FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 97 November 2020 20. Jahrgang

Liebe Weinfreunde,



die Zeit vergeht! Kaum haben wir stolz unsere Jubiläumsflaschen präsentiert, ist auch schon wieder ein neuer Jahrgang aus Kiedrich bei uns eingetroffen – und die diesjährigen Trauben wurden bereits wieder von Michael Katz und seinem Sohn Max in Kiedrich in Empfang genommen. Da aller guten Dinge bekanntlich drei sind, haben die Parzellenbeauftragten und der Vorstand beschlossen, es dieses Jahr mit einem reinen Riesling, einem reinen Spätburgunder und einem Rotling (aus weißen und roten Beeren) zu versuchen. Über Michael Katz haben wir günstig eine sogenannte Entrappungsmaschine erstehen können, mit der die bitteren Stiele der Trauben (die ›Rappen‹) entfernt wurden, bevor der Rotwein in den Gärtank durfte. Ob wir das im nächsten Jahr schmecken werden? Lassen wir uns überraschen!

Die angelieferten Flaschen haben wieder ein schönes Etikett bekommen, das Klaus Ritt erneut nach Mustern der Bleiglasfenster des Bad Nauheimer Sprudelhofs entworfen hat. Vielen Dank dafür!



Für die kommenden Wochen, die unter den weiterhin geltenden Coronaeinschränkungen sicherlich nicht immer leicht werden, wünschen wir Euch Gesundheit und stets den richtigen Abstand! Denkt zurück an unsere schönen gemeinsamen Feier- und Arbeitsstunden!

Vor ein paar Tagen haben uns Inge und Michael Schreiber ein Foto von einem Besuch im Rheingau geschickt, das unsere gemeinsame Arbeit im Verein perfekt zusammenfasst:

Wein schenkt Freu(n)de!

Mit diesem Motto grüßt herzlich

Euer Vorstand



Inhalt

Grüße des Vorstands	S. 1
Vereinsleben	
Hoher Besuch!	S. 2
Johannisberg 12	S. 2
Einnetzen	S. 3
Etikettierung	S. 3
Rotwein und Rappen	S. 4
Rieslinglese	S. 5
Mitglieder berichten	
Oechsle – Zucker – Mostgewicht	S. 6
Mit der Erfahrung kommt der Genuss	S. 7
Verschiedenes	
Gekniffen... Ein ›Epilog‹ von K.-H. Dorfner	S. 8
Stand der *Chronik 2023*	S. 9
Was sonst noch so war	S. 9
Anhang	
Informationen zur Jahreshauptversammlung 2020	

Vereinsleben

Hoher Besuch!

Nach unserem Teameinsatz am 29.7. haben uns unser Präsident Bernd Witzel und der amtierende Bürgermeister der Stadt Bad Nauheim, Klaus Kreß, in der P 21 besucht und jeweils eine kleine Ansprache gehalten, in der sie uns auch über den aktuellen Stand zum Gelände des Café Johannisberg informiert haben. Von beiden Rednern wurde betont, dass die augenblickliche Situation (Absperrung der Aussichtsplattform, der Parkplätze und der Zufahrt zur P12) so nicht gewünscht und auch in Zukunft nicht tragbar ist. Leider erfuhren wir Anwesenden aber auch, dass der Besitzer, Dr. Johannes Peil, schwerer erkrankt ist. Dieser Umstand sowie die Corona-Pandemie haben zur Verschärfung der Situation auf dem Johannisberg geführt. Die Stadtverwaltung setzt aber nun alles daran, die Wiederöffnung des oberen Aussichtsareals voranzutreiben, was wohl auch seinerzeit vertraglich zwischen Dr. Peil und der Stadt Bad Nauheim vereinbart wurde.

Der Bürgermeister nahm seinen Besuch auch zum Anlass, sich ausdrücklich bei allen Aktiven unseres Vereins dafür zu bedanken, dass wir mit unserem Einsatz ›den Berg‹ in dieser hervorragenden Art und Weise bewirtschaften und pflegen, was zum positiven Gesamteindruck des Stadtbildes beiträgt. Über diese Anerkennung haben wir uns natürlich sehr gefreut!

Das Küchenteam (Hedda, Monika und Günter) haben Herrn Kreß und seine Partnerin daraufhin zum Dank besonders gut verköstigt,



Bernd Witzel, Klaus Kreß und Partnerin
(Foto: Michael Schreiber)

und im weiteren Verlauf wurden bei dem ein oder anderen Gläschen Wein noch so manche Gespräche geführt.

Michael Schreiber

Johannisberg 12

Als wir im Sommer 2019 wegen eines Notfalles den Rettungsdienst anforderten, hatte der Rettungswagen große Probleme uns zu finden, da Google unseren Standort zwar kennt, aber keine Zielführung anbietet. Damit wir für die Zukunft gewappnet sind, nahm ich Kontakt mit der Stadt auf und berichtete von diesem Problem.

Das Liegenschaftsamt stellte fest, dass unsere Adresse ›Johannisberg 12‹ ist, es jedoch in der Tat keine Wegebeschreibung für die Rettungsdienste gibt. Daraufhin machte das Ordnungsamt mit dem Straßenmeister eine Begehung, und man entschied sich für eine Ausschilderung.



Eines von vier Schildern zur P 21
(Foto: Peter König)

Mittlerweile sind insgesamt vier Schilder montiert und weisen den Weg zum ›Johannisberg 12‹. Das erste Schild steht am Ende der Auguste-Viktoria-Straße und drei weitere an den folgenden Weggabelungen. Nun können wir wieder beruhigt in Ohnmacht fallen. Vielen Dank an die Stadt Bad Nauheim!

Peter König



Uwe misst das Netz nach, Vilma (Ton in Ton) schaut zu.
(Foto: Günter Hoffmann)

Einnetzen

Wenn Anfang September die Beeren langsam süß werden, muss eingenetzt werden. Mit den Netzen sollen nicht nur die Vögel ferngehalten werden, sondern auch die zweibeinigen Kiebitze, die gelegentlich durch den Weinberg schlendern. Vor dem Einnetzen werden regelmäßig diejenigen verflucht, die für die Knoten verantwortlich sind, die im Jahr davor gemacht wurden, um die Netze fest zusammenzubinden. Und wie jedes Jahr gab es auch wieder einen Kampf um die Haken oder Krampen, die immer Mangelware zu sein scheinen. In diesem Jahr war es besonders eng – offenbar hatte jemand eine ganze Kiste gut hinter einem Karton versteckt, die erst noch gefunden werden musste. Außerdem gibt es offenbar Übeltäter, die im Winter heimlich ein Stück von den Netzen abschneiden, sodass wir jedes Jahr aufs Neue stückeln müssen. Ob es bei Bernd Kobolde gibt, die sich dabei ins Fäustchen lachen?

Etikettierung

Bei strahlendem Sonnenschein, der die vielen fleißigen Helfer belohnte, haben wir unter ungewöhnlichen Bedingungen am 24.9. die Flaschen des letzten Jahrgangs etikettiert. Es gab eine lange Arbeitsgasse; dort wurde wie am Fließband gearbeitet. Die alten Hasen – oder besser: Häsinnen – etikettierten so schnell, dass die Herren mit dem Vorbereiten und Verpacken in Kartons kaum nachkamen.







Anschließend gab es feine Schnitzel und dazu ausnahmsweise auch ein Probiergläschen vom Weißen oder Roten. Nach getaner Arbeit satt und zufrieden in der Sonne mit einem Schluck des eigenen Weins – was gibt es Besseres?

Die Redaktion
(Fotos: Günter Hoffmann)

Rotwein und Rappen

1. Oktober – der Tag danach: Muskelkater in den Oberschenkeln! Das kommt wohl vom nicht ungefährlichen ›Klettern im Steilhang‹. Doch von Anfang an: Ich war mit 19 weiteren Weinfreunden in der ersten, der ›Spätburgunder-Gruppe‹. Monika, Reinhard und ich haben zuerst Parzelle 13 ›freigearbeitet‹. Ich staune, dass meine Finger noch alle dran sind, denn das Entnetzen war stellenweise Schwerstarbeit; der eine oder andere Fluch kam da schon über die eine oder andere Lippe! Wahre Schnörkelkunstwerke waren zu lösen, bevor das Netz frei war. Aber ich will nicht zu laut meckern, vielleicht hab' ich selbst ja auch ein paar Entfesselungsfallen produziert... Das Zusammenlegen oder -rollen der Netze war auch nicht ohne – welche Knochen Reinhard wohl am nächsten Tag gespürt hat – oder nicht mehr?

Da, wo Spätburgundertrauben auf helfende Hände warteten, haben wir bei der Lese zugepackt. Gegen 12 Uhr war Gruppe 1 ›durch‹ – teils auch durch und durch nass, von den Weinblättern, vom Hocken und Kriechen im Gras. Die Stärkung in P 21 hatten wir uns redlich verdient!

Gestärkt ging es dann nach Kiedrich. Wir waren die Ersten. Michael Katz hat uns direkt ein gutes Tröpfchen angeboten, um die Wartezeit auf die Trauben und die ›Kiedrich-Gruppe 2‹ (7 aus 15) zu überbrücken. Ich war das erste Mal dabei. Natürlich musste ich unsere ›Runkel-Roiwe-Roppmaschin‹ sprich: unsere neu erworbene ›Entrappmaschin‹ (eine phonetische Ähnlichkeit kann nicht geleugnet werden) fotografieren.



Nach und nach tröpfelten die Weinfreunde ein, und auch der sehnlich erwartete LKW mit den Träubchen. Botho fuhr perfekt rückwärts, als ob er nie etwas anderes gemacht hätte, und es ging ans Ausladen: Spätburgunder zur Entrappungsmaschine, Trauben für den Rotling zur Presse. Wunderschöne Trauben! Wir können echt MEGA-stolz sein auf unsere Ernte! Und dann ging es an die Arbeit. Die Spätburgundertrauben wurden in Eimer geschaufelt und in die Entrappmaschin' geleert. Die Trommel im Inneren dreht sich, entfernt Stängel und Blätter, die Beeren landen im Bottich. Inzwischen wissen wir es genau: Es waren 600 Liter Most mit 92 °Oechsle! Der Most darf zwei bis drei Wochen gären, bevor die vielversprechende Flüssigkeit in Fässern gelagert wird.

Die Rotlingtrauben (Regent, Kerner, Saphira und Auxerrois) wurden direkt in die Traubenpresse geschaufelt, bis diese randvoll war. Bald warteten alle gespannt darauf, dass die rote Flüssigkeit aus der Presse tropfte. Endlich wurde die Pumpe eingeschaltet, und der rötliche Saft ergoss sich in den Tank. Ein erhebendes Gefühl! Auch hier ein tolles Ergebnis: 630 Liter mit einem Mostgewicht von 88 °Oechsle!





Natürlich musste die Entrappmaschin' auch gereinigt werden. Aber nur mit Wasser, ohne Schrubben und Kratzen, denn der Weinstein, der sich im Laufe der Zeit abgesetzt hat, soll nicht zerstört werden. Nun wurden weniger Hände benötigt, als wir mitgebracht hatten. Dennoch waren alle hungrig, von der Arbeit, vom Fachsimpeln, vom Zusehen, vom ›Einfach-dabei-Sein‹. Bei Michael muss keiner verhungern: Wir wurden mit einem rustikalen Buffet und natürlich mit Wein verwöhnt. Obwohl die Rotlingtrauben noch nicht alle verarbeitet waren, entließen uns Michael und Raimund gegen 18 Uhr: den kleinen Rest würden sie alleine bewerkstelligen. Wirklich ein Superteam, das Weingut Schüler-Katz und wir! Es hat mehr als Spaß gemacht, mitzuarbeiten und hautnah zu erleben, wie sich unsere Trauben, die wir ein Jahr gehegt und gepflegt haben, in Traubensaft ›verwandeln‹. Und mit der Erfahrung von Michael und Max ist sicher, dass aus dem Traubenmost in einem Jahr ein sehr guter Wein wird.



Regina Holzinger

Rieslinglese

Mit Bangen haben wir die Wettervorhersagen für Samstag, den 10.10. verfolgt. Die nicht enden wollenden Regentage zeigten kaum Wetterlücken, die uns Hoffnung auf eine trockene Ernte hätten machen können. Als am Abend des 7.10. die PZBs abends bei kühlem, aber trockenem Wetter zusammensaßen, eröffneten uns die Meteorologen erste positive Perspektiven. Gepaart mit unserem Optimismus, reichte das aus, um die Rieslingernte endgültig für Samstag, den 10. anzukündigen. Um 10 Uhr trafen sich dann etwa 50 Weinfreunde, um die letzten Trauben des Jahrgangs 2020 zu ernten. Es ist mehr als erstaunlich, was eine Gruppe motivierter und praxiserprobter Weinfreunde zu leisten vermag: Noch vor 11 Uhr waren alle Netze von den Rebzeilen entfernt – und die Kirchturmuhr hatte noch nicht 12 geschlagen, als mir Botho berichtete, dass alle Trauben geerntet und in den Bütten im LKW verstaut seien. Also war es Zeit für die Mittagsstärkung! Inge und Michael Schreiber haben uns mit selbstgemachten Frikadellen, Wurstsalat und Kuchen mehr als verwöhnt. Da blieb so mancher Weinfreund noch ein wenig in der Weinlaube oder außen in der Sonne sitzen und erfreute sich des goldenen Herbsttags. Wohlverdient, wie ich meine!



Eine ambitionierte Gruppe von etwa 8 Aktiven begleitete dann in Privat-PKWs den LKW auf der Fahrt nach Kiedrich. Dort gut und sicher angekommen, ging es gleich an die Arbeit. Das gesamte Rebgut musste aus allen vier Bottichen in die Weinpresse geschaufelt werden. Eine wirklich anstrengende Arbeit, denn Michael hatte sich aufgrund der Menge des Rebguts entschieden, seine große Presse zu verwenden. Sie ist zwar sanfter und effizienter als die kleine Presse, aber die Trauben mussten nun etwa zwei Meter nach oben gehievt werden, bevor sie in die Presse gegeben werden konnten. Nach dieser Arbeit kam der spannende Moment: Der Druck auf den Startknopf der pneumatischen Presse. Langsam setzte sich die Trommel in Bewegung und ein schnell anwachsender Strom feinsten Rieslingmosts kam aus der Presse.



Michael zog seine Mostwaage aus der Tasche und ermittelte das Mostgewicht: 85 °Oechsle. Ein lauter Applaus hallte da durch den Weinkeller. Damit hatten wir nicht gerechnet, zeigten doch unsere eigenen Messungen aus der Vorwoche nur um die 75°! Haben uns die wenigen Sonnenstunden der letzten Tage noch geholfen oder waren wir bei der Auswahl der Beeren zu kritisch? Wie dem auch sei, das amtliche Ergebnis steht fest und freut uns. Auch die Menge des Mostes hat unsere Herzen erwärmt: 1.200 Liter, berichtete Michael Katz, nachdem die Presse zum Stillstand gekommen war.



Michael und sein Team verwöhnten uns anschließend wieder mit einem Imbiss und einer Probe der 2019er Weine aus dem Hause Schüler-Katz. Herzlichen Dank an alle Akteure und Helfer im Weinberg sowie den emsigen Freiwilligen in Kiedrich. Auch Michael und seinem Team ein aufrichtiges Kompliment und ein großes Dankeschön für die angenehme und erfolgreiche Zusammenarbeit!

Rolf Dörr

(Fotos: Günter Hoffmann)

Mitglieder berichten

Oechsle – Zucker – Mostgewicht

Immer wieder hören wir von Oechslegraden oder sehen Weinfreunde mit einem Refraktometer hantieren. Da so mancher (nochmal) wissen will, was wir da eigentlich tun – nachfolgend ein paar Informationen.

Oechsle haben nichts mit Rindviechern zu tun, sondern mit ihrem Erfinder Ferdinand Oechsle (1774–1852). Er entwickelte mit seinem Sohn Christian Ludwig die Methode zur Bestimmung der spezifischen Dichte im frisch gepressten, also unvergorenen Traubensaft mit der Mostwaage. Die Mostwaage selbst wurde zwar schon früher erfunden, aber erst seine Überlegung: *Wenn man den Zuckergehalt des Mostes messen könnte, müsste es möglich sein, die Entwicklung des auszubauenden Weines besser vorauszusehen*, verbunden mit der praktischen Gradeinteilung auf den Spindeln, führte ab 1830 zur Serienfertigung und allgemeinen Verfügbarkeit für die Winzer. So messen wir auch heute noch das Mostgewicht in Grad Oechsle, der Maßeinheit für den Anteil der gelösten Stoffe (mehrheitlich Zucker) im Traubenmost, als wichtiges Qualitätskriterium für den Wein.



Mostwaage
(Foto: https://de.wikipedia.org/wiki/Mostwaage#/media/Datei:Mostwaage.jpg)

Die **Mostwaage** ist ein kalibrierter Aräometer (und basiert auf dem archimedischen Prinzip: *Ein Körper taucht so weit in eine Flüssigkeit ein, bis die Gewichtskraft der verdrängten Flüssigkeit der Gewichtskraft des eingetauchten Körpers entspricht.*). Unser **Refraktometer** funktioniert optisch über einen Brechungsindex flüssiger oder fester transparenter Stoffe durch Refraktometrie. Es nutzt dafür das Verhalten von Licht am Übergang zwischen einem Prisma mit bekannten Eigenschaften und dem zu prüfenden Stoff. Und damit uns jetzt endgültig allen der Kopf schwirrt, gibt es noch ein drittes Messprinzip für die Bestimmung des Mostzuckergehalts: das **Saccarimeter**. Es funktioniert über einen spezifischen Drehwinkel.

Nun aber wieder zurück ins wirkliche Leben. Um das Mostgewicht zu erfahren, müssen aus allen Parzellen Beeren gesammelt werden. Diese werden zerdrückt, die Flüssigkeit kommt in das Refraktometer – nun kann das Mostgewicht abgelesen werden. Das mittlere Mostgewicht eines Jahrgangs liegt in Deutschland zwischen 70 und 80 °Oechsle. Am 30.9., zur diesjährigen Rotweinlese, hatte der Spätburgunder 90–95°, der Riesling erst 74–78 °Oechsle. Die Werte lassen aber nur bedingt eine Aussage über die Qualität des fertigen Weins zu. Sehr süße Trauben führen zwar zu einem alkoholreichen Wein, der Geschmack hängt, neben weiteren Faktoren, aber auch vom Säuregehalt ab. So wird in südlichen Regionen der Säuregehalt gemessen, ausreichend Zucker wird vorausgesetzt. Kann man ja auch getrost – die Sonne lacht dort ja weitaus öfter als bei uns.



Vilma mit dem Refraktometer
(Foto: Günter Hoffmann)

Was sagt uns aber jetzt der Oechslegrad, das Mostgewicht? Damit lässt sich der mögliche Alkoholgehalt des durchgegorenen Weins bestimmen. Soll heißen: die Hefezellen haben so viel Zucker in Alkohol umgewandelt, wie sie können (maximal ca. 18%, bei einer höheren Konzentration sterben sie ab). Ein Most mit 80 °Oechsle, vollständig vergoren, ergibt einen Wein mit 84 Gramm reinem Ethanol pro Liter, dies entspricht einem Alkoholgehalt von 10,6%. Trockenbeerenauslesen können 300 °Oechsle erreichen.

Für den optimalen Zeitpunkt der Lese gibt es aber neben den Oechslegraden inzwischen noch einen ganz anderen Grund – zumindest für einen Winzer in Klingenberg, mit dem ich am Wochenende gefachsimpelt habe: die Essigfliege. Bevor die Essigfliege alle Beeren angesaugt hat, beginnt er zu lesen. Zum Glück sind wir davon verschont geblieben! Nun habe ich uns alle hoffentlich erleuchtet – und nicht verwirrt.

Regina Holzinger

(Noch mehr Informationen findet Ihr in Frank Mörsbergers Artikel ›Ferdinand und das Mostgewicht‹ auf unserer Website im Archiv unter September 2019.)

Mit der Erfahrung kommt der Genuss

Weine aus dem Beaujolais –
eine persönliche Erfahrung

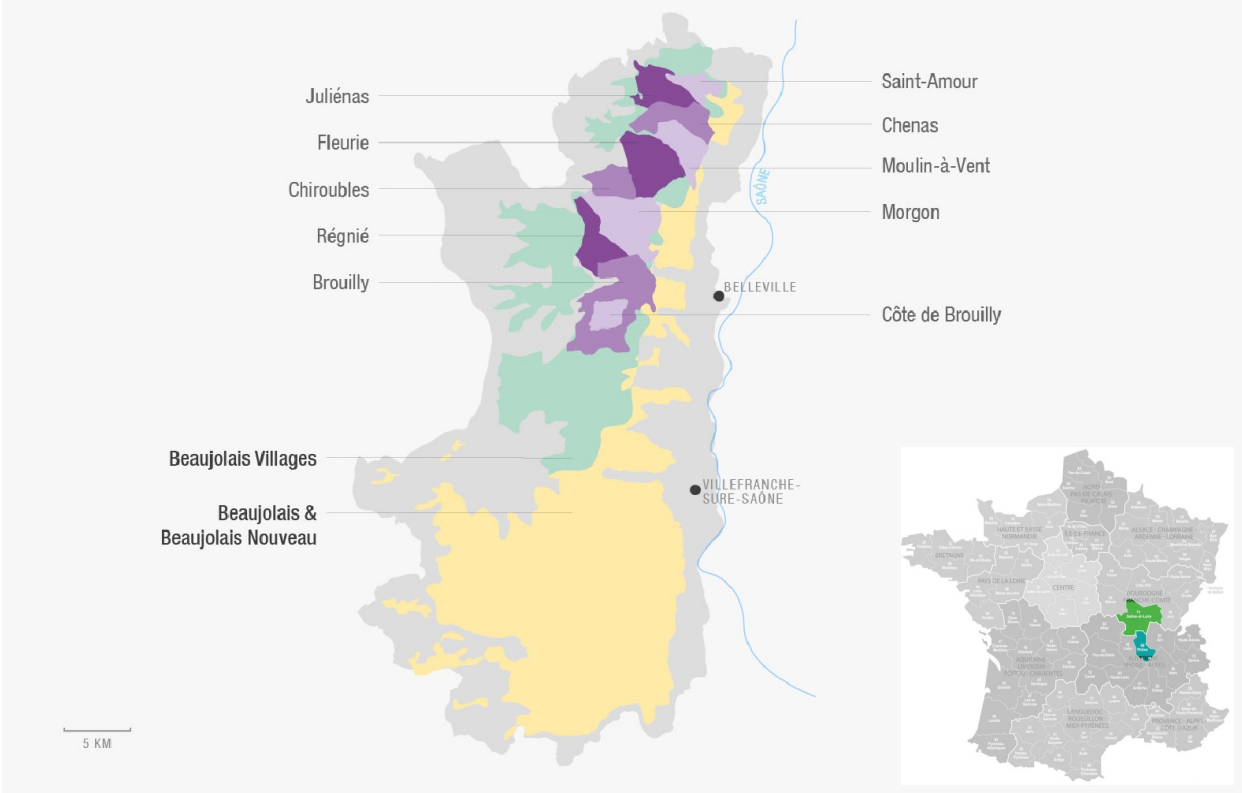
Die Vorankündigung des jungen Weines aus dem Beaujolais habe ich zum Anlass genommen, Euch ein paar Zeilen über diesen Wein zu schreiben.

Meine erste Begegnung mit diesem Wein machte ich vor etwa 50 Jahren, und zwar im Drucksaal der französischen Zeitung ›Le Figaro‹ in Paris. Meine Aufgabe dort war die technische Optimierung der Druckqualität. Während einer Druckpause um etwa 22.30 Uhr wurde ich von den französischen Druckern zu Baguette und einem Glas Rotwein an ihren Tisch eingeladen. Meine französischen Sprachkenntnisse waren (und sind noch immer) bescheiden. Es entwickelte sich aber trotzdem ein sehr angenehmes ›Gespräch‹ zwischen uns. Der Wein, Ihr habt es erraten, war ein Beaujolais – aber kein Primeur. Und er hat mich umgehauen! Mit diesem ersten Schluck hat der Beaujolais sofort mein Interesse geweckt – und er hat es noch heute. Vielleicht liegt es an der freundlichen und kollegialen Behandlung von damals, die mich tief beindruckt hat? Jedenfalls ist der Beaujolais für mich etwas ganz Besonderes.

Wie jedes Jahr seit 1967 wird der junge Beaujolais Primeur ab dem 15. November mit viel Werbung auf dem Markt angeboten. Früher mit Spannung erwartet, hat die Nachfrage inzwischen nachgelassen. Es ist noch immer eine erfolgreiche Marketingstrategie, kann der Winzer doch sehr früh nach der Lese seinen Wein vermarkten und Lagerkosten reduzieren. Der Primeur ist ein junger ›Rauscher‹ und wird, wie allgemein die roten Beaujolais-Weine, aus der Gamay-Traube gekeltert. Der Geschmack ist flach, ohne Körper, eben weil er sehr jung ist. Für mich ist er nicht empfehlenswert, doch da gibt es sicherlich Qualitätsunterschiede.

Bekannt ist der Beaujolais aber auch für sehr gute Qualitätsweine mit der Bezeichnung *AOC* (kontrollierte Herkunftsbezeichnung) und *Cru* (zehn Anbaugemeinden). Diese Weine sollten nicht früh als Primeur getrunken werden. Man kann sie bis zu sechs Jahre im Weinregal lagern. Die Beaujolais Crus werden nach den einzelnen Anbaugemeinden benannt (siehe Karte). *Saint-Amour* hat einen guten Fruchtgeschmack und ein angenehmes Bouquet, *Fleurie* ist frisch, sehr fruchtig, jung schmeckt er am besten. *Morgon* ist fruchtig, braucht aber eine längere Reifezeit, am besten fünf Jahre. Mein persönlicher Favorit ist der *Chateau de la Chaize* aus Odenas. Er ist gut balanciert und fruchtig nuanciert. In der langen Zeit meiner Liebe zu französischen Weinen, zum Land und seinen Menschen bin ich immer wieder zum Beaujolais zurückgekehrt. Es muss nicht immer ein Franzose aus Burgund oder Bordeaux sein!
Versucht es doch mal selbst – à votre santé!

Peter Griebsch



https://www.weinfreunde.de/magazin/weinwissen/beaujolais/ und
https://www.weingueter-in.de/frankreich/weinanbaugebietebeaujolais/

Verschiedenes

Gekniffen...

Ein ›Epilog‹ von K.-Heinz Dorfner

Am 14. Oktober hat **Rolf Dörr** Geburtstag, jedes Jahr seines Erdendaseins; 2020 gar einen stolzen runden. Rolf Dörr: Weinfreund! Sprecher der Parzellenbeauftragten! Vizepräsident! Dies war Anlass genug, seine Persönlichkeit und seine Verdienste zu würdigen, kam mir in den Sinn.

Eine Laudatio auf diesen unermüdlich und so erfolgreich für unseren Verein Schaffenden! Abgedruckt in unserem Weingeflüster, sichtbar für alle Weinfreunde. Spontan in der Redaktion nachgefragt, und mit ›Ja – mach mal!‹ hatte ich grünes Licht. Also Stift und Papier zur Hand und… die Zweifel begannen an mir zu nagen.

Nicht so sehr die Stilfindung – wähle ich die Direktansprache: ›Du, lieber Rolf, bist leuchtendes Vorbild…‹ oder entscheide ich mich für die Dritte-Person-Ansprache: ›Rolf ist, wie er ist, einzig in seiner Art…‹ – bremste mich aus. Ebenso wenig hemmte mich ein Mangel an Belegen für die beabsichtigte Würdigung. Rolf Dörr ist bekanntlich in persona ein Quell positiver Adjektive.

Die Überlegungen und Zweifel reichten tiefer: Woher leite ich die Legitimation ab, mich zum Sprachrohr von so vielen zu machen? Wer oder was berechtigt mich, die ureigene Bewunderung von Rolf Dörrs Großartigkeit ungefragt der Allgemeinheit aufzudrängen? Und wenn, vermag denn das geschriebene Wort überhaupt zu überzeugen? Also hing ich in der Schleife der Verunsicherung fest, ich bekam kalte Füße und ›cancelte‹ schlussendlich mein Vorhaben!

Eigentlich schade, denn zu gerne hätte ich Rolf Dörr ob seiner Rolle im Freundeskreis gehuldigt. Hätte auf die Verdienste von Rolf Dörr im Verein hingewiesen, auf seine menschlichen Qualitäten, gepaart mit Organisationstalent und natürlicher Autorität. Über sein stets unprätentiöses Auftreten wollte ich reden, ebenso wie über sein unermüdliches Sich-Einbringen in die Arbeitsabläufe im Weinberg. Erwähnt hätte ich auch Ursache und Wirkung in Bezug auf die Stimmung und den inspirierenden Geist im Verein. Hat doch gerade hier Rolf Dörr mit seinem sympathisch-freundlichen Verhalten maßgeblichen Anteil. Vorbild und Menschenfreund!

Auch nicht unterschlagen hätte ich Rolf Dörrs nachhaltiges Wirken innerhalb der Gruppe der Parzellenbeauftragten, die sich unter seinem Vorsitz mehr denn je als harmonischer und engagierter Lenkungskreis präsentiert und bewährt.

Und geradezu hinausposaunen wollte ich die zusammenfassende Wertung: Rolf Dörrs Mitwirken im Freundeskreis ist ein Glücksfall für den Verein!

Nun, es hat nicht sollen sein, Gründe siehe oben. Anstelle des geplanten Podiums habe ich dann eine persönliche Geburtstagskarte an Rolf adressiert, mit den Worten: ›Lieber Rolf, herzliche Gratulation zu Deinem Geburtstag!‹

Schade. Eigentlich.

K.-Heinz Dorfner

Wenigstens hat die Redaktion des Weingeflüsters nicht gekniffen, sondern ehrt Dich, lieber Rolf, der Du in Corona-Zeiten mit Dir selbst anstoßen musst, mit ganzen sieben Fehlern!
Auf viele gemeinsame Jahre!





Stand der *Chronik 2023*

Ein Redaktionsteam arbeitet schon einige Wochen mit viel Einsatz an einer Chronik für unseren Freundeskreis. Die Sammlung wesentlicher Dokumente des Vereinslebens ist bereits so weit fortgeschritten, dass wir sie noch in diesem Jahr bis auf wenige, noch zu ermittelnde Fehlbestände abschließen werden. Die sechs Teammitglieder haben jeweils Teilbereiche der Archivierung übernommen:

Botho von zur Mühlen scannt Dokumente des Präsidialarchivs ein. Anja Voeste sammelt die Protokolle der Vorstands- und PZB-Sitzungen. Helga Ott hat ein Archiv aller ›Weingeflüster‹ angelegt. Anita Kroeker kümmert sich um das Material für die Kapitel ›Veranstaltungen‹ und ›Presseberichte‹. Reinhard Wenske sammelt geeignete Fotos, und ich kümmere mich um die Archivierung der chronikrelevanten Vereinskorrespondenz. Wir werden unterstützt von Bernd Kliebhan, der sich um eine recherchierbare Datenbank kümmert, in der all diese Daten den zukünftigen Beiträgern der Chronik zur Verfügung stehen. Zudem sammelt Uschi Brauner die Etiketten der Weinjahrgänge.

Wer von euch gerne als Autor für eines der diversen Kapitel der Chronik arbeiten möchte, ist herzlich eingeladen, sich bei mir zu melden. Sobald wir die gesammelten Daten strukturiert aufbereitet haben, werden wir Euch bitten, dem Redaktionsteam noch fehlende Dokumente und Informationen aus euren Unterlagen zur Verfügung zu stellen. Was uns fehlt, sind derzeit qualitativ gute **Flaschenetiketten**, Vorder- und Rückseiten der meisten Weinjahrgänge. Falls ihr da helfen könnt, überlasst uns diese doch vorübergehend zum Einscannen. Selbstverständlich bekommt ihr alle Unterlagen dann unmittelbar und unbeschädigt zurück, denn Scannen schadet dem Original nicht.

Wir freuen uns über jede Unterstützung zu diesem umfangreichen Projekt, das besonders im Hinblick auf die Feier zum 25. Bestehen unseres Freundeskreises begonnen wurde.

Für das Redaktionsteam: Burkhart Rüster

Was sonst noch so war

Dieses Jahr könnten wir ja in erster Linie von dem berichten, was *nicht* war. Dennoch gibt es ein paar Neuigkeiten, die vielleicht noch nicht jeden über Mund-zu-Mund-Propaganda erreicht haben.

Wir haben via **Facebook** an einem Vereinswettbewerb der Volksbank teilgenommen und dafür eine schöne Spende erhalten, mit der wir auch gleich unsere neue Entrappungsmaschine bezahlen konnten.

Die **Weinausgabe** hat dieses Mal ohne große Festlichkeiten, quasi still und heimlich, stattfinden müssen. Wer davon nichts mitbekommen hat, sollte sich per Mail beim Vorstand melden (vorstand@weinfreunde-bad-nauheim.de).

Da die **Jahreshauptversammlung** in diesem Jahr nun definitiv nicht mehr stattfinden kann, findet Ihr im Anhang als Ersatz eine Zusammenstellung von Informationen des Vorstands. Wenn Ihr Fragen habt, mailt bitte an den Vorstand oder an die jeweiligen Vorstandsmitglieder oder die Beisitzer.

Das nächste **Weingeflüster** wird voraussichtlich im März erscheinen. Und für die, die unseren Terminkasten vermisst haben (Hedda!), hier die aktuelle Version. Bleibt mir bis zum Wiedersehen ja alle gesund! Eure Anja

Termine 2020	
6. Dezember 2020 Nikolaus	Wir hätten gern mit Euch angestoßen!
11. bis 13. Dez. 2020 ~~Christkindlmarkt~~	Wir hätten Eure Hilfe gebraucht...
24. bis 26. Dez. 2020	Wir denken an Euch.
31. Dezember 2020	Wir vermissen Euch!

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.

INFO HAUPTVERSAMMLUNG 2020 DER WEINFREUNDE BAD NAUHEIM

Coronabedingt in diesem Jahr anstelle der Präsenz-Versammlung als schriftliche Information an alle Mitglieder



Kiedrich, 30. Sept. 2020: Arbeit an den Spätburgunderreben im Weingut von Schüler-Katz, hier: Entrappung der Trauben; Foto: Steven Atkinson

INHALT

1. Geleitwort

2. Ehrung der verstorbenen Mitglieder

3. Bericht des Präsidenten

4. Bericht der Schriftführerin

5. Bericht des Sprechers der Parzellenbeauftragten

6. Bericht der Schatzmeisterin

7. Kassenprüfung

8. Bericht zur „Parzelle 21“

9. Vorschau auf 2021

    9.1. Was da im Keller liegt

    9.2. Worauf wir uns freuen können

10. Gruß

1. GELEITWORT

Florstadt, der 15. Nov. 2020

Liebe Weinfreunde in Nah und Fern,

wer hätte bei unserem fröhlichen Neujahrstreffen Anfang des Jahres daran gedacht, dass 2020 ein so schwieriges Jahr werden würde? Geplant war ja, im Frühjahr eine Versammlung der aktiven Mitglieder und anschließend eine Hauptversammlung mit allen Mitgliedern abzuhalten.

Dann kam der Ausbruch der Corona-Pandemie mit dem ersten Lockdown am 22. März 2020. Also beschlossen wir im Vorstand, beide Versammlungen auf den Herbst zu verschieben. Nun, Mitte November, befinden wir uns im zweiten Lockdown und an eine Präsenz-Versammlung mit etwa 100 Teilnehmern ist gar nicht zu denken.

Also hat der Vorstand nach Ratschlag des Amtsgerichts entschieden, die Versammlungen der Weinfreunde 2020 nicht stattfinden zu lassen und diese durch eine schriftliche Information an alle Mitglieder zu ersetzen. Da 2020 keine Wahl von Vorstandsmitgliedern anstand, war dies juristisch möglich und von der Ordnungsbehörde im Sinne der höchstmöglichen Eindämmung der CoVid-19-Infektionen sogar erwünscht.

Wichtige Informationen der geplanten Hauptversammlung möchten wir Euch nun auf den folgenden Seiten übermitteln.

Da 2021 die Neuwahl des Vorstandes notwendig ist, planen wir, im Frühjahr bzw. im Sommer eine Versammlung abzuhalten, natürlich unter Beachtung der dann gültigen Regeln. Es ist keine Frage, dass die Gesundheit und das Wohl unserer Mitglieder an erster Stelle stehen. Weitere Informationen senden wir aus, sobald die künftige Situation absehbar ist.

In diesem Sinne wünschen wir allen Mitgliedern weiter gute Gesundheit, Heiterkeit und Frohe Weihnachtstage im Kreise Eurer Lieben.

Euer Rolf im Namen des Vorstands

2. EHRUNG DER VERSTORBENEN MITGLIEDER

2019 sind drei passive Mitglieder von uns gegangen. **Lothar Heimrich** war seit 2015 Mitglied in unserem Verein; er verstarb im Januar. Unsere langjährigen Mitglieder **Ernst Pöpel** und **Dr. Karl-Heinz Schröder** verschieden im März bzw. im April. Karl-Heinz' Witwe **Rosemarie Schröder**, ein häufiger Gast auf unseren Veranstaltungen, trat dem Verein nach dem Tod ihres Mannes bei, doch nicht einmal ein halbes Jahr später verstarb auch sie. Wir werden unseren verstorbenen Weinfreunden ein ehrendes Andenken bewahren.

Bernd Witzel im Namen des gesamten Vorstands

3. BERICHT DES PRÄSIDENTEN

Liebe Weinfreunde!

Ein schwieriges Jahr geht langsam dem Ende zu. Wie viele von Euch wissen, war es auch für mich aus gesundheitlichen Gründen oft nicht leicht, die Geschicke unseres Vereins wie gewohnt mit Rat und Tat zu lenken. Umso glücklicher bin ich, dass der 2018 gewählte Vorstand, wie ich es erwartet hatte, zuverlässig und reibungslos die Arbeit aufgenommen und seither im Sinne unserer gemeinsamen Ziele gesteuert hat. Ich kann heute mit Freude sagen, dass sich der Verein – im Vorstand ebenso wie in allen Weinbaubelangen – harmonisch und kameradschaftlich weiterentwickelt hat.

So ist es auch kein Wunder, dass das Weinjahr 2019 wieder sehr erfolgreich war; inzwischen, da der Wein in Euren Kellern angelangt ist, habt Ihr Euch schon selbst vom positiven Ergebnis überzeugen können. An dieser Stelle sei einmal mehr den vielen fleißigen Händen sowie dem Spritz- und dem Mähteam gedankt. Aber natürlich würde der Verein nicht ohne die vielen Engagierten unter Euch funktionieren, die wie Adolf Zissel Listen führen, wie Bernd Kliebhan die Website betreuen, wie Günter Hoffmann die schönen Momente festhalten – oder einfach nur das kleine Bisschen mehr geben, einmal länger bleiben, einmal mehr mit anpacken oder beim Auf- und Abbau helfen. Euch allen ein herzliches Dankeschön!

In diesem Jahr standen keine Wahlen an, der Vorstand wird also in der neuen Besetzung weiterarbeiten und auch die Kassenprüfer werden ihre Arbeit ein weiteres Jahr fortsetzen können. Dennoch hätten wir uns alle eine normale Aktivenversammlung und eine normale Jahreshauptversammlung gewünscht, schon um unsere Arbeit und unsere Entscheidungen mit Euch zu diskutieren und Eure Anregungen und Vorschläge für die zukünftige Arbeit aufzunehmen. Hoffen wir, dass das 2021 wieder möglich sein wird.

Das vergangene Jahr 2019 sehe ich im Rückblick fast schon nostalgisch. Wir haben gemeinsam gearbeitet, gefeiert, Seite an Seite etikettiert und ein wunderbares Weinfest begangen, singend und schunkelnd, ohne einen Gedanken an mögliche Gefahren. Ob das wieder möglich sein wird? Ich hoffe es! Ich wünsche mir, dass wir bald zu den alten Zeiten der Gemeinsamkeit zurückkehren können – mit dem neu entdeckten Wissen, wie wichtig das Miteinander unter Freunden ist.

Bernd Witzel, Präsident

4. BERICHT DER SCHRIFTFÜHRERIN

Der Verein hat heute, im November 2020, 235 Mitglieder (davon 109 aktive), im Jahr 2019 haben wir 28 neue Mitglieder hinzugewonnen und 10 verloren. Der Altersdurchschnitt liegt bei 68,7 Jahren (Leider werden nur die Damen jedes Jahr ein wenig jünger!).

Der Vorstand besteht aus Präsident Bernd Witzel, Vizepräsident Rolf Dörr, Schatzmeisterin Angelika Gundel, Schriftführerin Anja Voeste sowie drei Beisitzerinnen (Öffentlichkeitsarbeit: Conny Dörr, Veranstaltungen: Ulrike Mittelstädt, Hausmanagement/Kasse P 21: Elo Reuter) und zwei Beisitzern (Verwaltung der P 21: Peter König, technische Fragen/Gerätewartung/LKW-Rückwärtsfahren: Botho von zur Mühlen). Seit der Mitgliederversammlung im April 2019 haben 7 Vorstandssitzungen stattgefunden, bei denen Mitglieder- und Vereinsfragen, Investitionen, aktuelle Weinbauentscheidungen und die Öffentlichkeitsarbeit thematisiert wurden. Die Arbeit im Vorstand ist harmonisch und kollegial, Entscheidungen werden im Sinne des Vereins diskutiert und gemeinsam gefällt. Die Mitglieder des Vorstands sind über eine gemeinsame Mailadresse zu erreichen: vorstand@weinfreunde-bad-nauheim.de. Bitte kommt auf uns zu, wenn es Fragen und Anregungen gibt.

Anja Voeste

5. BERICHT DES SPRECHERS DER PARZELLENBEAUFTRAGTEN

Das Wetter hat uns aktive Weinfreunde 2019 erneut vor Herausforderungen gestellt. Im Frühjahr mussten wir einige Rebstöcke ersetzen, teils durch Esca-Befall, teils durch die Trockenheit des Vorjahres 2018. Davon waren die Rotweinreben stärker betroffen als die Weißweinreben.

Nach dem extrem trockenen Sommer 2018 war auch der Sommer 2019 wieder zu trocken. Wir mussten gerade bei den Jungpflanzen heftig nachgießen. Die Notwendigkeit einer Wasserspeicherung im Weinberg wurde uns von der Natur deutlich bewusst gemacht (Dieses Manko haben wir übrigens im Frühjahr 2020 behoben.).

Unsere Mäh- und Spritzteams haben auch 2019 wieder ganze Arbeit geleistet. Bei der Ernte im September und Oktober 2020 haben wir so gut wie keine Ausfälle durch Schädlinge gehabt; durch die Trockenheit jedoch schon merklich. Die in Kiedrich abgelieferten Erntemengen lagen um ca. 6 % niedriger als im Vorjahr 2018, welches allerdings ein Rekordjahr war. Auch die Winzer im Rheingau hatten 2019 im Schnitt 10 % weniger Ertrag.

Groß war dann die Überraschung, als wir am 15. September 2019 auf dem Weinfest in Bernds Kulturscheune den Jahrgang 2018 zur Verkostung freigaben. Unser Weißwein bekam einhellig gute Testate ausgestellt, ebenso unser Rotwein, der allerdings zu jenem Zeitpunkt noch etwas Lagerzeit benötigte. Jetzt, Ende 2020, ist er schön entwickelt und trinkreif. Mit seiner fruchtigen Note und etwas Restsüße ist er ein idealer Begleiter zu einem Gänsebraten, wie der Autor letzte Woche selbst feststellen konnte. Präsentiert und bestaunt wurden natürlich auch unsere Magnumflaschen Weißwein, die wir zum besonderen 20-Jahre-Jubiläum unseres Vereins abgefüllt hatten.

Man kann also – trotz aller Schwierigkeiten des Jahres 2019 von einem gelungenen Jahr mit vielen Höhepunkten für alle Weinfreunde in Bad Nauheim sprechen.

Rolf Dörr

6. BERICHT DER SCHATZMEISTERIN

Gerne hätte ich per Beamer und Leinwand über unsere Finanzlage 2019 auf der Jahreshauptversammlung berichtet, doch Corona hat uns allen einen Strich durch die Rechnung gemacht. So kann ich Euch auf diese Weise nur mitteilen, dass wir im Gegensatz zu 2018 (große Renovierung der Parzelle 21 samt Bau unserer neuen Weinlaube sowie die Gestaltung und Durchführung unseres Bacchusfestes) mit einem Verlust im Jahresergebnis von über 14.000 € im Jahr 2019 wieder ein ausgeglichenes Jahresergebnis mit einem Gewinn von mehr als 4.000 € verzeichnen konnten. 2019 waren die größten Ausgaben für a) unseren Weinberg der Kauf einer Akku-Motorsense von etwas über 1.000 € sowie ein Drucksprühgerät von 160 € und b) für die Parzelle 21 die Anschaffung eines neuen Tafelbestecks, zwei Kaffeemaschinen und von Weingläsern.

Bei der Jahreshauptversammlung im kommenden Jahr werde ich gerne neben dem Kassenbericht 2020 auf Wunsch auch den genauen Kassenbericht 2019 in gewohnter Weise präsentieren.

Angelika Gundel

7. KASSENPRÜFUNG

Die Kassenprüfung des Geschäftsjahrs 2019 hat am 28. Juli 2020 stattgefunden. Die gewählten Kassenprüfer Adolf Zissel und Dr. Dr. Ulrich Schlör (Inge Schreiber war verhindert) haben die Buchungen auf den Vereinskonten und die Ein- und Ausgaben aus der Barkasse geprüft und keine Unregelmäßigkeiten festgestellt. Sie sind in ihrem Protokoll vom 20. Juli 2020 zu folgendem Fazit gekommen: „Die Kassenprüfer können damit festhalten, dass die seit vielen Jahren bewährte Schatzmeisterin des Vereins, Angelika Gundel, auch die Vereinsfinanzen im Geschäftsjahr 2019 korrekt und transparent verwaltet und dokumentiert hat. Ihr gebührt ein herzliches Dankeschön für ihre umfangreichen, im ganz Wesentlichen ehrenamtlichen Bemühungen."

Der Vorstand dankt den Kassenprüfern für ihre gewissenhafte Arbeit!

Anja Voeste

8. BERICHT ZUR „P 21“

Auch 2019 war die Parzelle 21 ein wichtiger Treffpunkt der Weinfreunde zum gemütlichen Zusammensitzen nach Ende des Teameinsatzes am Berg und/oder zu Kaffee und Kuchen an Sonn- und Feiertagen. Daneben wurde die P 21 2019 insgesamt 14 Mal für private Feiern vermietet. Die Preise für die Miete betragen 50 €, wenn die Getränke von uns genommen werden, und 100 €, wenn der Mieter alles selbst mitbringt und somit nur den Raum mietet.

Unser Getränkeangebot in der P 21 hat sich 2019 nicht geändert und beinhaltet mit 6 Weiß-, einem Rosé- und zwei Rotweinen aus verschiedenen Anbaugebieten eine ordentliche Auswahl. Zusätzlich wurden im Laufe des Jahres „Weine des Monats“ angeboten, um zu prüfen, ob ein Wechsel im Weinangebot angebracht ist. Nach wie vor sind die beliebtesten Weine der Graue Burgunder, unsere berühmte Nr. 9, und der Merlot Rosé vom Weingut Diehl in der Pfalz. Für den kleinen Hunger gab und gibt es standardmäßig Würstchen, Gulaschsuppe, Schmalzbrote usw. Aber viele Diensthabende brachten auch eigene Kreationen mit, wie z.B. Handkäse mit Musik, Flammkuchen sowie andere Spezialitäten.

Seit 2018 stellen wir die P 21 für Künstler unter den Mitgliedern als Ausstellungsraum zur Verfügung. Das haben wir auch 2020 wieder mit einer neuen Ausstellung (von Horst Quass) weitergeführt. Weitere Meldungen sind gerne willkommen.

Die traditionellen Veranstaltungen 2019 waren das Heringsessen am Aschermittwoch und das Erntedankfest am 3. Oktober. Am Sonntag, den 16. Juni haben wir mit toller Musik und einer super Stimmung die Einweihung unserer Weinlaube gefeiert.

Da der Dienstplan am Anfang des Jahres von mir per E-Mail verschickt wird bzw. auch im Internet einzusehen ist und viele Parzellenmitglieder sich mit ihren Parzellenbeauftragten und untereinander absprechen, hat die Belegung 2019 wunderbar funktioniert. Vielen Dank dafür!

Peter König

9. VORSCHAU AUF 2021

9.1. WAS DA IM KELLER LIEGT

Nun, in der zweiten Hälfte des Novembers 2020, liegt unser Jahrgang 2020 in guten Händen bzw. in besten Fässern im Weingut Schüler-Katz in Kiedrich. Um es genauer zu sagen:

- 200 Liter sortenreiner Spätburgunder liegen in einem Holzfass von Michael Katz (in vierter Bestückung). Erstmalig können wir also ab Mitte 2021 einen Pinot Noir mit Holzton vom Johannisberg anbieten.
- Knapp 400 Liter sortenreiner Spätburgunder liegen in unserem Fass mit variablem Deckel.
- Zudem gären momentan etwa 630 Liter „Rotling" in einem weiteren Fass. Der Rotling ist ein Wein, der sich momentan bei Weinkennern in aller Welt wachsender Beliebtheit erfreut. Unser Rotling besteht aus den Traubensorten Regent, Saphira, Weißburgunder, Auxerrois und Kerner. Er besteht also aus weißen und roten Traubensorten, die alle gleichzeitig gelesen wurden und gemeinsam in die Maische gingen. Er hat eine helle, zartrosa Farbe und wird mild ausgebaut. Wir erwarten einen gefälligen und fruchtigen Rosé, der sicher von vielen Mitgliedern gerne getrunken werden wird.
- Last but not least erwarten wir den ersten sortenreinen Riesling aus unserem Wingert. Für mich wird dies der Höhepunkt der 2020er Produktion aus unserem Weinberg in Bad Nauheim.

Wir dürfen also die 2020er Weine ab Sommer 2021 mit Spannung erwarten!

Im Februar 2021 beginnt für unsere Aktiven der erste Teameinsatz mit dem Rebschnitt. Die weiteren Arbeitsschritte sind den meisten Mitgliedern bekannt. Weiteres kann ich Euch im Frühjahr 2021 auf der Hauptversammlung berichten, die wir hoffentlich wieder als Präsenzversammlung im Raum Bad Nauheim abhalten können.

Rolf Dörr

9.2. WORAUF WIR UNS FREUEN KÖNNEN

Während unser „Schatz" Angelika Euch gern das trockene Rechnungswesen auf der Leinwand präsentiert hätte, wäre es mir eine ausgesprochene Freude gewesen, präsent und mit Dank an Euch auf eine ertragreiche und feierliche Saison 2019 anzustoßen. Kaum hatte ich dank zahlreicher Helferlein die erste Souveränität im Amt erlangt (wenn Ihr wüsstet, wie groß meine Aufregung war, 2019 in Anitas Fußstapfen zu treten!), waren mir 2020 pandemiebedingt schon wieder die Hände gebunden. Nicht zuletzt durch Eure Ideen beim erstmaligen Neujahrstreffen und traditionellen Heringsessen 2020 inspiriert, war das Veranstaltungsjahr 2020 mit der einen oder anderen Neuerung kreativ durchgeplant. Neue Bands waren in der Akquise oder auch schon bestellt, konkrete Termine für unsere geselligen Zusammenkünfte avisiert, neue Formate, unseren Weinberg auch für interessierte Gäste zugänglicher zu machen, waren angedacht. Aber auch an unserem Netzwerk hinsichtlich der Öffentlichkeitsarbeit haben wir gearbeitet. Nicht zuletzt waren wir mit Blick auf unser letztjähriges Highlight Christkindlmarkt schon in vorfreudiger Stimmung, 2020 wieder drei Tage aktiv sein zu dürfen. Ich bin keine Freundin von Schubladenkonzepten, wo nun die gesammelten Ideen ruhen: Zwar ist Altbewährtes gut und berechenbar, aber uns hält das „Gehen mit der Zeit" jung und gesellig. Zwar hat 2020 eine neue Zeitrechnung im Blick auf die Planbarkeit begonnen, gleichwohl schaue ich zuversichtlich auf einen prall zu füllenden Veranstaltungskalender 2021 und möchte Euch gern mitnehmen. Seid versichert, wir werden uns den Umständen entsprechend im Rahmen des Möglichen neu orientieren und dabei unsere Freude an der Gesellig- und Gemeinsamkeit nicht verlieren. Wir werden – wie 2020 auch – Ideen erarbeiten, die es uns möglich machen, situativ auf aktuelle Entwicklungen und Rahmenbedingungen zu reagieren, um trotzdem unser Gemeinschaftsgefühl über Teameinsätze hinaus zu zelebrieren. Wenn ich an das bevorstehende Weihnachtsfest denke, kommt mir spontan ein „Staffelfest" in den Sinn – heute Haushalt 1 und morgen Haushalt 2 und so weiter… Wenn ich dann mit Weihnachten fertig bin, treffen wir uns hoffentlich ALLE gesund, munter und heiter – darauf kommt es an – 2021 auf ein, zwei, drei … Gläschen – eben wie nach einem Staffelsieg – wieder.

P.S.: Laut Geschichtsunterricht wurden im Mittelalter nach dem Sieg über die Pest monatelang Orgien gefeiert. Ist da schon irgendwas geplant? Ich frage für einen Weinfreund.

Ulrike Mittelstädt

10. GRUSS

2020 war und ist ein Jahr der Einschränkungen. Wir haben zwar viele Aktive bei der Teamarbeit getroffen, aber gerade der Kontakt zu den passiven Mitgliedern unter Euch hat gelitten: Seit unserem fröhlichen Neujahrsumtrunk hat es keine größeren Feierlichkeiten mehr gegeben. Wir wünschen uns deshalb sehr, dass wir ganz, ganz bald wieder zusammen feiern können – vielleicht schon, um auf das neue Jahr anzustoßen?

Bis dahin schmieden wir Pläne, schauen ab und an nach unseren geliebten Reben, leeren die eine oder andere Flasche Wein und vergessen dabei nicht, dass wir viele Weinfreunde haben, die dasselbe tun.

Bleibt Euch und uns gewogen!

Euer Vorstand

Botho Rolf Peter Bernd

Uli Elo



Angelika Anja Conny