Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim e.V.

FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM E.V.

Nr. 106 – Ausgabe 2/2024
24. Jahrgang

Inhalt der Ausgabe

Vorwort der Redaktion 2
Ausblick auf Aktivitäten und Veranstaltungen 2025 2
Impressum & Redaktionsschluss 2
Unterstockbegrünung an unserem Weinberg 3
Die „Mähteams weiß und rot“ in unserem Weinberg 4
Das Oechsle-Mess-Team stellt sich vor 5
Das Spritzteam der Weinfreunde 2024 6
Meteorologischer Blick auf das ungewöhnlich nasse Weinjahr 11
Christkindlmarkt 12
Bothos Feuerzangenbowle die III. 14
Letzter Gemeinschaftseinsatz am 9. November 2024 15
Weinbergfreunde im Golfspiel erfolgreich 16
Weinfreunde erstmalig am Weinfest der CDU in Bad Nauheim 17
Mittsommerfest der Weinfreunde 20

Klick die Seitenzahl an und Du gelangst direkt zum Beitrag!











Vorwort der Redaktion

Hallo ihr Lieben!

So schnell ist ein halbes Jahr seit dem letzten Weingeflüster vergangen und wir bewegen uns mit schnellen Schritten dem Jahresende entgegen.

Einige sehr schöne Veranstaltungen wie das Mittsommerfest in der Kulturscheune, das CDU Weinfest am Goldstein oder der Christkindlmarkt in der Trinkkuranlage haben stattgefunden.

Doch unser Verein besteht aus so viel mehr als der Kulinarik und Festivitäten.

Hinter einem guten Wein stehen wir, die sich intensiv mit dem Weinbau beschäftigen. Angefangen von der Bodenbeschaffenheit über die Auswahl neu zu pflanzender Rebstöcke, Düngung, Bodenbegrünung, Wetter- und Spritzthematiken, Mähtermine, Oechslegradmessung sowie die beste Zeit für die Ernte usw.

Das sind die PZB's, die Mäh-, Spritz- und Messteams deren Arbeit immer im Hintergrund läuft und die mit dafür sorgen das wir jedes Jahr respektablen Wein und Sekt herstellen.

Damit wir alle etwas mehr über die Aufgaben der „Spezialteams" kennenlernen, wird es vermehrt Beiträge über weinfachliche Themen geben und ich freue mich sehr das sich für diese Ausgabe bereits einige „Schreiberlinge" gefunden haben. Da kann ich nur sagen: „Herzlichen DANK".

Das Weinjahr 2024 war ein Herausforderndes. Mit Erlaubnis des RP Darmstadt findet sich auf Seite 11 ein Auszug aus dem Wetterfax zu den klimatischen Bedingungen im Rheingau, welcher zwar nicht eins zu eins auf unseren Weinberg übertragbar ist, jedoch einen guten Einblick zulässt.

Jetzt wünsche ich euch ein besinnliches Weihnachtsfest, einen feuchtfröhlichen Rutsch, mit dem ein anderen Gläschen Wein oder Sekt, in das neue Jahr sowie eine kurzweilige Lektüre.

Eure Uli W.

Ausblick auf Aktivitäten und Veranstaltungen 2025





Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 31. Mai 2025 !

Impressum:
Redaktion:
Ulrike Welther

Texte und Bilder:
Rolf Dörr,
Regina Holzinger,
Christoph Knop,
Frank Mörsberger,
Bernd Ludwig,
Uli Mittelstädt,
Uli Schlör,
Michael Schreiber,
Reinhard Wenske

Für die Textinhalte sind die Verfasser eigenverantwortlich.

Unterstockbegrünung an unserem Weinberg

Während einer Parzellenbeauftragtensitzung (PZB) im Jahr 2022 hat Bernd Ludwig den Begriff „Unterstockbegrünung“ erwähnt. Gleichzeitig hat er auf ein Online-Seminar unseres Dezernat Weinbau, Bereich Integrierter Weinbau hingewiesen, dass sich u.a., auch mit diesem Thema befassen sollte.

Über einen Vortragenden aus Rheinland-Pfalz bekamen wir dort einen Hinweis auf den Samenhersteller Camena, der eine Samenmischung mit dem Namen „Mythopia 3 Unterstock, Niederwuchs“ angeboten hat. Diese Mischung besteht aus 3 verschiedenen Kleesorten (Horn-, Gelb- und Weißklee) sowie einer geringen Beimischung einiger Wildblumen.

Welche Vorteile einer Unterstockbegrünung mit Klee haben wir erwartet?

a) ein kompletter und geschlossener Bewuchs der Rebreihe hält die Feuchtigkeit im Boden und vermindert die Verdunstung, ein großer Vorteil gerade in den Dürrejahren von 2019 bis 2022.
b) Klee wurzelt tiefgründig, lockert daher den Boden, schafft Humus und ermöglicht eine gute Wasserzufuhr zu den ebenso tiefgründigen Rebenwurzeln.
c) Klee fixiert Stickstoff (N2) aus der Luft an seine Wurzeln und stellt diesen in gebundener Form anderen Pflanzen zur Verfügung, wie unseren Reben. Im Gegensatz zu Gras, das einer der intensivsten N-Verbraucher ist. Eine Düngung unserer Reben mit N-Dünger kann somit entfallen.

Aller Anfang ist schwer. In den 3 Parzellen 1 (Bernd Ludwig), 2 (Ulrich Schlör) und MP1 (Reinhard Wenske) haben wir im Frühjahr 2022 jeweils auf einigen Metern unserer Rebreihen den Boden von Bewuchs befreit, den Boden aufgehackt und für die Saat vorbereitet, den Samen, gestreckt mit Sojaschrot eingesät und danach mehrere Male kräftig gewässert. Unser gemeinsamer Erfolg gleich NULL!



Als im frühen Jahr 2023 doch einige Polster Klee zum Vorschein kamen, haben wir den Mut gefasst, um in einem Teameinsatz eine Kleeeinsaat an unserem gesamten Weinberg vorzunehmen. Ein Teil Saatgut wurde erneut mit 9 Teilen Sojaschrot gemischt. Durch das feuchte Frühjahr 2023 war diese Aussaat zum großen Teil erfolgreich, jedoch durch mehr oder weniger Saatmenge, ungleichmäßig. Durch eine zweite Nachsaat in 2024 haben wir nun eine nahezu 100%ige Kleeüberdeckung. Andere unerwünschte und teils „hartnäckige“ Beikräuter wurden zurückgedrängt und verschwanden aus dem Weinberg.



Bei einem Ausflug an die Mosel hat ein Winzer Rolf Dörr von seinen guten Erfahrungen mit dem Mulchen von abgemähter Unterstockbepflanzung berichtet.

Der Mulch soll den Boden vor zu viel Verdunstung bewahren, denn in trockenen Wochen wird die Bodenoberfläche sonst rissig. Weniger Verdunstung bedeutet auch, dass in der Zukunft weniger künstliche Bewässerung nötig ist.

In diesem Jahr 2024 ist es allerdings feucht, durch den vielen Regen ist der Boden nass. Auch unter solchen Bedingungen sei der Mulch nützlich. Bei Starkregen werde das Wasser erst einmal vom Mulch aufgenommen und tröpfele erst nach und nach in den Boden. Auch schützt der Mulch vor Erosion, also davor, dass Erde abgetragen wird,

Im Juli 2024 wurde der ausgewachsene Klee gemäht und als Mulchschicht zwischen die Rebreihen verteilt.

Bernd Ludwig und Reinhard Wenske

Die „Mähteams weiß und rot“ in unserem Weinberg

Mehrere Teams sind während eines jeden Weinjahres bei zahlreichen Einsätzen (jenseits der Gemeinschafts- und Sondereinsätze) im Weinberg intensiv tätig, u.a. das „Mähteam Rotwein“ unter Leitung von Matthias Kropp sowie das „Mähteam Weißwein“ unter meiner Leitung. Zu diesen beiden Teams möchte ich in Abstimmung mit Matthias Kropp hier kurz ein wenig berichten.

Zu dem **Team Weißwein** zählen aktuell Rita Berninger-Geske, Gerd Hildebrandt, Klaus Michael Jacob, Manfred Schmidt, Michael Schreiber und meine Wenigkeit. Mehr als 10 Mal im Weinjahr trifft man sich zum Einsatz, um die begrünten Flächen zwischen den Rebzeilen der Parzellen 1 bis 12, die Gassen dazwischen, aber auch die Nebenflächen unterhalb und oberhalb des Bereichs Weißwein, die Flächen zum Wald hin bzw. vor der Parzelle 1 sowie bei dem Rondell, wo wir uns alle ja immer vor den Gemeinschaftseinsätzen treffen, zu mähen.



Das Mähen im Bereich Weißwein ist einfacher als das im Bereich Rotwein, weil es hier nicht so steil ist; dafür sind aber die zu mähenden Flächen auch deutlich größer.

Hier wie dort wird eine meist recht schweißtreibende Arbeit verrichtet. Aber mein Team ist wunderbar eingespielt: Die Einsätze erfolgen witterungsbedingt meist recht kurzfristig angekündigt, jeder kennt seine Aufgaben, Erholungspausen zwischendurch werden gemeinsam gemacht, abschließend die Mäher gereinigt und wieder im Geräteraum des Weinberghauses bis zum nächsten Einsatz abgestellt. Nach getaner Arbeit gibt es regelmäßig ein gemeinsames, meist warmes Essen im oder am Weinberghaus.

Die Arbeit im Mähteam ist zwar recht anstrengend, macht aber trotzdem immer Spaß, auch weil man sich untereinander so gut versteht.

Je nachdem, wie viele Personen den Termin einrichten können, brauchen wir 2,5 bis 3,5 Stunden, um die Flächen im Weißwein zu mähen. Alle diese Stunden zählen aber als Einsatzstunden im Weinberg.

Da wir alle im Rentneralter sind, können die Einsätze jeweils kurzfristig abgesprochen werden. Aus gleichem Grund ist es aber auch wünschenswert und erforderlich, jüngere Mitstreiter/innen für dieses Team zu gewinnen. Fühlt Euch angesprochen und meldet Euch bei Interesse gerne bei mir unter der Rufnummer 06032/5426.

Zum **Mähteam Rotwein** gehören Jutta Haake, Oliver Loscher, Helge Weber und Matthias Kropp, Letzterer als Leiter dieses Teams. Dort wird der Rotweinhang, die MP1, die Zuwegung zur MP2 und die Ränder an den Blumenrabatten gemäht.



Da alle in diesem Team berufstätig sind und auch noch andere Verpflichtungen haben, war es im Weinjahr 2024 manchmal schwierig, mindestens 3 Personen zusammenzubekommen, die gemeinsam die Mäharbeiten durchführen konnten.

Auch waren die Herausforderungen in den Monaten Mai/Juni besonders groß, als das Gras wie wild wuchs. Das Team hat dann bis zu 10 Akku-Ladungen pro Einsatz leergefahren, so dass man manchmal eine kleine Zwangspause einlegen musste, bis die Akkus wieder geladen waren. Letztendlich hat es das Team aber immer geschafft, den Verpflichtungen nachzukommen. Daher ein großer Dank an alle Mäher/Mäherinnen für ihren Einsatz.

Man wird nächstes Jahr eine personelle Verstärkung bekommen, so dass das Mähteam Rotwein zuversichtlich in die Zukunft schauen kann.

Uli Schlör

Das Oechsle-Mess-Team stellt sich vor

Für das Jahr 2024 hat sich ein neues Oechsle-Mess-Team formiert. Das Ziel des Teams ist es, durch die regelmäßige Bestimmung der Oechslegrade, die Reifung der Trauben zu überwachen um dann den optimalen Lesetermin festzulegen.

Jutta und Yvette leiten das Team und werden von Oliver, Frank und Christoph unterstützt, wobei wir üblicherweise zu dritt eine Messung durchführen.



Für die Bestimmung der Oechslegrade sind die wichtigsten Reihen im Riesling und im Spätburgunder. Wir sammeln einen Querschnitt von Trauben. Zunächst gehen wir in den Weißwein und sammeln aus den festgelegten Reihen ein paar Trauben. Auf dem Rückweg geht es im Rotwein weiter und alle Proben werden sicher in unserer Sammelbox aufbewahrt. Wer es genau wissen möchte: Die Proben entnehmen wir aus den Parzellen/Reihen P4 R1+2, P7 R alle, P8 R alle, P9 R2, P12 R alle, P13-P15 R alle, P16-P18 R alle, P19 R alle, P20 R alle, MP1 R9+10.

Die eigentliche Messung machen wir im Weinberghaus Bernd Witzel. Was brauchen wir dafür? Natürlich ein Refraktometer! Und klares Wasser zum Spülen des Refraktometers. Denn nach jeder Messung wird das



Refraktometer gereinigt um die Messungen nicht zu verfälschen. Gleiches gilt natürlich auch für die Pipette, auch die muss nach jeder Oechsle Messung gespült werden. Schälchen aus der Küche, um die jeweilige Probe unverfälscht vorzubereiten komplettieren das Equipment. Am liebsten messen wir sonntags, weil dann nachmittags die Spülmaschine in Betrieb ist und das reinigen des Equip-



ments übernimmt. Insgesamt sind es neun Proben bzw. Messungen bei einem Termin. Alle sieben bis 14 Tage wird gemessen und es ist jedes Mal spannend zu sehen, wie sich die Oechslegrade je Fach/Rebenreihe verändert haben und wohin. Das hängt natürlich sehr von der vorangegangenen Wetterlage ab: Viel Sonne, dann erwarten wir eine Steigerung der Oechslegrade. Bei Regen kann sich der Wert auch verringern. Im Schnitt führen wir im Weinjahr 4 bis 5 Messungen durch. Los geht es im August und mit der Weinlese ist unsere Arbeit getan. Wir freuen uns schon auf die nächste Saison.

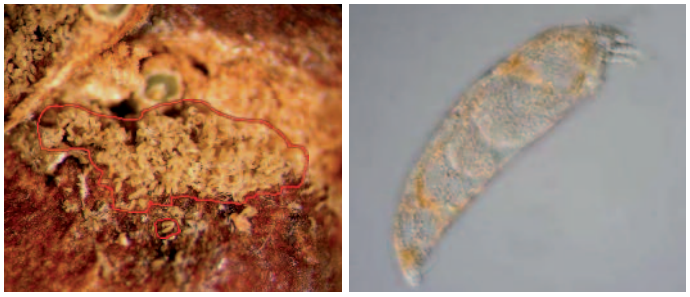
Christoph Knop



(Foto: F. Mörsberger)

Das Rebschutzjahr 2024 begann wie üblich mit der Bekämpfung der Kräuselmilben (*Calepitrimerus vitis*) und Blattgallmilben (*Eriophyes vitis*), die sich vornehmlich in den Weißwein-Parzellen 7-12 wohl zu fühlen scheinen. Sie verbringen den Winter in den Blattknospen oder unter der Rinde und wachen auf, wenn der erste Saft in die Triebe steigt.

Mit bloßem Auge sind die Mini-Spinnen nicht zu sehen.



Kräuselmilbenkolonie unter der Rinde (Vergrößert) (Wikipedia) & https://quizlet.com/hu/562543410/szolo-levelatka-calepitrimerus-vitis-flash-cards/

Im Frühjahr ist die einzige Möglichkeit diese kleinen Spinnentiere zu bekämpfen noch vor dem Beginn des Blattaustriebs, aber nachdem die Reben geschnitten und gegertet wurden.

Der richtige Zeitpunkt variiert von Jahr zu Jahr und orientiert sich am Knospenstadium der Reben. Die Knospen müssen im BBCH-Stadium[1] 3-5 d.h. kurz vor dem Wollstadium sein.

[1] Die Abkürzung steht offiziell für die **B**iologische **B**undesanstalt für Land- und Forstwirtschaft, **B**undessortenamt und **CH**emische Industrie. Der **BBCH-Code** (oder auch: **Die BBCH-Skala**) gibt Auskunft über das morphologische Entwicklungsstadium einer Pflanze.

Zum ersten Einsatz der Saison – nur im Weißwein – schulterten wir am 25.3.24 die Handspritzen und sprühten auf die Knospen eine wässrige Emulsion von Paraffinöl – einem Wirkstoff, der auch im Bio-Anbau erlaubt ist. Das Paraffin soll sich dabei als dünner Wachsfilm um die Knospen legen und dafür sorgen, dass der darin schlummernde Milbe im wahrsten Sinne des Wortes „die Luft ausgeht".

Dass uns das bisher nie wirklich 100 %ig gelungen ist, kann man dann leider nach dem Blattaustrieb feststellen, wenn einzelne Blätter bräunliche Verfärbungen zeigen und sich im späteren Stadium kräuseln (daher: Kräuselmilbe) bzw. sich kleine rundliche oder längliche Ausstülpungen auf den Blättern bilden, die auf den Befall mit der Blattgallmilbe (auch Rebenpockenmilbe genannt) hindeuten.



Schadbild Blattgallmilbenbefall (Oberseite, Unterseite) (Internet)

Die blasen- oder pockenartigen Aufwölbungen sind meist grün oder gelblich-grün gefärbt, können aber auch leicht rötlich sein. An den Unterseiten sind die Stellen im Bereich der Pocken von einem weißlichen, später auch bräunlichen, filzartigen Belag bedeckt.

Beide Symptome sind nicht besorgniserregend, auch wenn es jedes Jahr den einen Hobbywinzer oder die andere Weinfreundin gibt, die beim ersten Einsatz nach dem Blattaustrieb aufgeregt auf uns zukommt.

Die Milben fügen der Rebe keinen wirklichen Schaden zu. Sie haben weder einen Einfluss auf den Ertrag, noch auf die Gesundheit des Rebstocks – mit einer kleinen Ausnahme. Bei Stöcken die regelmäßig unter dem Befall mit der Kräuselmilbe leiden, verkürzen sich die Abstände der Triebknospen am jeweiligen Leittrieb, d.h. der sog. Internodien-Abstand verkleinert sich. In der Folge bildet die Rebe mehr Triebe aus, die dann nach oben wachsen. Mehr Triebe heißt: die Rebe muss sie mit Wasser und Nährstoffen versorgen. Deshalb zählen wir beim Gerten auch die Zahl der Augen (Knospen) je Trieb und vermeiden, dass pro Trieb mehr als 5-6 Knospen stehen bleiben.

Diese Triebe wachsen dann etwas dichter, können aber durch entsprechende Erziehung so verteilt werden, dass die Laubwand sich rechts und links des Stocks ausbilden kann.

Nach diesem alljährlichen Auftakt müssen wir mit den nächsten prophylaktischen Behandlungen warten, bis die Reben ausgetrieben haben und das 3-5-Blattstadium erreicht ist (BBCH 13-15).

Jetzt beginnt die Phase der Spritzungen mit Netzschwefel-Präparaten (z.B. Netzschwefel Stulln). Das ist elementarer Schwefel, der durch Hilfsstoffe in Wasser dispergierbar wird und sich dadurch im Sprühnebel der Handspritzpumpen fein auf die jungen Triebspitzen ausbringen lässt. Hierbei achten wir darauf, dass wir wirklich jede Knospe tropfnass mit der Schwefelbrühe benetzen.

Der Schwefel wirkt dabei zum einen vorbeugend gegen den Befall mit „Oidium“ dem „echten Meltau“ (*Erysiphe necator,* Nebenfruchtform *Oidium tuckeri*) einem unserer beiden größten Pilzfeinde im Weinbau.



Typisches Schadbild beim echten Mehltau an den Blättern (Gräulich weißer Pilzrasen) und den Trauben, sowie im Endstadium (aus dem Internet)

Schon 5-10% befallener Beeren im Lesegut, können den daraus hergestellten Wein später ungenießbar machen.

Schwefel ist ein anorganischer Wirkstoff, der auch im Bioanbau erlaubt ist, allerdings muss man den Schutzfilm ständig neu ausbringen, da die Wirkung nur oberflächlich ist und nicht “mitwächst“. Jedes neue Blättchen ist daher zunächst ungeschützt.

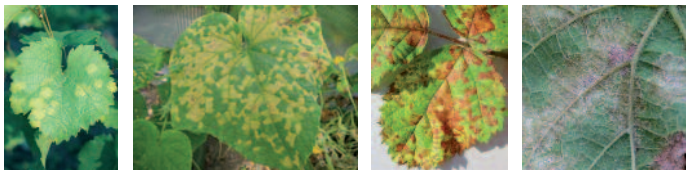
Die Mycel des echten Mehltaus überwintern zwischen der Knospenschuppen der Winteraugen oder in mumifizierten Beeren. Die Pilzhyphen wachsen sofort nach dem Aufbrechen der Knospen. Wenn sich die ersten grauen Beläge (Pilzmycel) auf den Blättern zeigen, ist es meist schon zu spät. Das Mycel bildet sogenannte Konidien aus (d.h. Sporenkörper), die in Windeseile (im Wortsinn) den ganzen Weinberg infizieren können. Der Pilz ist spezifisch für Reben.

Das heißt mit den ersten Blättchen beginnt der jährliche Wettlauf des Winzers mit dem Pilz. Oidium liebt Hochdruckwetter und kühle Nächte, denn dann bildet sich Morgentau, den die Sporen zum Keimen benötigen. Wenn es dann tagsüber mild ist, wächst das Pilzmycel besonders gut.

Aber Oidium liebt auch Phasen hoher Luftfeuchtigkeit und wechselhaftes Wetter mit gelegentlichen Schauern (nur keinen Dauerregen = permanente Blattnässe).

Das ist bei unserem zweiten „Feind“ ganz anders – dem „falschen Mehltau“, Peronospora (*Plasmopara viticola*) (kurz: Pero), der ebenfalls alle grünen Teile der Rebe befällt. Hier beginnt die Infektionsgefahr meist im Mai. Wir haben 2024 das erste Mal am 17.5. zusätzlich auch gegen diesen Pilz gespritzt. Zu Beginn verwenden wir zur Bekämpfung bevorzugt wieder ein „biologisches“ Mittel (Kaliumphosphonat), allerdings in Kombination mit einem chemischen Wirkstoff.

Der falsche Mehltau bildet zu Beginn die sogenannten „Ölflecken“ am Blatt. Auf der Blattunterseite sieht man dann einen feinen weißen Belag. Diese Stellen werden dann im weiteren Verlauf braun und trocknen ein.



(Bilder: Internet)

Die sog. Oosporen des Pilzes überwintern auf der Bodenoberfläche. Die Erstinfektion findet statt, wenn es zu einem Starkregen (z.B. bei Gewitterschauern) kommt und die Regentropfen beim aufkommen auf die Erde nach oben spritzen. Dabei nehmen sie die Pilzsporen mit, die dann auf die bodennahen Blätter gelangen und in die Spaltöffnungen eindringen.

Deshalb ist es so wichtig, im Frühjahr sämtliche Wildtriebe am Fuße der Rebstöcke und die Austriebe am unteren Stamm regelmäßig zu entfernen, sowie im späteren Stadium darauf zu achten, dass keine Reben auf dem Boden liegen.

Auch die Unterstockbegrünung wirkt positiv gegen eine Erstinfektion, weil sie das Zurückspritzen von Regentropfen erschwert. Allerdings darf das Grünzeug nicht zu hoch wachsen, damit es nicht selbst bis an die ersten Rebblätter heranreicht.

Wenn Triebe am Boden liegen, dürfen sie niemals wieder eingefädelt werden, denn damit holt man sich ganz sicher die Pilzinfektion in den Stock. **Was auf dem Boden liegt, muss abgeschnitten werden!** Beim späteren Entblättern achtet man dann auch darauf, dass man vorzugsweise solche Blätter entfernt, die bereits Symptome einer Pilzinfektion zeigen und sammelt diese im Eimer, um sie außerhalb des Weinbergs zu entsorgen.



An den Trauben zeigt sich der Peronospora Befall sehr typisch. Erst einzelne Beeren dann immer mehr werden faulig, braun und trocknen dann später ein. Während der Oidiumbefall zu einem deutlichen Geschmacksfehler im Traubenmost und Wein führt, vermindert Pero „nur“ den Ertrag

Nasse Sommer (warm, feucht) befördern das Peronospora-Befallsrisiko.

Die Spritzteam-Leute sind im Verein diejenigen, die wirklich jeden einzelnen Stock sehen! Daher sollten deren Hinweise auf dringend erforderliche Pflegemaßnahmen unbedingt Gehör geschenkt werden.

Welche Mittel in welcher Dosierung und ab welchem Wachstumsstadium eingesetzt werden, lernt man in der recht anspruchsvollen Sachkunde-Ausbildung beim Weinbauamt. Die Kenntnisse müssen außerdem alle 2 Jahre durch die obligate Teilnahme an Seminaren des Weinbauamts aufgefrischt werden.

Zusätzlich orientieren wir uns an den wöchentlichen Empfehlungen in den Rundschreiben des Weinbauamtes („Wetterfax“). Diese enthalten die Wettervorhersage für den Rheingau und die daraus über Modelle berechneten Wahrscheinlichkeiten für Pilzinfektionen. Außerdem werden konkrete Empfehlungen zu den Spritzmitteln und Aufwandmengen gegeben. In der jährlich aufgelegten Rebschutzbroschüre finden sich dann auch detaillierte Informationen über die Wirkstoffe, Handelspräparate, Anwendungshinweise, die Einteilung in die Resistenzklassen und allgemeine Sicherheitsempfehlungen im Umgang mit den Chemikalien.

Wichtig beim Einsatz der chemischen Wirkstoffe ist dabei der ständige Wechsel der zugelassenen Spritzmittel je nach Wirkstoffgruppe, um einer Resistenzbildung vorzubeugen. Die Pilze sind Überlebenskünstler. Sie würden sich sehr schnell der Bekämpfung durch Mutation ihres Erbguts entziehen.

Aufgrund der immer stärkeren Beschränkungen bei den Fungiziden durch auslaufende EU-Zulassungen, kann das Resistenzmanagement zu einer echten Herausforderung werden – vor allem für uns Hobbywinzer, die wir ja relativ wenig Spritzmittel für unseren Weinberg benötigen, aber Gebinde kaufen müssen, die für den Erwerbsanbau abgepackt werden.

Wenn dann Zulassungen für bewährte Wirkstoffe nicht mehr verlängert werden, sind die Aufbrauchfristen für Restmengen für uns oft viel zu kurz, d.h. im ungünstigsten Fall: Sondermüllentsorgung. Auswahl und Beschaffung der Spritzmittel und das Lagermanagement sind somit durchaus knifflig zumal die Mittel auch immer teurer werden. Nach dem „Aus“ für die Steinfurther Rosenunion ist es zudem schwieriger geworden, die Mittel zu beschaffen. Einige müssen wir mittlerweile im Online-Handel beziehen.

Ab Mai sind wir dieses Jahr fast jede Woche, wenn es die Witterung zugelassen hat, mit den Motorspritzen am Berg unterwegs gewesen. In der Saison 2024 waren wir insgesamt 17 Mal im Einsatz – das ist **neuer Rekord**, aber auch die Folge eines am Ende wieder eher schwierigen Rebschutz-Jahres.

Die Klimaveränderungen führen auch in unseren gemäßigten Regionen inzwischen zu nicht mehr wegzudiskutierenden Wetterphänomenen, die sich auf die Rebengesundheit unmittelbar auswirken. Trockenperioden, heiße Sommer dann wieder Starkregen setzen auch den tiefwurzelnden Rebstöcken mit der Zeit zu und machen sie anfälliger für Schaderreger.

Wir Ihr mitbekommen habt, sind wir nur durch die wöchentlichen Einsätzen, die auch für das Team eine hohe Belastung (zeitlich und körperlich) darstellten, am Johannisberg trotzdem glimpflich davongekommen.

Es sah sogar bis Mitte Juli richtig gut aus in unserem Weinberg im Vergleich zu den Rheingau-Lagen, die bis dahin schon bis zu 50% Ernteausfall melden mussten.

Unser Winzer Max Katz konnte es nicht glauben. Er kam am Sonntag den 21.7.24 zu uns, um mit mir zusammen den Weinberg eingehend zu inspizieren. Er war hocherfreut und ich sehr erleichtert, dass wir keinen nennenswerten Pilzbefall an unseren Reben feststellen konnten. Ganz vereinzelt zeigten einige Blätter im Rotweinhang Anzeichen von Peronospora.

Also bis dahin haben wir alles richtig gemacht. Das gute Zeugnis von Max Katz hat auch das Spritzteam motiviert, die Einsätze weiterhin so engmaschig fortzusetzen.

Nur der verwahrloste Weinberg des verstorbenen Prof. Peil war in einem schlechtem Zustand und bleibt damit eine

permanente Gefahr für Sporenflug und damit ein Infektionsrisiko für unsere Reben.

Doch dann hat es uns doch noch erwischt!

Wirklich über Nacht zeigten sich vor allem in der Musterparzelle 1 auf einmal die typischen Pilzsymptome des echten Mehltaus.

Jetzt hieß es schnell handeln! Mit einer sogenannten Traubenwäsche mit „Backpulver“ haben wir die Musterparzelle dann mit ca. 150 l Spritzbrühe (eine Menge, die sonst für den gesamten Weinberg reicht) tropfnass behandelt. Für diese Menge mussten wir allein 2 h nur in der Parzelle arbeiten!

Neben dem Wetter – es darf vorher nicht geregnet haben, hinterher muss es mindestens 3-4 Stunden trocken bleiben und es sollte möglichst windstill sein – kommt hinzu, dass wir die Gäste des Café Johannisberg nicht belästigen möchten.

Wer freut sich schon, wenn er beim Feierabend- Weizenbier auf der Terrasse von den Weinfreunden durch Motorenlärm stundenlang belästigt wird. Außerdem gibt es „kritische“ Beobachter*innen, die in den Sprühnebelschwaden zwischen den Rebzeilen gleich Teufelszeug wittern.

Um Diskussionen mit Spaziergänger*inen zu vermeiden und Nachbarschaftskonflikte erst gar nicht zu provozieren, beschränken wir uns daher auf die Ruhetage des Cafébetriebs. Wenn dann das Wetter nicht zum Spritzen taugt, haben wir ein großes Problem.

Teilweise waren wir daher auch schon morgens um 8 Uhr im Weinberg zugange oder haben die Arbeit auf zwei Einsätze an aufeinanderfolgenden Tagen verteilen müssen.

Das verlangt spontane Einsatzbereitschaft und hohe Flexibilität, was es für Noch-Berufstätige nicht einfach macht. Und diejenigen, die zwar „Zeit“ hätten, sind oft körperlich nicht mehr die Fittesten, so dass wir bei der Einsatzplanung auch die individuellen Einschränkungen berücksichtigen müssen.

Deshalb sind junge, kräftige Leute im Spritzteam immer willkommen! Nicht zuletzt brauchen wir für einen effizienten Einsatz immer mindestens vier Leute an den Spritzen!

In der MP2 mit zwar gut gemeinten, aber sturzgefährlichen Anschüttungen von grobem Ast-Mulch und wegen der schlechten Terrassierung der Gassen arbeiten wir seit diesem Jahr nur noch mit alpiner Seilsicherung. Berthold Meyer sichert die Kollegen von der Aussichtsplattform aus. Das bedeutet einen deutlich höheren Zeitaufwand für diese paar Rebzeilen, aber gleichzeitig minimiert es das Unfallrisiko.

Auch im Rotweinhang haben wir mit lokalen Tücken zu kämpfen. Wenn die Parzellen nicht gut gepflegt sind, d.h. lange „Rebenlassos“ quer über die Gassen hängen, verfangen sich die Motorspritzen darin. Vereinzelt wieder gut gemeinte, aber im hohen Gras oft verborgene Trittstufen, sind tückische Stolperfallen. Versucht man dann einen Sturz aufzufangen und greift nach einem abgefaulten Pfahl, der nur noch durch die Spanndrähte gehalten wird, liegt man schnell am Boden. Im Rotwein arbeiten wir daher nur noch mit „Spikes“ an den Schuhen. Wer schon einmal mit einer laufenden 25 kg schweren Motorspritze auf den Rücken gefallen ist, weiß diese Steighilfen inzwischen zu schätzen (außer einem, der sie gelegentlich verliert oder sowieso meist vergisst, gell Thorsten).



Zum Ende der Spritzsaison im August kommt dann noch ein weiterer Pilz ins Spiel, der zwar nicht gefährlich ist, aber auch nicht überhandnehmen sollte: der Botrytis-Pilz.

Er ist für die „Edelfäule“ an den Trauben (Grauschimmel (*Botrytis cinerea*)) verantwortlich, aber nur dann erwünscht, wenn er erst kurz vor der Ernte die Trauben besiedelt. Er macht die Traubenhaut porös. Dadurch kann Wasser verdunsten, der Saft wird konzentriert und der Traubenmost süßer. Tritt die Botrytis-Infektion aber zu früh auf, kann es auch zu Fäulnis kommen.

Ein Nachteil von Botrytis-Befall ist, dass die Trauben im letzten Reifestadium anfälliger für andere Schadpilze werden z.B. weiteren Schimmelpilzen, die auch Mycotoxine (sehr giftig) bilden und Geschmacksfehler verursachen.

Daher spritzt man gegen Ende der Reifezeit ein Botryzid. Dies darf man tatsächlich nur einmal pro Saison machen, weil der Pilz sehr schnell resistent werden kann, Es gibt nur noch wenige zugelassene Wirkstoffe. Wir haben das auf Anraten von Max schon etwas früher als sonst am 16.8. im Weißwein und den Musterparzellen gespritzt. Der Rotwein blieb bisher von dieser Infektion verschont.

Die letzte Behandlung erfolgte dann am 2.9.24 mit einer nochmaligen Stopp-Spritzung im Weißwein (Traubenwäsche mit Backpulver), nachdem sich in den waldnahen Parzellen am Ende doch noch stärkerer Oidium-Befall zeigte.

Nach dem Einnetzen der Rebstöcke ist für das Spritzteam die Saison zwar beendet, was aber nicht heißt, dass danach nicht noch Schäden an den Trauben entstehen können.

Wenn Wespen sich am Traubensaft gütlich tun, verletzen sie die Beeren und Bakterien und Pilze können eindringen. Das kann zur Essigfäule führen, was wir ja in 2023 leidvoll erfahren haben.

Wir erwarten, dass sich durch die im nächsten Frühjahr hoffentlich erfolgende Rodung der Peil'schen Reben für unseren Weinberg eine Entlastung des Pilzdrucks im Weißwein ergeben wird.

Außerdem sollten wir im nächsten Jahr rechtzeitig mit dem vorsichtigen **Teil-**Entblättern der Reben auf der Schattenseite beginnen, damit die Trauben nach einem Schauer schneller abtrocknen können.

Ob wir wieder jede Woche ausrücken werden, hängt auch davon ab, wie viele neue Mitglieder (m/w/d) wir im Spritzteam willkommen heißen dürfen.

Zu den Spritzeinsätzen kamen dieses Jahr noch zwei Sonder-Einsätze zum bedarfsgerechten Ausbringen von Mineraldünger (Magnesium und Kalium), das Botho, Markus, Thorsten und ich unterstützt von Bernd Ludwig übernommen haben.

Hier noch ein paar Daten und Zahlen:

Mitglieder des Spritzteams 2024 waren:

Moritz Arlt	Ein routinierter Mann an der Spritze, gern noch öfter gesehen.
Markus Birkenstock	Bedauerlicherweise zu ärztlich verordneter Passivität gezwungen, aber als Ersatzeinsatzleiter und Caterer hoch willkommen. 2025 wieder voll eingeplant
Michael Charbonnier	Musste sich leider aus dem Team verabschieden
Achim Happek	Einer der treuesten Kollegen im Team. Leider gesundheitlich bedingt ausgeschieden und seiner Krankheit im November erlegen.
Manfred Kuntzsch	Immer gründlich und meist der Letzte beim Pumpenreinigen :-)
Berthold Meyer	Unser Bergführer und Experte am Seil!
Thorsten Michalek	Der Rotwein-Express, für den man gern mal ein extra Fässchen Brühe ansetzt. Einer der wenigen, der sich auch noch ungesichert in die MP2 wagen.
Yvette Mittler	Nein, nicht die Quotenfrau, aber leider die Frau, die montags nie kann. Im Weißwein mit der Handspritze aber hoch konzentriert und sehr penibel!
Udo Moritz	Unermüdlich im Einsatz!
Peter Pirl	Auch fast immer dabei
Jürgen Semler	Bei zahlreichen Einsätzen dabei und überall einsetzbar
Botho Von Zur Mühlen	Der Spritzen-Flüsterer, scheint inzwischen am Berg zu wohnen.
Joachim Zender	Die Zuverlässigkeit in Person, wenn er mitmachen kann und weithin am weißen Overall zu erkennen!
Uli und Renate Schlör	Die Top-Caterer in 2024, leider nicht mehr in der neuen Saison. **Wir suchen dringend Ersatz,** falls es sich Uli und Renate nicht doch noch mal überlegen. Bitte!!!
Burkhart Rüster & Uschi Brauner	Immer zur Stelle, wenn es mit dem Schlör'schen Catering mal nicht klappt
Frank Mörsberger	Einsatzleiter, Motivator, Springer, Vorbereiter, Logistiker, Buchhalter und Berichteschreiber

Einsätze: 17
Spritzbrühe ausgebracht: ca. 2.000 Liter
Arbeitsstunden gesamt: ca. 265 h

Dr. Frank Mörsberger
Leitung Pflanzenschutzteam
im Freundeskreis Weinanabau am Johannisberg e.V. Bad Nauheim

Ein meteorologischer Blick auf das ungewöhnlich nasse Weinjahr 2024

Auszug aus dem Wetterfax vom 18.11.2024 des RP Darmstadt, Dez. Weinbau und Hochschule Geisenheim
von Frau Plückhahn, Deutscher Wetterdienst

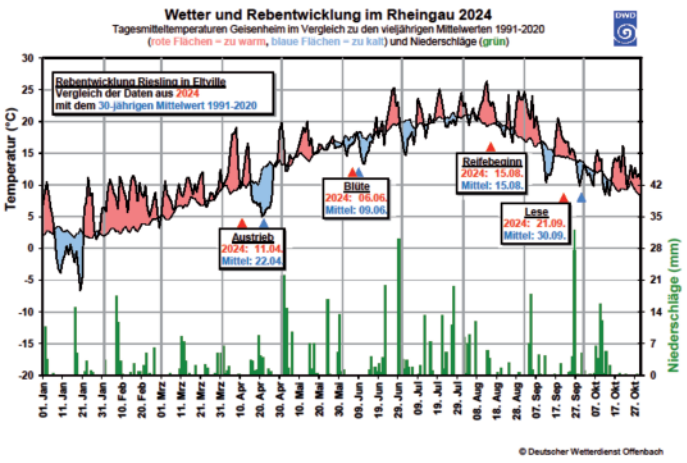
Der Winter 2023/2024 war nur ganz zu Beginn ein „Winter wie früher“, zum Teil mit Schnee und mäßigem Frost. Ab dem 8.12.2023 zeigte uns der Winter jedoch seine „warme Schulter“ – es dominierte sehr milde, unbeständige Witterung. Allein in der zweiten und dritten Januarwoche wurde es nochmal winterlich, teils mit Dauerfrost, mäßigem bis strengem Nachtfrost, massivem Eisregen und Schnee. Zur kältesten Phase vom 19. bis 21.01.2024 sanken die Temperaturen an den Rheingauer Wetterstationen in 2 m Höhe auf -7 °C bis -12 °C (Hochheim). In Höhe der Bogrebe wurden Tiefstwerte zwischen -7,8 °C (Erbach) und -13,5 °C (Hochheim) gemessen. In der Januarbilanz lagen die Temperaturen im „Normalbereich“. Es folgte der mit Abstand mildeste Februar seit Aufzeichnungsbeginn 1885! So war der meteorologische Winter 2023/2024 (Dezember, Januar, Februar) in der fast 140-jährigen Geisenheimer Reihe mit einer Abweichung von +2,4 K insgesamt der zweitmildeste (hinter 2006/2007). Die Niederschlagsbilanz wies ein Plus von rund 36 mm auf.

Der Frühling startete sehr mild und wechselhaft, die Auffüllung der Bodenwasservorräte setzte sich fort. Die Märztemperaturen waren eher „Apriltauglich“ und spätwinterliche Kälterückfälle blieben zunächst aus. So kam die Vegetationsentwicklung früh in Schwung und schon am 11. April wurde im Referenzweinberg in Eltville der Austrieb beobachtet. Nach der Monatsmitte erfolgte allerdings ein Temperatursturz: In den Nächten zum 22. und 23. April sanken die Temperaturen im Rheingau in 2 m Höhe auf 0 bis -1,9 °C, in Höhe der Bogrebe sogar auf -0,8 bis -2,9 °C. Dennoch kam der Rheingau – verglichen mit den meisten anderen Weinanbaugebieten – noch mit einem „blauen Auge“ davon. Die Rebenentwicklung wurde ausgebremst und kam im extrem nassen „Wonnemonat Mai“ trotz Erwärmung nur langsam wieder in Gang. Letztendlich lagen die Frühlingstemperaturen 1,2 K über dem Mittelwert von 1991 bis 2020. Dabei erreichten die Niederschlagssummen 177 mm – 58 mm mehr, als im langjährigen Mittel. Davon war das Gros im Mai zu verzeichnen: Fast alle Messstationen im Rheingau zeigten Monatssummen von mehr als 100 mm! Die Sonnenscheindauer verfehlte ihr „Frühlingssoll“ um fast 80 Stunden.

Der Sommer war geprägt durch häufige Niederschläge und ein „Auf“ und „Ab“ bei den Temperaturen. In den 1980er Jahren hätte man das einen „typisch mitteleuropäischen Sommer“ genannt, allerdings war der Sommer 2024 auch im Vergleich zu den 80er Jahren vergleichsweise nass. Zunächst stellte sich in der ersten Junihälfte trocken-sonnige aber kühle Witterung ein, während derer der Blühbeginn im Referenzweinberg erfolgte. Die zweite Junihälfte verlief wärmer und wechselhafter, abgesehen von einer trocken-heißen Phase vom 23. bis zum 28., die am 29. durch nahezu flächendeckenden gewittrigen Starkregen (20 bis 35 mm) beendet wurde. Auch Juli und August gestalteten sich wechselhaft, teils mit Gewittern, Starkregen und Hagel. Zumindest nahmen im August trockene Phasen an Häufigkeit und Andauer zu. Insbesondere im Juli wurden erneut weit überdurchschnittliche Niederschläge gemessen. Spitzenreiter war Frauenstein mit einer Julisumme von rund 100 mm. Hitzestress und Sonnenbrand blieben die Ausnahme. Die Rebenentwicklung verlief nahezu normal, die häufigen Niederschläge und die zeitweise hohe Luftfeuchte forcierten jedoch den Krankheitsdruck.

Der September 2024 fiel trotz einer längeren niederschlagsarmen und vorübergehend kühlen Phase zu nass aus. Bereits Ende September wurde die Niederschlagssumme erreicht, die im Durchschnitt in Geisenheim im gesamten Jahr fällt. In der Vegetationsperiode (April bis Oktober) war mit 478 mm Niederschlag ein Plus von 151 mm zu verzeichnen! Ähnlich nass war es zuletzt in der Vegetationsperiode 2000. Die Temperaturen übertrafen mit 16,5 °C nur knapp den Mittelwert (15,7 °C), die 1341 Sonnenstunden lagen im Normalbereich.

Kurz zusammengefasst: Auch im Weinbaujahr 2024 sorgte die Witterung für Herausforderungen. Zumindest verursachten Spätfrost und Hagel nur örtlich stärkere Schäden. Bemerkenswert: In den vergangenen 16 Monaten (seit Juli 2023) lagen die Niederschlagssummen der Einzelmonate in Geisenheim jeweils über den Mittelwerten – wenn auch in manchen Monaten nur knapp. Dementsprechend war die Bodenfeuchte im Oberboden über weite Strecken überdurchschnittlich. Damit wurden die Bodenwasservorräte nach der seit 2018 zeitweise gravierenden Trockenheit erstmals bis in tiefere Schichten aufgefüllt. Dies ist allerdings kein Garant dafür, dass das Thema Trockenheit „vom Tisch“ ist, sondern vielmehr die Bestätigung für die Zunahme extremer Verhältnisse.



Christkindlmarkt 13. bis 15. Dezember 2024

Am 10. Dezember schickte Uli M. die letzte Mail zum Ablauf. Alles war wieder perfekt organisiert, alle Teams waren eingeteilt.

Los ging es mit dem Aufbau am Donnerstag ab 13 Uhr, die Fortsetzung folgte Freitag ab 9 Uhr.



Das außerordentlich engagierte Aufbauteam zeigte sich sichtlich zufrieden und das Ergebnis „Glanz in der Hütte“ konnte sich sehen lassen!



Und dann ging es auch schon überpünktlich vor 16 Uhr, und damit vor der eigentlichen Öffnung, los mit dem ersten Ausschank des Johannisberger Vulkans. Fortan herrschte großer Andrang in unserer Hütte. Die Schicht „Herrenrunde“ hat sich für das „Hüttendiplom“ qualifiziert. Die darauffolgende „Damenrunde“ hat eingeheizt, aber auch ihr wurde eingeheizt! Worauf die Damen mehr als (nur) eine prickelnde kühlende Erfrischung benötigten!

Nach diesem gewinnträchtigen Auftakt ging die Hüttengaudi am Samstag und Sonntag mit gemischten Teams weiter.

So war jeweils für die Nachmittagsteams an beiden Tagen wieder „die Hölle“ los. Immer gerade rechtzeitig konnten gespülte Gläser nachgeliefert werden, das galt auch für die stete Überprüfung und das Nachfüllen der Heißgetränke.

Unser Vulkan wurde immer wieder hoch gelobt: „…. der beste Glühwein auf dem ganzen Markt….“. Amüsante Spekulationen um die Zutaten wurden vorgetragen und haben sehr erheitert. Nach dem Rezept wurde gefragt, aber das blieb und bleibt ein streng gehütetes Geheimnis und Erbe unseres Bernd Witzel.

Die Beliebtheit beweisen auch die Zahlen: Von den 10 x 10 Litern eingelegter „Vulkanfrüchte in Hochprozentigem“ wurden neun Eimer geleert, also ca. 90 Liter ausgeschenkt, wie im Vorjahr.

Fast „pünktlich“ zur letzten Schicht verweigerte die Spülmaschine ihren Dienst – genug gespült! Verzweifelte Versuche einer Instandsetzung waren erst wieder zum Marktende erfolgreich. Dank der fleißigen Abendschicht waren zum Glück während der Übergangsphase noch ausreichend saubere Gläser vorbereitet, sodass kein Gast warten musste und unser „Special“ bis zum Marktende verkauft wurde.



Was wurde noch verkauft und somit getrunken und verspeist?

- Ca. 70 Kisten Glühwein (à sechs Flaschen)
- 15 Kisten Kinderpunsch (à sechs Flaschen)
- Diverse Sekte aus dem Grimm’schen Keller
- Weinproben aus unserem Weinberg. Alle 50 Probiergläser haben „Liebhaber“ gefunden!
- Sechs große Landbrote (vier vom Rockenbäcker, zwei vom Künkel) mit ca. sechs Kilogramm leckerem Tuppi-Schmalz bestrichen

Mit Stolz können wir auch im zweiten Jahr unserer Teilnahme am Bad Nauheimer Christkindlmarkt im tollen Ambiente der Trinkkuranlage einen großen Erfolg verbuchen. Dieser Erfolg, gepaart mit viel Spaß und Begeisterung, zeigte uns ganz neue, bisher unbekannte Seiten des einen oder anderen! Schön, dass die Weinfreunde immer wieder überraschen.

Alle „Helferlein“ waren „spitze“ und der vereinte Einsatz hat unsere Vereinskasse sensationell klingeln lassen!

An dieser Stelle ein besonderer Dank an die wichtigsten Wichtel Peter und Botho. Danke, dass ihr an Uli's Seite wart. Eure technische und logistische Unterstützung ist das Fundament für unseren Gesamterfolg bei diesem Vereinsereignis.

Mit einem herzlichen Dankeschön und der Vorfreude auf alles Neue in unserem Vereinsleben im Jahr 2025 wünschen wir euch allseits eine gute Zeit.

Text: Regina Holzinger und Uli Mittelstädt
Bilder: Regina Holzinger, Uli Mittelstädt und Reinhard Wenske















Es brodelt – Bothos Feuerzangenbowle die III.

An einem kalten Novemberabend versammelten wir uns, um einen der charmantesten Klassiker der deutschen Filmgeschichte zu genießen: „Die Feuerzangenbowle“. Doch nicht nur der Film, sondern auch unser charmanter Gastgeber Botho mit seinem unverwechselbarem Gebräu sollten an diesem Abend die Hauptrolle spielen.

Nach dem Eintreffen der Gäste dauerte es nicht lange, ein betörender Duft erfüllte den Raum und warmer Rotwein verfeinert mit Bothos Geheimrezepturen köchelte leise im Topf. Über der großen Bowle thronten ein Zuckerhut und ein Schöpflöffel voll Rum. Als schließlich das Feuer entzündet wurde und die Flammen den Zucker zum Karamellisieren brachten, entstand ein faszinierendes Schauspiel. Blaue und orange Flammen züngelten magisch um den Zuckerhut, während die süße, würzige Flüssigkeit allmählich in die Bowle und anschließend in unsere Gaumen tropfte. Mit dampfenden Tassen in der Hand und einer kleinen Stärkung waren wir bereit für Heinz Rühmanns unvergessliche Darstellung des Schriftstellers Dr. Johannes Pfeiffer. Von der ersten Szene an, in der die berühmte Frage „Wat is’ ’ne Dampfmaschin’?“ gestellt wird, erfüllte der Raum sich mit Gelächter. Die humorvollen Streiche, die Pfeiffer und seine Klassenkameraden in der fiktiven Kleinstadt erlebten, erinnerten uns an eigene Jugendstreiche – Geschichten, die an diesem Abend ebenfalls lebendig wurden.

Die Kombination aus Rühmanns augenzwinkerndem Spiel, der nostalgischen Kulisse und den pointierten Dialogen machte es leicht, in die heitere Welt der 1940er Jahre einzutauchen. Immer wieder schauten wir uns an, stießen mit unseren Tassen an und lachten herzlich über die zeitlosen Witze, die auch heute noch zünden.

Die Feuerzangenbowle, mit ihrem warmen, leicht beschwipsten Charakter, verstärkte die Atmosphäre der Gemütlichkeit. Jede Runde schmeckte intensiver, während das Zusammensein uns enger zusammenschweißte. Die Flammen des Films und die Flammen der Bowle schienen in harmonischem Einklang zu brennen, und wir alle spürten, wie sich eine fast vergessene Art von Gemeinschaft entfaltete – eine, die aus Geschichten, Traditionen und dem einfachen Glück bestand, im Moment zu sein.

Als der Abspann des Films lief und Heinz Rühmann uns mit seiner charmanten Verbeugung verabschiedete, ließen wir den Abend mit anregenden Gesprächen und später auch noch etwas Musik und wildem Tanz Musik ausklingen. Die Bowle war längst geleert, die Flammen erloschen, doch das Vergnügen blieb.

Ein Abend mit der Feuerzangenbowle – dem Getränk und dem Film – ist mehr als nur ein Zusammentreffen. Es ist eine Reise in eine Welt voller Humor, Wärme und Tradition, die auch in der heutigen Zeit eine wohltuende Wirkung hat. Es war ein Abend, der nicht nur den Gaumen, sondern auch die Seele berührte, und er wird uns allen in schöner Erinnerung bleiben.
Einen ganz herzlichen Dank an Botho, Sabine und Karin für dieses tolle Event. Wir freuen uns auf November 2025.

Uli M.







Letzter Gemeinschaftseinsatz am Samstag, 9. November 2024

Botho hatte zum letzten Einsatz in diesem Jahr gerufen. Auf dem Programm standen

- Laub etc. rund um das WBHBW entfernen
- Dachrinnen und Glasdach der Weinlaube reinigen
- Ermittlung schadhafter dicker Pfosten
- Lager aufräumen

Also kurz gesagt: sauber machen

Der geplante Punkt „Weinbergbegehung zum Zweck der Ermittlung kranker Reben“ hatte sich erledigt, da die Rebstöcke bereits alle Blätter abgeworfen hatten. Das muss dann im neuen Jahr in Angriff genommen werden.

Es fanden sich 35 hoch motivierte Mitglieder vor dem Weinberghaus ein, drei weitere hatten den Thekendienst übernommen.

Da der Parkplatz voll mit Blättern war, haben wir die ankommenden Fahrzeuge „verjagt“ – indem die „Frühen“ einfach anfingen, Blätterhaufen aufzuschichten. Aber das Ergebnis konnte sich sehen lassen – ein Parkplatz wie im Bilderbuch. Überall wuselten die fleißigen Helferlein: auf dem Dach, vor dem Weinberghaus, auf der Treppe – kein Blatt, kein Strauch, keine Rose war sicher.

Im Lager wurde auch geräumt – Hilfe hatten die drei Fleißigen dankend abgelehnt – es war einfach zu eng für weitere Helfer. Und tatsächlich – nach eineinhalb Stunden waren wir fertig, die Arbeit war getan. Die Sonne war zwar nicht mehr erschienen – aber das hatte niemanden gestört. Und so beendete Botho den Einsatz etwas früher.
Das Weinberghaus war auch schon geöffnet, Speisen und Getränke in der neuen Küche vorbereitet, und alle konnten sich an den angebotenen Leckereien erfreuen.

Außer den „Lagerarbeitern“, die wollten es echt wissen und räumten noch etwas länger hin und her – und auf. Bis alles passte.
Aber es war genug für alle da, jeder wurde satt.
Alles in allem ein schöner, letzter Gemeinschaftseinsatz.

Regina Holzinger











Weinbergfreunde im Golfspiel erfolgreich

Im Oktober fand das Seniorengolf-Abschlussturnier im Golfclub Attighof Golf & Country-Club in Waldsolms-Brandoberndorf statt, bei dem insgesamt 13 Mannschaften à 4 Personen um den begehrten Titel des Bruttosiegers kämpften. Unter den 52 Teilnehmern waren auch vier Vereinsmitglieder unseres Vereins, die an diesem Tag als „Weinberg-Vierer“ an den Start gegangen sind.

Mit Präzision und Geschick bewältigten Rita Berninger-Geske, Klaus-Michael Jacob, Michael Schreiber und Thomas Steyer die anspruchsvollen Fairways und Greens des Golfclubs Attighof. Jeder Schlag konnte aufgrund des vorgegebenen Spiel-Modus ‘Texas Scramble’ besprochen und mit bedachter Strategie und Konzentration ausgeführt werden, was sich letztendlich als Schlüssel zum Erfolg herausstellte.

Nach einem spannenden Wettkampf und zahlreichen Herausforderungen auf dem 18-Loch-Platz war es nach einem wunderbaren Abendbuffet endlich soweit – die Ergebnisse wurden verkündet. Die Golfer vom Weinberg (allesamt Mitglieder im Golfclub Attighof) konnten ihr Glück kaum fassen, als ihr Team als erster Bruttosieger mit erreichten 65 Punkten unter den 13 Mannschaften hervorging.

Die Freude und Begeisterung der vier Golfer war groß, als jeder von ihnen mit einer guten Flasche Sekt als Sieger des Turniers geehrt wurde. Ihr Teamgeist, den alle vier ja schon von den Arbeiten am Weinberg gewohnt sind, hatte sich an diesem Tag wieder einmal ausgezahlt.

Die Weinberg-Golfer wurden für das tolle Ergebnis von ihren Mitstreitern gebührend gefeiert und waren sich einig, das dieser tolle Golftag auch wieder einmal eine wunderbare Werbung für unseren Verein und den guten „Johannisberger Wein“ war.

Viele der anwesenden Golfer erkundigten sich anschließend bei den Siegern über unseren Verein der Weinfreunde Bad Nauheim, so dass man bestimmt an einem der nächsten Sonntage in unserem Weinberghaus nicht nur Einheimische und Kurgäste sondern auch ‘Golfer’ aus der näheren Umgebung als „neue Besucher“ begrüßen kann.

Michael Schreiber



von links: Michael Schreiber, Thomas Steyer, Rita Berninger-Geske und Klaus-Michael Jakob

Weinfreunde erstmalig am Weinfest der CDU in Bad Nauheim präsent

Eigentlich ist es ja nur einem Zufall zu verdanken, dass wir Weinfreude in diesem Jahr zum ersten Male an dem Weinfest teilnehmen durften. Es war nämlich ein glücklicher Termin, den unser Bürgermeister Klaus Kreß mit mir für den 23. Mai 2024 für ein Gespräch im Rathaus vereinbart hatte. Denn just zwei Tage später lief der Termin zur Abfassung der Ausstellerliste und des Andrucks für den Werbeflyer für das Weinfest aus.

Als ich Klaus fragte, ob er uns bei unserem Wunsch zur Teilnahme an dem diesjährigen Weinfest vermittelnd unterstützen kann, schritt er sofort zur Tat und telefonierte mit Frau Babitz-Koch, um sie davon zu überzeugen, dass wir bei diesem wichtigen Event der Stadt nicht fehlen dürften. Zu meiner großen Überraschung, stimmte Frau Babitz-Koch sofort zu – jedoch unter der Bedingung, dass wir uns innerhalb von einem Arbeitstag rechtskräftig anmelden müssten. Eine kurze Telefonumfrage im Vorstand noch am gleichen Tage ergab, dass wir mit einer deutlichen Mehrheit dafür rechnen konnten. So haben Uli Mittelstädt und ich allen Mut zusammen genommen und uns für dieses Fest verbindlich angemeldet.

Viel Zeit für Vorbereitungen blieb uns ja bis zum 6. September 2024 nicht! Fragen, woher bekommen wir einen Thekenwagen, welche Weine bieten wir an, finden wir genügend Freiwillige, die Thekendienst übernehmen?, etc. sollten nicht nur schnell beantwortet, sondern auch zügig gelöst werden. Überwältigend jedoch waren – wie eigentlich immer in solchen Fällen bei uns Weinfreunden – dass wir eine Menge Zuspruch und Unterstützungsmaßnahmen erhielten. So hatte Angelika schnell die Möglichkeit einer Anmietung des Thekenwagens mit Kühlkammer in Ober-Mörlen eruiert und Peter hat sich dann gleich vor Ort von der Eignung überzeugt. Unsere Partner im Rheingau haben sofort und unbürokratisch die Lieferung von Weinen und Sekten zu Vorzugskonditionen signalisiert. Passende Etiketten für die gelieferten Weine und Sekte erschufen Conny und Uli Welther innerhalb von wenigen Wochen. Uli Mittelstädt verpflichtete schnell ein Aufbau- und ein Abbau-Team sowie ausreichend Personal für die Thekendienste an beiden Weinfest-Tagen im Goldsteinpark.



Der Thekenwagen im „Rohzustand“ ...



... und „Dekoriert“



Die Spülmaschine kurz vor dem ersten Testlauf

Unplanbare Schwierigkeiten, die sich auftaten, wurden durch Kreativität gepaart mit selbstloser Hilfsbereitschaft glänzend gelöst. So erinnere ich mich, dass am Donnerstag (ein Tag vor Beginn des Festes) ein Anruf kam, aus dem wir erfuhren, dass der Vermieter unseres Thekenwagens zwar vereinbarungsgemäß den Hänger zum Goldsteinpark gebracht hat, dieser aber vom Abstellplatz noch zum Standplatz gebracht werden muss. Keine leichte Aufgabe für ein Gefährt von etwa 8 Metern Länge und ca. 3 Metern Breite. Glücklicherweise sprang Michael Langenbach (Sohn von Ecki) kurzfristig und ohne Einwände mit seinem Unimog ein und erledigte die sonst kaum lösbare Aufgabe im Handstreich.









Das Fest begann am Freitagnachmittag ruhig und in lockerer Stimmung. Erst fing es ganz langsam an, aber dann, aber dann ... Als später unser Bürgermeister die Festbesucher offiziell begrüßte und dabei unseren Stand als einzigen Aussteller lobend erwähnte, erhellten sich nicht nur unsere Gesichter, sondern auch die der Gäste, die unsere Wein- und Sekt-Angebote schätzen lernten. Zu den Lieblingen gehörte ein Spätburgunder-Rosé-Sekt aus Assmannshäuser Höllenberg-Trauben, die im traditionellen Flaschengärungs-Verfahren hergestellt wurden. Bei den Weinen freuten sich viele Weinliebhaber über den trockenen Weißburgunder, also einer Rebsorte, die in unserem Kreis eher selten anzutreffen ist.

Das Wetter zeigte sich von der freundlichen und sehr warmen Sonnenseite und so ging der erste Abend lange nach Sonnenuntergang stimmungsvoll zu Ende.





Der zweite Festtag begann eher ruhig aufgrund des sehr heißen Wetters. Doch je mehr sich der Tag dem Sonnenuntergang näherte desto größer wurde der Andrang an den Getränke- und Essensständen. Sämtliche Einsatzteams hatten alle Hände voll zu tun um dem Besucherandrang Herr zu werden und der Abend ging erst weit nach Mitternacht zu Ende.

Am Sonntag waren dann wieder fleißige Frühaufsteher gefragt. Die verbliebenen Wein- und Sektflaschen mussten aus der Kühlung und zurück zu Peter nach Schwalheim gebracht werden. Der Thekenwagen wurde komplett ausgeräumt und gesäubert damit die pünktliche Abholung um 12 Uhr stattfinden konnte.

Rückblickend kann man mit einem entsprechenden Abstand sagen, dass natürlich aufgrund des kurzen Vorbereitungszeitraumes und der Tatsache, dass wir zum ersten Mal mit dabei waren, nicht alles perfekt verlief. Ja, wir waren zu optimistisch, was die Zahl der zu erwartenden Umsätze an Wein und Sekt anbetraf. Ja, wir müssen noch lernen, dass man nicht beliebig viele Flaschen Sekt öffnen und diese außerhalb der Kühlzonen aufheben darf. Ja, es gibt zahlreiche Verbesserungsvorschläge, nicht nur bei uns, sondern auch aufgrund der zu lauten und teilweise unpassenden Musik. Aber: Es hat trotz aller Arbeit Spaß gemacht, wir haben viele Menschen von unserer Arbeit und unserem Hobby überzeugt und – so denke ich in aller Bescheidenheit – haben die Weinfreunde zum erfolgreichen Verlauf dieses Festes beigetragen.

Allen Helfern, und davon gab es sehr viele, möchte ich im Namen des gesamten Vorstands ganz herzlich für die geleistete Arbeit und Unterstützung danken. Ohne Euch wäre das nicht möglich gewesen. In diesem Sinne freuen wir uns schon heute schon auf die Teilnahme im nächsten Jahr!

Euer Rolf



Mittsommerfest der Weinfreunde



Wir wollten es mal halten wie unsere skandinavischen Nachbarn und die längste Nacht des Jahres feiern. So wurden am Samstag, dem 22. Juni, die Weinfreunde zum 1. Mittsommerfest unseres Vereins in die Kulturscheune Bernd Witzel gerufen. Dass wir auch diesmal wieder in der Kulturscheune zusammenkommen konnten, war vor allem dem Einsatz von Margrit zu verdanken. Als Dankeschön übergab Rolf einen großen Blumenstrauß, Uli hatte noch ein kleines persönlich ausgesuchtes Buchpräsent rund um den Wein.







Wie immer hatten viele fleißige Hände großartige Vorarbeit geleistet: Tische und Bänke gerückt und geschmückt, die Scheune aufgeputzt, die Grillmeister Michi, Frank und Matthias hatten den Grill angeheizt, viele schmackhafte Salate und Leckereien, von unseren Weinfreunden zubereitet, am Buffet präsentiert und natürlich die Getränke gekühlt. Die zahlreich eintreffenden Weinfreunde konnten sich somit gemütlich einfinden, in Ruhe einander begrüßen, ausgiebig quatschen, sich ein schönes Plätzchen aussuchen und sich im Laufe des Abends an Gegrilltem und jeder Menge Salaten laben und ein leckeres Gläschen Wein dazu genießen.









Uli M. begrüßte alle Teilnehmer auf das herzlichste und stellte die Band des heutigen Abends vor: Unser Joker war die Band Joker. Sonya, die Bandleaderin, und Uli verbindet eine jahrelange Freundschaft. So kam es, dass die beiden 2015 in Sektlaune und einer kühler werdenden Sommernacht in der Kulturscheune auf Bernd Witzel trafen, welcher direkt mit den guten Weinen der Weinfreunde „prahlte“, diese auch ausschank und vom Weinanbau und dem tollen Verein schwärmte. Auf die Frage von Uli, wie man denn wohl Mitglied in diesem „elitären Club“ werden könnte, flitzte er zu den Mitgliedsanträgen und – schwupp die wupp – hatten die Weinfreunde zwei Mitglieder mehr. Sonya ist uns als passives Mitglied bis heute treu geblieben, Uli als aktives Mitglied – extrem aktiv – wie wir alle wissen! Vielen Dank für alles, Uli!!





















Und so war es nur eine Frage der Zeit, dass Sonya nun auch endlich aktiv werden und uns mit ihrer Band so richtig einheizen konnte. Vorab aber begrüßte Rolf alle Gäste, ließ das vergangene Jahr Revue passieren und bedankte sich für den unermüdlichen Einsatz der Weinfreunde.

Auch kündigte Rolf eine Veränderung im Weinberghaus an: Schon bald wird es eine neue Küche geben. Damit verbunden wird das Weinberghaus in Zukunft hauswirtschaftlich von „Küchenfee“ Karin gemanagt und Peter zugleich in seiner Verwaltungsfunktion unterstützt.

In diesem Zusammenhang erhielten Burkhart und Uschi für die jahrelange Versorgung des Weinberghauses, nachdem Elo ihre Aufgaben aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr wahrnehmen konnte, als Dank je eine große Flasche unseres „Riesling Champagner Sektes“. Burkhart übergab den Schlüssel zum Weinberghaus wieder an Rolf.

Karin, als neue „Chefin“, erläuterte ihre Pläne und freute sich auf die neue Verantwortung.

Und dann gab es noch einen verspäteten Geburtstagsblumenstrauß für unsere Vizepräsidentin Anja, überreicht von Rolf.

Jetzt wurde – endlich – mit unserem 22er Rieslingsekt angestoßen und zum noch gemütlicheren „musikalischen“ Teil des Festes übergegangen. Joker rockte los und es hielt fast niemanden mehr auf den Plätzen.

Aus gemütlich wurde sportlich und auch noch einmal feierlich.
Hatte unsere Weinfreundin Andrea ganz nach schwedischem Brauch eine Feuerschale gerichtet und es durften Wunschkärtchen geschrieben und traditionell verbrannt werden. Wir hoffen, das alle Wünsche in Erfüllung gehen oder schon gegangen sind.



















Das Buffet war geräumt, es gab noch letztes Grillgut von unseren „Grillmeistern Frank, Michi und Matthias“ … und Musik, Musik, Musik & Dance, Dance, Dance.

Ich weiß nicht, wann die letzten die Kulturscheune verließen (Uli weiß es, sagt es aber nicht). In jedem Fall freuen wir uns auch weiterhin darauf, Gast in der Kulturscheune sein zu dürfen, wann immer möglich.

Wie auch immer, das Feiern werden die Weinfreunde nie verlernen!

Regina Holzinger, Uli Mittelstädt
Bilder: Regina H., Reinhard W., Uli M.









