

7. | Unser Winzer und der Wein

7.1 Das Weingut Schüler-Katz

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

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

Michael Katz erinnert sich: „Wir hatten eine Weinprobe und fanden uns alle sympathisch: es gab zwar keinen schriftlichen Vertrag, aber die Zusage kam einige Tage danach.“

Aus dieser eher losen Vereinbarung wurde eine stetige, vertrauensvolle Zusammenarbeit



Erstes Treffen mit Michael Katz (3. von links)

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

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

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

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

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

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

Michael Katz, Jahrgang 1962, lernte nach der mittleren Reife das Winzerfach beim Weingut

Langwerth von Simmern in Eltville im Langwerther Hof. 1980 bestand er die Prüfung zum Winzermeister und übernahm die Leitung des Weinguts Schüler-Katz.

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



Unser Jungwinzer Max Katz

7.2 Das Weingut Gebrüder Grimm

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



Rüttelpult im Keller vom Weingut Grimm

7.3. Das Weinjahr bis zur Lese

Bevor unsere Trauben zu unserem Winzer gelangen, gibt es für uns Weinfreunde noch viel Arbeit.



Rebschnitt im Rotwein im Coronajahr 2020

Das Weinjahr beginnt im Februar mit dem Schneiden der Reben nach einem seit Jahren feststehenden Schema (**Rebschnitt**). Etwas später, meist Anfang März, werden die übrig gebliebenen zwei Gerten in einem Flachbogen an den unteren Draht festgebunden,

eine nach unten, eine nach oben (**Gerten**).



Gerten im Weißwein

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

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



Einfädeln der Triebe

Neben der Bodenbearbeitung sind das die Arbeiten in den wiederkehrenden Gemeinschaftseinsätzen. Einige Wochen vor der Lese unserer Trauben werden die Trauben an den Rebstöcken **eingenetzt**, um sie über mehrere Wochen vor hungrigen Fressfeinden wie Wespen und Vögeln zu schützen. Damit endet auch die Behandlung der Reben mit Fungiziden und Pestiziden. Vor dem Einnetzen wird nochmals der Blattwuchs kontrolliert und da, wo notwendig, abermals entblättert, um Staufeuchtigkeit



Christian Habicht beim Einnetzen im Weißwein im Sep. 2010

und somit Fäulnis vorzubeugen. So wird sichergestellt, dass sich auch unter den Netzen gesunde Trauben entwickeln.

Während der gesamten Wachstumsperiode sorgt ein Mähteam dafür, dass in den Gassen zwischen den Reben und in den benachbarten Wiesen der Gras- und Wildkräuterwuchs niedrig gehalten wird. Besonders mühsam ist diese Arbeit mit den Wiesenmähern und Motorsensen in den Steilhängen.

Die Termine der **Weinlesen** werden eng mit unserem Winzer abgestimmt. Ein wichtiger

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

Das nach C.F. Oechsle benannte Messverfahren ermittelt das spezifische Mostgewicht. Aus dem Mostgewicht kann nach der Formel $[(^{\circ}\text{Oe} \times 2,5) - 30]$ die g/l Zucker ermittelt werden, woraus auch der mittlere Alkoholgehalt des Weins abgeleitet werden kann.

Das Refraktometer ist ein optisches Messgerät, mit dem der Zuckergehalt von Trau-



Ermittlung des Oechsle-Grades mit dem Refraktometer

ben Traubensaft ermittelt werden kann. Das kleine Handrefraktometer ist gleich in Oechslegraden geeicht.

In den letzten Jahren haben Teams aus neuen und wissbegierigen Weinfreunden mit viel Freude Oechsle-Bestimmungen bis zur Traubenreife durchgeführt.

Als Beispiel die Messungen für den Jahrgang 2023:

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

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

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

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



Ausnetzen im Rotwein

Danach beginnt die **Weinlese**.

Die Weinfreunde, die mit Eimern und Scheren ausgerüstet sind, werden eingewiesen und für bestimmte Rebzeilen eingeteilt. Dort schneiden sie die Trauben vorsichtig vom Rebstock

und legen sie in ihre Eimer. Nur gesunde Weinbeeren sollen zur Kelter. Im Zweifel ist der Parzellenbeauftragte zur Begutachtung hinzuzuziehen, denn edelfaule Trauben sind erwünscht, nach Essig riechende bleiben im Weinberg.



Auf dem Bad Nauheimer Johannisberg wird jede Traube von Hand gelesen

Besonders kräftige Weinfreunde erhalten Tragkiepen, mit denen sie die Trauben zu den Transportwannen auf dem Fahrzeug bringen.



Ein Job für kräftige Weinfreunde: Der Transport des Leseputs

Das Leseput wird in Wannen im Transportfahrzeug verladen und etwa 75 km zu unserem Winzer nach Kiedrich gebracht. Einige Weinfreunde fahren mit, um das Leseput in die Maischbottiche oder Weinpresse zu schaufeln. Die Trauben werden schonend mit Luftdruck gepresst, bis der Traubensaft in die Auffangwanne fließt. Der Kellermeister Michael Katz ermittelt den Zuckergehalt, von dem sich die Anwesenden auch gerne per Kostprobe überzeugen. Der Traubensaft wird dann in unser Fass gepumpt, wo er gärt und mit

Winzerkönnen zu unserem „Johannisberger“ Wein reift.



Viel Handarbeit beim Weg der Trauben in die Presse



Der erste Most fließt aus der Presse

Der gepresste Most reift über den Jahreswechsel hinaus in den Fässern. Im Juni/Juli des folgenden Jahres erreichen die Weine ihre Reife. Sie werden filtriert, auf Flaschen gezogen und an uns ausgeliefert.

Die in der Zwischenzeit entworfenen Etiketten (jeweils Vorder- und Rückseite) werden anschließend in einem Teameinsatz (**Etikettieren**) auf alle Flaschen geklebt.



Etikettieren in Bernd Witzels Kulturscheune

Die Flaschen werden danach nach einem festgelegten Schlüssel an die aktiven und passiven Mitglieder ausgegeben. Der dafür pro Flasche zu zahlende Obolus beinhaltet die Kosten für Kellereiarbeiten, Abfüllung,

Transporte, Etikettendruck, Flasche und Verschluss.

Die verschiedenen Weine wurden in der Vergangenheit unterschiedlich behandelt:

- Bei der ersten Lese im Jahr 2000 wurden alle Trauben gemeinsam gelesen und gepresst und zu einem **Rotling** ausgebaut.
- Danach wurde bis zum Jahr 2018 aus allen weißen Trauben ein **Weißwein** gekeltert, ebenso aus allen roten Trauben ein **Rotwein**.
- Seit 2019 lassen wir auch sortenreine Weine ausbauen.

Spätburgunder

Im Jahr 2020 schafften wir eine „Entrapp“-Maschine an. Damit werden die Beeren von den Stielen getrennt, da die Stiele Tannine enthalten, die den Geschmack des Spätburgunders negativ beeinflussen. Die Spätburgundertrauben werden nicht sofort gepresst, sondern für eine bestimmte Zeit in einem Maischebottich vergoren. Dadurch wird mit

der Zeit der rote Farbstoff aus den Häuten der Beeren ausgewaschen, die den späteren Wein rot färben.



Die "Entrapp"-Maschine trennt die Stiele von den Beeren

Riesling

Etwa 50% unserer Reben sind Riesling-Trauben. Aus diesen sofort nach Ankunft gepressten Trauben wird bei Schüler-Katz ein sortenreiner Riesling gekeltert. Bis 2014 wurden unsere Weine mit einer Spindelpresse gepresst, die auch heute noch für den Rotling benutzt wird. Seit 2015 ist eine pneumatische Presse im

Einsatz, die wesentlich schonender mit den Trauben umgeht und auch ertrag-reicher arbeitet.

Rotling

Seit 2020 wird aus Regent- und Dakapo- sowie allen weißen „Nichtriesling“-Trauben (Saphira, Kerner, Auxerois, Weißburgunder) ein Rotling erzeugt. Diese Trauben werden alle gemeinsam gepresst. Der Wein bekommt dabei eine leichte Rotfärbung. Nach dem deutschen Weingesetz dürfen keine Einzelweine zu einer Cuvée vermischt werden, daher die gemeinsame Pressung und der Ausbau zum Rotling.

Rieslingsekt

Im Jahr 2021 wurde erstmals ein Teil des eigenen Rieslingweins zu einem Jahrgangs- und Lagensekt verarbeitet, der mehr als 12 Monate auf der Flasche gelagert und nach traditioneller Flaschengärung (méthode champenoise) hergestellt wird.



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

7.5 Außerhalb der Lese

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

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

7.6 Unser Rebenbestand im Wandel

In der nachfolgenden Tabelle sind die Rebstockzahlen der Jahre 2000, 2023 und 2024 gegenübergestellt. Da keine neuen Anbauflächen hinzukamen, bis auf wenige Rebstockausfälle alle Pflanzungsmöglichkeiten ausgeschöpft wurden, wurde die Planzahl von 1440 Rebstöcken allen Jahren fast bzw. erreicht. Obwohl die Gesamtzahl der gepflanzten

	2000	2023	2024	Rebenzahlen nach Parzellen					
	alle	alle	alle	1-6	7-12	13-18	19-20	MPI	MPII
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
Weißweinreben	895	952	959						
Rotweinreben	536	475	483						

Rebstöcke stets in etwa gleichblieb, änderte sich die Zusammensetzung nach Rebsorten deutlich. Das hatte unterschiedliche Gründe.

Im April 2014 wurden die Parzellen 19 und 20 mit der Rebsorte Regent neu bepflanzt. Die Rebsorte Dacapo, eine Färbertraube, wurde dafür gerodet. Der Regent, eine sogenannte PIWI-Rebsorte (pilzwiderstandsfähige) sollte bei einem höheren Ertrag eine bessere Resistenz gegen Pilzkrankheiten bringen.

Weiterhin beschloss der Vorstand im Februar 2017, zwei Reihen der Rebsorte Dakapo in Parzelle 10 zu entfernen und durch die PIWI-Rebsorte Saphira zu ersetzen. Mit dieser Rebsorte hatten wir in der Musterparzelle II gute Erfahrungen gemacht. Im Oktober wurden die Saphira-Reben gesetzt. Die meisten Setzlinge verkümmerten jedoch bereits nach zwei Jahren, v.a. wohl, da wir sie zu früh einkürzten und Trauben tragen ließen. Der Kommentar unseres Winzers dazu: „*Die haben durch die Behandlung einen Herzinfarkt bekommen*“. Die verkümmerten Saphira Rebstöcke wurden in der Folge durch Riesling-Reben ersetzt.

Bei allen Diskussionen um neue Rebsorten setzte sich immer mehr der Wunsch durch, alle Parzellen bzw. Reihen auf Sortenreinheit einzustellen. Unterschiedliche Rebsorten brachten und birngen Abstimmungsprobleme mit den Lesezeiten mit sich.

Es gab auch immer wieder eine Handvoll versprengter "Rot in Weiß"-Rebstöcke, besonders im Osthang. Es gibt mittlerweile aber nur noch wenige davon.

7.7 Unser Rebschutz

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

7.7.1 Der Arbeitsablauf beim Rebschutz

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

erspart uns später eine Menge Pflanzenschutzmittel.

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

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

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

Die Spritzbrühe wird am Weinberghaus Bernd Witzel (WBHBW) angemischt. Eine Rucksack-Motorspritze mit 10 Litern Spritzmittel wiegt rund 30 kg. Deshalb werden nur die leeren



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

Motorspritzen auf den gut 100 Meter entfernten Weißweinhang hochgetragen. Die Spritzbrühe wird in 20 Liter Kanistern per Auto nach oben auf den Parkplatz des Café Johannisberg gefahren und vor Ort in die Motorspritzen eingefüllt.

Zu Beginn der Saison reichen rund 80 Liter Spritzbrühe für den ganzen Berg. Bei den letzten Rebschutzeinsätzen müssen hingegen

manchmal bis zu 250 Liter Spritzbrühe auf die Rebstöcke versprüht werden.

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

7.7.2 Unser Rebschutzteam

Der Rebschutz findet außerhalb der Gemeinschaftseinsätze statt.

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

Die Spritzteammitglieder zeichnen sich durch

ein besonderes Interesse am Rebschutz aus. Viele von ihnen wurden auch in amtlichen Kursen dazu ausgebildet und zertifiziert.

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

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

In den Anfangsjahren beriet RP-Weinbauberater Prinz vom Weinbauamt Eltville das

Team. Später wurde er von RP-Weinbau-berater Berthold Fuchs abgelöst.

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

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

Im Jahr 2009 übernahm Bruno Geyer den Vorsitz der Parzellenbeauftragten und von Ulrike Kaiser die Ressorts Önologie / Rebenpflege. Sie musste sich wegen gesundheitlicher Probleme aus der aktiven Arbeit zurückziehen. Bruno Geyer führte das Spritzteam in

gewohnter Weise fort. Im Jahr 2013 gehörten seinem Spritzteam die Weinfreunde Dr. Albert Erdrich, Hilke Grosse, Christian Habicht, Gert Hullen, Benno Jungblut, Gerd Kreis, Dominik Prinz, Uli Schlör, und Martin Weisser an.



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

Anfang August 2013 verstarb Bruno Geyer unerwartet. Benno Jungbluth, der bereits länger dem Team angehört hatte, übernahm nach Bruno Geyers Tod die Leitung des Spritzteams. Benno hatte große Mühe, immer genügend

Teammitglieder für die Spritzeinsätze zu aktivieren und erledigte die Spritzarbeit oft allein. Im Mai 2018 legte er schließlich aus beruflichen Gründen sein Amt als Leiter des Spritzteams nieder und trat aus dem Verein aus. Dadurch musste der Rebschutz neu geordnet werden.

Nach dem Ausscheiden von Benno Jungblut teilten sich die Einsatzleitung zwischenzeitlich Frank Mörsberger, Uli Schlör und Burkhard Rüster. Schließlich konnte Frank dazu gewonnen werden, die Leitung ganz zu übernehmen. Er schreibt hierzu: „Im Frühjahr 2012 habe ich mich dem Pflanzenschutzteam der Weinfreunde unter der damaligen Leitung unseres ehemaligen Mitglieds Benno Jungblut angeschlossen. Als Chemiker, der sich beruflich u.a. auch mit der Analytik von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln beschäftigt, liegt es nahe, dass ich mich für den Verein hier engagieren wollte. Ich hatte Ende 2014 die Pflanzenschutzschulung in Heppenheim bei Herrn Fuchs besucht, dem damaligen Weinbauberater des Regierungspräsidiums, und im Anschluss die Sachkunde-Prüfung abgelegt, weil ich mehr über die typischen Rebkrankheiten und Schädlinge im

Weinbau erfahren wollte. Insbesondere das frühzeitige Erkennen der typischen Symptome eines Pilz- oder Schädlingsbefalls ist gar nicht so einfach. Viele Schadbilder sehen ähnlich aus. Im Kurs machten die Dozenten und Prüfer gegenüber den Hobbywinzern keine Zugeständnisse. Ich hatte mir das als promovierter Chemiker etwas lockerer vorgestellt und musste dann doch richtig büffeln. Benno hatte sich im Frühjahr 2018 überraschend aus dem Verein verabschiedet. Die Spritzsaison hatte gerade begonnen. Es hatte sich dann aus praktischen Gründen einfach so ergeben, dass ich die Leitung des Teams übernommen habe.“

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

aber, da vom Weinbauamt zertifiziert, weiterhin als Teamleiter einspringen.

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

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

Auch kleine, aber wesentliche Maßnahmen zur Arbeitserleichterung veranlasste Frank Mörsberger.

So wurde z.B. das Anmischen der Spritzbrühe an den Außenbereich des Vereinsheims verlegt.

Dazu wurde gegenüber der Ostseite des Vereinsheims eine Arbeitsplatte angebracht. Die Dokumentation der Einsätze wurde standardisiert und transparenter gestaltet. Neue Handspritzen und auch neue, zusätz-

liche Motorspritzen wurden angeschafft, so dass immer vier Leute gleichzeitig am Berg arbeiten können.

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

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

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

In Frank Mörsbergers Spritzteam verteilten sich die Aufgaben am Ende des Jahres 2024 wie folgt:

Einsatzplanung									
Name	Vorname	Sachkunde	Weißwein	Rotwein	MP1	Leitung	Ansatz	Logistik	Catering
Arlt	Moritz	nein	X	X	X				
Birkenstock	Markus	ja	X	(setzt 2024 aus)		(X)	X	X	
Charbonnier *	Michael	nein	X	X	X				
Kuntzsch *	Manfred	nein	X	X	X				
Michalek	Thorsten	nein	(X)	X	X				
Mittler	Yvette	nein	X		(X)				
Moritz	Udo	nein	(X)	X	X				
Mörsberger, Dr.	Frank	ja	X	X	X	X	X	X	
Rüster	Burkhard & Uschi	ja							(X)
Schlör, Dr. Dr.	Ulrich & Renate	ja							X
Semler	Jürgen	nein	X	X	X				
von Zur Mühlen	Botho	ja	X	X	X	(X)	X	X	
Zender	Joachim	nein	(X)	X	X				
* neu 2024									

7.8 Die Weiterentwicklung des Weinbergs

Februar 2013

Im Februar 2013 wurden etwa 8 m³ Rindenmulch geholt und in der Nähe des Rondels im Wald am Weinberg abgeladen. Dann wurden in Handarbeit die 60 cm breiten Rebzeilen der Musterparzelle 1 (MP1) für 85 Reben ca. 10 cm hoch aufgefüllt.

Über 3 Jahre haben fleißige Nützlinge (Insekten, Bakterien, Regenwürmer) den Wetterauer Lehm in einen feinkrumigen Mutterboden umgewandelt. Der gut durchlüftete Humus machte es sehr leicht, das

stetig wachsende Unkraut ohne Werkzeuge aus den Reihen zu entfernen.

Erträge, Menge und Qualität aller 5 Rebsorten in der Parzelle wurden über die Jahre merklich verbessert.

April 2014

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

In den Folgejahren haben wir mit unserem Winzer beschlossen, aus den Regenttrauben und den vorhandenen weißen „Nicht-Rieslingtrauben“ (Auxerois, Weißburgunder, Saphira und Kerner) einen **Rotling** zu keltern.

Dieser ist ein hellroter Wein, der durch gleichzeitiges Keltern von Rot- und Weißweintruben hergestellt wird.

Neben dem Rotling werden seit 2018 von unserem Winzer aus unseren Trauben sortenreine Riesling- und Spätburgunderweine hergestellt.

Februar 2017

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

Februar 2022

Bei den ersten PZB-Sitzungen des Jahres 2022 wurde das Thema „**Unterstock-Begrünung**“ zur Diskussion gestellt. Erreicht werden sollte damit eine Abdeckung der Rebreihe zur Verringerung der Wasserverdunstung am Berg, eine Lockerung des Bodens und eine natürliche Düngung für unsere Reben.



Unterstock-Begrünung mit Klee

Durch einen Hinweis wurden wir auf eine Kleemischung aufmerksam, die maximal 30 cm hoch wird, tiefgründige Wurzeln bildet und viel Stickstoff einlagert. Das bestellte Saatgut wurde probeweise in einige Rebreihen eingebracht und immer wieder bewässert –

allerdings ohne einen sichtbaren Erfolg. Erst im feuchter werdenden Herbst 2022 zeigten sich einige Polster von Kleepflanzen.

März 2023

In der Versammlung der aktiven Mitglieder wurde am 24. März über den Jahresbewirtschaftungsplan 2023 abgestimmt. Die Mehrheit der aktiven Mitglieder sprach sich dafür aus, den Bodenstreifen unter den Rebstöcken mit Klee zu bepflanzen, nachdem der Versuch positiv beurteilt worden war.

April 2023

Beim Gemeinschaftseinsatz im April wurde das Saatgut in alle Rebreihen eingesät. Da 2023 ein sehr regenreiches Jahr war, ging die Saat gut an. Etwa 80 % der Reihen haben seither dichte Kleepolster.

Mai 2023

Am 13. Mai fand eine umfangreiche Neupflanzaktion von Reben statt, bei der gut 30 Weinfreunde mitwirkten. Die Neupflanzaktion

war notwendig geworden, weil eine Reihe von Weinstöcken sowohl im Weiß- wie auch im Rotwein eingetrocknet oder von Schädlingen befallen war. 40 Rebstöcke wurden an diesem Tag neu ausgepflanzt und ergänzen damit den im Laufe der letzten Jahre geschrumpften Altbestand. An den neuen Stöcken werden sich nach drei Jahren die ersten Trauben bilden. Ab dem Jahr 2027 rechnen wir wieder mit einer vollen Ernte.

September 2023

Bei der Lieferung der Trauben der Rotling-Lese am 30. September stellte unser Winzer fest, dass wir aus den Parzellen 8 und 10 viele Beeren gelesen hatten, die stark mit Oidium-Pilz befallen waren. Die befallenen Trauben wurden in Kiedrich aussortiert, ehe sie in die Presse kamen. Schlechter sah es allerdings beim Spätburgunder aus, wo ebenfalls Oidium-befallene Trauben gelesen wurden. Hier zeigte die Maische zeigte nach etwa zwei Wochen einen deutlichen Essiggeruch. Daher empfahl unser Winzer, den Wein nicht im

Tonneau auszubauen, um es in den Folgejahren wieder verwenden zu können, denn der „saure“ Geschmack verbleibt im Holz. Auch könnte er den Wein im Stahlfass noch positiv beeinflussen, im Tonneau nicht. Wir müssten uns aber darauf einstellen, dass der Spätburgunder des Jahrgangs 2023 nicht so gut werden würde, wie wir es gewohnt sind.



Unser Spätburgunder 2023 konnte leider nicht in unserem Tonneau ausgebaut werden