Johannisberger Weingeflüster

Mitteilungen des Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim e.V.

FREUNDESKREIS WEINANBAU JOHANNISBERG BAD NAUHEIM E.V.

Nr. 109 – Ausgabe 1/2026
26. Jahrgang

Inhalt der Ausgabe

Das Weingeflüster jederzeit abrufbar in unserer App 2
Ausblick auf Aktivitäten und Veranstaltungen 2026 2
Impressum & Redaktionsschluss 2
Die „Mähteams weiß und rot“ in unserem Weinberg 3
Aceto Balsamico aus Bad Nauheim – geht das 5
Erlebnis Wein – Verkostung als Genuss 6
Und was ist bitte schön ein „veganer Wein“? 8
Empfehlungen zur Serviertemperatur von Weinen 9
Grüne Soße 2026 – unser Traditionsessen 10
Geschichte des Weinanbaus in der Wetterau 11
PZB-Treffen im Weinberghaus Bernd Witzel 12
Deutscher Riesling erobert das Land der „aufgehenden Sonne“ 14

Klick die Seitenzahl an und Du gelangst direkt zum Beitrag!











Das Weingeflüster jederzeit abrufbar in unserer App

Da sind wir wieder!

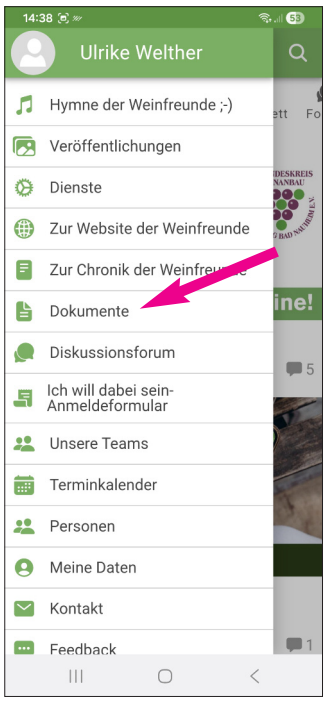
Die neue Ausgabe mit viel Wissenswertem und Rück- als auch Ausblicken rund um unseren Verein.

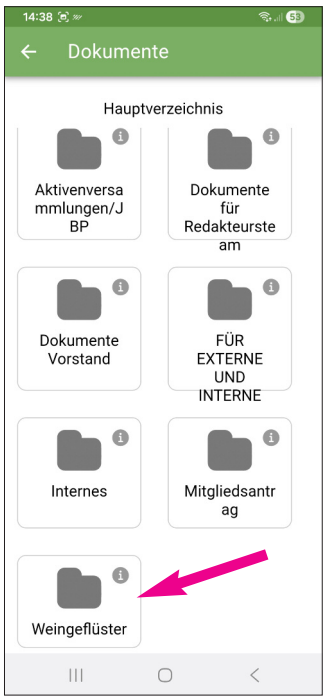
Für alle die es noch nicht gesehen haben: die letzten Ausgaben stehen in unserer App jederzeit zum Download zur Verfügung. Eine Anleitung wie ihr die Dateien findet seht ihr hier.

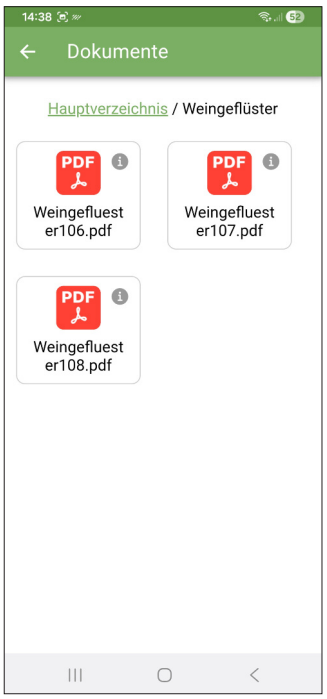
Viel Spaß beim Lesen!

Eure Uli Welther









Ausblick auf Aktivitäten und Veranstaltungen im 2. Halbjahr 2026



Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 13. Dezember 2026!

Impressum:
Redaktion:
Ulrike Welther

Textbeiträge bitte an ulrike.welther@hotmail.de senden

Texte und Bilder:
Peter Griebsch,
Dietmar Hahn,
Regina Holzinger,
Burkhart Rüster,
Uli Schlör
Ulrike Welther

Für die Textinhalte sind die Verfasser eigenverantwortlich.

Die „Mähteams weiß und rot“ in unserem Weinberg

Das „Mähteam Rotwein“ unter Leitung von Matthias Kropp (Jutta Haake, Oliver Loscher, Jürgen Eheim, Matthias Kropp) sowie das „Mähteam Weißwein“ unter meiner Leitung (Rita Berninger-Geske, Bärbel Braun, Regina Holzinger, Michael Schreiber, Klaus Michael Jacob, Manfred Schmidt, Gerd Hildebrandt, Jürgen Semler, Manfred Kuntzsch und meine Wenigkeit sowie einige „Nothelfer“) sind auch im aktuellen Weinjahr 2026 bereits mehrfach zum Einsatz am Berg ausgerückt. Die geradezu explodierende Vegetation – auch was den Graswuchs im Weinberg betrifft – macht inzwischen regelmäßige Einsätze der beiden Mähteams von zurzeit alle ca. 14 Tage erforderlich.



Matthias und ich sind sehr glücklich, dass die erforderliche Zahl der Mitstreiter sich meist rasch findet, damit der geplante Einsatz durchgeführt werden kann. Wir müssen halt immer sehen, ob das Wetter den geplanten Einsatz auch tatsächlich zulässt. Manchmal müssen wir uns deshalb terminlich etwas flexibel zeigen.



Beim nächsten Mäheinsatz im Bereich Weißwein (begrünte 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) werden wir sehen, wie das Mähen mit der neuen Reihe 4 der Parzelle 1 klappt. Aber ich habe da wenig Bedenken; werden doch nur aus einer bisherigen breiten Gasse zwei schmälere Zeilenreihen. Auch insofern bleibt es halt wichtig, dass auch dort von den Rebenbesitzern darauf geachtet wird, dass der Übergang Unterstockbereich/Grasfläche kurzgehalten wird, damit wir nicht zu nahe an die Reben mit unseren Mähern fahren müssen und dabei ggf. Schäden an den Rebstöcken verursachen.



Die angenehme Übung, dass nach dem Mähen und der Reinigung der Mähgeräte eine Mahlzeit (Mittag- oder Abendessen) gereicht wird, haben wir freilich auch für das Weinjahr 2026 beibehalten. Mit Matthias ist abgestimmt, dass wir diese Mahlzeiten nach getaner Arbeit wenn es geht mit beiden Teams zusammen abhalten wollen.



Die Arbeit in den Mähteams ist zwar ein wenig anstrengend, besonders im Mähteam Rotwein (Rotweinhang, die MP1, die Zuwegung zur MP2 und die Ränder an den Blumenrabatten), macht aber trotzdem immer Spaß, auch weil man sich untereinander so gut versteht.









„Neue Gesichter“, ggf. auch zum Reinschnuppern in diese Teamarbeit, sind in beiden Teams herzlich willkommen. Fühlt Euch angesprochen und meldet Euch bei Interesse gerne bei Matthias (Team rot) unter der Rufnummer 0151-59145703 oder bei mir (Team weiß) unter der Rufnummer 06032-5426.

Uli Schlör

Aceto Balsamico aus Bad Nauheim – geht das?

Liebe Wein- und Schlemmerfreunde,

Aceto Balsamico Tradizionale aus Bad Nauheim – geht das? Die Antwort: ein klares Jein!

Was ganz bestimmt geht, ist ein extrem leckerer **Balsamessig**: Komplett natürlich, aus unseren eigenen Trauben, ohne Zusatz von Zucker, Farbstoffen und weiterem „Gedöns". Ein perfekt ausbalanciertes Süße-Säure-Verhältnis mit wunderbar cremiger Substanz.

Wo liegt der Unterschied zum traditionellen Aceto Balsamico aus Italien?

Hier eine kleine Unterrichtseinheit in handwerklicher Herstellung, die das beste Ergebnis hervorbringt (aber aus kommerzieller Sicht viel zu arbeitsintensiv ist):

In Italien werden die Rotweintrauben eingemaischt und dann mit Hilfe natürlicher Hefen zu einem Zwischenprodukt von etwa 4-8 % Alkohol **vergärt**. Dann übernehmen die Essigsäurebakterien. Diese sind bereits seit Jahrhunderten in den Kellern der **Acetaien** (Acetorie) angesiedelt. Durch den Alkoholgehalt wird der Säuregehalt bestimmt – etwa im Verhältnis 1:1. Dann wird das Ganze eingekocht und auf ca. ein Drittel reduziert. Die Restmenge kommt in Holzfässer, und nach mindestens 12 Jahren kommt ein Essig heraus, der die Bezeichnung *Aceto Balsamico Tradizionale* tragen darf. Im Holzfass wird der Wassergehalt durch Verdampfung nochmals reduziert.

Und wie machen wir das?

Wir wollen natürlich keine 12 Jahre warten, haben nicht die nötigen Bakterien im Keller und auch nicht die Kenntnisse der vielen kleinen Kniffe, die auf dem Weg der Herstellung den Unterschied ausmachen. Aber wir nutzen, was wir haben: Der Alkohol ist bereits in Form des letztjährigen Rotweins vorhanden, und wir haben frisch gepressten Most – in unserem Fall 10 Liter, aus dem eigentlich der Rotling werden sollte.

Wir haben den Herstellungsprozess getrennt in die **Säurekomponente** und die **Süßkomponente**:

1. **Die Säure:** Im ersten Schritt verwandeln wir den Wein mit einer „Essigmutter" in Essig. Eine Essigmutter ist eine gallertige Ansammlung von Essigsäurebakterien, die auf der Oberfläche des Weins schwimmt. Heraus kommt ein klassischer Weinessig.
2. **Die Süße:** Der zweite Schritt ist das Einkochen des gepressten Traubenmosts. Das muss sehr schonend geschehen, um die Aromen zu bewahren und einen „Kochgeschmack" zu vermeiden. Mit Hilfe von vier Kochplatten hat das leicht simmernde Reduzieren mehr als zwei Tage gedauert. Übrig geblieben sind ca. 2 Liter.

Jetzt wird „geheiratet": Der eingekochte Most wird mit dem Essig vermischt. Das optimale Mischverhältnis wird durch Probieren erreicht. Nicht zu süß, nicht zu sauer. *Va bene – finito!*

Es geht noch besser!

Obwohl das Ergebnis schon für Begeisterung gesorgt hat, ist noch reichlich Platz nach oben. So fehlt zum Beispiel die Holzkomponente. Wir kennen das aus der Barriquelagerung unseres Rotweins: Der Geschmack wird komplexer und durch längere Lagerung wird das Produkt homogener.

Wir schauen voraus!

Es wäre schön, wenn wir interessierte Gourmets finden könnten, die diese Initiative eines Weinfreundes weiterführen. Wer Lust hat, in diesem Jahr an der Herstellung eines **Bad Nauheimer Aceto Balsamico** mitzuwirken, kann dies in unserer App mitteilen.

Wenn sich genügend Interessierte finden, besteht die Hoffnung, dass die Weinfreunde zukünftig einen 10-jährigen, im Barrique gelagerten Aceto Balsamico kredenzen können!

Dietmar Hahn

Verkosten heißt der Akt zu besserem Weingenuss.

Das Nachfolgende soll den Einstieg erleichtern und dem Kenner dazu dienen, sein Wissen zu verdichten.

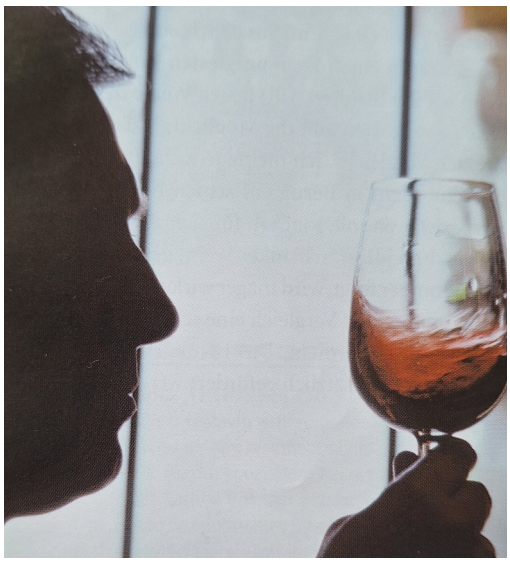
Der zivilisierte Mensch strebt nach Schönheit und Harmonie. Das unterscheidet ihn grundlegend vom Tier. Noch mehr aber strebt er nach Erfolg und Reichtum. Die offiziellen Schulsysteme befassen sich somit nicht mit Nase und Gaumen.

Mit Duft und Gaumen ist es schlecht bestellt, es fehlt die Geschmackserziehung völlig. Wir sind folglich nicht zu Genießern und Weinfreunden geworden, sondern im Laufe der Zeit, durch langsam wachsende Erfahrung.

Voraussetzung für echten Weingenuss sind Grundkenntnisse der Kelterkunst, der Weinkultur, vor allem aber der Technik der Verkostung. Die darin besteht einen Wein zu beschauen, zu beschnuppern, im Mund zu drehen und zu wenden, um ihn auszuloten, ihn auszuspucken und ein Urteil abzugeben über Art und Güte.

Es darf aber nicht vergessen werden, das die Verkostung Mittel ist und nicht Zweck. Wein ist nicht dazu da, von Kampfrichtergremien taxiert und rangiert zu werden, sondern um Freude zu bereiten und nicht die Diskussion anzuregen. Besser um Imagination und Kreativität zu entwickeln. Eine Flasche Wein genießt man mit der Liebe seines Lebens, mit ein paar guten Freunden, im Kreis der Familie.

Die Verkostung dagegen ist eine Übung zum größeren Geschmacksempfinden, zu besserem Weinverständnis. Wer den Zugang finden will zur faszinierenden Welt des Weines, befreie den Geist aus der Flasche und tauche seine Nase tief in ein Glas



Nie sollte man unterschiedliche Weine wild durcheinander probieren. Man gruppiert die Weine nach Kriterien wie, Farbe, Alter, Herkunft, Jahrgang, Sorte usw. Empfehlung; Rotwein vor Weißwein verkosten, trocken ausgebaute Rebensäfte vor Süßen, reife vor jungen, herbe vor säurebetonten. Stillweine vor prickelnden. Wechselt man die Weinart, tut eine kurze Pause gut. Die richtige Methode besteht darin, völlig unabhängig und entspannt einen ersten Eindruck des Weines zu erhalten, ohne sich um Etikett und weiteren Angaben kümmern zu müssen.

Das Auge trinkt mit

Das Auge beeinflusst nachhaltig die sensorielle Wahrnehmung bei der Verkostung. Auf die Robe eines Weines legt die Kelterkunst daher besonderen Wert und gaukelt dem Auge mitunter mehr vor, als wirklich im Glas ist.

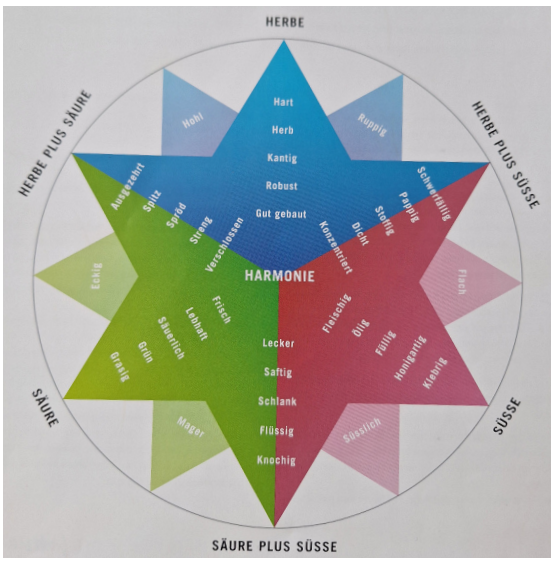
Auf den Geschmack gekommen !

Der Geschmack eines Weines liegt nicht in der Flasche sondern im Kopf. Die Vorfreude auf einen tollen Wein-Geschmack beginnt mit dem Kreisen des Weines im Glas. Visuelle Reize wirken schneller als gustative Wahrnehmungen. Während der Weinverkostung sind die Bilder – Wein im Glas – das Sehzentrum, Geruchs- und Geschmackszentrum eng verbunden.

Der richtige Riecher

Wir Menschen tun uns schwer mit dem Geruchssinn. Der Wein ist deshalb eine gute Duftschule über die Bedeutung von Aromen und Bouquet.

Stern der Aromen



Riechen will gelernt sein. Die Substanzen, die dem Wein zu seinem Duft verhelfen, befinden sich in den Trauben. Sie werden durch die Gärung wahrgenommen. Aromen sind z.B. Holzaromen, Fruchtaromen, usw.

Wortschatz zur Robe

Klarheit: Durchscheinend, transparent kristallin, milchig
Intensität und Qualität: Dicht, satt, dunkel, kompakt
Farbton: Jung, gealtert, reif

Wortschatz zum Bouquet:

Reintönigkeit, Intensität, Qualität, Aromen, Entwicklung nach dem 2. Riechen im Glas

Die wichtigsten Weinfehler :

Kork, Böckser, Flüchtige Säure, Äthylacetat, Äthanol

Die Süsse: Sie kommt von verschiedenen Zuckerarten, die in trockenem Wein 1-2 g pro Liter ausmachen. Süß schmecken aber auch verschiedene Weinalkohole, wie Äthanol und Glyzerin. Der Süßkomplex ist für das Volumen, die Dichte eines Weines verantwortlich. Im besten Fall wirkt der Wein samtig, fleischig, rund, vollmundig, geschmeidig. Überwiegt der Süßkomplex zu stark, präsentiert sich der Wein dagegen ölig, pappig, klebrig. Ein Übermaß an Alkohol wird als pfeffrig, brandig, stechend empfunden. Fehlt dem Wein der Körper wird er als dünn, spröde mager beurteilt.

Die Säure: Verschiedene Säuren stammen teils aus der Traube, teils fallen sie bei der Gärung an. Beim biologischen Säureabbau wird Apfelsäure in Milchsäure umgewandelt. Weinsteinsäure wird als eher hart, Apfelsäure als grün, Zitronensäure als frisch und Milchsäure als mild empfunden.

Das Salzige: Wein kann 2-4 Gramm Salze, Mineralien und Spurenelemente pro Liter enthalten. Selten schmeckt der Wein wirklich salzig, doch die Salze wirken als Geschmacksverstärker. Sie geben dem Wein Frische und Glanz.

Das Bittere: Bitterkeit im Wein, häufig begleitet von einem adstringierenden (zieht den Mund zusammen) Gefühl kommt von den verschiedenen Gerbstoffen, auch Tanine genannt und Gerbsäuren. Diese stammen in erster Linie aus den Kernen und Häuten der Trauben.

Experimente :

Zur Süsse: 5 Gramm Zucker in 1 ltr. Wasser auflösen. Wird die Süsse nicht wahrgenommen, dann die Dosis leicht erhöhen. So erlernt man Zucker auch in kleinster Dosis festzustellen.

Zur Säure: Den Saft einer halben Zitrone mit 1 ltr. Wasser vermischen, dann wie im Experiment Süsse vorgehen.

Zum Salzigen: 2 g Kochsalz in 1 ltr. Wasser auflösen. Testen, wie zuvor, in welcher Konzentration der Salzgehalt feststellt wird.

Zur Bitterkeit: 2 mg Chinin (aus der Apotheke) in 1 ltr. Wasser vermischen. Feststellen in welcher Konzentration Bitterkeit erkannt wird.

Zur Harmonie: 3 Gläser eines Weines, der als harmonisch empfunden wird, ein Spritzer Essig in eines der Gläser, in ein anderes etwas von der Chininlösung, in das 3. Glas eine Prise Zucker. Nun beobachten und testen wie sich die Harmonie des Weines verändert

Will man seine Eindrücke über den Wein kommunizieren, weicht man auf die Sprache aus. Die Weinsprache hat sich bedeutend gewandelt, ist präziser, genauer und universeller. Weinfreunde können heute ihre Eindrücke präziser ausdrücken.

So schmeckt Riesling. Rieslinge zu verkosten ist nicht einfach. Manche brauchen nach der Abfüllung ein oder zwei Jahre Ruhe, bevor sie ihren wahren Charakter zeigen. Der Aromakreis erleichtert die Feststellung.



Links: Mosel-Riesling *Rechts: Elsässischer Riesling*

Nun dann Auf zum Probieren und Testen …

Mit weinfreundlichen Grüßen
Peter Griebsch

Literatur:
Weinkurs, Einsteiger und Geniesser ISBN 9783-88472-593-1
Weinfehler Erkennen, ISBN 3-80013-535-3
Wein verkosten, leicht und spielend ISBN 3-77425-302-1

Und was ist bitte schön ein „veganer Wein“?

Vor kurzem brachte mir meine Frau eine Flasche Grauburgunder mit. So weit so gut. Auf der Flasche las ich allerdings den Hinweis „Veganer Wein“. Also was ist bitte schön ein veganer Wein?

Beim Thema Wein denkt man aus ernährungstechnischer Sicht an ein Naturprodukt aus Früchten ohne tierische Inhaltsstoffe. Das ist jedoch nicht immer richtig. In der traditionellen Weinherstellung spielen seit Jahrhunderten tierische Inhaltsstoffe eine große Rolle.

Wein ist nach der Gärung trüb. Wenn man ihn jedoch bei sich zu Hause ins Glas einschenkt, ist er in 99% der Fälle klar und glänzend. Das liegt daran, dass der Wein geklärt wird („Schönung“). Und da kommen die tierischen Produkte ins Spiel: Zur Klärung von Wein werden nämlich oft Hühnereiweiß, Gelatine (Rind, Schwein), Milcheiweiß oder auch Fischprotein (getrocknete Schwimmblase von Hausen, Stör bzw. Wels) benutzt. Die Proteine reagieren mit den Trübstoffen, die sich dann allmählich am Boden absetzen. Anschließend kann der klare Wein von oben abgezogen werden.

So sollte von den tierischen Hilfsmitteln zwar im fertigen Wein nichts zurückbleiben, doch waren sie mit dem Wein in Kontakt gekommen. Und wer seine vegane Ernährung ernst nimmt, möchte darauf verzichten.

Viele Winzer greifen mittlerweile auf natürliche (vegane) Stoffe wie pflanzliche Proteine aus Kartoffeln oder Bohnen, aber auch auf Bentonit (Gestein aus Tonmineralien) oder auch Aktivkohle zur Klärung zurück. Auch mit pflanzlichen Proteinen aus Weizen und Erbsen wird gearbeitet. Diese Ersatzstoffe brauchen zwar etwas länger, um ihre Aufgabe zu erfüllen, doch funktionieren sie ebenso effektiv.

Heutzutage werden aber auch viele Weine gar nicht mehr geklärt und somit unfiltriert abgefüllt, insbesondere viele Rotweine. So sind viele Weine bereits vegan, ohne dass es explizit auf der Flasche steht.

Biowein muss nicht zwingend vegan sein und veganer Wein auch nicht zwingend Bio.

Hefen, die bei der alkoholischen Gärung verwendet werden, sind nach der veganen Philosophie der Kategorie Pilze zugeordnet und somit für veganen Wein erlaubt.

Unser Bad Nauheimer Wein wird nach Auskunft unseres Winzers durch Zugabe eines Mischprodukts aus Erbsen und Kartoffeln geklärt und ist damit vegan.

Uli Schlör

Empfehlungen zur Serviertemperatur von Weinen

Es ist empfehlenswert, den Wein vor dem Genuss auf seine „optimale Betriebstemperatur“ zu bringen, denn die Serviertemperatur hat entscheidenden Einfluss auf Geruch und Geschmack des Weins.

Einem Weißwein, der mit über 14°C angeboten wird, fehlt die Frische; an einem Rotwein, der mit über 20°C ins Glas kommt, schmeckt man vor allem den Alkohol. Da unsere Kühlschränke für die meisten Weine zu kalt eingestellt sind, folgen hier ein paar Tipps und Hinweise rund um die Serviertemperatur.

Je höher die Temperatur des Weins, desto schneller verdunsten seine flüchtigen Inhaltsstoffe (Geruchsmoleküle) an der Oberfläche. Soll also ein Wein intensiv duften und sein Bukett voll zur Geltung bringen, muss er etwas wärmer serviert werden.

Kleine Mängel im Wein können kaschiert werden, indem man den Wein stärker kühlt (Weißwein auf etwa 6°C, Rotwein auf ca. 16°C). Man sollte aber nicht zu viel auf einmal einschenken, sonst wird der Wein im Glas zu warm und zeigt dann doch noch seine Schattenseite. Weiß- und Roseweine mit mangelnder Säurestruktur gewinnen enorm, wenn sie gut gekühlt serviert werden, weil dadurch der Erfrischungsfaktor steigt.

Je höher die Serviertemperatur, desto stärker nimmt unser Geschmackssinn Süße wahr. Auch ein hochwertiger Süßwein verliert an Format und Klasse, wenn er zu warm serviert wird. Deshalb werden Süßweine auch kühler serviert als trockene Weine.

Für das Herunterkühlen eines Weißweins (von Zimmertemperatur auf etwa 8°C) sollten mindestens 3 Stunden eingeplant werden. Schneller geht es, wenn man eine Schüssel mit kaltem Wasser füllt, Eiswürfel dazu gibt und den Wein für eine knappe halbe Stunde hineinstellt. Wenn auch das zu lange dauert, kann die ungeöffnete Flasche 20 Minuten ins Eisfach gelegt werden.

Soll ein zu kalter Rotwein rasch auf Genusstemperatur gebracht werden, soll er nicht auf die Heizung gelegt oder gar unter heißes Wasser gehalten werden. Besser ist es, ihn in eine Karaffe umzufüllen, die vorher mit heißem Wasser ausgespült wurde.

Uli Schlör

Quelle: Ina Finn: WEINWISSEN – In 2 Tagen zum Kenner

Serviertemperaturen:

Weinstil/Weintyp	Beispiel	Empfohlene Temperatur
Schaumweine	Champagner, Sekt, Cava	6-8°C
Süßweine	Beerenauslese, süßer Muscat	6-8°C
leichte bis mittelkräftige Weiß- u. Roseweine	Riesling, Blanc de Noirs, leichter Rose	10°C
mittelkräftige bis kräftige im Holz ausgebaute Weiß- und Roseweine	weißer Burgunder, Rose aus der Provence	12°C
leichte Rotweine	Beaujolais, Spätburgunder	12°C
mittelkräftige bis kräftige Rotweine	Bordeaux, Shiraz, Merlot	17-18°C

Grüne Soße 2026 – unser Traditionsessen

Der Gründonnerstag erinnert an das letzte Abendmahl Jesu mit seinen Jüngern. Aus der kirchlichen Namensgebung kommt der Brauch, an diesem Tag „grüne Speisen“ auf den Tisch zu bringen. In den ersten Frühlingstagen sprießen auch die ersten Kräuter, und die Hühner legen wieder eifrig Eier. Da liegt es nahe, aus beiden Komponenten ein frisches Mahl zu bereiten, die klassische Grüne Soße.

Ein paar Eier und Pellkartoffel kochen, ein Bündel mit den sieben Kräutern im Mixer klein hacken. Das Kräutergemisch mit einer Vinaigrette würzen. Die Grüne Soße ist an sich ein einfaches und rasch zu bereitendes Gericht. Nicht aber, wenn Helga Kropp für unser traditionelles Grüne Soßen Essen ein professionelles Menü zaubert.

Wie in jedem Jahr trafen sich auch am diesjährigen Gründonnerstag in unserem Vereinsheim WBHBW die Freunde dieses Traditionsessens. Die Veranstaltung war ausgebucht.

Schon der Blick auf die festlich gedeckte Tafel regte den Appetit an.

Liebevoll bemalte und mit Hasenohren versehene, gekochten Eier waren neben der hübschen Blumendekoration echte Hingucker. Helga und Matthias Kropp, unsere Gastgeber, kredenzten dann ein kulinarisch hochwertiges Menü.

Als Vorspeise kam ein leckeres Rote Bete Carpaggio auf den Tisch, zu dem Peter Königs Weinangebot auch den passenden Gaumenlöser hatte. Es folgte die traditionelle Grüne Soße. Das große Schälen der Eier und Pellen der Kartoffeln unterbrach die bis dahin lebhaften Gespräche. Manch einer fragte sich, wie Helga die Soße stets so geschmackvoll zubereitet. Sie hat es nicht verraten. Zum Schluss wurden wir mit einer Nachtisch-Kreation verwöhnt, die ich als Mousse au Nutella bezeichnen würde.





In einem Restaurant hätte man bei diesem Menü rasch 50 Euro hingeblättert. Nicht so im WBHBW:

Bei zwanglosem Geplauder klang der Abend aus. Man spürte, dass ein jeder Helgas Köstlichkeiten voll genossen hatte. Zufriedene Gesichter vor und hinter der Theke ließen erkennen, dass der Abend gelungen war.

Ein herzliches Dankeschön gilt Helga, Matthias und den fleißigen Helfern beim Servieren für ihren großen Einsatz und die hervorragende Organisation dieses schönen Abends.

Burkhart Rüster

Geschichte des Weinanbaus in der Wetterau

Als unsere Vereinschronik geschrieben wurde, hatte ich den Beitrag über die Weinbaugeschichte Bad Nauheims übernommen. Das veranlasste mich, dem Geschichtsverein Friedberg einen erweiterten Vortrag über dieses Thema anzubieten, den ich im November 2025 gehalten habe. Einmal ausgearbeitet, lag es nahe, ihn auch den Weinfreunden anzubieten. Bis es dazu kam, mussten allerdings einige Hindernisse überwunden werden.

Bei der Vorbereitung gab es das, schon bei anderen Veranstaltungen beobachtete Problem, bestimmte Laptops oder Handys an den Vereins-Fernseher anzuschließen. Erst nach zahlreichen Versuchen und mit Hilfe von Botho von zur Mühlen gelang es, den Fernseher so einzustellen, dass meine PowerPoint-Bilder auf dem Bildschirm erschienen. Das Problem haben wir nun wohl generell gelöst.

Der ursprüngliche Vortragstermin war auf 20. Februar 2026 angesetzt. Ausgerechnet an diesem Tag lag aber so viel Schnee, dass das WBHBW weder über die Zufahrt noch über die Treppe gefahrlos zu erreichen war. Uli Mittelstädt und ich hatten zwar gehofft, dass die Schneepracht noch vor der Veranstaltung wegtauen würde. Peter König riet uns aber nach einem abenteuerlichen Versuch, das Haus mit dem Auto zu erreichen, die Veranstaltungen abzusagen.

Am 27. März 2026 fand sich ein neuer Termin für den Vortrag. Die Veranstaltung war sehr gut besucht. Für unsere Weinfreunde hatte ich aus der Urfassung die beim Geschichtsverein üblichen Zitate aus vielen historischen Zitaten in Prosa umgesetzt. Die Anwesenden folgten gespannt, wie ich die Kernaussage meines Vortrags belegte, dass in der Wetterau zu Vorzeiten flächendeckend Wein angebaut wurde. Zweifelsfrei war die Wetterau einst eine Weinbaugegend. In meinem Vortrag hatte ich auch geschrieben, dass es seit den 50er Jahren des vergangenen Jahrhunderts keine längeren Perioden mit starkem Schneefall mehr in unserer Gegend gegeben hat. Diese Aussage war nach den Erfahrungen bei der Absage des ersten Termins nicht mehr haltbar. Eine Ironie des Schicksals.

Etliche Weinfreunde, die den ersten Termin nicht wahrnehmen konnten, haben gefragt, ob der Vortrag wiederholt werden könnte. Mit Uli Mittelstädt habe ich vereinbart, ihn am 9. Juli 2026 um 19 Uhr noch einmal zu halten. Ich freue mich darauf, an diesem Termin wieder zahlreiche interessierte Zuhörer zu haben.

Burkhart Rüster

PZB-Treffen im Weinberghaus Bernd Witzel

Es war gegen Ende einer PZB-Sitzung im Herbst letzten Jahres. Es wurde vorgeschlagen, dass die PZBs – neben der ganzen Arbeit – sich doch eigentlich auch mal einen gemütlichen gemeinsamen Abend im Weinberghaus gönnen könnten – mit „Anhang“ natürlich.

Ein Blick in die Runde, die Idee war ausgesprochen und wurde für gut befunden. Schnell einigte man sich, dass wir uns nach dem Weihnachts- und Silvesterrummel im neuen Jahr treffen werden.

Es wurde ein kleines Organisationskommitée ins Leben gerufen. Der 31. Januar 2026 wurde auserkoren. Es sollte nichts „Großes“ werden, ein nettes Beisammensein mit leckeren Kleinigkeiten wie frischen Würstchen vom Grill, Salaten und natürlich durften auch Nachspeisen nicht fehlen.



Würstchen wurden organisiert, insgesamt 42 Stück, damit dem Grill mal wieder so richtig eingeheizt werden konnte. Salate wurden in Eigenarbeit kreiert – und die Desserts konnten sich auch sehen lassen.

Rudi begrüßte die Anwesenden herzlich, das gehört dazu.

Unser „Grillmeister“ Berthold war schon voll im „Stress“, er hatte alle Hände voll zu tun. Die 42 Würstchen mussten ja gegrillt werden – die hungrigen Mäuler drängten schon nach draußen. Berthold ließ sich nicht beirren, die Würstchen brauchten ihre Zeit und wurden erst dann zum Verzehr „freigegeben“, wenn Berthold es erlaubte. Bernd „durfte“ testen.

Bis auf 2 Würstchen wurden alle verspeist, die Salate aufgegessen – und die Desserts fanden reißenden Absatz. Es musste niemand hungern.

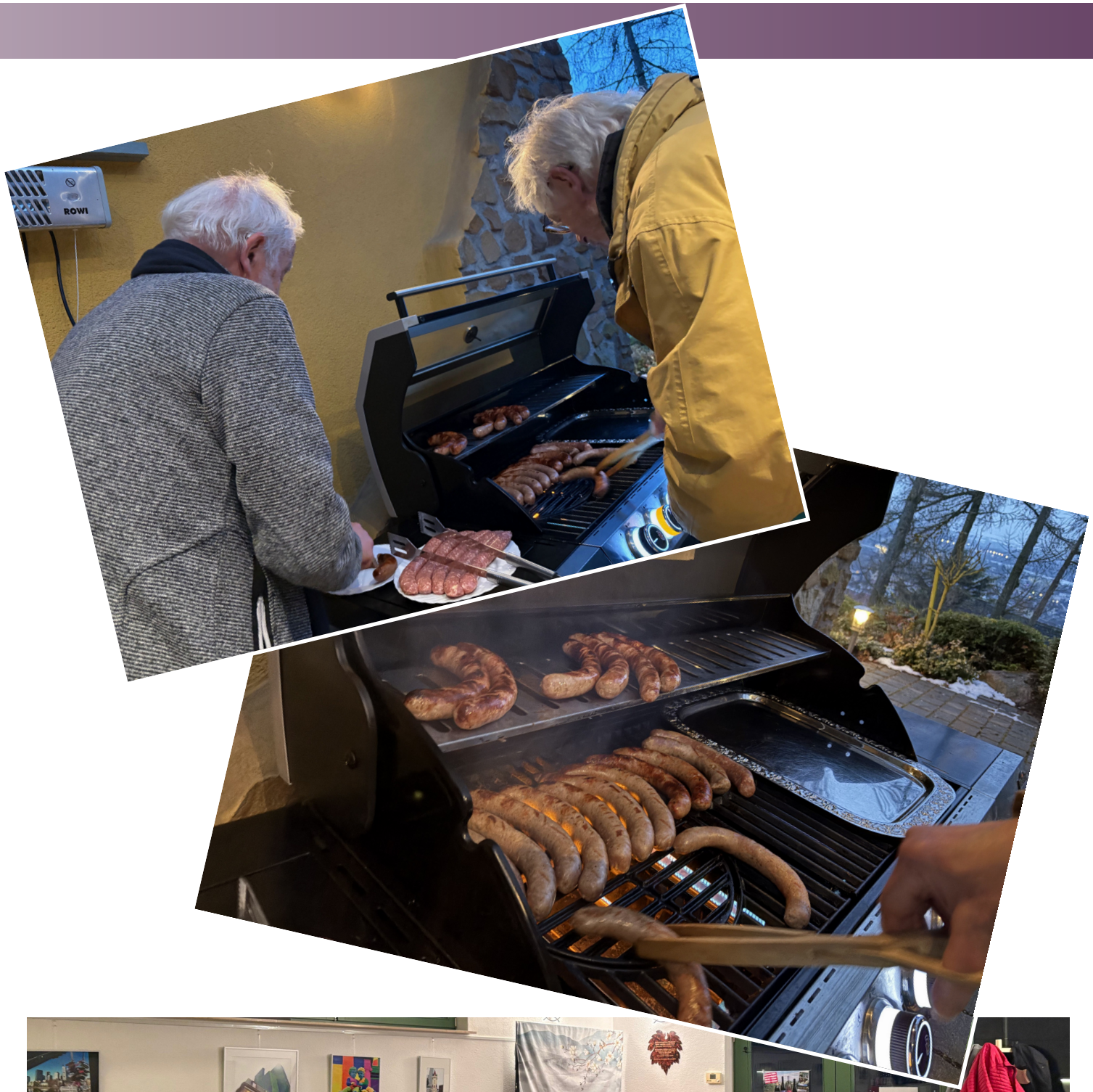
Knabberzeug und kleine Süßigkeiten gingen aber dann doch noch.

Auch wenn nicht alle PZBs – mit „Anhang“ – teilnehmen konnten, das Weinberghaus fühlte sich sehr gut besucht an. Es war ein wunderschöner Abend, voller Gespräche und guter Laune.

Fest steht – das war nicht der letzte PZB-„Grill“-Abend.

Regina Holzinger




ROWI


Gewürz
Ketchup
Curry

Deutscher Riesling erobert das Land der „aufgehenden Sonne“

Im Frühjahr diesen Jahres war unsere Anja Voeste zusammen mit ihrem Mann im Land der „aufgehenden Sonne“ – sprich China – unterwegs.

Auch dort lieben die Menschen den Deutschen Riesling wie der nachfolgene WhatsApp-Chat in unserer Vorstandsgruppe belegt.

