FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

gegründet 1998 | Nr. 7 | im September 2003 | 3. Jahrgang

Liebe Weinfreunde,

die lange Sommerpause ist nunmehr vorbei. Ich hoffe, dass Sie sich in Ihrem wohlverdienten Urlaub erholen und neue Kraft schöpfen konnten, um frisch gestärkt in das gewohnte Alltagsleben zurückzukehren. Die kaum mehr erträgliche Hitze hat viele der Weinfreunde nicht davon abhalten können, auch in den Sommermonaten die Pflege unserer Trauben und des Weinberges intensiv fortzuführen. Die Rebanlage präsentiert sich in einem hervorragenden Zustand, wobei die Reife der Trauben einige Wochen früher sein wird und somit auch in aller Kürze mit der Lese begonnen werden muss. Über den genauen Zeitpunkt werden wir Sie über die Presse und durch Mitteilungen der Parzellenbeauftragten rechtzeitig informieren. Nach derzeitiger Beurteilung können Sie davon ausgehen, dass zwar mit einem geringeren Ertrag, dafür aber mit einer hervorragenden Qualität des Weines des Jahrganges 2003 zu rechnen ist.

Ich möchte heute noch einmal die Gelegenheit nutzen, auf die Weinausgabe der Weinlese 2002 zurückzublicken und Ihnen den komplizierten Verteilerschlüssel für die Menge der Weinlese 2002 zu erklären.

Die am 15.06.2003 in dem Anwesen meiner Familie vorgenommene Veranstaltung sollte ja ein Familienfest sein. Ich finde, es war für uns alle ein wunderschöner Tag, der nicht zuletzt mit der Verteilung des Weines des Jahrganges 2002 einen Höhepunkt fand. Sicherlich ist die Auswahl der blauen Flasche bei Weißwein mit dem Hintergedanken, einen Bezug zum Jugendstil zu finden, gewöhnungsbedürftig. Aber das sehr schön kreierte Kunstetikett rundet das Ganze ab und fand im höchsten Maße Anerkennung. Erfreulich ist, dass im Nachhinein auch von Außenstehenden die Präsentation der Weine 2002 nur lobende Worte findet. Auch die Anzahl der in die Verteilung gekommenen Menge für jeden einzelnen Winzer war wohl für viele überraschend. Überraschend sicherlich auch, dass wir alle an diesem Tage, egal ob Weißweinbesitzer oder Rotweinbesitzer, gleich gehalten haben.
Es war eine sehr schwierige Entscheidung für den Vorstand, eine Regelung zu finden, die Menge des Ertrages 2002 einigermaßen gerecht zu verteilen. Es galt für uns auch zu beachten, dass insbesondere mit dem ersten Rotwein – nach genau 105 Jahren – wohl jeder Winzer in den Besitz dieses Produktes gelangen wollte. Hinzu kam, dass wir uns derzeit in einem Stadium befinden, dass zwar die höchstmögliche Menge an Reben angepflanzt ist, aber noch eine Vielzahl von Reben nicht vergeben sind. Hinzu kommt, dass Winzer aus Parzellen älterer Bestände aufgrund einer Neuregelung in die neu angepflanzten Parzellen übergewechselt sind, welches auch Berücksichtigung finden musste. Ein insgesamt komplizierter Verteilungsschlüssel, der jedoch – und dafür danke ich Ihnen allen – auch anerkennend Akzeptanz fand.

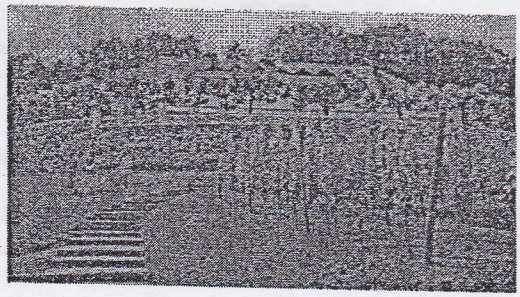
Damit auch Sie den Verteilerschlüssel einigermaßen nachvollziehen können, möchte ich Ihnen diesen nachfolgend vorstellen. In die Verteilung kamen von 1.431 nur 1.272 Reben. Von der Ertragsmenge wurden 10% für repräsentative Zwecke einbehalten. Darüber hinaus galt zu berücksichtigen, dass bei der Ausgabe des Weines eine bestimmte Anzahl von Flaschen ausgeschenkt wurden und jedem passiven Mitglied eine Flasche als Anerkennung zur Verfügung steht.

Verteilerschlüssel

Weißwein	1.328,25 Liter	=	1.771 Flaschen á 0,75 Liter	
			1.771 Flaschen : 1.272 Reben	= 1,39 Flaschen pro Rebe
Rotwein	309 Liter	=	618 Flaschen á 0,5 Liter	
			618 Flaschen : 1.272 Reben	= 0,49 Flaschen pro Rebe

Die Verteilung erfolgt nach kaufmännischer Rundung. Dies bedeutete dann bei einem Winzer, der im Besitz von 10 Reben war, eine Verteilung von 13,9 (14) Flaschen Weißwein und 4,9 (5) Flaschen Rotwein.
Hinzu kam, dass von der Menge der Weinlese 2001 noch ein sehr hoher Restbestand vorhanden war. Hier hatte der Vorstand beschlossen, dass jedem Mitglied zusätzlich eine Flasche zur Verfügung gestellt wird, so dass wir jetzt nur noch über eine sehr geringe Restmenge des Bestandes der Lese 2001 verfügen.
Ich denke, liebe Weinfreunde, dass dies eine gerechte Lösung war und auch Ihre Zustimmung findet. Ich jedenfalls möchte mich auch im Namen meiner Frau und meiner Schwiegermutter für den wunderschönen Tag anlässlich der Weinverteilung auf unserem Anwesen bedanken und freue mich auf eine weiterhin angenehme und gedeihliche Zusammenarbeit im Sinne unseres Freundeskreises.

Mit freundlichem Gruß
Ihr Bernd Witzel



Der Vertreter der Stadt im Freundeskreis stellt sich vor

Liebe Weinbaufreundinnen, liebe Weinbaufreunde,

beim Abfassen dieser Zeilen befinde ich mich gerade im Urlaub in Andalusien und habe Zeit mich Ihnen kurz vorzustellen.

Nach Herrn Ritt und Frau Steinhauer bin ich der dritte Magistratsvertreter im Vorstand der Weinbaufreunde, der die Stadt in diesem Gremium vertritt, und damit ich nicht als Vereinsfremder im Vorstand mitrede, bin ich auch gerne dem Freundeskreis beigetreten. Zur Zeit wäre meines Erachtens eine Magistratspräsenz im Vorstand nicht notwendig, da der Vorsitzende ja dem hauptamtlichen Magistrat angehört. Diesen Sachverhalt konnte aber niemand bei der Verabschiedung der Satzung voraus ahnen, und grundsätzlich ist es gut und richtig, die Stadt in die Vereinsarbeit einzubeziehen.

Neben Bernd Witzel und mir gehören auch die Stadträte Wolfgang Iser und Günter Neubauer dem Verein an, so dass der Magistrat gut vertreten ist, wobei anzumerken ist, dass diese vier Stadträte vier verschiedenen Parteien bzw. politischen Gruppierungen angehören, die sich aber einig sind in dem Bestreben, den Johannisberg als Bad Nauheims Hausberg ansprechend zu gestalten und dort einen guten Wein anzubauen.

Soweit zur Vorgeschichte; und nun zu mir. Ich bin 59 Jahre alt und lebe seit meiner Geburt in Bad Nauheim. Ich habe hier die Schule an der Wilhelmskirche und die ELS besucht, in Gießen meinen Wehrdienst geleistet, dort Wirtschaftswissenschaften studiert, und nach dreijähriger Tätigkeit in der Wirtschaft unterrichte ich an der Kaufmännischen Schule in Bad Nauheim. Ich bin verheiratet und habe drei Kinder. Nach Ende meiner aktiven Dienstzeit möchte ich viel reisen und einige Zeit in Andalusien verbringen, wo es mir sehr gut gefällt.

Die Römer, die den Weinbau nach Germanien, also auch zu uns in die Wetterau, gebracht haben, empfanden - so schreibt Tacitus - ihre Dienstzeit in Germanien als bedrückend, weil sie die Leichtigkeit des Seins, die Heiterkeit des Lebens und die Sonne und den Wein Italiens vermissten. Die jährlichen Touristenströme vieler Mittel-, Nord- und Osteuropäer und die vielen "Residenten" in den Weinländern des Mittelmeers beweisen, dass Tacitus' Aussage auch heute noch Gültigkeit hat. Die Weinbaufreunde jedoch haben mit dem Weinanbau am Johannisberg das römische Erbe bewahrt und ein Stück mediterranen Lebensstils nach Bad Nauheim verpflanzt. Die südländische Sonne gab es von Petrus diesen Sommer als Anerkennung dazu.
In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine gute Lese, einen hervorragenden Jahrgang und auch eine gewisse "Heiterkeit des Lebens", die uns Weinbaufreunde kennzeichnen sollte.

Ulrich Eisenreich

Die Rebstöcke auf unserem Berg Auxerrois

Liebe Weinfreunde,
in unserer letzten Ausgabe haben wir die neue Satzung und die Geschäftsordnung, die überarbeitet in der ordentlichen Mitgliederversammlung am 28. März 2003 neu verabschiedet wurden, vorgestellt. Aus Platzgründen war es uns daher nicht möglich, mit der Vorstellung unserer Rebsorten auf dem Johannisberg fortzufahren. Dieses wollen wir heute fortsetzen.

Ich darf nochmals in Erinnerung bringen, dass wir auf unserem Berg über 1.431 Reben verfügen, die sich auf 697 Riesling, 434 Spätburgunder, 102 Dakapo, 81 Auxerrois, 72 Ehrenfelser, 24 Kerner, 7 Savira und 7 Prinzipal verteilen.

In der Reihenfolge der Stärke der angepflanzten Reben möchte ich Ihnen heute den Auxerrois vorstellen. Sie wissen, dass wir bei der Anpflanzung unserer Reben auf dem Berg von einigen Winzern beraten wurden. Im Hinblick auf die Sortenwahl wurde uns damals von der Rebschule Stab in Hochheim, von der wir unsere Pflanzen bezogen haben, empfohlen, einige Reben der Rebsorte Auxerrois anzupflanzen. Begründet wurde dies damit, dass diese Traube sich sehr gut mit dem Riesling verträgt und den hohen Säuregehalt vom Riesling auf natürliche Weise verringert. Heute wissen wir, dass diese Empfehlung nicht sehr glücklich war und wir uns überlegen müssen, ob wir diese Sorte durch eine Neuanpflanzung ersetzen. Die insgesamt 81 Reben sind in der Musterparzelle 1 und der Parzelle 9 angepflanzt worden.

Nach dem ersten Weltkrieg wurden Bemühungen dahingehend angestellt, die Weinqualität zu erhöhen, was man u.a. auch mit der Rebsorte Auxerrois erreichen wollte. Inzwischen ist diese Sorte durch Neuzüchtungen überrundet worden. In der Bundesrepublik weist die Statistik nur eine geringe Anbaufläche von 42 ha aus, die hauptsächlich im badischen Raum zu finden ist. Die Rebsorte hat ihren Weg über das Elsass nach Baden genommen. Der Name geht wahrscheinlich auf die Grafschaft Auxerrois zurück, die zwischen Nordburgund und der Champagne lag. Früher wurde der Auxerrois als Spielart des weißen Burgunders angesehen, wie man dem Weinbaulexikon und dem Winzerbuch von Scheu entnehmen kann. Die Sorte wird als dem weißen Burgunder nahe verwandt bezeichnet. Die Ansprüche der Rebe an die Lage entsprechen den Ansprüchen des weißen Burgunders, können also als mittel bis hoch bezeichnet werden. Ein großer Nachteil ist die Ertragsleistung. Selten kommt die Sorte über eine Leistung von 60 Hektoliter je Hektar. Ein weiterer großer Nachteil, auch für unseren Anbau, ist die frühe Reife. Obwohl das Mostgewicht sehr hoch ist, gibt es erhebliche Probleme in bezug auf eine gemeinsame Lese mit unseren anderen Rebsorten.

Die Weinsorte gilt als körperreich und bukettreich, ist aber nicht ausgesprochen bukettbetont wie andere Weine. Insgesamt also wiegen die Nachteile dieser Rebsorte die Vorteile bei weitem auf. Insbesondere der geringe Ertrag, die frühe Reife, die Empfindlichkeit der Traube und die Krankheitsanfälligkeit sollten uns veranlassen, darüber nachzudenken, eine Ersatzpflanzung vorzunehmen.

Bernd Witzel

Parzellenbeauftragte stellen sich vor

Im vorigen Jahr haben sich bereits zwölf Parzellenbeauftragte in unserem Blättchen zu Wort gemeldet. In den zwei ersten Ausgaben dieses Jahres fand sich für die Fortsetzung der Aktion leider kein freier Platz. Drei von den insgesamt 21 Parzellen-Verantwortlichen stellen sich uns heute wieder persönlich vor.

Parzelle 10 : Helmut Brörken

Als im schönen Münsterland geborener Alt-Single im Vorruhestand habe ich mich Anfang 1999 dem neu gegründeten Freundeskreis Weinanbau Bad Nauheim gerne angeschlossen, bot er mir doch eine Gelegenheit, einen Teil meiner „dritten Lebensphase" sinnvoll auszufüllen.
Nach Abschluss meiner Ausbildung an der RWTH Aachen „verdingte" ich mich 1967 bei dem US-Konzern DuPont in Hamm/Westfalen als Verfahrensingenieur für die Herstellung von Textilfasern. Nach meiner Versetzung in den Marketingbereich zog ich schon 1976 in das schöne Jugendstilbad Bad Nauheim. Seinerzeit hätte ich mir nicht träumen lassen, dass DuPont und Bad Nauheim für mich „lebenslänglich" bedeuteten.
Während der zwar höchst interessanten, aber auch zeitaufwändigen Berufslaufbahn mit den verschiedensten Aufgaben im deutschen und europäischen Bereich fand ich relativ wenig Zeit für Hobbies wie Tennis, Jagd oder Lesen. Das Tennisspiel habe ich jetzt durch Golfen in Ockstadt ersetzt, neben aktiver Teilnahme am Geschehen im Jagdclub Bad Nauheim fahre ich auch regelmäßig zu Jagdfreunden in die Vulkaneifel und der Besuch der Stadtbücherei Bad Nauheim ist fester Bestand meiner Wochenplanung geworden. Ebenso nehmen Reisen und Wanderungen mit Freunden einen wichtigen Teil meiner Zeit ein.
Als der Vorstand des Freundeskreises mir letztes Jahr die Aufgabe eines Parzellenwartes antrug, habe ich trotz meiner vielen anderen Beschäftigungen gerne zugesagt; denn ich sehe den wiederaufgenommenen Weinanbau am Johannisberg nicht nur als vorbildliches Projekt für ein positives Bild unserer Stadt, sondern schätze mindestens ebenso die gemeinsamen Aktionen und geselligen Unternehmungen des Freundeskreises. Darüber hinaus macht mir das hoch motivierte Team der neuen Parzelle 10, welchem u.a. unser erfahrener Wingertschütz und drei liebe ehemalige DuPont-Kolleginnen angehören, meine Aufgabe sehr leicht.

Parzelle 12 : Marlyse Zimmermann

Als ich 1966 erstmals Bad Nauheimer Boden betrat und aus dem Bahnhofsgebäude schritt, sah ich als erstes den damals noch wild bewachsenen Johannisberg. Gleich fühlte ich mich etwas an meine bergige Schweizer Heimat erinnert, in der ich 1945 geboren und dort in der Weinregion Chasselas am Genfer See zwischen Lausanne und Morges aufgewachsen bin. Schon zu Schulzeiten war es für uns üblich, bei der Weinlese mitzuhelfen, was uns, neben der Arbeit in den steilen Weinlagen, auch unvergessliche Momente der Gemeinschaft und Geselligkeit in der Natur bescherte. Um so schöner ist es jetzt für mich, dass es der Freundeskreis ermöglicht hat, in Bad Nauheim die schöne Tradition des Weinanbaus wieder zu beleben und diese für die Region besondere Attraktion zu schaffen. Bei dem gemeinsamen Weinanbau und dem geselligen Beieinander fühle ich mich sehr wohl und auch in gewisser Weise an meine alte Heimat erinnert. Ich freue mich auf die gemeinsame Arbeit und die weitere Entwicklung unseres Weinanbaus.

Parzelle 13 : Josef Kemmerer

Ja, die Parzelle 13, ist sie gut oder schlecht? Ich meine, es ist eine gute Parzelle, denn mit magischen Zahlen bin ich bestens vertraut. An einem 7. im Monat 7 wurde ich 1938 in Offenbach am Main geboren. Es war auch der 7., als ich meine Lehre bei der Deutschen Bundesbahn begann. Am 11. Tag im Monat 4 habe ich geheiratet. Im Monat 11 wurde ich 1998 nach 46 Dienstjahren beim Bundes-Eisenbahn-Vermögen, bei dem ich zuletzt stellvertretender Leiter der Familienkasse war, in den Ruhestand verabschiedet. Bei den Weinfreunden kam jetzt noch die 13 hinzu. Damit sind alle magischen Zahlen vereint.
1959 kam ich durch meine Heirat nach Rockenberg, wo ich mit meiner Familie jetzt noch wohne. Die neue Umgebung hat mir sofort sehr gefallen. Viele Stunden im Jahr verbringe ich auch jetzt noch mit meiner Frau Rosel in Bad Nauheim. Als sie hörte, dass auf dem Johannisberg ein Weinberg angelegt werden sollte, war ihr sofort klar: da mache ich mit. Ich selbst habe mich vorerst zurückgehalten, da ich erst einmal abwarten wollte, was aus der Sache wird. Als jedoch die Einladungen für die Arbeiten am Weinberg an meine Frau gingen, war ich sofort bereit mitzuhelfen.
Als im Jahr 2002 die Anbaufläche der Rebstöcke am Johannisberg erweitert wurde, war damit für mich klar, jetzt bin ich auch als ordentliches Mitglied dabei. Ein Hauptgrund war, dass die Geselligkeit bei den Weinfreunden erstklassig ist und die Arbeit am Berg mir viel Freude macht. Auch ist es eine schöne Angelegenheit, dass nach dem Arbeitseinsatz ein guter Tropfen in geselliger Runde getrunken werden kann.
Leider sind in Parzelle 13 noch nicht alle von den 66 Rebstöcken vergeben, da müssen die Weinfreunde beim Arbeitseinsatz mit anpacken, damit alles in Ordnung ist.
Für die Zukunft wünsche ich dem Weinanbau und den Weinfreunden alles Gute.



15. Juni 2003
auf dem Hof der Familie Witzel

Weißwein und Rotwein von unserem Weinberg werden verteilt.

Ein reichliche und gutes Ergebnis der Lese 2002 wird nach Hause gebracht.



Wein und Gesundheit

Liebe Weinfreunde,
in den vergangenen Jahren haben wir jeweils sehr interessante Vorträge zu dem Thema Wein und Gesundheit angeboten und für die Vorträge hochkarätige Referenten gewinnen können. Ich halte es für sehr wichtig, dass wir dieses Thema vertiefen, indem wir regelmäßig in den kommenden Ausgaben des Johannisberger Weingeflüsters über Zusammenhänge von Wein und Gesundheit berichten.

Leitlinien für den verantwortungsvollen Weingenuss

1. Wein ist ein traditionsreiches Kulturgut. Erwachsenen ist sein maßvoller Genuss aufgrund der positiven Wirkungen auf das körperliche, seelische und soziale Wohlbefinden zu empfehlen. Der Weingenuss sollte Teil eines Lebensstils sein, der bewusst gepflegt wird und Missbrauch meidet. Dies wird insbesondere erreicht, wenn das Weintrinken von gepflegten Konsumgewohnheiten geprägt ist, wie z.B. der Genuss zum Essen.

2. Um den kultivierten Genuss zu erlernen, sollten sowohl die Familie, die weinwirtschaftlichen Unternehmen und Verbände als auch die Gesellschafts- und Gesundheitspolitik insbesondere Heranwachsende verantwortungsvoll über Vor- und Nachteile des Weintrinkens informieren.

3. Zahlreiche wissenschaftliche Erkenntnisse belegen eine positive Wirkung des maßvollen Weingenusses auf das Herz-Kreislauf-System. Moderater Genuss richtet sich nach der individuellen körperlichen Konstitution und Statur. Als unbedenklich für gesunde Erwachsene mit mittleren Körpermaßen gelten tägliche Alkoholmengen von 20g für die Frau und 30g für den Mann. Das entspricht etwas 0,2 bis 0,4 Liter Wein.

4. Von den Empfehlungen zum regelmäßigen moderaten Weingenuss auszuschließen sind Kinder und Jugendliche sowie Personen, die alkoholabhängig sind oder es werden könnten. Während der Schwangerschaft und Stillzeit, bei bestimmten Erkrankungen und Einnahmen von Medikamenten sowie am Arbeitsplatz und im Straßenverkehr soll vom Gebrauch alkoholischer Getränke abgesehen werden. Eine Entscheidung für Abstinenz aufgrund religiöser, gesundheitlicher oder persönlicher Gründe ist zu respektieren.

Wein vitalisiert und entspannt

Im Wein finden sich zwei Wirkstoffklassen, die sich günstig auf Blut und Kreislauf auswirken: der Alkohol und die verschiedenen Phenole.
Alkohol verbessert z.B. Cholesterinwerte im Blut, indem er das HDL-Cholesterin anhebt und das LDL-Cholesterin senkt. Außerdem reduziert er die Thromboseneigung durch Hemmung der Verklumpung der Blutplättchen. Der Alkohol im Wein senkt die Konzentration an Fibrinogen, den Faserstoffen, die zur Bildung der Blutpfropfen beitragen.
Alkohol fördert die sogenannte Fibrinolyse, die Auflösung einmal gebildeter Blutgerinnsel. Weiterhin wirkt Alkohol gefäßentspannend – ebenfalls positiv für Herz- und Kreislauf. Er fördert den Blutfluss im Herzen und vermindert bei mäßigem Genuss den Blutdruck. Schließlich hilft Alkohol die Insulinkonzentration im Blut niedrig und bei Frauen die Oestrogen-Konzentration hoch zu halten. Auch das sind Aspekte, die mit einem niedrigeren Herzrisiko in Verbindung gebracht werden.
Zusätzlich wirken die Phenole im Wein; sie senken ebenfalls die Neigung zu Thrombosen. Sie heben ebenfalls das HDL- und senken das LDL-Cholesterin. Sie sind exzellente Hemmstoffe gegen eine LDL-Cholesterinoxidation und außerdem wirken sie gefäßerweiternd und gefäßentspannend, senken damit den Blutdruck und beugen Gefäßverkrampfungen unter Stress vor.
Doch bei übermäßigem Genuss droht auch Gefahr. Wer täglich mehr als 60 g Alkohol (ca. 0,6 – 0,7 Liter Wein) zu sich nimmt, der hat im Durchschnitt wiederum ein erhöhtes Herz-Kreislauf-Risiko, höher als die Abstinenzler und natürlich höher als der moderate Genießer.
Bei Missbrauch kann sich also die Wirkung umkehren. Eine zu hohe Alkoholzufuhr hemmt die Gerinnung des Blutes. Spontan auftretende Blutungen an einem geplatzten Äderchen im Gehirn kommen nicht zum Stillstand und damit steigt das Risiko für Hirnschlag.

Bernd Witzel

Schmeckt lecker zum Wein, besonders zum Riesling

Pastete mit Münsterkäse

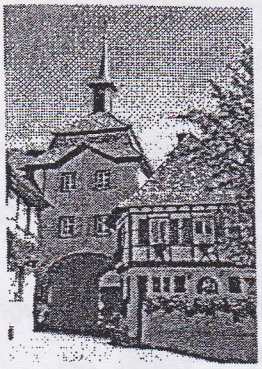
Zutaten : 500g Mürbeteig, 500g Blätterteig, 1 dicke Scheibe Bauernspeck gut geräuchert und lange getrocknet, Schmalz, 2 gut gereifte Münsterkäse, 4 Kartoffeln, 1/2 l Milch, etwas Petersilie, Salz, Pfeffer.

Die geschälten und klein gewürfelten Kartoffeln in Milch weich kochen. Runde Auflaufform (ca. 30 cm) ausfetten und mit dem Mürbeteig auslegen. Zwiebel in Ringe schneiden, im Schmalz ausdünsten und auf dem Teigboden verteilen. Den Käse in kleine dünne Scheiben schneiden und darüber geben. Danach den klein gewürfelten Speck darüber streuen. Mit den Kartoffeln zudecken und alles mit wenig Salz und viel frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Dann die Petersilie hacken und auf die Pastete streuen. Alles mit dem Blätterteig zudecken und die Ränder fest abdichten, mit einem Eigelb bestreichen und vor dem Backen das bewusste Luftloch nicht vergessen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° Umluft 45 Minuten backen.

Schmeckt lauwarm oder kalt vorzüglich zum Wein.
Guten Appetit!

Anita Kröker

Ein außergewöhnlicher Zwei-Tages-Ausflug in die Regionen Markgräfler Land, Kaiserstuhl und Elsass



Ein außergewöhnlicher Zwei-Tages-Ausflug führte die Mitglieder des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg in die Regionen des Kaiserstuhls, des Markgräfler Landes und des Elsass.
Die verantwortlichen Mitglieder des Freundeskreises Ulrike Kaiser und Claus Kaiser hatten sich vorgenommen, diese Zwei-Tages-Reise nicht nur als Ausflug, sondern als Bildungsreise für die Mitglieder des Freundeskreises zu kreieren. Entsprechend waren auch die Angebote, die den Mitgliedern geboten wurden, um die Kenntnisse über den Weinanbau in den verschiedenen Regionen, die Art der Herstellung und die Vermarktung kennen zu lernen. Abgerundet wurde die gesamte Veranstaltung durch die Sehenswürdigkeiten der herrlichen Landschaftsstriche sowie den Besuch von historischen Städten wie Freiburg und Colmar.

Zunächst führte die Fahrt nach Burgheim am Kaiserstuhl zu dem Weingut Bercher. Das Weingut Bercher wurde im Jahre 2002 mit dem Prädikat „Rotweinwinzer des Jahres 2002" ausgezeichnet. Hier galt es, vier Kostproben des Weingutes zu verkosten, welches zeigte, in welcher hervorragender Qualität hier die Weine verarbeitet werden. Der Schwerpunkt dieser Weinverkostung lag in der trockenen und fruchtigen Ausbauweise der Burgunderweine. Auch das malerische Dörfchen Burgheim hatte für viele seine Reize und lud zu einem kurzen Verweilen ein.
Auf dem Weg zum absoluten Höhepunkt der Fahrt wurde die Stadt Freiburg erkundet, wo die Mitglieder die Möglichkeit hatten, die reizvolle Altstadt von Freiburg kennen zu lernen. Viele nutzten die Möglichkeiten der Angebote des Wochenmarktes um das Freiburger Münster, Köstlichkeiten der Region zu verkosten.

Ziel am späten Nachmittag war dann das 4-Sterne-Waldhotel in Bad Sulzburg, von dem alle Reiseteilnehmer begeistert waren. Zunächst einmal wurden die vielseitigen Angebote des Hotels an diesem sommerlich heißen Nachmittag genutzt, um sich in dem Wellnessbereich ausgiebig zu erfrischen. Ab 19.00 Uhr hieß es dann „Dinner for fun" mit einem außergewöhnlichen 7-Gänge-Menue, begleitet durch verschiedene Markgräfler Weine unterschiedlichster Qualitätsstufen. In hervorragender Art wurden die Weine von Sommelier Siegbert Hiss präsentiert. Galt es doch die einzelnen Menuestufen, abgestimmt auf den jeweiligen Wein, zu präsentieren. Erst gegen Mitternacht war diese Präsentation beendet, wovon noch lange Zeit die Teilnehmer schwärmen werden. Für alle war dieser Abend ein unvergessliches „Gourmet-Erlebnis" besonderer Art.

Am Sonntagmorgen ging es dann nach einem reichhaltigen Frühstück in Richtung Frankreich, in die Region Elsass. Auf dem Weg dorthin wurde das Weinetikettenmuseum in Zunzingen besucht. Faszinierend für uns alle war der Vortrag des Gutsbesitzers Dr. Schneider, der erst vor wenigen Jahren dieses Weingut erworben hat und vorher als praktizierender Arzt tätig war. Der leidenschaftliche Vortrag überzeugte die Bad Nauheimer Winzer und führte auch zu einer Probe der Produkte des Weingutes, darunter ein Winzersekt besonderer Qualität. Außergewöhnlich präsentiert wurden hier 1.000 alte Weinetiketten verschiedener Regionen, die ständig gewechselt werden. Dr. Schneider verfügt über mehrere zigtausende Weinetiketten der ganzen Welt und hat sich somit über lange Jahre hinweg eine Sammlung aufgebaut, die einzigartig in Europa sein dürfte.

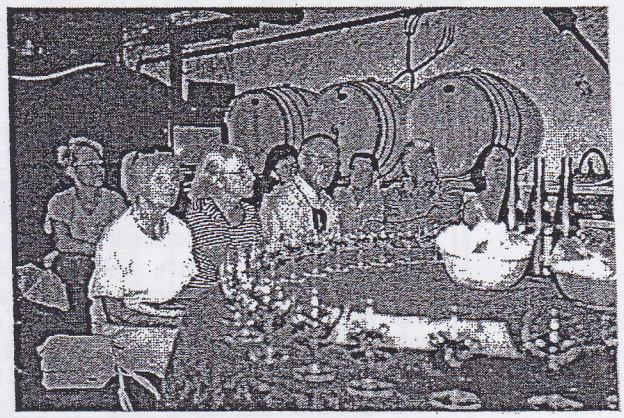
Die Fahrt ging nun weiter in die malerische alte Handelsstadt Colmar. Bei einer ausführlichen Stadtführung wurden die Reize dieser Stadt und die Historie den Teilnehmerinnen und Teilnehmern näher gebracht. Besonders erwähnenswert sind hier die alten Handelshäuser, das Gerberviertel und die Umgebung um die Kanäle, die Colmar in großen Bereichen durchziehen, was dazu führte, dass man Colmar auch Klein-Vendig nennt.
Nach Colmar stand die Besichtigung des Weingutes Halbeisen in Bergheim an. Auf der Fahrt dorthin galt es die herrliche Weinlandschaft des Elsass zu genießen. In einer ausführlichen Weinprobe des Weingutes im alten Kellergewölbe wurden vier Elsässer Weine und ein Crémant (Champagnerart des Hauses) den Weinfreunden serviert. Insbesondere die Präsentation des Gewürztraminers fand hier große Beachtung, zumal die Region um Bergheim als Hochburg der Gewürztraminer-Herstellung bezeichnet wird. Den Abschluss bildete ein traditioneller Elsässer Abend bei Flammenkuchen und verschiedenen Elsässer Weinen.

Als die Weinfreunde gegen Mitternacht wieder in Bad Nauheim ankamen, waren nicht nur alle sichtlich erschöpft, sondern begeistert von den Erlebnissen der vergangenen beiden Tage, die sicherlich noch lange in Erinnerung bleiben werden.

Bernd Witzel



Weinprobe am Kaiserstuhl ...



... und im Elsass

Termine 2003/04 im Freundeskreis Weinanbau

*** **Anmeldung**
Bei den Weinproben ist die Teilnehmerzahl begrenzt. Deshalb bitte anmelden bei
Claus Kaiser, Tel. 06032-920161
oder E-Mail: clauskaiser@web.de

*** **26. September 19.00 Uhr**
Weinprobe alter Rebsorten
präsentiert von Clavinum (Claus Kaiser)
im Weinkeller von Bernd Witzel, Nieder-Mörlen, Am Haingraben 3 Beitrag 10 €

25. Oktober 19.00 Uhr
Bacchusfest Rosensaal Steinfurth Eintritt 30 €

*** **21. November 19.00 Uhr**
Weinprobe : Rotwein von der Ahr
präsentiert vom Winzer Adeneuer
im Weinkeller von Bernd Witzel Beitrag 10 €

19.- 21. Dezember Weihnachtsmarkt
mit dem Stand der Weinbaufreunde

20. Februar Mitgliederversammlung

5 Jahre Freundeskreis Weinanbau Bacchusfest

Samstag 25. Oktober

Rosensaal Bad Nauheim-Steinfurth
Beginn 19.00 Uhr, Einlass ab 18.00 Uhr

Bad Nauheims Köche servieren ein 5-Gang-Menü mit den passenden Weinen :
5 Gänge - 5 Jahre
5 Weine - 5 Reisen in Weinbaugebiete

Geburtstagsüberraschung !

Revue der zwanziger Jahre mit den Salontänzern aus Bad Nauheim

Große Tombola

Tanz mit der bekannten Show-Band Vintage

Eintritt incl. Menü 30 €
Karten gibt es im Vorverkauf ab 01.10.
bei CLAVINUM Claus Kaiser,
Karlstraße 5, Bad Nauheim, Tel. 06032-949801

Abendkarten ohne Menü ab 21.00 Uhr 10 €

Zum Bacchusfest

Wir wollen auch in diesem Jahr wieder eine große Tombola veranstalten.
Dafür werden noch attraktive Preise benötigt.

Ich wäre Ihnen dankbar, wenn Sie einen Preis zur Verfügung stellen würden (Mindestwert etwa 15 €).
Die Preise sind abzugeben beim Vorsitzenden Bernd Witzel im Rathaus Bad Nauheim, Parkstraße, von 8.00 bis 15.30 Uhr.
Noch eine Bitte: Kommen Sie zahlreich zu unserer Veranstaltung und sichern Sie sich rechtzeitig eine Eintrittskarte, damit wir wegen des Essens planen können. Sie werden einen schönen und genussvollen Abend erleben.
Mit der Bitte um Unterstützung verbleibe ich mit freundlichen Grüßen
Ihre Anita Kröker

Weinlese 2003

Wie bereits in den Medien berichtet wurde, ist der Weinjahrgang 2003 ca. 3 Wochen früher zur Ernte bereit. Auch unser Johannisberger macht da keine Ausnahme. Das Lesegut ist gesund und wir hoffen, dass dieses auch so bleibt.
Unsere Planungen gehen davon aus, dass wir in der 38. KW (15.-20.Sept.) unsere roten und frühreifen Rebsorten getrennt lesen werden. Aus den frühreifen Sorten wird Traubensaft als Restsüßreserve für den Riesling hergestellt.
Der Riesling wird noch ein paar Wochen am Rebstock hängen bleiben müssen, zwecks Reife und Säureabbau. Hierfür sehen wir im Moment die 41./42. KW (06.-18. Oktober) als Lesetermin.
Eine alte Bauernregel spricht vom Monat September als dem Mai des Herbstes, aber Regen im September kann einen Winzer schon zur Verzweiflung bringen. Hoffen wir das Beste und drücken die Daumen für einen außergewöhnlichen Jahrgang 2003.

Ulrike Kaiser

Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim - www.weinfreunde-bad-nauheim.de
1. Vorsitzender: Bernd Witzel, Stadtrat, Parkstraße, Stadtverwaltung, 61231 Bad Nauheim, Tel. 06032-343226
Bankverbindung: Sparkasse Wetterau, Konto-Nr. 30073037, BLZ 51850079
Redaktion : Günter Pasch, guenter.pasch@web.de, Tel. 06032-1794 oder 0160-99539618
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 : 1. Jan. 2004, Einsendung von Beiträgen, soweit möglich, über E-mail.

Fotos : Ernst Stadler