

PETER UFER



Perlender Genuss

SEKTGESCHICHTEN AUS SACHSEN

Bussard







PETER UFER

Perlender Genuss

SEKTGESCHICHTEN AUS SACHSEN

2016

SECT KELLEREI BUSSARD

G. M. B. H.



GEGRUND. 1836 -



Titelblatt
einer Preisliste
der Sektkellerei
Bussard, 1911

Folgende Seite:
Lithografiertes
Titelblatt der
Festschrift zum
Winzerfest 1840

NIEDERLÖSSNITZ BEI DRESDEN

Der erste Sekt des Jahres

Das neue Jahr beginnt mit Genuss – herzlicher Umarmung, guten Wünschen und einem Glas Sekt. In der Stunde Null zwischen gestern und morgen gibt es den Anstoß für glückliche Tage. Dieses Prickeln im Kopf kennt jeder, es macht beste Laune und Lust auf etwas Gutes.

Das Jahr kennt viele dieser Augenblicke: Eine Liebeserklärung, Hochzeiten – egal ob grün, silbern oder golden –, Geburtstage, Premieren, Schiffstaufen, der Einzug in ein neues Haus, ein Wiedersehen, Treffen der Familie, mit Freunden, ein gutes Essen oder einfach eine Überraschung. Den edlen Tropfen trinkt kein Mensch einfach so, sondern dazu gibt es einen schönen Anlass. Immer wird es feierlich, erhaben, weihevoll.

»Weihe« heißt im Französischen »Busard«. Und natürlich ist es kein Zufall, dass der erste Sekt aus Sachsen den Namen »Bussard« trägt. Denn Wein aus der Lößnitz wurde einst von Fachleuten aus Frankreich moussiert. Die »Fabrik moussierender Weine« ist eine der ältesten Sektkellereien Europas, die zweitälteste in Deutschland. Ihre Gründer nutzten die Erfahrungen aus der Champagne und jene aus der Lößnitz, denn schon 1827 wurde hier erstmals Schaumwein hergestellt. Ein gegückter Versuch, mit dessen Hilfe ab dem 3. August 1836 die findigen Sachsen ein erfolgreiches Geschäft aufbauten, dessen Tradition bis heute auf Schloss Wackerbarth gepflegt wird. Schon wieder ein schöner Anlass, um mit Sekt anzustoßen.

Die Radebeuler nannten ihre perlende Köstlichkeit damals auch deshalb »Bussard«, weil der gleichnamige Greifvogel zu den besten Freunden der Winzer zählt. Ein stiller Helfer, der den Weinberg von Getier freihält. Weihevoll schwebt er über den Rebfeldern, setzt sich auf von Weinbauern eigens für ihn errichtete Pfähle und bewacht seine Felder. Ein Symbol, das sich auf den Etiketten von »Bussard« von jeher findet und dessen besondere Qualität zeigt.

Die Geschichte von »Bussard« gehört zur Historie Sachsens und erzählt von Menschen, die mit Leidenschaft an einer Idee festhalten, die ihre Heimat lieben, die Tradition und Innovation geschickt miteinander verbinden. Es ist die feine sächsische Art, mit Mut genau das zu tun, zu verteidigen und weiter zu entwickeln, was man für richtig hält – egal, ob im Königreich, in der DDR oder im wieder vereinten Deutschland. Doch es wäre keine wirklich sächsische Geschichte, wenn sie nicht Irrtümer und Katastrophen einschließen würde.

Wer heute Bussard-Sekt genießt, genießt eine Rarität aus sächsischen Trauben, handgefertigt in der Manufaktur auf Schloss Wackerbarth, dem ersten Erlebnisweingut Europas. Auch das klingt nach einem schönen Anlass, um anzustoßen. Auf ein erlesenes Sekterlebnis und weiterhin gute Jahre!

DAS
Winzerfest
der
Weinbau-Gesellschaft
im
Königreich Sachsen
den 25. October 1840.

Inhalt

Willkommen Der erste Sekt des Jahres	3
---	---

Genussgeschichten

Über die Tradition sächsischer Feste – Es lebe der Rausch	8
Die »Gesellschaft zur Bekämpfung der Nüchternheit« – Im Wein liegt die Wahrheit	12
August Christoph Graf von Wackerbarth – Der Generalfeldmarschall als »Regisseur des Barock«	14

Weingeschichten

Geologie und Terroir – Der göttliche Syenit	20
Ursprünge und Wurzeln – Sagenhafter Wein	22
Barocke Weingüter – Ein Lusthaus zum Genießen	24
Weinkultur in der Lößnitz – Kurfürstliches Rebland	26
Das Winzerfest 1840 – Umzug mit Zuversicht	27
Der Niedergang im 19. Jahrhundert – Bauland statt Trauben	29
Wiederaufreibung ab 1911 – Berge voller Wein	30
Neue Ära für den sächsischen Wein	33
<i>Der gesetzte Stein</i>	34
<i>Die schönsten Lagen</i>	35
<i>Wein lesen macht glücklich</i>	38
<i>Ohne Kellermeister kein Wein</i>	40
<i>Sinnliche Erfahrung</i>	41

Sektgeschichten

Erlesener Genuss – Die Kunst, Sekt zu schaffen	46
Die »Fabrik moussierender Weine« – Ein gewagtes Unternehmen	48
Fachleute und Weine aus der Champagne – Franzosen für den Sekt	52
Von der Champagnerfabrik zur »Sektkellerei Bussard« – Das Geheimnis des Sektdoms	54
Die platzenden Flaschen	57
»Bussard-Sekt« von 1897 bis 1910 – Ein schwankendes Geschäft	58
Hoflieferant mit »Bussard Cuvée Royal« – Königliche Verkoster	62
Bussard als Mittelpunkt der Lößnitz 1911 bis 1945 – Jubiläum ohne Siegesfeier	66
Im volkseigenen Staat 1945 bis 1989 – Die DDR schluckt Bussard	70
Das Erlebnisweingut Schloss Wackerbarth – Im Reich der Sinne	84

Auf ein Wiedersehen Das Jahr des ersten Sektes	86
---	----

Impressum/Dank/Bildnachweis	88
-----------------------------	----



Genussgeschichten





Über die Tradition sächsischer Feste Es lebe der Rausch

Sachsen trinken und feiern gern. Die Dresdner treiben es besonders bunt. Im Grunde das ganze Jahr: Opernball, Barocktage, Filmfest, Schlossernacht, Hutball, Tanzwoche, Jazztage, Palais-Sommer, Schaubudensommer, Musikfestspiele, Dixieland-Festival. Die Organisatoren verweisen dabei mit Recht auf die Pflege fürstlicher Traditionen. Auch sämtliche Weinfeste, das Federweißerfest, der Sekttag sowie die Tage des offenen Weinguts in Dresden, Meißen und Radebeul oder Stadtteilsausen wie das Elbhangfest zwischen Loschwitz und Pillnitz knüpfen ganz nüchtern ihre Existenzberechtigung unter anderem an die promillegeschwängerte Vergangenheit. Schon die feudalen Vorfahren der Sachsen betrachteten den alltäglichen Wein- und später den Sektkonsum als eine Mischung aus Pflicht, Normalität und Vergnügen. Ihnen stand dabei die Welt offen wie die Flasche vom vergangenen Abend. Zum Wohl.

Alkohol nahmen sächsische Frauen, Männer und ebenso Kinder bis ins 18. Jahrhundert als Medizin und Lebensmittel zu sich. Ein Überle-

bensmittel, auf das der Sachse bis heute ungern verzichtet. Der 1973 im Dresdner Stadtteil Loschwitz geborene Schriftsteller und Journalist Peter Richter verfasste sogar ein Buch »Über das Trinken«. Darin steht geschrieben: »Es ging damals nicht unbedingt darum, dass es schmeckt, sondern dass es wirkt.« Heute dagegen steht bei Behörden schon der kleinste Schwips unter Generalverdacht, ausschließlich Bewusstseinsdoping zu sein. Da hilft die Traditionsausrede oder der Hinweis, dass der Mensch genießen muss. Dann sagt der Sachse: »Es gehd ni darum, ob es wirkd, sondern ob es schmeckd.« Er spricht eben nicht nur Dialekt, sondern gleichwohl dialektisch.

Es tut ja heute auch den Rauchern gut, darauf hinzuweisen, dass Dauerqualmer Helmut Schmidt das intellektuelle Gewissen der Deutschen war und immerhin erst im hohen Alter von 96 Jahren das Zeitliche segnete. Dem trinkenden Sachsen nützt es sehr, im kollektiven Stammbaum einen zu haben, der einst unbeschadet täglich zwei bis drei Krüge Wein leerte, zu Festen manchmal sogar acht. So jedenfalls schrieb es einst Friedrich Vitzthum von



ÜBER DIE TRADITION SÄCHSISCHER FESTE

Eckstädt in seinen Erinnerungen auf. Der 1665 in Dresden geborene Reichsgraf begann seine Karriere mit elf Jahren als Page am kursächsischen Hof in Dresden und durfte schon als Jüngling mit ansehen, wie und was der Adel literweise konsumierte. Das blaue Blut hatte offenbar seine Ursachen.

Der Mann, der die acht Krüge Festtagsration leerte, hieß August der Starke, der Bacchus des Barock. Auch er bewegte sich in einer Tradition – der seiner Familie. Vorfahre Kurfürst August begründete schon im 16. Jahrhundert eine Feierkultur, die Amusement, Zeremoniell, Machtdarstellung, Essen und Trinken miteinander verband. Außerdem war er ein eifriger Turnierreiter, der selbst 55 mal im Sattel saß, um sich mit anderen zu messen. Die Jagd gehörte ebenfalls zum Amusement dazu. Allein in der Regierungszeit von Johann Georg I. fanden ab 1611 knapp 1.000 Hirschjagden statt, im Jahr 1629 beispielsweise 117, also durchschnittlich jeden dritten Tag eine. Ein Fest zum Schießen. Jedem guten Schuss folgte ein guter Schluck. Nachdem im 30-jährigen Krieg die Feierei etwas abbrach, nahm danach Johann Georg II. die Kultur der kurfürstlichen Feste wieder auf, August der Starke baute sie barock aus, und seine Kinder und Enkel führten sie mit Bravour fort. Der Adel pendelte von Fest zu Fest, von 365 Tagen verbrachte der Hof 50 bis 60 Tage im Feierrausch. Friedrich Vitzthum von Eckstädt führte darüber einst eine kleine, aber aussagekräftige Strichliste.

Ganz offensichtlich fuhren die Wettiner mit ihrer Festkultur ganz gut,

denn während andere Adelsgeschlechter schnell ihre Macht verloren, regierten sie über 800 Jahre. Das Vergnügen gehörte zum Machterhalt und richtete ziemlich lange keinen Schaden an. Erst im 19. Jahrhundert beendeten neue Kriege und Anfang des 20. Jahrhunderts bürgerliche Revolten die Adelsgelage. Das Feiern ließen sich die Sachsen jedoch nie verbieten. Sie erfanden zu jeder Zeit neue Feste und neue Möglichkeiten des Ausschanks.

Friedrich Vitzthum von Eckstädt erinnert in seinen Aufzeichnungen an legendäre Feten, die er mit August erlebte. Schon als sie gemeinsam auf der Kavalierstour durch Europa reisten, da lernten sie in Venedig nicht nur Mädels, sondern den Karneval und die Kunst der Verwandlung kennen und schätzen. Der spätere Kurfürst und König liebte Mätressen und Maskeraden. Aber zu einem richtigen Hofspektakel gehörte viel mehr: Turniere, Ritterspiele, Opern, Komödien, Konzerte, Tänze, Bälle, Schlittenfahrten, Jagden, Feuerwerke, Illuminationen sowie Gärten, Schlösser und Paläste als steinerne Partyzelte und Kulissen des Gesamtkunstwerks. Der Kurfürst stand dabei im Mittelpunkt. August entwarf die Feste als Autor, Regisseur und Hauptdarsteller und berücksichtigte die Wechselwirkung zwischen plattem Amusement und politischen Ambitionen. Außerdem zeichnete er damit den Nachkommen ein Bild von sich und seiner glanzvollen Welt. Jedes Ereignis bekam eine eigene dichterische und bildliche Darstellung. Die lesen sich wie Geschichten aus dem Märchenland.



Königliche Tafel mit Bergwerksdekoration beim Saturnfest 1719 im Plauenschen Grund anlässlich der Vermählung des Kurprinzen

ÜBER DIE TRADITION SÄCHSISCHER FESTE

1695 erschien der Kurfürst beispielsweise beim Faschings-Götteraufzug als Merkur, um ihn versammelt elf Gruppen, die jeweils verschiedenen Göttern huldigten. Kurzer Auszug aus dem Nachlass: »Der ersten Gruppe des Jupiter und der Juno zog eine Bande von zweiunddreißig Musikern voraus, die in Harlekinstrachten gingen und groteske Masken vorgebunden hatten. Dann kam Merkur zu Pferd, dargestellt von August dem Starken. Ihm folgte Plutus, auf einem von sich selbst gehenden Wagen trohnend, der aus der Schatzkammer mit vergoldeten Gefäßen aller Art ausgestattet und mit Ketten behangen war...«. 1697 trat der Kurfürst beim Karneval als Alexander der Große auf.

Als 1709 sein Verwandter, der König von Dänemark, mit 116 Mann Gefolge nach Dresden kam, legte der sächsische Kurfürst persönlich die Platzierungen an der Tafel fest, gab Anweisungen für die Speisenfolge und die Getränke, plante den Ablauf, skizzierte Kostüme, legte Regeln für die Rennen, das Schießen und die Gewinne fest, ließ ein hölzernes Amphitheater bauen, wo Wagenrennen stattfanden. Sieben Kronleuchter glänzten im großen Saal des Schlosses, ein Löwe, sieben Wildschweine, sechs Bären, ein Auer-, ein Büffelochse sowie zwei Pferde sollten gegeneinander kämpfen. Die Tiere kümmerten sich allerdings weder um den Kampfauftrag noch ums Publikum, das sich gelangweilt abwendete. Dafür erfreuten die Damen in zweispännigen Kutschen beim Ringstechen. Abends schlenderte die Gesellschaft zur

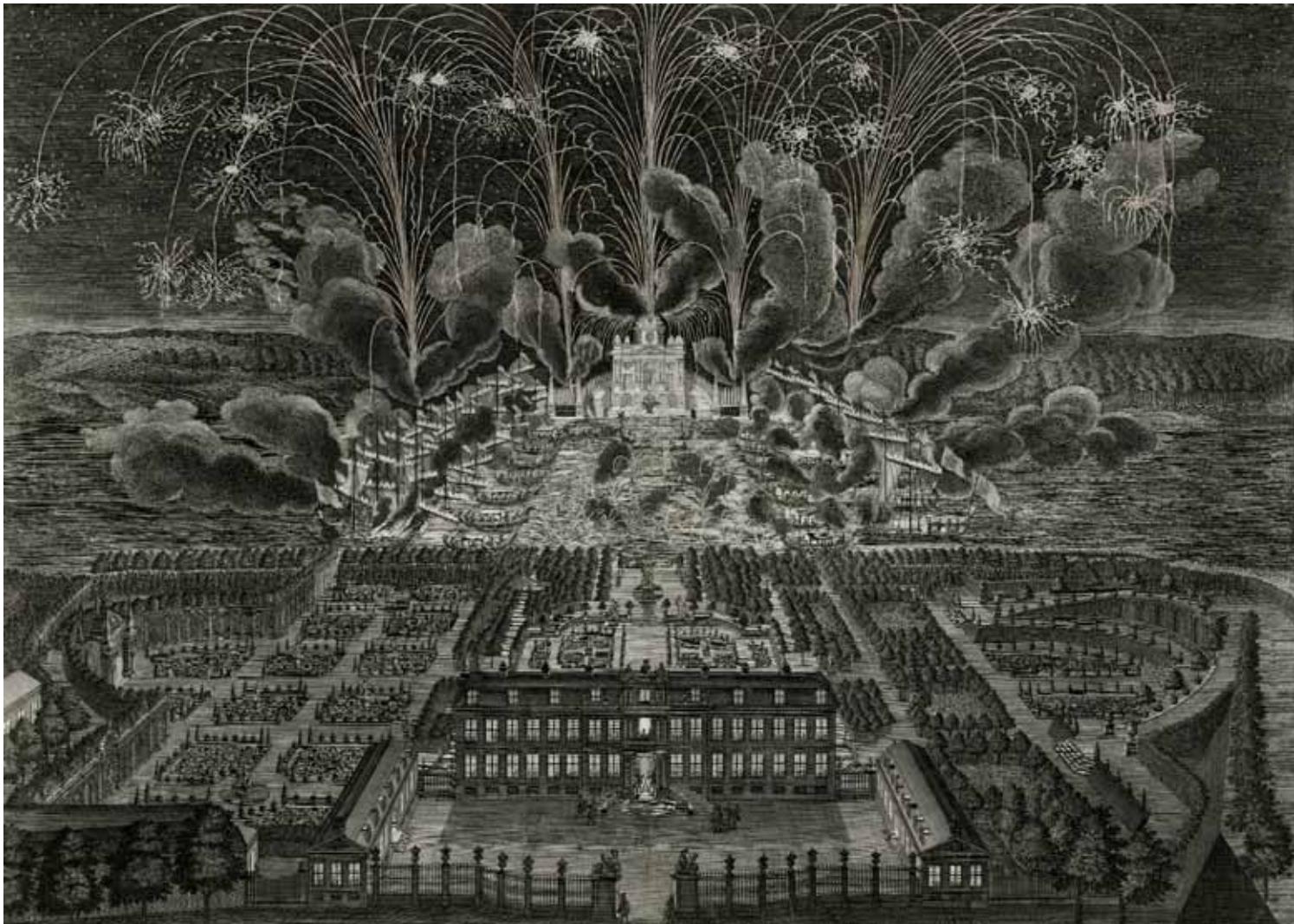
Jungfernbastei, stieß mit fein geschliffenen Gläsern auf das Leben an, betrachtete die illuminierten Schiffe auf der Elbe. Musiker spielten italienische Serenaden, ein Feuerwerk erhellt den Himmel. Einen Monat lang feierte bestens gelaunt der Hof sich und seine Pracht.

Übrigens durfte auch ein Teil des Volkes an den Festen teilhaben, freilich wurden die Teilnehmer ausgewählt, stattliche Erscheinung bevorzugt. Sie hatten Spalier zu stehen und zu jubeln. Bauernpaare aus der Umgebung von Leipzig tanzten beispielsweise in Festtagsschmuck vor dem Landesherren, als der sich 1714 zu seinem 44. Geburtstag in der Messestadt feiern ließ. Die Tänzer durften vorher im »Goldenem Posthorn« reichlich Getränke zu sich nehmen, denn sie sollten ja lustig auftreten.

Diese Feier von 1709 wirkte zehn Jahre später jedoch nur wie die Probe für die Hochzeitsparty seines Sohnes, des Kurprinzen, im Jahr 1719, die das Kurfürstentum rund zwei Millionen Taler gekostet haben soll. Höher, glänzender, spektakulärer hieß das Motto. Sein Prost ging immer Richtung Sonnenkönig. August bejubelte wochenlang die geschickt eingefädelte Beziehung zwischen dem Kurprinzen und der Habsburger Kaisertochter Maria Josepha. Bis heute unvergessen bleibt das Zeithainer Lager von 1730 – übrigens organisiert vom Grafen von Wackerbarth! Eigentlich ein Manöver, um militärische Macht zu demonstrieren, passierte eines der größten Trink- und Essspektakel der



Das Zeithainer Lustlager, gemalt von Johann Alexander Thiele 1731



Darstellung des Apollo- und Jupiterfestes während der Planetenfeste zur Vermählung des Kurprinzen 1719

Geschichte. Die Schau dauerte einen Monat, 30.000 Mann beteiligten sich daran. August zeigte sich drei Jahre vor seinem Tod letztmalig als fantasievoller Gastgeber, ließ für das Abschlussessen achthundert Ochsen schlachten und von den sächsischen Bäckern einen Kuchen backen, der neun Meter lang und 2,40 Meter breit sowie 42 Zentimeter hoch war. Schlappe sechs Zentner wog das süße Ding.

Jedes Jahr im Advent schieben deshalb bis heute Bäcker in einer Kutsche einen Riesenstollen auf den Striezelmarkt, um dann einzelne Stücke an die Weihnachtsmarktbesucher zu verteilen. Alles Tradition.

Und wenn bei Weinfesten im Herbst das Trinken zelebriert wird, ist das ein kalkuliertes Lustempfinden. Und Dankbarkeit gegenüber der Natur. Winzerfeste sind immer ein Erntedank. Und der wiederum die Wiederbelebung antiker Triumphzüge, die vorzugsweise dem Weingott Bacchus gewidmet waren. Obwohl immer wieder behauptet wird, es seien vor allem katholische Gegenden, wo es Bürger verstehen zu feiern, ist Sachsen als Mutterland des Protestantismus zugleich ein Land ausgelassenen Amüsements. Erheben wir das Glas. Zum Wohl: Auf das Leben!





Die Gesellschaft zur Bekämpfung der Nüchternheit Im Wein liegt die Wahrheit

Trinken gehört zur Diplomatie. Es löst nicht sofort Probleme, aber die Zunge. Und damit ist zumindest schon mal das Schweigen gebrochen. Graue Zellen in weicher Explosion. Ein kräftiger Schluck kräftigt die Beziehung. Friedliche Koexistenz ist die Erfindung des Stammtischs. »Schenk ein!« heißt die Formel für Annäherung. Besser sich berauschen, als beschließen.

Schon 1728 folgte der sächsische Kurfürst dieser These. Die wackeren Zecher der Tafelrunde Augusts des Starken und des Berliner Tabakskollegiums von Friedrich Wilhelm I. trafen während des Karnevals in Dresden



Nachbau des runden Tisches der Gesellschaft zur Bekämpfung der Nüchternheit im Keller von Schloss Wackerbarth
Unten: Kurfürst Friedrich August I. von Sachsen auf dem »Cosegulden«

zusammen und gründeten einen diplomatischen Klub, den »Verein wider die Nüchternheit«. Der Adel sprach Französisch, deshalb bitte korrekt: »Société des antisobres«. Die Gründung hatte viele Ursachen, eine war ganz schlicht: Allein trinken langweilt, es potenziert sich die Freude im sozialen Kontext. Ein Prost als Trost. Aber sie fand vor einem ernsthaften Hintergrund statt: Die Nachbarländer Sachsen und Preußen befanden sich in einem angespannten Wettbewerb um Macht und Rohstoffe. Der seit 1721 schwelende Zollkrieg mit Preußen war gerade erst beendet worden und hatte großen Schaden für die sächsische Wirtschaft gebracht. Und die Landesher-



DIE »GESELLSCHAFT ZUR BEKÄMPFUNG DER NÜCHTERNHEIT«



Friedrich Wilhelm I. von Preußen im Harnisch mit Hermelinmantel, Marschallstab sowie Bruststern und Schulterband des Schwarzen Adlerordens, Gemälde von Antoine Pesne, um 1733

ren August der Starke und Friedrich Wilhelm I. beäugten sich äußerst misstrauisch, waren aber zugleich sehr neugierig darauf, was der andere so treibt und vor allem warum.

Also lud August seinen Nachbarn ein. Ganz privat. Er hatte keine Lust auf offizielle Zeremonien und politische Bedenenträger. Das gibt es bis heute – wenn zum Beispiel der amerikanische Präsident zum Grillen, der russische zum Angeln oder die Kanzlerin zum Wandern einlädt. Nur zum gemeinsamen Trinken lädt keiner mehr ein. Das verletzt die politische Korrektheit, die jedoch zunehmend die menschliche Kommunikation gefährdet. Wer nächtelang immer nur bei Wasser und Gebäck die weltpolitische Lage verhandelt, muss ja irgendwann die Lust verlieren.

August der Starke dagegen nahm den sächsischen Fasching zum

Anlass der Einladung und versprach zudem seinem Amtskollegen, lästige politische Gespräche gar nicht erst anzufangen. Friedrich gefiel das, »da der König von Polen und ich uns einander das Wort gegeben haben, daß bei dieser Zusammenkunft von keinen Affären gesprochen werden sollte.«

Friedrich Wilhelm I. brach deshalb am 13. Januar 1728 zu seinem Besuch nach Dresden auf und wohnte, ganz privat, nicht wie bei offiziellen Besuchen im Schloss, sondern im Stadthaus des Grafen von Wackerbarth. Und dort im Gewölbekeller besiegelten sie die »Société des antisobres«. Freilich konspirativ, denn es sollte keiner wissen, dass eben doch intensiv miteinander politisiert wurde. Leider brannte in eben jener Nacht das Wackerbarthsche Haus ab. Über die Brandursache wird bis heute spekuliert. Friedrich ließ sich von dem kleinen Unfall nicht beeindrucken, er zog in das Haus von Minister Flemming um und schrieb am 27. Januar 1728 nach Berlin: »Ich bin in Dresden und springe und tanze, ich bin mehr fatiguiert (erschöpfter), als wenn ich alle Tage zwei Hirsche tot hetze. Der König tut uns so viel Höflichkeit, das es nit zu sagen ist.«

Die offizielle Aufnahme in die Gesellschaft verschoß man auf März. Da bekamen die ersten Mitglieder des Geheimbundes Tarnnamen. August hieß »Le Patron« und Friedrich »Le Compatron«. Den preußischen Minister Friedrich Wilhelm von Grumbkow ernannten sie zum Präsidenten und gaben ihm den Spitznamen »Biberius cassubiensis«, was so viel heißt wie kaschubischer Saufaus. Bei der Gründung dabei waren noch der kursächsische Gesandte und Kabinettsminister Ernst Christoph von Manteuffel, der nun den Namen »Le Diable« trug, sowie der kaiserliche Gesandte in Potsdam Friedrich Heinrich Freiherr von Seckendorff alias »Germania«. Sie schlossen mit einem fröhlichen: »Vivat Patronus et Compatronus«. Auch Graf von Wackerbarth war Mitglied dieses geheimen Bundes.

Natürlich benötigt solch eine Gesellschaft ein rituelles Zentrum. Das ließ August vom Hofarchitekten bauen: Ein runder Tisch. Keinen Hierarchien folgend, wie bei den Rittern der Tafelrunde. Die Platte des Möbels diente als Siegel der Gesellschaft: »Sceau de la table ronde«, acht Linien für ein achteckiges Kreuz, acht Buchstaben »la gehete«, die alte Schreibweise für »la gaieté«, die Fröhlichkeit. In der Mitte das »sub« und darunter die Rose: »sub rosa« – strenge Verschwiegenheit.

Auch vier Damen saßen mit in der Runde – die erste bekannte Frau enquete. Sie tranken und sie erzählten, sie lauerten, dass sich einer im Suff verliert, aber sie besprachen sich ebenso. Ideen wurden geboren, Gedanken verworfen, Visionen erdacht, Spiele gespielt. Der Zweck heiligte die Promille. Der Beziehung zwischen Preußen und Sachsen tat das Trinken zunächst tatsächlich gut. Aber nur zunächst. Die Ernüchterung folgte. Als der Sohn des Preußenkönigs die Macht übernahm, überfiel er Sachsen und machte es klein. Mitglied der »Société des antisobres« war er nie.





August Christoph Graf von Wackerbarth

Der Generalfeldmarschall als »Regisseur des Barock«

Er kämpfte als General, er diente loyal seinem König, er ließ Festungen und Schlösser bauen. August Christoph Graf von Wackerbarth begann seine Karriere als Page einer dänischen Prinzessin. Bis er reich werden sollte, dauerte es, aber er beendete sein Leben in Wohlstand. Dennoch wusste er aus eigener Erfahrung, wie bitter Verluste sind. Er stieg auf zum engsten Vertrauten Augusts des Starken, der ihn hinterging, er führte Kriege, die er selten gewann, er heiratete eine Italienerin, die ihm nie ein Kind gebar. Er legte für Dresden ein neues Baureglement fest, das immerhin ein Jahrhundert lang galt, aber sein eigenes Haus brannte ab.

Als er mit 72 Jahren starb, hatte er sich kurz zuvor einen einzigartigen Alterssitz geschaffen, Wackerbarths Ruh'. Am Fuße der Berge in der Niederlößnitz ein Ort architektonischer Klarheit, altersweise Beschränkung auf das Wesentliche der Schönheit. Von der Straße her eine Allee zum zweigeschossigen Palais hin, ringsum ein barock gezi-

kelter Garten. Oberhalb ein achteckiges Belvedere, darüber terrassiert in sechs Stufen die Weinhänge bis zu einer Terrasse mit Blick in das malerische Elbtal bis Dresden – Sinnbild der Jahrzehnte des Bauherren. Lange konnte der Graf den Wein und das Anwesen nicht genießen, aber es erinnerte ihn kurz vor seinem Tod an seine Reisen nach Italien und ein wenig daran, wo er eigentlich herkam.

Geboren wurde August Christoph von Wackerbarth am 22. März 1662 im Gutshaus in Kogel, einem kleinen Ort im einstigen Herzogtum Sachsen-Lauenburg, dem heutigen Kreis Herzogtum Lauenburg in Schleswig-Holstein. Ländliche Idylle zwischen Hamburg und Schwerin. Wasser, Bäume, Rehe, Kühe, Hügel, Stille. Wieder zurück in seinen Geburtsort wollte der Graf allerdings nie. Er verließ mit 17 Jahren das elterliche Gutshaus mit den zwei Linden neben dem Eingang. Er wuchs auf am Hof in Heidelberg, diente der Gemahlin des Kurfürsten Karl von der Pfalz als Page. Die dänische Prinzessin erkannte und förderte die Begabungen des Jungen. Er interessierte



AUGUST CHRISTOPH GRAF VON WACKERBARTH

sich für Mathematik, Technik, das Militär und das Bauwesen. So sah er es später als eine göttliche Fügung, dass er als 23-Jähriger plötzlich nach Dresden kam. Nach dem Tod des Kurfürsten in Heidelberg musste er als Page der Witwe folgen, die an den Hof der Wettiner in der Residenzstadt an der Elbe zog. Dort lebte ihre Schwester, die sächsische Kurfürstin Anna Sophia.

August Christoph von Wackerbarth fiel in Dresden sofort auf. Er war elegant, geschickt, besiegte Gleichaltrige bei Ritterspielen, sprach gewählt, rechnete den anderen schnell etwas vor und zeichnete sehr konkret Gebäude, die mehr als nur Luftschlösser waren. Kurfürst Johann Georg III. blieben die Talente des jungen Wilden nicht verborgen, er schickte ihn auf Studienreise ins Ausland. Wackerbarth kam nach Rom, studierte dort Architektur, fuhr bis nach Griechenland auf die Halbinsel Peloponnes, um die von den Venezianern errichteten Festungswerke kennen zu lernen. Der Studierende nahm alles auf, zeichnete Blätter voll mit Türmen, Villen, Schlössern, Festungen, Kanälen, Kirchen.

Wackerbarth wäre gern noch in Griechenland geblieben, aber Johann Georg III. rief ihn zurück. Es ging an den Rhein. Wackerbarth diente dem Kurfürsten als Ingenieur bei der Belagerung und Einnahme von Mainz. Es folgten weitere Kriegseinsätze. Als der Kurfürst starb, übernahm Johann Georg IV. die Macht. Er schickte Wackerbarth erneut auf Reisen, wieder nach Italien und erstmals nach Ungarn. Dieser sollte begreifen, wie die großen Städte Florenz, Rom, Venedig funktionierten. Dresden war um 1700 noch eine relativ kleine Stadt mit gut 20.000 Einwohnern. Holzhäuser säumten die engen Gassen. Es existierten die Kreuz- und die Sophienkirche, es gab ein Reithaus für Turniere, den Stallhof, den Jägerhof, das Schloss mit seinem 97 Meter hohen Turm, das Lusthaus auf der Jungfernbastei, das Palais im Großen Garten. Das war's.

Wackerbarth hatte den Koffer voller Zeichnungen, aber keiner wollte sie jetzt sehen. In der sächsischen Residenz tobte ein Machtkampf. Johann Georg IV. lebte mit einer 17-jährigen Mätresse zusammen. Seit er sich in Sybilla verliebt hatte, lief er Spießruten. Eine Hure passte nicht an den Hof. Sie starb, angeblich an Pocken, aber der Kurfürst ging fest davon aus, dass die kirchlichen Moralapostel sie vergiftet hatten. Kurz danach starb auch Johann Georg IV., ebenfalls an Pocken. Es blieb derselbe Verdacht, aber es kam ein neuer Kurfürst. Georgs Bruder, Friedrich August I., später »der Starke« genannt, blieb vorsichtig, umgab sich mit neuem Personal, das nicht mit dem alteingesessenen Adel verbunden war.

August Christoph von Wackerbarth stand bereit und jenseits der sächsischen Intrigen, er hatte Erfahrung und war dennoch gerade erst 33 Jahre alt. Der acht Jahre jüngere August der Starke nahm nie jemanden »sine experientia nihil«, ohne Erfahrung. Er vertraute dem Lauenburger, ernannte ihn zum Generalintendanten und damit Ober-



August Christoph Reichsgraf von Wackerbarth
Gemälde von Adam Manyoki, nach 1718

inspekteur über die Militär- und Zivilbauten der Residenzstadt. Die beiden Männer lernten sich im Türkenkrieg 1695 und 1696 kennen und schätzten, sie nahmen das Militärische als Pflicht, träumten aber gemeinsam von einer sächsischen Residenz, die mit den europäischen Metropolen mithalten konnte. Wie bei Ludwig in Frankreich sollte endlich die Sonne und Wonne an der Elbe aufgehen. Sie sahen sich gemeinsam Wackerbarths Zeichnungen an, und August zeigte die Sammlung seiner Studienreisen nach Dänemark, Spanien, Portugal, Österreich, Frankreich und natürlich Italien. Brüder im Geiste, die sich mit ihren Ideen großzügig zeigten. Und auch die Liebe spielte eine Rolle.

August der Starke heiratete bereits 1693, pflegte seit 1704 eine Beziehung zu Freifrau Anna Constantia von Brockdorff, später Gräfin von Cosel, und seit 1706 eine weitere Beziehung zu Henriette Rénard-Duval, der Tochter eines französisch-polnischen Weinhändlers. Wackerbarth war indes noch immer ledig. Frauen interessierten ihn nicht in dem



AUGUST CHRISTOPH GRAF VON WACKERBARTH

Maße, wie sein König sie begehrte. Als August der Starke ihn 1697 erstmals als Gesandten nach Wien geschickt hatte, lernte er dort Maria Catharine Balbiano kennen, eine schöne Norditalienerin, geboren im selben Jahr wie August der Starke. Sie hatte bereits zwei Ehen hinter sich, beide Männer starben. 1707 dann die Hochzeit mit Wackerbarth. Die Verbindung blieb kinderlos, 1719 starb die Frau. Wackerbarth heiratete nie wieder, sondern adoptierte den zweiten Sohn der Balbiano aus ihrer ersten Ehe.

Wackerbarths Karriere ging unter August dem Starken voran. Der Graf bestritt Feldzüge gegen die Schweden, belagerte Hagenau im Elsass, befestigte die Stadt, verlor sie an die Franzosen, geriet in Gefangenschaft. Er stieg in der Militärhierarchie 1710 zum General auf, 1712 zum Generalfeldmarschall. Nachdem er 1716 Warschau in einen besseren Verteidigungszustand versetzt hatte, kehrte er 1718 nach Dresden zurück und wurde Gouverneur. Auch politisch ging es aufwärts, ab 1710 saß er im sächsischen Kabinett und galt als einer der einflussreichsten Minister. Der Kunsthistoriker Fritz Löffner bezeichnete den General und Bauminister viel später als »Regisseur des Dresdner Barock« im »gewaltigen Schauspiel der Architektur«. 1726 erhielt Wackerbarth ein Jahresgehalt von 2.000 Talern. Ein Handwerker am Hof bekam zu jener Zeit



König August II.
von Polen
zu Pferde,
Louis de
Silvestre,
um 1718



Barockschloss, Orangerie und Barockgarten in Großsedlitz, Johann Alexander Thiele, 1723 (Ausschnitt)

AUGUST CHRISTOPH GRAF VON WACKERBARTH

25 Taler und der berühmte Bildhauer Permoser 200 Taler pro Jahr. Doch bei allem Aufstieg blieb eines klar: Dem König gehörte die Krone und der andere war sein Intendant. Dresden wuchs, das Japanische Palais, der Zwinger, die Frauenkirche, das Palais Wackerbarth in der Dresdner Neustadt und die Kadettenanstalt entstanden unter der Bauaufsicht des Grafen.

Er selbst wohnte im Gouvernementshaus, das 1728, ausgerechnet während eines Übernachtungsbesuches des preußischen Königs Friedrich Wilhelm I., abbrannte. Vielleicht ein Zufall, vielleicht auch nicht. In den Flammen verbrannte die Kunstsammlung Wackerbarths und alle Zeichnungen seiner Studienreisen. August der Starke schenkte ihm zum Trost das Grundstück samt Ruine, darauf ließ der Graf ein Palais bauen, das heute nach einem späteren Besitzer Kurländer Palais heißt. Gebaut hat es ein junger Architekt, Johann Christoph Knöffel, den Wackerbarth nach Kräften förderte. Er beauftragte ihn auch mit dem Bau seines Landsitzes in Sedlitz, heute Großsedlitz. Doch August der Starke verlangte, dass er das Schloss an ihn verkaufen sollte. Es schien ihm zu gewaltig für seinen Intendanten. Es sollte das Höhenschloss des Königs werden. Hochfliegende Pläne, die nie umgesetzt wurden. August schenkte ihm noch ein anderes Grundstück in Zabeltitz. Ein

Geschenk war es nicht wirklich, sondern beglich nur die Schulden jener Gemälde, die ihm Wackerbarth einst überlassen hatte. Außerdem waren Grundstück und Schloss in miserablem Zustand. Wackerbarth ließ es von Knöffel umbauen, aber ohne große Leidenschaft. Viel mehr Kraft steckte er in seinem Alterssitz. Bereits seit 1710 hatte er in der Lößnitz Land und Weinhänge erworben. Er liebte diese hügelige Landschaft, das milde Klima des Elbtals, die Sonne, die Stille. Er ließ Knöffel ein kleines, aber feines Refugium bauen, das er bis zu seinem Tod 1734 sechs Jahre lang bewohnte. Ein Kleinod des sächsischen Barock, ein Denkmal für ein Leben.

*Inscription am Belvedere, von Wackerbarth selbst verfasst:
»Der Weinberg, den Du siehst, heißt Wackerbarthens Ruh.
Kein Fluch drückt diesen Ort, tritt Leser nur herzu.
Hier widmet er sich selbst den Rest von seinen Jahren,
entbürdet von den Hof-, Welt-, Staats- und Kriegsgefahren.
Hier ist es, wo von Neid und Anlauff er befreyt,
zwar seinen Tod nicht sucht, jedoch ihn auch nicht scheut.«*



Wackerbarths Ruh', unbekannter Künstler, um 1840



An aerial photograph showing a series of terraced vineyards built into a steep hillside. The vineyards are planted in long, narrow rows that follow the contours of the land. Stone walls made of large, irregular stones support the terraces. A dirt path or road cuts through the vines, leading from the bottom right towards the top left. The surrounding landscape is a mix of green vineyards and exposed, light-colored rock.

Weingeschichten



Geologie und Terroir

Der göttliche Syenit

Amun war im alten Ägypten als Gott verantwortlich für Wind und Fruchtbarkeit. Ein in Syenit gehauenes Bildnis von ihm befand sich in dem ab 2000 vor Christus entstandenen Tempel Karnak in der Nähe von Luxor. Amun sah noch ziemlich gut aus, als man ihn entdeckte, denn der Stein seines Bildnisses ist vulkanischen Ursprungs. Feuerflüssiges Magma, das in der Stadt Syene am östlichen Ufer des Nils ziemlich oft vorkommt. Die Skulptur steht heute im Nationalmuseum in Warschau. Was der ägyptische Gott mit sächsischem Wein und Sekt zu schaffen hat? Es folgt die Antwort:

Es ist unmöglich, ein- und denselben Wein an verschiedenen Orten reifen zu lassen. Die Trauben



Typische Steillage im Elbtal: der Jacobstein
Unten: Skulptur des Gottes Amun aus Syenit

schmecken am Ende anders. Denn die Früchte sind das Ergebnis dessen, was sie unter und über sich spüren: Der naturgegebenen Lage, des Terroirs. Die Pflanzen sind im besten Sinn bodenständig. Alte Winzer sagen, ein Rebstock memoriert jeden Tag seines Lebens. Ein Teil des Grundgestein der Lößnitz besteht – Achtung – aus Syenit. Der besitzt die schöne Eigenschaft, Wärme zu speichern, und begünstigt so den Weinanbau. Oberhalb des Gesteins schlagen jene Rebstöcke bis zu 20 Meter tief ihre Wurzeln, aus deren Trauben unter anderem der Grundwein für Bussard-Sekt hergestellt wird.

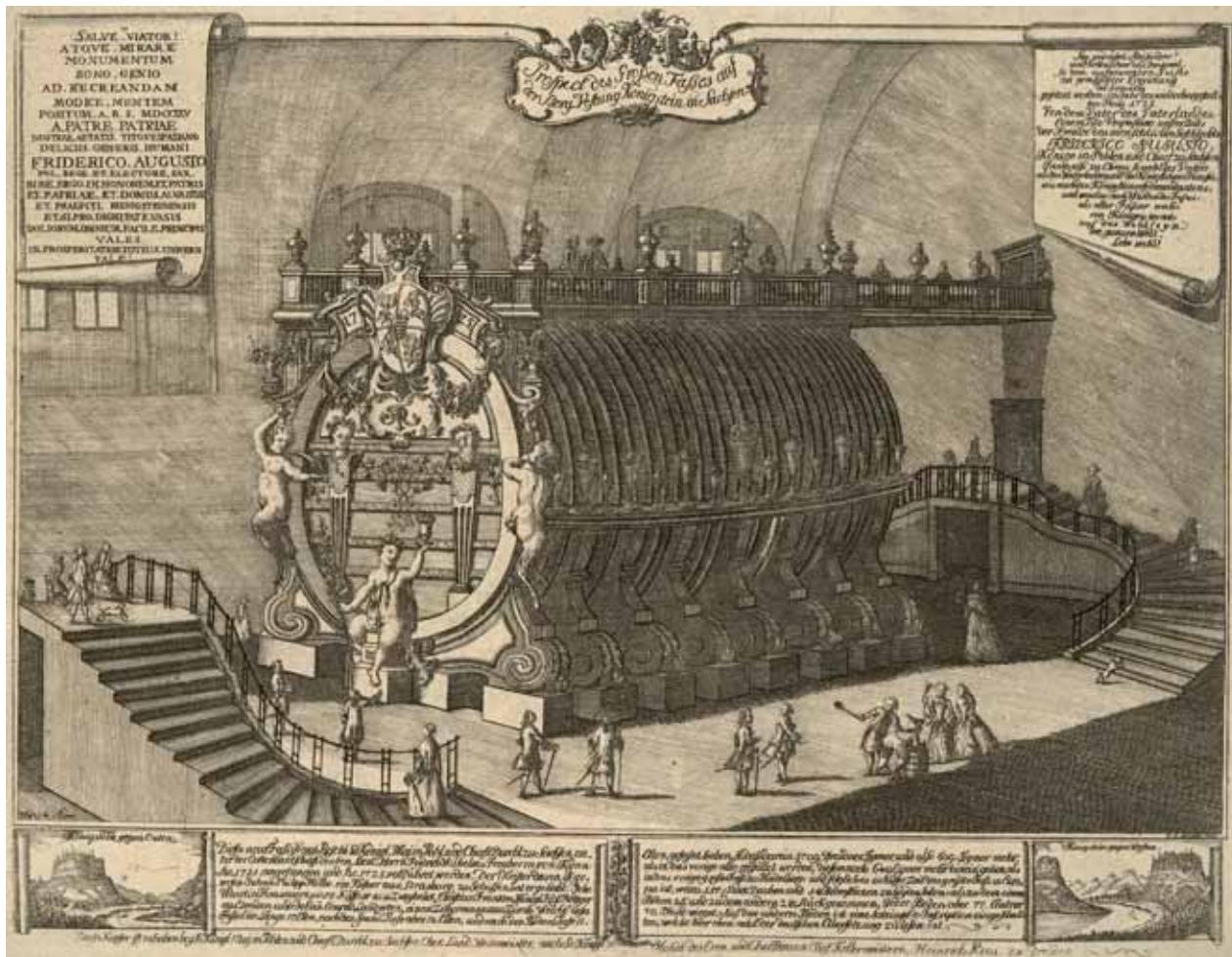
In der Steinkohlezeit flossen in der Lößnitz Syenit und Granit bei der Auffaltung des Gebirges in alte Schiefergesteine ein. Natürlich ist die Entstehung ver-



dammt lange her. Es legte sich später noch Rotliegendes darauf, in der Kreidezeit lagerte ein Meer seine Schichten von Kalk und Quarzsandstein ab. Unterhalb der Hochfläche mit ihrem Syenit liegen Terrassen des Heidesandes und die aus Geröllen, Sanden und Lehm gebildete Ebene der Elbauen.

Der Wein, der hier reift, ist genau deshalb besonders – mit feiner, frischer Säure und der besonderen Mineralität der hiesigen Steillagen. Ideal für die Sektproduktion. Schaumwein ist keine, wie man vermuten

könnte, Erfindung des sonnigen Südens, sondern die Winzer der nördlicheren Lagen entwickelten die Veredlungsstufe des alkoholischen Getränks mit Kohlensäure. Mindestens zehn Prozent Alkohol muss der Sekt enthalten. Der entsteht dadurch, dass im fertig ausgebauten Wein eine zweite Gärung erfolgt. Aber das Getränk soll dennoch elegant bleiben, nicht zu viel Alkohol enthalten. Also wählt der Kellermeister leichte Grundweine aus. Und die Trauben dafür wachsen hier in Radebeul auf dem göttlichen Syenit.



Königsteiner Weinfass, C. G. Nitsche, Kupferstich, um 1750. Dieses wohl größte Holzfass, in dem in Sachsen jemals Wein reifte, wurde 1725 auf Wunsch Augs des Starken gebaut und fasste 238.000 Liter. Er besiegte damit den Kurfürsten von der Pfalz in einem Wettkampf um den Bau des größten Fasses. Bis zum Abriss 1818 stand das opulent geschmückte Riesenfass im Keller der Festung Königstein in der Sächsischen Schweiz.





Ursprünge und Wurzeln

Sagenhafter Wein

Der Wein ist sagenumwoben. Doch Sachsen müssen jetzt stark sein. Denn das Land verfügt zwar über einige der ältesten Chöre, ältesten Universitäten und ältesten Orchester sowie über das erste Porzellan Europas, doch beim Anbau von Wein reden wir im Vergleich zu anderen Nationen nicht von einer Ewigkeit, sondern von einem relativ kurzen Hiersein. Erst vor rund 1.000 Jahren kam der Weinbau erstmals in das Elbtal. Da blickten Ägypter schon auf eine Tradition zurück, die mehrere tausend Jahre vor der Geburt von Jesus Christus begann. In der Bibel übrigens kommt Wein über fünfhundert Mal vor. Jesus verwandelte für eine Hochzeit sogar Wasser in Wein. Aber nicht

Blick vom Crassowschen Weinberg über die Elbe auf die Altstadt von Meißen, Lithografie aus der Zeitschrift »Saxonia«, 1835

in Sachsen. Die ersten Rebstöcke waren zudem Westimporte. Die wuchsen zum Beispiel an der Mosel und im heutigen Baden-Württemberg, wo sie die Römer 50 vor Christus bei der Eroberung Germaniens in die Erde gesetzt hatten. Von dort brachten wohl Mönche und Siedler einige der Pflanzen mit an die Elbe. Sie besetzten das Land, wo damals Sorben sowie Wenden lebten, und pflanzten Rebstöcke. Zum Beispiel im Leipziger Land, wo die Setzlinge allerdings kläglich eingingen. Erst im Elbtal begannen sie Früchte zu tragen.

Historie beginnt für viele allerdings erst, wenn in irgendeinem Archiv eine Urkunde gefunden wird. Deshalb gehören die Anfänge des



URSPRÜNGE UND WURZELN

sächsischen Weinbaus in den Bereich spekulativer Geschichtsschreibung, verpackt in Sagen und alten Chroniken. Da steht, dass Heinrich I., der ab 912 als Herzog von Sachsen regierte, anregte, in der Meißen Gegend Weinberge anzulegen. Zu jener Zeit förderten sowohl Fürsten, aber vor allem Stifte und Klöster diese Art der Landwirtschaft. Den Christen diente das alkoholische Getränk als Abendmahlswein und Alltagstrunk, daneben unter anderem für medizinische Zwecke. Der Sage nach soll Bischof Benno von Meißen um 1100 den Weinbau bei Cossebaude und in der Lößnitz ins Leben gerufen haben.

Der erste urkundliche Beweis für den Weinanbau im Elbtal stammt aus dem Jahr 1161. Es geht um eine Art Grundbucheintrag, in dem zu lesen ist, dass damals Markgraf Otto einen Weinberg an die Egidienkapelle in Meißen übertrug. Die Originalurkunde dazu liegt noch heute im Sächsischen Hauptstaatsarchiv in Dresden. Da liegen auch Dokumente, die beschreiben, dass Weinberge 1266 in Wartha, 1269 in Cossebaude und 1271 in Kötzschenbroda existierten. Im ausgehenden Mittelalter verfügte Sachsen dann über 5.000 bis 6.000 Hektar Fläche, auf der Wein reifte – sagenhaft.



Unbekannter Künstler, D. Kriegels Weinberg in Cossebaude bei Dresden, um 1800. Auch an diesen, der Lößnitz gegenüberliegenden Elbtalhängen wurde Wein angebaut. Rechts neben der Steillage ist offenes Gestein sichtbar.





Barocke Weingüter Ein Lusthaus zum Genießen

Die Ewigkeit scheint nicht für den Menschen geschaffen, wohl aber für die guten Lagen des Weines, der zur Sektlause führt. Der Berliner Musiker Peter Fox textet im Taumel des Geistes gern Zeilen des Übermutes. »Lass uns Champagnersorten testen und versuchen, die Sterne mit Sektkorken zu treffen«, schrieb er 2008 in seinem Song »Der letzte Tag«. Im Bewusstsein der eigenen Vergänglichkeit treibt er es auf die Spitze. »Wir schmeißen die letzte heiße Champagnerparty im Land. Orgien am Pool, Handstand am Beckenrand.« Seine Zeilen treffen heute genauso zu wie damals. Doch während gegenwärtig eine Partylounge, ein Poolgelände oder Feierzelte für die private Ausschweifung gemietet werden, bauten sich im Barock Adlige für ihre Festivitäten schicke Lusthäuser. Einige davon stehen heute noch für Feste, als Wohnhäuser oder mindestens als Museum zur Verfügung.

Kurfürstliches Bergfest in der Hoflößnitz 1554,
Lithografie aus dem 19. Jahrhundert

Dazu ein anderer Text, den der Dresdner Astronom und kurfürstliche Sekretär Tobias Beutel 1676 schrieb: »Wie sonst umb ganzt Dresden herumb auff allen Seiten eine rechte Umhcirckung fruchtbahrer Berge / mit Weinbergen / Geholtze / Getreydig / Lust-Häusern und Schlössern / in der Nähe und von ferne zu sehen / und dieser herrliche Orth / zwischen dergleichen Bergen / als in einem schönen Thale liegt, also mangelt es auch in und vor der Vestung nicht an herrlichen schönen Chur-Fürstlichen und anderen Gärten und Lust-Gebäuden / darinnen herrliche Spatzier-Gänge / schöne Grotten und nebenst hiesigen Land-Gewächsen und fruchtbaren Obst-Bäume / auch Außländische Gewächse / Citronen- und Pommerantzen-Bäume / in- und außländische Blumen und dergleichen zu befinden...«

Die Hochwohlgeborenen ließen sich neben Schlössern oder ihrem repräsentativen Stadthaus zusätzlich Jagdschlösser, Lusthäuser oder ein Häuschen im Weinberg bauen. Die Immobilien dienten dem einen oder dem anderen Hobby und manchmal allen Hobbys zusammen. Sie hießen Palais, Belvedere, Pavillon, Sommerhaus oder auch Speisesaal. Meist standen die Gebäude an einem exquisiten Ort eines ausgezirkel-



BAROCKE WEINGÜTER

ten Gartens. Kleine Nebenresidenz fürs Wohlbefinden, feine Feierorte jenseits der großen Gelage.

Eines der faszinierendsten Häuser dieser Art steht in der Hoflößnitz. Es hieß Berg- und Lusthaus und gehört heute der Stiftung Hoflößnitz. 1650 ließ es sich Kurfürst Johann Georg I. vom Baumeister Ezcheciel Eckhardt erbauen. Der Grundriss rechteckig, zwei Geschosse, ein Walmdach obenauf, an der Längsseite zum Berg und Hof des Weinguutes vorlegt ein achteckiger Turm mit Blick zum Berg hin. Ein faszinierender Bau, elegant als Zentrum eingebettet in die Hänge, an denen der Wein reift. Kein Keller, aber ein Erdgeschoss durchsetzt von kreuzgratgewölbten Räumen. An der östlichen Schmalseite die Tafelstube, im Westen zwei weitere Zimmer, im Süden die Küche. Und oben im ersten Geschoss hinter Fachwerk ein quadratischer Festsaal, im Westen das Wohnzimmer des Kurfürsten, bergseitig Schlafzimmer, im Dachgeschoss Fledermausgauben. Symmetrie als Sinnbild der Schönheit, ausgeschmückt mit Gemälden einer fantastischen Weltanschauung. Das Lusthaus der Hoflößnitz ist heute Weinbaumuseum, es denkt sich in die Feierstimmung der alten Zeiten zurück.

Das Haus atmet die Seelen derer, die es im Bewusstsein der eigenen Vergänglichkeit auf die Spitze trieben. Es erinnert an andere Orte wie

die Jungfernbastei, die Giovanni Maria Nosseni ab 1617 als terrassenförmiges Lusthaus auf der äußersten Spitze der heutigen Brühlschen Terrasse in Dresden baute. Das Gebäude ragte 24 Meter hoch und war »gänzlich mit Kupffer gedeckt und hat oben einen hohen Saal und Cupola, von allen vier Seiten vier ionische Portale und umb Fenster«. Anton Weck beschrieb es so 1680 in seiner Dresdner Chronik.

Es besaß die typischen Merkmale barocker Lusthäuser, einen grottenartigen Saal im Untergeschoss, einen Festsaal mit umlaufenden Terrassen darüber und ein laternenartig zurückgesetztes Obergeschoss. Eine Öffnung in der Decke des Hauptsaals vermittelte zum Obergeschoss. Von da erklang festliche Musik, der Blick ging zur Elbe.

Neben dem Belvedere auf Schloss Wackerbarth standen barocke Lusthäuser auch am Rande der Festung Königstein, im Garten des Schlosses Sonnenstein, im Hirschgarten des Schlosses Colditz, in der Nähe der Augustusburg inmitten eines Teiches. Noch heute gibt es weitere Lustgebäude in der Oberlößnitz, in Meißen oder unweit des Wasserpalaiss im Schloss Pillnitz. In Coswig befindet sich der Talkenberger Hof, ein Lusthaus mit Weingut, ebenso wie das Haus Breitig oder das Haus Lorenz in Radebeul. Alle glücklich-baulicher Ausdruck des Rückzugs der Hochwohlgeborenen ins ländlich-paradiesische Glück.



Baueraufzug in der königlichen Hoflößnitz zur Weinlese 1746, Kopie von Otto Fritzsche nach J. C. Jünger, in der Bildmitte das Lusthaus mit Turm





Blick auf die Weinberge der Lößnitz, 2015 – in der Mitte vorn das heutige Weinbaumuseum Hoflößnitz, rechts Bismarckturm und Spitzhaus

Weinkultur in der Lößnitz

Kurfürstliches Rebland

Fünfzig Kilometer lang schlängeln sich Wanderwege durch die Weinberge der Lößnitz. Das Rebland liegt vor den Toren Dresdens und gehört zu Radebeul, welches in seinem Wappen eine grüne Weintraube samt Laub trägt. Als 1349 erstmals in einer Urkunde von Radebeul zu lesen war, da existierte der Flurname Lößnitz bereits. Abgeleitet ist er vom Bach Lößnitz, der durch den Grund fließt, dessen Name vom Slawischen abstammt und so viel heißt wie Waldbach. Manches lässt sich ganz einfach erklären.

Die Lößnitz ist so etwas wie das Kernland des sächsischen Weinbaus. Und wer durch die Hänge spaziert, der bekommt bei längerem Laufen eine starke Dosis Romantik mit – nachträgliche Abhängigkeit inklusive. Die Blicke schweifen über die Rebstöcke, die sich wie Perlenketten über die Böden ziehen. Unten grün, über dem Kopf blauer Himmel, dazwischen Villen, Weingüter, Lust- und Winzerhäuser. Überall Mauern, die die Steillagen terrassieren, laue Lüftchen, die hangab- oder aufwärts wehen. Elegante Schwünge und schwungvolle Eleganz, die augenblicklich schwelgen lassen. Dazu immer wieder ein herrlicher Ausblick über das zauberhafte Tal der Elbe, die sich malerisch durch eine einzigartige Flusslandschaft windet.

Seit dem 15. Jahrhundert betreiben hier Winzer ihr

Geschäft. Auch dafür existiert ein Beleg, ein Kaufvertrag vom 8. Mai 1401. Dort steht geschrieben, dass Markgraf Wilhelm einem Herrn Friedemann Küchenmeister das Dorf Kötzschenbroda samt Äckern, Wiesen, Diensten, Pflichten, Weingärten (!), geistlichen und weltlichen Lehen und allen seinen Zubehörungen in Feld und Dorf abkaufte. 1066 Schock* Meißner Groschen zahlte er dafür. Deutsche Bürokratie liefert Historikern noch immer die besten Fakten. Es ist dokumentiert, dass der kurfürstliche Weinbaubesitz um 1547 in der Lößnitz 673 Pfahlhauen betrug. Eine grandiose Einheit, denn ein Pfahlhauen entspricht 24 Schritt im Quadrat. So kann jeder beim Laufen die Weinberge ermessen.

Bis 1620 ging es in der Lößnitz bei den Reben ziemlich durcheinander, verschiedenste Sorten standen auf den Flächen, aber immerhin sortierten die kurfürstlichen Kellereien die Weine nach Herkunft, Farbe und Reifezeit. In den Inventaren standen damals nur drei Sorten: Malvasier, Muskateller und sogenannte Kräuterweine.

Der Erbauer des Berg-Lusthauses, Kurfürst Johann Georg I., begann ab 1620 den kurfürstlichen Weinbau in der Hoflößnitz zu konzentrieren.

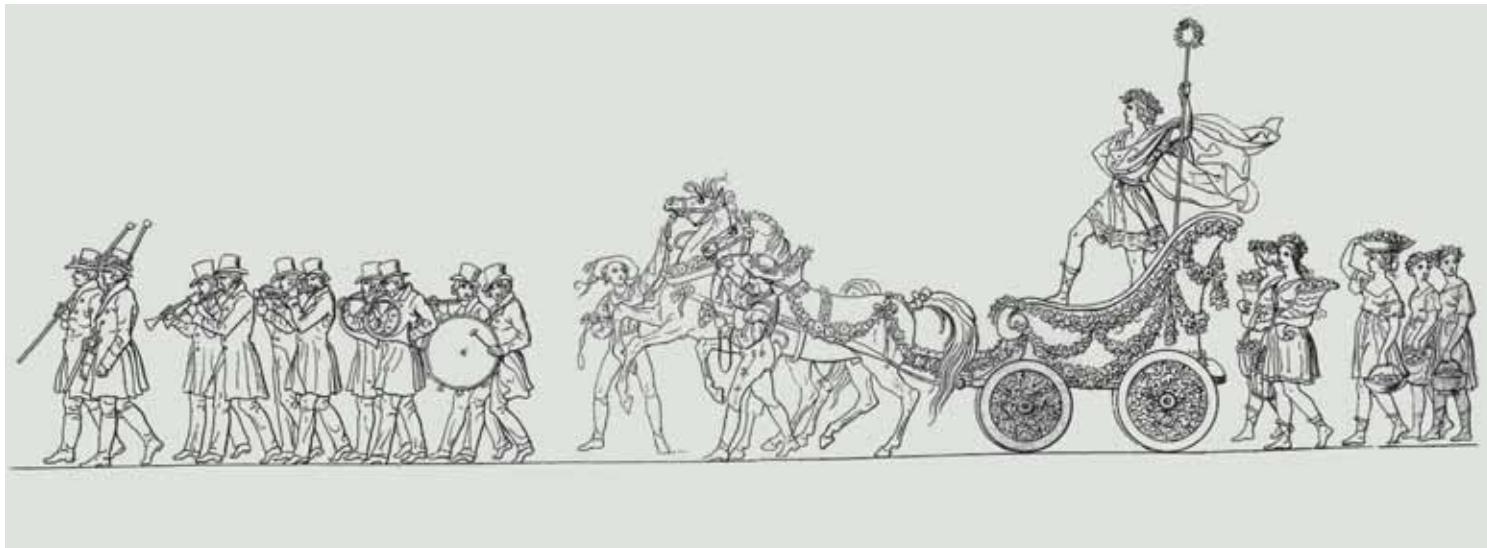
Da der Weinanbau die Nahrungsmittelproduktion in den Niederungen der Elbe verdrängt hatte, verbot Kurfürst Johann Georg III. 1684 weiteren Weinanbau durch sein Edikt »Wo ein Pflug kann gehen, soll kein Weinstock stehen«. In der Regierungszeit Augusts des Starken fand der Konzentrationsprozess seinen Abschluss, und so bestand die Hoflößnitz bis zum 14. September 1889. Da verkaufte der Fiskus das Land. Es lohnte sich für ihn nicht mehr.

* Schock: = alte Mengenangabe für 5 Dutzend = 60 Stück



Wappen der
Stadt Radebeul





Winzerumzug zum Winzerfest der sächsischen Weinbau-Gesellschaft am 25. Oktober 1840, Umrisslithografie nach Moritz Retzsch

Das Winzerfest 1840

Umzug mit Zuversicht

Schon 1799 hatte sich in Sachsen eine Weinbaugesellschaft gegründet, um dem schlechenden Niedergang des sächsischen Weinbaus entgegenzuwirken. 1811 rief sie in Meißen die erste Winzerschule Europas ins Leben. Dennoch ging die Rebfläche weiter zurück. Doch noch 1827 lebten immerhin 7.220 Menschen in Sachsen vom Weinbau.

1840 fand ein prachtvolles Winzerfest samt Umzug statt, dem bis heute Festplaner neidvoll nacheifern. Dessen Ziel war es, dem Weinland neuen Aufschwung und den Winzern höheres Ansehen zu bescheren.

Denn die Misere hatte sich schon lange angedeutet. Wegen mehrjähriger Kälteperioden Ende des 18. Jahrhunderts legten Winzer bereits Weinfächen still, auch der Absatz sank. Dafür bauten sie Obst an oder verkauften die Flächen als Bauland.

Mitglieder der Weinbaugesellschaft dachten eher darüber nach, Wein weiter zu veredeln, also neue Produkte zu entwickeln. Dem kam der europaweite Trend zum Sektgenuss entgegen: 1836 wurde in der Lößnitz eine der ältesten Sektkellereien Europas,

die »Fabrik moussierender Weine« gegründet. Die produzierte den ersten Sekt Sachsens. Nicht zuletzt auch als große Werbeaktion planten die Winzer vier Jahre später, 1840, ein unvergessliches Fest samt Umzug.

In einer danach veröffentlichten Festschrift heißt es, »daß der Weinbau in Sachsen, sowie dessen Wert und wichtiger Einfluss auf den Nationalwohlstand nach mehreren für diese Kultur günstigen Jahren vielfach anerkannt worden ist, dass er jedoch im Verhältnis zu vielen anderen Gegenständen vaterländischer Industrie noch zurücksteht und daß er an vielen Orten einer rationellen Behandlung und einer zweckmäßigen Wahl der für jeden Ort geeigneten Rebsorte entbehrt.« Klar – Klingeln gehört zum Geschäft, und Selbstkritik kann nicht schaden.

Zum Sinn solcher Aktionen gehört es auch, die Politik wachzurütteln. Das gelang. König Friedrich August II., ein kunstsinniger Monarch, fand Wein sowieso gut. Außerdem stand er in der Tradition von August dem Starken, der zum ersten großen Winzerfest 1715 mit seinem Gefolge im Festsaal des Hoflößnitzer Berg- und Lusthauses dinierte. Im Jahr 2015 fand zum 300. Jubiläum dieses Festes ein Umzug mit 1.000 Darstellern, 56 Bildern, 22 Kutschen, 54 Pferden, zwei Ochsen und einem Esel statt. Die Tradition lebt.

Allerdings gibt es zwischen 1715 und 1840 und erst recht im Vergleich zu 2015 einen entscheidenden Unterschied. Als August feierte, da ließ er sich



Motiv aus dem Winzerzug am Weinberg »Goldener Wagen«

DAS WINZERFEST 1840

feiern, die Winzer tanzten um ihn herum. 125 Jahre später feierte der Bürger – nicht der absolutistische Herrscher, sondern Weinbau und Handwerk standen im Mittelpunkt. Letztlich ging es 1840 um eine Werbeveranstaltung für das eigene Gewerbe. Es fand das erste Nationalfest der Winzer statt, ein Heimatfest der Bürger samt Leistungsschau, das der König besuchte. Das Innenministerium billigte zuvor eine staatliche Förderung für das Winzerfest von 200 Talern, das Finanzministerium sponserte ein Fass Wein aus der Staatskellerei und genehmigte, das erforderliche Laub und Reisig für die Verzierung aus dem Staatswald holen zu dürfen. Große Festzelte liehen sich die Organisatoren aus den königlichen Sammlungen in Dresden, und aus dem Fundus des Hoftheaters bekamen sie für die Darsteller des Umzuges die notwendige Garderobe.

Ein gebürtiger Dresdner, Moritz August Retzsch, seit 1824 Professor an der Dresdner Kunstakademie, stellte den Winzerzug zusammen. Nein, er inszenierte ihn theatralisch, nach der Tradition einerseits, andererseits orientierte er sich an der Gegenwart der Mitte des 19. Jahrhunderts. Der Zeichner, Maler und Radierer setzte sich in seiner Kunst mit den Dichtungen Schillers, Goethes, Shakespeares und Bürgers auseinander. Zugleich pflegte er, ganz im Privaten, die Zeichnung der Weinbergszenerie. Seit 1828 lebte er mit seiner Familie auf dem Retzschgut in der Oberlößnitz, arbeitete neben der Kunst als Winzer, war Ehrenmitglied der Sächsischen Weinbaugesellschaft, trank gern vom Rebensaft und zeichnete mit Freude Bacchus.

Der Weingott fuhr beim Festumzug 1840 in einem römischen Streitwagen, die Räder mit Weinranken durchflochten. Auch Amor, Gott der Liebe, grüßte vom Fass. Und das waren nur zwei von 31 Bildern. Die

Fabrik moussirender Weine in Niederlößnitz.

Wir zeigen ergebenst an, daß wir bei Herrn Franz Retzsch in Dresden und Herren Rothe und Sickmann in Leipzig ein Commissions-Lager en gros von unsrer diversen Sorten moussirender Weine errichtet haben, wo solche zum Fabrikpreis unter Zuschlag von Fracht und Verpackungsgebühren verkauft werden.

Niederlößnitz, am 1. Nov. 1837.

Das Direktorium.

Ludwig Pilgrim, Geschäftsführer.

Anzeige der »Fabrik moussierender Weine«, 1837

Götter kamen nicht allein, sondern Retzsch zeigte ebenso die Gehilfen, die Jünger des Bacchus, die Weinbauern, jene, die letztlich die Arbeit verrichteten. Es lief ein Zug, geordnet, militärisch straff, freudig, aber nicht im Taumel, ein strenges Reglement, das ein Harlekin umspielt, im Zentrum der Herbst, die Winzer, die Sektfabrik, die Arbeiter, die Werkstätten der Böttcher, Winzerburschen, jene, die lesen, hacken, ackern, jener, der die Lasten trägt, aber dennoch seine Freude hat. Ein Triumphzug des Bürgers. Und wenn man es recht bedenkt, so überlebte er die Katastrophe und ernretet heute, was er damals säte: Zuversicht.

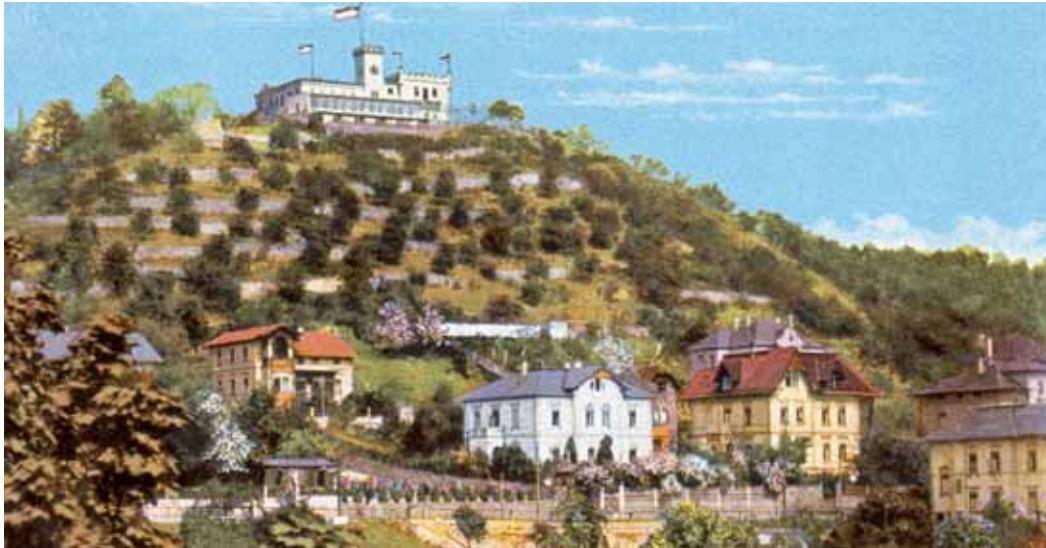


Von der »Sektkellerei Bussard« herausgegebene Ansichtskarte mit Darstellung des Winzerzuges, gelaufen 1906



Lebendige Tradition: Kalebstraube beim Winzerzug in Radebeul, 2015





Kolorierte Ansichtspostkarte aus dem Verlag von Paul Frost, Niederlößnitz, gelaufen 1915.

Schön zu sehen ist der terrassierte Weinberg unterhalb der damals berühmten Gaststätte Friedensburg, einst und heute wieder eine der besten Lagen der Lößnitz. Zum Zeitpunkt der Fotografie, um 1910, war der Weinberg mit einer üppigen Obstbaumvegetation und im unteren Teil mit stattlichen Villen bebaut. Seit 2008 ist der obere Teil auf neuen Terrassen wieder aufgerebt und wird vom Weingut Hoflößnitz bewirtschaftet.

Der Niedergang im 19. Jahrhundert Bauland statt Trauben

Bei dem großen Festumzug von 1840 stand die Sektfabrik, die »Fabrik moussierender Weine«, im Mittelpunkt. Kein Wunder, bildete sie doch so etwas wie einen Hoffnungsschimmer ganz nach dem Motto: Hoffentlich wird es nicht so schlimm, wie es schon ist. Doch es wurde schlimmer.

Als sich die drei Niederlößnitzer Weinbergbesitzer Ludwig Pilgrim, Georg Schwarz und Friedrich Sickmann 1836 entschlossen, die Sektmanufaktur zu gründen, da war die Blütezeit des hiesigen Weinbaus längst vorbei. Der Rebflächenrückgang begann bereits um 1800. Der Gröbener Bauer Johann Gotthelf Fichtner schrieb ab 1803 eine Chronik seiner Gemeinde und notierte, dass er in jenem Jahr einen Polarwinter erlebte und auch in den Jahren darauf unter Missernten litt. Damals legte der Klimawandel Kälte über das Anbaugebiet. Winzer begannen, erfrorene Rebstöcke zu roden. Fichtner gibt zudem zu, dass die Anbaumethoden der Bauern ziemlich rückständig waren. Verschiedene Sorten standen nebeneinander – Elbling neben Riesling, Weißburgunder neben Trollinger, Gutedel neben Silvaner oder Traminer neben Blauburgunder, und dazwischen wuchsen im Weinberg noch Obst, Gemüse und Futterpflanzen. Und obwohl die Trauben unterschiedlich reiften, wurden sie gleichzeitig gelesen und verarbeitet. Darunter litt selbstredend die Qualität.

Es folgten Jahre der Napoleonischen Kriege. Soldaten verwüsteten Teile der Rebflächen. Der Weinanbau verlor zunehmend an Reputation. Die Industrialisierung veränderte die Welt, so wie heute die digitale Revolution. Die erste Eisenbahnstrecke zwischen Dresden und Leipzig wurde 1839 fertiggestellt, mit ihr kamen fremde Weine ins Land. Die Strecke führte durch das Elbtal, für den Bau mussten Bauern Felder hergeben. Das Königreich Sachsen erstellte von 1843 bis 1900 eine Statistik der Rebflächen. Danach sank in Radebeul und in den umliegenden Gemeinden von Boxdorf bis Serkowitz von 1843 bis 1883 die Anbaufläche um 39 Prozent – von 419 Hektar auf 256 Hektar. Und es ging weiter, von 1883 bis 1887 wurden weitere 125 Hektar Rebland aufgegeben. Im Jahr 1889 wurde beispielsweise das Weingut Hoflößnitz parzelliert und versteigert, ebenso wie viele Teile des beweglichen Inventars. In den Jahren danach tat die Reblaus das Übrige. Um 1900 existierten von den einstigen Flächen aus dem Vergleichsjahr 1843 in den Gemeinden um Radebeul noch rund 19 Prozent und in Radebeul und der Oberlößnitz noch gut drei Prozent.

Ursache war aber nicht der Schädling, sondern die Konkurrenz durch Importweine und Immobilienhandel. Wein lohnte sich nicht mehr, stattdessen bauten die Bauern Obst, Gemüse, Kartoffeln, Zierpflanzen und Zuckerrüben an. Erdbeeranbau wurde sehr lukrativ. Noch besser verdiente man mit Grundstücksverkauf: Neureiche Sachsen suchten Bauland in idyllischer Lage. Auf den schönsten der alten Rebflächen bauten sie sich die schönsten neuen Villen. Gärtnereien als Dienstleister für prächtige Villengärten entstanden. Die Nachfrage bestimmt das Angebot. Aber genauso wie diese Weisheit stimmt, stimmt auch eine andere: In jedem Ende steckt ein neuer Anfang.



Wiederaufreibung ab 1911

Berge voller Wein

Die Zeit zwischen den Weltkriegen gilt als Neustart für den Weinbau im Elbtal. Staatliche und städtische Weingüter entstanden, die das finanzielle Risiko auf sich nehmen konnten, Flächen wieder aufzurüben. 1909 erließ Sachsen sein »Sächsisches Gesetz gegen Verunstaltung von Stadt und Land«. Darauf beriefen sich 1915 die Gemeindevorsteher der Hoflößnitz und beschlossen ein »Ortsgesetz gegen die Verschandelung der Hoflößnitz nebst Anlagen und Umgebung«. Die weitere Aufteilung der Kernflächen des ehemals königlichen Weingutes Hoflößnitz sollte gestoppt werden, um es vor der endgültigen Zersiedlung zu bewahren. Ein Mann betrieb sehr intensiv diesen Prozess: Carl Pfeiffer, 1872 in Namlau im heutigen Polen geboren, war 1912 nach Meißen gekommen. Der Weinbauer hatte das Angebot erhalten, als Lehrer für Obst- und Weinbau an der Fachschule des neu gegründeten Rebschulvereins Meißen zu arbeiten. Er nahm an, unterrichtete aber nicht nur theoretisch, sondern begann ab 1913 mit der 1905 eingeführten Ppropfrebe die Lößnitz wieder aufzurüben. 1916 übernahm Pfeiffer die Leitung der Rebenveredlungsstation in der Hoflößnitz. Aus dieser ging nach der Übernahme durch den Landeskulturrat 1927 die freistaatliche Weinbau-Versuchs- und Lehranstalt hervor. 1935 gründete die Stadt Radebeul ihr Weingut, und es begann eine großflächige Wiederaufreibung. Im Rahmen der damaligen Notstandsarbeiten rekrutierte der Bürgermeister 1936 Arbeitskräfte zur Rekultivierung und Aufreibung der Weinberge. Eine Arbeitsdienstkolonne pflanzte 38.000 Stöcke der Sorten Müller-Thurgau, Riesling, Ruländer, Veltliner, Silvaner, Neuburger, Traminer, Gutedel, Spätburgunder sowie Portugieser.

1938 wurde die »Sächsische Weinbaugenossenschaft« gegründet, die zunächst in Zitzschewig untergebracht war. Zwei Jahre später zog sie nach Meißen und heißt seit 1955 »Winzergenossenschaft Meißen«. Der Zweite Weltkrieg unterbrach die Arbeiten im Weinberg. Aber nur kurz, dann ging es mit Kriegsgefangenen weiter. Eine Statistik des Stadtweingutes Radebeul belegt, dass mit Hilfe von 66 Kriegsgefangenen am Ballberg, am Roten Kreuz, am Hermannsberg, am Schlossberg, am Goldenen Wagen, am Steinrücken, an Perle und Hölle und an der Lerche zunächst elf Hektar und später mit 110 Kriegsgefangenen vor allem aus Frankreich und der Sowjetunion weitere 19 Hektar aufgerebt wurden.



Carl Pfeiffer



Arbeit im Weinberg am »Steinrücken« mit dem Jacobstein, um 1940

Auch nach 1945 pflegten Winzer im Elbtal ihre Flächen. Schon wenige Wochen nach Kriegsende gingen die Weinbauern wieder auf ihre Hänge. Es war Frühling. 1945 standen im Elbtal zwischen Cossebaude und Seußlitz auf 67 Hektar insgesamt 438.230 Rebstöcke.

Die Trauben nahm die Winzergenossenschaft Meißen entgegen. Schloss Wackerbarth in Radebeul war vom Krieg verschont geblieben, diente 1945 als Sitz des Oberbefehlshabers der Roten Armee, später als Polizeischule, bis 1957 als Internat für Kinder aus Griechenland und Korea.

Die Weinberge unterstanden nun dem DDR-Ministerium für Landwirtschaft in Berlin. 1954 erfolgte die



WIEDERAUFRÉBUNG AB 1911



Weinlese in den 1950er Jahren am »Goldenen Wagen«



Weinpresse im Volksweingut, 1952



Etikettierung von Hand im Volksweingut, um 1952



WIEDERAUFRĘBUNG AB 1911



Wagen des Volksweingutes auf der »agra« in Markkleeberg, 1952

Fusion zum »Volksweingut Radebeul«. Sitz der Verwaltung des volkseigenen Gutes wurde 1956 das historische Palais Wackerbarths Ruh'. 1958 nahm Schloss Wackerbarth die Sektproduktion auf. Anfang der 1960er Jahre startete die erste Flächenerweiterung von 14,5 Hektar durch Landtausch. In den 1970er Jahren begannen die Wiederaufreibung und der Bau von Mauern und Wegen in den Steil- und Terrassenlagen. Mit Beginn der 1980er Jahre wurden im Elbtal zahlreiche



Arbeiter auf dem »Ziehmax«, 1970er Jahre. Dieses pflugähnliche Gerät zur Unkrautbekämpfung zog ein Benzinmotor den Berg hinauf.

brachliegende und verödete Flächen aufgeregert. Vor allem die Hobbywinzer dürfen nachträglich getrost als eine der größten Bürgerbewegungen im Elbtal bezeichnet werden, auch wenn der Einzelne das vielleicht anders sieht. Er ging seinem Hobby nach, erwirtschaftete einen kleinen Nebenverdienst, schuf sich eine Nische, die sich viele in der DDR suchten. Selber keltern durften sie ihren Wein offiziell allerdings nicht. 1989 gab es dann bereits wieder 310 Hektar Berge voller Wein.



Wiederaufreibung
an der Hoflößnitz,
1969





Eisweinernte 1993 im Staatsweingut Schloss Wackerbarth



Kellermeister Frank Dödtmann 1996 im Keller der Winzergenossenschaft Meißen, die zu dieser Zeit jährlich 800.000 Flaschen abfüllte

Neue Ära für den sächsischen Wein

Nach der friedlichen Revolution 1990 gewann der private Weinanbau wieder an Gewicht. Rund ein Dutzend Winzer bauten neue Weingüter auf, stellten Qualitätsweine her. War in der DDR vor allem von Meißner Weinen die Rede, werden jetzt Weine aus Sachsen zu einer Rarität. Nur 0,2 Prozent des in Deutschland erzeugten Weines kommen von hier. Heute bewirtschaften sächsische Winzer rund 500 Hektar bestockte Rebfläche. Nicht nur die Lage ist einzigartig, sondern ebenso das Territorium des Weinlandes, das ein Stück über die Landesgrenzen des Freistaates hinausgeht. Und noch eine Einzigartigkeit gibt es in Sachsen: Über 90 Prozent der etwa 2.400 Weinbauern sind Kleinwinzer. Etwa 40 Prozent davon bewirtschaften jeweils nur zwischen ein und 100 Quadratmeter Rebfläche.

2016 gibt es 35 Weingüter, die den Weinbau hauptgewerblich betreiben. Die größten Erzeuger sind die Winzergenossenschaft Meißen, Schloss Proschwitz und Schloss Wackerbarth, das sich im vergangenen Jahrzehnt als Zentrum des Weinbaus und der Sektherstellung etablieren konnte. Als Staatsweingut hat es sich der Förderung der sächsischen Weinkulturlandschaft verpflichtet. Und auch der Sachse hat sich seinem Wein wieder mehr zugewandt: Über 80 Prozent aller sächsischen Weine werden in Sachsen getrunken.



Kellermeister Matyas Proboscak bei Schloss Wackerbarth, 1994





Viele erneuerte Trockenmauern prägen das Bild der sächsischen Steillagen.



Die Spitzhaustreppe

Der gesetzte Stein

Trockenmauern setzen ist ein archaisches Handwerk. Es braucht keinen Architekten, es reicht das Kollektiv und dessen Erfahrung. Der Mensch setzt seit altersher Stein auf Stein auf Stein auf Stein. Kein Zement, kein Mörtel, sondern Basis, Ecken, Krone und dazwischen die Kunst der Fuge. Die Lage des einzelnen Stücks ergibt die Summe des stabilen Ganzen. Ein simpler Bau mit Muster. Ein Musterbau, der Natur verändert, ohne sie zu zerstören.

In den Steillagen des Weinbaus geben die Mauern dem Hang Halt. Der neigt sich im sächsischen Elbtal nicht selten über 50 Prozent zwischen Himmel und Erde. Die aufgetürmten Steine legen Terrassen in die schräge Ebene, sie stemmen sich gegen die Erosion, sie schützen den Boden, sie geben den Weinstöcken ihre Flächen. Die trocken gelegten Mauern bilden in der Lößnitz seit über 400 Jahren einen charakterstarken Landschaftsbau. Rauer Charme vor weichem Boden.

Das Staatsweingut Schloss Wackerbarth verfügt über 24.000 Quadratmeter

an Trockenmauern. Ein echter Schatz. Nur einen Quadratmeter zu sanieren, kostet gegenwärtig rund 450 Euro. Für den Bau braucht es den richtigen Blick für den richtigen Stein am richtigen Ort. Wie ein Puzzle setzt der Steinbauer zusammen, was nie zusammengehörte. Es sind Bruchstücke, die aus der Umgebung eingesammelt werden zu dem Zweck einer langfristigen Bindung. Bis 2005 erstanden 7.000 Quadratmeter Mauer wieder auf. 2010 brachen an der Weinlage »Goldener Wagen« alte Mauern.

Der Regen hatte ewig gedauert und den Boden zu nass werden lassen. Verbündet mit der Gravitationskraft schob die Schwere immer schwerer und brachte Steine zu Fall. 1.200 Tonnen Porphyrr- und Granitsteine waren nötig, um alles wieder aufzubauen.

Das lohnt sich. Denn es geht nicht nur um stabile Fläche und Denkmalpflege, sondern um ein Biotop, in dem Pflanzen sich in guter Gesellschaft mit Eidechsen, Bienen, Hummeln, Erdkröten oder Käfern befinden. Die Mauern atmen und spenden dem Boden freiwillig kleine Arbeiter für seine Fruchtbarkeit. Dass sie trocken sind, ist ein großer Irrtum.

Die Himmelstreppe zum Spitzhaus

Baumeister Matthäus Daniel Pöppelmann entwarf für August den Starken 1715 eine »Jahrestreppe«. Diese sollte 52 Absätze mal sieben Stufen zählen. Als die Riesenstiege nach dem Tod des Baumeisters von 1774 bis 1750 erbaut wurde, bekam sie 390 Stufen. Sie läuft in Radebeul 411 Meter lang und 87,41 Meter hoch zum Spitzhaus und ist damit die längste barocke Treppenanlage der Welt. Allerdings darf heute der Aufsteiger die ersten 32 Stufen ignorieren, denn während der Sanierung 1992 erhielt sie insgesamt 397 Stufen mit 57 Absätzen. An der östlichen Stützmauer steht deshalb auf einer Tafel: »Damit der Volksmund Recht behält, wird künftig erst ab hier gezählt. Von hier an ist es wirklich wahr, bis oben hin ergibt's ein Jahr.«



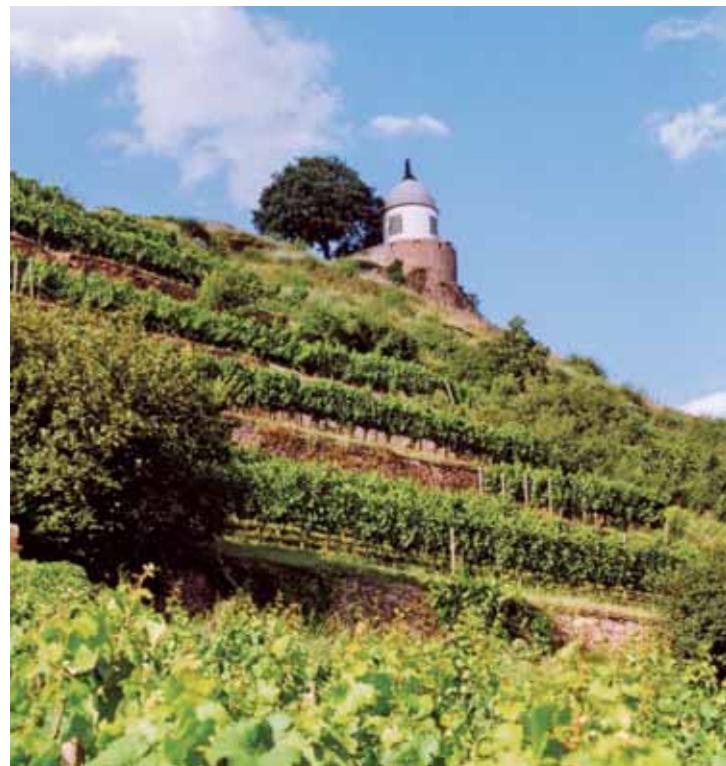
Die schönsten Lagen

Wein ist abhängig von seiner Lage. Das sächsische Elbtal hat eine einmalige Geländetopografie mit einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 9,2 Grad Celsius und 1.570 Stunden Sonnenschein pro Jahr. Eine der sonnenreichsten Regionen Deutschlands. Die Reben stehen in Reihe und Glied, bilden Linien, die von oben wirken wie fruchtbare Furchen im Berg. Die Pflanzen klammern sich an den Hang und stellen ihre Blätter ins Licht. Sie fangen die Wärme. Wind fällt am Morgen ins Tal und steigt am Abend nach oben, die Trauben spüren ihn wie ein Fisch die Gezeiten. Hier ist der Wein in der Lage zu reifen.

Die bepflanzte Weinlandschaft legt sich wie ein Saum auf die umlaufenden Randhöhen des Elbtals. Trotz der Entfernung von bis zu zwei Kilometern zum Fluss profitieren die Rebfelder vom mildernden Einfluss des Wassers. Das mit Steillagen von bis zu 60 Prozent Neigung umgebene Land gleicht einem großen Amphitheater, in dem sich Dramen der Natur und des Menschen abspielen.

Das ist wie im Paradies, sagen Gäste. Die hier leben sagen, es sei das Paradies. Deshalb gaben sie einer der Weinlagen diesen Namen. Am höchsten Punkt liegt das 1827 erbaute, historische Berggasthaus »Paradies«, einst ein beliebter Ausflugsort des sächsischen Königs Friedrich August II. Auf insgesamt 4,5 Hektar Rebfläche reifen die traditionellen sächsischen Rebsorten Goldriesling, Traminer und Riesling.

Oberhalb von Schloss Wackerbarth ragt der »Steinrücken« bis zum Jacobstein herauf. Auf dieser Fläche von sechs Hektar reift vor allem Riesling, aber auch Traminer und Scheurebe gedeihen vorwiegend an



Steillage »Steinrücken« mit dem Jacobstein



Das 1827 erbaute historische Berggasthaus »Paradies« um 1850 und die dazugehörige Lage »Paradies« heute





Panoramablick auf den »Johannisberg«

alten Weinstöcken. Die Reben graben sich bereits seit über 20 Jahren durch den Gesteinsverwitterungsboden. Die erste Trockenbeerenauslese vom Riesling in Sachsen stammt von hier.

Die Premiumlage Sachsen ist der »Goldene Wagen«. Im Jahr 1710 als Weinbergsname erstmals erwähnt, beginnt diese Lage am Lößnitzgrund und reicht bis zur östlichen Stadtgrenze. Hier steht auch der mit über 350 Jahren viertälteste Rebstock der Welt, Sorte Frühe Leipziger, auch Prié Blanc genannt. 1950 pflanzten hier Winzer auf einer Fläche von 4,46 Hektar die traditionellen Rebsorten Riesling, Traminer, Weißburgunder, Goldriesling und Blaufränkisch.

Die vierte Lage heißt »Johannisberg«. Er zählt zu den ganz alten Weinbergen der Gegend, 1408 als »Der Knollen« erstmalig urkundlich erwähnt und ununterbrochen bewirtschaftet. Die Lage im westlichen Teil von Radebeul mit ihrem skelettreichen Boden und einem für Sachsen hohen Kalkanteil ist ideal für Dornfelder.

Im Jahr 1722 erwarb Heinrich Graf von Bünau das Schloss Seußlitz. Kurz darauf ließ er nach Plänen von George Bähr ein Gartenhaus im Schlosspark erbauen: die Heinrichsburg. Sie gab der Lage Seußlitzer Heinrichsburg den Namen. Die Ursprünge gehen auch hier bis zum Anfang des 13. Jahrhunderts zurück. Als eine der besten Lagen in Sachsen umfasst diese heute ein Gebiet von 90 Hektar, von denen 46 Hektar durch Schloss Wackerbarth bewirtschaftet werden. Faszinierend und vor allem selten sind zum einen die mächtige Löss-Lehm-Schicht, welche bis zu zehn Meter in die Erde reicht, und die darunter gelegene Granitschicht. Dieser Boden fördert die Fülle und verleiht den Weinen mitunter exotische Fruchtnoten. Hier wachsen seit der DDR-Zeit die

Rechts: Blick auf den »Golden Wagen«, die Premiumlage Sachsen

Sorten Riesling, Bacchus, Grauburgunder, Frühburgunder, Goldriesling und Scheurebe. Und von hier stammen unter anderem die Sektgrundweine für den klassischen Flaschengärsekt von Schloss Wackerbarth.



Das Spitzhaus, ein Wahrzeichen der Lage »Goldener Wagen«





Die Lese in den sächsischen Steillagen erfolgt noch heute per Hand.

Rechts: Trauben an einem alten Weinstock

Wein lesen macht glücklich

Alles beginnt früh am Morgen. Es geht zur Weinlese. Gruppen von Frauen und Männern laufen mit Eimern zum Hang. Die Winzer weisen den Weg. Sie kennen ihren Berg, sind die Wege schon gegangen. Immer wieder. Vorige Woche, vorgestern, gestern. Denn jede Lese beginnt damit zu erkennen, welche Trauben reif sind. Und das Wetter muss stimmen. An diesem Tag stimmt es. Der Himmel legt sich wie ein blaues Zelt über den prächtigen Herbst des Elbtals.

Später schieben sich die Erntehelfer wie bunte Punkte über den Hang. Kleines bewegliches Wimmelbild aus roten, blauen, gelben Jackenfarben zwischen dem Grün der Blätter und Früchte. Um die geht es. Hände greifen an Weintrauben, Scheren trennen sie vom Rebstock und lagern sie in Eimern. Irgendeiner blickt kurz hoch zum Ende des Hügels, dort schieben sich gerade die ersten Sonnenstrahlen über die Kante. Und später sagt einer, dass das Morgenrot am Hang zerfließen würde wie Himbeereis.

Vor den Trauben sind alle gleich. Da zählt kein Status, da zählen nur Güte und Kilo, die abgenommen werden. Ist der Eimer voll, kommt der

Büttenträger, der sammelt das Lesegut, bis zu 50 Kilogramm, um es nach oben zu schleppen. Diese Männer brauchen kein Abonnement für's Fitness-Studio. Sie stemmen ihre Stiefel in die Wiesenwege, steigen hoch zum Kuppenrand, wo große Kisten auf Hängern die Früchte aufnehmen, um per Traktor zur Kelterei gefahren zu werden. Ein Kreislauf den ganzen Tag lang. Schneiden, sammeln, zusammenbringen, hoch, weg.

Zuerst, oft schon im August, kommen die Trauben für den Federweißen in die Eimer. Der September liefert den Wein für das Sektaroma. Nicht zu viel Zucker. Die ganz Süßen gibt es dann im Oktober. Die letzten kriegen Frost. Dann gibt es Eiswein.

Trauben zu schneiden bringt Glück. Es herrscht bei den Lesern fröhliche Heiterkeit. Sie atmen die frische Luft, sie riechen den Duft der Reife, der Natürlichkeit, des Berges, der zu spüren scheint, dass ein besonderer Tag zu Ende geht. Alles endet später mit dem Gefühl, etwas geschafft zu haben. Ein gutes Gefühl, weil es gar kein Ende hat, sondern darauf wartet, dass der Sekt perlt.





Wackerbarths Kellermeister

Jürgen Aumüller prüft den Rotwein, hier einen Dornfelder vom Johannisberg, der in kleinen Barriques ausgebaut wird,

2014



Ohne Kellermeister kein Wein

Bis zu 1.800 Arbeitsschritte sind nötig für die Zubereitung eines Weines, jeder Schritt entscheidet über die Qualität. Deshalb legt der Winzer nach der Lese den größten Wert auf die Arbeit im Weinkeller. So schnell wie möglich wird aus den Beeren Most gepresst und in Tanks aus Edelstahl abgefüllt. Dort setzen sich die Trübstoffe ab, kleine Fruchtstücke sinken auf den Boden. Was sich absetzt, schafft Klarheit.

Der klare Most wird jetzt vom Kellermeister abgezogen, fließt in Edelstahltanks oder Holzfässer. Der Kellermeister entscheidet, ob der Wein in Stahl oder Holz alkoholisch gärt. Er weiß genau, was für welchen Wein gut ist. Im Stahltank gärt der Grundwein für den Sekt präziser, prägnanter. Im Holzfass dagegen bekommt er mehr Fülle, weil darin der Wein mehr oxidiert. Auf Schloss Wackerbarth stehen in einem Teil des Weinkellers die Stahltanks in Zweierreihen, im anderen Raum lagern hinter- und nebeneinander die Fässer aus Eiche, die Barriques. Das Holz gibt Tannine in den Wein ab und sorgt für die besondere Note. Mal fassen die Fässer 2.400 Liter, mal 225. Kleinere Fässer liefern einen höheren Holzeintrag, weil sie weniger Wein in sich haben. So geht die Mathematik des Geschmacks.

Einst entstand das Maß der traditionellen 225-Liter-Fässer, weil sie

sich gut auf Schiffen transportieren ließen. Die Franzosen bauten sie, um ihren Wein nach England zu schaffen. Die dafür frisch hergestellten Fässer waren durch das Feuer zur Biegung der Dauben innen leicht verbrannt. Dieses »Toasting« entwickelt ein ausgeprägtes Vanille-Aroma. Die Franzosen sind Meister des Fässerbau, deshalb stehen ihre Barriques auch im Keller von Schloss Wackerbarth. Sächsischer Wein gärt in französischer Böttcherware, sie gehen eine schöne Verbindung ein. Von Barrique leitet sich übrigens auch das Wort Barrikade ab. Während der Julirevolution 1830 dienten mit Erde gefüllte Eichenfässer als Straßensperren. Auch das lernten die Deutschen von den Franzosen. Aber das nur nebenbei.

Damit der Wein gärt, setzt der Kellermeister Hefe zu. Damit beginnt, was keiner mehr aufhalten will, sondern mit Freude erwartet: Zwischen vier Wochen und drei Monaten dauert die Gärung, dann wird der Spund voll gemacht. Das heißt, der Kellermeister füllt die nicht ganz vollen Fässer oder Tanks bis oben hin auf. Danach schwefelt er den Wein leicht ein, um ihm Schutz gegen Mikroben zu geben. Jetzt liegt der Wein noch ein wenig, als müsste er sich ausruhen. Winterschlaf bis zum Frühlingserwachen. Im Februar oder März werden die Fässer oder Tanks geöffnet und die unterschiedlichen Rebsorten zusammenge stellt, um die Assemblage, die Cuvée für den Sekt zu komponieren.





Chefverkoster
Konrad Scheerbaum
bei einer Weinprobe
mit Gästen im Weinberg,
2010

Sinnliche Erfahrung

Jetzt bitte im Weinberg oder Weinkeller auf Schmecken und Riechen konzentrieren. Besucher haben sich für eine Weinprobe angemeldet. Gut so. Heiter und gelassen probieren die erfahrenen Weinliebhaber. Einige Neulinge sind ein wenig aufgereggt. Denn jetzt werden beide auf die Probe gestellt, Gast und Gastgeber. Die Aufregung passt dazu, sie schärft die Sinne.

Eine Weinprobe braucht genau das, denn sie bringt sinnliche Erfahrung. Fühlen, Sehen, Riechen, Schmecken, Hören lässt begreifen, warum dieses Getränk so fasziniert. Jetzt treten die Gäste in den Raum. Die Tische sind gedeckt, der Winzer heißt jeden herzlich willkommen. Schon sitzen alle. Aber es geht nicht sofort los, die ersten Minuten verstreichen, um zu entspannen. Deshalb erzählt der Gastgeber von der Lese, vom Wein und davon, wie der sich am besten probieren lässt. Vielleicht, so schlägt der Gastgeber vor, diesmal zuerst einen Goldriesling versuchen. Dann hören die Gäste, dass diese Rebsorte nur noch hier im sächsischen Weinbau angepflanzt wird. Deshalb heißt er auch »der helle Sachse«. Ursprünglich kommt der Goldriesling aus dem Elsass, wo er gegen Ende des 19. Jahrhunderts aus der Kreuzung der Sorten Riesling und Courtillier Musqué Précoce entstand. In Sachsen

erstmals 1913 angebaut, pflegen die Winzer im Elbtal die Sorte bis heute.

Dann einen Schluck ins Glas einschenken. Nicht zu viel. Und bitte nicht trinken, sondern hinsehen, was da im Glas glänzt. Jeder sieht es, dieser Wein fällt durch seine helle, gelbliche Farbe auf. Jetzt bitte, nein nicht trinken, sondern schwenken und riechen. Jeder riecht es, feinwürzig das Bukett, leichte Muskatnote beim nochmaligen Einatmen. Jetzt, nein nicht trinken, einen Schluck in den Mund nehmen und spüren, was passiert. Bemerkenswert die Leichtigkeit des Weins – wie ein Frühlingswind, mild, angenehm erfrischend. Der Winzer erklärt, dass die zumeist leichten aber charaktervollen Weine dieser Rebsorte sich bestens als eleganter Sommerwein eignen – für einen entspannten Abend auf der Terrasse.

Jetzt ausspucken. Das gehört zur Weinprobe, denn es folgen ja noch Riesling und Traminer. Zwischendrin ein Wasser trinken, ein Stück Weißbrot essen und dem Geschmack der Probe nachspüren. Der Wissensdurst ist gestillt, und jetzt ist jeder zu einer Entscheidung fähig, was zu den eigenen Sinnen passt. Dann eine Kaufentscheidung. Sicher die richtige, denn auf den eigenen Geschmack ist Verlass.



Sektgeschichten





Kellermeister Zocher in
der »Sektkellerei Bussard«
in den 1920er Jahren
beim Degorgieren

Rechts: Frühes Sektetikett
»Austern Sect« der »Sekt-
kellerei Bussard« für das
»Wein-Restaurant zur Traube«

IN DEUTSCHLAND AUF FLASCHEN GEFÜLLT

Austern-Sect

Garantiert Flaschengärung nach franz. Art.

Wein-Restaurant zur Traube.

Erlesener Genuss Die Kunst, Sekt zu schaffen

Bussard Royal, extra trocken, perlt ganz leicht im Mund, lebt mit zart nussigem Geschmack auf der Zunge auf, gleitet edel herb hinab, frischt die Sinne. Zwölf Prozent Alkohol, 14 Gramm pro Liter Restsüße, 6,2 Gramm pro Liter Säure. Unverwechselbar edler Sekt. Der hebt leicht den Blutdruck und die Laune. Dass wir ihn heute genießen können, beruht jedoch auf einem Zufall. Denn das Verfahren, bei dem Sekt entsteht, wenn Wein ein zweites Mal in einem geschlossenen Behälter gärt, erfand niemand, sondern mancher Wein schäumte ganz von selbst. Es musste nur einer entdecken.

In der Zeit des ausgehenden Mittelalters, als man weniger klar gefilterte Weine im Frühjahr abfüllte, begannen diese überraschend erneut zu leben. Es war noch natürliche Hefe im Getränk verblieben, die den restlichen Zucker vergärte. Es schmeckte, blieb eine prickelnde Erfahrung, aber zunächst ohne Konsequenz. Dokumente belegen erst ab 1540 die gezielte Herstellung von Schaumwein in England und Frankreich. Allerdings blieb es ein Problem, die Hefe aus dem Sekt zu entfernen, so dass dieser trüb im Glas stand.

Dass der Klosterbruder Dom Pérignon aus der französischen Abtei Hautvillers um 1668 den Sekt erfunden haben soll, ist eine schöne Legende. Er wehrte sich zunächst sogar gegen die ungewollte zweite Gärung seiner liebenvoll gekelterten Weine. Am Ende seines Lebens soll der blinde Kellermeister dann doch froh gewesen sein über seinen »Vin mousseux«, den moussierenden, also schäumenden Wein. Und so existiert eines der ersten nachweisbaren Zitate über den Schaumwein von ihm. Nach Verkostung des prickelnden Rebensafts soll er begeistert ausgerufen haben: »Brüder, kommt schnell, ich trinke Sterne!« In deutschen Landen soll der Prälat Spengler im Zisterzienser-Kloster Maulbronn als einer der ersten einen dem Champagner ähnlichen schäumenden Wein erzeugt haben. Andere Quellen meinen, der Kellermeister Peter Gimbel schenkte 1790 für ein Kostümfest beim Mainzer Kurfürsten selbst hergestellten prickelnden Wein aus. Wer wirklich der erste Deutsche war, der Schaumwein herstellte, kann nicht mehr nachgewiesen werden.

Auch der Name »Sekt« ist ein Zufall, denn er bedeutet nicht das, was wir heute darunter verstehen. Eigentlich bezeichnet er trockenen spanischen Wein. Das Wort Sekt kommt ursprünglich vom lateinischen Wort *siccus* und heißt trocken. Die Spanier sagen *seco*, die Engländer *sack* und um 1640 kam das Wort von der Insel als *seck* nach Deutsch-



Kellermeister Zocher in der »Sektkellerei Bussard«, 1950er Jahre

land. Im Laufe der Zeit wandelte es sich durch verschiedene Aussprachen der Dialekte zu Sekt, bedeutete aber immer noch Wein. Die Wandlung zum Schaumwein geht auf den Schauspieler Ludwig Devrient zurück. Der soll in der Gaststätte von Lutter und Wegener am Gendarmenmarkt in Berlin allabendlich seinen »Champagner« bestellt haben. Eines Abends im November 1825 bestellte er ein Getränk mit dem Zitat aus Shakespeares Heinrich IV.: »Bring mir Sekt, Bube – ist keine Tugend mehr auf Erden?«. Der Kellner hätte den trockenen Wein bringen müssen, hatte aber nicht richtig hingehört, brachte den gleichen schäumenden Wein wie immer, und schon bürgerte sich die neue Sitte ein: erst am Stammtisch, dann in Berlin, später in Norddeutschland und dann im ganzen Deutschen Reich. 1925 wurde »Sekt« amtlich, nachdem »Champagner« den deutschen Herstellern durch den Versailler Vertrag bereits nicht mehr erlaubt war.

Sekt wird heute in drei verschiedenen Verfahren hergestellt: dem Transvasierverfahren, der Tankgärung und der klassischen Flaschengärung. Bei dem Transvasierverfahren wird zunächst in der Flasche vergoren, dann erfolgt unter Gegendruck das Umfüllen in Tanks zum Filtrieren, danach wird der Sekt wieder in Flaschen gefüllt. Bei der Tankgärung erfolgt die zweite Gärung des Grundweines im druckfesten Großbehälter, wird über Filter entheft und auf Flaschen gefüllt. Bei der



traditionellen Methode der Flaschengärung erfolgt – wie seit alter Zeit – der Gärvorgang, das Rütteln, das Degorgieren und der Verkauf in der gleichen Flasche. So geschieht es auch auf Schloss Wackerbarth.

Im Elbtal reifen die Früchte für den Grundwein des Sektet auf steilen Hängen. Hier blühen die Rebstöcke des Rieslings, Weißburgunders und Kerners früh, werden ihre Trauben spät gelesen. In der Ruhe liegt die Kraft. Um die feine Mineralität mit den erlesenen Aromen der Trauben zu vereinen und Weine mit großer Fülle und Komplexität zu keltern, verzichtet der Winzer auf Ertrag, bricht jeden zweiten fruchttragenden Trieb heraus. Nicht auf die Menge, sondern die Qualität der einzelnen Beeren kommt es an. Nur zwei Trauben pro Trieb – bei Spätlese ein bis zwei Trauben pro Trieb – trägt der Weinstock. Im Durchschnitt gibt ein Stock ein Kilo Trauben, das wäre eine Flasche Wein. Aber mit dem Durchschnitt kann keiner wirklich rechnen. Der wird nur gebildet, um sich etwas vorstellen zu können.

Die Trauben für den Grundwein des Sektet werden im Oktober geerntet. Da kommt es auf den Tag nicht an – die Kerne im Inneren der Beere müssen braun sein. So zeigen sie ihre Reife. Das Fruchtfleisch muss sich lösen lassen. Beim Kosten schmeckt die Frucht beispielsweise leicht nach Maracuja, einem Hauch von Birne. Nicht zu süß, kein Honig, das wäre zu viel. Der Grundwein muss einer mit möglichst viel Säure sein und einem nicht zu kräftigen Sortenaroma. Die Lese dauert in manchen Jahren drei Wochen, in anderen zwei Monate. Das hängt vom Wetter ab. Und natürlich von der Menge, die ebenfalls sehr unterschiedlich ausfallen kann. Die Kälte ist der größte Feind, vor allem die, die unvorhersehbar kommt. Nach der Lese werden die Trauben zu Most gepresst, der durch Vergärung zu Wein wird. Um aus diesem Wein Sekt



Bei der klassischen Flaschengärung wird jede Flasche vier Wochen lang von Hand »gerüttelt«.

zu bereiten, muss eine zweite Gärung erfolgen. Doch zunächst vermählt der Kellermeister verschiedene Grundweine zu einer Komposition, einer Cuvée aus edlen jungen Weinen vom Riesling, vom Weißburgunder und vom Kerner.

Diesen Verschnitt versetzt der Kellermeister mit der Fülldosage, um die zweite Gärung in der Flasche auszulösen. Unter Einwirkung von Hefe wird hier Zucker in Alkohol und Kohlendioxid gewandelt. Die Kohlensäure bleibt in der Flasche, sie kann nicht entweichen, denn auf dem Flaschenhals steckt ein Kronkorken. So entstehen die Perlen, so entsteht Perlwein, der später beim Genuss dieses Prickeln bringt. Abgefüllt werden vom Bussard-Sekt heute übrigens lediglich 3.000 Flaschen jährlich. Alle nummeriert.

Der Wein gärt auf Schloss Wackerbarth in der Flasche zum Sekt, aber nicht nur die gesetzlich vorgeschriebenen neun Monate, sondern er lagert mehrere Jahre in den Kellern. Da geht der Kellermeister von Wackerbarth weit über die Regeln hinaus. Warum? Um die brillante Note des Bussardsektes hervorzubringen und das entstehende Kohlendioxid fein einzubinden. Um die Hefe am Ende aus der Flasche und den Sekt klar zu bekommen, drehen – oder, wie der Fachmann sagt, rütteln – der Kellermeister und seine Mitarbeiter vier Wochen lang per Hand jede Flasche, bis sich die Flocken im Hals sammeln. Der wird dann vereist, die Flasche geöffnet, die Hefe floppt heraus. Jetzt kommt die Krönung: Der Sekt erhält seinen endgültigen Geschmack mit einem Schluck feiner Trockenbeerenauslese. Der Fachmann spricht von Ver-sanddosage oder Tirage. Dafür gibt es keine Regeln, sondern die Erfahrung des Kellermeisters, der dazu keine Erklärung abgibt. Denn zu einem guten Sekt gehört auch ein gutes Geheimnis.



Kellermeisterin Christiane Spieler prüft im Weinkeller von Schloss Wackerbarth die Flaschen nach dem Rütteln, 2011



Die »Fabrik moussierender Weine« Ein gewagtes Unternehmen

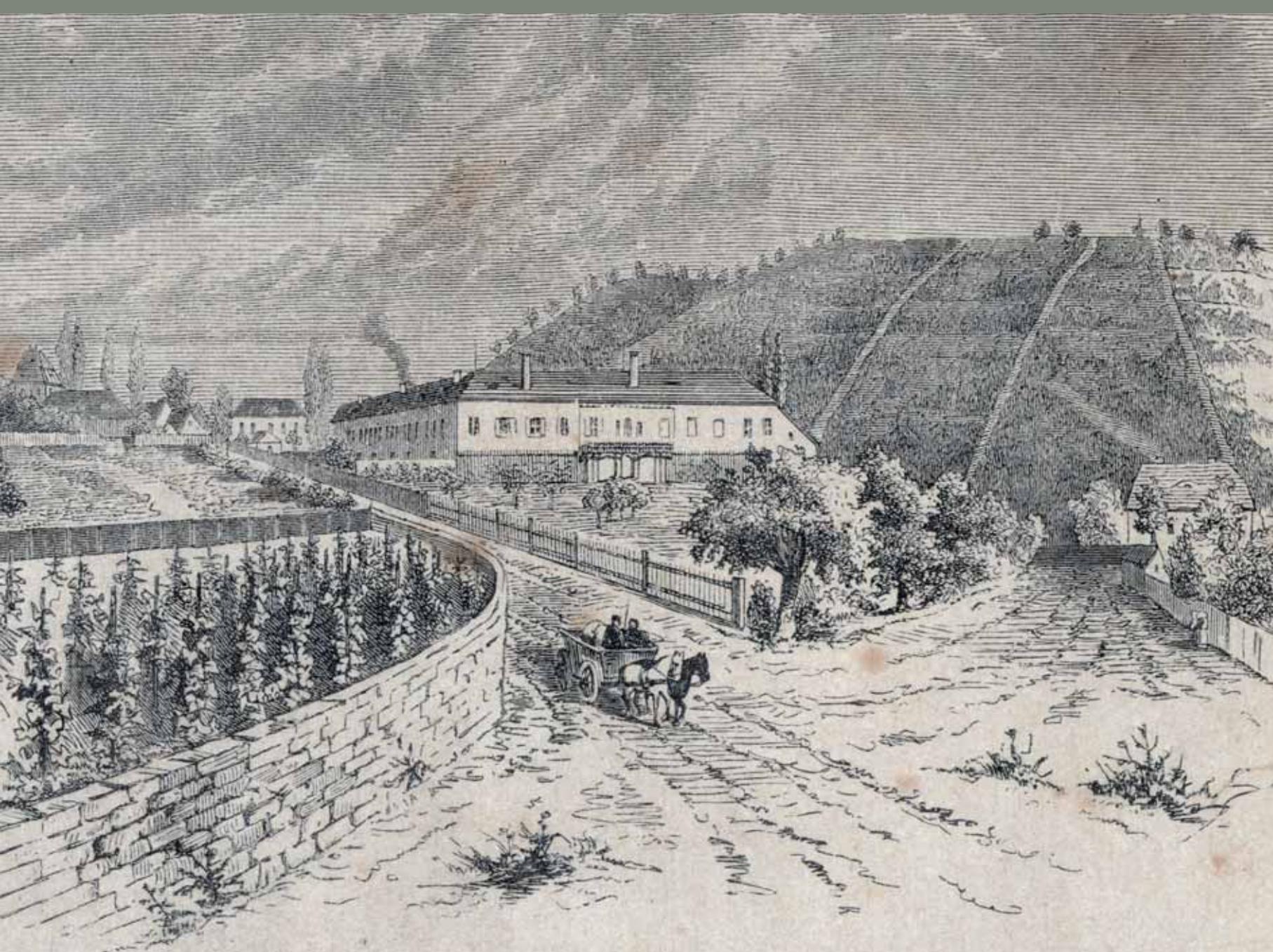
In Familien entstehen oft die schönsten Dinge. Selten allerdings, dass zwei Schwestern und ihre Ehemänner eine Fabrik gründen. Noch seltener, dass sie eine »Fabrik moussierender Weine« aufbauen. Genau genommen ist das einmalig. Aber 1836 entstand tatsächlich eine »Schaumfabrik« am Weinberg neben dem Kommunikationsweg von Kötzschenbroda nach Lindenau, der späteren Moritzburger Straße in Radebeul.

So jedenfalls nannte eine der Frauen in heiteren Runden das Werk ihres Mannes und ihres Schwagers, ließ zwischen Schaum und Fabrik den Wein weg und genoss so ihren kleinen Spaß. Elise Pilgrim liebte es, mit Worten zu spielen, arbeitete als Dichterin. Geerbt hatte sie das Talent wohl von ihrem Vater, dem Pädagogen Johann Peter Hundeiker, der genau in jenem Jahr der Gründung der Fabrik am 2. Februar in Kötzschenbroda starb. Geboren wurde er am 29. November 1751 in Groß Lafferde auf

halbem Wege zwischen Braunschweig und Hildesheim, wo er bis 1804 lebte, danach als Lehrer in Dessau arbeitete und 1819 in die Lößnitz kam, wo er in der Knabenschule auf Schloss Wackerbarth unterrichtete. Auch das gehört zur Geschichte der Sekt-Fabrik. Die Gründer kamen aus allen Himmelsrichtungen Deutschlands.

Elises Ehemann, Ludwig Pilgrim, und der Mann ihrer Schwester Emilie, Georg Schwarz, zogen aus Leipzig an die Elbe. Beide kannten sich von der Messe, beide arbeiteten als Kaufmänner, waren wohlhabend, umtriebig und unterhielten beste Beziehungen zu einer Menge einflussreicher Leute. Zum Freundeskreis von Georg Schwarz, der die meisten seiner Geschäfte in Russland machte, gehörte beispielsweise Zar Alexander I. Während eines Russlandaufenthalts der Schwarzen soll sich Alexander unsterblich in Emilie verliebt haben. Zu den Freunden der illustren Runde zählte zudem Franz Karl Friedrich Sickmann, eben-





Ansicht der Fabrikgebäude um 1860

DIE »FABRIK MOUSSIERENDER WEINE«

falls aus Leipzig, dort geboren 1790, gestorben 1860 in der Niederlößnitz. Er arbeitete ebenso als Kaufmann, legte sich ein Weingut zu und nahm am politischen Leben teil. Von 1833 bis 1837 war Sickmann stellvertretender Abgeordneter des 6. bärgerlichen Wahlbezirks im Landtag des Königreichs Sachsen. Ihm gehörte ab 1829 in der heutigen Lage Radebeuler Steinrücken der Großlage Lößnitz im Stadtteil Niederlößnitz die Weinbergsbesitzung Neufriedstein. Möglicherweise gehörte ihm zwischen 1829 und 1839 auch das östlich gelegene Weingut Alt-friedstein.

Diese familiär verbundenen Freunde, alle im Besitz eines Weingutes in der Lößnitz, verstanden es, Geschäfte zu betreiben. Und sie wussten,



Statuten des Vereins zur Bereitung moussierender Weine, 1858, der in Dresden die Sächsische Champagner-Fabrik, eines der Konkurrenz-Unternehmen der »Fabrik moussierender Weine« betrieb

was im Trend lag. Denn im Haus der Pilgrims gingen prominente Künstler, Politiker sowie Unternehmer ein und aus. Das Ehepaar wohnte auf dem Altfriedstein, auf dem heutigen Prof.-Wilhelm-Ring 1 im Stadtteil Niederlößnitz. 1819 kauften sie das sogenannte »Mohrenhaus«. Das steht auf einem großen bewaldeten Weinbergsanwesen der Niederlößnitz in der Moritzburger Straße 51. Der erste urkundlich bekannte Besitzer der Immobilie war 1544 Hans Hutter aus Leipzig. Im Laufe der folgenden Jahrzehnte diente das darauf befindliche Gebäude als Jagdsitz und Lusthaus. Der Mitbegründer der Sektkellerei Bussard nutzte die Gebäude zur Lagerung von Wein.

Der Schriftsteller und Chronist Moritz Lilie berichtet in seiner Chronik der Lößnitz-Ortschaften, dass Pilgrim in seinem Haus bekannte Künstler der Zeit wie Jean Paul, Ludwig Tieck und Carl Maria von Weber zu Besuch gehabt hätte. Zumindest im Fall von Jean Paul stimmt die Sache. Am 6. und 12. Mai 1822 besuchte der Schriftsteller Elise Pilgrim, ihren Mann, Schwester sowie Schwager und schwärmte in Briefen an seine Frau Caroline von der Gastfreundschaft.

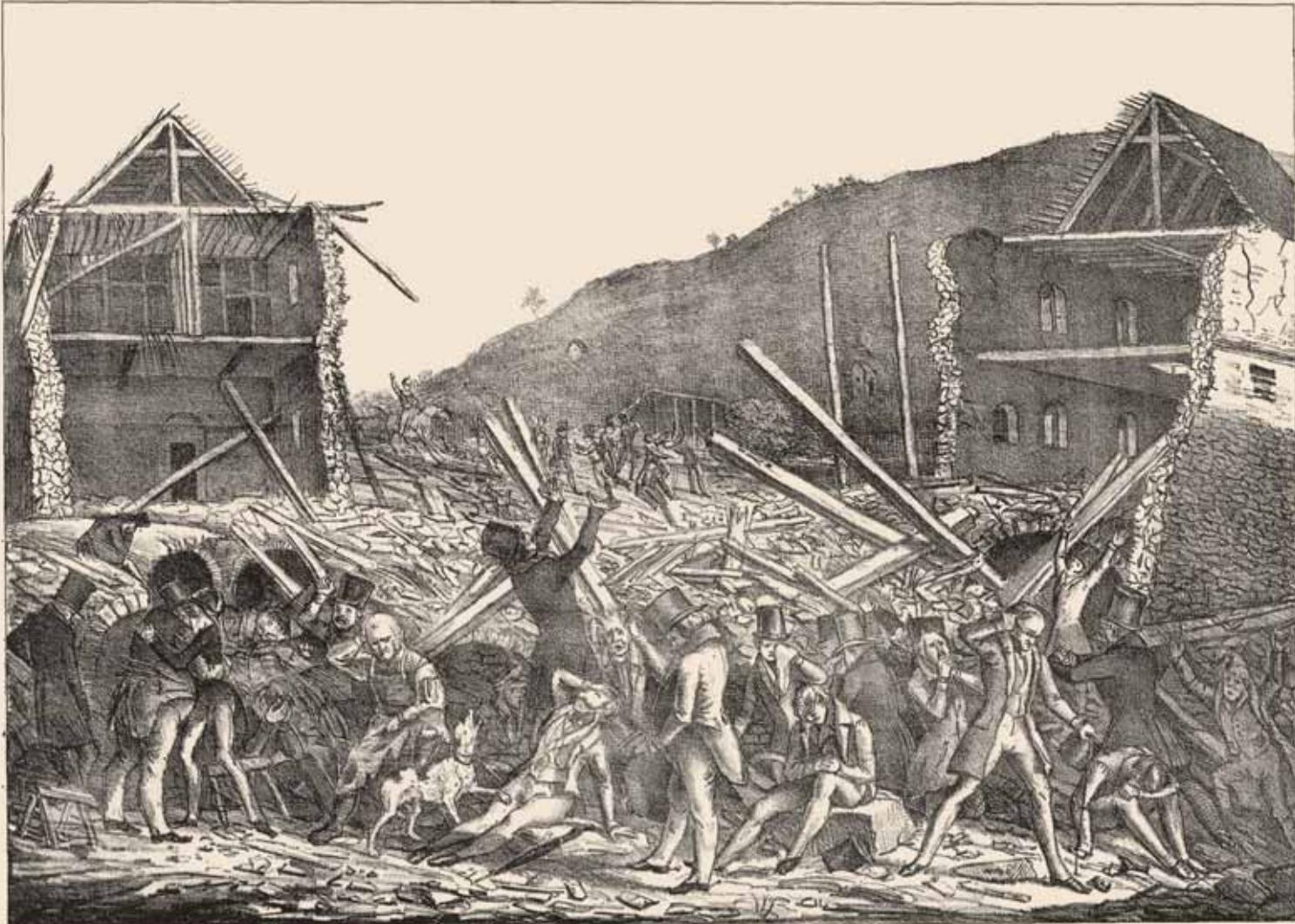
Bei den vielen Runden mit Freunden blieb den Familien auf ihren Weinbergen nicht verborgen, dass es sowohl in Frankreich als auch in Deutschland einen neuen Trend gab: Schaumwein. In Frankreich erzeugten Winzer bereits seit Ende des 17. Jahrhunderts in der Champagne und in Deutschland im schlesischen Grünberg, dem heutigen polnischen Zielona Gora, und in Esslingen bei Stuttgart seit 1826 Schaumwein. Zudem hatten sie von einem ihrer benachbarten Weingutsbesitzer gehört, dass er ebenfalls versucht hatte, dieses perlende Getränk herzustellen.

1827 unternahm der Oberforstmeister Henning August Ludwig Mathias Ehrenreich von Bredow seine ersten Sekt-Versuche. Bredow wurde 1774 in Prillwitz in Mecklenburg geboren, kam 1820 nach Sachsen, starb 1832 nach zweijähriger Krankheit auf seinem Weingut bei Kötzschenbroda. Der Direktor der sächsischen Weinbaugesellschaft experimentierte erfolgreich, verkaufte sogar einige seiner Flaschen. Das »Morgenblatt für gebildete Stände« schrieb am 19. Juni 1837 sogar von einem »guten Absatz«. Bredow tauschte sich monatlich mit Pilgrim und Schwarz über seine Sektherstellung aus. Für eine stetige Produktion fehlten ihm jedoch die Fachleute.

Auch der Anfang der Schaumweinfabrik begann mit einem Unglück. Nach dem Vorbild französischer Sektkellereien ließen Pilgrim und Schwarz von einem Maurermeister aus Naundorf einen Gewölbekeller zur Lagerung der Flaschen bauen. Doch der Rohbau stürzte ein. Der Lärm soll sogar am Spitzhaus zu hören gewesen sein und den unglücklichen Baumeister in der Nachbargemeinde aus seinem Morgenschlummer gerissen haben. Seine Statik war fehlerhaft und die Schadenfreude groß, ein Spottgedicht reimte ironisch: »Das Loch in dieser Blase sei eine Aktien-Nase.« Und zum Sekt meinte der anonyme Dichter: »Doch Vorsicht, denn das Zeug ist toll, ihr spritzt euch Rock und Weste voll, und schießt euch mit den Pfröpfen die Augen aus den Köpfen.«



I. Dividende.



Hört ihr's? — Noch tönt vom Spieghaus her
Ein furchterlich Gefrache,
Und Groß und Klein, der freu' und quer,
Frage nach dem Grund der Sache.
Ein Haus, wo man Champagner braut,
Hat, (denn es war ja schief gebaut)
Die Ohren eingezogen,
Und ist zusamm' geslogen.

Frau Lößnitz ist es, die zur Zeit
Man Grund hat zu bedauern,
Sie lamentirt von Ueblichkeit,
Und wackelt mit den Mauern,
Es fragt sich, was daraus entsicht,
Indem zugleich die Rede geht,
Das Loch in dieser Blase
Sei eine Action-Mas.

Weint nicht, Ihr, die Ihr im Verein,
Euch seht in dieser Schlampe;
Vor Angst gießt von eurem Wein
Eins tüchtig auf die Lampe;
Doch Vorsicht! denn das Zeug ist toll,
Ihr spritzt Euch Rock und Weste voll,
Und schießt Euch mit den Pfedßen
Die Augen aus den Köpfen.

Spottgedicht »I. Dividende« auf den Einsturz des gerade fertiggestellten Rohbaus der »Fabrik moussierender Weine«, 1836



Fachleute und Weine aus der Champagne Franzosen für den Sekt

Mouzon ist in Frankreich ein Name wie Müller in Sachsen. Doch während der Müller einen Beruf bezeichnet, geht es bei Mouzon um einen Ort mit reichlich 2.000 Einwohnern. Die Gemeinde gehört zur Region Champagne-Ardenne. Schon der Klang der Gegend lässt ahnen, dass dort – natürlich – Champagner hergestellt wird. Auf 28.000 Hektar addiert sich die Fläche der Weinberge, und die Champagner-Erzeugung steigt seit Jahren stetig an. 309 Millionen Flaschen des Perlweins verkauften die dortigen Winzer zum Beispiel im Jahr 2012, von denen 44 Prozent in den weltweiten Export gingen.

Reims, die größte und historisch wichtigste Stadt der Region, liegt gut 100 Kilometer von Mouzon entfernt. Der Erzbischof hat dort seinen Sitz, und die Kathedrale Notre-Dame gehört zum Unesco-Weltkulturerbe. Jahrhundertelang ließen sich in der Kirche die französischen Könige krönen. Aus eben diesem Reims kam 1837 ein junger Mann in die Lößnitz: Johann Joseph Mouzon. Ein Name, der wie ein Ausweis erschien für die Produktion von Schaumwein nach Art der Champagne. Ludwig Pilgrim suchte seit Jahren nach einem Experten, der es endlich schaffen würde, auch in Sachsen Sekt herzustellen. Die Versuche seines Nachbarn Henning August von Bredow waren zwar gelungen, aber er hatte keine eigene Produktion aufbauen können. Bevor er 1832 verstorben war, hatte er jedoch seine Erfahrungen an die Gründer der »Fabrik moussierender Weine« weitergegeben. Bredows historischer Weinkeller existiert übrigens noch heute als Weingut Minckwitzscher Weinberg im Stadtteil Niederlößnitz, in der Oberen Bergstraße 30.

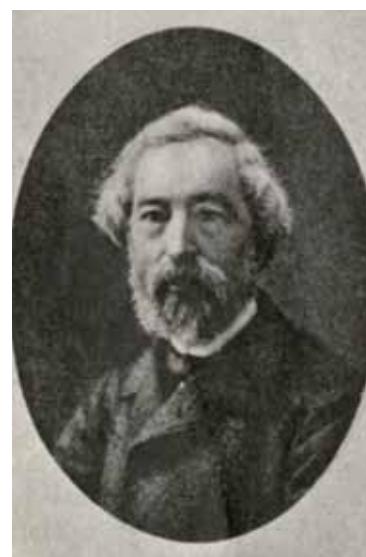
Pilgrim handelte nebenbei mit französischem Sekt, lieferte Flaschen an den sächsischen Hof. Sein Schwager Schwarz sah, wie in Gesellschaften beim russischen Zaren literweise der perlende Trunk zu bester Laune führte. Im 19. Jahrhundert entwickelte sich der Champagner zu einem weltweit verbreiteten Luxusgetränk. Die beiden Sachsen spürten, dass die Zeit reif



Grabstein der Familie Mouzon in Radebeul

war, selbst zu produzieren, womit die Franzosen seit Jahrzehnten richtig gutes Geld verdienten. Die Herstellung von Sekt versprach beste Rendite. Gleichzeitig bot die Sektherstellung eine neue Chance für den Lößnitzer Weinanbau, dessen Erträge immer mehr sanken. Nicht nur, dass die Anbauflächen kleiner geworden waren, der Beitritt Sachsens zum Deutschen Zollverein 1834 hatte die Einfuhr guter Tropfen aus den ertragsstärkeren süd- und westdeutschen Weinbauregionen, insbesondere der Pfalz, ohnehin schon verbilligt. Die Verwertung der »geringen Sorten« inländischer Weine wurde deshalb zum Problem.

Pilgrim reiste schon während seiner Ausbildung mehrfach nach Frankreich, außerdem lernte er in Leipzig Champagnerhändler kennen, die beste Verbindungen zu Fachleuten in ihrer Heimat hatten. 1826 richtete zudem neben der Sektkellerei in Grünberg ein weiterer deutscher Winzer eine Produktionsstätte ein. Georg Christian Kessler, der frühere Teilhaber der Firma Veuve Clicquot aus Reims, gründete im schwäbischen Esslingen sein Unternehmen, das noch heute als Kessler Sekt GmbH & Co. KG besteht. Diese Gründungen machten Schule, auch in der Lößnitz. Pilgrim wollte gemeinsam mit Schwarz die Aussicht auf guten Gewinn nicht verspielen, aber wirklich Kenntnisse von der Sektherstellung besaßen sie nicht. Sie gewannen für ihre Idee Johann Joseph Mouzon.



Ab 1848 war Monsieur Camuset Kellermeister der Fabrik

Der Franzose arbeitete in Reims bereits als Kellermeister. Er besaß sehr gute Kenntnisse vom Wein, der nötigen Assemblage, von der Flaschengärung, er kannte das Rütteln und Degorgieren. Das Rütteln hatte 1806 in seiner Heimatstadt Madame Clicquot zusammen mit ihrem deutschstämmigen Kellermeister Antoine Müller und Alfred Werlé erfunden. Das erste Rüttelpult soll ein Küchentisch gewesen sein. Mouzon brachte aus Reims die Methode der klassischen Flaschengärung – »Méthode champenoise« – in die Lößnitz. Der erste sächsische Schaumwein entstand nach der Art der Champagne.





Fabrikation moussierender Weine [Niederlößnitz]

Der aus Reims gekommene Kellermeister Johann Joseph Mouzon demonstriert beim Winzerfest am 25. Oktober 1840 auf dem Festwagen der »Fabrik moussierende Weine« die Sektherstellung.

Und schon drei Jahre nach seiner Ankunft stand der Reimser beim großen Winzerzug 1840 auf dem Wagen der Fabrik moussierender Weine. Dazu heißt es in der Festschrift: »Hiernach befanden sich auf diesem Wagen der ›Chef de cave Monsieur Mouzon aus Reims in der Champagne‹ mit seinem aus sieben Personen bestehenden Atelier und zwar le Chef de cave, le Degorceur, le Doseur, le Remplieur, le Bougeur, le Ficelleur, le Metteur en fil de fer, von welchen der erstere vor einem großen Blechhelm die Flaschen öffnete und von den herausspritzenden Hefen und Schaum reinigte, diese sodann dem Zweiten und Dritten zum Auffüllen darreichte. Aus deren Händen kamen sie unter die Korkmaschine, an welcher zwei Leute beschäftigt waren, deren einer die Flaschen unternetzte, wonach der andere den Kork einschlug, worauf die Flasche zu dem Folgenden gelangte, welcher sie mit Bindfaden schnürte und dann seinem Nachbar übergab, der den Draht befestigte, bis sie endlich zum Chef de cave kam, welcher mit dem Staniol den Kork und Flaschenhals überlegte. Diese Handgriffe wurden auch wäh-

rend des Zuges ausgeführt, wobei der Degorceur öfters Pausen machte und zur großen Belustigung des Publikums das ›mächtige Gas‹ in feinen Strahlen unter die Zuschauer zischen ließ.«

Johann Joseph Mouzon lebte mit seiner Familie in der Lößnitz. Ein Grabstein der Mouzons befindet sich heute noch auf dem Kirchhof an der heutigen Friedenskirche in Kötzschenbroda. Wenige Buchstaben auf dem Stein lassen noch den Namen seines Sohnes Charles François Mouzon erkennen.

Ab 1848 arbeitete ein weiterer Franzose als Kellermeister in der Sekt-Fabrik, Monsieur Camuset. Der Mann erreichte das stolze Alter von 95 Jahren, ging für den Ruhestand zurück in seine Heimat. Einmal bekam er Besuch aus Sachsen. Der damalige Geschäftsführer fragte den Franzosen, was denn das Geheimnis seines Alters sei. Camuset antwortete, dass er früher täglich eine Flasche Schaumwein getrunken hätte und jetzt trinke er jeden Tag eine Flasche Burgunder. Der Lößnitzer Sekt sei ihm allerdings immer das angenehmste Getränk gewesen.



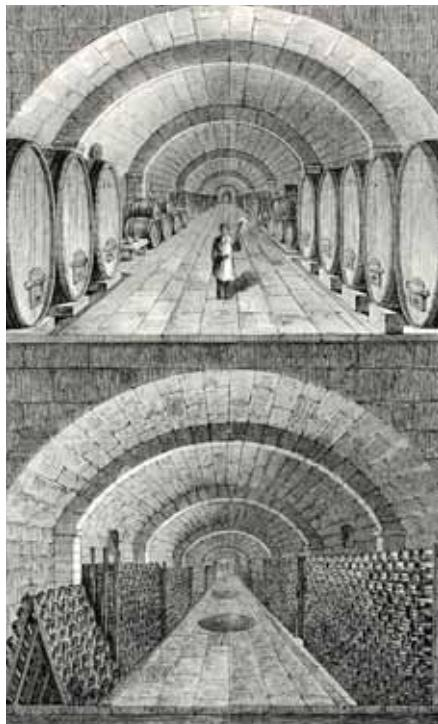


Von der Champagnerfabrik zur »Sektkellerei Bussard« Das Geheimnis des Sektdoms

Vor dem Sekt war die Statik. Denn die künftigen Produzenten des Schaumweins wussten eines: Er muss gut lagern, um sich entfalten zu können. Dazu brauchte es einen Keller, ein Gewölbe, das 200.000 Flaschen fasste. Dass der erste Bau gleich zu Beginn einstürzte, brachte zwar Hämme, aber vor allem Erfahrung.

Das zweite Gewölbe hält bis heute, ein tragfähiges Fundament, zwei Etagen jeweils 115 Meter lang und 4,5 Meter hoch. Dazwischen eine Treppe mit 20 Stufen. Wie ein Sektdom mit doppelter Kuppel steckt das Mauerwerk in der Lößnitzer Erde. In der unteren Etage lagerten die Flaschen, in denen die zweite Gärung stattfand, im oberen Geschoss standen die Weinfässer. Alles fein temperiert, leichte Feuchte, klare Luft.

Auf dem Dom das Hauptgebäude, ein zweigeschossiger Dreiflügelbau. Heute wohnen hier Radebeuler in 26 Zwei-Raum- bis Fünf-Raum-Wohnungen mit Flächen zwischen 50 und 100 Quadratmetern. Ein Investor kaufte in den 2000er-Jahren das Objekt für drei Millionen Euro und ließ es für 2,6 Millionen Euro sanieren. Im



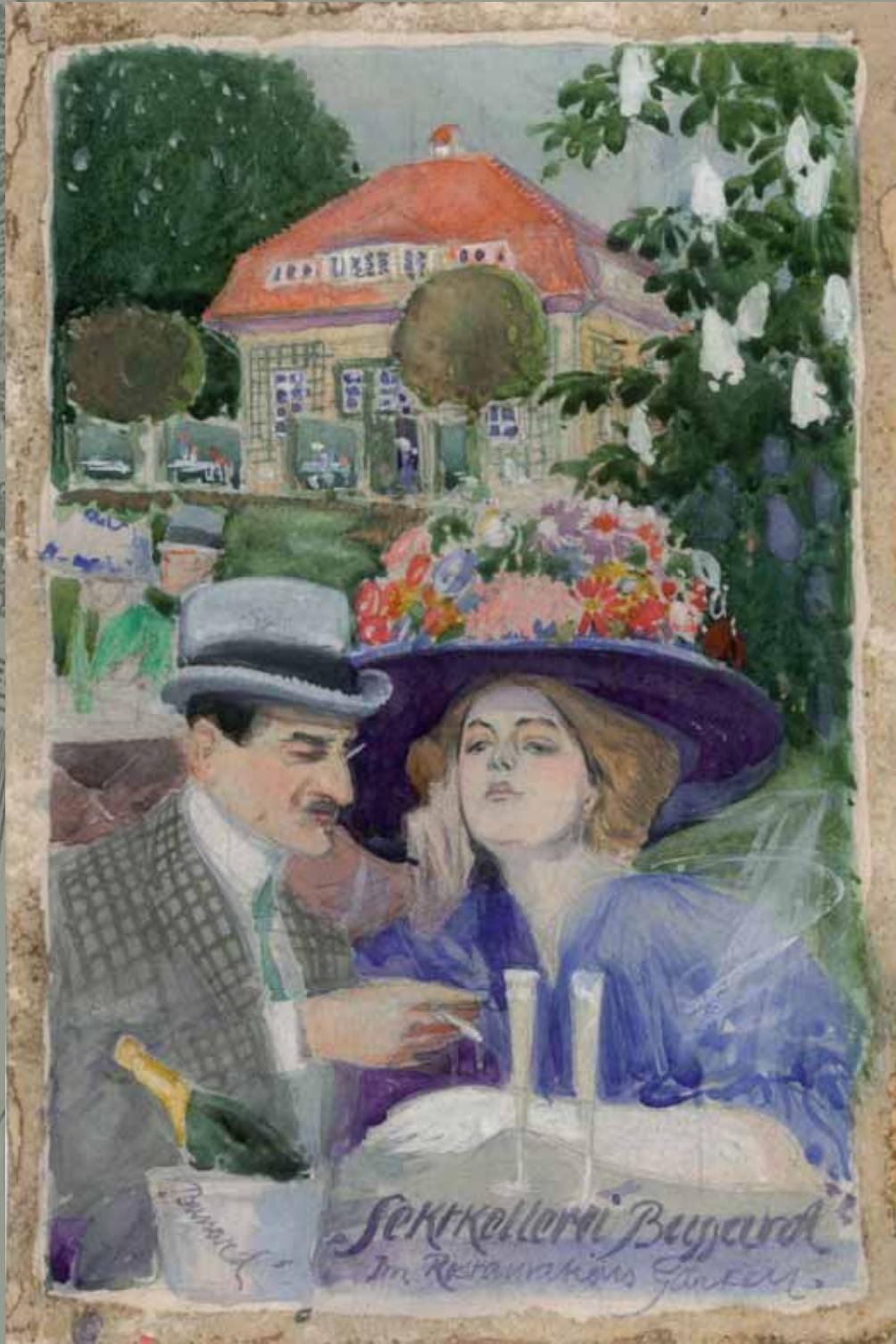
Sektkellerei Bussard,
um 1910
Unten: Darstellung
des Kellers von Bussard
mit zwei Etagen

oberen Keller stellen die Mieter Dinge ab, die sie gerade nicht gebrauchen, ganz unten herrscht Leere. Ein Raum, der Fantasien weckt. Außen an der Hauswand prangt gemalt die Erinnerung: Gegr. 1836 – Sektkellerei Bussard.

Die Vergangenheit dieses Baus liegt in der Sehnsucht nach einem leichten Leben. Südhang mit Weinberg, rotes Dach, grüne Fensterläden, ringsum die Berge mit den Rebstöcken. Noch heute wächst vor dem Gebäude Wein. Im Frühjahr grünt die Rebe vor dem Ocker des Hauses mit dem Turm, der um 1890 auf das Dach kam. Darunter ein breiter Balkon mit Markise. Um diese Zeit könnte man meinen, es sei wie damals, als Besucher zu »Bussard« pilgerten, um einen Schluck nach dem anderen der Leichtigkeit des Seins näher zu kommen.

Seit 1890 befand sich im Ostflügel ein Weinrestaurant mit einem Saal. Holzgetäfelte Decke, große Leuchter, darunter zwanzig Tische, die runden mit vier, die rechteckigen mit sechs Stühlen. Große Tafeln konnten zusammengestellt werden, Musikkapellen spielten. Hier wurde getanzt, gelacht und vor allem getrunken. Es gab ein Club-





Sektkellerei Bussard
»Im Restaurations Garten«
Aquarell von
Karl Sinkwitz,
Städtische
Kunstsammlung
Radebeul;
im Hintergrund
die »Sektklause«.

ECIA

von der Champagnerfabrik zur »SEKTKELLEREI BUSSARD«

zimmer mit Kronleuchter, holzgetäfelten Wänden, Tapeten mit Weinlaub, ein altdeutsches Zimmer mit Ledersofa und Hirschgeweihen an der Wand und ein Probierstübchen, klein, aber fein mit einem Gemälde über dem Kamin.

Davor im Hof ein runder Springbrunnen aus Sandstein, überall stilisierte Trauben. Im Sommer standen Palmen vor den Türen, Tische und Stühle unter dem Laubengang. Toskanisches Flair mitten in Sachsen. Die Gäste durften sich schon am Eingang neben der Moritzburger Straße einstimmen lassen. An den Torsäulen hingen Schilder mit dem Schriftzug »Bussard« und einem »Herzlich Willkommen!«. Dahinter ein kleiner Park mit großer Linde, die den Namen Königslinde bekam, weil die Wettiner hier gern einkehrten.

1909 kam auf das Gelände noch ein Gartenhaus, das Sektklause hieß. Das war der Ort des prickelnden Genusses. Hier floss der Schaumwein in jedes gewünschte Glas. Wie eine Oase stand dieses Gebäude, davor im Garten Stühle, Tische, Sonnenschirme. Postkarten zeugen heute noch von diesem Anwesen. 102 Jahre wurde es alt, 2011 abgerissen, weil es nicht mehr haltbar schien nach jahrelangem Verfall. Wer es noch kennt, trauert ihm nach.

Schon um 1950 begann der Glanz zu bröckeln, der Gaststättenbetrieb schloss, in die alten Weinstuben zog ein Kindergarten ein, ab 1963 nutzte die Stadt die Räume als Schulhort. 1979 endete die Produktion des Bussard-Sektess. Endgültig. Dafür begann eine wechselvolle Geschichte, die das Haus ertrug. Ein Jugendclub zog ein, Diskos fanden statt, von denen in Radebeul heute noch gesprochen wird. Wilde Stunden, die die eine Beziehung zum Wackeln brachten oder die andere beförderten.

Seit 2009 herrscht Stille. Im Hof stehen Parkdecks für die Autos der Bewohner, gepflasterte Wege, im Innenhof Stahlbalkons. Gleich neben



Im Garten der Sektkellerei Bussard, Ansichtskarte, um 1920

der Moritzburger Straße ein Neubau, villenähnlich, ein Versuch, die historische Sektklause wieder zu beleben. Aber das geht nicht. Alles hat seine Zeit. Die Wohnanlage trägt unter sich das Geheimnis des Sektomes. Unvergessen die Zeit, als hier sächsischer Schaumwein nach französischer Art hergestellt wurde. Und jeder weiß, dass Wände die Seelen jener in sich tragen, die hier arbeiteten und wohnten. Das Haus wird Generationen überleben, denn es steht auf einem Fundament, das schon 180 Jahre alles mögliche aushalten musste.

Viele Bussard-Relikte finden sich noch heute in und um Radebeul. Die Wetterfahne von 1837 beispielsweise dreht sich seit einigen Jahren auf einem Pavillon der Winzerei Förster auf der Oberen Burgstraße 21. Steffen Schabehorn in Sörnewitz besitzt einen Korken der 100-Jahr-Feier von Bussard sowie ein Fass – nichts geht verloren.



Sektkellerei Bussard, Kellerabgang mit Verkosterplatz, 1920er Jahre



Annonce von 1909; Eingang des Weinrestaurants der Sektkellerei Bussard



Die platzenden Flaschen

Sekt macht Druck. Aber richtig. Und so müssen auch die Flaschen, in denen der Wein gärt, allerhand aushalten. Bis zu 6 Bar drücken von innen auf das Glas. Um ungefähr zu wissen, wie das drückt: Ein Bar hat der Mensch auf den Ohren, wenn er zehn Meter unter Wasser taucht. So wundert es nicht, wenn die Lößnitzer Neulinge der Sektherstellung 1836 mit einem weiteren Problem zu kämpfen hatten. Ihnen flogen die Flaschen um die Köpfe.

Im ersten Jahr nach der Gründung der Schaumweinfabrik zerplatzten fast die Hälften der Flaschen wie überfüllte Luftballons, im zweiten Jahr war es noch schlimmer – ein besonders bitterer Verlust, da man die Flaschen erst mühsam auf Pferdewagen aus Frankreich herangekarrt hatte. Erst im Laufe der Jahre konnte das Problem gelöst werden. Zum einen entwickelte sich die Glasproduktion und es konnten Flaschen mit gleichmäßigeren Glasstärken hergestellt werden, zum anderen gab es besseres Material zum Verkorken mit einem Drahtgeflecht. Einfache Bindfäden taten es schon lange nicht mehr. Zum 75. Jubiläum der Bussard-Sekt-Fabrik gingen nur noch ein Prozent der Flaschen zu Bruch.

Im 17. Jahrhundert kannten Europas Winzer nur dünnes, mundgeblasenes Glas für Weinflaschen. Doch ein Engländer, Admiral Sir Robert Mansell, entwickelte dickes Glas. Das hatte allerdings noch nichts mit der Sektherstellung zu schaffen, sondern mit der Angst des Admirals, die Wälder zu dezimieren und den Schiffbau brachzulegen. 1650 bekam er von König Jakob I. ein Dekret, Glasschmelzöfen nur noch mit Kohle zu beheizen. Die mit Kohle gefertigten Flaschen fielen erheblich stärker aus als die von den holzbeheizten Öfen. Sie kamen als Verre anglais nach Frankreich.

In Deutschland fertigte seit 1827 die Königliche Hüttenverwaltung Schönmünzach Sektflaschen. Heute werden sie aus 70 Prozent Quarzsand, 15 Prozent Soda und sieben Prozent kohlensaurem Kalk hergestellt. Und es gibt 14 verschiedene Möglichkeiten Sekt abzufüllen, von Quart mit 0,2 Liter über Magnum mit 1,5 Liter bis zu Melchisedech mit satten 30 Liter. Derlei Übermaß hatten die Sachsen allerdings nie nötig. Sie erfanden ihre eigene Form mit 750 Millilitern Inhalt.

Als der Weinbau nach dem 1. Weltkrieg wieder auflebte, kam im Weingut Hoflößnitz der Önologe Carl Pfeiffer auf die Idee, eine unverwechselbare Flaschenform zu entwickeln, die keulenförmige »Lößnitzflasche« – Erkennungszeichen für die Region, ähnlich dem für fränkischen Wein typischen Bocksbeutel. Die im Volksmund »Sachsenkeule« genannte Flasche besaß allerdings Nachteile. Durch die bauhige Form lag die Flasche beim Transport ungünstig, außerdem besaß sie eine geringere Standfestigkeit. Dies führte dazu, dass sie sich zunächst auf dem Markt nicht durchsetzte. Doch in den 1990er Jahren



Sektkellerei Bussard, frühes Etikett

führte der Weinbauverband Sachsen die Sachsenkeule mit Erfolg wieder ein. Sie ist das Markenzeichen für rein sächsischen Wein. Und für Sekt. Und sie hat noch eine weitere Besonderheit: Die antikgrüne Glasfarbe.



Sektkühler und Sektflasche der Sektkellerei Bussard



Links: Annonce von 1909

Rechts: Frühe Ansicht der Sektkellerei Bussard, noch ohne Turm

»Bussard-Sekt« von 1897 bis 1910

Ein schwankendes Geschäft

Mehrals stand die »Fabrik moussierender Weine« vor dem Aus, aber es fand sich immer ein Retter. Zum Glück. Schon als Ludwig Pilgrim, Georg Schwarz und Freunde das Unternehmen 1836 gründeten, brauchten sie viel Geld. Die Kaufleute richteten eine Aktiengesellschaft ein und sammelten mit dem Versprechen auf feine Rendite immerhin 100.000 Taler ein. Ein prickelnder Wechsel auf die Zukunft.

Im ersten Jahr stellten die Gründer trotz Einsturz des Kellers und platzen- der Flaschen 37.700 Flaschen her. Es



Garten der Sektkellerei Bussard, vor 1911

sprudelte der Sekt und die Fantasie über große Gewinne. Die Dividende schwankte in den folgenden 25 Jahren gewaltig, lag zwischen drei und 15 Prozent. Auf Wunsch erhielten die Anleger ihren Gewinn auch in Form von literweise Genuss. Der Absatz pegelte sich zunächst bei durchschnittlich 30.400 Flaschen pro Jahr ein. Für größere Ausschüttungen an die Aktionäre reichte das nicht, in den Jahren 1846 bis 1849 schrieb das Unternehmen sogar Verluste. Ab 1849 steigerten die Mitarbeiter langsam die Produktion, bis sie sieben Jahre später 56.000 Flaschen verkaufen konnten. Ein Rekord. In den nächsten Jahren sank der



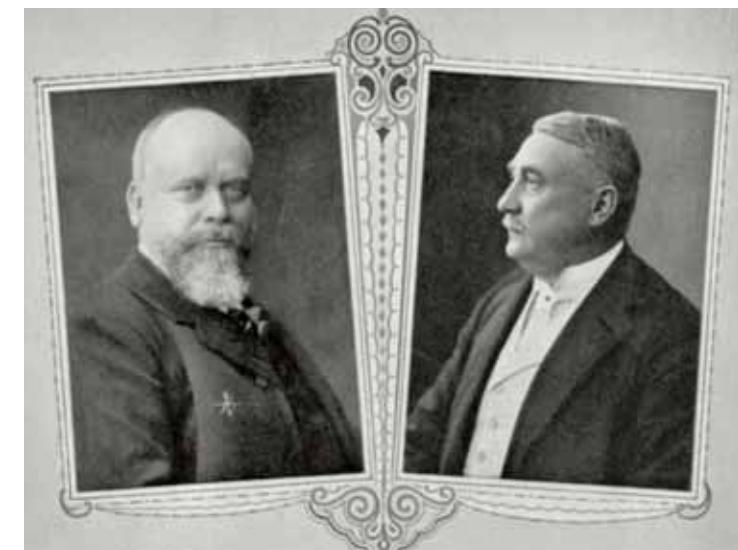
Absatz wieder. Deshalb nahmen die Unternehmer 1860 eine Anleihe von 25.000 Talern auf, investierten noch einmal. Langsam ging es bergauf, die Verkaufszahlen stiegen Jahr für Jahr. In den Kellern lag im Jahr 1861 zudem inzwischen ein Bestand von 108.463 Flaschen, die einen erheblichen Wert in den Bilanzen darstellten. Jetzt begann sich der Einsatz für die Aktionäre immer mehr zu lohnen. Die Besitzer allerdings wechselten mehrmals.

Am 4. April 1878 stand im Handelsregister, dass sich die »Fabrik moussierender Weine« auflöst. Als Liquidatoren unterschrieben drei Dresdner: Advokat Karl Georg Schubart, Rentier Johann Friedrich Wiedemann sowie Adolf Prenzig von Penzig. Sie führten die Produktion weiter und änderten 1880 ein bis dahin unverrückbares Grundprinzip. Seit 1836 verwendeten die Kellermeister für die Sektherstellung ausschließlich Trauben aus der Lößnitz und der näheren Umgebung. Insbesondere die Trauben der damaligen Burgunderrebe sollen sich vorzüglich für den Schaumwein geeignet haben. So steht es in den Archivalien der Winzer. Dort steht ebenso, dass die Lese allerdings längst nicht mehr ausreichte und ab 1880 Grundweine aus der Champagne, dem Rhein- und Moselgebiet zugekauft werden mussten. Dem Geschmack der Kunden kam das entgegen, der Absatz stieg.

Zum 50-Jährigen Jubiläum 1886 kaufte die Firma Uhlitzsch, Richter & Co. die Champagnerfabrik Niederlößnitz. 1897 wurde deren Name in »Sektkellerei Bussard« geändert. Danach kauften der Geheime Kommerzienrat Menz und die Dresdner Weinhandlung »H. Schönrocks Nachfolger«, zu deren Inhaber der Dresdner Kaufmann Georg Heinrich Edmund Grahl gehörte, die florierende Fabrik. Sie lösten 1899 die



Kellermeister-Kontor der Firma H. Schönrock's Nachfolger in Dresden mit Werbeschild von »Bussard-Sect«



Edmund Grahl und der Geheime Kommerzienrat Theodor Menz

Aktiengesellschaft endgültig auf, zahlten die Aktionäre großzügig aus, gründeten eine GmbH. Grahl arbeitete als Geschäftsführer und gab dem Unternehmen wichtige neue Impulse. Die in die Jahre gekommenen Produktionsräume wurden komplett renoviert und vor allem um ein Restaurant erweitert. Damit ergänzte er die Sektproduktion um ein weiteres Geschäftsfeld, das gute Ergebnisse erzielte. Die Bussard-Sekt-



Zimmer im Weinrestaurant (Unterbrettel), vor 1911



»BUSSARD SEKT« 1897–1910



Saal mit dem Bild des Winzerzugs an der Stirnwand, vor 1911



Privatkontor und Empfangszimmer bei Bussard, vor 1911

kellerei entwickelte sich zu einem der beliebtesten Ausflugsziele der Dresdner Umgebung und kam so richtig in Sektlause.

Edmund Grahl verstand es, den Bussard-Sekt als königlich-sächsische Hofmarke zu etablieren. Bussard-Brillant galt als edles Luxusgetränk. Das Marketing stellte Grahl darauf ab, dass hier Trauben aus der Champagne nach der Art der Franzosen verarbeitet werden. Er webte Legenden um den ersten Kellermeister Mouzon und führte so den Sachsen-Schaumwein in die erste Liga der deutschen Sektse. Nicht unbedeutend blieb dabei der Vertrieb sowohl auf die sächsische Hoftafel, aber vor allem auf die Tische der deutschen Marine und der vielen Offizierskasinos.

Am 17. Februar 1900 lobten die Dresdner Nachrichten: »Einen glänzenden Erfolg hat auf dem Basar-Ball im Ausstellungspalaste, an dem die Mitglieder des Königlichen Hauses, der Diplomatie, sowie der vornehmsten Kreise der Residenz und des Königreiches teilnahmen, der Sekt aus der Sektkellerei Bussard gefunden. Dieser war der einzige deutsche Sekt, welcher verabreicht wurde und fand eine so vielseitige Aufnahme, daß man sich über den schönen Erfolg dieses vaterländischen Produktes nur freuen kann. ›Bussard Brillant‹ darf den fremden Marken vollberechtigt an die Seite gestellt werden, und an Feinheit des Geschmacks und der Wohlbekömmlichkeit übertrifft ihn kein anderer Sekt.«



Verladung eines größeren Bussard-Sekt-Transportes, vor 1911



Karl Sinkwitz, Sektkellerei Bussard, um 1909

PREISLISTE

für den Verkauf

JUBILÄUMS-CUVÉES

	à Flasche
Bussard Silber, halbtrocken	M. 2.—
Bussard Spezial	2.25
Bussard Perle, halbtrocken oder trocken	— 5.—
Bussard roter Mouffoux	— 5.—
Bussard Brillant, halbtrocken oder trocken	— 5.50

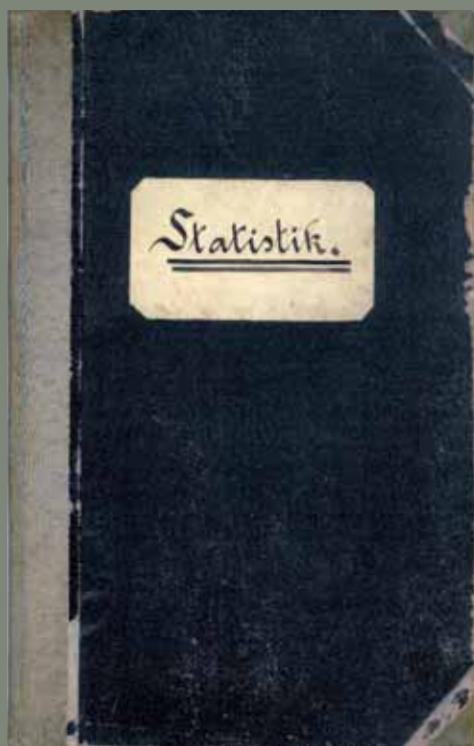
Hierzu kommt die deutsche Schaumweinflasche
von M. 1.— für $\frac{1}{2}$ FL, bzw. M. 0.50 für $\frac{1}{2}$ FL.

à halbe Flaschen 40 Pf. Aufschlag
± In Deutschland auf Flaschen gefüllt ±
Bei größerem Bestellen Kaffettgewährung

Hauptverkaufsstelle für Dresden bei
H. SCHÖNROCK'S NACHFOLGER

Weingroßhandlung, Schulgasse 1
im neuen Rathause, Abteigalerie des Kreuzkirche
Mitglieder der Sekt-Kellerei „Bussard“.

Preisliste der Sektkellerei Bussard, 1911



Statistik.

Gesamt-Umsatz.

Jahr	Sekit			Zusammen	Wert	in	%
	1/1	1/2	1/4				
1900	48964	10671	463	54415 1/4	103238	10	7.07
1901	32456	5269	430	35198	9901	63	2.75
1902	33063	4956	906	35967 1/4	75332	57	2.78
1903	35365	6158	445	38555 1/4	87090	08	2.85
1904	36973	6591	646	40430	88601	89	2.79
1905	34823	6114	559	38019 1/4	78907	03	2.07
1906	34386	5506	870	32356 1/4	75089	45	1.99
1907	35402	4363	584	37929 1/4	76321	39	2.07
1908	34439	5241	576	37203 1/4	73763	89	2.98
1909	34489	4203	463	36307 1/4	73403	14	2.99
1910	29713	3894	440	31240	61373	45	2.95
1911	35285	4624	450	37709 1/4	73269	98	2.94
1912	36222	4316	333	38469 1/4	75370	58	1.98
1913	34283	3252	568	36051	69561	38	2.93
1914	24797	2359	1290	26299	50873	46	1.93
1915	21223	4281	348	23513	48514	71	4.06
1916	45822	5016	1113	48608 1/4	109144	82	2.25
1917	46729	2413	375	48029 1/4	147710	17	3.08
1918	24376	2224	-	25488	21876	59	4.75
1919	31429	1863	-	32368 1/4	314514	40	3.71
1920	28174	3305	-	29937 1/2	735440	05	14.54
1921	58929	3288	584	63719 1/4	7305360	35	29.57
1922	65905	6752	719	69310 1/4	14080749	70	2.73
1923	40243	4435	228	42515	85002147477.395.570,-		
1924	48797	7429	646	52697	184747	36	3.17
1925	42713	6794	712	46338	155195	52	3.25
1926	46498	7878	925	58668 1/4	167422	54	3.20
1927	44887	7963	602	49019	155149	70	3.16
1928	47977	72452	1079	54454 1/4	173624	65	3.78
1929	39628	78452	452	45067	151502	70	3.26
1930	31627	70067	463	36820 1/4	127457	75	3.41
1931	78749	6146	955	21343	70877	43	3.33

Einband und Seite aus der Bussard-Firmenstatistik
mit dem Gesamtumsatz der Jahre 1900 bis 1931





Hoflieferant mit »Bussard Cuvée Royal« Königliche Verkoster

Die Mitarbeiter der Bussard-Sektfabrik warteten ungeduldig. Gleich müsste er kommen, dachten sie. Gleich. An die Fensterrahmen hatten sie schon gestern grüne Festgarlanden gehängt, auch den Zaun vor dem Weinberg schmückten sie. Gleich müsste er kommen. Der König hatte sich angekündigt für diesen 4. Mai 1908. Vier Jahre lang regierte Friedrich August III. schon Sachsen, ein neuer Monarch mit alter Regierung. Einer, um den sich viele Geschichten rankten. Schon damals.

Noch war an diesem 4. Mai der Monarch aus Dresden nicht um die Ecke gebogen. Und so konnte es durchaus sein, dass einer der Warten den eine Anekdote über den ersten August des Landes erzählte. Zum Beispiel die: Der König ist im Manöver. In einem Dorf lässt er sich rasieren. Der alte Barbier ist furchtbar aufgeregt und schneidet dem König ins Kinn. Der sagt darauf: »Das gommd vom Saufn, mei Gudsor!« Der Barbier: »Jawohl, Majestät, dor Alkohol macht die Haud schbröde.«

Friedrich August III. kam an diesem 4. Mai im Zweispänner, Uniformmantel an, Pickelhaube



Die Sektkellerei im Königsschmuck mit Ehrentor, 1908

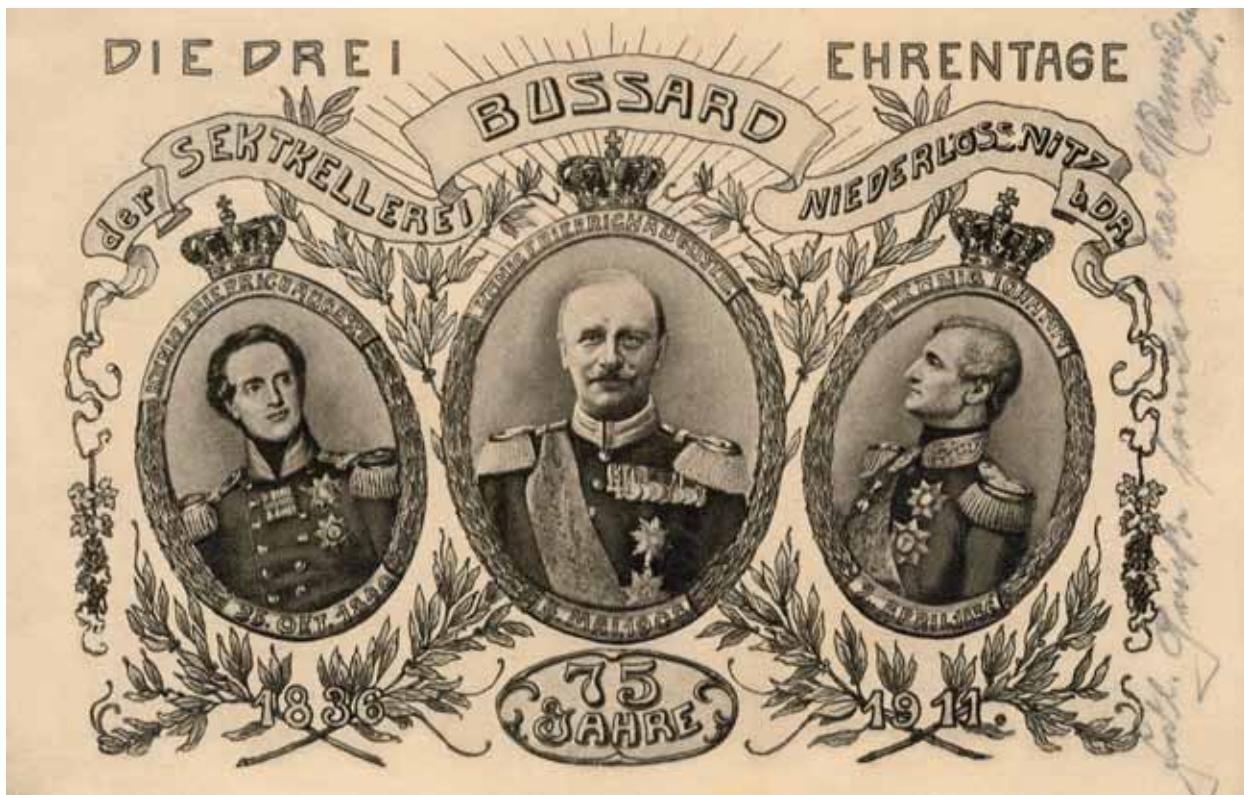


Der sächsische König Friedrich August III. auf der Fahrt zur Sektkellerei, 1908

auf dem Kopf. Von Dresden rollte er in dem offenen Wagen durch das Elbtal Richtung Weinberge. Schon lange wollte er die Sektkellerei besuchen, schließlich gehörte sie zu den Hoflieferanten und die Flaschen standen oft auf den Tafeln des Hofes. »Bussard Cuvée Royal« gehörte zu den edelsten Marken. Auch in der Oper hatte er in einer der Pausen schon an einem Glas genippt oder mit einer der Kammersängerinnen angestoßen. Natürlich existierte dazu eine legendäre Geschichte: Der König sitzt in der Oper, am Ende des Stückes trinkt er mit der Sopranistin ein Glas Sekt und fragt sie: »Und, wie findn Se dä Agusdig hier?« Die Sängerin: »Sehr gut, Eure Majestät, sehr gut.« König: »Und warum ham Se dann so rumgeblägd?«

Die Geschichten über den ersten Mann im Königreich erzählen sich die Sachsen nach wie vor gern, weil der Monarch so quatschte wie sie und eine naive Dämlichkeit vor sich hertrug, mit der er sich klug durch den Dschungel der Macht navigierte. Der Leipziger Schriftsteller Hans Reimann schrieb die königlichen Begebenheiten auf und behauptet in seinen Büchern gern, dass das





Drei sächsische Könige besuchten die Sektkellerei im Laufe ihres Bestehens: Friedrich August II. 1840, König Johann 1856 und Friedrich August III. 1908.
Ansichtskarte von 1911

Etikett des Bussard-Sektes »Cuvée Royal«, frühes 20. Jhd.

Lebenselixier des Königs der Rotspon, französischer Fasswein, gewesen sei. Allerdings nur bis zum Mittag, danach gab es bis Ladenschluss Nordhäuser. Oft, so schreibt Reimann, hätte der König einen in der Krone gehabt, genau genommen stamme die Redensart von dem Sachsen ab. Einmal soll er schon zum Mittag leicht bekront gewesen sein, als am Tisch eines der Familienmitglieder eine Büchse Salz umkippte. August III. soll seine Rotweinflasche genommen und den Inhalt über das Salz gegossen haben. Er nahm in diesem Augenblick an, dass Salzflecke am besten mit Rotwein zu entfernen seien.

Jetzt hörten die Bussard-Mitarbeiter das Pferdegetrappel. »Der König fuhr unter einen in rotem Plüsch mit Gold gehaltenen Baldachin vor«, so berichtete der »Dresdner Anzeiger« zwei Tage später über den Besuch. Der König stieg aus seiner Kutsche, hörte sich die Begrüßungsreden an, und dann freute er sich auf den ersten Schluck. Es folgte die Besichtigung des Sektkellers. Hier passt eine weitere Anekdote, die dem König passiert sein soll: Beim Besuch eines Stadtfestes geht der König an einigen Sachsen vorbei, die dicht gedrängt an der Straße stehen. Da sagt einer: »Gucke ma, der had ganz violette Backn.« August wendet sich um und sagt: »Aber hörn duhd dor gudd.«



HOFLIEFERANT MIT »BUSSARD CUVÉE ROYAL«

Als die Geschäftsleitung mit dem König die Treppe zum Gewölbe hinunter steigen wollte, hielten den Monarchen drei Gnome auf. Eine Überraschung. Der erste Gnom zeigte ein Bild des Winzerzuges von 1840. Schon damals weilte die Familie der Wettiner in der Lößnitz, betrachtete sich das Spektakel.

Der zweite Gnom reichte dem Herrscher einen Becher. Aus dem soll schon König Johann getrunken haben, als er die Sektkellerei am 2. April 1856 besuchte. Auch den Dichterkönig verband etwas mit den Gründern der Sektkellerei: Jean Paul besuchte ihn, als Johann 21 Jahre alt und Prinz war und nicht im Traum daran dachte, dass er eines Tages den Thron besteigen würde. Die romantische Dichtung beeinflusste den jungen Wettiner seitdem stark und beförderte in ihm die Leidenschaft, ebenfalls schriftstellerisch tätig zu werden. Doch nach dem Unfalltod seines Bruders Friedrich August II. musste Johann dessen Amt 1854 übernehmen. Sein liebstes Hobby blieb das Dichten. Er verfasste Posse, Oden, Andachten, Gebete, Gedichte und so manche heitere Lebensregel. Auch der Sekt und der Wein spielten dabei eine Rolle. So wie hier zum Beispiel:

Hast Du mehr als einen Wein
wähle stets den rechten,
aber kann's nicht anders sein,
trinke auch den Schlechten.

Der dritte Gnom übergab Friedrich August III. einen schäumenden Wein aus dem Gewölbe der Sektkellerei. Der König strahlte und dankte. Anschließend besichtigte er die Fabrik, setzte sich später an die große Tafel unter der Linde. Dann bat er um eine Postkarte mit dem Motiv der Sektkellerei und schrieb an seinen ältesten Sohn, den Kronprinzen:



Die drei Gnomen bei ihrem Auftritt vor dem König, 1908

»Bin endlich auf der berühmten Sektkellerei. Wir müssen einmal in der Spargel- und Erdbeerzeit herkommen. Papa.« Seitdem kehrte Friedrich August III. bis zu seiner Abdankung im Jahr 1918 gemeinsam mit seinen Söhnen jedes Jahr bei Bussard ein. Der Jüngste erzählte später, was der Vater einmal von sich gab: Bei einem Ausflug mit den Kindern fehlte aus gesundheitlichen Gründen die strenge Erzieherin Frau Fritzsch. Es gab Kaffee und der König sagte zu seinem Nachwuchs: »Heude fehld dä Fridschn, heide därf mor didschn.«



Die beiden Königsbecher



Die 1856 gepflanzte Königslinde an der Sektkellerei





Titelseite der Festschrift zum 75-jährigen Bestehen der Sektkellerei Bussard von 1911, in der auch ausführlich über den Königsbesuch von 1908 berichtet wurde



So hat sich die Marke Bussardsekt trotz der zahlreichen Konkurrenz anderer deutscher Sektmarken immer mehr beim Publikum eingeführt, und mit Stolz kann man auf dieses Erzeugnis heimatlicher Industrie hinweisen.

In der Festschrift verweist die Sektkellerei Bussard stolz auf die zahlreichen Auszeichnungen ihrer Produkte.



Degorgierraum bei Bussard, vor 1911



Außenansicht, um 1925

Bussard als Mittelpunkt der Lößnitz 1911 bis 1945

Jubiläum ohne Siegesfeier

Am 3. August 1911 feierten die Mitarbeiter der Bussard-Sektkellerei ein prächtiges Fest. Zum 75-jährigen Bestehen der Sektmanufaktur luden sie hunderte Gäste ein. Eine 54-seitige Festschrift erschien schon im Juli des Jahres. Auf Seite 51 pries der Hersteller seine sieben Sektmarken an. Die Auswahl reichte von Bussard Silber, einem leichten, süffigen Tafel- und Bowlen-Sekt, Bussard Spezial, einem leichten Tafelsekt, über Bussard Rosé, einem rötlich schimmernden Wein, Bussard Perle, einem eleganten, flüchtigen Tafelsekt, bis zu Bussard roter Mousseux, feinem moussierenden Rotweinsekt. Die Hauptmarke hieß Bussard Brillant, ausschließlich aus Champagne-Weinen hergestellt. Das teuerste Produkt nannte sich Bussard Cuvée Royal, angepriesen als feinster Ersatz für französischen Champagner. Und der folgende Hinweis durfte nicht fehlen: »Für Zuckerkranke werden auf Bestellung Sekt ohne jeden Zuckerrzusatz oder mit Saccharin gesüßt hergestellt.«

Die Sektkellerei konnte sich feiern, ihr Umsatz stimmte, das Gasthaus florierte, auch wenn längst in Meißen oder in Freyburg Konkurrenz existierte. Die Manufaktur arbeitete zu jener Zeit relativ unabhängig vom Weinanbau in der Ober- und Niederlößnitz. Die Grundweine kamen aus Frankreich, von der Mosel und vom Rhein. Die Erträge aus dem Elbtal waren inzwischen so unbedeutend, dass sie für die Sektproduktion keine Rolle mehr spielten, viele Weinberge lagen brach oder waren gar nicht mehr vorhanden. Und noch ein weiteres Ereignis kam erschwerend hinzu. Am 1. August 1914 prangte es in großen schwarzen Lettern vom Titelblatt des Kötzschenbrodaer Generalanzeigers: »Seine Majestät der Kaiser hat das Reichsgebiet in Kriegszustand erklärt.« Am 2. August begann die Einberufung von Artillerie und Kavallerie. Die Gemeinden hatten Pferde und Wagen mit Beschirrung sowie Ausrüstung auf dem Reitplatz der Militärreitanstalt in der Dresdner Albertstadt zur Verfügung zu stellen.



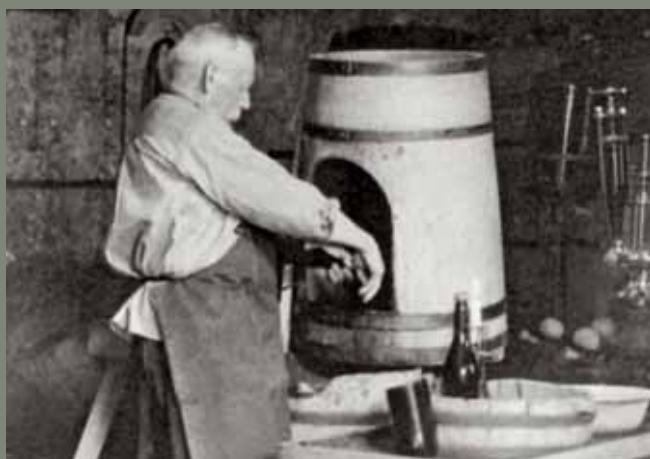
Sektsortiment, 1908



Fotoserie aus
der Bussard-
Sektproduktion,
1920er Jahre

Links:
Reinigen der
Flaschen

Rechts:
Füllen mit
Cuvée,
Verkorken



Links:
Degorgieren

Rechts:
Dosagefüllung
und Aggraffieren



Links:
Sortieren und
Etikettieren

Rechts:
Vorbereiten für
den Versand





Werbeanzeige, 1924

Parallel dazu erhielten Gastronomen sowie Einrichtungen das Verbot zum Ausschank »geistiger Getränke«, um die Mobilmachung nicht durch Betrunkene zu beeinflussen. Es fehlten in den kommenden Monaten Männer und Pferde zu Hause und auf den Äckern. Als Geschäftsführer agierte ab 13. Januar 1915 der Dresdner Karl Felix Arthur Voigt. Er ließ das Restaurant ausbauen und fügte dem Sekt- den Bierausschank hinzu. Noch 1934 war Voigt Gesellschafter der Kellerei.



Carl-Leopold Arendts (Mitte) bei der 100-Jahr-Feier von Bussard, 1936



Bussard-Werbung, 1925

Just in diesem Jahr passierte ein Unglück. Im November brannten Teile des Weinrestaurants nieder, das Gesellschaftszimmer sowie die Säle im ersten Stock wurden zerstört. Es folgte schon im Frühjahr 1935 der Wiederaufbau. Noch während des Zweiten Weltkrieges gingen die Geschäfte gut, Bussard belieferte unter anderem auch die Wehrmacht. Voigts Frau Else, geborene Tusche, übernahm nach dessen Tod 1936 die Geschäftsführung. In einem Dokument vom 14. November 1946 wurde sie als Gesellschafterin geführt.

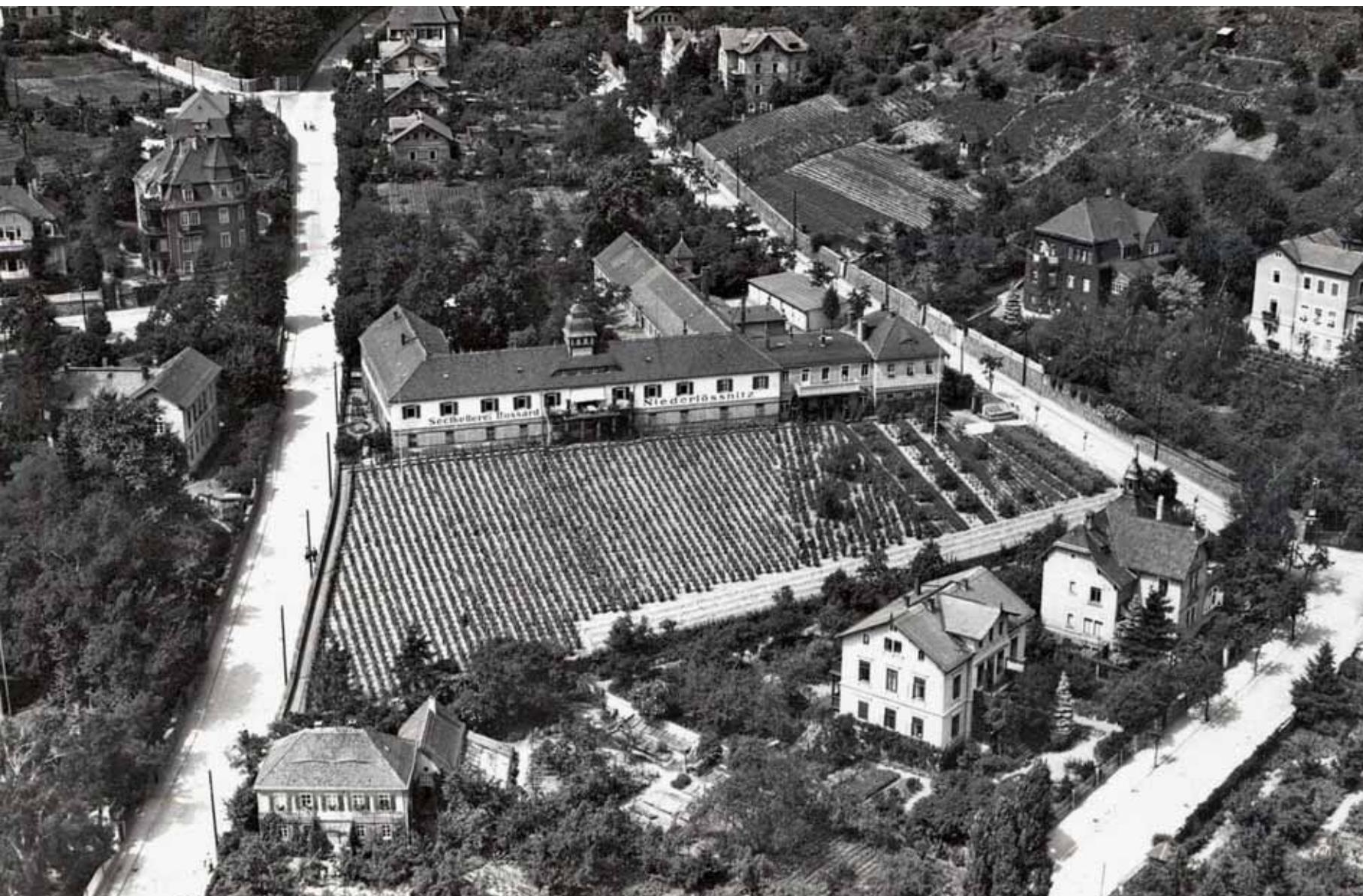
Als 1945 russische Soldaten für kurze Zeit in die Kellerei einzogen, tranken sie auch Sekt – allerdings den noch gärenden voller Hefe. Ärgerlich über die folgenden Darmbeschwerden zerschlugen sie eine Vielzahl von Flaschen. Der Sekt floss in Strömen die Moritzburger Straße hinab. Die Sektkellerei stellte nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs ihre Produktion ein und nahm sie erst 1955 als Sektkellerei Bussard Voigt & Co. KG wieder auf.



Werbewand von Bussard, 1930er Jahre



BUSSARD ALS MITTELPUNKT DER LÖSSNITZ 1911–1945



Luftbild der Sektkellerei Bussard von Süden, Foto von Walter Hahn, 1932. In dem Haus unten links wohnte der Kunst- und Landschaftsgärtner Carl-Leopold Arendts, der auch erster Vorsitzender des Obst- und Weinbauvereins und »Reblaus-Inspektor« war. Der Ur-Urgroßvater des Sörnewitzer Winzers Steffen Schabehorn holte Carl Pfeiffer nach Sachsen. Arendts war ein guter Freund des letzten sächsischen Königs und feierte bei Bussard drei Jubiläen mit – das 50., das 75. und das 100., zu dem er die Festrede hielt.





Im volkseigenen Staat 1945 bis 1989

Die DDR schluckt Bussard

Nach dem Krieg ging es zunächst ums Überleben. Von 1945 bis Anfang der 1950er Jahre kümmerten sich die Weinbauern des Stadtweingutes, des Staatsweingutes sowie der Staatlichen Weinbauversuchs- und Lehranstalt Radebeul, des Stadt- und des Kreisweingutes Meißen, des Weingutes Seußlitz sowie der Sächsischen Weinbaugenossenschaft Meißen hauptsächlich um den Anbau von Getreide und Kartoffeln. In der Genossenschaft arbeiteten 565 Mitglieder, von denen 150 Kleinwinzer waren. Privatwinzer, die sich der Genossenschaft nicht angeschlossen hatten, gab es etwa 30.

Am 1. September 1947 wurde die Bussard GmbH aufgelöst. Fast zehn Jahre stellte die traditionsreiche Manufaktur keinen Sekt mehr her. In das Haus an der Moritzburger Straße zog anderes Leben ein. Am 1. November 1948 eröffnete in den Räumen des Obergeschosses ein Kindergarten für rund 150 Mädchen und Jungen.

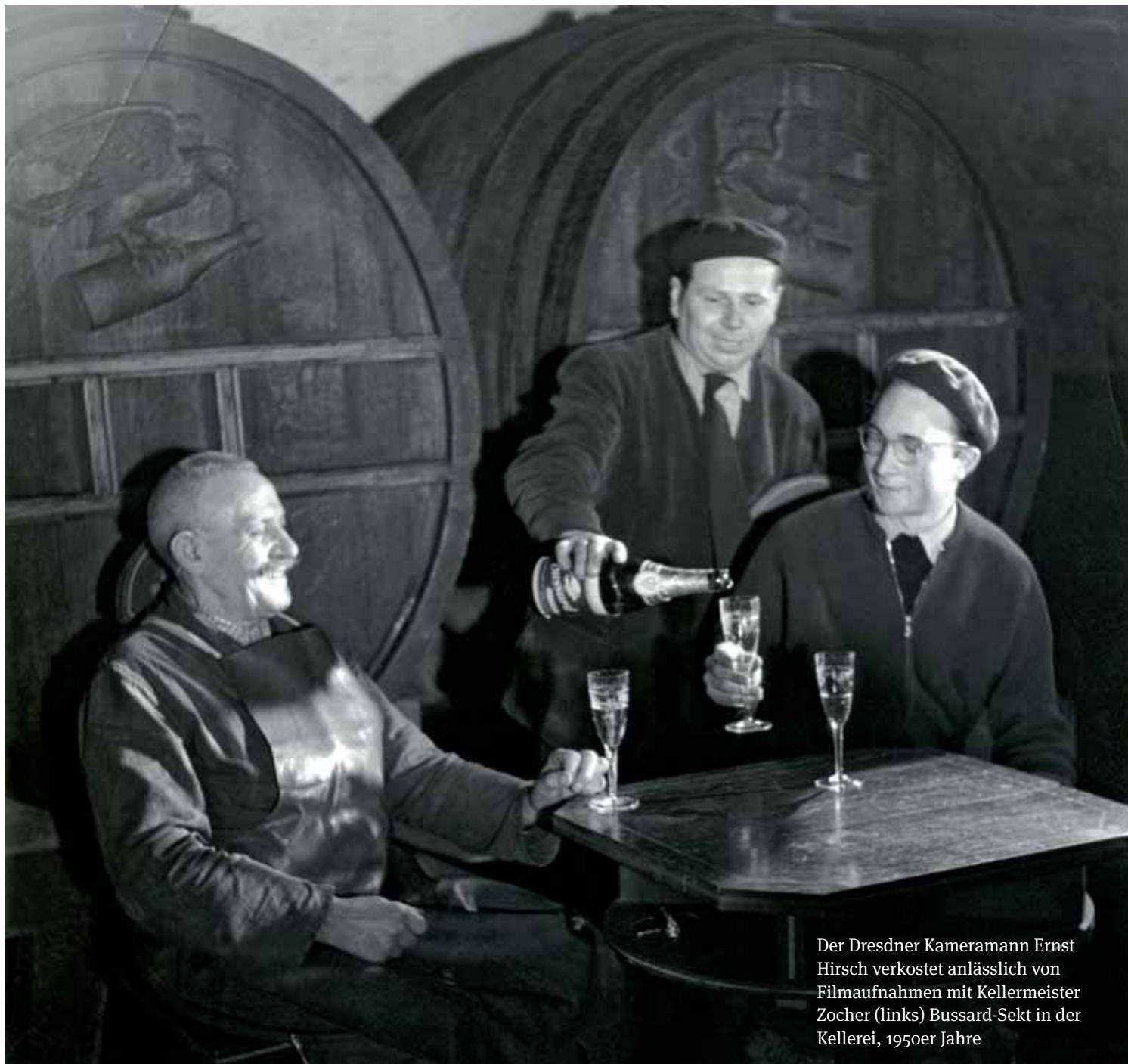
Die Zwangskollektivierung begann: Das Stadtweingut Radebeul wurde 1949 in das Volkseigene Weingut Lößnitz integriert. 1950 kam auch die Weinbauversuchs- und Lehranstalt Radebeul zum Volksweingut. In einer 1981 erschienenen Dokumentation zur Geschichte des DDR-Weinbaus steht dazu: »Es ist heute, Jahrzehnte später, nicht nachweisbar, wie den beiden Betriebsleitern dieser Vorschlag unterbreitet wurde. [...] Ihnen wurde mitgeteilt, daß ab sofort beide Betriebe als Volksweingut zusammengeschlossen sind. [...] Sie bekamen eine Weintraube geschenkt. Mit den Belegschaften der Betriebe wurde offensichtlich nicht über diese Veränderung diskutiert.« 1954 entstand das »VEG (B) Volksweingut Radebeul«, ab 1963 hieß es VEG (Z) Weinbau Radebeul und gehörte zur Vereinigung Volkseigener Betriebe (VVB) Saat- & Pflanzgut Quedlinburg. Die Klammerbuchstaben bedeuten dabei bezirks- und zentral geleitet.

Der erste Nachkriegssekt kam weder von Bussard noch von Wackerbarth, sondern 1953 aus der ehemaligen Weinbauversuchs- und Lehranstalt Radebeul: Der erste DDR-Sekt aus Radebeul hieß »Sachsengold«, obwohl das Land Sachsen 1952 aufgelöst worden war. Als Ausgangsweine dienten Riesling und Veltliner aus eigener Produktion. Aber da weder die Trauben reichten noch der technische Prozess ausgereift war, stellte die Anstalt die Produktion wieder ein.

Nur langsam kam der Weinbau wieder in Gang. Bei der Lese schwankten die Erträge gewaltig, 1952 lag er bei 115 Tonnen, 1955 bei 85 und im folgenden Jahr 1956 sank er auf 1,8 Tonnen. Der eiskalte Winter verursachte einen fast vollständigen Ernteausfall. Zwei Jahre dauerte es, die Frostschäden zu beseitigen und Rebstöcke zu ersetzen. Danach stiegen die Erträge des Volkswein-



Tafel am Paulsberg in Radebeul



Der Dresdner Kameramann Ernst Hirsch verkostet anlässlich von Filmaufnahmen mit Kellermeister Zocher (links) Bussard-Sekt in der Kellerei, 1950er Jahre



Peter Grütmacher im Fasskeller beim Prüfen des Grundweines bei Bussard, um 1960



Pumpen von Grundwein in die Keller von Bussard, um 1960



1964 investierte Bussard in neue Stahlanks für die Lagerung der Grundweine

gutes, denn weitere Hänge wurden aufgerebt. 1973 war die Lese am ertragreichsten: 576 Tonnen Trauben kamen aus Cossebaude, der Hoflößnitz, vom Knohllweg, vom Paradiesberg, aus Meißen, Seußlitz und von Wackerbarth. 1980 sank die Ernte auf nur 76 Tonnen, aber 1982 lag sie bei immerhin 419 Tonnen.

In der ehemaligen Bussard-Sektkellerei startete die Sektpproduktion 1955 wieder. Als Anteilspartner fungierte zum einen der Volkseigene Betrieb Rotkäppchen Freyburg, zum anderen als Privatpersonen die Kommanditisten Else Feydt und Mathilde Pröll, die Töchter von Else Voigt. Als Geschäftsführer agierte Helmut Born, als Kellermeister arbeitete von 1956 bis 1966 der Pirnaer Peter Grütmacher. Hergestellt wurde der Sekt wie vor dem Krieg in traditioneller Flaschengärung, die Hefe dafür kam aus der Sektkellerei Kurpfalz in Speyer. Die Jahresproduktion lag bei etwa 40.000 Flaschen.

Im Jahr 1961 feierte die Kellerei mit einem großen Fest ihr 125-jähriges Jubiläum und brachte aus diesem Anlass »Bussard Brilliant halbtrocken« heraus. Eine Flasche kostete 15 DDR-Mark. In der damals erschienenen Festschrift hieß es: »Die Krone des Weines ist der Sekt. Und das Edelste in dieser Krone sind unsere Bussardsekte seit fast 125 Jahren.« Ab 1969 kaufte die Kellerei immer mehr Weine zu. Bezogen wurden sie aus Ungarn, der Sowjetunion, Jugoslawien – aber auch immer noch aus Frankreich. Das Haus führte ein gewis-

ses Eigenleben, investiert wurde 1964 beispielsweise in drei neue Stahltanks. Später zehrte das Unternehmen von der Substanz. Wie ein verblasender Schatten lag die Vergangenheit über der Manufaktur, aber die Qualität überzeugte nach wie vor. Beim IV. Internationalen Weinwettbewerb in Budapest erhielten die Bussard-Sekte großartige Auszeichnungen. »Bussard Brillant« und »Bussard Smaragd« bekamen Silber-Medaillen, »Bussard-Juwel« die begehrte Gold-Medaillle. Dann der harte Schnitt: 1972 endete in der DDR das Eigenleben privater Betriebe mit staatlicher Beteiligung. Das bedeutete auch das Ende der Sektkellerei Bussard.

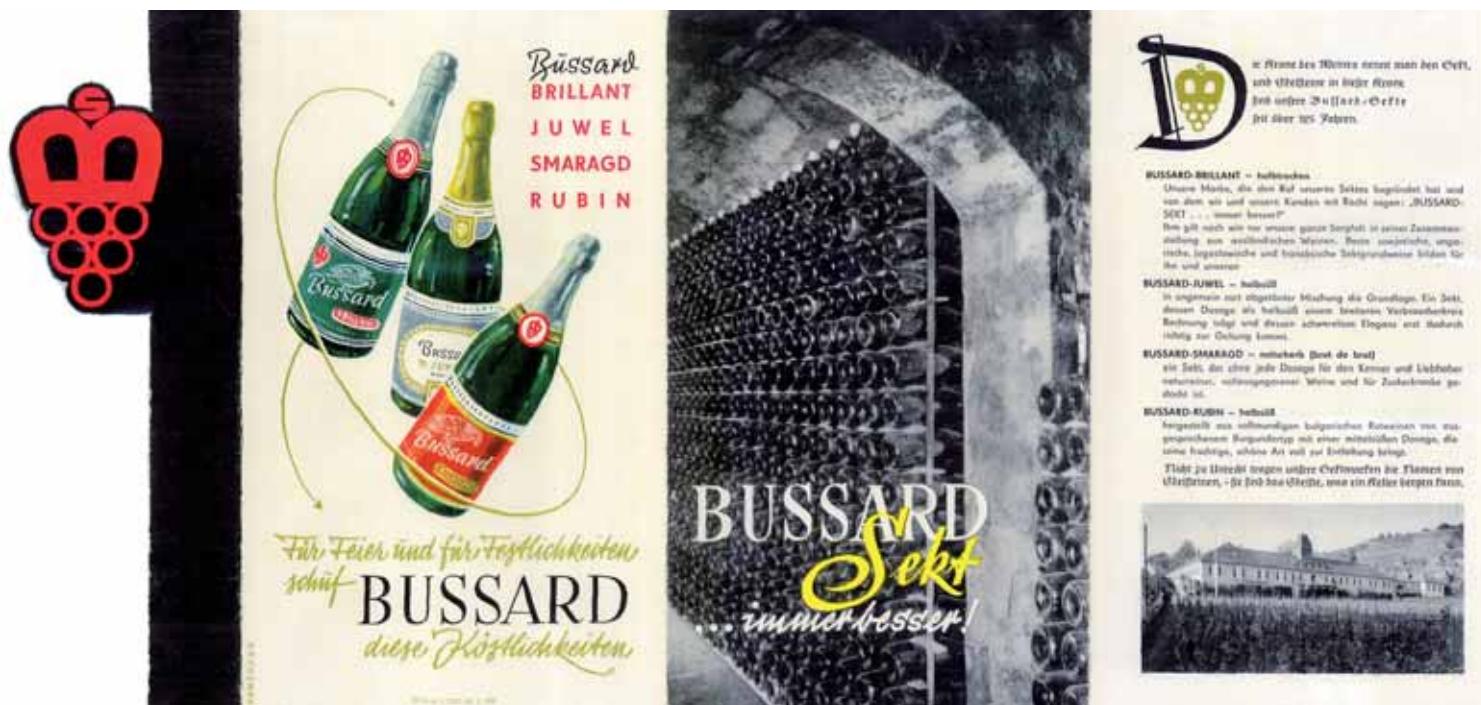
Ab sofort übernahm das VEG (Z) Weinbau Radebeul das Unternehmen. 1979 wurde die traditionelle Flaschengärung vor Ort eingestellt. Der letzte Kellermeister hieß Johannes Wagner, der Leiter der Bussard-Kellerei Peter Lehnhard. Für sie war das Ende ein harter Schlag. Sie gingen gemeinsam mit den 18 noch verbliebenen Bussard-Mitarbeitern nach Schloss Wackerbarth, um dort ihre Erfahrungen in die Sektpproduktion einzubringen. Ab 1982 nutzte die HO die historischen Keller als Großlager, entsorgte sämtliche Maschinen, entfernte rücksichtslos die historische Inneneinrichtung und baute Anfang 1987 mit viel Beton das Haus um und Fahrstühle ein.

Doch so einseitig ist Geschichte nicht. Denn andererseits existierten bei Wackerbarth Pläne, Bussard wieder zu beleben. Im Archiv des ehema-



Bussard-Sektflöten, 1961 zum 125-jährigen Jubiläum in Weißwasser hergestellt

IM VOLKSEIGENEN STAAT 1945–1989



Bussard-Prospekt, 1964



Bussard-Grundstück, 1991



Bussard-Sektkiste, 1936



Bussard-Transportkorb

ligen VEG (Z) Weinbau Radebeul finden sich aus den 1980er Jahren sogenannte Entwicklungskonzeptionen und Gesprächsprotokolle, aus denen hervorgeht, dass das volkseigene Weingut ab 1993 die historischen Räume der traditionsreichen Sektkellerei für eine erneute Produktion von Sekt im Flaschengärverfahren wieder nutzen wollte. Es sollte dort der seit 1987 hergestellte »Graf von Wackerbarth« produziert werden. Der Plan wurde nie umgesetzt, denn 1989 änderte sich alles.

Das VEG Weinbau Radebeul begann neben der Produktion von Wein 1958 mit der Herstellung von Sekt. Seine Marke hieß »Hoflößnitzer Schloßberg«. Diese Lagenbezeichnung hatte Carl Pfeiffer schon in den 1920er Jahren für die hier gekelterten Weine eingeführt. Die Anregung für diesen bewussten Traditionsbewegung stammte vom damaligen Produktionsleiter Carl-Heinz Schütze, der seine Ausbildung zum Winzer und Küfer 1949 im Stadtweingut begonnen hatte.

Auf Wackerbarth lief die Sektproduktion im Tankgärverfahren, eine moderne Alternative zur Flaschengärung. Ab 1957 investierte das Volks-eigene Gut im großen Stil in die Ausrüstung der Sektindustrie und kaufte aus der Bundesrepublik vier Gärtsäcke für jeweils 100 Hektoliter der Firma Munk & Schmitz, eine Abfülllinie der Firma Seitz sowie eine Etikettier-Maschine von Jagenberg. Doch kurz bevor die Sektproduktion anlaufen konnte, erschütterte ein Ereignis den jungen Betrieb, das unvorhersehbare Auswirkungen hatte. Die bisherige Direktorin Franziska Stolingwa siedelte in die BRD über. In den Augen der Partei damals ein Verrat an der sozialistischen Republik und dem volkseigenen Gut. Offensichtlich sahen das viele Mitarbeiter jedoch weniger kritisch, ließen sich nicht als SED-Mitglieder werben, sondern bevorzugten es, ihrer Arbeit gewissenhaft nachzugehen und sich nicht von ideologischer Propaganda beeinflussen zu lassen. Ihre Hoffnung lag



Kelterhaus auf dem Gelände von Schloss Wackerbarth, um 1960

darin, gute Produkte herzustellen. Dafür gingen sie mit großer Leidenschaft und Erfindungsreichtum zu Werke. Not macht bekanntlich erfinderisch. Die geringe Ernte aus dem Jahr 1957 wurde durch Importe ergänzt, die Winzer kelterten im Freien unter Planen. Ein Kelterhaus entstand ein Jahr später. Die Leitung für die Sektproduktion übernahm Carl-Heinz Schütze, der gemeinsam mit dem Kellermeister Hans Hübler, dem Weinküfer Horst Müller und zeitweise dem Weinbaubrigadier Kurt Herrmann dafür monatlang experimentierte. Sie investierten viel Zeit, unternahmen Versuche auch an Wochenenden, sammelten Erfah-

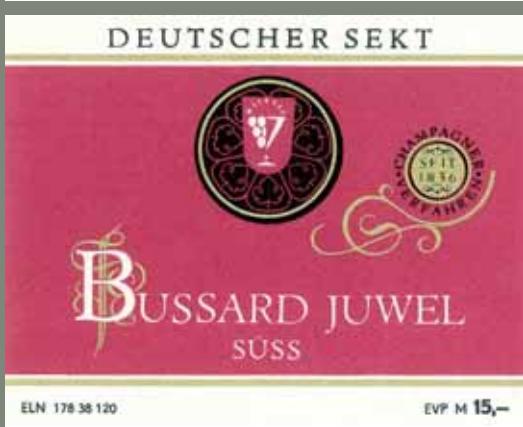
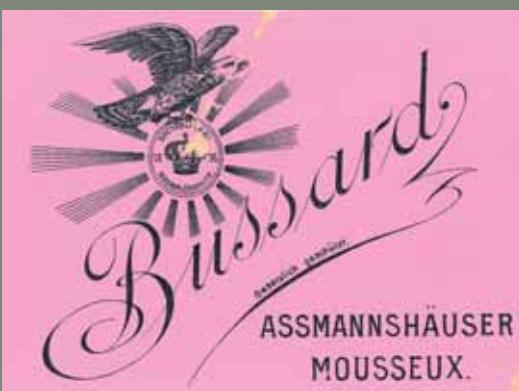


Abfüllen von Sekt auf importierten Seitz-Maschinen, 1958



Agraffieren mit einer Agraffierbank, 1958





Obere Reihe: Sektetiketten der »Sektkellerei Bussard« bis 1949 (rechts);
Mittlere Reihe: Bussard in der DDR, 1955–1972 (Mitte); »Sachsengold Sekt« (ganz rechts) war 1953 der erste Versuch des Volksweingutes, Sekt herzustellen.

Untere Reihe: Bussard-Etiketten mit dem Signet des Volksweingutes (1972–1979)

rungen. Der Betriebsschlosser Klaus Minkmar und der Weinküfer Gotthold Herrmann ergänzten die ehrgeizige Truppe, die selbst in Nachschichten daran arbeitete, die neue Technologie in Gang zu bringen. Der Sachse war schon immer fischelant, fand Nischen und Wege, um auf seine Art auch unter den Bedingungen der DDR die sächsische Genussgeschichte fortschreiben zu können.

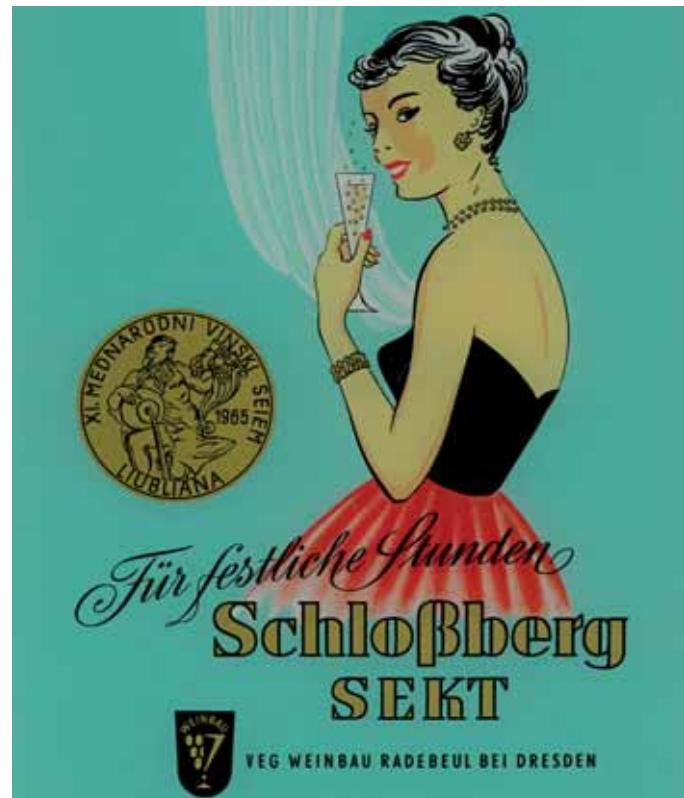
Beim Tankgär- oder Charmat-Verfahren durchläuft, im Gegensatz zum Champagner-Verfahren, der Wein die zweite Gärung nicht in der Flasche, sondern in Drucktanks. Nach der Gärung und der Kohlensäurebildung wird die Hefe ausgefiltert und der Schaumwein unter Zugabe der Versanddosage in Flaschen abgefüllt. Das Tankgärverfahren ist wesentlich kostengünstiger, schneller und weniger aufwändig als die Champagner-Methode. Die Qualität einer Flaschengärung mit hoher Perlfähigkeit konnte damit nicht erreicht werden. Doch darum ging es den Mitarbeitern auch gar nicht. Sie wollten viel effektiver Sekt



Neue Verpackung in Schrumpffolie: Produktionsleiter Gotthold Herrmann und Lagerverwalterin Ilse Reichelt Ende Dezember 1973, nach der Auslieferung von mehr als einer Million Flaschen für die Silvesterfeiern in der DDR

herstellen und ihre spezielle Qualität erreichen. In den Gärtanks entstand der Sekt, der über die Abfülllinie in die Flaschen kam. Per Hand wurden die Korken verdrahtet, die Flaschenhälse mit Stanniol umwickelt, Halsschleifen geklebt und die Flaschen verpackt. Ein Problem bildeten die Polyethylenstopfen, die heftige Toleranzen aufwiesen. Zeitweise arbeitete die gesamte Verwaltung daran mit, Bierflaschengummis mit Hammer und Locheisen mit einem größeren Loch zu versehen, um die Ungenauigkeiten im Flaschenhals auszugleichen.

Bis Ende 1958 stieg die Belegschaft für die Sektproduktion auf 188 Mitarbeiter, die zunächst 300.000 Flaschen herstellten, bis 1964 jährlich 640.000 und ab Ende der 1970er Jahre bis zu fünf Millionen Flaschen. Doch zunächst schien es für die Produktion gar keinen Bedarf bei den Kunden zu geben. Keiner kannte die Marke, zudem tranken im Arbeiter- und Bauernstaat die meisten lieber Bier und Schnaps. Wenn dennoch bei offiziellen Anlässen der Partei- oder Staatsführung Sekt



Werbung für »Schloßberg-Sekt« mit Messe-Medaille

Rechte Seite: Leiterin Franziska Stolingwa vor dem Belvedere bei Wackerbarths Ruh', um 1945



auf die Tische kam, dann musste es sowjetischer Sekt sein. Die Verbundenheit zum großen Bruder ging durch die Kehlen.

1960 nahm das Volksweingut erfolgreich an einem internationalen Weinvergleich in Budapest teil und bekam je eine Silbermedaille für gute Qualität ihrer Sektsorten »Hoflößnitzer Schloßberg – extra dry, halbtrocken und süß«. Im gleichen Jahr verließ der Produktionsleiter Carl-Heinz Schütze den Betrieb, ging in den Westen, ihm folgten drei Facharbeiter aus seiner Brigade und weitere Mitarbeiter. Bis 1961 kamen ein Teil der Grundweine von der Mosel und dem Rhein, nach dem Bau der Mauer fiel der Import aus der BRD weg. Jetzt kamen die Weine aus der Sowjetunion, Bulgarien, Ungarn, aber ebenso aus Spanien, Italien und Frankreich. In einem Archivdokument über die Produktion während dieser Zeit steht dazu: »Die Sowjetunion leistete uneigennützig sozialistische Hilfe. Diese war um so höher zu werten, als die Sowjetunion ihren eigenen Bedarf nicht decken konnte.«

Der Widerspruch jener Zeit bestand darin, dass einerseits die Produktion immer mehr angekurbelt wurde, andererseits in den 1960er Jahren noch tausende Flaschen in den Kellern lagerten und das zum Teil unter ungünstigen Bedingungen. Im Winter 1962/63 litten 100.000 Flaschen Sekt an massiven Weinstainaussälfungen und konnten nicht ausgeliefert werden. Doch die Mitarbeiter retteten die Produktion, sie schichteten Flaschen um, stapelten sie in den Gartensaal des Schlosses, schüttelten und rüttelten sie. Nach acht Wochen löste sich der Weinstein auf, und die Flaschen gingen in den Verkauf. Noch ein weiteres Problem trat auf: Zehn Prozent der Flaschen wiesen einen eigenständlichen Geruch auf und waren ungenießbar. Wochenlang suchten Mitarbeiter nach dem Grund. Die Polyäthylenstopfen sowie die Biergummis sonderten einen Stoff ab, der zu dem störenden Geruch führte. Sie wurden ausgewechselt und ein neuer Zulieferer beauftragt. Ab 1964 lieferte die Stopfen die Firma Kimmel aus Sebnitz. Problem gelöst. Die Sektherstellung lief durch den hohen persönlichen Einsatz der Mitarbeiter immer besser.

Inzwischen nannte sich das Weingut VEG (Z) Weinbau Radebeul. Um immer mehr eigenen Wein für den Sekt verarbeiten zu können, rebten Mitarbeiter des VEG Teile der Lagen Heinrichsburg, Haaseschlag, Paulsberg weiter auf, erschlossen neue Weinberge am Schlossberg Seußlitz und Teile vom Schlossberg Hoflößnitz.

Die damalige Betriebsleitung ließ zwischen die Reben gleichzeitig drei Zeilen Kartoffeln pflanzen. Doch leider wucherte vor allem Unkraut. Als es mannshoch stand, wurde eine Aktion zum Ziehen des Unkrauts gestartet, der aber nicht nur das Unkraut, sondern auch die Kartoffeln und ein großer Teil der Jungreben zum Opfer fielen und auf dem Kompost landeten. So musste ein halbes Jahr später die gesamte Anlage gerodet werden, um sie dann wieder aufzubauen zu können.

Nach und nach stabilisierte sich die Produktion. Die Technisierung des Weinbaus und der Sektproduktion nahm zu. Ende der 1960er Jahre



Mitarbeiterinnen beim Stanniolieren

flogen zur Düngung und für den Pflanzenschutz Flugzeuge über die Hänge, später übernahmen Hubschrauber KA26 diese Funktion. Die Sektproduktion wurde durch große Investitionen immer mehr automatisiert. Für die neue Produktionshalle erfolgte im ehemaligen Obstgarten von Schloss Wackerbarth 1967 der erste Spatenstich.

Allerdings standen die Mitarbeiter vor einem neuen Problem: Bis zu 50 Prozent der Flaschen gingen zu Bruch. Der Glashersteller hatte mit neuen Materialien experimentiert, die dem Innendruck des Sektess nicht standhielten. Ein wenig erinnert das an die Anfänge der Fabrik moussierender Weine. Aber Geschichte wiederholt sich nur bedingt. Der sozialistische Großbetrieb löste das Problem auf seine Weise. Das



Abfülllinie mit erstmals voll automatisiertem Verschließen, Verdrachten (bei manuellem Aufsetzen der Bügel), Stanniolieren und Etikettieren, 1969



DDR-Sektkettenketten – Obere Reihe: erste Wackerbarth-Sektmarke »Hoflößnitzer Schlossberg« (1958), »Hoflößnitzer Schloßberg extra dry« (1960) »Schloßberg extra dry« (1965) – Mittlere Reihe: »Schloßberg Piko rosé halbtrocken« (1980), »Schloßberg Gold halbtrocken« (1965), »Palast-Cuvée« für den »Palast der Republik« in Berlin (1980) – Untere Reihe: Hausmarke für die DDR-Interhotels (1980); Ab 1980 entfiel der Zusatz »Deutscher Sekt« auf den Etiketten: »WBR Spezial-Cuvée« (1982), »Hochgewächs« (1987)



Pflanzenschutz per Hubschrauber am »Goldenen Wagen«, um 1980



Aufstellung des ersten Gärreaktors in Freibauweise mit einem Volumen von 110.000 Litern, 1978

Glaswerk bekam einen Auftrag der SED, stabile Flaschen herzustellen und erfüllte den Wunsch nach mehreren Monaten, indem es zur altbewährten Produktionsweise zurückkehrte. Wieder ein Problem gelöst.

In den 1970er Jahren ging die Aufrebung von Weinhängen weiter, Steillagen wurden erschlossen, Terrassen rekonstruiert, in Traktoren investiert und an der Qualität des Sektos gearbeitet. 1975 bekam der Sekt »Schloß Wackerbarth« auf der Leipziger Messe »in Anerkennung hervorragender Qualität« eine Goldmedaille. Ab 1978 lieferte der VEG folgende Sorten: »Schloßberg extra dry«, »Schloß Wackerbarth demi sec«, »Schloß Wackerbarth Pramat«. In diesem Jahr wurde ein sogenannter Gärreaktor mit einem Volumen von 110.000 Litern in Freibauweise aufgestellt. Der Sekt aus Radebeul wurde immer beliebter, die Massenproduktion begann.

Ende der 1970er Jahre hatten Mitarbeiter eine neue Idee: Sie starteten die Produktion der Piccolo-Flaschen, kleine Abfüllungen mit 0,2 Liter, eine Spezial Cuvée halbtrocken und rosé halbtrocken. Und eine weitere Erfindung kam hinzu: Das Herrengedeck. Denn damals sollte die Arbeiterklasse die herrschende Klasse sein, und die sollte nicht nur proletarisch Bier trinken, sondern herrschaftlich Sekt süffeln. Klassenkampf im Glas. Wobei die Wahrheit die war, dass es zu wenig Bier, vor allem Radeberger, gab. Und geschickt, wie der Sachse schon immer ist, bestellte er, was es gab, gab sich das Bier und der Frau den Sekt. Oder aber er streckte mit dem Sekt das Radeberger. So entstand ein ganz volkseigener Cocktail, der das Bier beschleunigte und den Sekt besäufigte. Köstlich! Später stand das Herrengedeck sogar auf den Getränkekarten der besseren Hotels. Japanische Gäste sollen es geliebt haben. Und so kam Anfang der 1970er Jahre der Sektabsatz immer mehr in Schwung. Sekt aus der DDR gab es im eigenen Land jetzt vor allem auf Betriebsfeiern, in den Interhotels, bei der DDR-Fluglinie Interflug sowie der Schifffahrt, beispielsweise auf dem Urlaubsschiff »MS Völkerfreundschaft«.

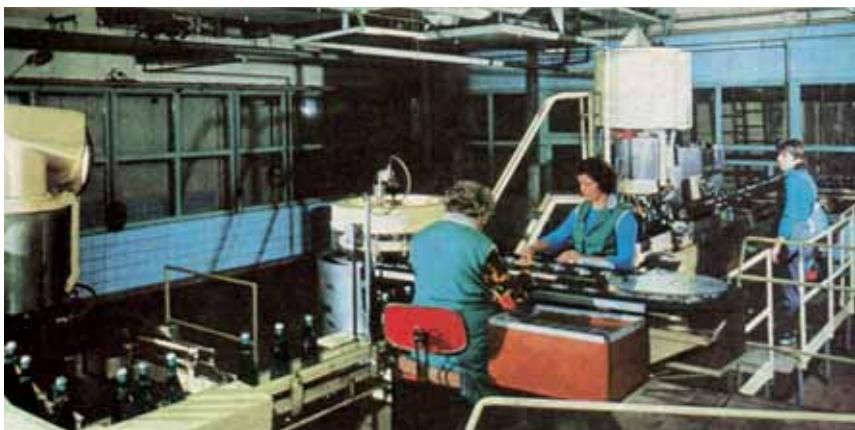
Mitte der 1980er Jahre lag die Sekt-Produktion bei rund sieben Millionen Flaschen. Pro Werktag füllten die Mitarbeiter in Radebeul bis zu 20.000 Flaschen ab. Zwölf verschiedene Marken verließen die Abfüllhallen, von 18 bis 24 Mitarbeitern in vier Abteilungen sehr effektiv produziert. Der bis dahin geführte Titel auf jedem Etikett »Deutscher Sekt« fiel ab 1980 übrigens weg. 1984 führte das VEG eine exklusive Produktionslinie im Flaschengärverfahren ein, geplant für die DDR-Luxus-Lebensmittelmarke »Delikat«.

Kleine Geschichte am Rande: Es existierte eine Umfüllbrigade, die am Güterbahnhof Dresden-Neustadt den Grundwein aus den Tankwagen in LKWs mit kleineren Tanks pumpte, um sie nach Wackerbarth zu transportieren. Dabei kam es durchaus zu »Verlusten«: Der Tausch Mangelware gegen Mangelware gehörte zum florierenden Schattenmarkt in der DDR. Für den privaten Verbrauch oder den Tausch dienten Fünf-Liter-Kanister. So erhielt die Abfüllbrigade beispielsweise von Sol-





Baustelle des VEG Weinbau Radebeul neben Schloss Wackerbarth, von den Weinbergen aus gesehen, 1968



Abfülllinie, 1982



Produktsortiment, 1979

daten der Sowjetarmee, die auf dem Güterbahnhof Kohle abluden, im Tausch gegen spanischen oder italienischen Wein Büchsen mit Ölsardinen aus sowjetischer Produktion. Nach dem Umfüllen ließen die Grundweine in die großen Tanks zum Gären, dann wurde die Hefe ausgesiebt und der Sekt in der automatischen Abfüllanlage in Flaschen abgefüllt. Die Flaschen kamen danach in die sogenannte Quarantäne, lagerten in einem großen Raum in Betonboxen. Vier Mitarbeiter beobachteten, ob Flaschen zerbrachen, und sortierten die Scherben aus. Dann folgte das automatische Waschen der ganzen Flaschen, das Trocknen und Etikettieren sowie das Verpacken.

Der DDR-Sekt aus Radebeul schmeckte frisch, elegant und war immer mehr ausgereift. Eine Massenware mit anerkennenswerter Qualität. Kunden zwischen Suhl und Rostock griffen genau so gern zu wie Kunden im sozialistischen Ausland. Wackerbarth-Sekt gehörte gegen Ende der DDR zum knappen Gut und wurde nur ausgesuchten Kundengruppen zugeteilt. Nur in den Westen exportiert wurde der Sekt nie.

Nach 1990 erfolgte eine Reprivatisierung der Bussard-Sektkellerei. Die Familien Feydt aus Sachsen und Pröll, die in Österreich lebte, erhielten die Immobilien von der Treuhand zurück, und es startete eine neue Sektpproduktion. Als Geschäftsführer setzten die Eigentümer den Radebeuler Kornelius Finken ein. Gemeinsam mit seiner Frau Maria investierte er unter anderem in Tanks, Rüttelpulte und Flaschen, stellte einen Kellermeister an, um Bussard wieder zu beleben. Die Markenrechte erwarben sie vom Patentamt in München. Grundweine kaufte das Unternehmen von der Mosel und vom Rhein und produzierte im Flaschengärverfahren in den historischen Gemäuern mehrere tausend Flaschen Sekt brut und trocken. 1994 allerdings endete die Produktion bereits wieder, das neue Unternehmen führte nicht zum Erfolg.



August 1993: Täglich verlassen 14.000 Flaschen die neue Abfülllinie.

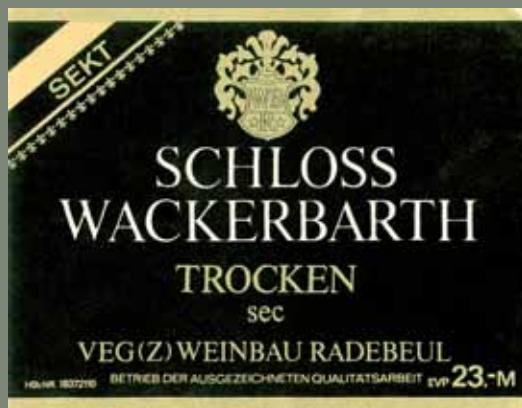
Trinkgewohnheiten in Ost und West

1989 lag der Wein- und Sektkonsum im Osten nur bei rund 12 Litern, im Westen – der über weit mehr Weinanbaugebiete verfügt – bei rund 25 Litern pro Kopf. Beim Verbrauch von Hochprozentigem rangierte der Osten dagegen deutlich vor dem Westen: Der Schnapskonsum betrug im letzten Jahr der DDR im Osten 15,5 Liter, im Westen 6,2 Liter pro Kopf. Nur beim Bier gab es schon so etwas wie eine deutsche Einheit: 146 Liter pro Kopf im Osten und 143 Liter im Westen.



Seit dem 27. Januar 1993 wurden im Staatsweingut Schloss Wackerbarth wieder Weine und Sekt in die »Sachsenkeule«-Flaschen abgefüllt.





Sektetiketten der 1970 eingeführten Marke »Schloß Wackerbarth«:

Obere Reihe: »Schloß Wackerbarth Demi sec« (1973), »Rubin demi doux« (1977) und »Schloß Wackerbarth trocken« (1980)

Mittlere Reihe: »Weißer Muskateller demi sec« (1981), »Graf von Wackerbarth Sekt trocken« (1987) und »Schloß Wackerbarth Sekt trocken« (1990) Untere Reihe: Aktuelle Sorten von 2016, die in klassischer Flaschengärung hergestellt werden – »Schloss Wackerbarth Pinot brut«, »Bussard royal Hommage Monsieur Mouzon« und »Schloss Wackerbarth Hommage au Bussard 1836«



Genussvolle Feste rund um den sächsischen Sekt und Wein finden im Erlebnisweingut Schloss Wackerbarth das ganze Jahr über statt.

Das Erlebnisweingut Schloss Wackerbarth

Im Reich der Sinne

Die Zeit setzt auf Schloss Wackerbarth ihre Zeichen in die Landschaft. Jetzt spiegeln Glasfassaden den terrassierten Berg mit den Rebstöcken und das Palais. Ein romantisches Abbild mit Weinberg und Barock einerseits, andererseits die Architektur der Gegenwart. Im respektvollen Abstand nebeneinander und doch im Mit einander verwoben. Den Hang zur Romantik spürt jeder und sieht die Lust, sie im Heute zu leben. Zwischen Aufschwung und Verfall, Aufbau und Rekonstruktion blieb immer der Gedanke, dass dieser Ort zu den besonderen Plätzen Sachsens gehört. Er gliedert sich harmonisch ein in die Weinlandschaft von Dresden-Pillnitz bis Meißen, die durchaus eine Chance als Unesco-Weltkulturerbe besitzt.

Im Jahr 1992 traf der Freistaat Sachsen eine mutige Entscheidung für die Bewahrung der sächsischen Weinkulturlandschaft. Zum einen bildeten 30 Prozent der Wackerbarth-Flächen durch Verkauf und Reprivatisierung eine wichtige Basis für die Existenzgründung von privaten Weingütern und Traubenerzeugern. Zum anderen übernahm das Staatsministerium für Landwirtschaft Wackerbarth als »Sächsisches Staatsweingut«, um das Ensemble aus barocker Anlage und Weinbergen zu erhalten sowie die sächsische Weinkultur- und Genusslandschaft zu fördern. 1998 entschied das Sächsische Kabinett, das Staatsweingut als Tochtergesellschaft der Sächsischen Aufbau Bank (SAB) wei-

terzuführen. Am 1. September 1999 wurde schließlich die »Sächsische Staatsweingut GmbH Schloss Wackerbarth« als hundertprozentige Tochter der SAB gegründet. Seit dem tritt das Weingut als innovativer Impulsgeber für die deutsche Weinwirtschaft und als fester Bestandteil der sächsischen Tourismusstruktur hervor. Damit bewegt sich das Haus in guter Tradition: Auch andere Bundesländer, in denen Reben wachsen, keltern staatliche Tropfen – Baden-Württemberg, Bayern, Rheinland-Pfalz, Hessen und Sachsen-Anhalt. Die Staatsweingüter widmen sich immer auch identitätsstiftend der Tradition-, Landschafts- und Denkmalpflege. Doch es gibt einen feinen Unterschied: Schloss Wackerbarth ist nicht nur die zweitälteste Sektkellerei Deutschlands, sondern als erstes Erlebnisweingut Europas eine touristische Attraktion. Hier zelebrieren im rekonstruierten barocken Palais und dem Neubau der Produktionsanlage seit der Wiedereröffnung am 29. August 2002 insgesamt 122 Mitarbeiter und 22 Lehrlinge das »Reich der Sinne«. Seit 2003 führt Sonja Schilg das Unternehmen als Geschäftsführerin. Auch die Ausbildungsarbeit zählt zum kulturellen Auftrag. Seit 1994 wurden auf Schloss Wackerbarth über 70 Winzer und Weintechologen ausgebildet, dazu viele weitere Azubis als Bürokauf-, Restaurantfach- und Einzelhandelskaufleute. Außerdem existiert eine enge Zusammenarbeit mit den Hochschulen und Universitäten im Bereich der Marktforschung und Tourismus. Gemeinsam pflegen sie



Wieder ein Genuss:
»Bussard«-Sekt



DAS ERLEBNISWEINGUT SCHLOSS WACKERBARTH



Preisgekrönte Architektur:
Die moderne Manufaktur kontrastiert mit dem barocken Belvedere.

die feine sächsische Art zu genießen, die zur Identität des Sachsen gehört.

Gleichzeitig bleibt Schloss Wackerbarth ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für die Weinregion. Den Erlebnisgedanken greifen inzwischen auch andere sächsische Winzer auf. Der Umbau veränderte das Weingut grundlegend. Die großen Gärtanks aus DDR-Zeiten verschwanden genau wie die alte Produktionshalle. Ein Abriss, der Platz schuf für ein Ensemble, das in den Jahren 2004 und 2007 gleich vier Architekturpreise bekam. Das gläserne Manufakturhaus wirkt leicht, bildet aber dennoch einen Schutz für das historische Gelände und die Rebstöcke. Eine moderne Wechselwirkung von Design und Wein entstand. Das sahen 2011 auch die Kuratoren der Exposition »How Wine Became Modern« so, und Schloss Wackerbarth bekam im Museum of Modern Art in San Francisco eine Fläche, sich aus- und vorzustellen – übrigens als einziges europäisches Weingut. Das bestärkte den Gedanken, dass diese Weinkulturlandschaft zu den besonderen Plätzen der Welt gehört.

Über 190.000 Gäste im Jahr kommen hierher, wandern durch die Weinberge, erleben die Pflege und Lese der Trauben, besuchen den Weinkeller, lassen sich durch die Produktionsanlagen führen, verkosten die Weine und Sekt, genießen die Speisen. Das Glas der Fassaden spiegelt aber nicht nur die Landschaft mit den Reben, sondern gibt Einblick in deren Verarbeitung. Offenheit gehört zum Qualitätsverständnis.

Auf Schloss Wackerbarth werden die Tradition und das Erbe der Sektkellerei Bussard fortgeführt und das Wissen an die kommenden Generationen weitergegeben. Es gibt Kooperationen mit vielen regionalen Betrieben, anderen Weingütern und sächsischen Manufakturen. Die Qualität dient der Stabilisierung des Preisniveaus, nicht zuletzt existentiell bedeutend für die Weinstraße aufgrund häufiger witterungsbedingter Ernteverluste in Sachsen. Der Blick auf den Schlosspark lädt ein zum Flanieren. Und über allem thront das Belvedere, lichtdurchflutetes, achteckiges Lusthäuschen mit romantisch bemalten und verzierten Wänden. Ideal zum Heiraten, für den Genuss des Sekt, ideal, um die Zeit zu vergessen.



Ausgezeichneter Genuss: Wackerbarths Weine und Sekt werden regelmäßig bei nationalen und internationalen Verkostungen prämiert.

Das Jahr des ersten Sektes

Bussard-Sekt feiert 2016 ein großes Jubiläum. 180 Jahre muss erst mal einer werden. Denn die Zeit geht über so vieles viel zu schnell hinweg. Traditionen zu bewahren heißt zuerst, sie zu erkennen. Dann braucht es Kraft, die Idee gegen Widerstände durchzusetzen, denn an Bedenkenträgern mangelt es bekanntlich nie. Was folgt, heißt Innovation, denn jede Vergangenheit braucht für die Gegenwart einen neuen Sinn.

All das gelang den Mitarbeitern von Schloss Wackerbarth. Sie erkannten die besondere Geschichte des ersten Sektes aus Sachsen, sahen, dass die Marke »Bussard« einen großen historischen Wert besitzt und retteten sie vor dem Vergessen. Zu ihrem Engagement gehört ebenso ein Stück Wiedergutmachung, denn es gelang den Eigentümern leider nicht, die alte Bussard-Kellerei in den 1990er-Jahren wieder aufzubauen. Sie war bis zum Zweiten Weltkrieg der Mittelpunkt des sächsischen Schaumwein-Genusses, Anziehungspunkt für Bürger genau wie den Adel und sächsische Könige, welche die erlesenen Bussard-Kreationen für die höfische Tafel wählten und die Manufaktur regelmäßig besuchten. Nach dem Zweiten Weltkrieg erfolgte die Integration in das VEG Weinbau Radebeul und schließlich im Jahr 1979 der Umzug in die Räumlichkeiten von Schloss Wackerbarth. Damit endete zunächst die Geschichte der Sekt-Manufaktur, aber nicht die Geschichte des sächsischen Sektes, denn die wurde auch in der DDR gepflegt.

Unvergessen jedoch blieb den Sachsen die besondere Qualität des Bussard-Sektes. Als im Jahr 2000 auf Wackerbarth Sanierungsarbeiten begannen, gehörte es einerseits zum Ziel, das barocke Ambiente neu erlebbar zu machen. Andererseits entstand eine neue Manufaktur für Wein und Sekt als eigenständiger Neubau. Wackerbarth erwarb am 16. Februar 2000 die Bussard-Markenrechte und die Herstellung in Flaschengärung nach historischem Vorbild wurde wieder aufgenommen. Es sei an dieser Stelle auch den sächsischen Parlamentariern gedankt, die sich in den 1990er Jahren ausdrücklich für den Erhalt und den Ausbau der sächsischen Wein- und Kulturlandschaft entschieden. Auch heute noch spielen das Land Sachsen, die Regierung, der Landtag und die SAB als Gesellschafter eine bedeutende Rolle. Ohne die stetige Unterstützung, das gute Zusammenspiel der Mitarbeiter, ohne die Treue und die Geduld der Kunden und die Verlässlichkeit der Geschäftspartner wäre so manche Tradition wohl nicht mehr vorhanden.

Im Jubiläumsjahr 2016 bekommt der Bussard-Sekt nun eine besondere Edition. Zum Ersten die »Hommage 1836 – weiß extra trocken«. Veredelt wurde die Cuvée mit handverlesenen Scheurebe-Trauben. Die Scheurebe, eine Kreuzung aus Riesling und der Bukettrebe, feiert ebenfalls ein besonderes Jubiläum: ihren 100. Geburtstag. Zum Zweiten gibt es die »Hommage 1836 – rosé extra trocken«, eine Spätburgunder Beerenauslese veredelt die Cuvée aus Dornfelder und Frühburgunder. Nach klassischer Flaschengärung reift die Jubiläumsedition mehrere Monate in der neuen Sektmanufaktur und wird anschließend in den Kellern gerüttelt. Es entfalten sich eine feine Perlage und das besondere Bukett dieser Sektspezialitäten. So feiern Sachsen die Wiederauferstehung einer großen Tradition. Es macht Spaß miterleben zu dürfen, mit welcher Freude und welchem Wissen die Mitarbeiter von Wackerbarth ans Werk gehen. Sie, Ihre Gäste und die Sachsen selbst leben leidenschaftlich Tradition für die Zukunft.





IMPRESSUM/DANK/BILDNACHWEIS

© Herausgeber:
Sächsisches Staatsweingut GmbH
Schloss Wackerbarth
Wackerbarthstraße 1
01445 Radebeul
www.schloss-wackerbarth.de

Autor:
Dr. Peter Ufer
www.peterufer.de

Redaktionsschluss:
7. Juli 2016

Gestaltung:
Holger Friebel

Satz und Reprografie:
FRIEBEL Werbeagentur und Verlag GmbH
(Elbhang-Kurier-Verlag)
www.werbeagentur-friebel-dresden.de

Druck:
Passavia Druckservice GmbH & Co. KG

1. Auflage, 2016
2.000 Exemplare
ISBN 978-3-936240-34-4

Bestellanschriften:
Sächsisches Staatsweingut GmbH
Schloss Wackerbarth
Wackerbarthstraße 1
01445 Radebeul
E-Mail: kontakt@schloss-wackerbarth.de

FRIEBEL Werbeagentur und Verlag GmbH
Pillnitzer Landstraße 37
01326 Dresden
E-Mail: post@friebelwv.de

Erhältlich im Gutsmarkt des Staatsweingutes und im regionalen Buchhandel

Urheberrechtsschutz:
Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung der Herausgeber unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und Einspeisung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.
Trotz großer Anstrengungen war es nicht in allen Fällen möglich, die Inhaber von Urheberrechtsansprüchen ausfindig zu machen. Sollten noch Rechtsansprüche bestehen, bitten wir die Inhaber der Rechte, diese dem Verlag mitzuteilen.

Dank:
Herausgeber und Autor danken Frank Andert für die freundliche Unterstützung und weinfachliche Beratung bei der Erarbeitung des Buchinhaltes.

Weiterhin gilt der Dank für die Bereitstellung von Bussard-Archivalien:
Stiftung Hoflößnitz
Familie Jeschick, Radebeul
Familie Ruscher, Radebeul
Frau Schuchardt, Radebeul
Frau Wagner, Moritzburg
Konrad Scheerbaum, Coswig
Weingut Steffen Schabehorn, Sörnewitz

Vorsatz:
Panorama der Weinberge in der Lößnitz vom Jacobstein über das Berghaus Neufriedstein bis zur Sektkellerei Bussard (im Bild nicht sichtbar), unbekannter Maler, um 1850: Bacchus-Knabe auf Wackerbarths Ruh', Original um 1730

Nachsatz:
Herbstlicher Weinberg in Radebeul; Werbeplakat zu 125-jährigen Jubiläum der Sektkellerei Bussard 1961

Bildnachweis:
Staatliche Kunstsammlungen Dresden
Kupferstichkabinett
Vorsatz, 9, 11, 140, 16u, 17, 21, 22, 23, 35ul
Gemäldegalerie Alte Meister, Foto: Estel/Klut
10, 15, 160
Münzkabinett
12
Sächsisches Staatsweingut Schloß Wackerbarth
Vorsatz Rückseite, 6/7, 18/19, 20, 26, 300, 31,
320l, 320r, 350r, 35ur, 36, 37, 39, 40, 41, 42/43,
47, 48, 49, 52ur, 56ur, 580r, 58u, 59, 60, 61or,
62, 64, 65, 660l, 66u, 70u, 740, 77, 78u, 80,
81ul, 83, 840, 85, 87, Nachsatz Innenseite
Sächsisches Staatsarchiv
50, 630, 74ul, 74ur, 75ur, 780, 81ur
Stiftung Hoflößnitz
2, 4, 24, 25, 28ru, 30u, 32u, 44, 45, 51, 53, 56ul,
570, 610, 61u, 63u, 660r, 67, 68ul, 68ur, 700,
720m, 72u, 730, 75, 76, 79, 83, Nachsatz
Sammlung Peter Grützmacher
720l, 720r
Sammlung Steffen Schabehorn
68ul
Städtische Kunstsammlung Radebeul
55
SLUB/Deutsche Fotothek, Walter Hahn 69
Sammlung Frank Andert
280, 28lu, 29, 54, 560, 56um, 580l, 680l, 68or
Sammlung Ernst Hirsch
46, 71
André Wirsig 8
Amac Garbe 12, 340l, 38, 52ul, 57ur, 73ur
Dieter Schubert 340r
Elbhangfest e.V. 8u
wikipedia
13, 14u, 20u, 26u, 270, 27u
istock Cornelde Kock/Derek Damman
84u
Archiv Sächsische Zeitung
330l, 76ul, 82ul
Wolfgang Wittchen 330r, 82ur
Klaus Thiere 33ur
Bernhard Braun 720r
Gunter Hübner 73ul
Herbert Weber 810





Adressen für den Sächsischen Sekt

Sächsisches Staatsweingut GmbH
Schloss Wackerbarth
Wackerbarthstraße 1
01445 Radebeul
E-Mail: kontakt@schloss-wackerbarth.de
www.schloss-wackerbarth.de

Weingut Schloss Proschwitz
Prinz zur Lippe
Dorfanger 19
01665 Zadel über Meißen
E-Mail: weingut@schloss-proschwitz.de
www.schloss-proschwitz.de

Weingut Hoflößnitz GmbH/
Weinbaumuseum Hoflößnitz
Knobllweg 37
01445 Radebeul
E-Mail: info@hofloessnitz.de
www.hofloessnitz.de

Weingut Karl Friedrich Aust
Weinbergstrasse 10
01445 Radebeul
E-Mail: kontakt@weingut-aust.de
www.weingut-aust.de

Weingut Matyas
Spitzgrundstraße 12
01640 Coswig
E-Mail: info@weingut-matyas.de
www.weingut-matyas.de

Sektmanufaktur Hendrik Weber
Kapitelholzsteig 2
01662 Meißen
E-Mail: weber_hendrik@yahoo.de

Weingut Steffen Schabehorn
Dresdner Straße 334
01640 Coswig/OT Sörnewitz
E-Mail: info@weingut-steffen-schabehorn.de
www.weingut-steffen-schabehorn.de



1836

Gründung der Sektkellerei Bussard



125 JAHRE B



USSARD SEKT





Panorama der Weinberge in der Lößnitz vom Jacobstein bis zur Sektkellerei Bussard, unbekannter Maler, um 1850

Es gibt sie, diese genussvollen Momente des Glücks. Schloss Wackerbarth verstand es, einen dieser Momente festzuhalten. Im Jahr 1836 gründeten findige Sachsen in Radebeul die »Fabrik moussierender Weine«. Sie legten gemeinsam mit Franzosen aus der Champagne den Grundstein für eine der ältesten Sektmanufakturen Europas. Die Marke »Bussard« steht für höchste Qualität und eine faszinierende Geschichte zwischen Aufstieg, Katastrophen und Rettung, zwischen Königreich, Weltkriegen, DDR und wieder vereintem Deutschland. Eine Geschichte über Sachsen, die mit Leidenschaft an ihrer Idee festhielten, sich gegen Widerstände durchsetzten, weil sie davon überzeugt waren, das Richtige zu tun. Eine Geschichte über Könige wie August den Starken, Grafen wie Wackerbarth, aber ebenso über Winzer, Küfer und Weinbauern aus dem Elbland. Eine Geschichte voller Genuss, die glücklich macht.



Etikett der Sektkellerei
Bussard, 1949