FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 72 Februar 2016 16. Jahrgang



Erster Arbeitseinsatz auf dem Johannisberg im Februar 2016. Fotos: Günter Hoffmann

Liebe Weinfreunde,

zunächst noch einmal allen Mitgliedern ein gutes und erfolgreiches neues Jahr 2016. Ich hoffe, dass wir an das ereignisreiche Jahr 2015 anknüpfen können und es uns nicht nur gelingt, wieder ein abwechslungsreiches Programm für alle Mitglieder anzubieten, sondern uns auch die Arbeit auf unserem Weinberg wieder viel Freude bereitet und am Jahresende ein edler Tropfen als Lohn dabei herauskommt.

Wir, der Vorstand, haben keinen Winterschlaf gehalten, sondern in der ersten Vorstandssitzung wieder die Weichen für das kommende Jahr gestellt. Hervorheben möchte ich, dass ein Team um Helga Ott von erfahrenen IT-Spezialisten einen neuen Internet-Auftritt in Planung hat, der dem Vorstand bereits vorgestellt wurde und der sehr vielversprechend sich den heutigen Erfordernissen anpasst. Zu diesem Team gehören, neben Helga Ott als verantwortlicher Redakteurin, Dr. Frank Mörsberger als Redakteur, Günter Hoffmann für die Bildgestaltung und Bernd Kliebhan als Webmaster und IT-Beauftragter. Langfristig gesehen, wird dieser Auftritt unser „Weingeflüster“ ergänzen.

Den neuen Veranstaltungsplan betreffend, wollen wir dieses Jahr etwas zurückhaltender agieren, da das derzeit vorhandene Tempo den Verantwortlichen einiges abverlangt. Trotzdem sind neue Ideen und die Bereitschaft zur Mitwirkung herzlich willkommen.

Für unseren Weinberg wurden bereits zum Ende des alten Jahres Beschlüsse gefasst, die es nunmehr gilt, auch entsprechend umzusetzen, damit uns wieder ein erfolgreiches Weinjahr bevorsteht.

In der Organisation für unsere Arbeitseinsätze wurde in Abstimmung mit den Parzellenbeauftragten festgelegt, dass die Arbeitseinsätze auf dem Berg in Zukunft von mir selbst und Peter König geleitet werden. Die fachlichen Anweisungen erfolgen nach wie vor von Burkhart Rüster in Abstimmung mit unserem Fachberater Herrn Fuchs vom Weinbauamt in Eltville und abschließender Beratung in der Sitzung der Parzellenbeauftragten.

Ganz besonders glücklich bin ich über die Mitglieder-Entwicklung in unserem Verein. Im vergangenen Jahr konnten wir 20 neue aktive und 14 passive Mitglieder willkommen heißen. Insbesondere die aktiven Mitglieder sind hervorragend eingegliedert und haben entsprechenden Schwung und neue Ideen mitgebracht. Leider haben uns auch 8 aktive und 6 passive Mitglieder verlassen. Näheres hierzu werde ich in der bevorstehenden Mitgliederversammlung erläutern.

Zwei große Versammlungen stehen nunmehr auf der Tagesordnung, bei denen Näheres erläutert wird und hinterfragt werden kann: Die Jahreshauptversammlung der aktiven Mitglieder am 11. März und die Jahreshauptversammlung aller Mitglieder am 15. April. Beide Veranstaltungen finden wieder in der Mehrzweckhalle Schwalheim bei hoffentlich großer Beteiligung statt.

Mit besten Grüßen und einem guten Schluck des Jahrgangs 2014
Bernd Witzel - Präsident

Bericht vom Weinberg

Die Winterpause auf unserem Weinberg ist zu Ende. Soweit ersichtlich, haben unsere Reben den zu warmen und zu feuchten Winter weitgehend gut überstanden. In den nächsten Tagen werden wir schauen, welche Stöcke ersetzt werden müssen.

Anfang Februar haben geschulte Aktive einige Parzellenzeilen vorgeschnitten. Beim ersten Gemeinschaftseinsatz am Samstag, den 13. Februar wurde dann gemeinschaftlich der Großteil der Rebstöcke gemeinsam geschnitten, das Schnittgut heraus gezogen und zum Abtransport bereit gelegt. Trotz unwirtlicher Wetterbedingungen waren 52 Mitglieder zur Arbeit erschienen und hielten durch, bis alle Parzellen fürs Gerten vorbereitet waren. Leider musste Raimund Katz, unser Berater, wegen Krankheit die Teilnahme absagen.

Bernd Witzel leitete den Einsatz und erklärte vor allem den Neulingen mit Geduld, was beim Rebschnitt besonders zu beachten ist. Der ist bekanntermaßen eine Aufgabe, für die Erfahrung nötig ist, auch weil er den Wuchs für das Jahr 2017 mit berücksichtigen muss.

Obwohl etliche von uns schon Erfahrung mit dem Rebschnitt haben, lohnt es sich immer, die Kenntnisse jedes Jahr bei der vorangehenden Erklärung des Arbeitseinsatzes und den Vorführungen aufzufrischen. Leider ließen sich einige wenige Aktive davon nicht überzeugen. Nach



zwölf Monaten Pause vergisst man leicht den einen oder anderen Arbeitsschritt.

Wir führten den Rebschnitt parzellenweise durch. Neulinge und Erfahrene bildeten Teams. Nach dem Schnitt sollten möglichst drei vitale, Kopf nahe Triebe stehen bleiben, von denen einer bergauf und ein anderer bergab gegertet werden kann. Der dritte Trieb dient vornehmlich als Ersatz für den Fall, dass beim Gerten ein Trieb bricht. Er kann später zu einem „Zapfen“ zurück geschnitten werden.

Gemeinsam, in 2-4 Personen-Teams arbeitend, wurde abgestimmt, welche Triebe als Bogrebe stehen bleiben sollen und welche als Zapfen.

Die Entscheidung war oft knifflig, da viele Weinstöcke keine optimalen Schnittbedingungen aufweisen: Typische Fehler aus der Vergangenheit, nämlich „Hirschgeweihe“ oder zu hoher Kopfansatz über dem unteren Draht wurden, wo möglich, ausgemerzt. Dabei kamen auch Astscheren und –sägen zum Einsatz. Gelegentlich musste improvisiert werden. Wichtigstes Kriterium war, die Rebstöcke für den gewünschten Zweijahres-Rhythmus vorzubereiten. Es sollte erreicht werden, dass beim zukünftigen Schnitt als Tragholz jeweils einjährige auf zweijährigen Trieben zur Verfügung stehen. Diese sollen zudem möglichst am Kopf unterhalb des 1. Drahtes und in Richtung des Gertens wachsen.

Bernd Witzel erläuterte, wie man am besten vorgeht, um ein optimales Schnittergebnis zu erzielen. Zunächst schneidet man das alte Tragholz so weit zurück und zieht das Schnittgut heraus, dass die Sicht auf alle als Gerte in Frage kommenden Triebe offen gelegt wird.



Die dann stehen gebliebenen Triebe bewertet man nach ihrer Brauchbarkeit zum Gerten. Ideal sind Triebe, die unter dem 1. Draht ansetzen, vital aber nicht zu dick sind, auf 1-jährigem Holz sitzen und in die gewünschte Richtung gertbar sind.

Die drei Triebe, welche diese Kriterien am besten erfüllen, bleiben stehen.

Nicht immer boten die Rebstöcke optimale Bedingungen, um diese Ansprüche zu erfüllen. Die Schnittarbeit der beiden Vorjahre hat sich aber hier positiv ausgewirkt. Nur wenige Köpfe mussten mit Astschere– und –säge niedriger geschnitten werden.



Beim kommenden gemeinschaftlichen Arbeitseinsatz am 12. März wollen wir zwei der stehen gelassenen Triebe gerten, eine bergauf, eine bergab. Sie sollen so gekürzt werden, dass der Abstand der Spitzen aufeinander zeigender Gerten zweier benachbarter Rebstöcke mindestens 20 cm beträgt.

Damit stellen wir die günstigste Augenzahl der Gerten ein, die bei unserem Weinberg durch den Abstand der Rebstöcke vorgegeben ist. Die restlichen Triebe werden auf **ein** Auge als Zapfen zurück geschnitten. Aus diesem Auge sollen die zukünftigen Gerten für das Schneiden in 2017 wachsen.

Zwischenzeitlich und außerhalb der Arbeitseinsätze ist nun die Zeit reif, den Boden unter den eigenen Rebstöcken tiefgründig für die Begutachtung am Arbeitseinsatz im April vorzubereiten.

Der Streifen in der Rebenzeile ist zu hacken oder einen halben Spaten tief umzugraben und die Rasenkanten sind abzustechen.

Wer das versäumt, lässt viele Punkte für die Weinzuteilung liegen.

Im Unterstockbereich ist ein Streifen von 60 cm von Bewuchs frei zu halten. Ausgehackte Pflanzen sollten im Weinberg verbleiben. Der Boden unter den Rebstöcken muss mit dem Rasen in den Gassen eine Ebene bilden, um ungehindert mähen zu können.

Am besten verabredet ihr euch und bringt eure Parzelle in gemeinsamer Arbeit in Schuss.

Burkhart Rüster

Unser Regent

Unsere Regent-Reben gehen nun ins dritte Wachstumsjahr. Nachdem wir in 2015 wegen der Wespeninvasion keine dieser Trauben lesen konnten, wurde ich oft gefragt, wie es dazu kam und wie es nun damit weitergehen soll. Gerne will ich darauf antworten.

In der Vorstandssitzung am 31. Januar 2014 wurde nach eingehender Diskussion beschlossen, die Parzellen 19 und 20 neu mit 120 Stöcken der Rebsorte „Regent“ zu bepflanzen.



Bild Wikipedia: Trauben und Blätter der Rebsorte Regent, aufgenommen in Obersulm-Sülzbach

In erster Linie ging es darum, die DACAPO-Färbertraube in unserem Weinberg mit einer Traube mit besseren Eigenschaften abzulösen. Unsere Weinfreunde in Rotenburg hatten mit dem Regent gute Erfolge erzielt. Das war für die Wahl ausschlaggebend. Vorab holten wir noch den Rat des Weinbauamts und unseres Winzers, Michael Katz, ein. In der Aktiven-Versammlung am 12. Februar 2014 wurde das Vorhaben vorgestellt und verabschiedet.

Der Regent wurde in 1967 von Gerhardt Alleweldt am Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof als neue Rotwein-Rebsorte angemeldet. Das Zuchtziel war es, eine pilzresistente, farbintensive Traube für kräftige Rotweine zu erhalten. Mit einer Kreuzung zwischen Diana (Silvaner x Müller-Thurgau) und Chambourcin konnten diese Ziele befriedigend erreicht werden. Bis zur Markteinführung dauerte es allerdings bis 1995 (WIKIPEDIA).

Nach unserer Erfahrung kommt der Regent nicht ganz ohne Spritzungen von Rebschutzmitteln aus, benötigt aber deutlich weniger Fungizide. Wegen des Ernteausfalls hatten wir noch keine Gelegenheit zu probieren, wie ein Cuvée aus unserem Spätburgunder und dem neuen Regent schmecken könnte. Beim Genuss einer im Handel erworbenen Flasche reinen Regents schien mir der Wein am ehesten mit einem Merlot vergleichbar zu sein. Er war kräftig, deutlich tanninig und schmeckte daneben nach Süßkirsche und Johannisbeere.

Unsere Regent Reben haben sich dank intensiver Pflege gut entwickelt. Besonders haben wir dies **Michael Lutsch** zu verdanken, der im trockenen und heißen Sommer 2015 manche freie Stunde den jungen Pflanzen geopfert hat.

Mit dem Fiasko des Wespenfraßes haben wir gelernt, dass der Regent rund zwei Wochen früher als der Spätburgunder eingenetzt werden muss.

Die frühe Reife wird möglicherweise dazu führen, dass wir ihn getrennt lesen müssen. Wir werden sehen, ob er dennoch ohne Schaden mit dem Spätburgunder gelesen werden kann.

Dann hätten wir in 2016 endlich wieder genügend Most für einen reinen Rotwein.

Darauf lasst uns hinarbeiten!

Burkhart Rüster

Fotoquelle: Rosenzweig - Eigenes Werk, CC BY-SA 3.0, in WIKIPEDIA

Christkindlmarkt

Johannisberger Vulkan wieder ein Renner

Nie zuvor war der Christkindlmarkt im Sprudelhof von Bad Nauheim so gut besucht wie 2015.

Diese Aussage konnte zwar nicht durch die Besucherzahlen belegt werden, aber an allen drei Tagen vom 18. bis 20. Dezember war kein Durchkommen mehr durch die Menschenmassen.

Kalte Füße dürfte wohl kaum jemand bekommen haben, im Gegenteil. Von den Tagestemperaturen her gesehen, schien der Glühwein als gemütliches Aufwärmgetränk eher nicht geeignet.

Doch es kam ganz anders.

Schon am Freitagnachmittag strömten die Besuchermassen in den Sprudelhof und erfreuten sich der vielen Angebote des Marktes, der sich durch den Kurpark bis hin zu den neuen Kollonaden erstreckte. Unser festlich geschmückter Stand war dann auch eines der begehrten Anlaufziele während der drei Tage.



Bild: Helga Ott

Vorsorglich hatte unser Organisationsteam unter der Leitung von Anita Kroeker beschlossen, in diesem Jahr am Sonntagnachmittag auf das Kaffee- und Kuchenangebot zu verzichten. Diese Entscheidung sollte sich als vorausblickend erweisen.

Der Schwerpunkt unseres Angebotes lag wie immer beim Johannisberger Vulkan, Wichteltrunk (heißer naturtrüber Apfelsaft) und, neu im Programm, heißer Oberhesse (Apfelwein mit Gewürzen verfeinert und probeweise mit einem Häubchen Sahne), für den kleinen Hunger selbstverständlich wieder unser Schmalzebrot.

Obwohl vorsorglich schon acht Eimer mit Früchten für unseren Vulkan eingelegt waren, reichte es gerade mal bis Samstagabend.

Kein Problem für Anitas Team, zumal Kaufland in Nieder-Mörlen bis 21:30 Uhr geöffnet hatte und Nachschub organisiert werden konnte.

Zum Schluss war klar, dass wir in diesem Jahr alle Rekorde gebrochen hatten. Jede Menge Glühwein, Apfelwein, Apfelsaft und Schmalzebrote gingen über die Theke.

Eine Superleistung aller Beteiligten, wobei die Versorgung des Standes mit Tassen und unseren Angeboten nicht einfach war, da die Räumlichkeiten für die Spülmaschine und die Essensvorbereitungen in diesem Jahr verlegt worden waren und weniger Platz boten.

Ein ganz dickes Dankeschön an dieser Stelle nicht nur an das Spülteam, das ein riesiges Arbeitspensum teilweise im Akkord zu erledigen hatte, was jedoch dank der Spülmaschine gelang, sondern an alle Helfer und Helferinnen.

Auch finanziell ein schöner Erfolg für unseren Verein! Nach Abzug aller Kosten konnte unsere Schatzmeisterin über eine stattliche Einnahme berichten.

Bernd Witzel

Silvester

in „Parzelle 21“

Die vergangenen Jahre haben gezeigt, dass Silvester auf der „Hütte“ bei vielen Weinfreunden gut ankommt, insbesondere bei jenen, die keine große Party oder Vorbereitung selbst in die Hand nehmen möchten.

Auch in diesem Jahr machten wir, eine kleine Gruppe von Freundinnen, uns auf, das Jahresende mit einem leckeren Essen beim „Italiener“ zu genießen, um dann anschließend den Weg nach oben auf den Johannisberg zu suchen.

Es war eine sehr neblige Nacht, die sicherlich den einen oder anderen davon abhielt, unseren Hausberg zu erklimmen, da man nicht all zu viel sehen konnte.

Das hielt uns jedoch nicht zurück, wollten wir uns doch pünktlich zum Jahreswechsel mit einem Glas Sekt und einem „Prosit Neujahr“ gute Wünsche auf unserem geliebten Hausberg zuprosten.

Unser Weinhaus war schön für Silvester hergerichtet und sorgte für gute Stimmung.

Die Organisatoren Helga und Matthias Kropp hatten für Leckereien gesorgt, und Ingeborg und Adolf Zissel brachten noch eine Platte mit Lachsbroten mit, alles für den kleinen Hunger zwischendurch.

Die anwesenden Gäste, dazu zählten auch einige Fremde, führten lebhafte Gespräche, und pünktlich um Mitternacht knallten die Sektkorken. Und mit einem „Prost Neujahr“ ging es hinaus in den Nebel, um die Raketen und Knaller zu bewundern, die von Matthias Kropp und einigen Weinfreunden organisiert waren und in die Nacht hinaus geschossen wurden.

Es war schön, auch wenn einiges im Nebel unterging.

Nach Mitternacht trafen noch einige andere Gäste ein, und um 3:00 Uhr morgens, so kurz vor dem Frühstück, gingen die letzten Gäste heim.

Danke an die Organisatoren für diese schöne Nacht! Das neue Jahr kann beginnen!

Helga Ott

Alle Jahre wieder „Bergputze“



Die ersten Stunden im neuen Jahr mit unserer Aufräumtruppe. Auf dem Bild fehlen Adolf Zissel und Horst Quass. Bild: Adolf Zissel

Der Jahreswechsel wird alljährlich nicht nur mit Glockengeläut gefeiert, sondern mit Feuerwerk und vielen Böllern. Für die Weinfreunde bedeutet dies, dass die Spuren der Nacht am nächsten Tag traditionell mit einigen Freiwilligen aus unserem Weinberg beseitigt werden.

Um 11:00 Uhr mittags kamen die Helfer, versehen mit Handschuhen, Müllsäcken, Körben und Karren, zum gemeinsamen Einsammeln der nächtlichen Hinterlassenschaften.

Bücken, Aufheben der Überbleibsel, wie z. B. Sektflaschen, Stöcke, Feuerwerksbatterien, Raketen und vieles mehr.

Wir hatten Glück, der Nebel an Silvester hatte nicht allzu viele Menschen auf den Berg gelockt, so dass die Spuren der Nacht sich diesmal in Grenzen hielten.

Nachdem der Müll gut verpackt zum Abholen an der „Parzelle 21“ bereit stand, freuten sich die „Frühaufsteher“ auf ein gemeinsames deftiges Mittagessen und ein Gläschen Wein mit schönen Gesprächen, dem Lohn der Arbeit für das Allgemeinwohl.

Trotz Müll war dies wie jedes Jahr ein gut gelaunter Jahresanfang. Im nächsten Jahr sind wir wieder dabei und hoffen auf weitere Mitstreiter. Elo Reuter-Gautsch

Heringsessen

Aschermittwoch 2016

Irgendwie wollte, so meine ich, in diesem Jahr keine richtige Faschingsstimmung aufkommen. Lag es vielleicht daran, dass kaum dass die Weihnachtsbäume verschwunden waren, Fasching vor der Tür stand und schnell wieder vorbei war? Oder an dem total miesen Wetter, da es ständig regnete und total ungemütlich war, von den Medien nur noch Negatives berichtet wurde und die Faschingsumzüge in den Hochburgen am Rhein z. T. abgesagt werden mussten?

Da war es wohltuend, dass eine andere Stimmung zu verspüren war, als wir zum traditionellen Heringsessen in unsere „Parzelle 21“ einluden. Ruckzuck waren die 38 Plätze vergeben, und die Warteliste wurde immer länger. So konnte dann auch am Aschermittwoch ein volles Haus begrüßt werden.



Bild: Margrit Lehmann

Anita und Elo als Gastgeber hatten wieder einmal nicht nur toll den Raum geschmückt, sondern auch ein wohlschmeckendes Heringsessen vorbereitet, was sich als superzarte Matjes entpuppte. Bis zum letzten Krümel waren die Schüsseln schnell geleert, was die hervorragende Qualität bewies.

Wie immer gab es natürlich einen Verdauungsschnaps aus dem Hause Witzel in Form einer Neuentwicklung, nämlich einen Apfelbrand mit Sahne und Karamellgeschmack und einen leckeren Moseltrester. Nach dem Hauptgericht wurde dann wie immer noch ein Nachtisch, bestehend aus Joghurt mit verschiedenen Früchten, angeboten.

Zum Abschluss dankte Burkhart Rüster den beiden Organisatorinnen für ihr Engagement und überreichte einen Frühlingsgruß in Form von Blumen.



Bild: Margrit Lehmann

Irgendwie wollte an diesem Abend keiner nach Hause gehen, die Stimmung war einfach zu schön, zumal man sich ja schon ein paar Wochen auf Grund der Winterpause nicht gesehen hatte.

Danke an die Organisatoren und an die Weinfreunde, die diesen Abend wieder zu einem Erlebnis machten. Bernd Witzel

Noch etwas Organisatorisches!

Das Formular „Arbeitseinsatz in „Parzelle 21“ enthält eine unglückliche Formulierung. Im rot umrandeten Kästchen steht, dass **Elo Reuter-Gautsch** als Hilfskassenwartin für die Kasse verantwortlich ist. Die Verantwortung trifft zwar zu, doch der Begriff „Hilfskassenwartin“ hat sich eingeschlichen und sorgt für Verwirrung.

Elo ist und bleibt die (Haupt) Kassenwartin, also erhaltet ihr die Wechselgeldkasse von ihr und gebt sie auch wieder bei ihr ab! Alles klar? Helga Ott

„Smarter“ Wein
Internet im Weinberg



Bild: Internet

Das Internet der Dinge treibt derzeit auch Industriezweige und Branchen um, die bislang nicht viel mit Internet-Technologien zu tun hatten.

Selbst Winzer sollen von der Vernetzung der Dinge profitieren. Der „smarte Weinberg“ soll 2016 kommen. Das Internet macht auch vor Weinbergen nicht mehr halt. Profi-Winzer sollen künftig mit Hilfe neuer Technologie, feiner Sensoren und der „Cloud“ das Wohl ihrer Reben überwachen können .

Intel, einer der großen Chip-Hersteller der Welt, hat zusammen mit einem Nürnberger Unternehmen im Herbst letzten Jahres eine Software namens „TracoVino“ vorgestellt. Damit werden auf dem Weinberg die exakten Klimadaten erfasst. Sensoren messen rund um die Uhr Temperatur, Luft- und Bodenfeuchte, daneben bald auch den pH-Wert, Nährstoffgehalt im Boden und die Blattfeuchte.

Die Messwerte werden in der Internet-Cloud abgelegt, und eine Software wertet diese nach verschiedensten Kriterien aus. Die Ergebnisse geben dem modernen IT- Winzer über eine Smartphone-App Hinweise, was er an Maßnahmen zu ergreifen hat, um Rebengesundheit und Ertrag möglichst präzise zu steuern.

Ein solches System wird nach meiner Meinung die über Generationen gewonnenen Erfahrungen des Winzers, seine eigene Beobachtung von Wetterverhältnissen und Rebenzustand nicht ersetzen, allenfalls ergänzen können. Die Software-Entwickler spekulieren dabei auf die immer schneller und unberechenbarer verlaufenden klimatischen Veränderungen, für die eine „Terroir“-spezifische Vorhersage dem Winzer dann doch den kleinen, entscheidenden Wettbewerbsvorteil verschaffen könnte.

Warten wir es ab. Auf unserem Berg verlassen wir uns lieber weiterhin auf die fachlichen Empfehlungen von Herrn Fuchs!

© Dr. Frank Mörsberger

Rotwein und Schokolade
verlangsamen Alzheimer

Aus der Wissenschaft



Bild: Günter Hoffmann

In Rotwein und in dunkler Schokolade findet sich eine chemische Substanz namens **Resveratrol.**

In einer Studie des Georgetown University Medical Centre konnte bereits erfolgreich nachgewiesen werden, dass diese Substanz positiven Einfluss hat auf alterstypische Krankheiten, wie Diabetes, Krebsleiden und bei neurologischen Störungen.

Nachdem die bisherigen Daten meist nur aus Tierversuchen stammten und bisher nur wenige Daten aus Studien mit Testpersonen vorlagen, konnte in dieser Studie erstmals an 120 Probanden in einer gezeigt werden, dass in der Gruppe, der täglich 2 g Resveratrol verabreicht wurde, eine Verlangsamung der typischen Alzheimer Symptome gemessen wurde (über den geringeren Anstieg des Amyloid-Beta-Protein-Wertes) gegenüber der Kontrollgruppe, die nur ein Placebo erhielt.

Die verabreichte Menge ist allerdings extrem hoch gewesen, weil sie zum Ziel hatte, die Sicherheit der Einnahme hoher Mengen zu überprüfen.

Wenn ihr diese Mengen über den Genuss von Rotwein zu euch nehmen wolltet (20 l/Tag), gäbe es wohl ein Problem mit der gleichzeitig aufzunehmenden Alkoholmenge.

Auch eine Bitter-Schokoladenkur ist wohl eher nicht zu empfehlen.

Aber in geselliger Runde habt ihr nun einen netten Gesprächsaufhänger, insbesondere, wenn es um die Rechtfertigung eines Gläschens über den Durst geht oder bei einem akuten Schokoladen-Heißhungeranfall im neuen Jahr!

Außerdem, wer sagt denn, dass eine Langzeit-Behandlung mit niedriger Konzentration nicht auch schon positiv wirkt?

Alles nur Alzheimer-Prophylaxe!

Prosit Neujahr wünscht euch

euer Weinfreund Dr. Frank Mörsberger

Die Weine Chiles

Liebe Weinfreunde,

im vergangenen März war ich mit meinem Gesangverein in Chile, wovon ich euch gerne berichten möchte. Chile gilt als "das Bordeaux" Südamerikas und bietet aufgrund seiner klimatischen Verhältnisse die idealen Bedingungen für den Weinbau.

Chile ist ein Land der Extreme: Es erstreckt sich über eine Länge von knapp 4300 km von Norden nach Süden, ist aber nur durchschnittlich 175 km breit. Es reicht vom subtropischen Arica an der Grenze zu Peru bis zum rauen Feuerland, welches fast an die Antarktis grenzt. In Chile befindet sich die Atacama Wüste, der trockenste Ort der Welt. Im Osten von Chile erstreckt sich der Gebirgszug der Anden mit zahlreichen Bergen, die 6000 m Höhe überschreiten.

Chile ist ein Weinbauland erstes Ranges. Es besitzt 13 Weinbauregionen, die sich von Nord nach Süd über mehr als 1000 km Länge erstrecken. Während unseres Chile Urlaubes haben wir uns verschiedene Weinbauregionen angesehen, von denen ich hier zwei vorstellen möchte:

Zuerst das **Valle de Colchagua**, das größte und bekannteste Weinbaugebiet in Chile, das sich knapp 200 km südlich von der Hauptstadt Santiago de Chile befindet.

Die meisten international preisgekrönten chilenischen Weine stammen aus diesem Tal, in dem nahezu alles auf Weinbau ausgerichtet ist. Aufgrund des warmen und trockenen, mediterranen Klimas wird hier vorwiegend Rotwein angebaut, hauptsächlich die international bekannten Sorten wie Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon. Eine Besonderheit ist die hier kultivierte Rebsorte Carménère, aus der süffige, tanninarme Rotweine von dunkler Farbe vinifiziert werden.

Es sind Weine mit eigenem Charakter, die eines der „Markenzeichen“ des chilenischen Weinbaus darstellen.



Typische Weinerziehung im Tal del Colchagua.
Bild: Mathias Kropp

Das Valle de Colchagua wird dominiert von großen Weingütern, die typischerweise mehrere hundert Hektar Weinanbaufläche besitzen. In diesen Weingütern ist alles sehr professionell organisiert. Man wählt eine Führung durch ein Weingut aus, muss diese Führung bezahlen und verschiedene Dokumente (z.B. Haftungsausschluss) unterschreiben, bevor es losgehen kann. Meine Führung dauerte dann anderthalb Stunden und kurz vor Ende dieser Zeitspanne fragt der Führer streng: „Gibt es noch Fragen?“ und verabschiedete sich danach rasch, um wohl in seinem straffen Zeitplan zu bleiben. Sicher kommt hier keine „Winzerromantik“ auf, aber die Führung war sehr informativ und insbesondere die verkosteten Syrah und Carménère Rotweine waren exzellent.

Das für mich interessanteste und exotischste Weinbaugebiet war jedoch das **Valle del Elqui**.

Dieses fast schon mystische Tal befindet sich etwa 500 km nördlich von Santiago de Chile und grenzt direkt an die Anden, die in dieser Region mehr als 6000 m über dem Meeresspiegel aufragen und deswegen das Tal praktisch komplett von den Regenwolken abschirmen. Tatsächlich regnet es hier im Mittel nur zwei bis dreimal im Jahr (im Winter), und das Klima ist semiarid.

Aber dennoch ist hier Weinbau möglich, da die Weinberge mit Schmelzwasser aus den Anden bewässert werden, das in großen Stauseen aufgefangen wird. Die bewässerten Weinberge wirken in diesem Tal irreal, da das Umfeld der Weinberge einer steinigen Wüste gleicht.

Wir besuchten hier die „**Cavas del Valle**“ das nördlichste und höchstgelegene (1100 m) Weingut Chiles, das von einem sympathischen Rentnerehepaar sozusagen als Hobby betrieben wird und das über eine Weinanbaufläche von nur 6 Hektar verfügt, in der vorzugsweise Syrah angebaut wird, der in diesem Klima vorzügliche Resultate liefert.



Dieses Bild zeigt recht eindrucksvoll die kleine Bodega, die grünen Flächen, wo bewässert wird und die nahezu wüstenartige Umgebung dort, wo nicht bewässert wird. Bild: Internet

Bei unserem Besuch hat sich die Besitzerin sehr viel Zeit für uns genommen und uns zahlreiche Weine verkosten lassen, die uns beeindruckt haben. Man sieht also, dass auch kleine, engagierte Winzer Ergebnisse erzielen können, die sich hinter den großen, professionell geführten Weingütern nicht zu verstecken brauchen.

Dies weckt Assoziationen zu unserem Freundeskreis Weinanbau Johannisberg, wo ebenfalls engagierte Hobbywinzer einen Wein hervorbringen, der beeindruckt !

Matthias Kropp

Mitglieder Zu- und Abgänge in 2015 (a = aktiv, p = passiv)

Eintritte in 2015

(20 Aktive, 14 Passive)

1) Marcus Abt	a
2) Dieter Beuthel	a
3) Rudolf Eckert	a
4) Reinhild Eckert	p
5) Reiner Frisch	p
6) Beate Heid	a
7) Lothar Heimrich	p
8) Bernd Kliebhan	a
9) Peter Udo Krause	p
10) Johanna Kurth	p
11) Rüdiger Martens	a
12) Gudrun Müller	p
13) Siegfried Müller	a
14) Susanne Maria Schwarzer	p
15) Christel Stephan	p
16) Nina Thomas	a
17) Peter Rudolf	a
18) Berthold Meyer	a
19) Stella-Marie Raasch	a
20) Holger Raasch	a
21) Gisela Hilger	p
22) Karl Hermann Weyerstall	p
23) Sabine Frank-List	p
24) Lothar Frank	p
25) Sonja Rohde	a
26) Helge Weber	a
27) Beate Baach	a
28) Barbara Willkom-Dingeldey	a
29) Ulrike Mittelstädt	a
30) Sonja Prada-Hansmann	p
31)Barbara Heinisch	a
32) Ursula Henrici	p
33) Axel Steinbeiß	a
34) Stefanie Steinbeiß	a

Austritte in 2015:

(8 Aktive, 6 Passive)

1)Paola Castellano-Weisser	a
2) Martin Hans Weisser	a
3) Wolfgang Riebel	p
4) Detlef Golobow	a
5) Hans-Jürgen Kipar	p
6) Elfriede Römer	p
7) Armin Häfner	a
8) Gabriele Wolf	a
9) Erika Guckelsberger	p
10) Dr. Helmut Guckelsberger	p
11) Richard Holbe (verstorben)	a
12) Gregor Stöber (verstorben)	a
13) Andreas Hilge	a
14) Peter Bartusseck	p

Nachruf

Horst Müller

04.1.2016 †



Mit tiefer Bestürzung haben wir die traurige Nachricht vom Tod unseres Weinfreundes Horst Müller erhalten. Er wäre in diesem Jahr 83 Jahre alt geworden.

Horst war seit dem Jahr 2000 fast zwölf Jahre aktives Mitglied. Mit viel Freude und Engagement war er auf unserem Weinberg dabei, und selbst als gesundheitliche Einschränkungen ihn zum Kürzertreten veranlassten, hielt er uns als passives Mitglied die Treue, wofür wir ihm danken.

Auf vielen Veranstaltungen war er mit seiner Frau Gerda dabei und zeigte uns damit seine Verbundenheit. Er war ein sehr geselliger Mensch, der viele Freundschaften in unserem Freundeskreis pflegte. Wir werden Horst als einen zuverlässigen und hilfsbereiten Freund in Erinnerung behalten.

Uns bleibt das Gedenken an einen guten Freund, dem wir ein ehrendes Andenken bewahren werden. Unser Mitgefühl gilt seiner Frau Gerda und seiner Familie. Horst, du wirst uns fehlen!

Bernd Witzel

Vorläufige Termine 2016

25.03.2016	Grüne Soße Essen "Parzelle 21" 19:00 Uhr
Freitag 11.03.2016	Aktivenversammlung Mehrzweckhalle Schwalheim 19:30 Uhr
Freitag 15.04.2016	Jahreshauptversammlung Mehrzweckhalle Schwalheim 19:30 Uhr
Donnerstag 05.05.2016	Vatertag in der "Parzelle 21" ab 11:00 Uhr
Samstag, 13.8.-14.8.	Jahresausflug mit Übernachtung Nähere Einzelheiten in der Jahreshauptversammlung am 15.04.2016
Sonntag 04.09.2016	Weinausgabe Anwesen von Bernd Witzel in Nieder-Mörlen 11:00 Uhr
Freitag- Sonntag 16.- 18.12.16	Christkindlmarkt im Sprudelhof

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 **0171-8 678 208 neu**
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.

FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM

gegründet 1998

An
alle Aktiven
vom Freundeskreis Weinanbau Johannisberg

Bad Nauheim

Einladung zur Aktiven-Versammlung in der Mehrzweckhalle Schwalheim am Freitag, den 11. März 2016 um 19:30 Uhr

Nach der derzeit gültigen Satzung in Verbindung mit der GO sind Änderungen zur Beschlussfassung den aktiven Mitgliedern (§15 GO Abs. 1 und 2) vorzulegen.

Der Vorstand lädt daher alle aktiven Weinfreunde zur Verabschiedung der Geschäftsordnung für das Jahr 2016 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

19. Februar 2016