9.1 Die Initiatoren

Die Initiatoren und Macher des Weinbergprojekts waren Bernd Witzel und Hans-Martin Herrmann. Den Verein zu zügigem Wachstum brachte der erste Präsident des Vereins, Peter Griebsch.

Peter Griebsch (Jg. 1937), Ing. Druck- und Reproduktionstechnik, kam durch den Aufruf in der FAZ zur Gründerversammlung. Er führte den Verein von der Gründung am 06.11.1998 bis zum 28.04.2003 als 1. Vorsitzender. Ihm gelang es in den beiden Amtsperioden, die Mitgliederzahl auf 180 zu steigern. In seiner Amtszeit veranstaltete er das erste „Bacchusfest“. Er brachte als erster die Idee zur Diskussion, ein eigenes Vereinsheim zu bauen. Aus gesundheitlichen Gründen trat er 2003 nicht mehr zur Wahl an. Am 02.04.2004 wurde er für seine Leistung, den Verein in kurzer Zeit zur Blüte zu bringen, zum Ehrenpräsidenten ernannt.
Peter Griebsch genoss in seiner Amtszeit auch große Zustimmung in der Bad Nauheimer Bevölkerung.



Bernd Witzel (Jg. 1946) war von 1993 bis 2005 zweiter hauptamtlicher Stadtrat der Stadt Bad Nauheim und damit u. a. zuständig für das Grünflächenamt. Eine seiner dienstlichen Aufgaben war es damals, eine Lösung für das verwilderte Gelände des Johannisbergs zu finden. Er entwickelte dazu die Idee, einen Freundeskreis „Weinanbau am Johannisberg“ zu gründen, der das Gelände unterhalb des Cafés Johannisberg von der Stadt pachten, einen Weinberg anlegen und die Rebstöcke pflegen sollte. Jedes Mitglied sollte eine bestimmte Anzahl von Weinreben pflegen und einen proportionalen Anteil des Weins erhalten. Mit dieser Lösung würde der Betrieb des Weinbergs die Stadt nicht belasten.

Bei der Gründung des Vereins übernahm er das Amt des 2. Vorsitzenden und Vorsitzen-den der Parzellenbeauftragten und wurde zum unbestrittenen Motor der Vereinsentwicklung. Von 2005 bis 2011 war Bernd Witzel Bürgermeister der Stadt Bad Nauheim, ab 2016 Mitglied der Stadtverordnetenversammlung. Von 2003 bis 2021 war er Präsident des Freundeskreises, und von 2021 bis zu seinem Tod 2022 Ehrenpräsident. Seine gute gesellschaftliche Vernetzung und die Rolle des Gastgebers für viele Vereinsveranstaltungen in seiner Straußenwirtschaft „Zum Grünen Baum“ haben die Entwicklung des Freundeskreises stark geprägt.



Hans-Martin Herrmann (Jg. 1956) studierte nach einer Berufsausbildung zum Landschaftsgärtner in Geisenheim das Fach Grünplanung und schloss das Studium als Diplom Ingenieur ab. Zu Beginn seiner beruflichen Laufbahn arbeitete er im Amt für Landschaftspflege, Obst- und Gartenbau in Tettnang.

Nach 10 Berufsjahren wechselte er nach Bad Nauheim und wurde dort unter dem Stadtrat Peter Keller Amtsleiter im Amt für Grünflächen und Umweltschutz. 1993 wurde sein Amt dem neu ernannten Stadtrat Bernd Witzel zugeordnet. Im Zuge der Verwaltungsreform wurde ihm die Leitung des Fachdienstes Grünflächenplanung im Fachbereich Stadtentwicklung übertragen. Seit 2020 ist er, ein Vereinsmitglied der ersten Stunde, im Ruhestand.



9.2 Die Vorstände

Vorstandsmitglieder 1999



Vorne von links nach rechts:(PZB = Parzellenbeauftragter)
Wolfgang Iser, Dietrich Bormuth PZB, Hans Berthold PZB, Leo Kaiser PZB, Ingrid Philipp Veranstaltungen, Ulrike Basler-Kaiser PZB, Ute von Rosenzweig, Bernd Witzel 2. Vorsitzender
Hinten von links nach rechts: Peter Griebsch 1. Vorsitzender, Günter Pasch Vereinszeitung, Norbert Habicht, Joachim Riege PZB, Claus Kaiser PZB, Frank Mörler Schriftwart
Nicht auf dem Foto: Peter Gundel, Dieter Liebert Presseberichte, Klaus Ritt Vertreter des Magistrats und die Kassenprüfer Angelika Gundel, Manfred Schüngel, Horst Steiper

Vorstandsmitglieder 2001



Vorne von links nach rechts: Günter Pasch Schriftführer Internetseiten, Peter Gundel, Ulrike Basler-Kaiser, Hans Berthold Jugendwart, Bernd Witzel 2. Vorsitzender, Peter Griebsch 1. Vorsitzender
Hinten von links nach rechts: Peter Bartussek Schatzmeister, Claus Kaiser Organisation und Veranstaltungen, Frank Mörler Internet System, Dieter Liebert Presseberichte
Nicht auf dem Foto: Ria Steinhauer Magistratsabgeordnete, Peter Gundel Sonderaufgaben, Ulrich Eisenreich Vertreter des Magistrats und die Kassenprüfer Angelika Gundel, Manfred Schüngel, Horst Steiper

Vorstandsmitglieder 2003

Bernd Witzel 1. Vorsitzender, Claus Kaiser 2. Vorsitzender, Richard Holbe Schriftführer, Horst Steiper Kassenwart, Ulrike Basler-Kaiser Önologie, Anita Kröker Veranstaltungen, Dieter Liebert Presseberichte, Frank Mörler Systembetreuung Internet, Günter Pasch Mitgliederinformation und die Kassenprüfer Leo Kaiser, Hanno Pischinger und Bernd Vieritz

Vorstandsmitglieder 2005



Vorne von links nach rechts: : Ulrike Basler-Kaiser Önologie/Rebenpflege, Richard Holbe Schrifttführer, Anita Kröker Organisation von Veranstaltungen, Horst Steiper Schatzmeister, Helga Ott Redaktion Internet
Hinten von links nach rechts: Günter Pasch Redaktion Weingeflüster, Gerhard Voßmüller neue Medien, Bernd Witzel Präsident, Claus Kaiser Vizepräsident, Dieter Liebert Presseberichte
Nicht auf dem Foto: Ulrich Eisenreich Vertreter des Magistrats und die Kassenprüfer Edgar Richter, Eckhard Langenbach und Bernd Vieritz

Vorstandsmitglieder 2007



Vorne von links nach rechts: Bernd Witzel 1. Vorsitzender, Horst Steiper stellvertretender Schatzmeister, Richard Holbe Sekretär, Helga Ott Redaktion Weingeflüster/Internet, Ulrike Basler-Kaiser Önologie/Rebenpflege
Hinten von links nach rechts: Norbert Habicht Vors. der Parzellenbeauftragten, Christoph Suberg Internetauftritt, Dieter Liebert Pressereferent, Manfred Schüngel Schatzmeister, Claus Kaiser Bewirtschaftung des Vereinsheims P21
Nicht auf dem Foto: Anita Kröker Organisation von Veranstaltungen, Gerhard Hahn Vertreter des Magistrats und die Kassenprüfer Herbert Bender, Hans Jürgen Kipar, Ulrich Eisenreich

Vorstandsmitglieder 2009



Vorne von links nach rechts: Manfred Schüngel Schatzmeister, Gerhard Hahn Vertreter des Magistrats, Bruno Geyer Vorsitzender der Parzellenbeauftragten und Önologe, Richard Holbe Sekretär, Helga Ott Mitgliederinformation/Redaktion Weingeflüster, Burkhart Rüster Bewirtschaftung des Vereinsheims P21, Anita Kröker Veranstaltungen, Horst Steiper stv. Schatzmeister, Bernd Witzel Präsident
Hinten von links nach rechts: Christoph Suberg Vizepräsident und Internetauftritt, Dieter Liebert Pressereferent
Nicht auf dem Foto: die Kassenprüfer Jörg Krämer, Ernst Kröker und Eckhard Langenbach

Vorstandsmitglieder 2011



Vorne von links nach rechts: Burkhart Rüster Bewirtschaftung des Vereinsheims P21 und Büroarbeiten, Dr. Albert Erdrich Vorsitzender der Parzellenbeauftragten und Önologe; Eleonore Reuter Hausmanagement des Vereinsheims P21, Richard Holbe Sekretär, Horst Steiper stv. Schatzmeister, Helga Ott Mitgliederinformation / Redaktion Weingeflüster, Anita Kröker Veranstaltungen, Bernd Witzel Präsident
Hinten von links nach rechts: Martin Weisser Vizepräsident und Pressereferent, Dieter Liebert, Manfred Schüngel Schatzmeister
Nicht auf dem Foto: Christoph Suberg Internetauftritt, Bruno Geyer stv. Parzellen Vorsitzender und Technik am Weinberg, Peter Baumann Magistratsvertreter und die Kassenprüfer Ernst Kröker, Paola Castellano-Weisser, Angelika Gundel

Vorstandsmitglieder 2013



Von links nach rechts: Bernd Witzel Präsident, Günter Neubauer Koordination Pflege Außenanlage und Rosen, Uschi Brauner Unterstützung Schatzmeisterin und des Hausmanagements des Vereinsheims P21, Elo Reuter-Gautsch Hausmanagement des Vereinsheims P21 und Bargeldkasse, Marie Gillissen Sekretärin/Schriftführerin, Angelika Gundel Schatzmeisterin, Helga Ott Redaktion Weingeflüster und Internet, Anita Kröker Veranstaltungen und Schaukästen, Bruno Geyer Technik am Berg und Spritzteam, Burkhart Rüster Vizepräsident und Vorsitzender der Parzellenbeauftragten
Nicht auf dem Foto: Kassenprüfer Ulrich Schlör und Michael Schreiber, Peter Baumann Magistratsvertreter

Vorstandsmitglieder 2015



Vorne von links nach rechts: Bernd Witzel Präsident, Uschi Brauner Unterstützung Schatzmeisterin und des Hausmanagements des Vereinsheims, P21 Angelika Gundel Schatzmeisterin, Anita Kröker Veranstaltungen und Schaukästen, Helga Ott Redaktion Weingeflüster und Internet, Peter König Management des Vereinsheims P21, Günter Neubauer Koordination Pflege Außenanlage und Rosen
Hinten von links nach rechts: Burkhart Rüster Vizepräsident und Vorsitzender der Parzellenbeauftragten, Elo Reuter-Gautsch Hausmanagement des Vereinsheims und Bargeldkasse, Marie Gillissen Sekretärin/Schriftführerin, Michael Lutsch Technik am Berg
Nicht auf dem Foto: Bruno Geyer Spritzteam, Peter Baumann Magistratsvertreter und die Kassenprüfer Hans Ulrich Halwe und Adolf Zissel

Vorstandsmitglieder 2017



Vorne von links nach rechts: Günter Neubauer Brückenglied zwischen Vorstand und aktiven/passiven Senioren des Freundeskreises und z.b.V., Helga Ott Redaktion Weingeflüster und Internet, Monika Wenske Rosenpflege am Weinberg, Elo Reuter-Gautsch Hausmanagement und Kassenführung des Vereinsheims P21, Anita Kröker Veranstaltungen, Schaukästen, Angelika Gundel Schatzmeisterin, Peter König Vize-Präsident und Management des Vereinsheims P21, Bernd Witzel Präsident
Hinten von links nach rechts: Michael Lutsch technische Betreuung des Geräteparks und Pflege der Jungreben, Karl-Heinz Dorfner Sekretär
Nicht auf dem Foto: die Kassenprüfer Hans Ulrich Halwe, Adolf Zissel

Vorstandsmitglieder 2019

Bernd Witzel Präsident, Rolf Dörr Vizepräsident und Sprecher der Parzellenbeauftragten, Angelika Gundel Schatzmeisterin, Anja Voeste Sekretärin, Conny Dörr Redaktion Weingeflüster, Ulrike Mittelstädt Organisation der Veranstaltungen, Peter König Management des Vereinsheims P21, Elo Reuter-Gautsch Hausmanagement und Kassenführung des Vereinsheims P21, Botho von zur Mühlen technische Betreuung des Geräteparks und die Kassenprüfer Inge Schreiber, Adolf Zissel, und Uli Schlör

Vorstandsmitglieder 2021



Vorne von links nach rechts: Angelika Gundel Schatzmeisterin, Anja Voeste Sekretärin, Conny Dörr Redaktion Weingeflüster
Mitte von links nach rechts: Ulrike Mittelstädt Organisation der Veranstaltungen, Elo Reuter-Gautsch Hausmanagement und Kassenführung des Vereinsheims P21, Peter König Management des Vereinsheims P21, Bernd Witzel Präsident
Hinten von links nach rechts: Botho von zur Mühlen technische Betreuung des Geräteparks, Rolf Dörr Vizepräsident und Sprecher der Parzellenbeauftragten
Nicht auf dem Foto: die Kassenprüfer Inge Schreiber, Adolf Zissel, und Uli Schlör

Vorstandsmitglieder 2023



Von links nach rechts: Botho von zur Mühlen Lager/Logistik, Anja Voeste Vizepräsidentin, Peter König Management Vereinsheims „Weinberghaus Bernd Witzel," Ulrike Mittelstädt Veranstaltungen, Rolf Dörr Präsident, Catherina Arlt Schatzmeisterin, Angelika Gundel Mitgliederbetreuung und Spendeneinwerbung, Elke Zender Schriftführerin, Conny Dörr Öffentlichkeitsarbeit
Nicht auf dem Foto: die Kassenprüferin Sandra Oechle

Vorstandsmitglieder 2025



Von links nach rechts: Ulrike Welther Externe Kommunikation, Kira Siebertz Interne Kommunikation, Peter König Management Vereinsheims „Weinberghaus Bernd Witzel“, Anja Voeste Vizepräsidentin und Schrifttführerin, Angelika Gundel Mitgliederbetreuung und Spendeneinwerbung, Botho von zur Mühlen Lager/Logistik, Catherina Arlt Schatzmeisterin, Rolf Dörr Präsident, Ulrike Mittelstädt Veranstaltungen
Nicht auf dem Foto: die Kassenprüferin Sandra Oechle

9.3. Ehrungen

9.3.1 Ehrenpräsidenten

Peter Griebsch	seit 28.03.2002
Bernd Witzel (t)	seit 25.09.2021

9.3.2 Ehrenmitglieder

Annemarie Brückner (t)	seit 27.02.2004
Thomas Jüngel	seit 31.03.2006
Hans-Ulrich Lipphardt (OVAG)	seit 30.03.2007
Dieter Liebert (t)	seit 03.04.2009
Horst Steiper (t)	seit 03.04.2009
Anita Kroecker	seit 10.03.2015
Helga Ott	seit 28.04.2017
Eleonore Reuter-Geutsch	seit 28.04.2017
Angelika Gundel	seit 28.04.2017
Ernst Stadler	seit 26.04.2019
Peter König	seit 25.09.2021
Margrit Lehmann	seit 24.03.2023
Burkhart Rüster	seit 24.03.2023
Botho von zur Mühlen	seit 16.05.2024

9.4 Unser Weinertrag 2000-2025 – Flaschen

Weinjahr	0,75 l	0,75 l	0,75 l	0,75 l	0,5 l	0,375 l	0,5 l	1,5 l	1,5 l	Flaschen
	Weißwein	Rotwein	Rotling	Sekt	Weißwein	Rotwein	Rotling	Weißwein	Sekt	Summe
2000							480			**480**
2001			1541							**1541**
2002	1886	370								**2256**
2003	1382	424								**1806**
2004	2040	740								**2780**
2005	616	247								**863**
2006	1470	504								**1974**
2007	1572	678								**2250**
2008	1470	790								**2260**
2009	986	339								**1325**
2010	1863	360								**2223**
2011	1840	880								**2720**
2012	142	390			400					**932**
2013	840	385								**1225**
2014	1345	1290								**2635**
2015	1350	1380								**2730**
2016	1146	1131								**2277**
2017	1592	843								**2435**
2018	2010	1625						150		**3785**
2019	2025	1523								**3548**
2020 °°	1806	911	874							**3591**
2021	1059	666	901	350					50	**3026**
2022	1141	655	895	500					20	**3211**
2023	1165	645	883	468						**3161**
2024	1130		927	*		1240 **			*	**3297**
2025	*	*	*			*			*	

* noch nicht bekannt (Stand 04/2026) / ** Anzahl Flaschen geschätzt: 1. Hälfte 620 Fl., 2. Hälfte weitere Lagerung in Barrique. Abfüllung in 202
°° ab 2020 sortenreiner Riesling und Spätburgunder

9.4 Unser Weinertrag 2000-2025 – Leseergebnisse in Liter

Weinjahr	Rotwein		Riesling		Rotling		Gesamt	Bemerkungen
	Liter	° Öchsle	Liter	° Öchsle	Liter	° Öchsle	Liter	
2000					300	70	**300**	
2001					1250	65	**1250**	
2002	300	86	1530	73			**1830**	
2003	200	103	1190	90			**1390**	
2004	590	70	1500				**2090**	
2005	200	85	750	80			**950**	
2006	450	85	1200	75			**1650**	
2007	520	81	1240	80			**1760**	
2008	570	80	1150	75			**1720**	
2009	275	95	800	85			**1075**	
2010	280	85	1480	70			**1760**	
2011	620	77	1390	78			**2010**	ab hier 2 Ruten
2012	170	90	340	91			**510**	
2013	510	81	1120	85			**1630**	
2014	1720	85	1600	80			**3320**	ab hier Regent
2015	1800	80	1840	84			**3640**	
2016	1600	79	1530	81			**3130**	
2017	650	73	950	77			**1600**	
2018	1230	85	1740	85			**2970**	
2019	1100	84	1500	82	1160	80	**3760**	
2020 °°	1400	92	1210	84	1130	85	**3740**	
2022	500	89	1200	83	600	86	**2300**	
2023	580	91	1200	80	600	87	**2380**	
2024	600	81	1200	85	600	81	**2400**	
2025	500 *	85	850	83	700	88	**2050**	
2025	480	94	850	87	900	89	**2230**	

* 1. Hälfte abgefüllt in 2025, 2- Hälfte folgt in 2026 – Stand April 2026 / °° ab 2020 sortenreiner Riesling und Spätburgunder

9.5. Unsere Lieder

9.5.1 Unser Weinlied



Johannisberger Wiederkehr

gewidmet dem Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim

Musik: Ruprecht Kölbl
Text: Anita Kröker

Walzertempo

Gesang

Klavier

Ich kenn - en
An die - sem
Bad Nau - heim

gu - te Trop - pe , en ech - te
Hang, da ste - hen , ver wöhnt - vom
liegt zu Fü - ßen und rund - he



zeit hier - her, wo ich zu - hau - se bin.

Sein Gold ruft mich all - zeit hier - her,

1.+2. 3.

wo ich zu - hau - se bin. An bin.

Copyright 1999 by Ruprecht Kölbl/Anita Kröker

4

9.5.2 Unsere Hymne

Idee: Kira Siebertz und Scheitza

[Chorus]
Weinfreunde, Weinfreunde – hoch das Glas! Auf dem Johannisberg, da macht das Leben Spaß! Riesling, Spätburgunder, der Rotling erst recht – Weinfreunde Bad Nauheim, uns geht's niemals schlecht!
[Vers 1]
Hoch überm Städtchen, da thront unser Berg, wo der Wein uns vereint – hier entsteht unser Werk! Wir schaffen im Weinberg bei Wind und bei Wetter, und danach beim Feiern – da wird's immer netter!
[Chorus]
[Vers 2]
Arbeitseinsatz heißt's, wir biegen die Reben, dann gibt's was zu essen – so schön ist das Leben! Gemeinsam sind wir stark, das ist uns Fundament, und sonntags um zwei jeder zum Weinberghaus rennt.
[Chorus]
[Bridge]
Weinchen mit Kuchen und Kaffee dazu, da kommt sofort jede Seele zur Ruh! Und brauchst du das Klo, dann vergiss nicht den Code: Issos Keilerei mal zwei – sonst hast du die Not (Sechs-sechs-sechs!)
[Chorus]
[Vers 3]
Wir sind fast dreihundert, und das ist was wert, jede einzelne Rebe wird gepflegt und geehrt! Der Blick von hier oben, von unten so fein, stolz dürfen wir Bad Nauheims Bereicherung sein!
[Chorus]
Weinfreunde, Weinfreunde – hoch das Glas! Auf dem Johannisberg, da macht das Leben Spaß! Riesling, Spätburgunder, der Rotling erst recht – Weinfreunde Bad Nauheim, uns geht's niemals schlecht!
[Outro, langsamer]
Weinfreunde Bad Nauheim uns geht's niemals schlecht!

9.6 Unsere Jahresbewirtschaftungspläne
Jahresbewirtschaftungsplan 2015

FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM

Gegründet 1998

Jahresbewirtschaftungsplan 2015
des „Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim“

A. Öffnungszeiten der Parzelle 21

Das Vereinsheim „ P21“ ist in der Regel sonntags von 14:00 bis 18:00 Uhr öffentlich und an den Gemeinschaftseinsätzen samstags von 16:00 bis 18:00 Uhr, sowie mittwochs von 20:00 bis 22:00 Uhr für Vereinsmitglieder geöffnet. Zu Beginn des jeweiligen Jahres wird der Terminplan mit den für den Dienst verantwortlichen Parzellenbeauftragten im „Johannisberger Weingeflüster“ veröffentlicht.
Darüber hinaus finden in P21 für die Sitzungen des Vorstands und der Parzellenbeauftragten-Versammlung statt.
Die P21 kann auch für private Feiern an freien Tagen gegen Gebühr überlassen werden.
Das für die Bewirtschaftung der Parzelle 21 zuständige Vorstandsmitglied führt hierzu den Belegungskalender.
Sonderöffnungszeiten sind mit dem Vorstand abzustimmen (z.B. 1. Mai)

B. Bodenarbeit:

Jeder Rebenbesitzer ist für die Bodenbearbeitung seiner eigenen Reben verantwortlich.
Im Unterstockbereich ist ganzjährig ein Streifen von 60 cm von Bewuchs frei zu halten. Tiefgründige Bodenbearbeitung (d.h. den Streifen in der Rebenzeile hacken, Rasenkanten abstechen) ist möglichst erst ab Februar zu beginnen und ist bis zum Zeitpunkt des Arbeitseinsatzes im April abzuschließen. Ausgehackte Pflanzen sollten im Weinberg verbleiben. Der Boden unter den Rebstöcken muss mit dem Rasen in den Gassen eine Ebene bilden, um ungehindert mähen zu können.
Nicht vergebene Rebstöcke werden in Gemeinschaftsarbeit gepflegt.

C. Rebenpflege:

Der Rebschnitt wird durch geschulte Mitglieder, in der Regel Parzellenbeauftragte, durchgeführt. Das geschnittene Vorjahresholz wird danach von den Parzellenmitgliedern herausgelöst und zum Häckseln bereitgelegt.
Gegertet wird mit zwei Bogreben als Flachbogen sofern möglich am unteren Draht, eine bergabwärts, die zweite bergauf. Der Abstand der Spitzen aufeinander zeigender Gerten zweier benachbarter Rebstöcke soll 10 cm betragen. Unter dem oder am Rebstockkopf soll zusätzlich ein Zapfen mit einem Auge zur Gewinnung von Zielholz fürs kommende Jahr stehen gelassen werden.
Die optimale Augenzahl je Gerte ist in unserer Anlage durch den Abstand unserer Rebstöcke vorgegeben.
Die Anzahl der Trauben pro Ertragstrieb wird auf drei beschränkt, die endgültige Festlegung der Ertragsregulierung erfolgt jährlich nach der Weinblüte.
Das Ausgeizen und Einfädeln abstehender Triebe an den eigenen Rebstöcken ist von den Rebstockbesitzern regelmäßig und auch außerhalb der Gemeinschaftseinsätze durchzuführen. Die übrigen Stock-und Laubwandarbeiten finden unter den Vorgaben des Einsatzleiters bei den Gemeinschaftseinsätzen statt. Die Gipfelhöhe ist auf 20 cm über dem oberen Draht einzustellen.

D. Rebenschutz

Der Rebenschutz wird in Abstimmung mit dem Weinbauamt Eltville von zertifizierten Mitgliedern für die gesamte Anlage durchgeführt.
Verantwortlich für den Einsatz im laufenden Jahr ist Dr. Benno Jungbluth.

E. Weinzuteilung

Die Weinzuteilung erfolgt nach folgender Formel:

Erntemenge [Flaschen]
Minus 5 % vereinsinternes Kontingent (abrundungsabhängig)
Minus 1 Flasche (nur Weißwein) für jedes Mitglied, ob aktiv oder passiv
= **Restmenge [Flaschen]**

Zuteilungsmenge je Aktivem [Flaschen]**=**
Restmenge [Flaschen]
Mal Zuteilungspunkte je Aktivem (siehe unten)
Geteilt durch die Gesamtzahl der Zuteilungspunkte aller Aktiven

Zuteilungspunkte je Aktivem
= Anzahl der Rebstöcke des einzelnen Aktiven
Mal Einsatzmultiplikator (siehe Kapitel F.)

Nicht bewirtschaftete Rebstöcke werden so in der Berechnung nicht berücksichtigt.
Passive Mitglieder, die sich an Sondereinsätzen beteiligen, erhalten für 10 Einsatzpunkte nach Maßgabe der im Anhang beigefügten Tabelle eine Flasche Wein zusätzlich, höchstens jedoch drei.

F. Punktesystem für den persönlichen Einsatz der aktiven Mitglieder

Die Weinbergarbeit zu bewältigen und das gemeinschaftliche Ziel, einen guten Wein zu erhalten, ist nur zu erreichen, wenn alle Aktiven sich gleichermaßen engagieren. Aktive, die sich besonders einsetzen, sollen daneben mit zusätzlichem Weinkontingent belohnt werden.
Die Regelung der Pflichtstunden bleibt unberührt.
In Anwendung der Artikel II 9. und IV 7. der Geschäftsordnung wird ein Punktesystem für den persönlichen Einsatz der aktiven Mitglieder eingeführt. Im Laufe des Jahres kann der Aktive Punkte nach Maßgabe der im Anhang beigefügten Tabelle sammeln und dadurch seine Weinkontingent beeinflussen. Die maximale Punktzahl ist auf 150 Punkte begrenzt.
Der Einsatzmultiplikator errechnet sich aus der am Jahresende erreichten Punktzahl geteilt durch 100. Jeder Aktive kann somit seine Weinzuteilung bis zu 50 % (Faktor 1,5) erhöhen. Bei schlechter Leistung kann sie sich auf minimal eine Flasche vermindern (Faktor 0,0).

Über die Punktegewährung entscheidet eine Jury. Sie besteht aus einem neutralen Parzellenbeauftragten, dem Sprecher der Parzellenbeauftragten und einem Vorstandsmitglied. Entscheidungen werden mit einfacher Mehrheit getroffen und dokumentiert.

Bad Nauheim, den 14.05.2015

Für den Vorstand

Für die Parzellenbeauftragten

Anhang: Punktetabelle

Art des Einsatzes	Punkte	Punkte
Normale Punkte	**je**	**maximal**
Mitarbeit beim Rebschnitt oder Gerten	5	10
Bodenbearbeitung gemäß Kapitel B. bis zum 15. April		30
Regelmäßige Pflege der eigenen Rebstöcke gemäß Kapitel B.und C. bis zu den ersten Arbeitseinsätzen von Juni bis September	10	30
Mitarbeit bei einem allgemeinen Gemeinschaftseinsatz und bei den Sonntagseinsätzen in P21	2	20
Mitarbeit bei einer Weinlese	5	10

Zusätzliche Punkte	je	maximal
Aktiver Einsatz im Spritzteam	5	30
Aktiver Einsatz im Mähteam	5	30
Sondereinsätze am Weinberg (z.B. Drähte spannen, Netze auf-/abhängen, Roden, Pflanzen)	5	10
Ganzjährige Patenschaft für Rosenbeete je	5	20
Sonstige Einsätze (z.B. beim Etikettieren oder bei großen Vereinsveranstaltungen)	5	15

Jahresbewirtschaftungsplan 2025

FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM

Gegründet 1998

Jahresbewirtschaftungsplan 2025

des Freundeskreises Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim e.V.

A. Öffnungszeiten des Weinberghauses "Bernd Witzel" (WBHBW)

Das WBHBW ist in der Regel sonntags von 14 - 18 h für Mitglieder und Gäste und samstags von 16 - 18 h sowie mittwochs von 20 - 21 h bei Gemeinschaftseinsätzen geöffnet. In den Sommermonaten kann an Donnerstagen zwischen 18 und 22 h ggf. ein Dämmerschoppen angeboten werden.

Zu Beginn des Jahres werden der **Terminplan** mit den für den Dienst verantwortlichen Parzellenbeauftragten und der **Belegungsplan** veröffentlicht und an alle Aktiven per Mail verschickt. Aktualisierungen erfolgen nach Bedarf und sind auch auf der Webseite abrufbar.

Darüber hinaus finden im WBHBW die Sitzungen des Vorstands und der Parzellenbeauftragten statt; es kann Vereinsmitgliedern auch für private Feiern an freien Tagen gegen Gebühr überlassen werden. Das für die Bewirtschaftung des WBHBW zuständige Vorstandsmitglied führt hierzu den Belegungsplan. Sonderöffnungszeiten sind mit dem Vorstand abzustimmen (z.B. 1. Mai).

B. Bodenarbeit

Mit der Umstellung auf eine Unterstock-Begrünung im Jahr 2024 werden **drei Bewertungstermine** zur Pflege dieses Bereichs in der laufenden Saison angesetzt und bei der jeweiligen Abnahme (s. Anhang 1) mit je 20 Punkten bewertet. Dabei soll zum Schutz der Weinstöcke der Kleebewuchs in einem Kreis von 30 cm Durchmesser um die Weinstöcke freigemacht und unerwünschte Seitentriebe am Stamm entfernt werden.
Im gesamten Unterstockbereich wird nach Bedarf der Klee dann auf ca. 10-15 cm Höhe eingekürzt und hochwachsende Beikräuter entfernt; die Breite der Unterstockzone von 60 cm ist wie bisher beizubehalten. Im Übergang zur Grasnarbe ist der teils schwer mähbare Randstreifen ebenfalls kurz zu halten - dazu geeignet sind die üblichen Kleinwerkzeuge zur Rasenpflege.
Je nach Zustand ist evtl. eine punktuelle Nachsaat mit der Kleemischung notwendig. Sollten sich abweichende Erfahrungen hins. Eingrenzung des Kleebewuchses ergeben, ist ggf. mit Änderungen schon im laufenden Jahr zu rechnen.

C. Rebenpflege

Der Rebschnitt wird unter Anleitung geschulter Mitglieder, in der Regel der Parzellenbeauftragten, durchgeführt. Das geschnittene Vorjahresholz wird danach von den Parzellenmitgliedern herausgelöst und verbleibt zum Häckseln am Berg. Wir gerten wie schon in den Vorjahren mit zwei Bogreben, siehe dazu die näheren Richtlinien in Anhang 2. Die optimale Augenzahl je Gerte ist in unserer Anlage durch den Abstand unserer Rebstöcke vorgegeben.
Das Einfädeln abstehender Triebe an den eigenen Rebstöcken ist von den Rebstock-Besitzern regelmäßig in eigener Regie durchzuführen. Die übrigen Stock- und Laubwandarbeiten (z. B. Gipfeln, Entblättern, Stammpflege) finden **gemäß den Vorgaben des Einsatzleiters während der Gemeinschaftseinsätze** statt.

D. Rebenschutz

Der Rebenschutz wird in Abstimmung mit dem Dezernat Weinbau von zertifizierten Mitgliedern für die gesamte Anlage durchgeführt. Verantwortlich für den Einsatz im laufenden Jahr ist Dr. Frank Mörsberger.

In die Weinzuteilung gehen die vom einzelnen Mitglied erreichten **Pflegepunkte und Einsatzstunden** ein. Diese werden während des Jahres gemäß nachstehender Tabelle (s.a. Grafik in Anhang 1) vergeben.
Am Jahresende werden von der erreichten Stundenzahl die 10 Pflichtstunden abgezogen. Die verbleibenden Stunden werden in Punkte umgerechnet; für je 2 Stunden ergeben sich 5 Zuteilungspunkte (Faktor 2.5).
Zu diesen Punkten aus allen Einsätzen werden die Pflegepunkte aus der Klee-/Bodenbearbeitung addiert; aus diesen (Gesamt)-**Zuteilungspunkten** (s.u.) erfolgt dann die Weinzuteilung des Jhg. ´25 nach der Berechnung:

Erntemenge [Flaschen]
abzüglich 2.5 % vereinsinternes Kontingent
abzüglich Basiskontingent
(umfasst mindestens eine Flasche je Mitglied; Näheres wird vom Vorstand nach dem Lese-Ergebnis festgelegt)
= **gesamte Zuteilungsmenge für Aktive**

Zuteilungsfaktor des/r Aktiven =

$$\frac{\text{(Zuteilungspunkte des/r Aktiven * Anzahl Reben des/r Aktiven)}}{\text{(Zuteilungspunkte } \textbf{aller} \text{ Aktiven * Anzahl Reben } \textbf{aller} \text{ Aktiven)}}$$

Zuteilungsmenge je Aktivem/r =

$$\frac{\text{gesamte Zuteilungsmenge Aktive/r [Flaschen] x Zuteilungsfaktor des/r Aktiven}}{\text{Summe der Zuteilungsfaktoren } \textbf{aller} \text{ Aktiven}}$$

- Die obige Berechnung bezieht sich gleichermaßen auf jede Weinart, die der Verein ausbaut.
- Der Ertrag nicht vergebener Rebstöcke wird mit verteilt.
- Passive Mitglieder, die sich an Einsätzen beteiligen, erhalten für je 6 Stunden eine Flasche Wein zusätzlich, höchstens jedoch drei.

E. Persönlicher Einsatz der aktiven Mitglieder

Nur wenn alle Aktiven sich gleichermaßen intensiv engagieren, können wir einen Wein von angemessener Menge und höchstmöglicher Qualität erwarten. Im Laufe des Jahres kann deshalb jedes Mitglied Pflegepunkte und Einsatzstunden nach Maßgabe der im Anhang 1 beigefügten Tabelle sammeln und dadurch sein Weinkontingent beeinflussen. Grundprinzip ist der gleichberechtigte Zugang aller Vereinsmitglieder zur Teilnahme an den Einsatzstunden. Aus Gründen der Fairness erfolgt die Anrechnung von Einsatzstunden daher nur für potenziell allen zugängliche Arbeiten. Die Einsatzstunden umfassen stets vom Einsatzleiter oder vom Vorstand vorgegebene und sachgemäße Arbeiten. Sie können nicht von Vereinsmitgliedern nach eigenem Ermessen und ohne vorherige Absprache mit dem Einsatzleiter oder dem Vorstand festgelegt und durchgeführt werden.

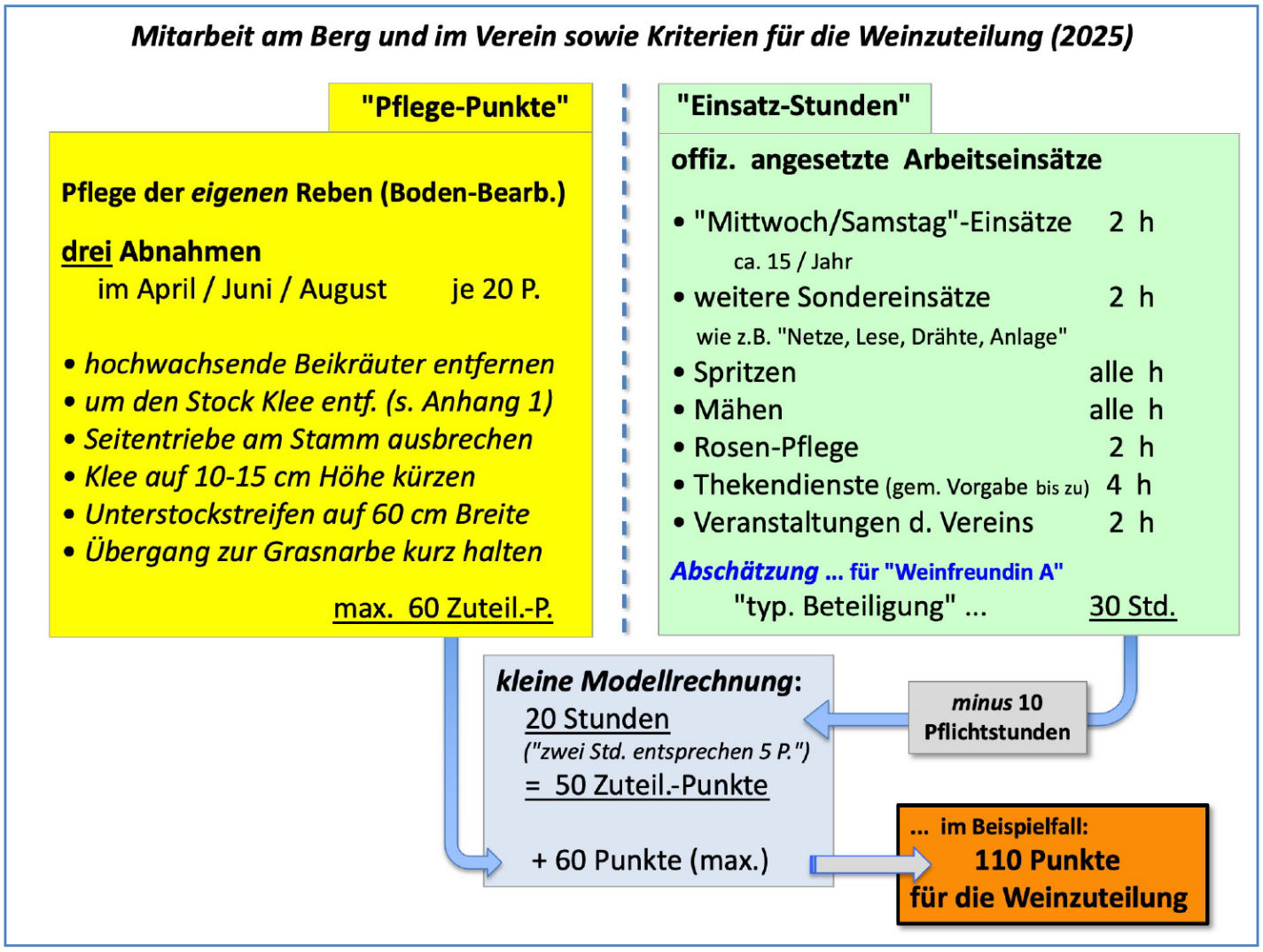
Über die Gewährung von Pflegepunkten für die Bodenbearbeitung entscheidet eine Jury. Sie besteht aus drei Aktiven, von denen zwei neutrale Parzellenbeauftragte sein müssen. Entscheidungen werden mit einfacher Mehrheit getroffen und dokumentiert.

Bad Nauheim, 21.03.25

für den Vorstand	**für die PZB**
gez. Rolf Dörr	Botho vz Mühlen, Rudi Eckert

Anhang 1: Pflege- und Stundentabelle 2025

Art des Einsatzes	
Pflege der eigenen Reben gemäß Kapitel B.	**Pflegepunkte**
Boden-/ Kleebearbeitung	
• durch- und hochwachsende Beikräuter entfernen	
• Klee in einem 30 cm -Durchmesser um jeden Weinstock entfernen und unerwünschte Seitentriebe am Stamm bis Kopfnähe ausbrechen	
• Klee-Besatz bei Bedarf auf ca. 10-15 cm Höhe zurückschneiden, den Übergang zur Grasnarbe einkürzen und dabei 60 cm Breite des Unterstockstreifens beibehalten	
Abnahme am 26. April / 21. Juni / 23. August	**je 20**
	Einsatzstunden je Einsatz
Gemeinschaftseinsätze samstags und mittwochs	**2**
Einsatz im Spritzteam (Stunden laut Spritzprotokoll)	**alle**
Einsatz im Mähteam	**alle**
Einsatz im Rosenteam	**2**
Sondereinsätze (z.B. Rebschnitt, Einnetzen, Weinlese, Etikettieren)	**2**
Thekendienst im WBH (bis zu 3 Pers. gem. Vorgabe MV 2023, bis zu ... Std.)	**4**
sonstige Dienste bei Vereinsveranstaltungen (bzw. nach Schichtlänge)	**2**


Mitarbeit am Berg und im Verein sowie Kriterien für die Weinzuteilung (2025)
"Pflege-Punkte"
Pflege der eigenen Reben (Boden-Bearb.)
drei Abnahmen
im April / Juni / August je 20 P.
• hochwachsende Beikräuter entfernen
• um den Stock Klee entf. (s. Anhang 1)
• Seitentriebe am Stamm ausbrechen
• Klee auf 10-15 cm Höhe kürzen
• Unterstockstreifen auf 60 cm Breite
• Übergang zur Grasnarbe kurz halten
max. 60 Zuteil.-P.
"Einsatz-Stunden"
offiz. angesetzte Arbeitseinsätze
• "Mittwoch/Samstag"-Einsätze 2 h
ca. 15 / Jahr
• weitere Sondereinsätze 2 h
wie z.B. "Netze, Lese, Drähte, Anlage"
• Spritzen alle h
• Mähen alle h
• Rosen-Pflege 2 h
• Thekendienste (gem. Vorgabe bis zu) 4 h
• Veranstaltungen d. Vereins 2 h
Abschätzung ... für "Weinfreundin A"
"typ. Beteiligung" ... 30 Std.
kleine Modellrechnung:
20 Stunden
("zwei Std. entsprechen 5 P.")
= 50 Zuteil.-Punkte
+ 60 Punkte (max.)
minus 10 Pflichtstunden
... im Beispielfall:
110 Punkte
für die Weinzuteilung

9.7 Übersicht der Veranstaltungen

2001
15.06. Fahrt nach Villier-sur-Marne
25.08. Tagesfahrt an die Mosel
16.09. Radtour nach Sachsenhausen
03.11 Bacchusfest
14.12. Weihnachtsmarkt

2002
15.03. Jahreshauptversammlung
24.03. Fahrt zur Messe Pro Wein
07.04 Vortrag „Wein und Gesundheit“
01.05. Ausflug nach Rüdesheim
09.06. Weinausgabe
12.07. Rosenfest
31.08. Ausflug in die Pfalz
20.09. Seminar „Wein und Küche“
12.10. Bacchusfest
15.11. Seminar „Wein und Käse“
20.12. Weihnachtsmarkt

2003
31.01. Weinprobe
07.03. Seminar „Wein und Klassik
28.03. Jahreshauptversammlung
11.04. Seminar „Wein und Gesundheit“
01.05. Wanderausflug an die Bergstraße
15.06. Weinausgabe
02.07. Weinblütenfest
23.08. Zwei-Tagesausflug zum Kaiserstuhl

Forts. 2023
26.09. Weinprobe
25.10. Bacchusfest
21.11. Weinprobe
19.12. Weihnachtsmarkt

2004
09.02. Seminar „Wein und Küche“
27.02. Jahreshauptversammlung
28.02. Aktion Schmutzfink
08.03. Tiefenbacher Weinfreunde besuchen uns
19.03. Seminar „Texte-Töne-Tafelfreuden“
08.03. Vortrag „Gotteshäuser unterm Weinberg“
20.05. Wein und Jazz am Teichhaus
25.06. Weinprobe im Gewölbekeller Witzel
04.07. Weinausgabe
18.07. Rosenfest
28.08. Jahresausflug an die Ahr
01.10. Mitgliederversammlung
15.10. Seminar „Wein und Küche“
27.11. Bacchusfest
17.12. Weihnachtsmarkt

2005
01.01. Bergputzen
15.04. Mitgliederversammlung
02.05. Besuch des Tiefenbacher Weinfests
11.05. Richtfest des Vereinsheims „P21“
26.06. Weinausgabe

Forts. 2005
09.07. Eis und Wein
24.07. Flohmarkt „Kunst und Krempel“
27.08. Zwei-Tagesausflug nach Sachsen
04.09. Lesung „Auf literarischer Spuren berühmter Bad Nauheimer“
01.10, AO-Mitgliederversammlung
15.10. Kochen mit Frank
29.10. Bacchusfest
27.11. Übergabe des Vereinsheims „P21“
16.12. Weihnachtsmarkt

2006
01.01. Bergputzen
31.03. Mitgliederversammlung
04.08. Weinprobe
30.04. Eberstädter Weinfreunde besuchen uns
01.05. Wir feiern den 1 Mai
14.05. Flohmarkt „Kunst und Krempel“
01.07. Fußball-WM Übertragung in P21
16.07. Rosenfest
20.08. Damenausflug nach Boxberg zum Pferderennen
26.08. Jahresausflug nach Esslingen
02.09. Oldtimertag am Johannisberg
24.09. Weinausgabe
09.10. Weinlesefest
15.10 HR4 besucht uns
26.11. Abend „Hessische Küche“ in P21
15.12. Weihnachtsmarkt

2007
30.03. Jahreshauptversammlung
30.06. Mediterraner Abend in P21
26.08. Jahresausflug Oberes Mittelrheintal
02.09. Weinausgabe
30.09. Weinlesebrunch
02.11. Gerds Schlachtfest in P21
14.12. Weihnachtsmarkt
31.12. Silvester in P21

2008
01.01. Bergputzen
08.03. Matjes mit Pellkartoffeln-Essen in P21
20.03. Grüne Soße Essen
22.05. Seminar „Eis und Wein“
15.06. Große Jubiläums-Sternfahrt
11.07. Rosenfest
10.08. Weinausgabe
23.08. Dreiländer Ausflug
19.09. Teilnahme bei „Der Berg ruft“
17.10. Jubiläumsweinprobe
30.11. „Wilder Advent“ Wildessen in P21
19.12. Weihnachtsmarkt
31.12. Silvester in P21

2009
01.01. Bergputzen
03.04. Jahreshauptversammlung
09.04. Grüne Soße Essen
25.04. Blumenmarkt in Bad Nauheim

Forts. 2009
17.05. Ausflug nach Rotenburg/Fulda
10.07. Weinprobe im Gewölbekeller Witzel
22.08. Jahresausflug nach Sommerhausen
23.08. Weinausgabe
20.11. Diner „Hessischen Produkten auf der Spur“
18.12. Weihnachtsmarkt
31.12. Silvester in P21

2010
01.01. Bergputzen
17.02. Heringsessen
26.03. Diner „Spanische Küche“
01.04. Grüne Soße Essen
01.05. Infostand Sprudelhof
07.05. Jahreshauptversammlung
11.06. Landesgartenschau, Treffen mit Vereinen
18.06. Teilnahme am Rosenfest
07.07. Besuch bei einer Elfenbeinschleifer in Erbach
09.07. Diner „Leben wie Gott in Frankreich“
05.09. Weinausgabe
26.11. Diner „Hessische Küche“
17.12. Weihnachtsmarkt
31.12. Silvester in P21

2011
01.01. Bergputzen
09.03. Heringsessen
22.04. Grüne Soße Essen

Forts. 2011
29.04. Mitgliederversammlung
07.07. Herrenpartie zur Brauerei Lich
17.07. Jazz im Weinberg
24.07. Besuch in Rodheim/Bieber
30.07. Diner „Leben wie Gott in Frankreich“
07.08. Buffet im Weinberg Eberstadt
19.08. Drei-Tagefahrt nach Belgien
04.09. Weinausgabe
17.09. Federweißerfest in Tiefenbach
18.11. Essen aus der Region
21.11. Jahresabschluss in P21
16.12. Weihnachtsmarkt
31.12. Silvester in P21

2012
01.01. Bergputzen
04.02. Exkursion nach Böchingen
17.03. Gerten in Kiedrich
24.03. Schwäbischer Abend
27.03. Mitgliederversammlung
06.04. Grüne Soße Essen
23.06. Ehrenamtsmesse im Sprudelhof
08.07. Jazz im Weinberg
21.07. Diner „Leben wie Gott in Frankreich“
18.08. Ausflug Ladenburg
23.09. Etikettieren
02.09.Weinausgabe
25.11. Diner „Heimischen Produkten auf der Spur“
14.12. Weihnachtsmarkt

Forts. 2012
31.12. Silvester in P21

2013
01.01. Bergputzen
13.02. Heringsessen
16.02. Rebschnitt-Lehrgang mit Herrn Fuchs
22.03. Jahreshauptversammlung
29.03. Grüne Soße Essen
25.05. Gotik und Wein in Kiedrich
16.06. Jazz im Weinberg
30.06. Sommerfest IM Hof Witzel
03.08. Diner „Leben wie Gott in Frankreich“
09.08. Besuch der Rheingauer Weinwoche
24.08. Zwei-Tagesausflug nach Bad Langensalza
01.09. Weinausgabe
27.10. Erntedankfeier in P21
11.11. Wanderung mit Gänseessen
15.11 Diner „Essen aus der Region“
09.12. Sternschnuppenmarkt in Wiesbaden
13.12. Weihnachtsmarkt
31.12. Silvester in P21

2014
01.01. Bergputzen
05.03. Heringsessen
29.03. Gerten in Kiedrich
18.04. Grüne Soße Essen
25.04. Jahreshauptversammlung
15.06. Swing im Weinberg

Forts. 2014
19.07. Diner „Leben wie Gott in Frankreich“
23.08. Ausflug an die Bergstraße
02.09. Etikettieren
02.11. Erntedankfest in P21
21.11. Essen aus der Region
19.12. Weihnachtsmarkt
31.12. Silvester in P21

2015
01.01. Bergputzen
30.01. Aktivenversammlung
18.02. Heringsessen
28.03. Gerten in Kiedrich
03.04. Grüne Soße
10.04 Jahreshauptversammlung
01.05. Maifest in P21
14.05. Vatertag, Grillen in P21
27.06. Ausflug ins Mittelrheintal
01.08. Diner „Leben wie Gott in Frankreich“
16.08. Swing im Weinberg
08.08. Etikettieren
06.09. Weinausgabe
12.09. Fahrt nach Rotenburg/Fulda
18.10. Erntedankfeier in P21
27.11. Diner „Essen aus der Region“
30.11. Fahrt zum Weihnachtsmarkt in Mainz
18.12. Weihnachtsmarkt
31.12. Silvesterfeier in P21

2016
01.01 Bergputzen
15.02. Heringsessen
11.03. Aktivenversammlung
25.03. Grüne Soße Essen
02.04. Gerten in Kiedrich
05.05. Vatertagfeier in P21
06.05. Jahreshauptversammlung
05.06. Rotenburger besuchen uns
16.07. Dinner „Französischer Abend“
31.07. Dinner im Weinberg
13.08. Zwei-Tageausflug nach Essen
29.08. Etikettieren
04.09. Weinausgabe
16.10. Erntedankfeier in P21
18.11. Diner „Essen aus der Region“
16.12. Weihnachtsmarkt
31.12. Silvester P21

2017
01.01. Bergputzen
01.03. Heringsessen
17.03. Aktivenversammlung
01.04. Gerten in Kiedrich
19.04. Grüne Soße Essen
28.04. Jahreshauptversammlung
25.05. Grillfest in P21
24.06. Fahrt nach Schwäbisch Hall
09.07. Swing im Weinberg
13.08. Brunch im Weinberg

Forts. 2017
06.09. Etikettieren
10.09. Weinausgabe
17.11. Diner „Essen aus der Region“
04.12. Sternschnuppenmarkt Wiesbaden
15.12. Weihnachtsmarkt
31.12. Silvester in P21

2018
01.01. Bergputzen
14.02. Heringsessen
23.03. Aktivenversammlung
23.03. Grüne Soße Essen
24.03. Gerten in Kiedrich
04.04. Geschenkübergabe an die
Big Band Idstein
13.04. Jahreshauptversammlung
10.05. Grillfest in P21
21.07. Besuch des Rheingau Musikfestivals
10.09. Etikettieren
23.09. Ausflug nach Nierstein
17.11. Bacchusfest, Jubiläumsfeier 20 Jahre
23.11. Dinner “Essen aus der Region“
03.12. Weihnachtsmarkt Mainz
14.12. Weihnachtsmarkt
31.12. Silvester in P21

2019
01.01. Bergputzen
06.03. Heringsessen

Forts. 2019
22.03. Aktivenversammlung
23.03. Gerten in Kiedrich
18.04. Grüne Soße Essen
26.04. Jahreshauptversammlung
12.06. Einweihung der Weinlaube
22.06. Ausflug zum Weingut Stallmann
10.08. Seminar „Kneipp und Wein“
16.08. Besuch in Darmstadt Eberstadt
11.09. Etikettieren
22.09. Weinausgabe
30.10. Erntedank in P21
05.12. Ausflug zum Weihnachtsmarkt Büdingen
13.12. Weihnachtsmarkt
31.12. Silvester in P21

2020
01.01. Bergputzen
12.01. Neujahrstreffen in P21
26.02. Heringsessen
24.09. Etikettieren in der Coronazeit

2021
01.01. Bergputzen
15.01. Onboarding neuer Mitglieder
03.03. Riesling Geburtstagsfeier
24.04. Onlineweinprobe mit Schüler Katz
15.05. Geburtstagsfeier Bernd Witzel
10.06. Erster Dämmerschoppen
25.09. Mitgliederversammlung

Forts. 2021
26.09. Tagesausflug nach Ochsenfurt
24.10. Feier anlässlich der Umbenennung der P21
in „Weinberghaus Bernd Witzel WBHBW“
11.11. Gänseessen im Golfclub FB
11.11. Diner bei Bastian´s in Dorheim

2022
01.01. Bergputzen
16.01. Neujahrsempfang
02.03. Heringsessen
14.04. Grüne Soße Essen
21.05. Aktiven und Jahreshauptversammlung
12.06. Radtour durch die Wetterau
26.06. Etikettieren und Weinblütenfest
23.07. Stadtführung in Friedberg
30.07. Ausflug nach Ochsenfurt
10.09. Etikettieren und Rotweinfest
05.10. Weinlese
12.11. Gänseessen im Café Johannisberg
03.12. Feuerzangenbowle mit Film
31.12. Silvester im WBHBW

2023
01.01. Bergputzen
15.01. Neujahrstreffen im WBHBW
17.02. Besuch des Eishockeyspiels gegen Kassel
22.02. Heringsessen
04.03. Seminar „Käse und Wein“
24.03. Aktiven- und Mitgliederversammlung

Forts. 2023

01.04. Dégorgement & Dosage-Bestimmung
Jahrgangssekt 2021
06.04. Grüne Soße Essen
15.04. Ausflug zur Sektmanufaktur Grimm
18.04. Teilnahme an der HSK-Show in Stockheim
04.06. Radtour rund um die Münzenburg
24.06. Jubiläumsfeier 25 Jahre
27.10. Verdeckte Sektprobe im WBHBW
10.11. Gründungsfeier
25.11. Feuerzangenbowle die II.
15.-17.12. Christkindlmarkt Bad Nauheim
31.12. Silvesterfeier im WBHBW

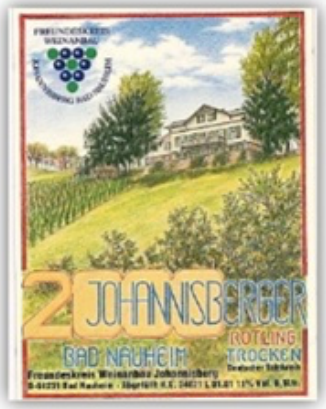
2024

01.01. Bergputzen
14.01. Neujahrstreffen im WBHBW
14.02. Heringsessen
16.03. Gerten in Kiedrich
28.03. Grüne Soße Essen
04.-05.05. Moseltour
22.06. Mittsommerfest
06.-07.09. CDU Weinfest Bad Nauheim
22.09. Weinprobe bei Schüler-Katz in Kiedrich
02.11. Sektnasenverkostung im WBHBW
23.11. Botho's Feuerzangenbowle
13.-15.12. Christkindlmarkt Bad Nauheim
31.12. Silvesterfeier im WBHBW

2025

01.01. Bergputzen
12.01. Neujahrsempfang im WBHBW
05.03. Heringsessen
29.03. Gerten in Kiedrich
17.04. Grüne Soße Essen
24.05. Sektverkostung bei Max Grimm
26.07. Sommerfest
08.08 Paella-Essen im WBHBW
05.-07.09 CDU Weinfest Bad Nauheim
21.11. Botho's Feuerzangenbowle
07.12. Weihnachtswichtel & Glühvergnügen
12.-14.12 Christkindlmarkt Bad Nauheim
31.12. Silvesterfeier im WBHBW

9.8 Etikettensammlung





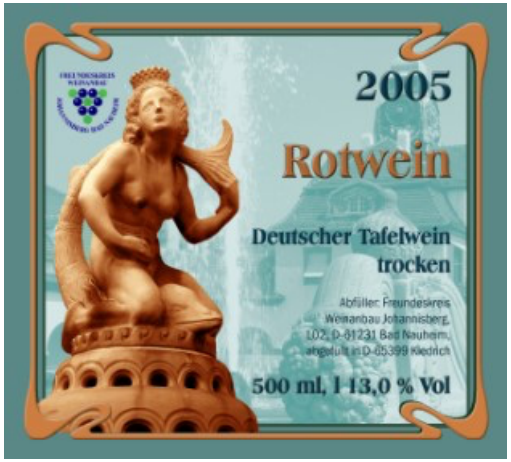






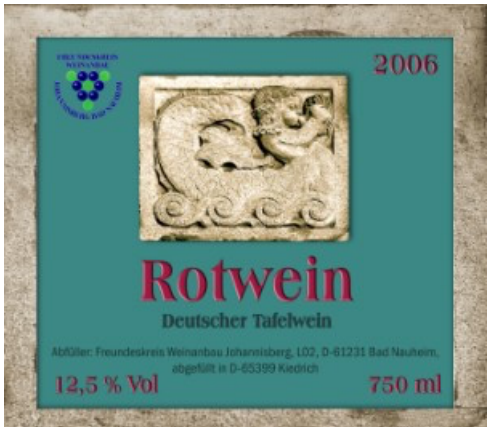



FREUNDESKREIS
WEINANBAU
JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
2004
Deutscher
Tafelwein
Weisswein
halbtrocken
750ml
10,5%vol
Abfüller: Freundeskreis Weinanbau Johannisberg, L.02,
D - 61231 Bad Nauheim, abgefüllt in D-65399 Kiedrich
FREUNDESKREIS
WEINANBAU
JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
2004
Deutscher
Tafelwein
Rotwein
Trocken
750ml
10%vol
Abfüller: Freundeskreis Weinanbau Johannisberg, L.02,
D - 61231 Bad Nauheim, abgefüllt in D-65399 Kiedrich

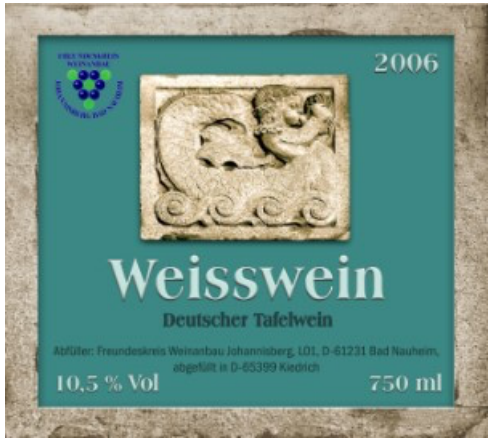

2005
Rotwein
Deutscher Tafelwein
trocken
Abfüller: Freundeskreis
Weinanbau Johannisberg,
L02, D-61231 Bad Nauheim,
abgefüllt in D-65399 Kiedrich
500 ml, l 13,0 % Vol

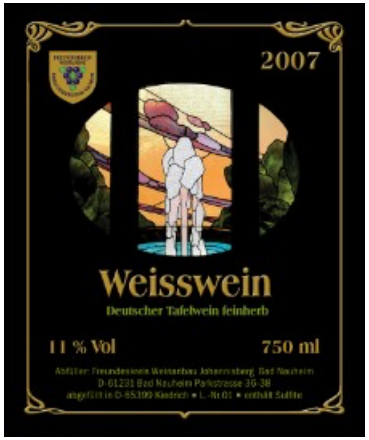

Nach gelungenem Start
im letzten Jahr,
haben der Freundeskreis
Weinanbau Johannisberg
Bad Nauheim
und der Jugendstilverein
Bad Nauheim ihre
Zusammenarbeit weiter vertieft.
Auch in Zukunft wird man
mit den Themen Wein
und Jugendstil die Stadt
Bad Nauheim
gemeinsam repräsentieren.
Das diesjährige Etikett zeigt,
begleitend zu den Aktivitäten
zu "100 Jahre Jugendstil
in Bad Nauheim", die
Brunnenfigur im Schmuckhof
des Badehauses 2
in der Jugendstilanlage
Sprudelhof.


2005
Weisswein
Deutscher Tafelwein
halbtrocken
Abfüller: Freundeskreis
Weinanbau Johannisberg,
L01, D-61231 Bad Nauheim,
abgefüllt in D-65399 Kiedrich
750 ml, l 10,5 % Vol

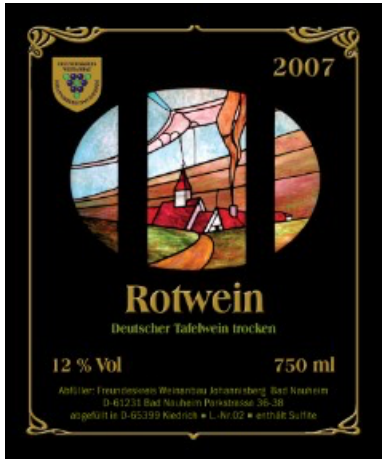

2006
Rotwein
Deutscher Tafelwein
Abfüller: Freundeskreis Weinanbau Johannisberg, L02, D-61231 Bad Nauheim,
abgefüllt in D-65399 Kiedrich
12,5 % Vol
750 ml

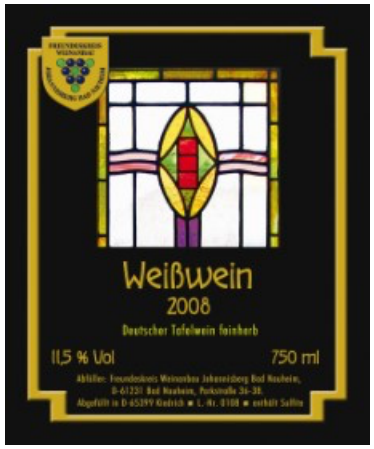

Selten ist eine Weinlese in Deutschland
so schnell zu Ende gegangen wie im Jahr
2006. Aufgrund relativ starker
Niederschläge im Herbst mussten die
Trauben sehr zügig eingebracht werden,
so dass in Winzerkreisen sogar von einer
"Blitzlese" die Rede war. So auch auf
dem Bad Nauheimer Hausberg. Durch
eine selektierte und punktgenaue Lese,
konnten wir gesunde Trauben ernten und
eine sehr gute Qualität in die Flaschen
bringen.
Das Jahresetikett 2006 zeigt ein
Steinrelief aus der Jugendstilanlage
in Bad Nauheim. Vielen Dank für die
Gestaltung und Umsetzung an den
Jugendstilverein.


2006
Weisswein
Deutscher Tafelwein
Abfüller: Freundeskreis Weinanbau Johannisberg, L01, D-61231 Bad Nauheim,
abgefüllt in D-65399 Kiedrich
10,5 % Vol
750 ml

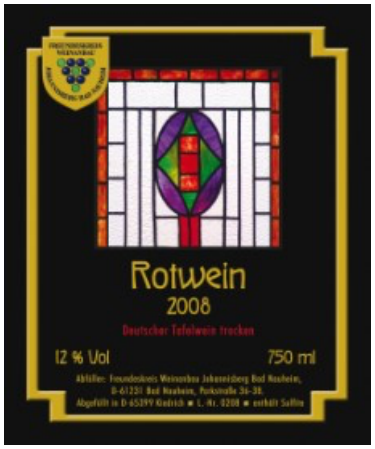

2007
Weisswein
Deutscher Tafelwein feinherb
11 % Vol
750 ml


Unser 8. Jahrgang
begann mit einem milden Winter. Der Austrieb wurde durch einen extrem warmen April sehr beschleunigt und auch die Blüte setzte, bedingt durch einen trockenen Mai, früher ein. Der Sommer war nicht zu heiß und endete gar relativ kühl. Eine frühe Lese bescherte uns in Menge und Qualität eine sehr gute Ernte, bei Mostgewichten bis zu 86° Öchsle.
Das Jahresetikett 2007 zeigt jeweils für den Rotwein und Weißwein ein anderes Jugendstilfenstermotiv aus der Jugendstilanlage Bad Nauheim. Vielen Dank für die Gestaltung und Umsetzung an den Jugendstilverein.


2007
Rotwein
Deutscher Tafelwein trocken
12 % Vol
750 ml


Weißwein
2008
Deutscher Tafelwein feinherb
11,5 % Vol
750 ml

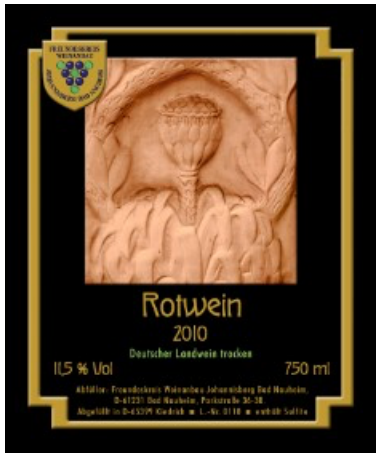

Jubiläumsjahrgang 2008
Kaum einer unserer Weinfreunde hätte geglaubt, dass der 8. Jahrgang 2007, noch überboten werden kann. Doch es hat alles im Jubiläumsjahr des Freundeskreises Weinanbau am Johannisberg witterungsbedingt so gestimmt, dass wir mit unserem Jubiläumsjahrgang wohl den besten Jahrgang in unserer Vereinsgeschichte in die schön dekorierten Flaschen füllen konnten. Es stimmt nicht nur die Qualität, sondern auch die Ertragsmenge bei hervorragenden Mostgewichten von 87° Öchsle beim Rotwein und 80° Öchsle bei unserem Riesling.
Das Etikett zeigt für den Rot- und Weißwein jeweils ein geometrisches Jugendstilmotiv aus den Fenstern der Jugendstilanlage Sprudelhof in Bad Nauheim. Dem Jugendstilverein gebührt unser Dank für die Gestaltung.
www.weinfreunde-bad-nauheim.de
www.jugendstil-bad-nauheim.de


Rotwein
2008
Deutscher Tafelwein trocken
12 % Vol
750 ml

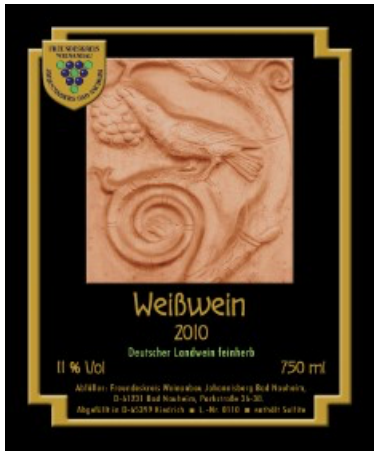

Weißwein
2009
Deutscher Wein halbtrocken
11 % Vol
750 ml


Jahrgang 2010
Unser Wein des Jahrgangs 2010, dem Jahr der Landesgartenschau in Bad Nauheim, war nicht gerade von der Sonne verwöhnt.
Während in den Anbaugebieten in Deutschland die Weinernte bis zu 50% einbrach, brachte unsere Ernte gerade noch eine erträgliche Menge. Der Ertrag beim Spätburgunder ging zwar merklich zurück, lag aber beim Ehrenfelser fast bei null.
Trotz allem ist es unserem Winzer gelungen, wieder einen guten Tropfen herzustellen.
Wie jedes Jahr prägen durch die Zusammenarbeit mit dem Jugendstilverein Bad Nauheim e.V. wieder Motive aus dem Sprudelhof unsere Weinetiketten. Diesmal mit Details aus den Terrakottareliefs im Badehaus 2.
www.weinfreunde-bad-nauheim.de
www.jugendstil-bad-nauheim.de


Rotwein
2009
Deutscher Wein feinherb
12 % Vol
750 ml

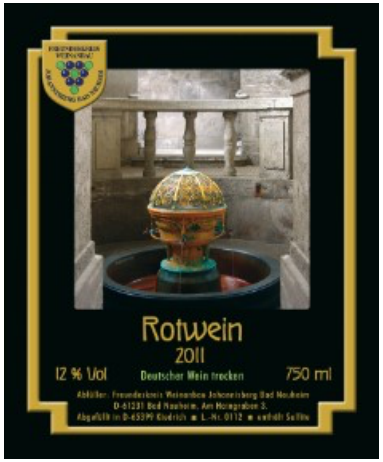

Rotwein
2010
Deutscher Landwein trocken
11,5 % Vol
750 ml

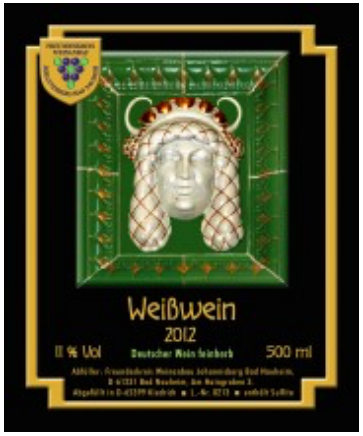

Jahrgang 2010
Unser Wein des Jahrgangs 2010, dem Jahr der Landesgartenschau in Bad Nauheim, war nicht gerade von der Sonne verwöhnt.
Während in den Anbaugebieten in Deutschland die Weinernte bis zu 50% einbrach, brachte unsere Ernte gerade noch eine erträgliche Menge. Der Ertrag beim Spätburgunder ging zwar merklich zurück, beim Ehrenfelser lag der Rückgang des Ertrages jedoch fast bei null. Trotz allem ist es unserem Winzer gelungen, wieder einen guten Tropfen herzustellen.
Wie jedes Jahr prägen durch die Zusammenarbeit mit dem Jugendstilverein Bad Nauheim e.V. wieder Motive aus dem Sprudelhof unsere Weinetiketten. Diesmal mit Details aus den Terrakottareliefs im Badehaus 2.
www.weinfreunde-bad-nauheim.de
www.jugendstil-bad-nauheim.de

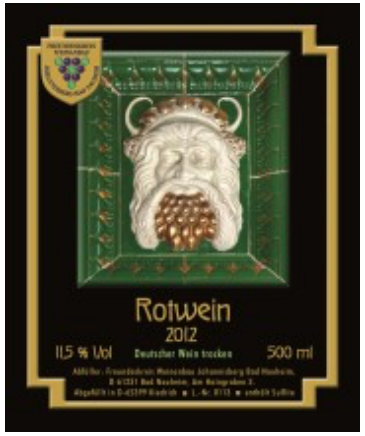

Weißwein
2010
Deutscher Landwein feinherb
11 % Vol
750 ml

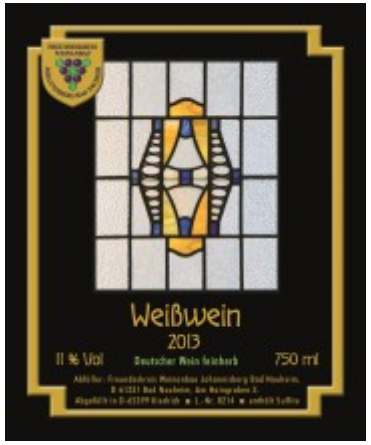

Weißwein
2011
11,5 % Vol
Deutscher Wein feinherb
750 ml


Jahrgang 2011
Der Jahrgang 2011, ausgereift 2012, ist ein besonderer Tropfen.
Dieser gelungene und von der Sonne verwöhnte Jahrgang kommt gerade recht zu dem Fest des 100 jährigen Bestehens der Trinkkuranlage.
So zeigen auch dieses Jahr wieder die Etiketten unserer Weinflaschen Motive der, in ihrer Geschlossenheit weltweit einmaligen Jugendstilanlage unserer Stadt. Wir bekunden damit die Verbundenheit unserers Freundeskreises mit dem Jugendstilverein e.V., der sich in vorbildlicher Weise um den Erhalt dieser "Perle" Bad Nauheims einsetzt.
www.weinfreunde-bad-nauheim.de
www.jugendstilverein-bad-nauheim.de
Copyright: H.A.M. Hölzinger, Bad Nauheim

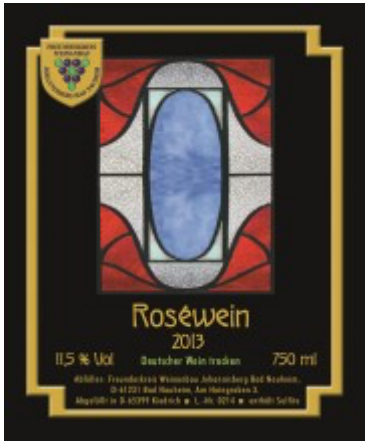

Rotwein
2011
12 % Vol
Deutscher Wein trocken
750 ml

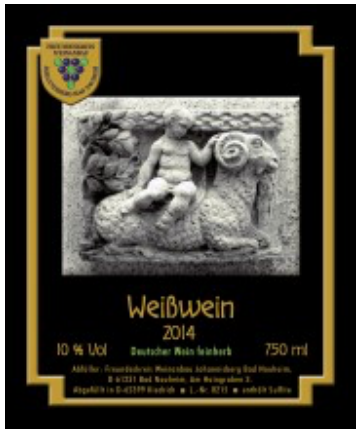

Weißwein
2012
11 % Vol
Deutscher Wein feinherb
500 ml


Rotwein
2012
11,5 % Vol
Deutscher Wein trocken
500 ml

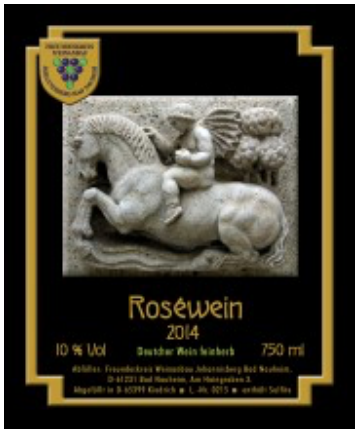

Weißwein
2013
11 % Vol
Deutscher Wein feinherb
750 ml

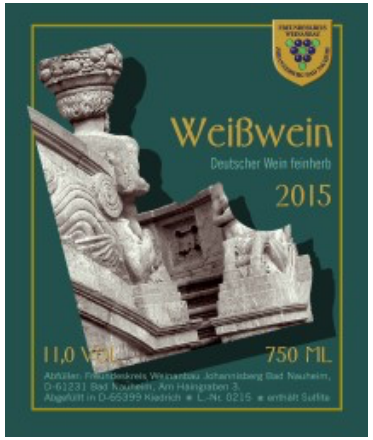

Jahrgang 2013
Auch in 2013 hat der Bad Nauheimer Johannisberg einen bemerkenswerten Tropfen wachsen lassen, den Kenner als fruchtig-frischen Weißwein bzw. leichten Sommerwein beurteilt haben. Im Freundeskreis sind seit seiner Gründung viele kenntnisreiche Weingärtner herangewachsen.
Auch in 2013 spielte der Wettergott eine entscheidende Rolle, die unserem Kellermeister die ganze Kunst der Weinveredelung abverlangte.
Unsere Tradition: Ein Bad Nauheimer Jugendstilmotiv als Flascheetikett veredelt den guten Tropfen.
Für Sorgen sorgt das liebe Leben,
doch Sorgenbrecher sind die Reben!
J. W. v. Goethe
www.weinfreunde-bad-nauheim.de
www.jugendstilverein-bad-nauheim.de
Copyright: H.A.M. Hilzinger, Bad Nauheim


Rosewein
2013
11,5 % Vol
Deutscher Wein trocken
750 ml

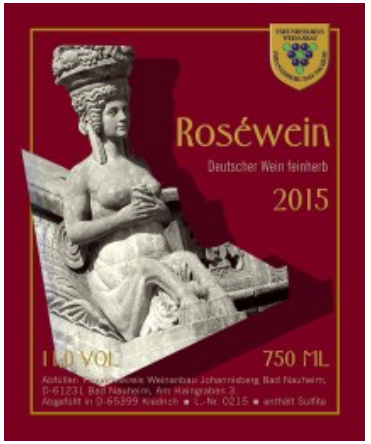

Weißwein
2014
10 % Vol
Deutscher Wein feinherb
750 ml

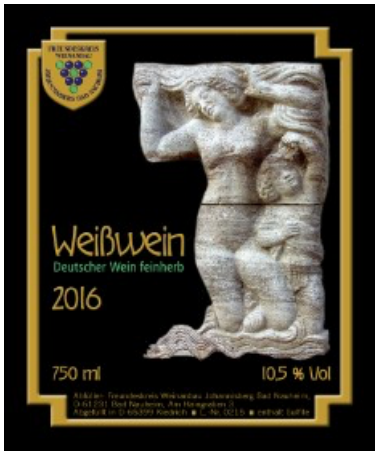

Jahrgang 2014
Der Jahrgang 2014 kann als außergewöhnlich bezeichnet werden. Trotz fehlender Sonnentage im Herbst, verbunden mit einer Notlese, sind die Weine mit ihrem fruchtigen Bukett als sehr gelungen zu bezeichnen. Darüber hinaus konnten wir eine Rekordernte verzeichnen.
Traditionell ziert auch in diesem Jahr wieder ein Motiv aus dem Jugendstilensemble Trinkkuranlage in Bad Nauheim unser Weinetikett.
www.weinfreunde-bad-nauheim.de
www.jugendstilverein-bad-nauheim.de
Copyright: H.A.M. Hilzinger, Bad Nauheim


Rosewein
2014
10 % Vol
Deutscher Wein feinherb
750 ml

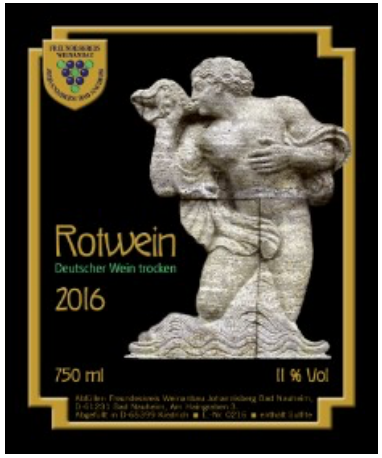

Weißwein
Deutscher Wein feinherb
2015
11,0 Vol
750 ML


Jahrgang 2015
Aufgrund der optimalen Witterungsverhältnisse im Jahr 2015 hatten wir auf unserem Berg eine hervorragende Lese. Beide Weine, der Rosé und Weißwein, sind mit 11 % Vol. und feinherb ausgebaut ein toller Jahrgang geworden.
Auch in diesem Jahr schmückt unsere Flasche wieder ein Jugendstilmotiv, gestaltet von der Bad Nauheimer Künstlerin H.A.M. Hölzinger.
www.weinfreunde-bad-nauheim.de
www.jugendstilverein-bad-nauheim.de
Copyright: H.A.M. Hölzinger, Bad Nauheim

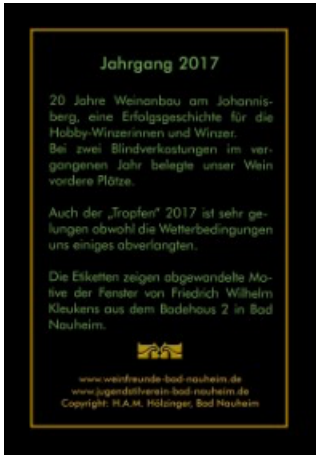

Roséwein
Deutscher Wein feinherb
2015
11,0 Vol
750 ML

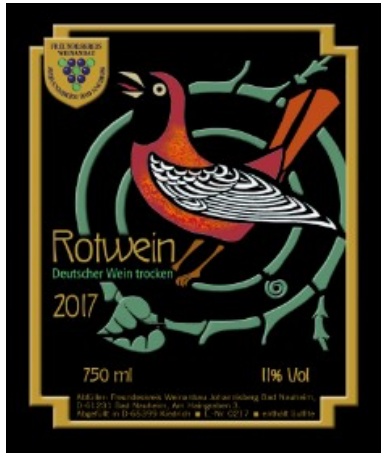

Weißwein
Deutscher Wein feinherb
2016
750 ml
10,5 % Vol

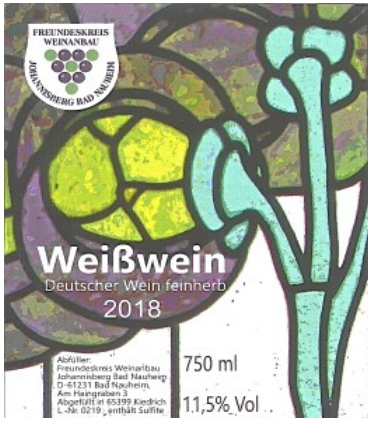

Jahrgang 2016
Der Jahrgang 2016 ist in jeder Hinsicht ungewöhnlich. Nach anfänglich durchwachsener Wetterlage, bescherten uns die Sonnentage im Herbst wieder eine sehr gute Qualität. Erstmalig können wir einen trockenen rubinroten Rotwein mit vollmundigem Aroma genießen. Der Weißwein ist feinherb und fruchtig frisch ausgebaut.
Wieder zieren unsere Flaschen Etiketten mit schönen Jugendstilmotiven aus dem Sprudelhof, gestaltet von der Bad Nauheimer Künstlerin H.A.M. Hölzinger.
www.weinfreunde-bad-nauheim.de
www.jugendstilverein-bad-nauheim.de
Copyright: H.A.M. Hölzinger, Bad Nauheim


Rotwein
Deutscher Wein trocken
2016
750 ml
11 % Vol

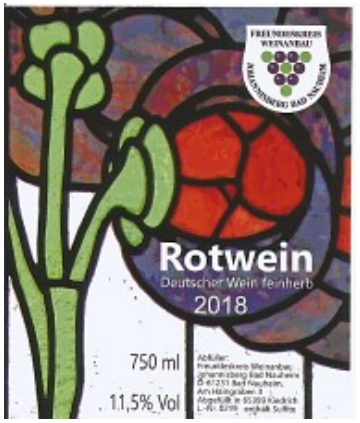

Weißwein
Deutscher Wein feinherb
2017
750 ml
10,5 % Vol


Jahrgang 2017
20 Jahre Weinanbau am Johannisberg, eine Erfolgsgeschichte für die Hobby-Winzerinnen und Winzer.
Bei zwei Blindverkostungen im vergangenen Jahr belegte unser Wein vordere Plätze.
Auch der „Tropfen" 2017 ist sehr gelungen obwohl die Wetterbedingungen uns einiges abverlangten.
Die Etiketten zeigen abgewandelte Motive der Fenster von Friedrich Wilhelm Kleukens aus dem Badehaus 2 in Bad Nauheim.
www.weinfreunde-bad-nauheim.de
www.jugendstilverein-bad-nauheim.de
Copyright: H.A.M. Hölzinger, Bad Nauheim


Rotwein
Deutscher Wein trocken
2017
750 ml
11% Vol


FREUNDESKREIS WEINANBAU
JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
Weißwein
Deutscher Wein feinherb
2018
750 ml
11,5% Vol


Jahrgang 2018
Das Jubiläumsjahr 2018 war in jeder Hinsicht das erfolgreichste Jahr in unserer jungen Vereinsgeschichte.
Nicht nur die Vielseitigkeit unserer Veranstaltungen, sondern auch die Ergebnisse unseres Weinanbaus übertrafen alle Erwartungen. Rund 4000 Fläschen von hoher Qualität sind das Ergebnis der vielen fleißigen Hände.
Unserem Mitglied Klaus Ritt ist es gelungen, das Etikett des Jubiläumsjahrs, angelehnt an den Jugendstil unserer Stadt, in moderner Form zu präsentieren.
www.weinfreunde-bad-nauheim.de
Copyright: Klaus Ritt - ART+


FREUNDESKREIS WEINANBAU
JOHANNISBERG BAD NAUHEIM
Rotwein
Deutscher Wein feinherb
2018
750 ml
11,5% Vol



Jahrgang 2019

Das Jahr 2019 war erneut ein überdurchschnittlich warmes Jahr. Nicht nur für unsere Reben waren Sonne und Trockenheit eine große Herausforderung, auch uns Weinfreunden verlangten die hohen Temperaturgrade viel ab. Trotzdem haben wir wieder eine exzellente Ernte eingebracht, in fröhlicher Verbundenheit miteinander, mit dem Johannisberg und der Stadt Bad Nauheim.

*

www.weinfreunde-bad-nauheim.de
Copyright: Klaus Ritt - ART+





Jahrgang 2020

Im Erntejahr 2020 haben wir erstmalig einen sortenreinen Riesling aus handverlesenen Trauben produziert. Mit Unterstützung unseres langjährigen Partners, Weingut Schüler-Katz, ist daraus in den Kellern von Kiedrich eine Rarität entstanden, auf die wir Weinfreunde vom Johannisberg stolz sind. Der Wein überzeugt durch seinen Rheingauer Rieslingcharakter in trockenem Ausbau und muss sich vor den großen Gewächsen in dieser anerkannten Weinbauregion nicht verstecken.

*

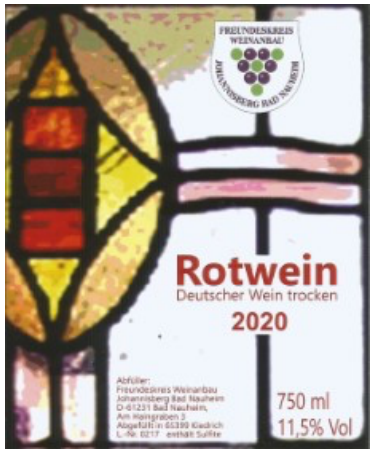
www.weinfreunde-bad-nauheim.de
Copyright: Klaus Ritt - ART+

Jahrgang 2020

Aus dem Erntejahr 2020 warten die Weinfreunde mit einer Neuheit auf - einem Rotling. Er entstand im Johannisberger Weinberg aus den handverlesenen Trauben der Sorten Saphira, Kerner, Weißburgunder sowie Regent. Unser langjähriger Partner, Weingut Schüler-Katz in Kiedrich, hat es dabei verstanden, einen harmonischen, milden Wein mit frischen Fruchtnoten zu kreieren. Ein gefälliger Tropfen für fast alle Anlässe, der seine Freunde finden wird. Er sollte gekühlt (ca. 10° C) genossen werden.

*

www.weinfreunde-bad-nauheim.de
Copyright: Klaus Ritt - ART+





BAD NAUHEIMER

PASSION

in Gold

trocken

DEUTSCHER WEISSWEIN

2021

Dieser Weißwein besteht aus handverlesenen, sortenreinen Rieslingbeeren vom Bad Nauheimer Johannisberg. Wir verbringen dort viele Stunden, um unsere Reben in Handarbeit, ganz ohne Maschinen zu pflegen. **Wenn das keine Passion ist!**

Abfüller:
Freundeskreis Weinanbau
Johannisberg Bad Nauheim

Abgefüllt in 65399 Kiedrich
L-Nr. 0121
enthält Sulfite

750ml 11,5% Vol



BAD NAUHEIMER

PASSION

in Rubin

trocken

DEUTSCHER ROTWEIN

2021

Wein ist unsere Passion!
Dieser Rotwein besteht aus sortenreinen, handgepflegten und handverlesenen Spätburgunderbeeren vom Bad Nauheimer Johannisberg. Nach vierwöchiger Maische ist er in mehr als zehn Monaten im Tonneau gereift.

Abfüller:
Freundeskreis Weinanbau
Johannisberg Bad Nauheim

Abgefüllt in 65399 Kiedrich
L-Nr. 0321
enthält Sulfite

750ml 12% Vol



BAD NAUHEIMER

PASSION

in Rosé

feinherb

DEUTSCHER ROTLING

2021

Der Rotling ist unsere jüngste Passion!
In dieser harmonischen Cuvée kommen handverlesene Beeren der Sorten Regent, Saphira und Weißburgunder vom Bad Nauheimer Johannisberg zusammen. Den Rotling bitte jung und sehr kühl trinken.

Abfüller:
Freundeskreis Weinanbau
Johannisberg Bad Nauheim

Abgefüllt in 65399 Kiedrich
L-Nr. 0221
enthält Sulfite

750ml 11,5% Vol

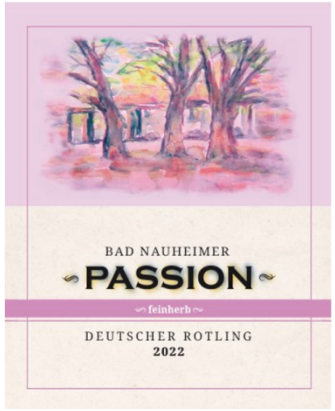
335 Normalflaschen zu je
07,5 ltr.

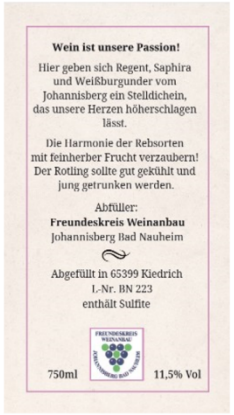


50 Magnum-Flaschen

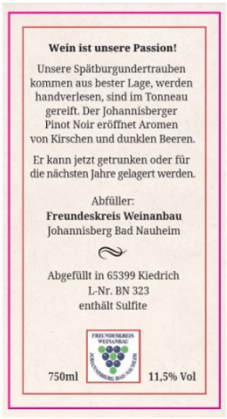
Große Flasche

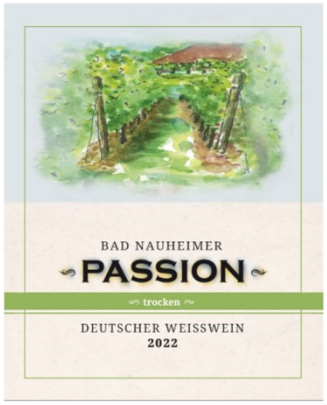



BAD NAUHEIMER
PASSION
feinherb
DEUTSCHER ROTLING
2022


Wein ist unsere Passion!
Hier geben sich Regent, Saphira und Weißburgunder vom Johannisberg ein Stelldichein, das unsere Herzen höherschlagen lässt.
Die Harmonie der Rebsorten mit feinherber Frucht verzaubern! Der Rotling sollte gut gekühlt und jung getrunken werden.
Abfüller:
Freundeskreis Weinanbau
Johannisberg Bad Nauheim
Abgefüllt in 65399 Kiedrich
L-Nr. BN 223
enthält Sulfite
750ml
11,5% Vol


BAD NAUHEIMER
PASSION
trocken
DEUTSCHER ROTWEIN
2022


Wein ist unsere Passion!
Unsere Spätburgundertrauben kommen aus bester Lage, werden handverlesen, sind im Tonneau gereift. Der Johannisberger Pinot Noir eröffnet Aromen von Kirschen und dunklen Beeren.
Er kann jetzt getrunken oder für die nächsten Jahre gelagert werden.
Abfüller:
Freundeskreis Weinanbau
Johannisberg Bad Nauheim
Abgefüllt in 65399 Kiedrich
L-Nr. BN 323
enthält Sulfite
750ml
11,5% Vol


BAD NAUHEIMER
PASSION
trocken
DEUTSCHER WEISSWEIN
2022


Wein ist unsere Passion!
Dieser sortenreine Riesling hat eine perfekt eingebundene zarte Säure, die dem Wein Struktur verleiht. Er birgt Aromen von Pfirsich und Ananas.
Der Johannisberger Riesling lässt sich bestens mit edlen Gewächsen aus dem Rheingau messen.
Abfüller:
Freundeskreis Weinanbau
Johannisberg Bad Nauheim
Abgefüllt in 65399 Kiedrich
L-Nr. BN 123
enthält Sulfite
750ml
12% Vol

Bad Nauheim, Sommer 1898:
Elisabeth, Kaiserin von Österreich und Königin von Ungarn, genießt die Heilquellen der Kurstadt.

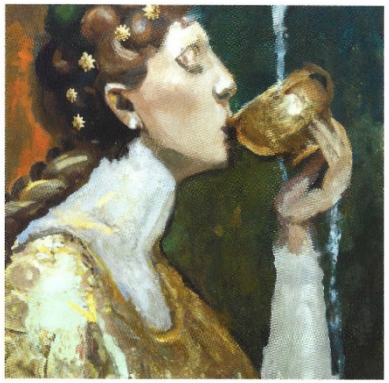
Auf der Suche nach Ruhe und Erholung erkundet Sissi die Wege am Johannisberg.

Wir widmen dieser Legende unseren Jubiläums-Riesling 2023.

Abfüller:
Freundeskreis Weinanbau
Johannisberg Bad Nauheim

Abgefüllt in 65399 Kiedrich
L-Nr. 0123
enthält Sulfite

750ml 11,5% Vol



Sissi

trocken

RIESLING **2023**



ELVIS

trocken

SPÄTBURGUNDER **2023**

Bad Nauheim, 1958 – 1960:
G.I. Elvis Presley sorgt für Trubel auf den ruhigen Straßen der Kurstadt. Im Restaurant auf dem Johannisberg lassen die Gäste ihr Essen stehen, um einen Blick auf den King of Rock 'n' Roll zu erhaschen.

Wir widmen dieser Legende unseren Jubiläums-Spätburgunder 2023.

Abfüller:
Freundeskreis Weinanbau
Johannisberg Bad Nauheim

Abgefüllt in 65399 Kiedrich
L-Nr. 0223
enthält Sulfite

750ml 11,5% Vol



EINSTEIN²

feinherb

ROTLING **2023**

Bad Nauheim, Herbst 1920:
Albert Einstein verteidigt auf der Versammlung der Deutschen Naturforscher und Ärzte im Badehaus 8 die Relativitätstheorie.

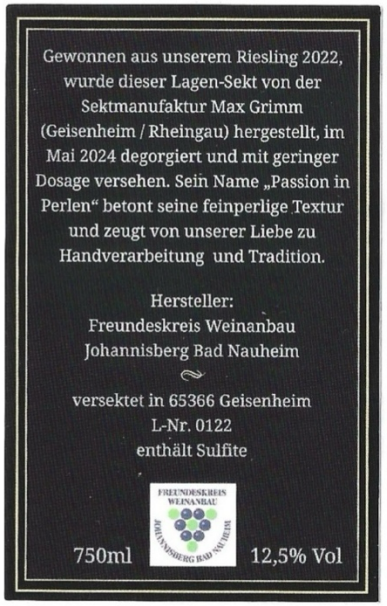
Wir widmen dieser Legende unseren Jubiläums-Rotling 2023.

Abfüller:
Freundeskreis Weinanbau
Johannisberg Bad Nauheim

Abgefüllt in 65399 Kiedrich
L-Nr. 0323
enthält Sulfite

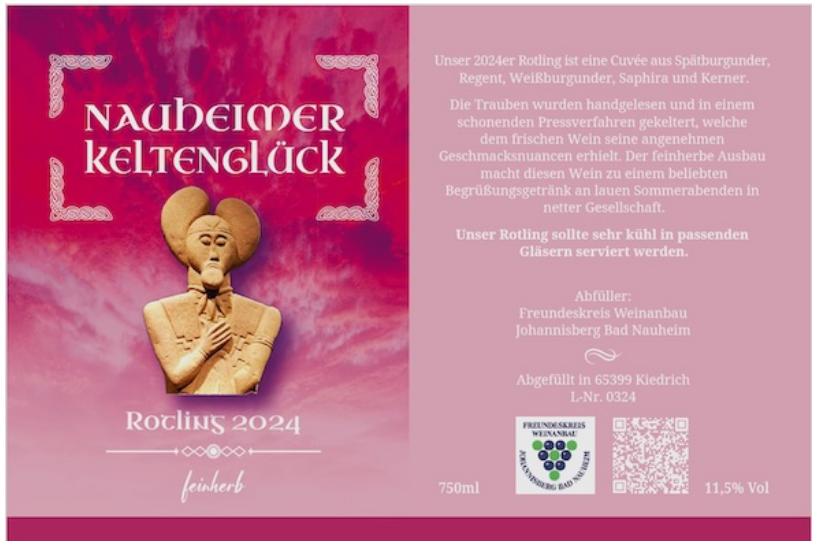
750ml 11,5% Vol

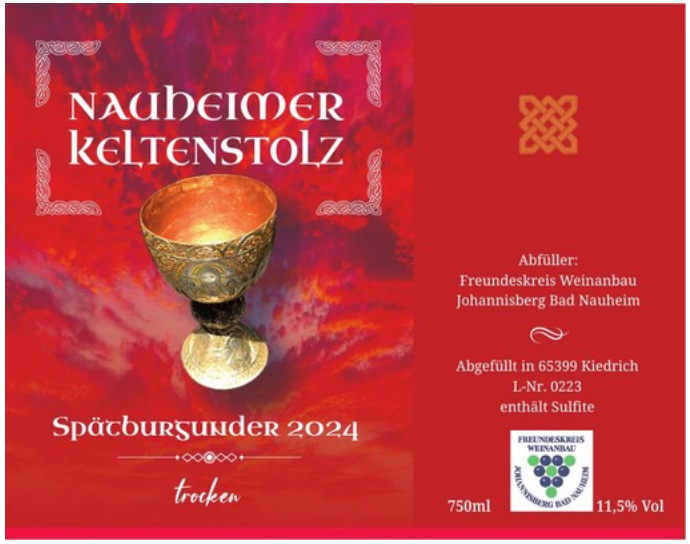

Méthode Traditionelle
PASSION in Perlen
Deutscher Riesling-Sekt 2022


Gewonnen aus unserem Riesling 2022, wurde dieser Lagen-Sekt von der Sektmanufaktur Max Grimm (Geisenheim / Rheingau) hergestellt, im Mai 2024 degorgiert und mit geringer Dosage versehen. Sein Name „Passion in Perlen“ betont seine feinperlige Textur und zeugt von unserer Liebe zu Handverarbeitung und Tradition.
Hersteller:
Freundeskreis Weinanbau
Johannisberg Bad Nauheim
versektet in 65366 Geisenheim
L-Nr. 0122
enthält Sulfite
750ml
12,5% Vol


Mit dem Wein wächst die Freundschaft
26 Jahre
Weinfreunde
1998 - 2024


NAUHEIMER
KELTENGOLD
Riesling 2024
trocken
Unser 2024er Riesling aus der Weinlage Bad Nauheimer Johannisberg zeigt Eleganz, gepaart mit feiner Mineralik.
Solche Rieslinge entstehen nur von über 20 Jahre alten Rebstöcken. Die späte Lese von Hand förderte zudem die reifen Fruchtaromen, die an Honigmelone und Ananas erinnern. Das Säurespiel und die perfekt integrierte Restsüße versprechen eine optimale Balance!
Wir empfehlen diesen hochwertigen Wein sehr kühl zu servieren.
Abfüller:
Freundeskreis Weinanbau
Johannisberg Bad Nauheim
Abgefüllt in 65399 Kiedrich
L-Nr. 0124
750ml
11,5% Vol


NAUHEIMER
KELTENGLÜCK
Rotling 2024
feinherb
Unser 2024er Rotling ist eine Cuvée aus Spätburgunder, Regent, Weißburgunder, Saphira und Kerner.
Die Trauben wurden handgelesen und in einem schonenden Pressverfahren gekeltert, welche dem frischen Wein seine angenehmen Geschmacksnuancen erhielt. Der feinherbe Ausbau macht diesen Wein zu einem beliebten Begrüßungsgetränk an lauen Sommerabenden in netter Gesellschaft.
Unser Rotling sollte sehr kühl in passenden Gläsern serviert werden.
Abfüller:
Freundeskreis Weinanbau
Johannisberg Bad Nauheim
Abgefüllt in 65399 Kiedrich
L-Nr. 0324
750ml
11,5% Vol


NAUHEIMER
KELTENSTOLZ
Spätburgunder 2024
trocken
Abfüller:
Freundeskreis Weinanbau
Johannisberg Bad Nauheim
Abgefüllt in 65399 Kiedrich
L-Nr. 0223
enthält Sulfite
750ml
11,5% Vol

9.9 Mitgliederstatistik

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Aktive	116	113	113	107	110	108	114	131
Passive	79	123	116	122	120	126	123	123
Gesamt	**195**	**236**	**229**	**229**	**230**	**234**	**237**	**254**
	2023	**2024**	**2025**	**2026**	**2027**	**2028**	**2029**	**2030**
Aktive	129	129	127					
Passive	129	140	150					
Gesamt	**258**	**269**	**277**					

9.10 Arbeitseinsatzstatistik

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Aktive	123	119	117	119	120	98	116	113	113	107	110
Einsatz Stunden	1.232	996	1.202	1.118	1.221	1.438	2.446	2.314	3.102	2.958	3.151
Durchschnitt /Aktiv (gerundet)	10	8	10	9	10	15	21	20	27	27	29
	2020	**2021**	**2022**	**2023**	**2024**	**2025**	**2026**	**2027**	**2028**	**2029**	**2030**
Aktive	108	114	131	129	129	127					
Einsatz Stunden	2.280	2.592	2.867	2.966	3.286	2.991					
Durchschnitt /Aktiv (gerundet)	21	20	22	23	26	24					

9.11 Rebenbestand Tabelle

	2000	2023	2025	Rebenzahlen nach Parzellen					
				1-6	7-12	13-18	19-20	MP I	MP II
Riesling	697	705	714	392	264			22	36
Ehrenfelser	72	24	24		24				
Kerner	24	72	72		72				
Weißburgunder		23	27					27	
Prinzipal	7	7	7						7
Auxerois	81	37	33					33	
Saphira	14	84	82		72				10
Spätburgunder	434	354	356			352		1	3
Dacapo	102	7	7					7	
Regent		114	120				120		
Summe	**1431**	**1427**	**1442**	**392**	**432**	**352**	**120**	**90**	**56**

Weisweinreben	895	952	959
Rotweinreben	536	475	483

9.12 Rebschutzteam Tabelle 2009–2019

vor 2009	2009	2010	2011	2012	2013
Ulrike Kaiser (C)	Ulrike Kaiser (C)	Norbert Habicht (C)	Norbert Habicht (C)	Norbert Habicht (C)	Bruno Geyer (C)
Norbert Habicht	Norbert Habicht	Jürgen Born	Jürgen Born	Christian Habicht	Christian Habicht
Stefan Steinheurer	Jürgen Born	Bruno Geyer	Bruno Geyer	Gerd Hullen	Gerd Hullen
u.a.m	Bruno Geyer	Peter Lipp	Peter Lipp	Frank Mörsberger	Frank Mörsberger
	Peter Lipp	Hanno Pischinger	Hanno Pischinger	Dominik Prinz	Dominik Prinz
	Hanno Pischinger	Klaus Pischinger	Klaus Pischinger	Ulrich Schlör	Ulrich Schlör
	Klaus Pischinger	Jochen Riege	Jochen Riege	Martin Weisser	Martin Weisser
	Jochen Riege	Horst Steiper	Horst Steiper	Hilke Grosse	Hilke Grosse
	Horst Steiper	Bodo Wawretschek	Bodo Wawretschek	Gerd Kreis	Gerd Kreis
	Bodo Wawretschek	Martin Weisser	Martin Weisser	Benno Jungbluth	
	Martin Weisser		Hilke Grosse		

2014	2015	2016	2017	2018	2019
Benno Jungbluth (C)	Benno Jungbluth (C)	Benno Jungbluth (C)	Benno Jungbluth (C)	Benno Jungbluth (C)	Frank Mörsberger (C)
Christian Habicht	Christian Habicht	Christian Habicht	Botho von zur Mühlem	Botho von zur Mühlen	Botho von zur Mühlen
Gerd Hullen	Gerd Hullen	Gerd Hullen	Gerd Hullen	Gerd Hullen	Thorsten Michalek
Frank Mörsberger	Frank Mörsberger	Frank Mörsberger	Frank Mörsberger	Frank Mörsberger	Burkhart Rüster
Dominik Prinz	Dominik Prinz	Achim Happek	Achim Happek	Achim Happek	Achim Happek
Ulrich Schlör	Ulrich Schlör			Markus Birkenstock	Markus Birkenstock
Martin Weisser	Gerd Hildebrandt			Jens Preussner	Jens Preussner
Hilke Grosse				Ulrich Schlör	Ulrich Schlör
Gerd Kreis				Gerd Hildebrandt	Renate Schlör
Burkhart Rüster					

(C) = Einsatzleitung

9.12 Rebschutzteam Tabelle 2020–2025

2020	2021	2022	2023	2024	2025
Frank Mörsberger (C)	Frank Mörsberger (C)	Frank Mörsberger (C)	Frank Mörsberger (C)	Frank Mörsberger (C)	Frank Mörsberger (C)
Burkhart Rüster	Burkhart Rüster	Burkhart Rüster	Burkhart Rüster	Burkhart Rüster	Peter Schubert
Achim Happek	Achim Happek	Achim Happek	Achim Happek	Achim Happek	Jaroslaw Kopecky
Botho von zur Mühlen	Botho von zur Mühlen	Botho von zur Mühlen	Botho von zur Mühlen	Botho von zur Mühlen	Botho von zur Mühlen
Markus Birkenstock	Markus Birkenstock	Markus Birkenstock	Markus Birkenstock	Markus Birkenstock	Markus Birkenstock
Jens Preussner	Jens Preussner	Udo Moritz	Udo Moritz	Udo Moritz	Udo Moritz
Ulrich Schlör	Ulrich Schlör	Ulrich Schlör	Ulrich Schlör	Ulrich Schlör	Ulrich Schlör
Thorsten Michalek	Thorsten Michalek	Thorsten Michalek	Thorsten Michalek	Thorsten Michalek	Thorsten Michalek
	Uschi Brauner	Renate Schlör	Renate Schlör	Renate Schlör	Renate Schlör
	Brigitte Heger	Brigitte Heger	Joachim Zender	Joachim Zender	Joachim Zender
	Martin Wagner	Moritz Arlt	Moritz Arlt	Moritz Arlt	Moritz Arlt
		Yvette Mittler	Yvette Mittler	Yvette Mittler	Yvette Mittler
			Brigitte Heger	Bernd Ludwig	Hans Ftitsche
			Alois Kinzel	Manfred Kuntsch	Manfred Kuntsch
			Peter Pirl	Peter Pirl	Peter Pirl
				Berthold Meyer	Berthold Meyer
				Jürgen Semmler	Jürgen Semmler
				Michael Charbonnier	
				Uschi Brauner	

(C) = Einsatzleitung

9.13 Mähteams Tabelle 2000–2018

2000-2007	2008	2009	2010	2011	2012
Bruno Geyer (C)	Bruno Geyer (C)	Bruno Geyer (C)	Christian Habicht (C)	Christian Habicht (C)	Christian Habicht (C)
Christian Habicht	Christian Habicht	Christian Habicht	Bruno Geyer	Günter Hoffmann	Hilke Grosse
Walter Imbescheid	Gert Hullen	Günther Hoffmann	Günter Hoffmann	Gert Hullen	Gerd Hildebrandt
Ernst Kröker	Walter Imbescheid	Gert Hullen	Gert Hullen	Walter Imbescheid	Günter Hoffmann
u.a.m.	Martin Weisser	Walter Imbescheid	Walter Imbescheid	Dominik Prinz	Gert Hullen
		Martin Weisser	Dominik Prinz	Martin Weisser	Walter Imbescheid
			Martin Weisser		Dominik Prinz
					Ulrich Schlör
					Martin Weisser

2013	2014	2015	2016	2017	2018
Christian Habicht (C)	Christian Habicht (C)	Ulrich Schlör (C)	Ulrich Schlör (C)	Ulrich Schlör (C)	Ulrich Schlör (C)
Hilke Grosse	Hilke Grosse	Rainer Dauth	Walter Imbescheid	Rainer Boroczinski	Rainer Boroczinski
Gerd Hildebrandt	Gerd Hildebrandt	Walter Imbescheid	Michael Lutsch	Gerd Hildebrandt	Walter Imbescheid
Günter Hoffmann	Günter Hoffmann	Michael Lutsch	Helge Weber	Walter Imbescheid	Gerd Hildebrandt
Gert Hullen	Gert Hullen			Matthias Kropp	Matthias Kropp
Walter Imbescheid	Walter Imbescheid			Manfred Schmidt	
Dominik Prinz	Dominik Prinz			Helge Weber	
Ulrich Schlör	Ulrich Schlör				
Martin Weisser	Martin Weisser				

(C) = Einsatzleitung

9.13 Mähteams Tabelle 2019–2025

2019	2020	2021	2022	2023	2024
Ulrich Schlör (C)	Ulrich Schlör (C)	Ulrich Schlör (C)	Ulrich Schlör (C)	Ulrich Schlör (C)	Ulrich Schlör (C)
Rainer Boroczinski	Rainer Boroczinski	Rainer Boroczinski	Rainer Boroczinski	Jutta Haake	Rita Berninger
Gerd Hildebrandt	Gerd Hildebrandt	Jutta Haake	Jutta Haake	Gerd Hildebrandt	Jutta Haake
Walter Imbescheid	Walter Imbescheid	Gerd Hildebrandt	Gerd Hildebrandt	Ulla Hildebrandt	Gerd Hildebrandt
Matthias Kropp	Matthias Kropp	Walter Imbescheid	Walter Imbescheid	Walter Imbescheid	Klaus-Michael Jakob
Renate Schlör	Renate Schlör	Matthias Kropp	Matthias Kropp	Matthias Kropp	Matthias Kropp
	Manfred Schmidt	Oliver Loscher	Oliver Loscher	Oliver Loscher	Oliver Loscher
	Michael Schreiber	Renate Schlör	Ingrid Ritt	Ingrid Ritt	Renate Schlör
	Helge Weber	Manfred Schmidt	Renate Schlör	Renate Schlör	Manfred Schmidt
		Michael Schreiber	Manfred Schmidt	Manfred Schmidt	Michael Schreiber
		Helge Weber	Michael Schreiber	Michael Schreiber	Helge Weber
			Helge Weber	Helge Weber	

2025		2026		2027	
Weißwein	**Rotwein**	**Weißwein**	**Rotwein**	**Weißwein**	**Rotwein**
Ulrich Schlör (C)	Matthias Kropp (C)				
Bärbel Braun	Jutta Haake				
Rita Berninger-Geske	Manfred Kuntzsch				
Jürgen Eheim	Oliver Loscher				
Gerd Hildebrandt	Jürgen Semmler				
Regina Holzinger					
Klaus-Michael Jakob					
Oliver Loscher					
Renate Schlör					
Manfred Schmidt					
Michael Schreiber					

(C) = Einsatzleitung

9.14 Quellenverzeichnis

Diese Chronik bezieht ihre Fakten zum überwiegenden Teil aus den internen Dokumenten des Vereinsarchivs, der Geschäftskorrespondenz des Freundeskreises, Reden des Präsidenten Bernd Witzel, den Protokollen der Mitgliederversammlungen, der Sitzungen des Vorstands und der Parzellenbeauftragten und der Vereinszeitung „Weingeflüster". Auch Interviews und Gespräche mit Gründungs- und langjährigen Vereinsmitgliedern, u.a. mit Bernd Witzel, Hans-Martin Herrmann, Ulrike Basler-Kaiser, Bernd Stipping, Frank Mörsberger, Monika Wenske und Ursula Brauner flossen in die Texte der Chronik ein.

Die Fotos stammen, soweit nicht gesondert ausgewiesen, von Mitgliedern, insbesondere von Ernst Stadler, Günter Hofmann, Uschi Brauner, Michael Schreiber, Regina Holzinger und Reinhard Wenske.
Die Fotografien von Postkarten aus der Zeit vor Gründung des Vereins verdanken wir dem Bad Nauheimer Stadtarchiv.

Externe Quellen haben wir in folgenden Kapiteln verwendet:

2 Vorgeschichte des Weinanbaus in Bad Nauheim

Erich Brücher (1979): Zickzackwege durch Bad Nauheim. Umrisse einer Stadtentwicklung 1854-1979

Erhard Bus, Hrsg (2012) „Weinbau im Hanauischen – Weinbau an der Naumburg" / AK „Erschter Geschichtsbuch"

Wetterauer Zeitung (WZ) 05. Mai 2021
"Café Johannisberg geschlossen"

3 Von der Idee zur Gründungsveranstaltung

FAZ 05. Januar 1998, „Johannisberger mundete den Landsknechten"

WZ 30. März 1999, „Weinanbau am Johannisberg in Bad Nauheim steht kurz bevor"

Pik As, Hrsg. CDU, Ausgabe 1/2001
„Wieder freie Sicht auf den Johannisberg"

WZ 09. September 2001, Leserbrief Kempf zu Pik As

4 Die Entwicklung des Vereins

FAZ 10. Mai 1998, „Johannisberger mundete den Landsknechten“

WZ 30. März 1999, „Aufruf zur Vereinsgründung“

WZ 22. März 2000, „Mitgliederversammlung“

WZ 10. April 2002, „Erweiterung am Weinberg“

WZ 13. Mai 2000, „Experten mahnen vor Mehltaubefall“

WZ 25. Mai 2002, „Alte Weinbergmauer entdeckt“

Brief der Stadt an den Pächter des Cafés Johannisberg, 22. Juli 2003, wg. Beschwerde durch Silvestergäste

WZ 18. Oktober 2006, „Aus 508 Weinflaschen ein ´Super-Herz´ geformt"

WZ 12. Juli 2007, „Flaschenherz wird wieder abgebaut“

WZ 21. September 2018, „Renaissance der Reben“

Frankfurter Neue Presse ,10. September 2025, „“Besuchermagnet Weinfest: Bad Nauheim hebt das Glas“

Frankfurter Neue Presse ,10. September 2025, „“Besuchermagnet Weinfest: Bad Nauheim hebt das Glas“ (auch Kap 6)

6 Unsere Veranstaltungen

WZ 26. Mai 1999, „Weinbaufreunde feiern am Samstag Pflanzfest“

HSK-Show, 18. April 2023

WZ 21. April 2023, „Sekt auf Sendung“

WZ Lokales 04. September 2024
„Weinbaufreunde beim Weinfest

WZ 09.September 2024 „Genuss und Sicherheitsgefühl beim Weinfest in Bad Nauheim“

7 Unser Winzer und der Wein

Weingut Schüler-Katz, Kiedrich, Rheingau
https://weingut-schueler-katz.de/

Weingut Gebrüder Grimm, Geisenheim
https://www.weingut-grimm.eu/
Weinbau-Dezernat RP Darmstadt
https://rp-darmstadt.hessen.de/umwelt-und-energie/landwirtschaft-fischerei-und-weinbau/weinbau

8 Unsere Rosen

WZ 09. März 2000, „Weinfreunde pflanzen 100 Rosen“

WZ 22.Juni 2002 - Kurstadt-Cocktail
„Weinberg und Rosen“