FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 75 September 2016 16. Jahrgang



Foto: Günter Hoffmann

Liebe Weinfreunde,

jedes Jahr erleben wir etwas Neues auf dem Johannisberg, auf dass wir uns zunehmend einstellen müssen, um größere Verluste auf unserem Weinberg zu verhindern. War es im letzten Jahr ein ungewöhnlich heißer Sommer mit extremer Trockenheit, so ist es in diesem Jahr ein feucht-nasser Frühling und Sommer. Wie wir jetzt schon wissen, verursachte das Klima in allen Weinanbaugebieten erheblichen Schaden durch die verschiedensten Pilzkrankheiten. Die Arbeit auf unserem Berg wird nach wie vor sehr gut erledigt, wobei leider einige wenige Mitglieder das gesamte Erscheinungsbild eintrüben, da sie wohl den Bezug zu ihren Reben verloren haben. Diesbezüglich wird der Vorstand aktiv werden müssen.

Unser Fachberater Herr Fuchs hat den Weinberg natürlich auch in Augenschein genommen, wobei der Befall von Oidium seine auffälligste Beobachtung war und wir Hinweise zur vorzeitigen Bekämpfung bekamen (siehe gesonderten Bericht).
Erfreulich jedoch das Ergebnis der Ernte 2015. Rund 2600 Flaschen galt es nicht nur mit einem LKW und einem tragfähigen Hänger in Kiedrich abzuholen, sondern auch mit den notwendigen Etiketten zu versehen, was wie immer unter großem Einsatz unserer Weinfreunde ohne Probleme verlief (siehe gesonderten Bericht).

Dass unser Wein wieder hervorragend gelungen ist, wurde uns mehrfach bestätigt. Unsere Weinausgabe, aufgeteilt in ein Weinfest und die Weinausgabe selbst, war wieder ein großer Erfolg (siehe gesonderten Bericht).

Schon jetzt darf ich Ihnen mitteilen, dass wir zum Jahresende wieder über eine größere Anzahl von freien Reben verfügen werden. Dies werden wir über entsprechende Werbemaßnahmen an neue Mitglieder oder durch ein Umlegungsverfahren an unsere Mitglieder vergeben. Hier sind alle Mitglieder gefragt, bei dieser Aufgabe mitzuwirken.

Vorab hoffe ich jedoch auf große Beteiligung bei unserer traditionellen Veranstaltung **Erntedankfest** am 16. Oktober und **Essen aus der Region** am 18. November. Nicht mehr lange, und wir werden uns auch wieder am **Christkindlmarkt** beteiligen, wobei wieder viele fleißige Hände gebraucht werden.

Mein Dank an dieser Stelle für die große Teilnahme an den Arbeitseinsätzen, wobei auch unser neues Stunden- und Punktesystem sicherlich dazu beiträgt. Das Ergebnis zählt. Hoffen wir, dass es so bleibt.

Bernd Witzel

Bericht vom Weinberg
Besuch von Herrn Fuchs

Am 17. August 2016 hatten wir wieder Herrn Fuchs vom Weinbauamt Eltville zur Inspektion unseres Weinbergs eingeladen. Er fand leider etliche gravierende Mängel in der Pflege unserer Reben.

Zum einen ist ein großer Teil der Trauben in den hinteren Weißwein-Parzellen durch Oidium Befall unbrauchbar geworden. Wir mussten die betroffenen Trauben umgehend entfernen. (Siehe auch

https:/de.wikipedia.org/wiki/Echter Mehltau der Weinrebe)

Zum anderen hat sich in diesem Jahr die Kräuselmilbe wieder breit gemacht. Da ist heuer nichts mehr zu korrigieren.

Beide Probleme müssen aber zu Beginn des kommenden Jahres durch frühe und mehrfach wiederholte Spritzungen bekämpft werden. Sonst droht auch dann ein merklicher Ausfall an gesunden Trauben. Wir werden Herrn Fuchs die Spritzprotokolle 2016 senden, um genauere Anweisungen zu erhalten.

Zu den zahlreichen weiteren Themen, die von einigen Weinfreunden angeschnitten wurden, nahm Herr Fuchs eingehend Stellung.

Die rückläufigen Mostgewichte der letzten Jahre führt er darauf zurück, dass wir oberhalb des letzten Drahtes nicht mehr genug Laub stehen lassen.



Er schlägt vor, oben einen zweiten Fangdraht anzubringen. Die Triebspitzen lassen sich dann zwischen den beiden oberen Drähten einfädeln. Die Gipfelhöhe soll wieder mindestens 40 cm über den oberen Drähten eingestellt werden. Das gibt ein stabiles Laubwerk mit mehr Laubfläche und damit mehr Assimilation für Zucker.

Schäden durch die Kirschessigfliege konnte er an unseren Rotweinbeeren nicht finden.

Wir sollen da ständig kontrollieren und befallene Trauben ausmerzen. Ein Einnetzen der Reben schafft laut Herrn Fuchs der Kirschessigfliege wegen der Abschattung gute Lebensbedingungen. Andererseits schützen Netze gegen Vogelfraß und Wespenschäden. Herr Fuchs überließ uns die Entscheidung, wie wir vorgehen wollen. Im Hinblick auf den Totalausfall des letzten Jahres haben wir mit dem Einnetzen der gefährdeten Trauben begonnen.



Bild: Uschi Brauner

Weiterhin kritisierte Herr Fuchs die fehlerhafte Erziehung der jungen und neu gepflanzten Rebstöcke.

Sie sollen erst einmal mindestens drei Jahre unbeschnitten wachsen, um kräftig zu werden. Eventuell sich entwickelnde Trauben sollen frühzeitig entfernt werden. Die jungen Reben sollen weiterhin nur von Michael Lutsch betreut werden. Die übrigen Parzellenmitglieder sollen an den Jungreben keine Arbeiten außer der Bodenpflege verrichten.

Zu den abgestorbenen Jungreben gab Herr Fuchs mehrere Gründe an. In einem Fall fand er Schäden am Stamm vor. In einem anderen Fall war offensichtlich der Lehmboden durch zu starke Bewässerung verhärtet.

An mehreren Rebstöcken mit Kräuselmilbenbefall beanstandete Herr Fuchs, dass beim Gerten zu viele Augen stehen gelassen wurden. Diese Reben tragen daher zu viele Trauben und können diese Last nicht vernünftig versorgen. Ihre Blätter sind daher vergilbt, die Trauben klein. Hier müssen wir beim Gerten bereits Rücksicht auf die Dichte der Internodien nehmen. Sie sind bei Kräuselmilbenschaden wesentlich kürzer als bei gesunden Trieben. Aktuell ist die Zahl der Trauben auf ein erträgliches Maß zurück zu schneiden.

Viele dieser Probleme ließen sich vermeiden, wenn jeder Weinfreund sich bei den Arbeitseinsätzen an die schriftlich vorab gegebenen und vor Ort beispielhaft erklärten Anweisungen hielten. Da müssen wir dran arbeiten.
Im Übrigen lest bitte den Artikel „Oidium Befall“ von Bernd Witzel in dieser Ausgabe.
Burkhart Rüster

Oidium-Befall wird unsere Weinernte 2016 erheblich schmälern

Liebe Weinfreunde, während in den vergangenen Jahren auch hier und da einmal eine Pilzkrankheit oder die Kräuselmilbe uns einiges Kopfzerbrechen bereitete, konnten wir in der Regel doch immer kerngesunde Trauben bei unserem Winzer abliefern.

Bedingt durch die schlechten Witterungsverhältnisse bereitet der Befall von Oidium an den Trauben den Winzern landauf- landab erhebliche Probleme.

Während die Öko-Winzerbetriebe dieses Jahr von einem Totalausfall ihrer Ernte ausgehen, müssen auch wir mit erheblichen Einbußen rechnen.

Der Befall von Oidium (echter Mehltau) hat drastische Folgen. So ganz nebenbei hat auch die Kräuselmilbe wieder Einzug gehalten und die „Neuerscheinung“ Kirschessigfliege ist bis dato noch nicht in Erscheinung getreten und verschont hoffentlich unseren Weinberg.

Zur besseren Erklärung haben wir eine Beschreibung von Oidium (echter Mehltau) dieser Ausgabe beigefügt.

Da geeignete Spritzmittel auf dem Markt vorhanden sind, gilt es für uns, peinlichst darauf zu achten, dass im nächsten Jahr frühzeitig und öfters Maßnahmen zur Bekämpfung von Mehltau und Kräuselmilbe ergriffen werden.
Bernd Witzel

Bekämpfung von Echtem Mehltau Oidium (Auszug aus dem Informationsportal Ökolandbau.de)

Die Pilzkrankheit Echter Mehltau (*Oidium*) stellt weltweit die wirtschaftlich bedeutendste Rebkrankheit dar. Der Ascomycet befällt alle Europäer-Reben, wobei Sorten wie Chardonnay, Kerner, Scheurebe, Müller-Thurgau, Chenin blanc, Cabernet Franc, St. Laurent, Trollinger und Portugieser besonders anfällig sind.

Weniger anfällig sind die Burgundersorten sowie Cabernet Sauvignon, Syrah oder Tempranillo.

Biologie und Krankheitsbild



Foto: Eco-Consult

Befallene Trauben verhärten sich und platzen auf: Es kommt zum Samenbruch.

Der Pilz überwintert als Mycel zwischen den Knospenschuppen oder als sexuelle Fruchtform Kleistothecium (Dauerspore). Nach dem Austrieb wächst er auf die grünen Rebteile und bildet Konidien, die zu ständigen Neuinfektionen führen können. Der gesamte Vegetationskörper (Mycel und Konidienträger) befindet sich auf der Oberfläche der befallenen Organe, der Pilz lebt ektoparasitisch und heftet sich mittels Appressorien am Wirtsgewebe fest. Zur Nahrungsaufnahme penetriert der Pilz mit einer Saughyphe das Wirtsgewebe, wobei er direkt durch die Kutikula in die Reborgane eindringt.

Die Infektion und die Konidienbildung können sowohl auf der Blattober- wie auch auf der Blattunterseite erfolgen. Neben dem Befall der Blätter und dem damit verbundenen Assimilationsverlust ist der Pilz als Verursacher des Samenbruchs sehr gefürchtet. Er befällt Gescheine und Trauben.

Die Gescheine fallen ab, frühzeitig infizierte Beeren trocknen ein, etwa erbsengroße Beeren platzen auf, und die Beerenhaut verhärtet sich, während das Fruchtfleisch noch weiter wächst.

Die Krankheit nimmt ihren Anfang mit der Infektion der sich entfaltenden Blätter und Triebe im Frühjahr. Zwei Wege der Erstinfektion können dabei auftreten: Zum einen können die im vorangegangenen Sommer gebildeten und am Holz sowie am Boden überwinternden Dauersporen (Kleistothezien) auskeimen und durch Bildung eines Pilzgeflechts eine Neuinfektion setzen. Zum anderen kann die Infektion von Konidien ausgehen, die von sogenannten Zeigertrieben (flag shoots, drapeaux, siehe Bild) gebildet werden.



Die Zeigertriebe bilden sich aus den infizierten Winterknospen des Vorjahres. Die Bildung von Zeigertrieben ist stark sortenabhängig. Anfällige Sorten sind Kerner, Müller-Thurgau, Chardonnay sowie Carignan, während die Sorte Merlot nie Zeigertriebe ausbildet. Die kritische Zeit für die Knospeninfektion und damit für die Ausbildung der Zeigertriebe im Folgejahr ist das Drei- bis Sechsblatt-Stadium.

Vorbeugende Maßnahmen

Die Bekämpfungsmaßnahmen beginnen schon mit dem Anbau widerstandsfähiger Rebsorten sowie der Auswahl standortgerechter Veredelungskombinationen von Edelreis und Unterlage.

Sehr anfällige Sorten sind für den biologischen Anbau weniger geeignet als die resistenteren Sorten.

Allerdings lässt sich die Sortenzusammensetzung eines Betriebes nicht umgehend ändern, auch wenn Umveredlungen heute ohne größere Ertragseinbußen möglich sind. Langfristig werden "interspezifische" tolerante oder resistente Sorten an Bedeutung gewinnen.

Auch die Lage und die Erziehungsart beeinflussen Anfälligkeit und Widerstandskraft. So sind Standorte mit hohem Infektionsdruck weniger geeignet - ebenso Erziehungsarten mit dichter, geschlossener Laubwand. Durch termingerechte Laubarbeit wird das Infektionspotential wesentlich reduziert. So sind Kümmertriebe oder Doppeltriebe konsequent auszubrechen und Zeigertriebe frühzeitig zu entfernen.

Dinner im Weinberg



Foto: Michael Schreiber

Wir waren alle sehr gespannt auf die wetterabhängige Veranstaltung „Dinner im Weinberg“ am Sonntag, den 31. Juli, eine Veranstaltung, die wir so noch nicht hatten. Das Wetter war bis zum Schluss eine Zitterpartie. Als wir uns jedoch ganz oben auf dem Johannisberg überzeugt hatten, dass die Wolken und der Wind von der „richtigen“ Seite kamen, wurde ganz optimistisch zum Start des Dinners „geblasen“, die Wetterprognose von Bernd Witzel war richtig (bis auf einige Regentropfen) und hielt bis zum Schluss der Veranstaltung.

Die Weinfreundinnen hatten mal wieder die besten Ideen, wie man sich selbst und anderen eine lukullische Freude bereiten kann.

Da wurden große Mengen an Töpfen, Tellern und Leckereien herangeschleppt, die dekorativ auf den Tischen platziert wurden und bei deren Anblick das Wasser im Munde zusammen lief.



Einige brachten ganze Menüs mit und ließen die Tischnachbarn davon kosten.



Im Vorfeld stand jedoch die Arbeit, um den Platz an unseren Reben wohnlich herzurichten. Da wurden Bänke und Tische geschleppt, Tischdecken und Blumen zur Dekoration aufgelegt, ja, und nicht zu vergessen, die Getränke benötigten einen Kühlschrank, der ebenfalls mit Wein und Wasser von unseren Weinfreunden



organisiert und auf den Berg befördert wurde. Die Getränke waren alle bester Temperatur, und Bernd Witzel machte uns die Freude, den Mundschenk zu spielen.

Bernd machte mit seinem Schlepper, einem Hund und einigen Weinfreunden eine kleine Landpartie hinunter zur „Parzelle 21“ und holte dort Nachschub.



Eine gelungene Veranstaltung, die allen großen Spaß bereitete, einige meinten sogar, das könnte



doch häufiger stattfinden! Als Dankeschön erhielt Anita Kröker einen wunderschönen sommerlichen Blumenstrauß.



Bevor das Wetter sich änderte und die Dunkelheit hereinbrach, wurde aufgeräumt und die Spuren beseitigt. Der Weinberg konnte wieder zur Ruhe kommen.

Danke an die Veranstalter rund um Anita Kröker, die sich hier ins Zeug gelegt haben. Wir freuen uns aufs nächste Jahr, wenn wir wieder dabei sind!

Helga Ott Fotos: Reinhard Wenske

Jahresausflug in die Ruhrmetropole

Viel vorgenommen hatten sich die Weinfreunde aus Bad Nauheim, um in diesem Jahr bei einem zweitägigen Ausflug am 13. und 14. August ein Stück Kulturregion Ruhrgebiet zu erleben.

Am ersten Tag galt es zunächst einmal, die Stadt Essen näher kennen zu lernen, wobei das vielfältige Angebot von Cafés und Einkaufsmöglichkeiten individuell genutzt wurde.

Nach einem kurzen Check-in ins komfortable Hotel Holiday Inn ging es dann frühzeitig nach Bottrop in das im gesamten Ruhrgebiet bekannte Lokal des ehemaligen Fußballspielers Willi Lippens, genannt Ente Lippens. Fußballfans wissen, dass Ente Lippens die wohl berühmteste rote Karte während eines Fußballspiels bekam. Ein kleines Foul während eines Spiels ahndete der Schiedsrichter mit den Worten: „Ich verwarne Ihnen“, worauf Lippens antwortete: „Ich danke Sie!“, welches dann mit der roten Karte geahndet wurde.



Sein Werbeslogan „mitten im Pott wird ihre persönliche Feier zum Erlebnis!“ bestätigte sich sehr schnell, indem wir in dem gemütlichen Lokal Lippenshof „Ich danke Sie!“ hervorragend bewirtet wurden.



Angenehm war auch, dass trotz voller Belegung seines Lokals Willi Lippens für nette Gespräche und Fotos zur Verfügung stand.



.

Am Sonntag ging es dann sehr früh Richtung Gelsenkirchen, um die Möglichkeit zu nutzten, die „Veltins Arena“ von Schalke 04 unter fachkundiger Leitung zu besichtigen. Beeindruckend nicht nur das Stadion, sondern auch die Informationen, dass Schalke 04 einen eigenen Friedhof anlegen ließ, der binnen einer Woche von Schalke Anhängern reserviert war.



Auch durften wir erleben, dass an diesem Tag, dem „Schalke Tag“, rund 100.000 Fans das riesige Gelände um das Stadion besuchten, selbst Kinder im Kinderwagen trugen schon stolz das Trikot, womit die Bedeutung des Fußballs für das gesamte Ruhrgebiet dokumentiert wird.



Als nächstes stand unser Hauptziel, das kulturelle Herz des Ruhrgebiets, die Zeche Zollverein auf dem Programm.



Die Zeche Zollverein umfasst rund 100 Hektar und bereichert das Wort Industriekultur wie kein zweiter Ort.

Das einst größte Steinkohlebergwerk Europas wurde nach der Stilllegung 1986 unter Denkmalschutz gestellt und nach aufwändiger Sanierung 2001 zum Weltkulturerbe ernannt.
Es ist schon ein Erlebnis, durch die riesigen Industriehallen zu gehen und auf dem Dach des Hauptgebäudes in fast 50 m Höhe über die gesamte Anlage zu blicken.





Foto: Weltkulturerbe Zollverein

Einst wurde in dem Bergwerk mit einer täglichen Fördermenge von rund 12.000 Nettotonnen reiner Steinkohle die drei- bis vierfache Menge einer durchschnittlichen Ruhrgebiets-Zeche gefördert .

Leider war es unmöglich, die gesamte Anlage an einem Tag zu besichtigen, so dass wir uns nur auf das Interessanteste wie z. B. Bergwerksmuseen, die auf 3 Stockwerken untergebracht sind, konzentrierten.

So wie unsere Weinfreunde lassen sich mittlerweile rund 1.5 Mio. Besucher pro Jahr vom Weltkulturerbe Zollverein begeistern.





Vollgepackt mit vielen Eindrücken weit abseits vom Weinanbau brachte diese zweitägige Reise doch allen ein Stück des Lebens der Kumpel im Pott näher.

Bernd Witzel

Alle Jahre wieder Etikettieren



Für den 29. August hatten sich 40 Weinfreunde angemeldet, um in der Scheune von Bernd Witzel unseren neuen Wein, den 2015er, zu etikettieren. Nicht alle kamen, doch die vorhandene Mannschaft war ausreichend, um diese Aufgabe zu bewältigen.

Auch in diesem Jahr hatte Hiltrud Hölzinger, Fotografin und Künstlerin, für wunderschöne Etiketten gesorgt. Die Wächterfiguren, die am Ende des Aufgangs zum Sprudel den Besucher begrüßen, schmücken nun unser Etikett des 2015er Jahrgangs.

Seitdem der Korken in unserem Verein Geschichte ist und wir uns im letzten Jahr für Schraubverschlüsse entschieden hatten, entfällt der Vorgang des Anschrumpfens von Schrumpfkapseln auf die Weinflaschen, sodass das Etikettieren nun aus folgenden Arbeitsschritten besteht: Flaschen reinigen, Etiketten vorne und hinten

aufbringen, Kartons falten und Flaschen in Kartons einpacken, diese verschließen und bis zur Weinausgabe lagern. Das klingt einfach, doch vor dem Erfolg fließt jede Menge Schweiß.



Zunächst muss der Hof umgeräumt und ein kleiner Plausch gehalten werden, ja, und gekehrt wird auch erst einmal.

Das Zelt für die Lagerung und spätere Ausgabe der Weinflaschen wird aufgebaut:, und die



Flaschencontainer werden an den richtigen Platz gefahren.



Dann werden die Arbeitsplätze aufgebaut.

Holzpaletten werden auf die Tische verbracht, so dass die Flaschen zur Bearbeitung in die Ritzen gelegt werden können.





Noch schnell ein bisschen Small Talk“, bevor die Arbeit beginnen kann.



Jetzt kommt erst mal die Ansage vom „Chef“, damit jeder weiß, was er zu tun hat.



Nun tritt Nina mit ihrer schweren Kamera in Aktion. Das Ergebnis können wir dann später auf unserer Homepage sehen!





Hohe Konzentration bei der Arbeit.



Die Kartons müssen „in Form gebracht“ werden, bevor jeweils 12 Flaschen hinein können. Dann werden die Kartons sicher verschlossen.



Verschnaufpause muss auch mal sein.



Die Weinfreunde beendeten die Arbeit bei einer leckeren Suppe von Elo mit einem Nachtisch und anschließend bei einem Glas Wein.

Danach folgten die Aufräumarbeiten, die Scheune musste schließlich für die nächste Veranstaltung hergerichtet werden.

Allen Weinfreunden, die hier eine tolle Gemeinschaftsarbeit geleistet haben, sei Dank. Die Unentwegten blieben noch eine Weile beisammen und genossen ein herrliches Glas Wein bei schönen Gesprächen.

„The same procedure as every year“, wir freuen uns schon auf das nächste Jahr, wenn es heißt:
„ Etikettieren für alle!“.

Helga Ott

Weinausgabe

04.09.2016

Vinum dispartitum est! Der Wein ist verteilt!

Die Weinausgabe an die Mitglieder des Freundeskreises Weinanbau am Johannisberg krönte wie jedes Jahr die bunte Veranstaltungsreihe der Weinfreunde, zu der Bernd Witzel und Margrit Lehmann mit vielen Helferinnen und Helfern ihre Kulturscheune „Zum grünen Baum“ prächtig herausgeputzt hatten.

Als mich Helga Ott vor einigen Tagen bat, auch in diesem Jahr für alle, die nicht an diesem fröhlichen Fest teilnehmen konnten, das Ereignis für das nächste „Weingeflüster“ zusammenzufassen, antwortete ich ihr im Scherz:„Kein Problem, ich habe ja noch das Manuskript vom Vorjahr auf der Festplatte.“ Aber dann wurde heute morgen schnell klar, dass meine Aufzeichnungen vom Vorjahr wohl nicht zu gebrauchen sein dürften.

Der Frühstückstisch war gerade abgeräumt - ein Blick zum Himmel: Oh je, dicke graue Wolken, wohin man blickte. Heftige Windböen wirbelten ein paar trockene Blätter über den Gartenweg, und dann fielen auch schon die ersten dicken Tropfen. Es war über Nacht Herbst geworden.

Es schien so, als würde das Fest der Feste im Weinfreunde-Eventkalender nicht nur wie üblich feucht-fröhlich enden, sondern erst einmal nass-kalt und ungemütlich beginnen. Gegen 11:00 Uhr bog ich mit dem Rad auf den Witzel‘schen Hof ein.

Da saßen doch tatsächlich schon einige leicht verloren wirkende Gestalten im Dunkeln unter dem schützenden Scheunendach. Vom Hausherrn war noch nichts zu sehen, aber das Catering-Team um Anita Kröker war bereits auf dem Posten unter dem weißen Partyzelt. Auch



Grillmeister Gerd Schröder, dieses Jahr unterstützt von Matthias Kropp, hatte die beiden Profi-Grills schon vorbereitet .

Jetzt fehlten nur noch die Gäste. Dann endlich, mit dem ersten Wolkenloch und einem hoffnungsvoll zartblauen Himmelsstreifen im Westen erschienen dann auch die Weinfreunde und die geladenen Gäste vom Kleintierzüchterverein Nieder-Mörlen, die sich seit Jahren mit unserem Freundeskreis den Vorsitzenden teilen müssen.

Doch unser Präsident Bernd Witzel wäre nicht Bernd Witzel, wenn er nicht neben seinen doch wieder übernommenen politischen Ämtern im Kreistag und der Stadtverordnetenversammlung auch noch zwei hiesigen Vereinen vorstehen, nebenher Apfelwein keltern, den launigen Kulturscheunenwirt geben und zudem noch massenweise vom eigenen, ungespritzten Obst Marmelade kochen könnte. Dass in und um Nieder-Mörlen nicht nur Erdbeeren gedeihen, Kirschen reifen und Quitten wachsen, erkennt man weiter hinten in der Scheune an stapelweise feil gebotener hausgemachter Orangen/Karotten-Konfitüre. Übrigens zu einem äußerst fairen Preis. Die Orangen stammten wohl aus Bernds und Margrits zweiter Heimat Südfrankreich, nehme ich an. Denn trotz des Klimawandels, den wir auch auf dem Johannisberg inzwischen wahrnehmen können, habe ich auf unseren Streuobstwiesen bislang noch keine Orangenbäume blühen sehen.

Um 12 Uhr war es dann soweit. Die Bänke waren



jetzt besetzt, die ersten Johannisberger Viertele wurden geschlotzt (so nennen das die Schwaben) und vom Grill wehten inzwischen appetitanregende Düfte herüber.



Das Hintergrund-Volksmusik-Medley wurde zur allgemeinen Freude endlich unterbrochen, der „Chef“ schnappte sich das Mikrofon und trat in seiner eigenen Tracht, d.h. dem allseits bekannten anthrazit-karierten Hemd, alpenländisch anmutender Strickweste und todschicker beige-brauner feinster Kalbslederhose (keine Krachlederne !!!) unter den roten japanischen Sonnenschirm. Den wusste man inzwischen als Schattenspender zu schätzen, denn der Sommer



hatte sich rechtzeitig zum offiziellen Festauftakt doch noch einmal zurückgemeldet.



Bernd Witzel begrüßte alle anwesenden Weinfreundinnen und -freunde und deren Gäste und verwies darauf, dass das für Bad Nauheim aktuell angesagte Gewitter, wie er seiner Smartphone-Wetter-App entnommen hatte, wohl glücklicherweise doch in Offenbach hängengeblieben sei, wohingegen einige Gäste aufgrund der Verkehrslage (Stau auf der A5 bei Friedberg) sich doch etwas verspätet hätten. Daher wolle er sich erst einmal kurz fassen (hat gestimmt!), dankte allen fleißigen Helfern für ihren wiederholt großartigen Einsatz, die perfekte Partyorganisation, und dann endlich erklärte er das Buffet für eröffnet.

Bevor allerdings die Nordic-Walking Stöcke und diverse Gehhilfen weggestoßen wurden, um ungehindert das Buffet zu stürmen, wurde noch unser diesjähriger Ehrengast aufs herzlichste be-



grüßt. Oswin Veith, seines Zeichens CDU-Bundestagsabgeordneter des Wetteraukreises, beehrte trotz des stets angespannten Terminplans unseren Verein und freute sich mit uns, die diesjährige Weinausgabe zu feiern. Der spontan aufbrausende Applaus war ehrlich und hat ihm sichtlich gut getan. Doch dazu später noch mehr.

Jetzt war erst mal Essen fassen angesagt. Das Buffet bot wie immer reichlich Abwechslung an bodenständigen und auch exotischen Salaten wie z.B. einem leuchtend pink-farbigen Reissalat. Auf manchen Tellern hatten dann das zarte Schweinesteak oder die knackige Bratwurst nur noch quer *über* den Salaten Platz.

Angenehm gesättigt und guter Stimmung, freuten sich dann die Gäste auf den zweiten Teil der Ansprache unseres Präsidenten. Einen lang anhaltenden und auch erleichterten Applaus spendeten die Anwesenden Gerd Schröder – unserem Mann am Grill, der nach einer schweren gesundheitlichen Krise endlich wieder für das „fleischliche“ Wohl seiner Vereinsgenossinnen und –genossen sorgen konnte. Und auch Weinfreund Rainer Dauth wurde freudig begrüßt, der auch von einer schweren Krankheit wieder genesen und anwesend war .

Anita Kröker und das gesamte Gastro-Team, alle Salat- und Kuchenspender/innen und auch das im Hintergrund werkelnde Geschirrspül-Team wurden ebenfalls mit einem kräftigen Applaus bedacht. .

Und wenn man schon beim „Danke“ sagen war, wurden auch die 40 Helferinnen und Helfer erwähnt, die insgesamt 5200 Etiketten auf 2600 Flaschen des Jahrgangs 2015 geklebt hatten. Es ist ebenfalls schon gute Tradition, dass die Etiketten auch dieses Jahr wieder von der Bad Nauheimer Künstlerin und Fotografin Hiltrud Hölzinger mit Jugendstilmotiven aus dem Sprudelhof ansprechend gestaltet wurden. Zum Inhalt der Flaschen sei so viel gesagt: Der Rosé – zum Roten hatte es erntebedingt auch 2015 nicht gereicht - darf noch ein wenig liegen, bis sein feinherber Charakter zur vollen Geltung kommt. Der Weißwein hingegen wurde von Bernd Witzel schon als gelungenes Tröpfchen bezeichnet. Probiert die Weine doch einfach selbst.

Jetzt haben wir den Ehrengast fast vergessen. Der steht ja immer noch unter dem roten Japanschirm und inzwischen bei ihm auch unser ehemaliger Stadverordneten-Vorsitzender



Prof. Dr. Friedrich-Karl Feyerabend mit Gattin.

Es fehlte jetzt eigentlich nur noch die amtierende Steinfurther Rosenkönigin Anna I. am Promi -Tisch, die der Einladung des Vereinspräsidenten dann aber leider doch nicht nachgekommen ist.

Umso glücklicher schätzten wir uns, Oswin Veith - Mitglied des Bundestags und aktiver Kommunalpolitiker im Wetteraukreis - in der Scheune zu begrüßen. Er hat diese Einladung sogar dem Erntedankfest der Wetterauer Landwirte vorgezogen. Damit hat er sich zum Ehrenmitglied empfohlen und als echter Weinfreund „geoutet“.

Seine Rede begann er mit der launigen Bemerkung, dass es ihm eine besondere Ehre sei, bei uns einmal den „Dinner-Speaker“ machen zu dürfen. Diese Aufgabe ist üblicherweise sehr angenehm, bedeute sie doch in aller Regel, dass der Redner ein ansehnliches Honorar einstreicht und endlich einmal wirklich ausschweifend sprechen dürfe. Daher hat er sich vorsichtshalber einmal auf 1 ½ Stunden zur Überbrückung der Redezeit zwischen Steak und Kuchen eingestellt.

Nachdem die Honorarfrage dann sehr schnell geklärt war, dauerte es dann bis zu Kaffee und Kuchen nur noch wenige Minuten. Diese Zeit nutzte Oswin Veith, um den aktiven Mitgliedern für ihre Arbeit im Verein, für die Stadt Bad Nauheim und den Wetteraukreis zu danken. Mit der Bewirtschaftung des Johannisbergs sei nicht nur eine schon auf die Römer (*siehe Überschrift!) zurückgehende Weinbau-Tradition wieder belebt worden, sondern auch ein wichtiger touristischer Anziehungspunkt im Kreis geschaffen worden, der nicht nur die Kurgäste erfreue.

Die gemeinschaftliche Leistung engagierter Bürger/innen, die nicht nur in ihrer Freizeit einen „hochkarätigen Tropfen“ produzierten, sondern auch die enge Verbundenheit mit ihrer Heimat aktiv pflegen, braucht unsere Gesellschaft dringend.

Das dicke Lob war unserem „Oberwinzer“ Bernd dann natürlich je eine Flasche Rosé- und Weißwein wert und wurde mit einem anerkennenden Applaus durch die solchermaßen Gelobten bedacht.



Prof. Feyerabend als „erster Bürger a.D.“ blieb eine eigene Ansprache erspart. Er erhielt aber natürlich trotzdem auch ein Weinpräsent.

Nachdem die letzten Kuchenkrümel und Tortenreste ver-



drückt waren, wurden pünktlich um 15:00 Uhr die Seitenwände des Wein-Pavillons aufgerollt. Schon wenige Minuten später bildete sich bereits eine lange Schlange vor der Weinausgabe.



Ob am Ende alle mit Ihrer „Ausbeute“ zufrieden waren, kann ich nicht mehr berichten. Ich musste mich erst einmal um den sicheren Abtransport des eigenen Kontingents kümmern.

Mit meinem flüssigen Lohn als Hobbywinzer vom Johannisberg bin ich dieses Jahr aber mehr als zufrieden



Wenn es dann beim 2016er Pilzbefall bedingt ein paar Flaschen weniger werden sollten, macht’s auch nichts.

Ich denke, Helga Ott und alle anderen, die nicht gekommen sind, ärgern sich jetzt ein ganz kleines bisschen, dass sie ihren Urlaub nicht doch um eine Woche verschoben haben.

Dr. Frank Mörsberger

Kleine Flurbereinigung zum Jahresende

Zum Jahresende steht eine kleine Flurbereinigung an. Einige Weinstöcke wurden zurückgegeben durch Austritt oder durch Umstellung auf passive Mitgliedschaft.

Wer zum Jahresende Änderungen plant, seinen Bestand vielleicht aufstocken oder abgeben möchte, möge sich bitte schnellstmöglich beim Vorstand schriftlich melden. Nur so können wir Wünsche von den Mitgliedern berücksichtigen. Wenn die Planung einmal vollzogen ist, wird diese nicht mehr verändert, hängen doch damit viele Aufgaben zusammen.

Es muss nicht nur geplant werden, es müssen auch neue Zertifikate erstellt werden und dem Weinbauamt Mitteilung gemacht werden. Außerdem müssen unsere internen Listen verändert werden.

Also bitte nicht lange warten, sondern schnellstens schriftlich mitteilen, wenn sich jemand verändern möchte.

Bernd Witzel

Nachruf

Karl-Hermann Weyerstall †

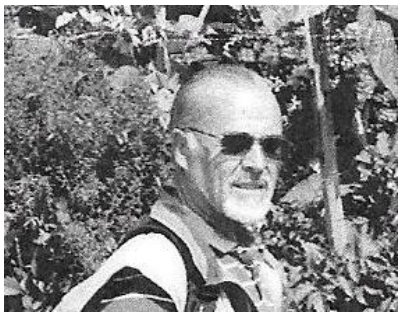


Foto: privat

Für die Weinfreunde völlig überraschend ist unser Weinfreund Karl-Hermann Weyerstall im Alter von 73 Jahren gestorben. Karl-Hermann war passives Mitglied seit dem Juli 2015.

Unser Mitgefühl gilt seiner Lebensgefährtin Gisela Hilger und seiner übrigen Familie. Wir wünschen ihr für die kommende schwere Zeit alles Gute. Wir werden Karl-Hermann ein ehrendes Andenken bewahren.

Bernd Witzel

Herzlichen Glückwunsch



Theo Schellberg und seine Karin

haben sich nach langjähriger „wilder Ehe" „getraut". Die Weinfreunde haben dies erfahren und während des „Dinner im Weinberg" diese Glückwunschkarte produziert und zugeschickt.

Wir wünschen den Vermählten alles Gute für ihre gemeinsame Zukunft!

Leider liegt uns kein Foto von dem glücklichen Paar vor, daher der Abdruck unserer persönlichen Glückwunschkarte.

Helga Ott

Liebe Weinfreunde, die Weinlese steht vor der Tür, und wir feiern wieder unser **Erntedankfest** mit allen Weinfreunden in der „Parzelle 21", wo wieder gegrillt wird und die Weinfreunde zum Abschluss ihrer Arbeit auf dem Berg zu einem fröhlichen Treiben zusammen kommen. Helfer sind hier wieder erwünscht. Bitte bei Anita melden.

Essen aus der Region

Wir nähern uns dem Jahresende, und dieses ist fast nicht mehr denkbar ohne Margrits und Bernds Veranstaltung mit leckeren Speisen aus der Region. Lassen wir uns auch diesmal von ihnen überraschen. Anmeldung nur über Anita.

Der **Nachzüglertermin** ist die letzte Möglichkeit, den zustehenden Wein auf dem Hof von Bernd Witzel abzuholen. Danach geht nichts mehr, und was bis zum Jahresende nicht abgeholt wurde, gehört dem Verein. Denkt daran!

Helga Ott

Bildmaterial: Ernst Stadler, sofern nicht anders ge-

Rest-Termine 2016

16. Oktober **ab 11:00 Uhr**	**Erntedankfest** „Parzelle 21"
18. November **19:00 Uhr**	**Essen aus der Region** mit Bernd und Margrit „Parzelle 21"
19. November **10:00–12:00 Uhr**	**Nachzüglertermin** Weinausgabe Hof Bernd Witzel in Nieder-Mörlen
Weinlese	Termin wird über die Medien bekannt gegeben.
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

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.