

Vom Meißner Weinbau

Das „Meißner Tageblatt“ hat bereits in seiner Jubiläumsausgabe vom 31. Dezember 1926 ausführlich die Geschichte des Meißner Weinbaus behandelt. Wir dürfen uns daher heute beschränken auf das, was diese Jubiläumnummer aus der neueren und neuesten Zeit vom Meißner Weinbau berichtet:

Ein letzter, großzügiger Versuch, den sächsischen Weinbau zu heben, war das denkwürdige Winzerfest am 25. Oktober 1840, das in der Löbnitz stattfand und das eines der wenigen wahrhaften Volksfeste gewesen ist. Eine Unmenge Menschen war versammelt. Viele benutzten zum ersten Male in ihrem Leben zur Hinfahrt die Eisenbahn, die von Leipzig ein paar Extrazüge hatte abfahren lassen. Nachmittags kam das gesamte Königsbaus von Dresden herunter und besah sich die Trauben- und Weinausstellung. Der Höhepunkt war der von Prof. Reisch entworfene Winzerzug, an dem über 500 Personen teilnahmen, mythische, geschichtliche und allegorische Gruppen darstellend. Viele werden sich noch erinnern, in der Jugend eine Abbildung dieses Winzerzuges im alten Gastzimmer der Meierei gesehen zu haben. Abends schloß ein bengalisches Feuerwerk, das auf den umliegenden Höhen abgebrannt wurde und welches das herrliche Elbtal mit seinen gefeierten Reben erleuchtete, die allen Teilnehmern unergiebliche Feiern. Allerdings berichtet der Chronist auch, daß durch die Ansammlung einer so ungeheuren Menge Menschen gegen Abend unliebsame Vorgänge stattgefunden hätten. Schon nachmittags hätte es nichts mehr zu essen und zu trinken gegeben. Die Hungernden hätten zur Selbsthilfe gegriffen, die ausgestellten Früchte einfach verzehrt und — mit dem Essen kommt der Appetit — dann auch die Weinproben ausgetrunken.

Diese Feier war der letzte Versuch, den Weinbau zu heben. Leider war er vergeblich. Nun ging es mit unserm Weinbau bergab. Zwar gab es verschiedene Männer, die diesen für unser Vaterland ehemals so wichtigen Erwerbszweig in unsere moderne Zeit herüberretten wollten. So in den 70er Jahren Tittelbach, der einen Musterweinberg am Schützenplatz hatte, wo sich jetzt der Paradiesgarten befindet. Dieser Weinberg ist heute gänzlich verschwunden. Dann der schon erwähnte Oberinspektor Grass, auf dessen Betreiben die Winzerturfe in der Landwirtschaftlichen Schule eingerichtet worden sind, die noch heute bestehen. In der jüngeren Zeit war es Fabrikbesitzer Langelütje, der seine Mühe und Kosten scheute, um zu beweisen, daß bei uns ein guter Tropfen wachsen kann. Das waren leider nur Ausnahmen. Vor einigen Jahren hatte auch die Regierung die Klinte ins Korn geworfen, indem sie die Reblausbekämpfung, die allerdings eine Menge Geld kostete, so vereinfachte, daß sie beinahe einem Aufgeben des Widerstandes gegenüber diesem gefährlichen Insekt gleichkommt.

Wie in den Zeiten tiefen Niederganges eines Volkes den Bedrückten vielfach ein Retter erscheint, so entstand unserem denberliegenden Weinbau erfreulicherweise ein zweiter Kenzelmann, und zwar in der Person unseres allbekannten Professors Dr. Schellenberger, der seit April 1926 Leiter der Landwirtschaftlichen Schule in Bautzen und Kreisdirektor für landwirtschaftliche Fragen der Lausitz ist. Mit derselben Liebe und Opferfreudigkeit wie Kenzelmann nahm er sich der Wiederbelebung und des Ausbaues des Meißner Weinbaues an. Der seit 1876 bestehende Bezirks-Oberbauverein Meissen unter Vorsitz des damaligen Amtshauptmanns Geh. Reg.-Rat. Frhr. von Der gründete im Jahre 1912 aus sich heraus den Rebschulverein und eine Rebschule. Der wissenschaftliche und nicht zuletzt auch kaufmännische Leiter und Förderer beider Unternehmen war Prof. Dr. Schellenberger. Die Rebschule wurde von ihm auf einem von der Stadt Meissen bereitwillig überlassenen Gelände, das später erweitert wurde, angelegt. Die darin hergestellten Pfropfsprossen gab er bewurzelt an die Mitglieder der Rebschule ab.

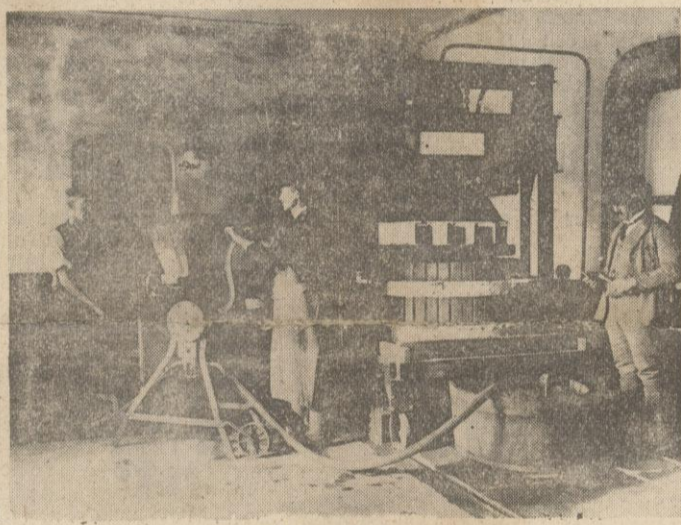
Mit den Unterlagen Solonis-Niparia 1616, Aramon-Niparia 143 B, Cabernet-Nupestris 33 a, Aramon-Nupestris 1 G, Niparia-Nupestris 101/14, Mouvedre-Nupestris 1202 und Niparia-Berlandinri 5 wurden die in der Meißner Gegend üblichen Edelreben Riesling, Elbling, Sylvaner, Traminer, Ruländer, Goldriesling, Kieselring, blauer Burgunder, blauer Portugieser und blauer St. Laurent durch Kopulationszungenchnitt verbunden, in einem Warmbeet zur Vermischung gebracht und dann im Freiland bewurzelt. Abgesehen von den ersten zwei Jahren, hat die Rebschule jährlich durchschnittlich 30 000 Pfropflinge hergestellt und etwa 16 000, im ganzen schon mehr als 100 000 bewurzelte Reben an die Mitglieder der Rebschule, jetzt Weinbauvereins Meissen und Umgegend zu einem geringen Preise abgegeben. Durch Erweiterung des Schnittgartens ist die Leistungsfähigkeit der Rebschule verdoppelt worden, so daß nunmehr jährlich 60 000 Pfropflinge hergestellt werden. Als beste Unterlage hat sich für die Meißner Gegend Aramon-Niparia 143 B erwiesen, insofern sie holzwüchsig, gut verwachsend, bewurzelt und ausreißend ist. Der Weinbauverein hatte außer der Herstellung gepropfter und bewurzelter Reben noch eine andere, nicht minder wichtige Aufgabe zu erfüllen, nämlich zu zeigen, daß die sonnigen Ebufer ebenso wie die der Ströme des Westens einen Qualitätswein hervorbringen können, wenn die Trauben nicht zu zeitig gelesen werden und die Kelterung sortenrein und nach modernen Grundsätzen erfolgt. Die Spätlese bedarf, wie die Erfahrung lehrt, bis auf die ungünstig-



Meißner Reben (Ratsweinberg).

sien Herbstes keiner Zuderung und liefert einen blumigen und nicht zu sauren Wein, der gegen die Weine der westlichen Weinregionen nicht zurückzutreten braucht. Interessant ist besonders die Tatsache, daß die Güte der Weine durch die Pfropfung amerikanischer Unterlagen mit deutschen Edelreben keine Einbuße er-

Der sächsische Weinbau, der bekanntlich von alterher in hoher Blüte stand, war durch Einfall der Reblaus sowie durch mangelnde Rentabilität Ende des vorigen Jahrhunderts nahezu dem Untergang geweiht. Um so freudiger wurde es begrüßt, daß in den letzten beiden Jahrzehnten, im besonderen nach Beendigung des Krieges, zielbewußte und tatkräftige Kreise der Stadt zu einer planmäßigen Wiederaufnahme des heimischen Weinbaues schritten. Die Gründung von Rebschulen und die Erweiterung staatlicher und städtischer Weinberge schuf die hierfür günstigen Vorbedingungen und wirkte auch auf die privaten Kleinweinbergbesitzer anregend. So ist bis heute allein im Bezirke der hiesigen Stadt und Amtshauptmannschaft wieder eine Weinbaufläche von über 90 Hektar zu verzeichnen, wovon allein auf das Stadtweingut Meissen über 17 Hektar entfallen. Bei dem Umfange dieser Anbauflächen, bei denen auf einen Hektar rund 10 000 Weinstöcke kommen, kann man schon heute den Weinbau als einen nicht unwesentlichen Faktor in unserem Wirtschaftsleben bezeichnen, der vielen Arbeitsgelegenheit gibt.



Beim Pressen.

Es darf jedoch nicht unerwähnt bleiben, daß der heutige Stand nur unter großen finanziellen Anstrengungen erreicht werden konnte, und daß für den weiteren Auf- und Ausbau noch bedeutende finanzielle Opfer zu bringen sind. Im letzten Jahre forderte z. B. der Weinbergsbetrieb der Stadt Meissen einen Zuschuß von rund 50 000 RM. (einschließlich der Kosten für Neuanlagen). Um eine Steigerung der Rentabilität zu erreichen, mußte die Bewirtschaftung auf moderne Grundlage gestellt werden. Das in 1 Meter Tiefe rigolte Land ist mit edlen, teils aus den vorhandenen sächsischen Rebschulen, teils aus anderen deutschen Weinbaugebieten bezogenen Reben bepflanzt. An Nebenpflanzen sind u. a. zu nennen: Riesling, Traminer, Ruländer, Sylvaner und Burgunder. Des weiteren ist eine fortlaufende, geordnete Düngung, Bodenbearbeitung und Schädlingsbekämpfung und auch eine zeitgemäße Kellerbewirtschaftung unbedingte Notwendigkeit.

litten hat. Seitdem in den reinen Lagen der neu angelegten Weinberge Riesling, Burgunder, Sylvaner, Traminer, Ruländer u. a. sortenrein gekeltert werden und man die Eigenart der Sorten kennen und schätzen gelernt hat, geht die Kelterung des früher so beliebten „Schielers“ mehr und mehr zurück; wenn sie auch nicht ganz verschwinden wird, so wird sie sich doch nur auf die Jahre beschränken, die keine Rotweinjahre sind. Durch Professor Dr. Schellenbergers unermüdetes, zielstrebendes Wirken befindet sich, das kann gesagt werden, der Meißner Weinbau wieder in erfreulichem Aufschwunge. Mit dem rationelleren Rebenbau geht auch die Veredlung der Kelterung Hand in Hand.

Um Arbeitskräfte zu ersparen, ist ein Motor (Winzerdank) angeschafft worden, welcher bei Rigolungsarbeiten und Düngereingrabung sich sehr gut bewährt hat.

Außer turnusmäßiger Stalldüngung wird auch Kunstdünger verwendet. Die vom Kali-Syndikat in Verbindung mit dem Komitee für Chili-Salpeter und der Deutschen Superphosphat-Industrie angebotenen Probedüngungen sind von gutem Erfolg begleitet gewesen, desgleichen auch die von den J. G. Farbenwerken.

Ueber den gegenwärtigen Stand des städtischen Weinbaues erteilt uns der dafür verantwortliche Stadtrat Herr G r a u b n e r auf unsere Bitte folgende sehr dankenswerte Auskunft:

Die Reben sind teilweise von dem Weinbauverein Meissen und der Staatlichen Weinbauerschule Hofschönitz bezogen worden. Man will jedoch jetzt einen Teil der Reben selbst gewinnen, und zwar auf dem Wege der Rebenauslese, der Selektion.

Als Sachverständiger steht der Stadt Meissen durch Vermittlung des Wirtschaftsministeriums der für den Kreisstaat Sachsen anerkannte Weinbau-Sachverständige Landwirtschaftsrat Pfeiffer, Hofschönitz, zur Verfügung.

Mit den Neuanpflanzungen beträgt die Zahl der Reben 110 000 Stück. Die Stadt Meissen besitzt somit im Kreisstaat Sachsen das größte Weingut. Die Anpflanzungen könnten bei weiteren verfügbaren Mitteln noch um 50 000 Stück Reben erhöht werden. Die brachliegenden Stellen werden entsprechend in den Zwischenzeiten mit Erdbeeren oder Frühkartoffeln bestellt.

Beschäftigt werden zurzeit 1 Oberwinzer, 1 Kellermeister, 1 Vorarbeiter, 8-10 Mann Aushilfskräfte, je nach Bedarf.

Die natur- bzw. sortenrein gekelterten Weiß- und Rotweine (Riesling, Traminer, Ruländer, Sylvaner und Burgunder) finden die allgemeine Anerkennung der Sachverständigen und erfreuen sich eines recht günstigen Absatzes. Dagegen ist die Kelterung von Schielerweinen in den letzten Jahren wesentlich eingeschränkt worden.

Hinsichtlich der Traubenpressung ist ebenfalls eine neuzeitliche Einrichtung geschaffen worden. Die hydraulische Presse kann an einem Tage bis 120 Zentner Trauben pressen.

Endlich hat die Stadtgemeinde Meissen für die gekelterten Weine, wie Schieler, Weißweine: Schwalbennest, Hölle (Riesling), Traminer, Rotwein: St. Materni, künstlerische Etiketten durch den Bildhauer Stadtverordneten Dehne anfertigen lassen. Die Flaschenkapseln erscheinen in den Stadtfarben Schwarz-Gold-Rot, und die Korke tragen das Stadtwappen als Korkbrand.

Das Jahr 1928 brachte einen qualitativ recht guten Jahrgang. Leider hatten die Winter- und Maisfröste viel Schaden an den Weinstöcken verursacht, und es war ein Ernteaussfall von durchschnittlich 30 vom Hundert, vereinzelt sogar bis 60 vom Hundert zu verzeichnen.

Bekanntlich hat der letzte, außerordentlich strenge Winter auch den Weinstöcken sehr geschadet. Das eingetretene Wachstum der Reben muß nun erst zeigen, inwieweit der Frost zerstörend gewirkt hat. Es besteht aber die Hoffnung, daß die hierin gehegten Befürchtungen nicht in vollem Umfange zutreffen.

Somit kann die alte tausendjährige Stadt Meissen das Bestreben haben, am Aufbau des Meißner und sächsischen Weinbaues tatkräftig mitgearbeitet zu haben.



Einblick in einen Meißner Keller (Lorenzgasse 5).