FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 74 Juni 2016 16. Jahrgang



Aufmerksam lauschen die Aktiven beim Arbeitseinsatz am 7. Mai 2016 den Anweisungen

Liebe Weinfreunde,

es hat ein bisschen gedauert, bis die heutige Ausgabe fertiggestellt wurde. Aber umso umfangreicher sind die Informationen, die Sie heute lesen. Beginnen wir mit der Jahreshauptversammlung am 6. Mai in unserem Gründungslokal in Bad Nauheim-Schwalheim.

Obwohl keine Wahlen anstanden, waren erstaunlich viele Weinfreunde erschienen, um die sehr umfangreichen und interessanten Jahresberichte der einzelnen Vorstandsmitglieder entgegenzunehmen. Auch galt es, sich noch einmal von unseren im vergangenen Jahr verstorbenen Weinfreunden gemeinsamen zu verabschieden. Das Fazit dieser Jahreshauptversammlung ist positiv und spiegelt den Zustand unseres Vereinsleben wider. Näheres hierzu in dieser Ausgabe.

Es folgte dann traditionell die Veranstaltung an Christi Himmelfahrt, bei der wieder allerlei selbstgemachte Leckereien angeboten wurden. Leider war der Besuch nicht so wie in den vergangenen Jahren, was darauf zurückzuführen ist, dass in der Stadt eine große Anzahl von Veranstaltungen angeboten wurde und wir auch keine Musik im Programm hatten. Das sollten wir wieder ändern. Mit dem Besuch der Rotenburger Weinfreunde am Sonntag, den 5. Juni hatten wir uns einiges vorgenommen, welches dann auch meine Erwartungen bei weitem übertroffen hat. Es war eine wunderschöne Veranstaltung, die die freundschaftlichen Beziehungen zu den Weinfreunden in Rotenburg vertieft hat (siehe hierzu den gesonderten Bericht).

Als nächstes dürfen wir uns nunmehr auf unseren zweitägigen Jahresausflug freuen, der uns am Samstag und Sonntag , den 13. und 14. August nach Essen führt. Nähere Angaben auch in einem gesonderten Bericht.

Doch nun zu unserem Weinberg. Die Arbeitseinsätze sind nach wie vor sehr gut besucht, was sicherlich auch dem Anreiz des neuen Punktesystems geschuldet ist. Aber auch die Tatsache, dass jeder Arbeitsgang vorher ausführlich erklärt wird, trägt sicherlich dazu bei. Auch die Rotenburger Weinfreunde, die ja alle Informationen durch unser „Weingeflüster“ erhalten, finden unser neues System spannend und gedenken, dieses ebenfalls zu übernehmen. Bedauerlicherweise mussten wir auch dieses Jahr wieder ca. 30 Reben nachpflanzen wobei von Michael Lutsch und seinem Team hervorragend ausgeführt wurde.

Ich wünsche mir, dass die bevorstehende Ferienzeit auch dazu genutzt wird, nicht nur unseren Weinberg sondern auch die Geselligkeit in der P21 weiter zu pflegen. Ich bin dann mal kurz weg in Frankreich und wieder ab 5. Juli erreichbar.

Übrigens: Nach 18 Jahren haben wir einen Super-Internetauftritt! Überzeugen Sie sich selbst unter: www.weinfreunde-bad-nauheim.de.

Jahreshauptversammlung

6. Mai 2016, 19:30 Uhr in der
Mehrzweckhalle Schwalheim, Bad Nauheim

Niederschrift

Die Versammlung beginnt um 19:45, die Leitung hat Bernd Witzel.

Anwesend: siehe Anwesenheitsliste

Begrüßung

Der Präsident Bernd Witzel begrüßte alle erschienen Weinfreunde und Gäste. Insbesondere sind viele neue Weinfreunde gekommen. Die Ehrengäste wurden begrüßt und an unsere verstorbenen Weinfreunde Richard Holbe, Horst Müller und Gregor Stöber wurde in einer Gedenkminute gedacht.

Feststellung der Beschlussfähigkeit

Es waren 56 Weinfreunde anwesend, und die Einladung erfolgte ordnungsgemäß. Damit war die Versammlung beschlussfähig.

Bericht des Präsidenten

Vor 20 Jahren wurde der Weinberg gerodet, seit dieser Zeit hat der Verein viel Freud und Leid erlebt. Inzwischen ist unser Verein ein kleiner Geschäftsbetrieb, insbesondere vor den Finanzbehörden. Der Dank für die genaue Buchhaltung und Finanzniederlegung gilt Angelika Gundel, die diese Aufgabe äußerst korrekt und sorgfältig ausführt.
Inzwischen haben wir neue Richtlinien für den Weinbau in die Arbeit am Berg, diese bekamen einstimmig die volle Zustimmung von Vorstand, Parzellenbeauftragten und der Aktivenversammlung.

An der hohen Beteiligung bei den Arbeitseinsätzen konnten wir erkennen, dass wir auf dem richtigen Weg sind und eine für alle gerechte Regelung gefunden haben. Hier geht der Dank an Adolf Zissel und Burkhart Rüster für ihren .

Mit rund 1.700 Litern Most bei Ø 79° Öchsle haben wir 2015 ein stolzes Leseergebnis gehabt, auf das wir stolz sein können

Wir werden einen hervorragenden Riesling erhalten, der Rose' bedarf noch der Lagerung.

großen Einsatz.

Eine traurige Tatsache ist, dass wir weiterhin von der Stadt nicht unterstützt werden.

Auch berichtet er von den durch uns fristlos gekündigtem Detlef Golobow, der es nicht lassen konnte, uns und zu diffamieren und beleidigen. Er hat sogar versucht rechtliche Schritte gegen uns zu unternehmen, was aber von einem grandiosen *Misserfolg gekrönt wurde.*

Auch hat uns ein Mitglied verlassen, da es von den anderen Parzellenbeauftragten überstimmt wurde.

Der Höhepunkt des vergangenen Jahres war unser Ausflug nach Nierstein, der sehr viel Freude bereitet hat und last but not least unser Jahresabschluß, der Christkindlmarkt, welcher ein nie da gewesener Erfolg war. Dank an Anita und Helga.

Anfang 2015 hatten wir 180 freie Rebstöcke, am ende des Jahres keine einzige freie Rebe und momentan 30 freie Rebstöcke, da einige Aktive in den passiven Status geändert haben.

Wir haben viele neue, junge Mitglieder. Mitglieder die sich integrieren und sehr aktiv sind. Nina hat eine Film über Bad nauheim für den hess. Rundfunk gedreht, wobei unsere Weinlese ein besonderer Punkt war. Bernd hat mit dem Internetteam einen neuen Internetauftritt erarbeitet, welcher Anfang Juni online geht. Vielen Dank an das Internetteam. Auf Wunsch vieler Aktiven fand ein Informationsabend statt.

Unsere Parzelle 21 ist inzwischen durch unsere Kurgäste deutschlandweit bekannt.

Der Dank für die Verwaltung der Parzelle 21 geht an Peter Koenig, Und für das Ambiente danken wir Elo.

Ein besonderer Glücksfall ist unsere Fachfrau Angelika Gundel, die für Kasse und Buchhaltung zuständig ist. Danke liebe Angelika. Ausserdem bedankt er sich bei den weiteren Vorstandsmitgliedern, aber insbesondere auch für das Engagement von Benno Jungblut (Mähteam).

Das Erfolgsgeheimnis von 2015 bleibt uns auch 2016 erhalten: Ein harmonisches Miteinander der Mitglieder und Eintracht im Vorstand. Wir werden das Weinjahr 2016 mit Elan angehen.

Bericht der Sekretärin

Marie Gillissen, die Sekretärin, hat den Aufbau des Vorstandes beschrieben und die besprochenen Inhalte der Vorstandssitzungen im Jahre 2015. Besondere Inhalte waren die Geschäftsordnung, Jahresbewirtschaftungsplan, Vorbereitung und Besprechung von Veranstaltungen, Flurbereinigung , Anschaffungen Jahres und Wirtschaftsplan. Es fanden neun Vorstandssitzungen, ein Informationsabend die Aktivenversammlung und die Parzellenbeauftragtensitzungen statt.

Im April 2006 sehen hatten wir bereits 213 Mitglieder, das waren 18 mehr als im vergangenen Jahr.

Auch hat sich die Struktur verändert, insbesondere Bei den aktiven Mitgliedern. Wir haben zehn aktive Mitglieder mehr als im vorigen Jahr, wobei der Anteil aktiver Mitglieder unter 70 von 25 % auf 30 % gestiegen ist. Dies ist eine sehr erfreuliche Veränderung.

Bericht Burkhart Rüster

Burkhart Rüster begann seine Rede mit den Worten: Der Berg lebt nicht nur von der Arbeit, sondern auch vom Dirigenten, und dankte damit Bernd Witzel für seinen unermüdlichen Einsatz

Er informierte 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

Er beschrieb den gesamten Arbeitseinsatz am Berg.

Dann berichtete Burkhart über den Temperaturverlauf, den Niederschlagsverlauf und die Sonnenstunden2015

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

Im Juli und August war es trocken und sehr hohe Temperaturspitzen bis 40⁰ C, dadurch resultierte eine gute Zuckerbildung.

Im September und Oktober gab es ordentlich Sonne, aber trockener als normal.

Damit ein gutes Mostgewicht (Ø ca. 79⁰ Öchsle) Wir hatten kaum Botrytis und gesunde Trauben.

Wir hatten einen guten Ertrag von circa 1700 l Most. Dies resultierte aus unserer hohen Disziplin bei der Bodenbearbeitung, ebenso wie durch die Doppeltgertung, gezielte Düngung und früh begonnene sorgfältige Spritzeinsätze.

Burkhart bedankte sich bei Benno Jungblut für gut geplanten und sorgfältig durchgeführten Spritzeinsätze, bei Michael Lutsch für seinen Einsatz der Pflege der Jungreben, der M2 und unserer Geräte, ebenso beim gesamten Mähteam und den engagierten Helfern des Rosenteams und Adolf Zissel für seine sorgfältig geführten Statistiken.

Bericht zur Parzelle 21

Peter König berichtet zur „Parzelle 21“, welcher ein beliebter und wichtiger Treffpunkt für die Weinfreunde ist, auch finden wir Sonderveranstaltungen wie Heringsessen oder Grüne Soße sowie die Vorstands- und Parzellenbeauftragtensitzungen statt. Die „Parzelle 21“ wurde 19 mal in 2015 vermietet, davon 13 mal an Weinfreunde. Der Mietpreis beträgt für Mitglieder 50 € beziehungsweise 100 €, wenn der Mieter selbst die Getränke mitbringt. Bei Nichtmitgliedern 100 € bei Getränkeabnahme, sonst 150 €.

Unsere Getränkepreise sind sehr kulant, eine Flasche Wein 7 €, Wasser oder Bier die Flasche 1 €.

Wir bieten neun Weißweine, zwei Roséweine und drei Rotweine aus deutschen Anbaugebieten an, außerdem Apfelwein, Apfelsaft, Wasser, Radler, Bier und für den kleinen Hunger Würstchen, Schmalzbrote, Suppe und so weiter.

Unsere beiden beliebtesten Weine sind der graue Burgunder und der Merlot rosé.

Im vergangenen Jahr haben wir die Mülltrennung eingeführt, dies sollen alle beachten, die oben in der „Parzelle 21“ tätig sind. Die Kasse ist weiterhin grundsätzlich bei Elo abzuholen und nach der Abrechnung dorthin zurückzubringen. Jeder soll sich für den Dienst zeitig eintragen, der Dienstplan wird immer Anfang des Jahres verschickt, und jeder weiß, wann seine Parzelle mit der Bewirtung festgelegt ist. Dies soll mit dem Parzellenbeauftragten abgesprochen werden und an Peter König weitergegeben werden. Durch die neue Arbeitsstundenregelung hat die eingetragene Parzelle immer Vorrang beim Einsatz. Je früher der Eintrag erfolgt, desto einfacher ist es, Ersatz zu finden. Bei Problemen mit dem Datum kann auch ein Tausch mit einer anderen Parzelle erfolgen. Auch passive Mitglieder können sich gerne für den Dienst bewerben, denn bei entsprechender Stundenzahl gibt es mehr Wein.

Bericht der Schatzmeisterin

Unsere Schatzmeisterin Angelika Gundel legt Ihren Jahresbericht vor.
Sie stellt die Kontostände zu Beginn und Ende 2015, Einnahmen 2015 und Ausgaben 2015 dar.
Es folgt die Bewertung des Jahresergebnisses sowie die geplanten Ausgaben für das Jahr 2016.
Das positive Vereinsergebnis resultiert aus den Einnahmen der „Parzelle 21“ und unseren Veranstaltungen.
Die Kassenprüfung erfolgte durch Adolf Zissel und Hans-Ulrich Halwe am 05.04.2016.
Es wurde vorgeschlagen, die Schatzmeisterin zu entlasten.
Für das Jahr 2016 planen wir Ausgaben für einen Pfostenaustausch, Instandsetzung der Eingangstür in „Parzelle 21“, sowie der Anschaffung eines Rasenmähers, eines Zeltes sowie ein Kärchergerät.

Bericht der Kassenprüfer

Adolf Zissel und Hans Ulrich Halwe haben am 5. und 13. April bei der Schatzmeisterin Angelika Gundel die Kasse geprüft. Wie immer beschränkt sich die Kassenprüfung auf Stichproben der Arbeit der Schatzmeisterin. Dabei wurden folgende Unterlagen eingesehen und geprüft:

- Kassenbuch und Belege
- Kontenführung und Belege, sowie Auszüge
- Barkassen
- Einnahmenüberschussrechnung 2015
- Jahresabschluss 2015
- Einzelprojekte wie Weihnachtsmarkt, Reparatur des Handlaufes

-Nachlass aus Prüfbericht des Vorjahres.

Alle Unterlagen wurden vollständig und übersichtlich vorgelegt. Die Stichproben wurden unter den Gesichtspunkten Vollständigkeit sowie korrekte, sachliche und zeitliche Zuordnung der Belege durchgeführt.

Unsere Kassenprüfer sind zu dem Ergebnis gekommen, dass Angelika Gundel in bewährter Weise eine umfangreiche und zeitintensive ehrenamtliche Aufgaben übernommen hat. Die im Jahresbericht aufgeführten Daten stimmen mit den eingesehenen Konten und Belegdaten über ein.

Entlastung des Vorstandes

Die Kassenprüfer stellen den Antrag, die Schatzmeisterin Angelika Gundel zu entlasten.

Wolfgang Iser beantragt die Entlastung des gesamten Vorstandes. Der Vorstand wird von allen Erschienen einstimmig entlastet.



Neuwahl der Kassenprüfer

Da die beiden Kassenprüfer gemäß Paragraph zwölf Abs. 2 der derzeitig gültigen Satzung wiedergewählt werden können und auch dazu bereit sind, werden die beiden einstimmig von der gesamten Versammlung noch ein zweites Mal gewählt.

Vorschau auf das Veranstaltungsprogramm 2016

Anita Kröker gibt den Veranstaltungskalender für das Jahr 2016 bekannt. Als besondere Highlights sind hier zu nennen: Am 5. Juni der Besuch unserer Rotenburger Weinfreunde, am 21. Juli um 17 Uhr Dinner im Weinberg für die Weinfreunde. Wir stellen Tische und Stühle unterhalb des Weinberges auf, jeder bringt Picknick mit, etwas mehr als nur für sich, und alle tauschen aus. Und dann das spezielle Bonbon: Unsere Zwei-Tagesfahrt nach Essen, Start am 13. August um 7:00 Uhr mit einem Frühstück unterwegs. Abends wird in Bottrop bei Ente Lippens gegessen, und am 14. August steht die Zeche Zollverein auf dem Programm. Diese Zeche ist Weltkulturerbe. Die Kosten werden sich auf 100 € Euro pro Person belaufen.





Informationen zum Jahresbewirtschaftungsplan

Burkhard Rüster beschreibt den Jahresbewirtschaftungsplan und seine Änderungen und erklärt noch einmal die Formel für die Weinverteilung

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)



Die Versammlung endete recht spät in gemütlicher Runde.
Bericht: Marie Gillissen

















Vatertag in der "Parzelle 21"
05. Mai 2016
ab 11:00 Uhr

Gut vorbereitet waren die Weinfreunde, um den Vatertag 2016 in gewohnter Umgebung zu feiern.

Leider war auf Grund vieler Veranstaltungen in der Stadt der Besuch nicht so überwältigend wie im vergangenen Jahr. Zu bedenken hierbei ist sicherlich auch, dass wir kein Programm in Form von Musik angeboten hatten.

Trotz alledem konnten die Weinfreunde, darunter fremde Gäste, einen wunderschönen Tag gemeinsam verbringen.

Rotenburger Weinfreunde
zu Besuch in BN
5. Juni 2016

www.weinfreunde-bad-nauheim.de/ geht in eine neue Ära

Liebe Weinfreunde,

der Internet-Auftritt der Weinfreunde war etwas „in die Jahre“ gekommen, so kam es, dass sich ein Team um Helga Ott mit Günter Hoffmann, Bernd Kliebhan und Dr. Frank Mörsberger nach



Bernd Kliebhan— unser neuer Webmaster



Helga Ott—Redaktion



Günter Hoffmann—Bild



Dr. Frank Mörsberger— Redaktion

einem Arbeitseinsatz auf dem Johannisberg Gedanken machte, wie man sich der „neuen Zeit“ annähern kann. Schnell haben wir erkannt, dass wir ideal zusammen harmonierten, und die Aufgaben bei unserem neuen Projekt waren bald verteilt, da jeder einzelne mit Leidenschaft ein Spezialgebiet vertritt. Das Ergebnis kann sich, so meine ich, sehen lassen.
Das Ziel war, dass die neue Startseite primär der Außendarstellung dienen sollte, Mitgliedern aber zugleich einen direkten Zugang zu aktuellen Informationen ermöglicht. Die neue Homepage sollte insgesamt leicht zu pflegen und Bilder einfach einzubauen sein. Und zusätzlich sollte sie auch noch zu Kosteneinsparungen führen.

Dieses Ziel vor Augen, haben wir in einer mehrmonatigen Teamarbeit uns langsam an den neuen Internet-Auftritt gewagt, immer wieder kamen neue Ideen ins Spiel. Der alte Internet-Auftritt lief parallel dazu weiter und wurde auch noch terminlich gepflegt.

Sozusagen klammheimlich über Nacht hat unser Webmaster Bernd Kliebhan dann den neuen Auftritt über einen neuen Server ins Netz gestellt…..

Zu unserer Überraschung haben einige Weinfreunde das sehr schnell bemerkt und uns gratuliert. Wir freuen uns über jedes Feedback, das zu einer Verbesserung führt oder einfach mal ein Lob bedeutet, denn auch wir vom Internet-Team machen das ehrenamtlich in unserer Freizeit für unseren Verein!

Als Bereicherung gibt es jetzt einen **Internen, Passwort-geschützten Mitgliederbereich**, in dem Informationen des Vorstands, der Parzellenbeauftragten, Infos zu Arbeitseinsätzen und alles rund um die „Parzelle 21“, Wissenswertes und Downloads abgefragt werden können. Auch das „Weingeflüster“ kann hier eingesehen und ausgedruckt werden. Außerdem gibt es ein „**Schwarzes Brett**“ mit **Nachrichten jeder Art.** Wer von den Weinfreunden Wissenswertes oder Interessantes dort einstellen möchte, auch private Anfragen sind möglich, der wende sich bitte an mich.

Das neue Design wurde den Anforderungen der heutigen Zeit angepasst, leben wir doch in einer Zeit, wo ein Smartphone nicht mehr wegzudenken ist, viele gehen auch übers Tablet ins Internet. Und da können wir nun endlich mithalten, sieht doch unsere neue Homepage auf allen Medien gut aus, für Tablets, Smartphone und Laptops/Computer gleichermaßen gut lesbar.

Der Zugang zum INTERNEN Bereich erfolgt über ein Passwort, das ich euch in einer **gesonderten Mail** mitteilen werde. Das Passwort erhalten alle E-Mail-Empfänger, die auch das „Weingeflüster“ online erhalten. Sollte jemand unter euch einen E-Mail-Anschluss haben, von dem ich keine Kenntnis habe, so bitte ich, mir dies per E-Mail mitzuteilen, damit ich meine Verteiler-Liste entsprechend aktualisieren kann. Meine E-Mail-Adresse findet ihr auf der letzen Seite des „Weingeflüster“.

Liebe Weinfreunde, ich hoffe, dass auch ihr von unserem neuen Internetauftritt begeistert seid und uns dort regelmäßig besucht, um Neues zu erfahren.
Helga Ott

Wie ist das mit den Punkten und Stunden?

Wenn du zu den Mitgliedern zählst, die immer noch fürchten, dass sie die zehn Pflichtstunden und die mittlere Zahl von 100 Punkten nicht erreichen können, dann ist deine Furcht unbegründet. Als Vorstand und Parzellenbeauftragte den Jahresbewirtschaftungsplan erarbeiteten, wurde peinlich darauf Wert gelegt, dass jeder bei normalem Einsatz die gewünschten Werte erreichen kann. Mit dem nachfolgenden Beitrag will ich dir deine Unsicherheit nehmen.

Als erstes nimm dir die Tabelle im Jahresbewirtschaftungsplan zur Brust. Da ist eigentlich schon alles aufgeführt, was du zur Planung deines Punkte- und Stundenkontos benötigst.

Lasse mich mit einem krassen Beispiel in Sachen Stunden beginnen: Wenn du an den drei Tagen des Weihnachtsmarkts 10 Stunden Gläser spülst, hast du deine Pflicht schon komplett abgedient. Es gibt Mitglieder, die das schon gemacht haben. Allerdings setzt das voraus, dass du dich rechtzeitig bei Anita Kröker dafür beworben hast.

Natürlich können aber nicht alle zum Spülen eingeteilt werden. Aber auf 10 Pflichtstunden kommst du auch sonst locker, wenn du z. B. einmal Sonntagsdienst in P21 machst (gibt 4 Stunden), 3 Stunden etikettierst und 3 Stunden bei Veranstaltungen mithilfst. Ach ja, es gäbe alternativ auch 4 Stunden Gutschrift, wenn du 100 Punkte erreichst. Wo ist also das Problem?

100 Punkte sind ebenfalls locker zu verdienen. Wenn du deine Rebenzeile an 4 von 5 Abnahmeterminen normgerecht präsentierst, hast du bereits 75 Punkte auf dem Konto. Dann brauchst Du nur noch an 5 Arbeitseinsätzen teil zu nehmen, und die 100 Punkte sind erst einmal voll.

Die Erfahrung hat gezeigt, dass du für die Bodenpflege zum April-Abnahmetermin für je 10 Rebstöcke ca. 3 Stunden (abstechen, umwerfen, jäten) ansetzen musst.

War der Boden im April in Ordnung, brauchst du für die übrigen Kontrolltermine im Mai, Juni, August und September (jäten und ausgeizen) nur noch etwa die Hälfte dieser Arbeitszeit. Und du kannst dir einen beliebigen Tag außerhalb der Arbeitseinsätze dafür vornehmen. Du musst nur den Termin einhalten. Das solltest du leicht schaffen.

Kurz zusammengefasst gilt **für Stundengutschriften** die Faustregel:

- Trage dich für den P21 Dienst in die dort aushängende Liste ein (die verantwortliche Parzelle hat Vorrang).
- Lies im „Weingeflüster“ oder im Internet nach, wann Veranstaltungen sind und melde dich als Hilfe bei Anita Kröker frühzeitig an.
- Melde dich bei Michael Lutsch für Mäheinsätze an (i.d.R. 2-3 Stunden je Einsatz).
- Melde dich bei Uschi Brauner für Rosenpflege-Einsätze an (i.d.R. 2-3 Stunden je Einsatz).
- Melde dich beim Leiter des jeweiligen Arbeitseisatzes für die Pflege nicht vergebener Reben an.

Für Punktegutschriften gilt:

- Liefere Deine eigene Rebenzeile an den Kontrollterminen (siehe JBP) normgerecht ab (bis zu 75 Punkte).
- Nimm an möglichst vielen der 14 Arbeitseinsätze teil (bis zu 70 Punkte).
- Melde dich bei Benno Jungblut für Spritzeinsätze an oder arbeite bei den aufgerufenen Sondereinsätzen, z.B. Pflanzen, Roden, Pflege der Drahtrahmen-Infrastruktur mit (bis zu 40 Punkte).
- Arbeite mit bei zusätzlichen Einsätzen (Sondereinsätze) für Rebschnitt, Gerten, Weinlese, Netzen, Pflanzen und Wässern (bis zu 40 Punkte). Die werden per E-Mail angekündigt.

Du hast also mehr als genug Gelegenheiten, Stunden und Punkte zu sammeln. Du musst es nur wollen, rechtzeitig planen und dich, wo nötig, anmelden.

Burkhart Rüster

Eine Rarität aus Erfurt

Von Matthias Kropp

Liebe Weinfreunde, Helga und ich haben über Ostern einen Kurzurlaub in Thüringen gemacht (in Waltershausen, dem Geburtsort von Helga).

Am Ostersamstag haben wir die sehr schöne Landeshauptstadt Erfurt besucht.

Und was sehen wir dort zu unserer Überraschung? Einen Weinberg mit etwas über 0,2 ha Fläche, der zum Weingebiet Saale-Unstrut gehört, und nur etwas kleiner als unser Weinberg in Bad Nauheim ist.



Er hat eine schöne Lage auf dem Petersberg, direkt am Südhang der Zitadelle Petersberg, gegenüber dem Erfurter Dom.

Ich habe mich ein wenig sachkundig gemacht:

Bewirtschaftet wird er von der Erfurter Weinzunft www.erfurterweinzunft.de . Wenn man die Homepage dieses Vereines durchstöbert, klingt alles etwas ähnlich wie bei uns. Interessant ist, dass diese Weinzunft ihren Wein öffentlich verkaufen darf.



Das obere Bild zeigt die Reben, die im Pendelbogen erzogen werden, wie die meisten der Rebstöcke, die wir dort gesehen haben. Nur wenige Ausnahmen mit Halbbogenerziehung waren zu sehen.

Wie wir erfahren konnten, werden die Weißweinsorten Müller-Thurgau, Silvaner und Riesling angebaut, dazu kommen die Rotweine Portugieser und Dornfelder. Die Weine tragen den Namen "Benedictus Cuvée". "Benedictus" steht für den Namen des Klosterordens auf dem Petersberg, der Benediktiner Mönche.

Leider hatten wir nicht die Gelegenheit, den Wein zu verkosten, aber das schöne Etikett möchte ich euch nicht vorenthalten:



Liebe Grüße
Matthias und Helga

Mit einem Schuss Wein

Aus „Die Zeit“ 11. März 2016

von **Artur Beck**

Wer mit Wein kocht, nutzt eines der vielseitigsten Gewürze, die Natur und Menschenhand erzeugt haben. Nur schlechter Wein taugt weder zum Trinken noch zum Essen.

Dass Wein ein guter Essensbegleiter ist und zu neuen Geschmackserlebnissen beiträgt, ist eine hinlänglich bekannte Tatsache.

Dass man mit dem Rebensaft aber auch vorzüglich kochen kann, beschränkt sich vielerorts auf "Coq au Vin" und Weinschaumcreme. Dabei bereichert Wein nicht nur Suppen und Saucen, sondern auch Gemüse und Terrinen, Fisch - Fleisch- und Geflügelgerichte - und natürlich Desserts.

Wer ein Suppenhuhn mit Wasser, Gemüse und einem kräftigen Schuss Weißburgunder kocht, verleiht dem Gericht Tiefe. Ochsenbäckchen, mit Gewürztraminer geschmort, bekommen eine ungeahnte Intensität, und eine Rotbarbe mit Spätburgunder-Butter ist ein Fest für die Sinne.

Grundsätzlich eignet sich jeder Wein zum Kochen, der beim Trinken Spaß macht und den Gaumen unterhält. Beim Kochen spielen alle Bestandteile des Weins eine Rolle: Tannine sind hitzeresistent und die Säure verkocht nicht, Zucker betont die Fruchtigkeit,und die Mineralität intensiviert sich beim Kochen.

Also eine Bouillabaisse mit einem trockenen Riesling oder Sauvignon und eine Obstsuppe mit einer weißen Spät- oder Auslese zuzubereiten ist in Ordnung, aber nicht umgekehrt. Zarter Fisch und Fleisch können prima in Wein pochiert und geschmort werden, wenn der rote Tropfen nicht zu viele Tannine hat.

Also lieber Zweigelt, Spätburgunder, St. Laurent oder Beaujolais als junger Bordeaux, Chianti und Barolo zu Lamm- Hasen- und Kaninchenkeulen.

Schön würzig: Hähnchenkeulen und Gemüse, zum Beispiel Zwiebeln, Oliven, Möhren oder Champignons werden in Öl angebraten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und dann mit Weißwein und Geflügelfond im Ofen gegart.

Sehr dunkles Fleisch, zum Beispiel Rinderbeinscheiben und Wildgerichte, kommt besser mit Bordeaux oder Rioja zurecht.

So wie ein Schuss Cabernet Sauvignon Rotkohl veredelt, belebt trockener Edelzwicker oder Riesling jedes Sauerkraut, den oft zu gestampftem Weißkohl empfohlenen Champagner sollte man jedoch lieber, trinken als ihn zu verkochen.

Noch ein Wort zum Alkohol im Wein: der verflüchtigt sich bereits bei einer Temperatur über 78° Celsius und ist nach dem Kochen im Küchendunst entschwunden.

Gelesen für die Weinfreunde
von Reinhard Wenske

Zum Schmunzeln

Unterhaltung im Bahnabteil zwischen Frankfurt und Bad Nauheim:
„Auf was kauen Sie denn da ständig herum?“
„Auf Traubenkernen.“
„Und wozu soll das gut sein?“
„Es fördert die Intelligenz.“
„Aha, können Sie mir auch vier Stück geben?“
„Gerne. Vier Stück kosten acht Euro.“
Der Fahrgast zahlt und bekommt die Kerne.
Nach einer Weile des Kauens meint er:
„Für acht Euro hätte ich mir aber jede Menge Trauben kaufen können!“
„Sehen Sie, die Kerne wirken schon!“

Jahresausflug am 13. u. 14. August in die Ruhrmetropole

Für unseren diesjährigen Jahresausflug haben sich die Verantwortlichen Anita und Bernd einiges ausgedacht, was mit Sicherheit noch jedem, der hier mitfährt, lange in guter Erinnerung bleiben wird.

Los geht's am Samstag, den 13. August um 7:00 Uhr in Bad Nauheim am großen Parkplatz Frankfurter Straße. Wie immer unterwegs, gibt es ein kleines Frühstück zur Stärkung für die anstehende Kulturreise.

Um die Mittagszeit werden wir dann unser wunderschönes Hotel Holiday Inn Essen City Centre beziehen. Je nach Witterung steht dann Freizeit für einen kurzen Einkaufs– oder Besichtigungsbummel im Stadtzentrum zur Verfügung.
Noch habe ich keine verbindliche Zusage für den Besuch des Stadions von Schalke 04 am Samstag oder Sonntag, welches wir unbedingt besuchen wollen. Ich hoffe, es klappt noch.

Spätestens um 17:00 fahren wir dann nach Bottrop in ein In-Restaurant—"Ich danke Sie!" dem Lippens Hof. Die Gaststätte gehört einem legendären Fußballspieler names „Ente" Lippens. Hier werden wir zu Abend essen und vieles auch über die Region und die Gaststätte erfahren. Ich darf Ihnen verraten, dass die Speisen und Getränke und das Ambiente hervorragend sind. Näheres über Lippens werde ich Ihnen im Bus auf der Hinreise erzählen.

Der Sonntag beginnt mit einem hervorragenden Frühstücksbüfett, bevor wir dann zur Zeche Zollverein aufbrechen. Die Zeche ist als UNESCO Kulturerbe ausgewiesen und ein einmaliges Erlebnis für alle Besucher. Lassen Sie sich überraschen!

Der späte Nachmittag ist noch abhängig von der Zusage des Besuchs bei Schalke 04, die an diesem Tag den sog. Schalke-Tag veranstalten.

Die Kosten für diesen Ausflug inkl. Hotel mit Frühstück, Busfahrt, Eintritt und Führung Zollverein sowie Besichtigung Schalke belaufen sich auf nur rund **100 Euro**.
Bis jetzt sind schon mehr als 30 Anmeldungen vorhanden, so dass Sie schnellstens zugreifen sollten. Anmeldung über Anita Kröker.

Unsere Veranstaltung „Französischer Abend“ bei Bernd Witzel in der Scheune war in der Vergangenheit der „Renner“, es kamen immer mehr Leute als angemeldet—und für alle war es ein toller Abend.

Dieses Jahr haben wir als Verein darauf verzichtet, weil es tatsächlich ein Zuschuss-Geschäft war mit außergewöhnlicher Organisation, das wir das so nicht mehr durchführen wollten.

Die Weinfreunde ließen aber nicht locker, und die Anfragen waren groß. So hat sich Bernd Witzel bereit erklärt, diese Veranstaltung in ähnlicher Form in seiner neuen „Kulturscheune“ zu echten Kalkulationen zu übernehmen.

Er bietet einen „Französischen Abend“ mit einem Aperitif und einem tollen französischen Büfett mit Wurst, Käse und Baguette zu 15 Euro an, dazu wahlweise für jeweils 3,00 Euro ausgesuchte französische Weine, also keine Weinprobe.

Damit wird die Nachfrage bei den Weinfreunden gestillt, und die Veranstaltung in ähnlicher Form beibehalten, seine Kulturscheune ist allen bekannt. Wer dabei sein möchte, ruft einfach Bernd Witzel an unter **0151 1470 1505**oder schickt ihm eine E-Mail unter: **bernd-witzel@web.de.**

Rest-Termine 2016

Samstag, den 16. Juli Ab 17:00 Uhr	Französischer Abend—diesmal anders—direkt über Bernd Witzel Tel. Nr. **0151 1470 1505** Siehe Hinweis!
31. Juli 2016	**Dinner im Weinberg** Beginn: 17:00 Uhr Näheres auf der JHV am 6.5.
13. -14. August 2016	**Jahresausflug nach Essen** m. Besichtigung der Zeche Zollverein
04.09.2016	**Weinausgabe** auf dem Anwesen von Bernd Witzel in Nieder-Mörlen 11:00 Uhr
16.-18.12.2016	**Christkindlmarkt** im Sprudelhof

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 **0171-8 678 208 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.

Bericht vom Weinberg

Es hat witterungsbedingt in diesem Jahr länger gedauert, bis unsere Reben die ersten Knospen zeigten. Der milde Februar hatte zwar mit viel Regen bewirkt, dass beim Schneiden bereits „weinende“ Gertenenden zu sehen waren. Der nasskalte März bremste aber die Entwicklung der Reben wieder aus.

Dann folgte eine feuchtwarme Periode, in der die Reben kräftig austrieben. Allerdings gab es zahlreiche Hagelschauer und kräftige Regengüsse, die uns Sorgen bereiteten. Glücklicherweise wurde unser Weinberg davon nicht betroffen.

Die meisten Weinfreunde hatten bei der Bewertung im April den Boden unter ihren Rebstöcken ordnungsgemäß bearbeitet. Es gab kaum Punktabzüge. Auch bei der Bewertung im Mai wurden kaum Punkte liegen gelassen. Hingegen war die Bewertung im Juni weniger erfreulich. Das lag sicher daran, dass einige Weinfreunde nicht erwartet hatten, dass das Gras und die Unkräuter sich so schnell wieder zeigen würden. Es gab viele Punktabzüge. Bei den kommenden Bewertungen können aber noch Punkte aufgeholt werden.

Beim Junieinsatz haben wir zum ersten Mal eingefädelt und ausgegeizt. Das rasche Wachstum der Reben wird uns auch beim Arbeitseinsatz am 29. Juni fordern. Wir werden vielleicht schon gipfeln müssen. Zudem müssen bis dahin noch einige Rebstock-Köpfe ausgelichtet werden. Das wurde leider im Weißweinbereich seither unterlassen. Wichtig ist es dabei, dass je Stock mindestens zwei, besser drei vitale Triebe stehen bleiben, die als Holz zum nächstjährigen Gerten dienen können.

Nach allem ist unser Weinberg aber gut im Schuss. Dank an alle, die dazu beigetragen haben.
Burkhart Rüster