

Vor 100 Jahren, am 10. November 1919, fand im Saal der Grundschanke in Oberlößnitz eine Veranstaltung statt, die sich, wie es der der Einladung ursprünglich nur widerwillig gefolgte Berichterstatter der Kötzschenbrodaer Zeitung ausdrückte, »zu einem glanzvollen Zeugnis der Förderung des heimischen Weinbaues und zu einem geselligen Abend mit freundschaftlichem Verkehr entfaltete, wie solcher seit Jahren an keiner anderen Stelle der Lößnitz zu finden gewesen ist«. Die »Vereinigung zur Förderung des Weinbaues der Lößnitz und Umgebung«, gegründet 1913 als Trägerverein für die in der Hoflößnitz im Aufbau befindliche Rebenveredlungsstation, hatte ihre Mitglieder sowie Vertreter des öffentlichen Lebens und der Presse an jenem Montagabend zu einer ersten großen »wissenschaftlichen Weinkostprobe«

Ein freudiges Beginnen

dene rote standen zur Probe an, bei der, lesen wir einen Tag später in der Kötzschenbrodaer Zeitung, »die Mitglieder und Gäste eine große Weinprüfungskommission bildeten«.

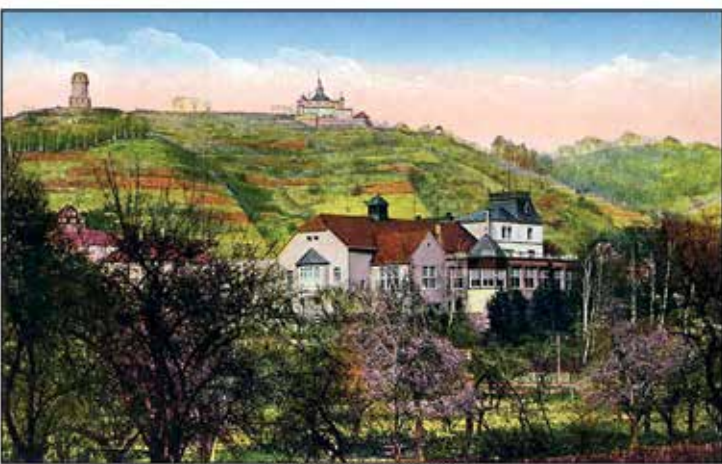
Wie »wissenschaftlich« es dabei zugeht, sei dahingestellt. Das Radebeuler Tageblatt schreibt: »es wurde viel edler Stoff gekostet und probiert und bei jeder einzelnen Art freuten sich die zahlreich anwesenden Frauen und Männer der goldig schimmernden oder blutrot im Glase blinkenden Qualitätserzeugnisse unserer jungen Rebenhügel.« Besonders gerühmt wurde ein zehn Jahre gereifter Wein, wohl ein Riesling, vom »Johannisberg« in Naundorf, wo der Automobilfabrikant Emil Nacke schon kurz nach der Jahrhundertwende in größerem Stil mit der Grünveredlung auf amerikanischen Reben experimentiert hatte. Mit seinem wunderbaren Aroma bewiese er, »daß auch die Lößnitzweine mit den Jahren nicht minderwertiger werden, sondern sich zu edlen Tropfen ausbauen und auch verwöhnte Gaumen befriedigen dürften.«

Glaubt man der Lokalpresse, war die Veranstaltung eine regelrechte Sternstunde, und zwar nicht nur in geselliger Hinsicht: »Der so oft geschmähete Lößnitzwein ist gestern abend zu Ehren gekommen, er ist seiner Aschenbrödelstellung entkleidet worden und hat die Herzen wohl aller Besucher entzündet und eingenommen«. – »Wo gegenwärtig auf fast allen Gebieten ein Niedergang festgestellt werden kann, so erhebt es zu ganz besonderer Freude, wenn gerade bei den ältesten und vorzüglichsten Erwerbs-

quellen der Bewohner unserer Lößnitzberge von neuen hervorragenden Erfolgen berichtet werden kann.« – »Die Stimmung des Abends war die denkbar beste, behaglich und fröhlich genossen die Besucher das Gebotene und freuten sich allgemein der Zukunftsaussichten unseres Lößnitzweinbaues, von dem man sich viel versprechen kann, wenn auf dem beschrittenen Wege kraftvoll vorgeschritten wird und wenn die Mitglieder des Weinbauvereins mit ihrem rührigen Vorsitzenden auch weiterhin in Geduld und Ausdauer ihre mühsame Arbeit in den Weinbergen zu tun in der Lage sind«. – »Es war ein freudiges Beginnen, ein zielbewußtes Ausharren – der Erfolg wird nicht ausbleiben«.

Die in Dresden erscheinende Sächsische Volkszeitung bemühte sogar einen historischen Vergleich: »Der Abend stellte das erste wohlgelungene Weinbaufest der Lößnitz seit den vierziger Jahren des vorigen Jahrhunderts dar.« Von dieser ersten Leistungsschau des neuen sächsischen Weinbaues, die – wenn auch noch ohne Medaillen und Majestäten – in manchem schon auf unsere heutigen Landesweinprämierungen vorauswies, führte denn auch eine direkte Linie zum großen Winzerfest der Lößnitz fünf Jahre später. Aber das ist schon wieder eine andere Geschichte.

Frank Andert



Grundschanke – Oberlößnitz

eingeladen. Die Resonanz war überwältigend: Fast 600 Interessenten und Neugierige erschienen, was sicher auch damit zu tun hatte, dass Wein – gleich welcher Güte – ein Jahr nach Kriegsende durch den Zusammenbruch des Importhandels allgemein Mangelware war. Den Vorsitz der Versammlung führte deren Initiator, Obstbau-Wanderlehrer Carl Pfeiffer, der 1916 die Leitung der Rebenveredlungsanstalt und ein Jahr später auch den Vereinsvorsitz übernommen hatte.

Die Kostproben – allesamt naturrein gekelterte Weine, getrennt nach Rebsorten und Lagen – hatten die Sektkellerei Bussard und sechs Vereinsmitglieder, »die Herren Franze-Radebeul, Dr. Tiedemann-Wackerbarthsrube, Fabrikbesitzer Nacke-Johannisberg, Gutsbesitzer Iltzsche-Radebeul, Gutsbesitzer Welde-Merbitz und Frau Oberjustizrat Windisch-Oberlößnitz«, aus ihren privaten Kellern zur Verfügung gestellt. Überwiegend handelte es sich um Kreszenzen der Jahrgänge 1917 und '18, also der ersten Ertragsjahre von im Weltkrieg rechts und links der Elbe mit Pfprefreben neu aufgerebten Weinbergen. In der Presseberichterstattung werden nur die weißen Rebsortenweine mit ihren hervorstechenden Charakteristika benannt: vollblumiger Riesling, milder Goldriesling, würziger Traminer und schwerer, inhaltsreicher Ruländer, aber auch verschie-