FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

gegründet 1998 | Nr. 15 | September 2005 | 5. Jahrgang

Liebe Weinfreunde,

Sommerzeit bedeutet für viele gleich Urlaubszeit, bedeutet für viele ausspannen, neue Energien tanken, sich vorbereiten auf neue Aufgaben u.v.m. In der Regel bedeutet die Sommerzeit für das Vereinsleben, dass auch hier keine Aktivitäten stattfinden. Beim Freundeskreis Weinanbau am Johannisberg scheinen jedoch die Uhren anders zu gehen. Die Sommerzeit, genauer gesagt, die Zeit seit der letzten Ausgabe des Weingeflüsters im Juni 2005 bis heute, war eine der aktivsten Wochen in diesem Jahr für die verantwortlichen Vorstandsmitglieder und unsere Weinfreunde selbst. Aus diesem Grunde scheint es mir auch wichtig, auf die letzten drei Monate rückblickend noch einmal näher einzugehen. Allen voran stand im Mittelpunkt der Neubau unseres Weinfreundehauses, der sich mit großen Schritten seiner Fertigstellung und damit der Einweihung nähert. Ich möchte schon an dieser Stelle ein ganz herzliches Dankeschön all den Weinfreunden aussprechen, die hier viele Stunden ihrer Freizeit verbracht haben und dazu beitrugen, dass die Finanzierung des Hauses im vorgesehenen Rahmen bleibt. Wir, der Vorstand, werden das zu würdigen wissen. Bis zur Fertigstellung - nach heutigem Sachstand gehe ich von Anfang bis Mitte Oktober aus - gilt es noch einmal richtig anzupacken, zumal fast alle Arbeitsleistungen auch durch die Mitglieder des Freundeskreises erbracht werden können. An dieser Stelle bitte ich um Unterstützung, wobei unser Vizepräsident Claus Kaiser die Koordination übernimmt.

Die Weinausgabe der Weinlese 2004 an bekannter Stätte war auch dieses Jahr wieder ein gelungenes Familienfest. Ausgestattet mit einem ansehnlichen Ertragsergebnis haben viele unserer Weinfreunde kaum Lust verspürt den Heimweg anzutreten. Als gegen 22.00 Uhr letztendlich wieder alles seinen alten Platz in unserer Scheune eingenommen hatte, waren wir uns einig, dass es ein schönes Fest war, wobei ich davon ausgehe, dass es auch Ihnen wieder sehr viel Freude bereitet hat. Insbesondere unsere Weinfreunde aus Tiefenbach und Darmstadt-Eberstadt waren sehr angetan von unserer Veranstaltung und konnten viele nette Eindrücke mit nach Hause nehmen. "Eis und Wein" – ein mutiger Schritt in eine Veranstaltung, die viel Zuspruch fand. Genau 60 Weinfreunde hatten sich auf der Terrasse der Jugendherberge versammelt, um die Verbindung von Eis und Wein zu testen. Von der Familie Görlach wurden wir mit fünf Bällchen Eis sozusagen richtig verwöhnt, und wie ich erfahren konnte, hat diese Veranstaltung auch zur Umsatzförderung ihrer Eisherstellung beigetragen. Wie bekannt, sind die Produkte auf dem Bauernhof des Landwirtes Erich Hartmann, an der Kreisstraße in Bad Nauheim gelegen, zu bekommen.

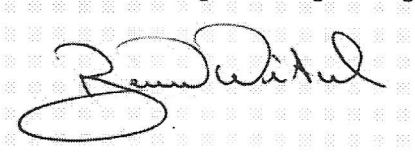
Dass "Kunst und Krempel" eine erfolgreiche Veranstaltung werden sollte, hatten wir uns zwar gewünscht, aber nicht geglaubt, dass auch ein ansehnlicher Betrag für den Bau unseres Weinhauses letztendlich bereitgestellt werden konnte. Wir planen, eine solche Veranstaltung in diesem Jahr noch einmal durchzuführen, und rufen jetzt schon alle Mitglieder auf, nicht benötigte "Kunst und Krempel" aus ihrem Haushalt sorgfältig aufzubewahren und uns bereit zu stellen.

Den Abschluss des ereignisreichen Sommers bildete der Zweitagesausflug nach Sachsen, in das nördlichste Weinanbaugebiet Deutschlands. Die Organisatoren haben sich richtig Mühe gemacht, um den Weinfreunde eine angenehme, abwechslungsreiche Reise zu bieten. Ich selbst habe sehr bedauert, dass ich an dieser Reise nicht teilnehmen konnte, weil mein Terminkalender mittlerweile viele Dinge nicht mehr zulässt.

Liebe Weinfreunde, bei all diesen wunderschönen Veranstaltungen bitte ich nicht zu vergessen, dass wir auch fast alle im Besitz von Rebstöcken sind, die es zu pflegen gilt. Einige scheinen das vergessen zu haben, wobei ich darum bitte, dies nachzuholen. Interesselosigkeit ist für uns kein Kavaliersdelikt, sondern schadet dem Ansehen des Freundeskreises und trübt die Stimmung in unseren Reihen, und dies wollen wir doch sicher alle nicht.

Nicht vergessen möchte ich noch die hervorragende Präsentation unseres Freundeskreises anlässlich des Wettbewerbes "Entente Florale" am 07.07.2005, die bei der Jury mächtigen Eindruck hinterließ. Vielleicht haben auch wir dazu beitragen können, dass die Stadt Bad Nauheim eine Auszeichnung erhält. Bei der Ausgabe dieses Heftes dürfte es feststehen; wenn es uns gelingt, dann dürfen wir alle wieder etwas mehr stolz auf unsere Leistungen und unsere Arbeit auf unserem Berg sein.

Mit dem Hinweis auf einen abwechslungsreichen Herbst, in dessen Mittelpunkt unser Bacchusfest steht, möchte ich meinen Beitrag zur heutigen Ausgabe beenden und verbleibe wie immer herzlichst Ihr



Bernd Witzel, Präsident

7. Juli

Der Jury gefiel's trotz Regenwetter

"Eine Stadt blüht auf" im Rahmen von "Entente Florale" - und wir Weinfreunde quasi mittendrin. Am 7. Juli besuchte eine kopfstarke Jury die Badestadt und dabei auch unsere gepflegte Weinberganlage. Schon Tage zuvor hatten engagierte Mitglieder die Rebzeilen bearbeitet und sich vom strömenden Regen nicht stören lassen. Doch auch am besonders wichtigen "Prüfungstag" meinte es Petrus mit der Jury und den Weinbaufreunden nicht gut. Die himmlischen Schleusen öffneten sich öfter, als es den Damen und Herren der Jury und der Begleitmannschaft, bestehend aus Bürgermeister Rohde, Erstem Stadtrat Dörner und unserem Präsidenten Bernd Witzel sowie einigen Herren der Stadtverwaltung und des Planungsbüros, lieb sein konnte.

Ulrike Kaiser, Anita Kröker und Ingrid Philipp als schick trachtig gewandete Damen, sowie Richard Holbe und Claus Kaiser in Winzerkitteln hatten einige Tische geschmackvoll dekoriert und mit Gebäck und Wein aus unserem Anbau für die Besucher eine Stärkung vorbereitet. Unser Mitglieds-Ehepaar Fischer flanierte in Kostümen aus der Zeit, als Kaiserin Sissi Gast im Johannisberg-Restaurant war, tapfer durch den Regen und präsentierte auf seine Weise sehr ansprechend die Badestadt Nauheim. Auch Ehrenpräsident Peter Griebsch hatte die Witterungsunbilden nicht gescheut. Unser Präsident, trotz offizieller Stadtratsrolle ebenfalls im zünftigen Winzerkittel erschienen, begrüßte die Jury und die Begleiterschar und erläuterte die Wiedererstehung des Weinanbaues am Johannisberg nach über 100 Ruhejahren, stellte kurz unseren Freundeskreis vor und ließ sich auch von dem für den Gesamtablauf des Jury-Besuches verantwortlichen Architekten Seebauer vom Planungsbüro, der einige Male mit der Uhr winkte, nicht in Zeitnot bringen. Die Jury, so schien es jedenfalls dem Chronisten, zeigte sich durchaus beeindruckt von der Qualität unserer Arbeit, wenn auch der Regen eine nähere Besichtigung der Rebzeilen unmöglich machte. Zum ausgeschenkten Wein gab es einige Lobesworte.

Zu danken ist unseren engagierten Mitgliedern, die wieder einmal außerhalb ihrer "Dienstzeit" für die Belange des Vereins tätig wurden und die nach Auflösung der Tafel den ebenfalls anwesenden Kindergartenkindern mit der Überreichung der Dekorationsblumen eine kleine Freude bereiteten.

Dieter Liebert

29. August

Goldmedaille für Bad Nauheim – und wir waren dabei!

Wie in der Tagespresse ausführlich zu lesen war, hat die Stadt Bad Nauheim beim Wettbewerb "Unsere Stadt blüht auf" im Rahmen von "Entente Florale" hervorragend abgeschnitten. Die Jury hatte bei ihrer Bereisung am 7. Juli nicht zuletzt auf unserem Weinberg so viele positive Eindrücke aus Kernstadt und Stadtteilen gewonnen, dass am 29. August bei der Preisverleihung im Fernsehgarten des ZDF am Mainzer Lerchenberg eine Goldmedaille der Lohn war. Die Bemühungen der Weinfreunde, die Anlage in einem guten Licht erscheinen zu lassen, hat sicher dazu beigetragen, dass Bürgermeister Bernd Rohde und unser Präsident, der designierte Bürgermeister Bernd Witzel, mit einigem Stolz und echter Freude die Preise nach Bad Nauheim mitnehmen durften. Preise deshalb, weil es neben der Goldmedaille noch den 1. Preis für die "Blühende Einkaufsmeile" und einen Barpreis über 1500 Euro vom zuständigen hessischen Ministerium gab.



Glückwunsch von Ministerin Künast an Bad Nauheim

Eine Anzahl Weinfreunde aus Bad Nauheim war Teil der kopfstarken Bad Nauheimer Delegation, die mit nach Mainz gefahren war, um dort angesichts der in dieser Form doch unerwarteten Ehrungen freudig zu jubeln. Die Mühe, der Jury bei deren Bereisung seinerzeit einen prächtigen Weinberg vorgestellt zu haben, hatte sich gelohnt. Ein Lichtstrahl aus der Erfolgssonne der Preisverleihung fällt auch auf unseren Freundeskreis. Dafür sei allen Helferinnen und Helfern herzlich gedankt.

Dieter Liebert

9. Juli

Eis und Wein

Ein etwas anderes Ende des Arbeitseinsatzes am 9. Juli hatten sich die Verantwortlichen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg ausgedacht. Setzt man sich im Normfall nach getaner Arbeit in den Rebzeilen bei "Worscht und Woi" noch etwas zusammen, gab es diesmal zu drei ausgewählten Weinen fünf verschiedene Eissorten, wobei die Verkoster nach ihrem Gusto die passende Zusammenstellung finden konnten. Anita Kröker, Ulrike und Claus Kaiser, Ingrid Philipp und Hanno Pischinger hatten nicht nur alles bestens organisiert, sondern sie hatten auch einen guten Draht zum Wettergott, der für diesen Tag herrlichen Sonnenschein vom Himmel schickte.

Diplom-Agraringenieurin (FH) Arnhild Görlach, die zusammen mit ihrer Familie im Licher Stadtteil Eberstadt einen Milchwirtschaftbetrieb mit 120 Milchkühen betreibt, schilderte den Werdegang der Eisherstellung auf ihrem Hof. Im Zeichen der MKS- und BSE-Diskussionen kam der jungen Bäuerin, die in ihrer Ausbildungszeit und späteren Tätigkeit bei der Landjugend Pfalz auch Weinbauerfahrung sammeln konnte, die Idee, eventuelle Ausfälle bei der Vermarktung der Rindfleischprodukte mit Milchveredelung zu Speiseeis zu kompensieren. Ein Schweinestall wurde nach Abstimmung mit der staatlichen Lebensmittelüberwachung zum ständig überwachten Eislabor umgebaut. Danach besuchte Arnhild Görlach die Eisfachschule in Iserlohn, beschaffte entsprechende technische Herstellungsgeräte und war schließlich erstaunt, dass die Eisproduktion eine Menge Arbeit mit sich brachte. Diesen Aufwand habe sie anfangs unterschätzt, gestand die Landwirtin, doch mache ihr die Sache inzwischen sehr viel Spaß, zumal man schnell Vermarktungserfolge erzielen konnte. Dabei seien Hofladenverkäufe in verschiedenen landwirtschaftlichen Betrieben Hessens die Hauptabsatzmärkte, doch auch das "Kugelgeschäft" vom Eiswagen herunter bei Messen und Märkten zeitige Erfolge beim nunmehr seit fünf Jahren laufenden Eisgeschäft.

Nach dieser Einführung gab es dann zu einem "Secco Perlwein" aus Rieslingtrauben, einem "Fortana IGT" (Lambrusco aus der Emilia Romana) und einer Riesling Spätlese von der Mosel auf natürlicher Basis hergestelltes "Bauerneis" der Sorten Haselnuss, Limone, Sahne, Schokolade und Stracciatella. Vizepräsident Claus Kaiser, aus dessen Weinladen die edlen Tropfen kamen, rundete die Verkostung ab und zitierte eine namhafte Weinzeitschrift, in der das Zusammenspiel von Eis und Wein erklärt wird.

Präsident Bernd Witzel dankte Arnhild Görlach für die kostenlose Überlassung des leckeren Gefrorenen. So sei es möglich, den Obolus, den die Weinfreunde für "Eis und Wein" zu entrichten hatten, zur Minderung der Baukosten für das Weinfreundehaus zu verwenden. Witzel überreichte der Landwirtin einen mit Widmung versehenen Bildband Bad Nauheims und dankte abschließend den Organisatoren dieser Veranstaltung, die einmal ein ungewöhnliches Geschmackserlebnis vermittelt hatte. Das Eis aus der Eberstädter Produktion erhält man übrigens in Bad Nauheim auch bei Bauer Hartmann in der Friedberger Straße 103.

Dieter Liebert

25. August

Düsseldorfer Manager am Weinberg

Eingefädelt hatte die Sache Vizepräsident Claus Kaiser, ausgestaltet wurde am 25. August diese erneute Imagewerbung für unseren Verein, aber auch für die Stadt Bad Nauheim, durch Präsident Bernd Witzel und eine fleißige Helferschar. Elo Gautsch hatte die Tische geschmackvoll dekoriert, Gudrun, Horst, Susi, Petra, der Präses und der Chronist mussten wegen der Wetterkapriolen Tische, Weinkartons und Gläser erst auf die und dann wieder von der Aussichtplattform schleppen, aber dann klappte alles oben vor dem Restaurant prima. Unterstützt von einem kleinen Organisationsteam der Firma unter der Leitung von Julia Melzner war man bestens gerüstet, als die aus dem Hotel "Dolce" den Berg hinauf strebenden Spitzenkräfte der Weltfirma Schwarzkopf und Henkel zur Weinprobe eintrafen. Die Damen und Herren aus Düsseldorf weilten mehrere Tage in Bad Nauheim, um die Jahresplanung 2006 für die Sparte Kosmetikprodukte vorzunehmen. Da kam der Ausflug auf den Bad Nauheimer Hausberg gerade recht, um die Anstrengungen der Managementtagung etwas zu kompensieren.



"Prosit" mit Marketingleiter Bernhard Koopsingraven (links), Bernd Witzel und einem weiteren Firmenmanager über den Dächern Bad Nauheims

Unser Präsident Bernd Witzel stellte stolz den Weinberg und die Entwicklung des Weinbaues in Bad Nauheim als auch die Stadt selbst vor, in der er ab Mitte September das Bürgermeisteramt bekleiden wird. Mit launigen Worten betrieb Bernd Imagewerbung für unseren Verein und die schöne Stadt. Dem spritzigen Wein aus eigenem Anbau, der dann die Gläser der Führungskräfte füllte, wurde einiges Lob gezollt. Von dem herrlichen Ausblick auf Stadt und Umgebung zeigten sich die Gäste beeindruckt. Marketingleiter Bernhard Koopsingraven, dem Bernd Witzel einen Bildband von Bad Nauheim überreicht hatte, dankte mit herzlichen Worten für Bewirtung und Betreuung. Man werde Bad Nauheim in guter Erinnerung behalten. "Kommen sie ruhig auch ohne die Pflichten einer Tagung in unsere schöne Stadt, die viel zu bieten hat" waren unseres Präidenten Schlussworte, bevor sich die Spitzenkräfte von Schwarzkopf und Henkel zum Abendessen ins Johannisberg-Restaurant begaben.

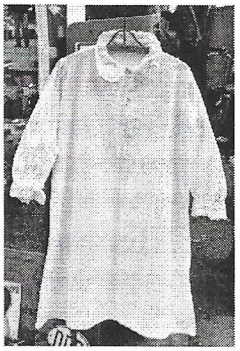
Dieter Liebert

24.Juli

Kunst und Krempel

In Zeiten leerer Kassen sind Innovationen gefragt. So auch in unserem Freundeskreis Weinanbau, wo sich eine Gruppe von Winzerinnen, allen voran Petra Vieritz, überlegte, wie man auf legale Weise die Kasse füllen könnte, um unseren Finanzbedarf für das neue Weinfreundehaus zu decken. Die Idee war schnell geboren, und ein „Kunst- und Krempel-Markt" wurde von Anita Kröker am Teichhaus organisiert. Viele Gegenstände, Vasen, Schmuck, Kleidung, Tischdecken aus Omas feinstem Leinen, Bettwäsche, Kinderspielzeug, Koffer, Gardinen, Läufer, Kleinmöbel, Glas, Geschirr u. v. mehr wechselten den Besitzer. Es wurde angepriesen und gefeilscht wie beim Schlussverkauf. Es entpuppten sich wahre Spitzenverkäufer, die auch nahezu Unverkäufliches noch an den Mann brachten. Das Wetter hielt sich gut, und so konnten die vielen Besucher, die unsere Vorankündigung in der Zeitung gelesen hatten und gerne zu einem kleinen Baustein für unser neues Haus beitragen wollten, bei Claus Kaiser einen Schoppen trinken und beim Teichhauswirt die nötige Grundlage schaffen. Die Atmosphäre war hervorragend, und wir konnten immer wieder hören, dass man die Idee ganz toll fände. Die Ware aus den privaten Beständen der Teilnehmer und von den Winzerfreunden, die nicht dabei sein konnten, war teilweise sehr hochwertig und ging natürlich bei einem solchen Markt weit unter Preis weg, was die Besucher freute. Wir haben es nicht bereut, unsere Schränke und Keller zu plündern, denn am Ende gab es einen stattlichen Erlös, wie unser Schatzmeister Horst Steiper uns versicherte. Bernd Witzel, unser Präsident, war hocherfreut und nahm diesen Erfolg zum Anlass, einen zweiten Markt im Herbst zu organisieren.

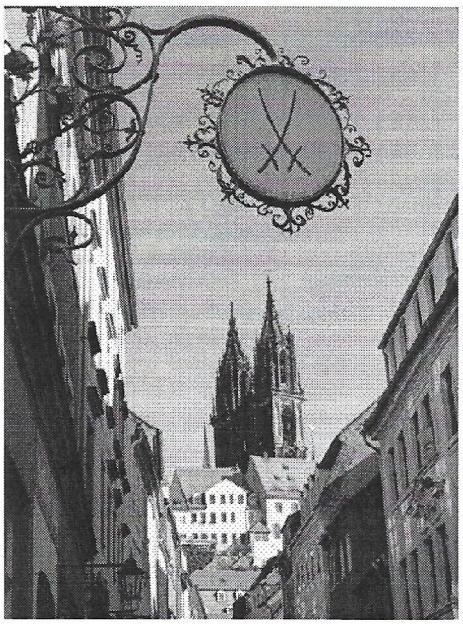
H. Ott



27. - 28. August

Dresden - Meißen

Zum Jahresausflug des Freundeskreises Weinanbau Johannnisberg starteten am Wochenende rund vierzig Mitglieder und Gäste mit einem Bus in Richtung Sachsen. Als erste Station wurde das Jagdschloss Moritzburg angesteuert. Die Führung durch das von August dem Starken erbaute Ensemble mit seinen beeindruckenden Jagdtrophäen begeisterte die Weinfreunde. Weiter ging die Fahrt zum Staatsweingut Schloss Wackerbarth, die älteste Sektkellerei Sachsens. In romantischer Lage wurden dort am 27. und 28. August Tage des offenen Weinbergs mit allerlei Attraktionen und Jazzmusik veranstaltet. Bei einer Führung durch den mit modernsten Anlagen ausgestatteten Betrieb wurde den Gästen zunächst in unterhaltsamer Weise das Geheimnis der Wein- und Sektherstellung vor Augen geführt. Die nachfolgende Verkostung von drei edlen Tropfen auf der prächtigen Außenanlage des Weinguts mit seinem mediterranen Flair ließ erkennen, dass die sächsischen Winzer aus den dort hauptsächlich angebauten Sorten Bacchus, Riesling und Traminer einen vorzüglichen Wein produzieren. Nach einem kleinen Imbiss wurde die Fahrt in Richtung Meißen fortgesetzt. Dort war die staatliche Porzellan-Manufaktur das Ziel. In der Schauwerkstatt war Gelegenheit, die Herstellung und Dekoration des "weißen Goldes" zu verfolgen und anschließend im Museum die Schätze von enormem Wert und beeindruckender Schönheit zu bestaunen. Im Meißener Hotel "Goldener Löwe" bezog man die Zimmer und rüstete sich zum Abendessen, das dank eines sächsischen Originals in Gestalt des Kellermeisters Engel zu einem heiteren Erlebnis wurde. Mit einem Besuch der historischen Weinstube "Vincent Richter" klang der erste Ausflugstag aus. Am nächsten Morgen stand zunächst die Führung durch die Altstadt von Meißen an.



Beim Gang durch die alten Gassen hinauf zu Dom und Albrechtsburg wurde den Gästen deutlich, dass die umfangreichen Schäden des Elbehochwassers viel Renovierungsbedarf hinterlassen hatten. Dann ging es weiter nach Dresden. Eine kleine Stadtrundfahrt durch "Elbflorenz" führte zur "schönsten Milchbar der Welt" mit ihren eindrucksvollen bunten Kacheln vom Boden über die Wände und mit Milch- und Käsespezialitäten aus aller Herren Länder sowie Milchseife. Ein ausführlicher Rundgang durch die Altstadt mit ihren baulichen Schätzen schloss sich an. Auf der Rückfahrt nach Hause wurde zum Abendessen Rast gehalten in Gotha-Boxberg in einer Gaststätte, die direkt neben der im Jugendstil erbauten ältesten Pferderennbahn Deutschlands liegt. Eine beachtliche Anlage, die auch heute noch voll in Gebrauch ist und deren Veranstalter sich große Mühe geben, Publikum von weit her heranzuziehen, z. B. durch ein "My Fair Lady Rennen" im Stile von Ascot. Die Reisegruppe kam tief befriedigt und glücklich nach diesem schönen und eindrucksvollen Wochenende in Bad Nauheim an. Ein herzliches Dankeschön an Anita Kröker für die gute Planung und Organisation, verbunden mit der Hoffnung auf ähnliche Veranstaltungen im kommenden Jahr.

H. Ott - frei nach Dieter Lieberts Veröffentlichung in der WZ

4. September

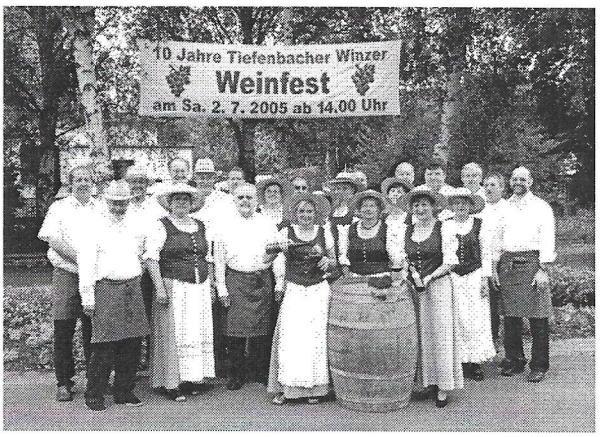
Auf den Spuren berühmter Bad Nauheimer Persönlichkeiten und Kurgäste

Bad Nauheim war bis in die 30er Jahre des 20. Jahrhunderts Treffpunkt Heilung suchender illustrer Gäste. Nicht nur der europäische Hochadel traf sich hier, auch Dichter, Künstler und Gelehrte verliehen dem aufstrebenden Kurort Glanz. Sie alle folgten dem Ruf des Weltbades mit seinen Leben spendenden Quellen und renommierten Ärzten. Eine große Zahl prominenter Kurgäste setzte Bad Nauheim ein Denkmal in Romanen, Gedichten und Briefen. Diese Literatur dem Gast von heute vertraut zu machen, war Inhalt des Spaziergangs mit Hedi Gellner vom Jugendstilverein. Bedeutende Bürgerhäuser, berühmte Hotels sowie Kurpark und Sprudelhof als Besichtigungspunkte gaben den passenden Rahmen.

Auszüge aus Biografien herausragender Persönlichkeiten (Ärzte, Künstler, Mäzene), die Bad Nauheims Ruhm begründeten, ergänzten den literarischen Spaziergang. Die Teilnehmer waren beeindruckt von der lebendigen Führung, die uns die Schönheiten und die Historie unserer Stadt vor Augen führte. Wer diese speziell für unseren Freundeskreis veranstaltete Führung verpasst hat, kann sie über die Bad Nauheim Information an jedem ersten Samstag im Monat nachholen.

H. Ott

Blick nach Tiefenbach

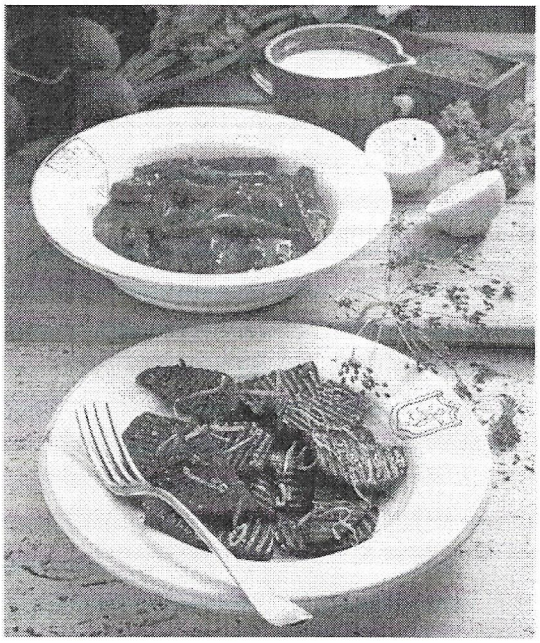


Im vorigen Jahr zogen beim Rosenfest unsere Freunde von der Winzergemeinschaft Braunfels-Tiefenbach in ihrer Festkleidung im Rosenkorso mit uns durch Steinfurth. Zu ihrem diesjährigen Weinfest im Juli aus Anlass des zehnjährigen Bestehens der Gemeinschaft folgten auch einige unserer Mitglieder ihrer Einladung, überbrachten unseren Glückwunsch und mischten sich unter die 300 Gäste. gp

Gnadenlos unterschätzt : Rote Bete - ein fantastisches Wintergemüse

In einer Zeit, in der die Supermärkte Angebote aus aller Welt bereithalten, die das Herz begehrt, besinnt man sich immer mehr auf Vergessenes und oft Verschmähtes.

Zum Beispiel auf Rote Bete – ein gnadenlos unterschätztes Gemüse. Die meisten von uns werden sie nur als sauer eingelegte Scheibchen aus dem Glas kennen, und die Frage, ob man Rote Bete mag oder nicht, dürfte sich wohl vor allem daran entscheiden, ob man eine Schwäche für billigen Essig hat.



Dabei hat dieses Gemüse eine Menge Vorzüge. Es ist vielfältig einsetzbar, lässt sich gut lagern und schont den Geldbeutel. Auf hiesigen Wochenmärkten ist die Rote Bete schon für wenig Cent pro Kilo zu haben. Auch die "trendigen" Ernährungsbücher, die mittlerweile mehr Arzneimittelratgebern gleichen, verweisen auf die Vorzüge der vielen gesunden Inhaltsstoffe dieses Gemüses. Allem voran wird auf die Folsäure hingewiesen, die für die Bildung roter Blutkörperchen mit verantwortlich ist. Doch sehr oft wird das Wichtigste leicht übersehen. Das von außen eher unansehnliche Wurzelgemüse, verwandt mit Mangold und Zuckerrübe und ursprünglich im Mittelmeerraum zu Hause, schmeckt fantastisch, sofern man es mit etwas Liebe zubereitet. Der Fantasie sind da keine Grenzen gesetzt. Bevor die Variationen ins Spiel kommen, steht jedoch fast immer erst das Garen. Frische Rote Bete, die nicht sowieso in der Suppe landen soll, sondern zum Beispiel als Salat weiter verarbeitet wird, wird mit Schale und unverletztem Strunk gekocht, denn das ist ganz wichtig, weil sie sonst ausblutet. Dieser Vorgang kann 20 bis 30 Minuten dauern, welches sich aber lohnt. Sehr einfach zubereitet, aber äußerst lecker, ist Rote-Bete-Carpaccio, das tatsächlich ähnlich dem klassischen Carpaccio (mit Fleisch) angerichtet werden kann. Gegarte Rote-Bete-Scheiben mit Balsamico-Essig und Olivenöl beträufeln, dazu etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle, schmeckt hervorragend. Sicherlich könnte ich hier noch eine Vielzahl verschiedener Rezepte aufführen, aber machen Sie sich bitte einmal die Mühe in Ihrem Kochbuch - oder besser gesagt in Ihren Kochbüchern - zu blättern, was man alles mit diesem heimischen Gemüse "anstellen" kann.

Auch die gehobene Küche hat die Rote Bete wieder entdeckt und kombiniert sie mit Ziegenkäse und kreiert gar, aufgrund des süßlichen Eigengeschmacks, Dessert-Variationen – zum Beispiel mit Orangenmarmelade.

Sie fragen sich, was hat das alles mit Wein zu tun? Richtig, diese Antwort will ich Ihnen geben. Ein tolles Gemüse ist eine hervorragende Abrundung zu jedem Menü, genauso wie der Wein gleiche Eigenschaften besitzt. Probieren Sie's einfach einmal, und wenn Sie absolut keine Idee zur Verwendung finden, fragen Sie meine Schwiegermutter, sie wird Ihnen gerne ein paar Rezepte verraten oder dieses feine Gemüse, welches übrigens in meinem Garten wächst, zubereiten. Ich bin überzeugt, ab sofort gehört die Rote Bete in Ihr Ernährungsprogramm genauso wie ein hervorragender Rotwein oder Weißwein. Na dann Prost, und denken Sie an die Bildung der roten Blutkörperchen, die ganz wichtig für unsere Gesundheit sind. Wir wollen doch noch viele gemeinsame Jahre in fröhlicher Runde erleben.

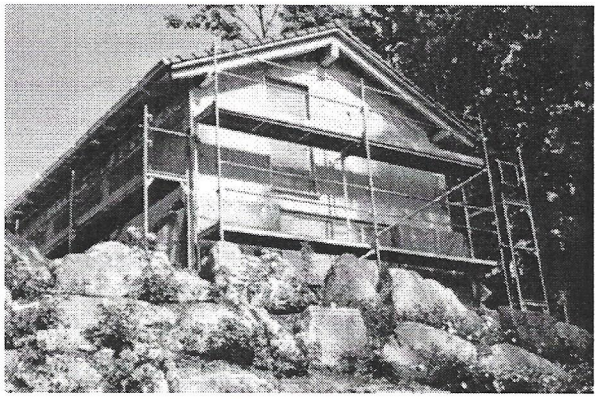
Wein und Salat - eine feine Verbindung

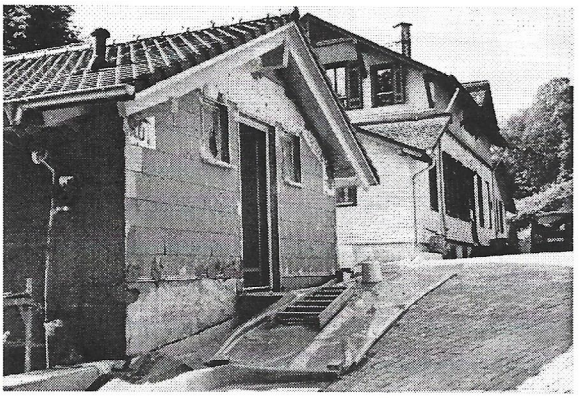
Liebe Weinfreunde, die Kombination von Wein und Salat galt lange als problematisch. Grund dafür war die Säure, die im Dressing durch Essig oder Zitronensaft vorhanden ist. Doch wenn man bei der Kombination von Salat und Wein einige Grundregeln beachtet, treten wunderbare kulinarische Synergie-Effekte hervor. Diese Aussage trifft zumindest ein Fachmann, dem man glauben schenken kann. Essig oder Zitronensaft als saure Zutaten im Salat verstärken zwar das Säureempfinden im Wein, doch wenn der Essig sorgfältig dosiert und abgestimmt eingesetzt wird, steht der geschmacklichen Harmonie nichts im Wege, heißt es weiter. Allerdings sollte auf dominante Gerbstoffe, wie sie bei hochwertigen Rotweinen typisch sind, in Verbindung mit den meisten Salatsoßen verzichtet werden. Die Experten empfehlen daher eher fruchtige Rot- oder Roséweine vom Typ Portugieser oder Trollinger.

Essig- oder Zitronensäure im Salatdressing lassen sich den Angaben nach hervorragend mit Honig mildern und verleihen dem Salat so eine besondere Note, die sich gut mit Wein verträgt – beispielsweise einem Weißburgunder. An dieser Stelle darf ich verraten, dass ich seit jeher dem Salat eine Prise Zucker zusetze, die mir ausgezeichnet bekommt. Mayonnaise im Kartoffel- oder Nudelsalat kann ideal von herzhaften Riesling-Weinen begleitet werden, die neben einer schmeckbaren Süße auch eine fruchtige Säure mitbringen dürfen. Natürlich spielt auch die Art des Salates eine wichtige Rolle: Zartes Grün ist gut kombinierbar mit dezenten Aromen, wie etwa von Silvaner oder Weißburgunder. Zu herzhaften Blattsalaten im Sommer oder Herbst passen besser Grauburgunder oder leichte Rotweine. Ein vielfältig fruchtiger Gemüse-Mix zu gegrilltem Fisch geht mit halbtrockenem Riesling, einem Spätburgunder Rosé oder leicht gekühltem Portugieser eine gute Verbindung ein.

Auch Salatkräuter sind bei der Wahl der passenden Weine mitbestimmend. Schnittlauch beispielsweise unterstreicht den frischen Charakter des Salats und bevorzugt einen leichten Rivaner, während sich zu Kerbel mit seinem dezenten Aniston eher ein vollmundiger Grau- oder Weißburgunder empfiehlt.

Ich wünsche Ihnen für die hoffentlich noch angenehmen Herbsttage (Altweibersommer) viel Vergnügen mit bunten Salaten und den passenden Weinen.
Guten Appetit
Euer Präsident Bernd Witzel





Wie soll unser neues Weinfreundehaus heißen?
Ihre Kreativität ist gefragt.

Ideenwettbewerb.

Vorschläge bitte

bis zum 20. September

bei Claus Kaiser im CLAVINUM einreichen.
Dem Gewinner winkt auf dem Bacchusfest ein Preis.

Termine

9. Oktober	Flohmarkt Schwalheimer Straße
Mitte Oktober	Einweihung des Weinfreundehauses
29. Oktober	Bacchusfest

80 Stunden Manpower für den Rebschutz

Ein Bericht von Ulrike Kaiser

Ein starkes Team, kann man nur sagen, hat auch in diesem Jahr alles dafür getan, dass unsere Ernte wieder unsere Erwartungen erfüllt. Unser Team bestand aus Bruno Geyer, Hanno Pischinger, Jürgen Born, Karl Kircher, Ernst Kröker, Bodo Wawretschek, Ulrike Kaiser und unserem Nachwuchs Christian Habicht. In diesem Jahr erstreckte sich unser Einsatz vom Beginn der Austriebsspritzung am 16. April bis zur Schlussspritzung am 10. August.

Jeder kennt unseren Rotweinhang und weiß, dass es teilweise nicht einfach ist, sich hier aufrecht zu halten; schon gar nicht, wenn mit einer Motorspritze von 20 Kilo Gewicht auf dem Rücken und mit "rhythmischen Bewegungen" das Spritzgut auf der ganzen Laubwand ausgebracht werden muss. Je mehr unsere Laubwand also zunahm, umso kraftvoller war auch hier der Einsatz, eine echte Plackerei, wie jeder weiß, der es erlebt oder gesehen hat.

Für den Weißwein haben wir uns vor zwei Jahren eine große fahrbare Spritze angeschafft, ein echter Gewinn. Seit wir dieses Gerät haben, hat sich die Zeit, die wir im Weißwein aufbringen müssen, um fast eine Stunde pro Einsatz reduziert, was natürlich auch die Lärmbelästigung der Nachbarn, insbesondere für die Gäste des Restaurants auf dem Johannisberg verringerte. Die Maschine fasst insgesamt 80 Liter Spritzbrühe, dazu kommt das Gewicht des Geräts, was natürlich nicht mit einem Mann zu halten ist. Zwei Mitglieder sind also damit betraut, das Gerät sicher durch die Rebzeilen zu fahren, keine Rebstöcke zu beschädigen und am Gassenende auf unsere Rosenstöcke achten. (Eine ganz große Bitte von unserem Team, die Absätze hier zum Rasen flach zu halten, da ansonsten schnell ein Rosenstock zum Opfer fallen kann bzw. Teile davon abgerissen werden.) Es gab so einiges zu tun, was man beim normalen Arbeitseinsatz nicht sieht und was alles nebenher zu erledigen ist. So sind z.B. die Mittel, die zum Einsatz kommen, mit unserem Winzer und dem Weinbauinstitut abzustimmen, dann unserer Weinbergssituation entsprechend zu kombinieren und die Menge zu bestimmen. Jede Maschine muss zum Spritzeinsatz technisch einwandfrei sein. So mancher Einsatz fordert seinen Tribut. Da ist zum Beispiel ein Seilzug der Handspritzen abgerissen, die Benzinzufuhr macht Probleme, die Gaseinstellung muss überprüft werden, die Düsen müssen nachgestellt werden, die unterschiedlichen Benzinmischungen für die jeweiligen Geräte müssen vorhanden sein. Dies alles verlangt dem Spritzteam Zeit, Kraft und Schweiß ab und läuft selbstverständlich im Hintergrund ab.

Es gibt eine schöne Tradition nach dem Einsatz. Wir beenden ihn bei einem Glas Wein und mit einer Vesper in gemütlicher Runde. (Diese Zeit haben wir natürlich nicht bei den 80 Stunden mit eingerechnet.) Es ist zwar schön, ein Glas Wein zu trinken, man lernt es aber umso mehr zu genießen, wenn man weiß, welch ein Aufwand dahinter steht. Unser Weinberg verlangt nicht nur die Pflege der einzelnen Rebstöcke, sondern auch die Zusammenarbeit aller Mitglieder. Leider ist es nicht einfach, freiwillige Mitglieder zu finden, die ihre Freizeit für eine solche Arbeit opfern. Die Natur hat ihren eigenen Terminkalender, den wir zu beachten haben, wenn wir einen guten Tropfen ernten möchten, und dieser nimmt nicht Rücksicht auf die privaten Termine seiner Mitglieder. Freiwillige Helfer sind daher immer gern gesehen.

Ein großes Dankeschön an die Helfer !

Fotos: Liebert, Stadler, Kaiser, Pasch, Winzergemeinschaft Tiefenbach

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: Helga Ott, helgaott@freenet.de, Tel. 06032-867718 oder 0175-7652116
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. Einsendung von Beiträgen, soweit möglich, über E-Mail.
Für die Mitglieder ist der Bezugspreis im Mitgliedsbeitrag enthalten.