Johannisberger Weingeflüster

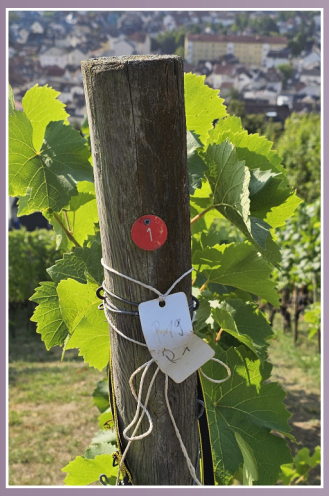
Mitteilungen des Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim e.V.

FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM E.V.

Nr. 108 – Ausgabe 2/2025
25. Jahrgang

Inhalt der Ausgabe

Vorwort der Redaktion 2
Ausblick auf Aktivitäten und Veranstaltungen 2026 2
Impressum & Redaktionsschluss 2
Die Versammlung der Parzellenbeauftragten 3
Der Rebschutz im Jahresrückblick 4
Lagerung von Weinen zu Hause 5
Der letzte Gemeinschaftseinsatz 6
Kunst an der Flasche 8
Weinabfüllung und Etikettierung in Kiedrich 9
Sondereinsatz Jungrebenpflege 12
Paella Fiesta am Weinberghaus 13
Besuch der Weinbauern aus Eberstadt und Ortenberg 15
Nachdüngung im Weinberg 17
Deputatübergabe an die Stadt Bad Nauheim 19
Sommerfest 21
20 Jahre Eberstädter Weingärtner 23











„36 Grad und es wird noch heißer …“

… so saß ich hier im August an einem heißen Sommertag und begann mit meinem Vorwort zur letzten Ausgabe des Weingeflüster in diesem Jahr – dann wird es schon kurz vor Weihnachten sein – dachte ich mir. Hui – die Zeit vergeht echt schnell. Also schon mal anfangen das Jahr Revue passieren lassen.
Nach einem anfänglich nassen Frühjahr blieb der Regen ab April für lange Zeit aus, auch wenn es da nicht unbedingt wärmer wurde. Die Vegetation in unserem Weinberg stockte merklich und es musste der ein oder andere Arbeitseinsatz abgesagt werden.
Dann kam der Juni mit Temperaturen über 30 Grad. Arbeitseinsätze wurden in den Vormittag verlegt um unser aller Gesundheit zu schonen. Der Sommer ist da!!! Denkste – der Juli brachte extrem viel Regen und kühle Temperaturen mit sich. Alles nicht so richtig förderlich für das Traubenwachstum. Kann ja nur besser werden.
Der August verwöhnte uns dann noch einmal mit so richtig heißen Temperaturen. Es wurde notwendig einen „Spezialeinsatz“ mit einem kleinen Team zum Einnetzen des Regent durchzuführen.
Ein wahres Highlight war unsere erste eigene Weinabfüllung des Spätburgunder bei Max Katz mit einer von André Hülsbömer ausgeliehenen Abfüllanlage, anschließender Verkorkung und Etikettierung.
Das Weinfest ist in diesem Jahr ein voller Erfolg geworden. Danke an alle helfenden Hände vor und hinter den Kulissen die dies ermöglicht haben.
Schon am 13. September konnten der Spätburgunder sowie die Rotlingtrauben geerntet werden. Es war schön das so viele Mitglieder mit nach Kiedrich gefahren sind um unsere Ernte bei Max und Michael Katz für die Lagerung in den Fässern vorzubereiten.
Am 27. September schloss sich die Ernte des Riesling an und auch hier können wir mit der „Ausbeute“ sehr zufrieden sein.
Und schon ging das Jahr in die letzte Runde mit einem letzten Arbeitseinsatz im November, einem tollen Abend mit Botho’s Feuerzangenbowle und zum guten Schluss das Abschlussevent des Jahres, dem Christkindlmarkt.
War also ganz schön viel los in diesem zweiten Halbjahr. Auch in dieser Ausgabe werden einige Aktionen näher dargestellt. Außerdem haben uns die PZBs und das Spitzteam wieder informative und interessante Artikel rund um den Weinanbau geschrieben.
So – jetzt bleibt mir nur noch euch allen ein schönes, besinnliches Weihnachtsfest zu wünschen. Rutscht auch dieses Jahr, begleitet von gutem Essen und gutem Wein, entspannt in das neue Jahr. Wir sehen uns – spätestens am Neujahrsempfang!

Eure Uli Welther

Ausblick auf Aktivitäten und Veranstaltungen im 1. Halbjahr 2026



Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 31. Mai 2026!

Impressum:
Redaktion:
Ulrike Welther

Texte und Bilder:
Conny Dörr,
Rolf Dörr,
Peter Griebsch,
Regina Holzinger,
Manfred Kuntzsch,
Frank Mörsberger
Burkhart Rüster,
Uli Schlör,
Uli Welther

Für die Textinhalte sind die Verfasser eigenverantwortlich.

Die Versammlung der Parzellenbeauftragten

Unser Weinberg verfügt über 20 Parzellen sowie zwei sog. Musterparzellen. Für jede Parzelle ist eine oder ein Parzellenbeauftragte/r (PZB) bestimmt, die/der die Parzelle in der Parzellenbeauftragten-Versammlung (PZBV) vertritt. Aktuell üben diese Tätigkeit 4 Damen[1] und 18 Herren[2] aus.

Die Versammlung der PZBs ist neben Vorstand, Mitgliederversammlung und Aktivenversammlung eines der Organe unseres Vereins (§ 10 der Vereinssatzung).

Die Versammlung der PZBs regelt nach der Vereinssatzung (§ 12) Anlage, Betreuung und Pflege des Weinbergs und der Rebstöcke im Hinblick auf Menge und Qualität des zu erwirtschaftenden Traubenguts. Sie berät und entwirft den jeweiligen Jahresbewirtschaftungsplan (JBP) zur Beschlussfassung durch die Aktivenversammlung.

Die PZBs sind aktive Mitglieder, die ggü. Vorstand und Weinbauamt die Verantwortung für die jeweilige Parzelle tragen. Sprecher der PZBs bzw. dessen Vertreter ist Mitglied des Vorstands.

Die Versammlung trifft sich in den Monaten Februar bis November eines jeden Weinjahrs regelmäßig einmal im Monat zu einer Regelversammlung. Bei Bedarf finden zusätzliche Treffen statt. Gelegentlich erledigen die PZBs gemeinsam auch dringend notwendige Arbeitseinsätze, wenn diese sehr kurzfristig anstehen bzw. ein besonderes Wissen um den Weinanbau voraussetzen.

Die PZBs wählen eine/n Sprecher/in oder ein Sprecherteam. Derzeit bilden Rudi Eckert und Uli Schlör das Sprecherteam; Botho von zur Mühlen ist Vertreter es Sprecherteams.

Das Sprecherteam bereitet in Absprache mit der PZBV die gemeinschaftlichen Arbeitseinsätze vor, lädt dazu ein und leitet diese verantwortlich. Gleiches gilt für die Versammlungen der PZBs selbst.

Regelmäßig werden die gemeinschaftlichen Arbeitseinsätze im Nachhinein reflektiert: Was ist gut gelaufen, was sollte verbessert werden?

Auch im Weinjahr 2025 sind die PZBs ihrer Aufgabe sehr engagiert und verantwortlich nachgekommen. Bei den 10 Regelversammlungen waren die PZBs regelmäßig sehr zahlreich anwesend und haben alle anstehenden Entscheidungen engagiert, fachorientiert und praxisgerecht beraten, diskutiert und getroffen. Wohl jedem PZB macht die Arbeit in diesem Gremium viel Spaß, zumal man im Hinblick auf den Weinanbau laufend noch etwas dazu lernen kann.

Uli Schlör

[1] Regina Holzinger (für die Parzelle 5), Anja Voeste (11), Ingeborg Klock-Zissel (12) und Rita Berninger-Geske (14).
[2] Bernd Ludwig (1), Uli Schlör (2), Berthold Meyer (3), Rolf Dörr (4), Botho von zur Mühlen (6), Matthias Kropp (7), Jaroslav Kopecky (8), Klaus-Michael Jacob (9), Uwe Sauerbier (10), Joachim Zender (13), Manfred Kuntzsch (15), Michael Charbonnier (16), Kai Liinpää (17), Peter König (18), Michael Schreiber (19), Rudi Eckert (20), Reinhard Wenske (MP1) und Hans-Martin Herrmann (MP2).

Der Rebschutz im Jahresrückblick

Die diesjährige Rebschutz-Kampagne unseres Spritzteams unter der Leitung von Frank Mörsberger startete am 8.April und wie jedes Jahr kurz vor dem Aufbrechen der Knospen. Das ist der Zeitpunkt zu dem die Kräusel- und Blattgallmilben aus dem Winterschlaf erwachen. Diese kleinen Spinnentiere, die man mit bloßem Auge nicht sehen kann, überwintern in der Rinde bzw. den Blattknospen der Rebstöcke und mögen den frischen Pflanzensaft. Um Ihnen den Appetit zu verderben werden die Gerten und die Köpfe der Reben mit Paraffinöl und Schwefel besprüht. Das völlig harmlose Öl überzieht die Knospen mir einer dünnen wachsartigen Schicht, die den kleinen Saugern, die Luft zum Atmen nimmt. Und die Milben, die in der Rinde überwintert haben, mögen die Schwefeldusche überhaupt nicht. Allerdings überleben immer ein paar der kleinen Tiere. Sie schaden aber dem Stock nicht und führen allenfalls zu einem eher kosmetischen Problem an den Blättern.

Dieses Jahr war der Einsatz recht erfolgreich und wir konnten erreichen, dass die Milbenpopulation im Weißwein stark reduziert wurde.

In den folgenden 11 Einsätzen haben wir uns auf die beiden Pilzerreger (echter und falscher Mehltau) konzentriert, die im Weinbau leider ein Dauerthema sind. Während im Rheingau witterungsbedingt auch 2025 wieder wie schon 2023 und 2024 ein starker Befall beklagt wurde, haben unsere Einsätze die Infektionen fast vollständig verhindern können. An dieser Stelle muss dem großartigen Engagement und für die Flexibilität aller Spritzteammitglieder ein großes Dankeschön ausgesprochen werden.

Wir haben zu Beginn der Spritzsaison auf die auch biologischen Weinanbau zugelassenen Mittel, wie Schwefel, Kaliumhydrogencarbonat (=Backpulver) und Kaliumphosphonat gesetzt.

Kurz vor der und während der Blüte ist das Infektionsrisiko besonders hoch. Daher ist es erforderlich alle 7-10 Tage den Neuaustrieb zu schützen. Einer neuen Studie der Fachhochschule Geisenheim zufolge hatte es sich bewährt, bereits in dieser Phase einen Wirkstoff zu verwenden, der über das Blatt aufgenommen werden kann und dann über die Saftbahnen im Rebstock verteilt wird. Das haben wir ausprobiert und es war sicherlich ein Grund für das gute Ernteergebnis dieses Jahr, um das uns auch Max Katz ein wenig beneidet hat.

Die letzte Behandlung wurde Mitte August durchgeführt und galt der Vermeidung einer Botrytis-Infektion. Sobald eingenetzt ist und vor allem auch die Wartezeit bis zur möglichen Ernte knapp wird, mottet das Team die Motorspritzen ein. Ab dann hilft nur noch hoffen (und ggf. beten), dass das Wetter mitspielt und die Beeren nicht platzen und Schimmel und Essigsäurebakterien eindringen können.

Hier hatten wir am Johannisberg Glück. Trotz relativ früher Ernte war der Ertrag recht zufriedenstellend und die Qualität insgesamt erfreulich hoch.

Frank Mörsberger

Das Spritzteam 2025:

Berthold Meyer:
Absicherung der Kollegen in der MP2 (wird 2026 voraussichtlich von Hans-Peter Fritsche übernommen werden)

Botho von Zur Mühlen:
Geräteinstandhaltung, Spritzeinsatz

Hans Fritsche:
Spritzeinsatz Weißwein, wird Sachkundeausbildung machen und vermutlich nächstes Jahr Berthold ersetzen

Jaroslaw Kopecky:
Spritzeinsatz

Joachim Zender:
Spritzeinsatz

Jürgen Semler:
Spritzeinsatz

Manfred Kuntzsch:
Spritzeinsatz

Markus Birkenstock:
Ersatzeinsatzleitung, Ansatz, Catering (kein Spritzeinsatz mehr)

Moritz Arlt:
Spritzeinsatz

Peter Pirl:
Spritzeinsatz

Peter Schubert:
Spritzeinsatz

Thorsten Michalek:
Spritzeinsatz

Udo Moritz:
Spritzeinsatz

Uli und Renate Schlör:
Catering

Yvette Mittler:
Spritzeinsatz

Frank Mörsberger
Leitung, Ansatz und Spritzeinsatz

Lagerung von Weinen zu Hause

Die wenigsten Weinkonsumenten kaufen Wein auf Vorrat. Die meisten Weine werden Studien zufolge innerhalb von drei Stunden nach dem Einkauf bereits getrunken: Rein in den Einkaufswagen, ab in den Kühlschrank und dann zügig eingeschenkt.

Als Weinkenner und gleichzeitige Hobbywinzer wollen und müssen wir zumindest vorübergehend Weine länger zu Hause unterbringen und lagern. Nachfolgend ein paar Tipps für den Hausgebrauch.

Wein dunkel lagern
Licht wirkt wie ein Reifeturbo. Zur Lagerung sucht man sich deshalb am besten eine eher dunkle Ecke im Haus oder in der Wohnung.

Konstante Temperaturen
Ein Raum mit deutlichen Temperaturunterschieden bietet keine idealen Lagerbedingungen für Wein. Ein Keller, der die Außentemperaturen stark aufnimmt, ist für die Lagerung von Weinen eher ungeeignet: Im Winter zu kalt, im Sommer zu warm. Das bedeutet Stress für den Wein. Die ideale Lagertemperatur liegt zwischen 10 und 15°C. Je höher die Temperatur, desto schneller reift der Wein. Steigen die Temperaturen über 20°C, kann der Korken ein Stück weit aus der Flasche gedrückt werden. Da die Flasche dann nicht mehr richtig dicht ist, übernimmt der Sauerstoff die Herrschaft und lässt den Wein oxidieren. Das kann auch passieren, wenn man auf der Heimreise vom Sommerurlaub hier und da einen Zwischenhalt einlegt und der im Urlaub eingekaufte Wein für ein paar Stunden der sengenden Hitze im Kofferraum ausgesetzt ist.

Wein gefriert bei -4 bis -8°C. Dadurch gerät das Gefüge des Weins durcheinander; Stoffe wie Weinsäure, Phenole und Eiweiß fallen aus. Deshalb sind weder die freistehende Garage noch das Gartenhäuschen als Lagerort geeignet.

Keine Erschütterungen
Der Wein ist eine kleine Mimose. Erschütterungen nimmt er sehr übel. So ist es zum Beispiel keine gute Idee, den Wein dort zu lagern, wo Waschmaschine oder Trockner stehen. Was da genau mit dem Wein vor sich geht, ist wohl unergründlich, aber es ist immer wieder festzustellen, dass Weine, die sich nach der Anlieferung noch nicht richtig akklimatisieren konnten oder frisch abgefüllt wurden, im Glas dann „fremdeln“. Nach einer gewissen Zeit der Erschütterung braucht ein Wein etwa einen Tag, um sich von den Strapazen zu erholen. Nach der Abfüllung sollte der Wein sogar ungefähr einen Monat lang in Ruhe gelassen werden.

Weine liegend lagern?
Die Empfehlung, Weine in liegender Position zu lagern, ist inzwischen eigentlich überholt. Es galt und gilt dies nur für Weinflaschen, die mit einem Naturkork verschlossen sind. Ferner wurde durch Studien belegt, dass selbst Flaschen mit Naturkorken für die kurz- und mittelfristige Lagerung (bis 10 Jahre) auch stehend gelagert werden können. Die liegende Position hat sich aus der Überlegung ergeben, dass auf diese Weise der Kork ständig mit Wein benetzt und so vor dem Austrocknen geschützt ist. Heute weiß man, dass sich der Korken die Feuchtigkeit, die er braucht, selbst aus dem Wein zieht, ohne dass er mit dem Wein Kontakt haben muss. Selbstverständlich macht man nichts falsch, wenn man die Flaschen in ein Regal legt.

Wichtiger als die Position der Flasche ist die Luftfeuchtigkeit. Je wärmer ein Raum ist, desto trockener ist er meist auch. Bei einer Luftfeuchtigkeit von unter 40% kann der Naturkorken im oberen Teil etwas austrocknen, so dass er beim Öffnen der Flasche gerne einmal bricht und bröselt. Bei normalem Raumklima (50-60% Luftfeuchtigkeit), ist das für den Wein, mit welchem Verschluss er auch immer versehen ist, völlig ausreichend. Trotzdem kann der Naturkork mit der Zeit etwas brüchig werden.

Weinsammler, die sich für die nächsten Jahrzehnte regelmäßig mit Wein eindecken, sollten die Anschaffung eines Klimaschranks oder die Schaffung eines Raums mit einer Klimaanlage in Betracht ziehen.

Kellerbuchführung
Bei Weinbeständen über 100 Flaschen wird empfohlen, ein Weinkellerbuch anzulegen und fortlaufend zu pflegen. Neuzugänge mit entsprechenden Angaben (Jahrgang, Name, Preis) und Abgänge sollen dabei erfasst werden. So kann vermieden werden, dass „Weinleichen“ im Keller liegen.

Flasche noch nicht leer
Eine geöffnete Weinflasche sollte innerhalb von zwei oder drei Tagen ausgetrunken werden, wobei Weißweine schneller an Bouquet und Geschmack verlieren als kräftige Rotweine. Am schnellsten verflüchtigen sich die fruchtigen Noten. Sauerstoff ist der größte Feind des Weins, sobald die Flasche geöffnet ist. Er führt zur sukzessiven Oxidation, die den Wein stark verändert. Gerade ein Weißwein oder Rosé lebt von seiner Frische und Saftigkeit.

Angebrochene Flaschen, auch Rotweine, sollten immer im Kühlschrank aufbewahrt werden. Das kann die Oxidation ein bisschen hinauszögern. Zum Verschließen der Flasche verwendet man am besten den Originalstopfen oder -verschluss.

Uli Schlör
Nach einem Aufsatz von Ina Finn in „Weinwissen“
ISBN 978-3-8338-3612-1

Der letzte Gemeinschaftseisatz

So schnell geht ein Weinjahr zu Ende! Der letzte Gemeinschaftseinsatz am 8. November war die letzte offizielle „Amtshandlung“ der Weinfreunde im Weinberg. Die Weinfreunde empfing ein nebelig-grauer, nasskalter und somit eigentlich typischer Novembermorgen. Das schreckt echte



Weinfreunde nicht ab! Trotz dieses etwas unfreundlichen Wetters fanden sich 42 motivierte, warm gekleidete, umtriebige „Aktivisten“ und „Aktivistinnen“ auf der Plattform ein – und nicht zu vergessen die drei Tüchtigen, die sich um die Verpflegung im WBHBW kümmerten.

Es gab viel zu tun:

- Glasdach der Weinlaube und die Dachrinnen säubern

Da es in den vergangenen Jahren zu kleinen „Abstimmungsproblemen“ bei der Gruppe „oben“ und „unten“ kam, wurde diesmal ausdrücklich darauf hingewiesen:

- Erst die Arbeit an Glasdach und Dachrinnen erledigen, dann die Fläche um das WBHBW bearbeiten
- Parkplatz der Weinfreunde vom Laub säuern
- Fußweg vom WBHBW zur Plattform vom Laub befreien
- Hecke im Eingangsbereich zum WBHBW schneiden
- Die alten Rebstöcke unter der Hütte neben dem Haus der Pfadfinder wegräumen
- Lager aufräumen
- Abgestorbene Reben, die im nächsten Jahr ersetzt werden sollen, kennzeichnen

Auf der Plattform übergab Rudi die vorbereiteten Trassenbänder mit einer Karteikarte, auf der die betroffenen Rebstöcke aufgeführt waren, an die jeweiligen PZBs bzw. an deren Stellvertreter. Soll ja alles seine Richtigkeit haben!

Und dann verteilten sich die Weinfreunde im Weinberg. Es wurde geschnitten, gekehrt, aufgeräumt, weggetragen. Überall wuselten fleißige „Weinwichtel“, gut gelaunt, mit einem Lächeln im Gesicht. Und nach ca. 11/2 Stunden war die Arbeit erledigt und die hungrigen Weinfreunde kehrten in das WBHBW ein, um sich an heißen Speisen zu laben. Und als Nachtisch noch ein Stück Kuchen ….
























Aber dieser kleine Artikel darf nicht ohne den Schnappschuss von Bernd Kliebhan veröffentlicht werden. Es bedarf (eigentlich) keiner Worte. …..
Dennoch sollten zwei Kommentare nicht unerwähnt bleiben:

Reinhard Wenske: *„Und dann wird behauptet, dass es nur knapp 30 % weibliche Führungskräfte gibt, jedoch gibt es deutlich mehr weibliche Vorbilder.“*
Rolf: *„Ob das was wird? Ohne Aufsicht des obersten Chefs der Heeresleitung??“*

Humor ist, wenn man trotzdem lacht!

Regina Holzinger

Kunst an der Flasche

Weinkenner sind Nasen-Zungen, Gaumenmenschen und obendrein auch noch Augenmenschen.

Schließlich gehört es zum ehrwürdigen Probierritus, lange und sinnend durch das Glas zu gucken. Leider scheinen die Guten Ihren wägenden Blick nur selten über den Kelch und Kelches Rand hinaus schweifen zu lassen. Zur Flasche zum Beispiel. Genauer: zu dem Etikett, das zumeist das graphische Raffinement vermissen lässt.

Das Etikett auf der Flasche ist die Visitenkarte des Weines. Das Weingesetz bestimmt, welche Informationen und Bezeichnungen darauf erscheinen müssen und dürfen.

Aber wie attraktiv, ansprechend oder langweilig bis hässlich dieser Wein-Ausweis optisch wirkt, hängt fast immer vom Auftraggeber für die Gestaltung ab, also vom Winzer, Weingutsbesitzer – Kellermeister oder vom Weinhändler. Der edle Rebensaft, der für viele immer noch ein ganz besonderes Getränk darstellt, sollte eigentlich auch an der Aufmachung der Weinflasche zu erkennen sein. Darum ist es nur schwer zu verstehen, warum viele Weinetiketten in ihrer Grafik einfallslos und öfters auch kitschig sind.

Dass es auch anders geht, beweisen Weinetiketten, die von Künstlern entworfen wurden.

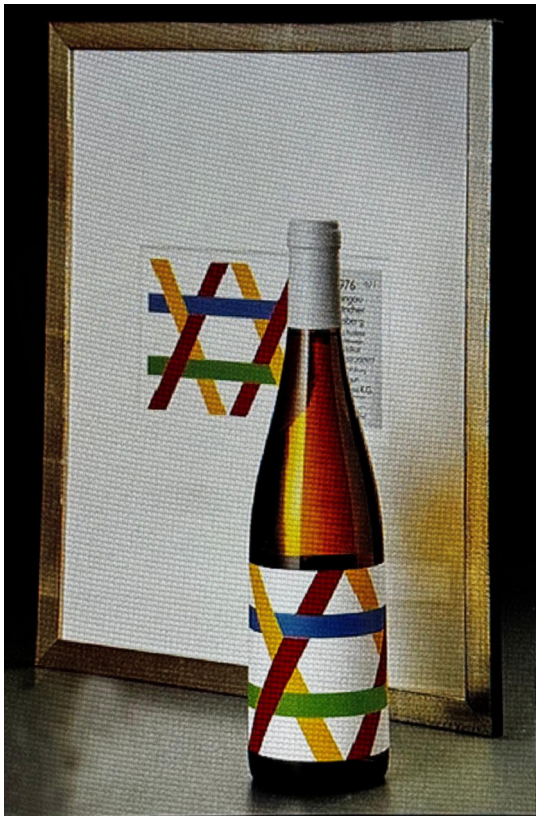
Weltberühmt ist zum Beispiel die Serie der Weinetiketten, die von namenhaften Künstler für ebenso berühmte Weine, wie Chateau Mouton Rothschild, gestaltet wurden, z.B. Jean Cocteau 1947, Pablo Picasso 1973. Bekannte Chateaus haben es eigentlich nicht nötig, aber es steigert trotzdem den Erfolg und Bekanntheit und zeigt die Verbindung zwischen Kunst und Kommerz.

Für ältere Etiketten werden inzwischen tausende von Dollar von Sammlern bezahlt, obwohl der Wein nicht mehr zu genießen ist. Aber auch Weine von kleineren Gütern, deren Etiketten von Künstlern gestaltet wurden, sind zum Sammler-Objekt geworden, z.B. das Weingut Vogelsburg in Escherndorf oder Weingut Balthasar Ress, Oestricher Doosberg, (Abb. 1) im Rheingau, auch Schloss Reinhartshausen, im Rheingau und andere (Abb. 2).

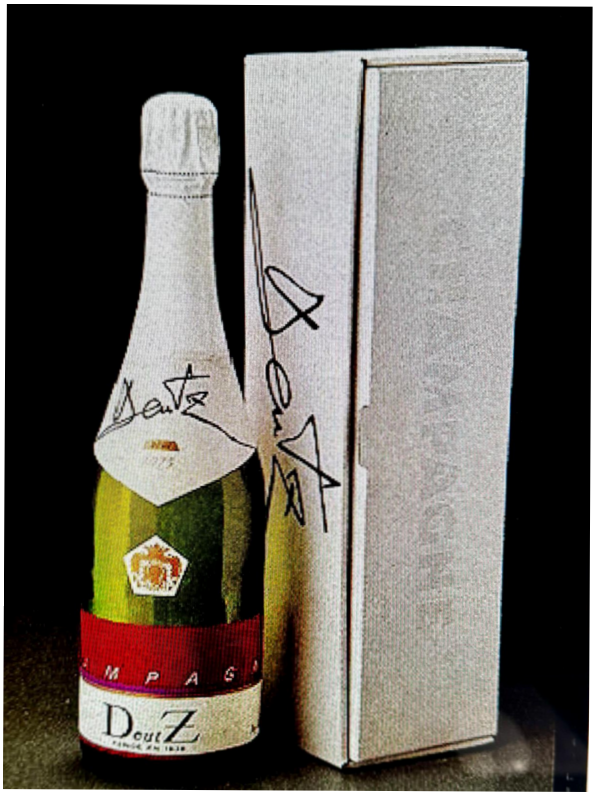
Von der Riesling Auslese bis zum Chianti Classico, vom kostbaren Bordeaux Grand Cru bis zum Silvaner Kabinett reicht die Auswahl der Weine für deren Etiketten Künstler kreativ wurden. Ihre Anstrengungen vergrößerten den Mehrwert der Flaschen erheblich. Die Qualität des Weines ist beinahe uninteressant. Dennoch Wein und Etikett sollten qualitativ im Einklang stehen. Ein kreatives Etikett macht noch keinen guten Wein steigert aber die Bekanntheit und wirtschaftlichen Erfolg.

So steht das Etikett im Focus zwischen Kunst, Sensorik und Kommerz.

Peter Griebsch



Zu Abb. 1: Der Niederländer Bob Bonies gestaltete dieses Etikett.



Zu Abb. 2: Zum Gesamt Kunstwerk machte George Mathieu 1971 den Champagner Deutz & Geldermann.

Zwei Premieren an einem wunderschönen Spätsommertag in Kiedrich

Der Himmel und das Thermometer waren den Weinfreunden am Samstag, den 22. August gleichermaßen gnädig, denn in Kiedrich sollten in der Kellerei vom Weingut Schüler-Katz etwa 250 Liter vom 12 Monate in unserem eigenen Tonneau-Fass gereiften Spätburgunder in kleine 0,375 l Flaschen abgefüllt werden. Das war der erste Teil der 2024 Rotweinernte. Der zweite Teil erfährt eine weitere Veredelung, denn er lagert noch weitere 12 Monate in einem Barrique-Fass. Diese kleinen 225l Holzfässer verleihen unserem Spätburgunder raffinierte Vanille-, Kaffee- und Toastaromen. Durch die Lagerung in diesem speziellen Holz erhält der Rotwein eine etwas hellere Farbe, die er an „das Holz“ abgibt. Also doppelte Vorfreude. Der erste Teil des Rotweins darf noch gut ein Jährchen in der Flasche weiterreifen. Und wenn der trinkfertig ist, erhaltet Ihr die zweite Charge, die hoffentlich das bis dann beste rote Tröpfchen der Weinfreunde aus dem Johannisberg ergeben wird.

Soweit die erste Premiere, die Ernte zu teilen und hälftig in klassischen und hälftig in kleinen Holzfässern (Barrique) auszubauen. Die zweite Premiere war die manuelle Eigenabfüllung. Unser Team vor Ort hat selbst abgefüllt, verkorkt, etikettiert und verpackt. Es war wirklich ein besonderes Gefühl, wieder einen neuen Prozess des Winzers zu erleben.

Wie immer war Botho der erste Mann in Aktion, denn er holte die freundlicherweise durch André Hülsbömer vom Auenlandhof zur Verfügung gestellte Abfüllanlage mit seinem Anhänger ab. Hineingepasst hätten ungefähr vier Abfüllanlagen, aber Botho war wieder für alle Fälle gerüs-















tet. Der Anhänger sollte später auf jeden Fall noch zu seiner vollen Nutzung kommen.

Michael und Max Katz waren bestens vorbereitet und haben 17 Weinfreunde auf ihrem Hof empfangen. Nach einer ersten Grobabstimmung war die Abfüllanlage bereit und die ersten Probefüllungen nahmen ihren Lauf. Wie immer steckte der Teufel im Detail. Wären die Weinfreunde bei dieser Abfüllung alleine gewesen, wäre vermutlich dieser edle Tropfen nicht ohne weiteres in den formschönen 0,375 l Flaschen gelandet, sondern man hätte aufgeben müssen. Die technischen Besonderheiten einer Abfüllanlage hatte natürlich niemand auf dem Schirm. Nicht nur dass die Anlage in der Höhe hinsichtlich der Flaschengröße justiert werden musste. Nein der Sechser Imbusschlüssel musste ran, um die Füllmenge entsprechend der Verkorkung (also kein Schraubverschluss!) exakt zu justieren. Wir alle wissen: Der Abstand zwischen der Füllmenge und dem Kork darf nicht zu groß sein und natürlich auch nicht zu klein, denn sonst spritzt der Wein beim Korkeinsetzen aus der Flasche heraus. Durch die lange Erfahrung von Michael Katz konnten die Weinfreunde erleben, was es heißt, wenn man sich in diesem Metier wirklich richtig auskennt. Nach einiger Zeit des beharrlichen Testens und in kleinen Schritten weiter die Einstellung verändernd, war die Füllanlage bereit, den Pino Noir oder Spätburgunder, der in 2024 geerntet wurde, abzufüllen.



Im Vorfeld wurde genau festgelegt, wer an der Abfüllmaschine tätig ist, wer die Flaschen verkorkt, wer sie in Kisten verpackt und raus zum Etikettierteam bringt, das mit feuchten Tüchern, den Keltenglut-Etiketten und den langjährig bewährten, von Peter immer wieder liebevoll aufgearbeiteten Flaschenhalterungen ausgestattet war.

Die auf die Flaschengröße abgestimmten Etiketten waren von wirklich guter Qualität, so dass auch mit leichten Falten versehene Exemplare wieder losgelöst und neu aufgeklebt werden konnten. Innerhalb von anderthalb Stunden war der Spätburgunder abgefüllt, verkorkt und etikettiert.





Peter war mit seinem Sum-up auch schon soweit vorbereitet, dass die Mitglieder vor Ort ihren Spätburgunder gleich übernehmen und den Obolus dafür entrichten konnten.

Ganz heimlich freuten sich alle Weinfreunde am Ende der Arbeit im Weinkeller bereits auf die Vesperzeit. Es ist mittlerweile ein offenes Geheimnis, dass es in Kiedrich einen erstklassigen Metzger mit einer besonders leckeren Fleischwurst gibt und auch knackige Brötchen waren in einem Brotsack angeliefert. Nachdem die Mahlzeit freigegeben war, durfte auch gleich der Spätburgunder erstmalig verkostet werden.

Rolf wies ist an der Stelle alle Weinfreundinnen und Weinfreunde darauf hin, dass der Spätburgunder frisch abgefüllt und vor allen Dingen von dieser Qualität, keinesfalls sofort getrunken werden sollte. Die Freude an dem Genuss wird sicher, umso intensiver, je mehr Ruhe und auch Lagerzeit man diesem edlen Tröpfchen gönnt. Die Empfehlung lautet auf ein Jahr Lagerung.



Nach der Mittagsstärkung wollten sich die anwesenden Weinfreunde bei Max und Michael Katz revanchieren und Ihnen beim Abfüllen von 1.000 Flaschen 2023er Erbacher Honigbergs Reserve helfen. Michael rüstete schnell die Maschine von 0,375 auf 0,75 l um und viele kräftige Hände ließen mittlerweile in professionellem Ablauf Einfüllen, Verkorken und ab in die Gitterbox durch ihre erfahrenen Winzerhände laufen.

Im 28. Jahr der Weinfreunde-Aktivitäten war damit nochmal ein neuer Schritt bei der Produktion getan. Nun waren wir unsere eigenen Abfüller. Das macht schon ein wenig stolz und spart Kosten!!!

Danke an alle Beteiligten und natürlich in besonderem Maße an unsere beiden Hand in Hand arbeitenden Winzer Michael und Max Katz. So macht Weinfreundesein sehr viel Spaß.

Conny Dörr







Sondereinsatz Jungrebenpflege

Hier möchten wir Euch kurz vom Sondereinsatz der PZB am 9. August 2025 berichten – ein wichtiger Termin für die Pflege unserer Jungreben. Anders als die gewohnten Gemeinschaftseinsätze liegt diese Aufgabe in der alleinigen Verantwortung der PZB.

In der PZB-Sitzung vom 6. August haben wir beschlossen, dass ein gezielter Erziehungsschnitt nötig ist, um unseren jungen Reben den bestmöglichen Start ins Weinleben zu ermöglichen. Unter der fachmännischen Leitung von Rudi E. und Hans-Martin H. machten sich Anja V., Peter K., Jaroslav K. und Manfred K. hochmotiviert in den Weinberg.

Unser Plan war klar: Zuerst haben wir den jeweils stärksten Trieb als zukünftigen Haupttrieb bestimmt. Alle übrigen Konkurrenztriebe wurden sorgfältig entfernt. Wo noch Halt fehlte, haben wir einen dünnen Pfahl neben die Jungpflanze gesetzt und den Haupttrieb mit Römerband nach oben angebunden. Zum Abschluss kam ein schützender Mantel um jede Rebe wo es notwendig war, damit Wind und Wildverbiss keine Chance haben. Nebenbei haben wir auch ein paar ältere Reben stabilisiert – ein perfekter Rundumschlag.

Mit dieser Arbeit legen wir den Grundstein für eine ertragreiche Weinlese in den kommenden Jahren.

Manfred Kuntzsch











PAELLA FIESTA am Weinberghaus

Am Freitag, den 8. August 2025, war das Weinberghaus der Ort, an dem die Sinne verwöhnt wurden. Die Vorfreude auf die Paella Fiesta war spürbar, und als die ersten Gäste eintrafen, wurde schnell klar, dass dies ein Abend voller Genuss und Geselligkeit werden würde. Die charismatischen Toreros, Rüdiger alias Rodrigo und Joachim alias Joaquín, hatten mit viel Herzblut und einer Prise spanischem Flair eine unvergessliche Veranstaltung ins Leben gerufen.

Der Außenbereich strahlte in festlichem Glanz, geschmückt mit bunten Lichtern und spanischen Flaggen, die die Vorfreude auf die kulinarische Entdeckungsreise noch verstärkten. Die große Paella-Pfanne, das Herzstück des Abends, war bereits in Position, während die ersten Gäste mit einem spritzigen Aperitif – einer erfrischenden Sangria – begrüßt wurden. Die Mischung aus fruchtigen Aromen und prickelndem Sekt sorgte sofort für gute Laune und lächelnde Gesichter.

Die Vorspeise war ein wahres Fest für den Gaumen: Pikante Pimientos, feiner Manchego, würziger Serrano Schinken, süße Honigmelone und aromatische Chorizo, alles liebevoll angerichtet und ergänzt durch Oliven, Aioli und knuspriges Baguette. Diese Köstlichkeiten sorgten dafür, dass alle Gäste bestens gestärkt waren, während sie gespannt auf die Hauptattraktion warteten.

Rodrigo und Joaquín entpuppten sich als wahre Meister am Herd. Mit einer beeindruckenden Gelassenheit und einem Hauch von Showtalent zubereiteten sie die Originalspanische Paella. Die Kombination aus duftendem Reis, frischen Meeresfrüchten und saftigen Hähnchenstücken sorgte für eine Atmosphäre, die die Anwesenden immer wieder an die Pfanne zog. Es war nicht nur das Essen, das die Gäste faszinierte, sondern auch die Leidenschaft, mit der die beiden Toreros ihr Handwerk verrichteten.



















Als die Paella schließlich serviert wurde, war der Moment gekommen, auf den alle gewartet hatten. Die bunten Farben und der verführerische Duft ließen die Herzen höherschlagen. Jeder Löffel war ein Hochgenuss, und die Gespräche am Tisch wurden von begeisterten Ausrufen und Komplimenten für die Köche begleitet. Die Mischung aus Geschmack und Geselligkeit schuf eine unvergessliche Atmosphäre, die bis in die späten Abendstunden anhielt.

Der krönende Abschluss des Abends war ein süßer Nachtisch, der das Festmahl perfekt abrundete. Dabei wurde noch das eine oder andere Glas Sekt oder Wein probiert, während die Musik im Hintergrund die Stimmung aufrechterhielt. Lachen und fröhliche Gespräche bestimmten die Szenerie, und es war klar, dass die Paella Fiesta ein voller Erfolg war.

Zusammenfassend bleibt zu sagen: Es war ein Abend voller Genuss, Freude und spanischer Lebensart. Die Kombination aus köstlichem Essen, erlesenen Getränken und der herzlichen Atmosphäre machte den Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis. Ein großes Dankeschön an Rodrigo, Joaquín und alle Helfer – wir freuen uns schon auf die nächste Runde!

Uli Welther

















Besuch der Weinbauern aus Eberstadt und Ortenberg

Am 5. Juli trafen sich die Weinbauern aus Eberstadt und Ortenberg bei uns im Weinberg um sich bei einem Rundgang mit anschließendem Erfahrungsaustausch näher kennenzulernen.

Die Weinfreunde aus Eberstadt, haben sich vor 20 Jahren gegründet. Seit dieser Zeit besteht, noch durch die Kontakte unseres verstorbenen Vorsitzenden Bernd Witzel, eine freundschaftliche Verbindung. Auf Seite 23 findet ihr einen ausführlichen Bericht von Burkhart Rüster wie und in welcher Weise dort Wein angebaut wird.

Der „Weinberg Jakobsäcker“ in Ortenberg wurde im Juni 2024 ins Leben gerufen und ist Ortenbergs erstes Projekt, das im Rahmen der interkommunalen Landesgartenschau 2027 verwirklicht wird. Die rund 150 Weinstöcke bestehen aus traditionellen Sorten wie Blauer Silvaner, Gelber Muskateller, Gutedel, Ruländer, Schwarz- und Weiß-Riesling. Desweiteren werden sogenannte PiWi (pilzwiderständige und klimarobuste Rebsorten) bewirtschaftet wie Johanniter, Muscaris, Regent und Satin Noir.

Nach einem Sektempfang auf unserer Terrasse ging es dann auch schon los in die verschiedenen Parzellen. Unter den sachkundigen Erläuterungen von Rolf erhielten die Teilnehmenden einen Einblick in die Bewirtschaftung und Pflege der Weinstöcke – natürlich nicht ohne diverse Proben unserer Weine.

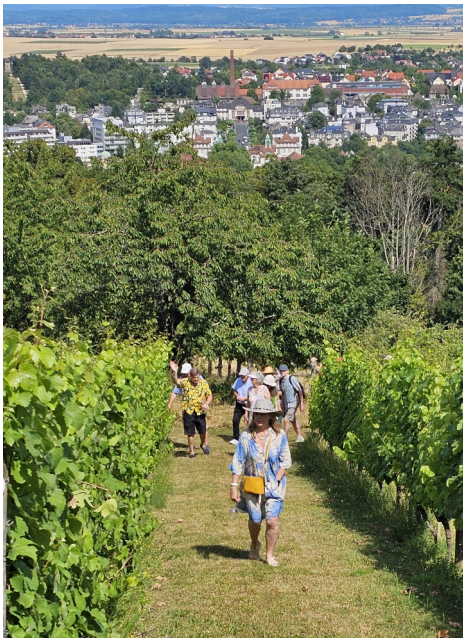
Im Anschluss gab es verschiedene Diskussionen zusammen mit Frank über den Umgang mit Spritz- und Düngemitteln sowie unsere derzeitigen Maßnahmen zur Unterstockbegrünung und -pflege. Präsentiert wurden außerdem die neue Vereins-App durch Kira, sowie der derzeitige Stand der Chronik durch Bernd Kliebhahn.

Es war ein sehr informativer Nachmittag der für uns alle viel Wissenswertes bereit hielt und es wird nicht das letzte Treffen dieser Art gewesen sein.

Uli Welther

















Nachdüngung im Weinberg

Der Chef unseres Spritzteams Frank Mörsberger lud für den 3. und 4. Juli, alle Aktiven Weinfreunde zum Düngen unseres Weinbergs ein.

Hintergrund war die letzte Düngeempfehlung des Weinbauamts, die aus einer differenzierten Bodenuntersuchung in 2023 resultierte, demnach sollten wir einmal im Jahr bis zur nächsten Untersuchung 2029 unsere Reben mit Kali und Magnesium versorgen, die sie für ein kräftiges Wachstum und gute Widerstandskraft benötigen.

Im letzten Jahr hatten wir sehr aufwändig die Rebhänge in verschiedene Bedarfszonen eingeteilt und unterschiedlich stark gedüngt. Frank überlegte sich, dass wir es uns mit der Nachdüngung dieses Jahr etwas einfacher machen könnten, da ja die Unterschiede im Boden inzwischen einigermaßen ausgeglichen sein sollten.



Auf zur Verteilung der Säckchen.



Zur Verwendung ausgelegt.



Geräte stehen bereit.

Die zu erledigenden Aufgaben waren:

- wie im letzten Jahr die benötigten Mengen an Kalium und Magnesium pro Gasse in Plastiktüten vorportionieren.

- die Beutelchen am Kopf jeder schmalen Gasse zwischen den Reihen mit der berechneten Menge auslegen.

- die Beutel in unsere 3 Handstreuer (mit Kurbel) füllen und sorgfältig verteilen.

Der nächste Regen soll dann die Granulate ins Erdreich einwaschen.

Nachdem die Umfrage erst schleppend anlief, war die spätere Nachfrage der Aktiven Mitglieder für den Einsatz höher als die verfügbaren Plätze, sodass nicht alle mitmachen konnten.

Für Donnerstag den 3. Juli teilte Frank folgendes Team für den Weisswein ein: Ingeborg Klock-Zissel, Vera Fritsch, Bernd Ludwig, Reingard Wenske (Abwiegen)

Das Donnerstags-Team hatte sich so mächtig ins Zeug gelegt, dass bereits alle Portionsbeutel abgepackt waren und somit am Freitag den 4. Juli das Team bestehend aus: Frank Mörsberger, Rudi Eckert und Matthias Semler, nur noch den Rotwein und die Musterparzellen zu Düngen hatten.

Somit gehen unsere Reben gestärkt durch die Saison.

Manfred Kuntzsch



Einweisung durch Frank.



Jürgen @ work.



Rudi @ work.

Weinfreunde Bad Nauheim übergeben Deputat an die Stadt

Nach Tagen der drückenden Hitze war es der erste angenehm kühle Sommertag: Unter der schattigen Platane am Vereinshaus der Weinfreunde Bad Nauheim empfing Rolf Dörr am 4. Juli 2025, mit einer Gruppe von Weinfreunden Bürgermeister Klaus Kreß sowie Harald Hock, Geschäftsführer der Stadtmarketing und Tourismus GmbH, zur feierlichen Übergabe des diesjährigen Wein-Deputats.

Die Übergabe des Deputats ist im Pachtvertrag für den städtischen Weinberg am Johannisberg verankert und hat längst einen festen Platz im Kalender der Stadt. In diesem Jahr fand sie idyllisch mit weitem Blick über Bad Nauheim statt, bis zur Skyline von Frankfurt, die sich an diesem klaren Tag scharf am Horizont abzeichnete.







Eine festlich gedeckte Tafel und allerlei Köstlichkeiten erwartete unsere Gäste die von Rolf und Botho auf das herzlichste begrüßt wurden.



Rolf Dörr präsentierte den Gästen gleich vier charaktervolle Tropfen und erläuterte deren Entstehung:

- **Unser 2023 Riesling-Sekt:** Die Trauben wurden im Oktober 2023 wie immer von Hand gelesen. Der Grundwein ging im Mai 2024 vom Weingut Schüler-Katz an die Sektmanufaktur Maximilian Grimm in Geisenheim. Dort erfolgte die zweite Gärung nach traditionellem Flaschengärungsverfahren. Das Ergebnis: ein eleganter, feinperliger Jahrgangssekt mit klassischer Handschrift.

- **Unser 2024er Riesling:** Ein junger, frischer Weißwein mit ausdrucksvollem Duft, lebendiger Säure und ausgewogener Süße. Mit seiner Frische und Struktur passt er hervorragend zu herzhaften Speisen und zeigt einmal mehr das Potenzial unseres Weinbergs, veredelt durch die Hände unserer Rheingauer Winzer-Experten.

- **Unser 2022er Spätburgunder:** Ausgebaut im Tonneau-Fass in Kiedrich, entfaltet dieser Rotwein nach längerer Kellerreife sein volles Aroma. Noten dunkler Beeren, sanfte Holztöne und eine harmonisch eingebundene Säure machen ihn zum idealen Begleiter für festliche Anlässe.

- **Unser 2024er Rotling:** Die feinherbe Cuvée aus Weißweintrauben, Regent und einer pilzwiderstandsfähigen Rebsorte begeistert mit 15 g/l Restsüße – ein fruchtbetonter Sommerwein für Liebhaber milder Tropfen.

Bürgermeister Klaus Kreß überbrachte die Glückwünsche des Magistrats und bedankte sich für das Engagement der Hobbywinzer, das nicht nur dem städtischen Weinberg zugutekommt, sondern auch zur kulturellen Identität Bad Nauheims beiträgt. Mit einem Augenzwinkern berichtete er von einem besonderen Einsatz des Deputats: Beim Besuch von Priscilla Presley habe man ihr als Gastgeschenk eine Flasche Johannisberg-Wein überreicht – eine charmante Anekdote, die die Bedeutung unseres Weins für die städtische Repräsentation unterstreicht.

Die Weinfreunde zeigten sich erfreut über den hochrangigen Besuch und nahmen die anerkennenden Worte als Ansporn für die weitere Arbeit im Weinberg – getreu dem Motto: Leidenschaft, Handarbeit und Gemeinschaft für einen Wein, der verbindet.

Rolf Dörr





Sommerfest der Weinfreunde

Am 23. Juni erhielten wir die „offizielle“ Einladung per mail und über die Weinfreude-APP zum diesjährigen Sommerfest. Wegen der Bauarbeiten um das Weinberghaus musste unsere liebe Uli M. eine alternative Location finden. Gar nicht so einfach! Aber Uli hat es natürlich geschafft! Der Gartenhof Löw in Steinfurth war die ausgewählte Location. Die Suche hatte Uli ganz schön viel Adrenalin und Nerven gekostet. Die Location war natürlich auch „etwas teurer“ als unser Weinberghaus, aber die „Notlösung“ erwies sich perfekt.



Das Ambiente, umgeben von alten Gemäuern und einem wunderschönen verwunschenen Garten, war einfach zauberhaft.





Alles fand im Hof unter freiem Himmel statt. Noch schnell die letzte Deko anbringen …
Dann trafen schon die ersten Gäste ein – und es wurden mehr und mehr!



Wir hatten echt Glück mit dem Wetter – es regnete keinen einzigen Tropfen!
Da hatte Uli mal wieder den richtigen Draht zum Wettergott!

Ab 17:00 Uhr ging es dann endlich richtig los. Und mit den Besuchern wuchs das Salatbuffet. Es wurde immer umfangreicher, größer und größer und größer. Fantastisch! Es war nicht ganz so einfach, alles auf den Tischen zu platzieren.
Und wer die Wahl hat, hatte dann die Qual!







Die ersten wagten den Schritt zum Salat-Buffet und – bewaffnet mit roten (für den fleischlichen) oder blauen (für den fleischlosen Genuss) „Talern“ – ging es weiter zum Grill.





Die Grillmeister hatten alle Hände voll zu tun. Bei den ganzen Leckereien konnte wirklich niemand dauerhaft widerstehen.
Leckere fleischliche Köstlichkeiten sowie Grillgemüse und Grillkäse, Ofenkartoffeln mit extrem leckerer Knoblauch-

butter und Frischkäse-Dipp wurden angepriesen. Und – nicht zu vergessen: Getränke wie Sekt, Wein, Wasser, Bier – mit und ohne Alkohol …. Für jeden war etwas dabei.



Rolf begrüßte alle Weinfreunde herzlichst. Für Live-Musik und Stimmung sorgte wieder die Band Joker unter Leitung unseres Mitglieds Sonya Prada.
Und wir haben seit dem Sommerfest ein neues passives Mitglied: Markus Hansmann, Sonya's Mann! Der Mitgliedsantrag war vollständig ausgefüllt und wurde noch am Abend des Sommerfestes übergeben.
Dann legte die Band los! Die Tische leerten sich, das Tanzbein wurde geschwungen.



Das war gar nicht so einfach auf dem unebenen Untergrund. Es fühlte sich ein wenig wie Laufen auf Schiffsplanken und hoher See an, oder ein leicht schwankender, unsicherer Gang nach ein paar Gläsern des guten Weins – obwohl nüchtern. Das tat der guten Laune aber keinen Abbruch. Zumal auf diese Gegebenheit bereits in der Einladung hingewiesen wurde. So blieben High Heals im Schrank, alle waren mit entsprechend bequemem und festerem Schuhwerk ausgestattet. Und wenn es doch zu schwierig wurde, dann wurde ganz einfach auf das Schuhwerk verzichtet.





Es wurde getanzt, gesungen, geschlemmt – es herrschte eine tolle Stimmung unter den mehr als 100 bis 120 Gästen!!! Die Schätzungen schwankten.
Und was uns an diesen Festen immer ganz besonders freut: Man trifft Weinfreunde und Weinfreundinnen, die man schon länger nicht mehr gesehen hat.

Ein ganz besonderer Dank geht an Frank Heinemanns, Karin, Nicole und Uli für die gespendeten leckeren „Kurzen", die zahlreich angenommen wurden und der „Spenden-Sau" immerhin einen ziemlich vollen Bauch mit sage und schreibe 519 Euro eingebracht haben!!

Es war wieder ein durch und durch gelungenes Fest! Danke und weiter so liebe Uli!

Ein Dank auch an alle, die hinter den Kulissen fleißig waren und ohne die solche Feste nicht möglich wären!

Wir freuen uns schon jetzt auf das Sommerfest in 2026!

Regina Holzinger
Bilder: Regina H., Reinhard W., Uschi W.

















20 Jahre Eberstädter Weingärtner

Es war wieder an der Zeit alte Freundschaften zu pflegen. Die Eberstädter Weingärtner unterbrachen die längere Funkstille und luden uns zu ihrem 20. Jubiläumsjahr am 21. Juni 2025 ein. Das Eberstädter Urgestein, Hans Knöll, schrieb dazu:

„Lieber Herr Dr. Rolf Dörr,
in alter Verbundenheit, war doch erster Präsident Bernd Witzel unser Lehrmeister anno 2005 der uns freimütig in die Geheimnisse des Weinbaus eingeführt hat, laden wir Sie ganz herzlich ein, an unserer Jubiläumsfeier teilzunehmen und mit uns zu feiern…."

Aus Bernd Witzels Beratung hatte sich ab 2005 eine jahrelange Freundschaft entwickelt, die auf Eberstädter Seite im Wesentlichen von Hans Knöll und seine Gattin Ulrike und vom leider kürzlich verstorbenen Armin Dörfel und seiner Frau Gudrun getragen wurde. Die Weingärtner sind eine Arbeitsgruppe innerhalb des Eberstädter Bürgervereins.

Hans Knöll ist vielen von uns auch bekannt als Saxophonist. Unvergesslich ist sein Konzert bei strömendem Regen im undichten Zelt neben dem WBHBW, wo er und seine Kontrabassisten unermüdlich weiter musizierten, obwohl sämtliche Gäste vor dem Regen ins Vereinsheim geflüchtet waren. Seit dem Anbau der Laube wäre das kein Problem mehr.

Der Eberstädter Bürgerverein hatte 2005 unsere Satzung und unsere Geschäftsordnung als Blaupause für das Anlegen ihres Wingerts verwendet. Auf dem eingezäunten Areal von ca. 0,6 ha Fläche in der Nähe des Eberstädter Schwimmbads gibt es (wie bei uns) 20 Parzellen, die mit den PIWI Reben Johanniter, Regent und Cabernet Cortis bepflanzt sind. Der Boden dort ist sandig. Die ehemalige Weinkönigin der Hessischen Bergstraße und deutsche Weinprinzessin 2004, Lisa Edling aus Roßdorf, berät die Mitglieder bei der Pflege der Rebstöcke. Das Weingut Edling baut auch den Wein aus, den sie „Watz" (nach dem Eber im Stadtwappen) nennen.

Unsere fünfköpfige Delegation genoss das Fest, das wie üblich als Gartenfeier mit zwei größeren Zelten organisiert war. Am Weinberg haben die Eberstädter kein Vereinsheim. Sie hatten auch dieses Mal ein üppiges Buffet mit allerlei selbst bereiteten Köstlichkeiten aufgebaut. Und natürlich konnten wir den letztjährigen „Watz" kosten. Da die Lese wetterbedingt karg war, wurde 2024 nur ein Rotling ausgebaut.

Hans Knöll begrüßte die Gäste, unter ihnen auch der Bürgermeister von Eberstadt, Patrick Dillig und Charlotte Freiberger (Bergsträßer Weinkönigin 2016-2017 und Deutsche Weinprinzessin 2017-2018). Uns hieß er besonders herzlich willkommen und lobte die alte Verbundenheit unserer Vereine.

Wir bedankten uns für die Einladung mit einer Magnum Flasche unseres Sekts und einer Steinfurther Rose, die hoffentlich noch lange an das Jubiläum erinnert.

Für die musikalische Untermalung des Festes sorgte Hans Knöll (Saxofon) mit seinem Trio (Kontrabass und Gitarre). Mit einem launigen Rückblick auf die Geschichte des Weinbaus in Eberstadt brachte einer der Weingärtner die Festgesellschaft zum Schmunzeln. Als Andenken an die Feier hatten die Eberstädter einen Halsschmuck mit einem Anhänger aus Rebholz anfertigen lassen. Da haben auch wir zugegriffen.

Wir haben den Tag in Eberstadt sehr genossen und sind erst gegen 20 Uhr aufgebrochen, als sich die Feier langsam auflöste. Die herzliche Aufnahme lässt nur einen Schluss zu: Die alte Verbundenheit sollten wir weiter pflegen.

Etliche Eberstädter Weingärtner waren auch interessiert, wie wir unseren Wein pflegen. Da kurzfristig keine freie Kopie unserer Chronik verfügbar war, hatten wir ein Exemplar unseres Handbuchs von 2017 rund gereicht, das regen Anklang fand. Den Wunsch nach beiden Publikationen in PDF-Version haben wir unmittelbar nach unserer Heimkehr erfüllt.

Wer sich näher über die Aktivitäten der Eberstädter informieren will, kann das unter der URLhttps://www.eberstaedter-buergerverein.de/arbeitsgruppen/ tun.

Burkhart Rüster



v.l.n.r. Burkhart Rüster, Uschi Brauner, Peter Griebsch, Charlotte Freiberger (Bergsträßer Weinkönigin 2016-2017 und Deutsche Weinprinzessin 2017-2018), Heike Keul, Peter König.