

Der kleine Weingarten am Fuße des 66 Meter hohen Kreuzberges



Kontaktdaten

Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg
 Bezirksstadtrat für Wirtschaft,
 Ordnung, Schule und Sport
 Dr. Peter Beckers
 Frankfurter Allee 35/37, 10247 Berlin

Sekretariat
 Tel.: 90298 4826
 Fax: 90298 4182
 Mail: Stadtrat.Beckers@ba-fk.berlin.de
 Sprechzeiten nach telefonischer
 Vereinbarung.

Die Pflege der Rebstöcke
 erfolgt durch: Daniel Mayer
 Tel.: 0176 967 21 861
 Mail: daniel@hauptstadtwinzer.de

Der kleine Weingarten am Fuße des 66 Meter hohen Kreuzberges

Der kleine Weingarten am Fuße des 66 Meter hohen Kreuzberges ist auf den ersten Blick nicht als Weinberg erkennbar. Hier, in der sanft ansteigenden Methfesselstraße, nur wenige Schritte vom Viktoriapark entfernt, in unmittelbarer Nähe des Mehringdamms gelegen, mit seinem dicht gedrängten multikulturellen Leben und dem nie versiegenden Fluss des Verkehrs, gedeihen seit mehr als 45 Jahren etwa 300 Reben der edlen Sorten „Riesling“ und „Spätburgunder“. Der Weingarten wird umfasst von der ökologisch wirtschaftenden Staudengärtnerei „Hofgrün“. Die Reben sind von arkadischen Kletterpflanzen, duftenden Holunder- und Akazienbäumen umgeben; zwischen den Weinstöcken gedeihen Rosen und wilde Kräuter, taumeln Schmetterlinge, summen Hummeln und Bienen.

Die Weinreben sind Geschenk und Symbol, sie bekunden die Verbundenheit Friedrichshain-Kreuzbergs mit seinen Städtepartnergemeinden Wiesbaden und Ingelheim. Im Jahre 1968 schenkte die hessische Landeshauptstadt Wiesbaden dem Bezirk Kreuzberg die ersten Rieslingreben, zwei Jahre später pflanzte man „Spätburgunder“ aus dem rheinhessischen Ingelheim in den Kreuzberger Boden.

Im Jahre 1970 trugen die ersten Kreuzberger Weinreben Trauben. Seit 1995 wird die Anlage im Sinne des ökologischen Weinbaus gepflegt. Je nachdem, wie der Jahrgang witterungsbedingt ausfällt, entsteht jährlich ein Weiß- und Rotwein. Ob rot oder weiß: der Kreuzberger Wein besteht nur aus Kreuzberger Trauben.

Die Verbundenheit zwischen Friedrichshain-Kreuzberg und seinen Städtepartnergemeinden Wiesbaden und Ingelheim wurde 2011 / 2012 durch eine erneute Spende von 70 Reben des „Rieslings“ und 200 Reben des „Blauen Spätburgunders“ aufgefrischt und gestärkt.

Die Flaschen werden nicht verkauft. Sie sind ein Kleinod, das als besonderes Präsent vom Bezirksamt verschenkt oder gegen eine Spende abgegeben wird. Zum Ende des Sommers wird der neue Jahrgang in einem alljährlichen wiederkehrenden Ritual der Weinverkostung durch das Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg präsentiert.

Die Weine dürfen nicht in den Handel gebracht werden. Der Wein ist jedoch gegen Abgabe einer Spende beim Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg erhältlich. Die abgegebenen Spenden werden für das Keltern, Abfüllen und Transportieren des kommenden Weins verwendet.

Anbei den uns bekannten Zahlen der Flaschen, die wir in den Jahrgängen jeweils bekommen haben:

Weißwein:

Jahr	Flaschen
2014	508
2015	453
2016	800
2018	570
2019	noch offen

Rotwein:

Jahr	Flaschen
2014/15	216
2015/2016	564
2018	125
2019	noch offen

Der kleine Weingarten am Fuße des 66 Meter hohen Kreuzberges

Berliner Illustrierte Zeitung

FARBIGES SONNTAGS-JOURNAL DER BERLINER MORGENPOST

Kreuzberg kredenzt

Kreuz-Neroberger



Der kleine Weingarten am Fuße des 66 Meter hohen Kreuzberges



Wenn in den nächsten Wochen sich wieder Berliner über ihre Trauben hermachen, hat das seine Richtigkeit: Ende Oktober/Anfang November ist Weinlese in der Stadt. Gleich drei „Anbaugebiete“ gibt's in unseren Mauern:

- Im Kreuzberger Viktoriapark – vor den abblätternen Brandmauern von Altbauhäusern und neben Asphaltwegen – reifen zur Zeit 184 Reben auf 350 Quadratmeter Anbaufläche: Blauer Spätburgunder, Müller-Thurgau, Weißer Riesling, Kerner, Dornfelder und Schwarzriesling. 1968 hat's mit fünf Riesling-Stöcken vom Wiesbadener Neroberg begonnen.

- Am Rixdorfer Dammweg – Sonnenallee in Richtung Mauer, dann links – warten 400 Rebstöcke auf 700 Quadratmetern auf die Lese: Müller-Thurgau, Ortega, Huxelrebe. 1973 hat Hermann Conrad, Ordenskellermeister der Weinbruderschaft Pfalz, die erste Rebe gepflanzt.

- An der Wilmersdorfer Fritz-Wildung-Straße – am Hang in unmittelbarer Nähe des Eisstadions – warten 99 Riesling-Reben darauf, in drei Jahren erntereif zu sein. Im Mai dieses Jahres hatte die Rheingauer Weinkönigin Beate Weinbächer den Grundstock für den künftigen Rebensaft gelegt.

Der arme Peter Blume handelte damals treu nach dem Gesetz. Da hieß es: „Die Berge mit allem Fleiß hüten, daß kein Mensch noch Viehe oder Thier hinein komme und Schaden darin thue.“ Auch „Vögel, Kreyen, Elstern“ sollte man abwehren. Doch:

„Kranken Menschen und schwangere-
ren Weibern möge man auf der selbi-
gen Anregen ein paar Trauben wohl
geben und verreichen.“

Allerdings: Zu Peter Blumes Zeiten
wurde in Berlin Wein nicht nur viel
getrunken, sondern auch in großem
Stil angebaut. Heute ist Rebensaft an
der Spree zwar wieder beliebt. 38
Wein-Großhändler, 19 Wein-Stuben,
18 Wein-Importeure im Branchen-
buch beweisen es.

Aber: Die „Ernte“ 1983 von 110 Kilo
Spätburgunder und 500 Kilo Riesling-
Trauben in Kreuzberg kann sich mit
den Zahlen aus der Chronik doch
nicht messen.

● Um 1586 gab es in Berlin 96 Wein-
berge im Besitz von Berliner Weinmei-
stern. Hinzu kamen fünf Weinberge in
der Schwesterstadt Colln und drei im
Besitz des Kurfürsten.

● Um 1680 wurden in Berlin nicht
weniger als 16 Rebsorten angebaut;
darunter „Petersillenwein“, „Schiel-
traminer“ und „Tintenwein“.

● „Berliner Wein“ wurde auf dem
Wasserweg über Hamburg nach
Schweden, Polen und Rußland ver-
kauft.

Immerhin sind die Zeiten vorbei, in
denen Adolf Glaßbrenner Berliner
Wein in diese drei Kategorien auf-
teilte:

„Kriminalwein“: Wenn man 12 Fla-
schen dieser moralischen Sorte in ein
Jefängnis legt, so jostehen am näch-
sten Tag alle Verbrecher.

„Fahnenwein“: Wenn man een een-zijes Achtel über die Fahne jießt, zieht sich das ganze Rejement zusammen.

„Dreimännerwein“: Wenn diesen Traubensaft een Mann jenießen soll, müssen ihn zwee andere halten.

Zwar liegt Berlin etwa 150 Kilometer nördlich der europäischen Anbaugrenze für Weinbau, zwar führen die damit verbundenen Klimaprobleme zu niedrigeren Mostgewichten. Aber: In Rixdorf erreichte der „Ortega“ 1976 stolze 91° Oechsle.

Rixdorf-Winzer Werner Schwartz: „Das Mostgewicht wird in Oechsle-Grad gemessen. Ein Mostgewicht von 70 Grad Oechsle gibt an, daß sich 70 Gramm Zucker in einem Liter Most befinden.“

Vom deutschen Weingesetz vorgeschriebene Oechsle-Grade: Tafelwein ab 44; Qualitätswein ab 62; Spätlese ab 85; Trockenbeerenauslese ab 150.

Kreuzberg-Winzer Sadok Khayati: „Der kühle Sommer 1984 läßt zwar einen guten Ertrag erwarten, aber mit den Oechsle steht es diesmal mäßig. Da muß nachgestüßt werden.“

Die Kreuzberger lassen ihre Trauben (letztes Jahr 800 Flaschen „Kreuz-Neroburger“ und „Kreuzberger Blauer Burgunder“) in Wiesbaden verarbeiten, die Neuköllner stellen ihren „Rixdorfer Weinmeister“ selber her.

Wie auch immer die diesjährige „Ernte“ ausfallen wird: Der Tropfen aus Berlin wird nur zu offiziellen Anlässen angeboten. Denn nach dem Weinwirtschaftsgesetz darf kein Wein, der außerhalb der anerkannten Weinbaugebiete geerntet wird, verkauft werden.

Ein seltener Tropfen bleibt der Rebensaft von den Hängen Berlins dadurch allemal.

FRIDOLIN FUCHS

Ein „Weinerguss“ zur Weinlese in der Hauptstadt

von Katja Bauer

Natürlich gibt es in Berlin nicht so kluge Bevölkerungsteile wie anderswo im Land, das ist ja schon allein an den obwaltenden politischen Mehrheitsverhältnissen erkennbar, So weit, so empörend. Wenn's nur die Politik wäre. Gestern aber kam die Nachricht von einem neuerlichen Beweis für den erschreckenden Mangel an kulinarischer Intelligenz: Die Weinlese in der Hauptstadt ist für dieses Jahr beendet! Das kann doch im Umkehrschluss nur bedeuten: jemand hat hier Reben angepflanzt! In einer Gegend, die so flach ist wie das Dach des Kanzleramts und so herbstnächtlich sibirisch kalt wie alle bevorstehenden Sozialreformen! Und es war nicht Otto Balsamico oder sonst jemand aus der in rosinenhaftem Schrumpfungsprozess begriffenen Toskanafraktion.

Es waren Urberliner, Menschen, die mit ihren ersten Milchzähnen nicht an einem Brezelärmchen, sondern mutmaßlich an einem Eisbein mit Erbspüree geschlotzt haben, vom Schlotzen also schon rein fachlich nichts

Der kleine Weingarten am Fuße des 66 Meter hohen Kreuzberges

verstehen können. Ja, schlimmer noch, die Weinanbauer sind Vertreter von Bezirksämtern - also Beamte, die für ihr Tun nicht haften. Ihre Reben beziehen sie von südwestlichen Partnergemeinden. So was kann man, auch als Berliner; ja hinterher nicht einfach in den Ausguss kippen. Was also anfangen mit dem - ähem - Tropfen? In die Asservatenkammer stellen, neben das innen gefrorene Würzfleisch aus den Neunzigern, die Focaccia mit Remoulade von neulich oder die mit Ananas überbackene Maultasche?

Das Bezirksamt Mitte meldet neue Schrecken:

Der Hauptstadtwein werde, so heißt es, versektet. Im Bezirk wohnende Jubilare sollen damit beschenkt werden. Obacht! Man wird ja auch nicht jünger. Wir ziehen' um.

Der kleine Weingarten am FuÙe des 66 Meter hohen Kreuzberges

Weinanbau in Kreuzberg

Kreuz-Neroberger <1997> Anzahl der Rebstucke=122

<i>Ernte</i>	<i>kg</i>	<i>ochle-Mostgewicht</i>	<i>Suregrad</i>	<i>Flaschen-0,7</i>	<i>0,375 L</i>	<i>0,5 L</i>
1970	10			11		
1971	6					
		7				
1972	38	81°			43	
1973	107	84°		121		
1974	204			212		
1975						
1976	324					
1977	115					
1978	197	59°	10,5	50	170	
1979	135	72°	10,2 ‰	43	216	
1980	120	66°	17,5 ‰	24	185	
1981	400	62°	10,0 ‰	155	325	
1982	480	80°	8,0 ‰		835	
1983	520	81°			840	
1984	500	64°			200	
1985	100	70°	10,2 ‰		100	
1986	425	66°	12,7 ‰		780	
1987	352	60°	15,5 ‰		760	
1988	372	70°	14,8 ‰		800	
1989	426	69°	14,2 ‰		810	
1990	113	71°	14,5 ‰			
1991	471	68°	8,0 ‰		864	
1992	664	60°	10,0 ‰	613		
1993	721	55°	9,0 ‰		996	
1994	485	62°	10,5 ‰		700	
1995	478	65°	8,3 ‰			576
1996	330	63°	10,5 ‰			360
1997						

Weinanbau in Kreuzberg



blauer Spätburgunder < 1997 > Anzahl der Rebstücke = 191

<i>Ernte</i>	<i>kg</i>	<i>Öchsle-Mostgewicht</i>	<i>Säuregrad</i>	<i>Flaschen- 0,75 L</i>	<i>0,375 L</i>
1979	76	71°	7,1 ‰		100
1980	50				
1981	54	78°	14,0 ‰		
1982	90	86°	8,0 ‰	100	
1983	110	84°	8,8 ‰	72	
1984	70		9,5 ‰	70	
1985	84°	88°			129
1986	341	73°	13,0 ‰	214	001
1987	297	71°	13,0 ‰	105	
1988	265	82°	12,0 ‰	168	
1989	554	86°	8,0 ‰	336	
1990	19	87°	12,2 ‰		
1991	406	75°	9,5 ‰	330	
1992	433	74°	10,0 ‰	372	
1993	412	75°	9,5 ‰	240	
1994	351	71°	10,0 ‰	252	
1995	238	78°	14,0 ‰	204	
1996	146	76%			

Der kleine Weingarten am Fuße des 66 Meter hohen Kreuzberges

**Entwurf eines Schreibens des Partnerschaftsvereins aus dem Jahre 2010 für
Bürgermeister Dr. Franz Schulz (freidirchshain-Kreuzberg für
Oberbürgermeister Dr. Helmut Müller (Wiesbaden) und als Grundlage in
abgewandelter Form auch für ein Schreiben an Oberbürgermeister Dr. Joachim
Gerhard Ingelheim**

Weinstock Wiesbaden

Herrn Oberbürgermeister
Dr. Helmut Müller
Stadtverwaltung Wiesbaden
Rathaus - Schlossplatz 6

65183 Wiesbaden

Sehr geehrter Herr Oberbürgermeister Dr. Helmut Müller,
Sehr geehrter Herr Kollege,

vor 46 Jahren ist die Städtepartnerschaft zwischen dem ehemaligen Bezirk Berlin Kreuzberg und Ihrer Landeshauptstadt offiziell begründet worden. In vier Jahren steht ein ungewöhnliches Jubiläum für eine Städtepartnerschaft, nämlich das "50-Jährige" im Jahr 2014 bevor.

Diese Städtepartnerschaft ist durch weltpolitische Konstellationen geprägt und begründet worden. Ich will an dieser Stelle gar keine große historische Abhandlung an dieser Stelle retrospektiv abhandeln; Sie wissen es mindestens genauso gut wie ich. Ich darf an dieser Stelle nur noch einmal meinen herzlichen Dank für die vielen Zuwendungen aussprechen, die Sie und Ihr Gemeinwesen, die Bürgerinnen und Bürger Ihrer Stadt unseren Bürgerinnen und Bürgern während der Zeit des sog. "Kalten Krieges" haben angedeihen lassen. Nach der Wende ist aus der bis dahin de facto ausgeübten Patenschaft Ihrer Kommune gegenüber dem Bezirk Kreuzberg eine echte Partnerschaft geworden, an der nicht zuletzt auch die in beiden Kommunen aktiv gewordenen Partnerschaftsvereine maßgeblichen Anteil haben. In vielfältiger Weise ist diese Partnerschaft durch Begegnungen im Jugendsportbereich, Jugendpolitischen Bereich und vor allem durch die kulturellen Beiträge tief durchdrungen worden. Insoweit gebührt auch mein ausdrücklicher Dank dem Partnerschaftsverein Ihrer Landeshauptstadt, der sich um die Begegnungen der Bürgerinnen und Bürger und um die Kultur dieser Partnerschaft mit meinem Bezirk so eindringlich kümmert, an der Spitze mit Ihren ehemaligen Magistratskollegen Peter Grella und Klaus Bensberg. Ich glaube, dass wir beide uns glücklich schätzen können, dass wir so auf ein großes ehrenamtliches Engagement zum Wohle unserer Bürgerinnen und Bürger schauen können. Aber noch so viel ehrenamtliches Engagement bedarf auch zur Motivation für weiteres Bekümmern um diese Aufgaben auch mancher (ideeller und anderer) Unterstützung. Sie können nicht alles allein stemmen. Ich bin sicher, dass es im gemeinsamen Zusammengehen von Politik, Verwaltung und ehrenamtlichem Engagement zu einem großartigen 50-jährigen Jubiläum kommen wird, dass auch seine gebührende öffentliche Beachtung finden wird. Deswegen habe ich schon heute eine kleine Bitte. Sie werden wissen, dass **ein** Markenzeichen dieser Partnerschaft der **Kreuzneroberger** ist, der zurückzuführen ist auf eine großzügige Spende von

Der kleine Weingarten am Fuße des 66 Meter hohen Kreuzberges

Riesling-Weinstöcken aus dem damaligen Wiesbadener Staatsweingut im Jahre 1971, die bei uns im Viktoriapark am Abhang des Kreuzbergs angepflanzt worden sind und seitdem blühen wachsen und gedeihen und beachtliche Weine hervorgebracht haben und bringen. Wie Sie nach einer alten Weisheit wissen, mundet "alter Wein" besonders gut. Allerdings bringt leider ein alter Weinstock nicht mehr allzu lange guten Wein hervor. Die Weinstöcke am Kreuzberger Weinhang haben jetzt schon fast 40 Jahre "auf dem Buckel"; eine gewisse Auffrischung täte gut. Da wir jedoch kein offiziell anerkanntes Weinanbaugebiet sind, können wir keine neuen Weinstöcke heranziehen. Vielleicht ist es aber Ihnen möglich, für eine gewisse "Blutsauffrischung" zu sorgen, indem Ihr Wiesbaden als Perle des Rheingaus uns rechtzeitig und als noble Geste vor dem "50-Jährigen" von der Rieslingrebe wie der am Wiesbadener Neroberg Weinstöcke zur Verfügung stellen könnten, damit im Jahre des "50-Jährigen" dann wieder von dem erfolgreichen und ertragreichen Markenzeichen künden und von der großartigen partnerschaftlichen Verbindung zu Wiesbaden und dem Rheingau für beide Gemeinwesen berichten kann.

Ich hoffe, sehr geehrter Herr Kollege, dass ich keine allzu große Fehlbitte getan habe und würde mich über ein sichtbares Zeichen im Sinne der Partnerschaft zwischen der Landeshauptstadt Wiesbaden und dem Bezirk Berlin-Friedrichshain-Kreuzberg freuen.

Ich stelle den beiden Partnerschaftsvereinen in Ihrem und meinem Gemeinwesen je eine Kopie dieses Schreibens als Ausdruck der Wertschätzung Ihrer Arbeit gern zur Verfügung.

Ich verbleibe für heute mit herzlichen Grüßen an Sie, Ihre Kolleginnen und Kollegen im Magistrat und an die Damen und Herren der Stadtverordneten-Versammlung verbindlichst Ihr

(Dr. Franz Schulz)

NACHTRAG.

Bürgermeister Dr. Franz Schulz hat das Schreiben – wie oben – an Oberbürgermeister Dr. Helmut Müller (Wiesbaden) und in abgewandelter Form auch an Oberbürgermeister Dr. Joachim Gerhard (Ingelheim) abge-sandt.

Wiesbaden hat darauf dem Bezirk 70 Rebstöcke (Weißwein) vom Staatsweingut am Neroberg gespendet: Ingelheim hat 200 Rebstöcke (Rotwein) der Marke "Ingelheimer Spätburgunder" gespendet.

Die genannten Rebstöcke sind 2013 von unserem Weinbauingenieur Daniel Maier, der die Hege und Pflege des Weinbergs übernommen hatte, gepflanzt

Der kleine Weingarten am Fuße des 66 Meter hohen Kreuzberges

Konzept für eine Nach- bzw. Neupflanzung der Weinreben in Berlin-Kreuzberg

Ist-Situation

In der jetzigen Anlage geht der Ertrag durch das Alter der Rebstöcke (ca. 40 Jahre) kontinuierlich zurück. Zudem waren in jüngster Zeit Stockausfälle durch Frostschäden und besonders durch Überalterung des Rebmaterials fest zu stellen.

Hinzu kam eine im Frühjahr 2010 realisierte Rodung von 21 Rebstöcken, die sich in Nähe zum Grundstück Kreuzbergstr. 73 befanden (dadurch Beilegung des Konfliktes mit Anwohnern wegen Pilzschutzmaßnahmen an Weinstöcken in den Monaten Mai bis August).

Zudem wurde in den vergangenen Jahrzehnten sporadisch Rebsorten (wie Dornfelder, Kerner, Müller-Thurgau usw.) nachgesetzt. Diese sind einerseits projektfremd, andererseits reifen sie zu früh aus, da Spätburgunder und Riesling in der Regel erst vier bis sechs Wochen später reif sind. Zudem kann die Anlage aus Transport- und Aufwandgründen nur zusammenhängend geerntet werden.

Vorschlag

Der Ertrag der bestehenden Anlage soll auch künftig gewährleistet werden. Um den durch Stockausfälle und -alterung bedingten Rückgang der Erntemenge zu kompensieren, schlage ich vor:

Anlage einer Neupflanzung auf der „Terrasse“ im oberen Teil des Grundstücks Methfesselstr 10-12

Ziel ist, durch die Neupflanzung den altersbedingten Ertragsrückgängen entgegen zu wirken. Zudem soll eine stabile jährliche Gesamterntemenge in der Zukunft gesichert werden, da das Erreichen einer relevanten Verarbeitungsmenge für die städtepartnerschaftlichen Weingüter beim Herstellungsprozess wichtig ist. (Kleine Mengen verursachen einen erheblichen Mehraufwand bei Pressung, Gärung, Ausbau und Abfüllung).

Die Auswahl des Rebmaterials rückt den städtepartnerschaftlichen Symbol-Charakter des Projektes wieder stärker in den Mittelpunkt. Es werden daher ausschließlich Riesling (Wiesbaden) und Blauer Spätburgunder (Ingelheim) nach- bzw. neugesetzt. Allerdings empfiehlt es sich dabei, auf Klone und Unterlagen aus der jüngeren Geisenheim-Züchtung zurückzugreifen, die sich speziell für das kontinentale, nördliche Berliner Klima eignen.

Dazu werden für die Terrasse benötigt:

Riesling:	70 Pfropfreben, z. B.: Klon Gm 198-25, Unterlage: Börner – o.ä.
Blauer Spätburgunder	70 Pfropfreben, z. B.: Klon Gm 20-13, Unterlage: Börner – o.ä.

Anmerkungen:

Wegen des Wärmestaus auf dem Gelände, war in den letzten Jahren, (trotz Spritzmaßnahmen) ein starker Botrytis-Befall beim Spätburgunder (bisher klassischer Kompaktklon) zu beobachten. Daher empfiehlt es sich einen locker- und kleinbeerigen Spätburgunder Klon der neuen Generation wie „Gm 20-13“ o. ä. zu pflanzen, um die Qualität zu gewährleisten sowie

Der kleine Weingarten am Fuße des 66 Meter hohen Kreuzberges

vorbeugend den Pilzbefall zu minimieren und damit auch die Pilzschutzmaßnahmen zu reduzieren.

Beim spätreifenden Riesling ist ein Geisenheim Klon der neuen Generation wie „Gm 198-25“ zu empfehlen, der mit dem Berliner Kontinentalklima und dem Sandboden gut zurechtkommt und dort hohe Mostgewichte bei relativ niedriger Säure, relativ früher Reife und zuverlässigen Ertragsmengen liefert.

Die Unterlage „Börner“ ist speziell für kontinentales Klima geeignet: belastbar, trockenresistent, tiefwurzelnd und somit für den Sandboden-Untergrund passend.

Anlage der Pflanzung

Wegen der Beschattung (Obstbäume) empfehlen sich insgesamt nur zwei Reihen (rechts des Weges) auf einer Länge von je 50 Metern.

1. Reihe: Riesling
2. Reihe: Blauer Spätburgunder

enger Stockabstand: 80 cm (erhöht die Qualität bei maximaler Auslastung)
Zeilenabstand: 160 cm. (Minimiert die Beschattung; erleichtert die Bearbeitung)

Vorbereitung des Bodens:

- Im Herbst 2010: Lockerung durch tiefere Fräsung,
- Im Frühjahr 2011: Glättung des Bodens, evt. durch leichte Fräsung,
- Pflanzung Mitte April 2011.

Bestellung der Pfropfreben

Da Rebschulen nur begrenzte Anzahl von Pflanzen vorrätig haben, empfiehlt es sich, die spezielle Klon-Unterlage-Kombination so bald wie möglich reservieren zu lassen.

Falls unsere Städtepartner keine anderen Wege wünschen, würde ich empfehlen, die Pflanzen bei der Rebveredlung ANTES in Heppenheim/Hessische Bergstraße (www.antes-web.de) zu besorgen. Die Rebschule ist spezialisiert auf die Bereitstellung von Rebmaterial für kontinentales, nördliches Klima (hat die Vattenfall-Rebanlage bei Cottbus, sowie Jungfelder in Grünberg [Polen] und in Skandinavien angelegt)

ANTES Weinbau & Rebenveredlung

Dipl. Weinbauingenieure Reinhard und Helmut Antes

Königsberger Strasse 4

D 64646 Heppenheim

Tel (0) 6252 77101

Der Stückpreis pro Pfropfrebe liegt bei ca. € 1,52 + 7 %.

Der kleine Weingarten am Fuße des 66 Meter hohen Kreuzberges

Material:

- Es werden Pflanzstäbe und Rebschutzhüllen für die Jungpflanzen benötigt (für jede Pflanze je einer).
- Es müssen 18 Weinbergspfähle (Akazienholz) gesetzt werden, plus Endpfähle (selbst besorgen)
- Einrichtung einer Drahtbespannung (z. B. dickverzinkter Weinbergsdraht, Rolle 1000 m; Zubehör Drahtrahmen: 6 Erdanker, Drahtspanner, Halteklammern, Drahtverbinder, Schlaufen, Hefthaken, Kettennägel, Heftdrahtfedern usw.)

Till Ehrlich
(Weinpfleger)

Berlin, den 2. November 2010

B.Z.-Kiezreporter auf Tour

LESEN Sie mal, was Kreuzberger Wein ist



Winzer Hannes Lewerenz (30, l.) zeigt B.Z.-Kiezreporter Johannes Malinowski, wie die Traubenlese funktioniert *Foto: Ralf Lutter*



B.Z.
4. September 2018 14:26

Am Montag startete die Trauben-Ernte am Viktoriapark.

Der Kreuzberg ist zwar nicht der Rheingau. Und statt der Mosel fließt in der Nähe der Landwehrkanal. Trotzdem: Ehrenamtliche Helfer ernten in diesem Jahr Trauben für rund 800 Flaschen Kreuzberger Wein!

Am Montag begann die Lese auf dem rund 1000 Quadratmeter großen Areal an der Methfesselstraße. „Pro Rebstock ernten wir etwa 2,5 Kilogramm Trauben“, sagt Helfer Peter Hahn (55). „80 Prozent davon sind Riesling.“

Der kleine Weingarten am FuÙe des 66 Meter hohen Kreuzberges



Zwei Flaschen des Kreuzberger Hauptstadt-Weins, Jahrgang (Foto: Ralf Lutter)

Der trockene Sommer sorgte dafür, dass die Lese in diesem Jahr etwa drei Wochen früher startet als sonst. 2017 Jahr wurde gar keine Traube geerntet. Der Sommer war zu regnerisch.

Hannes Lewerenz (30) ist studierter Weinbauer. Der gebürtige Weißenseer beendete diesen Sommer sein Studium in Geisenheim (Hessen). „Berlinweit gibt es rund 5000 Reben“, sagt er. „Am Kreuzberg haben wir etwa 360 davon.“

Das Besondere am „Kreuz-Ingelberger“ und dem „Kreuz-Neroberger“, der aus den Hauptstadt-Trauben entsteht: Es werden keine Pflanzenschutzmittel eingesetzt, die Reben nur mit Tonerde und Orangenöl gedüngt.



Bezirksstadtrat Florian Schmidt (42, l.) im Gespräch mit Peter Hahn (55), der ehrenamtlich bei der Lese mit anpackt (Foto: Ralf Lutter)

Der kleine Weingarten am Fuße des 66 Meter hohen Kreuzberges

Bezirksstadtrat Florian Schmidt (42, Grüne) schaute bei der Lese vorbei. „Ich bin selbst eher ein Rotweinfan“, sagt er. „Pro Woche trinke ich etwa drei Flaschen.“

Die frisch geernteten Trauben kommen nach Wiesbaden (Hessen). Dort verarbeitet sie ein Winzer. 2019 liefert er den fertigen Wein zurück nach Berlin.

Zu kaufen gibt es den Kreuzberger Wein nicht. Er wird ab August 2019 gegen eine Spende im Rathaus Friedrichshain ausgegeben.