FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 36 April 2010 10. Jahrgang

Liebe Weinfreunde,

die erste Ausgabe unseres Johannisberger Weingeflüster im Landesgartenschaujahr 2010 ist zwar ungewöhnlich spät, aber dennoch für alle unsere Weinfreunde interessant gestaltet. Gilt es doch, noch einmal Rückschau zu halten bis in den Dezember des vergangenen Jahres und die darauf folgenden Aktivitäten bis zur heutigen Ausgabe.







Wie man sieht, hatte der Winter uns noch fest im Griff beim ersten Arbeitseinsatz in diesem Jahr am 14. Februar.

Die späte Ausgabe bedeutet aber nicht, dass wir - der Vorstand des Freundeskreises - nicht aktiv gewesen wären, um insbesondere im Landesgartenschaujahr 2010 auch unseren Freundeskreis öffentlichkeitswirksam zu präsentieren. Es ist sicherlich nicht einfach, in diesem Jahr zusätzliche Aktivitäten zu entwickeln, zumal während der Zeit vom 24.04. bis 03.10. rund 1.600 Veranstaltungen im Landesgartenschaugelände geplant sind. Es bedeutet für uns, Schwerpunkte zu setzen, die die Aufmerksamkeit nicht nur unserer Weinfreunde hervorruft, sondern auch die der vielen Besucher aus Nah und Fern. So ganz klar waren wir - der Vorstand - uns nicht darüber, ob wir in diesem Jahr ein großes Programm auf der Tagesordnung haben sollten. Auch wissen wir nicht so genau, ob dies gleichfalls die Zustimmung der Mitglieder findet, ohne die ein solches Jahresprogramm nicht umgesetzt werden kann. Näheres hierzu werden wir in der Jahreshauptversammlung, die heute hier im Weingeflüster als Einladung beigefügt ist, beraten. Neben dem Schwerpunkt verschiedener Auftritte bei der Landesgartenschau steht uns auch wieder die Teilnahme am Rosenfest 2010 bevor, zu der wir uns bereits angemeldet haben. Ein weiteres Highlight dürfte ein geplantes Treffen aller unserer Weinfreunde aus Eberstadt, Tiefenbach und Rotenburg sein. Eine entsprechende Einladung ist bereits verschickt, und wir hoffen jetzt auf ein positives Echo.

Liebe Weinfreunde, das Jahr 2009 hatte ja – wie wir wissen – nicht gerade mit Hochstimmung begonnen. Einige unserer Mitglieder meinen auch heute noch, hier Positionen vertreten zu müssen, die nicht in das Bild eines Freundeskreises passen, sondern eher unserem Verein schaden. Dennoch können wir feststellen, dass im Laufe des Jahres in unserem Verein ein angenehmes Klima zurückgekehrt ist und viele neue Weinfreunde gewonnen werden konnten. Im Detail werde ich in meinem Rückblick 2009 während der Jahreshauptversammlung näher darauf eingehen.

Abschließen möchte ich heute mit dem Wunsch, dass möglichst alle Weinfreunde zur Jahreshauptversammlung kommen und ihre Ideen zu verschiedenen Aktivitäten für dieses Jahr einbringen. Mein Wunsch ist auch, dass es uns gelingt, das Jahr 2010 gemeinsam zu gestalten und unser „Aushängeschild“, unseren Weinberg, der Öffentlichkeit wieder so präsentieren zu können, wie wir dies jetzt seit mehreren Jahren erfolgreich tun. Diese Möglichkeit wird uns durch die Landesgartenschau in diesem großen Ausmaß wohl nur einmal geboten werden. Nutzen wir diese einzigartige Chance gemeinsam!

Ihr Bernd Witzel - Präsident

15.04.2010

Einladung zur Mitgliederversammlung

Verehrte Mitglieder,

hiermit laden wir Sie satzungsgemäß und fristgerecht zur ordentlichen Mitgliederversammlung des Freundeskreises Weinanbau am Johannisberg am

Freitag, den 07.05.2010,

19:30 Uhr,

Erika-Pitzer-Begegnungszentrum,

Blücherstr. 23, 61231 Bad Nauheim,

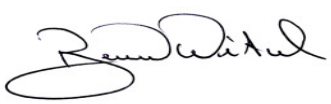
ein.

Tagesordnung:

1. **Eröffnung und Feststellung der Beschlussfähigkeit**
2. **Bericht des Präsidenten**
3. **Bericht des Sekretärs**
4. **Bericht des Vorsitzenden der Parzellenbeauftragten**
5. **Bericht des Schatzmeisters**
6. **Bericht der Kassenprüfer**
7. **Entlastung des Vorstandes**
8. **Neuwahl von mindestens zwei Kassenprüfern/Kassenprüferinnen (Die einmalige Wiederwahl der Kassenprüfer ist gemäß § 12, Abs. 2 der derzeit gültigen Satzung zulässig.)**
9. **Vorschau auf das Veranstaltungsprogramm 2010 und Bericht zur „Parzelle 21“**
10. **Anträge (Anträge der Mitglieder sollen mindestens 14 Tage vor Beginn der Jahreshauptversammlung beim Vorstand eingereicht werden.)**
11. **Verschiedenes.**

Wir bitten um zahlreiches Erscheinen.

Der Vorstand



Bernd Witzel - Präsident

Prosit Neujahr in der „Parzelle 21“

Es waren zweiundzwanzig Weinfreunde beiderlei Geschlechtes, die sich am Silvesterabend 2009 in der „Parzelle 21“ eingefunden hatten, um in fröhlicher Stimmung den Jahreswechsel in das Jahr der LGS zu begehen. Und in der Tat, es wurde eine überaus vergnügliche Nacht, obwohl die feuchte Witterung die geplante Fackelwanderung zum Beginn des Abends verhinderte.

Burkhart Rüster hatte sich im Vorfeld der Sache angenommen und die Veranstaltung organisiert. Zusammen mit einigen Helferinnen und Helfern gelang ihm ein "Event", das allen Beteiligten noch lange in Erinnerung bleiben wird. Schon beim Betreten unseres Vereinsheimes gab es staunende Bewunderung für die reichhaltige und geschmackvolle Ausschmückung, die unter der Regie und mit den Ideen von Elo Reuter viel Gefallen fand.



Bild: Helmut Schmidt

Burkhart begrüßte die Teilnehmer nach dem Aperitif herzlich, und schon vor dem Auftragen des Vorspeisentellers herrschte gute Stimmung, wozu auch die stets passende musikalische Untermalung beitrug. Gegen 20:30 Uhr wurde dann das Buffet eröffnet. Alle Speisen wurden von Weinfreundin Elke Götz angeliefert.



Bild: Helmut Schmidt

Mit verschiedenen Vorträgen, von denen nicht nur die von Brigitta und Dieter Liebert präsentierte "Ulk-Tombola" einige Lachsalven hervorrief, wurde die Zeit bis Mitternacht nie langweilig. Kurz vor dem Gongschlag ging es warm verpackt vor das Haus, um die Gläser klingen zu lassen, sich herzlich zu umarmen, gute Wünsche zu vermitteln und die eine oder andere Rakete steigen zu lassen. Unten in der Stadt knallte es gewaltig. Feuerwerk stieg in die feuchte Nachtluft, und der Dunst der Pyrotechnik vernebelte schnell den Blick gen Friedberg oder Frankfurt.

Den Rest der Neujahrsnacht verbrachten die Weinfreunde bei Wein und Gesang, einem Tänzchen und kleinen Speisen bis ?? So genau schaute keiner hin, als die Letzten schließlich auch nach Hause aufbrachen.
Am Neujahrsmorgen fanden sich fast alle Mitfeierer wieder ein, um in der „Parzelle 21“ klar Schiff zu machen, aus den Parzellen 1 - 20 die Reste der Raketen und auch einige Flaschen zusammen zu lesen



Bild: Helmut Schmidt

und dann noch ein gemeinsames Frühstück einzunehmen. Das war der Abschluss einer gelungenen Sache. Danke, lieber Burkhart, danke allen Mithelferinnen und -helfern!
Dieter Liebert

Buenas Tardes
Spanische Küche für die Weinfreunde!

Hola. Que tal? Das war ein weinfröhliches Abendessen am 26. März in der „Parzelle 21“.

Zu dem Motto „ Weinfreunde genießen spanische Küche“ haben unsere passiven Mitglieder Frank Mehling und Peter Griebsch, unser Ehrenpräsident, wieder einmal 20 Weinfreunde zu einem bemerkenswerten 4–Gang Menü eingeladen.
Um dem Motto auch gerecht zu werden, wurden die Tische in den Landesfarben Rot/Gelb und die Wände mit spanischen Flaggen liebevoll dekoriert.

Schon beim Eintritt herrschte eine erwartungsfrohe und fröhliche Atmosphäre, die auch durch den zur Begrüßung gereichten Cava Cordinui (Sekt aus Katalonien) nicht enttäuscht wurde.

Durch eine plötzliche, ernsthafte Erkrankung verhindert, konnte Frank an dem Abend bedauerlicherweise nicht teilnehmen, hatte er doch auch intensiv an den Vorbereitungen und Planungen mitgewirkt.



Feinschmecker hinterm Tresen: Anita Kröker und „Sternekoch“ Peter Griebsch.
Bild: Uschi Brauner

Spontan haben sich dann Elo Reuter (hier leider nicht auf dem Bild) und Anita Kröker bereit erklärt, Peter tatkräftig zu unterstützen. Mit besonderem Geschick haben sie die kalten Platten des Menüs vorbereitet und angerichtet.

Angeboten wurde ein Vorspeisenteller mit Käse, warmen Datteln im Speckmantel, Thunfischsalat, Knoblauchcreme, frittierter Tintenfisch, Kartoffelkuchen, Oliven und Baguette.

Der Zwischengang bestand aus katalanischem Salat, spanischen Wurstwaren und Jamon Serrano.

Ein Schmaus war auch der Hauptgang, galizischer Fischtopf mit verschiedenen Fischsorten und Garnelen in einer Weißweinsauce.

Als Nachtisch wurden Ananas mit Orangenlikör, Süßkirschen und Sahne gereicht. Zur Begleitung standen ein Weißwein, Rioja Blanco DOCa, ein Rotwein, Tempranillo und zur Verdauung ein Kräuterlikör Hierbas Tunel zur Auswahl. Da läuft einem noch nachträglich das Wasser im Munde zusammen!

Zwischen den einzelnen Gängen des Menüs gab Peter fachmännisch kurze Erläuterungen über spanische Rebsorten. Die Teilnehmer erfuhren, dass Spanien insgesamt 146 anerkannte Rebsorten besitzt, die das Land zu einer der abwechslungsreichsten Weinbaukulturen der Erde machen. Die heimische Garnacha ist die meistangebaute rote aus der La Mancha Sorte und die Airén die am weitesten verbreitete Sorte.



Von allen Teilnehmern wurde die Qualität der Speisen und Zubereitung ausdrücklich gelobt und die Organisatoren mehrfach aufgefordert, weitere Veranstaltungen dieser Art durchzuführen.

Zum Ende des spanischen Abends kam noch die Kochschürze von Frank zur Versteigerung. Die entschied letztlich Bernd Vieritz für sich, der die Schürze samt Kochhaube stolz in Empfang nahm.



Der Meisterkoch Peter Griebsch (rechts) mit „Schürzenjäger“ Bernd Vieritz, wobei sich der „Schürzenjäger“ auf die Ersteigerung der Kochschürze bezieht!
Bild: Uschi Brauner

So gegen 0:45 Uhr bedankte Peter sich bei allen Teilnehmern und bei „seinen“ zwei Damen und wünschte eine Buenas Noches – Gute Nacht und sagte Adios-Hasta la proxima.

Zusammengefasst muss gesagt werden, es war ein wundervoller Abend mit einem vorzüglichen Menü und guten Weinen und einer genussfrohen Stimmung. Nochmals vielen Dank an die beiden Organisatoren Frank und Peter für die gute Idee und die mühevolle und detaillierte Vorbereitung und an alle, die dazu beigetragen haben, dass dieser Abend stattfinden konnte. Wir wünschen uns ein Wiedersehen mit ähnlichen „Zutaten“ und hoffen, dass Frank mittlerweile genesen ist.

Helga Ott

Grüne Soße - Traditionsessen

Alle Jahre wieder findet auf unserer Hütte, der „Parzelle 21“, für alle Freunde des Klassikers Grüne Soße ein vorösterliches Festessen statt.

Die Veranstaltung war schnell ausgebucht, weil Helga und Gerd Schröder es sich nicht nehmen ließen, zum wiederholten Male auch in diesem Jahr, mit Unterstützung von Claus und Ulrike Kaiser, ein schmackhaftes Essen auf den Tisch zu bringen, und zwar für alle preiswert und hochwertig mit feinsten frischen Zutaten, leckerem saftigem Rindfleisch und bester grüner Soße. Es bleibt das Geheimnis der Familie Schröder, wie man den Tafelspitz saftig und zart bekommt, ohne dass das Fleisch an Qualität verliert.



Sie haben gut Lachen, das Fest ist gelungen, es gibt nur zufriedene Gäste an diesem Abend.





Bilder: Uschi Brauner

An festlich gedeckten Tischen gab es ein Festessen zum Gründonnerstag, das mit einem Tiramisu mit Apfelmus und Sahne und einem Schnaps seine Vollendung fand. Ein herzliches Dankeschön an Gerd und Helga und die Mitstreiter Claus und Ulrike.
Helga Ott

Arbeiten im Januar bis März

(Erster Beitrag aus unserem Handbuch zur Pflege unseres Weinbergs - dieses Handbuch erscheint in Kürze)

Mit Ende der Frostperiode ist unsere Winterruhe zu Ende. Bei unserem ersten gemeinsamen Arbeitseinsatz, Mitte Februar, reparieren wir die Schäden am Spaliersdrahtrahmen und spannen ihn nach, so weit nötig. Nun ist es auch Zeit, den Boden unter unseren eigenen Rebstöcken aufzulockern.
An den darauf folgenden gemeinsamen Arbeitseinsätzen schneiden wir die Reben bis auf die voraussichtlich für den zukünftigen Ertrag ergiebigsten 2 Triebe zurück.

Die abgeschnittenen Triebe werden aus den Drähten geflochten und entsorgt.



Der Rebstock ist beschnitten

Wir erziehen die Rebstöcke in unserem Weinberg nach dem Verfahren des einfachen, wahlweise auch zweifachen Streckbogenschnitts. Er bewirkt im weiteren Wachstum eine besonders luftige und sonnendurchlässige Triebstellung der Rebstöcke, wodurch den Blättern die Fotosynthese erleichtert wird.
Die Entscheidung, welcher der einjährigen Triebe am Fruchtholz belassen wird und auf wie viele Augen er zurückgeschnitten wird, hängt von unserer individuellen Erfahrung und der Rebsorte ab. Unser Önologe hilft uns im Zweifel dabei, den richtigen Trieb auszuwählen.

Beim Rotwein lassen wir in der Regel zehn Augen am Trieb stehen, beim Weißwein acht.



Erziehung des Weißweins

Die ausgewählten Triebe unseres Rotweins befestigen wir etwa in der vierten Märzwoche flach am zweiten Draht von unten. Die Weißweintriebe werden hingegen in Bogenform an den unteren beiden Drähten angebunden.



Erziehung des Rotweins

Bei allen Erziehungsarbeiten, die wir übrigens während der Arbeitseinsätze gemeinschaftlich durchführen, muss der Trieb ab Ansatz am Altholz Hand über Hand vorsichtig gebogen werden.



Anleitung zum Biegen über Hand

Mit der nun ebenfalls beginnenden, frühen Bodenpflege schaffen wir günstige Voraussetzungen für das Gedeihen der Rebe.
Indem wir einen Streifen von ca. 50 Zentimetern unterhalb der Reben mit Hacke oder Spaten auflockern, verbessern wir den Luft-, Humus- und Wasserhaushalt des Bodens und beugen so auch dem Unkrautwachstum vor. Aus lockerem Boden lässt sich nämlich das Unkraut leicht auszupfen oder mit der Hacke jäten. Der Boden kann dann durch Mineralisierung der organischen Stoffe genügend Nährstoffe im Boden freisetzen.



Nach der Bodenpflege

Indem wir zwischen den Rebenreihen einen Grasstreifen belassen, wirken wir der Bodenerosion entgegen und halten in den Steillagen die Steinterrassen funktionsfähig. Ist der Boden im Frühjahr erst einmal richtig bearbeitet, kann sich die weitere Bodenpflege auf regelmäßiges Jäten des Unkrauts und Hacken des bereits lockeren Bodens beschränken. Erleichtert wird diese Tätigkeit auch, wenn die bearbeiteten Bodenteile gelegentlich gemulcht werden. Das Mulchen erfolgt ebenfalls während der gemeinschaftlichen Arbeitseinsätze.

Quellennachweis: Frei nach Hillebrand et al. „Weinbau Taschenbuch“, 9. Auflage

Burkhart Rüster

vorläufige Termine 2010

01. - 02. Mai	**10:00 Uhr**	**Info-Weinstand im Sprudelhof** Wir präsentieren uns anlässlich der LGS
07. Mai	**19:30 Uhr**	**Jahreshauptversammlung** im Erika-Pitzer-Begegnungszentrum, Blücherstraße 23, BN
11. Juli	**10:00 Uhr**	**Veranstaltung mit buntem Programm** Empfang im Sprudelhof mit allen Weinfreunden und geladenen Gästen aus Rotenburg, Tiefenbach und Eberstadt und anschließender Fahrt mit der „Kurbahn“ zum Bummel auf die Landesgartenschau.
18. Juli		**Teilnahme am Rosenkorso** in Steinfurth
05. Sept.	**11:00 Uhr**	**Weinausgabe** Hof Familie Witzel Am Haingraben 3, BN-Nieder-Mörlen
26. Nov.	**19:30 Uhr**	**Hessische Küche** mit Bernd und Margrit „Parzelle 21“

Für alle Veranstaltungen bitte anmelden bei:
Anita Kröker, Tel. 06034-4199 oder
mobil: 0152-08882030 oder
E-Mail: anita.kroeker@arcor.de

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.