FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM

gegründet 1998

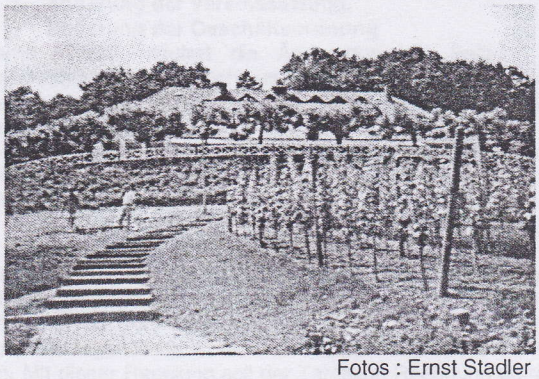
Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 6 Mai bis September 2003 2. Jahrgang



1999



Fotos : Ernst Stadler

Liebe Weinfreunde,

4½ Jahre sind seit der Gründung des Freundeskreises nunmehr vergangen. In dieser schweren, arbeitsreichen Zeit ist es uns allen gelungen, ein Kleinod in Bad Nauheim zu schaffen, auf welches wir – die Mitglieder des Freundeskreises – sehr stolz sein können. Nicht nur für die Bürgerinnen und Bürger unserer Stadt, sondern auch für die vielen Gäste aus Nah und Fern ist der Weinberg ein Anziehungspunkt geworden und bietet allerlei Gesprächsstoff über die vergangenen Tage unserer schönen Kurstadt, die – wie wir alle wissen – auch über eine alte Weinbautradition verfügt. In dieser doch sehr rasanten Zeit wurde unser Freundeskreis vom 1. Vorsitzenden Peter Griebsch souverän geführt, der bedauerlicherweise aus gesundheitlichen Gründen dieses Amt nicht mehr ausüben kann. Die Jahreshauptversammlung am 28.04.2003 hat nunmehr einen neuen Vorstand gewählt und die Vereinsführung in neue Hände gelegt. Ich bin sehr glücklich darüber, dass mir das Vertrauen geschenkt wurde und ich für zunächst zwei Jahre den Verein als Vorsitzender führen darf. Diese Aufgabe nehme ich gerne wahr, da mir neben altbewährten Vorstandsmitgliedern auch neue aktive Weinfreunde zur Seite stehen, die verschiedene Vorstandsämter, verbunden mit entsprechenden Aufgaben bekleiden. Der richtige Mann, die richtige Frau am richtigen Platz – dieses sollte Gewähr dafür sein, dass wir in eine ungetrübte Zukunft blicken können.

Die Niederschrift der Jahreshauptversammlung und die Ergebnisse der Vorstandswahlen sind heute in dieser Ausgabe veröffentlicht. Ein wichtiger Baustein für eine erfolgreiche Vereinsarbeit ist auch die Arbeitsgrundlage in der Vereinssatzung und der Geschäftsordnung, die ebenfalls neu überarbeitet und einstimmig von der Jahreshauptversammlung genehmigt ist. Beide, Satzung und Geschäftsordnung, werden ebenfalls in der heutigen Ausgabe veröffentlicht.

Bereits in der Ausgabe Nr. 5/2003 wurde auf das umfangreiche und sehr attraktive Veranstaltungsprogramm in diesem Jahr hingewiesen. Einer der Höhepunkte wird die Weinausgabe der Weinlese 2002 am 15.06.2003 sein. Wie im vergangenen Jahr soll dieser Tag zu einem Familienfest gestaltet werden, wobei wir bereits um 11:00 Uhr in der Umgebung der Hofscheune meiner Familie beginnen wollen und über den Tag hinaus ein abwechslungsreiches Programm bieten. Alle Weinfreunde sind aufgefordert, nicht nur an diesem Tag anwesend zu sein, sondern sich ggf. auch mit einem Programm, in welcher Form auch immer, zu beteiligen. Neben verschiedenen Grillspezialitäten zum Mittagstisch wollen wir zum Nachmittag auch wieder ein Kuchenbüffet anbieten, zu dem wir Sie bitten, mit einer Kuchenspende beizutragen.

Die Anmeldungen richten Sie bitte an Familie Claus und Ulrike Kaiser unter der bekannten Telefonnummer. Ich freue mich schon auf diesen Tag und hoffe, dass Sie zusammen mit Ihrer Familie im Kreise der Weinfreunde von Bad Nauheim einen schönen Tag verleben werden und nicht zuletzt vollgepackt mit dem Ergebnis der Weinernte 2002 Ihren Nachhauseweg antreten können.

Mit freundlichem Gruß
Ihr Bernd Witzel

Das deutsche Weinrecht

Qualitätsstufen der deutschen Weine - Fortsetzung -

Trockenbeerenauslese
Zu den teuersten Weinen überhaupt gehören Trockenbeerenauslesen, die ausschließlich aus edelfaulen Beeren hergestellt werden. Die Beeren verbleiben so lange am Rebstock, bis sie rosinenartig eingetrocknet sind. Dabei erreichen sie eine noch höhere Zuckerkonzentration als das Lesegut für die Beerenauslese. Trockenbeerenauslesen sind, wie der Name vielleicht nahelegen könnte, geschmacklich niemals trocken.

Eiswein
Für die Erzeugung von Eiswein werden Trauben von der Qualitätsstufe der Beerenauslese so lange am Rebstock belassen, bis sie bei Dauerfrost von mindestens –7° C gefrieren. Der Frost bindet das Wasser und so entsteht beim Auspressen ein Most mit hoher Konzentration an Zucker, Säure und Bukettstoffen. Eisweine besitzen eine markante Säure, die sie nahezu unbegrenzt haltbar macht.

Die neuen Qualitätsstufen
Um den deutschen Wein transparenter zu machen und ihn besser am Markt zu positionieren, wurden zum Jahresbeginn 2001 zwei neue standardisierte Qualitätsstufen eingeführt.

- **Classic**
  Die neuen Classic-Weine tragen über die Angabe des Anbaugebietes hinaus keine weiteren Herkunftsangaben. Die einzelnen Bundesländer können aber die Nennung eines Bereiches zulassen. Sie werden aus klassischen Rebsorten erzeugt, Neuzüchtungen spielen hierbei keine Rolle mehr. Classic-Weine werden reinsortig angebaut, die einzige Ausnahme ist Württemberg, wo der Verschnitt aus Trollinger und Lemberger weiterhin zulässig ist. Das Lesegut muss einen Reifegrad aufweisen, der einem potentiellen Alkoholgehalt von 12 Volumenprozent entspricht. eschmacksangaben sind nicht zulässig. Der Restzuckergehalt darf bis zu 15 g/l betragen.

- **Selektion**
  Die Weine der Qualitätsstufe Selektion sollen die Spitze der neuen Qualitätspyramide bilden. Bei ihnen werden strengere Maßstäbe angelegt als bei den Classic-Weinen. Bei Selektion-Weinen muss es sich um Einzellagenweine handeln. Die Einzellage muss auf dem Etikett angegeben werden. Die Begrenzung auf traditionelle Rebsorten ist noch strenger, selbst der altbewährte Müller-Thurgau ist nicht zugelassen. Der potentielle Alkohol des Traubengutes muss 12,2 Volumenprozent betragen, was für manche Anbaugebiete schon einer Auslesequalität entspricht. Der Ertrag ist auf vernünftige 60 Hektoliter pro Hektar begrenzt. Das Traubengut muss von Hand gelesen werden. Die Weine dürfen höchstens 9 g/l Restzucker enthalten. Dies entspricht der alten Geschmacksrichtung „trocken". Selektion-Weine dürfen frühestens ab September des auf die Lese folgenden Jahres auf den Markt gebracht werden. Damit soll sichergestellt werden, dass es sich dabei um hochwertige und dem internationalem Niveau genügende Gewächse handelt.

Bernd Witzel

Abschied vom „Blättchen"

Nun, ganz werde ich mich von unserem "Johannisberger Weingeflüster" sicherlich nicht verabschieden, denn schließlich verdankt unser „Blättchen" seinen Namen der aus meiner Feder stammenden Idee. Also, den einen oder anderen Beitrag werden Sie von Zeit zu Zeit lesen, versprochen!

Die Redaktionsleitung unserer Vereinszeitung gebe ich jedoch nach fünf Ausgaben ab. Im August 2001 erschien das noch namenlose Blatt, dem die Gäste des Bacchusfestes am 3. November 2001 durch die Wahl die heutige Bezeichnung gaben. Günter Pasch und Peter Griebsch stellten sich für die redaktionelle Mitarbeit zur Verfügung – Dank dafür, Ihr Männer.

Doch aus Erfahrung wird man bekanntlich klug. Es gab, auch bedingt durch technische Überschneidungen, bei der Herstellung des „Blättchens" immer mal Reibungsverluste. Da tat eine Organisationsänderung Not und die Neuwahl des Vorstandes war die beste Gelegenheit, dies in die Wege zu leiten. Peter Griebsch musste aus gesundheitlichen Gründen passen, Günter Pasch ist nicht mehr als Schriftführer im Amt. Er hat jetzt Zeit und Muße, in seiner Beisitzerfunktion sich voll und ganz um unser „Geflüster" zu kümmern.

Als Verantwortlicher für das externe Pressewesen im Freundeskreis werde ich gerne weiterwirken und meinen Teil dazu beitragen, den Verein in der Öffentlichkeit stets gut aussehen zu lassen.

Herzlichen Dank an Alle, die meine Arbeit als Redakteur des „Johannisberger Weingeflüsters" bisher unterstützt haben.
Und da die Liebe zum Wein unser Anliegen ist und bleibt, zum Schluss ein Ausspruch von Louis Pasteur: „Eine Mahlzeit ohne Wein ist wie ein Tag ohne Sonnenschein".

Herzlich Ihr Dieter Liebert

Liebe Weinbaufreunde.

"Das Blättchen" nennen wir unter uns diese Seiten, die ihr - die Sie seit zwei Jahren als Mitglieder bekommen. An dieser Stelle erst einmal ein freundliches Dankeschön an Dieter Liebert, der bisher als Redakteur dafür tätig war. Für mich ist das Blättchen nicht neu, es entsteht weiterhin auf meinem Rechner.
Angeregt durch das Mitteilungsblatt "L'Egrappilleur" unserer Freunde von der Confrérie in Villiers-sur-Marne war mir vor zwei Jahren klar, dass auch wir so etwas brauchen, womit wir alle Mitglieder, aktive und passive, erreichen. Mein Konzept fand schließlich beim Vorstand Zustimmung.

Damals wie heute meine ich, wenn es besonders gut damit ginge, dann könnte jeder, der sich angesprochen fühlt, bei diesem Medium auch aktiv teilnehmen. Meine Gästeführungen in Bad Nauheim sind den Gästen und mir am liebsten, wenn sie sich im Gespräch entwickeln, und gerade auf unserem Weinberg kommen viele von uns mit Besuchern in Kontakt.
Leichten Charakter bei guter Qualität wie bei unserem Weißwein habe ich mir für das Blättchen vorgestellt und möchte es gern in diesem Sinne betreuen - ein leichtes Blättchen in frischer Farbe, auch wenn wir es nur schwarz-weiß ausgeben, damit es nicht zu sehr die Vereinskasse belastet.

Freundliche Grüße vom Günter Pasch

An alle aktiven Weinfreunde

Die Anlage auf unserem Berg ist – wie Sie wissen – bis zum letzten Quadratmeter ausgenutzt. Es wird nach heutigem Kenntnisstand keine weitere Anbaufläche mehr geben, die vom Weinanbauamt und vom zuständigen Ministerium genehmigt wird. Für uns bedeutet dieses, dass wir zur Zeit ca. 200 Rebstöcke im Besitz des Vereines haben, welche auch von allen Vereinsmitgliedern vorübergehend gepflegt werden müssen. Diese Aufgabe ist sicherlich für viele eine Mehrarbeit, die jedoch – wenn sich alle daran beteiligen – verschwindend gering ist. In diesem Zusammenhang bitte ich Sie nochmals, darauf zu achten, dass Sie Ihre Rebstöcke entsprechend den Anweisungen Ihres Parzellenbeauftragten pflegen, damit unsere Anlage ihr prägendes Erscheinungsbild nicht verliert. Insbesondere bitte ich darauf zu achten, dass im Bereich der Rotweinparzellen die Rebzeilen auf 80 cm abgestochen und unkrautfrei gehalten werden, damit sich die Reben entsprechend entwickeln können.

Es kann und darf nicht sein, dass ein aktives Mitglied bis zum heutigen Zeitpunkt sich nicht um seine Weinreben in diesem Jahr gekümmert hat und die Pflege der Rebstöcke anderen Mitgliedern der Parzelle überlässt. Wenn wir uns auf die Fahne schreiben, ein Freundeskreis zu sein, wollen wir auch die Arbeiten gemeinsam erledigen und gemeinsam Freude an dem Ergebnis haben.

Beachten Sie bitte, dass die Gemeinschaftsarbeiten in den Monaten Mai, Juni und Juli jeweils am 2. und 4. Samstag von 14:00 bis 16:00 Uhr stattfinden, und wir hoffen auf eine rege Beteiligung.
Bernd Witzel, 1. Vorsitzender

Was ist im Weinberg zu tun?

„Der Berg ruft" - die Arbeit auf unserem Weinberg hat bereits wieder begonnen. Den Rebschnitt und das Gerten haben wir bereits im Februar und März erledigt. Jetzt können wir sehen, wie die Reben austreiben.

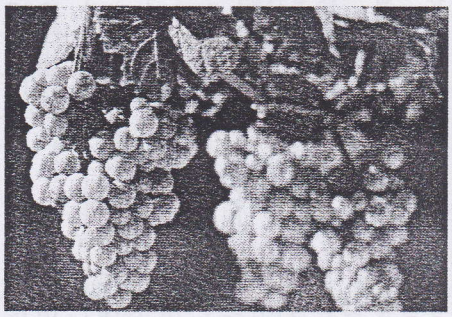
In nächster Zeit ist vor allem wichtig, dass der Stamm „geputzt" wird. Bei der Junganlage ist besonders darauf zu achten, dass nur die oberen beiden starken Triebe stehen bleiben und alle anderen Austriebe entfernt werden. Das „Stämme putzen" ist wichtig, damit der Stock nicht unnötig Energie in die wilden Triebe steckt. Diese werden nicht benötigt, sie schwächen nur den Stock und machen ihn anfälliger für Krankheiten.

Sind die Triebe lang genug, ist es wichtig, dass sie in den Drahtrahmen eingeheftet werden, damit es bei starkem Wind oder Sturm nicht zu Windbruch kommen kann. Gerade bei den fünf neu angelegten Parzellen muss darauf geachtet werden, dass der jungen Rebpflanze durch Unkraut nicht Licht, Luft und Wasser weggenommen wird.

In Zukunft werden Sie im Infokasten bei unserer Sammelstelle eine kurze Information finden, in der auf die jeweils aktuellen Pflegearbeiten hingewiesen wird. *Ulrike Kaiser*



Unsere wichtigste Rebsorte : Riesling



Lammgulasch mit Riesling-Zitronensoße

Zutaten für 4 bis 6 Personen : 750g Lammfleisch aus der Schulter, 50g durchwachsener Speck, 2 Esslöffel Olivenöl, 1 unbehandelte Zitrone (Saft und Schale), 1/4 l trockener Riesling, 1/8 l Fleischbrühe, 3 Eigelb, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1-2 Esslöffel Mehl, Muskat, Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Lammfleisch von Haut und Sehnen befreien, in Würfel schneiden und dünn mit dem Mehl bestäuben. Speck und Zwiebel würfeln, im heißen Öl sanft anbraten. Die Fleischwürfel portionsweise dazugeben und alles kräftig braten.

Mit 1/8 l Wein ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Unter Rühren weitergaren, bis der Wein verdampft ist. Den restlichen Wein und die Fleischbrühe nachgießen, den Topf schließen und alles 1 Std. bei kleinster Flamme schmoren. Sobald das Fleisch weich ist, die Stücke mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warm halten.

3-4 Essl. Zitronensaft mit 3 Eigelb und dem durchgepressten Knoblauch verquirlen. Topf an den Herdrand ziehen, die Eigelbcreme langsam in die Fleischsoße einfließen lassen und mit einem Schneebesen kräftig verrühren. Topf mit der schaumig geschlagenen Soße auf die Platte zurückstellen und nochmals erhitzen, jedoch keinesfalls aufkochen lassen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Lammstückchen wieder dazugeben und mit Streifchen von der Zitronenschale bestreuen und sofort servieren. Zu diesem leichten Sommergericht passen am besten Bandnudeln. ● *Guten Appetit wünscht Anita Kröker*