# Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim e.V.

FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM E.V.

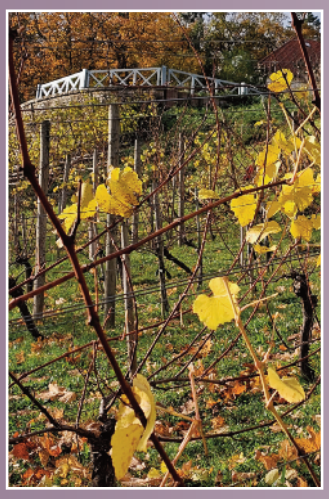
Nr. 104 – Ausgabe 3/2023
23. Jahrgang

## Inhalt der Ausgabe

Etikettierung Riesling und Rotling 2022 ____ 2
Hochzeit Uli und Michi ____ 3
Einsatz am Weinberg 12. August ____ 4
Tour durch die Sächsische Weinstraße ____ 5
Lese Rotling und Spätburgunder 2023 ____ 6
Bad Nauheimer Kerb ____ 8
Riesling Lese 2023 ____ 8
Verdeckte Sektprobe im Weinberghaus Bernd Witzel ____ 9
80. Geburtstag von Peter König ____ 10
Ausgabe des Spätburgunders 2022 ____ 12
Gründungsfeier am 10. November ____ 13
Letzter Gemeinschaftseinsatz 2023 ____ 15
Kalender 2024 ____ 20
Professionelle Verstärkung in der Redaktion ____ 20
Impressum ____ 20
Veranstaltungen im 1. Halbjahr 2024 ____ 20
... zum guten Schluss ____ 21

*Klick die Seitenzahl an und Du gelangst direkt zum Beitrag!*









# *Etikettierung „Riesling und Rotling 2022“ am 20. Juli*

Es war eine unglaubliche Rallye, um die Etiketten für unsere Weine des letzten Jahrganges noch rechtzeitig zu erhalten. Dank vieler Helfer und Ideengeber konnten wir den Zeitplan am Ende aber realisieren.



Unser mittlerweile nicht mehr ganz so neues Mitglied, Uli Welther, hatte zeitnahe die Änderungen der Etiketten-Vorlagen für den Riesling und den Rotling (Vorder- und Rückseite) fertig gemacht. Auch das erforderliche Druckmaterial hatte Uli rechtzeitig beschaffen können. Die Wetterauer



Druckerei lieferte uns die Etiketten pünktlich am Donnerstag, 20. Juli. Dafür ein herzliches Dankeschön an Uli W. und an die Wetterauer Druckerei in Friedberg! Die Lieferung erfolgte direkt zum Hof von Christoph Witzel in Nieder-Mörlen an. Ein herzliches Dankeschön auch an Christoph, dass er uns in schöner Tradition die Etikettierung und Weinausgabe auch in diesem Jahr auf seinem Hof durchführen ließ!



Abends trafen sich dann gut 20 Mitglieder im Hof, so dass die Etikettierung der Riesling- und Rotling-Flaschen zügig von der Hand ging. Die Ausgabe der Flaschen erfolgte am Samstag, 22. Juli 2023.



Allen die uns bei der diesjährigen Aktion unterstützt haben ein herzliches Dankeschön.

*Rolf Dörr*





# *Hochzeit von Uli und Michi*

Bei strahlendem Wetter haben sich am Freitag den 11. August 2023 „unsere Uli“ und „unser Michi“ im historischen Standesamt Bad Nauheim das Jawort gegeben. Als kleine Überraschung begrüßten nach der Trauungszeremonie neben einer großen Schar von Freunden auch einige Weinfreundinnen und Weinfreunde das frisch vermählte Paar mit dem Rieslingsekt der Weinfreunde. Natürlich wurden auch handgefertigte Snacks angeboten. Ausgelassene Stimmung und ein glückliches Brautpaar ließen die kleine Gesellschaft die Feier vor der Feier genießen. Am nächsten Tag wurde das Fest im Café am Johannisberg würdig begangen. Nur kurz musste die Gesellschaft wegen des Wetters bangen. Nach einem kleines Schauer wurde auch ganz oben auf unserem Weinberg ordentlich bis in die frühen Morgenstunden gefeiert.

Übrigens: Nachdem Michi in den vergangenen Jahren Uli bei unzähligen Veranstaltungen bereits professionell unterstützte, ist er seit diesem Jahr ebenfalls ein Mitglied unserer Weinfreunde am Johannisberg!

*Conny Dörr*













# *Einsatz im Weinberg am 12. August*

Vielfältig sind die notwendigen Pflegearbeiten im Laufe des „Weinjahres“, um am Ende einen guten Tropfen im Glase genießen zu können. Ohne den regelmäßigen und engagierten Einsatz unserer aktiven Mitglieder, wäre dies nicht zu bewerkstelligen. Am Samstag, den 12. August waren wieder zahlreiche Weinfreunde mit Pflegearbeiten im Weinberg im Einsatz. Zu den Aufgaben gehörte vorrangig das „Entblättern“ des Weißweins. Die Fotos zeigen Arbeiten in der Parzelle MP 1.



*Reinhard Wenske begutachtet den üppigen Traubenbesatz.*



*Inge beim „Entblättern“ der Reben.*



*Inge und Monika bei der Rosenpflege.*



*Das lässt auf eine reiche Rotweinernte hoffen. Pralle Trauben der Parzelle 19.*



*Nach getaner Arbeit kam dann – wie es sich für die Weinfreunde gehört – der Genuss zu seinem Recht. Viele der Helfer verweilten nach getaner Arbeit noch in unserem Weinberghaus.*

# *Tour durch die Sächsische Weinstraße*

Im Sommer fuhren wir zusammen mit unserem Enkel den Elbe-Radweg von Meißen bis nach Bad Schandau an der Grenze zu Tschechien. Ein wunderschöner Abschnitt des Elbe Radweges mit sehenswerten Städten wie Meißen, Radebeul, Dresden und Pirna, sowie daran anschließend das beeindruckende Elbsandsteingebirge.



Dort haben wir das kleine Weinanbaugebiet der sächsischen Weinstraße kennen und schätzen gelernt, das sich von Diesbar-Seußlitz bis Pirna auf einer Länge von knapp 60km entlang der Elbe erstreckt. Mit 464 ha Anbaufläche ist es das zweitkleinste Weinanbaugebiet in Deutschland und zudem das nordöstlichste von Weinanbaugebiet von Europa.

Es fällt bei einer Tour durch dieses Weinbaugebiet auf, dass fast allen Rebhänge terrassiert und sehr klein sind, zum Teil sogar kleiner als „unser“ Johannisberg. Dadurch und durch die doch sehr hügelige Landschaft ist dieses Gebiet sehr idyllisch. Es werden hier vorwiegend Weißweine wie Riesling, Müller-Thurgau, Weiß- und Grauburgunder angebaut.

Zentrum dieses Weinanbaugebietes ist Radebeul mit dem sächsischem Staatsweingut Schloss Wackerbarth, das sich insbesondere auf die Herstellung hochwertiger Sekte spezialisiert hat. Die Verkostung eines Riesling Brut Jahrgangssektes vor Ort hat uns sehr an unseren Johannisberger Jubiläumssekt erinnert!



Eine interessante lokale Rebsorte ist der Goldriesling, der in nennenswerten Umfang nur hier in der sächsischen Weinstraße angebaut wird. Der Goldriesling ist eine Kreuzung aus Riesling und früher Malingre. Die Besonderheit dieser Rebsorte ist, dass sie spät im Frühjahr austreibt und trotzdem schon früh geerntet werden kann, daher eignet sie sich besonders für Randlagen wie beim sächsischen Weinbau. Ihr kann der späte Frost im Frühjahr wenig anhaben.

Die Verkostung einiger mitgebrachter Flaschen Goldriesling unter den PZBs stieß auf positive Resonanz. Der Wein hat allen Teilnehmenden sehr gemundet und stellt eine Geschmacksrichtung dar, die so von anderen Weißweinrebsorten nicht abgedeckt wird.

Leider ist der mitgebrachte Goldriesling jetzt aufgebracht, ein Grund nochmals in dieses schöne Weinanbaugebiet zu fahren!

*Matthias Kropp*



# *Lese Rotling & Spätburgunder 2023*

Die Lese unseres Rotling und Spätburgunders fand am Samstag, dem 30. September unter der Leitung von Rudi und Markus statt. Gut zwei Dutzend Mitstreiter fanden sich zum Start der diesjährigen Lese des Rotweins ein. Nach der obligatorischen Einweisung hinsichtlich des Arbeitsablaufes ging es zur Sache.



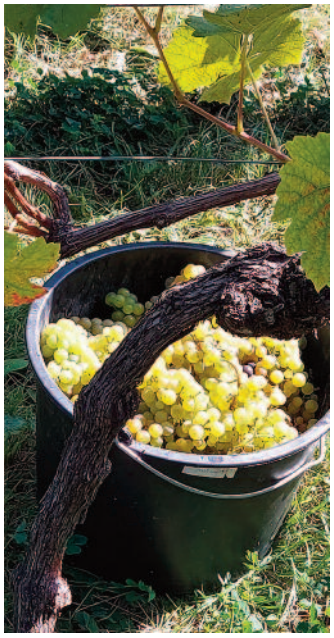
Zunächst mussten die Reben natürlich „Entnetzt“ werden. Dann konnte die Lese beginne. Holger, Udo und Botho holten um 8.30 Uhr den LKW in Bad Nauheim bei Avis ab. Danach fuhr die Mannschaft zum Erdkeller und holte die Bütten, Tonnen und Paletten. Der LKW zum Transport der Trauben stand wie immer pünktlich auf dem Parkplatz vor den WBHBW bereit.



Nach dem Motto „fleißige Hände schnelles Ende“ war bereits gegen Mittag die Ernte eingebracht. Nachdem sich alle nach getaner Arbeit im WBHBW gestärkt hatten, machte sich das „Team-Kiedrich“ unter der Leitung von Botho mit der kostbaren Fracht nach Kiedrich auf den Weg zu unserem „Vereinswinzer“ Schüler-Katz. Dort gab es wie immer viel zu tun. Der Spätburgunder musste entrappt werden, der Rotling kam direkt in die Presse.











Als erstes wurden die Trauben für den Rotling entladen. Dabei hat Max Katz uns schnell und unmissverständlich darauf aufmerksam gemacht, dass wir speziell bei den Trauben aus P 8 bis 10 viele ungesunde Beeren gelesen haben: Der Oidium-Pilz hat auch unseren **Weinberg** – so wie offenbar viele Rebflächen in ganz Deutschland – **heftig befallen**. Die Regent-Trauben hingegen waren recht gesund. Glücklicherweise hatten wir keine Schäden durch die Kirsch-Essig-Fliege zu verzeichnen, die wir offenbar durch unsere speziellen KEF-Netze vom Eindringen in die Regent-Beeren abhalten konnten. Dies war im Rheingau selbst bei Spätburgundertrauben dieses Jahr ein großes Problem und hat viel Traubengut zerstört. Für viele Erwerbswinzer geht es da um die Existenz.









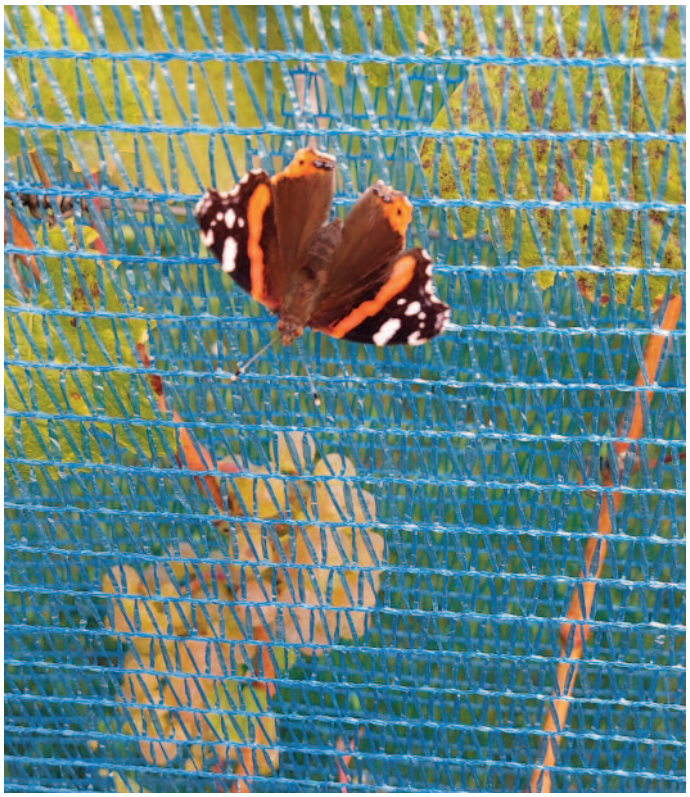
Nach mühsamer Auslese konnten wir dann Dank der etwa 12 Freiwilligen, die mit nach Kiedrich gereist waren, die nicht vom Pilz befallenen Trauben aussortieren und in die Presse bringen. So haben wir nun etwa 600 ltr. Rotling-Saft mit 81 Grad Oechsle in den Kellern unseres Partners in Kiedrich liegen. Dies wird uns schätzungsweise 600 Flaschen Rotling mit 11,5 Vol. % Alkohol liefern.

Die Spätburgunder Trauben sahen deutlich besser aus! So haben wir das gesamte Lesegut durch die Entrappungsmaschine gegeben und dann etwa 670 ltr. Beeren im Maische-Behälter mit 84 Grad Oechsle gesammelt. Nach Abzug von der Beerenhaut und Schwund durch Verdunstung wird der Spätburgunder 2023 einen Ertrag von ca. 500 ltr. (oder ca. 650 Flaschen) Spätburgunderwein ergeben. Der Alkoholgehalt könnte bei 12 Vol. % liegen.

Der Nachmittag im Weingut SK hat uns wieder vieles gelehrt: Wie erkennt man Oidium, wie verhindert oder minimiert man die Bildung dieses Pilzes, was können wir in den kommenden Jahren besser machen? Mit diesen Fragen werden wir uns weiter ausführlich in den PZB-Sitzungen beschäftigen.

Abends gegen 17 Uhr war der frische Most in den Gärfässern. Unsere roten Trauben werden auch in diesem Jahr wieder im vereinseigenen „Tonneau-Fass 500 ltr." ausgebaut. Trotz des feuchten Sommers können wir mit einer guten Ausbeute rechnen.

*Michael Schreiber, Rolf Dörr und Ralf Müller*



# Bad Nauheimer Kerb

Einer alten Tradition folgend, trafen sich eine Reihe Weinfreunden am Montag, 2. Oktober ab 15 Uhr auf der Bad Nauheimer Kerb. Treffpunkt war der Weinstand des Weingutes Schüler-Katz. Wir hatten dort reichlich Zeit und Gelegenheit, etwas über unsere Weine und die vom Weingut SK zu fachsimpeln. Die Lese der Spätburgunder-Trauben und der Trauben für den Rotling lag ja schon hinter uns. Alle die dabei waren fanden, dass auch dies eine gelungene Veranstaltung war. Weinfreunde sind halt vielfältig interessiert und aktiv.

*Rolf Dörr*



Klaus-Dieter Englert, Klaus Kreß mit dem Magistrat der Stadt Bad Nauheim.



Michael Katz, Bürgermeister Klaus Kress und Conny.

# Riesling Lese 2023

Weinlese die Zweite. Am Samstag, den 7. Oktober finden sich zahlreiche Weinfreunde im Weinberg ein. An diesem Tag stand die Ernte unserer Riesling Rebstöcke auf dem Programm. Das Timing konnte besser nicht sein. Regen war vorausgesagt, wir erwischten glücklicherweise aber ein „Wetterloch“, um die Reben trocken einzubringen.

Als Lohn für den Einsatz gab es für alle eine kräftige „Winzer-Brotzeit“ und einen kräftigen Schluck im Vereinsheim. Botho machte sich nach getaner Arbeit mit einer Gruppe Weinfreunde auf den Weg zu unserem „Vereinswinzer“ Schüler-Katz nach Kiedrich. Abends gegen 17 Uhr war der frische Most in den Gärfässern.

Max Katz konnte uns zwischenzeitlich berichten, dass wir 1.200 ltr. geerntet haben. Auch die **85° Oechsle sind ein tolles Ergebnis.** Nochmals ein herzliches Dankeschön an die Bewirtungsteams, die an den beiden Leseterminen für unser leibliches Wohl gesorgt haben. So macht der Weinanbau Spaß.

*Botho von zur Mühlen und Ralf Müller*

# *Verdeckten Sektprobe im Weinberghaus-Bernd-Witzel*

Am Freitag, den 27. Oktober fand abends in unserem WBHBW eine verdeckte Sektprobe mit hochwertigen Winzer-Sekten aus Deutschland statt. Natürlich war da auch unser 2021er Riesling-Sekt mit dabei! Um eine neutrale Beurteilung sicherzustellen, wurden alle Proben „Verhüllt“. Somit war eine vollständige „Blindverkostung“ sichergestellt, und ein neutrales Urteil der Teilnehmergruppe möglich.

Ziel dieser Test-Verkostung war es herauszufinden, ob und wie unser erster Riesling-Sekt einem Vergleich mit anderen Winzer-Sekten aus Deutschland standhält?

Zu dieser – vermutlich ersten Sekt-Verkostung in unserem Freundeskreis – waren alle Mitglieder (also passive ebenso wir aktive, langjährige wie neue) eingeladen. Die Teilnehmerzahl musste aus Gründen der Kapazität unseres Vereinshauses auf maximal 35 Teilnehmer begrenzt werden.

Es wurde eine Auswahl von 12 unterschiedlichen Sektproben gereicht. Zwischen den Proben gabt es leckere Häppchen, die zu dem Thema passten. Brot und Wasser zur Geschmacksneutralisierung waren mit eingeschlossen.

Auf Sekte, die den „Namen S-E-K-T“ aus unserer Sicht nicht verdienen, haben wir bewusst verzichtetet. Die kulinarischen Köstlichkeiten zwischen den Proben kamen allesamt aus der Region. Die Teilnahmegebühren betrugen € 25 pro Person, die „Tickets“ mussten vorab gekauft und bezahlt werden. Es galt wie immer das Prinzip: Wer zuerst kommt, malt zuerst.

**Das Testergebnis:**
Rechts ist das Ranking des Tests. Unser Jahrgangssekt kann sich ohne Probleme mit den etablierten Winzer-Sekten messen. Im Feld von 8 getesteten Sekten belegten wir den 1. Platz mit 46 vergebenen Punkten. Dieses Ergebnis ermutigt uns, den begonnenen Weg auch in den kommenden Jahren fortzusetzen.

Die anwesenden Mitglieder machten diesen Abend zu einem einzigartigen Erlebnis.

Noch einmal im Namen des Vorstandes vielen Dank an alle Köchinnen, Vorbereiter, Planer etc. es war wieder eine einzigartige Veranstaltung.

*Rolf Dörr*

| Probe | Anbieter | Rebsorte | Region | Preis | Rang / Punkte |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | **Weingut Rheinblick** | Riesling, brut | Rheingau | 7,80 € | 4 / 27 |
| 2 | **Simone Mertes** | Riesling, brut | Mosel | 9,50 € | 8 / 6 |
| 3 | **WF BN** | Riesling, brut | Rheingau | Unbezahlbar | 6 / 8 |
| 4 | **Karl Petgen** | Riesling, brut | Mosel | 9,00 € | 3 / 31 |
| 5 | **Wiedemann** | Riesling, extra trocken | Pfalz | 12,00 € | 5 / 19 |
| 6 | **Winzer-genossenschaft Durbach** | Riesling, extra trocken | Baden | 9,20 € | 2 / 35 |
| 7 | **Darting** | Riesling, extra trocken | Pfalz | 10,00 € | 6 / 8 |
| 8 | **WF BN** | Riesling, brut | Rheingau | 16,00 € | 1 / 46 |
| 9 | **Schüler-Katz** | Spätburgunder Rosé, extra trocken | Rheingau | 12,00 € | |
| 10 | **Wiedemann** | Weißburgunder | Pfalz | 13,50 € | |
| 11 | **Wiedemann** | Pinot, brut | Pfalz | 16,00 € | |
| 12 | **Darting** | Muskateller | Pfalz | 17,50 € | |

# 80. Geburtstag von Peter König

Zu einem „Geheimtreffen“ das der Vorstand organisiert hatten waren am 28. Oktober knapp 80 Mitglieder in Peter Königs trautes Heim in Schwalheim gepilgert.

Um 16 Uhr wurde Peter unter einem Vorwand aus seinem Haus in den Hof gelockt wo ihm erst ein ordentliches Geburtstagsständchen gesungen wurde. Die Gratulanten standen danach Schlange um ihm ihre besten Wünsche entgegenzubringen.

Trotz des schlechten Wetters war die Stimmung sehr ausgelassen. Alle verfügbaren Regen- und Sonnenschirme kamen zum Einsatz und es wurden diverse Leckereien genascht sowie ein Pinot Noir Rosé Sekt von Michael Katz ausgeschenkt.

Ein Geschenk gab es natürlich auch – eine wunderbare Bildcollage von Peter’s Wirken in unserem Verein.

Es war eine rundum gelungene Überraschung und schön das sich so viele von Euch die Zeit genommen haben um mit Peter zwei Stunden zu verbringen.

Die herzlichsten Glückwünsche nochmals an dieser Stelle, viel Gesundheit und Lebensfreude und das Du uns noch viele Jahre erhalten bleibst!

*Ulrike Welther*




















# *Ausgabe des Spätburgunder 2022*

Hurra, am 3. November war es endlich soweit, unser Spätburgunder des Jahrgang 2022 konnte ausgegeben werden. Für uns wieder einer der vielen besonderen Momente im Verein in diesem Jahr. Es ist der erste Jahrgang, der in unserem eigenen Tonneau-Fass gereift ist. Dieser Wein ist somit etwas ganz besonderes. Um die volle Fülle seines Geschmacks zu entfalten wird geraten, ihm noch 2 - 3 Jahre an Ruhe zu gönnen. Die Ausgabe fand an zwei Terminen im **Hof von Peter König** in der **Salinenstraße in Bad Nauheim-Schwalheim** statt. Vielen Dank lieber Peter, dass wir das wieder bei Dir organisieren durften.

*Uli Mittelstädt und Ralf Müller*












# Gründungsfeier am 10. November

Das Jahr 2023 war das große Jubiläumsjahr der Weinfreunde Bad Nauheim. Im Sommer konnten wir im großen Rahmen unser 25 jähriges Bestehen mit vielen Mitgliedern in der Trinkkuranlage feiern. Am Freitag, den 10. November – dem Gründungstag – lud der Vorstand alle Gründungsmitglieder, zum Gedenken an den eigentlichen Gründungstag, zu einem kleinen Festakt ein. Der besondere Programmpunkt der Veranstaltung, die natürlich im Weinberghaus Bernd Witzel stattfand, war eine sogenannte „vertikale Weinprobe".

*„Was brauchte es, um den Weinanbau in Bad Nauheim wiederzubeleben? Vier Zufälle, die zusammentreffen mussten, das, was man in der Evolutionstheorie* ***Kontingenz*** *nennt. Was waren das für Zufälle?*

*Zunächst einmal wurde das Staatsbad Bad Nauheim Teil einer überregionalen Entwicklung: der Staat zog sich aus Kostengründen mehr und mehr von seiner Zuständigkeit zurück. Grundstücke und Liegenschaften des Staatsbads wurden teils kommunalisiert, teils privatisiert. So wollte das Land Hessen auch das bekannte Aussichtscafé auf dem Johannisberg verkaufen. Das Café musste aber nicht nur dringend renoviert werden, sondern sein Vorzug, der herrliche Ausblick in die Wetterau, war längst nicht mehr gegeben: die Sichtachsen waren zugewachsen und mussten freigeschnitten oder gleich gerodet werden. Nur dann konnte ein Käufer gefunden werden.*

*Was brauchte es noch für Zufälle? Kommen wir zum zweiten Zufall: Bad Nauheim hatte einen Stadtrat, der Visionen hatte und damit nicht zum Arzt ging. Bernd Witzel hatte die Idee, den historischen Weinanbau an der originalen Stelle wiederzubeleben. Wir sehen ihn quasi vor uns, wie er in seiner zupackenden und ansteckenden Art alles versuchte, andere für diese Idee zu begeistern. Das war ein Vorschlag, der auch aus Kostengründen dem Magistrat gelegen kam. Eine Anpflanzung von Obstbäumen, die viel naheliegender gewesen wäre, hätte nicht nur irgendwann die Sichtachse wieder versperrt, sondern wäre auch viel teurer gewesen!*

*Kommen wir zum dritten Zufall: Die Stadt Bad Nauheim hatte zufällig genau den richtigen Mann für die notwendige Grünflächenplanung. Während Bernd Witzel bis dato Biertrinker gewesen war und Weintrauben in rote und weiße einteilen konnte, trat nun mit Hans Martin Herrmann ein Mann auf den Plan, der die Anlage am Johannisberg gestalten konnte und sich dazu noch hervorragend mit Weinbau auskannte. Ein perfektes Zusammentreffen!*

*Was fehlte, war allerdings ein Träger für die Bewirtschaftung des Weinbergs. Diese Aufgabe wäre viel zu kostspielig und zu arbeitsintensiv für das Grünflächenamt der Stadt gewesen. Wer sollte diese Arbeit übernehmen? Kommen wir noch einmal zu unserem zweiten Zufall, dem damaligen Stadtrat Bernd Witzel, zurück. Bernd Witzel hatte seit seiner Jugendzeit ein ungewöhnliches Hobby: Er gründete gern Vereine. Und so war schnell die Idee geboren, auch den Weinberg in Vereinsarbeit zu pflegen. Wieder ein Zufall – und erst das Zusammenwirken dieser vier Zufälle bildete die Voraussetzung für den Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim.*

*Wir blicken heute zurück auf die Anfänge einer 25 jährigen Tradition. Ihr seid die Pioniere dieser Tradition, diejenigen,*












*die den Zufall beim Schopf gefasst haben und aus den Visionen Realität werden ließen. Euch gebührt unser Dank dafür, dass wir heute gemeinsam mit Euch stolz sein können auf diesen Weinberg, aber auch auf diesen Freundeskreis.*

*Ihr meint vielleicht, es sei Euer Freundeskreis und Euer Weinberg, den Ihr mit den eigenen Händen, mit Zeit, Schweiß und viel Liebe geschaffen und gepflegt habt. Aber Ihr irrt Euch. Das, was Ihr erschaffen habt, ist längst zu etwas Größerem geworden, etwas, das – wie wir glauben – die Zeit oder zumindest unsere Zeit hier überdauern wird. Andere werden sich in diese Tradition einschreiben, sie werden mit neuen Ideen, neuen Visionen an der Geschichte des Weinbergs weiterschreiben, sie werden Rückschritte machen, das Rad neu erfinden, aber – und das ist das Wichtigste – diese Tradition mit ihrer Zeit, ihrem Schweiß und ihrer Liebe weiterflechten. Wir können also alle mit Euch stolz darauf sein, an etwas mitzuwirken, das größer ist als wir und das weiterbestehen wird.*

*Ad multos annos, auf viele weitere Jahre, wie der Hesse sagt, wenn er Lateinisch spricht!“*

Ansprache von Rolf Dörr

Mit dieser Veranstaltung dankte der Vorstand noch einmal ganz besonders den Gründungsmitgliedern. Ohne Euch gäbe es diesen fantastischen Verein nicht. Eure Philosophie, Werte und Enthusiasmus sind uns Verpflichtung, den Verein auch in der Zukunft im Sinne der Weinfreunde weiter zu führen und zu entwickeln. Wir danken Euch für Alles.

*Botho von zur Mühlen und Ralf Müller*



# *Letzter Gemeinschaftseinsatz 2023*

Am 11.11. trafen sich insgesamt 45 tatkräftige und vor allem hochmotivierte, gutgelaunte Weinfreunde vor dem Weinberghaus. Und das lag **nicht** am Datum! Wir sind einfach ein lustiges Völkchen. Und dann war da auch noch das Thekenteam mit Conny, Karin und Rolf. Linsensuppe wurde angekündigt, nebst weiteren Schmankerln. War ja sicher noch etwas von der gestrigen Gründungsfeier übriggeblieben.



Engagierte Weinfreunde lauschen den Ausführungen von Botho zum anstehenden Einsatz

Das Wetter spielte mit. Ein kurzer aber heftiger Regenguss tat der guten Laune keinen Abbruch.

Viel stand auf der Agenda. Botho teilte die Gruppen ein: **Team Haus:** Reinigung Glasdach und Regenrinne inkl. Regenrinne Haupthaus. **Team Wasser:** Container leeren, Hahn komplett abschrauben, Verschmutzungen entfernen. **Team Stühle:** Neue Filzgleiter anbringen. Das Quietschen war inzwischen nervtötend, wenn jemand einen Stuhl rückte. Mit den mitgebrachten Akkuschraubern hätten wir einen Laden eröffnen können! **Team Laub:** Entfernung der Blätter auf dem Weg Richtung Plattform sowie Parkplatz, soweit ein Zugriff unter die zahlreich geparkten Autos möglich ist… **Team Wildkräuter:** Eine Gruppe zog los, um die hochgewachsenen Wildkräuter im Unterstockbereich zu entfernen. **Team Gas-Heizstrahler:** Strahler im Erdkeller zusammenbauen, die zwei neuen Elektro-Heizstrahler an die Wand in der Weinlaube montieren.

Hab' ich noch etwas vergessen?
Ja – **Team Lager:** Das Materiallager wird in einem separaten Einsatz auf Vordermann gebracht. Also nicht relevant für den jetzigen Einsatz.

Kaum hatte Botho seine Ansprache beendet, verteilten sich die Gruppen.

Waghalsig stürzte sich das Team Haus auf die Arbeit. Der Einsatz hat sich gelohnt:





Das Glasdach strahlt in neuem Glanz.



Auch für den Abtransport der großen Äste, die über das Glasdach wuchsen, wurde gesorgt. Menschen hinter Blättern – schöner Schnappschuss.





Die Regenrinne des Haupthauses wurde mit Absicherung unter waghalsigem, fast hochalpinem Einsatz gesäubert. Alles klappte. Die Beteiligten kamen gesund und munter wieder auf dem Boden zu stehen.

Auch die anderen Teams waren nicht untätig:



Überall wuselte es von fleißigen „Bienchen“ – äh Weinfreunden. Natürlich.









So kam es, dass wir – trotz der zahlreichen Arbeiten – schon früher fertig waren.

Nun mussten wir noch etwas warten, das Essen war noch nicht fertig. Aber es gab – wie immer – viel zu erzählen, und Kleinigkeiten zum Essen wurden auch entdeckt..



Eifrige Hände hinterlassen Spuren. Mitgefühl mit dem, der (wohl eher eine) die, die das sauber machen muss.



***Und außerdem*** – erst am 15.10. schickte Conny eine Mail mit der Bitte, Fotos vom Weinberg zu senden, (die Gestaltung des Kalenders wurde gerade vorbereitet), startete schon heute der Verkauf sowohl des Weinfreunde-Kalenders 2024 als auch der Weinfreunde-Sektgläser.



2024 Freundeskreis Weinanbau am Johannisberg Bad Nauheim





Und zu guter Letzt erhielten wir am 15.11. noch eine Mail von Botho zu einer Fundsache:
Ein frauen- bzw. herrenloser Eimer war auf dem Berg verblieben!
Drei meldeten sich. Wie findet Botho jetzt den „wahren“ Eigentümer?

Das „aktive“ Weinjahr ist vorbei. Das Weinberghaus war noch bis zum 3.12.2023 geöffnet. Und zum Jahreswechsel für alle Weinfreunde. Somit verlieren wir uns sicher nicht aus den Augen!

Bleibt noch ein abschließender wunderschöner Blick von der Höhe auf Bad Nauheim. *Regina Holzinger*



## Kalender 2024

Seit dem 12. November ist er erhältlich, unser neuer "Weinfreunde Kalender" für das Jahr 2024. Auch die neuen Sektgläser sind ab sofort erhältlich. Im November gab es bereits mehrere offizielle "Verkaufstage" im Weinberghaus.

Wer diese Termine nicht wahrnehmen konnte, geht nicht unbedingt leer aus. Alle, die sich im neuen Jahr am Kalender und/oder den Sektgläsern erfreuen wollen, haben die Chance – sofern noch vorhanden – an unserem Stand auf dem Christkindlmarkt (16. Dezember) oder am Neujahrsempfang noch eines der restlichen Exemplare zu sichern.

*Conny Dörr und Ralf Müller*

## Professionelle Verstärkung in der Redaktion

Die Redaktion hat Verstärkung bekommen. Mit dieser Ausgabe unterstützt uns Uli Welther.

*„Hallo – ich bin zusammen mit meine Freund Manfred seit dem 1. Januar 2023 Mitglied in eurem schönen Verein. Ich arbeite in der Wetterauer Druckerei in Friedberg, bin gelernte Mediengestalterin und seit fast 40 Jahren in der Druckbranche tätig. Meine erste Aktion bestand darin möglichst schnell die neuen Etiketten herzustellen (was ja zum Glück geklappt hat!). Dann ging es weiter mit dem Druck der Kalender und als Rolf auf mich zukam mit der Frage das Redaktionsteam des „Weingeflüster" zu unterstützen habe ich sehr gerne „Ja" gesagt. Wir ihr seht, seht ihr ein ganz neues Layout und ich bin jederzeit für Kritik, Fragen, Anregungen offen."*

Das Redaktionsteam besteht nun aus 4 Personen. Neben Uli Welther sind dies weiterhin Ralf Müller, Rolf Dörr und Botho von zur Mühlen. Unser „Weingeflüster" wird weiterhin halbjährlich erscheint.

**Wie in jedem Verein lebt natürlich auch bei uns eine Publikation wie das Weingeflüster von den Beiträgen der Mitglieder. Ralf freut sich auf jeden noch so kleinen Beitrag, Tipps oder Hinweise zum Verein und alles rund um das Thema Wein.**

**Kontaktdaten:**
**Ralf Müller**
**Mobil: 0151-6523 5614 oder**
**E-Mail: Ralf.m2009@t-online.de**

**Impressum:**
Redaktion:
Rolf Dörr, Botho von zur Mühlen,
Ralf Müller, Ulrike Welther
Text und Bilder:
Conny Dörr, Rolf Dörr, Regina Holzinger, Matthias Kropp, Uli Mittelstädt, Botho von zur Mühlen, Ralf Müller, Michael Schreiber, Ulrike Welther

***Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 10. Juni 2024!***

## Veranstaltungen im 1. Halbjahr 2024

- **Neujahrs Empfang 14. Januar**
- **Heringsessen 14. Februar**
- **Grüne Soße Essen 28. März**

Liebe Weinfreundinnen,
Liebe Weinfreunde,

wir wünschen Euch einen schönen Jahresausklang.

Mit viel Freude wollen wir auch im Neuen Jahr mit Euch gemeinsam neben den mit Liebe gehegten Reben Freundschaft und Gemeinschaft pflegen.

Bleibt gesund und genießt weiterhin die guten Tropfen unseres Johannisbergs. Kommt gerne auf uns zu, wenn Ihr Ideen, Wünsche oder Kritik mit uns teilen wollt.

Euer Vorstand des Freundeskreises Weinanbau am Johannisberg






Gesehen auf einer Tafel im Restaurant der Krefelder Hütte, Kaprun!