FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 92 September 2019 19. Jahrgang



Liebe Weinfreunde,

die feierlichen Höhepunkte unseres Weinjahrs stehen bevor. Aufgrund der großen Mengen an Wein, über die wir ja alle sehr glücklich sind, war es notwendig, umzuplanen und eine zufriedenstellende Lösung für die Weinausgabe des Jahrgangs 2018 zu finden. Die Idee, die Ausgabe von den Feierlichkeiten zu trennen, finde ich hervorragend, zumal wir unser Fest am 15. September dann ohne Hektik und Anspannung verbringen können. Die Ehrengäste sind eingeladen, und der Ablauf des Weinfests ist mit Überraschungen gespickt (u.a. wird eine musikalische Unterhaltung geboten). Die Organisation liegt bei Uli, die sich natürlich riesig über die Anmeldung vieler Kuchen- und Salatspenden freuen wird.

Es hat sich schon herumgesprochen, dass unser Jubiläumswein 2018 ein hervorragender Tropfen ist. Entsprechend wurde auch das Etikett gestaltet, wobei wir dem Jugendstil in moderner Art und Weise treu geblieben sind. Auch die Jubiläumsflasche, eine 1,5-Liter-Magnumflasche, ist etwas ganz Besonderes. Unsere Weinfreunde aus Darmstadt-Eberstadt waren sofort begeistert und wollen es uns im nächsten Jahr gleichtun. Aufgrund der geringen Anzahl an Flaschen haben wir beschlossen, dass leider nur jedes aktive Mitglied eine Flasche erhält.

Im Vorfeld steht natürlich die Etikettierung an, die in diesem Jahr ein bisschen länger dauern wird. Es sind exakt 12000 Etiketten aufzubringen, und wir benötigen dafür viele fleißige Hände, damit das Vorhaben am 11. September gut über die Bühne geht. Bitte meldet Euch bei Uli an!

Zu Beginn unseres Weinfestes werden wir mit einem Gläschen unseres Jubiläumsweines anstoßen und damit ganz offiziell die Jubiläumsfeierlichkeiten beenden, um mit frischem Schwung unsere gemeinschaftliche Arbeit fortzusetzen. Für das restliche Jahr stehen noch einige Veranstaltungen an, die wir nur gemeinsam stemmen können. Hier denke ich vor allem an den Christkindlmarkt Mitte Dezember.

Insgesamt, liebe Weinfreunde, ist es ein tolles Jahr auf unserem Berg: Die Anzahl der Teilnehmer bei den Einsätzen ist immer hoch, und die Atmosphäre bei unseren Veranstaltungen wie auch bei den regelmäßigen Treffen in der P21 ist unvergleichlich. Ich freue mich schon darauf, gemeinsam mit Euch die Ernte 2019 einzubringen, und schließe meinen Bericht für heute mit dem Wunsch: *Glückauf!*

Bernd Witzel, Präsident

Inhalt

Mitteilungen des Präsidenten S. 1
Neues vom Wingert
Der Weinberg ruft! S. 2
Einnetzen am 28. August S. 3
Vereinsleben
Fröhliche Einweihung der Weinlaube S. 4
Besuch bei Stallmann in Uelversheim S. 5
Kneipp(en) und Wein S. 7
Besuch in Darmstadt-Eberstadt S. 8
Verschiedenes
Rekordjahr 2018 S. 9
Wir stellen vor: Konstantin Wetekam S. 9
Termine S. 10

Der Weinberg ruft!

Sonntag, der 25. August 2019, 16:00 Uhr.
Nach guter Bewirtung durch Nina und Bernd gehe ich bei strahlendem Sonnenschein und warmem Wetter durch unseren Wingert. Die Trauben der Regent- und Spätburgunderreben hängen voller Saft und Kraft an den Zweigen. Fast so, als wollten sie uns zurufen: „Wir sind schon ganz schön süß, schützt uns bitte vor den Vögeln und anderen gierigen Mäulern."

Ja, die Parzellen 13 bis 20 sind in einem guten Zustand, nachdem sie sich durch die ergiebigen Regenschauer der letzten Wochen gut erholt haben. Einige Beeren sind zwar zu Rosinen getrocknet und werden sich nicht mehr erholen. Doch das Gros der Trauben sieht gut aus und verspricht eine reiche Ernte.



Vertrocknete Beeren im Rotwein (Foto: R. Dörr)

Am Mittwoch, dem 28. August, werden wir erstmals die Mostgewichte unserer Trauben messen und dann einen Hinweis bekommen, von welcher Qualität die diesjährige Ernte werden kann. Am gleichen Tag treffen wir uns abends um 18:00 Uhr auf der Plattform zum letzten Arbeitseinsatz in diesem Monat. Hauptaufgabe wird das Einnetzen der Rotweintrauben sein. Dazu haben wir für die Regent-Reben ein spezielles KEF-Netz beschafft, das so engmaschig ist (0,8 mal 1,1 mm), dass nicht mal die Kirschessigfliege durchkommt. Die Gefahr durch KEF ist zwar in diesem Jahr aufgrund des trockenen Wetters nur gering, aber wir wollen sichergehen.

Die Weißweintrauben (Riesling, Kerner, Saphira etc.) benötigen noch viel Sonne und auch Wasser zum Reifwerden. Hier sind die Schäden durch die Trockenheit – speziell im Juni und Anfang Juli – geringer. Dennoch sind auch hier vertrocknete Beeren an den Rebstöcken zu finden. Die jetzt herrschenden warmen Sonnentage werden den Beeren guttun und den Fruchtzuckergehalt in die Höhe treiben. Am Samstag, dem 31. August, werden wir dann versuchen, auch diese Reben schon vorsorglich einzunetzen.

Über den Zeitpunkt der Ernte kann man jetzt natürlich noch nichts sagen. Das wird von der weiteren Wetterentwicklung abhängen. Sicher jedoch ist, dass wir die Mindestfrist von 30 Tagen zwischen letzter Spritzung und Ernte spielend einhalten: Der letzte Spritzeinsatz war am 20. August – in bester Planung und Umsetzung durch unseren Leiter Frank und sein ganzes Spritzteam. Einen so effektiven und wirkungsvollen Schutz vor Schädlingen haben wir lange Zeit nicht mehr gehabt. Dafür möchten wir an dieser Stelle allen Beteiligten ganz herzlich danken. Ähnliches gilt für unser Mähteam unter der Leitung von Uli Schlör. Auch dieses Team hat ganze Arbeit geleistet, die meist sehr anstrengend ist und viel Kraft und Energie kostet. Auch Euch gilt der Dank aller Weinfreunde!



Helge mäht im Rotwein (Foto: G. Hoffmann)

Wir haben bis zum Ende des Jahres noch eine Menge Arbeit in unserem Weinberg zu leisten. Dieser Herausforderung werden wir mit Tatkraft und Begeisterung begegnen, bis wir dann im Herbst zum Finale – der Lese der roten wie weißen Trauben – gelangen. Ich freue mich auf die vor uns liegenden Aufgaben, die wir alle – wie gewohnt – mit Freude kompetent angehen werden!
Euer Rolf






Wernand und Jens (verdeckt: Uwe) konzentriert beim Spannen, Gisela beim Einfädeln und Ecki (hinten: Rudi) als Wasserspeier beim extraharten Sommereinsatz. (Fotos: G. Hoffmann, M. Schreiber)

Einnetzen am 28. August

Trotz hoher Temperaturen und einem Einsatz am Abend zeigten rund 25 Weinfreundinnen und Weinfreunde am vergangenen Mittwoch, dass die Arbeitsabläufe und Teams mittlerweile eingespielt sind. Dank Adolfs Umsortierung des Lagers findet man tatsächlich alle benötigten Materialien sofort. Schnell hatten sich Teams gefunden und die vorbereiteten Netze waren (fast immer richtig) an die Rotweinparzellen verteilt. Zum ersten Mal wurden in der Parzelle 20 die feinmaschigen Netze eingesetzt, die auch die Kirschessigfliege von unserem Traubengut fernhalten. Mit integriertem Klettverschluss spart man die Haken, und vor der Ernte kommt man schnell an das Lesegut.

Wieder einmal wurden wir anschließend mit einem tollen Essen belohnt. Dieses Mal schärften Moni und Reinhard den finalen Feierabend mit köstlichem Chili con Carne und Tsatsiki. Der herrliche Sommerabend klang in der Weinlaube aus. Wann die letzten Weinfreunde den Heimweg antraten, darüber hüllen wir uns in Schweigen. Es war auf jeden Fall wieder ein sehr schöner Arbeitseinsatz mit einem geselligen Ausklang!

Eure Conny




Gut gelaunt beim Einnetzen: Gudrun, Peter und Anja (Fotos: C. Dörr)



Feuerprobe bestanden!
Fröhliche Einweihung der Weinlaube



Am 12. Juni war es soweit! Unser neues, festes Terrassendach, liebevoll „Weinlaube“ genannt, sollte eingeweiht werden. Der erste Großauftrag für Uli: Die Parzelle 21 musste innen und außen geschmückt, Kuchen und Herzhaftes mussten organisiert, Grillmeister und Bewirtungsteam zusammengestellt und natürlich auch bei Laune gehalten werden. Aber nicht umsonst hat Uli Anita schon viele Jahre über die Schulter geschaut: Mit tatkräftiger Unterstützung von Elo wurde die Einweihung zu einem Fest, bei dem ausgiebig gelacht, gesungen, geschunkelt und sogar getanzt wurde. Wieder einmal hat sich gezeigt, dass es das liebevolle Miteinander von



Elo und Uli

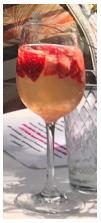
zwei, ja fast drei Generationen ist, das unseren Verein auszeichnet und den Namen „Wein*freunde*“ mehr als rechtfertigt. Doch lassen wir Uli selbst zu Wort kommen:

Liebe Gleichgesinnte,
erst einmal herzlichen Dank an alle fleißigen Helferlein, die zum organisatorischen und kulinarischen Gelingen anlässlich der Eröffnung unseres „Schmuckstückes“ beigetragen haben. Es war von jedem von Euch ein kleiner, liebevoller Beitrag, der das große Ganze ermöglicht hat. Was ist das große Ganze an solchen Tagen? Für mich persönlich sind es glückliche und gesellige Freunde mit einem Lächeln im Gesicht! Sei es der Frohsinn bei dem strahlenden Sonnenschein, bei Rolfs genialer Bowle, beim Genuss herzhafter Salate und Gegrilltem oder süßem Kuchen und natürlich bei den „roten Rosen“ – es war einfach schön!



Bernd alias Semino singt *rot, rot, rot sind die Rosen*

Ein besonderer Dank an unsere liebe Elo, die ab 8.00 Uhr unermüdlich an meiner Seite stand, um unserer Weinlaube den letzten Schliff zu geben und nebenbei meine Nerven zu beruhigen.
Liebe Anita, auch an Dich nochmals lieben Dank für Deine herzliche Begleitung meiner Feuerprobe! Der erste Tag in unserem Schmuckstück, das standesgemäß verziert wurde, war für uns alle eine Premiere und für mich eine ganz besondere! Und ein Dank an alle: Schön, dass Ihr alle da wart. Kommt unbedingt wieder!!!



Bleibt Euch gewogen
und seid herzlich gegrüßt
Eure Uli





links: Feierstimmung in der windgeschützten neuen Weinlaube; oben: die Grillmeister Michael und Frank

Besuch beim Weingut Stallmann-Hiestand in Uelversheim

Am 22. Juni haben wir das renommierte Weingut Stallmann-Hiestand in Uelversheim/Rheinhessen besucht. Diese Bildungsreise hat unser PZB-Vorsitzende Rolf Dörr bestens geplant und organisiert, damit wir unser Weinwissen anschaulich vor Ort vertiefen können. Das Weingut bewirtschaftet ca. 22 Hektar Weinberge in Uelversheim und den benachbarten Orten Guntersblum und Dienheim und wird vom Weinführer *Gault & Millau* empfohlen.

Über 30 wissensdurstige und gut gelaunte Weinfreunde und -freundinnen stiegen um 13 Uhr am Usa-Wellenbad in den Reisebus ein. Nach knapp zwei Stunden kamen wir im malerischen Weinort Uelversheim an. Der Busfahrer hatte alle Hände voll zu tun, um uns durch die verwinkelten Gassen zu unserem Ziel zu bringen, wo wir vom jungen Winzerehepaar bereits erwartet und herzlich begrüßt wurden. Zum Warm-up gab es gleich einen weißen und einen roten Secco, den wir im idyllischen und liebevoll gepflegten Garten des Weinguts genossen.



Anschließend nahm uns Winzer Christoph Hiestand mit in seine Weinberge, wobei wir jeweils einen längeren Stopp in einem Weißwein- und in einem Rotweinberg machten. Wir folgten begeistert seinen Ideen und hörten von unterschiedlichen Ansätzen im Weinbau. Christoph ging geduldig auf unsere Fragen ein. Seine Begeisterung für den Winzerberuf und sein Fachwissen beeindruckten uns. Einiges Wissenswertes, was wir vor Ort erfuhren, ist nachfolgend kurz dargestellt.

Erziehung: Christoph erzieht seine Reben in Flachbögen, jeweils ein Bogen pro Stamm. Er wies darauf hin, dass es bei jungen Stämmen/ Neuanpflanzungen sehr wichtig ist, eine gerade (exakt vertikale) Erziehung der Stämme zu erzielen. Hierzu müssen die Stämme gut an den Pfosten befestigt werden.

Blattentfernung/Laubschnitt: Ein erstes Entblättern erfolgt im Juni. Entblättert wird dann nur auf der Nord- und Ostseite, damit noch Blattschutz für die Mittags- und Nachmittagssonne besteht (Sonnenbrandgefahr). Das weitere Entblättern auch auf der Süd- und Westseite wird im September durchgeführt, wenn die Intensität der Sonnenstrahlung nicht mehr so stark ist. Dieses weitere Entblättern ist auch ein guter Schutz gegen Fäulnis. Bei Rotweinreben führt starkes Entblättern zu intensiverer Farbe, da die Beerenschalen, der Hauptfarbgeber, sich bei starker Sonneneinstrahlung kräftiger entwickeln.

Gründüngung/Bodenverbesserung: Christoph Hiestands Philosophie lautet, dem Weinberg außer den Reben nichts zu entnehmen. Das Material vom Reb- und Laubschnitt verbleibt im Weinberg. Zur Düngung kann Grünschnitt in den Weinberg eingebracht werden. Rindenmulch sollte man nicht zur Bodenabdeckung verwenden, da dieser zu viele ätherische Öle enthält.

Ablängen/Gipfeln: Ablängen ist grundsätzlich wichtig, um das Breitenwachstum zu fördern. Dadurch wird die Pflanze gezwungen, mehr Zweige/Reben zu bilden. Ansonsten würde sie als Lianengewächs nur in die Länge wachsen und keine „Nachkommen“ bilden. Die Gipfelung wird natürlich maschinell durchgeführt. Ca. 40 cm über dem obersten Draht wird abgeschnitten (also wie bei uns am Johannisberg).



Christoph verlässt sich eher auf die Geschmacksprüfung der Beeren als auf die Oechsle-Grade, um den Reifezustand festzustellen. Im Zweifel gilt die Faustregel: Wenn die Kerne braun sind, dann ist die Beere reif, falls die Kerne noch grün sind, ist die Beere noch unreif.



Nach der fachlichen Exkursion freuten sich alle Weinfreundinnen und Weinfreunde auf den sensorischen Teil des Besuchs. Nora und Christoph Hiestand hatten unter einem schattigen Dach im Hof eine schier endlose Tafel vorbereitet.

Die Jungwinzer hatten den Nauheimer Gästen ein paar feine Tröpfchen zusammengestellt. 13 Proben standen auf der Liste, vom 2018er Sauvignon Blanc über den 2017er „Geierscheiß“ Riesling Spätlese bis zum 2015er Tafelstein Spätburgunder. Es wurde geschnüffelt, geschlürft, gerochen und final im Mund begutachtet. Es wurden Rankings vergeben und Vorlieben diskutiert. Allerdings hatten nach dieser diszipliniert begangenen und von Christoph fachlich perfekt begleiteten Mammutprobe alle eines: richtig viel Appetit.

Aber auch darauf hatten sich die Winzer mit Hilfe eines befreundeten Gastronomen gut vorbereitet. In einem offenen Gartenhäuschen war ein großzügiges Vorspeisen- und Salatbuffet aufgebaut, das mit vielfältigen Köstlichkeiten den ersten Hunger bestens stillte. Als Hauptgericht konnten die Weinfreunde Ochsenbäckchen in Rotweinsauce mit Trüffelkartoffelbrei schlemmen. Zum Essen wurden eine Cuvée Sommerwein feinherb und ein 2018er Weißburgunder trocken eingeschenkt. Die Gläser klangen zu diesem perfekten Aufgebot an Leckereien. Nachdem auch das Dessert seine Abnehmer gefunden hatte, wurden fleißig Weinbestellwünsche notiert.

Mit der Vorfreude auf die anstehende Weinlieferung verließen die Weinfreunde das wunderschöne Hofgut und die junge Familie und ließen sich bequem in heimische Gefilde chauffieren. Ein wunderschöner und lehrreicher Ausflug nach Rheinhessen neigte sich dem Ende zu, und die Gespräche auf der Heimfahrt waren ein wenig ruhiger als bei der Anfahrt.

Matthias Kropp und Conny Dörr

(Fotos: C. Dörr)



Kneipp(en) und Wein in der „Kurscheune“ zum Grünen Baum

Fast 100 Gäste waren am 10. August nach Nieder-Mörlen gekommen, um die Wechselwirkung von Wasser und Wein zu erleben.

Der Vorsitzende des Kneipp-Vereins Bad Nauheim/Friedberg/Bad Salzhausen, Dr. Lutz Ehnert, und Bernd Witzel haben sich dazu jede Menge einfallen lassen. Gemeinsam mit Bürgermeister Klaus Kreß und Stadtrat Peter Krank begrüßten sie die Kneipp- und Wein-Interessierten.

Bernd Witzel stellte historische Zinkwannen für Arm- und Beinbäder bzw. für das klassische Wassertreten sowie Wasserschläuche für Güsse zur Verfügung. Dr. Ehnert erläuterte den interessierten Gästen die fünf Säulen von Kneipp: Ernährung, Kräuteranwendungen, innere Ordnung, Bewegung und natürlich Wasser.



Anschaulich stellte Ehnert den Gästen zwei Königsdisziplinen der Wasseranwendungen vor: Den Schönheits- und den Blitzguss. Der Schönheitsguss belebt Körper und Geist, fördert die Durchblutung, soll auch gegen Kopfschmerzen und Abgeschlagenheit helfen. Dabei strafft und erfrischt er die Haut. Blitzgüsse hingegen dienen der Abhärtung und regen den Stoffwechsel an. Beim Blitzguss spielt nicht nur die Temperatur, sondern auch die Härte des Wasserstrahls eine entscheidende Rolle: Der Wasserstrahl trifft aus drei bis vier Metern Entfernung auf die Körperoberfläche. Dies setzt einen entsprechenden Druck voraus. Dr. Günter Gensrich ließ diese doch recht kräftige Anwendung an sich vorführen. Die erforderliche Badehose stellte Bernd Witzel.

Gesundheitstrainerin Birgit Stanzel-Fett erläuterte, dass „Wasserdoktor“ Kneipp im 19. Jahrhundert ca. 120 unterschiedliche Kneipp-Güsse entwickelt habe. Ob Einschlaf- oder Aufwachhilfe, natürliche Gesichtsstraffung oder Kreislaufkick – Kneipp wusste durch langjährige Selbstversuche, was hilft. Dass die Kneipp-Anwendungen sehr vielfältig sind, zeigte Stanzel-Fett abschließend an Bürstenanwendungen, die über die Stimulanz der Haut heilende Flüsse der Blutzirkulation in Kraft setzt.

Umrahmt wurden Wasser- und Bewegungsangebote durch Jürgen Wagner, bekannt als „Cocktailmixer“ der Wetterauer Zeitung. Mit Humor und einem perfekten Repertoire übertrug er internationale Hits ins Hessische und ließ auch die moderne „Oma“ nach der Melodie des alten Kinks-Hits „Lola“ aufleben.



Die kalorienreichste Kneipp-Säule, nämlich die gesunde, regionale und saisonale Ernährung, rundete den Tag ab. Viele selbstgemachte Kuchen mit Obst aus der Wetterau und einen Hessenteller konnte man zu feinstem Riesling und frischem Rosé genießen. Saisonalität lebt Bernd Witzel mit seinen vielen Obstsorten und dem heiß geliebten Quittensaft, seitdem er denken kann. Sebastian Kneipp sei Dank!

Conny Dörr (Bericht und Fotos)

Das Gleiche und doch ganz anders: Besuch bei den Weingärtnern in Darmstadt-Eberstadt

Die Wettervorhersagen am zweiten Augustwochenende jagten bereits allen Veranstaltern in der Wetterau – Elvis Festival, Burgfestspielen und Open Air Theatern – Angst und Schrecken ein. Optimistisch hielten die Weingärtner Darmstadt-Eberstadt an ihrem geplanten *Buffet im Weinberg* am Samstag, den 16. August fest. Mit einem Auge auf der Lieblings-Wetter-App machten sich sieben Weinfreunde aus Bad Nauheim auf den Weg nach Darmstadt-Eberstadt.

Am Ziel wurden Rolf, Uschi, Burkhard, Botho, Angelika, Heinrich und Conny von den Mitgliedern und dem Vorstand des Vereins herzlich willkommen geheißen. Hans Gerhard Knöll eröffnete die Veranstaltung und begrüßte die Abordnung nochmals offiziell. Speziell zu diesem Anlass hatte Bernd Witzel am Vortag beim Winzer Katz eine Magnum-Flasche unseres 2018er Weißweins abgeholt. Damit war ein würdiges Gastgeschenk gesichert. Mit bester Empfehlung von Bernd und herzlichen Grüßen der Bad Nauheimer Weinfreunde überreichte Rolf das „Fläschchen“. Die Reaktion war großartig!



Direkt im Anschluss wurde das Buffet eröffnet. Jedes Vereinsmitglied aus Eberstadt hatte etwas dazu beigesteuert, und die Bad Nauheimer waren eingeladen, Odenwälder Spezialitäten – einschließlich feinstem Kochkäse mit Kümmel – zu testen und zu genießen. Buffet vom Feinsten! Und dazu wurde ausschließlich Wein aus eigenem Anbau serviert.

Nach kurzer Zeit war intensives Fachsimpeln zu vernehmen: „Ah, ihr drahtet an modernen Metallpfählen, über die man die Drahtung verstellen kann.“ „Ihr erntet tatsächlich aus 1300 Rebstöcken 5000 Flaschen?“ „Es gibt keine Bodenkontrolle?“ „Wie haltet ihr die Vögel fern, wenn ihr die Reben nicht einnetzt?“

Man verglich die Zuteilung von Wein, Arbeitseinsätze, Feiern, Mitgliederzahlen und viele weitere Gemeinsamkeiten und Unterschiede. So erfuhren die Weingärtner, dass die Bad Nauheimer Weinfreunde in diesem Jahr zum ersten Mal den Rebschnitt gehäckselt als besten Dünger wieder in den Weinberg eingebracht haben. Das traf auf Interesse.

Dann galt es, den Rebschnitt von 2018 (da war es zu trocken, und er durfte nicht verbrannt werden) und den von 2019 zu vernichten. Ab dem frühen Abend loderte das Feuer, und der Himmel sorgte mit einem reichlichen Guss dafür, dass die nahe Eiche nicht zu sehr zu Schaden kam. Alle Weinfreunde nördlich und südlich des Mains befeuchteten währenddessen die Kehlen mit weißem oder rotem Watz – Jahrgang 2018 – der Eberstädter Weingärtner und trotzten beim Anblick des Feuerscheins dem stärker werdenden Regen. Es herrschte schnell Übereinstimmung: Der Jahrgang 2018 ist sowohl im Rotwein als auch im Weißwein (ausschließlich Johanniter) wieder hervorragend gelungen! Darauf können die Weingärtner stolz sein!

Ein gelungener und harmonischer Nachmittag neigte sich dem Ende zu. Nachdem die Nauheimer natürlich von ihrem Weinberg geschwärmt hatten, war die Neugier vieler Weingärtner aus dem Süden geweckt. Also dürfen wir am 15. September zu unserem Weinfest eine stattliche Abordnung aus Eberstadt erwarten. Wir sollten sie gut bewirten!

Conny Dörr (Bericht und Fotos)



Mit Zelt und Schirmen gut gegen den Regen gerüstet! Unten: Angelika



Verschiedenes

Rekordjahr 2018

Das Statistische Bundesamt hat in seiner Pressemitteilung vom 5. August die aktuellen Zahlen zum Rekordjahr 2018 vorgestellt: Die Weinerzeugung lag mit etwas über einer Milliarde Litern etwa 19 Prozent höher als der Durchschnitt der Vorjahre; gegenüber 2017 war es sogar ein Anstieg um 38 Prozent!

Rheinhessen und die Pfalz bilden mit 28 bzw. 19 Prozent der Gesamtproduktion die größten Weinanbaugebiete Deutschlands; nur drei Prozent der Erntemenge stammten 2018 aus dem Rheingau. Doch nicht nur die Weinerntemenge als solche ist bemerkenswert: 380 Millionen Liter (37 Prozent der Gesamtmenge) erfüllen die Bedingungen des Prädikatsweins, der höchsten Qualitätsstufe. Das ist die größte Menge seit 2003. (Da waren es 430 Millionen Liter.)

Was die Verteilung der Rebsorten betrifft, zeigte sich ein Rückgang beim Rotweinanbau um weitere fünf Prozent. Für Rotwein, Rosé und Rotling wurden nur noch 34 Prozent der Anbauflächen genutzt. Es bleibt abzuwarten, wie sich das Rekordjahr auf die Preise auswirkt. 2018 durften die Verbraucher jedenfalls 2,8 (Weißwein) bzw. 2,6 Prozent (Rotwein) mehr bezahlen.

So erfreulich solche Rekordnachrichten einerseits sind, wissen die hessischen Winzer doch um die Probleme, die die warmen Sommer gerade für den Riesling mit sich bringen. Die Mostgewichte sind seit den 1960er Jahren, in denen noch durchschnittlich 73 Grad Oechsle in Hessen gemessen wurden, inzwischen um etwa 15 Grad angestiegen, aber damit korrespondiert auch ein erhöhter Alkoholgehalt, der den typischen Charakter des Rieslings gefährdet. Dazu kommen Trockenstress und Sonnenbrand – am Lorcher Steinberg im Rheingau wurden letztes Jahr 70 °C in Bodennähe gemessen! Bei der Beurteilung des Prädikatsweins 2018 ist man deshalb im Moment noch zögerlich. Der Trockenstress kann nämlich zu einem Geschmacksfehler namens *Uta* führen (für ***un**typische **A**lterungstöne*), bei dem das typische Bukett fehlt und bittere, stumpfe Noten am Gaumen spürbar werden.

Neben Trockenstress und Sonnenbrand zählen auch die Zikade und die Kirschessigfliege zu den neuen Bedrohungen. Und wenn die Reben schon früher im Jahr austreiben, besteht ein erhöhtes Risiko, dass bereits die Blüten durch Frost geschädigt werden. Auch die Ernte muss entsprechend früher stattfinden, bei viel wärmeren Temperaturen, im September oder bei manchen Rebsorten sogar schon Ende August.

Anja Voeste

Quellen: Statistisches Bundesamt;
Oliver Bock in: FAZ 188 (15.8.2019), 40;
Ders. in: FAZ 198 (28.8.2019), 40.

Wir stellen vor: Konstantin Wetekam

Konni ist mit 20 Jahren unser jüngstes Vereinsmitglied. Wir wollten zunächst wissen, *wieso er sich für Wein und Weinbau interessiert.*

Konni: Ich halte den Weinbau für eine schöne, naturverbundene Beschäftigung. Die unterschiedlichen Bearbeitungsphasen im Jahr sind abwechslungsreich, und man kann körperlich aktiv sein.



Wie bist Du zum Verein gekommen?

Konni: Nach dem Abitur musste ich mich entscheiden, für welchen Studiengang ich mich einschreibe. Mir gefiel die Vorstellung, Winzer zu werden; ich wusste jedoch nicht, was mich erwarten würde. Um mir einen Einblick in das Winzerhandwerk zu ermöglichen, hat mir meine Mutter zum 19. Geburtstag zehn Weinreben und die Mitgliedschaft im Verein geschenkt.

(Fortsetzung nächste Seite)

Welche Arbeit am Weinberg magst Du am liebsten?

Konni: Von allen Aufgaben, die ich im vergangenen Jahr kennengelernt habe, war mir die Weinlese am liebsten. Nach der ganzen sorgfältigen und teilweise mühseligen Pflege ist es ein schönes Gefühl, die Früchte seiner Arbeit zu sehen.

Trinkst Du selbst gerne Wein?

Konni: Ich sage zu einem Glas Wein nicht nein, jedoch steht bei mir der Weinanbau klar im Vordergrund.

Warum sind Deiner Meinung nach Jüngere nicht so sehr am Weinbau interessiert?

Konni: Für viele in meinem Alter steht die Ebnung der zukünftigen beruflichen Laufbahn im Mittelpunkt. Nicht jeder interessiert sich für Wein und dessen Anbau oder hat die Zeit, diesem doch recht außergewöhnlichem Hobby nachzugehen.

Was ist aus Deinen Plänen, Weinbauer zu werden, geworden?

Konni: Die späteren beruflichen Aussichten für diejenigen, die sich für den Weinanbau interessieren, sind ziemlich unattraktiv. Der Gedanke, als Neueinsteiger bei null anzufangen und mit den Erträgen vom Wetter abhängig zu sein, wirkt abschreckend. Mittlerweile studiere ich daher im dritten Semester Wirtschaftsingenieurswesen an der THM in Friedberg.

Die Redaktion bedankt sich!

Freie Rebstöcke zum Jahreswechsel

Liebe Weinfreunde,

es deutet sich schon jetzt an, dass zum Jahreswechsel wieder einige Reben einen neuen Besitzer suchen. So manchem fällt die Arbeit am steilen Hang mit der Zeit schwerer – und wir werden alle nicht jünger. Aus diesem Grund wollen wir die Aktion ***Weinstöcke unterm Weihnachtsbaum*** wiederholen. Ich bitte schon heute alle Mitglieder, Augen und Ohren offen zu halten und um neue Aktive zu werben – oder aber die eigene Anzahl der Reben aufzustocken.

Bernd Witzel

Kalender für 2020 eingetroffen!

Achtung, Achtung! Während der Weinausgabe am 22. September werden auch die neuen Taschenkalender für 2020 zum Preis von 2 Euro verkauft. So lange der Vorrat reicht!



Termine 2019

Mittwoch **11. September 2019** **ab 10.00 Uhr**	Etikettierung des Jahrgangs 2018 Kulturscheune *Zum Grünen Baum*
Sonntag **15. September 2019** **ab 11.00 Uhr**	Weinfest Kulturscheune *Zum Grünen Baum* Achtung: Parzelle 21 bleibt an diesem Tag geschlossen!
Sonntag **22. September 2019** **10.00–13.00 Uhr**	Weinausgabe Kulturscheune *Zum Grünen Baum*
Donnerstag **3. Oktober 2019** **ab 14.00 Uhr**	Erntedankfest Parzelle 21
Freitag–Sonntag **13.–15. Dez. 2019**	Christkindlmarkt Sprudelhof

Anmeldungen an: Ulrike Mittelstädt
Ulrike.Mittelstaedt@web.de
Tel. 0179-2442211 (gern auch WhatsApp)

Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim – www.weinfreunde-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: Anja Voeste und Conny Dörr, voeste@unity-mail.de, Tel. 06032-7848368
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.