FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

gegründet 1998 | Nr. 34 | Oktober 2009 | 9. Jahrgang

Liebe Weinfreunde,

am Sonntag, dem 23. August 2009 war es wieder einmal so weit, den Lohn unserer aktiven Weinfreunde in Gestalt des fertig ausgebauten und in 0,75 l-Flaschen abgefüllten Weines zu verteilen. Ich habe mich sehr darüber gefreut, dass in unserem historischen Anwesen in Nieder - Mörlen wieder großer Andrang herrschte. Erfreulich war, dass sehr viele Gönner und Freunde des Weinanbaus am Johannisberg von Bad Nauheim zu uns gekommen waren. Gab es doch auch hier die einmalige Gelegenheit, die edlen Tropfen verschiedener Jahrgänge zu verkosten.



Für Überraschungen gut gerüstet und bestens aufgestellt waren die zahlreichen Helferinnen und Helfer, insbesondere bei der Zubereitung von Beilagen für die deftigen Steaks und Wurstspezialitäten. Die zugesagten, aber fehlenden Salate wurden kurzerhand vor Ort zubereitet, wobei eine Kiste gespendeter Tomaten von unserem Schatzmeister Manfred Schüngel wie gerufen kam. Es wurde gelungen improvisiert, und Margrit Lehmanns Idee, Rosmarin-Kartoffeln zuzubereiten und innerhalb kürzester Zeit anzubieten, war mehr als erfolgreich, zumal alle Helfer so flexibel waren, auf die Schnelle in der Küche von Frau König Kartoffeln nachzukochen und lecker mit Öl zu bestreichen und mit Rosmarin zu würzen, um diese dann knusprig gebraten auf die Teller zu bringen. In der Tat, eine einfache und köstliche Spezialität.

Es war ein wunderschönes Familienfest, bei dem die Weinfreunde für ihre Arbeit reichlich belohnt wurden und für 10 Weinreben 11 Flaschen Weißwein und 6 Flaschen Rotwein mit nach Hause nehmen konnten. Anzumerken ist, dass es sich um unseren Jubiläumswein 2008 handelte, der hervorragend schmeckt. Es ist wiederum gelungen, mit Hilfe des Jugendstilvereins von Bad Nauheim in der Person von Hiltrud Hölzinger ein stilvolles Etikett zu entwickeln, welches die Flaschen unserer Jubiläumsausgabe zieren.
Es war mir wichtig, dass sich der Freundeskreis Weinanbau am Johannisberg an diesem Tage als eine Familie, als ein Freundeskreis den vielen Gästen präsentierte. Dies ist vortrefflich gelungen. Ich bedanke mich bei allen Helferinnen und Helfern, die sich im Vorfeld bei der Etikettierung der Weinflaschen, bei der Vorbereitung und Durchführung dieses Festes und beim Abbau in den Abendstunden engagiert haben.

Es bleibt zu hoffen, dass dieses Engagement anhält und die kommenden Aufgaben auf unserem Berg wie das Abhängen der Reben mit Netzen, die Weinlese selbst, die Vorbereitung der Parzellen für den Winterschlaf und die noch anstehenden Veranstaltungen wie „Heimischen Produkten auf der Spur“ (siehe gesonderten Bericht) oder der „Christkindl-Markt“ am Ende des Jahres erfolgreich durchgeführt werden können.

Danke an alle Beteiligten, danke an alle, die zum Erfolg dieser Veranstaltung beigetragen haben.

„ Nichts geht über das Vergnügen, jemand in der Welt zu wissen, auf den man sich ganz verlassen kann“

.....ganz im Sinne unseres Freundeskreises.

Ihr **Bernd Witzel - Präsident**

Weinausgabe 2009
Gut geraten ist er, der 2008er

Neun Weinjahrgänge haben wir nun seit dem Jahr 2000 am Johannisberg gelesen. Diese Lesen machen uns „Hobbywinzern" richtig Spaß. Doch mit der Lese ist es ja nicht getan. Das Traubengut muss zu Schüler-Katz nach Kiedrich und ist dort auszuladen. Später heißt es, die Flaschen zu holen, die dann etikettiert



und in die Kartons verpackt werden müssen. Hier die diesjährige Mannschaft, die in einem Blitzeinsatz wieder einmal sehr aktiv war.

Die Weinausgabe ist zu organisieren und viele fleißige Hände werden immer gebraucht, die auf- und abbauen, Speisen und Getränke verkaufen, Gläser spülen.
Das macht sich eben nicht von alleine. Denken daran auch einmal die Mitglieder, die sich an solchen Arbeiten nie oder höchst selten beteiligen? Zum Glück stellt uns die Familie Witzel seit 2002 ihr wunderschönes Anwesen zur Verfügung und macht diese Weinverteilung in diesem Rahmen erst möglich. Beim berühmten „Zweitausender" mit seinen wenigen Flaschen ging das noch oben am Weinberg, aber bei über 2.200 Flaschen wären wir ohne den Witzelschen Haingraben aufgeschmissen. Dafür sei einmal herzlich DANKESCHÖN gesagt!



Am 23. August stand also die Ausgabe des „2008er" an. Im Sommerwind flatterten die Nieder-Mörler Ortsfahnen über den geschmackvoll dekorierten Tischen, als Hausherr Bernd eine große Anzahl von Weinfreunden und Gästen willkommen hieß, wobei Ehrenpräsident Peter Griebsch und den Ehrenmitgliedern Annemie Brückner, Horst Steiper und Dieter Liebert ein besonderer Gruß ebenso galt wie Ehrenstadtrat Uli Eisenreich und Axel Schmidt von der Tiefenbacher Winzergemeinschaft.

Mit 1470 Flaschen Weißwein und 790 Flaschen Rotwein wurde die Ertragsmenge gegenüber dem Vorjahr übertroffen, wobei die Steigerung beim Rotwein mit 16,5 Prozent signifikant ins Gewicht fiel. Die Zuteilung für den „Normalwinzer", der zehn Stöcke besitzt, wurde mit 11 Flaschen Weißwein und sechs Flaschen Rotwein ausgerechnet. Der halbtrocken ausgebaute Weiße und trocken ausgebaute Rote zeichnen sich wieder durch gute Qualität aus, so Bernd, der sich besonders bei Hiltrud Hölzinger vom Jugendstilverein bedankte, die mit der Kreierung sehr geschmackvoller Etiketten mit dem geometrischen Jugendstilmotiv aus einem Fenster des Sprudelhofes genau den richtigen Ton getroffen habe. Die Qualität mit 80° Öchsle beim Riesling und 87° Öchsle beim Rotwein stelle den wohl besten Jahrgang der Vereinsgeschichte dar, berichtete der Präsident stolz und bat gleichzeitig darum, bei der Pflege der Rebstöcke weiterhin vollen Einsatz zu zeigen, damit neben einer kultiviert aussehenden Anlage auch künftig solche guten Tropfen Lohn unserer Arbeit werden. Die mit Spannung erwartete Verkostung des neuen Weißweines rundete Bernds Worte passend ab und ließ manchen Besucher mit der Zunge schnalzen. Inzwischen hatte „Altmeister" Gerd Schröder, unterstützt von Martin Weisser, die leckeren Grillspezialitäten zubereitet, und das Mittagsmahl konnte vonstatten gehen. Die tüchtigen Weinfreundinnen am Salat- und später am reichhaltigen Kuchenbüffet trotzten allen Wespenangriffen und trugen mit ihrem Einsatz entscheidend zum Gelingen der Veranstaltung bei.



Axel Schmidt aus Tiefenbach überreichte Bernd Witzel einen Wein dortigen Anbaus und bekam als Gegengabe den neuen „Johannisberger",



während Bodo Wawretschek mit launigen Worten namens der „Etikettierer" Annemie Brückner und Bernd Witzel je eine Flasche eines aus Sommerhausen mitgebrachten Frankenweines als Dankpräsent überreichte.
Die Ausgabe der Kartons und Flaschen gestaltete sich bei den sommerlichen Temperaturen zwar schweißtreibend, doch bewältigten Manfred Schüngel und Horst Steiper die Sache routiniert und meisterhaft. Neben den passiven Mitgliedern, die eine Flasche Wein bekommen, freuten sich auch die Neumitglieder, die erst im kommenden Jahr mit dem „2009er" bedacht werden, über eine Flasche des Jahrgangs 2008. Zu danken ist allen, die wieder tatkräftig mitwirkten, um die Weinausgabe zu einem Erfolg werden zu lassen. Nicht zu vergessen auch diejenigen, die mit der Spende von Kuchen oder Salaten unsere Kasse unterstützen helfen.
Dieter Liebert

In diesem Jahr wurde unsere Weinanlage erstmalig von Bruno Geyer in seiner neuen Funktion als verantwortlicher Önologe betreut, und wie wir von unserem uns beratenden Winzer, Schüler-Katz, erfuhren, in erstklassiger Weise. Unsere Rebanlage wurde fachkundig und gezielt mit allen Spritzmaßnahmen gepflegt, so dass es weder zu Schädlingsbefall noch zu Krankheiten kam. Hier Brunos Berichte von der Arbeit am Johannisberg:
H. Ott

„Vom Gerten bis zur Weinlese"
Vom Weinanbau am
Bad Nauheimer Johannesberg

Es gibt viel zu tun im Laufe eines Jahres, und es ist oftmals schweißtreibend. Der Ablauf unserer Tätigkeiten wird geregelt und bestimmt von der Entwicklung unserer Rebstöcke, ist wetterabhängig und gut organisiert.

Von Februar bis Oktober ist an jedem 2. Samstag und jedem letzten Mittwoch im Monat zwei Stunden Gemeinschaftsarbeit angesagt. Dazu sind alle aktiven Mitglieder herzlich eingeladen. Die notwendigen Arbeiten werden zu Beginn eines Arbeitseinsatzes vom Parzellenwart-Vorsitzenden vorgetragen und eingeteilt. Das bedeutet also 20 Mal im Jahr Gemeinschaftsarbeit zu jeweils 2 Stunden. Damit ist für jeden Aktiven genügend Gelegenheit geboten, auf die Mindestarbeitsstunden von 10 Stunden pro Jahr zu kommen. Sondereinsätze von 2 - 3 Stunden, wie ca. 9 bis 10 Mal Spritzen der Weinstöcke vorbeugend gegen Krankheiten und Schädlinge, sind zur Pflege und Entwicklung unseres Weinberges mit gesunden Trauben nötig.

In jeder Parzelle sind 3 - 7 aktive Mitglieder, wovon einer als Parzellenwart fungiert, der die Verantwortung für diese Parzelle trägt und die jeweiligen Weinfreunde über anstehende Arbeiten informiert und im besten Falle auch zu gemeinsamen Arbeiten in der Parzelle anregt. Dies sind bei 20 Parzellen bzw. Parzellenwarte auch 20 Weinfreunde. Sie treffen sich ein Mal im Monat zum Besprechen und Festlegen der laufenden Arbeiten am Weinberg und planen den nächsten Arbeitseinsatz.

Bis dann endlich Anfang Oktober die Trauben reif sind und die Weinlese erfolgen kann. Die Trauben werden von uns in großen Behältern nach Kiedrich zu unserem Winzer zum Ausbauen gefahren. Beim anschließenden Pressen und Einfüllen in unser Fass sind wir meistens mit 4 - 6 Personen zur tatkräftigen Mitarbeit beim Vorbereiten zum Pressen unserer Trauben bis spät abends mit dabei.

Wenn dann unser Wein gegoren, von der Hefe gezogen ist, muss er noch ein paar Monate ruhen, ehe er dann in einem Sondereinsatz von uns in Flaschen abgefüllt und in Gitterboxen wieder nach Bad Nauheim gebracht wird, um im Hof von unserem Vorsitzenden Bernd Witzel von uns, den Weinfreunden, etikettiert zu werden. Meist ist das im August, wenn dann schon wieder die neuen Trauben heranwachsen; dann folgt unsere Weinausgabe, verbunden mit einer großen Feier bei Kaffee und Kuchen, Gegrilltem und natürlich Wein.

Genau berechnet nach Anzahl der Weinstöcke, erhält jeder aktive Weinfreund 5 bis 15 Flaschen als Lohn seiner Arbeit und die passiven Mitglieder je 1 Flasche.

Bei den zuvor aufgeführten Möglichkeiten, etwas für die Gemeinschaft zu tun, fallen pro Weinfreund oft wesentlich mehr Arbeitsstunden an als die geforderten 10 Mindeststunden pro Jahr.
Gut, dass es auch Weinfreunde gibt, die über 100 Stunden tätig sind und dadurch für die Durchführung der notwendigen Arbeiten am Weinberg und in der Organisation Sorge tragen und die Funktion des Weinbergs sichern, aus Spaß an der Freud.
Bruno Geyer

Rund ums Jahr

Im Februar, kaum ist der Schnee geschmolzen, beginnt schon die Arbeit. Es werden Stöcke zurück geschnitten (Stockerziehung), nur 1 Trieb vom Vorjahr und ein Ersatztrieb mit einer Knospe bleiben stehen. Dieser 1. Trieb wird von fachkundigen Parzellenwarten und mit Unterstützung von Schüler-Katz, unserem befreundeten Winzer aus Kiedrich, der unseren Ausbau vornimmt, aus 6 - 8 Trieben vom Vorjahr ausgesucht und bleibt als neuer Trieb stehen. Dieser eine Trieb mit etwa 8 -10 Knospen sorgt für den gesamten Austrieb in diesem Jahr. Nach weiteren 4 Wochen, wenn der Saft zu steigen beginnt, werden die einzelnen Ruten nach unten im Bogen oder flach gegertet und angebunden.
Nach wiederum 4 Wochen im April werden die Knospen dick und bolzig; das Gras und Unkraut beginnt zu wachsen. Die Bodenarbeit beginnt nun und begleitet uns die ganze Vegetationszeit über.

Es ist erwünscht, sich mit der Bodenbearbeitung bei den eigenen Weinstöcken möglichst außerhalb der Gemeinschaftsarbeit zu beschäftigen. Dies ist für jeden aktiven Weinfreund planbar und zu jeder Zeit möglich.

Die Knospen brechen auf und entfalten sich ziemlich schnell zu neuen Trieben mit 8 - 10 Augen. Genauso viele Triebe versuchen nun an der Wand an den gespannten Drähten hoch zu wachsen. Wir begleiten dieses Geschehen der Natur und korrigieren für gesundes Wachstum durch Einfädeln in den Spanndraht, Ausgeizen und

Gipfeln sowie Unkraut hacken, also Auflockern der Bodenfläche, damit der Stock Luft, Stickstoff und Wasser bekommt. Die Hauptwurzeln gehen einige Meter tief, so dass selbst bei sehr trockenem Sommer nicht gegossen werden muss.

Zur Pflege und Optik gehören auch unsere Rosen, die unseren Weinberg zusätzlich schmücken sollen und als Indikator für evtl. Schädlingsbefall gelten. Auf harmonisches und gefälliges Aussehen sowie fachlich richtige Pflege und Bearbeitung legt unser Präsident Bernd Witzel großen Wert und begleitet das Geschehen am Weinberg mit Lob und Kritik und hat immer ein Ohr für unsere Anliegen.

Von April, der ersten Austriebsbespritzung, bis August muss alle 12 - 14 Tage insgesamt ca. 9. Mal gegen Pilzkrankheiten und Schädlinge gespritzt werden. Dies erfolgt im Wechsel durch 6 - 7 aktive, fleißige Weinfreunde mit vereinseigenen Rückenspritzen. Wir berichteten in einem unserer „Weingeflüster" über die erfolgreiche Teilnahme einiger Mitglieder an einem Spritzlehrgang. Für diese geleistete, anstrengende Arbeit wollen wir uns bei diesen Weinfreunden bedanken. Hängen dann erst einmal die Netze, so ist die Ernte nicht mehr weit, wenn dann beim Kontrollieren des Mostgewichtes 80° - 90° Öchsle erreicht sind, heißt es dann **Weinlesen** und ab nach Kiedrich in die Presse und in das Fass.
Bruno Geyer

Weinregionen in Deutschland

Liebe Weinfreunde,
wie bereits in der letzten Ausgabe berichtet, habe ich mir vorgenommen, über die Weinregionen in Deutschland ein wenig zu berichten. Nach dem „Land des Rieslings" habe ich mir heute das Frankenland vorgenommen. Ich möchte mich jedoch heute weniger auf das gesamte fränkische Weinanbaugebiet, sondern vielmehr auf die dort angebauten Weine bzw. deren Rebsorten beschränken.



Der Bocksbeutel ist seit gut einem viertel Jahrhundert die typische Flaschenform für edlen Frankenwein.

Ohne Frage hat der Anbau von Wein die fränkische Lebensart mitgeprägt. Der Weinanbau in Franken geht bis in das 8. Jahrhundert zurück. Dies ist belegt durch eine Schenkungsurkunde von Karl dem Großen aus dem Jahr 777. Die größte Ausdehnung erreichte der Weinanbau in Franken im 16. Jahrhundert. Damals umfasste das fränkische Anbaugebiet ca. 40.000 ha Rebfläche, heute sind das nur noch 6.100 ha, womit Franken das sechstgrößte Weinanbaugebiet Deutschlands ist.
Hauptsächlich wird Weißwein angebaut. Der Anteil der Rotweine lag seither bei nur ca. 5% bei jedoch steigender Tendenz.

Eine interessante Rebsorte ist der „Rieslaner", eine Rebe die 1921 an der Würzburger Versuchsanstalt von August Ziegler aus dem Rebsorten Riesling und Silvaner gezüchtet und hauptsächlich im Frankenland beheimatet ist. Der Rieslaner, so die Franken, scheut keinen Vergleich mit seinen Ursprungsweinen, im Gegenteil. Rieslanerweine besitzen mindestens ebensoviel edle Frucht, ansprechende Säure und kräftige Substanz. Besonders gehaltvolle Weine erhält der Winzer im Spät- und Auslesebereich. Seine Aromen sind Pfirsich und Maracuja.

Der Müller-Thurgau ist eine früh reifende Rebsorte mit lockeren, gelb-grünen Trauben. Seine Weine sind weiche und blumige Spezialitäten. Schon als junger Wein ist der Müller-Thurgau ein echter Genuss. Besonders bekömmlich wegen der typisch milden Säure. Man bezeichnet ihn auch häufig als Zechwein. Er ist der ideale Begleiter leichter und neutraler Speisen. Der Müller-Thurgau wurde 1882 vom Schweizer Rebforscher Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau in der Forschungsanstalt Geisenheim im Rheingau gezüchtet. Aus Rechts- und Marketinggründen wird er heute häufig unter dem Namen „Rivaner" nach den ursprünglich vermuteten Elternreben Riesling und Silvaner vermarktet. Der Müller-Thurgau ist mit 42.000 ha weltweit die erfolgreichste Neuzüchtung. Tatsächlich sind die Elternreben Riesling x Madeleine Royale (Abart des Gutedels). Seine Aromen sind Muskat, Zitrus, Ananas und Maracuja.

Weniger angebaut wird die Scheurebe, die 1916 entstanden ist und nach Dr. Georg Scheu benannt wurde. Die Weine haben eine markante, rassige Säure und ein kräftiges, volles Bukett. Die Scheurebe passt hervorragend zu pikanten Speisen wie Fischgerichten oder Ragouts. Ihre Abstimmung ist eine unbekannte Wildrebsorte x Riesling. Die Weine erinnern an schwarze Johannisbeeren, später kann man Pfirsich, Rosen und Zitrus erkennen.

Nicht so häufig angebaut wird der Kerner, eine frühreife Rebsorte mit dickhäutigen Beeren. Man sprach auch vom „weißen Herold", nach dem Züchter August Herold benannt. Später wurde diese Rebsorte unter Bezug auf den schwäbischen Dichter Justinus Kerner umbenannt. Kernerweine sind anregend, frisch mit kräftiger Säure und rassig-fruchtigem Bukett. Seine Aromen sind Limone und Grapefruit.

Der Silvaner ist die fränkische Weinsorte überhaupt und wurde zur Zeit Karl des Großen angebaut. Die erste Erwähnung des Silvaners in Franken ist in einer Kaufurkunde aus dem Jahre 1659 belegt. Der Silvaner gedeiht prächtig auf den Muschelkalkböden des Maindreiecks. Der Silvaner hat mittelgroße, dicke und saftige Trauben, die einen vollmundigen, kräftigen Wein mit neutralem Bukett und feiner, milder Fruchtsäure liefern. Seine Abstammung ist wohl eine Kreuzung aus Traminer x Österreich-Weiss. Seine Aromen sind Birne, Mürbteig, zarte Kräuter, Nüsse.
Die Rotweine betreffend, ist hauptsächlich Spätburgunder zu nennen, der allseits bekannt ist. Diese Rebe wurde bereits 884 durch Kaiser Karl III. als „Clävner" eingeführt. Die Abstammung ist ungesichert, wobei die frühe-

re Erklärung Schwarzriesling x Traminer inzwischen sehr umstritten ist.
Vereinzelt angebaut wird auch die Neuzüchtung von Peter Mario aus dem Jahr 1927. Es handelt sich um die Rebsorte Domina. Dominaweine sind sehr dunkel. Die Domina wird überwiegend nur in Franken angebaut. Meistens wird diese Rebsorte bzw. deren Trauben als so genannte Färbertraube genutzt und nicht als das Erzeugnis einer Rebsorte.

Ich hoffe, Ihnen ein wenig über die Frankenweine vermittelt zu haben und wünsche Ihnen viel Erfolg bei der Wahl Ihres Lieblingsweines. Schließen möchte ich mit einem Zitat, welches lautet:

„Gott lieben macht selig, Wein trinken macht fröhlich.
Drum liebe Gott und trinke Wein, dann kannst Du selig und fröhlich sein."
Sehr zum Wohl - Ihr Bernd Witzel

Ausflug nach Sommerhausen

Wohlauf, die Luft geht frisch und rein.....so beginnt das bekannte Lied, in dem es weiter heißt, man wolle „ins Land der Franken fahren". Und das taten am 22. August auch wir Bad Nauheimer Weinbauer, denn Anita Kröker hatte als Ziel des diesjährigen Vereinsausflugs ein typisches fränkisches Häckerdorf auserkoren: Sommerhausen, an der Südroute der „Bocksbeutelstraße" gelegen, sauber, idyllisch, liebenswert.



Ja, da hatte Anita eine gute Wahl getroffen, und weil sie alles bestens organisiert hatte, wurde der Aufenthalt in diesem Weindorf mit seinen verwinkelten, romantischen Gässchen, seinen vom Muschelkalk vielfach dominierten Fassaden prächtiger Gebäude und dem aus dem gleichen Material bestehenden Straßenpflaster, dazu bei herrlichem Sommerwetter, zu einer durchweg „runden Sache". Nach staufreier Anreise im Bus, in deren Verlauf unser Präsident Bernd 48 gut gelaunte Weinfreunde begrüßen konnte, wurden die Gäste aus der Wetterau von Stadtführer Wolfgang Schmidt empfangen, der als „Rumorknecht", wie man früher in Sommerhaussen den Polizeidiener nannte, die Sehenswürdigkeiten des Ortes und seine lange Geschichte erläuterte und bei einer Führung durch Straßen und Gassen demonstrierte. Die mittelalterliche Stadtbefestigung mit ihren vielen Türmen, von denen einer das bekannte Torturmtheater beherbergt, beeindruckte die Besucher besonders.

Der Muschelkalk, in der Triaszeit nach einer Entwicklung von 30 Millionen Jahren aus einem tiefen Meer



Im Würzburger Tor befindet sich das 1950 von Luigi Malipiero gegründete **"Torturmtheater"**. Mit seinen kaum fünfzig Sitzplätzen gilt es als kleinstes Theater Deutschlands. Luigi Malipiero, Ehrenbürger der Gemeinde Sommerhausen war Schauspieler, Regisseur, Bühnenbildner und Maler zugleich. Er starb 1975. Danach übernahm Veit Relin das Theater, welches er mit Ur- und Erstaufführungen zeitgenössischer Autoren erfolgreich weiterführt.

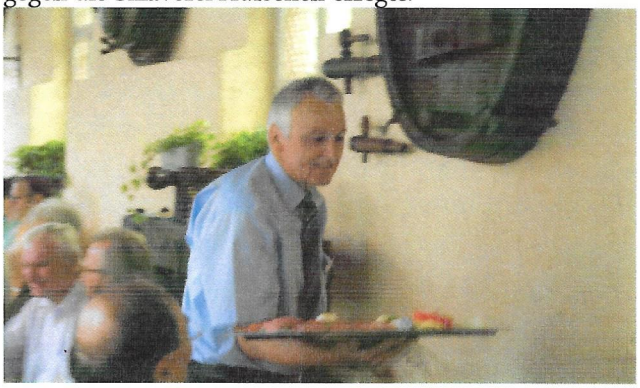


Der „Rumorknecht" zeigt die Sehenswürdigkeiten der Stadt.

entstanden, diente nicht nur als Baumaterial für Häuser und Gassen, sondern er verleiht auch dem in den Lagen „Sommerhäuser Ölspiel", „Steinbach" und „Reifenstein" wachsenden Wein seinen typischen Charakter.

Nach dem informativen Rundgang war die Mittagsrast angesagt, die von manchem Besucher angesichts der sommer(hauser)lichen Temperaturen sehnlichst erwartet wurde. Im Weinlokal „Zum Goldenen Ochsen" wurde

man gut verköstigt und auch flüssig gelabt. Danach war Zeit genug, auf eigene Faust den Ort zu erkunden, einen Blick in die zahlreichen Galerien und Kunstgewerbeläden zu werfen oder auf einer schattigen Terrasse direkt am gemächlich vorbei fließenden Main auszuruhen. Danach erwartete Werner Mündlein, Dozent für Wein- und Genusskultur, im „Weingut im Pastoriushaus" des Winzers Artur Steinmann die Nauheimer Weinfreunde zu einer Probe von fünf eigenen Weinen, die zusammen mit einer zünftigen Winzervesper auf die langen Tische des historischen Anwesens kamen. Mündlein erklärte eingangs den Werdegang des 1651 in diesem Haus geborenen Franz Daniel Pastorius, der als Agent des Spenerschen Pietistenkreises nach Amerika auswanderte und 1683 „Germantown" bei Philadelphia gründete, ein großer Freund der Indianer war und schon 1688 mit einer Protestschrift gegen die Sklaverei Aufsehen erregte.



Mündlein erwies sich während der Weinprobe, bei der allerdings nicht alle vorgestellten Rebsäfte den Gefallen der Gäste fanden, als äußerst kurzweiliger Moderator, der zu jedem Wein eine passende Geschichte oder ein Anekdötchen parat hatte und dafür immer wieder Lacher produzierte und herzlichen Applaus bekam.
Voller neuer Eindrücke fuhren wir „Johannisberger" nach Hause. Bernd Witzel dankte während der Busfahrt nochmals Anita für ihre gelungene Planung und Organisation und meinte, dass man die kleine Panne, verursacht durch einen Fehler des Busbetriebes, doch mit Humor genommen habe und die halbe Stunde Verspätung die gute Stimmung nicht trüben konnte. Das meinte auch Ehrenpräsident Peter Griebsch, der sich im vertrauten Kreis der Weinfreunde sichtlich wohl fühlte. Danke, liebe Anita, dass du uns in ein von fränkischem Charme und Sauberkeit geprägtes Weindorf, in einer herrlichen Gegend gelegen, geführt hast.!
Dieter Liebert

Heimischen Produkten auf der Spur - Deftiges Abendessen

Einige unserer Weinfreunde haben mich in der Vergangenheit angesprochen, doch wieder einmal ein deftiges Abendessen im Weinhaus (Hausmannskost) anzubieten. Ich möchte dies gerne tun und werde dabei, wie die Überschrift bereits aussagt, heimische Produkte berücksichtigen. So genau habe ich die Speisenfolge noch nicht festgelegt, aber ich kann mir vorstellen, dass es als Vorspeise eine „Kürbissuppe", als Hauptspeise „Tafelspitz mit Meerrettich und Wirsing, dazu noch feurig angemachte Rote Rüben" gibt.

Der Nachtisch könnte durchaus aus einem „Apfelkompott fein angerichtet mit Zimt und Rahm" bestehen. Damit man danach gut schlafen kann, gehört natürlich auch ein Apfelschnaps oder ein Kümmellikör – natürlich auch selbst hergestellt – dazu. Aber wie gesagt: Das Programm kann sich – wie Sie mich kennen - noch leicht ändern.
Sollten genügend Anmeldungen hierfür vorliegen, werden wir dies umsetzen, und zwar am

20. November 2009, um 19.30 Uhr
in der „Parzelle 21".

Verbindliche Anmeldungen bitte an Anita Kröker.
Bernd Witzel

Termine 2009		
07. November Samstag	**09:30 - 12:00 Uhr**	**Letzte Wein - Sonderausgabe auf dem Hof Witzel in NM** • für bisher nicht abgeholte Flaschen • noch vorhandene Jahrgänge können für 5 Euro käuflich erworben werden - Möglichkeit für Neumitglieder, alte Jahrgänge zu erwerben!
20. Nov. Freitag	**19:30 Uhr**	**Heimischen Produkten auf der Spur Abendessen in „Parzelle 21"** **10 Euro** **inkl. Digestif** **exkl. andere Getränke**
14. Nov. Samstag	**14:00 Uhr**	**Arbeitseinsatz**
18.-20. Dez.	**Freitag - Sonntag**	**Teilnahme am Christkindlmarkt**
Anita Kröker: Tel. 06034-4199, Handy 0152 0888 20 30 oder per E-Mail: anita.kroeker@arcor.de		

Bildmaterial: Ernst Stadler

Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim - www.weinfreunde-bad-nauheim.de
Präsident: Bernd Witzel, Bürgermeister, Parkstraße Rathaus, 61231 Bad Nauheim, Tel. 06032-343 200
Bankverbindungen: Sparkasse Wetterau, Konto - Nr. 30 073 037, BLZ 51 850 079;
Volksbank Mittelhessen eG, BLZ 51 390 000, Konto - Nr. 47 645 409
Redaktion: Helga Ott, helgaott@freenet.de, Tel. 06032-867718 oder 0171-8 246 921
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.