Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim
gegründet 1998

Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 101 Ausgabe (1/2022) 22. Jahrgang






Liebe Weinfreunde,

es liegt ein schwieriges Pflanzenschutzjahr im Wingert hinter uns, denn das Wetter hat einen hohen Befallsdruck mit sich gebracht. Nicht nur wir mussten unsere Reben vor Falschem Mehltau, Echtem Mehltau (Oidium), Schwarzfäule und Botrytis schützen. Viele Winzer, insbesondere die Biowinzer, berichten von erheblichen Ertragsausfällen. Das ist für die Winzer eine enorme wirtschaftliche Belastung, die mit den finanziellen Einbußen durch Gastronomieschließungen und den Ausfall der Weinfeste zusammenfällt. Ein Grund mehr, die eine oder andere Flasche aus dem Keller zu genießen und gleich nachzubestellen!

Wie sieht es mit dem Ergebnis unserer Lese aus? Max und Michael Katz haben bestätigt, dass unser Traubengut von guter Qualität war. Deshalb möchte ich mich noch einmal bei unserem Spritzteam (unter der versierten Leitung von Frank Mörsberger), aber auch bei den sorgfältigen Traubenlesern bedanken. Ein großes Dankeschön an alle! Trotz der erschwerten Bedingungen haben wir knapp 600 Liter **Rotling** gelesen, und das Mostgewicht betrug gute 88 Grad Oechsle bei etwa 8 g/l Säure. Dazu liegen nahezu 500 Liter entrappter **Spätburgunder**trauben in einem Holzfass (Tonneau), mit 89 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 7 bis 8 g/l. Auch beim **Riesling** hat die Lese unsere Erwartungen übertroffen: Wir haben fast 1200 Liter Most gepresst. Das Mostgewicht lag bei 83 Grad Oechsle. Die Säure war mit 13,5 g/l hoch, entsprach aber dem Durchschnitt der Rieslinge der Erwerbswinzer im Rheingau. Michael Katz hat bereits Säure entzogen, sodass der Most mit 7 bis 8 g/l gären konnte.

Nun liegt ein neues Weinjahr vor uns und ich freue mich mit Euch auf viele schöne gemeinsame Stunden im Wingert. Möge 2022 uns allen nur Gutes, viel Sonnenschein (nachts und zwischendurch natürlich auch Regen) und eine gute Ernte bescheren! Dabei möchte ich unser höchstes Gut – die Gesundheit – nicht vergessen. In der Silvesternacht fand ich in meinem chinesischen Glückspätzchen den Hinweis: **Der Gesunde weiß nicht, wie reich er ist**. Auch wenn das eine Binsenweisheit ist, vergessen wir dies doch im Alltag zu oft!

Zu unserem ersten Teameinsatz in diesem Jahr treffen wir uns **am 19. Februar um 14.00 Uhr** auf der Plattform. Da wir im Freien arbeiten und uns mit Masken schützen können, werden wir diesen Termin wie geplant wahrnehmen, zumindest mit allen Teilnehmern, die geboostet sind. Ich hoffe auf Eure Teilnahme, denn wir wollen dann auch die neuen Mitglieder in unserem Kreis begrüßen und in die Arbeit am Weinberg einweisen. Wann und unter welchen Konditionen unser Weinberghaus ab Februar geöffnet werden kann, werden wir nach Maßgabe der amtlichen Vorgaben im Vorstand besprechen. Ich freue mich aber jetzt schon auf ein Wiedersehen und grüße Euch herzlich!

Euer Rolf Dörr

Inhalt

Vereinsleben

Von der P21 zum Weinberghaus B. Witzel	S. 2
Die Weinfreunde gehen fein aus	S. 3
Martinsgans im kleinen Kreis	S. 4

Mitglieder berichten

Sind Frauen die besseren Winzer?	S. 4
Weinanbau mal anders	S. 6
Unser Rosé in der Literatur	S. 7
Nachrufe	S. 7

Verschiedenes

Fotowettbewerb	S. 8
Bildrechte	S. 8
Telefon und Termine	S. 8

Vereinsleben

Von der ›Parzelle 21‹ zum ›Weinberghaus Bernd Witzel‹

Wenn man von den Weinfreunden redet, kann man von Bernd Witzel unmöglich schweigen. Nachdem der Initiator und langjährige Präsident des Freundeskreises Weinanbau Bad Nauheim im vergangenen Jahr kundgetan hatte, sich fortan mit ungeteilter Aufmerksamkeit seiner Gesundung widmen zu wollen, konnten die Weinfreunde sich die Leitung des Vereins ohne Bernd zunächst kaum vorstellen. Aber das Leben geht eben notgedrungen auch hier weiter: Die Mitgliederversammlung 2021 wählte einstimmig Rolf Dörr zum neuen Präsidenten und Anja Voeste zur Vizepräsidentin; ein neuer Vorstand nahm seine Arbeit auf.



Bernd (hier mit P. Ihm-Fahle) freut sich über die Ehrung

Den Initiator und Motor des Vereins konnten und wollten die Weinfreunde allerdings nicht so ohne Weiteres in den Ruhestand entlassen. Die Ehrenpräsidentschaft allein schien für Bernds Lebenswerk jedoch nicht wirklich eine ausreichende Würdigung zu sein. Und so wurde in einem Gespräch mit Bürgermeister Klaus Kreß die Idee geboren, das Vereinshaus ›Parzelle 21‹ in ›Weinberghaus Bernd Witzel‹ umzubenennen. Die Idee fand spontan Anklang. Ein Schild mit ansprechendem Design wurde in Auftrag gegeben, die Vorbereitungen für eine kleine Feier liefen an: Termine mit Bürgermeister und Presse fixieren, schon mal Kaiserwetter bestellen und ein kleines – natürlich strikt coronakompatibles! – Fest organisieren. Uli rekrutierte eine schlagkräftige Truppe von Helfern (Moni, Uschi, Bruni und Manfred), die sich um die Leckereien und um eine festliche Dekoration der künftigen ›Casa Witzel‹ kümmerten.



Sonniges Herbstwetter für Bernds Ehrentag

Am Sonntag, dem 24. Oktober 2021, war es dann soweit: Das Wetter hatte sich für das Fest herausgeputzt, der Außenbereich war in einen herbstlich-festlichen Garten verwandelt. Erschienen waren Ehrenpräsident Peter Griebsch, der vollzählige Vorstand, Frau Ihm-Fahle von der Wetterauer Zeitung. Präsident Dörr begrüßte die zahlreichen Gäste, Bürgermeister Kreß hielt eine freundschaftlich-ehrende Ansprache; Altbürgermeister und Ehrenpräsident Bernd Witzel ließ, gerührt und glücklich über die Ehrung, die Anwesenden an seinem Rückblick auf die Gründung und die Geschichte des Vereins (unter besonderer Berücksichtigung des anekdotenumwobenen Weinberghaus-Baus) teilhaben. Als der freundliche Herbsttag frischer wurde, zog man auf die noch sonnige Wiese der Jugendherberge um und stieß dort, immer mit der wegen Corona gebotenen Distanz, ansonsten aber mit jeder Menge guter Laune, auf diesen bedeutenden Tag, seinen Anlass und vor allem auch den Anlassgeber an. Wunderschön! Und perfekt abgerundet durch das ausgezeichnete Fingerfood!

Conny Dörr

Die Weinfreunde gehen fein aus

Dass wir Weinfreunde nicht nur Riesling, Rotling und Spätburgunder, sondern auch gutes Essen schätzen, ist kein Geheimnis. Und gelegentlich haben wir sogar den Wunsch, sehr gut, ja exzellent zu speisen – von daher also der Plan, eines der (leider nicht allzu dicht gesäten) Spitzenrestaurants unserer Region aufzusuchen: das ›Bastian's‹ in Dorheim. Das Haus kämpft, wie die meisten anderen Restaurants, in bekanntlich harten Zeiten ums Überleben. Auf Ulis Umfrage bei den Mitgliedern meldeten sich unverzüglich 25 Gourmets und Gourmetten. Rasch geklärt waren alle Abstands- und Impfprobleme (Sicherheitsfragen rangieren inzwischen ja auf Platz 1 der Wichtigkeitsskala, weit vor den guten alten Problemen der Lebensmittelunverträglichkeiten).



Weinfreunde-Gourmets im feinen Ambiente bei Bastian's

Bastian's offeriert, um einen Blick auf die Speisekarte zu werfen, mehrere, wechselnde thematische Menüs. Thema der Vorweihnachtszeit war ›Ente‹, daneben wird stets ›Bastian's Menü‹ und ›Bastian's Vegetarisch‹. angeboten Jede dieser Speisenfolgen kann, je nach Gusto und Appetit, schlanker oder auch korpulenter (zwischen drei und sieben Gängen im Umfang) komponiert werden. Der Inhaber, gleichzeitig Jungkoch, mit *nom de cuisine* Chris, hat die Pandemiezeit intensiv für die weitere Vervollkommnung seiner Finesse(n) genutzt. Mit (nur zu berechtigtem!) Stolz serviert Chris bereits im Eingangsbereich des opulenten Mahls eine schier unglaubliche Auswahl an Amuse-Gueules. Diese Vorhut macht nun wirklich Lust auf die Hauptgänge (es gibt, um vorzugreifen, dann sogar noch eine Nachhut in Petit-Fours-Gestalt!).



Wer könnte da widerstehen?

Im Restaurant teilten wir uns, um dem Abstandsgebot Genüge zu tun, selbstorganisiert in kleinere Tischgesellschaften auf. Michael Katz, unser Winzer, war am runden Tisch Ehrengast der Weinfreunde. Da wir mit Bastian's ein Korkgeld für ›externe Weine‹ vereinbart hatten, konnten wir zu dem feinen Essen neben den köstlichen (aber immer bezahlbaren!) Tropfen auf der Weinkarte des Hauses auch unsere Weine vom Johannisberg genießen. Und nun, *allons enfants*, machen wir Euch etwas Appetit: Da gab es zum Beispiel Pilzwindbeutel mit Grünkohl, zarteste Entenbrust mit Hagebutten-Topinambur, Langostinos an Auster und Birne, Rochen mit Wirsing und Schnittlauch, Schokotraum mit Zwetschge und Vanille…



Und so sieht es bei der jungen Mannschaft in Bastian's Küche aus

…Alles klar? Klar ist jedenfalls, dass wir mit bestem Gewissen einen Ausflug in das kulinarische Zentrum Dorheim empfehlen können. Uns hat es unheimlich gut geschmeckt. In schwierigen Zeiten der sprichwörtliche Genuss ohne Reue! Mehr als das: Genießen wird hier geradezu zur moralischen Tat, sowohl als Unterstützung für den Kochkünstler als auch zur vorausschauenden Planung kritischer gastronomischer Infrastrukturen! Denn wenn Ihr ein gutes, nein: ein Spitzen-Restaurant in Eurer Nähe haben wollt, und zwar *auf Dauer*, dann geht *jetzt* dorthin und esst. Esst und sagt es weiter! Dann (und nur dann!) ist es auch in, sagen wir, drei oder fünf oder zehn Jahren noch am Ort…

Conny Dörr

Martinsgans in kleinem Kreis

Am 11. November traf sich eine Gruppe von wanderlustigen Weinfreunden zu einer Wanderung mit anschließendem kulinarischem Highlight: einer knusprigen Martinsgans. Burkhart Rüster und Adolf Zissel hatten sich die Route ausgedacht. Von der Kurstadt ging es zunächst zum Gradierbau nach Schwalheim, am großen Rad vorbei und



Frohgemut am Schwalheimer Rad (Fotos: U. Brauner)

über die Speckbrücke an der Wetter entlang in Richtung Rödgen. Die herrliche Farbenpracht der herbstlich bunten Blätter kam durch die strahlende Sonne so richtig zur Geltung. Natürlich durfte eine kleine Stärkung unterwegs nicht fehlen. Hedda Stumpf hatte in ihrem Rucksack wie immer alles dabei, Hochprozentiges und Deftiges! Nach dieser hochwillkommenen kleinen Pause mit Blick über das Tal der Wetter ging es weiter in Richtung Tierheim am Südrand Rödgens.



Nebel in den Wetter-Auen

Unterdessen hatte sich ein Nebelschleier auf die Wiesenauen gelegt. Die Natur zeigte sich bei untergehender Sonne von ihrer mystischen Seite. Weiter ging es zum Sportplatz Rödgen und von dort hoch zum Goldstein. Oben angekommen war es nicht mehr weit unter den Bahngleisen hindurch zu Ducky's Restaurant, wo die 13-köpfige Gruppe glücklich, zufrieden und hungrig einkehrte. Dort warteten schon einige ›Nichtwanderer‹ taufrisch und gut aufgelegt auf die etwas müde und durchgefrorene Gruppe. 6,5 km in 2 Stunden ist ja auch eine schöne Leistung. Schließlich warteten 23 Weinfreunde im Restaurant voller Erwartung auf eine knusprige Martinsgans. Und sie wurden nicht enttäuscht. Gänsebraten mit Klößen, Rotkohl, Wirsing und Rosenkohl wurden aufgetragen. Dazu trank man einen guten Tropfen. Herrlich. Man sah allenthalben glückliche Gesichter.



Zufrieden im Ducky's bei Gans, Bier und Wein

Die Tradition des Wanderns und Gänseessens am Martinstag gibt es seit einigen Jahren. Sie wird immer bestens von unserer lieben Weinfreundin Hedda Stumpf organisiert. Dafür gebührt ihr ein besonderes Dankeschön. Und dieses wurde ihr dann auch in Form eines schönen Blumenstraußes überbracht, den Helga Kropp besorgt hatte.

Anita Kröker

Mitglieder berichten

Sind Frauen die besseren Winzer?

Lange war die Weinwelt eine Männerdomäne: Traditionell übernahmen die Söhne die Weingüter der Väter, die Töchter waren bestenfalls Hilfspersonal bei der Lese oder der Pflege des Weinbergs. Die Männer prägten das Berufsbild des Winzers – und in vielen Hinsichten haben sie immer noch das Sagen. Dementsprechend fiel seinerzeit zum Beispiel auch das Echo in den Medien aus: Im Porträt der Winzerin Eva Vollmer in der ZEIT (2009) etwa war das Wichtigste anscheinend das Aussehen der Dame…

Jedoch: Es bewegt sich etwas. Nicht nur in der Pfalz, auch in Rheinhessen und an der Mosel wird es zunehmend zur Normalität, dass Frauen das elterliche Weingut übernehmen (und sich dann vielleicht die passenden Männer dazuheiraten).



Die Winzerin Eva Vollmer auf blogspot.com

Weil man im traditionellen Weinbau-Familienbetrieb langfristig denkt, dürfte es sich hier um mehr als einen kurzlebigen Trend handeln. Soviel lässt sich bereits sagen, auch wenn es keine Erhebungen über die Geschlechtszugehörigkeit der Weingutbesitzer bzw. -betreiber gibt. Was den Nachwuchs der Branche angeht, so war Ende 2018 von den mehr als 800 Auszubildenden fast ein Viertel weiblich; die Erfolgsquoten der Geschlechter bei den Abschlussprüfungen waren in etwa gleich. 2020/21 stellten im BA-Studiengang ›Internationale Weinwirtschaft‹ der Hochschule Geisenheim die Frauen mit 53 Prozent bereits die Mehrheit!

Dass die Weinwirtschaft augenscheinlich bestimmte ›große‹ gesellschaftliche Entwicklungstrends mit- und nachvollzieht, findet seinen Niederschlag nicht nur in solchen Quantitäten; eine neue Generation von Winzerinnen kreiert zunehmend auch qualitativ hochwertige Weine. Dementsprechend fällt das jüngere und jüngste Echo in den Medien aus: 2018 porträtierte der ›Feinschmecker‹ sieben Winzerinnen, ›Wagen Eins‹ (das Magazin der Deutschen Bahn für Geschäftsreisende) und Christoph Kochs Dokumentation ›Wein weiblich. Die erste Generation‹ stellten erfolgreiche Winzerinnen vor, 2021 nahm das ›enormmagazin‹ dieses Thema auf.

Dass die Scheinwerfer sich heute also mehr auf die Frauen richten, hat wenig damit zu tun, dass diese im Grundsatz anders als ihre männlichen Kollegen arbeiten würden (ungeachtet des Vorteils, dass die Frauen aufgrund ihres leistungsfähigeren Immunsystems anscheinend die Kälte draußen im Freien und drunten im Weinkeller besser verkraften). Allerdings: Frauen haben, dies ist Konsens der Sommeliers, sensorisch meist ›mehr drauf‹; das mag mit einer immer noch bestehenden, erziehungsbedingt größeren ›Küchennähe‹ der Mädchen, ihrem überlegenen Expertentum im Kuchenbacken und Soßen-Verkosten zu tun haben. Frühkindliche Geschmacks- und Geruchserinnerungen werden ja, das ist wissenschaftlich erwiesen, sehr lange im Gehirn gespeichert; dessen beide Hälften sind bei den Frauen übrigens deutlich besser verknüpft. Und die weibliche Nase hat fast um die Hälfte mehr Nervenzellen! Zudem bringen die jungen Berufszugängerinnen mit kreativen Einfällen Wind in die alte Männerdomäne.



Victoria Lergenmüller (rechts) war Falstaff Newcomer 2016 und erhielt Platz 2 als Jungwinzer 2019

Dennoch müssen sich die Frauen knallhart durch Leistung behaupten. Das mag nicht einfach sein, wenn der Konkurrenzeifer schwächer, Teamorientierung und Harmoniebedürfnis hingegen stärker ausgeprägt sind. Frauen agieren mehr in (ihren eigenen) Netzwerken wie etwa dem ›Vinissima – Frauen und Wein e.V.‹, dem inzwischen größten Berufsverband der deutschen Weinbranche: Einer Art ›Weinschwesternschaft‹ der in der Weinwirtschaft tätigen oder dieser sonst verbundenen Frauen.

Vorschub leistet dem Erfolg der tüchtigen Winzerinnen die statistisch belegte Entwicklung des Weins zu einem In-Getränk. Es steigen aber nicht nur die Verbrauchsziffern; die Kunden werden auch immer jünger. Der Weingenuss ist also keineswegs mehr allein die Angelegenheit des ›alten Mannes am Kamin‹ – und vielleicht trifft so manche Winzerin ja den Geschmack der neuen Kunden und vor allem Kundinnen besser? Sei dem, wie es sei – letztlich zählt die Qualität. Aber... wenn Frauen eine Sache wirklich ernsthaft anpacken, dann machen sie sie mindestens genauso gut wie die Männer, oder? Ein guter Anlass, doch mal eine Weinverkostung mit ›weiblichen Weinen‹ anzugehen!

Regina Holzinger

Weinanbau mal anders

Vor kurzem war ich auf einer Hochzeit. Man lernt bei solchen Anlässen neue Menschen kennen, unterhält sich. Ich kam mit meinem Gesprächspartner auf Wein, Weinanbau und natürlich auch unseren Johannisberg zu sprechen. Da fragte er mich: ›Warst du schon mal auf Santorin? Dort bauen sie Wein an, der am Boden kultiviert wird.‹ Und er berichtete… Von Santorin und den Besonderheiten des Weinanbaus dort hatte ich noch nichts gehört. Zuhause wollte ich es wissen. Hier die Ergebnisse meiner ›Lese‹:

Seit 3500 Jahren wird auf der griechischen Kykladeninsel Santorin (ebenso wie auf der Schwesterinsel Thirasia) Weinbau betrieben (die Anbauflächen sind allerdings rückläufig: Von 4000 Hektar vor hundert Jahren auf heute 1200 Hektar). Im Jahr 1613 v. Chr. tilgte ein Vulkanausbruch auf der Insel Akrotiri (in der südlichen Ägäis) für 300 Jahre auf Santorin die Vegetation und alle Spuren menschlicher Siedlung. Der Ausbruch hinterließ eine Mischung aus vulkanischer Asche, Bimsstein, Schiefer- und Kalkstein sowie verfestigten Lavastücken und Sand: Das ist der als ›Aspa‹ bekannte, an essenziellen Mineralien (außer Kalium) reiche Boden; Humus, also organische Substanz, gibt es so gut wie nicht. Auf ›Aspa‹ entstehen Weine mit einem natürlich niedrigen pH-Wert und hohem Säuregehalt. Der Mangel an Lehm sorgt für eine natürliche Immunität der Reben gegen die Reblaus. Trockene Sommer, geringe Niederschläge im Winter (400 mm pro Jahr) und stetige starke Winde prägen das Klima. In der regenlosen Periode decken die Reben ihren Wasserbedarf aus der Luftfeuchtigkeit, die in den Morgenstunden auf Blättern und Boden kondensiert.



Geflochtene Reben (Foto: www.greecelogue.com)

Die Weinbauern flechten die Reben bodennah in einer Busch- bzw. runden Korbform, von der im Innern wachsende Trauben geschützt werden (Rebenkultivierung in Korbform gibt es übrigens auch auf der italienischen Mittelmeerinsel Pantelleria, südwestlich von Sizilien). Um die ›Konkurrenz‹ der Rebstöcke um das knappe Wasser zu zügeln, ist der Rebenabstand ziemlich groß gewählt. Auf einen Hektar kommen im Schnitt rund 2500 Weinstöcke (in Deutschland sind es etwa doppelt so viele). Sind Reben um die 100 Jahre alt, werden sie traditionell neu gepfropft. Bleiben sie unberührt, können sie auch 200 Jahre alt werden.



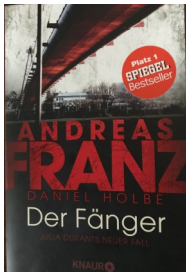
Wein mit Ausblick: Santorin
(Foto: www.santorinigriechenland.com)

Die Weine aus Santorin zeichnen sich durch hohe Mineralität und aromatische Dichte aus; sie zählen zur höchsten griechischen Qualitätsstufe OPAP für trockene Weißweine, Likörweine und Süßweine. Überhaupt nur drei Weißweinreben sind für OPAP zugelassen: Assyrtiko (auf 70% der Rebfläche), Athiri und Aidani (zusammen 10% der Rebfläche). Der ›Star‹ ist der Assyrtiko, eine autochthone Rebsorte, die über die Zeit exakt die für die örtlichen Gegebenheiten optimalen Eigenschaften ausgebildet hat und heute einen gebietstypischen, unverwechselbaren Wein hervorbringt. Bei den Rotweinen dominieren Mandilaria und Mavrotragni. Und dann gibt es noch den klassischen Süßwein: Vinsanto. Für diesen werden die Trauben überreif gelesen und dann für 10 bis 14 Tage an der Sonne getrocknet. Das kurz gegorene Pressgut wird mit hochprozentigem Trester gespritet und lagert etwa zwei Jahre in Eichenfässern.

Abschließend noch ein Blick auf die Zahlen: Auf Santorin gibt es etwa ein Dutzend Weingüter. Die Höchstertragsmenge aller OPAPs liegt bei 50 Hektoliter/Hektar; sie wird meist jedoch deutlich unterschritten. Trockene Weiße und einfache Rote sind für 8 bis 12 Euro zu haben; 15 bis 20 Euro kosten sie, wenn die Weine in Barrique gelagert wurden. Den Vinsanto gibt es ab 20 Euro.

Regina Holzinger

Unser Rosé in der Literatur



Ich lese gerne – und viel. Leichte Kost meist, gebe ich ja zu. Krimis oder Thriller zum Beispiel, Belletristik eben. Aber was ich da gerade gelesen habe: ›Wir killen jetzt noch eine Flasche Rosé. Eines meiner Schäfchen hat Verbindungen zu den Weinfreunden Bad Nauheim. Es ist nicht ganz leicht, da ranzukommen.‹, hat mich wirklich stutzen lassen und zauberte ein Lächeln auf mein Gesicht. Sofort habe ich auf das Erscheinungsjahr geschaut: 2016. Und dann direkt nachgefragt, ob es um diese Zeit herum einen Rosé gab. Wurde von Botho bestätigt: 2015 gab es einen Rosé vom Weinberg, 11% feinherb. Für das Buch richtig recherchiert. Leider habe ich kein Bild vom Etikett gefunden. Und jetzt wollt ihr wissen, welches Buch das war? Andreas Franz/ Daniel Holbe: Der Fänger, erschienen bei Knaur 2016, Seite 358. Das Buch lohnt sich nicht wirklich – bis auf das obige Zitat natürlich. ☺ Und was mich noch interessieren würde: Kennt jemand Daniel Holbe?

Regina Holzinger

Nachrufe

Annemi Brückner

14.03.1917 – 03.12.2021

Im Dezember vergangenen Jahres ist unser ältestes Vereinsmitglied Annemi Brückner verstorben. Annemi war schon in der Anfangszeit Mitglied geworden, und das hatte einen Grund: Sie kannte das Terrain besser als jeder andere, denn sie wurde auf dem Johannisberg geboren. Ihre Eltern bewirtschafteten das Restaurant mit Café; dieses hat sie dann auch später weitergeführt. Sie kannte von daher Gott und die Welt, sogar Elvis war bei ihr zu Gast. Annemi war eine rüstige alte Dame mit sehr viel Humor. Wenn es etwas zu feiern gab oder wenn die Arbeit rief, war sie immer zur Stelle. Auf sie konnte man sich blind verlassen. Ob Weihnachtsmarkt, Teameinsatz oder Sonntagsdienst im Weinberghaus: Alles hat sie immer mit sehr viel Freude und Tatkraft gemeistert. Auch den Weinberg ging sie immer leichtfüßig hinauf, während uns die Luft ausging. Mit ihrer fröhlichen Art hat sie uns oft angesteckt. Einem Gläschen Wein war sie nie abgeneigt. Wir haben sehr viele schöne Momente gemeinsam verbracht. Als sie dann später ins



Seniorenheim übersiedelte, hat sie ihre Geburtstage immer mit vielen Weinfreunden gefeiert. Ihr Hundertster war ein besonderes Fest. Wenn man sie in der Residenz besuchte, stand immer ein Fläschchen Sekt parat. ›Der Arzt hat ihn mir erlaubt‹, war ihre Devise. Wenn man sich dann verabschiedete, hatte sie rosige Bäckchen vom Sekt. Ach, unsere Annemi war schon etwas Besonderes! Nun ist unsere liebe Weinfreundin mit 104 Jahren gestorben. Wir werden sie sehr vermissen.

Anita Kröker

Prof. Dr. Johannes Peil

21.05.1954 – 24.09.2021

Zu den langjährigen passiven Mitgliedern gehörte auch unser ›Nachbar‹ Johannes Peil, der im September an den Folgen einer schweren Krankheit verstorben ist. Dr. Peil hat den Weinfreunden gerade in der Anfangsphase oft ein ›Dach über dem Kopf‹ geboten. Wenn es beim Teameinsatz plötzlich regnete, fand man sich schnell im Vorraum seines Restaurants ein und benutzte auch gern die Toiletten. Bedankt haben wir uns oft genug mit Schlammspuren auf dem Teppich... Und obwohl wir mal den ein oder anderen Parkplatz blockiert haben, blieb uns Dr. Peil stets gewogen und verfolgte die Arbeit am Weinberg mit Interesse. Wir werden uns gern an ihn und seine freundliche Nachsicht erinnern.

Der Vorstand



Verschiedenes

Fotowettbewerb

Für das Jahr 2023 wollen wir erstmals einen Kalender mit Bildern von unserem Johannisberg in Auftrag geben. Der Weinberg zu allen Jahres- und Tageszeiten ist das Thema. Sendet uns dafür bitte Eure Lieblingsfotos an die Adresse: kalender@weinfreunde-bad-nauheim.de. Die Fotos sollten uns in den nächsten Wochen, **spätestens bis zum 01.06.2022**, erreichen. Bitte achtet darauf, dass sie im Querformat aufgenommen sind und eine hohe Auflösung haben. Wir werden die 14 schönsten Motive auswählen (12 Kalender- plus zwei Deckseiten) und davon den Kalender produzieren lassen. Der Kalender wird im A3-Format gedruckt und 25 bis 30 Euro kosten. Wir wollen ihn bereits im November ausgeben, sodass Ihr ein tolles Weihnachtsgeschenk für Freunde und Familie haben werdet. Die Motive werden im Sommer ausgestellt, Ihr wählt daraus Eure drei Favoriten. Diese Favoriten werden wir mit einem Preis prämieren! Conny Dörr

Bildrechte

Wie wir mittlerweile alle wissen, gibt es seit Bestehen der Datenschutzgrundverordnung 2016 eine klare Rechtsprechung über die Verwendung persönlicher Daten. Dazu gehören auch Regularien zur Verwendung von Bildern oder Videosequenzen für Druckerzeugnisse oder in elektronischen Medien, wie z.B. auf Webseiten. Unser Vorstand hatte die Anträge auf Mitgliedschaft bereits so geändert, dass neue Mitglieder einer Verwendung von bewegten oder unbewegten Bildern, auf denen sie zu sehen sind, zustimmen. Bei den alten Mitgliedern gehen wir von einer generellen Zustimmung aus. Anderenfalls wäre jede Öffentlichkeitsarbeit für uns unmöglich. Wir könnten kein Video von der Weinernte auf unserer Webseite zeigen, kein Bild vom Entrappen bei Michael Katz im Weingeflüster platzieren usw. Daher möchten wir alle Mitglieder, die noch unter den alten Regeln Mitglied bei uns geworden sind, auf diese Regelung aufmerksam machen. Wer dazu Fragen oder Einwände hat, möge sich bitte mit dem Vorstand in Verbindung setzen. Rolf Dörr

Telefon und Termine

Bitte notieren: Unser Weinberghaus Bernd Witzel hat einen **Telefonanschluss**: 06032/8044860.
Bitte vormerken: Am 26. Juni soll ein **Weinblütenfest** stattfinden.
Das nächste **Weingeflüster** wird voraussichtlich zur Jahresmitte erscheinen.

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.