

## 9. Weinfest des Fördervereins der St. Barbarahöhe



Im Angebot an Veranstaltungen des Fördervereins für die Bewohner der St. Barbarahöhe ist das jährliche Weinfest ein besonderer Höhepunkt. Nach unterhaltsamen Nachmittagen und Grillfesten, gilt es am Weinfest besondere Weine zu verkosten. Und so hatte der Förderverein alle Hausbewohner, alle Bungalowbewohner sowie alle Mitglieder und Freunde des Förderverein eingeladen zum: 9. Weinfest im Festsaal der St. Barbarahöhe

Im diesmal nur mäßig besetzten Festsaal konnte der Vorsitzende auch einige Gäste begrüßen, so ließ es sich der Heimleiter Herr J. Zapp nicht nehmen, an der Verkostung teilzunehmen. Ebenfalls anwesend unsere französischen Freunde aus Saargemünd vom Verein "Les atelier du platt", mit denen uns seit nun fast 15 Jahren eine herzliche Freundschaft verbindet. Dies war auch der Anlass dafür, in diesem Jahr wieder französische Weine zu verkosten, die dann auch selbstverständlich von unserem Freund Marcel Halb vorgestellt wurden. Was lag näher, als diese Verkostung mit einem "Cremant d`alsace" zu beginnen, ein trockener Sekt aus dem Elsass, ideal als Aperitiv.

In der Reihe der Verkostung waren zunächst 3 Weißweine im Angebot. Und auch hier lag es auf der Hand, Weine aus uns am nächsten gelegenen Weingebiet, nämlich dem Elsass, anzubieten.

Bekannte Weinsorten wie Rießling, Muscat und Gewürztraminer standen hier zur Auswahl. Alle wurden gekonnt vorgestellt von unserem Weinpaten Marcel Halb. Besonderes Lob und viel Anerkennung gab es für den Gewürztraminer, der weil etwas lieblich, süß, den Geschmack der Senioren besonders getroffen hatte. Weinlieder singen und Schunkeln war nun in der Pause angesagt. Das war die Aufgabe unseres Musikers Herr Imhoff, der durch seine Musik für die richtige Stimmung sorgte, bevor dann die Rotweine vorgestellt wurden.

Es war schon eine besondere Leistung von M. Halb und G. Werner, aus mehr als zehntausend französischen Rotweinen drei auszusuchen, die erstens "Sehr gut" und zweitens auch bezahlbar sein müssen. Dafür den beiden ein herzliches "Danke schön".

Verkostet wurden nun ein Rotwein aus dem Rhone-Anbaugebiet ein: "Domaine de Cabasse". ihm folgte ein Bordeaux: "Chateau de la Riviere" sowie als krönender Abschluss ein "Chateau Vougelas" aus dem Corbiere Anbaugebiet.

Einer besser als der Andere und mit zunehmenden Konsum wurden die Wangen der Gäste farbiger. Der Förderverein hatte wieder einmal den Geschmack der Besucher getroffen, was für eine immer größer werdende Stimmung im Saal sorgte. Die Bedienung im Saal, die durch die Frauen vom Vorstand erfolgte, hatte viel zu tun, um die Gläser immer wieder nachzufüllen. Ihnen ein herzliches "Danke schön". So ging ein schöner Nachmittag zu Ende gestaltet vom Förderverein für die St. Barbarahöhe.

Abschließend bedankte sich der Vorsitzende bei allen Helfern, Spendern und Freunden des Vereins für ihre Hilfe, besonderen Dank an Frau Gehlen, die sich an diesem Tag für unsere Veranstaltung selbstlos zur Verfügung stellte. Danke auch an unseren Weinpaten Marcel Halb, der diese Aufgabe mit besonderem Lob erledigte.

***So freuen wir uns mit Ihnen auf das 10. Weinfest 2018 und verbleiben mit freundlichen Grüßen vom Förderverein***

G. Werner





Weinfest



*Für  
unsere  
Garten-  
liebhaber*

**Der grüne TIPP®:** Die geernteten Winteräpfel heben wir so lange es geht draußen auf. In flachen Obststiegen und vor Regen und Sonne geschützt, halten sie sich bis tief in den Winter. Bei kaltem Wetter müssen sie natürlich abgedeckt werden.

**OKTOBER**  
Weinmonat  
**6**  
**FREITAG**  
Bruno, René  
Sa 07.30  
Su 18.49



Sind die Apfelkerne braun,  
kannst du deiner Ernte trauen.  
(Obstbauern-Merkspruch)

**Was ist zu tun?**

Gemüse  
Obst  
Zierpflanzen

- **Achtung Wühlmäuse!** Jetzt fressen die Tiere so viel sie können. Ernte Knollensellerie, Möhren, Wurzelpetersilie und Schwarzwurzeln, wenn du die Nager im Garten hast. In einer mit Hühnerdraht mäuseicher gemachten Erdriete oder in Kisten mit feuchtem Sand sind die Wurzeln besser aufgehoben als im Magen der Mäuse.
- **Umgraben** solltest du, solange der Boden noch einigermaßen trocken ist. Später wird es immer mühsamer.
- **Mit Gefühl ernten;** Lageräpfel und Birnen legst du vorsichtig in den Erntekorb. Werfen ist verboten! Die Früchte dürfen keine Druckstellen bekommen, denn dann würden sie im Lager faulen. Beschädigte und wurmige Früchte und Fallobst werden gleich gegessen oder verarbeitet.
- **Sauberes Lager;** Kellerräume, Schuppen sowie andere Lagerstätten für Apfel oder Gemüse solltest du gründlich reinigen, und auch darauf achten, dass sich keine Asseln, Mäuse oder andere ungebetene Mitesser dort aufhalten.
- **Sommerblumen abräumen;** auf die nun frei gewordenen Plätze kannst du Blumenzwiebeln oder die zweijährigen Blumen wie Stiefmütterchen pflanzen.

Wenn du eine Leiter hast,  
stell sie an den dicksten Ast.  
In diesem Fall ist es zu spät,  
da nützt es nichts, das Pflückgerät.

© Text und Fotos  
veröffentlicht mit freund-  
licher Genehmigung von  
Gärtner Pötschke GmbH,  
41561 Kaarst - Kalender  
„Der grüne Wink 2017“,  
www.poetschke.de