FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 46 Februar 2012 12. Jahrgang

Liebe Weinfreunde,

zunächst einmal darf ich Ihnen allen, Ihren Familienangehörigen, Freunden und Verwandten noch ein gesundes und glückliches neues Jahr 2012 wünschen.

Für unseren Freundeskreis hat das neue Jahr sehr erfolgversprechend begonnen. So konnten wir zu Beginn des Jahres bereits vier neue aktive Mitglieder begrüßen. Weitere Interessenten haben sich angemeldet und wollen sich dem Thema Weinanbau in ihrer Freizeit widmen und an unserem abwechslungsreichen Vereinsleben teilnehmen.

Einen Beschluss über eine vom Vorstand ausgearbeitete neue Beitragsstruktur wollen wir baldmöglichst fassen. Dies ist umso wichtiger, als ich den neuen Interessenten derzeit nicht mitteilen kann, wie die Beitragsstruktur in Zukunft aussehen wird. Kernpunkt der neuen Regelung soll der Wegfall des Bausteines sein, dafür aber eine Erhöhung der Jahresbeiträge erfolgen.

Die ungewöhnlich große Tagesordnung der ersten Vorstandssitzung am 16. Januar mit dem entsprechenden Zeitaufwand zeigte, dass in unserem Freundeskreis einige Veränderungen 2012 anstehen. Straffere und nachvollziehbare Strukturen bei der Pflege unserer Reben und des gesamten Weinberges müssen festgelegt werden. Die Entwicklung der letzten Jahre zeigt deutlich, dass immer weniger Stunden für die Pflege unserer Reben und des gesamten Weinberges aufgewendet werden. Dem muss Einhalt geboten werden. Die neue Linie, die von Weinfreund Dr. Albert Erdrich ausgearbeitet wurde, lässt sich sehr leicht nachvollziehen und auch umsetzen.

In der Jahreshauptversammlung werden wir ausführlich hierzu berichten.

Intensiv befasste sich der Vorstand u. a. auch mit der Beseitigung der Rebanlage unterhalb der Aussichtsplattform. Diese Anlage, die sich immer in einem ungepflegten Zustand befindet, war in den vergangenen Jahren zusehends schwieriger zu pflegen, zumal der Boden von oben her weggeschwemmt wurde. Vorgesehen ist, dass nach der Ernte im Herbst die Reben hier entfernt werden und die Lücke mit Wildrosen und immergrünen Büschen geschlossen wird. Schon jetzt versuche ich, die dort zugeteilten Reben in anderen Parzellen auszugleichen.

Die Idee unseres Vizepräsidenten Martin Weisser, einen kleinen Neujahrsempfang zu organisieren, fiel auf sehr fruchtbaren Boden und war der Auftakt zur geplanten Veranstaltungsreihe 2012.

Bleibt also zu hoffen, dass dieser positive Anfang in 2012 sich auf das gesamte Jahr überträgt und wir wieder viele gemeinsame Stunden im Kreis unserer Weinfreunde verbringen können. Bis zur Jahreshauptversammlung, hier ist der Termin 27.03.2012 vorgesehen, verbleibe ich

mit freundlichen Grüßen und hoffe, dass alle Mitglieder, ob passiv oder aktiv, an der Jahreshauptversammlung teilnehmen.

Ihr

Bernd Witzel - Präsident

Einladung zur Mitgliederversammlung

Verehrte Mitglieder,

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

Dienstag, den 27. März 2012
19:30 Uhr
Erika-Pitzer-Begegnungszentrum
Blücherstraße 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. Finanz-/Wirtschaftsplan 2012
6. Jahresbericht „Parzelle 21"
7. Bericht des Schatzmeisters
8. Bericht der Kassenprüfer
9. Entlastung des Vorstandes
10. Neuwahl von mindestens zwei Kassenprüfern/Kassenprüferinnen
    (Die einmalige Wiederwahl der Kassenprüfer ist gemäß §12, Abs. 2 der derzeit gültigen Satzung zulässig.)
11. Änderung der Satzung – Beitragsstruktur
12. Änderung der Geschäftsordnung
13. Vorschau auf Veranstaltungen
14. Anträge (Anträge der Mitglieder sollen mindestens 14 Tage vor Beginn der Jahreshauptversammlung beim Vorstand eingereicht werden.)
15. Verschiedenes

Wir bitten um zahlreiches Erscheinen.

Der Vorstand

Bernd Witzel - Präsident

Silvester in der "Parzelle 21" und Jahresbeginn auf dem Johannisberg

„Wir wollen auch in diesem Jahr wieder Silvester in „Parzelle 21" feiern", mit diesem Wunsch traten zahlreiche Weinfreunde, in Erinnerung an die Feiern des Vorjahres, an Burkhart Rüster heran. Als jedoch die mehrfach veröffentlichte Meldefrist abgelaufen war, hatten sich gerade einmal neun Teilnehmer gemeldet. Da wäre die Mühe für ein Gala-Dinner, für das Gisela Wawretschek sorgen wollte, nicht gebührend gewürdigt worden.

So ganz ohne Silvesterfeier in „Parzelle 21" wollten wir aber dann doch nicht das Jahr beenden. Und so beschlossen wir, neue Wege zu gehen. Die „Parzelle 21" sollte nach eingehender Beratung um 22:00 Uhr geöffnet werden. Eine Anmeldung war nicht erforderlich. Damit hatte jeder Gelegenheit, zuvor noch im Familienkreis den ersten Teil des Abends zu verbringen, ein Silvester-Konzert oder eine andere Veranstaltung zu besuchen, die in Bad Nauheim zahlreich angeboten wurden.

Wie aber sollte in diesem Fall das rechte Maß für Essen und Trinken gefunden werden? Die Teilnehmerzahl war kaum abzuschätzen. Kurzerhand erklärten sich Gerd und Helga Schröder bereit, drei Platten mit Kanapees beizusteuern, eine mit Wurst und Fleisch, eine mit Käse und eine mit Fisch. Uschi Brauner und Burkhart Rüster lieferten für zwanzig Personen die mitternächtliche Kartoffelsuppe und das gleiche Quantum an Heringssalat aus frischem Bismark-Hering. Für Brot und Käse sorgten Gregor Stöber und Frauke Wirth. So waren wir flexibel auf Besucher vorbereitet.



Bild: Ernst Stadler

Würde das Angebot nicht reichen, so müssten die Gäste mit Getränken allein vorlieb nehmen. Alle Reste würden ohnehin von den Weinfreunden verzehrt, die am 1. Januar kommen würden, um den Johannisberg vom Raketen- und Flaschen-Müll der Mitbürger zu befreien.

Die Überraschung war groß, als bereits um 21:30 Uhr die ersten acht Weinfreunde, angeführt von Horst Müller und Familie, frühzeitig eintrafen. Im Laufe des Abends wuchs die Schar noch auf über dreißig Gäste an, der Großteil Weinfreunde.



Bild: Ernst Stadler

Nach dem Begrüßungssekt verging die Zeit wie im Flug, und wir hätten über die Plauderei bei Häppchen, Wein, Bier und nicht-alkoholischen Getränken fast den Jahreswechsel verpasst. Die Zeit reichte gerade noch, um die Sektkelche zu füllen, mit denen dann angestoßen wurde.

Als das Feuerwerk begann, war im Nieselregen noch schwach die Silhouette Friedbergs zu sehen. Mehr und mehr jedoch mischte sich der Pulver-Rauch der Feuerwerkskörper dazwischen und formte ein fast undurchsichtiges Nebelgemisch. Schade! Eigentlich hatten wir von unserem idealen Standort den großartigen Anblick der Raketenschweife über Bad Nauheim und der nahen Wetterau erwartet, der uns in früheren Jahren so oft begeistert hatte. Diese kleine Widrigkeit hielt aber die meisten Gäste nicht davon ab, bis in die frühen Morgenstunden zu feiern.

Nicht ganz taufrisch fanden sich am 1. Januar ab 11:00 Uhr etliche Weinfreunde zum großen „Bergputzen" und natürlich zum Reste-Essen danach ein. Elo Gautsch-Reuter und Anita Kröker hatten die „Parzelle 21" wieder gastlich hergerichtet. Die Stimmung war großartig. So soll es das ganze Jahr 2012 bleiben!



Bild: Ernst Stadler

Fazit: Allen Mitwirkenden sei hiermit herzlich gedankt. Die Idee, die „Parzelle 21" ab 22:00 Uhr zu öffnen, war erfolgreich und ist eine echte Alternative für zukünftige Silvester-Feiern auf unserem Johannisberg.
Uschi Brauner und Burkhart Rüster

Gelungener Start ins Neue Jahr



Bild: Uschi Brauner

Mit einem zünftigen Neujahrsessen, das in Hessen traditionell aus Rippchen, Kartoffelpüree und vor allem sehr viel Sauerkraut besteht, wurde in unserer „Parzelle 21" am 7. Januar um 13:00 h das neue Jahr begonnen. Zu diesem hessischen Gericht wurde Bernds köstlicher Apfelwein und ein halbtrockener Riesling vom Weingut Schüler-Katz gereicht. Mit 41 Weinfreunden war das Clubhaus erneut bis auf den letzten Platz ausgebucht, und nach einer kurzen Ansprache unseres Präsidenten prosteten wir uns mit einem Glas Sekt und den besten Wünschen für 2012 zu.

Die Idee zu diesem Neujahrsessen kam zwar von Paola und Martin, doch dass dieser Nachmittag zu einem vollen Erfolg wurde, ist vor allem der tatkräftigen Unterstützung unserer Kochprofis Helga und Gerd, und auch unserer Deko-Königin Elo zu verdanken. Danken möchten wir an dieser Stelle auch Anita, die die zahlreichen Anmeldungen um Weihnachten herum angenommen hat, sowie den Kuchenbäckerinnen Gisela Wawretschek, Gudrun Windisch, Helga Schröder und Paola.

Nach einer üppigen Portion Rippchen mit Kraut war ein kurzes Päuschen notwendig, bevor bei Kaffee und leckerem Kuchen, sowie auch weiterhin mit Wein und Apfelwein noch bis etwa 18:00 Uhr weiter gefeiert wurde.

Dies war ein schöner Auftakt ins Jahr 2012, und wir hoffen, dass in diesem Jahr noch zahlreiche gesellige Anlässe folgen werden, um so auch weiterhin den Gemeinschaftsgeist zu fördern und zu festigen. Es wäre sehr schön, wenn wir möglichst noch mehr Weinfreunde für die zahlreichen Gelegenheiten, sich besser kennenzulernen und auszutauschen, wie z.B. auch nach den Arbeitseinsätzen in „Parzelle 21", begeistern könnten.

Vielen Dank nochmals an alle, die zum erfreulichen Start ins neue Jahr so tatkräftig beigetragen haben."
Martin

Exkursion nach Böchingen

Einen strahlend blauen Himmel und Sonnenschein pur gab es, als wir am Samstag, 4.02., vom großen Parkplatz Frankfurter Straße starteten. Aber grausig kalt war es.

Wir, das waren einige Parzellenwarte (Uschi Brauner, Albert Erdrich, Günter Neubauer, Jochen Riege, Burkhardt Rüster, Monika Schäfer-Mathews, Martin Weisser, Andreas Hilge), die sich bei Albert Erdrich gemeldet hatten, der den Kontakt zu einem Winzer, der seinen Betrieb erfolgreich nach den Grundsätzen des ökologischen Anbaus führt, geknüpft hatte, um neue Informationen zur Reben- und Parzellenpflege zu bekommen, aber auch um zu erfahren und bestätigt zu bekommen, was wir schon alles richtig machen.

Richtig machen, um höhere Qualität unserer Weine zu erzielen und nicht Quantität.

Also los ging´s, und unsere Fahrer, Albert und Martin, chauffierten uns bei ruhigem Verkehr in Richtung Süden in die Pfalz. Entlang der Höhen des

Pfälzer Waldes, vorbei am Hambacher Schloss, nach Böchingen in der Nähe von Landau zum Winzer Heiner Sauer. Je näher wir unserem Ziel kamen, desto beeindruckender wurde die Aussicht. Rebflächen reihten sich an Rebflächen, nahezu lückenlos und im Hintergrund die Hügel des Pfälzer Waldes.

Kurz vor 14:00 Uhr kamen wir an, und nach einer freundlichen Begrüßung kamen wir schnell zu unserem Hauptanliegen, der Reben- bzw. Parzellenpflege.

Heiner Sauer informierte sich kurz über einige Details zu unserem kleinen Weinberg, über seine Lage bezüglich Sonneneinstrahlung, Höhe, Bodenbeschaffenheit, Luftbewegungen und durchschnittliche Niederschlagsmengen, um sich ein ungefähres Bild machen zu können.



Bild: Uschi Brauner

Mit einigen kurzen Worten beschrieb er uns seine Grundsätze, nach denen er seinen Betrieb im Sinne des ökologischen Anbaus führt, und zwar mit Erfolg seit 25 Jahren, und umriss in großen Zügen den Unterschied zwischen konventionellem Weinanbau und Weinbau nach ökologischen Grundsätzen. Dabei hörten wir, dass die Pflege und Behandlung der Reben zum Schutz gegen Pilzbefall, und hier hauptsächlich gegen Peronospora und Oidium, eine große Herausforderung im ökologischen Anbau darstellt. Denn man darf im ökologischen Anbau zwar auch mit Spritzmitteln arbeiten, jedoch in wesentlich viel geringerer Konzentration und ausschließlich mit mineralischen Substanzen. So wusste ich z. B. noch nicht, dass man Oidium mit Backpulver(!) bekämpfen kann.

Weiter erfuhren wir, dass der Pilzbefall, genauer gesagt das Eindringen des Pilzes in die Blattspal

ten, bevorzugt in der Nacht geschieht, dass Pilzbefall reduziert wird, wenn die Laubwand luftig gezogen wird und zu bestimmten Zeitpunkten gewisse Blätter entfernt werden, Triebe die „nichts bringen", d.h. nach unten oder seitlich in die Gassen ragen, konsequent rausgeschnitten werden, auch wenn sich Gescheine entwickelt haben, usw..

Deutlich stellte Heiner Sauer dar, dass ökologischer Weinbau ein hohes Maß an Sensibilität für Wetterabläufe bezüglich Niederschläge, Temperatur und Luftbewegungen, und dieses immer bezogen auf die Tageszeit und natürlich auch auf die Jahreszeit, erfordert und dass dadurch eine hohe Flexibilität bei Arbeitseinsätzen nötig ist. Als Beispiel nannte er: „Es wird halt nicht im 10 – Tage - Rhythmus gespritzt, sondern nur dann, wenn es erforderlich ist", und in einem Nebensatz: „Und dann wird man im Rückblick aufs Jahr feststellen, dass zu viel gespritzt wurde. Aber das Risiko, nicht zu spritzen, ist zu groß. Man hätte sonst die ganze Ernte verlieren können".

Heiner Sauer zeigte sich als ein überaus kompetenter Weinbauer mit einem ungeheuren Erfahrungswissen und mit einem hohen, zum Teil auch selbst auferlegten Anspruch, biologisch ökologisch saubere Weinbergsarbeit zu leisten und rückstandsfreien, sauberen Wein mit hoher Qualität zu produzieren, auch auf die Gefahr hin, dass der Ertrag nicht ganz so hoch ist.

Qualität steht für ihn vor Quantität. -- Hat mir gefallen!

Während dieses anspruchsvollen „Seminars" konnten wir seine Weine auch probieren und waren sehr angetan von seinen Produkten. Einige von uns haben dann auch etliche Kisten gekauft. Burkhart hat sogar einige Kisten „Chardonnay" für die „Parzelle 21" mitgenommen.

Wir unterhielten uns sehr angeregt und sachbezogen bis ca. 17:00 Uhr, und Heiner Sauer beriet uns in ausführlicher Weise durchaus auch kritisch und selbstkritisch.

Die gesamten Eindrücke und wertvollen Informationen lassen sich hier in der Kürze so gar nicht vermitteln.

Ich werde am Ende einige mir bedeutend erscheinende Erkenntnisse anführen.

Eigentlich kann ich nur jedem „Aktiven“ eine solche Veranstaltung empfehlen – enorm informativ, absolut bereichernd und sehr unterhaltsam.

Dem theoretischen Teil unserer Erkundigung folgte dann noch ein kurzer Besuch eines seiner Rebfelder, das gerade erst geschnitten war bis auf eine Rute, die den diesjährigen Ertrag bringen soll.



Bild: Uschi Brauner

In bitterer Kälte und in schneidendem Wind erklärte uns der Winzer die jeweiligen Schnitte, was gut oder schlecht war und warum er und überwiegend die anderen Ökowinzer, wie auch konventionelle Winzer, die Flachbogen-Erziehung bevorzugen.

Mit roten Schniefnasen fuhren wir noch in den Winzerbetrieb Sauer und besuchten die blitzsauberen Arbeits-, Keller- und Weinlagerräume, die auch nicht gerade warm waren, und bekamen noch weitere Informationen über die Weinherstellung auf dem Weingut Sauer.



Bild: Uschi Brauner

Der gemütliche Teil sollte auch nicht zu kurz kommen. Albert hatte in einer Gaststätte im Ort Plätze reserviert. Bei einem guten Glas Wein, oder auch zwei, und „Pälzer Saumaache mit Käschde“ ließen wir den Nachmittag nochmals Revue passieren und konnten uns nur gegenseitig bestätigen, dass wir viel Wissenswertes gehört und einen sehr anregenden Nachmittag gemeinschaftlich verbracht haben.

Danke nochmals an Albert für die Organisation und die Autofahrt. Ebenso an Martin. Die beiden Fahrer, die beim Abendessen sich leider nur mit alkoholfreiem Bier begnügen mussten, haben uns sicher heim befördert.

Andreas Hilge

Neue Arbeitsstrategie am Johannisberg

Liebe Weinfreunde,

ein neues Weinjahr hat begonnen und es wird mein erstes volles Jahr sein, Euch dabei zu begleiten. Ich möchte das gerne mit etwas mehr Anleitung und sorgfältiger Betreuung Eurer Rebarbeit tun. Die letzten Jahre sind leider weinbautechnisch nicht ganz so optimal gelaufen.

Das ist mir beim Schneiden der Reben bei klirrender Kälte und herrlichem Sonnenschein am 11. Februar sehr deutlich geworden. Häufig sind die Rebstämme zu lang und es waren keine kopfnahen Triebe vorhanden, um den Rebstock sinnvoll zurück zu schneiden. Hier wurde einfach der Kopf des Weinstocks radikal 'nackt rasiert'.

Dies, liebe Weinfreunde, wollen wir gemeinsam versuchen, besser zu machen. Ich möchte dafür sorgen, dass durchgängig über den ganzen Weinberg gut gearbeitet wird, denn wenige super gepflegte Reben, viele halbwegs ordentlich bearbeitete und doch auch ein ganze Reihe unbefriedigend gehandhabte Reben bringen uns im Endergebnis weniger Qualität: Einfache Weine gibt es für günstigeres Geld in jedem Supermarkt. Daher ist es mein Ziel, dass der Inhalt unserer Flaschen auch den schön gestalteten Etiketten gerecht wird und der Geschmackswert höher wird als der Preis der Flaschenausstattung.

Mit diesem Ziel vor Augen möchte ich Euch dieses Jahr intensiv zu Qualität anleiten und den Weinberg auf einen gleichmäßigen Pflegezustand bringen. Um dies zu schaffen, müssen die notwendigen Arbeiten an den Reben möglichst gleichmäßig über den ganzen Weinberg erfolgen. Dies strebe ich dadurch an, dass wir wie die Winzer mit ihrer Weinbergstruppe immer von einem Ende zum anderen durcharbeiten. So wissen sie, wie weit sie gekommen sind und wo sie am nächsten Tag - oder wir bei unserem nächsten Einsatz - fortfahren müssen. Auf diese Weise werden die Arbeiten an allen Stöcken regelmäßig und immer wieder von anderen Weinfreunden durchgeführt. Damit müssen die Reben des Parzellennachbarn bzw. unsere 'Waisenkinder' nicht vier Wochen oder noch länger warten, bis sie gepflegt werden, wenn es denn überhaupt gemacht wird.

Wie ist das zu erreichen? Wir werden uns zum Gemeinschaftseinsatz jeweils wie gewohnt auf dem Aussichtspunkt am Johannisberg treffen. Ich werde dort zunächst erklären, was zu tun ist, und danach schauen wir uns das gemeinsam praktisch an einigen Stöcken an. Dort zeige ich Euch, wie es zu machen ist und worauf Ihr achten solltet, um die Pflegemaßnahmen richtig und für den Rebstock schonend durchzuführen.

Wir teilen beim Gemeinschaftseinsatz die Aktiven in zwei Gruppen, ca. 1/3 zu 2/3. Die erste kleinere Gruppe beginnt, im Rotwein in Parzelle 13 mit je zwei Aktiven pro Zeile die notwendigen Rebarbeiten zu erledigen. In jeder Gruppe werden Parzellenbeauftragte dabei sein, die ihr immer noch ansprechen könnt, falls Fragen zur richtigen Pflegemaßnahme auftauchen. Ist die erste Zeile fertig, wechseln die beiden Aktiven in die nächste freie Rebzeile usw., bis wir zur Parzelle 19 durch sind. Daraufhin geht es in die Musterparzelle M1 und zum Schluss in die Musterparzelle M2.

Die größere Gruppe beginnt nach dem gleichen Prinzip und Arbeitsmuster in Parzelle 1 und arbeitet sich zur Parzelle 12 vor. Schaffen wir nicht alle Rebzeilen, werde ich mir notieren, wo wir aufgehört haben, und dann arbeiten wir beim nächsten Einsatz genau an dieser Stelle weiter, so dass kein Rebstock und keine Zeile vernachlässigt werden!

Es hilft nicht dem Verein und nicht dem Weinberg, es hilft nicht den Reben und nicht den Trauben, wenn an manchen Stellen des Berges gut gearbeitet wird und andere Teile vernachlässigt werden. Am Schluss kommen alle Trauben auf die gleiche Kelter und ergeben einen Most. Die gut gepflegten, voll reifen und gesunden Trauben werden dabei verdorben durch die schlecht gepflegten, fauligen oder sauer reifen Beeren. Am Ende verliert unser aller Wein die Qualität, die der schönen Flaschenausstattung entsprechen würde...aber hier wiederhole ich mich.

Ich möchte Euch alle an dieser Stelle ganz herzlich bitten, mich hier tatkräftig zu unterstützen. Ich werde versuchen, so oft wie möglich präsent zu sein, und ihr könnt mir Löcher in den Bauch fragen, was wie richtig zu machen ist. Es gilt, gemeinsam mit allen Aktiven so an unserem roten und weißen Johannisberger zu arbeiten, dass schließlich die Qualität unseres Tröpfchens der Zunge schmeichelt. Die Augen sollen von der Geschmacksfülle leuchten, anstatt von der Säure zusammengekniffen zu werden!

Ich will alles dazu tun, dass wir zum Schluss gemeinsam mit dem Ergebnis zufrieden sind. Ich brauche dazu Eure Hilfe im Weinberg, getreu nach dem Motto des Pfälzer Winzers, den wir zuletzt besucht haben: „Wer sich mit der Natur verbündet, dem gibt sie ihr Bestes!“
Ich freue mich auf das vor uns liegende Weinjahr 2012!
Euer Sprecher der Parzellenbeauftragten,
Albert.

Beitragsstruktur

Unsere Beitragsstruktur ist seit der Gründung des Vereins vor nunmehr deutlich über 10 Jahren stabil geblieben:
Jahresbeitrag 30 €,
Aufnahmegebühr 50 €, Passive 15 €.
Kosten pro Rebe 10 €,
Fehlstundenabgeltung 10 € pro Stunde nicht geleisteter Gemeinschaftsarbeit.
Zur Finanzierung des Vereinsheims, besser bekannt als „Parzelle 21“, wurde 2005 von den seinerzeitigen Mitgliedern ein dreijähriger Beitragsvorschuss geleistet.

Bei Neu-Mitgliedern wurde entsprechend ein Weinhaus-Baustein in Höhe von 100 € erhoben.

Nachdem die Finanzierung von „P21“ zwischenzeitlich zurückgeführt ist, soll nach der neuen Beitragsstruktur der Baustein für das Weinhaus entfallen.

Die Beitragsstruktur wird derzeit im Vorstand diskutiert und neu entworfen, sie soll zur Jahreshauptversammlung im März vorgestellt und dort zur Abstimmung gebracht werden.

Das ist der Grund, warum bis dahin kein Beitrag und bei neuen Mitgliedern auch keine Aufnahmegebühr abgebucht wird. Bei Mitgliedern, die ihren Beitrag 2012 inzwischen selbst per Überweisung bezahlt haben, werden dann ggf. nur noch Differenzbeträge fällig.

Manfred Schüngel

Bewirtungskalender „Parzelle 21“

	2012	Zuständige Parzelle	Parzellenwart
So	4. Mrz.	5	M. Hauler
Sa	10. Mrz.	6	M. Mathews
So	11. Mrz.	7	
So	18. Mrz.	8	B. Witzel
So	25. Mrz.	9	G. Hoffmann

Veränderungen im Jahr 2011/ 2012

Austritte 2011

Papp-Rettig, Theresia	passiv
Paul, Josef	aktiv
Reisewitz, Günter	passiv

Eintritte 2011

König, Peter	aktiv
Bart, Werner	passiv
Ritt, Ingrid	aktiv
Walter, Herbert	aktiv
Wegge, Margret	passiv

Eintritte 2012

Klock-Zissel, Ingeborg	aktiv
Zissel, Adolf	aktiv
Dr.Dr. Schlör, Ulrich	aktiv
Øystein Kanneløning, Per	passiv
Hans-Ulrich Halwe	aktiv

Europäische Zusammenarbeit, jetzt auch im Freundeskreis Weinanbau Johannisberg

Neues Mitglied aus Norwegen

Eine Überraschung erlebte dieser Tage Bernd Witzel, Präsident des Freundeskreises Weinanbau am Johannisberg, als eine neue Mitgliedschaft im Verein beantragt wurde.

Dies ist zwar nicht ungewöhnlich, aber dennoch umso bemerkenswerter, als die Antragstellung aus Norwegen hier in Bad Nauheim einging, und somit auch der Beginn einer europäischen Zusammenarbeit im Freundeskreis Weinanbau seinen Anfang genommen hat.

Der Nachricht war zu entnehmen, dass Per Øystein Kanneløning seit dem Jahr 2000 gerne und oft die schöne Kurstadt Bad Nauheim besucht hat. Bei seinen Wanderungen auf dem Johannisberg kam ihm der Gedanke, Mitglied in diesem Verein zu werden. Bestärkt in diesem Beschluss hat ihn auch sein Schwiegersohn, Dr. med. Jörg Halwe, der aus Bad Nauheim kommt. Die Heimat von Per Øystein Kanneløning ist die Insel Stord in Norwegen, die sich im Hardangerfjord befindet. Es ist die größte Obst- und Weingegend in Norwegen, und nach seinen Angaben wird auch Wein, jedoch nur Apfelwein, hergestellt. Da ihn ein guter deutscher Wein aber mehr interessiere, hat er zunächst den Wunsch, passiv im Freundeskreis Weinanbau Mitglied zu werden, um dann später diese in eine aktive Mitgliedschaft umzuwandeln, wenn ihm dies seine Zeit erlaubt.

Diese Nachricht ist für den Verein umso erfreulicher, als somit auch ein Erfahrungsaustausch mit Mitgliedern aus anderen Ländern beginnt, und die Arbeit des Freundeskreises und das Ambiente der Stadt Bad Nauheim und der Region insgesamt eine hohe Anerkennung erhalten.

Herzlichen Glückwunsch!



Foto: privat

Inge Wagner-Heilmann (jetzt Wagner-Riege) und Jochen Riege haben sich getraut und den Bund fürs Leben geschlossen, und dies nach „wilder" Ehe von 14 Jahren!

Das ist eine tolle Nachricht auf unserem Johannisberg. Beide sind Gründungsmitglieder unseres Freundeskreises und aktiv bei der Rebpflege und auch bei allen unseren Freizeitaktivitäten gerne dabei, Jochen als Parzellenbeauftragter in Parzelle 19.
Herzlichen Glückwunsch, liebe Inge und lieber Jochen, wir wünschen Euch ein glückliches und gesundes Miteinander und wünschen uns, dass Ihr uns lange aktiv erhalten bleibt!
Helga Ott

Schwäbischer Abend
Trollinger, Maultaschen und Co.

Geplant ist ein Essen mit mit Maultaschen, Linsen, Spätzle und Würstchen, Kutteln in Trollingersoße, dazu Trollinger von den Fellbacher Weingärtnern.
Termin: 24. März um 18:00 Uhr in der „Parzelle 21".

Da die Anzahl aus Platzgründen auf 25 Personen begrenzt ist, bitte ich um rasche Anmeldung bei Martin Weisser Tel.: 06032 / 970483 oder Mail: Martin.Hans.Weisser@t-online.de

Wer fährt mit nach Kiedrich?
Helfer zum Gerten gesucht!

Liebe Weinfreunde,
wie jedes Jahr hat uns auch dieses Jahr Raimund Katz von unserem Weingut Schüler-Katz beim Rebschnitt mit Rat und Tat und seiner flinken Rebschere geholfen.

Traditionell gleichen wir diesen Einsatz von unserer Seite nicht finanziell, sondern durch unsere Mithilfe beim Gerten seiner Reben aus.

Auch dieses Jahr wollen wir diese Tradition pflegen und fahren am Samstag, den 17. März in den schönen Rheingau. Dort erwarten uns Raimund und Michael mit einem voll Essen bepackten Karren, um uns in den Weinberg zu fahren. Von etwa 10 bis 16 Uhr werden wir gemeinsam mit dem Winzer einige hundert Reben binden. Eine zünftige Brotzeit gibt's vom Karren, und nach vollbrachter Arbeit erwartet uns Michael im Buschenschank mit einem schönen Winzerbraten und seiner Weinauswahl. Zum guten Schluss gibt's meistens noch ein paar Fläschchen gratis oben drauf.



Foto: Ernst Stadler

Es ist ein schönes Erlebnis, wenn die Sonne scheint, es kann aber halt auch regnen, am Ende des Tages kann man jedoch nach vollbrachtem Tagwerk an der frischen Luft zufrieden schlafen gehen.
Wer dabei sein will, meldet sich bei mir per Mail oder telefonisch (Anrufbeantworter läuft).

Es geht am Samstagmorgen um 9 Uhr auf dem großen Parkplatz am Kurpark los. Ich kann auf jeden Fall 4 Personen mitnehmen, für weitere Teilnehmer brauchen wir noch weitere Fahrer.

Bitte meldet Euch rechtzeitig bei mir an, aller spätestens persönlich beim nächsten Gemeinschaftseinsatz am 10. März! Ich freue mich auf Eure Anmeldungen.

Euer Sprecher der Parzellenbeauftragten, Albert.
Mail: dr.albert.erdrich@t-online.de
Tel: 06032-72368

Spritzeinsätze

Auch in diesem Jahr wird es sehr wichtig sein, rechtzeitig über den witterungsbedingten Beginn der erforderlichen Rebschutzmaßnahmen zu entscheiden. Diese sind von Anfang an maßgeblich mitentscheidend für unseren Erfolg. Bruno Geyer, u.a. im Verein verantwortlich für Rebschutz, hatte hierbei bisher, und ganz besonders im letzten Jahr, eine glückliche Hand.

Wie im „Weingeflüster" vom August 2011 berichtet, ist das Spritzteam bereits im letzten Jahr, leider auch bedingt dadurch, dass einige bewährte Kräfte gesundheitsbedingt aufhören mussten, auf einige wenige Helfer zusammen geschrumpft. Die Einsätze, die im April wieder beginnen werden, sind gut planbar und finden - je nach Witterung - in Abständen von 10-12 Tagen, und i.d.R. nicht vor 18 Uhr statt. Wir benötigen dringend Verstärkung und würden uns über einige jüngere und körperlich belastbare freiwillige Helfer sehr freuen. Die Ausrüstung wird vom Verein gestellt, und die dabei geleisteten Stunden werden dann selbstverständlich gutgeschrieben.
Interessierte melden sich bitte bei:

Bruno Geyer: b.geyerGmbH@t-online.de
Albert Erdrich: dr.albert.erdrich@t-online.de
Martin Weisser: martin.hans.weisser@t-online.de
Ein entsprechender Spritzplan soll, erstmals in diesem Jahr, dann rechtzeitig erstellt werden!
Martin

Termine 2012

Samstag 17. März	10:00 – 16:00 Uhr Großer Parkplatz Frankfurter Straße	Gerten in Kiedrich beim Winzer Schüler-Katz Anmeldung bei Albert Erdrich Tel: 06032-72368 Mail: dr.albert.erdrich@t-online.de
Samstag 24. März	18:00 Uhr	Schwäbischer Abend Trollinger, Maultaschen & Co. „Parzelle 21" Mit Paola und Martin Tel.: 06032 / 970483 oder Mail: Martin.Hans.Weisser@t-online.de
Dienstag 27.03.2012	19:30 Uhr	Mitgliederversammlung Erika-Pitzer-Begegnungszentrum, Blücherstraße 23, Bad Nauheim
Karfreitag 06. April	18:00 Uhr	Grüne Sauce Essen „Parzelle 21" Mit Anita und Elo
Ab April	ca. 18:00 Uhr	Spritzeinsätze Bitte anmelden bei Bruno Geyer,Albert Erdrich oder Martin Weisser (siehe neben stehenden Bericht)

Wenn nicht ausdrücklich anders genannt, bitte für alle Veranstaltungen bei Anita Kröker anmelden:
Tel. 06034-4199 oder mobil: 0152-08882030 oder
E-Mail: a.e.kroeker@t-online.de

Dieser Ausgabe liegt der Einsatzplan 2012 für die „Parzelle 21" bei.

Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim - www.weinfreunde-bad-nauheim.de
Präsident: Bernd Witzel, Am Haingraben 3, 61231 Bad Nauheim, Tel. 06032-82717, mobil: 0151-14701505, Fax: 06032-970413
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 , 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.