FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 87 Oktober 2018 18. Jahrgang



Bildensemble: Günter Hoffmann

20 Jahre Erfolgsgeschichte Weinanbau Johannisberg—ein Grund zu feiern

Liebe Weinfreunde,

selbstverständlich steht das Jubiläum unseres Vereins im Fokus der heutigen Ausgabe des „Weingeflüster". Wobei das einmalige Ergebnis der Weinlese sowohl im Rotwein als auch im Weißwein hervorgehoben werden muss. Über das Ergebnis der Rotweinlese wurde schon ausführlich in der heimischen Presse berichtet, und das Ergebnis der Weißweinlese ist genau so bemerkenswert und wird uns unter dem Strich ein hervorragendes Produkt in großer Menge bescheren. An dieser Stelle möchte ich all denen danken, die hierzu durch die Pflege ihrer Reben beigetragen haben. Mein besonderer Dank gilt dem neuen Team, welches unter der Leitung von Dr. Frank Mörsberger für den Pflanzenschutz verantwortlich ist, das durch konsequente Anwendung der Vorgaben des Weinbauamts Eltville dafür gesorgt hat, dass wir kerngesunde Trauben ernten konnten.

Auch die Bildung von weiteren Teams für die Pflege der Anlage (Mähteam und Rosenteam) hat dazu beigetragen, dass unser gesamter Berg sich von seiner besten Seite darstellt.

Im Mittelpunkt unserer derzeitigen Aktivitäten steht natürlich das bevorstehende Bacchusfest, welches am 17. November im Rosensaal in Steinfurth gebührend gefeiert wird.

Ich glaube, dass das Programm abwechslungsreich und interessant ist und für jeden etwas bietet. Näheres hierzu wurde Ihnen bereits in einem gesonderten Einladungsschreiben mitgeteilt.

Meine große Bitte ist, dass sich eine große Anzahl unserer Mitglieder mit Freunden und Verwandten an unserem Fest beteiligt, damit es eine gelungene Jubiläumsveranstaltung wird.

Auch die weiteren Aktivitäten für die nächsten Monate runden das Bild des Jubiläumsjahres ab. Vorgesehen sind u. a. ein Erntedankfest in der „Parzelle 21" mit Musik am Sonntag, den 28. Oktober, die Fahrt zum Weihnachtsmarkt nach Mainz, Essen aus der Region und die Teilnahme am Christkindlmarkt Bad Nauheim.

Als weitere Überraschung steht eine Einweihungsfeier nach Fertigstellung des Terrassenvorbaus an.

Mit freundlichen Grüßen

Bernd Witzel—Präsident

Bericht aus dem Weinberg

Rotwein-Lese am 15.09.2018

Bei bestem Wetter trafen sich am Samstag, 15. Sept. 2018, gut 50 Aktive voller Elan zur **Lese des Roten**. Die Stöcke hatten die lange Trockenphase des Sommers offensichtlich gut "weggesteckt", um sich nun mit prallen, gesunden Trauben zu präsentieren, die von allen biblischen Plagen eines Winzers verschont geblieben waren. Entgegen unseren Erwartungen hinkte der Regent in diesem Jahr im Zuckergehalt etwas hinterher, aber der Spätburgunder erreichte überzeugende 90 - 96 °Oe.

Unter Leitung unseres Stellvertreter-Teams ging das Ausnetzen ab 9 h morgens flott von der Hand. Nachdem auch letzte Unklarheiten zum bevorstehenden Transport der Trauben ad hoc geklärt waren, begann noch vor 11 h die eigentliche Lese.



Bild: Michael Schreiber

Alle Weinfreunde legten sich dabei derart ins Zeug, dass schon nach einer reichlichen Stunde alle roten Trauben geerntet und die große Wanne sowie zwei Rundbottiche fast randvoll gefüllt waren.

Mit zwei Fahrzeugen ging es dann nach Kiedrich, wo nach einigem Umschaufeln die Trauben unter kontrollierten Bedingungen durch kräftezehrendes Stampfen zerquetscht und der Most (bei 85 °Oe) zusammen mit den Beerenresten unter Hefezusatz der Maischegärung überlassen wurde.

Michael Katz ließ es sich nicht nehmen, zum erfolgreichen Abschluss des Tages den vier Helfern (Aktive und Passive) einen edlen Tropfen aus eigener Produktion zu kredenzen. -- Nach ca. zwei Wochen auf der Maische und anschließender Abtrennung konnte Michael seine anfänglich konservative Schätzung des Mostvolumens sogar auf den Spitzenwert von etwa **1 150 Liter** Jungwein erhöhen - wir können also Quantität, gepaart mit Qualität, für den 2018er Roten erwarten!

Bernd Ludwig

Weißwein-Lese mit Rekord-Ernte

Bei perfektem Kaiserwetter trafen sich am Samstag, den 13. Oktober, 43 aktive Eleven der Önologie im Wingert der Weinfreunde Bad Nauheim - verstärkt um drei freiwillige Helfer, die in unserem schönen Bad Nauheim ihren Kuraufenthalt um eine seltene Aktivität bereichern wollten: Die Mitwirkung bei der Weinernte im Johannisberg.



Bild: Günter Hoffmam

Leben wie Gott in Frankreich: Die Trauben schmecken einfach gut.

Um 09:00 Uhr wurden zunächst die Instruktionen zum Ent-Netzen der Weißweinreben gegeben, die seit dem Sommer die süßen Trauben vor dem Appetit der Vögel bewahrt haben.



Bild: Günter Hoffmann

Wichtig war dabei, dass die Netze den unterschiedlich langen Rebreihen zugeordnet und markiert wurden, um sie im kommenden Jahr wieder passend einsetzen zu können. Defekte Netze werden dabei im Sommer 2019 durch neue Netze ersetzt. Diese Arbeit wurde durch detaillierte Vorarbeit von Ingeborg und Adolf Zissel erheblich erleichtert.

Somit konnte bereits gegen 10:30 Uhr mit der Lese begonnen werden. Bei den Trauben handelte es sich überwiegend um Riesling, der aufgrund seiner tiefgehenden Wurzeln die extreme Trockenheit des diesjährigen Sommers recht gut überstanden hatte. Neben dem Riesling wurde Weißburgunder, Kerner und Ehrenfelser mit sehr guten Mostgewichten geerntet.

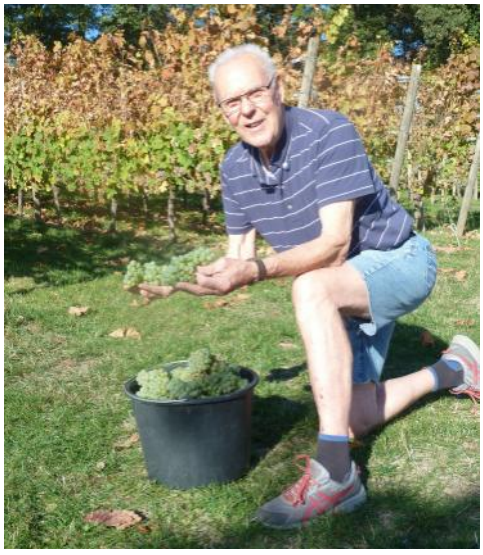


Bild: Michael Schreiber

Die Arbeit ging bei dem herrlichen Wetter Dank der vielen engagierten Vereinsmitglieder reibungslos von der Hand, und mancher Spaziergänger am Johannisberg konnte sich von der guten Stimmung im Lese-Team überzeugen.

Die Kiepenträger hatten Schwerstarbeit zu leisten: Insgesamt etwa 3 Tonnen Traubengut mussten sie den Berg hinauf in die Bottiche tragen. Ihrem unermüdlichen Einsatz sei an dieser Stelle ganz herzlich gedankt!



Bild: Günter Hoffmann



Bild: Michael Schreiber

Zur leiblichen Stärkung des gesamten Arbeitsteams wurde zur Mittagszeit in die „Parzelle 21“ geladen - so nennen die Weinfreunde ihr Vereinshaus in Ergänzung zu den 20 Parzellen, die mit je etwa 70 Rebstöcken bepflanzt sind.

Das Mittagessen wurde in bewährter Qualität von Renate und Uli Schlör zubereitet und serviert. Auch ihnen gebührt unser Dank für diese ehrenamtliche Leistung.

Mit frischer Energie versorgt, erfolgte der vorletzte Abschnitt des Arbeitseinsatzes:

In großen Bottichen wurde das Rebgut in einem eigens angemieteten LKW nach Kiedrich (Rheingau) zum Weingut Michael Katz gebracht - ein Name, den viele Weingenießer schon seit Jahren von unserer Kerb kennen. An dieser Stelle besten Dank an unseren Weinfreund Reinhard Wenske, der sich um die Anmietung, die Sicherung des Ladeguts, die Fahrt und Rückgabe des LKWs vorbildlich gekümmert hat!



Bild: Michael Schreiber

Im Weingut wurden die gelesenen Trauben manuell in eine bereits vorbereitete Weinpresse geschaufelt, auch dies eine anstrengende Tätigkeit, die jedoch mit einem Gläschen Wein aus dem Vorjahr erleichtert wurde.

Gegen 17:00 Uhr kam dann das Zeichen zum Höhepunkt des Tages: Bernd Witzel, Präsident des Freundeskreises, drückte den roten Knopf zum Start der Pressung.



Bild: Günter Hoffmann

Unter dem Jubel der Anwesenden floss ein kräftiger Schwall braunen Traubenmostes aus der Presse in den Edelstahlbehälter.

Die Mienen des Ernte-Teams erhellten sich weiter, als der Winzer das Ergebnis der Mostgewicht-Messung verkündete: 84 Grad Oechsle und etwa 1.750 Liter Ertrag.



Bild: Michael Schreiber

Das ist ein Rekord-Ergebnis, welches der Verein in seiner nun 20-jährigen Geschichte noch nie erzielt hat. Die Säure des Mostes lag bei 8 g pro Liter, was bedeutet, dass Säure weder zugesetzt noch abgezogen werden muss.

Alle waren außerordentlich zufrieden und warten nun gespannt auf die Abfüllung des fertigen Weines im Sommer 2019: Der Lohn für die Arbeit eines ganzen Jahres im Weinberg.



Bild: Michael Schreiber

Der Leiter des Arbeitseinsatzes freute sich mit den Aktiven über die gelungene Ernte und einen erfolgreichen Tag.

Rolf Dörr—Sprecher der Parzellen-Beauftragten

Etikettieren des 2017er Weines

Bevor es zur Weinausgabe kommt, müssen zunächst einmal die Flaschen etikettiert werden, worin die Weinfreunde sehr erprobt sind, da sie seit Anbeginn diese Aufgabe eigenhändig erledigen und diese Arbeit von der Pike auf gelernt haben.

Viele Weinfreunde waren am 10. September gegen 10:00 Uhr dabei, um dieses haptische Erlebnis zu haben, den eigenen Wein mit einem schönen Etikett zu versehen. Ohne Etikett keine



Weinausgabe!

Vor den Erfolg ist der Schweiß gesetzt, müssen doch **2.400 Flaschen** zunächst einmal gereinigt werden, bevor dann die Selbstklebe-Etiketten für die Vorder– und Rückseite mit Sorgfalt platziert werden.

Da die Etiketten immer wieder so etwas wie ein



Eigenleben entfalten, sieht manches Ergebnis auf der Rückseite eher individuell aus. Bernd erklärt, wie es am besten funktioniert.

Etikettieren ist zwar zum Teil eine Knochenarbeit, doch den Weinfreunden sieht man an, dass es Spaß macht.

Die Arbeit in der Gemeinschaft hat trotz der Anstrengung einen Wohlfühl-Effekt, man sieht sofort das Ergebnis und ist stolz auf die vielen konfektionierten Flaschen, die von den dafür eingeteilten Weinfreunden in die Kartons gepackt werden.



Hiltrud Hölzinger hat auch dieses Mal eindrucksvolle Etiketten für die Weinfreunde ausgewählt und professionell bearbeitet.

Ein großartiges Ergebnis.

Wer zusammen arbeitet, soll auch zusammen feiern. Somit gab es im Anschluss an die Arbeit —als Dankeschön—ein gemeinsames Essen, von Elo



und Anita zubereitet, zwei leckere Salate mit heißer Fleischwurst und als Nachtisch Pflaumenkuchen.



Und wie kann es anders sein, die Weinfreunde verließen den Platz des Geschehens am frühen Nachmittag in blitzeblankem Zustand, ist man das doch dem Gastgeber Bernd schuldig, der jedes mal seine Scheune unentgeltlich zur Verfügung stellt.

Helga Ott

Weinausgabe des 2017er



Die Weinfreunde wissen, dass nach dem Etikettieren die Weinausgabe nicht fern ist. Bei strahlendem Sonnenschein trafen sich die Weinfreunde am Sonntag, den 16. September bei Bernd Witzel in der Kulturscheune, um die Weinausgabe, einen der wichtigsten Tage in unserem Weinjahr, zu feiern und den Lohn der Arbeit des Vorjahres nach Hause zu tragen.

Viele Gäste waren geladen, wozu unser Bürgermeis-



ter Kreß, Landrat Jan Weckler, der 1. Stadtrat Peter Krank, der Ortsvorsteher „Mausi“ Englert und die Quellenkönigin von Bad Vilbel, Bianca I. zählten.

Auch in diesem Jahr war Pfarrer Ryszard Strojek dabei, um unsere Ernte zu segnen. Wobei man sagen muss, dass dieser Pfarrer etwas Besonderes ist, ein Entertainer in seinem Fach, der weiß, wie man die Schäflein für sich begeistern kann und der auch schmunzelnd zugibt, dass er einen guten Tropfen nicht verachtet.

Ein entsprechendes Geschenk wurde dann von unserem Präsidenten, Bernd Witzel, überreicht, der sich bei ihm und seinem Organisten herzlich für den Einsatz bei den Weinfreunden bedankte.



Den Grußworten von Bernd Witzel folgte seine Ansprache, die Bezug nahm auf unser 20-jähriges Bestehen des Vereins, die Anfänge mit all ihren Schwierigkeiten, bis der Verein sich etablieren konnte. Viele Hürden behördlicherseits mussten genommen werden, viele Entscheidungen und Gemeinschaftsgeist waren notwendig, um die ehemalige Streuobstanlage in eine Weinberganlage zu verwandeln. 20 erfolgreiche Jahre, die in diesem Jahr gebührend an unserem Bacchusfest gefeiert werden.



Von den befreundeten Vereinen waren Abgesandte aus Darmstadt-Eberstadt angereist, um ihre Verbundenheit mit den Bad Nauheimern zu zeigen, denen sie viele Erkenntnisse und Ratschläge verdanken.

Auch hier wurden Geschenke ausgetauscht, und es gingen Grußworte an die Vereine in Tiefenbach und Rotenburg a. d. Fulda, mit denen uns ebenfalls freundschaftliche Beziehungen mit gegenseitigen Besuchen in der Vergangenheit verbinden.

Nachdem viele schöne Worte gefallen waren, Dank an die Organisatoren und Helfer gesagt wurde, insbesondere an Anita und Magrit, Bernds Lebensgefährtin, Blumensträuße verteilt und unsere Künstler im Verein gewürdigt wurden, die in unserer „Parzelle 21“ mit ihren Werken eine Galerie eröffnet haben, (hier die Jahreszeitenbilder, von Helga Kropp gemalt, die der Verein käuflich erworben hat), konnte auch endlich ans Essen gedacht werden, auch dies ein schöner Brauch bei der Weinausgabe, immer unterstützt von Gerd Schröder und seine Helfer und viele Weinfreunde, die die Salate hergestellt hatten.





Im Anschluss ging‘s nahtlos ans Kuchenbüfett, wo wieder eine tolle Auswahl, von den Weinfreunden gesponsert, bereit stand. Kulinarisch immer ein Genuss und eine Augenweide.

Ich hatte das Vergnügen, am Tisch mit unseren Politikern zu sitzen und kann bestätigen, dass die Herren gut gelaunt und mit viel Humor den Nachmittag bei uns verbrachten und sich offensichtlich wohl bei den Weinfreunden fühlten. Irgendwie hatte das etwas von einer Großfamilie, was sich übrigens dann in den Reden zeigte, die allesamt humorig rüber kamen.

Die eigentliche Weinausgabe begann dann gegen 15:00 Uhr, alles verlief ziemlich reibungslos.

Da ich seit mehr als einem Jahr passives Mitglied bin, bekam ich die „Härte“ unserer Regeln erstmalig zu spüren, nur zwei Flaschen Wein und eine Flasche extra als Ehrenmitglied standen mir zu.

Günter Hoffmann konnte das nicht fassen, hatte ich doch früher auch kistenweise den Wein nach Hause geschleppt.

Kurz entschlossen schenkte er mir eine Flasche aus seinem Kontingent. Danke, lieber Günter, nächstes Jahr zähle ich wieder auf dich!

Ziemlich spät ging dieser Tag zu Ende– einige Unermüdliche saßen noch lange bei einem gemütlichen Wein und waren dann doch erstaunt, dass im Hintergrund noch aufgeräumt wurde, wobei sie sich noch nachträglich entschuldigen, dass sie die Situation nicht richtig eingeschätzt haben und fröhlich weiter becherten.



Die Weinausgabe war wieder ein schönes Fest, an das man gerne zurück denkt, trifft man doch hier und da auch Bekannte, die man länger nicht gesehen hat.



Danke an alle Akteure, die eine solche Großveranstaltung möglich machen.

Helga Ott

Exkursion zum Winzerbetrieb Weber

Bei schlechten bis wechselhaften Wetterprognosen starteten die Weinfreunde in guter Stimmung am Sonntag, den 23. September zu einer Fahrt zu unserem Winzer Manfred Weber in Nierstein.

Im Bus erklärte uns Bernd Witzel, dass diese Fahrt als Exkursion geplant sei, um unsere Sachkenntnis im Weinanbau und –ausbau zu vertiefen. Außerdem sei interessant zu sehen, wie die Erkenntnisse der Winzer bei der Anpflanzung neuer Hochstammreben verschiedenster Sorten nach einer großen Flurbereinigung umgesetzt werden konnten. Alles Informationen, die auf großes Interesse stießen. Viele der Weinfreunde hatten diese Fahrt schon einmal als Ausflug erlebt und in schönster Erinnerung.

Bis zuletzt war es fraglich, ob alle, die sich angemeldet hatten, auch dabei sein konnten, da klar gesagt wurde, dass Mitglieder, die noch nie dabei waren, den Vorrang hätten. Nachdem keine diesbezüglichen Anmeldungen vorlagen, freuten sich die „alten Hasen“ auf einen interessanten Tag.

Bei starkem Regen fuhren wir los, in Rheinhessen erwartete uns die Sonne, und nach all den schlechten Wetterprognosen war natürlich die Wetter-App. ein ständiger Begleiter von Bernd, der genau nach Wetterprognose mit dem Winzer die Fahrt durch die Weinberge plante, was sich als ein Glücksfall erweisen sollte.



In Oppenheim wurde eine Pause eingelegt, wo wir ein opulentes Frühstück gereicht bekamen. Es ist unglaublich, wie sich die Frau unseres Busfahrers ins Zeug gelegt hatte, um uns zu sättigen.

Nur kurze Zeit blieb, um die Altstadt zu besichtigen, doch die wenigen Eindrücke weckten unser Interesse, hier einmal mehr Zeit zu verbringen.



Das Wahrzeichen der Stadt, die Katharinenkirche, das riesige Labyrinth aus Kellergewölben und Gängen unterhalb der Altstadt, die Burgruine Landskron mit einem herrlichen Blick auf die Rheinebene, . das alles ist sicher nochmals eine Reise wert.

Mittlerweile wurden wir schon von Winzer Weber in Nierstein erwartet, wo wir umgehend auf drei Planwagen, gezogen von zünftigen Traktoren, verteilt wurden, um dann durch die Weinberge befördert zu werden. Alles musste im Zeitplan geschehen, das Wetter immer im Blick. Die Planwagen waren gut bestückt mit Getränken aller Art, wovon wir Weinfreunde kräftig Gebrauch machten.



Was uns während der Fahrt sehr beeindruckte, war die extreme Steillage der Weinberge, wobei Maschinen für diese Arbeit keinesfalls geeignet sind.

So gut das möglich war, erhielten wir, während uns der Wind um die Ohren pfiff, Informationen zu den verschiedenen Rebsorten mit ihren Ansprüchen, den Einfluss der Bodenbeschaffenheit auf den Charakter eines Weines. Erde, Rebsorte und Sonne spielen die Hauptrollen für die Qualität des Weines, was den Weinfreunden nicht unbekannt war.



Ein herrlicher Ausblick ins Rheintal rundete diese Fahrt durch die Weinberge ab.

Eine Rast mit Weck, Worscht und Wein sorgte für eine kleine Unterbrechung, und weiter ging es zum großflächig neu geschaffenen Areal auf dem Plateau.

Hier wurde bei der Flurbereinigung Wert darauf gelegt, dass möglichst alle Arbeiten maschinell erledigt werden können.

In einigen Parzellen waren riesige Dornfelder Trauben zu bewundern, was uns natürlich zu einer Kostprobe verleitete. Gelernt ist gelernt, und unsere Hobbywinzer versuchten sich darin, den Öchslegrad auf Grund des Geschmacks herauszufinden. Dornfelder galt lange Zeit als reine Färbertraube, und heute stellen die Winzer daraus einen süffigen Wein her.

Nachdem wir uns auch hier gestärkt hatten, ging es planmäßig gegen 17:00 Uhr zurück durch die



Weinberge zum Weingut Weber, wo wir schon sehnsüchtig erwartet wurden.

Der Grill war bereits angeworfen, was sich als gute



Planung erwies, denn urplötzlich hatte uns das Sturmtief „Fabienne“ eingeholt.

Innerhalb weniger Sekunden wirbelte alles durcheinander, das Grillgut vor dem Eingang der Scheune konnte Dank der Fürsorge der Gastgeber gerettet werden. Ein mächtiger Knall ließ uns Böses ahnen. Es stellte sich heraus, dass der Kamin des Nachbarn von einer Böe erfasst worden war, auch einige Dachpfannen vom Weingut Weber hatten sich selbständig gemacht, und wir waren glücklich, rechtzeitig Dank der Wetter-App. das Weingut Weber erreicht zu haben, um jetzt im Trockenen sitzen zu können.

Wir ließen uns das Gegrillte schmecken, zumal wir erfahren konnten, dass mit Holz von alten Reben, genannt Knörzel, gegrillt wurde. Eine Vielfalt leckerer Salate, eine Reihe guter Weine, die alle verkostet werden konnten, ließen uns vergessen, dass draußen „Fabienne“ wütete.



Wir folgten dem Motto von Manfred Weber sen.: Alles probieren, beim Besten bleiben.

Genau so haben wir es getan und viele vorher gekostete Weine mit nach Hause gebracht.

Die Heimfahrt musste mit Umwegen angetreten werden, da umgestürzte Bäume einige Straßen versperrten. Wir hatten Glück, dass wir jeweils rechtzeitig am sicheren Ort waren.

Die Teilnehmer waren sich einig, dass diese Lehrfahrt interessant, die Planung umsichtig war und dass wir gerne Fahrten mit Bildungsanspruch in anderen Weinanbaugebieten wiederholen möchten.

Vielleicht sind ja auch einmal unsere neueren Mitglieder daran interessiert.

Danke an Anita und Bernd für diesen aufregend schönen Tag!

Helga Ott

Tombolapreise

Liebe Weinfreunde,

mehrfach wurde angekündigt, dass am Bacchusfest eine große Tombola stattfinden soll.

Hierzu bitten wir alle Mitglieder, dies mit einer Sachspende, die 10 Euro nicht unterschreiten sollte, zu unterstützen. Da die Preise sichtbar ausgelegt werden, bitte nicht verpacken, falls doch notwendig, dann bitte in Klarsichtfolie.

Die Preise können bei Anita Kröker, Tel. : 0152-08 882 030 oder bei mir in Nieder-Mörlen, Tel. 0151-14 701 505 abgegeben werden, außerdem bei Elo Reuter-Gautsch unter Tel. 06032-81031 oder sonntags in der „Parzelle 21“ während unserer Öffnungszeiten von 14-18:00 Uhr.

Schon jetzt darf ich mich für eure Unterstützung herzlich bedanken.

Bernd Witzel

Herzlichen Glückwunsch!



Foto: privat

„Es war ein wunderschöner Herbsttag im September. Frei nach Goethe ging ich im Kurpark so vor mich hin, nichts zu suchen war mein Sinn. Da stand sie vor der Kurhausterrasse und fotografierte. Wie vom Blitz getroffen steuerte ich direkt auf sie zu: „Möchten Sie auch auf das Bild?“ war meine höfliche (und vielleicht auch etwas verlegene) Frage. Sie willigte sofort ein, und damit nahm das Schicksal seinen Lauf.

Nach dem Fotografieren erklärte ich ihr die Vorzüge von Bad Nauheim, ich dachte, sie sei hier zur Kur. Dann gingen wir auf einen Kaffee ins Teichhaus, machten einen Spaziergang über die Skiwiese und zurück in die Stadt.

Erst einige Wochen später trafen wir uns dann wieder und dann immer häufiger, bis wir letztendlich im Mai dieses Jahres heirateten.

Ingrid ist meine rechte und linke Hand im Weinberg— ohne sie wäre die Parzelle 3 nicht so gepflegt!“

Wie schön, wenn in unserem Verein die Romantik nicht zu kurz kommt: Wolfgang und Ingrid Iser haben sich getraut und den Bund fürs Leben geschlossen. Wolfgang hat für uns seine Kennenlern-Geschichte aufgeschrieben, die möchte ich den Weinfreunden zukommen lassen, geschehen doch solche Geschichten im besten Alter nicht alle Tage. Wir gratulieren von Herzen und wünschen eine lange und glückliche Zeit miteinander.
Helga Ott

Bildmaterial: Ernst Stadler, falls nicht anders erwähnt

Weinausgabe für Nachzügler

Letzter Termin für die Abholung des eigenen Weins ist am Samstag, den 10. November bei Bernd Witzel in Nieder-Mörlen in der Zeit von 10—12 Uhr.

Auch Flaschen unserer Restbestände älterer Jahrgänge können käuflich erworben werden zum Preis von 4,00 Euro/ Flasche.

Bitte beachtet, dass der Wein, der von den Mitgliedern nicht abgeholt wird, in den Bestand des Freundeskreis Weinanbau Johannisberg übergeht. Also bitte den Termin wahrnehmen!

H. Ott

Rest-Termine 2018

Sonntag 28. Oktober ab 12:00 Uhr	**Erntedankfest mit Musik und bayrischen Schmankerln** „Parzelle 21“
Samstag, 10. November 10—12 Uhr	**Weinausgabe für Nachzügler** Kulturscheune Bernd Witzel Nieder—Mörlen
Samstag, 17. November 18 Uhr Einlass 19 Uhr Beginn	**Baccusfest** ★★ Steinfurth—Rosensaal
Freitag, 23. November 19:00 Uhr	**Essen aus der Region** ★★ mit Margrit und Bernd
Montag, 3. Dezember 13:00 Uhr	**Weihnachtsmarkt in Mainz** Einkehr im Augustinerkeller ★★ **Abfahrt Großer Parkplatz** Frankfurter Straße
Freitag, 14. Dezember, Samstag und Sonntag, 15. und 16. Dez.	**Christkindlmarkt**—Sprudelhof Helfer werden gebraucht, bitte bei Anita melden!

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 Mit-