



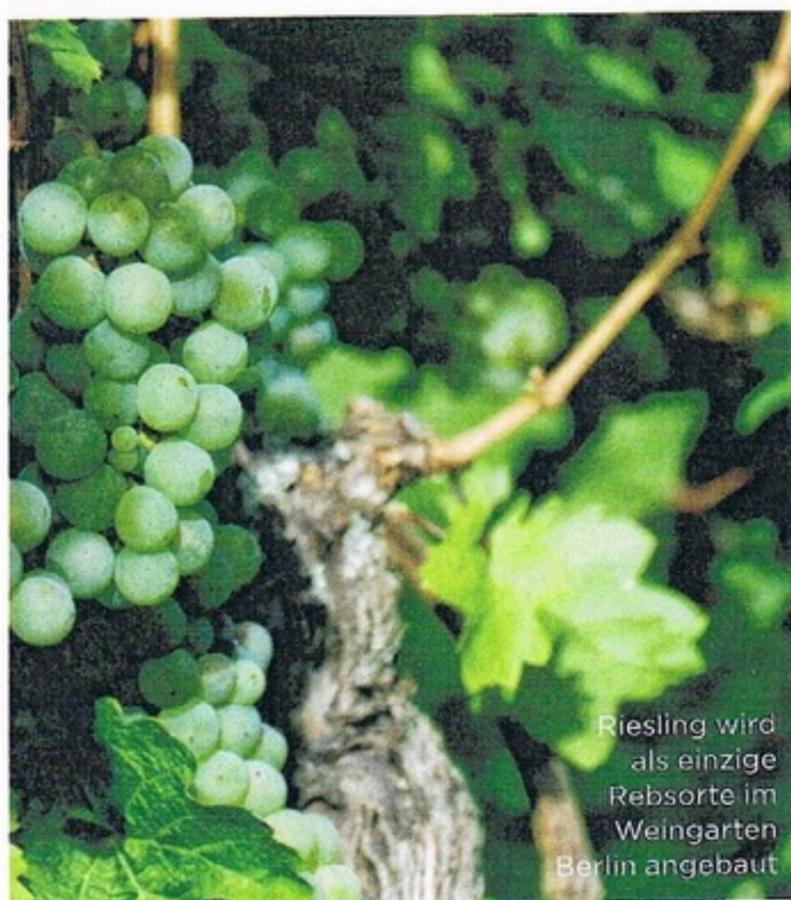
BERLIN

# STADT WEIN GARTEN

Die Bundeshauptstadt ist eigentlich nicht als Weinbauland bekannt, auch wenn der Rebensaft dort bei unzähligen offiziellen und privaten Anlässen ausgeschenkt wird. Bier wird in Berlin gebraut, Schnaps gebrannt, aber Wein kultiviert? Doch tatsächlich wachsen Reihen von Reben in Sichtweite des Wasserturms, in der Nähe des Kollwitz-Platzes.



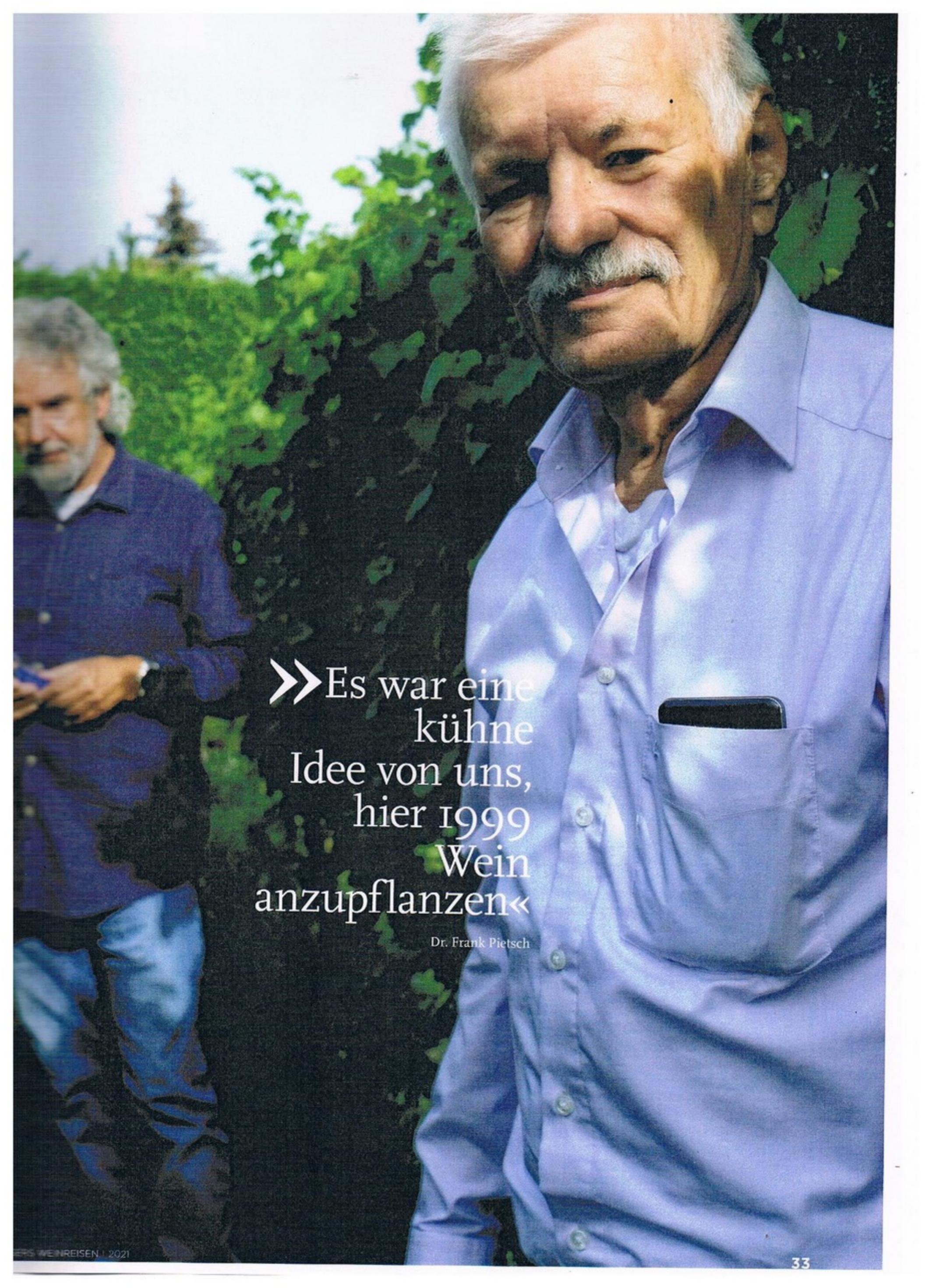
Szenen einer Großstadt: Dass in der Nähe Trauben wachsen, wissen nicht viele



Riesling wird als einzige Rebsorte im Weingarten Berlin angebaut

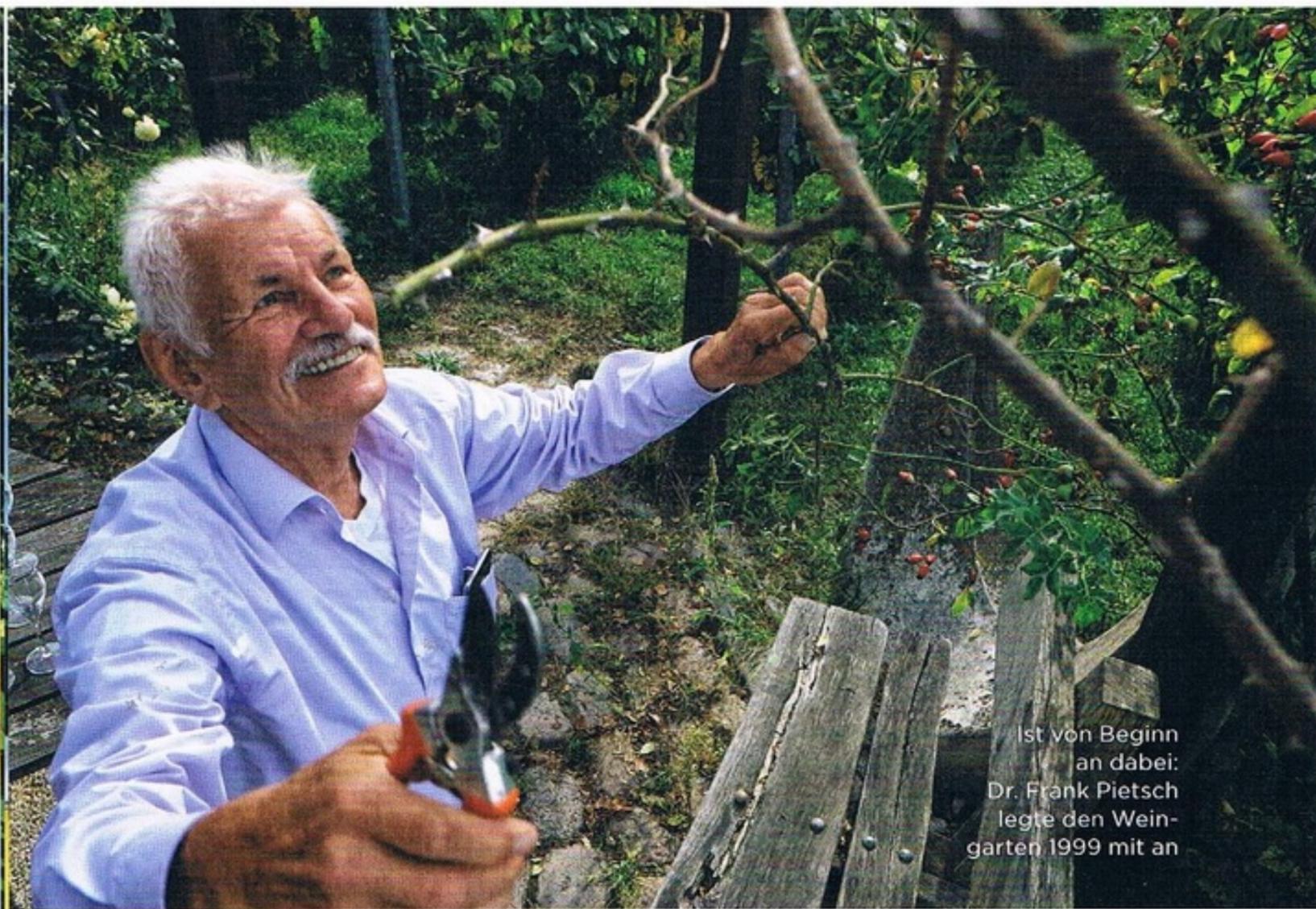
## Lautlos gleitet ein junger

Mann auf einem E-Scooter in Sichtweite der Weinreben vorbei und wischt um die nächste Straßenecke, sein Jacket flattert im Fahrtwind. Ein langer Berliner Sommer geht zu Ende. Die Ferien und die Pause vom Regierungsalltag waren wegen der Coronakrise in diesem Jahr anders als sonst. Zwischen Demonstrationen, Pressekonferenzen, Kabinettsitzungen, Debatten und öffentlichen Auftritten der Politiker versuchen sich die Menschen nun etwas von ihrem Alltag zurückzuerobern. Darum freut es viele, dass die Tage gegen Ende September noch einmal sonnig und warm sind. Bis spätabends sitzen die Gäste auf den Terrassen der Bars und Restaurants am Käthe-Kollwitz-Platz. Besagter Kollwitz-Platz befindet sich im Bezirk Prenzlauer Berg – ehemals Ost-Berlin – und war zu DDR-Zeiten wegen seiner zentralen Lage und der preisgünstigen Wohnungen bei Künstlern, Oppositionellen und Rentnern beliebt. Günstig sind die Mieten zwar schon lange nicht mehr, aber beliebt ist die Gegend immer noch. Nach

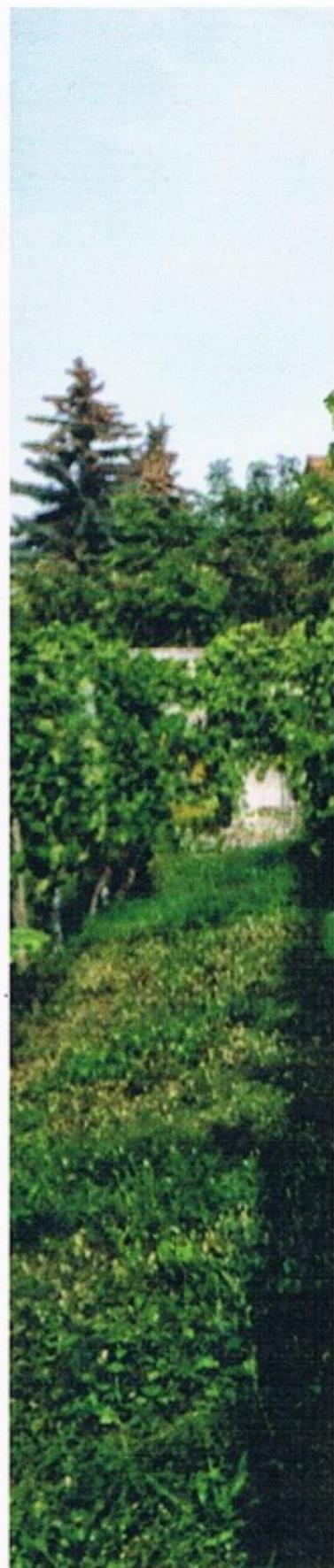


»» Es war eine  
kühne  
Idee von uns,  
hier 1999  
Wein  
anzupflanzen«

Dr. Frank Pietsch



Ist von Beginn  
an dabei:  
Dr. Frank Pietsch  
legte den Weingarten 1999 mit an



der Wende entstand eine interessante Gastronomie und die verfallenden Altbauten sind heute aufwendig saniert. Dass gerade hier Wein angebaut wird, überrascht.

Wie ist das im Zentrum einer Großstadt mit mehr als dreieinhalb Millionen Einwohnern möglich? „Wein gibt es in Berlin schon seit 700 Jahren“, sagt Wolfgang Krause mit Blick auf die Reben. Krause ist braungebrannt, macht einen sportlichen Eindruck und kennt sich aus mit der Geschichte des Weins in Berlin und der brandenburgischen Umgebung. Zur Begrüßung haben wir uns zeitgemäß mit den Ellbogen berührt, auch das kommentierte der fröhliche Berliner mit einem Lachen. Bis zu seiner Pensionierung war Wolfgang Krause Leiter des Grünflächenamtes im Bezirksamt Prenzlauer Berg. „Berlin wurde ursprünglich einmal aus dem Westen besiedelt“, so Krause. „Die Siedler brachten den Wein mit und bauten ihn hier an.“ Bereits im Jahr 1173 wurde Weinbau in Brandenburg erstmals erwähnt, die Gründung Berlins wird auf 1237 datiert. Es waren vor allem Prämonstratenser-Mönche und der Ritterorden der Johanniter, die die ersten Anbauflächen mit Reben anlegten. Im 16. Jahrhundert hatte der Weinbau in Berlin eine beachtliche Größenordnung erreicht: 70 Weinberge, 26 Weingärten mit einer Fläche von etwa anderthalb Quadratkilometern. Wolfgang Krause erzählt, dass in dieser Epoche auch größere Mengen von Wein erst nach Hamburg, und von dort in andere Länder Europas ausgeführt wurden. Im Jahr 1578 erließ Kurfürst Johann Georg eine erste Weinmeisterordnung, mit dem Ziel, den Berliner Weinbau zu fördern und Qualität sowie Erträge zu steigern. Die historischen Daten und

die Geschichte des Weinbaus in seiner Heimatstadt faszinierten Wolfgang Krause von jeher. Mit Gleichgesinnten gründete er darum den Verein Weingarten Berlin. „Von der Gründung her, sind wir eigentlich ein Geschichtsverein“, so Krause. „Wir haben uns an der Geschichte des Weins in Berlin orientiert und wollten darüber informieren, um so mehr Menschen zum Wein zu bringen.“ Auf immer noch sichtbare Spuren der Berliner Weinhistorie trafen die Vereinsmitglieder an vielen Orten ihrer Stadt. Wenn man erst einmal forschte, tauchten die entsprechenden Hinweise auf. „Heute ist noch Vieles in den Straßennamen überliefert“, erzählt Wolfgang Krause voller Begeisterung. „Es gibt die Weinmeisterhornstraße, oder die Weinstraße am Friedrichshain und den Weinbergsweg am Rosenthaler Platz. Zwischen diesen beiden Straßen lagen die ältesten Weinfelder in Berlin.“ Dass der geschichtsbewusste Weinenthusiast von Weinfeldern spricht, und auch der Name des Vereins Weingarten Berlin lautet, hat etwas damit zu tun, dass die Topographie Berlins nichts hergibt, auf das die Bezeichnung Berg – ebenso Weinberg – auch nur annähernd passen würde. Trotzdem gibt es den Kreuzberg – der noch bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts als Runder Weinberg oder Götzes Weinberg bekannt war – und auch einen Teufelsberg, letzterer wurde von Menschenhand aus Trümmern nach dem Zweiten Weltkrieg aufgeschüttet. Später bauten die Amerikaner auf ihm eine Radarstation, um weit in den Osten hinein zu spionieren. Auf dem Gelände der heutigen Charité befand sich der Hohe Weinberg, der nach den Verheerungen des Dreißigjährigen Krieges vom Großen Kurfürsten Friedrich Wilhelm I. mit französischen und italienischen Rebstöcken

Circa  
Quadrat  
Reb  
f  
Wein



### Riesling

#### Abstammung

Wahrscheinlich war die erste Form des Rieslings mit dem Namen als „Rüseling“ wurde die Sorte um 1348 in Klagenfurt erwähnt. Anfangs lag die Sorte im Bereich der Weinbauzone und wurde erst im 19. Jahrhundert als Rebsorte durchgezüchtet. Er wird nun auf der ganzen Welt angebaut, Deutschland hat mit rund 22.000 Hektar weltweit den größten Anteil. Hier ist die Rebe die häufigste Sorte und in allen 13 Anbaugebieten verbreitet.

#### Merkmale

Die Traube ist klein bis mittelgroß. Die Beeren sind rund, grün bis gelbbraun und schwarz punktiert. Sie haben wenig Bitterkeit (alkalisch).

#### Eigenschaften

Die Pflanze stellt höchste Lageransprüche und ist von kräftigem, aufrechtem Wuchs. Der Anbau ist bei besserer Widerstandsfähigkeit und hoher Trockenresistenz problematisch.

#### Wein

Die fruchtige Säure verleiht dem Wein Frische, Klasse, Lebendigkeit und Eleganz. Die Sorte bringt Weine mit großem Potential und Entwicklungsfähigkeit, die lange haltbar sind.



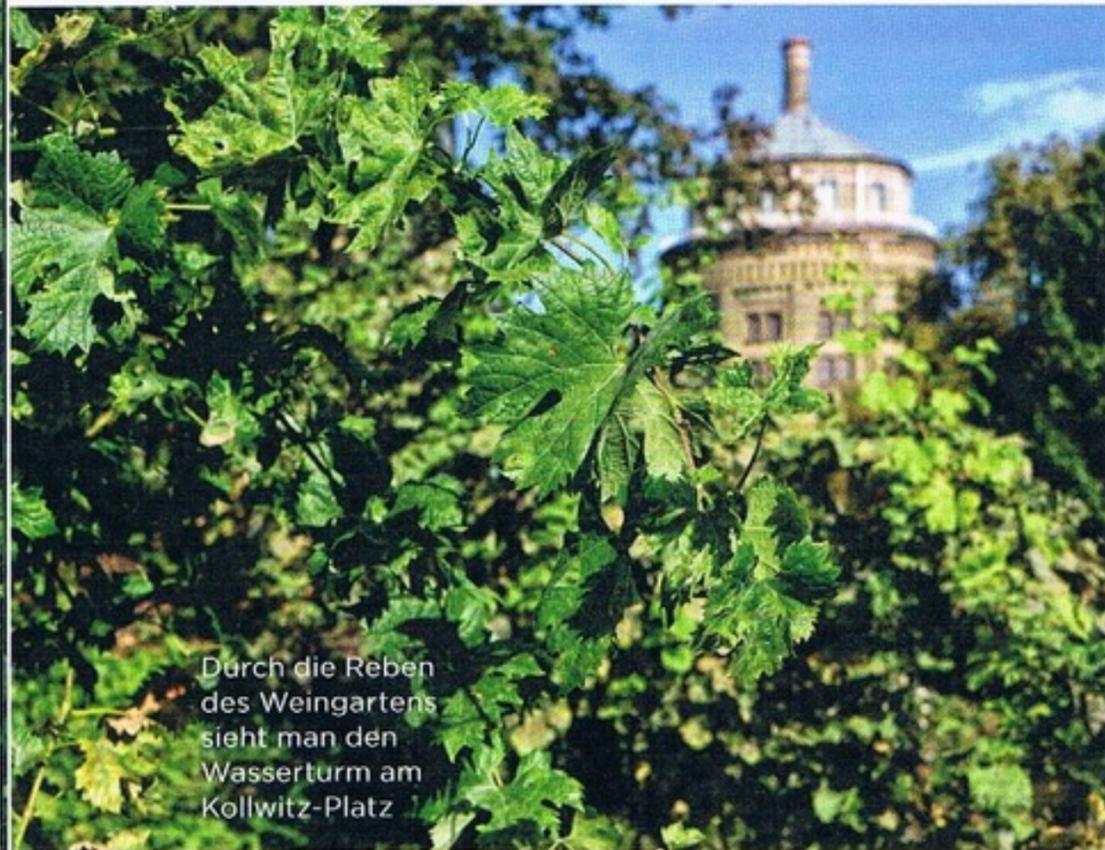
neu bepflanzt wurde. Doch Berge im eigentlichen Sinne sind diese Erhebungen nicht. Die Berliner, erläutert Wolfgang Krause, hätten zwar keine steilen Bergflanken, die über tiefen Flusstälern in die Sonne aufragen, wie andere berühmte Weinanbaugebiete, aber dafür die Barnim-Hangkante. „Was bitte ist das?“, muss ich nachfragen. Barnim-Hangkante, davon habe ich bislang noch nichts gehört. „Wir sind hier auf einem Höhenzug“, erläutert Krause. „Berlin ist von zwei Höhenzügen umgeben: Einmal der Teltow bis Kreuzberg, und hier ist es der Barnim. Der geht bis zum Oderbruch und ist im höchsten Falle 90 Meter höher als das Urstromtal der Spree. Das war seinerzeit der Anreiz dafür, Wein am Südhang des Barnim anzubauen.“ Beim Barnim, auf dem sich heutzutage gleich mehrere Anbauflächen von Weingarten Berlin

– und ein nicht unerheblicher Teil der städtischen Bebauung – befinden, handelt es sich um einen pleistozänen Höhenzug. Der zwar nicht sehr hoch, aber geeignet ist, um Reben an den Hängen anzubauen. Immerhin etwas.

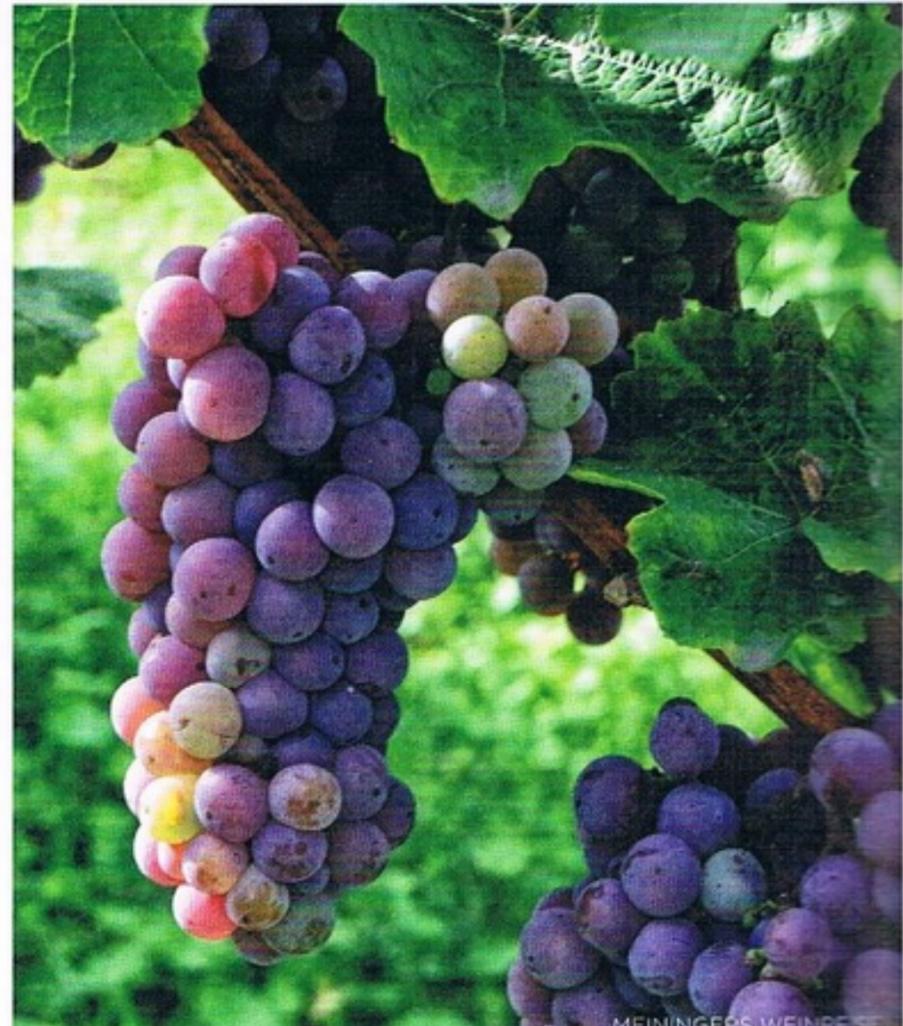
Was der Blütezeit des Weinbaus im historischen Berlin den Garaus machte, waren zwei aufeinanderfolgende, strenge Winter. Zweimal wochenlang minus 40 Grad, so die Überlieferung, danach spielte der Weinbau in Berlin keine Rolle mehr. Die Anbauflächen wurden vielfach mit Getreide bepflanzt und es begann der Aufstieg der Brauereien in der Stadt. In den folgenden zweieinhalb Jahrhunderten wurde Berlin zwar für das dort gebaute Bier bekannt, Weinbau im Stadtgebiet geriet jedoch weitgehend in Vergessenheit. Dies änderte sich, als in den 1970er

Jahren wieder Versuche unternommen wurden, Reben in der Großstadt anzubauen. Das war zuerst überwiegend im damaligen Westteil Berlins der Fall. An den Hängen des Kreuzbergs reckten sich Weinreben gen Himmel, und sogar auf der ehemaligen Tribüne eines Sportstadions in Wilmersdorf. Obwohl bei den Gründern von Weingarten Berlin anfangs das Interesse an der Historie im Vordergrund stand, geriet der Blick auf die Vergangenheit dann auch zu einem Blick in die Zukunft. Es wurde der Beginn der Renaissance des Weinbaus entlang der Barnim-Hangkante. Bei meinem Gang durch die Reihen der Reben auf der größten Anbaufläche des Vereins – irgendwo zwischen Kleingartensiedlung und Plattenbauten – begegnen wir einem älteren Herren, der mit sichtlicher Hingabe dabei ist, einige Rosenstöcke, die in der Nähe der

Kennt sich  
mit Weinbau  
in Berlin  
bestens aus:  
Wolfgang Krause



Durch die Reben  
des Weingartens  
sieht man den  
Wasserturm am  
Kollwitz-Platz



Reben wachsen, zu beschneiden. „Dr. Frank Pietsch“, stellt er sich vor. Dr. Pietsch gehört wie Krause zu denen, die den Weingarten im Jahr 1999 anlegten und 2003 den Verein Weingarten Berlin gründeten. Von Beginn an war Dr. Pietsch der Vorstandsvorsitzende. Behutsam klappt er die Rosenschere zu. Weißes Haar, helles Hemd, Dr. Pietsch macht einen distinguierten Eindruck. Die Rosen, erklärt er mir, dienen nicht etwa zur Zierde, sondern als Indikatoren für möglichen Pilzbefall, der die Anbaufläche befallen könnte. Der würde zuerst die Rosen angreifen, dann erst den Wein. Auf die Frage, nach den Anfangsjahren von Weingarten Berlin sagt Dr. Pietsch: „Es war eine kühne Idee von uns, hier 1999 Wein anzupflanzen.“ Wolfgang Krause fügt hinzu, am Anfang seien die meisten von ihnen mehr Weintrinker als Winzer gewesen. „Wir hatten wenige – zumeist theoretische – Kenntnisse darüber, wie man Wein pflegt und behandelt. Aber das haben wir dann im Laufe der Zeit gelernt. Wir haben mit 400 Rebstöcken angefangen, kurze Zeit später kamen nochmal 100 dazu.“

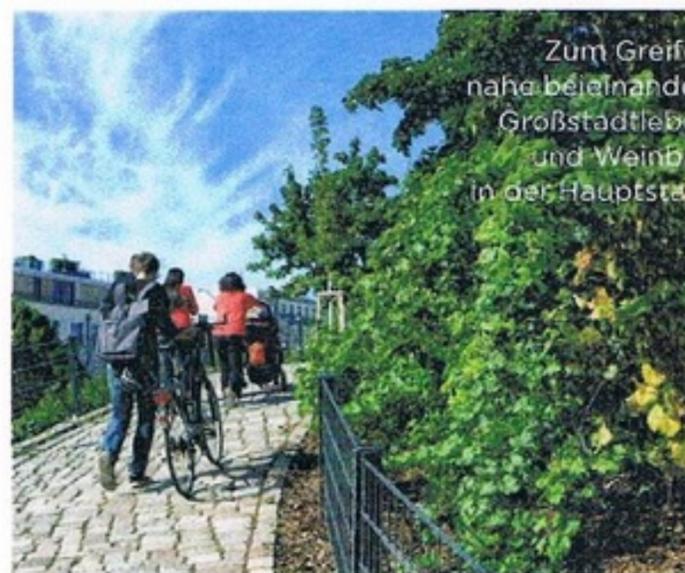
Heute bewirtschaftet Weingarten Berlin etwa 600 Reben auf circa 3 500 Quadratmetern. Dabei handelt es sich ausnahmslos um Riesling. „Unter dem Gesichtspunkt des Anbaus hätten wir uns wahrscheinlich für eine andere Rebsorte entscheiden sollen und nicht gerade für Riesling“, sagt Wolfgang Krause. „Riesling braucht um die 170 Sonnenstunden. Unser Standort ist nicht sonnenoptimal. Das müssen wir durch längere Reifezeiten ausgleichen. Aber wir dürfen auch keinen Botrytis-Befall riskieren.“ Die Entscheidung, ausgerechnet den schwierigen Riesling in Berlin anzubauen, habe laut Krause nur einen einzigen Grund gehabt: „Wir haben uns vom Geschmack leiten lassen.“ Der sandige Berliner Untergrund scheint dem Wein jedenfalls zu bekommen. Außer bei Neupflanzungen muss nicht zusätzlich bewässert werden. Ein weit größeres Problem stellen die mitunter tiefen Temperaturen dar. Berliner Winter sind eisig und dauern manchmal bis ins Frühjahr hinein an. „Die Spätfröste sind ein Problem“, sagt Dr. Pietsch. „Das Umfeld der Stadt lässt zwar die Temperaturen im Durchschnitt um zwei bis vier Grad ansteigen, aber gerade, wenn zu den Eiseiligen Frostnächte kommen, sind wir in Sorge. In der Stadt kann man ja auch schlecht Feuer anzünden, um die Reben zu schützen. Wenn Frost ist, dann ist es auch meistens Bodenfrost. Wir lassen immer eine Frostrebe stehen. Meistens ist die angebundene Rebe betroffen und die Frostrebe hat es geschafft.“ Um den Zuckergehalt des Weines auf natürlichem Weg zu erhöhen, versuchen die Weingärtner die Ernte möglichst lange hinauszuzögern und auch noch die letzten Sommertage Anfang Oktober mitzunehmen. Die Weinlese findet dann öffentlich statt. Ebenso wie beim Rebschnitt im Frühjahr müssen sich die – mittlerweile mehrere Dutzend zählenden – Vereinsmitglieder daran beteiligen.

Bei einer doch relativ kleinen Anbaufläche, so Dr. Pietsch, können die Qualitätsschwankungen mitunter größer sein, als es bei größeren Flächen der Fall ist. Mittlerweile liegt die jährliche Produktion von Weingarten Berlin zwischen 300 und 1 200 Flaschen. Auf die große Diskrepanz zwischen den einzelnen Jahrgängen angesprochen, lacht Wolfgang Krause: „Wir hatten auch schon Missernten.“

Von Anfang an waren sich die Weingärtner darin einig, nicht selbst keltern zu wollen. „Das wäre zu viel geworden“, sagt Dr. Pietsch. „Wir wollten ja einen guten Wein haben. Also haben wir überlegt, wo wir keltern lassen können. Da haben wir uns nach Meißen gewandt. Das ist von Berlin ja nicht sehr weit entfernt. Wir haben beim Prinzen zur Lippe angefragt. Der schickte dann seinen Kellermeister, den Herrn Schwarz, vorbei. Zu unserem Glück hatte der eine Freundin in Berlin und hielt sich oft in der Stadt auf. Wenn wir Probleme hatten, konnte er vorbeikommen und uns beraten. Aus der Zusammenarbeit ist dann eine sehr feste Verbindung geworden und wir haben immer ordentliche Qualitäten.“ So entstand nach der ersten Weinlese 2003 der „Berliner Riesling Prenzlauer Berg“ genannte Wein.

Weil Meißen im Bundesland Sachsen liegt, müssen die Trauben aus Berlin bei jedem Transport über die Landesgrenzen hinweg mit den nötigen Ausfuhrpapieren versehen sein. Da Berlin keine Rebrechte besaß und die kommerzielle Ausfuhr von Trauben zur Weinherstellung durch Weingarten Berlin überhaupt möglich wurde, hatte der Berliner Senat eine Duldung für den Weinbau ausgesprochen. Neue Probleme tauchten im Jahr 2016 auf, als einige Änderungen im Zusammenhang mit dem Weinrecht der Europäischen Union in Kraft traten. Irgendwie passt es zur Lage in der Hauptstadt, dass Politik und Verordnungen auch das Leben im Weingarten in Unruhe versetzen können. Jedenfalls reichte von da an eine Duldung des Senats für den Weinbau in Berlin nicht mehr aus. Es war das Bundesland Hessen, das seine Hilfe anbot, indem es vier Hektar Rebfläche an Berlin abgab. Damit wurde Berlin ganz offiziell zu einem Weinanbaugebiet. Allerdings galt es dann noch weitere Hürden zu nehmen. „Wir bekamen zwar eine Bestätigung, dass wir nun Rebrechte hatten“, so Dr. Pietsch, „aber dann kam ein ganzer Rattenschwanz hinterher.“ Wolfgang Krause erinnert sich: „Wir mussten ein neues Etikett herausgeben. Das haben wir beim Ministerium in Hessen eingereicht. Es wurden sofort 13 einzelne Punkte darauf beanstandet. Zum Beispiel haben wir den Alkoholgehalt mit 12,2 Prozent angegeben. Die hat der Wein tatsächlich. Man teilte uns aber mit, dass man entweder 12,0 oder 12,5 Prozent angibt. Das hatten wir bis dahin nicht gewusst.“ Als weitaus gravierender für die Berliner Weingärtner sollte sich jedoch herausstellen, dass Hessen vier Hektar Anbaufläche der untersten Qualitätskategorie abgetreten hatte. Damit durf-

ten die Bezeichnung Riesling und eine Herkunftsangabe nicht mehr auf dem Etikett erscheinen. Dies war das offizielle Ende für den „Berliner Riesling Prenzlauer Berg“, – jedoch nicht für den Wein an sich. Kurzentschlossen, das erzählen Krause und Pietsch stolz, bat der Vereinsvorstand seine Mitglieder, Vorschläge für einen neuen Namen einzureichen. Am Ende kamen drei davon in die engere Auswahl. Auf einer Mitgliederversammlung entschied man sich für die Bezeichnung „Der Besondere“. Mehrere Jahrgänge des „Besonderen“ wurden seitdem hergestellt. 2018 sei bislang der Beste gewesen, sagt Wolfgang Krause. Nun – Anfang Oktober – bereitet man sich auf die Weinlese 2020 vor. „Bis jetzt sieht es gut aus, aber wir jonglieren mit dem Frost“, so Dr. Pietsch. „Wir hatten ja in Brandenburg schon den ersten Frost. Aber die letzten sonnigen Tage, die bringen nochmal einen höheren Zuckergehalt. Das ist schon wichtig für uns.“ Wolfgang Krause stimmt zu. „Wir lesen meistens um den 20. Oktober herum. Gestern haben wir nochmal gemessen: Die Trauben, die am weitesten zurück sind, haben um die 50 Grad Oechsle, alles andere zwischen 60 und 70 Grad Oechsle.“ Bei der öffentlichen Weinlese werden wieder die meisten Vereinsmitglieder zusammenarbeiten. Etwas worauf sich Krause und Pietsch freuen. Dr. Pietsch betont, dass der Weingarten Berlin für



Zum Greifen  
nahe beieinander  
Großstadtleben  
und Weinbau  
in der Hauptstadt

einen Verein eine relativ junge Altersstruktur besitzt. Wolfgang Krause versucht das steigende Interesse am Weinbau in Berlin zu erklären: „Viele der Neuzugezogenen in Berlin stammen ursprünglich aus Weinbaugenden. Die sind sehr interessiert. Es wiederholt sich da etwas, das den Wein auch ursprünglich nach Berlin gebracht hat.“ Mittlerweile hat der Verein sogar Mitglieder aus verschiedenen Nationen, man sei international aufgestellt, sagt Dr. Pietsch: „So wie Berlin es auch ist!“ Überhaupt ist er der Ansicht: „Wein hat so viel Fluidum, da entsteht etwas. Ost und West lassen sich auch irgendwie verbinden.“ Und auf den Weinbau im Berliner Stadtgebiet trifft das wahrscheinlich ganz besonders zu.

Martin Specht ist normalerweise auf der ganzen Welt unterwegs, um in Krisengebieten zu recherchieren. Dieses Jahr verbrachte er mehr Zeit in seiner Heimat.

