FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 26 März 2008 8. Jahrgang

Liebe Weinfreunde,

mit der heutigen Ausgabe des Johannisberger Weingeflüsters halten Sie die erste Ausgabe im Jubiläumsjahr des Freundeskreises Weinanbau am Johannisberg in Ihren Händen. Obwohl mein Vorwort bewusst sehr kurz gefasst ist, enthält die Jubiläumsausgabe Nr. 26/08 eine Vielzahl von Informationen für Sie bereit, die allesamt von Bedeutung sind.

10 Jahre Freundeskreis Weinanbau am Johannisberg, wie schnell die Zeit vergeht! Viele unserer Weinfreunde werden sich die ersten Stunden des Freundeskreises in Erinnerung rufen. Wir erinnern uns an die Informationsveranstaltungen in der Gaststätte „Zur Pfanne" in der Mehrzweckhalle Schwalheim, bei der immer mehr Stühle aufgestellt werden mussten, um die Vielzahl der Interessenten unterzubringen. Wir erinnern uns an die ersten Arbeiten auf dem Johannisberg im Frühjahr 1999, wo sich noch keiner so richtig vorstellen konnte, wie unser Weinberg einmal aussehen wird.



Wir erinnern uns weiter an die wunderschönen Stunden im Zusammenhang mit der Pflanzung der ersten Weinreben, die Live-Übertragung im Hessischen Rundfunk, die unzähligen Veranstaltungen wie Weinproben, Vorträge, Ausflüge und vieles mehr.

Nach 10 Jahren darf ich - als Ihr heutiger Präsident - glücklicherweise feststellen, dass wir nicht nur ein Freundeskreis mit insgesamt knapp 200 Mitgliedern geworden sind, der seine Ziele fast nahezu voll erreicht hat, sondern auch ein „Werk" geschaffen haben, das zum Schmuckstück der Stadt und der gesamten Region geworden ist. Nicht vergessen möchte ich, auch den Neubau unseres Vereinsheimes (Parzelle 21) zu erwähnen, welches heute das „Rückgrat" unseres Freundeskreises bildet. Sie erinnern sich an die Fertigstellung bzw. die feierliche Einweihung im Herbst 2004. Sie erinnern sich auch, dass unser Freundeskreis hierfür rund 175.000 € aufbringen musste, ohne die unzähligen Stunden, die unsere Mitglieder in Eigenleistung beigesteuert haben.

Aus diesem Grund betrachte ich den Freundeskreis Weinanbau am Johannisberg als einen der erfolgreichsten Vereine unserer Stadt, um nicht zu sagen der gesamten Region, und möchte mich an dieser Stelle noch einmal ganz herzlich bei allen Mitgliedern bedanken, die hierzu beigetragen haben.

Rechtzeitig zum zehnjährigen Jubiläum ist es uns - Dank unseres Winzers Christoph Suberg - gelungen, einen neuen Internetauftritt zu präsentieren. Ich hoffe, dass dieser bis zum Erscheinen dieses Heftes rundum fertig gestellt ist und glaube, auch hiermit ein Instrument in der Hand zu haben, um unseren Verein vorbildlich nach außen darstellen zu können. Vielleicht führt der Internetauftritt auch dazu, dass andere Freundeskreise in unserer Region und weit darüber hinaus Kontakt zu uns aufnehmen werden und sich weitere Verbindungen und Freundschaften unter den Weinfreunden unseres Landes entwickeln werden.

Ich wünsche mir als Ihr Präsident im Jubiläumsjahr 2008, dass wir unsere erfolgreiche Arbeit fortsetzen können. Ich hoffe, dass es uns gelingt, unser vielfältiges Veranstaltungsprogramm nicht nur für die Weinfreunde, sondern auch für die zahlreichen Gäste zum Highlight werden zu lassen, und ich wünsche mir vor allen Dingen, dass das Jubiläumsjahr vielleicht der Höhepunkt in unserer bisherigen jungen Vereinsgeschichte wird, auf das wir alle noch gerne viele Jahre zurückblicken werden.
Mit freundlichem Gruß

Bernd Witzel - Präsident

Einladung
zur Mitgliederversammlung

Sehr geehrte Weinfreunde,

wir laden Sie hiermit satzungsgemäß zur ordentlichen Jahreshauptversammlung am

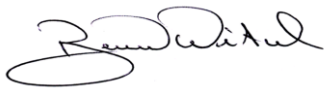
Freitag, dem 11.04.2008, 19.30 Uhr
in die Erika-Pitzer-Begegnungsstätte,
Blücherstr. 23, 61231 Bad Nauheim

ein.

Tagesordnung:

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)
6. Antrag auf Entlastung des Vorstandes (§ 12 Abs. 2)
7. Bericht des Vorsitzenden der Parzellenbeauftragten (§ 11)
8. Neuwahl von mindestens 2 Kassenprüfern/-innen (die einmalige Wiederwahl der Kassenprüfer/-innen ist gemäß § 12 Abs. 2 der derzeit gültigen Satzung zulässig)
9. 10 Jahre Freundeskreis Weinanbau am Johannisberg 2008
   hier: Bericht über das vorläufige Veranstaltungsprogramm
10. Anträge
    a) Anträge des Vorstandes – soweit sie bis zur Jahreshauptversammlung vorliegen.
    b) Anträge der Mitglieder – soweit sie bis zur Jahreshauptversammlung vorliegen.
11. Verschiedenes

Mit freundlichen Grüßen



Bernd Witzel - Präsident

Die „Ehrenloge“ des Freundeskreises Weinanbau am Johannisberg

Nach der derzeit gültigen Satzung des Freundeskreises Weinanbau am Johannisberg können Persönlichkeiten zu Ehrenmitgliedern des Freundeskreises ernannt werden, die sich besondere Verdienste um die Bad Nauheimer Weinge-schichte erworben haben. Ehrenmitglieder werden von der Entrichtung des Mitgliedbeitrags befreit und gehören fortan der Ehrenloge des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg an.

Ehrenmitglieder:

Frau Annemarie Brückner seit 27.02.2004
Herr Thomas Jüngel seit 31.03.2006
Herr Hans-Ulrich Lipphardt seit 30.03.2007.

Gemäß § 10 Abs. 7 können Persönlichkeiten zu Ehrenvorstandsmitgliedern ernannt werden, die sich besondere Verdienste während ihrer Tätigkeit als Mitglied im Vorstand des Freundeskreises Weinanbau erworben haben. Fortan gehören auch sie der Ehrenloge des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg an. Sofern sie nicht aktiv tätig sind, erhalten die Ehrenvorstandsmitglieder eine jährliche Zuteilung der Weinlese aus dem Vorstandskontingent IV (Abs. 4) der Geschäftsordnung. Das Zuteilungskontingent beträgt maximal 3 Flaschen.

Ehrenvorstandsmitglied:

Herr Peter Griebsch seit 27.02.2004.

Liebe Weinfreunde, der Vorstand ist sehr daran interressiert, dass die Ehrenloge des Freundeskreises wächst und eigene Aktivitäten entwickeln kann. Daher ist es selbstverständlich, dass jedes Mitglied Persönlichkei-

ten vorschlagen kann, die zu Ehrenmitgliedern oder Ehrenvorstandsmitgliedern ernannt werden sollten. Die Ernennung erfolgt jeweils durch die Mitgliederversammlung auf Vorschlag des Vorstandes.

Bernd Witzel
Präsident

Was war los am Berg?
Silvester und Neujahr



Trotz des überraschenden Nebels ließen es sich etliche unserer Weinfreunde nicht nehmen, das neue Jahr auf dem Johannisberg mit Böllern und Raketen, die im Dunst verschwanden, zu begrüßen. Dank Gudrun Windisch und Horst Steiper wurde die „Parzelle 21" pünktlich vor Mitternacht geöffnet, um hier den Weinfreunden einen kleinen Umtrunk zu ermöglichen. Helga und Gerd Schröder halfen tatkräftig mit, die vielen Gäste zufrieden zu stellen.

Am nächsten Morgen hieß es Aufräumen!
Dazu finden sich traditionsgemäß einige Unerschrockene ein, die ihren Kater an der frischen Luft bekämpfen und hinterher noch zu einem gemütlichen Beisammensein das neue Jahr begrüßen.



Die Menge der Raketen hielt sich diesmal in Grenzen.

Dort, wo ein Herz für Bad Nauheim anlässlich der HR4 Veranstaltung aus Flaschen entstand, begrüßt den Wanderer jetzt ein freundlich lächelnder Bacchus, Gott des Weines und der Ekstase, von Schülern frei nachempfunden dem Bacchus von Michelangelo! Viele große Künstler haben Bilder von Bacchus geschaffen, meist als Jüngling oder bärtigen alten Mann.



Unsere Künstler hier versuchen es mit einer Karikatur. Der Betrachter schmunzelt ob der üppigen Formen und freut sich über den Anblick!

Helga Ott

Weihnachtsmarkt 2007

Wie in den vergangenen Jahren hatten wir auch diesmal wieder eine sehr schön von Elo Reuter geschmückte Hütte, die trotz geringerer Besucherzahlen, bezogen auf den Markt, gut besucht war. Unser Schatzmeister war mit den Ergebnissen zufrieden und dankt allen Teilnehmern, die ihre Zeit für diesen mehrtägigen Einsatz aufwendeten.

Polsterarbeiten

Als Hausherr ist man sich gewisser Pflichten bewusst, und somit haben wir in der Winterpause unsere Stühle in der Hütte unter die Lupe genommen. So manch ein Fest hat seine Spuren hinterlassen, viele Flecken und Löcher zierten mittlerweile das Gestühl.

Diese wollten wir nicht mit ins neue Jahr nehmen und Gudrun Windisch reparierte gemeinsam mit mir ein wenig, und wir polsterten bei der Gelegenheit die reparierten Stühle neu auf. Sollten Sie demnächst ein weicheres und anschmiegsameres Po-Gefühl haben, so liegt das nicht an Ihren eigenen Pölsterchen, sondern an dem neuen formstabilen Polster!

Helga Ott

Die Rebstöcke auf unserem Berg
Riesling
spritzig, süffig oder elegant

Liebe Weinfreunde,
In der Ausgabe Nr. 3 des Johannisberger Weingeflüster, im Juni 2002, hatte ich bereits über eine unserer bedeutendsten Rebsorten auf dem Berg, den „Riesling", berichtet. Nachdem wir mittlerweile eine ganze Reihe neuer Winzerinnen und Winzer in unserem Freundeskreis haben, ist es an der Zeit, wieder einmal die Kenntnisse zu dieser bedeutenden Rebsorte aufzufrischen.

Derzeit verfügen wir auf unserem Berg über 20 Parzellen, plus 2 Musterparzellen, mit nachstehenden Rebsorten:

697 Riesling,
446 Spätburgunder,
102 Dacapo,
81 Auxerrois,
72 Ehrenfelser,
24 Kerner,
14 Saphira,
7 Prinzipal.

Erkennbar liegt eindeutig der Schwerpunkt unserer Rebsorten bei „Riesling" und „Spätburgunder". „Auxerrois" benötigen wir, damit die Säure im Riesling auf natürliche Weise gemildert werden kann. „Dacapo" ist eine Färbertraube, die unserem „Spätburgunder" eine kräftige Farbe verleiht. Die anderen Sorten hatten wir angepflanzt um zu testen, ob diese auf dem Johannisberg gut gedeihen und nicht zuletzt deswegen, um unseren Mitgliedern eine größere Vielfalt an Rebsorten präsentieren zu können.
Nach nunmehr 10 Jahren können wir erfreulicherweise feststellen, dass alle angepflanzten Rebsorten sich auf unserem Johannisberg wohl fühlen und auch im Einklang mit unserer „Weinproduktion" sind.

Doch lassen Sie mich jetzt die Weinrebe „Riesling" näher vorstellen:

Unbestritten stellt der Riesling die wertvollste Sorte in deutschen Weinregionen dar. Die edelsten Weine stammen aus dem Saft seiner Trauben. Riesling gilt in Fachkreisen als eine hervorragende weiße Rebsorte, wenn nicht sogar die beste. Über die Rebsorte Riesling gibt es eine ganze Reihe Fachliteratur und doch ist es bis heute nicht gelungen, den Ursprung des Namens abzuleiten. Die Ursprünge reichen zurück bis auf eine Beschreibung des Schriftstellers Linus (23 – 79 n. Chr.) der eine Rebsorte beschreibt, die auf den heutigen Riesling passt. Andere Hinweise gehen auf König Ludwig den Deutschen (843 – 876), der sie erstmalig am Rhein anpflanzen ließ. Auch der Ursprung des Namens ist bis heute unerforscht und führt viele Doppelnamen. In einer Urkunde aus dem Jahre 1430 wird von einem „Rusling Wingarten" berichtet, während in einer anderen Urkunde aus der Gegend von Worms das Wort „Rissling" zu entnehmen ist. Ob der Name nun von der rissigen Borke der Rieslingstämme abgeleitet ist, wie früher vermutet wurde, oder von der Eigenart, bei kühlem Blütenwetter leicht zu verrieseln, wie der Volksmund behauptet, wird ungeklärt bleiben. In Ungarn beispielsweise wird der Riesling „Rizling", den USA „White-Riesling" oder „Johannisberger" und beispielsweise in Österreich „Rhein-Riesling" oder „Weißer Riesling" genannt. Die richtige Sortenbezeichnung ist: „Weißer Riesling".

Fest steht, Riesling ist eine sehr anspruchsvolle Rebsorte, die kühle Klimazonen zum Gedeihen braucht. Die Traube braucht lange Hängezeiten und den Wechsel zwischen kühlen Nächten und warmen Tagen. Dieses Merkmal führt dazu, dass die Rebe vor allem im Rheingau, an der Mosel und in der Pfalz beheimatet ist. Je weiter man in Richtung Süden geht, verschwindet der Riesling langsam, da die klimatischen Verhältnisse der Rebe nicht dienlich sind. Andererseits stellt er nur geringe Ansprüche an den Boden. Er wächst praktisch auf allen Bodenarten, vom flachgründigen Gesteinsboden bis zum tiefgründigen Lehm- und Tonboden. Insbesondere in steinigen Südhängen wächst keine Rebe besser als der Riesling. Der Rebstock verträgt Winterfröste von 20 Grad unter Null und nach Jahren mit besonders guter Holzreife auch 25 Grad unter Null und mehr. Nur dort, wo stauende Nässe herrscht, gibt es auch bei dieser Rebsorte Ausfälle. Ein weiterer Vorteil ist, dass diese Rebsorte nicht besonders krankheitsanfällig ist. So können wir auch nach 10 Jahren feststellen, dass sich der Riesling auf dem Weinberg besonders wohl fühlt und eben genau diese Merkmale notwendig sind, um einen guten Wein in das Fass zu bringen, was allerdings auch schon in manchen Jahren problematisch wurde.

Das markanteste Merkmal des Rieslings ist seine Säure, die sich nur bei genügend Kühle richtig entwickelt. Wir kennen das bei den Äpfeln. Die Früchte aus dem Norden sind viel säurehaltiger als die aus dem Süden. So gilt dies auch für die Trauben. In den Fachbüchern wird oft der Riesling beschrieben, als eine der edelsten Rebsorten der Welt. Die geschmackliche Bandbreite des feinen Weines reicht von „solider Basis" über „zarte Finesse" bis hin zu „edler Süße". So kitzelt der Riesling die Genie-

ßer durch die Säure am Gaumen und entfaltet eine reichhaltige Aromastruktur. Als Gegenstück könnte man den geschmacklich eher weichen „Chadonet" anführen.

Natürlich gibt es auch innerhalb der verschiedenen Riesling-Erzeugnisse große geschmackliche Unterschiede. Wir wissen, dass hier das Anbaugebiet eine große Rolle spielt und ein Riesling von der Mosel durchaus anders schmeckt als von einem Anbaugebiet am Rhein oder anderswo. Man findet fruchtige Noten nach Zitrone, Grapefruit, Limone, Pfirsich, Apfel oder Passionsfrucht. Aber auch hier bleibt es dem „Genießer" überlassen, von welchem Winzer und von welchem Anbaugebiet er „seinen" Riesling bezieht. Wir selbst merken es an unserem Riesling, an dem Vergleich von mittlerweile sechs Jahren Ertrag, wobei nicht ein einziges Mal der Geschmack dem des Vorjahres gleichkommt.

Da der Riesling von allen Ertragssorten die späteste Reife hat, wird empfohlen, die Trauben in einer Zeit zu ernten, in der das Wetter noch schön und trocken ist – bis etwa Ende Oktober -, aber gleichzeitig empfohlen, bis dahin nur gesundes Lesegut hängen zu lassen. Für uns Winzerinnen und Winzer ist dieser Tipp zwar schön und gut, aber bei unseren kleinen Mengen tut es uns schon weh, ein solches „Ernteritual" durchzuführen, welches unseren Ertrag doch erheblich schmälern würde. Trotz allem ist es uns bisher gelungen, den Riesling immer mit sehr guten Öchsle-Graden (zwischen 60 und 75 Grad) ins Fass zu bringen. Obwohl die Säure beim Riesling als Rückrat bezeichnet werden muss und ein wesentlicher Bestandteil seiner Qualität ist, kann dies aber gleichzeitig auch ein Nachteil für die Weinliebhaber sein. Doch auch hier ist festzustellen, dass nach einer längeren Lagerzeit dieser wunderschönen Weine die Säure fast nicht mehr zu erkennen ist. Andere Eigenarten des Rieslings sind, dass die Farbe von blass bis gelb mit Grünstich, bis goldgelb reicht und in der Regel der Riesling in der Regel weniger Alkohol als viele seiner hochprozentigen Kollegen besitzt. Ein weiteres positives Merkmal des Rieslings ist, seine Restsüße. Hier wird von Weinliebhabern geradezu über die „unglaubliche Eleganz" geschwärmt. Viele der Rieslingtrauben auch zu Eiswein verarbeitet und ergänzen das nahezu unglaubliche breite Angebot dieser Rebsorte.

Das aus dem Riesling auch ein besonders wertvoller Riesling-Weinbrandt hergestellt wird, oder auch Riesling-Sekt auf dem Markt ist, ist uns bekannt und bestätigt nur die hervorragende Qualität dieser Traube mit ihrem breiten Anwendungsbereich.

Wir, liebe Weinfreunde, dürfen uns auf den Riesling des Jahrganges 2007 schon heute freuen, der trotz des problematischen Jahres, eine hervorragende Qualität haben soll, so jedenfalls wird uns schon jetzt von Kiedrich berichtet. Auch der verhältnismäßig hohe Ertrag des Jahrganges 2006 wird annähernd erreicht und damit auch das Weinregal mit unserem „Johannisberger" reichlich aufgefüllt werden können.
Bernd Witzel

Liebe Weinfreunde,

nachdem wir uns in dieser Ausgabe mit der Rebsorte Riesling ein wenig näher beschäftigt haben, möchte ich Ihnen ein Rezept für eine Riesling-Creme-Krabbensuppe vorstellen, das nicht abgeschrieben wurde, sondern das ich selbst ausprobiert habe und zum Nachkochen empfehle.

Für etwa 4 Personen (reichlich) benötigen Sie:
0,75 ml Weißwein (Riesling), 2 EL Zucker, 3-4 TL Delikatessbrühe, 2 EL feine Speisestärke, 300 g Nordseekrabben, 1 Becher (0,2 l) Sahne, Salz, frisch gemahlenen Pfeffer.

Wein und Zucker zusammen mit der Delikatessbrühe zum Kochen bringen, die Krabben zufügen und nur 4-5 Min. kurz aufkochen, Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und unter Rühren zufügen, aber nur kurz aufkochen lassen. Die Suppe vom Herd nehmen und die Sahne einrühren, aber nicht mehr kochen lassen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz abschmecken und etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit.
Bernd Witzel

Mitteilung des Schatzmeisters

Für das laufende Vereinsjahr erfolgt wieder der Beitragseinzug. Nach Anerkennung der vollen Gemeinnützigkeit durch das Finanzamt Friedberg ist der Beitrag, analog zu einer Spende, steuerlich absetzbar und in der Steuererklärung als

„***Spende und Mitgliedsbeitrag zur Förderung steuerbegünstigter Zwecke***"

geltend zu machen.

Manfred Schüngel

Veranstaltungsvorschau 2007

Wir erinnern an den **Frauenstammtisch** in „Parzelle 21" an jedem 3. Freitag eines Monats von 17:00 bis ca. 20:00 Uhr!

Datum	Veranstaltung	Uhrzeit
März	***Matjes & Pellkartoffeln**** **(Preis)**	
08. März	Arbeitseinsatz	14:00
	Gründonnerstags "Grie Soß Esse" mit Ei und Sylvaner*	
20. März	*(10 €)*	19:00
11. April	***Mitgliederversammlung***	19:30
12. April	Arbeitseinsatz	14:00
10. Mai	Arbeitseinsatz	14:00
Mai	***Weinprobe****	
14. Juni	Arbeitseinsatz	14:00
25. Juni	Arbeitseinsatz	18:00
29. Juni	***Weinbergsfest****	
12. Juli	Arbeitseinsatz	14:00
13. Juli	***Rosenkorso****	
23. Juli	Arbeitseinsatz	18:00
09. August	Arbeitseinsatz	14:00
27. August	Arbeitseinsatz	18:00
30./31.8	***Ausflug mit Übernachtung****	
13. Sept.	Arbeitseinsatz	14:00
September	***Weinlesebrunch****	
11. Okt.	Arbeitseinsatz	14:00
Oktober	***Weinprobe****	
08. Nov.	Arbeitseinsatz	14:00
November	***Deutsche Küche & Deutscher Wein****	

Anmeldungen und Informationen bei Claus Kaiser, CLAVINUM, Karlstraße 5, Mo.-Fr. 11-19 Uhr und Sa. 10-15 Uhr

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 0175-7652 116
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.