

Auch im Winter gibt es viel zu tun, im Keller und im "Weinberg". Berge haben wir hierzulande zwar nicht, aber seit letztem Jahr betreue ich neben allerlei Fassadenwein auch einen **Weingarten** in Köln-Sürth. Wie im Weinberg stehen dort die Reben an Pfählen in Drahterziehung. Die Anlage ist ein wenig in die Jahre gekommen, und Pfähle müssen erneuert, Drähte gespannt und der Boden gelockert werden...

Last but not least ist jetzt **Schnittzeit**. Natürlich auch an den städtischen "Steilwänden", den Fassaden und Pergolen. Wer seine Weinstöcke jetzt noch nicht geschnitten hat sollte die nächste trockene, frostfreie Gelegenheit nutzen. Wir helfen ggfs. gern mit Rat und Tat. Oder: Sie helfen uns - dann wissen Sie hinterher ebenfalls wie es geht;-)

(lurens(at)stadtwinzer.net)



Deine Stadt, Dein Wein....

das Drama geht weiter...

Nachdem der bereits beschlossene Fassaden-Begrünungs-Vorschlag "Wein an jeder Südwand" aus dem Bürgerhaushalt 2010 nach 3 Jahren Nichtstun, still und heimlich beerdigt werden sollte, nun aber Dank einer aufmerksamen Presse wieder ans Licht kam, ist viel passiert....auf Seiten der Bürger..

Die Verwaltung der Stadt Köln indes versucht weiterhin die Umsetzung des Beschlusses zu verhindern und das Geld in Projekte zu stecken die nicht funktionieren! "Schule als Garten" klingt schön, ist aber in der Umsetzung in punkto Wein erheblich komplizierter. Das die Schüler in den Wachstums und Erntezeiten meist gar nicht in der Schule sondern - historisch bedingt - in den (Ernte)Ferien sind, ist offenbar niemand aufgefallen. Jedenfalls will man ja auch gar keinen Wein machen denn das wär ja Alkohol, und wie der entsteht das darf man den Schülern ja nicht verraten.... (demnächst mehr...s.auch KStA, 3.12.2013)

Nach 3 Jahren würde ein Weinstock den ersten Ertrag liefern. Den könnte man bereits für einen guten Zweck versteigern. Bei der Stadtverwaltung sind nun die Paragraphen reif....und bringen Ertrag...Papier in herbstlichem Grau!

25.November 2013

Sonnenstrahlen 2013 eingeschlafen...

Nach einigem Geblubber und Getuschel sind die Sonnenstrahlen (Trauben) des Jahres langsam eingeschlafen....

Im Traum (Gärung) wird das brauchbare und das unbrauchbare sortiert.

Manchmal gibt es auch heftige Träume..(stürmische Gärung)

Langsam setzt sich das unbrauchbare am Boden ab....

Nun ist es die Kunst sie umzubetten, ohne sie aufzuwecken. (von der Hefe abziehen)

Im Frühjahr erwachen sie dann wieder und funkeln im neuen Licht. Zeit den Geist aus der Flasche und die Sonne wieder scheinen zu lassen!



9. November 2013

Besuch aus Japan..

Der japanische Künstler Savotem Fujiwara derzeit in Köln anlässlich der Feierlichkeiten zum 50 jährigen Bestehen der Partnerschaft zwischen Köln und Kyoto, führt in der japanischen Kulturwerkstatt Tenri einen Workshop durch unter dem Titel "*Selbstversorgung nach Kyoto Art*". Er interessierte sich für die StadtWinzerei in Köln, und schnell sprang der Funke über...

Am Tag darauf besuchte ich ihn um mehr über Reisweinbereitung zu erfahren. Sake, Amasake, Miso ...alles uralte Kulturtechniken der Vergärung, rund um die Welt. Ein wunderbares, inspirierendes Treffen - Weiterbildung nach Kölner Art... ganz im Sinne einer guten Partnerschaft der Städte.

6. November 2013

Ernte abgeschlossen

Das späte Jahr 2013 ging auch spät zu Ende...
Was die Sonnenstrahlen des Jahres 2013 aus dem Boden der Stadt befördert haben ist jetzt - wieder - im Keller. So wird Wasser in Wein verwandelt..

In diesem Jahr 8 verschiedene Traubensorten, aus 7 Kölner Anbaugebieten in 17 verschiedenen Ansätzen...weiß, rot, blanc de noir.

Kellerführung auf Anfrage.

Einen kleinen Einblick vermittelt das Video :

[Stadtwinzer auf Youtube](#)
von Matthias Conrads

September/Oktober 2013

Besenwirtschaft

Die Ernte läuft...



Wenn der Besen zum ständiger Begleiter bei den Erntearbeiten an den städtischen Steilwänden wird, ist die "Besenwirtschaft" eröffnet...

Erleben Sie hautnah mit wie die Trauben gepresst, der Saft ins Fass und der Wein in die Flasche kommt.

Wir machen aber auch gern mal gemeinsam Pause bei einer StadtWinzerVesper und einem Schluck Wein aus eigener Produktion.

Ort: **BlaumilchSalon**, Zugasse 19
Zeit: bitte per mail erfragen

Ernte, Ernte, Ernte....



13. Oktober 2013

Apfelcidre in Flaschengärung



Zwischendurch ein Experiment:
Erstmalig hab ich von meinen ersten Versuch Apfelcidre nach Champagnermethode herzustellen, probiert.
Ein in der Tat wunderbar frisches Getränk!

Ca. 2 Wochen lang ist der fast fertig vergorene Apfelwein - erneut mit einer frisch gepressten Süßreserve versetzt - in geschlossener Flaschengärung gerüttelt worden.

Die Hefe hat sich langsam, bei einer Viertel Umdrehung pro Tag und stetig steiler gestellt, in den Flaschenhals begeben.

Das degorgieren (den Hefepfropf im Flaschenhals entfernen) war erwartungsgemäß nicht ganz einfach. Ich habe dazu den Flaschenhals langsam heruntergekühlt und dann für einige Minuten in Eiswürfel gesteckt. Tatsächlich fror die Hefe zuerst (Alkohol friert erst später) und flog beim öffnen mit gewaltigem Druck heraus. Bis heute hab ich den Hefepfropf im Keller nicht wiedergefunden;-) Immerhin blieb durch sofortiges Verschließen etwa 2/3 des Getränkes in der Flasche....
Das Ergebnis war erstaunlich gut!



Feinperlig, trinkbar süsslich, dennoch mit erfrischender Säure, fast klar!

Nächstes Ziel ist also die Verbesserung des Degorgiervorgangs, und das Wiederbefüllen mit ausgegorenem Wein.
Dann geht's an den richtigen Sekt aus Traubenwein...

Vielleicht gibt's ja ein passendes Kölner Sylvestergetränk zum ersten wunderbaren Stadtwinzerjahr!
Champagner darf man ihn nicht nennen... - also: "Cologner"

Einer nach dem andern....

am **10.10.** wurde ein Rotweinstock in Raderthal geerntet.



Am **12.10** Riesling aus dem "Sürther Johannisgrund"



Ernte gerettet

9. Oktober 2013



Bevorstehender Regen veranlasst mich nach den, kurz vor der Ernte stehenden, Reben zu sehen. Auf dem Weg nach Sürth steht in Rodenkirchen ein Weinstock an einer Tankstelle. Steht ?.....o wei...einer der zwei großen Rebschenkel ist unter der Last der Trauben heruntergekommen. Zum Glück wurde er mit einem Rechen provisorisch abgestützt. Alles gut.

Wirklich ziemlich alles, denn die Trauben waren nicht nur erntereif sondern auch tatsächlich die bisher gesündeste Rebe mit der wohl perfektesten Traubenqualität die ich in Köln bisher gesehen hab.

Kaum zu glauben: ...Rotwein von der Tankstelle!

8. Oktober 2013

Wie kommt der Apfel in die Flasche

20 Kinder aus der "Kinderstagesstätte Zugasse" waren zum Apfelsaftpressen in die gegenüberliegende StadtWinzerei eingeladen.

Vom waschen über die Obstmühle in die Presse. Dafür stand den Kindern eine kleine Presse in perfekter Größe zur Verfügung, die wir - wie es der Zufall will - einen Tag zuvor vom Sürther Johannisgrund bekommen haben.

Die Äpfel stammen ebenfalls ein Stück weiter aus Sürth und wurden als Überschuss vom Gemeinschaftsgarten Neuland übernommen. Ein wahrhaft funktionierendes urbanes Netzwerk....

Die 3-5 Jährigen waren mit größtem Eifer dabei. Ob beim waschen der Äpfel, mahlen in der Obstmühle oder Pressen an der MiniKelter. Schwer zu entscheiden wer zuerst darf... Die 3 Fläschchen Saft - aus eigener Produktion - werden nun zu einem frischen heißen Apfelsaft für die kommenden kalten Tage in dieser Woche.

Sa. 29. September

Erntebeginn



Pünktlich um 8 UHR in der Früh waren 8 Leute da um eine erste Testernte ins Fass bzw.in den Glasballon zu bringen.

Dabei wurden ca. 10 Liter Rotwein aus der Zugasse und ca. 5 Liter Weisswein aus der Rosenstraße angesetzt.

Nach der Ernte von 8 -10 UHR gabs eine Vesper und nach dem maischen des Roten bzw. pressen des Weißen gabs einen Flammkuchen und ein Schluck Apfelmost vom "Tag des guten Lebens".

Insgesamt eine lustige und interessante Runde Kölner Bürger bei der Weinernte. Das ganze gabs dann abends in der WDR Lokalzeit im Wetterbericht zu sehen....



Sa. 21. September - ab 15 UHR

WING 2013

Weinfest der Kölner StadtWinzer

durch einen Vorschlag im Bürgerhaushalt 2010 hat der innerstädtische Weinanbau in Köln wieder eine Renaissance erlebt. Einige Stöcke wurden neu gepflanzt, viele standen bereits.

In der Innenstadt, Porz, Poll, Weiss, Sürth, Raderthal, Zollstock, Lindenthal, Ehrenfeld, Nippes, Riehl, Dellbrück....

Die ersten Ansätze gären! ...wir sind gespannt auf den *Gran Cru de Trottoir* 2013
Zeit zu feiern! - traditionell mit Zwiebelkuchen und Musik.

Ort: **BlaumilchSalon**, Zugasse 19 - Eintritt frei

15. September 2013 - ab 12 UHR

Tag des guten Lebens - Ehrenfeld

an diesem Tag ist Ehrenfeld autofrei!

Die Bewohner nehmen sich ihren Raum auf der Strasse und stellen die ganze Vielfalt der Möglichkeiten des "guten Lebens" im öffentlichen Raum vor..

Wir sind mit einer Fahrrad betriebenen **mobilen Obstpresse** unterwegs.

Wer wissen will wie der Apfel in die Flasche kommt darf auch mal ein Schlückchen ausgepresstes Köln probieren.

Los gehts gegen 12 UHR an der Franz-Geuer-Strasse wo der erste "PresseTermin" stattfindet...

Ort: Franz-Geuer-Strasse, Köln Ehrenfeld

Sonntag 8.September - 11 UHR

Weinradtour

mit dem Rad zu einzelnen Weinanbaugebieten und Orten rund um Köln, diesmal: die Südtour..

Start: NeuLand/Alteburgerstraße Rodenkirchen, Sürth, Weiss, mit der Fähre nach Porz (Gelegenheit zum Mittagimbiss), Porz-Grengel, Poll, Südbrücke, NeuLand

leider ausgefallen....

So. 1. September 2013 - 15 UHR

Weinspaziergang



21 Interessierte fanden sich bei bestem Wetter auf der kleinen "Kölner Weinschule" im Gemeinschaftsgarten Neuland ein. Nach historischen Erklärungen zu Wein in Köln, gabs jede Menge Fragen und Antworten zur Pflanze selbst und zum Ausbau im Keller.

8. August 2013

Die Netze sind angebracht. Die Trauben werden rot.

Zeitgleich haben wir nun

auch ein Banner mit der Aufschrift: "**Klimaschutz, jeder, jeden Tag!**"

Die Aktion wird vom Land NRW gefördert und steht unter Schirmherrschaft von OB Jürgen Roters.

Wir fühlen uns geehrt das die **StadtWinzerei** darauf angesprochen und dafür ausgewählt wurde.

Nun müsste der zum Plakat passende **Beschluss** aus dem **Bürgerhaushalt 2010** nur noch umgesetzt werden..;-)



30. Juli 2013

Traubenschluss..

...das heisst das die Trauben nun ihre endgültige Größe erreicht haben und ab jetzt weich



werden und Zucker aufbauen.

Bei Rotwein ist das ganz gut an der beginnenden Färbung zu erkennen.

Das erkennen allerdings auch die Vögel, und wer nicht nur Vogelfutter anpflanzen will sollte jetzt spätestens die Netze auswerfen...

25. Juli 2013

Starkregen zeigt die Qualität der Befestigung!

Durch den Behang mit Trauben hat sich das Gewicht des Stocks stark erhöht.

Bei Fassadenpflanzungen oft um ein vielfaches.

Bis zu 100 Kilo Trauben hängen an einem Stock.

Durch die Regentropfen auf jedem einzelnen Blatt und jeder einzelnen Traube verdoppelt sich das Gewicht nochmals!

14. Juli 2013

neben einigen Neupflanzungen hab ich nun auch die Pflege des **"Sürther Johannisgrund"** übernommen. Leidenschaftlich aufgebaut von **Josef Espey**, der aus gesundheitlichen Gründen die Reben nun nicht mehr pflegen kann, war die Zukunft dieses einzigen und grössten Weingartens Kölns ungewiss. Herr Espey ist am Sonntag gestorben. Ich fühle mich sehr geehrt die Arbeit von Herrn Espey fortzusetzen zu dürfen.

10. Juli 2013

Jetzt muss spätestens der Wildwuchs begrenzt werden.

Die überlangen Triebe verbinden sich und bilden Schattennester.

Alles sollte locker hängen und nach einem Regen schnell abtrocknen.

4-5 Blätter nach der Traube bleiben stehen, der Rest kann weg.

Ggfs. Geize entfernen. Wurde gegen Mehltau gespritzt (biol.: mit Netzschwefel oder Milch) könnte er jetzt über die Geize oder die Blätter kommen die noch nicht behandelt waren.

3. Juli 2013 - 17 UHR

Weinspaziergang

Treffpunkt: NeuLand Alteburgerstraße, Köln -Südstadt



Wein in Köln – wie, seit wann, und warum gerade jetzt und hier..

Bei einem kleinen Spaziergang durch die Südstadt, ausgehend von der neu begründeten Rebschule auf dem Gelände des Gemeinschaftsgartens "Neuland" erfahren Sie anhand verschiedener Standorte und Alter bzw. Wuchsformen alles was man für die Anpflanzung von Weinreben im Stadtgebiet wissen muss.

Zwischen den Standorten dieses Weinpfades gibt es neben historischen Erklärungen, ausreichend Gelegenheit Fragen zu stellen.

Dauer ca. 1 Stunde -Teilnahme kostenlos

zum Abschluss erwartet Sie auf **"Neuland"** ein:

3. Juli 2013 - 19 Uhr

Platzkonzert

KunstSalon Orchester Köln



das KunstSalon Orchester, unter Leitung von Klaus dem Geiger, spielt traditionell die letzte Probe vor der Sommerpause öffentlich und unter freiem Himmel!
Diesmal betritt auch das KunstSalon Orchester **NeuLand**.

Die Webseite ist derzeit noch in Bearbeitung.....