FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 76 Dezember 2016 16. Jahrgang



Liebe Weinfreunde,

die Adventszeit ist eine Zeit der Vorbereitung auf Weihnachten und auch eine Zeit, über das hinter uns liegende Jahr nachzudenken. Die politischen Geschehnisse in der Welt haben viele von uns verunsichert. Denken wir an den beispiellosen Wahlkampf in Amerika, der einen unberechenbaren Milliardär zum mächtigsten Mann der Welt gemacht hat, denken wir aber vor allen Dingen an die große Not in den verschiedensten Ländern Afrikas, den Kriegsgebieten, denken wir an Syrien. Die Achtung vor den Werten unserer Gesellschaft, die wir uns hart erkämpft haben, scheint auf vielen Ebenen in Gefahr zu sein. Verschließen wir uns nicht vor dem Elend in der Welt und versuchen wir, dazu beizutragen, dass die Welt ein kleines Stückchen besser wird, im Kleinen fängt alles an.

Um unseren Freundeskreis Weinanbau ist es bestens bestellt. Die Ertragsmenge und die Qualität unseres Weines kann als sehr gut, wenn nicht sogar als ausgezeichnet bewertet werden, und dies ist ein Grund zur Freude. Ein Sprichwort sagt: „Wenn es dem Esel zu wohl ist, geht er auf's Eis". Seit einiger Zeit beobachte ich eine Strömung bei einigen wenigen unserer Mitglieder, die in eine bedenkliche Richtung führt und die mich nachdenklich stimmt. Wenn das Hauptziel nur noch die Optimierung von Punkten, Stunden und ähnliches ist, treten die Werte unseres Vereins, für die wir angetreten sind, in den Hintergrund. Denken wir doch nicht nur an Vorteil oder Profit, beste Punktezahlen und viele geleistete Stunden, sondern in erster Linie an den Zusammenhalt und den Gemeinschaftsgeist, die Freude an der gemeinsamen Arbeit, all das, was uns in den Jahren der Vergangenheit erfolgreich werden ließ. Vielleicht ist die Weihnachtszeit dazu geeignet, darüber einmal nachzudenken.

Ich bitte die Weinfreunde, mich dabei zu unterstützen, Miesmacher und Technokraten in ihre Schranken zu verweisen. Der Verein sind wir alle, jeder einzelne von uns. Wir haben ein gemeinsames Ziel, die Arbeit an der Rebe und unser Vereinsleben, das uns Entspannung, Freude und Erholung bietet, für aktive und passive Mitglieder.

Ich möchte die letzte Ausgabe des „Weingeflüster" in diesem Jahr nutzen, um mich bei allen Mitgliedern herzlich zu bedanken, die 2016 engagiert und mit Freude das Vereinsleben mitgestaltet haben. Ich darf Ihnen allen, auch im Namen des Vorstandes, ein frohes und gesegnetes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch in das neue Jahr 2017 wünschen. Möge das neue Jahr uns allen Glück, Zufriedenheit und vor allem Gesundheit schenken.

Herzlichst Ihr

Bericht vom Weinberg

Das Weinjahr 2016 hatte für uns unerwartete Höhen und Tiefen. Das feuchtkühle Aprilwetter ließ unsere Rebstöcke lange nicht sprießen. Mit der dann einsetzenden feucht-warmen Periode wurde die Entwicklung unserer Reben allerdings begünstigt. Ende Mai war die Blüte beendet. Unsere Reben waren bis dahin kräftig gewachsen.

Mit Sorge beobachteten wir in der darauf folgenden Zeit mit Hagel und Starkregen unseren Berg. Glücklicherweise hatten wir, im Gegensatz zu einigen benachbarten Regionen, daraus keine Schäden. An eine Bodenbearbeitung war aber viele Tage nicht zu denken. Das oft feuchtwarme Wetter trieb massenhaft Wicken, Gras und andere Kräuter aus. Dennoch war der Berg bei den vier Abnahme-Terminen in gutem Zustand. Es gab nur wenige Rebenbesitzer, die ihre Bodenbearbeitung vernachlässigt hatten.

Es wurde auch fleißiger als in 2015 eingefädelt und ausgegeizt. Trotzdem waren bereits im August am Osthang reihenweise Ehrenfelser-, Kerner- und auch Riesling-Trauben derart mit Oidium befallen, dass wir sie auf Rat unseres Weinbauamt Betreuers, Herrn Fuchs, entfernen mussten. Die Ursachen für den Befall müssen wir noch ergründen. Das Pilz freundliche Wetter hat da wohl mitgespielt. Viele Winzer hatten in diesem Jahr ebenfalls erhebliche Ausfälle.

Mit Spannung haben wir daher darauf gewartet, wie sich unsere Trauben bis zur Lese weiter entwickeln würden. Glücklicherweise breitete sich der Oidium-Pilz nicht weiter aus.

Die sonnigen Oktobertage förderten stetig das Mostgewicht in den Trauben. Die roten Sorten hatten als erste die 80⁰ Öchsle überschritten, und ihre Kerne waren dunkel. Die weißen Sorten hingegen hinkten gut 10⁰ Öchsle hinterher. So wurde die Lese des Rotweins vorgezogen.



Beim allgemeinen Arbeitseinsatz am 8. Oktober haben wir den Rotwein gelesen. 45 Mitglieder hatten ab 13:00 Uhr in einer Stunde die Netze der sieben Rotwein-Parzellen entfernt., aufgerollt, mit Parzellennummern versehen und sorgfältig für das nächste Jahr verstaut.

Die rundum gesunden Trauben waren bereits um ca. 16 Uhr gelesen und problemlos in den Sprin-



ter-Kleinlaster verstaut, den die Firma Geyer uns wieder freundlicherweise zur Verfügung gestellt hatte.



Fleißige Hände stampften beim Winzer die rund 2000 Liter Lesegut auf 1100 Liter Maische ein. Michael Katz presste daraus schließlich rund 800 Liter Most bei 89⁰ Öchsle. Beachtlich war es, dass die Sorte „Regent“ in diesem Jahr nicht früher reif war als der Spätburgunder. So konnten beide Rebsorten gemeinsam gelesen werden. Wir hatten auch keine Hinweise auf einen Befall durch Essigfliegen.

Am 22. Oktober waren auch die weißen Trauben reif für die Lese. Die Lese gestaltete sich aber problematisch. Nicht nur, dass weit weniger Aktive sich beteiligten, sondern auch weil viele Pilz befallene Trauben per Hand ausgelesen oder geteilt werden mussten.

Nicht zuletzt hatten wir zu wenig Transport-Kapazität vorgehalten und mussten Teile der Lese kurzfristig und verspätet mit eigenen PKWs nach Kiedrich fahren. Gegen 19:00 Uhr hatten wir dort mit Hilfe der Winzerfamilie alle Trauben in die große Presse geschaufelt. Matt aber zufrieden sahen wir noch den ersten Strahl Most aus der Presse fließen. Dann ließen wir den Abend, wie üblich, beim „Scharfenstein" ausklingen, ehe wir nach Hause aufbrachen.

Michael Katz gab am Folgetag das Ergebnis durch: Er konnte 930 Liter weißen Most bei guten 86° Öchsle auspressen. Auch der Säuregehalt ist moderat.

Wer nicht nach Kiedrich gefahren war, fand sich nach dem Lesen in der „Parzelle 21" ein und genoss dort bis in die späten Abendstunden die Leckereien der Bewirtungsmannschaften.

Rundum: wir können, trotz allen Unbills im Laufe des Jahres, etwa 2000 Flaschen qualitativ ansprechenden Weines erwarten.

Dank gebührt allen, die sich an der Pflege der Reben, der Lese und bei der Bewirtung beteiligt haben.

Burkhart Rüster

Erntedankfest

Unser diesjähriges Erntedankfest wurde am 16. Oktober in der „Parzelle 21" bei strahlendem Sonnenschein gefeiert. Viele Produkte aus dem Garten unseres Präsidenten konnte man kaufen und frisch gepressten Süßen probieren.



Viele Weinfreunde und Gäste aus der Umgebung Bad Nauheims sind unserer Einladung gefolgt und stürmten gut gelaunt in das Weinfreundehaus. Bänke und Tische wurden nach draußen getragen, um in vollen Zügen den sonnigen Herbsttag zu genießen.

Diesmal gab es feine Weißwürste mit Laugenstangen und am Nachmittag u. a. leckere selbstgebackene Blechkuchen. Da blieben keine Wünsche offen. Ein Gläschen Wein zum Zwiebelkuchen - herrlich, da kommt Freude auf!

Am Abend war alles ausverkauft. Nicht einmal ein Schmalzbrot war noch zu haben. Ein gelungenes Fest.



Die Organisatoren waren zufrieden.

Der Dank geht an alle, die zum guten Gelingen beigetragen haben. Anita Kröker

Bilder: Uschi Brauner

Essen aus der Region

Alle Jahre wieder laden Bernd und Margrit zum Essen in unsere „Parzelle 21" ein, immer nach dem Motto „Essen aus der Region".

Dieses Jahr haben sich die beiden für den 18. November von ihrer französischen Zweitheimat inspirieren lassen und die heimischen Produkte auf französische Art abgewandelt.



Nach einer spaßigen Ansprache von Bernd wurde die Vorspeise, Rote Bete mit Feldsalat, mit Äpfeln und Nüssen verfeinert, aufgetragen. Danach kam eine Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Knoblauch, Majoran und angeröstetem Speck mit Zwiebeln abgeschmeckt. Crème frâiche als Tüpfelchen auf dem i durfte nicht fehlen.

Eigentlich waren ja schon alle satt. Dann folgte jedoch als Hauptspeise ein köstlicher Burgunderbraten mit Spätzle, Kartoffeln und Rotkraut

Auch der Nachtisch ließ sich kaum toppen, Apfel- und Birnenstücke mit Eis, Vanillesauce, Eierlikör und natürlich Sahnehäubchen. Alles lecker und kalorienreich, doch davon wollte der Gaumen an dem Abend nichts wissen.



Nach dem Essen gab es traditionell etwas Hochprozentiges, in diesem Fall wahlweise einen Lebkuchenlikör (jawoll) oder einen Tresterbrand von einem Piesporter Riesling. Das Essen und die Getränke waren vorzüglich, und das zu einem kleinen Preis!

Zu guter Letzt wurde noch ein Quiz veranstaltet, das den Gewinnern kleine Preise bescherte. Alle waren hoch zufrieden, und die Stimmung konnte nicht besser sein. Als Dankeschön für ihre Hilfe erhielten Elo und Anita ein erlesenes Speiseöl aus Frankreich.

Zum Abschluss dankten Burkhart und Uschi mit kleinen Geschenken und Plätzchen-Leckereien den Organisatoren und bekräftigten den Wunsch auf Fortführung dieser schönen Tradition „Essen aus der Region“. Helga Ott

Liebe Weinfreunde,

als Redakteurin eurer Mitgliederinformation „Weingeflüster“ und im Namen des Internet-Teams Bernd Kliebhan, Dr. Frank Mörsberger und Günter Hoffmann wünsche ich euch allen ein frohes Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr! Wir freuen uns auf eure Anregungen, Beiträge und konstruktive Kritik!

Danke auch an alle, die immer wieder interessante Artikel liefern und nicht müde werden, zu gutem Fotomaterial beizutragen! Prost Neujahr! Helga Ott



Bildmaterial, wenn nicht anders erwähnt, Ernst Stadler

Termine

16.-18.12.2016	**Christkindlmarkt** im Sprudelhof
31. Dezember 2016 ab 22:00 Uhr	**Silvester in „Parzelle 21“**
1. Januar 2017 11:00 Uhr	**„Bergputze“** - Wir räumen den Berg auf und essen gemeinsam zu Mittag.
11. Februar 2017 14:00 Uhr	**Erster Arbeitseinsatz** im neuen Jahr!
12. Februar 2017 14:00 Uhr	**Erster geöffneter Sonntag** in P21 im neuen Jahr!
01. Februar 2017 19:00 Uhr	**Erste PZB Sitzung** in P21 im neuen Jahr !
01.März Aschermittwoch 19:00 Uhr	Heringsessen „Parzelle 21“ ★
10. September 2017 11:00 Uhr	**Weinausgabe 2017** bei Bernd Witzel in der Kulturscheune NM

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.