

■ ■ ■ ■
Fründe vun der Akademie för uns kölsche Sproch e. V.
■ ■ ■ ■
■ ■ ■ ■

Infobrief Nr. 90

April 2015

Leev „Fründe vun der Akademie för uns kölsche Sproch“,

einmal mehr war der „Fründe...“-Chor am 8. März „sozial“ unterwegs.

Roswitha Träbert berichtet: „Der Chor hatte einen erfolgreichen Auftritt im Caritas-Altenzentrum St. Heribert in Deutz. Die meisten der Zuhörerinnen und Zuhörer waren von ihrer Wahrnehmungsfähigkeit her stark eingeschränkt. Aber auch hier konnten wir wieder beobachten, wie die alten kölschen Lieder Erinnerungen wachriefen und den Leuten ein Lächeln auf das Gesicht zauberten.“



Die vorstehenden Fotos entstanden beim anschließenden, gemütlichen Ausklang im Restaurant „Oasis“, mit der wunderschönen Aussicht auf Dom und Altstadt.

© „Fründe...“-Chor

Der erste „große“ Auftritt unseres **Theater-Schmölzchens** fand im Rahmen der Sonntags-Matinee am 15. März im BÜZE, dem Bürgerzentrum Ehrenfeld, statt. Gespielt wurde das lustige Familienspektakel in 1½ Akten „**Dat Jespens - ov erve well jeliert sin**“ aus der Feder von Trudi Drexler. Leider war ich an diesem Tag nicht selbst in Ehrenfeld dabei und habe auch keinen Bericht oder Fotos erhalten.



Am **21. März** fand die von vielen „**Wander-Fründe**“ gewünschte Schnapsbrennerei-Besichtigung „Hoffer Alter“ statt. Dort genossen unsere Wanderer die geschmackvollen „Kurzen“ vom Hoffer Hof. Bergischer Korn, Halbbitter und diverse Liköre laufen in der letzten Kornbrennerei des Bergischen Landes in die Flaschen. Seit 1880 werden auf dem 300 Jahre alten Hoffer Hof Spirituosen abgefüllt, heute bereits in der fünften Generation.



Der klassische „Hoffer Alter“ ist der 32prozentige Bergische Korn, weich im Geschmack, hergestellt mit Bergischem Weizen. Die heutige Produktpalette ist allerdings wesentlich breiter: Magenbitter, diverse Obstwasser und Liköre garantieren für jeden Geschmack genau das Richtige.

© Hoffer Alter

Kreative Namen wie „Hermännche“ (Weizenkorn mit Quitte), „Plüschprumm“ (Weizenkorn mit Pfirsich), „Rittmeister“ (Kräuterbranntwein) oder „Nubbel“ (Likör aus Amaretto mit Apfel) regen die Fantasie an und versprühen einen Hauch von Gemütlichkeit. Wir probierten die diversen Bergischen Spezialitäten und kamen zu dem Ergebnis: „Lecker...!“



© Rolf Decker

Wanderführer Rolf Decker schreibt dazu:

„Am Samstag trafen wir uns zur Besichtigung der Schnapsbrennerei ‚Hoffer Alter‘. Nach einer Kurzwanderung vom Bahnhof Hoffnungstal nach Hoffer Hof erfolgte eine ausführliche Erklärung über die Schnapsbrennerei. Nun ging es zur Verkostung der verschiedensten Schnapserzeugnisse und einem leckeren Schmalzbrot. Gut gelaunt und frisch aufgetankt wanderten wir durch den Wald zum Bahnhof Rösrath. Schlusseinkehr war in der ‚Keule‘. Wie immer ein schöner Wandertag trotz miesem Wetter.“

Marlies Marks, die Sprecherin unseres sehr rührigen „**Klaaf**“-**Schmölzchens** schrieb mir dieser Tage: „Ich möchte nicht versäumen von dem - wie schrieb einer unserer Klaaf-Freunde - ‚außerirdischen‘, er meinte wohl ‚außerplanmäßigen‘, Treffen zu berichten. Leider konnten nicht alle kommen, denn die Grippeerkrankungen hören nicht auf. Diesmal wurden keine Termine besprochen. Es ging einfach darum, gemütlich im Brauhaus in der Severinstraße zusammen zu sitzen, Kölsch schwaade un Kölsch drinke.

Sich besser kennenzulernen und dabei Interessantes zu erfahren, von Hobbys, Interessen und sportlichen Tätigkeiten. So ganz nebenbei wurden wir in die neueste Technik von Mini-Lautsprechern eingeweiht. Es waren schöne Stunden, die leider viel zu schnell vergingen.“

Einundzwanzig wissbegierige „Fründe...“ trafen sich am 28. März vor dem Regierungspräsidium, zu unserer Führung „**Weinstadt Köln**“.

Wer an Köln und sein typisches Getränk denkt, dem fällt als Erstes selbstverständlich unsere lokale Bierspezialität, leckeres Kölsch ein. Jahrhundertlang dominierte jedoch ein anderes Genussmittel: Der Wein. In Köln wurden schon in früher Zeit Weinanbau und Weinhandel betrieben. Zur Zeit der Hanse, zwischen der Mitte des 12. Jahrhunderts und der Mitte des 17. Jahrhunderts, erreichte der Handel in der zum Umschlagplatz gewordenen Stadt (1259 erhielt Köln das Stapelrecht), nun auch mit Importen (Oberrhein und Elsass), seine Blütezeit. Exporte gingen von Köln in die Niederlande bis nach England und in den gesamten Ostseeraum.

Bei einem vergnüglichen Spaziergang, mit Dorothea Lautwein, erfuhren wir etwas über den Ursprung des Rebensaftes. Erste Rückstände von vergorenen Trauben fanden Archäologen in Mesopotamien, dem Land zwischen Euphrat und Tigris, und datierten diese Funde auf ein Alter von rund 10.000 Jahren!

Am Haus der Bezirksregierung in der Zeughausstraße pflanzte der damalige Regierungspräsident Franz Josef Antwerpes im Jahre 1981 zwanzig - zwei Jahre alte - Rebstöcke „Spätburgunder“, Geschenk einer Winzergenossenschaft von der Ahr. „Klein Kölnhausener Zuckerberg“ nannte der passionierte Weintrinker diesen „Rebhang“. Er wusste, dass das Dienstgebäude an der Zeughausstraße auf dem ehemaligen Wingert des Klosters Sankt Andreas errichtet worden war, dessen kalk- und gipshaltiger Boden sich bestens für Burgundertrauben eignet. Ein Winzer an der Ahr veredelte die Trauben zu trinkbaren Tropfen, vom bekannten Gastronomie-Kritiker Helmut Gote als „durchaus überraschend“ gewürdigt, „mittelkräftig, mit einem Geschmack nach schwarzen Kirschen und etwas Holunder“.

Abgefüllt in kleine Flaschen, versteigerte Antwerpes seine Wein-Rarität übers Internet. Der Erlös kam stets der Aidshilfe, der Kinderkrebshilfe und „Finkens Garten“ zugute. Im Jahr 2012 dann das überraschende Ende dieser schönen Tradition. Wegen notwendiger Tiefbauarbeiten im Vorgarten, wurden die Stöcke, die im Laufe der Jahre bis in vier Meter Höhe wuchsen und kiloweise Trauben spendeten, die von Franz Josef Antwerpes stets höchstpersönlich geerntet wurden, ausgehauen.



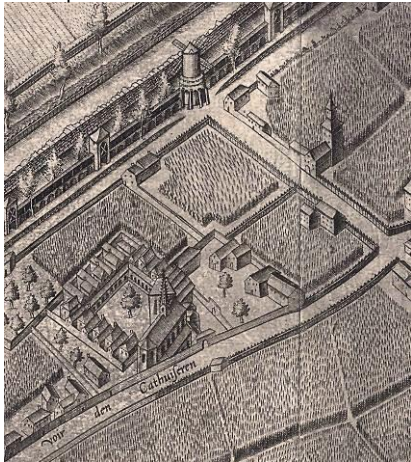
© S. Glos

Weiter ging unser Spaziergang zu Sankt Andreas. Wein und Kirche, eine Jahrhunderte alte Beziehung, da Wein stets als liturgisches Mittel dient. Die Klöster waren daher immer schon führend im Weinanbau. Besonders bekannt in diesem Zusammenhang Kloster Eberbach, das auch in Köln eine Niederlassung unterhielt. Der Eberbacher Hof war der Stadthof des Klosters Eberbach (Rheingau) in der Stadt Köln. Er war ein wichtiger mittelalterlicher Hof dieses Klosters und zugleich ein Zentrum des Kölner Weinhandels. Teil des Stadthofes war die Servaspforte der Kölner Stadtmauer, durch die ein direkter Zugang zum Rheinhafen bestand.

Das Bild von Siegfried Glos zeigt den Servatiusturm mit Servas- und Mönchspforte.

Frau Lautwein führte zum mittelalterlichen Weinanbau in Köln aus, dass sehr große Flächen der Stadt als Weingärten dienten. Beispielsweise wurde am Kartäuserwall in der Südstadt bei Ausgrabungsarbeiten im Jahr 2008 ein System von Beeten und Gräben entdeckt, dass auf Wingerte des Kartäuser-Klosters hindeutet.

© Wikipedia



Ein alter Stadtplan, den wir sahen, bestätigt die sehr großen Weinanbauflächen insbesondere im „Vringsveedel“ und am Eigelstein. Weinanbau in der Stadt gab es bis Anfang des 19. Jahrhunderts, dokumentiert von Ernst Weyden in seinem Buch „Köln am Rhein vor fünfzig Jahren“, das 1862 erschienen ist.

Unter anderem beschreibt er, dass in der Stadt im Jahr 1810 rund 10.000 Ohm Wein produziert worden seien. Zum Verständnis: Ein Ohm sind 160 Liter!

Der enorme Weinverbrauch hatte mit dem Trinkgebaren vergangener Zeiten zu tun, erfuhren wir. Wasser machte krank, die Brunnen waren oft in der Nähe der Latrinen und

Bakterien verunreinigten das Trinkwasser. Wer also Alkohol zu sich nahm, tat etwas für seine Gesundheit. Der Wein schmeckte in der Regel wohl nicht. Bezeichnungen wie „nasser Ludwig“ oder „Suurer Hungk“ lassen nichts Gutes ahnen. Oftmals wurde der Wein daher „gepanscht“. Gesüßt mit Honig. Eiweiß, Brot, Ingwer, Schwefel wurden zugesetzt, im Rotwein gerne auch Beerensaft. Ein Rezept erfuhren wir auch: Auf 11 Liter Wein 144 g Zucker oder Honig, drei Lot Wacholder, 3 Lot Zimt, 2 Lot Paradieskörner (auch Guineapfeffer oder Meleguetapfeffer genannt), 2 Lot Muskatblüte, Galgantwurzel und einiges mehr. Das muss geschmeckt haben...

Auf unserem Weg durch die Stadt sahen wir das Dionysos - Mosaik, vermutlich der Fußboden eines Kultraumes, wo dem Dionysos-Kult gehuldigt wurde. Auch am Rathausturm fanden wir Spuren vom Wein, Trauben in der Hand von Heinrich II.

Im Keller des Rathausturms befand sich einst der städtische Weinkeller. Hermann von Weinsberg, aus einer Weinhandelsfamilie stammend, beschrieb den Wein des Jahres 1540 als stark, süß, gut und billig. Vorbei am Gürzenich, wo alljährlich die Messe „Köln Wein“ stattfindet, kamen wir zum Heumarkt und erfuhren, dass „Haus Zims“ im 16. Jahrhundert von einem Weinhändler erbaut wurde.

Das blühende Geschäft mit dem Wein zeigte sich im Stadtbild. So hatte sich eine große Anzahl von Weinstuben und Weinkellern im Viertel der Kaufleute und der umliegenden Märkte (der Bereich der ehemaligen Rheininsel) etabliert. Bürger, die der sogenannten „Wein-Schule“ als Mitglied angehörten, durften in ihren privaten Häusern Wein ausschenken und machten ihre Bereitschaft hierzu durch eine an der Haustüre angebrachte Maie, ein „Strauß“, wie wir ihn heute noch von Straußwirtschaften kennen, kenntlich. Die „Wein-Schule“ war eine städtische Einrichtung und zuständig für alle Belange, die den Wein betrafen. So war sie auch Aufsichtsbehörde und zugleich Steuerbehörde, die die Akzise festlegte, weiterhin vergab sie die Schankkonzessionen und vermittelte Arbeitskräfte.

Der Wein brachte auch Aufschwung für das Gewerbe der Küfer und Fassbinder, deren Zahl in einem Maße anstieg, dass sie sich in einer Zunft vereinigten und später eine der Kölner Gaffeln wurden. Dass Fassbindergässchen zwischen Heu- und Eisenmarkt zeugt bis heute davon.

Die Salzgasse war im Mittelalter die einzige Gasse, durch die Wein in die Stadt gebracht und von den Schrörern transportiert werden durfte, nachdem die Mengen festgeschrieben wurden, um die Akzise, die Weinsteuern erheben zu können. Allerdings, der Klerus war von dieser Weinsteuern befreit...

Der Kölner Klerus führte beispielsweise 1712 zwei Millionen Liter eigenen und zugekauften Wein in die Stadt ein. Die gesamte Geistlichkeit war nach wie vor von Steuern auf den Ausschank des eigenen, inner- und außerhalb der Stifte und Klöster angebauten, Weines befreit. Auch ein Teil des in den Handel gehenden Weines blieb von Steuern unbelastet.

Wenn der neue Wein im Herbst auf dem Kölner Markt eintraf, herrschte in der Stadt reges Treiben, das sich legte, wenn der Ansturm vorüber war, und wieder hektischer wurde, wenn der nächste Herbst und der neue Wein kamen. Kölner Kaufleute sahen der Ankunft des Weins nicht tatenlos zu, sondern reisten selbst zu den Winzern an Rhein, Mosel, Nahe und im Elsass und kauften ihnen den Wein an Ort und Stelle ab, teilweise sogar die Ernte ganzer Jahrgänge im Voraus.

Gehörte der angelandete Wein schon einem Kölner Kaufmann, musste jener nun - wie der Käufer am Rhein - den Rheinmeister benachrichtigen. Die beiden Rheinmeister waren für ein Jahr gewählte ehemalige Ratsherren, die für die Steuererhebung und die Ordnung am Rheinufer, vor allem aber für den Weinhandel am Ufer zuständig waren. Sie schickten nach eingetretener Anzeige einen Röder zum Schiff, der mit Hilfe einer Visierrute (nach Johannes Kepler) den jeweiligen Fassinhalt errechnete und sein Ergebnis in den Fassdeckel ritzte. Das war die berühmte „Kölner Ritzung“, die von allen Zollstellen unterhalb Kölns anerkannt wurde. Die Zöllner oder Steuereinnahmer verließen sich auf die Angaben der Kölner Röder und erhoben nach der Ritzung die fälligen Abgaben. Der Händler sparte dadurch Zeit, Ausgaben für neue Berechnungen und schonte seinen Wein, weil die Fässer nicht erneut geöffnet werden mussten.

Nachdem der Röder seine Arbeit verrichtet und das Schiff verlassen hatte, konnte der Käufer oder Eigentümer die Fässer aus dem Boot mit Hilfe von Kränen an das Ufer winden lassen. Die Kräne waren städtische Betriebe, die unter einem Kranmeister standen, der über die Zahl der Fässer und deren Eigentümer Buch führte. Am Ufer luden Weinschröter die Fässer auf Karren, um sie in die Keller der Eigentümer zu fahren. Sie durften vom Ufer aus nur das Salzgassentor zum Transport in die Stadt benutzen, keine andere der insgesamt 22 Rheinpforten. Über dem Salzgassentor saß der Weineinfuhr-Akzisemeister, der in sein Buch die Zahl der Fässer und deren Inhalt und Menge eintrug, sein Ergebnis abends mit den Zetteln der Kranmeister verglich und schließlich beides den Rentmeistern weiterleitete. Der Akzisemeister nahm kleinere Steuerbeträge selbst ein.

Größere Beträge wurden gestundet und mussten im Laufe des Jahres gezahlt werden. War nun der Kölner mit dem Akzisemeister auf dem Salzgassentor einig geworden, erhielt er einen Passierschein für seine Fässer. Erst dann durften die Weinschröter das Tor endgültig durchqueren und die Fässer zu den Häusern der Eigentümer und mit Hilfe von Seilen, Winden und Balken in die Keller bringen.

Bis jetzt hatte der Käufer bzw. Eigentümer, der stets Kölner Bürger war, Rutenpfennig, Krangeld, Weineinfuhrakzise und Lohn für die Weinschröter zu zahlen gehabt, also Gebühren und Steuern, deren Höhe von der Menge des eingeführten Weins abhing.

Da die Stadt Köln während des Mittelalters keine direkten Steuern kannte, solche vielmehr nur in Ausnahmefällen erhob, war die Stadt auf die indirekten Steuern angewiesen, von denen die Weinakzisen die wichtigsten waren. Am Ende des 14. Jahrhunderts erbrachten die Weineinfuhr- und Weinapfakzise, zusammen mit dem Rutenpfennig für die Bestimmung des Fassinhalts, immerhin 10-13% der Gesamteinnahmen eines Jahres.



© Weinhaus Brungs

Am Ende stand, nach so viel neu erlerntem Wissen, selbstverständlich der Genuss. Wer mochte, konnte zum guten Schluss probieren, worüber wir zuvor so viel gehört hatten. In gemütlicher Runde ließen wir im „Weinhaus Brungs“ den Tag ausklingen. Wir waren uns einig: Dieser Spaziergang mit Frau Lautwein war trotz Regenwetter sehr lehrreich, wir haben viel - für uns - Neues erfahren.

Für alle Freunde der grandiosen Gemälde unseres lieben **Siegfried Glos** eine aktuelle Meldung vom März 2015. Er schreibt: „Das Wünschen hat geholfen! Ab Frühjahr 2016 wird das Historische Archiv der Stadt Köln - in seinen Räumlichkeiten am Heumarkt - alle meine Gemälde vom mittelalterlichen Köln in einer großen Ausstellung zeigen. Die Ausstellung wird von ca. März bis September dauern. Da freue ich mich natürlich sehr. Meine Führungen werde ich dann dort machen.“

Und so geht es mit unserem Vereinsleben weiter!



Für den **18. April 2015** plant Rolf Decker die nächste Wanderung, und zwar eine „Weiher-Tour“ durch den Königsforst. Streckenlänge ca. 13 Kilometer. Treffpunkt Endhaltestelle Linie 9 (Königsforst), **um 11:00 Uhr**.

Die Schlusseinkehr ist derzeit noch offen.

Bitte frühzeitig anmelden, zwecks Reservierung, bei:
Rolf Decker, E-Mail rolf.decker@koeln.de, Tel. 0221 / 86 48 02

Wie bereits mehrfach gemeldet, wird unser **Wein-Schmölzchen** an diesem Tag auch unterwegs sein, beim „Tag der offenen Weinkeller“ im Ahrtal. Leider sind wir restlos ausgebucht, weitere Anfragen sind zwecklos.



Am **25. April 2015**, um **17:45 Uhr**, treffen wir uns vor dem Stadtmuseum zu einer Führung mit Markus Eckstein, unter dem Titel „**Rud un Wieß**“. Thema sind selbstverständlich die Farben des Kölner Stadtwappens. Ich denke, Markus Eckstein kann mit sehr interessanten Aspekten aufwarten - uns erwarten zwei kurzweilige Stunden! Wir werden, unter anderem vorbei an Rathaus und Gürzenich, bis zum „Rud-Funke-Plätzche“ unterwegs sein. Und hinterher wird uns das Kölsch ganz besonders gut schmecken!

Kosten je Teilnehmer **6 Euro**.

Anmeldungen bitte ab sofort an HP. Holländer

„**Auf in den Wingert**“ heißt es für die „Fründe ...“ am Samstag, dem **9. Mai 2015**. Winzer Schreiner, aus Rech an der Ahr, wird mit uns eine Exkursion in einen seiner Weinberge unternehmen und an Ort und Stelle sicherlich viel Wissenswertes „rund um die Rebe“ vermitteln.



© Weingut Schreiner

Und dann wollen wir bei einer Weinprobe geschmacklich nachvollziehen, was aus diesen knorrigen Rebstöcken gewonnen werden kann.



© Weingut Schreiner

Siebzehn „Fründe...“ dürfen wir mit nach Rech bringen. Die Kosten für diesen gewiss sehr interessanten „Ausflug“ in den Wingert betragen **15,00 Euro**, inklusive einer Weinprobe.

Beginn der Tour um **9:49 Uhr** ab **Bonn Hbf.** mit der RB 30, wir werden um 10:40 Uhr Rech erreichen und dann geht es „ab in den Weinberg!“

Hinterher erholen wir uns von den „Strapazen der Arbeit“ in der gemütlichen Straußwirtschaft des Weinguts!

Vorankündigung: Die **Mülheimer Gottlestracht** findet in diesem Jahr am **04. Juni 2015** statt. Rudi Klein hat sich wieder um Karten für uns bemüht. Die Gottlestracht ist seit ein paar Jahren schöne Tradition in unserem Verein geworden. Morgens feierlich bei der Schiffsprozession, mittags ins Zelt der Schützen, am Nachmittag gemütlich bei der „Schiffstour“. Für beide Fahrten zusammen beträgt der Preis **20 Euro**. Viele „Fründe...“ haben bereits ihre Teilnahme zugesagt. Anmeldungen nehme ich selbstverständlich weiterhin an.

Sehr viele „Fründe...“ sind schon angemeldet, hier erneut mein Hinweis:

Auch für das nächste Jahr sind - trotz extrem kurzer Session - vier „Hösch“-Sitzungen der „**KG Nix em Büggel vun 1823 k.e.V.**“ geplant.

Termine: **12. und 13. Januar, 19. und 20. Januar 2016!**

Und selbstverständlich wieder im gemütlichen Sälchen des SION-Bräues.

Karten-Vorbestellungen an HP. Holländer!



Unser „Fründ“ Helmut Schumacher bietet aus Restbeständen (wegen Geschäftsaufgabe des Verlags), wie schon im Infobrief 85 erwähnt, sein Buch „**Kölsche Realitätcher**“ für die „Fründe...“ zum **Sonderpreis** von **€ 5,50** an.

Einzelheiten zum Buch und Kontakt zu Helmut Schumacher über seine Homepage www.helmut-w-schumacher.de.tl

Vielleicht für einige für Euch von Interesse:

Eine Ausbildung zum Stadtführer nach EU-Norm

Ab April 2015 startet ein neuer Ausbildungsgang in Köln zum Gästeführer, dem Anhang zu diesem Infobrief könnt Ihr Einzelheiten dazu entnehmen.



Euch allen wünsche ich ein wunderschönes Osterfest!

Hätzliche Größ,
Üüre Baas

Heinz Peter Holländer

Kontakte zum geschäftsführenden Vorstand über:
Heinz Peter Holländer, Tel. Büro: 02241 13 28 70

heinz-peter.hollaender@rhein-sieg-kreis.de oder heinz-peter.hollaender@bombach.com
Im Internet unter www.fruende-akademie.koeln und www.fruende-akademie.de

Über Telefax sind wir zu erreichen: 02241 38 57 76 (D. Kalsen)