

Führung durch die römische Grabkammer

Weiden. Der Förderverein Römergrab Weiden bietet an jedem dritten Samstag im Monat Führungen durch die Römische Grabkammer, den Schutzbau und den Informationsbereich des Wärterhauses an. Sie dauern 60 bis 70 Minuten und finden das nächste Mal statt am Samstag, 19. Februar, 12.30 Uhr bis 16.30 Uhr. Bei dem Römergrab handelt es sich um eine der am besten erhaltenen Grabanlagen nördlich der Alpen. Die unterirdische Grabanlage diente vom 2. bis 4. Jahrhundert nach Christus einer reichen Gutsherrenfamilie als Bestattungsplatz. Sie ist noch original mit einem Marmorsarkophag ausgestattet. Der kapellenartige Schutzbau stammt vom ehemaligen Kölner Dombaumeister Ernst Friedrich Zwirner. Der Eintritt kostet mit Führung zehn Euro für Erwachsene, ermäßigt 8,50 Euro. Eine Anmeldung ist erforderlich, unter 0221-22124425 oder per E-Mail an info@roemergrab.de. Es gilt die 2G-Regel.

www.roemergrab.de

Mannheimer Künstler in der Deutzer Tanzfaktor

Deutz. Die exzellenzgeförderte Compagnie „La Trottoir Dance“ aus Mannheim gastiert mit zwei Stücken in der Werkshalle der Tanzfaktor, Siegburger Straße 233W. Bei „Ma poésie 2: The Weight of Waiting“ am Freitag, 11. Februar, um 20 Uhr, stellt Georgia Begbie mit ihrem Solotanz ein faszinierendes Gebilde von Lebenszyklen auf der Bühne dar. „Ma poésie 3: Thinking Views“ am Samstag, 12. Februar, um 20 Uhr, zeigt den Gleichklang von vier abstrakten Wesen, die dem Chaos gegenüberstehen. Karten kosten 16,50 Euro, ermäßigt 9,50 Euro (clm)

www.tanzfaktor.eu/de
www.koelnticket.de

Impfangebot in der Porzer Innenstadt

Porz. Die Impfkationen von „Gemeinsam für Porz - gegen Corona“ gehen weiter. In den Containern auf Höhe der Sparkasse in der Porzer Innenstadt besteht für Interessierte die Möglichkeit, sich an verschiedenen Tagen impfen zu lassen. Eine Möglichkeit besteht etwa am heutigen Mittwoch, 9. Februar, von 13 bis 17 Uhr. In der selben Zeit gibt es auch die Möglichkeit, Kinder ab fünf Jahren von einer Kinderärztin impfen zu lassen. Ebenso am Mittwoch, 16. Februar. Am Freitag gibt es ein Impfangebot für alle ab zwölf Jahren in der Zeit von 9 bis 12 Uhr sowie von 13.30 bis 16.30 Uhr. Am Dienstag, 15. Februar, gibt es von 13.30 bis 16.30 Uhr ein Impfangebot für alle ab zwölf Jahren. (rde)

NOTIERT

Dellbrück. „Mutterschutz, Elterngeld und ...“ ist das Motto eines Online-Seminars, das der Sport- und Familienbildungsverein Fib am Mittwoch, 16. Februar, von 19 bis 20.30 Uhr für werdende Eltern anbietet. Infos und Anmeldung gibt es unter 0221/97774690 oder im Internet. (aef)

www.fibev.de

Hommage an das Mülheimer Böttche

Bruno Neurath-Wilson hat einen Film über die berühmteste rechtsrheinische Fähre gemacht

VON UWE SCHÄFER

Mülheim. Das Mülheimer Böttche bekommt jetzt mit einem Film ein Denkmal gesetzt. Unter dem Titel „Heidewitzka, der Kapitän und sein Böttchen – Das letzte Mülheimer Böttchen“ hat der Medienmacher Bruno Neurath-Wilson in seiner 40-minütigen Dokumentation eine historische Collage über die 155 Jahre währende Geschichte der schwimmenden Verbindung zwischen Köln und der ehemaligen selbstständigen Stadt Mülheim am Rhein geschaffen.

„Ich mache seit 2016 in jedem Jahr einen Film über ein Kölner Thema“, erzählt der Autor, der in Köln aufwuchs und seit sieben Jahren wieder hier lebt. Angefangen habe es mit einem Schäfer, der seine Herde durch den Äußeren Grüngürtel treibt und dem im Jahr 2018 ältesten aktiven Bauern Kölns, Hans Broicher aus Zündorf, der seine Produkte auf Kölner Wochenmärkten verkauft. „Dann fiel mir bei Recherchen auf, dass es noch keinen Film über das Mülheimer Böttchen gibt“, beschreibt Neurath-Wilson sein Motiv für das Werk.

Der Einstieg in den Film kann kölscher nicht sein: „Die Original Matrosen vom Mülheimer Böttche“ tanzen auf der Karnevalsbühne der KG Mülheimer Junge zu Karl Berbuers „Heidewitzka Herr Kapitän“ – ein Lied, das dem Böttche gewidmet war. Dann beginnt Marita Dohmen vom Heimatverein Alt Köln die Geschichte der Verbindung zwischen Mülheim und Köln zu erzählen.

Die beginnt mit der Gründung eines Schiffsunternehmens durch den Mülheimer Christoph Musmacher im Jahre 1867, dessen Flotte erst mit drei, ab 1887 mit fünf Booten, unterwegs war. Preiskriege mit Konkurrenten führten dazu, dass jene aufgeben mussten und Musmacher auch deren Flotte übernahm. Das Unternehmen florierte,



Die „Willi Ostermann“ ist das letzte verbliebene „Mülheimer Böttche“.

Foto: Neurath-Wilson

auch nachdem die alte Schiffsbrücke über den Rhein 1929 durch die Mülheimer Brücke ersetzt wurde. Auch der Nahverkehr per Bus und Bahn, der viele Lücken zwischen den beiden Ufern schloss, kratzte nicht am Erfolg der Fährverbindung. Nach dem Krieg übernahm „Weber-Schiff“ die Flotte.

„Ich mache seit 2016 in jedem Jahr einen Film über ein Kölner Thema“

Bruno Neurath-Wilson,
Journalist



Journalist Bruno Neurath-Wilson am Rheinufer

Foto: Schäfer

Hatte die Schiffsverbindung seit Beginn den Charakter eines Nahverkehrsmittels, verlegte sich der Schwerpunkt seit den 1950er Jahren immer mehr auf touristische Rundfahrten. Anfang der 1960er Jahre wurde dafür auch das MS „Willi Ostermann“ bei der Lux-Werft in Niederkassel-Mondorf in Auftrag gegeben. In den vergangenen

Jahren verkleinerte sich die Flotte auf wenige Boote. Nachdem die Köln-Düsseldorfer sie der ehemaligen „Dampfschiffahrt Colonia“ übernommen hatte, wurden „Colonia 5“ und „Colonia 6“ nach Ungarn verkauft. Übrig blieb einzig die „Willi Ostermann“. Nun wartet Neurath-Wilson darauf, dass das Böttche wieder in Mülheim Station

macht: „Das geschah nicht mehr, seit der Anleger vor etwa drei Jahren stark beschädigt wurde.“

Der Film lebt von den Erzählungen Dohmens in kölscher Sprache, Interviews mit Zeitzeugen und heute noch Aktiven wie dem Schiffsführer der Willi Ostermann, Christian Weber, dem Präsidenten der KG Mülheimer Junge Siegfried Schaarschmidt,

dem Inhaber der Lux-Werft, Hans-Peter Lux, und anderen. Bebildert wird die Collage mit historischen Fotos und Filmausschnitten wie Konrad Adenauers Auftritt zur Eröffnung der Mülheimer Brücke. Einen Auftritt hat auch die Kölner Blues-Sängerin Martina Neschen, die Berbuers Lied live am Mülheimer Ufer zum Besten gab.

FILMVORFÜHRUNG

Die Premiere findet am Montag, 14. Februar, um 17 Uhr in der „Residenz am Dom“, An den Dominikanern 6-8, statt. Die Plätze sind begrenzt. Es gelten die aktuellen Corona-Bestimmungen. Eine Anmeldung ist über das Internet beim Heimatverein Alt-Köln erforderlich. Am Dienstag, 15. Februar, geht der Film bei Youtube an den Start. (aef)

youtu.be/2Cm25wt3dk4
www.heimatverein-alt-koeln.de

Wein kann „très naturel“ sein

Die in Frankreich aufgewachsene Surk-ki Schrade ist Expertin für unbehandelten Rebensaft

VON FLORIAN EßER

Ehrenfeld. Wein getrunken hat Surk-ki Schrade schon immer gerne. 14 Jahre lang arbeitete die Ehrenfelderin als Regieassistentin und während ihre Kollegen nach Drehschluss ein Bier tranken, genoss Schrade ein Glas Rebensaft. 2008 besuchte sie dann eine Weinmesse in der französischen Hafenstadt Marseille, wo sie zum ersten Mal mit „Vin naturel“, Naturwein also, in Berührung kam: „Als ich erfuhr, was in regulärem Wein alles enthalten ist, war ich richtig sauer“, erinnert sich die 51-Jährige. Immerhin dürfen bei der Herstellung von Wein etliche Zusatzstoffe zum Einsatz kommen – von beigemischter Hefe bis hin zur Hausenblase, der pulverisierten Schwimmblase von Fischen. Selbst bei Bio-Weinen ist die Liste der erlaubten Zusatzstoffe lang.

Angeben müssen die Hersteller diese nicht. Schließlich gilt Wein nicht als Lebens-, sondern als Genussmittel und bei einem solchen sind die Regelungen zur Kennzeichnung der Inhaltsstoffe recht locker gehalten. Bei Na-

„Als ich erfuhr, was in regulärem Wein alles enthalten ist, war ich richtig sauer“

Surk-ki Schrade,
Vin Naturel-Expertin

turwein ist das anders. Hier ist die Regel klar - naturbelassener Wein ist vergorener Traubensaft, ohne Schnickschnack, ohne Hefe, Schwefel oder andere Zusatzstoffe. Nach dem Besuch der

Weinmesse setzte sich Surk-ki Schrade intensiver mit der Thematik des Naturweins auseinander und eröffnete 2010 ihr Geschäft „La Vincaillerie“ in der Leostraße: „Ich begann damals mit einer einzigen Palette Naturwein“, so Schrade, die in ihrem Laden zunächst nur Weinproben ohne reguläre Öffnungszeiten anbot. Inzwischen ist ihr Sortiment auf 220 verschiedene Weine angewachsen, der Vin naturel avancierte vom Nischenprodukt zur beliebten Alternati-

ve, deren Potenzial vor allem junge Winzer erkannten: „Auch das Bewusstsein der Konsumenten hat sich geändert“, erklärt Schrade, „viele nehmen bewusster wahr, was sie zu sich nehmen und was in den Weinen enthalten ist.“

Für die in Frankreich aufgewachsene Wahlkölnerin gehe damit ein Traum in Erfüllung – als sie anfangs, Naturwein anzubieten, gab es in Deutschland weniger als eine Handvoll Händler, die sich dem Vin naturel widmeten: „Die Szene war so überschaubar, dass man sich auf jeden Fall persönlich kannte“, erzählt Schrade, die inzwischen auch Bücher über Naturwein geschrieben hat.

In ihrem Buch „Natürlich Wein“ erklärt sie nicht nur, was einen Vin naturel ausmacht, sondern stellt auch Winzer und Händler vor. Der Arbeit von Surk-ki Schrade liegt dabei auch ein philosophischer Ansatz zugrunde: „Ich würde mir wünschen, dass die Menschen selbstbewusster an die Dinge herantreten. Wenn es mir schmeckt, kann ich auch einen eiskalten Rotwein trinken“, erklärt sie,

„wer verbietet mir das denn?“ Das Selbstbewusstsein, zu tun, was einem gefällt, und zu entscheiden, was einem nicht schmeckt oder gut tut. Das sind die Grundpfeiler Schrades Philosophie, die sich selbst in einer von Männern dominierten Szene durchsetzen musste: „Mir wurde oft gesagt, dass ich als Frau ohnehin keine Ahnung von Wein hätte“, erzählt die 51-Jährige, „aber jeder der sagt, er hätte Ahnung von Wein, ist ein Hochstapler. Dafür ist das Thema einfach zu breitgefächert und facettenreich.“

Inzwischen richtet Schrade mit dem „Wein Salon Naturel Collogne“ auch ihre eigene Naturwein-Messe aus und ist Vorsitzende des Vereins „Naturknall“, mit dem sie Aufklärungsarbeit leisten und weitere Veranstaltungen zum Thema auf die Beine stellen möchte.

La Vincaillerie, Leostraße 57, geöffnet donnerstags und freitags von 14 bis 19 Uhr sowie samstags von 11 bis 14 Uhr und nach Vereinbarung: 0172-5926537. Termine für Weinproben stehen auf der Website. www.la-vincaillerie.de



Surk-ki Schrade führt seit 2010 ihren Laden für Naturwein. Fotos: Eßer