FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 69 Juli 2015 15. Jahrgang



Die Weinfreunde auf dem Wirtschaftshof von Schloss Johannisberg am 27. Juni d. J. . Bild: Ernst Stadler

Liebe Weinfreunde,

heute ist es mir ein großes Bedürfnis, zunächst einmal alle diesjährigen neuen Hobbywinzer und –winzerinnen ganz offiziell begrüßen zu dürfen. Ganz erfreulich, dass die meisten der neuen Mitglieder ab sofort aktiv in unserem Weinberg mitarbeiten, und wie ich feststellen durfte, ihnen dies sehr viel Freude bereitet. Diese Entwicklung hat zur Folge, dass wir derzeit nur noch wenige freie Reben zur Verfügung haben, die sich durchweg in den Rotweinparzellen befinden.

Unser Ziel, in diesem Jahr nach vorheriger Pflege die Rebzeilen entsprechend zu mulchen, haben wir zum großen Teil schon umgesetzt, da ich rund 20 cbm Mulchmaterial besorgen konnte. Auch die Teilnahme bei den Arbeitseinsätzen übersteigt bei weitem unsere Erwartungen und zeichnet sich durch gemeinschaftliches Wirken am Berg und die Zusammenkünfte nach getaner Arbeit in der „Parzelle 21“ aus.

Vor uns liegt eine ganze Reihe von Veranstaltungen, auf die wir uns schon jetzt freuen dürfen, da viele Überraschungen und eine bewährte Organisation auf uns warten.

An dieser Stelle meine Bitte, sich doch bitte rechtzeitig zur Teilnahme an der Veranstaltung „Leben wie Gott in Frankreich“ bei Anita anzumelden, weil alle Zutaten aus Frankreich mitgebracht werden müssen.

Zu unserem Jahresausflug lesen Sie bitte den Bericht in diesem „Weingeflüster“.

In Kürze werden wir den Wein des Jahrgangs 2014 in Kiedrich abholen, der dann traditionell in gemeinsamer Arbeit **etikettiert** werden muss. Auch hier hoffe ich, dass möglichst viele Mitglieder sich hieran beteiligen, da die Weinernte alle Erwartungen übertroffen hat, wobei ich die Anzahl der Flaschen mit Weißwein und Rosé-wein noch nicht verraten möchte. Auch hier bitte bei Anita melden!

Die Vorbereitungen zur Weinausgabe sind schon seit einigen Wochen in Arbeit, wobei es, sollte sich alles nach unseren Wünschen erfüllen, einige schöne Überraschungen geben wird. Denken Sie daran bei Ihrer Planung, dass Sie nicht nur den Termin 6. September eintragen, sondern auch dass viele fleißige Hände und natürlich Kuchen- und Salatspenden benötigt werden, auch hier bitte wieder mit Anita Kröker Kontakt aufnehmen.

Ich freue mich, zusammen mit Ihnen die nächsten Tage und Wochen in dem schönen Umfeld unser Weinfreunde verbringen zu dürfen.

Bernd Witzel—Präsident

Bericht vom Weinberg



Bild: Günter Hofmann

Nach dem feuchtkühlen Aprilwetter hatten wir eine lange Trockenperiode. Dadurch wurde die Entwicklung unserer Reben stark verzögert. Die meisten unserer Reben haben noch Blüten.

Zu unserem Arbeitseinsatz am 24. Juni hatten wir Herrn Fuchs, unseren Berater vom Weinbauamt, eingeladen. Präsident Bernd Witzel bedankte sich zunächst bei ihm für seine stetig sorgfältige Beratung. In einem Vorgespräch mit einigen interessierten Parzellenbeauftragten diskutierten wir dann die Themen „Kirschessigfliege“, Pläne für Neupflanzungen und Rebenerziehung.

Herr Fuchs hat sich eingehend mit dem Stand der Bekämpfung der Kirschessigfliege auseinander gesetzt. Nach seinen Erkenntnissen gibt es derzeit kein wirksames Mittel gegen diese Fliege. Sie befällt alle roten Obstsorten und legt ihre Eier leider auch durch intakte Schalen ab. Bei den Weintrauben bevorzugt sie offensichtlich besonders die Sorte Dornfelder. Da es kein anerkanntes Abwehrmittel gibt, hilft nur „Weinberghygiene“: die Trauben im Reifestadium unbedeckt halten (entlauben und nicht einnetzen), rote Früchte (z.B. Brombeeren) um den Weinberg vermeiden, geschädigte oder zur Qualitätssteigerung geschnittene Trauben aus dem Berg entfernen, die Trauben regelmäßig beobachten und notlesen, ehe die gesamte Ernte befallen ist.

Zum Thema „neue Rebsorten“ wies Herr Fuchs darauf hin, dass diese zwar als resistenter gegen Schädlinge gezüchtet seien, aber dennoch nicht ganz von den Fungizid-/Pestizid-Spritzungen ausgenommen werden könnten. Bei der Wahl neuer Sorten sollte in erster Linie eine Blindverkostung durch einige Mitglieder und ein Gespräch über die Ausbaumöglichkeiten mit dem Winzer erfolgen.

Auf die Geschmacksverträglichkeit mit den bei uns dominierenden Sorten Riesling und Spätburgunder solle geachtet werden.

Im Anschluss an die Vorbesprechung nahm Herr Fuchs beratend am Arbeitseinsatz teil. Er hatte sich zuvor einen Überblick vom Zustand unseres Weinbergs eingeholt.

Eigentlich stand an diesem Tag „Einfädeln und Gipfeln“ auf dem Programm. „Auf diesem Berg muss in den nächsten 14 Tagen gar nichts getan werden“ meinte Herr Fuchs. Die Bodenbearbeitung sei ungewöhnlich gut, bedürfe aber ständiger Nacharbeit. Der Wuchs der Reben sollte jetzt nicht durch Ausbrechen oder Entblättern unterbrochen werden. Das fördere nur die Entwicklung von Geiztrieben. So beließen wir es beim (Nach-)einfädeln.



Im Verlauf der Weinberginspektion monierte Herr Fuchs, dass der Kräuselmilbenbefall immer noch relativ stark sei. Sonstigen Schädlings- und Pilzbefall stellte er nicht fest. Allerdings zeigen einige Stöcke immer noch Trockenheit bedingte aber langsam zurück gehende Chlorose-Schäden.

Der Rundgang endete in Parzelle 20, wo unerklärlicherweise einige der vor zwei Jahren angelegten Rebstöcke plötzlich verkümmern oder absterben. Nach der Ursache muss noch weiter geforscht werden.

Für die kommende Zeit empfiehlt uns Herr Fuchs, nach Ende der Blüte die Gescheine behutsam von zu stark Schatten gebendem Laub zu befreien, um die wachsenden Trauben an die Sonne zu gewöhnen. Damit kann Sonnenbrand vorgebeugt werden. Gegipfelt soll erst werden, wenn die Triebe flächendeckend höher als einen Meter über den oberen Draht hinauswachsen. Bei dem jungen Regent soll nach Verrieselung der Blüte die Anzahl der Trauben auf eine pro Trieb begrenzt werden.

.

Über das Einnetzen sollten wir wegen der Kirschessigfliege noch einmal nachdenken

Der obere Draht solle zudem zum Fangdrahtpaar erweitert werden. Triebe ließen sich besser richten, wenn die Fangdrähte zusammengedrahtet würden.

Lasst uns diese Ratschläge bei den nächsten Arbeitseinsätzen beachten und umsetzen!

Burkhart Rüster

Sonnenwende

Zum ersten Mal erlebten wir bei unserem Weinberg am längsten Tag des Jahres ein Feuer zur Sommersonnenwende. Eine Feier dieses



Bild: Günter Pasch

Naturereignisses, schon auf der bronzezeitlichen Himmelsscheibe von Nebra festgehalten, kann nur aus uraltem Brauch stammen. Wo im Juni die Sonne besonders lange am Tag zu sehen ist, wird es richtig festlich begangen, je weiter im Norden, desto ausgiebiger. Wenn man in unserem Kulturkreis nach diesem Sonnenwendfeuer sucht, ist hier und da etwas zu finden, im Süden bis nach Kärnten.

In der Regel veranstalten das Vereine oder Gastwirtschaften in Zusammenarbeit mit der freiwilligen Feuerwehr. Manche müssen sich dabei mit Nazis auseinandersetzen, die den Kult jener bösen Zeit aufleben lassen wollen.

Der MDR Thüringen berichtet von einem aufwändigen Sommersonnenwend-Feuer in Tiefenort, das dort eine lange Tradition hat: "Um einen sechs Meter hohen Scheiterhaufen zu errichten, brauchen die Männer des Ortes einen ganzen Tag. 70 bis 80 Bäume werden für den Scheiterhaufen im Blockhausstil verbaut. … Das Bauwerk wird zu guter Letzt mit alten Balken, Paletten und Reisig gefüllt, damit es am 20. Juni auch ordentlich brennt." Das diesjährige Feuer der Freiwilligen Feuerwehr Wiesbaden-Sonnenberg auf der Segelfliegerwiese dürfte etwas bescheidener ausgefallen sein.

Gerd und Ulla Hildebrandt haben uns vor der „Parzelle 21" mit der feurig leuchtenden Idee überrascht und alles dafür Nötige vorbereitet und mitgebracht.

Gern haben sie dazu einige Holzklötze aus ihrem Kaminvorrat geopfert. Sie selbst haben vor Jahren auf einer Reise durch Schweden zum Nordkap dieses Ereignis erlebt und erinnern sich gern daran. Dort wird es als großes Fest begangen, Musik ist dabei, die Frauen tragen Blumenkränze. Und der Tag ist lang, ganz hoch im Norden geht die Sonne nicht unter.

Der Schein unseres Feuers dürfte kaum bis Friedberg gekommen sein. Vor unserer „Parzelle 21" haben wir ja weder eine große Wiese noch sonst viel freien Raum, und unser Häuschen wollen wir ja nicht ins Feuer einbeziehen.

So blieb es für die anwesenden Weinbaufreunde ein wunderbarer, langer Sommer-



Bild: Günter Pasch

abend. Und wer sich auf der Rauchseite aufgehalten hatte, konnte sich etwas vom Geruch mit nach Hause nehmen.

Herzliches Dankeschön an Ulla und Gerd!

Günter Pasch

Jahresausflug ins Romantische Mittelrheintal

Eine Bauernregel besagt: Ist der Siebenschläfer nass—regnet's ohne Unterlass! Pünktlich zu Beginn des Siebenschläfer am 27. Juni startete unsere Reisegruppe mit bester Laune kurz nach 8.00 Uhr morgens bei Tröpfelregen zu einer Ein-Tagesfahrt in die Region Rheingau—Mittelrheintal.



Schon beim ersten Stopp, dem Schloss Johannisberg, klarte es auf, und alle waren guter Dinge. Auf dem Parkplatz des Schlosses Johannisberg wurde ein opulentes Frühstück angeboten mit Worscht, Käse, Brötchen, Kuchen und Kaffee, wo alle herzhaft zugriffen.





Nachdem sich alle gestärkt hatten, startete die Gruppe zu einem kleinen Rundgang, bei dem Bernd Witzel die Geschichte des Johannisberg erläuterte und wie es zu der Entstehung der Spätlese kam.

Johannisberg gilt als die Wiege der Spätlese, weil der Kurier des Fürstabts von Fulda zu spät mit der Leseerlaubnis eintraf, so wurde 1775 auf Johannisberg die Spätlese entdeckt. Wie aus einer scheinbaren Katastrophe eine revolutionäre Entdeckung werden kann, zeigt diese Geschichte vom Johannisberger Spätle-



sereiter. Ein im Wirtschaftshof des Schlosses aufgestelltes Denkmal erinnert an dieses Ereignis

Das zweite Ziel der Reise war Rüdesheim am Rhein. Hier gab es eine kurze Verweildauer, die einige Weinfreunde nutzten, um der nahegelegenen Drosselgasse einen Besuch abzustatten.



Pünktlich lichtete das MS Rhein-Star die Anker zu einer 1 1/2 stündigen romantischen Burgenrundfahrt. Trotz dunkler Wolken zeigte sich das Wetter von seiner besten Sei-



te, so dass unsere Reisegruppe auf dem oberen Deck Platz nehmen konnte und die

herrliche Landschaft mit ihren Weinbergen und zahlreichen Burgen und Ruinen aus dem 12. und 13. Jahrhundert bewundern konnte.



Vorbei ging es an Burg Klopp, dem Mäuseturm von Bingen, die Burgen Rheinstein, Reichenstein, Ehrenfels und vielen anderen, die zum Teil sehr gut erhalten sind und noch bewirtschaftet werden.

Nach dieser Rheinromantik erwartete uns der Bus, um uns auf der Riesling-Route nach Nierstein zu bringen.

Es musste ein Umweg gefahren werden wegen der Schiersteiner Brücke, die nach der Sanierung noch nicht für Reisebusse zugelassen war.

In Nierstein angekommen, wurden die Weinfreunde von 4 Planwagen des Weinguts Man-



fred Weber und Kollegen empfangen, und die Rundfahrt durch die Rebanlagen mit einer fröhlichen Weinprobe konnte beginnen.

Im Anschluss an diese ausgelassene Partie steuerten die Fahrzeuge auf den Roten Hang zu, eine der bekanntesten deutschen Weinlagen, wo die Gruppe gemeinsam mit anderen Gästen rund um die Riesling-Hütte verköstigt wurde.

Der Boden am Roten Hang besteht aus einem roten, mineralstoffreichen Tonschiefer.

In den roten Schieferplatten findet man noch Fossilien und Saurierspuren.

Nachdem wir Weinfreunde uns gestärkt hatten mit vielen Leckereien und Flüssigem, mussten wir Abschied nehmen von der Rote-Hang-Hütte und der wunderschönen Aussicht auf die Weinberge und den Rhein.

Die Planwagen beförderten die Gruppe, die



nun so richtig in Schwung geraten war, zum Winzer Manfred Weber, dessen Familie uns bereits erwartete.

Unser Vorstandsmitglied Peter König, verantwortlich für die Logistik in unserem Vereinsheim, pflegt den engeren Kontakt zur Familie Weber, da wir in unserer „Parzelle 21“ drei Weine des Weingutes Weber anbieten, den Silvaner, die Huxelrebe und den Dornfelder Rotwein. Er konnte erfahren, dass bis vor 12 Jahren das Weingut Weber noch 12 Hektar Anbaufläche hatte, wovon 9 Hektar nach dem Tod des Sohnes, der als Nachfolger galt, verpachtet wurden.

2012 wurde in Nierstein eine große Gebietsreform durchgeführt, um größere zusammenhängende Anbauflächen zu schaffen, damit wirtschaftlicher mit den großen Maschinen gearbeitet werden kann. Anlässlich dieser Reform verringerten die Webers ihren Bestand auf zwei Hektar Land für den Weinanbau.

Diese zwei Hektar haben ein Kontingent von ca. 20.000 Litern Wein, abhängig von Rebsorte und Wetterbedingungen. Die große Kelter haben sie, trotz der Verpachtung der 9 Hektar, nicht verkauft, sondern behalten. Somit wird also noch selbst gelesen, gekeltert und der Wein in eigenen Fässern ausgebaut.

Veranstaltungen dieser Art, wie wir sie geboten bekamen, werden aus Kapazitätsgründen eher selten durchgeführt. Umso höher ist der famili-



äre Einsatz der Familie einzuschätzen.

Nachdem wir Weinfreunde die Gastlichkeit der Familie mit leckerem Gegrillten und vorzügli-



chen Weinen genossen hatten, machten wir uns auf die Heimreise, nicht ohne uns noch mit Weinen unserer Wahl eingedeckt zu haben, die übrigens zu besten Preisen zu haben waren.

Pünktlich spätabends trafen wir in Bad Nauheim ein und waren sicher, einen wunderschönen Tag in froher Gesellschaft verbracht zu haben.

Danke an die Organisatoren, die dieses Erlebnis zu einem Super-Preis ermöglicht haben!

Helga Ott

Spülwasser oder Göttertrank"

Schwieriges Weinjahr 2014

(Im nachfolgenden Artikel von Reinhard Wenske wird aus einer Veröffentlichung der FAZ vom 31. Mai 2015 von Stuart Pigott zitiert. Anm. d. Red.)

Die Welt des Weins ist heutzutage enorm komplex. Vermutlich gibt es etwa eine Million verschiedene Etiketten auf dem Planeten Wein.

Viele Weintrinker sind darüber hinaus davon überzeugt, dass es nicht nur der richtige Wein sein muss, sondern auch der richtige Jahrgang.

In vielen Köpfen herrscht ein Top-oder-Flop-Denken, demzufolge sämtliche Weine eines Jahres entweder Spülwasser oder Göttertrank sind. Andere Weintrinker glauben es schlauer anzugehen, indem sie mit Hilfe von Jahrgangstabellen versuchen, feinere Unterschiede auszumachen. Ganz so einfach ist die Welt des Weins leider nicht zu sortieren. Viel Ausschussware in 2014!

Die Klimaerwärmung und die gewachsene Kompetenz der Winzer hat während der jüngsten Generation die Weinqualität im Durchschnitt deutlich gesteigert. Schlechte Jahrgänge mit untrinkbaren Weinen schienen endgültig der Vergangenheit anzugehören.

Doch dann kam der fast durchgängig feuchte und recht warme Herbst 2014, und die Karten wurden neu gemischt.

Warum dieser Jahrgang sich nicht mit einer Zahl in einer Jahrgangstabelle bewerten und noch weniger als Top oder Flop einschätzen lässt, kann man auf zwei Dinge zurückführen: Erstens neigen reife Trauben bei Feuchtigkeit und Wärme zur Fäulnis; zweitens ist unter den Pilzen im Weinberg auch die Essigfäule unterwegs. Diese kann - noch bevor die Trauben auf die Kelter kommen - erhebliche Mengen an Essig bilden und alles verderben.

Im Jahr 2014 gab es daher zwei Gruppen von Winzern in Deutschland: jene, die der Situation nicht gewachsen waren und schwache bis schlechte Weine produzierten, und solche, die sie meisterten und gute bis erstklassige Weine keltern konnten. Ende März 2015 waren 18 Weinfreunde zum Gerten bei unseren Partnern vom Weingut Schüler – Katz in Kiedrich. Nach getaner Arbeit beim gemeinsamen Abendessen in der Straußwirtschaft durften wir unsere beiden Sorten probieren.

Wir konnten uns davon überzeugen, dass unsere Weine des Jahrgangs 2014 zu den Guten zählen werden!

Reinhard Wenske

Besuch des nördlichsten Weinbergs von Deutschland



Es war klar, dass wir, Margrit Lehmann und ich, unseren Kurzurlaub auf Sylt mit dem Besuch des nördlichsten Weinberges Deutschlands verbinden würden. Es war jedoch nicht so einfach, diesen, in Keitum nahe am Wattenmeer gelegen, zu finden.

Zunächst einmal waren wir sehr enttäuscht von der Pflege der Anlage, da der Wildkräuterbewuchs unter den Reben fast so hoch war wie die Rebstöcke selbst. Nach vielen Fragen, wo der Verpächter des Grundstücks zu finden sei, gab es dann auch sehr nette Gespräche mit vielen Informationen über die Entstehung der Weinanlage, die von dem Weingut Rees aus Hattenheim im Rheingau



Bilder: Margrit Lehmann

betrieben wird. Auf insgesamt 3000 qm Fläche wurden hier die Rebsorten Solaris und Rivaner gepflanzt, wobei etwa ein Drittel der Rebstöcke an Sylter Gastronomen, Geschäftsleute und Privatleute zu einem Miet-Pachtpreis von 269 bis 499 Euro pro Jahr abgegeben wurde. Dafür erhalten die Pächter am Ende des Jahres je 1 Flasche des seltenen Sylt-Weins Söl'ring.

Leider ist es uns nicht gelungen, eine Flasche des Sylter Weins zu erwerben, weil diese mit den ersten Jahrgängen 2012 und 2013 sofort vergriffen waren. Die Ernte 2014 soll einiges an Ertrag gebracht haben und wird ab Juli zu einem Preis von 69,00 Euro je Flasche an interessierte „Weinliebhaber" verkauft.

Nach ausführlichen Recherchen handelt es sich hier um einen erfolgreichen Werbegag, der zu dem gesamten Ambiente Sylt passt, da Sylt in seiner Beschreibung sich eben als die Insel mit Kultstatus bezeichnet Die Winzer vom Rheingau betonen ausdrücklich, dass sie keinen Säuerling ins Glas bringen, sondern der Wein den Stil eines Sauvignon hat. Dies ist umso bemerkenswerter, da es derzeit auf dem Markt keinen reinrassigen Solaris Wein gibt, sondern nur einen Cuvé. Interessant ist auch, dass der dortige Weinanbau mit ähnlichen Vorschriften des Weinanbaus am Johannisberg in Bad Nauheim mit Sondergenehmigung der Landesregierung und des dortigen Weinbauamtes getätigt wird Leider können wir unseren Wein nicht entsprechend vermarkten, wobei ich aus den Gesprächen weiß, dass der Wein zwar eine Rarität, aber keinesfalls eine Köstlichkeit ist.

Man stelle sich vor, dass wir bei einer Ernte von rund 2200 Flaschen einen Erlös von knapp 152.000 Euro erzielen würden!

Nun ja, wir sind halt nicht Sylter Schickeria, sondern die Genießer vom Johannisberg!

Bernd Witzel

Teneriffas Weine

Helga und Matthias Kropp haben von ihrem letztjährigen Urlaub auf Teneriffa ihre Eindrücke für die Weinfreunde in Bad Nauheim in dem nachfolgenden Bericht festgehalten.

Vielen von euch ist sicher Teneriffa bekannt, die größte der kanarischen Inseln. Für uns ist dies auch die interessanteste und vielseitigste Kanaren-Insel. So befindet sich mit dem 3715 m hohen Teide der höchste Berg Spaniens in Teneriffa, welcher umrahmt ist von den Cañadas, einem beeindruckenden Kratertal von 17 km Durchmesser auf gut 2000 m Höhe.
Im Westen der Insel befindet sich das schroffe Teno Gebirge mit wild zerklüfteten Gebirgstälern und pittoresken Gebirgsdörfern, im Osten ragt das Anaga Gebirge ca. 1000 m aus dem Meer empor.
Die höheren Lagen des Anaga Gebirges sind fast komplett mit einem Lorbeer(ur)wald bedeckt, der

der mit 20 verschiedenen Lorbeerarten zu den weltweit vielseitigsten Lorbeerwäldern gehört. Weiterhin laden gut erhaltene Dörfer und Städte mit typisch kanarischer Architektur zu einem Bummel ein. Sehenswert ist insbesondere die Stadt La Laguna (UNESCO Welterbe) mit gut erhaltenem historischen Stadtkern aus dem 16. Jahrhundert.

Ein kurzer Abstecher von La Laguna führt zum Weinbaumuseum La Baranda in El Sauzal, das in überschaubaren Rahmen einen guten Überblick über den Weinbau Teneriffas bietet. Sitzt man dann noch, wie wir, auf der Terrasse des Museums, lässt den Blick über die angrenzenden Musterweingärten schweifen und degustiert einige der zahlreichen angebotenen tinerfenischen Weine, so erhält man schon einen guten Einstieg in den lokalen Weinbau.

Die überall vorherrschenden Vulkanböden und das bedingt durch seine subtropische Lage ganzjährig milde und sonnenreiche Klima sind gute Voraussetzungen für exzellente Weine.

Teneriffa ist mit 5000 Hektar Anbaufläche und 5 Weinbaugebieten das größte Weinbaugebiet der kanarischen Inseln.

Es zeichnet sich durch einige Besonderheiten aus. So befinden sich hier auf bis zu 1700 m Höhe die höchstgelegenen Weinberge ganz Europas.

Weiterhin kommt hier keine Reblaus (Filoxera) vor, was ermöglichte, einige endemische Weinsorten zu erhalten, die einzigartig auf der Welt sind. Näher eingehen will ich als Beispiel auf die Bodega Reveron, der ich einen Besuch



Bild: Internet

abstattete. Sie liegt auf etwa 1400 m Höhe inmitten ihrer Weinberge am Rande von Vilaflor, einem der höchstgelegenen Dörfer Spaniens.

Ich war Anfang November dort, die Weinlese war zu diesem Zeitpunkt gerade beendet.

Dieser sehr späte Lesezeitpunkt ist üblich für diese Höhenlagen. Auch die Weinerziehung in den Höhenlagen ist interessant. Die Rebstöcke stehen einzeln mit recht großen Abständen zueinander und werden nicht durch Stangen oder Drähte geführt. Die Weinerziehung beschränkt sich im Wesentlichen auf den Rebschnitt.

Bei der Weinprobe berichtete mir der Winzer stolz von der ausschließlichen Verwendung von biologischem Dünger, dem Ausbau seiner Weine vorwiegend als Bioweine und den di



Bild: Matthias Kropp

versen Preisen und Platzierungen, die seine Weine auf italienischen und spanischen Weinmessen erzielten.

Herausheben möchte ich hier seinen „Los Quemados blanco albillo fermentado en barrica 2013“, ein Weißwein der Rebsorte Albillo, der etwa 3 Monate im Barrique ausgebaut wurde.

Verkostung: Dieser Wein ist hellgelb mit leicht goldenen Tönen. An der Nase intensiv und frisch, holzige Noten. Am Gaumen komplex mit guter Säure, feine, weiche Nuancen von subtropischen Früchten. Frisch, mild, intensiv und mit elegantem Abgang.

Auch die tinerfenischen Rotweine überraschen fast immer positiv. Das intensive, dichte Aroma von auf Vulkanböden wachsenden Reben ist hier allgegenwärtig. Wir haben an Weihnachten zwei dieser Weine getrunken.

Auch weit entfernt von der Urlaubsidylle mundeten uns diese Weine. … die Sehnsucht nach „Insel & Wein“ verblasst nicht !

Matthias Kropp

Rosenpflege in neuer Hand

Jahrelang hat sich unser Weinfreund Günter Pasch um die Rosen gekümmert und damit das Bild unseres Weinbergs bereichert. Dafür danken wir ihm sehr.

In seinem informativen und engagierten nachstehenden Bericht zieht er nun eine Bilanz seines Wirkens, das er gesundheitsbedingt nicht mehr in gewohnter Weise fortführen kann.

Deshalb habe ich mich gemeinsam mit Günter Neubauer bereit erklärt, diese Arbeiten verantwortlich zu übernehmen. Wir hoffen auf rege Mitarbeit interessierter und fachkundiger Weinfreunde, damit wir uns auch in Zukunft unserer Rosen erfreuen können.

Uschi Brauner

Unsere Rosen auf dem Weinberg

Unser Weinberg entstand im Jahr 1999 mit kräftigem Einsatz unserer damals Aktiven. Im Jahr darauf nahmen wir mit Begeisterung Bernd Witzels Idee auf, die neue für viele Besucher attraktive Anlage mit Steinfurther Rosen auszugestalten. Beratung wegen geeigneter Rosensorten und tatkräftige Hilfe beim Pflanzen leistete uns der Steinfurther Experte und Rosenzüchter Ewald Liebig, der sogar dafür sorgte, dass die Pflanzen aus Steinfurther Betrieben gespendet wurden. Aus dem Freundeskreis sorgten zwei Fachleute gärtnerischer Anlagen in der Landschaft und ein Rosenfreund (der bin ich mit Vorliebe für alte Duftrosen) für die Planung der Anlage, die Auswahl der Sorten sowie für die Beschaffung und Anordnung der Rosen. Gepflanzt wurde natürlich bei einem Gemeinschaftseinsatz.

Früher wurden Rosen als Indikator für Mehltau in den Weinberg gesetzt. Dafür werden sie heute nicht mehr benötigt; im Gegenteil, man pflanzt möglichst robuste Sorten.

Unsere Rosen schmücken unsere Anlage und sollen auch für Steinfurth werben, unser historisches Rosendorf, das sich beim Blick vom Berg hinter der Goldstein-Hügelkette verbirgt. Jede Reben-Parzelle erhielt einen Rosenstock zugeordnet. Und der Plan unserer Landschaftsarchitekten verteilte entlang der Wege Gruppen geeigneter Rosen, die sich dem Gelände anpassen sollten: größere und kleinere Strauchrosen, überhängende und bodendeckende Sorten.

Wir haben in unserer Anlage keine Beetrosen, wie sie in Gärten häufig zu finden sind, sondern Strauchrosen, bei denen die Wuchsform wichtig ist. Sie sollen die Lage am Berghang mit manchen schwierigen Bodenverhältnissen sowie kalte Winter und möglichst auch trockene Perioden ohne Schaden vertragen. Die Anlage insgesamt sollte ein harmonisch abgestimmtes Bild ergeben. Vor allem in den ersten Jahren erfreute die prächtige Anlage uns und die Besucher des neuen Johannisbergs. Der Blick treppauf lockte mit dem rosa-weiß-roten Blütenflor zum Aufstieg. Wir wollen sie so erhalten und wo nötig erneuern!



Bild: Günter Pasch

Als Rosenfreund war ich motiviert und konnte zunächst alle nötigen Arbeiten auch allein erledigen: Schnitt im März und April, Düngen, Spritzen gegen spezielle Rosenkrankheiten und nötige Bodenarbeiten. Manchmal mussten auch Rosen ersetzt werden.

Mit der Zeit traten aber auch Probleme durch teilweise schwierige Lage und unerwartete Schäden durch Krankheit auf. Düngen hilft ja nicht, wenn Feuchtigkeit fehlt. Die gelben Rosen oberhalb der Rotwein-Parzellen sind sicherlich an Nahrungsmangel zugrunde gegangen, hier wirkt sich das Austrocknen von oben und von der Seite aus.

Information
In meinem PC-Ordner besitze ich wesentliche Informationen zu unserer Rosenanlage, die ich natürlich nicht für mich behalten will. Jedem, der in Zukunft an den Rosen mitarbeitet, möchte ich diese Informationen weitergeben. Pflege und Weiterentwicklung unserer schönen Anlage sollen ja nicht meinen Vorstellungen folgen, aber in etwa den Plänen von 2000, die mit fachlicher Beteiligung gerade für dieses Gelände gefunden wurden. Beim Wein wird ja auch nicht willkürlich gepflanzt und behandelt. Bei den Rosen müssen Wuchsform, Blütenfarbe, Standortverträglichkeit und harmonische Anordnung beachtet werden, auch bei Ersatzpflanzung. An einigen Standorten ist anscheinend diese Information verloren gegangen, wenn man sieht, was dort neu gepflanzt wurde.

Wer auch immer sich in Zukunft um die richtige Auswahl kümmert, sollte die alten Pläne mit ihren Ideen kennen. **Die vorhandenen Rosensorten sind auf meinen Blättern zu finden.**

Probleme
Bei auftretenden Problemen fand ich immer fachliche Beratung beim Steinfurther Experten und Rosenzüchter Ewald Liebig. Wichtig ist mir vor allem, dass jeder, der in diesem Bereich etwas tut, über Sinn und Zusammenhang Bescheid weiß. Die verbreitete Meinung, alles wäre von der Gartenarbeit her bekannt, ist für diese Anlage nicht richtig.

Sie sterben ab, gehen langsam, aber sicher ein, endgültig meist erst nach 5 bis 6 Jahren. Ich denke, das gleiche gilt an den Stellen, wo eine dicke Schicht Erde an den Rosenstock geschüttet wird, was ich immer wieder beobachte. Also bitte nicht anhäufeln!

Und, liebe Wein- und Rosenfreunde, beachtet bitte auch folgende Stichworte aus meinen Beobachtungen:

Abstimmung
Außer für die Bodenbearbeitung ist für die Arbeiten an den Rosen Abstimmung miteinander ebenso wichtig wie bei Arbeiten an den Rebstöcken.

Standort
Als gut geeignet am Platz haben sich die Rosensträucher an den Parzellen 9 bis 12 erwiesen. Sie werden auch nicht von Rehen angeknabbert. Die Sträucher an Parzellen 10 bis 12 wachsen sehr hoch und sollen nicht zu kurz zurückgeschnitten werden. Manche der ausgewählten Rosensorten, die zuerst gut aussahen, haben die Lage auf dem Berg nicht gut vertragen. Allzu ungeeignete Plätze muss man aufgeben. Bei der Auswahl sollte auch das besondere Angebot von unserem ältesten deutschen Rosendorf Steinfurth beachtet werden. Rosen-Union, Schultheis und Ruf halte ich für geeignete Partner.

Schnitt
Die Rosen am Berg werden normalerweise nicht wie Rosen im Garten kurz geschnitten, sondern eher wie Sträucher. Allgemein soll man im Herbst nur das abschneiden, was weit herausragt, sonst ist der Schnitt Ende März oder im April richtig. Ewald Liebig sagt, dass spätes Abschneiden von neuen Trieben überhaupt nicht schadet. Kranke oder dürre Teile muss man natürlich abschneiden.

Düngen
Oft fehlt die Feuchtigkeit, die den Dünger aktiviert. Der billige Dünger, den ich jedes Jahr bei ALDI besorge, ist auch nach Erfahrung anderer bestens geeignet.

Spritzen
Gegen Mehltau werden beim Spritzen der Rebstöcke auch die Rosen einbezogen. An manchen Stellen reicht das nicht. Hier muss immer nachgesehen und nachgeholfen werden.
Gegen andere Pilzkrankheiten als Mehltau (Sternrußtau, Rosenrost) muss ein spezielles Mittel eingesetzt werden. Ich verwende zum Spritzen ein gut tragbares Fünfliter-Gerät und spritze nur dort, wo tatsächlich Bedarf ist.

Hagebutten
Diese sind ein prächtiger Schmuck im Winter. Einige wenige an geeigneten Sträuchern (zum Beispiel an Parzelle 1 bis 3) genügen, und zwar die frühesten, sie sind kein Hindernis für weitere Blütenpracht.

Kletterrosen
Sie sollen ja möglichst über ihren Bogen wachsen. Das tun sie aber nur, wenn sie dafür genügend Nahrung bekommen. Die Rose am untersten Bogen wuchert an anderem Standort übers Hausdach.
Eine von Ewald Liebig gezüchtete gesunde feine Rankrose steht am Wald und verträgt sogar diesen Platz. Sie sollte aufmerksam gepflegt werden.

Begleitpflanzen

Bei einer Rosenanlage ist es selbstverständlich, dass man auf geeignete Begleitpflanzen achtet.

Der vorhandene Lavendel passt wunderbar und bereitet keine Probleme.



Beim sogenannten Rosengarten an unserer Trinkkuranlage ist immerhin beachtet, dass er außer Rosen konsequent nur geeignete Begleitpflanzen enthält.



Bild: Günter Pasch

Auf dem Bild erkennt man einen „Rosenkäfer, der mittlerweile unter Naturschutz steht und sehr selten geworden ist. Besonderen Schaden richten die Tiere kaum an, so dass man bei der Bekämpfung von Rosenkäfern sehr vorsichtig sein sollte. Härtere Maßnahmen sind mittlerweile verboten und auch unnötig.„ Anm. der Redaktion

Mit dem Wunsch, dass unsere Rosen am Weinberg in ihrem Flor erhalten bleiben,

freundliche Grüße vom alten Rosenfreund

Günter Pasch

Wir begrüßen unser 200. Mitglied

Nicht nur das erfolgreiche Wirken in Bezug auf den Weinanbau auf dem Johannisberg, welches uns 2014 eine Rekordernte mit sehr guter Qualität einbrachte, sondern auch die vielen Aktivitäten in Form verschiedener Veranstaltungen lassen die Mitgliederzahl des Freundeskreises stetig wachsen.

Der Freundeskreis, 1998 gegründet, hatte sehr schnell schon im zweiten Jahr seines Bestehens die Mitgliederzahl weit überschritten und wächst seitdem kontinuierlich. Obwohl der Weinanbau auch einiges von den Mitgliedern an Einsatz verlangt, wird dieser doch durch die jährliche Weinlese reichlich belohnt.



Bild: Margrit Lehmann

Durch die umfangreiche Berichterstattung, seit einigen Monaten auch im Großraum Butzbach, haben viele neue Weinfreunde den Weg zu uns gefunden.

So konnte der Vorstand jetzt das 200. Mitglied begrüßen. Dies ist umso erfreulicher, da in letzter Zeit viele aktive neue Weinfreunde gewonnen werden konnten.

Diese freudige Entwicklung nahm Bernd Witzel in seiner Funktion als Präsident zum Anlass, um Frau Reinhild Eckert aus Bad Nauheim einen Willkommensgruß in Form eines Blumenstraußes zu überreichen.

Das Ansteigen der Mitgliederzahl hat erfreulicherweise bewirkt, dass zum jetzigen Zeitpunkt nur noch wenige Reben frei sind.

Bernd Witzel

Geplante Tagesfahrt nach Rotenburg an der Fulda

Der Tag bei unseren Weinfreunden in Rotenburg wird sicher wieder ein schönes Erlebnis, da die Verantwortlichen auch dieses mal ein abwechslungsreiches Programm für uns zusammengestellt haben.

Wir starten **am 12. September um 8:00 Uhr** vom Großen Parkplatz Frankfurter Straße. Geplant ist dann bei Ankunft ein kleiner Begrüßungssnack und danach ein Besuch im Kreisheimatmuseum (Ausstellung über die Geschichte des heutigen Weinbergs).

Im Anschluss gibt es einen Begrüßungsschluck und ein kleines Buffet im Schlosspark.

Am späten Nachmittag Besichtigung des Weinbergs, und danach lassen wir den Tag ausklingen im Hof Habermas in Rotenburg - Braach. Der Hof ist ja sicherlich bei einigen noch in guter Erinnerung von unserem letzten Besuch.

Das Geld für die Fahrt (ca. 12 €, der Preis hängt von der Teilnehmerzahl ab) kassiere ich im Bus. Ich hoffe auf viele Anmeldungen.
Anita Kröker



Dieser sinnige Spruche wurde in Ingelheim in einer Straußwirtschaft von unserem Weinfreund Hans-Ulrich Halwe entdeckt !

Rest-Termine 2015

1. August 18:00 Uhr	Leben wie Gott in Frankreich mit Margrit und Bernd Anwesen Fam. Witzel
16. August 11:00 Uhr Beginn	Swing im Weinberg Bitte um Kuchenspenden
06. September 11:00 Uhr	Weinausgabe und Weinfest Anwesen Fam. Witzel
12. September 8:00 Uhr	Fahrt nach Rotenburg an der Fulda Großer Parkplatz Frankfurter Straße
18. Oktober	Erntedank in „Parzelle 21“
27. November 19.00 Uhr	Essen aus der Region mit Bernd und Margrit „Parzelle 21“
30. November	Fahrt zum Weihnachtsmarkt nach Mainz
18.-20. Dezember	Christkindlmarkt im Sprudelhof
31. Dezember ab 22.00 Uhr	Wir feiern Sylvester „Parzelle 21“
1. Januar 2016 20.00 Uhr	Neujahrskonzert im Kurhaus Wiesbaden mit dem Wiesbadener Joh. Strauß Orchester. Sollte Interesse bestehen, bitte bei Anita melden.

Bitte bei Anita Kröker anmelden:
Tel. 06034-4199 ,
mobil: 0152- 08882030 ,
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.