

Dr. Edeltraud Radochla

**Zur Geschichte des Weinbaus
in der Niederlausitz**

**Exkurs
2023**

Inhalt

| | |
|---|----|
| 7000 Jahre Weinbau – eine kurze Zeitreise | 3 |
| Weinbau in Brandenburg | 6 |
| Weinbau in der Niederlausitz..... | 8 |
| Weinbau in und um Cottbus | 14 |
| Der Wein kommt zurück | 22 |

7.000 Jahre Weinbau – eine kurze Zeitreise

Vom Persischen Golf über das östlichen Mittelmeer, von Griechenland über das Römische Reich bis an Rhein und Mosel, von dort den Main aufwärts bis Würzburg und die Donau abwärts bis Regensburg und mit der deutschen Ostexpansion an Saale, Unstrut und Elbe, schließlich bis in die Lausitz an Spree, Neiße, Bober und Schwarze Elster – So etwa ganz knapp kann man den Weg der Weinrebe über einen Zeitraum von rund 7.000 Jahren zusammenfassen.

Ein für unsere Geschichte wichtiger Schritt war die **Landgüterverordnung** (Capitulare de villis), die Karl der Große um 800 erlassen hat. (3) Ziel war es, die Versorgung des reichlich dimensionierten Hofstaates in den über das ganze Reich verstreuten Kaiserpfalzen durch Vorschriften für die landwirtschaftliche und handwerkliche Arbeit zu sichern. Dazu boten diese Anordnungen auch die Möglichkeit, die Ernährungsgrundlagen der einfachen Leute zu verbessern.

Der 2023 zusammengestellte Text enthält Inhalte aus

- der gemeinsamen Publikation „Weinbau in und um Cottbus“ mit M. und K. Krause GbR Cottbus, 2020
- „Süffig, würzig – oder doch mehr Essig?“ in Kippensand 2021
- „Edle Tropfen aus der Lausitz“ in Stog – Der Schober 2023



Abb.: Boden lockern mit der Hacke



Abb.: Traubenlese im Herbst



Abb.: Einmaischen



Abb.: Weinprobe

Neben Anweisungen zur Dreifelderwirtschaft, Viehzucht, Anbau von Obst und Feldfrüchten, zur Anlage von Nutzgärten, Handwerk und Buchführung sowie zu Maßen und Gewichten gibt es in mindestens zehn Kapiteln Vorschriften zum Weinbau. Dazu gehören die Überwachung der Weinlese, Vorschriften für Kellermeister und Lesetrupps, die Klarheit und Reinheit des Weins, das Keltern, die Kelterhäuser und Kelterarbeiten, die Führung eines Kellerbuches, die Weinversorgung des Heeres oder gute Holzfässer. Der Aufforderung, Wälder zu roden und dafür Obst und Wein anzubauen folgen Abgabemengen, die vorzuhalten waren. Dabei legte Karl in allen Bereichen Wert auf große Sauberkeit. So sollte keiner sich wagen, kaiserlichen Wein mit den Füßen zu keltern.

Das Jahr des Winzers kennt keine Pausen. So heißt es in alten Schriften:

Januar: Weinpfähle spitzen
 Februar: Dung ausbringen und Zäune ausbessern
 März: Reben abdecken, schneiden und an die Pfähle heften
 April: Boden lockern
 Mai: Beten, dass die späten Fröste nicht schaden
 Juni: ein Trünklein Wein probieren
 Juli: den Boden erneut lockern
 August: den Herrn um Sonnenschein bitten und das Weinlaub abhacken
 September: sich vorm Vollaufen hüten
 Oktober: .. Lesezeit, Zeit zum Keltern
 November: Pfähle aus dem Boden ziehen, Pflanzen bedecken
 Dezember: neue Weinpfähle herstellen

In der Niederlausitz allerdings wurden die Reben nicht abgedeckt, um sie nicht zu „verzärteln“, dafür wurde der Boden öfter gehackt.

Wer das **Brandenburgische Apothekenmuseum** in Cottbus besucht, erfährt einiges darüber, wie vielseitig die Weinrebe auch medizinisch Anwendung fand und findet. Der Alkohol löst die Wirkstoffe der diversen Heilkräuter und trägt zur Konservierung der Substanzen bei.

Ganz abgesehen von den vielen Varianten von Kräutermischungen, die dem gegorenen Traubensaft beigefügt werden und diverse medizinische Wirkungen haben können, ist die ganze Pflanze ein Heilmittel. Der Saft der Trauben wirkt verdauungsfördernd, harntreibend und regt die Herzrätigkeit an. Auf Hildegard von Bingen geht das heute noch bekannte Rezept des mit Petersilie und Honig zubereiteten Herzweines zurück. Traubensaft wurde in Salben zur Hautpflege verwendet.

Der Saft der Pflanze selbst, die „Tränen der Rebe“, soll zur Stärkung der Sehkraft Wunder wirken. Weinlaub ist Bestandteil zahlreicher Teemischungen gegen Magen- und Darmbeschwerden. Und aus der Küche nicht mehr wegzudenken sind die süßen, getrockneten – und damit lange haltbaren – Beeren, ob als Rosinen, Korinthen oder Sultaninen. Bekannt ist auch die bei der Gärung als Nebenprodukt entstehende Weinsäure, die beim Backen und Kochen Einsatz findet. Aus der Weiterverarbeitung und Destillation

der Reste der Weinherstellung, des Tresters, gewinnt man schließlich noch den begehrten Franzbranntwein für Einreibungen gegen das Reißen.

Neben der Verarbeitung als Arzneimittel erhielten die Apotheken auch das Schankrecht für Wein – früher ein gern genutztes Standbein in der Erwerbstätigkeit des Apothekers, allerdings nicht ohne den Argwohn der benachbarten Gaststätten und Weinhändler herauf zu beschwören. Wie anderswo auch, soll es den einen oder anderen Vertreter seiner Zunft gegeben haben, der die Gelegenheiten zu nutzen wusste. (6)

Weinbau in Brandenburg

Im 12. und 13. Jahrhundert brachten rheinische und fränkische Siedler als Handwerker und Bauern sowie Mönche die ersten Rebstöcke in die Gegenden östlich der Elbe.

Als Blut Christi fester Bestandteil der Liturgie wurde der Messwein in den entstehenden Klöstern angebaut und geerntet, wäre es doch mit großem Aufwand verbunden gewesen, diese Mengen aus dem fernen Rhein-Mosel-Gebiet zu beziehen.

Im Jahr 1173 übertrug Bischof Siegfried I. von Anhalt dem Domkapitel von Brandenburg dessen Besitztümer, wie die Marienkirche und darunter das Recht auf den Zehnten von den Weinbergen. 1196 belieferte das Kloster Lehnin den Burggrafen von Brandenburg mit Wein. Das Kloster Chorin bewirtschaftet nach seiner Gründung 1173 elf Wirtschaftshöfe und bis zu acht Weinberge. Ähnliche Nachweise lassen sich für alle Klöster aus jener Zeit finden. Gegen Ende des 13. Jahrhunderts begannen auch die Städte, Wein anzubauen und den Rebsaft über die Flüsse zu exportieren. 1249 schenken die Markgrafen Johann I. und Otto III. der Stadt Stendal 60 Morgen Land zur Anlage eines Weinberges. In der Mitte des 16. Jahrhunderts existierten in Berlin 55 und in Cölln 15 Weinberge, daneben noch etliche Weingärten.

Für das Mittelalter schätzt man 500 Weinbaustandorte in der Mark Brandenburg. Wein war gesünder als Wasser und preiswerter als Bier. 1538 hat

in der Neumark ein Quart Wein 12 Pfennige gekostet, ein Quart Krossener Bier dagegen 16 Pfennige. (4)

Eigentlich war der hier angebaute Landwein kein schlechter Wein. Wäre er sonst so reichlich aus Guben Richtung Ostsee exportiert worden? Der Rotwein soll sogar dem Burgunder nahegekommen sein. Doch überliefert ist, dass der hiesige Wein recht sauer gewesen sein soll, was aber wohl nicht so sehr an der fehlenden Sonne gelegen haben mag, sondern an der oft zu frühen Ernte der noch unreifen Trauben. Frühe und späte Sorten standen meist neben- und durcheinander, gelesen wurde aber nur einmal und bevor die süßen Trauben Opfer naschhafter Vogelschwärme wurden, holte man sie lieber eher vom Rebstock, denn schließlich hatte man auch noch das Abgabensoll zu erfüllen. Dem Einhalt zu gebieten, wurden mit der Zeit Winzerordnungen und Innungsregeln erlassen, so zum Beispiel die **preußische Weinmeisterordnung** 1598/1604. Darin wurden auch die Rebsorten aufgeführt, die sich auf Märkischem Sand am besten bewährt hatten: Elbling, Großfränkisch (Gutedel), Klebroth (Blauer Burgunder) und Traminer. Genaue Vorschriften bestimmten, wann welche Arbeiten in den Weinbergen durchzuführen waren. (14, 15)

Auch soll die „Geschmacksverbesserung“ mittels Zucker, Sirup, Rosinen, Holunderblüten oder Muskat noch bis ins 19. Jahrhundert gang und gäbe gewesen sein.

Der Weinbau in Brandenburg unterlag großen Ertragsschwankungen. Schließlich hinterließ der Dreißigjährige Krieg vielerorts verwüstete Hofstellen Äcker und Weinberge. Der Große Kurfürst Friedrich Wilhelm (1620–1688) hat danach in seinem kurfürstlichen Obst und Küchengarten in Schöneberg bei Berlin versucht, den Weinbau wiederzubeleben. Die dort gezogenen Rebsorten wurden besonders in den Weinbergen um Potsdam, bei Bornim, Golm und Geltow eingesetzt und sollen 1678 einen Ertrag von 888 Tonnen gebracht haben.

Sein Nachfolger, Friedrich Wilhelm I. zog jedoch Rheinwein vor und richtete sein hiesiges Interesse eher auf das Bierbrauen statt die unsicheren Weinerträge. Die Aufhebung der Akzisefreiheit beschleunigte den Niedergang der märkischen Weinkultur. Am längsten blieben noch die Weinberge um Potsdam, Werder, Teupitz und Writzen erhalten. Selbst die Trauben

vom Schloss Sanssouci kamen nur noch als Tafeltrauben auf den Tisch. Friedrich der Große (1712–1786) setzte auf Kartoffeln, Futterpflanzen und Kiefernforsten. (4)

Weinbau in der Niederlausitz

Ein erster urkundlicher Nachweis des Weinbaues in der Niederlausitz stammt aus dem Jahr 1210, als der Wettiner Konrad II., Markgraf der Ostmark/Lausitz, dem Zisterzienserkloster **Dobrilugk** (Doberlug) den Zehnten der Ernte eines Weinberges bei Belgern und in Schlabendorf bei Luckau schenkte. Aus dem Jahr 1280 ist überliefert, dass Markgraf Heinrich der Erlauchte, ebenfalls aus dem Hause Wettin, den Bürgern von Guben gestattete, die Viehweide bei der Stadt in Hopfengärten und Weinberge zu verwandeln. (7, 9)

In der Niederlausitz boten sich die Südhänge des Lausitzer Landrückens, des Baruther und des Magdeburger Urstromtales und hier besonders der Flusstäler von Spree, Neiße, Oder, Bober, Dahme und Schwarzer Elster für den Weinbau an. Hauptanbaugebiete befanden sich um Guben, Grünberg, Krossen, Cottbus, Luckau und Senftenberg. Nachweise gibt es auch für Lübben, Lieberose oder Calau. Der bekannte Botaniker und Naturforscher Heinz-Dieter Krausch konnte in den 1960er Jahren in 351 Orten ehemaligen Weinbau nachweisen. Das war fast jeder zweite Ort. (9)

Um 1367 erhielt **Luckau** von Herzog Bolko und wenig später von Kaiser Karl IV. das Recht, Wein anzubauen und zu vertreiben. Die Weinbergs-Äcker befanden sich im Westen der Stadt. Im Altkreis Luckau gab es 24 Orte mit Weinbergen. Der letzte wurde bis zum Ende des Ersten Weltkrieges in Krossen betrieben. (15) Das Gebiet setzt sich Richtung **Calau** fort. Die Calauer Weinberge lagen östlich der Stadt und sind 1527 belegt. Ein weiteres Zentrum lag um den **Schwielochsee** im Bogen zwischen Lübben, Lieberose und Friedland. Hier entwickelte sich der Weinbau besonders im 16. Jahrhundert. (9)

An den Südhängen des Lausitzer Landrückens bei **Senftenberg**, insbesondere an der sich bis 159 Meter erhebenden – inzwischen im Tagebau

Meuro versunkenen – Raunoer Hochfläche ist der Weinbau in größerem Umfang seit dem 15. Jahrhundert (1416) betrieben worden. Diese Weinberge erstreckten sich über 12 Kilometer von Sedlitz über Rauno, Reppist, Senftenberg, Sauo, Meuro bis Hörlitz.

Nach der Paulitz'schen Chronik hat König Wenzel von Böhmen 1416 den Hans von Polenz mit Senftenberg belehnt und ihm ausdrücklich auch Weinberge übertragen. Auch soll Albrecht der Beherzte (1443-1500), der Erbauer der Albrechtsburg, sowohl bei Torgau als auch bei Senftenberg neue Weinberge angelegt haben. (12) Im „Kaufbrief über den Verkauf der Herrschaft Senftenberg an den Kurfürsten Friedrich den Sanftmütigen vom Jahre 1446“ wurden ebenfalls Weinberge erwähnt. (11, 12)



Abb.: Weinberge um Senftenberg. Montage des Schmetsauschen Kartenwerkes 1767–1787, Nr. 109 Finsterwalde und 117 Senftenberg (Kartensammlung Radochla)

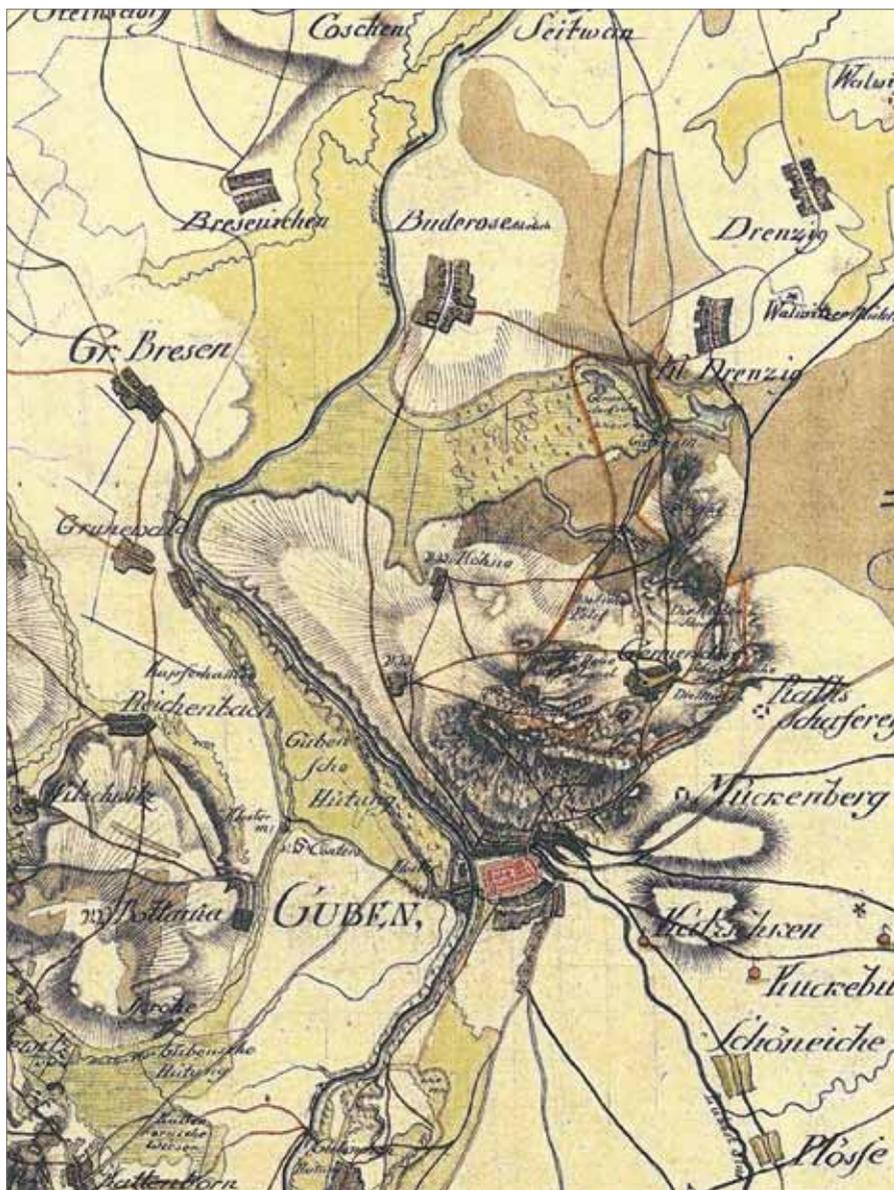


Abb.: Schmettausches Kartenwerk 1767–1787, Nr. 102 Guben, Kartensammlung Radochla

In den seit 1430 erhaltenen Stadtbüchern bezogen sich ungefähr die Hälfte der Eintragungen auf Weinberge. In dem – guten – Weinjahr 1545 wurden 1.000 Fuder Wein eingebracht, 1547 sogar 971 Fuder blanker und 547 Fuder roter Wein. Im 18. Jahrhundert hieß es, Guben habe mehr Weinberge als das Jahr Tage hat. Um 1800 will man um Guben herum noch an die 1.000 Weinberge gezählt haben, auf denen im Durchschnitt jährlich 8.000 Eimer geerntet wurden. (9)

Trotz Exports – der größte Teil des Weines blieb im Lande, wurde selbst verbraucht oder an Nachbarn und auf regionalen Märkten angeboten. Aus Furcht vor Krankheiten trank man, wenn möglich, kein Wasser, sondern griff zu gegorenen Produkten, wie Bier oder Wein. Und da Bier teurer und weniger haltbar war, blieb es oft beim Wein. Auch als Arzneimittel, zur Wundreinigung oder mit verschiedensten Kräutern gewürzt kam der Wein alltäglich zum Einsatz. Selbst der Arbeitslohn im Handwerk wurde zum Teil in Wein abgegolten. Im späten Mittelalter soll der Verbrauch eines Stadt-Bürgers bei einem Liter am Tag und oft mehr gelegen haben. Selbst zum Kochen griff man lieber zum Wein als zum Wasser, ganz abgesehen vom christlichen Abendmahl. Doch lag der damalige Alkoholgehalt mit acht Prozent weit unter dem heute Gebräuchlichen.

1540 wies Markgraf Johann von Küstrin, der über die Neumark und Cottbus herrschte, in der von ihm erlassenen Polizeiordnung darauf hin, dass „die Frauen im Stehtrunk“ nur vier Nöbel (etwa gut zwei Liter) Wein zu sich nehmen dürften. Anlass waren wohl zunehmend überbordende Trinkgelage zu allen möglichen Anlässen, von Kindtaufe über Hochzeit bis Beerdigung, selbst die Amtseinführung eines geistlichen Würdenträgers oder eine Kirchweihe sollen zuweilen recht feucht-fröhlich vonstattengegangen sein. (7) Im Jahr 1661 soll der Spremberger Magistrat schließlich verboten haben, während der Predigt Wein, Bier oder Branntwein auszuschenken. (8)

Grundherrschaften, Klöster und reiche Stadtbürger nahmen Winzer/Weinmeister in den Dienst, die sich um die Arbeiten auf dem Weinberg und die dafür erforderlichen Hilfskräfte zu kümmern hatten. In Senftenberg waren die Bewohner der sieben Amtsdörfer Lieske, Sorno, Sedlitz, Klettwitz, Meuro, Jüttendorf und Buchwalde verpflichtet, auf die Weinber-

ge Dünger zu fahren, bei der Pflege und Lese mitzuarbeiten und den Most mit ihren Fuhrwerken nach Dresden zu bringen. Ähnlich hielt es das Kloster Neuzelle, während man in Guben eher Tagelöhner anwarb. Die Winzer selbst wohnten meist in den „Winzerhäusern“ auf oder neben dem Weinberg, hielten nebenbei Vieh und betrieben einen Garten, sodass neben den Reben oft auch Obst- und Nussbäume sowie Beerensträucher gestanden und Gemüsebeete gelegen haben sollen. Gab es eine schlechte Weinernte, halfen wenigstens Obst und Gemüse über den Winter.

In Guben und Senftenberg wurde die Weinlese vom Rat der Stadt festgelegt und gestaltete sich nach getaner Arbeit zu einem fröhlichen Volksfest, auch Erntedankfest.

Weinbau in und um Cottbus

Auch um Cottbus häuften sich einst zahlreiche Weinberge, besonders im Süden der Stadt, mit Ausläufern bis Spremberg, nach Osten und Richtung Spreewald.

In der Literatur ist ein Loblied auf Thymo von Cottbus, den Begründer des Cottbuser Weinbaues überliefert:

Dir, Thymo, der die vaterländ'schen Reben
 In fremden Boden damals schon gesenkt -
 Dir, der die Spree mit edlem Wein umgeben,
 In dem der Stadt ein Noah war geschenkt, -
 Dem Rebenpflanzer, der die goldne Traube
 Zuerst im rauhen Wendenlande brach
 Unfern des Schlosses unter falbem Laube,
 Tönt heute noch des Dankes Jubel nach.

(Stäber, Liederchronik der Stadt Kottbus, 1845, zitiert in 9)

Dieser Version mangelt es nur leider an urkundlicher Bestätigung, wie Stadtarchivar Fritz Schmidt 1920 anmerkte. (17)

Über Werben, Gutsanteil III, wurde festgehalten:

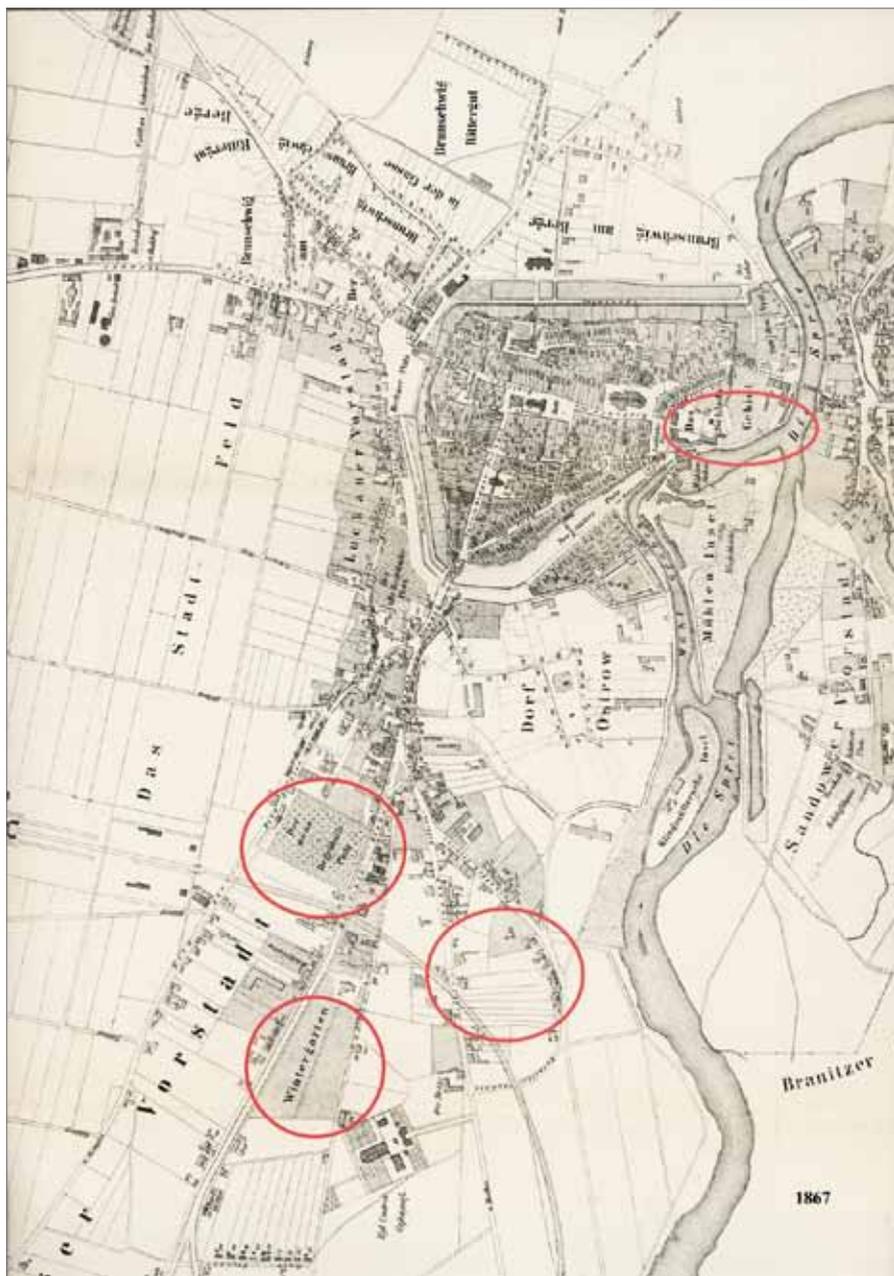
Im übrigen wurde in Werben auch Wein gefeltet. Der eine Weinberg ging im 30jährigen Kriege zugrunde, der andere bestand aber noch zu Anfang des vorigen Jahrhunderts; in den Leibgedinge-Briefen meiner Vorfahren setzen diese ihren Witwen stets eine gewisse Menge Wein aus. Bei den Diensten einzelner Bauern wurden die „Mistfuhren für den Weinberg“ stets erwähnt. Ueber die Güte des Weins sagen die Alten weiter nichts.

Aufzeichnungen von Major a.D. Ernst von Schönfeldt 1936 (18), Repro Radochla

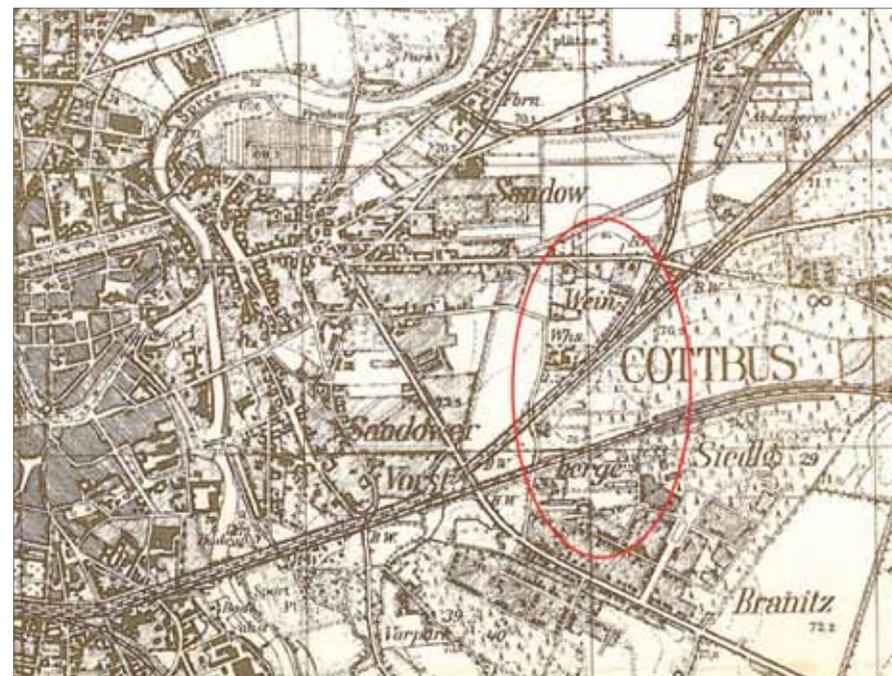
Der Weinberg von Hänchen wurde 1597 in einer Lehensurkunde derer von Zabeltitz erwähnt, der von Branitz erstmals 1608. Auch Madlow, Gallinchen, Klein- und Groß Oßnig, Klein- und Groß Döbbern, Laubst, Steinitz und Geisendorf hatten Weinberge. Gotthold Schwela fand zusätzlich Hinweise in den Flurnamen von Burg, Briesen und Guhrow. In der Flurnamen-Sammlung 1933-1935 (5) wurden zum Beispiel in Eichow, Kahnsdorf und Kittlitz ehemalige Weinberge ausgewiesen. In Neu Zauche gibt es am Weinberg noch eine Siedlung gleichen Namens.

Das Original einer Urkunde, deren Abschrift 1680 vom Königlichen Kastenamt beglaubigt wurde, weist in die Mitte des 16. Jahrhunderts. Danach waren 1548 in Cottbus von 412 Besitzern bereits 50 als Weinbauern tätig, die zusammen 66 Morgen und 252 Quadratruten Rebfläche bewirtschafteten. Dafür zahlten sie 2.606 Schock und 56 Groschen Steuern. Zu den damals betriebenen Weinbergen gehörte zum Beispiel der Amtsweinberg zwischen Bautzener und Parzellenstraße südlich der Bahnstrecke nach Forst.

Auch vom Cottbuser Wein gibt es unterschiedliche Überlieferungen, was seinen Geschmack betrifft. Bei einigen hieß es, dass er „durch den Hals wie eine Säge ging“. Erst der Zusatz von Nelken und Kräutern habe ihn genießbar gemacht. Dieser, im Mittelalter sehr gebräuchliche rote Würzwein, wurde auch „Claret“ genannt. (13)



Stadtplan Cottbus vom Schlossberg bis zu den Wintergärten mit Kennzeichnung von Weinbergen (1)



Messtischblatt Deutsches Reich, Nr. 4252, 1903, Weinberg in Sandow (1)

auch Weinberge „in der Gemarkung des früheren Dorfes Sandow“. Das war eine Erhebung in der Nähe der Kreuzung der Dissenchener Straße mit den Eisenbahnstrecken nach Frankfurt und Forst.

Im Nachlass des verstorbenen Amtshauptmanns Heinrich von Pack fand man 1554 im Keller unter der Schlosskapelle ein großes Fass alten Cottbusischen Weins und zwei Viertel Cottbusischen Rotweins, die neben dem aus Guben und Sommerfeld den Inhalt des Kellers bildete. (17) 1592 bezog die Klosterkirche 145 Nößel (etwa 87 Liter) Rotwein und die Oberkirche erwarb 214 Nößel. (1)



Abb.: Epitaph des Heinrich von Pack in der Cottbuser Oberkirche, Foto Radochla

1624 verpachtete die Schützengilde ihren vor dem Luckauer Tor gelegenen Weinberg an den Cottbuser Amtskastner, nachdem starke Winterfröste den Reben arg zugesetzt hatten. Viel Gewinn hatte der Kastner nicht mehr, denn er starb schon 1627 an der Pestilenz. (17)

Noch bis zum Dreißigjährigen Krieg soll es um Cottbus an die 200 Weinberge gegeben haben. (10) Das Landesvisitationsprotokoll von 1652 bestätigt, dass nach dem Krieg der Weinbau in Cottbus fast vollständig zum Erliegen gekommen war. Das größte Problem der Nachkriegsjahre war der dramatische Bevölkerungsverlust. Trotz kurfürstlicher Ansiedlungsbemühungen und Steuererleichterungen waren bis 1665 nur insgesamt 60 wüste Hofstellen wiederbesetzt. (1)

Im März 1798 forderte die Neumärkische Kammer den Kriegsrat Krusemann auf, den Umfang des Weinbaues im Cottbuser Gebiet festzustellen. Aus dem Bericht geht hervor, dass in den Jahren 1787–91 118 Eimer und von 1792–97 145½ Eimer gekeltert wurde (1 Eimer = 68,7 Liter). Für jeden Eimer Most erhob man damals 6 Groschen Steuer. (17)

Während der Napoleonischen Kriege geriet Cottbus kurz unter sächsische Hoheit. Als das Blatt sich wieder zu wenden begann, leistete die Cottbuser Obrigkeit am 31. März 1813 erneut den Eid auf den Preußenkönig. Aus diesem Anlass hielten die Abgesandten Blüchers auf Keylings Weinberg auf dem Wintergarten an der Dresdener Straße ein Gastmahl ab, natürlich auf Kosten der Stadtkasse. Die Fläche liegt heute südlich des Stadtringes. Der von Mahistre vermessen Weinberg an der heutigen Straße der Jugend wurde 1830 vom Magistrat erworben und bis 1870 als neuer städtischer Friedhof genutzt. Später wurde daraus die bekannte Barackenstadt. (12)

Die Steuerunterlagen belegen, dass es 1819 – nach den Napoleonischen Kriegen – nur noch vier Winzer in Cottbus gab.

1839 wurden noch 4½ Morgen und 140 Quadratruten Weinland von fünf Winzern bewirtschaftet. Zusammen mit Gallinchen, Madlow, Ostrow und Klein Oßnig wurden 1840 noch 22 Morgen und 90 Quadratruten bewirtschaftet. (17)

Schließlich kam der Weinbau um 1865 völlig zum Erliegen. Die letzten noch betriebenen Weinberge waren der in Klein Oßnig (10) und der Ruffsche Südhang am Cottbuser Schlossberg. (1)



Abb.: Skizze des im 18. Jahrhundert bekannte Bauingenieurs Mahistre vom Weinberg an der Straße der Jugend. BLHA, Rep. 2, Nr. 7033 (2)

Der Wein kommt zurück

Heute erinnern vielerorts nur noch fast vergessene Flurnamen oder Straßennamen an die alten Weinberge, wenn sie nicht sogar in den Kohlegruben versunken sind, welche die Lausitz inzwischen überzogen haben.

Doch auf den rekultivierten Kippenflächen wurden auch wieder neue Weinberge angelegt und die alte Tradition beginnt wiederaufzuleben, wie in Wolkenberg bei Spremberg oder an den IBA-Terrassen in Großräschen. Neue Sorten und Klimaveränderungen führen dazu, dass alte Weinbauhochburgen in der Lausitz wieder einen Ruf gewinnen, wie in Schlieben, in Grano bei Guben, in Klein Oßnig bei Cottbus oder in Luckau.

Zur Fachgruppe Weinbau in Brandenburg gehören inzwischen eine zweistellige Zahl von Winzern und Weinbauern:

Der **Weinhang Wolkenberg** geht auf eine Zusammenarbeit von Vattenfall (heute LEAG) und der Brandenburgischen Technischen Universität (BTU) zurück.

Der Vorbereitung eines Weinbergs auf Kippengelände im **Tagebau Welzow-Süd** diente eine Versuchsfläche, auf der ab 2005 die Rahmenbedingungen für Weinbau auf Rekultivierungsland erforscht wurden. Die Erfahrungen zeigten: Weinbau kann unter den Bedingungen der Rekultivierung eines Tagebaus erfolgreich sein. Der damalige Projektleiter Uwe Zehner (BTU) entwickelte daraus gemeinsam mit Mitarbeitern von Vattenfall die Anforderungen an einen circa sechs Hektar Nettofläche umfassenden Weinberg. 2010 konnte im April der „Weinhang Wolkenberg“ eingeweiht werden. 2012 wurde der erste Wein gelesen, ab 2015 stellte sich der volle Ertrag mit etwa 7.000 Liter je Hektar ein.

Der **Weinberg Langer Rücken** in **Grano** gehörte zu den ersten Neuanlagen in Brandenburg. Seit 2004 bewirtschaftete der Weinverein Grano die Flächen und baut die Weine in der Weinscheune Grano selbst aus. Auch wegen der engen Verbindung zu den umliegenden Orten wurden die jährlichen Weinfeste Ende September zu einem Besuchermagnet. 2017 wurden alle Aktivitäten an das Weingut Patke in Pillgram übertragen, die seither mit umfangreichen Investitionen in Personal, Flächen und Technik die Weinbaulandschaft in Südbrandenburg bereichert haben.

Das **Weingut Gunter Schurig** in **Bad Liebenwerda** zeichnet sich durch die Einheit von Weinberg, Verarbeitung im eigenen Keller und gesellige Veranstaltungen aus. Sowohl bei der Etikettgestaltung als auch bei Veranstaltungen kommt Gunter Schurig seine künstlerische Ader zugute und erfreut die Besucher. Hier werden ökologische Weine erzeugt.

Der **Weinberg** am Fuße der **IBA-Terrassen** in **Großräschen** ist mit einer Steigung von 30–33 Prozent der steilste Weinberg in Südbrandenburg und erhält durch den Großräschner See einen Wärmepuffer. Die gute Infrastruktur der IBA-Terrassen und der neu entstandene Hafen begünstigen Feiern und Veranstaltungen jeder Art, bis hin zu Bootstouren mit Weinverkostung.

Der **Weinberg Wolfshügel** in **Jerischke** gehört zum Endmoränengebiet des Muskauer Faltenbogens südlich von Forst und wurde wohl bis in das 19. Jahrhundert als Weinberg genutzt. Bei der Anlage des Weinbergs soll im Hintergrund ein Wolf geheult haben, was zur Marke Wolfshügel führte. Der **Weinberg** in **Schlieben** entstand 1992 mit der Wiederaufhebung einer alten Rebfläche am „Langen Berg“. Eine historische Kellerstraße mit mehr als einem Dutzend, zum Teil öffentlich begehbarer historischer Weinberg- und Lagerkeller. Dank der frühen Aufhebung gehört der Weinberg weinrechtlich zum Weinbaugebiet Sachsen.

Abschließend sei auf den **Weinberg** in **Luckau** verwiesen. An der B 102 wachsen über 2.000 Reben. In der historischen Altstadt wurde am Schlossberg ein Weingarten angelegt, zu den Brandenburgischen Konzerten wird ausschließlich Luckauer Landwein ausgeschenkt.

An dieser Stelle sei auf das Thema **Gaststätten, Weinfachhändler** und Weiterverkäufer als Bestandteil einer vielfältigen Weinkultur in Südbrandenburg hingewiesen. Ohne deren Bereitschaft und Initiative zur Verbreiterung des Angebots mit lokalen Weinen wäre der Absatz in der Breite nicht möglich. Besonders verdient gemacht haben sich dabei die Gaststätte Schön-Oßnig, Brau und Bistro in Cottbus, sowie die Premiumweinhändler Gessner in Spremberg und Körner in Senftenberg.

In zunehmendem Maße legen die Verbraucher sehr großen Wert auf regionale Produkte. Für diese durchaus aufwendigeren und teureren Weine sind sie bereit für die Flasche auch einen Euro mehr zu bezahlen. (10)

Wein-Quellen

1. Autorenkollektiv: Geschichte der Stadt Cottbus, 1994
2. Brandenburgisches Landeshauptarchiv, Rep. 2, Kurmärkische Kriegs- und Domainenkammer, Nr. 7033, Vermessung Mahistre; Rep. 8, Nr. 36, Chronik Senftenberg 1835
3. Capitulare de villis, Die Landgüterverordnung Karls des Großen, <https://archive.org>
4. Die Mark Brandenburg, Heft 94, 2014 „Bier und Wein, Brauereien, Weinanbau und Handel“
5. Geheimes Staatsarchiv Preußischer Kulturbesitz (GStA), HA X, Rep. 16, Kleine Erwerbungen (Flurnamen-Sammlung)
6. Gerasch, Ulrich: In vino veritas. In: Zur Geschichte der Apotheken, Heft 15, Cottbus 2011
7. Kohlschmidt, Arielle: Bauet Euch Weinberge, Hrsg. Museum Schloss Lübben, 2004
8. Kraske, Günther: Spiel und Tanz für alle, Der Weinbau in der Niederlausitz, Teil 4, Lausitzer Rundschau, 29. Juli 2000, S. 27
9. Krausch, Heinz-Dieter: Der frühe Weinbau in der Niederlausitz. In: Jahrbuch für Brandenburgische Landesgeschichte, Nr. 18, 1964, S. 12-55
10. Krause, Martin „Weinbau in Brandenburgs Süden heute“. In: Weinbau in und um Cottbus, gestern und heute, Hrsg. M. und K. Krause GbR 2020
11. Liebusch, Georg: Chronik der Stadt und des Amtes Senftenberg, umgearbeitet und vervollständigt bis zum HJahr 1539. In: „Büttner, der Amerikaner“, Anhang S. 108f, Camenz 1828
12. Paulitz, Johann Gottlob: Chronik der Stadt und des Amtes Senftenberg, 1892-1923
13. Petzold, Heinz: Artikelserien „Cottbuser Ansichten“ Lausitzer Rundschau 1990-1992
14. Preußische Weinmeisterordnung 1604. In: Preußische Rechtsquellen Digital, Nr. LXV, online-Archiv der Staatsbibliothek Berlin
15. Prüfer, Lutz H.: Potsdam und der Wein. In: Schriften zur Weingeschichte, Nr. 152, 2006
16. Sawall, Dieter: Land und Leute vor dem Ilseesee, Cottbus 2008
17. Schmidt, Fritz: Weinbau und Ratskellerwirtschaft in Cottbus, Cottbus 1920
18. Schönfeldt, Ernst von: „Die Schönfelds und Werben, 550 Jahre Kultur- und Familiengeschichte, o.J.“
19. Sprandel, Rolf: Von Malvasia bis Kötschenbroda – Die Weinsorten auf den spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands



Friedrich Sauo: Hochzeitstag, Akryl

Alte Flüssigkeitsmaße für Wein und Branntwein

Brandenburg/Preußen

| Fuder | Oxhoft | Ohm | Eimer | Anker | Quart | Liter |
|-------|--------|-----|-------|-------|-------|---------|
| 1 | = 4 | = 6 | = 12 | = 24 | = 720 | = 824,4 |
| | 1 | = ½ | = 3 | = 6 | = 180 | = 206,1 |
| | | 1 | = 2 | = 4 | = 120 | = 137,4 |
| | | | 1 | = 2 | = 60 | = 68,7 |
| | | | | 1 | = 30 | = 34,4 |
| | | | | | 1 | = 1,14 |

Leipzig, Wein

- 1 Fuder = 2 ⅔ Fass = 12 Eimer
- 1 Fass = 5 Eimer; 1 Ohm = 2 Eimer
- 1 Eimer = 2 Anker = 54 Visierkannen zu 1,4 Liter
- 1 Eimer = 63 Schenkkannen zu 1,2 Litern
- 1 Kanne = 2 Nösel zu 4 Quartier

Dresden

- Wein wie Leipzig, aber 1 Eimer = 48 Visierkannen
- 1 Eimer = 72 Schenkkannen
- 1 Kanne = 0,93 Liter
- Französischer Wein: 1 Oxhoft = 3 Dresdener Eimer
- 1 Nöbel = zwischen 400 (Bremen) und 600 (Leipzig) Milliliter
- 1 Fuder = 1920 Nöbel
- 1 Tonne = zwischen 98 (Dresden) und 114 (Preußen) Liter

Alte Flächenmaße

- 1 Quadratrut = 14,1842 m²
- 1 großer Morgen = 400 Quadratruten
- 1 kleiner Morgen = 180 Quadratruten = 25,5 Ar