



## 600 Jahre Weintradition in Senftenberg

Historie:

12. Jahrhundert

In der Regenschaft der Wettiner in der Markgrafschaft Meißen und auch in der Ostmark der Lausitz wurde der Wein um 1120 per Dekret verbreitet

Der Wein kam im 12. Jahrhundert unter Konrad von Wettin (später Konrad der Große Margraf zu Meißen; Landvogt von Thüringen) in die Ostmark der Lausitz (Familienchronik Petersberg Halle)

auf Initiative der Meißener Bischöfe, die geistlichen Oberhäupter des Meißnischen Kreises förderten damals auch den Anbau und die Kelterung von eigens aus Süddeutschland eingeführten Rebsorten

auch kam der Weinanbau im Rahmen der mittelalterlichen Kolonisation mit Siedlern aus dem Rheinland und Franken in die Lausitz

19. November 1416

erste urkundliche Erwähnung des 1. Weinanbaues in Belehnungsurkunde ( lt Stadtchronik Paulik v. 1922)

Dies Urkunde besagt: „ das die südlichen Hänge zu Rauno bepflanzt werden solle, wegen der Sonneneinstrahlung und in den Monaten August und September gepflügt werden solle“

König Wenzel von Böhmen belohnte Hans von Polenz, der neuer Lehnherr und Landvogt von Senftenberg war, auch mit dem Besitz der Weinberge

Später war das Kloster Dobrilugk durch Kauf und Schenkungen in den Besitz einiger Berge bei Senftenberg gelangt

Wichtigste Anbaugelände befanden sich auf der Südseite der Raunoer Hochfläche zwischen Senftenberg und Großräschen und rund um Senftenberg. Der Höhenzug zog sich von Hörlitz bis hinter Reppist hin,

Es gab genügend sonnige Tage und milde Winter

Das um 1370 erstmals erwähnte Dorf Reppist hatte bereits auf dem Wappen eine Weintraube abgebildet

1540/1541

Im 16. Jahrhundert gab es im Amt Senftenberg fünf Weinberge

In Reppist existierte ein Rittergut mit Weinbergsbesitz

	Die Bauern der Dörfer Lieske, Sauo, Sedlitz, Klettwitz und Meuro mußten Frondienste leisten und den Dünger aus der kurfürstlichen Schäferei liefern. Beim Schlagen der Weinpfähle mussten die Jüttendorfer und Buchwalder helfen.
Verordnung von 1553	Der Wein musste in eine Dresdener Kelterei gebracht werden, zur Weinlese wurden Fässer aus Dresden bereitgestellt
1564	soll es eine reiche Ernte gegeben haben, etwa zweieinhalbtausend Eimer, Der Wein schmeckte nicht sonderlich süß; deshalb wurden andere Weine beigemischt,  im 16.- und 17. Jahrhundert wurden in der Senftenberger Gegend mehr Weißweine der Sorten Silvaner, Traminer, blanker oder grüner Gutedel und Elbinger angebaut  Oberaufsicht über das Geschehen hatte ein Weinmeister, es gab auch Winzer, die für die Pflege der Reben zuständig waren, sie erhielten Lohn bis zu 94 Scheffel Korn vom Senftenberger Malz.
um 1643	selbst der Dreißigjährige Krieg hat dem Weinbau nichts anhaben können, den schwedischen Truppen wurden 300 Viertel Wein überlassen
1.Hälfte des 17. Jh.	als ausgezeichnet wurden die heimischen Reben bezeichnet, kriegsbedingte Verluste konnten zügig ausgeglichen werden
1738	bestes Jahr für den Senftenberger Weinanbau. Die Trauben waren größer als Pflaumen (Gewicht wurde mit 1,5 Lot/ rund 22 Gramm beziffert)
Winter 1739/1740	extrem kalter Winter, sodass viele Reben erfroren sind
1751	zum Senftenberger Wein schrieb Julius Bernhard von Rohr in seiner „Viticultura Germiae Oeconomica“  „ Senftenberg hat sehr viel Wein, der an Güte mit dem Torgauischen ziemlich übereinkommt. Sie wurden gemeiniglich in das große Bergfass (Fassungsvermögen 254.000 Liter ) auf der Festung Königstein mit beiden Weinen angefüllt und wenn eine große Menge in einem Fass 20 bis 30 Jahre liegt so wird er stark und köstlich.“
1757	sind auf der Karte des Amtes Senftenberg (Schenks Atlas von Kursachsen/ im Museum ausgestellt) ausgedehnte Weinberge ausgewiesen
7.-9. September 1758	46.000 Preußen lagern bei Senftenberg und richten namentlich großen Schaden in den Weinbergen an und leerten die Fässer der Bauern

1815	kam Senftenberg zu Preußen (Neuaufteilung durch den Wiener Kongreß)
18./19. Jahrhundert	<p>um 1800 gab es bereits 16 Weinberge laut Amtsblatt Senftenberg</p> <p>Im 18. Jahrhundert wurden mehr Rotweine der Sorten blauer Schönedel, Hartroter, Kurzblauer und Klebroter angebaut</p> <p>Am Fuße der Weinberge waren Obstplantagen und Walnussbäume zu finden</p> <p>Die Weinlese war im Herbst ein Fest für Jung und Alt. Fröhlich ging es hinaus mit Pferde- und Ochsenbespannung und abends, nachdem Freudenfeuerwerke und Raketen das Ende des Tagwerks verkündet hatten, fuhr man unter fröhlichem Gesang nach Hause</p> <p>50 Fass Wein wurden jährlich erwirtschaftet</p> <p>Auch Senftenberger Bürger hatten eigene Weinberge, davon mussten an das Amt der zehnte Teil abgeführt werden</p> <p>Auf den privaten Weinberggrundstücken stand ein blaues Häuschen oder ein Laube</p> <p>Viele Gaststätten in den Weinbergen, wie die von Noack/Lehmann- Hörlitzer Flur, Killing/ Orschel- Paradies im Meuroer Flur, Herdtis Cafe und Weinstube Seidensticker- Totzigmühle schenkten Senftenberger Wein aus</p> <p>Bekannte Winzer kamen aus der Familie Broda.</p> <p>In den Senftenberger Weinbergen in der Senftenberger Flur gab es auch eine Sektfabrik deren Besitzer der früh verstorbene Paul Jurisch gewesen war.</p> <p>So mancher Gast konnte für 1,50 Mark eine gute Flasche Sekt kaufen.</p> <p>für einen Liter „Senftenberger“ mussten 50- 80 Pfennige bezahlt werden,</p> <p>und zum Wein mundete eine runde Brotscheibe, mit Käse belegt, aus dem Holzbackofen , für einen Preis von 15 Pfennig</p>
ca. um 1910	mit Beginn der Kohleförderung unter den Weinbergen, was anfangs durch den Tiefbau geschah, ging durch den Wasserentzug einen Ära des historischen Weinanbaus zu Ende
1938	es entstand ein Gemälde von Günter Wendt, eine spätmittelalterliche Ansicht von Senftenberg (es ist ein den Berg verlassender Weinbauer mit weingefüllter Kiepe zu sehen,

während ein wohl städtischer Würdenträger ein Glas des heimischen Getränkes prüfend gegen das Licht hält )

bis 1980

wurden noch mehrere alte Weinstöcke auf der Raunoer Höhe 304 gefunden

von der Weintradition rund um Senftenberg zeugt noch heute eine alte Weinpresse, eine Spindelkelter im Museum Senftenberg. Mit diese versuchte man sich 1764 an einer vierschraubigen Spindelkelter. Die optimale Handhabung war aber sehr kompliziert, da alle vier Schrauben gleichzeitig angezogen werden mussten.

