FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 63 August 2014 14. Jahrgang



Liebe Weinfreunde,

so launisch und verrückt wie das Wetter in diesem Sommer, so launisch und verrückt, aber abwechslungsreich und angenehm gestaltete sich unsere Arbeit durch die letzten Monate. Über die Arbeit auf unserem Berg hat Burkhart Rüster ja ausführlich in dieser Ausgabe berichtet, wobei man die kleinen Hinweise auf mehr Engagement einiger Weinfreunde durchaus ernst nehmen sollte, da der Vorstand sich konsequentes Handeln vorgenommen hat, was bedeutet, „keine Arbeit – kein Lohn“. Auf jeden Fall macht der Anblick des Weinbergs sehr viel Freude, sieht man doch hier das außerordentliche Engagement der Weinfreunde. Ganz besonders scheint es unseren neuen jungen Reben, dem „Regent“ in unserem Weinberg zu gefallen. Die Pflänzchen präsentieren sich in einem hervorragenden Zustand, wobei unser Mitglied Michael Lutsch als „ Erziehungsberechtigter“ einen besonderen Anteil daran hat.

Auch unsere Veranstaltungen, ausführlich in dieser Ausgabe beschrieben, sind mit hervorragender Stimmung allesamt gut besucht. Ebenso hat die gebildete Arbeitsgruppe zur Überarbeitung unserer Satzung, Geschäftsordnung und den Richtlinien hervorragend gearbeitet. Das Konzept wurde den Parzellenbeauftragten vorgestellt und auch einstimmig gebilligt. Die Mitgliederversammlung der aktiven Weinfreunde wird in ihrer Versammlung im Herbst diesen Jahres sowie die Mitgliederversammlung aller Weinfreunde Anfang nächsten Jahres hierzu das letzte Wort haben. An dieser Stelle ganz herzlichen Dank dem gesamten Team unter der Leitung von Andreas Hilge und Reinhard Wenske.

Ein Wunsch liegt mir noch besonders am Herzen, nämlich dass unsere „Parzelle 21“ die regelmäßig sonntags von 14 – 18:00 Uhr geöffnet ist, mehr von unseren Weinfreunden in Anspruch genommen wird. Es wäre auch ein Zeichen an die Mitglieder, die hier in ganz hervorragender Weise Sonntag für Sonntag ihren Dienst verrichten und nicht nur von den vielen Kurgästen, sondern auch von unseren Weinfreunden Anerkennung verdient haben.

Ich freue mich schon jetzt auf unsere **Weinausgabe am 7. September,** welche wieder ein großes Familienfest werden soll, wobei auch Freunde, Bekannte und Interessenten herzlich willkommen sind.
Bis dahin verbleibe ich
mit freundlichen Grüßen
Ihr Bernd Witzel – Präsident

Bericht zum Weinberg

Der Winter war diesmal durchweg mild, es gab kaum Frost. Bereits ab Mitte März waren die Temperaturen frühlingshaft. Bei unseren Reben zeigten sich schon früh die ersten Knospen. Die durchaus ergiebigen Niederschläge der ersten Winterhälfte förderten den frühen Austrieb der Reben. Ab Januar regnete es jedoch kaum noch, und in den sehr trockenen Märztagen mussten wir bangen, dass Dürre und Frost unsere Reben schädigen könnten. Davon blieben wir glücklicherweise verschont.

Im Januar haben unsere Parzellen-beauftragten und einige erfahrene Weinfreunde die Rebstöcke vorgeschnitten. Wo nötig und durch passende Triebe des Vorjahres möglich, konnten wir etliche Rebenköpfe und „Hirschgeweihe“ zurückschneiden. Das Schnittgut wurde dann beim Arbeitseinsatz am 8. Februar herausgezogen. Eigentlich sollten dann die geschnittenen Triebe per Hand in 5 cm lange Stücke zerkleinert werden und im Berg verbleiben. Dagegen sprach die Erfahrung aus 2013, als zahlreiche Weinfreunde Probleme mit der Unterarmmuskulatur bekamen. Die Idee, das Schnittgut stattdessen durch einen Mulch-Mäher zerkleinern zu lassen, erwies sich als Fehlgriff. Häckseln scheint doch die bessere Variante.

Im Februar konnten wir bei lobenswert gut besuchten Sondereinsätzen die Parzellen 19 und 20 roden und neu mit „Regent“ Rebstöcken bepflanzen, die mittlerweile prächtig gewachsen sind.



Im März wurden in einem Sondereinsatz die Drähte nachgespannt und die Pfosten gewartet. Die meisten Weinfreunde hatten inzwischen den Boden unter ihren Rebstöcken korrekt gepflegt. Bei den gemeinschaftlichen Einsätzen im März und April wurde noch einmal gemeinsam nachgebessert. Durch Zufall kamen wir günstig an Häckselgut und konnten an großen Teilen des Südhangs unter den Rebstöcken mulchen. Am 12. April 2014 war unser Weinberg nach getaner Arbeit beinahe tadellos für die Wachstumsperiode vorbereitet. Unsere Reben hatten sich rund zwei Wochen früher entwickelt als normal.

Der kühle und nasse Mai verlangsamte die Rebenentwicklung kaum. Allerdings musste Benno Jungblut mit seinem Spritzteam verstärkt gegen Mehltau und Milbenbefall angehen. Herr Fuchs vom Weinbauamt inspizierte unseren Weinberg und zeigte sich zufrieden. Er übergab uns Fallen zur Prüfung des Traubenwickler-Flugs. Wir sind mutmaßlich nicht vom Traubenwickler betroffen.

Das hochsommerliche Wetter im Juni ließ unsere Reben rasch erblühen. Die zahlreichen Gescheine an den Tragtrieben lassen, wenn keine anderen Probleme auftauchen, auf eine reichliche Ernte hoffen. Wir konnten auch kaum Verrieselungsverluste entdecken. Allerdings fanden wir, besonders in Parzelle 5, Zeichen von Chlorose. Trotz Düngung im Frühjahr ist dort die Versorgung mit Eisen und anderen Mineralien unzureichend. Wir gehen mit Blattdünger dagegen an.

Die starken Niederschläge im Juli mit Mengen um die 15 l/m^2 waren einerseits nach den voran gegangenen trockenen Tagen

gut für die Reben. Endlich konnte der zuvor steinharte Boden wieder bearbeitet werden. Andererseits verzeichneten wir an etlichen Rebstöcken stärker werdenden Mehltaubefall. Benno Jungblut sucht dringend Freiwillige für sein Spritzteam, um unsere Ernte zu sichern.

Seit dem ersten Arbeitseinsatz im Juli konzentrieren wir uns auf die Laubarbeiten (einfädeln, anbinden, gipfeln und ausgeizen). Alle Maßnahmen der Laubarbeiten im Sommer dienen dazu, Licht und Luft in den Kronenaufbau des Weinstocks zu bringen, vor allem aber möglichst viel Sonne an die reifenden Trauben gelangen zu lassen. Deshalb entfernen wir nicht benötigte Triebe und störendes Laub.

Leider haben sich einige Weinfreunde nicht an meine Weisung gehalten, vorläufig das Laub nur oberhalb der Traubenregion auszulichten. Dadurch haben sehr viele Trauben an der Südseite durch Sonnenbrand gelitten. Wir werden deutliche Ernteverluste haben. Erst zur Reifezeit dürfen wir auch die Trauben durch Entlauben freistellen.

Erfreulich war es allerdings, dass bei allen Einsätzen deutlich mehr Weinfreunde als in den Vorjahren am Weinberg arbeiteten. Das kommt ihm sehr zugute.
Ich danke euch für eure Mitarbeit und hoffe auf weiterhin starke Beteiligung an der Weinbergpflege. Burkhart Rüster

Die Toskana liegt gleich um die Ecke

Bericht von Michael Schreiber

Inge und ich hatten vom 24.05. – 31.05.2014 eine Busrundreise durch die Toskana (Italien) gebucht. Am Dienstag, 27.05., stand eine Tagesfahrt in das wunderschöne am Berghügel gelegene Volterra auf dem Programm (immerhin 1.000 km von Bad Nauheim entfernt).



Inge (links), Michael Schreiber und Gisela Stadler (Ernst Stadler waltet seines Amtes als Fotograf)

Nachdem uns der Bus vor den Stadttoren abgesetzt hatte, gingen wir mit der Gruppe in die Altstadt und suchten zuerst einen freien Platz vor dem Rathaus auf. Wir hörten gebannt den Ausführungen unserer Reisebegleiterin zu und ich (Michael) machte wie immer nebenbei ein paar Fotos von der Umgebung. Als ich mich so umschaute, um ein weiteres geeignetes Fotomotiv zu finden, glaubte ich meinen Augen nicht zu trauen. Es war tatsächlich unser Weinfreund Ernst Stadler, der da leibhaftig vor meinem Objektiv auftauchte und der wie ich auf dem Platz umherlief und ebenfalls nach dem besten Fotomotiv Ausschau hielt (so kennen wir ihn ja alle). Da war die Freude so riesig groß, dass wir Männer uns gleich um den Hals fielen. Auch die beiden Stadlers hatten nämlich eine Busrundreise (allerdings mit einem anderen Reiseunternehmen) gebucht und waren zufällig zum selben Zeitpunkt am selben Ort. Wir vier konnten uns hier leider nur kurz austauschen (was wir aber bei passender Gelegenheit bestimmt in Bad Nauheim noch ausgiebig nachholen werden), da sich unsere Wege gleich wieder trennten.

Die Freude jedoch, zwei Vereinsmitglieder aus Bad Nauheim getroffen zu haben, hielt noch den ganzen restlichen Urlaub an.
Gruß Michael und Inge Schreiber

PS von der Redaktion:
Liebe Toskana-Reisende, auch Marie Gillissen und Günter Hoffmann lassen euch grüßen, sie waren eine Woche vor euch an gleichem Ort und haben sich an selbiger Stelle verewigt!

Swing im Weinberg ein großer Erfolg

Swing-Nummern für das breite Publikum auf hohem Standard begeisterten die zahlreichen Besucher der Veranstaltung des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg am Sonntag, den 15. Juni 2014 bei strahlendem Wetter.

So hatten sich die Weinfreunde ihre Veranstaltung vorgestellt, bestes Wetter, gut gelaunte Besucher und eine professionell vorbereitete Veranstaltung mit einer Bigband, bestehend aus Schlagzeug, 3 Posaunen und 3 Trompeten, 5 Saxophonen, 3 Gitarren, 1 Keyboard und der Sängerin Heike.



Eigenes Foto der Big Band

Die Junge Big Band Idstein brachte es fertig, dass die Besucher nicht ruhig auf den Bänken blieben bei Swing-Nummern wie Summertime, Fly me to the Moon, A Hard Day's Night, Baby Elephant Walk, Guantanamera oder Georgia on My Mind, da wippte so manch ein Fuß eines Musikfreundes zu den eingängigen Melodien, die viele Besucher in ihren Bann zogen.



Die Weinfreunde vom Johannisberg zeigten einmal mehr, dass sie hervorragende Gastgeber sind. Es stimmte nicht nur der kulturelle Teil, sondern auch der lukullische, für Jedermann war etwas Köstliches an Kuchen, Gegrilltem oder Getränken dabei.

Die Weinfreunde waren zufrieden mit diesem Tag, konnten sie wieder einmal zeigen, dass die Satzung stimmt, in der verankert ist, dass nicht nur der Weinanbau die tragende Rolle spielt, sondern auch das gesellige Leben, eingebunden in kulturelle Veranstaltungen.



Unser Präsident, Bernd Witzel, ermutigte die Gäste, sich bei einem Spaziergang durch die Parzellen von den anwesenden Vereinsmitgliedern die umfangreiche Arbeit am Weinberg erklären zu lassen. Die Begeisterung war groß. Alle waren sich einig, dass bei diesem herrlichen Ambiente mit Blick über die Wetterau bis hin nach Frankfurt die Veranstaltung zum regelmäßigen Angebot gehören muss.



Bernd Witzel dankt der Sängerin Heike für den stimmungsvollen Auftritt und überreicht einen Strauß Steinfurther Rosen.

Unser Dank gilt wieder einmal unserem kreativen Mitglied Anita Kröker, die verantwortlich ist für unsere Veranstaltungen, und diesmal auch Burkhart Rüster, die gemeinsam den Plan umsetzten, diese aufstrebende Big Band einzuladen. Jedoch ohne fleißige Teamarbeit anderer Mitglieder geht gar nichts. Auch dafür Danke an alle, die zum Gelingen des Tages beitrugen.
Helga Ott

Leben wie Gott in Frankreich auf dem Hof Witzel



Im geselligen Ambiente der Familie Witzel in Nieder-Mörlen kamen ca. 70 Weinfreunde am Samstag, den 19. Juli um 18:00 Uhr zusammen, um bei schönem und heißem Wetter an einer Weinverkostung teilzunehmen, die als „Leben wie Gott in Frankreich“ den Weinfreunden bestens bekannt ist, da dieses Fest bereits zu einer beliebten Tradition geworden ist.

Neben den Weinfreunden begrüßte Bernd Witzel Gäste aus dem Schweizer Rosendorf Bischofszell, wo jährlich das größte Rosenfest in der Schweiz mit rund 50.000 Besuchern veranstaltet wird.

Mit Bernard Bischoff, Vorsitzender des Organisationskomittees in seiner Heimat und maßgeblich für die Gestaltung des Festes verantwortlich, verbindet Bernd Witzel seit Jahren eine herzliche Freundschaft.

Ein ganz besonderer Willkommensgruß galt einem Gast aus Brügge, der uns bei unserem Ausflug vor drei Jahren tatkräftig unterstützt hat.



Mittlerweile ist „Jo“ aus Brügge fast eine Bad Nauheimerin, nicht nur, weil sie sehr oft zu Gast in unserer Stadt ist, sondern weil sie seit einigen Jahren mit Siggi Langsdorf, dem Bad Nauheimer Ehrenbrandinspektor, der ebenfalls anwesend war, eine Partnerschaft verbindet.

Mit dem biblischen Zitat, dass der Wein Körper und Geist erfrischt, eröffnete Bernd Witzel den Abend. Die Weinverkostung konnte beginnen.

Ein Käsebüfett mit Tomaten, Gurken, Oliven, verschiedenen Salamisorten, Radieschen und Baguette erfreute die Gäste und natürlich auch, wie jedes Jahr, die Spezialität der

Region, Foie Gras de Canard, eine Gänseleberpastete. Diese wurde von einem handverlesenen süßen Wein aus Bergerac, einem Monbazillac, als Auftakt zu dieser Verkostung begleitet.

Es folgte ein vollmundiger 2008er Rotwein, ein Pécharmant aus Bergerac, mit einer Silbermedaille ausgestattet.

Ein trockener 2010er Pomerol aus dem AOC-Weinbaugebiet Bordeaux folgte als nächster Wein. Pomerol ist ein Weinbaugebiet im Bordelais und berühmt für qualitativ hochstehende Rotweine.

Ein weiterer Rotwein war ein Moulin Pouzy, ein 2011er aus Bergerac, sehr herb, aber sehr gut im Geschmack nach schwarzer Johannisbeere, Himbeere und Erdbeere.

In einer kleinen Pause bedankte sich Freund Bernard Bischoff in einer launigen Ansprache für die Gastfreundschaft der Weinfreunde.

Nun folgte ein trockener Weißwein, ein 2012er Chateau La Brie aus Bergerac, mit einer Zitronen- und Mandarinen-Note, ebenfalls mit einer Kammer-Medaille ausgezeichnet, wie die anderen Weine auch.

Zum guten Schluss folgten noch zwei Rosé Weine, u.a. ein mit der Goldmedaille ausgezeichneter Château Dufilhot Bordeaux Clairet.

Alle angebotenen Weine waren von bester Qualität, fruchtig im Abgang und sehr bekömmlich. Zu jedem Wein erzählte Bernd Witzel in launigen Worten die Geschichte des Anbaugebietes, zum Teil auch des Weines selbst.

Die Weinfreunde lauschten mit Freude den Ausführungen des „Sommeliers“ Bernd, der gut in Form war und den die Hitze zu beflügeln schien.

Die Gesellschaft dieses Abends war in bester Stimmung, viele neue Mitglieder waren das erste Mal dabei.

Eine lange Nacht folgte, und beschwingt ging es nach Hause.



Es war mal wieder eine Verkostung der besonderen Art, geplant und durchgeführt



mit viel Herz und Engagement, wissen wir doch, dass Bernd und Margrit während ihres Urlaubs in Frankreich die Zeit nutzen, neue Weine für die Weinfreunde zu entdecken.

Für diesen schönen Abend, der hoffentlich im nächsten Jahr wiederholt wird, bedankte sich Burkhart Rüster wohlgelaunt im Namen aller Anwesenden bei den Organisatoren Margrit und Bernd sowie den vielen Weinfreunden, insbesondere Anita, Gudrun und Uschi, die wie selbstverständlich jede Art von Hilfestellung gaben.
Helga Ott

Tagesfahrt am 23. August in die Region Bergstraße



Bis zum letzten Platz besetzt war unser Bus zum diesjährigen Tagesausflug mit großem, abwechslungsreichem Programm in die Region des Bergsträsser Weinanbaugebietes.

Ganz bewusst hatten die Organisatoren des diesjährigen Ausflugs die Abfahrtzeit schon auf 7 Uhr morgens festgelegt, galt es doch, mit



genügend Zeit die einzelnen Sehenswürdigkeiten zu erleben. In der Nähe von Heidelberg angekommen, wurde traditionell ein reichhaltiges Frühstücksbüfett präsentiert.

Nach der ersten Stärkung des Morgens hatten die Weinfreunde Gelegenheit, das schmucke Städtchen Heidelberg zu besichtigen, bevor sie dann mit dem Schiff Alt-Heidelberg eine Tour nach Neckarsteinach unternahmen. Heidelberg hat die älteste Universität Deutschlands. Die Stadt blieb im Zweiten Weltkrieg weitgehend unversehrt, wovon wir uns beim Schlendern durch die Gassen der Altstadt überzeugen konnten.

Entlang unserer Schiffstour Richtung Neckarsteinach, der Vierburgenstadt,



konnten wir nicht nur viele Informationen über die angrenzenden schmucken Dörfer und Städtchen zur Kenntnis nehmen, sondern auch teilweise bewohnte Burgen und Schlösser bestaunen.

Von Neckarsteinach führte dann die Route mit dem Bus nach Michelstadt, einem der bekanntesten und größten Städtchen in der Region. Die dortige Hausbrauerei „Michelstädter Rathausbräu“ überzeugte unsere Weinfreunde nicht nur mit der Braukunst verschiedener Biere, sondern auch mit den wohlschmeckenden Speisen, die wir dort erhielten. Die Hausbrennerei verfügt nicht nur über die Brauereianlage, sondern auch über eine Schnapsbrennanlage, in der verschiedene edle Bierbrände hergestellt werden.



Da der Braumeister verhindert war, erklärte Bernd Witzel den interessierten Weinfreunden die Herstellung der Biere und der edlen Brände vor Ort.

Nur wenig Zeit verblieb dann der Reisegruppe zur Besichtigung des wunderschönen Städtchens, wobei einige es

sich nicht verkneifen konnten, in der kleinen, weltbekannten Konditorei des Konditorenweltmeisters Siefert ein Stück seiner prämierten Köstlichkeiten zu genießen.

Bereits um 16:00 Uhr ging es dann weiter in die Odenwälder Winzergenossenschaft „vinum autmundis“ in Groß-Umstadt.



Die Weine von vinum autmundis sind eine Rarität auf der deutschen „Weinlandkarte“. Durch die besondere Lage der Weinberge an den steilen Südhängen des Odenwaldes und das Können der Winzer und Kellermeister entsteht ein rassiger Tropfen mit besonderem Charakter und hoher Qualität. Schon zur Zeit der Römer wurde im Umstädter Land und im nördlichen Odenwald mit dem Rebenanbau begonnen, was durch Fundstücke dieser Zeit belegt ist. Heute beliefern ca. 120 Winzer aus einem Anbau von ca. 58 ha ca. 450.000 Liter Traubenmost jährlich an die Genossenschaft. Bei den angepflanzten Rebsorten sind alle uns bekannten edlen Gewächse wie Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Grauer-Burgunder, Regent, Spätburgunder usw. vorhanden. Einige Rebflächen werden auch im ökologischen Weinbau betrieben. Mit modernster Kellertechnik und dem Wissen und Feingefühl des Kellermeisters entstehen dann aus der Vielzahl der Rebsorten elegante, schwungvolle Weine oder Weine voller Kraft und Volumen, die Weinliebhaber weit über die Landesgrenze hinaus schätzen.

Kellermeister Petermann, ein erfahrener Winzer aus Groß-Umstadt, präsentierte uns dann 6 Weine, welche wir nicht nur stilvoll



genossen, sondern durch seinen Vortrag auch zu schätzen lernten.

In der für uns wunderschön dekorierten Winzergenossenschaft gab es dann zum Abendessen ein Büfett der Metzgerei Reitzel aus Otzberg-Hering mit leckeren Spezialitäten des Odenwaldes. Im Mittelpunkt dieses Büfetts stand der überragend zubereitete Kochkäse, den die meisten unserer Winzerinnen und Winzer nicht kannten. Spontan wurde die Idee entwickelt, demnächst in der „Parzelle 21“ einen gemütlichen „Kochkäse-Abend“ zu organisieren.

Zum Abschluss des Tages überreichte Vize-Präsident Burkhart Rüster den Organisatoren Anita und Bernd ein passendes Präsent und bedankte sich im Namen aller Anwesenden für diesen schönen Tag. Rundum zufrieden mit dem Rückblick, vieles Neues erlebt und gesehen zu haben, erreichten wir dann planmäßig kurz nach 20:00 Uhr unsere Heimatstadt Bad Nauheim. Bernd Witzel

Watt'n Wein!

…könnten der Winzer Christian Ress und seine 555 Hobbykollegen ausgerufen haben, als die erste Ernte ihres neuen Weines, abgefüllt in sogenannte „tubes“ (Röhrchen) zu 3 Stück à 100 ml in einer luxuriösen Box

im Jahr 2012 der „Geld-spielt-keine-Rolle“-Fraktion vorgestellt wurden.

Allerdings spricht Herr Ress vermutlich immer noch kein Platt. Das tun aber auch die wenigsten der Einwohner dieser Insel, da sie schon längst aufs Festland übergesiedelt sind und ihre Fischer-Katen und reetgedeckten Kapitänshäuser den Schönen und vor allem den Reichsten der Republik überlassen haben.

Ihr werdet es bereits erraten haben. Die Insel, von der hier die Rede ist, ist ein besonderes Eiland: Es ist SYLT. Es gibt Sylter Mineralwasser, Sylter Brot, Sylter Schinken, Sylter Austern, Sylter Hummer, Sylter Doppelkorn und jetzt eben auch seit zwei Jahren echten Sylter Wein.

Auf lehmigem Sandboden unterhalb der Kirche St. Severin bei Keitum auf einer Höhe 10 m NN wachsen bei durchschnittlich 1.700 Sonnenscheinstunden im Jahr (mehr als im Rheingau) 1.650 Rebstöcke der frühreifen Sorten „Solaris“ und „Rivaner“

Was 2009 vermutlich aus einer insularen Weinlaune heraus seinen Anfang nahm, bringt inzwischen dem Winzer Ress (Weingut Balthasar Ress, Hattenheim) und dem exklusiven Sylter Wein- und Feinkosthändler Schachner nicht nur prächtige Publicity, sondern mittlerweile sicherlich auch bescheidenen Gewinn ein. Immerhin sollte das Fläschchen des 2013er stolze 69,00 € kosten. Aber selbst wenn ihr euch den Gag hättet leisten wollen, eine Flasche des „*55° Nord Solaris/Rivaner*“ als originelles Mitbringsel vom Inseltrip zu erstehen, es wäre euch nicht gelungen. Es sei denn, ihr hättet euren Platz auf der Warteliste rechtzeitig reserviert.

Die 555 VIP-Winzer, die je eine Rebe gegen eine bescheidene Spende zwischen 269 und 499 € pachten durften, bekommen nämlich auch nur ein einziges Fläschchen pro Jahr als Dankeschön.

Da will ich bei unserer Weinausgabe im September aber niemanden über geringe Erträge jammern hören!

Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass sich noch zwei weitere Hobbywinzer auf Sylt um den Weinanbau verdient gemacht haben: Olaf Klein und der Architekt Henning Lehmann zusammen mit der Sommelière Brigitta Quendler. Die drei pflegen eigentlich sogar den größeren Wein“berg“ auf der Promi-Insel im Wattenmeer. In der Sylter Schickeria scheinen sie allerdings noch nicht so anerkannt zu sein wie das Gespann Ress/Schachner.

Immerhin ist Sylt offiziell als erstes Weinbaugebiet Schleswig Holsteins ausgewiesen worden - aber auch das ist schon wieder so eine typische Sylter Übertreibung. Denn eigentlich ist der Weingarten eine Exklave. Die Pflanzrechte für insgesamt bis zu 10 ha zwischen Nord- und Ostsee wurden nämlich bemerkenswerterweise von Rheinland-Pfalz erteilt.

Der vorwiegend herrschende Westwind vergrault das weinliebende Ungeziefer, denen das Gegenanfliegen vom Festland her zu ermüdend ist, und da der Westerland-Express in der Saison stets überfüllt ist, gibt es wenig zu spritzen. Denn auch die Pilze lieben das raue Nordseeklima nicht besonders und den Solaris als besonders pilzresistente Sorte schon gleich gar nicht. So kann der Rebstock recht sorgenfrei die frische Salzluft genießen, auch wenn es im Jahresschnitt 1,5°C kühler ist als bei den Riesling-Kollegen im Rheingau.



Bild: Petra Mörsberger
"Eine Laune der Natur"

Mit 80° Öchsle haben die Reben im letzten Jahr die Sonnenstunden wohl fast verlustfrei in ihren Trauben eingefangen, und nach den 53° Öchsle aus dem Vorjahr ist das ja ein ganz beachtliches Ergebnis.

Der nördlichste Tropfen der Republik wird als recht säurebetont (Wer hätte das vermutet?) mit einer würzigen Note beschrieben. Das macht wohl die frische Meeresbrise. In Zukunft kann sich hier aber durch den nicht mehr zu verleugnenden Klimawandel doch noch eine neue deutsche Toplage entwickeln, wie das Herr Fuchs in seinem letzten Vortrag bei uns in der „Parzelle 21“ eindrucksvoll vorgetragen hat.

Während ich das hier schreibe, hätte ich natürlich gern zur Inspiration ein Gläschen „Sylter“ verkostet, aber … siehe oben. Und so diente als zuverlässige Schreibhilfe dieses Mal wieder mein Lieblings-Dornfelder vom Hohenneuffen. Von dem kann man sich auch zwei Viertele leisten.

Das nächste Mal geht es dann dorthin, wo unsere stabilsten Hochdruckgebiete herkommen - natürlich nur, wenn ihr noch Lust auf eine Fortsetzung dieser Serie zu besonderen Weinanbaugebieten habt, sonst schreibe ich gern auch etwas über die einzige Teeplantage Europas, die man dort auch finden kann! Dr. Frank Mörsberger

Und noch eine Bitte…

Für unsere Weinausgabe am Sonntag, den 7. September benötigen wir, wie jedes Jahr, die **Hilfe unserer Mitglieder und Freunde und Spenden in Form von Kuchen und Salaten**. Außerdem braucht Anita Kröker wieder viele helfende Hände für diese Veranstaltung. Bitte meldet euch bei ihr, ihr wisst, gute Planung ist der halbe Erfolg!
Helga Ott

Termine 2014

September ***07.09.***	***Weinausgabe*** ***Hof Familie Witzel*** ***Am Heingraben 5*** ***11:00 Uhr***
Oktober	***Weinlese***
November ***21. November***	***Essen mit Produkten aus der Region*** ***mit Margrit und Bernd*** ***„Parzelle 21“*** ***19:00 Uhr***
Dezember ***19.-21. Dezember***	***Christkindlmarkt im Sprudelhof***

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

Bildmaterial: Ernst Stadler,
Günter Hoffmann, Reinhard Wenske

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, IBAN DE40518500790030073037
Volksbank Mittelhessen eG, IBAN DE70513900000047645409
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.