Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim e.V.

FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM E.V.

Nr. 107 – Ausgabe 1/2025
25. Jahrgang

Inhalt der Ausgabe

Vorwort der Redaktion 2
Ausblick auf Aktivitäten und Veranstaltungen 2025 2
Impressum & Redaktionsschluss 2
Die neue Vereins-App 3
Die Parzellenbeauftragten stellen sich vor 4
Fachausdrücke vom Weinberg 5
Vom Weinanbau am Johannisberg 6
Kalender 2026 7
Arbeitseinsatz am 14. Juni 2025 8
Ausflug nach Kiedrich und Geisenheim 9
Grüne-Soße-Essen 10
Gerten in Kiedrich 11
Wildschweinschaden 13
Bergputzen 14

Klick die Seitenzahl an und Du gelangst direkt zum Beitrag!











Vorwort der Redaktion

Hallo ihr Lieben!

Der Sommer ist endlich da und mit ihm die aufregendsten Wochen im Weinberg!

Nach einem trockenen ersten Wetterhalbjahr, in dem das Wachstum unserer Reben etwas ins Stocken geraten ist, sind wir jetzt mitten in der Arbeit. Es gibt viel zu tun: Wickeln, Gipfeln, Schneiden und Entblättern stehen auf dem Programm.

Das Spritzteam ist seit Wochen im Einsatz, um unsere Pflanzen vor Schädlingen zu schützen, damit wir auch in diesem Jahr wieder einen tollen Ertrag erzielen können. Und ich bin der Meinung der Einsatz des letzten Jahres hat sich gelohnt!

Im Mai wurde unser neuer Vorstand gewählt. Rolf Dörr wurde in seinem Amt bestätigt, und auch Angelika, Anja, Cathi, Uli M., Peter und Botho wurden wiedergewählt. Neu im Team sind Kira und ich. Wir freuen uns sehr auf die kommenden Herausforderungen und Aufgaben.

Bei den PZBs hat sich ebenfalls etwas getan. Rudi Eckert und Uli Schlör wurden als Parzellensprecher gewählt, Botho ist Stellvertreter.

Ein ganz besonderes Anliegen ist mir der Bericht von Kira über unsere Vereins-App. Es ist einfach toll zu sehen, dass so viele von euch sie bereits nutzen! Ich hoffe, dass noch mehr diesen Schritt gehen werden. Für diejenigen, die sich bisher unsicher waren: es sind QR-Codes in dieser Ausgabe abgebildet, die ihr einfach scannen könnt, um zur Downloadversion zu gelangen. Kira steht euch jederzeit zur Verfügung, also scheut euch nicht Fragen zu stellen oder um Hilfe zu bitten!

Ich wünsche euch wie immer eine kurzweilige Lektüre, vielleicht bei einem Gläschen Wein, und freue mich über eure Rückmeldungen – sei es in Form von Kritik, Anregungen oder Lob. Mein Dank gilt all den fleißigen Schreibenden, ohne deren Unterstützung unser kleines, aber feines Vereinsorgan nicht existieren könnte.

Genießt den Sommer, die warmen Tage und die Zeit im Weinberg!

Eure Uli W.

Ausblick auf Aktivitäten und Veranstaltungen im 2. Halbjahr 2025

Samstag
26. Juli 2025
Sommerfest

Freitag
8. August 2025
Paella-Fiesta

Freitag/Samstag
5./6. September
2025
Weinfest

Freitag-Sonntag
12.-14. Dezember
2025
Christkindlmarkt



Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 30. November 2025 !

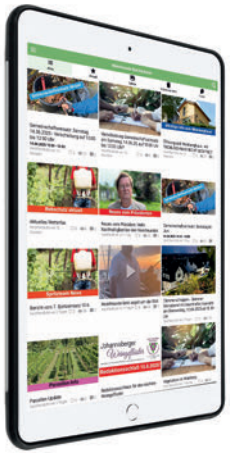
Impressum:
Redaktion:
Ulrike Welther

Texte und Bilder:
Regina Holzinger,
Matthias Kropp,
Uli Mittelstädt
Uli Schlör,
Kira Siebertz
Michael Schreiber,
Reinhard Wenske

Für die Textinhalte sind die Verfasser eigenverantwortlich.

Unsere neue App – ein großer Schritt für unsere Kommunikation

Die meisten von euch wissen es bereits: Im März 2025 haben wir Weinfreunde eine eigene App für die interne Kommunikation eingeführt – und wir freuen uns sehr, wie gut sie bereits angenommen wird. Nach dem Vergleich verschiedener Lösungen haben wir uns auf Empfehlung eines Mitglieds für einen Entwickler aus Marburg entschieden, mit dem wir eng und sehr gut zusammenarbeiten. Die App wird übrigens auch von anderen Vereinen und der Sparkasse Oberhessen genutzt – ein zusätzlicher Vertrauensbeweis.



Gestartet sind wir mit der App zunächst für unsere aktiven Mitglieder, bei denen der meiste Austausch stattfindet. Inzwischen sind fast alle aktiven Mitglieder angemeldet – und das Feedback ist durchweg positiv. Wir haben nun alle Informationen an einem Ort, können schnell und unkompliziert kommunizieren und schaffen mehr Transparenz für alle. Inhalte lassen sich zentral und übersichtlich bereitstellen, und viele Abläufe sind deutlich einfacher zu handhaben.

Natürlich läuft noch nicht alles perfekt. Es gibt immer wieder Punkte, an denen wir die Prozesse im Detail weiter optimieren oder gemeinsam mit dem Entwickler verbessern – Schritt für Schritt. Auch eure Rückmeldungen fließen direkt mit ein. Vielen Dank dafür!

Mehrere Funktionserweiterungen sind bereits geplant und werden in den kommenden Monaten ergänzt. So soll es etwa künftig möglich sein, direkt in der App Nachrichten in Einzel-Chats oder Gruppenchats auszutauschen.

Wir freuen uns besonders, dass wir mittlerweile – neben den Infos vom Präsidenten, vom Vorstand, vom Spritzteam, von den PZBs u. a. – auch eine Galerie mit Fotos aus dem Vereinsleben aufgebaut haben. Außerdem gibt es ein Mitgliederverzeichnis, über das man z. B. schnell herausfinden kann, wie man den eigenen Dienstpartner ansprechen kann. Jeder entscheidet natürlich selbst, ob und welche Kontaktdaten für andere Mitglieder sichtbar sind. Datenschutz hat für uns hohe Priorität.

Im Terminkalender behaltet ihr jederzeit den Überblick, was wann stattfindet. Für Veranstaltungen und Ausflüge könnt ihr euch direkt über die App anmelden – das macht es insbesondere für unsere Uli M. einfacher, allen Teilnehmenden gezielt die Detailinfos zukommen zu lassen.

Besonders schön: Neue Mitglieder erhalten durch die App von Anfang an einen guten Überblick über das Vereinsleben. Ich erinnere mich noch gut an meine eigenen Anfänge – damals hat es doch eine Weile gedauert, bis ich so richtig in die Themen und in die Welt der Weinfreunde eingetaucht war.

Die App kann übrigens auch von Nicht-Mitgliedern heruntergeladen werden. **Sie sehen jedoch keine vereinsinternen Inhalte!** So können jedoch auch unsere Fans aktuelle Infos erhalten – zum Beispiel zu den Öffnungszeiten unseres Weinfreunde-Hauses oder zur beliebten Veranstaltung „Dämmerschoppen“, die ja nur bei gutem Wetter stattfindet und über die wir nun kurzfristig informieren können. Im Moment liegt unser Fokus klar auf der internen Kommunikation – aber auch für unsere Fans werden nach und nach weitere Inhalte dazukommen.

Und keine Sorge: Für alle, die die App nicht nutzen können oder möchten, gibt es weiterhin Alternativen – etwa per E-Mail oder E-Post. Niemand wird von der Kommunikation ausgeschlossen. Meldet euch gern bei mir.

Wir freuen uns sehr über diesen Schritt und die neuen Möglichkeiten – und vor allem darüber, dass wir ihn gemeinsam gehen. Die App ist ein Projekt, das mit uns wachsen darf. Wir sind gespannt, was noch kommt!

Eure Kira

Einfach und umkompliziert die App herunterladen:
QR-Code scannen und loslegen!

Apple App Store

Android Google Play Store

Für Rückfragen meldet euch gerne bei mir:
Kira Siebertz
0174/3147341
ks-bn@web.de



Die Parzellenbeauftragten stellen sich vor

Liebe Mitglieder des
„Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim“

Dieser Beitrag soll Euch die Arbeit der **Parzellenbeauftragten** auch **„PZBs“** genannt, und der Sprecher der PZBs näher bringen.

Beide Organe sind in der Satzung des „Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim“ im § 10 und § 12 festgelegt.

Wir haben am unserem Weinberg 22 Parzellen, meist aus 3 Rebreihen bestehend, also 20 PZBs für die Reihen 1 - 20 und zwei für die Musterparzelle 1 (MP1) und Musterparzelle 2 (MP2). Gesamt also 22 PZBs.

Die PZBs werden aus der Gruppe der aktiven PZBs und der aktiven Mitglieder vorgeschlagen und per Vorstandsbeschluss eingesetzt.

Die Parzellenbeauftragten sind selbst aktive Mitglieder. Sie sind gegenüber dem Vorstand des Freundeskreis Weinanbau und dem Weinbauamt Eltville verantwortlich für ihre jeweilige Parzelle.

Im Rahmen der monatlich stattfindenden PZB-Sitzungen von Februar bis November werden Vorgaben und Aufgaben für das Weinjahr besprochen und festgelegt.

Von diesen **22 PZBs** werden ein oder mehrere **PZB-Sprecher** gewählt, die Teil des Vereinsvorstandes sind.

Zusammen mit allen Mitgliedern des „Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim“ und dem Vorstand, arbeiten die Parzellenbeauftragten an der Zukunft unseres Vereins.

Reinhard Wenske und Michael Schreiber

Die Aufgaben der genannten **PZBs** und **PZB-Sprecher** wollen wir euch im folgenden kurz erläutern:

Parzellenbeauftragte

- Parzellenbeauftragte sind aktive Mitglieder des Freundeskreis Weinanbau
- Teilnahme an den monatlichen PZB-Sitzungen
- Regelmäßiger Kontakt zu den Parzellenmitgliedern
- Im Rahmen der PZB-Sitzung erfolgen Beschlussfassungen der anstehenden Aufgaben/Arbeiten am Weinberg
- Weitergabe von wichtigen Informationen/ Beschlüssen an die Parzellenmitglieder wie z.B. Leistungsdaten (Arbeitsstunden und Punkte)
- Einteilung von Dienstterminen im Weinberghaus
- Bei Teameinsätzen auf die Umsetzung der anfallenden Arbeiten achten
- Betreuung neuer Mitglieder bei anstehenden Aufgaben, damit Arbeitstechniken und Arbeitsabläufe erlernt bzw. eingeübt werden
- Den Teamgeist in der Parzelle im Rahmen der gemeinschaftlichen Arbeiten, sowie für den gesamten Freundeskreis Weinanbau, fördern

Sprecher der PZBs:

- Einladung und Festlegung der Tagesordnung und Leitung der Sitzung der PZBs
- Einladung zu Arbeitseinsätzen an die aktiven Mitglieder verschicken
- Bindeglied zwischen PZBs und Vorstand
- Teilnahme an Vorstandssitzungen
- Persönliche Kontakte zu unserem Weingut Schüler Katz in Kiedrich und zum Sekthersteller, dem Weingut Gebrüder Grimm in Geisenheim, unterhalten
- Verbindung zum Staatlichen Weinbauamt in Eltville halten
- Weiterleitung aktueller Wetterinformationen
- Organisation von Weiterbildungsangeboten
- Absprache und Zusammenarbeit bei der Beschaffung von Maschinen und Geräten für das Spritz- und Mähteam sowie von Werkzeugen

Gescheine und andere Fachausdrücke vom Weinberg

Was ist ein => **Geschein?** Gerade im Mai sehen wir am Rebstock neben den ersten Blättchen die Gescheine.

Ein **Geschein** ist der Blütenstand der Rebe, botanisch eine zusammengesetzte Rispe oder ein Blütenstand. Pro Blütenstand entstehen 100 bis 250 => **Blüten**, von denen sich nach der => **Befruchtung** durchschnittlich die Hälfte zu Beeren entwickeln.

Gescheine bilden sich statt => **Ranken** am 3. bis 6. => **Knoten** und stehen somit einem Blatt gegenüber. Normalerweise werden 2 bis 3 Gescheine pro => **Lotte** gebildet.

Und jetzt erst einmal einfach der Reihe nach.

Alles beginnt im letzten Weinjahr. In den Achseln von Laubblättern bildet sich das **Auge**, auch **Knospe** genannt. Dieses bildet sich am alten Holz. Augen, die den Winter im ruhendem Zustand überdauern, nennt man Winteraugen oder -knospen. Schneidet man ein solches Auge im Herbst auf, so erkennt man unter dem Mikroskop die vollständig ausgebildete Sprossanlage mit den **Gescheinen**.



Knospe

Je sonniger und wärmer ein Spätsommer und Herbst war, umso besser kann das Auge ausgebildet werden und ausreifen. Der potentielle Ertrag des folgenden Jahres steht also demnach in seinen Grundzügen bereits im Herbst fest.
Als Messwert für die zukünftige Höhe des Ertrages vom Anschnitt des Stockes im Februar dient die Anzahl der Augen pro Quadratmeter. Beim Riesling z.B. ergeben etwa 12 Augen pro Quadratmeter, das heißt pro Auge 0,5 kg Trauben. Dem entsprechend schneiden wir also bei dem Flachbogen an unserem Weinberg mit je einer Rute nach oben und unten jeweils 6 Knospen.

Die **Lotte** ist ein Sommertrieb der Rebe, die nach dem Rebschnitt und dem Anbinden (Gerten) des einjährigen Holzes an einer Verdickung, dem Knoten entsteht.



Geschein

Die **Blüte** der Rebe hat einen fünfzähligen Kelch. Die grün gefärbte Blumenkrone löst sich von der Basis und wird als „Mützchen“ abgeworfen. In diesem Stadium ist die Bestäubung **(Befruchtung)** der zwittrigen Blüte der Kulturrebe bereits erfolgt. Die Behauptung, Bienen würden die Bestäubung der Rebblüte vornehmen, trifft nicht zu.

Ranken sind die Haftorgane der Rebe. Sie bilden sich oberhalb der Gescheine an den oberen Augen des Triebes und bilden sich mit ein bis drei Gabelungen aus. Die Rebe kann mit ihrer Hilfe an den Leitdrähten und Pfosten hoch wachsen. Dabei krümmt sich die Spitze der Ranke ein, sobald sie einen festen Gegenstand berührt und umschlingt diesen.
Gerade in der Hauptwuchszeit der Rebe ist darauf zu achten, dass sich der Trieb zwischen den Leitdrähten befindet; ein Windstoß und schon ist der Trieb in der nächste Reihe gelandet.



Ranke

Zusammengestellt wurde der Artikel unter Nutzung des alpha wine book „Wein von A – Z“, Antworten auf alle Fragen in 5.000 Stichwörtern“ von Hans Ambrosi.

Reinhard Wenske

Vom Weinbau am Johannisberg bei Bad Nauheim

(nach einem gleichnamigen Bericht von Erich Brücher in: Wetterauer Geschichtsblätter Band 1, Friedberg (Hessen), 1952

Eine erste ausdrückliche Erwähnung des Johannisbergs als Weinbaugebiet findet sich im Jahre **1360** in einer Urkunde des Klosters Arnsburg. Im Jahre 1322 hatte Johann von Gerlinhuszen dem Kloster Arnsburg „einen weingarten zu Newheim“ überlassen, dessen Lage aber nicht näher bezeichnet wird „der wingarten … gelegin an dem berge zu Nuheim bie Frideberg“.[1]

Der Name „Johannisberg“ für den „berg zu Nuheim“ tritt erst im 14. Jahrhundert auf, als „Hildemar, parrer uf sente Johannes berge“ siegelte und scheint sich im 15. Jahrhundert durchgesetzt zu haben. So nennt ihn denn auch Erasmus Alberus 1552: „Oben an Friedberg uff einem hohen Berge, der St. Johannes Berg heist, wechst viel und guter Wein“.

„Viel und gut“ hält in solcher Verallgemeinerung nicht für immer stand. Denn nicht immer war es viel, auch nicht immer gut, was da einkam. 1540 muss ein sehr guter Wein gewachsen sein, der Erasmus Alberus 12 Jahre später vorgeschwebt haben muss. Zur Ernte des Jahrgangs 1590 schrieb derselbe:

> „1590 ist der Wein sehr trefflich gut geworden, so das ganz Jahr über süß verblieben, dahero ihn die Leute Hotzelbreue genannt“, ihn also gebackenen Birnen vergleichend. Doch nahm es mit dieser trefflich guten Hotzelbreue ein trauriges Ende: denn anhaltinische Truppen, die durch die Wetterau nach Frankreich zogen, haben „14 Tage hie herumb gelegen, sich versamblet und den guten Neunziger Wein helfen aus trinken“.

Im 30jährigen Krieg (1618-48) hat der Weinbau am Johannisberg trotz vielfacher Behauptung im Schrifttum sein Ende nicht gefunden. Ein Rückgang war ihm begreiflicher Weise beschieden.

> „Die Soldateska haben dermaßen tyrannisiert, dass sich kein Mensch auf dem Feld oder mit dem Pflug oder in Weingärten hat sehen oder erblicken lassen dürfen, das Land ungebauet blieben und anstatt der edlen Früchte Dorn und Distel und allerlei Unkraut getragen hat.“[2]

1646 wird geklagt über „einen halben Herbst in der ganse Wetterau“ und „einen überaus saueren Wein“.

Nach **1754** scheint der Weinbau am Johannisberg allerdings rasch zu Ende gekommen zu sein. Das war aber wohl nicht eine nur Nauheimer Erscheinung, lag vielmehr in der Zeit und wird aus vielen damaligen Weingegenden Deutschlands berichtet. Wiederholte Missernten waren wohl Anlass „so die Untertanen mißmütig machten“, aber auch im starken Kartoffelanbau, dessen Ertrag sicherer und wohl auch einträglicher war. Kartoffeln wurden wohl auch zwischen den Rebstöcken angebaut. Die Kartoffelernte wird 1744 erstmals für Bad Nauheim erwähnt. Auch der Obstbaum drängte damals nach vorn: Bei geringem Arbeitsaufwand im Ertrag sicherer und in der Ernte ergiebiger.

Im Nauheimer Flurbuch von **1812** wird von „vormalige Weinberge, nunmehrige Baumgärten am Johannisberg“ gesprochen.

Die Obstbaumpflege und damit die Erträge waren indes misslich. Durch die Salineninspektoren Weiß und Wilhelmi wurden ab dem Jahre **1828** Neuanpflanzungen von Reben vorgenommen. Den besten Wein soll das Jahr **1834** geliefert haben. Diesem Weinbauversuch war indes anhaltender Erfolg nicht beschieden. Eine Veröffentlichung aus dem Jahre 1842 weiß jedenfalls vom Weinbau am Johannisberg schon nichts mehr. Grund hierfür war wohl, dass man Weiß und Wilhelmi aus anderem Anlass den Prozess machte und beide Nauheim verließen.

Der Kaufmann Heinrich Löffler aus Bremen hat zusammen mit seiner Ehefrau ab Februar **1882** sechs Morgen Land an der südöstlichen Abdachung des Johannisbergs käuflich erworben, mit einem hohen Holzzaun eingefriedet, als „Villa Löffler“ (die heute noch stehende Jugendherberge) darin erbaut und durch einen Herrn Madler mit Reben bepflanzen lassen.

Die Kultur soll sich gut entwickelt haben; der 1889er Jahrgang sei vorzüglich geworden. Aber bereits um das Jahr 1890 wird in einer amtlichen Begutachtung Bad Nauheims Johannisberger als von „moselweinähnlichem Charakter“ beschrieben. Außerdem ist festgehalten, dass Löffler auffallend vielerlei und sehr unterschiedliche Rebsorten kultiviert habe, darunter selbst den Gutachtern bislang unbekannte französische Gewächse.

Heinrich Löffler starb 1889 – nur 52 Jahre alt. Sein Sohn Georg als Erbe des inzwischen auf 9 Morgen angewachsenen Besitztums verkaufte 1898 den Gesamtbesitz für 146.000 Mark an die Stadt Bad Nauheim.

[1] Bereits um 1150 gehörten Weinberge in Nauheim zur Dotation des Klosters Frauenberg bei Fulda; eine genauere Bezeichnung ist jedoch nicht überliefert.

[2] Heinrich Oräus, Nauheimer Pfarrer jener Zeit.

Am 2. September **1903** wurden „die der Stadt Bad Nauheim gehörigen nachbenannte Kellerei-Gegenstände öffentlich gegen Barzahlung in dem Keller der Stadt am Johannisberg versteigert“:

8 Stückfässer (1.200 l), 8 Halbstückfässer (600 l), 2 Fuderfässer (rd. 1.000 l), 1 Fass (300 l), 1 Fass 200 l, 3 Fässer (75 l), 1 Kelter, 1 Traubenmühle, 7 Butten, 2 Stutzen und Trichter, „alles gut erhalten“. Damit war der Weinberg endgültig aufgegeben, Wiesen, Obstbäume und gepflegte Parkwege traten an seine Stelle, der Höhenweg in seiner heutigen Form wurde hindurchgelegt und Bauparzellen vergeben.

Eine Flasche der letzten Ernten des Bad Nauheimer Weins vom Johannisberg, ein Geschenk des Friedberger Bürgermeisters an das Bad Nauheimer Museum, soll im 2. Weltkrieg zerbrochen sein und der Nauheimer Johannisberger galt mit ihr als ausgestorben, bis Ende 1952 ganz unerwartet eine nun wahrscheinlich allerletzte Flasche mit Etikett und Original-Verschluss aus einem Friedberger Privathaushalt auftauchte.

Der Johannisberger Wein soll in guten Jahren süß, sauer in schlechten, „moselweinähnlich“ geschmeckt haben. Zur Zeit Karls V. (1500-1558) wird berichtet, „dass in Hessen der natürliche Essig wachse“. Dagegen schmückte einst die Löfflersche Etikette folgendes Sprüchlein:

Traubensaft vom Berg des Johannes,
Labsal des Weibes und Wonne des Mannes.

Als es galt, dem jungen Städtchen Nauheim ein Wappen zu geben, wurde überlegt, den Johannisberg in das Wappen aufzunehmen. Doch der Sprudel, der hessische Löwe und neun Salzkristalle haben ihn daraus verdrängt.

Ein bekannter Dichter, vermutlich Emil Rittershausen, der viele Jahre in Nauheim kurte, schrieb:

Warme Quellen tief im Grund,
Auf den Bergen kühler Wein –
Willst Du werden recht gesund,
halt’s mit beiden im Verein.

Im Jahr **1998** ist jedoch durch den Freundeskreis Weinanbau am Johannisberg Bad Nauheim der Weinbau am Johannisberg wieder zum Leben erwacht.

Uli Schlör

Kalender 2026 – eure Fotokünste sind wieder gefragt!

Das laufende Jahr ist noch nicht zur Hälfte um und wir sind schon in der Planung für die Kalenderproduktion 2026. Es wird wieder 2 Größen, DIN A3 und DIN A2, geben.

Bitte maximal 4 Bilder einreichen!

Also ran an die Kameras und Handys. Schickt uns eure schönsten Fotos in großer Auflösung und im Querformat bis zum 30. September 2025 an
ulrike.welther@hotmail.de

Den Auserwählten winkt jeweils eine Flasche Wein.



Arbeitseinsatz am 14. Juni 2025

Am 14. Juni 2025 fand ein herausfordernder Arbeitseinsatz im Weinberg statt, der aufgrund der hohen Temperaturen und der intensiven Sonneneinstrahlung als wahre Hitzeschlacht bezeichnet werden darf. Die Entscheidung, den Beginn des Einsatzes auf 10 Uhr vorzuverlegen, war eine sinnvolle Maßnahme, um den extremen Bedingungen zu entgehen, die am Nachmittag über 30 Grad Celsius erreichen sollten. Dennoch war die Hitze bereits zu diesem frühen Zeitpunkt unerträglich, und wir mussten uns gut vorbereiten, um den Herausforderungen gewachsen zu sein. Einige Parzellen waren verwaist, was bedeutete, dass zusätzliche Aufgaben übernommen werden mussten. Nach einer kurzen Ansprache von Rudi bildeten sich schnell Teams, die sich den verschiedenen Aufgaben widmeten. Die Arbeiten umfassten das gründliche Putzen der Stämme, das Wickeln der Triebe und gegebenenfalls das Gipfeln. Zudem stand die Einkürzung des Klees sowie das Entfernen von Unkraut auf der Agenda. Zusätzlich wurden verblühte Rosen abgeschnitten. Im Bereich des Weinberghauses wurden Laub und abgebrochene Äste beseitigt.

Trotz der körperlichen Anstrengung war die Stimmung ausgezeichnet und nach nur 90 Minuten intensiver Arbeit konnte der Einsatz schon abgeschlossen werden.

Das Küchenteam sorgte wie gewohnt für das leibliche Wohl. Im Schatten der Weinlaube ließen es sich alle gut gehen und genossen die wohlverdiente Erholung nach einem anstrengenden, aber produktiven Vormittag im Weinberg.

Unter den PZBs wird darüber beraten generell die Sommereinsätze samstags auf 10 Uhr vorzuverlegen um den heißen Nachmittagstemperaturen zu entgehen. Info's dazu gehen euch rechtzeitig zu.

Uli W.













Ausflug nach Kiedrich zum Weingut Schüler und Katz und nach Geisenheim zur Sektkellerei Grimm

Am Samstag, dem 24. Mai 2025 trafen wir uns zu einer Wein- und Sekt-“Bildungsreise“ in den Rheingau. Der Reisebus war fast ausgebucht, die Stimmung von Beginn an gut.



Unser erstes Ziel war der städtische Weinstand in Kiedrich, in dem an diesem Wochenende unser Winzerpartner, das **Weingut Schüler & Katz,** die Gastgeber waren. Wir trafen dort unsere Freunde Ronja, Max, Michael und Raimund Katz.



Max, der die Leitung des Weinguts von Michael übernommen hat und seine Schwester Ronja haben uns nicht nur ihre Weine des Jahrgangs 2024 präsentiert, sondern auch die Lagen, Sorten und Ziele des Guts vorgestellt.

Mit von Probe zu Probe sich steigernder Stimmung traten wir die Weiterfahrt zur **Sektkellerei Grimm** nach Geisenheim an.





Begrüßt wurden wir dort mit einem ersten Glas Grimm-Sekt. Grimm junior erklärte am Anfang unseres Besuchs das Verfahren der Sektherstellung und zeigte uns zum Schluss die Gerätschaften, die zur Herstellung genutzt werden.

In der Zeit dazwischen sind wir in die mit Kerzenlicht beleuchteten Tiefen der Keller hinabgestiegen. Hier lagern die Grundweine, aus denen die verschiedenen Sekte erzeugt werden und natürlich auch die vielen Sektflaschen, in denen sich der Sekt entwickelt.



Alle Weinfreunde trafen sich im großen Kellergewölbe mit Lothar Grimm, dem Inhaber der Kellerei, der mit Rolf Dörr über unsere Zusammenarbeit sprach. Und natürlich mussten wir dort auch unseren neuen Sekt vom Jahrgang 2023 probieren, der in Kürze etikettiert und an uns Weinfreunde ausgegeben werden wird.

Müde, wein- und sektselig trafen wir gegen 22 Uhr wieder in Bad Nauheim ein.

PS.: Unser hervorragender Busfahrer versprach uns, bei einer nächsten Reise möglichst noch engere und kurvigere Straßen und Gassen mit uns zu meistern.

Reinhard Wenske

Grüne Soße Essen 2025

Am Gründonnerstag fand wieder unser traditionelles Grüne Soße Essen statt.

Die Bewirtenden Helga und Matthias Kropp freuten sich über den regen Zuspruch zu dieser Veranstaltung. Mit 38 Gästen war das WHBW proppenvoll!

Zur Vorspeise gab es Wiesenknopf Blini mit Lachs, dann die Grüne Soße mit Eiern und Pellkartoffeln, wobei die „Grüne Soße nach Helgas Art“ zusätzlich noch mit frischen Wildkräutern verfeinert wurde. Als Dessert wurde Amaretto Nuss-Nougat Creme mit Himbeere serviert.

Es herrschte unter den Gästen eine ausgelassene und fröhliche Stimmung. Zu später Stunde wurden dann noch diverse Digestifs sowie Eierlikör gereicht, um das Menü abzurunden.

Es war eine gelungene Veranstaltung und erst kurz vor Mitternacht verließen die letzten Gäste gut gelaunt das WHBW. Beim anschließenden Aufräumen wurde noch der letzte Rest der Grünen Soße verschüttet, so dass nahezu keine Reste mehr vom Essen übrigblieben.

Auf ein Wiedersehen im nächsten Jahr zum Grüne Soße Essen 2026.

Matthias Kropp









Gerten in Kiedrich am 29. März 2025

Am 29. März 2025 war es wieder soweit – Gerten in Kiedrich stand auf dem Programm. Die Teilnehmerzahl war auf 18 Weinfreunde begrenzt. Wie in den vergangenen Jahren war die Reaktion auf Bothos Einladung vom 24. Februar – leider – wieder eher verhalten. Aber am Ende trafen 13 Weinfreunde/innen pünktlich gegen 9 Uhr auf dem Hof unseres Winzers Schüler-Katz in Kiedrich ein. Michael und Max warteten schon, der Traktor mit dem Planwagen stand bereit. Einer nach dem anderen kletterte auf den Traktor und suchte sich sein Plätzchen.



Und wenn die Zeit nicht mehr gereicht hatte für ein Frühstück, so konnte dies jetzt noch genossen werden. Stärkung musste sein, es wartete ja doch etwas körperliche Arbeit auf uns.

Dann ging es mit dem Planwagen in die Weinberge, wir wurden ordentlich durchgeschüttelt. Das Wetter meinte es gut mit uns, obwohl es sich nicht so richtig entscheiden konnte zwischen warm, oder doch etwas kälter, mit oder ohne Wind. Egal, man kann sich Jacke und Mütze ja an- und wieder ausziehen.



Nach einer kurzen Einweisung durch Michael begaben wir uns in die erste Weinlage. Die Arbeit in Zweier-Gruppen hatte sich als optimal herausgestellt, sodass die Arbeit schneller voranging als erwartet. Die „Neulinge“ waren anfangs etwas zaghaft und vorsichtig; die Triebe knacken verdächtig und hätten ja brechen können. Aber mit der Zeit, von Weinlage zu Weinlage (Erbacher Honigberg, Kiedricher Sandgrube, Kiedricher Wasseros ober- und unterhalb der Straße – kann sein, dass ich noch ein oder zwei Lagen vergessen habe), kam die Zuversicht und das Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten.



Natürlich wurde nicht ohne Unterbrechung gearbeitet. In der „Halbzeit“ gab es eine leckere Brotzeit – knackigfrische Brötchen mit Käse, Wurst oder Leberwurst, auch in Kombination, Kaffee und Kuchen.

Gestärkt ging es dann mit dem Planwagen in die restlichen Lagen. Wir waren bereits um 15:30 Uhr fertig mit der uns zugedachten Arbeit. Wieder mal hatte Michael uns vor der „Steillage“ verschont. Da im Laufe der Arbeit Fragen zu dem hoch oben liegenden neuen Gebäude gestellt wurden





hatte Michael die Idee, noch einen kleinen Ausflug anzuhängen. Wir hatten ja noch Zeit. Also alle hinein in den Planwagen. Im Schneckentempo wurde die Höhe erklommen. Oben angekommen, am neuen Hotel (vorher stand hier das Erholungsheim der IG Bausteine und Erden), fand Michael einen Parkplatz. Es war ein bizarres Bild – Traktor mit Hänger vor modernster Kulisse.

Nachdem wie die Aussicht genossen und das neue Hotel mit angeschlossenem Gastgarten bewundert hatten, machten wir uns auf die Rückfahrt.

Wieder im Hof angekommen, wurde hier und da die Kleidung gewechselt. Dann ging es mit dem Auto oder per Pedes zur „Alten Schmiede“, wo ein leckeres Essen auf uns wartete. Max und Raimund hatten sich ins Zeug gelegt: Schnitzel, Salat, Kartoffelgratin und natürlich Wein von unserem Winzer.

Nach dem Essen, in gemütlicher Runde, wurde noch etwas gefachsimpelt. Michael war entspannt und genoss sichtlich „seine Auszeit“.





Es war – wie immer – eine schöne Erfahrung, allen hatte es Spaß gemacht, ob „alter Hase“ oder „Neuling“. So erfreute vor allem die Feststellung: „Gerten kann ich jetzt.“ Es lohnt sich immer – für jeden, ob zum ersten Mal oder als Wiederholungstäter.

Nicht zu vergessen, belohnte Michael jeden Helfer mit einer Flasche Wein.

Und natürlich darf das Gruppenbild nicht vergessen werden. Und da immer einer fehlt – es muss ja jemand hinter der Linse stehen – gleich in doppelter Ausfertigung. Frei nach dem Motto – wer findet die Unterschiede.

Regina Holzinger





und unsere Helfer bringen alles wieder in Ordnung



Liebe Weinfreunde,
im Februar mussten wir leider feststellen, dass unser Weinberg im Bereich vom Weißwein von Wildschweinrotten heimgesucht wurde. Die Tiere durchzogen mehrfach unsere Wiesen und haben diese dabei umgepflügt, was nicht nur die Natur, sondern auch unsere Arbeit am Weinberg vor Herausforderungen stellte. Besonders die umgedrehten Grassoden, die durch die Wildschweinaktivitäten sichtbar wurden, erforderten schnelle und engagierte Hilfe. Dank des Einsatzes einiger Vereinsmitglieder konnten die Schäden jedoch schnell behoben werden. Zwei Teams hatten sich den Reparaturarbeiten gewidmet: Klaus Michael Jakob gemeinsam mit Inge und Michael Schreiber sowie Uli und Renate Schlör zusammen mit Regina Holzinger. Die Arbeitseinsätze dauerten jeweils mehrere Stunden, in denen die Helfer mit viel Engagement die aufgewühlten Flächen wieder in den ursprünglichen Zustand versetzten.





Besonders aufwendig war, dass die Helfer die Grassoden, die durch die Wildschweinspuren sichtbar geworden waren, wieder an ihren Platz zurücklegten und festtraten. Durch diese sorgfältige Arbeit ist heute kaum noch sichtbar, dass die Wiesen vor Kurzem durch die Tiere umgegraben wurden. Das Ergebnis zeigt, wie wichtig und wertvoll die Gemeinschaftsarbeit für unseren Weinberg ist.
Das Engagement und die damit verbundenen Arbeitseinsätze haben sich gelohnt, um unseren Weinberg in Schuss zu halten. Wir hoffen jetzt alle, dass die Wildschweine die restliche Jahreszeit wieder im Wald verbringen und freuen uns auf einen erfolgreichen Weinjahrgang.

Michael Schreiber

Die erste Weinfreunde-Aktivität im neuen Jahr – wenn man die „zweite Hälfte“ des Silvestertreffens im Weinberghaus nicht mitzählt …. Aber das wäre dann – wenn überhaupt – nur als eine halbe Aktivität zu rechnen.



Ein Reif-Teppich vor dem Weinberghaus



Blick ins Tal – blauer Himmel, Sonne und Reif – traumhaft



Unsere Rebstöcke – geschmückt mit einem weißen Flaum

Der Wettergott war uns wohl gesonnen, die Sonne erhellte und erwärmte unsere Gemüter. Vor dem Weinberghaus war ein weißer Reif-Teppich für uns ausgerollt.

Wir hatten einen wunderschönen An- und Ausblick „im Aufstieg“ auf „unseren“ Berg: Sonne, blauer Himmel und von Reif umschlossene weiße Baumwipfel.

Die Kraft der Sonnenstrahlen sorgte bereits dafür, dass der Reif sich löste. Anfangs waren wir nur vier, aber nach und nach schlossen sich weitere Weinfreunde und Weinfreundinnen zur Unterstützung an. Letztendlich waren es neun muntere und tatkräftige Weinfreunde, die sich dem Johannisberg annahmen. Systematisch wurde das Gelände „durchforstet“. Und da waren sie wieder, die goldenen Schnipsel! Wir kannten sie noch aus dem letzten Jahr. Aber das waren zum Glück nur noch Restbestände, die Schnipsel fanden sich nur in der ersten und zweiten Reihe im Weißwein.



Die Reste vom Feste – verstaut in Botho’s Hänger



Gert mit Feuerrost für das Schwedenfeuer zum Jahreswechsel

Irgendwie erschien uns die Menge des hinterlassenen „Mülls“ geringer im Vergleich zum Vorjahr: weniger Flaschen, weniger Müll, weniger Böllerreste … Wurde wirklich weniger getrunken und geböllert? Oder wurde mehr Müll wieder mit nach Hause genommen? Das werden wir nicht erfahren. Aber Botho’s Wiegebilanz bestätigte unseren Eindruck: 54 kg Abfall und 30 Flaschen. Im Vorjahr waren es 58 kg, immerhin 4 kg weniger. Die Flaschen wurden letztes Jahr nicht gezählt!

Wir waren auf alle Fälle um kurz vor 12:00 Uhr fertig! Alles wurde dann noch in Botho‘s Hänger geladen, bereit zum Abtransport für die Entsorgung.



Willkommene Stärkung nach getaner Arbeit

Da trafen noch zwei „Nachzügler“ ein und wollten helfen. Zuerst dachten wir, es wären Weinfreunde. Aber nein, es waren zwei Bad Nauheimer Bürger, die gestern das Feuerwerk von unten gesehen hatten und einfach mit aufräumen wollten! Toll! Somit gab es dann auch ein Foto mit dem kompletten „Räumdienst“, da einer dieser netten Menschen auf den Auslöser drückte. Die beiden wollen nächstes Jahr rechtzeitig kommen und helfen. Wir lassen uns überraschen.

Und es bedankten sich viele Spaziergänger für unsere Arbeit. Die zweite nette Erfahrung im neuen Jahr!

Dann ging es zur Stärkung ins Weinberghaus an den von Karin liebevoll gedeckten Tisch.

Auch wenn sich vieles jedes Jahr gleicht, es ist jedes Mal wieder ein schönes Erlebnis, unser traditioneller Bergputz.

Ein aktiver und geselliger Start in ein neues, erfolgreiches Weinjahr.

Regina Holzinger



Das Bergputzteam 2025 – vollzählig und gut gelaunt