Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim e.V.

FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM E.V.

Nr. 105 – Ausgabe 1/2024
24. Jahrgang

Inhalt der Ausgabe

Jubiläumsetiketten für das Jahr 2023 ____ 2
Arbeitseinsatz am 8. Juni 2024 ____ 3
Neuer Glanz in unserer Hütte ____ 4
Impressum & Redaktionsschluss ____ 4
Neu, aber schon unentbehrlich! ____ 5
... noch ein Wort zur mir ____ 5
Neues vom Bad Nauheimer Riesling-Sekt ____ 6
Die Chronik ist ein Erfolg ____ 7
Kalender 2025 – Eure Fotokünste sind wieder gefragt! ____ 7
Weinfreunde an der Mosel 4./5. Mai 2024 ____ 8
Gerten in Kiedrich am 16. März 2024 ____ 11
Neujahrstreffen am 14. Januar 2024 ____ 13
Bergputz am 1. Januar 2024 ____ 15
Die Weinfreunde auf dem Bad Nauheimer Christkindlsmarkt ____ 17



Klick die Seitenzahl an und Du gelangst direkt zum Beitrag!









Begegnung mit Legenden: Unsere Jubiläumsetiketten für das Jahr 2023

Unser Freundeskreis hat 2023 einen wahrhaftigen Meilenstein erreicht: das 25. Jubiläumsjahr!

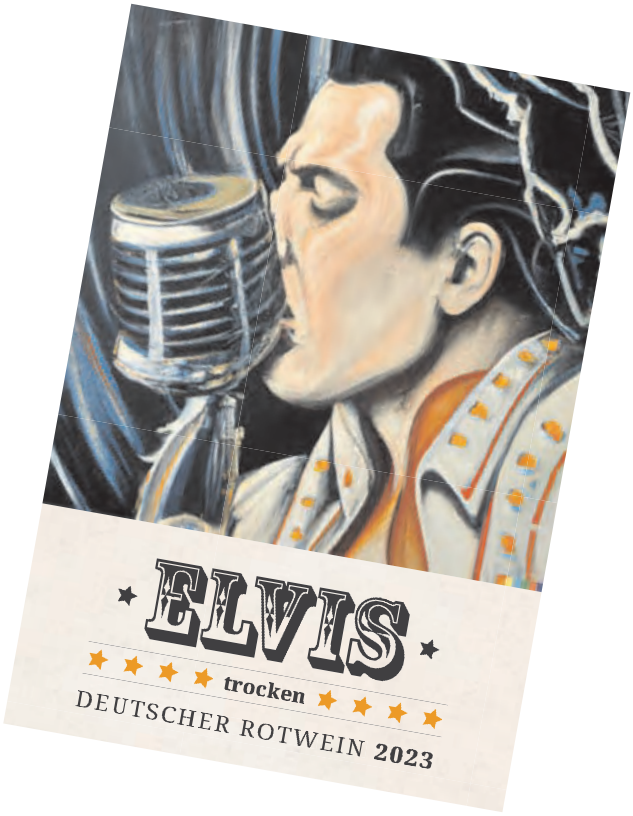
Um dieses bedeutende Ereignis gebührend zu feiern, haben wir uns entschlossen, besondere Weinetiketten zu kreieren. Ein kreativer Prozess, der dieses Mal ohne die Unterstützung künstlerischer Vorlagen aus dem Verein gemeistert werden musste. Doch wir haben uns im bewährten Zweierteam der Herausforderung gestellt und unser Bestes gegeben.

Das Thema der Etiketten sollte etwas sein, das an Tradition und Geschichte, aber auch an unsere enge Verbundenheit mit der Stadt Bad Nauheim anknüpft. So kristallisierte sich schließlich das Thema "Begegnung mit Legenden" heraus. Hierbei handelt es sich um Persönlichkeiten, die einst in der Stadt Bad Nauheim verweilten und denen man auch heute noch auf dem „Walk of Fame“ von der Touristeninformation zur Trinkkuranlage begegnen kann.

Wir haben Sissi, die Kaiserin von Österreich und Königin von Ungarn, Elvis Presley und Albert Einstein ausgewählt. Um auch die Heilquellen als zentrales Element der Kurstadt Bad Nauheim zu würdigen, haben wir das Motiv des Wassers sowohl bei Sissi (als Trinkkur) als auch bei Einstein (in Form eines Ritts auf der Fontäne) eingebaut.

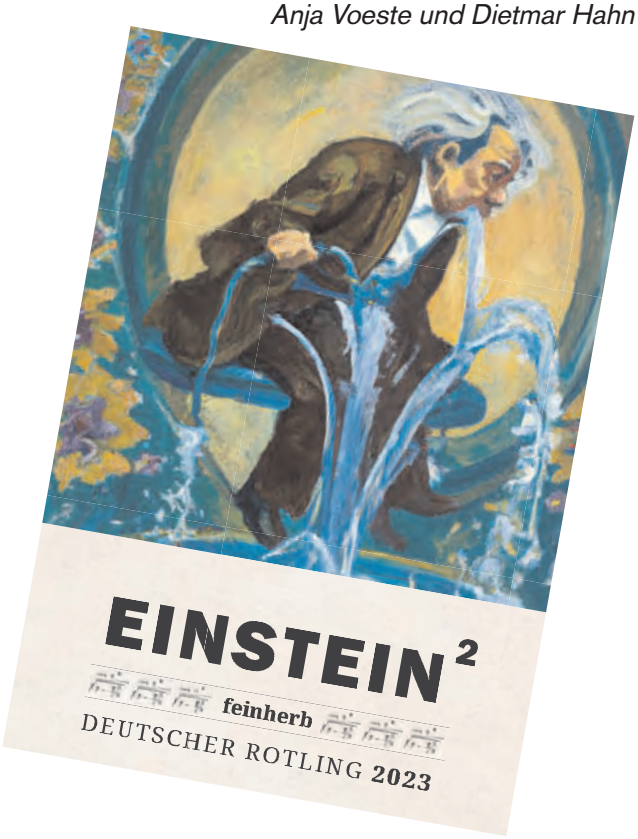
Durch die Wahl dieser legendären Persönlichkeiten und die Integration lokaler Elemente in das Design möchten wir nicht nur unser Jubiläum feiern, sondern auch die Geschichte und Kultur unserer Stadt ehren.





Wir hoffen, dass Euch die Jubiläumsetiketten ebenso gut gefallen wie uns. Es ist ein kleiner Tribut an Vergangenes, Gegenwärtiges und Zukünftiges – eingefangen in jedem Tropfen Wein und, wie wir hoffen, auch im Anblick unserer Weinetiketten.

Anja Voeste und Dietmar Hahn



Arbeitseinsatz am 8. Juni 2024

Beim letzten Gemeinschaftseinsatz am 08. Juni waren mal wieder alle Körperteile der Anwesenden gefragt, um die von Botho aufgegebenen Arbeiten zu erledigen (bewältigen??).



Alle Rebstöcke mussten gegipfelt, die Stämme geputzt und Neuanpflanzungen gegossen, sowie die Rosenbeete und Rosensträucher auf Vordermann gebracht werden. Das erledigten die ca. 40 erschienen Weinfreunde natürlich mit Bravour.

Überall am Berg wuselte es zwischen den Rebreihen und beim Spezialeinsatz, der Pflanzung von 5 Spätburgunder Reben wurde zusätzliche körperliche Fitness verlangt, die wie rechts auf den im Bildern zu sehen, von Uli und Manfred bestens eingesetzt wurde. Extreme Leistung wurde auch Holger in der MP2 abverlangt. Unkraut jäten in dieser Steillage – Respekt.

Wie anstrengend die Arbeiten bei diesen besten Wetterverhältnissen waren musste auch ein „Neumitglied“ erfahren. Ein Kätzchen hatte sich beim Zusehen so verausgabt, dass es nach dem Eingraben der Neupflanzen fix und fertig





war und sich erstmal auf der Stelle hinlegen und ausruhen musste. Der Rest der Mannschaft schaffte es jedoch ohne Probleme bis zum Weinberghaus wo man gemütlich und bei bester Verpflegung den Nachmittag ausklingen ließ.

Michael Schreiber





Neuer Glanz in unserer Hütte

Das Weinberghaus Bernd Witzel hat ab sofort eine professionelle „Hausdame“, die unserem Vereinsheim noch mehr Glanz verleihen wird:

Es ist gelungen, erstmalig die gesamte Zuständigkeit und Verantwortung für Sauberkeit, Dekoration, Ordnung bei den Lebensmitteln, Strukturen in der Küche und ein ansprechendes Äußeres in professionelle und sorgfältige Hände zu legen.

Wir freuen uns total, dass Karin Hilpert seit dem 1. Juni 2024 unser Weinberghaus umfassend im Schuss hält. Ihr alle kennt Karin, denn Sie ist seit langer Zeit Mitglied des Vereins und springt immer dort ein, wo Hilfe benötigt wird.

Liebe Karin, es ist immer deutlich eindrucksvoller, wenn jemand über sich selber sagt, welche Spielregeln ab sofort in unserem schönen Vereinshaus gelten. Was ist für dich wichtig?

„Ich freue mich, dass ich ab sofort im Weinberghaus Dinge in Angriff nehmen kann, die mich schon lange umtreiben. Ich freue mich besonders, wenn Ihr künftig folgende Spielregeln achtet:

- ***Privates Geschirr direkt nach der Veranstaltung oder dem Dienst wieder mitnehmen***
- ***Keine Essensreste im Kühlschrank belassen!***

  Keine „netten Dekoartikel, die gut ins Weinberghaus passen“, ungefragt mitbringen.
- ***Nach einem Dienst alles so hinterlassen, wie Ihr es auch vorfindet möchtet.***

Ich danke euch dafür und bin jederzeit für Anregungen und Kritik offen. Sprecht mich an. Ich freue mich über meine neue Aufgabe!“



In dem Zusammenhang freuen wir uns total, dass wir im Vorstand beschließen konnten, dass unsere Küche durch gewisse Ergänzungsmaßnahmen deutlich mehr Möglichkeit für Ordnung und Struktur bietet. Ihr dürft euch auf eine richtig schöne Veränderung des Ambientes freuen.

Wir sind total happy, dass Karin in Zukunft wie man so schön sagt „den Laden schmeißt“.

Conny Dörr

Impressum

Impressum:
Redaktion:
Uli Welther
Text und Bilder:
Conny Dörr, Rolf Dörr, Dietmar Hahn, Regina Holzinger, Uli Mittelstädt, Botho von zur Mühlen, Michael Schreiber, Anja Voeste, Uli Welther

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 16. Dezember 2024!

Neu, aber schon unentbehrlich!

Es gibt nichts Schöneres, als wenn neue Mitglieder in unserem Verein nicht nur ihre Begeisterung, sondern auch ihre Tatkraft und ihr Talent einbringen. Uli Welther ist dafür das beste Beispiel.

Seit etwas mehr als einem Jahr sind Uli und ihr Freund Manfred in unserem Verein – und was für ein Gewinn das ist! Uli hat uns alle mit ihrer Energie und ihrem Können begeistert. Als gelernte Mediengestalterin kümmert sie sich nun um das Weingeflüster. Dank ihrer kreativen Hand und ihrem geschulten Auge erstrahlt unser Weingeflüster in einem neuen, ansprechenden Layout. Doch damit nicht genug: In ihrer Position in der Wetterauer Druckerei hat sie uns beim Druck der letzten Etiketten und bei der Gestaltung unseres Kalenders unterstützt.

Es ist für uns eine große Freude und ein Glück, so tüchtige und engagierte neue Mitglieder wie Uli und Manfred bei uns zu haben. Ihre Bereitschaft, Aufgaben zu übernehmen und die Weinfreundschaft ernst zu nehmen, zeigt, wie wichtig ihnen der Zusammenhalt und das Miteinander im Verein sind. Und nicht nur das – ihre liebenswerte Art macht sie für uns alle unentbehrlich.

Liebe Uli, lieber Manfred, wir danken euch von Herzen für eure Unterstützung und euer Engagement. Ihr seid eine echte Bereicherung für unseren Verein, und wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame Projekte und gesellige Stunden mit euch!

Auf eine weiterhin gute und erfolgreiche Zeit im Verein!

Anja Voeste

... noch ein Wort zu mir

Erst einmal vielen Dank an Anja für die vielen Vorschusslorbeeren und an Ralf der die Arbeit am Weingeflüster nun leider aus Zeitgründen abgeben musste. Meine Person hatte ich in der letzten Ausgabe vorgestellt und einige unter euch kennen mich schon.

Prinzipiell wird sich an den Arbeitsabläufen nichts ändern. Das Weingeflüster wird 2 mal im Jahr, nach Möglichkeit zum 1.7. bzw. 31.12. erscheinen. Der Redaktionsschluss ist immer in der Nähe des Impressums zu finden. Wir sind auf diese Termine nicht festgenagelt wenn zum Beispiel ein paar Tage danach noch eine Veranstaltung stattfindet zu der noch Texte und Bilder kommen.

Ich freue mich über jeden Beitrag welchen ihr bitte an ulrike.welther@hotmail.de schickt. Von mir wird es immer zeitnah ein Feedback geben und sei es nur das kleine Wörtchen „Danke“. Dann wisst ihr das euer Beitrag angekommen ist. Sollte das mal nicht der Fall sein dann ruft mich bitte an unter 0172/6154981 oder schickt mir eine Whatsapp, denn Übertragungsfehler oder falsche E-Mail-Adressen passieren häufig.

Jetzt hoffe ich das euch diese neue Ausgabe gefällt. Solltet ihr Wünsche, Anregungen oder Kritik haben – nur zu – es kann nur besser werden durch eure Rückmeldungen.

Uli Welther



Neues vom Bad Nauheimer Riesling-Sekt

Im vorletzten Jahr haben wir Weinfreunde etwa Mitte Oktober 2022 unseren Riesling geerntet. Es war ein schwieriges Jahr, die Winzer im Rheingau hatten – wie wir auch – mit Trockenheit zu kämpfen. Dennoch war die Ernte im Riesling-Bereich mit etwa 1.200 Litern noch ganz zufriedenstellend. Der Fruchtzucker war mit 86° Oechsle eher im unteren Bereich und auch der Säuregehalt hielt sich in Grenzen. Dieses Manko wurde für ca. 420 Liter Riesling-Wein zu einem Vorteil, wenn man ihn zur Versektung zur Sekt-Manufaktur von Maximilian Grimm nach Geisenheim bringt. Und genau das haben wir getan.

Warum Vorteil? Durch die zweite Vergärung auf der Flasche entsteht bekanntlich nicht nur CO_2, welches sich in dem Sekt löst und sich nach der Öffnung in wunderbaren Perlen entlädt, sondern es entsteht auch zusätzlich Alkohol. Da Kenner keine alkoholreichen Sekte mögen, sucht der Versekter meist nach nicht zu alkoholreichen Grundweinen, die wir ihm aus unserem Weinberg auch gerne liefern.



Mit diesen Randbedingungen im Kopf habe ich mich am 23. Mai 2024 zusammen mit vier erfahrenen Sektnasen aus unserem Freundeskreis auf den Weg nach Geisenheim gemacht. Dort empfing uns unser Partner Max Grimm, der im April 2023 die entsprechende Menge Riesling-Grundwein von Michael Katz geliefert bekam. In den tiefen, vierstöckigen Sektkellern wurde unser Grundwein dann innerhalb von wenigen Tagen in stabile Sektflaschen gefüllt, mit Hefe und etwas Traubensaft als Süßreserve versehen und mit einem Kronkorken verschlossen. Seit diesem Datum lagern die Flaschen nun über 13 Monate für den zweiten Gärungsprozess in den Rüttelpulten, wo der Ausbau der Sekte bei passenden Temperaturen und sorgfältiger Beobachtung sowie der gemächlichen Abscheidung der Hefe stattfand.

Bis eben Max am 23. Mai 2024, drei Flaschen entnahm, von der Hefe befreite und sie uns mit verschiedenen Dosen an Süßreserve versehen zur Degustation reichte. Ziel war, die optimale Dosage-Menge zu bestimmen, die einem weiten Kreis von Sekt-Liebhabern einen außergewöhnlichen Genuss bereiten soll.

Die gereichten Proben enthielten

- 0 g/Ltr. Süßreserve
- 6 g/Ltr. Süßreserve
- 9 g/Ltr. Süßreserve
  und schließlich
- 12 g/Ltr. Süßreserve

Nach einigem Hin- und Zurück-Probieren waren wir fünf Tester uns schnell einig, dass die Dosage mit 9 g/Ltr. das optimale Geschmackserlebnis bietet. Das war nicht allzu überraschend, da auch unser Sekt aus dem Jahr 2021 die gleiche Dosage erhalten hatte.

Interessant war die Bemerkung einer Testerin, die den 2022-er Sekt qualitativ noch ein wenig besser empfand als den vom Vorjahr. Max – der für uns als uneingeschränkte Koryphäe für Riesling-Sekte fungiert – schloss sich dieser Meinung an. Allein an der Farbe des Sektes konnte Max ablesen, wie gesund und hochwertig unsere handverlesenen Trauben waren. Darauf sollten wir stolz sein!

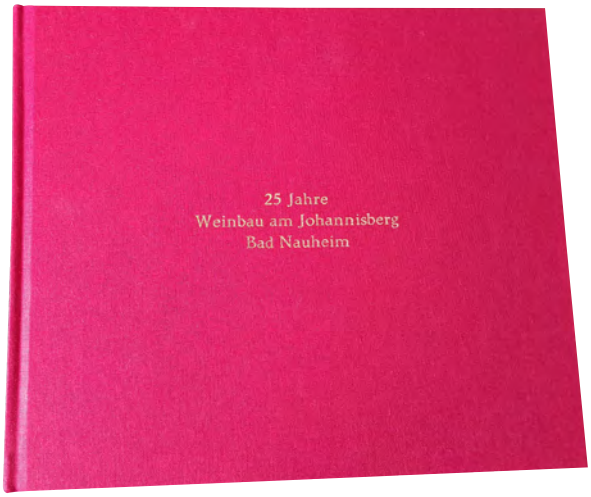
Ob dieses Urteil richtig ist, können die Mitglieder unseres Freundeskreises am 22. Juni 2024 während unseres Sommerfestes selbst beurteilen. Hier werden kleine Mengen des neuen Jahrgangs zur Verkostung gereicht. Darauf dürfen wir uns alle heute schon freuen!

Text: Rolf Dörr
Bilder: Conny Dörr
Mengenangaben: Bernd Ludwig



Die Chronik ist ein Erfolg

Von den 50 Exemplaren der Erstauflage der Chronik zum 25. Jubiläum des Freundeskreises Weinanbau wurden insgesamt 42 Exemplare verkauft. Die Autoren erhielten je ein Freiexemplar. Damit ist die 1. Auflage ausverkauft.



Die übrigen Bücher dienen und dienten vereinsinternen Zwecken. Am 16. Mai überreichte unser Präsident, Rolf Dörr, ein Exemplar unserem Bürgermeister Klaus Kreß. Rolf schreibt dazu: „Ich habe am vergangenen Donnerstag zu Beginn meines Gespräches mit dem Herrn Bürgermeister zunächst ein Exemplar der 25 Jahres-Chronik der Weinfreunde überreicht. Klaus Kreß war von der Aufmachung sehr angetan, besonders die Goldprägung auf der Vorderseite hat er als hochwertig erachtet. Als er dann zu Beginn des Durchblätterns gleich ein Bild mit seinem Konterfei und dem von Bernd Witzel gefunden hat, war natürlich sein Urteil schon klar: Er fand die Chronik als sehr gelungen und erkundigte sich nach dem Verkaufspreis für die Mitglieder. Er fand den Preis [30,– €] angesichts der geringen Auflage als sehr angemessen…. Am gleichen Tage habe ich dann beim Besuch der Sekt-Manufaktur Grimm in Geisenheim ein weiteres Exemplar überreicht und Max [Grimm] war natürlich auch geschmeichelt, sich dort wiederzufinden“.

Auch das Bad Nauheimer Stadtarchiv, Max und Michael Katz werden eine Chronik erhalten.



Sofern weiteres Interesse besteht, werden wir überlegen, eine weitere Auflage zu bestellen. Reservierungen nehme ich gerne entgegen.

Ich bedanke mich bei allen, die diesen Erfolg ermöglicht haben, insbesondere meinem Autorenteam Regina Holzinger, Bernd Kliebhan, Anita Kröker, Botho von zur Mühlen und Reinhard Wenske.

Burkhart Rüster

Kalender 2025 – eure Fotokünste sind wieder gefragt!

Das laufende Jahr ist noch nicht zur Hälfte um und wir sind schon in der Planung für die Kalenderproduktion 2025. Es wird wieder 2 Größen, DIN A3 und DIN A2, geben.

Also ran an die Kameras und Handys. Schickt uns eure schönsten Fotos in großer Auflösung und im Querformat bis zum 30. September 2024 an
ulrike.welther@hotmail.de

Wie letztes Jahr wird eine Jury die endgültige Bildauswahl festlegen. Den Auserwählten winkt jeweils eine Flasche Wein.



43 genussbereite Weinfreunde an klassischen Ufern der Mittelmosel

Wenn Joachims Jugenderinnerungen und beste Verbindungen zur Mittelmosel mit Ulis unschlagbarem Organisations- und Stimmungstalent für eine Reise der Weinfreunde gebündelt werden, darf man sich auf Großartiges freuen: Am Samstagmorgen, dem 4. Mai machten sich 43 genussfeste Weinfreunde im bequemen Reisebus auf den Weg nach Traben-Trarbach.



Die Anreise war gesellig, es musste niemand hungern, frieren oder dürsten: Uli hatte alle bestens versorgt, und dank Reinhild wurde eine üppige Schokoladen-Schlemmerpause einer allseits geschätzten Marke Krönung dieser Busfahrt.



Die Gruppe wurde von zwei kundigen Stadtführern am Moselufer von Traben-Trabach empfangen. Gleich zu Beginn konnten sie uns ein Phänomen vorstellen: Die Traben-Trarbacher „Hochkeller“. Heute kaum noch vorstellbar, war Traben-Trarbach vor ca. 150 Jahren ein internationaler Umschlagplatz für hochwertige Moselweine. Aufgrund der ständigen Hochwassergefahr wurden die Hochkeller in Stein geschlagen, um das wertvolle Lagergut vor Wasser und hohen Temperaturen zu schützen. Nach dem ersten Einblick in eine lange Weinbautradition der schönen Moselregion bestiegen wir den Moseldampfer Romantika, um uns in beschaulicher Fahrt moselaufwärts nach Bernkastel-Kues schippern zu lassen. Vorbei ging es an berühmten Steillagen wie dem „Kröver Nacktarsch“ und dem „Ürziger Würzgarten“.





An der Anlegestelle in Bernkastel empfing uns in historischem Gewand der berühmte Bernkasteler Doctor höchstpersönlich und führte uns zu dem weltberühmten Weinberg. Der verehrte Herr Doctor berichtete über Höhen und Tiefen der Stadt Bernkastel und natürlich den berühmten historischen Weinberg Bernkasteler Doctor, mit den „teuersten Weinen der Welt“. Die Weinfreunde genossen den beschaulichen Rundgang mit herrlichen Kostproben und belebenden Anekdoten des Herrn Doctor durch die historische Altstadt.

Anja und Conny konnten nicht umhin, von diesem wunderschönen Ausflug ein bleibendes Andenken für den Weinberg mitzunehmen: Zwei vielversprechende Jungpflanzen von Speisetrauben in rot und weiß werden künftig den Weg ins Weinberghaus mit Moselreben beranken.



Nach der Konsultation des Herrn Doctor ging es mit dem Komfortbus hinauf zum Hotel Augustus: Was an der beschaulichen Mittelmosel nicht ganz einfach war, hatten Uli und Joachim organisatorisch tatsächlich bewerkstelligt: Alle Tour-Teilnehmenden konnten in einem Hotel gemeinsam übernachten und dass es spät Abend noch zu einem Discoerlebnis kommen würde, konnte zu dieser Zeit noch keiner erahnen.

Nach dem Check-in erfolgte direkt die Weiterfahrt zum nächsten Programmpunkt: Weinprobe und Grillschmaus im Weingut Port. Zu Beginn des Abends wurden die Weinfreunde durch den Geschäftsführer der Mittelmoseltouristik Thomas Kalff begrüßt, der bei der Buchung mit Rat und Tat unterstützt hatte. Winzer und Hausherr Herbert Port führte durch die Probe. Gekostet wurden Riesling, Rosé, Spätburgunder und natürlich der Hausschnaps oder für die Liebhaber zarterer Tropfen der hauseigenen Weinbergpfirsichlikör.



Zu später Stunde errichte die weinselige Runde das Hotel. Dass einige Tanzbeine kräftig geschwungen wurden und die Stimmung nach einem erfüllten Tag launig war, besiegelte den ersten Tag an der Mosel.



Der Sonntagmorgen nach dem Frühstück rief zu einer zünftigen Planwagenfahrt mit dem Traktor durch die Weinberge. Winzer Uwe Eugen Schwab hatte vier Stationen mit einem jeweils passenden Wein vorgesehen. Langsam schlängelten sich die beiden Traktoren den Weinberg hinauf und boten den Gästen landschaftlich reizvolle Blicke in malerische Weinberge und auf die Mosel. An der Gipfelstation bildete eine vollmundige Riesling-Auslese hoch über der Mosel den Höhepunkt des Ausflugs.











Danach ging es mit den beiden Planwagen zurück zum Weingut, wo eine leckere Linsensuppe mit Würstchen und Weinbegleitung die Weinfreunde zum Abschluss für die Heimfahrt stärkte. Gegen 14:00 Uhr hieß es Abschied nehmen und mit dem bequemen Reisegefährt den Heimweg nach Bad Nauheim antreten. Dank an alle Organisator*innen und alle gutgelaunten Weinfreunde für ein unvergessliches Mosel-Wochenende!

Conny Dörr



Gerten in Kiedrich am 16. März 2024

Wie jedes Jahr hatte uns Michael Katz und Sohn Max darum gebeten ihnen beim Gerten ihrer Weinreben zu helfen. Der Termin wurde für den 16. März 2024 festgelegt, das trockene Wetter bestellt und eine Anmeldeliste an alle Aktiven Weinfreunde versandt. Die Anmeldungen tröpfelten sehr langsam, was ungewöhnlich war, da von früher her die Liste der Teilnehmer ruck-zuck gefüllte war, und es auch schon mal eine Warteliste gab. Nun ja was soll's nach einem zweiten Mail-Aufruf fanden sich dann 11 willige Weinfreunde. Leider kamen am vorletzten Tag vor dem Gerten noch 4 Absagen wegen gesundheitlicher Probleme. Nach einem weiteren Rundruf meldeten sich noch 2 fleißige Helfer an.

Am Morgen des 16. März 2024 fuhren wir dann mit 9 Helfern um 8.00 Uhr nach Kiedrich. Um 9.00 Uhr waren alle auf dem Hof bei Schüler-Katz angekommen. Nach einer kurzen Besprechung kletterten wir alle in den Planwagen und schon ging es ab in die Weinberge.

Beim 1. Weinberg fing es an zu tröpfeln. Dann ging es weiter zum 2. da regnete es dann mal kurz ernsthaft. Aber wir hielten durch. Wieder in den Planwagen ab zum 3. und 4. einer links nach oben von der Straße einer rechts nach unten. Während wir im Weinberg gegertet haben, tauchte Max mit seinem Auto auf. Nach dem wir mit der linken Seite fertig waren, wurde erstmal zu Mittag gerufen. Es gab Cola, Fanta, Wasser, Kaffee, Brötchen mit Käse, Wurst und Apfelkuchen. Alles war sehr lecker und die Pause war auch gut. In der Zwischenzeit schien die Sonne wieder und wir waren alle wieder trocken gepustet.

Also ging es in den Weinberg rechts nach unten. Dort fertig, wieder in den Planwagen und es folgte nach kurzer Fahrt wieder ab in den Weinberg Nr. 5 nach oben und 6 nach unten vom Weg. Alle waren guter Dinge und wollten weitermachen, aber wir waren laut Michael schon fertig. So ging es um 16.00 Uhr im Planwagen wieder zurück zum Weingut. Dort war erstmal Schuhe reinigen, umziehen etc. angesagt. Dann fuhren oder gingen wir den Berg runter in die „Alte fränkische Dorfschmiede" in der Bingerpfortenstraße 6.









Wie immer gab es dort als Belohnung für uns fleißigen Helfer ein zünftiges Abendessen, das Max und Ronja zubereitet hatten. Diesmal, da wir nur 9 Personen waren, hatten die beiden in der guten Stube der Dorfschmiede liebevoll den Tisch gedeckt. Es gab Nudeln mit Gulasch und Tomatensalat. Sehr lecker. Natürlich gab es auch Wein und Wasser. Es war ein geselliges Beisammen. Dann kamen auch Michael und Raimund noch dazu. Die gute Stube war voll und gemütlich. Von Max und Michael bekamen wir viele Informationen über die Lage der Winzer bei abnehmenden Weinkonsum. Momentan etabliert sich der alkoholfreie Wein als kommendes Getränk.

Dann wurde die Gesellschaft langsam kleiner, da einige nicht im Dunkeln zurück fahren wollten. Wir (3) fuhren dann auch um 19.00 Uhr Richtung Bad Nauheim. Nachdem ich meine beiden Mitfahrer abgeliefert hatte bin ich dann auch nach Hause. Um 20.30 Uhr war ich dann auch auf dem Sofa. Es war wie immer ein toller Tag, trotz Regen und fleißiger Arbeit, war es ein Tag den wir alle gerne wiederholen werden. Ich kann nur allen Neulingen empfehlen sich beim nächsten Mal anzumelden und mitzufahren. Es ist eine echte Bereicherung des Weinbauwissens.

Botho von zur Mühlen













Neujahrstreffen

Am Sonntag, dem 14. Januar ab 14 Uhr, wurde zum traditionellen Neujahrstreffen eingeladen. Dieser Einladung folgten im Laufe des Sonntags geschätzt zwischen 70 und 80 Gäste.

„Alte Hasen“ behaupteten, letztes Jahr wären es mehr gewesen … sie könnten Recht gehabt haben. Letztes Jahr war das Wetter besser, vor allem wärmer, so dass sich viele auf der Terrasse versammelt hatten.

Aber egal, das Weinberghaus war auch dieses Jahr gut gefüllt mit fröhlichen Weinfreunden, und natürlich auch -innen. Bald waren alle Plätze belegt.

Kurz nach 14 Uhr, nachdem alle sich ein Glas unseres hervorragenden Sektes organisiert und Platz genommen hatten, eröffnete Rolf das Treffen mit einer kurzen, knackigen Rede und beendete diese mit einem Toast!



Ein gut besetztes Weinberghaus – mit fröhlichen und gut gelaunten Weinfreunden – lauschten Rolfs Ansprache.

Auch Botho erhob sich, und verlor ein paar Worte zum neuen Weinjahr, das ja bereits mit dem Bergputz am 1. Januar begonnen hatte. Und wieder folgte ein Toast ...

Es wäre gelogen zu behaupten, dass wir uns nicht darauf gefreut hätten!



Prost! Danke für euren Einsatz. Auf ein erfolg- und ertragreiches neues Weinjahr 2024 – und viele schöne Stunden im Weinberg.



Botho sprach kurz über die Arbeiten im neuen Weinjahr, das ja mit dem Bergputz arbeitstechnisch bereits gestartet wurde.

….. und endlich wurde das Buffet freigegeben.

Neben den gelieferten Köstlichkeiten hatten zahlreiche Weinfreunde und -freundinnen auch mit Süßem für das leibliche Wohl gesorgt.

Es musste wirklich keiner Hunger leiden. Als dann gegen 18 Uhr die meisten Weinfreunde den Heimweg antraten, nahm der eine oder andere noch einen „doggy bag“ mit, manche dankten mit einer kleinen Spende.

Alles in allem eine schöne Veranstaltung, mit Rück- und Ausblick auf das vergangene und kommende Weinjahr. Auf viele weitere gesellige Stunden – nach getaner Arbeit, natürlich.

Regina Holzinger



Das kulinarische Angebot hatte für jeden Geschmack etwas zu bieten – mit/ohne Fleisch, deftig oder süß – alles war dabei.



Hier hat sich – aus Platzgründen auf der Theke – etwas Herzhaftes „reingeschummelt“ – wurde aber später mit Kuchen belegt.

Bergputz am 1. Januar 2024

Das neue Jahr startete gleich mit dem ersten Ereignis: Botho hatte um 11.00 Uhr zum Bergputzen aufgerufen. Eine Stunde später als gewöhnlich, aber er hatte Silvester Dienst, und bis alles aufgeräumt und verstaut war, war es 3 Uhr morgens. Die eine Stunde längerer Schlaf war ihm vergönnt! Botho hatte wie immer seinen Anhänger dabei, um die Überreste der Silvesternacht zu sammeln und zu entsorgen.

12 gut gelaunte Helfer, darunter Thorsten und seine Familie, trafen sich pünktlich vor dem Weinberghaus Bernd Witzel. Die kleine Gruppe war voller Tatendrang, auch die beiden Söhne von Thorsten waren mit Feuereifer dabei. Das Wetter meinte es relativ gut mit uns, obwohl der Wind ab und an kalt um die Ohren wehte und es auch hin und wieder ein wenig tröpfelte. Wie jedes Jahr wunderten wir uns, wie viel Müll uns die Feiernden hinterlassen hatten. Abgesehen von den vielen leeren Flaschen, Kron- und Sektkorken sowie Böllerresten hatten es uns dieses Jahr ganz besonders die vielen kleinen goldenen Plastikschnipsel angetan, die im Weißwein bis mindestens zur Parzelle 8 überall verstreut im Gras lagen. Sie glänzten zwar hübsch in der Sonne, aber es war ein unermüdliches Bücken, um diese goldenen Fitzelchen zu entfernen. Und immer, wenn man glaubte, jetzt endlich das letzte goldene Teilchen aufgesammelt zu haben, blitze doch wieder eins zwischen den Reben und Grashalmen hervor. Wir werden noch viele dieser goldenen Schnipsel im Laufe des Jahres finden ….



Goldene Schnipsel, die uns durch das Weinjahr begleiten werden.









Müll, wohin das Auge reicht.

Aber – man glaubt es kaum – nach ca. 1,5 Stunden war der Weinberg gesäubert. Und Botho's Anhänger war gefüllt mit etlichen Mülltüten und zahllosen Flaschen.

Nach dem fleißigen Einsatz hatte Botho Dips vorbereitet und auch nochmal Glühwein erwärmt. So saßen wir noch in gemütlicher Runde bis 13.30 Uhr zusammen.



Bald geschafft – die letzten Handgriffe.

Dann wurde natürlich alles wieder ordentlich aufgeräumt.

Am Flaschencontainer entsorgte Botho dann alle Flaschen und am Dienstag, den 02.01.24, fuhr er zur Entsorgungszentrale und leerte den Hänger. Es waren insgesamt 58 kg Müll!! Kaum zu glauben. Anschließend hat Botho dann noch die Glühweinbehälter im WBHBW abgeholt und wieder zuhause verstaut.



Im Hänger sammelten sich insgesamt 58 kg Müll!

Es hat – wie immer und trotz der Bückerei und der anhänglichen Schnipsel – Spaß gemacht. Aber gefragt haben wir uns schon, warum es anscheinend selbstverständlich ist, dass andere den „eigenen Unrat“ schon entfernen werden…

Regina Holzinger,
Botho von zur Mühlen



Das hochmotivierte und nach getaner Arbeit glückliche und hungrige Bergputzteam 2024.

Die Weinfreunde auf dem Bad Nauheimer Christkindlsmarkt

Nach längerer Pause waren wir wieder mit einem Stand auf dem Bad Nauheimer Christkindlsmarkt vertreten.

Dem Hüttenzauber ging ein Hüttenkaspar voran, da unsere vereinbarte Hütte nicht die Maße von 6m aufwies, sondern dann etwas kleiner mit nur 4m Länge war. Nichtsdestotrotz schickte sich das Aufbauteam an bereits am Donnerstagvormittag koordiniert von Peter & Botho und eifriger Unterstützung von Markus, Christian, Walter, Achim und Theo um die Hüttentechnik, Spülmaschine, Glühweinbehälter, Strom...etc. zu installieren.

Fortgesetzt wurde die Vorleistung am Freitagmorgen ab 9 Uhr mit dem Dekoteam Moni, Karin, Klaus-Michael, Uli M. und weiterer Unterstützung durch Botho und Peter um Glanz in die Hütte zu bringen. Ein tolles Banner mit den weinfreundlichen Weihnachtsgrüßen, dank Uli W., wurde an der Innenwand angebracht.

Vor der offiziellen Eröffnung des Christkindlsmarkt um 16 Uhr, der Johannisberger Vulkan war noch am Vorglühen, waren schon ab 15 Uhr die ersten Gäste da um diesen zu genießen. Er wurde in wochenlanger Vorarbeit von Uli M. auf deren Balkon in 10 x 10 Liter Eimern angesetzt und konnte dort in Ruhe, mit ausgerichtetem Blick auf den Johannisberg, „reifen“.

Es wurden unzählige Schmalzbrote geschmiert die weggingen wie „warme Semmeln“. Dank dem unermüdlicher Einsatz aller Verkaufsteams und super Wetterbedingungen haben wir einen Rekordumsatz eingefahren und viel Anerkennung für unser "Special" Johannisberger Vulkan erhalten.

Auch wenn es anstrengend war standen Spaß und Freude aller Beteiligten im Vordergrund.

Danke an alle hinter und auch vor der Theke für euren tollen Einsatz. Das verlangt nach einer Fortsetzung und wir sind bereits in brodelnder Vorfreude!

Uli Mittelstädt, Uli Welther


















Der Freundeskreis Weinanbau
Johannisberg Bad Nauheim wünscht


25 Jahre



