

7

bemerkenswerte Winzer aus Brandenburg

Dass in Brandenburg Wein angebaut wird, wissen sogar viele Einheimische nicht. Dabei erweist sich der wilde Osten als Piwi-Wunderland. Grösste Überraschung: Rotweine aus den neugezüchteten Rebsorten, die nahezu mediterran wirken. **Text: Alice Gundlach**

« Wenn ich im Spreewald in ein Geschäft gehe, um Brandenburger Wein anzubieten, lautet die erste Frage nicht: «Welche Sorten haben Sie denn?», sondern: «In der Lausitz wird Wein angebaut?», berichtet Jens Dehner, der sich der Vermarktung von Wein aus Brandenburg verschrieben hat. Kein Wunder also, dass im Rest der Republik noch weniger darüber bekannt ist. Das will Jens Dehner ändern: Er hat den Online-Shop www.lausitzer-weinfreunde.de aufgebaut, aber überzeugt auch persönlich regionale Läden und Restaurants von den Brandenburger Gewächsen.

Seit den 1990er Jahren gibt es zwischen Havel, Elster, Oder und Lausitzer Seeland wieder Weinbau. Immerhin rund 30 Standorte dafür zählt das Landwirtschaftsministerium. Die ersten Weinberge in der Region wurden aber schon im zwölften Jahrhundert urkundlich erwähnt - sie wurden einst von Zisterziensermönchen angelegt. Erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde der Weinbau hier zeitweilig ganz aufgegeben. Dabei ist das Klima gar nicht mal schlecht für Wein, schliesslich ist etwa die Lausitz eine der Gegenden Deutschlands mit den meisten Sonnenstunden. Die Weinberge sind meist geprägt von Sandböden, in manchen finden sich aber auch Lehm, Mergel - und Rückstände von Braunkohle. Die neuen Brandenburger Winzer legen ihren Schwerpunkt auf pilzwiderstandsfähige Rebsorten («Piwis»), also zum Beispiel Regent, Pinotin und Cabertin in Rot und Phoenix, Johanniter oder Solaris in Weiss. Aber auch an Riesling, Silvaner und Kerner probieren sich einige aus.

Unsere Favoriten

**Weinbau Dr. Wobar, Grossräschen,
Pinotin Steillage 2016**
15.5 Punkte | 2018 bis 2021

Beeindruckend tiefe, schwarzrote Farbe. Herzhafter, würziger Duft, der an Teriyaki-Sauce und Liebstöckel erinnert. Waldbeeren, Wildkräuter und grüner Pfeffer am Gaumen. Vegetabiler Charakter und eine echt tolle Struktur, auch dank dem straffen Tannin.

Preis: 13,50 Euro / 0,75 l
www.weinbauwobar.de



**Weinbau Dr. Wobar, Grossräschen,
Sekt Jacques Brut Nature**
16 Punkte | 2018 bis 2020

So elegant, so viel Finesse - die Verkoster staunten nicht schlecht über diesen Sekt aus Flaschengärung. Feine Aromen von Limette, weissen Blüten und Apfel werden getragen von einer cremigen Perlage. Signiert von Kellermeister Jacques du Preez.

Preis: 20 Euro / 0,75 l
www.weinbauwobar.de



Die einzige Steillage Brandenburgs

1

Wer die Landschaft Brandenburgs kennt, fragt sich jetzt bestimmt: «Steillage? Wie kann denn das sein?» Die Antwort lautet: Am Seeufer kann das sein. Einer der beiden Weinberge von Andreas und Cornelia Wobar mit bis zu 33 Prozent Steigung liegt am Grossräscher See, der den Reben nebenbei auch ein vorteilhaftes Mikroklima beschert. Er entstand durch die Flutung einer Braunkohlegrube, der Weinberg ist aber keine rekultivierte Fläche, sondern Urboden, wie die Wobars betonen. Der Agraringenieur und die Wirtschaftswissenschaftlerin, beide promoviert, betreiben hauptsächlich Ackerbau, im Jahr 2012 erwarben sie Rebrechte und legten die ersten Weinberge an. «Wir haben uns bewusst nur für Piwis im Anbau entschieden, weil wir umweltschonend und nachhaltig arbeiten wollen,» erklärt Cornelia Wobar. «Wir sind ja hier auf einem Präsentierteller und arbeiten sehr öffentlich mit vielen Weinbergsführungen.» Überdies sind sie gefragte Fachredner zum Thema Piwi. Ausbauen lassen sie die Weine im VDP-Weingut Schloss Proschwitz in Sachsen von Kellermeister Jacques du Preez. «Direkt nach der Lese werden die Trauben in 45 Minuten dorthin gefahren», berichtet Cornelia Wobar. Den Schwerpunkt legen sie auf Rotwein, insbesondere Pinotin, den es sowohl mit Edelstahl- als auch Holzbaus gibt. Aber auch der weisse Solaris aus der steilen Seelage sei zuletzt schnell vergriffen gewesen. Die Krönung der Kollektion ist der Sekt Jacques aus der Rebsorte Johanniter, der zwei Jahre auf der Hefe in der Flasche gärt.

Weinbau Dr. Wobar, Oberspreewald-Lausitz, Seestr. 100, 01983 Grossräschen, www.weinbauwobar.de



Der singende Winzer aus der Lausitz **2**

Am Haus der Schurigs rankt ein Rebstock, von dem niemand so genau weiss, wie alt er ist. «Meine Mutter geht auf die 90 zu und sagt, als sie noch klein war, sei der schon genauso gross gewesen wie heute», erzählt Gunter Schurig. In seiner Familie sei auch schon immer Wein für den Eigenbedarf gemacht worden. Eine der Spindelpressen, mit der er den Most presst, ist ein Familienerbstück, eine zweite hat er selbst nachgebaut. Überhaupt ist hier nur Handarbeit angesagt. Die Trauben werden selektiv gelesen, die Erträge sind daher niedrig - und das bei ohnehin nur 1000 Rebstöcken. Aber nicht nur im Weinberg legt Schurig Hand an: Bei Weinproben greift er zur Gitarre und singt selbst komponierte Lieder. Malen kann er auch: Seine Landschaftsimpressionen sind im Weingut ausgestellt und zieren auch einige Flaschenetiketten.

Gunter Schurig begann bereits 1998 mit dem Weinbau. Damit zählt er zu den Pionieren des neuen Brandenburger Weins und musste daher auch erstmal ein bisschen experimentieren. «Wir wussten ja noch nicht, was hier so wächst. Wir haben es daher zuerst mit Riesling, Frühburgunder, Dornfelder probiert. Ausserdem habe ich den Bio-Gedanken von meinem Vater übernommen. Deshalb haben wir die ersten Jahre überhaupt nicht gespritzt, weil wir dachten, dass das «Bio» heisst.» Und kurz gesagt: Das klappte nicht so gut. Dann stellte er um auf Johanner, Solaris, Cabernet Cortis, Regent und Cabertin. Und jetzt läuft's. Nur der alte Rebstock am Haus ist keine Piwi, sondern Roter Elbling.

Weingut Gunter Schurig, Elbe-Elster, Dorfstr. 11, 04924 Bad Liebenwerda, www.weingut-schurig-lausitz.de

Unsere Favoriten

**Weingut Gunter Schurig, Bad Liebenwerda
Chris Cabertin 2015**

15 Punkte | 2018 bis 2021

Helle Farbe, dafür tiefe, wilde Aromatik von Brombeer, Amarena-Kirsche, Lorbeer und Petrol. Die Tannine kräftig, aber elegant. Benannt nach Schurigs Sohn, der ihn im Betrieb unterstützt. Das Etikett zeigt das Fahrrad, mit dem Chris zum Weinberg fährt.

Preis: 29,90 Euro/0,5 l

www.weingut-schurig-lausitz.de



**Weingut Rico Leonhardt,
Bad Liebenwerda
Bronner 2017**

14.5 Punkte | 2018 bis 2019

Selbst für Piwi-Kenner ist die Neuzüchtung Bronner eher aussergewöhnlich. Dieses Exemplar duftet fein nach weissen Blüten und Apfel. Der Gaumen erinnert an vorreife Pflaumen und zeigt eine leichte Dropsigkeit. Dazu eine frische Säure. Sommerwein!

Preis: 7 Euro / 0,5 l

www.rico-leonhardt.de



**Weingut Rico Leonhardt,
Bad Liebenwerda
Silvaner 2017**

14 Punkte | 2018 bis 2019

Duftige Nase von Kräutern und Eisbonbon - typisch für die Rebsorte. Am Gaumen saftige Apfel- und Birnentöne, saubere Aromatik mit etwas Schmelz. Im Abgang dezenter Bittermandel-Ton. Klassischer Silvaner, wie man ihn sich zu Spargel oder Fisch vorstellt.

Preis: 7 Euro / 0,5 l

www.rico-leonhardt.de



The next Generation

Anderswo wäre es die Regel, in Brandenburg ist Rico Leonhardt aber ein Exot: Er ist einer der wenigen Weinmacher hier, die tatsächlich auch eine Winzerlehre absolviert haben. Gelernt hat der 32-Jährige im sächsischen Weingut Vincenz Richter. Dennoch ist Winzer auch für ihn nicht der Hauptberuf: Überwiegend ist er für Organisatorisches im Bieligkhof zuständig, einem landwirtschaftlichen Familienbetrieb in Bad Liebenwerda, zu dem ein schnuckeliges Landhotel, eine Gaststätte und ein Kajak-Verleih gehören. In seinem kleinen Weinberg arbeitet er naturnah - obwohl das auf dem Sandboden gar nicht so einfach ist, wie er sagt. Pflanzenschutz gebe es trotzdem nur «entweder biologisch oder gar nicht.» Zwischen den Rebstöcken lässt er eine natürliche Begrünung stehen, «das, was hier von alleine aufkommt und zu uns passt: Gras, Klee und Löwenzahn». Künstlich bewässern muss er die Reben nur sehr selten, zuletzt im sehr heißen Jahr 2015. Neben den Piwis Bronner und Cabernet Cortis baut er auch Silvaner und Kerner an. Generell legt er weniger Wert darauf, jedes Jahr das gleiche anzubieten, sondern baut die Weine mit Blick darauf aus, was dem Jahrgang am besten gerecht wird. «Ich versuche aber immer, nicht zu viel Säure reinzubringen, das gefällt mir selbst auch nicht. Höchstens 6,5 g/l, das ist mein Ultimo.» Abgefüllt wird in 0,5-l-Flaschen, «damit ich ein paar Leute mehr bedienen kann». Ausserdem sei diese Grösse sehr beliebt in der Gastronomie - weil sie genau die richtige Menge für zwei ist.

Weingut Rico Leonhardt, Elbe-Elster, Riesaer Str. 39, 04924 Bad Liebenwerda, www.rico-leonhardt.de

3

Wo die wilden Wölfe wohnen

Es war einmal ein Winzersohn vom Mittelrhein, den verschlug es nach vielen Stationen in seinem Leben nach Cottbus. Denn das Weingut der Eltern wurde aufgegeben, und so studierte er Betriebswirtschaft - und wurde zuletzt Finanzvorstand beim Energieriesen Vattenfall. Dies ist die Geschichte von Hubert Marbach, der, nachdem er in Pension gegangen war, seinen Lebensabend an seinem letzten Wohnort verbringen wollte - und sich ein Stück alte Heimat vor die Haustür holte: einen Weinberg.

Die Reben pflanzte er am Geopark Muskauer Faltenbogen. Hier erstrecken sich Endmoränen, die während der Eiszeit von einem gewaltigen Gletscher zusammengestaucht wurden. Die Neigung des Weinbergs von rund 18 Prozent ist für hiesige Verhältnisse ganz beachtlich. Mit vier Hektar Fläche bearbeitet Hubert Marbach auch eine der grösseren Lagen Brandenburgs.

Und weil er nun einmal vom Rhein stammt, baut er hier natürlich Riesling an. Dazugenommen hat er noch Roten Riesling, Johanniter, Regent und Cabernet Cortis. Hilfe beim Aufreben bekam er von den Mittelrhein-Winzern Toni Jost und Randolph Kauer - Letzterer lehrt auch an der Wein-Hochschule Geisenheim. Beim Düngen setzt Marbach auf bio und regional: Er benutzt Pferde- und Ziegenmist von Tierhöfen aus der Gegend. Keltern lässt er den Wein im sächsischen Schloss Proschwitz. «Wolfshügel» ist übrigens keine Lagenbezeichnung. «Wir sind hier mitten im Wolfsgebiet. Und als wir im neuen Weinberg Bodenproben nahmen, heulte ein Wolf ganz in der Nähe. So entstand der Name.»

**Marbachs Wolfshügel, Spree-Neisse, Jerischke 2,
03159 Neisse-Malxetal, www.landhaus-marbach.de**

4

Unsere Favoriten

Marbachs Wolfshügel, Neisse-Malxetal Johanniter-Riesling feinherb 2016

14 Punkte | 2018 bis 2019

Piwi trifft Traditionstraube: Diese beiden Cuvéepartner passen überraschend gut zusammen. Vom Johanniter kommt die aromatische Frucht von reifem, gelbem Steinobst, der Riesling sorgt für stützende Säure und Frische. Klarer, leckerer Terrassenwein.

Preis: 10,20 Euro / 0,75 l

www.landhaus-marbach.de



Marbachs Wolfshügel, Neisse-Malxetal Regent-Cabernet Cortis Barrique 2015

15.5 Punkte | 2018 bis 2021

Ein dichte, delikate Würze von Nelke und Kokos rahmt eine knackige Johannisbeer- und Kirschfrucht ein. Elegantes, exakt dosiertes Tannin nach 18 Monaten Barrique-Reife. Kaum zu glauben, dass ein so mediterran anmutender Roter aus der Lausitz stammt.

Preis: 13 Euro / 0,75 l

www.landhaus-marbach.de



Königlicher Weinberg Mosaik-WfB gGmbH, Potsdam

Phoenix 2016

14.5 Punkte | 2018 bis 2019

Intensives Bouquet von Waldmeister, Limette und exotischen Früchten. Mango-Maracuja wird auch am Gaumen deutlich, ebenso wie etwas Rose und Litschie. Mit 13,7 g/l Restzucker halbtrocken, aber die Süsse bleibt wirklich dezent. Ausgesprochen zugänglich.

Preis: 17,69 Euro / 0,5 l

www.koeniglicher-weinberg.de



Von den **5** Terrassen des Alten Fritz

Friedrich der Grosse war verrückt nach frischem Obst. Im Park Sanssouci liess er eine Fülle von Früchten anbauen - auch Exotisches wie Ananas und Feigen in Glashäusern - auf dass das Schloss immer gut mit Frischem aus den eigenen Gärten versorgt sei. Und mindestens genauso sehr wie Obst schätzte der Preussenkönig den Wein, weshalb er gleich drei königliche Weinberge in Potsdam anlegen liess: eine Weinterrasse direkt am Schloss, den Winzerberg am Südhang des Mühlenbergs - und zuletzt, um 1768, den Klausberg am Belvedere. Während Ersterer heute ein reiner Zierweinberg mit amerikanischen Uferreben ist und in Zweitem 20 Sorten von historischen Tafeltrauben wachsen, kommt vom Klausberg tatsächlich auch Wein. Anlässlich der Bundesgartenschau 2001 in Potsdam wurden hier erstmals wieder Reben gepflanzt, zunächst nur von der weissen Rebsorte Phoenix, später kam der rote Regent dazu, und zuletzt der aromatische weisse Cabernet Blanc. Mit im Weinberg stehen, wie zu Friedrichs Zeiten, auch Apfel- und Birnbäume.

Gepflegt wird der Weingarten heute von den Berliner Mosaik-Werkstätten für Behinderte. Ausgebaut werden die Weine beim Brandenburger Wein-Pionier Manfred Lindicke im nahen Werder (Havel) (siehe auch S. 20). Die Arbeit wird durch Rebstock- und Baumpatenschaften mitfinanziert. Mitte Juli findet zudem jedes Jahr das «Königliche Weinfest» im Park Sanssouci statt, dessen Erlöse ebenfalls dem Weinberg zugutekommen. Getreu Friedrichs Motto: «Das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden.»

**Königlicher Weinberg, Potsdam-Mittelmark,
Mosaik-WfB gGmbH, Ifflandstr. 12, 10179 Berlin
www.koeniglicher-weinberg.de**



6 Der Beerenflüsterer

Kleine Überraschung vorweg: Aus Brandenburg kommen nicht nur Landweine, sondern auch Deutscher Qualitätswein. Wie das? «1991 wurden der Wachtelberg und der Galgenberg dem Anbaugebiet Saale-Unstrut zugeschlagen», berichtet Dr. Manfred Lindicke, Obstbauexperte und Winzer aus Werder (Havel). Der Werderaner Wachtelberg gilt als älteste Lage Brandenburgs: Er wurde bereits um das Jahr 1150 angelegt und war bis ins 18. Jahrhundert voll bestockt. Dazu ist er mit mehr als sechs Hektar auch die grösste Einzellage der Region. Die Rebflächen von Wachtelberg und Galgenberg gehören heute überwiegend der Stadt Werder. Pächter ist seit 1996 – auf Bitten des damaligen Bürgermeisters – Manfred Lindicke.

Dabei sind sein Fachgebiet eigentlich: Erdbeeren. Zu DDR-Zeiten war er Fachbereichsleiter bei der GPG Obstproduktion Werder (Havel). Als diese 1985 den Wachtelberg neu aufrehte, hatte Lindicke mit Trauben noch gar nichts zu tun. Heute ist der 68-Jährige auch als freier Obstbauberater in ganz Europa gefragt. Eigentlich will er sich jetzt aber mehr aufs Weinmachen konzentrieren: «Ich bin einer der wenigen in Brandenburg, die vom Wein leben wollen.» Bis 2012 hatte er sich nur um den Traubenanbau gekümmert, gekeltert wurde im Landesweingut Kloster Pforta (Saale-Unstrut). Dann baute er einen eigenen Keller und stellte Kellermeister Christian Kruft ein. Müller-Thurgau vom Werderaner Wachtelberg, berichtet Lindicke, sei in Ostdeutschland bereits zur Marke avanciert. «Nun müssen nur noch die anderen Sorten nachziehen.»

Weinbau Dr. Lindicke, Potsdam-Mittelmark, Am Plessower Eck 2, 14542 Werder (Havel), www.weinbau-lindicke.de

Unsere Favoriten

**Weinbau Dr. Lindicke, Werder (Havel)
Müller-Thurgau Werderaner
Wachtelberg 2016**

14 Punkte | 2018 bis 2019

Ein Wein, der rein die Rebsorte widerspiegelt – denn von Sandboden ist nicht viel Terroir zu holen. Macht aber nix: Der Wein duftet fein nach Kernobst und Drops. Saftiger grüner und gelber Apfel auf der Zunge. Ein schöner Schoppenwein im besten Sinne.

Preis: 8,35 Euro / 0,75 l

www.weinbau-lindicke.de



Wolkenberg GmbH, Cottbus

Grauweiss 2016

15 Punkte | 2018 bis 2019

Zarte, sehr elegante Cuvée, die den Charakter der weissen Burgundersorten klar herausarbeitet. Birne, Apfel und Blüten in der Nase. Am Gaumen feinschmelzig, leicht mineralisch, dabei immer sauber in der Aromatik. Ein leichter Grapefruit-Ton im Abgang.

Preis: 15 Euro / 0,75 l

www.wolkenberg-gmbh.de



Wolkenberg GmbH, Cottbus

Cuvée Barbara 2016

15.5 Punkte | 2018 bis 2021

Würzig-pflanzlicher Duft von Hagebutte und Hibiskus. Elegant am Gaumen, tolle Spannung. Das Tannin kommt als Überraschungsgast im Abgang. Rondo und Cabernet Dorsa reifen teils im Holz, teils im Edelstahl. Hommage an die Schutzpatronin der Bergleute.

Preis: 12 Euro / 0,75 l

www.wolkenberg-gmbh.de



Das Wunder aus der Kohlegrube

Z

Das Dörfchen Wolkenberg ereilte in den 1990er Jahren ein Schicksal, das so manchen Ort in der Lausitz treffen konnte: Es wurde dem Erdboden gleichgemacht. Der Grund: Unter dem Dorf lag Braunkohle. Um an sie heranzukommen, liess das Energie-Unternehmen Vattenfall die Bevölkerung umsiedeln, hauptsächlich ins nahe Spremberg. Als die Kohlegrube ausgebeutet war, liess der Konzern die Fläche rekultivieren - und wagte dort ein Experiment: einen Weinberg. Hilfe holte er sich bei der BTU Cottbus und der Wein-Hochschule Geisenheim.

Heute ist Bettina Muthmann die Pächterin der sechs Hektar Rebfläche. «Eigentlich habe ich ja Altbier mit der Muttermilch aufgesogen», lacht sie, denn sie stammt aus Mühlheim an der Ruhr. «Aber ich habe auch immer gerne Weingüter besucht, beispielsweise am Mittelrhein oder im Elsass.» Vor 24 Jahren zog sie mit Mann und Sohn in den Cottbuser Vorort Sielow. Ihr Mann hatte in Cottbus eine neue Arbeitsstelle angetreten, sie selbst war bis dahin Englisch- und Kunstlehrerin.

Beim Bepflanzen des Weinberges vor acht Jahren, erinnert sie sich, habe das halbe Dorf mitgeholfen: «Die kamen einfach mit dem Büsschen vorgefahren.» Ihr zur Seite steht ausserdem Martin Schwarz, der in seinem Weingut in Sachsen, der Meissner Weinmanufaktur, die Wolkenberg-Weine ausbaut. «Er ist ein Weinkünstler. Ist einfach so», findet sie. Und obwohl die Arbeit im Weinberg wegen des rekultivierten Bodens schwierig ist, könne sie sich nichts Schöneres mehr vorstellen: «Im Weinberg ist mein Glück - auch bei minus zehn Grad.»

Wolkenberg GmbH, Spree-Neisse, Dreifertstr. 9, 03044 Cottbus, www.wolkenberg-gmbh.de



3 x VINUM und Prämie sichern.

Ihre Vorteile:

- 3 Ausgaben VINUM frei Haus
- Sie sparen 33% gegenüber dem Einzelkauf
- Kostenloser Member-Zugang auf vinum.eu
- Exklusive Angebote in der VINUM Vorteilswelt
- GRATIS-Prämie: edler Weißwein im Wert von 10 €



Gleich bestellen und profitieren:
www.vinum.eu/probeabo