein erfreut das Herz der Menschen

„Du lässt Gras wachsen für das Vieh, auch Pflanzen für den Menschen, die er anbaut, damit er Brot gewinnt von der Erde und Wein, der das Herz des Menschen erfreut“ (Psalm 104).
Während in vielen Psalmen Klagen und Mahnungen über und an den Menschen im Vordergrund stehen, gehört dieser Psalm zu den Lob- und Dankliedern. Gott, der die Erde und alles Leben erschaffen hat, gebührt Dank. Er sorgt für Wasser aus den Quellen und lässt saftiges Gras wachsen. Die Sonne bringt Wärme und Licht. Der Mond regelt die Zeit. Der Mensch und viele Lebewesen erfreuen sich an der Schöpfung, wobei der Mensch das einzige Lebewesen ist, das diese Freude auch ausdrücken kann. Der gläubige Mensch huldigt Gott und dankt diesem für die Schöpfung.
Diese Erfahrungen kann kaum einer so gut nachvollziehen wie der Landwirt oder der Winzer. Ist es nicht ein froh machendes Gefühl, wenn die Trauben gut gedeihen und zu einem prächtigen Wein heranreifen? Ein gelungener und guter Wein löscht nicht nur den Durst, sondern gereicht seinem Genießer auch zur Freude. Wein ist nicht irgendein Getränk, sondern eine Gottesgabe.
Wein, der das Herz der Menschen erfreut, ist ein Loblied auf Gott, dem Lob und Dank gebührt.

Bernd Witzel

Veranstaltungen im Freundeskreis 2002

9. Juni 2002 14.30 Uhr Weinausgabe Jahrgang 2001
Hof Familie Witzel, Am Haingraben 5, Nieder-Mörlen
Für das leibliche Wohl und gute Unterhaltung ist gesorgt.

12. bis 14. Juli 2002 Steinfurther Rosenkorso
Vorbereitung und Teilnahme
Freiwillige Helfer und Teilnehmer werden noch gesucht und können sich beim Vorstand melden.

**** 31. August 2002 9 Uhr Ausflug in die Pfalz**
Treffpunkt Parkplatz am großen Teich
Programm : Führung durch das Hambacher Schloß, Mittagessen, Große Weinprobe, Kleine Überraschung, Vesper incl. Getränke Preis 42 €uro

**** 20. September 2002 19 Uhr Wein und Küche**
Familienbildungsstätte Am Goldstein Preis ca. 20 €uro

**** 12. Oktober 2002 19.30 Uhr Bacchusfest 2002**
Rosensaal Steinfurth
Preis und Programmablauf im nächsten Weingeflüster

November 2002 Weinprobe

Dezember 2002 Teilnahme am Christkindlmarkt

**** Bitte beachten Sie bei Veranstaltungen mit ** :**
Anmeldung erforderlich :
Claus Kaiser Tel. 06032-920161
oder E-Mail: clauskaiser@web.de



Was ist in der nächsten Zeit in unserem Weinberg zu tun



Pflege der Ertragslage

Stamm putzen, Triebe einheften, später kappen und immer wieder den Boden auflockern. Im Moment ist es wichtig, dass am Rebstamm bis ca. 5-10 cm unter dem ersten Draht die wilden Austriebe entfernt werden.

„Das Blatt ist die Zuckerfabrik der Rebe"

Auf die Entfernung der Geiztriebe werden wir in diesem Jahr in unserer Ertragslage (nicht Neuanlage) verzichten. Sie tragen zur Zuckerbildung und somit zur Traubenreife bei. Erst bei der Traubenreife werden dann die noch wachsenden Geiztriebe entfernt bzw. je nach Größe die Spitzen gekappt, da zu diesem Zeitpunkt das Triebwachstum dazu führt, dass die Triebspitzen Assimilate verbrauchen, die dann nicht mehr in die Trauben eingelagert werden können.
Obwohl die Rebe eine rankende Pflanze ist, reicht ihr Rankvermögen nicht aus, um selbständig an den Heftdrähten hoch zu wachsen. Deshalb müssen wir, sobald die jungen Triebe beginnen, sich seitwärts oder gar abwärts zu neigen, sie zwischen die Heftdrähte klemmen. Wird dies versäumt, kann es bei Sturm zu erheblichem Windbruch kommen.
Wie wir alle wissen, wächst das Unkraut schneller als die jungen Rebtriebe, denen dadurch Licht und Luft weggenommen werden. Um bessere Wachstumsbedingungen zu schaffen, ist daher eine Bodenbearbeitung wichtig, insbesondere und gerade bei unseren Neuanpflanzungen.

Pflege der Neuanlage

Das Ausbrechen auf einen Trieb erfolgt bei einer Trieblänge von 3-5 cm. Man lässt den Trieb stehen, der sich aus dem Achselauge entwickelt, weil dieser die senkrechte Verlängerung der Wurzelstange darstellt und dann später einen geraden Stamm ergibt. Es wird also nicht der Trieb belassen, der bereits am längsten ist, sondern der, der den günstigsten Stamm ergibt.
Der junge Trieb muss etwa alle 20 cm festgebunden werden. Mit dem Anbinden wird gleichzeitig entgeizt. Die Geize sollten schon im Entstehen beseitigt werden. Lässt man die Geize zu lang werden und entfernt sie erst dann, entstehen am Trieb Wunden. Wunden im späteren Stammbereich des Triebes können im dritten bis fünften Lebensjahr der Stöcke Ursache für plötzliches Absterben sein. Außerdem wird bei Belassen der Geiztriebe das Wachstum gehemmt. Auf die Bodenbearbeitung ist besonders zu achten.

Ulrike Kaiser

Unsere Verbindung zu Ihnen

Telefon, E-mail, Anschrift, Bankverbindung, Änderungen

Wenn wir Sie neu über E-mail erreichen können oder wenn sich Ihre Telefon-Nummer, Ihre Anschrift oder andere Daten ändern, die Sie uns gegeben haben, dann teilen Sie uns das bitte mit : Tel.Nr. 06032-1794 oder guenter.pasch@web.de. Denken Sie daran, dass wir vielleicht eine nicht mehr gültige Telefon-Nummer von Ihrem Arbeitsplatz haben. Änderungen Ihrer Bankverbindung melden Sie bitte unserem Kassenwart Peter Bartusseck :
Mo.- Fr. 8.00 - 16.30 Uhr Tel. 06172-7106138, Fax 06172-7106173.

Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim - www.weinfreunde-bad-nauheim.de
1. Vorsitzender: Peter Griebsch, Frankfurter Str. 219, 61231 Bad Nauheim, Tel. 06032-920600, Fax 06032-920602
E-mail : pgriebsch@t-online.de
Bankverbindung: Sparkasse Wetterau, Konto-Nr. 30073037, BLZ 51850079
Redaktion: Dieter Liebert, Wilhelmstr. 17, 61231 Bad Nauheim, Tel. 06032-5134
Redaktionelle Mitarbeit: Günter Pasch, Tel. 06032-1794, E-mail : guenter.pasch@web.de, und Peter Griebsch
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.
Für die Mitglieder ist der Bezugspreis im Mitgliedsbeitrag enthalten.
Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe : 6. September 2002
Einsendung von Beiträgen, soweit möglich, über E-mail