FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 89 Februar 2019 19. Jahrgang



Brechend voll war es auf unserem Johannisberg beim ersten Arbeitseinsatz im neuen Jahr:

Fast 80 Weinfreunde waren bei bestem Wetter erschienen, um den Rebschnitt fachmännisch zu erledigen.

Foto: Günter Hoffmann

Liebe Weinfreunde,

nachdem das ereignisreiche Jubiläumsjahr 2018 erfolgreich abgeschlossen ist, sind wir mit viel Schwung in das neue Jahr 2019 gestartet. Ein toller Anblick war der 1. Arbeitseinsatz am 16. Februar, bei dem sich fast 80 aktive Mitglieder auf der Terrasse über der Musterparzelle M2 versammelt hatten.

Die neuen Mitglieder, die in 4 Gruppen aufgeteilt wurden, haben sich nicht nur hervorragend integriert, sondern auch verstanden, wie der Rebschnitt nach den Vorgaben unserer Geschäftsordnung zu erfolgen hat. Der gesamte Rebschnitt konnte erwartungsgemäß nicht erledigt werden, so dass ein Sondereinsatz notwendig wurde.

Rechtzeitig zum ersten Arbeitseinsatz wurde dann auch unsere Umbaumaßnahme mit dem Neubau der Terrassenüberdachung an der „Parzelle 21“ fertig, die weit unter dem Planungslimit beendet werden konnte dank der Hilfsarbeiten, die von vielen unserer Mitglieder übernommen wurden. Dafür danke all denen, die hierzu beigetragen haben. Es bietet sich jetzt den Besuchern nicht nur ein hervorragendes Bild, sondern es ist auch genügend Platz bei jedem Wetter vorhanden.

In unserer ersten Vorstandssitzung galt es, sich erste Gedanken über den Jahresablauf 2019 zu machen. Die letztendlichen Entscheidungen hierüber hängen jedoch vom Ergebnis der bevorstehenden Vorstandswahlen ab. Schon jetzt wissen wir, dass es einigen Wechsel geben wird. Die potentiellen neuen Vorstandsmitglieder, die zur Wahl bereit sind, sind aktiv und hochqualifiziert.

Die erste Generalversammlung findet bereits für die aktiven Mitglieder am **22. März** statt **(siehe Einladung),** wobei der Schwerpunkt der Jahresbewirtschaftungsplan 2019 sein wird. Der Termin für die Jahreshauptversammlung aller Mitglieder ist am **26. April**. in der Mehrzweckhalle Schwalheim. Diese Einladung wird rechtzeitig zugehen.

Wir alle dürfen gespannt sein, wie unser Jubiläumswein 2018 ausfallen wird. Sie erinnern sich, dass wir sowohl den Rotwein als auch den Weißwein mit jeweils 83 Öchslegrade und hervorragender Säure ins Fass gebracht haben. So hat dann auch der Vorstand beschlossen, dass von der Ertragsmenge 150 Magnum-Flaschen für den Weißwein abgefüllt werden. Es dürfte sich hiermit um ein einmaliges Geschenk handeln, passend zum Jubiläumsjahr. Alle die bis jetzt unternommenen Schritte lassen erwarten, dass das Jahr 2019 wieder ein erfolgreiches Weinjahr mit vielen abwechslungsreichen Programmen sein wird.

Mit freundlichen Grüßen—Bernd Witzel—Präsident

Bericht vom Weinberg



Foto: Rolf Dörr

Samstag, **23. Februar 2019.** Die Sonne scheint vom blauen Himmel, mit ca. 10 Grad C ist es ungewöhnlich warm für die Jahreszeit!

Etwa 3 Dutzend ambitionierte Hobby-Winzer treffen sich auf der Plattform am Johannisberg. Sie sind mit Gartenschere, Handschuhen und Eimer ausgestattet und besprechen letzte Details zum Rebschnitt an diesem Nachmittag. Heute ist die Arbeit überschaubar, denn bereits am Samstag zuvor haben sich mehr als 70 Aktive an den Schnitt der Reben im Weiß- und Rotwein gemacht.

Jeder weiß, dass Fehler beim Rebschnitt irreversibel und damit unverzeihlich sind. Der Ertrag im Herbst hängt u. a. ganz wesentlich von einem kompetenten Rebschnitt im Februar ab. Details findet der interessierte Weinfreund ab Seite 137 in dem Weinbau Taschenbuch von Edgar Müller et. al. aus dem Fachverlag Fraund.

Dieses Jahr aber wollten wir es nicht bei trockener Theorie belassen. Dieses Jahr wollten wir es genau wissen.



Foto: Günter Hoffmann

So trafen sich die Parzellen-Beauftragten (PZBs) bereits am Morgen des **9. Februar 2019** mit unserem Weinbaufachmann, Berthold Fuchs, vom Weinbau-Institut in Eltville. Herr Fuchs, studierter Önologe und seit vielen Jahren im Rheingau im Weinbau tätig, zeigte uns PZBs im Wingert, wie wir am besten unsere Reben schneiden – quasi als „Train-the-Trainer-Programm“. So ganz ohne Theorie ging es dann aber doch nicht ab. An Hand von mehreren Folien führte Fuchs uns in den Rebschnitt ein, bevor wir in den Weinberg gingen mit vielen Fragen, die auf den nimmermüden Experten rieselten.

Mit dieser Ausbildung kamen dann die meisten PZBs zum **1. Arbeitseinsatz am 16. Februar 2019** in den Weinberg. So haben wir sichergestellt, dass wir nicht nur einen ordentlichen Schnitt ablieferten, sondern die neuen Mitglieder auch fachlich korrekt ausbilden konnten.

So konnte dann der restliche Rebschnitt am letzten Samstag vollständig und für alle Rot- und Weiß-Weinreben erledigt werden.



Foto: Günter Hoffmann

Was geschieht nun mit dem Rebschnitt? Die abgeschnittenen Rebtriebe liegen noch im Wingert auf zwei Stellen und werden bei Gelegenheit gehäkselt. Denn – auch das haben wir bei Fuchs gelernt - die gehäkselten Rebstücke enthalten allen Stickstoff (aber auch CA, K, usw.), die unsere Reben benötigen. Weiteres Düngen ist also nicht erforderlich.

Deshalb bitten wir alle aktiven Weinfreunde, bei der nächsten Bodenarbeit (Abnahme am 12. April 2019) einen Teil der gehäkselten Rebtriebe unterzu pflügen.

Und wie geht es nun weiter? **Am 9. März 2019** treffen wir uns zum 2. Arbeitseinsatz. An dem Nachmittag werden wir die Triebe gerten, auf die richtige Länge zurückschneiden und evtl. übrige (nicht benötigte) Triebe abschneiden. Danach steht unser Spritzteam unter Frank bereit, die erste Spritzung gegen die Kräuselmilbe im Weißwein vorzunehmen. Rolf Dörr

Liebe Weinfreunde,
die nachstehenden Aufzeichnungen zeigen im Detail die Veränderungen im abgelaufenen Jahr 2018 und, sehr positiv, die bisherigen Zugänge im Jahr 2019.

Das Jahr fängt gut an. Bis zum heutigen Tage konnten wir 16 neue aktive Mitglieder gewinnen und 3 passive, dies ist nicht nur eine unglaubliche Entwicklung, sondern es ist auch sehr positiv, dass alle neuen Mitglieder hochmotiviert und sehr sympathisch unsere Vereinsstruktur ergänzen.

Ich freue mich schon jetzt auf die Zusammenarbeit auf dem Berg und bei den sonstigen Aktivitäten im laufenden Jahr.

Die tolle Entwicklung hat dazu geführt, dass lediglich nur noch in der Musterparzelle M2 ein paar Reben zu vergeben sind (das hat es noch nie gegeben)!

Bernd Witzel

2018

Mitglieder Zu- und Abgänge

Zugänge:(13 aktiv, 6 passiv)

1)	Karl Dietz	p
2)	Stefan Dolzer	a
3)	Barbara Dolzer	a
4)	Henri Dolzer (Kind)	p
5)	Guido Haas	a
6)	Bianca Haas	a
7)	Isabella Haas (Kind)	p
8)	Andrea Heinemann	a
9)	Frank Heinemann	p
10)	Dirk Preussner	a
11)	Jens Preussner	a
12)	Manfred Schmidt	a
13)	Susanne Schüler	a
14)	Udo Moritz	a
15)	Sabine von zur Mühlen	p
16)	Rita Berninger-Geske	a
17)	Claus Dießner	p
18)	Wolfram Heinisch	a
19)	Konstantin Wetekam	a

Ausgeschieden
(davon 9 aktiv, 8 passiv)

1)	Adriaan Brunings	p
2)	Helga Harmeyer	p
3)	Benno Jungblut	a
5)	Melanie Schibilski	a
6)	B. Willkomm-Dingeldein	a
7)	Guido Haas	a
8)	Bianca Haas	a
9)	Isabella Haas	p
10)	Stefan Dolzer	a
11)	Barbara Dolzer	a
12)	Henri Dolzer	p
13)	Dr. R. Klingelhöfer verstorben	a
14)	Burghart Gerlach verstorben	p
15)	Rüdiger Martens	p
16)	Anneliese Martens	p
17)	Christine Berndt	p

2019

Umwandlung von aktiv auf passiv

1) Elke Stipping
2) Marie Gillissen
3) Ernst Stadler
4) Bernd Vieritz
5) Mathias Bootz
6) Michael Lutsch

2019

Mitglieder Zugänge

Zugänge seit 01.01.2019:
(davon 16 aktiv, 3 passiv)

1)	Andreas Hilge	a
2)	Waltraud Leuthäusel	a
3)	Vilma Raukiene	a
4)	Uwe Mich. Preußner	a
5)	Stefan Schmidt	p
6)	Wilfried Debelius	a
7)	Brigitte Debelius	a
8)	Klaus Jakob	a
9)	Monika Schmidt-Gross	a
10)	Andreas Gross	p
11)	Thorsten Michalek	a
12)	Klaus Behler	a
13)	Erich Bach	a
14)	Gerlinde Bach	a
15)	Dr. Alois Kinzel	a
16)	Joachim Zender	a
17)	Elke Zender	a
18)	Doris Geheeb	p
19)	Patrick Schumacher	a

Angelika Gundel



Foto: Günter Hoffmann

Leider waren am Samstag, den 16. Februar d. J., dem ersten Arbeitseinsatz im neuen Jahr, nur noch 12 der 16 **neuen aktiven** Mitglieder beim Fototermin dabei.. Herzlich willkommen bei den Weinfreunden vom Johannisberg Bad Nauheim!

Christkindlmarkt



Foto: Helga Ott

Wie jedes Jahr, war auch der Christkindlmarkt 2018 wieder eine Veranstaltung, die nicht nur die Bedeutung des Freundeskreises in der Stadt Bad Nauheim zeigt, sondern auch die Einnahmesituation unseres Vereines beeinflusst.

Die Bedeutung insoweit, als sich die Besucher des Marktes wieder in Scharen um unseren Stand einfanden und unseren über die Grenzen hinaus bekannten Johannisberger Vulkan genossen.

Dieses Jahr hatten wir auf Grund von Veränderungen in der Standvergabe einen neuen, großzügigen Verkaufsstand zugeteilt bekommen, der uns die Arbeiten erheblich erleichterten.

Auch das finanzielle Ergebnis war beeindruckend und willkommen, zumal wir mit der Renovierung und der Erweiterung unserer „Parzelle 21“ größere Ausgaben bewältigen mussten.

Dies alles ist jedoch nur machbar gewesen, indem sich rund 60 unserer Mitglieder für die anfallenden Arbeiten jeder Art in der Küche, im Verkauf, beim Aufbau– und Abbau und der Vorbereitung zur Verfügung gestellt hatten

An dieser Stelle ganz herzlichen Dank an alle, und ganz besonderen Dank an Anita, die die gesamte Organisation wieder einmal sehr gut gemanagt hat.

Bernd Witzel

Silvesterparty in der „Parzelle 21“



Wieder wurde Silvester in unserem Weinfreundehaus „Parzelle 21“ gefeiert. Traditionell ist dies ja eine zwanglose Party, die gegen zehn Uhr abends beginnt. Uschi Brauner hatte zuvor den Partyraum liebevoll dekoriert, und die „Wirtsleute“ Helga und Matthias Kropp erwarteten die Gäste.

Diese ließen nicht lange auf sich warten, und schon gegen 21:30 Uhr trafen die ersten Besucher ein, wobei der Gäste-Zustrom, der vorwiegend aus Weinfreunden bestand, mit der Zeit zunahm und einfach nicht nachließ.



Resultat: Bereits vor Mitternacht war unser Häuschen so voll, dass wir noch zusätzlich einen extra Klapptisch mit Stühlen aus dem Geräteschuppen holen mussten, damit alle Gäste einen Platz bekommen konnten





Dann ging es nach draußen. Bei guter Fernsicht und fast schon frühlingshaften Temperaturen haben es die meisten von uns lange draußen ausgehalten und das Feuerwerk, das sich vor unseren Augen in der Wetterau ausbreitete, genossen. Wir auf unserem Weinberg mussten uns in dieser Hinsicht nicht verstecken.

Viele Weinfreunde haben tolles Feuerwerk mitgebracht, und einige Leute, die in der benachbarten Jugendherberge feierten, gesellten sich zu uns und ergänzten das Feuerwerk. (Natürlich fragen wir nicht nach der Feinstaubbelastung zu diesem Zeitpunkt auf dem Weinberg).



Danach ging es wieder in den gemütlichen Partyraum zurück wo bereits eine leckerere asiatische Suppe auf uns wartete, die Ulla Hildebrandt zubereitet hatte. Die Suppe fand regen Zuspruch und im Nu war der große Suppentopf geleert. Bis nach 2 Uhr nachts wurde gemütlich weitergefeiert, und dann gingen wir zufrieden nach Hause. So schön kann das Neue Jahr gerne weitergehen!

Matthias Kropp

Fotos: Uschi Brauner

Müllsammelaktion „Parzelle 21“



Wir haben gestern Abend in der „Parzelle 21“ das alte Jahr verabschiedet und dann das neue Jahr mit einem Gläschen Sekt gleich wieder begrüßt.
Heute Morgen, Neujahr (Beginn um 11 Uhr), waren Inge und ich dann mit 15 anderen Weinfreunden am Berg, um den Unrat der Nacht aufzuräumen.
Anschließend hat sich die Truppe im Weinhaus zusammengefunden, um gemeinsam Mittag zu essen.
Den gesammelten Abfall konnte man in etwa mit den



Vorjahren vergleichen. Leer geschossene Batterien, und viele leere Alkohol-Flaschen haben auch diesmal den Anhänger von Bodo gefüllt.
Auf dem Bild fehlt der Fotograf und zusätzlich noch Burkhart und Uschi, die einfach mit dem Sammeln nicht aufhören wollten.

MichaelSchreiber

Unser neuer „Glaspalast“

Seit 2005 existiert das Weinfreundehaus, unsere „Parzelle 21“, auf dem Johannisberg. So wie der Verein stetig gewachsen ist, so sind auch die Ansprüche der Mitglieder gewachsen. Bis 2018 stand auf der Terrasse stets ein Baldachin, wo so manches Fest gefeiert wurde, ist doch die Terrasse unser vergrößertes „Wohnzimmer“.

Der Baldachin hat nun seinen Dienst getan, der Wunsch nach einer festen und stabilen Konstruktion wurde immer lauter, so dass auch der Vorstand



nach Prüfung seiner „pekuniären Verhältnisse“ zustimmte. Nachdem alle Genehmigungen behördlicherseits eingeholt waren, kann sich das Ergebnis sehen lassen!

Bereits im Sommer 2018 begann die Suche nach einem Hersteller bzw. Lieferanten für Terrassenüberdachungen. Wie immer gibt es viele Anbieter,

die nur das Beste versprechen. Die Firma Schweng



aus Butzbach machte uns das beste Angebot in Bezug auf Preis/Leistung und hat außerdem noch eine Ausstellung, auf der wir uns die verschiedenen Varianten und Möglichkeiten anschauen und aussuchen konnten. Die Abmessungen mit einer Breite von 6 m und der Tiefe von 4 m ergaben sich aus den verfügbaren Platzverhältnissen.

Eine prima Sache war die Möglichkeit, die Träger und Stützen in der gleichen Farbe, resedagrün, wie die Fenster und Türen der „Parzelle 21“, bestellen zu können. Dadurch wirkt die Überdachung nicht wie angestückelt, sondern wie aus einem Guss der „Parzelle 21“.

Um bei schlechtem Wetter einen Schutz gegen Wind und Regen zu erhalten, wurden 2 Senkrecht-Markisen vorgesehen, die man bei Bedarf herunter lassen kann. Die in den Dachträgern integrierte LED-Beleuchtung wird dann abends für eine gemütliche Atmosphäre sorgen.

Nachdem der Lieferumfang klar war, musste vor der endgültigen Bestellung eine „Mitteilung baugenehmigungsfreier Vorhaben“ an die Stadt Bad Nauheim ausgefüllt werden. Natürlich mit genauer Beschreibung und einer Zeichnung, wo die Terrassenüberdachung eingebaut werden soll. Nachdem kein Einspruch von der Stadt kam, konnte das Projekt gestartet werden.

Da die eine Stütze der Überdachung mitten im Rosenbeet gestanden hätte, mussten entsprechende Umbaumaßnahmen erledigt werden. In einem Sondereinsatz wurde das Zelt abgebaut, Erde weggenommen, zentnerschwere Felsbrocken ausgegraben und umgesetzt. Eine Poller-Leuchte musste entfernt werden und für die LED-Beleuchtung in der Überdachung ein Elektroanschluss gelegt werden.

Der dadurch neu entstandene Bereich musste aufgefüllt und neu gepflastert werden. Gottseidank haben wir bei der Firma Rinn in Wetzlar das gleiche Pflastersystem noch besorgen können. Unser Weinfreund Manfred Schmidt verlegte dann sach- und fachgerecht das Pflaster. Vielen Dank dafür.

Die Montage der Terrassenüberdachung konnte nun beginnen. Am 1. November kamen zwei Monteure der Firma Schweng und montierten sehr professionell die Überdachung. Dazu gehörten auch die Fundamentarbeiten der drei Stützen, sowie der Anschluss des Regenwasserablaufs an unseren vorhandenen Abfluss.

Leider waren zu diesem Zeitpunkt die beiden Senkrechtmarkisen vom Zulieferanten noch nicht an die Firma Schweng geliefert worden. Angeblich gab es Probleme bei der Lackierung mit der Sonderfarbe. Aber am 12. Februar 2019 war es endlich so weit. Die Markisen wurden eingebaut und gleichzeitig das kleine offene Giebeldreieck über dem Lagerraum geschlossen.

Die Terrassenüberdachung ist ein richtiges Schmuckstück geworden und wird zu Recht als „Glaspalast“ bezeichnet. Die Saison kann beginnen!

Peter König

Fotos: Reinhard Wenske

Lehrgang zur Sachkunde



im Pflanzenschutz

Von links: Botho, Markus und Achim

Foto: Weinfreunde

Da wir in den letzten Jahren in unserem Pflanzenschutzteam immer nur **einen** zugelassenen Verantwortlichen für die Mischung der Pflanzenschutzmittel hatten, haben sich im Sommer 2018 Achim Happek, Markus Birkenstock und Botho von zur Mühlen bereit erklärt; an einem Lehrgang zur „Sachkunde für Pflanzenschutz“ im Dezernat Weinbau in Eltville teilzunehmen.

Ziel war es, ebenfalls eine Zulassung zur Mischung der Pflanzenschutzmittel zu erlangen. Nach der Anmeldung zum Lehrgang haben wir von unserem Weinbauberater Berthold Fuchs die Teilnahmebestätigungen erhalten.

Wir machten uns ab dem 24.11.2018 an 3 Samstagen auf den Weg nach Eltville, um an dem Lehrgang teilzunehmen.

Nachdem wir in den 5 Lehrgangsinhalten „1. Gesetzliche Grundlagen, Anwenderschutz“, „2. Pflanzenkrankheiten, pilzliche Schaderreger“, „3. Tierische Schaderreger, Nützlinge, abiotische Ursachen“, „4. Applikationstechnik“ und „5. Pflanzenschutzmittel-Kunde und Erstellen eines Spritzplanes“ geschult waren, fand am 3. Samstagnachmittag die schriftliche Prüfung statt.

An dem darauf folgenden Freitag fuhren wir nochmals nach Eltville; um nun noch die mündliche Einzelprüfung in allen 5 Lehrgangsinhalten abzulegen.

Da wir noch keine Ergebnisse erhalten hatten, machten wir uns mit der Ungewissheit „bestanden oder nicht bestanden“ auf den Heimweg.

Noch am selben Nachmittag erhielten wir dann von Herrn Fuchs per Mail die Mitteilung, dass wir erfolgreich die Prüfungen abgelegt haben.

Nun bestens aufgestellt, freuen wir uns schon auf unsere nächsten Einsätze am Weinberg.

Markus Birkenstock

Rebschutzfortbildung in Oestrich

Neulich war auch ich bei einer Fortbildungsveranstaltung in Oestrich. Anlässlich der Rheingauer Weinbauwoche im Januar d. J. hatte das Weinbauamt einen Rebschutz-Nachmittag angeboten, und ich benötigte die Teilnahme, um meinen Sachkundeausweis zu erneuern. Unabhängig davon muss ich aber sagen: Es hat sich gelohnt!

In vier Vorträgen von je einer Stunde brachte das Weinbauamt rund 200 Teilnehmer auf den letzten Wissensstand.

Zunächst referierte Marco Hofmann von der HS Geisenheim über die Einflüsse von Frost, Hitze, Trockenheit und Starkregen auf das Lese-Ergebnis im Rheingau. Der Vortrag richtete sich vorwiegend an die professionellen Winzer.

Bei den Klima-Vergleichstabellen der früheren Jahre mit dem Jahr 2018 und des daraus klar erkennbaren Klimatrends wurde so mancher Teilnehmer nachdenklich. Ein „Weiter so“ mit den üblichen Rebsorten, besonders dem Riesling, wird wohl nicht mehr lange durch zu halten sein.

Hofmann konzentrierte somit seinen Vortrag auf mögliche weinbauliche Stellschrauben zur Reduzierung des unternehmerischen Schadenrisikos durch den Klimawandel, z. B. Maßnahmen zur Temperatursenkung im Weinberg per Rebschnitt, Kalken und Rebenanordnung. **Der Anbau neuer Traubensorten scheint nötig zu sein, um wirtschaftlich bestehen zu können!**

Berthold Fuchs gab **im zweiten Vortrag** einen kurzen Rückblick auf 2018, um dann daraus Empfehlungen für 2019 zu abzuleiten. Er rief nicht nur alle Facetten guter Fachpraxis in Erinnerung, sondern gab auch Hinweise zu Änderungen bei den Spritzmitteln. Diese sind auch der Rebschutz-Broschüre 2019 zu entnehmen.

Der dritte Vortrag von Prof. Dr. Joachim Schmid, HS Geisenheim, war der nachhaltigen Bekämpfung der Reblaus gewidmet.

Den meisten Zuhörern war noch nicht geläufig, dass der Reblausbefall in den letzten Jahren wieder zu einer echten Bedrohung geworden ist: Eine Horrormeldung für die Winzer. Schmid besprach eingehend die rechtlichen Grundlagen der Reblausbekämpfung, u. a. die Meldepflicht. Anhand von Fotos und Grafiken zeigte er den Lebenszyklus der Reblaus und ihre Schadensbilder. Er schloss mit einem eindringlichen Appell zur Wachsamkeit in den Weinbergen.

Der vierte Vortrag ging über neue Techniken und Visionen beim Pflanzenschutz und im Weinbau. Referent war Dr. Rainer Keicher, ebenfalls von der HS Geisenheim. Sein Vortrag war vor wiegend dem Ein-



Foto: Archiv Hochschule Geisenheim

satz von **Drohnen im Weinbau** gewidmet. An der HS Geisenheim werden derzeit einige Programme zur Machbarkeit des Rebschutzes mit Quadrokoptern durchgeführt. Neben technischen Aufgaben sind auch noch rechtliche Zulassungsfragen zu lösen. Beim Winzer-Auditorium war, wohl auch wegen der fortgeschrittenen Zeit, wenig Begeisterung zu verspüren, den Einsatz von Drohnen ernst in Betracht zu ziehen. Das kann sich aber noch ändern.

Übrigens: Diese (und zahlreiche weitere) Veranstaltungen des Weinbauamts sind **nicht nur für Teilnehmer des Sachkunde-Nachweises** angelegt. Auch interessierte Zuhörer sind dort willkommen.

Meldet euch ruhig einmal zu einer eurer Wahl an.

Burkhart Rüster

Neue Rebsorten gegen Klimawandel und Mehltau



Quelle: Pixabay

Sie heißen *Calardis blanc*, *Cabernet Cortis* oder *VB Cal 6-04*:

Neue Rebsorten sollen den Weinbau in Deutschland auch in Zeiten des Klimawandels sichern.

Die Weinfreunde werden in Zukunft einige der traditionellen Sorten wie den Riesling zunehmend vermissen, oder sie müssen deutlich tiefer in die Tasche greifen, wenn sie ihren Weinkeller weiterhin mit den Klassikern der deutschen Weinkultur gut bestückt halten möchten.

"Wir haben unseren Riesling am Kaiserstuhl gerodet, der Anbau ist bei steigenden Temperaturen nicht mehr sinnvoll", sagt etwa der Direktor des Staatlichen Weinbauinstituts in Freiburg, Rolf Steiner. Riesling ist empfindlich gegen starke Sonneneinstrahlung. Das wissen wir aus eigener Erfahrung, denn auch wir hatten in der Vergangenheit schon Verluste durch den „Sonnenbrand". Dieses Jahr wurde auf Empfehlung von Herrn Fuchs bei uns etwas früher entblättert, um die Reben abzuhärten.

Aber wenn schon neue Züchtungen die Anpassung an den Klimawandel schaffen sollen, dann kann man ja gleich auch darauf achten , dass diese sich auch gegenüber unseren „Feinden", wie dem echten und falschen Mehltau, robust und unempfindlicher zeigen.

Wenn ihr irgendwo auf den Begriff "**Piwi**-Reben" stoßt, so verbergen sich dahinter die neuen **pi**lz**wi**derstandsfähigen Sorten. Auch wenn diese neuen Sorten derzeit erst einen Marktanteil von knapp drei Prozent der Anbaufläche in Deutschland haben, steht ihnen eine große Zukunft bevor.

Ihr kennt auch schon eine Piwi-Sorte: **unseren roten Regent**, den wir im Austausch zum Spätburgunder gepflanzt haben..



Der Direktor des Julius-Kühn-Instituts für Rebenzüchtung, Reinhard Töpfer, erwartet, dass es in zehn Jahren bereits zehn Prozent Piwis im Erwerbsanbau in Deutschland sein werden.

Zu den konkreten Zuchtzielen in den Weinbauforschungsanstalten gehören eine spätere Blüte





und Reife, kombinierte Resistenz gegen die Pilzerkrankungen Echter und Falscher Mehltau, der lockere Aufbau der Beeren an der Traube zur Vermeidung von Botrytis und eine gute Holzreife bei geradem Wuchs.

Nicht zu vergessen: Schmecken soll der Wein am Ende auch noch!

Die Widerstandsfähigkeit bei Pilzerkrankungen ermöglicht es, dass der Winzer nur noch zwei- bis dreimal im Jahr Pflanzenschutzmittel einsetzen muss - statt acht- bis zehnmal bei herkömmlichen Rebsorten.

Klingt das nicht gut, liebes Spritzteam?

Freuen wir uns also darauf, dass auch bei uns, wenn der nächste Stocktausch ansteht, auf die neuen Sorten gesetzt wird. **Damit kommen die Piwis auch den Bedürfnissen der Ökoerzeuger entgegen.**

Doch ganz ohne Spritzen werde es auf absehbare Zeit indes nicht gehen, sagen die Züchter. "Unsere Gegenspieler, die Pilze, sind sehr clever," erklärt der private Rebenzüchter Volker Freytag in Neustadt an der Weinstraße. "Sie vermehren sich milliardenfach und finden Wege, um die Resistenz zu umgehen. Irgendwann werden sie den Schutz knacken."

Deshalb haben wir auf dem Johannisberg im Hobbyanbau auch dieses Jahr strikt auf ein gutes Resistenzmanagement geachtet, die Mittel sorgfältig ausgewählt und regelmäßig abgewechselt.

Dr. Frank Mörsberger

(Quelle: Der Text basiert teilweise auf einer dpa-Meldung vom 21.8.2018 zu diesem Thema)

Rot oder Weiß?
Welcher Wein zu welcher Speise?



Foto: Günter Hoffmann

Bis vor rund 30 Jahren war in der klassischen Menüfolge alles klar geregelt: Kalt vor warm, Fisch vor Fleisch. Einzig die Frage „erst der Käse und dann das Dessert“ wurde nie eindeutig geregelt.

Klar war auch, dass man Weißwein zu Fisch trinkt und Rotwein zu Fleisch. Ganz logisch war Rotwein und Käse. Es gab regelrecht Einladungen wie „Wir laden ein zu Rotwein und Käse“.

Leichte Grauzonen bei der Wein- und Speisenharmonie gab es bei Geflügel und Kalbfleisch. Da konnte es schon mal bei der Auswahl zu einem Rosé kommen. Der passt immer.

Vor ca. 20 Jahren traf man sowohl bei den Köchen als auch im Bereich der Sommelière auf erste Vorreiter, die aufdeckten, dass Rotwein keineswegs per se ein guter Begleiter zu Käse ist. Hier sollte man den Käse in die klassischen Gruppen nach Frisch-, Weich-, Schimmel-, Rotschmier- Hart- und Blauschimmelkäse aufteilen.

Frisch- und Hartkäse verhalten sich zu Rotwein recht freundlich, probiert man aber ein Stück kräftigen Reblochon (französischer Rotschmierkäse) zu einem ebenso kräftigen Rotwein, der auch noch reich mit Tanninen (Gerbsäure) gesegnet ist, dann muss man nicht die größte Geschmacksharmonie erwarten. Bitterstoffe und Gerbsäure von Käse und Rotwein treffen aufeinander, und das kann beinahe unangenehm schmecken.

So, jetzt stehen wir also wieder am Anfang: Wozu serviert man denn jetzt Rot- oder Weißwein? Ist halt nicht so einfach.

Wir kennen ja diese Frage bei Empfängen der besseren Gesellschaft: „Rot- oder Weiß“?

Es hält einem jemand leicht blasiert das Tablett mit meist viel zu voll gefüllten Gläsern vor die Nase. Wie soll ich das spontan entscheiden? Welche Rebe? Welches Anbaugebiet? Welche Qualitätsstufe? Trocken ausgebaut? Welcher Jahrgang? Wenn man Glück hat, bekommt man eine Antwort, aber in wenigen Fällen eine solche, nach der ich einen leckeren Wein auswählen würde.

Sorry, kleine Exkursion am Rande, zurück zum Thema:

Die Antwort auf die Frage, welcher Wein zu welchem Essen, richtet sich sowohl bei dem Wein als auch bei der Speise eher nach der Art der Zubereitung (beim Wein nach der Art des Ausbaus).

Man kann einen Fisch mit einer ziemlich scharfen roten „Pico de Gallo“ (mexikanische Salsa) zubereiten, dann passt auch ein kräftiger Wein, ggfs. sogar ein Rotwein sehr gut dazu.

Wenn man den Fisch dünstet oder zart in Butter brät und eine helle Sauce dazu serviert, greift man auf einen passenden Weißwein zurück.

Gleiches gilt für Fleisch. Wenn man dunkles Fleisch scharf anbrät und eine kräftige Sauce dazu reicht, sollte der Wein ausdrucksstark und kräftig sein und darf auch deutliche Tannine haben. Wenn ein Kalbsfilet mit einer leichten Kräutersauce zubereitet wird, darf es z.B. ein Weißwein, ggfs. mit einem (leichten) Barriqueton sein.

Wenn man ein wirklich besonderes Menü zubereitet, ist es immer gut, dass man die Weine kennt. Wenn man einfach nicht so viel Zeit mit der Auswahl verbringen möchte, kann man getrost auch beides anbieten, rot oder weiß, leicht oder ausdrucksstark, ein junger spritziger oder ein gereifter Wein mit weniger Säure.

Faszinierend ist auch der Reiz des gewollten Kontrasts. Probiert doch mal ein asiatisch scharfes Essen mit einem feinherben Weißwein. Oder einen Blauschimmelkäse (Gorgonzola, Roquefort) mit einem vollen Süßwein. Serviert man zu einem Dessert einen Süßwein, wäre es wünschenswert, dass er noch etwas Säure aufweist, ansonsten langweilt Süßes mit Süßem.

Was nicht gut geht, ist ein Wein mit viel Säure und eine Speise mit viel Säure (Salat mit Vinaigrette).

Also, des Rätsels Lösung heißt eigentlich: Weine werden heute nicht mehr starr und kategorisch mit Speisen kombiniert, sondern individueller nach eigenem Geschmack und nach sensorischen Regeln zusammengestellt.

Worauf eine ideale Speisen-Wein-Kombination hinausläuft, ist bewusstes Probieren und Genießen. Das, was die Freude bei Essen und Trinken ausmacht – lasst es euch schmecken und berichtet euren Weinfreunden, wenn ihr eine besonders gute Kombination für euch entdeckt habt.

Conny Dörr

Nachruf

Lothar Heimrich



†13.01.2019

Nach kurzer, schwerer Krankheit ist unser passives Mitglied Lothar Heimrich für uns alle überraschend verstorben.

Lothar war seit Januar 2015 Mitglied in unserem Verein und nahm rege an unserem geselligen Leben teil.

Bis zu seinem Tode war er begeisterter Eintracht-Fan und schaffte sich durch seine aufgeschlossene und gesellige Art schnell Freunde in unserem Verein.

In diesem Jahr wäre er 83 Jahre alt geworden. Wir bedauern, dass wir nicht mehr Zeit mit ihm hatten. Unser Mitgefühl gilt seiner Familie.

Helga Ott

Fotos, wenn nicht anders erwähnt: Ernst Stadler

Die Sachsen mögen's trocken

Die letzten Nachrichten zum Thema „Trend bei Weinen“ haben uns nicht überrascht. Der Trend zu trockenen Weinen ist ungebrochen.

Das Deutsche Weininstitut (DWI) teilt mit:: „Die Qualitätsweinprüfung 2018 ergab nach einer ersten Übersicht, dass der Anteil trockener Qualitäts– und Prädikatsweine von 47% auf 48% gestiegen ist. Wir beobachten seit vielen Jahren einen nahezu kontinuierlichen Anstieg bei der Produktion trockener Weine. 2000 ist nur ein Drittel der Weine so eingestuft worden. Am höchsten war der Anteil trockener Weine im kleinen Anbaugebiet Sachsen mit 82 Prozent.„

Um jedem Geschmack entgegen zu kommen, bauen wir Weinfreunde sowohl trocken als auch feinherb aus. Helga Ott

Termine 2019

Aschermittwoch 6. März 2019 19:00 Uhr	Heringsessen „Parzelle 21“ ★★
Freitag, 22.03.2019 19:00 Uhr	Aktiven-Versammlung Mehrzweckhalle Schwalheim An der Faulweide 1
Gründonnerstag 18.04.2019 19:00 Uhr	Grüne-Sauce-Essen „Parzelle 21“ ★★
Freitag 26.04.2019 19:00 Uhr	Jahreshauptversammlung Mehrzweckhalle Schwalheim An der Faulweide 1
Samstag, Sonntag 24. August 2019	2-Tagesfahrt nach Bad Langensalza zum Mittelalterfest ★★

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.

Einladung zur Aktiven-Versammlung
in die Mehrzweckhalle Schwalheim,
An der Faulweide 1,
am Freitag, den 22. März 2019 um 19:00 Uhr

Nach der derzeit gültigen Satzung in Verbindung mit der GO sind Änderungen zur Beschlussfassung den aktiven Mitgliedern (§ 15 Geschäftsordnung für den Weinanbau Abs. 1 und 2) vorzulegen.

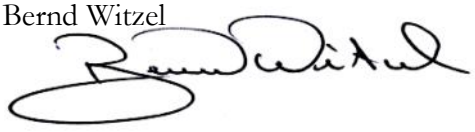
Der Vorstand lädt daher alle aktiven und interessierten passiven Weinfreunde zur Verabschiedung der Geschäftsordnung für das Jahr 2019 ein.

Sitzungsbeginn ist 19:00 Uhr.

Tagesordnung

1. Begrüßung durch den Präsidenten und den Vorsitzenden der Parzellenbeauftragten
2. Feststellung der Beschlussfähigkeit
3. Genehmigung der Tagesordnung (evtl. Ergänzung)
4. Aktuelle Situation im Freundeskreis (Bernd Witzel)
5. Information über den derzeitigen Stand auf dem Weinberg
6. Vorstellung des Jahresbewirtschaftungsplans 2019 und evtl. redaktionelle Änderung der Geschäftsordnung
7. Anstehende Arbeiten auf unserem Weinberg
8. Ausblick auf das Vereinsjahr 2019
9. Verschiedenes

Gez. für den Vorstand
Bernd Witzel



28. Februar 2019