FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 83 Februar 2018 18. Jahrgang



Diese Weinfreunde und Michael Schreiber, der das Bild schoss, hatten sichtlich Spaß beim Aufräumen des Johannisberg

Liebe Weinfreunde,

auf geht's in das Jubiläumjahr 2018! Das hervorragende Ergebnis auf unserem Berg und im übrigen Vereinsgeschehen soll uns auch im anstehenden Jahr anspornen. Die wenigen Wochen um Weihnachten und Neujahr herum brachten für einige von uns überraschend Zusatzaufgaben, da die Werbeaktion kurz vor Weihnachten sehr erfolgreich war und die Urkunden noch rechtzeitig unter den Weihnachtsbaum der neuen Mitglieder liegen sollten. Auch die Nachlese vom Christkindlmarkt war nicht mit Ende der Veranstaltung abgeschlossen, sondern beanspruchte einige von uns noch etliche Wochen danach. Für unsere gemeinsamen Ziele ist wieder jede Unterstützung gefragt, zumal die neuen Mitglieder in die einzelnen Arbeitsschritte und sonstige Aktivitäten eingewiesen werden müssen.

Wie wertvoll das harmonische Zusammenspiel zwischen Vorstand, den PZB und den Mitgliedern ist, haben wir am erfreulichen Ergebnis 2017 erneut feststellen können. Auch die Integration der neuen Mitglieder 2017 ist bestens gelungen. Die gesamte derzeitige Situation kann also als sehr positiv beurteilt werden. Dass Peter König vor kurzem erfreut feststellen konnte, alle zu leistenden Dienste in der „Parzelle 21" für das anstehende Jahr schon namentlich besetzt zu haben, ist ein schönes Beispiel dafür.

Vor uns steht in aller Kürze die Aktiven-Versammlung, die wie immer für alle Mitglieder, auch für die passiven, interessant sein dürfte, sowie die Jahreshauptversammlung Mitte April.

Auch die Veranstaltungen wie Heringsessen am Aschermittwoch und Grüne Soße an Karfreitag sind in diesem Jahr wieder auf dem Plan. Hier und da sind noch Plätze frei, daher bitte bei Interesse bei Anita Kröker anmelden. Alle anderen Veranstaltungen, soweit geplant, werden im Detail auf der Mitgliederversammlung vorgestellt. Nach der Rodung der Parzelle 8 und der damit zusammenhängenden Neuanpflanzung werden wieder alle aktiven Mitglieder vom Pflanzen der Reben an bis hin zum Ausbau unseres Weines in Kiedrich jeden einzelnen Arbeitsschritt umfangreich erklärt und auch eine aktive Mitarbeit ermöglicht bekommen.

Ich wünsche uns allen ein erfolgreiches Weinjahr und viele beschwingliche Stunden im Kreise unserer Weinfreunde. Glückauf 2018!

Mit freundlichen Grüßen—Bernd Witzel—Präsident

Bericht vom Weinberg



Nach dem traditionellen „Bergputze“ am 1. Januar haben etwa 30 Weinfreunde am 3. Februar im Rahmen eines Sondereinsatzes damit begonnen, unsere Reben zu schneiden. Beim ersten offiziellen diesjährigen Arbeitseinsatz am 10. Februar wurden diese Arbeiten (Schneiden, Herausziehen der abgeschnittenen Triebe aus dem Drahtgeflecht und Verbringen des Schnittguts zu Sammelplätzen) von ca. 60 Weinfreunden fast vollständig abgeschlossen.

Am 15. Februar wurden schließlich auch die restlichen Reben (Parzelle 20) geschnitten.

Das Schneiden unserer Reben ist ein nicht einfaches Unterfangen, das zudem den Ertrag des anstehenden Weinjahres nachhaltig beeinflusst. Wir gerten später 2 Triebe, einen berg- und einen talwärts. Damit wir diese auf jeden Fall erhalten, lassen wir vorsorglich beim Schneiden möglichst 4 Triebe stehen; wenn beim Gerten ein Trieb brechen sollte, haben wir dann noch Ersatz. Die 2 letztlich nicht benötigten Triebe schneiden wir dann auf 1 Auge zurück (Zapfen). Hieraus entwickeln sich dann unsere Triebe für das kommende Weinjahr, die wir dann 2019 gerten wollen.

Wichtig ist deshalb, dass wir die am besten geeigneten, ertragsversprechenden Triebe stehen lassen und nur den Rest schneiden. Dabei gilt es aber auch zu beachten, dass die stehenbleibenden Triebe unseren Anforderungen möglichst gut entsprechen, also insbesondere direkt oder nah am Rebkopf ausgewachsen sind und sich möglichst am untersten Draht gerten lassen.

Das Schneiden haben wir deshalb bei den Einführungen theoretisch und dann in der Praxis an den Rebstöcken gut zu erklären versucht.

Bei jedem Rebstock muss letztlich eine individuelle Entscheidung erörtert und getroffen werden. Oft müssen wir dabei auch die künftigen Entwicklungen unserer Rebstöcke beachten, also z.B. darauf bedacht sein, dass zu hoch entwickelte Rebköpfe durch Pflege von tiefer ausgewachsenen Trieben nach unten zurückgesetzt werden.

Die in den letzten Jahren nachgepflanzten Reben haben wir nicht geschnitten. Sie bedürfen besonderer Erziehungsschnitte, die ein Team um Michael Lutsch besorgen werden.

Nach den Arbeitseinsätzen haben wir uns gewohnter Maßen in der „Parzelle 21“ bestens versorgen lassen.



Fotos: Michael Schreiber

Ausblick: Am 24. März werden wir traditionell unserem Winzer Schüler-Katz in Kiedrich beim Gerten der dortigen Rebflächen helfen. Wir erhalten daselbst von einem Profi Hinweise zum Weinanbau und – wie die Vergangenheit gezeigt hat – auch eine gute Versorgung an Speis und Trank.

Alle Weinfreunde, die an dieser Aktion in den zurückliegenden Jahren teilgenommen haben, würden gerne wieder mitkommen. Wir können aber nur 10-14 Weinfreunde auf diese Reise nach Kiedrich schicken.

Bei Redaktionsschluss war die Teilnehmer-Liste perfekt. Viele Weinfreunde haben sich gemeldet, und wir haben diesmal den neuen Hobbywinzern den Vorrang eingeräumt.

Die Details werden den Betroffenen rechtzeitig bekannt gemacht.

Uli Schlör

Christkindlmarkt 2017

Der Christkindlmarkt 2017 brach sämtliche Rekorde. Schon im vergangen Jahr hatten wir daran geglaubt, dass die Durchführung bzw. das Ergebnis des Christkindlmarktes für unsere Weinfreunde nicht mehr zu überbieten wäre. Doch Fehlanzeige.

Nachdem hervorragend der Aufbau und sonstige Vorbereitungen abgeschlossen waren, wurde unser Stand selbst bei regnerischem Wetter von Besuchern des Christkindlmarktes am Freitag ständig umlagert.

Es erwies sich wieder einmal, dass die Rezeptur für unseren Johannisberger Vulkan kaum zu toppen ist. Die für dieses Fest vorbereitete Quote an Glühwein, Apfelwein, Apfelsaft und natürlich die begehrten Schmalzbrote wurde überschritten, und es musste ständig für Nachschub gesorgt werden. Ein schwieriges Unterfangen, zumindest bei den eingelegten Früchten, welche ja eine gewisse Zeit brauchen, um ihre Wirkung zu erreichen. Aber auch hier wurde ein Lösung gefunden.

Eine logistische Meisterleistung wieder einmal von Anita und ihrem Team, die rund 60 Weinfreunde an den drei Tagen beschäftigte.

Ganz herzlichen Dank an dieser Stelle von meiner Seite, dass alles ohne Komplikationen verlief.

Selbst das Problem Stromversorgung war hervorragend von Peter König organisiert, wodurch die bereits gewohnten Stromzusammenbrüche in großen Teilbereichen des Sprudelhofes im letzten Jahr, ausgelöst durch die Weinfreunde, diesmal ausblieben.

Danke an Peter.

Ein Dank auch den Bad Nauheimer Köchen, über die wir zu einer neuen Spülmaschine kamen, die uns die Arbeit wesentlich erleichterte.

Auch unsere Schatzmeisterin Angelika Gundel war tief beeindruckt von dem finanziellen Ergebnis, das unserer Bilanz gut tun wird.

Danke an alle Weinfreunde, die hier ihren Beitrag geleistet haben.

Bernd Witzel

Silvester 2017 auf der Hütte

Wie in den vergangenen Jahren, so haben wir auch in diesem Jahr Silvester in unserem „Weinfreundehaus“ gefeiert.

Die ersten Weinfreunde trudelten gegen kurz nach 10 Uhr Abends ein, und noch vor Neujahr war unser Haus gut gefüllt, wobei sich auch einige



Gäste unter uns Weinfreunde mischten.

Foto: Conny Dörr

Helga und Matthias Kropp sorgten für die Bewirtung und hatten Fingerfood wie Frühlingsrollen, Minipizzen und Teigtaschen im Angebot. Später brachten noch Adolf und Ingeborg Zissel belegte Brote mit. Rasch war alles vertilgt. Helga musste leider krankheitsbedingt schon vor Mitternacht nach Hause fahren, um Ihre schwere Erkältung auszukurieren (leider waren noch alle Feuerwerkskörper von Matthias in Ihrem Auto!). Kurzentschlossen sprang dann Marie als Wirtin ein, so dass die Versorgung der zahlreichen Gäste bestens sichergestellt wurde.

Es herrschte eine gute Stimmung, lebhafte Gespräche wurden geführt, und pünktlich um Mitternacht haben wir alle mit einem Glas Sekt auf ein gutes neues Jahr angestoßen. Dann sind wir nach draußen gegangen, um einige Raketen und Böller anzuzünden und uns natürlich das Feuerwerk anzuschauen, das sich vor unseren Augen in der Wetterau ausbreitete. Dieses Mal war endlich wieder an Silvester gutes Wetter mit einer tollen Fernsicht, so dass wir ein beeindruckendes Schauspiel genießen konnten. Nahezu der ganze Himmel war mit Feuerwerk in allen Farben und Formen ausgefüllt. Herrlich!

Danach ging es wieder zurück in die gute, warme Stube, und wir feierten fröhlich bis nach 2 Uhr morgens weiter, bevor die letzten Gäste gut gelaunt nach Hause gingen. Es war wieder eine schöne Silvesterfeier. Das neue Jahr kann beginnen!

Matthias Kropp

„Bergputze“



Das Flaschenlager wurde nach Pfandflaschen und solchen für den Flaschencontainer getrennt.

Nach der Silvesternacht mit der Jahresabschlussfeier in unserer „Parzelle 21“ fanden sich bereits um 11 Uhr des Neujahrstages wieder einige Weinfreunde am gleichen Ort ein, um die einzelnen Parzellen auf unserem Weinberg von den Hinterlassenschaften der Silvesternacht zu befreien.

Aufgrund der klaren und nicht allzu kühlen Nacht waren wieder viele hundert Feierwütige auf den Johannisberg gekommen, um das neue Jahr mit Sekt aber auch genügend Knallkörpern zu begrüßen. Dass dem so war, konnten wir arbeitswilligen Weinfreunde am Ende unserer beschwerlichen Sammelaktion feststellen.



Fotos: Michael Schreiber

Botho und Markus hier mit den größten gefundenen Feuerwerksbatterien - Botho hält einen Typ mit 1.000 Schuss !!!!! in der Hand!

Zwei volle Schubkarren und mehrere gefüllte Säcke mit abgebrannten Feuerwerkskörpern und -batterien sowie leere Sekt- und Bierflaschen waren die Ausbeute unserer morgendlichen Arbeit.

Nach dem Fotoshooting mit der „Tagesausbeute“ fanden sich dann noch alle Weinfreunde wie gewohnt in der „Parzelle 21“ ein und ließen sich von Matthias bewirten und eine leckere Suppe schmecken, die Anita noch im „alten Jahr“ gekocht hatte.

Das Resümee dieses Vormittags lautete dann auch einhellig, dass es wieder viel Spaß gemacht hat, das neue Jahr auf unserem Weinberg zu beginnen.

Michael Schreiber

Heringsessen

unsere schöne Tradition an Aschermittwoch

Bei eisiger Kälte strömten die Weinfreunde in die „Parzelle 21“, um beim alljährlichen Heringsessen dabei zu sein.



Foto: Margrit Lehmann

Einladend geschmückte Tische mit Tulpen, die den Frühling erahnen ließen, und Luftschlangen zum Ausklang der diesjährigen fünften Jahreszeit erfreuten die Weinfreunde. Die Farben waren sehr schön aufeinander abgestimmt, Tischdecke, Schmuck und Blumen.

Die Stimmung war großartig, traf man sich doch wieder nach einer längeren Winterruhezeit am Berg und freute sich auf einen gemeinsamen Abend.

Bernd hieß alle herzlich willkommen. Frau Karin Merchel vom neuen Vorstand des Kunstvereins Bad Nauheim erschien als Überraschungsgast. Vielleicht hatte sie davon gehört, dass seit letztem Jahr die Kunstmaler unter uns Gelegenheit haben, ihre Werke in der „Parzelle 21“ auszustellen, angefangen mit Werken von Horst Quass. Derzeit hängen sehr schöne Exponate von Anita Kröker an den Wänden unseres Vereinsheims, die dem Abend einen besonderen Rahmen gaben. Weitere Künstler des Vereins werden folgen.



Foto: Helga Ott

Nach der Begrüßung folgte das traditionelle Essen an Aschermittwoch mit Kartoffeln von Gröninger in Ockstadt, besonders zarten Matjesfilets und einer delikaten Soße, gefolgt von einem unvermeidliche Schnaps, um der Verdauung auf die Sprünge zu helfen.

Der Nachtisch war ein absoluter Gaumenschmaus, Schokoladeneis mit Vanille-Sahne-Eis und einer Crème Surprise.

Kein Krümel war übrig, alle Gäste waren zufrieden und bedankten sich bei den beiden Chefköchinnen, Anita Kröker und Elo Reuter-Gautsch.

Auch Bernd Witzel, der an diesem Abend in die Rolle eines Oberkellners geschlüpft war, bedankte sich im Namen aller bei den beiden Küchenchefinnen.

Es war ein rundum gelungener und fröhlicher Abend. Kurz vor Mitternacht löste sich die Gruppe auf und trat beschwingt den Heimweg an. Wir freuen uns aufs nächste Mal!

Helga Ott

Unsere neue Lieblingsrebe Saphira,

demnächst auch in der Parzelle 8

Der Weintyp erinnert an den Weißen Burgunder, wobei der Säuregehalt bei Saphira durchschnittlich um bis zu 3 Promille höher liegt.



Saphira ist eine Weißweinsorte, die 1978 an der Forschungsanstalt Geisenheim von dem Önologen Helmut Becker gezüchtet wurde. Es handelt sich bei der Kreuzung von Arnsburger und Seyve-Villard 1-72 um eine Hybridrebe, die sich durch hohe Pilzresistenz gegen Peronospora und eine mittlere Resistenz gegen Oidium auszeichnet. Sie besitzt zwittrige Blüten und ist somit selbstfruchtend. Beim Weinbau wird der ökonomische Nachteil vermieden, keinen Ertrag liefernde, männliche Pflanzen anbauen zu müssen.

Der Wein wird meist als Qualitätswein vermarktet. Aufgrund der regelmäßig hohen Mostgewichte (Öchslegrade) erreichen die Weine oft Spätlese- und Auslesequalität. (Text teilweise Wikipedia entnommen). H. Ott

Erfolgreiche Werbeaktion

doch immer noch einige Reben frei

Unsere Werbeaktion, neue aktive Mitglieder zu gewinnen, war sehr erfolgreich, obwohl der Zeitpunkt für ein Weihnachtsgeschenk sehr knapp war. Umso erfreulicher war das Ergebnis, indem wir 11 neue Mitglieder, überwiegend aktive, gewinnen konnten. Leider war jedoch der Aufruf in unserem „Weingeflüster“, dass sich unsere Mitglieder in ihrem Lebensbereich wie Familie, Freunde und Bekannte umsehen sollten, nicht berauschend, Resonanz gleich Null.

Ich appelliere daher nochmals an alle Weinfreunde, hier einmal aktiv zu werden, handelt es sich doch um ein sehr schönes Hobby, das wir miteinander teilen. Formulare sind im Internet abrufbar oder können bei unserem Präsidenten angefordert werden. Auch in der „Parzelle 21“ liegen sie bereit.

Bernd Witzel

Gewagtes Vorhaben mit tollem Ergebnis

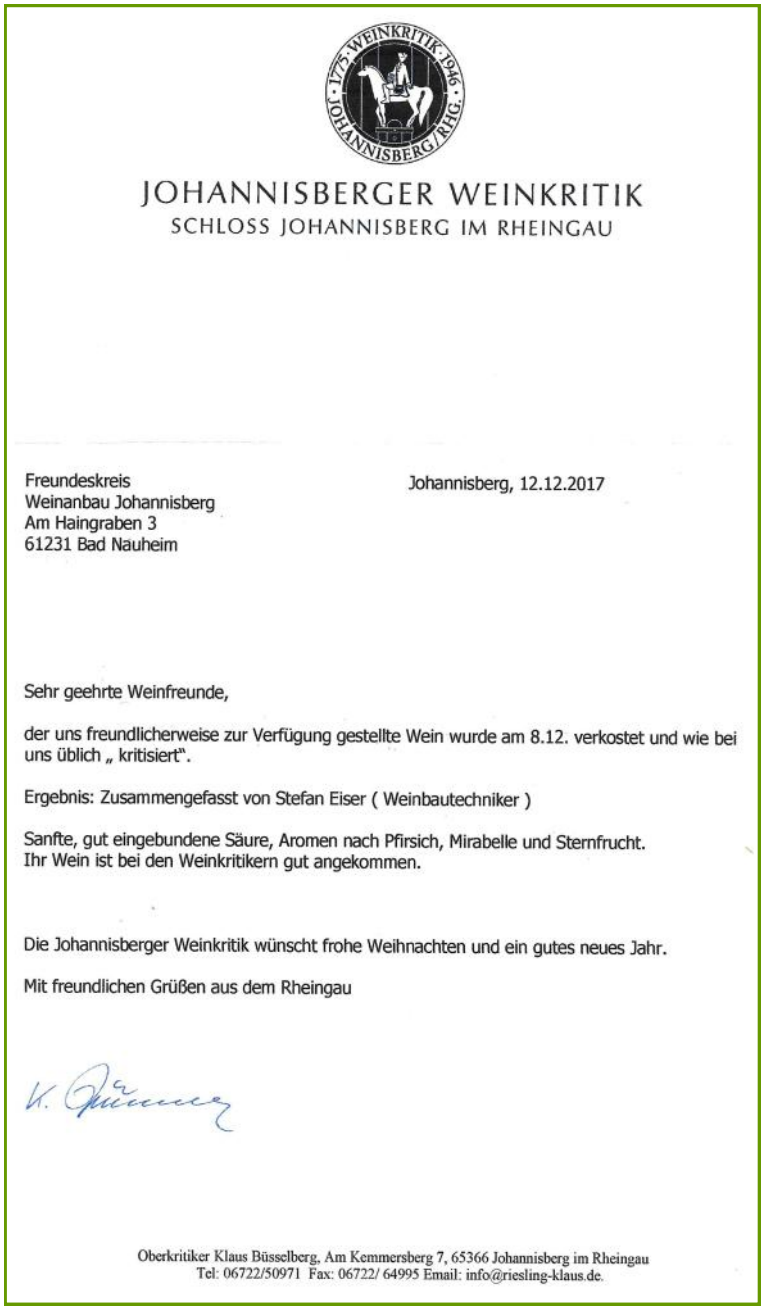
Im Herbst vergangenen Jahres erreichte uns eine Bitte von der **Johannisberger Weinkritik.**

Diese wurde 1928 gegründet von Christian Josef Labonte, dem 1924 die Leitung der Domäne Schloss Johannisberg übertragen wurde, die zu dem Zeitpunkt in sehr schlechtem wirtschaftlichen Zustand war. Sein Fachwissen und seine Energie halfen ihm, Schloss Johannisberg zu einer ertragreichen Domäne zu machen, sein Rat war international gefragt, und sein Name ein Garant für die Güte des Weins.

Diese Weinkritiker baten uns, einmal unseren Bad Nauheimer Johannisberger genauer unter die Lupe nehmen zu dürfen.

Die Weinkenner beurteilen alljährlich im Herbst eines jeden Jahres einige ausgesuchte Weine auf ihre Qualität hin.

Diesem Wunsch sind wir gerne, jedoch unter großen Bedenken, gefolgt und haben zwei unseres Jahrgangs 2016 zur Verfügung gestellt.



JOHANNISBERGER WEINKRITIK
SCHLOSS JOHANNISBERG IM RHEINGAU

Freundeskreis
Weinanbau Johannisberg
Am Haingraben 3
61231 Bad Nauheim

Johannisberg, 12.12.2017

Sehr geehrte Weinfreunde,

der uns freundlicherweise zur Verfügung gestellte Wein wurde am 8.12. verkostet und wie bei uns üblich „ kritisiert".

Ergebnis: Zusammengefasst von Stefan Eiser (Weinbautechniker)

Sanfte, gut eingebundene Säure, Aromen nach Pfirsich, Mirabelle und Sternfrucht.
Ihr Wein ist bei den Weinkritikern gut angekommen.

Die Johannisberger Weinkritik wünscht frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr.

Mit freundlichen Grüßen aus dem Rheingau

K. Jäger

Oberkritiker Klaus Büsselberg, Am Kemmersberg 7, 65366 Johannisberg im Rheingau
Tel: 06722/50971 Fax: 06722/ 64995 Email: info@riesling-klaus.de.

Die große Überraschung kam dann kurz vor Weihnachten in einem Schreiben, das wir unseren Mitgliedern mit großer Freude bekannt geben:

Wieder einmal, und jetzt von offizieller Seite bestätigt, wurde dokumentiert, dass sich die Arbeit auf unserem Berg lohnt, und wir edle Tropfen produzieren.

Dieses beweist auch, dass unsere Strategie für den Weinanbau auf unserem Berg hervorragend ist und sich in der Qualität wider spiegelt.

Bernd Witzel/
Anita Kröker



Polen als Weinland

Meine Großmutter hat immer begeistert von dem guten Wein aus dem niederschlesischen Grünberg (heute Zielona Góra) geschwärmt. Aus Schlesien vertriebene Verwandte und Freunde, die sie bis zu ihrem Tod 1965 immer wieder besucht haben, sprachen jedoch eher von saurem Tropfen, Essig oder bestenfalls Abendmahlswein.

Polen gilt gemeinhin als Land der Bier- und Wodka Trinker. Doch Wein ist dort seit einigen Jahren auf dem Vormarsch. Die Polen werden nicht nur zunehmend zu Weinliebhabern, sondern das Nachbarland entwickelt sich auch zu einer Weinbau-Nation und greift dabei eine alte Tradition wieder auf. Denn rund um Grünberg im Westen des Landes wurde bereits im 11. Jahrhundert Weinbau betrieben.

Die ersten geschichtlich nachgewiesenen Informationen über Weinberge in Grünberg stammen aus dem Jahr 1314. Damals siedelten sich Flamen in der Gegend von Grünberg an und brachten sowohl Rebensetzlinge als auch Kenntnisse über den Weinbau und die Pflegemaßnahmen der Rebstöcke mit. Zu besten Zeiten waren es in Grünberg selbst über 2.500 Weinberge. Ein bekannter Weißwein aus dieser Gegend ist der Monte Verde (Grünberg).

Zu Zeiten des Sozialismus kam der Weinbau fast völlig zum Erliegen. Seit 1990 wird er wieder verstärkt betrieben. Seitdem begann die Renaissance des Weinanbaus in Polen. Hobbywinzer und Weinbauern haben sich in lokalen Winzervereinigungen zusammengeschlossen und werden seit 2003 in ihrem Engagement durch das Polnische Institut für Weinreben und Wein unterstützt.

Seit 2005 ist Polen von der EU als Weinland anerkannt. Erst seit wenigen Jahren ist in Polen gesetzlich geregelt, dass dort produzierter Wein verkauft werden darf.

Polen gilt heute als das nördlichste geschlossene Weinbaugebiet der Welt. Bei Grünberg befindet sich mit ca. 200 ha das größte zusammenhängende Weinanbaugebiet Polens. Angebaut werden hier und in der Umgebung vor allem Weißweine.

Die Weintrauben werden auch zur Sektherstellung genutzt. Der erste in Deutschland nach der Champagner-Methode hergestellte Schaumwein wurde ab 1826 von Häusler, Förster & Grempler mit dem Grünberger Sekt produziert und erreichte 1938 eine Jahresproduktion von 800.000 Flaschen.

Außerdem bildete die Grempler Fabrik die Basis für den nach 1945 gegründeten Lebuser Weinherstellungsbetrieb, welcher im Jahr 1999 aufgelöst wurde.

Reinhard Wenske

Platz für Neues

Wein Restbestände zu verkaufen

Restbestände verschiedener Jahrgänge unseres Weins können käuflich von den Mitgliedern erworben werden.



Preis 4,00 Euro pro Flasche.

Wer Interesse hat, bitte bei Bernd Witzel melden unter mobil: **0151-14701505.**

Helga Ott

Sachspenden für die große Tombola

schon jetzt dran denken!



Wie bekannt, wird unser **Bacchusfest im November** auch mit einer großen Tombola bereichert. Es ist sinnvoll, schon jetzt Sachspenden, die den Wert zwischen 10 bis 15 Euro nicht unterschreiten sollten, zu sammeln und diese baldmöglichst bei unserem Präsidenten oder in der „Parzelle 21“ abzugeben, damit die Organisatoren einen Überblick haben.

Hierzu sollte jeder seine Verbindungen zum Einzel- oder Großhandel nutzen.

Gerne erinnern wir uns an die Tombola unseres letzten Bacchusfestes, wo richtige Knallerpreise neue Besitzer suchten.

Sorgt auch diesmal dafür, dass die Gäste des Festes viele schöne Überraschungen erwarten.

Bernd Witzel

Statistische Zahlen

Vor der Mitgliederversammlung hier schon einmal einige Zahlen:

Zum Jahresbeginn 2018 zählte der Verein **228 Mitglieder**, davon 103 aktiv und 125 passiv.

Veränderungen zum 1.1.2018:
Kündigungen 12 und neue Mitglieder 13.

Helga Ott

Vorläufige Termine 2018

Freitag, 23. März 19:00 Uhr	**Aktiven-Versammlung** Bad Nauheim—Schwalheim, Mehrzweckhalle
Freitag, 30. März 19:00 Uhr	**Grüne Soße Essen** ★★ „Parzelle 21“
Freitag, 13. April 19:00 Uhr	**Jahreshauptversammlung** Bad Nauheim—Schwalheim, Mehrzweckhalle
Sonntag, 12. August	**Veranstaltung VCP** Einladung der Pfadfinder Johannisberg
Sonntag, 16. September 2018 11:00 Uhr	**Weinausgabe** Nieder-Mörlen
Samstag, 17. November	**Baccusfest** ★★ Steinfurth—Rosensaal

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.weinfrende-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**
Nachdruck nur mit Quellenangabe "Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Bad Nauheim" gestattet, wenn sonst keine Autorenrechte vorliegen. Beiträge, die mit dem Namen des Verfassers oder seinen Initialen gezeichnet sind, stellen die Meinung des Autors, aber nicht unbedingt die der Redaktion dar. Einsendung von Beiträgen, soweit möglich, über E-Mail. Für die Mitglieder ist der Bezugspreis im Mitgliedsbeitrag enthalten.

FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM

gegründet 1998

Einladung zur Aktiven-Versammlung, Mehrzweckhalle Schwalheim, An der Faulweide 1, Bad Nauheim, am Freitag, den 23 März 2018 um 19:00 Uhr

Verehrte Mitglieder, der Vorstand lädt satzungsgemäß und fristgerecht alle aktiven Weinfreunde zur Verabschiedung der Geschäftsordnung für das Jahr 2018 ein. Auch passive Mitglieder sind herzlich eingeladen, jedoch ohne Stimmrecht.

Tagesordnung

1. Begrüßung des Präsidenten und des Parzellenbeauftragten
2. Feststellung der Beschlussfähigkeit
3. Genehmigung der Tagesordnung
4. Aktuelle Situation im Freundeskreis (Bernd Witzel)
5. Information über den derzeitigen Sachstand auf unserem Weinberg (Uli Schlör)
6. Vorstellung des Jahresbewirtschaftungsplans 2018 (Uli Schlör)
7. Bevorstehende Arbeiten auf unserem Weinberg (Uli Schlör)
8. Ausblick auf den Verein im Jubiläumsjahr
9. Verschiedenes

Gez. für den Vorstand

Bernd Witzel



22. Februar 2018