FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

gegründet 1998 | Nr. 18 | Juni 2006 | 6. Jahrgang

Liebe Weinfreunde,

eine alte Regel sagt, der Euphorie folgt die Ernüchterung, der Ernüchterung die Gleichgültigkeit. Wenn ich mit diesen Worten heute in der Ausgabe des "Johannisberger Weingeflüster" beginne, so hat dies einen Grund, besser gesagt mehrere Gründe. In der Jahreshauptversammlung am 31.03.2006 wurde sehr eindeutig dargestellt, dass mit der Fertigstellung unseres neuen Weinhauses auch Verpflichtungen eingegangen wurden, die von allen Mitgliedern des Freundeskreises – egal ob aktiv oder passiv – getragen werden müssen. Insbesondere die Bereitschaft, am Wochenende die Bewirtung zu übernehmen, lastet nur auf wenigen Schultern und ist schon jetzt nicht mehr vertretbar. Auch die Pflege der Rebstöcke lässt mehr als zu wünschen übrig. Es gibt eine ganze Reihe von aktiven Mitgliedern, die sich in diesem Jahr noch nicht ein einziges Mal um ihre Reben gekümmert haben. Nach dem Motto: „Die Anderen werden es schon machen, ich selbst trete dann nur bei der Ernte in Erscheinung" - dies kann so nicht sein und wird auch nicht geduldet.

Wenn einige unserer aktiven Weinfreunde bis heute noch nicht ihre Zuteilung der Ernte 2004 abgeholt haben und jetzt darauf bestehen, dass dieses nun geschieht, obwohl die Satzung hier eine ganz klare Regelung vorgibt, ist dies mehr als bedenklich.

Ich jedenfalls bin nicht bereit, diesen Weg kommentarlos mitzugehen, sondern werde versuchen, alles zu unternehmen, um den Zielen des Freundeskreises Weinanbau am Johannisberg gerecht zu werden.

Da es, bedingt durch die katastrophalen Wetterverhältnisse, Schnee noch bis in den Monat März hinein und dann Dauerregen bis zum heutigen Tage, auch zu dieser Situation gekommen sein mag, rufe ich heute noch einmal alle Mitglieder des Freundeskreises auf, ihrer Aufgabe zur Pflege der Rebstöcke und der Beteiligung am Vereinsleben in vielerlei Form nachzukommen.

Liebe Weinfreunde, wenn ich mit diesen sehr deutlichen Worten begonnen habe, so bitte ich um Verständnis und hoffe, dass es uns gemeinsam gelingt, diese „kleinen Problemchen" zu regeln, zumal es in unserem Freundeskreis auch eine ganze Reihe voll angenehmer Dinge zu berichten gibt.

Im Mittelpunkt der nächsten Wochen steht neben der Veranstaltung zur Fußball-WM am Johannisberg die Weinausgabe am 09.07.2006 ab 11.30 Uhr in der Umgebung der Hofscheune meiner Familie in Nieder-Mörlen. Ich denke, es sollte wieder ein Familienfest werden, zu dem neben allen Weinfreunden auch deren Partner und Angehörige eingeladen sind. Neben verschiedenen Grillspezialitäten zum Mittagstisch wollen wir zum Nachmittag auch wieder ein Kuchenbuffet anbieten, zu dem wir Sie bitten, mit einer Kuchenspende beizutragen.

Natürlich dürfte das Ergebnis der Weinlese 2005 von besonderer Bedeutung sein, zumal an diesem Tage die Ernte an alle „Winzerinnen/Winzer" in gewohnter Form zur Verteilung kommt. Ich freue mich schon auf diesen Tag und hoffe, dass Sie zusammen mit Ihrer Familie im Kreise der Weinfreunde von Bad Nauheim einen schönen Tag verbringen können.

Abschließend gestatten Sie mir noch einen Hinweis zum Rosenfest 2006, an dem wir uns wieder mit einem Korsowagen beteiligen wollen. Es wäre sehr schön, wenn nicht nur viele fleißige Hände bei der Gestaltung des Wagens dabei wären, sondern Sie sich auch am Umzug am 16.07.06 beteiligen würden. Das Hessische Fernsehen hat bereits zugesagt, diese Veranstaltung wieder über 90 Minuten im HR3 zu senden.

Mit großem Dank an all die Weinfreunde, die meinen 60. Geburtstag nicht vergessen haben,
verbleibe ich mit freundlichen Grüßen



Bernd Witzel – Präsident

Jahreshauptversammlung

am 31.3.2006
in der Erika-Pitzer-Begegnungsstätte

Protokoll
Folgende Tagesordnung steht zur Behandlung an:

1. Eröffnung und Feststellung der Beschlussfähigkeit (§ 12)
2. Jahresbericht des Präsidenten (§ 12 Abs. 2)
3. Jahresbericht des Sekretärs
4. Jahresbericht des Schatzmeisters (§12 Abs.2)
5. Bericht der Kassenprüfer (§12 Abs.2)
   a) Antrag auf Entlastung des Vorstandes (§12 Abs.2)
6. Bericht der Vorsitzenden der Parzellenbeauftragten (§ 11)
7. Aktueller Sachstandsbericht zum Weinberghaus
   a) Kosten
   b) Öffnungszeiten
   c) Angebote
   d) Anmietungen
   e) Verschiedenes
8. Neuwahl von mindestens zwei Kassenprüferinnen / Kassenprüfern
9. Nachwahl von mindestens einem Beisitzer (erweiterter Vorstand)
10. Vorschau auf das Veranstaltungsprogramm 2006
11. Anträge
12. Verschiedenes.

Top 1

Der Präsident eröffnet pünktlich die Jahreshauptversammlung, begrüßt die Mitglieder und zeigt sich erfreut über den sehr guten Besuch. Er stellt die ordnungsgemäße Ladung sowie die Beschlussfähigkeit der Versammlung fest und verweist auf die Tagesordnung, zu der keine Änderungen oder Ergänzungen beantragt werden. Besonders grüßt der Präsident den Ehrenpräsidenten Peter Griebsch, Ehrenmitglied Annemie Brückner sowie Stadtrat Ulrich Eisenreich. Zu Ehren und zum Gedenken an unsere im letzten Jahr verstorbenen Mitglieder Carla Imbescheid und Peter Gundel bittet der Präsident die Versammlung um ein stilles Gedenken.

Top 2

Der Präsident stellt fest, dass mit der offiziellen Inbetriebnahme der „Parzelle 21", unserem neu erbauten Weinfreundehaus, am 27.11.2005 für den Freundeskreis ein neues Zeitalter angebrochen sei. Das gelungene Werk erfülle mit Stolz, der Verlauf der Baumaßnahme sei zufriedenstellend gewesen, auch wenn hin und wieder auch mal Sand ins Getriebe geraten sei. Seinen ganz besonderen Dank spricht er all denen aus, die aktiv und ohne Murren und ungeachtet kleinerer Blessuren am Bau präsent waren, er schließt ein die Vorstandsmitglieder, die während des letzten Jahres intensiver als sonst gefordert waren, aber auch die Vereinsmitglieder, die ohne großes Aufhebens angepackt und sich eingebracht haben. Obwohl die Realisierung der Baumaßnahme viel Kraft beanspruchte, gelang es dennoch, eine Vielzahl gelungener Veranstaltungen vorzubereiten und durchzuführen. Nur beispielhaft seien hier die Grundsteinlegung, die Weinausgabe, „Eis und Wein" sowie „Kunst und Krempel" und die zweitägige Reise nach Sachsen neben dem Bacchusfest und dem Weihnachtsmarkt genannt. Auch hierfür gelte der besondere Dank denen, die Planung und Durchführung verantwortlich besorgen.
Die Situation am Berg stellt sich so dar, dass derzeit 76 Stöcke in den Parzellen und 64 Stöcke in der Musterparzelle frei sind. Die Anlage sei in einer guten Verfassung, dies habe mit dazu beigetragen, dass Bad Nauheim beim letztjährigen Wettbewerb „entente florale" die Goldmedaille errang. Allen Parzellenbeauftragten, besonders aber auch der neuen Vorsitzenden, gebühre hierfür der Dank.
Die Weinlese 2005 hat mengenmäßig ein Drittel weniger erbracht als im Vorjahr, dafür wurden wir aber mit einer hervorragenden Qualität belohnt. Allgemeinen Zuspruch findet die Gestaltung unserer Flaschen und die gelungene Kooperation mit dem Jugendstilverein, eine Partnerschaft, die in jedem Fall weitergeführt werden soll.
Neben all der Arbeit wurden auch neue Kontakte zu dem Eberstädter Bürgerverein und der Stadt Rothenburg an der Fulda geknüpft – in beiden Fällen beabsichtigt man das Anlegen eines Wingerts, und man will hierbei auf unsere Erfahrungen zurückgreifen.
Der Präsident schließt seinen Jahresbericht mit einem Ausblick in die Zukunft, er zeigt sich zuversichtlich ob der gemachten Erfahrungen während des vergangenen schwierigen Jahres. Er ruft alle Vereinsmitglieder auf, auch künftig zusammenzustehen und das Vereinsleben aktiv zu gestalten.

Top 3

Sekretär Richard Holbe berichtet über die Mitgliederstruktur. Derzeit sind 194 Mitglieder, davon 147 Aktive zu verzeichnen. Mehr als die Hälfte (52.8%) gehören der Altersgruppe der über 61-jährigen an. Gleichfalls geht er in seinem Bericht auf die Vorstandsarbeit des vergangenen Jahres ein. An insgesamt 12 Tagen wurden 91 Tagesordnungspunkte mit einem Zeitaufwand von 29 Stunden abgehandelt.

Top 4

Mittels einer visuellen Präsentation erstattet der Schatzmeister Horst Steiper einen ausführlichen Kassenbericht, der sowohl die finanzielle Abwicklung des Bauvorhabens als auch die sonstigen Ausgabenbereiche des Freundeskreises umfasst. Zum 31.12.05 standen flüssige Mittel in Höhe von 3790,02 € zur Verfügung, das Vermögen des Vereins beläuft sich zum gleichen Zeitpunkt auf 96.583,27 €. Der Präsident dankt dem Schatzmeister für seinen Bericht und würdigt seine Tätigkeit während der Bauphase, die eine Belastung darstell-

te, welche die übliche Inanspruchnahme um ein Vielfaches überstieg. Naturgemäß schließen sich eine Vielzahl von Einzelfragen an, die allesamt zur Zufriedenheit beantwortet werden.

Top 5

Die beiden Kassenprüfer, Weinfreunde Langenbach und Vieritz, berichten, dass sie mit einem Zeitaufwand von 3 Stunden intensiv und umfassend die Kassen- und Buchhaltungsunterlagen geprüft hätten und dem Schatzmeister eine korrekte Kassenführung bescheinigen können

Top 6

Gründend auf den erstatteten Kassenprüfungsbericht sowie die übrigen vorangegangenen Berichte, beantragen die Kassenprüfer, dem Vorstand Entlastung zu erteilen. Dies geschieht einstimmig, bei Enthaltung der Vorstandsmitglieder.

Top 7

Die Vorsitzende der Parzellenwarte,
Ingrid Philipp, gibt einen Überblick über die Situation am Berg. Sie verweist auf 140 Weinstöcke, die zur Pflege zu vergeben sind sowie anstehende Wechsel bei den Parzellenwarten. So sei vorgesehen, Helga Ott durch Bodo Wawretschek und Theo Schellberg durch Karl Kircher zu ersetzen. Den Bericht ergänzt unsere Önologin
Ulrike Kaiser um das ins Auge gefasste Projekt der Begrünung des Weinberges, welches in Zusammenarbeit mit dem Weinbauamt in diesem Jahr umgesetzt werden soll.

Top 8

Präsident Witzel erstattet einen ausführlichen, detaillierten Sachstandsbericht zum Weinberghaus, legt Details zu Bauarbeiten und Kosten offen. Gleichfalls erläutert er die künftig vorgesehene Nutzung des Hauses und die ins Auge gefassten Öffnungszeiten. Er dankt all denen, die während der Bauphase helfend zur Verfügung standen und ruft alle eindringlich zur weiteren Mitarbeit bei der Bewirtschaftung auf, um das anspruchsvolle Ziel, in spätestens 4 Jahren die Finanzierung abgewickelt zu haben, zu erreichen.

Top 9

Für das Amt der Kassenprüfer werden die Mitglieder Langenbach, Kircher und Vieritz vorgeschlagen und einstimmig gewählt. Sie nehmen die Wahl an.

Top 10

Für das Amt eines weiteren Beisitzers im erweiterten Vorstand wird Ulrich Eisenreich, der bisher den Magistrat im Vorstand vertrat, vorgeschlagen und einstimmig gewählt. Er nimmt die Wahl an.

Top 11

Aufgrund seiner beispielhaften Verdienste um den Freundeskreis, insbesondere bei der Realisierung des Bauvorhabens, schlägt der Vorstand vor, Herrn Thomas Jüngel zum Ehrenmitglied zu ernennen. Präsident Witzel würdigt seine Verdienste. Ohne sein Engagement wäre unser finanzieller Rahmen erheblich ins Wanken geraten. Nach einstimmiger Zustimmung überreicht Präsident Witzel die Ernennungsurkunde und ein Blumengebinde.

Top 12

Anita Kröker gibt einen Überblick über das diesjährige in Vorbereitung befindliche Veranstaltungsprogramm und dankt allen Helferinnen und Helfern, die bisher zum Gelingen der Veranstaltungen beigetragen haben. Im Einzelnen sind vorgesehen:

08.4. – Weinprobe nach dem Arbeitseinsatz
30.4. – Geselliges Treffen mit den Tiefenbacher Freunden
01.5. – Maifeier
14.5. – Kunst und Krempel
23.6. – Frankfurter Küch' und Sprüch'
01.7. – Fußball WM in Parzelle 21
09.7. – Weinausgabe
16.7. – Rosenfest
20.8. – Damenausflug Gotha
26.8. – Jahresausflug Esslingen
2./3.9.- Oldtimertag
Okt. – Weinlese mit kleinem Erntefest in „Parzelle 21"
Nov. – Hessische Gerichte und Hessische Weine
Dez. – Beteiligung am Weihnachtsmarkt

Das umfangreiche Programm löst heftigen Beifall der Versammlung aus, der Präsident dankt der Initiatorin und ihren Helferinnen und Helfern.

Top 13

Hier schließt sich eine ausgiebige Diskussion zu den verschiedensten Themenbereichen an, und es besteht auch Gelegenheit, Kritik zu äußern. Der Wegfall des Bacchusfestes in diesem Jahr, aber auch persönliche negative Erfahrungen einzelner Mitglieder werden thematisiert und durchaus kontrovers erörtert. Nach ausführlichen Erörterungen dankt der Präsident allen Helferinnen und Helfern für ihren beispielhaften Einsatz. Er stellt in Aussicht, einige besonders hervorzuhebende Verdienste in besonderer Weise zu würdigen und bittet gleichzeitig um Verständnis dafür, wenn während der durchaus angespannten und hektischen Bauphase manchmal unangemessen reagiert wurde.

Gegen 22.45 Uhr schließt der Präsident die Versammlung.

Gez. Richard Holbe

Rosenfest 2006
„Wir sind dabei"

Der Königin der Blumen, der Rose zu Ehren feiert Steinfurth auch in diesem Jahr das traditionelle Rosenfest, zu dem die Stadt Bad Nauheim Herrn Staatsminister Wilhelm Dietzel als Schirmherrn gewinnen konnte.

An allen Festtagen vom 14.-17.07.2006 können die neuesten Kreationen der Steinfurther Rosenzüchter bewundert werden. Den Höhepunkt bildet der Rosenkorso am Sonntag, dem 16.07.2006 ab 14.00 Uhr, zu dem wieder viele Tausende Besucher erwartet werden.

Auch wir, der Freundeskreis Weinanbau am Johannisberg, haben unsere Teilnahme am Rosenkorso zugesagt und werden uns wieder mit einem „Prunkwagen" präsentieren. Hierzu sind natürlich nicht nur Ideen, sondern auch viele fleißige Hände für die Gestaltung des Wagens notwendig.

Außerdem wäre es sehr schön, wenn sich, wie in den vergangenen Jahren, auch wieder eine „Fußgruppe" in festlicher „Winzerkleidung" zusammenfindet, um am Umzug teilzunehmen. Der Hessische Rundfunk wird diesen Umzug wieder über 90 Minuten aufzeichnen und am Abend im HR3 senden.

Nähere Informationen hierzu erfahren Sie von Anita Kröker, mit der Sie sich unter der Telefonnummer 06034 - 4199 in Verbindung setzen können.
Mit freundlichen Grüßen



Bernd Witzel – Präsident

Begrünung unseres Weinbergs

Die Weinfreunde, die nicht an unserer Jahreshauptversammlung teilnehmen konnten und auch nicht mitbekommen haben, warum wir unseren Weinberg begrünen wollen, erhalten hier eine kurze Einführung in die Thematik.
Ulrike Kaiser, unsere Önologin, war bereit, der Redaktion eine Kurzversion ihres Vortrages zu übermitteln:

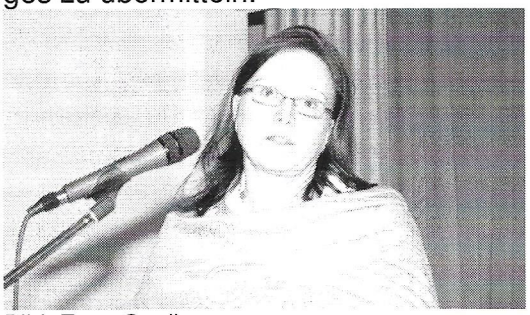


Bild: Ernst Stadler

Liebe Weinfreunde,
die Aufgaben der Begrünung im Weinbau haben sich in den letzten Jahren grundlegend geändert: War die Begrünung lediglich eine Oberflächenabdeckung, Erosionsschutz und eine Maßnahme zur besseren Mechanisierung, so kommen ihr heute weitaus mehr Aufgaben zu. Nicht nur unter ökologischen, sondern auch unter qualitätssteigernden Gesichtspunkten.

Ziele und Nutzen von Begrünungen
Die Hauptziele einer Begrünung lassen sich unter drei Hauptkriterien zusammenfassen:

Ökonomie - Bei einer an den Standort gut angepassten Begrünung geht die Stabilisierung des Ökosystems im Weinberg einher.

Erhöhung der pflanzlichen Artenvielfalt, Einfluss auf Anfälligkeit bezüglich Pilzkrankheiten, Zusammensetzung des Beerensaftes und der Beereninhaltsstoffe.

Durch Verminderung der Mineralstoffauswaschung wird die Pufferwirkung des Bodens gegenüber Schadstoffeinträgen verbessert und das Wasseraufnahme- und Haltevermögen erhöht.

Anforderung an den Standort und Begrünung:
Standortmodalitäten müssen ermittelt werden. Zum anderen muss aber auch die Arbeitskapazität überdacht werden, da manche Begrünungen arbeitsintensiv sein können und die Biologie der Begrünungspflanzen entscheidenden Einfluss auf die Gesamtbegrünung hat.
Zu den Standortmodalitäten zählen: Klima, Boden und Lage.

Es gibt viele Gründe, die für eine Begrünung an unserem Hausberg sprechen. Hierbei verfolgen wir hauptsächlich folgende Ziele:

Produktion von gesundem und qualitätsmäßig hochwertigem Traubengut. Langfristige Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und maximale Reduktion der Umweltbelastung.
Förderung und Erhaltung einer reichen biologischen Vielfalt im Ökosystem des Weinbaus und seiner Umgebung.

Es gibt zwei Arten der Begrünung im Weinberg:
Die Langzeitbegrünung und die Kurzzeitbegrünung. Wir haben uns für die Langzeit- bzw. Dauerbegrünung entschieden, da dies mit Pflanzen erfolgt, die der Rebe möglichst wenig Konkurrenz bereiten. Im Weißwein besteht die

Mischung vorwiegend aus Gräsern wie Wiesen-Rispengras, Rot-Schwingel sowie Legumiosen. Im Rotwein haben wir einen höheren Anteil von Weißklee beigegeben.
Ulrike Kaiser

Unser Jahrgang 2005

Am 9. Juli ist es so weit, unser neuer Jahrgang wird verteilt. Hier schon einmal vorab eine kurze Beschreibung des Weins:

Der Weißwein ist fruchtig-frisch, halbtrocken ausgebaut und hat 10,5% Alkohol und 13,1g Restzucker. Unser Rotwein ist Rubinrot und samtig im Geschmack, trocken ausgebaut bei 13% Alkohol und bei 0,1g Restzucker für Diabetiker geeignet.
Claus Kaiser

Ehrenmitgliedschaft Thomas Jüngel



Bild: Ernst Stadler

Thomas Jüngel von der Firma Heinstadt u. Reiss, der sich durch weitreichende Hilfestellung bei der Fertigstellung unserer „Parzelle 21" um unseren Verein Verdienste erworben hat, wurde einstimmig zum Ehrenmitglied ernannt. Danke an Thomas Jüngel!
Helga Ott

Freundeskreis empfängt Delegation der befreundeten Eberstädter Weingärtner

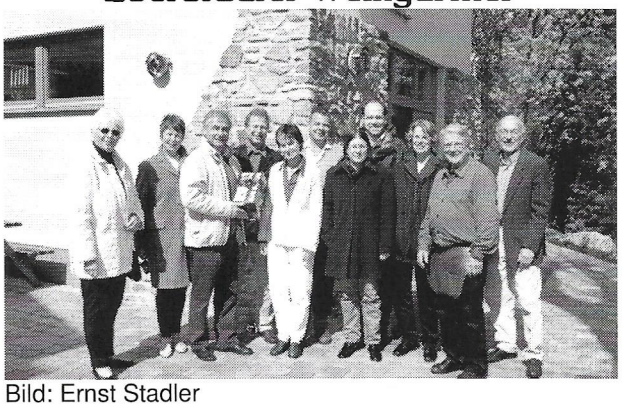


Bild: Ernst Stadler

Besuch aus dem Darmstädter Stadtteil Eberstadt empfing am Sonntag, den 30.4.d.J., der Freundeskreis Weinanbau Johannisberg. Zur Weinausgabe im Vorjahr waren einige Darmstädter zu ersten Informationen nach Bad Nauheim angereist. Dort hatte Präsident Bernd Witzel den Südhessen die Zusage zu einem Vortrag über die Entstehung des Vereins und die Gestaltung der Anlage am Johannisberg gegeben. Als Bernd Witzel nach Eberstadt kam, erwarteten ihn etwa 120 interessierte Weinliebhaber in den Räumen des Bürgervereins.

Man griff auf die erfolgreichen Konzepte aus Bad Nauheim zurück und bekam auch praktische Hilfe in Form von Satzung und Geschäftsordnung.

„Eberstädter Weingärtner" nennen sich die Weinfreunde, die eine Abteilung des Eberstädter Bürgervereins sind, der im rund 25.000 Einwohner zählenden Darmstädter Stadtteil sehr engagiert wirkt. Zu einem Freundschaftsbesuch war jetzt eine Delegation der „Eberstädter Weingärtner" mit ihrem Vorsitzenden Gerhard Knöll an der Spitze in die Badestadt gekommen, wo sie im neuen Weinfreundehaus von Bernd Witzel und einigen Weinfreunden begrüßt wurden. Der Eberstädter Vorsitzende beglückwünschte die Gastgeber zu ihrem schmucken Vereinsheim und wünschte weiterhin gute und gehaltvolle Erträge.

Wie Knöll berichtete, habe man am Vortag des Besuchs den Weingarten bestellt und 1.300 Rebstöcke gepflanzt. Auf ebener Fläche wurden je zur Hälfte Rot- und Weißweinstöcke in die Erde gebracht.

Die Eberstädter streben als Partner auf dem Gebiet des Hobby-Weinanbaus weiterhin freundschaftliche Kontakte und einen regen Erfahrungsaustausch mit den Bad Nauheimer Weinfreunden an. Bei einem Gläschen Wein wurde eine Zeit lang gefachsimpelt. Nach dem Besuch des Blumenmarkts traten die „Eberstädter Weingärtner" die Rückreise an.
Dieter Liebert

Damenausflug zum My Fair Lady-Rennttag in Gotha-Boxberg:



Zu diesem Ausflug **am 20. August** haben sich

noch nicht genügend Ladies angemeldet. Das ist schade, denn ich habe dafür einen kleinen Bus gebucht (max. 30 Personen). Bei dem vollbesetzten Bus beläuft sich der Fahrpreis auf ca. 13,50 Euro pro Person. Vielleicht gibt es ja noch Weinfreundinnen, deren Freundinnen oder Gäste, die noch mitkommen möchten? Das My Fair Lady-Rennen findet in einem wunderschönen Ambiente statt. Die gut erhaltene Jugendstilanlage ist die älteste und mit 2.900 m auch die längste Pferderennbahn Deutschlands. Mit dem My Fair Lady-Renntag am Sonntag, 20. August, endet die Rennsaison auf dem Boxberger Geläuf. Also meine Damen, gehen wir nach Boxberg zum Galopp! Wichtigstes Utensil ist ein schicker Hut; denn „behütete" Damen zahlen keinen Eintritt! Bitte anmelden!
Anita Kröker

Kunst & Krempel

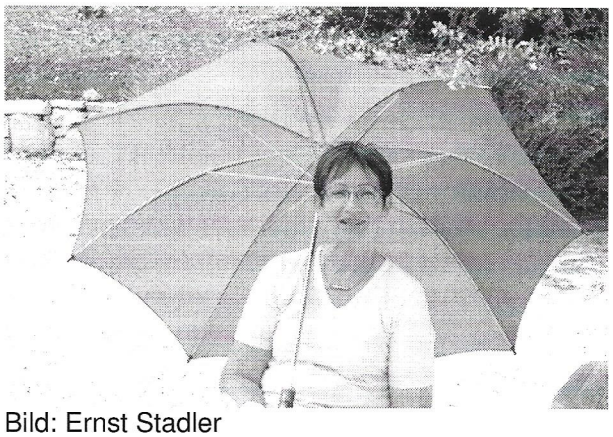
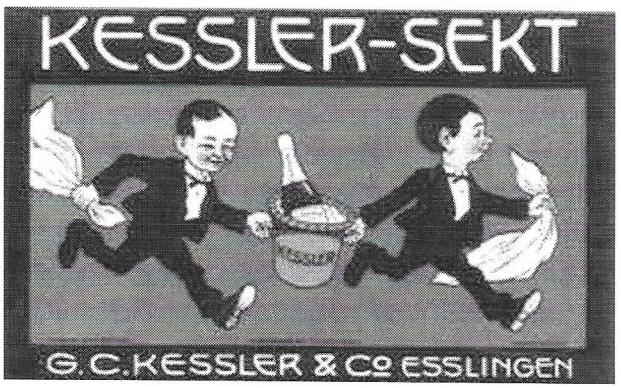


Bild: Ernst Stadler

Unser Flohmarkt am 14. Mai fiel dieses Jahr teilweise buchstäblich ins Wasser. Erstens spielte der Wettergott nicht mit, zweitens war der Termin nicht besonders glücklich gewählt, da am gleichen Tag viele interessante Veranstaltung in Bad Nauheim stattfanden, und drittens waren unsere Verkaufstische zum größten Teil mit Artikeln vom letzten Flohmarkt bestückt, die damals keinen Liebhaber gefunden hatten. Es scheint, dass die Mitglieder unseres Freundeskreises diesmal nicht besonders in Spenderlaune waren. Es ist ja noch nicht aller Tage Abend, und ich gebe die Hoffnung nicht auf, dass beim nächsten Mal alle wieder begeistert dabei sein werden und ihre „Schnäppchen" vorbeibringen, denn „Kunst" lässt sich halt besser verkaufen als „Krempel"!
Anita Kröker

Tagesausflug nach Esslingen am Neckar (Alte Burg)

Der diesjährige Weinausflug wird uns nach Baden-Württemberg in die historische Weinstadt Esslingen führen. Hier werden wir unter anderem die älteste Sektkellerei Deutschlands, „Kessler", besichtigen und uns mit schwäbischen Gerichten und Weinen verwöhnen lassen.



Also merkt euch bitte das folgende Datum vor:
Samstag, den 26. August 2006!
Kostenbeitrag 47,00 Euro. Anmeldung möglichst bald bei Claus Kaiser im CLAVINUM, Telefon: 06032-949801.

Gäste sind übrigens auch hier willkommen!

Für beide Ausflüge gilt, je eher uns die Anmeldung vorliegt, um so besser können wir planen!
Anita Kröker

Gut zu wissen:

Informationen über Trester

Die ausgepressten Traubenschalen und Kerne werden als Trester bezeichnet. Für Trester, das Restprodukt bei der Weinherstellung, gibt es verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.
In der Vergangenheit wurden die Schalen und Kerne getrocknet, in Brikettform gebracht und als Brennstoff verwendet.

Eine andere Möglichkeit bestand darin, aus Trester Weinstein zu gewinnen. Weinstein wurde z. B. für die Herstellung von Backpulver und auch in der Pharmazie benötigt. Doch seit dieser Stoff auch synthetisch hergestellt werden kann, ist diese Absatzmöglichkeit nicht mehr bzw. kaum mehr vorhanden.

Des Weiteren bestand und besteht die Möglichkeit, aus Trester einen Brand herzustellen. Dazu verkaufen viele Winzer ihren Trester an Destillierbetriebe oder haben sich inzwischen selbst mit der Destillation befasst und erzeugen ihren eigenen Trester-Brand.

Am weitaus häufigsten wird Trester allerdings kompostiert und anschließend als Dünger im Weinberg genutzt.
Quelle: weinherstellung.de
Helga Ott

***In der Ausgabe 17 unseres Weingeflüster** haben wir mit einem Beitrag von unserem Weinfreund Peter Griebsch begonnen und führen diesen fort mit dem zweiten Teil:*

Wissenswertes über Käse aus Frankreich - Teil 2

Milde Weichkäse

Zu dieser Gruppe gehören u.a. der Brie, der Camembert, der Coulommiers, der Carré de l'Est.

Der Brie

Dieser Käse ist auf dem Wiener Kongress von 1815 zum König der Käse gewählt worden.
Es gibt ca. 7 verschiedene Sorten Brie (AOC). Der wohl bekannteste ist der Brie de Meaux, ca. 50 km östlich von Paris. Er wird aus Rohmilch hergestellt. Der Käseteig sollte innen noch weich sein und zum Rand hin fester. Er hat ein strohgelbes Aussehen, die Rinde gleicht weichem Samt. Wenn er sehr reif ist, färben sich die Ränder rötlich. Er riecht leicht nach Schimmel und verfügt über einen süßen und zugleich rauchigen Duft. Er hat einen vollen, konzentrierten Geschmack.
Als Wein kann ich einen nicht zu schweren roten Burgunder empfehlen.

Der Camembert

Er ist einer der beliebtesten Weichkäse. Aber, er ist nur ein echter Camembert, wenn er aus der Normandie kommt (AOC). Alle anderen tragen nur seinen Namen. Der junge Käse hat eine fast geschlossene Weißschimmelrinde. Wenn er gereift ist, wird die Rinde leicht bräunlich. Der Teig ist dann auch gereift und weich und elastisch. Er sollte sahnig und gelb sein, leicht nach Schimmel riechen, etwas salzig und nach Champignons schmecken.
Als Wein kann ich einen roten Bordeaux empfehlen, aber auch einen roten Burgunder.

Carré de l'Est

Dieser Käse wurde vor ca. 50 Jahren erfunden, mit dem Ziel, Weichkäse herzustellen, der besonders in den Sommermonaten länger haltbar ist, als andere Käse dieser Sorte. Die Form ist immer quadratisch, hat eine feuchte Rinde, der Teig ist weich klebrig und etwas salzig. Er zergeht auf der Zunge, zum Verzehr ist er bestens geeignet, wenn er mit Schimmel leicht bedeckt ist. Im reifen Zustand schmeckt er mild und aromatisch.
Meine Weinempfehlung dazu: Aufgrund der Milde einen leichten Rotwein, z.B. Coteaux du Lanquedoc oder Sancerre.

Der Coulommiers

Coulommiers gibt es als fermier-, artisanal- und industriel Käse. Er ähnelt etwas dem Brie. Die Rohmilch muss mindestens 8 KW reifen, pasteurisiert min. 4 KW. Er ist wie der Brie ein Käse aus der Ile de France, der Stadt Coulummier. Seine weiße Schimmelrinde ist etwas dicker und härter mit nur wenigen bräunlichen Stellen. Der kurz gereifte Teig ist noch cremeweiß. Mit zunehmender Reife wird er dann immer gelblicher und der Teig auch geschmeidiger. Sein Geschmack erinnert etwas an Haselnüsse, Mandeln, und wenn er noch jung ist, hat er eine leicht säuerliche Note.
Meine Weinempfehlung: Ein vollmundiger franz. Rotwein z. B. aus der Côte de Beaune oder Bordeaux.

Doppelrahmkäse

Diese Käse schmecken aromatisch und kräftig.

Der Livarot (AOC)

Der Livarot stammt aus der Normandie, dem Ort Livarot. Der Bruch muss geschnitten werden und geknetet sein, um das Absondern der Molke zu begünstigen. Verwendet wird rohe oder pasteurisierte Milch. Es gibt ihn in 3 verschiedenen Größen und wird sowohl als artisanal- und industriel-Käse hergestellt. Der Livarot hat eine kräftige orangerote Rinde. Der junge Teig ist weich und geschmeidig und von fast goldgelber Farbe. Der Käse sollte beim Kauf sehr reif und weich sein. Der reife Teig ist weich und etwas klebrig. Im Mund löst sich der würzige, etwas nach Dörrfleisch schmeckende Käse von selbst auf. Ammoniak Geruch bedeutet, der Käse hat den Reifegrad überschritten.
Der passende Wein dazu: Tokayer, Gewürztraminer, Côte du Rhone.

Der Pont l'Evêque (AOC)

Der Pont l'Evêque ist einer der ältesten Weichkäse Frankreichs. Wie der Livarot ist dieser Käse eine Spezialität aus der Normandie. Seine Bezeichnung hat er von der gleichnamigen Stadt. Er wird aus Roh- oder pasteurisierter Milch, als fermier, artisansal, coopérative und industriel hergestellt. Seine Form ist quadratisch und hat eine trockene, orange bis gelbgraue Rinde. Wenn die Rinde leicht rissig ist, ist der Käse nicht etwa alt, im Gegenteil, gerade ausgereift. Der geschmeidige, etwas speckige Teig ist dann schön gelb und hat ein volles, würziges Aroma. Sein Reifeprozess dauert üblicherweise 6 KW. In dieser Zeit wird er gewaschen, gebürstet und gewendet.
Meine Weinempfehlung dazu: Ein kräftiger franz. Rotwein aus Bordeaux, Burgund, oder wie ein echter Normanne sagt, ein Cidre.

Der Munster / Géromé

Dieser Rohschimmelkäse wird aus roher oder pasteurisierter Milch hergestellt. Im Elsass heißt er Munster, in Lothringen Géromé. Seine oft leicht feuchte Rinde ist unterschiedlich getönt und kann von orangerot bis gelb oder gelbgrau variieren. Der Teig verändert sich je nach Reifegrad. Bei einem jungen Munster ist der Käseteig weich und geschmeidig. Aber im vollreifen Zustand beginnt er langsam zu fließen. Man sagt, dass er dann seinen pikanten oft leicht säuerlichen Geschmack voll entfaltet. Die Elsässer essen ihn auch mit Kümmel.
Als Wein passt natürlich ein Wein aus dem Elsass, ein Gewürztraminer, sehr gut dazu.

Edelschimmelkäse

Der Roquefort *(AOC)*

Unter dieser Käsesorte ist der Roquefort neben dem Gorgonzola der wohl bekannteste. Aus Überlieferungen weiß man, dass schon die alten Römer diesen Käse in Frankreich eingeführt haben. Der Roquefort wird aus reiner Schafsmilch hergestellt. Er wird als artisanal oder industriel produziert. Der Käse muss ca. 3 Monate nach AOC - Vorschrift in den Höhlen von Südfrankreich lagern. Nur dort kann sich der typische Innenschimmel entwickeln, dessen Basis das Penicillium Roquefort ist. Er bildet keine Rinde. Sein weicher, oft bröseliger Teig ist cremefarben und von grüngrauen Schimmelpilzadern durchzogen. Er schmeckt sehr würzig und pikant. Casanova sagte einst: Ein Chambertin und ein Roquefort beschleunigen die Liebe und lässt sie stets erblühen. Wahrlich ein guter Ratschlag.
Gut passt dazu ein Sauternes oder ein kräftiger Rotwein, z.B. Châteauneuf – du - Pâpe.

Bleu

Unter dem Sammelbegriff „Bleu" werden in Frankreich alle Käse mit Innenschimmel zusammengefasst, die aus Kuhmilch hergestellt werden.

Teil 3 folgt....

Weinausgabe auf dem Hof der Familie Witzel

Ich bitte nochmals um zahlreiche Kuchenspenden für den 9. Juli. Mein Aufruf für den 1. Mai ist ja leider auf taube Ohren gefallen. Das ist wirklich schade, denn ohne Zutun der Mitglieder ist vieles nicht mehr möglich! Bitte schnellstens melden unter Tel. 06034-4199!
Anita Kröker

Verschiedenes

Gemeinschaftsarbeit:
Wie schon im vergangenen Jahr, so möchten wir auch dieses Jahr daran erinnern, dass in der Hauptvegetationszeit, das heißt **von Juni bis einschl. August, zweimal im Monat Gemeinschaftsarbeit angesagt ist, jeweils am 2. und 4. Samstag eines Monats.**

„Parzelle 21“:
Versuchsweise wollen wir unser Weinfreundehaus ab sofort **jeden Mittwoch** von **18:00-20:00 Uhr** geöffnet halten, um unseren Weinfreunden die Gelegenheit zu geben, evtl. nach der Pflege ihrer Rebstöcke eine Kleinigkeit zu essen, einen Schoppen Wein zu trinken, die Geselligkeit zu pflegen oder einfach ein wenig zu fachsimpeln. Jeder Weinfreund ist willkommen, der den Tag dort ausklingen lassen will. Wir würden uns natürlich freuen, wenn von dieser Möglichkeit rege Gebrauch gemacht wird, damit es sich lohnt, diesen Service beizubehalten! Danke an unseren Weinfreund Karl Kircher, der sich probeweise für diese Aufgabe bereit hält.
Helga Ott

E-Mail Adresse:
Wir wollen mit der Zeit gehen und natürlich auch Porto sparen. Daher werden die Mitglieder, die das Weingeflüster zukünftig per E-Mail erhalten wollen, gebeten, sich per E-Mail mit mir in Verbindung zu setzen unter:

helgaott@freenet.de

Das Informationsblatt Weingeflüster wird im pdf-Format verschickt. Um dieses zu laden, anzuschauen und auszudrucken, benötigen Sie die entsprechende Software, z.B. den Adobe Acrobat Reader. Die aktuelle Version dieses Programms können Sie kostenfrei aus dem Internet herunterladen unter: http://www.adobe.com/products/acrobat/readstep2.html
Selbstverständlich werden alle anderen Mitglieder weiterhin per Post das „Blättchen“ erhalten. Helga Ott

Veranstaltungsvorschau 2006

Juni	Frankfurter Küch' und Sprüch': **Mangels Interesse abgesagt!**
01. Juli	Fußball-WM am Johannisberg in „Parzelle 21“
09. Juli	Weinausgabe 11.30 Uhr Hof Familie Witzel BN - NM, Am Haingraben 3
16. Juli	Teilnahme am Rosenkorso
20. August	Damenausflug nach Gotha-Boxberg Besuch des My Fair Lady-Renntags Abfahrt: 09:30 Uhr großer Parkplatz, Frankfurter Straße gegen über Hotel Rosenau, BN Rückkehr: ca. 20:00 Uhr Anmeldung über Anita Kröker: Tel.: 06034 - 4199
26. August	Jahresausflug 1 Tag im Württemberg. Weinland Abfahrt: 07:30 Uhr, großer Parkplatz, Frankfurter Straße gegenüber Hotel Rosenau, BN Rückkehr: spät
02. + 03. September	Oldtimertag bei den Weinfreunden am Johannisberg
Oktober	Weinlese (Termin abhängig von Wetter und Reife der Trauben)
November	Hessische Gerichte und Weine in „Parzelle 21“
Dezember	Weihnachtsmarkt

Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim - www.weinfreunde-bad-nauheim.de
Präsident: Bernd Witzel, Bürgermeister, Parkstraße Rathaus, 61231 Bad Nauheim, Tel. 06032-343200
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
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.