FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Extraausgabe

gegründet 1998 | Nr. 11 | Oktober 2004 | 4. Jahrgang

Liebe Weinfreunde,

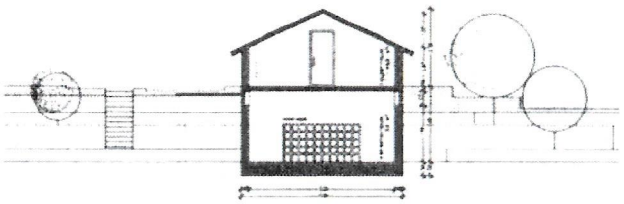
die Ereignisse um den Bau unseres neuen Weinberghauses haben sich in den vergangenen Wochen geradezu überschlagen. Nachdem am 16.08.2004 uns das Kreisbauamt des Wetteraukreises die Genehmigung für den Bau erteilte, hatten wir alle Hände voll zu tun, um die außerordentliche Mitgliederversammlung am Freitag, dem 11. Oktober 2004, vorzubereiten.
An dieser Stelle möchte ich noch einmal ganz herzlich all denjenigen danken, die diesen Termin trotz Bad Nauheimer Kerb wahrgenommen haben und am harmonischen und erfolgreichen Verlauf dieser Mitgliederversammlung mitwirkten.

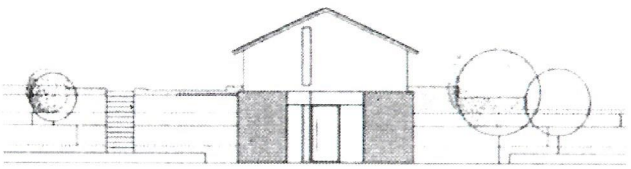
Das Ergebnis bzw. die Beschlüsse der Mitgliederversammlung interessieren natürlich alle Mitglieder, gleich ob aktiv oder passiv, womit es notwendig wurde, eine „Extraausgabe" des Johannisberger Weingeflüsters herauszugeben. In dieser Ausgabe finden Sie das Protokoll der Mitgliederversammlung, dem Sie alle Details entnehmen können.
Ich hoffe, dass die Beschlüsse allen Mitgliedern gerecht werden und wir gemeinsam unser neues Vorhaben, den Bau unseres Vereinsheimes, umsetzen können. Mit der einmaligen Umlage von 100 € und der Freiwilligkeit, die Jahresbeiträge 2006 und 2007 vorab zu leisten, sollten wir ohne Probleme in der Lage sein, dieses für uns wichtige Objekt auch ordnungsgemäß zu finanzieren.

Wir gehen davon aus, sofern die Witterungslage uns keinen Strich durch die Rechnung machen wird, dass noch in diesem Jahr mit dem Rohbau begonnen wird und im nächsten Jahr die Ausbauarbeiten unter Mithilfe unserer Weinfreunde folgen. Damit jedes Mitglied immer auf dem neuesten Informationsstand ist und auch darüber Bescheid weiß, wann wir wie viele und welche Helfer benötigen, soll es Anfang des Jahres wieder eine Sonderausgabe des Weingeflüsters geben. Ansonsten erfolgt die Information über die Parzellenbeauftragten, die immer zeitlich aktuell eingebunden sind.
Sollten Ihrerseits noch Fragen bestehen, bin ich jederzeit gerne bereit, ausführlich Auskunft zu erteilen.
Es wird schon noch einige Anstrengungen kosten, bis wir in unser neues Weinhaus einziehen können, wobei ich mir doch ganz sicher bin, dass wir auch dieses Vorhaben meistern werden. Wer hätte vor sieben Jahren gedacht, dass auf dem damaligen Johannisberg, der total bewaldet war, in so kurzer Zeit ein Weinberg entsteht, der nicht nur in unserer Stadt, sondern in der ganzen Region Anerkennung gefunden hat.

Abschließend, liebe Weinfreunde, gestatten Sie mir noch den Hinweis auf unser Bacchusfest, welches den Höhepunkt zum Jahresausgang bilden wird. In dieser Ausgabe sind nähere Informationen enthalten. Ich würde mir wünschen, dass diese wunderschöne Veranstaltung auch den entsprechenden Zuspruch findet und uns dieser Abend noch lange in Erinnerung bleiben wird.

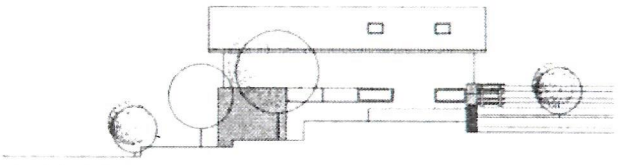
Mit freundlichem Gruß
Ihr Bernd Witzel, Präsident



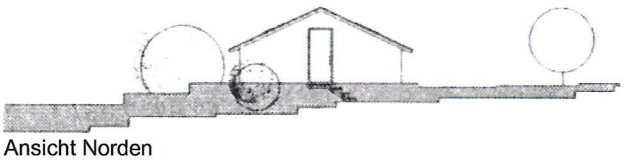


Ansicht Süden





Ansicht Westen



Ansicht Norden

Außerordentliche Mitgliederversammlung

am 1.10.2004, 19.30 Uhr
in der Erika-Pitzer-Begegnungsstätte,
Blücherstraße 23, Bad Nauheim

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
  c) Eigenleistungen
(4) Verschiedenes

Zu (1) und (2)

Präsident Bernd Witzel begrüßt die anwesenden Mitglieder, dankt für die zahlreiche Teilnahme, die sicherlich der Bedeutung des Themas Rechnung trägt, und stellt die Beschlussfähigkeit der Versammlung mit 72 Mitgliedern fest, bei gleichzeitiger Feststellung der ordnungsgemäßen Einladung. Sein ganz besonderer Gruß gilt dem Ehrenpräsidenten Peter Griebsch sowie dem Ehrenmitglied Annemi Brückner.

Der Präsident lässt in einer Replik seit der Gründungsversammlung die Entwicklung des Freundeskreises Revue passieren und stellt fest, dass sich bereits seit Anfang das Erfordernis eines festen, ausreichend dimensionierten Domizils ergab, einerseits um die zahlreicher werdenden Arbeitsutensilien angemessen aufbewahren zu können, andererseits aber auch, um getreu unserer Satzung nach getaner Arbeit am Berg der Geselligkeit nachgehen zu können. Seit dem Jahr 2000 ist die Suche nach einem Weinberghaus und einem hierfür notwendigen Standort immer wiederkehrendes Thema, zahlreiche Gespräche mit notwendig zu beteiligenden Trägern öffentlicher Belange. Die mitunter leidenschaftlich geführten Diskussionen über mögliche Alternativen bis hin zur Überlegung, die Jugendherberge vom VCP völlig zu übernehmen oder alternativ hierzu eine gemeinsame Nutzung in Partnerschaft anzustreben, beschäftigten ständig die Vorstandssitzungen und die Zusammenkünfte der Parzellenbeauftragten. Um so erfreulicher sei es, heute darauf hinweisen zu können, dass sich die Beharrlichkeit in den Verhandlungen insoweit gelohnt habe, als man heute auf eine Baugenehmigung des Kreisbauamtes verweisen könne, die die Realisierung unseres lang gehegten Wunsches in greifbare Nähe rücken lässt.

Zu (3)

Michael Lehmann stellt anhand einer Computersimulation unser Bauvorhaben vor mit allen Schnitten, Maßen und Ansichten von innen und außen. Hierzu ergeben sich eine Vielzahl von Fragen und Anregungen, mit denen man sich auseinandersetzt. Sowohl die Gestaltung der Fenster und der Zugang zur Toilettenanlage als auch der Wunsch nach einer verbindenden innen liegenden Treppe vom unteren zum oberen Raum sind wesentliche Diskussionspunkte, die ausführlich erörtert werden. Gerade was die Außengestaltung des Weinberghauses angeht, sind wir jedoch nicht frei in der Gestaltung, sondern in ganz besonderer Weise an die Vorgaben des Amtes für Denkmalpflege gebunden.

Vorgestellt werden den Mitgliedern neben den ermittelten Gesamtkosten von 129.224 Euro drei Finanzierungsvarianten, die von einer hohen, einer mittleren und einer geringen Kreditaufnahme ausgehen. Das Für und Wider der verschiedenen Varianten wird ausgiebig diskutiert. Eine mehrheitliche Tendenz ergibt sich zu der Variante, die eine geringe Kreditaufnahme vorsieht:

Verfügbares Eigenkapital	30.000 €
Wert der Eigenleistung, gerundet	21.600 €
Städtischer Kostenanteil, gerundet	14.600 €
Einmalige Umlage von allen Mitgliedern (200 x 100 €)	20.000 €
Vorgezogene Jahresbeiträge für 2006 und 2007 (2 x 5900 €)	11.800 €
Bedarf an Fremdmitteln	31.200 €

Im Zusammenhang mit der **Finanzierungsfrage** folgt eine ausführliche Diskussion, bei der das zusätzliche Einwerben von Spenden und Sponsorenmitteln ebenso thematisiert werden wie Fragen nach dem Ableis-ten der Eigenleistung und Versicherungsfragen. Natürlich taucht auch die Frage auf, was bei Weigerung, den beschlossenen Weg mitzugehen, geschieht. Hierzu enthält die Satzung lediglich die Möglichkeit der Beendigung der Mitgliedschaft durch Austritt oder Ausschluss. Auch die Frage nach einer städtischen Bezuschussung wurde erneut gestellt und mit dem Hinweis beantwortet, dass nach der derzeit geltenden Beschlusslage des Magistrats seit dem 1.4.04 keine Vereinsheime mehr bezuschusst werden.

Nach ausführlicher Diskussion aller in Frage kommenden Aspekte beschließt die Versammlung:

1. Das Weinberghaus soll nach der vorliegenden Baugenehmigung erstellt werden.
2. Zur Finanzierung soll neben den verfügbaren Eigenmitteln, der zu erbringenden Eigenleistung und dem städtischen Kostenanteil eine **einmalige Umlage** von allen Mitgliedern in Höhe von 100 € erhoben werden, die noch im vierten Quartal 2004 fällig wird. Für die Dauer der Fremdfinanzierung gilt diese Regelung auch für neue Mitglieder.
3. Auf **freiwilliger Basis** werden die Mitglieder gebeten, die Jahresmitgliedsbeiträge für die Jahre 2006 und 2007 als Vorauszahlung bis spätestens 30.4.2005 zu leisten.
4. Die Mitglieder, die sich zu dieser Vorauszahlung nicht entschließen können, zahlen zu ihren Jahresbeiträgen für die Dauer der Fremdfinanzierung einen jährlichen Zinsanteil in Höhe von 11 €.

Dieser Beschluss wird bei 72 stimmberechtigten Mitgliedern mit einer Mehrheit von 68 Stimmen, die dafür votieren, bei einer Gegenstimme und bei drei Enthaltungen gefasst.

Zu (4)

Der Präsident bedankt sich bei allen Mitgliedern für die offene und konstruktive Diskussion und die gefassten Beschlüsse, die nunmehr ihrer Umsetzung harren. Er informiert abschließend über die Situation am Weinberg. Die Menge der Trauben sei zufriedenstellend, leider fehlten noch die wünschenswerten Öchslegrade, so dass derzeit noch kein Lesetermin absehbar ist. Angestrebt wird wieder eine gemeinsame Lese.

Der Ehrenpräsident Peter Griebsch dankt dem Präsidenten und dem Vorstand für die geleistete Arbeit, insbesondere zur Vorbereitung der heutigen Versammlung. Der Präsident beschließt die Versammlung gegen 22.15 Uhr.

Für die Niederschrift
Richard Holbe, Sekretär



Kochen und Wein mit Frank

Hinter dieser kurzen Bezeichnung verbirgt sich eine genussreiche, aktive Gourmet-Reise, zu der Frank Mehling, unser passives Mitglied und passionierter Hobbykoch, am 15. Oktober d. J. zu einem opulenten französischen Mahl eingeladen hatte. Eine Gruppe von hungrigen Weinfreunden und Gästen fand sich in fröhlicher Runde bei einem Kochlehrgang zum gemeinsamen Essen und Genießen bei schön gedecktem Tisch und stimmungsvollem Kerzenlicht in der Küche der evangelischen Bildungsstätte in Bad Nauheim (Alte Wäscherei Am Goldstein) zusammen, um in Franks Küchengeheimnisse vorzudringen. Die Veranstaltung startete um 19 Uhr – und der letzte Teilnehmer verließ zufrieden um 0.30 Uhr die gastliche Stätte. Alle waren sich einig, dass noch viele dieser Kochveranstaltungen folgen sollten! Danke an Anita Kröker, mit deren Engagement diese Veranstaltung möglich war.

Der Meister (auf dem Bild mit weißer Kappe) hatte es sich nicht nehmen lassen, neben seiner 5-Gang-Menü-Kreation auch noch eine Überraschung für die Teilnehmer zu präsentieren, eine hochwertige Gourmetschürze mit der Bedruckung unseres ersten Flaschenetiketts. Eine schöne Erinnerung an den Abend und natürlich an unseren ersten Wein. Da kommt beim Schreiber dieser Zeilen fast der Neid auf, denn so eine Jahrgangs-Schürze passt doch in jede Weinfreunde-Küche!

Dank der exzellenten Vorbereitung von Frank Mehling und seiner Kreativität entstand eine Menüfolge, die wir unseren Lesern hier gerne einmal vorstellen wollen. Alle Zutaten waren von ihm sorgfältigst ausgewählt (der Fisch frisch vom Markt, das Fleisch vom Bio-Metzger und Obst und Gemüse aus biologischem Anbau). Und damit die fleißigen Teilnehmer zu Hause nochmals alles nachkochen können, gab es noch für jeden einen Ordner mit sämtlichen Rezepten und Bildern. Leider können wir hier nur eine Zusammenfassung bringen und ein Rezept im Detail, doch werden wir im Laufe des kommenden Jahres sicherlich die anderen Rezepte einmal vorstellen können:

Rezepte und Menüfolge

- Gratinierte Miesmuscheln mit verschiedenen Füllungen
- Feldsalat mit Roten Beten und Walnusshälften
- Sepia-Tagliatelle mit Pfifferlingen und Seeteufelwürfeln
- Kaninchen an Mangosauce mit Pommes Duchesse
- Winzerkäse an Traubensauce – lauwarm.

Zur Begrüßung gab es CAVA, spanischen Sekt, und zu den Speisen je einen Riesling bzw. Rivaner Classic und zum Kaninchen einen Spätburgunder Rosé. Der geplante Wein zum Nachtisch entfiel mangels Aufnahmefähigkeit der Teilnehmer!

Die Speisen wurden vor dem Genuss von allen begutachtet und gelobt, aber auch Kritik wurde geübt, denn schließlich ist noch kein Meister vom Himmel gefallen!

Damit dem Leser nicht nur das Wasser im Munde zerfließt, hier das Rezept von Frank zum Nachkochen:

Sepia-Tagliatelle mit Pfifferlingen und Seeteufelwürfeln



Zutaten für 4 Personen
Sepia-Tagliatelle (350 g), Pfifferlinge (200 g)
Seeteufelfilet (250 G), Kirschtomaten (400 g)
Frühlingszwiebeln (1 Bündchen)
Eiertomaten (500 g), Schalotten (100 g)
Knoblauch (1 Zehe), Fischsud (0,2 l)
Olivenöl / Butter, Peperoni, getrocknet
Roséwein (0,3 l), Salz und Pfeffer (schwarz)

Zubereitung:
Wir beginnen mit den Seeteufelfilets, die wir grob würfeln und marinieren:
mit Salz/Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, Olivenöl und Balsamico-Essig, anschließend kühl stellen. Danach werden die Pfifferlinge zubereitet und in der Pfanne mit Frühlingszwiebelstiften gebraten. Gleichzeitig stellen wir ein Tomatensugo her: kleingewürfelte Schalotten und Knoblauch in Olivenöl andünsten und Eiertomatenwürfel dazugeben. Danach mit Roséwein und Fischsud ablöschen und auf Pastasaucenkonsistenz reduzieren. Nun werden die Pfifferlinge hinzugegeben. Tagliatelle mit einer Prise Salz al dente kochen. Wir geben die halbierten Kirschtomaten und danach die marinierten Seeteufelwürfel für etwa zwei Minuten in die leicht köchelnde Nudelsauce und schmecken diese ab (Salz/Pfeffer/Peperoni, evtl. etwas Zucker). Jetzt dürfen die Sepia-Nudeln mit der köstlichen Sauce angerichtet werden!

Weinempfehlung:
Rivaner Classic (2003) – ein Moselwein vom EcoVin-Weingut „Zur Römerkelter" (A: 12,0 / R: 11,1 / S. 5,6). Ein Wein, der sich hervorragend zu dem Seeteufel / Pfifferling-Gericht eignet. Diesen Tropfen kann man im „CLAVINUM" unseres Weinfreundes Claus Kaiser erstehen.

Helga Ott

Hallo, liebe Mitglieder und Weinfreunde!

"Vivat Bacchus, Bacchus lebe" heißt es schon in Mozarts "Entführung aus dem Serail". Und so wollen wir es auch in diesem Jahr wieder halten mit dem **Höhepunkt im Vereinsleben, unserem**

Bacchusfest 2004,

Motto "Eine Landpartie",

das vor der Tür steht.

Wir laden alle aktiven und passiven Mitglieder, aber auch Freunde und Gäste, herzlich ein, an diesem Abend die Geselligkeit im Freundeskreis zu pflegen, gut zu essen, herzhaft zu feiern und fleißig das Tanzbein zu schwingen.

Es hat schon eine kleine Tradition, dass wir wieder in den
Rosensaal zu Steinfurth gehen.
Dies tun wir dann - hoffentlich in großer Zahl - am
Samstag, dem 27. November 2004.
Los geht es um 19 Uhr, Einlass ist ab 18.30 Uhr.

Der Kartenvorverkauf beginnt am Montag, dem 1. November,
bei Claus Kaiser im CLAVINUM, Karlstraße 5.
Der Eintritt beträgt 29 Euro.

Dafür bieten wir an:

Sektempfang
Kartoffelrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen und Dillsahne
Schweine-Krustenbraten vom Brett an Burgundersauce
mit Butterspätzle und bunter Gemüseauswahl
Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce und Bratapfel
mit Rosinen- und Mandelfüllung.

Den musikalischen Part bestreitet die Kapelle Janos Kekesi. Das "Show-Programm der Überraschungen" ist leicht majestätisch angehaucht, werden doch die Rheingauer Weinkönigin und die Steinfurther Rosenkönigin Annika Könemann bei uns zu Gast sein.

Noch etwas vergessen? Ach natürlich, eine reichhaltige Tombola darf nicht fehlen. Die muss gut ausgestattet sein. Deshalb bitten wir alle Mitglieder, **Tombolapreise zu stiften**. Jeder hat doch Verbindungen zu Firmen und Läden. Man kann auch etwas kaufen und dann stiften oder im eigenen Fundus nachschauen. Dabei bedenke man aber immer: Man könnte ja einen Preis gewinnen, der wenig ansprechend ist. Bitte geben Sie die Preise **rechtzeitig im Büro von Bernd Witzel oder im CLAVINUM bei Claus Kaiser** ab.

Wer es nur irgendwie ermöglichen kann, der komme am 27. November nach Steinfurth, um unser Fest froh und stimmungsvoll zu feiern.

"Der Bacchus ist ein braver Mann, das kann ich euch versichern; mehr als Apoll, der Leiermann, mit seinen Notenbüchern", so schrieb Gottfried August Bürger in einem Gedicht. Hatte er nicht Recht?

Also, dann bis zum Bacchusfest! (dl)

Ihr Freundeskreis-Vorstand

Letzte Termine im Jahr

Wenn Sie, liebe Weinbaufreunde, dieses Blatt bekommen, ist die Weinlese bereits im Gange oder schon vorüber. Wir mussten diesmal etwas länger als sonst auf den geeigneten Termin dafür warten, aber das mussten auch die Winzer in anderen Weinlagen.
Außer auf das herausragende Ereignis des Bacchusfestes achten Sie bitte auf den letzten Gemeinschaftseinsatz des Jahres und auf den Weihnachtsmarkt.

Gemeinschaftseinsatz
am 13. November 2004 um 14 Uhr

Auch nach der Weinlese und über den Winter hinweg wollen wir unserem Weinberg sein gepflegtes Aussehen bewahren und Besuchern des Johannisbergs den gewohnten angenehmen Eindruck vor dem Panorama der Kurstadt vermitteln. Zum nächsten Einsatz treffen wir uns im Februar wieder.

Christkindlmarkt
vom 17. bis 19. Dezember im Sprudelhof

Auch in diesem Jahr ist unser Freundeskreis mit einem Stand, seinem "Johannisberg Vulkan" und anderen verlockenden Angeboten dabei, diesmal in dem berühmten schönen Ambiente des Sprudelhofs, in dem sich alles noch viel besser genießen lässt. Wer sich bei unserem Stand mit einer **Kuchenspende** beteiligen möchte, teile das bitte einige Tage vorher Anita Kröker (Tel. 06034-4199) mit.

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 0175-7652116
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.
Für die Mitglieder ist der Bezugspreis im Mitgliedsbeitrag enthalten.