FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 65 Dezember 2014 14. Jahrgang



Liebe Weinfreunde,

die Weihnachtsgrüße im Johannisberger „Weingeflüster“ 2013 begannen mit einem, wie ich meine, nachdenklich stimmenden Gedicht, in dem der Stress vor und während der Weihnachtszeit beschrieben wurde. Im Ergebnis hatte sich jeder vorgenommen, dass im nächsten Jahr vieles anders wird. Nunmehr gilt es rückblickend, auch das Jahr 2014 einmal näher Revue passieren zu lassen und vor allen Dingen zu hinterfragen, ob denn auch die gefassten Vorsätze vom Vorjahr umgesetzt wurden. Die ehrliche Beurteilung liegt hier ganz beim einzelnen Betrachter.

Unser Freundeskreis kann wieder auf ein tolles Jahr mit vielen Attraktionen zurückblicken, wie z. B. Swing im Weinberg, unseren Tagesausflug in die Weinregion Bergstraße, unser Erntedankfest und vieles andere mehr, und nicht zu vergessen die Weinausgabe des Jahrgangs 2013, die alle Erwartungen gesprengt hat. Auch unser Weinanbau am Johannisberg ist nicht nur in der richtigen Spur, sondern trägt die Früchte der Fleißarbeit von den aktiven Winzerinnen und Winzern, indem der Ertrag in einer Rekordernte mit ansprechenden Öchslegraden ausfiel. Auch unsere neu angepflanzten Parzellen mit der Rebsorte „Regent“ gedeihen prächtig, sodass wir im nächsten Jahr die Jungpflanzen an interessierte Hobbywinzerinnen und -winzer übergeben können.

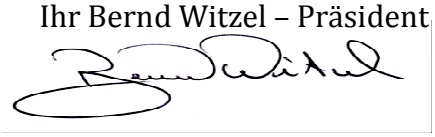
Sehr erfreulich ist auch, dass viele neue Weinfreunde zu uns gekommen sind, die unser Vereinsgeschehen zu schätzen wissen und bereichern.

Ich möchte die Gelegenheit nutzen, in der vorweihnachtlichen Zeit all denen „Danke“ zu sagen, die im Laufe des Jahres viele ehrenamtliche Stunden geleistet haben, damit unser Freundeskreis sich in der Öffentlichkeit in positiver Weise präsentieren kann. Mein Dank gilt auch den Vorstandskollegen, denen, wie in den vergangenen Jahren auch, 2014 wieder einiges abverlangt wurde, um das „Vereinsschiff“ durch die auch manchmal rauen Gewässer zu steuern.

Wir, der gesamte Vorstand, wünschen Ihnen, den Familienangehörigen, Freunden und Bekannten zum Abschluss des Jahres 2014 ein frohes und gesegnetes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch in das neue Jahr 2015.

Vielleicht haben Sie ja Freude daran, in das neue Jahr mit einem Gläschen Johannisberger Wein zu starten, einem eigenen guten Tropfen der letzten Jahre. Bleibt zu hoffen, dass uns das neue Jahr viel Glück, Freude und Zufriedenheit, vor allem aber das höchste Gut, Gesundheit, schenken wird. Glückauf 2015!

Ihr Bernd Witzel – Präsident



Einladung
an alle aktiven Mitglieder
zur Versammlung in der Mehrzweckhalle Schwalheim
am 30. Januar 2015 um 19:30 Uhr

Nach der derzeit gültigen Satzung in Verbindung mit der **GO** sind Änderungen zur Beschlussfassung den aktiven Mitgliedern (§14 GO Abs. 1) vorzulegen.

Der Vorstand lädt daher alle **aktiven** Weinfreunde zur Verabschiedung der Geschäftsordnung für das Jahr 2015 ein. Sitzungsbeginn ist 19:30 Uhr.

Tagesordnung

1. Begrüßung
2. Feststellung der Beschlussfähigkeit
3. Genehmigung der Tagesordnung
4. Information über den derzeitigen Sachstand auf unserem Weinberg
5. Änderung der **Geschäftsordnung** und **Festlegung des Jahresbewirtschaftungsplans**
6. Verschiedenes

Gez. für den Vorstand

Bernd Witzel

13. Dezember 2014

Unsere Weinlese

Rekordernte bei der Weinlese am Johannisberg

Am Freitag, den 17. und Samstag, den 18. Oktober d. J. fand die Lese der roten und weißen Trauben am Johannisberg in Bad Nauheim statt. Noch nie in den vergangenen 15 Jahren seit Bestehen des Freundeskreises durften die Hobbywinzerinnen und -winzer solch prachtvollen Anblick mit den prall gefüllten Reben am Rotweinhang mit den Spätburgundertrauben erleben.





Obwohl die Weinfreunde mit der Lese noch ein oder zwei Wochen auf sonnige Herbsttage hofften, musste auf Grund der schlechten Witterungsverhältnisse der letzten beiden Wochen die Lese vorgezogen werden, da innerhalb von drei Tagen bei den

sonst kerngesunden Trauben eine Fäulnis einsetzte, und es zu galt, diese einzudämmen.

So wurde dann am Freitagmittag mit der Lese der Frühtrauben, dem Ehrenfelser, Kerner und des Rieslings begonnen. Schon hier zeigte sich, dass das Weinjahr 2014 von der Ertragsmenge her einer der besten Jahrgänge werden würde.

Die Öchslegrade waren nicht gerade dem Wunsch der Winzer und Winzerinnen entsprechend, aber mit durchschnittlich 72 Öchslegraden zufriedenstellend.

Am Samstagmorgen begann dann pünktlich um 10:00 Uhr die Hauptlese der restlichen Riesling- und der Rotweintrauben wie Spätburger und Dakapo. Oft konnte man, durch die Reihen gehend, die Aussage vernehmen: „So was haben wir auf dem Weinberg von Bad Nauheim noch nie erlebt“. Die Erziehung der Rebstöcke beim Rotwein mit zwei Kurztrieben hatte sich voll bewährt und brachte den erwünschten Erfolg mit Reben voller gesunder kräftiger Trauben. Auch hier wurde eine Öchslezahl von durchschnittlich 72° gemessen.

Bereits am Freitag und am Samstag bis spät in die Abendstunden galt es dann für einige der Winzerinnen und Winzer, die Trauben nach dem Transport nach Kiedrich zum Winzer in die Weinpresse zu befördern, um die erste Stufe des Weines, die Saftherstellung, zu vollziehen. Ganz erfreulich dann die Mitteilung unseres Winzers aus Kiedrich, Michael Katz, am nächsten Tage, dass wir sowohl bei den weißen als auch bei den roten Trauben mit rund 1000 Liter rechnen dürfen, was sich natürlich noch geringfügig nach Absetzen des Trubs verringern wird.

Dieses Ergebnis konnte auf keinen Fall erwartet werden, da wir uns im Frühjahr entschlossen hatten, zwei Parzellen à 72 Reben zu roden und neu mit der Rebsorte Regent zu bepflanzen. Hier wird bereits im kommenden Jahr mit kleineren Ernteerträgen zu rechnen sein.

Dass sich die Hobbywinzerinnen und -winzer nach getaner Arbeit noch zu einem



Bild: Uschi Brauner

gemütlichen Abschluss bei Gegrilltem und einem leckeren Wein trafen, versteht sich von selbst.

Präsident Bernd Witzel dankte an dieser Stelle allen Beteiligten für ihr Engagement in diesem Jahr, vor allem aber Michael Lutsch und Dr. Benno Jungbluth, die einen

Bild: Uschi Brauner





wesentlichen Anteil an der Pflege der Rebstöcke über das ganze Jahr hinweg hatten.
Bernd Witzel

Die Trauben gehen in die Presse
Ein besonderes Erlebnis

War das eine ergiebige Weinlese! Dicke, saftige, süße und auch kleine Trauben fanden wir vor, einfach großartig.

Der zweite Weinlesetag war mittags beendet, und so schloss ich mich den 10 Weinfreunden an, um die süße Pracht zu unserem Winzer Michael Katz, Kiedrich im Rheingau, zur Weinpresse zu transportieren. Die diversen Bottiche waren prall gefüllt mit den edlen Trauben. Erster Weinlesetag erbrachte ca. 1,4 t Weißweintrauben (ca. 1000 Liter weißen Traubenmost), der zweite Tag ca. 1,2 t rote und weiße Trauben (ca. 800 Liter Most). Allerdings wurden die Trauben zur Stabilisierung in den Bottichen zunächst noch mit SO_2 (Schwefeldioxid) bestäubt, 10 mg pro Liter.

Bei herrlichstem Sonnenschein erwartete uns Michael Katz auf seinem Hof mit unseren Trauben des zweiten Lesetages.



Bild: Uschi Brauner

Eine riesige Edelstahl-Weinpresse stand vor uns. Michael Katz erklärte kurz den Ablauf des Pressvorgangs, und schon krempelten wir unsere Hemdsärmel hoch. Einer von uns stieg auf die Kurzleiter und bekam wie am Fließband Eimer für Eimer gefüllt mit Trauben hochgereicht, die dann in die große Öffnung der Presse geschüttet wurden. Mit Händen und Winzergabel füllten wir die Eimer mit unseren Trauben.



Bild:Uschi Brauner

Es war eine Wonne, in den Trauben zu wühlen. Aber es erforderte auch enorme Kraft in den Armen.

Mit sehr viel Freude und Glanz in den Augen ob der dicken, saftigen Trauben schafften wir Weinfreunde dieses mit Leichtigkeit. Ganz emsig waren alle dabei, die Trauben Eimer für Eimer in das große „Maul“ der Weinpresse zu hieven.

Nachdem alle Bottiche von den Trauben geleert waren, wurde der Saft, der aus den Trauben gelaufen war, mit einem „Schippsche“ (Fachausdruck: „Geil“) in die Weinpresse gekippt.

Die Presse wurde geschlossen, langsam angefahren und nach und nach der Druck gesteigert. Durch den Pressdruck prasselte der Most in eine riesige Auffangschale wie ein Wasserfall. Mit großem Staunen standen wir

davor und trauten unseren Augen nicht, welch feiner roter Weinmost aus dem Auslaufrohr stürzte. Ein Gedicht, den Traubenmost aus der Presse fließen zu hören und den weinigen Duft wahrzunehmen. Man hätte darin baden mögen!



Natürlich ließen wir uns das edle, jungfräuliche Gesöff auch auf der Zunge zergehen.

Ein zuckersüßer, wahrer Genuss!

Drei Stunden dauert ein Pressvorgang. Danach wird der Traubenmost in riesige Plastikbottiche gefüllt und mit einer Plane abgedeckt. Nach weiteren acht Stunden wird der Traubenmost in Gährbehälter umgefüllt. Darin ruht der Most bis zur weiteren Verarbeitung.

Das Weinjahr 2014 wird uns sicherlich einen köstlichen Weiß- und Roséwein bescheren. Darauf freuen wir uns im nächsten Jahr.
Es hat viel Spaß gemacht!



Zum Abschluss mussten sich sämtliche Bottiche, Anhänger und Transporter einer extremen Säuberungskur unterziehen (Wir sind eben durch Bernds Lehre gegangen!)
Hedda Stumpf

Erntedankfest in der „Parzelle 21“

Wunderschön dekoriert mit Früchten, verschiedenen Gemüsesorten und antiken Gegenständen aus der Region war die „Parzelle 21“ anlässlich unseres Erntedankfestes am 2. November 2014. Trotz des nicht gerade schönen Wetters war unser Vereinsheim brechend voll mit Interessenten, um mit uns dieses Fest zu feiern. Neben unseren Weinfreunden genossen viele Gäste aus nah und fern die zwanglose Veranstaltung, bei der es auch wieder Grillspezialitäten gab. Zum späten Nachmittag überraschte uns Dietmar Grolig, indem er seine Gitarre auspackte und zum Mitsingen einlud. Wie man bei einer voll besetzten „Parzelle 21“ dann auch noch tanzen konnte, bleibt bis heute ein Rätsel, aber es zeugte von einer Super Stimmung, die bis in die späten Stunden anhielt. Bernd Witzel ließ es sich nicht nehmen, den Sinn des Erntedankfestes den vielen Besucherinnen und Besuchern zu erläutern und verwies hauptsächlich auf unsere Ernte auf dem Johannisberg 2014.

Danke an dieser Stelle an alle Beteiligten, die diesen Tag zu einem tollen Erlebnis machten.
Bernd Witzel

Heimischen Produkten auf der Spur

Festlich geschmückt, unter anderem unter Mithilfe von Annemie Brückner, die an diesem Tag gut erholt und bester Laune war, fand die mittlerweile traditionelle Veranstaltung am Freitag, den 21. November wieder in der „Parzelle 21“ statt.

In diesem Jahr hatten sich Margrit und Bernd als Hauptspeise Tafelspitz vorgenommen. Neben der Vorspeise mit drei verschiedenen



Salaten gab es eine von vielen unbekannte Suppe, nämlich Borschtsch, eine Spezialität aus östlichen Ländern, natürlich zubereitet mit heimischen Produkten. Zu dem zarten Tafelspitz wurden Wirsinggemüse, Mangold, Meerrettich und Kartoffeln gereicht. Als Nachtisch wie immer gedünstete Apfelstücke, dieses Mal Boskop, mit Vanilleeis und Sahne. Zum Abschluss ein Obstler zur Verdauung. Dass wieder alles hervorragend zubereitet war, konnte man an den gewünschten Nachschlägen und den leeren Schüsseln erkennen.





Bis in die Nacht hinein führten die Gäste harmonische Gespräche. Zum Abschluss bedankte sich Bernd Witzel bei allen Beteiligten, insbes. bei Anita und Elo, die gemeinsam dem Abend einen festlich geschmückten Rahmen in der „Parzelle 21“ gaben.

Unser Ehrenpräsident Peter Griebsch bedankte sich im Namen aller, besonders bei Margrit, mit einem Blumengruß und äußerte



den Wunsch, dass diese Tradition im nächsten Jahr fortgesetzt wird. Bernd Witzel
Bilder: Günter Hoffmann

Wein aus der Wetterküche der Azoren

Mit dem berühmten Azoren-Hoch aus der Wettervorhersage verbinden die meisten von uns eine stabile Hochdruck Wetterlage in Mitteleuropa. Sie verheißt uns freundliches und stabiles Sommerwetter. Die Azoren sind ansonsten immer noch eher unbekanntes Terrain. Touristisch gelten die Inseln nach wie vor eher als Geheimtipp unter Wanderern und Naturliebhabern. Wer sich einen All-Inclusive-Cluburlaub am Strand wünscht, wird hingegen enttäuscht werden.

Die neun Inseln liegen zwischen Europa und Amerika an der Stelle, an der sich die beiden Kontinentalplatten immer wieder einmal spürbar aneinander reiben. Von Ost nach West erstrecken sie sich über 600 km. Geologisch gesehen, ragt hier das letzte Zipfele des europäischen Festlandsockels aus dem Meer. Politisch gehört die Inselgruppe zu Portugal und wird autonom verwaltet. In den Sommermonaten gibt es ab Frankfurt Direktflüge der SATA nach Ponta Delgada auf Sao Miguel. Von hier geht es dann mit kleinen Turboprop-Maschinen auf die anderen Inseln weiter.

Als es noch wesentlich beschwerlicher war, diese Inselgruppe zu erreichen, wollten wir wissen, wo dieses legendäre Hochdruckgebiet seinen Ursprung hat - nicht zuletzt auch in der Erwartung, dass wir - quasi im Zentrum des Hochs – mit stabilem

und sonnigem Urlaubswetter rechnen dürften. Nun, die Sonne scheint tatsächlich jeden Tag, aber auch alle anderen Wettererscheinungen erlebt man auf den Azoren - und zwar fast täglich. Hier liegt die Wetterküche Europas. Auf dem Gipfel des 2300 m hohen Vulkans Pico auf der gleichnamigen Insel liegt im Winter gern auch mal ein Schneehäubchen.

Im subtropischen Klima und auf fruchtbaren Böden gedeiht eine üppige und vielfältige Pflanzenwelt - von mit Moosen und Farnen überzogenen Hochflächen auf Flores ganz im Westen, über kilometerlange blühende Hortensienhecken auf Faial und Allgäu-ähnlichen Almwiesen auf Sao Jorge bis zu Ingwer-Dickichten und Farnbaumwäldern auf Sao Miguel finden sich viele botanische Überraschungen.

Dem Vulkanismus begegnet man vor allem auf Sao Miguel und Pico an vielen Stellen. Man kann auf ausgedehnten Wanderungen schwarze Lava- und rote Schlackenfelder überqueren, in wabernde Schwefelwasserstoff- Nebel gehüllt blubbernde Schlammlöcher entdecken und zum kostenlosen Bad einladende heiße Quellen finden.

Die Pfade sind manchmal fast unpassierbar von Ingwerstauden zugewuchert. Sie führen zu tiefen dunklen Kraterseen oder smaragdgrünen Lagunen, in denen eine seltene Muschelart vorkommt, die bei den Einheimischen als besondere Delikatesse gilt. Manche Wege sind von wilden Ingwerstauden überwuchert oder führen an den sattgrünen Teesträuchern vorbei, die zur einzigen Teeplantage Europas gehören. Die produzierten Schwarz- und Grüntees sind ganz hervorragend und nur über das Internet direkt bei der Kooperative Chá Gorreana zu bestellen.

Wanderer betrachteten die Azorianer vor ein paar Jahren noch als Havaristen. Jedes der wenigen Autos, das auf den fast utopisch anmutenden, mit EU-Fördergeldern perfekt asphaltierten Landstraßen unterwegs ist, bremst ab, und der Fahrer bietet sofort seine Hilfe an. Wenn man dankend ablehnt und freundlich zu verstehen gibt, dass man gern und mit Vergnügen zu Fuß unterwegs sei, auch im Regen, erntet man ein belustigtes Kopfschütteln.

Doch auf der Insel Terceira waren wir dann doch einmal sehr glücklich von einem Bäuerchen auf der Pritsche seines klapprigen Pick-Ups von Weinort Biscoitos zurück nach Angra do Heroismo, der Hauptstadt von Terceira und Weltkulturerbe-Stadt in unser B&B mitgenommen zu werden.

Wir waren morgens nach Biscoitos gewandert und wollten am späten Nachmittag mit dem Bus in die Stadt zurück fahren. Sonntags fährt aber kein Bus - was wir nicht wussten. Es gibt wochentags eine perfekte Infrastruktur, und mit dem Bus kommt man fast überall hin. Fahrplanaushänge an den Haltestellen auf dem Land gibt es jedoch nicht. Die Einheimischen kennen den Fahrplan auswendig oder stellen sich einfach an die Haltestelle, bis irgendwann ein Linienbus vorbeikommt.

Wir müssen ein etwas bemitleidenswertes Bild abgegeben haben, als wir da an der Hauptstraße standen. Es dauerte nicht lange, da wurden wir wie üblich angesprochen und spontan zu einem Familienfest eingeladen. Im Hof eines Weinguts ein paar Häuser weiter wurde gefeiert und der halbe Ort war dabei. Wie sich später herausstellte, war es das Weingut der Familie Brum – einer der einflussreichsten, ältesten Winzerdynastien auf den Azoren. Natürlich mussten wir von allen Speisen probieren, die in einem

unversiegbaren Strom gereicht wurden. Auch die flüssigen Produkte des Hauses sollten natürlich intensiv verkostet werden. Im familieneigenen Weinbaumuseum gab es sogar noch eine Privatführung für uns. Auch ohne Portugiesisch zu verstehen, haben wir einen guten Eindruck der Geschichte und Technik des Weinanbaus und besonders der Gastfreundschaft auf den Azoren gewinnen können.

In Biscoitos wird vorwiegend der Verdelho angebaut, eine weiße und recht empfindliche kleinbeerige Traube, die zur Gewinnung des gleichnamigen Süßweins verwendet wird. Die Weine haben einen sehr hohen natürlichen Alkoholgehalt von 16%. Sie lagern mindestens drei Jahre in Holzfässern. Im 17. und 18. Jahrhundert war der Dessertwein bis an den Zarenhof in St. Petersburg geliefert worden und fand sogar im Werk „Krieg und Frieden“ von Victor Tolstoi Erwähnung.

Weitere Anbaugebiete liegen auf den beiden kleineren Inseln Graciosa und Pico der Mittelgruppe. Auf Pico werden die Reben in sogenannten „currais“ angebaut. Das sind von quadratischen Lavabrocken umzäunte Kleinstparzellen mit 3 - 4 Weinstöcken, die sich vom Meer sanft ansteigend am Fuß des Vulkans bis ca. 200-300 m ü. M hinaufziehen.

Die Reben wachsen dabei flach liegend auf dem Boden, wodurch sie vor den salzhaltigen

Passatwinden am besten geschützt sind und durch die gespeicherte Wärme der Lavasteine ein ideales Mikroklima entsteht.

Die Ernte wird auch heute noch so wie im 16. Jahrhundert, als Franziskaner-Mönche den Weinanbau auf Pico begannen, in reiner Handarbeit eingebracht.

Bild: Frank Mörsberger



Diese einzigartige Weinbaukultur wurde von der UNESCO 2004 zum Weltkulturerbe erklärt.

Auf Pico werden rote und weiße Trauben gekeltert und auch als einfache Tischweine ausgebaut. Bei den roten Sorten überwiegt der Merlot auf ca. 45 ha Anbaufläche. Der „Terras de Lava“ kommt dunkelviolett ins Glas und zeichnet sich durch intensive Brombeeraromen und eine Schokoladennote aus. Dazu passt der typische Eintopf aus Fleisch und Kohl, der „Cozido“. Gemüse und Schweinefleisch werden schichtweise in einen großen Topf gegeben, dieser dicht verschlossen und dann einfach an einem der vielen Picknickplätze auf Sao Miguel in ein Erdloch versenkt und abgedeckt. Nach ein paar Stunden ist das Essen fertig – schonend gegart, allein durch die Erdwärme.

Wer jetzt von Euch Lust bekommen hat, sich selbst einmal auf die Spur des berühmten „Hochs“ zu machen, für den hätte ich noch ein paar Geheim-Tipps für die Reise auf Lager.

Ich hoffe, es hat Euch Spaß gemacht, mich auf der exotischen „Weinreise“ vom Wallis (Gletscherwein) über die Schwäbische Alb (Täleswein) nach Sylt (Watt’n Wein) und bis auf die Azoren zu begleiten. Für 2015 werde ich mir dann ein neues Thema zum Thema Wein überlegen.

Bis dahin wünsche ich Euch erst einmal frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Weinjahr. Dr. Frank Mörsberger

Christkindlmarkt

Helfer und Kuchenspenden willkommen!

Jeweils zum Jahresende ist der Christkindlmarkt, der in diesem Jahr vom 19. - 21. Dezember im Sprudelhof stattfindet, auch einer der Höhepunkte unserer Vereinsaktivitäten. Wie immer werden wir an gleicher Stelle mit einem wunderschön geschmückten Weihnachtsstand unsere mittlerweile bekannten und beliebten Angebote wie unseren Johannisberger Vulkan, usw. anbieten.

Hier bietet die Veranstaltung zum Jahresende die Möglichkeit, sich in angenehmer Runde zu treffen und die Weihnachtsglückwünsche persönlich zu übermitteln. Eine Bitte an alle: Wie jedes Jahr sind wir wieder auf Kuchenspenden und tatkräftige Mitarbeit angewiesen, bitte mit mir in Verbindung setzen.

Anita Kröker

Verschiedenes

Kiwis zum Sonderpreis

Liebe Weinfreunde, bei unserem Erntedankfest haben mich verschiedene Weinfreunde nach meinem Kiwi-Anbau gefragt.



Die Frucht hat doppelt so viel Vitamin C wie eine Orange und eignet sich hervorragend zum Abnehmen!

Wer Appetit darauf hat, kann die erfrischenden Früchte zum Sonderpreis bei mir auf dem Hof am Samstag, den **20. Dezember**, 10:00 Uhr, kaufen! Tel.: 06032-82717, mobil: 0151-14701505

Bernd Witzel (Foto privat)

Termine 2014 / 2015	
Dezember 2014 Fr. 19.12. – So. 21.12.	***Christkindlmarkt im Sprudelhof Helfer u. Spenden erwünscht!***
31. Dezember 2014 Silvester ab 22:00 Uhr	***„Parzelle 21“ Getränke, kleine Speisen, Snacks***
01. Januar 2015 11:00 Uhr	***Wir räumen den Berg auf Anschließend gemeinsames Mittagessen in „P21“***
14. Februar 2015 14:00 Uhr	***Erster Arbeitseinsatz im neuen Jahr***
15.Februar 2015 ab 14:00 Uhr	***„Parzelle 21“ Erster offener Sonntag***
18. Februar 2015 19:00 Uhr	***„Parzelle 21“ Aschermittwoch Heringsessen***
Bitte bei Anita Kröker anmelden: Tel. 06034-4199 oder mobil: 0152-08882030 oder E-Mail: a.e.kroeker@t-online.de	

Bildmaterial: Ernst Stadler, sofern nicht anders erwähnt.

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.

Arbeitsanleitung
Dienst in der „Parzelle 21“

Liebe Weinfreunde,

Ihr habt Euch zur Bewirtung des Vereinsheims „Parzelle 21“ gemeldet. Dafür danken wir Euch herzlich. Die „Parzelle 21“ ist ein wichtiger Ort zur Präsentation und Kommunikation unseres Vereins. Sie liefert uns zudem, dank Eures Einsatzes, jährlich einen bedeutenden Beitrag zu unserem Vereinsetat ab. Die Arbeit der Bewirtung ist im Prinzip einfach. Jedem von Euch werden 4 Stunden an Sonntagen, sonst 2 Einsatzstunden gut geschrieben. Und so läuft der Einsatz ab:

1. Schlüssel und Kasse gibt es beim Hilfskassenwart, Uschi Brauner, Tel. 06032/ 9499930 und 01715108142, sie werden am besten nach vorheriger Absprache am Vortag übergeben.
2. Wein, Bier, Wasser, Saft, Brot, Schmalz, Würstchen und Gulaschsuppe sind immer vorhanden. Sofern etwas davon fehlt, bitte auf einem Zettel vermerken, der nach Dienstschluss auf dem Tresen bleibt.
3. Kuchen ist von Euch mit zu bringen. Wenn nicht eigen gebacken, dann empfehlen wir, tiefgefrorene Torten von Koppenrad und Wiese (z.B. bei Rewe) zu besorgen (1 Apfel-Walnusstorten, 1 Schwarzwälder, 1 Käsetorte). Gerne könnt Ihr eigene Angebote (z.B. Handkäse mit Musik) anbieten. Die Kosten werden Euch auf Wunsch nach Beleg erstattet. Eure Sachspenden sind aber willkommen. Verkaufspreise sollten mindestens 30% über Eurem Einkaufspreis liegen.
4. Dienstbeginn ist 30 Minuten vor der Öffnung (sonntags um 13:30h; mittwochs 15:30h). Dienstende ist samstags 18:00, mittwochs. 21:00 Uhr.
5. Zunächst ist die Fahne aufzuhängen. Bei geeignetem Wetter sind die Biergarnituren außen aufzustellen.
6. Dann sollten Bestecke, Geschirr und Torten vorbereitet werden, damit sie rasch greifbar sind.
7. Wir arbeiten nach dem Prinzip „Selbstbedienung“ und sofortiger Zahlung. Die Preise findet Ihr in den Preislisten. Die Gläser haben Eichstriche (0,1 und 0,2 Liter).
8. Sorgt bitte dafür, dass schmutziges Geschirr gespült und in die Schränke zurückgestellt wird. Unsere Profi-Spülmaschine benötigt nur 3 Minuten pro Spülgang! (siehe Gebrauchsanweisung).
9. Nehmt den Müll mit nach Hause. Leere Flaschen könnt Ihr da lassen.
10. Rechnet am Ende gemäß dem in der Kasse liegenden Vordruck ab und übergebt die Kasse und den Schlüssel dem Hilfskassenwart.

Der Vorstand bedankt sich vorab für Euren Einsatz und wünscht Euch viel Freude und nette Gäste.

Heinz Burkhart Rüster, Burgallee 21, 61231 Bad Nauheim
Tel. 9251911, e-mail b.ruester@bonorix.de