FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

gegründet 1998 | Nr. 10 | September 2004 | 4. Jahrgang

Liebe Weinfreunde,

eigentlich sollte man annehmen, dass in den Sommerferien die Aktiven unseres Freundeskreises auch eine Erholungsphase einlegen. Während sich viele Bundesbürger an sonnigen Orten in der Welt vom Alltagsstress erholten, hatten wir Weinfreunde ein, wie ich meine, riesiges aber wundervolles Programm zu gestalten.

Neben der Ausgabe der Weinernte des Jahres 2003, auf die ich noch näher eingehen werde, standen die Teilnahme am Rosenfest in Steinfurth und ein "Münchener Abend" der Parzellenbeauftragten auf dem Programm. Natürlich mussten auch während der Ferienzeit unsere Reben gepflegt werden. Der turnusmäßige Einsatz funktionierte ausgezeichnet, und unser Weinberg präsentiert sich in einem hervorragenden Zustand.

Viele unserer Weinfreunde waren bei all den Aktivitäten aktiv oder passiv eingebunden und konnten, wie ich meine, wunderschöne Momente in unserem Freundeskreis erleben.

Besonders hervorheben möchte ich die Veranstaltung am 4. Juli 2004 anlässlich der Ausgabe des Weines des Jahres 2003. Es wurde wieder, wie in der Vergangenheit, ein Familienfest und hatte einige Überraschungen zu bieten. So glaube ich heute rückblickend sagen zu dürfen, dass dies eine gelungene Veranstaltung war, an der sich rund 170 Weinfreunde und auch Gäste beteiligten. Gäste deswegen, weil unser Weinfreund Horst Quass mit seiner Vernissage von wunderschönen Bildern unserer Stadt einen zusätzlichen Anziehungspunkt bot. Dass die Verpflegung mit Getränken, Gegrilltem, Kaffee und Kuchen so hervorragend klappte, ist den fleißigen Helferinnen und Helfern zu danken, deren Einsatz ich an dieser Stelle noch einmal besonders hervorheben will.

Leider, und das war ja absehbar, konnte an die Ertragsmenge von 2002 nicht angeknüpft werden, wobei jedoch die Qualität des Weins 2003 wohl die eines Jahrhundertweines sein dürfte.

Damit Sie die Ertragsmenge und den Verteilerschlüssel einigermaßen nachvollziehen können, möchte ich Ihnen diesen nachfolgend vorstellen. In die Verteilung kamen von den vorhandenen 1431 die den Mitgliedern gehörenden 1259 Reben. Von der Ertragsmenge wurden 10% für Repräsentationszwecke einbehalten. Darüber hinaus ist zu berücksichtigen, dass bei der Ausgabe des Weines eine bestimmte Anzahl von Flaschen ausgeschenkt wurde und jedem passiven Mitglied als Anerkennung eine Flasche zur Verfügung gestellt wurde. Die hierfür insgesamt benötigte Menge wurde nicht von der Gesamtverteilungsmenge abgezogen, sondern von den 10% der Abgabemenge für Repräsentationszwecke des Vorstandes.

Aus der Lese 2003 ergaben sich 1382 Flaschen Weißwein, abgefüllt in 0,75-Liter-Flaschen, und 424 Flaschen Rotwein, abgefüllt in 0,5-Liter-Flaschen. Nach Abzug von 10% der Gesamtmenge für Repräsentationszwecke verbleiben 1244 Flaschen Weißwein in 0,75-Liter-Flaschen und 382 Flaschen Rotwein in 0,5-Liter-Flaschen.

Verteilerschlüssel:

1244 Flaschen Weißwein : 1259 Reben = 0,99 Flasche pro Rebe
382 Flaschen Rotwein : 1259 Reben = 0,3 Flasche pro Rebe

Die Verteilung erfolgt nach kaufmännischer Rundung. Dies bedeutet dann bei einem Winzer, dem zehn Reben gehören, eine Zuteilung von zehn Flaschen Weißwein und zwei Flaschen Rotwein. Hinzu kommt, dass von der Weinlese 2002 noch ein sehr hoher Restbestand vorhanden war. Hier hatte der Vorstand beschlossen, jedem Mitglied zusätzlich eine Flasche zur Verfügung zu stellen, so dass wir jetzt nur noch über eine sehr geringe Restmenge des Bestandes der Lese 2002 verfügen.

Ich denke, liebe Weinfreunde, dass diese Regelung auch Ihre Zustimmung findet. Im nächsten Jahr können wir voraussichtlich wieder über eine höhere Menge verfügen, zumal wir noch über einen Bestand von Restsüße in der Größenordnung von rund 220 Liter verfügen. Über den Ausbau des Weines, trocken oder halbtrocken, werden wir uns mehr Gedanken machen als im vergangen Jahr und besonders den Rat unseres Winzers berücksichtigen.

Abschließend, liebe Weinfreunde, darf ich Ihnen an dieser Stelle die herzlichsten Grüße unserer Tiefenbacher Weinfreunde übermitteln, die mit uns zusammen einen wunderschönen Tag erlebten.
Danken möchte ich Ihnen auch im Namen meiner Frau und meiner Schwiegermutter und freue mich auf eine weiterhin angenehme und gedeihliche Zusammenarbeit im Sinne unseres Freundeskreises.

Mit freundlichem Gruß
Ihr Bernd Witzel

Außerordentliche Mitgliederversammlung am 1. Oktober - siehe letzte Seite!

Liebe Weinfreunde,

in der Ausgabe Nr. 7 des Johannisberger Weingeflüster (September 2003) stellte sich unser Wein-freund Helmut Brörken als Parzellenbeauftragter vor und erzählte von seiner Freude an der Arbeit in unserem Freundeskreis. Am 22. Juni 2004 verstarb er plötzlich und für alle seine Freunde und Bekannten unerwartet. Helmut war für uns nicht nur ein Mitglied mit der Verantwortung als Parzellenbeauftragter, sondern für alle, die ihn kannten, ein fröhlicher, aufgeschlossener und zuverlässiger Freund, mit dem wir viele schöne Stunden erlebten.

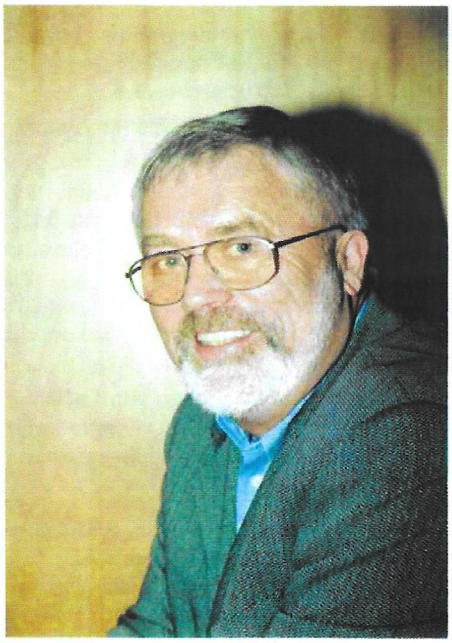
Einige unserer Mitglieder erwiesen ihm die letzte Ehre und begleiteten ihn auf dem Weg zu seiner Ruhestätte auf dem Friedhof in Legden und tranken an seinem Grab ein Glas von unserem Johannisberger Wein. Helmut würde diese Geste gefallen haben.

Bezeichnend für unseren Weinfreund war der Vers auf seiner Todesanzeige:

"Nicht die Jahre unseres Lebens zählen,
sondern das Leben in den Jahren".

Sein plötzliches Ableben macht uns sehr betroffen und nachdenklich. Wir werden Helmut ein ehrendes Andenken bewahren.

Bernd Witzel
(Präsident)



Helmut Brörken †

Aus ganz alten Zeiten

Im Zusammenhang mit dem von unserem Freundeskreis nach über hundertjähriger Pause neu begründeten Weinanbau am Johannisberg trifft der stadtgeschichtlich interessierte Weinfreund immer wieder auf Quellen, aus denen man interessante Details schöpfen kann.

So entnehmen wir einer Veröffentlichung aus "Die Heimat", Beilage zur Bad Nauheimer / Wetterauer Zeitung vom November 1938, folgenden Auszug eines "Erinnerungen aus früherer Zeit" betitelten Beitrages einer Frau von Wrede, Tochter des früheren Salineninspektors Carl Weiß, dessen Name mit dem Weinbau auf dem Johannisberg eng verbunden war. Frau von Wrede schreibt im Stil des Jahres 1913:

Johannisberg, welche Erinnerungen! Daselbst hatte mein Vater einen Weinberg mit einem Kollegen (Salineninspektor Wolhard Wilhelmi - DL) angelegt, über demselben eine große Terrasse, auf welcher Naturbänke und Tische angebracht waren, die benutzt wurden, wenn Gesellschaft, darunter auch eingeladene Kurgäste, stattfand; der Transport der Lebensmittel, Tassen und Teller mußte das Dienstmädchen in einem Korb auf dem Kopf dahin tragen, ein kleines Feuer, wozu das Holz in der Nähe gesucht, war bestimmt zu heißem Wasser und Bratwurst braten. Die Weinlese wurde feierlich begangen mit Schluß auf dem Teichhaus; das Jahr 1834 lieferte den besten Wein, Etiquetten habe ich noch.

Und 400 Jahre vor dem *Jahr mit dem besten Wein* nach Frau von Wrede, nämlich am 5. Juni 1434, traf die Gemeinde Nauheim mit dem Grafen Reinhard von Hanau eine Übereinkunft über das *Ungeld* von Wein zu Nauheim. Diese erste Art einer Getränkesteuer wurde erstmals von Herzog Rudolf IV (dem "Stifter") im Jahre 1359 in Österreich eingeführt und kam, wie es halt bei Steuern und Abgaben so ist, bald auch ins übrige Deutschland. Zehn Prozent auf alle in öffentlichen Gasthäusern ausgeschenkte Getränke waren dieses *Ungeld.* Und da zu vermuten ist, dass der damals am Johannisberg angebaute Wein auch *im Dorrpfe gesoffen* wurde, wie es in einer anderen Quelle heißt, steht die mit dem Grafen getroffene Vereinbarung in engem Zusammenhang mit der Historie des Weinanbaues und soll deshalb hier, versehen mit einigen erklärenden Bemerkungen, dem geneigten Leser vorgestellt werden. Die Übereinkunft im Wortlaut und in Original-Orthografie:

Wir schulteisze, gesworen und gantze gemeynde zu Nuweheyme bekennen offintlichen mit diesem briffe gein allermenlichen, daz unßer gnediger herre her Reinhard grave zu Hanauwe fure sich, sinen erben unnd nachkommen und wir fur uns unnd unszer nachkomen mit eyne uberkomen sin um nutzunge und beszerunnge willin des dorffes, das man forter mere zu ewigen geziiden von eyme fuder wines, das zu Nuweheyme geschanckt wirdet, zu ungelde geben sal des selben maszes funffe virteil, waz die gelden, nach disen nehestens zukommenden zweien jaren, als uns unszer vorgenanter gnediger herre gegonnet hat, das inzunemen, das dorffe darmyde zu beszern. Unnd nach uszgehende der zweier jare so sal das selbe ungelde zu ewigen ziiden glich halb unßerme vorgenanten gnedigen herren und sinen erben, und uns und dem dorffe das ander halbe teyle werden. Unde des zu bekentenisz, das von uns und unszern nachkomen stede und unverbrechlichen gehalten werde, wasz in disem brive uns geschriben steet, so han wir flisziglichen gebeden dene vesten jungherren Rudolffe von Cleen, unszern lieben junghern, daz er sine ingesigel fure uns an disen brieff gehangen hat, wann wir eygens ingesigel nicht hann. Des ich itzuntgenanter Rudolff bekenne, das ich das getann han umbe der vorgenanten flisziger bede willin. Datum anno Domini millesimo quadringentesimouarte, uff sand Bonifacien des heiligen bischoffis tage.

Also, die *Nuweheymer* (Nauheimer) Schankwirtschaften hatten dem Grafen Reinhard von Hanau *ungeld* zu zahlen, und zwar von einem Fuder (das waren 960 Liter oder 60 Ohm zu 140 Liter) *funffe*

virteil. Das "Viertel" war ein Hohlmaß von 8 Litern, fünf Viertel also 40 Liter, die dem Grafen zustanden. Die Übereinkunft beinhaltet jedoch, dass der Graf für zwei Jahre auf die Abgabe gänzlich verzichtete, *umb nutzunge und beszerunnge willin des dorffes*, also zum Nutzen und zur Besserstellung (der Finanzen) des Dorfes. Danach waren *zu ewigen ziiden* jeweils 50 Prozent des Ungeldes zu entrichten. All dies besiegelte mangels eigenen Siegels des Dorfes der Junker von Cleen. Ein Ausbeuter scheint Graf Reinhard nicht gewesen zu sein, kann man aus der Übereinkunft schließen, die im Original-Pergament im Großen Staatsarchiv Darmstadt archiviert ist. Auch das Siegel ist dort noch vorhanden.

Dieter Liebert

Rosenfest - Rosendorf - Rosen auf dem Weinberg

Unser Blättchen zeigt es diesmal sogar in Farben: Zum dritten Mal waren wir Weinbaufreunde beim Rosenfest in Steinfurth dabei: Unser Wagen im Rosenkorso präsentierte wieder vielen Tausenden von Besuchern und Fernseh-Zuschauern unseren Freundeskreis mit dem Weinanbau am Johannisberg. Am Wettbewerb der Steinfurther Vereine und ihren mit Zehntausenden von Rosen gestalteten Prunkwagen können wir uns allerdings nicht beteiligen. Unsere Freunde vom Tiefenbacher Weinberg bei Braunfels, die unseren Wagen mit aufgebaut hatten, brachten in unserer Gruppe beim Rosenkorso zusätzlich Farbe ins Bild. Der Weinberg am Johannisberg ist auch im Rosendorf Steinfurth ins Blickfeld gerückt.

Aus dem Rosendorf stammen bekanntlich auch unsere Rosen auf dem Weinberg, die den Besuchern des Johannisbergs vor allem zur Zeit der ersten Blüte im Juni ins Auge fallen. Wenn man in der Anlage beschäftigt ist, hört man das von vielen, die dort vorbeikommen.

Beetrosen wie im Garten, die den ganzen Sommer über blühen, haben wir nicht angepflanzt. Unsere Strauchrosen legen zumeist gerade um die Zeit des Rosenfestes im Juli eine Pause beim Blühen ein, und einige Bodendecker blühen sehr reich einmal und danach im späteren Sommer nicht mehr, so wie alle frühen europäischen Rosensorten. Bei neuen Züchtungen greift man heute wegen der vollen Blütenform und wegen des wunderbaren Duftes gern auf alte Sorten zurück.

Eine solche alte Rose empfängt die Spaziergänger, die vom Berg herabkommen, als erste mit ihrem überwältigenden Duft, die "Mrs. John Laing", eine Züchtung aus der Zeit, in der sich die mit dem Namen einer Rose geehrten Frauen noch hinter ihren Eheherren versteckten. Über den Rotwein-Parzellen markiert "Lichtkönigin Lucia" den sonnigsten Teil unseres Weinbergs.

Besondere Freude äußerten einige Spaziergänger, die regelmäßig durch den Weinberg auf den Berg gehen, an der prächtig blühenden Kletterrose "Morning Jewel" hinter der Bank beim Pfadfinderheim, die jetzt einen Schaden erlitten hat und im Herbst ersetzt werden muss. Nachdem jetzt vom Grünamt die Gerüste für die Kletterrosen im Stil der Zäune auf den Plattformen aufgebaut sind, können sich nun auch an drei Plätzen die Kletterrosen über den Ruhebänken emporranken.

Soweit es nötig ist, werden die Flächen, auf denen die Rosen stehen, bei den Gemeinschaftseinsätzen mit bearbeitet. Schädlinge (Blattläuse) haben sich erstmals in diesem Jahr bemerkbar gemacht. Mittel zur Bekämpfung wollen wir aber nur fein dosiert und gezielt anwenden. Wenn sich eine Rosenkrankheit so wie im vorigen Jahr bei der Gruppe der weißen Rosen stark ausbreitet, empfiehlt unser Berater Ewald Liebig, diese durch eine weniger anfällige zu ersetzen. Für unseren Weinberg wurden zwar geeignete Rosen ausgesucht, aber gegen Krankheiten völlig resistente gibt es nicht. Die robustesten sind wohl die vom Grünamt unter der unteren Terrasse gepflanzten Rugosa-Rosen, die wenig Pflege brauchen und das Erscheinungsbild unseres Weinbergs sehr schön ausfüllen.

Manchmal wird im frühen Jahr auf dem Berg gefragt, ob denn die Rosen nicht schon zurückgeschnitten werden müssten. Dabei orientieren wir uns aber auch wieder an Steinfurth - Ende März oder Anfang April ist früh genug. Dass man jungen Austrieb abschneidet, schadet nicht. Und selbstverständlich schneidet man die Strauchrosen nicht so zurück wie Beetrosen, sondern man versucht, einen schönen und gesunden Strauch aufzubauen. Beim späteren Zurückschneiden nach der ersten Blüte, mit dem man mehr Nachblühen erreichen will, kann man auch einen Teil der ersten Hagebutten stehen lassen, die dann im Herbst ein attraktives Bild abgeben können.

Bei der Landesgartenschau 2010 werden sicherlich nicht nur unsere Weinparzellen Bewunderer finden, die Gäste werden auch bei manchen unserer Rosen stehenbleiben.

Günter Pasch

Hier ein leckeres herbstliches Rezept
von Anita Kröker für unsere Pilzliebhaber

Weinbratwürste auf Pilzen

Zutaten: 4 grobe Bratwürste, 1 TL Öl, ¼ Liter trockener Weißwein (Riesling), 1 Zwiebel, 500 gr. Steinpilze oder Pfifferlinge, 25 gr. Butter, Salz, Pfeffer, 1 EL Tomatenmark.

Zubereitung:

Bratwürste mehrmals mit einer Gabel einstechen. Oel in einer Pfanne erhitzen und Würste dazu auf beiden Seiten je 4 Minuten braten. 1/8 Liter Riesling zu den Würsten gießen und 10 Min. einkochen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Pilze putzen und grob hacken. Würste aus der Pfanne nehmen und auf einer vorgewärmten Platte zugedeckt warm stellen. Butter in der Pfanne erhitzen, Zwiebel darin 3 Minuten braten. Dann Pilze zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen und das Tomatenmark einrühren. Ca. 5 Min. schmoren. Zum Schluss den restlichen Weißwein darüber gießen, aufkochen lassen und abschmecken. Würste mit der Sauce begießen und servieren.

Dazu passt frisches Brot oder auch Kartoffelpürree und Salat. Und natürlich den Riesling nicht vergessen. Guten Appetit und Prost.

Rosenkorso

am 18. Juli in Steinfurth

Unser Freundeskreis Weinanbau war wieder mit von der Partie!

Unter der bewährten Regie von Elo Gautsch entstand unser prächtiger Wagen, der unten in voller Größe zu sehen ist.
Hier ein Prost auf das Meisterwerk von den „Machern“ (anfänglich waren es ca. 15), die bis zu später Stunde in guter Stimmung aushielten:
Ulrike Kaiser, Anita Kröker, Gudrun Windisch, Elo Gautsch (von links).

Danke an alle, die zu unserem diesjährigen Beitrag ihre Zeit und Phantasie eingebracht haben!





Die Mühe hat sich gelohnt! Mit aktiver Hilfe unserer Weinfreunde aus Tiefenbach wurde dieses Prachtstück vollendet.

Tausende Rosen wurden in mühseliger Handarbeit von unseren fleißigen Helfern verarbeitet.

Der Kelch ist übrigens von einem Tiefenbacher Schreinermeister gefertigt und ein Geschenk der Weinfreunde an uns. Auch hier ein herzliches Dankeschön.



Endlich kann es losgehen: Schmucke Trachtenkleider und traditionelle Küferkleidung geben ein gutes und einheitliches Bild ab. Wie man sehen kann, ist die Stimmung hervorragend. Unsere Tiefenbacher Weinfreunde (in blau-weißer Tracht) freuen sich mit uns auf ein Wiedersehen beim nächsten Mal!

Übrigens: Finden Sie sich auf dem Bild wieder? Falls nicht, sollten Sie beim nächsten Umzug unbedingt dabei sein!

Helga Ott



, Recher Brücke über die Ahr

Eine feuchte, aber schöne Fahrt an die Ahr

Großes Interesse hatte die diesjährige Tagesfahrt des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim bei Mitgliedern und Freunden des Vereins gefunden. Ziel war das Rotweingebiet Ahr mit seinen bekannt guten Erzeugnissen. Die Hobbywinzer standen allerdings diesmal mit dem Wettergott nicht gut, denn der Regen machte den Weinfreunden zu schaffen und ließ den Schirm zum wichtigsten Utensil des Tages werden.

Vizepräsident Claus Kaiser, der zusammen mit Vorstandsmitglied Anita Kröker für Planung und Organisation des Ausfluges verantwortlich zeichnete, begrüßte im proppenvollen Bus die Mitfahrer und gab der Hoffnung Ausdruck, dass man im Rheinland-pfälzischen auf besseres Wetter treffen würde. Dies war dann aber nicht der Fall, denn auch im engen Ahrtal mit seinen steilen Rebhängen gab es tief hängende Wolken und reichlich Nass vom Himmel. Somit entfiel auch die geplante Besichtigung des Musterweinbergs im Rotweingut Jean Stodden im anheimelnden Weinort Rech. Inhaber Gerhard Stodden verstand sich auf Improvisation und führte zusammen mit seinem Sohn Alexander die Hessen zunächst durch seinen Musterbetrieb, der seit 1578 im Familienbesitz ist und sich seit dieser Zeit dem Weinanbau im Ahrtal verpflichtet sieht.

Gerhard Stodden erläuterte seine Unternehmens-philosophie, deren Maxime darin bestehe, im Einklang mit der Natur alles zu tun, um Wein zur Vollendung zu bringen. Dazu gehöre in erster Linie die Arbeit im Weinberg, betonte der Winzer. Dort werde jede Stunde ausgenutzt, um höchste Qualität zu erreichen. Handlese und strenge Sortierung sind dabei genauso selbstverständlich wie die schonende Transportierung des Lesegutes und die pflegliche Verarbeitung im Keller. Dass solche Qualitätser-zeugnisse Aufsehen in Fachkreisen erwecken und somit zu höchsten Auszeichnungen für seinen Betrieb führten und führen, ließ Stodden mit einigem Stolz durchblicken. So vergab der "Gault Millau Wein Guide Deutschland" an das Weingut das Prädikat "Aufsteiger des Jahres". Spätburgunder vom "Recher Herrenberg", der Grand Cru Lage des Weingutes, gelangten unter die TOP-TEN der Bewertung. Auch mit dem Titel "Winzer des Jahres 2002" durften sich die Stoddens schmücken. Während des Rundganges durch Produktionsräume und Keller, die alle durch ihre Sauber- und Helligkeit auffielen, gaben die beiden Betriebsinhaber weitere Erläuterungen zu ihren Methoden, "große" Weine aus den Holz- und Barriquefässern zu erbringen. Auch die Bad Nauheimer Hobbywinzer erhielten den einen oder anderen Tipp, den sie für ihre Arbeit am heimischen Johannisberg nutzen können. Gerhard Stodden stellte heraus, dass man im Rotweingebiet Ahr in einigen Betrieben so weit sei, um mit den Weingütern in Burgund "auf gleicher Augenhöhe" diskutieren zu können.

Die anschließende Weinprobe mit fünf Spitzener-zeugnissen aus den Kellern des Weingutes Stodden ließ die Kenner riechen und schmecken, was echte Rotweinqualität bedeutet. Dass derartig edle Tropfen im Hochpreis-Segment angesiedelt sind, ist verständlich. Gleichwohl gingen einigen Kästen mit diesen großen Weinen mit auf die Reise ins Hessenland.

Zum Mittagessen fuhr man dann in das Fachwerk-städtchen Ahrweiler mit seiner noch völlig erhaltenen Stadtbefestigung. Im Restaurant "Prümer Hof", dessen Besitzer "junge Gastlichkeit in alten Mauern" anbieten, genossen die Bad Nauheimer ein gutes Mahl, mussten aber anschließend wegen des starken Regens auf einen Bummel durch die Straßen Ahrweilers verzichten. Mit einiger Mühe und nassen Hosenbeinen ging es zum Busparkplatz, um zur Besichtigung der "Römervilla" zu starten.

Dieses weltbekannte Ausgrabungsgelände, das unter sachkundiger Führung eingehend besichtigt wurde, gewährt einen tiefen Einblick in die Wohnkultur der Römer während der langjährigen Besetzung dieses Landstriches um die erste Jahrhundertwende christ-licher Zeitrechnung. Die Besucher aus der Wetterau waren beeindruckt von den technischen Einrich-tungen der damaligen Zeit und von der Weiträumig-keit der Gebäude, in denen vornehme Römer damals ihre Heimstatt hatten und die einen hohen Kultur-stand sehr deutlich erkennen ließen. Man hat es in Ahrweiler trefflich verstanden, die beträchtliche Fläche dieser Ausgrabungsstätte mit passender Verkleidung zu versehen, wobei Holz und Glas die Hauptrollen spielten und den alten Mauern jegliche Düsternis genommen haben. Da dachten manche Weinfreunde laut nach über Möglichkeiten für ähnliche Maßnahme bei den Ausgrabungen der Kelten- und Römerfunde einschließlich der Integration eines Heimat- und Salzmuseums in Bad Nauheim. Leider ließ der immer noch andauernde Regen im Anschluss an die Besichtigung der historischen Stätte keine großen Spaziergänge in Ahrweiler mehr zu, doch blieb vor der problemlosen Heimreise noch Zeit für einen Kaffee im Ahrstädtchen.

Präsident Bernd Witzel gab im Rahmen seiner Dankesworte im Bus zwei Termine bekannt, die sich die Weinbaufreunde in ihren Kalendern dick unterstreichen sollen: Gemeinschaftseinsatz am Samstag, dem 11. September, ab 14 Uhr für die aktiven Mitglieder sowie außerordentliche Mitgliederversammlung am Freitag, dem 1. Oktober, für alle Mitglieder in der Erika-Pitzer-Begegnungsstätte, worüber im Weingeflüster ausführlich berichtet wird. Im Namen aller Mitfahrer bedankte sich Bernd Witzel herzlich bei den Organisatoren Claus Kaiser und Anita Kröker sowie beim Busfahrer Hillbebrandt für den erlebnisreichen Tag im Weinanbaugebiet Ahr.

Dieter Liebert

Liebe Weinfreunde,

mit Datum vom 16.08.2004 teilte uns das Kreisbauamt des Wetteraukreises mit, dass die Baugenehmigung für unser Weinfreundehaus vorliege und die Maßnahme in Angriff genommen werden kann. Dies ist ein mehr als erfreuliches Ereignis, zumal jetzt endlich Voraussetzungen dafür geschaffen werden können, dass die Weinfreunde, und ich hoffe in aller Kürze, nicht nur über geeignete Lagerstätten, sondern auch über ein eigenes Vereinsheim verfügen können. Mehrfach hatte ich in den vergangenen Jahreshauptversammlungen zum aktuellen Stand berichtet und auf die Schwierigkeiten hingewiesen, die im Zusammenhang mit der Standortfindung, den Auflagen des Denkmalschutzes und den Auflagen des Naturschutzes stehen.

Alle diese Hürden sind nunmehr genommen und es gilt, in einer außerordentlichen Mitgliederversammlung die entsprechenden Beschlüsse zur Erstellung und Finanzierung des Weinfreundehauses zu treffen.

Lassen Sie mich zuvor noch einmal zusammenfassend in Erinnerung rufen, dass erstmals am 21.05.2000 ein Ortstermin am Johannisberg stattfand, um eine geeignete Lage für unser neues Vereinsheim, welches damals noch die Bezeichnung Schutz-/Lagerhütte hatte, zu finden. Allen Beteiligten wurde sehr schnell klar, dass der zunächst geplante Standort im vorderen Bereich des Wasserbehälters oberhalb der Jugendherberge aus naturschutzrechtlichen Gründen keine Genehmigung finden kann. Es wurde aber auch allen Beteiligten sehr schnell klar, dass die denkmalschutzrechtlichen Auflagen eine der größten Hürden sein würden, die es zu meistern gilt, zumal der gesamte Johannisberg unter Denkmalschutz steht. In unzähligen Gesprächen mit den entsprechenden Behördenvertretern wurde letztendlich durch den Architekten Dipl.-Ing. Gustav Jung eine Planung erstellt, die nicht nur Akzeptanz fand, sondern auch die Belange der Weinfreunde rundum zufrieden stellen wird.

Erfreulich ist auch, dass in vielen Gesprächen kompetente Fachleute ihre Hilfe bei der Umsetzung unseres Vorhabens angeboten haben.

Nunmehr ist es notwendig, in einer außerordentlichen Mitgliederversammlung Ihnen nicht nur das Projekt vorzustellen, sondern auch Beschlüsse über die Finanzierung des Weinfreundehauses herbeizuführen. Der Vorstand des Freundeskreises hat hierzu in einer Sondersitzung bereits einen Bauausschuss gegründet, der mit den weiteren Aufgaben betraut wird, und hat festgelegt, zu einer außerordentlichen Mitgliederversammlung für Freitag, den **01.10.04 um 19.00 Uhr** in die Erika-Pitzer-Begegnungsstätte, Blücherstr. 23 einzuladen.

Aufgrund der Bedeutung der Tagesordnung bitte ich schon jetzt um zahlreichen Besuch, zumal es gilt, insbesondere Beschlüsse über die Finanzierung des Vorhabens zu treffen.

Einladung
zur Mitgliederversammlung
am Freitag, dem 1. Oktober 2004,
um 19.00 Uhr

in die Erika-Pitzer-Begegnungsstätte, Blücherstr. 23

Tagesordnung

1. Begrüßung durch den Präsidenten
2. Feststellung der Beschlussfähigkeit
3. Beschlussfassung über den Bau des Weinfreundehauses am Johannisberg
   a) Vorstellung des Projektes
   b) Finanzierung (Hierzu wird der Vorstand der Mitgliederversammlung verschiedene Varianten präsentieren)
   c) Eigenleistungen
4. Verschiedenes

Die Einberufung dieser Mitgliederversammlung erfolgt aufgrund des § 12, Abs. a der gültigen Satzung des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim.

Mit freundlichen Grüßen
Bernd Witzel
Präsident

Veranstaltungen Herbst/Winter 2004

Informationen : Anita Kröker, Tel. 06034-4199

1. Oktober - 19.30 Uhr
Außerordentliche Mitgliederversammlung
Erika-Pitzer Begegnungsstätte
Blücherstr. 23

15. Oktober - 19.00 Uhr
Am Goldstein 4 (Alte Wäscherei)
Evang. Familienbildungsstätte
Wein & Küche - "Kochen mit Frank"
französisches 5-Gänge-Menü
Bereits ausgebucht!

27. November - 19.00 Uhr
Bacchusfest im Rosensaal in Steinfurth
(Näheres wird rechtzeitig bekannt gegeben)

17.-19. Dezember
Weihnachtsmarkt im Sprudelhof
(amtlicherseits noch in der Diskussion, ob der Weihnachtsmarkt stattfindet)

Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim - www.weinfreunde-bad-nauheim.de
Präsident: Bernd Witzel, Stadtrat, Parkstraße Rathaus, 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
Helga Ott, helgaott@freenet.de, Tel. 06032-867718 oder 0176-7652116
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. Einsendung von Beiträgen, soweit möglich, über E-Mail