Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Nr. 103 **Ausgabe (2/2023)** **23. Jahrgang**





25 Jahre Jubiläum

Freundeskreis Weinbau Johannisberg

INHALT DER AUSGABE

1. 25 Jahre Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim
2. Der Weinberg erwacht aus dem Winterschlaf
3. Veranstaltung – Käse-Wein-Genuss
4. Nach dem Schneiden kommt das „Gerten“
5. Mitgliederversammlung 2023
6. Zum Gerten im Weingut Schüler-Katz
7. Degorgement & Dosage-Bestimmung Jahrgangssekt 2021
8. Traditionelles Grüne-Soße-Essen
9. Ausflug nach Geisenheim zur Sektverkostung im Weingut Grimm
10. HSK-Show in Stockheim/Glauberg
11. Neues Boden-Management: Einsähen der Rebzeilen
12. Die Zukunft sichern – neue Rebstöcke gepflanzt
13. Das Mähteam im Einsatz
14. Im großen Bogen um die Münzenburg
15. Einfädeln der Triebe & Pflegearbeiten
16. Angelika verantwortlich für die Mitgliederbetreuung
17. Unsere Jubiläumsfeier
18. Redaktions-Team

1. 25 Jahre Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Beitrag *Vorstand*



Gruppenfoto vor dem Niederwalddenkmal in Rüdesheim am Rhein.

Liebe Weinfreunde,

mit Stolz und einem metaphorischen Glas Wein in der Hand feiern wir dieses Jahr ein ganz besonderes Jubiläum – 25 Jahre Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim, oder wie wir uns liebevoll nennen, „die Weinfreunde“. Es ist ein Grund zur Freude und zum Anstoßen, denn in all den Jahren haben wir eine wundervolle Lerngeschichte erlebt, mit der wir gemeinsam gewachsen sind.

Unser Motto „Mit dem Wein wächst die Freundschaft“ beschreibt den Leitfaden durch all die Jahre. Denn nicht nur die Reben im Weinberg haben sich entwickelt, sondern auch die Bindungen zwischen uns. Jede Flasche Wein, die wir mit Hingabe und Passion herstellen, enthält auch die Essenz unserer Verbundenheit und die Freude, die wir teilen.

Jahr für Jahr produzieren wir etwa 3.300 Flaschen Wein von herausragender Qualität. Diese Zahl allein ist beeindruckend, aber noch beeindruckender ist der stetige Anstieg in der Qualität. Seit 2020 können wir stolz auf sortenreine Rieslinge und Spätburgunder und natürlich den beliebten Rotling blicken. Doch das ist noch nicht alles! Seit 2023 haben wir einen absoluten Höhepunkt erreicht – unseren eigenen Spitzensekt. Auch diesen Meilenstein verdanken wir unserem langjährigen Kooperationspartner, dem Weingut Schüler-Katz in Kiedrich/Rheingau. Hier wird unser Wein zur Vollendung gebracht und auch eine hervorragende Sektgrundlage erstellt, aus der Max Grimm in Geisenheim einen Qualitätssekt gezaubert hat. Wir sind Michael und Max Katz zutiefst dankbar.

Ein hochmotiviertes Vorstandsteam möchte hier allen aktiven und passiven Mitgliedern von Herzen für ihren unermüdlichen Einsatz und ihr Engagement danken. Eure Ermutigung und Unterstützung beflügeln uns. Ohne Euch wären wir nicht da, wo wir heute stehen. Mögen wir alle weiterhin mit Erfolg und Freude im Weinberg arbeiten und uns an unseren vielfältigen Vereinsaktivitäten erfreuen!

Euer Vorstand

2. Der Weinberg erwacht aus dem Winterschlaf

Beitrag *Redaktion*

Zum ersten Teameinsatz des Jahres, dem „Rebschnitt“, fanden sich gut 40 Weinfreunde am Samstag, dem 25. Februar im Weinberg ein. Die Veranstaltung wurde von Rolf und Botho - unserem neuen Sprecher der PZB - moderiert. Mit dem Rebschnitt wird bekanntlich die Grundlage für das sommerliche Wachstum unserer Reben und damit dem Ertrag gelegt.

Knospen, aus denen traubentragende Triebe entstehen, gibt es nur bei einjährigem Holz. Es handelt sich um sogenannte *«schlafende Augen»*, also solche Knospen, die zwischenzeitlich von Rinde halb überwachsen sind. Aus älterem Holz hingegen bilden sich keine Triebe, an denen später Trauben wachsen. Die Kunst beim Rebschnitt besteht nun darin, das ältere Holz so wegzuschneiden, dass die Rebe nicht zu viel in diese Alttriebe investiert. Gleichzeitig müssen so viele Augen erhalten bleiben, dass sich später die erwünschte Anzahl an Trauben bilden kann.



Rolf und Botho informieren zum Rebschnitt.



Rolf zeigt dem Team „wo es langgeht“.

Der Rebschnitt findet statt, kurz bevor der Saft in der Rebe aufsteigt. Zur Vorbereitung des diesjährigen Rebschnitts hatten sich die PZBs bereits am 08. Feb. 2023 „professionelle Tipps“ vom Weinbauamt aus Eltville geholt. Bernd Neckerauer hatte die PZBs in zwei Stunden-Session wichtiges theoretisches Hintergrundwissen vermittelt. Ergänzt wurde die Theorie anschließend mit zwei weiteren Stunden, in denen die Praxis des idealen Rebschnitts an unseren Stöcken im Weinberg geübt wurde.



Inge beim Rebschnitt in der MP1, da zeigte sich sogar der Himmel mal freundlich.

Zur Vorbereitung auf den Rebschnitt, gab es diesmal bereits am Do., den 23. Feb. 2023 für allen Aktiven ein Seminar zu den Grundlagen des Rebschnitts als Hybrid-Veranstaltung *(also sowohl als Präsens-Teilnahme im WBHBW oder via Zoom-Call von zuhause aus)*. Von Bernd wurde das Thema mittels der Charts und Bilder vom Weinbauamt allen Teilnehmern sehr anschaulich vermittelt. Nach dem vermittelten „Schnitt-Muster wurden dann beim Team-Einsatz am 25. Feb. alle noch nicht geschnittenen Rebstöcke von P 01 bis MP II nachfolgenden 3 Grundregeln geschnitten:

- Auswahl der einjährigen Ruten nach Identifizierung des zweijährigen- und Alt-Holzes. Auswahl der 3 bestgeeigneten Ruten nach Kriterien, wie Holzstärke, Nähe zum Kopf, dabei aber den Kopf niedrig halten. Eine Rute sollte sich als Bogrebe bergauf und eine bergab zum Angerten eignen. Die dritte Rute dient stets als Reserve und wird ggf. im März eingekürzt und zum Zapfen umfunktioniert, wenn die beiden präferierten Ruten erfolgreich am Draht gegertet wurden.
- Schneiden des älteren Holzes durch glatte und rechtwinklige Schnitte mit einer scharfen Rebschere. Eventuell auf mögliche Zapfen achten. Die Schnitte sollten stets etwa 3 cm oberhalb des Auges angebracht werden.
- Der Rebschnitt wurde am Ende der Arbeiten in einer Rebzeile zu einem zentralen Platz Nähe Parkplatz vom Hotel gebracht. Kleine Ruten wurden von Hand in kleine Stücke geschnitten und direkt in den Boden unter den Reben eingebracht.

Nach getaner Arbeit fanden sich alle Aktiven zum geselligen Abschluß des Tages im Weinberghaus B. Witzel in fröhlicher Runde zusammen.



Nach der langen Winterpause, gab es natürlich nach getaner Arbeit viel zu erzählen.

3. Veranstaltung - Käse-Wein-Genuss

Beitrag Conny und *Redaktion*

Was man erleben kann, wenn ausgewählte Käsespezialitäten auf edle Weine treffen, konnte man am Samstag, den 4. März im Weinberghaus sensorisch nachvollziehen. Conny führte durch einen kulinarischen Abend voller Geschmackserlebnisse. Vorgestellt wurden 12 Käsesorten, die im Wechsel mit verschiedenen Weinen gegeneinander verkostet wurden.

Die spannende Frage: Welcher Wein passt am besten zu welchem Käse konnte an diesem Abend mit allen Sinnen erfahren werden. Wir konnten erfahren, dass bei einer Geschmacksharmonie von vielen Rotweinen die darin enthaltene Gerbsäure (Tannine) ganz oft nicht mit den Bitterstoffen von vielen Käsesorten wie Camembert oder Rotschmierkäsen harmonieren.

Daher die Empfehlung: Probiert doch mal einen feinherben Weißwein mit verschiedenen Käsesorten aus! Oder testet einen edelsüßen Wein mit Blauschimmelkäse wie Stilton, Gorgonzola oder Roquefort.

Als Rotwein zu Käsesorten empfehlen wir unseren Spätburgunder! Zugegebenermaßen war der Kostenbeitrag höher als üblich. Alle Getränke und hochwertige Käse waren im Gesamtpaket enthalten und die Rückmeldungen positiv bis begeistert und von den teilnehmenden WeinfreundInnen war eine Wiederholung gewünscht.



4. Nach dem Schneiden kommt das „Gerten“

Beitrag *Redaktion*

Unser zweiter, ganz wichtige Teameinsatz im Frühjahr fand am Samstag, den 11.03.2023 mit Rekord-Beteiligung von ca. 80 Weinfreunden im Wingert statt. An diesem Tag stand das alljährliche „Gerten“ der „primären Fruchtruten“ auf dem Programm.



„Rekordbeteiligung – über 80 Aktive beim Teameinsatz.

Das Anbinden bzw. Gerten der Fruchtruten (wurde früher auch als „Kammertmachen“ bezeichnet) ist heute noch reine Handarbeit. Beim Anbinden unterscheidet man verschiedene Erziehungsarten. Das sind z. B. Flachbogen, Halbbogen (auch Pendelbogen genannt), Viertelbogen, Ganzbogen und neuerdings auch die Umkehrerziehung.

Für uns standen an diesem Tag dementsprechend die folgenden Tätigkeiten auf dem Programm:

1. Gerten der Bogreben
   a. 1 Rebe bergauf
   b. 1 Rebe bergab
   c. 3. Bogrebe auf Zapfen (2 Augen) zurückschneiden
2. Schnittgut aus dem Rotwein zum Häckselpunkt oben an der Treppe transportieren.
3. Bodenproben nehmen.



„Team „Zender“ fleißig beim Gerten.



Bei so vielen Aktiven war die Arbeit im Rotwein schnell und gut erledigt.

Botho gab zu Beginn allen Teammitgliedern noch einmal eine kurze Fachinformation hinsichtlich des Vorgehens beim Gerten. Er wies darauf hin, die Bogrebe stets einmal um den Draht zu winden und dann ggf. mit Bindedraht zu fixieren. Hintergrund dieser Maßnahme: eine Rebe muss im Laufe der Saison einiges an Gewicht tragen. Dies gilt vor allem für die Phase, in der die Trauben voll ausgebildet sind. Hier braucht die Rebe ausreichend Unterstützung, um nicht unter der Last „zusammenzubrechen“.



Die „extreme Hanglage“ des Rotweins fordert den Aktiven alles ab.



Das Team beim Gerten im Rotwein.

Zur Belohung für die getane Arbeit fand sich das Team zum Abschluß traditionell im Weinberg-haus ein, um diesen Tag mit Wein & herzhaften Speisen sowie natürlich Kaffe & Kuchen fröhlich und genußvoll ausklingen zu lassen.

5. Mitgliederversammlung 2023

Beitrag *Vorstand*

91 Mitglieder nahmen an der diesjährigen Versammlung teil und zeigten damit ihr Interesse an der Arbeit des Vorstands, den Entwicklungen am Weinberg und am Vereinsgeschehen. Die Anwesenden gedachten der verstorbenen Mitglieder Hermann Stamm, Horst Steiper, Bernd Witzel und Christel Stephan in einer stillen Gedenkzeit. Eine besondere Ehrung erhielten Margrit Lehmann und Burkhart Rüster für ihre außergewöhnlichen Verdienste um den Verein. Sie wurden von der

Versammlung zu Ehrenmitgliedern ernannt. Angelika Gundel wurde nach 10-jähriger Arbeit unter großem Beifall als Schatzmeisterin verabschiedet.

- Ehrungen





- Der neu gewählte Vorstand





6. Zum Gerten im Weingut Schüler-Katz

Beitrag von Regina Holzinger, Bilder R.H. und Reinhard Wenske

Am 25. März trafen sich um 10:00 Uhr 18 Weinfreunde am Weingut Schüler-Katz in Kiedrich. Mit einer verspäteten Ausnahme - die verzweifelte Suche nach einem Parkplatz verhinderte ein pünktliches Eintreffen.



Voller Tat

Gut gelaunt, voller Optimismus trotz zahlreicher dunkler Wolken am Horizont: „Ob die wohl zu und kommen?“ „Nee, aus der Richtung ziehen die an uns vorbei.“ „Da hinten ist ja Sonne und blauer Himmel.“ - wurde der Hänger erklommen. Michael fuhr ganz sanft und vorsichtig in Richtung Weinberg, als ob er nicht stabile Weinfreunde „geladen“ hätte, sondern eine Fuhre roher Eier. Und trotzdem wurden wir ordentlich durchgeschüttelt. Eier hätten es zumindest nicht heil „überlebt“.

Da wir so viele waren, passten wir nicht alle in den Hänger. Max „lud“ die restlichen Weinfreunde in ein „richtiges“ Auto und folgte uns. An unserer ersten Wirkstätte angekommen, fing es leicht zu tröpfeln an. „Wir warten noch einen Moment“, meinte Michael. Kaum hatte er es gesagt, ging es so richtig los: Starkregen, Hagel, Windböen, Gewitter – alles, was das Wetterkaleidoskop zu bieten hatte. Der Regen wurde regelrecht in den offenen Hänger hineingedrückt. Die außen sitzenden zwängten sich in die Mitte - teilweise schon in mehr als nassen Hosen.

„Wir fahren zurück und frühstücken erst mal in Ruhe, bis das Wetter vorbeigezogen ist“, entschied Michael.
Also – alles wieder retour. „Daran werden wir uns immer erinnern.“ Wohl war!



Unwetterpause optimal genutzt – Frühstückspause.

Wieder am Weingut angekommen, hatte der Regen schon merklich nachgelassen. Patschnasse Hosen verschwanden im Trockner, der Fön röhrte durch das Weingut und trocknete, was zu trocknen war. Der inzwischen „Parkplatz-Fündige“ war zwar in der Zwischenzeit eingetroffen, wird diese Wetter-Erfahrung nun aber auf immer vermissen.
Wir ließen uns das Frühstück schmecken. Wirklich leckere, knusprige Brötchen mit Käse oder Wurst und heißem Kaffee. Echte Weinfreunde zwingt so schnell nichts in die Knie.
Der Kuchen wurde noch nicht angerührt, er wurde für die Mittagspause aufgespart.

Ich wollte unser Tonneau-Fass sehen – und wurde fündig. Darin reift nun unser Spätburgunder! Ein schönes Gefühl. Und dann hat mir Botho noch unseren Rotling gezeigt, zumindest das Fass, in dem er seiner Abfüllung „entgegenreift“.



Hier reift unsere Rotling.



Unser 500 l Tonneau-Fass: Darin reift unser Spätburgunder.

Mit einer Stunde Verspätung waren wir dann wieder im Weinberg. Die Sonne strahlte, als ob nichts gewesen wäre, wechselte mit Wolken und Wind, da war es dann zeitweise auch wieder etwas kühler. Michael wies uns ein, korrigierte, zeigte sich zufrieden.

In kleinen Gruppen arbeiteten wir uns durch den ersten Weinberg, den zweiten – emsig und fleißig wie die Ameisen.

Und dann war auch schon Mittag. Nach der Mittagspause ging es gestärkt zu den nächsten beiden Einsatzorten.



Es mundet im Hänger – da war es wärmer.



Trieb für Trieb wurde gegertet – nur einer bergauf.

Wir waren echt schnell, so dass die Arbeit kurz nach drei Uhr bereits erledigt war. Zufrieden konnten wir unser Werk betrachten. Eigentlich waren wir jetzt so richtig in Schwung, wir hätten noch weiter schaffen können.
Aber Michael wollte uns ja noch bewirten – bevor die „Fränkische Alte Schmiede“ für die Gäste öffnete. Und er wollte uns auch nicht „überfordern“ …. „Wir wären ja auch alle älter geworden …“.
Nur ein paar von uns – glaube, es waren zwei – fuhren mit dem Hänger zurück. Durch das fehlende Gewicht wurden die nun so richtig durchgeschüttelt.



Ein schöner Anblick – alle Triebe sind gegertet.



Ein leckeres Tröpfchen – redlich verdient nach getaner Arbeit.

Der „Rest“ machte einen gemütlichen Spaziergang zurück zum Weingut, „hübschte“ sich etwas auf, um dann vor der „Straußwirtschaft“ einzutreffen. Da wir so flink gearbeitet hatten („Profis eben“), wurden wir jetzt mit Extra-Zeit belohnt. Wir ließen uns im Innenhof ein gutes Tröpfchen schmecken und natürlich gab es auch die Gelegenheit für das eine oder andere nette Gespräch.

Michael hatte sich so richtig „in’s Zeug“ gelegt. Er grillte Schwein und Rind, Rinds- und Bärlauch-würstchen. Es gab Kartoffel-, Nudel- und grünen Salat, leckeres Weißbrot und natürlich Wein. Wir ließen uns die Köstlichkeiten schmecken und genossen die Gastfreundschaft und die Gespräche in angenehmer, entspannter Runde.



Ein schöner Abschluss in der „Alten Fränkischen Schmiede.



Ein herzliches Dankeschön an alle - für die Arbeit im Weinberg und die Gastfreundschaft.

Rolf bedankte sich bei Michael und allen, die dabei waren. Es war wie immer ein gelungener Einsatz unter Freunden. Es war das zweite Mal, dass ich dabei war. Zu meinem Erstaunen musste ich feststellen, dass das letzte Mal vor fünf Jahren war! Ich hatte es viel anstrengender in Erinnerung. Aber vor fünf Jahren war ich noch ein „Weinfreunde-Frischling“. Knackende Triebe verängstigten mich – … „die brechen doch, wenn ich die jetzt biege …“! Ich muss wohl seit meinem Eintritt (August 2018) doch etwas gelernt haben. Habe mich wohl etwas „professioneller“ angestellt. Es erschien mir auch nicht so viel Arbeit wie vor 5 Jahren – da ging es bis kurz vor 18:00 Uhr.



Noch einen Unterschied hatte ich festgestellt – die Weinberge erschienen mir „grüner“ als vor 5 Jahren. Der Eindruck täuschte nicht: Der Unterstockbereich in den meisten Rebenreihen war begrünt.

Ich kann nur empfehlen, beim Gerten in Kiedrich – zumindest einmal – dabei zu sein. Es ist die Erfahrung wert. Ich warte bestimmt nicht nochmal 5 Jahre!

7. Degorgement & Dosage-Bestimmung Jahrgangssekt 2021

Beitrag von *Rolf Dörr*

Zu den Höhepunkten unseres 25jährigen Vereinsbestehens gehört unzweifelhaft die Entscheidung, einen eigenen Jahrgangssekt aus unseren Trauben herzustellen. Eine ganz wichtige Bedeutung in diesem komplexen Herstellungsprozess stellt u. a. die sog. „Dégorgement und Dosage-Bestimmung“ dar. Hierzu fand am 1. April *(kein Scherz)* die entsprechende Veranstaltung im Weingut Grimm in Geisenheim statt. An der von Max Grimm top organisierten Veranstaltung nahmen Michael Ch., Elke und Joachim Zender, Conny und ich teil.

Dazu wurden Sekt-Proben mit Süß-Reserve von je 0, 3, 6 und 9 g/ltr. Rest-Süß erzeugt. Die Süß-Reserve besteht aus Fruchtzucker von Riesling-Trauben in Form von pasteurisiertem Traubensaft. In einem mehrstufigen Test haben wir dann jeweils die Proben separat verkostet und verglichen. Nach mehreren Vor- und Rück-Verkostungen hat sich endlich das „Verkostungs-Team“ final auf einen Zugabe von Süßreserve in Höhe von 9 g/ltr. geeinigt. Damit wollten wir dem Geschmack einer großen Mehrheit unserer Mitglieder Rechnung tragen, die eher einen nicht allzu trockenen Sekt bevorzugt.

Unser 2021er Riesling-Sekt wurde in 0,75 ltr. und in Magnum-Flaschen (1,5 ltr.) versektet. Mit der genannten Süßreserve gehören damit unsere Sekte noch zur Kategorie Brut (geht bis 12 g/ltr.).

Alle am Test beteiligen Personen waren sich an diesem Abend einig, dass der erste Riesling-Sekt aus dem Johannisberg in Bad Nauheim hervorragend gelungen ist und einen Vergleich mit feinen Winzer-Sekten aus dem Rheingau und anderen Qualitätsregionen nicht zu scheuen braucht *(in späteren Verkostungen, wie am 15, April 2023 in den Sektkellern der Manufaktur Max Grimm oder anlässlich unserer 25-Jahr-Feier am 24. Juni in der Trinkkur-Anlage in Bad Nauheim wurde diese Auffassung vielfach bestätigt).*

An dieser Stelle ein ganz herzliches Dankeschön an Max Grimm und sein Team! Er hat uns einen guten Start in eine hoffentlich wachsende und lange anhaltende Sektkultur in unserem Freundeskreis eröffnet. Dabei wollen wir nicht vergessen, dass das Weingut Schüler-Katz die Grundlagen durch Erzeugung eines hervorragenden Riesling-Weines Jahrgang 2021 ermöglicht hat!

8. Traditionelles Grüne-Soße-Essen

Beitrag von *Burkhart Rüster*

Der Tradition folgend fand am Gründonnerstag *(6. April)* im Weinberghaus-Bernd-Witzel das Grüne-Soße-Essen statt. In diesem Jahr wurde es von Helga und Matthias Kropp ausgerichtet.

Die von ihnen liebevoll geschmückten und eingedeckten Tische sorgten für ein festliches Ambiente. Über 30 Gäste hatten sich eingefunden und wurden nicht enttäuscht.

Helga hatte für den Abend ein Menü zusammengestellt, das auch kritische Feinschmecker begeistern konnte. Als Entrée gab es Kichererbsensuppe mit Avocado Salsa. Im Hauptgang folgte die traditionelle Grüne Soße, von Helga hausgemacht, mit Wetterauer Kartoffeln. Für die Hungrigen gab es reichlich Nachschlag

Die Kombination war so lecker, dass sie durchaus erfolgreich beim Grüne-Soßen-Wettbewerb am Frankfurter Roßmarkt hätte teilnehmen können. Das Menü wurde abgerundet mit einer verführerischen Nuss-Nougat Creme, dekoriert mit einem selbstgebackenen Osterkeks. Bei allen Gängen schmeckte man, dass Helga professionelle Erfahrung im Kochen hat.



„Hoch die Gläser“ - eine fröhliche Tafelrunde.

Der Abend bot aber nicht nur die kulinarischen Genüsse, sondern auch viel Gelegenheit zu gemütlichem Plausch und Kennenlernen von neuen Mitgliedern. Die Runde saß noch lange, nachdem die Teller abgeräumt waren, gemütlich zusammen. Ein Digestiv nach der Mahlzeit und eine musikalische Untermalung hätte den Abend noch abrunden können.



Für soviel Köstliches gab es natürlich auch Blumen zum Dank an das Team.

Unter großem Applaus der Anwesenden dankte Claus Dießner, der spontan das Wort ergriff, Helga und Matthias Kropp für den gelungenen Abend. Und Anita Kröker überreichte Helga zum Dank einen Blumenstrauß.

9. Ausflug nach Geisenheim zur Sektverkostung im Weingut Grimm

Beitrag von *Matthias Kropp*

Am 15.04.2023 fand der diesjährige Ausflug des Freundeskreises zum Weingut/Sektmanufaktur Grimm statt. Dieser von unserer „Eventmanagerin“ Ulrike Mittelstädt bestens organisierte Ausflug startete um 10:30 Uhr am Parkplatz des Usa- Wellenbades in Bad Nauheim. Etwa 70 gut gelaunte Weinfreundinnen und -freunde stiegen in die 2 Reisebusse ein. Erster Stopp nach etwa eineinhalb Stunden war das Niederwalddenkmal bei Rüdesheim.



Auf einem kleinen Rundgang genossen wir bei gutem Wetter den herrlichen Ausblick und stiegen sogleich wieder in die Busse ein um zum Weingut Hof Rheinblick oberhalb von Geisenheim zu gelangen.

Auch hier hatten wir wieder einen beeindruckenden Ausblick auf das Rheintal. Wir genossen ein kleines Mittagessen und natürlich auch schon den Wein vom Weingut. Die Stimmung war hier schon bestens. In der gemütlichen Gaststube, die nur für uns geöffnet hatte, konnte man kaum sein eigenes Wort verstehen!

Nun folgte der Höhepunkt unseres Ausfluges, der Besuch des Weingutes/ Sektmanufaktur Grimm in Geisenheim, Die meisten von uns wanderten die ca. 3 Km durch die Weinberge hinunter zum Weingut, der Rest fuhr mit unseren Bussen. Auch der Wettergott hatte ein Einsehen mit uns. Erst ganz am Ende der Wanderung fing es an zu regnen.





Gegen kurz nach 15 Uhr begrüßte uns dann Max Grimm in den Kellergewölben der Sekt Manufaktur und erzählte uns viel Wissenswertes über die Sektherstellung. Nachdem wir uns dann mit Spundekäs, Brezeln, Brot, Käsewürfeln und Knabberzeug gestärkt hatten, kam der mit Spannung erwartete Moment: Die Verkostung unseres eigenen Sektes. Bei mir persönlich und sicher auch den meisten anderen von uns hat das Ergebnis die Erwartungen wohl übertroffen: ein geradliniger und direkter Riesling Brut Sekt, mit fein eingebundener Säure, feingliedrig und angenehm moussierend.

Danach durften wir noch 3 Sekte der Sektmanufaktur Grimm verkosten, wobei hier der Höhepunkt die Verkostung eines Riesling Sektes des Jahrgangs 2009 war.

Dann führten uns Max und seine Schwester Victoria durch ihre Kellergewölbe, in denen ausschließlich die nach der traditionellen Flaschengärung (Méthode Champenoise) hergestellten Sekte in den Rüttelgestellen lagerten.





Victoria Grimm führte anschließend noch eine Weinprobe mit uns durch, in der wir 4 Weine verkosten durften, 2 Weißweine, ein Spätburgunder Rotwein und als krönenden Abschluss die Verkostung eines exzellenten Eisweines.

Fröhlich und beschwingt bestiegen wir dann gegen 19:30 Uhr die Busse Richtung Heimat und kamen gegen 21 Uhr am Usa-Wellenbad an. Ein unvergesslicher Ausflug neigte sich damit dem Ende entgegen und mit großer Vorfreude erwarten nun unseren eigenen Sekt, den wir bald in unseren Händen halten und genießen dürfen.

10. HSK-Show in Stockheim/Glauberg

Beitrag von *Rolf Dörr*

- Premiere unseres Riesling-Sekts vom Johannisberg

Jahrelang betrieb Harald Steinke seine Kulturhalle in der ehemaligen Gepäckhalle des Bahnhofes in Stockheim erfolgreich mit Konzerten und Musikveranstaltungen. Der Coronaausbruch brachte ihn und seine Helfer dann auf die kreative Idee, die Darbietungen in kleinstem, corona-gerechtem Kreis stattfinden zu lassen und sie via YouTube und Facebook über die Region hinaus live zu streamen.

Seit dem Sommer 2021 etablierten sie ein neues Format: **Die HSK-Show**, kurz für *Harald Steinke Kulturhalle*. Einmal wöchentlich wurde von 19:00 h bis 20:00 h ein gemischtes Format geboten: regionale Neuigkeiten, Musikdarbietungen, Interviews und meist ein kulinarischer Beitrag. Die HSK-Show gab nicht nur den Künstlern die ersehnte Gelegenheit aufzutreten, Harald Steinke erhielt für dieses kreative, kontaktlose Entertainment 2021 den Kulturpreis der Wetteraukreises.

Es war ein günstiger Zufall, dass unser Präsident Rolf sowohl Harald Steinke als auch die HSK-Show als begeisterter Zuschauer schon länger kannte und hier die Gelegenheit sah, den Mitte Oktober 2022 gelesenen Riesling, aus dem inzwischen ein fulminanter Sekt entstanden war, in einem passenden Rahmen zu präsentieren. Schnell war das Konzept einer HSK-Show zum Thema *Bad Nauheim – Lebensart, Kultur und Stadtentwicklung* geboren und Rolf konnte Bürgermeister Klaus Kreß (Stadtentwicklung), unseren Weinfreund Gunnar Bolsinger (Kultur: Theater Alte Feuerwache) und Swen Gross (Lebensart: Idee und Betrieb des Inklusions-Cafés Jost) als Mitstreiter gewinnen. Die Bad Nauheimer Sängerin Nadine Blum – besser bekannt als Nadine Wopp – übernahm den musikalischen Part.

Höhepunkt unserer HSK-Show am 18. April 2023 aus Vereinssicht war natürlich die Vorstellung und die Probeverkostung unseres Sekts: Ein Jahrgangssekt, der zu 100 % aus den Rieslingtrauben Jahrgang 2021 der Weinfreunde am Johannisberg kultiviert und in modernen V4A-Tanks liebevoll und kompetent von Michael und Max Katz zu einem Top-Rieslingwein vollendet wurde. Von den etwa 1.200 Litern Wein waren im März 2022 350 Liter zur Sektmanufaktur Max Grimm in Geisenheim gebracht wurden, die tags darauf mit Hefe versehen und für die zweite Gärung abgefüllt worden waren. 13 Monate lang wurden die Flaschen täglich gerüttelt und gedreht, bevor eine Dosage zugegeben wurde, die dem Sekt eine Restsüße von 6 g/ltr. verlieh. Nun konnte sich der Sekt, mit Korken und Agraffe versehen (so nennt man den kleinen Drahtkäfig, der die Flaschen mit einem Druck von ca. 3,5 bar dauerhaft verschlossen hält), auf den Transportweg zu uns machen.

Es muss sicher nicht erwähnt werden, dass an diesem Abend viele Weinfreunde den Weg von Bad Nauheim nach Stockheim auf sich genommen haben, um dem Event live beizuwohnen und die Probeverkostung zu erleben. Es war die Mühe wert: Wir konnten einen interessanten Abend erleben, der eine Fernseh-Produktion zu einem hautnahen Erlebnis machte, versüßt durch einen hervorragenden Riesling-Sekt und frisch zubereitete Brezeln vom Café Jost.

11. Neues Boden-Management: Einsähen der Rebenzeilen

Beitrag *Redaktion*

In der Mitgliederversammlung am 24. März wurde mehrheitlich beschlossen, neue Wege hinsichtlich der Bodenpflege zu gehen. Wir werden künftig die Flächen unter den Reben mit Klee einsähen. Dies folgt zum einen dem Vorgehen der meisten Weingüter, die schon seit Jahren diese Praxis verfolgen. Der biologische Nebeneffekt ist dabei, daß eine Grünbedeckung vor allem auch in trockenen und warmen Sommermonaten mit dazu beiträgt, daß das Wasser aus dem Boden weniger stark verdunstet. Dies ist wiederum eine pro-aktive Maßnahme zur Sicherung der Ernte sowie des angestrebten Qualitätsstandards unseres Weins.

Am Samstag, den 22.04. stand daher im Rahmen der gemeinsamen Team-Arbeit im Weinberg die flächendeckende Einsaat der Rebenzeilen auf dem Programm. Eine ausführliche Erläuterung des Zieles dieser Maßnahme sowie bzgl. des Vorgehens bei der Einsaat erfolgte vor dem Start auf der Plattform durch Botho und Bernd. Danach machten sich gut 35 anwesende Aktive mit Spaten, Hake und Rechen ans Werk.

Gegen 16 Uhr war die Arbeit getan, alle Flächen waren mit der hierfür ausgewählten Samen-mischung eingesäht. Ideal wäre es wenn es nun einige Tage lang leichten Niederschlag geben würde, dieses wäre für das erfolgreiche Keimen der Samen natürlich ideal.

Zur Belohung der getanen Arbeit fand sich das Team zum Abschluß traditionell im Weinberghaus ein um diesen Tag mit Wein & herzhaften Speisen sowie natürlich Kaffe & Kuchen ausklingen zu lassen.

12. Die Zukunft sichern – neue Rebstöcke gepflanzt

Beitrag *Redaktion*

Weinreben können bekanntlich 80 bis 100 Jahre alt werden. Im modernen Weinbau werden Weinberge in der Regel nach 20-25 Jahren erneuert. Dies hängt damit zusammen, dass der Ertrag des Rebstocks dann kontinuierlich abnimmt. Natürlich gibt es aber immer wieder Weinstöcke, die aus unterschiedlichen Gründen vorzeitig erneuerte werden müssen. Dies passiert leider auch in unserem Weinberg.

Am Samstag, den 13. Mai stand vor diesem Hintergrund eine umfangreiche Neupflanzaktion von Reben auf dem Plan. Gut 30 Weinfreunde fanden sich hierfür mit Spitzhacke, Spaten und Rebschere ausgestattet zum Team-Einsatz ein. Die Neupflanzaktion war notwendig geworden, weil eine Reihe von Weinstöcken sowohl im Weis- wie auch im Rotwein eingetrocknet oder von Schädlingen befallen war.

40 Rebstöcke wurden an diesem Tag neu ausgepflanzt und ergänzen damit den im Laufe der letzten Jahre geschrumpften Altbestand. An den neuen Stöcken werden sich nach drei Jahren die ersten Trauben bilden. In vier bis fünf Jahren rechnen wir mit einer vollen Ernte.



Es gibt eben nicht nur Sonnenschein im Weinberg.

Trotz des einsetzenden Gewitters, das uns zu einer ca. halbstündigen Pause zwang, war die Stimmung im Team bestens. Der Regen hatte nebenbei natürlich auch etwas Gutes, der feuchte Boden stellte eine ideale Grundlage für das Anwachsen der neuen Reben dar, wie wir 4 Wochen später feststellen konnten. Alle Teammitglieder waren sich einige, mit dieser Neupflanzaktion haben wir wieder einen wichtigen Baustein für die Zukunftssicherung unseres Weinberges gelegt.


Am Ende war dann wieder alles gut.

Trotz des „weinenden Himmels“ zwischendurch, fand der Einsatz natürlich auch einen geselligen Abschluss im Weinberghaus. Am Ende zeigten sich sogar wieder ein leicht blauer Himmel und die Sonne, die wohl auch „zufrieden mit unser Arbeit“ waren.

13. Das Mähteam im Einsatz

Beitrag von *Michael Schreiber und Ralf Müller*

Zur Visitenkarte eines gepflegten Weinbergs gehört selbstverständlich auch die Pflege der gesamten Anlage. Das feuchte Frühjahr hat in diesem Jahr neben den Reben natürlich auch den Rasen kräftig sprießen lassen. Das ist gut so, erschwert aber natürlich den Zugang zu den Reben. Nun ist die Zeit unseres „Mähteams“ gekommen. Der Winterschlaf für die Rasenmäher ist vorbei, jetzt geht es regelmäßig an die Arbeit um den Rasen kurz zu halten.

Einer der nun regelmäßig stattfindenden Team-Einsätze fand am Mittwoch, den 17. Mai unter fachkundiger Anleitung des Einsatzleiters Dr. Ulrich Schlör statt.


Wie beim „24 Stunden Rennen“ in Le Mans, die Rasenmäher sind startklar in Aufstellung.



Das Mähteam im Weiswein im Einsatz: von links: Michael Schreiber, Manfred Schmidt, Einsatzleiter Dr. Ulrich Schlör und Gerd Hildebrand.

14. Im großen Bogen um die Münzenburg

Beitrag von *Joachim Zender und Ralf Müller*

Auch in diesem Jahr haben sich die „Radfahrenden Weinfreunde“ um Joachim Zender wieder zu einer genussvollen Rundfahrt aufs Rad geschwungen.

Ziel der Tour war der „Trais-Horloffer- See“ – umgangssprachlich auch "Inheidener See" genannt. Dieser See gehört zur „Wetterauer Seenplatte“. Gelegen am nördlichen Rande der Wetterau in der Nähe des Hungener Ortsteils Steinheim. Wie schon im letzten Jahr stand die Tour der „Velo-Weinfreunde“, auch diesmal unter Motto „genussvoll per Rad die Wetterau erkunden“.



Markus genießt die Tour.



Ein kurzer Zwischenstopp für das Gruppenfoto.

17 radbegeisterte Weinfreunde trafen sich zu dieser Tour bei strahlendem Sonnschein am Sonntag, den 4. Juni um 8 Uhr auf dem großen Parkplatz an der Frankfurter Str. in Bad Nauheim. Im „Teilnehmerfeld fand sich eine Mischung von klassischen Rädern und natürlich auch E-Bikes. Von dort ging es los in Richtung "Ober-Mörlen / Fauerbach / Hoch-Weisel / Butzbach nach Lich". Von

Lich aus fuhr die Gruppe dann weiter zu den "Inheidener Seen" wo eine erholsame Pause eingelegt wurde.



Regina & Anja, völlig entspannt.



Die Herren schauen ehr angestrengt. Hatten wohl „keine E-Bikes“?





Ob die Weinfreunde dabei eine ausgiebige Rast an „Sonja`s Strandbar“ am See eingelegt haben, ist leider nicht belegt.

Nach der Pause radelte die Gruppe dann gemütlich zur Einkehr ins Weinberghaus - Bernd Witzel zurück. Dort trafen sie nach 65 zurückgelegten Kilometern und gut 400 erklommenen Höhenmetern, wohlbehalten gegen 15 Uhr wieder ein. Die Gruppe ließ diesen aktiven Tag geruhsam und genußvoll bei einem Gläschen Wein ausklingen. Wir sind schon gespannt, wo es die Gruppe im kommenden Jahr hin verschlägt.



Da darf man Jubeln, das Team hat es geschafft - auf die Tour 2024.

15. Einfädeln der Triebe & Pflegearbeiten

Beitrag *Redaktion*

Die Wetterbedingungen waren in diesem Frühjahr für die Entwicklung unserer Reben sehr gut. Dies wirkte sich ideal auf das Wachstum der Triebe aus. Am Samstag, den 10. Juni fand daher ein Teameinsatz bei dem es neben verschiedenen Pflegearbeiten im Weinberg primär um das Einfädeln der Triebe ging, statt.

Gut 25 Weinfreunde waren am Start. Botho gab als Ziel aus – auch wenn nicht aus allen Parzellen Vertreter anwesend waren – 100% der Triebe sowohl im Weis- als auch im Rotwein einzufädeln. Nach gut 1,5 Stunden konnte das Team vermelden: Ziel erreicht. Damit war die Grundlage für den am Montag, den 12. Juni geplanten zweiten Spritzeinsatz gelegt.



Filigran fädelt Peter die jungen Triebe ein.



Zum Schluß wird noch mal alles geprüft.

Neben der Arbeit an den Reben standen noch Pflege-/Schnittarbeiten bei den Rosenbeeten an. Hier wurden auch einige Ergänzungspflanzungen vom Team um Regina Holzinger durchgeführt.



Auch das gehört dazu - Ina bei der Rosenpflege.

16. Angelika verantwortlich für die Mitgliederbetreuung

Beitrag *Angelika Gundel*

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde!

In der diesjährigen Jahreshauptversammlung habe ich mein Amt als Schatzmeisterin nach 10 langen Jahren an Catherina Arlt abgegeben und wurde als Beisitzerin im Vorstand für das Ressort „Mitgliederbetreuung“ und „Spendeneinsammlung“ gewählt.

Da ich vor 25 Jahren unseren Verein mitbegründet habe und auch die Mitgliederdatei führe, kenne ich natürlich sehr viele Mitglieder persönlich. Nun, was versteht man unter Mitgliederbetreuung?
In erster Linie besteht sie aus Weiterführung und Ergänzung der Mitgliederdatei durch Neuanmeldungen, Austritte durch Kündigung oder Tod, sowie auch Änderungen – wie Adresse, Telefonnummern, Bankverbindung, Umwandlung der Mitgliedschaft von aktiv auf passiv, etc., die immer an mich gemeldet werden müssen.

Des Weiteren gibt es bestimmt auch mal Verbesserungsvorschläge einzelner Mitglieder, die gerne an mich herangetragen werden können, vielleicht auch mal eine Verärgerung oder Sonstiges, was ich dann in unseren Vorstandssitzungen vortragen und besprechen kann.
Ich bin sozusagen das Sprachrohr zwischen Euch und dem Vorstand und stehe Euch jederzeit telefonisch, per E-Mail oder persönlich zur Verfügung.

Für heute grüßt Euch herzlichst



Angelika Gundel
Pestalozzistraße 29
61231 Bad Nauheim
Tel.: 06032/4999
Fax: 06032/935 387

17. UNSERE JUBILÄUMSFEIER

Beitrag *Vorstand*

Bei strahlendem Sonnenschein und einer unvergleichlichen Atmosphäre feierte der Weinverein am 24. Juni 2023 sein 25-jähriges Bestehen. Uli, unsere begabte und an diesem Abend im Silberglanz strahlende Organisatorin, hatte ein Sommerfest geplant, das uns noch lange in Erinnerung bleiben wird.





Nach einem ersten, fröhlichen Sekt-Auftakt auf der Terrasse begaben sich die 150 Gäste an die großen runden Tische im zauberhaft geschmückten Saal. Hier saß man nicht nur nebeneinander, sondern tauschte im Kreis fröhliche Gespräche und Lacher aus, während uns Bilder auf der Leinwand an viele schöne Stunden aus der Vereinsgeschichte und an liebe Menschen erinnerten.

Nach den kurzen Grußworten von Bürgermeister Kreß, dem Präsidenten und Ehrenpräsidenten war das Grillbuffet des Café Jost eröffnet und wir wurden während der Wartezeit durch eine spontane musikalische Session unter freiem Himmel unterhalten. Die E3-Acoustic-Band, begleitet von unserem vereinseigenen Geiger Robert, sorgte mit ihrer mitreißenden Musik dafür, dass niemand stillsitzen konnte. Es war eine gelungene Mischung aus bekannten Hits, die für beste Stimmung sorgte.



Das Sommerfest bildete auch für das Chronikteam eine gelungene Gelegenheit, dem Präsidenten feierlich die Erstausgabe ihres zweihundertseitigen Opus zu überreichen. Applaus!

Kurz vor Mitternacht gab es dann eine besondere Überraschung für alle Udo-Lindenberg-Fans: der Imitator Mister Panik brachte gemeinsam mit der charmanten Sängerin Nadine Wopp die unverwechselbaren Hits von Udo Lindenberg zum Besten und versetzte die Gäste in Begeisterung.

Dieses wunderbare Sommerfest, das von Uli und ihrem engagierten Team organisiert wurde, wird sicherlich als eines der schönsten Ereignisse in die Geschichte des Weinvereins eingehen. Es war ein unvergesslicher Abend, der die Gemeinschaft stärkte und die Liebe zum Wein und zur Musik vereinte.

18. REDAKTIONS-TEAM

Beitrag *Redaktion*

Die Redaktion und Publikation des „Weingeflüster“ liegt seit November 2022 in den Händen von Ralf Müller und Rolf Dörr. Für die Produktion und Verteilung zeichnet Botho von zur Mühlen verantwortlich.

Bei der Vorstellung des neuen Redaktionsteam in der Ausgabe 1/2023 des „Weingeflüster“ im Februar d. J. hatte sich der „Fehlerteufel“ bei den Kontaktdaten von Ralf Müller eingeschlichen. **Die korrekte Mailadresse lt.: Ralf.m2009@t-online.de.**

Das Redaktions-Team freut sich auf jeden noch so kleinen Beitrag, Tipps oder Hinweise zum Verein und alles rund um das Thema Wein.

ZU GUTER LETZT



Gesehen in Lindau am Bodensee!