



Weinland Brandenburg

Bacchus kehrt zurück in die Mark



Ministerium für Land- und
Ernährungswirtschaft, Umwelt
und Verbraucherschutz

Weinland Brandenburg

Bacchus kehrt zurück in die Mark

Impressum

Herausgeber

Landesregierung Brandenburg
Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft,
Umwelt und Verbraucherschutz
Öffentlichkeitsarbeit, Internationale Kooperation
Henning-von-Tresckow-Straße 2-13
14467 Potsdam
E-Mail: kontakt@mleuv.brandenburg.de
Internet: mleuv.brandenburg.de

Redaktion

Stabsstelle Öffentlichkeitsarbeit, Internationale
Kooperation

Stand

Januar 2026

Gestaltung

BlockDesign – Agentur für Kommunikation, Berlin

Druck

PIEREG Druckcenter Berlin GmbH
Gedruckt auf Circle Silk Premium White aus
100 Prozent Altpapier

Bildrechte

Titelseite: © Rainer Weisflog

Bestellmöglichkeit

E-Mail: bestellung@mleuv.brandenburg.de

Diese Veröffentlichung ist Teil der Öffentlichkeitsarbeit des Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg. Sie wird kostenlos abgegeben und ist nicht zum Verkauf bestimmt. Sie darf nicht für Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Unabhängig davon, auf welchem Weg und in welcher Anzahl diese Broschüre 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 Gruppen verstanden werden könnte. Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

Willkommen im Weinland Brandenburg!



Bekanntlich liegt Brandenburg rechts des Limes und gehört damit nicht zu den deutschen Regionen, in denen bereits vor 2.000 Jahren mit dem Weinanbau begonnen wurde. Erst Jahrhunderte später waren es die Sendboten

der römisch-katholischen Religion, die sich hier unter nordischen Bedingungen an die Weinbereitung wagten. Seit dem 12. Jahrhundert sind bei uns Rebflächen, vor allem im Besitz von Klöstern, belegt. Im 19. Jahrhundert setzte dann der Niedergang ein. Zum Zeitpunkt der Wiedervereinigung des Landes Brandenburg war die Erinnerung an den hier früher verbreiteten Weinbau fast verloren gegangen und zum Thema der Geschichtsschreibung geworden.

Diejenigen, die noch immer verwundert sind, dass die sprichwörtlich „märkische Streusandbüchse“ stolz darauf ist, ein weinbautreibendes Bundesland zu sein, werden auf den folgenden Seiten sicher eines Besseren belehrt.

Zugegeben ist der Anbau von Wein – selbst wenn man nur den heimischen Gartenbau in den Blick nimmt – nicht mehr als eine Nische. Rein mengenmäßig sind in Flaschen abgefüllte Weine aus Brandenburg ein rares Gut und allein schon deshalb interessante Sammelobjekte. Önologen sind aber längst auch auf den Inhalt gekommen, wie höchste Auszeichnungen für Branden-

burger Jahrgangsweine beweisen. Schließlich ist Wein ein beliebtes Mitbringsel, ein Geschenk, das ganz besonders mit seiner Herkunft verbunden ist und demzufolge als Botschafter und Werbeträger für eine Region oder einen Ort dienen kann.

Die dynamische Entwicklung lässt in den kommenden Jahren noch manch interessante Neuanlage und manch guten Tropfen erwarten.

Für das hier vorliegende Heft gilt unser Dank den Winzerinnen und Winzern, die es mit ihrer Expertise, mit Texten und Fotos ermöglicht haben, Ihnen – nunmehr in dritter Auflage – einen aktuellen Überblick des Weinlands Brandenburg geben zu können.

Nun hoffe ich, dass Ihrer Freude beim Durchlesen dieser Broschüre unmittelbar der Genuss unserer brandenburgischen Weine folgen wird. So grüße ich Sie winzergerecht mit einem herzlichen „Zum Wohl“!

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Hanka Mittelstädt".

Hanka Mittelstädt

Ministerin für Land- und Ernährungswirtschaft,
Umwelt und Verbraucherschutz Brandenburg

Potsdam, Januar 2026

Inhaltsverzeichnis

Renaissance als kleines Weinland	10
Weinbau im Projekt Vitis BB – Rebenschätze in Brandenburg? Sandra Marquardt und Antje Schüttig	23
Eine Stadt entdeckt wieder ihren Wein Dr. Eberhard Brüchner, Schlieben (Elbe-Elster)	27
Neuanfang am Werderaner Wachtelberg Dr. Manfred Lindicke, Werder (Potsdam-Mittelmark)	34
1 Courage ist weiblich Winzerfamilie Lindicke in zweiter Generation, Werder (Potsdam-Mittelmark)	42
2 Vier Weinberge an der Havel Brandenburgs größtes Bioweingut, Neu Töplitz (Landkreis Potsdam-Mittelmark)	44
3 Kulturlandschaft auf dem Wachtelberg Vielfalt und Genuss mit Winzer Lembke, Werder (Potsdam-Mittelmark)	48
4 Weingärten oberhalb vom Schwielowsee Bauingenieur Horst Koj baut nun Reben an, Petzow (Potsdam-Mittelmark)	50
5 Frühburgunder am Jungfernsee Stefan Ludes lässt alte Traditionen aufleben, Potsdam	54
6 Im Auftrag seiner Majestät Mosaik e.V. im königlichen Garten von Sanssouci, Potsdam	56
7 Schwierige Lese am leichten Hang Andreas Meyer-Aurich bewirtschaftet Weinberg in Marquardt an der Wublitz, Potsdam	60
8 Der Besondere von der Spree Weingarten e.V. bringt Weinbau in die Mitte der Stadt, Berlin	62

9	Naturprodukt nach uralter Methode Neue und alte Weintechniken mit Hayden Daley, Fürstenwalde (Oder-Spree)	64
10	Aus einer Idee wird Tradition Familie Haase verbindet Natur mit Weinerlebnis, Groß Rietz (Oder-Spree)	66
11	Der schönste Platz im Leben Neuzeller Kloster-Winzer e.V. und das Erbe der Zisterzienser, Neuzelle (Oder-Spree)	68
12	In der Ahnenlaube am Reisberg Zu Richters Landwirtschaft gehört auch Wein, Neuzelle (Oder-Spree)	70
13	Weinroute zum Jakobsweg Weingut Patke mit familiärem Charme, Pillgram (Oder-Spree)	72
14	Kuhmist, Esskastanien und Wein Familie Hoffmann und ihr Agroforst-Projekt, Tauche (Oder-Spree)	74
15	Wenig Intervention und viel Natur Gernot Kleinlein denkt mit 17morgen ganz groß, Dobbrikow (Teltow-Fläming)	76
16	Neuer Wein auf altem Familiengrund Landgut von Lochow setzt auf Bio, Petkus (Teltow-Fläming)	78
17	Mit I-KU zum Erfolg Goldstaub vom Fläminger Weinberg, Baruth (Teltow-Fläming)	81
18	Mit gräflicher Vergangenheit Sonnengereift vom Weinberg Zesch e.V., Zossen (Teltow-Fläming)	84
19	Traubengenuss auf dem Mühlenberg Früchte und Frohsinn mit dem Bestenseer Weinbauverein e.V., Bestensee (Dahme-Spreewald)	86
20	Der fast vergessene Tonberg Gemeinnützig in Heidesee mit dem Mosaik e.V., Gräbendorf (Dahme-Spreewald)	88
21	Wo Wasser zum Wein gehört Erkundungen mit Jürgen Rietze, Luckau (Dahme-Spreewald)	90

22	Bacchus grüßt frühreif am Rebsortenpfad Verein pflegt fruchtige Vorzeigesorte, Schlieben (Elbe-Elster)	92
23	Winzerei und andere Talente Zu Gast beim Weinpionier Schurig, Lausitz (Elbe-Elster)	94
24	Den Wetterunbilden trotzen Rico Leonhardt will es anders als normal, Bad Liebenwerda (Elbe-Elster)	96
25	Landschaften im Wandel LEAG-Wein aus dem Lausitzer Revier, Cottbus	98
26	Wein vom Wolkenberg Lausitzer Seenland setzt auch beim Geschmack neue Akzente, Welzow (Spree-Neiße)	100
27	Weinkenner vom Wolfshügel Hubert Marbach sorgt sich um Winzernachwuchs, Jerischke (Spree-Neiße)	104
28	Schau in der Scheune Landwein aus dem Gubener Land, Grano (Spree-Neiße)	106
29	Eine Rarität mit Historie Wein für das Gutshaus Schorbus, Klein Oßnig (Spree-Neiße)	109
30	Alles außer gewöhnlich Weine und Sekt aus dem Seenland, Großräschen (Oberspreewald-Lausitz)	113
31	Oechsle-Werte wie im Süden Schwanenstadt lebt ihre Winzertradition, Prenzlau (Uckermark)	116
32	2.000 Sonnenstunden im Liebhaberwein Philipp Maußhardt ist Winzer-Pionier in Brandenburgs Nordwesten, Lenzen (Prignitz)	118
33	Versorgt die Stadt nicht nur mit Wasser BRAWAG bewirtschaftet den Marienberg, Brandenburg an der Havel	120
34	Wein für Gaumen und Herzen LEBENSWERK setzt auf Inklusion, Brandenburg an der Havel	122



Renaissance als kleines Weinland

Wer sich über die ältere Weinbautradition Brandenburgs informieren will, findet dazu inzwischen eine Reihe von Veröffentlichungen.¹ Namentlich die lokalgeschichtlich spezialisierten Historiker Heinz-Dieter Krausch (1928 – 2020)² und Roland Fröhlich (1932 – 2016)³ haben in Büchern und Aufsätzen viele unbekannte Quellen zum Weinbau in Brandenburg erschlossen. Deshalb sei an dieser Stelle auf diese beiden Autoren besonders verwiesen, die kenntnisreich, von der Landnahme bis in die Neuzeit, 500 Jahre Brandenburger Weinbaugeschichte dokumentiert haben.

Weniger bekannt ist die neuere Weinbaugeschichte des Landes seit 1990. Ein Grund ist die sehr überschaubare Rebfläche. Brandenburger Weine werden vor allem regional getrunken und verkauft, so lange der Vorrat reicht. Deshalb kann es passieren, dass Brandenburger Winzer bei Volksfesten oder auf Messen von überraschten Besuchern zu hören bekommen: „Ach, in Brandenburg gibt es Wein?“ Passionierte Weinkenner haben die Tropfen aus der Mark allerdings längst entdeckt, was im Übrigen zahlreiche Prämierungen bei Weinverkostungen regional und national beweisen.

Zwar brach der gewerbliche Weinanbau im Land in den Jahren um den Ersten Weltkrieg ein. Einzelne Rebstöcke überlebten aber. Auf dem Weinberg Zesch wurde zum Beispiel im Kriegsjahr 1944 zum letzten Mal Wein geerntet, ehe dann wieder ab 2013 neu begonnen wurde. Wer in der DDR heimischen Wein trinken wollte, konnte Flaschen aus dem sächsischen Meißen oder aus Frey-

burg im Saale-Unstrut-Gebiet bestellen, nicht aber aus Potsdam, Berlin, Neu Töplitz, Neuzelle, Grano, Guben oder Schlieben.

Das hat sich nach dem Mauerfall geändert. Mit der Wiedergegründung des Landes am 3. Oktober 1990 und dem damit vollzogenen Beitritt zur Bundesrepublik Deutschland wurde Brandenburg auch amtlich wieder zum Weinland. Nun waren die Gesetze und Verordnungen des deutschen und europäischen Weinrechts einzuhalten. Das in der Landesregierung dafür damals zuständige Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten schuf nach der Wiedervereinigung den Posten eines Weinreferenten, der ab sofort über die wenigen Rebflächen und Winzer zu wachen hatte. Klaus Pastow, ein gelernter Bierbrauer, wurde als erster Weinreferent im Potsdamer Landwirtschaftsministerium noch als Exot betrachtet. In der Aufbauphase der Agrarverwaltung legte er die Grundlagen für die Umsetzung des Weinrechts in Brandenburg.

Schaut man in den ersten Agrarbericht nach der Wiedergegründung des Landes – er erschien 1992, bildet aber die Situation mit dem Fall der Mauer im Jahr 1989 ab – dann kommt das Thema Wein nicht vor. Noch viele Jahre danach wurden die Weinbauaktivitäten im Land als so marginal angesehen, dass sie in diesen als Zahlenwerk angelegten Berichten nicht erwähnt wurden. Dabei gab es ja in Werder (Havel) und Schlieben schon Weinenthusiasten, die mit diesem Thema ein großes mediales Interesse auf sich zogen.



Die in den frühen Neunzigerjahren genutzten Anbauflächen in Schlieben im Landkreis Elbe-Elster wurden in der Nachwendezeit dem bestimmten Anbaugebiet Sachsen zugeordnet. Zum bestimmten Anbaugebiet Saale-Unstrut gehören seitdem die Rebflächen der Gemarkungen Werder (Havel), Phöben, Plessow und Neu Töplitz der Stadt Werder (Havel) im Landkreis Potsdam-Mittelmark. Diese Zuordnung ermöglichte es, Qualitätsweine, Prädikatsweine und Sekt b. A. (bestimmtes Anbaugebiet) aus den dort gelesenen Trauben zu erzeugen.

Das Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz (MLEUV), wie es inzwischen umbenannt wurde, ist in Brandenburg die zuständige Behörde für die Weinbaukartei, für die Erhebung der Ernte- und Erzeugungsmeldungen sowie allgemein für das Weinrecht. Landesrechtliche Bestimmungen zum Weinbau findet man in der Verordnung zur Durchführung des Weinrechts im Land Brandenburg, wie es im schönsten Behördendeutsch heißt.

Die Kurzfassung – Weinrechtsdurchführungs-Verordnung (WeinRDV) – lässt sich leider auch nur als Zungenbrecher zitieren. Gegenwärtig führt Peter Schubert als Weinbaureferent im Ministerium die Brandenburger Weinbaukartei. Er hat damit den genauesten Überblick über den Bestand an Rebflächen, die genehmigten Neupflanzungen und die gelesenen Trauben.

In der Abteilung Verbraucherschutz des MLEUV, dem nachgeordneten Landesamt für Verbraucherschutz sowie in den Veterinär- und Lebensmittelämtern der Landkreise und kreisfreien Städte wird darüber gewacht, dass die vermarkteten Weine und Sekt allein wein- und lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen.

Landesweit sind es heute schätzungsweise 500 Personen, die sich mit dem Weinbau beschäftigen. 80 Prozent der Rebfläche werden von Einzelunternehmen bewirtschaftet. Darunter sind einige Betriebe, die den Weinbau sehr intensiv und professionell betreiben und den Anspruch an einen Vollerwerbsbetrieb erfüllen. Anderswo kümmern sich ehrenamtliche Vereine um die Anlagen. Weiterhin gibt es die Winzer, die nicht aus gewerblichen Gründen, sondern aus Enthusiasmus beziehungsweise Traditionsbewusstsein Wein herstellen.

Grenzen des Wachstums auf dem europäischen Weinmarkt

Der europäische Binnenmarkt setzt trotz vieler Bekenntnisse zum freien Handel im Weinanbau enge Grenzen, „damit der europäische Weinsee nicht überschwappt“, wie es Klaus Pastow 2004 formulierte.⁴

Europaweit gibt es spätestens seit den 1970-er Jahren einen Überschuss in der Weinherstellung. Um Preise und letztlich Betriebe stabil zu halten, wird die Anbaufläche verknapppt. Wer auf mehr als 1.000 Quadratmetern Reben setzen und Wein gewerblich vermarkten will, benötigt dafür eine Genehmigung. Man kann also

nicht einfach Wein pflanzen, sondern braucht Neu-pflanzungsrechte. Diese werden seit 2016 von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung jährlich vergeben. Deutschland hat auf Grundlage einer EU-Regelung beschlossen, jährlich ab 2016 die Rebfläche um maximal 0,3 Prozent wachsen zu lassen. Man wollte und will damit verhindern, dass weitere Über-schüsse produziert werden, die den gemeinschaftlichen Weinmarkt belasten. Den Rückgang der Nachfrage auf 50 Prozent der aktuellen Produktion prognostiziert Simone Loose, Professorin für Betriebswirtschaft des Wein- und Getränkesektors an der Hochschule Geisenheim, für die kommenden 20 Jahre: „Daten vom Deutschen Weininstitut, die mit Nielsen Paneldaten erhoben worden sind, zeigen, dass zwischen 2021 und 2024 die verbraucherstärksten Jahrgänge, das sind die über 55-jährigen, 10 Prozent weniger Volumen getrunken haben. Bei allen jüngeren Haushalten waren es sogar 20 Prozent bis 30 Prozent weniger.“⁵

Aber aus Brandenburger Perspektive wirken die Vor-gaben als Wachstumsbremse, selbst wenn ein Winzerbetrieb nur auf niedrigem Niveau erweitern will. Mit der Wiedergründung der neuen Bundesländer 1990 hatte der ostdeutsche Weinbau zwar Bestandsschutz. Allerdings war im Einigungsvertrag schlicht vergessen worden, den neuen Bundesländern Weinrechte zuzu-teilen. Da alte Rebrechte nach 1990 nicht mehr galten, mussten für den Osten erst einmal welche beschafft werden. Das gelang in mehreren Etappen.

Beginnend ab 1992 wurde in Brandenburg an verschie-denen Standorten zunächst auf 12 Hektar der gewer-bliche Weinanbau wieder amtlich erlaubt.

Auf der Agrarministerkonferenz, der Fachminister-konferenz der Landwirtschaftsminister von Bund und Ländern, im sächsischen Nimbschen wurde am 11. April 2008 ein beachtlicher Durchbruch erreicht. Unter Tagesordnungspunkt 16 verhandelte Branden-burgs damaliger Agrarminister Dietmar Woidke die „Änderung der Verordnung über die Genehmigung von Neuanpflanzungen von Rebflächen“. Brandenburg erhielt für 15 Hektar diese Rechte. Voraussetzung war, dass Rheinland-Pfalz damals auf 100 Hektar Rebfläche verzichtete, die sich Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thürin-gen, Brandenburg, Saarland und Nordrhein-Westfalen teilen durften, was sich dann drei Jahre später in deren Weinstatistiken auswirkte. Denn so lange braucht eine Neuapflanzung, bis Trauben für die Weinherstellung geerntet werden können.

Im Jahr 2015 kamen nochmal 3,5 Hektar aus der re-gionalen Reserve des Bundeslands Hessen dazu, die Brandenburg kostenlos zur Verfügung gestellt wurden.

Für 2025 hat die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung deutschlandweit insgesamt rund 110 Hektar an neuen Rebflächen genehmigt, davon immerhin 21,04 Hektar in Brandenburg.⁶

Brandenburg wird immer mehr zum Weinland, auch wenn die hiesigen Winzer noch weit von den 500 Hek-tar entfernt sind, die einst auf dem Gebiet des heutigen Bundeslands als Rebfläche ausgewiesen waren.

Derzeit umfasst die Rebfläche im Land, einschließlich von Junganlagen bis zum dritten Standjahr, zirka 55 Hektar. Die regionale Weinbaukartei verzeichnet rund

50 Adressen. Die auf dem Titelblatt abgebildeten Weinbergterrassen unter dem Schloss Sanssouci ließ der Alte Fritz, Brandenburg-Preußens König Friedrich II., allerdings für den Anbau von Tafeltrauben und Obst anlegen. Der König aß gern frische Trauben, trank aber wenig Wein. Der eigentliche Königliche Weinberg liegt etwas abseits am Rand des Parks Sanssouci.

95 Prozent der Rebflächen konzentrieren sich in den südlichen Landesteilen sowie in Werder (Havel).

Auf Berliner Gebiet finden sich, wie Straßennamen belegen, ebenfalls etliche Weinstandorte. Bis zur Bildung von Groß-Berlin im Jahr 1920 gehörten viele zu den Landkreisen im brandenburgischen Umland. Wie in Brandenburg gab es für die deutsche Hauptstadt zum Zeitpunkt der Wiedervereinigung offiziell keine Rebrechte, nur einen geduldeten Anbau durch einen Verein. Inzwischen verfügt aber auch Berlin wieder über einige kleine Rebflächen. Die bekannteste ist wohl der Kreuzberg im gleichnamigen Berliner Bezirk.

Trauben lesen bedeutet mühevolle Handarbeit

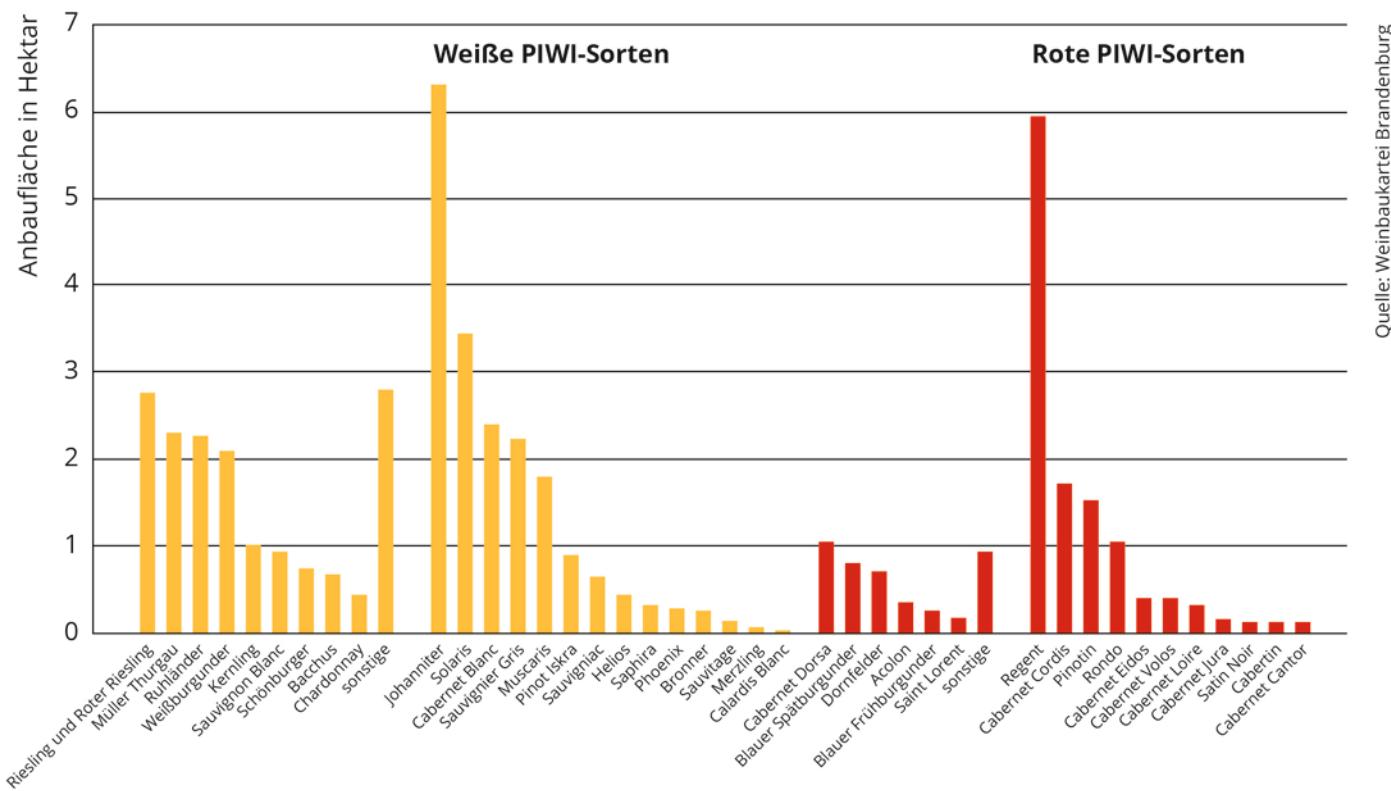
Wein wird im Winzerdeutsch nicht geerntet, sondern gelesen, was sich vom Auslesen der Trauben ableitet und pure Handarbeit ist. Die Brandenburger Weinlese startet – wie in anderen deutschen Anbauregionen – ab Ende August beziehungsweise Anfang September und kann sich bis in den Oktober hineinziehen.

Nach dem Brandenburger Weinrecht sind die Maximalerträge auf 80 beziehungsweise 90 Hektoliter je Hektar Rebfläche begrenzt.⁷ Aber diese als Marktentlastung gedachten Grenzwerte wurden, wie die Ertragstabelle zeigt, in jüngster Zeit bei weitem nicht erreicht. Spätfröste, wie sie im Jahr 2024 eintraten, sowie widrige Witterungsbedingungen wie aktuell zur Lesezeit im Jahr 2025, verhindern immer wieder hohe Ernteerträge und stellen die Betriebe vor große Herausforderungen.

Erhebung der Weinernte 2021 bis 2024 im Land Brandenburg

Jahr	Weißmost			Rotmost			Insgesamt		
	Erntemenge an Weinmost in Hektoliter	Weinmost-ertrag je Hektar in Hektoliter	Rebfläche im Ertrag je Hektar	Erntemenge an Weinmost in Hektoliter	Weinmost-ertrag je Hektar in Hektoliter	Rebfläche im Ertrag je Hektar	Erntemenge an Weinmost in Hektoliter	Weinmost-ertrag je Hektar in Hektoliter	Rebfläche im Ertrag je Hektar
2021	1.086	51,7	21	640	58,5	11	1.726	54,6	32
2022	1.129	46,8	24	567	47,8	12	1.695	47,1	36
2023	1.225	43,2	28	606	46,1	13	1.831	44,2	41
2024	762	24,0	32	417	26,2	16	1.178	24,7	48

Entwicklung der Anbaufläche nach Sorten im Land Brandenburg (Stand: 31. Juli 2024)



Quelle: Weinbaukartei Brandenburg

Im Trend – Vorrang für pilzwiderstandsfähige Sorten

Da ältere Sorten aufgrund ihrer Anfälligkeit gegen pilzliche Erreger einen hohen Aufwand beim Pflanzenschutz erfordern, werden in Brandenburg viele pilzwiderstandsfähige (PIWI) Sorten gepflanzt. PIWI-Sorten sind gut für die Umwelt und gut fürs Portmonee der Winzer, denn die Kosten für den Pflanzenschutz und die Anlagenpflege reduzieren sich um schätzungs-

weise 70 Prozent. Zu den hier gängigen PIWI-Sorten gehören Johanniter als Riesling-Ersatz, Solaris und Helios als Müller-Thurgau-Ersatz sowie Muscaris und neue Bukettsorten. Die rote PIWI-Sorte Regent ist die mit knapp über sechs Hektar am meisten angebaute Rebsorte in Brandenburg. Auch Pinotin, Rondo und Cabernet Cortis sind von Bedeutung. An traditionellen Weißweinsorten findet man Riesling, Müller-Thurgau, Ruländer, Weißburgunder, Kernling. Weitere Rotweinsorten sind Dornfelder und Cabernet Dorsa.⁸

Brandenburger Jungwinzer gehen auf Wanderschaft

Weinherstellung erfordert viel handwerkliches Geschick. Brandenburgs Winzer haben in den vergangenen Jahren stark in ihre Kellertechnik investiert, sind oft bei befreundeten Weinbauern anderer Gebiete zu Gast und werden dadurch immer professioneller. Sie produzieren schließlich ein hochsensibles Lebensmittel. Auch sind etliche Vorgaben bei der Düngung und zu Pflanzenschutzmitteln genauestens einzuhalten. Nach der Arbeit im Weinberg stehen sie dann noch vor einem Papierberg, den sie bewältigen müssen.

Ihr Rüstzeug holen sich die Brandenburger meist in den großen Weinanbaugebieten in Südw- beziehungsweise Südwestdeutschland, zum Beispiel an der Universität Geisenheim. Weinbau, Technologie, Weinmarketing und Önologie als Wissenschaft können darüber hinaus in Neustadt an der Weinstraße und in Weinsberg studiert werden.

Geht es um Pflanzenschutz oder andere Fragen der gärtnerischen Praxis, steht in Brandenburg das Landesamt für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung als nachgeordnete Behörde des Agrarministeriums den Winzern mit Rat und Tat zur Seite.

Auch der regionale Klimawandel verändert den Wein

Noch vor einigen Jahren galt der 52. nördliche Breitengrad als natürliche Grenze. Er wurde als Polarkreis des

Weinbaus bezeichnet. Weiter nördlich könnten keine trinkbaren Weine angebaut werden, war damals die gängige Meinung unter Weinkennern. Das hat sich inzwischen geändert.

Die Lage des Werderaner Wachtelbergs wird mit 52 Grad 23 Minuten nördlicher Breite angegeben. 1991 ließ die Europäische Union diesen Standort für die Erzeugung von Qualitätsweinen für das Weinanbaugebiet Saale-Unstrut zu. Heutzutage gibt es immer mehr Nordweine. Wein kommt aus Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern, der Wojewodschaft Westpommern, von den britischen Inseln und sogar aus skandinavischen Ländern.

Das Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung (PIK) erarbeitet nicht nur globale Klimaprognosen, es setzt sich auch mit lokalen Trends auseinander. Eine Studie aus dem Jahr 2007 untersucht die Folgen des Klimawandels für den deutschen Weinbau: „Leider gibt es Hinweise, dass sich die Klimaentwicklung nicht ganz so positiv entwickeln wird und sinnbildlich gesprochen Wasser in den Wein geschüttet werden könnte. Der erwartete Anstieg der langjährigen Jahresmitteltemperatur ist ein eher zweitrangiger Aspekt in Bezug auf die Vielfalt der tatsächlichen Auswirkungen. Von größerer Bedeutung sind vielmehr die innerjährlichen Verschiebungen im Verlauf von Temperatur, Niederschlag, Sonnenschein-dauer und anderen Klimaparametern einerseits sowie ihre große Variabilität andererseits. Hier sind bereits deutliche Trends erkennbar [...]. Austrieb, Blüte und Reife erscheinen früher im Jahr, die Winter werden überwiegend milder, was auch Schädlinge begünstigt. Es deutet sich außerdem an, dass regional sehr differenziert extreme Wettersituationen zunehmen.“⁹

Brandenburg gehört mit einer durchschnittlichen Jahresniederschlagsmenge von unter 600 Millimetern zu den trockensten Regionen Deutschlands. Dem Wein kommt in diesem Zusammenhang zugute, dass er eine Wurzeltiefe von 10 bis 20 Meter erreichen kann. Forscher prognostizieren ein zunehmend kontinentales Klima mit kalten Wintern und moderaten bis warmen Sommern. Die Verdunstung wird aufgrund höherer Temperaturen sowohl im Sommer wie auch im Winter ansteigen. Eine Zusatzbewässerung der Kulturen wäre möglich. Die ist aber teuer, belastet den Wasserhaushalt gerade dann, wenn am Nass gespart werden muss.

Durch den zunehmenden kontinentalen Einfluss auf das Wetter wird es häufiger Frost geben. Insbesondere die berüchtigten Frühjahrsfröste sind für Gartenbaukulturnen in Brandenburg ein Risiko.

Klimatisch begünstigte Wärme-Inseln und die märkische Sonne fördern auf der anderen Seite den Weinbau in Brandenburg. Hier gibt es mehr Sonnenstunden als an Main, Rhein und Mosel. So lag die mittlere Jahrestemperatur 1990 bis 2020 bei 9,7 Grad Celsius, verglichen mit 8,6 Grad Celsius in der Zeit von 1961 bis 1990.¹⁰ Die Qualität der Trauben und der Weine steigt stetig. Viel Wärme macht Wein lieblicher. Die Pflanzen betreiben bei warmem Wetter verstärkt Photosynthese. Dadurch wird mehr Zucker in den Trauben eingelagert als in Jahren mit einem durchwachsenen Sommer. Nach der Ernte müssen sich Brandenburgs Winzer dann entscheiden, ob sie eher halbtrockene oder eher trockene Weine produzieren wollen.

Weine mit unterschiedlichen Bezeichnungen und Qualitäten

Die Anbaugebiete im Land Brandenburg umfassen gegenwärtig Anteile an den Qualitätsweingebieten Sachsen (Schlieben im Landkreis Elbe-Elster), Saale-Unstrut (Bereich Werder/ Havel), das Landweingebiet Brandenburg und das Gebiet mit der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) „Großräschener See“. Darüber hinaus werden auch Weine außerhalb dieser Gebiete erzeugt, die dann als Deutscher Wein vermarktet werden können. Die Anbaufläche hat sich in den letzten Jahren, vor allem nach der EU-Weinmarktreform 2016, stetig weiterentwickelt.

Die Mehrzahl der Rebflächen in Brandenburg gehört zum Gebiet Brandenburger Landwein. Dazu zählen die Rebflächen der Landkreise Dahme-Spreewald, Elbe-Elster, Oberspreewald-Lausitz, Oder-Spree, Spree-Neiße und Teltow-Fläming, die Rebflächen der Gemeinden Niederfinow (Barnim), Müncheberg (Märkisch-Oderland), Meseberg (Oberhavel), Vielitzsee (Ostprignitz-Ruppin), Werder (Havel) (Potsdam-Mittelmark), Templin und Prenzlau (Uckermark) sowie die Rebflächen der kreisfreien Städte Brandenburg an der Havel, Cottbus, Frankfurt (Oder) und Potsdam.

Die Kelterung von Brandenburger Landwein muss im Anbaugebiet oder in einem Anbaugebiet eines benachbarten Bundeslands erfolgen. Für den Brandenburger Landwein ist der natürliche Mindestalkoholgehalt auf 5,9 Volumenprozent Alkohol (50 Grad Oechsle) begrenzt. Der Höchstertrag ist – siehe vorn – auf 90 Hektoliter je Hektar festgesetzt.

Im Anbaugebiet Brandenburger Landwein werden sowohl Weißwein- als auch Rotweinsorten kultiviert und zu Weiß-, Rosé- und Rotweinen ausgebaut.

EU-Recht und nationales Weinrecht als Herausforderung

Bereits die EU-Weinmarktreform 2009 stellte für den deutschen Weinbau einen Paradigmenwechsel dar. Wurden vorher viele Regelungen im nationalen Weinrecht vorgeschrieben, so kam damals die Notwendigkeit hinzu, für jedes geschützte Anbaugebiet die Anbau- und Herstellungsregeln in einer Produktspezifikation festzulegen. Diese Produktspezifikationen wurden erstmalig 2011, damals mit Unterstützung der zuständigen Ministerien, neu erstellt. Seither liegt die Verantwortung für die weitere Gestaltung der Produktspezifikationen bei der Weinbranche selbst.

Das Ziel der EU, damit den Winzern eine größere Freiheit und Verantwortung für die Herstellung ihrer Produkte zu übertragen, ist heute immer noch nicht vollständig erreicht.

Es scheint für alle ein schwerer Schritt zu sein, mehr Verantwortung zu übernehmen. So sind die Winzer aufgefordert, sich in Erzeugervereinigungen zu organisieren. Vieles wird nun über die Produktspezifikationen geregelt und bedarf damit eigentlich keiner weiteren gesetzlichen Regelung durch Bund und Länder. Die Anforderungen an die Herstellung von Brandenburger Landwein sind seit 2011 in einer Produktspezifikation

festgelegt, die von den Weinbaubetrieben einzuhalten ist.

Im Weinland Brandenburg zeigt sich, dass Landweine und Weine mit geschützter geografischer Angabe mit einer sehr guten Qualität erzeugt werden können und einen hochpreisigen Absatz finden. Denn normalerweise stehen Landweine oder Weine mit geschützter geografischer Angabe in der Qualitätspyramide zwischen dem Deutschen Wein und dem Qualitätswein.

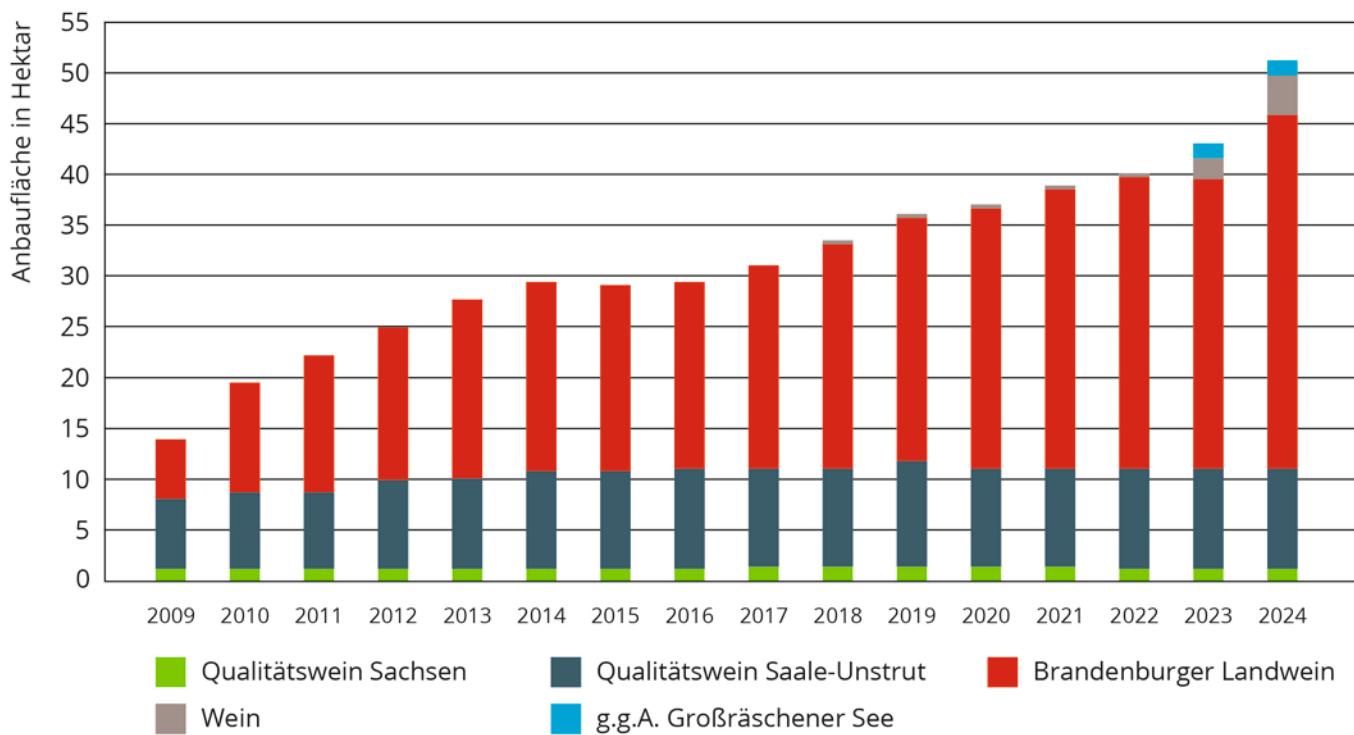
Qualitätswein ist eine in der deutschen Tradition höhere Qualitätsstufe, die in der Öffentlichkeit mit einem hohen Qualitätsniveau gleichgesetzt wird. Die Qualität wird dabei durch eine amtliche Qualitätsweinprüfung gesichert. Auch die Anforderungen an die Qualitätsweine sind in den öffentlich zugänglichen Produktspezifikationen festgelegt.

Der von der EU eingeschlagene Weg wird von ihr konsequent fortgesetzt, wie die Agrargeoschutzreform 2024 gezeigt hat.

Beerenstark und fruchtig – geografisch geschützte Spezialität

Die erwähnte EU-Weinmarktordnung aus dem Jahr 2009 markiert auch ein neues Kapitel brandenburgischer Weinbaugeschichte. Brandenburger Landwein ist seitdem als „Wein mit geschützter geografischer Angabe“ anerkannt.

Entwicklung der Anbaufläche im Land Brandenburg (Stand: 21. Juli 2024)



Quelle: Weinbaukartei Brandenburg

Eiszeitlich und nacheiszeitlich geformte Landschaften und ihre charakteristischen Böden prägen das Anbaugebiet des Brandenburger Landweins. Typisch für Brandenburg sind die leichten Böden mit geringer Mineralität, die den Weinen eine interessante Fruchtigkeit verleihen. In Kombination mit den geringen Niederschlägen und der hohen jährlichen Sonnenscheindauer ergeben die mineralstoffarmen Böden charakteristi-

sche und einzigartige Weine. Diese werden geschätzt, weil sie den Geschmack und die Aromen der regionalen Obstarten wie Apfel, Pfirsich, Sauerkirsche sowie von verschiedenen Beerenfrüchten aufgreifen.

Neu-Seenland mit eigener Note – Weine vom Großräschener See

Gewissermaßen eine „Insel“ des Brandenburger Landweingebiets sind die an den Hängen des Großräschener Sees wachsenden Weine. Die Europäische Kommission hat seit dem 17. Oktober 2023 Wein vom Großräschener See in die Liste der Spezialitäten mit geschützten geografischen Angaben (g.g.A.) aufgenommen. Nach dem Vorbild kleiner Regionen wie in Italien will sich das Winzer-Ehepaar Dr. Andreas und Dr. Cornelia Wobar von anderen Brandenburger Landweinen abgrenzen.

Darüber hinaus gibt es Initiativen an der Havel, im Baruther Urstromtal sowie im Oder-Neißetal, neue Gebiete mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) in Brüssel anerkennen zu lassen. Dabei ist die geschützte Ursprungsbezeichnung „Mittlere Havel“ am weitesten, ihr Antrag wird bereits durch die EU bearbeitet.

Fachgruppe Brandenburger Winzer im Gartenbauverband

Im Laufe der Jahre, mit der größeren Anbaufläche und der steigenden Anzahl der Akteure, wuchs auch der Wunsch, sich besser zu vernetzen. Am 16. August 2013 schlossen sich zehn Brandenburger Winzer auf den IBA-Terrassen in Großräschken zur Fachgruppe Weinbau im Gartenbauverband Berlin-Brandenburg e.V. zusammen.¹¹ Weitere vier Winzer sind seitdem dazugekommen.¹²

Das Kurzwort IBA erinnert an die Internationale Bauausstellung Fürst-Pückler-Land, die ab 2000 mit Sitz in Großräschken ihre Arbeit aufnahm und 2010 formell beendet wurde. Zu den Projektideen gehörte wie in Großräschken die Anlage von Weinkulturen, die nun dauerhaft erhalten und entwickelt werden sollen. Aus Großräschken stammt auch der erste Vereinsvorsitzende Dr. Andreas Wobar, der sich große Verdienste um die Gründung der Fachgruppe und in der ersten Startphase erwarb. Aktuell ist der Winzer Matthias Jahnke vom Weingut Patke der Vorsitzende.

„Schwerpunkt der Fachgruppenarbeit ist das gemeinsame Marketing, die weitere Verbesserung des Images und die Erhöhung des Bekanntheitsgrads des Brandenburger Weines. Nicht nur die Weine sollen in das Bewusstsein Brandenburger Gastlichkeit gerückt werden, auch die Weinberge selbst sollen als Begegnungsstätten der Weinkultur vermarktet werden.“¹³ Die Fachgruppe sieht sich als Dach aller weinbautreibenden Betriebe und Vereine im Land, unabhängig von der Rechtsform und unabhängig von der Bewirtschaftungsform, um den Anliegen der Winzer Gehör zu verschaffen sowie den heimischen Weinbau in einer breiten Öffentlichkeit bekannter zu machen.

Starthilfen für Brandenburgs Weinorte

Das seit vielen Jahren wichtigste Förderprogramm für die Ländliche Entwicklung ist vor allem unter seinem französischen Kurznamen LEADER bekannt. LEADER steht für „Liaison Entre Actions de Développement de

l'Économie Rurale“ (wörtlich: Verbindung von Aktionen zur Entwicklung der ländlichen Wirtschaft). Für die Renaissance des Brandenburger Weinbaus nach 1990 spielt dieses Förderprogramm eine Schlüsselrolle, wie die nachfolgenden Beispiele belegen.

Den ersten in allen Produktionsstufen regional hergestellten Werderaner Wein gibt es wieder seit dem Jahrang 2012. Gut eine halbe Million Euro hatte Familie Lindicke zuvor für eine eigene Kelterei aufwändigen müssen. 45 Prozent davon flossen als Zuschuss aus dem ELER, dem Agrarfonds der Europäischen Union. Das Förderprogramm trug den barocken Titel Gewährung von Zuwendungen für die Förderung der Integrierten Ländlichen Entwicklung (ILE) und LEADER mit Mitteln der Europäischen Union und des Landes Brandenburg. Um Reibungsverluste und lange Anfahrtswege mit der Kelterei in Kloster Pforta bei Bad Kösen zu vermeiden, wie das Familienoberhaupt Dr. Manfred Lindicke damals erklärte, wurde die Produktionsstätte am Standort einer bereits genutzten Lagerhalle an der B 1 am Plessower Eck gebaut.

Ende September 2013 konnte ein altes Wirtschaftsgebäude im barocken Klosterensemble Neuzelle an den örtlichen Winzerverein saniert übergeben werden. Der Umbau wurde vom Brandenburger Agrarministerium mit Mitteln aus der Ländlichen Entwicklung in Höhe von 132.000 Euro gefördert.

In Jerischke im Landkreis Spree-Neiße wurde 2023 auf dem Weingut Wolfshügel von Hubert Marbach der eigene Weinkeller mit angeschlossener Vinothek mit ELER- und Landesmitteln in Höhe von 450.000 Euro gefördert.

Diesem Projekt lag die Richtlinie des Ministeriums für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz über die Gewährung von Zuwendungen für einzelbetriebliche Investitionen in landwirtschaftlichen Unternehmen (EBI) zugrunde.

Türöffner für viele Spezialitäten aus der Mark

Obwohl die Rebfläche in Brandenburg im Vergleich mit den über 103.000 Hektar in Deutschland nur sehr klein ist, findet sie regional und überregional Beachtung.

Über die Jahre hat sich unter den Winzern eine Gruppe herauskristallisiert, die ihre Erzeugnisse überregional und professionell auf Ausstellungen und in der Gastronomie verkaufen will. Der Weg vom Hidden Champion zum gefragten Produkt ist allerdings wegen des schon erwähnten Überangebots auf dem europäischen Weinmarkt beschwerlich.

So hilft das Land bei der Vermarktung Brandenburger Weine, insbesondere über den Verband pro agro e.V., durch die Platzierung bei Landesveranstaltungen und bei Messebeteiligungen. 2024 eröffnete in der Brandenburg-Halle auf der Grünen Woche in Berlin mit großer medialen Aufmerksamkeit erstmals ein Gemeinschaftsstand heimischer Winzer – die Brandenburger Weinlounge.

Im größten Spargelanbaugebiet in den neuen Bundesländern rund um Beelitz ist die Nachfrage nach heimischen Weinen besonders hoch. Wein aus Brandenburg

wirkt gewissermaßen als Türöffner für andere regionale Spezialitäten, die von den Winzern zum Wein gereicht werden.

Sucht jemand für einen besonderen Anlass ein besonderes Geschenk, dann wird gern nach heimischen Weinen gegriffen. Das ist auch in Brandenburg nicht anders. Die Weine aus Deutschlands Norden sind gefragt und werden manchmal sogar zu Sammlerstücken.

Erkundungen in Brandenburgs Weinbauregionen

Wenn Brandenburg als Genussregion vermarktet wird, ist Wein an prominenter Stelle dabei. Als grüne Inseln sind die meist schön gelegenen Weinberge Ausflugsziele, nicht nur für Touristen, sondern auch für die ortsansässige Bevölkerung selbst. Liebhaber Brandenburger Weine stehen für eine interessierte, nicht selten auch kaufkräftige Kundschaft. Ein guter Wein mit einem Ortsnamen oder einer Lage im Namen stärkt das positive Image einer Region. Wein ist überhaupt der Grund, warum Orte wie das sonst eher unbekannte

Schlieben auf einer touristischen Landkarte erscheinen. Weinanbau ist in Brandenburg Teil der Kulturlandschaft – selbst in den noch unvollendeten Bergbaufolgelandschaften der Niederlausitz. „Der Weinbau bei uns ist naturnahe Bewirtschaftung“, bestätigt Winzer Dr. Andreas Wobar.¹⁴

Als Weinwanderungen werden vielerorts Erkundungstouren angeboten, selbstverständlich mit der Möglichkeit zum Kosten und Kaufen. Viele Winzer beteiligen sich an der Brandenburger Landpartie, die mit dem Verband pro agro alljährlich am zweiten Juni-Wochenende ausgerichtet wird. Rundfahrten durch die Weinberge der Lausitz bietet iba-aktiv-tours aus Großräschen an.¹⁵

Brandenburger Weinfeste, nicht zu verwechseln mit den Werbeveranstaltungen großer Weingüter aus dem Südwesten Deutschlands, werden von Kreisen und Gemeinden als regionale Höhepunkte begangen. Die aktuellen Angebote werden regelmäßig online beworben. Einen Überblick in Buchform gibt der auf Weintouren spezialisierte Ausflugsführer von Tom Wolf.¹⁶

Weinbau im Projekt Vitis BB – Rebenschätzungen in Brandenburg?

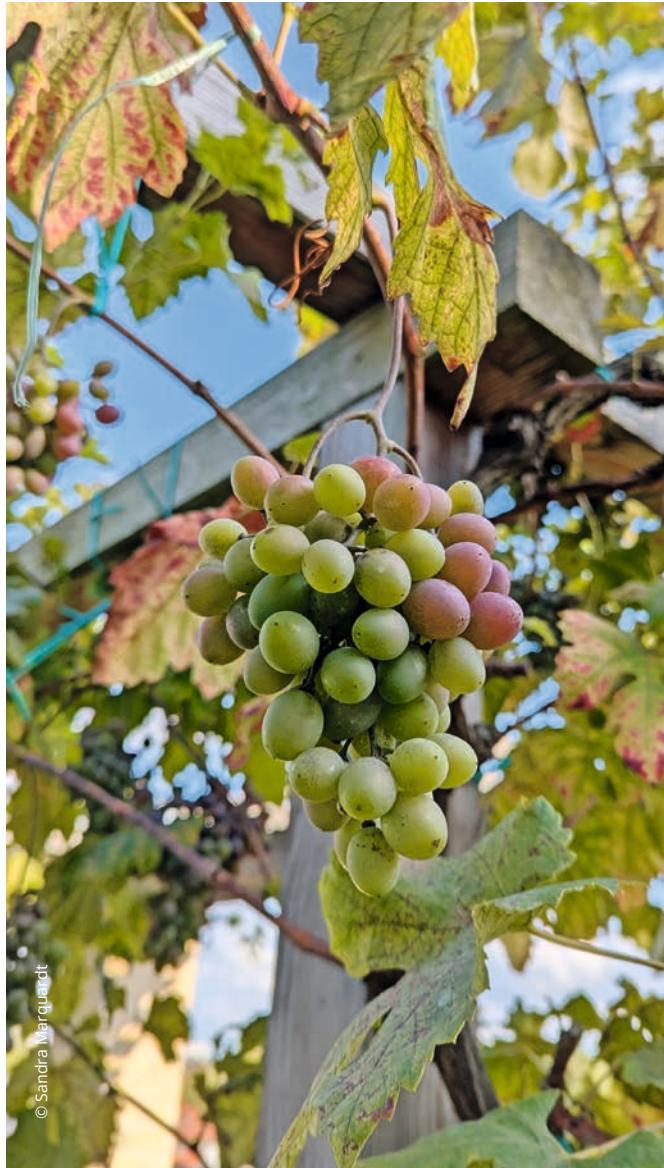
Sandra Marquardt (IFN Schönow e.V.),
Antje Schüttig (Humboldt-Universität zu Berlin)

In manchen Gärten Brandenburgs haben historische Rebstöcke bis in die heutige Zeit überlebt. Einige in Vergessenheit geratene Sorten – wie Tauberschwarz – werden von Winzern des Senftenberger Weinfreunde e.V. kultiviert. Hier sind auch Gutedel-Sorten, die früher häufig an Lausitzer Hauswänden wuchsen, zu finden. Andere dieser „letzten Überlebenden“ sind nur regional vor Ort bekannt.¹⁷ Daher hat das Team des praxisbezogenen Forschungsprojekts Vitis BB¹⁸ im April 2025 einen öffentlichen Aufruf an alle Brandenburgerinnen und Brandenburger¹⁹ gestartet, ihnen alte Rebstöcke zu melden: „Besitzen Sie alte Stöcke in Ihrem Weinberg? Wächst in Ihrem Garten eine unbekannte alte Rebe? Oder kennen Sie Orte, an denen möglicherweise historische Rebstöcke existieren?“, so heißt es dort. Denn Hoffnung besteht, die eine oder andere Rebsorte wieder oder neu zu entdecken und zu erhalten. Dem Aufruf sind viele Bürger und Bürgerinnen gefolgt, sodass bereits im ersten Projektjahr 33 Weinreben eingesammelt werden konnten. Diese wurden im Herbst 2025 genetisch untersucht, um die Sorten zu bestimmen.

Das Projekt Vitis BB hat sich zum einen das Ziel gesetzt, die Vielfalt des Weinanbaus in Brandenburg durch die Wiederentdeckung und den Anbau historischer Reb-

sorten zu bereichern. Denn viele dieser Sorten sind genetische Schätze. Sie könnten eine höhere Widerstandsfähigkeit gegen Hitze, Trockenheit, Spätfröste aufweisen oder mit dem Krankheitsdruck durch Pilze besser zureckkommen. Darüber hinaus bieten manche historischen Rebsorten durch ihr Aromaprofil ein einzigartiges Geschmackserlebnis oder weisen eine besondere Weinfärbung auf. Schließlich wird mit dem Anbau dieser Rebsorten ein Stück Geschichte des Weinbaus sowie regionales Kulturgut bewahrt.

Im Projekt Vitis BB werden auch moderne PIWI-Sorten untersucht. „Der Begriff PIWI steht für pilzwiderstandsfähige Rebsorten mit einer starken Widerstandskraft gegen Echten und Falschen Mehltau, einer typischen Blatterkrankung bei Weinreben.“²⁰ Ziel ist, ein klimatolerantes und modernes Rebsorten-Sortiment in Brandenburg zu etablieren. Dazu werden sowohl die PIWI- als auch die historischen Sorten auf Trocken- und Frosttoleranz untersucht. „Diese Untersuchungen sind von entscheidender Bedeutung, um den langfristigen Erfolg des Weinbaus in der Region sicherzustellen. Nur eine enge Zusammenarbeit von Forschung und Praxis kann langfristig zu Erfolgen führen“, betont Winzer Romano Voß vom Weingut Patke.²¹



© Sandra Marquardt

Weinreben am rekonstruierten Winzerberg in Potsdam, 1763 in der Zeit Friedrichs II. erbaut: Seit 2005 kümmert sich der Bauverein Winzerberg e.V. um das zuvor als unsanierbar geltende, gartenkulturelle Denkmal.

Das seit Januar 2025 durch das Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz unterstützte Projekt Vitis BB wird über die Richtlinie zur Förderung von Forschungsvorhaben im Rahmen der Europäischen Innovationspartnerschaft (EIP) für Produktivität und Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft finanziert. Für EIP-Agri-Projekte können sich operationelle Gruppen aus Wissenschaftlern und Praktikern bewerben.

Im Projekt Vitis BB liegt die Leitung bei der Humboldt-Universität zu Berlin im Fachgebiet Urbane Ökophysiologie der Pflanzen. Aus der Praxis wird Vitis BB vom Weingut Patke im Landkreis Oder-Spree und dem Weingut Marbachs Wolfshügel im Landkreis Spree-Neiße unterstützt. Weitere Partner sind die Rebschule Freytag in Neustadt an der Weinstraße sowie das Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e.V. (ILU), dessen Aufgaben seit 1. Januar 2026 auf das IFN Schönow e.V. übertragen wurden. Der Weinküfermeister und Winzer Stefan Bönsch, seit 2023 auch Betriebsleiter bei Marbachs Wolfshügel, sieht das Forschungsvorhaben sehr positiv: „Der Klimawandel trägt dazu bei, dass die Bedingungen für den Weinbau in Brandenburg günstiger werden. Wir haben eine der höchsten Sonnenscheindauern im Jahr, was die Zuckereinlagerung in den Trauben begünstigt und somit eine gute Traubenzahlqualität.²²

„Die voranschreitenden Klimaveränderungen haben signifikante Auswirkungen auf die Vegetationsperiode im Weinbau“²³, erklärt das Vitis BB-Team und stellt das Projekt im EIP-Agri-Netzwerk vor: „Somit erreichen nicht nur frühe Rebsorten, sondern auch mittlere und

späte Rebsorten ihre physiologische Reife. Hintergrund ist der Temperaturanstieg. In der Folge erhöhen sich die thermischen Temperatursummen, wodurch wärmebedürftigere Sorten an bisher kühleren Standorten reif werden, während klassische Cool-Climate-Sorten an sehr warmen Lagen aromatisch und physiologisch unter Druck geraten können. Für Brandenburg bedeutet das mehr Eignung für früh- bis mittelreifende Sorten und selektiv auch wärmeliebendere Typen bei gleichzeitig hohem Risiko durch Spätfrost und Trockenheit.

Es bleibt jedoch anzumerken, dass trotz dieser Veränderungen der kontinentale Klimaeinfluss in Brandenburg bestehen bleibt. Darüber hinaus wird die zukünftige Nutzung von Wasser in der Region zu einem limitierenden Faktor. Diese Entwicklungen haben direkte Auswirkungen auf die Auswahlkriterien im Weinbau.²⁴

Im ersten Projektjahr wurden mit den Praxispartnern Weingut Marbachs Wolfshügel, Weingut Patke und der Rebschule Freytag sieben PIWI-Sorten ausgewählt. Diese PIWI-Sorten sowie zwei Rieslinge wurden im Frühjahr 2025 von der Rebschule Freytag auf sieben unterschiedlichen Unterlagen veredelt, um den Einfluss der Unterlage auf die Trockentoleranz prüfen zu können.

Somit wurden im ersten Versuchsjahr in der Humboldt-Universität zu Berlin zirka 2.000 veredelte Jungpflanzen für die wissenschaftlichen Versuche herangezogen und geschützt über den Winter kultiviert. Im Frühjahr 2026 wird ein Teil bei den Praxispartnern in Jerischke und Jacobsdorf ausgepflanzt. Anschließend starten die Untersuchungen mittels verschiedener Verfahren



Das Weingut Patke hat Johanniter, verschiedene Burgunder, Riesling, Kerner und auch Regent im Angebot.



© Julia Eckardt

Andreas Dietl, Masterstudent an der Humboldt-Universität, befüllt die Erlenmeyerkolben mit Wein-Explantaten der Sorte Cabernet Cortis für die Vermehrungsphase.

im Freilandbereich. In weiteren Versuchen werden die herangezogenen Pflanzen auch als Topfkultur unter geschützten Bedingungen im Folienzelt auf Trockenstress

getestet, um vergleichende wissenschaftliche Aussagen zum Freiland treffen zu können. Bereits im Frühsummer 2025 begannen die Labortestungen. In die in-vitro-Kultur konnten sieben PIWI-Sorten sowie 33 historische Sorten überführt werden.

Antje Schüttig
Humboldt-Universität zu Berlin
Urbane Ökophysiologie der Pflanzen
Lentzeallee 55/57
14195 Berlin
Telefon: 030 209346428
E-Mail: antje.schuetting@hu-berlin.de
www.ilu-ev.de/portfolio-items/vitis-bb

Sowohl die PIWI-Sorten als auch das historische Pflanzenmaterial werden 2026 in verschiedenen In-vitro-Untersuchungen Stresstestungen unterzogen, um Trockenheit, frosttolerante und pilzwiderstandsfähige Sorten zu identifizieren. Weiterhin erfolgt über Thermotherapieverfahren die Virusfreimachung des alten Pflanzenmaterials, da dies Voraussetzung für einen Wiederanbau der historischen Sorten ist.

Eine Stadt entdeckt wieder ihren Wein

Dr. Eberhard Brüchner, Schlieben (Elbe-Elster)

Für die Niederlausitz ist für die Zeit seit den Zwanzigerjahren bis 1990 kein gewerblicher Weinbau dokumentiert.²⁵ Hier waren es insbesondere in Schlieben, der kleinen Stadt mit den vielen Weinkellern, auch die Veröffentlichungen von Heinz-Dieter Krausch, die wortwörtlich auf fruchtbaren Boden fielen und in der

Nachwendezeit eine Rückbesinnung auf alte, regionale Winzer-Traditionen förderten.²⁶

Die Schliebener Weingeschichte ist eher sächsisch geprägt. Seit dem Mittelalter bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts gehörte das kleine Landstädtchen zu den



© Dr. Eberhard Brüchner



© Dr. Eberhard Brüchner

bekannteren Weinorten im Wittenberger Kurkreis – ab 1815, als Schlieben mit dem gesamten Kurkreis vom Königreich Sachsen in die preußische Provinz Sachsen überging, im Kreis Schweinitz (Sitz Herzberg).

Zur Zeit der Reblauseinschleppung ab 1863 kamen Anweisungen, Belehrungen zur Abwehr der Schädlinge vom Regierungsbezirk Merseburg beziehungsweise Magdeburg der preußischen Provinz Sachsen.²⁷ Unterrichtskurse zu Maßnahmen und Bekämpfung wurden in Freyburg/Unstrut durchgeführt.

Nach 1945 lag die Stadt im Land Sachsen-Anhalt. 1952 wurden in der DDR 14 Bezirke gebildet. Schlieben gehörte nun zum Kreis Herzberg im Bezirk Cottbus. Mit der Wiedergründung der fünf östlichen Bundesländer 1990 kam der Landkreis zu Brandenburg. Seit der Kreisgebietsreform 1993 ist der Altkreis Herzberg mit samt dem bereits 1992 gebildeten Amt Schlieben Teil des Landkreises Elbe-Elster.

Die Schliebener tranken ihren Wein, wie Chronisten überliefern, im Wesentlichen selbst und bei Festen und Märkten in der Region. Doch es gibt auch andere Berichte: Bei Bernd Ingo Friedrich erfährt man in seinem Buch „Tafeln wie Fürst Pückler“²⁸, dass der hochadlige Feinschmecker in Muskau Wein von den Schliebener Bergen trank, wenn seine bevorzugten französischen Weine nicht verfügbar waren.

Nach der politischen Wende war in Schlieben wie überall im Osten die Arbeitslosigkeit hoch. Die Stadtverordneten überlegten, welche sinnvollen Aufgaben und Projekte weiterhelfen könnten, um Menschen in



Oben: Die Schliebener Moie Lydia Radunz hat auch die Schliebener Weinbauern bei ihren Einsätzen auf dem Langen Berg unterstützt. Der Moienmarkt geht auf das Jahr 1593 zurück, als Bauern der Umgebung hier Knechte und Mägde (Moien) für die Ernte und die Hofarbeit suchten. Seit 1993 wird anlässlich des Fests wieder eine Schliebener Moie gekürt. Unten: Die Ernte verlangt nicht nur viel Hand-, sondern auch viel Fußarbeit.

Arbeit zu bringen. Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen (ABM) waren in der Nachwendezeit im Osten in vielen Kommunen üblich. Menschen sollten in Jobs untergebracht werden, ohne den ortsansässigen Betrieben nach dem Zusammenbruch der Wirtschaft Konkurrenz zu machen. Schliebens Bürgermeisterin (und ab 1992 Amtsdirektorin) Iris Schülzke machte 1991 einen überraschenden Vorschlag: „Wir könnten doch wieder einen Weinberg anlegen, in den Kellern dann unseren eigenen Wein ausschenken und damit Touristen anlocken.“ Das überzeugte nicht alle im Stadtparlament. Aber irgendwie schaffte sie es, dass für dieses ABM-Projekt ein Beschluss zustande kam, der am 15. Mai 1991 veröffentlicht wurde.

Schlieben wurde dem Weinanbaugebiet Sachsen zugewiesen und war damit berechtigt, Qualitätswein zu erzeugen. Der Standort gehört mit den Rebflächen in Schweinitz, Jessen und Kleindröben zum Bereich Elsterthal des Weinbaugebiets Sachsen.

Bürgermeisterin Iris Schülzke war auch sehr aktiv bei der Suche nach Unterstützung und Anleitung durch Fachleute. In Schlieben war mit dem Ende des Weinbaus auch das Wissen darum verlorengegangen. Hilfe und Rat fand man bei Peter Raschig aus Jessen in Sachsen-Anhalt. Er war Bereichsleiter für Obst- und Weinbau in der Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaft (LPG) Gartenbau „Hermann Matern“ und hatte dort Erfahrungen mit Scheurebe und Riesling gesammelt. Auch die Sächsische Winzergenossenschaft Meißen gab umfangreich Hinweise und Ratschläge bei der Neuanlage des Weinbergs.

Eine geeignete Fläche war schnell gefunden, ein knapp ein Hektar großer, ehemaliger Weinberg, der bis 1977 der Schankwirtschaft Schützenhaus gehört hatte und dann an die Stadt Schlieben gekommen war. Die Lage war ideal: am Südhang des Langen Bergs, der früher in ganzer Länge, ein Kilometer lang, durchweg mit Reben bestanden war. Die historischen Terrassen waren noch erkennbar, aber mit dichtem Gestrüpp, alten Obstbäumen sowie Robinien und Eichen bewachsen. Schwere Arbeit wartete auf die ABM-Frauen und -Männer. Maschinelle Unterstützung leistete der Bauhof der Stadt. Für die Wiederherstellung und Planierung der historischen Terrassen sorgte eine Baufirma, die mit einer Schieberaupe bereits an der B 87 in Schlieben im Einsatz war. Die Rechnung über 20.000 Deutsche Mark bezahlte die Stadt mit der ersten Flasche Schliebener Wein! So viel hat der Verein für eine Flasche nie wieder erlöst!

Nunmehr war die zukünftige Fläche pflanzbereit. Am 16. April 1992 erschien im Schliebener Amtsblatt ein Aufruf an interessierte Bürger, sich an den Arbeiten zu beteiligen. Es meldeten sich zwei Diplomlandwirte, zwei Lehrer und ein Tierarzt. Bis auf letzteren waren alle nicht mehr berufstätig.

Anfang Mai 1992 begannen unter Anleitung der Winzergenossenschaft Meißen ABM-Kräfte mit der Pflanzung von Müller-Thurgau-Reben. Diese Rebsorte wurde von den sächsischen Fachleuten empfohlen. Die Schliebener sind auch später gut damit zurechtgekommen.

Die Reben entwickelten sich erstaunlich gut. Man konnte beim Wachsen zusehen. Die Schliebener waren begeis-

tert. Die Arbeiten im Weinberg wurden ständig mehr und aufwändiger. Es musste an die Zukunft gedacht werden, da ja die ABM in absehbarer Zeit auslaufen würde. Wer sollte langfristig die Bewirtschaftung übernehmen? Die Stadt wird keinen Winzer einstellen – das stand fest. Blieb also nur, einen Verein zu gründen.

Da ergab ein Zufall, dass die Schliebener Weinfreunde über die Städtepartnerschaft von Luckau mit der Stadt Plochingen am Neckar in Kontakt mit dem dortigen Verein zur Förderung des historischen Weinbaus kamen. In dem Neckarstädtchen war ein ähnliches Projekt wie in Schlieben schon Jahre zuvor umgesetzt worden. Die Schliebener übernahmen nicht nur den Namen des Vereins, sondern profitierten auch von vielen wertvollen Hinweisen, insbesondere zum Vereinsrecht und zur praktischen Umsetzung eines Weinbergprojekts.

Nach einigen Vorbereitungen gründete sich am 4. März 1993 in der Gaststätte Lindenhof der Verein zur Förderung des historischen Weinbaus in Schlieben e.V. Bei dieser ersten Versammlung trugen sich gleich 22 Weininteressierte in die Mitgliederliste ein. Der Verein hatte auch danach guten Zulauf. Die Mitgliederzahl stieg in den nächsten Jahren auf über 80.

Die Mitglieder entschieden sich, den Weinbauverein, wie er kurz genannt wird, als gemeinnützig eintragen zu lassen – wie das Vorbild in Plochingen. Satzungsziel ist insbesondere die Förderung der Denkmalpflege unter dem Gesichtspunkt der Landschaftspflege. Der historische Weinberg soll als lebendes Naturdenkmal erhalten werden. Ein weiterer Schwerpunkt der Vereinsarbeit ist die Förderung der Heimatpflege. Es geht darum, in der

Bevölkerung den Gedanken an den seit dem Mittelalter in Schlieben betriebenen Weinbau wachzuhalten, historische Traditionen zu stärken und zu unterstützen. Der Verein erforscht die Geschichte des regionalen Weinbaus und publiziert die Ergebnisse. Der Schliebener Weinberg soll für die Öffentlichkeit erlebbar sein. So bietet der Verein Führungen an und richtet heimatkundliche Veranstaltungen aus. Laut Satzung wird ein Teil der abgefüllten Weine der Stadt für Ehrungen und Repräsentationszwecke zur Verfügung gestellt. Schließlich setzen die Vereinsmitglieder einen Teil ihres Jahreserlöses zur Unterstützung der Altenpflege in Schlieben ein.

Der Weinberg wird also nicht in erster Linie aus wirtschaftlichen Erwägungen betrieben, was aber nicht ausschließt, dass hier professionell nach guter fachlicher Winzerpraxis gearbeitet wird.

Nach der Gründung wurde der Verein Mitglied der Sächsischen Winzergenossenschaft Meißen. Dort werden die Trauben verarbeitet. Nach wie vor erhalten die Schliebener aus Meißen Unterstützung durch weinbaufachliche Beratung. Ab einer festgelegten Mindestmenge wird die Ernte aus Elbe-Elster separat gekeltert und in Flaschen mit eigenem Etikett abgefüllt.

Mit dem Etikett gab es in den ersten Jahren Probleme. Die sächsische Genossenschaft verwendete ihr einheitliches Etikett auch für das brandenburgische Schlieben, ergänzt mit der Herkunftsbezeichnung „Bereich Elsterthal“. Das war für die Schliebener nicht akzeptabel und mit den Vereinszielen nicht vereinbar. Seit der Zuerkennung der Lagenbezeichnung „Schliebener Langer Berg“



Nach der harten Arbeit im Weinberg wird gemeinsam gefeiert. Der Moienmarkt ist auch einer der Jahreshöhepunkte für die Mitglieder des Vereins zur Förderung des historischen Weinbaus in Schlieben e.V., die aus diesem Anlass alljährlich ihre regionalen Weine präsentieren.

und Eintragung in die Weinbergsrolle ist dieses Problem gelöst. Aber da war noch der rote Brandenburger Adler, den die Schliebener auf dem Rücketikett platzierten, weil er vorn auf dem Hauptetikett, direkt neben der Pflichtangabe Sachsen für das Weinbaugebiet, wohl für Irritationen gesorgt hätte.

Ministerpräsident Manfred Stolpe, der 1999 anlässlich der Brandenburgischen Sommerkonzerte in Schlieben weilte, gefiel der regionale Wein offensichtlich sehr gut. Nur mit der Platzierung des Adlers war er nicht einverstanden. Er beauftragte den Leiter der politischen Koordinierungsabteilung in seiner Staatskanzlei, Hans-Joachim Pfaff, sich darum zu kümmern. 2003 traf sich dieser, inzwischen zum Brandenburger Staatssekretär für Bundesratsangelegenheiten aufgerückt, mit dem Vorstand der Winzergenossenschaft Meißen, Lutz Krüger, in Schlieben. Dabei wurde vereinbart, dass das Hauptetikett mit den Pflichtangaben nach hinten kommt. Somit konnte der Brandenburger Adler mit dem Schliebener Vereinslogo auf der Vorderseite platziert werden.

Das Etikettenproblem war aber nur eines von vielen Problemen, die zu lösen waren. Der Verein bemühte sich, alle Mitglieder, die im Weinberg arbeiteten, fachlich weiterzubilden. Das geschah über Seminare in Meißen oder vor Ort mit sächsischen Referenten, durch Exkursionen und im Erfahrungsaustausch mit anderen Winzern, namentlich auch im Weingut Hanke im benachbarten Jessen.

Die Qualität der Schliebener Trauben und schließlich des Schliebener Weins ist in der Regel gut bis sehr

gut. Die Weine erhielten bereits viele Auszeichnungen, Medaillen bei der Landesweinprämierung, bei der Bundesweinprämierung der Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) und auch 2009 beim Internationalen Regentpreis²⁹ (Silbermedaille).

Kontakt mit dem damals bereits landesweit bekannten Winzer, Manfred Lindicke aus Werder, hatten die Südbrandenburger erstmals 1999. Der Ostdeutsche Rundfunk Brandenburg, der als drittes ARD-Programm ausschließlich für das Land zuständig war, hatte mit dem „Rasenden Reporter“ Attila Weidemann und als prominenten Schiedsrichter den Brandenburger Schauspieler Herbert Köfer einen „Wettkampf“ am Schliebener Weinberg inszeniert. Mit etwas Glück gewann der Schliebener Weinbauverein. Dessen Vorsitzender Willi Gelfort und die Schliebener Moie Janin Kutscher wurden Brandenburger „Weinpaar des Monats“.

Im Jahr 2000 durften die Winzer aus Werder und Schlieben auf der 1. Brandenburgischen Landesgartenschau, die in Luckau für ein halbes Jahr ihre Tore öffnete, ihren Brandenburger Wein ausschenken. Das war eine gute Möglichkeit, den heimischen Wein bekannt zu machen und Netzwerke zu knüpfen. Die Schliebener und Werderaner Winzer saßen öfter bei einem Glas Wein zusammen und sprachen – natürlich – über Wein. Bei dieser Gelegenheit wurde die Brandenburger Jungweinprobe aus der Taufe gehoben und gleich während der Landesgartenschau am 11. Mai 2000 vor Ort mit fünf Weinen organisiert.

Alljährlich am ersten Juli-Wochenende richtet die Stadt mit Mitwirkung des Weinbauvereins den Moienmarkt

aus, ein großes Volksfest, das seit 1593 gefeiert wird. Der Schliebener Weinberg muss zusammen mit der historischen Kellerstraße als einmaliges agrarhistorisches Denkmal betrachtet werden. Von den Kellern sind zwar nicht alle Weinkeller, aber das Getränk spielt bei dem dreitägigen Fest eine herausragende Rolle. Von der historischen Kellerstraße mit ihren 34 noch erhaltenen, 500 Jahre alten Weinkellern führt ein vom Verein eingerichteter Lehrpfad mit zehn Tafeln zu Geschichte, Weinbau und Weinherstellung zum anderthalb Kilometer entfernten Weinberg.

Auch im Schliebener Rathaus wollte man die regionale Winzertradition für Durchreisende deutlich machen. Im Oktober 2019 stimmte das Kommunalparlament für einen Antrag auf einen Zusatznamen, was insbesondere dem Engagement der Vereinsmitglieder zu verdanken ist. Im Oktober 2020 erhielt die Stadt die Genehmigung, die Zusatzbezeichnung „Historische Wein- und Kellerstadt“ auf ihren gelben Ortseingangsschildern anzubringen. Schlieben ist damit die einzige Stadt in Brandenburg, die als Weinstadt im Namen für sich werben kann.

**Verein zur Förderung des historischen Weinbaus
in Schlieben e.V.**
Vorsitzende Anette Engel
Ernst-Thälmann-Straße 25, 04936 Schlieben
Telefon: 035361 80021
E-Mail: weinbau-schlieben@web.de
www.weinbau-schlieben.de

Neuanfang am Werderaner Wachtelberg

Dr. Manfred Lindicke, Werder (Potsdam-Mittelmark)

Wie kam es eigentlich dazu, dass wieder Wein am Wachtelberg gepflanzt wurde? Seit dem 17. bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts wurden nachweislich an diesem Ort auf über 20 Hektar Reben angebaut. Die zunehmende Hinwendung zur Verwendung der Trauben als Speisetrauben und schwere Frostwinter von 1852 und 1854 führten zum drastischen Rückgang des Weinbaus in Werder und somit auch zum Verschwinden der Rebstöcke am Wachtelberg. Statt Reben wurde nun Obst angebaut. Diese Entwicklung erreichte in der DDR mit dem Ministerratsbeschluss zur Entwicklung des Havelländischen Obstanbaugebiets (HOG) 1973 ihren Höhepunkt. In dem auf 10.000 Hektar aufgeblasenen Obstanbaugebiet waren Reben nicht vorgesehen.

Mit dem X. Parteitag der SED³⁰ im Jahr 1981 wurden die Betriebe verpflichtet, sich stärker um ihre Historie zu bemühen. Einige Auswüchse der industrialisierten Landwirtschaft wurden zugunsten der „historisch progressiven Traditionen bäuerlichen Lebens im Dorf“ zurückgenommen. Hinzu kam eine Auflage des Rates des damaligen Kreises Potsdam-Land, den genossenschaftlichen Bodenfonds mit der aktuellen Nutzung abzugleichen, mit dem Ziel, ungenutzte Flächen für die Versorgung der Bevölkerung mit Obst und Gemüse bereitzustellen. So kamen die rund fünf Hektar brachliegende Fläche der Gärtnerische Produktionsgenossenschaft (GPG) „Obstproduktion am Wachtelberg“ in die Obhut des Kooperationsverbands „Havelobst“. Mit

der GPG suchte die „Projektierungsgruppe Havelobst“ nach Lösungen für diesen Standort. Für die Obst- oder Gemüseproduktion schied er aufgrund schlechter Bodenverhältnisse und fehlenden Brauchwassers aus. Die Projektierungsgruppe schlug deshalb eine Nutzung mit Sanddorn oder Wildrosen vor. Dies wurde aber von der GPG abgelehnt. In den folgenden Diskussionen schlug Dr. Hans-Joachim Koch vor, wieder Reben zu setzen, um so dem Ansinnen, mehr Obst zu produzieren, zu entsprechen. Dem stimmte der Vorstand der GPG zu und beschloss im November 1983, die 4,8 Hektar am Wachtelberg mit Reben zu bepflanzen. Man verständigte sich darauf, hauptsächlich die Rebsorte Müller-Thurgau anzupflanzen.

Bis dahin war der ehemalige Weinberg ein trostloser Sandberg. „Doch letztlich siegten die Vorstellungen, entsprechend der Historie den Weinbau wieder aufleben zu lassen“, erinnerte sich Günther Habenicht, damals stellvertretender GPG-Vorsitzender, in der Märkischen Allgemeinen Zeitung 1995. „Ökonomische Gesichtspunkte hätten eine Nebenrolle gespielt.“³¹

Im Frühjahr 1984 wurde mit der Rekultivierung der Flächen begonnen. Dazu wurde der Altobstbestand beraumt und das Relief mit einer Planierraupe verändert. Wie in dieser Zeit üblich, erfolgte eine Bodenverbesserung durch Einbringen von 300 Kubikmeter Seeschlamm je Hektar. Gleichzeitig musste das Problem

Trauben der Sorte Regent auf dem
Werderaner Wachtelberg



© Weinbau Dr. Manfred Lindtke

der Pflanzgutbeschaffung gelöst werden. Die Rebschule der Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaft (LPG) Gleina sicherte in Abstimmung mit der „Erzeugnisgruppe Wein“, dem Volkseigenen Gut (VEG) Weinbau Radebeul als Leitbetrieb, die Lieferung von 3.500 Rebstocken. Über die Projektierungsgruppe wurde mit dem Außenministerium der DDR die Bereitstellung von tausend Reben aus dem „nichtsozialistischen Ausland“ vereinbart. Es fehlten aber noch 12.000 bis 15.000 Reben. Nun kamen die partnerschaftlichen Beziehungen der GPG zu Landwirtschaftsbetrieben in Ungarn und in der Slowakei zum Tragen. Über diese persönlichen Kontakte konnte die Lücke mit 12.700 Reben geschlossen werden. Im Frühjahr 1985 wurden zunächst 13.200

Reben gesetzt, im Frühjahr 1987 weitere 4.000. Damit war die Bruttofläche von 4,79 Hektar mit Müller-Thurgau bepflanzt. Für die Bewirtschaftung wurde mit relativ großen Freiräumen geplant, so dass die bestockte Rebfläche nur 3,6 Hektar betrug.

In den Folgejahren entwickelten sich die Reben sehr gut. 1987 konnte die erste Lese mit 340 Kilogramm eingebbracht werden. Die Verarbeitung der Trauben erfolgte in der Sächsischen Winzergenossenschaft Meißen. Die wenigen Flaschen wurden an die Mitglieder der

Blick vom Wachtelberg auf die Insel Werder



© Carsten Böttiger

GPG verteilt. Es war ein frischer Wein mit dominanter Säure. Das nächste Jahr sollte besser werden! So wurden 1988 8.470 Kilogramm Trauben mit 71 Grad Oechsle³² geerntet. Diese Menge wurde ebenfalls in Meißen gekeltert. Interessanterweise erhielten die Weine aus Werder Flaschen mit Kronkorken. Kork war in der DDR Mangelware.

Durch die guten Kontakte der GPG zu den Interhotels, darunter das Interhotel Potsdam (heute Mercure)³³, war der Absatz des Weins vom Wachtelberg kein Problem.

Die Erntemenge vom 18. September 1989 mit 22.740 Kilogramm wurde geteilt und jeweils zur Hälfte in Meißen und im VEG Weinbau Naumburg in Bad Kösen ausgebaut. Seit 1990 wurden dann die Weine ausschließlich in Bad Kösen gekeltert. Ab 1993 nannte sich dieser Betrieb Landesweingut Kloster Pforta. Die Weinjahrgänge 1990 und 1991 vermarktete die GPG noch selbst. Aber der Preis brach ein. Deshalb mussten die Weine für zwei, später für eine Deutsche Mark je Flasche abgegeben werden.

Am 9. November 1989 waren die Weine vom Wachtelberg schon durchgegoren, aber die Welt und die Welt der Weine hatte sich verändert.

Ab Juni 1990 wurde in der letzten Volkskammer der DDR das Landwirtschaftsanpassungsgesetz³⁴ beraten. Es sollte große Auswirkungen auf die Gesellschafterstruktur der Agrarbetriebe und deren Flächen haben.

Es hatte weitreichende Konsequenzen für die Rebflächen am Wachtelberg. Im „sozialistischen Frühling“

wurden auch im Havelland in den Jahren 1960 bis 1962 die Bodeneigentümer gezwungen, die Verfügungsgewalt über ihre Produktionsflächen an Genossenschaften abzutreten. Damals mussten sie ihr Eigentum in Gärtnerische Produktionsgenossenschaften einbringen, blieben aber, anders als zum Beispiel in der früheren Sowjetunion und in anderen Ostblockländern, weiterhin im Grundbuch eingetragene Besitzer. Durch das Landwirtschaftsanpassungsgesetz sollten geordnete Beziehungen zwischen Bodeneigentümern und Bewirtschaftern hergestellt werden. Das erwies sich nach rund drei Jahrzehnten als äußerst schwierig, da das Bodeneigentum der früheren Genossenschaftsmitglieder inzwischen oftmals an deren Erben übergegangen war, die nicht selten die Bindung zur Landwirtschaft beziehungsweise zum Bodeneigentum der Familie oder sogar zu ihren Heimatregionen verloren hatten. Nach 1990 forderten dennoch manche Eigentümer ihre Flächen zurück. Das betraf auch 19 Parzellen von zwölf Eigentümern am Wachtelberg, die 1989 überwiegend mit Reben bepflanzt waren.

Mit dem Inkrafttreten des Landwirtschaftsanpassungsgesetzes am 20. Juli 1990 verschärften sich in den neuen Bundesländern die Konflikte um Eigentum und Boden. Hinzu kam in Werder, dass die Vermögensauseinandersetzungen nicht nur den Wachtelberg betrafen, sondern 1.000 Hektar, die die Genossenschaft bewirtschaftete. Neben dem Einbruch beim Absatz ostdeutscher Agrarprodukte nach der Währungsunion am 1. Juli 1990 waren die Probleme mit dem Grund und Boden inzwischen so groß, dass die Genossenschaft am 6. Oktober 1990 beschloss, in Liquidation zu gehen. Dennoch waren sich der Vorstand der GPG und die

Stadt Werder darin einig, den Weinberg am Wachtelberg zu erhalten.

1991 wurde der Werderaner Wachtelberg mit Unterstützung des brandenburgischen Agrarministeriums als „Großlagenfreie Einzellage“ in das Weinanbaugebiet Saale-Unstrut aufgenommen, durch die EU anerkannt und unter der Nummer 11.1.5.-017 registriert. Somit konnte fortan Deutscher Qualitätswein b.A. Saale-Unstrut auf dem Wachtelberg produziert werden.

Im Dezember 1991 erstellte Dr. Edgar Müller von der Landes-, Lehr-, und Versuchsanstalt Bad Kreuznach ein Gutachten über die Reblage Werderaner Wachtelberg mit folgenden Ergebnissen:

- Der Standort ist für eine weinbauliche Nutzung gut geeignet und erhaltenswert.
- Die Lage mit 52 Grad 23 Minuten nördlicher Breite ist einmalig und wertvoll für die ganze Region.
- Aufgrund seiner Einmaligkeit bedarf der Weinbau am Wachtelberg einen besonderen Schutz.

Dieses Gutachten bestärkte die Stadt Werder und die am Weinbau interessierten Bürger, alles für den Erhalt des Weinbergs zu tun.

1992 erfolgte die Bewirtschaftung des Wachtelbergs durch Projektmitarbeiter im Rahmen einer Arbeitsbeschaffungsmaßnahme unter Anleitung von Mitgliedern der GPG, namentlich Adolf Murek.

Die Vermarktung des Jahrgangs 1992 übernahm die Werder-Frucht, die nunmehr unter diesem Titel fir-

mierte: Fruchthandel Werder/Havel-Entwicklungs- und Verwaltungsgesellschaft mbH. In dieser Zeit spitzten sich die Konflikte zwischen Bewirtschaftern und Bodeneigentümern weiter zu.

Der Vorwurf lautete, die GPG in Liquidation bewirtschaftet mit ABM-Kräften Grundstücke, die der Genossenschaft nicht gehören. Einige Eigentümer errichteten Zäune, um die Arbeiten am Weinberg zu unterbinden. Seit Beginn des Jahres 1992 wurde für große Teile des Weinbergs – immerhin für rund zwei Hektar – ein Pfegeverbot durchgesetzt. Die Noternte 1992 ergab noch 12.000 Flaschen Müller-Thurgau.

Auf Initiative des damaligen Werderaner Bürgermeisters Werner Große wurde ein Interessenausgleich ausgehandelt. Rund ein Dutzend privaten Eigentümern wurden Tauschflächen angeboten. Die Stadtverordneten brachten einen Bebauungsplan auf den Weg, der den Berg nicht nur als Rebfläche sicherte, sondern bereits den Bau eines Weinrestaurants und Gebäude für eine Winzerei vorsah.

Im Folgejahr 1993 übereignete die seit 1991 in Auflösung befindliche GPG die Reben, das Drahtgerüst und die Betonsäulen an die Stadt Werder (Havel) zu einem symbolischen Preis von einer Deutschen Mark. Nun suchte die Stadt einen Winzer, der sich verantwortungsvoll um diesen Weinberg kümmern konnte.

Der ortsansässige Obstbauingenieur Burkhard Polz pachtete den Weinberg bis 1995. Er startete aber in einer denkbar ungünstigen Phase. In der Nachwendezeit hatten spätestens seit der Währungsunion und der



Müller-Thurgau-Reben am Wachtelberg

Einführung der Deutschen Mark ostdeutsche Agrarprodukte – wie schon erwähnt – einen schweren Stand. Viele der zu DDR-Zeiten bekannten Marken verschwanden aus den Regalen. Der noch wenig bekannte Wein aus Brandenburg hatte es besonders schwer.

Die Auseinandersetzungen mit den Bodeneigentümern rissen nicht ab. Die ordnungsgemäße Bewirtschaftung des Weinbergs gestaltete sich schwierig. Das hatte zur Folge, dass der Jahrgang 1994 mit großen Problemen in den Keller kam. Das Hauptproblem war das niedrige Mostgewicht von 58 Grad Oechsle. Damit war die Abfüllung nur als „mitteldeutscher Landwein“ möglich. Erst eine Intervention des damaligen Brandenburger Landwirtschaftsministers Edwin Zimmermann konnte die Absenkung der für Qualitätswein zulässigen Mindestmostgewichte für das Gebiet Saale/Unstrut auf 58 Grad Oechsle erreichen. Somit konnte der Jahrgang 1994 dann als Qualitätswein Saale/Unstrut abgefüllt werden.



Für Polz war es 1994 äußerst schwierig, die notwendigen finanziellen Mittel zu erwirtschaften, um eine ordnungsgemäße Arbeit am Weinberg zu gewährleisten. Das wirkte sich auch auf 1995 aus, weil nun auch Geld für den Pflanzenschutz fehlte. Die Folgen waren starker Befall mit Oidium³⁵ und Peronospora im Juli und Botrytis³⁶ im August.

Diese Situation ergab am 11. Oktober ein Leseergebnis von 150 Kilogramm Trauben mit 85 Grad Oechsle. Leider ist dann beim Frühjahrshochwasser der Saale 1996 das Fass mit den 100 Litern Wein vom Wachtelberg weggeschwommen, so dass es keinen Flaschen-Jahrgang 1995 gab.

Auf Anregung von Brandenburgs Ministerpräsidenten Manfred Stolpe drängte die Stadt Werder auf Bildung eines Weinvereins, wie es bereits 1993 in Schlieben erfolgt war. „Schließlich gründeten 15 von der Idee be-



Die letzte Kiste vom Jahrgang 2025 kommt auf die Presse. Rechte Seite: Barrique-Lager im Weinbau

seelte Bürger am 8. November 1995 in der Gaststätte Arielle einen Verein, um die Weinbautradition in Werder weiter reifen zu lassen.³⁷ Der Weinbauhistoriker Roland Fröhlich und auch Dr. Manfred Lindicke, der mit dem Werderaner Bürgermeister Bernhard Große und Burkhard Polz bereits einig geworden war, den Wachtelberg zu übernehmen, gehörten zu den Vereinsgründern.

Auf der Gründungsversammlung des Vereins zur Förderung des historischen Weinbaus im Raum Werder (Havel) e.V. wurde beschlossen, ein Nutzungskonzept für den Werderaner Wachtelberg zu erarbeiten. Ziel

war, den Weinberg zu erhalten und diesen als neuen touristischen Anziehungspunkt für die Stadt Werder und die Region zu entwickeln. Schwerpunkte dieses gemeinsamen Konzepts waren die Sicherung des Boden- eigentums durch die Stadt Werder sowie

- die Wiederherstellung beziehungsweise Neugestaltung von Zuwegungen zum Weinberg,
- die Schaffung eines Wanderwegs durch den Weinberg und Anlage eines märkischen Weinlehrpfads,
- die Errichtung eines Belvederes auf dem Flurstück 83 Flur 3,
- die Errichtung eines neuen Weinberggebäudes mit Toilettenanlage und begehbarer Dachterrasse.

Ansprechpartnerin seitens der Stadt wurde Elke Wilberg aus dem Bereich Wirtschaftsförderung. Mit ihr hat es in den folgenden 25 Jahren eine hervorragende Zusammenarbeit gegeben. Ihrem unermüdlichen Einsatz ist es auch zu verdanken, dass die Stadt Werder bereits 1997 die Flurstücke 82 und 83 erwerben konnte. Damit ging ein Hektar in städtischen Besitz über – der Anfang war gemacht!

In Abstimmung mit der Stadt Werder hat Manfred Lindicke rückwirkend zum 1. September 1995 die Bewirtschaftung des Weinbergs von Polz übernommen. Zum 1. Januar 1996 wurde dann der Vertrag mit der Stadt Werder zur Bewirtschaftung des Weinbergs unterschrieben. Das war das Gründungsdatum für den Betrieb Obst- und Weinbau Dr. Lindicke. Das Obst im Firmennamen stand für die Bewirtschaftung von Sauerkirsch- und Apfelplantagen in Plötzin und Glindow durch die Familie.





© Manfred Lindicke

1 Courage ist weiblich

Winzerfamilie Lindicke in zweiter Generation, Werder (Potsdam-Mittelmark)

Die Lindickes gehören mit ihrem Engagement zu den Brandenburger Weinpionieren. Genau genommen steht die Familie für Zukunft und Tradition im brandenburgischen Weinbau. Waren doch schon Vorfahren dieses Namens Weinmeister in Werder. Lokalpatriotismus mag Verpflichtung sein, doch um unter Brandenburger Bedingungen Qualitätsweine zu produzieren, braucht es große Leidenschaft und viel Fachwissen.

„Die Kombination von Sandboden und kühlem Klima in Werder ist schon eine Herausforderung für den Weinbau“, räumt Katharina Lindicke ein, die Tochter von Manfred Lindicke. So speichert etwa der in Werder vor-

herrschende Sandboden im Gegensatz zu Ackerboden die Wärme schlechter und kühlt im Herbst schneller aus: „Wir ernten deshalb im Vergleich mit anderen Anbauregionen schon sehr früh, bereits Anfang September. Auch lange Trockenzeiten werden zunehmend zum Problem. Bei den älteren Reben gehen die Wurzeln tief in die Erde, aber die jungen brauchen Hilfe.“

Mit der Übernahme der Bewirtschaftung des Weinbergs durch Dr. Manfred Lindicke und seine Familie begann eine kontinuierliche Entwicklung des Weinbaus in Werder. Die Weinbaufläche am Wachtelberg umfasst inzwischen 6,2 Hektar.

2001 errichtete die Stadt Werder im Rahmen der Bundesgartenschau in Potsdam das neue Weinbergsgebäude. Es wird seitdem durch den Werderaner Weinbauverein und Familie Lindicke zum Weinausschank genutzt. In der Folgezeit wurden zwei Lehrpfade für Rebsorten (rot und weiß) mit 103 Rebsorten angelegt. 2012 kam die Rebfläche mit 1,4 Hektar am Galgenberg hinzu. Das zu Wein verarbeitete Sortiment an Trauben wurde auf zehn Sorten, drei rote und sieben weiße, erweitert. Damit konnte die Anbaufläche von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten mit großer Zukunft auf über 50 Prozent gesteigert werden.

Seit 1991 gehört Werder mit seinen Rebflächen zum bestimmten Anbaugebiet Saale/Unstrut und darf entsprechend Qualitätswein herstellen. Von 1989 an wurden die Trauben vom Wachtelberg im Landesweingut Kloster Pforta zu Wein verarbeitet. Den ersten in allen Produktionsstufen in Werder hergestellten Wein gibt es wieder seit dem Jahrgang 2012, auch wenn dieser weinrechtlich weiterhin dem Anbaugebiet Saale/Unstrut zugezählt wird.

Um Reibungsverluste und lange Anfahrtswege mit der Kelterei in Kloster Pforta bei Bad Kösen zu vermeiden, wurde eine eigene Kelterei am Standort einer bereits genutzten Lagerhalle an der B 1 am Plessower Eck gebaut. Seitdem ist es möglich, die Weinherstellung für den Werderaner Wachtelberg und den Brandenburger Marienberg vor Ort zu realisieren. Hier werden auch die Weine vom Brandenburger Marienberg und Potsdamer Klausberg gekeltert. Kurze Wege wirken sich bei Agrarprodukten immer positiv aus. Die Werderaner haben alle Faktoren, die für einen guten Wein erforderlich

sind, selbst in der Hand. Die Kellertechnik gewährleistet eine moderne Weinbereitung und den sortenreinen Ausbau der Weine. Die Kapazität liegt bei 80.000 Litern. Demzufolge können jährlich zirka 75.000 Flaschen Wein erzeugt werden. Mit dem Bau der Kelterei wurde die Arbeitsstelle des Kellermeisters neu geschaffen und der Erhalt einer weiteren Stelle gesichert.

Mit der Errichtung der eigenen Kelterei wurde ein neuer Qualitätssprung erreicht. Davon zeugen viele Prämierungen mit Gold- und Silbermedaillen bei Bundes- und Landesweinprämierungen sowie weiteren nationalen Wettbewerben und durch den falstaff. Das unter Experten hoch anerkannte Wein- und Gourmetmagazin greift für seine Bewertung auf eine 100-Punkte-Skala zurück. Einige der mühevoll auf märkischem Sand gezogenen Trauben erreichten als Wein verarbeitet in der Bewertung 90 Punkte! „Gegenwärtig bemühen wir uns in Brüssel um die geografische Angabe ‚Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung Mittlere Havel‘“, berichtet Katharina Lindicke, die seit 2002 von ihrem Vater immer mehr in die Verantwortung für die Geschicke des Weinguts genommen wird.

**Weinbau Dr. Manfred Lindicke
Katharina, Bettina und Manfred Lindicke**
Am Plessower Eck 2, 14542 Werder (Havel)
Telefon: 03327 741410
E-Mail: weinbau@lindicke.de
www.weinbau-lindicke.de
Facebook: [weinbau.lindicke](https://www.facebook.com/weinbau.lindicke)
Instagram: [weinbau-drlindicke](https://www.instagram.com/weinbau-drlindicke)



2 Vier Weinberge an der Havel

Brandenburgs größtes Bioweingut, Neu Töplitz (Landkreis Potsdam-Mittelmark)

Das Weingut Swillus in Werder (Havel) und Neu Töplitz arbeitet als zertifiziertes Bioweingut auf der Rebfläche von vier Hektar. Eigentümer sind Anne Hölzinger und Joachim Swillus, dessen Familie seit über 240 Jahren ein Weingut in der Pfalz betreibt. Als Berliner Architekt entdeckte Swillus für sich den Weinbau in Werder und fasste den Entschluss, selbst wieder Reben zu pflanzen und Wein herzustellen.

Begonnen hat er mit 150 Reben am geschichtsträchtigen Werderaner Wachtelberg. Aus dieser Versuchspflanzung wuchs die Idee, ein kleines Weingut aufzubauen. So suchte er hier nach geeigneten Flächen. Er konnte ein Hanggrundstück am Werderaner Wachtelberg pachten, roden und in den Jahren 2014 bis 2016 mit 600 Reben bepflanzen. Die Einführung des neuen EU-Genehmigungssystems für Rebpfanzungen ermöglichte ihm die Beantragung weiterer Pflanzrechte für ein Hanggrundstück am Strebenberg in Glindow. Von 2017 bis 2025 wurde dort auf 0,8 Hektar ein neuer Weinberg angelegt.

Im Frühjahr 2025 konnte er das Weingut in Neu Töplitz, ein Ortsteil von Werder (Havel), übernehmen. Sein Vor-

gänger hatte hier das erste Bioweingut Brandenburgs gegründet. Swillus machte aus dem Nebenerwerbs- einen Haupterwerbsbetrieb. Mit dem Kauf des Weinguts in Neu Töplitz wurde der Alte Weinberg, eine historische Weinlage mit 2,4 Hektar und eigener Kellerei und Besenwirtschaft, übernommen. Im gleichen Jahr konnte der Weinberg auf dem Phöbener Wachtelberg gepachtet und die Rebfläche auf vier Hektar vergrößert werden.



Der Weinberg von Joachim Swillus passt sich harmonisch in die Landschaft um Werder ein.

Mit der Fusion der beiden Weingüter entstand das derzeit größte Bioweingut Brandenburgs. Die vier Weinberge auf beiden Seiten der Havel haben sehr unterschiedliche Topografien und Terroirs. Die sonnenexponierte Parzelle am Werderaner Wachtelberg hat eine Hangneigung von bis zu 15 Prozent auf Lehm beziehungsweise lehmigem Sand. Der Glindower Strebenberg, teilweise durch den Tonabbau abgetragen, ist eine etwas kühlere Lage mit humusreichen, lehmigen bis tonhaltigen Böden. Der auf bis 69 Meter Höhe gelegene Phöbener Wachtelberg weist eine reine Südausrichtung auf bei sandigen bis lehmigen Böden. Der Alte Weinberg in Neu Töplitz ist durch die exponierte Einzellage des Hügels in der Havelauenlandschaft einmalig und wird ganztägig besonnt. Die unterschiedlichen Terroirs der Weinberge ermöglichen den Ausbau differenzierter Weine.



Angebaut werden überwiegend weiße Rebsorten wie Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Bacchus, Sauvignon Blanc und die weißen PIWI-Sorten Cabernet Blanc, Solaris und Souvignier Gris. Die klassischen roten Reben sind Sankt Laurent und Dornfelder, die roten PIWI Cabaret Noir, Regent und Pinotin.

Die Lese folgt per Hand zum optimalen Zeitpunkt. Selektion und geringe Erträge sorgen für eine größtmögliche Qualität der Trauben. Der Ausbau erfolgt gekühlt in Edelstahl tanks. Vergoren wird spontan, auf der Maische oder mit Reinzuchthefen. Einige Weine werden als Naturweine gekeltert, ohne Zusatzmittel und Sulfite.

Das Weingut arbeitet seit Beginn nach den Grundsätzen des Bioweinbaus und ist seit 2023 biozertifiziert. Die Rebflächen des Alten Weinbergs vom Klosterhof Neu Töplitz wurden nach der Pflanzung ab 2005 ebenfalls ökologisch bewirtschaftet. Die Arbeiten im Weinberg erfolgen größtenteils per Hand. Zwischen den Rebzeilen wachsen Wildkräuter und heimische Gräser, um die Biodiversität zu fördern. Zur Reduktion von Pflanzenschutzmaßnahmen wurden überwiegend PIWI-Reben gepflanzt. Akkurate Laubarbeiten sorgen für eine ausgelichtete, luftige Laubwand, die schnell trocknet. Es erfolgt kein Einsatz von Herbiziden und Insektiziden. Der Weinberg ist ein biodiverser Lebensraum, insbesondere für Insekten. Eidechsen und Ringelnattern sind hier heimisch. Die Bodenbearbeitung beschränkt sich auf den Unterstockbereich. Mulcharbeiten werden auf das Notwendigste reduziert. Ab Mitte Oktober bis zum Frühjahr grasen Schafe im Weinberg. Die Düngung erfolgt mit Mist des benachbarten Pferdehofs.

Blick über die Weinanlage aus der Vogelperspektive: Die Gegend um Werder, auch als „Obstgarten Berlins“ bezeichnet, ist eine der Hochburgen des märkischen Weinbaus.



© Lars Dettmann

In der zum Weingut gehörenden Besenwirtschaft mit zwei Terrassen unterhalb des Alten Weinbergs in Neu Töplitz können von April bis Oktober die Weine probiert werden. Zum Wein werden Flammkuchen, qualitätsvoller Käse und selbstgebackenes Brot angeboten. Der Aussichtspunkt auf dem Alten Weinberg kann mit Picknickkörben, gepackt mit Brotzeit aus Käse und Salaten, erwandert werden. Vom Weinberg bietet sich eine Panoramasicht über die weitläufige Auenlandschaft der Havel.

Der Ausschank während der Werderaner Baumblüte am Glindower Strebenberg und das Weinfest im Juli am

Alten Weinberg in Neu Töplitz lockt jährlich zahlreiche Weinenthusiasten an. Der Weinverkauf ist ganzjährig geöffnet.

**Weingut Swillus
Hölzinger & Swillus eGbR**
Am Alten Weinberg 7
14542 Werder (Havel) OT Neu Töplitz
Mobil: 0179 1132265
mail@weingut-swillus.de
www.weingut-swillus.de

3 Kulturlandschaft auf dem Wachtelberg

Vielfalt und Genuss mit Winzer Lembke, Werder (Potsdam-Mittelmark)

Tomas Lembkes Philosophie ist so bodenständig wie poetisch: „Natürliche Vielfalt, Kultur und Genuss – nirgendwo sind sie stärker vereint als im Wein.“ Am südlich exponierten Hang des Werderaner Wachtelbergs bewirtschaftet er sehr ambitioniert eine kleine, konsequent ökologisch geführte Rebanlage. Auf 1,5 Hektar am Weißweinweg wachsen PIWI-Sorten wie Solaris, Cabernet Cortis und Pinotin, eingebettet in eine durch alte Obstbäume und Gehölze geprägte Kulturlandschaft. Dauerbegrünung, Kordon- und Gobelet-Erziehung nach südfranzösischem Vorbild formen den Charakter dieses besonderen Terroirs, das von sandigen Böden mit leichtem Lehmanteil und intensiver Sonneneinstrahlung geprägt wird.

Tomas Lembke ist ein echter Grenzgänger zwischen den Welten und ein Winzer mit klarer Haltung. In Portugal geboren, lebt er heute in Berlin und Südfrank-

Rebanlage am Wachtelberg – Tomas Lembke

Grüner Weg 15, 14542 Werder (Havel)

Keller:

Chausseestraße 9, 14109 Berlin OT Wannsee

Telefon: 0170 6904994

E-Mail: wein@wachtelberg.com

www.wachtelberg.com

reich. Nach Anfängen als Weinhändler und Importeur französischer Weine vor über 30 Jahren, ausgebildet in Geisenheim, an der Weinakademie Rust und beim Institute of Masters of Wine in London, bewirtschaftet er seit 2010 Rebflächen in Südfrankreich. 2019 hat ihn dann der Wachtelberg verzaubert: „Als sich die Gelegenheit ergab, hier eine Parzelle zu erwerben, musste ich nicht lange überlegen.“

Der Stil seiner Weine ist klar definiert: sortenreine, trockene Weißweine aus Solaris, teils klassisch vergoren, teils als maischevergorener Orange Wine, immer unfiltriert und ohne unnötige Schwefelzugabe – „Vin natur“ mit Anspruch. Der Ausbau erfolgt behutsam im französischen Barrique, etwa zur Hälfte in neuer Eiche. Die erste Parzelle wurde 2019 bepflanzt – „mit viel Hingabe, Geduld und dem Wunsch, Natur und Kultur in Einklang zu bringen“, wie der Winzer betont. 2025 wurde zudem die Grundlage für Rotweine geschaffen und eine Fläche mit den Sorten Pinotin und Cabernet Cortis bestockt.

Verkauft werden die Weine im eigenen Laden in Berlin-Wannsee, in der Chausseestraße 9, wo sich auch die kleine „Urban Winery“ befindet. Hier lädt er zu Verkostungen und Veranstaltungen ein. Am Wachtelberg gibt es einen kleinen Hochkeller, damit die Weine direkt vor Ort gekeltert und ausgebaut werden können.



© Tomas Lembke

Tomas Lembke hat 2024 mit anderen Winzern der Region einen Antrag für eine von der EU geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) „Mittlere Havel“ auf den Weg gebracht.

4 Weingärten oberhalb vom Schwielowsee

Bauingenieur Horst Koj baut nun Reben an, Petzow (Potsdam-Mittelmark)

In Petzow, einem Ortsteil von Werder (Havel), wachsen auf einer sonnigen Südterrasse und einem Weinhang unweit vom Schwielowsee wieder Weinreben, nachdem der Weinbau an diesem Standort im 19. Jahrhundert aufgegeben wurde.

Bedingt durch die Nähe zur Havel und den Havelseen weist die Halbinsel Petzow für den Weinbau ein ausgewogenes Klima auf. Die Zahl der jährlichen Sonnenstunden erreicht im nationalen Vergleich Spitzenwerte. Die Rebfläche gehört zur avisierten Weinbauregion „Mittlere Havel“. Seit 2015 wachsen in Petzow Weinreben oberhalb des Denkmals für den Musikmeister Carl Friedrich Zelter, der hier einige seiner Kindheitsjahre verbracht hat. Seit 2018 wird wieder Wein gelesen.

Durch die Werderaner Weinberge inspiriert, fassten die Zahnärztin Eva-Maria Koj und der Bauingenieur Horst Koj nach dem Ende ihrer beruflichen Tätigkeit den Entschluss: „Wir reben auf und betreiben Weinbau, das können wir und das wollen wir.“ Obwohl sie keinen gärtnerischen Hintergrund aufweisen konnten, wurde mit Fleiß, Elan und Unterstützung durch die Familie eine professionelle Rebanlage mit Drahtrahmenspalier geschaffen. Die Traubenqualität steht bei den Arbeiten des Winzerehepaars im Weinberg stets im Vordergrund. Die 0,2 Hektar große Weinfläche wurde 2015 und 2019 mit Rebstocken der Rotweinsorte Regent auf-

gerebt, die als PIWI-Rebsorte widerstandsfähig gegen Pilzbefall ist, beispielsweise gegen Mehltau.

Die Pflege der Reben wird per Hand ausgeführt, in naturnahem Anbau mit einer restriktiven Anwendung chemischer Düngemittel. Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln kann bei der pilzwiderstandsfähigen Sorte stark reduziert werden.

Die manuell verlesenen Trauben erreichen 85 bis 90 Oechsle Mostgewicht und werden traditionell vier Wochen in der Maische belassen. Sie werden in Bad Liebenwerda gekeltert und in Flaschen abgefüllt. Neben Rotwein wird aus den Trauben auch Roséwein als Sommerwein gekeltert.

Fragt man den Winzer Horst Koj nach seinem Lieblingswein, so antwortet er: „Jeder gute Wein besticht durch sein einzigartiges Aroma und individuellen Charakter sowie durch seine Qualität. Aber wenn ich mich entscheiden sollte, dann wäre es sicher der Regent, der mich, weil traditionell erzeugt, an leichte trockene Rioja- oder Toskanaweine erinnert.“ Der Regent aus Petzow ergibt einen leichten, trockenen, kräftigen Rotwein mit 10 bis 12 Volumenprozenten, von rubinroter Farbe, mit Aroma von dunklen Beeren und Sauerkirsche sowie mit dezenter, milder Säure und präsenten Tannin, mit Lagerfähigkeit und einem vakanten Reifepotenzial ohne



Winzerehepaar Dr. Eva-Maria Koj und Horst Koj;
rechts: Trauben der Rebsorte Regent lockerbeerig vor
Eintritt der intensiven Dunkelfärbung

nennenswerten Restzucker. Ein Rotwein mit eher mediterranem Charakter aus der „märkischen Toskana“, von der man beim Anblick der Schinkelkirche in Petzow ein wenig zu träumen vermag. Der Rotwein passt sehr gut zu Wild, Gänsebraten, dunklen Fleischgerichten oder zur klassischen Käseplatte. Der Rotweinliebhaber wird ihn aber auch pur genießen.

Der Wein kann im Café Drei Kähne am Schlossgarten Petzow oder im Sanddorn-Garten Petzow erworben werden.

Vom Regent können sich Rotweinliebhaber bei Horst Koj höchstpersönlich überzeugen, beispielsweise bei den in Petzow auf Anfrage durchgeführten individuellen Weinverkostungen.



Wein und Obbstbau Koj

Horst Koj
Grelle 2A
14542 Werder Havel OT Petzow
Mobil: 0151 25659258
E-Mail: hkoj@gmx.de





*Weinberg im Park der Villa Jacobs:
Die traditionsreiche Weinlage im Park der Villa
Jacobs steht sinnbildlich für die Verbindung
von Gartenkunst, Kulturerbe und regionalem
Weinbau.*

5 Frühburgunder am Jungfernsee

Stefan Ludes lässt alte Traditionen aufleben, Potsdam

Die Gegend rund um den Pfingstberg in Potsdam ist ein altes Weinanbaugebiet, von dem noch heut zahlreiche Spuren erhalten sind. In den Jahren 2005/2006 erwarben der Architekt Stefan Ludes und seine Frau Marianne Ludes das Grundstück rund um die Villa Jacobs.

„Der Weinberg im Park der Villa Jacobs hat eine lange Geschichte, so dass es für uns ein Herzenswunsch war, an diese alte Tradition anzuknüpfen. Allerdings wollten wir das Experiment wagen, einen Rotwein anzubauen. Wir haben uns nach langer Beratung mit Weinfachleuten und der Hochschule in Geisenheim für eine historische Rebsorte entschieden“, erinnert sich Ludes.

Nachdem Stefan Ludes 2011 die Terrassen mit tausend Rebstocken der Sorte Frühburgunder bepflanzt hatte, fiel die erste Weinlese ein Jahr später naturgemäß gering aus. Mittlerweile werden rund 600 Flaschen Frühburgunder „Préludes“ aus dieser hochwertigen Rebsorte erzeugt, die mit einer langen Anbautradition verbunden ist. Die Arbeit am Weinberg erfolgt ausschließlich per Hand und geschieht selektiv in mehreren Schritten, um die bestmögliche Qualität des Lese- gutes zu garantieren.

Auf dem Weinberg neben der Potsdamer Villa Jacobs zahlt sich die Arbeit der vergangenen Jahre langsam aus. Der Potsdamer Wein reift bei erfahrenen Winzer-

freunden der Familie Ludes in Erden an der Mosel, wo in Barriquefässern aus besten französischen Eichen sein Charakter geformt wird. Frühburgunder kann sehrzeitig geerntet werden und ist daher gut geeignet für die klimatischen Verhältnisse in den nördlichen Regionen Deutschlands. Hinzu kommen die begünstigte Südlage des Weinbergs sowie der reichhaltige Boden der ehemaligen Lehmgrube.

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 Peter Joseph 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. 1982 wurde die Villa auf Befehl der sowjetischen Besatzungsmacht abgerissen, da sie wegen ihrer Lage am Wasser als Sicherheitsrisiko eingestuft wurde. Immerhin blieben schöne alte Deckengewölbe erhalten, sehr zu Freude der Denkmalschützer. Das wieder nutzbare Gewölbe dient nun als Weinkeller und Lager für den Rebsaft.



© Stefan Ludes

Zweimal im Jahr wird im Park zu einem Winzerfest geladen, bei dem der Wein verkostet und gekauft werden kann. An diesen Tagen gibt es auch Führungen durch die acht Hektar große Parkanlage, die inzwischen zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört. Vom Park aus können Besucher mit ihren Familien und Freunden den schönen Ausblick auf den Jungfernsee genießen – zum Auftakt am besten bei einem Glas „Préludes“ vom historischen Weinberg!

Villa Jacobs Weine

Stefan Ludes, Bertiniweg 2, 14469 Potsdam

Telefon: 0331 20147614

E-Mail: info@villa-jacobs.de

Facebook: www.facebook.com/villajacobs

Instagram: [villa_Jacobs](https://www.instagram.com/villa_jacobs)

www.villa-jacobs.de



© Mosaik-Berlin gGmbH

6 Im Auftrag seiner Majestät

Mosaik e.V. im königlichen Garten von Sanssouci, Potsdam

Nachdem 1768 die Bauarbeiten am Neuen Palais abgeschlossen waren, hegte Friedrich der Große den Wunsch, auch den nahe gelegenen Klausberg gärtnerisch aufwerten zu lassen. 1769 wurden daher auf dem Südhang Obstterrassen mit verglasten Treibmauern (Talutmauern) angelegt und mit exotischen Gewächsen wie Feigen und Lazaroläpfel bepflanzt. Darunter befand sich eine Rebfläche, auf welcher ein rheinländischer Winzer (und Gardesoldat) namens Werley Wein kultivieren sollte. Als Gärtnerdomizil sollte das Drachenhaus direkt neben dem Weinberg dienen. Anbau und Treiberei von Obst und Gemüse waren die wichtigsten Aufgaben der Hofgärtner bis zum Ende der Monarchie. Diese Gartenanlage wurde in den Folgejahren immer wieder umgebaut und erweitert.

Aufgrund von anfänglichen Startschwierigkeiten übernahm 1771 schließlich der Hofgärtner Heinrich Christian Eckstein die Pflegschaft der Anlage und ließ an den verglasten Talutmauern Tafeltrauben zur Versorgung des königlichen Hofs ziehen. Mit Erfolg, woraufhin der Weinberg flächenmäßig verdoppelt wurde.

Linke Seite: Seit 2022 begrüßt der Weingott Baccus wieder die Besucher des Königlichen Weinbergs. Rechts: Die Deutsche Weinkönigin Eva Brockmann 2023 zu Gast beim 12. Königlichen Weinfest

1862 erhielt der französische Obstzüchter Alexis Lepére der Jüngere den Auftrag, die von ihm entwickelten Leperschen Mauern zu errichten. Diese nach Süden ausgerichteten, klimatisch begünstigten Mauergärten verlängern die Vegetationszeit und ermöglichen frühere sowie qualitativ hochwertigere Ernten. Unter Hofgärtner Johann Joseph Glatt wurden 1895 bis 1902 zwei moderne Glasgewächshausanlagen hinzugefügt, 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 entsprechendem Verfall gibt es am Klausberg seit 2001 wieder Pflegemaßnahmen. Gemeinsam mit der Stiftung Preußische Schlösser und Gärten begann die heutige Mosaik-Berlin gGmbH 2006 mit der Wiederherstellung und Rekultivierung des Weinbergs. Die anfallenden gärtnerischen Tätigkeiten an dieser Stelle eröffnen dabei gleichzeitig Menschen mit Handicap neue Perspektiven. So wurden Obstbäume historischer Sorten gepflanzt und nicht zuletzt ein Wandspalier für die Anlage des künftigen Lehrpfads für Rebsorten errichtet.

Auch einige Rebstöcke aus alter Zeit wurden an den eingefallenen Talutmauern wiederentdeckt. Einige vergessene Sorten wie Agostenga oder Black Hamburg konnten auf diese Art nachgezogen werden. Dank zahlreicher Spenden konnten etliche Obstbäume historischer Apfel-, Birnen- sowie Pfirsichsorten und vor allem Wein gepflanzt werden.

Bereits anlässlich der Bundesgartenschau 2001 in Potsdam wurden an der obersten Talutmauer rund 150 Rebstöcke der Sorte Phönix gesetzt. Mittlerweile gedeihen auf dem einstigen Weinberg des Königs mehr als 3.000 Reben der Sorten Cabernet Blanc, Souvignier Gris und Regent. Um diese Rekultivierung und den Erhalt zu ermöglichen, ging 2011 ein Rebstock- und Baumpatenschaftsmodell an den Start. Anders als zu Friedrichs Zeiten dienen die Trauben nicht als Tafelobst, sondern werden zu Wein gekeltert. So konnten im selben Jahr die ersten 150 Halbliter-Flaschen gefüllt

In den Jahren von 1770 bis 1772 entstand das Drachenhaus mit Blick auf Schloss Sanssouci. Carl von Gontard baute ein Quartier für den Winzer des dort 1769 angelegten königlichen Weinbergs, der das Gebäude jedoch nicht bezog.

werden. Aus diesem Anlass fand 2012 auch das erste Königliche Weinfest statt, das seitdem jeweils am zweiten Juli-Wochenende gefeiert wird und Winzer aus allen deutschen Weinanbaugebieten nach Potsdam lockt. Der Erlös kommt der Rekultivierung und der Arbeit von Menschen mit Beeinträchtigungen zugute. Gleches gilt für den Verkauf des Weins.

Mittlerweile werden in guten Jahren bis zu 7.000 Flaschen Wein und Sekt abgefüllt. Den Verkaufsstart eines jeden Jahrgangs markiert traditionell das Königliche Weinfest. Danach sind diese Weine auch online über die Webseite des Königlichen Weinbergs, in den Museumsshops der Schlösser, in ausgewählten Weinhandlungen oder auch bei anderen Festen wie der Potsdamer WEINnacht am ersten Advent erhältlich.

Königlicher Weinberg

Park Sanssouci, Maulbeerallee 4, 14469 Potsdam

c/o Mosaik-Berlin gGmbH

Dirk Häusser, Andreas Kramp

Ifflandstraße 12

10179 Berlin

Telefon: 030 21990712

E-Mail: weinberg@mosaik-berlin.de

www.koeniglicher-weinberg.de



7 Schwierige Lese am leichten Hang

Andreas Meyer-Aurich bewirtschaftet Weinberg in Marquardt an der Wublitz, Potsdam

Seit 2015 bewirtschaften Andreas Meyer-Aurich und Ulrike Praeger eine Fläche von zirka einem Hektar in Marquardt in unmittelbarer Nachbarschaft zum ehemaligen Satzkorner Weinberg im Norden Potsdams.

In den Jahren 2016 bis 2019 wurden zirka 1.900 Reben zusammen mit Familie, Freunden und Helfern aus der Nachbarschaft gepflanzt. Die gemeinschaftlichen Arbeiten im Weinberg waren mit Festen verbunden, die nun jährlich stattfinden. Der Weinberg liegt an einem

leichten Hang östlich der Wublitz, die in die Havel mündet. Er gehört zum geografischen Gebiet der Mittleren Havel. Der eiszeitlich geprägte Grundmoränenstandort ist ausgesprochen heterogen mit sandigen und stark tonigen Lehmen. Entsprechend herausfordernd ist die Bewirtschaftung, da sich die tonigen Lehme bei Trockenheit kaum bearbeiten lassen. Die nach Westen ausgerichteten Rebzeilen werden oberhalb von einem kleinen Wald begrenzt, was einen gewissen Schutz der Reben vor kalten Wetterlagen aus nordöstlicher Richtung bietet.



Die Initiative zur Aufreibung ging von Andreas Meyer-Aurich aus, der in Bad Kreuznach eine Lehre zum Winzer absolvierte und danach, bis zur Übernahme des Marquardter Weinbergs, keine Gelegenheit hatte, Reben anzubauen und Wein daraus herzustellen.

Während eines Praktikums am Forschungsinstitut für biologischen Landbau im schweizerischen Oberwil, heute in Frick, lernte er Valentin Blattner kennen und arbeitete für ihn. Blattner ist ein Pionier der Züchtung neuer interspezifischer Rebsorten, also PIWI-Sorten wie Cabernet blanc, Sauvignac und Cabernet jura. Diese Rebsorten haben deutliche Resistenzmerkmale gegen den echten und falschen Mehltau und kommen ohne die intensive Spritzfolge klassischer Rebsorten aus. Das war für Andreas Meyer-Aurich ein gutes Argument, um

diese PIWI-Sorten auch im Marquardter Weinberg anzupflanzen, der nach den Prinzipien des ökologischen Weinbaus bewirtschaftet wird. Neben dem Pflanzenschutz ist insbesondere die Beikrautregulierung im ökologischen Weinbau eine Herausforderung, da die Kräuter und Gräser nicht in die Reben einwachsen dürfen. Das erfordert viel Hacken und Handarbeit.

Obwohl die Fläche nicht besonders anfällig für Spätfrost ist, gab es in den Jahren 2018 und 2024 starke Ertragseinbußen aufgrund später Frostnächte Ende April beziehungsweise Anfang Mai. Zusätzlich haben geringe Niederschläge und extrem hohe Temperaturen in den folgenden Jahren zu vielen Ausfällen geführt. Mittlerweile sind die ausgefallenen Reben fast alle wieder nachgepflanzt.

Die angebauten Hauptrebsorten für Weißwein sind die PIWI-Sorten Cabernet blanc, Sauvignac, Johanniter und in geringerem Umfang Riesling und Grauburgunder.

An Rotweinsorten wurden Cabernet jura, Cabernet Mitos und Cabertin gepflanzt, die als Cuvée ausgebaut werden. Die Weine können über die Obstscheune Marquardt oder beim Winzer direkt bezogen werden.



© Andreas Meyer-Aurich

Andreas Meyer-Aurich
Schusterweg 1
14476 Potsdam (OT Marquardt)
Mobil: 0176 51252715
Mail info@weinberg-marquardt.de
www.weinberg-marquardt.de

8 Der Besondere von der Spree

Weingarten e.V. bringt Weinbau in die Mitte der Stadt, Berlin

Gartenbaulich sind Berlin und Brandenburg lange schon vereint. So ist auch der Förderverein Weingarten Berlin e.V. Mitglied im gemeinsamen Gartenbauverband Berlin-Brandenburg e.V. mit Sitz im

Teltower Ortsteil Ruhlsdorf. Wie schon erwähnt gehörten viele alte Weinbaustandorte bis zur Bildung von Groß-Berlin am 1. Oktober 1920 zum Brandenburger Umland. Aber natürlich kann auch die alte Kernstadt auf eine Winzertradition zurückblicken.

Berlin wurde 1237 gegründet. Es waren Prämonstratensermonche, die im Zuge der Christianisierung den ersten Spreewein an den sonnigen Hängen des Barnim anbauten. Die mittelalterliche Doppelstadt Berlin-Cölln war so dicht bebaut, dass die Ackerbauern ihre Felder gleich vor den Toren der Stadt hatten, in Berlin waren es der Barnim, der Teltow, das Tempelhofer Feld. 1565 gab es 55 Weinberge und 19 Weingärten in Berlin und 15 Weinberge und sieben Weingärten in Cölln. Wein ist damit gewissermaßen Urberliner. Die Berliner Wein-herrlichkeit fand 1742 ein frostiges Ende.

1968 erlaubte im geteilten Berlin das damalige Bezirksamt Kreuzberg einen ersten Weingarten im Rahmen einer Städtepartnerschaft mit Wiesbaden. Weitere folgten. Der (West-)Berliner Senat erteilte für diese eher symbolischen Weinanlagen bis 2003 eine Duldung außerhalb des Weinrechts. Neben den ohnehin ansteigenden Temperaturen infolge des Klimawandels werden an

den Stadtstandorten zusätzlich plus zwei bis vier Grad Celsius gemessen. Die gelegentlich immer noch eintretenden Frostnächte, gerade auch Bodenfröste nach den Eisheiligen, sind in manchen Jahren ein Problem: „Selbst auf unseren kleinen Flächen können wir ja inmitten der Stadt kein Feuer anzünden, um die Reben zu schützen“, beschreibt Vereinsvorstand Wolfgang Krause eine der Herausforderungen in der Berliner Stadtwinzerei.



Weingenuss im Berliner Weingarten

Im Januar 2016 trat die Änderung des Weinrechts in Kraft und eine Duldung war danach nicht mehr möglich. Hessen half und gab 2016 vier Hektar Rebfläche an Berlin ab. Zehn Berliner Weingärten erhielten Reb-pflanzrechte für insgesamt rund einen Hektar Fläche.

Inzwischen sind die Berliner Weinenthusiasten zurück auf den Höhen des Barnim. 1999 legte das Grünflächenamt Prenzlauer Berg (seit 2001 Pankow) einen Weingarten an. Zur Pflege wurde 2003 der Förderverein Weingarten Berlin gegründet. Angebaut wird Riesling, der aber nicht so heißen darf. Da Hessen nur Rebrechte in der untersten Weinkategorie abgeben wollte, muss sich dies auch auf dem Etikett widerspiegeln. Das heißt: Herkunftsangaben und der Name Riesling als geschützte Traubensorte dürfen nicht mehr erscheinen. „Auch wenn unser Wein nicht Riesling heißen darf, stehen wir als Verein doch für die gute Qualität unseres Produkts und deshalb steht auf dem Etikett ‚Der Besondere‘“, sagt Dr. Frank Pietsch, Vorsitzender des Vereinsvorstands. Im Internet firmiert der Verein selbstbewusst unter www.berliner-riesling.de.

35 Mitglieder bewirtschaften 1.400 Quadratmeter weinrechtlich anerkannte Fläche. Das sind 550 Rebstöcke Riesling, ergänzt durch einen Sortengarten. Der Wein wird in Meißen im Weingut Prinz zur Lippe gekeltert. Der hier gekelterte „Besondere“ trägt seinen Namen zu Recht. Er ist eine Berliner Rarität und wird als besonderes Präsent geschätzt. Der einzige Nachteil ist: Es gibt zu wenig.

Veranstaltungen im Weingarten werden gern besucht. Dabei sorgt die Berliner Weingeschichte immer wieder für Überraschungen: „Wir haben hierzu viel recher-



© Förderverein Weingarten Berlin e.V.

chiert, eine Karte mit alten Standorten erstellt und Rebstöcke an historischen Stellen gesetzt“, resümiert Pietsch: „Wenn es um Wein geht, sind wir in Berlin Ansprechpartner für Hobbygärtner. Wir stehen dafür: Wein ist eine ideale Pflanze für Stadtgrün.“

Die Kultur kommt bei Weinführungen nicht zu kurz. Ein besonderer Höhepunkt ist das jährliche Sommerkonzert.

Förderverein Weingarten Berlin e.V.

Am Weingarten 16
10407 Berlin
Mobil: 0176 49010625 (Dr. Frank Pietsch),
0170 2003655 (Wolfgang Krause)
E-Mail: dr.pietsch42@gmail.com
www.berliner-riesling.de

9 Naturprodukt nach uralter Methode

Neue und alte Weintechniken mit Hayden Daley, Fürstenwalde/Spree (Oder-Spree)

Hayden Daley hat wie die meisten Brandenburger Winzer einen langen Weg zum Weinbau hinter sich – in seinem Fall von Australien bis nach Deutschland.

Den umtriebigen Labortechniker hat es nach einer Reise um die Welt in den Landkreis Oder-Spree verschlagen. Sucht man nach ihm im Web, beschreibt er in seinem Profil neben seinen künstlerischen und strategischen Fähigkeiten in typisch angelsächsischer Selbstironie auch sein Talent zur „Problemvermehrung“. Vielleicht hat er sich auch deshalb neben seinem eigentlichen Beruf einen landwirtschaftlichen Betrieb aufgeladen.

Am Stadtrand von Fürstenwalde/Spree, zwischen dem Siedlungsbereich und landwirtschaftlichen Flächen, befindet sich das Weingut Kiese auf „5 Acre“ (also rund zwei Hektar), „dessen Naturwein durch die Méthode rural hergestellt wird“, wie Daley sein Projekt beschreibt. Die Méthode rurale ist nicht nur eine einfache, sondern vermutlich die älteste Methode zur Herstellung von Schaumwein. Nach der Lese werden die Trauben gepresst. Der bereits gegorene Most wird in die Flaschen abgefüllt. Die Hefen, die im Most vorhanden sind, wandeln die Zuckerbestandteile in Alkohol und Kohlensäure um, die den Wein in der Flasche zum Schäumen bringen. Im Gegensatz zur Flaschengärung wird bei der Méthode rurale der Hefesatz nicht entfernt, weshalb oft ein Depot in der Flasche verbleibt und die Weine als naturtrüb bezeichnet werden.

Hayden Daley geht es nicht um Quantität, sondern um Qualität bei der Erzeugung seiner Weine. 2019 begann er mit der Transformation des familiengeführten Bauernhofs zum Permakulturweingut. Gespeist aus seinen Erfahrungen aus den Adelaide Hills sowie dem Hunter Valley in Australien und der Region Languedoc in Frankreich verbindet er Winzer-Ideen der neuen Welt mit der europäischen Weinbautradition.

Von seinem kleinen Weinberg überblickt man das Berliner Urstromtal von Norden. Fürstenwalde/Spree liegt an einer Engstelle eines Tals, das im Mittelalter leicht zu durchqueren war und mit dem Fluss einen strategischen Vorteil für die Stadtgründung bot. Der Südhang des Weinbergs grenzt an die eiszeitliche Grundmoränenfläche der Lebuser Platte und bietet sich mit seinem lehmigen Sandboden für den Weinbau geradezu an. Die Adresse ist Programm, denn Quellen besagen, dass bereits zwischen dem 16. bis 18. Jahrhundert in Fürstenwalde Wein angebaut wurde.

Ganz bewusst entschied sich Hayden Daley für die Sorten Riesling, Spätburgunder und Weißburgunder. Diese Reben kommen mit dem begrenzten Sonnenlicht in mitteleuropäischen Breitengraden gut zurecht und bringen qualitativ hochwertige Weine hervor, die geschätzt und beliebt sind. Tierhaltung mit Schwerpunkt auf Geflügel sowie die Integration von Laub- und Obst-



© Hayden Daley



© Hayden Daley

Der Gedanke der Kreislaufwirtschaft liegt Hayden Daley am Herzen. Rechts: Eine kleine Gruppe Fränkischer Landgänse beweidet die Zwischenräume.

bäumen bilden weitere Elemente eines Ökosystems, die seine Weinherstellung unterstützen und seinen Betrieb in Zeiten des Klimawandels widerstandsfähiger machen.

Weingut Kiese

c/o Hayden Daley
Auf den Weinbergen 8
15517 Fürstenwalde/Spree
Telefon: 03361 344250
E-Mail: hayden.daley@gmail.com

10 Aus einer Idee wird Tradition

Familie Haase verbindet Natur mit Weinerlebnis, Groß Rietz (Oder-Spree)

Groß Rietz liegt in einer sanften Hügellandschaft, inmitten von Feldern und Kiefernwäldern. Über dem Dorf Ort thront das barocke Schloss. Weinberge? Fehlanzeige - zumindest bis vor ein paar Jahren.

Die Region war fest in der Hand von Ackerbau und Viehzucht. Der Gedanke der Familie Haase, hier Reben zu pflanzen, erschien ungefähr so wahrscheinlich wie ein Palmenhain in Brandenburg. Doch genau diese ungewöhnliche Idee ebnete den Weg für ein Projekt, das heute als Beispiel für Mut und Pioniergeist gilt.

An bessere Zeiten des Weinbaus erinnern auch im Beeskower Land Flurnamen. Der ehemalige Weinberg in den nahen Dörfern Bornow sowie Kohlsdorf heißt immer noch so und liegt immerhin 54 Meter über dem Meeresspiegel. Groß Rietz wiederum verdankt seinen Platz in den Reiseführern wegen seines schönen Barockschlusses, das einer der größten Adelssitze im Land ist. In Weinführern erscheint das Dorf dank Familie

Haase, die sich mit Lokalpatriotismus und viel Mut um Rebrechte für diesen Standort bemüht hat.

Im Jahr 2020 fanden auf einer Fläche von 0,3 Hektar die ersten Reben ihren Platz in märkischer Erde. Gepflanzt wurden Solaris, roter und weißer Riesling sowie blauer Portugieser – Sorten, die sowohl aromatische Vielfalt als auch Widerstandskraft unter den regionalen Wetterbedingungen versprechen. Bereits ein Jahr später wuchs die Anlage auf 2.160 Rebstöcke heran. Jede einzelne Pflanze wurde sorgfältig gepflegt.

Das Weinfeld erhielt von Beginn an einen natürlichen Schutz: mehrere Blühheckenstreifen, die Wind und Bodenerosion abwehren und Vögeln sowie Insekten Lebensraum bieten. Zwischen den Reben dürfen Wildkräuter wie Brennnesseln stehenbleiben – ein Beitrag zur Artenvielfalt und zum gesunden Mikroklima. Gedüngt wird ausschließlich mit dem Mist der auf dem eigenen Hof lebenden Enten und Hühner, was die naturnahe Bewirtschaftung unterstreicht.

Die ersten Jahre galten dem behutsamen Aufbau der Rebstöcke. Verschiedene Rebschnittmethoden wurden ausprobiert. Die Sorten testeten Haases unter den Bedingungen der Region. Geduld war dabei ebenso wichtig wie Fachwissen, denn ein junger Rebstock verlangt Zeit, bevor er sein volles Potenzial entfalten kann. Die erste kleine Lese brachte schließlich Federweißer

Familie Haase

Beeskower Chaussee 12
15848 Groß Rietz
Mobil: 0176 66721313
E-Mail: p.haase15848@gmx.de
Instagram: hofladen_gross_rietz



Wer die Natur im Weinfeld im Laufe der Jahreszeiten erlebt, erkennt auch dessen Schönheit. Auf dem Instagram-Kanal der Haases gibt es aktuelle Einblicke und Impressionen rund ums Weinfeld.

hervor, der mit Nachbarn, Freunden und Dorfbewohnern geteilt wurde. Ein kleiner Teil der Ernte wurde zu Wein ausgebaut und als Dank an die Helfer verschenkt – eine Geste, die vielen in Erinnerung geblieben ist und das Gemeinschaftsgefühl stärkte.

Das Jahr 2024 stellte das Weinfeld vor eine harte Bewährungsprobe. Spätfröste mit Temperaturen bis zu minus acht Grad Celsius zerstörten einen Großteil der

jungen Triebe. Der Schwerpunkt lag danach auf der Regeneration der Pflanzen. Trotz dieser Rückschläge zeigte sich die Widerstandskraft der Rebstöcke – ein Versprechen für bessere Jahre. Zwischen Schloss, Feldern und Himmel wächst hier etwas heran, das mehr ist als eine Ernte – es ist ein Stück lebendige Geschichte, fest verwurzelt in der Region, und ein Beispiel dafür, wie aus einer Idee eine Tradition werden kann.



11 Der schönste Platz im Leben

Neuzeller Kloster-Winzer e.V. und das Erbe der Zisterzienser, Neuzelle (Oder-Spree)

Inmitten einer prachtvollen Klosteranlage hat der Neuzeller Kloster Winzer e.V. den als Scheibe bezeichneten Hügel jener Bestimmung zugeführt, den er schon zu Zeiten der Zisterziensermönche hatte, die nahe der Oder ab 1268 eine Ausgründung ihres sächsischen Mutterklosters Altzella errichteten und im Umfeld mit dem Weinanbau für liturgische Zwecke begannen.

Die Berglage lässt hier gute Weine gedeihen. „Der Wind muss die Rebstöcke umspielen und es muss sonnig sein“, so die Vereinsvorsitzende Cornelia Schwarz. Der

einige Weinberg im Land inmitten einer erhaltenen Klosteranlage wurde nach einer 160-jährigen Pause im Jahr 2002 durch den im gleichen Jahr gegründeten Verein rekultiviert. Die Lage gehört zur Landesstiftung Stift Neuzelle und wird von den Vereinsmitgliedern ehrenamtlich betreut. Beide Seiten arbeiten eng zusammen. Auch aus Sicht der Stiftung ist es wichtig, neben dem Erhalt der größten barocken Klosteranlage in Nord- und Ostdeutschland ein Stück mönchischen Lebens zu bewahren. In den letzten Jahren der Amtszeit des Abts Martin(us) Graff wurde erwähnt, dass der Weinberg Scheibe im Kloster angelegt wurde, etwa um 1736.

Graff, 1727 zum Abt gewählt, entfaltete in Neuzelle eine rege Bautätigkeit. 1817 wurde das Kloster säkularisiert und dem preußischen Staatsvermögen zugewiesen.

Spaliere sucht man hier vergebens. Gemäß der Tradition wachsen die Rebstöcke an einzelnen Pfählen, was aufwändiger in der Bewirtschaftung ist. Die Trageruten werden zu Ohren gebunden, wie es früher die Mönche praktizierten.

Der Verein Neuzeller Kloster-Winzer e.V. ist das ganze Jahr aktiv. Im Februar beginnen die Winzer mit dem Schneiden der Weinstöcke. Ab März werden die Ranken hochgebunden. Sobald der Boden frostfrei ist, beginnen die Hobbywinzer, dem üppig wachsenden Unkraut zu Leibe zu rücken. Die 24 Vereinsmitglieder haben trotz der harten Arbeit viel Freude an ihrem Schaffen, denn sie wissen: Im Spätsommer sind die gelesenen Trauben ihr Lohn. Dann beginnt der lange Prozess der Veredlung, bis der Wein in Flaschen abgefüllt und eingelagert werden kann. Angebaut werden die Weißweinsorten Phönix, Solaris, Merzling, Gelber Muskateller und die Rotweinsorte Regent. Alle neueren Sorten sind pilzwiderstandsfähig. Außerdem gibt es ein altes Sortenfeld mit autochthonen Rebpflanzen, zum Beispiel Gutedel, der hierzulande nur noch sehr selten zu finden ist. Sogar ein paar Rebstöcke des alten Mönchweins sind noch da.

Jährlich werden rund 850 Weinflaschen gezogen. Verkauft wird der Wein der Klosterwinzer über die Besucherinformation des Klosters oder direkt beim Verein beziehungsweise bei Weinbergführungen.

Denn in ihrer Satzung verpflichten sich die Vereinsmitglieder, den historischen Weinberg der Öffentlichkeit näherzubringen. Verkostungen und Veranstaltungen finden in der alten Schmiede auf dem ehemaligen Wirtschaftshof statt, die 2013 nach umfangreichen, aus dem EU-Agrarfonds ELER und dem Land Brandenburg geförderten Um- und Ausbaumaßnahmen dem Verein als Winzerhaus übergeben wurde.

Beim Neuzeller Weihnachtsmarkt am zweiten Advent sind die Klosterwinzer dabei. Wenn es am Berg eine ausreichende Ernte gab, wird der Wein auch im weißen Glühwein verarbeitet.

Weinbergführungen und Gruppenarrangements inklusive Weinverkostung mit den Neuzeller Klosterwinzern können über den unten angegebenen Kontakt oder über den Besucherservice des Klosters gebucht werden. Während Führungen und Verkostungen erfahren die Besucher mehr über die Geschichte der Weinkultur in der Region sowie über die Zisterziensermonche. Dabei gibt Cornelia Schwarz den Teilnehmern ihre Lebensmaxime mit auf den Weg: „Der allerschönste Platz im Leben, ist immer noch zwischen den Reben.“

Neuzeller Kloster-Winzer e.V.

Am Anger 6, 15898 Neuzelle OT Ossendorf
Cornelia Schwarz, Vereinsvorsitzende
Mobil: 0152 28528007
E-Mail: klosterwinzerneuzelle@googlemail.com
<https://www.lausitzer-weinfreunde.de/winzer/klosterwinzer-neuzelle/>

12 In der Ahnenlaube am Reisberg

Zu Richters Landwirtschaft gehört auch Wein, Neuzelle (Oder-Spree)

Nach mehr als 159-jährigem Dornrösenschlaf ist der Weinanbau in Neuzelle wiedererweckt worden. Das ist vor allem das Verdienst von Hans-Wilhelm Richter, der als Erster im Jahr 2000 auf einem frisch erworbenen Grundstück auf dem Reisberg am südlichen Ortsrand von Neuzelle Weinpflanzen anbaute.

Das hier vorherrschende Teilkontinentalklima eignete sich schon immer gut für den Weinanbau. Die Richters fingen versuchsweise an, die ersten 40 Müller-Thurgau- und 40 Dornfelder-Rebstöcke auf extra angelegten Terrassen zu pflanzen. Die Trauben wurden anfangs per Hand entrappelt und per Fuß zerquetscht. Mit Vorfreude ging es dann an den Ausbau der anfangs noch geringen Weinmengen.

Einige Jahre später erwarben Richters von der Schaukelerei in Grano (Spree-Neiße) eine Entrappungsmaschine. Außerdem kam eine hydraulische Presse hinzu. Das war für die Familie eine erhebliche Entlastung, denn sie betreibt nebenher noch eine kleine Landwirtschaft mit Schafen, Ziegen, Hühnern und Rindern. Aufgrund seiner auf dem eigenen Weinberg gewonnenen Erfahrungen wurde Hans-Wilhelm Richter seinerzeit mit der Planung und Anlage des Neuzeller Klosterweinbergs Scheibe beauftragt. Er war auch Initiator des 2002 gegründeten Vereins Neuzeller Kloster-Winzer. Die Familie Richter gab jedoch wegen der aufwändigen Arbeiten auf dem eigenen Weinberg ihre Mitgliedschaft

wieder auf. An den 15 Grad steilen Südwesthängen des Reisbergs, im idyllischen Dorchetal östlich vom Schlaubetal, wuchsen mehr als 700 Jahre lang Weinstöcke, die den Bedarf der Äbte, Mönche und ihrer oft hochwohlgeborenen Gäste an Rebsaft deckten. Das Dorchetal ist ein kleines Bachtal und heute als Wanderparadies ein Teil des Naturparks Schlaubetal. Die kleine Dorche, die auch Namensgeber des Bachtals ist, trieb einst zahlreiche Mühlen an.

Heutzutage gedeihen dort 500 Weinreben verschiedener Sorten, darunter Domina, Phönix sowie Solaris, Muscaris, Hibernal und Grauburgunder. An den warmen Hängen reifen alte Sorten, so auch einige, die zuvor in Dörfern der Umgebung die Zeiten überdauerten. Die Rotweinsorten werden mit Netzen vor gefräßigen Staren geschützt. Die Qualität und Menge schwankt zwar auch hier wetterbedingt von Jahr zu Jahr, ist aber überwiegend sehr zufriedenstellend für die Winzerfamilie.

Traditionell versammelt Familie Richter Nachbarn und Freunde zur Jungweinprobe am Osterfeuer. Bei Regenwetter bietet die „Ahnenlaube“ Unterschlupf. Dort steht der Grabstein eines der letzten Gubener Winzer. Ernst Richter, geboren 1838, verstarb 1915 und mit ihm verschwand der Weinbau des gesamten Gebiets faktisch von der Landkarte. Hans-Wilhelm Richter erhielt diesen Grabstein als Geschenk von einem polnischen Freund aus dem heute polnischen Gubin. Auf dem kleinen

Weinverkostung bei Familie Richter: Im Hintergrund der Grabstein des Gubener Namenvetters und Winzers Ernst Richter



Weingut werden von den Familienmitgliedern alle Arbeiten allein bewältigt.

Von der Qualität der Weine kann man sich nach einer Natur- und Weinbergführung selbst überzeugen. Bei einer rustikalen Winzervesper in der „Ahnenlaube“, umgeben von vielen Reben, können die Besucher ganz entspannt die vielen Tiere beobachten, die auf dem Hof leben und sich auch streicheln lassen.

Bei rechtzeitiger Anmeldung können Richters bis zu 20 Personen aufnehmen.



Weingut Familie Richter

Margret Richter
Reisberg 21
15898 Neuzelle
Telefon: 033652 7956
E-Mail: richterreisberg@outlook.de

13 Weinroute zum Jakobsweg

Weingut Patke mit familiärem Charme, Pillgram (Oder-Spree)

Das Weingut Patke befindet sich südöstlich vor den Toren Berlins im Seenland Oder-Spree und liegt am berühmten Jakobsweg. Geboren aus einer Weinlaune wurde 2014 das Weingut Patke von vier Brüdern zweier Familien auf dem Anwesen von Oma Ilse Patke samt 1,6 Hektar Getreideacker gegründet und 2016 als GbR eingetragen. Das heute von Matthias Jahnke, Steffen Lehmann und Holger Lehmann betriebene und nunmehr als GmbH mit familiärem Charme und professionellem Handling geführte Unternehmen ist Herzensangelegenheit des gesamten Teams. Hier werden ausdrucksstarke Brandenburger Landweine produziert.



© Weingut Patke GmbH

Mit Unterstützung der Familien werden in Pillgram, ein Ortsteil der Gemeinde Jacobsdorf, inzwischen 15 Hektar Rebfläche bewirtschaftet. Vergleichbar mit Sonnenstunden wie in der Toskana bietet das Klima hier optimale Bedingungen für die Traubenreife. Die kühlen Nächte sorgen gleichzeitig für relativ konstante Säurewerte. Der Pillgramer Jacob ist durch die Nähe zum Dorf und den umliegenden Höfen außerdem im Frühjahr besonders frostgeschützt. Der Boden besteht vorrangig aus Lehm, Sand, Ton und Kiesel, wobei die 50 Zentimeter tiefe Lehmschicht durch Begrünung vor Erosion nachhaltig geschützt wird. Vor allem die reichhaltige Lehmschicht versorgt die Trauben mit Mineralstoffen, die im Glas die Typizität des Terroirs widerspiegeln. Seit 2020 bewirtschaftet das Jungwinzer-Team eine zusätzliche Fläche mit leichter Hangneigung in Richtung Süden, westlich von Pillgram. Der Weinberg wurde unter anderem mit Riesling, Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder bestockt. Der Boden ist hier etwas trockener und sandiger, sodass die Stöcke tiefer wurzeln müssen, um an Wasser zu kommen. Ein Grün- und Blühstreifen sowie Humus zwischen den Rebzeilen helfen zusätzlich gegen die Austrocknung und sorgen außerdem für ausreichend Nahrung für Mikroorganismen im Boden und Bestäuberinsekten.

Durch die perfekte Kombination aus landwirtschaftlichem Wissen, persönlichem Interesse, den guten Voraussetzungen der hiesigen Wetterbedingungen und

dank des Bodens werden qualitativ hochwertige Weiß-, Rosé-, Rotweine und Sekt hergestellt. Neben dem Anbau klassischer Rebsorten wie Weiß- und Grauburgunder oder Chardonnay hat sich der Anbau von überwiegend pilzwiderstandsfähigen Rebsorten bewährt. Unter anderem sorgen Souvignier Gris, Pinot Iskra, Pinot Kos oder Muscaris für Sortenvielfalt im Weinberg. Sie werden durch spontanes Vergären zu edlen Tropfen verarbeitet. In dem neu errichteten, modernen Weinkeller wird jede Traube schonend behandelt, um das volle Aroma der jeweiligen Rebsorte zu bewahren. Lange Maischzeitzeiten und ein ausgedehntes Lager auf Voll- und Feinhefe sorgen für Tiefe, Struktur und Eleganz.

Traditionelles Handwerk, gepaart mit Neugier und Expertise, lassen darüber hinaus facettenreiche Weine mit vielfältigen Aromen entstehen, die in alternativen Gebindearten, in tönernen Amphoren und ausgewählten Holzfässern, ausgebaut werden. Stolz ist man darauf, dass Weine vom Weingut Patke mittlerweile in ausgezeichneten Restaurants in Berlin und Brandenburg zu finden sind.

Die Brüder, die ihr Hobby zum Beruf gemacht haben, wollen mit ihren Weinen und vielfältigen Events einen Anziehungspunkt schaffen, der möglichst viele Besucher in das Weingut nach Pillgram lockt. Der großzügig ausgebauter Hof mit gemütlichen Sitzgelegenheiten und einer Straußwirtschaft lädt zu einem Besuch ein. Im Hofladen werden neben Wein auch Edelbrände aus der eigenen Destillerie und viele weitere hausgemachte Köstlichkeiten sowie Produkte anderer regionaler Hersteller angeboten.



Matthias Jahnke im neu errichteten Weinkeller

Weinverkostungen, Weinbergführungen, Schaubrennen oder Wine-Tastings als Familienfeier oder Firmenevent werden ganzjährig durchgeführt.

Ein Besuch des jährlich stattfindenden Adventsmarkts ist für viele mittlerweile zu einer Tradition geworden.

Weingut Patke GmbH

Matthias Jahnke, Steffen Lehmann, Geschäftsführer
Kirchstraße 5, 15236 Jacobsdorf OT Pillgram
Telefon: 033608 3377
E-Mail: info@weingut-patke.de
www.weingut-patke.de
Instagram: [weingutpatke](#)
Facebook: [Weingut Patke](#)
YouTube: www.youtube.com/@weingutpatke1448

Familie Hoffmann und ihr Agroforst-Projekt, Tauche (Oder-Spree)

In Tauche, im Landkreis Oder-Spree, baut Familie

Hoffmann seit 2021 Wein an. Anknüpfend an den traditionellen Weinbau, der sich in alten Karten, Orts- und Straßennamen in der Region belegen lässt, hat Lutz Hoffmann mit seiner Frau einen alten Vierseitenhof mit angrenzendem Ackerland erworben und saniert. Auf insgesamt einem Hektar früherem Ackerland baut die Familie nun pilzwiderstandsfähige Rebsorten an.

Mit dem Ziel einer Kreislaufwirtschaft liefern die Schottischen Hochlandrinder besten Dünger für das Weinfeld. Neben Hühnern, Bienen und Gänsen steht der Wein jedoch im Mittelpunkt. Nach dem Prinzip „mit der Natur von der Natur lernen“ arbeitet die Familie umweltschonend, um so natürliche Weine entstehen zu lassen. Dabei geht es nicht darum, andere Regionen zu kopieren, sondern die Besonderheiten Brandenburgs in dem entstehenden Wein herauszuarbeiten und zu etwas Neuem zu verbinden.

Im Jahr 2022 starteten die Hoffmanns ihr Projekt Agrowein. „Uns beschäftigte die Frage, ob es einen anderen Wein ergibt, wenn die Pflanze gemäß ihrer ursprünglichen Natur wachsen kann? Die ursprüngliche Weinpflanze – ein Liliengewächs – lebt am Waldrand. Sie ist wild und stark, wächst hoch zum Licht, um dort ihre Blätter und Blüten zu entfalten. Wenn wir ihren Freiheitsdrang wegerziehen, hat das Auswirkungen auf die Qualität der Trauben und am Ende auf die Vitalität

des Weines?“, so Hoffmann. Als Langzeitexperiment bepflanzte er ein Testfeld, auf dem in drei Reihen neun Bäume und zwanzig Rebstöcke stehen. In Anlehnung an Ideen des Agroforsts wurden Esskastanienbäume zwischen die Reben gesetzt. Die Reben wachsen in den begrünten Zeilen und lieferten 2025 die erste Lese.

Der Winzer verzichtet auf Agrarchemie. „Nach den vielen Jahren der konventionellen Landwirtschaft besteht hier ein großer Teil der Arbeit im Bodenaufbau“, sagt Lutz Hoffmann. Die Düngung mit Kuhmist sowie Spritzungen mit verschiedenen Komposttees und Mikroorganismen unterstützen dabei. Nach den ersten fünf Jahren ist bereits ein Wandel erkennbar. Insekten und Kleintiere kehren zurück und erhöhen die Biodiversität. Die Lese von Solaris, Helios und Sauvignier Gris lässt erste Erfolge erkennen und auf einen neuen frischen und vielfältigen Wein hoffen.

Weinhof Tauche

Lutz Hoffmann

Beeskower Chaussee 42, 15848 Tauche

Telefon: 0151 14961111

E-Mail: info@weinhoftauche.de

Instagram: [weinhof_tauche](#)

www.weinhoftauche.de



© Weinhof Tauche



© Weinhof Tauche

In Tauche sorgen die robusten Schottischen Hochlandrinder auch für guten Dünger für die Weinpflanzen.

15 Wenig Intervention und viel Natur

Gernot Kleinlein denkt mit 17morgen ganz groß, Dobbrikow (Teltow-Fläming)

Vom Wirtschaftsinformatiker aus Franken, Betreiber einer Hochzeitslocation zum Naturweinwinzer in Brandenburg war es für Gernot Kleinlein ein längerer Weg, der sich rückblickend für ihn noch immer etwas verrückt anfühlt.

2017 pflanzte er die ersten Reben am Bauernsee in Dobbrikow, ein Dorf, das rund 60 Kilometer südwestlich von Berlin liegt. Die ersten 50 Rebstöcke waren Blauer Zweigelt, Weißburgunder und Helios. Hier wurde in früheren Zeiten schon Wein angebaut, in diesem Fall von den Herren von Trebbin und den Mönchen des nahen Zisterzienserklosters Zinna. Einst prägten die praktisch veranlagten Brüder dieses Klosters bei Jüterbog den Weinbau in der gesamten Region.

17morgen bepflanzte 2020 über ein Crowdfunding-Projekt zwei kleine Felder in Dobbrikow. Das erste Produkt entstand im Lohnausbau für das Berliner Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg – 17nächte, ein Tresterbrand. Seitdem hat sich der Winzer leidenschaftlich dem Thema Naturwein verschrieben. „Naturwein bedeutet, dass auf den Feldern für Biodiversität gesorgt wird“, so Kleinlein. Sein Ziel ist, im Einklang mit der Natur unverwechselbare Weine entstehen zu lassen, die das Terroir widerspiegeln. Das Terroir ist nicht nur bestimmt durch die Lage der Felder, Qualität der Trauben und das Klima, sondern auch durch das Handeln und die Intention des Winzers. Hierbei setzt Gernot Kleinlein

mit mehr als 20 Rebsorten auf mehreren kleinen Feldern auf Vielfalt. Insgesamt sind es nur 0,8 Hektar, die Jahr für Jahr zu immer resilienteren Inseln der Biodiversität werden. Alle seine Rebpflanzungen werden durch Obstbäume, kleine Wasserflächen, Nistkästen, Totholzbereiche und andere Landschaftselemente bereichert. Die Trauben sollen sich möglichst natürlich entwickeln: „Es gibt hier keine Monokulturen, die Reben sind gut durchlüftet, das nimmt den Krankheitsdruck.“

Dass er sein Naturweingut 17morgen benannt hat, erklärt Kleinlein damit, dass in historischen Zeiten 17 Morgen Rebfläche für Dobbrikow überliefert sind: Ein Preußischer Morgen umfasst die Fläche, die ein Bauer mit einem Ochsen an einem Vormittag pflügen konnte, also etwa ein Viertel Hektar. „In Zukunft könnte es hier auch wieder auf 17 Morgen Wein geben“, so Kleinlein, aber dies wird ein Traum bleiben, denn sämtliche Tätigkeiten werden von Hand durchgeführt.

„Unsere Weinherstellung orientiert sich vom Feld bis zur Arbeit in der eigenen Kelterei am Prinzip der möglichst minimalen menschlichen Intervention“, so der Winzer und erläutert: „Pflanzenstärkung mit effektiven Mikroorganismen, Komposttees, Bodenaufwertung, Vermeidung von Schwefel und Kupfer. Die natürlichen Abwehrkräfte der Reben gegen Krankheiten stärken, statt die Symptome von Krankheiten zu bekämpfen. Das klappt natürlich nicht in jedem Jahr gleich gut. Aber



Gernot Kleinlein will authentischen Wein mit minimaler Intervention herstellen.

ist dieser Weg einmal eingeschlagen, wird es perspektivisch immer leichter.“ Hergestellt wird „authentischer Wein mit minimaler Intervention“. In der Kelterei wird demzufolge auf sämtliche Zusätze verzichtet. Es wird nicht geklärt, rein spontan ohne künstliche Hefen vergoren, nicht gefiltert und auch nicht vor der Abfüllung geschwefelt.

Alle Weine sind trocken, ohne Restzucker. Das Sortiment reicht vom fruchtigen „Dorfbande Rosé“ aus neuen Rebsorten, über das auf der Flasche für ein Jahr im See gereifte, weiße Cuvée „Mitja“, naturtrübe, bernsteinfarbene Orange Weine, frischen PetNats (Pétillant Naturel – natürlich prickelnde Weine) hin zu schweren Weinen aus der georgischen Tonamphore.

Gernot Kleinlein hat dafür gesorgt, dass Dobbrikow wieder auf der Brandenburger Wein-Landkarte erscheint: „Ich möchte mit meinem Wein weg von ‚Gar nicht so schlecht für Brandenburg‘ zu ‚Spannend, so schmeckt Brandenburg, gern mehr davon‘.“ Er ist eines

der Mitglieder des im Juli 2025 gegründeten Weinbauvereins Baruther Urstromtal. Das Weingut ist für Besucher nach Voranmeldung geöffnet. Es gibt regelmäßige Veranstaltungen vor Ort, kulinarische Weinproben und Weinwanderungen. Ein spezielles Angebot richtet sich an Paare, die im Weingut ihre Hochzeit feiern wollen – gewissermaßen eine Reminiszenz an Kleinleins beruflichen Werdegang vor seiner Winzerkarriere.

17morgen GbR

Gernot Kleinlein, Geschäftsführer

Nettgendorfer Straße 14

14947 Nuthe-Urstromtal OT Dobbrikow

Mobil: 0163 4017550

E-Mail: team@17morgen.de

Instagram: 17morgen

Facebook: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100090263250753>

www.17morgen.de



16 Neuer Wein auf altem Familiengrund

Landgut von Lochow setzt auf Bio, Petkus (Teltow-Fläming)

In Petkus, einem kleinen Ort am Südrand des Baruther Urstromtals, wird eine seit einigen Jahren dort fast vergessene Tradition wieder lebendig: der Weinbau. Das Landgut gehört der Familie von Lochow, die seit Jahrhunderten in Brandenburg landwirtschaftlich tätig ist – über viele Generationen hinweg mit Erfolg, insbesondere in der Saatgutzucht.

Der Schwerpunkt in Petkus ist der Ackerbau, „den wir auf zirka 750 Hektar mit Herz und Seele betreiben. Der Fokus liegt auf dem Anbau von Getreide wie Roggen, Hafer, Dinkel und Gerste“, sagt Ferdinand von Lochow. Seine Familie war im 11. Jahrhundert ins Havelland eingewandert und übernahm 1816 den Betrieb in Petkus. Dieses Dorf liegt wiederum im Landkreis Teltow-Fläming. Nach der Wiedervereinigung war es 1991 der Wunsch der Familie, auf den zu DDR-Zeiten enteigneten Stammsitz zurückzukehren. Ferdinand von Lochows Urgroßvater, der ebenfalls Ferdinand hieß, ist berühmt für seine erfolgreichen Petkuser Roggenzüchtungen.

Nach der Wiederaufnahme der Landwirtschaft direkt nach der Wende wurde der Betrieb 2009 vollständig auf ökologischen Landbau umgestellt und nach Bioland-Richtlinien zertifiziert. Die Idee, Wein anzubauen, entstand aus dem Wunsch, die alte Weinbautradition der Region wieder aufzugreifen, aber auch aus dem wachen Blick für die klimatischen Veränderungen der

letzten Jahre. „Da der Klimawandel für die Landwirtschaft ein großes Problem darstellt, haben wir uns dazu entschieden, mit dem Weinanbau zu starten. Weinreben brauchen Wärme und kommen mit dem für Brandenburg typischen sandigen Boden gut zurecht, insbesondere wenn lehmhaltige Schichten vorhanden sind und die Wasserversorgung gesichert ist, die wir über eine Tröpfchenbewässerung sicherstellen“, so von Lochow.

In der Region um Petkus herrscht ein kontinentales Klima mit warmen, trockenen Frühsommern und vielen



Ferdinand von Lochow beim Rebschnitt einer Jungrebe Johanniter



Vater Ferdinand von Lochow mit den vier im Weinbau mithelfenden Kindern in einer Jungrebanlage in Petkus

im südlichen Brandenburg zu vernetzen und zu stärken. Mit dabei sind die Winzer von I-KU, 17morgen und vom Gut Kienberg. Die Winzer haben sich zum Ziel gesetzt, in den kommenden Jahren ein Anbaugebiet mit dem Ver einsnamen zu etablieren. In Kooperation soll gemeinsam Personal für die Pflege der Weinberge eingesetzt und es sollen Gerätschaften gemeinsam beschafft und genutzt werden. Mit Veranstaltungen und Öffentlichkeitsarbeit wird für die

Anerkennung des Anbaugebiets „Baruther Urstromtal“ geworben.

Sonnenstunden. Schon bis zum Dreißigjährigen Krieg wurden in Petkus und Umgebung Weinreben kultiviert.

Seit 2022 wachsen auf 1,7 Hektar Rebsorten wie Cabernet blanc, Johanniter, Souvignier gris, Satin noir und Pinotin – moderne, pilzwiderstandsfähige Sorten, die klassische Geschmacksbilder ermöglichen und sich für den ökologischen Anbau bestens eignen: ohne synthetische Dünger oder Pflanzenschutzmittel, dafür mit viel Handarbeit, Fingerspitzengefühl und Respekt vor der Natur.

Die erste Lese im Jahr 2025 wurde im Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe in Sachsen gekeltert. Der Vertrieb erfolgt direkt ab Hof – immer freitags am Nachmittag sowie über einen kleinen Onlineshop. Am 10. Juli 2025 wurde der Verein Baruther Urstromtal e.V. gegründet, um die junge, dynamische Weinbauszene

Das Landgut Petkus steht für einen Weinbau, der tief in der Region verwurzelt und für Neues offen ist – mit ökologischer Verantwortung und einer klaren Vision: Qualitätswein aus Brandenburg, gemacht mit Herz und Verstand.

Landgut Petkus

Familie von Lochow
Mitschurinstraße 4 a-c
15837 Baruth/Mark OT Petkus
Telefon: 033745 70819
E-Mail: f.lochow@web.de
www.landgut-petkus.de

17 Mit I-KU zum Erfolg

Goldstaub vom Fläminger Weinberg, Baruth (Teltow-Fläming)

In Karten aus dem Jahr 1595 sind 180 Hektar Weinbauflächen rund um das Flämingerstädtchen Baruth/Mark ausgewiesen. Das zweitälteste Stadtwappen, das die Jahreszahl 1638 trägt, zeigt drei Hügel, auf denen ein Rebstock mit blauen Trauben steht. Das Wappen bezeugt den hohen Stellenwert, den der Weinbau in der Region einst hatte.

Ende des 19. Jahrhunderts verbreitete sich die Reblaus und setzte auch in Baruth dem gewerblichen Weinbau ein Ende – bis kurz nach der Jahrtausendwende.

Am Rand des Baruther Urstromtals, auf dem Mühlenberg nahe der Stadt, gibt es heute wieder einen Weinberg, der durch das I-KU betreut wird. Die Abkürzung steht für das Institut zur Entwicklung des ländlichen Kulturrasums e.V. Initiiert als landwirtschaftliches Kulturprojekt wurden die ersten Reben 2007 gepflanzt. In Etappen erfolgte dann die Erweiterung als Projekt mit nachhaltiger, extensiver Ausrichtung.

Mit seiner Initiative hat der gemeinnützige Verein die regionale Tradition des Weinbaus wiederbelebt. Mit einer Größe von mehr als einem Hektar gilt der Baruther Weinberg als im Außenbereich privilegierter landwirtschaftlicher Betrieb. Zur Bewirtschaftung wurde eine Scheune mit Terrasse errichtet und der Neubau durch EU- und Landesmittel aus dem LEADER-Programm zur Förderung der Ländlichen Entwicklung unterstützt. Die



I-KU versteht sich selbst als „Mischwesen“. Der Verein verbindet Stadt und Land, Kultur und Landwirtschaft, Kopf- und Handarbeit.

erzeugten Weine werden heute vom Verein regional direkt vermarktet.

Charakteristisch für den Weinberg mit seinen sandig bis anlehmigen Böden ist die Einbettung der Reben in eine Halboffenlandschaft. Die Rebzeilen des Weinbergs sind weitläufig eingebettet in Heckenstrukturen und in den angrenzenden Kiefernwald. Mit seiner Ausrichtung nach Süden wärmen sich die Flächen in den Sommermonaten sehr stark auf. Dies fördert die Qualität und vollständige Reife der Trauben. Wildbienen- und Schmetterlingskundler können sich in der Wachstums- und Reifezeit an einer sehr hohen Zahl seltener Arten erfreuen. Feldsteinhaufen bieten Eidechsen Quartier. Nist- und Fledermauskästen unterstützen die Vielfalt der Habitatsangebote.

In Baruth wird wie überall im Land besonderer Wert auf pilzwiderstandsfähige Sorten gelegt, die gesunde Trauben ohne aufwändigen Pflanzenschutz sichern. Beratend stand dem Verein bei der Auswahl der Rebsorten das Staatliche Weinbauinstitut aus Freiburg im Breisgau zur Seite, eine Versuchs- und Forschungsanstalt des Landes Baden-Württemberg. Die Auswahl eher unbekannter Rebsorten erfolgte mit Blick auf die Entwicklung eines eigenen Geschmacksbilds für die Region Brandenburg.

Aufgepflanzt wurden bis zum Jahr 2012 rund 4.600 Rebstöcke der Weißweinsorten Helios, Johanniter, Solaris und als Besonderheit die Sorte Muscaris. Die Rebsorten werden separat gelesen und ausgebaut. Erst vor dem Abfüllen in Flaschen wird probiert, ob eine sortenreine Abfüllung erfolgt oder ob, wie vom Freiburger Wein-

Die Weinbergscheune konnte 2014 mit LEADER-Mitteln durch die Landschaftsarchitekten und Vereinsmitglieder Ragna Haseloff und Horst Heinisch realisiert werden.

Unten: 2005 wurde bei Arbeiten am Baruther Weinberg ein alter Mühlstein gefunden, der heute die Etiketten des „Goldstaub“ ziert.

bauinstitut vorgeschlagen wird, vor allem interessante Cuvées gekeltert werden. Die gekonnte Verarbeitung der Trauben erfolgt im Weingut von Ingo Hanke in Jessen.

Der Wein vom Mühlenberg hat dem Verein in den vergangenen Jahren viele Auszeichnungen eingebracht, beispielsweise für den Johanniter 2022 oder den Solaris 2023. Diese erhielten jeweils bei der Berliner Wein Trophy eine Goldmedaille.

Der Baruther Wein wird heute unter der geschützten Marke „Goldstaub“ vertrieben. Der Name röhrt aus den Anfängen des Projekts, als die ersten Weinlesen nur wenige Flaschen einbrachten. Inzwischen wird witterungsabhängig – neben den jährlich wechselnden Weinkreationen – auch Sekt erzeugt.

Der Weinberg dient heute als attraktiver Veranstaltungsort. „Goldstaub“ aus Baruth wird in Regional- und Hofläden sowie Cafés angeboten. Über den Weinbau hinaus kümmert sich das I-KU um die örtlichen Streuobstwiesen und die Verarbeitung der Äpfel mit einer Obstpresse und direkter Abfüllung. IK-U ist Mitglied im Weinbauverein Baruther Urstromtal e.V.

Seit 2007 wird jeweils am ersten Wochenende im September das Baruther Weinbergfest gefeiert.



I-KU Institut zur Entwicklung des ländlichen Kulturrasums e.V.

Dr. Anja Osswald, Horst Bidiak, Ragna Haseloff
(Vorstände)

Hauptstraße 75, 15837 Baruth/Mark

Telefon: 033704 65503

E-Mail: info@i-ku.net

www.i-ku.net

Mit gräflicher Vergangenheit

Sonnengereift vom Weinberg Zesch e.V., Zossen (Teltow-Fläming)



Der Zescher Weinberg ist ein authentisches Zeugnis der jahrhundertealten Weinbautradition in Brandenburg. Schriftlich erwähnt wurde der Weinberg erstmals 1595. Er gehörte ursprünglich der fürstlichen Familie zu Solms-Baruth, die lange Zeit eine Niederlausitzer Standesherrschaft innehatte. Die Anlage war im Gegensatz zu anderen Weinbergen der Region als einzige ununterbrochen bis 1944 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 bestand. Auch ein Gewölbebogen des ehemaligen Weinkellers hat sich erhalten.

Der 2010 gegründete Weinberg Zesch e.V. hat 2013 mit der Pflanzung von 1.500 Reben die Weinbautradition wiederbelebt. 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 Weinanbaufläche auf dem Südhang des 93 Meter hohen Bergs in unmittelbarer Nachbarschaft zum Großen Zeschsee bietet optimale Bedingungen für den Weinanbau. Hier wachsen Trauben heran, die einen erlesenen und gleichzeitig bodenständigen Wein hervorbringen. Weine, die geprägt sind von ihrer ganz typischen Mineralik und sanfter Textur.

Eingebettet ist der Weinberg in FSC-zertifizierte Wälder, die eine nachhaltige und naturnahe Waldbewirtschaftung gewährleisten. Südlich des Weinbergs schließt sich eine historische Streuobstwiese an, die wertvollen Lebensraum für Insekten, Vögel und Wildkräuter bietet. Eindrucksvoll sind zwei mächtige Esskastanien am Fuße des Weinbergs, die als Naturdenkmal unter Schutz stehen. Ihre lange Präsenz zeugt nicht nur von der historischen Nutzung des Geländes, sondern auch von den günstigen klimatischen Bedingungen die diesen Ort traditionell für den Weinbau prädestinieren. Diese landschaftliche Kulisse macht den Weinberg Zesch nicht nur zu einem kulturellen, sondern auch zu einem ökologischen Kleinod, in dem Weinbau, Naturschutz



© Weinberg Zesch e.V.

Die Überreste des elf Meter langen Gewölbekellers zeugen noch heute von der jahrhundertealten Weinbautradition am Zescher Weinberg.

und Regionalgeschichte Hand in Hand gehen. Ausgebaut werden die Zescher Trauben im Weingut Hanke im sachsen-anhaltinischen Jessen. Die Etiketten jeder Jahrgangsflasche werden von jährlich wechselnden Künstlerinnen und Künstlern aus der Region gestaltet. Jede Flasche wird so zum kleinen Kunstwerk, das die kreative Vielfalt und den kulturellen Reichtum dieser Landschaft widerspiegelt.

Seit 2024 umfasst das Sortiment neben Rot- und Weißweinen auch einen Roséwein, der das Profil des Weinbergs abrundet: Verkauft werden die Zescher Weine in Geschäften der Region, bei der Brandenburger Landpartie direkt auf dem Weinberg sowie auf dem Kraut- und Rübenmarkt in Zossen, auf dem Lindenblütenfest in Lindenbrück sowie weiteren Festen und Veranstaltungen in der Region.

Der Weinberg Zesch lebt vom Engagement vieler helfender Hände. Ob bei der Pflege der Reben, der Lese, gemeinsamen Veranstaltungen – jede Unterstützung ist willkommen.



Weinberg Zesch e.V.

Vorsitzender Carsten Preuß
Johnepark 34, 15806 Zossen
Telefon: 03377 303439
E-Mail: info@weinberg-zesch.de
www.weinberg-zesch.de

19 Traubengenuss auf dem Mühlenberg

Frohsinn mit dem Bestenseer Weinbauverein e.V., Bestensee (Dahme-Spreewald)

,Gibt es ein anderes Hobby, das so reiche Früchte trägt und so viel Frohsinn stiftet?“, so denken die 40 Mitglieder des Bestenseer Weinbauvereins über ihren schönen Zeitvertreib.

2010 stand eine außergewöhnliche Idee am Anfang einer Erfolgsgeschichte. Aus dem Mühlenberg am Nordrand der Ortschaft wurde mit Hilfe der Vereinsmitglieder ein Weinberg. Mit viel Mühe wurde der karge Boden des 0,75 Hektar großen Stücks Erde bearbeitet und immer

weiter verbessert. Allein für den Drahtrahmen, an dem sich die Weinstöcke verankern, wurden 22 Kilometer Spanndraht verbaut. Über 3.200 Rebstöcke stehen in Reih und Glied. In guten Weinjahren ergibt jede Pflanze mehr als eine Flasche des edlen Getränks. Weil die Natur in dieser empfindlichen Lage einen wesentlichen Einfluss auf das Ernteergebnis hat, klappt das leider nicht immer. Aber niemand klagt, wenn der Frost hin und wieder den ersten Austrieb geholt hat. Der optimistische Ausblick auf die nächste Saison überwiegt stets!

Wenn die Stühle und Bänke beim Weinfest nicht reichen, genießen die Gäste ein edles Tröpfchen auch gern zwischen den Rebstöcken.



Wenn in guten Jahren Tonnen von weißen und blauen Trauben in das 100 Kilometer entfernte Jessen zu dem erfahrenen Winzer Ingo Hanke gebracht werden und dieser anerkennend nickt, geht ein Aufatmen durch die Runde, denn dann hat sich die viele Arbeit gelohnt.

Fünf Rebsorten kultivieren die Bestenseer: die roten Pinotin und Cabernet Cortis sowie die weißen Johanner, Solaris und Cabernet Blanc. Alle sind PIWI-Züchtungen. Regelmäßig werden die Weißen sortenrein gekeltert und abgefüllt. Die beiden Roten harmonieren exzellent. Sie fügen sich zu einem Cuvée, der im jährlichen Wechsel als spritziger Rosé oder als vollmundiger Rotwein ausgebaut wird. So können die Liebhaber zwischen allen Sorten wählen und den passenden Wein finden. Der Weinberg liegt sonnengünstig am Südhang des Mühlenbergs, auf dem einst das Getreide der Bauern der Region gemahlen wurde. Ein Modell der ehemaligen Mühle ist am Ausgang des Weinbergs zu besichtigen. Von dem liebevoll hergerichteten Gelände zu Füßen des hölzernen Weingotts Bacchus schweift der Blick über die Rebstöcke und über Bestensee bis zur Kirche, ein Fleckchen Erde, das zu jeder Jahreszeit zu Rast und Ruhe einlädt.

Mehrmals im Jahr ist es jedoch mit der Ruhe vorbei. Der schon traditionellen Weinbergöffnung im Rahmen der Brandenburger Landpartie am zweiten Juni-Wochenende folgen in den Sommerferienmonaten Einladungen zum „Weingenuss mit Freunden“. Die Saison wird im September nach einer hoffentlich reichen Weinlese mit dem „Bestenseer Weinfest“ abgeschlossen. Dann wird der Wein verkostet, ergänzt mit Gegrilltem, bei Musik und Tanz. Besucher aus nah und fern genießen in



großer Zahl den Reiz dieses schönen Ortes, die Gastfreundschaft der Vereinsmitglieder und natürlich die gut gekühlten Weine. Oftmals reichen die Stühle und Bänke nicht aus. Zwanglos lagern dann manche Gäste zwischen den Rebstockreihen zu Füßen von Bacchus.

„Schade, dass man Wein nicht streicheln kann“ – wie der Publizist und Weinliebhaber Kurt Tucholsky sehen das auch die Hobbywinzer aus Bestensee und trinken den Rebensaft stattdessen.

Bestenseer Weinbauverein e.V.

Martin Braun, Vereinsvorsitzender
Freiligrathstraße 23A
15741 Bestensee
Telefon: 0172 9413121
E-Mail: info@bestenseer-weinbau.de
www.bestenseer-weinbau.de

20 Der fast vergessene Tonberg

Gemeinnützig in Heidesee mit dem Mosaik e.V., Gräbendorf (Dahme-Spreewald)

Die Wälder und Felder um die Ortschaft Gräbendorf, die Dubrow, waren im 18. Jahrhundert vor allem als Jagdgebiet von König Friedrich Wilhelm I. bekannt. Dazu gehörten bis 1811 auch die dortigen Weinberge.

Der Gräbendorfer Weinberg kann dabei auf eine besonders lange Tradition zurückblicken. Historische Karten belegen nämlich bereits seit 1679 eine Rebanlage am Fuß des 71 Meter hohen Tonbergs, wie die Anhöhe damals hieß. Damit war der Gräbendorfer Weinberg eine von zeitweise rund 60 Rebflächen in der Region. Vor allem auf den Hügeln rund um Teupitz, Bestensee und Gräbendorf gab es eine Vielzahl von Weinbergen. Seit der Neubepflanzung durch die Mosaik gGmbH zeigt sich, wie gut gerade der Tonberg für den Weinbau geeignet ist. Denn neben einer hervorragenden Sonneninstrahlung des nach Süden ausgerichteten Hangs ist es vor allem der besonders lehmhaltige Boden, der wieder auf kraftvolle und ausdrucksstarke Weine hoffen lässt.

1720 erwarb Friedrich Wilhelm I. die Herrschaft Teupitz mitsamt dem Weinberg in Gräbendorf für 54.000 Taler. Um einen drohenden Staatsbankrott in der Franzosenzeit zu verhindern, verkaufte einer seiner Nachfolger, Friedrich Wilhelm III., im Jahr 1811 eine Vielzahl seiner Ländereien, darunter wiederum diesen Weinberg.

Prägend für die Weinbaugeschichte dieses Standorts wurde schließlich Prinz Friedrich von Hohenzollern-Sigmaringen, Mitglied der katholischen Linie des Hauses Hohenzollern, der am 1. Oktober 1888 Eigentümer des Guts Gräbendorf wurde. In der Folge ließ er unterhalb der Villa Fink, ein historisches Gebäude aus amerikanischem Zedernholz, einen Weingarten mit hochmoderner Bewässerungstechnik anlegen. Mithilfe eines unterirdischen Rohrsystems wurde das Wasser aus dem Brunnen in eine Zisterne auf den „Gipfel“ gepumpt und von dort den Reben zugeführt. Noch heute sind die Hydranten, Wasserhähne und unterirdischen Rohrleitungen vorhanden. Sie zeugen von dieser aufwändigen Art des Weinanbaus. 1899 verkaufte der Prinz den Weinberg wieder. In der Folgezeit wechselte der Weinberg des Öfteren seinen Besitzer und geriet dann beinahe vollends in Vergessenheit.

Eine Kompensationsmaßnahme der Flächenagentur Brandenburg GmbH im Zusammenhang mit dem Bau des Flughafens Berlin Brandenburg BER verdankte die Mosaik-Berlin GmbH die Chance, hier wieder mit dem Weinbau anzufangen. Die gemeinnützige Gesellschaft versteht sich als Werkstatt für Menschen mit Handicap. Mosaik ermöglicht die Teilhabe am Arbeitsleben. Wer nicht oder noch nicht auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt tätig sein kann, findet hier eine sinnvolle Beschäftigung – in Gräbendorf und am bereits vorgestellten Königlichen Weinberg in Potsdam.



© Mosaik-Berlin gGmbH

Auch in Bestensee bietet der Mosaik-Verein Menschen mit und ohne Handicap eine sinnvolle Arbeit im Weinberg.

Jahrelang wurde in Gräbendorf der Boden für den biologischen Weinanbau ertüchtigt, so dass 2018 auf einer Fläche von rund 5.000 Quadratmetern wieder mehr als 2.000 Rebstöcke der Sorten Muscaris und Cabaret Noir gepflanzt werden konnten. Insbesondere mit der zuletzt genannten Sorte nimmt der Gräbendorfer Weinberg eine Vorreiterrolle ein, denn mit rund 1.000 Reben ist dies eine der ersten Cabaret Noir-Rebflächen in Deutschland. Bereits im Jahr 2021 konnten 2.500 Flaschen Wein der beiden Sorten gefüllt werden. Seitdem erfreuen sich Weine vom Gräbendorfer Tonberg Jahr für Jahr zunehmender Beliebtheit.

Gräbendorfer Tonberg

Schwarzer Weg, 15754 Heidesee OT Gräbendorf
c/o Mosaik-Berlin gGmbH
Dirk Häusser, Andreas Kramp
Ifflandstraße 12, 10179 Berlin
Telefon: 030 21990712
E-Mail: weinberg@mosaik-berlin.de
www.koeniglicher-weinberg.de

21 Wo Wasser zum Wein gehört

Erkundungen mit Jürgen Rietze, Luckau (Dahme-Spreewald)

Im Jahr 2005 wurde die Gartenstadt Luckau am Spreewaldrand wieder ein Standort für den gewerblichen Weinbau. Mit Unterstützung seiner Familie und vieler Freunde pflanzte Jürgen Rietze die ersten 2.700 Rebstöcke. Später wurde die Anbaufläche wegen der großen Nachfrage auf 0,7 Hektar erweitert.

3.500 Reben der Rotweinsorten Acolon und Regent sowie die Weißweine Solaris und Johanniter wachsen nun dort. Darunter der frühereife Acolon, der in sich die Kreu-

zung einer blauen Rebsorte aus Franken, dem Blauem Limberger, auch Blaufränkisch genannt, mit dem Dornfelder vereint. Von der Kreuzung 1971 vergingen 31 Jahre bis zur Zulassung dieser Rebsorte für rote bukettreiche Weine im Jahr 2002. Die Pflanzung im Brandenburger Kontinentalklima war ein Experiment, um auch Trauben für einen Rotling zu erzeugen. 2007 erfolgte in Luckau die erste Lese. Jürgen Rietze entschied sich für Rebsorten, die Reinhard Antes aus Heppenheim auf reblausresistenten Unterlagen veredelte. Die Erfahrun-



© Oliver Seinwill

gen der Stuttgarter Winzer und der Weinbauvereine in Schlieben und Grano halfen, Verwandte und Freunde für die Weinbauidee zu begeistern. Die historischen Kellergewölbe des Schlossbergs erinnern übrigens an die Weinbautradition in der Luckauer Region, wo bereits im Jahr 1210 in Belgern und Schlabendorf Weinberge nachgewiesen sind.

Das Winzerhandwerk ist auch heute eine körperlich schwere Arbeit. Der Weg von der Traube zum Most, mit Muskelkraft zu leisten, lässt erahnen, welcher Aufwand zum Beispiel in einem Glas Federweißer steckt, den Jürgen Rietze vor allem aus den Trauben der Rebsorte Solaris herstellt. Den regionalen Federweißer schätzen Gäste bei Erntedankfesten seit vielen Jahren wegen seiner Frische und Bekömmlichkeit, ebenso den Winzer-Glühwein nach eigenem Hausrezept in der kühlen Jahreszeit.

Winzer Jürgen Rietze pflegt den direkten Kundenkontakt und verkauft deshalb seine Weine, unterstützt von der Familie, überwiegend selbst auf Wochenmärkten und bei regionalen Veranstaltungen im Spreewald, zum Beispiel auf dem Höllberghof Langengrassau. Manchmal kommen Kunden mit dem Kahn zum Wein, manchmal kommt der Wein mit dem Kahn zu den Kunden. Dann bietet sich für Jürgen Rietze und seine Schwester Annette die seltene Gelegenheit, selbst den eigenen Wein entspannt auf dem Wasser zu genießen.

So manche Flasche Luckauer Wein hat neben Gurken und Meerrettich schon den Weg als regionale Spezialität in die Welt angetreten. Aus Köln mailte im Mai 2025 ein Weinfreund, dass er nach fast 15 Jahren eine Flasche Regent des Jahrgangs 2010 geöffnet und für gut und

Weinbau Jürgen Rietze
Lindenstraße 76, 15926 Luckau
Telefon: 03544 63 51
Mobil: 0152 37602102
E-Mail: jurgenrietze@gmail.com
www.wein-land-brandenburg.de

trinkbar befunden hat. Auch Landwein kann also mit hoher Qualität punkten.

Aus einer Kreuzung von Merzling mit einer russischen Zuchtsorte entstand eine frühereife Rebsorte, die seit 2004 als Solaris zugelassen ist. Der pilzwiderstandsfähige Solaris ergibt neben dem Federweißer auch einen aromatischen Weißwein, wie der „Berliner Weinführer“, das Jahrbuch der Brandenburger und Berliner Weinszene, dem Quereinsteiger Jürgen Rietze schon 2011 bestätigte. Der damals in Grano gekelterte Luckauer Wein hatte die Reifeprüfung bestanden.

Eine bundesweite Stammkundschaft wartet jedes Jahr auf den Abfüllungstermin im Weingut Rico Leonhardt in Bad Liebenwerda, wo der Luckauer Rebensaft seit 2020 gekeltert wird.

Um mit einer begrenzten Weinmenge einen breiten Kundenkreis mit einem vielfältigen Sortiment in verschiedenen Geschmacksrichtungen zu bedienen, erfolgt die Abfüllung in Halbliterflaschen. Neben dem sortenreinen Solaris, Johanniter und Regent wird aus Acolon und Johanniter auch Rotling gekeltert.

22 Bacchus grüßt frühreif am Rebsortenpfad

Verein pflegt fruchtige Vorzeigesorte, Schlieben (Elbe-Elster)

Nachdem der Weinbauverein 1993 in Schlieben gegründet war, lief die ABM langsam aus und die Vereinsmitglieder mussten die Bearbeitung selbst übernehmen. So fanden sich anfangs acht Mitglieder, die fleißig und ohne besondere Technik mit der Arbeit begannen.

Mit einer abgelegten PS-Spritze aus Rheinhessen, dann 1997 mit einer Motorfräse und ab 2002 mit einem 30 Jahre alten Eicher-Traktor mussten die historischen Terrassen bearbeitet werden. Heute sind in der Regel etwa 20 Mitglieder im Weinberg tätig und die Technik ist mit einem Branson 2500-Traktor mit PS-Spritze komfortabler.

Es wurden zwei Arbeitsgruppen eingerichtet: die Weinbergbrigade und die Servicebrigade. Letztere war bei Weinfesten und überhaupt bei Veranstaltungen für die Ausrichtung und den Verkauf verantwortlich. Weil diese meist an Wochenenden stattfinden, können berufstätige Mitglieder mitmachen. Viele engagierten sich auch in beiden Brigaden.

Der Weinberg am Südhang des Langen Bergs (117 Meter über dem Meeresspiegel), der größte der fünf eiszeitlichen Hügel in Schlieben, weist ein günstiges Mikroklima für den Weinbau auf. Das ist bewiesen durch die jahrhundertlange erfolgreiche Weinbaukulatur an diesem Ort. Der Vereinsweinberg hat eine Fläche

von 8.600 Quadratmetern, dazu kamen vorübergehend 1.150 Quadratmeter aus privaten Weingärten von Mitgliedern, die aber inzwischen altershalber wieder aufgegeben wurden. Die Bodenverhältnisse sind günstig. Im oberen Bereich ist es Sand, der sich schnell erwärmt, und in der Tiefe finden sich Schluffhorizonte mit Lehm und Löß (wasserführende Schichten). Inzwischen wird mit einer Tröpfchenbewässerung gearbeitet, weil in den immer häufigeren Trockenperioden insbesondere die jüngeren Stöcke Probleme bekommen. Drei Rebsorten zum Keltern und zur Weinherstellung sind zurzeit im Ertrag.

Der Müller-Thurgau aus dem Jahr 1882 ist immer noch die zweithäufigste Rebsorte in Deutschland. Sie bildet auch hier den Hauptanteil. In Brandenburg wird sie nur noch in Werder angebaut. Als diese beiden Standorte wieder aufgerebt wurden, waren PIWI noch kein Thema.

Als 1996 der Weinberg erweitert werden sollte, waren in ganz Deutschland keine Müller-Thurgau-Pflanzen zu bekommen. Dafür wurde der Bacchus angeboten, der dann auch in Schlieben gepflanzt wurde, obwohl diese Rebsorte nicht sehr bekannt war. Dann war es doch ein Glücksgriff. Sie bringt sehr gute Trauben und ausgezeichnete Weine. Der Standort ist wahrscheinlich optimal. Die Kellermeisterin der Winzergenossenschaft Meißen, Natalie Weich, lobt immer wieder die Qualität, die oft besser ist als die Meißner.



Als dritte Keltersorte steht der Regent im Weinberg. Er wurde 2004 gepflanzt. Dafür mussten einige Reihen Müller-Thurgau gerodet werden. Doch Rotwein hatte der Verein bisher nicht im Angebot. Damit war die erste PIWI-Sorte in Schlieben angekommen.

Darüber hinaus ist im Weinberg ein Rebsortenpfad angelegt, wo etwa 20 in der Region und in Deutschland wichtige Sorten erklärt und besichtigt werden können.

Die Qualität des Schliebener Weins ist anerkannt. Vermarktet wird der Wein nur in der Region, wie das schon früher gewesen sein soll, bei Weinfesten und Weinveranstaltungen. Ortsansässige Unternehmen nutzen ihn als Präsent aus der Region und die Schliebener verschenken gern eine Flasche vom eigenen Wein.

Die Bestätigung ihrer guten Arbeit im Weinberg erfahren die Mitglieder auch durch die Verleihung vieler Auszeichnungen bei Landes- und Bundesweinprämierungen. Seit 2005 erhielten die Weine vom Schliebener Langen Berg 20 Auszeichnungen und Urkunden, wobei nicht jedes Jahr Weine angestellt wurden.

Verein zur Förderung des historischen Weinbaus in Schlieben e.V.
Vorsitzende Anette Engel
Ernst-Thälmann-Straße 25, 04936 Schlieben
Telefon: 035361 80021
E-Mail: weinbau-schlieben@web.de
www.weinbau-schlieben.de

23 Winzerei und andere Talente

Zu Gast beim Weinpionier Schurig, Lausitz (Elbe-Elster)

Gunter Schurig lebt und arbeitet in und um Lausitz, einem Ortsteil von Bad Liebenwerda. Er ist Maler, Bildhauer, Fotograf, Musiker und Poet. Sonnen-durchflutete Landschaften sind ein Hauptthema seiner Bildwelten. Seine Kreativität spiegelt sich auch in der Gestaltung seiner Weinflaschen wieder.

Wenn Schurig in seinem Weingarten arbeitet, fühlt er sich wohl. Er setzt damit eine Familientradition fort. „Zu DDR-Zeiten haben viele in ihrem eigenen Weinballon die Reben von der Hauswand gekeltert. Mit dem Roten Elbling am Haus fing das auch bei uns vor etwa 40 Jahren an. 1998 habe ich mit meinem Vater damit begonnen, die ersten 99 Rebstöcke im Lausitzer Weingarten zu pflanzen, darunter die Sorte Regent für einen naturnahen Anbau, die Rebsorte versprach dabei große Potenziale.“ Sein kleiner Weingarten bietet ein gutes Terroir mit perfekter Sonnenausrichtung der Reben für ein vorteilhaftes Kleinklima. Als er sich Anfang der 2000er nach einer neuen Profession umsah, machte er aus dem Hobby ein Gewerbe. Da er von Haus aus mit allem Wissen und notwendigen Gerätschaften ausgestattet war, konnte er seine Trauben vor Ort vinifizieren, also zu Wein verarbeiten, als alle anderen Brandenburger Winzer noch auf Sachsen und Sachsen-Anhalt angewiesen waren.

2008 hatte Schurig vom Potsdamer Agrarministerium die langersehnten Rebrechte erhalten, womit er mit

amtlichem Siegel Winzer werden konnte. Ein Jahr später hatte er bereits tausend Reben auf 0,25 Hektar stehen. „Und dabei soll es auch bleiben“, wie Schurig immer wieder betont. Sein Anspruch ist, etwas Selbstgemachtes von einem Stück Land zu haben, „welches für ein kurzes Leben mir gehört.“ 2008 stellte er bei der Brandenburger Jungweinprobe auch seinen „Weißen Rebling“ erstmals öffentlich vor: „Unser Wein ist nicht nur vegetarisch, er ist auch vegan, gewachsen in Brandenburger Erde. Wir arbeiten ohne Zertifikat nach biologischen Richtlinien und verbessern unseren Weingartenboden mit selbstgemachter Terra Preta, also nährstoffreicher Schwarzerde.“ Diese Erde besteht im Weingarten aus viel Sand, viel Kies, etwas Mergel, etwas Lehm. Als Düngung kommt noch der gut verrottete Dung von Highlandrindern dazu. Sein Konzept passt damit bestens zum Naturpark Niederlausitzer Heide-landschaft, der ihn als Partner bewirbt.

Auch wenn Schurigs Weingut eher ein Gütchen ist, kommen bei ihm jährlich tausend Arbeitsstunden zusammen, das Meiste mit echter Handarbeit. Fast täglich ist er im Weingut anzutreffen, das er mit Ehefrau Heike und Sohn Christian betreibt. Nach der Pressung füllt die Familie den Traubensaft in kleine Fässer: „Dafür haben wir extra neue Eichenholzfässer und Edelstahlfässer angeschafft. Hier darf der Saft vergären, bis vom Traubenzucker nichts mehr übrig ist. So haben wir dann einen trockenen Jungwein. Der wiederum hat es gut. Er kann



genüsslich auf der Vollhefe liegen bis zum Abstich. Ich bin Bio-Winzer und bei mir darf der Wein wie ein Kind neun Monate reifen“, beschreibt Schurig seine Produktion: „Die Weine werden unfiltriert in Flaschen gefüllt, enthalten einen minimalen Anteil an Sulfiten, auf Schönungsmittel und Filtration wird zugunsten eines naturreinen Weins verzichtet.“

Sein Sohn, Jungwinzer Christian, füllte 2016 seinen ersten eigenen Wein „Chris Cabertin“ aus Cabertin in Flaschen. Diese Rebsorte 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 Gunter Schurig jährlich auch einige Flaschen Elbling von alten Rebstöcken, die auf seinem Grundstück stehen. Die einst weit verbreitete, alte Weißweinrebe wird heute

rund um Meißen und sonst nur noch von wenigen Liebhabern angebaut.

Der Weinverkauf ab Hof findet nach telefonischer Voranmeldung statt, weswegen es keine festen Öffnungszeiten gibt. Man kann sich aber auch online an die Schurigs wenden. Wenn sich angemeldete Gruppen zur Weinprobe einfinden, greift Gunter Schurig gern zur Gitarre und singt Volksweisen oder eigene Lieder, die wie in „Gut und Böse“ von den Wechselfällen des Lebens handeln: „Vertrauen kann man bilden, Freunde können gehn.“ Seine Talente sind damit aber noch längst

nicht alle beschrieben. Er verziert die Etiketten seiner Weinflaschen mit Miniaturen. Seine ArtHeim Galerie, der Verkostungsraum seines Weinguts, ist Ausstellungs-ort seiner Bilder, Keramiken und Fotografien. Etwa 30 Personen finden hier Platz. Neben seinem Wein gibt es Spezialitäten aus dem historischen Holzbackofen, zum Beispiel Lausitzer Brotkuchen.

Weingut Gunter Schurig

Winzerhof mit ArtHeim Galerie
Dorfstraße 11, 04924 Bad Liebenwerda OT Lausitz
Telefon: 035341 13723
Mobil: 0178 668 232
E-Mail: gunterschurig@gmx.de
www.weingut-schurig-lausitz.de

24 Den Wetterunbilden trotzen

Rico Leonhardt will es anders als normal, Bad Liebenwerda (Elbe-Elster)



© Andreas Franke

Die Leidenschaft für die Landwirtschaft liegt bei Familie Leonhardt aus Bad Liebenwerda (Elbe-Elster) im Blut. Sohn Rico, Jahrgang 1986, entschied sich nach dem Abitur für ein Praktikum in einem Weinanbau betrieb in Meißen – eine Erfahrung, die seinen Wunsch festigte, den Winzerberuf zu erlernen. Von 2007 bis 2009 absolvierte er seine Ausbildung in der sächsischen Domstadt, umgeben von Weinbergen. Seine Aufgaben reichten vom Pflanzen der Rebstöcke über die Pflege bis hin zum Keltern und Abfüllen des Weins. Sein Antrieb ist, „Dinge anders zu machen, neue Wege zu gehen – das brachte uns zum Weinbau. Der Brandenburger Boden sowie den Spätfrösten und Trockenzeiten zu trotzen, ist unsere größte Freude.“ Gesunde Luft, strahlende Sonne und die leichten Böden des ehema-

ligen Überschwemmungsgebiets der Schwarzen Elster prägen den besonderen Charakter seiner Weine.

2011 pflanzte Rico Leonhardt auf einem dreiviertel Hektar die ersten Rebstöcke. Er knüpfte damit an eine jahrhundertealte Tradition an. Heute wachsen im südlichsten Weingut Brandenburgs rund 7.800 Reben. Die Sorten Bronner, Silvaner, Kerner und Cabernet Cortis gedeihen auf seiner Fläche hervorragend. Der Bronner gilt in Brandenburg als einzigartig und wurde 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg gezüchtet. Auch die PIWI-Rotweinsorte Cabernet Cortis stammt aus Freiburg und wird bis heute selten angebaut. Mit dem Gelben Kleinberger, Weißen Räuschling, Roten Veltliner und Weißen Traminer bereicherte Leonhardt sein Sortiment 2019 um weitere historische Sorten, die ihn besonders, aufgrund der klimatischen Veränderungen, faszinieren und sich als vielversprechend erweisen. Zusätzlich bietet er veganen Wein an. „Ich investiere viel Zeit in Boden- und Laubpflege, damit die Trauben gesund reifen können. Luft, Sonne und der mineralstoffreiche Boden der Schwarzen Elster sorgen für ausgesprochen feine Aromen“, erklärt er.

Im eigenen Keller reift der Most unter ständiger Kontrolle zu feinem Wein. „Meine Weine spiegeln Handarbeit, Ruhe und Beharrlichkeit wider. Meine Passion ist die Herstellung frischer und lebendiger Weine, die ihr Umfeld in allen Facetten widerspiegeln. Die Liebe zum



Rico Leonhardt begann 2011 mit dem gewerblichen Weinanbau in Bad Liebenwerda und erweckte damit in diesem Ort eine Jahrhunderte alte Tradition zu neuem Leben.

Wein zieht sich durch unsere ganze Familie.“ „Meine Weine bekommen viel Zeit, um ihren perfekten Trinkgenuss zu entfalten. Nur durch minimale Eingriffe im Keller und etwas Experimentierfreude entstehen jedes Jahr spannende Weine“, betont er. Mittlerweile gehören zwei Weine fest zum Sortiment und stehen als klares Qualitätsversprechen an seine Kundinnen und Kunden: der fruchtbetonte „Flamingo“ und der charaktervolle „Lammfromm“.

Heute führt Rico Leonhardt das Landhotel Biberburg in Bad Liebenwerda, wo Gäste seine Weine verkosten und zugleich Erholung finden können. Zur Anlage gehört eine „Grüne Oase“ mit Streichelzoo, Baumlehrpfad und liebevoll gestalteten Rückzugsorten, die Naturerlebnis und Entspannung verbinden. Vom Hotel aus lässt sich

auf Radwegen und Naturlehrpfaden oder auch mit dem Paddelboot auf der Schwarzen Elster der Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft erkunden. Wein, Landschaft und Regionalität verbinden sich hier zu einem harmonischen Gesamterlebnis.

Weingut Rico Leonhardt

Riesaer Straße 39
04924 Bad Liebenwerda
Mobil: 0151 52557968
E-Mail: info@weingut-leonhardt.com
Facebook: [@WeingutLeonhardt](#)
Instagram: [@wein.aus.balie](#)
www.weingut-leonhardt.com

25 Landschaften im Wandel

LEAG-Wein aus dem Lausitzer Revier, Cottbus



© LEAG / Andreas Franke

Das Lausitzer Revier prägen neu gestaltete Kulturlandschaften. Zeitnah, nach dem Ende des Braunkohletagebaus, lassen die Lausitzer Bergleute die Rekultivierung folgen. Dabei bietet die Neugestaltung der Bergbaufolgelandschaft große Potenziale

für nachhaltige unbeeinflusste Wirtschaftsräume. Das ehemalige Revier verbindet historische Elemente mit traditionellen Nutzungen sowie neuen Landnutzungen, die sich aus den Bedürfnissen der Region ergeben.

Im Rekultivierungsbereich des Tagebaus Welzow-Süd kehrte der Wolkenberg, eine 30 Meter hohe Erhebung, die mit Tagebaugroßtechnik hergestellt wurde, an alter Lage zurück. Die in den Jahren 2008 und 2009 geschützte, landschaftsprägende Erhebung in unmittelbarer Nachbarschaft zum Hühnerwasser – amtlich Hühnerwässerchen –, ein Bach in der Nähe von Spremberg, im Bereich der ehemaligen Ortslage Wolkenberg, bot beste Voraussetzungen für den Weinanbau. Die sechs Hektar große Rebfläche ist ein beeindruckendes Beispiel dafür, wie Landwirte und Landschaftsplaner Hand in Hand zusammenarbeiten und sich eine Weinbautradition nach heutigen Erkenntnissen neu etablieren lässt.

Vor etwa zehn Jahren wurde die Rebfläche seiner Bestimmung übergeben. Seitdem haben sich die Pflanzen, anfangs mit wissenschaftlicher Begleitung der Brandenburgischen Technischen Universität (BTU) Cottbus-Senftenberg, optimal am Wolkenberghang etabliert und ermöglichen eine ordentliche Ernte. Dafür sorgt der Pächter, die Wolkenberg GmbH.

Mit dem wiedererstandenen Berg wurde in der Bergbaufolgelandschaft eine weithin sichtbare Landmarke geschaffen, ein Ort, der breite Zustimmung findet und von der Region angenommen wird. Die Wolkenberg-Weine sind heute Botschafter des Lausitzer Reviers, aber aufgrund seiner Attraktivität – der Weinberg wirkt in dieser Landschaft zu allen Jahreszeiten als Farbtupfer – auch ein Ankerpunkt, von dem Impulse für die wirtschaftliche, insbesondere für touristische Entwicklung der Region ausgehen.

Das Leitbild für die neue Lausitz – die Landschaft nach dem Bergbau – verlangt eine Balance zwischen den Ansprüchen vieler Akteure. In der öffentlichen Wahrnehmung ist das Erscheinungsbild einer gewandelten Landschaft ein Gradmesser. Die Grundzüge für die Entwicklung der Bergbaufolgelandschaften sind seit der Wende fester Bestandteil der Genehmigungen für den Braunkohletagebau, der spätestens 2038 in Brandenburg ausläuft. Der Ausgleich und Ersatz für die Landinanspruchnahme erfolgt bei der Neugestaltung der Landschaft. Die Gesetzgebung verpflichtet den Bergbaubetreiber, nicht nur die Eingriffe in Natur und Landschaft auf das unvermeidbare Maß zu beschränken, es sind auch die Folgen dieser Eingriffe schnell, wirksam und nachhaltig auszugleichen.

Für die LEAG gehört die Rekultivierung zum Bergbau wie die Braunkohle zur Lausitz. Die aktuelle Herausforderung ist, die Lösungen für die Landschaftsgestaltung mit einem ökonomischen Nutzen für die Region und einer nachhaltigen Entwicklung in Einklang zu bringen.

Lausitz Energie Bergbau AG

Abteilung Geotechnik/O-BGN –

Rekultivierungsplanung

Leagplatz 1

Doris Wüstenhagen

03050 Cottbus

Mobil: 0174 3427341

E-Mail: doris.wuestenhagen@leag.de

Mit den Räumlichkeiten der Wolkenberg Kellerei in Welzow gibt es seit Mai 2025 die Gelegenheit, im angenehmen Ambiente Weine zu genießen. Neben den fruchtbetonten Weißweinen finden sich ebenso gehaltvolle und lagerfähige Weine aus dem klassischen Stückfass sowie der georgischen Amphore auf der Karte.



26 Wein vom Wolkenberg

Lausitzer Seenland setzt auch beim Geschmack neue Akzente, Welzow (Spree-Neiße)

Für einen erfolgreichen Rebenanbau auf den jungen Bergbaufolgeböden sind die Standortfaktoren und spezifische Bodenbearbeitungen Voraussetzungen. Die Rekultivierer haben den Weinhang Wolkenberg nach bestem Wissen hergerichtet. Die Pächter bauen darauf auf. Die Pflanzenauswahl sowie die dem Standort angepassten Erträge gewährleisten eine hohe und rentable Nutzungszeit für 20 bis 30 Jahre.

Der Weinhang Wolkenberg wird aber nach und nach weiterentwickelt und weist damit ein steigendes Potenzial aus. Die bisherigen Erkenntnisse zur Bodenzusammensetzung und Drainage haben sich bewährt. Sie bestätigen die Pflanzung von rund 26.000 Reben im Jahr 2010 auf sechs Hektar Fläche – eine der größten Rebflächen in Brandenburg.

Die Rebsortenauswahl spiegelt den regionalen Anspruch wider: Grauburgunder, Weißburgunder, Kernling, Schönburger und Roter Riesling sind hier vertreten und werden durch zwei Rotweinsorten ergänzt. Der Weinbau am Wolkenberg vereint traditionelle Handwerkskunst mit moderner Forschung, wobei die Erfahrungen aus den rekultivierten Böden und die Optimierung der Rebstöcke zentrale Aspekte sind.

Diese guten Erfahrungen haben zur Planung und Erschließung einer weiteren Rebfläche auf Augenhöhe des Wolkenbergs, in den Ausläufern der Steinitz-

Geisendorfer Endmoräne, beigetragen. Die Wolkenberg GmbH & Co. KG verdoppelt ab 2026 mit den Sorten Chardonnay, Spätburgunder, Schwarzriesling und Traminer in der Gemarkung Neupetershain ihre Rebfläche.

Seit dem Bau der Wolkenberg Kellerei GmbH & Co. KG im Jahr 2025 werden die Weine in der Stadt Welzow ausgebaut. Die Fermentation der Moste erfolgt mit Spontangärung im Stahltank, im klassischen Stückfass, in Amphoren aus Griechenland sowie Qvevris. Qvevri (Kwewri) sind in Georgien Tongefäße zum traditionellen Ausbau trockener Weine. Der Begriff Amphore ist auf eine Qvevri im Grunde nicht zutreffend, da die beiden typischen Henkel fehlen. Außerdem wird sie nicht für den Transport, sondern ausschließlich für die Lagerung verwendet – „Antique viticulture“ im modernen Gewand. Die Auswahl der Gebinde, der Stilistik und Abfüllung erfolgt durch den Kellermeister und Diplom-Önologen Alexander Heer, den die Geschäftsführerin Bettina Muthmann im April 2024 für das Unternehmen gewinnen konnte.

Die Weine können vor Ort am Südhang des Wolkenbergs saisonal verkostet und erworben werden. Ergänzend dazu bietet die kellereigene Vinothek in Welzow auch Verkostungen an – eine zusätzliche Möglichkeit, die besonderen Charaktere der Wolkenberger Reben zu entdecken. Die Besucherzentrale EXCURSIO in Welzow (www.bergbautourismus.de) ermöglicht im Rah-

men geführter Bergbautouren einen Abstecher zum Wolkenberg, wobei die Teilnehmer einen Einblick in die Verbindung von Bergbaugeschichte, Rekultivierung und Weinbau gewinnen können. Mit dem Gut Geisendorf als Kunst- und Kulturstandort komplettiert sich dieses Regionalerlebnis.

Das Weingut Wolkenberg steht für eine nachhaltige Vision: Die Verbindung aus rekultivierter Landschaft, wissenschaftlicher Begleitung und handwerklicher Weinherstellung schafft nicht nur hochwertige Weine, sondern auch eine kulturelle und geografische Brücke zwischen Vergangenheit und Gegenwart der Lausitzer Region. Mit Blick auf weitere Ernten bleibt es der Anspruch, die besonderen Eigenschaften des Bodens und der Rebstöcke weiter zu erforschen und die Weine durch sorgfältige Auswahl, Reifung und Lagerung zu verfeinern.

Mit zwölf Hektar Rebfläche können jährlich 100.000 Flaschen Brandenburger Landwein nach den Kriterien des Qualitätsweins gefüllt werden. Die Anbaumethodik wird perspektivisch auf die Dichtpflanzung des Burgunds ausgerichtet. Dichtpflanzung steht für eine hohe Anzahl von zumindest 6.000 und mehr Rebstöcken je Hektar.

Die Handlese gewährleistet eine schonende Traubenerarbeitung. Bei der Weinherstellung erfolgt eine geringe Intervention im Keller, um die traubeneigenen Aromen zu konservieren und neben den Basisprodukten lagerfähige Weine zu entwickeln. Dabei ist die Zeit der beste Filter.



Wolkenberg Kellerei GmbH & Co. KG

Tony Braeuniger, Bettina Muthmann,
Alexander Heer
Jahnstraße 14-16
03119 Welzow
Telefon: 0172 2709473
E-Mail: alexander.heer@weingut-wolkenberg.de
www.weingut-wolkenberg.de

Die seit mehreren Jahren etablierte Besenwirtschaft am Wolkenberg öffnet ihre Pforten stets an den Sonntagen zwischen dem 1. Mai bis 31. Oktober. Zusätzlich können auch private Veranstaltungen und Exkursionen gebucht werden. Im Weinhang genießen die Besucher neben dem üppigen Grün der Reben zusätzlich noch das imposante Panorama der Bergbaufolgelandschaft.



Hubert Marbach sorgt sich um Winzernachwuchs, Jerischke (Spree-Neiße)

Mit seinem Wolfshügel in Jerischke knüpft der ehemalige Finanzvorstand von Vattenfall, Hubert Marbach, an eine jahrhundertealte Weinbautradition in der Lausitz an. „Als Jäger erwarb ich 2001 den Jerischker Forst. Dort, auf der Jerischker Endmoräne, gab es bis ins 19. Jahrhundert einen Weinberg“, beschreibt Hubert Marbach seine ersten Berührungs-punkte mit der Lausitzer Weintradition. Es dauerte noch bis 2006, bis aus dem Winzersohn aus Bacherach vom Mittelrhein ein brandenburgischer Winzer wurde. Gerodet, gepflanzt, geerntet und für gut befunden wurde das Hobby zum Lebenswerk.

Der Weinberg befindet sich im Geopark Muskauer Faltenbogen auf der Stauchendmoräne, was ihm eine Neigung von 18 Grad verleiht. Hier wurden während der Elster-Eiszeit vor etwa 400.000 bis 320.000 Jahren tiefe Erdschichten vertikal nach oben gedrückt. So entstand eine hügelige Landschaft. Die Böden bestehen aus Sedimentgestein wie Kies, Sand und Ton. „Ideal ist die Lage am sonnigen Südhang mit vielen Sonnenstun-den“, erklärt Hubert Marbach seine Wahl. Das Dorf liegt unweit der Grenze zu Polen, von wo nach der Jahrtau-sendwende wieder Wölfe nach Westen einwanderten. „Als wir 2007 Bodenproben am späteren Weinberg

Arbeit mit der Rebschere: „Man darf die Traube nicht zu nah am Stamm abschneiden“, rät Hubert Marbach, Chef des Weinguts in Jerischke.

nahmen, heulte in der Ferne ein Wolf. Deshalb entschieden wir uns für die Bezeichnung Wolfshügel“, so der Winzer, der gern in der Wir-Form erzählt, wenn es um das Weingut geht, das seinen Namen trägt.

Seit 2008 wurden nach und nach auf sechs Hektar Weinreben gepflanzt. Im Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe bei Meißen wurde in den ersten Jahren ab 2009 das Lesegut separat zu hochwertigen natürlichen Weinen gekeltert. „Seit Herbst 2023 verarbeiten wir unsere Weine im eigenen Keller mit Vinothek mit dem ausgezeichneten Dresdner Kellermeister Stefan Bönsch direkt in Jerischke“, so Marbach. Möglich wurde diese Investition in Höhe von 1,8 Millionen Euro dank



© Rainer Weißflog

Cabernet Cortis ist eine 1982 gezüchtete pilzwiderstandsfähige Rotweinsorte, die am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg durch Norbert Becker aus den Sorten Cabernet Sauvignon und Solaris gekreuzt wurde.

450.000 Euro Fördermittel aus dem EU-Agrarfonds ELER und Landesmitteln.

Der Johanniter, eine Kreuzung aus Riesling und Grauburgunder/Gutedel, ist für diesen Standort eine hervorragende Rebe – fruchtig, kräftig und mit einer anregenden Harmonie. Riesling weist eine mineralisch spritzige Note auf, wie der Biss in einen grünen Apfel. Der Rosé hat schöne Beerenaromen mit dezenter Säure. Im Weingut wird aber auch Rotwein gekeltert – farb- und gärstoffreich, kräftig, gut strukturiert, vom Typ eines romanischen Rotweins, wie der Winzer schwärmt. Der Rote wird auch in Barrique ausgebaut. Neben Wein gehören Sekt und Secco zum Angebot.

Wie bei den meisten Brandenburger Winzern prägen in Jerischke die pilzwiderstandsfähigen Sorten die Auswahl. Nur der Riesling macht eine Ausnahme. Die Reben werden naturnah bewirtschaftet. Zur Düngung wird Pferde- und Ziegenmist verwendet. Bei der Pflege der Rebstöcke kommen keine Herbizide zum Einsatz. Um die Trauben besonders schonend verarbeiten zu können, verzichtet das Weingut beim Keltern auf Pumpvorgänge. Gearbeitet wird mit Gravitation. Auch das Pressen des Mosts soll so schonend wie möglich vonstattengehen. Deshalb wird eine pneumatische Tankpresse verwendet, die bei 1,6 bar die Traubenschalen und den Most trennt. Die Vergärung findet, kontrolliert gekühlt, in Edelstahlstanks und zum Teil in Holzfässern statt. Verkauft werden die Tropfen im Landhaus Mar-



bach neben dem Weinberg sowie vor allem an Händler und Gastronomen in Brandenburg, Berlin und Sachsen, aber auch online. Das Landhaus Marbach bietet Weinproben und Führungen im rustikalen Blockhaus auf dem Weinberg oder in der Vinothek im Keller an.

Eine Premiere feierte Hubert Marbach mit dem Start des Ausbildungsjahres 2024: „Erstmals im Kammerbezirk der Handwerkskammer Cottbus und im Land Brandenburg bilden wir eine Weintechnologin aus.“ Bei der Ausbildung hat er die Nachfolge im Blick: „Der Beruf ist sehr anspruchsvoll, weil er Landwirtschaft, aber auch Biologie und Chemie und Vermarktung beinhaltet. Und der Beruf ist wissenschaftlicher geworden. Die Hochschule Geisenheim bietet den Bachelor-Studiengang oder die Promotion an.“

Weingut Marbach

Hubert Marbach
Jerischke 2
03159 Neiße-Malxetal OT Jerischke
Telefon: 035600 23335
E-Mail: info@weingut-marbach.de
www.weingut-marbach

Gernoth Apitz in seiner Kellerei
mit den prämierten Weinen



© Weingut Guben-Grano / Gernoth Apitz

28 Schau in der Scheune

Landwein aus dem Gubener Land, Grano (Spree-Neiße)

Den Höhepunkt erlebte der Gubener Weinbau Mitte des 16. Jahrhunderts. Guben hieß damals „Stadt der tausend Weinberge“. Der Wein von hier wurde wegen seiner besonderen Qualität sogar an Fürstenhöfen getrunken. 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. Der Obstbau wurde nun intensiviert und zur Haupteinnahmequelle der Bürger in der Umgebung von Guben.

Ende 2003 gründete sich der Gubener Weinbau e.V. Der Verein legte auf einem historischen Weinberg im Schenkendorfer Ortsteil Grano einen neuen Weinberg an.

Bis 2016 bewirtschafteten Vereinsmitglieder diesen Weinberg. Dann wurde die Anlage aus Altersgründen der Hobbywinzer an das Weingut Patke aus Pillgram bei Frankfurt (Oder) verkauft. Nachdem die Kellerei in Grano 2023 vollständig abgebaut und nach Pillgram verlegt wurde, hat Gernoth Apitz die Weinberglage im Mai 2024 übernommen: „Unser Ziel ist es, an die alten Traditionen anzuknüpfen und in einer eigenen Kellerei qualitätsvolle Weine herzustellen.“ Apitz richtete eine völlig neue und nach neuestem Standard ausgestattete

Kellerei in der Weinscheune ein. Mit dem Winzer und Kellermeister Mario Hornauer können seitdem wieder Gubener Weine gekeltert werden.

Das Weingut bewirtschaftet derzeit einen 1,2 Hektar großen Weinberg mit zwölf Rebsorten. Weitere Flächen werden in den nächsten Jahren im Gubener Land hinzukommen. Die Gubener kultivieren acht Sorten Weißwein: Grauburgunder, Weißburgunder, Riesling,

Aus zwölf Rebsorten werden Weine mit originellen Markennamen gekeltert.



© Weingut Guben-Grano / Gernoth Apitz

Phoenix, Johanniter, Goldriesling, Solaris und Gewürztraminer sowie vier Sorten Rotwein: Spätburgunder, Regent, Dornfelder und Acolon. Die Weine werden sortenrein gekeltert, abgefüllt, gekapselt und etikettiert. Sie dürfen nach dem deutschen Weingesetz, die geschützte geografische Bezeichnung Brandenburger Landwein tragen. Zwei Gubener PIWI-Weine, der Johanniter und der Solaris wurden auf der International Wine Challenge, einer der weltweit führenden Weinwettbewerbe für pilzwiderstandsfähige Rebsorten, im Jahr 2025 mit einer Silbermedaille ausgezeichnet.

2010 wurde die alte Gutsscheune in Grano mit Fördermitteln der EU und des Landes Brandenburg zur Weinscheune umgebaut. Sie ist im Besitz des Fördervereins Niederlausitzer Weinbau e.V. Mit bis zu 60 Sitzplätzen ist die Weinscheune gut geeignet für Firmen-, Familien- und Weihnachtsfeiern. In einem separaten Raum können auch kleinere Gruppen mit bis zu 30 Personen Platz finden. Regelmäßig finden Weinverkostungen und Kellereiführungen mit Musik und frischem Flammkuchen aus dem eigenen Ofenhaus statt.

Vor 20 Jahren begann Winzer Apitz seinen Garten auszubauen. Heute bietet sein Weingarten mit sieben Holzöfen, Licht- und Tontechnik Platz für 20 Gäste. An den Wochenenden finden hier regelmäßig Themenessen mit Weinverkostungen statt, ergänzt durch einen Imbiss aus Käse und Wurst vom Brett. Die traditionellen Jungweinproben am letzten Aprilwochenende und die Weinbergfeste am dritten Wochenende im September bieten Weinfreunden noch weitere Gelegenheiten, um sich von der Qualität der Gubener Weine zu überzeugen.



© Weingut Guben-Grano / Gernoth Apitz

Weingut Guben.Grano

Gernoth Apitz
Weingarten und Straußwirtschaft
Deulowitzer Straße 2 A
03172 Guben

Weingut und Eventscheune

Schulweg 5
03172 Schenkendöbern OT Grano

Telefon: 03561 548668

Mobil: 0151 50629167

E-Mail: kontakt@weingut-guben-grano.de

www.weingut-guben-grano.de

Instagram: weingut.guben.grano

29 Eine Rarität mit Historie

Wein für das Gutshaus Schorbus, Klein Oßnig (Spree-Neiße)

In Klein Oßnig, einem Ortsteil der Gemeinde Schorbus, gab es südwestlich vom Dorf bis 1850 einen Weinberg, der zum Rittergut von Gladitz gehörte. Das Ehepaar Martin und Karola Krause hat diesen Weinberg südlich von Cottbus 2011 wiederbelebt und im Dezember 2020 an das Ehepaar Christiane Gernert und Günter Oster weitergegeben. Doch bevor beide den Niederlausitzer Wein für sich entdeckten, wurden sie die Hausherren im Gutshaus Schorbus.

Mit der Übernahme von Gutshaus und Weinberg erfüllte sich das Ehepaar einen lang gehegten Traum: ein eigener Weinberg und ein wunderschönes Haus dazu, um Gäste zu empfangen. So ist auch der Name für die Weine entstanden: „Gutshaus Schorbus“.

Nicht weit vom Naturpark Niederlausitzer Landrücken liegt das Gutshaus Schorbus. Es verbindet Erholung, Genuss und Kultur: Ob Weinverkostungen, kulinarische Events mit Topgastronomen der Umgebung oder Konzerte im kleinen Kreis – das Gutshaus bildet mit seinem historischen Ambiente einen hervorragenden Hintergrund für diese Veranstaltungen. Zusätzlich bietet eine großzügige Ferienwohnung viel Platz für Gäste.

Das Gutshaus Schorbus blickt auf eine lange Geschichte zurück, die im 15. Jahrhundert begann. 2019 entdeckte das Ehepaar das architektonisch reizvolle Gebäude und



© Weinbau Gutshaus Schorbus

Der Rosé vom Gutshaus Schorbus in seiner Hummerfarbe ist ein Genuss.

erweckte es zu neuem Leben. Ein neues Dach, die sanierte Fassade, restaurierte Innenräume zeugen davon. Nun strahlt es wieder in seinem Glanz wie 1911 und erfreut Gäste mit selbst hergestelltem Wein und kulinarischen Gaumenfreuden.

Das Gutshaus Schorbus ist heute ein Ort für Urlaub, Wein und Genuss. Das Betreiber-Ehepaar ist immer wieder auch Gastgeber der Brandenburger Landpartie alljährlich am zweiten Juni-Wochenende.



Den Weinberg von Christiane Gernert und Günter Oster erreicht man von Cottbus, etwa zwei Kilometer auf der B 169 in Richtung Drebkau, durch Klein-Oßnig, am Ortsausgang nach rechts zum Funkturm. Er gehört mit seinen 2.000 Rebstöcken zu den kleinen, aber feinen Weinanbaugebieten im Land Brandenburg.

Mit großem Elan haben Christiane Gernert und Günter Oster sich in die Kunst des Weinbaus eingearbeitet. Im ersten Jahr wurden sie dabei von Karola und Martin Krause tatkräftig unterstützt. „Wir lernten schnell, dass die Pflege des Weins ein Vergnügen ist, wenn man Natur mag, aber auch sehr viel Pflichtgefühl erfordert, um die richtigen Dinge zur richtigen Zeit zu tun“, stellt Christiane Gernert fest. Auf dem Weinberg steht die Handarbeit im Vordergrund. Das schont den Boden und hebt die Qualität. Es wird von Hand gelesen und sortenrein ausgebaut. Durch verschiedene Maßnahmen während des Wachstums wird die Erntemenge konsequent gesteuert, um hohe Qualitäten im Wein zu erreichen.

Auf dem Weinberg wachsen die Sorten Johanniter, der dem Riesling ähnelt, Solaris, ein fruchtiger Weißwein, und der kräftige Regent, der wie Merlot schmeckt. Es sind PIWI-Neuzüchtungen aus der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts, die aus der Rebschule ANTES an der Hessischen Bergstraße bezogen wurden. Sie zeichnen sich auch durch hohe Weinqualität, Winterfestigkeit aus und ermöglichen damit einen besonders naturschonenden und nachhaltigen Weinanbau.

Sandige, leicht erwärmbare Böden sowie die im Vergleich zu anderen deutschen Regionen überdurchschnittliche Sonnenscheindauer in der Lausitz ermög-



© Weinbau Gutshaus Schorbus



Links: Die Führungen von Günter Oster durch den Weinberg sind unvergessliche Erlebnisse. Rechts: Der Weinberg in Klein Oßnig gehört zu den kleinen, aber feinen Weinanbaugebieten in Brandenburg.

lichen qualitativ hochwertige Trauben. Gekeltert werden die Trauben im Qualitätsweingut Gebrüder Hanke in Jessen.

Eine Besonderheit des Weinbaus im Gutshaus Schorbus ist der feinperlige Winzersekt. Er wird aus der Johannertraube gekeltert und handgerüttelt in traditioneller Flaschenvergärung hergestellt. Auf jegliche Zusätze wird verzichtet, was zu einem sehr edlen Sekt führt.

Besondere Höhepunkte im Jahr sind die Weinfeste auf dem Weinberg, die im Mai, Juni und September stattfinden. Das Ehepaar verkauft seine Weine und seinen Winzersekt direkt im Gutshaus und auf regionalen Märkten. Zu den Kunden zählen außerdem Gastronomen aus der näheren Umgebung.

Gern laden Christiane Gernert und Günter Oster zu Weinverkostungen im Gutshaus ein. Hier verbinden sich Weingenuss und historisches Ambiente. Das Winzer-Ehepaar ist regelmäßig einer der Gastgeber der Brandenburger Landpartie, die der Verband pro agro alljährlich am zweiten Juni-Wochenende ausrichtet.

Weinbau Gutshaus Schorbus

Dr. Christiane Gernert, Günter Oster
Am Ambulatorium 4, 03116 Drebkau OT Schorbus
Telefon: 0151 23032019
E-Mail: info@gutshaus-schorbus.de
www.gutshaus-schorbus.de
Instagram: [gutshaus_schorbus/](https://www.instagram.com/gutshaus_schorbus/)

30 Alles außer gewöhnlich

Weine und Sekte aus dem Seenland, Großräschener See (Oberspreewald-Lausitz)

Die Europäische Kommission hat seit dem 17. Oktober 2023 den Brandenburger Wein Großräschener See in das Register der geschützten geografischen Angaben (g.g.A.) aufgenommen. Nach dem Vorbild kleiner Regionen wie in Italien wollte man sich hier von anderen Brandenburger Landweinen abgrenzen. Hinter dieser Initiative steht das seit 2012 als Winzer tätige, ortsansässige Ehepaar Dr. Andreas und Dr. Cornelia Wobar.

Im Einflussbereich des Großräschener Sees bewirtschaften beide 1,4 Hektar Rebfläche, davon einen Hektar mit auf einem Steilhang mit 30 bis 33 Prozent Steigung. Mit 110 Metern über dem Meeresspiegel ist dies auch die einzige echte Steillage unter den Brandenburger Rebflächen. Der Berg ist die auf der Großräschener Seite stehen gebliebene Böschung des ehemaligen Braunkohletagebaus Meuro. Die Angabe Großräschener See umfasst speziell die Rebflächen in der Gemeinde Großräschener See, deren Klima durch den rund 775 Hektar großen Großräschener See beeinflusst wird. Geerntet wird ausschließlich von Hand, was zu besonders klaren und reinen Weinen führt. „Als Familienbetrieb kaufen wir keine Trauben zu“, erläutern Wobars ihr Konzept: „Wir gönnen unseren Weinen ein langes Hefelager. Das Abfüllen eines Jahrgangs beginnt nicht vor April des Folgejahres.“ Solaris, Johanniter, Cabernet blanc und Pinotin sind alle PIWI-Sorten. Dadurch können auch hier gegenüber traditionellen Rebsorten



Wein vom Großräschener See ist seit 2023 als besondere regionale Spezialität EU-weit geschützt.

bis zu 80 Prozent weniger Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden. Es findet weniger Bodenverdichtung und weniger Kohlendioxid-Ausstoß statt. Die Weiß- und Roséweine werden durch Kaltgärung hergestellt, um ihr charakteristisches Aromaprofil zu erhalten. Die Rotweine haben eine dunkle, rubinrote Farbe, die durch den langen Kontakt der Trauben mit den Schalen entsteht. Der Pinotin wurde 2021 Rotweinsieger bei der Falstaff-Trophy über alle PIWI-Neuzüchtungen. Das Zusammenspiel von Klima und Boden führt zu besonderen

Der Chefredakteur des Weinmagazins falstaff, Ullrich Sautter, bei einer Probe am Stand der Wobars beim falstaff Wein- und Gourmetfestival in Baden-Baden 2025

© Andreas Franke



organoleptischen Eigenschaften, die in anderen geografischen Gebieten nicht zu finden sind. Für gute Erträge und Qualität sorgen die Ausrichtung des Weinhangs nach Süden, 2.018 Sonnenscheinstunden im Jahresmittel, der Geschiebemergelboden und der Einflussbereich des Großräschener Sees als UV-Lichtreflektor.

Die Liebe zum Wein hat das promovierte Winzerpaar während des Studiums im Saale-Unstrut-Gebiet entdeckt. Nicht nur die Weinlese selbst war ein prägendes Erlebnis. Mit großer Neugier hingen sie bei ersten moderierten Weinproben im Kreis von Gleichgesinnten einem Winzer an den Lippen – ohne zu ahnen, dass sie einmal einen Weinberg bewirtschaften würden. Heute führen sie selbst mit viel Fachwissen und Herzblut Weinbergführungen und Schlenderweinproben durch, begeistern bei Firmenevents und Familienfeiern mit Wortwitz und Authentizität Weinkenner und solche, die es werden wollen.

Der Großräschener See mit Hafen und Badestrand ist seit 2025 offiziell schiffbar und macht die ehemalige Montanstadt Großräschken zu einem touristisch attraktiven Ziel. Aus Heimatverbundenheit zierte ein Segelboot mit einer aufgehenden Sonne das Etikett der Sonderedition „Sonnenkönig“ – ein Cuvée aus Solaris und Pinotin. Die Großräschener Fahrgastschifffahrt mit der „Wilden Ilse“ war Inspiration für den Namen eines besonderen Solaris, der im Jahrgang 2024 in Auslesequalität ausgebaut wurde.

Als überzeugte Weinbotschafter sind die Andreas und Cornelia Wobar mehrmals im Jahr unterwegs: Weinmessen, Garten- und Genussfestivals sind eine gute Ge-



legenheit, die terroirgeprägten Weine aus Großräschken zwischen Berlin und Baden-Baden, in Sachsen und an der Mosel, in München und in Stuttgart zu verkosten, um Weintouristen in die Region nach Brandenburg zu locken. Nach ihrem emotionalsten Weinmoment 2025 befragt, strahlt Winzerin Wobar über das ganze Gesicht: „Beim Besuch der Regionalgruppen VINISSIMA aus Sachsen, Saale-Unstrut und Berlin-Brandenburg durfte ich von der ehemaligen sächsischen Weinprinzessin Sabine Leonhardt die hohe Kunst des Sabrierens erlernen. Das Öffnen unseres Winzerseks ‚Chapeau!‘ mit einem Champagnersäbel gehört seitdem zu meinem Repertoire für festliche Anlässe.“

WeinWobar vom Großräschener See

Dr. Andreas und Dr. Cornelia Wobar
Seestraße 100d
01983 Großräschken
Telefon: 0151 1432150
E-Mail: info@weinbauwobar.de
www.weinbauwobar.de
Instagram: [weinwobar](#)

31 Oechsle-Werte wie im Süden

Schwanenstadt lebt ihre Winzertradition, Prenzlau (Uckermark)



© Alexandra Martinot, Stadt Prenzlau



Der Prenzlauer Weinberg war Teil der gärtnerischen Präsentation im Rahmen der 5. Brandenburgischen Landesgartenschau, die die uckermärkische Kreisstadt 2013 ausrichtete. Auf der Suche nach Zeugnissen des Gartenbaus in der Region war die Stadtverwaltung bei der Sichtung historischer Dokumente unter anderem auch auf das Thema Weinbau gestoßen. Bereits 1287 und damit ein halbes Jahrhundert nach der erstmaligen urkundlichen Erwähnung der Stadt gab es einen Weinbauern. Im 17. Jahrhundert wurde, nahe der Stelle, wo sich die Prenzlauer Weinterrassen befinden, ein zwei Morgen großer Weinberg angelegt. Auf der städtischen Anlage gedeihen heute 99 Reben der Sorten Solaris und Regent, die sich den klimatischen

Bedingungen im Norden Brandenburgs sehr gut anpassen. So wurden bei der ersten Weinlese 2012 mit 84 Grad Oechsle Zuckerwerte erreicht, die mit südlichen Anbauregionen durchaus vergleichbar sind.

In den Jahren 2011 und 2012 wurde der Weinberg an der Feld- und Backsteinmauer in Höhe des ehemaligen Dominikanerklosters, in dem sich heute Prenzlau

Kulturzentrum, das Museum und das Klostercafé befinden, angelegt. Für den Bau der Prenzlauer Weinterrassen flossen Fördermittel aus dem Europäischen Sozialfonds und auch der Landkreis gab Geld dazu. Erstmals im Land Brandenburg wurden die Weinterrassen mit Gabionen, also mit Steinen gefüllten Drahtkörben, befestigt. Die ersten Rebstöcke setzten der Jungwinzer Ronny Gotzmann und der Önologe Tobias Fiebrandt. Zunächst übernahm der Verein Wir für Prenzlau e.V. die Pflege des Weinbergs, der zwar nur wenige Quadratmeter Rebfläche aufweist, dafür aber während der Landesgartenschau den besten Blick auf den zentralen Ausstellungsbereich der Landesgartenschau sowie den Unteruckersee bot und einen Höhepunkt im doppel-



Wer die Stufen der Weinbergterrassen bis ganz nach oben erklimmt hat, wird mit einem fantastischen Blick auf das ehemalige Gartenschaugelände und den Unteruckersee belohnt.

ten Wortsinn darstellte. Die Einmaligkeit des Blicks ist geblieben, der Weinberg ebenso. Über mehrere Jahre pflegt und bewirtschaftet nun schon der Weinhändler Christian Soyeaux im Rahmen einer ehrenamtlichen Patenschaft die Anlage im Auftrag der Stadt. In seiner Verantwortung liegen auch das Keltern und der Verkauf des Prenzlauer Weiß- und Rotweins. 2026 geht die Bewirtschaftung auf die Stadt über. Christian Soyeaux steht jedoch mit seiner fachlichen Expertise weiterhin mit Rat bereit, wenn – und hier schließt sich der Kreis – städtische Mitarbeiter die Pflege übernehmen. Auf die historischen Rankhilfen, die noch heute an der Stadtmauer die frühe Weintradition bezeugen, greifen sie dabei aber nicht zurück. Eines allerdings hat sich nicht geändert: geerntet wird per Hand. Aus dem Solaris wird ein bei den Prenzlauern und auswärtigen Kennern geschätzter Federweißer, der schon kurze Zeit nach der Ernte am Fuß des Weinbergs ausgeschenkt wird. Aus den Regent-Trauben wird ein trockener Rotwein, den

Soyeaux als besonderen Tropfen in seiner Weinhandlung verkauft und der sich mit anderen Weinen durchaus messen kann. Die Südhanglage des Prenzlauer Weinbergs, die Soyeaux als „für unsere Breiten erstklassig“ bezeichnet, macht den hiesigen Wein besonders. Das belegen auch die aktuellen Ergebnisse: Bei der Weinlese 2025 für den Solaris Ende August wurden durchschnittlich 105 Grad Oechsle erreicht.

Stadt Prenzlau

Alexandra Martinot

Referentin für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Am Steintor 4

17291 Prenzlau

Telefon: 03984 75103

E-Mail: pressestelle@prenzlau.de

Internet: www.prenzlau.eu

32 2.000 Sonnenstunden im Liebhaberwein

Philipp Maußhardt ist Winzer-Pionier in Brandenburgs Nordwesten, Lenzen (Prignitz)

Mit einer Rebfläche von 12 Ar, auf denen knapp 1.000 Reben stehen, ist Schloss Eldenburg das flächenmäßig kleinste Weingut in Brandenburg.

Die Eldenburg war Stammsitz der Eldenburger Linie der Quitzows, die als berüchtigte Wegelager in die Geschichte eingegangen sind. Insbesondere Kuno Hartwig von Quitzow hat sich, wie Theodor Fontane in seinen Wanderungen durch die Mark Brandenburg („Fünf Schlösser“) berichtet, vor allem immer wieder an reisenden, jüdischen Händlern vergriffen und diesen unter Qualen „Wegegeld“ abverlangt. Heute geht es hier gastlicher zu. Von Burg und Schloss haben sich nur noch der Quitzowturm und der Zehntspeicher erhalten. In einem der Hofgebäude ist ein Winzer eingezogen.

Ganz im Nordwesten des Landes gelegen, zählt die Prignitz mit rund 2.000 Sonnenstunden im Jahr zu den sonnenreichsten Gegenden Brandenburgs. Hier, auf dem Gelände des ehemaligen Ritterguts, baut der aus Baden-Württemberg stammende Winzer und Journalist Philipp Maußhardt seit 2019 PIWI-Sorten an, Reben mit einer besonderen Widerstandsfähigkeit gegen Pilz-erkrankungen. Ihr Vorteil: Sie müssen weitaus weniger

Mit dem Breitengrad 53°06' gehören die Eldenburger Weinflächen zu den nördlichsten Brandenburger Anbaugebieten. Rechte Seite: Winzer Philipp Maußhardt (zweiter von links) setzt auf PIWI-Reben.



© Philipp Maußhardt Weinbau GbR



© Philipp Maußhardt Weinbau GbR



© Philipp Maußhardt Weinbau GbR

mit Fungiziden behandelt werden als herkömmliche Sorten. Die beiden Weißwein-Sorten Souvignier Gris und Muscaris ergänzen sich außerdem hervorragend als Cuvée: spritzig, fruchtig und durch die Muskatellertrauben mit einer blumig-frischen Note. Die Vorfahren von Winzer Philipp Maußhardt hatten Weinbau in Württemberg betrieben, ihn aber im Zuge der Industrialisierung des Landes ganz aufgeben.

So fing ihr Nachfahre wieder bei Null an und sammelte jahrzehntelang Erfahrungen an den Steilhängen des Neckartals. Nach seinem Umzug nach Brandenburg mit Frau und Sohn nutzte er sein Wissen für die Anlage eines Weinfelds in Flachlage. „Die klimatischen Verhältnisse sind für Weißwein ausgezeichnet“, findet er, „nur der sandige Boden macht uns bei den häufiger extremen Trockenmonaten ein wenig Probleme.“ Deshalb hat er die Rebzeilen mit einer Tröpfchenbewässerung ausgestattet, um vor allem den jungen Rebstöcken das Anwachsen zu erleichtern. Noch stehen viele der jungen Stöcke noch nicht im vollen Ertragszustand. „Ich hoffe, dass in den kommenden Jahren das große 1.000-Liter-Fass im kühlen Schlosskeller gefüllt sein wird“, sagt Maußhardt. Den möglichst naturnahen

Ausbau des Weins und die Abfüllung bewerkstelltigt der Winzer im Keller der Burgruine, der noch aus der Zeit stammt, als das Prignitzer Adelsgeschlecht der Quitzow die Burg beherrschte. Heute befindet sich dort auch ein Agrarmuseum und eine öffentliche Bücherstube. Der Eldenburger Wein ist ein Liebhabertropfen, der ausschließlich regional vermarktet wird. Maußhardt kann sich aber vorstellen, in den kommenden Jahren bei ausreichendem Ertrag auch eine kleine Besenwirtschaft im Schlosshof zu betreiben, wie dies auch in den großen Weinanbauregionen in Süddeutschland und Österreich in vielen Winzerbetrieben als Form der Direktvermarktung gang und gäbe ist.

**Philipp Maußhardt Weinbau
Schloss Eldenburg GbR**
Schlosshof 3
19309 Eldenburg-Lenzen (Elbe)
Telefon: 038792 502520
Mobil: 0151 58367083
E-Mail: philipp.m.mausshardt@gmail.com
www.weinbau-eldenburg.de



33 Versorgt die Stadt nicht nur mit Wasser

BRAWAG bewirtschaftet den Marienberg, Brandenburg an der Havel

Der älteste märkische Weinstandort liegt in Brandenburg an der Havel. Brandenburgs drittgrößte Stadt gilt eben als die Wiege der Mark. Nach erster urkundlicher Erwähnung im Jahr 948 gründete König Otto I. hier ein Bistum. Für die früheren Bewohner, die Slawen, war die mit 69 Metern höchste Erhebung des heutigen Stadtgebiets, der Harlunger Berg – jetzt Marienberg – ein heiliger Ort. An der Stelle eines slawischen Triglav-Heiligtums entstand bald nach 1150 die Marienkirche als eine der bedeutendsten historischen Stätten der Mark. Um diese Zeit wurde auch der Weinberg auf dem Harlunger Berg erstmals urkundlich erwähnt.

Letztlich war die Stadt 600 Jahre lang mit dem Weinbau verbunden, bis nach dessen Ende um 1820 regionaler Wein fast vollständig aus dem Bewusstsein der Brandenburger verschwand.

Der Marienberg befindet sich nordwestlich der Altstadt, etwa einen Kilometer nördlich des rechten Havelufers. Die Ausdehnung des Bergs beträgt von Norden nach Süden etwa 600 Meter, von Westen nach Osten etwa 900 Meter. Über dem Niveau der Stadt erhebt er sich etwa 35 Meter. Mit der Errichtung des Stadtteils Brandenburg-Nord ab dem 21. Juli 1959 wurde der Marien-

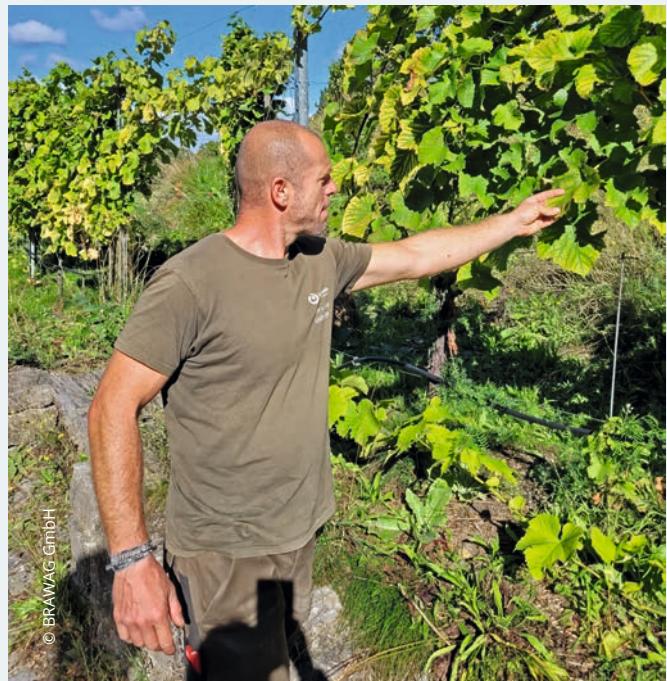
berg zu einem innerstädtischen Areal und von Bebauung umschlossen

Ab 2012 gelang die Wiederbelebung des Weinanbaus am historischen Ort, als die BRAWAG GmbH Wasser- und Abwassergesellschaft Brandenburg an der Havel den Marienberg wieder als Weinberg und damit als touristische Bereicherung der Havelstadt anlässlich der Bundesgartenschau (BUGA) 2015 anlegte. So ist das kommunale Unternehmen Teil des Winzer-Netzwerks im Land. An der Stelle, wo auf dem Berg einst die berühmte Wallfahrtskirche Sankt Marien stand, erstrecken sich seitdem die Terrassen des Weinbergs. Sie umgeben einen Trinkwasserhochbehälter, der nach entsprechender Bodenvorbereitung mit 2.000 Pflanzen der weißen Sorte Solaris und 1.000 Johanniter-Reben bepflanzt wurde.

Schon der erste Jahrgang war ein Erfolg. Daran hat sich bis heute nichts geändert: Nur gut drei Stunden hat es nach dem Verkaufsstart 2025 gedauert, bis Brawag-Sprecherin Heike Beckmann melden konnte: „Alles weg!“ In Rekordzeit hatten sich die Brandenburger ihre Flaschen vom Marienberg-Wein gesichert. Im Verkauf gab es bei diesem Jahrgang knapp 1.900 Flaschen – was die Menge anbelangt, ein eher schwacher Jahrgang: 3.700 Flaschen wurden im Schnitt der letzten zehn Jahre jeweils im Foyer des BRAWAG-Firmensitzes in der Packhofstraße 31 verkauft.

Die Arbeit im Weinberg übernehmen Mitarbeiter der Lebenshilfe Werkstatt Brandenburg gemeinnützige GmbH. Doch nicht nur der Anbau, auch der Ausbau des Weins erfolgt in der Region. Direkt nach der Lese

kommen die Trauben in Werder in die Presse. Trinken kann man ihn dann zum Beispiel beim Weinfest auf dem Marienberg, das alljährlich im September gefeiert und vom Förderverein Bürgerpark Marienberg e.V. ausgerichtet wird.



BRAWAG GmbH Wasser- und Abwassergesellschaft Brandenburg an der Havel
Heike Beckmann
Packhofstraße 31
Telefon: 03381 543383
E-Mail: info@brawag.de
www.brawag.de

34 Wein für Gaumen und Herzen

LEBENSWERK setzt auf Inklusion, Brandenburg an der Havel

Im Ortsteil Gollwitz der Stadt Brandenburg an der Havel wächst ein ganz besonderer Wein: LEBENSWERK – ein einzigartiges Projekt der Lebenshilfe Werkstatt Brandenburg an der Havel, das weit über den Genuss eines guten Weins hinausgeht. Hier verbinden sich Handwerk, Inklusion und ein nachhaltiges Konzept zu einem Produkt, das nicht nur den Gaumen verwöhnt, sondern auch Herzen berührt.

LEBENSWERK-Wein ist mehr als nur Wein. Er steht für das, was möglich ist, wenn Menschen sich gegenseitig unterstützen und mit Freude und Engagement zusammenarbeiten.



Begonnen hat das Projekt im Jahr 2015 mit dem Anspruch, Menschen mit Behinderungen neue Perspektiven zu eröffnen und zugleich etwas Nachhaltiges und Sinnstiftendes zu schaffen. Heute ist LEBENSWERK das Ergebnis von viel Hingabe und Leidenschaft. Menschen mit Behinderungen übernehmen hier einen Großteil der Arbeit – von der sorgfältigen Pflege der Reben bis zur Weinlese. So wird LEBENSWERK-Wein nicht nur zu einem Genussmittel, sondern auch zu einem Symbol für Teilhabe und das Miteinander von Menschen mit und ohne Behinderung.

Das Anbaugebiet für diesen besonderen Wein umfasst gerade einmal 0,2667 Hektar – eine kleine, aber feine Fläche, die mit viel Sorgfalt und Liebe bewirtschaftet wird. Hier gedeihen 2.000 Reben, aufgeteilt auf vier Sorten: Die weißen Sorten Solaris und Johanniter überzeugen durch ihre frische, fruchtige Note. Seit 2023 ergänzt ein Rotwein das LEBENSWERK-Sortiment, der aus den beiden Cabernet-Trauben Dorsa und Jura hergestellt wird. Dieser Rotwein besticht durch seine kräftigen Aromen und den komplexen, tiefgründigen Geschmack.

Jährlich werden rund 900 Flaschen Weißwein und 400 Flaschen Rotwein produziert. Hergestellt wird also eine

Eva-Maria Bittner von der Lebenshilfe Werkstatt Brandenburg an der Havel; rechte Seite: Rotweintrauben Cabernet Dorsa



sehr limitierte Auflage, die sich großer Beliebtheit erfreut. Diese exklusiven Mengen sind nicht nur ein Qualitätsmerkmal, sondern auch ein Zeichen für die Wertschätzung der Arbeit, die in jedem einzelnen Tropfen steckt. Eine besondere Bedeutung kommt dem Etikett zu: Jede Flasche des LEBENSWERK-Weins ist mit Blindenschrift versehen, was als Zeichen für Inklusion und Barrierefreiheit zu verstehen ist. Darüber hinaus wird das Hauptetikett jedes Jahr im Rahmen eines kreativen Gestaltungswettbewerbs von Schulen und Vereinen aus der Region entworfen. Diese Zusammenarbeit fördert nicht nur den künstlerischen Ausdruck, sondern stärkt auch das Gemeinschaftsgefühl und macht den Wein noch einzigartiger.

Mit Unterstützung von Weinbau Dr. Manfred Lindicke aus Werder wird der LEBENSWERK-Wein mit höchster Präzision gekeltert und abgefüllt. Die Expertise dieses

erfahrenen Winzerbetriebs trägt maßgeblich zur hervorragenden Qualität bei. Den Wein bekommt man direkt über die Lebenshilfe Werkstatt Brandenburg an der Havel und auch im Getränkemarkt Am Gallberg 1A in Brandenburg an der Havel – natürlich nur so lange, wie die limitierte Jahresproduktion reicht.

LEBENSWERK

Leitung Ronald Weßlin
Lebenshilfe Werkstatt Brandenburg an der Havel
gemeinnützige GmbH
Potsdamer Landstraße 11
14776 Brandenburg an der Havel
Telefon: 03381 52590
E-Mail: werkstatt@lebenshilfe-brb.de
www.lebenshilfe-brb.de

Endnoten

- 1 Laufer, Ernst: Die Werder'schen Weinberge – eine Studie zur Kenntnis d. märkischen Bodens, hrsg. Königlich Preußische geologische Landesanstalt, Berlin Parey 1884
Pietsch, Albert: Auf dem Perleberger Weinberg; in: Prignitz-Forschungen, Heft 1 1966, Seiten 24-28
Humbsch, Kristian: Der alte Weinberg in der Nähe Vierradens; in: Heimatkalender für den Kreis Angermünde 1982, Seite 54
Kläge, Hans-Christian: Der Weinberg Fürstlich-Drehna – Dokumentation und Nutzungskonzept; in: Biologische Studien Luckau 1993
Krüger, Heinz: Der Weinberg in Rathenow und seine Entstehung; in: Rathenower Heimatkalender 41 (1996/1997) Seiten 37-41
Christina Orphal: Bauet Euch Weinberge! Geschichte des Weinbaus in der Niederlausitz. Begleitpublikation zur Sonderausstellung „Vergessene Orte.
Weinberge in der Niederlausitz“; in: Kostbarkeiten aus dem Museum Schloss Lübben, Regia Verlag Cottbus 2004, Vorwort
Schurig, Gerd: Pfirsiche von Kaisers Weinberg. Notizen zur Geschichte und Gegenwart der Nutzgärtner am Klausberg; in: Wege zum Garten, gewidmet Michael Seiler zum 65. Geburtstag, Potsdam 2004, Seiten 169-175
- 2 unter anderem: Krausch, Heinz-Dieter: Zur Geschichte des Weinbaues im Südwesten des Altkreises Guben; in: Niederlausitzer Studien, hrsg. Von der Niederlausitzer Gesellschaft für Geschichte und Landeskunde e.V., Band 38, Selbstverlag Großräschener 2012) Seiten 60-71
Krausch, Heinz-Dieter: Der frühere Weinbau in der Niederlausitz; in: Jahrbuch für die brandenburgische Landesgeschichte, Band 18, Seiten 12-55, hrsg. Landesgeschichtliche Vereinigung für die Mark Brandenburg 1967
Krausch, Heinz-Dieter: Aus der Geschichte der Weinberge und des Weinbaus im Kreis Zossen; in: Heimatkalender für den Kreis Zossen 1968, Seiten 62-69
Krausch, Heinz-Dieter: Der letzte Weinberg des Bezirkes Cottbus; in: Niederlausitzer Studien, Heft 4 1970, Seiten 181-182
Krausch, Heinz-Dieter: Wein- und Hopfenbau; in: Gartenkultur in Brandenburg und Berlin, hrsg. Ministerium für Landwirtschaft, Umweltschutz und Raumordnung Brandenburg, Potsdam 2000, Seiten 24-28
Krausch, Heinz-Dieter: Weinbau in Brandenburg; in: Schön und nützlich - Aus Brandenburgs Kloster-, Schloss- und Küchengärten, hrsg. Brandenburgisches Haus der Geschichte, Potsdam 2004, Seiten 25-11
Krausch, Heinz-Dieter: Der frühere Weinbau im Landkreis Oder-Spree; in: Kreiskalender Oder-Spree, Beeskow 2012, Seiten 57-64
- 3 unter anderem: Fröhlich, Roland: Am Polarkreis des Weinbaus, Vacat Verlag Potsdam 2001
Fröhlich, Roland: Studien zur Geschichte, Kunst und Kultur der Zisterzienser. Die Zisterzienser und Ihre Weinberge in Brandenburg, in: Studien zur Geschichte, Kunst und Kultur der Zisterzienser, Band 30, Lukas Verlag Berlin 2010
- 4 Klesmann, Martin: Weinreben auf Sandböden; in: Berliner Zeitung 15. Mai 2004, Berliner Verlag Berlin
- 5 Weinbaufläche könnte sich halbieren. Interview mit Prof. Dr. Simone Loose. In: AGRA-EUROPE Presse- und Informationsdienst GmbH Berlin, 66. Jahrgang, Nummer 37, 12. September 2025
- 6 AGRA-EUROPE Presse- und Informationsdienst GmbH Berlin, 66. Jahrgang, Nummer 37, 12. September 2025

- 7 Weinrechtsdurchführungsverordnung. a.a.O. Paragraph 5
- 8 Wolf, Tom: Weinland Brandenburg, bebra Verlag Berlin 2016
- 9 Stock, Manfred u.a.: Perspektiven der Klimaänderung bis 2050 für den Weinbau in Deutschland (Klima 2025); in: PIK-Report Nummer 106, Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung, Potsdam 2007
- 10 Strategie des Landes Brandenburg zur Anpassung an die Folgen des Klimawandels, hrsg. Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz, Potsdam 2023, Seite 14
- 11 Gartenbauverband Berlin-Brandenburg e.V., Fachgruppe Weinbau, Dorfstraße 1, 14513 Teltow OT Ruhlsdorf, Telefon: 03328 3517535, Internet: <https://www.gartenbau-bb.de/fachgruppen/wein/>
- 12 <http://www.route-brandenburger-weinkultur.de/de/fachgruppe-weinbau/mitglied-werden.html>
- 13 Bauernverband Südbrandenburg vom 15. Oktober 2013: Mitgliederversammlung der Fachgruppe Weinbau des Landes Brandenburg [zuletzt aufgerufen am 23. Juni 2025]
- 14 dpa-Bericht: Toskana-Flair in der Lausitz: Weinbau als Kulturlandschaft; in: Merkur.de, München 31. August 2022 [zuletzt aufgerufen 24. Juni 2025]
- 15 www.iba-aktiv-tours.de/de/bus-und-kleinbustouren/artikel-rundfahrt-weinland-lausitz-im-kleinbus.html
- 16 Wolf, Tom: Weinland Brandenburg, bebra Verlag Berlin 2016
- 17 <https://route-brandenburger-weinkultur.de/de/mitglieder/senftenberger-weinfreunde-e-v/rebsorten.html> [zuletzt aufgerufen 11. Juli 2025]
- 18 Vitis ist der lateinische Begriff für Weinrebe oder Rebe. Die Abkürzung BB steht in vielen Zusammenhängen für Brandenburg.
- 19 Marquardt, Sandra (Koordinierungsstelle am Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung): Vitis BB – Wo ist Brandenburgs Wein? – Weinbau stärken, Mithilfe gesucht. <https://www.ilu-ev.de/2025/04/07/vitis-bb-aufruf-weinbau-brandenburg> [zuletzt aufgerufen 11. Juli 2025]
- 20 Marquardt, Sandra (Koordinierungsstelle am Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung): Vitis BB – Wo ist Brandenburgs Wein? – Weinbau stärken, Mithilfe gesucht. <https://www.ilu-ev.de/2025/04/07/vitis-bb-aufruf-weinbau-brandenburg> [zuletzt aufgerufen 11. Juli 2025]
- 21 Marquardt a.a.O.
- 22 Marquardt a.a.O.
- 23 <https://eip-agri.brandenburg.de/eip-agri/de/>

- 24 <https://eip-agri.brandenburg.de/eip-agri/de/>
- 25 <https://www.lausitzer-weinfreunde.de/geschichte/> [zuletzt aufgerufen: 23. Juni 2024]
- 26 Es ist das Verdienst von Dr. Heinz-Dieter Krausch, mit seinen jahrelangen Recherchen und Veröffentlichungen die brandenburgische Weinbautradition wieder in den Blickpunkt gerückt hat; siehe: <http://www.wein-land-brandenburg.de/BB-Weine/Geschichte/geschichte.html> [zuletzt aufgerufen: 25. Juni 2025]
- 27 Reblausakte“ 1880-1908, Acta des Magistrats zu Schlieben betreffs „Weinbau und Reblauskrankheit“. Amtsarchiv Schlieben
- 28 Friedrich, Bernd Ingo: Tafeln wie Fürst Pückler- Ein unterhaltsames Kochbuch. Verlag Gunter Oettel, Görlitz, Zittau 2010.
- 29 Der Regentpreis wird im Auftrag des Bundeslandwirtschaftsministeriums seit 2009 durch das Julius Kühn-Institut verliehen; siehe auch regent-forum.de (Webseite derzeit noch im Aufbau, Stand Dezember 2025)
- 30 Die Sozialistische Einheitspartei Deutschlands (SED), bereits vor Gründung der DDR im Jahr 1946 in der Sowjetischen Besatzungszone aus der Vereinigung von KPD und SPD hervorgegangen, beanspruchte als „Partei der Arbeiterklasse“ die Richtlinienkompetenz für alle Wirtschaftszweige. Aus diesem Verständnis heraus als mitgliederstärkste, „führende Partei“ der DDR galten ihre Parteitagsbeschlüsse als Vorgaben, die durch Regierung und Wirtschaft umzusetzen waren.
- 31 Kaatz, Andreas: Im Wein soll die Zukunft des Werderaner Wachtelbergs liegen; in: Märkische Allgemeine Zeitung, Potsdam 17. Juli 1995
- 32 Das Mostgewicht Grad Oechsle ist ein Maß für den Anteil der gelösten Stoffe, mehrheitlich Zucker, im Traubenmost und somit ein Qualitätskriterium von Wein. Es basiert auf der Dichte des Mostes und wird gemessen mit einer Mostwaage, einem kalibrierten Aräometer.
- 33 Interhotel war eine 1965 gegründete DDR-Hotelkette mit höherem Standard; die GPG lieferte wöchentlich frisches Obst und Gemüse direkt ins Hotel.
- 34 Ursprünglicher Titel: Gesetz über die strukturelle Anpassung der Landwirtschaft an die soziale und ökologische Marktwirtschaft in der Deutschen Demokratischen Republik
- 35 Echter Mehltau, eine Pilzkrankheit
- 36 Botrytis, Pilzkrankheit, auch bekannt als Grauschimmel oder Graufäule
- 37 Post, Wolfgang: Zehn Jahre gereift. Werders Weinförderverein feierte ein rundes Jubiläum mit alten Bekannten; in: Potsdamer Neueste Nachrichten, 10. November 2005, Verlag Der Tagesspiegel GmbH Berlin

Landesregierung Brandenburg
Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft,
Umwelt und Verbraucherschutz
Henning-von-Tresckow-Straße 2-13
14467 Potsdam
E-Mail: kontakt@mleuv.brandenburg.de
Internet: mleuv.brandenburg.de