FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 58 November 2013 13. Jahrgang



Bild: Reinhard Wenske Die Ernte ist eingebracht!

Liebe Weinfreunde,

langsam nähern wir uns dem Jahresende, ein Jahr, welches, so habe ich das Gefühl, wieder einmal sehr schnell an uns vorübergezogen ist. Rückblickend aber ein Jahr, in dem wir Weinfreunde nicht nur beachtliche Veranstaltungen auf dem Programm hatten, sondern auch viele gemeinsame schöne Stunden miteinander verleben durften. Ohne auf die einzelnen Veranstaltungen hier näher eingehen zu wollen (Berichte in der Innenseite), möchte ich auf die Weinlese zurück blicken.

Punktgenau vom Termin her konnten unsere Trauben sowohl bei der ersten Lese (Frühtrauben und Rotwein) als auch bei der zweiten, der Hauptlese (Riesling), geerntet werden. Es stimmten sowohl die Öchslegrade als auch der Säuregehalt. Besonders zu erwähnen hierbei ist, dass alle Trauben überaus gesund und ohne sichtbare Fäulnis nach Kiedrich gelangten. Besonderen Dank an dieser Stelle unserem Spritzteam um Benno Jungblut, das sich sehr viel Mühe um die Pflege der Trauben machte. Auch der Ertrag konnte merklich gesteigert werden, wobei 2013 insgesamt in den Weinanbaugebieten der Ertrag unter den Vorjahresmengen lag.

Die in diesem Jahr gemachten Erfahrungen in punkto Rebpflege sollen 2014 noch verbessert werden, und die Anzahl der zu erwerbenden Rebstöcke durch die einzelnen Mitglieder gilt es neu zu regeln. Entsprechende Vorschläge werden derzeit ausgearbeitet und in einer **Mitgliederversammlung für aktive** Mitglieder möglichst noch im Januar 2014 zur Diskussion und Beschlussfassung vorgelegt.

Für die restlichen Tage in diesem Jahr sind noch einige Aktivitäten vorgesehen, an denen, so hoffe ich, sich wieder viele Mitglieder beteiligen werden. Da noch kleine Restmengen an Wein der Jahrgänge 10, 11 und 12 vorhanden sind, biete ich an, diese nach Rücksprache mit mir noch käuflich zu erwerben, um das Weihnachtsessen mit einem besonderen Tropfen zu bereichern.

Ihr Bernd Witzel Präsident

Weinlese 2013



Bild Ernst Stadler
Noch hängen die Trauben „vernetzt“ an der Rebe.

Wir können recht zufrieden mit dem Ergebnis unserer Weinernte sein. Im Gegensatz zu den Winzern im Rheingau bereitete der feuchte Oktober auf unserem Johannisberg weniger Sorgen als dort. Im Rheingau mussten viele faule Trauben vor der Lese herausgeschnitten werden. Unsere Rebenschutzmaßnahmen haben hingegen gut gegriffen. Es gab so gut wie keine faulen oder geschädigten Trauben. Dafür müssen wir Bruno Geyer posthum und dem fleißigen Spritzteam danken.



Bild: Ernst Stadler

Zunächst werden die Netze entfernt und aufgerollt und dann für die nächste Saison in der „Parzelle 21“ verstaut.

Am 19. Oktober haben wir zunächst die frühen weißen Rebsorten wie den „Ehrenfelser“ und die Rotweinsorten „Spätburgunder“ und „Dakapo“ gelesen. Am 3. November schlossen wir die Ernte mit den Riesling-Trauben ab.

Für die Wahl des an sich späten Erntezeitpunkts war nicht nur das bis dahin erreichte Mostgewicht entscheidend. Vielmehr hatten wir den Termin mit der in diesem Jahr verspäteten physiologischen Reife der Beeren und deren Säuregehalt abgestimmt, wie es das Weinbauamt empfohlen hatte.



Bild: Ernst Stadler

Wie immer nahmen viele Weinfreunde an den Ernteeinsätzen teil. Bei jeweils etwa 40 Helfern war die rund ein Viertel Hektar große Anbaufläche in weniger als sechs Stunden gelesen. Da wir so gut wie keine faulen Reben feststellten, war die Auslese für die Erntekübel schnell und leicht mit den zahlreichen Händen zu erledigen.
Während das Gros der Erntehelfer nach dem Lesen gemütlich in der „Parzelle 21“ den Tag ausklingen ließ, fuhren einige Weinfreunde mit nach Kiedrich, um den Keltervorgang mit zu erleben und das Leseergebnis zu bestaunen. Die Firma unseres verstorbenen Weinfreunds Bruno Geyer hatte freundlicherweise für den Transport wieder ihren Sprinter-Kleinlaster zur Verfügung gestellt, der zuerst von Bernd Witzel und beim zweiten Durchgang von Ernst Kröker gefahren wurde. Bodo Wawretschek und Michael Lutsch schaufelten die erstgelesenen Trauben aus den Trögen in die Kelter. Michael und Raimund Katz gaben bei der zweiten Anfuhr aktive Hilfestellung.

Unser Lese-Ertrag erfüllte, wie auch in den meisten deutschen Weingebieten in 2013, nicht alle Erwartungen. Beim Weißwein liefen rund 700 Liter mit 77 bis 81 Grad Öchsle aus der Presse. Beim Rotwein waren es etwa 200 Liter mit einem Mostgewicht von 85 Öchsle-Graden.

Das Ergebnis ist den ungünstigen Wetterbedingungen des Jahres 2013 zuzuschreiben. Fast alle deutschen Weinanbaugebiete litten darunter. Nach der schlechten Blüte im kühlen Frühjahr blieb der von uns erhoffte „goldene Oktober“ mit dem üblichen, Sonne spendenden Oktober-Hochdruckgebiet aus. Dagegen brachte uns leider das Tiefdruckgebiet „Xenon“ für viele Tage kaltes und nasses Wetter. So wurde weniger Fruchtzucker auf und weniger Säure in unseren Trauben abgebaut als üblich.

Andererseits lernten wir, dass das Experiment des Jahres 2012 mit der „Vollbegrünung“ unter den Rebstöcken in den Parzellen schief gegangen ist. In den tiefgründig bearbeiteten und von Gras und Kräutern frei gehaltenen Rebenreihen gab es deutlich mehr und dickere Trauben als in den übrigen Reihen. Wenn wir höhere und qualitativ bessere Erträge erzielen wollen, müssen wir wohl den Boden unter den Reben wieder intensiver bearbeiten. Ich hoffe, dass jeder von uns aktiven Weinfreunde sich dazu motivieren lässt, diese Arbeit bis Ende März 2014 durchzuführen. Dann wird es leicht sein, diesen Boden im weiteren Jahresverlauf frei von den Nahrungskonkurrenten Gras und Kräuter zu halten.

Die ersten Proben des neuen Weins vom Jahrgang 2013 schmecken kräftig und lassen auf einen guten Tropfen hoffen.
Burkhart Rüster

Erntedank in „Parzelle 21“

Am Sonntag, den 27. Oktober war es so weit. Unser Vereinsheim, die „Parzelle 21“, wurde herausgeputzt und präsentierte sich herbstlich bunt, bereit für ein Erntefest als Dank für unsere gute Ernte, hinter der die Arbeit vieler Hände steckt.



Bild: Helga Ott

Viele Stunden Arbeit auf unserem Johannisberg in Gemeinschaft mit den Parzellenfreunden liegen hinter uns, und nun war es endlich so weit, gemeinsam das Ergebnis zu feiern.

Früchte, Wein und andere Gaben waren dekorativ angeordnet, alles war bestens organisiert. Für zünftige Speisen war gesorgt, und die Band Red Necks alias Michael Martin an der Gitarre und sein Freund Grabi am Keyboard heizten den Besuchern mächtig ein.



Bild: Margrit Lehmann



Bild: Helga Ott

Zu Country Music und Oldies wurde gesungen und getanzt, und man trotzte dem Wetter, das leider nur bedingt freundlich war.

Die Stimmung der Gäste, die zahlreich erschienen waren, konnte nicht besser sein. Die „Hütte“ war brechend voll, und Gäste aus nah und fern genossen die zwanglose Veranstaltung. Bernd Witzel hatte aus verschiedenen Regionen Weine mitgebracht, die auf genüssliche Zustimmung stießen.

Wie immer bei unseren gut geplanten Veranstaltungen wollten die Gäste nicht heimgehen, und es wurde wieder einmal spät.



Bild: Margrit Lehmann

Der herzliche Dank gilt hier allen Beteiligten, die diesen Tag zu einem Erlebnis machten.
Helga Ott

Gänseessen

Traditionell zum Martinstag hatte auch dieses Jahr Hedda Stumpf zu einer kleinen Wanderung mit anschließendem Gänseessen eingeladen (leider war dann ausgerechnet sie verhindert, daran teilzunehmen, weil sie sich am Abend zuvor bei einer Schlemmerei eine Magenverstimmung geholt hatte, also kam sie nur zu einer Tasse Tee, um an der Geselligkeit teilzunehmen). So versammelten sich dann am Martinstag, den 11. November 19 Weinfreunde in der Nähe des Waldhauses von Bad Nauheim, um durch die herbstliche Naturlandschaft des Wintersteingebietes nach Ockstadt zu wandern. Ziel war das Restaurant am Schlossturm, das speziell an diesem Tag nur für die Wandergruppe ein deftiges Gänseessen vorbereitet hatte. Serviert wurde Gänsekeule mit Klößen, Rotkohl und Rosenkohl mit einer schmackhaften Sauce.

Unterwegs gab es viel über die Begegnungen an diesem Tag zu erzählen, wie beispielsweise, dass hier im Bereich vor Ockstadt einmal ein riesiges Waffendepot der Amerikaner vorhanden war.

Auch der Ausblick über die Kreisstadt Friedberg hinaus bis zum Kohlekraftwerk am Main, welches an diesem Tag deutlich sichtbar war, sorgte für Gesprächsstoff. Bereichernd auch der Vorbeizug von Hunderten von Kranichen auf ihrem Weg nach Süden.

Noch kurz vor dem Ortseingang von Ockstadt wurde ein Obstbaumgrundstück entdeckt, wo man offensichtlich die Ernte vergessen hatte. Nicht erstaunlich, dass Paula sofort einen Plan schmiedete, um am nächsten Tag die vergessene Ernte in Ockstadt zumindest teilweise einzuholen. Ob und wie sie das geschafft hat, bleibt „fast“ ihr Geheimnis. Ist es doch durchgesickert, dass der Abtransport der Ernte am nächsten Tag mit kleinen Schwierigkeiten verbunden war. Nicht nur das Fahrzeug soll stecken geblieben sein und musste angeschoben und anschließend gereinigt werden, sondern auch die Erntehelfer gehörten allesamt in die „Waschmaschine“.

Auf jeden Fall war das Gänseessen für alle Beteiligten ein schönes Erlebnis.



Bild: Margrit Lehmann

Schnell ließ sich auflösen, was Bernds häufige Bitte um ein Tempotaschentuch auf sich hatte. Gudrun hatte eine Flasche vom feinsten Schnaps versteckt, die es galt, nach dem guten Essen unbemerkt, doch mit großem Hallo, im Schutze ei-

nes Tempotaschentuchs zu genießen. Man sieht, Alter schützt vor Torheit nicht.

Es dürfte wohl klar sein, dass auch das Gänseessen am Martinstag in Zukunft zu einem festen Bestandteil des umfangreichen Weinfreunde-Programmes gehören wird.
Bernd Witzel

Heimischen Produkten auf der Spur



Trotz der vielen Veranstaltungen in diesem Jahr war auch die mittlerweile traditionelle Veranstaltung „Heimischen Produkten auf der Spur“ am Abend des 15. November wieder ein besonderer Höhepunkt.



Bild: Margrit Lehmann

Bis auf den letzten Platz besetzt war die „Parzelle 21“, als Bernd Witzel und Margrit Lehmann die Gäste begrüßen konnten. Besonders gefreut hat der Besuch von Annemie Brückner, unserem ältesten Ehrenmitglied, die gut erholt und mit bester Laune die Runde bereicherte.

Für dieses Jahr war ein umfangreiches und abwechslungsreiches Menü auf der Speisekarte. Als Vorspeise gab es den mittlerweile heiß begehrten Rote Beete Salat nach einem Spezialrezept von Margrit. Es folgte eine deftige Kürbissuppe, hergestellt aus Muskatkürbissen und Hokaidos mit einem Hauch von Ingwer und Sahnehäubchen. Gespannt waren alle auf das Hauptgericht und dessen Beilage. Serviert wurde ein zarter Jägerbraten mit Wildsauce, zubereitet mit allerlei Waldpilzen. Als Beilage gab es Spätzle, Hausmacher-Kartoffelsalat und einen Bauernsalat aus Zwiebeln, Äpfeln und Fleischwurst (eine besondere Delikatesse). Als Nachtisch gab es gedünstete Apfelstücke (Jona Gold und Cox Orange) mit Vanilleeis, einem Schuss Eierlikör und Sahne. Auch der letzte Gang mit einem selbst hergestellten Brombeerlikör, Nussgeist und Delicious Apfelschnaps fand reißenden Absatz.

Dass das Essen mit seinen Zutaten hervorragend ausgewählt war, sah man daran, dass alle Schüsseln und Pfannen leer waren.

Zum Abschluss bedankte sich Bernd Witzel bei allen Beteiligten, besonders bei Margrit, Anita und Uschi, durch deren Engagement diese Veranstaltung in einem toll geschmückten Rahmen stattfinden konnte. Bei einem Gläschen Wein gab es im Anschluss bis in die späte Nacht hinein bei harmonischer Stimmung noch gute Gespräche, die den Abend abrundeten.

Zu erwähnen ist noch, dass Burkhart und Uschi für Margrit und Bernd als kleines Dankeschön ein Präsent überreichten und den Wunsch äußerten, dass selbstverständlich im nächsten Jahr diese Veranstaltung wieder auf der Tagesordnung steht.
Bernd Witzel

Besucher der Partnerstädte Oostkamp und Buxton

Nachdem die Weinfreunde in den vergangenen Jahren zunächst die Partnerstadt Oostkamp und in diesem Jahr die Partnerstadt Bad Langensalza anlässlich des 2-Tages-Ausflugs besuchten, wurde nunmehr die Bitte vom Partnerschaftsverein an uns gerichtet, ob wir eine kleine Delegation (18 Personen) der Partnerstädte einmal in unserem Weinfreundehaus empfangen würden.

Gerne kamen wir der Bitte nach und durften an diesem Abend, Freitag, den 18. Oktober, einige Freunde aus den Partnerstädten begrüßen. Es war ein gemütlicher und vor allem heiterer Abend, wo

auch sehr schnell in dieser kleinen Runde das Tanzbein geschwungen wurde. Unser „Johannisberger“ Weinangebot tat ein übriges dazu.

Selbstverständlich folgten nach der Begrüßung durch den Vorsitzenden des Partnerschaftsvereins Bad Nauheim, Wolfgang Mahr, auch Grußworte von Bernd Witzel und einige Erläuterungen zu unserem Projekt Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim. Ein großes Dankeschön an dieser Stelle gilt unserem Mitglied Bernd Stipping, der die Ansprachen hervorragend übersetzte.

Bernd Witzel

Änderungen in den Aufgabenbereichen des Vorstands

Durch Krankheit und persönliche Belastungen dreier Vorstandsmitglieder mussten wir im Vorstand vorübergehend einige Aufgaben umverteilen:

Burkhart Rüster vertritt bis auf Weiteres Marie Gillissen in Angelegenheiten des Sekretariats. Er leitet zudem die Umstellung auf ein neues Mitgliederverwaltungssystem, welches SEPA-fähig sein wird.

Uschi Brauner übernimmt von Elo Reuter **kommissarisch** die Hilfskasse sowie, bis zur Rückkehr von Elo, die Versorgung der „Parzelle 21“ mit Haushalts- und Lebensmittel sowie Tischdekoration. Die zum Dienst in „Parzelle 21“ eingeteilten Weinfreunde können bei ihr ab sofort die Kassen und die Schlüssel für die „Parzelle 21“ abholen und diese mit der Kassenabrechnung wieder dort abliefern. **Telefon-Nr.**
06036-989113 oder 0171-5108142.

Peter König übernimmt dauerhaft von Burkhart Rüster das **Management der „Parzelle 21“**. Er ist nun verantwortlich für die Belegung/Vermietung der „Parzelle 21“, den dortigen Arbeitseinsatz und den Getränkeeinkauf. Telefon: 06032/31802 bzw. 0163-4093000.

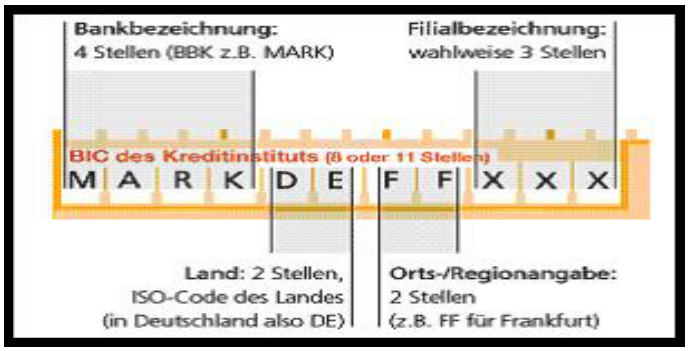
Die technische Betreuung der „Parzelle 21“ liegt **in der Verantwortung** von **Michael Lutsch**.
Telefon: 06031-1614119.

Die übrigen Vorstandsfunktionen bleiben unberührt.
Der Vorstand

Das SEPA-Basis-Lastschriftverfahren

Ab dem 01.02.2014 ändern sich die Bedingungen für das Lastschriftverfahren innerhalb Europas. Aus diesem Grund werden auch wir unser Einzugsverfahren ab dem 01.01.2014 auf das europaweit einheitliche **SEPA-**Basis-Lastschriftverfahren umstellen.

Für Euch ändert sich dadurch nichts. Wir werden die uns erteilte Einzugsermächtigung automatisch in ein SEPA-Lastschriftmandat umwandeln. Ab diesem Zeitpunkt wird die Euch bekannte Bankleitzahl und Kontonummer durch die **BIC** und **IBAN** ersetzt.



Die Zusammensetzung der **IBAN** kann dem nachfolgenden Schaubild entnommen werden:



Das SEPA-Lastschriftmandat wird durch

- Eure persönliche **Mandatsreferenz-Nummer -** die wir neu für jeden von Euch vergeben und die in Zukunft immer gleich bleibt - sowie
- unsere Gläubiger**-Identifikationsnummer DE 57ZZZ00000049383** gekennzeichnet und wird von uns bei allen künftigen Lastschriften angegeben werden.

Mit diesem Schreiben informieren wir Euch darüber, dass wir **am 15. Februar 2014 sowie zukünf-**

tig immer jährlich zum gleichen Zeitpunkt den Mitgliedsbeitrag in der Euch bekannten Höhe von Eurem Konto abbuchen werden.

Sollte sich Eure Kontonummer zwischenzeitlich ändern oder geändert haben, bitten wir Euch, dies der Schatzmeisterin oder dem stellv. Vorsitzenden Burkhart Rüster umgehend mitzuteilen. Für evtl. noch auftretende Fragen stehen beide zur Verfügung.

Ich freue mich auf noch viele gemeinsame Jahre in unserem Freundeskreis Weinanbau.

Eure Schatzmeisterin - Angelika Gundel

Pflege der Rosen

Wir sind vertraglich der Stadt gegenüber verpflichtet, die Rosen im Randbereich unseres Weinbergs zu pflegen. Dies in den letzten Jahren nicht zufriedenstellend gelaufen. Es hat sich insbesondere gezeigt, dass die Rosen während der gemeinsamen Einsätze am Berg nicht richtig gepflegt werden können.

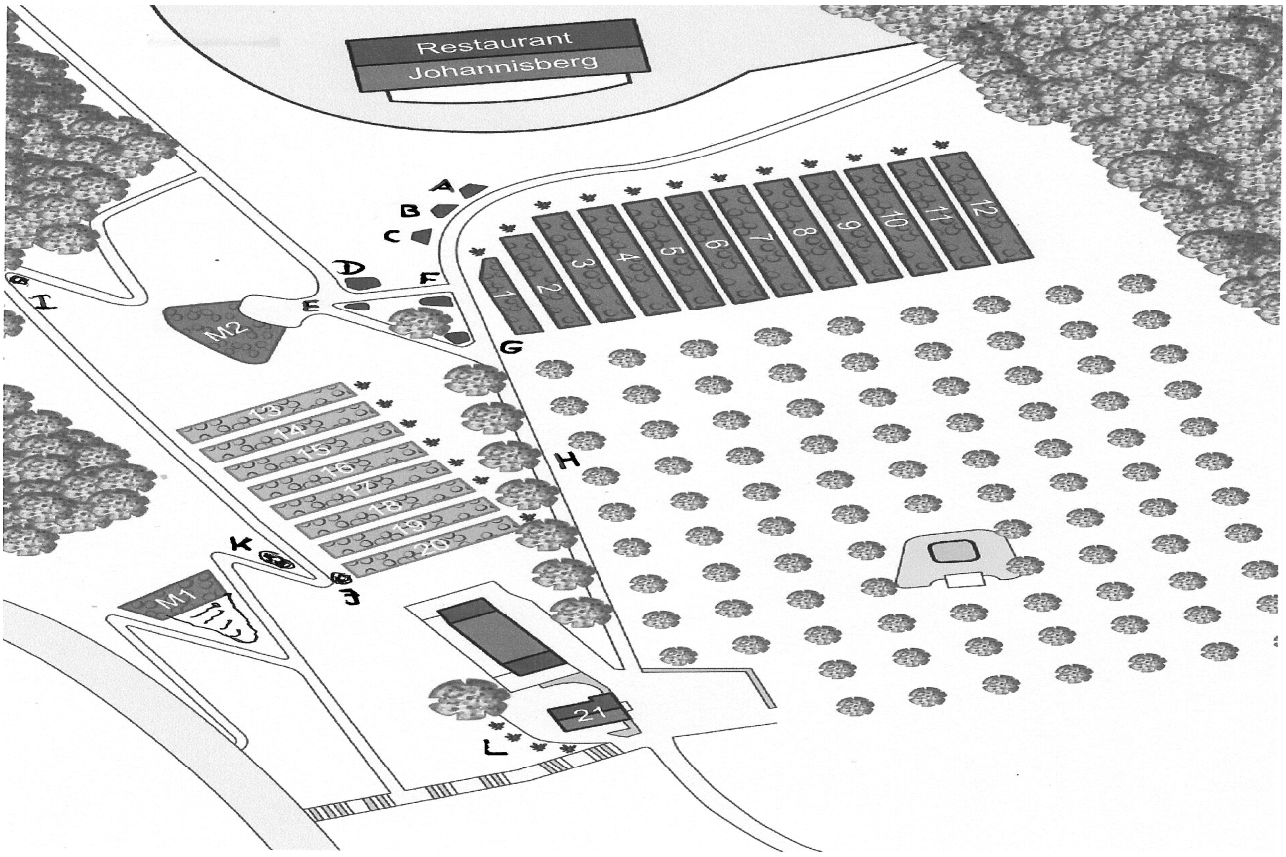
Es gibt aber sicher Rosenfreunde unter uns, die gerne diesem Mangel abhelfen würden. Genau diese suchen wir.

Daher haben wir beschlossen, dass alle Rosenbeete im Außenbereich von freiwilligen „Paten" gepflegt werden sollen.

Als gut gepflegt gilt ein Rosenbeet, das jeweils Ende April, Juni und Oktober unkrautfrei, sauber abgestochen und fachgerecht zurückgeschnitten ist

Ein ganzjährig gut gepflegtes Rosenbeet wird dem Paten angemessen „vergütet" werden nicht nur als Zeitguthaben, sondern auch in Form von Wein o. ä., was zu vereinbaren wäre.

Freiwillige vor! In der unten abgebildeten Skizze unseres Weinbergs sind die besagten Außenbeete **mit Buchstaben A bis L gekennzeichnet**
Wer ein solches Beet als Pate übernehmen und pflegen will, möchte sich bitte bei Burkhart Rüster, Tel. 06032-9251911 melden.
Für die Pflege der einzelnen Rosenstöcke vor den Parzellen bleiben natürlich die Parzellenbeauftragten im Rahmen der gemeinsamen Arbeitseinsätze verantwortlich.
Der Vorstand



Skizze: Unser Weinberg am Johannisberg in Bad Nauheim

Verschiedenes

Glühweintopf vermisst!

Vom letzten Weihnachtsmarkt fehlt ein großer Glühweintopf, der in der „Parzelle 21“ im Obergeschoss gelagert wurde. Wahrscheinlich hat ihn jemand vorübergehend ausgeliehen und vergessen, ihn zurückzubringen. Bitte mal zu Hause nachgucken und ggfs. den Topf vorbeibringen. Anita Kröker braucht ihn dringend für den Christkindlmarkt! Danke!
Helga Ott

Christkindlmarkt

Helfer gesucht



Bild: Internet BN

Mit Riesenschritten naht das Weihnachtsfest, und für uns ist davor nochmals Arbeit angesagt, Arbeit auf dem Christkindlmarkt im Sprudelhof.

Wer von den Aktiven noch Reststunden ableisten möchte, kann dies an diesem Wochenende tun, aber nur, wenn Anita ihn oder sie eingeplant hat.
Es werden wieder Helfer und Helferinnen gebraucht, die nicht nur beim Aufbau, sondern auch beim Abbau behilflich sind, sowie Helfer am Stand und beim Spüldienst.
Kuchenspenden für den Verkauf am Sonntag, den 15. Dezember, sind am Stand herzlich willkommen.
Damit Anita Kröker planen kann, bittet sie um einen kurzen Anruf oder eine E-Mail (siehe in der Spalte rechts).
Helga Ott

Termine 2013

Montag, 09. Dezember	***Sternschnuppenmarkt in Wiesbaden,*** **Abfahrt 14 Uhr großer Parkplatz, Frankfurter Straße, Buskosten 10 € - zurück gegen 21.30 Uhr**
Freitag,13. Samstag 14. Sonntag 15. Dezember	***Christkindlmarkt Sprudelhof Öffnungszeiten :*** **Freitag: 16-22 Uhr Samstag: 12-22 Uhr Sonntag: 11-20 Uhr**
Dezember Dienstag, 31.	***Jahresausklang „Parzelle 21“ Ab 22:00 Uhr mit Anita Kröker Gäste sind herzlich willkommen.*** ***Anmeldung nicht erforderlich.***

Bitte bei Anita Kröker anmelden:
Tel. 06034-4199 oder mobil: 0152-08882030 oder E-Mail: a.e.kroeker@t-online.de

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. 06032-867718 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.