



Liebe Weinfreunde,

Ach, ist schon wieder Weihnachten!?

... ist eine manchmal etwas verwundert klingende Äußerung, die man jetzt häufig hört. Und auch mir kommt es so vor, als wäre das (Wein-) Jahr mit geradezu atemberaubender Geschwindigkeit vorbeigerast. Zum Glück hat sich die Zeit aber nicht im Leerlauf abgespult – die Monate waren vollgepackt mit Aktivitäten und Veranstaltungen unseres Freundeskreises. Allesamt sind diese, so darf ich wohl sagen, sehr abwechslungs- und erfolgreich verlaufen. Als unstrittigen Höhepunkt des Jahres möchte ich unsere Weinernte hervorheben: Wer hätte geglaubt, dass wir nach dem vorangegangenen „Superjahr“ ein weiteres Mal in die Nähe nicht nur der Mengen, sondern vor allem auch der Qualität von 2018 kommen würden? Der nasse Herbst hat uns ein neuerliches Fast-Rekordergebnis nicht vermasseln können; trotz der gemessen am Vorjahr etwas geringeren Lesemenge dürfen wir bei gleichen Oechslegraden und einem entsprechenden Säuregehalt wieder einen guten Tropfen erwarten!

Wer von unserem Roten und Weißen redet, darf von der Johannisberger „Vereins-Cuvée“ nicht schweigen: Ich meine die Mélange unseres neuen Vorstands, die sich im ersten Jahr der Amtsperiode bewährt hat. Besonders begrüße ich, dass von dort viele neue Ideen in die Arbeit unseres Freundeskreises eingeflossen sind. Lediglich einige wenige Wermutstropfen trüben derzeit die Freude: In erster Linie ist es das Problem einer angemessenen und gerechten Erfassung und Anrechnung der Arbeitsstunden; eine allseits zufriedenstellende Lösung sollten wir gleich zu Beginn des neuen Jahres in Angriff nehmen. Vorher aber haben wir noch eine andere, geradezu gigantische Herausforderung zu bewältigen: Ich meine die Planung, Organisation und Durchführung unserer Teilnahme am Christkindlmarkt. Wir sind einer der begehrtesten Stände auf dem Christkindlmarkt, und unser „Johannisberger Vulkan“ ist mittlerweile in der ganzen Wetterau bekannt. Dass auch in diesem Jahr buchstäblich jede Hand gebraucht wird, muss ich nicht extra erwähnen. Uli ist auf die Hilfe aller angewiesen!

Zum Ende dieses schönen Weinjahres möchte ich allen eine angenehme vorweihnachtliche Zeit ohne allzu viel Stress und Hektik beim Plätzchen- und Stollenbacken wünschen. Euch und natürlich auch Euren Familien und Freunden ein gesegnetes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch! Möge uns das Jahr 2020 die Erfüllung unserer Wünsche bringen und, vor allem anderen, unser größtes Gut erhalten: unsere Gesundheit. Ich hoffe, alle nicht nur gesund, sondern ebenso munter zum erstmals stattfindenden Neujahrstreffen am 12. Januar 2020 in der Parzelle 21 wiederzusehen. Dort werden wir noch einmal auf das dann bereits angebrochene Jahr anstoßen. Bis dahin *Glück auf* Euch und Euren Lieben!

Bernd Witzel, Präsident

Inhalt

Mitteilungen des Präsidenten	S. 1
Neues vom Wingert	
Besuch von Frankfurts Oberbürgermeister	S. 2
Weinlese	S. 2
Vereinsleben	
Etikettierung	S. 4
Weinfest	S. 5
Erntedankfest	S. 6
Rotwein und Käse	S. 6
Verschiedenes	
Vom richtigen Alter des Weins	S. 7
Wir stellen vor: Klaus Rotmantel	S. 8
Nachruf, Termine	S. 9

Peter Feldmann auf Stippvisite

Anfang September besuchte Peter Feldmann, Oberbürgermeister der Stadt Frankfurt, im Rahmen einer BILD-Leserreise die Wetterau. Die 40 Personen starke Gruppe wollte nicht nur auf den Spuren der politischen Geschichte von „1848“ durch die Wetterau reisen, sondern auch die Spezialitäten der Region kennenlernen, die seit vielen Generationen nach Frankfurt „exportiert“ werden. Auch ein Besuch auf unserem Weinberg stand auf



OB Feldmann wird begrüßt (Foto: C. Dörr)

dem Programm. Bernd Witzel und Rolf Dörr hatten inmitten der Weißweinreben einen einladenden Tisch aufgebaut und ließen die Frankfurter



Gäste bei einem herrlichen Fernblick über die sonnige Wetterau Wein aus dem Jahr 2017 verkosten. Die Ehre, ein so rares Tröpf-

chen direkt am Anbauort kosten zu können, wurde von allen Anwesenden sehr geschätzt. Das Ergebnis war einhellig: Peter Feldmann und seine Gäste sprachen unserem Wein ihr volles Lob aus.

Die Redaktion

Der schönste Tag im Jahr?

Bei uns sind es zwei!

Tag Nr. 1: Rotweinlese

Wie immer gegen Ende September wurden die Aktiven unruhig: Wann wird wohl der richtige Zeitpunkt für die Ernte der harten Arbeit des Weinjahres gekommen sein? Nach regelmäßiger Prüfung der Oechslewerte und Abwägen der Wettervorhersage war es endlich soweit: Am 28. September trafen sich rund 50 Weinfreunde auf der Plattform, ausgestattet mit geschärften Scheren und voluminösen Eimern. Reinhard Wenske hatte wieder einen passenden Transporter angemietet, der mit großen Bottichen auf die Füllung wartete.



Nahkampf mit den Netzen: Markus, Achim und Conny
(Fotos: G. Hoffmann)

Wie bei der Bescherung zu Weihnachten müssen die Trauben ja zunächst „ausgepackt“ werden, bevor es an die Lese geht. Unterschiedlichste Methoden zum Einrollen der Netze wurden angewandt: Rollen von unten nach oben, Falten von oben nach unten, gebündelt nach oben tragen und auf dem Weg einrollen usw. Viele Wege führten zum Ziel. Nachdem alle Netze ordentlich gepackt, mit der Parzellenbezeichnung versehen und verräumt waren, teilten sich die fleißigen Lesenden auf die verschiedenen Rotweinparzellen auf.

Die Lese verlief in bester Stimmung. Helge und Matthias leisteten als Kiepenträger Erstaunliches. Die Beeren waren in sehr gutem Zustand, so dass bei der Ernte wenig geschnitten oder sortiert werden musste. Nach nicht einmal zwei Stunden waren alle Rebstöcke abgeerntet und die reiche Ernte konnte in Parzelle 21 bei der kulinarischen Versorgung durch Renate und Uli mit einem leckeren Mahl und flüssiger Begleitung gefeiert werden.



Arbeit für die harten Männer Matthias und Helge, Uli und Inge legen nach
(Foto: G. Hoffmann)

Sechs Weinfreunde machten sich sodann mit der kostbaren Fracht auf nach Kiedrich, um die Ernte in die Hände von Michael Katz zu geben. Reinhard, Monika, Rolf, Bernd Ludwig, Inge und Michael entluden die Gefäße in den Maischebottich, wo sie noch mittels eines Weinstampfers von Hand kräftig zerdrückt wurden. Damit war die erste Ernte sehr erfolgreich und glücklich abgeschlossen.



Bernd beim Stampfen
(Foto: R. Dörr)

Noch am Abend meldete Michael Katz das Resultat: Im vereinseigenen Rotweinfass zu Kiedrich liegen nun etwa 1.100 Liter Rotwein mit einem Ausgangs-Mostgewicht von 84 Grad. Die Trauben blieben noch ca. zwei Wochen im Maischebottich, bevor der Kellermeister den rot gefärbten Saft abzog und zum Gären in ein Fass brachte. Dort arbeitet er nun bis zum Frühjahr – 24 Stunden pro Tag und sieben Tage die Woche!

Tag Nr. 2: Weißweinlese

Nicht minder herbeigesehnt wurde die Ernte des Weißweins. Auch wenn die bis dato gemessenen Zuckerwerte bei 82 Gramm, damit leicht unter den Vorjahreswerten lagen, musste andererseits einkalkuliert werden, dass bei intensiveren Regenfällen Beeinträchtigungen zu erwarten wären. Am Samstag, dem 12. Oktober, versammelten sich schließlich rund 45 Weinfreunde zur Weißweinlese. Das Entnetzen verlief zügig und reibungslos. Einige sehr zerschlissene Netze wurden direkt vor Ort aussortiert; sie sind im nächsten Jahr durch neuen Schutz zu ersetzen. Der Zustand im Weiß-



Verbreiten mal wieder gute Laune: Gudrun, Bruni und Manfred (Foto: G. Hoffmann)

wein war nicht so perfekt wie im Rotwein. Einige Trauben standen extrem dicht, so dass Fäulnis entstanden war. Die Ernteanweisung lautete, nach Möglichkeit faule Stellen auszuschneiden oder kleinere befallene Trauben gänzlich auszusortieren. Durch das genaue Prüfen und Beschneiden dauerte die Ernte im Weißwein fast doppelt so lang wie im Rotwein.

Die Laune der Lesenden wurde dadurch nicht beeinträchtigt, denn trotz leichtem Schwund aufgrund der Qualitätsmaßnahmen füllten sich die großen Bottiche zusehends. Reinhard hatte das Transportfahrzeug oberhalb der Weißweinparzellen platziert, so dass die Wege für die Träger Matthias, Markus und Thorsten relativ kurz blieben. Sie übernahmen die Ernte aus den Eimern und füllten sie in die Bottiche um.



Thorsten bei der Schwerstarbeit
(Foto: G. Hoffmann)

Bald waren auch die weißen Trauben restlos gelesen. Unter reichlich Fachsimpelei erfolgte der Umzug in Parzelle 21, wo die erfolgreichen Ernter von Elfriede und Elo mit einer leckeren Linsensuppe begrüßt wurden. Auch der zweite Glückstag der Weinfreunde vom Johannisberg war von Erfolg gekrönt. Reinhard und Botho, Rolf, Matthias, Berthold, Kirsten sowie weitere Helfer schafften die Ernte gemeinsam nach Kiedrich und füllten die Trauben in die Presse.

In Kiedrich im Weingut Katz galt es, das Traubengut händisch in die – etwa zwei Meter höher gelegene – pneumatische Presse zu befördern. Die anschließende Verkostung des herrlichen frischen Traubensafts ließ die Augen glänzen: Ein lecker Stöfische! Wenig später meldete Michael Katz, dass rund 1.500 Liter Weißwein mit ca. 82 Oechsle im Weißweinfass der Reifung entgegensehen.



Ohne starke Frau geht hier nichts! Kirsten in Aktion (Fotos: R. Dörr)

Dankbar und zufrieden konnte man sich nun auf den letzten gemeinsamen Arbeitseinsatz Anfang November freuen.

Conny und Rolf Dörr



Die Früchte ihrer Arbeit genießen hier Elfriede, Inge und Moni. (Foto: R. Dörr)

Etikettierung des 2018er

Ein subjektiv gefönter Erlebnisbericht

Ihr erstes Jahr im „Freundeskreis Weinanbau“ ist wohl für die meisten prall gefüllt mit neuen Eindrücken und völlig neuen Formen der Mitarbeit. So ging es auch mir vor vier Jahren. Neben vielen guten Ratschlägen „meiner“ Parzelle empfahlen mir Anita und Moni, unbedingt zu etikettieren. Anders als zu den normalen Arbeiten im Weinberg hatte ich mir dazu vorab keinerlei Gedanken gemacht, sondern radelte einfach hin. Das Einteilen in Arbeitsgruppen, Kennenlernen weiterer Weinfreunde, das gemeinsame Essen und abschließende Aufräumen von Bernds Kulturscheune waren so kurzweilig, dass ich gar nicht merkte, wieviel Zeit verging. Ab jetzt wollte ich möglichst jedes Jahr dabei sein!



Ingeborg zeigt, wie man richtig etikettiert. (Foto: G. Hoffmann)

Das klappte bisher auch gut und war 2019 besonders wichtig, denn wir hatten eine Rekordzahl an Flaschen zu etikettieren. Doch mit all den Helfern und deren langjähriger Erfahrung kamen wir prima voran. Ob kraftraubende Logistik, flinkes (und meist! sorgfältiges) Kleben oder Kistenpacken, es entwickelten sich wieder tolles Teamwork und nette Unterhaltungen. Der ein oder andere Dissens störte das prima Gesamtbild nicht. Unbedingt zum gelungenen Tag gehörte das gewohnt leckere Catering von Elo, diesmal mit Leberkäse.

Für mich war das Etikettieren diesmal noch aus einem anderen Grund wichtig. Schon letztes Jahr musste ich völlig überraschend einige Monate kürzertreten. Und in diesem Sommer verhinderte mein Knie viele Einsätze im Weinberg. Da tröstet es mich, durch das Etikettieren etwas zur gemeinsamen Arbeit beitragen zu können. Und mein Eindruck ist, dass es einigen „Veteranen“ ähnlich geht: Die Etikettierung ist ein liebgewonnener Termin im Jahreskalender der Weinfreunde mit angenehmen Nebeneffekten.

Michael F. Naton

Reiche Ernte mit Segen Weinfest in der Kulturscheune

Das Weinfest, der jährliche Höhepunkt unseres Vereinslebens, stand bevor. Am 15. September hatte sich Bernd Witzels Kulturscheune dank der Mithilfe vieler fleißiger Hände in einen einladenden Festplatz für eine würdige Segnung der (inzwischen fermentierten) Ernte 2018 verwandelt. Bereits am Vorabend waren insbesondere Margrit und Elo mit einer aufgeregten Uli unermüdlich im Einsatz, um Bernds Revier den letzten festlichen Schliff zu geben.

Uli Mittelstädt hatte mit Unterstützung vieler Weinfreunde ein ansprechendes Buffet gezaubert, welches leckere Salate, Dips und natürlich für den Nachmittag verschiedene Kuchen bot. Bereits um 11.30 Uhr waren bei herrlichem Sonnenschein nahezu alle Plätze gefüllt, und man wartete gespannt auf das Highlight des Tages: Bernd Witzel konnte Pfarrer Dr. Ulrich Becke gewinnen,



Pfarrer Dr. Becke segnet den Wein und Angelika spielt „Lobet den Herren“.
(Fotos: G. Hoffmann)



die Ernte 2018 zu segnen und so die Ausgabe der Flaschen an alle Aktiven und Passiven am darauffolgenden Sonntag vorzubereiten. Doch zunächst überraschte der Gastgeber alle Weinfreunde mit einem gut gekühlten Begrüßungsschluck: dem 2018er Riesling im Weinfreunde-Probiergläschen.

Einstimmig wurde der Wein als „sehr gutes Dröppsche“ gelobt.

Auch in diesem Jahr konnte Bernd wieder viele Gäste begrüßen, die gekommen waren, um mitzufeiern: Landrat Jan Weckler, Bürgermeister Klaus Kreß und Erster Stadtrat Peter Krank gaben sich ebenso die Ehre wie Rosenkönigin Yaren Dalli und unsere lieben Weingärtner aus Eberstadt. Bernd Witzel lobte einmal mehr den Zusammen-



Landrat Weckler und die Rosenkönigin Yaren Dalli genießen die Stimmung auf dem Weinfest.
(Fotos: G. Hoffmann)

halt und das lebendige Miteinander im Verein und freute sich mit allen Anwesenden über die erfolgreiche Arbeit. Nicht nur die Geraldis mit ihrer stimmungsvollen Musik, sondern auch die Grillmeister Matthias Kropp und Frank Heinemann heizten die Stimmung an. Nach kurzer Wartezeit war bei allen Gästen der erste Hunger mit krossen Würstchen, Steaks und den Leckereien des Buffets gestillt, und schon vor Kaffee und Kuchen wurde das Tanzbein geschwungen. Eine von Beginn an gesellige Stimmung und lockere Atmosphäre bestätigte die Freude, die wir im Verein miteinander teilen, so dass wir wieder dankbar waren, ein so tolles Weinfest gestalten und erleben zu dürfen. Herzlichen Dank an unsere großzügigen Gastgeber Bernd und Margrit und an Euch, liebe Beitragende und Mitfeiernde! Wir haben den Jahrgang 2018 standesgemäß und ehrwürdig begrüßt – und begossen!



Conny Dörr und Uli Mittelstädt

Rainer, Walter und Doris freuen sich (oben), Elo und Uli (rechts) erleichtert nach getaner Arbeit.
(Fotos: G. Hoffmann und C. Dörr)



Erntedankfest in der Parzelle 21

So langsam fallen die Blätter, der Herbst kündigt sich an, die ruhige Zeit nach der Ernte beginnt. Das nehmen die Weinfreunde gerne jedes Jahr wieder zum Anlass, ein Erntedankfest zu feiern. In diesem Jahr lag die Organisation zum ersten Mal in der Hand von Uli. Alles war am 3. Oktober top organisiert, und so verbreitete sich eine entspannte Atmosphäre. Ein paar Übermütige waren sogar so frech, den neuen Wein zu probieren, der draußen festlich präsentiert wurde.

Elo hatte eine wunderschöne Herbstdekoration mit Kürbissen gestaltet, alles leuchtete bunt und fröhlich. Zwiebelkuchen sowie Quiche Lorraine



Elos Kürbisdekoration
(Foto: G. Hoffmann)

waren im Angebot und verbreiteten einen wunderbaren Duft. Dazu wurde Federweißer, Wein und Äpfel serviert, ganz nach Gusto. Später gab es zum Kaffee schmackhaften Kuchen. Auf diesem Wege ganz lieben Dank an alle fleißigen Bäckerinnen und Bäcker, die dazu beigetragen haben! Ein besonderer Dank geht auch an alle Helferinnen und Helfer des Service-Teams, ohne die ein solches Fest nicht durchführbar ist.

In diesem Sinne von mir allen Weinfreunden eine schöne und entspannte Nacherntezeit. Unsere Weinernte ist eingefahren und im nächsten Jahr dürfen wir uns an einem guten Jahrgang 2019 erfreuen. Bleibt Euch gewogen und mit herbstlichen Grüßen

Monika Wenske

Unsere Trauben!! (arrangiert von G. Hoffmann)



Rotwein und Käse

Auf vielfachen Wunsch, doch einmal eine Weinprobe „zu Hause“ zu veranstalten, haben Rolf und Conny mit Unterstützung von Uli und Elo eine Spätburgunder- und Käseverkostung in der Parzelle 21 organisiert. Gleich zehn exquisite Rotweine waren am 15. November zu bewerten, die großzügige Weinfreunde eigens zu diesem Anlass gespendet und vorher bei Rolf deponiert hatten. Zu den dekantierten Weinen servierte Conny Käsespezialitäten der Hungener Käsescheune, deren Aroma einen die Weinbewertung fast vergessen ließ.

Alle Weinflaschen waren zur Gewährleistung des unvoreingenommenen, blinden Urteils in Alufolie verpackt, und Karl-Heinz, der Mundschenk des Abends, ließ sich nicht bestechen.



Mundschenk Karl-Heinz versorgt Elo mit Weißwein;
Gerd und Rainer bleiben beim Rotwein.

(Foto: C. Dörr)

Bewertet wurden Farbe, Geruch und natürlich Geschmack. Eindeutiger Sieger der Weinprobe wurde mit 78 Punkten ein edler 2013er Spätburgunder vom Weingut Aufricht (Meersburg, Bodensee). Weit abgeschlagen folgte eine Vierergruppe mit 40 bis 47 Punkten, angeführt von einem großen Überraschungswein: Die Silbermedaille ging an den 2017er vom Johannisberg! Da war der Jubel natürlich groß. Aber es gab an diesem Abend noch eine weitere Überraschung. Conny und Rolf verbrachten im Kreise der Weinfreunde gerade ihren Hochzeitstag! Alle waren gerührt! Alles Liebe und noch viele glückliche Jahre Euch beiden!

Anja Voeste

Was vom Abend übrig blieb (Foto: C. Dörr)



Verschiedenes

Vom richtigen Alter des Weins

Wie sonst Lebewesen unterliegen auch Lebensmittel einem Alterungsprozess. Dies gilt natürlich auch für Weine. Über das Wachsen und Gedeihen von Reben im Wingert sowie ihre Früchte wissen wir alle ziemlich viel. Über den sich daran anschließenden Prozess der Gärung und des Weinausbaus in den Fässern wissen wir weniger. Da verlassen wir uns auf Michael Katz in Kiedrich! Doch wenn wir dann im Herbst die auf Flaschen gezogenen Rot- und Weißweine bekommen, fragt sich so mancher, wann man diesen Wein am besten trinkt. Lasst uns daher kurz den Alterungsprozess betrachten.

Beim Lagern des Weines – also beim Flaschenausbau im Gegensatz zum Fassausbau – spielt der zwischen Kork (bzw. Schraubverschluss) und Weinflüssigkeit vorhandene Sauerstoff eine wichtige Rolle. Bei zu langer Flaschenlagerung oxidiert der Wein zu stark, die Alkoholmoleküle beginnen sich zu langen Esterketten zusammenzuschließen und verändern den Geschmack des Weines deutlich. Der Wein bekommt eine Firne, die von vielen Weinliebhabern anfangs geschätzt, bei zu hoher Intensität aber eher als störend empfunden wird. Bei zu langer Lagerzeit wird der Wein untrinkbar.

Neben der Oxidation laufen natürlich noch viele weitere chemische Prozesse ab, die selbst von der Wissenschaft noch nicht vollständig verstanden werden. Man weiß, dass sich die Aromen ausbauen, Tannin (Gerbstoffe, wichtig bei Rotweinen) abgebaut und Säure eingebunden wird, bis ein harmonischer Tropfen entsteht. Auch die Farbe ändert sich. Beim Weißwein verschwindet der anfängliche Grünton zugunsten einer gelben Farbe, die später goldgelb wird. Dies ist für den geneigten Weinkenner bereits ein optisches Zeichen, aus dem sich das Alter des Weins ablesen lässt. Eine Ausnahme bilden jedoch die edelsüßen Weine – etwa von der Auslese an aufwärts – die bereits in jungen Jahren goldgelb im Glas leuchten. Sie haben oft eine hohe Lebensdauer.

Beim jungen Rotwein sehen wir zunächst lila Farbtöne (etwa beim Beaujolais Primeur, der schon im Jahr der Ernte in die Regale kommt). Diese Farbe ändert sich allmählich in samtige Rottöne bis schließlich hin zum Rostbraunen (dann hat der Wein jedoch meist seine Trink Eigenschaft

bereits verloren). Zur sicheren Bestimmung eines optimalen Zeitpunktes für das Öffnen einer Flasche Wein gibt es ein paar Faustregeln:

- Je höher die Qualität, desto langlebiger ist der Wein.
- Guter Rotwein hält sich länger als ein guter Weißwein.
- Edelsüße Weine (Auslese, Beerenauslese, Eisweine) halten sich oft sehr lange. Bedingung ist jedoch, dass sie eine gute Säure aufweisen. Daher bleibt eine Riesling-Trockenbeerenauslese meist länger trinkreif als eine aus der Huxelrebe.

Was bedeutet dies für unsere Rot- und Weißweine vom Johannisberg? Auch wenn beim Weinfest viele Freunde von der ersten Verkostung des Weißweins 2018 sehr angetan waren, sollte man sich gedulden und diese Weine noch zwei bis drei Jahre in einem trockenen, nicht zu warmen Keller liegen lassen. Die Magnum-Flaschen vertragen gut noch vier bis fünf Jahre Lagerzeit. Der 2017er Weißwein ist jetzt gut trinkfertig, jedoch schadet auch ihm eine weitere Lagerung von etwa sechs Monaten nicht. Dann jedoch dürfte er sein Optimum erreicht haben. Den Roten vom Jahrgang 2018 bitte noch liegen lassen und erst ab Sommer 2020 vorsichtig probieren. Auch der 2017er in Rot hat auch noch etwas Zeit bis zum Optimum.

Weinfreunde, die beim Wein keine Gefangenen machen, können den folgenden Abschnitt überspringen! Alle anderen lesen bitte weiter: Zum Schluss noch ein Hinweis für die Weinliebhaber, die gerne mal eine halbvolle Flasche bis zum nächsten Tage oder auch zwei, drei Tage aufheben wollen: Bitte die Flasche mit einem Vacu-Vin-Weinstopfen verschließen und den größten Teil des Sauerstoffs mit der Weinpumpe absaugen. Damit lässt sich die Oxidation um mehr als 50% reduzieren, und der Wein schmeckt am nächsten Tag noch so lecker wie am Vortag.

Und nun: À votre santé! Genießen wir den Lohn unserer Arbeit!

Conny und Rolf Dörr



Fotos: K. Ritt und A. Voeste



Wir stellen vor: Klaus Rotmantel

Klaus ist mit 1749 Jahren unser ältestes Vereinsmitglied. Wir wollten zunächst wissen, *wie wir ihn anreden sollen*.

Klaus: Eigentlich wäre die korrekte Anrede „Hochwürdiger Herr Bischof“ oder „Exzellenz“, aber auch für mich gilt natürlich, dass wir Vereinsmitglieder uns duzen.

Wie bist Du zum Verein gekommen?

Klaus: Ich kenne den Weinbau am Johannisberg schon seit römischen Zeiten und habe mit Freude beobachtet, dass die Weinfreunde diese alte Tradition wieder aufnehmen wollten. Das musste ich, der ich der Tradition ja qua Amt verpflichtet bin, natürlich unterstützen.



Wie bist Du heute zur Parzelle 21 gekommen?

Klaus: Ich bin mit meinem Ren-Wagen gekommen, er parkt ausnahmsweise oben beim Peil,

Bernd Witzel hat diesen Parkplatz extra für mich ausgehandelt. Das ist ein Gefährt mit hundertprozentigem Ökoantrieb, kein Diesel, kein Benziner, nicht einmal Hybrid oder Elektro! So ist das übrigens vom obersten Chef im Dienstreglement vorgeschrieben.

Wie schätzt Du unsere Arbeit am Johannisberg ein?

Klaus: Ich bin hellauf begeistert! Der Weinbau in Bad Nauheim ist klar auf dem aufsteigenden Ast, es wird warm und wärmer, immer mehr Rebsorten werden in Frage kommen. Wir sollten unbedingt die Anbauflächen ausweiten, die Parkstraße renaturieren und so gleichzeitig den nächtlichen Rasern dort das Handwerk legen.

Was rätst Du dem Verein und den Mitgliedern?

Klaus: Ora et labora, sage ich da nur – also: Bete und arbeite. Arbeiten tut Ihr Aktiven ja schon fleißig, ich sehe von oben bei Euren Arbeitseinsätzen gerne zu, auch wenn ein, zwei schwarze Schäfchen lieber das Schwätzen dem Schweißen vorziehen. Da muss ich bald mit der Rute einen Besuch abstatten! Und betet, dass Euch Eure gute Laune, Eure Gesundheit, Euer unermüdlicher Präsident und Euer eifriger Vorstand, Euer Spritz-, Mäh- und Rosenteam, die vielen schönen Veranstaltungen und gemeinsamen Gespräche beim Wein – dass Euch das alles erhalten bleibt. Habt Mut zu Tradition, Heimat, Biedermeier, Idylle!

Die Redaktion bedankt sich!



Der kurze Moment zwischen Entnetzen und Lese...
(Foto: G. Hoffmann)

Nachruf

Rosemarie Schröder

*3.1.1934–†30.9.2019



Wir trauern um Rosemarie Schröder, die oft und gern an unseren Veranstaltungen teilgenommen hat. Nach dem Tod ihres Mannes, Karl-Heinz, im April trat sie den Weinfreunden selbst als passives Mitglied bei. Wir werden sie vermissen!

Im Namen des Vorstands
Anja Voeste

Noch freie Rebstöcke zum Jahreswechsel

Liebe Weinfreunde,
es sind noch einige wenige Rebstöcke zu vergeben, die zum Jahreswechsel einen neuen Besitzer suchen. So manchem fällt die Arbeit am steilen Hang mit der Zeit schwerer – und wir werden alle nicht jünger. Wer also Weinstöcke unter den Weihnachtsbaum legen möchte, sollte sich noch schnell bei mir melden!

Herzliche Grüße, Euer Bernd



Foto: C. Dörr

Restflaschen des 2018er Jahrgangs zu vergeben

Achtung, Achtung! Es ist noch möglich, einige wenige Restflaschen unseres Jubiläumsweins zu erwerben (maximal sechs Flaschen pro Person). Die Flasche kostet 5, die Magnumflasche 15 Euro. Anfragen bitte **bis zum 10.12.** per Mail an Botho richten (bvzm@b-vzm.de). Ausgabetermin s.u.



Foto und Arrangement: G. Hoffmann

Termine 2019/2020

Donnerstag
5. Dezember 2019
13.30 Uhr

Fahrt zum Weihnachts-
markt Büdingen***

Mittwoch
11. Dezember 2019
17.00–19.00 Uhr

Ausgabe der Restflaschen
Kulturscheune
Zum Grünen Baum

Freitag–Sonntag
13.–15. Dez. 2019

Christkindlmarkt
Sprudelhof

Sonntag
12. Januar 2020
14.00 Uhr

Neujahrstreffen
Parzelle 21

*****Anmeldungen an: Ulrike Mittelstädt**
Ulrike.Mittelstaedt@web.de
Tel. 0179-2442211 (gern auch WhatsApp)

Freundeskreis Weinanbau Johannisberg Bad Nauheim – www.weinfreunde-bad-nauheim.de

Präsident: Bernd Witzel, Am Haingraben 3, 61231 Bad Nauheim,

mobil: 0151-14701505, Fax: 06032-970413

Bankverbindungen: Sparkasse Wetterau, IBAN DE40518500790030073037

Volksbank Mittelhessen eG, IBAN DE70513900000047645409

Redaktion: Anja Voeste und Conny Dörr, voeste@unity-mail.de, Tel. 06032-7848368

Nachdruck nur mit Quellenangabe "Mitteilungen des Freundeskreises Weinanbau Bad Nauheim" gestattet, wenn sonst keine Autorenrechte vorliegen. Beiträge, die mit dem Namen des Verfassers oder seinen Initialen gezeichnet sind, stellen die Meinung des Autors, aber nicht unbedingt die der Redaktion dar. Einsendung von Beiträgen, soweit möglich, über E-Mail. Für die Mitglieder ist der Bezugspreis im Mitgliedsbeitrag enthalten.