FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 98 Ausgabe 1/2021 21. Jahrgang





Liebe Weinfreunde,

in den vergangenen Tagen lagen unsere Reben noch eingeschneit im frostigen Winterschlaf. Aber wir scharren schon mit den Hufen und können den ersten Teameinsatz im neuen Weinjahr am kommenden Wochenende kaum erwarten! Ganz besonders freuen sich unsere neuen Mitglieder Brigitte, Heike, Jutta, Simone, Martin, Olli sowie Gudrun und Paul, Jennifer und Markus, Yvette und Christoph. Wir begrüßen Euch herzlich und wünschen Euch einen guten Start in unserem Freundeskreis!

Eigentlich würde jetzt das Veranstaltungsjahr mit unserem traditionellen Heringsessen beginnen, bei dem wir uns kennenlernen oder wiedersehen könnten. Aber wir lassen uns die gute Laune nicht von Viren und ihren Mutanten verderben, sondern feiern einfach im allerkleinsten, virenfreien Familienkreis. Angelika Gundel, unser fränkisches Vorbild in Sachen guter Laune (und gewissenhafter Abrechnungen) macht es uns oben im Bild vor. Wie gern hätten wir da mitgefeiert!

Doch kommen wir zu den Neuerungen am Berg: Für das neue Weinjahr ist ein interessantes Projekt geplant, auf dessen Verlauf und Ergebnis wir schon gespannt sind. Nachdem wir unter Anleitung von Sabine und Botho von zur Mühlen im letzten Jahr in der Musterparzelle 2 mit einer rein homöopathischen Behandlung der Reben begonnen haben, kommt 2021 ein weiteres Experiment hinzu: Mit einer speziell auf unsere geographische Lage abgestimmten Wettervorhersage kann unser Spritzteam in Zukunft noch gezielter dem Schädlingsbefall vorbeugen. Unser Chefchemiker Frank Mörsberger wird Euch in dieser Ausgabe Genaueres berichten. Beide Projekte stehen im Kontext des Umweltschutzes und des ökologischen Landbaus. Die Johannisberger Weinfreunde reagieren damit im Kleinen auf den Trend zum ökologischen Weinbau, dem im Moment mehrere große Erzeuger, darunter auch Schloss Vollrads, folgen. Warten wir ab, wie sich das auf die Gesundheit der Reben und damit auf unseren Ertrag auswirken wird!

Das Jahr 2021 ist auch deshalb für unseren Freundeskreis wichtig, weil die Neuwahl des Vorstands ansteht. Wir werden aufgrund der momentanen Impfsituation die Hauptversammlung voraussichtlich in der zweiten Jahreshälfte abhalten. Alle Vorstandsmitglieder haben sich bereiterklärt, ihre Aufgaben bis dahin weiterzuführen, – und der spätere Termin ist auch durch unsere Satzung abgedeckt.

Wir freuen uns auf ein neues gemeinsames Arbeitsjahr am Johannisberg, auf die neuen Versuche im Zeichen der Ökologie und ganz besonders auf die gemeinsamen Stunden mit Euch allen!

Es grüßt Euch herzlich
Euer Vorstand

Inhalt

Grüße des Vorstands	S. 1
Vereinsleben	
Offen für Innovation	S. 2
Bier auf Wein, ist das fein?	S. 3
Mitglieder berichten	
Orange Wine: ein neuer Trend?	S. 4
Alte Jahrgänge	S. 5
Verschiedenes	
Wir stellen vor: Unsere Jungvermählten	S. 5
Etiketten gesucht	S. 6
Was sonst noch so war	S. 6

Vereinsleben

Offen für Innovation

Die Weinfreunde nehmen am Feldversuch des Göttinger Start-ups „VineForecast“ teil

Richard (Betriebswirt) und Paul (Klimaphysiker) Petersik erhielten für ihre Geschäftsidee vor kurzem ein Gründerstipendium der Universität Göttingen. Die beiden Brüder haben eine Vorhersage-App programmiert, die die Pflanzenschutzmittelanwendung im Weinbau nachhaltig verändern könnte. Letzten Herbst stieß ich (Dr. Frank Mörsberger – allen bekannt als Leiter des Spritzteams) in einem wissenschaftlichen Newsletter auf eine kleine Pressenotiz zu VineForecast. Über die Webseite der Uni Göttingen waren die beiden Forscher schnell kontaktiert – und am 3. Februar haben die PZBs nach einer vorangegangenen Präsentation der App ihr Okay für das Projekt in der Saison 2021 gegeben.



Richard und Paul Petersik
(Foto: VineForecast)

VineForecast ist eine Software, die auf der Basis von parzellengenauen Wettervorhersagen, den geographischen Gegebenheiten und der Beobachtung der Vegetationsphasen der Reben eine tagesgenaue Vorhersage der Risiken für den Befall mit den wichtigsten Schadpilzerregern im Weinbau ermöglicht – dem echten und dem falschen Mehltau (Oidium und Peronospora). Die App nutzt dabei verschiedene verknüpfte Simulationsmodelle und ist über *machine learning* und *big data*-Auswertung in der Lage, die Vorhersagemodelle kontinuierlich zu verbessern. Die Genauigkeit liegt heute schon bei etwa 85–95% und übertrifft damit alle bisherigen Vorhersagemodelle. Die Software kann an die jeweiligen Besonderheiten wie Rebsorte und Parzellenlage angepasst werden.

Die Prognose der beiden Gründer bewirkt, dass aufgrund der präzisen Risikoeinschätzung für Pilzinfektionen Pestizide im gewerblichen Anbau deutlich eingespart werden und sich der Arbeitsaufwand (und damit ein wesentlicher Kostenfaktor) reduziert. Als beabsichtigter Begleiteffekt wird auch die Umwelt weniger durch unnötige Pflanzenschutzmitteleinträge im Boden und im Grundwasser belastet.

Dass wir 2021 neben zwei großen Weinbaubetrieben überhaupt als Feldversuchs-Partner des Start-ups in Frage kamen, hängt mit unserem Weinberg zusammen. Mit einem ¼ Hektar Fläche zwar sehr klein, bilden aber sowohl die Lage des Johannisbergs als auch die Tatsache, dass wir Rot- und Weißwein nebeneinander anbauen, eine interessante Test-Voraussetzung für die sympathischen VineForecast-Brüder.

Unser Projekt wird vom Agrarbiologen Dr. Shafique Maqsood (Uni Göttingen) begleitet, der den Weinberg während der Vegetationsphase regelmäßig untersuchen wird und uns dabei hilft, die genaue Phänologie-Einstufung (BBCH-Stadien) zu erkennen und den Gesundheitszustand unserer Reben wissenschaftlich exakt zu dokumentieren. Denn nur mit dieser präzisen Dokumentation können die Göttinger Forscher die Ergebnisse vom Johannisberg später als Referenz verwenden, wenn sie ihre Software gewerblichen Weinbaubetrieben anbieten. Übrigens haben bereits 12 Betriebe aus 7 Anbaugebieten die Software im letzten Jahr erfolgreich genutzt, wir sind also in guter Gesellschaft.

Die VineForecast-App wurde für den Einsatz vor Ort im Weinberg entwickelt und läuft auch auf Smartphone und Tablet. Sie ist einfach zu bedienen und wird uns etwa drei Tage vor einem drohenden Infektionsszenario warnen. Wir

verfolgen natürlich parallel die Empfehlungen, die wir auch weiterhin zweimal wöchentlich über das Wetterfax erhalten. Im Unterschied zum vergangenen Jahr werden wir die Spritzeinsätze aber 2021 nicht stur nach einem festen Zeitraster alle 10–12 Tage durchführen, sondern sie bedarfsgerecht und risikobasiert vornehmen. Wir erhoffen uns dadurch eine noch bessere Pilzinfektionsprophylaxe (geht das überhaupt noch? ☺) mit bestenfalls weniger Einsätzen als im Jahr 2020.

Von der chemischen Behandlung ausgenommen wird weiterhin die Musterparzelle 2, in der wir seit letztem Jahr einen weiteren innovativen Ansatz erproben. Unter Verzicht auf klassische Pflanzenschutzmaßnahmen werden diese Reben von Botho und seinen Mitstreitern ausschließlich homöopathisch behandelt. 2020, in einem hinsichtlich der Pilzbedrohung risikoarmen Jahr, konnten keine signifikanten Unterschiede im Hinblick auf die Stockgesundheit oder den Ertrag der MP2 festgestellt werden. Als Chemiker bin ich jedoch verständlicherweise mit einer Aussage zur Wirksamkeit sehr zurückhaltend und rate dazu, erst einmal abzuwarten, bis wir auch in einem „Pilzjahr" von der Wirksamkeit der hahnemannschen Alternative überzeugt werden.

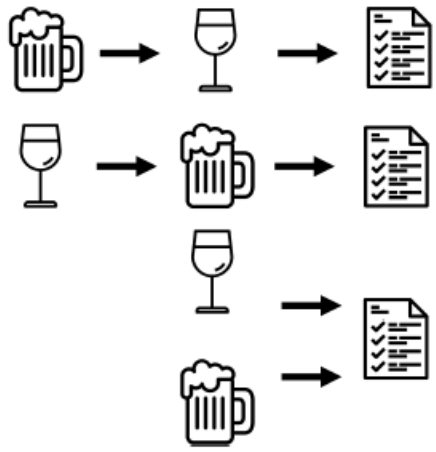
Bis dahin gilt: Das Spritzteam bietet weiterhin ein einmaliges naturnahes Workout-Erlebnis für alle unter dem Corona-Homeoffice-Blues leidenden aktiven Mitglieder. Meldet Euch bei mir oder einem Mitglied des Spritzteams, als da wären an den Spritzen: Achim Happek, Jens Preussner, Markus Birkenstock, Thorsten Michalek, Botho von zur Mühlen und in der Abteilung Logistik & Catering Burkhart Rüster und Uli Schlör.

Euer Frank Mörsberger

Link: www.vineforecast.com

Bier auf Wein, ist das fein?

Den Begriff *Veisalgia* kennt vermutlich kaum jemand, das, was damit bezeichnet wird, nämlich den Kater am Tag danach, würde man am liebsten auch nicht kennen. In der aktuellen Faschingszeit, in der man sich eher theoretisch als praktisch mit dem Zechen und Feiern beschäftigen kann, soll der Kater hier am Beispiel wissenschaftlicher Experimentierfreude vorgestellt werden. An der Universität Witten hat man eine Studie durchgeführt, die die Katerintensität in Abhängigkeit von der Reihenfolge des Konsums von Bier und Wein ermitteln sollte. Dazu wurden 90 gesunde Probanden im Alter zwischen 19 und 40 Jahren mit guter körperlicher Fitness in drei äquivalente Gruppen eingeteilt. Ihnen wurde Carlsberg Premium Pilsner Lager (5% Alkoholgehalt) bzw. 2015er Edelgräfler Bio-Qualitätsweißwein vom Weingut Zähringer (Chasselas/Johanniter, 11,1% Alkoholgehalt) bis zu einem individuellen Atemalkohol von 0,05% eingeflößt, danach wurde das Getränk gewechselt, bis ein Atemalkohol von mindestes ≥0,11% gegeben war. Die dritte Gruppe (Kontrollgruppe) durfte bzw. musste bei einem der beiden Getränke bleiben. Am nächsten Tag wurde die Katerintensität abgefragt, wobei Nachdurst, Müdigkeit, Kopfweh, Schwindel, Übelkeit, Magenschmerzen, Herzrasen und Appetitlosigkeit mit 1–7 Punkten bewertet wurden. Nach einer Woche wurde die Studie mit einem Gruppentausch (andere Getränkereihenfolge) wiederholt.



Wein auf Bier, Bier auf Wein oder Wein/Bier only.
(Grafik nach Köchling u.a. 2019: 347,
https://doi.org/10.1093/ajcn/nqy309)

Der Vergleich der Katerintensitäten nach beiden Trinkgelagen zeigte keinen signifikanten Unterschied zwischen den Wein-auf-Bier- und Bier-auf-Wein-Studiengruppen. Der Kater war genauso unangenehm, egal, ob man mit Wein begonnen oder geendet hatte. Allerdings bewerteten die Teilnehmerinnen der Studie ihren Kater an beiden Tagen im Vergleich zu den männlichen Teilnehmern als intensiver. Das ist wohl nicht nur der weiblichen Wahrnehmung geschuldet; sie mussten sich nämlich auch häufiger erbrechen (13 zu 8).

Nun bleibt natürlich zu fragen, wie sich diese Ergebnisse mit dem Volksmund vertragen, der ja bekanntlich zur Reihenfolge Wein auf Bier rät. Stammt das Sprichwort *Wein auf Bier, das rat ich dir* aus einer Zeit vor dem Reinheitsgebot und muss deshalb neu bewertet werden? Beim nächsten Fasching können wir es ja mal gemeinsam ausprobieren!

Eure Anja Voeste

Mitglieder berichten

Orange Wine: ein neuer Trend?

Durch einen Bericht im Fernsehen bin ich auf diesen Wein aufmerksam geworden. Da zumindest ich noch nichts davon gehört hatte, habe ich mal recherchiert.

Es handelt sich hier um einen Weißwein, der wie Rotwein hergestellt wird. Soll heißen, die Weißweintrauben werden mit den Schalen, teils entrappt, teils aber auch mit den Stielen vergoren. Dadurch werden mehr Tannine und Farbstoffe extrahiert als bei der Herstellung herkömmlicher Weißweine (aus vergorenem Traubensaft). Somit besitzt oranger Wein wesentlich mehr Gerbstoffe. Die Farbe – dunkelgelb bis orange; bernsteinfarben – wird auch als vierte Farbe neben Rot, Weiß und Rosé bezeichnet. Geruch und Geschmack sollen sehr gewöhnungsbedürftig – vornehm ausgedrückt: ‚polarisierend' – sein. Die Weine sind oxidativ, haben eine starke, komplexe Textur und sind meist trüb, da keine Filterung erfolgt.



Orange Wine
(Foto: https://cdn.thegentlemansjournal.com)

Traditionell maischevergorener Weißwein kommt aus Georgien, das als Wiege des Weinbaus gilt. Die Georgier verwendeten Amphoren aus Ton, die vergraben wurden; daher auch die Bezeichnung Amphorenwein oder Quevri (georgisch für ‚Amphore'). Die Maischegärung in solchen Quevris aus Ton ist wahrscheinlich die älteste Methode der Weinherstellung und wohl seit rund 4500–5000 Jahren bekannt.

Der Sortencharakter geht bei dieser Verarbeitung weitestgehend verloren. Der Wein wird oft erst nach Wochen oder Monaten gepresst. Hierbei entsteht sehr viel Histamin, deshalb ist er für Menschen mit Histaminunverträglichkeit mit Vorsicht zu genießen. Aktuell bedient dieser Wein eher noch eine Marktnische. Es scheint sich aber ein Trend zu entwickeln. Es sind in jedem Fall keine Weine, die man mal eben so ‚auf der Couch' trinkt. Sie begleiten eher ein herzhaftes, ursprüngliches Essen. Es gibt bisher keine gesetzlichen Regelungen für diese Art der Weinverarbeitung. So werden in der Vermarktung auch verschiedene Trends vermischt.



Quevris sind nicht gerade klein!
(Foto: https://www.wine-explorers.net)

Der gregorianische Quevri ist sowohl Orange Wine als auch Amphorenwein. Es gibt aber auch Orange Wine ohne Amphore, als auch Amphorenweine, die nicht orange sind (Da soll einer durchblicken!). Beide Produktionsmethoden werden auch von Winzern verwendet, die dem Spektrum des Naturweins (kein weinrechtlicher Begriff) zuzuordnen sind, zu dem auch Orange Wine (ebenfalls kein weinrechtlicher Begriff) gehört.

Bei der Herstellung von Orange Wine wird auf Schwefel, den Einsatz von Reinzuchthefen, chemische Zusätze, Enzyme und Zucker verzichtet. Holzfässer oder Amphoren, aber auch moderne Stahltanks werden verwendet. Man setzt auf Spontangärung, verzichtet auf Temperatursteuerung bei der Gärung oder oxidativen Ausbau. Die Stabilität erhalten diese Weine durch eine lange Reifung im (Eichen-) Fass und in der Flasche.

Diese Methode der Maischegärung über Wochen oder gar Monate kann das Entstehen von Weinfehlern begünstigen. Deshalb ist ein qualitativ gutes, ‚gesundes' Lesematerial besonders wichtig. Voraussetzung hierfür ist ein guter Standort und erhebliche Mehrarbeit. Die Trauben werden mit der Hand gelesen, sie kommen meist aus biologischem und/oder biodynamischem Weinbau. Somit ist der Orange Wine im mittleren oberen bis gehobenen Preissegment angesiedelt.

Also: Wer's denn wissen will: Probieren geht über Studieren! Es gibt einige deutsche Winzer, die Orange Weine anbieten. Einen guten!

Eure Regina Holzinger

Alte Jahrgänge

Unser Mitglied Klaus Ritt berichtete uns kürzlich in einer Mail von seiner häuslichen ‚Degustation' eines alten Rotweins vom Johannisberg. Das wollen wir Euch nicht vorenthalten, denn vielleicht schlummert ja auch bei Euch ganz hinten im Weinregal noch eine vergessene Flasche... Klaus schreibt:

In diesen schweren Zeiten widmete ich mich zuhause meiner ‚Unordnung' und habe im Rahmen dieser Tätigkeit entdeckt, dass ich noch zwei Flaschen Rotwein 2002 vom Johannisberg mein Eigen nenne. Nun ja, da hat mich die Neugier gepackt und ich beschloss, eine davon zu öffnen. Hier ist das Ergebnis:

Korken: völlig in Ordnung, kein Fehlgeruch;
Farbe: überraschend klar, schön leuchtendes Rot mit leichtem braunem Schimmer;
Nase: sehr flach, undefinierbar, keine Frucht zu erkennen, aber eine leichte Sherrynote;
Geschmack: was die Nase schon angedeutet hat, keine Fruchtigkeit, aber auch keine aufdringliche Fehlnote!
Depot: mittleres Depot, dekantieren war nicht nötig;
Fazit: Der Wein hat sich erstaunlich gut gehalten, man kann ihn trinken, aber ohne viel Spaß.
Meine Lösung: Da es sich ja um einen ‚historischen Wein' unseres geliebten Weinbergs handelt, kann ich ihn nicht einfach in den Ausguss entsorgen…, also baue ich ihn mit etwa 30% eines ordentlichen neuen Merlots etwas auf…, und siehe da: Er ist durchaus genießbar!

Klaus Ritt

Verschiedenes

Wir stellen vor:
Unsere Jungvermählten

Am Freitag, den 13. November 2020 haben Uschi und Burkhart geheiratet! Wir wünschen den beiden alles, alles Liebe. Was sich beim Wein zusammenfindet, wird sicher gemeinsam alt und edel! Doch lassen wir die beiden Jungvermählten selbst zu Wort kommen:

Eigentlich hatten wir uns schon lange auf das Single-Leben eingestellt. Mit der Silvesterfeier 2009 in der P21 sollte sich das aber ändern. Zusammen mit Brigitta und Dieter Liebert sowie Elo Reuter hatte ich, Burkhart, die Silvesterfeier organisiert (siehe Weingeflüster Nr. 36). Bei knapp 30 Teilnehmern hatten wir Organisatoren alle Hände voll zu tun. Wie üblich halfen auch einige der Weinfreunde unaufgefordert mit, wenn es eng wurde. Eine Helferin war Uschi, die mir auffiel, weil sie immer wieder zupackte, wenn wir anderen überfordert waren. Dabei hatte sie gerade einen langen Flug aus den USA hinter sich.

Bei der ‚Bergputze' am 1. Januar wurde ein regelmäßiger Wandertreff vorgeschlagen. Uschi und ich waren sofort begeistert. Bei Wanderungen und der Arbeit am Weinberg lernten wir uns näher kennen und fanden schließlich, dass wir den weiteren Lebensweg gemeinsam gehen könnten. Der war in den vielen Jahren so harmonisch, dass wir uns jetzt das Ja-Wort gegeben haben. Coronabedingt fiel unsere Hochzeitsfeier leider aus. Wir planen aber, sie bei Gelegenheit nachzuholen.



Da der Freundeskreis Weinanbau unser Leben all die Jahre so positiv beeinflusst hat, haben wir in unsere Trauringe eine Weintraube eingravieren lassen. Sind wir damit die Einzigen?

Allen Weinfreunden wünschen wir Gesundheit und Glück für 2021 und natürlich einen guten Jahrgang für unseren Wein.

Uschi Brauner und Burkhart Rüster

Anmerkung der Redaktion: Inzwischen gibt es weitere Neuigkeiten von Uschi und Burkhart. Die beiden planen, einen Rebstock in der Reihe 1 der Parzelle 12 umzugestalten. Die Presseabteilung der Wetterauer Nachrichten wurde bereits informiert, um mit Foto darüber zu berichten. Auf der nächsten Seite findet Ihr eine Vorschau, wie es aussehen soll...



Parzelle 12, Reihe 1 (demnächst)
(Foto: Susanne Hemmes, https://ais.badische-zeitung.de)

Etiketten gesucht!

Für unser Vereinsarchiv suchen wir dringend noch Etiketten der Jahrgänge 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2009, 2010, 2011, 2013, 2016, 2017, 2018, 2020. Falls Ihr noch eines oder mehrere davon habt, steckt sie in einen Umschlag mit Eurer Anschrift und werft sie in meinen Briefkasten. Sobald ich sie eingescannt habe, erhaltet Ihr sie unbeschädigt zurück. Vielen Dank für eure Mithilfe!

Burkhart Rüster, Burgallee 21,
61231 Bad Nauheim
Tel. 06032/9251911

Was sonst noch so war

Weingenuss mit Prägung

Anfang Dezember war es uns gelungen, über einen Hamburger Gastrohandel Weinkelche mit dem Logo der Weinfreunde zu beschaffen. Die Nachfrage war groß, und so haben wir eine erste Bestellung mit ca. 440 Gläsern in Auftrag gegeben und in der Parzelle 21 rechtzeitig für die Weitergabe an den Weihnachtsmann ausgegeben. Die Gläser verfügen über einen 0,1-Liter- und einen 0,2-Liter-Eichstrich und sind für Rot-, Rosé-, Rotling, Weißwein (und Orange Wine!) geeignet. Rolf würde bei entsprechendem Interesse eine zweite Auflage an Gläsern bestellen. Je nach Stückzahl wird der Preis pro Glas bei maximal 4 Euro liegen. Gern könnt Ihr mit Rolf über rdoerr@sbagmbh.de die Details abklären. Er hat sich auch bereiterklärt, bei Bedarf noch neutrale Präsentkartons – gut geeignet für zwei Gläser und eine oder drei Flaschen – nachzuordern. Der Stückpreis liegt hier bei ca. 3,50 Euro.

Begrüßung der neuen Mitglieder

Am Samstag, 13.2. haben wir unsere neuen Mitglieder in einer Onlinesitzung begrüßt und auch schon ein bisschen kennengelernt. Mit von der



Partie waren neben dem Vorstand auch einige Parzellenbeauftragte. Am Weinberg wäre dieses Treffen zwar schöner gewesen, aber in der Not weiß man sich als Weinfreund zu helfen und prostet sich eben auf dem Bildschirm zu.

Das nächste **Weingeflüster** wird voraussichtlich im April/Mai erscheinen, sobald es Mitteilenswertes gibt. Wenn Ihr bis dahin Fragen an den Vorstand habt, mailt einfach an:
vorstand@weinfreunde-bad-nauheim.de

Termine 2021

Uli hat wie immer tolle Ideen und hofft, dass sie sie bald umsetzen und Euch wieder mit schönen Veranstaltungen überraschen kann! Harrt noch ein Weilchen aus...

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; Fotos auf der Titelseite: Günter Hoffmann, A. Gundel, Csilla Wilhelm
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.