FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 44 Oktober 2011 11. Jahrgang

Liebe Weinfreunde,

ein goldener Oktober 2011 wird uns, den Weinfreunden, wohl zu dem besten Weinjahrgang unseres Freundeskreises verhelfen. Die überaus hohe Ertragsqualität, sowohl beim Spätburgunder als auch beim Riesling, hat bewiesen, dass die Diskussion über die Anzahl der Triebe beendet ist. Durchaus gilt es zu beachten, dass im Frühjahr bei dem Verfahren mit den zwei Trieben auf die Anzahl der Augen geachtet werden muss. Es war schon für mich ein tolles Gefühl zu beobachten, dass derzeit und insbesondere bei der Weinlese des Rieslings ein toller Gemeinschaftsgeist vorzufinden war. Auch nach Rücksprache mit unseren Weinbauern aus Kiedrich, Michael und Raimund Katz, ist davon auszugehen, dass das Jahr 2011 ein Superweinjahr geben wird.





Nunmehr gilt es jedoch, unsere Weinstöcke winterfest zu machen, und alle Beteiligten sind aufgefordert, diese letzten Arbeiten auf unserem Berg zügig zu erledigen.

Erwähnen möchte ich auch, dass unsere „Parzelle 21" derzeit großen Zuspruch erfährt. Dies bedeutet, dass auch immer mehr Bad Nauheimer Bürgerinnen und Bürger den Weg zu den Weinfreunden finden. Es bleibt zu hoffen, dass der eine oder andere dadurch aktives oder passives Mitglied wird.

Das Jahr 2011 ist aber lange noch nicht zu Ende, zumal noch zwei große Veranstaltungen auf uns warten. Als erste steht traditionell am 18. November ab 19:00 Uhr die Veranstaltung „Heimischen Produkten auf der Spur" auf der Tagesordnung.

Ich bin überzeugt, dass es Margrit Lehmann und mir wieder gelingen wird, die Teilnehmerinnen und Teilnehmer an diesem Abend „herzhaft" zu verwöhnen. Denken Sie daran, sich rechtzeitig anzumelden, zumal nur max. 45 Personen hieran teilnehmen können.

Am Folgetag, 19. November, wird es wieder für die Nachzügler eine Weinausgabe des Jahrgangs 2010 geben. Ich betone ausdrücklich, dass dies die letzte Möglichkeit ist, den Wein des Jahrgangs 2010 in Empfang zu nehmen. Wir beginnen mit der Ausgabe um 10:00 Uhr und sind bis 12:00 Uhr an bekannter Stelle in Nieder-Mörlen vor Ort. Auch besteht wieder die Möglichkeit, die eine oder andere Flasche vergangener Jahrgänge zum Preis von 5 € zu erwerben (vielleicht ein interessantes Weihnachtsgeschenk!).

Den Jahresabschluss bildet der Christkindelmarkt vom 16 – 18. Dezember im Sprudelhof, wo wir wieder mit einem Stand und bekanntem Angebot vertreten sein werden. Die Organisation übernimmt, wie immer, unsere Weinfreundin Anita Kröker.

Wer das neue Jahr auf unserem Weinberg beginnen möchte, der sollte sich schnellstmöglich mit unserem Weinfreund Burkhart Rüster in Verbindung setzen. Ich glaube, die Planung ist wieder exzellent.

Mir bleibt für heute, mich ganz herzlich bei all denen zu bedanken, die sich überaus engagiert an unserem Vereinsleben beteiligen und damit den Gemeinschaftsgeist und das gute Ansehen unseres Vereines über die Grenzen Bad Nauheims hinaus pflegen.

Mit freundlichen Grüßen
Bernd Witzel - Präsident

Brauereibesuch in Lich

„Weinfreunde auf Abwegen“ mögen einige gedacht haben, aber das focht die Gruppe der 18 Teilnehmer nicht an, denn der Besuch der Licher Brauerei am Donnerstag, den 07.Juil 2011 abends war ein einmaliges Erlebnis. Ursprünglich als „Herrenpartie“ angekündigt, überwog letztlich die Gruppe der „Bierfreundinnen“. Der Bus war pünktlich, und die Fahrt durch die Wetterau, vorbei am „Wetterauer Tintenfass“, war pure Naherholung.

Die Licher Brauerei ist beliebt. Am Tor der Brauerei warteten bereits mehrere Gruppen auf die Führung. Es mögen insgesamt mehr als 100 Besucher an diesem Abend gewesen sein. Mit einem Film über die "Licher Welt" wurden wir zunächst auf den Rundgang durch die Produktion der Licher Biere eingestimmt. Auch die Geschichte und Tradition des Hauses Ihring-Melchior wurde werbeträchtig dargebracht.



Die Brauerei Lich gehört übrigens seit kurzem der Bitburger Braugruppe, was die Führung durch die Brauerei beeinträchtigte. Sie dauerte etwa 60 Minuten. Wegen umfangreicher Investitions- und Reinigungsvorhaben blieben Rundgang und Vortrag leider hinter der gewohnten Qualität zurück. Auch die Brauereipferde haben wir diesmal nicht besichtigt. Es war nicht genügend Zeit dazu.

Aber die Bierprobe danach, verbunden mit einem Imbiss von Laugenbrezeln und hessischer Wurst, ließ keine Wünsche offen. Im Turmlokal "Hardtberggarten" bietet die Licher Brauerei nicht nur diese leckeren rustikalen Genüsse, sondern auch einen phantastischen Rundblick auf Wetterau und Vogelsberg. Ob Pils, Export, Weißbier, X2 Biermischgetränke, alles wurde probiert. Es war da schwer, sich zurück zu halten. Aber letztlich gab es keine peinlichen Vorkommnisse, wie sie beim Biertrinken eher auftreten als beim Weingenuss.



Auf der Rückfahrt überraschte uns der Busfahrer noch mit einer Lustfahrt über Landstraßen der östlichen Wetterau. Wir genossen so den herrlichen Blick auf das Panorama des Vogelsbergs. Im Westen sahen wir die tief stehende Sonne feurig untergehen, während sich im Osten ein fast geschlossener Regenbogen von seltener Schönheit über den Himmel wölbte: Ein einzigartiger Anblick.

Fazit: Auch eine Bierexkursion kann schön sein. Es muss nicht immer eine Weinprobe sein.

Burkhart Rüster

Beeindruckender 3-Tages-Ausflug nach Oostkamp/Brügge

19.08. -21.08.2011



Bis auf den letzten Platz gefüllt war der Bus der Firma Stroh aus Altenstadt, mit dem 45 Weinfreunde eine dreitägige Reise in die Partnerstadt Oostkamp und Brügge antraten. Bei herrlichem Wetter wurde ein Zwischenstopp in Brüssel für die Besichtigung des Atomiums eingelegt. Ein heftiges Unwetter am Vortag führte dazu, dass das Atomium erst nachmittags geöffnet wurde.



Eine lange Warteschlange mit Interessenten hatte sich gebildet, die dieses zur Weltausstellung 1958 errichtete Kunstwerk besichtigen wollten. Dennoch gelang es ganz unkompliziert, die Eintrittskarten für die Gruppe zu bekommen, um dann das Bauwerk, das mit Hilfe von neun Atomen die kubisch-raumzentrierte Elementarzelle einer Eisen-Kristallstruktur in 165-milliardenfacher Vergrößerung darstellt, zu besichtigen. Sehr schön war der Ausblick von der Panoramakugel in 102 m Höhe.

Pünktlich um 15.00 Uhr ging es dann in Richtung Oostkamp, wo die Gruppe in dem wunderschönen Hotel „Van der Valk" ihr Quartier bezog. Bürgermeister Luc Vanparys hatte es sich nicht nehmen lassen, die Delegation aus Bad Nauheim noch am gleichen Tag zu empfangen.



Alle waren begeistert, dass neben dem Bürgermeister auch fast der komplette Stadtrat und die Spitze des Partnerschaftsvereins Oostkamp anwesend war. Im Anschluss gab es ein kleines Orgelkonzert in der sehenswerten Hallenkirche mit romanischen Türmen aus dem 12. Jahrhundert und einer Orgel von 1717. Das gemeinsame Abendessen im „Blumenhäuschen" in der Nähe des „Bad-Nauheim-Platzes" beendete den ersten Ausflugstag.

Nach einem reichhaltigen Frühstück ging es dann am Samstag nach Brügge.

Begleitet wurden die Weinfreunde hier von Robert Belard, Ehrenvorsitzender des Partnerschaftsvereins, und Hugo Haudemann, Mitglied im Vorstand des Partnerschaftsvereins, der uns die Stadt Brügge eindrucksvoll näher brachte. Brügge, das Venedig des Nordens, ist immer wieder sehenswert, und ein Aufenthalt von wenigen Stunden reicht bei weitem nicht aus, um die vielen Sehenswürdigkeiten der Stadt zu besichtigen.





Empfangen wurden die Weinfreunde von ihrer belgischen Freundin Jo, die im Beginenhof lebt.

Auch hier waren wieder alle Mitglieder vom Vorstand des Partnerschaftsvereins und Siegfried Langsdorf, Ehrenbrandinspektor der Freiwilligen Feuerwehr Bad Naheim, anwesend.

Der Beginenhof entstand um 1230 und wird heute von Benediktinerinnen bewohnt, nachdem 1930 die letzte Begine gestorben war.





Ein einzigartiger Ort, der sich malerisch mit seinen weiß getünchten Häusern präsentiert, als sei die Zeit tatsächlich stehen geblieben.

Die gesamte Anlage mit dem „Minnewater", auf dem heute viele Schwäne zu Hause sind, diente in Vorzeiten als Hafen und vermittelt jene Melancholie, die Dichter und Maler immer wieder angezogen hat.



Das gemeinsame Mittagessen fand in dem wunderschönen historischen Restaurant „Maximiliaan Van Oostenrijk" statt.

Auf dem weiteren Programm stand dann eine Bootsfahrt von Brügge in die ehemalige Hafenstadt Damme. Damme ist eine kleine idyllische Stadt in der Mitte der Polderlandschaft, die einstmals der Vorhafen von Brügge gewesen ist.



Weinfreund und Opernsänger Ernst Kröker ließ es sich nicht nehmen, in der Liebfrauenkirche das Ave Maria zu singen.

Damals entstanden wunderschöne historische Gebäude, wie zum Beispiel die Liebfrauenkirche, ein altes Hospital und das gotische Rathaus. Auch hier gab es eine kurze Führung und eine Besichtigung der Liebfrauenkirche.

Nach einer Pause in einem kleinen Café bei Apfelkuchen und Kaffee ging es dann zurück zum Hotel nach Oostkamp. Der Abend stand zur freien Verfügung und wurde von fast allen Reiseteilnehmern genutzt, das hervorragende Angebot des Hotelrestaurants im Innen- und Außenbereich zu nutzen.

Am Sonntag ging es dann pünktlich um 10.00 Uhr nach Ostende. Auch hier machte die Reisegruppe eine Stadtbesichtigung, und vor allen Dingen wurde der Fischmarkt mit seinen Köstlichkeiten besucht. Der eine oder andere krempelte dann auch die Hosen hoch und genoss das erfrischende Nass der Nordsee.

Letzte Station der Reise war wiederum Brügge, wo jeder genügend Zeit hatte, sich mit belgischen Köstlichkeiten einzudecken oder in einer der vielen, schönen Lokalitäten einzukehren. Am Nachmittag stand noch eine Bootsfahrt auf den Kanälen der Stadt Brügge auf dem Programm. Eine halbe Stunde war man auf einer ca. 5 km langen Strecke unterwegs.



Alle waren von dem herrlichen Panorama, von den Kanälen aus betrachtet, begeistert.

Frühzeitig trat man die Rückreise auf einer anderen Route als geplant an. Die Fahrt ging über Antwerpen und Maastricht. Bei Aachen wurde die Grenze nach Deutschland passiert, und nach zwei Zwischenstopps kamen die Weinfreunde zufrieden und wohlbehalten wieder in Bad Nauheim an. Auf Präsident Bernd Witzel und Vorstandsmitglied Anita Kröker, die beide diese beeindruckende Reise organisiert hatten, wartete eine Überraschung, bevor man sich trennte: Süße Spezialitäten aus Brügge wurden von Herbert Bender im Namen aller Fahrtteilnehmer ausgehändigt.

Bernd Witzel

Johannisberger 2010
Ein leichter Sommerwein mit hoher Ertragsmenge
Weinausgabe des Jahrgangs 2010



Traditionell konnten am ersten Wochenende im September die Mitglieder des Freundeskreises Weinanbau am Johannisberg im Rahmen einer Familienfeier ihre Weinzuteilung „Weinanbaugebietes Johannisberg Bad Nauheim“ in Empfang nehmen. Eingeladen wurde in das historische Ambiente von Präsident Bernd Witzel, Am Haingraben 5. Bei der Begrüßung stellte Bernd Witzel fest, dass nicht nur viele Mitglieder des Freundeskreises zu dieser Veranstaltung gekommen waren, sondern viele Weinfreunde aus Bad Nauheim und der Region, um diesem Ereignis beizuwohnen.



Pünktlich ab 11.00 Uhr galt es dann, die hervorragenden Grillspezialitäten – zubereitet von Grillmeister Gerd Schröder – und die vielen hausgemachten Salate unserer Winzerinnen zu kosten.

Präsident Bernd Witzel stellte dann das Ergebnis des Jahrgangs 2010 vor. Blickt man auf das Jahr 2010 zurück, dann hat man schnell in Erinnerung, dass in den traditionellen Weinanbaugebieten Rhein und Mosel die Ernte 2010 mehr als problematisch war und z. T. über 50 % Ausfälle zu verzeichnen waren. So war auch der Jahrgang 2010 für die Weinfreunde von Bad Nauheim nicht gerade von der Sonne verwöhnt und sehr problematisch im Hinblick auf den Zeitpunkt der Lese. So musste dann unser Önologe Bruno Geyer fast täglich die Qualität der Trauben begutachten, um den richtigen Zeitpunkt der Lese zu organisieren. Es war schon allen Beteiligten im vergangenen Jahr klar, dass das Ergebnis der Weinlese 2010 mit Spannung im Hinblick auf die Qualität zu erwarten ist. Gab es doch beim Ehrenpfälzer fast einen Totalausfall, so musste bei den Riesling-Trauben stets darauf geachtet werden, dass die traditionell hohe Säure des Rieslings nur in erträglichem Maße vorhanden ist. Bei der niedrigen Zahl der Öchslegrade war zu befürchten, dass es keinen besonders hervorzuhebenden Jahrgang geben wird. Trotz allem ist es unserem Winzer in Kiedrich gelungen, aus dem Produkt der Weinlese 2010 wieder einen angenehmen Tropfen herzustellen. Beachtlich jedoch war die Menge des vorhandenen Weißweines, die fast um 98% höher war als 2009. So präsentierte dann Bernd Witzel einen Tropfen mit den Worten: „Ein leichter Sommerwein, der sich hervorragend trinken lässt, und ein Rotwein in toller Farbgestaltung und sehr guter Qualität“. Überraschend dann die Information, dass die Ertragsmenge überdurchschnittlich gut war, was in den nächsten Jahren durch strengeren Rückschnitt der Reben verhindert werden soll. So konnte ein „Winzer“ im Besitz von 10 Rebstöcken 14 Flaschen Weißwein und 3 Flaschen Roten mit in seinen eigenen Weinkeller mitnehmen.

Erstaunlich an diesem Tage auch die Feststellung, dass an dem Lied „Der Wein muss alt ... " vieles wahr ist. Einige Restbestände der vergangenen Jahre wurden an diesem Tag verkostet.



Dieses Familienfest nutzte Präsident Bernd Witzel, Hiltrud Hölzinger, die seit Jahren die Gestaltung der Weinetiketten mit Jugendstilmotiven entwirft, besonders zu ehren. Es wurde noch einmal verdeutlicht, dass die Verbindung des Weines auf dem Johannisberg und die Geschichte des Jugendstils unserer Stadt untrennbar sind. So sind dann auch die einzelnen Jahrgänge mittlerweile zu einem beliebten Sammlerobjekt geworden. In diesem Zusammenhang teilte der Präsident mit, dass derzeit noch einige Rebstöcke frei sind und sich die Winzerinnen und Winzer vom Johannisberg auf neue Mitglieder freuen würden.

Da es immer ein Familienfest ist, wurden unseren kleinen Winzerinnen und Winzern verschiedene Spielmöglichkeiten geboten. Zur Kaffeezeit war das reichhaltige, natürlich von den Winzerinnen selbst gebackene Kuchenangebot im Nu weg.

Bernd Witzel

Federweißerfest
in Tiefenbach

Gerne gefolgt sind wir mit einer leider nur kleinen Abordnung des Freundeskreises der Einladung zum traditionellen "Federweißerfest der Tiefenbacher Winzergemeinschaft" am Samstag, dem 17. September.



Der Empfang war sehr herzlich, die Stimmung gut, der Zwiebelkuchen und die Winzerschnecken aus dem Backhaus und der Federweißer köstlich, das Wetter viel besser als vorhergesagt und der Andrang groß.



Der 2010er Dornfelder in Tiefenbach wurde auf mehrheitlichen Wunsch der Mitglieder dieses Mal komplett als Rosé selbst ausgebaut und hat uns positiv beeindruckt. Wir verbrachten schöne und kurzweilige Stunden und hatten interessante und sehr informative Gespräche mit einigen Mitgliedern.

Kennengelernt und intensiv ausgetauscht haben wir uns ebenfalls mit Frau Reh vom Freundeskreis Gail´scher Park in Rodheim. Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen.

Martin Weisser

Buffet im Weinberg
in Darmstadt-Eberstadt

Mit einer kleinen Delegation aus dem Vorstand, Manfred Schüngel, Martin und Paola Weisser, folgten wir der Einladung der Eberstädter Weingärtner zum "Buffet im Weingarten" am 7. August. Der Empfang war sehr herzlich, das Buffet mit selbst gemachten Köstlichkeiten war beeindruckend, der Austausch war informativ und freundschaftlich, und der Wettergott war bei Sonnenschein milde gestimmt.



Bild: M.G. Rentel / Eberstädter Weingärtner

Die Veranstaltung klang stimmungsvoll bei Anbruch der Dunkelheit mit dem traditionellen Abbrennen des Rebschnitts vom Frühjahr aus. Die Eberstädter Weingärtner - mit ihrem Vorsitzenden Hans-Gerhard Knöll - freuten sich sehr über unseren Besuch und grüßten die Mitglieder des Freundeskreises ganz herzlich, verbunden mit dem Wunsch auf ein baldiges Wiedersehen.
Martin Weisser

Weinlese
Höhepunkt des Weinjahres

Nach dem frühen Austrieb Mitte Mai hatten die Trauben viel Zeit zu reifen, und da auch der schöne Herbst sein übriges beitrug, kann das Ergebnis sich sehen lassen. Am 8. Oktober wurden der Rotwein und die frühreifen Trauben gelesen und am 22. Oktober der Weißwein, der als Riesling in die Flaschen kommen wird. Die guten Wetterverhältnisse versprachen gute Öchslegrade, so dass unser Önologe, Albert Erdrich, den Versuch einer Auslese starten wollte. Kurzfristig musste diese schöne Idee jedoch aufgegeben werden, da nicht genügend Trauben mit dem entsprechenden Öchsle-Gehalt vorhanden waren. Dennoch verspricht die diesjährige Ernte einen guten Tropfen.
Jeweils ca. 50 aktive Weinfreunde traten an, um an diesen wichtigen Tagen ihren Wein zu lesen. Dies geschieht nach einer guten Planung und viel Einsatzbereitschaft der Aktiven, zunächst müssen die Netze, die die Reben vor Vogelfraß schützen sollen, entfernt und für das nächste Jahr aufgerollt und zurück in den Winter- bzw. Sommerschlaf verpackt werden.



Dann werden die Trauben von evtl. Fäulnis befreit, in der Kiepe gesammelt und auf den Wagen in Erntegefäße geleert. Hanno, Bodo sowie Albert und Martin fuhren mit voll beladenen Fahrzeugen die Ernte nach Kiedrich zum Winzer Schüler-Katz, wo unser Wein ausgebaut und zu seiner Vollendung gebracht wird. Hier wird er abgefüllt, um dann im kommenden Jahr, wie immer, von den Weinfreunden etikettiert und in Kisten verpackt zu werden.

Nach der Weinlese fand ein kleines gut besuchtes Fest mit unseren aktiven und passiven Weinfreunden und vielen Gästen in der „Parzelle 21" statt. Anita Kröker hatte einen Akkordeonspieler engagiert,



der die Weinfreunde aufmischte, und der eine oder andere Hobbywinzer mag sich vorübergehend als begnadeter Sänger empfunden haben.



Zur guten Stimmung trugen auch die von Elo Reuter-Gautsch, Annemie Brückner und Anita Kröker gereichten Speisen und Getränke bei, es gab alles reichlich und schmackhaft. Danke an alle, die für diesen schönen Tag gesorgt haben. Hoffen wir auf einen guten Tropfen des Jahrgangs 2011.
Helga Ott

Lesen bei Kaiserwetter

Ergänzend zu obigem Bericht, hier noch die fachlichen Details: Die am 8. Oktober gelesenen rund 500 kg Weißweintrauben (Auxerrois, Weißburgunder, Ehrenfelser und Kerner) ergaben ca. 290 l Most mit 78° Öchsle, die uns als Süßreserve dienen.
Die geernteten Rotweintrauben (Spätburgunder und Dakapo) wurden eingemaischt und ergaben rund 860 l Maische mit einem Mostgewicht von 77° Öchsle, was einem guten Qualitätswein (66 - 80° Öchsle) entspricht.
Nach 14-tägiger Maischegärung mit Reinzuchthefe wurden daraus am 22. Oktober unter einem Druck von 2 bar rund 600 l (im Vorjahr 230 l) gärender Traubenmost gepresst.
Die Lese unserer Rieslingtrauben am 22.10. fand ebenfalls unter besten Bedingungen statt. Für die bereits am

Vormittag erschienene Truppe von etwa 15 Aktiven gab es, organisiert von Elo, einen kleinen Mittagsimbiss in Form von leckerer Gulaschsuppe mit Würstchen und Bauernbrot. Die Lese begann dann pünktlich um 14 Uhr mit einer sehr ausführlichen Einweisung von Albert.



Dabei ging es insbesondere darum, was nicht gelesen werden sollte, um einen guten Tropfen zu gewährleisten: wässrige Geiztrauben, notreife Grüntrauben mit leicht erkennbaren braunen Stielen, sowie faule Trauben. Letztendlich kamen ca. 1.500 kg Rieslingtrauben zusammen, die nach dem Keltern in Kiedrich rund 800 l (1000 l im Vorjahr) Traubenmost mit einem schönen Mostgewicht von 75° Öchsle ergaben. Dies entspricht einer niedrigen Kabinettqualität im Rheingau (75 - 85° Öchsle).
Martin Weisser "

Zum guten Schluß

Silvesterfeier in der „Parzelle 21"



Liebe Weinfreunde,
am 31.12. wollen wir auch in diesem Jahr in „Parzelle 21" wieder ins neue Jahr feiern. Unsere Weinfreundin Gisela Wawretschek wird für uns das Drei-Gänge-Menü kochen. Ich habe zum Jahreswechsel Winzersekt (Riesling trocknen) besorgt. Außerdem werden wir nach Mitternacht noch Gulaschsuppe reichen.
Das Unterhaltungsprogramm wollen wir wieder aus eigenen Reihen gestalten. Dazu hoffe ich, wie alljährlich, auf Eure kurzweiligen Vorträge, Darbietungen und Vorschläge. Die Kosten von Euro 30,00 pro Teilnehmer werde ich zu Beginn der Veranstaltung einsammeln. Getränke, außer dem offiziellen Sekt, sind darin nicht enthalten und werden, wie gewohnt, getrennt abgerechnet.

Zeitplan
11:00 h - Tische aufstellen und Raum dekorieren. Wer ns dabei helfen möchte, soll sich bitte bei mir melden.
19:30 h - Offizieller Beginn der Silvesterfeier, Empfang und Aperitif
20:30 h - Eröffnung des Buffets. Anschließend feiern wir, hoffentlich wieder mit kurzweiligem Programm, in den Abend hinein
24:00 h - Anstoßen mit Sekt aufs neue Jahr, Feuerwerk (soll bitte jeder nach Belieben mitbringen). Danach werden wir feiern, bis der Letzte gegangen ist.
Am 1.1.2012 treffen wir uns wie alljährlich ab 11:00 Uhr, um wieder klar Schiff im und um das Vereinsheim zu machen. Ich freue mich, mit euch feiern zu können.
Bitte meldet Euch umgehend bei mir an:
Burkhart Rüster, Burgallee 21, 61231 Bad Nauheim,
Tel: 06032-9251911 oder b.ruester@bonorix.de

Termine 2011

Samstag 19. November	10:00 - 12:00 Uhr	Weinausgabe Nachzüglertermin Hof der Fam. Witzel Am Haingraben 5 BN-Nieder-Mörlen
Freitag 18. November	19:00 Uhr	Essen aus der Region mit Margrit und Bernd „Parzelle 21" Es sind noch Plätze frei!
FR/SA/SO 16., 17. u. 18. Dezember	Christkindel-markt Sprudelhof	Kuchenspenden für Sonntag erbeten. Wegen Arbeitseinteilung bitte bei Anita melden.
Samstag 31. Dezember	Silvesterparty	„Parzelle 21" Anmeldung bei Burkhart Rüster Tel: 06032-9251911 oder b.ruester@bonorix.de
Für alle o. g. Veranstaltungen bitte bei Anita Kröker anmelden:Tel. 06034-4199 oder mobil: 0152-08882030 oder E-Mail: a.e.kroeker@t-online.de		

Bildmaterial, sofern nicht anders erwähnt: Ernst Stadler

Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim - www.weinfreunde-bad-nauheim.de
Präsident: Bernd Witzel, Am Haingraben 5, 61231 Bad Nauheim, Tel. 06032-82717, mobil: 0151-14701505
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. 06032-31101 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.