



- [Home](#)
- [Wir über uns](#)
- [Was wir machen](#)
- [Was andere machen...](#)
- [Kölner Weingeschichte](#)
- [Kontakt](#)
- [Impressum](#)



... Freunde der Stadtwinzer treffen sich im

BlaumilchSalon

**29. Mai 2016**



Das Kölner Wetter könnte äusserst ungemütlich werden in den nächsten Tagen!  
Wenn die Reben länger der Feuchtigkeit ausgesetzt werden steigt auch die Gefahr von Mehltau...  
Da sich allerdings bereits die ersten Blüten öffnen, sollte man während dieser Zeit **nicht** behandeln! - Auch nicht mit Milch..  
Soweit die Blütengescheine geschlossen sind empfiehlt sich aber unbedingt noch eine vorbeugende Spritzung mit 1/10 Milch/Wassergemisch. Blattober- und unterseite behandeln. Es darf bei dem anstehenden Regen auch etwas stärker konzentriert sein 1/9...1/8..

Das Ganze sollte man unbedingt nach 2 Tagen -zwischen den Regengüssen - nochmals wiederholen.

Effekt: durch die Milchsäure kann sich der Mehltau nicht ansiedeln.  
Wir hoffen indes für die bereits geöffneten Blüten das sie nicht vom Hagel geholt, vom Regen fortgespült oder vom Winde verweht werden!  
und natürlich keinen Mehltau bekommen...;-)

oben: geschlossene Blüte  
unten: geöffnete Blüte



**26.Mai 2016**

**Coq au vin de cologne ...aus dem Lehmofen**



## 05. Mai 2016

### Brot und Wein..

Ab sofort gibt es wieder einen regelmäßigen **Backtag** in der Kölner Südstadt!



Auf dem Gelände des Gemeinschaftsgartens "NeuLand" an der Alteburgerstraße, heizen wir über den Sommer immer **Donnerstags** den Lehmofen an. Natürlich nur solang das Wetter mitspielt... Wer will kann seinen Teig mitbringen, oder dort welchen herstellen. Zutaten bitte mitbringen! In der Hauptsache backen wir Brot. Um die Hitze zu testen aber auch den ein oder anderen Flammkuchen... Nebenbei übrigens auch eine gute Gelegenheit für Fragen rund um den Weinanbau in der Stadt, ggf. erklärt am Beispiel der dort wachsenden Weinstöcke.

### Und das ist der Plan:

- 10:30** UHR Ofen anheizen
  - 13:00** UHR Glut raus - Kuchen rein : Auf der Glut kann gegrillt werden...(Mittagstisch)
  - 15:00** UHR Kuchen raus (Kaffetisch) - nachheizen
  - 16:00** UHR Brot rein : s.o.
  - 17:30** UHR Brot raus (Abendbrot) - nachheizen
  - 18:00** UHR Brot...oder free Pizza...
- anschließend evtl. Langzeitbrot (Schwarzbrot) - ca. 4 -5 Std. Backzeit mitbringen!

## History

---

## 3. Mai 2016

alles gutgegangen. Kein Frost, jedenfalls nicht in Köln..  
dafür steht uns jetzt ein echtes Frühjahrshoch bevor! Alles wächst und gedeiht...!

## 27.04.2016

### Achtung Frostgefahr auch im Raum Köln!

Bei einigen Weinstöcken hier in Köln, sind bereits die ersten Gescheine (später Blüten genannt) zu erkennen.  
Sollte der Frost tatsächlich auch in der normalerweise bis zu 5 Grad wärmeren Innenstadt von Köln zuschlagen und auf einige Grade unter Null gehen könnte das zu Ernteausfällen führen...  
Wir hoffen das die Wärme der Hauswände sowie die Höhe der Rebstöcke die entscheidenden paar Grad wieder wett machen. - Und natürlich auf einen baldigen Anstieg der Temperaturen!

Tip: Man kann die Gescheine an der Hauswand "vernebeln", das heißt mit feinem Wassernebel besprühen, wie es auch bei Obstbäumen bei Spätfrösten gemacht wird. Der gefrorene, feine Wasserfilm verhindert das eindringen des Frostes in die Blüten..

Unsere neuen, wurzelnackt gepflanzten Rebstöcke, die sich gerade erst im Austrieb/Wollstadium, in Töpfen befinden, haben wir mit einem Fließ geschützt.

## 23. April 2016 - 15 Uhr

## **Expedition Colonia**

### Weinanbau in Köln - von der Hauswand in die Flasche

Wie aus den Trauben Wein wird und wie der Wein in die Flasche kommt ist kein Hexenwerk sondern eine der ältesten Kulturtechniken der Menschheit. Einfach und humorvoll erklärt vom StadtWinzer selbst.

### **06. April 2016**

#### **Neue Reben! ...suchen noch ein Zuhause..**

Wir haben 50 neue wurzelnackte, PiWi (PilzWiderstandsfähige) Reben zur Pflanzung im Stadtgebiet bestellt. Gestern sind sie eingetroffen, und nach einem Tag im Wasser pflanzen wir Sie zum Anwachsen erstmal in Töpfen.

rote Sorten:

10 x Cabernet cortis  
10 x Cabernet mitos  
10 x Regent

weisse Sorten:

10 x Johanniter  
10 x Solaris



Gesucht werden Südfassaden innerhalb des Stadtgebietes!

### **05. April 2016**



Austrieb bei bestem Wetter! - genau wie im letzten Jahr! s.u.  
Einige Reben zeigen bereits die ersten Mausohren bei anderen  
schwellen grad die Knospen...  
Ab diesem Zeitpunkt sollte man natürlich nicht mehr schneiden, da die  
Schnittstellen sonst "bluten" und die Rebe Kraft verliert..  
Bei Befall von Mehltau oder anderen Pilzkrankheiten im letzten Jahr  
sollte jetzt eine Austriebsspritzung vorgenommen werden.  
entweder: Netzschwefel (nicht bienengefährdend)  
oder: Milch/Wasser - 1/10 - unbedingt nach 2 Tagen wiederholen.. bei  
Regen entsprechend nochmals

### **14. März 2016**

#### **Der Frühling steht vor der Tür!**

Wer seine Reben jetzt noch nicht geschnitten hat sollte sich beeilen!  
Der Saftstrom innerhalb der Pflanzen hat bereits begonnen.  
Fröhautreibende Sorten könnten jetzt beim Schnitt bereits bluten.  
Das muss nicht schlimm sein, man sollte aber vor allem bei Fassadenwein darauf achten das  
das austretende Wasser nicht auf darunterliegendes Holz tropfen kann!

Wie immer stehen wir mit Rat und Tat – am liebsten gegen eine kleine Erntebeteiligung -  
zur Verfügung.

Schreiben Sie uns einfach eine e-mail: lurens(ett)stadtwinzer.net

### **12. Februar 2016**

#### **das bisschen Winter..**

....muss wohl reichen. Nach der aktuellen kleinen Frostperiode sollten die Reben langsam  
geschnitten werden. Wie immer stehen wir mit Rat und Tat – am liebsten gegen eine kleine  
Erntebeteiligung - zur Verfügung.

Schreiben Sie uns einfach eine e-mail: lurens(ett)stadtwinzer.net

### **08. Februar 2016**

## Rosenmontag mit Überraschung...

wegen eines erwarteten Sturms sind fast alle Karnevalsumzüge abgesagt worden:  
von Mainz bis Münster, und natürlich im Dorf an der Düssel...  
Nur nicht in Köln! - und plötzlich lacht dat Sönnchen und datt wedderisse so joot....  
das sich der Stadtwinzer sogar im Dreispitz an den Rebschnitt macht...



## Januar 2016

die entsetzlichen Ereignisse am Kölner Hauptbahnhof haben auch uns nicht kalt gelassen.  
Wer auch immer nun sein Süppchen mit der Sache kocht, nie war das soziale Klima so aufgeheizt wie zu Beginn des Jahres 2016.

## Di. 15. Dezember 2015 19:00 Uhr

### Fassadenbegrünung mit Wein

Hier zeigen wir was wir machen.  
Wie man Wasser in Wein verwandelt und warum gerade in Köln...

Haus der Architektur Köln, Josef-Haubrich-Hof, 50676 Köln |Veranstalter: Haus der Architektur Köln in der Reihe „Jeden Dienstag 19 Uhr - eine Stunde Baukultur“  
Eintritt frei, keine Anmeldung erforderlich

## 14 - 21. November 2015

### Besuch in Kölns Partnerstadt Tunis

Das diese Reise möglich wurde verdanken ich und einige andere urbane Gärtner aus Köln einem Austauschprogramm der EU, des auswärtigen Amtes sowie der Städte Tunis und Köln, die im urban gardening ein probates Mittel zur Stärkung der Zivilgesellschaft im Ursprungsland des arabischen Frühlings sehen. Bei einem Besuch einer tunesischen Delegation in Köln im Sommer 2015 wurden einige Kölner Projekte besucht. Nun der Gegenbesuch in Tunis.



Da ich eher spontan die Möglichkeit bekam mitzureisen, war ich um so erfreut das man extra **5 Weinstöcke** besorgt hatte, um sie an einer Beton-Pergola im Jugendhaus in Hrairyia anzupflanzen! s.u.

Insgesamt haben wir 5 Jugendeinrichtungen besucht und dabei zahlreiche Bäume gepflanzt. Bei den offiziellen Terminen beim Bürgermeister, beim Gouverneur sowie dem Staatssekretär im Ministerium für Jugend und Sport war man gegenüber der Idee urbanen Gärtnern sehr aufgeschlossen und hat jeweils volle Unterstützung zugesagt.  
Mehr zu der Reise bald im BlaumilchSalon...



## 30. Oktober

Der Jahrgang 2015 ist im Keller. Zeit für die wunderbaren sich anschließenden Maronen! Die essbare Stadt Köln hat einiges zu bieten! Leider fehlt immer noch ein Platz um all das zu verarbeiten...



## 9. Oktober 2015

Inzwischen sind fast alle Kölner Trauben des durchaus aussergewöhnlichen Jahrgangs 2015 gelesen und ggfs. gekeltert. Rotwein und Weißwein.  
Die Kölner Farben rot und weiß sind ja auch die der bekanntesten Weinfarben.  
Hier haben wir mal das ganze Farbspektrum der Kölner Trauben zusammengestellt.  
Bunt wie die Bevölkerung selbst!

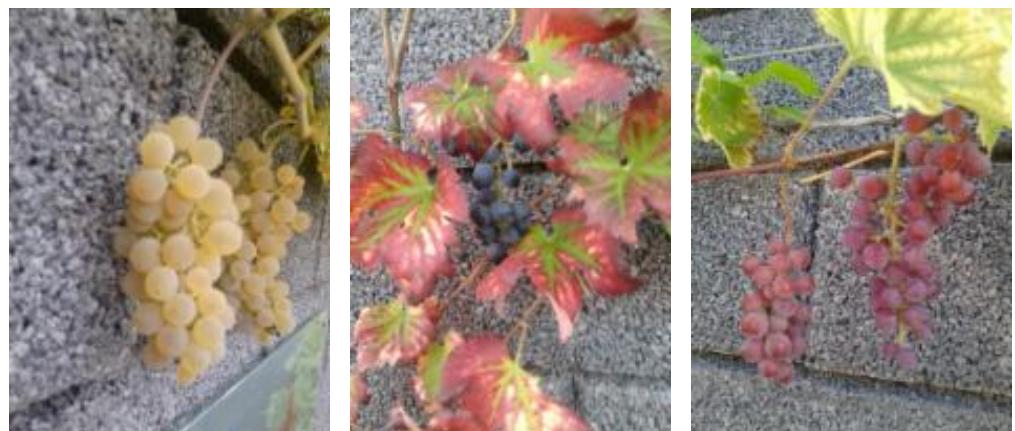


## 13. September 2015

OB oder grand cru...?

Eigentlich sollte heute in Köln ja die Oberbürgermeisterwahl stattfinden. Aber leider hatte man sich mal wieder verzettelt mit den Wahlzetteln....  
Wir haben inzwischen die Wahl, welche Trauben werden zuerst geerntet, rot oder grün ?  
Wir haben uns erstmal für eine Art "vorgezogene Briefwahl" entschieden und verbindender Weise erstmal einen "blanc de noir" (Weisswein aus roten Trauben) gemacht.  
Das ZDF hat das ganze gefilmt: [hier](#)

Während dessen bekommen die Trauben eine verführerische Farbe, und reifen in ziemlich idealen Klima.



## 15. August 2015

Summertime....



Donnerstags backen wir Brot auf Neuland, Wer mag bringt seinen Teig mit.  
Ab 14:30 wird der Ofen angeheizt, ab ca. 17 Uhr gebacken. [hier mehr..](#)  
Während der Kölner Wein langsam reift (z.Zt ca. 65 Oe), haben wir schon mal mit den ersten Klaräpfeln "angepresst". Traditionell wird der erste Apfelwein unser erstes Erntegetränk für die kommende Weinernte. Wenn er von der Hefe abgezogen wird, wird diese in Mehl geschüttet und Flammkuchen daraus gemacht.  
Brot und Wein....läuft!



## 23. Juli 2015

infolge des Reifebeginns und dem damit einhergehendem Vogelfrass, haben wir endgültig die Netze ausgeworfen.  
Wenn das Sommer Wetter so bilderbuchhaft weitergeht wird es wohl einen aussergewöhnlichen Kölner Jahrgang 2015 geben.

In ca. 4 - 6 Wochen ist dann mit der Erntereife zu rechnen.



## 17. Juli 2015



Bilderbuchwetter begleitet den frühen Einsatz der Reifephase.

Bei Rotwein ist das ganz gut an der beginnenden Färbung zu erkennen. Als erstes erkennen die geschulten Augen der Amsel das erste blasse Rosa.

Weisse Sorten wandeln sich meist in einen leicht gelblichen Ton.

Die Beeren werden weicher und die Beeren bauen Zucker auf.

Ab jetzt wirds spannend...alle wollen die Trauben haben... schräge Vögel, entzückte Fußgänger.....Netze drauf!

## 03. Juli 2015

Die Siebenschläfertage haben uns bestes Wetter gebracht. Nach den willkommenen Regenschauern (s.u.) stellt sich stabiles sonniges Sommerwetter ein. Da es bisher trotz der RekordHitze nicht zu schwül war, präsentieren sich die Reben kerngesund. Beste Voraussetzungen für einen tollen Jahrgang!

Dennoch sollte man jetzt spätestens die Trieb spitzen kappen(3-4 Blätter hinter der Traube bleiben stehen) und überschüssige Triebe entfernen.



Die Blätter lassen sich prima mit Reis und Gewürzen füllen. Mit einem Schluck Wein aus dem Vorjahr eine wunderbare kleine, kalte Sommerspeise, Grillbeilage etc....

## 22. Juni 2015

Endlich Regen! ...aber dann gleich tagelang...?

Solange die Reben gesund sind, die Wein-Blüte durch ist und mit dem Kappen der Trieb spitzen bereits wieder Luft und Licht in die Laubwand gekommen ist, dürften die 3 Tage Regenwetter mit der für diese Jahreszeit häufigen "Schafskälte" kein Problem darstellen.

Anders verhält es sich natürlich bei den späten Sorten die gerade noch in der Blüte sind und an ungünstigeren Standorten mit weniger Sonneneinstrahlung..

Wenn die Trieb spitzen noch nicht cuppiert wurden, wird es höchste Zeit sonst droht undurchdringliches Chaos und Mehltau.

Während der Blüte sollte aber am besten nicht daran gerührt werden, da sonst Blüten abfallen und Ernteverluste drohen..das gilt auch für Spritzbehandlung mit Milch, Schwefel etc.

**Sobald es trockener wird:** sofort Laubarbeiten nachholen, bei Mehltauflecken ggfs. mit 1/10 Milch/Wasser spritzen. Nach 2 Tagen wiederholen!

## 10. Juni 2015

**Blüte durch, Ansätze perfekt, Wetter sehr gut!**



So könnte man die Lage - in Köln - zusammenfassen. Das Wetter hat in diesem Jahr beste Voraussetzungen für den Wein geschaffen. Die Trockenheit die so manchen Gemüsegärtner zur Verzweiflung treiben kann, ist für die Blühphase der Weinreben sehr willkommen.

Pünktlich nach Abschluss der Blüte kommen nun etwas kühlere Temperaturen und etwas Regen dazu.

Perfekt wiederum fürs Traubenzwachstum.

Solange der Regen kurz und ergiebig ist, und immer wieder schnell abtrocknet, bleiben auch viele Krankheiten (Mehltau etc.) aus.

Bisher steht einem guten Jahrgang nichts entgegen.

**Rechtzeitig mit Laubarbeit beginnen!**

(ab Erbsengröße der Beeren)

## 1.Juni 2015

**Die Vollblüte**

Bei bestem Wetter ist die Vollblüte erreicht. Davon spricht man wenn über 50 Prozent der Mini-Blüten geöffnet sind.

Das wunderbar trockene und luftige Wetter lässt auf eine kurze intensive Blüte hoffen und somit kaum Verluste durch Verrieselung etc.

## 07. Mai 2015

### Brot und Wein..

Ab sofort gibt es einen Backtag in der Südstadt!



Auf dem Gelände des Gemeinschaftsgartens "NeuLand" an der Alteburgerstraße, heizen wir über den Sommer immer **Donnerstags** den

Lehmofen an. Wer will kann seinen Teig mitbringen, oder dort machen. In der Hauptsache backen wir Brot. Um die Hitze zu testen aber auch den ein oder anderen Flammkuchen... Ein Lebe Hoch auf die Hefe!

**14:30 UHR** Ofen anheizen

**17:00 UHR** Glut raus - Brot rein  
Auf der Glut kann gegrillt werden...



## 24. April 2015

Inzwischen ist bei manchen Weinreben bereits der Blütenansatz, die "Gescheine" zu erkennen. Andere wiederum fangen erst mit den ersten "Mausohren", den gerade ausgetriebenen ersten Blattspitzen an.  
Dies ist erstens eine Sortenfrage und zweitens natürlich auch eine Frage der lokalen Bedingungen..

Hier an dieser unverdeckten Südwand ist der Stock, zudem mit einer frühen Sorte, natürlich am weitesten.



## 15. April 2015



Das anhaltend sommerliche Wetter lässt die Stadt aufblühen!  
Wie z.b. diesen Kübel mit "Strassenbegleitgrün":

Baubütt, mit Stroh umwickelt darin: Rosmarin, Goldlack,....

## 05. April 2015

fröhlicher Osteraustrieb bei bestem Wetter!

Einige Reben zeigen bereits die ersten Mausohren bei anderen schwellen grad die Knospen...  
Ab diesem Zeitpunkt sollte man natürlich nicht mehr schneiden, da die Schnittstellen sonst "bluten" und die Rebe Kraft verliert..  
Bei Befall von Mehltau oder anderen Pilzkrankheiten im letzten Jahr sollte jetzt eine Austriebsspritzung vorgenommen werden.  
entweder: Netzschwefel (nicht bienengefährdend)  
oder: Milch/Wasser - 1/10 - unbedingt nach 2 Tagen wiederholen.. bei Regen entsprechend nochmals



## 20. März 2015

Anders als beim Film werden unsere Reben vorher geschnitten.  
Der Film den wir dann im Laufe des Jahres daraus drehen wird in jedem Fall spannend!

An verschiedenen Kölner Hauswänden in Schreber-, Hinterhof- oder urbanen Gemeinschaftsgärten sind wir nun gespannt was uns die Reben 2015 in die Flasche bringen. Der Film läuft dann über die Zunge ;-)



## 4. März 2015

Die Reise nach Maribor (Blauer Kölner s.u.) ist, für dieses Jahr, abgesagt.  
Aufgeschoben ist nicht aufgehoben!  
Wir versuchen für das nächste Jahr rechtzeitig einen entsprechenden Standort sowie Sponsoren für die Reise zu finden.

## 25. Februar 2015

### Höchste Zeit für den Winterschnitt!

An den frostfreien, trockenen Tagen sollte jetzt spätestens geschnitten werden.  
Wir geben gerne Tipps oder helfen (im Stadtgebiet gegen Erntebeteiligung...;-)  
Schreiben Sie uns unter: lurens(et)stadtwinzer.net

## 18. Februar 2015

Nach Rücksprache mit den beteiligten Ämtern erhalten wir von der Stadtverwaltung eine Absage des Standortes für den Blauen Kölner:  
"....wegen einer in absehbarer Zeit anstehenden Fassadensanierung"  
Eine grundsätzlich immer gültige Aussage..;-)  
Auf unsere Anregung die Pflanzung bei der anstehenden Sanierung doch gleich mit einzuplanen, haben wir leider keine Antwort mehr erhalten...

## 03. Februar 2015

es gibt eine konkrete Standortanfrage an die Stadtverwaltung für den "**Blauen Kölner**"...  
...und einige Übernachtungsangebote aus Maribor rund um den 6. März..;-)

## 30. Januar 2015

Das Haus der alten Rebe aus Maribor/Slowenien hat angerufen!  
Hintergrund war eine Anfrage nach einem Ableger der "ältesten Weinrebe der Welt", deren Trauben noch gekeltert werden. Die Stadt Köln könnte nun einen bekommen!

Sorte: "**blauer Kölner**"  
mögliche Übergabe: **6. März 2015**

Leider hat die Stadt Köln bisher auf das Angebot aus Maribor, nebst Pflegeübernahme durch die Kölner Stadtwinzer noch nicht reagiert. Dabei wär es, eine wunderbare AuftaktPflanzung für die gerade von der Bezirksvertretung Innenstadt beschlossene "**essbare Stadt**".  
Wir bleiben dran! ...und suchen solange dringend:  
einen **Standort** in Köln, ...auch auf Privatgelände!  
Auch hier gilt unsere Devise 50/50 - Pflege gegen Ernte!

Bei Interesse bitte eine mail an: lurens(et)stadtwinzer.net

## 10. Januar 2015

Während wir in Köln immer noch auf den Winter und den dazugehörigen Frost warten, haben wir zum Beginn des Jahres 2015 eine **KiWi Ernte** bekommen - gewachsen ca. 100 Meter vom Chlodwigplatz! Reif, lecker, vitaminreich! Knapp 60 Öchsle. Spannend wird aber auch die Verarbeitung der Früchte. Wein wird sich leider nicht daraus machen lassen, da die KIWI bei der Gärung Ihr Aroma weitgehend verliert. Erste Versuche haben jedoch Saft, Sirup, Fruchtleder bzw. Gummibärchen (ohne Zusätze wie Gelatine, Zucker etc.) hervorgebracht..

Köln 2015, Südstadt: **Bananeninseln, Kiwiplantagen, und Weinbau...**

Wir wissen nicht was das Kölner Grünflächenamt macht,  
die Bürger jedenfalls haben längst **NeuLand**  
(Gemeinschaftsgarten) betreten!



mit Haut und Haaren..



ohne Haare



ohne Haut und Haare..



Sirup/ Saft



Gelee



Fruchtleder

## 27. Dezember 2014

Foto des Jahres: **Blaumilchernte**

"**Die Zukunft hat schon begonnen**", titelte einst der Atomforscher Robert Jungk und tatsächlich bestätigen sich immer wieder allseits befürchtete Szenarien:  
2014 war mal wieder das wärmste Jahr seit Beginn der Wetteraufzeichnungen.

Vor meinem Fenster finden sich Papageien ein, die einen benachbarten Baum am Rheinufer zu ihrem Schlafbaum auseckoren haben. Auf der Bonner Straße wachsen auf einer Verkehrsinsel Bananen...an einer Tankstelle wächst Wein..und für den war es hier 2014 fast schon zu tropisch! Wer hätte das gedacht....

Inzwischen hat sich das Wetter kurzfristig nochmal besonnen, und einen Hauch von Frost in die Stadt gebracht.

Wünschenswert wäre aber vor allem das sich auch das politisch, sozial und militärisch aufgeheizte Klima des Jahres 2014 abkühlen würde ...

In der Hoffnung wenigstens diesen Klimawandel zu verhindern, wünschen wir euch einen **guten Rutsch - und uns allen viel Glück und Verstand!**



Wie jedes Jahr laden wir Freunde der Stadtwinzerei zu einem lockeren Sylvester-Abend Programm im **BlaumilchSalon** (s.o.) ein!

## 11. Oktober 2014

Kölner Wein im Keller - **BlaumilchSalon** eröffnet!

Dieses Jahr wird es auf unserer kleinen Wohnzimmerbühne einen Theaterschwerpunkt geben.

Los gehts mit: "der Kontrabaß" von P. Süsskind gespielt von Andreas Beutner....

Wir reichen dazu Kölner Wein und Flammkuchen...  
siehe [BlaumilchSalon](#)

## 08. Oktober 2014

**Weinlese 2014 beendet.**

## **18. September 2014**

"**Blaumilch**" vor der Lese..



## **12. September 2014**



## **10. September 2014**



## **08. September 2014**



## 06. September 2014

Nippes

## 03. September 2014



Avia Rodenkirchen, Resternte  
.wg. ...Fussgängerfrass

## 01. September

### Baustelle vor dem BlaumilchSalon!

lang befürchtet und doch dringend erwünscht...



Ein Regenwasser-Kanalanschluss ist eingestürzt!  
Während ich den ganzen Sommer bereits mit pumpen von Wasser aus Hinterhof und Keller beschäftigt war, erfordert die Reparatur nun ein Öffnen der Strasse und des Bürgersteiges.  
Dass es uns gerade mitten in bzw. kurz vor der Erntezzeit erwischt, ist nun leider ein unausweichliches Schicksal...  
Watt mutt, dat mutt!  
Wir nehmen es inzwischen sportlich und sehen es als willkommene Gelegenheit, das städtische Terroir kennenzulernen, in dem dieser Weinstock so wunderbar gedeiht.

Das Terroir: Pflaster aus Basalt, Sand, Lehm , Rheinkiesel, Schieferstücke (!)  
Begleitpflanzung: Strom, Wasser, Telefon...

## So. 31. August

### Sommerfest auf "NeuLand"

Wir schmeißen um 17 UHR die Apfelpresse an!  
Bringt ggfs. eure Äpfel (brauchbares Fallobst..) aus dem Garten mit, und zeigt euren Kindern wie der Apfel in die Flasche kommt....

Was nicht direkt getrunken wird lassen wir vergären, und laden die Teilnehmer später zum Verkosten ein...  
Natürlich nur die Erwachsenen ;-)

Gemeinschaftsgarten "NeuLand" Alteburgerstraße  
Sommerfest ab 14 UHR - Pressen ab 17 UHR



-----  
der Stand der Dinge, bzw. was bisher geschah:  
-----

### Kölner Weinstöcke...

#### am 22. August 2014

Kaum zu fassen, aber alle hier abgebildeten Weintrauben sind nahezu erntereif.  
Auf NeuLand und in Köln Weiß sind sie erst letztes Jahr - wurzelnackt - gepflanzt worden.  
Bereits im 2. Jahr gibt es nun erste Trauben, mit - für diesen Zeitpunkt - phantastischen Öchslegraden zwischen 60 und 120 (!) Öchsle.  
Alle neuen "PiWi" Sorten haben sich beim richtigen Standort auch als recht pilzunempfindlich bewährt.

Gemeinschaftsgarten  
Neuland:

Parkplatzmauer  
Rodenkirchen-Weiß:

Hauswand  
Innenstadt



Souvignon gris



Johanniter



Sorte unbekannt



Regent



Monarch



Sorte unbekannt



Terroir '/Boden



Solaris

hier:  
Ziegelmehl und  
Kompost in einer  
ehem. Transportkiste  
für Uhhh - Bahn Teile



Souvignon gris

Auf dem Gelände  
einer ehem. Brauerei.



Cabernet cortis

## Wein Spaziergang

durch das innerstädtische Weinanbaugebiet Zugasse.  
Ruut un wieß, in klein und groß, an der Hauswand, als Pergola,  
im Topf...in Köln wurde schon immer Wein angebaut.

In der wärmsten Innenstadt Deutschlands (!) sind die ersten Trauben bereits Ende August dunkelblau, süß und reif und stehen kurz vor der Lese. Was das alles mit der Sorte, dem Klima und der Stadt Köln zu tun hat erfahren Sie bei einem Rundgang durch Kölns größtes innerstädtisches Weinanbaugebiet in der Zugasse im Severinsviertel. Bei einer Kell(t)erführung erfahren Sie letztlich wie aus Wasser Wein wird...

**Do. 21.08.2014 - 17 UHR - Zugasse 19**

Teilnahme kostenlos



## 18. August 2014

Es ist angepresst!

Traditionell wird vor Lesebeginn mit Äpfeln angepresst.

Das Fallobst wird täglich gesammelt, sorgfältig gesäubert, geschreddert und gepresst und bildet die Grundlage für einen Hefeansatz.

Grundsätzlich kann man fast jede Hefe nehmen, auch einfache Bäckerhefe, empfehlenswert ist aber eine Reinzuchthefe z.B. "Steinberg" von Arauner.

Für mein Vorhaben nehm ich "Champagner" Hefe. Zusammen mit dem Apfelwein aus dem Vorjahr lässt sich daraus ein formidable spritziger Cidre herstellen...



## 06. August

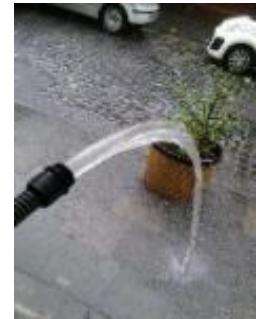


Das Wetter hält mich auch zuhause auf Trab.

Der Regenabfluss ist defekt und ich bin auf eine Pumpe angewiesen.

Da bleibt kein Auge trocken..;-)

...und die Trauben werden - wg. der heftigen Regenfälle und des Sickerwassers - dicker und schwerer..!!!



## 16. Juli 2014

Dem fulminanten Frühstart folgt eine Art tropische Regenzeit

Nicht einfach für pilzempfindliche Sorten. Im Wechselspiel von sommerlicher Hitze mit hoher Luftfeuchtigkeit und andauerndem Starkregen fallen die ersten Stöcke dem Mehltau zum Opfer ...

Man müsste wöchentlich schwefeln...

Bei den gesunden Trauben schlagen sich die Wassermassen eindeutig auch in Beerengewicht und -größe nieder...



## 6. Juli 2014



Bereits jetzt - Anfang Juli - lassen die ersten Kölner Trauben schon ein tiefes Blau erkennen!

Die frühe Reife liegt neben dem aussergewöhnlich Wetter auch an der Anbauart: "Fassade in der Innenstadt", wo zur warmen Hauswand und der Reflektion der Sonneneinstrahlung noch die um bis zu 5 Grad wärmere Innenstadt kommt.

Wenn nichts aussergewöhnliches dazwischen kommt ist also bereits ab Mitte August mit der ersten Lese zu rechnen!

## 26. Juni 2014

Die ersten Beeren werden rot!

Das ist die früheste "Rotreife" die ich erlebt habe. Ende Juni!  
Was für ein Weinjahr...

Man nennt es auch "Traubenschluss" wenn die Beeren ihre endgültige Größe erreicht haben, setzt die Reifephase ein und die Trauben werden weich und bauen Zucker auf.

Bei den Roten bzw. blauen Sorten kann man es gut an der beginnenden Färbung erkennen.



An der Mosel ist man noch nicht so weit...

## 20. Juni 2014



letzes Jahr, um diese Zeit, war der Wein gerade in der Blüte.  
In diesem Jahr scheinen die Trauben bereits voll entwickelt!  
Nach dem fulminanten Start im Frühjahr präsentiert sich das Wetter während des längsten Tages des Jahres (Sonnenwende) weiterhin nahezu ideal!

Gemäßigte Temperaturen, sonnig, leichte Brise, und vielleicht hin und wieder ein paar Regentropfen (...für das Beerenwachstum) bevorzugt in der Nacht. Mehr kann man sich nicht wünschen...

beim Abfüllen entdeckt:

3 rote Terrassenweinstöcke aus dem WeinGut Hilgers stellten sich als "Blanc de noir" gekeltert als weitere echte Überraschung des Jahrgangs 2013 heraus!

Dazu gibts jetzt gefüllte Weinblätter aus den Blättern der gekürzten Triebe.

**Tipp:** 4-5 Blätter hinter der Traube bleiben stehen, der Rest kann weg.

mit Reis, Gemüse, Hackfleisch etc. füllen (große Blätter) oder zu Pesto verarbeiten (kleine Blätter, blanchieren, hacken und mit Pinienkernen und Öl vermischt in ein Gläschen füllen)  
- Summertime.....

## 16. Juni 2014



Überraschung....einige Mispeln haben es doch geschafft!

Mispeln blühen hierzulande um Weihnachten/Januar, weshalb sich nur in selten frostfreien Jahren Früchte entwickeln können.

Ich berichtete darüber (s.u.) das mein Vermieter mitten in der Blüte - fast - alle Blütenstände meines wunderbaren Hinterhofbaumes abgeschnitten hat!

5 von ungefähr 50 haben es dennoch geschafft!

## 9. Juni 2014

Das Unwetter das während des "Birlikte" Festes auch über Köln zog bescherte nervöse Stunden für jeden Weinbauern. Zum Glück hat mein Hausweinstock bereits die Vollblüte überschritten so das es nicht zu einer "Verrieselung" der Blüten kam - Hagel wäre aber auch für ihn noch "stark ertragsmindernd" ausgefallen...



Erstaunliches Fazit: während die Stadt Köln weiterhin Weinanbau an der Hauswand für gefährlich hält.... halten wir fest:

Keine Schäden, kein Bruch, nicht mal ein Blatt fehlt...

Im Gegensatz zu so manchem altehrwürdigem Straßenbaum ist der Wein äußerst biegsam und in der Lage sich quasi selbst festzubinden...

**Tipp:** U.a. ist dies auch ein Grund warum man erst nach der Blüte die Triebe kürzt. Sie schützen die empfindlichen Blüten auch gegen allerlei Wetter!

## 17.Mai 2014

### Die Blüte hat begonnen!



Wenn mindestens 50 Prozent der Blüten aufgegangen sind, spricht man von der **Vollblüte**. Die nächsten Tage sind also entscheidend für die spätere Ernte. Es sind zwar hochsommerliche Temperaturen angesagt, das heisst aber auch das es schwülwarm (Mehltau) werden und zu Gewittern kommen kann... Starkregen oder Hagel könnte die Blüten wegschwemmen und zu empfindlichen Ernteausfällen führen...

Wir hoffen auf ruhiges sonniges Blühwetter!

## 9. Mai 2014

### Glückssache...

Das Wetter wird ausgerechnet zur Blühphase wechselhaft...



Zu dieser Zeit steigt u.a. auch die Mehltaugefahr...

Tipp:

1 Teil Milch 9 Teile Wasser mischen, spritzen.

Nach 2 Tagen wiederholen.

hilft - wie alles andere - nur vorbeugend!

Vor und nach der Blüte möglich.

Nicht während der Blüte ! (während die Blütenkäppchen abgeworfen werden..)

## 1. Mai 2014

### früh übt sich...

Nach dem ungewöhnlich frühen Austrieb, sind bereits jetzt schon überall die sogenannten "Gescheine" - die späteren Blüten - zu sehen.

Je nach Sorte und Lage werden sie innerhalb der nächsten 2 Wochen noch etwas auseinandergehen, blühen und dann ihre minikleinen Blütenkäppchen abwerfen.

Ab dann werden sie dicker und dicker.... dann nennt man sie Trauben!

In dieser Zeit bitte: nichts schneiden!

Erst wenn die Blüte vorbei ist und die Trauben ansetzen, können die überlangen Triebe gekürzt werden. 4-5- Blätter nach der Traube bleiben stehen.

Geize (Triebe die aus den Blattachsen sprießen) können entfernt werden.

bei Fragen, Unklarheiten, beim ersten Mal...  
....ruhig anrufen, wir helfen gerne.

### ....frohe Ostern !

was auch immer da in der Weinborke brüttet...

Hasen, legen jedenfalls keine Eier!

Wir empfehlen zum Lamm von den Rheinwiesen, einen Roten von der Hauswand.

Zu dem - mit eingelegtem HinterhofGemüse aus dem Vorjahr - gebackenen Schafskäse (Rheinwiesen) empfiehlt sich praktischerweise ein "Blanc de noir" (Weißer aus Roten) aus denselben Trauben.

Als Süßigkeit: Weingummi Häschen



## April, April...

kein Aprilscherz: die ersten Blütenstände sind zu erkennen!  
Früh übt sich wer ein Meister werden will.  
Allerdings bleibt zu hoffen das auch die Blühphase frostfrei verläuft, bzw. nicht von einer Regenzeit fortgespült wird...

Bisher freuen wir uns am stadtwinzertypischen "Teilen" der Beute aus dem Vorjahr!



Auch kein Aprilscherz: der Favorit unter den Roten ist Avia aus Rodenkirchen. Wie der Name schon sagt: an der Strasse....

## 2014 - ungewöhnlich früher Austrieb



...im März der Bauer sein Rösslein anspannt...  
mag schon sein, aber das der Wein so früh austreibt wie dieses Jahr ist schon ein eher seltenes Ereignis. Zumal sich der Frühling letztes Jahr ausgesprochen viel Zeit gelassen hat und drei Wochen später als der Durchschnitt kam. Ein Unterschied von fast 6 Wochen!  
Geradezu frühsommerliche Temperaturen von über 20 Grad treiben Mensch, Tier und Pflanze nach draussen.  
Und plötzlich muss alles ganz schnell gehen...  
letzte Schnitte, Befestigungen prüfen, ups.. Baustelle..etc.

Nebenbei: Abfüllen des letzten Jahrgangs.

## Winterschnitt

29. Januar 2014



Viele Reben haben bereits ihren Winterschnitt erhalten.  
Solange es weitgehend frostfrei bleibt, kann jetzt geschnitten werden.

Das anhaltend warme Winterwetter lässt vermuten das die Kälte, wenn sie kommt, möglicherweise spät kommt.  
Was wiederum heisst das danach recht schnell das Frühjahr kommt, den Saft in die Pflanze treibt, und so das Zeitfenster für den Schnitt schnell knapp werden kann.  
Wenn genügend Abstand zwischen den einzelnen Schenkeln und Abgängen ist bleiben 3 Knospen des Vorjahrstriebes stehen.

Ein luftiger Schnitt schützt am besten vor Pilzerkrankungen!

## Winterblüten

Köln, Januar 2014. Nicht nur der Rosmarin blüht..

Für meine 25 Jahre alte **japanische Mispel** ist der aussergewöhnlich warme Winter eine echte Jubiläumsveranstaltung! Sie ging an Weihnachten in die Blüte, und die Bedingungen sind optimal das diese wie bereits 2003 und 2005 auch fruchten!  
Und - zur Feier des Jahrgangs bekam sie - anlässlich der 50jährigen Bestehen der Partnerschaft von Köln und Kyoto - Besuch aus Japan. s.u.

Nachtrag: Leider hat mein Vermieter - zur völlige Unzeit - den immergrünen Baum beschneiden lassen, und ihm damit auch sämtliche Blüten und Fruchtansätze abgeschnitten...Incompetencia colonia!



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 ggf. 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 einem 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...

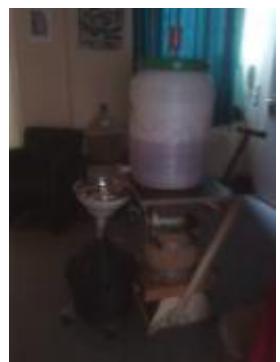
Erleben Sie hautnah mit wie die Trauben gepresst, der Saft ins Fass und der Wein in die Flasche kommt.

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 Hefepropf im Flaschenhals entfernen) war erwartungsgemäß nicht ganz einfach. Ich habe dazu den Flaschenhals langsam heruntergekühl 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 Hefepropf im Keller nicht wiedergefunden;-)  
Immerhin blieb durch sofortiges Verschließen etwa 2/3 des Getränktes in der Flasche....  
Das Ergebnis war erstaunlich gut!



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

Nächstes Ziel ist also die Verbesserung des Degorgievorgangs, und das Wiederbefüllen mit ausgoreinem 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 mäischen des Roten bzw. pressen des Weißen gabs einen Flammkuchen und ein Schluck Apfelmus 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 Weinbau 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 Mittagsimbiss), 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 Schattenester.

Alles sollte locker hängen und nach einem Regen schnell abtrocknen.

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

Ggf. 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 Weinpfaides 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.....