



LAND
BRANDENBURG

Ministerium für Ländliche
Entwicklung, Umwelt und
Landwirtschaft



Weinland Brandenburg



Impressum

Herausgeber:

Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt
und Landwirtschaft des Landes Brandenburg
Referat Presse und Öffentlichkeitsarbeit,
Internationale Kooperation
Henning-von-Tresckow-Straße 2 – 13
14467 Potsdam
E-Mail: pressestelle@mlul.brandenburg.de
Internet: www.mlul.brandenburg.de

Textrecherche:

Peter Jähnel

Gestaltung und Realisierung:

BlockDesign - Agentur für Kommunikation & Medien

Redaktionsschluss:

Dezember 2018

2. aktualisierte Auflage 2018

5.000 Ex.

Bildnachweise:

S. 1 (Titel), 9, 14, 19, 26, 27, 32, 33 (1), 34, 37 (1), 54, 55,
65 (2): Rainer Weisflog; S. 12/13: Weingut Gunter Schurig;
S. 15: Weingut Leonhardt; S. 16/17: Dr. Eberhard Brüchner;
S. 18: Senftenberger Weinfreunde e.V.; S. 20: Rico Gärtner;
S. 21: Rasche Fotografie; S. 22/23: Weingut Wobar; S. 24/
25: Wolkenberg GmbH; S. 28/29: Peter Jähnel, S. 29 (3):
Gubener Weinbau e.V.; S. 30: Weinbau Krause GbR, S. 31:
picture-alliance/ZB; S. 32/33: Weingut Patke; S. 37 (2, 3):
Hans-Wilhelm Richter; S. 38: Bildagentur Frank Ratajczak,
Luckau; S. 39: Jens Goldau; S. 40: Karsten Wittke; **S. 42/43:**
Weinberg Zesch e.V./Carsten Preuß; S. 44/45: Manfred
Lindicke; S. 46: Weinverein Werder; S. 47: Jens-Uwe Poel;
S. 48/49: Olaf Möldner; S. 50: Weinbau und Obstbau
Petzow; S. 51: BRAWAG GmbH; S. 52/53: Schülerwein-
gut am Dom; S. 57: Bauverein Winzerberg e.V.; S. 58/59:
Mosaik-WfB gGmbH; S. 60/61: Obst- und Weinanbau Stefan
Ludes; S. 62: Familie Zabłowski; S. 63: picture-alliance/ZB;
S. 64 (1), 65 (1): Ines Schwarz; S. 64 (2): Alexandra Marti-
not; S. 66: picture-alliance/dpa

Diese Publikation wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Landesregierung Brandenburg kostenlos herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlbewerbern oder Wahlhelfern während des Wahlkampfes zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Europa-, Bundestags-, Landtags- und Kommunalwahlen. Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Unabhängig davon, wann, auf welchem Weg und in welcher Anzahl diese Publikation dem Empfänger zugegangen ist, darf sie auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Außerdem ist diese kostenlose Publikation – gleichgültig wann, auf welchem Weg und in welcher Anzahl diese Publikation dem Empfänger zugegangen ist – nicht zum Weiterverkauf bestimmt.



Als „Weinland“ ist Brandenburg seit drei Jahrzehnten wieder auf der önologischen Landkarte Deutschlands vertreten. Dass gute Tropfen aus der Mark Aufmerksamkeit und sogar Preise errungen haben,

ist auf den außerordentlichen Enthusiasmus zurückzuführen, den Winzer beziehungsweise Winzervereine für die Wiederbelebung der lange Zeit verschütteten Weinbautradition im Land zeigen. Gewiss sind aus Sicht der großen deutschen Weinbauregionen die Rebflächen und die Ernteerträge wenig beeindruckend. Auf den etwa 40 Hektar, die in Brandenburg aktuell für den Weinbau genutzt werden, entstehen bevorzugt Weine, die über Direktvermarktung bei Familienfesten, bei öffentlichen Anlässen, als Geschenk oder auch als Souvenir ihren Weg finden. Ein Teil der Jahrgangsabfüllungen wird über spezialisierte Weinhändler verkauft.

So pflegen die Mosaik-Werkstätten in Potsdam einen historischen Weinberg mit Menschen mit Handicap. In Schlieben hat die Wiederbepflanzung alter Weinberge das gesellschaftliche – respektive das gesellige – Leben der Stadt bereichert. In Neuzelle keltert im Schatten des alten Klosters ein ehrenamtlicher Verein Wein in der Tradition der Zisterzienser.

Beispielhaft ist auch Brandenburgs „Gartenhauptstadt“, die Stadt Werder (Havel), wo schon zu DDR-Zeiten erste Ver-

suche, Wein regional zu bereiten, gestartet wurden. Die Aufzählung zeigt, wie lebendig und wie differenziert Brandenburgs Weinszene ist. Fachliches Zentrum ist die Fachgruppe Weinbau des Gartenbauverbands Berlin-Brandenburg e.V., von der auch viele Initiativen zur Vermarktung ausgehen. Beispielsweise beteiligen sich Brandenburger Winzer seit Jahren an der Brandenburger Landpartie und zeigen auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin, was ihre Weinberge hergeben.

Durch die Änderung des EU-Weinrechts im Jahr 2016 wurde es möglich, Wünsche nach Neupflanzungsrechten zu erfüllen. Einer weiteren, moderaten Flächenausdehnung steht damit nichts im Wege. Das ist auch die Voraussetzung, dass noch mehr Weinfreunde sich davon überzeugen können, dass auf der märkischen Streusandbüchse manch guter Tropfen gedeiht.

Jörg Vogelsänger
Minister für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Landwirtschaft

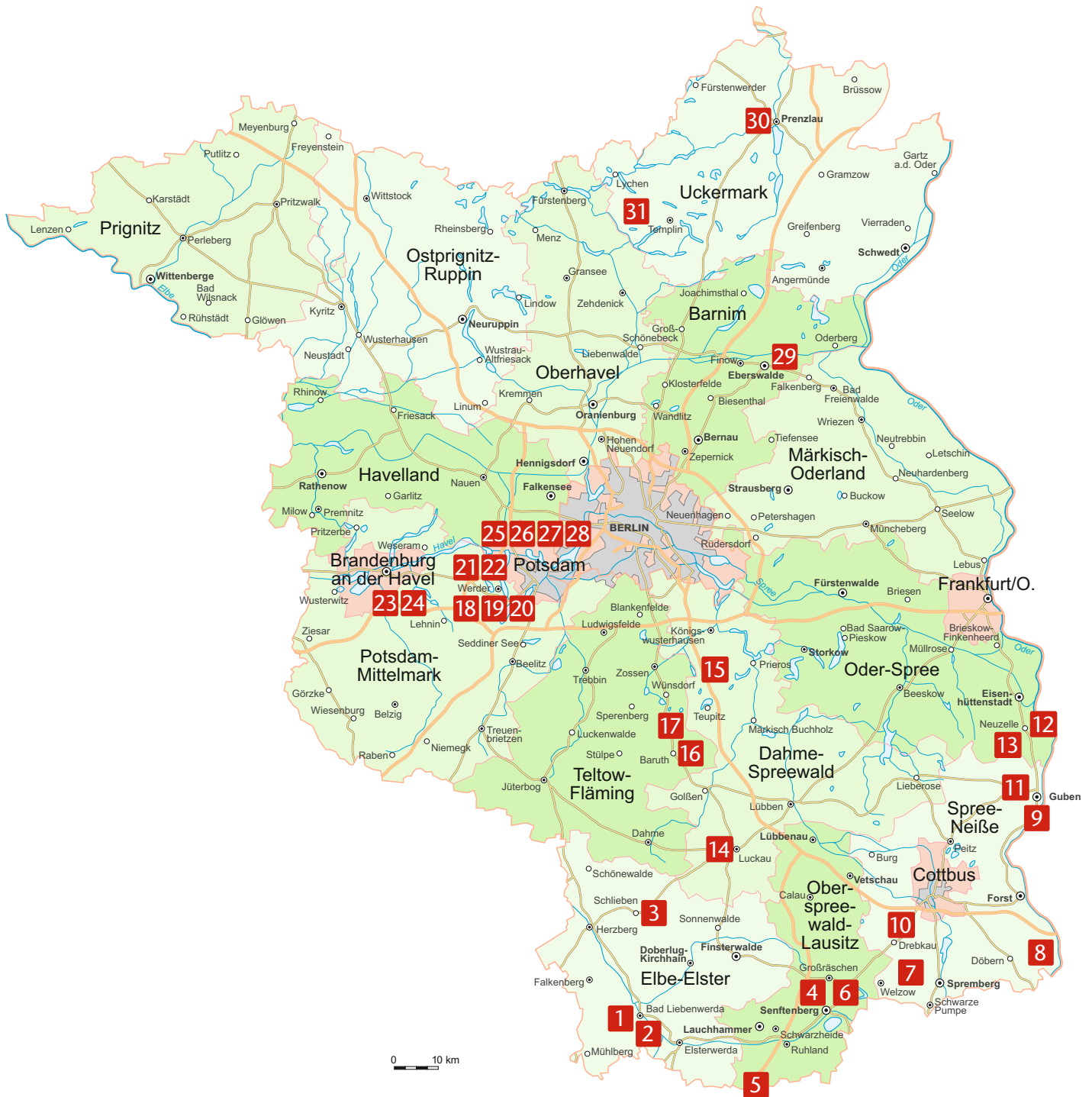
Potsdam, Dezember 2018

Inhaltsverzeichnis

	Eine Lobby für den Weinbau im Land Brandenburg	8
1	Beim singenden Winzer – Schurigs sonnige Landschaften Weingut Gunter Schurig, Lausitz (Elbe-Elster)	12
2	Im Boot zum Weingarten – Jungwinzer aus Berufung Weingut Rico Leonhardt, Bad Liebenwerda (Elbe-Elster)	15
3	Terrassen quer zum Hang – Schliebener Qualitätswein Schliebener Weinberg (Elbe-Elster)	16
4	Weingenuß von der Raunoer Höhe – Senftenberger Federweißerfest Weinberg Raunoer Höhe (Oberspreewald-Lausitz)	18
5	Edle Tropfen aus dem Pulsnitztal Weinbaubetrieb Rico Gärtner (Oberspreewald-Lausitz)	20
6	Weinberg am steilstem Uferhang – Großräschener See WeinWobar, Großräschen (Oberspreewald-Lausitz)	22
7	Hoch auf dem Wolkenberg – Reben und Reisen in der Bergbaulandschaft Wolkenberg bei Welzow (Spree-Neiße)	24
8	Wein vom Wolfshügel – Hubert Marbach in Jerischke Weingut Marbachs Wolfshügel, Neiße-Malxetal (Spree-Neiße)	26
9	Schau in der Scheune – Landwein aus Grano Gubener Weinbau e.V. (Spree-Neiße)	28
10	Solaris gedeiht am Sonnenhügel – Brandenburger Landwein Weinbau Krause GbR, Cottbus (Spree-Neiße)	30

11	Prosit guter Nachbar – Weinkooperation über Neiße und Oder Förderverein Niederlausitzer Weinbau e. V., Schenkendöbern (Spree-Neiße)	32
12	Auf den Spuren der Mönche – Neuzeller Kloster-Winzer Neuzeller Kloster-Winzer e. V. (Oder-Spree)	34
13	Prosit dem Namensvetter – in der Ahnenlaube am Neuzeller Reisberg Hans-Wilhelm Richter, Neuzelle (Oder-Spree)	36
14	Weinberg am historischen Ort – Luckauer Trauben Weinanbau und Weinhandel Jürgen Rietze, Luckau (Dahme-Spreewald)	38
15	Drahtrahmen auf dem Mühlenberg – Weinpaten mit Herz Bestenseer Weinbauverein e. V. (Dahme-Spreewald)	39
16	Institutionell beglaubigt – Goldstaub aus Baruth Institut zur Entwicklung des ländlichen Kulturraums e. V. (Teltow-Fläming)	40
17	Mit langer Ahnentafel – Sonnengereift am Zeschsee Weinberg Zesch e. V., Zossen (Teltow-Fläming)	42
18	Können nicht nur Obstwein – Werderaner Freunde der Weinrebe Weinbau Dr. Manfred Lindicke, Werder (Potsdam-Mittelmark)	44
19	Lebensart unterm Galgenberg – Rebstöcke zu vermieten Verein zur Förderung des historischen Weinbaus im Raum Werder (Potsdam-Mittelmark)	46
20	Kaiserlicher Tropfen – Kagelwits Phöbener Erben Phoebener Wachtelberg, Werder (Potsdam-Mittelmark)	47
21	Frisch und fruchtig – Biowein aus Töplitz Weingut Klosterhof Töplitz (Potsdam-Mittelmark)	48

22	Auf der Sonnenseite – Weinhang am Schwielowsee Weinbau und Obstbau Petzow, Werder (Potsdam-Mittelmark)	50
23	Wassermacher machen Wein – Marienberg in Brandenburg an der Havel BRAWAG GmbH (Brandenburg an der Havel)	51
24	Süßer Traubentraum winkt als Lohn Schulweinberg auf der Dominsel (Brandenburg an der Havel)	52
25	Friedrich über den Reben – Park und Schloss Sanssouci Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg (Potsdam)	54
26	Via Triumphalis – Potsdamer Winzerberg Bauverein Winzerberg e.V. (Potsdam)	56
27	Hofgärtnern am Belvedere – Rebensaft vom Klausberg Mosaik-WfB gGmbH (Potsdam)	58
28	Frühburgunder im Potsdamer Park – Villa Jacobs Obst- und Weinanbau Stefan Ludes (Potsdam)	60
29	Wissensdurst führt zu Wein – mit Muttern am Berg Weingut Zabłowski (Barnim)	62
30	Doppelter Höhepunkt – Rebstöcke an der Prenzlauer Stadtmauer Stadt Prenzlau (Uckermark)	64
31	Das Glas zum Wein – Kunst und Reben in Annenwalde Glashütte Annenwalde (Uckermark)	66



Eine Lobby für den Weinbau im Land Brandenburg

Die märkische Sonne lässt sehr gute Traubenqualitäten reifen. Immerhin bietet die kontinentale Lage im Sommer einige Sonnenstunden mehr als Rheinhessen oder Rheinland-Pfalz.

Die hier gekelterten Weine überzeugen bei den Weinproben, erlangen Preise bei Weinprämierungen und haben ihre Stammkundschaft unter den Genießern gefunden. Und in jedem Jahr ist es mehr als erstaunlich, dass in einem Land mit einer so kleinen Erntemenge die jährliche Weinlese, das Keltern und schließlich die Verkostung des heimischen Weins ein so großes öffentliches Interesse auslöst. Weinfeste sind gut besucht. Regionale Weine sind ein begehrtes Souvenir und Geschenk für öffentliche und private Anlässe. So ist Brandenburg mit Blick auf die Rebfläche zwar kein großes Weinbau treibendes Land, aber eine Weinbauregion mit großer Außenwirkung.

Der märkische Weinbau ist so alt wie die Mark. Bereits 1173 belegt eine Urkunde einen Weinberg in Brandenburg an der Havel. Seit dem Mittelalter bis weit hinein in das 19. Jahrhundert wurden in Brandenburg vielerorts die edlen Reben gekeltert. Kultiviert kam die ursprünglich aus dem Mittelmeerraum stammende Weinrebe (*Vitis vinifera* L.) hierher durch die aus dem Westen angeworbenen Siedler im Rahmen der Ostkolonisation. Befördert wurde der Weinbau durch die im 12. und 13. Jahrhundert gegründeten Klöster und die sich entwickelnden Ortschaften.

Dem Weinanbau verdankten die Klöster einen großen Teil ihres Reichtums. Jedes Kloster besaß mehrere Weinberge. Die in der Mark vorwiegend missionierenden Zisterzienser teilten diese erstmals nach unterschiedlichen Qualitätslagen ein.

„Sie produzierten Messwein für die Dorfkirchen“, schrieb der auf die Weinbaugeschichte spezialisierte Potsdamer Roland Fröhlich: „Allein das Kloster Lehnin hatte einmal 70 Dörfer zu versorgen. Bis 1415 wurde beim Abendmahl generell zum Brot noch Wein gereicht, so dass eine große Menge erforderlich war. Nach Anweisung der Synode durfte das Getränk nicht sauer sein, um die Gläubigen nicht zu vertreiben.“ Wein wurde weiterhin gebraucht für die Betreuung der Gäste, die in den Klöstern freie Unterkunft und Verpflegung fanden. Der Bedarf der meist höher gestellten Besucher setzte auch die Qualitätsanforderungen beim Wein hoch. Wein wurde in den Klöstern weiterhin für medizinische Anwendungen gebraucht – und natürlich für den Eigenbedarf. „Während anfangs den Mönchen nur ein Viertel pro Tag mit Wasser verdünnt gestattet war, lockerten sich später die Sitten und eine Periode der Trunklust begann“, hat Fröhlich herausgefunden. So ist im Buch von Kloster Zinna vermerkt, dass die Mönche „des Öfteren sehr fröhlich“ gewesen seien. Der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland lag im 15. Jahrhundert bei 150 Litern pro Jahr (Fröhlich, R. [2001]: Am Polarkreis des Weinbaus. Der Werderaner Wachtelberg, Vacat, Potsdam).

Im 16. Jahrhundert wurden die Weinqualitäten der märkischen Standorte bewertet und für gut befunden. So berichtet

Unterhalb der IBA-Terrassen wurde seit 2012 der ein Hektar große Großräschener Weinhang aufgerebt. 2.200 Pflanzen vom roten Pinot und 2.800 der weißen Sorten Solaris und Cabernet Blanc stehen auf einem mit Geschiebemergel versetzten lehmigen Boden. Wegen des grundwasserfernen Standorts setzt der Winzer Dr. Andreas Wobar auf eine gute Bewässerung.



der in Berlin aufgewachsene Pfarrer Peter Coler: „Baruther Wein / in der Chur Brandenburg / ist oft dem Rheinischen gleich / vnd wird von grossen Herren fleissig aufgekauft.“ (zitiert nach Heinz-Dieter Krausch). Auch wird immer wieder von Exporten Brandenburger Weine berichtet.

Der Höhepunkt des Weinbaus auf dem Gebiet des heutigen Landes Brandenburg war mit der Wende vom 17. zum 18. Jahrhundert erreicht.

Es gab immer wieder eintretende Extremwinter, in denen den Weinreben schwere Schäden zugefügt wurden. Im Winter 1956 erfroren die letzten Reben auf dem 58,5 Meter hohen Wachtelberg in Werder an der Havel. Aber auch Marktordnungen, veränderte Trinkgewohnheiten und vor allem der ab 1838 forcierte Eisenbahnbau brachten das Aus für die meisten Weinberge. 1868 gab es im Regierungsbezirk Potsdam noch 64 Hektar, im Bezirk Frankfurt (Oder) 764 Hektar, wie der Brandenburger Gartenbauhistoriker Heinz-Dieter Krausch ermittelt hat: „Allerletzte, oft nur noch aus reiner Liebhaberei bewirtschaftete Weinbauflächen haben sich hierzulande noch bis in die ersten Jahrzehnte des 20. Jahrhunderts erhalten.“

Von dem ehemals ausgedehnten Anbau der Rebe waren mit der Neugründung des Landes Brandenburg 1990 nur noch letzte Spuren vorhanden. Immerhin erinnerten Ortswappen, Flur- und Straßennamen an die Weinbautradition in der Mark. Die unmittelbar der deutschen Wiedervereinigung folgenden Neunzigerjahre waren für die Wirtschaft und damit für die Landwirtschaft eine Zäsur, aber auch eine Zeit, in der viel Neues ausprobiert und gezielt das Erbe der Vergangenheit durchforstet wurde. Für das Brandenburger Weinbaugebiet formulierte der langjährige Werderaner Bürgermeister Werner Große: „In den Weinbergen liegt eine unserer Wurzeln. Weinbau war ein Haupterwerbszweig der Werderschen. Mit dem Wein sind wir bekannt geworden (...).“

Gerade im Gartenbau setzte die Wende viel Initiative frei. Nun konnten sich Unternehmerpersönlichkeiten entfalten, die entweder als Wiedergründer die zu DDR-Zeiten als Staatsbesitz oder Genossenschaftseigentum umgewandelten Betriebe in die Familie zurückholten oder aus der Abwicklungsmasse der großen DDR-Gartenbautriebe einen Betrieb neu schufen.

Zu den neuen Freiheiten dieser zumeist gut ausgebildeten Unternehmer gehörte auch, eigene Vorlieben und eine eigene Handschrift zu entwickeln, frei von staatlichen Planungs- und Zuteilungsvorgaben. So konnte der sich gerade wieder zaghafte entwickelnde Weinbau in Brandenburg über die Wirren der Wende bewahrt werden. Noch vor dem Ende der DDR, im Jahr 1985, hatten traditionsbewusste Werderaner auf fünf Hektar des alten Kulturstandorts Wachtelberg Reben gepflanzt – die Keimzelle des heute größten brandenburgischen Weinguts.

Mit der Wiedervereinigung musste in Brandenburg das gesamte europäische und nationale Weinrecht eingeführt werden – und das setzt vor allem Grenzen beim Rebrecht. Weinflächen über 100 Quadratmeter müssen von den Agrarbehörden genehmigt werden. Ohne Rebrechte geht gar nichts, denn im europäischen Binnenmarkt sollen der Anbau und damit die Preise möglichst stabil gehalten werden.

2007 wurden aus der regionalen Reserve 15 Hektar Rebrechte, die in Rheinland-Pfalz nicht benötigt wurden, zur Verfügung gestellt. Ende 2015 kamen weitere 3,5 Hektar aus Hessen hinzu. So trägt der Westen Deutschlands erneut zu einer Weinblüte in der Mark bei.

In der neuen, bundesweiten Vergabe von Rebrechten wurden 2016 in Brandenburg 2,8 Hektar neu zugeteilt. Die Rebfläche Brandenburgs beträgt aktuell 33 Hektar. 95 Prozent der Rebflächen konzentrieren sich heute in den südlichen Landesteilen sowie in Werder.

Das Brandenburger Agrarministerium ist die im Land zuständige Behörde für die Weinbaukartei, die Erhebung der Ernte- und Erzeugungsmeldungen sowie allgemein für das Weinrecht. Landsrechtliche Bestimmungen zum Weinbau sind in der Verordnung zur Durchführung des Weinrechts im Land Brandenburg geregelt. Aktuelle Zahlen zum Weinanbau in Brandenburg werden auf der Internetseite des Ministeriums bereitgestellt (www.mlul.brandenburg.de).

Obwohl die Rebfläche in Brandenburg nur sehr klein ist im Vergleich zu den über 102.000 Hektar in Deutschland insgesamt – so gibt es doch eine vielfältige und interessante Weinbaulandschaft. 78 Prozent der Rebfläche werden von Einzelunternehmen bewirtschaftet. Darunter sind einige Betriebe, die den Weinbau sehr intensiv und professionell betreiben und die den Anspruch an einen Vollerwerbsbetrieb erfüllen können.

Sehr wichtig für den Brandenburger Weinbau sind die Weinbauvereine. Diese bewirtschaften rund ein Fünftel der gesamten Rebfläche.

An Weißweinsorten findet man Müller-Thurgau, Weißburgunder, Riesling, Ruländer, Sauvignon blanc. Daneben gibt es neue pilzwiderstandsfähige (PiWi-) Sorten wie Johanniter (als Riesling-Ersatz), Solaris und Helios (als Müller-Thurgau-Ersatz) sowie Muscaris und Saphira als neue Bukettsorten. Die rote PiWi-Sorte Regent ist die mit 5,7 Hektar meist angebaute Rebsorte in Brandenburg. Weitere Rotweinsorten sind Dornfelder und Cabernet Dorsa. In den letzten zwei Jahren gab es einen erfreulichen Anstieg der Erträge. 2015 wurden mit knapp 1.400 Hektolitern über das Doppelte mehr geerntet als im Mittel der Vorjahre, in denen die Erzeugung zwischen 300 und 600 Hektolitern Wein lag. Die Hektarerträge sind überwiegend niedrig und lagen bei allen Betrieben und Sorten im Mittel zwischen 30 und 40 Hektoliter pro Hektar bei einer Abweichung im Jahr 2015 von rund 55 Hektoliter pro Hektar.

Die Bezeichnungen der deutschen Weinbaugebiete sind im Weingesetz und der Weinverordnung geregelt. Es werden Anbaugebiete für Qualitätswein sowie für Landwein unterschieden. Die Anfang der Neunzigerjahre bestehenden Anbauflächen in Schlieben im Landkreis Elbe-Elster sowie Werder (Havel) im Landkreis Potsdam-Mittelmark wurden den Qualitätsweinanbaugebieten Sachsen beziehungsweise Saale-Unstrut zugeordnet. Die Mehrzahl der Rebflächen in Brandenburg gehört heute zu dem seit 2007 zugelassenen Landweingebiet Brandenburg.

Am 16. August 2013 haben sich zehn Brandenburger Winzer auf den IBA-Terrassen in Großräschen zur Fachgruppe Weinbau im Gartenbauverband Berlin-Brandenburg zusammengeschlossen. Weitere vier Winzer sind inzwischen dazugekommen. Ziel der Fachgruppenarbeit ist, den Interessen aller weinbautreibenden Betriebe und Vereine im Land, unabhängig von der Rechtsform und unabhängig von der Bewirtschaftungsform, Gehör zu verschaffen sowie den heimischen Weinbau einer breiten Öffentlichkeit bekannter zu machen. Dazu zählt auch die Organisation zentraler, landesweit beworbener Veranstaltungen wie die Brandenburger Jungweinprobe oder die Teilnahme an überregionalen Aktionen wie die Brandenburger Landpartie oder der Tag des offenen Weinbergs.



Geschäftsstelle des Gartenbauverbands Berlin-Brandenburg e. V.

www.gartenbau-bb.de

Dr. Andreas Jende, Dorfstraße 1, 14513 Teltow / OT Ruhlsdorf
Telefon: (0 33 28) 351 75 35, E-Mail: info@gartenbau-bb.de

Dr. Andreas Wobar, Vorsitzender der Fachgruppe Weinbau
Telefon: (0171) 143 21 50, E-Mail: info@weinbauwobar.de,
www.route-brandenburger-weinkultur.de

Beim singenden Winzer – Schurigs sonnige Landschaften



Wenn Gunter Schurig in seinem Weingarten arbeitet, fühlt er sich wohl. Er setzt damit eine Familientradition fort. Mit seinem Vater pflanzte er 1998 die ersten 99 Rebstöcke im Weingarten in Lausitz (Elbe- Elster).

Im Jahr 2008 erhielt Gunter Schurig vom Potsdamer Agrarministerium die langersehnten Rebrechte. Ein Jahr später hatte er bereits tausend Reben auf der Fläche stehen. Damals stellte er bei der Brandenburger Jungweinprobe seine Cuvée „Weißer Rebling“ erstmals öffentlich vor.

Fast täglich ist er im Weingut anzutreffen, das er mit Ehefrau Heike und Sohn Christian betreibt: „Wir arbeiten nach biologischen Richtlinien, ohne Zertifikat – und verbessern unseren Weingartenboden mit selbstgemachter Terra Preta, also nährstoffreicher Schwarzerde.“

Den Lohn der Mühe gibt es dann im Herbst bei der Weinlese. Sie erbrachte im Jahr 2015 rund tausend Flaschen Wein, die von Gunter Schurig in fleißiger Manufakturarbeit auch selbst gekeltert werden. Sein Sohn und Jungwinzer Christian füllte 2016 den ersten eigenen Wein „Chris Cabertin“ aus der Rebsorte Cabertin in Flaschen. Die Rebsorte Cabertin wurde erst 1991 in der Pfalz als Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Resistenzpartnern selektiert und 2004 zum Sortenschutz angemeldet. Als einziger Winzer im Land keltert sein Vater Gunter jährlich auch einige Flaschen Roter Elbling von alten Rebstöcken, die auf seinem Grundstück stehen. Die einst weit verbreitete Weißweinrebe wird heute nur noch von wenigen Liebhabern angebaut. „Ich bin Biowinzer und bei mir darf der Wein wie ein Kind neun Monate reifen“, betont er. Die Weine werden ungefiltert in Flaschen gefüllt und enthalten nur einen geringen Anteil an Sulfiten. Auch auf Schönungsmittel wird im Hause Schurig zu Gunsten eines naturnahen Weines verzichtet.

Wenn sich angemeldete Gruppen zur Weinprobe einfinden, greift Gunter Schurig gern zur Gitarre und singt Volkslieder oder eigene Werke. Seine kreativen Talente sind damit aber noch längst nicht beschrieben. So malt er gern sonnige Landschaftsbilder und verziert mit Miniaturen die Etiketten auf den Weinflaschen. Sein Weingut bietet für Besucher in einer Ausstellung eigene Bilder, Keramiken und Fotografien. Nach Voranmeldung bereiten Schurigs für ihre Gäste Spezialitäten im historischen Holzbackofen zu. Auf den Tisch kommt dann zum Beispiel Lausitzer Brotkuchen.

Heike und Gunter Schurig bei der Jungweinprobe. Der wiederum hat es gut, weiß der Winzer, „er kann genüsslich auf der Vollhefe liegen bis zum Abstich.“



**Weingut Gunter Schurig
Winzerhof mit ArtHeim Galerie**

www.weingut-schurig-lausitz.de

Dorfstraße 11, 04924 Lausitz

Telefon: (0178) 668 02 32, E-Mail: gunterschurig@gmx.de



Der Wandel von einem flächendeckenden zu einem Anbau auf klimatisch begünstigten Wärmeinseln hat sich in Brandenburg über einen langen Zeitraum vollzogen. Heute sind 95 Prozent der Rebflächen in den südlichen Landesteilen und Werder (Havel) konzentriert.

Im Boot zum Weingarten – Jungwinzer aus Berufung

Die Leidenschaft für die Landwirtschaft liegt bei Familie Leonhardt aus Bad Liebenwerda (Elbe-Elster) im Blut. Sohn Rico, Jahrgang 1986, ging neue Wege und entschied sich nach dem Abitur, ein Praktikum in einem Weinanbaubetrieb in Meißen zu absolvieren. Es gefiel ihm dort so gut, dass der Berufswunsch feststand.

Der junge Mann erlernte von 2007 bis 2009 in der von Weinbergen umgebenen sächsischen Domstadt von der Pike auf den Winzerberuf. Die Aufgaben reichten vom Pflanzen der Rebstöcke über die Pflege bis zum Keltern und Abfüllen der Weinflaschen. Nach seiner Ausbildung hat Rico Leonhardt 2011 auf einem dreiviertel Hektar in Bad Liebenwerda die ersten Rebstöcke gepflanzt, inzwischen sind es 2.300. Vier Sorten – Bronner, Silvaner, Kerner und Cabernet Cortis – gedeihen auf der Fläche und zeigen nach dem Ausbau die ganz persönliche Handschrift des Südbrandenburgers. Die hier gepflanzte Rebsorte Bronner ist für Brandenburg einzigartig. Es handelt sich um eine 1975 im Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg im Breisgau neugezüchtete, weiße Rebsorte, die gegen Pilze widerstandsfähig (Piwi) ist. Auch die Piwi-Rotweinsorte Cabernet Cortis kommt aus Freiburg, wo sie erst 1982 gekreuzt wurde, aber bis heute nur äußerst selten von Winzern gepflanzt wird.

In Leonhardts eigenem Keller kann der Most unter ständiger Kontrolle des Winzers zu einem feinen Wein reifen. Frische Weine zu erzeugen, ist seine Passion. „Die Weinernte 2015 fiel qualitativ sehr gut aus, die Trauben waren vollreif und gesund“, freut sich der junge Winzer. Er konnte die Trauben dieses Jahrgangs erstmals auf dem eigenen Grundstück keltern, und zwar in einem extra dafür umgebauten Stall. Bis dahin hatte er die Weinernte in Anlagen auf dem elterlichen

Hof verarbeitet. „Jetzt stehe ich quasi auf eigenen Füßen“, sagt Rico Leonhardt stolz und fügt hinzu: „Für mich ist der Weinbau eine Berufung.“ Inzwischen läuft der kleine Betrieb wirtschaftlich. Dennoch ist der Winzerberuf für ihn ein Nebenerwerb. Seine Brötchen verdient er vor allem im Bielighof der Großeltern, die in der Kurstadt Bad Liebenwerda eine Pension betreiben und die hauseigenen Weine auch zum Verkosten anbieten. Mit den hofeigenen Booten können die Gäste zum Paddeln auf der Schwarzen Elster ablegen und einen Abstecher zur Rebfläche von Rico Leonhardt machen.



Weingut Leonhardt

www.rico-leonhardt.de

Facebook: [Weingut Leonhardt Bad Liebenwerda](#)

Kontakt:

Rico Leonhardt, Riesaer Straße 39, 04924 Bad Liebenwerda
Telefon: (0151) 52 55 79 68, E-Mail: info@rico-leonhardt.de



Terrassen quer zum Hang – Schliebener Qualitätswein



Die Weinfläche in Schlieben (Elbe-Elster) am Südhang des Langen Bergs besteht aus eiszeitlichen Sanden mit Lößboden. Der ein Hektar große Weinberg ist eine von zwei Regionen im Land Brandenburg, auf denen gesetzlich die Produktion von Qualitätswein erlaubt ist. Weinrechtlich gehört das Anbaugebiet allerdings zum Bereich Elstertal im Weinbaugebiet Sachsen. In Schlieben werden





die frühreifen Rebsorten Bacchus, Müller-Thurgau und Regent angebaut. Als Besonderheit gibt es den Schieler, ein Rötling aus Müller-Thurgau und Regent. Im Geschmack ähnelt er aber eher dem Weißwein als dem Rotwein. Die Reben wachsen auf Terrassen quer

zum Hang, was dem historischen Vorbild entspricht, aber für Brandenburg einzigartig ist.

Seit 1993 bewirtschaftet der Verein zur Förderung des historischen Weinbaus in Schlieben die Rebfläche. Der Verein ist Mitglied der Winzergenossenschaft Meißen, wo die Weine separat gekellert und trocken oder halbtrocken ausgebaut werden. „Die rund 80 Vereinsmitglieder engagieren sich in der Traditions- und Landschaftspflege, fördern den Tourismus und erforschen die Geschichte des Schliebener Weinbaus“, erläutert die Vereinsvorsitzende Anette Engel. Nach etwa einhundertjähriger Unterbrechung wird in Schlieben wieder seit 1992 Wein angebaut. Bei der jährlichen Brandenburger Landpartie am zweiten Juni-Wochenende ist der Weinbauverein als Gastgeber dabei. Besucher können dann auch die weiteren kleineren Weingärten von Vereinsmitgliedern kennenlernen.

In ungezählten Stunden gemeinnütziger Arbeit pflegen die Vereinsmitglieder und ihre Helfer den Weinberg als Naturdenkmal. Eine Besonderheit sind die über 30 Weinkeller an der historischen Kellerstraße, die seit etwa 1540 in den Langen Berg gegraben wurden. Die dienten nicht nur zur Lagerung

Der Schliebener Weinberg und die Kellerstraße sind authentische Zeugen einer alten Weinbautradition. 1992 gehörten die Niederlausitzer zu den ersten im Land, die wieder Weine „made in Brandenburg“ anbieten konnten.

der Weine, sondern auch zur Vorratshaltung und zur Aufbewahrung von Eis. Heute werden die Keller bei Feierlichkeiten genutzt. Nach Anmeldung finden Weinabende mit Verkostung statt. Entlang des Weinlehrpfads zwischen Kellerstraße und Weinberg informieren Tafeln über verschiedene Aspekte des Weinbaus. Große Bedeutung haben die Weinkeller durch den Moienmarkt erlangt. Das Volksfest wird seit 1593 gefeiert. Mit mehreren tausend Besuchern ist es eines der größten Volksfeste in Südbrandenburg. Dabei wird eine junge Frau als Moie gekürt, die den Weinbau und das Amt Schlieben bei Veranstaltungen vertritt. Immer am ersten Juli-Wochenende wird in vielen der 35 alten Gewölbe tief im Lößboden Wein ausgeschenkt. Musikanten beleben in den Kellern oder davor die Szenerie. Gefeiert wird drei Tage lang – oft bis in den frühen Morgen.



Verein zur Förderung des historischen Weinbaus in Schlieben e.V.

www.weinbau-schlieben.de

Kontakt:

Anette Engel, Ernst-Thälmann-Straße 25, 04936 Schlieben
Telefon: (03 53 61) 800 21, E-Mail: weinbau-schlieben@web.de



Weingenuß von der Raunoer Höhe – Senftenberger Federweißerfest

In **Senftenberg (Oberspreewald-Lausitz)** bauen **Weinfreunde Reben auf einer 400 Quadratmeter großen Fläche an. Dort holten bis 1989 noch Bagger im Tagebau Meuro die Braunkohle aus der Erde.** Im Anschluss ließ die Lausitzer und Mitteldeutsche Bergbau-Verwaltungs-Gesellschaft (LMBV) am südöstlichen Tagebaurand Boden aufschütten. Seit 2012 wachsen nun 220 Reben mit sechs Weißweinsorten und zwei Rotweinsorten am Ende der Calauer Straße in Sen-

ftenberg. Die Gemarkung heißt heute Raunoer Höhe. Sie gehörte seit Jahrhunderten zu einem 40 Hektar großen Weinanbaugebiet, das im letzten Jahrhundert dem Tagebau weichen musste. Die Bezeichnung erinnert an den 1983 abgebaggerten Ort Rauno zwischen Senftenberg und Großräschen. Der von der LMBV eingearbeitete Lehm- und Mergelanteil von 35 Prozent lieferte eine günstige Bodenstruktur und unterstützt die Wasserspeicherung.



Senftenberger Weinfreunde e. V.

www.route-brandenburger-weinkultur.de

Facebook: [Senftenberger-Weinfreunde-eV](https://www.facebook.com/Senftenberger-Weinfreunde-eV)

Kontakt:

Marianne Körner, Schlossstraße 5, 01969 Senftenberg

Telefon: (03 57 53) 148 92, Mobil: (0178) 719 55 63

E-Mail: info@senftenberger-weinfreunde.de

Internet: www.senftenberger-weinfreunde.de



Die 25 Hobbywinzer des Vereins verbesserten die Bodenqualität erheblich durch Lupinen, Pferdedung und mehrjähriges Kalken. Mit alten Rebsorten wie Gutedel, Frühmuskat, Agostenga und Tauberswarz wurde die rekultivierte Fläche 2011 aufgerebt und somit eine Weinbautradition wiederbelebt, die in der Region bis 1416 zurückdatierbar ist „Diese Weine liebten schon unsere Urgroßeltern“, erklärt die Senftenberger Weinkennerin und Vereinsvorsitzende Marianne Körner die Auswahl. Als Hauptsorte dient aber die neue Rotweinsorte Regent.

Die Senftenberger Weinfreunde konnten 2014 ihr zehnjähriges Bestehen feiern und freuten sich auf die erste Ernte als Lohn der Mühe. Jährlich konnte der Ertrag gesteigert werden. 2017 gab es im Supersommer auch eine Rekordernte. Damit gelang es die stetig ansteigende Besucherzahl zum Federweißerfest ausreichend zu versorgen. Dieses Fest wird seit 2015 am letzten Sonntag im September mit der Vereinseigenen Weinkönigin und dem Bacchus mit den Senftenbergern gefeiert.

Die Wiedergewinnung der Bergbaufolgelandschaft spiegelt sich auch im Vereinslogo wieder – eine schwarze Weintraube mit einer grünen Beere.



Gemeinsam mit dem früheren Bergbaubetreiber Vattenfall (jetzt: LEAG) betrieb die Brandenburgische Technische Universität Cottbus (BTU) eine Weinbauversuchsfläche am Tagebau Welzow. Ziel der Untersuchungen ist die Analyse der Perspektiven eines rentablen Weinbaus als alternative Landnutzungsform in der Rekultivierung sowie als ein möglicher Beitrag zur Wiederbelebung der Weinbautradition in der Lausitz.

Edle Tropfen aus dem Pulsnitztal – Weingut Rico Gärtner

Rico Gärtner, Jahrgang 1974, trinkt gern Wein, am liebsten den eigenen Hauswein. „Deshalb habe ich 2004 in Burkersdorf neben dem Elternhaus eine Fläche für den Weinanbau gekauft“, erzählt er. Seitdem wachsen in dem Ortsteil von Ortrand (Elbe-Elster) unweit des Flüsschens Pulsnitz 800 Rebstöcke in günstiger Lage.

Doch vor der Weinlese im September ist harte Arbeit angesagt, sei es beim Rebschnitt im Winter, beim Unkrauthacken im Frühjahr oder beim Entfernen der überflüssigen Blätter im Frühsommer. Jährlich werden in der eigenen Kelterei etwa tausend Weinflaschen hergestellt. Rico Gärtner, der hauptberuflich in der Baustoffbranche tätig ist, bietet die köstlichen Bacchus-Tropfen am Weinberg an. „Außerdem kann man unsere Weine in Läden in Ortrand und Senftenberg kaufen. Jedes Jahr schenken wir Glühwein auf dem Ortrander Weihnachtsmarkt aus.“ Im April 2016 nahm er mit seinen Landweinen an der Brandenburger Jungweinprobe in Werder an der Havel teil. Die Sorten Regent, Goldriesling und Traminer wachsen gut auf dem Boden in Burkersdorf, das zwischen dem Elsterland und der Oberlausitz eingebettet ist. Goldriesling gehört zu den Raritäten des deutschen Weinbaus, hat aber gar nichts mit Riesling zu tun. In Deutschland findet man die Sorte vor allem in Sachsen. Der Ursprung dieser Rebsorte liegt im Elsass, wo sie 1893 bei Christian Oberlin in Colmar aus der Kreuzung der Sorten Riesling und Früher Malingre entstand. Das Bukett des Weißweins ist feinwürzig mit leichter Muskatnote.

Der Weinberg hat eine leichte Neigung in Südrichtung, so dass die Rebstöcke viel Sonne abbekommen. Sie sind außerdem durch die Häuser rings um das Feld gegen kalte Winde geschützt. „Weil etwas Magnesium in der Erde fehlt,



wird es durch die Zugabe von Holzasche ersetzt“, erläutert Rico Gärtner. Seine Leidenschaft für den Weinanbau und viel Fachwissen hat er vor allem seinem Vater zu verdanken, der schon zu DDR-Zeiten ein paar Rebstöcke auf dem Grundstück besaß und für den Eigenbedarf kelterte. Weitere Fachkenntnisse erwarb sich der Sohn durch eigene Lektüre und in Gesprächen mit Winzern. Er nutzt aber auch Kontakte mit anderen Brandenburger Kollegen, zum Beispiel bei der Jungweinprobe in Werder. Wenn der im Fass gut gelagerte Weißwein im Frühjahr abgefüllt wurde, bietet Rico Gärtner auf Wunsch Verkostungen der edlen Tropfen in geselliger Runde für Besuchergruppen an.

Rico Gärtner hat zwar keinen Weinberg, aber immerhin ein Weinfeld – mit leichter Neigung nach Süden; oben: Traminer-Trauben



Weinbaubetrieb Rico Gärtner

www.route-brandenburger-weinkultur.de

Große Lamprichte 17, 01990 Ortrand / OT Burkersdorf
Telefon: (03 57 55) 57 49 30, E-Mail: rico.gaertner@online.de



WeinWobar

www.weinbauwobar.de

WeinWobar vom Großräscher See

Dr. Andreas und Dr. Cornelia Wobar, Seestraße 100d,
01983 Großräschen

Telefon: (0151) 11 62 23 15, E-Mail: info@weinbauwobar.de

IBA-Terrassen – Besucherzentrum

Seestraße 100, 01983 Großräschen

Telefon: (03 57 53) 261 11 oder 271 37

E-Mail: info@iba-terrassen.de, Internet: www.iba-terrassen.de

Weinberg am steilstem Uferhang – Großräschener See



Der Weinberg am Fuß der IBA-Terrassen in Großräschen (Oberspreewald-Lausitz) ist wohl der steilste seiner Art in Brandenburg. Auf einer Südhanglage erstreckt sich die ein Hektar große Rebfläche mit einer Steigung von 30 bis 33 Prozent zwischen dem Großräschener Bergausee und dem langgestreckten Gebäude des Besucherzentrums Lausitzer Seenland. Günstig für den Weinanbau sind dabei der naturgewachsene Boden, der ungehinderte Abfluss kalter Luft und die Wirkung des Sees als Wärmespeicher.

Auf dem Hang neben der Seebrücke pflanzte der ortsansässige Landwirt Dr. Andreas Wobar, einer der Protagonisten der Fachgruppe Weinbau im Gartenbauverband Berlin-Brandenburg, mit seiner Frau Cornelia 2012 und 2013 rund 5.000 Rebstöcke von Sorten, die gegen Pilze widerstandsfähig sind und starken Frost vertragen. Den Ausbau der Weine legte der

Die Lausitz entwickelt sich immer mehr zu einem touristischen Anziehungspunkt des Lausitzer Seenlands; linke Seite: Solaris-Trauben, rechts Weinberg am Großräschener See

Familienbetrieb in die Hände des erfahrenen Kellermeisters Jacques du Preez vom sächsischen Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe. Im Jahr 2015 konnte die zweite Lese mit beachtlichen Mostgewichten von 83 Grad Oechsle der Pinotintrrauben und 93 Grad Oechsle der Solaris-trrauben eingebracht werden. Die Weine erweisen sich als ausgesprochen fruchtig. Der 2015er Jahrgang, im Eichenholzfass gereift, wurde 2018 mit dem Internationalen PIWI-Weinpreis mit 89 von 100 Punkten ausgezeichnet.

In der Jungfernllese erreichte der Cabernet Blanc sogar einen Spitzenwert von 103 Grad Oechsle, also Spätlese-Qualität. Das ist so viel wie in renommierten süddeutschen Anbaugebieten.

Die Weine können von Juni bis Ende September bei Führungen für Gruppen ab zwölf Personen direkt am Weinberg verkostet werden. Regelmäßige Termine sind der Tag des offenen Weinbergs im Rahmen der Brandenburger Landpartie am zweiten Sonnabend im Juni und das Großräschener Federweißerfest am zweiten Sonnabend im September. Feste des Großräschener Fördervereins in der Weinscheune, Hoffeste im Haus der Landwirtschaft und Veranstaltungen auf den IBA-Terrassen erfreuen sich regen Zuspruchs. Die Weine, darunter die neue Seenland-Wein-Edition mit Segelboot-Etiketten, sind im Besucherzentrum der IBA-Terrassen sowie im Hofladen im Haus der Landwirtschaft am Großräschener Markt erhältlich. Auf den im Jahr 2000 zum Beginn der zehnjährigen Internationalen Bau-Ausstellung (IBA) eröffneten Terrassen starten geführte Touren in das Lausitzer Seenland zu Fuß, mit dem Floß, dem Rad oder dem Bus.



Hoch auf dem Wolkenberg – Reben und Reisen in der Bergbaulandschaft

Der Weinberg auf dem Wolkenberg gilt als gelungenes Beispiel für die Wiedergewinnung alter Traditionen in der Niederlausitzer Braunkohleregion.

Anfang der Neunzigerjahre musste das Dorf Wolkenberg (Spree-Neiße) den Kohlebaggern des Tagebaus Welzow-Süd weichen und die 170 Einwohner wurden umgesiedelt. Als die Kohleförderung vorbei war, wurde mit schwerer Tagebautechnik am Nordrand die Böschung gestaltet und dabei auch ein 30 Meter hoher Berg aufgeschüttet. Er erhielt zur Erinnerung an das verschwundene Dorf den Namen Wolkenberg. Während der Rekultivierung entstand die Idee, an diesem Ort wieder einen Weinberg anzulegen. Erfahrungen sammelten

die Lausitzer bereits zuvor – einige hundert Meter entfernt auf einer kleinen Versuchsfläche mit rund 200 Reben. Dieses Projekt war 2005 vom früheren Bergbaubetreiber Vattenfall Europe Mining mit der BTU Cottbus und der Hochschule Geisenheim (Hessen) realisiert worden. Die Versuchsergebnisse zur optimalen Mischung des rekultivierten Bodens sowie zu geeigneten Rebsorten ermutigten die Beteiligten. Sie entschieden sich, auf dem Wolkenberg einen sechs Hektar großen Weinberg anzulegen, flächenmäßig nach dem Wachtelberg in Werder der zweitgrößte im Land Brandenburg. Seit 2010 wachsen am Südhang 26.000 Reben, darunter die beiden Rotweinsorten Cabernet Dorsa und Rondo sowie die fünf Weißweinsorten Grauburgunder, Weißburgunder, Kernling,



Im Rahmen der Rekultivierung wird in den ehemaligen Tagebauregionen mit großem Aufwand an der Wiedergewinnung von Agrarflächen gearbeitet. Als großen Erfolg werten die Fachleute auch, dass es hier gelingt, erfolgreich Weinbau zu betreiben. Ganz links: Martin Schwarz im Weinberg.

Schönburger und Roter Riesling – immer noch eine Rarität. Die alte Weißweinsorte mit ihren dichten Aromen bei feiner Säure wurde dank der Bemühungen des Instituts für Rebenzüchtung der Hochschule Geisenheim ab 1991 wiederentdeckt und soll sich nun wieder ausbreiten.

„2015 konnten wir dann etwa 20 Tonnen Trauben ernten. Die viele Mühe hatte sich gelohnt“, bilanziert die Geschäftsführerin Bettina Muthmann. Für den optimalen Ausbau der Wolkenberger Weine sorgt der Önologe und Mitgeschäftsführer Martin Schwarz in seiner Meißener Weinmanufaktur am Marienberg. Die Weine können im Welzower Besucherzentrum Excursio erworben werden, aber auch in der Meißener Wein-



Wolkenberg GmbH

www.wolkenberg-gmbh.de

Kontakt:

Bettina Muthmann, Dreifertstraße 9, 03044 Cottbus
Telefon: (03 55) 38 03 50, Mobil: (0172) 270 94 73
E-Mail: info@wolkenberg-gmbh.de

manufaktur. Das Zentrum bietet im Rahmen seiner geführten Bergbautouren auch einen Abstecher zum Wolkenberg an, eine Verkostung gibt es anschließend im Gut Geisendorf am Rand des Tagebaus Welzow-Süd. Der Wolkenberg bietet einen weiten Blick über den Tagebau und die rekultivierte Landschaft, auf dem Gipfel gibt es eine Schutzhütte und Info-Tafeln zur Region.

Wein vom Wolfshügel – Hubert Marbach in Jerischke

Inmitten ausgedehnter Kiefernwälder und Eichenalleen liegt Jerischke (Landkreis Spree-Neiße), ein Ortsteil der Gemeinde Neiße-Malxetal. Vom Informationszentrum des Geoparks Muskauer Faltenbogen führt ein Rundweg zum Weinberg. Mit einer Neigung von 17 Prozent nach Süden und vielen Sonnenstunden bietet er ideale Voraussetzungen für einen qualitativ hochwertigen Wein.

Der Weinberg wurde 2008 von Hubert Marbach angelegt. Eine 700-jährige Weinbautradition, die in der Vergangenheit eine bedeutende Rolle im Wirtschaftsleben der Niederlausitz spielte, lebt damit wieder auf. Als Sohn eines Winzers aus

Bacharach kehrt der ehemalige Manager, der gemeinsam mit seiner Frau in einem liebevoll sanierten Landhaus am Fuße des Weinbergs lebt, zu seinen Wurzeln zurück. Vom Rhein, wo viele Weinberge die Uferhänge bedecken, holte er sich seine Rebstöcke und ließ sich von Weinexperten beraten, bevor er den Weinberg in der südbrandenburgischen Lausitz aufrehte, wo es strenge Fröste und heiße Sommer gibt.

Nach 1990 sind Wolf und Wein in Brandenburg wieder heimisch geworden – Hubert Marbach führt beides mit dem Markennamen seiner Weine zusammen.





Mit einer Weinbaufläche von vier Hektar hat Marbach unter den Weinbauern in Brandenburg Gewicht. Als Rebsorten wurden Riesling, Johanniter, Roter Riesling, Regent und Cabernet Cortis gepflanzt. Bis auf den Riesling handelt es sich um pilzwiderstandsfähige Sorten (PiWi), die die Weinqualität durch die Reduzierung von Pflanzenschutzmitteln unterstützen. Die Reben werden naturnah bewirtschaftet. Das heißt auch, dass mit Pferde- und Ziegenmist gedüngt wird und keine Herbizide eingesetzt werden. Die Verarbeitung der Trauben erfolgt im Weingut Schloss Proschwitz bei Meißen. Dort entstehen sehr gut trinkbare, natürlich ausgebaute Weine, die auf den Jungweinproben in Brandenburg großen Anklang finden.

Winzersohn Hubert Marbach lädt seine Gäste nicht nur zum Wein ein, auch Übernachtungen in komfortablen Zimmern des sanierten ehemaligen Pferdestalls seines Landhauses sind möglich. Im rustikalen Blockhaus werden Weinproben angeboten. Die Gäste sind eingeladen, die Arbeiten im Weinberg kennenzulernen und auch mitzumachen.

Die Etiketten der Weinflaschen sind als Reminiszenz an die frühere Zugehörigkeit sächsisch inspiriert. Gestaltet wurden sie von Professor Ulrich Eißner von der Hochschule für Bildende Künste in Dresden. Der Schriftzug „Marbachs Wolfs-

hügel“ prangt über der Silhouette eines Wolfes, der mit einer Traube im Fang über die Spitze einer Anhöhe trabt. „Als wir 2007 Bodenproben am späteren Weinberg nahmen, heulte in der Ferne ein Wolf“, erinnert sich Hubert Marbach. „Deshalb entschieden wir uns für die Bezeichnung Wolfshügel“, erläutert der Weinliebhaber.

Bei der Weinlese 2015 konnten Hubert Marbach, seine Mitarbeiter und Helfer fast 20 Tonnen Trauben ernten, genug für bis zu 20.000 Flaschen Brandenburger Landwein mit je 0,75 Litern.

Der Weinbauer verkauft seine edlen Tropfen im Landhaus neben dem Weinberg sowie vor allem an Händler und Gastronomen in Brandenburg, Berlin, und Sachsen. „Anfragen kommen auch aus anderen Bundesländern, wo man an unserem köstlichen und noch etwas exotischen Brandenburger Landwein interessiert ist“, freut sich Hubert Marbach.

▶ *Marbachs Wolfshügel*

www.landhaus-marbach.de

Hubert Marbach, Jerischke 2, 03159 Neiße-Malxetal
Telefon: (03 56 00) 233 35, E-Mail: hmarbach@t-online.de

Schau in der Scheune – Landwein aus Grano

Bereits im 13. Jahrhundert wurde der Wein in Guben (Landkreis Spree-Neiße) zu einer der wichtigsten Erwerbsquellen. Es soll einmal etwa tausend Weinberge in der Region gegeben haben. Später wurde Wein von solcher Qualität hergestellt, dass er sogar verwöhnte Gaumen an europäischen Königs- und Fürstenhöfen befriedigte. Sogar der russische Zar Peter der Große und der sächsische König August der Starke sollen Wein aus der Gubener Region getrunken haben. Doch Ende des 19. Jahrhunderts konnte sich der Weinbau nach mehreren Wintern mit extremen Frösten und nach einem massiven Reblausbefall nicht mehr erholen.

Ende 2003 wurde der Gubener Weinbau e.V. gegründet. „Unser Ziel ist, an die alten Traditionen anzuknüpfen und in einer eigenen Kellerei einen qualitätsvollen Wein herzustellen“, erläutert der Vorsitzende Dietmar Heinze. Der Verein bewirtschaftet einen Hektar Weinberg im Schenkendöbener Ortsteil Grano. Angegliedert ist ein tausend Quadratmeter großer Versuchsgarten mit 30 Sorten. Das Feld dient der Wachstumserprobung unterschiedlicher Rebsorten in der Gegend und zu Demonstrationszwecken. Die Gubener kultivieren sieben Sorten Weißwein: Grauburgunder, Weißburgunder, Riesling, Phoenix, Johanniter, Goldriesling und Gewürztraminer sowie vier Sorten Rotwein: Spätburgunder, Regent, Dornfelder und Acolon. Letzterer ist deutschlandweit selten. Er wurde 1971 von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg aus den Rebsorten Lemberger (Blaufränkisch) und Dornfelder gekreuzt. 2010 wurde die alte Gutscheune in Grano mit Fördermitteln dem Agrarfonds ELER und des Landes Brandenburg zur Weinscheune umgebaut. Sie ist im Besitz des Fördervereins Niederlausitzer Weinbau e.V., der sich der Wiederbele-

bung des Weinbaus in der Region widmet und Kontakte bis in die polnischen Weinbaugebiete um Grünberg und Crossen pflegt. In dem Gebäude ist die Schaukellerei des Gubener Weinbauvereins eingerichtet. Hier werden die Weine sortenrein gekellert, abgefüllt, gekapselt und etikettiert. Sie dürfen entsprechend Deutschem Weingesetz die geschützte geografische Bezeichnung Brandenburger Landwein tragen. Bei Führungen durch den Weinberg, die Weinscheune und die Kellerei werden Besuchern Erfahrungen und Einblicke in die Arbeit des Vereins vermittelt. Die traditionellen Jungweinproben am letzten Aprilwochenende und die Weinbergfeste am letzten Wochenende im September bieten Weinfreunden und Interessenten Gelegenheit zum Verkosten der Weine.



Gubener Weinbau e.V.

www.weinbau-guben.de

Kontakt:

Dietmar Heinze, Schulweg 5, 03172 Schenkendöbern /
OT Grano, Telefon: (03 56 91) 461 04
E-Mail: kontakt@weinbau-guben.de





Oben: Weinfest in Grano. Früher sollen gekrönte Häupter europäischer Herrscherhäuser Wein aus Guben für ihre Tafeln bestellt haben.

Solaris gedeiht am Sonnenhügel – Brandenburger Landwein

In der Umgebung von Cottbus gab es im 17. Jahrhundert etwa 200 Weinberge. So wurde in Klein Oßnig (Spree-Neiße) bis 1850 ein Weinberg betrieben, der zum Rittergut von Gladitz gehörte. Das Ehepaar Martin und Karola Krause hat diesen Weinberg südlich von Cottbus 2011 wiederbelebt. Am Südhang pflanzten sie auf 0,4 Hektar rund 2.000 Reben.

Der Funkturm in Klein Oßnig ist die weithin sichtbare Landmarke ihres immerhin 110 Meter hohen Hügels. Der Weinberg befindet sich zwei Kilometer vor den Toren der Stadt Cottbus. Die Krauses wissen, dass von diesem Hügel schon vor über 500 Jahren das Cottbuser Franziskanerkloster beliefert wurde. Mit den Cottbuser Weinbergfreunden pflegen sie die Rebenstöcke mit viel Einsatz und Freude. Martin Krause arbeitet zudem im Vorstand der Fachgruppe Weinbau des Gartenbauverbands Berlin-Brandenburg mit.

Auf dem Sonnenhügel wachsen die Sorten Johanniter, der dem Riesling ähnelt, Solaris, ein fruchtiger Weißwein und der kräftige Rotwein Regent, der wie ein Merlot schmeckt. Es sind Neuzüchtungen aus der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts, die aus der Rebschule Antes an der Hessischen Bergstrasse bezogen wurden. Sie zeichnen sich durch hohe Weinqualität, Winterfrosthfestigkeit sowie hohe Pilzwiderstandsfähigkeit aus. Sandige, leicht erwärmbare Böden sowie überdurchschnittliche Sonnenscheindauer in der Lausitz ermöglichen qualitativ hochwertige Trauben.

Die erste Ernte brachten Krauses 2013 ein, 161 Jahre nachdem der Weinanbau zum Erliegen gekommen war. Sie konnten sich über 1.500 Flaschen wohlschmeckenden Brandenburger Landwein freuen. Verarbeitet werden die Reben vom

Sonnenhügel im Qualitätsweingut Gebrüder Hanke in Jessen (Sachsen-Anhalt). 2014 wurde der erste Sekt aus Krauses Trauben angesetzt. Im Juni 2016 konnte der handgerüttelte Sekt in Flaschengärung verkostet werden. Ein guter Tropfen war entstanden. Wein und Sekt aus Klein Oßnig sind in der Region vor allem bei Weinhändlern erhältlich. Die Weine werden bei der Jungweinprobe im April und bei der Brandenburger Landpartie im Juni vorgestellt sowie bei den neu belebten Weinfesten verkostet und verkauft. Für Firmen oder Einzelgruppen von 15 bis 30 Personen gibt es auf dem Weinberg Kostproben von vier Weinen. Je nach Absprache werden auch Führungen durch den Weinberg angeboten.

Weinbau Krause GbR

www.route-brandenburger-weinkultur.de

Weinbau Martin und Karola Krause, Spreestraße 9
03051 Cottbus / OT Kiekebusch
Telefon: (03 55) 52 25 46, E-Mail: mukkrause@web.de





Trauben der Sorte Solaris – die fruchtbare Weißweinsorte hat in Brandenburg eine Reihe von Winzern begeistert. Sie wird wie hier in der Abbildung auch auf dem Werderaner Wachtelberg angebaut.

Süffiges vom Pillgramer Jacob

So titelte die Märkische Oderzeitung im Mai 2017 ihr Porträt über Matthias Jahnke und Holger Lehmann, die 2015 das Weingut Patke gegründet haben. Am berühmten Jacobsweg gelegen, wird das Weingut Patke in Eigenregie der Familien Jahnke und Lehmann geführt.

Vor Jahrhunderten gab es rund um Frankfurt und Neuzelle viel Weinbau. Wein war also ein Regionalprodukt und genau danach suchten die beiden für Oma Ilse Patkes Anwesen samt 1,6 Hektar Getreideacker. Das sollte unbedingt im Familienbesitz bleiben. Da beide gern Wein trinken, kamen sie auf die Idee, den Rebsaft selbst anzubauen. Zur tatkräftigen Unterstützung holten sie jeweils noch den eigenen Bruder mit ins Boot. Erfahrene Partner, die sie zu geeigneten Sorten, Risiken und Krankheiten berieten, fand das angehende Winzer-Quartett in den Weinbauern aus Grano bei Guben (Spree-Neiße).

Eine Weinpflanzung muss nicht immer ein Weinberg mit Südhang sein. Die an einer Drahtrahmenanlage fixierten Weinstöcke stehen auf dem flachen Feld gleich hinter Oma Ilses Häuschen. Der lehmhaltige Boden ist gut für die Inhaltstoffe. Praktisch ist für Einsteiger im Nebenerwerb, dass sie sich keine Technik und Lagerkapazitäten für die Weiterverarbeitung ihrer Trauben anschaffen müssen. Weinbau ist auch heute noch viel Handarbeit. Die ganze Familie packt mit an.

Arbeit machen die Weinstöcke das ganze Jahr: Im Februar wird das alte Tragholz entfernt, im März müssen die neuen Ranken verschnitten und festgebunden werden. Wer guten Wein machen wolle, müsse abschneiden können. Lediglich drei Trauben pro Rebe dürfen tatsächlich reifen, sonst habe der Weinstock zu wenig Kraft. Die Kombination aus landwirtschaftlichem Wissen, persönlichem Interesse und den guten Voraussetzungen des Brandenburgischen Bodens sowie den hiesigen Wetterbedingungen garantieren geschmack-

volle Weiß-, Rot- sowie Roséweine. Kerner, Bacchus, Riesling, Dornfelder oder Acolon sind nur einige der Sorten, die hier wachsen. Die edlen Tropfen können im Hofladen neben an deren Brandenburger Produkten erworben werden. Für Weinverkostungen steht ein gemütlicher Raum zur Verfügung. Der Gewinn der Ernte wird in den Hof gesteckt. Eine Erweiterung des Weinberges erfolgte 2017. Weitere Pflanzungen sind fest eingeplant.



Weingut Patke

Internet: www.weingut-patke.de

Kirchstraße 5, 15236 Pillgram

Telefon: (03 36 08) 33 77, E-Mail: info@weingut-patke.de



Königliche Gaumen schätzten Grano



Schon im 13. Jahrhundert wurden anspruchsvolle königliche Gaumen durch den Landwein aus Grano verwöhnt. Anknüpfend an die jahrhundertealte Tradition des Gubener Weinbaus, werden auf dem Weinberg am langen Rücken im Schenkendöbener Ortsteil Grano seit 2003 verschiedene Rebsorten auf einer Fläche von rund einem Hektar angebaut. Doch nicht nur die 4.500 Rebstöcke werden hier das gesamte Jahr über gehegt und gepflegt, auch keltern die Winzer die Trauben nach der Ernte vor Ort und füllen ihn ab.

Eine alte Gutscheune in Grano bei Guben wurde mit Fördermitteln aus dem EU-Agrarfonds ELER und vom Land Brandenburg zur Weinscheune und Schaukellerei umgebaut. Seit 2010 können hier die Besucher Informationen zum Weinbau in Guben, dem gesamten Land Brandenburg, aber auch über die Nachbarn im polnischen Zielona Góra (Grünberg) und Krosno Odrzanskie (Crossen) erhalten. Hier werden die eigenen wie auch Trauben aus anderen Orten der Lausitz sortenrein gekeltert. Gäste können sich bei einer Führung oder einer Weinverkostung über die hochwertige Handwerkskunst der Weinherstellung in Guben informieren. Die Ernte 2016 war die letzte des Gubener Weinbauvereins, bevor sich dieser im Januar 2017 auflöste und die Verantwortung für den Weinberg und die Weinscheune mit Kellerei an den Weinbau Patke aus

dem etwa 60 Kilometer entfernten Pillgram übergab. Als vom Weingut Patke Anfang 2017 der Weinberg in Grano vom Förderverein Niederlausitzer Weinbau übernommen wurde, war dies für Matthias Jahnke und Holger Lehmann der letzte Anstoß, um aus dem Winzerhobby den Beruf zu machen. Matthias und Marcel Jahnke sowie die Brüder Steffen und Holger Lehmann sind nun für die Erhaltung der Weinbautradition in Guben zuständig und sorgen dafür, dass auch in Zukunft qualitativ hochwertiger Wein hergestellt wird. Seit 2008 dürfen die sieben Weiß- und vier Rotweinsorten die nach dem deutschen Weingesetz geschützte geografische Angabe „Brandenburger Landwein“ tragen. Immerhin 13.000 Flaschen Wein entstehen auf den Standorten in Pillgrim und Grano. Zwei Stunden von Berlin entfernt, ist man inmitten einer Weinlandschaft. Die Schaukellerei ist der Ort, wo Besucher die regionalen Weine probieren und kaufen können.



Weingut Patke

Internet: www.weingut-patke.de

Schulweg 5, 03172 Grano

Telefon: (03 36 08) 33 77, E-Mail: info@weingut-patke.de





Auf den Spuren der Mönche – Neuzeller Kloster-Winzer



Von den drei historischen Klosterweinbergen in Neuzelle (Oder-Spree) ist noch einer erhalten geblieben. Er wird nach dem Hügel, auf dem die Reben wachsen, Scheibe genannt und ist der einzige Weinberg im Land Brandenburg innerhalb einer erhaltenen Klosteranlage.

Von den zahlreichen Besuchern, die sich den Barockbau mit der prachtvollen Kirche anschauen, finden einige auch den Weg zum Weinberg im Südteil. Dort knüpft der 2002 gegründete Verein Neuzeller Kloster-Winzer seit der Rekultivierung der Hanglage an das Erbe der Zisterziensermönche an, die bereits vor langer Zeit Wein angebaut hatten. „In ihrer Freizeit pflegen 21 ehrenamtliche Vereinsmitglieder 420 Rebstöcke“, berichtet die Vereinsvorsitzende Uta Kaufmann. Die

Weinreben wachsen nicht in Spalieren, sondern traditionsgemäß an einzelnen Pfählen. Das Engagement der Männer und Frauen im Weinberg geht über das ganze Jahr. Es beginnt mit dem Schnitt im Februar, dem Binden der typischen „Ohren“, der Moselpfahl-Erziehung im März und reicht über die ständige Laubarbeit bis zur Lese im Herbst. Dem Unkraut rücken die Vereinsmitglieder mit der Hacke zu Leibe. Dazu treffen sie sich in regelmäßigen Abständen nach Feierabend oder an den Wochenenden zu Arbeitseinsätzen auf dem Weinberg. Als Lohn der Mühe winkt neben einem anerkennenden Wort manchmal ein Gläschen Wein, aber in jedem Fall eine schöne Aussicht über Neuzelle bis zu den Oderwiesen.

Kultur trifft Kultur: Weinreben vor der Klosterkirche Neuzelle

Angebaut werden die fünf Weißweinsorten Phönix, Muskat, Merzling, Solaris, Aron und die beiden Rotweinsorten Regent und Frühburgunder. Aron ist eine neuere Tafeltraubensorte mit sehr großen Trauben und Beeren, die hierzulande leider noch sehr selten zu finden ist. Die Sorte wünscht einen guten, warmen Standort. Sie hat einen schönen, aufrechten und starken Wuchs. Der Geschmack ist sehr angenehm, fruchtig, mit milder Säure. Wenig verbreitet ist in Brandenburg sonst auch der Merzling, eine pilzwiderstandsfähige Weißweinsorte. Der Merzling wurde 1960 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg aus Seyve-Villard 5276, Riesling und Ruländer gekreuzt.

Seit 2013 können die gelesenen Trauben in einem neuen Winzerhaus direkt am Weinberg gekellert, ausgebaut und schließlich in Flaschen abgefüllt werden. Bei Führungen geben die Vereinsmitglieder gern Auskunft über ihre Arbeit sowie über die Geschichte des Weinbaus in der Region. Verkauft wird der Rebsaft vor allem an Besucher von Weinbergführungen. Inzwischen ist es zu einer schönen Tradition geworden, dass die Kloster-Winzer zum Neuzeller Weihnachtsmarkt am zweiten Adventswochenende weißen Glühwein anbieten.



Neuzeller Kloster-Winzer e. V.

www.neuzelle.de und
www.wein-land-brandenburg.de

Uta Kaufmann, Reisberg 30, 15898 Neuzelle
Telefon: (03 36 52) 466, Telefax: (03 36 52) 80 77
E-Mail: klosterwinzerneuzelle@googlemail.com

Prosit dem Namensvetter – in der Ahnenlaube am Neuzeller Reisberg

Nach mehr als 150-jährigem Dornröschenschlaf ist der Weinanbau in Neuzelle (Oder-Spree) wiedererweckt worden. Das ist vor allem der Verdienst von Hans-Wilhelm Richter, der als Erster im Jahr 2000 auf einem frisch erworbenen Grundstück auf dem Reisberg Weinreben anbaute.

Das hier trockene, milde Klima eignet sich gut für den Weinanbau. Richter fing vorsichtig an: Familie sowie Nachbarn und Freunde halfen damals bei der Lese der ersten 40 Müller-Thurgau- und 40 Dornfelder-Rebstöcke. Die Trauben wurden anfangs per Hand entrappt und per Fuß zerquetscht. Mit Vorfreude ging es dann an den Ausbau der anfangs noch geringen Weinmengen. Einige Jahre später erwarb Familie Richter von der Schaukelerei in Grano (Spree-Neiße) eine Entrappungsmaschine. Außerdem kam eine hydraulische Presse hinzu. Das bedeutete für den Winzer im Rentenalter, der noch ein Ingenieurbüro besitzt sowie eine kleine Landwirtschaft mit Heidschnucken, Hühnern und einem Rind betreibt, eine erhebliche Entlastung von der Handarbeit. Wegen seiner auf dem eigenen Weinberg gewonnenen Erfahrungen wurde Hans-Wilhelm Richter seinerzeit mit der Planung und Anlage des Neuzeller Klosterweinbergs Scheibe beauftragt. Er gehörte auch dem 2002 gegründeten Verein Kloster-Winzer an, gab jedoch 2015 aus Zeitgründen seine Mitgliedschaft wieder auf.

In der Nähe des Reisbergs befanden sich zu Zeiten der Zisterziensermönche drei Klosterweinberge in Neuzelle. An den 15 Grad steilen Südwesthängen des Reisbergs im idyllischen Dorchetal westlich vom Schlaubetal wuchsen mehr als 700 Jahre lang Weinstöcke, die den Bedarf der Äbte, Mönche und ihrer oft hochwohlgeborenen Gäste an Rebsaft deckten.

Hans-Wilhelm Richter war der Erste, der nach 150 Jahren wieder Wein in Neuzelle anbaute. Denn als 1817 das Kloster säkularisiert wurde, hielt sich der Weinbau auf den Klosterweinbergen zwar noch einige Jahrzehnte, wurde aber auf anderen Stiftsflächen eingestellt.

Heutzutage gedeihen dort rund 500 Weinreben verschiedener Sorten, darunter Domina, Phönix sowie Solaris, Muscaris, Hibernal und Grauburgunder. An wärmenden Mauern reifen alte Sorten, so auch einige, die zuvor in Dörfern der Umgebung die Zeiten überdauerten. Die Rotweinsorten werden mit Netzen vor gefräßigen Staren geschützt. Nach einigen durchwachsenen Jahren brachte die Lese 2015 erfreuliche Erträge. Traditionell versammelt sich Familie Richter beim Osterfeuer mit Nachbarn und Freunden zur Jungweinprobe. Bei Regenwetter bietet die Ahnenlaube Unterschlupf zum Ausruhen. Dort steht der Grabstein des 1915 gestorbenen Gubener Winzers Ernst Richter, den sein Neuzeller Namensvetter Hans-Wilhelm Richter als Geschenk von einem polnischen Freund aus Gubin erhielt. Ernst Richter gilt als einer der letzten Winzer auf dem Gebiet des heutigen Brandenburgs, bevor der Weinbau hier faktisch von der Landkarte verschwand – bis zu seiner Renaissance seit 1990.



Hans-Wilhelm Richter

Reisberg 21, 15898 Neuzelle

Telefon: (03 36 52) 79 56

E-Mail: h.-w.richter@ingbuero-richter.de



Weinberg am historischen Ort – Luckauer Trauben

Luckauer Bürger erhielten 1376 vom schlesischen Pias-tenherzog Bolko III. die Genehmigung, Weingärten zu be-treiben. Einige von ihnen wurden gleich in der Stadt im heutigen Landkreis Dahme-Spreewald angelegt.

Doch der Weinanbau dauerte dort nur bis zum 19. Jahrhun-dert. An einem dieser historischen Orte in Südhanglage hat Jürgen Rietze 2005 seine ersten 1.200 Weinreben gepflanzt, darunter einige Tafeltrauben. Weil die Nachfrage wuchs, wurde die Anbaufläche später auf 0,7 Hektar mehr als ver-doppelt. „Inzwischen wachsen auf unserem Weinberg rund 3.500 Reben“, erzählt der passionierte Weinbauer. Als Ein-Mann-Betrieb hat Winzer Rietze alle Hände voll zu tun. Als Brandenburger Landwein werden seine weißen Sorten Solaris und Johanner sowie die Rotweine Acolon und Regent in der Granoer Schaukellerei bei Guben verarbeitet und dann meist in der Niederlausitz vermarktet. „Mein Solaris hat es in den „Berliner Weinführer“ geschafft, besonders empfohlen zu Shrimps-Cocktail oder anderen Meeresfrüchte-Variationen“, ist Rietze stolz.

Erste Kenntnisse vom Weinanbau erwarb sich Jürgen Riet-ze Anfang 2000 beim Besuch eines Weinbergs in der Nähe von Stuttgart. Dorthin hatte ihn die Arbeitssuche verschlagen. Wieder zurück in Luckau suchte und fand er in der Familie Unterstützung für sein Vorhaben, am Stadtrand Weinreben anzubauen. Er suchte den Erfahrungsaustausch mit Bran-denburger Winzern und informierte sich in der Fachliteratur. Außerdem schaute er sich den kleinen Weingarten auf dem Luckauer Schlossberg genau an, der zur 1. Brandenburger Landesgartenschau 2000 angelegt wurde. Dort wurden 150 Reben der Sorten Müller-Thurgau und Dornfelder gepflanzt. Die gesammelten Kenntnisse nutzte Jürgen Rietze, um sei-

nen eigenen Weinberg einzurichten. 2007 konnte er mit sei-ner Familie und anderen Helfern die erste Weinernte einfah-ren. Doch die Freude über die edlen Tropfen währte nur kurz: Im eisigen Winter 2009 erfroren viele Reben. Die Ernte fiel deshalb aus. Zwei Jahre später erneut ein Rückschlag: Einen Tag vor der Weinlese im September 2011 vernichtete ein ge-waltiger Hagelschlag die gesamte Ernte. „Wir hatten wieder keine Erträge“, erinnert sich Jürgen Rietze. Doch er gab nicht auf. Dank milder Winter in den vergangenen Jahren konnte er endlich den Lohn seiner fleißigen Arbeit auf dem Weinberg in Form vieler Flaschen edler Tropfen genießen. Luckauer Land-wein wird in der Region bei Erntedankfesten, bei der Nieder-lausitzer Leistungsschau und in Jürgen Rietzes Wohnhaus ausgeschenkt.



Weinanbau und Weinhandel

www.wein-land-brandenburg.de

Jürgen Rietze, Lindenstraße 76, 15926 Luckau
Telefon: (035 44) 63 51, Fax: (0 35 44) 20 94
E-Mail: rietze@wein-land-brandenburg.de



Drahtrahmen auf dem Mühlenberg – Weinpaten mit Herz

Die Gründung des Bestenseer Weinbauverein (Landkreis Dahme-Spreewald) im September 2010 war der Startschuss für die Umgestaltung eines der schönsten Areale in der Gemeinde neben der alten Dorfkirche. Es waren die südliche Hanglage und die alten Weinbautraditionen der Region, die den Verein 2011 bewogen, hier 3.200 Rebstöcke zu pflanzen. Die Wurzeln des Weinbaus im Dahmeland lassen sich bis weit in das 14. Jahrhundert verfolgen. Vom Mühlenberg haben Besucher beste Aussicht auf das Dorf im Dahme-Spreewald-Kreis.

Gepflanzt wurden nunmehr Reben der Rotweinsorten Cabernet Cortis und Pinotin sowie der Weißweinsorten Cabernet Blanc, Johanniter und Solaris. Voraussetzung dafür war der Aufbau eines Drahtrahmens auf der 0,75 Hektar großen Fläche. Er besteht aus 3.500 Pflanzstäben, 750 Sticklein, 150 Erdankern und 22 Kilometer Spanndraht sowie aus einem Zaun um den Weinberg. „Ein märkischer Sandberg ist nicht gerade typisch für den deutschen Weinbau“, erläutert der Vereinsvorsitzende Herbert Krenz. „Aber mit Hilfe einer Tröpfchenbewässerung für jeden einzelnen Rebstock und umfangreichen Pflegemaßnahmen konnten die Vereinsmitglieder 2013 die erste Weinlese einfahren.“ Vom 2015-er Jahrgang standen bereits 3.200 Flaschen zum Verkauf bereit. Die Nachfrage nach den Rot- und Weißweinen ist auf örtlichen Veranstaltungen und Märkten sehr groß.

Besuchern des Weinbergs wird bei einer Führung Interessantes über den Anbau und die Pflege der Rebstöcke vermittelt. Sie können auch eine Weinprobe des vorjährigen Jahrgangs genießen. Neben den Reben steht eine kleine, neugebaute Mühle, die den Mühlenberg symbolisiert. In der Nachbarschaft bietet sich eine große Holzskulptur des Weingotts Bacchus als

Fotomotiv an. Bürger der Gemeinde Bestensee und besonders die Vereinsmitglieder engagieren sich für den Weinbau durch symbolische Reb-Patenschaften und die Anpflanzung von 90 Rosenstöcken an den jeweiligen Zeilenenden. An den Rosenstöcken sind herzförmige Schilder aus gebranntem Ton befestigt, auf denen Männer die Namen ihrer Frauen oder Freundinnen verewigt haben. Reb-Paten gehen keinerlei Verpflichtungen ein, was die Pflege und Erntearbeiten auf dem Weinberg betrifft. Sie erwerben aber einen Anspruch auf jeweils zwei Flaschen Wein in drei Ertragsjahren.



Bestenseer Weinbauverein e. V.

www.bestenseer-weinbau.de

Kontakt:

Herbert Krenz, Schenkendorfer Weg E,
15741 Bestensee / OT Groß Besten
Telefon: (03 37 63) 617 37, E-Mail: info@bestenseer-weinbau.de





***Institut zur Entwicklung des ländlichen
Kulturraums e.V.***

www.i-ku.net

Hauptstraße 75, 15837 Baruth / Mark
Telefon: (03 37 04) 655 03, Fax: (03 37 04) 655 04
E-Mail: info@i-ku.net



Institutionell beglaubigt – Goldstaub aus Baruth

Auf dem Mühlenberg in Baruth (Teltow-Fläming) wächst seit einigen Jahren wieder Wein. Angelegt wurde der Weinberg 2007 vom Institut zur Entwicklung des ländlichen Kulturrums, das zwei Jahre zuvor Künstler, Geografen, Landschaftsarchitekten und Kulturwissenschaftler gegründet hatten.

Mit einer Größe von reichlich einem Hektar gilt der Baruther Weinberg mittlerweile als landwirtschaftlicher Nebenerwerbsbetrieb. Er ist damit aber nicht hinlänglich beschrieben: Die Reben stehen in einer abwechslungsreichen und aufgelockerten, insgesamt drei Hektar großen Weinberglandschaft, die von Einzelbäumen, Baumgruppen und Findlingen durchsetzt ist. Im Osten und Süden ist sie gerahmt von einem märkischen Kiefernforst, im Norden von einer alten Fliederhecke, einem neu angelegten Heckenstreifen und von jungen Obstbäumen. Im Westen steht eine Reihe alter Obstbäume.

Dahinter schließt sich ein dichter Gehölzstreifen an. Feldsteinhaufen für Eidechsen sowie Kästen für Vögel, Fledermäuse und Insekten fördern die Artenvielfalt auf dem Weinberg. Hier gedeihen in günstiger Südhanglage 4.600 Reben der Weißweinsorten Helios, Johanniter, Solaris und Muscaris. Es handelt sich um pilzwiderstandsfähige Neuzüchtungen, die vom



„Echt Fläming“ mit Weinbukett kann man inzwischen auch in Potsdam und Berlin, aber am authentischsten in Baruth genießen.

Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg ausgewählt wurden und für das märkische Klima geeignet sind. Gekeltert werden die Trauben im Weingut Hanke in Jessen (Sachsen-Anhalt). Die Vereinsfreunde nennen ihn wegen seines Seltenheitswerts „Goldstaub aus Baruth.“

Die erste Weinlese war 2010 und mit hundert Flaschen noch nicht sehr ergiebig. Doch vier Jahre später konnten schon 3.200 Halbliterflaschen der Marken Cuvée, Helios und Solaris abgefüllt werden. Ebenfalls 2014 begann der Bau der Weinbergscheune, die mit Hilfe von EU-Fördermitteln bis 2015 errichtet wurde. Sie dient dem Winzerbetrieb als attraktiver Veranstaltungsort. Der Baruther Architekt Thomas Näther verwendete hier Elemente der regionalen Bautradition. In der Scheune wird unter anderem der Jungwein verkostet. Der Rebensaft ist auch im Hofverkauf des Instituts in der Baruther Hauptstraße zu haben sowie im Museumsdorf Glashütte Baruth, am Marktstand „Echt Fläming“ in der „Markthalle Neun“ in Berlin-Kreuzberg und im „Brandenburger Kultur- und Weinkontor“ in der Potsdamer Lindenstraße 18. Ansonsten wird der „Goldstaub aus Baruth“ in der Gastronomie der Region angeboten.

Im Fläming sind in Karten aus dem 17. Jahrhundert etliche Weinbauflächen ausgewiesen. Damals prangte auf dem alten Baruther Stadtwappen ein Rebstock. Bis etwa 1830 wurde dort Wein angebaut, auf privaten Kleinstparzellen oder an Stöcken sogar bis in die Sechzigerjahre. Noch Anfang des 20. Jahrhunderts schmückte eine üppige Rebe das Wappen. Es dauerte dann mehrere Jahrzehnte, bis der erste Wein in der Region wieder in der Flasche war. Seit 2007 wird jeweils am ersten Wochenende im September das Baruther Weinbergfest gefeiert.

Mit langer Ahnentafel – Sonnengereift am Zeschsee

Der Zescher Weinberg ist ein authentisches Zeugnis der jahrhundertealten Weinbautradition in Brandenburg. Der 2010 gegründete Verein zur Förderung des historischen Weinbaus in Zesch am See bei Zossen (Landkreis Teltow-Fläming) hat 2013 mit der Pflanzung von 1.500 Reben dazu beigetragen, dass diese Tradition wieder gelebt wird.

Ermöglicht wurde das Vorhaben auch durch die Unterstützung des Eigentümers Hermann Graf von Hatzfeldt-Wildenburg. Auf der 3.000 Quadratmeter großen Rebfläche wachsen die beiden Rotweinsorten Regent und Acolon sowie die Weißweinsorte Weißburgunder. Die beiden Rotweinsorten werden gemeinsam gekeltert und zu einem stimmigen Cuvée vereint.



Die jahrelange Arbeit auf dem Weinberg in Zesch hat sich bisher gelohnt. Im sehr guten Weinjahr 2015 konnten die Mitglieder des Vereins und ihre Helfer die erste Ernte einfahren. Die Weinanbaufläche im Süden des 93 Meter hohen Bergs hat eine 15 Prozent steile Hangneigung und bietet optimale Bedingungen für den Weinanbau. Ausgebaut werden die Zescher Trauben im Weingut Hanke in sachsen-anhaltinischen Jessen. Die Etiketten der Weinflaschen werden jährlich von renommierten Künstlerinnen bzw. Künstlern der Region gestaltet. Seit 2014 gibt es auf dem Zescher Weinberg jeweils im Juni einen Tag des offenen Weinbergs anlässlich der Brandenburger Landpartie. Dabei wird an den hier einst weit verbreiteten Weinbau erinnert und für die Region geworben. Der Wanderweg „Rund um den Großen und Kleinen Zeschsee“ führt direkt am Weinberg vorbei. Verkauft werden die Flaschen in Geschäften der Region, bei der Brandenburger Landpartie direkt auf dem Weinberg in Zesch sowie zum Lindenblütenfest im Zossener Ortsteil Lindenbrück.

Der 1595 erstmals schriftlich erwähnte Zescher Weinberg gehörte ursprünglich der fürstlichen Familie zu Solms-Baruth, die lange Zeit eine Niederlausitzer Standesherrschaft war. Die Anlage war im Gegensatz zu den anderen Weinbergen der Region als einzige bis 1945 in Kultur. Sogar einige bauliche Reste sind noch vorhanden. Ein Fundamentsockel aus Findlingen am Südhang des Weinbergs wurde saniert. Er zeugt von dem im 17. Jahrhundert erwähnten Winzerhaus mit hölzerner Weinpresse, das bis 1945 stand. Nahe des heutigen Weinbergs befinden sich noch Reste eines ehemaligen Weinkellers. Dieser war in den Weinberg gegraben und als Gewölbekeller ausgebaut. Die Mitglieder des Weinbergvereins pflegen die Reben mit viel Hingabe und Liebe zum Detail. Der leicht erwärmbare, sandig-lehmige Boden, die Nähe zum Großen Zeschsee und überdurchschnittliche Sonnenstunden lassen gute Trauben reifen.

*Immer wieder kommen Besucher auf den Zescher Weinberg. Vor allem die Weinlese ist die schönste und wichtigste Zeit im Winzerjahr.
Links: Portal zum Weinkellertal*



Weinberg Zesch e.V.

www.weinberg-zesch.de

Hagen Ludwig und Carsten Preuss, Johnpark 34,
15806 Zossen, Telefon: (033 77) 30 34 39
E-Mail: info@weinberg-zesch.de





Können nicht nur Obstwein – Werderaner Freunde der Weinrebe

Die für ihren Obstwein bekannte Havelstadt Werder (Potsdam-Mittelmark) ist in den vergangenen Jahren auch eine gute Adresse für Freunde der Weinrebe geworden. Beim Baublütenfest im Frühjahr, dem größten Volksfest Brandenburgs, werden neben Obstweinen auch immer mehr Rebweine ausgeschenkt. Die vier Weinberge im Umfeld der Stadt mit insgesamt 11,1 Hektar liegen auf dem 52. Breitengrad, der die nördlichste Grenze des festgelegten Anbaugebiets Saale-Unstrut bildet. Hier wächst ein angenehm milder Wein mit wenig Säure, der als Qualitätswein zertifiziert werden kann. Die größte brandenburgische Rebfläche erstreckt sich genau hier über 6,2 Hektar auf dem Wachtelberg, der im 17. Jahrhundert erstmals erwähnt wurde. Dort hat die

Stadt Werder in den 1990-er Jahren viel dafür getan, um den 1985 wieder zum Leben erweckten Weinbau zu erhalten. Zwei Lernpfade auf dem Areal laden zum Kennenlernen von 140 Rebsorten ein. Bewirtschaftet werden die Weinberge auf dem Wachtelberg sowie auf dem deutlich kleineren Werderaner Galgenberg vom Familienbetrieb Weinbau Dr. Manfred Lindicke. Hier wachsen die weißen Sorten Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Saphira, Kernling, Muscaris, Cabernet Blanc, Solaris sowie die Versuchssorte VB Cal 6-04. Als rote Sorten gedeihen Regent, Dornfelder und Pinotin. 2014 konnte eine Gesamtmenge von 31 Tonnen Weißweitrauben und 24,5 Tonnen Rotweitrauben geerntet werden, wie Dr. Manfred Lindicke berichtet. „Im Jahr 2015 waren es schon deut-



*Dank professioneller Vermarktung konnten sich Weine aus Werder sehr schnell einen Namen machen. Das Knowhow aus dem Obstanbau half auch, wieder Wein „made in Brandenburg“ herzustellen.
Oben: Traubensorte Regent, rechts: Weintiene*

lich mehr. Die Weinlese ergab 40,2 Tonnen weiße Trauben und 29,8 Tonnen rote Trauben.“ Der Weinverkauf erfolgt über den Lebensmittelhandel im Havelland und in Berlin, über regionale Partner sowie über das Internet. Seit vielen Jahren gehört Lindicke auch zu den Ausstellern der vom Land ausgerichteten Brandenburghalle auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin.

Besucher des Wachtelbergs können während der Saison in der Straußwirtschaft „Weintiene“ Brandenburger Weine und regionale Spezialitäten genießen. Von 1991 an wurden die Weine des Wachtelbergs zwei Jahrzehnte lang in Sachsen-Anhalt, im Landesweingut Kloster Pforta Bad Kösen,

ausgebaut. Für diese Weine gab es bereits zahlreiche Preise bei Prämierungen von Bundes- und Landesweinen. Einen weiteren Qualitätsschub brachte der Bau einer eigenen Kelterei in Werder. Hier werden die Trauben vom Wachtelberg verarbeitet, aber auch die Trauben aus den Werderaner Ortsteilen Phöben und Galgenberg, vom königlichen Weinberg in Potsdam und vom Marienberg in Brandenburg an der Havel.



Weinbau Dr. Manfred Lindicke

www.wachtelberg.de

Kontakt:

Katharina Lindicke, Am Plessower Eck 2,
14541 Werder (Havel), Telefon: (033 27) 74 14 10,
Fax: (033 27) 74 14 12, Mobil: (0171) 521 13 16
E-Mail: weinbau@lindicke.de

Lebensart unterm Galgenberg – Rebstöcke zu vermieten

Eine der ältesten Weinberglagen in Brandenburg ist der Galgenberg in Werder (Havel) im Landkreis Potsdam-Mittelmark. Er ist wahrscheinlich im 16. Jahrhundert erstmals mit Reben bepflanzt worden.

Heute trägt die erfolgreiche Kooperation zwischen der Stadt, der Winzerfamilie Lindicke und Weinfreunden buchstäblich reichlich Früchte. Im Jahr 2011 erwarb die Stadt diese Fläche, wo nach dem Niedergang des märkischen Weinbaus in der Mitte des 19. Jahrhunderts Obst angebaut wurde. Weil der karge Sandboden aber nur geringe Erträge brachte, fiel die Fläche wieder brach. Vor einigen Jahren rückten die Stadtverwaltung und der Verein zur Förderung des historischen Weinbaus im Raum Werder diesen Ort wieder in den Blick der Öffentlichkeit. Die 2012 eröffnete Anlage besteht aus dem 1,4 Hektar großen Weinberg sowie dem Lindowschen Haus – ein Obstzüchterhof – und vier traditionellen Schuffelgärten. Das sind Etagenobstgärten, in denen früher mit Radhacken, so genannten Schuffeln, das Unkraut auf dem kargen märkischen Sandboden entfernt wurde. Angebaut werden die pilztolerante Rotweinsorte Pinotin sowie die weißen Sorten Muscaris und Cabernet Blanc, die ebenfalls pilzresistent sind. Verarbeitet werden sie in der eigenen Kelterei in Werder.

Im Sommer 2012 startete der Förderverein ein Projekt, bei dem sich Weinfreunde in den Weinberg einmieten konnten. Das heißt, Interessenten können zwölf oder 20 Reben zehn Jahre lang mieten. Von den rund 6.000 Reben waren im Jahr 2016 rund 2.600 vermietet. Je nach der Rebenzahl erhalten die 142 Mieter ihren Anteil an den durchschnittlichen Weinerträgen. 2016 waren das 13 beziehungsweise 22 Flaschen Wein. „Mitarbeiten im Weinberg brauchen die Mieter nicht. Sie sollen nur termingemäß ihre Weinflaschen abholen – das ist

aber schon sehr schwierig“, erläutert Manfred Lindicke. Der Winzer bewirtschaftet mit seiner Familie auch den nur wenige Kilometer entfernten Weinberg auf dem Wachtelberg, der knapp fünfmal größer ist als der Galgenberg. Beide Lagen gehören weinrechtlich zum Anbaugebiet Saale-Unstrut, so dass der Rebsaft als Qualitätswein verkauft werden darf.

Der Förderverein zählt mehr als 80 Mitglieder. Gemeinsam werden Veranstaltungen organisiert, darunter der Auftritt in der Brandenburghalle des Landes auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin, die Große Brandenburger Jungweinprobe, das Osterfeuer auf dem Weinberg, Rebschnittseminare und das Winzerfest.



Verein zur Förderung des historischen Weinbaus im Raum Werder (Havel)

www.weinverein-werder.de

Am Plessower Eck 2, 14542 Werder (Havel)

Telefon: (033 27) 74 14 10, E-Mail: info@weinverein-werder.de



Kaiserlicher Tropfen – Kagelwits Phöbener Erbe

Im Mittelalter gehörte der Weinberg im Werderaner Ortsteil Phöben zu den Besitzungen des Zisterzienserklosters Lehnin (Landkreis Potsdam-Mittelmark). Der Mönch Dietrich Kagelwit (1300 – 1367) war als Verantwortlicher für den Wirtschaftsbetrieb des Klosters auch für die Küche und damit für Felder und Weinberge zuständig.

Und er war vor allem ein mittelalterliches Finanzgenie. In Brandenburg bewarb sich Dietrich erfolglos um die freie Stelle im Bistum Brandenburg. Daraufhin begab er sich an den Hof König Karls von Böhmen, an dem er aufgrund seiner Tüchtigkeit hochwillkommen war. Bei einem Besuch von Kaiser Karl IV. anlässlich eines Jagdausflugs im Kloster Lehnin soll es Kagelwit der Legende nach gelungen sein, den Kaiser mit seinen märkischen Mahlzeiten und einem guten Tropfen Wein zu beeindrucken. Erwiesen ist das zwar nicht, dennoch wird der in Phöben 1996 nach langer Unterbrechung erneut aufgerebte Wein unter dem Namen Kagelwit vermarktet. Damals pflanzte die Familie Lehmann auf der Südost-Hanglage im Versuchsanbau die Sorten Regent, Dornfelder, Weißburgunder und Merzling, eine Kreuzung aus Riesling und Ruländer. 15 Jahre später erwarb Familie Poel aus Potsdam den Weinberg und erweiterte ihn um ein weiteres Grundstück. Zu den bereits vorhandenen Sorten pflanzte sie 2011 noch Sauvignier Gris, Trollinger und Riesel, insgesamt 4.000 Rebstöcke. Nach anfangs schwächeren Erträgen, bedingt durch den lehmigen Boden und ungünstiger Witterung, konnten 2013 fast vier Tonnen geerntet werden. Zwei Jahre später waren es rund drei Tonnen, die 2.000 Flaschen Wein ergaben. Immerhin brachte es der Sauvignier Gris auf bemerkenswerte 99 Ochsle, so viel wie auf einer süddeutschen Lage. Das Verkaufen der Weine gestaltet sich allerdings noch schwierig, weil dafür erst ein Netzwerk aufgebaut werden muss. Vorgesehen sind Paten-

schaften, um den Weinberg bekannter zu machen und somit die Marke Kagelwit besser vertreiben zu können.

Ausgebaut wird der Wein seit 2012 in der neuerrichteten und von mehreren Winzern betriebenen Kelterei der Havelland OWS GmbH in Werder, die zum Familienunternehmen Dr. Lindicke gehört und an der Familie Poel beteiligt ist. Dort wird auch der Rebsaft der anderen Weinberge in Werder und Umgebung verarbeitet, darunter vom Wachtelberg und vom Galgenberg. Da die Flächen zum festgelegten Weinanbaugebiet Saale-Unstrut gehören, werden aus den Rebsorten in fachkundiger Aufbereitung begehrte Qualitätsweine hergestellt.



Phoebener Wachtelberg

www.phoebener-wachtelberg.de

Kontakt:

Jens-Uwe Poel, Stargarder Straße 44, 10437 Berlin

Telefon: (0171) 245 05 63

E-Mail: kontakt@phoebener-wachtelberg.de



Frisch und fruchtig – Biowein aus Töplitz

Bereits vor 600 Jahren haben die Zisterziensermönche im Klosterhof Töplitz bei Werder (Havel) im Landkreis Potsdam-Mittelmark Wein angebaut. Etliche Jahre später übernahmen diese Aufgabe Schweizer Kolonisten, die der Große Kurfürst Friedrich Wilhelm von Brandenburg (1620 – 1688) ansiedelte.

Zu DDR-Zeiten wurde der Weinbau auch hier vernachlässigt. Im Jahr 2007 begann der ehemalige Berliner Beamte Klaus Wolenski als Winzer damit, hier wieder Reben zu pflanzen. Nach einigem Auf und Ab mit anderen Partnern hat sich Wolenski auf die Stärke der Familienbande besonnen und lässt sich inzwischen bei der Weinproduktion von Tochter Lara helfen, die gleich am Weinberg einen Reiterhof betreibt.

Die 200 Jahre alte Zisterne auf dem höchsten Punkt des Weinbergs wurde restauriert und dient noch heute der Bewässerung. Inzwischen konnte der erste Weinkeller eingerichtet werden, in dem die auf dem Weinberg produzierten Trauben ausgebaut und abgefüllt werden. Das kommt bei den Weinliebhabern gut an. Das Weingut Klosterhof Töplitz ist zertifizierter Biowinzer. Der Markt bei Bio-Weinen wächst in Deutschland seit Jahren und dies wirkt sich auch in Brandenburg aus. Auf der zweieinhalb Hektar großen Fläche wachsen acht Rebsorten, darunter Weißburgunder, Riesling, Grauburgunder, Bacchus (Weißweine) sowie Saint Laurent und Regent (Rotweine). Der in Fachkreisen bekannte Weinkritiker Stuart Pigott pflanzte hier 1.200 Rebstöcke Spätburgunder.

Die mikroklimatischen Bedingungen sind günstig, so dass die Reben bei oft trockenem und sonnigem Wetter gut gedeihen. Der Boden des Hügels gibt diesen Weinen einen unverwechselbaren Charakter. Die Reben stehen auf dem typischen märkischen Sandboden, der mit Schichten aus Löß

und Lehm untersetzt ist. Dort können auf der Südhanglage besonders frische, fruchtbetonte, rebsortentypische Weine reifen, die schon als junge Weine Genuss aufweisen.

In der zum Weinberg gehörenden Gaststätte „Besenwirtschaft“ gilt das Motto: Wein genießen, wo er wächst. Wer Gefallen gefunden hat, kann hier auch den Wein in Flaschen erwerben. Besucher können am Wochenende und an den Feiertagen neben den Weinen eine kleine Auswahl regionaler Speisen sowie hausgebackenen Kuchen genießen. Bei schönem Wetter lädt die Terrasse zum Verweilen ein. Besonders beliebt ist bei den Besuchern, einen Picknickkorb mit Wein und Speisen auf den Weinberg mitzunehmen, sich auf dem höchsten Punkt zwischen die Reben an Tische und auf Bänke zu setzen und den Blick über die Havel zu genießen.



Klaus Wolenski war in Brandenburg einer der Ersten, die Wein in Bioqualität anbauten.



Weingut Klosterhof Töplitz

www.weingut-toeplitz.de

Kontakt:

Klaus Wolenski, Am Alten Weinberg 1,
14542 Werder (Havel) / OT Töplitz
Telefon: (03 32 02) 618 41, Fax: (03 32 02) 617 42
E-Mail: Wolenski@t-online.de

Auf der Sonnenseite – Weinhang am Schwielowsee

Auf einer sonnigen Südterrasse zwischen Schwielowsee und dem Naturschutzgebiet Glindower Alpen wachsen seit 2015 wieder Weinreben.

Die kleine Fläche von 0,1 Hektar im Werderaner Ortsteil Petzow (Potsdam-Mittelmark) wurde mit 325 Pfropfreben der Rotweinsorte Regent bepflanzt. Die sind besonders pilzwiderstandsfähig und können auch den oft eisigen Brandenburger Winterfrösten widerstehen. Der naturnahe Anbau ermöglicht, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln auf ein Minimum zu begrenzen.

Bewirtschaftet wird der Weinberg durch die Familie Horst und Eva-Maria Koj und deren Freunde. Sie packten die selbst gestellte Aufgabe mit großer Tatkraft und Enthusiasmus an. „Unser Motiv ist, die märkische Weinbautradition auch in Petzow wiederzubeleben“, sagt Horst Koj.

Ursprünglich hatten die Zisterziensermönche des Klosters Lehnin im Mittelalter den Weinbau in der Region verbreitet. Sie pflanzten Weinreben in den zum Kloster gehörenden Dörfern und Städtchen an. Die weitreichenden Wirkungen der beiden Mönchorden der Zisterzienser und der Prämonstratenser bei der Kultivierung von Weinreben im Zuge der Kolonisierung des Landes hat der Potsdamer Weinhistoriker Roland Fröhlich in einer Reihe von Veröffentlichungen umfangreich untersucht und damit seinerseits entscheidend Impulse für eine Renaissance des Weinbaus in den heutigen Landkreisen Potsdam-Mittelmark und Havelland ausgelöst. Gerade die Zisterzienser, deren 1180 gegründetes, wirtschaftlich starkes Kloster Lehnin zu weiteren Gründungen weiter östlich führte, sind mit der Entwicklung einer märkischen Weinkultur in besonderer Weise verbunden. Zu ihnen gehörte auch seit 1437 das Dorf Petzow

im heutigen Stadtgebiet von Werder (Havel). Bedingt durch die Lage am Schwielowsee sowie die Nähe zur Havel und den Havelseen besitzt Petzow ein ausgeglichenes Mikroklima für den Weinbau. Noch 1780 verzeichnete das preußische Weinbauregister für Petzow eine Rebfläche von 15 Morgen, das sind knapp vier Hektar. Im Jahr 1810 gab es in Petzow noch einen Weinmeister. Der Weinbau verlor jedoch im 19. Jahrhundert an Bedeutung und kam auch in Petzow für lange Zeit zum Erliegen. Das soll sich nun ändern. Für 2018 erhoffen die Eigentümer, dass nach erfolgreicher Weinlese der erste Jahrgang des Petzower Landweins gekeltert werden kann.



Weinbau und Obstbau Petzow

Grelle 2A, 14542 Werder (Havel) / OT Petzow

Kontakt:

Horst Koj, Schillingstraße 30, 10179 Berlin
Telefon: (030) 27 59 17 42, Mobil: (0151) 25 65 92 58
E-Mail: hkoj@gmx.de



Wassermacher machen Wein – Marienberg in Brandenburg

Der älteste märkische Weinbaustandort liegt in Brandenburg an der Havel. Brandenburgs viertgrößte Stadt gilt auch als die Wiege der Mark.

Bischof Wilmar legte hier am 11. Oktober 1165 den Grundstein für den Dom Sankt Peter und Paul. 948 hatte bereits König Otto I. ein Bistum gegründet. Für die slawischen Heveller war der Harlunger Berg – heute der Marienberg in der historischen Altstadt – ein heiliger Ort. Mit dem Kirchenbau knüpften die neuen Herren des Landes an diese Tradition an. Bereits um 1150 wurde der Weinberg auf dem Harlunger Berg erstmals urkundlich benannt. Weitere Erwähnungen sind aus den Jahren 1157 und 1173 bekannt.

Über 80 Weinbauern und Winzer sowie etliche Weinschenken in der Brandenburger Altstadt und später in der Neustadt und Klein Kreuz sind in den Archivunterlagen verzeichnet. In der ältesten Darstellung der Stadt von Zacharius Garcäus von 1582 ist zu sehen, wie sich ein Weinberg, der rund um die Marienkirche auf dem Marienberg angelegt war, hinunter in die Stadt zog. Im 17. Jahrhundert erzielten die Winzer auf dem Marienberg so gute Erträge, dass nach Berichten von Zeitzeugen die prachtvoll wachsenden Weingärten kaum zu überblicken waren. Doch eiskalte Winter, Misswuchs und Nachlässigkeiten in der Pflege brachten den Weinanbau dort um 1820 wie andernorts in der Mark zum Erliegen. Fast 200 Jahre später kam es zu einer Wiederbelebung des Weinbaus am historischen Ort. Auch hier fand sich eine Schar Enthusiasten, die an einstige Traditionen anknüpfen wollte. An der Stelle, wo auf dem Berg einst die Wallfahrtskirche Sankt Marien stand, erstrecken sich seit einigen Jahren die Terrassen des Weinbergs. Sie umgeben einen Trinkwasserhochbehälter der BRAWAG GmbH Wasser- und Abwassergesellschaft

Brandenburg an der Havel, der bis auf den Zugangsbereich mit Erde bedeckt ist.

Im Oktober 2012 begann die BRAWAG auf dem Marienberg mit der Profilstaltung des künftigen Weinbergs. Im darauffolgenden Frühjahr folgten die Terrassierung und der Einbau einer Bewässerungsanlage. In den vorbereiteten Boden kamen 2.000 Pflanzen der weißen Sorte Solaris und 1.000 Johanniter-Reben. Die erste Lese im BUGA-Jahr 2015 war vielversprechend.



BRAWAG GmbH Wasser- und Abwassergesellschaft

Kontakt:

BRAWAG GmbH, Heike Beckmann, Packhofstraße 31,
14776 Brandenburg an der Havel
Telefon: (033 81) 54 33 83, Telefax: (033 81) 54 36 22
E-Mail: info@brawag.de



Süßer Traubentraum winkt als Lohn – Schulweinberg auf der Dominsel

Auf der Dominsel in der Havelstadt Brandenburg ist ein echter Hingucker entstanden – der Schulweinberg des Evangelischen Domgymnasiums. Die Initiative dazu ging vom Schulleiter Dr. Winfried Overbeck aus. Er konnte mit seiner Idee schnell Förderer, Eltern sowie Schüler für das Projekt begeistern. Der kleine Weinberg entstand auf dem Schulgelände mit fachmännischer Hilfe auf einer 150 Quad-



ratmeter großen Südwesthanglage, die teils mit Trockenmauern aus Sandstein eingefasst ist. Das terrassierte Gelände wurde im Mai 2014 mit 150 Rebstöcken der Sorten Solaris, Johanniter und Cabernet Cantor bepflanzt.

„Unser Ziel ist es, die nachwachsende Generation mit der alten Weinbautradition der Havelregion bekannt zu machen und sie an dieses reizvolle Handwerk wieder heranzuführen“, erläutert der Schulleiter. Gearbeitet wird nach den Grundsätzen des ökologischen Weinbaus. Die Rebzeilen sind begrünt. Gespritzt wird mit Pflanzenjauchen und -brühen, was bei den pilzwiderstandsfähigen Rebsorten gut funktioniert. Zur Bundesgartenschau 2015 im Havelland wurden die ersten 75 Kilogramm Trauben geerntet und in der Schulküche zu sortenreinem Traubensaft und dem Fruchtaufstrich „Traubentraum“ verarbeitet. Im September 2015 konnten die Erzeugnisse auf dem ersten Weinbergfest am Dom gekostet und erworben werden. Betreut wird der Weinberg von der im September 2015 ins Leben gerufenen Schülerfirma „Schülerweingut am Dom“. Im Rahmen des Unterrichtsfachs Wirtschaft-Arbeit-Technik erlernen die Jungen und Mädchen nicht nur einige Grundlagen für das Weinbauhandwerk. Sie beschäftigen sich auch mit Buchhaltung und Marketing. Außerdem hilft jede Woche die AG Weinbau kräftig mit. Geleitet wird das Ganze vom Schulleiter persönlich. Erste Versuche zur Weinherstellung gab es bereits. Auch soll auf dem kleinen Schülerweingut eine Kellerwirtschaft eingerichtet werden. Dafür werden die nötigen Geräte angeschafft. Als Kundschaft für den Rebensaft wird an Kirchengemeinden gedacht, die vielleicht den Abendmahlswein vom Schulweinberg beziehen wollen. Das knüpft an die mittelalterliche Tradition an, als der Brandenburger Marienberg dem Domkapitel gehörte und dort Wein für die zahlreichen Messen angebaut wurde.

Einzigartig in Brandenburg ist das Schulweingut am Dom. In diesem besonderen Schulgartenprojekt lernen Kinder und Jugendliche Grundlagen des Weinbaus nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus. Links oben: Schulleiter Dr. Winfried Overbeck (links)



▶ **Schülerweingut am Dom**

Kontakt:

Evangelisches Gymnasium am Dom zu Brandenburg
Schulleiter Dr. Winfried Overbeck
Domkietz 5, 14776 Brandenburg an der Havel
Telefon: (033 81) 20 87 60 13, Fax: (033 81) 20 87 60 29
E-Mail: overbeck@ev-domgymnasium-brb.de



Friedrich über den Reben – Park und Schloss Sanssouci

Zur prächtigen Kulisse von Park Sanssouci in Potsdam gehören auch die Weinterrassen. Sie gehen auf eine Leidenschaft des Königs Friedrich II. zurück, der gern frisches Obst verspeiste, aber auch ein großer Weinliebhaber war. Allerdings trank Friedrich, der ohnehin dem Französischen gegenüber allem Deutschen den Vorzug gab, am liebsten Bordeaux. Er ließ zwischen 1744 und 1769 an drei Stellen der Stadt Weinberge anlegen, auf denen Trauben, Pfirsiche, Aprikosen, Äpfel und andere Früchte gedei-

hen konnten. Der erste dieser Orte war der als Wüste Berg bezeichnete Höhenzug, wo der Monarch 1745 bis 1747 das Sommerschloss Sanssouci im Rokoko-Stil errichten ließ. Schon vorher war der Südhang mit Blick auf die Garnisonsstadt durch die Anlage der Weinterrassen kultiviert. Die Stufen sind in symmetrischer, geschwungener Form gestaltet. Unter Leitung des Architekten Friedrich Wilhelm Diterichs wurde der Hang in sechs breite Terrassen mit bogenförmig nach innen gerichteten Mauern gegliedert, um die Sonnen-



strahlen maximal auszunutzen. An den Wänden der Stützmauern gibt es im Wechsel je 168 ebene Flächen und verglaste Nischen. An deren Spalieren standen anfangs paarweise nebeneinander zwecks Test auf Eignung für das hiesige Klima verschiedene ausländische Weinsorten. An der unteren Terrasse wuchsen Feigen. Die Terrassenpartien waren oberhalb der Mauern mit Spalierobst bepflanzt und mit Zitrus-Kübeln dekoriert.

Im Laufe der Jahre gab es zahlreiche Veränderungen. Zwischen 1979 und 1982 wurde mit der Restaurierung der Terrassen der originale bauliche Zustand wiederhergestellt. So erhielt der Rasenbereich auf den Terrassen an den Rändern des Weinbergs zur Abgrenzung Ketten, um die Flächen vor unbefugtem Betreten zu schützen. Hinter der Verglasung wachsen jetzt Feigen und neben den Nischen Weintrauben als Schaubereben. „Es handelt sich um die Art *Vitis riparia* Michx., die amerikanische Uferrebe“, wie Parkgärtner Sven Hannemann von der Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg erläutert. Die Trauben wurden schon einmal gekeltert. Aber der Wein schmeckte sauer, so dass es bei dem Versuch blieb. Der Vorteil dieser Wildrebe ist, dass sie resistent gegen Schädlinge ist, stark wächst und wenig Pflege beansprucht.

Die Ansicht des Schlosses Sanssouci mit den Weinterrassen gehört zu den prominentesten Bildmotiven in Brandenburg.

Auf der obersten der Weinterrassen, direkt unter der Skulptur der Göttin Flora, liegt das Grab Friedrichs des Großen, davor kleine Grabplatten, unter denen seine Lieblingshunde bestattet wurden. Die Gruft ließ der König bereits beim

Bau seines Schlosses anlegen. Die Irrungen und Wirrungen der deutschen Geschichte im 20. Jahrhundert führten dazu, dass er erst im August 1991 hier wieder seine letzte Ruhestätte fand.



Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg

www.spsg.de

Abteilung Gärten IV
Sven Hannemann (Fachbereichsleiter PR III)
Park Sanssouci, Am Grünen Gitter 8, 14469 Potsdam
Telefon: (03 31) 969 42 37, E-Mail: s.hannemann@spsg.de



Via Triumphalis – Potsdamer Winzerberg

Der Winzerberg ist ein weiterer Weinberg in Potsdam, der zu Zeiten Friedrich des Großen 1763/64 angelegt wurde. Auf dem Mühlenberg entstand damals in einer Lehmgrube am Südhang eine Anlage mit vier Terrassen.

Hinter den Glasscheiben der überdachten Talutmauern reifen Weintrauben, Pfirsiche, Aprikosen, Äpfel und Feigen. Der architekturbegeisterte König Friedrich Wilhelm IV. hatte die Idee, wie auf seinen Handskizzen aus den Dreißigerjahren des 19. Jahrhunderts zu sehen ist, auf der Kuppe des Bergs ein Monument für Friedrich den Großen in Form eines Tempels zu errichten. In der Überarbeitung von Karl Friedrich Schinkel 1838 folgte die Planung einer „Via Triumphalis“ – einer Höhenstraße. Letztlich verwirklicht wurde nur das Triumphtor in den Jahren von 1850 bis 1851 nach Plänen Friedrich August Stülers als architektonische Aufwertung des Winzerbergs mit Winzerhaus. Bei der Modernisierung der Terrassen 1848 durch den Gartendirektor Peter Joseph Lenné wurde die untere Terrassenwand durch ein Sichtmauerwerk und einen Treppenaufgang verblendet, der mit einem monumentalen Haupt des Weingotts Bacchus geschmückt ist. Außerdem wurde in den Folgejahren das Winzerhaus zu einer Turmvilla ausgebaut.

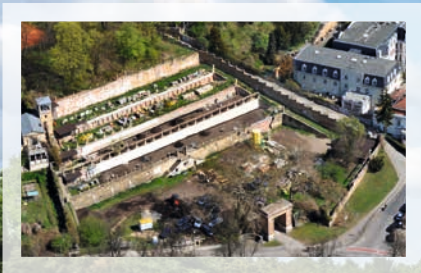
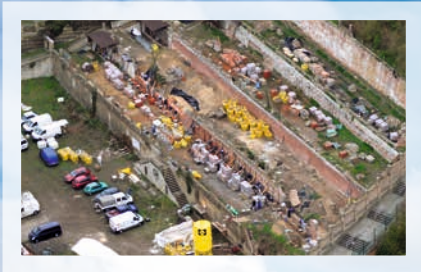
Nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs verfiel das Gelände immer mehr zu einer verwilderten Ruine und wurde schließlich baupolizeilich gesperrt. Dennoch wagte der unter dem Dach der Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg im Jahr 2004 neugegründete Bauverein Winzerberg gegen alle Zweifler die Wiederbelebung der Anlage.

Die erste Zeichnung des Potsdamer Architekten Ludwig Ferdinand Hesse, 1854 angefertigt, zeigt leider einen falschen Querschnitt. Er skizzierte ein Meter tiefe Streifenfundamente, weswegen lange Zeit die Meinung vorherrschte, dass die

Winzerbergmauern nicht sanierbar sind. Vom Forscherdrang gepackt, buddelte sich der Diplomand Sebastian Miethe bis zur Unterkante der Fundamente. Es stellte sich schon bei der zweiten Wand heraus, dass die Fundamente im Gegensatz zu Hesses Zeichnung über fünf Meter tief sind. Erst diese Erkenntnis gestattete es überhaupt, an die Möglichkeit der Rekonstruktion zu denken.

Der Verein hat das Ziel, die historischen Anlage zu sichern, die desolate Bausubstanz zu sanieren und eine denkmalgerechte funktionsfähige Nutzung zu schaffen. Eigentümerin bleibt die Schlösserstiftung. Der Verein gewann für dieses Mammutprojekt hunderte freiwillige Helfer sowie die unentgeltliche Unterstützung von Hochschulen und Institutionen, Ausbildungsstätten, Vereinen und Unternehmen. Beispielsweise bohrte eine Firma einen Brunnen, so dass jetzt auf jeder Ebene Wasser zur Bewässerung der Pflanzen fließt. Durch eine große Spendenaktion konnte 2016 mit dem Einbau der 5.000 Scheiben der Terrassenverglasung begonnen werden. „Alle diese Helfer machten den Wiederaufbau des schon verloren geglaubten Winzerbergs erst möglich, dafür möchten wir uns bedanken“, freut sich Monika Lange, Leiterin der „Gruppe Grün“ des Vereins. Um die zehnjährige Aufbauarbeit der Öffentlichkeit zu präsentieren, wurde der Winzerberg im Juli und August 2016 testweise für Besucher zur „Bacchus-Stunde“ jeweils am Donnerstag- und Freitagabend geöffnet. Nachdem 2013 die erste Ernte von hundert Rebstöcken historischer Tafeltrauben eingebracht wurde, konnten zwei Jahre später die restlichen Flächen mit Tafeltrauben aufgerebt werden. Insgesamt gedeihen auf dem Winzerberg mehr als 20 Rebsorten. Neben Wein wird nach historischem Vorbild Gemüse und Obst angebaut.

Winzerberg in Potsdam – die beiden kleinen Aufnahmen dokumentieren den Bauzustand in den Jahren 2010 und 2012.



Bauverein Winzerberg e. V.

www.winzerberg.de

Friedrich-Engels-Straße 39, 14482 Potsdam
Telefon: (03 31) 29 86 16, Telefax: (03 31) 280 06 33
E-Mail: info@winzerberg.de

Hofgärtnern am Belvedere – Rebensaft vom Klausberg



Als dritter Potsdamer Weinberg wurde unter Friedrich dem Großen der Klausberg bepflanzt. Nachdem 1768 die Bauarbeiten am Neuen Palais abgeschlossen waren, hegte der König den Wunsch, auch den nahe gelegenen Klausberg gärtnerisch aufwerten zu lassen. 1769 wurden auf seinem Südhang Obstterrassen und Rebflächen von Werle angelegt. Als Gärtnerdomizil sollte das Drachenhaus direkt neben dem Weinberg fungieren. Anbau und Treiberei von Obst und Gemüse waren die wichtigsten Aufgaben der Hofgärtner bis zum Ende der Monarchie. Dieser Garten wurde

in den Jahren immer wieder umgebaut und erweitert. 1771 ließ Hofgärtner Heinrich Christian Eckstein verglaste Terrassenmauern – so genannte Talutmauern – anlegen, da der Königshof hohe Prämien für die frühzeitige Lieferung exotischer Gewächse zahlte. 1862 erhielt der französische Obstzüchter Alexis Lepère der Jüngere den Auftrag, die von ihm entwickelten Mauern zu errichten. Diese nach Süden ausgerichteten, klimatisch begünstigten Mauergärten verlängern die Vegetationszeit und ermöglichen frühere und qualitativ hochwertigere Ernten. Unter Hofgärtner Johann Joseph Glatt



val Blanc. Auf dem Königlichen Weinberg gedeiht er vor allem an der obersten Talutmauer unterhalb des Belvederes. Auf den unteren Terrassen wurde begonnen, die Sorte Regent aufzuzüchten. Seit 2008 ist der Garten wieder für die Öffentlichkeit zugänglich. Seit 2010 gibt es Führungen. 2011 ging das Rebstock- und Baumpatenschaftsmodell an den Start und der erste Wein konnte gekeltert werden. 2012 schließlich fand das erste Königliche Weinfest statt, das seitdem jeweils Anfang Juli gefeiert wird.

Das zwischen 1770 und 1772 errichtete Belvedere über dem Klausberg war das letzte Bauwerk im Park Sanssouci, das noch Friedrich der Große beauftragte. Links: Andreas Kramp im Weinberg am Belvedere.

wurden 1895 bis 1902 zwei moderne Glasgewächshausanlagen errichtet, die mit Dampf und Warmwasser beheizt werden konnten. Der Garten lieferte bis 1918 vorzügliches Obst und Trauben, aber auch Gemüse und Blumen. Mit dem Ende der Monarchie und in Folge der beiden Weltkriege fiel der Königliche Weinberg in einen Dornröschenschlaf.

Nach jahrzehntelanger Vernachlässigung und Verfall gibt es am Klausberg seit 2003 wieder Pflegemaßnahmen. 2007 übernahmen die Mosaik-Werkstätten für Behinderte gGmbH die gärtnerische Pflege. Die gärtnerischen Tätigkeiten an dieser Stelle eröffnen auch Menschen mit Handicap neue Perspektiven. So wurden neue Obstbäume gepflanzt und nicht zuletzt ein Wandspalier für die Anlage des künftigen Lehrpfads für Rebsorten errichtet. Auch einige Rebstöcke der alten Zeit wurden an den eingefallenen Talutmauern wiederentdeckt. Einige vergessene Sorten wie Agostenga oder Black Hamburg konnten auf diese Art nachgezogen werden. Dank zahlreicher Spenden gedeihen heute wieder mehr als 3.000 Rebstöcke sowie rund 200 Apfel- und Birnenbäume. Die hier vor allem gesetzte Sorte Phoenix gehört zu den modernen Rebsorten und entspringt einer Kreuzung der Sorten Bacchus und Sey-

Zu seinem 250-jährigen Bestehen im Jahr 2019 soll der Königliche Weinberg am Klausberg wieder im alten Glanz erblühen. Anders als zu Friedrichs Zeiten dienen die Trauben allerdings nicht als Tafelobst, sondern werden in Werder von Dr. Manfred Lindicke zu Wein gekeltert. Allein vom 2014-er Jahrgang konnten mehr als tausend Halbliter-Flaschen eines trockenen Regent-Rotweins und eines halbtrockenen Phoenix-Weißweins abgefüllt werden. Die ersten Flaschen werden alljährlich auf dem Königlichen Weinfest präsentiert und zugunsten des Wiederaufbaus des Weinbergs versteigert. Flaschen sind auch im Museumsshop der alten Schlossküche vom Schloss Sanssouci, im Drachenhaus, in Weinhandlungen und im Online-Hofladen erhältlich. Ein Teil des Erlöses kommt dem Wiederaufbau des Königlichen Weinbergs zugute.



Mosaik-WfB gGmbH

www.koeniglicher-weinberg.de

Ifflandstraße 12, 10179 Berlin
Telefon: (030) 21 99 07 12, Fax: (030) 21 99 07 99
E-Mail: weinberg@mosaik-berlin.de



Frühburgunder im Potsdamer Park – Villa Jacobs

Auf dem Weinberg neben der Potsdamer Villa Jacobs zahlt sich die Arbeit der vergangenen Jahre langsam aus.

Nachdem der Eigentümer Stefan Ludes 2011 die Terrassen mit tausend Rebstöcken der Sorte Frühburgunder bepflanzt hatte, fiel die erste Weinlese ein Jahr später naturgemäß gering aus. Doch 2012 konnten aus den Trauben bereits 624 Flaschen Frühburgunder erzeugt werden. 2014 waren es sogar 876 Flaschen dieser hochwertigen Rebsorte, die mit einer langen Anbautradition verbunden ist. Der Potsdamer Wein reift bei erfahrenen Winzerfreunden der Familie Ludes in Erden an der Mosel, wo in Barrique-Fässern aus besten französischen Eichen sein Charakter geformt wird. Frühburgunder kann sehr früh geerntet werden und ist daher gut geeignet für die klimatischen Verhältnisse in nördlichen Regionen Deutschlands. Hinzu kommen für den Potsdamer Standort die natürliche Topografie und die reichhaltige Erde der ehemaligen Lehmgrube, die in natürlicher Südlage entstand.

Der Weinanbau auf dem Gelände der Villa Jacobs steht in der mehr als 200 Jahre alten Potsdamer Garten- und Weinbautradition. Bereits im 19. Jahrhundert waren die Hänge des nahe gelegenen Pfingstbergs mit Weinreben bepflanzt. Als nach Plänen des gerade auch für Brandenburgs Landeshauptstadt maßgeblichen Gartengestalters Joseph Peter Lenné ab 1835 ein Park angelegt wurde, erhielt das Gelände der Villa Jacobs umfangreiche Obstpflanzungen und einen Weinberg. Der Sommersitz der Familie Jacobs wurde schon früher stets als „der Weinberg“ bezeichnet. Ein Brand zerstörte 1980/81 die Villa, so dass die Ruine abgerissen werden musste. Immerhin blieben schöne alte Deckengewölbe erhalten, sehr zu Freude der Denkmalschützer. Marianne Ludes, die mit ihrem Mann, dem Architekten Stefan Ludes, die abgerissene Villa Jacobs 2008 neu errichten ließ, hat in den Lebenserinnerungen der

Enkelin von Ludwig Jacobs gelesen, dass früher „bei Opa“ Weinreben im Garten standen. Das wieder nutzbare Gewölbe dient nun als Weinkeller und Lager für den Rebsaft. Ein- bis zweimal im Jahr wird im Park ein Winzerfest gefeiert, bei dem der Wein verkostet und gekauft werden kann. An diesen Tagen gibt es auch Führungen durch die 4,5 Hektar große Parkanlage, die inzwischen zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört. Beim Besuch ist das Mitbringen eigener Picknickdecken durchaus erwünscht. Vom Park aus können die Gäste den schönen Ausblick auf den Jungferensee genießen – am besten bei einem Glas Frühburgunder.



Obst- und Weinanbau Stefan Ludes

www.villajacobs.de

Kontakt:

Stefan Ludes, Bertiniweg 2, 14469 Potsdam

Telefon: (03 31) 20 14 76 - 0, Fax: (03 31) 20 14 76 - 10

E-Mail: info@villa-jacobs.de



Wissensdurst führt zu Wein – mit Muttern am Berg

Der Weinanbau in Niederfinow (Landkreis Barnim) wurde bereits im 17. Jahrhundert als eine Haupterwerbsquelle urkundlich erwähnt. Ein Stadtsiegelabdruck aus jener Zeit zeigt im Wappenschild eine herabhängende, volle Traube im Reifezustand und Weinlaub vor der Ernte. Die Umschrift lautet „Nedder Vin an der Wein Ranke Anno 1668.“

Doch durch starken Frost erfroren 1740 viele Reben. Der Weinanbau hatte seitdem keine Bedeutung mehr für den Ort. Das wollte Peter Zabłowski aus Berlin ändern. Deshalb erwarb er 1993 ein passendes Grundstück in Niederfinow und beschäftigte sich viele Jahre in seiner Freizeit mit Fachliteratur, um sich Wissen über den Weinanbau anzueignen und unweit des Schiffshebewerks wieder Rebstöcke zu pflanzen. Er forschte auch im Internet und sprach mit Freunden in Weinanbaugebieten. „Mein Wissensdurst fand keine Grenzen“, erinnert er sich. „Im In- und Ausland kontaktierte und besuchte ich Weinanbaugebiete und beteiligte mich an Weinverkostungen und Seminaren zum Anbau, zur Pflege und Bewirtschaftung von Rebstöcken.“

Im März 2011 beantragte Peter Zabłowski beim Brandenburger Agrarministerium in Potsdam die Rebrechte für einen 800 Quadratmeter großen Weinberg in Niederfinow am Südhang seines mehr als doppelt so großen Grundstücks. Zwei Monate später erhielt er zu seiner großen Freude die Genehmigung zum Herstellen und Vermarkten von Brandenburger Landwein. Die erste Hürde war genommen. Nun richtete er alle Aufmerksamkeit auf die Verbesserung des Bodens.

Seine damals bereits über 80-jährige Mutter half ihm beim Einpflanzen von 150 Rebstöcken der Sorte Cabernet Cortis,

eine Züchtung des Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg. Außerdem pflanzten sie 200 Rebstöcke der weißen Sorte Saphira, die 1978 an der Forschungsanstalt Geisenheim von dem Önologen Helmut Becker gezüchtet worden war. Der Weintyp erinnert an den weißen Burgunder, wobei der Säuregehalt bei Saphira im Schnitt um bis zu drei Promille höher liegt. Die erste Weinlese ist mit Hilfe der Familie für 2017 vorgesehen.



Weingut Zabłowski

Dorfstraße 3a, 16248 Niederfinow
Telefon: (01 72) 381 80 13





In Neuzelle lässt Burkhard Jantke den Saft einer Traube auf ein Refraktometer tropfen. Mit dem Gerät kann direkt im Weinberg die Süße der Trauben bestimmt werden.

Doppelter Höhepunkt – Rebstöcke an der Prenzlauer Stadtmauer



Mit der Landesgartenschau 2013 wurde Prenzlau wieder zu einer Stadt am See. Zum facettenreich gestalteten Hauptgelände gehörten auch Weinterrassen an der mittelalterlichen Stadtmauer.

Der Weinberg in Prenzlau war Teil der gärtnerischen Präsentation im Rahmen der erfolgreichen 5. Brandenburgischen Landesgartenschau (LAGA), die die uckermärkische Kreisstadt 2013 ausrichten durfte. Auf der Suche nach historischen Zeugnissen des Gartenbaus in der Region waren die Veranstalter auch auf das Thema Weinbau gekommen.

Auf der städtischen Anlage gedeihen 99 Reben der Sorten Solaris und Regent, die sich den klimatischen Bedingungen im Norden Brandenburgs sehr gut anpassen. Schon lange bevor die Entscheidung für Prenzlau als Ausrichter der Landesgartenschau fiel, hatten Weinfreunde eine Neuauflage des Weinbaus an den altherwürdigen Mauern der Stadt geplant. 2011 und 2012 wurde der Weinberg an der Feldstein-Backsteinmauer in Höhe des ehemaligen Dominikanerklosters angelegt. Für den Aufbau der Prenzlauer Weinterrassen flossen 46.000 Euro Fördermittel aus dem Europäischen Sozialfonds sowie Gelder aus dem Landkreis. Die Terrassen wurden erstmals in Brandenburg mit Gabionen befestigt. Das sind mit Steinen gefüllte Drahtkörbe. Wer die 35 Granitstufen des Weinbergs hinaufsteigt, wird mit einem weiten Blick über den Unteruckersee belohnt.

Die ersten Rebstöcke setzten die Jungwinzer Ronny Gotzmann und der Önologe Tobias Fiebrandt, die sich schon bei den ersten Ernten über hohe Oechslewerte freuen konnten. Der Verein „Wir für Prenzlau“ betreute damals den Weinberg, der zwar nur wenige Quadratmeter Rebfläche aufweist, dafür aber während der LAGA den besten Blick auf das sorten- und strukturreiche Gartenschaugelände bot – ein Höhepunkt für die Besucher im doppelten Wortsinn. Wie nach jeder Landesgartenschau musste auch in Prenzlau nach einer



Lösung gesucht werden, die Projekte nach Abschluss weiter zu erhalten. Seit Anfang 2016 pflegt und bewirtschaftet der Weinhändler Christian Soyeaux aus Bertikow-Uckerfelde die Anlage im Auftrag der Stadt, und zwar im Rahmen einer ehrenamtlichen Patenschaft. In seiner Verantwortung liegen auch das Keltern und der Verkauf des Prenzlauer Weiß- und Rotweins.

Die Prenzlauer Weintradition reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Zeugnisse dafür sind alte Rankhaken in der Stadtmauer. Während der damalige Wein nach der Überlieferung sehr sauer gewesen sein soll, schmecken die heutigen Weine nach Aussage der Stadtverwaltung hervorragend. So wurden bei der Weinlese 2012 mit 84 Grad Oechsle Zuckerwerte erreicht, die mit südlichen Weinbauregionen vergleichbar sind.



Stadt Prenzlau

www.prenzlau.de und www.wein-und-sekt.de

Kontakt:

Alexandra Martinot, Pressesprecherin der Stadt
Am Steintor 4, 17291 Prenzlau

Telefon: (039 84) 75 10 04, Fax: (039 84) 75 40 99

E-Mail: martinot.pressestelle@prenzlau.de



Das Glas zum Wein – Kunst und Reben in Annenwalde

Der nördlichste Weinberg Brandenburgs befindet sich in Annenwalde, unweit der Kurstadt Templin (Uckermark). Der Weinberg ist ein beliebtes Ausflugsziel: Annenwalde ist von der Schorfheide umgeben, dem größten Waldgebiet des Landes.

Der Glaskünstler Werner Kothe und seine Frau Christa pflanzten 2003 auf dem Südhang am Ufer des Densowsees 520 Rebstöcke der Sorte Regent. „Die erste Ernte 2005 haben leider komplett die Waschbären übernommen“, berichtet Christa Kothe: „Das war der Zoll, den wir hier im Naturpark Uckermärkische Seen zahlen mussten.“ Daraufhin wurde der gesamte Weinberg eingezäunt. Keinen Schutz gab es vor Wühlmäusen, Wespen- und Hornissenbefall. Die Ernten fielen deshalb durch Nachpflanzungen relativ gering aus. Aus diesem Grund konnte Familie Kothe die Weinpatenschaften, die für jeweils ein Jahr abgeschlossen wurden, nicht verlängern.

Zur Lese Anfang Oktober treffen sich die Weinfreunde am „Nördlichen Polarkreis“ der Brandenburger Weinproduktion, um die Ernte einzubringen. Den größten Ertrag erreichte Familie Kothe bisher 2009 mit 500 Litern. Die Trauben werden sofort in das 80 Kilometer entfernte Schloss Rattey in Mecklenburg-Vorpommern gebracht. Seit 2014 wird ein Teil der Ernte im 120-Liter-Eichenfass ausgebaut. Der Wein wird nur direkt im Ladengeschäft der Glashütte verkauft. Einige Flaschen erhalten die Touristinformation Templin und der Heimatladen Templin zu Werbezwecken. Die Gestaltung der Etiketten übernahm der Kellermeister des Weinguts Rattey, Stefan Schmidt. Sein Kalender über den Weinanbau im Norden Deutschlands und sein Weinbau-Buch sind in der Glashütte zu haben.

Der Weinberg in dem alten Glasmacherdorf Annenwalde gehört zu einer ganzen Palette touristischer Angebote, die das Ehepaar Kothe seit 1991 initiiert hat. Am 1. Mai jedes Jahres ist die Besenwirtschaft vor der Glashütte der Treffpunkt für Gäste und Einheimische, um den Jungwein zu verkosten. Auch die Glashütte und zirka 50 Glas-Skulpturen im Park sind ein lohnendes Ziel.



Glashütte Annenwalde

www.glashuette-annenwalde.de/weinberg

Kontakt:

Christa und Werner Kothe, Annenwalde 28,
17268 Templin / OT Densow, Telefon: (039 87) 20 02 50
Fax: (039 87) 20 02 51, Mobil: (0162) 103 85 84
E-Mail: info@glashuette-annenwalde.de



**Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt
und Landwirtschaft des Landes Brandenburg**

Referat Presse und Öffentlichkeitsarbeit,
Internationale Kooperation

Henning-von-Tresckow-Straße 2 – 13
14467 Potsdam

Telefon: (03 31) 8 66 - 72 37

Fax: (03 31) 8 66 - 70 18

E-Mail: pressestelle@mlul.brandenburg.de

Internet: www.mlul.brandenburg.de