FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 84 April 2018 18. Jahrgang



Im März und im Februar 2018 haben ca. 50 Weinfreunde die zuvor geschnittenen Reben gegertet.

Liebe Weinfreunde,

wer glaubt, dass die Ideen für mögliche Veranstaltungen, egal in welcher Größe, ausgegangen sind, der irrt sich gewaltig. Immer wieder habe ich betont, dass diese Ideen nicht nur vom Vorstand, sondern auch von allen Vereinsmitgliedern kommen sollten. So haben wir dann vor wenigen Tagen eine Blindverkostung veranstaltet, die für uns alle sehr aufschlussreich war, konnten wir doch feststellen, wo wir qualitätsmäßig im Ranking mit anderen Winzern stehen. Eine solche Veranstaltung werden wir sicher wiederholen.

Auch im Zuge der Vorbereitungen verschiedener Veranstaltungen zum Vereinsjubiläum haben wir einige Werbematerialien neu zusammen gestellt, um diese zu veröffentlichen oder zu verteilen.

Ohnehin liegt unser Augenmerk derzeit neben der Vorbereitung zur Jahreshauptversammlung auf den Durchführungen der Veranstaltungen zum Jubiläum. Schon heute möchte ich an unser vorgesehenes **Bacchusfest** mit angeschlossener großer Tombola erinnern und bitte um Sachspenden mit einem Wert von **nicht unter 10 Euro**, die bei mir abgeben werden können.

Nach endlich einkehrendem Frühlingswetter wird nun auch die Rodung der Rebstöcke Parzelle 8 erfolgen, damit die Neuanpflanzung rechtzeitig vorgenommen werden kann. Die Rebsorte Saphira wird mit Sicherheit eine Bereicherung auf unserem Weinberg sein, zumal sie sich sehr gut mit dem Riesling ergänzt.

Im Übrigen haben wir ein Infoheft erstellt, welches unsere Rebsorten auf unserem Berg bildlich darstellt und deren Eigenschaften aufweist. Danke an dieser Stelle an Reinhard Wenske für seine Initiative.

Die Integration der neuen Mitglieder hatte ich bereits im vorigen „Weingeflüster“ angesprochen und setzt sich in sehr angenehmer Weise fort. Dem Wunsch, in diesem Jahr auch wieder eine Fahrt nach Rheinhessen zu unternehmen, bin ich nachgekommen, wobei dieser Ausflug aber nur sonntags stattfinden kann. Die Traktor Fahrt durch die Weinberge und das anschließende Grillen bei dem Winzerbetrieb Weber in Nierstein sollte wieder ein schönes Erlebnis werden. Eine vorherige Fahrt auf dem Rhein ist ebenfalls in Planung. Ich denke, dass der Preis für diese Fahrt für rund 45 Euro Anklang finden wird. Enthalten sind die Busfahrt, Frühstück, Schifffahrt, Fahrt mit den Traktoren durch die Weinberge, uneingeschränkte Weinverkostung, Zwischenmahlzeit mit Fleischwurst und Ausblick über die wunderschöne Landschaft entlang des Rheins sowie Abschluss-Grillfest mit verschiedenen Salaten und Weinen des Winzers. Geplante Termine derzeit Ende Juli oder Anfang August. Nähere Einzelheiten dazu auf der Jahreshauptversammlung am 13. April..

Ausgehend davon, dass wir uns bei der Jahreshauptversammlung sehen werden, verbleibe ich

mit freundlichen Grüßen Bernd Witzel—Präsident

Bericht vom Weinberg

Am Samstag, dem 10. März, haben ca. 50 Weinfreunde die beim letzten Arbeitseinsatz am Berg (10. Februar) bzw. 2 Sondereinsätzen der Parzellenbeauftragten (3. Februar bzw. 15. Februar) geschnittenen Reben gegertet.

In einer kurzen Einführung vor dem Arbeitseinsatz auf der „Plattform“, insbesondere aber in den praktischen Anleitungen durch unsere PZBs an den Rebstöcken, haben wir erläutert, auf was es uns ankommen muss, damit unsere Reben zum Einen auch im Weinjahr 2018 guten Ertrag liefern, zum Anderen in ihrem Wuchs weiterhin gut gedeihen bzw. Wuchsdefizite der Vergangenheit (nach und nach) reguliert werden können.





Wir haben uns in vielen kleineren Teams unter Anleitung der PZBs jeden Rebstock betrachtet und zusammen überlegt, welchen der 2-4 nicht zurückgeschnittenen Triebe wir bergabwärts, welchen wir talwärts gerten und welche Triebe wir auf ein Auge zurückschneiden („Zapfen“), damit hieraus im kommenden Weinjahr 2019 die am Besten zu gertenden Triebe gewonnen werden können.

Wir haben uns jeweils die derzeitigen Rebköpfe angeschaut und überlegt, ob diese so bleiben oder besser an anderer Stelle (meist tiefer, also unterhalb des ersten Drahts) entwickelt werden sollen.



Dementsprechend haben wir die für die weitere Entwicklung unserer Reben/Rebköpfe weniger geeigneten (weil zu weit vom Rebkopf entfernt oder für unsere Belange zu hoch ausgewachsen) Triebe gegertet (diese Triebe schneiden wir im Februar 2019 als Altholz dann weg) und die günstiger gewachsene Triebe auf ein Auge als Zapfen zurückgeschnitten. Hier hat sich gezeigt, wie wichtig ein planvolles und vorausblickendes Schneiden vom letzten Arbeitseinsatz war.

Bis auf einige wenige Reben in der MP2 und bis auf Reben einer Parzelle im Rotwein konnte dank der Großzahl der erschienen aktiven Mitglieder der gesamte Weinberg bei diesem Arbeitseinsatz gegertet werden.

Mich hat auch sehr gefreut, dass so viele unserer Neumitglieder zum Arbeitseinsatz gekommen waren und dankbar die Erfahrungen aus diesem wichtigen Arbeitsschritt im Weinjahr gerne und wissbegierig mitgenommen haben.

Trotz eher ungünstiger Vorhersage hatte das Wetter ein Einsehen; es blieb über den gesamten Arbeitseinsatz trocken.

In gewohnt bewährter Weise wurden wir am Ende des Arbeitseinsatzes in der „Parzelle 21“ bestens mit Speis und Trank versorgt.

Uli Schlör

Protokoll zur Aktiven-Versammlung

in der Mehrzweckhalle Schwalheim,
Bad Nauheim am
Freitag, dem 23. März 2018

Die etwas über vierzig Sitzungsteilnehmer sind in einer Anwesenheitsliste erfasst. Dauer der Versammlung: 19:20 Uhr bis 21:45 Uhr.
Leitung: Präsident Bernd Witzel.

Mit der Einladung, die fristgemäß erfolgte, waren folgende Tagesordnungspunkte mitgeteilt worden:
Top' 1. bis 9.:

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
8. Ausblick auf den Verein im Jubiläumsjahr
9. Verschiedenes

Top 1 - Bernd Witzel verwies in seiner freundlichen Begrüßung zugleich auf die rechtzeitig erfolgte Einladung und

Top 2 - stellte die Beschlussfähigkeit des Gremiums fest.
Dass trotz vorhandener Hinderungsfaktoren (Ferienbeginn, Fußball-Länderspiel...) doch all die Anwesenden gekommen seien, wäre Ausdruck der Verbundenheit im- und mit dem Verein. Dennoch wäre eine verstärkte Beteiligung der 'neuen' Mitglieder wünschenswert gewesen; könnten diese doch im Besonderen aus der praxisnahen Informationsdichte einer Aktiven-Versammlung Nutzen ziehen.

Top 3 – Die vorliegende Tagesordnung(TO) müsse um das Thema „Änderungen in der Geschäftsordnung" ergänzt werden, die Einzelheiten hierzu würden später erörtert. Komplette Zustimmung aus der Versammlung.

Aus dem Teilnehmerkreis wurden auf Befragen keine weiteren Wünsche zur TO eingebracht, die TO war genehmigt.

Uli Schlör begrüßte nun ebenfalls die anwesenden Weinfreunde mit Hinweis auf die von ihm vertretenen Themen der nachfolgenden **Top 5, 6 und 7.** Uli Schlör ist Sprecher der Parzellenbeauftragten-Versammlung, bestreitet in dieser Funktion naturgemäß den Bericht aus dem Weinberg mit „allem Drumherum" und ist somit in einer Aktiven-Sitzung kongenialer Partner des Versammlungsleiters.

Top 4 – Bernd Witzel stellte fest:
Der 'Freundeskreis' würde in der Realität seinem Namen und seinem Anspruch gerecht. Das bestätigen die hohe Beteiligung bei jedweden Arbeitseinsätzen, die engagierte Bereitschaft zur P21-Bewirtung und auch das gesellige, freundschaftliche Miteinander insgesamt.

Die Weihnachtsaktion zur Mitglieder-Werbung war aus Bernds Sicht ein Erfolg, seien doch dreizehn neue aktive Mitglieder daraus ein wirklich gutes Ergebnis. Hierzu und auch zu Ausflügen und weiteren Planungen im Jubeljahr wird Bernd in der Jahreshauptversammlung (JHV) am 13. April d. J. ausführlicher eingehen. Auch eine imagefördernde Informationsbroschüre, entwickelt und gestaltet von Monika Wenske, wird dort präsentiert und bereits je ein Exemplar an die anwesenden Mitglieder übergeben werden. Ungeachtet des hohen Aufwandes und der bleibenden Wertigkeit dieses Werkes entschied unser Präsident mit dem Vorstand auf kostenlose Abgabe.

Top 5 – (19:35h) Uli Schlör stimmte seine Ausführungen zum Weinberg mit einer launigen Rückblende auf seine Karriere vom „Normalmitglied" hin zu seinem jetzigen Status im Freundeskreis ein. Alsdann ließ er anschaulich ein Weinjahr vor unserem geistigen Auge Revue passieren und ging dabei auch auf Besonderheiten des Weinjahres 2017 ein sowie auf was künftig verstärkt bei der Pflege unserer Reben geachtet werden soll.

Der ungekürzte und informative Vortrag liegt dem heutigen Weingeflüster als Anlage bei und kann auch im Internen Teil unserer Homepage aufgerufen werden.
Vortrag, siehe Anhang!

(20:30h) Bernd Witzel würdigte Uli in Person und seinen Beitrag. Er unterstrich wesentliche Aussagen zur Weinbergpflege und erläuterte dabei eingehend die Bestimmung von Humus und Häcksel; auch deshalb, um Falschbenutzung - wie schon geschehen - zu unterbinden.
Bernd Witzel zitierte Passagen aus der Geschäftsordnung und betonte, dass die dort benannten Vorgaben konsequente Richtschnur für unser Handeln seien.

Top 6 – Der Jahresbewirtschaftungsplan (JBP 2018) legt fest, welche Arbeiten am Weinberg wie erledigt werden sollen und gibt Auskunft über das Punkte- und Stundensystem für die Arbeiten der aktiven Mitglieder.
Uli Schlör präsentierte den JBP 2018 und erläuterte Inhalte und Bedeutung. Er führte aus:

Die PZB-Versammlung entwirft und berät alljährlich den JBP für das neue Weinjahr und richtet eine entsprechende Empfehlung an den Vorstand.

Für dieses Weinjahr hat die Versammlung der PZB dem Vorstand vorgeschlagen, den JBP 2017 nur redaktionell zu überarbeiten, ansonsten inhaltlich unverändert als JBP 2018 fortzuschreiben. Der Vorstand ist dieser Empfehlung einstimmig gefolgt.

Weiter zeigte Uli die Unterschiede zwischen Gemeinschaftseinsätzen und der selbstständigen, ganzjährigen Pflege der eigenen Reben auf. Letzteres hat immer außerhalb der Gemeinschaftsarbeiten stattzufinden!

Er fuhr fort mit den Regeln zur Bodenbearbeitung, deren gewissenhafte Einhaltung - von einer Jury bewertet – das persönliche Punktekonto beeinflusst. Sehr ausführlich erläuterte Uli Schlör die Formel aus Stunden und Punkten als Indikatoren für die Weinzuteilung aus dem laufenden Weinjahr. Sein Fazit: Wer viel und gut arbeitet, erhält bei gleicher Rebenanzahl mehr Wein als derjenige zugeteilt, der weniger gut arbeitet.

Alles steht zum Nachlesen im aktuellen JBP 2018. Sich daran zu orientieren, erleichtert die Arbeit für alle Beteiligten und zeitigt das von den Aktiven angestrebte gute Ergebnis

Auf Hinweis von Ingeborg Klock-Zissel präzisierte Uli Schlör die Besonderheiten des fachgerechten Ausgeizens. Dabei mahnte er zur größten Vorsicht vor unsachgemäßer Entlaubung; zu schnell bestünde als Folge die Gefahr von erhöhtem Energieverlust der Rebstöcke oder aber auch Trauben zerstörendem Sonnenbrand

(20:55h) Zur **Änderung der Geschäftsordnung** benannte der Präsident die betreffenden Positionen und begründete daraus die Notwendigkeit der Anpassung.

Nicht ein unterschlagenes Komma oder vergleichbare Nachlässigkeiten waren der Auslöser. Es waren vielmehr Inhalte verfälschende Aussagen im bestehenden Text, auf die richtigerweise unser Sekretär hingewiesen hatte. Die vorgetragenen Änderungen fanden die Zustimmung der Versammlung, wodurch die GO in der korrigierten Fassung genehmigt war.

Top 7 – (21:00h) Bernd Ludwig, stellvertretender Sprecher der PZB-Versammlung, erläuterte zunächst die Abläufe der Fahrt nach Kiedrich zur traditionellen Unterstützung „unseres“ dortigen Winzers Schüler-Katz beim Gerten seiner Reben.

Alsdann beschrieb Bernd Ludwig die anstehenden Arbeiten in unserem Weinberg. Die Entfernung der definierten Stöcke, welche den beabsichtigten Neupflanzungen weichen müssen, konnte bislang witterungsbedingt nicht erfolgen. Das wird durch ein Team um Bernd Witzel in Bälde nachgeholt, sodass die Bepflanzung mit den neuen Reben bis Mai abgeschlossen sein kann. Es betrifft Teile der Parzellen 8 und 9.

Darüber hinaus gilt es, die vereinzelt in Weißwein-Parzellen befindlichen Rotweinstöcke ebenfalls zu beseitigen, um auch da sortenreine Anpassung zu ermöglichen.

Dem erklärten Ziel, möglichst einheitliche Reifezeiten anzustreben und damit auch Lesetermine bündeln zu können, dabei auf weitgehend resistente Rebsorten zu setzen, kommen wir so einen großen Schritt näher.

Zum Thema passend, beschrieb Bernd Witzel das als Muster vorliegende Fachbuch „Weinsorten“ als eine thematische Fundgrube, auch hinsichtlich unserer Sorten, und empfiehlt es wärmstens zur Lektüre.

Top 8 - (21:10h) Ausblick auf unsere Vorhaben im Verlauf unseres Jubiläumsjahrs verkündete Bernd Witzel in Kurzform. Eine größere Ausführlichkeit stellte er für die JHV im April in Aussicht. Einige Themen werden sein: Die Info-Mappe für alle Mitglieder **(s. Top4);** Vorstellen des aktualisierten Werbeflyers (Leporello); Aufzeigen von bereits getätigten Modernisierungsmaßnahmen und Vorschau auf gestalterische Arbeiten in und um „Parzelle 21"; Feste und Veranstaltungen.
Bernd Witzel erinnerte, dass alle Ausflüge und Veranstaltungen stets im „Weingeflüster" aufgelistet seien. "Dieses Informationsbemühen setze natürlich voraus, dass das „Weingeflüster" auch gelesen würde!"
Bernd Witzel ging über zu

„Sonstiges" unter **Top 9** - ... und betonte, wie wünschenswert doch lesenswerte Beiträge im „Weingeflüster" durch die Weinfreunde selbst wären. Gleiches gelte auch, so Bernd, hinsichtlich einer noch umfänglicheren Beteiligung aller Mitglieder am gesamten Vereinsleben.
Der Anregung von Ulla Hildebrand nach Auszeichnung unserer Rebsorten an den betreffenden Parzellen stimmte Bernd Witzel zu und bestätigte, dass in Vorstands- und PZB – Zirkeln bereits darüber beraten würde.
Der Schaukasten auf „der Plattform" kann unter vorliegenden Umständen (wiederholte Zerstörung) nicht erhalten bleiben: Er wird entfernt.

Feststellung: Alle Anwesenden haben das Einladungsschreiben mit TOP zur Mitgliederversammlung am 13. April 2018 erhalten.
Alle Anwesenden hatten Gelegenheit, ein Exemplar des verabschiedeten JBP 2018 in Papierform mitzunehmen.

Der Versammlungsleiter, Präsident Bernd Witzel, zeigte sich sehr zufrieden über den Sitzungsverlauf und sagte allen seinen Dank dafür, bevor er mit sehr launigen Worten und besten Wochenendwünschen um 21:45 Uhr die Versammlung als beendet erklärte.

Für das Protokoll:
Bad Nauheim, am 27.03.18
Gez. Karl-Heinz Dorfner
Sekretär

Gerten will gelernt sein

Am 24. März war es wieder so weit: 13 gut gelaunte Weinfreude voller Tatendrang trafen sich auf dem Parkplatz an der Frankfurter Straße.

Schnell waren die Fahrgemeinschaften gebildet – und los ging's um kurz nach 9:00 Uhr Richtung Kiedrich zu unserem Winzer Schüler-Katz.

Dort angekommen, wurden wir herzlich begrüßt von Michael Katz, Max (Sohn des Winzers) und Raimund (Onkel von Max). Der Traktor mit dem Hänger stand schon bereit. Nachdem wir alle in den Hänger geklettert waren, Raimund seinen Sitzplatz im Traktor eingenommen hatte, ging es auch schon los – immer gefolgt von Max im neuen Traktor.

Das Wetter meinte es gut mit uns, die Sonne schien. Es war zwar etwas kühl, wenn die Sonne hinter den Wolken verschwand, aber wir waren ja nicht zum Vergnügen hier.

Die Reben warteten.



Munter und guter Laune ging es im Hänger über Stock und Stein zur ersten Lage: Klosterburg. 10:00 Uhr – und los ging's. Gertkördelchen fassen, Teams bilden –(es gab auch ein paar erfahrene Einzelkämpfer), Handschuhe an und auf in den Weinberg.
Es war etwas anders als bei uns – hier war jeweils nur ein Trieb zum Gerten vorgesehen (von ein paar Ausnahmen abgesehen) – und alle wurden bergauf gegertet.
Nachdem Klosterburg geschafft war, ging es wieder in den Hänger – auf zur Lage Sandgrub. Während der Fahrt haben so einige der Eingeweide ihren Stammplatz verlassen – und mussten sich dann nach dem Aussteigen wieder sortieren. Trinken aus der Glasflasche war während der Fahrt ein echtes Risiko – außer man wollte neue Zähne.

Ganz Schlaue nahmen eine Tasse und versuchten, das köstliche Nass in die Tasse zu gießen – meist ergoss sich dies dann aber auf die Hose...

Und wieder ging' es in die Reihen. Wir waren schon etwas ruhiger .... Und langsam kam auch der Hunger. Und Krämpfe in den Fingern ...

So gegen 13:00 Uhr hatten wir auch diese Lage gegertet, und jeder freute sich auf die wohl verdiente Pause mit heißem Kaffee, leckeren Brötchen mit Käse, Leberwurst oder Braten. Und dann war da auch noch der super-leckere Schokokuchen.!

In der Sonne auf frischem Grün, auf dem Trecker, oder im Stehen ließ es sich aushalten und die willkommene Stärkung genießen.





Aber alles Schöne hat ein Ende – und so auch unsere Pause. Um 17:00 Uhr sollte Feierabend sein – aber davor lag noch unsere letzte Station: Wasserros, Großlage Heiligenstock.

Bisher hatten wir – nach Auskunft von Max 1,6 Hektar geschafft..



Wieder stiegen wir in den Hänger. Inzwischen waren wir schon etwas geschafft, und während der Fahrt war es noch geworden, und die Unebenheiten des Bodens spürte jetzt wohl jeder.

An der letzten Station angekommen, fiel das Aussteigen schon schwerer – und auch die Eigenmotivation war nicht mehr ganz so hoch. Es war wirklich Arbeit, die wir da leisteten. Aber tapfer ging es zuerst in die untere Parzelle.

So 15 Minuten vor 17:00 Uhr war diese geschafft und es wurden – vor allem männliche – Rufe nach dem Feierabend laut. Einige (um genau zu sein drei) – Frauen waren nicht zu bremsen. Es war ja noch etwas Zeit bis zum offiziellen Ende, und wir nahmen uns den oberen Teil vor. Aber wir wurden von den männlichen Wesen überstimmt und förmlich aus den Reben „getrieben".

Alle freuten sich jetzt auf ein leckeres Essen in der Straußwirtschaft, einen guten Wein – vor allem



aber Ausruhen und Füße ausstrecken: den Feierabend genießen.

Und wir hatten uns nicht umsonst gefreut. Auf uns wartete ein frischer Salat, Spätzle und Putengeschnetzeltes – und das eine oder andere Glas Wein. Es hat allen gemundet, und wir waren rundum zufrieden. Und als Dank bekam jeder noch eine Flasche Wein.



Ich denke, Gerten kann ich jetzt, und auch das Knacken in den Reben geht mir nicht mehr durch Mark und Bein.

Mit Fingerspitzengefühl und sanftem Druck geben die Reben nach und folgen der vorgegebe-



nen Richtung, ohne zu brechen.

Es war echte Arbeit, und in der Gemeinschaft hat es richtig Spaß gemacht. Jeder sollte einmal dabei gewesen sein, dieses Erlebnis möchte ich nicht missen.

Regina Holzinger

Grüne Soße Essen

Das bereits traditionelle Grüne-Soße-Essen am Karfreitag, den 30. März war auch in diesem Jahr wieder ein voller Erfolg. Rund 30 Weinfreunde konnte Bernd Witzel begrüßen, darunter auch einige Gäste, die Interesse an unserem Verein zeigten.

Anita und Elo hatten alle Register gezogen, um die Weinfreunde in der frühlingshaft dekorierten „Parzelle 21“ zu verwöhnen.

Stolz wurde mitgeteilt, dass 80 Eier, 5 Pakete Kräuter, 12 L Schmand und saure Sahne sowie 120 Kartoffeln verarbeitet wurden. Wahrlich eine ganze Menge.



Nach dem Genuss der Grünen Soße gab Bernd Witzel kleine Geschichten zum Karfreitag zum Besten, bevor ein hochprozentiger Nachtisch serviert wurde, Eis mit beschwipster Schokososße und ein Schuss Eierlikör—auch das darf nicht fehlen, denn auf diese Tradition pochen die Insider.

Bei guter Stimmung und netten Gesprächen endete die Veranstaltung kurz vor 22:00 Uhr. Eine angenehme Begleiterscheinung war, dass einer unserer Gäste aktives Mitglied werden will.

Mit einem Osterpräsent dankte Bernd Elo und Anita für ihren unermüdlichen Einsatz.

Anita Kröker / Bernd Witzel

Blindverkostung von 9 Weinen

durch die Parzellenbeauftragten

mit überraschendem Ergebnis

Rolf Dörr als Parzellenbeauftragter hatte eine schöne Idee, indem er zu einer Blindverkostung im Anschluss an die Sitzung am 4. April eingeladen hatte.

Neun Weine aus verschiedenen Anbaugebieten, gut umhüllt, standen zur Auswahl und sollten nach verschiedenen Kriterien beurteilt werden.

Sieben Weine der Rebsorte Riesling kamen aus den Weinanbaugebieten Mosel, Rheingau und Rheinhessen, zwei Weine als Cuvée von verschiedenen Abfüllern.

Die Preislagen im Einzelhandel lagen bei 2,99 bis 8,00 Euro. Überraschend dann das Ergebnis dieser Verkostung:

Den 1. Platz belegte ein Riesling, halbtrocken, vom Winzer Stallmann-Hiestand aus Rheinhessen zum Preis von 8,00 Euro.

Der 2. Platz vom gleichen Winzer ging an einen Riesling trocken zum Preis von 8,00 Euro.

Der 3. Platz ging an einen Riesling Spätlese trocken von unserem Winzer Schüler-Katz, Preis 7,50 Euro, **der sich Platz 3 mit einem Riesling des Jahrgangs 2016 der Bad Nauheimer Weinfreunde teilen musste.**

Auch der 5. Platz entfiel auf einen Riesling Jahrgang 2015 der **Weinfreunde Bad Nauheim**.



Eine große Enttäuschung war der Cuvée von Günter Jauch, der von der Firma Aldi mit 89 von 100 Falstaff-Punkten angepriesen wird zum Preis von 5,99 Euro (**Falstaff** ist ein österreichisches Wein- und Gourmetjournal). Mit null Punkten eine Katastrophe, wie mancher unserer Weinfreunde auf seinem Testbogen notierte.

Wir alle waren von dieser Veranstaltung und den entsprechenden Erfahrungen sehr begeistert und wollen dies in Zukunft wiederholen.

Ein besonderer Dank geht an Rolf Dörr für seine Idee und die gut vorbereitete Durchführung, bei der an alles gedacht war wie auch an Käsewürfel Hartwurst und Brot.

Bernd Witzel

Fotos: Bernd Witzel, Weinfreunde, Ernst Stadler

Da war noch was

Restbestände an Johannisberger Wein verschiedener Jahrgänge können noch käuflich erworben werden zum Preis von 4,00 Euro.

Vorher bitte Bernd Witzel anrufen unter: 0151-14701505.

Termine 2018

Terminplanung wird auf der Jahreshauptversammlung vorgestellt!

August	**Ausflug zum Winzerbetrieb Weber** Nierstein
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, 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.

Gegründet 1998

Jahresbewirtschaftungsplan 2018

des „Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim"

A. Öffnungszeiten der Parzelle 21

Das Vereinsheim „P21" ist in der Regel sonntags von 14:00 bis 18:00 Uhr öffentlich und an den Gemeinschaftseinsätzen samstags von 15:00 bis 18:00 Uhr, sowie mittwochs von 19:00 bis 21:00 Uhr für Vereinsmitglieder geöffnet. Zu Beginn des Jahres wird der **Terminplan** mit den für den Dienst verantwortlichen Parzellenbeauftragten im „Johannisberger Weingeflüster" veröffentlicht.
Darüber hinaus finden in P21 die Sitzungen des Vorstands und der Parzellenbeauftragten-Versammlung statt.
Die P21 kann auch für private Feiern an freien Tagen gegen Gebühr überlassen werden. Das für die Bewirtschaftung der Parzelle 21 zuständige Vorstandsmitglied führt hierzu den **Belegungskalender**.
Sonderöffnungszeiten sind mit dem Vorstand abzustimmen (z.B. 1. Mai)

B. Bodenarbeit

Jeder Rebenbesitzer ist für die Bodenbearbeitung seiner eigenen Reben verantwortlich. Die Qualität der Boden- und der Laubbearbeitung geht in die Weinzuteilung des jeweiligen Rebenbesitzers ein.
Im Unterstockbereich ist ganzjährig ein Streifen von 60 cm von Bewuchs frei zu halten. Tiefgründige Bodenbearbeitung (d.h. den Streifen in der Rebenzeile hacken, Rasenkanten abstechen) ist möglichst erst ab Februar zu beginnen und ist bis zum Zeitpunkt des Arbeitseinsatzes im April abzuschließen.
Der Boden unter den Rebstöcken muss mit dem Rasen in den Gassen eine Ebene bilden, um ungehindert mähen zu können.
Nicht vergebene Rebstöcke werden in Gemeinschaftsarbeit gepflegt.

C. Rebenpflege

Der Rebschnitt wird unter Anleitung geschulter Mitglieder, in der Regel Parzellenbeauftragte, durchgeführt. Das geschnittene Vorjahresholz wird danach von den Parzellenmitgliedern herausgelöst und zum Abtransport bereitgelegt.
Gegertet wird mit zwei Bogreben als Flachbogen sofern möglich am unteren Draht, eine bergabwärts, die zweite bergauf. Der Abstand der Spitzen aufeinander zeigender Gerten zweier benachbarter Rebstöcke soll 20 cm betragen. Unter dem oder am Rebstock-Kopf sollen zusätzlich zwei Zapfen mit je einem Auge zur Gewinnung von Zielholz fürs kommende Jahr stehen gelassen werden. Die optimale Augenzahl je Gerte ist in unserer Anlage durch den Abstand unserer Rebstöcke vorgegeben.
Die Anzahl der Trauben pro Ertragstrieb wird auf drei beschränkt, die endgültige Festlegung der Ertragsregulierung erfolgt jährlich nach der Weinblüte.

Das Ausgeizen und Einfädeln abstehender Triebe an den eigenen Rebstöcken ist von den Rebstock-Besitzern regelmäßig und vorschriftsmäßig insbesondere außerhalb der Gemeinschaftseinsätze, durchzuführen. Die übrigen Stock- und Laubwandarbeiten (z. B. Entblättern, Stämme pflegen) finden unter den Vorgaben des Einsatzleiters bei den Gemeinschaftseinsätzen statt. Die Gipfelhöhe ist auf 30 cm über dem oberen Draht einzustellen.

D. Rebenschutz

Der Rebenschutz wird in Abstimmung mit dem Weinbauamt Eltville von zertifizierten Mitgliedern für die gesamte Anlage durchgeführt. Verantwortlich für den Einsatz im laufenden Jahr ist Dr. Benno Jungblut.

E. Weinzuteilung

In die Weinzuteilung gehen die vom einzelnen Mitglied erreichten Pflegepunkte und Einsatzstunden ein. Diese werden während des Jahres gemäß nachstehender Tabelle vergeben.
Am Jahresende werden von der erreichten Stundenzahl die 10 Pflichtstunden abgezogen. Die übrigen Stunden werden in Zuteilungspunkte umgerechnet. Für 2 Stunden werden 5 Zuteilungs-Punkte (Faktor 2,5) angerechnet. Danach erfolgt die Weinzuteilung des Jahrgangs 2018 nach folgender Formel:

Erntemenge [Flaschen]
Abzüglich 5 % vereinsinternes Kontingent (abrundungsabhängig)
Abzüglich Basiskontingent
= gesamte Zuteilungsmenge Aktive [Flaschen]

Wobei das Basiskontingent mindestens eine Flasche je Mitglied beträgt und vom Vorstand nach dem Lese-Ergebnis festgelegt wird.

Zuteilungsfaktor des Aktiven =
(Zuteilungspunkte des Aktiven * Anzahl Reben des Aktiven)
(Zuteilungspunkte **aller** Aktiven * Anzahl Reben **aller** Aktiven)

Zuteilungsmenge je Aktivem [Flaschen] =
gesamte Zuteilungsmenge Aktive [Flaschen] x Zuteilungsfaktor des Aktiven
Summe der Zuteilungsfaktoren **aller** Aktiven

Der Ertrag nicht bewirtschafteter Rebstöcke wird also mit verteilt. Passive Mitglieder, die sich an Einsätzen beteiligen, erhalten für je 15 Zuteilungspunkte (entspricht 6 Stunden) eine Flasche Wein zusätzlich, höchstens jedoch drei.

F. Punktesystem für den persönlichen Einsatz der aktiven Mitglieder

Nur wenn alle Aktiven sich gleichermaßen intensiv engagieren, können wir einen Wein von angemessener Menge und höchstmöglicher Qualität erwarten. Im Laufe des Jahres kann deshalb jedes Mitglied Pflegepunkte und Einsatzstunden nach Maßgabe der im Anhang beigefügten Tabelle sammeln und dadurch sein Weinkontingent beeinflussen. Über die Anzahl der zu gewährenden Einsatzstunden im Rahmen der Tabellenwerte entscheidet der Einsatzleiter in Absprache mit dem Vorstand.

Über die Gewährung von Pflegepunkten für die Reben eines jeden Aktiven entscheidet eine Jury. Sie besteht aus vier Aktiven, von denen zwei neutrale Parzellenbeauftragte sein müssen. Entscheidungen werden mit einfacher Mehrheit getroffen und dokumentiert.

Bad Nauheim, den 28.02.2018

Für den Vorstand

gez. Bernd Witzel

Für die Parzellenbeauftragten

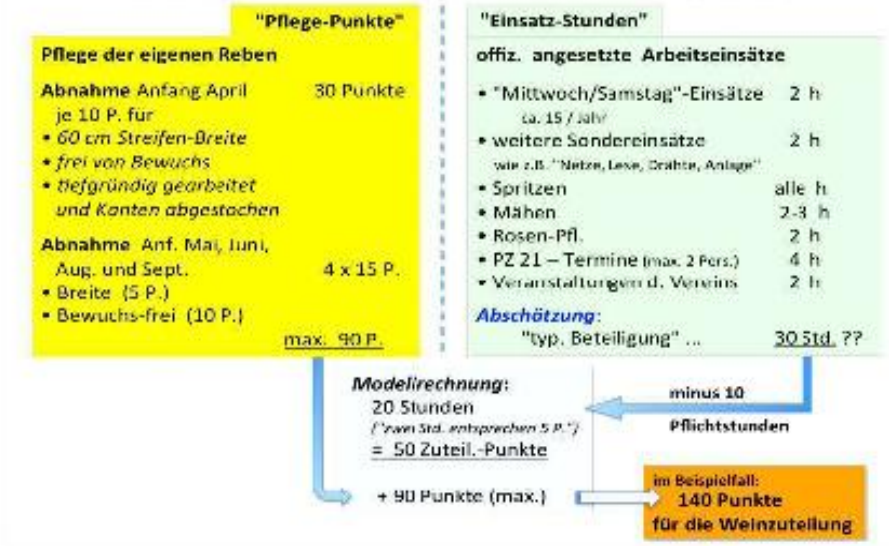
gez. Dr. Dr. Ulrich Schlör

Anhang Punkte- und Stundentabelle 2018

Art des Einsatzes	
Pflege der eigenen Reben gemäß Kapitel B.	**Pflegepunkte je Abnahmetermin**
Bodenbearbeitung vor dem Arbeitseinsatz im April	
60 cm Streifen-Breite gegeben	10
Aller Bewuchs vom Streifen entfernt	10
Tiefgründig gearbeitet und Kanten abgestochen	10
Anweisungsgemäß gepflegte Reben vor den Samstags-Arbeitseinsätzen im Mai, Juni, August und September	
60 cm Streifen-Breite gegeben	5
Aller Bewuchs vom Streifen entfernt	10
Arbeitseinsätze	**Einsatzstunden je Einsatz.**
Gemeinschaftseinsätze samstags und mittwochs	2
Einsatz im Spritzteam (Stunden laut Spritzprotokoll)	alle
Einsatz im Mähteam	2 bis 3
Einsatz im Rosenteam	2
Sondereinsätze (z.B. schneiden, einnetzen, lesen, etikettieren, Drahtwerk warten)	2
Dienst in Parzelle 21 (max. 2 Personen)	4
Sonstige Dienste bei Vereinsveranstaltungen	2

Beispiel

Mitarbeit am Berg und im Verein sowie Kriterien für die Weinzuteilung



Bericht aus dem Weinberg

von Dr. Dr. Ulrich Schlör

Ungekürzte Fassung des Vortrags zur Aktiven-Versammlung am 23.03.2018

Januar/Februar

„Bergputze“ am 1. Januar; ggf. **Drähte nachspannen, Rebschnitt**

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 uns 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 im Folgejahr 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 stehen bleibenden Triebe unseren Anforderungen möglichst gut entsprechen, also insbesondere direkt oder nah am Rebkopf ausgewachsen sind und sich möglichst am untersten Draht gerten lassen.

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 sich zu hoch entwickelte Rebköpfe durch Pflege von tiefer ausgewachsenen Trieben nach unten zurückgesetzt werden, sog. „Hirschgeweihe“ durch Ausbildung neuer Rebköpfe später entfernt werden können usw..

März/April

ggf. Nachpflanzungen, ggf. Düngen, **Gerten, Bodenpflege,Rebschutz**

Beim Gerten geht es nicht nur darum, unsere nicht geschnittenen Triebe auf dem untersten Draht in der Horizontalen festzubinden und einzukürzen, damit aus ihnen die Ertragstriebe senkrecht nach oben wachsen können. Es muss uns auch darauf ankommen, dass unsere Reben zum einen auch im nächsten kommenden Weinjahr guten Ertrag liefern, zum anderen in ihrem Wuchs weiterhin gut gedeihen bzw. Wuchsdefizite der Vergangenheit (nach und nach) reguliert werden können.

Wir haben uns jeden Rebstock betrachtet und zusammen überlegt, welchen der 2-4 nicht zurückgeschnittenen Triebe wir bergabwärts, welchen wir talwärts gerten und welche Triebe wir auf ein Auge zurückschneiden („Zapfen“), damit hieraus im kommenden Weinjahr 2019 die am besten zu gertenden Triebe gewonnen werden können. Wir haben uns jeweils die derzeitigen Rebköpfe angeschaut und überlegt, ob diese so bleiben oder besser an anderer Stelle (meist tiefer, also unterhalb des ersten Drahts) entwickelt werden sollen. Dementsprechend haben wir die für die weitere Entwicklung unserer Reben/Rebköpfe weniger geeigneten (weil zu weit vom Rebkopf entfernt oder für unsere Belange zu hoch ausgewachsen) Triebe gegertet (diese Triebe schneiden wir im Februar 2019 als Altholz dann weg) und die günstiger gewachsenen Triebe auf ein Auge als Zapfen zurückgeschnitten.

Von großer Bedeutung für die Entwicklung unserer Reben und Trauben ist der Rebschutz, der über einige Monate des Weinjahres hinweg zum richtigen Zeitpunkt, mit dem richtigen Mittel, der richtigen Technik und der richtigen Menge ausgebracht werden muss. Wie viele andere Winzer (auch Profiwinzer) hatten wir im vergangenen Weinjahr mit der Kräuselmilbe, dem Echten Mehltau (Oidium) bzw. der Kirschessigfliege, im Bereich unserer „Parzelle 21“ zudem mit dem Buchsbaumzünsler unsere Probleme.

Mai/Juni

Laubarbeiten, Rebschutz

Bei den Laubarbeiten achten wir darauf, dass unsere Reben und insbesondere unsere Trauben gut belichtet und durchlüftet werden und damit Erkrankungen bestmöglich vorgebeugt wird.

Das Ausgeizen, also das Ausbrechen von Trieben, die aus Blattachseln wachsen und die Laubwand so verdichten, dass das Spritzgut nicht an alle gefährdeten Blätter, Stiele und Trauben gelangt, führen wir vorsichtig und mit Bedacht durch. Wir wollen und müssen vermeiden, dass wir dem Rebstock zu viel Blattwerk entziehen und damit die Möglichkeit nehmen, die Trauben mit Nährstoffen zu versorgen.

Um die Reben in ihrem weiteren Wuchs ihrer Hauptaufgabe, nämlich der guten Ausprägung der Trauben, zuzuführen, gipfeln wir unsere Reben, schneiden also die Triebe oberhalb des obersten Drahts bis auf etwa eine Unterarmlänge zurück.

Nach und nach intensivieren wir unsere Laubarbeiten, damit sich die Trauben an die langsam intensivere Sonneneinstrahlung gewöhnen und kräftig an Mostgewicht zulegen. Aber auch hier arbeiten wir immer mit Bedacht, um Schäden (z.B. Sonnenbrand unserer Trauben) zu vermeiden. Die sonnenabgewandte Seite kann stärker entblättert werden.

Das „Köpfe putzen" wollen wir künftig sehr vorsichtig vornehmen, damit wir nicht neue Triebe, die wir für künftige Entwicklung insbesondere unserer Rebköpfe brauchen, vorschnell ausbrechen.

Die aufwärts wachsenden Triebe fädeln wir immer wieder senkrecht in das Drahtgeflecht ein, damit wir eine gute Laubwand erhalten, die uns auch bei den Spritz- und Mäheinsätzen nicht behindert. Wir achten auch immer wieder darauf, dass die Veredelungsstellen freigelegt sind, damit dort nicht ein Wildwuchs entsteht.

Juli/August

Laubarbeiten, Rebschutz, Einnetzen

Unsere Trauben werden nicht alle zur gleichen Zeit reif. Die roten Sorten, insbesondere der Spätburgunder und vor allem der Regent, sind früher reif und für Vogelfraß und Schädlinge interessanter als unser Weißwein. Aber auch beim Weißwein haben wir frühreife Sorten (z.B. Weißburgunder, Ehrenfelser, Kerner) und Trauben, die später reif werden (insb. Riesling). Deshalb müssen wir das Einnetzen und die Ernte jeweils auf verschiedene Termine festlegen.

Dazu kommt noch, dass sich Rotweinreben in den Weißwein „verirrt" haben („Rot in Weiß"), wo sie – auch mit Blick auf Einnetzen und Ernte – nichts zu suchen haben. Diese Trauben haben wir deshalb zur Rodung (erfolgt im Frühjahr 2018) vorbereitet. Wir werden sie hauptsächlich durch Saphira-Trauben ersetzen.

September/Oktober

Messung der Öchslegrade, Traubenreduzierung, Ausnetzen, Weinlese

Wir beginnen nun, allwöchentlich Öchsle-Grad-Messungen durchzuführen. Dabei haben wir nicht nur zwischen unseren Rebenarten - Riesling, Ehrenfelser und Kerner, Spätburgunder, Regent, Rebenmix in MP I (Weißburgunder, Auxerois und Riesling) und MP II (Riesling und Saphira) – zu differenzieren. Wir brechen die Messungen teilweise bei den Rebenarten auch noch nach deren Lage im Weinberg herunter (Riesling Süd, Mitte, Nord; Spätburgunder West, Ost).

Zu diesen Messungen haben wir alle Weinfreunde eingeladen und die Ergebnisse meist bereits taggleich an alle aktiven Weinfreunde weitergeleitet. Bei jedem Messtermin waren – trotz manchmal widriger Wetterverhältnisse – einige Weinfreunde zugegen und haben sich aktiv beteiligt. Jede Messung hat allen Beteiligten viel Spaß gemacht. Im Weinjahr 2017 mussten wir feststellen, dass aufgrund ausgebliebener Verrieselung sich zu viele Beeren entwickelt hatten und viele Trauben deshalb zu engbeerig waren. Dies hatte die Gefahr mit sich gebracht, dass die Trauben einem Krankheitsbefall eher zugänglich waren.

Durch entsprechende Traubenreduzierungen bei den betr. Trauben haben wir diese Gefahr gebannt, auch wenn es natürlich schwergefallen ist, gesunde Beeren abzuschneiden. Aber natürlich wollen wir lieber etwas weniger, aber dafür guten Wein haben

Im Weinberg müssen wir aber nicht nur nach den Öchsle-Graden schauen, sondern auch die allgemeine Entwicklung unserer Trauben im Auge behalten, ferner etwaiger Schadensbefall. So mussten wir im Weinjahr 2017 ganz plötzlich ein massives Auftreten der Kirschessigfliege feststellen, was uns dazu zwang, die roten Trauben ganz kurzfristig aus zu netzen und zu lesen, andernfalls wir nicht guten Traubenmost, sondern eher eine Essiglösung geerntet hätten.

Ohne solche Sonderumstände setzen wir nach den Ergebnissen der Öchslegrad-Messungen 2 Lesetermine fest. Beim ersten Termin werden der Rotwein und die frühreifen Weißen ausgenetzt und gelesen. Die roten Trauben zerstampfen wir ein wenig. Mit dem Traubensaft tritt auch die Hefe schneller aus und beschleunigt die Vergärung; die Farbstoffe aus den Beerenschalen beginnen bereits im Transportbehälter in den Traubensaft zu gelangen.

Unsere frühreifen Weißen werden gleichzeitig geerntet und zum Winzer gebracht. Er verarbeitet sie, sterilisiert den weißen Traubensaft und hält ihn als Süßreserve für den später noch zu lesenden Weißwein vor.

Unter normalen Umständen setzen wir entsprechend dem Reifegrad unserer weißen Trauben einen 2. Lesetermin fest, in dem dann der verbliebene Weiße ausgenetzt, gelesen und zu unserem Winzer verbracht wird. Auch hier brauchen wir stets einige tatkräftige Helfer, die anschließend mit nach Kiedrich fahren und beim Ausladen und bei der Umsetzung der ersten Verarbeitungsschritte helfen.

November/Dezember

Bodenarbeiten, Winterschutz

Nach der Weinlese neigt sich das Weinjahr seinem Ende zu. Letzte Bodenarbeiten stehen an, schließlich der Winterschutz.

Der Boden unter den Rebstöcken kann auf 60 cm Breite neu abgestochen und ½ Spaten tief umgegraben werden. Die Schollen zerfallen im winterlichen Frost und lassen sich im März leichter einebnen.

Hier noch einige wichtige Hinweise, die es zu beachten gilt, u.a.

- Die Gemeinschaftseinsätze dienen nicht der Pflege der eigenen Reben.
- Die gemeinschaftlichen Arbeitseinsätze beginnen pünktlich zur angesetzten Zeit mit einer detaillierten Einweisung zu den anstehenden Arbeiten auf der „Plattform“. Es sollte selbstverständlich sein, dass jeder erschienene Aktive hieran teilnimmt.
- Nach wie vor werden weitere nachhaltig engagierte Helfer für das Spritzteam gesucht.
- Die Rodung „Rot in Weiß“ sowie der Reben Ehrenfelser ist vorbereitet und erfolgt, sobald die Bodenverhältnisse dies zulassen. Die gerodeten Reben werden hauptsächlich durch Neuanpflanzung von Reben der Sorte Saphira ersetzt.

Ende von Uli Schlörs Niederschrift