FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 94 Februar 2020 20. Jahrgang



Neujahrsausgabe



Liebe Weinfreunde,
wir danken Euch allen noch einmal herzlich für Euer Interesse und Euer großes Engagement im vergangenen Jahr und freuen uns schon auf die neue Saison mit Euch!
Bernd Witzel und der gesamte Vorstand















Inhalt

Grüße des Vorstands	S. 1
Vereinsleben	
Weihnachtsfahrt nach Büdingen	S. 2
Christkindlmarkt	S. 3
Silvester in der P21	S. 3
Neujahrsputz am Weinberg	S. 4
Neujahrstreffen	S. 4
Mitglieder berichten	
Weinbau auf El Hierro	S. 5
Verschiedenes	
Wir stellen vor: Regina Holzinger	S. 6
Termine	S. 7

Vereinsleben

Bei den Beuringer Frääsch oder die Weihnachtsfahrt nach Büdingen

Am 5.12.2019 war es soweit, Manfreds Bus stand pünktlich zur Abfahrt nach Büdingen bereit. Überrascht wurden wir von einem weiteren Gast, doch fand sich für unseren Michael Lutsch schnell ein Platz. In Büdingen angekommen, ging es gleich mit der Stadtführung los, aufgeteilt in zwei Gruppen lauschten wir den historischen Führungen – ganz famos! Unser lieber Bernd hat immer eine Überraschung parat, und so begrüßte uns, direkt



Drei Engel für Rudi
(Fotos: Uli Mittelstädt)

aus dem Urlaub kommend, Bürgermeister Erich Spamer in seiner Stadt. Bibberten wir vor Kälte trotz Sonnenschein, genehmigte sich der ein oder andere schon während der Führung leckeren Glühwein. Mit Beginn der Dämmerung erleuchtete Lichterglanz die Stadt und wir genossen die Atmosphäre auf dem Büdinger Weihnachtsmarkt. Geplauscht und gelacht wurde von Stand zu Stand und unser Rudi auch seine Engelein fand. War es ja nun auch schon nach vier, war es auch Zeit für das uns bis dato unbekannte belgische Glühbier. Im Gasthof Bleffe kehrten wir abschließend ein, um alle gemeinsam bei Speis und Trank gesellig zu sein. Eindrücke wurden geteilt und es wurde weiter gelacht – so wurde kurzerhand die Rückfahrt auf später vertagt – es hat einfach zu viel Spaß gemacht.
Schön, dass Ihr dabei gewesen seid!

Eure Uli

P.S.: Warum die Büdinger „Beuringer Frääsch“, also Frösche, genannt werden, kann man hier nachlesen: www.buedingen.info/planen-informieren/Büdinger-Froschkönigin



Hessenmädchen und Wichteltrunk

Inmitten der weihnachtlich geschmückten Jugendstilanlage des Sprudelhofs haben wir im Dezember wieder unsere Spezialität, den *Johannisberger Vulkan*, aber auch heißen Apfelwein und Apfelsaft, *Hessenmädchen* und *Wichteltrunk* genannt, verkauft. Schon vorab war viel Planung nötig, vom Weihnachtsschmuck bis zu den Stehtischen musste alles transportiert werden, Schirme wurden ausgeliehen, Tassen gekauft und von Etiketten befreit. Bernd hat wieder große Einkäufe und Vorbereitungen erledigt, nicht zuletzt für die vorab eingelegten Früchte, die den Johannisberger Vulkan ausmachen. Trotzdem blieb noch viel für die fleißigen Helfer zu tun, die unter Ulis Planung mit großem Engagement ihre „Schichtdienste" absolvierten. Ohne die kräftige Unterstützung und die gute Zusammenarbeit der vielen Weinfreunde wäre so ein Großeinsatz nicht möglich gewesen. Während man am Stand versuchte, des großen Zuspruchs Herr zu werden, heizte das Küchenteam den Glühwein auf, spülte Tassen und schmierte Schmalzbrote. Großes Lob an diejenigen, die für kranke Weinfreunde einsprangen und gleich mehrere Dienste übernahmen. Besonderer Dank gilt den Zuverlässigen, auf die man einfach immer zählen kann. Sie sind beim Aufbau und beim Abbau dabei und übernehmen klaglos die mühseligen Aufgaben im Hintergrund (sogar, wenn währenddessen ihr Auto abgeschleppt wird). Wir haben mal wieder von solchen alten Hasen lernen können, z.B. wie man sich bei der Glühweinausgabe nicht in die Quere kommt oder wie man die Becher am besten aufwärmt. Es ist jedenfalls kein Wunder, dass so mancher Besucher schon seit vielen Jahren an unseren Stand kommt, denn gute Laune steckt bekanntlich an!



Herrin der warmen Tassen: Inge
(Fotos: G. Hoffmann)



Bernd schmiert Schmalzbrote,
Anja kontrolliert.



Manfred (und Rainer) haben in der Küche Großartiges geleistet!

Die Redaktion



Michael, Andrea, Uli, Frank und Holger
(Foto: Uli Mittelstädts Handy)

Silvester in der P21

Man kann es wohl schon als eine Tradition bezeichnen: die inoffizielle, zwanglose Silvesterfeier in Parzelle 21, bei der wir Weinfreunde gemeinsam in das neue Jahr hineinfeiern. Wie schon in den vergangenen Jahren hatten Uschi und Burkhart den Raum geschmückt und die Tische liebevoll dekoriert. Die ersten Weinfreunde trudelten bereits deutlich vor 22 Uhr ein, und innerhalb kurzer Zeit war der Gastraum proppenvoll. Den Thekendienst haben Helga und ich wieder gern übernommen und wir hatten alle Hände voll zu tun, die durstigen Gäste zu versorgen. Auch für den kleinen Hunger war gesorgt. Es lag Knabbergebäck auf den Tischen bereit und zusätzlich brachte Ingeborg noch eine Spezialität aus ihrer norddeutschen Heimat mit, leckere gefüllte Teigtaschen, die großen Anklang fanden.

Von Beginn an herrschte eine fröhliche Stimmung, und die Zeit bis zum Start des neuen Jahres verging wie im Flug. Um Mitternacht haben wir gemeinsam mit einem Gläschen Sekt auf das neue Jahr angestoßen und sind rasch nach drau-

ßen gegangen, wo sich unseren Augen ein beeindruckendes Schauspiel darbot: Bei guter Fernsicht sah man überall in der Wetterau die Feuerwerkskörper aufsteigen, und der Himmel strahlte in allen nur erdenklichen Farben. Dann ging es wieder zurück in die warme Stube, um ausgiebig weiterzufeiern. Zur Stärkung gab es eine Hühnersuppe, die Uschi zubereitet hatte. Wenig später packte spontan einer unserer Gäste, Musiker Michael Martin, seine Gitarre aus, spielte und sang einige Evergreens. Natürlich haben wir eifrig mitgesungen!

So ging es beschwingt und ausgelassen weiter, bis sich schließlich unsere Feier gegen drei Uhr morgens dem Ende zuneigte und die letzten Gäste gut gelaunt nach Hause gingen. Was für eine gelungene und ausgelassene Silvesterfeier!

Auf ein gutes Jahr 2020 im Kreis der Weinfreunde!

Euer Matthias Kropp

Neujahrsputz am Johannisberg

Am Neujahrsmorgen trafen sich 16 treue Weinfreunde, um unseren Johannisberg vom Unrat der Silvesternacht zu befreien. Bei den Menschenmassen, die nachts den Weg zur Aussichtsplattform und dem Café Johannisberg angetreten hatten, war schon klar, dass es am nächsten Tag bestimmt wieder Einiges zum Aufräumen geben würde. Dieser Eindruck bestätigte sich schnell. Bei herrlichem Wetter und mit guter Laune im Gepäck suchten wir den gesamten Weinberg nach den Überresten des Silvesterfeuerwerks ab und sammelten fleißig Glas- und Plastikflaschen auf, was von den ersten Spaziergängern am Berg als überaus lobenswert kommentiert wurde. Nach der intensiven Sammelaktion waren schnell mehrere Säcke und Container gefüllt und für die Entsorgung zusammengepackt. Mit einer deftigen Mahlzeit und einem kleinen Umtrunk beendeten wir anschließend diesen ersten Gemeinschaftseinsatz im neuen Jahr.

Michael Schreiber



Die Neujahrsputzer samt „Bückware“ (Foto: M. Schreiber)

Gelungenes Neujahrstreffen

Ulis Idee, die Parzelle 21 Anfang Januar für ein Neujahrstreffen zu öffnen, traf auf so großes Interesse, dass alle eng zusammenrücken mussten. Mit einem Glas Sekt und exquisiten Appetithäppchen wurden die erschienenen Weinfreunde herzlich empfangen, man freute sich über das Wiedersehen nach der Weihnachtspause und tauschte Wünsche



zum neuen Jahr. Wer wollte, konnte sich einen chinesischen Glückskeks nehmen und so das persönliche Motto des neuen Jahres erfahren. Schnell verbreitete sich gute Laune, und bei Kaffee und



Kuchen wurde ausgiebig geschwätzt. Bernd begrüßte neue Mitglieder und Interessierte, die sich gleich ein Bild vom Vereinsleben in der P21 machen konnten. Es gab ein reges Kommen und Gehen, manchmal bildete sich sogar eine Schlange vor der Tür. Alle waren sich einig: Das Neujahrstreffen muss nächstes Jahr wiederholt werden! Und ich verrate Euch auch, was in meinem Glückskeks stand:



Uli und Bernd K.
(Fotos: A. Voeste)

Glück ist das Einzige,
was sich verdoppelt, wenn man es teilt.

Ist das nicht ein gutes Motto für das gemeinsame neue Vereinsjahr?

Eure Anja

Mitglieder berichten

Weinbau auf El Hierro

Sicherlich ist nicht allen Weinfreunden die Insel El Hierro geläufig, die wenig bekannte, kleinste Insel der Kanaren. Wir haben dort im Dezember Urlaub gemacht und waren sofort begeistert. Trotz ihrer geringen Größe hat diese Insel fast alles an landschaftlicher Vielfalt zu bieten, was die Kanaren auszeichnet. So z.B. spektakuläre, vom Vulkanismus geformte Küstenlandschaften, Pinienwälder, schroffe Steilküsten, mystische, von den Passatwolken feucht durchtränkte Nebelwälder und Lorbeer-Urwälder, Hochebenen mit saftigen Wiesen und Weiden mit grasenden Schafen und Kühen, die an Landschaften in Schottland oder Irland erinnern, und als Kontrast hierzu karge, wüstenähnliche Lavalandschaften an der Südküste.



Darüber hinaus bietet El Hierro etwas, das fast allen anderen Kanareninseln längst verloren gegangen ist: Ursprünglichkeit ohne die Auswüchse des modernen Massentourismus. Es gibt hier drei kleinere Hotels und einige Ferienwohnungen oder Häuser zu mieten, insgesamt stehen weniger als 2000 Betten auf der ganzen Insel zur Verfügung. Das Leben geht hier seinen beschaulichen Gang und die wenigen Touristen fallen kaum auf.

El Hierro ist das südlichste Weinanbaugebiet Europas. Das Gebiet umfasst zwar, verteilt auf mehrere kleine Anbauregionen, nur ca. 280 Hektar Rebfläche, besitzt jedoch seit 1994 eine eigene D.O. (*Denominación de Origen*, vergleichbar unserer Herkunftsbezeichnung QbA). Es gibt eine Winzergenossenschaft, *Viña Frontera*, der viele „Mikrowinzer“ zuarbeiten, und noch ein paar kleinere eigenständige Weingüter, wie z.B. das Weingut eines deutschen Winzers, der hier seit 25 Jahren Bioweine produziert. Da El Hierro von der Reblausplage verschont wurde, werden noch viele endemische Rebsorten angebaut, wie z.B der exzellente *Baboso Negro,* eine Rotweintraube.

Bei der Fahrt durch El Hierro fiel auf, dass die einzelnen Weinberge meistens klein sind (deutlich kleiner als ein Fußballfeld), weit verstreut liegen



und oft aufgrund der Steilheit terrassenartig ausgeführt sind. Weinbau ist hier wirklich sehr arbeitsintensiv.

Die Weinerziehung weicht erheblich von unseren Breiten ab. Die Reben stehen hier fast immer als einzelne Sträucher und die Äste kriechen fast über den Boden. Spaliererziehung sieht man nur sehr selten.

Wir haben einige trockene Weißweine verschiedener Winzer probiert. Es gab gewisse Qualitätsunterschiede, aber alle Weine zeichneten sich durch hohe Mineralität und Frische aus und sind gute Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten.

Eine Episode am Rande: Während einer Tour durch El Hierro fiel uns ein älterer, in einem Weinberg arbeitender Herr auf. Wir sprachen ihn an, und es stellte sich heraus, dass er der Besitzer des kleinsten und wohl auch feinsten Weingutes (*Bodega Acenci*) auf El Hierro war. Er wollte uns



seinen Wein nicht verkaufen, da bereits sein gesamter Restbestand reserviert war. Nach ein wenig Fachsimpelei und unserem „Outen“ als Weinfreunde fuhr er aber mit uns zu seiner kleinen Bodega, die er uns stolz präsentierte, schenkte uns eine Flasche Weißwein und später, nach einer gemeinsamen Fahrt zu seinem Haus, noch eine Flasche Rotwein. Als Dank haben wir ihm jetzt ein Paket mit einer Flasche Weiß- und Rotwein von unserem „Johannisberger“ geschickt, das nach zwei Wochen Reise auch gut bei ihm angelangt ist.

Uns bleibt nun die Sehnsucht nach El Hierro und seinen Weinen. Wir waren bestimmt nicht zum letzten Mal dort!

Matthias Kropp

Verschiedenens

Wir stellen vor: Regina Holzinger

Regina ist seit 2017 im Verein aktiv, und das ist bei ihr durchaus wörtlich zu nehmen. Regina hat kein Problem damit, ordentlich zuzupacken und sich auch mal die Hände schmutzig zu machen, sei es am Berg beim Drähtespannen oder beim Geschirrabwaschen auf unseren Veranstaltungen. Die letzte Saison am Johannisberg hat sie für uns in Wort und Bild festgehalten. Wir geben Euch hier einen kleinen Eindruck – in Form von Fragen zu den Monaten Februar bis November. Schaut doch mal auf der internen Website nach Reginas Bericht, darin findet Ihr noch mehr Fotos und auch die Antworten!



Februar: Wenn vier Augenpaare sich beim Rebschnitt über einen Weinstock beugen, wie viele Meinungen gibt es dann?

März: Als Kinder glaubten wir, dass nur beim Schielen die Augen stehenbleiben können. Aber das geht laut Regina auch beim Gerten! Wie viele Augen bleiben pro Rebstock stehen?



April: Warum bricht Anfang April am Berg plötzlich der Arbeitseifer aus?

Mai: Was bedeutet es, einen Rebstock zu putzen? Braucht es dazu Meister Proper?





Juni: Bei Näharbeiten braucht man im Alter eine Brille, um den Faden in das Nadelöhr zu bugsieren. Am Weinberg geht das ganz ohne Sehhilfe! Wie heißt die Hauptaufgabe im Juni?

Juli: Im Juli wird es an den Rebstöcken langsam erotisch. Ganz vorsichtig beginnen die Aktiven nun nicht sich selbst, aber die Traubenzone zu ...





August: Wer sich mit solch niederem Kram nicht abgeben möchte, sondern lieber hoch hinaus will, freut sich, wenn er die zu hohen Triebe köpfen kann. Wie heißt der Fachausdruck?

September: Im September achten wir dann doch verstärkt auf die Etikette(n), denn es stehen das Weinfest an und die Wein.....!

Oktober: Was möchte kein Weinfreund im Oktober verpassen?

November: Mit welcher Arbeit hat sich Regina beim letzten Einsatz eine Blase an der Hand geholt?

Die Redaktion bedankt sich herzlich für den Bericht und die Fotos!

Korrigendum

Das hat es noch nie gegeben, dass das Weingeflüster Falschmeldungen enthält! Aber in Zeiten von *Fake News* sind nun auch wir nicht gefeit... Die Käsespezialitäten, die im November von Conny serviert wurden (siehe Weingeflüster Nr. 93), stammten nicht aus der Hungener Käsescheune, sondern von Käse Schuster aus Bad Nauheim. Wir bitten um Entschuldigung!

Die Redaktion

Mörlau, Alaaf & Helau!

Liebe Freunde und Freundinnen des Weines und vielleicht auch des närrischen Treibens!

Bevor es im Trubel der fünften Jahreszeit untergeht, möchte ich Euch heute an das **Heringsessen der Weinfreunde am Aschermittwoch, 26. Februar 2020 in der P21 um 19.00 Uhr** erinnern. Anmeldungen zur Teilnahme sind noch möglich und sind erbeten bei Anita Kröker, mobil: 0152-08882030 oder per Mail: a.e.kroeker@t-online.de. Bereits bei Anita oder mir erfolgte Anmeldungen sind schon berücksichtigt. Bei dieser Gelegenheit möchte ich Euch ebenso den Termin des **Grüne-Soße-Essens am Gründonnerstag, 9. April 2020, ebenfalls in der P21 um 19.00 Uhr** bekanntgeben. Sehr gern könnt ihr euch jederzeit bei mir, entweder telefonisch unter 0179-2442211 oder per Mail: ulrike.mittelstaedt@web.de, anmelden. Und da bekanntlich aller guten Dinge drei sind, hier noch einmal der **Eröffnungstermin unserer P21: am Sonntag, 9. Februar, 14.00 Uhr.** Hierfür braucht ihr natürlich keine Anmeldung, sondern einfach nur vorbeizuschauen.
Ich wünsche Euch einen schönen Saisonbeginn und uns allen viele fröhliche Stunden auf dem Weinberg!

Eure Uli

Der Berg ruft!

Am kommenden Samstag beginnt um 14.00 Uhr der erste Einsatz der Aktiven mit einer Einweisung auf der Plattform zwischen Rot- und Weißwein. Im Februar steht der **Winterschnitt** an, bei dem das Vorjahresholz (das sind die Triebe des letzten Jahres) bestimmt und zurückgeschnitten werden. Die Vorjahrestriebe sind heller und haben im Abstand von 5–15 cm so genannte *Augen* (Knospen). An jedem Vorjahrestrieb lassen wir erst einmal 6–8 Augen stehen, der Rest wird abgeschnitten. Die genaue Anleitung gibt es wie immer vor Ort vom Fachmann! Es freut sich auf Euch...

Eure Anja

Talente gesucht!

In der Parzelle 21 gibt es dieses Jahr wieder die Möglichkeit, seine künstlerischen Werke auszustellen. Wer möchte zeigen, was in ihm oder in ihr steckt, und uns für ein paar Wochen die Parzelle 21 bestücken? Bitte meldet Euch beim Vorstand oder bei Elo, sie hilft auch bei der Planung.

Denksport

Einem Winzerlehrling wird die Aufgabe gestellt, fünf Weinreben zu pflanzen. Jeder Rebstock soll zu jedem der anderen vier im Abstand von 1,20 m stehen. Geht nicht? Geht doch!

Einer geht noch...

Hüte dich vor denen, die nur Wasser trinken und sich am nächsten Tag daran erinnern, was die anderen am Abend zuvor gesagt haben!

Termine 2020

Samstag **8. Februar 2020** **14.00 Uhr**	Der Berg ruft! Erster Einsatz der Aktiven
Sonntag **9. Februar 2020** **14.00–18.00 Uhr**	Eröffnung der Saison in der Parzelle 21
Aschermittwoch **26. Februar 2020** **19.00 Uhr**	Heringsessen* (Parzelle 21) (Anmeldung bei Anita!)
Gründonnerstag **9. April 2020** **19.00 Uhr**	Grüne-Soße-Essen*** (Parzelle 21)

***Anmeldung Heringsessen an: A. Kröker**
a.e.kroeker@t-online.de
Tel. 0152-08882030
*****Anmeldung 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.