7. Vom Weinberg zum Wein

7.1. Das Weinjahr bis zur Lese

7.1.1Die Rebenpflege

Das Weinjahr beginnt im Februar mit dem Schneiden der Reben. Erfahrene Mitglieder schneiden die Reben so zurück, dass der Stock auch in den kommenden Jahren einen pflegearmen und ertragreichen Wuchs ermöglicht. (**Rebschnitt**).



Rebschnitt im Rotwein im Coronajahr 2020

Etwas später, meist Anfang März, werden die übrig gebliebenen zwei Gerten in einem Flachbogen an den unteren Draht festgebunden, eine nach unten, eine nach oben (**Gerten**).

Die sich aus den **Gescheinen** (so heißen die „Knospen“) entwickelnden neuen Triebe **(Gerten)** werden über das Jahr eingefädelt und, wenn nötig, auch im Höhenwuchs begrenzt **(Gipfeln**).



Gerten im Weißwein

Ab März kann mit den **Bodenarbeiten** angefangen werden. Ab Mai werden die Reben „**geputzt**“. Das heißt, alle Triebe 10 cm unterhalb vom Kopf werden entfernt. Im Juli werden die Reben zuerst an der sonnenabgewandten Seite, später, ab August, auch an der sonnenzugewandten Seite **entblättert.**



Einfädeln der Triebe

Neben der Bodenbearbeitung sind das die Arbeiten in den wiederkehrenden Gemeinschaftseinsätzen. Einige Wochen vor der Lese unserer Trauben werden die Trauben an den Rebstöcken **eingenetzt**, um sie über mehrere Wochen vor hungrigen Fressfeinden wie Wespen und Vögeln zu schützen. Damit endet auch die Behandlung der Reben mit Fungiziden und Pestiziden.



Christian Habicht beim Einnetzen im Weißwein im Sep. 2010

Vor dem Einnetzen wird nochmals der Blattwuchs kontrolliert und da, wo notwendig, abermals entblättert , um Staufeuchtigkeit und somit Fäulnis vorzubeugen. So wird sichergestellt, dass sich auch unter den Netzen gesunde Trauben entwickeln.

Die Termine der **Weinlesen** werden eng mit un-

serem Winzer abgestimmt. Ein wichtiger Faktor sind die Messungen der Oechsle-Grade (°Oe), die über mehrere Wochen vor einer Lese mit einem Hand-Refraktometer vorgenommen werden. Auch die Färbung der Kerne sind ein zusätzlicher Indikator für den Reifegrad der Trauben.

Das nach C.F. Oechsle benannte Messverfahren ermittelt das spezifische Mostgewicht. Aus dem Mostgewicht kann nach der Formel [(°Oe x 2,5) – 30] die g/l Zucker ermittelt werden, woraus auch der mittlere Alkoholgehalt des Weins abgeleitet werden kann.

Das Refraktometer ist ein optisches Messgerät, mit dem der Zuckergehalt des Traubensaftes ermittelt werden kann. Das kleine Handrefraktometer ist bereits in Oechslegrade geeicht.



Ermittlung des Oechsle-Grades mit dem Refraktometer

In den letzten Jahren haben Teams aus erfahrenen sowie neuen und wissbegierigen Weinfreunden mit viel und Engagement und Freude Oechsle-Bestimmungen bis zur Traubenreife durchgeführt. Als ein Beispiel steht die unten abgebildete Tabelle der Messungen für den Jahrgang 2023.

FK Weinanbau Johannisberg BN			
Mostgewichtmessung 2023 in º Öchsle			
	23.08.	16.09.	08.10.
Riesling Süd[3)]	45	62	82
Riesling Mitte[3)]	31	64	72
Riesling Nord[3)]	35	69	80
Saphira[5)]	57	75	84
Kerner[5)]	33	72	88
Regent[5)]	58	76	70
Auxerrois[5)]	35	74	78
Spätburg. West[4)]	60	80	91
Spätburg. Ost[4)]	54	74	88

Quelle: Auszug aus Messungen des Oechsle-Teams für 2023
[3)] Riesling, sortenrein, [4)] Spätburgunder, sortenrein, [5)] Rotling

Zur Lese werden die notwendigen Wannen (1000 Liter und 300 Liter) auf einer Normpalette festgezurrt und in das bereitstehende Transportfahrzeug geladen.

Der erste arbeitsintensive Teil der Lese unserer Trauben ist das Entfernen der Netze (**Ausnetzen**).



Ausnetzen im Rotwein

Danach beginnt die **Weinlese.**

Die Weinfreunde, die mit Eimern und Scheren ausgerüstet sind, werden eingewiesen und für bestimmte Rebreihen eingeteilt. Dort schneiden sie die Trauben vorsichtig vom Rebstock und legen sie in ihre Eimer. Nur gesunde Weinbeeren sollen zur Kelter. Im Zweifel ist der Parzellenbeauftragte zur Begutachtung hinzuzuziehen, denn edelfaule Trauben sind erwünscht, nach Essig riechende bleiben im Weinberg.



Auf dem Bad Nauheimer Johannisberg wird jede Traube von Hand verlesen

Besonders kräftige Weinfreunde erhalten Tragekiepen, mit denen sie die Trauben zu den Transportwannen auf dem Fahrzeug bringen. Das Lesegut wird in Wannen im Transportfahrzeug verladen und etwa 75 km zu unserem



Ein Job für kräftige Weinfreunde: Der Transport des Leseguts

Winzer nach Kiedrich gebracht. Einige Weinfreunde fahren mit, um das Lesegut in die Maischbottiche oder Weinpresse zu schaufeln. Die Trauben werden schonend mit Luftdruck gepresst, bis der Traubensaft in die Auffangwanne fließt. Der Kellermeister Michael Katz ermittelt den Zuckergehalt, von dem sich die Anwesenden auch gerne per Kostprobe überzeugen. Der Traubensaft wird dann in unser Fass gepumpt, wo er gärt und mit Winzerkönnen zu unserem „Johannisberger“ Wein reift.



Viel Handarbeit beim Weg der Trauben in die Presse



Der erste Most fließt aus der Presse

Mit einigen Maßnahmen wurde die Rebenpflege im Laufe der Weinjahre geändert, um bessere Erträge zu erzielen und die Arbeit an den Reben zu vereinfachen.

So wurden im Februar 2013 etwa 8 m³ etwa 10 cm Rindenmulch unter die Rebstöcke der Musterparzelle 1 (MP1) aufgebracht. Innerhalb von drei Jahren hatten fleißige Nützlinge (Insekten, Bakterien, Regenwürmer) den ursprünglichen Lehmboden in einen feinkrumigen Mutterboden umgewandelt. Aus dem nun lockeren Boden lässt sich das Unkraut leichter entfernen. Dadurch wurden die Leseergebnisse der fünf dort wachsenden Rebsorten in Menge die Qualität merklich verbessert.

Anfang 2022 brachten die Parzellenbeauftragten die „Unterstockbegrünung“ auf den Weg. Die Wasserversorgung der Rebstöcke an den trockenen Hängen des Johannisbergs sollte verbessert werden. Außerdem sollte der Boden gelockert und auf natürlichem Weg gedüngt werden. Man entschied sich für eine Lösung mit einer Kleemischung, die etwa 30 cm hoch wird, tiefgründig wurzelt und viel Stickstoff einlagert. Das Saatgut wurde probeweise in einige Rebreihen eingebracht und regelmäßig bewässert, allerdings ohne einen sichtbaren Erfolg. Erst im feuchteren Herbst 2022 zeigten sich die erwarteten Polster von Kleepflanzen.



Unterstockbergrünung mit Klee

In der Versammlung der aktiven Mitglieder im März 2023 stand dann die Unterstockbegrünung mit Klee auf der Tagesordnung. Die Mehrheit stimmte dafür, den Bodenstreifen unter den Rebstöcken mit Klee zu bepflanzen,

nachdem der Versuch positiv beurteilt worden war. Der Beschluss wurde in den Jahresbewirtschaftungsplan aufgenommen. Im April 2023 wurde das Saatgut in alle Rebreihen eingesät. Mit unterschiedlichem Erfolg. Mehrwurde nachgesät. Bilanz Ende 2025: Der Bewuchs ist sehr verschieden – Klee, Grasnarbe, Beikräuter. Es wurde entschieden, für 2026 die Bewertungskriterien anzupassen.

Im August 2025 wurde diskutiert, wie die organischen Abfälle des Weinbergs in Zukunft entsorgt werden sollen. Bisher wurden Laub und Unkraut in den nahen Wald entsorgt, die abgeschnittenen Reben geschreddert und gemulcht. Die vorgeschlagenen Lösungen, den Grünabfall an den Rebstöcken zu mulchen, einen Komposthaufen einzurichten oder über den städtischen Grünmüll zu entsorgen, fand keine Mehrheit. Botho von zur Mühlen hatte die Möglichkeiten auch mit dem Grünamt ergebnislos erörtert. Keine der Lösungen war praktikabel. Ein Komposthaufen würde Wildschweine anlocken. Mülltüten müssten vom zur Deponie gebracht werden. Da die intensive Bodenbearbeitung mit der Unterstockbegrünung weggefallen war wurde beschlossen, nicht notwendige Arbeitseinsätze gegebenenfalls abzusetzen.

Zudem wurde klargestellt, dass im Zweifel die Reben zukünftig im Sommer um die reifenden Trauben stark entblättert werden sollen, da wir eher ein Problem mit Oidium als mit „Sonnenbrand“ befürchten müssen. Das „sanfte“ Entblättern verstärkt eher den Pilzbefall.

7.1.2 Der Rebschutz

Im Weinanbau legen Winzer, ob als Profi oder Hobby betrieben, großen Wert auf gesunde Trauben, denn die sind eine Voraussetzung für guten Wein. Seit Beginn unseres Weinanbaus haben wir deshalb für den Rebschutz ein Spritzteam aufgestellt, das den Gesundheitszustand der Weinstöcke in der gesamten Wachstumsperiode überwacht und bei Bedarf Spritzmittel gegen Schädlinge und Krankheiten ausbringt. Gelegentlich wird auch Blattdünger versprüht. Die Arbeitsweise dieses

Teams wurde ständig an die steigenden gesetzlichen Anforderungen angepasst.

Der Arbeitsablauf

Unser Pflanzenschutz beginnt im Monat März. Zunächst müssen die frischen Knospen gegen die Kräuselmilbe behandelt werden. Diese überwintert unter den Deckschuppen der Knospen oder in Borkenritzen. Im April, ab einer Temperatur von 12° C, wandern die Milben aus ihren Verstecken nach oben und besiedeln die Knospen, sobald die Wolle auseinanderweicht. Mit einer Spritzung mit Paraffin- oder Rapsöl hindern wir die Kräuselmilben an der Eiablage. Diese Methode erspart uns eine Menge Pflanzenschutzmittel.

Im weiteren Verlauf des Jahres spritzen wir im Wesentlichen eine Netzschwefelbrühe gegen Oidium (echter Mehltau), Peronospora (falscher Mehltau) und Botrytis (Grauschimmel).

Je nach Empfehlung des Weinbauamts und der eigenen Beobachtung der Reben fügen wir zugelassene Fungizide und Pestizide hinzu. Die Spritztermine legen wir durch ständige Beobachtung der Reben bzw. Trauben unter Beachtung der Vorhersagen des Deutschen Wetterdiensts und der Empfehlungen des Weinbauamtes Eltville fest. In der Saison (März bis August) kommen wir so auf 10 bis 12 Einsätze. Damit liegen wir deutlich unter dem bundesweiten Durchschnitt, der 2011–2019 im Schnitt bei 18,2 Einsätzen lag.

Am Anfang der Saison, bei wenig Astwerk und Laub, benutzen wir unsere handbetriebenen Rucksackspritzen. Sobald die Reben jedoch mehr Laub angesetzt haben, arbeiten wir mit den motorisierten Rucksackspritzen, deren kräftiger Luftstrom das Laub flattern lässt. So werden die Reben, Gescheine und die Blattunterseiten auch bei starker Belaubung besser vom Spritznebel erreicht.

Die Spritzbrühe wird am Weinberghaus Bernd Witzel (WBHBW)angemischt. Eine Rucksack-Motorspritze mit 10 Litern Spritzmittel wiegt rund 30 kg. Deshalb werden nur die leeren Motorspritzen auf den gut 100 Meter entfernten Weißweinhang hochgetragen.

Die Spritzbrühe wird in 20 Liter Kanistern per Auto nach oben auf den Parkplatz des Café Johannisberg gefahren und vor Ort in die Motorspritzen eingefüllt.



Das Spritzteam macht sich am Weinberghaus auf den Weg in die Parzellen

Zu Beginn der Saison reichen rund 80 Liter Spritzbrühe für den ganzen Berg. Bei den letzten Rebschutzeinsätzen müssen hingegen manchmal bis zu 250 Liter Spritzbrühe auf die Rebstöcke versprüht werden.

Das Spritzen ist im nur leicht ansteigenden Weißweinhang weniger mühsam als in den steilen Hängen im Rotwein. Denn hier und in den beiden Musterparzellen kann nur bei einigermaßen trockenem Wetter ohne Sturzgefahr gespritzt werden. Manchmal müssen deshalb die geplanten Spritztermine kurzfristig verlegt werden, besonders wenn Regen oder starker Wind die Arbeit unmöglich machen, auch wenn wir damit riskieren, dass sich Schädlinge oder Krankheiten in unseren Reben ausbreiten.

Das Rebschutzteam

Der Rebschutz findet außerhalb der Gemeinschaftseinsätze statt.

Das kleine Rebschutzteam, auch „Spritzteam“ genannt, arbeitet meistens für sich ohne große Beachtung. Der Einsatz des Spritzteams hat aber einen wichtigen Einfluss auf die Gesundheit der Trauben und muss zudem aus rechtlichen Gründen akribisch dokumentiert werden.

Die Spritzteammitglieder zeichnen sich durch ein besonderes Interesse am Rebschutz aus. Viele von Ihnen wurden auch in amtlichen

Kursen dazu ausgebildet und zertifiziert.

Anfänglich wurde mit zwei Handspritzen gespritzt, die aus Neuweiler beschafft worden waren. 2003 kam dann eine Einachser-Motorspritze hinzu, die aber sehr bald durch zwei 15 Liter Rucksack-Motorspritzen abgelöst wurde, die wesentlich exakteres und ökonomisch günstigeres Aufbringen des Spritzguts auf das Laubwerk ermöglichen. Die Beschaffung einer dritten Rucksack-Motorspritze brachte zusätzliche Flexibilität.

Bis zum Jahr 2010 leitete die Weinfreundin Ulrike Basler-Kaiser die Spritzeinsätze, unterstüzt von dem Winzer Steinheuer, der auch Parzellenbeauftragter in der Parzelle 9 war. In dieser Zeit gehörten die Weinfreunde Jürgen Born, Bruno Geyer, Norbert Habicht, Peter Lipp, Hanno und Klaus Pischinger, Jochen Riege, Horst Steiper und Martin Weisser dem Spritzteam an. Zu den Ritualen des Teams gehörte auch ein gemütliches Zusammensein bei einer Brotzeit.

In den Anfangsjahren beriet RP-Weinbauberater Prinz vom Weinbauamt Eltville das Team. Später wurde er von RP-Weinbauberater Berthold Fuchs abgelöst.

Im Jahresbericht 2007 schreibt Präsident Bernd Witzel zur Arbeit des Spritzteams: „*Dass auf unserem Berg mit unseren Reben alles hervorragend funktioniert, ist nicht so ohne weiteres „Gott gegeben". Es bedarf schon einer fachlichen Anleitung und entsprechender Kontrolle. Diese Aufgabe meistert unsere Oenologin Ulrike Kaiser hervorragend. Selbstverständlich wird sie hier von ihrem Mann und Vizepräsidenten, Claus Kaiser, unterstützt….*".

Und im Jahresbericht 2009 lobt er sie erneut: „*Ohne die Kenntnisse der Oenologin würden wir sicherlich nicht die Qualität unseres Weines erreichen. Hier konnten wir – wie immer – auf die hervorragenden Kenntnisse unserer Fachfrau Ulrike Kaiser zurückgreifen, die mit ihrer Mannschaft das schwierige Problem der Pflege der Rebstöcke zu organisieren hat.*"

Im Jahr 2009 übernahm Bruno Geyer den Vorsitz der Parzellenbeauftragten und von Ulrike Kaiser die Ressorts Önologie / Rebenpflege. Sie musste sich wegen gesundheit-



Mitglieder des Spritzteams 2013: v.l.n.r Gert Hullen, Martin Weisser, Uli Schlör und Bruno Geyer

licher Probleme aus der aktiven Arbeit zurückziehen. Bruno Geyer führte das Spritzteam in gewohnter Weise fort. Im Jahr 2013 gehörten seinem Spritzteam die Weinfreunde Dr. Albert Erdrich, Hilke Grosse, Christian Habicht, Gert Hullen, Benno Jungblut, Gerd Kreis, Dominik Prinz, Uli Schlör, und Martin Weisser an.

Anfang August 2013 verstarb Bruno Geyer unerwartet. Benno Jungbluth, der bereits länger dem Team angehört hatte, übernahm nach Bruno Geyers Tod die Leitung des Spritzteams. Benno hatte große Mühe, immer genügend Teammitglieder für die Spritzeinsätze zu aktivieren und erledigte die Spritzarbeit oft allein. Im Mai 2018 legte er schließlich aus beruflichen Gründen sein Amt als Leiter des Spritzteams nieder und trat aus dem Verein aus. Dadurch musste der Rebschutz neu geordnet werden.

Nach dem Ausscheiden von Benno Jungblut teilten sich die Einsatzleitung zwischenzeitlich Frank Mörsberger, Uli Schlör und Burkhart Rüster. Schließlich konnte Frank dazu gewonnen werden, die Leitung ganz zu übernehmen. Er schreibt hierzu: „*Im Frühjahr 2012 habe ich mich dem Pflanzenschutzteam der Weinfreunde unter der damaligen Leitung unseres ehemaligen Mitglieds Benno Jungblut angeschlossen. Als Chemiker, der sich beruflich u.a. auch mit der Analytik von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln be-*

schäftigt, liegt es nahe, dass ich mich für den Verein hier engagieren wollte. Ich hatte Ende 2014 die Pflanzenschutzschulung in Heppenheim bei Herrn Fuchs besucht, dem damaligen Weinbauberater des Regierungspräsidiums, und im Anschluss die Sachkunde-Prüfung abgelegt, weil ich mehr über die typischen Rebkrankheiten und Schädlinge im Weinbau erfahren wollte. Insbesondere das frühzeitige Erkennen der typischen Symptome eines Pilz- oder Schädlingsbefalls ist gar nicht so einfach. Viele Schadbilder sehen ähnlich aus. Im Kurs machten die Dozenten und Prüfer gegenüber den Hobbywinzern keine Zugeständnisse. Ich hatte mir das als promo-vierter Chemiker etwas lockerer vorgestellt und musste dann doch richtig büffeln. Benno hatte sich im Frühjahr 2018 überraschend aus dem Verein verabschiedet. Die Spritzsaison hatte gerade begonnen. Es hatte sich dann aus praktischen Gründen einfach so ergeben, dass ich die Leitung des Teams übernommen habe.“

Frank Mörsberger ordnete die Arbeitsberiche der Gruppenmitglieder neu. Seinem Einsatz ist es zu verdanken, dass die Gruppe heute grösser und besser aufgestellt ist. Er unterteilte die Aufgabenbereiche in Spritzgutansetzer, Spritzer, Logistiker und Bewirter. Burkhart Rüster, der die Idee hatte, für den Spritzmitteltransport 20 Liter-Kanister anzuschaffen, übernahmen die Fahrdienste zum Weinberg. Uli Schlör sorgte nun dafür, dass das Team nach getaner Arbeit gut verpflegt den Feierabend genießen konnte. Beide konnten aber, da vom Weinbauamt zertifiziert, weiterhin als Teamleiter einspringen.

Frank Mörsberger modernisierte zudem die Kommunikation mit den Teammitgliedern, vor allem die Einsatzplanung durch ein Terminbuchungssystem.

Er führte ferner eine tabellarische Bestandskontrolle der Fungizide und Pestizide und eine sogenannte „Spritzampel“ ein, die am Vereinsheim ausgehängt wurde. Durch sie erfahren alle Mitglieder, ab wann sie nach einer Spritzung ihre Reben wieder bedenkenlos pflegen konnten.

Auch kleine, aber wesentliche Maßnahmen zur Arbeitserleichterung wurden durch ihn veranlasst.

So wurde z.B. das Anmischen der Spritzbrühe an den Außenbereich des Vereinsheims verlegt. Dazu wurde gegenüber der Ostseite des Vereinsheims eine Arbeitsplatte angebracht.

Die Dokumentation der Einsätze wurde standardisiert und transparenter gestaltet.

Neue Handspritzen und auch neue, zusätzliche Motorspritzen wurden angeschafft, so dass immer vier Leute gleichzeitig am Berg arbeiten können.

Auf Frank Mörsbergers Anregung hin nahm der Verein im Jahr 2021 an einem Feldversuch des Göttinger Start-ups „VineForecast“ teil.

Die Unternehmer Richard und Paul Petersik hatten ein Gründerstipendium der Universität Göttingen für ihre Geschäftsidee einer „Gefährdungs-Vorhersage - App“ erhalten. Mit dieser von ihnen programmierten Vorhersage-App wollten sie die Anwendung von Pflanzenschutzmittel im Weinbau nachhaltig verändern. Ihre App nutzte dabei verschiedene verknüpfte Vorhersagemodelle, die über KI kontinuierlich verbessert wurden.

Am Jahresende 2021 zeigte sich, dass mit dem neuen Modell keine messbaren Verbesserungen beim Rebschutz an unserem Weinberg erzielt wurden. Der Vertrag wurde deswegen nicht verlängert.

Die Qualität der Leseergebnisse in den vom Wetter stark beeinträchtigten Jahren 2024 und 2025 bestätigt, dass unser aktuelles Rebschutzteam verlässlich gute Arbeit leistet. Die geleisteten Arbeitsstunden haben sich seit dem Jahr 2015 von durchschnittlich ca. 60 auf ca. 100 Stunden erhöht.

Anfang 2025 wurde der in die Jahre gekommene und zu kleine Sicherheitsschrank für die Rebschutzmittel ersetzt.

In Kapitel 9.12 ist festgehalten, welche Weinfreunde in den einzelnen Jahren im Spritzteam mitgearbeitet haben.

7.1.3 Unser Rebenbestand im Wandel

Da bis auf wenige Rebstockausfälle keine neuen Anbauflächen hinzukamen, und somit alle Pflanzungsmöglichkeiten ausgeschöpft wurden, wurde die Pflanzzahl von 1440 Rebstöcken in allen Jahren fast bzw. erreicht. Obwohl die Gesamtzahl der gepflanzten Rebstöcke stets in etwa gleichblieb, änderte sich die Zusammensetzung nach Rebsorten deutlich.

Das hatte unterschiedliche Gründe.

Im April 2014 wurden die Parzellen 19 und 20 mit der Rebsorte Regent neu bepflanzt. Die Rebsorte Dacapo, eine Färbertraube, wurde dafür gerodet. Von den Regent-Reben erhofften wir uns einen höheren Ertrag bei besserer Pilzstabilität. Bei der ersten Lese 2017 stellte sich heraus, dass der Regent etwa zwei bis drei Wochen früher reif ist als der Spätburgunder, was zu geschmacklichen Problemen beim Verschnitt mit den Spätburgundertrauben führte

Im Februar 2017 hatte der Vorstand beschlossen, zwei Reihen der Rebsorte Dakapo in Parzelle 10 zu entfernen und durch die PIWI-Rebsorte Saphira zu ersetzen (PIWI = pilzwiderständig), mit der wir in der Musterparzelle II gute Erfahrungen gemacht. hatten. Sie war pflegeleicht und brachte sehr gute Erträge bei hohen Öchslegraden. Die Dacapo-Reben hatten sich hingegen als besonders anfällig gegen Pilzbefall erwiesen und wir wollten weniger Fungizide einsetzen, um die Natur zu schonen. Die Saphira-Reben wurden im Oktober gesetzt.

Im Mai 2017 fand eine umfangreiche Neupflanzaktion von Reben statt, bei der gut 30 Weinfreunde mitwirkten. Die Neupflanzaktion war notwendig geworden, weil eine Reihe von Weinstöcken sowohl im Weiß- wie auch im Rotwein eingetrocknet oder von Schädlingen befallen war. 40 Rebstöcke

wurden an diesem Tag neu ausgepflanzt und ergänzen damit den im Laufe der letzten Jahre geschrumpften Altbestand. An den neuen Stöcken werden sich nach drei Jahren die ersten Trauben bilden. In vier bis fünf Jahren rechnen wir mit einer vollen Ernte.

Im April 2025 wurde die Projektgruppe „Stufenplan zur Erneuerung der Weinstöcke in unserem Wingert“ eingesetzt, die sich mit der Frage befassen soll, durch welche Rebsorten die inzwischen über 25 Jahre alten Rebstöcke abgelöst werden könnten.

Im September 2025 fand die erste Sitzung der Arbeitsgruppe neue Reben statt. Präsident Rolf Dörr hatte dazu die Mitglieder Bernd Ludwig, Klaus-Michael Jacob, Reinhard Wenske und Michael Charbonnier eingeladen. Das Projekt hatte das Ziel, in den breiten Gassen des Weinbergs weitere Rebstöcke anzupflanzen. Der gesamte Ertrag des Weinbergs sollte damit erhöht werden. In der November Sitzung der Arbeitsgruppe wurde beschlossen, mit der Pflanzung im März/April 2026 zu beginnen.

Die Entwicklung des Rebenbestands nach Jahren findet sich in Kapitel 9.11.

7.1.4 Die Pflege der Wiesen und Gassen

Die Pflege der Wiesen und Gassen am Weinberg ist eine unverzichtbare Aufgabe in unserem Verein. Da die Arbeit außerhalb der Arbeitseinsätze an den Reben erfolgen muss, nehmen viele Weinfreunde nur das Ergebnis wahr, nicht aber die mühsame Arbeit, die damit verbunden ist.

Unsere Mähteams im Weiß- und Rotwein sorgen nicht nur für das gepflegte Aussehen unseres Wingerts am Johannisberg, sondern erleichtert auch das Arbeiten an den Rebstöcken und verringert den Befall der Reben mit Ungeziefer und Pilzen.

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 immer vor den Gemeinschaftseinsätzen treffen, zu mähen.

Die Einsätze sind anstrengend und nicht ganz ungefährlich. Besonders in den Steilhängen des Rotweins erfordern sie hohe Trittsicherheit. Mit den Händen an den Mähgeräten ist Standfestigkeit eine wichtige Voraussetzung.



Die Wildschweine haben gründliche Arbeit geleistet

Nicht selten müssen vor dem Mähen auch Maulwurfshügel und Wühlspuren von Wildschweinen beseitigt werden, ehe gemäht werden kann.

Auch die bis 2023 gängige Bodenbearbeitung, die Erde unter den Stämmen durch Abstechen zu den Gassen hin von Bewuchs freizuhalten, war für das Mähen hinderlich. Seit 2023 wird der Unterstockbereich zur Grasnarbe hin ausgeglichen, was dem Mähteam die Arbeit erleichtert.

Die Art der Gerätschaften des Mähteams haben sich seit der Gründung des Vereins im Jahr 1998 mehrfach verändert. Anfangs mähte das Team mit handelsüblichen, benzingetriebenen Motormähern, wie sie in heimischen Gärten eingesetzt werden. Diese Rasenmäher sind nur bedingt geeignet für das hohe Gras am Weinberg. Deshalb wurden sie ab 2012 durch Wiesenmäher abgelöst, die für diese Aufgabe wesentlich robuster sind. Später kamen benzingetriebene Motorsensen hinzu, die besonders im Steilhang vorteilhaft sind. Nicht selten beschwerten sich die Nachbarn über den Arbeitslärm der Benzin-

motoren. Deshalb werden seit 2012 überwiegend elektrische Motorsensen eingesetzt .



Aus den ersten Jahren - 2005: Ernst Kröker mit Motormäher

Das Mähteam rekrutiert sich aus Mitgliedern, die sich freiwillig zu dieser Arbeit melden. Anfangs waren nur wenige Weinfreunde dafür zu begeistern. Aber seit 2015 sind immer mehr Weinfreunde bereit, zu mähen, da sich seitdem mit jedem Einsatz die persönliche Weinzuteilung erhöht. Die Regel dazu ist in den Jahresbewirtschaftungsplänen festgelegt.

Die Einsätze werden witterungsbedingt meist recht kurzfristig angesetzt. Am Ende der Arbeiten werden die Mäher gereinigt und wieder in den Geräteraum des Weinberghauses gebracht, wo sie auf den nächsten Einsatz warten. Nach getaner Arbeit trifft sich das Team zum erholsamen Ausklang bei einer Jause im oder am Weinberghaus.

Das Urgestein des Teams ist Walter Imbescheid, der von Anfang an bis heute die Wiesenflächen an unserem Weinberg mit Begeisterung pflegt.



2015: Martin Weisser, Walter Imbescheid und der Lieferant mustern den neuen Wiesemäher. Im Hintergrund Peter König

Die Statistik zeigt aber, dass auch weitere Weinfreunde jahrelang dem Mähteam treu geblieben sind.



2023: Das Mäh-Team im Weißwein: Michael Schreiber, Manfred Schmidt, Uli Schlör und Gerd Hildebrandt

Der aktuelle Überblick der Mitglieder findet sich im Kapitel 9.1.3.

7.2 Vom Most zum Wein

Der Most unserer Trauben gärt in den folgenden Monaten in den Gärtanks unseres Winzers, bei Rotwein vor dem Pressen noch einige Tage auf der Maische. Im Juni/Juli des folgenden Jahres erreichen die Weine ihre Reife. Sie werden filtriert, auf Flaschen gezogen und an uns ausgeliefert. In gemeinsamer Arbeit unserer Mitglieder werden sie nach Anlieferung etikettiert.

Danach wird der Weinertrag nach einem festgelegten Schlüssel an alle aktiven und passiven Mitglieder ausgegeben. Zuvor werden davon noch Kontingente für die Stadt



Etikettieren in Bernd Witzels Kulturscheune

Bad Nauheim und für Vereinszwecke abgezweigt. Der Verteilungsschlüssel berücksichtigt die Anzahl der Rebstöcke eines

Mitglieds und den persönlichen Arbeitseinsatz am Berg oder im Vereinsheim.

Die Mitglieder zahlen für die Flaschen den Selbstkostenpreis, der die Kosten für Kellereiarbeiten, Flasche, Abfüllung, Transporte, Etikettendruck, und den Verschluss abdeckt.

Mit wenigen Ausnahmen können wir mit dem Ergebnis unserer Arbeit am Johannisberg sehr zufrieden sein. Unsere Weine und Sekte landeten bei Blindverkostungen im Winzerkreis in den vorderen Plätzen. Zu der guten Qualität unserer Weine und Sekte tragen vor allem vier Voraussetzungen bei. Zum ersten das Können unserer Winzer. Zum Zweiten die guten Fachkenntnisse vieler unserer aktiven Weinfreunde im Weinanbau. Zum Dritten die Freude an der gemeinsamen Arbeit am Weinberg. Und nicht zuletzt die Sorgfalt bei der Weinlese, denn Jede Traube wird mit der Hand gelesen, schlechte Beeren werden bei der Lese entfernt.

7.2.1 Unsere Weine

Nachdem 1999 die ersten Rebstöcke im Weinberg gepflanzt waren, wartete man ungeduldig auf die ersten Leseergebnisse. Bereits im Jahr 2000 waren an einzelnen Stöcken Trauben gereift. Aus dieser ersten Lese roter und weißer Trauben wurde eine geringe Menge Rotlingwein gekeltert (siehe Etikett in Kap. 9.8).

Im Jahr 2001 waren die insgesamt 1143 Rebstöcke (Riesling, Spätburgunder, Dacapo, Auxerrois, Ehrenfelser, Kerner, Saphira und Prinzipal) bereits prächtig gewachsen. Das Traubengemisch ergab etwas mehr Rotlingwein als im Jahr zuvor.

Ab dem Jahr 2002 wurden genügend Trauben geerntet, um aus den verschiedenen Traubenarten einen Weißwein- und einen Rotweincuvée zu keltern. Diese Aufteilung wurde bis zum Jahrgang 2012 beibehalten. Die Cuvéeweine hatten wegen der naturbedingten unterschiedlichen Mengen-

verhältnissen in jedem Jahr einen eigenen Charakter.

In den Jahren 2013 bis 2015 wurde kein Rotwein gekeltert.

Ab dem Jahr 2016 bis 2020 gab es wieder die Kombination Weißwein- und Rotweincuvée.

Ab dem Jahrgang 2021 wurden in Absprache mit unserem Winzer die Regent Trauben und die weißen „Nicht-Riesling Trauben“ (Auxerois, Weißburgunder, Saphira und Kerner) zu einem Rotling ausgebaut. Neben dem Rotling werden seit 2018 von unserem Winzer aus unseren Trauben sortenreine Riesling- und Spätburgunderweine hergestellt.

Und seit dem Jubiläumsjahr 2023 wird ein Teil unseres Rieslingweins in Flaschengärung zu einem Winzersekt ausgebaut, der auch in Fachkreisen hoch gelobt wird.



Der Bad Nauheimer Rieslingsekt vom Jahrgang 2021 wurde auch in Magnumflaschen abgefüllt

Der Vorstand legt jährlich in Zusammenarbeit mit den Parzellenbeauftragten fest, wie unsere Weine ausgebaut werden. Nachdem in den ersten Jahren des Vereins mehr trockene Weine bevorzugt wurden, hat sich später die Geschmacksrichtung zum halbtrockenen Ausbau gewandelt.

Nicht in jedem Jahr ist die Qualität der abgelieferten Trauben gut. Bei den Trauben der Lese vom September 2023 stellte unser Winzer fest, dass viele der Beeren aus den Parzellen 8 und 10 stark mit Oidium-Pilz befallen waren. Diese Trauben wurden aussortiert, ehe sie in die Presse kamen. Besonders betroffen war die Sorte Spätburgunder aus. Die Maische roch nach etwa zwei Wochen deutlich nach Essig. Unser Winzer riet uns deshalb, den Wein nicht im Tonneau auszubauen, da der „saure“ Geschmack im Holz verbleibe. Das Fass könnte dann nicht mehr für den Weinausbau verwendet werden. Im Stahlfass könne er den Essiggeschmack aus dem Most entfernen. Der Vorstand stimmte dem Vorschlag zu. Der Spätburgunderwein des Jahrgangs 2023 war trotz der nötigen Eingriffe noch trinkbar.



Unser Spätburgunder 2023 konnte leider nicht in unserem Tonneau ausgebaut werden

7.2.2 Unsere Winzer

Von Anfang an war klar, dass wir unseren Wein nicht selbst ausbauen würden. Daher suchte der Vorstand nach einem geeigneten Winzer. Dieser sollte bei einer Sondierungsfahrt im April 1999 gefunden werden. Insgesamt wurden drei Weingüter besucht. Ausschlaggebend für eine Zusammenarbeit war dabei die Betriebsgröße und das generelle Interesse des Winzers.

Bei einem Vorstellungsgespräch im Weingut Schüler-Katz mit dem damaligen Präsidenten Peter Griebsch wurde im Beisein von Weinfreund Wolfgang Iser und Herrn Christoph Presser vom Weinbauamt Eltville die Möglichkeit der Zusammenarbeit erörtert.

Michael Katz erinnert sich: „*Wir hatten eine Weinprobe und fanden uns alle sympathisch: es gab zwar keinen schriftlichen Vertrag, aber die Zusage kam einige Tage danach.*“ Aus dieser eher losen Vereinbarung wurde eine stetige und vertrauensvolle Zusammenarbeit



Erstes Treffen mit Michael Katz (3. von links)

zwischen dem **Weingut Schüler-Katz in Kiedrich im Rheingau** und dem Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim, die seit 25 Jahren besteht.

Das Weingut Schüler-Katz ist seit 1693 im Familienbesitz. Das ursprüngliche Anwesen mit dem noch genutzten Fachwerkhaus wurde 1672 vom Ratsherrn Joachim-Heinrich Trisman erbaut. Es war zunächst eine Schmiede, die später auf den Weinbaubetrieb umgestellt

wurde. Der Wein des Guts wurde zunächst in Fässern vermarktet, später auch in Flaschen.

Um 1910 betrug die Rebfläche des Weinguts Schüler ca. 5 ha. Durch Heirat firmiert das Weingut ab 1960 als Schüler-Katz.

Heute werden etwas mehr als 6 Hektar Rebfläche in Rauenthal, Eltville, Erbach und Kiedrich bewirtschaftet. Darunter befinden sich die renommierten Lagen Rauenthaler Steinmächer, Eltviller Sonnenberg, Erbacher Honigberg sowie die Kiedricher Lagen Wasserlos, Sandgrub, Klosterberg und der weltberühmte Gräfenberg.

Die Kiedricher Weinberglagen liegen zu ca. 70% in der Klassifizierung „1. Gewächs“. Aus diesen Lagen werden jährlich zirka 50.000 Liter Most gewonnen. Das Weingut Schüler-Katz baut die roten Rebsorten Spätburgunder und Frühburgunder sowie die weißen Rebsorten Weißburgunder und Riesling an. Schon länger ist die Weinproduktion aus dem alten Gehöft ausgesiedelt, das nun als Straußwirtschaft betrieben wird.

Michael Katz, Jahrgang 1962, lernte nach der mittleren Reife das Winzerfach beim Weingut Langwerth von Simmern in Eltville im Langwerther Hof. 1980 bestand er die Prüfung zum Winzermeister und übernahm die Leitung des Wein-guts Schüler-Katz.

Sein Sohn Max Katz steht ihm zur Seite, seit er seine Ausbildung zum Winzer im Weingut Weil in Kiedrich und das Studium zum Weintechniker im Juli 2022 abgeschlossen hat.



Unser Jungwinzer Max Katz

Seit vielen Jahren fahren an einem Samstag im März etwa 20 Weinfreunde zum Weingut Schüler-Katz, um dort in Kiedrich in den Weinbergen beim **Gerten** zu helfen. Gerade für neue aktive Mitglieder ist das eine gute Einführung in die tägliche Arbeit, die am Anfang der Saison geleistet werden muss.

Seit vielen Jahren ist das Weingut Schüler-Katz mit seinem Weinstand Anfang Oktober auf der Bad Nauheimer Kerb vertreten. Während dieser drei bis vier Tage treffen sich immer wieder „zufällig" Bad Nauheimer Weinfreunde zu einer gemütlichen Runde am Weinstand. So halten wir das ganze Jahr engen Kontakt zu unserem Winzer.

Im Jahr 2021 engagierte der Freundeskreis einen weiteren Winzerbetrieb: **Das Weingut Gebrüder Grimm in Geisenheim.** Der Kontakt kam zustande, als der Vorstand beschlossen hatte, zum 25. Jubiläum aus einem Teil der Rieslingernte einen Sekt herzustellen. Das Weingut Grimm wurde ausgewählt, da es als einziges unter den vorgeschlagenen Versektern bereit war, die kleine Menge von 300 Litern Wein zu Sekt zu verarbeiten.



Rüttelpult im Keller vom Weingut Max Grimm