FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 73 April 2016 16. Jahrgang



Auf der Aktivenversammlung am 11.3. wurden die Arbeitsrichtlinien für „unseren Berg“ für das laufende Jahr verabschiedet.
Bild Composing: Günter Hoffmann

Liebe Weinfreunde,

zunächst einmal bitte ich um Verständnis, dass unsere bereits angekündigte Jahreshauptversammlung vom 15. April aus terminlichen Gründen auf den 6. Mai verschoben werden musste. Die Tagesordnung, die in diesem Jahr keine Neuwahlen beinhaltet, entnehmen Sie bitte dieser Ausgabe. Es sollte für jedes Mitglied von Interesse sein, die Jahresberichte der einzelnen Vorstandsmitglieder entgegenzunehmen, zumal wir im vergangenen Jahr u. a. ein erfolgreiches Weinjahr und einen nie dagewesenen Mitgliederneuzugang verzeichnen konnten. Auch der Jahresbewirtschaftungsplan 2016 , an dem nunmehr seit zwei Jahren gefeilt wird, dürfte auch für die passiven Mitglieder von Interesse sein.

Dass unser Weinjahr 2016 bereits mehr als erfolgreich begonnen hat, entnehmen Sie bitte den Berichten dieser Ausgabe.

Würde man jetzt eine Beurteilung über unsere Vereinsarbeit abgeben müssen, lässt sich dies wie folgt zusammenfassen: Weinberg – hervorragend in Ordnung, aktive Mitglieder – sehr engagiert, Veranstaltungen – sehr gut besucht, Jahresprogramm – ansprechend und Vereinsklima – freundschaftlich.

Im Übrigen verweise ich an dieser Stelle auf unser vorgesehenes Jahresprogramm mit einem spannenden Ausflug und einem Experiment, welches Anita in diesem Jahr wagen will.

Da derzeit rund 40 Rebstöcke zu vergeben sind, versuchen wir mit Pressearbeit neue aktive Mitglieder zu gewinnen.

Da ich vor einigen Tagen in Kiedrich bei unserem Winzer im Rheingau war, lag es nahe, unseren Wein des Jahrgangs 2015, der erst an diesem Tage filtriert wurde, zu verkosten. Ich darf Ihnen schon jetzt verraten, dass es einen hervorragenden Tropfen geben wird, bei dem der Riesling spritzig und fruchtig und der Roséwein ebenfalls eine hervorragende Fruchtnote vorweist.

Auch die Ertragsmenge, bedingt durch den heißen Sommer etwas geringer als 2014, ist mit rund 2400 Flaschen sehr beachtlich.

Mit dem Wunsch auf eine rege Teilnahme bei der Jahreshauptversammlung verbleibe ich

mit freundlichen Grüßen

Bernd Witzel— Präsident

FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Einladung zur Mitgliederversammlung

Verehrte Mitglieder,

hiermit laden wir Sie satzungsgemäß und fristgerecht zur ordentlichen Mitgliederversammlung des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg ein am

Freitag, den 06. Mai 2016 - 19:30 Uhr

in die Mehrzweckhalle in Schwalheim

An der Faulweide 1 - 61231 Bad Nauheim

Tagesordnung:

1. Eröffnung und Begrüßung
2. Feststellung der Beschlussfähigkeit
3. Bericht des Präsidenten
4. Bericht der Sekretärin
5. Bericht des Vorsitzenden der Parzellenbeauftragten
6. Bericht zur „Parzelle 21“
7. Bericht der Schatzmeisterin
8. Bericht der Kassenprüfer
9. Entlastung des Vorstandes
10. Neuwahl von zwei Kassenprüfern/ Kassenprüferinnen
    (die einmalige Wiederwahl der Kassenprüfer ist gem. §12, Abs. 2 der derzeitig gültigen Satzung zulässig)
11. Vorschau auf das Veranstaltungsprogramm 2016
12. Jahresbewirtschaftungsplan—Information Burkhart Rüster
13. Investitionsprogramm 2016/ Wirtschaftsplan
14. Anträge (Anträge der Mitglieder sollen mindestens 14 Tage vor Beginn der Jahreshauptversammlung beim Vorstand eingereicht werden.)
15. Verschiedenes

Wir bitten die Mitglieder des Freundeskreises Weinanbau um möglichst zahlreiche Teilnahme an dieser Veranstaltung.

Der Vorstand
gez. Bernd Witzel – Präsident

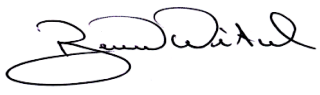




Bild Composing: Günter Hoffmann

Arbeiten auf dem Berg

Seit Beginn des neuen Jahres 2016 wurden fachgerecht die notwendigen Arbeiten an unseren Rebstöcken in gemeinschaftlicher Arbeit erledigt.

Am 1. Arbeitseinsatz am 13. Februar nahmen bereits fast 60 Mitglieder teil, die nach kurzer Einweisung den Rebschnitt vollzogen.



Da die Arbeiten so hervorragend abliefen, konnten am gleichen Tag auch noch die abgeschnittenen Triebe des letzen Jahres gezogen und zur Abfuhr bereit gelegt werden.
Beim zweiten Arbeitseinsatz mit wiederum fast 60 Mitgliedern wurden unsere Reben mit zwei Trieben im Flachbogen gegertet. Auch hier erfolgte vorher eine kurze theoretische Erklärung und dann eine praktische Einweisung vor Ort.

Ziel ist es, dass in Zukunft alle Aktiven vom Pflanzen der Reben bis hin zur Weinherstellung jeden einzelnen Schritt erlernen.

Da unser Rosenteam ebenfalls frühzeitig mit seinen Arbeiten begonnen hatte, zeigte sich unser Weinberg schon frühzeitig in einem ansprechenden Bild.

Die zwischengelagerten geschnittenen Reben werden, sobald es die Witterung





zulässt, verladen und einer weiteren Verwendung zugeführt.

Der dritte Arbeitseinsatz in diesem Jahr wurde als Sondereinsatz mit Anrechnung der Stunden durchgeführt.



Es galt u. a. die nicht vergebenen Reben entsprechend unserer Geschäftsordnung zu pflegen, die Wege vom Laub zu befreien und zu reinigen, den Bereich um „Parzelle 21“ zu pflegen und unsere Möblierung für den Außenbereich aus dem Winterquartier in Nieder-Mörlen zu holen und vieles mehr.

Danke an dieser Stelle den vielen aktiven Helferinnen und Helfern, dass das neue Jahr 2016 so hervorragend begann.

Bernd Witzel

Protokoll Aktivenversammlung

vom 11. März 2016

Mehrzweckhalle Schwalheim

Die Versammlung beginnt um 19:45 unter der Leitung von Bernd Witzel.

Anwesend:

siehe Anwesenheitsliste beim Vorstand.

1. Begrüßung

Präsident Bernd Witzel begrüßt alle Aktiven und stellt fest, dass rechtzeitig und ordnungsgemäß eingeladen wurde. Die Entscheidungen werden durch einfache Mehrheit der Erschienen getroffen.

Er hält einen kurzen Rückblick über das vergangene Vereinsjahr.

Am Ende des Jahres 2015 gab es keinen freien Rebstock mehr. Dadurch, dass einige aktive Mitglieder aufgrund von Alter und Gesundheit passiv wurden, haben wir derzeit 50 freie Rebstöcke. Auch erklärt er die Arbeitsaufteilung der Parzellenbeauftragten.

2. Feststellung der Beschlussfähigkeit

Es sind 41 aktive Mitglieder erschienen. Damit ist die Versammlung beschlussfähig.

3. Genehmigung der Tagesordnung

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 Feststellung des Jahresbewirtschaftungs plans
6. Verschiedenes.

Die Mitglieder genehmigen einstimmig die Tagesordnung.

4. Information über den derzeitigen Sachstand auf unserem Weinberg

Burkhart Rüster informiert über die Rebsorten und deren Verteilung am Berg sowie über das Ergebnis unserer Arbeit im Weinberg.

Unsere Rebsorten: Riesling 638 Rebstöcke, Spätburgunder 363 Rebstöcke, Saphyra 10 Rebstöcke, Prinzipal 7 Rebstöcke, Ehrenfelser 96 Rebstöcke, Kerner 71 Rebstöcke, Dakapo 89 Rebstöcke, Weissburgunder 23 Rebstöcke, Auxerrois 35 Rebstöcke, Regent 120 Rebstöcke. Also eine Gesamtmenge von 1452 Rebstöcken.

Mit rund 1.700 Litern Most bei Ø 79^0 Öchsle haben wir 2015 ein stolzes Leseergebnis erzielt, auf das wir stolz sein können.

Eine Kostprobe bei Michael Katz hat uns gezeigt, dass der Jahrgang 2015 außergewöhnlich gut wird.

Unser Arbeitseinsatz 2015 wird in folgender Tabelle dargestellt:

	Jahr	Ø bis 2011	2012	2013	2014	2015
Aktive Mitglieder	Anzahl	120	119	120	98	116
Weinbergarbeit	Stunden	1143	1118	1221	1438	1475
Spritzeinsätze	Stunden	104	98	81	64	97
P21 Einsätze	Stunden	317	400	328	350	398
Sonstige Einsätze	Stunden	192	165	112	298	354

Dann berichtet Burkhart über den Temperatur– und Niederschlagsverlauf und die Sonnenstunden 2015.

Eckdaten des Weinjahres 2015:

Von Januar bis April war es 2,5° wärmer als im Durchschnitt, und 10 % mehr Sonnenstunden. Es war sehr trocken, wir hatten nur 80 % der durchschnittlichen Regenmenge.

Dadurch sind unsere Reben sehr früh ausgetrieben und ein früher Spritzeinsatz gegen die Kräuselmilbe war notwendig. Da es keine Blüten Verrieselung gab, gab es auch viele Trauben.

Im Mai und Juni hatten wir normale Temperaturen und Sonnenschein, aber fast doppelt so viel Regen wie normal, im Juli und August war es trocken mit sehr hohen Temperaturspitzen bis 40^0 C, daraus resultierte eine gute Zuckerbildung.

Im September und Oktober gab es ordentlich Sonne, aber trockener als normal. Somit gab es ein gutes Mostgewicht (Ø ca. 79^0 Öchsle). Wir hatten kaum Botrytis und gesunde Trauben.

Unser guter Ertrag von circa 1700 l Most resultierte aus unserer hohen Disziplin bei der Bodenbearbeitung, ebenso wie durch die Doppelt-Gertung, gezielte Düngung und früh begonnene sorgfältige Spritzeinsätze. Er gibt zum Vergleich die Jahreserntenverschiedener Jahrgänge bekannt.

Jahresernten Weißwein

Jahr	Menge	Öchsle	Zucker Natur	Alkohol mögl.	Alkohol ist	Reststoff	Sonne in BN
	[Liter]	[Grad]	[g/L]	[Vol %]	[Vol %]	[g/L]	[Std]
bis 2011	1048	76	172	10,2	10,5	20,4	1367
2012	310	86	200	11,7	10,6	20,1	1370
2013	800	78	178	10,7	11,2	21,4	1237
2014	1000	72	165	9,6	10,0	21,7	1578
2015	900	75	170	10,0			1758

Jahresernten Rotwein

Jahr	Menge	Öchsle	Zucker Natur	Alkohol mögl.	Alkohol, ist	Rest-stoff	Sonne in BN
	[Liter]	[Grad]	[g/L]	[Vol %]	[Vol %]	[g/L]	[Std]
Bis 2011	389	83	190	11,2	12,2	22	1367
2012	170	90	210	11,9	12,3	23	1370
2013	220	85	196	11,5	11,6	22	1237
2014*	1000	72	165	9,6	10	22	1578
2015*	800	83	190	11,2			1758

Burkhart bedankt sich bei Benno Jungblut für gut geplante und sorgfältig durchgeführte Spritzeinsätze, bei Michael Lutsch für seinen Einsatz bei der Pflege der Jungreben, der M2 und unserer Geräte, ebenso beim gesamten Mäh-Team und den engagierten Helfern des Rosen-Teams und Adolf Zissel für seine sorgfältig geführten Statistiken.

Anschließend erläutert er noch wichtige Handhabungsregeln beim Einfädeln und bei der Bodenbearbeitung.

5. Änderung der Geschäftsordnung und Festlegung des Jahresbewirtschaftungsplans

Burkhart erklärte die geplanten Änderungen in der GO und den JBP 2016.

Die Formel für die Weinzuteilung bleibt gleich

Zuteilungsmenge je Aktivem [Flaschen] =

gesamte Zuteilungsmenge Aktive [Flaschen] * Zuteilungsfaktor
Summe der Zuteilungsfaktoren **aller** Aktiven

wobei

Zuteilungsfaktor des Aktiven =

(Einsatzpunkte des Aktiven * Anzahl Reben des Aktiven)
(Einsatzpunkte **aller** Aktiven * Anzahl Reben **aller** Aktiven)

Geändert wird gegen 2015 die Abgrenzung von Einsatzstunden und Leistungspunkten.

Beispiel einer Weinzuteilung

Name	Punkte	Reben	Zuteilungs-faktor	Flaschen
Aktiver 1	100	10	0,0331	18
Aktiver 2	70	10	0,0231	13
Aktiver 3	130	10	0,0430	24
Aktiver 4	100	15	0,0496	28
Aktiver 5	150	10	0,0496	28
Summe	**550**	**55**	**0,1983**	**110**

11.03.2016 B. Rüster, 10. April 2015 3

Anhang 1: Punkte- und Stundentabelle 2016

Art des Einsatzes **Rebenpflege privat**	**Punkte je**	**Punkte maximal**
Bodenbearbeitung gemäß Kapitel B. bis zum 15. April	30	30
Anweisungsgemäß gepflegte Reben bei den Samstags-Arbeitseinsätzen im Mai, Juni, August und September	15	45
Arbeitseinsätze für den Wein	**je**	**maximal**
Gemeinschaftseinsätze samstags und mittwochs	5	ALLE
Zusätzliche Einsätze bei Bedarf fürRebschnitt, Gerten, Weinlese, Netzen, Pflanzen und Wässern	5	40
Sondereinsätze (Spritzteam, pflanzen, roden, Pflege der Drahtrahmen-Infrastruktur)	5	40
Sonstige Einsätze	**Stunden je**	**Stunden maximal**
Stundenbonus bei Erreichen von 100 Punkten		4
Sondereinsätze Mäh-, und Rosenteam	ALLE	ALLE
Dienst in Parzelle 21 an Sonn- und Feiertagen	4	ALLE
Dienst in Parzelle 21 bei Arbeitseinsätzen	2	ALLE

Burkhart stellt folgenden Antrag an die Aktivenversammlung:

Bisher gültige Fassung der GO

IV. Ertrag, Weiterverarbeitung

3. Die Ertragsmenge wird unter den Mitgliedern nach einem vom Vorstand festgelegten Schlüssel verteilt. 5% der Ertragsmenge werden als Vorstandskontingent für Vereinszwecke zurückbehalten.

   Sofern nicht aktiv tätig, erhalten die Ehrenmitglieder eine jährliche Zuteilung der Weinlese von maximal 2 Flaschen aus dem Vorstandskontingent.

   Jedes passive Mitglied erhält eine Flasche Wein aus dem Vorstandskontingent.

4. Mitglieder, die nach dem 30. April des laufenden Jahres aktiv werden, werden bei der Weinzuteilung wie passive Mitglieder behandelt.

   Rebstöcke, die nach dem 30. April hinzu erworben werden, finden bei der Weinzuteilung keine Berücksichtigung.

Neufassung der GO

II. **Anlage, Betreuung und Pflege des Weinberges**

8. Gemeinschaftliche Einsätze / Pflichteinsätze

...wie zuvor - -keine Unkrautvertilgungsmittel eingesetzt. ~~Die hierfür geleisteten Stunden werden als Pflichtstunden angerechnet~~. (wird gestrichen, weil im JBP geregelt)

IV. **Ertrag, Weiterverarbeitung**

3. Die Ertragsmenge wird unter den Mitgliedern nach einem vom Vorstand festgelegten Schlüssel verteilt. 5% der Ertragsmenge werden als Vorstandskontingent für Vereinszwecke zurückbehalten.

Jedes passive Mitglied erhält mindestens eine Flasche Wein.

Passive Ehrenmitglieder erhalten jährlich zusätzlich bis zu 2 Flaschen aus dem Vorstandskontingent.

4. Mitglieder … - gestrichen, denn durch die Punkteregelung wird die Weinzuteilung für neue Mitglieder gerechter nach der Arbeitsleistung bemessen……

Die Gründe für die Anpassungen sind folgende:

Istzustand Teil 1

2015 haben wir das Punktesystem eingeführt, um fleißige und sorgfältige Aktive mit einem höheren Anteil am Weinertrag zu belohnen. Für einen Arbeitseinsatz gibt es seitdem sowohl Stunden- als auch Punkte-Gutschriften.

Istzustand Teil 2

Die Statistik der Arbeitseinsatzstunden ist uns durch die geltende GO vorgeschrieben. Alle Einsätze führen zu mehr Weinkontingent.

Die Schwachstellen sind:

- Fleißige Aktive, die nach dem 30. April eintreten, sind benachteiligt.
- Die Arbeit passiver Mitglieder wird nicht gewürdigt. Die 1-Flaschen-Regel ist alt.
- Die Regel der Weinverteilung ist un-
- Die Regeln für die Stunden-und Punktevergaben sind als doppelte Information vorhanden.
- Die Statistik ist aufwändig

Teil 1 zur Änderung der GO

IV.4. Mitglieder, die nach dem 30. April des laufenden Jahres aktiv werden, werden bei der Weinzuteilung wie passive Mitglieder behandelt. Rebstöcke, die nach dem 30. April hinzu erworben werden, finden bei der Weinzuteilung keine Berücksichtigung.

- wird gestrichen, weil durch Punkte geregelt.

Teil 2 zur Änderung der GO

IV. 3. Die Ertragsmenge wird ….. unter Berücksichtigung der Lesemenge verteilt….

Jedes passive Mitglied erhält mindestens eine Flasche Wein.

Passive Ehrenmitglieder erhalten jährlich zusätzlich bis zu 2 Flaschen aus dem Vorstandskontingent.

Teil 3 zur Änderung der GO

II. 8. Gemeinschaftliche Einsätze ….

--- wie zuvor --- ….. keine Unkrautvertilgungsmittel eingesetzt. Die hierfür geleisteten Stunden werden als Pflichtstunden angerechnet.

—wird gestrichen, weil im JBP geregelt.

Und zu guter Letzt:

Teil 4 zur Änderung der GO

IV. 5. Das Abfüllen des Weines ~~und die Verkorkung~~ sowie das Verschließen erfolgen beim Winzer.

Über diese Vorschläge wird abgestimmt.

Das Ergebnis bei allen Änderungsvorschlägen: **Einstimmig dafür!**

6. Verschiedenes

Es erfolgen die nachstehenden Mitteilungen:

- Dieses Jahr erhalten wir statt Häcksel Kompost aus Ilbenstadt, erhitzt und unkrautfrei, wir dürfen unseren Häcksel nicht verbrennen.

- Burkhart fragt nach, wer mit nach Kiedrich zum Gerten fahren möchte.
- Anita Kroeker gibt bekannt, dass es noch Plätze fürs Grüne Sosse Essen gibt.
- Uschi Brauner teilt mit, dass man noch im Rosenteam mitmachen kann.
- Adolf Zissel bittet darum, sich nach dem Arbeitseinsatz immer in die Anwesenheitsliste einzutragen.
- Wer Visitenkarten mit dem Weinfreundelogo möchte, soll sich bei Bernd Witzel melden.

Für das Protokoll
Marie Gillissen

12.04.2016

Sieben Kräuter mit Ei

Tradition unserer abendländischen Kultur wird auch in unserem Freundeskreis groß geschrieben. So war auch in diesem Jahr das Grüne Soße Essen wieder auf der Veranstaltungsliste. In unserer wunderschön geschmückten „Parzelle 21“ hatten Elo und Anita alle Vorbereitungen für einen erfolgreichen Abend getroffen.

Rund 30 Mitgliedern war es vergönnt, an diesem Essen am 25. März teilzunehmen. Einen ganz vorzüglichen Geschmack hatte die zubereitete Grüne Soße mit den traditionellen 7 Kräutern und rund 80 gekochten Eiern. Auch die Pellkartoffeln passten wieder einmal geschmacklich hervorragend.



Bild: Bernd Witzel

In einer kurzen Ansprache verwies Bernd Witzel auf die Tradition dieses Tages, dessen Sinn immer mehr verloren geht.

Auch eine kleine Geschichte, die früher auf dem Land erzählt wurde, rief er in Erinnerung. Die am Gründonnerstag gelegten Eier der eigenen Hühner müssten nüchtern am Karfreitagmorgen gegessen werden. Dann wäre man das ganze Jahr über vor Erkrankungen im Hals- und Brustbereich geschützt. Durchaus passt hier der Spruch: Der Glaube kann Berge versetzen.

Selbstverständlich galt es auch, den beiden fleißigen „Osterhasen“ Anita und Elo zu danken, wobei Uschi und Burkhart ihnen ein Osterblumenkörbchen überreichten.

Ein wunderschöner Abend, wobei trotz Fastenzeit, ein Gläschen Wein und ein Schnaps nicht fehlen durften.

Bernd Witzel

Gerten in Kiedrich

Wie schon in den vergangenen Jahren ging es auch dieses Jahr wieder zum Gerten nach Kiedrich in die Weinberge unseres Winzers Schüler-Katz. Hierfür trafen wir uns am 2. April d. J. um 9 Uhr am Usa-Wellenbad und fuhren in Fahrgemeinschaften zu unserem Ziel im Rheingau, wo uns bereits Michael Katz und sein Bruder Raimund erwarteten.



Bild: Burkhart Rüster

5 Personen fehlen auf dem Bild!

Kurz nach der Begrüßung und ein wenig Smalltalk ging es schon los. Wir 14 Teilnehmer hatten alle in einem überdachten Anhänger Platz, den Raimund mit seinem Traktor zog und uns über holprige Wirtschaftswege in die Weinberge führte, was für uns ein sehr „bewegendes“ Erlebnis war.

Raimund wies uns kurz ein, wie das Gerten durchzuführen ist (im Gegensatz zu Bad Nauheim wird hier vorwiegend im Halbbogen gegertet). So fachmännisch eingewiesen, machten wir uns motiviert an die Arbeit.

Nachdem wir gut 2 Stunden eifrig gegertet hatten, legten wir eine Mittagspause ein. Wir waren alle sehr hungrig, so dass von den vielen belegten Brötchen und dem leckeren Kuchen nur wenig übrig blieb.

Nunmehr gestärkt, verrichteten wir unser übriges Pensum bei immer sonniger werdendem Wetter und konnten das Gerten kurz vor 17 Uhr beenden. Jetzt freuten wir uns natürlich auf die Einkehr in die Schüler-Katz'sche Straußwirtschaft. Dort erwartete uns unser Winzer mit leckerem Spießbraten mit Bratkartoffeln und Salat im Stile „all you can eat“, d.h. jeder konnte nach Herzenslust nachlangen.



Bild: Uschi Brauner

Nach der Verkostung waren wir begeistert und der Meinung, dass insbesondere der Weißwein den des Vorgängerjahrgangs geschmacklich übertrifft.



Bild: Uschi Brauner

Unser neuer Wein ist trotz seines jungen Reifestadiums schon ziemlich ausgewogen. Freuen wir uns also auf die Weinausgabe im September und den anschließenden Weingenuss!

Bei bester Stimmung und guten Rheingauer Weinen saßen wir dann noch einige Stündchen zusammen und ließen so den Arbeitseinsatz fröhlich ausklingen.

Als I-Tüpfelchen erhielt noch jeder „Gerter“ zum Abschluss eine Flasche Frühburgunder von Schüler-Katz geschenkt.

Wir freuen uns schon auf die Wiederholung im nächsten Jahr!

Matthias Kropp

Neue Mitglieder 2015

Da fehlt doch einer!

Auf unserer im letzten Weingeflüster veröffentlichten Liste der Eintritte im Jahr 2015 fehlte unser passives Mitglied

Burghart Gerlach.

Den wollen wir natürlich nicht verschweigen, ist doch jeder ein wichtiges Glied in unserer Kette!

Helga Ott

Die Weinwelt auf der „BIOFACH“

Ein Blick ins Biowein-Glas

Die BIOFACH in Nürnberg, die jedes Jahr im Februar stattfindet, ist mittlerweile die weltgrößte Fachmesse für Biolebensmittel. Bio-Weine zählen selbstverständlich ebenfalls dazu und so wundert es nicht, dass der Präsentation von Weingütern und Händlern, die sich der ökologischen Erzeugung und dem Handel von Wein verschrieben haben, jedes Jahr anwächst. Bio, das war einmal eine Nische.

Die Nachfrage steigt, und allen voran räumen auch die Discounter in ihren Regalen immer mehr BIO-Produkten großzügig weitere Flächen ein. Die besten Bioweine wurden 2016 zum siebten Mal bereits auf der BIOFACH gekürt und mit dem „mundus Vini“ in Gold, Silber und Bronzen von einer international besetzten Jury ausgezeichnet.

Es wurden Weine aus 15 Ländern gekürt und darunter waren die Deutschen Biowinzer sehr stark mit 128 vorgestellten Weinen vertreten. Die Pfalz kann man dieses Jahr als die Bio-Weinbauregion Deutschlands bezeichnen, mit 32 prämierten Weinen führt diese Region das Feld der deutschen Öko-Winzer erfolgreich an, gefolgt von Franken und Rheinhessen. Auch international konnten die deutschen Weinbauern punkten und mit insgesamt 71 Auszeichnungen und Medaillen nach Hause fahren.

Hier für euch die Liste der Öko-Topwinzer und ihre Weine, für die es heuer GOLD und großes GOLD gab:

Anbaugebiet	Öko Top-Winzer	Wein	
Baden	Schmidt Ökologisches Weingut www.schmidt-weingut.de	2014 Grauburgunder trocken	w
	Weingut Zähringer www.weingut-zaehringer.de	2013 Verlig Chardonnay Sekt b.A. brut	w
	Winzerverin Hagnau (Bodensee) www.hagnauer.de	2014 Hagnau Burgstall Grauer Burgunder trocken	w
Franken	Weingut am Stein, Ludwig Knoll	2014 Randersacker Sonnenstuhl Rieslaner Trockenbeerauslese edelsüß	w
		2014 Stetten Stein Silvaner VDP Grosse Lage trocken	w ☺
	Weingut Helmut Christ www.weingut-helmut-christ.de	2014 Volkach Kirchberg Silvaner trocken	w
	Weinmanufaktur 3 Zeilen www.3-zeilen.de	2014 Rödelsee Küchenmeister Sauvignon Blanc trocken	w
Pfalz	Weingut Alter Zollberg www.alterzollberg.de	2013 Gewürztraminer Spätlese halbtrocken	**w**
		2014 Riesling S trocken	**w**
	Weingut Gerhard Schwarztrauber* www.schwarztrauber.com	2012 Masterpiece trocken	**r**
		2014 Edition Papillon Premium Gimmeldinger Kapellenberg Riesling trocken	**w ☺**
		2014 Edition Papillon Premium Haardt Herzog Riesling trocken, „Großes Gold“	**w**
		2014 Edition Papillon Premium Mußbach Glockenzehnt Grauburgunder trocken, „Großes Gold“	**w**
		2014 Mußbach Eselshaut Riesling trocken	**w**

Anbauge-biet	Öko Top-Winzer	Wein	
Pfalz	Weingut Isegrim-Hof www.Isgerim-hof.de	2013 Bad Dürkheimer Spielberg Riesling Spätlese trocken 2014 Ungstein Herrenberg Riesling Spät-lese Siebenmorgen trocken	**w** ☺ **w**
	Weingut Kesselring www.weingut-kesselring.de	2014 Scheurebe trocken	**w**
	Weingut Oberhofer www.weingutoberhofer.de	2014 Gewürztraminer Spätlese Edition trocken	**w**
	Weinhaus Heiner Sauer www.weingut-sauer.com	2011 Böchingen Rosenkranz St. Laurent trocken	**r**
		2011 Nußdorf Kaiserberg Spätburgunder trocken, „Großes Gold“	**r** ☺
		2014 Nußdorf Herrenberg Grauburgunder trocken	**w**
		2014 Steinreich Riesling trocken, „Großes Gold“	**w**
Rheinhessen	Peter Riegel Weinimport www.riegel.de Erzeuger Weingut Wittmann	2014 Riesling Vom Rotliegenden trocken, „Großes Gold“	**w**
	Weingut Hothum www.hothum.de	2014 Bingen Schloßberg Schwärtzerchen Riesling trocken	**w**
	Weingut Klaus Wendel www.wein-wendel.de	2014 Judith’s Pfeddersheim Sankt Georgenberg Riesling trocken	**w**
	Weingut Krug‘scher Hof	2014 Bechtheim Rosengarten Riesling Spätlese trocken	**w**
		2014 Gau-Odernheim Herrgottspfad Ries-ling Spätlese trocken	**w**
Württem-berg	Schlossgut Hohenbeilstein www.schlossgut-Hohenbeilstein.de	2012 Hohenbeilstein Schloßwengert Lem-berger VDP Grosse Lage trocken	**r** ☺
		2012 Hohenbeilstein Schloßwengert Spät-burgunder VDP Grosse Lage trocken	**r**
		2013 Hohenbeilstein Schloßwengert Weißburgunder VDP Grosse Lage trocken	**w**
Sonstige	Sektmanufaktur Schloß Vaux www.schloss-vaux.de	2013 Vaux Pinot Blanc Sekt brut	**w**
	Weingut Alter Zollberg www.alterzollberg.de	Zoll Secco Gewürztraminer trocken	**w**

***Erzeuger des Jahres 2016**
Meine Favoriten: ☺

ROT (r) / ROSE (rs)/ WEISS (w)

Die BIOFACH und die Weinverkostungen im Rahmen der Mundus vini Preisverleihung und an den Ständen der Weingüter sind allein Fachbesuchern vorenthalten.

Überrascht war ich, dass sogar sehr kleine Weingüter mit einer Jahresproduktion von 5000 Flaschen sich einen Messeauftritt geleistet haben. Im ökologischen Weinbau ist der Einsatz von Pestiziden untersagt. Allerdings darf man auch im Bio-Anbau mit kupferhaltigen Mitteln spritzen oder Netzschwefel und Öle zur Behandlung der Reben einsetzen.

Der Hinweis, den man immer häufiger auch auf Weinen findet, ist „vegan". Das mag einen stutzig machen.

Wo sollen denn tierische Bestandteile im Wein herkommen, wenn man mal von einer versehentlich mitgekelterten Wespe absieht. Also nur ein guter „Marketing"- Gag, so wie das „Bio"-Wasser, das sich vor kurzem die Öko-Brauerei Lammsbräu mit einiger juristischer Finesse schützen ließ? Oder ist da doch mehr dran?

Es gab vor einigen Jahren einen Fall in England, der immer gern zitiert wird, wenn man über Allergenkennzeichnungen bei Lebensmitteln diskutiert.

Eine Frau, die eine schwere Allergie gegenüber Fischeiweiß hatte, starb nach dem Genuss eines Glases Weißweins an einem akuten allergischen Schock. Sie hatte nachweislich keinen Fisch gegessen.

Es hatte sich dann bei der Aufklärung des Falles herausgestellt, dass der Wein die heftige Immunreaktion ausgelöste hatte.

Fischeiweiß in Wein? Was hat das denn im Wein verloren? Die Erklärung war recht einfach: Eiweiße werden als Hilfsstoffe bei der Klärung von Flüssigkeiten eingesetzt. So gerieten Spuren des Fischweiweißes in den Weißwein - und kosteten die Allergikerin bedauerlicherweise das Leben.

Im „vegan" ausgelobten Wein, so paradox das zunächst geklungen haben mag, dürfen somit keine Hilfsstoffe tierischen Ursprungs zum Einsatz gekommen sein.

Wieder was dazugelernt!
Dr. Frank Mörsberger

Weintipps zum Spargel von der Winzerin

Martha Gehring,
Weindozentin von der Volkacher Mainschleife



Mit der Kombination **Spargel und Wein** liegen Sie auf jeden Fall immer richtig, ganz gleich, ob Sie Weiß-, Rosé- oder Rotwein bevorzugen. Die richtige Wein-Wahl hängt lediglich von der Zubereitungsart (und dem eigenen Geschmack) ab.

Je kräftiger die Beilage, desto kräftiger darf auch der Wein sein. Wichtig: Der Wein darf **nicht zu viel Säure** haben, sonst schmeckt der Spargel bitter!

Ideale Partner in der Küche und auf dem Tisch sind z. B.

- Spargelschaumsüppchen & ein trockener **Müller-Thurgau**
- Spargel (z. B. auch als Pasta) mit Garnelen & ein vollmundiger **Weißburgunder**
- Der „Klassiker": gekochter Spargel mit Schinken oder Schnitzel und Kartoffeln & dazu ein Glas **Silvaner**
- **Im Trend:** gebratener Spargel & dazu ein leichter **Rotwein,** etwas gekühlt, mit nicht zu viel Tanninen.

Spargel ist nur kurzzeitig verfügbar, das macht es spannend! Denn zu dieser Zeit kommen auch die **jungen Weine** vom Vorjahr auf den Markt und es ist interessant, sie zusammen zu verkosten. Außerdem ist das auch gleichzeitig der perfekte Einstieg in den Sommer.

Genießen Sie die Spargelzeit mit einem passenden Wein!

Gelesen
im Bayern Portal für Tourismus.
Helga Ott

Annemie feiert ihren 99. Geburtstag



Nicht jedem ist es vergönnt, einen solchen Geburtstag zu feiern, und noch dazu so vital und lebensfroh.

So waren einige Weinfreunde, Bekannte und Verwandte am 14. März eingeladen, um dieses Fest gemeinsam mit Annemie Brückner zu begehen. Nach Kaffee und Kuchen wurde der Tag mit unserem Johannisberger Wein in Weiß und Rosé bei netten Gesprächen gefeiert.

In einer kleinen Ansprache begrüßte Annemie in ihrer humorvollen Art die Gäste und hatte sichtlich Freude daran, dass doch so viele Weinfreunde ihrer Einladung gefolgt waren.

Bernd Witzel erinnerte zusammen mit Burkhart Rüster noch einmal an die vergangenen 16 Jahre ihrer Mitgliedschaft und die unvergesslichen gemeinsamen Erlebnisse auf unserem Berg.

Nicht vergessen wurde auch, dass Annemie auf dem Johannisberg ihre Kindheit verbrachte und unser Berg ein Stück ihrer Lebensgeschichte ist.

Wir waren uns alle einig, dass der 100. Geburtstag in keinster Weise in Frage steht und wir uns schon alle auf dieses bedeutende Ereignis vorbereiten sollten.

Ein Hoch auf Annemie und auf ihre unnachahmliche Lebensfreude! Wir wünschen ihr von Herzen noch viele glückliche Stunden im Kreise ihrer Lieben!

Bernd Witzel/ Burkhart Rüster

Termine 2016

05. Mai 2016	**Vatertag in der "Parzelle 21"** ab 11:00 Uhr Grillen mit Gerd und Michael
Geänderter Termin! **06. Mai 2016**	**Jahreshauptversammlung Mehrzweckhalle Schwalheim** 19:30 Uhr
05. Juni 2016	**Rotenburger Weinfreunde zu Besuch in BN** (Begrüßung auf der Plattform im Weinberg um 10:00 Uhr)
31. Juli 2016	**Dinner im Weinberg** Beginn: 17:00 Uhr Näheres auf der JHV am 6.5.
13. -14. August 2016	**Jahresausflug nach Essen** u.a.Besichtigung der Zeche Zollverein Näheres auf der Jahreshauptversammlung
04.09.2016	**Weinausgabe** auf dem Anwesen von Bernd Witzel in Nieder-Mörlen 11:00 Uhr
16.-18.12.2016	**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.