FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

gegründet 1998 | Nr. 19 | September 2006 | 6. Jahrgang

Liebe Weinfreunde,

in der Ausgabe Nr. 18 vom Juni 2006 hatte ich mir erlaubt, ein paar kritische Worte zum Klima im Freundeskreis Weinanbau am Johannisberg Bad Nauheim anzuschlagen. Viele der Weinfreunde haben diesen Ton verstanden und untermauert, dass es Zeit wird, dass sich der Präsident des Freundeskreises zur derzeitigen Situation entsprechend erklärt. Andere, wie könnte es auch sein, hatten für dieses Vorwort kein Verständnis und hielten diese Bemerkungen für überflüssig.

Richtig ist, dass nach wie vor eine Reihe von Weinfreunden sich bis dato noch nicht ein einziges Mal um ihre Reben gekümmert haben, obwohl die Ernte 2006 bevorsteht und mit einem hervorragenden Jahrgang zu rechnen ist. Richtig ist auch, dass eine ganze Reihe von Weinfreunden ihre Ertragsmenge der Weinlese 2004 bis dato nicht abgeholt haben, welches nach unserer gültigen Satzung jetzt nicht mehr geht. Ich musste mir hier als Präsident des Freundeskreises schon viele böse Worte gefallen lassen.

Aber ich glaube auch, einen hellen Streifen am Horizont erkennen zu können, denn wir haben in den vergangenen Wochen sehr viele schöne Stunden miteinander verleben können. Lassen Sie mich hier nur das Rosenfest von Steinfurth erwähnen, welches in der Organisation und in der Teilnahme der Weinfreunde hervorragend funktioniert hat. Die Bewirtung der „Parzelle 21" ist leider immer noch ungeklärt, wobei ich mir sicher bin, dass dies nur in einer Regelung geschehen kann, in der alle Weinfreunde parzellenweise einbezogen sind, was demnächst auch veranlasst wird. Man sollte sich doch einfach nur überlegen, wenn jeder ein einziges Mal diese Aufgabe im Jahr übernimmt, dass dann auch dieses Problem für alle zufrieden stellend gelöst ist. Ich denke, unter Weinfreunden dürfte dies kein Problem sein.

In der letzten Ausgabe hatten wir u. a. angekündigt, dass die Weinausgabe am 09.07.2006 in der Umgebung unserer Hofscheune in Nieder-Mörlen wieder zu einem Familienfest werden sollte. Bedauerlicherweise musste ich dieses Fest verschieben, wobei die Gründe jedem Weinfreund bekannt sind und dafür auch Verständnis aufgebracht wird.

Nunmehr haben wir den **24.09.2006** festgelegt, an dem diese Veranstaltung nachgeholt wird. Ich darf Ihnen verraten, dass die Ausbeute weitaus geringer ausfällt als 2004, aber die Qualität hervorragend ist. Auch das Erscheinungsbild unserer neuen Weinflaschen für Rot- und Weißwein ist wiederum in Zusammenarbeit mit dem Jugendstilverein Bad Nauheim sehr gelungen.

Ich wünsche mir, dass an diesem Tage alle Weinfreunde vor Ort sind, und wir vielleicht auch die Gelegenheit nutzen sollten, über das eine oder andere „Problemchen" offen reden zu können. Vergessen Sie bitte auch nicht, sich an dieser Veranstaltung dahingehend aktiv zu beteiligen, indem evtl. ein selbst gebackener Kuchen oder ein Salat gespendet wird.

Ich jedenfalls darf Ihnen versichern, dass unser Berg und unsere Arbeit am Berg von den Gästen der Stadt Bad Nauheim und den Bürgerinnen und Bürgern gewürdigt werden und mir dies auch oft lobend zugetragen wird. Sicherlich werden und müssen wir uns von dem einen oder anderen Weinfreund trennen, welches aber dem Freundeskreis an sich nur gut anstehen wird. Unser gemeinsames Ziel, welches wir in unserer Satzung festgelegt haben, gibt sehr eindeutig vor, dass wir nur gemeinsam in diesem Verein unsere Aufgaben erledigen und auch gemeinsam unsere Ziele verfolgen. Ich wünsche mir, dass dies in der Zukunft vermehrt geschieht und wir wieder, wenn auch vielleicht etwas verkleinert, eng zusammen wachsen und viel Freude an unserem gemeinsamen Hobby haben.

Anmerken möchte ich noch, dass in unserer heutigen Weinausgabe viele interessante Mitteilungen vorhanden sind, u. a. auch, dass der HR eine Direktübertragung von der „Parzelle 21" senden wird, zu der alle Weinfreunde eingeladen sind. Bis dahin verbleibe ich

mit freundlichen Grüßen

Bernd Witzel – Präsident

Trotz des kalten Augusts sehen wir noch gute Chancen für den Jahrgang 2006

Ein trockener und sonniger Spätsommer kann auf unserem Weinberg noch für ausgezeichnete Qualitäten sorgen. Alles hängt vom Wetter der kommenden Wochen ab. Die aktuelle Lage kann man als „entspannt„ betrachten. Nach dem heißen Juli hatten die Reben immer noch einen - allerdings rasch abnehmenden - Reifevorsprung von einer Woche, die Wasserreserven sind gut gefüllt.

Nicht nur der VDP -Verband erwartet wegen der erheblichen Temperaturunterschiede einen ganz anderen Jahrgangscharakter als bei dem von einer gleichmäßigen Reifeperiode geprägten 2005er Wein, sondern auch unser Wein wird davon betroffen sein. Der Erntezeitpunkt wird also wie immer von genannten Punkten abhängen und im Zeitraum Ende September/Anfang Oktober über die Bühne gehen. So sollten wir alle die Daumen drücken und auf den Wettergott ein Glas Johannisberger erheben.

Ulrike und Claus Kaiser

15. Juli 2006 - Steinfurther Rosenfest

Im Jahr 2000, als auf dem Johannisberg die ersten Trauben heranreiften, zogen Steinfurther Rosen in unseren Weinberg ein. Damals waren wir Weinbaufreunde auch zum ersten Mal mit unserem Motivwagen beim Steinfurther Rosenfest dabei. Zu diesem Ereignis mit Zehntausenden von Besuchern schmückten wir jetzt zum vierten Mal mit viel Fleiß und Liebe unseren Wagen, zogen dann zusammen mit Freunden aus Tiefenbach (Braunfels) wieder im Rosenkorso mit und erlebten das fröhliche Fest mitten drin an einem schönen, aber heißen Tag, an dessen Ende die schmückenden Rosen müde waren.

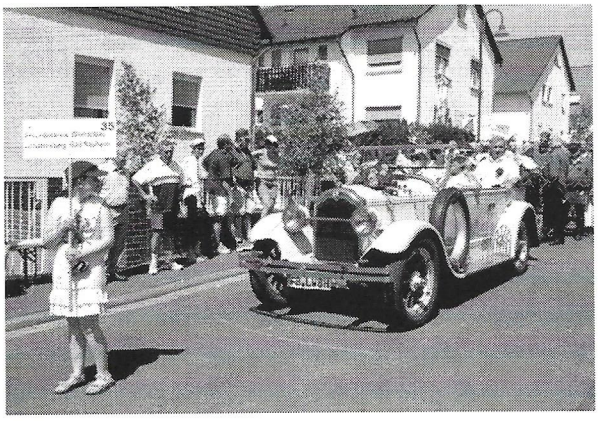
gp



Anita und Marlyse kleiden den Kelch, Symbol für den Wein vom sonnigen Johannisberg, am Abend vor dem Korso in mühsamer Feinarbeit mit Tausenden von Rosenblüten ein.



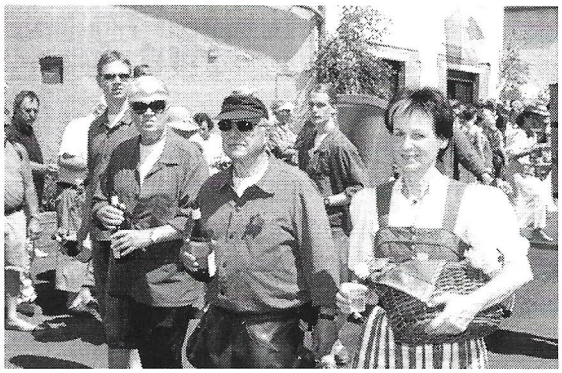
Unser Motivwagen mit dem goldenen Kelch: Wein und Rosen leuchten in der Sonne von Steinfurth.



In der Mitte des Rosenkorso die Nummer 35, angeführt von einer ehrwürdigen Staatskarosse aus Ober-Mörlen mit der Rosenkönigin von Bad Ems,



mit der langjährigen Organisatorin des Rosenfestes Ria Steinhauer und mit unserem Präsidenten, Bürgermeister Bernd Witzel.



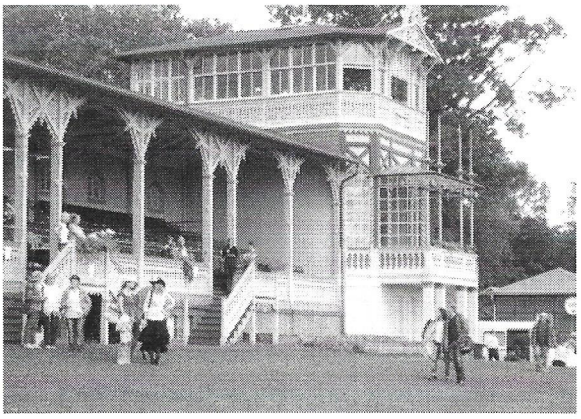
Die Weinbaufreunde vom Johannisberg und von Tiefenbach im Korso mit Prunkwagen und Rosen und Wein für die Festbesucher.

Bilder: Ernst Stadler



My Fair Lady-Renntag in Gotha-Boxberg

Gut behütet starteten am 20. August 30 Damen unseres Freundeskreises in bester Laune zum Galopprennen nach Gotha-Boxberg in Thüringen, wo der My Fair Lady-Renntag die Saison ausklingen ließ. Das Motto „Damen mit Hut zahlen keinen Eintritt" wurde von allen sehr ernst genommen, war doch hier auch die Gelegenheit, sich einmal in voller Pracht zu präsentieren.



So fuhr die Gruppe ins Bundesland Thüringen und genoss das besondere Flair der Rennbahn, die sich durch eine prachtvolle Tribüne im viktorianischen Stil auszeichnet.



In edler Garderobe - einfach zauberhaft!

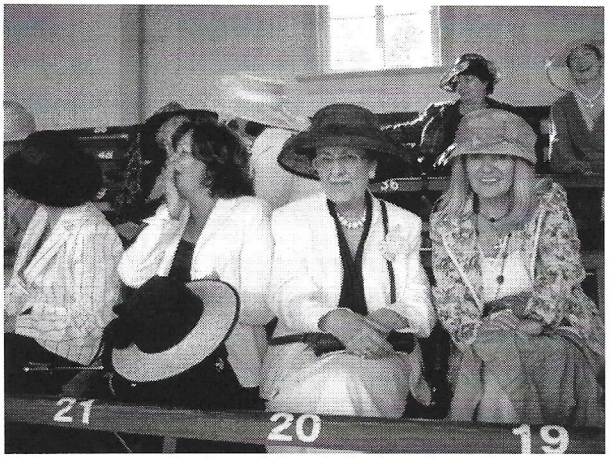
Die Renntage auf dem Boxberg waren vor dem ersten Weltkrieg ein gesellschaftliches Ereignis allerersten Ranges. Die heutige Galopprennbahn diente bis zum April 1878 als Exerzierplatz der herzoglichen Armee. Auf Anregung des damals regierenden Herzogs von Sachsen-Coburg-Gotha, Ernst II., wurde ein Rennverein gegründet und das 80 Hektar große Gelände für 170.000 Reichsmark gekauft. In den Jahren danach entstand eine mustergültige Anlage mit einer im englischen Stil erbauten Holztribüne. Während des ersten und zweiten Weltkriegs und auch danach gab es einige Schwierigkeiten zu überwinden. Nach der Wende ließ man die Tradition wieder aufleben und beeindruckte 1991 mit einer großartigen Eröffnung.



Leider sind nicht alle Damen auf dem Bild, aber die flotte Annemie kann man gut zwischen Susi und Petra erkennen! Hut ab!

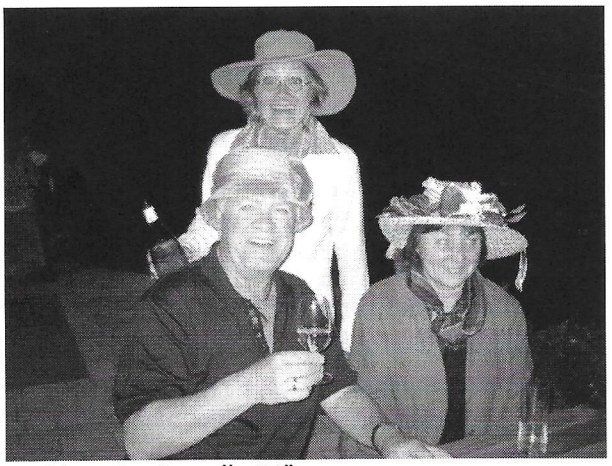
Abends fuhr man müde aber glücklich und um einige Erfahrungen reicher (man hatte schließlich auch gewettet - gewonnen und verloren) nach Hause. Eine kleine Schar ließ es sich nicht nehmen, den restlichen Abend auf dem Johannisberg in der „Parzelle 21" ausklingen zu lassen. Hier gab es einen kleinen Empfang von den männlichen Pendants, die schon eifrig gebechert hatten, und unser Karl Kircher hatte die Tafel gedeckt und uns mit einigen Köstlichkeiten verwöhnt. Danke an alle, die zu diesem schönen Tag beigetragen haben

Anita Kröker/ ho



Sehen unsere Ladys nicht einfach toll aus?

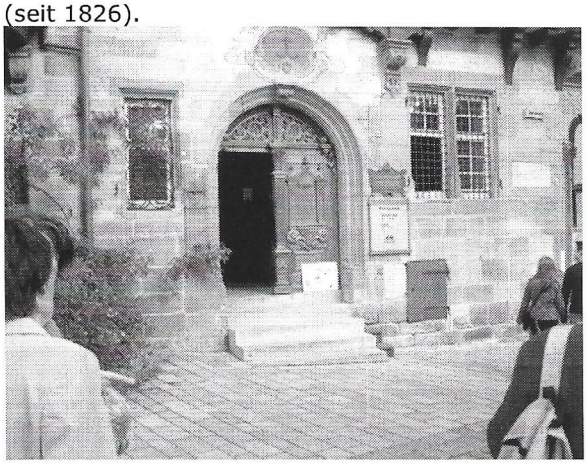

Anita ganz stilgerecht. Der Schirm ist aus dem Theater-Fundus und das Kostüm eine Augenweide.


Ausklang in „Parzelle 21".

Die fröhlichen Ladys dankten Anita für diese gute Idee und das Gelingen dieses Tages.
Bilder: ho

Jahresausflug nach Esslingen am Neckar

Esslingen war diesmal das Ziel eines Tagesausflugs der Weinfreunde am 26. August. Unser passives Mitglied Frank Mehling, uns allen noch in guter Erinnerung als Meisterkoch, hat es sich diesmal nicht nehmen lassen, die sachkundige Führung bei dieser Reise zu übernehmen, da er früher einmal hier gelebt hat und sich bestens auskennt. Schon während der Anreise fungierte er als Reiseleiter und erklärte uns Sehenswürdigkeiten, die auf dem Weg lagen, z. B. das Flugzeugmuseum in Sinsheim mit legendären Maschinen wie die alte JU 52.
15 Autominuten von Stuttgart entfernt liegt Esslingen, die ehemals Freie Reichsstadt, eingebettet in das Neckartal und umgeben von Weinbergen. Die Stadt hat eine stolze 1200jährige Geschichte. Es fällt auf, dass diese Stadt noch sehr gut erhalten ist.
Der Höhepunkt unserer Reise war der Besuch bei Kessler, der ältesten Sektkellerei Deutschlands (seit 1826).


Hier der Eingang zum Kessler-Haus am Markt.

Man empfing uns mit schwäbischer Gastfreundschaft, bevor wir dann zur Führung in die alten Kellergewölbe aufbrachen. Viele Fragen zum Sektausbau wurden fachkundig beantwortet. Sehr beeindruckend wurde anhand einer Tafel die klassische Methode der Sektherstellung erläutert.

Wir erfuhren, dass 11 Weinsorten „versektet" werden, wobei ein reinrassiger Sekt und 10 Cuvée ausgebaut werden. Zigtausende Flaschen lagern in den kühlen Gewölbekellern.
Eine Steintafel in dem historischen Gemäuer aus dem 13. Jahrhundert erinnert an den erlauchten Besuch in der Kellerei im Jahre 1865 von König Karl und Königin Olga von Württemberg sowie am 16. Juni 1893 von König Wilhelm II. und Königin Charlotte von Württemberg. Die Führung endete mit einer Sektverkostung und Laugenbrezeln in freundschaftlicher Atmosphäre. Anschließend ging es mit dem Bus bergauf zum urigen Restaurant Keller, wo bereits ein Mittagessen auf uns wartete. Das Wetter meinte es trotz aller Prognosen an diesem Tag gut mit uns.



Weinberge haben hier den schönen Namen Weingärten, und der Winzer nennt sich Weingärtner.

Wir wanderten den Höhenweg durch die Weingärten mit herrlicher Aussicht auf die Schwäbische Alb, das Neckartal und die Stadt Esslingen zurück in die Unterstadt, um einen Rundgang durch die Altstadt mit ihren Kopfstein gepflasterten Gassen zu machen.

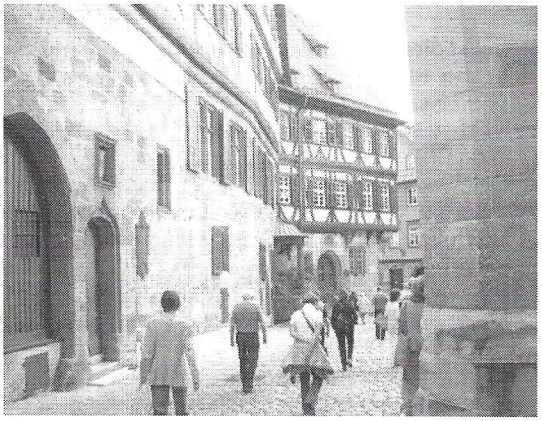
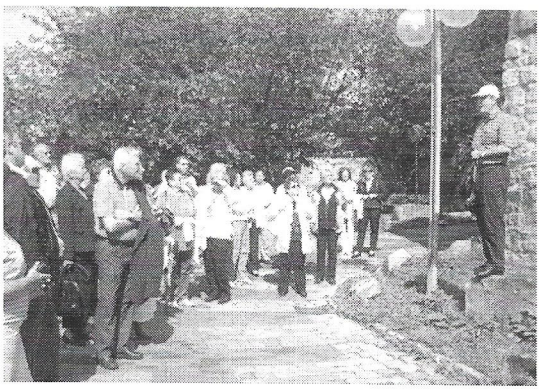


Bild: ho

Baustile vom Mittelalter bis zum Jugendstil und zur Moderne begegneten uns bei Franks Führung Die älteste Fachwerkhäuserzeile Deutschlands konnten wir bestaunen, sowie Patrizierhäuser, Baudenkmäler und romantische Winkel, die Stadtkirche St. Dionys, das Alte Rathaus und Weingärtnerhäuser (Winzerstuben).



Einige Überreste von Verteidigungsanlagen belegen, dass es in Esslingen nicht immer nur friedlich zugegangen ist.



Frank in seinem Element als Fremdenführer.

Müde und sehr zufrieden mit diesem informativen und geselligen Tag trat die Reisegruppe ihren Heimweg an.
Danke an Frank für seinen sehr gelungenen aktiven Beitrag zum Vereinsleben.
Bilder: ho

Leserbrief

Lobenswert ist, dass B. Witzel, Präsident des Freundeskreises Weinanbau, auf Seite 1 des Mitteilungsblattes „Johannisberger Weingeflüster" regelmäßig einen Beitrag liefert.
Der Anfang des letzten Beitrages jedoch kann nicht unwidersprochen hingenommen werden. Es wird erwähnt„ ..dass mit der Fertigstellung unseres neuen Weinhauses auch Verpflichtungen eingegangen wurden", und dann kommt die allgemeine Schelte, u. a. der Bereitschaft einer Bewirtung am Wochenende.
Dazu ist festzuhalten, dass bei der letzten Hauptversammlung am 31.03.06 niemals dieser Punkt zur Abstimmung stand, sondern es wurde lediglich dazu aufgerufen, sich als Freiwilliger daran zu beteiligen. Siehe hierzu das Protokoll vom Weinfreund Holbe unter Top 8.
Es mag sein, dass in der Politik persönliche Meinungen verallgemeinert werden, denn es gab ja mal jemanden, der einfach „Basta" sagte. Diesen Stil sollte man in den Freundeskreis Weinanbau nicht einbringen.
Was mich betrifft, bin ich in einen Weinfreunde- und in keinen Gastronomie-Verein eingetreten. Insofern stehe ich, wie bisher, für Arbeiten, die mit dem Weinberg zu tun haben, zur Verfügung.
Was die Gastronomie angeht, verfahre ich nach dem Motto: „Wer es kann, wird Wirt, wer das nicht wird, wird Bahnhofswirt, und wer das verpasst, bleibt Gast". Letzteres trifft auf mich zu, und dabei bleibe ich auch.
Bodo Wawretschek

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

Wissenswertes über Käse aus Frankreich - Teil 3

Der Bleu D'Auvergne (AOC)
Im Vergleich zum Roquefort schmeckt dieser Käse etwas milder, das liegt an der pasteurisierten Kuhmilch. Er ist ein Käse ohne Rinde. Seine mehr oder weniger trockene Oberfläche hat eine gelbe oder gelbgraue Farbe, sein cremefarbener Teig ist von dunkelgrünem bis blauem Schimmel durchzogen. Je nach Reifegrad schmeckt er aromatisch oder pikant, aber nicht übermäßig scharf. Bleu D'Auvergne schmeckt köstlich in Salatdressings und passt vor allem zu Chicorée, Nüssen und rohen Champignons. Es lässt sich auch eine sehr schmackhafte Sauce für eine frische, heiße Paté zubereiten.
Auch hier passt ein edelsüßer Sauternes, Gewürztraminer gut dazu.

Der Fourme d'Ambert (AOC)
Dieser Käse wird aus Kuhmilch ebenfalls in der Auvergne produziert. Hergestellt werden artinasal und kooperative Sorten. Die Reifung erfolgt nach AOC-Bestimmungen in vorgeschriebenen Gegenden und dauert mind. 28 Tage, üblicherweise aber 2 Monate. Seine Rinde ist trocken und wenig rissig. Der cremefarbene Teig, der mit Blauschimmel durchzogen ist, ist fast geschlossen und weist nur wenige Bruchlöcher auf. Sein Geschmack ist mild und aromatisch. Wie beim Roquefort wird dieser Käse zunächst mit Blauschimmel geimpft, anschließend werden mit Hilfe einer langen Nadel Luftkanäle in den Teig gestochen, damit sich der Edelschimmel entwickeln kann.
Dazu passt ebenfalls ein süßlicher Weißwein oder Côte du Rhône.

Halbfeste Käse

Der Reblochon (AOC)
Die Heimat des Reblochon ist Savoyen. Zur Herstellung des Käses wird die dickflüssigere, gehaltvollere Milch von den Abondance -, Montbéliard - und Tarinekühen verwendet. Dieser Milch verdankt der Reblochon seinen würzigen, nussartigen Geschmack. Er ist ein Käse mit dünner, orangegelber trockener Rinde. Natürlicher Schimmel verleiht ihm einen frischen, aromatischen Geruch. Das Innere des Käses ist blassgelb, der Teig ist bei jungem Käse schnittfest, beginnt aber im vollreifen Alter zu fließen. Die Reifung dauert 2-4 KW, er wird als fermier, coopérative und industriel hergestellt.
Meine Weinempfehlung: Ein weißer Macon – St. Veran oder ein roter Burgunder .

Der Morbier
Der Morbier ist eine Spezialität aus dem Franche – Comté, einem Gebiet im französischen Jura. Dort befindet sich auch die gleichnamige Stadt, in deren Umgebung seit über hundert Jahren dieser Käse hergestellt wird. Er wird als artinasal und fermier Produkt produziert, aber auch als coopérative und industriel. Der Morbier ist leicht zu erkennen. Denn durch seine Mitte zieht sich ein feiner, grauer Streifen. Dieser Streifen ist eine Pflanzenkohleschicht. Er hat eine trockene graubraune Rinde, der Teig ist elfenbeinfarbig, sehr zart und hat einen milden angenehmen Geschmack.
Meine Weinempfehlung: Ein leichter Rotwein.

Der Raclette
Dieser Käse, der aus Savoyen kommt, ist rund oder quadratisch. Wenn Sie Käse zur Abwechslung mal heiß genießen wollen, dann sollten Sie auch den französischen Raclette probieren. Die verschiedenen Zubereitungen eines Raclettes sind wohl bestens bekannt, deshalb wird hier darauf nicht eingegangen. Der geschmolzene Käse ist cremig, schmeckt leicht fruchtig und recht mild. Auch kalt verwöhnt er den Gaumen. Dann hat er einen butterähnlichen aber dennoch würzigen Geschmack. Hergestellt wird er als artinasal oder industriel Produkt mit roher oder pasteurisierter Kuhmilch mit einer Reifezeit von ca. 8 KW.
Dazu passt ein Riesling aus dem Elsass oder ein Riesling von unserem Weinberg.

Ziegenkäse

Der Chabichou (AOC)
Ein Ziegenkäse mit sehr alter Tradition er wird in der Loire-Gegend hergestellt. Man erkennt ihn an seiner recht kleinen, fast zylindrischen Form und an seiner Weißschimmelrinde.

Der Chabichou du Poitou
Die Provinz Poitou ist das bedeutendste Ziegenzuchtgebiet Frankreichs. Der Poitou wird aus roher Vollmilch hergestellt, fermier, coopérative und industriel. Der Käse hat einen zarten, süßlichen Geschmack mit etwas Salz und schwacher Säure.
Dazu passt ein Sancerre oder Poully Fumé.

Chabécou de Rocamadour (AOC)
Dieser kleine köstliche Käse aus roher Ziegenmilch altert gut und gewinnt dabei an Substanz und Ausdruckskraft. Er wird in der Midi-Pyrénées Gegend als fermier und artinasal Käse produziert. Er hat einen zarten, milden Teig mit schwachem Duft und einem Nachgeschmack von Zucker und Haselnüssen. Die Reifezeit beträgt bis zu 4 KW.
Dazu schmeckt ein leichter Rotwein

Der Picadou
Wenn man einen reifen Cabécou in ein Walnuss- oder Platanenblatt einwickelt, mit Pflaumenbranntwein besprüht, in einen luftdichten Behälter legt, erhält man den Picadou. Das Aroma des Brandweins durchdringt den Käse.
Dazu passt natürlich ein Pflaumenschnaps.

Nun eine kurze Bemerkung zu pasteurisierter Milch und Rohmilch. Merkmale:

Pasteurisierte Milch

Grosse Sicherheit durch Reinzuchtkulturen.
Das Endprodukt ist einheitlicher.

Rohmilch

Naturbelassenheit
Reichhaltiges, herkunftstypisches Aroma
Der Käse entwickelt sich ständig und reift nach.

Das Aufbewahren von Käse

Darüber gehen die Meinungen auseinander. Die ideale Lagerung ist im Keller, dunkel, etwas feucht und kühl. Gute Lagerbedingungen sind aber auch im Kühlschrank. Dazu sind einige Dinge zu beachten:
Frischkäse – keine Probleme, er sollte sogar so gelagert werden.
Weichkäse – nicht zu kalt lagern, der Reifeprozess wird gestoppt, er kann bitter werden. Einwickeln in Pergamentpapier oder in ein feuchtes Tuch im Gemüsefach.
Edelpilzkäse – wie der Frischkäse gut lagerfähig im Kühlschrank, eingewickelt in ein mit Salzwasser getränktes Tuch, lässt ihn feucht bleiben.

Über die Käseplatte

Ganz wichtig, den Käse mind. 1 Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank holen, damit er sein volles Aroma entfalten kann. Zu einer Käseplatte gehören auch Nüsse, Weintrauben, Birnen und natürlich das Baguette. Beginnen sollte man mit dem mildesten Käse und enden mit dem kräftigsten.

Käse macht dick? Das ist Käse!

Wer gerne Käse isst, braucht sich um seine Linie nicht zu sehr fürchten. Selbst Käse, die mit einem Fettgehalt ausgewiesen sind, machen nicht dick. Denn die Fettangabe bezieht sich nur auf die Trockenmasse. Je nach Sorte besteht der Käse zu einem großen Teil aus Feuchtigkeit, und damit ist der reale Fettgehalt meist nur halb so hoch. Ein Beispiel: 100 Gramm Camembert mit einer Fettangabe von 45% hat eine Trockenmasse von nur 44 Gramm. Folglich beträgt der tatsächliche Fettgehalt nur ca. 19,8%. Und da es sich dabei um leichtverdauliche Milch handelt, ist der Käse ein gesundes Nahrungsmittel.

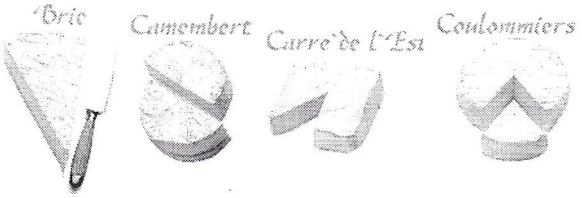
Zum Schluss

In den einzelnen Kapiteln habe ich Ihnen verschiedene Käse beschrieben, wie sie aussehen, wo sie herkommen und wie sie schmecken. Anmerken zum Thema Wein möchte ich, dass trotz aller Regeln keinesfalls jeder Wein mit einem bestimmten Käse harmonisiert. Wer sich mit einem bestimmten Wein und bestimmter Käsesorte begnügt, der verzichtet auf eine reizvolle Erfahrung. Denn erst wer mehrere Weine zu einer Käseplatte probiert hat, bekommt eine Ahnung von der Vielfalt der Käse und der Weine dazu. Auch vom Reichtum der Geschmacksnuancen mit raffiniertem Genuss. Käse enthält wie kaum ein anderes Nahrungsmittel viele notwendige Stoffe zur richtigen Ernährung. Er liefert für den Stoffwechsel die besonders wichtige Aminosäure. Er enthält Mineralstoffe wie Kalzium, Phosphorverbindungen und Spurenelemente und ist außerdem ein wertvoller Eiweißträger. Ich hoffe nun, dass die kleine Reise durch das französische Käseland für Sie von Interesse war und ich Ihnen den französischen Käse etwas näher gebracht habe: Sie werden sicher Ihre eigenen Erfahrungen gewinnen. Wenn diese Schilderung einen Beitrag dazu leisten kann, freut es mich. Käse und Wein gehören in den Bereich der kulinarischen Küche, wo die Differenzierung der Aromen und das analytische Genießen beginnt.

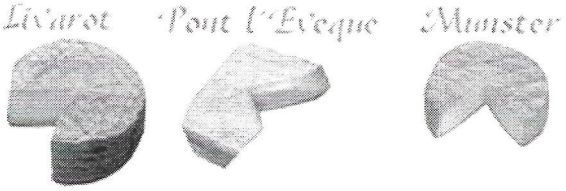
In diesem Sinne : Bon appétit et santé!
Ihr Peter Griebsch

Und zu guter Letzt hier die verschiedenen Käsesorten im Bild:

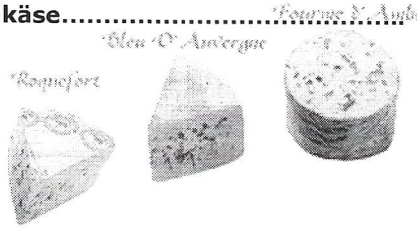
Milde Weichkäse.....



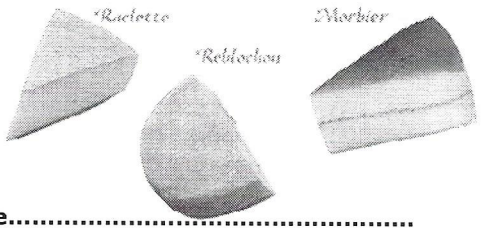
Doppelrahmkäse----------



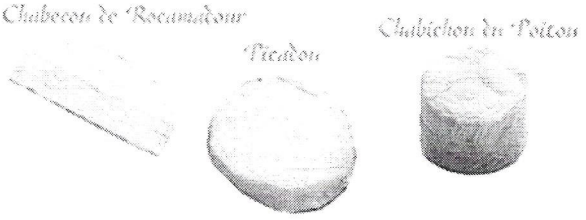
Edelschimmelkäse.....



Halbfeste Käse .....



Ziegenkäse.....



Nachrichten aus dem Freundeskreis

Gesucht - gefunden!
Unser Mitglied der ersten Stunde, **Günter Pasch**, hat es noch einmal gewagt und klammheimlich den Bund fürs Leben geschlossen. Herzlichen Glückwunsch, Günter und Waltraud, und alle guten Wünsche für einen gemeinsamen Lebensweg! Wer hätte gedacht, dass man über das Internet so wunderbare Liebesgeschichten erleben kann. Günter, der alte Zausel, hat uns gezeigt, dass wir uns die modernen Medien zunutze machen sollten. Also, wer traut sich als nächster? ho



Bild: Ernst Stadler

Verschiedenes

Weinausgabe
Ohne Mitwirkung unserer Mitglieder geht leider gar nichts. Wir erinnern daran, dass noch Kuchenspenden für die Weinausgabe am 24. September benötigt werden. Außerdem werden freiwillige Helfer für die Theke und den Abwasch benötigt. Bitte schnellstens melden unter Tel. 06034-4199 - Anita Kröker

Öffnungszeit in „Parzelle 21"
Sie erinnern sich? Wir haben versuchsweise unser Weinfreundehaus jeden Mittwoch Abend geöffnet gehalten. Unser Experiment hat gezeigt, dass unsere Mitglieder davon keinen nennenswerten Gebrauch gemacht haben. Somit ist ab sofort die „Parzelle 21" wie zuvor nur Sonntags geöffnet. ho

Silvester in „Parzelle 21" - Unser Tipp
Wer den Jahresausklang im Weinfreundehaus feiern möchte, sollte sich unbedingt sofort vormerken lassen. Maximal 40 Personen können Silvester am Berg feiern. Dieser Personenkreis organisiert die Feier in eigener Regie nach den Hausregeln.
Bitte ab sofort vormerken lassen bei Claus Kaiser im CLAVINUM: 06032-949801. ho

„Goldener Oktober" Weinlesefest
Da unser Bacchusfest in diesem Jahr ausfällt, werden wir in kleinerem Rahmen und in abgespeckter Form ein Fest feiern, das rund um unser Weinfreundehaus „Parzelle 21" stattfinden soll. Geplant ist ein Brunch ab 11:00 Uhr mit einigen Überraschungen, Ende offen. Wie auch zuvor beim Bacchusfest, muss vorab reserviert werden.
Lassen Sie sich überraschen und melden Sie sich an bei Claus Kaiser, CLAVINUM, Tel. 06032-949801. ho

HR4 bei uns auf dem Berg - bitte notieren!
Wir konnten den HR4 für eine Direktübertragung in „Parzelle 21" gewinnen in Zusammenhang mit einem Wettbewerb mit anderen Weinanbau Vereinen. Bis auf den Termin, nämlich den 15. Oktober, sind Details noch streng geheim. Die Uhrzeit erfahren Sie aus der Presse. Den Tag sollten sich unsere Weinfreunde nicht entgehen lassen und zahlreich erscheinen! ho

Veranstaltungsvorschau 2006

24. September	Weinausgabe 11.30 Uhr Hof Familie Witzel BN - NM, Am Haingraben 3
Oktober	Weinlese (Termin abhängig von Wetter und Reife der Trauben)
8. Oktober	„Goldener Oktober" Weinlesefest in „Parzelle 21" Brunch bis zum Abwinken. Preis 15 Euro Anmeldungen über Claus Kaiser, CLAVINUM, Tel. 06032-949801
15. Oktober	HR4 - Direktübertragung aus „Parzelle 21"
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.